

# ВИЛЕНСКІЯ

## ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 19.

СУББОТА, МАІЯ 8 го ДНЯ 1854 ГОДА.

### ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

СОДЕРЖАНІЕ: Михаилъ Очаповскій. — Вино въ родѣ шампанскаго изъ березоваго сока. — Объ откармливаніи домашней птицы. — Примѣсь къ хлѣбу, при печеніи его, овощей. — Отличный клей для склеиванія хрустала, стекла и фаянса.

#### МИХАИЛЬ ОЧАПОВСКІЙ.

О кончинѣ извѣстнаго въ западныхъ губерніяхъ Агронома, б. Профессора б. Виленскаго Университета Михаила Очаповскаго, въ 14 № *Agromomische Zeitung* напечатано слѣдующее печальное извѣстіе, сообщенное Докторомъ Францомъ Бецгольдомъ.

Въ Варшавѣ  $\frac{1}{2}$  Января, совершилось церемоніальное погребеніе тѣла Почетнаго Члена Варшавскаго Воспитательнаго Совѣта, Стат. Совѣт. Михаила Очаповскаго, скончавшагося отъ продолжительной болѣзни 21 Января. Въ глазѣ церемоніальнаго шествія находилось Духовенство, за нимъ Наставники Маримонтскаго Агрономическаго и Лѣснаго Института несли на бархатныхъ подушкахъ Ордена и звани отличія усопшаго; за печальною колесницею, запряженною въ 6 лошадей, слѣдовали: семейство покойнаго, Попечитель Варшавскаго Учебнаго Округа, Дѣйст. Стат. Совѣт. Мухановъ и его Помощникъ Стат. Совѣт. Суминскій, съ своими чиновниками, Президентъ Воспитательнаго Совѣта съ Членами сего Совѣта и Выс-

шихъ Воспитательныхъ Заведеній, Директоры и Профессоры Учебныхъ Заведеній, воспитанники Маримонтскаго Института, значительное число высшихъ Чиновниковъ разныхъ присутственныхъ мѣстъ, сослуживцы, друзья покойнаго и наконецъ, всѣ тѣ, которымъ глубокая ученость и умъ покойнаго внушали отдать ему послѣдній христіанскій долгъ.

Долголѣтніе труды Очаповскаго на обширномъ ученомъ поприщѣ заслуживаютъ всеобщее уваженіе, а литературная его дѣятельность, особенно на поприщѣ науки сельскаго хозяйства, будетъ служить ему памятникомъ въ потомствѣ.

Михаилъ Очаповскій родился 18 Маія 1788 года, въ с. Пѣцѣяхъ, Слуцкаго уѣзда Минской Губерніи. По окончаніи курса наукъ въ Слуцкой Гимназіи, поступилъ онъ въ бывшій Виленскій Университетъ. Прилежаніе и способности Очаповскаго вскорѣ обратили на него вниманіе извѣстнаго писателя Ивана Снядецкаго, бывшаго въ то время Ректоромъ Университета и онъ избралъ Очаповскаго Помощникомъ въ литературной его дѣятельности, по-



ручалъ ему корректу издаваемыхъ имъ сочиненій, и проч. Занятія эти послужили Очаповскому лучшею практическою школою въ свободное время отъ занятій университетскими науками, и положили основаніе будущей его литературной извѣстности.— По окончаніи полнаго университетскаго курса, онъ въ 1812 году получилъ степень Доктора Философіи.

Очаповскій съ особенною любовію и рвениемъ изучалъ сельско-хозяйственныя науки и плоды его трудовъ оказались, когда онъ принялъ въ свое управленіе помѣстье Г. Ренне, весьма богатаго человѣка, которое онъ и устроилъ по правиламъ рациональнаго сельскаго хозяйства.

Большая слава, которою въ то время пользовалась Меглинская Сельско-Хозяйственная Академія и имя Тэера, возбудили въ немъ желаніе посѣтить это заведеніе. Тамъ Очаповскій, въ продолженіе цѣлаго года, пользовался наставленіями знаменитаго ученаго хозяина, съ которымъ онъ до самой его смерти имѣлъ постоянную переписку (\*).

Въ 1820 году была поручена Очаповскому, въ званіи Профессора, Кафедра Сельскаго Хозяйства въ Виленскомъ Университетѣ. Послѣ того, въ слѣдующемъ же году, посѣтилъ онъ знаменитѣйшія въ то время сельско-хозяйственныя учрежденія и заведенія Германіи, Франціи, Англіи, Швейцаріи и Голландіи.— Въ 1828 году онъ былъ назначенъ Визитаторомъ Училищъ Виленской Губерніи. По переводѣ же Университета изъ Г. Вильно, М. Очаповскій прибылъ въ Варшаву, гдѣ и былъ назначенъ въ 1836 году Директоромъ Мармонтскаго Лѣснаго и Сельско-Хозяйственнаго Института. Должность эта вполне соотвѣтствовала его призванію и доставила ему случай выказать на дѣлѣ многостороннюю опытность. Институтъ процвѣталъ подъ его руководствомъ. Болѣе

2,000 молодыхъ людей были имъ образованы въ отличные сельскіе хозяева и лѣсоводы, которые и служатъ лучшимъ доказательствомъ его полезной и достохвальной дѣятельности.

