

ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ

ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

СУББОТА СЕНТЯБРЯ 25-го 1854 ГОДА № 39.

ДНЕВНИКЪ ОТЕЧЕСТВЕННЫХЪ ВОСПОМИНАНІИ

СЕНТЯБРЯ 19. Убіеніе Амвросія митрополита московскаго 1773.

СЕНТЯБРЯ 20. Императоръ Александръ I соизволилъ учредить открытіе монументовъ въ Москвѣ и Нижнемъ-Новгородѣ князю Д. М. Пожарскому и Минину 1811. Генераль Чернышевъ взявъ Кассель, объявилъ Королевство Вестфальское уничтоженнымъ 1813.

СЕНТЯБРЯ 22. Коронованіе Екатерины II въ Москвѣ 1782. Учрежденіе ордена св. Владиміра 1781. Русскими войсками разбиты и прогнаны съ большимъ урономъ Мюриды, осаждавшіе въ значительномъ числѣ, подъ предводительствомъ Шамиля, Ахтинское укрѣпленіе на правомъ берегу рѣки Самуры 1848.

СЕНТЯБРЯ 25. Сапега осадилъ Троицкую Лавру 1608.

МѢСТНЫЯ ИЗВѢСТІЯ.

— О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ особахъ высшихъ классовъ.

Въ Иркутскѣ дѣйств. стат. совѣтн. Румянцевъ.

Въ Нижнемъ-Новгородѣ съ 8 по 16-е Сентября судовъ грузилось 390 на сумму 1,469,925 руб. Разгрузилось 55 на сумму 222,949 руб. сер.

МѢСТНАЯ ХРОНИКА

Извѣстія изъ уѣздовъ:

Ардатовскаго.

Ардатовскаго уѣзда, села Смирнова, вотчины г. Рѣдкина, крестьянская дѣвочка Ефросинья Максимова 5 лѣтъ отъ роду; играя близъ пруда, состоящаго при ономъ селѣ, нечаянно упавъ въ воду, утонула. Въ селѣ Осиновкѣ, вотчины князя Шахаева въ домѣ крестьянина Якима Яковлева произошелъ пожаръ, отъ котораго сгорѣло 6 крестьянскихъ домовъ и 4 кельи. Убытку домохозяевами понесено на 645 руб. сер.

Макарьевскаго.

Удѣльнаго вѣдомства въ деревнѣ Вѣщицѣ произошелъ пожаръ, отъ котораго сгорѣло 18 крестьянскихъ домовъ, съ строеніемъ и имуществомъ. Убытку домохозяевами понесено на 1,720 руб. 50 коп. сер. Въ селѣ Барминѣ, неизвѣстно отъ чего произошелъ пожаръ, отъ котораго сгорѣло 4 дома съ строеніемъ и имуществомъ на 402 руб. серебромъ.

О поданіи помощи утопшимъ и о средствахъ къ предотвращенію утопленія.

— Несчастные случаи отъ утопленія вездѣ составляютъ главную часть жертвъ, въ числѣ такъ называемыхъ «внезапныхъ смертей». Статистика это подтверждаетъ во всѣхъ образованныхъ государствахъ. Смерть отъ утопленія случается почти въ одинаковой степени и лѣтомъ, когда неосто-

рожность такъ часто платитъ жизнию за удовольствіе освѣжиться въ прохладныхъ струяхъ рѣки, и зимою, когда отвага или небрежность низводитъ неосторожнаго подъ ледъ. А сколько жертвъ поглощаетъ море? И эти жертвы тѣмъ неизбѣжныѣ, что вода составляетъ важнѣйшее пособіе промышленности, удобнѣйшій и легчайшій путь торговыхъ и другихъ сношеній. По исчисленіямъ нѣкоторыхъ статистиковъ число утопшихъ по всему земному шару простирается до тридцати тысячъ въ годъ. Представляемъ здѣсь тѣ средства, которыми должно помогать людямъ, вынутымъ въ безчувственномъ состояніи изъ воды.

