

# ХАРЬКОВСКІЯ ГУБЕРНСКАЯ ВѢДОМОСТЬ. ЧАСТЬ НЕОФИЦІАЛЬНАЯ.

№ 51.

АВГУСТА 6

1855.

Содеряніе: Городъ Купянскъ, 6 Іюля 1855 г.—Второй бенефисъ Г. Мартынова.—О производствѣ опыта приготовленія свѣжихъ и квашеныхъ овоцей въ прокѣ.—О прѣѣхавш. и выѣхавш.—Метеорологич. наблюденія.

**Городъ Купянскъ, 6 Іюля 1855 г.**

Пріятнымъ долгомъ считаемъ сообщить нѣ- сколько словъ о новомъ патріотическомъ у- сердіи двоřянства и гражданъ города Купян- скаго при выступлении въ походъ рекрутскихъ партій, принятыхъ въ Купянскомъ Уѣздномъ Рекрутскомъ Присутствіи.

По предложенію Предсѣдателя Рекрутскаго Присутствія, Предводителя Дворянства И. Ф. Клепацкаго, на-канунѣ выступленія рекрут- скихъ партій, 6-го Іюля, Г. Военнымъ Пріем- щикомъ, Капитаномъ Иваньевымъ, собраны всѣ рекруты, 1688 человѣкъ, на площади, къ Дво- рянскому дому, гдѣ раздѣлены на три партіи.

Когда рекруты построились въ каре, Про- тоіерей соборной церкви Протопоповъ съ со- борнымъ духовенствомъ, въ полномъ облаче- ніи, съ крестомъ и хоругвями, въ преднесеніи святыхъ иконъ, при колокольномъ звонѣ, прибы- ли на площадь, гдѣ, въ центрѣ каре, на пригото- ленномъ апaloѣ, возложены св. иконы и Еван- ліе и отслужено соборнѣ молебствіе о здра- вії Государя Императора и всей Ав- густейшей Фамиліи, Христолюбиваго воинст- ва, на бранї за Царя, Святую Русь и Пра-

вославную Вѣру подвизающагося, и за новыхъ воиновъ, готовыхъ выступить въ походъ въ ряды побѣдоноснаго Русскаго воинства карать враговъ Вѣры и въ защиту любезнаго Оте- чества. По окончаніи молебствія, Протоіерей Протопоповъ, при краткомъ назидательномъ словѣ, освятилъ иконой Богоматери Ахтырской 1-ю партію рекрутъ и вручилъ ону начальнику партіи; затѣмъ послѣдующія двѣ иконы съ тѣмъ же св. изображеніемъ лика Царицы Небесной вручены Протоіересемъ Протопопо- вымъ Предводителю Дворянства И. Ф. Кле- пацкому, который, съ выраженіемъ лучшихъ же- ланій юнымъ воинамъ, передалъ ихъ гг. начальникамъ двухъ остальныхъ партій. Послѣ сего, съ тѣми яконами, св. крестомъ и хоругвями, въ сопровожденіи пѣвчихъ, окроплены ряды воиновъ святою водою, и когда духовная процессія возвратилась въ соборный храмъ, Предводи- тель Дворянства пригласилъ всѣ три партіи рекрутъ къ приготовленнымъ столамъ, гдѣ, отъ усердія дворянъ, купцовъ, гражданъ го- рода и чарочнаго откупщика Ширяева, угожены рекруты порціей вина, бѣлымъ хлѣбомъ и закуской, при чемъ Г. Предводителемъ Дво- рянства провозглашены тосты за здравіе Го- сударя Императора и всей Августей-

шней Фамвії, Русскаго побѣдоноснаго воинства и юныхъ воиновъ; громкое ура всѣхъ рекрутъ и окружающихъ ихъ зрителей было отъ всемъ лучшихъ желаній. Умилительно было видѣть усердіе воиновъ къ молитвѣ во время молебствія, этого твердаго залога и ручательства побѣды надъ врагами.

