

На слѣдующій день (21 іюля), Франкъ совершил торжественный вѣздъ во Львовъ. Огромная народная масса хлынула на Галицкое предмѣстье, куда торжественно вѣзжалъ «пророкъ» Израиля. Вѣхаль онъ въ каретѣ, богато отдѣланной золотомъ, запряженной шестернею; его сопровождала многочисленная свита, разряженная въ турецкіе костюмы. За ними подвигалось около двухсотъ телѣгъ, наполненныхъ евреями изъ Подолія. Это были приверженцы Франка. Онъ остановился передъ ратушею и вошелъ въ залъ, въ которой ждало уже его духовенство и городской магистратъ. Франкъ былъ мужемъ въ цвѣтъ лѣтъ, крѣпкаго тѣлосложенія, съ правильными чертами лица, которое, однако, указывало на его восточное происхожденіе. Черные живые глаза выражали недюжинныя умственные способности, а густая борода придавала ему необыкновенную серьезность. Одѣтъ онъ былъ въ роскошный турецкій костюмъ, на головѣ имѣлъ красную съ бѣлымъ турецкую повязку. Послѣ взаимныхъ привѣтствій, занялись размѣщеніемъ новоприбывшихъ, которые представляли довольно значительную цифру 1230 головъ.

Въ городѣ были приняты строгія мѣры по поводу волненія охватившаго все еврейское населеніе. Домъ Франка днемъ и ночью былъ охраняемъ стражей.

На содержаніе согаристовъ капитулъ назначилъ 630 золотыхъ польскихъ. Согаристовъ послѣшно приготавливали къ принятію крещенія. Франкъ, вмѣстѣ со своею семьей, состоящей изъ молоденькой красавицы жены, на которой онъ женился въ Волощинѣ и двухъ сыновей—мальчиковъ,—жилъ на собственный счетъ. Франкъ былъ героемъ дня, принимался въ домахъ польской знати: магнатовъ и іерарховъ, и приводилъ всѣхъ въ изумленіе свѣтскостью манеръ, остроуміемъ и знаніемъ языковъ. Духовенство онъ изумлялъ точнымъ знаніемъ Новаго завіта и католической догматики. Ободренный произведеннымъ на противный лагерь впечатлѣніемъ, Франкъ медлил съ принятіемъ крещенія, и только подъ напоромъ духовенства рѣшился принять крещеніе водою во Львовѣ, но самый актъ крещенія отсрочилъ до своего пріѣзда въ Варшаву. Очевидно, онъ искалъ только внѣшняго эффекта и милости короля.

Крещеніе Франка совершилось во Львовѣ, въ католическомъ кафедральномъ соборѣ, 19 Сентября 1759 года. «Пророкъ» съ тридцатью согаристами, одѣтыми въ французскіе костюмы (нацѣтъ польскіе не позволила имъ, кажется, польская шляхта, такъ какъ это значило бы санкціонировать свободный доступъ въ шляхетскіе круги и равенство съ собою), были приняты въ лоно католицизма епископомъ Гловинскимъ. Воспріемниками были: жена Брюля, русскаго посланника въ

Варшавѣ, пребывавшая въ ту пору во Львовѣ, и коронный писарь Ржевускій.

По истеченіи нѣсколькихъ дней отъ вышеприведеннаго событія, совершился такой же торжественный обрядъ крещенія супруги «пророка», воспріемниками которой были: епископъ кievскій Залускій и извѣстная Коссаковская.

Вождь согаристовъ стоялъ на верху славы и извѣстности, пріобрѣтая съ каждымъ днемъ все большее число сподвижниковъ. Въ первыхъ числахъ октября онъ оставилъ Львовъ и отправился въ сопровожденіи своихъ единомышленниковъ въ Варшаву.

Въ Варшавѣ «пророку», начало «везти», какъ говорятъ. Его, имѣвшаго множество рекомендательныхъ писемъ, на первыхъ же порахъ стали отлично принимать въ столицѣ. При совершеніи надъ нимъ таинства крещенія въ замковой часовнѣ, присутствовалъ самъ король съ цѣлымъ дворомъ. Какъ раньше во Львовѣ, его принимали такъ же благосклонно въ домахъ польской знати въ Варшавѣ и на королевскихъ покояхъ.

Не оставались, однако, въ бездѣйствіи и противники Франка. Его покровителя, каменецъ-подольскаго епископа, не было уже въ живыхъ; Брюль же и нунцій получили относительно его личности странно гласящія информации. Его упрекали въ томъ именно, что раньше онъ такъ же легко принялъ исламъ, какъ теперь крещеніе, что секта его культивируетъ выгодный принципъ общности супружествъ и т. п. «Пророка» пригласили явиться на духовный судъ и, въ виду сбивчивыхъ и нерѣшительныхъ сознаний съ его стороны и обличительныхъ показаній свидѣтелей, онъ былъ наказанъ заточеніемъ сначала въ бернардинскомъ монастырѣ, а затѣмъ въ Ченстоховѣ, откуда, только по истеченіи шести лѣтъ, его освободила барская конфедерация. Съ дружиною своихъ сподвижниковъ, которые, не смотря на преслѣдованія и несчастья собрались опять вокругъ своего «пророка», онъ отправился въ 1778 году въ Вѣну. Роскошная обстановка и расточительный образъ его жизни, обратили на себя вниманіе вѣнской полиціи, которая приказала ему выѣхать изъ Вѣны и поселиться въ Бернѣ. Въ столицѣ Моравіи провелъ пророкъ нѣсколько лѣтъ, окруженный великолѣпною свитой. Средства на свое содержаніе черпалъ Франкъ изъ фондовъ, которые составляли лепты, присылаемыя ему согаристами изъ Польши и Германіи.

Во время правленія императора Іосифа II, пытался Франкъ поселиться въ Вѣнѣ вторично. Любопытная полиція опять спросила его о источникахъ доходовъ, а когда онъ не сумѣлъ отвѣтить удовлетвори-

тельно на предложенные ему вопросы, то получилъ повелѣніе оставить предѣлы австрійской монархіи.

Нашъ реформаторъ нашелъ себѣ, однако, новаго покровителя въ лицѣ князя Изенбурга въ Гессіи, который предложилъ ему для жительства свой дворецъ въ Офенбахѣ. Подъ конецъ своей жизни, Франкъ поселился тамъ съ пятьюдесятью единомышленниками. Вскорѣ число это увеличилось до тысячи человекъ и пророкъ содержалъ всѣхъ ихъ на свой счетъ. Въ это время онъ имѣлъ титулъ нѣмецкаго барона, дворецъ содержалъ великолѣпный, на княжескую ногу. Извѣстное время онъ, между прочимъ, проводилъ запираясь въ таинственной лабораторіи, занимаясь алхіміею, кабалистикой, и совершалъ странные обряды, не имѣющіе ничего общаго съ обрядовыми формами католицизма, которыя соблюдалъ для вида. Выѣзжая, пророкъ окружалъ себя блескомъ, почти королевскимъ. Его всегда сопровождали уланы и гайдуки. О дворцѣ его циркулировали невѣроятныя легенды. Говорили, будто изъ его почитателей, отправившихся въ Офенбахъ ни одинъ не возвратился живымъ... Несмотря на такіе слухи и строгій пограничный контроль, къ пророку съумѣли прокрадываться многочисленныя поклонники, обильныя ленты плыли неустанно и давали ему возможность жить шумно и роскошно. Онъ успѣлъ получить около 800,000 дукатовъ отъ своихъ единовѣрцевъ, живущихъ въ русскихъ и польскихъ земляхъ.

Скончался Франкъ 10 декабря 1779 года въ Офенбахѣ, окруженный преданными ему лицами, между которыми находился, сдѣлавшійся чудачкомъ, князь Мартинъ Любомирскій. Франкисты разсѣялись по свѣту и со временемъ слились съ христіанами. Остатки этой странной секты существовали въ Офенбахѣ еще до конца первой половины текущаго столѣтія.

Кто былъ сей пророкъ и откуда происходило его вліяніе на сыновъ Израиля?—на это могли бы дать отвѣтъ лишь еврейскіе «чудотворцы» и римско-католическая пропаганда.



### О причинахъ, мѣшающихъ успѣхамъ въ сельскомъ хозяйствѣ.

Причинъ не мало: то случились вымочки, то не успѣли унавозить поля, то опоздали жатвой и проч. и проч.

Волинская губернія богата водою и лѣсомъ. Къ особенностямъ этой губерніи принадлежитъ то, что сѣверная ея часть составляетъ продолженіе впадины, лежащей между бассейномъ Западной Двины и сѣверными покатостями Карпатскихъ горъ, и именуемой Полъсьемъ. Полъсье

представляетъ обширную равнину, имѣющую плоскую, низменную поверхность, которая, кромѣ протекающихъ по ней рѣкъ и рѣчекъ, изборождена притоками, заливами, бродами, покрыта непроходимыми болотами и дремучимъ лѣсомъ, гдѣ изрѣдка встрѣчаются пахатныя поля и песчаныя пространства, да развѣ только при нѣкоторыхъ селеніяхъ и по берегамъ рѣкъ возвышаются песчаные холмы, въ видѣ прибрежныхъ дюнъ; словомъ, куда не взглянете—всюду лѣсъ да болота; послѣднія, то длинныя какъ рѣки, то широкія какъ озера, подернутыя дымкой легкаго тумана, стелются предъ вами до края горизонта и исчезаютъ въ спневѣ дали. Да и въ другихъ мѣстахъ, почти въ каждомъ уѣздѣ, находятся лѣсныя пространства, наполненыя водами, распространяющія и поддерживающія влажное состояніе атмосферы и почвы. Участъ земледѣльца—бороться то съ засухой, то съ дождливою погодою. Побесѣдуемъ о мѣрахъ къ предохраненію хлѣбныхъ растений отъ вредныхъ вліяній излишней влажности.

Безспорно, вода принадлежитъ къ числу могущественнѣйшихъ агентовъ растительной жизни; деревенскіе жители при всѣхъ своихъ хозяйственныхъ предположеніяхъ расчитываютъ на пособіе росы и дождей; но этотъ же самый дѣятель, если будетъ въ излишество, вреденъ растеніямъ. Дождевая вода, заставаясь продолжительное время на пашняхъ, производитъ сырость, отъ которой растенія желтѣютъ, вытягиваются и пропадаютъ; и это бываетъ ощутительнѣе въ мѣстахъ плоскихъ, съ почвою глинистою, и вообще на низменностяхъ, которыми Волинская губернія изобилуетъ\*). Кромѣ того, такъ какъ низменныя мѣстности весною и во время дождливой погоды подвергаются болѣе или менѣе сильному наводненію, то нѣкоторые здѣшніе хозяева послѣ посѣва проводятъ ралами или сохами неглубокія борозды, на разстояніи отъ 4 до 6 аршинъ одна отъ другой. Это единственный обычай, и притомъ повсемѣстный, обезпеченія поля отъ излишней влажности. По этому здѣсь заслуживаетъ вниманіе хозяевъ простѣйшій способъ къ отвращенію сказанныхъ невыгодъ, употребляемый въ нѣкоторыхъ великороссійскихъ губерніяхъ, состоящій въ особенной обработкѣ полей, посредствомъ паханія полосами, или, какъ въ тѣхъ губерніяхъ называютъ, свалами, и именно такъ, чтобы каждая полоса или сваль представлялись волнообразными плоскостями, то есть, по срединѣ возвышенными. Это дѣлается слѣдующимъ образомъ.

