

№ 29.

Годъ

первый

1859.

ПОДПИСНАЯ ЦВНА:

ХАРЬ

КОВЪ.

ПОДПИСКА ПРИНИМАЕТСЯ:



Безъ доставки Съ доставкою и пересылки. и пересылкою.

За годъ 2 руб. сер. 2 р. 50 к. с. — полгода 1 р. 25 к. 1 р. 60 к.

Выход, три раза въ недѣлю: по Понедѣльникамъ, Средамъ и Пятницамъ, исключая Свѣтлой недѣли.—

Губернскія Вѣдомости:

Безъ переплета , з. р. сер. Въ переплѣтѣ , з. р. 85 к. За доставку на домъ или пересылку по почтѣ въ годъ 50 к.

Подписавшіеся на оба изданія вмѣстѣ платить за пересылку или доставку того и другаго не 1 р., а только 50 к. с.

I. **ДНЕВНИКЪ.**

Канцелярскій служитель курской казен-ной палаты, изъ дворянъ, Михайло Пет-ровъ Давыдовъ, въ поданномъ въ поли-цію прошении объяснилъ, что 17 марта, въ 8 часовъ по-половинѣ, при проходѣ его мимо погреба купца Лещенка, выско-чилъ оттуда неизвѣстный ему человѣкъ и сталъ снимать съ него шинель, но Давыдовъ, вырвавшись, началъ ухолить; на зовъ снимавшаго шинель выѣждали изъ того же погреба еще четы-ре человѣка, погнались за нимъ и, на-стали у магазина Растворгуева, хотѣ-ли снять съ него шинель, но сторо-жами лавокъ и магазина были останов-лены. По дознанію оказалось, что кан-целярскій служитель Давыдовъ былъ въ

не трезвомъ видѣ, и, проходя мимо по-греба Лещенка, толкнулъ вышедшаго оттуда купца Х...., который за это не-вѣжество хотѣлъ остановить Давыдова, но Давыдовъ, самъ снявъ съ себя ши-нель и сюртукъ, бросился бѣжать въ магазина Растворгуева остановился; Х.... же съ бывшими съ нимъ въ погребѣ то-варицами сѣдоваль за нимъ, считая его человѣкомъ подозрительнымъ, и, догнавъ Давыдова, отдали ему брошенные имъ шинель и сюртукъ.

23 марта, въ 9 часовъ вечера, въ до-мѣ губернского секретаря Романова, 3 части 3 квартала, въ квартирѣ заномае-мой коллежскимъ секретаремъ Шетков-скимъ, въ кухню пришла какая-то же-нщина, и заставъ тамъ дѣвку г. Шетковска-го, Авдотью Коробельникову, спрашивала гдѣ ея мать Василиса; получивъ въ от-вѣтъ, что Василиса вышла въ горницу, просила позвать ее; дѣвка тотчасъ отпра-

(Приб. къ Харьк. Губ. Вѣд.)

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ,

6-Е АПРѢЛЯ.

*Частныя объявленія при-
нимаются:*

за мелкую букву и цифру по
1/7 коп. сер. за каждый разъ.

Статьи для напечатанія про-
сить присыпать на имя Редак-
тора.

вилась позвать свою мать, но, возвратившись съ ней въ кухню, женщины той уже не застали.— Но осмотрѣ не оказалось 4 ситцевыхъ платьевъ, 2 платковъ, шерстяного и шелковаго, 3 хъ бѣлыхъ носовыхъ платковъ, 2-хъ рубахъ женскихъ холщевыхъ, простыни, полотенца, 3 хъ паръ чулокъ и сапогъ; всего на 25 руб. сер. Вещи эти хранились въ незапертомъ сундукѣ.

24 марта, со двора харьковскаго купца Ивана Ващенко, 1 части 3 квартала, уворована лошадь (меринъ гибдой, 7 лѣтъ, задняя лѣвая нога бѣлокопытая, съ лѣвой стороны подъ гривой тавро), стоявшая 40 р. сереб. Дворъ у Ващенка съ задней стороны не огороженъ, куда конечно выведена лошадь.

