

# ВИЛЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 13.

СУББОТА, МАРТА 29-го ДНЯ 1852 ГОДА.

## ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ.

СОДЕРЖАНІЕ: Опытъ молоченія ржи въ колосьяхъ.— Средство сдѣлать плотными и твердыми, песчаные и другіе каменья.— Сохраненіе соленого и копченого мяса.— Простой способъ отъ ужаленія пчель.— Объ изданіи Мануфактурнаго Журнала въ 1852 году.

### ОПЫТЪ МОЛОЧЕНІЯ РЖИ ВЪ КОЛОСЬЯХЪ.

Въ номеръ 1 Журнала М. Г. Имуществъ, нынѣшняго года, находится извлеченіе изъ отчета Вологодской Учебной Фермы за 1850 годъ. Сообщаемъ здѣсь изъ этого извлеченія нижеслѣдующій опытъ, заслуживающій обратити на себя вниманіе нашихъ земледѣльцевъ.

Для произведенія сего опыта, въ одной половинѣ риги помѣщены были колосья ржи, сложенные на колосникахъ слоемъ  $\frac{3}{2}$  арш. толщины. При такой насадкѣ, въ этой половинѣ риги помѣстились колосья отъ 3,000 сноповъ ржи. Въ другую же половину риги посажено было 800 сноповъ съ необрубленными колосьями. При обыкновенномъ образѣ сушки, во всей ригѣ помѣщается 1,600 сноповъ обыкновенной вазы, т. е. въ 1 арш. въ окружности. Обрубиваніе колосьевъ съ 3,000 сноповъ ржи произведено, при употребленіи плотничныхъ топоровъ, двумя человѣками въ теченіе 14 рабочихъ часовъ. Колосья ржи и рожь въ цѣлыхъ снопахъ посѣбли къ молотбѣ по прошест-

віи 36 часовъ, т. е. того же самаго времени, какое нужно бываетъ при обыкновенной сушкѣ ржи, при чемъ и топлива употреблено столько же, сколько употреблялось и прежде при сушкѣ ржи съ содомою. Колосья обмолочены были 25 человѣками въ теченіе 6 часовъ; 800 же сноповъ ржи съ необрубленными колосьями обмолочены были 25 человѣками въ теченіе 5 часовъ. Вѣяніе произведено было посредствомъ вѣялки механика Келлера, которою вывѣивается обыкновенно  $2\frac{1}{2}$  четв. зерна въ одинъ часъ, при 5 работникахъ. Ворохъ отъ обмолота колосьевъ провѣявъ былъ въ теченіе 8 часовъ, зерна получено 17 четв. 3 четверика; ворохъ же отъ обмолота 800 сноповъ провѣявъ въ 3 часа и зерна получено 7 четв. 1 четвер. Комли сноповъ, у которыхъ обрублены были колосья, высушены были отдѣльно и заняли всю ригу; высохли по прошествіи 36 час. при обыкновенномъ топленіи, и обмолочены были 25 человѣками въ теченіе 9 часовъ. Ворохъ провѣявъ былъ въ 3 часа; зерна получено 8 четв. 1 четв. 6 гарнцевъ.

Сравнивая число рабочихъ часовъ, упот-

ребленныхъ на произведеніе всѣхъ работъ при производствѣ опыта, оказывается:

1) Что колосья ржи въ цѣльныхъ снопахъ, также какъ и комли отъ обрубленныхъ сноповъ, высохли въ одно и тоже время, т. е., по прешествіи 36 часовъ.

2) Для обрубливанія колосьевъ отъ 3,000 сноповъ и обмолота ихъ употреблено было (считая только одного работника), 178 рабочихъ часовъ; для обмолота комлей отъ 3,000 обрубленныхъ сноповъ употреблено 225 рабочихъ часовъ. Следовательно, для обмолота по этому способу 3,000 сноповъ ржи, употреблено было всего 403 рабочихъ часа.

На обмолоченіе же 800 цѣльныхъ сноповъ ржи вышло 125 рабочихъ часовъ. А на 3,000 сноповъ цѣльной ржи, при обмолотѣ по этому способу, нужно было бы  $468\frac{3}{4}$  рабочихъ часовъ, болѣе противъ перваго способа  $64\frac{1}{4}$  рабочими часами.

3) Для вѣянія вороха отъ обмолота колосьевъ употреблено было 40 рабочихъ часовъ. На вѣяніе вороха отъ обмолота комлей отъ обрубленныхъ сноповъ употреблено 15 часовъ; итого 55 рабочихъ часовъ.

Для вѣянія зерна отъ обмолота 800 цѣльныхъ сноповъ ржи употреблено 15 рабочихъ часовъ, а для провѣянія вороха отъ 3,000 сноповъ, обмолоченныхъ этимъ способомъ, нужно было бы  $56\frac{1}{4}$  рабочихъ часовъ, болѣе противъ перваго способа  $1\frac{1}{4}$  рабочихъ часовъ.

