

ВИДЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 44.

СУББОТА, НОЯБРЯ 1-го ДНЯ 1852 ГОДА.

ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

СОДЕРЖАНІЕ: О кончинѣ Его Императорскаго Высочества Герцога Максимилиана Лейхтенбергскаго. — Крыши изъ лучинокъ. — Мисные сухари.

О КОНЧИНѢ ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЫСОЧЕСТВА ГЕРЦОГА МАКСИМИЛИАНА ЛЕЙХТЕНБЕРГСКАГО.

По волѣ неисповѣдимаго Промысла, Императорскій Домъ понесъ жестокою утрату кончиною Его Императорскаго Высочества Герцога Максимилиана Лейхтенбергскаго. Вся Россія, внемля родительскому гласу возлюбленнаго своего Монарха, приметъ искреннее участіе въ глубокой Его горести, въ неизреченномъ сокрушеніи Супруги почившаго въ слезахъ всѣхъ Особъ Императорскаго Дома.

Почившій въ цвѣтъ лѣтъ Герцогъ Максимилианъ былъ истиннымъ сыномъ Царскаго Семейства, вѣрнымъ сыномъ Россіи и ревностнымъ подданнымъ Государя. Онъ сроднился съ пріятшею его страной; онъ нашелъ въ ней истинное свое отечество, выучился Русекому Языку въ совершенствѣ, и посвящалъ въ пользу Россіи все свое время, всѣ свои силы. Разстройство здоровья понудило его оставить дѣятельную военную службу, въ которой онъ жаждалъ

дать оказать Государю всю свою преданность, жертвуя кровію и жизнію по Его именованію; онъ ограничился занятіями мирными и благотворительными. Въ званіи Президента Императорской Академіи Художествъ, былъ онъ милостивъ, справедливъ и ласковъ къ своимъ подчиненнымъ, доступенъ всякому, оказывалъ покровительство художникамъ, поощрялъ юныя дарованія. Русскіе артисты лишились въ немъ благодѣтеля и отца. Но благородная и нѣжная душа его не довольствовалась созерцаніемъ и твореніемъ изящнаго въ однихъ формахъ чувственныхъ: она искала пищи и наслажденія въ подвигахъ благотворительности христіанской, въ созиданіи памятниковъ, прочвѣйшихъ ирамора и иѣди. Герцогъ принималъ участіе во многихъ заведеніяхъ богоугодныхъ и челоувѣколюбивыхъ, но именемъ и славою только, но дѣломъ и трудомъ. И этимъ занялся онъ немедленно по переселеніи своемъ въ Россію: не разъ видали, какъ онъ, въ разгарѣ великолѣпнаго бала, среди обаятельныхъ удовольствій роскоши, украдкою выходилъ изъ залы, садился

въ сани, и ѣхаль — куда? — въ больницу, порученную его вѣдѣнію, повѣрялъ тамъ дѣйствія и бдительность служащихъ, входилъ въ страдачія и нужды больныхъ, утѣшалъ, ободрялъ, исцѣлялъ ихъ взоромъ, словомъ, слезою участія. . . Ни одинъ страдалецъ, ни одинъ бѣдный не отходилъ отъ него безъ пособія и благоговоренія. Подъ живительнымъ его начальствомъ возникло, разцвѣло, распространило благотворныя свои дѣйствія Общество Посѣщенія Бѣдныхъ. И эти благія свойства души, обитавшей въ прекрасномъ тѣлѣ, возвышались въ немъ кротостію нрава, пріятливостію, благородною довѣрчивостію и откровенностію. . . Словомъ, онъ былъ человекъ истинно благородный и добродѣтельный. Память о немъ сохраняется навѣки въ благодарныхъ сердцахъ.

Съ грустнымъ умиленіемъ взирають Россіане на юную Вдовицу, окруженную младенцами, непонимающими еще великости своей потери. Покорись волѣ Божіей, благочестивая Царевна, найди утѣшеніе и отраду въ милыхъ твоихъ дѣтяхъ: они, православные Русскіе Князья, будутъ вѣрными сынами Россіи, вѣрными слугами ея Государя и бессмертный духъ незабвеннаго ихъ отца возвеселится о нихъ въ горней своей обители. (Слѣ. Пч.)

КРЫШИ ИЗЪ ЛУЧИНОКЪ.

Въ Швеціи, особенно Сѣверной, мѣстами въ Лифляндіи и въ Финляндіи, съ давнихъ поръ употребляютъ лучиновыя крыши, которыя на опытѣ оказываются лучше другихъ. Лучиновыя крыши дѣйствительно такъ хороши, что нельзя не желать, чтобы они распространились и у насъ.

