

ХАРЬКОВСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ. ЧАСТЬ НЕОФИЦІАЛЬНАЯ.

№ 33.

АВГУСТА 20

1855.

Содержание: Слово.—Замѣки винокурамъ.—Частныя объявленія.—О пріѣхавш. и выѣхавш.

СЛОВО

къ Ярославскому Государственному Ополчению, говоренное Преосвященнымъ Ниломъ, Архипископомъ Ярославскимъ, при торжественномъ освященіи воинского знамени, Всемилостивѣше пожалованнаго Ярославскому Ополчению 17 Июля 1855 года.

Христоименитые воины!

Подъ священнымъ знаменемъ Креста Господня, сияющаго на воинскихъ хоругвяхъ и на челехъ вашихъ, напечатлѣннаго и на серцахъ вашихъ, призваны вы отъ мирныхъ занятій къ оружію, изъ семействъ своихъ на поле брави.

Самое знаменіе сie уже являетъ, что предлежатцій вамъ подвигъ есть подвигъ вѣры и христіанскаго долга. А кому изъ истинныхъ христіанъ не рожденъ онъ?

Для васъ же, ополчившихся по гласу благовѣрнаго Царя нашего, подвигъ сей долженъ имѣть сугубую цѣну, долженъ воскрилять духъ вашъ пламенною ревностію и тѣмъ непоколебимымъ упованиемъ, которое утверждается въ Богѣ, спорбникѣ и заступнике правыхъ.

Ибо вамъ, равно-какъ и всему христолюбивому воинству благочестивѣшаго Государя

ИМПЕРАТОРА нашего предлежитъ честь воинствовать за древнее православіе, угнѣщенное на Востокѣ Агарянами; воинствовать за святую землю Русскую, въ которую разновѣрные, но равно не богообязненные враги внесли огнь и мечъ; воинствовать за благоденствіе, миръ и покой всѣхъ тѣхъ, съ кѣмъ соединены выузами вѣры и родства, дружбы и житейскихъ соотношеній.

Такіе подвиги, бывъ превыше всякой земной награды, ведутъ совершилелей своихъ въ храмъ безсмертныя славы, дѣлаютъ ихъ наставниками обѣтованій жизни временные и вѣчныя.

О, сколь блаженъ ты, доблестный ратоборецъ! Исполнивъ долгъ званія своего, ты паче всѣхъ вправѣ сказать о себѣ съ апостоломъ: подвигомъ добрымъ подвизахся, теченіе скончахъ; впру соблюдохъ: прочее убо уготовляется мнъ вѣнецъ правды, его же воздастъ ми Господь въ день онъ (2 Тим. 4, 7).

При таковыхъ почетахъ вышняго званія, въ залогъ и во свидѣтельство ихъ, и на васъ ратоборцевъ, обращено Монаршее благосердое вниманіе, все отеческое о васъ попеченіе, Его Высочайшія милости и щедроты.

Святая церковь сопутствуетъ вамъ своими

благословеніями, ограждаетъ молитвами, ходатайствуетъ о васъ предъ престоломъ Божія милосердія священнодѣйствіемъ и жертвоприношеніями.

Содруги и соотчици ваши, ближніе и дальние, смотрятъ на васъ, яко на необоримую стѣну, какъ на видимыхъ ангеловъ-хранителей, поставленныхъ съ пламеннымъ мечемъ блюсти святыню земли русскія, да никакоже коснется ей рука скверныхъ.

И позднѣйшіе изъ потомковъ, орошая благодарными слезами могилу героевъ, подвизавшихся за вѣру, Царя и отчество, скажутъ о нихъ: и тіи бѣша отъ мужей, ихъ же рукою яви Господь спасеніе свое.

Свѣтозарную будущность да не омрачаетъ въ настоящемъ мысль о сокѣ въ множествѣ враговъ нашихъ, или, говоря словами Пророка: да не убоится, ниже да изнеможетъ душа наша отъ дву древу главень, дымящихся си гъ (Ис. 7, 4). Ибо враги наши суть паче враги самаго Бога.

