

**П Р И В А В Л Е Н І Е**  
**КЪ ХАРЬКОВСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ ВѢДОМОСТЯМЪ.**

N. 38.

Суббота,

Сентября 28-го дня,

1840 ГОДА.

**І. ИЗВѢСТІЯ.**

*Харьковъ.*

Г. генералъ отъ кавалеріи графъ Орловъ Денисовъ, 22 го сего сентября, выѣхалъ изъ Харькова въ Херсонъ.

*Объ открытіи дворянскихъ выборовъ въ Харьковъ.*

25 го сего сентября происходило у насъ открытіе харьковского дворянскаго собранія.

Въ 9 часовъ утра, всѣ прибывшіе въ городъ на выборы дворяне здѣшней губерніи, собрались въ залѣ дворянскаго собранія.

Г. Состоящій въ должности харьковского гражданскаго губернатора, Уснѣимовичъ, извѣщенный г. губернскимъ предводителемъ

дворянства Рахмановымъ, прибылъ въ залу, въ предшествіи депутатовъ дворянства, и прочелъ письменное предложеніе объ открытіи собранія. Послѣ сего, какъ начальникъ губерніи, такъ и губернский предводитель, и всѣ дворяне отправились въ катедральный соборъ для слушанія Богослуженія. По причинѣ ненастной погоды, торжественное шествіе не могло совершиться. Богослуженію совершалъ преосвященный Смарагда, соборне съ прочимъ духовенствомъ. По окончаніи оной, его преосвященство произнесъ наставительное, приличное случаю, слово. Затѣмъ принесено было Господу Богу торжественное молебствіе о воздѣльномъ здравіи и долгоденствіи ИХЪ ИМПЕРАТОРСКИХЪ ВЕЛИЧЕСТВЪ и всего Августѣйшаго Дома. По окончаніи молебствія, дворянство приведено было къ присягѣ, по установленной формѣ.

*Краткія замѣчанія о винокурении.*

Слѣды приготовленія винограднаго вина мы находимъ еще въ глубокой древности, но добываніе изъ него водки оставалось долгое

время неизвѣстнымъ. *Абукизій*, жившій въ 1-мъ столѣтіи по Р. Х., сколько извѣстно, впервые упоминаетъ о перегонкѣ вина и добываніи изъ него водки. Это искусство отъ Египтянъ Перешло къ грекамъ, отъ Грековъ къ Римлянамъ, а въ послѣдствіи времени распространилось между всеми народами въ Европѣ.

Арабскіе врачи употребляли водку, какъ лекарство.

Винокурение до 14-го столѣтія было сопряжено съ большими затрудненіями, и очень сложно, какъ это видно изъ сказаній *Раймунда Люлліуса*, *Василія Валентина*, *Осифраета Парацельса*, *Арнольда де Вилла Нова* и многихъ другихъ писателей.

Сначала перегоняли водку только изъ молодого и худаго вина, изъ винныхъ и пивныхъ дрожжей; но съ половины 16 го столѣтія начали курить ее изъ ржи, пшеницы, ячменя, полбы, гречи и другихъ хлѣбныхъ зеренъ.

Распишельныя вещества, способныя давать значительное количество водки, должны содержать въ своемъ составѣ: сахаръ, бѣлковину, распишельный клей, либо крахмалъ. Къ такимъ слѣдуетъ отнести виноградъ, просвирниковый сокъ, мелласу, сорочинское пшено, пшеницу, рожь, ячмень, овесъ, полбу, гречу, картофель, свекловицу, вишни, крыжовникъ, малину, яблоки, сливы, рябину, арбузы, дыни и многія другія.

Приготовленная изъ сихъ веществъ водка имѣетъ особенный вкусъ и запахъ, и получаетъ наименованія: зрака, шаффін, рома, коньяка, французской и хизлярской водки,

хлѣбнаго вина, картофельной, либо свекловичной водки и т. д.

