

ХАРЬКОВСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

ЧАСТЬ НЕОФИЦІАЛЬНАЯ.

№ 23.

ІЮНЯ 13-го.

4 8 8 8.

Содержаніе: Холодная гора и Холодногорцы.—О заготовленіи плодовъ въ прокъ въ разныхъ видахъ.
Частныя объявленія — О прѣѣхавшихъ и выѣхавшихъ.—

Холодная гора и Холодногорцы.

Кому изъ живущихъ въ г. Харьковѣ неизвестна Холодная гора, эта для многихъ и по многимъ отношеніямъ замѣчательная мѣстность, на которой каждый годъ совершается столько то радостныхъ, то грустныхъ для насъ событій, съ вершины которой представляется наблюдателю такой прекрасный видъ г. Харькова, такая дивная и вмѣстѣ умиротворенная картина торжественной процессіи при крестномъ ходѣ съ Божіею Матрію? Каждый изъ Харьковцевъ, вѣроятно, не разъ посѣщалъ это мѣсто, приходя сюда или какъ религиозный путникъ для встрѣчи и провожанія нашей Заступницы—Озерянскія Божіей Матери, изъ города въ Куряжскій монастырь и обратно, или какъ грустный провожатай кого либо изъ родныхъ и друзей—покойниковъ, на мѣсто вѣчнаго покоя—кладбище; болѣе же часто, какъ раба данинъ или промышленникъ и хозяинъ, по обязанности своей блуждающій въ путь чрезъ Холодную гору; или, наконецъ, просто, какъ желающій успокоиться на время отъ городской суеты и пыли, подышать свѣжимъ здоровымъ воздухомъ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, полюбоваться прекрасной перспективой города. Мое двухгодичное пребываніе въ этомъ мѣстѣ дало мнѣ возможность изучить характеристику этой мѣстности и ея

жителей довольно подробно, а потому я рѣшаюсь передать читателямъ Харьковскихъ Губернскихъ Вѣдомостей мои наблюденія по этому предмету.

А. Холодная гора.

Холодная гора—мѣстность весьма замѣчательная, не только для жителей г. Харькова, но и для прѣѣзжающихъ сюда на время. Ея замѣтная возвышенность, отличный грунтъ земли, рѣзкія метеорологическія явленія, религиозныя, транспортныя, сельско-хозяйственныя и другія отношенія достойны того, чтобы обратить на этотъ предметъ должное вниманіе. И такъ, не впадая въ подробнѣйшія описанія этой мѣстности, рассмотримъ ее, по возможности, въ топографическомъ, метеорологическомъ, агрономическомъ, транспортномъ, религиозномъ и сельско-хозяйственномъ отношеніяхъ.

1.. *Въ топографическомъ отношеніи.* Холодную горою называется мѣстность обширная и довольно возвышенная, которая граничитъ съ сѣвера—Лысою горою на всемъ ея протяженіи къ западу, съ запада—Все-святскимъ—архіерейскою лѣтней дачей, Залютинымъ и экономическимъ сѣнокосомъ, прямо на югъ, съ юга—боромъ, съ востока—предмѣстьемъ г. Харькова, начиная отъ сада купчихи Карповой до холодногорскаго

кладбища включительно. Вся эта площадь заключаетъ въ себѣ мѣстность обширную, около 6 квадратныхъ верстъ, расположенную въ видѣ неправильнаго четвероугольника. Самая большая ея возвышенность находится немного выше арестантскихъ ротъ, противъ запасаго сельскаго магазина государственныхъ крестьянъ; отсюда же она, понижаясь во всѣ стороны, оканчивается на востокъ къ городу довольно крутою покатостью, именно: около Карповской криницы въ 45° , по большой дорогѣ въ 35° , и на Холодногорскомъ кладбищѣ въ 15° . Съ востока же на западъ, понижаясь незамѣтно, она переходитъ постепенно въ горизонтальную плоскость, оканчиваясь подлѣ Залютина небольшою ложбиной, а противъ Всесвятскаго крутизною въ 45° . Сѣверная ея сторона оканчивается такъ же ложбиной, покрытой мелкимъ кустарникомъ, а южная почти незамѣтно переходитъ въ сыпучіе пески, безъ всякаго склона.

