

635.48

С. 463 к. о.

51507.

МОВ Н. Н

Куп

Убедительная просьба книги.

Пожалуйста, не трогайте меня грязными руками: мне будет стыдно, если меня возьмут другие читатели.

Не исчеркивайте меня пером и карандашом,—это так некрасиво.

Не ставьте на меня локтей, когда читаете, и не кладите меня раскрытой на стол лицом вниз, ибо вам самим не понравилось бы, если бы с вами так обращались.

Не кладите также в меня ни карандаша, ничего толстого, кроме тоненького листка бумаги, иначе разрывается корешок. Если вы кончили читать и боитесь потерять место, где вы остановились, то не делайте значка ногтем, а вложите в меня закладку, чтобы я могла удобно и спокойно отдохнуть.

Не забывайте, что после того, как вы прочитали, мне придется побывать у других читателей.

Заворачивайте меня в бумагу в сырую погоду, потому что такая погода мне вредна.

Помогите мне остаться свежей и чистой, а я помогу вам быть счастливыми.

ТЕН. М.-В.-Р. Ж. Д.

Этой Библиотека № 1.

П. трогр. дской сети.

Моск.-Винд.-Тиб. жел. дороги

118011

Государственный книжный фонд

551
1630
352

Гра
5235

10/11
1910

Культура огороднаго ревеня.

Н. Н. Кипунова.

Съ 7 рисунками въ текстѣ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ,

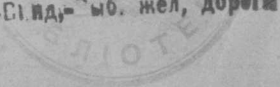
Издание А. Ф. Девриена.

1908.

Вагон Библиотека №

Петроградской сети.

Моск.-Сп. пд. - мб. жел. дороги



Изданія книгоиздательства А. Ф. Девриена,

коммисіонера Главнаго Управленія Землеустройства и Земледѣлія,
Главнаго Управленія Государственнаго Коннозаводства и Император-
скаго Вольнаго Экономическаго и Лѣснаго Общества.

(С.-Петербургъ, В. О., Румянцевская площ., собств. домъ, № 1—3) .

Названныя въ этомъ списокѣ книги высылаются гг. иногороднимъ заказчикамъ,
если требованія будутъ адресованы непосредственно въ книгоиздательство, — безъ
приплаты за пересылку.

Полный каталогъ высылается по первому требованію бесплатно.

Садоводство для начинающихъ. Цвѣтоводство. Ого- родничество. Плодоводство.

Общедоступное руководство по устройству и веденію домашняго сада. По І. Бетнеру переработанъ примѣнительно къ русскимъ условіямъ Н. И. Кичуновъ. Съ 415 рис. СПб. 1907 г. Цѣна въ перепл. 2 р. 75 к.

Борьба съ вредителями въ садоводствѣ

новѣйшими и наиболѣе дѣйствительными средствами. Состав. Н. И. Кичуновъ. Съ 29 рис. Спб. 1907. Цѣна 60 коп.

Краткій учебникъ огородничества, размноженія расте- ній и пловодства,

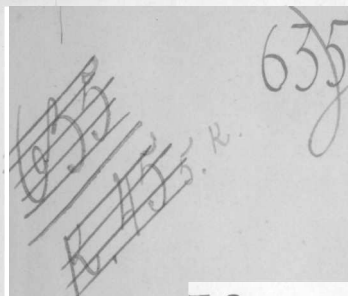
особенно для юга Россіи. Состав. Э. К. Клаусень (преподаватель садоводства въ Императорскомъ Никитскомъ саду въ Крыму). Часть I. Огородничество. 6-е изданіе. Спб. 1907 г. Цѣна 20 к. Часть II. Размноженіе растений естественными и искусственными путями, съ 36 рисунк. въ текстѣ. 5-е изданіе. Спб. 1906 г. Цѣна 20 к. Часть III. Плодоводство, съ 100 рисунк. въ текстѣ. 5-е изданіе. Спб. 1908 г. Цѣна 30 коп.

Парники

и ранняя выгонка овощей, расады и земляники. Практическое руководство по устройству и веденію парниковаго хозяйства для огородниковъ, сельскихъ хозяевъ и любителей. Съ 90 рисунками. Составилъ П. И. Каменоградскій. Спб. 1906 г. Цѣна 2 руб.

Практическое руководство по сѣменоводству огород- ныхъ растений.

Для огородниковъ, сельскихъ хозяевъ и любителей. Соч. В. Шульце. Переводъ съ нѣмецкаго съ дополненіями примѣнительно къ русскимъ условіямъ П. И. Каменоградскаго. Спб. 1904 г. Цѣна 1 руб. 50 коп.



К. 463
культ.

Культура

огороднаго ревеня.

Н. Н. Кичунова.

Белорусскаго

Отд. 635.48

Шифр К. 463

Инв. № 51507

Съ 7 рисунками въ текстѣ.

48011
926



С.-ПЕТЕРБУРГЪ, 1908. Библиотека №

Изданіе А. Ф. Девриена. Прогр. дской сети.

1908.

Моск.-Евнд.-Тыб. жел. доро



Типографія С. Л. Кинда, Казанская ул., 44.

Общія данныя и культура.

Ревень, какъ огородный овощъ, культивируется уже издавна въ Англии, гдѣ находитъ весьма широкое распространеніе. Но и помимо Англии ревень весьма распространенъ на континентѣ Западной Европы. Лѣтъ двадцать пять тому назадъ въ Германіи ревень разводился мало, нынѣ же и въ Германіи ревень сталъ также разводиться въ большихъ количествахъ. Въ особенности же широкимъ распространеніемъ культура ревеня пользуется въ Соединенныхъ Штатахъ С. Америки, гдѣ по близости большихъ городовъ существуютъ не только обширныя плантаціи ревеня въ открытомъ грунту, но также на ряду съ этимъ имѣются постройки для ранней выгонки ревеня съ цѣлью пользованія имъ въ теченіе всей зимы вплоть до появленія ревеня въ открытомъ грунту.

Культура огороднаго ревеня начинаетъ проникать и въ Россію, что видно между прочимъ изъ того, что на столичныхъ рынкахъ на него имѣется спросъ, хотя и весьма незначительный. Тѣмъ не менѣе нѣкоторые петербургскіе огородники стали уже поставлять черешки ревеня на рынокъ. Кое-гдѣ на улицахъ Петербурга за послѣднее время появились даже разносчики съ корзинами, предлагающіе ревень прохожимъ. Это послѣднее обстоятельство является вѣрнымъ показателемъ начала распространенія у насъ ревеня. Несомнѣнно, что въ будущемъ у насъ получитъ распространеніе и ранняя выгонка ревеня, какъ это мы видимъ теперь въ Англии и С. Америкѣ.

Въ ботаническихъ садахъ попадаются слѣдующіе виды ревеня:

1. *Rheum palmatum* L. Родина Монголія. Ростъ средній, черешокъ красный.
2. » *tataricum* L. Маленькаго роста.
3. *Rheum Emodi*, Wall. Родина Нипаль. Ростъ высокій.
4. » *rhaponticum* L. Ростъ небольшой.
5. » *spiciforme* Royl. Ростъ небольшой.
6. » *officinale* Bail. Родина Тибетъ. Маленькаго роста.
7. » *Collinianum* Bail. Родина Китай. Ростъ высокій.
8. » *undulatum* L. Родина Сибирь. Ростъ средній.

Лица, изучавшія вопросъ о происхожденіи огороднаго ревеня затрудняются съ достовѣрностью опредѣлить, отъ какого именно вида происходятъ существующія въ культурѣ сорта ревеня. Одни полагаютъ, что скорѣе всего нашъ огородный ремень происходитъ отъ *Rheum undulatum* и *palmatum*, а также и отъ *Rheum Emodi*, но не отъ *Rheum Rhaponticum*, потому что этотъ видъ слишкомъ маленькаго роста; другіе же родоначальникомъ огороднаго ревеня именно и считаютъ этотъ послѣдній видъ. Въ отношеніи химическаго состава ревеня замѣчательно то, что онъ въ своихъ черешкахъ содержитъ много яблочной кислоты, что и дѣлаетъ его особенно цѣннымъ для употребленія въ пищу.

Королевской Саксонской сельскохозяйственной опытной станціей въ 1902 г. было произведено химическое изслѣдованіе ревеня относительно содержанія въ черешкахъ яблочной кислоты, при чемъ въ черешкахъ было найдено 2,62% яблочной кислоты. Кромѣ того Н. Касторо въ сельскохозяйственной лабораторіи въ Цюрихѣ съ достовѣрностью доказалъ, что находящаяся въ ревенѣ органическая кислота — именно освѣжающая и кровочистительная яблочная кислота. Эта пріятная человѣческому вкусу яблочная кислота вообще способствуетъ пищеваренію и въ частности правильному функционированію почекъ. Такимъ образомъ для страдающихъ желудкомъ, кишками и почками ремень является весьма важнымъ питательнымъ и діетическимъ средствомъ.

Въ винѣ изъ ревеня было найдено 0,68% яблочной кислоты, при чемъ въ Германіи врачи рекомендуютъ вино изъ ревеня, какъ средство, оказывающее хорошія услуги и въ самой мягкой формѣ при запорахъ.

Результаты химическаго изслѣдованія различныхъ ягодныхъ винъ и вина изъ ревеня видны изъ нижеслѣдующей сравнительной таблицы:

100 куб. сантиметровъ винъ содержатъ:

Названіе вина.	Алкоголь.	Экстрактъ.	Зола.	Глицеринъ.	Яблочная кислота.	Фосфорная кислота.	Сахаръ.	Легучія кислоты.
Земляничное десертное вино . .	9,42	10,74	0,15	0,73	0,49	0,011	6,65	—
Ежевичное " " . . .	8,35	8,02	0,17	0,76	0,56	0,005	2,98	—
Малиновое " " . . .	6,34	10,09	0,17	0,61	0,58	0,006	7,24	—
Крыжовниковоe " " . . .	8,00	7,50	0,15	0,61	0,64	0,006	3,28	—
Черничное " " . . .	6,66	6,72	0,14	0,68	0,76	0,005	2,86	—
Изъ ревеня " " . . .	8,35	5,04	0,23	0,76	0,68	0,012	1,43	—
Изъ красной смородины, десертное вино	7,66	6,80	0,16	0,68	0,57	0,007	2,80	—
Изъ бѣлой смородины, десертное вино	8,00	7,70	0,18	0,65	0,60	0,008	4,43	—
Изъ яблокъ, десертное вино. .	3,87	2,48	0,25	0,52	0,48	0,012	0,112	0,104

Эти цифры доказываютъ, что десертное вино изъ ревеня относительно яблочной кислоты занимаетъ первое мѣсто послѣ черничнаго десертнаго вина, но содержитъ гораздо больше яблочной кислоты, чѣмъ яблочное десертное вино.