26 марта, въ 7 часовъ утра, рядовой здѣшней этапной команды Иванъ Крупа зашелъ во дворъ титулярнаго советника Егорова, 3 части 1 квартала, укралъ у квартирующаго тамъ учителя 2-й гимназіи Алексея Парфенова 4-хъ-мѣсячнаго поросенка и съ нимъ ушелъ со двора, но находившимся въ томъ же дворѣ въ услуженіи безсрочно-отпускнымъ рядовымъ Иваномъ Яценкомъ настигнутъ у дома Лавровской и представленъ въ часть, а оттуда препровожденъ къ командиру здѣшняго батальона.

На 27 марта, у квартирующаго въ домѣ Гейлемана, 3 части 1 квартала, изъ числа неспособныхъ 2 разряда рядового Матвея Жилинского неизвѣстно кѣмъ завязаны наружныя двери дома, взломаны у воротъ конюшни крючья и оттуда украдена лошадь, мѣринъ вороной съ запаломъ, стоявшій 10 р. сер.; лошадь выведена чрезъ садъ на пустошь.

26 марта, въ 11 часовъ вечера, квартирующій въ домѣ Хлопова, 3 ч. 1 кв., курскій мѣщанинъ літографъ Мартынъ

Богдановъ представилъ въ часть дворового человѣка поимѣника Богодуховскаго уѣзда Демьянова, Мартина Самохвалова, котораго онъ засталъ въ чуланѣ его квартиры лежащимъ, и при немъ была крышка съ кострюли красной мѣди (№ 6. лат. А. Т.); кому принадлежитъ эта крышка неизвѣстно, потому что Самохваловъ не сознался, гдѣ взялъ ее.

23 марта, въ 7 ч. вечера, къ дому государственной крестьянки Мавры Шевченковой неизвѣстно кѣмъ подкинутъ младенецъ мужскаго пола, которому отъ роду около 6 мѣсяцевъ.

Съ 20 по 25 марта взяты 7 душъ обоего пола за неимѣніе письменныхъ видовъ.

IV.

О сахарѣ.— Ни въ какихъ сказаніяхъ отдаленныхъ отъ насъ временъ не упоминается объ употреблении сахара; только одинъ писатель первого вѣка нашей эры говоритъ о какомъ-то веществѣ, извлекаемомъ изъ тростника въ вкусомъ весьма-похожемъ на медъ, который тогда уже былъ извѣстенъ; надо полагать, что это сладкое вещество былъ сахаръ.— Во всеобщее употребленіе сахаръ вошелъ только послѣ VII вѣка.

Отечествомъ сахарнаго тростника полагаютъ восточную Азію и острова Индійскаго океана, откуда онъ перешелъ въ Индостанъ, далѣе въ Аравію, Эфиопію и въ страны Африки, прилежащія Средиземному морю.— Въ Европу сахарный тростникъ перенесенъ Аравитянами.— Завоевавъ острова Архипелага и Сидиллю, они развели его на этихъ земляхъ, а потомъ и въ Испанію; скоро плантаціи

сахарного тростника въ этихъ странахъ достағи большихъ размѣровъ, такъ-что венеціанскіе купцы, вывозившіе его прежде изъ Китая и Индіи, стали привозить изъ Сициліи.—Послѣ крестовыхъ походовъ употребленіе сахара въ западной Европѣ распространялось болѣе и болѣе.—Въ началѣ XV столѣтія Испанцы начинаютъ разводить сахарный тростникъ на Канарскихъ островахъ, а Португальцы на островѣ Мадерѣ.—Сахаръ того времени былъ въ видѣ темнаго и жирнаго вещества, неплотный въ составѣ и смыпаный съ патокою.

По открытиї Америки, Испанцы стали разводить тростникъ на островахъ Вестъ-Индій, откуда Португальцы распространяли его въ Бразилію, где производство сахара было такъ успешно, что въ XVII столѣтіи Португальцы снабжали сахаромъ всю западную Европу.—Но скоро другія морскія державы Европы, заводя колоніи въ Америкѣ, старались вмѣстѣ съ-тѣмъ распространить тамъ воздѣлываніе сахарного тростника, отъ чего оно значительно уменьшилось въ Испаніи, Сициліи, Египтѣ и въ Аравіи.—Цѣны на сахаръ, бывшия въ началѣ высокими, постепенно понижались, а съ-тѣмъ—вмѣстѣ возрастаю его потребленіе.—Около 1736 года привезено его было изъ Америки въ Европу 2,450,000 квинтавъ, а сорокъ лѣтъ спустя привозъ удвоился,

Первая французская революція значительно повредила торговлю сахаромъ, и она мало-по-малу вся почти перешла исключительно на англійскій рынокъ, отчего въ 1807 году въ этой отрасли торговли произошелъ кризисъ и частое колебаніе цѣнъ на сахаръ, продолжавшееся до мира 1815 года, сообщившаго торговлю вообще правильный ходъ.

