

ВИДЕНСКІЯ

ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 3.

213508

СУББОТА, ЯНВАРЯ 16-го ДНЯ 1854 ГОДА.

ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ

СОДЕРЖАНІЕ: Дубленіе холста.— Обработка свекловицы, по вынутіи ея изъ почвы.— Соленіе и употребленіе свекловичной ботвы.— Приготовленіе Люксембургскаго сыра.

ДУБЛЕНІЕ ХОЛСТА.

Четыре года назадъ, крестьянинъ Новгородской губерніи, Крапивинъ, представилъ въ Императорское Вольное Экономическое Общество образчики дубленой холстины. Тогда же признано было преимущество дубленаго холста предъ недубленнымъ въ томъ отношеніи, что первый не скоро подвергается вредному вліянію сырости; по этому и употребленіе дубленой холстины признано весьма полезнымъ въ томъ случаѣ, гдѣ холстинныя вещи подвергаются дѣйствию влажности и скоро согниваютъ, какъ то въ приготовленіи парусовъ, палатокъ и проч. Но изобрѣтеніе это, по причинѣ непрочности холста, до сихъ поръ не имѣло никакого положительнаго примѣненія въ практикѣ. Осенью 1851 года въ Политехническомъ Журналѣ Динглера была напечатана статья профессора А. Виммера о дубленіи льняныхъ, бумажныхъ и пеньковыхъ матерій помощью дубовой коры. По его способу, должно взять $\frac{1}{2}$ фунта дубовой коры и варить ее въ 12 фунтахъ воды въ продолженіе получаса. Потомъ

въ горячую жидкость опустить холстъ, или другую матерію (на вышеозначенное количество раствора должно опускать только одинъ аршинъ матеріи) и держать тамъ двое сутокъ; затѣмъ выполаскать въ чистой водѣ и просушить. Такой холстъ, кромѣ своей прочности, имѣетъ еще то преимущество, что онъ не подвергается нападенію мышей. Въ настоящее время читаемъ мы въ „Запискахъ Прусскаго Общества Сельскаго Хозяйства“ статью профессора Виммера, гдѣ предлагаетъ способъ дубленія картофельныхъ, хлѣбныхъ мѣшковъ и проч. Выписываемъ оттуда самый способъ.

„На 2 фунта дубовой коры берется 20 кружекъ воды и смѣсь эта кипятится въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа въ мѣдномъ или глиняномъ котлѣ. Въ это время, когда кипятится жидкость, картофельные или хлѣбные мѣшки, предназначенные для дубленія, кладутъ въ чаны, или лахани, и накрываютъ сверху сукномъ. Потомъ кипящую жидкость вмѣстѣ съ корою выливаютъ на это сукно, причѣмъ первая просачивается сквозь сукно, а вторая остается поверхъ его. Если жидкость несовершенно по-

крыла мѣшки, то прибавляютъ туда воды и оставляютъ лежать въ продолженіе сутокъ. Потомъ ихъ вымочиваютъ и высушиваютъ. Мѣшки принимаютъ при этомъ слабый кожаный цвѣтъ, выдерживаютъ различныя перемены погоды и не истлѣваютъ въ глубокихъ и сырыхъ погребахъ. На 8 аршинъ холста нужно 2 фунта коры. При этомъ надобно сдѣлать для замѣчанія: 1) холстъ при этомъ ссаживается и 2) что при производствѣ этого дѣла, все содержащее желѣзо должно быть удалено, иначе получается чернильная жидкость.

(Труды Имп. Волн. Эксп. Общ.)

ОБРАБОТКА СВЕКЛОВИЦЫ, ПО ВЫНУТИИ ЕЯ ИЗЪ ПОЧВЫ.

Извѣстно, что если срѣзать свекловицу ниже шейки корня, то она ужъ больше не произведетъ ни листьевъ, ни почекъ. Слѣдовательно, такимъ образомъ срѣзанная свекловица уже не можетъ болѣе продолжать своего роста; но при этомъ надобно ее вынести на свѣтъ и воздухъ, чтобъ не произошло броженія. Рана, произведенная разрѣзомъ, скоро заживаетъ и не подвергается гниенію, если свекловица сохраняется въ сухомъ воздухѣ при температурѣ 10°—12° R. Чобъ испытать на практикѣ слѣдствіе вышесказаннаго, мы, въ ноябрѣ мѣсяцѣ 1848 года, собранную нами свекловицу раздѣлили на двѣ части: у одной части зелень была срѣзана ниже шейки корня, а другая была сохраняема по обыкновенному способу. При этомъ надобно замѣтить, что густота сока свекловицы показывала 7° на ареометрѣ. Та и другая свекловица была сохраняема въ сухомъ мѣстѣ, въ защитѣ отъ холода и въ свѣжемъ воздухѣ, потому что онъ былъ часто возобновляемъ. Такимъ образомъ свекловица наша пролежала съ ноября до конца февраля мѣсяца. Свекла, у которой оставлена была шейка,

дала признаки проростанія и сокъ ея показывалъ 2—3° B; напротивъ та у которой была срѣзана шейка, не имѣла ни листьевъ, ни почекъ, и густота ея сока равнялась 6—7° B.