Черешки хорошихъ сортовъ ревеня никоимъ образомъ не обнаруживаютъ того дѣйствія, которое обыкновенно въ аптекарскомъ искусствѣ связываютъ съ именемъ ревеня. Медицинскій ремень добывается изъ корней, а не листьевъ нѣсколькихъ видовъ ревеня.

Что касается анализов ревеня, т. е. его частей, то такие анализы были произведены на Королевской Саксонской опытной станции профессором Беттихером и видны из нижеследующих таблиц.

Въ 1000 частяхъ свѣжаго ревеня содержится:

	пластинка листа	черешки	корни
Воды	91,27	97,05	85,45
Протеина	3,89	0,51	1,28
Маслянистыхъ веществъ	0,49	0,06	0,24
Волоконъ	1,87	0,74	2,60
Безазот. экстракт. веществъ	1,10	1,23	8,87
Золы	1,38	0,41	1,56

Въ 1000 частяхъ свѣжаго ревеня содержится:

	пластинка листа	черешки	корни
Азота	6,23	0,82	2,08
Фосфорной кислоты	1,37	0,35	0,96
Кали	0,57	1,40	2,51
Извести	1,52	0,65	5,24
Магnezии	1,51	0,25	0,73

Съ цѣлью выясненія болѣе точныхъ данныхъ были приняты въ теченіе четырехъ лѣтъ (1900—1903) химическія изслѣдованія ревеня на опытномъ полѣ сельскохозяйственной школы въ Пегау въ Германіи, при чемъ въ первый (1899) годъ посадки ревеня растений совершенно не трогали, отказавшись отъ всякаго сбора черешковъ, дабы не ослабить роста растений. На второе лѣто 1900 года съ одного ара (почти $\frac{1}{100}$ десятины) было собрано 92,5 килограммовъ черешковъ и 83,25 килограммовъ листовыхъ пластинокъ. На третье лѣто съ того же пространства было собрано 149 килограммовъ черешковъ и 134,1 килограммовъ листовыхъ пластинокъ. На четвертое лѣто—222,2 килограммовъ черешковъ и 200 килограммовъ листовыхъ пластинокъ. Наконецъ, на пятое было собрано 236,36 килограммовъ черешковъ и 212 килограммовъ листовыхъ пластинокъ.

Полученныя данныя этихъ изслѣдованій можно видѣть на нижеследующихъ таблицахъ.

А. Въ собранныхъ черешкахъ, готовыхъ къ продажѣ, заключалось.

	II лѣто 1900 г. килограм.	III лѣто 1901 г. килограм.	IV лѣто 1902 г. килограм.	V лѣто 1903 г. килограм.
Воды	89,77	144,60	215,65	229,39
Протеина	0,47	0,76	1,13	1,21
Маслян. веществъ	0,06	0,09	0,13	0,14
Волокнистыхъ веществъ	0,68	1,10	1,64	1,75
Безазотистыхъ экстрактивныхъ веществъ	1,14	1,83	2,73	2,90
Золы	0,38	0,61	0,91	0,97
Азота	0,076	0,122	0,182	0,194
Фосфорной кислоты	0,036	0,052	0,078	0,083
Кали	0,130	0,209	0,311	0,331
Извести	0,060	0,097	0,144	0,154
Магnezии	0,023	0,037	0,056	0,059

В. Въ листовыхъ пластинкахъ заключалось:

	II лѣто 1900 г. килограм.	III лѣто 1901 г. килограм.	IV лѣто 1902 г. килограм.	V лѣто 1903 г. килограм.
Воды	75,98	122,39	182,54	194,15
Протеина	3,24	5,22	7,78	8,27
Маслянистыхъ веществъ	0,41	0,66	0,98	1,04
Волокнистыхъ »	1,56	2,51	3,75	3,98
Безазотистыхъ экстрактивныхъ веществъ	0,42	1,48	2,20	2,34
Золы	1,15	1,85	2,76	2,94

С. Черешки и листовыя пластинки.

	II лѣто 1900 г. килограм.	III лѣто 1901 г. килограм.	IV лѣто 1902 г. килограм.	V лѣто 1903 г. килограм.
Собрано вмѣстѣ	175,75	282,10	422,20	449,08
Въ томъ числѣ воды	165,75	266,99	398,19	423,54
Протеина	3,71	5,98	8,91	9,48
Маслянистыхъ веществъ	0,47	0,75	1,11	1,18
Волокнистыхъ »	2,24	3,61	5,38	5,73
Безазотистыхъ экстрактив- ныхъ веществъ	2,06	3,31	4,93	5,25
Золы	1,53	2,46	3,67	3,91
Азота	0,595	0,957	1,428	1,519
Фосфорной кислоты	0,146	0,236	0,352	0,374
Кали	0,177	0,285	0,425	0,452
Извести	0,187	0,301	0,448	0,477
Магnezіи	0,149	0,239	0,358	0,380

Черешки вмѣстѣ съ листовыми пластинками въ пятомъ 1904 году.

Всего собрано	429,40	килограм.
Въ томъ числѣ воды	404,86	»
Протеина	9,06	»
Маслянистыхъ веществъ	1,14	»
Волокнистыхъ »	5,47	»
Безазотистыхъ экстрактивныхъ ве- ществъ	5,02	»
Золы	3,74	»
Азота	1,452	»
Фосфорной кислоты	0,358	»
Кали	0,432	»
Извести	0,456	»
Магnezіи	0,364	»

Изъ вышеприведенныхъ цифровыхъ данныхъ между прочимъ видно, что у ревеня, какъ и другихъ овощей, вода является главною составною ихъ частью.

Культура въ открытомъ грунту. Огородный ревенъ является вполне сносливымъ къ холоду растеніемъ и хорошо удается на сѣверѣ,—даже сѣвернѣе Петербурга, вслѣдствіе чего является возможнымъ повсемѣстное его разведеніе въ широкихъ размѣрахъ. Однако молодья, полученные изъ сѣмянъ растенія, не будучи сверху защищены на зиму надсышкой земли, на сѣверѣ иногда гибнуть зимою. Впрочемъ, выводимыя изъ сѣмянъ растенія въ культурѣ ревеня играютъ, какъ мы увидимъ ниже, второстепенную роль.

Мѣстоположеніе для посадки ревеня также довольно безразлично,—южные, сѣверные склоны, высокія и низкія мѣста (конечно относительно) даютъ одинаково благопріятный результатъ. Само собой разумѣется, что слѣдуетъ избѣгать и у ревеня чрезмѣрно низкихъ мѣстъ, гдѣ при обиліи подпочвенной воды ревенъ растетъ туго и корни его могутъ загнить.

Нѣкоторые утверждаютъ, что ревенъ хорошо идетъ даже на значительно загрязненныхъ мѣстахъ, принося здѣсь вполне развитые, вкусные черешки и гдѣ большинство другихъ культурныхъ растеній уже не удается.

Къ особенностямъ характера роста ревеня, прежде всего, должно быть отнесено его чрезвычайно раннее развитіе, такъ что даже въ Петербургѣ съ его прохладнымъ климатомъ, ревенъ трогается въ ростъ и показывается изъ земли въ концѣ апрѣля. Именно, столь раннее развитіе ревеня и составляетъ его цѣнное качество, такъ какъ вполне годные къ употребленію черешки его получаютъ весьма рано,—весною и въ началѣ лѣта, т. е. именно въ такой сезонъ, когда другихъ спѣющихъ одновременно съ ревенемъ плодовъ и ягодъ еще не имѣется.

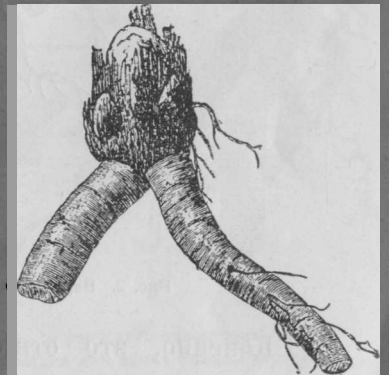


Рис. 1. Однолѣтній сѣянецъ ревеня раннею весною.

Хотя лучшей почвой для ревеня и считается песчаный или песчано-глинистый чернозем но огородный ревень развивается хорошо на любой, однако достаточно питательной почве. Вообще же можно сказать, что наиболее благоприятной почвой для ревеня будет всякая тучная и богато удобренная почва.

Для удобрения почвы под ревень за границей принято навоз вывозить осенью и раскидывать его ровным слоем, после чего навоз сейчас же заделывается при помощи мелкой вспашки.

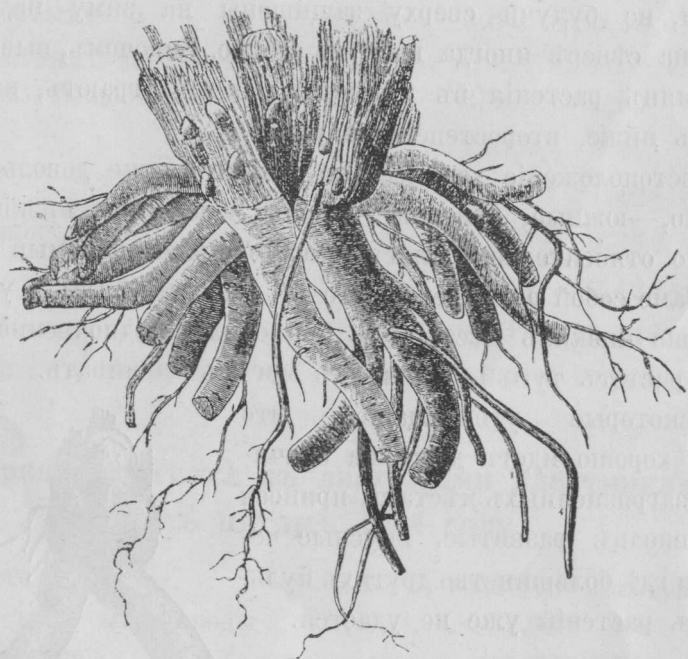


Рис. 2. Взрослый экземпляр ревеня, вырытый из земли раннею весною.

Конечно, это относится только к культуре ревеня в широком размахе, — на полях, в огородной же культуре, в особенности, в домашнем хозяйстве, где часто вполне довольствуются какой-нибудь грядкой ревеня, заделка навоза производится лопатою.

Лучшим удобрением для ревеня многими считается коровий навоз, из искусственных же удобрений рекомендуется чилийская селитра или серно-аммиачная соль, способствующая получению наиболее сильного роста мясистых черешков ревеня.

Обработка под ревень почвы должна быть безусловно глубокой, так как толстые и могучие корни ревеня обыкновенно, проникают глубоко в почву. Самая же обработка почвы производится обыкновенно, перевалом, причем на тяжелой почве можно вполне довольствоваться перевалом в аршин и больше, а на легкой почве больше как на $\frac{3}{4}$ аршина углубления почвы производить нет расчета. Обработка почвы, а равно и посадка ревеня, может производиться как весной, так и осенью. Обыкновенно, почва удобряется одновременно с посадкою ревеня и уже затем удобрение по мере надобности.