Изъ этихъ сравненій видно, что при обмолотѣ ржи, отрубая у нея колосья, работа сокращается на  $\frac{1}{8}$  часть всего времени, потребнаго для обмолоченія того же самаго количества ржи въ цѣльныхъ снопахъ; при вѣяніи же облегченіе труда весьма незначительно. Если же оставлять комли отъ обрубленныхъ сноповъ безъ обмолота, то хотя при этомъ сокращается трудъ, потребный какъ для обмолота, такъ и для вѣянія; но за то будетъ большая потеря въ зернѣ, именно, около  $\frac{1}{3}$  всего количества, что заключать можно изъ произ-

веденнаго опыта, именно: отъ обмолота колосьевъ отъ 3,000 сноповъ получено зерна 17 четв. 3 четв., отъ обмолота же комлей отъ этого числа сноповъ получено 8 ч. 1 четв. 6 гарниц.

## СРЕДСТВО СДѢЛАТЬ ПЛОТНЫМИ И ТВЕРДЫМИ, ПЕСЧАНЫЕ И ДРУГІЕ КАМЕНЬЯ.

Въ Политехническомъ Листвѣ (Polytechnisches Notizenblatt), описываютъ новый полезный способъ, употребляемый архитекторомъ Бадонемъ (Badon), для сообщенія необыкновенной твердости хрупкимъ каменьямъ, какъ то, песчанику и ему подобнымъ, идущимъ для строенія. Онъ придаетъ имъ такую твердость, какъ бы они по природѣ своей ни были хрупки и слабы, что трудно даже молотомъ ихъ разбивать. Вотъ, вкратцѣ, что говоритъ г. Бадонъ о своемъ способѣ: „Приготавливаемый камень содержать двои сутки безпрерывно въ сухомъ теплѣ, около  $16^{\circ}$ ; потомъ погружать на 8 часовъ въ смолу каменнаго угля, также до  $16^{\circ}$  тепла разогрѣтой. Какъ бы поздредить и хрупокъ ни былъ камень, но будучи такъ просушенъ, и потомъ напитанъ смолою, онъ, чрезъ нѣсколько времени, становится такимъ твердымъ, что можетъ замѣнять, для кладки стѣнъ и сводовъ, самые надежные изъ другихъ употребляемыхъ на то камней; притомъ еще, на этотъ смоленый камень ни вода, ни сырость, не имѣютъ никакого дѣйствія.— Бадонъ дѣлалъ также съ лучшимъ успѣхомъ подобныя опыты и надъ кирпичемъ, и нашелъ, что для кирпича достаточно четырехъ часоваго погруженія въ каменно-угольную смолу, и что приготовленный такимъ образомъ кирпичъ не уступаетъ нисколько природному камню въ крепости.

## СОХРАНЕНИЕ СОЛЕНАГО И КОПЧЕ- НАГО МЯСА.

О сохраненіи соленого и копченого мяса, въ Pract. Wochenblatt für Landw. сообщаютъ слѣдующее :

Для сохраненія долго свѣжимъ и сочнымъ всякаго копченого мяса, окороковъ, колбасовъ и т. п., предохраненія ихъ отъ червей, заводящихся иногда до порчи, самый вѣрнѣйшій и удобнѣйшій способъ состоитъ въ томъ, чтобы такое мясо уложить въ сухую, хорошо просѣянную, буковую золу. Для сего надобно насыпать въ плотный ящикъ, поставленный въ сухомъ, чистомъ мѣстѣ, тонкій слой этой золы; на нее положить кусокъ мяса, и засыпать его золою, такъ чтобы онъ совершенно былъ ею накрытъ; потомъ опять положить кусокъ мяса, засыпать такимъ же образомъ, и продолжать укладку мяса, пока наполнится ящикъ, который потомъ закрывать плотно и поставить какъ выше сказано въ сухомъ, продуваемомъ мѣстѣ. При засыпаніи вообще, особенно послѣдняго верхняго куска, надобно тщательно наблюдать, чтобы весь вложенный кусокъ былъ совершенно и плотно покрытъ золою, дабы снаружи насѣкомыя ни какъ не могли положить въ нее свои яйца. Укладенное такимъ образомъ мясо сохраняется годъ и долѣ совершенно свѣжимъ, сочнымъ и вкуснымъ. Когда надобно употребить его въ пищу, тогда, взявъ изъ ящика верхній кусокъ, очистить тщательно съ него золу, и появившуюся иногда легкую плѣсень, которая впрочемъ ни малю не вредитъ свѣжему вкусу мяса. Остающееся въ ящикѣ немедленно опять засыпать золою, и покрытъ плотно крышкою. Нѣкоторые хозяева, для большей опрятности, укутываютъ мясо въ бумагу, и такъ кладутъ въ золу; но кажется это совершенно лишнее, потому что зола вещество чистое, и облекая не-

посредственно и плотно мясо, она вѣрнѣе предохраняетъ его отъ всякой порчи.