Человѣку, только-что вынутому изъ воды, прежде всего должно дать положеніе, которое содѣйствовало бы къ освобожденію рта и дыхательнаго горла отъ накопленныхъ въ немъ жидкостей и мокротъ; потомъ перомъ или пальцами надобно извлечь изъ рта всю слизь, песокъ, грязь и прочія вещества, которыя могутъ тамъ находиться; за тѣмъ надобно найти мѣсто, приличное для поданія помощи утопшему: если погода и время года позволяютъ, то можно дѣйствовать на самомъ берегу; въ противномъ случаѣ—не теряя времени, надобно перенести утопленника куда нибудь только бы поближе. Лучше всего переносить утопленника на носилкахъ, подобныхъ тѣмъ, на которыхъ въ госпиталяхъ переносятся больные. Потомъ надобно поскорѣе раздѣть больнаго, обтереть все его тѣло, положить на правый бокъ, не много поднявъ голову, наблюдая при томъ, чтобы постель была суха и умѣренно тепла.

Употребляемыя въ народѣ качанія на простынѣ или въ бочкѣ не должны быть допускаемы, ибо это можетъ повредить человѣку, вынутому изъ воды, потому что при этомъ усиливается приливъ крови къ головѣ.

За тѣмъ слѣдуетъ стараться поскорѣе возбудить теплоту во всѣхъ частяхъ тѣла. Теплота есть первый и всеобщій возбудитель жизни. Для возбужденія теплоты лучшее средство есть теплая ванна, за недостаткомъ которой можно тѣло покрыть мѣшками съ теплою золою или съ теплымъ овсомъ, а также нагрѣтыми шерстяными одѣялами; около ногъ и по бокамъ туловища можно положить нагрѣтые кирпичи или кувшины съ теплою водою. Если пренебрежено будетъ это первое пособіе, т. е. возстановленіе теплоты, то всѣ другія средства будутъ бесполезны. Должно тереть щеткою руки, подошвы, животъ и спину. Должно вдуть воздухъ въ ротъ утонувшаго посредствомъ

перышка или маленькаго раздувательнаго мѣха; но это должно быть производимо по немногу и съ чрезвычайною осторожностію; и лучше не вдуть воздуха мѣхомъ безъ врача. Поставить клистиръ изъ тепловатой воды съ прибавленіемъ къ ней соли и уксуса. Когда окажутся первые признаки жизни, т. е. когда человѣкъ зѣвнетъ или нѣсколько разъ дохнетъ, тогда надобно больному влить въ ротъ 15 или 20 гофманскихъ капель съ водою, или чайную ложку вина или водки. Если лице у человѣка будетъ покраснѣвшее, синебагровое и онъ будетъ полнокровный, то нужно сдѣлать кровопусканіе изъ руки: если при этомъ кровь пойдетъ, то это составляетъ очень хорошій признакъ; но людямъ съ блѣднымъ лицемъ и худощавымъ не должно пускать кровь, а слѣдуетъ ограничиваться рожками на задней части шеи или пъявками, приставленными за ухо. Когда человѣкъ приведенъ будетъ въ чувство, то обыкновенно у него остается еще въ продолженіе нѣсколькихъ дней тяжесть въ головѣ иногда и боль; въ такомъ случаѣ слѣдуетъ дать ему слабительное, и кромѣ супа и хлѣба ничего не слѣдуетъ употреблять въ пищу.

Всѣ вышеупомянутыя средства должно употреблять иногда довольно долго въ теченіе часа, двухъ и болѣе; наблюденія показываютъ, что нѣкоторые утопленники начали обнаруживать признаки жизни не прежде, какъ по прошествіи нѣсколькихъ часовъ, въ продолженіе которыхъ они оказывали совершенную нечувствительность къ возбуждающимъ средствамъ.