Что касается разведения ревеня, то в культуре на Западе принято только размножение бесполом путем, т. е. отпрысками и делением старых корней, так как при размножении семенами ревень, хоть и легко разводится, но этим путем ценные качества культурных растений, т. е. мясистость, сочность и вкус черешков, обыкновенно, теряются, почему размножение огородного ревеня семенами и не рекомендуется. Вообще заграничным огородникам и культиваторам ревеня, в особенности Англии и Америки, никогда и в голову не приходит размножать ревень семенами, на подобие спаржи, и потому огородный ревень иноземными культиваторами размножается семенами разве лишь с опытною целью.

Между прочим, известный немецкий садовый писатель Иоганн Бетнер говорит, что среди полученных им 1000 семян огородного ревеня, им не нашлось и 5, которые бы вполне удовлетворяли требованиям, предъявляемым к куль-

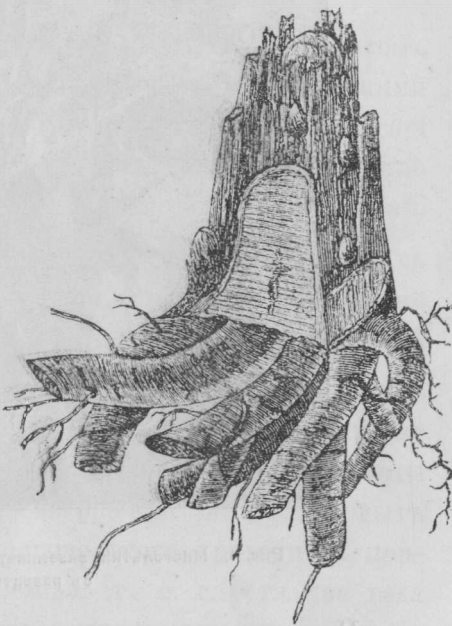


Рис. 3. 1/4 взрослого экземпляра ревеня, вырытого из земли раннею весною.

турному ревеню и которые были на него похожи по своимъ качествамъ. Высаженный Иоганномъ Бетнеромъ сѣмянные растенія огороднаго ревеня онъ спустя нѣкоторое время послѣ посадки долженъ былъ выбросить вонъ, потому что оказалось, что культурный, разводимый безполымъ путемъ, ревень, даетъ въ 8 разъ больше дохода, чѣмъ ревень, выведенный изъ сѣмянъ.



Рис. 4. Многолѣтний экземпляръ ревеня вырытый изъ земли уже съ развитыми листьями.

При размноженіи же ревеня дѣленіемъ кустовъ, однако, слѣдуетъ имѣть въ виду, что отдѣльные черенки или куски корней съ глазками, не должны быть слишкомъ маленькими. Напр., четырехлѣтніе корни слѣдуетъ дѣлить не болѣе, какъ на 4, много на 5 частей (рис. 2 и 3).

Самую же посадку ревеня лучше производить осенью, такъ какъ ревень весною, какъ уже о томъ говорилось выше, слишкомъ рано трогается въ ростъ растенія приблизительно на 1 аршинъ.

Далѣе корневища ревеня дѣлятся на части такимъ образомъ, чтобы каждая часть имѣла 1—2 глазка. Полученные такимъ образомъ отъ дѣленія стараго куста куски корней или черенки сажаются, приблизительно, на глубину вершковъ двухъ. На сѣверѣ въ особенности при посадкѣ осенью не мѣшаетъ присыпать сверху посаженнаго корня небольшой холмикъ земли, чтобы на всякій случай защитить свѣжепосаженный корень отъ зимней стужи.

Уходъ въ теченіи лѣта. Уходъ за ревенемъ въ теченіи лѣта очень простъ и сводится къ обычнымъ приѣмамъ, т. е. къ рыхленію почвы и содержанію ея въ чистотѣ.

Къ лѣтнимъ приѣмамъ культуры ревеня въ открытомъ грунту можетъ быть также отнесено и его удобреніе жидкими удобрительными поливками, — чаще всего разбавленной водой навозной жижей, въ чемъ плантація ревеня можетъ особенно нуждаться на тощей, вмѣстѣ съ тѣмъ нерѣдко и песчаной почвѣ.

Слѣдуетъ также помнить, что на сильноперегнойныхъ почвахъ, которыя, впрочемъ, довольно рѣдки и встрѣчаются развѣ въ пригородныхъ огородахъ, большую пользу можетъ оказать внесеніе въ почву подъ ревень извести.

Сборъ черешковъ. Огородный ревень есть чуть ли не единственный овощъ, у котораго въ пищу употребляются исключительно одни черешки и совершенно безъ листовыхъ пластинокъ. Къ сбору черешковъ чаще всего приходится приступать, начиная съ третьяго сезона, т. е. спустя два года послѣ посадки, слѣдовательно, тогда, когда посаженные растенія настолько окрѣпнутъ, что будутъ въ состояніи совершенно свободно переносить срѣзку черешковъ, т. е. удаленіе листьевъ.

У развивающихся весною растеній не замедлитъ показаться высоко поднимающійся — если ему дать развиваться — цвѣточный стебель, который всегда удаляется въ началѣ развитія при самомъ его основаніи, иначе огромный цвѣточный стебель ревеня возметъ отъ растенія, слишкомъ много силы въ ущербъ развитію черешковъ.

Сборъ черешковъ производится съ весны, т. е. съ момента ихъ достаточнаго развитія и продолжается до середины лѣта. Въ первый годъ съ каждаго куста не приходится снимать болѣе 2—3 листьевъ, чтобы не ослабить растеній, причемъ, само собой разумѣется, сборъ производится только съ вполне развитыхъ экземпляровъ. Нѣкоторыми культиваторами вмѣсто срѣзки черешковъ, рекомендуется отрываніе, или отламываніе, такъ какъ черешки довольно легко отламываются отъ куста.

Послѣ отдѣленія отъ черешковъ листовыхъ пластинокъ, черешки сортируются и связываются въ пучки. Въ такомъ видѣ черешки могутъ сохраняться на ледникѣ съ недѣлю и даже болѣе.

Бѣленіе черешковъ. Для получения болѣе нѣжныхъ, а также и болѣе длинныхъ листовыхъ черешковъ, заграничей, нерѣдко прибѣгаютъ къ ихъ бѣленію, прекращая на нѣкоторое время на черешки дѣйствіе свѣта. Такой приѣмъ ведетъ къ тому, что черешки получаютъ длинными и особенно нѣжными.

Производится бѣленіе такимъ образомъ. Весною, какъ только растенія начинаютъ развиваться, наиболѣе сильныя изъ нихъ прикрываются высокими горшками (вершковъ 6 и болѣе). Снимаются горшки недѣли черезъ двѣ, т. е. тогда, когда растенія будутъ уже достаточно велики, а черешки станутъ вполне годны въ пищу. Горшки, впрочемъ, на ночь могутъ сниматься для того, чтобы допустить къ растеніямъ больше воздуха, отчего листовые черешки получаютъ болѣе толстыми. Горшки при бѣленіи съ успѣхомъ могутъ быть замѣнены корзинами или боченками. Этотъ способъ бѣленія слишкомъ дорогъ при обширной, практикуемой заграничей, культурѣ, въ каковомъ случаѣ бѣленіе производится слѣдующимъ образомъ.

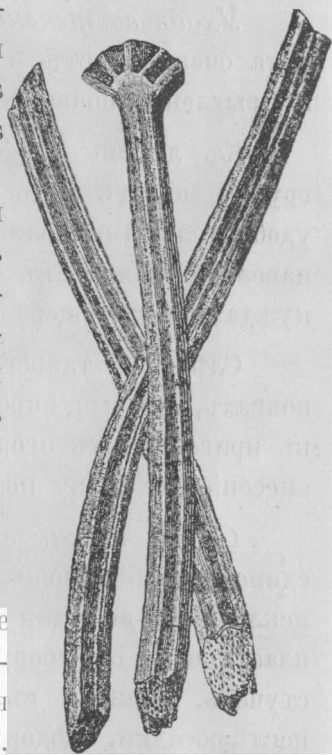


Рис. 5. Готовые къ употребленію черешки ревеня.

Гряды или отдѣльные участки огораживаются со всѣхъ сторонъ досками, на которые сверху грядъ накладываются поперечныя доски, которыя сверху еще укрываются матами. На ночь часть досокъ снимается, чтобы не лишать растенія воздуха.

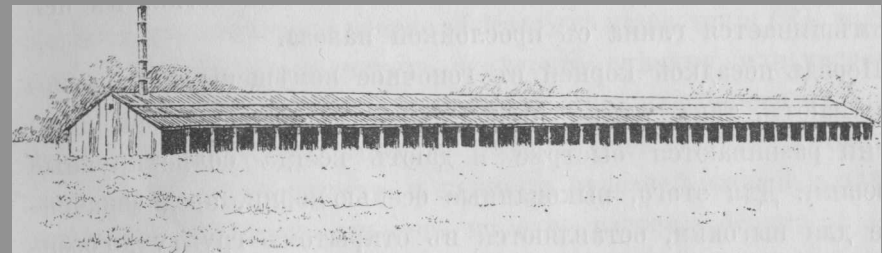
Производимое такимъ образомъ бѣленіе черешковъ ревеня въ замкнутомъ пространствѣ, собственно, приближается уже до нѣкоторой степени къ выгонкѣ ревеня, которая производится не только въ замкнутомъ, но также и въ темномъ пространствѣ.

Выгонка ревеня. Въ Англии и Америкѣ громадное потребленіе ревеня не только вызываетъ широкую его культуру въ открытомъ грунтѣ, но, кромѣ того, вызываетъ къ жизни въ не менѣе широкихъ размѣрахъ и его выгонку. Выгонка ревеня можетъ вестись какъ при свѣтѣ, такъ и въ темнотѣ.

Выгонка ревеня при свѣтѣ нерѣдко производится просто наложеніемъ на растенія парниковыхъ рамъ. Для этого въ концѣ зимы или рано весною каждая гряда огораживается со всѣхъ сторонъ досками отъ 8 до 12 вершковъ высоты, причемъ задняя стѣнка, обыкновенно, сѣверная, дѣлается вершка на 2 выше прочихъ. На эти боковыя стѣнки накладываются парниковыя рамы, которыя, обыкновенно, на ночь накрываются еще матами. Вокругъ боковыхъ стѣнокъ кладется вплотную къ нимъ горячій конскій навозъ, который по остываніи замѣняется свѣжимъ. Такимъ образомъ, получается обыкновенный парниковый ящикъ, въ который заключается цѣлая гряда. Можно дѣлать гряды болѣе широкими и затѣмъ покрывать рамами въ два ската. Тогда посрединѣ надъ грядой кладется рейка, обыкновенно, выше боковыхъ стѣнокъ на $\frac{1}{2}$ аршина и рамы кладутся, упираясь однимъ концомъ въ боковую стѣнку окружающаго гряду ящика. Получается такимъ образомъ нѣкоторое подобіе двускатной теплицы.



