

№ 14.

Годъ

первый

1859.

ПОДПИСНАЯ ЦВНА:

ХАРЬ

КОВЪ.

ПОДПИСКА ПРИНИМАЕТСЯ:



Безъ доставки Съ доставкою
пересылки, и пересылкою.

За годъ 2 руб. сер. 2 р. 50 к. с.
— полгода 1 р. 25 к. 1 р. 60 к.—

Выход. три раза въ недѣлю: по
Понедѣльникамъ, Средамъ и Пят-
ницамъ, исключая Свѣтлой не-
дѣли.—

Губернскія Вѣдоности:

Безъ переплета , 3 р. сер.

Въ переплѣтѣ , 3 р. 85 к.

За доставку на дому или пере-
сылку по почтѣ въ годъ 50 к.

Подпишавшіеся на оба изданія вмѣстѣ платить за пересылку или доставку того и другаго не 1 р., а только 50 к. с.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ,

2-Е МАРТА.

I.

ХРОНИКА.

Движеніе капиталовъ.—Акционерная дѣятельность.—
Столопромышленность.—

Самое значительное движеніе капиталовъ у насъ торговое и преимущественно ярмарочное. Кромѣ собственно коммерческаго обращенія, капиталы движутся очень разнообразно. Ростовщики крупные и мелкие въ нѣсколько ярмарочныхъ ливъ пріобрѣтаютъ процентовъ больше нежели въ обыкновенное время за мѣсяцъ. Капиталисты — не ростовщики содержать деньги большую частію въ кредитныхъ установлѣніяхъ и въ серіяхъ. Люди оборотливые покупаютъ въ городахъ мѣста за довольно дорогую цѣну, берутъ деньги изъ строительной комиссіи, строятся и получаютъ порядочныя выгоды. Частный кредитъ подъ залогъ домовъ оканчивается большою частію разореніемъ или вѣрителя или залогодателя. Кредитъ безъ залога зависитъ отъ весьма рѣдкихъ правилъ устойчивости въ долгѣ совѣсти. Подрядчики и откуп-

щики, представляя въ залогъ свои и чужіе до-
ма и серіи, бѣдѣшо частію счастливо выходить
изъ своихъ обязательствъ. Правительство, у-
меньшивъ ростъ на капиталы до 3%, желало
этимъ мѣрою обратить частные капиталы на раз-
ные полезныя предпріятія; но некоторые капи-
талисты говорятъ, что они оставлять свои ка-
питалы въ кредитныхъ установлѣніяхъ не только
на трехъ процентахъ, но даже на полупроцен-
тѣ, до тѣхъ поръ, пока вѣрители не будутъ
положительно обеспечены кредитнымъ установлѣніемъ
отъ неустроекъ и банкротствъ. Они вообще го-
ворятъ, что движеніе капиталовъ и всякая пред-
пріемчивость затрудняется, будто бы, слабымъ
обеспечениемъ ссудъ и риска; не чего же луч-
ше, какъ учрежденіе или составленіе разнаго
рода акционерныхъ предпріятій? Что можетъ
быть выгоднѣе этого, вѣриѣ въ обезпеченнѣе?
Вирочемъ, къ сожалѣнію и къ крайнему удив-
ленію, объ акционерныхъ предпріятіяхъ еще и
въ настоящее время многіе толкаютъ странно
и даже смѣшино, —думая, что учредители акци-
онерныхъ обществъ, забравши деньги за свои
акціи, могутъ съ ними уѣхать, куда имъ взлу-
мается, и такимъ образомъ лишить ихъ капи-
таловъ, надѣ составленіемъ которыхъ труди-
(Приб. къ Харьк. Губ. Вѣд.)