\*) Въ отчетахъ Волинскаго Губернскаго Статистическаго Комитета отмѣчены годы, изъ недавняго времени, въ которые весною, отъ накончившагося снѣга, вымочки, а лѣтомъ и осенью обильные дожди во многихъ мѣстахъ причинили хозяевамъ не малый вредъ.

Предварительно раздѣляютъ кратчайшій бокъ десятины на 13 частей, чрезъ что получится 13 полосъ, почти въ 7 аршинъ каждая. Потомъ пахарь становится съ сохою посрединѣ первой таковой полосы и, для соблюденія прямизны бороздъ, поставивъ на противоположномъ боку десятины веку, прямо на нее слѣдуетъ, образуя первую борозду, сваливая землю на право, имѣя палицу на лѣвомъ сошникѣ. Потомъ, возвращаясь по тому же направленію, становится возлѣ первой борозды, но оставляя однако нѣсколько цѣлины, не болѣе однакожь того, что можно завалить, образуя эту вторую борозду, и такимъ порядкомъ, обдѣлавъ полосу съ обѣихъ сторонъ, приступаютъ къ слѣдующимъ. Такимъ образомъ середина полосъ возвышается и между ними образуются довольно глубокия распашныя борозды, въ которыя дождевая вода стекаетъ съ обонхъ наклоненныхъ боковъ свала. Боронится каждый сваль особенно и отъ этого не теряетъ своего вида. Работа отъ такой распашки нисколько не затруднительнѣе обыкновенной: двѣ или три сохи, поставленныя на десятину, слѣдуя одна за другою, пахутъ безпрестанно и первая не имѣетъ нужды останавливаться, чтобы дать время заднимъ выѣхать изъ бороздъ и для оборачиванія палицы, которая всегда остается на томъ же сошникѣ. При воздѣлываніи земли плугами, возвышенность сваловъ образуется еще примѣтнѣе. При вторичномъ паханіи, когда нужно для углубленія между свалами, переѣзжать оное не поднимая земли, отъ чего возвышенность свала не потеряется. Вся предосторожность въ томъ, чтобы между сваловъ въ распашныхъ бороздахъ не оставалось вспаханной земли или такъ называемой цѣлины.

Выгода такой обработки: а) вспаханное съ осени поле подъ яровое, а гдѣ заведено и подъ озимое, скорѣе просыхаетъ и дождевая вода на пашнѣ не застаивается, не производитъ лужъ и ни въ какое время растенія отъ излишней сырости не пропадаютъ, и наконецъ б) вода, стекая между сваловъ, не производитъ вымочекъ и наносовъ.

Въ Волынской губерніи много полевыхъ плоскостей съ глинистою и суглинистою почвою, которыя почти каждое лѣто страдаютъ отъ вымочекъ; вотъ на такихъ то преимущественно мѣстахъ введеніе описанной обработки можетъ принести пользу.

Въ исторіи каждой страны существуютъ эпохи, въ продолженіи которыхъ, съ одной стороны природа, юная и дѣвственная—почти даромъ расточаетъ свои дары, а съ другой, обиліе земли при небольшомъ населеніи, избавляетъ землевладѣльцевъ отъ систематическаго труда и всякихъ усилій, которыхъ требуетъ земледѣлываніе. Но въ настоящее

время и здѣсь населеніе съ каждымъ годомъ становится гуще, земли—новшныя или цѣлины меньше, а распашная требуетъ удобренія, безъ чего она плохо родитъ. А между тѣмъ матеріала для удобренія хлѣвнаго навоза недостаетъ въ широмъ хозяйствѣ на огородъ или коноплянникъ, и для удобренія двухъ-трехъ десятинъ поля пришлось бы собирать нѣсколько лѣтъ. Поэтому хозяевамъ полезно познакомиться съ другими способами удобренія, наиримѣръ, съ такъ называемымъ—зеленымъ удобреніемъ.

Не смотря на современные успѣхи научнаго сельскаго хозяйства, производящіе перемѣны въ установившихся вѣками приемахъ и обычаяхъ, удобреніе полей остается все на одной и той же главнѣйшей основѣ—хлѣвнымъ навозѣ. Число искусственныхъ удобрительныхъ веществъ растетъ съ каждымъ годомъ, но ни одно изъ нихъ до сихъ поръ еще не можетъ быть рекомендовано, какъ вполне замѣняющее хлѣвный навозъ; всѣ они остаются подсобными средствами, употребляемыми только при неимѣніи навоза, или для какихъ либо специальныхъ цѣлей.

Въ числѣ различныхъ способовъ удобренія почвы, такъ называемое зеленое удобреніе ближе другихъ подходитъ къ навозному. Сущность этого способа заключается въ томъ, что поле засѣвается какимъ либо дешевымъ растеніемъ, дающимъ большое количество зелени, и, по достиженіи этимъ растеніемъ полнаго роста, оно запахивается въ почву, здѣсь оно перегниваетъ и снабжаетъ почву всѣмъ тѣмъ запасомъ дитательныхъ веществъ, который оно извлекло изъ окружающаго воздуха во время своего роста.

Зеленое удобреніе имѣетъ мѣсто и особенное значеніе въ хозяйствахъ, не располагающихъ такимъ количествомъ скота, отъ котораго могло бы получиться достаточное для даннаго хозяйства количество навоза. Сверхъ того, въ большихъ хозяйствахъ, гдѣ дальнія поля находятся въ значительномъ разстояніи отъ скотнаго двора, затрудняющемъ доставку на нихъ навоза, зеленое удобреніе этихъ отдаленныхъ полей также имѣетъ свои преимущества предъ навознымъ удобреніемъ.

При выборѣ растенія на зеленое удобренія преслѣдуется, по словамъ г. Васловскаго, помѣстившаго въ «Землед. Газ.» пространную замѣтку по этому вопросу—одна главная цѣль: получить возможно большее количество растительнаго вещества. Разумѣется, оно не удастся на почвѣ въ конецъ истощенной, которая уже не въ состояніи выростить травы. Посѣвъ производится густой и почва подъ него обрабатывается самымъ тщательнымъ образомъ.

Подъ яровые хлѣба зеленое удобреніе производится осенью. Тотчасъ по уборкѣ хлѣба съ поля, жнивьѣ запахивается, напримѣръ, озимымъ рапсомъ, высѣваемомъ въ количество не менѣе 2 четвериковъ на десятину. Посѣвъ всходитъ въ ту же осень; весною рапсъ быстро оправляется, подрастаетъ и запахивается предъ посѣвомъ ярового хлѣба.

Растенія, предназначенныя на зеленое удобреніе, запахиваются въ то время, когда они начали цвѣсти. Тогда они успѣваютъ поглотить почти все количество питательныхъ веществъ, получаемыхъ растеніемъ собственно изъ окружающаго воздуха. Дальнѣйшее развитіе совершается уже на счетъ питательныхъ веществъ почвы. Запахиваніе ведется двумя путями: растенія либо скашиваются, либо только прикатываются по тому направленію, по которому поведется запахиваніе. Первый способъ конечно хлопотливѣе, но предпочитается потому, что срѣзанное растеніе быстрѣе сгниваетъ и слѣдовательно быстрѣе обращается въ источникъ пищи для послѣдующаго посѣва. Скошенная трава немедленно разравнивается по полю и тотчасъ запахивается, причемъ наблюдается, чтобы отваливаемые плугомъ пласты вполне прикрывали всю зелень.

Изъ числа растеній, употребляемыхъ на зеленое удобреніе, чаще всего примѣняются: гречиха, шпегель, вика, обыкновенный горохъ, рапсъ, горчица и лупинъ. Гречиха отличается весьма быстрымъ ростомъ и можетъ дать 1250 пудовъ зеленой массы на десятину. Ее высѣваютъ преимущественно на песчаныхъ почвахъ, въ количествѣ 8—12 четвериковъ.

Вика высѣвается густо—до 2½ четвертей на десятину; ея стебель очень слабъ и легко стелется, не достигая чрезъ это полного развитія. Для устраненія полеганія, къ викѣ подмѣшиваютъ овесъ (викоовсяная смѣсь), на тучной землѣ въ половинномъ количествѣ, а на тощей—въ третьемъ. Посѣвъ можетъ быть произведенъ пораньше, потому что вика не боится весеннихъ заморозковъ. Чрезъ 8—9 недѣль послѣ посѣва вика зацвѣтаетъ, скашивается и запахивается. Можно въ то же лѣто и на томъ же мѣстѣ посѣять шпегель, который уже чрезъ 6—7 недѣль годится для запахиванія. Шпегель принадлежитъ къ числу наиболѣе пригодныхъ для земнаго удобренія растеній; онъ даетъ, правда, не болѣе 600 пудовъ зеленой массы, но за то поглощаетъ много питательныхъ веществъ изъ воздуха и весьма недолго занимаетъ почву—какъ выше сказано всего 6—7 недѣль.

Полевой горошекъ отличается большою неприхотливостью на почву; онъ хорошо растетъ даже на очень тощихъ почвахъ и не любитъ только сильно песчаной земли; заморозковъ онъ не боится.

Озимый рапсъ и сурѣпица наиболѣе пригодны на почвахъ суглинистыхъ. Оба эти растенія даютъ до 1000 пудовъ зелени на десятину.

Горчица сѣется на лѣтнемъ пару, пораньше, по возможности до появленія земляной блохи, отъ нападенія которой она сильно страдаетъ въ первое время роста. По этому почву подъ горчицу лучше подготовить съ осени; сѣмятъ горчицы—которыя чрезвычайно мелки—высѣвается 20—30 фунтовъ на десятину, а зеленой массы получается до 1000 пуд.

Лупинъ сѣется на лѣтнемъ пару въ количествѣ отъ 1 до 1½ четверти на десятину и даетъ до 1500 пудовъ зеленой массы. Это растеніе пускаетъ глубокіе корни и очень хорошо переноситъ засуху. Лучше всего удобрять имъ почвы легкія и сухія, песчаная; въ этомъ отношеніи лупинъ не имѣетъ соперниковъ. Когда-то, впрочемъ въ не очень давнее время, въ Дубенскомъ уѣздѣ, въ одномъ помѣщицкѣмъ имѣніи производились опыты зеленого удобренія лупиномъ и не безуспѣшно.

