

НИЖЕГОРОДСКІЯ

ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ

ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

СУББОТА ЯНВАРЯ 28-го 1856 ГОДА № 4.

ДНЕВНИКЪ ОТЕЧЕСТВЕННЫХЪ ВОСПОМИНАНІЙ.

ЯНВАРЯ 22. Указъ о подушной переписи 1719 года. Уничтоженъ откупъ Евреинова на Макарьевской Ярмаркѣ; повелѣно выстроить макарьевскій гостинный дворъ на казенный счетъ и учреждена Контора Ярмарочнаго Гостиного Двора 1804.

ЯНВАРЯ 23. Царь Іоаннъ Васильевичъ выступаетъ изъ Нижняго Новгорода на Казань и достигаетъ до этого города 14 февраля 1550.

ЯНВАРЯ 24. Войска великаго князя Юрія Всеволодовича разбиты Мордвою Пургасовою, которая нападала на Нижній Новгородъ 1228. Договоръ Нижегородцевъ съ Балахонцами дѣйствовать за одно противъ Поляковъ и приверженцевъ Лжедмитрія II по мысли Прокопія Ляпунова 1611.

Патріаршій Разрядъ раздѣленъ на двѣ части—патріаршій и монастырскій; этимъ положено начало уничтоженію монастырскихъ вотчинъ 1701.

ЯНВАРЯ 25. Учрежденъ Святѣйшій Правительствующій Всероссийскій Синодъ 1721.

ЯНВАРЯ 26. Въ Нижній Новгородъ пріѣхалъ въ первый разъ царь Іоаннъ Васильевичъ Грозный 1548.

ЯНВАРЯ 27. Сраженіе съ Французами при Прейсшъ Эйлау 1807.

ЯНВАРЯ 28. Кончина Императора Петра Великаго въ С. Петербургѣ 1725.

МѢСТНЫЯ ИЗВѢСТІЯ.

— О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ особахъ высшихъ классовъ.

Изъ Василя проѣзд. въ Москву: 20 ч. Дѣйств. Стат. Сов. Арсеньевъ.

Изъ Астрахани проѣзд. въ Спбургъ: 25 чис. Контръ-Адмир. Астрахан. Воен. Губерн. Свиты Е. И. В. Васильевъ.

Въ Спбургъ: Флиг.-Адъют. Гвард. Поруч. кн. Горчаковъ.

МѢСТНАЯ ХРОНИКА

Извѣстія изъ уѣздовъ.

Балахнинскаго.

Служитель Нижегородской Машинной Фабрики, крестьянинъ Меленковскаго уѣзда, Желѣзницкаго Гг. Шепелевыхъ завода, Семень Блинковъ близъ Соромовскаго литейнаго завода найденъ мертвымъ. Крестьянинъ Гороховскаго уѣзда, Зяблинской волости, деревни Щепанихи Иванъ Лукояновъ и Гороховскій мѣщанинъ Петръ Молодцовъ, привезли въ село, Черное мертвое тѣло неизвѣстнаго человека съ Чернорѣцкой станціи.

Васильскаго.

Въ деревнѣ Ургѣ возникъ пожаръ, отъ котораго сгорѣло 2 татарскихъ дома. О причинѣ сего пожара и о понесенныхъ убыткахъ мѣстною Полиціею производится слѣдствіе.

Княгининскаго.

Принадлежащая малолѣтнимъ господамъ Черевинымъ вѣтряная мукомольная мельница, неизвѣстно отъ чего сгорѣла, вмѣстѣ съ находящимся въ ней господскимъ и крестьянскимъ хлѣбомъ. Убытку понесено на 500 руб. сер.

Лукояновскаго.

Села Криуши, вотчины Гг. Рюминыхъ, крестьянинъ Петръ Желовъ во время проѣзда съ транспортомъ спирта, близъ деревни Фоминки скоропостижно умеръ.

ПРИГОТОВЛЕНІЯ**СВѢЖИХЪ И КВАШЕНЫХЪ ОВОЩЕЙ ВЪ ПРОКЪ**

Домашнимъ способомъ, безъ прессованія.