Послѣ угощенія рекрутъ отпущены въ квартиры, а гг. офицеры и дворянство приглашены Г. Предводителемъ къ обѣденному столу. При окончаніи обѣда провозглашены были тосты Г. Предводителемъ Клепацкимъ за здравіе Августійшаго Монарха, Царственнааго Дома и побѣдоноснаго Русскаго воинства, чѣмъ и окончилось радушное угощеніе воиновъ, выступающиѣ въ походѣ въ ряды храбраго Русскаго воинства, наступающими молитвами и лучшими желаніями вѣрныхъ сыновъ Россіи. Господь Сынъ да усышитъ теплую мольбу, вознесенную всѣми сословіями жителей г. Купянска, и да исчоштетъ на враговъ побѣды! Съ такими чувствами высокаго упованія и вѣры оставили народъ мирные граждане проводившие партии рекрутъ изъ г. Купянска.

I. K.

*Второй бенефісъ Г. Мартынова, 19 Июля 1853 г. с.д.*

Въ первый бенефісъ Г. Мартынова я не могъ быть въ театрѣ, время тогда было дорого, такъ что нельзя было пожертвовать несколькими часами для того, чтобы видѣть гениальное произведение Мольера (тогда давали его сочиненія комедію „Скукой“), а еще болѣе интересно было бы увидѣть Г. Мартынова въ роли Гарпагона.

Видѣвши въ этой роли ІЦепкина утверждаютъ, будто ІЦепкинъ выше Мартынова другимъ же навпротивъ большине нравится Мартыновъ. На всякаго вирочемъ не угодишь, — что проводить въ восторгъ одного, то часто вовсе не нравится другому; но во всякомъ случаѣ Мартыновъ былъ чрезвычайно хо-

рошъ, какъ говорять тѣ, которые въ этотъ разъ видѣли его.

Второй бенефісъ Мартынова былъ послѣднимъ спектаклемъ предъ отъездомъ Харьковской труппы, а съ нею и посѣтившихъ нась артистовъ, въ г. Екатеринославѣ.—Театръ, какъ и должно было ожидать, былъ полонъ; для многихъ, желавшихъ быть въ театрѣ, не достало даже мѣстъ. Удивительная игра Г. Мартынова и громкая слава, пріобрѣтенная имъ, привлекали каждого. Спектакль состоялъ изъ пяти піесъ, въ четырехъ изъ нихъ участвовалъ Г. Мартыновъ и кромѣ того прочель „Прѣѣсть о Капитанѣ Копѣйкинѣ.“

Комедія-водевиль *Два купца и два отца*, переводъ съ французскаго Д. Ленскаго, очень интересна какъ по содержанию, такъ и по выполнению ея.

Г. Дюкро (Мартыновъ) женатъ; г-жа Дюкро (Ладина), жена его, держитъ своего мужа въ рукахъ, не позволяетъ ему даже уходить изъ дома безъ ее позволенія, и когда дѣлаетъ ему выговоры, упреки, то онъ больше молчитъ отъ сильной любви къ ней и изъ страха, чтобъ еще болѣе не разсердить свою супругу.—Межу прочимъ онъ человѣкъ съ состояниемъ, имѣетъ конторы, большія дѣла. Къ нему пріѣзжаетъ по дѣламъ старый его другъ Г. Бонаръ (Бурдинъ), и въ г-жѣ Дюкро узнаетъ бывшую свою жену, съ которой онъ, по причинѣ неужиточнаго ея характера, развелся.—Дюкро жалуется на свою супругу Бонару, который, какъ человѣкъ, вполнѣ изучившій характеръ бывшей своей супруги, дѣлаетъ наставление другу какъ должно дѣйствовать — и Дюкро торжествуетъ. У г-жи Дюкро живеть воспитанникъ Викторъ (Стрѣжаловъ), влюбленный въ Жульету, молодую дѣвушку (Гейбовичъ); г-жа Дюкро ни за что не соглашается на ихъ свадьбу, но пріѣздъ Бонара все перепиначиваетъ въ домѣ; Викторъ и Жульета получаютъ благословеніе и, къ удивленію, Викторъ оказывается сыномъ Бонара. Этимъ и оканчивается комедія-водевиль *Два купца и два отца*.

Г-нъ Мартыновъ, для которого сгѣсняешься въ отысканіи пріличной похвалы, исполнилъ свою роль, какъ и всегда, неподражаемо-хорошо.—Нѣтъ возможности привести мѣста изъ его роли, которыя бы исполнены были имъ особенно хорошо, потому что тогда пришлось бы вписать безъ исключенія всѣ тѣ мѣста, гдѣ только онъ является на сцену,—всю роль его. Съ начала и до конца піесы вы видите предъ собою не актера, передающаго вамъ былое,—предъ вами жизнь, дѣйствительность. Нельзя не согласиться съ общимъ мнѣніемъ, что другой Мартыновъ еще не родился.

