

# ВИЛЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 3.

СУББОТА, ЯНВАРЯ 17-го ДНЯ 1855 ГОДА.

---

## ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

---

СОДЕРЖАНІЕ: Описаніе способа приготовленія швейцарскаго сыра. — Вѣрный, испытанный способъ никогда не имѣть сѣдыхъ волосъ. — Содержаніе десятой книги Сынъ Отечества.

---

### ОПИСАНІЕ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНІЯ ШВЕЙЦАРСКАГО СЫРА.

—  
Всякому извѣстно, что молоко тотчасъ по выдоеніи подвергается различнымъ измѣненіямъ, — прежде всего по выдоеніи въ немъ начинается образованіе молочнаго кислоты, которая при дальнѣйшемъ сообщеніи молока съ воздухомъ, все болѣе и болѣе увеличивается; во время развитія ея происходитъ отдѣленіе сливокъ; а еще при дальнѣйшемъ сообщеніи съ воздухомъ она (молочная кислота) достигаетъ высшей степени своего развитія. Когда она достигнетъ этого состоянія, въ молокоъ происходитъ новая перемѣна: сырное натало, находящееся въ немъ, осаждается; впрочемъ сырное начало осаждается не одною молочною кислотой, но и другими, напр. уксуною. На этомъ обстоятельстве и основаны всѣ способы приготовленія сыра.

При описываемомъ нами способѣ, для осажденія сыраго начала неупотребляется какая либо чистая кислота, но смѣсь, состоящая изъ сычуга, поваренной соли, шафрана, молодива,

гвоздики, простаго и англійскаго перца и мускатныхъ орѣховъ.

Смѣсь эта готовится такимъ образомъ: вынутый изъ желудка молодого теленка — сосуна сычугъ (четвертый желудокъ) сперва вымывается снаружи теплою водою, потомъ высушивается, высушенный разрубается на мелкіе кусочки; къ этой изрубленной массѣ прибавляется горсть поваренной соли, полтора лота моченаго въ трехъ четвертяхъ стакана воды шафрана, пивной стаканъ молодива, т. е. молока вскорѣ — на другой или третій день по отеленіи, полтора лота гвоздики, полтора лота англійскаго и полтора лота простаго перца и два мускатныхъ орѣха; наконецъ вся эта масса хорошо смѣшивается въ ступкѣ, высыпается въ пузырь и вѣшается до употребленія.

Часовъ за 12 предъ употребленіемъ берется незначительная часть этой смѣси; напр. на 60 кварть молока золотникъ, завязывается въ тряпочку и намачивается въ соответственномъ количествѣ воды.

Самое сыродѣліе производится такъ: молоко: снятое или неснятое, наливается въ котель

и прежде всего нагрѣвается до 25° по R, потомъ, когда оно достигнетъ сказанной температуры, котель сдвигается съ огня и въ него кладется въ мелкомъ деревянномъ ковшичкѣ вмѣстѣ со смѣсью вышесказанный разсолъ. По опущеніи разсола молоко оставляется на полчаса въ совершенномъ покоѣ, или лучше сказать до тѣхъ поръ, пока не осядетъ все сырное начало; когда осядетъ сырное начало — составить единообразную густую массу, тогда разбиваютъ его лопаткою, или рукою дотолѣ, пока масса не получитъ мелкоту средней руки гороха; какъ скоро масса получитъ видъ мелкихъ горошинъ, котель тотчасъ ставится на огонь и при безпрестанномъ медленномъ помѣшиваніи возвышаютъ температуру до 45° по R, или до такой степени, какъ только можетъ терпѣть рука. По достиженіи массою сказанной температуры котель сдвигается съ огня и въ теченіи 2 или 3 минутъ сильно мѣшаютъ массу для того, чтобы лучше споспѣшествовать окончательному сваренію сыра; а послѣ этого оставляютъ массу въ покоѣ съ тѣмъ, чтобы сыр имѣлъ возможность осысть. Когда осядетъ весь сыръ, что случится спустя полчаса послѣ окончательнаго мѣшанія, его собираютъ на днѣ котла въ одну массу, дѣлаютъ изъ ней родъ четырехугольника и снова оставляютъ на полчаса въ покоѣ. Въ этотъ получасъ, спустя четверть часа, опускаютъ чашку (или блюдо) въ которую будутъ вынимать сыръ, въ сыворотку для того, чтобы, по вынутіи и положеніи въ нея, сыръ не такъ скоро остылъ. По прошествіи получаса вынимаютъ сыръ въ чашку и кладутъ въ форму; въ эту форму сыръ кладется непросто, а заворачивается въ полотенецъ или вѣтошку, которая кладется въ форму; за тѣмъ кладутъ на сыръ тяжесть для того, чтобы вытѣснить изъ него находящуюся сыворотку. Подъ тяжестію сыръ бываетъ съ полчаса безъ всякой перемѣны, потомъ его переворачиваютъ на другую сторону, заворачиваютъ въ вѣтошку и оставляютъ снова на полчаса въ покоѣ. По про-

