

ВИЛЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 25.

СУББОТА, ЮНЯ 21-го ДНЯ 1852 ГОДА.

ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ.

Содержаніе: О горячей вымочкѣ льна.— О продолжительности силы прозябенія.— Самый дешевый и самый простѣйшій способъ приготовленія уксуса.

О ГОРЯЧЕЙ ВЫМОЧКѢ ЛЬНА.

Въ Вѣнской газетѣ „Austria“ 4 Марта, помѣщено извѣстіе о первомъ въ Австрійскихъ владѣніяхъ заведеніи для паровой вымочки льна, устроенномъ въ Гроссъ-Уллерсдорфѣ, что въ Моравіи. Вотъ сущность статьи, напечатанной по этому поводу въ означенной газетѣ: „Мочка льна, составлявшая до сихъ поръ вообще одно изъ побочныхъ занятій для сельскихъ хозяевъ, зависѣвшая отъ вліянія погоды, времени года, грунта земли, качества воды, и пр., и потому не представлявшая никакого ручательства въ успѣхъ, теперь, чрезъ употребленіе пара, обращается въ производство, могущее достигнуть высшей степени совершенства. Эта работа отдѣляется вовсе отъ сельскихъ занятій, освобождается отъ вреднаго для нее вліянія постороннихъ обстоятельствъ и становится рациональнымъ производствомъ, основаннымъ на фабричныхъ началахъ. Около пяти лѣтъ тому возникли первыя заведенія для горячей вымочки льна въ Ирландіи, и нынѣ уже приведено въ дѣйствіе одно такое, въ большомъ размѣрѣ устроенное, заведеніе въ Гроссъ-Уллерсдор-

фѣ, что въ Моравіи. Въ 1850 г. произведены были тамъ первыя, въ большомъ видѣ опыты надъ мочкою въ водѣ изъ источника имѣвшаго 21° тепла; по полученіи же изъ Англіи первыхъ извѣстій объ Ирландскомъ (Шенковомъ) способѣ горячей вымочки льна, опыты по этому способу были повторены и на Моравской Шенбергской льнопрядильнѣ и оказались весьма удовлетворительными. Въ 1851 г. вымочено такимъ образомъ около 2,000 цент. (7,000 пуд.) льна въ стебляхъ. Образцы такого льна съ обоихъ заведеній были представлены на Лондонскую всемірную выставку и награждены похвальными медалями. Постройка фабричнаго зданія для мочки льна въ Уллерсдорфѣ, начатая въ 1850 г. Шенбергскою акціонерною компаніею машинной льнопрядильни, продолжалась и окончена въ 1851 г. Первая работа состояла въ устройствѣ пруда съ водопроводами верхнимъ и нижнимъ, для дѣйствія силою воды. Самое зданіе для мочки льна каменное одноэтажное; въ немъ помѣщаются 16 мочильныхъ чановъ, каждый величиною въ діаметрѣ 14 футовъ въ одну сторону и 10 футовъ въ другую; паровыя трубы мѣдныя. Иримыло-

щее къ сему зданію другое, двухъ-этажное служить для сушки, мятья и трепанія; въ этомъ зданіи находятся: водяное колесо, величиною 30 футъ въ діаметръ, вмѣстѣ съ потребными передаточными вальками, паровой котель; паровая машина отъ 12 до 15 силъ и чугунная печь, а также мьяльная и трепальная машины, которыя теперь въ полномъ дѣйстви.⁴⁶