лись еще прадѣлы и лѣды!?. Подобныя суждѣнія и убѣжденія мѣшаютъ не только составленію новыхъ акціонерныхъ обществъ, но даже участію въ образовавшихся уже по настоящему времени. Для разочарованія въ такихъ, ни на чёмъ не основанныхъ убѣженіяхъ достаточно бы, кажется, знать, что образованіе акціонерныхъ обществъ въ Россіи не только не прекращается, но все болѣе и болѣе усиливается. Въ продолженіе одного 1858 года состоялось такихъ обществъ 31, и къ началу нынѣшняго года всѣхъ акціонерныхъ компаний было 91 съ капиталомъ слишкомъ въ 450 мил. р. с.! Цифры эти, кажется, достаточно уже убѣждать въ томъ, что при учрежденіи всѣхъ акціонерныхъ обществъ была же какая-то здравая идея, которая руководила какъ учредителями ихъ, такъ и вообще всѣми акціонерами, добровольно затратившими такие громадные капиталы! Но при такомъ утѣшительномъ проявленіи стремленія къ развитію промышленности и торговли, нельзя не пожалѣть, что акціонерныя компаніи образуются почти исключительно въ однихъ только столичныхъ городахъ, и что духъ ассоціаціи капиталовъ или товарищества мало еще проникъ въ наше губернію. Учрежденіе въ Харьковѣ акціонерныхъ компаний было бы весьма полезно не только для него, но и для ближайшихъ губерній. Компакія для торговли шерстью служитъ очевиднымъ доказательствомъ. Здѣсь всѣмъ акціонерамъ доступенъ надзоръ за дѣйствіями компаний не по отчетамъ только, а на самомъ дѣлѣ. И мало-ли еще есть такихъ предпріятій, которыя могли бы послужить подводомъ къ учрежденію акціонерныхъ обществъ? Но при этомъ, конечно, прежде всего нужно совершенно измѣнить смѣшиное мнѣніе объ учредителяхъ обществъ и вообще получить правильный взглядъ на всѣ акціонерныя предпріятія. Дѣло учредителей общества—собрать всѣ необходимыя для предполагаемаго предпріятія свѣдѣнія, составить проектъ или предначертаніе устава о томъ, какъ будетъ производиться съобщество предпринимаемое дѣло, да сверхъ того принять на себя необходимыя первоначальные издержки. Проектъ, составленный учредителями, утверждается правительствомъ; за свои труды и издержки они имѣютъ право отдать въ свою пользу нѣсколько акцій, но не болѣе пятой части всего ихъ количества и при томъ обязаны отдать въ съ первого чумера и за-

писывать въ шнуровую книгу. Учредители направляютъ съ прочими акціонерами взносы въ общество деньги за взятые ими акціи. Всѣ выдаваемыя акціи записываются въ шнуровую книгу, а получаемыя за нихъ деньги въ другую. Книги эти въ столичныхъ и губернскихъ городахъ представляются казеннымъ палатамъ, а въ уѣздныхъ—думамъ или ратушамъ. Деньги или расписки за выданыя акціи, по накопленіи болѣе 300 р., отсылаются въ одво изъ кредитныхъ установлений. Собравъ предположенную сумму, учредители ссыпаютъ чрезъ газеты акціонеровъ для образованія правленія общества. Акціонеры изъ срелы себя избираютъ нѣсколько лицъ для управления лѣвами общества; для этого могутъ быть избраны и самые учредители, но во всякомъ случаѣ главными хозяевами остаются всѣ акціонеры, въ число которыхъ поступаютъ и учредители. Такимъ образомъ всѣ акціонеры возлагаютъ свое довѣрие и всѣ дѣла общества на избранныхъ ими директоровъ. Слѣдовательно, учредители никого, ни въ чёмъ иничѣмъ не обезпечиваются, равно какъ и сами пикѣмы не обезпечиваются: акціонеры должны обеспечить себя удачными выборомъ благонадежныхъ директоровъ, а потомъ попрѣять ихъ дѣйствія, вникать въ предметы расходовъ, слѣдить за точнымъ исполненіемъ предначертаній общества по уставу, за правильную расписью приходовъ, расходовъ, барышей и за раздѣломъ выгодъ. (Подробная и ясная свѣдѣнія, касающіяся акціонерныхъ обществъ, можно найти въ Т. X. Св. Зак. Гражд. изд. 1857 г.). Чѣмъ чаще акціонеры составляютъ общія собрания для провѣрки хода дѣлъ и новыхъ обсужденій, тѣмъ лучше. Все это въ губернскихъ и уѣздныхъ городахъ несравненно удобнѣе устроить нежели въ столицахъ: здѣсь, одинъ по другому, всѣ могутъ знать теченіе дѣлъ, и, въ случаѣ надобности, всѣ могутъ собираться въ самый ближайшій срокъ,—а тамъ совсѣмъ не то: васъ въ нѣсколько минутъ могутъ увѣдомить, что дѣлается въ столицѣ, да сами-то вы не слетаете туда по телеграфу. Вотъ почему желательно, что бы общества учреждались по губерніямъ, а въ Харьковѣ-то и подавно!

Въ настоящее время здѣсь въ большомъ ходу столопромышленность или содержаніе квартирантовъ—нахлѣбниковъ, приготовленіе стола для приходящихъ—покушать и для присылаю-