Холодная гора, какъ городское прелѣбіе, безспорно имѣетъ свои достоинства, которыхъ въ центрѣ города трудно гдѣ отыскать. Такъ напр. здѣсь вы удалены отъ городского шума и безпокойства, не глотаете удушливой пыли, постоянно наслаждаетесь свѣжимъ воздухомъ, пьете лучшую воду, и въ добавокъ, любуетесь прекраснымъ видомъ города.

Дѣйствительно, въ послѣднемъ отношеніи трудно гдѣ отыскать такое счастливое мѣсто, какъ Холодная гора. Только съ этого мѣста представится вамъ Харьковъ во всей своей красотѣ съ его окрестностями, садами, дачами, домами, церквями, улицами; только отсюда виднѣнъ Харьковъ весь, какъ на ладонѣ. Но сколько привлекательна эта мѣстность въ топографическомъ отношеніи, столько, напротивъ того, она невыгодна въ другихъ, напротивъ:

2., *Въ метеорологическомъ.* — Холодная гора ненаврасно названа *холодною*, ибо темпера-

тура ея, сравнительно съ мѣстностію города, дѣйствительно постоянно бываетъ ниже, какъ лѣтомъ, такъ и зимою. Поэтому названіе *холодной* есть характеристическое, и заимствовано отъ природы самой мѣстности.

Примѣчаніе. Есть мнѣніе въ народѣ, касательно названія горы *Холодною*. Говорятъ, будто бы на вершинѣ ея жилъ когда то выходецъ изъ за Днѣпра, казакъ, по прозванію *Холодъ*. Онъ былъ человекъ крутаго нрава, довольно богатый, перѣдко промышленный разбоємъ. По преданію народному, *Холодъ* этотъ былъ взятъ въ плѣнъ Татарами, имѣніе его было разграблено, такъ что въ народной памяти осталось одно только его имя, перешедшее въ названіе той мѣстности, гдѣ онъ жилъ.

Дѣйствительно, холодногорская мѣстность по своему высокому положенію и недостатку нужной защиты, постоянно почти подвержена порыву вѣтровъ, которые болѣе или менѣе охлаждають ея температуру. Особенно же этотъ холодъ слишкомъ ощутителенъ зимою и осенью, не только для прѣзжающаго сюда на время, но даже и для постоянного жителя. Когда въ городѣ стоитъ удушливый жаръ, то на Холодной горѣ въ это время чувствуешь пріятную прохладу; но когда вообще въ воздухѣ бываетъ сыро, холодно и притомъ дуетъ вѣтеръ, то на Холодной горѣ васъ постоянно пронизываетъ рѣзкій холодный вѣтеръ, который всегда грозитъ простудою. Поэтому, прѣзжающіе на Холодную гору должны положить себѣ за правило — оутѣпляться потеплѣе, даже и въ лѣтнее время, въ противномъ случаѣ, нечувствительно можно подвергнуться простудѣ.

Наблюденія показали, что температура холодногорской мѣстности такъ относится къ городской, какъ 3 къ 5. И такъ, причины постоянной, почти эпидемической лихорадки Холодногорцевъ очевидны: бѣдность, недо-

статокъ средствъ и недоверіе къ медику, усиливая ее, незамѣтно превращаютъ въ водяную болѣзнь. Само собою разумѣется, что на пониженіе температуры Холодной горы, кромѣ высокаго и открытаго положенія, не можетъ не имѣть также болѣе или менѣе сильнаго вліянія и недостатокъ водъ, высокоствольныхъ деревъ и самый глинистый грунтъ земли. Но несмотря на эти невыгоды, Холодная гора составляетъ лучшую защиту для города, съ западной стороны, отъ порывовъ сѣверозападныхъ вѣтровъ.