Г-жа Ладина, лучшая наша артистка, исполнила роль г-жи Дюкро совершенно удовлетворительно. Не было еще случая, чтобы г-жа Ладина не исполнила своей роли какъ истинная артистка. Поговаривають, будто она хочетъ оставить Харьковъ и перейти на столичную сцену (гдѣ, смыло можно ручаться, не уронить себя); впрочемъ слухъ этотъ не такъ еще вѣренъ, есть поводъ думать и надѣяться, что она, по-прежнему, останется украшеніемъ нашей сцены.

Г. Бурдинъ если и хорошъ въ подобныхъ роляхъ какъ роль Бонара, то еще далеко не такъ привлекатель и натураленъ какъ въ роляхъ купчиковъ, въ нашихъ народныхъ комедіяхъ Островского и другихъ. Здѣсь онъ очень хорошъ, какъ нельзя болѣе натураленъ. Роли Виктора и Жульеты были исполнены молодыми, быть можетъ, будущими артистами. Стрѣвцовъ и Гейбовичъ обѣщаютъ много хорошаго въ будущемъ; у нихъ есть талантъ, остается развить его. Видно, что они не привыкли къ сценѣ, молоды, впрочемъ никогда не мѣшили успѣху піесъ, въ которыхъ участвовали.

Затѣмъ събюдная комедія-вотчиць, соч. Яковлевскаго: *Черный день на черной річинѣ.*

У Угрюмова (Михайлова), начальника Отдѣленія, есть дочь Лиза (Гейбовичъ), въ которую влюбленъ молодой человѣкъ Гальский (Пронскій), живописецъ, а Лиза въ свою очередь любить Гальского и охотно бы вышла за

него за-мужъ, еслибы на то согласились папенька и маменька, но вся бѣда въ томъ, что они не соглашаются. Гальскій хочетъ увезти Лизу, обѣщаться на ней и потомъ, какъ это обыкновенно бываетъ, пасть къ ногамъ родителей и испросить въ своеимъ необдуманномъ поступкѣ прощеніе. Лиза соглашается. Для болѣе удобнаго выполненія своего плана Гальскій беретъ себѣ помощникомъ друга своего Ботвинина (Мартыновъ), служащаго въ одномъ департаментѣ съ Угрюмовымъ, и оба являются на дачу. Гальскій дѣлаетъ наставление другу, какъ онъ долженъ дѣйствовать, а самъ уходитъ, чтобы приготовить лошадей и все необходимое для побѣга. Ботвининъ, получивъ надлежащую инструкцію, остается и, о ужасъ! встречается съ Угрюмовымъ, не знаетъ что дѣлать, что говорить, совершенно растерялся, оторопѣлъ, но Угрюмовъ обращается съ нимъ довольно ласково, благосклонно; Ботвининъ начинаетъ иѣсколько приходить въ себѣ, какъ вдругъ явится влюбленная въ него лѣвица Томноглазова, 35 лѣтъ, (Ладина), что поразило его окончательно. Между тѣмъ время приближается къ обѣду, Ботвинина приглашаютъ обѣдать къ Угрюмову, онъ отказывается, потому что въ это время долженъ помочь Гальскому, но Томноглазова насильно уводитъ его. У Лизы на это время болѣе зѣбы, и она остается; явится служанка Катя (Ленская), съ которой еще прежде уговорился Гальскій и дать ей пріличное вознагражденіе за ея труды, отчего она дѣйствуетъ энергически, наѣлась, разумѣется, получить еще кое-что отъ Гальскаго; Катя лѣвка не промахъ. Для событія не достаетъ Ботвинина; вызвать его пѣтъ средство; но вотъ онъ является въ дурномъ расположеніи духа, съ недовольствомъ видомъ и съ грудью, покрытою салфеткой; Томноглазова послала его взять платокъ, который забыла на столѣ. Лиза и Катя бросаются къ нему, просятъ, чтобы онъ увезъ ихъ, на что Ботвининъ не соглашается, отговаривается, но тѣ безъ церемоніи берутъ его подъ руки и увлекаютъ. Ботвининъ, видя,

