ВИЛЕНСКІЯ ГУБЕРНСКІЯ ВѢДОМОСТИ.

№ 16.

СУББОТА, АПРѢЛЯ 21-го ДНЯ 1856 ГОДА.

ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Содержаніе: Вильно.— Сохраненіе молока впрокъ по способу Марбрю.— О продажѣ дома Ваньковичей.

ВИЛЬНО.

Въ минувшій Вторникъ, 17-го Апрѣля, всерадостнѣйшій день рожденія Его Императорскаго Величества, Государя Императора Александра Николаевича, празднованъ былъ въ нашемъ городѣ со всѣмъ торжествомъ, свойственнымъ столь важному воспоминанію для вѣрноподданныхъ.

Въ половинѣ одинадцатаго утра, Его Высокопревосходительство Г. Виленскій Военный, Гродненскій и Ковенскій Генералъ-Губернаторъ, Генералъ-Адъютантъ Владиміръ Ивановичъ *Назимовъ 1 й*, принималъ поздравленія высшаго духовенства, дворянства, военныхъ и гражданскихъ чиновниковъ; потомъ вмѣстѣ съ ними отправился въ Каѳедральный Николаевскій Соборъ, гдѣ Высокопреосвященнымъ *Іосифомъ*, Митрополитомъ Литовскимъ и Виленскимъ, соборнѣ, совершена была Божественная Литургія и благодарственное молебствіе о здравіи и благоденствіи Его Императорскаго Величества и всего Августѣйшаго Дома. При пѣніи многолѣтія, изъ Виленскихъ укрѣпленій произведенъ былъ 101 пушечный выстрѣлъ.

Въ тоже время, въ Римско-Католической Каѳедрѣ, а также и во всѣхъ прочихъ храмахъ всѣхъ исповѣданій, совершено было благодарственное молебствіе о благоденствіи Всемилостивѣйшаго Монарха.

По окончаніи Богослуженія, въ часъ по полудни, въ залѣ засѣданій Виленской Археологической Коммиссіи, гдѣ помѣщаются и коллекціи Музеума Литовскихъ Древностей, происходилъ торжественный публичный актъ открытія сего Музеума, удостоенный присутствіемъ Его Высокопревосходительства Г. Генералъ-Губернатора и знатнѣйшей многочисленной публики. Предсѣдатель Археологической Коммиссіи и Попечитель Музеума Графъ Евстафій *Тышкевичъ*, открылъ засѣданіе рѣчью, въ которой выразивъ глубочайшую благодарность Всемилостивѣйшему Монарху, утвердившему оба упомянутыя учрежденія, показалъ вмѣстѣ ихъ важность и пользу для края. Затѣмъ Дѣйствительные Члены Коммиссіи Г. Адамъ *Киркоръ* и Дѣйствительный Статскій Совѣтникъ П. В. *Кукольникъ* читали ученыя разсужденія, первый о развитіи и успѣхахъ Археологіи вообще, а послѣдній о примѣненіи

ея къ объясненію духа мѣстной исторіи.— Въ заключеніе торжества, Виленскій театральный оркестръ исполнилъ народный гимнъ: „*Боже, Царя храни!*“ который все собраніе вставши слушало съ благоговѣніемъ и любовію.

Въ 3 часа по полудни, у Г. Генералъ-Губернатора былъ обѣдъ для высшаго духовенства, а также военныхъ и гражданскихъ чиновниковъ.

Вечеромъ городъ былъ иллюминованъ.

——

СОХРАНЕНІЕ МОЛОКА ВПРОКЪ, ПО СПОСОБУ МАРБРЮ.

—

Давно уже ощущалась потребность простаго и дешеваго способа, посредствомъ котораго молоко можно было бы сохранять впрокъ. Многіе ученые произвели, съ этою цѣлію, многочисленные опыты, историческій ходъ которыхъ заключаетъ въ себѣ много поучительнаго и потому самому заслуживаетъ хотя краткаго разсмотрѣнія. Изъ всѣхъ этихъ способовъ, безъ сомнѣнія, лучшій принадлежитъ г. Марбрю, который мы и разсмотримъ ниже. Разсматриваемая нами задача въ особенности получила большое значеніе со времени распространенія желѣзныхъ дорогъ, когда отдаленныя страны въ состояніи посылать свои сельскія произведенія на различные рынки. Такъ, напримѣръ, въ настоящее время, Парижъ получаетъ молоко изъ Нормандіи и даже изъ болѣе отдаленныхъ провинцій.

Самое первое средство, имѣвшее цѣлію сохраненіе молока, состояло въ выпарываніи его. Въ первый разъ выпарываніе было предложено русскимъ химикомъ Кирхгофомъ. Будучи безпристрастными въ дѣлѣ науки, мы должны сказать, что способъ этотъ, во-первыхъ, неудобопримѣнимъ, а во-вторыхъ, соединенъ съ большими затрудненіями. Молочный порошокъ, по этому способу, скоро горкнетъ и не смѣшивается съ водою.

