

# ИЗВѢЩЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВЪДОМОСТЯМЪ

№ 30.

## ИЗВѢСТІЯ.

### 1. Домашнія записки.

#### 1-е Какъ варить салатъ въ сахарѣ.

Порѣзавъ на кусочки салатъ, (стеб-  
ли) снявъ верхнюю кожицу, и опла-  
вивъ въ водѣ очистишь всё жваки —  
Послѣ сего пересыпавъ имбаремъ, на-  
лишь холодною водою и поставишь  
въ ледъ дня на три, пошомъ варишь  
какъ обыкновенно варенье. На фунтъ  
салата требуется фунтъ и одна  
треть сахара.

#### 2-е Какъ варить Французскую Ро- зу.

Московскій 3-й гильдіи купецъ

смородни, шерсть въ ономъ, пока  
всѣ листочки наберутся сего году;  
пешомъ варишь на 1 фун. розы 4 ф.  
сахару, надобно чтобы сыровъ былъ  
гоновъ, и тогда положишь розу; а  
чтобы была она хорошаго цвѣта, то  
должно прибавишь не много солу крас-  
ной смородни.

#### 3-е Первый способъ варить зеле- ный крыжовникъ.

Фунтъ вычищенныхъ ягодъ поло-  
жишь въ глиняную (фаянсовую) чаш-  
ку, переложивъ вишневыми листьями,  
и лишь сверху, чтобы конило  
(покрыло) ягоды и поставишь въ  
ледъ на сутки, пешомъ выдолоскашь  
нѣсколько разъ холодною водою, за-  
ришь пока онъ померщашея; вынувъ  
же изъ дупляшка, положишь въ воду  
часа на два, послѣ



чей. Сахару и варишь пока гожово  
будешь. Для цвѣшу положишь соку  
изъ свѣжихъ лимоновъ и оцѣшь вски-  
пашешь раза три.

4-е Второй способъ варить кри-  
жовникъ чтобы былъ зеленаго цвѣта.

Наспояшь спирту на яблѣняхъ чер-  
ной смородины и вишневыхъ, поло-  
жишь въ оный перечищенный ягоды;  
осваришь, пошомъ вынувъ изъ сего  
спирта, наливъ холодною водою и по-  
ставишь въ ледъ два на три; послѣ  
сваришь сиропъ изъ 2-хъ фунтовъ  
сахару, положишь въ оный 1 фунтъ  
ягодъ и варишь, какъ обыкновенно.

5-е Какъ варить дыню.

Очистишь кожу зеленую, пересы-  
пашъ мякоть сахаромъ и имбиремъ;  
пошомъ наливъ хорошимъ спиртомъ  
и поставишь на три дня въ ледъ, пе-  
ремѣшивая оную всякой день разовъ  
два. Послѣ перемишь очень чисто и  
осваришь въ водѣ; пошомъ положишь  
дыни въ глиняную (фаянсовую) чашку  
наливъ холоднымъ жидкимъ сиропомъ  
и поставишь оцѣшь два на три въ  
ледъ; вынувъ изъ сего сиропа поло-  
жишь въ новой и недваривашъ въ-  
сколько разъ, прибавляя всякой разъ  
сахаръ на одинъ фунтъ дыни, 2  
фунта сахару.

6-е Какъ варить простую розу

Вяшь перечищенной розы фунтъ  
перешь ее крѣпко въ холодной водѣ  
до шѣхъ поръ, пока вода не будешь  
болѣе снѣга цвѣна. Пошомъ выжашъ  
по крѣпче, положишь въ шарелку и  
изъ свѣжаго лимона весь сокъ выжашъ  
въ эту розу, закрывъ кружечкомъ и  
положишь на оный камешекъ, поста-  
вишь въ ледъ на сушки. Сваря сы-  
ропъ изъ 4-хъ фунтовъ сахару, по-  
ложишь въ оный розу и варишь какъ  
слѣдуетъ.

(Изъ Тавриг. Губерн. Вѣдом.)

2. О приѣхавшихъ и выѣхавшихъ:

(сб 13-го по 20 число Юля 1840 года.)