Членъ Императорскаго Вольнаго Экономическаго Общества В. И. Мочульскій представилъ Обществу описаніе приготовленія свѣжихъ и квашеныхъ овощей въ прокъ, домашнимъ способомъ, присо-вокупивъ слѣдующія по этому предмету замѣчанія:

«Приготовленіе овощей въ прокъ сушеніемъ производится во многихъ мѣстахъ Европы и Азіи, съ давняго времени. Извѣстно, что для снаряжавшейся въ царствованіе Императрицы Екатерины II ученой экспедиціи на рѣку Амуръ, въ число путевой провизіи была назначена и сушеная капуста. При съемкахъ и военныхъ дѣйствіяхъ, производившихся въ киргизской степи, офицеры и топографы всякій годъ запасались сушеною капустою, домашнимъ образомъ приготовленную. При поѣздкѣ генераль-губернатора Восточной Сибири, генераль-лейтенанта Муравьева въ 1849 году, изъ Иркутска въ Камчатку, было взято 35 фун. квашеной капусты, уложенной въ мѣшки, помещенные въ дорожные ящики. Она сохранилась отлично во все время поѣздки по сушѣ и чрезъ море, туда и обратно, продолжавшейся болѣе четырехъ мѣсяцевъ. Впослѣдствіи, по распоряженію генераль-лейтенанта Муравьева, было приготовлено въ иркутской казенной аптекѣ до 3 пудовъ такой капусты для экспедиціи, посланной къ р. Амуръ. Эти факты (*) ясно доказываютъ совер-

(*) Сообщенные г-мъ членомъ Совѣта главнаго управленія Восточной Сибири, Штубендорфомъ.

шенную годность сушеной капусты не только для употребленія на мѣстѣ, но и для продолжительныхъ походовъ и путешествій.

Предметъ сей заслуживаетъ вниманія и въ медицинскомъ отношеніи. Изъ многолѣтнихъ наблюденій въ Сибири, на Кавказѣ и въ Южной Россіи оказывается, что противъ нѣкоторыхъ видовъ цынготной болѣзни отлично дѣйствуетъ кумысъ, или пришедшее въ броженіе кобылье молоко, содержащее въ себѣ не только молочную кислоту, но и вещества питательныя и спиртуозныя, а противъ другихъ видовъ этой болѣзни полезны дрожжи, содержащія въ себѣ много уксусной кислоты. Но кумысъ и дрожжи не вездѣ имѣть можно, а сохранять еще труднѣе. Заменить ихъ можно квашеною капустою, которая и въ сухомъ видѣ содержитъ въ себѣ какъ молочную, такъ и уксусную кислоту, а слѣдовательно можетъ служить отличнымъ противоцинготнымъ средствомъ. Съ тоюже цѣлью можно употреблять и квашеную свеклу, по содержанію въ ней лимонной кислоты, которая также противодѣйствуетъ цынгу. А какъ въ то именно время, когда съ появленіемъ цынги весною и особенно лѣтомъ, употребленіе квашеной капусты или свеклы болѣе необходимо, ибо припасы эти отъ тепла портятся и большое количество ихъ, за негодностью выбрасывается, то сохраненіе ихъ въ сухомъ видѣ оказывается весьма важнымъ, ибо представляетъ возможность имѣть, во всякое время года, эту полезную пищу, какъ одно изъ самыхъ дѣйствительныхъ средствъ къ предупрежденію и противодѣйствію цынготной болѣзни.

Квашеная капуста или свекла въ сухомъ видѣ занимаетъ въ восемь разъ менѣе мѣста, а въсу имѣетъ въ десятеро менѣе, чѣмъ въ сыромъ. Она весьма удобно можетъ быть складываема въ сараи или магазины, ибо для храненія ея погребовъ во все не требуется. Одного фунта такой капусты и $\frac{1}{2}$ ф. мяснаго сухарнаго порошка, т. е. всего $1\frac{1}{2}$ фун. поклажи въ двухъ мѣшечкахъ, достаточно для изготовленія сытныхъ щей въ теченіе 15 или 20 дней; всѣ расходы на то едвали превзойдутъ 2 коп. сер. въ день. При такой дешевизнѣ этихъ припасовъ можно предположить, что рабочій классъ станетъ ихъ употреблять охотно. Введеніе предлагаемаго способа принесетъ и ту пользу, что цѣны на капусту вообще будутъ оставаться умѣренными, такъ какъ она въ сухомъ

видъ можетъ быть легко перевозима въ тѣ мѣста, гдѣ бываетъ большее стеченіе рабочаго народа, войскъ и т. п.