## ПРОСТОЙ СПОСОБЪ ОТЪ УЖАЛЕНИЯ ПЧЕЛЪ.

Въ Нѣмецкой Деревенской Газетѣ (Landwirthschaftliche Dorfzeitung), поселянинъ-пчеловодъ Андрей Бергеръ говоритъ: „при дѣлѣ, которымъ я занимаюсь предпочтительно, нѣрѣдко бываешь укушенъ пчелкою; боль происходитъ отъ того очень чувствительная и продолжительная; къ тому же и опухоль очень неприятна. Я много испытывалъ разныхъ предлагаемыхъ отъ ужаленія пчелы снадобій и наконецъ, опытомъ уже нѣсколькихъ лѣтъ, нашелъ лучшимъ и удобнѣйшимъ средствомъ выжатый сокъ изъ ягодъ душистой жимолости или каприфолии, которая водится во всякомъ порядочномъ садикѣ. Если этимъ сокомъ слегка натерѣтъ укушенное мѣсто, то боль тотчасъ прекращается, и опухоль немедленно проходитъ. Многіе изъ сосѣдей моихъ употребляютъ это снадобіе съ совершеннымъ успѣхомъ, и потому я счелъ долгомъ сообщить о томъ и отдаленнымъ отъ меня пчеловодамъ, и посоветовать имъ имѣть всегда при себѣ скляночку съ этимъ сокомъ.

## ОБЪ ИЗДАНИИ МАНУФАКТУРНАГО ЖУРНАЛА ВЪ 1852 ГОДУ.

Мануфактурный Журналь, воспріавшій начало въ 1825 году, въ теченіе двадцати семи лѣтъ постоянно сообщалъ Гг. фабрикантамъ и заводчикамъ полезныя свѣдѣнія по части мануфактурной и торговой промышленности, и полное изданіе онаго, составляющее нынѣ 103 томовъ, можетъ похвастаться любопытною и по-

лезною бібліотекою и справочнымъ архивомъ для всякаго владѣльца какаго бы ни было промышленнаго заведенія.

Журналъ сей издается и въ 1852 году, по прежней программѣ, именно:

I. Постановленія и распоряженія Правительства: 1) Постановленія и распоряженія Правительства о мануфактурной и торговой промышленности; 2) Распоряженія и дѣйствія Министерскія и Департаментовъ; 3) Льготы, предоставляемыя фабрикантамъ, и иныя поощренія и пособія; 4) Награды мануфактуристамъ, и 5) Выданныя привилегіи.

II. Свѣдѣнія мануфактурныя: 1) Свѣдѣнія о состояніи мануфактурной промышленности въ Россіи, въ отдѣльных губерніяхъ и вообще объ успѣхахъ оной; описаніе отдѣльных Россійскихъ фабрикъ; таковыя же свѣдѣнія относительно иностранныхъ Государствъ; 2) О новыхъ открытіяхъ и изобрѣтеніяхъ по механической и химической части; описанія новыхъ машинъ и производствъ, также машинъ и производствъ, въ Россіи еще мало извѣстныхъ; 3) О красильныхъ и другихъ фабричныхъ матеріалахъ, разведеніи и добываніи оныхъ; 4) Объ ученыхъ заведеніяхъ на пользу мануфактурной и торговой промышленности въ Россіи и чужихъ краяхъ; 5) Постановленія, издаваемыя въ иностранныхъ Государствахъ, относительно фабрикъ и мануфактуръ, и 6) Краткія біографіи людей, приобрѣвшихъ особенную извѣстность на поприщѣ мануфактуръ и торговли.

III. Свѣдѣнія по торговлѣ, ближайшую связь съ мануфактурами имѣющія: 1) О состоя-

ніи нашей внутренней торговли; о путяхъ сообщенія и о перевозимыхъ по онымъ товарамъ, какъ для заграничныхъ отпусковъ, такъ и для домашняго потребленія; 2) О ярмаркахъ и торгахъ въ Россіи и о торговыхъ оборотахъ на важнѣйшихъ изъ нихъ; 3) О достоинствѣ нашихъ мануфактурныхъ и сырыхъ произведеній на чужеземныхъ рынкахъ; о недостаткахъ, не позволяющихъ имъ соперничать съ иностранными произведеніями, и о средствахъ исправить сіи недостатки; 4) О новыхъ путяхъ къ сбыту нашихъ произведеній выгоднѣйшимъ образомъ; 5) О Россійскомъ купеческомъ кораблестроеніи и мореходствѣ; 6) О дѣйствіяхъ разныхъ Компаній; 7) О состояніи торговли въ другихъ земляхъ, сколько сіе можетъ служить къ соображенію касательно внутренней промышленности; 8) О перемѣнахъ въ пошлинныхъ тарифахъ въ другихъ земляхъ.

IV. Смѣсь: Библиографическія извѣстія о книгахъ и періодическихъ изданіяхъ по части мануфактуръ, торговли и ремеслъ; указанія на полезныя сочиненія, Краткія извѣстія и объявленія,

Журналъ издается ежемѣсячно, книжками въ 8 печатныхъ листовъ и болѣе; три книжки составляютъ часть, а четыре части годовое изданіе.

Подписная цѣна, съ пересылкою и доставкою, семь руб. сереб.

Подписка принимается: въ С. Петербургѣ въ Департаментѣ Мануфактуръ и Внутренней Торговли, и въ Газетной Санктпетбургскаго Почтамта Экспедиціи.