Разсматривая различныя причины, способствующія къ утопленію людей, находимъ слѣдующія средства къ предъ-отвращенію сего рода несчастій:

1. На крутыхъ берегахъ и на мѣстахъ, наиболѣе посѣщаемыхъ людьми послѣ озеръ, рѣкъ, прудовъ и прочее, хорошо бы устраивать заборы или рѣшетки.

2. Освѣщать такія мѣста въ ночное время.

3. Столбами или шестами съ надписью, плавающими бакенами или шарами означать въ рѣкахъ и озерахъ опасныя мѣста: подводные камни, ямы, водовороты, стремнины и проч. Эти предосторожности особливо нужны въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ купаются.

4. Въ теплое лѣтнее время надобно назначать безопасныя мѣста для купанья и запрещать купаться въ другихъ мѣстахъ; при томъ надобно обращать вниманіе, чтобы не купались до поздней ночи.

5. Во всѣхъ мѣстахъ для купанья, равно какъ и въ школахъ плаванія, полезно было бы ставить шести съ доскою, на которой должны быть написаны главные и необходимыя предосторожности для избѣжанія всякой опасности.

6. Въ особенности въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ много фабрикъ, весьма полезно устройство купалень публичныхъ, нероскошныхъ, но безопасныхъ, на текучей водѣ, въ видѣ плавающихъ палатокъ, гдѣ бы могъ купаться безвозмездно рабочій и неимущій классъ людей. Такимъ образомъ можно строже взыскивать съ тѣхъ, которые купаются въ другомъ мѣстѣ.

7. За дѣтьми долженъ быть особый присмотръ: имъ слѣдуетъ запретить ловить рыбу на лодкахъ, ѣздить на дикахъ, еще менѣе на доскахъ и тому подобное.

8. Ёзда по рѣкамъ, озерамъ и прочее должна быть дозволяема только въ надежныхъ, не тяжело нагруженныхъ лодкахъ и съ достаточнымъ количествомъ искусныхъ гребцовъ; въ бурное же время ёзда по водѣ можетъ быть позволяема не иначе какъ на большихъ судахъ, управляемыхъ опытными въ плаваніи людьми.

9. Должно обращать особенное вниманіе на ёзду и ходьбу по льду, не должно позволять ходить и кататься по льду, прежде нежели онъ сдѣлается сколько нужно крѣпокъ; необходимо означать и ограждать мѣста опасныя по льду на рѣкахъ и озерахъ; въ странахъ не очень холодныхъ должно запрещать ходить и кататься по льду во время большихъ оттепелей. Весною слѣдуетъ заблаговременно запрещать ходить и ѣздить по льду.

(Земл. Газ.)

О фруктовыхъ и ягодныхъ напиткахъ.

О различныхъ напиткахъ изъ ягодъ.

Для приготовления различныхъ напитковъ изъ ягодъ необходима пара цилиндровъ, установленныхъ на станкѣ и приводимыхъ въ встрѣчное движеніе зубчатыми колесами. Надъ цилиндрами устроивается ковшъ, въ который всыпаются ягоды для плющенія. Цилиндры эти устроиваются деревянные, каменные или чугунные.

Вишневое вино. Совершенно вызрѣвшія 6 ведръ вишенъ всыпаются въ ковшъ и плющаются цилин-

драми. При плющеніи слѣдуетъ наблюдать, чтобы цилиндры до того были сближены, чтобы могли раздроблять внутреннія зерна вишенъ, потому что зерна эти придаютъ напитку пріятный вкусъ. Тѣстомъ, полученнымъ съ 6 ведръ, наполняютъ боченокъ, емкостью въ 8 ведръ, и доливаютъ его водою. По истеченіи нѣсколькихъ дней, смѣсь эта приходитъ въ броженіе; тутъ надѣваютъ на шпунтъ бродильную воронку и черезъ 8 или 10 дней, когда уже углеродный газъ перестанетъ отдѣляться, можно выщѣдить изъ нижняго крана отстоявшуюся вишневку, которую при этомъ случаѣ пропустить сквозь плотное полотно въ бутылки. На остальную гущу наливаютъ снова воду и употребляютъ напитокъ этотъ для ежедневнаго употребленія, возобновляя подливъ воды въ боченокъ, покуда квасъ этотъ добывается пріятнаго вкуса.