Сахарный тростникъ (*arundo saccharifera*), растеніе многолѣтнєе, принадлежитъ къ семейству злаковъ (*gramineae*) и имѣетъ много разностей; растетъ въ тропическихъ странахъ, достаға въ сѣверномъ полушаріи до 30° и 32° широты.—Стебель его имѣетъ вышину до 8 и 10 футовъ, и покрытъ твердою корою.—Листья, съ бѣлой продольной полосою, сидятъ на нижней части стебля, формою такие какъ и листья другихъ тростниковъ; при созрѣваніи растенія эти листья сохнутъ и отпадаютъ.—Цвѣтокъ образуетъ головку, выходящую изъ стебля послѣ 10—12 мѣсяцевъ.—Въ стебль, по мѣрѣ его созрѣванія, развивается пористая и мясистая мякоть, наполненная сладкимъ и обильнымъ сокомъ.

Опытами доказано, что тростникъ, разводимый черенками, растетъ лучше производимаго сѣмечками. Для полнаго развитія онъ требуетъ отъ 12 до 16 мѣсяцевъ и хотя растетъ отъ 12 до 15 лѣтъ, но не смотря на это плантациія должна быть возобновляема черезъ каждые 5 лѣтъ.—Жатву тростника нужно производить передъ цвѣтеніемъ или тогда, когда только начнется цвѣтеніе; потому что во время краткаго периода развитія стебля съ цвѣтами онъ теряетъ сахаристое вещество, которое, какъ лумаютъ иные, идетъ на образованіе цветка.—При жатвѣ стебель тростника срѣзываются у самыхъ корней, которые на слѣдующій годъ даютъ новые отростки; такъ продолжается около 5—6 лѣтъ, до новой посадки.—Во время жатвы листья отрываются и стебель режутъ на части, длинною въ 3—4 фута каждая, которые связываютъ въ пучки и переносятъ на мельницу.

Здѣсь начинается самая обработка тростника, именно: посредствомъ желобчатыхъ цилиндровъ, изъ него выжимает-

ся сахарный сокъ, который собирается внизу цилиндровъ, а оттуда переходитъ въ лефекационные ботлы, гдѣ очищается извѣстю, животною кровью или востаннымъ углемъ.—Потомъ сокъ сгущаютъ въ сгустительныхъ ботлахъ, изъ которыхъ онъ переливается въ приемники, гдѣ онъ кристаллизуется и при охлажденіи отдѣляется отъ патоки, которая стекаетъ на дно приемника.—Получаемый такимъ образомъ сахаръ называется сахаръ-сырецъ, болѣе или менѣе смѣшанный съ патокою, и имѣющій не чистый болѣй прѣѣтъ; впрочемъ, въ нынѣшнее время вводятся усовершенствованные способы, посредствомъ которыхъ сахаръ-сырецъ получается болѣымъ и почти свободнымъ отъ патоки.—Надо замѣтить, что какъ тростникъ такъ и выжатый изъ него сокъ должно подвергать обработкѣ тотчасъ послѣ его жатвы и выжиманія, въ противномъ случаѣ онъ скоро портится и приходитъ въ броженіе.

Образованію сахарного сока въ тростнике способствуютъ жаркій климатъ, плодородная, не слишкомъ-сухая и не слишкомъ сырья почва.—Тростникъ содержитъ въ себѣ отъ 18 до 22 процентовъ сахарного вещества, которое, почти все, состоитъ изъ кристаллическаго сахара и незначительного количества некристаллическаго, образующаго патоку.—Но при фабрикаціи сахарного тростника много сока теряется; кромѣ этого большое количество остается въ стебляхъ, такъ-что изъ 18—22 процентовъ получается не болѣе 6—8 процентовъ кристаллическаго сахара.—Высушенные стебли тростника употребляютъ на топливо.

Химіческий составъ чистаго тростниковаго сахара слѣдующій: 12 частей углерода, 10 водорода и 10 кислорода съ 1 частию кристаллизационной воды.—

Сахаръ такого же состава, только въ меньшей пропорціи, находятся въ морковѣ, свекловицѣ, сахарномъ кленѣ, въ разныхъ пальмахъ и другихъ растеніяхъ.