Употребленіе пара, при обработкѣ льна, не есть у насъ новость, судя по извѣстію, которое сообщилъ о томъ въ Земледѣльческой газетѣ Г. Климчицкій, узнавъ изъ „Трудовъ“ Волнаго Экономическаго Общества о введенномъ въ Ирландіи способѣ горячей вымочки льна. Ковенской Губерніи въ Вилкомирскомъ уѣздѣ, говоритъ Г. Климчицкій, земледѣльцы, хотя и простымъ способомъ, употребляютъ паръ при мятьѣ льна, въ томъ случаѣ, когда ленъ не отстелется, или когда преждевременная зима принудитъ снять со стлща недостланый ленъ. Паръ употребляютъ слѣдующимъ образомъ: крестьяне, затопивъ въ сушильняхъ печи, закладываютъ ихъ вмѣсто заслонокъ камнями; когда камни покраснѣютъ, наливаютъ на нихъ воду, отъ чего и сдѣлается паръ. Тогда затворяютъ дверь на нѣкоторое время, смотря по надобности, потомъ, выпустивъ паръ, просушиваютъ ленъ сухими дровами или кострикою, и мнутъ. Г. Климчицкій пишетъ, что у него въ сушильнѣ устроена печь съ кирпичнымъ сводомъ, какъ въ русской банѣ, а внутри наложены камни; что ему случилось употреблять паръ, когда ленъ не отстился, и что отъ употребленія пара ленъ дѣлается мягкимъ и волокнистымъ, мнется легко, и волокно выходитъ хоршее; только надобно имѣть снаровау и употреблять паръ осторожно, потому что отъ излишняго пара въ сушильняхъ ленъ можетъ рваться и паклиться. По словамъ Г. Климчицкаго, помѣщикъ Виленскаго уѣзда Пясецкій, и Поневѣжскаго уѣзда арендаторъ Яковскій, уже нѣсколько лѣтъ употребляютъ паръ при мятіи льна, по выдержаніи его на стлщахъ. Но какъ паровая мочка льна, по спо-

сому описанному Г. Климчицкимъ, требуетъ осторожности и спаровки, чтобы не испортить льняное волокно, то дѣйствию пара, вѣроятно по этой причинѣ, подвергаютъ такой только ленъ, который на стлщахъ не отлежался; слѣдовательно и этотъ простой способъ, наравнѣ съ обыкновенной мочкой, представляетъ неудобство въ томъ отношеніи, что успѣхъ работы много зависитъ отъ навыка, котораго достигнуть можно постояннымъ только упражненіемъ, и нельзя требовать отъ производителей, принимающихся за дѣло случайно, или не чаще, какъ одинъ разъ въ году. Это самое обстоятельство и побуждаетъ отдать предпочтеніе паровой мочкѣ льна въ особыхъ заведеніяхъ; при чемъ устраняются тѣ неудобства и затрудненія, которыя сопряжены съ обыкновенною мочкою льна въ водѣ или на стлщахъ. Въ первоначальной обдѣлкѣ этого матеріала, какъ и во всякомъ другомъ сложномъ производствѣ, раздѣленіе работъ составляетъ существенное условіе для успѣшнаго хода каждой работы порознь; тамъ гдѣ оно укоренилось, какъ напримѣръ въ Бельгіи, льноводство достигло высокой степени совершенства. Вотъ почему за границу обращено нѣмнѣе вниманіе на паровую мочку льна въ особыхъ заведеніяхъ, гдѣ потомъ обдѣлывается онъ мятьемъ и трепаніемъ съ помощью усовершенствованныхъ орудій. Устройство такихъ заведеній создаетъ новую отрасль промышленности: земледѣлецъ освобождается отъ необходимости продавать свой ленъ въ приготовленномъ видѣ; воздѣлываніе льна отдѣляется отъ дальнѣйшей его обработки, и окончательное приготовленіе этаго продукта переходитъ въ руки тѣхъ, которые исключительно занимаются мочкою, мятьемъ и трепаніемъ, каковыя операціи не имѣютъ въ сущности ничего общаго съ воздѣлываніемъ льна. Такое раздѣленіе работъ по льняному производству болѣе и болѣе распространяется въ Ирландіи, и по примѣру ея вводится въ Австріи и Пруссіи. Такимъ образомъ въ этой части льнянаго производства