Рис. 6. Кустъ ревеня подвергнутый выгонкѣ.



причемъ въ помѣщеніи дорожка тоже, обыкновенно, идетъ по срединѣ. Въ помѣщеніи около двери устраивается печь съ трубою, идущей до другого конца помѣщенія, гдѣ и выводится наружу. Обработка почвы въ помѣщеніяхъ для выгонки производится за недѣлю до посадки растений. Въ помѣщеніи чаще всего устраиваютъ двѣ параллельныя грядки съ боковыми дорожками и среднимъ между ними проходомъ.

Земля въ этомъ помѣщеніи въ достаточной степени за-благовременно удобряется, а такъ какъ для выгонки предпочитаютъ болѣе или менѣе связную, тяжеловатую почву, то въ случаѣ, если послѣдняя слишкомъ песчана или легка, къ ней примѣшивается глина съ прослойкой навоза.

Передъ посадкой корней въ гоночное помѣщеніе ихъ промораживаютъ, такъ какъ опытъ показалъ, что замороженные корни развиваются быстрѣе и даютъ всегда болѣе крупныя черешки. Для этого, выкопанные осенью корни, предназначенные для выгонки, оставляются въ открытомъ грунту до осеннихъ, не очень сильныхъ холодовъ и затѣмъ вынимаются изъ грунта и идутъ на выгонку.

Передъ посадкой замороженные такимъ образомъ корни держатъ около недѣли въ холодномъ, но неморозномъ помѣщеніи для постепеннаго оттаиванія, ибо быстрое оттаиваніе въ тепломъ гоночномъ помѣщеніи можетъ вредно отразиться на корняхъ. Необходимо сказать, что для выгонки выбираютъ исключительно сильныя корни, которые и высаживаются въ гоночномъ помѣщеніи рядами на разстояніи 6—8 вершковъ рядъ отъ ряда и растеніе отъ растенія. По посадкѣ корней производится обычная поливка, но сначала обязательно холодной водой, потому что большая или меньшая часть посаженныхъ корней еще не отошла, т. е. не оттаяла, а потому теплая вода могла бы лишь попортить такіе корни. Конечно, послѣдующія поливки, не только можно, но и должно производить теплой водой, содѣйствующей болѣе скорому развитію черешковъ. Иногда въ выгонкѣ въ культивационномъ помѣщеніи, въ случаѣ бѣдности почвы, примѣняется поливка навозной

жижей. Подымать сразу температуру гоночнаго помѣщенія съ ревенемъ нѣтъ расчета, потому что нѣкоторая постепенность въ поднятіи температуры и при выгонкѣ ревеня, имѣетъ хотя и небольшое, но нѣкоторое значеніе, но обыкновенная температура въ дальнѣйшей гонкѣ должна быть приблизительно $+2^{\circ} - 25^{\circ} R$.

Гоночное помѣщеніе дѣлается наглухо закрытымъ и въ немъ царитъ абсолютная темнота, при чемъ всѣ работы въ гоночномъ помѣщеніи производятся при помощи искусственнаго свѣта, а американскій писатель Морсъ, авторъ книги «The new Rhubarb Culture», даже утверждаетъ, что будто бы даже керосиновое освѣщеніе вредно дѣйствуетъ на растенія (?), вслѣдствіе чего онъ рекомендуетъ освѣщеніе свѣчами или масломъ.

Поливка производится лишь по мѣрѣ надобности и только теплой водой. Кромѣ того, въ случаѣ недостаточно питательной почвы, рекомендуютъ и поливку навозной жижей, а также чилийской селитрой, для чего на одно растеніе берутъ 2 лота селитры, разведенныхъ въ $\frac{1}{3}$ ведра воды.

Иногда при выгонкѣ случается полеганіе черешковъ, что приписывается слишкомъ легкой почвѣ. Въ этомъ случаѣ къ почвѣ примѣшивается разведенная въ водѣ глина. Однако такое полеганіе черешковъ въ С. Америкѣ стремятся заблаговременно предупредить достаточною примѣсью къ почвѣ глины. Послѣ выгонки корни выносятся изъ гоночнаго помѣщенія, оставаясь до весны въ погребѣ съ тѣмъ, чтобы при наступленіи весны корни могли бы быть высаженными въ открытый грунтъ, гдѣ они должны расти, по крайней мѣрѣ два сезона, чтобы опять идти въ выгонку. Впрочемъ, чаще всего, какъ это имѣетъ мѣсто въ С. Америкѣ, бывшіе въ выгонкѣ корни просто выбрасываются.

Когда я жилъ въ Лондонѣ, мнѣ всегда бросались въ глаза продаваемые зимою на ларяхъ лондонскихъ овощеторговцевъ, полученные путемъ ранней выгонки черешки ревеня, которые бывають въ выгонкѣ гораздо длиннѣе тѣхъ черешковъ, которые собраны съ нормально выросшихъ растений въ открытомъ

грунту, а главное полученные путем выгонки черешки имѣютъ эффектную, видную издали ярко карминовую окраску, тогда какъ окраска черешковъ грунтового ревеня тускло-красноватая.

Культура ревеня въ Англии.

При всеобщемъ пристрастии населенія Англии къ ревеню, культура его тамъ распространена почти всюду, особенно же въ окрестностяхъ большихъ городовъ.

Особенно много ревеня разводится въ окрестностяхъ Лондона, далѣе въ графствахъ Кентъ, Сюррей, Мадсексъ и Эссексъ, гдѣ ремень культивируется на весьма большихъ площадяхъ и гдѣ зимою ремень гонятъ въ теплицахъ. Города Манчестеръ и Ливерпуль получаютъ большую часть ревеня съ плантацій, находящихся въ окрестностяхъ Ланкашира и Чешира.

Въ болѣе широкихъ размѣрахъ и не только для мѣстнаго рынка, но и для вывоза въ Лондонъ и Манчестеръ, ремень культивируется также въ Йоркширѣ и особенно въ болѣе отдаленныхъ окрестностяхъ города Лидса (Leeds).

Практикою Англии дознано, что ремень приноситъ наибольшіе доходы на богатой питательной, глубоко обработанной и не слишкомъ тяжелой глиняной почвѣ. Далѣе въ Англии считаютъ, что на болѣе тяжелой почвѣ лучше разводить болѣе рослые сорта ревеня, причемъ лучше, если почва будетъ немного сыра, чѣмъ слишкомъ суха, такъ какъ ремень при размѣрахъ своихъ листьевъ и связаннымъ съ этимъ сильнымъ испареніемъ требуетъ много влаги. Въ Англии признаютъ, что ремень очень боится близкой къ почвенной поверхности грунтовой воды, въ какомъ случаѣ примѣняется осушеніе почвы канавами или дренажемъ.

Если есть выборъ, то въ Англии предпочитаютъ разводить ремень въ защищенныхъ, но солнечныхъ мѣстахъ. Въ Англии весьма принята посадка ревеня въ междурядіяхъ плодовыхъ деревьевъ, которыя защищаютъ ремень въ началѣ его роста, такъ что здѣсь ремень скорѣе растеть, чѣмъ въ открытомъ

полѣ; а нѣкоторые англійскіе культиваторы утверждаютъ, что тѣнь плодовыхъ деревьевъ не оказываетъ серьезнаго вліянія на доходность культуры, потому что главный сборъ ревеня къ тому времени, когда деревья покроются листьями, бываетъ уже оконченъ.

Почва на ревеневой плантаціи еще хорошо обрабатывается и удобряется. Большія отводимыя подъ культуру ревеня площади въ Англии пахутся райольными плугами, причемъ тщательное приготовленіе почвы облегчаетъ послѣдующій уходъ за ревенемъ. На одномъ мѣстѣ въ Англии ремень остается 5—6 лѣтъ и въ это время успѣваетъ оправдать все расходы по культурѣ.

Англичане считаютъ, что лучше имѣть маленькую, но хорошо удобренную плантацію ревеня, чѣмъ обратно. Въ Англии по отношенію къ ревеню существуетъ даже особая поговорка: «ревеню вредитъ только то удобреніе, которое ему не дали».

Такъ какъ отъ развитія растений въ первомъ году зависитъ доходъ слѣдующихъ лѣтъ, то гдѣ достаточно конскаго навоза, тамъ удобряя ремень, навоза не жалѣютъ, въ противномъ случаѣ прибѣгаютъ къ искусственнымъ удобреніямъ. Точно также и въ послѣдующіе годы постоянно дается удобреніе, если желаютъ имѣть отъ ревеня хорошій доходъ, такъ какъ частый сборъ черешковъ отнимаетъ отъ растенія много силы. Огородники въ окрестностяхъ Лондона подъ ремень употребляютъ тамошній конскій навозъ въ весьма широкихъ размѣрахъ, примѣненіе же искусственныхъ удобреній здѣсь почти отсутствуетъ.

Какъ уже было сказано выше, въ Англии признано разведеніе ревеня только безполымъ путемъ, но въ англійской литературѣ есть указанія,—по моему мнѣнію сомнительныя, что сортъ ревеня,—Myatls Victoria, будто бы константно разводится сѣменами, причемъ сѣянцы этого сорта почти постоянно сохраняютъ свои особенности.

Если желательны пробы разведенія изъ ревеня сѣмянъ, то въ Англии сѣянцы выводятъ сперва въ парникахъ и потомъ

высаживаютъ въ открытый грунтъ. Самыя крѣпкія и лучшія растенія садятъ въ слѣдующемъ году уже на ихъ постоянныя мѣста.

Разведеніе ревеня корнями въ Англии общеупотребительно уже потому, что ремень и безъ того тамъ пересаживаютъ каждые 5—6 лѣтъ на новое мѣсто, такъ какъ считаютъ, что въ противномъ случаѣ культура становится бездоходною. Корней, обезсиленныхъ ранней выгонкой, обыкновенно не употребляютъ.

При посадкѣ корни дѣлятъ или острой лопатой или острымъ ножомъ такимъ образомъ, чтобы на каждой отдѣленной части находилось по крайней мѣрѣ по одному глазу или отпрыску. Далѣе корни сажаютъ такъ, чтобы отпрыски находились бы или наравнѣ съ поверхностью почвы или немного ниже. Разстояніе между растеніями на ревеневой плантаціи въ Англии принято по б. ч. 1 метръ.