щихъ за кушаицемъ. Промышленность эта стала возникать съ учреждения коллегіума, народныхъ училищъ въ классовъ разныхъ языковъ и наукъ. Но тогда родители оставляли своихъ дѣтей больше у родныхъ и друзей (тогда еще родство и дружба пользовались разными правами!), которыхъ старались благодарить за это, какъ говорится, то сѣмь-то тѣмъ, лишь бы не ввести въ убытокъ; если же и была выгода на сторонѣ домовладѣльцевъ, даже условленная, то безъ правильныхъ расчетовъ, а какъ съѣмъ можно. Начало правильнаго хода столопромышленности относится ко времени открытия университета и гимназіи, когда многія сотни молодыхъ людей, остающихся въ Харьковѣ безъ семействъ, стали панимать квартиры со столомъ. Сначала занимались этимъ только домовладѣльцы; потомъ семейства, помѣщающіеся въ просторныхъ квартирахъ, стали также приводить къ себѣ пахлѣбниковъ. Теперь здѣсь рѣдкое семейство, изъ небогатыхъ, а иногда и состоятельныхъ, не имѣть пахлѣбниковъ. Многія особы только этимъ и поддерживаютъ свое существование. Во всѣхъ частяхъ города есть нѣсколько столопромышленниковъ и столопромышленницъ. Въ послѣднее время нѣкоторыя малочисленныя семейства начали оставлять содержаніе своей кухни и братъ готовый столъ. Это показалось было страннымъ для многихъ. Какъ не имѣть кухни?—а если не угодятъ? а если испортятъ? а если есть дѣти? а гостей какъ принять? а дороговизза? и проч. и проч. Но предполагающіе братъ готовый столъ, а не готовить на собственной кухнѣ, говорятъ: за чѣмъ же непремѣнно имѣть кухню, когда мы не нуждаемся въ ней?—развѣ свой поваръ и своя кухарка всегда угодятъ?—развѣ они не портятъ?—развѣ для дѣтей нужна кухня въ полномъ смыслѣ?—развѣ для гостей нельзя заказывать столъ по-роскошнѣй?—развѣ покой, свобода отъ ссоръ съ поварами, поварками, свободы отъ соленій, квашеній, сушений и тому подобныхъ приготовленій, не дороже лишнаго рубля на каждомъ изъ этихъ предметовъ?—и проч. и проч. Такимъ образомъ тѣ и другіе по-своему правы, правы также по разнымъ взглядамъ, вкусамъ и обстоятельствамъ. Кто хочетъ—содержитъ кухню, кто хочетъ—беретъ готовый столъ. Промышленность существуетъ, съдовательно на нее есть потребность, какъ есть изъ нее выгода, получаемая изъ кармана

потребителей. Надобно бы однако настоящимъ столопромышленникамъ знать (то есть—не изъ удовольствія только и общительности, а по нуждѣ), что ихъ выгоды могутъ не только обеспечиваться, но открыть имъ источникъ нѣкоторой разжиги, даже обогащенія, не въ маленькихъ на томъ на семъ неустойкахъ, а въ добровольственномъ выполненіи обязанностей и въ приобрѣтеніи свою умѣренностью большаго числа потребителей. Потребителямъ же, оставляющимъ вавсегда городъ, или перемѣщающимъ столодателя, необходимо бы расплачиваться за послѣдніе мѣсяцы также исправно, какъ за первые, всего же лучше впередъ за мѣсяцъ, чтобы столодателя не нуждались въ мелкихъ расчетахъ. Здѣсь рождается вопросъ: не бываютъ ли подобныя неустойки со стороны потребителей причиной дороговизны и по этому предмету и по другимъ, какъ-то аптечнымъ, моднымъ, виннымъ и тому подобнымъ?..

III.

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ И ТОРГОВЛЯ.

Базарные и дѣйствительныя (торговыя) цѣны въ Харьковѣ на всѣ предметы продовольствія.

Мѣсяцъ ФЕВРАЛЬ 1859 г.

<i>Хлѣбъ въ зернѣ.</i>	<i>Среда Пятница</i>
	25 февраля 27 февраля
	Базар. Дѣйств. Базар. Дѣйств.
<i>Четверть въ 8 мѣръ</i>	

	р. к.	р. к. р. к.	р. к.
Ржи , , , 3 50	3	30 3 50	3 30
Шеницы , , 5 —	4	50 5 —	4 50
Ячменя , , 2 60	2	50 2 60	2 50
Овса , , 1 40	1	30 1 40	1 30
Горохъ чист. , 2 40	2	30 2 40	2 30
Чечевицы , , 2 50	2	30 2 50	2 30
Проса , , 2 60	2	30 2 60	2 30
Гречихи , , 2 30	2	10 2 30	2 10
Сѣмени коноп. 4 20	4	— 4 20	4 —
Льнян. 7 —	6	50 7 —	6 50
Подсол 4 —	3	50 4 —	3 50

Маку, , , въ продажѣ нѣтъ.

Мукъ а.

Ржан. кул. 8 п. вѣс. 2 80 2 50 2 80, 2 50

Шпеничи. крупац. кул. 5 п. вѣсу:

1 сорта , , 7 50 7 20 7 50 7 20

2 сорта , , 5 — 4 60 5 — 4 60

3 сорта , , 3 50 3 20 3 50 3 20

Крестьян. приготовлен.

Куль 8 п. вѣсу , 4 20 4 — 4 20 4 —

Гречнев. крупац. кул. 5 п. вѣсу:

1 сорта , , 7 — 6 50 7 — 6 50

2 сорта , , 5 — 4 60 5 5 4 60

3 сорта , , 3 50 3 10 3 50 3 10

Крестьян. приготов.

