

НИЖЕГОРОДСКІЯ

ГУБЕРНСКІЯ ВЪДОМОСТИ.

Часть Неофициальная,

СУББОТА, ДЕКАБРЯ 9-ГО 1850 ГОДА № 59.

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОТЕЧЕСТВЕННЫХЪ ИССИОВИТЕЛЕЙ

ДЕКАБРЯ 3. Кочина великаго князя Василія Ивановича въ Москвѣ и вступленіе на престолъ Ісавна Грознаго подл оной матери его великой княгини Елены Пасильевны 1534.

ДЕКАБРЯ 5. Осада Нижнего Новгорода присержденіи Лажсмитіи II и Долаками, передоимъ отрядѣ подл командою князя Стевена Юр. Вяземскаго лежалъ въ этотъ день подл Нижнимъ 1608. Императоръ Александръ I въ Вильнѣ 1812.

ДЕКАБРЯ 6. Боеваго А. С. особождаеть Нижний Новгородъ отъ осадъ, беретъ въ плѣнъ князя Вяземскаго, котораго Пажесерскіи повелѣли на Нижнемъ Базарѣ 1608. Ватіе Памала Суворовымъ 1790.

КРАТКІЯ ИЗВѢСТІЯ.

— Декабря 6-го въ высокочестивенный день тезоименнства Государя Императора Николая Павловича и Великаго Князя Николая Александровича, въ Спасо-Преображенскомъ Кафедральномъ Соборѣ божественную литургію совершалъ Ректоръ Нижегородской Духовной Семинаріи Архимандритъ Аполлоній, въ присутствіи Г. Исправляющаго должность губернатора, военныхъ и гражданскихъ чиновниковъ. По окончаніи литургіи совершено мизъ же архимандритомъ Аполло-

ніемъ со всѣмъ духовенствомъ Нижняго Новгорода благодарственное Господу Богу молебствіе, съ провозглашеніемъ многолѣтія Государю Императору и всему Августѣйшему Дому. Вечеромъ городъ былъ иллюминованъ.

— О прижившихъ и выжившихъ особахъ первыхъ четырехъ классовъ.

Изъ Саранска 5 ч. генералъ-маіоръ Поляковъ сст. во 2 Кремл. части.

НѢСКОЛЬКО СЛОВЪ О ЧАЕ.

Чай есть кустарникъ изъ породы лавроваго дерева, къ которой принадлежатъ и великрѣпная камелия. Вышньюю онъ не болѣе двухъ футовъ. Только одинъ сортъ чая собирается съ огромнаго дерева, высоту въ нѣсколько сажень, а толщиною охвата въ два; чай этотъ растетъ въ Китаѣ въ губерніи Юнь-нань и называется тамъ *пуэръ-ча*; а въ Вхитѣ—*пурча*; онъ принадлежитъ къ сорту зеленыхъ, вытюшихъ, слабительное свойство. Чай растетъ дико по горамъ и разбодится людьми на полосѣ Южнаго-Китаю между 23 и 31 градусами Сѣверной широты. Кустарникъ этотъ растетъ и въ Японіи; но тамошніе жители предпочитаютъ китайскій чай своему. Чайное растение называется по китайскіи ча, а приготовленные для питья листья его—*ча-е*, то есть «чайный листъ», откуда происходитъ и русское слово—*чай*.

Стемена чайныя соръваютъ въ сентябромъ

душѣ: высушивъ на солнцѣ, ихъ мѣшаютъ съ мокрымъ пескомъ и хранятъ въ корзинахъ, накрытыхъ соломою. Въ маргоской душѣ приготавливаютъ землю подъ чай, обыкновенно между бамбуковыми или тутовыми деревьями, чтобы предохранить молодые всходы отъ палящихъ лучей солнца; вырываютъ, на два фута разстоянія одну отъ другой, круглыя ямки трехъ футовъ въ окружности и глубиною въ футъ; землю изъ нихъ выдунуто мѣшаютъ съ черноземомъ, и потомъ опять наполняютъ ею ямки. Сѣютъ отъ 60 до 70 сѣмечекъ въ каждую ямку, и засыпаютъ землей толщиною въ дюймъ; во время засухи поливаютъ водою, въ которой промывалось сарацинское пшено. Два года растетъ чайный кустарникъ вмѣстѣ съ дикою травою; на третье лѣто полноту траву и окулаваютъ деревца землею, составленную изъ помета шелковичныхъ червей, смоченнаго уриною; при этомъ дѣлать нужно имѣть сноровку, приобретаемую лишь опытною. На четвертый годъ можно собирать чай.