Есть еще другіе виды, напр., молочный, фруктовый и виноградный.—Первый извлекается изъ молока и отличается отъ тростникового только формою кристаллизациіи и содержать одною частью болѣе кристаллизационной воды.—Фруктовый находится въ патокѣ, медѣ и сладкихъ фруктахъ, содержитъ въ себѣ болѣ сколько водорода, кислорода и воды противъ тростникового; онъ очень сладокъ, мало растворяется въ водѣ и спиртѣ, притягиваетъ сырость изъ воздуха и не кристаллизуется.

Виноградный сахаръ находится въ виноградѣ, сладкихъ фруктахъ, медѣ въ соединеніи съ паточнымъ сахаромъ; составъ его одинаковый съ фруктовымъ; какъ и паточный, онъ менѣе сладокъ чѣмъ тростниковый, растворяется въ водѣ и менѣе въ спиртѣ, и кристаллизуется въ ромбoidalныхъ призмахъ.—Искусственно получается еще сахаръ изъ вражмала, который легко превращается въ виноградный, будучи сваренъ съ 6 частями воды и 3 частями сѣрной кислоты.

Дальнѣйшая обработка сахара сырца, которой онъ подвергается, называется рафинированіемъ, и производится исключительно въ Европѣ и Соединенныхъ Штатахъ; посредствомъ этого процесса отдѣляется отъ него патока, растительныя кислоты, и другія постороннія вещества; рафинированный сахаръ всегда одинаковъ по химическимъ и физическимъ свойствамъ, изъ чего-бы онъ ни получался, т. е. изъ тростника, свекловицы, сахарнаго клена или другихъ веществъ, содержащихъ въ себѣ кристаллическій са-

харъ. Процессъ рафінированія состоітъ преимущественно въ раствореніи сахара-сырца, въ дефекаціи раствора посредствомъ животной крови или извести, въ концентрировкѣ сахарной жидкости въ разрѣженномъ воздухѣ, въ кристаллизациіи концентрированного раствора и наконецъ въ отдѣленіи патоки отъ сахару, способомъ очищенія черезъ глину, или новѣйшимъ способомъ въ формахъ посредствомъ фільтраціи очищенаго сахарного раствора.—Присутствіе сахара въ свекловицѣ открыто химикомъ Маргра-Фомъ въ Берлинѣ въ 1747 году; обработка же въ большихъ размѣрахъ была испытываема только въ 1796 г. Ахардомъ въ Сидезіи, но не совершенно успѣшно.—Этимъ открытиемъ воспользовалась только во время континентальной системы, сперва во Франціи, а потомъ въ Германіи и въ другихъ странахъ.

Способъ добыванія сахарного сока изъ свекловицы и очищеніе его почти та же какъ и изъ тростника.—Въ составѣ соковъ ихъ есть вѣкоторое различие;—тростниковый сокъ есть почти чистый растворъ кристаллическаго сахара съ небольшимъ количествомъ эфиорныхъ частей, которыхъ въ свекловичномъ—болѣе: послѣдній содержитъ еще различные со-ли, кислоты и азотистыя вещества, отъ чего онъ подверженъ скорой порчѣ, и требуетъ при обработкѣ болѣе вниманія въ заботливости. При всемъ томъ производство свекловичнаго сахара доведено до такого совершенства, что онъ можетъ соперничать съ тростниковымъ.—Впрочемъ, при дальнѣйшемъ распространеніи наукъ и усовершенствованіи искусства, производство послѣдняго должно стать выше свекловичнаго, какъ въ отношеніи легкости обработки, такъ въ особенностіи въ отношеніи количества сахара, по-

лучаемаго изъ тростника,—послѣдній содержитъ въ себѣ отъ 18 до 20 пропен-тостей сахару, а свекловичный только отъ 10 до 12%; вромъ того участокъ земли въ Бразиліи и Западной Индіи даетъ втрое болѣе тростникового сахара нежели такой-же участокъ во Франціи—свек-ловичнаго.

Потребленіе сахару увеличивается съ каждымъ годомъ какъ въ Европѣ, такъ и въ Америкѣ: по расчисленію Макъ-Кулока, въ 1847 году общее производство обыкновеннаго сахару было около 21 миллиона, а въ 1857 году въ торговлѣ его находилось до 35 миллионовъ таможенныхъ кванталовъ, считая въ тотъ сахаръ, который не вывозился за границу тѣхъ странъ, гдѣ существуетъ его производство.