что его похищаютъ, кричитъ, и на этотъ крикъ являются Угрюмовъ, Гальский и прочие. Угрюмовъ, узнавши все случившееся, соглашается на женитьбу Гальского на Лизѣ, но вмѣстѣ съ этимъ не забываетъ и о Ботвининѣ; предлагаетъ ему въ невѣсты Томноглазову, которой онъ съ весьма недовольной миной подаетъ свою руку, чѣмъ и оканчивается піеса. Неожиданная встреча Ботвинина съ Угрюмовымъ, его робость, замѣшательство и застѣничность при этой встречѣ, щекотливое положеніе при появленіи Томноглазовой въ присутствіи начальника, и наконецъ боязнь во время похищенія его Лизой и Катей—переданы Г. Мартыновымъ такъ натурально, такъ естественно, что, кажется, лучше передать не возможно. Однимъ словомъ, Мартыновъ всегда и вездѣ неподражаемъ. Ладина была двинко-хороша. Дѣвы за 30 лѣтъ ей особенно удаются. Пронскій вообще играетъ довольно порядочно и на этотъ разъ была весьма не дуренъ. Игра Михайлова всегда однообразна; онъ и граетъ почти всегда и участвуетъ во всѣхъ піесахъ. Нужно упомянуть его памятн. Г-жа Ленская роль Кати, хитрой горничной дѣвушки, исполнена очень удачно. Ленская артистка съ большими дарованиями; прекрасная манера, довольно привлекательная наружность и пріятный голосъ очень много помогаютъ ея игрѣ.

Ай-да Французскій Языкъ, шутка-водевиль, Онікса, какъ видно написана собственно для Мартынова. Сюжетъ шутки довольно незамысловатъ. Вотъ въ чёмъ лѣбо: у вдовы Черекипьевой (Ладина) есть дочь Лизавета Григорьевна (Ленская), заскучанная за Семена Ивановича Травкина (Бурдина), на которую также имѣть виды знакомый ихъ, инвалидный офицеръ Ергачевъ (Мартыновъ). Подъ предлогомъ покупки дома Ергачевъ приходитъ выскажать свои намѣренія на счетъ Лизаветы Григорьевны, но Травкинъ, зная его слабость, велитъ подать водочки и предлагаетъ Ергачеву пройтись по однѣй, тутъ безъ церемоніи соглашается; за одной послѣдовала другая, потомъ третья и такъ далѣе; словомъ Ергачевъ

напился какъ слѣдуетъ и совершенно опьянѣлъ. Начинаетъ говорить, языкъ не слушаетъ его, слова какъ-то не вѣжутся; говоритъ то, чего вовсе не хотѣлъ сказать; ноги ему измѣнили, падеть и шатается, и Травкинъ отправляется его домой. Какъ видите сюжетъ очень не занимателенъ, но Ергачевъ! Можно ли забыть Ергачева? Его костюмъ, манера, выраженіе лица, его походка, разговоры... все такъ натурально и до того смѣшно, что смѣются не только зрители, но даже играющіе съ нимъ актеры. Говорятъ, что роль Ергачева—одна изъ лучшихъ и любимыхъ его ролей. Ергачевъ пьяный—это верхъ совершенства! Взглянувшись на его лицо, не вѣрится, что онъ пилъ не водку и что онъ действительно не пьянъ. Остается удивляться великому таланту Г. Мартынова и искренно поблагодарить его за тѣ пріятныя минуты, которыя онъ доставилъ Харьковской публикѣ своею обворожительно-прекрасною игрою.

Остальная дѣйствующія лица: Г. Бурдинъ и Г-жи Ладина и Ленская много содѣйствовали успѣху этой піесы, хотя роли ихъ были незначительны.

Незнакомые знакомцы, шутка-водевиль Оникса. Объ этой піесѣ довольно подробно было сказано при описаніи бенефиса г-жи Соболевой (\*), и къ сказанному намъ ничего больше не остается прібавить, какъ только снова выразить удивленіе и восторгъ, внушенные намъ великимъ талантомъ бенефиціанта.