Не смотря на усилія, которыхъ требовала обширность Института, дѣятельность Очаповскаго переходила за его предѣлы. Отъ должности Директора, онъ былъ еще Членомъ Промышленнаго Совѣта въ Высшей Комисіи Внутреннихъ Дѣлъ, Членомъ Дирекціи испытанія лошадей и выставки скота, а въ 1848 году назначенъ былъ по Высочайшему повелѣнію, Членомъ Варшавскаго Воспитательнаго Совѣта. Въ 1853 году Очаповскій, за болѣзнію, долженъ былъ, къ общему сожалѣнію, оставить управленіе Институтомъ и послѣ 30-ти-лѣтней службы вышелъ въ отставку.

Неутомимая и обширная его дѣятельность была награждаема чинами и Царскія милости служили доказательствомъ постояннаго къ нему Высочайшаго благоволенія. Такимъ образомъ Очаповскій былъ награжденъ Орденами: Св. Анны 2 степени съ короною, Св. Станислава 2 степени, Св. Владимира 4 степени и знакомъ отличія 30-ти-лѣтней безпорочной службы.

О достойныхъ вниманія трудахъ Очаповскаго на поприщѣ сельско-хозяйственной литературы, свидѣтельствуютъ многія оставленныя имъ сочиненія; въ особенности же замѣчательно и значительно распространено его сочиненіе: „Полный курсъ сельскаго хозяйства, съ особымъ примѣненіемъ къ сѣвернымъ странамъ“. Посредствомъ этого сочиненія онъ приобрѣлъ названіе Тэера на своей родинѣ.

Михаилъ Очаповскій былъ Членомъ Императорскихъ Обществъ: Вольнаго Экономическаго и Московскаго Сельскаго Хозяйства, а также: Ученаго Комитета Министерства Государственныхъ Имуществъ, Горыгорецкаго Земледѣльческаго Института, Экономическаго Общества въ Лембергѣ и многихъ другихъ.

Вотъ въ краткомъ очеркѣ жизнь этого заслуженнаго мужа, который и во всѣхъ другихъ

(\*) М. Очаповскій и въ послѣдствіи съ особымъ почтеніемъ и гордостію называлъ себя ученикомъ Тэера.



отношеніяхъ достоинъ быть образцомъ для подражанія. Онъ скончался въ Варшавѣ, но, согласно его желанію, похороненъ на кладбищѣ Маримонтскаго прихода, гдѣ онъ еще при жизни выбралъ себѣ мѣсто. (*Agr. Zeit.*)

## ВИНО ВЪ РОДѢ ШАМПАНСКАГО ИЗЪ БЕРЕЗОВАГО СОКА.

Вино это можно приготовить на манеръ шампанскаго, слѣдующимъ образомъ: возьмите 40 бутылокъ свѣжаго березоваго сока, прибавьте къ нему 8 фунтовъ сахара меліса и кипятите его на умѣренномъ огнѣ въ хорошо вѣнуженной кострюлѣ до тѣхъ поръ, пока не выварится  $\frac{1}{4}$  всей жидкости, стараясь при этомъ снимать безпрестанно появляющуюся на поверхности сока пѣну. Послѣ того процѣдите жидкость сквозь фланель или толстое сукно и слейте въ боченокъ лучше всего въ такой, въ которомъ находилось прежде виноградное вино. Когда жидкость немного остынетъ, т. е. получить умѣренную степень теплоты, то прибавьте къ ней 3 столовыхъ ложки свѣжихъ пивныхъ дрожжей, а когда появится броженіе, влейте въ боченокъ 6 или 8 бутылокъ хорошаго бѣлаго вина (старога французскаго) и прибавьте 6 изрѣзанныхъ въ мелкія пластинки и очищенныхъ отъ сѣмянъ лимоновъ. Если желаютъ сообщить этому напитку ароматный запахъ, то могутъ прибавить къ нему корицы, мускатнаго орѣха и другихъ пряностей по вкусу. Приготовленную такимъ образомъ жидкость оставьте въ тепломъ мѣстѣ бродить въ продолженіе 24 часовъ и болѣе, а потомъ, закупоривши поплотнѣе боченокъ, поставьте его въ винной погребъ и оставьте въ покоѣ по крайней мѣрѣ 4 недѣли. Боченокъ не долженъ быть совершенно полнымъ, ибо отъ образующагося газа можетъ случиться разрывъ. По истеченіи означеннаго срока, когда вино окончитъ броженіе и всѣ мутныя частицы осадутъ на дно бо-

ченка, разлейте его въ бутылки, тоже наполняя ихъ совершенно, которыя крѣпко закупоривъ и осмоливъ, сохраняйте въ песокъ, въ холодномъ погребѣ, до употребленія. Напитокъ такимъ образомъ приготовленный, можетъ простоять нѣсколько лѣтъ безъ порчи, и чѣмъ дольше онъ стоитъ, тѣмъ лучше и, по увѣренію многихъ, вкусомъ почти приближается къ настоящему шампанскому и гораздо превосходить сорты его, поддѣланные другимъ какимъ либо способомъ.