Прибыли: изъ С. Петербурга—Ге-  
нераль-Лейтенантъ Шулманъ, Дѣй-  
ствительный Статскій Совѣтникъ Ми-  
тусовъ и Надворный Совѣтникъ Шель,  
изъ Перми—ошс. Коллежскій Совѣт-  
никъ Иконниковъ, изъ Камышлова—  
ошс. Коллежскій Ассесоръ Кузнецовъ,  
изъ Москвы—ошс. Коллежскій Ас-  
сесоръ Поповъ, изъ Макарьева—ошс.  
Поручикъ Долгановъ, изъ Оранека—  
ошс. Поручикъ Яковлевъ, изъ Казани—  
Чинovníкъ 13 класса Алексѣевъ, изъ  
Москвы—Поручикъ Дачинъ и  
ишева



Юрьевца-ошс. Дѣйствительный Сшаш-  
скій Совѣтникъ Шубинъ, остано-  
вилея Рождественской части; изъ С.  
Пешербурга — Дѣйствительный Сшаш-  
скій Совѣтникъ Шмитъ, изъ Моск-  
вы — Коллежскій Совѣтникъ Гарицкій  
и Коллежскій Ассесоръ Стюартъ, изъ С.  
Пешербурга — Коллежскіе Ассесоры:  
Волковъ и Кирдановскій, Чиновникъ 9  
класса Реске, Коллежскій Регистра-  
торъ Соколовъ и ошс. Поручикъ Кро-  
товъ, изъ Ардашова — ошс. Поручикъ  
Фонъ-Штейнъ, изъ Екатеринбурга —  
Губернскій Секретарь Роде, остано-  
вились Макарьевской части.

Выѣхали: въ Казацъ — Генераль-  
Лейтенантъ Шцльманъ, въ Княгинин-  
скій уѣздъ — Дѣйствительный Сшаш-

скій Совѣтникъ Митусовъ, въ С. Пе-  
шербургъ — Коллежскій Совѣтникъ  
Иконниковъ, въ Симбирскъ — Маіоръ  
Мартыновъ, въ Рыбинскъ — Шшабсъ-  
Рошмисстръ Забольскій, Тишулярный  
Совѣтникъ Флеровскій, и Коллежскій  
Секретарь Шергинъ, въ Москву — Чи-  
новникъ 9 класса Кагановскій, въ  
Оренбургъ — Надворный Совѣтникъ  
Шель, въ Княгининъ — Чиновникъ 12  
класса Федоровъ, въ С. Пешербургъ —  
Чиновникъ 13 класса Алексѣевъ, въ се-  
ло Лысково — Шшабсъ-Рошмисстръ Ко-  
ризна.

### ЧАСТНОЕ ИЗВѢЩЕНІЕ.

Въ Нижегородскую Ярмарку изъ Москвы прибылъ я въ первый разъ съ  
накладнымъ серебромъ своего издѣлія, какъ шо: самоварами, подносами, под-  
свѣчниками и шому подобными вещами, о добротѣ коихъ извѣстно уже поч-  
теннѣйшей публикѣ, оное издѣліе имѣеть бытъ продаваемо въ Госшиномъ  
дворѣ мѣняльнаго ряда, въ лавкѣ подъ № 12-мъ, почему извѣщая  
объ эшомъ публику, покориѣйше прошу Гг.желающихъ покушатъ, пожаловащъ  
въ вышенрописанную лавку.

Московский 3-й гильдіи купецъ Дорфей Андреевъ Борисовъ.



Метеорологическія наблюденія дѣланныя при Нижегородской губернской гимназій съ 14-го по 21 число июля 1840 года.

В часы утра.	Полдень.		3 часа по полудни.		В часы вечера.	
	Термометръ.	Направление и сила вѣтра и состояние неба.	Термометръ.	Направление и сила вѣтра и состояние неба.	Термометръ.	Направление и сила вѣтра и состояние неба.
14. 744,8. 23,4. *16,1	ясно,	з, 2,	746,0 23,0. *17,1	з, 2, облачно	746,8 22,8. *16,8	з, 2, облачно
15. 749,2. 21,5. 12,8.	ясно,	з, 1, покрыт,	750,1 22,3 17,6.	ясно, облачно,	749,2 22,1 16,1.	ясно, и дождь,
16. 744,6 20,2. 15,1.	ясно,	з, 3, покрыт,	744,8 22,6. 17,7.	ясно, з, покрыт,	744,9 22,0. 17,4.	ясно, з, 4, покрыт,
17. 751,7. 21,8. 14,8.	з, 3, м, облака.	752,2 22,5. 17,0.	з, 3, м, облака,	753,0. 22,8. 18,4.	з, 3, м, облака	754,0. 22,2 15,0.
18. 755,3. 22,8. 16,2.	ясно,	755,1. 23,3 19,2.	ясно, з, 1, м, облака,	754,2. 23,6 19,2.	ясно, з, 2, облачно,	753,9. 22,4. 15,1.
19. 752,9. 22,0. 16,1.	ясно, и дождь	753,3. 22,8. 17,2.	з, 2, м, облака,	753,6. 24,8. 17,9.	ясно, з, 1,	754,5. 21,5. 14,0.
20. 754,9. 20,7. 17,4.	ясно, облака.	754,6. 23,0 19,9.	ясно, з, 2,	754,3. 22,8. 19,8.	ясно, з, 2, м, облака,	753,5. 21,7. 14,0.

Наблюдатель, Епархій учитель Вилмадинъ, Георгій Штейнкъ.