

ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ

ЧАСТЬ НЕОФИЦИАЛЬНАЯ.

СУББОТА, МАЯ 25-ГО, 1857 ГОДА. № 21.

ДНЕВНИКЪ ОТЕЧЕСТВЕННЫХЪ

ВОСПОМИНАНІЙ.

МАЯ 19. Кончина вел. кн. Владиміра Ярославича Мономаха 1125.—Кончина вел. кн. московскаго Дмитрія Иоанновича Донскаго 1389.—Взятіе Гамбурга 1814.

МАЯ 21. Бракосочетаніе цесаревны Анны Петровны съ герцогомъ Голштинскимъ и учрежденіе ордена святаго Александра Невскаго 1725.—

МАЯ 22. Прибытіе въ Нижній-Новгородъ Императрицы Екатерины II. 1767.—Кончина исторіографа Николая Михайловича Карамзина 1826.

МАЯ 23. Петръ Великій выплалъ изъ Нижняго-Новгорода водою внизъ по Волгѣ въ Азовскій походъ. 1695.—

МАЯ 24. Сожженіе Москвы Крымцами 1570.—Французскій корпусъ сдася Мявуху 1735.

МАЯ 25. Учрежденіе Государственнаго Банка 1762.

МѢСТНЫЯ СЪВѢСТІЯ.

— () прѣхавшихъ и выпхавшихъ особахъ высшихъ классовъ.

Изъ Спбурга проѣзд. въ Екатеринбургъ: Ген.-Маіоръ Гофманъ.

Изъ Нѣжина проѣзд. въ Казань: Ген.-Маіоръ Скалонъ.

Въ Казань: Ген.-Маіоръ Остафьевъ.

Въ Нижнемъ-Новгородѣ съ 8 по 16-е Мая судовъ грузилось 70, на сумму 192,237 руб. Разгрузилось 63, на сумму 525,807 руб. сер.

Извѣстія изъ уѣздовъ.

Арзамасскаго.

Вѣдомства Государственныхъ Имуществъ, въ селѣ Щедровкѣ сгорѣлъ 1 крестьянскій домъ съ строеніемъ, принадлежащій крестьянину Ильѣ Яковлеву, стоящій 200 р. сер. Въ деревнѣ Дардаковой возникъ пожаръ, коимъ истреблено 5 крестьянскихъ домовъ и 3 кельи со всѣмъ строеніемъ, всего на сумму 500 руб. сер.

Лукояновскаго.

Вѣдомства Государственныхъ Имуществъ, въ селѣ Мадаевѣ сгорѣло 9 крестьянскихъ домовъ съ строеніемъ, на сумму 900 руб. сер.

Макарьевскаго.

Въ деревнѣ Семенищахъ произошелъ пожаръ, отъ котораго сгорѣло 27 крестьянскихъ домовъ, съ разнымъ строеніемъ и имуществомъ, всего на 5,336 руб. 50 коп. сер.

Сергачскаго.

Въ селѣ Гагинѣ произошелъ пожаръ, отъ котораго сгорѣло крестьянскихъ 25 домовъ и 3 кельи, священноцерковнослужительскихъ 6 домовъ и 1 домъ проживающаго въ селѣ этомъ Нижегородскаго мѣшанина Винокурова. Убытку причинено на 8,378 руб. сер. Во время пожара этого сгорѣлъ малолѣтній крестьянскій мальчикъ.

Важное подспорье хлѣба.

(Окончаніе.)

Ясневый мохъ растетъ на многихъ *лиственныхъ* деревьяхъ (ясень, береза, липа и др.), не имѣетъ горечи и слѣдовательно можетъ быть употребляемъ въ пищу безъ особеннаго приготовленія, а питательностію превосходить пшеничную муку!— Для дерева соками котораго онъ питается, онъ вреденъ; но для человѣка можетъ служить прекрасною пищею.