шествіи этого получаса снова переворачиваютъ, накладываютъ тяжесть и оставляютъ въ такомъ положеніи на три четверти часа; но въ этотъ разъ уже не покрываютъ вѣтошкою ближайшую къ тяжести сторону. По прошествіи сказаннаго времени сыръ переворачиваютъ на другую сторону, снова кладутъ тяжесть и оставляютъ въ такомъ положеніи на часъ, а иногда и на цѣлую ночь. Утромъ вынимаютъ сыръ изъ формы и относятъ на мѣсто соленія. Вотъ ходъ сыроваренія.

Соленіе сыра производится въ довольно прохладномъ мѣстѣ такъ: кругъ сыра окропляется посредствомъ вѣничка густымъ растворомъ поваренной соли, сперва, напр. сегодня съ одной стороны, которая вверху, а потомъ, напр. завтра, съ другой, которая внизу; это сначала солки повторяется каждый день, потомъ черезъ день, далѣе черезъ два и т. д.; вообще, чѣмъ долѣе солится сыръ, тѣмъ рѣжѣ; слѣдовательно при шестимѣсячномъ соленіи можно поступать такъ: сначала солить каждый день двѣ или три недѣли, потомъ столько же черезъ день, а долѣе черезъ два и т. д.

При этомъ способѣ приготовленія изъ 60 квартъ молока получается до 5 фунтовъ хорошаго сыра, который въ торговлѣ извѣстенъ подъ названіемъ Швейцарскаго.

Способъ этотъ въ нашемъ отечествѣ употребляется въ нѣкоторыхъ имѣніяхъ Западныхъ губерній, гдѣ заимствованъ изъ мѣстечка Горокъ.