(Труды.)

СОЛЕНІЕ И УПОТРЕБЛЕНІЕ СВЕКЛОВОИЧНОЙ БОТВЫ.

Ботва свекловицы составляетъ хорошей кормъ для скота, пока свѣжа. Но какъ уборка свекловичныхъ бураковъ оканчивается довольно скоро и ботвы въ это время накопается такъ много, что большая часть пропадетъ безъ употребленія, то въ нѣкоторыхъ мѣстахъ хозяева обратили вниманіе на пропадающую даромъ ботву и достигли результата, на который и нашимъ хозяевамъ нелишне обратить вниманіе, особенно при неурожаѣ травъ. Сначала пробовали солить ботву въ бочкахъ и въ нихъ же ее сохранять; но опыты эти не удалось: ботва въ короткое время загнивала. Попытки сохранить соленую ботву въ ямахъ были увѣнчаны успѣхомъ. Соленая ботва имѣетъ цвѣтъ и видъ завялыхъ листьевъ; скотъ и особенно коровы ѣдятъ ее очень охотно, скоро жирѣютъ и даютъ много молока и масла. Ямы, для сохраненія соленой ботвы были отъ 5½ до 6 аршинъ въ ширину и отъ 2½ до 3 аршинъ въ длину. Впрочемъ, дальнѣйшіе опыты показали, что соленую ботву можно сохранять въ кучахъ, укрывая ихъ снаружы землею.

(Труды.)

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЛЮКСЕМБУРГСКАГО СЫРА.

Приготовленіе сыра составляетъ довольно важную отрасль сельскаго хозяйства; въ нѣ-

которыхъ странахъ оно—основаніе всего хозяйства. Есть много сочиненій, гдѣ описаны способы приготовленія сыровъ, пользующихся европейскою извѣстностью; что же касается до тѣхъ родовъ сыра, которые можно приготовить съ выгодой вездѣ, какъ въ большихъ, такъ и въ малыхъ хозяйствахъ, напримѣръ, у крестьянина, который имѣетъ одну только корову, то о приготовленіи такого сыра извѣстно очень мало. Потому мы считаемъ полезнымъ сообщить читателямъ этого журнала способы приготовленія сыра въ великомъ герцогствѣ люксембургскомъ.

Климать, породы молочнаго скота, уходъ за нимъ, качество и количество пищи имѣютъ большое вліяніе на молоко и, слѣдовательно, на качество сыру. Много фактовъ доказываютъ однакожъ, что степень этихъ вліяній на приготовленіе сыра была преувеличена.—Большая часть извѣстныхъ родовъ сыра имѣетъ тотъ недостатокъ, что выдѣлка ихъ невозможна въ малыхъ хозяйствахъ, по причинѣ большаго количества молока, которое для нихъ требуется. Въ люксембургскомъ герцогствѣ приготовленіе сыра просто, доступно даже бѣднымъ поселянамъ и не требуетъ особеннаго искусства.

При доеніи коровъ, молоко собираютъ въ деревянныя, или жестяныя шайки, которыя должно содержать въ большой чистотѣ, какъ и всѣ сосуды, употребляемые въ молочномъ хозяйствѣ. Молоко процеживается потомъ сквозь холстъ или шерстяную матерію, въ каменные сосуды, содержащіе отъ 2½ до 5 метровъ; эти сосуды надобно закрывать деревянными крышками и держать лѣтомъ въ прохладномъ мѣстѣ, обыкновенно въ погребѣ, зимою—въ теплой комнатѣ, въ крестьянской избѣ за печкой. Лѣтомъ чрезъ 24 часа, зимою чрезъ 2 или 3½ дня молоко устоится, сливки, состоящія изъ масляныхъ частицъ, соберутся на поверхности, а внизу останется молоко съ содержащимся въ немъ сырнымъ началомъ. Двадцать пять литровъ парнаго молока даютъ 2 или 2½ литра

сливокъ, изъ которыхъ готовится $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ килограмма масла. Сливки снимаютъ деревянной или жестяной ложкой. Въ Люксембургѣ на приготовленіе сыра идетъ только снятое молоко, лишенное всѣхъ масляныхъ частей, потому тамошніе сыры принадлежатъ къ числу тощихъ. Двадцать пять литровъ парнаго молока даютъ, сверхъ двухъ килограммовъ сливокъ, 18 или 19 литровъ сыворотки, составляющей хорошую пищу для свиней, и 4 метра сырныхъ частей, изъ которыхъ готовится 4 килограмма сыра.