Такъ какъ созрваніе хлѣбныхъ растеній зависитъ главнымъ образомъ отъ положенія поля, свойства почвы и состоянія погоды, поэтому положительно опредѣлить время уборки каждаго рода посѣвовъ—нельзя. Обыкновенно уборка наступаетъ въ среднихъ числахъ іюля и продолжается до сентября, а иногда и дальше. Раньше другихъ посѣвовъ дозрѣваютъ скороспѣлый овесъ, рожь, ячмень и пшеница. Въ настоящее время въ сельско-хозяйственной наукѣ снова начинаютъ касаться вопроса о выгодной порѣ уборки хлѣба съ полей, по этому считаемъ умѣстнымъ взглянуть какъ къ этому вопросу относятся мѣстные хозяева и въ какой степени онъ примѣнимъ къ обстоятельствамъ здѣшняго хозяйства. По собраннымъ въ разныхъ мѣстахъ свидѣніямъ можно заключить, что понятія о выгодахъ, сопряженныхъ съ раннею уборкою колосовыхъ и другихъ хлѣбныхъ породъ, мало знакомы здѣшнимъ хозяевамъ вообще и крестьянамъ въ особенности, по крайней мѣрѣ, это видно изъ того, что большая часть хозяевъ находитъ для себя выгоднѣе собирать хлѣбъ во время его полной зрѣлости; между тѣмъ какъ наука и опытъ говорятъ въ пользу ранней уборки. Хозяева рассчитываютъ, что колосья, перестоявши не много дольше на корнѣ, менѣе портятся, если, вслѣдъ за жатвою или косью, послѣдуетъ ненастная погода, или если замкнуть въ скирдахъ и проч. Съ этимъ, конечно, нельзя не согласиться, но нельзя же упускать изъ вида, что въ ожиданіяхъ, пока зерно совершенно дозрѣетъ, теряется время, а въ уборочную пору дорога каждая минута, разомъ скопляется много работъ и, отъ неуправки съ ними, нерѣдко случается, что не малая часть зеренъ, осыпаясь, напрасно пропадаетъ (рожь—падалица—явленіе нерѣдкое въ крестьянскихъ хозяйствахъ), солома

получается малопитательная и потому не очень годная для прокормленія скота. Наши хозяева на сказанныя потери и невыгоды смотрятъ, какъ говорится—сквозь пальцы, но заграницею, гдѣ всему привыкли вести счетъ, доходящій даже до мелочей, тамъ много было произведено опытовъ относительно опредѣленія выгоднѣйшей поры уборки хлѣбныхъ растений. Изъ этихъ опытовъ выяснилось, между прочимъ, то обстоятельство (заслуживающее вниманія хозяевъ), что муки изъ зеренъ ранѣе собранныхъ, при одномъ и томъ же вѣсѣ выходитъ больше почти на 8 процентовъ. Помимо этого, принимая въ расчетъ, что ранняя уборка предохраняетъ хлѣбъ отъ осыпанія, и то значеніе, какое имѣетъ это обстоятельство при введеніи косильныхъ или жатвенныхъ машинъ, далѣе, что поле раньше дѣлается свободнымъ и тѣмъ выигрывается время для послѣдующаго употребленія оного,—слѣдовало бы при всякой къ тому возможности оставлять старую привычку начинать уборку не раньше, какъ верно созрѣетъ совершенно, а часто даже и совсѣмъ перезрѣетъ. Само собою разумѣется, что жатва хлѣбныхъ растений въ періоды несовершенной зрѣлости требуетъ особенныхъ предосторожностей, какъ то: производить уборку въ сухую погоду, сложенный въ скирды хлѣбъ прикрывать старательно и проч. Что же касается до посѣвовъ, предназначаемыхъ для сбора сѣмянъ, то таковыя не допускаютъ ранней уборки, а всегда должны быть убираемы не иначе, какъ послѣ совершенной ихъ зрѣлости.

### НЕОБХОДИМЫЕ АДРЕСЫ Г. ЖИТОМІРА.

#### М. В. Д.

Губернаторъ по Кіевской улицѣ.  
 Канцелярія Губернатора по Кіевской ул.  
 Губернское Правленіе по Бердичевской ул.  
 Губернское по воинской повинности Присутствіе по Вильской ул.  
 Губернское по городскимъ дѣламъ Присутствіе по Бердичевской ул.  
 Губернское по крестьянскимъ дѣламъ Присутствіе по Вильской ул.  
 Присутствіе по обезпеченію быта Православнаго духовен. по Бердич. ул.  
 Приказъ общественнаго призрѣнія по Чудновской ул.  
 Дворянское Депутатское Собраніе по Бердичевской ул.  
 Губернское Жандармское Управленіе по Николаевской ул., д. Смирнова.  
 Почтово-Телеграфное учрежденіе по Чудновской ул.

#### М. Ф.

Казенная Палата по Бердичевской ул.  
 Губернское Казначейство по Бердичевской ул.

Губернское Акцизное Управленіе по Бердичевской ул.  
 Отдѣленіе Государственнаго Банка по Бердичевской ул.  
 Отдѣленіе крестьянскаго поземельнаго Банка по Бердичевской.

#### М. Г. И.

Управленіе Государственными имуществами Волынской губерніи по Кафедральной улицѣ.

#### М. Ю.

Житомирскій Окружный судъ по Бердичевской ул.  
 Житомирскій Съездъ Мировыхъ Судей по Малой Бердичевской ул.

#### Мировые Судьи.

1 уч. въ г. Житомирѣ по м. Бердичевской ул.  
 2 » » » » б. Бердичевской ул.  
 3 » » » » Гимназійной ул.  
 4 » » » » Бульварной ул.

#### Нотариусы.

Радаковъ по Кіевской ул.  
 Кригеръ и Крюгеръ по Бердичевской ул.

#### М. Н. П.

Мужская классическая гимназія по Бердичевской ул., въ соб. домѣ.  
 Частный женскій пансіонъ по Бердичевской ул., въ домѣ Кулишера.  
 Прогимназія по Бердичевской ул.  
 Двухклассное городское училище по Старой Вильской ул.  
 Одноклассное городское училище по Кіевской ул., въ д. Круликовскаго.

#### М. В. Д.

Фельдшерская школа по Бердичевской ул.

#### В. И. М.

Житомирская Женская Гимназія по Бердичевской ул.  
 Житомирское благотворительное общество по Бердичевской ул.  
 Волынское Мѣстное Управленіе Россійскаго Общества Краснаго Креста по Бердичевской улицѣ.

Сиротскій домъ по Вильской ул.  
 Общество для пособія нуждающимся ученикамъ Житомирской Гимназіи по Бердичевской ул.  
 Правленіе Общества вспомошествованія нуждающимся ученицамъ Житомирской Женской гимназіи по Бердичевской ул.

**Духовное вѣдомство.**

Епархіальный Архіерей по Бердичевской ул.  
 Духовная Консисторія по Вильской ул.  
 Волинскій Епархіальный училищный совѣтъ по Бердичевской ул.  
 Духовное мужское училище по Мыловской ул.  
 Волинское женское училище Духовнаго Вѣдомства по Жапдармской ул.  
 Русская публичная бібліотека по Кіевской ул.

**Учрежденія городскія.**

Дворянская опека по Петербургской ул.  
 Съѣздъ Мировыхъ Посредниковъ по Петербургской ул.  
 Губернское по чиншевымъ дѣламъ Присутствіе по Вильской ул.  
 Городское Полицейское Управленіе по Илларионовск. ул., д. Ковалевского.  
 Тюремный замокъ по Чудновской ул.  
 Городская Дума по Бердичевской ул.  
 Житомирская Уѣздная Полиція по Московской ул.  
 Редакція газеты «Волинь» по Бердичевской ул., д. Духовн. училища.  
 Редакція «Губернскихъ Вѣдомостей» по Бердичевской ул., при Губернскомъ Правленіи.

**Раздѣленіе Волинской Епархіи на благотинническіе округа и церковные приходы.**

Названіе уѣздовъ.	Число округовъ.		Число приходовъ.
	Въ городахъ.	Въ уѣздахъ.	
1. Житомирскій . . . . .	1	4	119
2. Новоградволинскій . . . . .	1	4	113
3. Овручскій . . . . .	—	4	65
4. Луцкій . . . . .	1	4	92
5. Острожскій . . . . .	1	5	88
6. Владимірволинскій . . . . .	—	4	123
7. Дубенскій . . . . .	1	4	98
8. Ковельскій . . . . .	—	4	104
9. Заславскій . . . . .	—	4	107
10. Староконстантиновскій . . . . .	1	4	92
11. Ровенскій . . . . .	1	4	104
12. Кременецкій . . . . .	1	4	112
Итого . . . . .	8	49	1217

**ИСЧИСЛЕНІЕ РАЗСТОЯНІЙ**

ОТЪ ЖИТОМІРА

ДО СТОЛИЧНЫХЪ И ГУБЕРНСКИХЪ ГОРОДОВЪ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРІИ.

Д О :	Число верстъ.	Вѣсовой сборъ за посылки съ фунта.			
		За посылки съ вещами.		За посылки съ книгами.	
		Руб.	Коп.	Руб.	Коп.
Або . . . . .	1752	—	18	—	16
Акмольт . . . . .	3948	—	31	—	18
Архангельска . . . . .	2191	—	22	—	16
Астрахани . . . . .	1914	—	20	—	16
Баку . . . . .	2363	—	24	—	16
Благовѣщенска (Амурской обл.) . . . . .	8526	—	50	—	20
Варшавы . . . . .	599	—	6	—	6
Вильно . . . . .	746	—	8	—	8
Витебска . . . . .	650	—	7	—	7
Владикавказа . . . . .	1796	—	18	—	16
Владимира . . . . .	1148	—	12	—	12
Вологды . . . . .	1418	—	15	—	15
Воронежа . . . . .	827	—	9	—	9
Выборга . . . . .	1351	—	14	—	14
Вѣрнаго . . . . .	4733	—	34	—	18
Вятки . . . . .	1961	—	20	—	16
Гельсингфорса . . . . .	1627	—	17	—	16
Гродно . . . . .	635	—	7	—	7
Дербента . . . . .	2129	—	22	—	16
Екатеринодара . . . . .	1289	—	13	—	13
Екатеринослава . . . . .	620	—	7	—	7
Елисаветполя . . . . .	2185	—	22	—	16
Иркутска . . . . .	6112	—	40	—	20
Казани . . . . .	1794	—	18	—	16
Калиша . . . . .	786	—	8	—	8
Калуги . . . . .	839	—	9	—	9
Каменецъ-Подольска . . . . .	258	—	3	—	3
Кишинева . . . . .	455	—	5	—	5
Кіева . . . . .	128	—	3	—	3
Ковно . . . . .	843	—	9	—	9
Костромы . . . . .	1328	—	14	—	14
Красноярска . . . . .	5105	—	36	—	20
Куопіо . . . . .	1670	—	17	—	16
Курска . . . . .	567	—	6	—	6

Бутанса . . . . .	2182	—	22	—	16
Кѣльцовъ . . . . .	621	—	7	—	7
Ломжи . . . . .	656	—	7	—	7
Люблина . . . . .	447	—	5	—	5
Минска . . . . .	556	—	6	—	6
Митавы . . . . .	1042	—	11	—	11
Могилева . . . . .	502	—	6	—	6
Москвы . . . . .	971	—	10	—	10
Нижняго-Новгорода . . . . .	1381	—	14	—	14
Николаевска (Приморской обл.) . . . . .	10274	—	57	—	20
Николайштада (Ваза) . . . . .	1940	—	20	—	16
Новгорода . . . . .	1141	—	12	—	12
Новочеркаска . . . . .	1139	—	12	—	12
Оренбурга . . . . .	2281	—	23	—	16
Орла . . . . .	664	—	7	—	7
Пензы . . . . .	1307	—	14	—	14
Перми . . . . .	1307	—	14	—	16
Петрозаводска . . . . .	2372	—	24	—	16
Петрокова . . . . .	1665	—	17	—	16
Плоцка . . . . .	657	—	7	—	7
Полтавы . . . . .	715	—	8	—	8
Пскова . . . . .	483	—	5	—	5
Радома . . . . .	974	—	10	—	10
Ревеля . . . . .	549	—	6	—	6
Риги . . . . .	1334	—	14	—	14
Рязани . . . . .	1081	—	11	—	11
Самары . . . . .	1034	—	11	—	11
С.-Петербурга . . . . .	1034	—	11	—	16
С. Михеля . . . . .	1861	—	19	—	13
Саратова . . . . .	1231	—	13	—	13
Семипалатинска . . . . .	1517	—	16	—	16
Симбирска . . . . .	1447	—	15	—	15
Симферополя . . . . .	4402	—	33	—	18
Смоленска . . . . .	1601	—	17	—	16
Ставрополя . . . . .	873	—	9	—	9
Сувалокъ . . . . .	688	—	7	—	7
Сѣдлеца . . . . .	1426	—	15	—	15
Тавастгуса . . . . .	735	—	8	—	8
Тамбова . . . . .	536	—	6	—	6
Ташкента . . . . .	1599	—	16	—	16
Твери . . . . .	1023	—	11	—	11
Тифлиса . . . . .	4217	—	32	—	18
Тобольска . . . . .	1099	—	11	—	11
Томска . . . . .	1995	—	20	—	16
Тулы . . . . .	3300	—	29	—	18
	4552	—	34	—	18
	841	—	9	—	9

Улеборга . . . . .	1963	—	20	—	16
Уральска . . . . .	2433	—	25	—	16
Уфы . . . . .	2325	—	24	—	16
Харькова . . . . .	623	—	7	—	7
Херсона . . . . .	625	—	7	—	7
Чернигова . . . . .	259	—	3	—	3
Чигы . . . . .	6995	—	43	—	20
Эривани . . . . .	2253	—	23	—	16
Якутска . . . . .	8930	—	51	—	20
Ярославля . . . . .	1232	—	13	—	13

**РАЗСТОЯНІЕ**

уѣздныхъ городовъ Волынской губерніи отъ губернскаго и между собою.