Куль 8 п. вѣсу , 2 50 2 20 2 50 2 20

Солоду чет. въ 8 мѣрь:

Ржан. мелкаго 7 60 7 30 7 60 7 30

Ячнаго крупи. 8 50 8 — 8 50 8 —

Крупъ чет. въ 8 мѣрь:

Гречневыхъ , 3 60 3 10 3 60 3 10

Овсяныхъ , 12 — 11 50 12 — 11 50

Ячныхъ , 3 50 3 10 3 50 3 10

Штевеныхъ , 6 80 6 50 6 80 6 50

Хлѣбъ печеный.

Шпеничи. изъ крупац. муки:

Француз. ф. , — 5 — 5 — 5 — 5

1 сорта — , — 3 $\frac{1}{2}$ — 3 $\frac{1}{2}$ — 3 $\frac{1}{2}$ — 3 $\frac{1}{2}$

2 сорта — , — 2 — 2 — 2 — 2

3 сорта — , — 1 $\frac{1}{2}$ — 1 $\frac{1}{2}$ — 1 $\frac{1}{2}$ — 1 $\frac{1}{2}$

Ржаный — , — 1 — 1 — 1 — 1

Масло.

Коров. сливоч. п. , 7 50 7 — 7 50 7 —

топленое — , 6 50 6 — 6 50 6 —

нетопл. — , 5 50 5 — 5 50 5 —

Конопляное пул. , 3 50 3 20 3 50 3 20

вѣдро , 3 15 3 — 3 15 3 —

Льняное пулъ , , 6 — 5 50 6 — 5 50

вѣдро , 5 — 4 60 5 — 4 60

Маковое пулъ , , 8 — 7 50 8 — 7 50

вѣдро , , 5 — 4 50 5 — 4 50

Подсолнеч. пул. , 4 10 4 — 4 10 4 —

вѣдро , 3 — 2 90 5 — 2 90

Деревянное фун. , — 26 — 26 — 26 — 26

Масло

Говяд. св. 1 сор. п. 2 10 2 — 2 10 2 —

2 — — , 1 40 1 10 1 40 1 40

3 — — , 1 15 1 — 1 15 1 —

Солен. необрѣз. п. , въ продажѣ нѣтъ.

обрѣз. — , въ продажѣ нѣтъ.

Телят. перед. част. 1 80 1 60 1 80 1 60

задняя част. 2 60 2 40 2 60 2 40

Баранина свѣжая

передняя часть , — 70 — 65 — 70 — 65

задняя часть , — 90 — 80 — 90 — 80

Баранина соленая

необрѣзная пул. — въ продажѣ нѣтъ.

Свинина свѣжая не-

обрѣзная пулъ , 2 40 2 30 2 40 2 30

обрѣзная — , 1 60 1 50 1 60 1 50

Сал. свин. 1 сор. п. 4 50 4 25 4 50 4 25

2 — — 3 50 3 30 3 50 3 30

Полная, студень , — 20 — 20 — 20 — 20

Лаверъ , , , — 20 — 20 — 20 — 20

Почка , , , — 15 — 15 — 15 — 15

Нога воловья , — 50 — 50 — 50 — 50

телячья , — 45 — 45 — 45 — 45

Мозги , , , — 50 — 50 — 50 — 50

Витчана, фунтъ , — 16 — 15 — 16 — 15

Поросен. живой , — 70 — 65 — 70 — 65

битый , — 50 — 45 — 50 — 45

Гусь живой , , , — 60 — 50 — 60 — 50

битый , , , — 50 — 45 — 50 — 45

Инд. пѣтухъ живой 1 50 1 40 1 50 1 40

битый — 90 — 85 — 90 — 85

Индѣйка живая , 1 30 1 25 1 30 1 25

битая , — 90 — 85 — 90 — 85

Утка живая , , , — 30 — 26 — 30 — 26

битая , , , — 25 — 22 — 25 — 22

Курница живая , — 25 — 23 — 25 — 23

битая , — 20 — 18 — 20 — 18

Пара цыплять , въ продажѣ нѣтъ.

Яицъ кур. сотни 1 20 1 10 1 20 1 10

Рыба соленая.

Осетръ, фунтъ . — 20 — 20 — 20 — 20

Былуга — , , — 25 — 25 — 25 — 25

Судакъ — , , — 5 — 5 — 5 — 5

Севрюга — , , — 9 — 9 — 9 — 9

Лещъ — , , — 5 — 5 — 5 — 5

Коропъ — , , — 6 — 6 — 6 — 6

Сомъ. — , , — 4 $\frac{1}{2}$ — 4 — 4 $\frac{1}{2}$ — 4

Семга — , , — 4 — 3 $\frac{1}{2}$ — 4 — 3 $\frac{1}{2}$

Лососина — , , — 16 — 15 — 16 — 15

Сельди голланд. де-

сятокъ — 90 — 90 — 90 — 90

Крымскіе , — 35 — 30 — 35 — 30

Простые , , — 20 — 18 — 20 — 18

Чахона , , въ продажѣ нѣтъ.