3. *Въ агрономическомъ отношеніи.* Грунтъ земли на всемъ холодногорскомъ пространствѣ чисто глинистый, а пахатный или верхній слой—глинисто-черноземный. Впрочемъ, черноземъ этотъ не есть составная часть грунта, а образовался, какъ замѣтно, отъ сгниванія находившихся здѣсь дикихъ растений. Толщина пахатнаго слоя въ нѣкоторыхъ мѣстахъ (на ровномъ мѣстѣ) простирается почти до $1\frac{1}{2}$ аршина, а мѣстами только на 2 и даже на одинъ вершокъ. Подпочва вездѣ чисто глинистая (подъ глинной лежитъ мергель), простирающаяся на значительную глубину, отъ 5 до 20 сажень и болѣе. Плодородіе почвы довольно сильно и самая земля слишкомъ воспроизводительна, какъ это показываютъ давно разведенныя и разводимыя теперь рощи, скоро вырастающіе сады, бакчи и нѣкоторыя изъ хлѣбныхъ растений; но вся эта воспроизводительность земли находится въ самой тѣсной зависимости отъ благоприятныхъ условій весны и лѣта. Когда они бываютъ влажны, то все посѣянное, все вѣренное землѣ вознаграждается съ избыткомъ; въ противномъ случаѣ, когда вѣтъ дождей весною, дуютъ вѣтры лѣтомъ и когда наступитъ притомъ продолжительная засуха, тогда глина, испаряя послѣднюю влагу, по необходимости твердѣетъ, а продолжительный жаръ превращаетъ ее въ камень, и бѣдныя растенія, не дозрѣвъ, засыхаютъ и безвозвратно погибаютъ. Эти горькіе опыты, къ несча-

стію, стали повторяться все чаще и чаще. По твердости земли и недостатку воды, эта мѣстность болѣе способна для лѣсоводства, чѣмъ для полеводства и огородства. Многократные опыты и наблюденія показали, что на этомъ мѣстѣ не безъ успѣха могутъ еще расти: а., изъ плодовыхъ деревъ: вишни, сливы, яблоки, груши; б., изъ дикихъ: пирамидальная тополь, осина, чернокленъ, ясень, кленъ, берестъ, орѣшникъ и другія; с., изъ хлѣбныхъ растений: овесъ, пшеница, ячмень; д., изъ кормовыхъ травъ: эспорцетъ, люцерна, тимopheва трава, италіанскій ренграссъ и другія; е., изъ огородныхъ: арбузы, дыни, огурцы.

4., *Въ транспортномъ отношеніи.* Глинистый грунтъ земли имѣетъ самое не выгодное вліяніе на качество дорогъ, которыя пролегаютъ чрезъ Холодную гору въ разныхъ направленіяхъ. Страшно смотрѣть на эти дороги осенью и весною, когда онѣ растворится отъ продолжительныхъ дождей! Кто изъ проезжающихъ въ это время чрезъ Холодную гору не болѣлъ сердцемъ, смотря на несчастныхъ извозчиковъ, какъ они, плавая по козѣмъ въ грязи, взбирались на гору, погоняя животныхъ, чтобы хотя какъ нибудь выбраться на гору! И нѣрѣдко бѣдные животные, не смотря на помощь, съ трудомъ могли дѣлать только нѣсколько шаговъ. Въ это ненастное время постоянно ломались самыя крѣпкія телеги, особенно съ грузомъ, падали отъ утомленія лучшія лошади, и бѣдные хозяева обливались слезами, смотря на такое горе. Съ тяжелымъ грузомъ въ это время ѣхать рѣшительно невозможно; объѣхать же грязь—тоже. Это самое горестное время для транспорта, сопряженное съ большими потерями для всѣхъ сословій! Я часто бывалъ грустнымъ свидѣтелемъ подобнаго рода картинъ; особенно для меня поразительна была грязь по своимъ послѣдствіямъ въ мѣсяцы: февраль и мартъ настоящаго года. Но немнѣе замѣчательна Холодная гора и зимою,

особенно во время безснѣжья и гололедицы. Въ это время спуститься въ городъ, или подняться на гору нѣтъ никакой возможности, — въ противномъ случаѣ, вамъ постоянно грозить опасность сломить голову. Ужасно было смотрѣть на извозчиковъ, ѣдущихъ на Крещенскую ярмарку съ грузомъ, не смотря на всю ихъ исправность въ отношеніековки лошадей и экипажей, на привычное искусство при подобнаго рода спускахъ; часто случалось мнѣ видѣть, какъ бѣдные лошади, не имѣя опоры въ землѣ, отъ сильнаго напора тяжести, кубаремъ скатывались съ вершины горы въ низъ, гонимые грузомъ и не рѣдко убивались до смерти о каменистую землю. Очень часто и самые извозчики подвергались подобной участи. Если и можно миновать этотъ крутой спускъ во время распутицы, то развѣ только чрезъ Холмогорское кладбище.