Въ заключеніе давали Малороссійскую піеску *Наласъ Выкрутасъ*, произведеніе нашего актера Дмитренка. Піеска довольно веселенькая, жаль только, что у насъ теперь нѣтъ актеровъ, хорошо знающихъ Малороссійскій языкъ, исключая г-на и г-жу Дмитренковыхъ, которые въ Малороссійскихъ піесахъ играютъ довольно хорошо и прекрасно поютъ.

Всобще бенефисъ Г. Мартынова былъ очень хорошъ, всѣ піесы исполнены чрезвычайно удачно.

(\*) См. Иеоф. ч. № 28 Харьк. Губ. Вѣдомостей.

Отъ души благодаримъ Гг. Мартынова и Бурдина за посѣщеніе нашего Харькова и питаемъ себя пріятною надеждою, что они будутъ въ Харьковѣ и во время Успенской ярмарки и снова подарять наше вѣсколькими представлениями.

Щ.

*О производствѣ опытовъ приготовленія свѣжихъ и квашеныхъ овощей въ прокѣ, домашнимъ способомъ, безъ прессованія.*

Членъ Императорскаго Вольнаго Экономическаго Общества В. И. Мочульскій представилъ Обществу описание приготовленія свѣжихъ и квашеныхъ овощей въ прокѣ, домашнимъ способомъ, присовокупивъ слѣдующія по этому предмету замѣчанія:

«Приготовленіе овощей въ прокѣ сушениемъ производится во многихъ мѣстахъ Европы и Азіи, съ давнаго времени. Извѣстно, что для снаряженія въ царствованіе Императрицы Екатерины II ученой экспедиціи на реку Амуръ, въ число путевой провизіи была назначена и сушеная капуста. При съемкахъ и военныхъ дѣйствіяхъ, произошедшихъ въ киргизской степи, офицеры и топографы всякий годъ запасались сушеною капустою, домашнимъ образомъ приготовленою. При поѣздкѣ генераль-губернатора Восточной Сибири, генерал-лейтенанта Муравьевъ въ 1849 г., изъ Иркутска въ Камчатку, было взято 35 фун. квашеной капусты, уложенной въ мѣшкѣ, помѣщенные въ дорожные ящики. Она сохранилась отлично во все время поѣздки по суше и чрезъ море, туда и обратно, продолжавшейся болѣе четырехъ мѣсяцевъ. Впослѣдствіи, по распоряженію генерал-лейтенанта Муравьевъ, было приготовлено въ Иркутской казенной аптекѣ до 3 пудовъ такой капусты для экспедиціи, посланной къ р. Амуръ. Эти факты (\*)

ясно доказываютъ совершенную годность сушеної капусты не только для употребленія на мѣстѣ, но и для продолжительныхъ походовъ и путешествій.

Предметъ сей заслуживаетъ вниманія и въ медицинскомъ отношеніи. Изъ многолѣтніхъ наблюдений въ Сибири, на Кавказѣ и въ Южной Россіи оказывается, что противъ нѣкоторыхъ видовъ цынготной болѣзни отлично дѣйствуетъ кумысъ, или пришедшее въ броженіе кобылье молоко, содержащее въ себѣ не только молочную кислоту, но и вещества питательныя и спиртуозныя, а противъ другихъ видовъ этой болѣзни полезны дрожжи, содержащія въ себѣ много уксусной кислоты. Но кумысъ и дрожжи не всегда имѣть можно, а сохранять еще труднѣе. Замѣнить ихъ можно квашеною капустою, которая и въ сухомъ видѣ содержитъ въ себѣ какъ молочную, такъ и уксусную кислоту, а следовательно можетъ служить отъличнымъ противоцинготнымъ средствомъ. Съ тою же цѣлью можно употреблять и квашенную свеклу, по содержанию въ ней лимонной кислоты, которая также противодѣйствуетъ цынгѣ. А какъ въ то именно время, когда съ появлениемъ цынги весною и особенно лѣтомъ, употребленіе квашеної капусты или свеклы наиболѣе необходимо, ибо припасы эти отъ тепла портятся и большое количество ихъ, за негодностью выбрасываются, то сохраненіе ихъ въ сухомъ видѣ оказывается весьма важнымъ, ибо представляеть возможность имѣть, во всякое время года, эту полезную пищу, какъ одно изъ самыхъ дѣйствительныхъ средствъ къ предупрежденію и противодѣйствію цынготной болѣзни.