Тарашъ лучш., десат. въ продажѣ нѣтъ.

Рыба копченая.

Тешка, фунтъ , , въ продажѣ нѣтъ

Бальникъ , , , — 50 — 50 — 50 — 50

Рыбецъ, лесатокъ, 1 — 90 1 — 90
 Сеньга — — 50 — 45 — 50 — 45
 Икра зернист. фун. 1 10 1 — 1 10 1 —
 — паюсная — — 60 — 55 — 60 — 55

Рыба свежая.

Осетръ, фунтъ , — 26 — 25 — 26 — 25
 Стерлядь — , — 9 — 8 — 9 — 8
 Коропъ — , — 6 — 5 — 6 — 5
 Лещъ — , — 5 — 4½ — 5 — 4½
 Судакъ — , — 5 — 4½ — 5 — 4½
 Бѣлуга — , — 25 — 20 — 25 — 20
 Севрюга — , — 20 — 18 — 20 — 18
 Карась — , — 10 — 9 — 10 — 9
 Окунь — , — 10 — 8 — 10 — 8
 Линь — , — 10 — 8 — 10 — 8
 Щука — , — 10 — 8 — 10 — 8
 Картоф., четверть , 1 75 1 70 1 75 1 70
 Бураки свѣж. десат. — 10 — 9 — 10 — 9
 — кваш. вѣдро — 15 — 12 — 15 — 12

Капуст. свѣж. красн.
 головка , — 7 — 6½ — 7 — 6½
 бѣлая , — 6 — 5½ — 6 — 5½
 — кваш. шатк.
 вѣдро . — 30 — 28 — 30 — 28
 сѣчен. , — 25 — 20 — 25 — 20
 Огурц. солен. десат. — 10 — 8 — 10 — 8
 Морковъ — , — 15 — 13 — 15 — 13
 Постери . — , — 20 — 18 — 20 — 18
 Петрушк. — , — 17 — 16 — 17 — 16
 Сельдерей — , — 37 — 36 — 37 — 36
 Порей (лук.), — , — 7 — 6½ — 7 — 6½
 Лукъ, вѣнокъ , — 15 — 13 — 15 — 13
 Сѣно степн. пудъ , — 30 — 25 — 30 — 25
 — луговое — , — 20 — 18 — 20 — 18
 Солома озим. — , — 10 — 8 — 10 — 8
 яровая — , — 6 — 5 — 6 — 5

Дрова трехполенные.

Дубов. 1 сорт. саж. — — — 20 — 19 —
 — 2 — — — — 16 — 15 —
 Липов. 1 — — — — 12 — 11 —
 — 2 — — — — 10 — 9 —
 Ясенов. 1 — — — — 18 — 17 50
 — 2 — — — — 15 — 14 —
 Соснов. 1 — — — — 15 — 14 —
 — 2 — — — — 13 — 12 —
 Торфъ, кубич. саж. — — — 5 50 5 20
 Арбузы солен. десат. — — — 60 50 60 50
 Ветошь, пудъ . , 2 — 1 80 2 — 1 80
 Дрожжи пивн. вѣдро 1 — — 90 1 — — 90
 Молоко коров. — 2 — 1 80 2 — 1 80
 Сметана — 1 50 1 40 1 50 1 40

Сыръ свѣжий, фунт. — 6 — 5 — 6 — 5
 соленый — — 3 — 2 — 3 — 2
 Метлы берез. сотня 2 80 2 60 2 80 2 60
 Шлявки — 5 50 5 20 5 50 5 20
 Плошки — 5 — 4 50 5 — 4 50
 Рогожи лвойн. — 20 — 19 — 20 — 19
 одинарная — 13 — 12 — 13 — 12
 Потрохъ гусиный , — 18 — 17 — 18 — 17
 утиный , , — 7 — 6 — 7 — 6
 Сал. топл. гов. п. , въ продажѣ нѣть.
 Соль крымская — , — 68 — 65 — 68 — 65
 ледянка — , 2 — 1 90 2 — 1 90
 славянка — , — 70 — 65 — 70 — 65
 Пароволовая подвода
 въ день , , , 2 — 1 90 2 — 1 90
 Однокон. — , , , 1 50 1 30 1 50 1 30
 Работник. — , , , — 30 — 25 — 30 — 25
 Работниц — , , , — 25 — 20 — 25 — 20

Бакалейные товары.

