

ХАРЬКОВСКІЯ ГУБЕРНСКАЯ ВѢДОМОСТЬ. ЧАСТЬ НЕОФИЦІАЛЬНАЯ.

№ 52.

ДЕКАБРЯ 31.

1855.

Содерявіе: О Харьковскомъ Коллегіумѣ.—О хлѣбопечевів.—Частныя обьявленія.—О прѣхавш. и выѣхавш.

О ХАРЬКОВСКОМЪ КОЛЛЕГІУМѢ.

(Продолженіе.)

При указѣ изъ Святѣйшаго Правительствующаго Сѵнода, послѣдовавшемъ 1811 года, присланы въ Харьковскій Духовный Коллегіумъ 100 серебряныхъ медалей, пожертвованныхъ Государственнымъ Канцлеромъ, Графомъ Николаемъ Петровичемъ Румянцовыемъ, для раздачи при годичномъ публичномъ испытаніи ученикамъ Коллегіума, отличнымъ по успѣхамъ и благонравію. При этомъ доставлены: штемпель на медали и билетъ на 2 тыс. руб., пожертвованные Графомъ для выбитія еже годно такихъ медалей и на будущее время. Пожертвованный капиталъ бытъ взнесенъ въ Опекунскій Совѣтъ С.-Петербургскаго Воспитательного дома Г. Оберъ Прокуроромъ Святѣйшаго Правительствующаго Сѵнода, Княземъ Александромъ Николаевичемъ Голицынымъ согласно волѣ завѣщателя, Графа Румянцова. Въ этомъ указѣ прописанъ Высочайший ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА указъ, за Собственноручнымъ подпи-

саніемъ, на имя Коммиссии Духовныхъ Училищъ: «Государственный Кавцлеръ Графъ Румянцовъ, изъ уваженія къ памяти покойнаго дяди своего, бывшаго въ Вѣнѣ полномочнымъ посломъ, Князя Дмитрія Голицына, между многими предметами благотворительности, особеннѣе имѣвшаго попеченіе о Харьковскомъ Духовномъ Коллегіумѣ, принесъ просьбу о дозволеніи раздавать ежегодно, во время публичнаго испытанія, пятерымъ отличившимъ воспитанникамъ Коллегіума, при похвальномъ свидѣтельствѣ, по одной серебряной медали, съ изображеніемъ Князя Голицына, по образцу той, какая была выбита въ Вѣнѣ, въ память его добродѣтелей и любви къ наукамъ. Графъ Румянцовъ представилъ сто такихъ медалей, и на будущее время, имѣстъ съ симъ, внесъ для приращенія 2 т. руб., съ тѣмъ, чтобы изъ процентной суммы, за исключеніемъ расходовъ на битіе ежегодно по 5 медалей, остатки были употребляемы на покупку книгъ и другіе учебные предметы по усмотрѣнію начальства. Пріемля во уваженіе подвигъ Графа Румянцова, и вкупъ желаю отдать справедливость усердію многихъ изъ фамиліи Князей Голицыныхъ, при самомъ основавіи Харьковскаго

Коллегіума и въ послѣдующія времена благо-
творившихъ сему учебному заведенію. Мы
согласовали на приведеніе въ дѣйствіе вы-
шесказанныхъ предложеній. Комиссія Ду-
ховныхъ Училищъ не оставитъ учинить на
основаніи сего надлежащихъ распоряженій.
1811 года Октября 20 дня».

(Продолженіе вперед.)

О хлѣбопечениі.

Г. Пожжаль, главный аптекарь въ Валь-
де-Грасѣ, помѣстилъ недавно въ Gazette m dicalе весьма замѣчательную статью, подъ
заглавіемъ: «Общий взглядъ на способы хлѣ-
бопечениія, предлагаемые для пониженія цѣ-
ны на хлѣбъ—Revue générale des procédés de panification, proposés pour abaisser le prix du
pain». Сущность этой статьи заключается въ
слѣдующемъ.

