

# ВИЛЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 20.

СУББОТА, МАІЯ 17-го ДНЯ 1852 ГОДА.

## ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ

СОДЕРЖАНІЕ: Театръ любителей.— Музыка Г. Станислава Монюшки.— Еще по-  
жертвованія покойнаго М. И. Крашенинникова.— Приготовленіе улучшенныхъ дрожжей.

### ТЕАТРЪ ЛЮБИТЕЛЕЙ.— МУЗЫКА Г. СТАНИСЛАВА МОНЮШКИ.

Пріятное воспоминаніе о вечерѣ 7-го Маія, надолго останется въ памяти Виленской публики. Онъ украшенъ былъ театрално-музыкальнымъ спектаклемъ, исполненнымъ любителями, въ составъ коего входили: водевилъ на Французскомъ языкѣ въ одномъ дѣйствіи Скриба *Веттли* и старинная Опера Княжина на Польскомъ языкѣ *Цыганы*. Къ обѣимъ пьесамъ музыку написалъ извѣстный Авторъ *Гальски, Мильды, Ніолы, Г. Станиславъ Монюшко* и самъ дирижировалъ ея исполненіемъ. Пока искуснѣйшая рука укажетъ на отдѣльные мѣста и красоты обѣихъ композицій, мы между тѣмъ скажемъ въ краткости, что въ обѣихъ всетдашній талантъ Г. Монюшки явился и въ новыхъ формахъ и въ новомъ блескѣ. Въ первой пьесѣ, авторъ такъ проникнутъ духомъ и тономъ французской музыки, что намъ казалось, будто мы слушаемъ Обера. Она жива и свѣжа, какъ Альпійское утро! Какая гармоническая противоположность между

наивною веселостію поселанокъ и широкимъ разгуломъ солдатъ! Наконецъ какіе нѣжные оттѣнки въ переливахъ чувствованій двухъ деревенскихъ любовниковъ, любовь коихъ составляетъ содержаніе пьесы!— Въ Цыганахъ другая сцѣна и музыка другая! Цыгане и подкраковскіе поселане, вотъ главныя дѣйствующія лица пьесы. Полудикая, незнающая границъ вольность и какъ бы насильно вынужденная бѣдою веселость первыхъ, рядомъ съ свѣжею, живою, ясною веселостію послѣднихъ— вотъ два главные мотива, кои связываясь и переплетаясь одинъ другимъ, составляютъ какъ бы пленительную ткань на основѣ общей мелодіи, которою дышитъ все созданіе. Неумолкающія рукоплесканія и наконецъ искренній вызовъ автора, доказывали все удовольствіе публики.

Жалѣемъ, что изъ боязни оскорбить скромность любителей, не смѣемъ подробно говорить о той истинѣ, натуральности и прелести, съ какою они исполнили свои роли, но почитаемъ не неприличнымъ принести благодарность всѣмъ имъ, какъ уже и сдѣлала наша публи-

ка, за тѣ старанія и труды, безъ которыхъ эти прекрасныя созданія искусства, долго бы еще, можетъ быть, оставались мертвыми нотами.

Питаемъ надежду, что это первое представленіе не будетъ послѣднимъ и что тѣ, коихъ театръ 7-го Мая уже вмѣстить не могъ, въ скорости будутъ вознаграждены въ другой разъ.

### ЕЩЕ НОВЫЯ ПОЖЕРТВОВАНІЯ ПОКОЙНАГО М. И КРАШЕНИННИКОВА.

Сколько уже разъ сообщено было о благодѣлительныхъ пожертвованіяхъ этого примѣчательнаго мужа, обнаружившихся послѣ его кончины. Рядъ ихъ, какъ уже ни длинень, все еще не истощился. Въ послѣднее время душеприкащики покойнаго представили въ Городскую Думу города Зарайска, Рязанской губерніи, три билета Сохранной Казны Московскаго Опекунскаго Совѣта, каждый въ пятнадцать тысячъ руб., а всего на сумму сорокъ пять тысячъ руб. сер. Проценты съ нихъ, по двумъ—отъ 1850 года, назначены благодѣлителемъ для употребленія: съ одного—на пособіе бѣднымъ мѣщанамъ, съ другаго—на вспоможеніе бѣднымъ мѣщанскимъ дѣвцамъ, при выходѣ въ замужество; третій билетъ, отъ 1851 года, предназначается вообще на вспоможеніе бѣднымъ гражданамъ города Зарайска.