серебромъ.
 Кофе левантск. пудъ , , , 25 р. — к.
 Мокко — , , , 15 — —
 № 1 — , , , 12 — 50 —
 — 2 — , , , 12 — —
 — 3 — , , , 10 — —
 Цикори. — , , , 5 — —
 Сѣчи сальныя николаевск. пудъ , 5 — 30 —
 форменные — , 4 — 60 —
 мокальныя — , 4 — 43 —
 Рисъ пѣмѣцкій — , 4 — —
 Кизлярскій — , 1 — 80 —
 Мыло бѣлое простое. — , , 4 — 43 —
 Клюква, — , , 1 — —
 Маслины, — , , 5 — 50 —
 Миндаль сладкій, — , , 11 — —
 горкій — , , , 12 — —
 Макароны, — , , 2 — 50 —
 Вермишель, — , , 2 — 50 —
 Малина сухая, — , , 5 — —
 Масло праванское болѣ
 шая бутылка , , , , 90 — —
 Бульонъ крѣп. теляч. пудъ , , , 6 — —
 итичій — , , , 10 — —
 Сыръ голландскій, — , , , 10 — —
 швейцарскій — , , , 20 — —
 зеленый — , , , 6 — —
 пармазанъ — , , , 40 — —
 Горошекъ аглицкій — , , , 17 — —
 № 1-й — , , , 15 — —
 № 2-й — , , , 12 — —

<i>№</i> 3-й	пудъ	, , ,	8	—	—
Крахмаль пшеничный	—	, , ,	3	—	—
картофельный	—	, , ,	3	—	—
Визига,	—	, , ,	35	—	—
Клей осетровый,	—	, , ,	120	—	—
Уксус ренский, вѣдро красный	, , ,	2	—	—	—
эстрагонъ, бутылка	, , ,	1	—	—	—
Соль столовая, головка	, , ,	—	—	40	—
Грибы лудонскіе пудъ обыкновенные	, , ,	13	—	—	6
Патока картофельная —	, , ,	2	—	—	—
Навага, тысяча	, , ,	20	—	—	—
Рыбчики, пара	, , ,	—	—	50	—
Пулярки, —	, , ,	1	—	20	—
Каплуны, —	, , ,	1	—	20	—
Горчица сарентская тер- тая, пудъ	, , ,	10	—	—	—

IV.

Новый родъ освещенія.—Англичанинъ Фицъ-Морисъ изобрѣлъ новое свѣтащее начало, ко-
торое называлъ спасительный светъ (*lite light*). Новый этотъ свѣтъ можетъ быть удобно пере-
носимъ съ мѣста на мѣсто, и совершенно бе-
зопасенъ отъ самовозгоранія и взрыва; онъ зна-
чительно — ярче обыкновенаго газа, такъ-что
рожекъ въ 65 сантиметровъ въ часть освѣщаетъ
улицу средней величины, и на разстояніи 400
метровъ (180 саж.) отъ такого рожка можно чи-
тать мелкую печать.

Въ Шербургъ, во время тамошнихъ празднествъ, при первыхъ опытахъ съ этимъ свѣтомъ, на разстояніи 800 метровъ, ясно видѣнъ былъ небольшой золотой орелъ на катерѣ императора Наполеона. На маякахъ такой свѣтъ видѣнъ за семь миль. Примѣненіе этого спосо-ба къ пароходамъ и судамъ, во время ночного плаванія, лоставить огромныя удобства, такъ—какъ свѣтъ озаряетъ пространство на версту впередъ. Ко всѣмъ этимъ выгодамъ присоединяется засчетъальное сбереженіе въ расходахъ: первоначальное устройство завода стоитъ *трое дешевле газового*, а издержки на добываніе свѣта *сокращаются на 60%*. Такимъ-образомъ театральная зала, въ которой горятъ 1,300 рожковъ, можетъ быть освѣщена за умѣренную сумму двухъ или трехъ франковъ. Одна лондонская компания приобрѣла у изобрѣтателя пра-

во на эксплоатацию нового способа за 300 тысячъ франковъ. Предложенія уже сдѣланыю въ Россіи и въ Америкѣ газовыми обществами.

Способъ окрашивать цветы и придавать имъ благоуханіе. - Ученый ботаникъ Шарль Морисенъ нашелъ средство производить цветы разныхъ колеровъ въ такихъ растеніяхъ, которыхъ естественные цветки бываютъ белые, и сообщать ароматъ цветкамъ, которые, по природѣ своей, его не имѣютъ. Вотъ его способы.

Три колера: голубой, зеленый и черный—самые рѣдкіе между цветами. Голубой получается посредствомъ сасильковъ, превращенныхъ въ порошокъ; высущенный сокъ руты даетъ зеленый цветъ; черный добывается изъ ольховыхъ ягодъ. Избранный материалъ приготавливаютъ къ овечьему удобрению, съ прибавленіемъ кружки уксуса и небольшаго количества соли. Красящаго вещества должна быть третья долла противъ удобрения, по вѣсу. Сдѣлавъ роль густаго теста, напитывають имъ корень растенія или луковицу цветка, непремѣнно бѣлаго, потому что другие колера неспособны къ окраскѣ, и потомъ сажаютъ въ горшокъ, наполненный жирною землею, предварительно очищенной и просѣянной. Для поливки употреблять надо воду, окрашенную тѣмъ же веществомъ. Днемъ нужно выставлять растеніе на солнце, ночью же вносить въ комнату или оранжерю.