Хлѣбъ, говорятъ авторъ, есть основаніе на-
родной пищи и вполнѣ заслуживаетъ внима-
нія какъ правительства, такъ и лицъ, зани-
мающихся сохраненіемъ здоровья человѣче-
ства: вотъ почему хлѣбопечениіе и составляло,
въ особенности въ послѣднія пятьдесятъ лѣтъ,
предметъ изысканій весьма тщательныхъ и
постоянныхъ. Для усовершенствованія хлѣб-
опечениія недостаточно трудовъ однихъ хлѣб-
никовъ: тутъ необходимо содѣйствіе земле-
дѣльцевъ и инженеровъ; потому что для ис-
печевія хорошаго хлѣба требуется зерно пол-
новѣсное, плотное, хорошо сбереженное и
очищенное; хорошо устроенные мельницы и
въ нихъ рукава для просѣванія муки; мука
бѣлая, сухая, мягкая на ощупь, пріятная на
запахъ, богатая клейковиною и доставляющая,
въ смѣшаніи съ водою, тесто однородное и
упругое.

Въ неурожайные годы предлагаемо было
множество средствъ для пониженій цѣны на
хлѣбъ и для замѣненія пшеничной муки сур-

рогатами. Эти средства, однакожъ, слишкомъ
часто противорѣчили правиламъ гигіиены и
законамъ питанія: изобрѣтатели ихъ почти
всегда забывали, что цѣна пищи зависитъ
или должна зависѣть отъ питательной ея си-
лы, такъ же, какъ цѣна на топливо опредѣ-
ляется степенью производимаго имъ жара.

1) Сначала предлагали, для умноженія ко-
личества хлѣба и для пониженія на него цѣ-
ны, приготовленіе его изъ непросѣянной му-
ки, полагая пользоваться, такимъ образомъ,
всѣми питательными веществами, находящи-
мыми въ хлѣбныхъ зернахъ. Но въ отрубяхъ
находится 36% веществъ, не имѣющихъ ни-
какой питательности, и только одна часть
азотистаго вещества, питающаго организмъ.
Хлѣбъ, приготовленный изъ грубой муки,
трудно поднимается, тяжелъ, плотенъ, не апп-
етитенъ, кисловатъ и неудобоваримъ. Огру-
би содѣйствуютъ только привнесенню вѣса
хлѣба, но не увеличенію количества его пи-
тательныхъ частицъ, потому что непросѣян-
ная мука поглощаетъ болѣе воды, нежели
бѣлая. Вотъ почему нельзя и думать о при-
готовленіи хлѣба изъ непросѣянной муки: го-
раздо выгоднѣе давать людямъ чистый хлѣбъ,
а отруби животнымъ, откармливаемымъ для
полученія молока и говядины. Существенный
вопросъ состоитъ въ томъ, чтобы совершен-
но и, притомъ, хозяйственнымъ образомъ от-
дѣлять питательныя начала хлѣбныхъ зеренъ
отъ непитательныхъ. Въ началѣ прошлаго
столѣтія, при помолѣ муки терялось до 40%
питательного вещества; въ настоящее же вре-
мя количество это убавилось съ 12 или 15 на
100. Должно надѣяться, что со временемъ и
это число процентовъ уменьшится еще зна-
чительнымъ образомъ.—Пытались также от-
дѣлять муку, приставшую къ отрубямъ; но
эти попытки не представили удовлетворитель-
ныхъ результатовъ, потому что отъ такой
муки хотя и оказывалось болѣе припека, но
выгода эта едва могла прикрывать издержки
обработки; сверхъ того такой хлѣбъ не такъ
бѣль и менѣе пріятелъ на вкусъ, а отруби,

истощенныя варкою не годятся даже въ кормъ скоту.