Изъ снятаго молока дѣлается три сорта сыра безъ употребленія примѣси. Первый родъ, не заслуживающій даже названія сыра, жидкій или мягкій сыръ, это творогъ, отъ котораго отдѣлена сыворотка. Для полученія его, молоко нагрѣваютъ, не давая ему, однакожъ, кипѣть; сырныя частицы собираются на поверхности, образуя родъ лепешки. Для небольшого количества достаточно обыкновеннаго горшка, а когда молока много и хотятъ приготовить сыр одного изъ слѣдующихъ сортовъ, то нужно имѣть чугунный или желѣзный котель. Творогъ этотъ надобно собрать уполовникомъ, или большой ложкой, и положить завернутымъ въ холстъ въ плетеную корзину для того, чтобы осталая сыворотка стекла. Творогъ этотъ съ перцемъ и солью, а иногда, смотря по вкусу, съ прибавкой парнаго молока или сливокъ, передъ употребленіемъ, составляетъ очень пріятную пищу. Этотъ творогъ, называемый также бѣлымъ сыромъ, имѣетъ тотъ недостатокъ, что сохраняется только одинъ или два дня. Нѣкоторые ѣдятъ его только тогда, когда въ немъ уже началось броженіе.

Другой родъ сыра, извѣстный подъ именемъ твердаго сыра, готовится слѣдующимъ образомъ: берутъ творогъ, освобожденный отъ сыворотки, и подвергаютъ его, завернутый въ холстъ, прессованію; за недостаткомъ прессы можно положить его между двумя досками, въ которыхъ просверлены дыры, и сжать

камнемъ, такъ долженъ онъ пролежать подъ грузомъ восемь часовъ. Сыръ переносить тогда въ сухую комнату, имѣющую зимою умѣренную температуру. Его мѣсятъ или мнутъ руками и кладутъ въ чашку, или каменный горшокъ, примѣшивая нѣсколько мелкой соли. Его переминаютъ такъ раза по три или четыре въ день въ теченіе четырехъ дней лѣтомъ, или въ теченіе десяти дней зимою, и онъ достигаетъ требуемой степени броженія. Это узнается потому, что масса становится желтовата и отдѣляетъ амоніакальный запахъ. Ее кладутъ затѣмъ въ желѣзный горшокъ, предварительно нагрѣтый, прибавляя на количество, полученное отъ 25 литровъ снятаго молока, два яйца, четверть фунта масла и четыре ложки сливокъ. Перемишивать все это нужно руками, до тѣхъ поръ, пока смѣсь перестанетъ прилипать къ пальцамъ. Потомъ сыръ кладется въ каменный горшокъ, или чашу, и сохраняется въ сухомъ и свѣжемъ мѣстѣ. Черезъ восемь дней оказывается второе броженіе, масса пучится—и сыръ готовъ. Въ прохладномъ мѣстѣ сыръ можно сохранить цѣлый годъ. Когда сыръ не достигъ должной степени броженія и если онъ слишкомъ твердъ или остеръ, то можно прибавить творогу, не подвергавша-

го броженію. Многие ѣдятъ этотъ сыръ вмѣстѣ съ масломъ.

Третій родъ вареный сыръ;—его производится въ герцогствѣ большее количество, нежели другихъ сыровъ, хотя всѣ три приготавливаются поселянами. Творогъ приготавливаютъ какъ для твердаго сыра до тѣхъ поръ, пока онъ отъ броженія получить желтоватый цвѣтъ. Для количества творогу, полученнаго отъ 25 литровъ молока, берутъ четверть литра парнаго молока и кипѣтять его въ желѣзномъ горшкѣ. Туда кладутъ творогъ: при постоянномъ мѣшаніи онъ таетъ. Масса должна кипѣть десять минутъ; ее сливаютъ въ чашку, или въ тарелку—и сыръ готовъ. Когда этотъ сыръ вышелъ удаченъ и довольно твердъ, то онъ сохраняется неопредѣленное время. Иногда дѣлаютъ сыръ нѣсколько мягкій, употребляя для того же количества творогу поллитра молока и два или три свѣжія яйца; нѣкоторые любители прибавляютъ перцу.

Изъ великаго герцогства люксембургскаго не вывозятъ сыръ за границу, а на внутреннихъ рынкахъ имъ торгуютъ очень хорошо; особенно же расходуется вареный сыръ.

(Труды.)