

# ВИДЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 40.

СУББОТА, ОКТЯБРЯ 3 го ДНЯ 1853 ГОДА.

## ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ.

Содержаніе: О пользованіи нервной раздражительности чаемъ изъ цвѣтовъ алтея.— Приготовленіе превосходнаго вина изъ мороженныхъ плодовъ.— Мясныя лавки въ Нью Йоркѣ.

### О ПОЛЬЗОВАНИИ НЕРВНОЙ РАЗДРАЖИТЕЛЬНОСТИ ЧАЕМЪ ИЗЪ ЦВѢТОВЪ АЛТЕЯ.

Не будучи врачомъ и даже не зная медицины, я позволяю себѣ передать въ редакцію Газеты замѣчанія свои о пользѣ алтейнаго чая, коему обязанъ возстановленіемъ своего здоровья.

Каждый испытывающій быстрыя движенія душевныхъ силъ и способностей, болѣе или менѣе подверженъ раздраженію, а слѣдовательно и разстройству нервовъ, этихъ первыхъ точнѣйшихъ проводниковъ душевныхъ движеній.

Сильная нервная болѣзнь едва не положила меня въ гробъ на 26 году жизни. Осми-мѣсячное пользованіе холодной водою въ Грешенбергѣ возстановило силы. Нервы были такъ потрясены, что прозорливый Пристницъ съ перваго дня и до конца пользованія запретилъ мнѣ холодныя ванны и души, ограничиваясь обтираніями и прочими принятыми имъ приемами леченія; при отравленіи же моемъ въ

отечество, совѣтоваль стараться избѣгать, въ продолженіе перваго года, сильныхъ заботъ и тому подобнаго; но всегда ли это во власти нашей?

Заботы, раздраженія, простуда и особенно настойчивость продолжать при этомъ образъ жизни лечиться по грешенбергски снова разстроили здоровье. Сдѣлались завалы въ бокахъ, при хроническомъ воспаленіи печени, и дошло до того, что опытный врачъ въ Москвѣ приказалъ мнѣ тотчасъ поставить 30 пиявокъ и продолжать это дѣлать при стѣсненіи дыханія и прочаго. Я это исполнялъ съ пользою года съ 3, весной и осенью; потомъ мнѣ были предписаны разлагающія пилулы изъ алое, ревеню и нашатырю; они также помогли мнѣ временно; но производили раздраженія и съ ними я безпрестанно простуживался. Кромѣ того, перемѣна погоды, сильные вѣтры при измѣненіяхъ въ лунѣ, лишній часъ занятій, самое употребленіе чая растроивали меня, или погружая въ мертвенный сонъ, или производя безсонницу съ ослабленіемъ силъ. Такое существованіе было несносно.

Но вот мнѣ совѣтуютъ пить алтейный чай вмѣсто обыкновеннаго, и имѣя полную вѣру къ совѣту, я начинаю исполнять его, и по прошествіи 2—3 мѣсяцевъ, всѣ болѣзненные припадки исчезаютъ; и вотъ уже 1½ года, какъ я совершенно даже забылъ объ нихъ. Простуды не боюсь, пищевареніе имѣю порядочное, сплю спокойно всегда опредѣленное число часовъ и не испытываю томительной боли въ вискахъ, равно какъ и мучительнаго раздраженія.

Цвѣтка алтея (*flora altheae officinalis*) кладутъ въ чайникъ щепоть, какъ обыкновеннаго чая и даютъ на самоварѣ настаиваться не болѣе, какъ до свѣтлоянтарнаго цвѣта, потому что отваръ вываренный, совершенно теряетъ ароматъ, сохраняя только слизистыя свойства травы.

Но въ ароматъ алтейнаго чая и есть, по наблюденію моему, большая успокоительная сила для нервовъ, которая какъ бы ослабляется отъ него, изъ своего болѣзненно-натянутого направленія; это бываетъ еще и тѣмъ чувствительнѣе, что выпивши нѣсколько чашекъ, получаешь легкую испарину, какъ и послѣ всякаго чая. Алтейный чай съ сахаромъ имѣетъ вкусъ и ароматъ свѣжаго сота меда; дѣти и простолюдины даже пьютъ его и похваляютъ; съ молокомъ онъ такъ приятенъ, что почти не нужно сахара. Фунтъ продается въ аптекѣ 80 к. сер.; но растеніе это извѣстно во всѣхъ нашихъ цвѣтникахъ подъ именемъ рожги, и украшаетъ ихъ своими колоколообразными разноцвѣтными цвѣтами; разводится оно легко, особливо въ глинисто-мергелистой почвѣ и самородно покрываетъ поля Малороссіи, Кавказской Области и Дауріи. Пчелы берутъ съ него хороше цвѣточную пыль.