Для менѣ рослыхъ сортовъ, какъ напр. The Defiance, это разстояніе уменьшается до 75 сантиметровъ, для такихъ рослыхъ сортовъ, какъ Викторія, разстояніе это доводятъ до 1,25 м., а для нѣкоторыхъ американскихъ широколистныхъ сортовъ разстояніе увеличиваютъ до 1½ метра и даже больше. Нерѣдко въ Англии растенія на ревеневой плантаціи сажаютъ на близкія разстоянія съ тѣмъ, чтобы потомъ вынимать лишнія растенія, пуская послѣднія въ выгонку.

На большихъ ревеневыхъ плантаціяхъ Англии принято чрезъ каждые 9 рядовъ давать разстояніе для проѣзда телеги.

Сборъ черешковъ въ Англии у ревеня производятъ до іюля съ тѣмъ, чтобы потомъ дать растеніямъ набраться силы.

Чтобы удалять сорную траву и разрыхлять и провѣтривать почву всегда ее когда нужно вскапываютъ. Какъ только листья отбѣгаютъ почву, сорная трава больше не появится. На второй и слѣдующіе годы весной и передъ сборомъ черешковъ почву всегда вскапываютъ и въ случаѣ надобности одновременно удобряютъ чилийской селитрой. Осенью удобряютъ конскимъ навозомъ, удаляютъ увядшіе листья.

Въ первомъ году еще не собираютъ черешковъ, чтобы растенія могли безпрепятственно развиваться, однако во второмъ году иногда уже ихъ собираютъ при чемъ сперва отнимаютъ самыя нижніе черешки.

Часто начинаютъ сборъ когда черешки уже 15—20 ст. длиною; но когда продаютъ на вѣсъ, то тогда ждутъ пока листъ уже вполне развился и черешки имѣютъ 30—35 ст. въ длину, чтобы получать настоящій доходъ. Впрочемъ, на сборъ вліяетъ какъ цѣна, такъ и потребность рынка.

Сорта ревеня.

Сорта ревеня происходятъ все изъ Англии и С. Америки, а потому и названія ихъ почти все англійскія. Изъ главныхъ, наиболѣе популярныхъ сортовъ ревеня можно назвать слѣдующіе.

Викторія. Victoria. Листовые черешки крупные темно-красные, но впоследствии зеленѣющіе. Существуетъ еще сортъ «Улучшенный Викторія»,—Improved Victoria,—съ болѣе крупными черешками.

Линней. Linnaeus. Весьма цѣнимый за продуктивность въ Англии сортъ для ранней выгонки и для грунта съ крупными черешками.

Митчелъ Рояль Альбертъ. Royal Albert. Черешки крупные, свѣтло-красные, впоследствии зеленѣющіе. Часто культивируется въ Англии, какъ одинъ изъ наиранинѣйшихъ сортовъ.

Шампань. Champagne. Одинъ изъ болѣе раннихъ сортовъ съ крупными ярко-красными черешками отличнаго вкуса.

Эльффордъ. Elford. Въ Англии считается весьма пригоднымъ для ранней выгонки.

The Sutton. Ревень Саттона. Выведенъ извѣстной англійской фирмой Sutton and Sons и весьма напоминаетъ Викторію, но развиваетъ черешки ранѣ послѣдней. На выставкѣ въ Лондонѣ среди экспонатовъ этой фирмы въ маѣ 1906 года я видѣлъ поразительно крупныхъ размѣровъ черешки этого сорта.

Кромѣ того существуютъ и другіе сорта ревеня, среди которыхъ одинъ названъ по имени русскаго города Тобольска, — Tobolsk. Это ранній сортъ, считающійся пригоднымъ къ выгонкѣ.

Приготовление ревеня.

Значительнымъ препятствіемъ къ распространенію того или другого малоупотребительнаго въ странѣ овоща, — какъ напр., у насъ въ Россіи — ревеня, является незнакомство съ его употребленіемъ въ домашнемъ хозяйствѣ, вотъ почему мы считаемъ приводимыя здѣсь свѣдѣнія по приготовленію ревеня къ столу необходимыми.

Компотъ изъ ревеня.

На 1 фунтъ черешковъ берутъ 10 лотовъ сахара, 1 кусокъ лимонной корки и $\frac{1}{2}$ стакана вина. Сперва ремень моютъ, затѣмъ снимаютъ кожицу и рѣжутъ черешки на куски или кубики. Если желательнo смягчить кислоту, что въ Англіи обыкновенно не требуется, то черешки можно на ситѣ опустить на минуту въ кипятокъ. Сахаръ варится съ виномъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ не сдѣлается совершенно чистымъ, послѣ чего прибавляютъ туда ремень, который и варятъ на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается мягкимъ. Вмѣсто вина можно взять просто воду, въ какомъ случаѣ ремень болѣе сохраняетъ свой естественный вкусъ. Когда ремень станетъ уже мягкимъ, его вынимаютъ, увариваютъ сокъ дальше и прибавляютъ чайную ложку картофельной муки.

Ж е л е.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. ревеня, бутылку воды, 5 лотовъ сахара и 5 листовъ желатина. Вареный ремень протирается черезъ сито, послѣ чего къ нему прибавляется растворенный въ соку и тоже черезъ сито желатинъ, который и смѣшивается съ сахаромъ. Для того, чтобы желе застыло, оно въ стеклянной посудѣ ставится въ холодное мѣсто.

Заготовка ревеня въ прокъ.

Ремень разрѣзывается на кусочки, коими наполняютъ бутылки, которыя слегка закупориваютъ. Затѣмъ ремень подвергается стерилизаціи, для чего берутъ чугуны и выкладываютъ съномъ и туда кладутъ бутылки, но такъ, чтобы онѣ другъ друга не касались, наливаютъ въ чугуны холодной воды и даютъ кипѣть водѣ около 15 минутъ. Послѣ того, какъ бутылки съ ременемъ остынутъ, ихъ вынимаютъ изъ воды, вытираютъ досуха, закупориваютъ, запечатываютъ и кладутъ въ холодное темное мѣсто.

Въ настоящее время въ Англіи черешки ревеня заготавливаются въ широкихъ размѣрахъ на консервныхъ фабрикахъ и даже сушатся въ сушилкахъ.

Тушеный ремень.

Берутъ черешки ревеня, чистятъ, разрѣзываютъ ихъ на куски и кладутъ въ довольно большой глиняный горшокъ, прибавляя туда лимонной корки и сахара и основательно встряхивая. Ремень тушится на краю очага въ своемъ соку, пока не станетъ мягкимъ. Въ теченіе всего этого времени ремень часто встряхивается, однако, такъ, чтобы отдѣльные кусочки черешковъ остались цѣлы. Тушеный ремень требуетъ большого вниманія и не долженъ сильно кипѣть, такъ какъ онъ очень скоро разваривается, вслѣдствіе чего теряетъ свойственный ему вкусъ.

Ревеневое варенье.

Для приготовления ревеневаго варенья разрѣзываютъ очищенные черешки ревеня на маленькіе кусочки, кладутъ ихъ въ мѣдный тазъ или горшокъ и прибавляютъ туда въ достаточномъ количествѣ воды. Положенному въ посуду ревеню даютъ хорошо развариться, затѣмъ снимаютъ его съ огня и даютъ стечь соку черезъ кисею. Добытый сокъ снова варится съ сахаромъ въ пропорціи $\frac{1}{4}$ ф. сахара на 1 ф. сока и послѣ того какъ уварится, — разливается въ бутылки.

Между прочимъ рекомендуютъ стерилизацію сока, для чего, наполненные послѣднимъ бутылки и банки кладутся въ большой горшокъ или чугуны, наполненный холодною водою, послѣ чего бутылки кипятятъ 15 минутъ. Оставшуюся при отцѣживаніи въ кисель гущу можно употреблять для приготовления киселей и проч., протирая ее черезъ сито и прибавляя сахара по вкусу.

Кремъ изъ ревеня.

Для приготовления этого крема берутъ 2 фунта очищенныхъ черешковъ ревеня, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, немного тертой лимонной корки и стаканъ вина. Эту смѣсь варятъ вмѣстѣ и сгущаютъ картофельной мукой. Послѣ охлажденія смѣси взбиваютъ бѣлокъ изъ 1 или 2 яицъ и мѣшаютъ его съ ревенемъ цѣлый часъ въ одну сторону; чѣмъ больше мѣшать, тѣмъ лучше будетъ кремъ.

Супъ на четыре персоны.

Берутъ 1 фунтъ ревеня, 2 бутылки воды, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, лотъ саго, кусокъ лимонной корки и корицы и все это кипятятъ, послѣ чего ревенъ протирается чрезъ рѣшето. Протертый ревенъ снова варится, послѣ чего къ нему прибавляется саго и все это варится до тѣхъ поръ, пока жидкость не станетъ прозрачною. Супъ этотъ подается какъ холодное блюдо.

Супъ изъ ревеня № 2.

Берутъ 4 ревеневыхъ черешка, стаканъ бѣлаго вина, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, корицы, лимонной корки, $1\frac{1}{2}$ лота муки и 2 яйца. Неочищенный ревенъ разрѣзываютъ на кубики и хорошо вывариваютъ ихъ въ 2 бутылкахъ воды. Потомъ жидкость пропускаютъ черезъ волосяное сито и снова ставятъ ее на огонь; если жидкость слишкомъ уварилась, то ее снова немного разбавляютъ водою, прибавляютъ бѣлаго вина, сахара, корицы и лимонной корки и всему этому даютъ вскипеть. Потомъ смѣшиваютъ $1\frac{1}{2}$ лота муки съ водою, прибавляютъ сюда жидкости и даютъ еще разъ вскипеть. Далѣе взбиваютъ бѣлки и употребляютъ ихъ на клецки, а желтки смѣшиваютъ съ супомъ.

Пирожное или тортъ.

Берутъ $\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 4 лота сахара и яйцо и готовятъ рыхлое тѣсто. Затѣмъ берутъ для пюре 4 фунта ревеня, $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, 1 столовую ложку картофельной муки. Далѣе берутъ для обливанія пюре на тортъ 4 стакана сметаны, 5—6 желтковъ, 3 столовыхъ ложки сахара, 5 столовыхъ ложекъ тертыхъ булокъ и 5—6 взбитыхъ бѣлковъ.

Приготовленное рыхлое тѣсто раскатываютъ въ круглый тонкій слой, кладутъ его на чистый листъ, дѣлаютъ кругомъ край и пекутъ тортъ на среднемъ огнѣ, пока не подрумянится. Затѣмъ приготовленное изъ ревеня пюре, крахмалитъ картофельною мукою, кладутъ на тѣсто и обливаютъ пюре взбитыми бѣлками и снова запекаютъ тортъ.

Тортъ съ взбитымъ миндалемъ.

Для приготовления рыхлаго тѣста берутъ: $\frac{3}{4}$ фунта муки, 6 лотовъ масла, 5 лотовъ сахара и 2 яйца. Для пюре берутъ: 4 фунта ревеня, $1\frac{1}{2}$ фунта сахара, 1 столовую ложку картофельной муки. Затѣмъ, для взбитыхъ бѣлковъ берутъ $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ фунта сладкихъ тертыхъ миндалей и немного горькихъ.