Изъ этихъ 35 миллионовъ, 20 принадлежатъ Америкѣ, а остальные—Азіи, Африкѣ и Европѣ.—Въ Америкѣ больше всего сахару доставляетъ Вестъ—Индія (около 12 до 14 миллионовъ кванталовъ), потомъ Бразилія, Гвіаны и центральныя американскіе штаты и Лузіана.—Азія торгує сахаромъ изъ Восточной—Индіи, Китая, Явы, Манилы; Африка—изъ Маскаренскихъ острововъ и частью изъ Египта, Зангебара, Мадагаскара, Мадеры и Канарскихъ острововъ,—Европа около пятой части сахара собственного потребленія производить нынѣ на своихъ свекло-сахарныхъ заводахъ, которые процветаютъ особенно во Франціи, Германіи, Австріи, Бельгіи и Россіи.

Наибольшее количество сахару, какъ выше сказано, производится въ Вестъ—Индіи, изъ него большая часть принадлежитъ испанскимъ владѣніямъ, а остальная—колоніямъ англійскимъ, французскимъ, голландскимъ, датскимъ и шведскимъ.—Климатъ и почва Антильскихъ

острововъ исключительно благопріятству-
ютъ воздѣлыванію сахарного тростника,
этимъ объясняется необыкновенное раз-
витіе его на островахъ Кубъ и Портори-
ко.—Изъ первого получается ограничен-
ное количество сахару, который сверхъ-
того много превосходить въ качествѣ
бразильской и сахаръ прочихъ странъ.

Сахаръ острова Кубы раздѣляется на
бѣлый, бѣловатый и сѣрий; первые два
сорта еще подраздѣляются на тонкій, и
полугонкій и обыкновенный, или озна-
чается нумерами.—Въ 1854 г. съ остров-
а Кубы было вывезено всего 6,744,000
тамож. кванталовъ, а въ 1857 г.—
6,628,800 т. кв.

Сахаръ острова Порторико уступаетъ
какъ въ количествѣ такъ и въ качествѣ
сахару производимому на островѣ Ку-
бѣ.—Среднее число производства сахара
на Порторико простирается до 100,000
бочекъ.

Англійская колонія въ Вестъ-Індіи
стъ англійскою Гвіаною въ 1831 г. от-
правили въ Англію около 4,103,700 квантал.; съ уничтоженіемъ—же рабства не-
гревъ, въ 1845 году, только 2,857,700; въ 1849 году почти постоянно въ такомъ
количество вывозилось изъ англійскихъ
колоній до нынѣшняго времени, когда
Англія, съ уравненіемъ пошлины на свой
колоніальный сахаръ съ пошлинами на
чужеземный, производить въ своихъ ко-
лоніяхъ до 13,500,000 кванталовъ.—Ан-
глійскія колонія въ Вестъ-Індіи произ-
водятъ сахаръ хорошаго качества, бѣло-
ватый и сѣрий, которые различаются на
бѣловатый, тонкій, средній и хороший,
и на сѣрий хороший, тонкій и обыкно-
венный; вывозится сахаръ въ бочкахъ,
въ 10 кванталовъ каждая, полубочкахъ и
четверикахъ.

Съ острововъ Мартиники и Гваделу-

пы, входящихъ въ составъ французскихъ
колоній, вывозилось въ 1831—1835 году
изъ первого 484,100, а изъ втораго до
682,100 там. кванталовъ; въ 1851 году
вывозъ съ этихъ острововъ составлялъ
около 734,000 квант., а въ 1853 г. уве-
личился до 777,892.—Французскія коло-
ніи производятъ бѣловатый и сѣрий са-
харъ, преимущественно очищенный че-
резъ глину; онъ вывозится въ бочкахъ,
полубочкахъ и четверикахъ.

Датскія и голландскія колонії въ Вестъ-
Індіи производятъ бѣловатый и сѣрий
сахаръ; ежегодный вывозъ среднимъ чи-
сломъ равняется 400,000 кванталовъ.