Кому неизвѣстно, что они воюютъ подъ постыднымъ знаменемъ Магомета, стараются оковать новыми цѣнями, отягчить новымъ ярмомъ братій нашихъ по вѣрѣ и покровительствуютъ тому злочестивому царству, которое искони упивалось и упиваетъ кровью святыхъ и кровью свидѣтелей Иисусовыхъ (Апок. 17, 6).

Когда же люди сіи толико дерзновенны, когда, уповая на неправду (Іер. 29, 31), нагло попираютъ уставы и Божіи и человѣческие, то не бояться ихъ должно, а жалѣть о нихъ, яко о погибающихъ, попирать ихъ, какъ явныхъ враговъ Божіихъ.

Богъ милосердія и пцѣ протъ въ гнѣвѣ своемъ есть огнь пожирающій, отміненій Господь. Опыты праведнаго Его суда сколько многочисленны, столько и страшны.

Ниневія, презорливая столица Ассиріи, безмѣрная въ величинѣ и гордыня своей (Наум. 3, 9), Ниневія, вѣщавшая о себѣ: *Азъ есмъ, и пѣсть по мнѣ еще* (Соф. 2, 15).—гдѣ теперь обрѣтается? Она стерта съ лица земли суд-

нымъ приговоромъ Господа: положу Ниневію въ исчезновеніе бездно, яко пустыню: и пожаруютъ посреди ея стада,— и звѣrie возвываютъ въ разспинахъ ея: *Всякъ мимоходялій сквозь ея позиждетъ и воздвигнетъ руць свои* (Соф. 2, 13—15).

Вавилонъ великий, слава царей, гордость Халдеевъ, масть въ яремъ народовъ,—пасть, сокрушился и исчезъ, яко же Богъ Святый сочища о немъ (Ис. 14, 27).

Тиръ и Сидонъ, собравши въ стѣнахъ своихъ богатство вселенныя и пороки ея, давно разсыпаны, давно обратились, по глаголу Господню, въ камень гладокъ, въ мѣсто сущенія мрежей (Іез. 26, 14).

Гудея и вѣсѣ грады богоотступнаго народа не уничтожены ли, не попрана ли въ перстѣ слава ихъ, ае сдѣлались ли они въ притчу и гаданіе для всѣхъ.

Подобной участіи надлежитъ ожидать и всѣмъ тѣмъ, которые возстаютъ и собираются на Господа и на Христа Его. Живущій на небесахъ посмѣется имъ, и Господь поругается имъ: Онъ возлагаетъ кънимъ гнѣвомъ своимъ, и яростю своею смигаетъ я (Іс. 2, 4—5).

И мы не погрѣшимъ противу истины, ежели, какъ на изображеніе судьбы ихъ, укажемъ на значительныя слова Божественнаго тайнозрителя: и видѣхъ изъ устъ змія, и изъ устъ звѣря, и изъ устъ лживааго пророка духи три нечистыя, яко жабы исходящія,— иже исходятъ къ Царемъ вселенныя собрати я на брань: и изиде гласъ великий отъ храма небесе отъ престола, глаголя: бысть: и бысть градъ великий въ три части,—и грады язычески падома, и Вавилонъ великий помяновенъ бысть предъ Богомъ, дати ему чашу вина ярості гнѣва своего (Апок. 16).

Тайна грядущихъ судебъ уясняется событиями временъ мимошедшихъ. Столъ злобы богопротивныя не разъ воздвигаемъ быль противу православія нашего, не разъ дышащіе прещеніемъ сыны и дщери духовнаго Вавилона, обращая алчные взоры на отече-

ство наше, воціли: истощайте, истощайте до оснований его (Пс. 136, 7).

Но Господу поспѣшествующу Россія одѣвала всѣ шатанія языковъ, ибо паче, бывъ испытана въ горнилѣ бѣдствій, являемась въ звомъ блескъ славы и могущества, вѣры и благочестія. Враги же наши облеклись стуломъ, падали въ ровъ, который изрывало намъ.