Чтобы окрасить белый цветок в пурпуровый, такъ называемый тирский колеръ, для тѣста и соцвѣтий употребляютъ бразильское дерево. Помѣстивъ этого способа можно получать лилии удивительной красоты.

А лѣбы сообщить искусственнымъ образомъ ароматъ растенію или цвѣтку, даже тѣмъ изъ нихъ, которые имѣютъ непріятный запахъ, надо развести овечье улобреніе уксусомъ, прібавить немнога мускусу или ѿмбры въ порошкѣ и въ эту смѣсь положить на вѣсолько днѣй зерна или луковицы. Цвѣты, провешеліе отъ нихъ, будуть издавать пріятный ароматъ; но для большей вѣрности въ успѣхѣ, не худо поливать растеніе, при выходѣ изъ земли, смѣсью, служившею для вымочки сѣянця. Что касается до растеній, выводимыхъ отъ корней, черенковъ и отводковъ, то для приданія имъ запаха надо поступать точно такъ же, какъ при искусственной окраскѣ цвѣтовъ.

(CnG, B)

Мазь. — Часто путешествуя по Россіи, я употребляю для колесъ мазь, которую узналъ въ Вѣнѣ. Эгою мазью колесы въ каретѣ подмазываютъ разъ на 200 верстъ; это дешево и полезно, а притомъ кучера и ямщики мази въ дорогѣ не крадутъ, какъ то случается съ чистымъ саломъ. Кромѣ экипажныхъ колесъ, эта мазь можетъ также идти для подмазки машинъ и мельницъ. Ова составляется слѣдующимъ образомъ: Взять два пуда чистаго лефта и вскипятить его въ котлѣ; кроме того, особо въ кострюю положить 5 фунтовъ мелко изрубленаго свинина сала, 5 фунтовъ простаго мыла, 10 фунтовъ бараньяго или говяжьяго сала, 2 фунта ворвани и 1 фунтъ мелко истолченаго краснаго карандаша. Все сіе въ кострюю хорошошенько вмѣстѣ скипатить, влить въ котлѣ къ лефту и горячее получше перемѣшать. Потомъ взять древесной золы, просьсть ее сквозь частое сито, и по немногу сыпать въ котлѣ, проложая мѣшать на огнѣ. Когда замѣтится начинаяющаися густота, на подобіе помады, тогда горячую смѣсь разлить въ жестянки и ащики: она готова. Застывшую (только чтобы не было жидко) эту мазь употреблять вмѣсто сала, для смазки экипажей и прочаго. За эту мазь скажете спасибо старому помѣщику. Н. (Э. З.).

Повреждение соломы. Солома, высохшая на кориѣ, или скошенная очень поздно, какъ и остававшаяся на землѣ очень долго для высушки, нехороша для корма животныхъ. Солнце и ложи имѣютъ очень сильное на нее влияніе, когда она остается долго на землѣ. Отъ зноя солнечного солома теряетъ желтый цветъ, мягкой и сладкій вкусъ, лѣаетъся менѣе гибко и болѣе твердою. Отъ лождей она темнеетъ, дѣлается безвкусною и легко ломается. Опытъ показываетъ, что просушка должна быть въ извѣстныхъ предѣлахъ времени, далѣе котораго она дѣлается вредною какъ для зерна, такъ и для соломы.

Листья и стволъ этого злака подвержены болѣзни, называемой ржей или ржавчиной. Это поврежденіе, подъ верхней оболочкой или на ней, окрашиваетъ пораженные ею части въ темножелтый цветъ, который и служитъ признакомъ порчи. Солома съ маленькими пятнами сохраняетъ свой желтый и бѣложелтоватый

цвѣтъ, во если на ней ржа развилаась значительно, то она негодится для корма, потому что раздражаетъ органы, располагаетъ къ воспаленіямъ гастроическимъ (желудочнымъ) и вообще внутреннимъ, производить колотье и пропаляетъ одномѣстныхъ (ендемическихъ) лихорадки. Г. Гогерь утверждаетъ, что, въ продолженіи семи или восьми мѣсяцевъ, 115 лошадей 20 егерскаго полка пало въ IX году въ Арасѣ изъ числа 800, и приписываетъ этотъ падежъ употребленію въ кормъ ржавой соломы.

Подобные случаи другими наблюдателями приписаны дѣйствію вредныхъ грибовъ. Солома каменистая (les pailles curriées) и углеватая (charbonnées) можетъ служить въ кормъ, хотя и менѣе питательна, но должна быть употребляема только въ крайнихъ случаяхъ.