Исландскій мохъ не только встрѣчается у насъ въ большомъ изобиліи, но и растетъ скорѣе другихъ ягелей, такъ-что на одномъ и томъ же мѣстѣ можно собирать его черезъ три года въ четвертый. Онъ называется исландскимъ потому, что давно уже составляетъ народную пищу въ Исландіи, хотя его тамъ растетъ меньше, какъ и въ другихъ сѣверныхъ земляхъ. Олений мохъ растетъ очень-медленно, такъ что его на одномъ и томъ же мѣстѣ можно собирать опять не раньше какъ, лѣтъ черезъ 12, или даже 15, вообще же ягели можно собирать черезъ каждыя 5 лѣтъ. Подсвѣжный, или присвѣжный мохъ менѣе другихъ питателенъ, но за то хлѣбъ изъ него бѣлѣе цвѣтомъ; хлѣбъ изъ исландскаго мху темнубуръ.

Собранный мохъ надо высушить—на солнцѣ, или и въ печкѣ въ вольномъ духу, только, чтобъ онъ отнюдь не пригорѣлъ. Высушенный мохъ собирается легко. Но если его готовить на продажу и для перевозки, то лучше придать ему меньшій объемъ, превративъ его напередъ въ муку; а этому должно предшествовать извлеченіе горечи.— Ленротъ и Финляндская медицинская управа совѣтуютъ поступать такъ: «Развести 1 фунтъ поташу, или 2 фунта березовой золы во 144 бутылкахъ воды и въ растворъ положить полъ пуда сушеного, или полтора пуда сыраго исландскаго моху»; на меньшія, или большія количества моху нужно меньше или больше щелоку, но въ означенныхъ пропорціяхъ, на примѣръ на 12 бутылокъ холодной воды 2 лота поташу, или 4 лота золы и въ этомъ щелокѣ вымачивать фунтъ моху. Во всякомъ случаѣ для выщелачиванія моху нужна калка съ затычкой въ днѣ (если она на подожжкѣ), или близъ дна. «Мохъ держать въ щелокѣ цѣлыя сутки; потомъ, спустивши весь щелокъ,

наливать чистой холодной воды и спускать ее, повторяя это споласкиваніе до-тѣхъ-поръ, пока мохъ при жеваніи перестанетъ быть горькимъ».

Торсель не выщелачиваетъ своего моху, а извлекаетъ изъ него горечь запаривадемъ: «очистивъ мохъ отъ земли, вѣтокъ листу и т. п., обварить его кипяткомъ и дать медленно простыть; потомъ спустивши эту воду, перепустить черезъ мохъ чистую холодную воду раза два». Дѣйстви-тельно, и этимъ способомъ можно освободить мохъ отъ горечи; но тутъ вмѣстѣ съ горечью теряется и много питательнаго; слѣдовательно выгоднѣе употреблять холодный щелокъ, нежели горячую воду.

Выщелоченный мохъ можетъ быть тотчасъ же употребляемъ для приготовленія кашицы, или кисельку (желе). Но для сбереженія въ прокъ или для дѣланія муки, необходимо высушить его. Сушка можетъ (смотря по погодѣ и пр.) совершаться или на солнцѣ, или въ овинѣ, и наконецъ въ печкѣ, но не въ большомъ жару, чтобъ мохъ не пригорѣлъ. Высушенный исландскій мохъ легко мелется въ жерновахъ, или на обыкновенной мельницѣ. И превращать его въ муку нужно только для приготовленія хлѣба; а для другихъ кушаній изъ него также хорошъ и немолотый. Муку дѣлаютъ такую, какъ самая грубая ржаная.

Олений мохъ не такъ горекъ, какъ исландскій, и потому требуетъ меньше времени для своего выщелачиванія. Ясневый мохъ (пармелія) нисколько не горекъ и его достаточно перемыть въ холодной водѣ, чтобы очистить отъ нечистоты (пыли насѣкомыхъ и т. п.) Впрочемъ кушанья изъ разныхъ родовъ ягелей приготовляются одинаково; только исландскій и олений мохъ даже замедляютъ створаживаніе молока, а ясневый напротивъ ускоряетъ закисаніе его. Мука изъ исландскаго моху разбухаетъ болѣе всякой другой муки; слѣдовательно наодно и то же количество воды нужно ягелевой муки меньше, нежели, на примѣръ, ржаной, чтобы тѣсто вышло столько же круто.

По питательности своей исландскій мохъ считается вдвое питательнѣе картофеля и въ полови-ну противъ ржи. И цѣна ему въ Исландіи и норвегіи: за два куля ягелевой муки одинъ куль ржаной. Для здоровья ягелевая мука не только несрав-

ненно лучше, нежели картофель, но даже лучше ржи.