Плантація подъ этотъ кустарникъ располагается на покатохъ горѣ, чтобы дождевая вода стекала; если же приведется разводить чай на ровномъ мѣстѣ, то для стока воды дѣлаютъ глубокія борозды. Отъ излишней мокроты растеніе гибнетъ. Покаты для плантацій должны быть на югъ; сѣверные не годятся; а потому на одной и тойже горѣ снимается чай разныхъ добротъ. Между деревцами садятъ вербако душистыя кустарники, напримеръ: *olea fragrans*, *prunus armeniac*, *magnolia julan*, и т. д.: вѣтви ихъ охраняютъ чайныя деревца осенью отъ инеи, а лѣтомъ отъ зноя.

Въ первой половинѣ апрѣльской луны, когда почка начинаетъ развертываться, собираютъ чай обыкновенно до солнечнаго восхода. Листки шипяютъ чашами и бросаютъ въ чистую воду, дабы отъ прикосновенія рукъ не потерялъ чай свѣжести и чистоты. Ростки тонкіе, похожіе на птичій языкъ, почитаются лучшими; за ними слѣдуютъ листочки только что развернувшіеся, и т. д.

Послѣ того разводятъ огонь изъ древесныхъ прутиковъ, ставятъ на него чугунный подержанный котлики вѣдъ чашу, всыпаютъ туда снятые листки, и проворно мѣшаютъ палочкою, чтобы не подгорѣли. Въ этомъ дѣлѣ нужно соблюдать величайшую осторожность: въ котлики кладутъ отъ по-

лованы до фунга листовъ; сначала разводятъ легкій огонь, а потомъ усиливаетъ его постепенно, не полнѣями однакожъ, а древесными прутиками. Какъ скоро чайные листы начнутъ издавать крѣпкій запахъ, котель снимаютъ съ огня и листы высыпаютъ на блюдо. Такъ приготавливаютъ всѣ сорта чернаго чая.

Приготовленіе зеленого чая производится нѣскольکو иначе. Отбираютъ молодые листы и отщипываютъ у нихъ верхинки и стебельки, отъ которыхъ чайный листокъ пригораетъ; когда же листы начнутъ парить въ котлѣ, то работникъ отмахиваетъ вѣтромъ паръ: иначе листы пожелтѣютъ и потеряютъ вкусъ и запахъ. Выпаренный чай высыпаютъ на лотки и фарфоровыя блюда, растялаютъ тонкимъ слоємъ, и, проворно отмахивая вѣромъ поднимающіеся пары, пока еще онъ влаженъ, переминаютъ руками, отчего листочки какъ бы свертываются. Послѣ того листочки опять всыпаютъ въ котлики, подсушиваютъ на легкомъ огнѣ, и хранятъ. Выпариваніе считается необходимымъ потому, что листы часъ сама по себѣ имѣютъ сильно одуряющее свойство; безъ этого они были бы ядомъ, а не травою, производящею вселѣсть и прогоняющею сонъ. Съ такою же цѣлю жарятъ кофе, какъ въ Европѣ, такъ и въ Азіи: иначе онъ тоже былъ бы навѣткомъ одуряющимъ.

Приготовленный чай кладутъ въ фарфоровыя кувшины и плотно завязываютъ, чтобы не выдохся или не повредился отъ вліянія другихъ тѣлъ: чай весьма ибженъ въ прихотливомъ; посторонній запахъ, отъ чего бы то ни было, лишаетъ его доброты, а потому держать его надобно отдѣльно отъ сѣстныхъ припасовъ и т. и.; не терпятъ онъ также бумаги: завернутый въ нее и переночевавшій такимъ образомъ дѣлается изъ лучшаго сорта худымъ. Чай, назначенный въ отпускъ, насыпаютъ въ свинцовыя ящики, запаиваютъ ихъ и въ свою очередь ставятъ въ ящики деревянные, обернутые папстеною изъ бамбука. Въ этомъ видѣ привозятъ его въ Кяхту, и мѣшаютъ русскимъ купцамъ на нашъ издѣлій. Ящики чая насыпаются въ Кяхтѣ и во всей Сибири «истомомъ», а въ Россіи—«цыбакомъ».

Чай, купленный на мѣстѣ приготовленія, нагружаютъ на суда и везутъ сперва моремъ на Сѣверъ, потомъ входятъ въ Большой Каналъ, а отсюда везутъ до Кяхты сухимъ путемъ, чрезъ

Монголии, на вьючных верблюдах. Ящики съ чаем по фунту бываютъ отъ 63 до 67 или отъ 87 до 93 фунтовъ: первые называются квадратными, вторые полукруглыми. Цвѣточный чай лучшихъ сортовъ въ красивыхъ ящичкахъ помѣщается для дороги въ обыкновенное «мѣсто», часломъ отъ 2 до 32 ящиковъ.