Въ сѣверной Европѣ, по неизвѣстному пути винограда и сахара, приготавливаютъ водку изъ хлѣбныхъ зеренъ, также изъ картофеля и свекловицы.

Хлѣбное, равно какъ и картофельное неочищенное вино, состоитъ изъ алкоголя, воды и особаго пригарнаго масла, называемаго *fusel-oel*. Это масло, сообщаетъ вину неприятный, вонючій запахъ и вкусъ сивухи. Оно содержишься въ тѣхъ растеніяхъ, изъ коихъ получается вино, но во время броженія, затѣмъ и перегонки оного, масло это измѣняется въ своемъ составѣ. *Fusel-oel*, полученное изъ картофельной водки, по изслѣдованію *Пеллетана* и *Дюма*, состоитъ изъ 5 частей углерода, 12 водорода и 1 части кислорода.

Хлѣбное и картофельное вина весьма легко очищаются отъ примѣси этого масла перегонкою съ древеснымъ углемъ, либо съ бѣдымъ кали, или съ поташомъ и бѣскою извесью.

Касательно доброты хлѣбнаго и картофельнаго винъ, первому отдаютъ нѣкоторое преимущество, потому что оно содержитъ въ себѣ меньшее количество пригарнаго масла (*Fusel oel*), и имѣетъ не столь вонючій запахъ. Впрочемъ это отъ недоспадокъ картофеля вина уничтожается совершенно очищеніемъ его вышеприведеннымъ способомъ.

Но большей важности предлежитъ къ разрѣшенію вопросъ: картофельная водка содер-

живъ ли въ себѣ что нибудь вредное для здоровья людей, или нѣтъ?

Относительно сего предмета мнѣ извѣстно только то, что *Арнимъ* (Arnim) въ *Нейензундѣ* (въ *Уккермаркѣ*) подозрѣвалъ въ картофельной водкѣ слѣды синильной кислоты (acide prussidue), которую дѣйствительно нѣкоторымъ изъ прусскихъ врачей удалось открыть, впрочемъ въ весьма маломъ количествѣ.

На эту предметъ обратили тогда же особенное вниманіе судебно-полицейскіе врачи и химики, и спарались изслѣдовать оный со всею строгостію. Изъ нихъ докторъ *Гюнтеръ*, въ *Бреславлѣ*, болѣе другихъ занимался изслѣдованіемъ картофельной водки; но всѣ его изысканія, относительно присутствія синильной кислоты въ водкѣ, остались безуспѣшны. Этотъ врачъ положительно утверждаетъ, что картофельная водка, сама по себѣ, вовсе не содержитъ синильной кислоты; но что эта кислота сообщается ей отъ вишневыхъ косточекъ, съ которыми водка перегоняется, для поправленія непріятнаго ея вкуса.

Здѣсь не излишне упомянуть также о томъ, что картофельная водка въ разное время была подвергнута химическому испытанію: *Томсономъ*, *Брандомъ* и *Грагамомъ*, въ Англіи; *Пфафтомъ*—въ Даніи; знаменитымъ *Берцелиусомъ*—въ Швеціи; *Гебелемъ*—въ Россіи; *Герлихтедтомъ*, *Брандесомъ* и другими—въ сѣверной Германіи. Но всѣ сіи испытанія, сколько извѣстно, не подтвердили мнѣнія Арнима, и никому изъ химиковъ

не удалось открыть присутствія синильной кислоты въ водкѣ.

Правда, въ Силезіи, за 15 лѣтъ предъ симъ, было замѣчено, что отъ картофельной водки у нѣкоторыхъ людей вздувался животъ и дѣлались корчи; но эта водка, какъ послѣ узнали, была приготовлена изъ испорченнаго и до половины уже сгнившаго картофеля.