Не изринута ли въ бездну ничтожества кровожадная Орда? Не испытали ли на себѣ грознаго прещенія ругатели святыни нашихъ? Не устилали ли трупами своими землю русскую свирѣпѣвшіе на ней бурею злочестія?

Такъ милостиво призиралъ Господь на отцы наши въ льта, въ ия же видѣша злая. Призирѣ Онъ и на насъ въ настоящую годину испытанія. И Ангелу мира нашего, Великому Самодержцу Александру Второму, даруетъ на сокрушеніе враговъ силы, какъ даровалъ Александру Первому.

И уже видѣна быша намъ ществія Бога нашего, спобрающаго намъ. Видимъ перстъ Его въ многократномъ супостатовъ отраженії, видимъ въ бурахъ Чернаго Моря, сокрушившихъ корабли ихъ; видимъ въ губительныхъ болѣзняхъ, обращающихъ воинскіе станы ихъ въ юдоли смерти.

Аще же о перстѣ Божиѣ совершаются та-
ковыя знаменія, убо постиже на насъ цар-
ствіе Божіє (Лук. 11, 20): Господь силъ съ
нами есть, и день спасенія нашего не да-
лече.

Итакъ, правовѣрные ратоборцы! ничто же сумняся, сѣйшните исполнить настоящее ваше призваніе. Помните, что земля русская всегда была врагамъ своимъ страшна, ибо всегда возлагала упованіе свое на Бога, всегда руководилась вѣрою и правдою, чистою совѣстю и единодушнымъ послушаніемъ власти самодержавной. Сохраните и вы священное сіе наслѣдіе предковъ, и Господь сокрушитъ враговъ предъ лицемъ вашимъ.

Полтава и берега Непрядвы, поле Бородин-
ское и градъ крове Севастополь да предста-

вятъ вамъ примѣры для подражанія. Подви-
звавшиеся тамъ герои въ родъхъ прославлены
быша, похвалу ихъ исповѣсть церковь, и па-
мять ихъ въ благословеніихъ (Сир. 44).

Сие же благословеніе Вышняго и на васъ,
ополчающихся за души наша и законы наша
(1 Мак. 3, 21), призываетъ днесъ вся право-
вѣрная Россія. Призываю и мы со всѣми
здесь предстоящими, молимся и непрестанно
будемъ молиться, да крѣпкій во бранѣхъ Го-
сподь возвеселитъ о милости своей Благоче-
стивѣшаго Государа Императора нашего А-
лександра Николаевича, явить въ Немъ не-
побѣдимую свою силу, славою и честію вѣн-
часть Его и христолюбивое воинство Его.

Хоругвь же сія, приуготованная на дѣло
брани и днесъ небеснымъ благословеніемъ о-
священная, молитвами святыхъ ярославскихъ
чудотворцевъ укрѣплена, и Ангелъ ополчені-
емъ ограждения сущи, да будетъ выну для
васъ ратоборцевъ, исходящихъ подъ ея осѣ-
ніемъ, въ знаменіе душевнаго веселія и
крѣпости, въ знаменіе побѣды и мужества
на супостатовъ. Аминь.

(Спб. Вѣд.)

ЗАМѢТКИ ВИНОКУРАМЪ.

Винокуреніе составляетъ у насъ въ Россіи
одну изъ важнѣшихъ отраслей промышленно-
сти, а потому считаемъ не безполезнымъ по-
мѣстить на страницахъ нашей Газеты замѣ-
чанія лучшихъ винокуровъ, собранныя нами
изъ различныхъ журналовъ.