Солома, худо сохранившая, брошенная въ кучу и въ сарай мокрою, составляетъ дурной кормъ. Обыкновенно она темна, черновата, непріятнаго запаха и безвкусна. Такая солома годится только на подстилку, въ конюшняхъ, хлѣвахъ и овчарняхъ. Давать ее въ кормъ скоту очень гибельно. Gustave Heuzé. (Moniteur industriel)

VI.

ЧАСТНЫЙ ОБЪЯВЛЕНИЯ.

* 1) AU GRAND RABAIS.
* Въ «ФРАНЦУЗСКОМЪ БАЗАРѢ»
* С. Гейнцельмана съ 4го марта нач-
* пется продажа по ДЕШЕВЫМЪ
* Цѣнамъ.—1.
*

2) AU RABAIS.

Продажа по ДЕШЕВЫМЪ Цѣнамъ
въ магазинѣ ЯКОБСОНА, на Николаев-
ской площади, въ домѣ Ковалева.—1.

3) «Модный магазинъ» КЛЕНИНА, бывший на Московской улицѣ, теперь переведенъ въ домъ купца Пашенкова, рядомъ съ серебряными магазинами, противъ гостинного двора.—1.

4) Приглашаютъ въ деревню экопомку, изъ Остзейскихъ губерній;—желающія запасть это място могутъ адресоваться въ домѣ Аристархова, на Малой-Нѣмецкой улицѣ; тамъ же продается позженная коляска за 100 руб. сереб.—1.

5) Молодой человѣкъ, знающій двойное счетоводство и имѣющій хороший аттестатъ отъ одной изъ Одесскихъ Коммерческихъ конторъ, желаетъ получить място по этой части; спросить на Рыбной улицѣ, въ домѣ Кузиной, въ бывшей Московской гостиницѣ, подъ № 9 мѣс.—1.

6) Въ магазинѣ «ГОРОДЪ ЛОНЪ» Ю. ТОМАССЕНА, на Московской улицѣ, въ домѣ Витковскихъ (входъ съ переулка на верхѣ), по случаю перемѣщенія магазина, **БОЛЬШАЯ РАСПРОДАЖА ШОДѢШЕВЫМЪ ЦѢНАМЪ** французскихъ шелковыхъ матерій, барежа и тренадинъ, мантий и бурнусовъ, обѣ локтѣ для платья, ленты, кружевъ и проч.—2.

7) Въ «Французскомъ Базарѣ» С. Гейнцельмана получены самошвейныя машины для дамскихъ и мужскихъ вещей,—которыя съ удивительной скоростію и аккуратностію, при содѣствии одной особы, могутъ замѣнять 100 рукъ въ 1 часѣ. Замѣчательно еще то, что руками пять возможноти произвести строку такъ ровно, вѣрно и красиво, какъ производятъ машина.—2.

8) Продается позженный тарантасъ; видѣть и о цѣнѣ узнать можно на Тро-

щиковской улицѣ, въ домѣ Московкина, отъ повара или кучера Евсея.—2.

9) Въ магазинѣ А. Е. Саде, на Московской улицѣ, въ домѣ Граповскаю, продажа разныхъ товаровъ **ПО ДЕШЕВЫМЪ ЦѢНАМЪ** (AU RABAIS) началась съ Воскресенья, 1го марта 1859г.—2.

10) Продается и отдается въ наемъ дача, состоящая въ г. Харьковѣ, на Журавлевке, называемая «Сомова гребля», съ водяною мельницею, домомъ, четырьмя флигелями, мастерскою, кузницею, сараѣмъ, садомъ, пахатною и сплошкою землею—117 десятинъ. О цѣнѣ и условіяхъ можно узнать отъ Толмачева, квартирующаго за Лопанью, на Чуботарской (Скрынниковской) улицѣ, въ домѣ Лиской.—2.

11) Продается домъ каменный въ полутора этажа, съ большими садомъ и флигелемъ въ дворѣ,—въ коеи однадцать комнатъ съ полюю отличиою меблировкою по новѣйшимъ фасонамъ, украшениями, фортепіаномъ, бронзою, фарфоромъ и проч. О цѣнѣ можно узнать у Гейнриха Якобсона, въ домѣ генерала Задонскаго, на противѣ Почтовой Конторы.—3.

12) Нужна хорошая, молодая, дойная польмѣцкая корова. Желающій продать можетъ адресоваться въ д. Дерберга, на улицѣ Жандармской площади.—3.

ПРИѢХАВШИЕ.

Изъ г. Сумъ, тит. сов. Дьяконовъ; г. Новоборисоглѣбска, штабсъ-капит. Ждановъ и прп. Ивановскій; г. Чугуева, ген.-майоръ Башкировъ и штабсъ-ротм. Егоровъ.

ВЫѢХАВШИЕ.

Въ г. Черниговъ, тит. сов. Катаковъ; г. Ахтырку, ген.-майоръ Шрейдеръ.