

# ХАРЬКОВСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

ЧАСТЬ НЕОФИЦІАЛЬНАЯ.

№ 8.

ФЕВРАЛЯ 21-го.

1883.

Содержаніе: Лекарство противъ водобоязни.—Приготовление отмѣнно хорошаго кофе.—Способъ выводить изъ сукна пятна.—Частныя объявленія.—О пріѣхав. и выѣхавш.—

## Средство противъ водобоязни.

Въ имѣніи Бзы, въ Богеміи, жилъ человекъ, который съ особеннымъ успѣхомъ пользовалъ людей, укушенныхъ бѣшенными собаками, давая имъ внутрь принимать какой-то растительный порошокъ и купая ихъ въ ваннахъ, приготовленныхъ также изъ какихъ-то растений. Князь Іосифъ Шварценбергъ купилъ этотъ секретъ, отдавъ въ его полное владѣніе домъ, съ прилежащей землей, и, кромѣ того, обязавшись не открывать никому этой тайны прежде его смерти. Долгое время порошокъ этотъ продавался княжескимъ лѣсничимъ Бабуцкимъ подъ названіемъ порошокъ Бабуцкаго противъ водобоязни» (Babutzkiuhe Wuth-Pulver) и такой достигъ извѣстности, что не только здѣсь, но даже въ Англію, Польшу и Германію требовался въ довольно большомъ количествѣ; откуда часто даже дѣлались запросы на счетъ состава и употребленія его. И въ самомъ дѣлѣ, еще не было случая, чтобъ люди, раненные бѣшенными собаками и потомъ принявши его, подверглись той страшной болѣзни, какова водобоязнь. Такъ, напримѣръ, въ семействѣ одного зажиточнаго лѣсничаго случилось, что бѣшенная собака перекусила: сначала самого хозяина, потомъ жену его, а наконецъ дѣтей и нѣсколько человекъ прислуги;—все они, разумѣется, съ трепетомъ уже выжида-

ли неминуемыхъ ужасныхъ послѣдствій, но употребивъ помянутаго порошка, не только никто изъ нихъ не заболѣлъ, но даже и до сихъ поръ, не смотря, что этому уже болѣе тридцати лѣтъ,—все семейство наслаждается здоровьемъ. Въ недавнее время изобрѣтатель этого цѣлительнаго средства померъ, а вмѣстѣ съ тѣмъ и срокъ тайнѣ кончился, поэтому князь Адольфъ Шварценбергъ счелъ себя вправе обнародовать его для общей пользы. Вотъ составъ этого лекарства: 1) *Полей* (Poley mentha polaei, pulegium vulgare. Miller, mentha pulegium, Lin),  $\frac{1}{4}$  фунта. 2) *Чаберъ огородный* (Bohnenkraut saturea hortensis), тоже  $\frac{1}{4}$  фун. 3) *Листья пирамидальной тополи* (Piramiden-Papel populus dilatata Wild), 4 лота. Все это хорошо высушить, стереть въ мелкій порошокъ и сберегать его въ плотно закупоренной бутылѣ. Давая же больнымъ, примѣшиваютъ къ нему немного прованскаго масла. *Употребленіе его*: больному дается его, на концѣ ножа, около трехъ щепотей, разведенныхъ въ трехъ стаканахъ теплаго пива—разъ въ день, по утру; собакѣ дается тотъ же пріемъ, только въ молоко и полтора стакана; лошади на кускѣ хлѣба, а прочимъ домашнимъ животнымъ въ чистой водѣ. Больной, принявшій порошокъ, не долженъ принимать пищу ранѣе, какъ спустя только 4-6 часовъ. Ванны приготовляются изъ тѣхъ же растений, что и порошокъ, съ той только разницей, что растенія эти не измельчаются въ

порошокъ, а просто облаются кипяткомъ и вливаются въ ванну, умѣренной температуры. Само собою разумѣется, что въ этомъ случаѣ прованское масло вовсе не нужно. Надѣмся оказать нѣкоторую услугу любителямъ и охотникамъ, держащимъ большія своры собакъ, сообщивъ имъ это простое, а вмѣстѣ съ тѣмъ и весьма полезное средство противъ водобоязни.

---

### *Приготовление отменно хорошаго кофе.*

---

Чтобъ приготовить хорошій кофе, необходимъ лучший матеріалъ; мокскій кофе самый пріятный вкусомъ, но обыкновенно употребляютъ лучшіе сорта явскаго (изъ Явы), бразильскаго и ост-индскаго. — Въ Европѣ и въ Соединенныхъ Штатахъ, высокій сортъ кофе мѣшаютъ съ низшимъ или съ другимъ веществомъ, потомъ жарятъ и мелютъ. — Порошокъ этотъ укладывается въ ящики и продается въ лавкахъ. Въ Европѣ кофе мѣшаютъ съ цикоріемъ, какъ для дешевизны, такъ и для приданія вкусу низшему сорту, а въ Соединенныхъ Штатахъ примѣшиваютъ жареный ячмень или рожь. Кофе должно жарить на постепенномъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока не дастъ запаха, зная притомъ, что пережаренный кофе не имѣетъ вкуса, а недожаренный даже вреденъ. — Хорошо изжаренный кофе имѣетъ темношоколадный цвѣтъ, и теряетъ одну шестую часть своего вѣса. — Жареный кофе должно держать въ сухомъ мѣстѣ: чѣмъ суше, тѣмъ лучше; молотый же скоро выдыхается, имѣя свойство принимать влажность изъ воздуха, а потому должно молоть его за нѣсколько минутъ до приготовления и въ такомъ количествѣ, сколько нужно употребить, полагая одну унцію кофе на четыре чашки воды и если будетъ не крѣпко, то количество удваивается. Прежде всего кофейникъ должно согрѣть, наливъ въ него немного ки-