О перегонкѣ вообще и о перегоночныхъ при-
борахъ. Опытъ показываетъ, что, при пере-
гонкѣ спиртуозныхъ жидкостей теряется тѣмъ
больше спирта при равенствѣ всѣхъ прочихъ
условій, чѣмъ больше воздуха входитъ въ при-
боръ. Причина этого факта, безъ сомнѣнія,
заключается въ томъ, что пары спирта, от-
дѣляющіеся при перегонкѣ, приходя въ прі-
емникъ, сперва вытѣсняютъ оттуда воздухъ,

а потомъ, когда сгустятся, заставляютъ воздухъ входить снова въ приемникъ. Воздухъ, при выходѣ изъ приемника, уноситъ часть спиртовыхъ паровъ и тѣмъ уменьшаетъ количество вина. Это обстоятельство въ приборѣ Писторіуса устранено, потому что воздухъ, содержащийся въ перегонномъ котлѣ и приемнике, отдаленъ отъ окружающего воздуха иъ; а потому устранена и возможность вхожденія и выхожденія посторонняго воздуха. Извѣстно также, что вода кипитъ тѣмъ скорѣе (при низшей температурѣ), чѣмъ рѣже воздухъ, такъ-что въ совершенно безвоздушномъ пространствѣ вода кипитъ тотчасъ почти при 0 град. При перегонкѣ должно наблюдать, чтобы нижній слой жидкости былъ нѣсколько теплѣе, чѣмъ верхній. На основаніи этого, въ разрѣженномъ воздухѣ можно перегонять при болѣе низкой температурѣ, чѣмъ можно сберечь много горючаго матеріала. Эта истина прежде всѣхъ занимала Лебона, но онъ кажется не достигъ предположенной цѣли. Шоссѣ него Триттонъ предложилъ употреблять приемникъ, охлаждаемый водой и разрѣжать воздухъ въ перегоночномъ приборѣ съ помощью воздушного насоса. Говорятъ, что воздухъ изъ прибора можно выгонять парами воды, а входъ вѣнчнаго воздуха устраниить особымъ краномъ.

Для замазыванія прибора при перегонкѣ употребляютъ обыкновенную глину или густой мучной клейстеръ. Оба эти вещества при высокой температурѣ трескаются и пропускаютъ пары, въ чемъ легко удостовѣриться, держа близъ замазки кусокъ желѣза, на которомъ они тотчасъ появятся. Лучшая замазка при готовляется изъ обыкновенной ржаной муки съ примѣсью такого же количества мелкаго песку. Муку взбалтываютъ съ водою, образуя жилкое тесто, и оставляютъ стоять на нѣсколько часовъ, потомъ прибавляютъ 2 или 3 части песку.

Матеріалы, употребляемые на винокуреніе Хотя уже достовѣрно извѣстно, что измель-

ченная рожь даетъ большее количество водки, нежели цѣльная, но есть еще винокуры, которые не вѣрятъ этому результату опыта. Гутсмутъ показалъ, что остатокъ отъ броженія цѣльной ржи, будучи хорошо растерть и подвергнутъ вторичному броженію, доставляетъ почти такую же водку, какая получается въ первый разъ. Въ Россіи и въ Англии обыкновенно употребляютъ крупную муку. Замѣтимъ, что въ такомъ случаѣ, чтобы получить водки большее количество и лучшаго достоинства, должно гораздо дольше мѣсить заторъ, иначе въ немъ образуются комки, препятствующіе равномерности броженія и пригорающіе потомъ при перегонкѣ голымъ огнемъ.

Картофель, по Ферстеру, даетъ гораздо больше спирта, если его (картофель) смѣшать съ ржаной мукой; это происходитъ, вѣроятно, оттого, что камедь картофеля, отъ прибавленной ржи, превращается во время спиртоваго броженія постепенно въ сахаръ, на счетъ котораго и увеличивается содержаніе спирта. Выгодно также курить вино изъ плодовъ: свеклы (*) и т. д., превращая ихъ въ мякоть и прибавляя къ ней для превращенія камеди въ сахаръ немного солода. Въ этомъ отношеніи весьма интересны наблюденія Цира надъ свѣжимъ винограднымъ морсомъ. Онъ доказалъ, что крахмаль и камедь, содержащіеся въ морсу, превращаются, при кипяченіи его, въ сахаръ отъ дѣйствія кислотъ, находящихся въ виноградѣ. Эти наблюденія заставляютъ предполагать, что соки плодовъ и ягодъ, а также и виноградные выжимки, будучи смѣшаны съ тертымъ картофелемъ, могутъ заставить крахмаль его превращаться въ паточный сахаръ и такимъ образомъ дадутъ возможность получать болѣе пріятное вино, нежели то, которое получается, мѣшаю тертый картофель съ солодомъ. И потому, безъ сомнѣнія выгодно было бы, у насъ въ Крыму, когда, въ случаѣ дурнаго лѣта, виноградъ не зреетъ, не