Другой способъ заслуживаетъ преимущество. Расплющивъ 10 ведръ вишенъ съ костями въ цилиндрахъ, набиваютъ ими бочку, емкостью въ 11 ведръ; потомъ берутъ ведро воды, въ которомъ разводится два фунта сахара и четверть фунта виннаго камня и въ кипящемъ видѣ воду наливаютъ на вишневую гущу. Когда означенная смѣсь перебродила, то даютъ ей отстояться, процѣживаютъ сквозь полотно, устланное въ продыравленной воронкѣ надъ хлопчатою бумагою; наливаютъ въ бутылки, которыя тщательно закупориваютъ проволокою, гущу обратно кладутъ въ бочку, наливаютъ водою и пользуются въ теченіе мѣсяца вишневымъ квасомъ. Десять ведръ вишенъ доставляютъ два ведра вишневаго вина и 10 ведръ вишневаго кваса.

Смородинное вино. Берутъ красную, розовую или бѣлую смородину, каждую отдѣльно или всё вмѣстѣ перемѣшанныя; расплющенные въ цилиндрахъ ягоды кладутъ въ котель, въ которомъ онѣ на медленномъ огнѣ кипятятся, потомъ процѣживаютъ сквозь полотно сокъ, прибавляютъ къ нему сахарный сиропъ по вкусу и вливаютъ въ боченокъ для броженія. Къ смороденному соку обыкновенно подливаютъ немного полугарнаго вина, разведеннаго съ равнымъ количествомъ малиноваго сока. Какъ скоро сокъ отстоялся, вливаютъ его въ бутылки. Такимъ же образомъ заготовляютъ сокъ малины и черной смородины; послѣдняя, прозванная дондигерами ратафіею, употребляется для окрашиванія другихъ плодовыхъ винъ.

Сливное вино. Оно готовится одинаковымъ способомъ съ вишневымъ, съ тѣмъ исключеніемъ, что

кости сливъ должны оставаться нераздробленными, для чего подшипники цилиндровъ раздвигаются, дабы цилиндры не раздробляли сливовыхъ костей; зерна ихъ придаютъ напитку горьковатый вкусъ.

Несовершенно зрѣлый *крыжовникъ* плющится въ цилиндрахъ, тѣсто прессуется въ ящикъ, по тому же способу, какъ готовятся сидръ; съ добытымъ сокомъ поступаютъ какъ и съ сокомъ смородины, съ малою примѣсью виннаго камня, который придаетъ соку недостающую у него кислоту.

Сокъ *бузиновыхъ* ягодъ добывается изъ плющенныхъ зрѣлыхъ ягодъ и послѣ броженія вливаютъ его въ бутылки. Этотъ сокъ употребляется не только для напитковъ, сколько для окрашивания плодовыхъ винъ, сидра и уксуса.

Сокъ изъ *черники*, *брусники* и *тутювыхъ* ягодъ готовится какъ вишневый сокъ и употребляется для подмѣси въ другіе напитки, чтобы придать имъ вкусъ и цвѣтъ.

Шиповникъ, по достиженіи зрѣлости, кипятится въ теченіе часа времени въ котлѣ, потомъ прессуется; сокъ его разводится сахарнымъ сиропомъ; онъ необходимъ для приготовления плодовыхъ винъ.