2) Другіе вздумали мѣшать рисъ съ пшеницею: для этого варили въ водѣ известное количество рису и изъ разбухнувшихъ приготавляли родъ жидкаго отвара или тѣста, которое смѣшивали съ обыкновеннымъ кислымъ тѣстомъ. Но мѣсеніе тѣста требуетъ, въ такомъ случаѣ, болѣе времени и силы, броженіе происходитъ медленнѣе, и самая варка въ умѣренно нагрѣтой печи требуетъ полтора часа времени. При этомъ хлѣбъ остается тяжелымъ и плотнымъ, потому что въ немъ содержится много воды; онъ менѣе вкусенъ, менѣе питательнъ и даже не совсѣмъ удобоваримъ для желудка. Слѣдовательно, при такихъ обстоятельствахъ, небольшое пониженіе продажной цѣны — ничто иное, какъ мнимая выгода. Рисъ не составляетъ пищи, существенно замѣняющей хлѣбъ: его должно употреблять отдельно, въ видѣ приправы, съ говядиной или молокомъ.

3) Смѣшивали съ мукою вареный и раздавленный картофель, крахмаль или декстринъ; но хлѣбъ, добытый изъ такого смѣшенія, не имѣетъ свойствъ хорошаго хлѣба. Самъ Пармантье отвергалъ хлѣбопеченье изъ картофеля: напрасно прибѣгать къ мельницамъ и къ хлѣбопечению, чтобы сдѣлать картофель здоровую пищю, когда онъ и самъ по себѣ уже пища здоровая; его слѣдуетъ прибавлять къ азотической пищѣ — къ говядинѣ съ жиромъ, а не къ пицѣ, содержащей крахмаль. — Дарсес имѣлъ неудачную мысль обратить картофель въ пищу въ видѣ студенистаго раствора; но студенистое вещество это не имѣетъ никакой питательности. Картофель должно употреблять въ пищу отдельно и никакъ не подмѣшивать его въ хлѣбъ.

4) Муку сарачинскаго пшена, ржи, овса и проч. также примѣшивали къ пшеничной. Результатомъ этихъ смѣшеній былъ хлѣбъ низваго достоинства, плотный и неудобоваримый желудкомъ. Сарачинское пшено, послѣ пшеницы, наиболѣе заслуживаетъ внимания,

по химическимъ своимъ составнымъ частямъ, и едва ли другое хлѣбное зерно соединяетъ въ себѣ столько началь, необходимыхъ для питания человѣка; оно составляетъ почти исключительную пищу многихъ народовъ, которые, однаждѣ, употребляютъ его въ вареномъ или поджаренномъ видѣ, зная, что изъ этого пшена добывается дурной хлѣбъ.

5) Прибавление къ пшеничной муки, добытой изъ овощей, какъ-то: чечевицы, гороха, турецкихъ бобовъ и т. п., не должно быть терпимо. Азотистыя начала, содержащіяся въ этихъ стручковыхъ растеніяхъ, не похожи на клейковину пшеницы и своею пріемѣстью уменьшаютъ ея полезныя качества.

Пшеничный хлѣбъ — пища вполнѣ удовлетворительная, которую никакъ не слѣдуетъ портить посредствомъ какихъ бы то ни было измѣненій или прибавленій: въ немъ находятся соединенные вещества, поддерживающія здоровье органовъ, подкѣпляющія силы, содѣйствующія развитию человѣка, поддерживающія животную теплоту и доставляющія необходимые элементы для образования костей и животныхъ соковъ.

Разминая тѣсто, приготовленное изъ хорошей пшеничной муки съ прибавленіемъ воды, получается клейковина, вещество бѣлковидное (котораго составные части одинаковы съ бѣлкомъ, содержащимся въ крови), подъ видомъ однородной массы, сѣроватаго цвета, мягкой, kleйкой, весьма упругой и значительно разбухающей при сушеніи. Во время броженія сахарныя начала этой муки отдѣляются изъ себя угольную кислоту: клейковина поднимается, тѣсто лѣется ноздреватымъ и легкимъ и даетъ отличный хлѣбъ. Ячмень, рожь, овесъ также содержать клейковину, но менѣе упругую, менѣе ноздреватую и въ меньшемъ количествѣ; въ сарачинскомъ пшенице она представляется веществомъ безъ твердости и kleйкимъ, подобно клейковинѣ испорченной пшеницы — Весьма ошибочно полагаютъ некоторые, что вещество, употребляемое въ пищу, можетъ, азотистыми