Затѣмъ готовятъ рыхлое тѣсто, раскатываютъ его въ тонкій круглый слой, поднимаютъ края и пекутъ тортъ на среднемъ огнѣ, пока онъ не зарумянится. Тогда на тѣсто кладутъ приготовленное пюре, на него въ свою очередь взбитые миндали и затѣмъ пекутъ, пока тортъ не зарумянится.

Взбитое пирожное на 4—6 персонъ.

Берутъ 1 фунтъ ревеня, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, 6—8 желтковъ, тертую лимонную корку, корицы и 6—8 взбитыхъ бѣлковъ.

Желтки съ сахаромъ $\frac{1}{2}$ часа мѣшаютъ до пѣны, затѣмъ прибавляютъ пюре и другіе ингредиенты и пекутъ все это въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа въ вымазанной формѣ.

Взбитое пирожное на 8 персонъ.

Берутъ 10 лотовъ тертыхъ булокъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, 4 желтка, 6 горькихъ тертыхъ миндалей, 6 измельченныхъ въ ступкѣ гвоздикъ, 1 щепотку толченой корицы и 4 взбитыхъ бѣлка.

Тертую булку поджариваютъ въ маслѣ и остужаютъ, затѣмъ желтокъ съ сахаромъ мѣшаютъ до пѣны и смѣшиваютъ съ другими ингредиентами.

Затѣмъ берутся кусочки ревеневыхъ черешковъ въ сыромъ видѣ, которые и смѣшиваются съ взбитыми бѣлками и все это пекутъ цѣлый часъ въ вымазанной формѣ.

Ревенное пирожное на 6 персонъ.

Берутъ 1 фунтъ ревеня, 25 лотовъ сахара, немного соли, $\frac{1}{2}$ фунта риса, 6 лотовъ масла и 1 кусокъ лимонной корки.

Сперва рисъ моется и отваривается на половину, послѣ чего его медленно вымѣшиваютъ съ масломъ. Далѣе берутъ $1\frac{1}{2}$ бутылки горячей воды съ лимонной коркой и солью, куда и прибавляютъ вареный и протертый ревень.

Каша на 4—6 персонъ.

Берутъ 1 фунтъ ревеня, бутылку воды, 4 лота картофельной муки, $\frac{1}{2}$ фунта сахару и 1 кусокъ лимонной корки.

Перемѣшанное ревеневое пюре варится съ картофельной мукой, пока не загустѣетъ. Точно также можно его варить съ саго и кукурузною мукою.

Сладкое изъ ревеня.

Берутъ и моютъ 10 фунтовъ неочищенныхъ ревеневыхъ черешковъ, разрѣзываютъ ихъ на кусочки и развариваютъ въ 7 бутылкахъ воды; затѣмъ все это пропускается черезъ волосяное сито и даетъ приблизительно 8 бутылокъ сока. Затѣмъ берутъ бутылку этого сока, смѣшиваютъ его съ $\frac{1}{2}$ фунт.

кордамона и прибавляютъ эту смѣсь къ общей массѣ; далѣе точно также прибавляютъ $1\frac{3}{4}$ ф. сахара и все это варится въ теченіе 20—30 минутъ, а затѣмъ разливается по блюдамъ, гдѣ кушанье это и остываетъ. Подаютъ это блюдо, какъ кашу, со сливками, сладкимъ молокомъ или ванильнымъ соусомъ.

Шарлотъ на 10 персонъ.

Берутъ $\frac{1}{4}$ фунта масла, 8 яичныхъ желтковъ, 3 лота тертыхъ миндалей, — въ томъ числѣ нѣсколько горькихъ, 1 ф. сахара, тертый лимонъ, 3—4 столовыхъ ложки тертой булки, 3 лота коринокъ и 8 взбитыхъ бѣлковъ.

Масло хорошо вымѣшиваютъ, прибавляютъ къ нему желтокъ и сахаръ и снова мѣшаютъ, пока смѣсь не будетъ пѣниться, послѣ чего къ смѣси прибавляютъ другія ингредиенты и приготовленное пюре. Для приготовления послѣдняго берутъ 2 фунта ревеня, которые и варятъ въ 3 столовыхъ ложкахъ воды. Это блюдо пекутъ цѣлый часъ на среднемъ огнѣ.

Шарлотъ на 8 персонъ.

Берутъ для приготовления рыхлаго тѣста $\frac{3}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ фунта масла, 2 яйца, истертый лимонъ а для приготовления пюре берутъ 4 фунта ревеня, $1\frac{3}{4}$ фунта сахара и 2 столовыхъ ложки воды. Затѣмъ дѣлаютъ рыхлое тѣсто, выкладываютъ имъ форму, прибавляютъ туда пюре, сверху прикрываютъ снова тѣстомъ и пекутъ это блюдо на среднемъ огнѣ, пока не зарумянится.

Ревеневый „Пей“ по американски или сладкій паштетъ.

Это блюдо составляется изъ разныхъ плодовъ, которые можно достать въ то время года. Для приготовления этого блюда сперва дѣлаютъ тѣсто изъ 2 большихъ столовыхъ ложекъ жира (здѣсь берется топленый жиръ, а также снятый съ суповъ или отъ жаркого; очень хорошъ куриный жиръ, но не пригодны твердое сало и масло) и столько же воды, немного соли и пшеничной муки. Тѣсто это дѣлятъ на 2 половины, раскатывая его въ величину, по крайней мѣрѣ, сушной тарелки.

Такой слой тѣста кладутъ на дно металлической тарелки, которая предварительно смазывается жиромъ, чтобы съ нее легче было бы снимать печенье. Край тарелки тоже долженъ быть покрытъ тѣстомъ и отлого подниматься вверхъ. Тѣсто не должно имѣть дыръ, въ противномъ случаѣ чрезъ нихъ наружу будетъ проникать сокъ и сдѣлаетъ печенье слизкимъ. На нижнее тѣсто, которое должно быть немного толще верхняго, кладутъ тонкій слой толченыхъ сухарей или сушеной булки, чтобы сгустить слишкомъ сочные фрукты. Далѣе, вымытый, но не очищенный ревенъ (въ сыромъ видѣ) рѣжутъ на маленькіе кусочки приблизительно въ $\frac{1}{2}$ дюйма и наполняютъ ими тарелку до края, затѣмъ сюда высыпаютъ большую чашку толченаго сахара (кстати сказать—ревенъ вообще требуетъ очень много сахара) покрываютъ все это второй болѣе тонкой половиной раскатаннаго тѣста, края обѣихъ половинокъ тѣста кругомъ плотно смыкаютъ съ помощью вилки, которой придавливаютъ тѣсто, и такимъ образомъ получается служащій для украшенія фигурный край. Во время печенія нѣсколько разъ вилкою или остриемъ ножа протыкаютъ верхнюю половину тѣста, для удаленія изъ паштета лишняго горячаго воздуха; пекутъ этотъ паштетъ приблизительно $\frac{1}{2}$ часа, пока онъ слегка не подрумянится, и пока находящійся въ паштетѣ ревенъ не будетъ вполне готовъ; чтобы узнать это,—паштетъ пробуютъ вилкой.

Ревеневое вино.

Изъ ревеня готовятъ вино уже давнымъ давно и при удачномъ и умѣломъ приготовленіи это вино получается очень хорошимъ.

Берутся черешки ревеня и моются какъ для приготовления компота, причемъ съ нихъ снимаютъ кожицу, разрѣзываютъ очищенные черешки на кусочки и варятъ ихъ на маленькомъ огнѣ въ водѣ, пока они не сдѣлаются мягкими, чтобы легче было бы производить отжиманіе и получение сока. Къ полученному путемъ отжиманія соку, на каждый

литръ его прибавляется 1—1 $\frac{1}{2}$ фунта сахара и 1 литръ воды. Смѣсь эта помѣщается не до самаго верху бочки куда кладутъ немного мелко рѣзанной лимонной корки и оставляютъ сокъ въ бочкѣ бродить, закрывая послѣднюю бродильной втулкой. Дальнѣйшій уходъ за бродящимъ сокомъ тотъ же самый, что и при приготовленіи ягодныхъ винъ. По окончаніи бурнаго броженія сусло переливаютъ въ другой сосудъ, напр., въ хорошо вымытую и окуренную слегка сѣрою бочку, которая теперь должна уже быть полною до самыхъ краевъ и крѣпко закупоренною. Въ то время, какъ бурное броженіе требуетъ температуры въ 15—20° R., слѣдующее броженіе въ подвалѣ можетъ совершаться при температурѣ въ 5—6 R. Просвѣтленіе вина, т. е. очистка его отъ мути, происходитъ очень медленно, чему причиною является недостатокъ въ винѣ дубильной кислоты, обыкновенно теряющейся при варкѣ ревеня. Въ виду этого, при второмъ,—«тихомъ» броженіи вина слѣдуетъ прибавлять на каждые 10 литровъ вина или сусла 1 граммъ раствореннаго въ кипяткѣ танина.

Просвѣтленіе вина обыкновенно происходитъ по истеченіи 10—11 мѣсяцевъ, но можетъ случиться, что вино просвѣтлится только чрезъ 18 мѣсяцевъ. Тогда вино разливаютъ въ бутылки, хорошо ихъ закупориваютъ, запечатываютъ и сохраняютъ въ лежачемъ положеніи.

Если вино не прояснилось и чрезъ 1 $\frac{1}{2}$ года, то къ вину слѣдуетъ прибавить яичнаго бѣлка или произвести т. н. «оклейку» вина, при чемъ на каждые 50 литровъ вина берутъ бѣлки отъ 3 свѣжихъ яицъ; бѣлокъ разбалтываютъ въ двойномъ количествѣ воды до прозрачности и прибавляютъ къ вину при безпрестанномъ помѣшиваніи. По истеченіи не болѣе 14 дней вино тогда, навѣрно, просвѣтлится.