Лучины для крышъ употребляютъ только еловыя и при томъ не слишкомъ свилеватыя, длиною въ аршинъ, шириною дюйма въ три, много что въ четыре, толщиною въ $\frac{1}{4}$, или въ $\frac{1}{2}$ дюйма, т. е. такъ, чтобы изъ планки въ

дюймъ толщины выходило лучинъ 7 или 8. При счепаніи лучины наблюдать, чтобы ножомъ не проводить вдоль всей лучины, а только сдѣлать надколъ и зотомъ отдирать лучину руками; если конецъ выйдетъ слишкомъ толстъ, такъ подскоблить ножомъ, но потомъ при кладкѣ наблюдать, чтобы скобленая сторона легла внизъ, а не наружу; для прочности лучинной крыши нужно, чтобы волокна не были повреждены ножомъ. Лучину для сушки кладутъ въ кучи правильно, какъ доски, одинъ рядъ надъ другимъ на крестъ и, наложивши аршина два въ вышину, кладутъ сверху какую нибудь тяжесть, чтобы лучины при высыханіи не покорбились.

Лучиновая крыша строится такимъ образомъ: ставятся стропила какъ обыкновенно; потомъ къ матицамъ поперегъ прибавляются дранки, все равно хоть и старыя, или лубковыя полосы, разстояніемъ одна отъ другой вершка на три; къ этимъ дранкамъ прикрѣпляются лучины. Эти поперечныя дранки кладутся, по мѣрѣ надобности, вѣскольکو рядовъ, сколько нужно для одного ряда лучинъ, потомъ опять другая полоса и т. д.; при такомъ порядкѣ покрытія нѣтъ надобности въ особыхъ подставкахъ, или лѣсахъ для работниковъ.

Лучиновая крыша начинается строиться снизу: кладутъ лучины одну возлѣ другой въ направленіи сверху внизъ, т. е. вдоль стропиль; края лучинъ заходятъ одна на другую, такъ что отъ каждой лучины на виду остается въ ширину дюйма 2 или $2\frac{1}{2}$. Для прикрѣпленія лучинъ нѣтъ надобности вбивать гвоздь въ каждую, а берутъ сосновую планку, шириною въ вершокъ, длины произвольной, тонкую, въ ($\frac{1}{4}$ дюйма) съ тонкими краями, кладутъ ее поперегъ лучинъ, вершкахъ въ пяти отъ нижняго края, и въ эту планку вбиваютъ двухъ—или трехдюймовые гвозди со шлячками, одинъ отъ другаго на разстояніи примѣрно въ полъ аршина; этою то планкой и сдерживаются всѣ лучины. Сверху перваго слоя лучинъ кладется

другой такой же, и притомъ такъ, чтобъ середины лучинъ второго ряда приходились надъ боковыми смычками перваго, нижняго. Надъ вторымъ рядомъ кладется точно также третій и даже четвертый; на опытъ оказывается, что в трехъ слоевъ достаточно, хотя чаще кроютъ въ четыре.

Окончивъ одну полосу, кладутъ другую повыше, точно такимъ же порядкомъ. Нижніе концы верхней полосы покрываютъ верхнюю часть нижней полосы и при томъ большую часть длины, такъ что отъ каждой лучины на виду остается не болѣе четверти аршина.

Чтобы каждая полоса образовала на своемъ концѣ правильную прямую линію, для этого, не вредя кладки, прикрѣпляютъ доску, въ которую и упираются нижніе концы всѣхъ лучинъ цѣлой полосы. Когда одна полоса готова и хотятъ класть другую, то ту же доску укрѣпляютъ на другомъ мѣстѣ, чтобъ она могла служить упоромъ для другой полосы. При кладкѣ лучинъ необходимо начинать каждую полосу и каждый пласть всегда съ одного и того же угла; не то лучины лягутъ въ перемѣтъ и крыша выйдетъ не красивая.

Когда крыша совсѣмъ готова, то на самый гребень кладется еще планка толщиною въ дюймъ, а шириною вершка въ два.

На одну квадратную сажень крыши идетъ сотъ пять лучинъ, которыя въ Гельсингфорсѣ продаются отъ 60 к. до рубля сер. за тысячу; за кладку платится коп. по семи, съ квадратной сажени. Въ городѣ Або квадратная сажень лучинковой крыши, въ четыре пласта, считая: лучину, гвозди, лубъ и планки, обходится въ 45 к. сер.

Хорошо сдѣланная лучинковая крыша простоитъ по крайней мѣрѣ 80 лѣтъ. Только на четвертомъ или на пятомъ году послѣ постройки, нужно очистить ее отъ мохвы. Лучинки черезъ нѣсколько лѣтъ становятся какъ будто костянныя.

Нѣтъ примѣра, чтобъ лучиновая крыша дала гдѣ нибудь течь, если она построена какъ надо. Слѣдовательно, такая крыша соединяетъ въ себѣ плотность, прочность и легкость съ дешевизною и съ удобствомъ и быстротою постройки, которую въ состояніи производить всякій простой работникъ.