Приготовленіе сушеныхъ овощей чрезвычайно просто и доступно всякому: не нужно для того ни особеннаго устройства, ни искусственной сушильни, ни прессовъ, ни дорогой укладки, ни чрезвычайнаго труда или познаній. Предлагаемый способъ заключается въ слѣдующемъ:

1) Сушка свѣжей капусты и другихъ свѣжихъ овощей въ прокъ: кочаны капусты рѣжутся вдоль на четыре части каждый, по вынутіи кочерыжекъ, и въ такомъ видѣ сажаются на противняхъ, сковородахъ, или просто на деревянныхъ подстилкахъ въ русскую печь, достаточно остывшую, чтобы хлѣбы въ ней не могли уже выпекаться, т. е. не выше 45° или 50° и тамъ остаются до слѣдующаго утра. Само собою разумѣется, что по временамъ слѣдуетъ посматривать не слишкомъ ли много жару въ печи, дабы овощи не обуглились, т. е. не сгорѣли, а также надобно нѣсколько разъ поворачивать противни, такъ какъ въ глубинѣ печи жаръ держится долѣе, чѣмъ при заслонкѣ. На другой день капуста вынимается. Совершенно сухіе кочаны кладутся въ холстяные мѣшки, а отъ тѣхъ кочановъ, въ коихъ толстыя жилы еще не просохли, отламываются сухія части листьевъ и всыпаются въ тѣ же мѣшки; остающіяся же сырыя части опять ставятся въ печь, пока совершенно не высохнутъ. За тѣмъ все содержащееся въ мѣшкѣ размельчаютъ простыми колотушками (*). По совершенномъ наполненіи мѣшка завязываютъ его плотно и въ такомъ видѣ онъ можетъ быть сохраняемъ въ сухихъ магазинахъ и ларяхъ; для большей же предосторожности при разсылкѣ, мѣшки могутъ быть уложены по нѣскольку вмѣстѣ въ большія деревянные бочки для отправления. Такимъ же образомъ сушатся и всякіе другіе свѣжіе овощи (**).

(*) Приготовленіе сухихъ овощей въ размельченномъ видѣ соединяетъ въ себѣ выгоды и плотной и рыхлой укупорки; притомъ, въ случаѣ подмочки, можно тотчасъ разостлать ихъ на рогожахъ, для просушки, и тѣмъ предохранить отъ порчи, чего съ прессованными овощами слѣзть невозможно.

(**) На случай неурожая капусты, всегда полезно заготовлять свеклу, потому, что очень часто, при недородѣ первой, хорошо родится послѣдняя. — Свекла даетъ вкусный борщъ не только своими кореньями, но и листьями, которые у насъ повсюду бросаются. Въ западныхъ губерніяхъ и въ Малоросіи свекольные листья квасятся вмѣстѣ съ кореньями и даютъ вкусное и здоровое блюдо. Эти квашеные листья можно высушивать какъ капусту, и, въ случаѣ недостатка послѣдней, употреблять для пищи, пока появится свѣжая зелень.

2) Сушка квашеной капусты и другихъ квашеныхъ овощей. При сушкѣ ихъ употребляется болѣе наблюденія и предосторожности, нежели относительно свѣжихъ овощей, ибо первыя содержатъ въ себѣ значительное количество кислотъ и, слѣдовательно, скорѣе могутъ подгорѣть, т. е. обуглиться. По этому надобно сперва ставить ихъ только въ вольный духъ печи не выше 35° и перемѣшивая и наливая часто сокъ, давать содержащейся въ нихъ водѣ возможность испаряться постепенно, но не быстро и безъ разрушенія состава растенія. На другой день они ставятся въ печь нѣсколько болѣе нагрѣтую, также часто перемѣшиваются и переливаются нѣсколько разъ сокомъ и наконецъ на третій день ихъ сажаютъ въ жаръ около 50° до совершенной высушки. Само собою разумѣется, что при этомъ надобно еще болѣе смотрѣть, чтобы капуста не подгорѣла и высушилась правильно. За тѣмъ ссыпаютъ ее въ холстяные мѣшки, но безъ особеннаго толченія, такъ какъ квашеная капуста уже сама по себѣ мелко разрублена. Свекольные же листья раздробляются колотушками, какъ сказано выше, относительно свѣжихъ овощей. Квашеные бураки, т. е. корни свеклы, сперва рѣжутся на тонкія пластинки поперегъ, какъ бы для салата и потомъ сушатся, какъ и квашеная капуста, обливая ихъ, по возможности часто, свекольною закваскою. Остальная работа та же, какъ и для свѣжихъ овощей.

По опытамъ извѣстно, что на одну порцію шей нужно свѣжей сухой капусты или свеклы 2 лота, а квашеной сухой $1\frac{1}{3}$ лота на человѣка. Шей изъ сухой капусты приготовляются такимъ же образомъ, какъ изъ сырой, но только надобно до варки нѣсколько вымочить капусту въ холодной водѣ, чтобы она разбухла какъ слѣдуетъ.