									Житомиръ									
									Новоградвол.	81								
								Острогъ	97	178								
								Заславъ	31	128	181							
								Старокожостан	53	84	181	128						
								Ровно	134	81	50	92	173					
								Дубно	53	146	93	61	146	227				
								Владимирвол.	119	136	265	212	181	229	310			
								Кременецъ	163	43	97	189	136	105	189	271		
								Луцкъ	93	69	50	67	196	143	112	159	241	
								Ковель	68	162	51	118	135	264	211	180	228	309
Овручъ	435	367	396	436	353	299	254	307	304	207	125							

# СПИСОКЪ

## городовъ и мѣстечекъ Волынской губерніи.

Наименованіе поселеній.	Какого уѣзда, города и мѣстечки.	Почтовый адресъ.
Александрія	м. Ровенскаго у.	Ровно п. т. у.
Аннополь	» Острожскаго »	Гоца п. с.
Андрушовка	» Житомирскаго »	Рея п. с.
Базалія	» Староконстан. »	Теофиполь п. с.
Базаръ	» Овручскаго »	Искорость п. с.
Барановка	» Новоградвол. »	Полонное п. т. о.
Березцы	» Кременецкаго »	Кременецъ п. т. к.
Бережница	» Луцкаго »	Колки п. т. к.
Берездовъ	» Новоградвол. »	Корець п. т. к.
Березно	» Ровенскаго »	Березно п. о.
Берестечко	» Дубенскаго »	Тарнавка п. с.
Боремль	» Тоже »	Млыновъ п. с.
Бѣлогородка	» Заславскаго »	Заславль п. т. к.
Бѣлозорка	» Кременецкаго »	Теофиполь п. с.
Варковичи	» Дубенскаго »	Дубно и Здолб. п. о.
Веледники	» Овручскаго »	Овручь п. т. к.
Вербя	» Дубенскаго »	Тарнавка п. с.
Вишневецъ	» Кременецкаго »	Кременецъ п. т. к.
Владиміровол. у. г.	» Волынской губ. у.	Владим.-Вол. п. т. к.
Владимірець	м. Луцкаго	Колки п. т. к.
Волочискъ	» Староконстан. »	Волочискъ п. с.
Выжба	» Ковельскаго »	Ровно п. т. у.
Высоцкое	» Ровенскаго »	Ямполь п. т. о.
Вышгородокъ	» Кременецкаго »	Овручь п. т. к.
Вязовка	» Овручскаго »	Гоца п. с.
Горингродъ	» Ровенскаго »	Корець п. т. к.
Городница	» Новоградвол. »	Колки п. т. о.
Городокъ	» Луцкаго »	Гороховъ п. с.
Гороховъ	» Владимирволын. »	Черняховъ п. с.
Горошки	» Житомирскаго »	Гоца п. с.
Гоца	» Острожскаго »	Полонное п. т. о.
Грицовъ	» Заславскаго »	Ковель п. т. к.
Гулевичи	» Луцкаго »	Дубно п. т. к.
Демидовка	» Дубенскаго »	Ровно п. т. у.
Деражно	» Ровенскаго »	Домбровица п. о.
Домбровица	» Тоже »	Гороховъ п. с.
Дружкополь	» Владимирволын. »	

Наименованіе поселеній.	Какого уѣзда, города и мѣстечки.	Почтовый адресъ.
Дубно	у. г. Волынской губ.	Дубно п. т. к.
Житомиръ	г. г. Т о ж е.	—
Заславль	у. г. Т о ж е.	Заславль п. т. к.
Ивниця	м. Житомирскаго у.	Житомиръ п. к.
Искорость	» Овручскаго »	Искорость п. с.
Каменнокошпрскъ	» Ковельскаго »	Ковель п. т. к.
Катербургъ	» Кременецкаго »	Кременецъ п. т. к.
Кашовка	» Ковельскаго »	Рожище п. о.
Киликиевъ	» Острожскаго »	Корець п. т. к.
Киселинъ	» Владимирволын. »	Торчинъ п. с.
Клеванъ	» Ровенскаго »	Клеванъ п. с.
Ковель	у. г. Волынской губ.	Ковель п. т. к.
Кодня	м. Житомирскаго у.	Житомиръ п. к.
Козинъ	» Дубенскаго »	Тарнавка п. с.
Колки	» Луцкаго »	Колки п. т. о.
Корець	» Новоградвол. »	Корець п. т. к.
Корниця	» Заславскаго »	Заславль п. т. к.
Корытница	» Владимирволын. »	Устилутъ п. с.
Костополь	» Ровенскаго »	Ровно п. т. у.
Котельня	» Житомирскаго »	Житомиръ п. к.
Красилонъ	» Староконстан. »	Красилонъ п. т. у.
Краснополъ	» Житомирскаго »	Райгородокъ п. с.
Красноставъ	» Новоградвол. »	Славуца п. т. к.
Кременецъ	у. г. Волынской губ.	Кременецъ п. т. к.
Крупецъ	м. Дубенскаго у.	Крупецъ п. с.
Ксаверовъ	» Овручскаго »	Искорость п. с.
Кузьминъ	» Староконстан. »	Староконст. п. т. к.
Куневъ	» Острожскаго »	Острогъ п. т. к.
Купель	» Староконстан. »	Купель п. о.
Кульчинъ	м. Т о ж е.	Красилонъ п. т. у.
Лабунъ	» Заславскаго »	Полонное п. т. о.
Лановцы	» Кременецкаго »	Ямполь п. т. о.
Левковъ	» Житомирскаго »	Житомиръ п. к.
Лыцинъ	» Т о ж е.	Т о ж е.
Лишневка	» Луцкаго у.	Колки п. т. о.
Лобачовка	» Дубенскаго »	Гороховъ п. с.
Локачи	» Владимирволын. »	Розоня п. с.
Лугины	» Овручскаго »	Искорость п. с.
Луцкъ	у. г. Волынской губ.	Луцкъ п. т. к.
Любаръ	м. Новоградволын. у.	Любаръ п. о.
Любомль	» Владимирвол. »	Любомль п. с.
Людвиполь	» Ровенскаго »	Ровно п. т. у.



Наименованіе поселеній.	Какого уѣзда, города и мѣстечки.	Почтовый адресъ.
Ляховцы	м. Острожскаго	» Ямполь п. т. о.
Маціовъ	» Ковельскаго	» Маціовъ п. с.
Межеричъ	» Ровенскаго	» Гоца п. с.
Межиричъ	» Острожскаго	» Острогъ п. т. к.
Мельница	» Ковельскаго	» Ковель п. т. к.
Мизочъ	» Дубенскаго	» Здолбуново п. о.
Милятинъ	» Владимірвол.	» Прицкъ п. с.
Михайловка	» Дубенскаго	» Дубно п. т. к.
Мирополь	» Новоградвол.	» Полонное п. т. о.
Млыновъ	» Дубенскаго	» Млыновъ п. с.
Михновка	» Ковельскаго	» Ковель п. т. к.
Муравица	» Дубенскаго	» Млыновъ п. с.
Мельцы	» Ковельскаго	» Ковель п. т. к.
Народичи	» Овручскаго	» Овручъ п. т. к.
Несухойжи	» Ковельскаго	» Ковель п. т. к.
Новоградвол.	у. г. Волинской губ.	» Новоградъ п. т. к.
Норинскъ	у. м. Овручскаго	у. Овручъ п. т. к.
Овручъ	у. г. Волинской губ.	» Т о ж е.
Ожиговцы	у. м. Староконстант.	у. Староконст. п. т. к.
Оздютычи	» Владимірвол.	» Рогозня п. с.
Озераны	» Т о ж е.	» Турійскъ п. с.
Олевскъ	» Овручскаго	» Овручъ п. т. б.
Олексинець	» Кременецкаго	» Кременецъ п. т. к.
Олыка	» Дубенскаго	» Ровно п. т. у.
Опалинъ	» Владимірволин.	» Любомль п. с.
Острогъ	у. г. Волинской губ.	» Острогъ п. т. к.
Острожець	у. м. Дубенскаго	у. Млыновъ п. с.
Острополь	» Кременецкаго	» Кременецъ п. т. к.
Полонное	» Новоградвол.	» Полонное п. т. о.
Прицкъ	» Владимірвол.	» Прицкъ п. с.
Почаевъ	» Кременецкаго	» Почаевъ п. т. о.
Птича	» Дубенскаго	» Дубно или Тарнавка
Пятка	» Житомирскаго	» Чудновъ п. т. о.
Пулины	» Т о ж е.	» Житомиръ п. к.
Радзивиловъ	» Кременецкаго	» Радзивиловъ п. т. у.
Райгородокъ	» Житомирскаго	» Райгородокъ п. с.
Ратно	» Ковельскаго	» Ковель п. т. к.
Рафаловка	» Луцкаго	» Колки п. т. о.
Рахмановъ	» Кременецкаго	» Кременецъ п. т. к.
Ровно	у. г. Волинской губ.	» Ровно п. т. у.
Рогачевъ	у. м. Новоградвол.	» Новоградвол. п. т. к.
Рожище	» Луцкаго	» Рожище п. о.

Наименованіе поселеній.	Какого уѣзда, города и мѣстечки.	Почтовый адресъ.
Романовъ	м. Новоградвол. у.	Чудновъ п. т. о.
Свинюхи	» Владимірвол. «	Гороховъ п. с.
Славенное	» Овручскаго «	Овручъ п. т. к.
Славута	» Заславскаго «	Славута п. т. к.
Соколовъ	» Новоградвол. «	Новоградвол. п. т. к.
Сокуль	» Луцкаго «	Рожище п. о.
Староконст.	у. г. Волинской губ. «	Староконст. п. т. к.
Степанъ	у. м. Ровенскаго у.	Ровно п. т. у.
Стобыховъ	» Ковельскаго «	Ковель п. т. к.
Судилковъ	» Заславскаго «	Полонное п. т. о.
Теофиполь.	» Староконстантин. «	Теофиполь п. с.
Томашгородъ	» Ровенскаго «	Ровно п. т. у.
Торговица	» Дубенскаго «	Млыновъ п. с.
Торчинъ	» Луцкаго «	Торчинъ п. с.
Трояновъ	» Житомирскаго «	Житомиръ п. к.
Трояновка	» Луцкаго «	Колки п. т. о.
Турійскъ	» Ковельскаго «	Турійскъ п. с.
Тущинъ	» Ровенскаго «	Гоца п. с.
Устилугъ	» Владимірволин. «	Устилугъ п. с.
Ушомиръ	» Житомирскаго «	Искорость п. с.
Новая-Черторія	» Новоградволин. «	Любаръ п. о.
Чарторійскъ	» Луцкаго «	Колки п. т. о.
Червоная	» Житомирскаго «	Бердичевъ п. т. у.
Черняховъ	» Т о ж е.	Черняховъ п. с.
Чудновъ	» Т о ж е.	Чудновъ п. т. о.
Шепетовка	» Заславскаго «	Шепетовка п. т. к.
Шумскъ	» Кременецкаго «	Кременецъ п. т. к.
Ямполь	» Т о ж е.	Ямполь п. т. о.
Янушполь	» Житомирскаго «	Райгородокъ п. с.
Яновеа	» Ковельскаго «	Рожище п. о.