своими начальами, замѣнить пшеницу или быть къ ней подмѣшено. Степень питательности вещества не можетъ быть опредѣлена заранѣе количествомъ содержащагося въ немъ азота, потому что, кроме химического изслѣдованія, требуется также физиологическое доказательство, что азотъ этотъ способенъ къ пріуподобленію, потому что множество азотистыхъ веществъ принадлежать даже къ ядамъ. Питательность вообще зависитъ столько же отъ формы, сколько и отъ составныхъ частей. Хлѣбъ отличается отъ муки собственно только примѣсью воды; но клейковина и крахмаль составляютъ въ хлѣбѣ соединеніе

съ водою, и эта смысь способствуетъ пищеваренію. Пища вполнѣ удовлетворительна только въ такомъ случаѣ, если содержатся въ ней въ надлежащемъ количествѣ начала азотныхъ и углеворныхъ. Если послѣднія преобладаютъ, то питательная ихъ сила недостаточна, и дѣйствіе пищеваренія разстраивается. Нельзя измѣнять безъ затрудненій отношенія, существующія между начальами азотными и углеворными, въ тѣлахъ, предлагаемыхъ природою для пищи человѣка.

(Изъ Cosmos 1855.)

(9. 3.)

ЧАСТНЫЯ ОБЪЯВЛЕНИЯ.

1) Въ г. Балкахъ Георгіевской церкви Священника Андрея Савинова продается новый жилой домъ, въ $1\frac{1}{2}$ этажа, нижній—каменный а верхній—деревянный, обѣ 11 комнатахъ, 3-мя сѣнами, галерею, со всѣми надворными удобными службами, дворовымъ мѣстомъ и садомъ около 4-хъ десятинъ. Оцѣнка можно узнать отъ жильцовъ онаго.—2.

—

Выѣзжаетъ за границу:

1) Пруссій подданный Эмилій—Фридрихъ-Людовикъ Эдике, въ Пруссію.—3.

—

ВѢДОМОСТЬ

о пріехавшихъ и выѣхавшихъ.

Отъ 23 по 30 Декабря прибыли:

Изъ г. Елисаветграда, ген.-отъ кав. Шабельскій; г. Лебедина, от. подполк. Романовъ;

г. Киева, полк. Гени; С.-Петербургъ, надв. сов. Репешко; г. Одессы, полк. Иванющій; г. Ахтырки, надв. сов. Пассекъ; г. Чугуева, ген.-лейт. Крузенштернъ; г. Верхнеднѣпровска, подполк. Яковенко; г. Волчанска, предв. двор. Бахметевъ; г. Умань, ген.-маіоръ Траскинъ; г. Симферополя, маіоры: Байдеръ и Буренстамъ; г. Полтавы, полк.: Майновъ, Шабельскій и ген.-маіоръ Копьевъ; г. Вильно, ген.-маіоръ Муссиянъ-Пушкинъ.

Выѣхали:

Въ г. Полтаву, полк. Шабельскій и отст. подполк. Познанскій; г. Зміевъ, маіоръ Анкудиновъ, Москву, подполк. Арсеньевъ и полк. Щербачевъ; С.-Петербургъ, стат. сов. Фойгтъ; г. Купянскъ, подполк. Мечниковъ и маіоръ Коленда; г. Бѣлгородъ, ген.-маіоръ Ставицкій; г. Изюмъ, от. полк. Науменковъ.

Печ. позвол. 31 Декабря 1855 г. Цензоръ А. Рославскій-Петровскій.

Редакторъ Щитовъ.