Квашеная капуста или свекла въ сухомъ видѣ занимаетъ въ восемь разъ менѣе мѣста, а вѣсу имѣть въ десятеро менѣе, чѣмъ въ сыромъ. Она весьма удобно можетъ быть складываема въ сараи или магазины, ибо для храненія ея погребовъ вовсе не требуется. Одного фунта такой капусты и  $\frac{1}{2}$  ф. мясного сухарнаго порошка, т. е. всего  $1\frac{1}{2}$  фун.

(\*) Сообщенные г-мъ членомъ Совѣта главнаго управления Восточной Сибири, Штубендорфомъ.

поклажи въ двухъ мѣшечкахъ, достаточно для изготовления сытныхъ щей вгоченіе 15 или 20 дней; всѣ расходы на то едва ли превзойдутъ 2 коп. сер. въ день. При такой дешевизнѣ этихъ припасовъ можно предположить, что рабочій классъ станетъ ихъ употреблять, охотно. Введеніе предлагаемаго способа принесетъ и ту пользу, что цѣны на капусту вообще будутъ оставаться умѣренными, такъ какъ она въ сухомъ видѣ можетъ быть легко превозима въ тѣ мѣста, гдѣ бываетъ большое стеченіе рабочаго народа, войскъ и т. п.

Приготовленіе сушеныхъ овощей чрезвычайно просто и доступно всякому: не нужно для того ни особеннаго устройства, ни искусственной сушильни, ни прессовъ, ни дорогой укладки, ни чрезвычайного труда или познаній. Предлагаемый способъ заключается въ слѣдующемъ:

1) *Сушка свѣжей капусты и другихъ свѣжихъ овощей въ прокѣ: кочаны капусты режутся вдоль на четыре части каждый, по вынутіи кочерыжекъ, и въ такомъ видѣ сажаются на противняхъ, сковородахъ, или просто на деревянныхъ подстилкахъ въ русскую печь, достаточно остывшую, чтобы хлѣбы въ чай не могли уже выпекаться, т. е. не свыше 45° или 50° и тамъ оставляются до слѣдующаго утра. Само собою разумѣется, что по временамъ слѣдуетъ постепенно сушить не слишкомъ ли много жару въ печи, дабы овощи не обуглились, т. е. не сгорѣли, а также надобно нѣсколько разъ поворачивать противни, такъ какъ въ глубинѣ печи жаръ держится долье, чѣмъ при заслонкѣ. На другой день капуста вынимается. Со временемъ сухие кочаны впадутся въ холстяные мѣшочки, а отъ тѣхъ кочановъ, въ коихъ толстые жилы еще не просохли, отламываются сухія части листьевъ и всыпаются въ тѣ же мѣшочки; остающіяся же сырья части опять ставятся въ печь, пока совершенно не высохнутъ. За тѣмъ все содержащееся въ мѣшкахъ размельчаются простыми колотуш-*

ками (\*). По совершенномъ наполненіи мѣшков завязываютъ его плотно и въ такомъ видѣ онъ можетъ быть сохраняемъ въ сухихъ магазинахъ и ларяхъ; для большей же предосторожности при разсыпкѣ, мѣшки могутъ быть уложены по нѣсколько вмѣстѣ въ большія деревянныя бочки для отправленія. Такимъ же образомъ сушатся и всякие другие свѣжіе овощи (\*\*).

2) *Сушка квашеной капусты и другихъ квашеныхъ овощей.* При сушкѣ ихъ требуется больше наблюденія и предосторожности, нежели относительно свѣжихъ овощей, ибо первыя содержатъ въ себѣ значительное количество кислотъ и, следовательно, скорѣе могутъ подгорѣть, т. е. обуглиться. По этому надобно сперва ставить ихъ только въ вольный духъ печи не свыше 35° и перемѣшивая и наливая часто сокъ, давать содержащейся въ нихъ водѣ возможность испаряться постепенно, но не быстро и безъ разрушенія состава растенія. На другой день они ставятся въ печь, нѣсколько болѣе нагрѣтую, также часто перемѣшиваются и переливаются нѣсколько разъ сокомъ и наконецъ на третій день ихъ сажаются въ жаръ около 50° до совершенной высушки. Само собою разумѣется, что при этомъ надобно еще болѣе смотрѣть, чтобы капуста не подгорѣла и высушивалась правильно. За тѣмъ ссыпаютъ

(\*) Приготовленіе сухихъ овощей въ размельченномъ видѣ соединяетъ въ себѣ выгоды и плотной и рыхлой укопорки; притомъ, въ случаѣ подмочки, можно тотчасъ разостлать ихъ на рогожахъ, для просушки, и тѣмъ предохранить отъ порчи, чего съ прессованными овощами сдѣлать не возможно.