(Оконч. въ слѣд. №.)

О заготовленіи плодовъ въ прокъ въ разныхъ видахъ.

Бываютъ годы, въ которые обиліе плодовъ такъ велико, что многіе хозяева ихъ употребляютъ для корма скота, не имѣя возможности уберечь ихъ для собственнаго продовольствія въ сыромъ видѣ и не зная способовъ переработывать ихъ въ матеріалъ, могущій сохраняться отъ четырехъ до пяти лѣтъ. Это побудило насъ описать здѣсь нѣкоторые способы заготовленія плодовъ въ прокъ въ разныхъ видахъ.

Первый способъ сохраненія плодовъ состоитъ въ сушеніи оныхъ, что можно дѣлать въ русской и голландской печи, а равно и на солнцѣ и даже въ продувномъ мѣстѣ на воздухѣ, безъ солнца, т. е. въ тѣни. Сушить можно: вишни, сливы, груши и яблоки. Въ

нѣкоторыхъ странахъ сушеные плоды составляютъ не маловажную торговлю.

Сливы, назначенныя для сушки, должны имѣть надлежащую спѣлость. Если кожа ихъ около черенка уже сморщилась, то онѣ легче высушиваются и гораздо вкуснѣе бываютъ. Выборомъ такихъ сливъ для сушки отличается французскій королевскій черносливъ отъ обыкновеннаго. Въ началѣ сушки теплота должна быть самая умѣренная, въ противномъ случаѣ сокъ сильно станетъ вытекать изъ плодовъ. Но что бы вообще менѣе вытекало соку, надлежитъ ставить ихъ вначалѣ цвѣткомъ на доску, такъ чтобы черешки всѣ были обращены вверхъ. Чѣмъ чаще будете ворочать плоды, тѣмъ они скорѣе въсохнутъ. Если ихъ сушить въ печи прямо на поду, безъ досокъ, то они легко могутъ пригорать и оттого всегда будетъ большая утрата и порча. Нѣкоторые, для избѣжанія этого, подсыпаютъ золою, но отъ того сливы дѣлаются грязны.

Сушеніе яблокъ и грушъ не составляетъ большаго труда, но должно замѣтить, что кусочки, на которые разрѣзываются эти плоды для сушки, не должны быть ни слишкомъ крупны, ни слишкомъ мелки, и чтобы сушка была ни недостаточная, ни излишняя. Большие куски трудно высушаются, а мелкіе очень пересыхаютъ; при недостаточной сушкѣ плоды покрываются плесенью, при пересушкѣ они теряютъ много соку, слѣдовательно и вкусу. Печь для этой цѣли не должна быть очень жарка. Плоды считаются довольно высушенными, если сушеный кусочекъ разломите, на мѣстѣ излома пожмете крѣпко пальцами и не покажется никакой влаги. Если же покажется влага, то плоды должно снова сажать въ печь.

Еще должно замѣтить, что всѣ вообще сушеные плоды не должно тотчасъ изъ печи укладывать въ ящики или бочки; ихъ надлежитъ напередъ разсыпать тонкимъ слоемъ въ сухой, но воздушной комнатѣ и не прежде, какъ чрезъ недѣлю послѣ того укладывать въ

ящики. Если въ продолженіе сбереженія сухихъ плодовъ окажется на нихъ плесень или заведется моль, то ихъ слѣдуетъ вновь сажать въ горячую печь. Кто желаетъ приготовить себѣ особенно вкусное яство изъ плодовъ, тотъ пусть до сушки срѣжетъ кожу какъ съ яблокъ, такъ и грушъ и вырѣжетъ сердечки. Можно также сушить эти плоды, нанизавъ нарезанные изъ нихъ кусочки на нитки и развѣсивъ ихъ подлѣ топящейся печи или на солнцѣ.