Государь Императоръ, по положенію Комитета Министровъ, Высочайше повелѣть соизволилъ, чтобы и о семъ приношеніи Крашенинникова было, по прежнимъ примѣрамъ, объявлено въ газетахъ.

По имѣющимъ въ Министерствѣ Внутреннихъ Дѣлъ свѣдѣніяхъ, сумма всѣхъ пожертвованій Крашенинникова, въ пользу бѣдныхъ гражданъ, простирается теперь до 750,000 р. сер.; въ томъ числѣ: для городовъ

Московской губерніи—660,000 руб., города Юрьева-Польскаго, во Владимірской губерніи, 45,000 руб., и для города Зарайска, въ Рязанской губерніи, 55,000 р. сер. (*Сынъ Отеч.*)

### ПРИГОТОВЛЕНІЕ УЛУЧШЕННЫХЪ ДРОЖЖЕЙ.

Подъ названіемъ *фунтовыхъ* или *прессовыхъ* дрожжей понимать должно такія, которыя продаются фунтами въ густомъ видѣ, подобно тѣсту; прессовыми же называются потому что посредствомъ пресса выжимаются изъ нихъ излишнія водянистыя части. Для полученія такого рода дрожжей берется непросѣянная ржаная мука; пшеничная же для этого не годится, потому что заключаетъ въ себѣ много растительнаго клею, препятствующаго свободному выжиманію и отдѣленію воды. Можно бы также и картофель употреблять для этого, но изъ него бывають дрожжи не столь дѣйствительны и притомъ менѣе надежны къ сохраненію на долгое время. Прессовыя дрожжи обыкновенно получаютъ въ винокурняхъ, гдѣ они, при броженіи, снимаются, отчего однакожь выкуриваемое вино нисколько не уменьшается. Въ такомъ только случаѣ менѣе получится вина, когда заторъ слишкомъ густъ, или съ дрожжами снимаются мучныя части, или когда долго продолжается броженіе позволяющее развиться кислотѣ. *Пропорція смѣшенія.* По многимъ, до сего времени сдѣланнымъ опытамъ, оказывается, что чѣмъ болѣе употребляется для этого сырой ржи, тѣмъ болѣе получается дрожжей. При этомъ солоду кладутъ не болѣе того, сколько нужно для подслащенія, но съ такимъ однакожь условіемъ, чтобы заторъ былъ хорошо сдѣланъ, т. е. чтобы излишнее вывариваніе или выпариваніе не повредило дѣйствию солода. Для предуврежденія этого, нужно болѣе положить солоду. Одна часть солода, при обстоятельномъ затираніи, достаточна на 18 частей муки.