Въ случаѣ пожара лучиновая крыша лучше всякой деревянной, уже потому, что ея тонкія стропила легко срубить и отдѣлнить загорѣвшуюся часть крыши отъ дома; кромѣ того для лучиновой кровли весьма можетъ пригодиться составъ, которымъ совѣтуютъ покрывать соломенные крыши, чтобъ сдѣлать ихъ несгораемыми, именно: возьмите 7 частей чистой глины, 2 части лошадиного помету, 1 часть песку и 1 часть негашеной извѣсти, смѣшайте все хорошенько и покройте крышу самымъ тонкимъ слоемъ; эта смазка при высыханіи трескается; трещины надо опять замазать; крыша, смазанная этимъ составомъ, не можетъ загорѣться, да кромѣ того еще и простоитъ долѣе.

Въ хозяйственномъ отношеніи лучиновыя крыши еще выгодны тѣмъ, что требуютъ мало лѣсу; кромѣ того, еслибъ распространились лучиновыя крыши, то приготовленіе лучинъ составило бы новый родъ промышленности: въ долгіе осенніе и зимніе вечера мужичекъ на гулянкахъ наготовилъ бы лучины и для себя и на продажу. Такъ дай Богъ, чтобъ у насъ примялись лучиновыя крыши.

Барановскій.

(Экономъ).

МЯСНЫЕ СУХАРИ.

Г. Жомаръ сообщилъ въ „Bulletin de la Société d'encouragement“ слѣдующее извѣстіе: „Г. Гейль Борденъ устроилъ въ Галвестонѣ (въ Техасѣ) фабрику мясныхъ сухарей, употреб-

леніе коихъ общааетъ принести большую пользу во множествѣ случаевъ, напимѣрь: въ мореходствѣ, въ дальнихъ странствіяхъ, въ госпиталяхъ, въ арміи, во флотѣ и проч. Достоинство этого изобрѣтенія состоитъ въ томъ, что одинъ фунтъ такихъ сухарей содержитъ въ себѣ столько же питательнаго вещества, сколько содержится онаго въ пяти фунтахъ свѣжаго мяса. Это достигается чрезъ соединеніе мяснаго сока съ хлѣбною мукою. Для поддержанія силъ и здоровья челоѣка достаточно одной этой пици по четыре унціи въ день; если къ такимъ сухарямъ прибавить нѣсколько соли и перцу, то можно обойтись даже безъ чаю и кофе. Мясные сухари представляютъ еще то преимущество, что они могутъ долго сохраняться безъ порчи. Главный хирургъ Американской арміи Г. Райтъ удостовѣряетъ, что такіе сухари, чрезъ 16 мѣсяцевъ по приготовленіи ихъ, оказались нисколько неизмѣнившимися. Такой же благопріятный отзывъ давъ бывшій Техаскимъ Посланникомъ въ Лондонѣ и Парижѣ, Г. Эшбелемъ-Шмитомъ, который часто употреблялъ эти сухари; онъ утверждаетъ, что супъ приготовленный съ мясными сухарями, довольно вкусенъ и гораздо лучше тѣхъ суповъ, какіе обыкновенно бывають отправляемы на корабляхъ и подвергаются скорой порчѣ при сырой погодѣ или сильномъ зноѣ. Изъ мясныхъ сухарей можно въ десять минутъ приготовить отличный супъ: для этого требуется только огонь и вода, и нужно, какъ выше сказано, прибавить нѣсколько соли и перцу. Десяти фунтовъ такихъ сухарей, которые пѣшеходъ

легко можетъ нести въ своей сумкѣ, достаточно будетъ для продовольствія его на цѣлый мѣсяць.

„Это новое питательное вещество готовится слѣдующимъ образомъ: берутъ питательныя части говяжьяго или другаго мяса, лишь только животное убито, тотчасъ варятъ ихъ довольно долго, чтобъ отдѣлать ихъ отъ костей, равно отъ волокнистыхъ и хрящеватыхъ веществъ; потомъ даютъ испариться водѣ, въ которой содержатся мясныя части, и когда жидкость сдѣлается довольно густою, примѣшиваютъ къ ней самую мелкую ишеничную муку и все это превращають въ тѣсто. Изготовленное тѣсто катають, разрѣзываютъ въ видѣ сухарей и ставятъ ихъ въ пѣкарную печь, гдѣ и пекутъ въ утреннемъ жару. Такимъ образомъ получаемыя лепешки видомъ похожія на лучшіе корабельные сухари, ни въ какомъ климатѣ не портятся. Они введены въ Американскихъ войскахъ, расположенныхъ у южной и югозападной границы Соединенныхъ Штатовъ. Надѣются, что употребленіе ихъ на корабляхъ послужитъ къ отвращенію цыгги. Въ Техасскомъ заведеніи Г. Бордена уже готовится большое количество мясныхъ сухарей, для коихъ употребляютъ мясо только лучшаго скота. Военное Министерство Соединенныхъ Штатовъ сдѣлало тамъ значительныя заказы. Такимъ образомъ дѣло это есть не попытка, а предпріятіе, которое находится уже въ успѣшномъ ходѣ и можетъ еще достигнуть значительнаго развитія.“

(Кол. Газ.)