Сокращенія: буквы г. г.—губ. городъ, у. г.—уѣздн. городъ, м.—мѣстечко, п. т. у.—почтово-телеграфное учрежденіе, п. о.—почтовое отдѣленіе, п. п. к.—пограничная почтовая контора, п. к.—почтовая контора, п. с.—почтовая станція, п. т. к.—почтово-телеграфная контора, п. т. о.—почтово-телеграфное отдѣленіе.

## Списокъ библиотекъ, книжныхъ лавокъ, типографій, литографій и фотографій.

### 1. Библиотеки:

Въ г. Житомирѣ: 1) Русская публичная и 2) при книжномъ магазинѣ крестьянина Василия Савчука; въ г. Луцкѣ—Моисея Мена; въ г. Дубно—Нотаріуса Митрофана Неймана; въ г. Острогѣ—Маіора Павла Никитина; въ м. Почаевѣ, Кременецкаго уѣзда—при Свято-Успенской Лаврѣ; въ м. Радзивиловѣ, Кременецкаго уѣзда—отставнаго унтеръ-офицера Григорія Визели.

### 2. Книжныя лавки:

Въ г. Житомирѣ: 1) купца Абрама Скоморовскаго и 2) мѣщанина Дувиды Беръ Солицы; въ г. Луцкѣ—1) еврея Сруля Фришберга, 2) мѣщанина Моисея Мена и 3) мѣщанина Нуга Аксельрода; въ г. Дубно—1) купца Ювеля Гольдфарба, 2) мѣщанина Пейсеха Сикулера и 3) мѣщанина Алтера Лябинзона; въ г. Заславѣ—еврея Маркуса Бардфельда; въ м. Почаевѣ, Кременецкаго уѣзда—три лавки Св. Успенской Лавры; въ г. Ровно—1) еврея Абрама Шліомовича Лейцмана, 2) мѣщанина Мошка Ариі Шапиры и 3) мѣщанина Лейбы Гальперина и въ м. Славутѣ, Заславскаго уѣзда—мѣщанина Шмелька Поташника.

### 3. Книжныя магазины:

Въ г. Житомирѣ: 1) дворянина Іосифа Завадскаго, 2) крестьянина Василия Савчука, 3) оберъ-офицерскаго сына Зенона Монятовскаго, 4) Коллежскаго Регистратора Іосифа Попчинскаго и 5) Коллежскаго Ассесора Ивана Качаунова; въ г. Острогѣ—Маіора Павла Никитина; въ г. Ковлѣ—дворянина Юлія Косинскаго; въ г. Кременцѣ—купца Герша Фришберга; въ г. Старокиевскѣ—1) жены Діакона Анны Чуйковской, 2) мѣщанина Рафаила Томашевскаго.

### 4. Типографіи и литографіи:

Въ г. Житомирѣ: 1) типографія Волынскаго Губернскаго Правленія, 2) типографія жены священника Елисаветы Коровицкой, 3) типо-литографія наслѣдниковъ Коллежскаго Ассесора Бродовича, 4) типо-литографія мѣщанина Евсея Петровича Льва, 5) типо-литографія мѣщанина Вольфа Моргулиса; въ г. Ровно—типографія 2-й гильдіи купца Манасія Яковлева Гольдарбейгера; въ г. Луцкѣ—типо-литографія мѣщанина

Самуила Бонку; въ г. Дубно—типо-литографія Митрофана Михайловича Неймана; въ г. Острогѣ—типографія Маіора Никитина, въ м. Почаевѣ, Кременецкаго уѣзда—типографія Почаевской Св. Успенской Лавры и въ г. Старокиевскѣ—типо-литографія мѣщанина Шмуля Аренберга.

### 5. Фотографіи:

Въ г. Житомирѣ: 1) дворянина Корыцкаго, 2) дворянина Евгенія Собкевича, 3) дворянина Ольшанскаго и 4) Миллера; въ м. Горошнахѣ, Житомирскаго уѣзда—Генриха Берляха; въ г. Новоградволыньскѣ—Губернскаго Секретаря Викентія Теофиловича Меленевскаго; въ г. Ровно—дворянина Василия Крутовскаго, въ г. Луцкѣ—дворянки Елены Фогелевичъ, въ г. Дубно—дворянина Іосифа Таборовскаго, въ г. Острогѣ—прусскаго подданнаго Эдуарда Мартвиха; въ г. Кременцѣ—прусскаго подданнаго Максимилиана Опитца; въ м. Почаевѣ—Св. Успенской Лавры; въ г. Старокиевскѣ—мѣщанина Ушера Урсыновича и г. Владимирволыньскѣ—мѣщанина Арона Іосифова Гофмана.

## Списокъ Благотворительнымъ Учрежденіямъ въ Волынской губерніи.\*

### БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЯ ОБЩЕСТВА И УЧРЕЖДЕНІЯ.

#### I.

#### Житомирскій уѣздъ.

- 1) Житомирское Благотворительное Общество.
- 2) Общество вспоможенія нуждающимся ученикамъ Житомирской Мужской Гимназіи.
- 3) Общество вспоможенія нуждающимся ученицамъ Житомирской Женской Гимназіи.

#### Заславскій уѣздъ.

- 4) Въ 3-мъ благочиническомъ округѣ—Окружное попечительство о бѣдныхъ духовнаго званія.

#### Ровенскій уѣздъ.

- 5) Общество вспоможенія нуждающимся ученикамъ Ровенскаго реальнаго училища.

#### Старокиевскій уѣздъ.

- 6) Въ 1-мъ благочиническомъ округѣ—Окружное благочиническое попечительство для призванія безпомощныхъ священно и церковно служащихъ, ихъ вдовъ и сиротъ.

## БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЯ УЧРЕЖДЕНІЯ.

7) Во 2-мъ благочинническомъ округѣ—Окружное попечительство о бѣдныхъ духовнаго званія.

### Луцкій уѣздъ.

8) Въ 1-мъ благочинническомъ округѣ—Окружное попечительство о бѣдныхъ духовнаго званія.

### Кременецкій уѣздъ.

9) Въ 3-мъ благочинническомъ округѣ—Окружное попечительство о бѣдныхъ духовнаго званія.

## II.

## БОГАДѢЛЬНИ И ДРУГІЯ УЧРЕЖДЕНІЯ.

### Житомирскій уѣздъ.

- 1) Житомирская богадѣльня—въ зданіи Житомирскихъ богоугодныхъ заведеній.
- 2) Житомирская еврейская богадѣльня.
- 3) Житомирская еврейская богадѣльня.

### Новоградволинскій уѣздъ.

- 4) Корецкая еврейская богадѣльня.
- 5) Любарская еврейская богадѣльня.

### Острожскій уѣздъ.

- 6) Лешанецкая богадѣльня крестьянскаго общества.
- 7) Острожская богадѣльня при соборной Успенской церкви.
- 8) Острожская богадѣльня при Воскресенской церкви.

### Заславскій уѣздъ.

- 9) Заславская богадѣльня—на приходскомъ кладбищѣ.
- 10) Шепетовская еврейская богадѣльня.
- 11) Славутская еврейская богадѣльня.

### Староконстантиновскій уѣздъ.

- 12) Староконстантиновская римско-католическая богадѣльня.
- 13) Волочинская богадѣльня при Покровской церкви.
- 14) Теофипольская богадѣльня при мѣстной православной церкви.

### Ровенскій уѣздъ.

- 15) Степанская общественная богадѣльня.
- 16) Степанская еврейская богадѣльня.
- 17) Березнянская еврейская богадѣльня.

### Дубенскій уѣздъ.

- 18) Олыкская богадѣльня при православной церкви.
- 19) Олыкская еврейская богадѣльня.
- 20) Берестечская еврейская богадѣльня.
- 21) Дубенская еврейская богадѣльня.

### Луцкій уѣздъ.

- 22) Луцкая богадѣльня при Луцкомъ кафедральномъ костелѣ.
- 23) Колковская еврейская богадѣльня.
- 24) Торчинская еврейская богадѣльня.

### Кременецкій уѣздъ.

- 25) Радзивиловская еврейская богадѣльня.
- 26) Шумская еврейская богадѣльня.
- 27) Вишневецкая еврейская богадѣльня.

### Владимірволинскій уѣздъ.

- 28) Владимірволинская еврейская богадѣльня.
- 29) Любомльская богадѣльня при православной церкви.
- 30) Гороховская христіанская богадѣльня.
- 31) Гороховская еврейская богадѣльня.
- 32) Устилугская еврейская богадѣльня.

### Новельскій уѣздъ.

- 33) Турійская богадѣльня при Преображенской церкви.
- 34) Турійская богадѣльня при Николаевской церкви.

## III.

## БОЛѢНИЦЫ.

### Житомирскій уѣздъ.

- 1) Житомирская городская больница, вѣдомства Волинскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 2) Житомирская еврейская больница.
- 3) Житомирскій родильный пріютъ.
- 4) Червоцкая больница при сахарномъ заводѣ.
- 5) Иванковкая больница при сахарномъ заводѣ.

### Новоградволинскій уѣздъ.

- 6) Новоградволинская городская больница, вѣдомства Волинскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 7) Новоградволинская еврейская больница.
- 8) Корецкая еврейская больница.

### Острожскій уѣздъ.

- 9) Острожская городская больница, вѣдомства Волинскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 10) Острожская Св. Кирилло-Меводіевскаго братства больница.
- 11) Острожская еврейская больница.

### Заславскій уѣздъ.

- 12) Заславская городская больница, вѣдомства Волинскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.

- 13) Заславская еврейская больница.
- 14) Славутская еврейская больница.
- 15) Шепетовская больница при сахарномъ заводѣ.
- 16) Кременчугская больница при сахарномъ заводѣ.
- 17) Клебовская больница при сахарномъ заводѣ.

#### Староконстантиновскій уѣздъ.

- 18) Староконстантиновская городская больница, вѣдомства Волынскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 19) Староконстантиновская еврейская больница.
- 20) Красловская больница при сахарномъ заводѣ.
- 21) Фридриховская больница при сахарномъ заводѣ.

#### Ровенскій уѣздъ.

- 22) Ровенская городская больница, вѣдомства Волынскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 23) Ровенская еврейская больница.
- 24) Костопольская больница Ровенской желѣзной дороги.
- 25) Степанская больница при лѣсопильномъ заводѣ.
- 26) Олексинецкая больница при сахарномъ заводѣ.
- 27) Жлтынская больница при сахарномъ заводѣ.

#### Дубенскій уѣздъ.

- 28) Дубенская городская больница, вѣдомства Волынскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 29) Дубенская еврейская больница.
- 30) Мизочская больница при сахарномъ заводѣ.
- 31) Кенебергская больница при лѣсопильномъ заводѣ.

#### Кременецкій уѣздъ.

- 32) Кременецкая городская больница, вѣдомства Волынскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 33) Кременецкая еврейская больница.