Послѣ можно брать одинъ фунтъ солода ячменнаго на 10 фунтовъ ржаной муки, или даже одну мѣру ячменной солодовой муки на 10 мѣръ ржаной; тогда какъ, при неточномъ затираниі, т. е. если допускается теплоты до 50° Р. или даже позволяеть закипеть, нужно болѣе солоду, и именно: 2, 3, 4 даже до 10 фунтовъ на 10 фунтовъ муки. Для этого можно употреблять мелко смолотую рожь. Но какъ просѣянная мелкая мука, имѣя свойство липкости или клейкости, требуетъ болѣе заботливости, при мѣшаниі, нежели не просѣянная, то выгоднѣе употреблять крупную непросѣянную муку, которая приноситъ болѣе дрожжей. При употребленіи же просѣянной мелкой муки, надобно наблюдать, чтобы не слишкомъ горячую затирать. — Солодъ обыкновенно берется просушенный на вѣтру, такъ какъ онъ дѣйствуетъ сильнѣе солода, крѣпко высушеннаго въ закрытомъ мѣстѣ; можно употреблять солодъ и зеленый, т. е. свѣжій, не сушеный; но прежде надъ его хорошо размять, а при затираниі требуетъ большей заботливости, ибо легко переходитъ въ кислое, укусное броженіе. — *Заторъ (затираніе)*. Затираніе лучше всего производится, при теплотѣ 48°—50° Р. Дабы получить такую степень теплоты, надобно взять погорячѣе воду, ибо мѣшанина просѣянной или не просѣянной муки не столько ее охлаждаетъ, на сколько она сама дѣлается отъ нея холоднѣе; зимою болѣе, нежели лѣтомъ. Если, на примѣръ, берется въ шесть разъ болѣе воды, а желаемъ достигнуть теплоты 47°—49° Р., тогда нужно, если солодъ имѣеть 1° Р. чтобы вода имѣла 65° Р., если солодъ имѣеть 10° Р. чтобы вода имѣла 60° Р., если солодъ 14° Р. вода должна имѣть 58° Р.; кромѣ сего надобно наблюдать, чтобы сосуды были согрѣты, выпаривая ихъ передъ тѣмъ укропомъ. Воды обыкновенно берется въ шесть разъ болѣе муки. Если все, чрезъ постоянное дѣйствіе, совершенно уже перемѣшается, тогда смѣсь эту, накрытую или ненакрытую, должно оставить спо-

койно 2—6 часовъ и если солодъ имѣлъ надлежащую силу, то въ продолженіи этого времени наступаетъ и самое ослащеніе, по которому узнается хорошо ли былъ сдѣланъ заторъ. *Охлажденіе и прибавленіе молодизны*. Если заторъ самъ по себѣ бываетъ оставленъ, то, посредствомъ находящихся въ немъ дрожжевыхъ зародышей, самъ собою переходитъ въ надлежащее броженіе. Но какъ для этого необходимо продолжительное время, то дѣйствіе сіе ускоряется прибавленіемъ *молодизны*, которая тогда только должна быть прибавлена, когда заторъ охладился уже до 18°—20° Р. (\*); большая же теплота уничтожаетъ разившейся уже дрожжевой зародышъ, а потому то заторъ и охлаждается отъ 18—22° Р. Охлажденіе же ускоряется, или мѣшаниемъ, на что однакожъ потребовалось бы, при большой массѣ много времени; или доливаніемъ холоднаго отвара, либо холодной воды; послѣ чего прибавленныя дрожжи (\*\*) тщательнѣе перемѣшиваются и въ такомъ видѣ все предоставляется броженію; причеиъ стараться должно удержать теплоту отъ 18°—22° Р. Въ это время можно тотчасъ въ жидкости сей добыть нѣсколько угольной кислоты (Kohlensäures) бросивъ углекислый соды (\*\*\*) или поташу и сѣрной кислоты. Если же заторъ самъ по себѣ

(\*) Если слишкомъ охлаждено, то можно атому пособить налитыи кипяткомъ бутылками. Подливаніе же горячей воды болѣе вредитъ, нежели помогаетъ.

(\*\*) Дрожжи должны имѣть такую же, степень теплоты, какъ и заторъ, потому что они между собою гораздо легче соединяются. Дрожжи передъ тѣмъ можно развести нѣсколько ко лѣтнее водою.

(\*\*\*) Лучшимъ считается *doppelt, kohlensäures, Natrum* (углекислая пресыщенная сода), потому что она болѣе развиваетъ угольной кислоты, свободнаго алкаали въ себѣ не заключаетъ и вреднаго дѣйствія на дрожжевыя зародыши не имѣеть. Углекислую соду можно приобрести дешево покупкою, но можно оную и самому получить смѣшавъ угольную кислоту съ растворомъ обыкновенной углекислой соды. Однакожъ при этомъ, нужно наблюдать, чтобы прибавлять соды или поташу столько, сколько находящаяся вообще кислота потребовать можетъ. Также и мѣлъ къ этому можетъ быть употребленъ, но мѣлъ, опавъ на дно, не такъ легко и не такъ скоро соединяется съ жидкостію, какъ растворъ углекислой соды.