(*) См. Мавуф. въ Горноз. Изв. 1854 г., № 50.

тотчасъ пускать его въ приготовленіе уксуса, но варить первоначально съ извѣстнымъ количествомъ картофеля, жидкость, содержащую сахаръ, употреблять послѣ броженія на добываніе вина, водокъ и уксуса.

Извѣстно, что обыкновенный способъ приготовленія солода состоитъ въ слѣдующемъ: рожь или ячмень кладутъ въ бродильные чаны и обливаютъ такимъ количествомъ холодной воды, чтобы уровень ея былъ фута на 2 выше уровня зеренъ, зерна въ водѣ мѣшаютъ, снимаютъ всплывшія, воду замѣняютъ свѣжею, и такимъ образомъ поступаютъ до тѣхъ поръ, пока вода перестанетъ дѣлаться мутною. Затѣмъ зерна оставляютъ бухнуть, воду сливаютъ и опять наливаютъ свѣжей, потомъ и эту сливаютъ, а зерна ссыпаютъ въ кучу, располагая ее въ несличкомъ холодномъ мѣстѣ. Проросшія такимъ образомъ зерна сушишь или на воздухѣ, или въ особыхъ печахъ. Розенталь приготовляетъ солодъ нѣсколько иначе, при чемъ солода получается 8 ю проц. болѣе, нежели въ обыкновенномъ способѣ. Кроме того, зерна, переработываемыя на солодъ по способу Розенталя, менѣе подвержены окисанію, что съ ними нерѣдко случается во время сожженія обыкновеннымъ путемъ. Способъ Розенталя, изложенный здѣсь въ короткихъ словахъ, можетъ съ большою выгодою быть употребленъ и въ пивоварняхъ, доставляя болѣе крѣпкій и прочный напитокъ. Зерна остаются подъ водою только 4 или 5 часовъ, воду сливаютъ и зерна ссыпаютъ тотчасъ въ одну кучу, которая должна имѣть въ вышину по-крайней мѣрѣ столько же, сколько въ ширину или, еще лучше, должна быть нѣсколько выше. Чрезъ пять часовъ кучи разбрасываютъ, съ помощью лейки обливаютъ теплою водою и снизу и съ боковъ подгрѣбаютъ лопатою, чтобы вода не стекала, но равномѣрно смачивала бы всю кучу. Потомъ зерна опять сгребаютъ въ кучи высотой вдвое ниже прежней, спустя 4—5 часовъ, снова обливаютъ теплою водою и покрыва-

ютъ полотномъ. Послѣ 30—36 часовъ смотрятъ пускать ли рожь ростки; если нѣтъ, то снова обливаютъ водою и, не мѣшая, покрываютъ полотномъ. Если послѣ 65—70 часовъ ростки развились надлежащимъ образомъ, то кучи разсыпаютъ и оставляютъ закрытыми отъ 10 до 15 часовъ; послѣ того солодъ сушатъ. Другое замѣченіе касательно солода, на который теперь надо обратить вниманіе, предложено Дерфуртомъ и подтверждено Келле. Оно состоитъ въ томъ, что для винокуренія можно употреблять не высущенный солодъ: по мнѣнію Келле, ростки не мѣшаютъ добротѣ вина и не препятствуютъ успѣшному броженію сусла. Для измельченія совершенно готоваго и мокраго солода употребляютъ два желѣзныхъ вала, которые вращаются на осахъ съ помощью зубчатыхъ колесъ и могутъ быть поставлены въ опредѣленномъ разстояніи одинъ отъ другаго.—Надъ валами устраиваютъ деревянную воронку, пропускающую ни болѣе, ни менѣе зеренъ, сколько валы могутъ размѣтъ. Выгоды употребленія сырого солода состоятъ въ томъ, что онъ измельчается и бродитъ легче сухаго солода.