Новый способъ очистки сахара.—Стр-
ная кислота при очисткѣ сахара даетъ
лучшій результатъ нежели сложная купо-
росно-кислая извѣсть, потому что эта
жидкость не можетъ оставить въ сырой
непріятный вкусъ или запахъ, какъ это
бываетъ отъ купоросно-кислой извѣсти.
Этотъ способъ не только легче, но ока-
залось, что купоросная кислота при очист-
кѣ сахара представляетъ слѣдующія вы-
годы: 1) она удерживаетъ броженіе го-
рючей жидкости при очисткѣ черезъ у-
голь, 2) сахаръ получается болѣе бѣло-
го цвета.

Прочность различныхъ деревьевъ.—Г.
Гартигъ (Hartig) производилъ опыты надъ
прочностью дерева, и вотъ результаты
его наблюдений: колыа отъ $1\frac{3}{4}$ до $1\frac{1}{2}$,
вершка въ квадратной отескѣ, зарытые
въ землю на $2\frac{1}{4}$ до $3\frac{3}{4}$ вершковъ глуб-
ины, сгнили въ слѣдующемъ порядкѣ:
изъ яблы, черной американской берескы,
ольхи, осины, серебристаго клена—въ 3
года; обыкновенной ивы, каштанового
дерева, явора, клена—въ 4 года; клена,
краснаго бука, обыкновенной берескы—въ
5 лѣтъ; вяза, ясени, граба, ломбардскаго

тополя въ 7 лѣтъ; акаціи, дуба, обыкновенной сосны, лѣсной пихты, въ концу 7-го года сгнили только на четверть вершка въ землѣ; лиственцы, варгинского можжевельника въ концу 7-го года никакъ не попортились. При этомъ прочность кольевъ зависитъ также отъ числа лѣтъ и качества того дерева, изъ которого они сдѣланы; колья изъ сухаго дерева держатся долѣе, нежели изъ сырого. Тонкія доски даютъ одинаковые результаты.

Употребленіе винограда.— Виноградъ въ какомъ состояніи встречается у насъ въ Крыму и на Кавказѣ, не восходя выше 1,800 ф. надъ поверхностью моря. Мѣстности эти считаются его родиною, ибо признано нынѣ, что виноградъ, находимый въ лѣсахъ южной Европы, есть, по всейѣѣятности, не дикій, а только одичалый. Искусственно разводимый приносить плоды годные для винодѣлія лишь въ полосѣ между 30 и 51° сѣв. шир., хотя можетъ рости и далѣе, но къ сѣверу онъ уже не вызреваетъ; въ жаркихъ климатахъ ягоды винограда содержать сокъ преизобилующій сахаромъ, и бывають также не совсѣмъ годны для приготовленія вина. Кроме винодѣлія, виноградъ употребляется какъ лакомство, въ свѣжемъ и сухомъ состояніи (изюмъ). Онъ весьма питательнъ, имѣетъ прохладающія свойства, рекомендуется (свѣжія ягоды) для излеченія многихъ болѣзней, происходящихъ отъ худосочія и гнилостнаго состоянія крови; употребление винограда въ этомъ случаѣ не можетъ быть никогда чрезмѣрнымъ, ибо онъ ни въ какомъ случаѣ, какъ дозвано, не обремѣняетъ желудка, и даже во время холерной эпидеміи, когда совѣтуютъ остерегаться излишняго употребленія всякихъ овощей и плодовъ, составляетъ не

только безвредный, но и здоровый десертъ. Изюмъ (кишмишъ) есть ни что иное, какъ незрѣлый сущенный виноградъ, приготовляемый проваливаніемъ и высушиваніемъ его въ гроздахъ, не снимая ихъ съ лозы; для этой цѣли достаточно перевернуть несколько разъ около оси (для прерыванія сокообращенія) общую ножку известной зрѣлости виноградной кисти. Выжимки, остающіеся послѣ приготовленія вина, составляютъ прекрасное удобрение для спаржи; изъ нихъ приготавливаютъ въ безлѣсныхъ мѣстахъ особый роль кирпачей для топлива; сажа, получаемая при горѣніи ихъ, составляетъ отмѣнныи материалъ для приготовленія типографическихъ чернилъ наилучшаго качества. Въ Италии изъ зеренъ винограда выдѣлывають масло, годное для освѣщенія и для приготовленія хорошаго мыла. Ароматическіе пѣты его употреблялись въ древности для добыванія весьма уважаемыхъ въ тѣ времена духовъ; нынѣ има безвредно пользуются для сообщенія букета среднимъ сортамъ виноградныхъ винъ, для чего ихъ высушиваютъ и хранятъ въ плотно закупоренныхъ сосудахъ, до надобности. Однояртніе побѣги винограда окрашиваются шерстью въ прочный темно-каштановый цветъ. Кисловатыя молодыя листья употребляются въ поваренномъ искусствѣ дляправы и приготовленія различныхъ кушаньевъ (на Кавказѣ долма—вареная, мелкорубленная баранина съ рисомъ и пряностями, завертывается въ виноградные листья и др.). Виноградъ легко размножается черенками, отводками и съменами; послѣдній способъ особенно употребляется въ тѣхъ случаяхъ, когда желаютъ произвести новые сорты. На почву виноградъ не приходитъ; преимущественно же хорошо

