

ПРИБАВЛЕНИЕ

ВЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУВЕРНСКИМЪ ВѢДОМОСТЛМЪ.

№ 45.

ИЗВѢСТИЯ

1. Средство чтобъ лукъ былъ
богатой пъ е. крупноголовистый.

Есть холода, которые воображаешь, что каждое сѣло должно быть сырьимъ, а вошь, на прямръ, лукъ, требуешь прошагнаго. Держиши за печью, цѣлую зиму, лукъ, назначенный на востъвь, чтобъ луковицы совершили изсохли, и на весну сажайши въ грады. Правда, впощь лукъ не дастъ ощеблей, но за то луковицы будуть огромными. Пашушь, что шакимъ срединомъ произращающи луковицы вѣсной въ фунтъ. Къ намъ привозишь паракодакъ большія луковицы, зардкости, и продаюши въ Милюшиныхъ лавкахъ, рядомъ съ ананасами, а между шакимъ мы можемъ имень шаковой же лукъ дома. Средства прошли, надобно только знать ихъ. Испаски луковицы оштого велика, что

ихъ изсушашъ цѣлый годъ, на падающею шамошемъ солцѣ.

(Изъ Пензен. Губ. Вѣд.)

2. Недорогой спосѣдъ какъ приготвлять салныя свѣти мясоуступающиа въ добродѣти и чистотѣ не только Старинныи, но даже и вѣковыи свѣтица.

Надобно взять хорошаго очищеннаго сала 1/2 пуда, благо воска 5 фун., спермацета 1 фун., квасцовъ щеченныхъ 1 фун., воды 5 ведръ и приготовивши изъ всего этого массу для лишня саѣчъ слѣдующимъ образомъ:

1) 1 фунтъ квасцовъ распустить въ 5 ведрахъ воды, хорошеяко размѣшиая жидкость, покуда квасцы совершенно раствориши.

2) Растворъ квасцовъ вылиши въ копелъ и прибавиши туда же спирта 5 фунтовъ благо воску, помоль 1

Фунтъ спирташа и на конецъ 2½ пуда сала.

3) Сажь эту нагреваешь на огнѣ обыкновеннымъ образомъ; а какъ только она начнешь закипать, то спара шелочно и безпрерывно размѣшивашъ ее въ продолженіи 40 минутъ.

4) После этого прокипѣвшую и размѣшанную массу перелиши въ деревянную кадку и дать ей стояти пока комозиція эта не начнешь свершавшася по краю кадки.

5) А тогда постась же присущиши къ дешью свѣчъ въ формы, наблюдавъ, чтобы въ нихъ нисколько не попадало воды, находящейся на дни кадки.

6) Ошлифованные свѣчи вынимашъ изъ формъ пока они еще теплы.

7) Для свѣшанія употребляешь совершенно ровную бумажную прими № 42 выбѣленную обыкновеннымъ, а пекарскимъ способомъ.

8) Если ошлифовашъ чешверикъ, то по 4 свѣчи на фунтъ, что для свѣшанія надобно брать по 80 пишней бумажной прими № 42, на тройникъ по 100 пишней, — на поперечикъ по 60 пишней въ ширину. Такія свѣчи можно лишь даме и въ небольшомъ количествѣ.

Дошоненія ихъ слѣдующія:

1) Оливковое масло, какъ восковый и камфары несплавяютъ.

2) Горячъ чистымъ свѣшаніемъ плавятъ.

3) Нисколько недымитъ и неиздѣаютъ при горѣніи никакого и пріятаго запаха.

4) Горячъ почти спалькона време-
ни, какъ и одинаковой съ пима тол-
щины восковая свѣчъ, или вдвое бо-
лѣе обыкновенныхъ сальцыхъ свѣчъ.

5) Обходящая величины дороже
простыхъ сальцыхъ свѣчъ, а если
взять въ разчетъ, что одна горячъ
вдвое дешѣе, то въ Экономическомъ
отношении, свѣчи изъ такой компози-
ціи предущеси гораздо дешевѣе самы-
хъ дурныхъ садныхъ свѣчъ.

(Изъ Тамбов. Губ. Вѣд.)

3. О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ

съ 31-го Октября по 7-е число Но-
вѣбря 1842 года)

Прибыли: изъ Костромы — ош. Пок-
ровскіе Мизиновъ, изъ Бѣлска — Ка-
меръ Юакіеръ Надворный Совѣтникъ
Чахагель, изъ Казани — Коллежскій
Асесоръ Должоффъ, изъ села Шаро-
ва — Капитанъ Найдовскій, изъ Мог-
ильска — Губернскій Старшарь Забѣло-
въ Ардатова — ош. Поручикъ Сѣ-
лебъ, изъ Владимира — Прапорщикъ Ев-
таниновъ, османовались Гомѣошаевъ
своє часни.

Выѣхали: въ Уральскъ — Помо-
пичъ Мизиновъ, въ Москву — Кампъ
Юакіеръ Надворный Совѣтникъ Чах-
агель въ Тарѣ — зоручъ Соболевъ
въ Москву — Губернскій Старшарь За-
бѣловъ, въ Городище — Надворный
Холстай.