*Агрономъ Ст. Скворцовъ.*

*(Москов. Губерн. Вѣдом.)*

**ВѢРНЫЙ, ИСПЫТАННЫЙ СПОСОБЪ  
НИКОГДА НЕ ИМѢТЬ СЪДЫХЪ ВО-  
ЛОСЬ.**

Возмите по равнымъ частямъ на мѣру: лучшаго рому, прованскаго, а за неизмѣнимъ

его, деревяннаго масла и лимоннаго соку. Слейте все это вмѣстѣ и не смотря на то, что эти разнородныя вещества не могутъ соединиться въ одну массу, перетрите смѣсь какъ можно старательнѣе мраморнымъ пестикомъ или серебряною ложкою; а предъ употребленіемъ снова всякій разъ ее размѣшивайте. Этою помадою надобно натирать голову, а также у кого есть, усы и бакенбарды, каждый день или непремѣнно черезъ день. Дѣйствія такого простаго средства изумительны: волоса перестаютъ сѣдѣть даже у людей пожилыхъ, а кто начнетъ заблаговременно употреблять эту помаду, тотъ можетъ быть увѣренъ, что ему никогда не придется видѣть себя сѣдоватымъ. Одинъ изъ опытовъ, сдѣланныхъ для испытанія этой помады, служитъ разительнымъ тому доказательствомъ. Нѣкто, имѣя нѣсколько сѣдыхъ волосъ на всемъ пространствѣ головы, рѣшился цѣлый годъ мазать этою помадою только одну половину головы, а другую ее половину намазывать обыкновенною помадою; а для вѣрности испытанія, онъ напередъ выдернулъ у себя всѣ сѣдые волоса, какіе у него были. Не прошло шести мѣсяцевъ, какъ первая половина головы отъ дѣйствія предлагаемой здѣсь помады нѣсколько не потеряла первоначальнаго натурального своего цвѣта, тогда какъ другая половина, въ тоже время помаженная обыкновенною помадою, по прежнему, съ каждымъ днемъ болѣе и болѣе принимала видъ до рогаго боброваго воротника, такъ что наконецъ пріятель нашъ, невыждавъ году, повывергалъ на этой половинѣ сѣдые волоса, и чтобъ не имѣть признаковъ двуличія или двусторонности, принялся натирать всю голову смѣсью изъ рома, масла и лимоннаго соку.

Должно однако предварить, что эта помада имѣетъ свойство скоро портится, особенно въ лѣтнее время; по этому никогда не надобно готовить ее въ большомъ количествѣ для запаса. Матеріалы, потребныя для ея со-  
сѣва, всегда находятся подъ рукою; слѣдова-

тельно, если постоянно брать cadaго изъ составныхъ ея веществъ по одной или по двѣ чайныя ложечки, то приготовленіе ея въ этой пропорціи никому не наскучитъ, а она всегда сохранитъ свою свѣжесть и дѣйствительность. Всего важнѣе соблюдать, чтобы мѣра взятыхъ веществъ была непремѣнно ровная. Надобно и еще присовокупить, что немаловажное достоинство этой помады состоитъ въ томъ, что она нѣсколько не грязнитъ головы, какъ большая часть обыкновенныхъ помадъ; на противъ, она сохраняетъ голову въ постоянной чистотѣ и опрятности, и это само собою благопріятно дѣйствуетъ на здоровье. Между тѣмъ въ тоже самое время она придаетъ волосамъ чрезвычайно пріятный натуральный лоскъ и глянецовитость, укрѣпляетъ и раститъ ихъ.

(Журн. Общеп. Свѣд.)

## ВОЗДУШНОЕ ПЛАВАНІЕ.

Воздушное плаваніе сдѣлало шагъ впередъ, судя по опыту Г. Гиаффара. Вотъ какъ онъ самъ рассказываетъ объ этомъ путешествіи.

„24-го числа Сентября, въ пять часовъ съ четвертью, я поднялся одинъ съ гипподрома. Вѣтеръ былъ довольно силенъ; я, съ своей стороны, и не думалъ идти противъ него, сила шара не позволяла мнѣ этого; но я съ большимъ успѣхомъ производилъ кругообразныя движенія и уклоненія въ различныя стороны. Дѣйствія руля были очень ощутительны, и едва только я тихонько потянулъ за двѣ назначенныя для этихъ дѣйствій веревки, какъ тотчасъ замѣтилъ, что горизонтъ сталъ вертѣться около меня. Я достигъ до высоты 1,500 метровъ и могъ держаться горизонтально, при посредствѣ новаго аппарата, изобрѣтеннаго мною и который съ точностію немедленно показывалъ всѣ вертикальныя движенія аэростата.

Между тѣмъ приближалась ночь; я не могъ даже оставаться въ воздухѣ, боясь, чтобъ

аппаратъ, съ особенною скоростію, вдругъ не сталъ бы опускаться на землю, и я началъ тушить огонь пескомъ, открылъ все клапаны, и газъ со всехъ сторонъ началъ вырываться съ ужаснымъ шумомъ. Я опасаясь въ это время, чтобъ газъ не произвелъ какого либо электрическаго явленія и въ продолженіе нѣсколькихъ минутъ я былъ окруженъ густымъ облакомъ дыма, затмѣвавшего передъ мной все предметы.