Кромѣ сушенія плодовъ, можно варить изъ нихъ кисель, употребляющійся въ различную пищу, какъ напр. въ пироги, паштеты, компоты и пр. Этотъ кисель сохраняется безъ поврежденія весьма долго. Впрочемъ, изъ него можно вываривать пастилу. Для такого киселя преимущественно употребляются сливы, но также яблоки и груши. Сливы должно очистить отъ косточекъ и черешковъ, потомъ варить ихъ въ котлѣ, безъ воды, до тѣхъ поръ пока вся масса хорошо разварится и получитъ надлежащую густоту. Во время варки кисель нужно чаще мѣшать, дабы онъ не могъ пригорѣть. Еще необходимо замѣтить здѣсь, что киселю не должно давать остынуть въ котлѣ, а въ какой-либо каменной или деревянной посудинѣ, въ которыхъ можно и сохранять его, заливъ сверху коровьимъ масломъ для отвращенія плесени. Если къ сливамъ примѣшать нѣсколько ягодъ черной бузины и варить, то кисель получитъ и лучший цвѣтъ, и лучший вкусъ. Кто хочетъ уменьшить себѣ работу при варкѣ, тотъ можетъ варить сливы съ косточками, но потомъ надлежитъ протирать ее сквозь рѣшето тупымъ, чистымъ голикомъ, и послѣ того окончательно переварить.

Яблочный кисель готовится такъ: совершенно зрѣлыя яблоки рѣжутся на четыре доли и, не вынимая изъ нихъ сердцевины, медленно варятся въ хорошо закрытомъ котлѣ, съ малымъ количествомъ воды, до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются совершенно мягкими (не такъ нѣжные сорта яблокъ напередъ

очищаются отъ кожи); всю эту массу, еще до того времени, какъ она совершенно распустится, переливаютъ въ каменную посудину и даютъ такъ остынуть. На другой день эти яблоки перевариваютъ въ совершенный кисель, пропускаютъ сквозь сито и даютъ опять остынуть; въ третій разъ опять кипятятъ исподоволь, но до тѣхъ поръ, пока масса сдѣлается твердою, и даютъ ей остынуть. Послѣ всего этого кладутъ кисель въ каменные противни или наливаютъ въ низкіе желѣзные ящики и ставятъ въ печь послѣ выема хлѣбовъ изъ нее, т. е. въ вольный духъ. На кисель образуется твердая кора, какъ снизу, такъ и сверху, которая сохраняетъ яблочное тѣсто отъ порчи. Въ этомъ видѣ, съ подсушенною поверхностью, тѣсто называется постилою. Чѣмъ больше переваривается этотъ яблочный кисель, тѣмъ онъ слаще становится; кто не желаетъ добиться особенной сладости въ немъ, тотъ можетъ окончательно варить въ одинъ и тотъ же день.

Сладкія, сочныя груши можно съ выгодою употреблять для приготовленія сиропа. Даютъ грушамъ сдѣлаться мучнистыми, или ставятъ въ горшкѣ безъ воды, на жаркій огонь, чтобы онѣ сдѣлались совершенно мягки, или толкутъ свѣжія груши. Такъ или иначе приготовленные груши выжимаютъ, процеживаютъ сокъ сквозь холстъ, даютъ ему нѣсколько часовъ простоять, дабы могли осѣсть ко дну всѣ нечистоты, которыя могутъ встрѣтиться въ немъ и потомъ переливаютъ его въ котелъ и кипятятъ. Пѣну отъ времени до времени снимаютъ, а чтобы отнять у сиропа грушевый вкусъ, то во время кипяченія опускаютъ въ него нѣсколько красныхъ угольевъ и вмѣстѣ съ ними кипятятъ. По прошествіи 5 или 6 часовъ кипяченія (при чемъ, если огонь не очень великъ, нечего бояться пригара сока, ни того, что онъ выбѣжитъ чрезъ край, и потому вовсе не нужно мѣшать его), сокъ принимаетъ густоту сиропа и можетъ долго сохраняться и употребляться въ разныя кушанья. Восемь ведеръ грушева-

го соку даютъ обыкновенно три ведра сыропу.