О заторѣ и сусль. Вместо обыкновенного приготовленія затора Ферстеръ предлагаетъ другой, употребляемый въ восточной Пруссіи. Этотъ способъ тѣмъ удобенъ, что требуетъ немного времени и даетъ большее количество вина.—Особенность этого способа состоитъ въ томъ, что заторъ дѣлается не прямо въ кипяткѣ, а мѣшаютъ его съ холодной водой, чтобы температура въ чанѣ была отъ 58 до 60 град. Р.; можно, разумѣется, взять холодную воду и нагрѣвать ее до означенной температуры. Потомъ въ тотъ чанѣ съ водою поспѣшио бросаютъ сухой солодъ и рожь и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока вся масса смочится. Для затора, и въ этомъ случаѣ, слѣдуетъ употреблять крупномолотый солодъ. Большой выходъ вина, безъ сомнѣнія, зависитъ оттого, что солодъ облитый не кипяткомъ способенъ превращать большее количество

крахмала зеренъ или муки въ сахаръ. Дѣйствительно, опытъ показалъ, что это свойство солода становится слабѣе, если солодъ обжечь кипяткомъ. Ферстеръ и Сименсъ советуютъ, при куреніи вина изъ картофеля, каждый материалъ особо обливать горячую водой, что можно также употребить и при куреніи вина изъ ржи, обливая и соломъ и рожь водою, не одинаково нагрѣтой.—Солодъ обливаютъ водою въ 36—40 град., мѣшаютъ и покрываютъ. Между тѣмъ приготавляется ржаной заторъ, который потомъ смѣшиваются вмѣстѣ съ солодовымъ, такъ-чтобы температура смѣси была 50—55 град. Р., и тщательно мѣшаютъ.

О спиртовомъ броженіи затора. Броженіе затора начинается снизу, потому-что здѣсь скапливаются частицы дрождей и развивается большая теплота; отдѣляющаяся углекислота поднимаетъ дрожжи вверхъ и оттого происходитъ постоянное передвиженіе жидкости. Это послѣднее обстоятельство препятствуетъ дрождямъ осаждаться, они приходятъ въ прикосновеніе со всѣми частями жидкости и тѣмъ способствуютъ равномерности броженія. На этомъ-то основаніи можно утверждать, что взмѣшиваніемъ можно ускорить броженіе жидкости, объ этомъ уже давно писалъ Жентиль, но его замѣчаніе было забыто; наконецъ Келле снова обратилъ вниманіе на этотъ предметъ и произвелъ вѣсколько опытовъ, которые привели его вообще къ такому заключенію, что мѣшаніе весьма полезно при заготовленіи затора, потому-что тогда получается болѣе вина, и что, при броженіи, заторъ должно взмѣшивать только одинъ разъ, когда слой дрождей, накопившихся на поверхности затора, еще не осѣлъ; послѣ же того, чанъ долженъ быть закрытъ. Очень полезно предъ мѣшаниемъ прибавить нѣсколько горячей воды.