Въ 1835 году, гг. Гримо и Галье (Grimaud, Gallais) сгущали молоко также въ сухое тѣсто, но безъ помощи водяныхъ паровъ, а пропуская сквозь молоко струю холоднаго воздуха, которая, проходя черезъ молоко, отнимала у послѣдняго если не всю воду, то, по крайней мѣрѣ, большую часть ея. Вѣсъ получаемаго тѣста составлялъ $\frac{1}{10}$ часть вѣса взятаго жидкаго молока. Чтобы изъ тѣста снова получить молоко, должно было тѣсто распустить въ водѣ. Молоко изъ этого тѣста обходилось ведро около 30 коп. сер. Но получаемая, такимъ образомъ, молочная эссенція, или экстрактъ, называвшійся *лактолиною*, имѣлъ ту невыгоду, что также подвергался порчѣ и тогда уже, получивъ горькій вкусъ, дѣлался негоднымъ къ употребленію.

Теперь обратимся и скажемъ, въ короткихъ словахъ, о способѣ Аппера (Appert), который пользовался большимъ авторитетомъ въ дѣлѣ сохраненія жизненныхъ продуктовъ (см. его Livre des Menages). Способъ Аппера состоитъ въ слѣдующемъ.

Свѣжее молоко ставится въ паровую баню, и тамъ выпаривается до половины своего количества. Когда молоко сгустилось до такой степени, то кладутъ въ него свѣжіе яичные желтки (одинъ желтокъ на небольшую бутылку молока). Жидкость затѣмъ около получаса стоитъ на огнѣ и помѣшивается. Потомъ даютъ ей остыть, снимаютъ пѣнку и разливаютъ по бутылкамъ или жестянымъ ящикамъ, которые наглухо закупориваются, такъ, чтобы воздухъ не могъ проникнуть въ молоко. Въ этихъ сосудахъ молоко подвергается, втеченіе 2-хъ часовъ, 100 градусной температурѣ (по цельзіеву термометру, или 80° R.).

Не смотря на всѣ эти мѣры предосторожности для удаленія газовъ изъ молока, несмотря на прибавленіе къ послѣднему соды, сахара и другихъ веществъ, молочный консервъ г. Аппера не могъ выдерживать дальней морской перевозки. Впрочемъ, можетъ быть, ящики были не совершенно герметически заперты,

а можетъ быть вслѣдствіе прикосновенія молока съ металломъ при стоградусной температурѣ.

Г. Лессонъ (Lesson), старшій морской фармацевтъ, удачнымъ образомъ примѣнилъ предъидущій способъ. Лессонъ даетъ испаряться молоку въ паровой банѣ и постоянно мѣшаетъ его, чтобы сливки не отстаивались и равномѣрно былибы распостранены по всей массѣ жидкости. Когда молоко остынетъ, его разливаютъ по бутылкамъ, которыя наглухо закупоръиваются пробками и обвязываются шнурами. Послѣ этого молоко въ бутылкахъ подвергается двухчасовому кипяченію; затѣмъ, давъ бутылкамъ остыть въ такомъ мѣстѣ, гдѣ нѣтъ вѣтра, завязываютъ ихъ и обвязываютъ мокрымъ пузыремъ. По этому способу изъ двухъ бутылокъ молока получается одна бутылка консерва, такъ что, при употребленіи, къ консерву должно добавлять такоеже количество горячей воды. Консервъ свой Лессонъ называетъ *двойнымъ молокомъ*. Вкусъ этого молока не уступаетъ самому лучшему свѣжему молоку. Но и этотъ способъ еще не вполнѣ разрѣшилъ задачу.

Г. Браконно (Braconnot), долго занимавшійся разсматриваемымъ нами предметомъ, воспользовался свойствомъ щелочей растворять казеинъ, или сырное вещество, къ сохраненію молока въ сжатомъ видѣ. Способъ его состоитъ въ слѣдующемъ: положимъ, онъ беретъ 7 фунтовъ молока; молоко нагрѣваетъ до 45°, прибавляетъ сюда понемногу слабой соляной кислоты, отчего молоко сѣдается. Сѣвшее молоко собирается, хорошо промывается и снова нагрѣвается, причемъ къ молоку прибавляются золотникъ соды и небольшое количество воды. Масса тотчасъ дѣлается жидкою и превращается въ родъ густыхъ сливокъ или безе, которымъ можно придавать какой угодно ароматъ. Сливки эти, будучи смѣшаны съ равнымъ количествомъ, по вѣсу, сахара, даютъ очень хорошій сиропъ. Отъ сгущенія этого сиропа получается тѣсто, которое можетъ быть разрѣзано на плитки и высушено въ печкѣ. Приготовленные такимъ образомъ сиропъ и молочное пирожное могутъ быть сохраняемы весьма хорошо. Если сиропъ развести большимъ количествомъ воды, то получается жидкость, очень похожая на топленое или вареное молоко, по цвѣту и по вкусу. Она можетъ совершенно замѣнять свѣжее молоко въ кофе, супѣ, кремѣ и другихъ кушаньяхъ и напиткахъ. Пирожное же очень удобно въ путешествіяхъ для прибавленія къ кофе. Очевидно, что рѣшеніе задачи здѣсь значительно подвинулось впередъ, но не привело еще къ желаемому результату.