**Дѣйствительный Членъ Императ. Московскаго Общества Сельскаго Хозяйства В. Боборыкинъ.**

### Дополненіе къ предыдущему.

Весьма достойно примѣчанія, что по мѣрѣ укрѣпленія нервовъ и уничтоженія ихъ раздражительности ежедневнымъ двукратнымъ употребленіемъ ароматическаго цвѣта *altheae officinalis*, ароматъ этого чая (\*), которымъ во время болѣзненнаго состоянія, нельзя довольно насладиться, такъ онъ приятенъ и легокъ, — начинаетъ производить на здоровые нервы ощущение неприятое, такъ что чувствуешь, что пьешь лекарство; а потому по привычкѣ къ теплomu пойдy снова берешься за китайскій чай. Во время же нездоровья, или разстройства нервъ, пьешь пять и болѣе чашекъ алтейнаго чая съ молокомъ, или просто, и не только нечувствуешь къ нему отвращенія, но напротивъ даже и незамѣчаешь этой лекарственности.

Привыкши въ продолженіи 2-хъ лѣтъ пить алтейный чай, я не нашелъ большаго вкуса въ обыкновенномъ, а потому мѣшалъ его по поламъ, приготовляя въ особыхъ чайникахъ; съ этимъ вмѣстѣ мнѣ понравилась мысль замѣнить хотя отчасти покупной чай домашнимъ. Разведеніе въ саду *altheae officinalis* не вполне удастся, потому что по занимаемой нами мѣстности, снѣжныя сугробы лежатъ на ней до Мая, и подъ ними корни алтея вымокаютъ; но корни растенія *Malva arborea*, также изъ семейства просвирняковыхъ съ розовымъ не махровымъ цвѣтомъ, выдерживаютъ и морозы и весеннюю мокроту. Растеніе это, съ котораго пчелы берутъ богатую жатву цвѣточной пыли, разводится очень легко отъ корней и сѣмянъ. Настой изъ цвѣтка мальвы имѣетъ тотъ же слизистый вкусъ; но вмѣсто аромата алтея отзывается травянистостію. Смѣсь изъ обоихъ цвѣтковъ отлично замѣняетъ покупной китай-

(\* ) Я называю чаемъ кипящій настой изъ какой бы то нибыло травы; это для удобства въ объясненіяхъ. Впрочемъ можно замѣтить, что и къ листочкамъ чайнаго дерева Китайцы примѣшиваютъ какія то ароматическія травы, о чемъ было сообщено въ Моск. Вѣд. въ статьѣ о чаѣ и чайной торговлѣ.

скій чай, особливо вечеромъ, когда употребленіе сего послѣдняго непременно отзовется на нервы. Цвѣтокъ мальвы отнимаетъ часть сильнаго аромата аптечной или германской алтеи; этотъ же, пріятнымъ своимъ ароматомъ, уничтожаетъ грубо-травянистый вкусъ мальвы. Въ составныхъ же частяхъ своихъ эти цвѣтки ничемъ не разнятся; оба слизисто-питательны. Жена моя пробовала давать деревенскимъ больнымъ чай изъ мальвы отъ удущья и нашла, что это облегчаетъ страдальцевъ тѣмъ, что способствуетъ отдѣленію мокроты во время кашля. Больныя кашлемъ дѣти наши и крестьянскія, съ удовольствіемъ и пользою пьютъ чай изъ мальвы, особливо съ сахаромъ. Нынѣшняя же благодатная дешевизна сахара, этого цѣлителя всѣхъ простудныхъ недуговъ, позволяетъ надѣяться, что простой народъ, который съ каждымъ годомъ показываетъ болѣе и болѣе расположенія пить чай и тому подобныя сладковатая теплая пойма, наконецъ совершенно привыкнетъ къ этому обычаю. *В. Б.*

(*Земледѣльч. Газ.*)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЕВОСХОДНАГО ВИНА ИЗЪ МОРОЖЕННЫХЪ ПЛОДОВЪ.

Однажды случилось въ деревнѣ, что забыли снять съ одной яблони плоды и замѣтили эту ошибку уже весною, а яблоки, какъ позднія, оставлены были только на три недѣли для дозрѣнія. Зимой разумѣется они промерзли, а весною опять оттаяли, ихъ цвѣтъ былъ коричневый и они чрезвычайно обиловали сокомъ, что и побудило выжать изъ нихъ сокъ.