(\*\*) На случай неурожая капусты, всегда полезно заготовлять свеклу, потому, что очень часто, при недородѣ первой, хорошо рождается послѣдняя.—Свекла даетъ вкусный борщъ не только своими кореньями, но и листьями, которые у пась повсюду бросаются. Въ западныхъ губерніяхъ и въ Малороссіи свекольные листья квасятся вмѣстѣ съ кореньями и даютъ вкусное и здоровое блюдо. Эти квашеные листья можно высушивать какъ капусту, и, въ случаѣ недостатка послѣдней, употреблять для пищи, пока подается свѣжая зелень.

её въ холстяные мѣшки, но безъ особенного толчения, такъ какъ квашеная капуста уже сама по себѣ мелко разрублена. Свекольные же листья раздробляются колотушками, какъ сказано выше, относительно свѣжихъ овощей. Квашеные бураки, т. е. корни свеклы, сперва рѣжутся на тонкія пластинки поперегъ, какъ бы для салата и потомъ сушатся, какъ и квашеная капуста, обливая ихъ, по возможности часто, свекольною закваскою. Остальная работа также, какъ и для свѣжихъ овощей.

По опытамъ извѣстно, что на одну порцию щей нужно свѣжей сухой капусты или свеклы 2 лота, а квашеной сухой  $1\frac{1}{3}$  лота на человека. Щи изъ сухой капусты приготавляются такимъ же образомъ, какъ изъ сырой, но только надобно до варки нѣсколько вымочить капусту въ холодной водѣ, чтобы она разбухла какъ слѣдуетъ.»

Совѣтъ Императорскаго Вольнаго Экономического Общества, принявъ съ признателюю сообщенныя г-мъ Мочульскимъ свѣдѣнія, положилъ напечатать ихъ въ «Трудахъ» Общества, а въ поопыреніе къ производству опытовъ приготовленія въ прокѣ сухой квашеной капусты и свеклы домашнимъ способомъ, установить особыя отъ Общества преміи за слѣдующихъ основаціяхъ:

1. Образцы свѣжей и квашеной капусты и свеклы (листьевъ и корня непрессованныхъ), приготовленные въ прокѣ сушкою какимъ либо домашнимъ способомъ, доступнымъ всякому домохозяину, должны быть представляемы въ Общество для испытанія, съ надеждами описаніемъ ихъ приготовленія.

2. Въ описаніи способа приготовленія представленныхъ образцовъ должно означать:

а) Какая капуста была употреблена для квашенія, именно: одни ли только листья, или также и кочерыжки; съ примѣсью ли перцу, тмина и т. п.; сколько соли положено, при квашеніи, на фунтъ вѣса сырой капусты.

б) Какимъ способомъ присланые образцы были высушены: въ русскихъ ли печахъ или на лежанкахъ, или на солнцѣ.

в) Производилась ли сушка по вынутіи печного хлѣба, или печь была топлена особо.

г) Въ одинъ ли пріемъ высушены и какъ долго оставались въ печи, или въ нѣсколько пріемовъ и сколько часовъ каждый разъ находились въ печи.

д) Начиналась ли сушка при самомъ сильномъ, или при самомъ слабомъ жарѣ, т. е. жарѣ постепенно уменьшался или увеличивался при высушкѣ.

е) Въ какую пору года была произведена высушка доставленныхъ образцовъ.

ж) Сколько стоитъ на мѣстѣ: капуста и свекла свѣжая, квашеная и высушенная въ прокѣ, обозначая все это фунтами и копѣйками.

3. Количество каждого присланного образца должно быть не менѣе одного и не болѣе 2 фунтовъ.