Совѣтъ Императорскаго Вольнаго Экономическаго Общества, принявъ съ признательностію сообщенныя г-мъ Мочульскимъ свѣдѣнія, положилъ напечатать ихъ въ «Трудахъ» Общества, а въ поощреніе къ производству опытовъ приготовленія въ прокъ сухой квашеной капусты и свеклы домашнимъ способомъ, установить особыя отъ Общества преміи на слѣдующихъ основаніяхъ.

1. Образцы свѣжей и квашеной капусты и свеклы (листья и корни непрессованныхъ), приготовленные въ прокъ сушкою какимъ либо до-

машиннымъ способомъ, доступнымъ всякому домо-хозяину, должны быть представляемы въ Общество для испытанія, съ надлежащимъ описаніемъ ихъ приготовленія.

2. Въ описаніи способа приготовленія представленныхъ образцовъ должно означать:

а) Какая капуста была употреблена для квашенія, именно: одни ли только листья, или также и кочерыжки; съ примѣсью ли перцу, тмина и т. п.; сколько соли положено, при квашеніи, на фунтъ вѣса сырой капусты.

б) Какимъ способомъ присланные образцы были высушены: въ русскихъ ли печахъ или на лежанкахъ, или на солнцѣ.

в) Производилась ли сушка по вынутіи печенного хлѣба, или печь была топлена особо.

г) Въ одинъ ли пріемъ высушены и какъ долго оставались въ печи, или въ нѣсколько пріемовъ и сколько часовъ каждый разъ находились въ печи.

д) Начивалась ли сушка при самомъ сильномъ, или при самомъ слабомъ жарѣ, т. е. жаръ постепенно уменьшался или увеличивался при высушкѣ.

е) Въ какую пору года была произведена высушка доставленныхъ образцовъ.

ж) Сколько стоитъ на мѣстѣ: капуста и свекла свѣжая, квашеная и высушенная въ прокъ, обозначая все это фунтами и копейками.

3. Количество каждаго присланнаго образца должно быть не менѣе одного и не болѣе 2 фунтовъ.

4. Укупорка овощей для пересылки ихъ должна быть самая простая, отнюдь не въ запаенныхъ на глухо жестянкахъ или залитыхъ смолою ящикахъ, а въ обыкновенныхъ холстяныхъ мѣшкахъ, или въ ящикахъ, коробкахъ и другихъ всякому хозяину доступныхъ укладкахъ, наблюдая, чтобы

укупорка обходилась дешево и чтобы самыя помѣщенія занимали какъ можно менѣе мѣста.

5. Къ каждому образцу должно быть приложено письменное удостовѣреніе о томъ, кѣмъ и гдѣ онъ приготовленъ.

6. По надлежащемъ испытаніи образцовъ, назначаются отъ Общества, смотря по ихъ достоинству, въ награду, большія и малыя золотыя и серебряныя медали, и имена удостоенныхъ наградъ объявляются къ общему свѣдѣнію.

Труды Н. В. Э. О.

О ПРИѢХАВШИХЪ И ВЫѢХАВШИХЪ

Съ 20 по 27-е Января 1856 года.

Приѣхали въ Нижній—Новгородъ.

Изъ Рязани проѣзд. въ Казань: тит. сов. Тымковскій, изъ имѣнія: гвард. Каратаевъ, изъ Кіева: поруч. Жадовскій, изъ Арзамаса: поруч. Карауловъ, изъ Москвы: кап.-лейт. Бабарыкинъ, ост. въ 1-й Кремл. части, изъ Херсона проѣзд. въ Княгининъ: прапорщ. Курниковъ, изъ Спбурга проѣзд. въ Томскъ: поруч. Бобровъ, изъ Спбурга: полковн. Веймарнъ и надворн. сов. Гончаровъ, изъ Астрахани: подполковн. Окуневъ, 46 флот. экип. лейт. Ристори, тит. сов. Николаевъ и губ. секр. Степановъ, изъ Вятки: губ. секр. Каменецкій, изъ Спбурга проѣзд. въ Оренбургъ: маіоръ Махальскій, ост. въ Рожд. части.

Выѣхали изъ Нижняго—Новгорода.

Въ имѣніе: гв. Каратаевъ.

Редакторъ А. Ждановъ.

Нижній—Новгородъ въ Губернской Типографіи.—Печатано съ утвержденій Г. Исправляющаго должность Губернатора, Нижегородскаго Вице-Губернатора Панова и Цензора И. Сперанскаго.