принявъ уже кислоту, то чрезъ прибавленіе углекислой соды получается, во-первыхъ то, что зародыши дрожжевые тотчасъ принимаютъ нѣсколько питанія и во-вторыхъ, что оныя вытонняются вверхъ, отъ чего легче соединяются вообще съ жидкостію. Такое прибавленіе можно тогда сдѣлать, когда броженіе находится въ полномъ развитіи, для того, чтобы чрезъ выгонку болѣе дрожжей вверхъ, легче могли быть оныя собраны. Обыкновенно берется на 100 фунтовъ муки  $\frac{1}{2}$  лота поташу и  $\frac{1}{2}$  лота сѣрной кислоты, или  $\frac{1}{2}$  фунта кристаллизованной углекислой соды и 6 лотъ сѣрной кислоты; или соразмѣрно съ кислотою  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  фунта углекислой соды или мѣлу.— *Собирание дрожжей.* Какъ скоро только на верху покажется пѣна, тотчасъ она собирается ложками. Минута, въ которую начнетъ бить на верху пѣна, весьма важна и требуетъ тщательнаго наблюденія, въ противномъ случаѣ пѣна опадаетъ, а чрезъ то теряются дрожжи; опадшія же менѣе годны къ употребленію. Пѣна эта собирается столько времени, сколько она на верху показывается; за тѣмъ оставшаяся брага употребляется на вино, уксусъ, и смѣшанная съ мукою на кормъ скоту.— *Очищеніе дрожжей.* Собранная такимъ образомъ пѣна, составляетъ дрожжи. Желая ихъ очистить отъ щелухи (\*) (которая можетъ быть употреблена на кормъ скоту) нужно пропустить оныя черезъ волосяное сито, или

(\*) Если употребляется чистая просѣянная мука, тогда въ дрожжахъ нѣтъ щелухи, и дрожжи бываютъ бѣлѣе и чище.

черезъ полотняные мѣшки на обручахъ растянутые, послѣ поливаются въ сосудахъ холодною водою и оставляются въ спокойствіи 8—12 часовъ. Дрожжи осадутъ на дно. Потомъ вода сливается, или опускается устроенными въ бокахъ отверстиями, по вынутіи изъ нихъ пробок; затѣмъ дрожжи вторично наливается водою и снова оставляются въ спокойномъ положеніи въ теченіи 8 часовъ, послѣ сего вода опять сливается, или, если нужно для совершеннаго очищенія отъ щелухи еще разъ пропускаются чрезъ сито, или чрезъ плотныя мѣшки.— *Выжиманіе соды.* Вымоласканныя дрожжи кладутся въ полотняные мѣшки, которые завязываются и подъ прессомъ, или съ помощію тяжести какой либо между двумя досками, сначала легче, а потомъ сильнѣе, выжимаются. По совершенномъ выжатіи и отдѣленіи воды вынимаются дрожжи, которыя въ видѣ тѣста могутъ быть сохраняемы въ холодномъ мѣстѣ 3—4 недѣли безъ всякаго вреда; или можно ихъ уложить въ бумажные пакеты, которые могутъ въ себѣ заключать отъ 1 до 4 фунтовъ. Если дрожжи совершенно удалась, то они должны легко отставать отъ бумаги и такъ должны быть сухи, чтобы крошились и пріятный овощный запахъ имѣли. Если же дрожжи тянутся и клейки, то значить дрожжи не удалась и такія скорѣе должны быть употреблены. *Прибыль.* Отъ 100 фунтовъ непросѣянной муки ржаной, получить можно отъ 5 до 7 фунтовъ прессовыхъ дрожжей. (Ziemianin.)