4. Укупорка овощей для пересыпки ихъ должна быть самая простая, отнюдь не въ запаенныхъ на глухо жестянкахъ или залитыхъ смолою ящикахъ, а въ обыкновенныхъ холстяныхъ мѣшкахъ, или въ ящикахъ, коробкахъ и другихъ всякому хозяину доступныхъ укладкахъ, наблюдая, чтобы укупорка обходилась дешево и чтобы самыя помѣщенія занимали какъ можно менѣе мѣста.

5. Къ каждому образцу должно быть приложено письменное удостовѣреніе о томъ, кѣмъ и гдѣ онъ приготовленъ.

6. По надлежащемъ испытаніи образцовъ, назначаются отъ Общества, смотря по ихъ достоинству, въ награду, большія и малыя золотыя и серебряныя медали, и имена удостоенныхъ наградъ объявляются къ общему свѣдѣнію.

7. Для сравнительного опредѣленія достоинства образцовъ, срокъ присыпки ихъ назначается до 1 Декабря 1855 года.

Адресовать: Въ Императорское Вольное Экономическое Общество, въ С.-Петербургѣ.

(Сообщ. Совѣтомъ Императорск. В. Э. Общ.)

## ВЪДОМОСТЬ

о прихавшихъ и выльвавшихъ.

Отъ 28 Июля по 4 Августа прпевыи:

Изъ г. Полтавы, от. ген.-маіоръ Яновичъ, маіоръ Щепотьевъ, подполк. Кривскій и над. сов. Мицкевичъ; г. Екатеринослава, над. сов. Бойченко; г. Лебединъ, пред. ав. Бахметевъ; С.-Петербурга, инж.-подполк. фонъ-деръ-Паденъ; г. Симферополя, полк. Сорокинъ; г. Курска, от. полк. Червонный; г. Чугуева инж.-подполк. Бутаковъ; г. Херсона, кол. асс. Нордштейнъ; Москвы, кол. асс. Мухинъ.

## Вызвали:

Въ г. Екатеринославъ, от. кол. сов. Понятовскій; г. Одессу, ген.-маіоръ Черкесовъ; г. Севастополь, полк. Ковалевскій; г. Изюмъ, от. маіоръ Бальцеровъ; г. Сумы, надв. сов. Бойченко; с. Панасовку, полк. Мечниковъ; д. Кременную, кол. сов. Толчіевъ; Москву, полк. Сорокинъ; г. Феодосію, стат. сов. Пекарскій; с. Крыничную, кол. сов. Помазановъ.

Метеорологическая наблюдения, дѣлаемыя при Харьковскомъ Университетѣ. Мѣсяцъ Іюль 1855 г.

Дни ичи sla по ст. ст.	9 ч. утра.		3 ч. по полуд.		9 ч. по полуд.		Вѣтеръ.	Состояніе атмосферы.
	Тер. Р.	Баром.	Тер. Р.	Баром.	Тер. Р.	Баром.		
Четверг. 21.	18.	588.65	20.5	588.25	16.	589.1	3. ЮЗ. слб. Ю. 3. ум. Ю. 3. —	Утромъ облачно-ясно. Въ 3 ч. по полуд. дождь. Вечер. съ 8 ч. до 9 $\frac{1}{4}$ ч. дождь; съ 10 ч. ясно.
Пятница. 22.	18.3	590.15	22.2	590.15	16.5	590.67	Ю. 3. д. снн. Ю. 3. снн. Ю. 3. ум.	Облачно-ясно.
Суббота. 23.	—	—	22.7	592.24	17.9	591.77	Ю. 3. слб. Ю. ЮЗ. ум. Ю. 1 З. слб.	Облачно-ясно.
Воскрес. 24.	20.4	591.95	26.8	591.06	20.	590.28	Ю. ЮЗ. слб. Ю. ЮЗ. — С. СЗ. —	Безоблачно ясно.
Понедѣлъ. 25.	21.9	589.56	26.6	588.02	21.6	587.93	С. З. слб. С. СВ. — С. СВ. —	Ясно-безоблачно.
Вторник. 26.	21.	588.01	26.2	587.46	17.9	587.89	С. СВ. слб. В. — С. —	Ясно и безоблачно.
Среда 27.	19.4	588.60	25.5	588.60	19.9	589.43	Ю. З. слб. СЗ. — З. ЮЗ. —	Утромъ безоблачно. По полудни ясно облачно. Вечеромъ безоблачно.