Чтобы устранить притокъ воздуха къ бродящему затору, что способствуетъ образова-

нію уксусной кислоты и улетучиванію спирта, предлагали покрывать бродильные чаны во время броженія и оставлять небольшой выходъ для газовъ. Опытъ дѣйствительно показалъ, что при этомъ получается больше вина. Лучше всего покрывать чанъ деревянною крышкой, пробитою множествомъ отверстій. Покрываніе чановъ имѣть слѣдующія выгоды: 1) если заторъ остылъ, то укрываніе усиливаетъ въ немъ теплоту; 2) ускоряетъ броженіе, если это необходимо для производства, и наконецъ 3) даетъ возможность управлять ходомъ броженія, для чего стоитъ только снять, или всю крышку, или только половину, или наконецъ чанъ совершенно закрыть. Гутсмутъ несовѣтуетъ покрывать чаны, потому что крышки легко киснутъ, пропитываясь парами уксусной кислоты, и впослѣдствіи отъ нихъ отдаляются въ жидкость кислая капли, приводящія заторъ въ кислое броженіе. Но такую бѣду можно устранить опрятностью: стоитъ только крышки мыть по-чаще теплую водою со щелочью или известковымъ молокомъ и потомъ высушивать ихъ на открытомъ воздухѣ.

Замѣтки о водѣ и проч. Касательно употребления жесткой и мягкой воды въ винокурняхъ мнѣнія различны. Жесткая вода обыкновенно почитается негодною; но Галь приводитъ противъ этого мнѣнія нѣкоторыя винокурни, на которыхъ употребляется жесткая вода, а между тѣмъ выходитъ вина на нихъ больше, чѣмъ на многихъ винокурняхъ, пользующихся мягкой водой; фактъ этотъ подтверждается также и Дюбрюнфо. Говоря о значеніи воды, употребляемой въ винокурняхъ, надо замѣтить, что она употребляется съ двоякою цѣлью: во-первыхъ, для растворенія извѣстныхъ составныхъ частей затора, и во-вторыхъ, для того, чтобы его разжидить и охладить. Отсюда слѣдуетъ, что, для достижения первой цѣли, мягкая вода есть наилучшая, потому-что жесткая вода отлагаетъ въ заторѣ осадокъ, состоящей въ особен-

ности изъ углекислой извести (мѣла) и препятствующій дѣйствію воды. Для достиженія же второй цѣли жесткая вода можетъ быть употребляема съ полезою, потому-что углекислая извѣстъ препятствуетъ отчасти наступленію кислаго броженія и поглощаетъ образующуюся уксусную кислоту. Итакъ, если близъ винокурни нѣть мягкой воды, т. е. свободной отъ избытка углекислой извѣсти, то такую воду, назначаемую для затиранія муки и солода, должно кипятить съ полчаса, прибавивъ къ ней нѣсколько поташа, чтобы осадить извѣстъ и разложить гипсъ (сѣрнокислую извѣстъ), если онъ есть. Такъ какъ Галль и Любронфо предпочитаютъ жесткую воду мягкой, особенно при разжиженіи затора, и какъ при приготовленіи рома, для ускоренія броженія и поглощенія (образующейся уксусной кислоты), прибавляютъ углекислую извѣстъ (мѣль), и какъ съ прибавленіемъ поташа усиливается дѣйствие дрождей, то весьма вѣроятно, что прибавленіе мѣла, а также и древесной золы къ затору удобно не только потому, что при этомъ насыщается образующаяся уксусная кислота, но еще и потому, что скоро наступаетъ броженіе.

Чтобы узнать, когда весь спиртъ перегнанъ изъ затора, стоитъ только налить немного перегоняемой жидкости и попробовать какъ

она воспламеняется отъ прикосновенія съ зажженою лучинкой. Хотя проба эта довольно обманчива, но за неимѣніемъ другой, болѣе практической, нужно довольствоваться ею, потому-что и алкогометръ въ этомъ случаѣ не примѣнимъ: въ послѣднемъ дистиллатъ, какъ и въ самомъ спиртѣ, будетъ содержаться сивушное масло и уксусная кислота, имѣющія не малое влияніе на показанія алкогометра. Весьма важно при винокуреніи соблюдать чистоту во всѣхъ случаяхъ, какъ для сбереженія сосудовъ, такъ и для того, чтобы устранить образованіе уксусной кислоты и — готовить болѣе здоровую водку. Потому-то въ Германіи принято за правило избѣгать употребленія такихъ деревянныхъ и металлическихъ сосудовъ, чистка которыхъ слишкомъ затруднительна. Для чистки лучше всего слѣдуетъ употреблять щетки или палки, обернутые на концѣ подотномъ; для мытья же сначала употреблять щелокъ и известковое молоко, а потомъ чистую воду и наконецъ провѣтривать сосуды на открытомъ воздухѣ. Если деревянные сосуды долго не будутъ въ употребленіи, то ихъ должно обмазать внутри известковымъ молокомъ и поставить въ сырое мѣсто, чтобы они не разсохлись и не лопнули.