При мѣнѣ обыкновенно пробуютъ каждое мѣсто желѣзнымъ совкомъ; пробиваютъ ящикъ, и, вынувъ чаю для пробы, обиваютъ потомъ «мѣсто» въ сырыхъ коровьихъ кожи (шпир): въ такомъ видѣ идетъ онъ въ Россію. Здѣсь подвергаютъ его послѣдней степени искаженія: вынимаютъ изъ цыбиковъ, зачертываютъ по фунтамъ и четверть фунтамъ—въ бумагу, и въ этомъ видѣ достается онъ намъ. Далѣе, въ лавкѣ съ чаемъ подается также кофе, сахаръ: все это лишается его природнаго букета. Съ другой стороны, чай изъ Кантона привезенный въ Европу моремъ портится отъ долговременнаго пребыванія во влажной морской атмосферѣ. Въ Западной Европѣ обращаются съ нимъ еще болѣе варварски, чѣмъ у насъ: въ Парижѣ, напримѣръ, лежить онъ въ полескательныхъ чашкахъ совершенно открытой; потому, залитый кипяткомъ, окрасиваетъ только воду, запаху же рѣшительно никакого не имѣетъ. Годовъ тридцать назадъ жили въ Иркутскѣ Японцы, выброшенные бурей въ Камчатку: они были матросами на купеческомъ суднѣ и сказывали, что нагружая чай на суда, владели въ опьяненіе и должны были отдыхать въ отдаленіи отъ ящиковъ, чтобы съ новыми силами приняться за работу: вотъ какъ сильнъ чай на мѣстѣ родины!

Лучшіе сорта цвѣточного чая насыпаются въ небольшіе ящики, или жестяные банки богато убранныя, или скатываются въ шары; послѣдняго сорта чай рѣдко вывозится за границу.

Чай средняго сорта улушанютъ посторонними благоволиями: на три части чая берутъ одну часть цвѣтовъ *Olea fragrans*, жасмина, розы, померанцевыхъ цвѣтовъ, или мускатной розы, и, насыпая въ кувшинъ слой чаю, перекалдываютъ слоемъ цвѣтовъ, и такъ далѣе; кувшинъ потомъ плотно завязываютъ, ставятъ въ котлѣ съ водою на огонь, и когда остынетъ, то чай отдѣляютъ отъ цвѣтовъ и подсушиваютъ на огнѣ. Этимъ способомъ можно и у насъ исправлять выдохнувшіеся чаи: но гдѣ набрать такое множество цвѣтовъ?

При завариваніи чая Китайцы наблюдаютъ пять правилъ:

1. Воду брать частую; изъ горныхъ источниковъ и ключей почитается лучшою; за нею слѣдуетъ рѣчная, а потомъ уже колодезная.

2. Для кипяченія воды употреблять глиняный горшокъ, а для заливанія класть чай въ фарфоровую чашку до половины закрытую крышкою; при наливаніи кипяткомъ соблюдать осторожность: если вблизи будетъ сырое мясо, рыба, масло или сало, если называющій воспользъ, чай потеряетъ настоящій свой запахъ, и будетъ отзываться чѣмъ то не приятнымъ.

3. Не мѣшать нѣсколько сортовъ вмѣстѣ.

4. Наливать чай гораздо лучше прокипяченою водою, нежели кипяткомъ; вода, аскаляченная на мокрыхъ или сырыхъ дровахъ, портитъ чай.

5. Предъ наливаніемъ кипятка должно ополоснуть чай теплою водою, чтобы смыть пыль и отнять отзывъ дымомъ, получаемый при завариваніи; чайникъ и чашку вымыть и вытереть до суха.

У насъ водится гибельное обыкновеніе приготавливать чай: облитый кипяткомъ, ставить его на канфоруку самовара: тутъ онъ прѣтѣт и совершенно лишается букета. Если чай приготовленный въ чайникѣ, а не въ чашкѣ, отзывается уже прѣью, что съ нимъ будетъ когда четыре часа и болѣе простоятъ на канфорукѣ самовара! Чай должно пить безъ сливокъ: всякая примѣсь ему вредна.