Другой способъ приготовленія есть слѣдующій: груши должно мелко истолочь въ деревянной ступѣ или истереть на теркѣ и полученное отъ того тѣсто развести половиннымъ протѣкомъ него количествомъ рѣчной воды, и потомъ всю жидкость изъ тѣста выжать хорошенько. На сокъ, выжатый изъ четверика грушъ, надлежитъ положить 12 золотниковъ толченаго мѣлу, перемѣшать какъ можно болѣе и вскипятить, съ тѣмъ, чтобы вся масса кипѣла минутъ десять; потомъ процѣдить сквозь толстую фланель. Послѣ того къ количеству сока, полученнаго изъ четверика грушъ, надлежитъ прибавить 4 бѣлка яичныхъ, хорошо перемѣшать и дать всей массѣ опять покипеть нѣсколько времени. Потомъ опять процѣдить сквозь фланель, дабы всѣ слизистыя части остались въ отстоѣ и сокъ былъ бы совершенно чистымъ. Этотъ сокъ должно кипятить до тѣхъ поръ, пока онъ, постепенно испаряя водянистыя частицы, дойдетъ до густоты обыкновеннаго сыропа или патоки. Четверикъ грушъ даетъ отъ 12 до 20 фунтовъ сыропу, который не только что не уступаетъ во вкусѣ лучшему сыропу, но даже далеко его превосходитъ. Изъ грушъ можно также готовить хорошее вино, одинаковымъ способомъ, какъ и изъ яблокъ. Для этого есть много способовъ болѣе или менѣе искусственныхъ; мы объяснимъ здѣсь только самый легчайшій способъ.

Яблоки надлежитъ истолочь въ деревянной ступѣ или въ корытѣ деревянными пестами или истереть на теркѣ въ жидкое тѣсто, которое положить въ холщевой мѣшокъ и подъ прессъ или жомъ, а чтобы весь сокъ вышелъ изъ яблокъ, то подъ конецъ можно въ тѣсто прибавить нѣсколько воды и опять выжать. Выжатому соку даютъ стоять сутки, дабы крупныя нечистоты осѣли на дно, и потомъ переливаютъ его въ бочку, поставленную въ умѣренно теплую комнату, дабы броженіе скорѣе началось. Какъ скоро броженіе совершенно кончится, то бочку до-

полняютъ другимъ, уже перебродившимъ сокомъ, потомъ зашпунтовываютъ (закрываютъ плотно втулку) и ставятъ въ прохладное мѣсто. По прошествіи нѣсколькихъ недѣль разливаютъ это вино въ бутылки и пускаютъ въ употребленіе. Пивныя и винныя бочки не годятся для этого, потому что онѣ сообщаютъ непріятный вкусъ яблочному вину. Дабы во время броженія не много утратилось вина, дѣлаютъ вокругъ втулки изъ глины родъ чашки, величиною въ пядь и примазываютъ ее къ бочкѣ; все, что вино во время своего броженія выбивается изъ бочки, остается въ этой глиняной чашѣ и можетъ быть, по мѣрѣ выступленія своего, вынимаемо.

Другіе предоставляютъ вину своему броженію медленное; въ такомъ случаѣ яблочнаго сока вливается въ бочку на столько, чтобы вершка на два бочка не была полна была, втулку плотно вколачиваютъ и ставятъ бочку въ погребъ. По прошествіи 3-хъ или 4-хъ мѣсяцевъ осторожно открываютъ втулку, дабы посмотреть, до какой степени дошло броженіе. Если вино начинаетъ очищаться, то втулку опять заколачиваютъ и оставляютъ такъ на 2 или 3 мѣсяца; въ это время броженіе уже совершенно оканчивается и чистое вино можно сливать съ дрожжей въ бутылки или въ чистую бочку.