Относительно приготовления вина изъ ревеня въ одномъ изъ нѣмецкихъ изданій находимъ слѣдующія данныя. Наилучшее время для приготовления ревеневаго вина—май и июнь. Срѣзанные съ кустовъ черешки слегка колотятъ деревяннымъ молоткомъ на чистомъ чурбанѣ, однако, такъ, чтобы не

терялось много сока и волокна черешка оставались бы еще не разьединенными. Когда весь запас черешковъ такимъ образомъ будетъ проколоченъ, то его кладутъ въ бочку и прибавляютъ воды для размачиванія черешковъ. На каждые 10 фунтовъ черешковъ берутъ 12 бутылокъ воды. Ревень остается въ бочкѣ, хорошо прикрытой, 8—10 дней, послѣ чего все это кладутъ подъ прессъ и получаемое сусло помѣщается въ чистую, не окуренную сѣрою бочку. Остающіяся выжимки можно еще разъ облить водою, чтобы имѣть еще въ запасъ жидкость для доливанія. На 14 бутылокъ прибавляютъ 3 фунта сахара, раствореннаго предварительно въ соку, полученномъ отъ обливанія выжимокъ. Далѣе, перелитое сусло снабжается бродильной втулкой. Такъ какъ броженіе является весьма важнымъ при всякомъ приготовленіи вина, то и рекомендуется обращать на него особое вниманіе. Поэтому необходимо, чтобы температура помѣщенія во время броженія имѣла постоянную температуру въ 15—20° С. Затѣмъ весьма рекомендуется прибавка чистыхъ дрожжей, а также рекомендуется прибавка по 20 гр. хлористаго аммонія на каждые 100 литровъ жидкости (но не нашатырнаго спирта). Когда броженіе окончится и вино прояснится, то его переливаютъ въ другую чистую бочку до края. При болѣе продолжительномъ пребываніи сусла въ бочкѣ, вино удается лучше всего. При второй переливкѣ иногда прибавляютъ на каждый литръ сусла 200 граммъ сахара. Если вино оказалось бы слишкомъ мягкимъ, то можно прибавлять немного винокаменной кислоты, причемъ сперва это слѣдуетъ испробовать въ количествѣ $\frac{1}{2}$ грамма на 1 литръ сусла или вина. Большая добавка сахара обуславливаетъ болѣе крѣпкое вино, содержащее въ себѣ больше алкоголя. Когда вино просвѣтлится и поспѣетъ, то его можно разливать въ бутылки, въ которыхъ вино, чѣмъ дольше будетъ находиться, тѣмъ лучше оно будетъ.

Кромѣ вышеприведенныхъ рецептовъ въ американскомъ руководствѣ Марса «The new Rhubarb Culture». Находимъ еще слѣдующія данныя относительно приготовленія ревеня для стола.

Пироги изъ ревеня.

Пирогъ № 1.

На двѣ чашки мелко наръзанныхъ черешковъ ревеня берется чашка сахара, съ которымъ предварительно хорошенько смѣшиваютъ столовую ложку муки, прибавляютъ затѣмъ хорошо сбитое яйцо и, смѣшавъ все вмѣстѣ, начиняютъ тѣсто пирога. Сначала пирогъ печется на болѣе сильномъ огнѣ, а затѣмъ на болѣе слабомъ. Минуть черезъ 30 пирогъ бываетъ готовъ.

Пирогъ № 2.

Берется одна чашка рубленаго ревеня, $1\frac{1}{4}$ чаш. сахара и $\frac{1}{4}$ чаш. воды. Все это хорошо перемѣшиваютъ въ кастрюлѣ и варятъ на сильномъ огнѣ. Полученное такимъ образомъ варенье размазываютъ тонкимъ слоемъ поверхъ тѣста, которое печется затѣмъ въ горячей печи въ теченіе 15 минутъ.

Пирогъ № 3.

Берется яйцо, которое сбивается съ $\frac{3}{4}$ чаш. сахара, затѣмъ прибавляется немного муки (въ размѣрѣ одной ложки). Ко всему этому прибавляется чашка мелко-изрубленнаго ревеня. Далѣе пирогъ готовится по второму способу.

Пирогъ № 4.

Три чашки мелко изсѣченнаго ревеня кладутъ на 10 минутъ въ холодную воду. Между тѣмъ отдѣльно смѣшиваютъ двѣ столовыя ложки муки съ $1\frac{1}{2}$ чашками сахара, двумя желтками и одной ложкой масла. Хорошенько сбивъ эту массу, прибавляютъ къ ней приготовленный ревенъ и четыре ложки воды. Полученная такимъ образомъ масса размазывается тонкимъ слоемъ поверхъ тѣста, которое ставится затѣмъ въ горячую печь. Когда тѣсто достаточно испечется, сбиваютъ бѣлки, прибавляя 1 столовую ложку мелкаго сахара и, смазавъ пирогъ сверху, ставятъ его опять въ печь на нѣсколько минутъ.

Пирогъ № 5, изъ ревеня и яблокъ.

Ревень и яблоки въ равномъ количествѣ нарѣзаются мелкими кусочками; затѣмъ прибавляется побольше сахара, масла и все посыпается мукою. Приготовленная такимъ образомъ масса кладется въ видѣ начинки въ тѣсто, которое запекается въ горячей печи.

*Пуддинги изъ ревеня.***Пуддингъ № 1.**

На дно формы, въ которой готовятъ пуддингъ, кладутъ мелко изсѣченного и хорошо перемѣшаннаго съ сахаромъ ревеня слоемъ въ 1½ дюйма. Далѣе отдѣльно смѣшиваютъ 1 чашку сливокъ съ одной чайной ложкой соли и одной чайной ложкой соды и, сбивъ до значительной густоты, кладутъ въ форму поверхъ ревеня и пекутъ ½ часа. Когда пуддингъ достаточно пропечется, его изъ формы выкладываютъ на блюдо и сверху покрываютъ масломъ съ сахаромъ или густыми сливками съ сахаромъ, прибавляя немного мускатнаго орѣха.

Пуддингъ № 2.

1½ фунта ревеня нарѣзывается тонкими ломтями, которые пересыпаются сахаромъ въ количествѣ 1 чашки. Приготовленную такимъ образомъ массу кладутъ небольшимъ слоемъ въ форму и слегка посыпаютъ корицею; затѣмъ сверху кладутъ слой тертаго изсушеннаго чернаго хлѣба, перемѣшаннаго съ ½ чашки сахара и стертой цедрой съ половины лимона; на хлѣбъ кладутъ маленькіе кусочки масла, потомъ снова слой ревеня и т. д.; поверхъ всего кладется хлѣбъ и немного масла. Пуддингъ этотъ пекутъ въ духовой печкѣ приблизительно около ¾ часа и подаютъ горячимъ въ формѣ со сливками.

Пуддингъ № 3.

Готовится такъ же, какъ № 2, но вмѣсто тертаго чернаго хлѣба можно слоями прокладывать тонкіе ломтики чернаго хлѣба (безъ корки).

Пуддингъ № 4.

Хорошо смѣшиваютъ: одну столовую ложку масла, 1 чашку сахара, 1 хорошо сбитое яйцо, 1 чашку муки, 2 чайныхъ ложки истертыхъ сухарей и одну чашку молока. Полученную массу кладутъ въ форму и пекутъ въ духовой печкѣ. Когда пуддингъ будетъ готовъ, его накрываютъ густымъ вареньемъ изъ мелко рубленнаго ревеня, а сверху смазываютъ хорошо сбитымъ съ сахаромъ бѣлкомъ. Приготовленный такимъ образомъ пуддингъ ставятъ опять на нѣсколько минутъ въ духовую печь.

Пуддингъ № 5.

Измельченные сухари чернаго хлѣба мочатъ слегка въ соленой водѣ, пока они совершенно не размокнутъ. Затѣмъ въ форму для пуддинга кладутъ попеременно слой приготовленныхъ сухарей и слой мелко изсѣченнаго ревеня. Каждый слой посыпается сахаромъ съ прибавкою небольшого количества мускатнаго орѣха. Сверху пуддингъ заливается масломъ. Такимъ образомъ приготовленный пуддингъ ставятъ въ духовую печь и пекутъ, пока онъ не зарумянится. На столъ подаютъ этотъ пуддингъ съ масломъ, сахаромъ и густымъ соусомъ.

*Соусы изъ ревеня.***Соусъ № 1.**

Крупно нарѣзанные черешки ревеня парятся въ кастрюлѣ на жаркомъ огнѣ. Затѣмъ прибавляютъ 1 чашку сахара на двѣ чашки ревеня и даютъ всей массѣ вскипеть, послѣ чего соусъ выливается въ фарфоровую или глиняную посуду. Соусъ этотъ на столъ подается холоднымъ.

Соусъ № 2.

Крупно нарѣзанные черешки ревеня обливаютъ кипяткомъ. Когда вода остынетъ, ревенъ отцѣживаютъ и, прибавивъ на каждую чашку ревеня ½ чашки сахара, оставляютъ стоять, пока ревенъ не дастъ сока. Тогда его кипятятъ еще разъ и подаютъ на столъ.

Соусъ № 3.

Для приготовления этого соуса берется соусъ № 1 или № 2, протирается черезъ сито, ставится на огонь и мѣшается въ теченіе 10 минутъ. Когда онъ остынетъ, къ нему прибавляютъ двѣ чашки густыхъ сливокъ.

Пареный ревень.

Черешки очищаютъ отъ кожицы и рѣжутъ ихъ на небольшіе куски, затѣмъ на каждыя двѣ чашки ревеня кладется 1 чашка сахара. Далѣе ревень парится обыкновеннымъ образомъ. Если послѣ варки оказалось, что ревень не достаточно сладокъ, то прибавляютъ немного сахара, и ревень ставятъ еще на огонь, пока не распустится сахаръ. Жидкость затѣмъ отцѣживается.

Ревеневый кисель.

Моютъ на-чисто 20 ревенныхъ черешковъ и рѣжутъ на куски, затѣмъ прибавляютъ $7\frac{1}{2}$ стакановъ воды, корку съ половины лимона, $\frac{1}{2}$ палочки корицы и увариваютъ вмѣстѣ, пока ревень не разварится; полученную массу протираютъ сквозь сито, постоянно подливая къ непротертой уже протертую массу, а затѣмъ изъ этой массы кисель готовится уже обыкновеннымъ способомъ.

Желе изъ ревеня.

Желе № 1.

Черешки ревеня варятъ до мягкости въ самомъ маломъ количествѣ воды. Когда черешки остынутъ, изъ нихъ отжимаютъ сокъ. Затѣмъ, положивъ на $4\frac{1}{2}$ стакана сока $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и $\frac{1}{2}$ палочки ванили, ставятъ на сильный огонь. Соку даютъ кипѣть не болѣе 15 минутъ: тогда только получится прозрачное желе; если же сокъ варить медленно на слабомъ огнѣ, то желе обыкновенно получается мутнымъ.

Желе № 2.

Для полученія твердаго ревеневаго желе, его готовятъ съ яблоками или винограднымъ сокомъ. Сначала получаютъ вышеуказаннымъ способомъ сокъ ревеня, который кипятятъ въ продолженіе 10 минутъ, затѣмъ прибавляютъ полученный такимъ же образомъ яблочный сокъ и кипятятъ опять 20 минутъ. При кипяченіи прибавляютъ сахару по $\frac{1}{2}$ фунта на чашку не кипяченаго сока.

Желе № 3.

Двѣ равныя части ревеня и крыжовника варятъ въ небольшомъ количествѣ воды. Когда масса значительно разварится, ее процѣживаютъ сквозь сито, ставятъ на огонь и варятъ, пока сокъ не станетъ чистымъ и достаточно густымъ. Затѣмъ прибавляютъ сахару столько, сколько вѣсили ревень и крыжовникъ вмѣстѣ до варки и варятъ еще 15 минутъ.