растетъ на черноземѣ, а также на земляхъ шиферныхъ и содержащихъ извѣсть.

Льсная шерсть.—Въ отчетѣ Казанскаго экономического общества за 1856 г. между прочимъ изложено, что оно занималось продолженіемъ опытовъ надъ переработкою хвои въ такъ-называемую лѣсную шерсть. Опыты эти увенчались полнымъ успѣхомъ, и однимъ частнымъ лицемъ устроено большое заведеніе для приготовленія лѣсной шерсти, которая уже находится въ продажѣ, какъ матеріалъ для матрацовъ, для набивки мебели и проч.

(Ж. Общ. Св.).

VI.

ЧАСТНЫЙ ОБЪЯВЛЕНИЯ.

1) На Николаевской площади, въ домѣ Вертера, въ 1-мъ этажѣ для продажи до праздниковъ:

ВОЛЪШОЙ ВЫБОРЪ
русскихъ, французскихъ и пльмецкихъ дѣтскихъ книгъ, въ прекрасныхъ переплетахъ, въ подарокъ пошамъ и дѣвицамъ (183)—1.

2) Съ 1-го апреля открыты номера для и. имѣющихъ надобность въ удобныхъ и покойныхъ квартирахъ, со столомъ и безъ стола. Домъ этотъ на Клочковской улицѣ, на углу, въ три этажа, близъ «Севастопольской гостиницы» подъ высокую Севастопольское подворье. Арендаторъ приглашаетъ и. квартирантовъ занять квартиры, суточные, мѣ-

сячные и годовые, по самымъ умереннымъ цѣнамъ. (322)—1.

3) Отѣзжу около 20 числа апреля по казенной подорожной въ г. Омскъ, желаю имѣть попутчика, прошу адресовать въ домѣ полков. Лаптевой, противъ Нѣмецкой церкви. (153).—2.

4) ФЕРМАНЪ ЛЕГЕРЪ

честь имѣеть извѣстить почтенѣйшую публику, что у него въ магазинѣ на Московскѣй улицѣ, въ домѣ маорши Гончаровой, будетъ къ наступающимъ праздникамъ большой выборъ сѣстрическихъ припасовъ, приготовленныхъ изъ мяса; въ особенности онъ рекомендуетъ хорошую приготовленную и вестфальскую ветчину.

Такъ какъ въ послѣднее время часто случалось, что къ нему въ магазинѣ просыпали нехорошій товаръ, купленный у разносчиковъ, которые продавали подъ его именемъ, то Легеръ извѣщаетъ почтенѣйшую публику, что онъ разносчиковъ никогда не имѣлъ и не имѣтъ. (494).—1.

4) Продается четырехмѣстная коляска въписанной работы. Видѣть ее и о цѣнѣ узнать можно во всякое время у квартирующихъ въ домѣ гжи Рубановой, на Конюшеской улицѣ, 5-й ч. 4-ю кв. (147).—3.

ПРИѢХАВШИЕ.

Изъ г. Изюма, штаб.-ротм. Ширинскій-Шахматовъ; г. Волчанска, кол. ассес. Гендриковъ; д. Андреевки, поруч. Заблотскій; г. Новосерпухова, поруч. Штеричъ; г. Бѣлгороды, поруч. Масаловъ; г. Воронежа, кол. регистр. Дунаевъ; С.-Петербургъ, тит. сов. Севастьяновъ.

ВЫѢХАВШИЕ.

Въ с. Печениги, поруч. артиллеріи Нертовскій; г. волчанска, волчанскій окружной начальник Романовскій; г. Новобѣлгородъ, штаб.-ротм. Квитка.