Гей-Люссакъ (Gay-Lussac), такъ достойно пользующійся извѣстностію въ лѣтописяхъ науки, для сохраненія молока совѣтуетъ ежедневно кипятить молоко, хотябы это продолжалось 2 или 3 мѣсяца.

Есть еще много другихъ способовъ, предложенныхъ съ этою цѣлію, какъ, напримѣръ, способъ Вильнева (Villeneuve) посредствомъ сгущенія, способъ Линьяка (Lignac) чрезъ превращеніе молока въ сиропъ помощію выпариванія и прибавленія сахара, и т. д.

Но мы пропустимъ описаніе всѣхъ этихъ способовъ и перейдемъ къ способу Марбрю (Marbrut).

Способъ Марбрю, главнымъ образомъ, заключается въ удаленіи изъ молока, находящихся въ немъ газовъ: воздуха, кислорода, углекислоты и проч., посредствомъ высокой температуры, которая достигается не дѣйствіемъ воздуха, какъ у Аппера, но помощію водяныхъ паровъ. Молоко для этого ставится въ мѣсто, наполненное водянистыми парами и совершенно избавленное отъ присутствія паровъ.

Мы заимствуемъ описаніе этого способа изъ извѣстнаго ученаго журнала, издаваемаго аббатомъ Муаньо (Moigno), „Cosmos".

Марбрю беретъ разомъ молока фунтовъ около 12 и разливаетъ его въ 4 бутылки изъ бѣлой жести или эмальированнаго желѣза; бутылки оканчиваются свинцовыми трубками, длиною

около 4 дюймовъ. Трубки плотно ввинчиваютъ въ четырехъугольный ящикъ съ металлическими стѣнками, который соединяется съ паровикомъ. Четырехъугольный сосудъ наливается, черезъ воронки, молокомъ, такъ, чтобы послѣднее на нѣсколько линій стояло выше горлышекъ бутылокъ. Потомъ ящикъ закрывается и нагрѣвается парами, впускаемыми въ него и имѣющими стоградусную температуру; нагрѣваніе молока, такимъ образомъ, продолжается отъ 45 минутъ до часа. Затѣмъ вынимаютъ весь приборъ изъ ящика и опускаютъ въ холодную воду (отверзтія бутылокъ въ это время покрыты толстымъ слоемъ молока). По охлажденіи, бутылки съ молокомъ вынимаются изъ четырехъугольнаго сосуда, и горлышки ихъ, полныя молокомъ, плотно закупориваются.

Молоко въ такихъ бутылкахъ можно перевозить куда угодно, потому что взболтаться оно не можетъ и, слѣдовательно, не можетъ образоваться масла или другихъ какихъ нибудь измѣненій. Только однѣ сливки отстаиваются наверху въ горлышкѣ и около него; но отъ этого не происходитъ никакой порчи. Чтобы открыть бутылку, отрѣзаютъ ножомъ свинцовое горлышко, и, по снятіи сливокъ, остается молоко совершенно свѣжее, какъ будтобы сейчасъ надоенное. Долговременный опытъ вполнѣ признаетъ преимущества этого простаго способа передъ всѣми другими. Что это совершенно справедливо, то въ этомъ всякое сомнѣніе разрѣшается преміею, которую молодой ученый, изобрѣтатель этого способа, получилъ отъ Парижской Академіи Наукъ. Академія, въ засѣданіи своемъ 8 Января 1855 года, присудила выдать г. Марбрю 1,500 франковъ. Подобная же награда ожидала его и отъ Общества поощренія народной промышленности (Société d'encouragement pour l'industrie nationale),— Общества, которое никогда не отступало отъ своего благороднаго назначенія поощрять и награждать истинно полезныя открытія.

(Prakt. Wochenblat.— *Экон. Зап.*)

О ПРОДАЖѢ ДОМА ВАНЬКОВИЧЕЙ.

1. Каменный домъ въ Губернскомъ Городѣ Минскѣ, на Новомъ Рынкѣ, подъ названіемъ дома Ваньковичей, нынѣ занимаемый Минскою Губернскою Почтовою Конторою, продается съ вольной руки. Желающіе купить оный, благоволятъ обратиться: въ Минскѣ къ уполномоченному Г. Поразинскому, а въ Вильнѣ къ Г. Дзвонковскому.

Вильно, въ Губернской Типографіи.— Печ. позвол. 21 Апрѣля 1856 г. Ценсоръ Стат. Сов и Кав. А. Мухинъ.