Яблоки, употребляемые для приготовленія вина, не должны быть очень кислы (но и одни лѣтнія, т. е. раннія яблоки не даютъ хорошаго вина); ихъ передъ толченіемъ должно обтереть и изрѣзать, дабы вырѣзать всю гниль и червотчины. Особенно хороши для этого употребленія всѣ роды ранетъ, рѣпка, апортъ, антоновскія и нѣкоторыя другія; грушевку должно мѣшать съ кисловатыми яблоками; твердыя яблоки, назначенныя для употребленія на этотъ предметъ, выкладываютъ на нѣсколько дней на воздухъ, дабы они отъ росы и воздуха сколько нибудь обмякли.

Если пожелаемъ, чтобы вино было слаще, то на каждое ведро его берется отъ 4 до 6 фунтовъ сахара, который кипятятъ съ водою.

до того, пока изъ него сдѣлается сиропъ, густотою равный патоку, и горячій вливаютъ въ пустую бочку, которую, закупоривъ, катаютъ, дабы сиропъ прилипъ ко всѣмъ стѣнкамъ бочки. Если хотимъ, чтобы вино долѣе сохранялось и было крѣпче, то на каждое ведро вина должно прибавить одинъ штофъ французской водки (впрочемъ, можно увеличить и уменьшить эту пропорцію), которую влить въ бочку тотчасъ послѣ сахару и прежде вина. Броженіе вина также ускоряется и крѣпость его увеличивается, когда сокъ прежде влітія въ бочку будетъ немного подогрѣтъ. Вкусъ яблочный совершенно исчезаетъ, если до броженія вина положить въ него нѣсколько сухаго бузиннаго цвѣту.

Грушевый сокъ, смѣшанный съ яблочнымъ, также даетъ хорошее вино; точно такимъ же способомъ готовятъ вино изъ смородины, крыжовника, вишни, сливъ и проч. Всѣ выжимки, а равно и свѣжія яблоки и груши употребляются на приготовленіе изъ нихъ уксуса, который бываетъ превосходнаго качества.

На истертые яблоки наливаетъ воды около половины того количества, выжимаютъ ихъ и соку даютъ стоять въ открытой кадкѣ. Чтобы воздухъ производилъ не слишкомъ сильное вліяніе на сокъ, покрываютъ кадку холстиною, вдвое и втрое сложенною. Вся нечи-

стота и дрожжи всплываютъ обыкновенно вверхъ, но ихъ должно снимать большою шумовкою (ложкою съ мелкими дырочками). Если броженіе кончилось, что можно узнать потому, что на верхъ уже ничего не всплываетъ и не образуется никакой пѣны, то жидкость переливаютъ въ обыкновенную бочку, накрывая втулку холстиною, и ставятъ въ теплой комнатѣ. Если наступитъ окисленіе, то его можно ускорить, опустивъ въ бочку кусокъ самаго кислаго тѣста; а когда уксусъ уже готовъ, то его ставятъ въ погребъ или подвалъ и начинаютъ употреблять. Этотъ уксусъ до того бываетъ крѣпокъ, что его нельзя употреблять въ пищу безъ примѣся воды.

И гнилыя яблоки даютъ превосходный уксусъ. Ихъ собираютъ съ осени до зимы и кладутъ въ крѣкія кадки, ставимыя въ погребъ, подвалъ или въ какомъ-либо другомъ мѣстѣ; когда соберется ихъ достаточное количество, то выжимаютъ изъ нихъ сокъ, выливаютъ его въ открытую кадку и даютъ стоять ему такъ сутокъ двое или трое. Дальнѣйшее обращеніе съ нимъ такое же, какъ сказано выше.

Мороженныя яблоки можно употреблять на вино и на уксусъ; ихъ начинаютъ растирать тогда, какъ они оттаятъ.

(Журн. Садов.)

ЧАСТНЫЯ ОБЪЯВЛЕНІЯ.