Вышеприведенный авторитетъ знаменитыхъ химиковъ долженъ совершенно успокоить потребителей картофельной водки, и усмирить всякое опасеніе хозяевъ винокуренныхъ заводовъ на счетъ содержанія синильной кислоты въ сей спиртной жидкости. Кому неизвѣстно, что въ Шотландіи, Ирландіи, Даніи, Швеціи, сѣверной Германіи, у насъ въ Россіи—въ старой и новой Финляндіи, острозейскихъ губерніяхъ и частію въ царствѣ польскомъ, миллионы народа употребляютъ картофельную водку; но отъ употребленія ея не замѣчено вреднаго дѣйствія на здоровье людей.

Но если бы можно было допустить, что синильная кислота въ самомъ дѣлѣ можетъ образоваться изъ растительнаго клея и белковины (содержащихъ въ себѣ азотъ), помощію пирохимического процесса, во время перегонки запора; то и въ такомъ случаѣ винокуреніе картофельной водки не должно быть воспрещено, потому что эта вредная для здоровья примѣсь легко можетъ быть отдѣлена перегонкою съ щелочами. Но сей примѣсъ никогда не будетъ, если мы, въ нашихъ заводахъ, введемъ лучший способъ винокуренія.

Приготовление каршофельной водки по способу *Сименса* (*Siemens*), весьма подробно описанное знаменитым *Берцелиусом*, по моему мнению, есть лучшее и заслуживающее особого внимания наших винокуровъ.

Этотъ способъ имѣетъ важныя преимущества предъ другими, потому что во время развариванія каршофеля парамъ крахмала отдѣляется совершенно отъ быковаго вещества распений. Крахмалъ, приходя въ соприкосновеніе съ діаспазомъ солода, образуетъ, вслѣдствіе каталитической силы (*catalyse*), сахаръ, который весьма легко переходитъ въ винное броженіе, и чрезъ послѣдующую перегонку доставляетъ превосходную водку. Другая выгода отъ сего способа состоитъ въ томъ, что водка получается большее количество; она бываетъ чище, имѣетъ не столь вонючій запахъ и отвратительный вкусъ, какъ прежнимъ способомъ приготовленная, и наконецъ эта водка никогда не можетъ содержать въ себѣ сильной кислоты.

Академикъ *А. Нелюбинъ*.

### О прибавленіи дубовыхъ желудей въ ржаную муку (1).

Медицинскій совѣтъ, при министерствѣ внутреннихъ дѣлъ, сдѣлавъ о семъ, ему пре-

дложенномъ предметѣ, слѣдующее разсужденіе: „Дубовые желудки не содержатъ въ себѣ ничего вреднаго для здоровья людей; эти плоды, при не урожаѣ хлебныхъ зеренъ, употребляются и въ другихъ государствахъ для печенія хлѣба.,,

Медицинскій департаментъ, журналомъ, состоявшимся 30 го числа апрѣля, и утвержденнымъ г. управляющимъ министерствомъ внутреннихъ дѣлъ, положилъ: „Не представлять никакой надобности спѣшать народу особыми на сей конецъ постановленіями, потому болѣе, что прибавленіе дубовыхъ желудей къ ржаной муке дѣлается не изъ экономическихъ расчетовъ, но отъ крайняго недостатка въ хлѣбѣ, къ которому поселяне не рѣдко прибавляютъ солому, древесную кору, различные мхи и другія вредныя для здоровья растенія. Впрочемъ весьма желательно, чтобы прибавленіе дубовыхъ желудей къ ржаной муке было дѣлаемо какъ можно въ меньшемъ количествѣ, дабы имѣть хорошій и пышный хлѣбъ. Это обстоятельство слѣдуетъ предоставить усмотрѣнію мѣстнаго начальства, которое, по мѣрѣ возможности и зависящихъ отъ него средствъ, должно заботиться, дабы крестьяне употребляли муку для печенія хлѣба съ небольшою примѣсью дубовыхъ желудей.“

О такомъ положеніи совѣта, медицинскій департаментъ министерства внутреннихъ дѣлъ даетъ знать тульской врачебной управѣ въ отнѣсѣніи на сдѣланное ею представленіе отъ 3 го минувшаго апрѣля.

(1) Изъ тульскихъ губернскихъ вѣдомостей №. 26.