пятку. Много кипятить кофе не слѣдуетъ, какъ это обыкновенно дѣлаютъ, ибо вкусъ и ароматъ получаются при температурѣ воды въ 195° F; однакоже необходимо, чтобы онъ былъ варимъ на умѣренномъ огнѣ, и тихо кипѣлъ только одну минуту: большое или сильное кипѣніе уменьшаетъ качество. Въ теплый кофейникъ кладется кофе и наливается кипяткомъ; потомъ все это мѣшаютъ 4 или 5 минутъ и раза три или четыре переливается кофе изъ кофейника въ чашку и обратно; засимъ дать отстояться, и кофе готовъ. Для очищенія кофе, или осадки кофейной гущи кладется рыбій клей или яичный бѣлокъ; но превосходный способъ употребляется для этого во Франціи: во время варки кофе подливаютъ въ него (чашку) холодной воды, которая, будучи тяжелой, осаждается и уноситъ съ собою гущу. Для этого же Арабы въ Іеменѣ и Моккѣ обвертываютъ кофейникъ кускомъ холстины, помоченной въ холодной водѣ — Парижане варятъ кофе въ два приѣма, а именно: наливъ первый разъ на кофе половинное количество кипятку, варятъ его 4 или 5 минутъ и сливаютъ, а потомъ наливаютъ другую половину на тотъ же кофе и также кипятятъ въ продолженіи 2 или 3 минутъ и сливъ, смѣшиваютъ съ прежде свареннымъ количествомъ. — Процессъ этотъ производится для полученія, какъ всевозможной крѣпости, такъ и вкуса.

---

### *Способъ выводить изъ сукна пятна.*

---

Это средство очень можно употребить также для платья и тому подобнаго. Распустивъ въ водѣ немного мыла, прибавьте въ нее немного бычачьей желчи, и составомъ этимъ покройте жирныя и другія пятна, которыя хотите вывести, потомъ трите пятна жесткою щеткою, покуда они не отойдутъ; послѣ чего весь кусокъ вытирается щеткою или губкою,

напитанною теплою водою, смѣшанною съ прежнимъ составомъ, съ прибавленіемъ бычьей желчи.—Въ заключеніе слѣдуетъ вы-

полоскать весь кусокъ въ чистой водѣ и потомъ высушить.

Тр. Имп. В. Э. О.

## ЧАСТНЫЯ ОБЪЯВЛЕНІЯ.

1) Отдается въ наймы домъ о 8-ми комнатахъ, съ постройками и садомъ, принадлежащій умершему статскому совѣтнику Якимову, за Харьковомъ, въ 1-й части.—1.

2) Домъ продается помѣщицею Квиткиной, на Москалевкѣ, въ Воскресенскомъ приходѣ, деревянный въ полѣ этажа, покрытъ желѣзомъ, съ стекляннымъ балкономъ, съ службами: кухня, людская, поварская, конюшня, каретный сарай, садъ фруктовый, три погреба, амбарт, близъ рѣки Лопани, по улицѣ Малой Садовой. О цѣнѣ можно узнать въ этомъ же домѣ.—3.

3) Помѣщикъ поручикъ Михаилъ Ивановъ сынъ Махановъ имѣетъ честь извѣстить, что у него приготовляются въ деревнѣ, по самымъ сходнымъ цѣнамъ и лучшей доброты, мельничные камни разныхъ величинъ, и бѣлый дикий камень, годный для фундаментовъ, церквей и другихъ зданій, отлично полированный, также катки для молотбы. Желашіе пріобрѣсти означенныя вещи могутъ адресоваться съ своими требованіями Зміевского уѣзда въ деревню Новомарынскую.—3.

Выѣзжаютъ за границу.

1) Во Францію, французскій подданный Иванъ Бальмъ, съ братомъ Петромъ.—1.

2) Вдова титулярнаго совѣтника Наталія Борисова дочь Суханова, съ дѣтьми: сыновьями-Борисомъ 5 лѣтъ, Гавріиломъ 2 лѣтъ и дочерью Авдотьею 6 лѣтъ, прислугами: г. Харькова мѣщанкою дѣвицею Елисаветою Тимофеевою Максименковою, великобританскою подданною Генріетою Вильямсъ и французскою подданною Маріею Буке.—2.

3) Прусская подданная Каролина Биспенъ, урожденная Граапъ, съ сестрою Маріею Граапъ.—3.

### ВѢДОМОСТЬ

о прѣхавшихъ и выѣхавшихъ.

отъ 14 по 20 февраля прибыли:

Изъ С. Петербурга, кол. сов. Лигвкѣ; г. Ахтырки, кол. сов. Елипскій; С.-Петербургъ, стат. сов. Лигвкѣ; г. Ахтырки, надв. сов. Соколовъ; г. Бѣлгорода, подполков. Рекачевъ; г. Изюма, полк. Ахматовъ; г. Сумъ, полполк. Эльбергъ.

### ВЫѢХАЛИ:

Въ г. Богодуховъ, от. полк. Добровольскій; С. Петербургъ, ст. сов. Нагель.

Печ. дозвол. 21 февраля 1853 г. Цензоръ Н. Костырѣ.

Редакторъ Барымовъ.