1) Жена моя страдала болѣе шести лѣтъ такими сильными нервными припадками и женскими болѣзнями такъ, что лучшіе доктора не въ силахъ были ей помочь. Провидѣніе послало сюда въ городъ Харьковъ доктора Ивана Францовича Фан-деръ Флааса, которому я

поручилъ лечить страдальцу, и такъ какъ онъ ее совсѣмъ выпользовалъ, то я долгомъ считаю его за это искренно благодарить.—2.

Федоръ Ремеръ.

2) Правленіе харьковской Акціонерной Компаніи по торговлѣ шерстью объявляетъ о потерѣ акціи, выданной изъ Компаніи 31 мая 1838 года, за № 1-мъ, на имя коллежскаго совѣтника Егора Андреевича фонъ-Мейеръ.-3.

3) Въ 1-й части, за Харьковомъ, продаются за самую сходную цѣну два дома, изъ которыхъ одинъ находится на Петинской улицѣ подъ № 815, другой на Михайловской улицѣ подъ № 474; при каждомъ изъ нихъ, на пространномъ дворомъ мѣстѣ съ садомъ, имѣются всѣ службы, нужныя для удобной жизни; о цѣнѣ спросить у живущихъ въ домѣ подъ № 474.—3.

4) Продается четырехмѣстная карета, совершенно новая, съ дорожнымъ приборомъ, варшавской работы, за сходную цѣну;—узнать о цѣнѣ въ домѣ Мельниковой, за Харьковскимъ мостомъ, подлѣ аптеки, по набережной.—3.

5) Въ 30-ти верстахъ отъ г. Харькова, по змѣевской почтовой дорогѣ, Змѣевского уѣзда въ имѣніи подполковницы Шаровкиной Лазуковѣ, продается на срубъ, за весьма умеренную цѣну, сто десятинъ дровянаго дубоваго и сосноваго лѣса, состоящаго въ одномъ кускѣ. Объ условіяхъ продажи можно узнать отъ инженеръ штабсъ-капитана Дьяченко, въ г. Харьковѣ, въ 1-й части, въ собственномъ его домѣ.—3.

Отправляется за границу.

1) Харьковская 3-й гильдіи купчиха Розалія Петровна Гельмъ.—2.

ВѢДОМОСТЬ

о прѣхавшихъ и выѣхавшихъ.

отъ 6 по 11 іюня прибыли:

Изъ г. Павлограда, от. ген.-маіоръ Паниютинъ; г. Изюма, от. полк. Островткій; г. Екатеринослава, от. маіоръ Полуэктовъ; г. Змѣева, кол. асс. Рядновъ; г. Старобѣльска, от. маіоръ Гололоминскій; г. Константинограда, от. подполк. Драгомановъ; г. Волчанска, кол. асс. Горностаевъ; г. Изюма, маіоръ и кол. асс. Левшинъ; г. Змѣева, от. полк. Турскій; г. Павлограда, от. подполк. Самойловъ; г. Чугуева, ген.-маіоръ баронъ Энгельгардъ; г. Лебедина, от. подполк. Романовъ; г. Александровска, от. полк. Станицкій; г. Павлограда, от. полк. Сальниковъ; г. Изюма, отст. маіоръ Горпинченко; г. Одессы, ген.-маіоръ Дырла; г. Валокъ, стат. сов. баронъ Розентъ; г. Кіева, кол. сов. Тихоцкій.

ВЫѢХАЛИ:

Въ сл. Вол. Кутъ, от. подполк. Цонинъ; г. Змѣевъ, надв. сов. Жуковъ; сл. Линцы, полк. Карпенко; г. Купянскъ, полк. Мечниковъ; г. Волчанскъ, от. маіоръ Левковъ; г. Павлоградъ, от. полк. Чернявскій; с. Дебляжъ, кол. асс. Гендриковъ; г. Богодуховъ, надв. сов. Ольховскій; г. Валки, стат. сов. баронъ Радинъ; г. Екатеринославъ, дѣйств. стат. сов. и от. подполк. Коростовцевы и надв. сов. Бунцкій; г. Купянскъ, предв. двор. Клепацкій; г. Бѣлгородъ, от. ген.-маіоръ Черемисновъ; г. Лебединъ, от. полк. Мариновскій; сл. Бурлукъ, кол. асс. Григоросило.