#### Ковельскій уѣздъ.

- 34) Ковельская городская больница, вѣдомства Волынскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.
- 35) Ковельская еврейская больница.

#### Овручскій уѣздъ.

- 36) Овручская городская больница, вѣдомства Волынскаго Приказа Общественнаго Призрѣнія.



## КУЛИНАРНЫЯ СВѢДѢНІЯ

### ДЛЯ МОЛОДЫХЪ ХОЗЯЕКЪ.

#### І. СУПЫ.

##### 1. Супъ съ фаршемъ.

Взять три фунта хорошей говядины, налить воды такъ, чтобы на каждый фунтъ говядины приходилась бутылка воды, если же нуженъ бульонъ не такъ наваренъ и крѣпокъ, то можно налить воды на фунтъ— двѣ бутылки, затѣмъ поставить вариться и снимать чаще пѣну; когда мясо достаточно уварится, то бульонъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить кореньевъ и снова бульонъ поставить въ печь. Фаршъ для супа готовится такъ: взять фунта полтора говядины отъ мягкой части, изрубить этотъ кусокъ, затѣмъ въ изрубленное мясо два ломтя бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ, три или четыре яйца, ложки двѣ масла и все это хорошенько смѣшать съ изрубленной говядиной; когда достаточно будетъ смѣшано, такъ что не будетъ замѣтно кусковъ бѣлаго хлѣба, то надѣлать небольшихъ круглыхъ шариковъ, положить ихъ въ небольшую кастрюлю, облить бульономъ такъ, чтобы ихъ достаточно покрыло и затѣмъ кипятить съ полчаса времени. Передъ обѣдомъ приготовленный бульонъ налить въ миску и опустить туда фаршъ.

##### 2. Супъ раковый.

Этотъ супъ весьма вкусенъ и стоитъ не дорого. Чтобы приготовить его на небольшую семью, нужно взять десятка три раковъ, вычистить шейки, изрубить ихъ съ небольшимъ кускомъ бѣлаго хлѣба или съ разварнымъ рисомъ, затѣмъ нужно прибавить два круто сваренныхъ яйца и ложку масла; этою смѣсью начинить скорлупки раковъ, складывая двѣ верхушки вмѣстѣ. Все остальное отъ раковъ положить въ горшокъ, налить водою и варить довольно долго, чтобы бульонъ могъ достаточно быть наваренъ; если онъ окажется слишкомъ жидокъ, то можно прибавить десятокъ цѣлыхъ раковъ. Затѣмъ отлить часть бульона въ небольшую кастрюлю, положить въ него начиненныя фаршемъ верхушки раковъ и варить съ полчаса времени, а потомъ, вынувъ изъ миски, облить приготовленнымъ раковымъ бульономъ. Точно также можно раковыя скорлупки начинять и говяжьимъ фаршемъ, приготовивъ его такимъ же манеромъ, какъ готовится для супа № 1-й.

## 3. Супъ изъ почекъ.

Взять фунта полтора хорошей говядины, положить ее въ горшокъ и налить три или четыре бутылки воды, затѣмъ взять двѣ почки, изрѣзать ихъ небольшими кусочками и положить въ тотъ же горшокъ; когда бульонъ достаточно уварится, нужно процѣдить его сквозь салфетку, положить штукъ пять соленыхъ огурцовъ, половину луковицы, слѣдуетъ положить муку небольшую приправку и дать еще раза два вскипѣть. Необходимо наблюдать когда варится бульонъ, чтобы онъ не могъ сплыть, а также часто снимать пѣну, отчего бульонъ дѣлается чище и не трещитъ процѣживанья. За неизмѣнимъ кастрюли можно сварить и въ горшкѣ очень вкусный бульонъ, слѣдуетъ только смотрѣть, чтобы горшокъ не стоялъ слишкомъ близко къ дровамъ и былъ-бы налитъ наравнѣ съ краями, иначе можетъ быть запахъ пригарю. Въ загнутую печь также бульонъ не должно ставить близко къ жару.

## 4. Л ѣ н и в ы я щ и.

Кусокъ хорошей говядины, вымывъ хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и прибавить немного соли, дать хорошенько кипѣть; когда мясо достаточно уварится, положить въ горшокъ крупно нарезанной свѣжей капусты, моркови, и снова дать хорошенько прокипѣть. За часъ до обѣда слѣдуетъ слѣдующую приправу: взять двѣ ложки хорошей сметаны, всыпать ложку пшеничной муки, растереть хорошенько, чтобы не было комьевъ, опустить въ горшокъ и оставить кипѣть еще часъ времени.

## 5. Л а п ш а.

Лапша готовится слѣдующимъ образомъ: взять два яйца, немного соли и полфунта муки, замѣсить тѣсто, чтобы было какъ можно круче, затѣмъ раскатать тоненькими листами, положить на столъ и дать нѣсколько подсохнуть, затѣмъ свернуть въ трубочки и искрошить какъ можно мельче. Бульонъ для такого количества достаточно сварить изъ трехъ фунтовъ хорошей говядины. Лапшу слѣдуетъ засыпать въ бульонъ сейчасъ передъ обѣдомъ и дать вскипѣть не болѣе трехъ разъ.

## 6. Молочный супъ.

Взять двѣ бутылки хорошаго молока, дать хорошенько вскипѣть, прибавить двѣ ложки сливочнаго масла, два яйца и полчашки рисовой крупы; если же покажется супъ слишкомъ жидкимъ, то можно прибавить крупы еще ложки двѣ. Предъ тѣмъ какъ подавать на столъ, можно опустить два взбитыхъ бѣлка, давъ вскипѣть одинъ разъ.

## 7. Французскій супъ.

Выбравъ хорошій, самый бѣлый кочанъ капусты, пять морковей, столько же рѣпы, все это хорошенько шинковать, прибавить ложки четыре масла и сложить въ небольшую кастрюлю, которую слѣдуетъ

крѣпко закрыть и поставить въ печь, чтобы все это хорошенько упрѣло. Черезъ полчаса времени вынуть изъ кастрюли и опустить въ бульонъ и дать хорошенько увариться. Къ этому супу хорошо приготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, т. е. нужно нарезать ломтиками французскій хлѣбъ и обжарить въ маслѣ.

## 8. Борщъ изъ свѣжей свеклы.

Приготовить хорошій бульонъ слѣдующимъ образомъ: изрѣзать три фунта говядины на небольшіе куски, положить въ горшокъ, налить водою и дать хорошенько кипѣть, потомъ нашинковать свеклы, немного свѣжей капусты, одну луковицу, прибавить ложки три масла, сложить въ кастрюлю и дать обжариться. Передъ обѣдомъ, за часъ времени, опустить это въ бульонъ, прибавить ложки три уксусу и ложку муки и дать вскипѣть раза два.

## 9. Щ и з е л е н ы я.

Зеленя щи можно сдѣлать изъ крапивы, щавеля, свекольника или шпината. Зеленъ слѣдуетъ хорошенько перебрать, вымыть и, отваривъ въ водѣ, откинуть на рѣшето и, давъ зелени нѣсколько обсохнуть, изрубить ее мелко, сложить въ кастрюлю, прибавить луковицу, ложку сметаны, ложку муки, разведенную бульономъ, и двѣ ложки масла, поставить на легкій огонь и дать хорошенько свариться, а затѣмъ за часъ до обѣда выложить все это въ бульонъ. Къ этому супу можно сварить нѣсколько крутыхъ яицъ густо и подать отдѣльно.

## 10. Солянка изъ щуки.

Немного кислой капусты положить на сковороду, прибавить луковицу искрошенную мелко, подлить масла, поставить на легкій огонь и дать обжариться, мѣшая какъ можно чаще, чтобы не подгорѣло. Затѣмъ сварить щуку и, когда бульонъ достаточно уварится, опустить въ него обжаренную капусту.

## 11. Гороховый супъ.

Два фунта хорошаго гороху разварить и протереть сквозь рѣшето, прибавить щепотку соли, кусокъ сливочнаго масла, нарезать немного луку и слегка его поджарить; все это хорошенько смѣшать и положить въ мясной бульонъ. Къ такому супу хорошо приготовить жареные гренки изъ бѣлаго хлѣба, или маленькіе пирожки, начиненные говяжьимъ фаршемъ, которые слѣдуетъ опустить въ миску, когда въ нее нальется супъ.

## II. ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА И СОУСЫ.

## 1. Г а л а н т и р ь.

Взять хорошаго свѣжаго судака, сварить его, положивъ въ воду гвоздики, перцу, лавроваго листу, немного уксусу и, если есть, рюмку

винограднаго вина. Затѣмъ въ небольшой кастрюлѣ разварить золотниковъ десять осетроваго клея, и когда клей совершенно разварится, влить его въ бульонъ, гдѣ варится рыба, потомъ прибавить нѣсколько кусковъ лимона. Когда рыба достаточно уварится, слѣдуетъ ее вынуть изъ воды, а воду продолжать кипятить до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается достаточно чистъ, затѣмъ отставить отъ огня и дать бульону перестать кипѣть, взять салфетку и процѣдить бульонъ; если онъ окажется не совершенно чистымъ, то продолжать процѣживать до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается чистъ, какъ стекло. Когда галаниръ будетъ готовъ, налить его въ форму немного и дать застынуть, сверху наложить капорцевъ, оливокъ, моркови и снова залить галантиромъ, затѣмъ слѣдуетъ полжечь рыбу, опять залить уже болѣе толстымъ слоемъ и вынести въ холодное мѣсто до обѣда.

## 2. Говяжіи соусъ съ рисомъ.

Взять говядину, которая варилась въ бульонѣ, и наръзать небольшими ломтиками, затѣмъ взять полфунта рисовой крупы, положить въ горшокъ, прибавить мелко наръзанной ветчины, немного гвоздики и мускатнаго орѣха, налить все это бульономъ и поставить вариться; когда каша будетъ готова, то дать ей остынуть и потомъ влить въ нее четыре яйца, хорошенько размѣшать и обложить каждый ломтикъ говядины не особенно толсто, облить масломъ и поставить не надолго въ печь, чтобы зарумянились. Соусъ можно приготовить слѣдующій: взять ложки двѣ масла, прибавить въ него столько же муки и на маленькой сковородкѣ поджарить на самомъ легкомъ жарѣ; затѣмъ, снявъ со сковороды, развести немного бульономъ, прибавить лимоннаго соку и облить говядину.

## 3. Спаржа съ горошкомъ.

Молодую спаржу изрѣзать кусочками, положить въ воду, прибавить молодого горошку и немного соли; когда спаржа достаточно уварится, положить на блюдо и облить соусомъ. Къ спаржѣ лучше всего совѣтуемъ дѣлать соусъ слѣдующій: взять пять желтковъ, взбить ихъ хорошенько, потомъ прибавить мелкаго сахару и снова бить до тѣхъ поръ, пока желтки побѣлѣютъ, затѣмъ положить въ кастрюлю, прибавить немного винограднаго вина и поставить на легкой жаръ, мѣшать вѣничкомъ и не давать кипѣть.

## 4. Телячьи котлеты.

Взять мягкой кусокъ телятины, выбрать жилы, изрубить хорошенько, прибавить ломтя два бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, два яйца, немного соли и снова порубить, чтобы не было замѣтно кусковъ хлѣба; когда все это достаточно хорошо будетъ изрублено, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, обсыпать сухарями и обжарить. Подъ котлеты хорошо сдѣлать соусъ изъ зеленаго горошку или тертаго кар-

тофеля. Картофель можно сперва очистить, затѣмъ хорошенько уварить и протереть на теркѣ, сложить въ небольшую кастрюлю, прибавить два яйца и молока столько, чтобы кашка не была слишкомъ густа; за неимѣніемъ молока можно положить бульона, поставить не надолго въ печь.