Китайцы пьютъ чай какъ въ Россіи квасъ. Употребленіе холодной воды считается у нихъ вреднымъ; всѣ пьютъ ее подогрѣтую и приправленную чаемъ. Чаю приписываютъ множество лекарственныхъ качествъ, и въ концѣ стола пьютъ его всегда какъ средство способствующее пищеваренію, придающее бодрость и прогоняющее сонъ. Замѣчено тамъ, что люди трезвые страстно любятъ чай: они чувствуютъ отъ него бодрость, живость и свѣжесть въ мысляхъ. Дѣло возможное: чай, какъ средство наркотическое, ускоряетъ обращеніе крови, а какъ теплая вода производитъ въ желудкѣ особое нерасположеніе къ напиткамъ крѣпкимъ. Въ этихъ видахъ,

остается радоваться, что народъ нашъ пристращается къ чаю; но при этомъ должно строго наблюдать надъ тѣмъ, какой чай пьютъ нашъ народъ, чтобы корыстолюбіе не воспользовалось этою склонностію и не надѣлао вреда вмѣсто пользы. Легкую испарину прозаводить чай только тогда, когда привалтъ будетъ безъ мѣры; въ этомъ случаѣ онъ вреденъ народу осенью, зимою и весною, располагая къ простудамъ.

(Изъ Кур. Губ. Вѣд.)

ЧАСТНЫЯ ИЗВѢСТІЯ

На основаніи 75 § положенія объ Акцизно-откупномъ Коммиссіонерствѣ съ 1851 по 1855 годъ, въ Управленіи Нижегородскаго Коммиссіонерства, въ присутствіи чиновника Казенной Палаты, 18 числа сего декабря, имѣетъ быть открытъ торгъ съ переторжкою чрезъ три дня, на отдачу въ содержаніе харчевой продажи по нитейнымъ заведениямъ; почему желающіе благоволятъ явиться для сего въ назначенный срокъ въ Управление Коммиссіонерства состоящее въ домѣ купца Климова, на нижнемъ базарѣ въ рождественской улицѣ.—1.

Тайный Совѣтникъ Жидовскій.

О ПРОДАЖѢ МОДНЫХЪ ТОВАРОВЪ.

Честъ имѣю извѣстить почтеннѣйшую публику, что въ моемъ модномъ магазинѣ въ Нижнемъ Новгородѣ на Большой Покровкѣ, въ домѣ князя Юсупова, получены съ послѣднею почтою изъ Москвы разныя модныя товары, какъ—то: бархаты, плюши, тисля, швыты, перья, ленты, галстучки, чепцы, куафюры, и другіе разныя модныя товары, которыми надѣюсь вполнѣ удовлетворить вкусу почтеннѣйшей публики, и лишь себя надеждою, что мой модный магазинъ не останет-

ся безъ уваженія, потому что высылка всѣхъ выходящихъ модныхъ вещей производится безостановочно мнѣ отъ моихъ С. Петербургскихъ и Московскихъ корреспондентовъ.—2.

Содержательница моднаго магазина

Н. А. Палатина.

О ПРИВЪХАВШИХЪ И ВЫВЪХАВШИХЪ.

съ 29 НОЯБРЯ ПО 9 ДЕКАБРЯ 1850 ГОДА.

Пріѣхали въ Нижній—Новгородъ.

Изъ Сибурга Нижегородскій вице-губернаторъ статскій совѣтникъ *Пановъ*, изъ Базани помощникъ окружнаго генерала полковникъ *Степановъ*, изъ Калгивина поручикъ *Камескій*, изъ Горбатова тит. сов. *Нестеровъ*, колл. секр. *Дюфуръ*, изъ имѣнія семенов. уѣзд. предвод. дворян. *Каратаевъ*, изъ Сибурга прав. *Махотинъ*, изъ Екатеринославя тит. сов. *Лебедевъ*, оставившійся въ 1-й Кремлевскій Части; изъ села Покрова надвори. совѣт. *Невазовичъ*, изъ Сибурга поруч. *Фировъ*, изъ имѣнія кол. асс. *баронъ Аишъ*, изъ Балахны тит. сов. *Климовъ*, изъ Москвы шт. кан. *Яковлевъ* ост. во 2-й Кремл. Части; изъ Москвы профзд. въ Пермь майоръ *Иерусалимскій* ост. въ Рождественской Части.

Вывѣхали изъ Нижняго—Новгорода.

Въ Ригу Нижегородскій старшій полиціймейстеръ полков. *Зембушъ*, въ Семеновъ тамашній уѣздный предводитель дворянства *Каратаевъ*, въ Москву шт. канц. *графъ Толстой*, въ Василь пер. *Куревскій*, въ Москву от. прашор. *Пиконовъ*, пор. *Камескій*, въ Горбатовъ тит. сов. *Нестеровъ*, кол. секр. *Дюфуръ*, въ Семеновъ вальд. сов. *Мелинникъ*, въ Москву кол. секр. *Сапожниковъ*,

Нижній Новгородъ. Въ Губернской Типографіи. Печатать дозволяется. Исправляющій должность Губернатора
Вице-Губернаторъ *Пановъ*.