Кушанье и хлѣбъ изъ ягелевой муки приготовляются весьма-различными способами съ разными прибавленіями. Не имѣя въ виду обогащать наше поварское искусство дюжинами рецептовъ, и предоставляя хозяйкамъ разнообразить вкусъ, сообщу здѣсь только необходимѣйшія указанія для приготовления пищи изъ ягелей.

1) *Студень* изъ ягелей употребляется и какъ особое кушанье и при замѣсѣ тѣста для хлѣба. Варить мохъ съ часъ въ закрытомъ горшкѣ не снимая пѣны, но помѣшивая, потомъ процѣдить его сквозь сито или полотенцо и дать застыть; получится студень, или кисель. Гуща, остающаяся на цѣдилкѣ, тоже годится въ пищу, съ солью или съ другою приправой.

2) *Каша* варится изъ ягелей или ягелевой муки, какъ обыкновенная каша. Размазня уваривается въ четверть часа, или немного больше. По вкусу и по средствамъ прибавляютъ въ нее какой-нибудь другой муки, крупы, картофелю, овощей, пряностей, что кому нравится.

Не лишнее замѣтить, что смѣло можно замѣшивать въ одно кушанье *разные* роды ягелей, на примѣръ исландскій, оленій и ясеновый вмѣстѣ, что у кого есть.

3) Для приготовления *хлѣба* необходимо прибавленіе какой-нибудь зерновой муки (ржаной, овсяной и пр.), потому-что тѣсто изъ ягелевой муки одной недостаточно-клейко, а разсыпается точно каша. Прибавленіе зерновой муки придаетъ ему достаточную клейкость. Смотря по обстоятельствамъ, берутъ ягелевой и зерновой муки или поровну, или которой-нибудь больше, даже вдвое больше той или другой, во всякомъ случаѣ получится хорошій хлѣбъ.

Хлѣбное тѣсто можетъ приготовляться и на дрожжахъ и на закваскѣ. Смѣшанное съ зерною мукой всходитъ хорошо; готовится и печется впрочемъ какъ обыкновенный ржаной хлѣбъ. Можно ягелевой мукѣ придать клейкость и безъ зерновой муки, замѣнивъ ее прибавленіемъ картофеля; но такой картофельно-ягелевый хлѣбъ не всходитъ, а впрочемъ вкусень.

Ягелевой хлѣбъ (съ прибавленіемъ зерновой муки) черствѣетъ не скоро и можетъ долго сохраняться. Я хлѣбъ, испеченный на половину изъ ржаной и ягелевой муки и нахожу его очень вкуснымъ.

4) Въ Исландіи и Норвегіи ягели давно употребляются въ пищу и для людей и для скота. Въ Швейцаріи собираютъ ягели только на кормъ скоту, которому такая пища очень-впрокъ. Мохъ, назначенный для корма скоту, хранятъ въ томъ видѣ, какъ онъ есть. Но передъ каждой дачей запариваютъ его въ кадкѣ горячею водою и даютъ мху впитать эту воду въ себя; такъ поступаютъ для того, чтобы смягчить мохъ, безъ того всегда слишкомъ-жесткій. Чтобы приохотить скотъ къ этому корму, посыпаютъ его (сначала) отрубями, мякиной и т. п., а также солью, или поливаютъ разсолонъ; прибавленіе соли всегда полезно для скота. Коровамъ задаютъ ягелю обыкновенно по два раза въ день. Для корму телятъ и жеребятъ ягели тоже очень-хороши.

Оставляю безъ упоминанія другія полезныя примѣненія ягелей. Главное мнѣ бы хотѣлось, чтобы у насъ распространилось употребленіе въ пищу съѣдобныхъ ягелей, потому-что въ этомъ вижу весьма-важное средство избавляться отъ голода въ малохлѣбныхъ странахъ и послѣ неурожаяевъ. Встрѣчающійся въ восточной Россіи *катунъ*, или *перакатиполе* также принадлежитъ къ питательнымъ ягелямъ.

Барановскій.

С.-Петербург. Вѣд. Мая 8 дня 1857 г. № 98-й.