Въ это время барометръ показывалъ 1,800 метровъ. Я началъ опускаться и очень счастливо опустился въ общинѣ Еланкуртъ, близъ Траппа. Жители поспѣшили мнѣ на помощь, и помогли выпустить остальной газъ изъ шара.

Въ 10 часовъ я былъ уже въ Парижѣ. Аппаратъ потерпѣлъ нѣсколько маловажныхъ поврежденій, которыя скоро будутъ поправлены, и я незамедлю повторить этотъ опытъ самъ, или доверю его умѣнью и смѣлости моихъ собратьевъ. *(Сынъ Отечества.)*

#### СОДЕРЖАНІЕ ДЕСЯТОЙ КНИГИ: СЫНЪ ОТЕЧЕСТВА.

Въ полученной на дняхъ Октябрьской книжкѣ Сына Отечества, заключаются слѣдующія статьи:

##### Русская Исторія.

Историческое обозрѣніе питейныхъ сборовъ въ Россіи, Петра Розенталя.

##### Современная лѣтопись и политика.

Внутреннія извѣстія. — Разныя извѣстія. Открытіе памятника Императору Петру Великому. — Подписка въ пользу погорѣвшихъ жителей города Саранска. — Ярмарки. — Промышленность Г. Шуи, съ его уѣздомъ. — Морскія купанья и леченіе виноградоу въ Феодосіи. — Чего стоить жить въ Уфѣ. — О юбилей Московскаго Университета. — Ураганъ. — Бури и мятели. — Значительные пожары.

Некрологъ. — Иностранныя извѣстія. — Новости ученаго міра. Новая планета. — Огромная черепаха. — Пещера въ Монтекатини. — Старая книга. — Статистика книгопечатанія во Франціи.

Железныя дороги и пароходство. — Разныя извѣстія. Землетрясеніе въ Сантъ Иго, на островѣ Кубѣ. — Воздушное путешествіе Г. Грина. — Золото и золото. — Статуя Иавуходоносора. — Большия винограда. — Новое растеніе. — Письмо Абдѣль-Ель-Кадера. — Еще о Франклинѣ. — Воздушное плаваніе. — Осуненіе гарлемскаго озера. — Постройка зданія на Елисейскихъ поляхъ. — Парижскія перестройки. — Безчисленные подѣлаи. — Слѣдствія развода. — Некрологъ.

##### Русская словесность.

Пять дней въ уѣздномъ городкѣ. — (Разсказъ молодого человека).

##### Иностранная словесность.

Осторожность лучше поспѣшности. Амедея Ашара.

##### Науки и искусства.

Галванизмъ и практическія его приложенія. Статьи 4-я и послѣдняя. Ф. Петрушевскаго.

##### Критика и бібліографія.

Разборъ 4-хъ сочиненій.

##### С м ѣ с л ѣ.

Взглядъ французскихъ критиковъ на басни Крылова. — Первое книгопечатаніе. — Окончаніе. — Чай въ Китаѣ. (Статья Роберта Фортепа.) — Табакъ.

Сынъ Отечества выходитъ каждый мѣсяць 1 числа.

Подписка принимается: Въ Газетной Экспедиціи С. Петербургскаго Почтамта.

У издателя Петра Романовича Фурманна, въ С. Петербургѣ на Невскомъ проспектѣ, за Анчиковымъ мостомъ въ домѣ Логинова.

У книгопродавца Василья Петровича Полякова, въ С. Петербургѣ, на Невскомъ проспектѣ, въ Гостиномъ Дворѣ, въ книжномъ магазинѣ подъ № 17, гдѣ помѣщается и Контора.

За годовое изданіе Сына Отечества, состоящее изъ двѣнадцати книгъ съ картинками и другими приложеніями, 15 р. сер. За почтовую пересылку въ другіе города или за доставленіе въ С. Петербургъ прилагается 1 р. 50 коп. сереб.