

НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ

КЪ № 19 ПЕРМСКИХЪ ГУБЕРНСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ

1858 ГОДА.

МОЧЕНИЕ ЯБЛОКОВЪ.

Надобно взять новую, хорошо осмоленную бочку, или держащую изъ подъ вина, и выпнуть изъ нея одно дно; бочку поставить стоя, и на другое дно, внутри ея посыпать нѣмецкимъ укропомъ, или же преестымъ, и класть на него рядъ яблоковъ, одно къ другому, стебелькомъ вверхъ. Яблоки должны быть отборные, безъ поврежденія. По уложеніи перваго ряда, посыпать его опять тѣми пряными травами и укласть такъ же второй рядъ яблоковъ. Такое укладываніе рядами продолжать до тѣхъ поръ, пока бочка наполнится около четверти аршина отъ верхняго края. Тогда посыпать сверху нѣсколько горстей анисоваго зерна, наложить на яблоки выпнутое дно, и придавить сверху достаточно тяжелымъ камнемъ. Послѣ того налить въ бочку чистой воды столько, чтобы вода выступила сверхъ дна, и покрыла его около полувершка. Черезъ нѣсколько дней, когда вода, войдя въ плоды, опустится, надобно бочку дополнить водою по прежнему, что и впредь наблюдать, чтобы вода стояла не менѣе полувершка надъ яблоками. По прошествіи 4 до 6 недѣль, яблоки поспѣютъ къ употребленію въ пишу и держатся въ хорошей добротѣ до Пасхи и даже до Троицына дня; только надобно наблюдать, при выниманіи яблоковъ, чтобы до остающихся въ бочкѣ не проникалъ воздухъ, и они находились бы всегда подъ кружкомъ и подъ водою. Когда при выниманіи яблоковъ воды надъ ними скопится много, тогда лишнюю счерпать, чтобы оставалось ея, сверхъ дна, служащаго гнетомъ, не болѣе полувершка. Если

яблоко моченое встрѣтится съ воздухомъ, оно почернѣетъ и испортится.

(Изъ Экон. Зап.)

БЪЛЕНІЕ ЛЬНЯНЫХЪ НИТОКЪ.

Испытывая бѣленіе льняныхъ нитокъ углемъ, я остался недоволенъ моими опытами, а потому обратился къ другому способу, несравненно лучше удавшемуся.—Нитки (предварительно смоченныя въ горячей водѣ), нужно положить на сутки въ помѣть рогатаго скота, разведенный горячей водою, потомъ выполаскавъ въ теплой водѣ, разслать на открытомъ и доступномъ для солнца мѣстѣ, и оставивъ въ такомъ положеніи дней на шесть, наблюдая, чтобы въ солнечные дни нитки не оставались сухими, а были-бы смачиваемы водою. Изъ сказаннаго видно, что способъ этотъ хлопотливъ и требуетъ много времени; но, что же дѣлать, когда не удастся бѣленіе нитокъ угольнымъ порошкомъ, а общеприятый способъ бѣленія нитокъ еще хлопотливѣе и требуетъ еще болѣе продолжительнаго времени.

(Изъ Минск. Губ. Вѣд.)

ТАКСА

на продажу въ г. Шадринскѣ съѣстныхъ припасовъ, въ теченіи Майской трети 1858 года.

							Число штукъ.	Всѣмъ фунтъ.	Сер. Коп.
Мяса Сибирскаго скота:									
Свѣжаго боя необрѣзная	1-го сорта	-	-	-	-	-	1	3½	
	2-го ———	-	-	-	-	-	1	2	
	3-го ———	-	-	-	-	-	1	1½	
Почекъ одна пара	-	-	-	-	-	1	—	5	
Ногъ отъ одной скотины (студень)	-	-	-	-	-	4	—	40	
Ливеръ или осердіе	-	-	-	-	-	1	—	6	
Голова	-	-	-	-	-	1	—	11	
Языкъ	-	-	-	-	-	1	—	14	
Мяса русскаго (т. е. здѣшняго) скота:									
Свѣжаго боя необрѣзная	1-го сорта	-	-	-	-	-	1	2½	
	2-го ———	-	-	-	-	-	1	1½	
	3-го ———	-	-	-	-	-	1	1	
Телятина свѣжаго боя лучшая	-	-	-	-	-	—	1	5	
Свинина свѣжаго боя лучшая	-	-	-	-	-	—	1	3	
Говяжьихъ:									
Почекъ одна пара	-	-	-	-	-	1	—	3	
Ногъ отъ одной скотины (студень)	-	-	-	-	-	4	—	15	
Ливеръ или осердіе	-	-	-	-	-	1	—	3	
Голова	-	-	-	-	-	1	—	5	
Языкъ	-	-	-	-	-	1	—	10	
Масло скоромное топленое	-	-	-	-	-	—	1	13	
Хлѣбъ печеный:									
Булка французская кручатой Сибирской муки	1-го сорта	-	-	-	-	1	—	3	
	2-го ———	-	-	-	-	1	—	2½	
Сухари французскіе	-	-	-	-	-	—	1	12	
Калачи кручатой Сибирской муки	1-го сорта	-	-	-	-	1	—	1½	
	2-го ———	-	-	-	-	1	—	1	
Простой пшеничной сѣянной муки	-	-	-	-	-	1	—	1	

192

Къ № 19 му Перм. Губ. Вѣд.

ТАКСА

на продажу въ г. Оханскѣ съѣстныхъ припасовъ въ теченіи Майской трети 1858 года.

	Вѣсъ и мѣра.	Число штук.	Серебромъ	
			Руб.	Коп.
Мука ржаная -	1 пудъ.	—	—	36
пшеничная	1 —	—	—	56
овсяная -	1 —	—	—	64
крупчатая 1-го сорта	1 —	—	4	25
2-го —	1 —	—	—	98
3-го —	1 —	—	—	70
Крупа гречневая	1 —	—	—	85
овсяная -	1 —	—	—	85
Говядина русская свѣжаго боя 1-го сорта	1 —	—	1	70
2-го —	1 —	—	1	50
Телятина -	1 —	—	1	40
Баранина русская	1 —	—	1	40
Курица -	—	1	—	30
Индѣйка -	—	1	—	90
Масло постное	1 фунт.	—	—	12
скоромяное	1 —	—	—	15
Медь бѣлый 1-го сорта	1 пудъ.	—	8	50
Соль -	1 —	—	—	49
Рыба:				
Окуни	1 фунт.	—	—	9
Осетрина	1 —	—	—	23
Караси	1 —	—	—	7
Чебаки	1 —	—	—	7
Шука	1 —	—	—	7
Соленая судачина	1 —	—	—	5
Молока крышка-	—	1	—	5
Уксусъ ведро -	—	—	—	60
Солодъ ржаной-	1 пудъ.	—	—	60
Фуражъ:				
Овесъ	1 пудъ.	—	—	25
Сѣно	1 —	—	—	13