совершается нынѣ переворотъ, который будетъ имѣть большое вліяніе на успѣхи льноводства въ западной Европѣ, подобно тому, какъ въ производствѣ льняныхъ издѣлій совершился тамъ переворотъ въ слѣдствіе успѣховъ механическаго льнопряденія. — Опытъ уже доказалъ, что машинное пряденіе льна составляетъ необходимое условіе для улучшенія выдѣлки льняныхъ тканей; томо также наступаетъ теперь пора убѣдиться, что для улучшенія первоначальной обдѣлки льна, необходимо раздѣлить въ ней работы, т. е. отдѣлить мочку, мять и трепаніе отъ земледѣльческаго труда, предоставивъ ему одно лишь воздѣлываніе этаго продукта. Выгоды такого раздѣленія работъ очевидны; но для практическаго въ томъ убѣжденія желательно, чтобы въ одномъ изъ главныхъ центровъ льноводства учредилось у насъ заведеніе, которое скуная лень отъ производителей, обрабатывало бы его мочкою, мятьемъ и трепаніемъ по усовершенствованнымъ способамъ. — Успѣшный ходъ одного такого заведенія могъ бы поощрить къ распространенію новаго распорядка работъ, отъ котораго существенно зависитъ усовершенствованіе первоначальной обдѣлки льна; иначе, эта часть льнянаго производства никогда не освободится изъ настоящаго ея положенія, въ которомъ она остается недоступною для улучшеній, могущихъ возвысить качество и цѣнность самаго продукта.

Въ заключеніе этой статьи мы приводимъ слѣдующее описаніе Манчестерскаго заведенія горячей вымочки льна, заимствованное изъ отчета общества улучшенія льняной промышленности въ Ирландіи: „Зданіе, гдѣ производится мочка по новому способу, расположено по берегу рѣки; въ немъ помѣщены мочильные чаны и палаты для сушки льна. На одномъ концѣ зданія поставлены четыре большіе четырехугольные чана, сдѣланные изъ досокъ величиною 6 футовъ въ длину, столько же въ ши-

рину и 4 фута въ глубину; на нѣкоторомъ разстояніи отъ дна въ нихъ вставлено второе дно, въ которомъ пробиты дыры. Между обоими днами проходятъ паровыя трубки. Паръ доставляется изъ паровика, который въ тоже время служитъ для приведенія въ движеніе двухъ центробѣжныхъ сушиленъ. Въ чаны складывается лень точно также, какъ складываютъ его въ ямахъ, при обыкновенной мочкѣ; сверху онъ нажимается рамою, которая препятствуетъ ему подняться изъ воды. Когда чанъ наполненъ льномъ и водою, пускаютъ паръ въ промежутокъ между днами до тѣхъ поръ, пока температура въ чанѣ возвысится до 26 град. по Реомюру. Какъ скоро замѣтятъ, что броженіе началось, притокъ паровъ прекращаютъ, потому что, въ слѣдствіе броженія, температура эта поддерживается безъ посторонняго нагрѣванія. По прошествіи 60 часовъ, вду изъ чановъ спускаютъ, лень вынимаютъ, и относятъ на центробѣжную сушильню, а чанъ снова наполняютъ чистою водою и льномъ въ стебляхъ. Центробѣжная машина въ пять минутъ извлекаетъ изъ стеблей до 20 проц. воды; окончательная просушка производится лѣтомъ на вольномъ воздухѣ; для чего разстилаютъ лень на лугу зимою же, это дѣлается въ особій сушильнѣ, пристроенной въ видѣ башни къ зданію, гдѣ производится мочка. Въ сушильнѣ находится шесть рядовъ рѣшетчатыхъ валаей, на которыхъ разстилается лень, просушенный сперва центробѣжною машиною; въ нижней части расположены два ряда чугунныхъ трубъ, по которымъ пускается паръ для нагрѣванія сушильни. — Каждый чанъ означенныхъ размѣровъ можетъ служить для обработки 120 пудовъ стеблей, что соответствуетъ 12 или 15 пудамъ льна. На заведеніи Бернара издержки на мочку, просушку и трепаніе льна составляютъ около 10 фунт. стерл. на т. нѣ, т. е. около рубля сер. на пудъ. — Что касается до качества льна, то онъ выходитъ несравненно лучше обрабатываемаго обыкновенною моч-

кою, а именно: цвѣтомъ бѣлѣе, а волокномъ
крѣпче и нѣжнѣе.“

(Сокр. изъ статей *Февральской и Майской*
книжекъ Тр. Имп. Воль. Эк. Общ.)

О ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ СИЛЫ ПРОЗЯБЕНІЯ.

Въ иностранныхъ Газетахъ сообщаютъ,
что Докторъ Кемпъ (въ Англіи) нашелъ сѣмя-
на вюнка (*Convolvulus polygonum*) въ песчаной
почвѣ близъ рѣки Тведы, въ глубинѣ отъ по-
верхности земли на 8 метровъ; сѣмяна эти
были посажены, взошли и выросли. Этотъ
опытъ Г. Кемпа сдѣланъ былъ въ присутствіи
свидѣтелей, которые въ вѣрности оного не сом-
нѣваются; по геологическимъ же примѣтамъ по-
лагать надо, что эта старинная почва земли,
въ коей вышеупомянутыя сѣмяна найдены, по-
крылась наносами рѣки Тведы за многія сто-
лѣтія и вѣроятно, что передъ тѣмъ еще какъ
римлянѣ завладѣли Велико-Британіею, изъ че-
го видно, что эти сѣмяна находились въ землѣ
болѣе 2,000 лѣтъ.—Слѣдующій фактъ также не
менѣе любопытенъ. Въ Майденъ-Кастль (въ
Англіи) зубной врачъ Макльсанъ, въ товари-
ществѣ многихъ археологовъ, раскапывалъ кур-
ганы, т. е. кладбища давнихъ кельтовъ, для
отысканія человѣческихъ зубовъ, въ намѣреніи
узнать, какое вліяніе имѣло время, на этотъ
органъ. На значительной глубинѣ, найдена
гробница, въ которой лежалъ человѣческій ске-
летъ съ нѣсколькими медалями Римскаго Им-
ператора Адріяна, а въ серединѣ скелета, въ
мѣстѣ желудка, найдены земляной кусокъ и за-

мѣчено, что онъ заключалъ въ себѣ множество
мелкихъ зернышекъ, которыя, по прилежномъ
разсмотрѣніи, признаны сѣмянами малины. Г.
Пажъ, любитель естествознанія, будучи свидѣ-
телемъ этого открытія, выпросилъ у Макльса-
на кусочикъ этого вещества, помочилъ водою,
и по очищеніи зернышекъ отъ клейкаго и зер-
листаго вещества, посѣялъ, и въ результатъ
получилъ сто девять штукъ растений, которыя
оказались обыкновенною малирою. Докторъ
Линдлей полагаетъ, что начальникъ или воинъ
римскихъ легионовъ, который тутъ былъ похо-
роненъ, наѣвшись малины, въ скорости померъ,
такъ что пищевареніе не успѣло уничтожить
силы прозябанія малиновыхъ сѣмянъ. Исслѣ-
дованіе и рѣшеніе этой задачи нынѣ весьма
занимаетъ многихъ ученыхъ въ Англіи.

САМЫЙ ДЕШЕВЫЙ И САМЫЙ ПРОС- ТѢЙШІЙ СПОСОБЪ ПРИГОТОВЛЕНІЯ УКСУСА.

Наливъ въ бочку закисшаго или же слаба-
го пива (такъ называемаго подпивка), которое
получается при вторичной разбавкѣ горячею
водою солодоваго затора, изъ котораго уже по-
лучена одна порція хорошаго крѣпкаго пива,
набрасываютъ въ него размельченныхъ въ кус-
ки, опавшихъ съ дерева, даже незрѣлыхъ, раз-
ныхъ плодовъ, содержащихъ въ себѣ зернушки,
т. е. яблокъ, грушъ, крыжовнику, смородины—
потомъ оставляютъ бочку въ покое въ (комнатъ
имѣющей умѣренную температуру, около 12°
Реомюра). По истеченіи 5 до 6 недѣль мож-
но такимъ образомъ имѣть хорошій крѣпкій
уксусъ. (Экономъ.)