(Журн. Мануф. и Горноз. Изв.)

ЧАСТНЫЯ ОБЪЯВЛЕНИЯ.

1) Во 2-й части г. Харькова, въ сосѣдствѣ съ дворомъ купца Рудакова и купчихи Скрижевої, продаётся пустопорожнее дворовое угловое мѣсто; о цѣнѣ можно узнать въ домѣ купца Козьмина, за Нетечью, близъ красильщика Гофмейстера, отъ Тятулярнаго Советника Старикова.

—
2) Учитель французскаго, англійскаго и нѣмецкаго языковъ, Ф. Левенштейнъ, честь имѣеть довести до свѣдѣнія родителей, которые помѣщаются дѣтей своихъ на вольныхъ квартирахъ для посѣщенія учебныхъ заведеній (Гимназіи и другихъ), что они могутъ имѣть у него для своихъ дѣтей квартиры со столомъ за сходную цѣну, присовокупляя притомъ, что квартирующіе у него дѣти, сверхъ надзора за поведеніемъ ихъ, будутъ имѣть въ квартирѣ постояннную практику въ языкахъ: французскомъ англійскомъ и нѣмецкомъ.

Квартира его въ домѣ Терновскаго, на Подгорной улицѣ.—2.

—
—

Выезжаютъ за границу:

1) Докторъ Медицины и Хирургіи, Германъ Краусъ, и жена его Надежда—въ Австрію.—1.

—
—

2) Французскій подданный Жавъ Ксаверій Жарешъ съ женой Юліею и сыномъ Юлемъ.—2.

—
—

3) Французская подданная Викторина Конфель—во Францію.—2.

—
—

ВѢДОМОСТЬ

о пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ.

Отъ 11 по 19 Августа прибыли:

Изъ г. Дерпта, стат. сов. Петцгольдъ; Шостенскаго завода, ген.-лейт. Гербель 2-й; г. Симферополя, ген.-маіоръ Бабиковъ 4-й; г. Елизаветграда, инж.-полк. Ивановъ; г. Полтавы, маіоръ Воронецъ; г. Орла, маіоръ Матвеевъ и полк. Ильинъ; хут. Райска, над. сов. Савенко; г. Калуги, над. сов. Левинъ; г. Курска, кол. ас. Бикарюковъ, инж.-подполк. Штукенбергъ и Лебедевъ; д. Ракитной, над. сов. Андреевъ; г. Звенигорода, стат. сов. Станиславскій и кол. сов. Тихоцкій; г. Змієва, подполк. Осиповъ; г. Умань, кол. сов. Бучинскій; д. Березовой, дѣйств. стат. сов. Павловичъ; г. Тулы, ген.-лейт. князь Голицынъ.

Выѣхали:

Въ г. Полтаву, кол. ас. Катереничъ, подполк. графъ Строгановъ, от. маіоръ Милорадовичъ и полк. Ильинъ; г. Воронежъ, ген.-лейт. Гербель 2-й; г. Тулу, ген.-маіоръ Бабиковъ 4-й; г. Ахтырку, кол. сов. Хотяинцевъ и стат. сов. Марковъ; хут. Райскъ над. сов. Савенко; г. Орль, маіоръ Матвеевъ; г. Екатеринославъ, маіоръ Клопотовскій; г. Змієвъ, полк. Скрицкій; г. Кременчугъ, ген.-маіоръ Длотовскій; г. Чугуевъ, подполк. Разниковъ.