Мермеладъ изъ ревеня.

Черешки ревеня моютъ, очищаютъ отъ кожицы и парятъ до значительной мягкости. Затѣмъ прибавляется фунтъ сахара на 1 фунтъ разваренаго ревеня и вновь варятъ на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, чтобы онъ не пригорѣлъ. Когда масса станетъ свѣтлою, мермеладъ готовъ.

Пастила изъ ревеня.

На маломъ огнѣ въ теченіе трехъ часовъ кипятятъ равное количество ревеня и сахарнаго песка, прибавляя немного цедры и лимоннаго сока.

Компотъ № 3.

Снявъ кожицу съ черешковъ, ревень нарѣзаютъ небольшими кусочками. Затѣмъ на каждые $\frac{1}{2}$ фунта ревеня прибавляютъ $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, стаканъ воды и варятъ въ кастрюлѣ, постоянно помѣшивая. Если сокъ получился слишкомъ жидкимъ, то прибавляютъ немного желатина.

Варенье из ревеня.

Черешки ревеня разрезают на куски длиною въ 3 дюйма, не счищая съ нихъ кожицы. Затѣмъ на каждый фунтъ ревеня кладется $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара. Посыпанный сахаромъ ремень оставляютъ на блюдѣ въ теченіе 12 часовъ, пока черешки не дадутъ сокъ; полученный сокъ сливаютъ и варятъ до достаточной густоты, затѣмъ кладутъ въ него кусочки ревеня и, прокипятивъ съ $\frac{1}{4}$ часа, сохраняютъ его, какъ и всякое другое варенье. Это варенье сохраняется успѣшно нѣсколько лѣтъ и можетъ быть употреблено въ пирожныя, торты и для другихъ кондитерскихъ цѣлей.

Консервы изъ ревеня и апельсиновъ.

Очищаютъ 6 апельсиновъ и нарезаютъ ихъ ломтиками, вынимая все зерна. Затѣмъ очищаютъ половину кожицы апельсина отъ бѣлой мякоти и, нарезавъ на мелкіе куски, варятъ вмѣстѣ съ ломтиками апельсиновъ. Далѣе прибавляютъ два фунта ревеня, нарезаннаго на мелкіе кусочки, немного воды и $3\frac{1}{2}$ чашки сахара; все варятъ вмѣстѣ, пока ремень не станетъ достаточно мягкимъ. Когда консервы будутъ готовы, ихъ разливаютъ въ герметически закупориваемыя жестянки.

Ревень съ пряностями.

Очищенный отъ кожицы и нарезанный небольшими кусочками ремень посыпается сахаромъ и оставляется стоять въ теченіе 12 часовъ (обыкновенно на ночь). Получившійся сокъ сцѣживаютъ и на каждые два съ половиной фунта прибавляютъ 1 чашку сахара, $\frac{1}{2}$ чашки воды, $\frac{1}{2}$ чашки уксуса, $\frac{1}{2}$ ложки гвоздики, немного мускатнаго орѣха, имбиря, корицы. Затѣмъ все это вмѣстѣ кипятятъ до густоты сиропа, тогда кладутъ нарезанные кусочки ревеня и варятъ, пока онъ не посвѣтлѣетъ. Ревень съ пряностями обыкновенно назначается для зимняго употребленія.

Сохраненіе ревеня въ водѣ.

Черешки ревеня моются, очищаются отъ кожицы, режутся на крупныя куски и кладутся въ хорошо вымытыя сосуды съ плотно закрывающимися крышками (пробками). Далѣе сосуды эти опускаются въ ведро съ чистой водой и, когда весь воздухъ выйдетъ изъ нихъ, сосуды подъ водою плотно закупориваются.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	Стран.
Общія данныя и культура	3
Культура ревеня въ Англіи	20
Сорта ревеня	20
Приготовленіе ревеня	24
Ревеневое вино	30
Пуддинги изъ ревеня и пр.	34

Руководство къ плодоводству для практиковъ.

По Н. Гоше (N. Gaucher). (Плодоводство промышленное и плодоводство любительское). Второе русское издание, вновь обработанное и значительно дополненное, подъ общею редакціею проф. А. Ф. Рудзкаго, при участіи Ф. В. Ансютина, Н. Н. Бетлинга, В. К. Варлиха, А. С. Гребницкаго, М. А. Дзюбина, Н. И. Кичунова, Я. С. Медвѣдева, В. В. Пашкевича, М. В. Рытова, Л. П. Симиренко, Н. Н. Шаврова, И. Я. Шевырева, Р. И. Шредера, П. С. Щербины и друг. Два тома съ 923 политипажами. Спб. 1900 г. Цѣна 12 руб., въ полукож. переплетѣ 14 р. 50 к.

Огородничество.

Общедоступное наставленіе къ разведенію огородныхъ овощей въ открытомъ грунту преимущественно для сѣв. и средней Россіи. Сост. Н. И. Кичуновъ. Съ 30 рис. Спб. 1907 г. Цѣна 45 коп.

Плодовая школа и плодовый садъ,

М. Н. Раевскій. Руководство къ культурѣ плодовыхъ деревьевъ въ южной половинѣ Россіи. Изданіе 6-е, исправленное и дополненное подъ редакціей Кн. Анатолія Гагарина, съ портр. Раевского и 173 рисунками въ текстѣ. Спб. 1908 г. Цѣна 1 руб.

Уходъ за плодовымъ садомъ.

Практическое руководство для садовниковъ и любителей плодоводства. Сост. А. С. Гребницкій, преподаватель плодоводства въ Лѣсномъ Институтѣ. Со многими рис. 3-е, просмотр. и дополн. изданіе. Спб. 1906 г. Цѣна 1 р. 25 к.

Практическое плодоводство.

Краткій очеркъ работъ по устройству плодоваго сада. Пособіе для начинающихъ плодоводовъ. Составилъ Ю. Р. Ланцкій, главный садовникъ Уманскаго Царицына сада при сел.-хоз. землед. учил. въ Умани. Спб. 1900 г. Цѣна 30 к.

Мѣры къ поднятію плодоводства въ Россіи.

Составилъ Э. Либъ. 1893 г. Цѣна 40 коп.

Крымскіе яблоки, синапы, челеби и гульпембе.

Роль ихъ въ плодоводствѣ и торговлѣ. Составилъ М. А. Дзюбинъ. Съ 8 рисунками въ текстѣ и 4 хромолит. таблицами. Спб. 1894 г. Цѣна 1 руб.

Болѣзни плодовыхъ деревьевъ.

Съ 3 хромолит. таблиц. и 64 рис. въ текстѣ. Состав. В. К. Варлихъ прив.-доцентъ Имп. Военно-Медицин. Академіи. Спб. 1898 г. Цѣна 1 руб.

Учебникъ садоводства

для низшихъ школъ садоводства. Составилъ В. Пашкевичъ. Часть I. Предисловіе. Основныя ботаническія свѣдѣнія. Почва. Удобреніе. Размноженіе растений. Огородничество. Съ 250 рис. въ текстѣ. Цѣна 95 коп. Часть II. Плодоводство. Декоративное древоводство. Съ 213 рис. въ текстѣ. Цѣна 90 коп. Часть III. Декоративное садоводство. Выгонка плодовъ. Цвѣточныя издѣлія. Съ 128 рисунками въ текстѣ. Цѣна 90 коп. Спб. 1902—1903 гг.

Промышленный плодовый садъ.

Практическое и общедоступное наставленіе къ устройству и веденію плодоваго сада. Сост. С. А. Вороновъ. Съ 223 рис. въ текстѣ. Спб. 1903 г. Цѣна 1 р. 75 к.

Очеркъ орошенія садовъ на основані примѣровъ изъ русской практики. Составилъ В. Пржепюрскій, преподаватель Харьковскаго земледѣльческаго училища. Съ 26 рисунк. въ тек. Спб. 1894 г. Цѣна 40 коп.

Южно-Русское садоводство. Руководство по уходу за декоративными и плодовыми садами по мѣсяцамъ. Составилъ А. С. Романовскій-Романько. Спб. 1904 г. Цѣна 1 руб. 20 коп.

Русскій огородъ, питомникъ и плодовый садъ. Руководство наивыгоднѣйшему устройству и веденію огороднаго и садоваго хозяйствъ. Соч. Р. И. Шредера. 8-е, вновь просмотрѣнное и дополненное, изданіе. Съ 143 рисунк. Спб. 1906 г. Цѣна 2 р. 50 к., въ переплетѣ 3 р. 25 к.

Удобреніе плодовыхъ деревьевъ. Составилъ М. Е. Софронинъ, преподаватель садоводства Киевскомъ Политехническомъ Институтѣ Императора Александра II. Изданіе 2-е, исправленное и дополненное, съ 20 рис. Спб. 1906 г. Цѣна 75 коп.

Какъ дешево устроить садъ и ухаживать за нимъ. Руководство по пловодству для крестьянъ. Составилъ преподаватель Воздвиженской сельско-хозяйственной школы 1 разряда П. П. Дорофѣевъ. Подъ редакціей В. В. Пашкевича. Съ 42 рисунками. Спб. 1906 г. Цѣна 40 коп.

Русскія капусты. Описаніе наиболѣе извѣстныхъ и распространенныхъ сортовъ и ихъ измѣненій. Составилъ М. Рытовъ. Съ 12 рисунковъ. Спб. 1890 г. Цѣна 75 коп.

Томатъ, его культура и использование. Практическое руководство для огородниковъ, сельскихъ хозяевъ и любителей. Состав. П. И. Каменоградскій. Съ 43 рис. въ текстѣ. Спб. 1905 г. Цѣна 80 коп.

Разведеніе мака. Разновидности его. — Почва, наиболѣе пригодная для него. — Посѣвъ. — Задѣлка сѣмянъ. — Уборка. — Стопаніе. Составилъ М. Доброгаева. 4-е изданіе. Спб. 1901 г. Цѣна 30 коп.

Доходное грибоводство. Культура шампиньоновъ и искусственное веденіе трюфелей, сморчковъ, рыжиковъ, березовиковъ, бѣлыхъ, красныхъ и нѣкоторыхъ другихъ грибовъ. Практическое руководство для огородниковъ, сельскихъ хозяевъ и любителей. Составилъ П. И. Каменоградскій. 56 рис. Спб. 1907 г. Цѣна 1 руб. 20 коп.

Дачный садъ. Разбивка и обсадка небольшихъ садовъ и парковъ деревьями, кустами и цвѣтами. Популярное руководство по декоративному садоводству. Съ 8 планами садовъ и 120 рис. П. И. Каменоградскаго. Изданіе переработанное и значительно дополненное. Спб. 1908 г. Цѣна 1 руб. 75 коп.

Цѣна 30 коп.