Осенью въ 1835 году былъ такой урожай яблокъ, что убирали для перезимовки одни только лучшіе сорта, прочіе яблоки положены были въ такое мѣсто, гдѣ они, при наступившихъ въ началѣ Января сильныхъ холодовъ, должны были замерзнуть.

Когда второй сортъ яблоковъ смерзся какъ камень, то долго думали что съ ними дѣлать, вспомнили прежній опытъ. По этому начали оттаивать свои яблоки постепенно, въ коробахъ, сдѣлали въ каждомъ крестообразный врѣзь и выжали изъ нихъ сокъ, котораго выходило около 28 стакановъ изъ cadaго четверика.

Выжимки, въ которыхъ оставалось еще нѣсколько соку, можно бы было смѣшать съ водою и вновь подвергнуть жому, тогда получилось бы вино низшаго достоинства, но ихъ употребили на кормъ скоту, и жадность, съ которою коровы и свиньи поѣдали ихъ, свидѣтельствуешь, что это было лакомое для нихъ кушанье.

Сокъ тотчасъ послѣ выжимки былъ нѣсколько мутенъ, но пріятенъ въ питьѣ и чрезвычайно сладокъ.

Послѣ нѣкотораго виннаго броженія сдѣлался онъ прекраснаго золотистаго цвѣта и приобрѣлъ свойство шипучести; утратилъ нѣсколько сладости своей, но приобрѣлъ зато крѣпость.

Сокъ этотъ употребляли для питья и въ кушанье и вездѣ замѣнялъ онъ виноградное вино. Наконецъ рѣшились пустить его въ продажу бутылками и въ двѣ недѣли распродали весь запасъ свой по 25 к. сер. за бутылку.

Такъ какъ намъ извѣстно, что до сихъ поръ дѣлали вино только изъ свѣжихъ плодовъ, что мы и сами дѣлали, и что изъ мороженыхъ плодовъ вино выходитъ несравненно лучше, то есть вкуснѣе, крѣпче и цвѣтистѣе, то и почитаемъ полезнымъ сообщить эти опыты во всеобщее свѣдѣніе. Если садоводы займутся этимъ, то у насъ можетъ образоваться совершенно новая вѣтвь промышленности, могущая доставить весьма большія выгоды производителямъ и избавить потребителей отъ многоаго заграничнаго вина, а деньги, за него слѣдующія, пойдутъ во внутренній оборотъ. Винодѣліемъ будутъ заниматься не въ одной южной Россіи—границы этого производства очертаются далеко на сѣверъ, и мы винъ плодовыхъ

будем имѣть столько же сортовъ, сколько считаемъ нынѣ сортовъ яблоковъ и грушъ, не говоря о смѣси двухъ или трехъ сортовъ плодовъ для одного сорта вина.

Только одинъ пустой предрасудокъ можетъ удержать отъ производства подобнаго вина и употребленія его. Но мы надѣемся, что первый опытъ уничтожитъ всѣ предрасудки.

(Подоль. Губ. Вѣд.)

### МЯСНЫЯ ЛАВКИ ВЪ НЬЮ-ІОРКѢ.

Въ Нью Іоркѣ мясныя лавки отличаютъ такую опрятностью и такимъ щегольствомъ, какія у насъ можно встрѣтить развѣ только въ модныхъ магазинахъ.

Мясо, разрѣзанное на правильные четырехугольные куски, лежитъ тамъ на красивыхъ оловянныхъ, фаянсовыхъ и фарфоровыхъ блюдахъ; блюда эти разставлены на длинныхъ столахъ, покрытыхъ бѣлыми какъ снѣгъ скатертями; за столомъ сидитъ хозяйка, въ чистомъ нарядѣ и бѣломъ передникѣ.

Каждый кусокъ мяса уже извѣшенъ, такъ что покупателя отпускаютъ немедленно. На всякій случай, еслибы потребовался такой вѣсъ, какого неимѣется готовымъ, устроены надъ столомъ вѣсы, блестящія какъ золото. Руки хозяйки всегда чисты, ибо она никогда не прикасается къ мясу руками, а беретъ и подаетъ его на вилкѣ, которую постоянно очищаютъ и моютъ.

Полагаемъ, что этотъ примѣръ заслуживаетъ подражанія.

(Москва.)