Общимъ правиломъ должно принять, чтобы сахаръ не подмѣшивалъ въ большомъ количествѣ, сахаръ уничтожаетъ броженіе и превращаетъ сокъ въ сиропъ; сахара слѣдуетъ прибавлять столько, чтобы онъ превратился въ алкоголь. Соки ягодъ не сохраняются болѣе года.

Снабдившись сухимъ бузиновымъ цвѣтомъ, базиликомъ, сухою ежевиковою ягодою, цвѣтомъ корицы, цвѣтомъ полевого краснаго мака, сухою черникою, горькимъ миндалемъ и вышеозначенными соками, можно приступить къ приготовленію изъ сидра плодоваго вина, которое по вкусу только знатокъ можетъ отличить отъ винограднаго. Для окрашивания въ цвѣтъ мадеры и сотерна употребляютъ въ разной степени жженый сахаръ. Чтобы дать крѣпость приготовляемому вину, подливаютъ иногда чистый полугаръ, безъ сивушнаго вкуса. Для подмѣси означенныхъ спецій, чтобы готовить вино на подобіе винограднаго, требуется изощренный вкусъ; придать же цвѣтъ очень легко подливомъ вышеупомянутыхъ соковъ.

При составленіи ягодныхъ соковъ, остающаяся гуща даетъ превосходный для домашняго употребленія квасъ, стоитъ только на оставшуюся мязду налить воды. Главнымъ же основаніемъ приготовления плодоваго вина остается сидръ.

Инбирная вода.

Истолочь крупно $\frac{1}{2}$ фунта инбиря, изрѣзать въ куски 6 лимоновъ, $6\frac{1}{2}$ фун. сахара, $\frac{1}{4}$ фунта кремортартора, вскипятить съ 15 квартами воды и залить инбиръ и лимоны. Когда достигнетъ вода теплоты парнаго молока, налить въ нее двѣ чашки дрождей и все поставить на 12 часовъ на печь. Когда составъ перебродилъ, то пронустивъ его сквозь полотно и потомъ сквозь вату, помещенную въ воронкѣ, разливать въ бутылки, которыя закупорить.

Водича изъ черной и красной смородины, крыжовника, яблокъ и костяники.

Въ ведро переваренной выстуженной воды влить кварту спирта, опустить въ него 10 фун. ягодъ и поставить въ бутылкѣ на 12 дней на солнцѣ, взбалтывая бутылъ каждый день по нѣскольку разъ. Процѣдивъ сокъ, развести въ немъ 7 фун. сахара и выдержать еще сутки на солнцѣ въ бутылкѣ, потомъ разливать по бутылкамъ, засмолить ихъ и поставить въ подвалъ.

Приготовление напитковъ изъ сушеныхъ плодовъ.

Такими плодами наполняется бочка, потомъ наливается на нихъ вода, разогрѣтая до 60 градусовъ по Реомюру. Какъ скоро сокъ отбродитъ и жидкость слѣдается чистою и прозрачною, то сливаютъ его въ бутылки, тщательно закупоривая ихъ. Напитокъ этотъ чрезвычайно вкусенъ и шипитъ, какъ шампанское; если онъ неприятно сладокъ, то прибавить къ нему виннаго камня.

(Земл. Газ.)

О ПРИЪХАВШИХЪ И ВЫЪХАВШИХЪ

Съ 15 по 22-е Сентября 1854 года.

Приѣхали въ Нижній—Новгородъ.

Изъ Казани стат. сов. Быковскій, изъ Дерпта въ Иркутскъ надворн. сов. Кинаетъ, ост. въ 1-й Кремл. части; изъ имѣнія въ Москву кол. совѣтн. Штевинъ, изъ Иркутска майоръ Молчановъ, изъ Ярославля кол. сов. Валентиновичъ, ост. во 2-й Кремл. части, изъ Спбурга до Саратова стат. сов. Дурновъ, изъ Вязниковъ въ Симбирскъ кол. ассес. графъ Толстой, ост. въ Рожд. части.

Редакторъ А. Шепотьевъ.