ЧАСТНЫЯ ОБЪЯВЛЕНІЯ.

Продаются: коляска четырехмѣстная городская и съ дорожными приборами, тарантасъ Сибирской работы на желѣзныхъ осяхъ, городскія: долгуша съ верхомъ, пролетка, сани четырехмѣстныя, и другія небольшія съ верхомъ. Станокъ рабочій новый, телѣга и двой сани простыя.—Мебель краснаго дерева: большой диванъ, шкафъ библіотечный, горка, камеръ-обскура она же и панорама. Три камода, креслы волтерскія съ приборомъ березовыя и простыя три шкафа и диванъ.—Мож-

но видѣть во всякое время въ домѣ Г. Княгининскаго, на углу улицъ Большой и Малой Покровокъ. Также продается и сей домъ, вполне устроенный, сухой и теплый съ каменнымъ и деревяннымъ строеніемъ, хорошимъ колодеземъ и съ большимъ фруктовымъ садомъ.—1.

Россійское Общество для застрахованія пожизненныхъ и другихъ срочныхъ доходовъ и капиталовъ, назначило въ Нижнемъ-Новгородѣ, на Нижегородской Ярмаркѣ и по всей Нижегородской Губерніи, своимъ Агентомъ Нижегородскаго 3-й гильдіи купца Дмитрія Григорьева Усова, для производства страхованія и тѣмъ обезпеченія страхователей: 1 оставитъ по смерти страхователя условный капиталъ или пенсіонъ, его наследникамъ или лицу имъ назначенному. 2 чрезъ условное число лѣтъ, приобрѣсти страхователю пожизненный пенсіонъ или даже обезпечить онымъ рекрута и 3 чрезъ такое же посредство приобрѣсти для малолѣтняго дитяти, по назначенію страхователя, извѣстный капиталъ.

Премія по означеннымъ страхованіямъ назначены самыя умѣренныя, объ которыхъ свѣдѣнія можно получать въ Конторѣ Агента, состоящей въ Нижнемъ-Новгородѣ, Рождественской части, 3-го квартала, въ домѣ крестьянина Макаровскаго, противъ Алтаря Успенской церкви.—1.

Правленіе Пермскаго Пароходства по рѣкамъ Камѣ и Волгѣ приглашаетъ желающихъ купить принадлежащую сему Обществу машину съ парохода Кяхта, которая нынѣ находится на заводѣ «Досчатый» Гг. Шепелевыхъ, Владимірской Губ. Муромскаго уѣзда; объ условіяхъ можно узнать отъ проживающаго на томъ заводѣ Инженеръ-Механика Г. Джовса, или въ С-Петербургѣ, въ зданіи Сената отъ полковника Г. Мясоѣдова.—2.

Родители, желающіе помѣститъ дѣтей для обученія Нѣмецкому, Французскому или Англійскому языкамъ, могутъ обратиться для узнанія условій въ Нижнемъ къ Старшему учителю Александров. Инстит., Александру Васильевичу Вальдъ.—3.

Отъѣзжаетъ за границу.

Ганноверскій подданный, уроженецъ изъ Люддерсена, Гейнрихъ Вильгельмъ Шнебергъ.—1.

О ПРИѢХАВШИХЪ И ВЫѢХАВШИХЪ

Съ 19 по 25-е Мая 1857 года.

Приѣхали въ Нижній—Новгородъ.

Изъ Спбурга: стат. сов. Перовскій, кол. ассес. Сушовъ, корп. Михайловъ и тит. сов. Языковъ, изъ Симбирска: кол. ассес. Волконскій, ост. въ 1-й Кремл. части, изъ Саратова: надворн. сов. Слѣпцовъ, ост. во 2-й Кремл. части, изъ Москвы: кап. Трофимовъ, изъ Москвы проѣзд. въ Казань: полковн. Шалашниковъ, изъ Нѣжина проѣзд. въ Казань: шт.-кап. Лисогурскій, ост. въ Рождеств. части.

Выѣхали изъ Нижняго—Новгорода.

Въ имѣніе: тит. сов. Языковъ, въ Казань: стат. сов. Перовскій и надворн. сов. Слѣпцовъ.

Редакторъ А. Ждановъ.