## 5. Соусъ изъ шинкованной капусты.

Взять шинкованной кислой капусты, положить въ горшокъ, налить водою и дать раза два вскипѣть затѣмъ откинуть на рѣшето и дать достаточно обсохнуть. Налить немного бульону въ кастрюлю, прибавить масла, ложку муки, двѣ ложки сахару, немного уксусу и опустить въ кастрюлю капусту, дать два раза вскипѣть. Такой соусъ идетъ къ обжареннымъ сосискамъ.

## 6. Телячьи ножки.

Телячьи ножки должно хорошенько уварить, затѣмъ смазать яйцомъ и обвалить въ сухаряхъ, положить на довольно глубокую сковороду, чтобы масло покрывало ножки, и хорошенько обжарить. Къ телячьимъ ножкамъ можно сдѣлать соусъ изъ шпината. Перебравъ хорошенько шпинатъ, сварить его и протереть сквозь сито, положить масла ложки двѣ, муки ложку, и все это, разведя бульономъ, дать вскипѣть нѣсколько разъ.

## 7. Винигретъ.

Это кушанье весьма удобное и выгодное. Иногда остаются куски жаренаго мяса изъ бульона, жареная телятина, баранина; всѣ эти остатки собрать вмѣстѣ на блюдо, разложивъ небольшими кусочками, сюда же можно прибавить наръзанныхъ ломтиками варенаго картофеля, моркови, свеклы, соленыхъ или свѣжихъ огурцовъ, затѣмъ налить на тарелку ложекъ пять уксусу, прибавить горчицы, сахару, прованскаго масла, все это хорошенько растереть и облить винигретъ.

## 8. Жареная тыква.

Нарѣзать спѣлую тыкву не тонкими кусками, немного просолить, обвалить въ мукѣ, положить на сковороду, облить достаточнымъ количествомъ масла и поставить жариться; когда тыква достаточно ужарится, взять три яйца, хорошенько сбить, прибавить полстакана молока и облить тыкву и снова поставить на полчаса въ печь.

# III. Ж А Р Е Н Ы Я.

## 1. Свинина, начиненная напустой и яблоками.

Взять небольшой кочанъ капусты и штукъ шесть яблоковъ, мелко шинковать, облить тремя ложками масла, потомъ приготовить кусокъ свинины отъ лопатки до окорока, подрѣзать кожу и вложить туда шинкованную капусту, смѣшанную съ яблоками, кожу зашить и поставить въ печь; необходимо подлить немного воды, дать хорошенько прожариться и, выложивъ на блюдо, подавать къ столу.

## 2. Б и в ш т е к с ь.

Три фунта говядины отъ филея изрѣзать ломтиками, положить на доску и бить скалкою, перевертывая куски съ одной стороны на другую, до тѣхъ поръ, пока говядина сдѣлается совершенно мягкой, затѣмъ обвалить эти избитыя куски въ мукѣ и положить на горячую сковородку, подлить четверть фунта масла и жарить, если говядина даетъ мало соку, то можно прибавить ложки двѣ бульона; когда говядина достаточно ужарится, сложить на блюдо и кругомъ обложить картофелемъ, хорошо обжареннымъ, сверху положить свѣжаго хрѣна, который слѣдуетъ настрогать стружками.

## 3. Картофельные рулеты.

Десятка два крупныхъ хорошихъ картофелевъ слѣдуетъ очистить и хорошо уварить, затѣмъ протереть на теркѣ, прибавить ложки три масла и четыре яйца, смѣшать все хорошенько и надѣлать продолговатые катышки, обвалить ихъ сухаряхъ, смѣшанныхъ съ яйцами, и поставить жарить на легкой огонь. На сковороду слѣдуетъ налить масла столько, чтобы рулеты не могли подгорѣть.

## 4. Жареные цыплята.

Три или четыре штуки цыплятъ разнять на части, обвалить въ мукѣ, потомъ смазать яйцомъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь и тщательно смотрѣть, чтобы они не подгорѣли; во избѣжаніе этого нужно чаще подливать масла. Къ столу подавать съ салатомъ, приготовленнымъ изъ свѣжей капусты или маринованныхъ ягодъ.

## 5. Поросенокъ.

Взять шесть или семь штукъ яицъ, сварить ихъ густо, изрубить довольно мелко, потомъ вынуть потрохъ изъ поросенка, тоже хорошо уварить и, также изрубивъ, смѣшать съ яйцами, затѣмъ разболтать четыре яйца, прибавить двѣ ложки масла и облить изрубленный потрохъ, и, этимъ начинивъ поросенка, поставить въ печь, гдѣ долженъ быть хорошей жарь.

## 6. Бараньи кишки.

Взять фунтъ гречневыхъ крупъ, обварить ихъ кипяткомъ и дать постоять съ полчаса времени, но отнюдь не варить. Потомъ, вычистивъ и вымывъ хорошенько кишки; класть въ нихъ кашу, т. е. крупу, разведенную кипяткомъ, потомъ завязать, положить на сковороду, облить бараньимъ саломъ и поставить жариться.

## 7. Индѣйка.

Весьма вкусное блюдо. Жареную индѣйку начинить развареннымъ рисомъ; это дѣлается такъ: полфунта рису разварить его въ молокѣ и, когда каша достаточно уварится, подлить въ нее масла,

прибавить два сбитыхъ яйца, хорошенько перемѣшать и набить зобъ индѣйки, завязать кожу ниткою и поставить жариться.

## 8. Т ѣ л ь н о е.

Взять какой угодно рыбы, которая бы имѣла бѣлое тѣло, выбрать хорошенько кости и истолочь въ деревянной чашкѣ, бить до тѣхъ поръ, пока сдѣлается какъ тѣсто, потомъ отбавить половину, сварить вязиги и смѣшать вмѣстѣ, накачать шариковъ и хорошенько обжарить въ маслѣ; остальную часть тѣльнаго раскатать какъ лепешку, положить начинку и снова сдѣлать изъ лепешки большой шаръ, завернуть крѣпко въ салфетку и положить въ кипятокъ, дать нѣсколько разъ прокипятъ, для чего потребуется не менѣе получаса; вынуть изъ салфетки, положить въ плоску, обмазать хорошенько масломъ и обжарить. Къ этому жаркому хорошо подать маринованныхъ ягодъ или шинкованной капусты.

## 9. Рыба, залитая яицами.

Хорошаго свѣжаго судака или леща, вымывъ хорошенько, обтереть салфеткой, обвалить въ мукѣ съ масломъ и поставить въ печь. Когда рыба достаточно ужарится, вынуть ее и облить подливкой, которую слѣдуетъ приготовить слѣдующимъ образомъ: взять пять яицъ, хорошенько ихъ разболтать, прибавить стаканъ или полтора молока, немного соли, ложку масла, смѣшавъ все это хорошенько, облить рыбу и снова поставить въ печь не болѣе, какъ на полчаса.

## IV. ПИРОЖНЫЯ.

## 1. Миндальный тортъ.

Одинъ фунтъ миндаля вычистить и хорошо истолочь, прибавить полфунта сахару, взять десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки и хорошенько взбить. Когда будутъ яйца хорошо взбиты, то смѣшать съ желтками, прибавить полчашки муки картофельной и столько же пшеничной и все это хорошенько смѣшать, затѣмъ положить въ эту смѣсь миндаль и сахаръ и, снова перемѣшавъ, сложить въ форму, которую слѣдуетъ непременно смазать масломъ и обсыпать сахаромъ, чтобы удобнѣе вынуть тортъ, когда онъ будетъ готовъ. Поставить въ вольный воздухъ.

## 2. Кремъ изъ сливокъ.

Въ небольшую кастрюлю налить полторы бутылки сливокъ и бить вѣнничкомъ на холодѣ; когда сливки достаточно будутъ взбиты, прибавить полфунта сахару, шоколаду, корицы, потомъ слѣдуетъ влить развареннаго осетроваго клею восьмушку и, когда будетъ вливаться клей, то, не переставая бить вѣнничкомъ, положить все это въ кастрюлю и поставить на ледъ, гдѣ оставить форму до самаго обѣда. Если кремъ будетъ плохо выходить изъ формы, то ее слѣдуетъ опустить въ горячую воду. Сверху кремъ можно убрать малиновымъ или клубничнымъ вареньемъ.

## 3. Яблочный пирогъ.

Взять десятка два яблокъ, очистить ихъ и выбрать сѣмечки, взять толченныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба и насыпать ихъ не толстый слой въ глубокое блюдо, смазанное масломъ, сверху положить нарѣзанныхъ ломтями яблоковъ и снова засыпать сухарями и продолжать дѣлать такъ до тѣхъ поръ, пока блюдо будетъ полное. Въ средину можно положить нѣсколько кусковъ сливочнаго масла, поставить въ печь и дать хорошенъко испечься яблокамъ. Каждый рядъ яблоковъ слѣдуетъ пересыпать мелкимъ сахаромъ. Такой пирогъ можно подавать со сливками.

## 4. Мороженое съ ванилью.

Два стакана хорошихъ сливокъ сбить въ пѣну, потомъ взять полфунта сахару и развести его въ стаканѣ воды, прибавить ванили, затѣмъ сбить десятокъ яицъ, отдѣливъ желтки отъ бѣлковъ; когда яйца достаточно будутъ биты, то сливки слить въ небольшую кастрюлю, которую поставить въ самую горячую воду, и вливать тихонько сбитыя яйца въ сливки, не переставая мѣшать вѣничкомъ; когда все это достаточно согрѣется, кастрюлю изъ кипятка вынуть и снова бить вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не остынетъ, а потомъ вынести на ледъ и держать до самаго обѣда.

## 5. Шоколадный пломбиръ.

Взять стаканъ хорошихъ сливокъ, положить четверть фунта тертаго шоколада, полфунта сахару, пять желтковъ, поставить на легкой огонь и хорошенъко бить вѣничкомъ; когда начнетъ густѣть, снять и дать остынуть, затѣмъ прибавить еще два стакана взбитыхъ сливокъ и уже больше на огонь не ставить, а вылить въ форму и поставить на ледъ.

## 6. Яблочныя оладьи.

Очистить десятокъ яблокъ и нарѣзать тоненькими ломтиками, потомъ приготовить тѣсто: взбить пять яицъ, прибавить двѣ ложки масла, и хорошенъко растереть и положить двѣ столовыя ложки мелкаго сахару, стаканъ сливокъ, подсыпать муки и мѣсить, чтобы тѣсто не было густо, такъ чтобы его можно было взять на ложку. Нагрѣть сковороду, подлить масла и наливать тѣсто небольшими грудками. Когда будете брать на ложку тѣсто, положите ломтикъ яблоковъ. Къ такимъ оладьямъ хорошо подавать варенье.

## 7. Компотъ.

Взять пять грушъ и десятокъ яблоковъ, очистить хорошенъко и выбрать сѣмечки, положить въ воду, всыпать полфунта сахару, нѣсколько кружковъ лимона, корицы и поставить вариться. Воды лить столько, чтобы только могло покрыть яблоки. Когда яблоки и груши достаточно уварятся, вынуть ихъ изъ сиропа, а сиропъ продолжать варить, пока сгустится, затѣмъ, разложивъ яблоки и груши на блюдо, облить сиропомъ.