(*Зем. Газ.*)

## ОБЪ ОТКАРМЛИВАНІИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

Откармливаніе домашней птицы есть одна изъ важныхъ статей домашняго хозяйства. Поэтому мы думаемъ, что для хозяевъ будутъ небезынтересны слѣдующія практическія правила, которыми руководствуются жители одной мѣстности во Франціи, славящейся разведеніемъ пулардъкъ, сбываемыхъ въ огромномъ количествѣ въ Парижѣ. — Кастратія производится надъ трехмѣсячными пѣтухами; надъ курами операція эта удается рѣдко. Откармливаніе птицы начинается съ Юля и Августа мѣсяца, но самымъ лучшимъ временемъ для этого считаютъ осеннее. Для откармливанія употребляютъ преимущественно смѣсь изъ гречневой муки и бѣлой кукурузы, изъ которыхъ дѣлаютъ шарики, и эти шарики заставляютъ птицъ глотать утромъ и вечеромъ, потомъ даютъ имъ пить молоко разведенное водою, вливая его въ клювъ; иногда эти шарики смачиваютъ въ молоко. Откармливаніе производится въ клеткахъ, такимъ образомъ расположенныхъ, что пуларки остаются въ темнотѣ и совершенно безъ движенія; содержать ихъ однакожь необыкновенно опрятно. Это послѣднее условіе необходимо для успѣха предпріятія. Что касается спо-



ка, когда надобно окончить откармливанія, то его опредѣляетъ опыты.

(Зем. Газ.)

### ПРИМѢСЬ КЪ ХЛѢБУ, ПРИ ПЕЧЕНИИ ЕГО, ОВОЩЕЙ.

Одинъ изъ ревностныхъ распространителей новыхъ системъ хлѣбопеченія Г. Шевалье-де-ла-Тейлле, инспекторъ сельскаго хозяйства въ одномъ изъ департаментовъ во Франціи, развивалъ свои идеи по этому предмету въ заведеніи центральнаго общества земледѣлія, въ которое всякій разъ поступаютъ образцы хлѣба изъ кукурузы, риса, свекловицы, земляной груши и другихъ растений. Указывая въ своей запискѣ на вредъ употребленія въ пищу простымъ народомъ одного хлѣба, де-ла-Тейлле предлагаетъ лучшимъ противъ этого средствомъ прибавленіе къ хлѣбу нѣкотораго количества овощей, замѣчая, что на сберегаемыя отъ этого деньги, поселяне могутъ покупать себѣ мясо. Тейлле находитъ достаточнымъ примѣси 20% овощей къ хлѣбу. Изъ овощей же онъ совѣтуетъ употреблять для примѣси земляную грушу, воздѣлываніе которой очень просто, которая не подвергалась доселѣ болѣзни и которая по химическому составу содержитъ наибольшее количество азотистыхъ частицъ. Затѣмъ,

по мнѣнію Тейлле, первое мѣсто принадлежитъ свекловицѣ, которая удовлетворяетъ всѣмъ сказаннымъ условіямъ. Опыты, сдѣланные какъ по химическимъ свойствамъ хлѣба испеченнаго изъ хлѣбной муки съ примѣсью изъ земляныхъ грушъ и свекловицы, такъ и надъ хлѣбопеченіемъ изъ этихъ смѣсей, а также надъ употребленіемъ такого хлѣба въ пищу, говорятъ въ пользу предложенія Тейлле.

(Зем. Газ.)

### ОТЛИЧНЫЙ КЛЕЙ ДЛЯ СКЛЕИВАНІЯ ХРУСТАЛЯ, СТЕКЛА И ФАЯНСА.

Вотъ способъ приготовленія отличнаго клея для склеиванія хрустала, стекла и фаянса, заимствуемый нами изъ одной иностранной газеты. Распустите въ спиртѣ рыбьяго клея; положите туда одну треть по его вѣсу аммоніакальной смолы;— составъ будетъ довольно густъ, когда капля, падая и охлаждаясь, будетъ твердѣть. Куски, которые нужно склеить, кладутъ въ горячую воду; потомъ обмазываютъ разбитые края клеемъ, складываютъ ихъ вмѣстѣ и сжимая, опускаютъ въ холодную воду. Клей этотъ сберегаютъ въ стеклянкѣ, а для употребленія опускаютъ въ горячую воду.

(Зем. Газ.)