## 8. Бисвитный пирогъ.

На двѣ ложки коровьяго масла положить восемь желтковъ и хорошенъко стереть, прибавить чашку пшеничной муки, немного холодной воды и все это хорошенъко размѣшать ложкой, чтобы не было комковъ, затѣмъ налить на двѣ глубокой сковороды, прибавивъ на каждую по четыре сбитыхъ бѣлка, поставить не надолго въ печь; когда бисквиты будутъ готовы, нужно дать остынуть и положить на одну половинну варенья, а другою прикрыть; подавать на столъ со сливками.

## 9. Бисквиты.

Взбить 8 бѣлковъ и шесть желтковъ, смѣшать вмѣстѣ, прибавить полфунта сахару, полчашки картофельной муки; все это хорошенъко растереть и, разливъ въ небольшія бумажныя коробочки, поставить въ самый легкой жаръ; когда бисквиты остынутъ, положить на нихъ варенье.

## 10. Наливашники.

Взять чашку холодной воды, прибавить три яйца, двѣ ложки вина, немного соли, всыпать муки и замѣсить довольно густое тѣсто; когда тѣсто хорошо будетъ промѣшано, бить его скалкой не менѣе полчаса, затѣмъ тонко расчухить, нарѣзать небольшими кружками, чтобы можно было согнуть и свернуть, края хорошенъко зажать пальцами, чтобы варенье не могло вытечь; на глубокую сковороду налить достаточно масла и жарить пирожки, поплескивая лопаткой на нихъ горячее масло. Сверху можно обсыпать мелкимъ сахаромъ.

## 11. Шарлотъ изъ яблоновъ.

Взять десятокъ яблоковъ, нарѣзать мелкими кусками, обсыпать сахаромъ и поставить не надолго въ печь, чтобы они сдѣлались мягкими. Потомъ нарѣзать нѣсколько кусковъ бѣлаго хлѣба, корку съ котораго слѣдуетъ снять, уложить ими дно и бока кастрюли, которую достаточно смазать масломъ и обсыпать сухарями, потомъ выложить въ кастрюлю яблоки и опять прикрыть кусочками хлѣба, полить масломъ сверху, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Если желаете, чтобы шарлотъ былъ рыхлѣе, то можно облить его яйцами за полчаса времени передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь. Къ шарлоту можно подавать сиропъ, приготовленный изъ ягодъ.

## 12. Шоколадный кремъ.

На бутылку винограднаго вина всыпать полфунта тертаго шоколада и четверть фунта сахару, прибавить немного ванили и все хорошенъко размѣшать; поставить на легкой огонь и дать вариться, постоянно сбывая вѣничкомъ; когда достаточно нагрѣется, то вливать тихонько взбитыя яйца, которыхъ на такую пропорцію потребуется не менѣе десятка, и снова бить до тѣхъ поръ, пока закипитъ, тогда снять



съ огня и снова бить, пока остынетъ. Разварить золотничковъ 10 рыбьяго клею и влить въ кремъ, затѣмъ вылить въ форму и поставить на ледъ; передъ обѣдомъ выложить на блюдо. Если будетъ плохо выходить изъ формы, то нужно опустить ее на мгновеніе въ горячую воду.

### 13. Желе изъ вина.

На бутылку вина положить развареннаго клею четверть фунта, прибавить четверть фунта сахару, немного корицы, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ и поставить вариться на легкой огонь. Потомъ слѣдуетъ взбить штукъ шесть бѣлковъ яичныхъ и вылить въ кипящее желе, не переставая бить ложечкой, или лучше вѣничкомъ, дать отстояться и потомъ разливать въ формы.

### 14. Тортъ.

Взять черныхъ сухарей полфунта, мелко истолочь, прибавить два стакана сметаны, четверть фунта сахару, пять яицъ хорошо взбитыхъ, снять съ лимона цедру и выжать изъ него сокъ; смѣшать все это хорошенько, смазать форму масломъ и сложить туда приготовленный тортъ; верхъ намазать сливочнымъ масломъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо, обложить сверху вареньемъ и подавать со сливками.

### 15. Тортъ съ яблоками.

Десятокъ яицъ взбить хорошенько, прибавить фунтъ коровьяго масла, которое слѣдуетъ растереть добѣла, смѣшать вмѣстѣ, прибавить полфунта сахару, десятокъ тертыхъ яблоковъ, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать фунтъ муки и снова хорошенько растирать, чтобы не было комковъ, затѣмъ положить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ вольный духъ. Этотъ тортъ точно также можно подавать со сливками.

### 16. Желе изъ ягодъ.

Положить въ горшокъ ягодъ: малины, клубники, вишенъ и другихъ, налить водой и дать увариться, потомъ процѣдить, прибавить сахару, чтобы сокъ былъ достаточно сладокъ; сварить осегроваго клею и смѣшать съ сокомъ, положить соку изъ одного лимона и снова дать вскипѣть, потомъ разлить на маленькія блюдечки и подавать къ столу.

### 17. Миндальное пирожное.

Очистить полфунта миндаля, истолочь его мелко, прибавить полфунта сахару и ложку толченой корицы, положить три бѣлка сбитыхъ и хорошенько промѣшать; намазать листъ сливочнымъ масломъ, нарезать изъ приготовленнаго миндаля различныхъ фигурокъ и, положивъ на листъ, обжарить.

## V. ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

### Заливной судакъ.

Выпотрошивъ и вымывъ хорошенько свѣжаго судака, поставить его вариться; воду слѣдуетъ немного посолить; когда судакъ достаточно уварится, то вынуть, снять кожу и чешую, выбрать кости и разнять на части или оставить цѣлымъ. Голову, кости и чешую снова поставить вариться въ той же самой водѣ, гдѣ варился судакъ. Если воды много выкипѣло, то можно подлить; положить большую луковичу, нѣсколько кусковъ лимона, кореньевъ и продолжать варить не менѣе получаса; затѣмъ этотъ бульонъ процѣдить, влить немного клея, облить судака и вынести на холодъ. Къ обѣду подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

### 2. Головизна холодная.

Взять малосольную осетриную голову, дать ей хорошенько увариться, затѣмъ, выбравъ хорошенько кости, разложить на блюдо. Приготовить слѣдующій соусъ: кочанъ капусты довольно мелко шинковать, отварить шинкованную капусту въ водѣ, когда она достаточно уварится, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ, сложить въ небольшую кастрюлю, облить масломъ и обжарить на легкомъ огнѣ; потомъ обложить головизну.

## VI. КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ РАЗЛИЧНЫЯ ВАРЕНЬЯ.

### 1. Варенье изъ ягодъ.

Если хотите варить малину, клубнику или вообще сладкую ягоду, тогда достаточно положить на каждый стаканъ ягодъ полтора стакана сахару; если же будутъ вариться кислыя ягоды, какъ напр.: кизиль, барбарисъ или какія другія, то нужно класть на стаканъ ягодъ два съ половиною стакана сахару. Самое главное при варкѣ варенья чтобы сиропъ былъ хорошо уваренъ. Положивъ сахаръ въ тазикъ, нужно подлить воды столько, чтобы смочить сахаръ, поставить на легкой огонь и дать кипѣть; пѣну снимать. Сиропъ варить до тѣхъ поръ, пока уварится на столько, что если его возьмешь на ложку, немного остудишь, потомъ станешь сливать, то онъ будетъ тянуться; тогда положить осторожно ягоды и дать снова кипѣть; при ягодахъ огонь долженъ быть самый легкий, иначе онѣ могутъ развариться. Чтобы узнать, достаточно ли уварилось варенье, нужно взять на ложку нѣсколько ягодъ и если онѣ не морщатся, то варенье готово. Второй признакъ готоваго варенья тотъ, что ягоды уваренныя хорошо всегда опустятся на дно.

### 2. Варенье другимъ способомъ.

Можно варить варенье, не приготовляя сиропа; такое варенье варятъ изъ малины или клубники. Сначала въ тазикъ налить немного

воды, которая едва бы покрыла дно; потомъ насыпать сахару, довольно порядочный слой, положить ягодъ въ одинъ рядъ, чтобы не приходилась ягода на ягодѣ; затѣмъ опять насыпать сахару, и такъ продолжать нѣсколько разъ; насыпавъ рядовъ пять, поставить на огонь и дать хорошо увариться.

### 3. Ягодныя желе.

Выбирая ягоды для варенья, конечно, всегда приходится много оставлять измятыхъ, мелкихъ ягодъ, негодныхъ для варенья; чтобы онѣ не пропадали даромъ, можно приготовить очень вкусное желе. Взявъ мятыя ягоды, положить въ тазикъ, облить ихъ немного водою и поставить вариться, давъ вскипѣть разъ пять; когда ягоды хорошо выварятся, процѣдить сокъ сквозь салфетку; если онъ окажется мутнымъ, то процѣдить еще разъ; потомъ, взявъ стаканъ соку, вылить въ тазикъ и прибавить два стакана ягодъ; такимъ манеромъ влить нѣсколько стакановъ, сколько можетъ помѣститься въ тазикъ, и вдвое болѣе положить сахару; дать хорошо увариться; потомъ прибавить осетроваго клея и, давъ еще раза два вскипѣть, вылить на неглубокія блюда и застудить. Если въ такой сиропъ не класть клея, а оставить его такъ, тогда онъ можетъ употребляться въ чай, для чего слить его въ бутылки и беречь.

### 4. Сливочное варенье.

Это варенье необыкновенное вкусно, и рѣдко кто знаетъ про его существованіе. Взять самыхъ густыхъ сливокъ, на каждый стаканъ сливокъ положить два стакана сахару, поставить на жаровню и дать хорошо кипѣть; можно прибавить немного шоколаду, слить въ фаянсовое блюдо и застудить.

### 5. Сухія варенья изъ ягодъ.

Приготовивъ хорошій сиропъ, какъ было сказано выше, положить въ него ягоды; когда онѣ хорошо уварятся, слѣдуетъ ихъ выбрать и разложить на рѣшето, чтобы сиропъ съ нихъ хорошо стекъ; потомъ ягоды разложить на блюдо, посыпать ихъ сахаромъ и поставить въ печь въ самый легкій жаръ; если ягоды съ одного разу не обсохнутъ, то ихъ можно поставить на другой день снова въ печь. Потомъ сложить въ банки и пересыпать сахаромъ.

### 6. Варенье изъ лимоновъ.

Прежде всего нужно снять съ лимоновъ перду на кусокъ сахару, потомъ сварить ихъ въ простой водѣ, положить на рѣшето и дать стечь водѣ; затѣмъ надрѣзать каждый лимонъ и слегка опускать въ приготовленный сиропъ.

## КАКЪ СБЕРЕГАЮТСЯ



## ЯБЛОКИ и ГРУШИ.

Изъ поздно созрѣвающихъ яблокъ и грушъ выбрать непопорченные. Лучше всего срывать плоды руками и класть въ корзины, а на землю не бросать. Но если плодовъ много, такъ что много времени требуется для того, чтобы срывать ихъ руками, то нужно подослать подъ деревомъ соломы и тогда уже трясти дерево: яблоки или груши, падая на мягкую подстилку, не будутъ биться. Срывать и стряхивать плоды нужно не въ пасмурную погоду и не вскорѣ послѣ дождя, а непременно въ солнечную погоду, иначе они скоро будутъ гнить. Зимомъ держать ихъ непременно въ погребѣ, но не въ сыромъ, не ссыпать ихъ кучей отчего они скоро портятся, а раскладывать на устроенныхъ полкахъ и притомъ такъ, чтобы они не прикасались одинъ къ другому, такъ какъ въ мѣстахъ прикосновенія они начинаютъ гнить, а потомъ эта гниль и вездѣ распространяется. Наконецъ, не слѣдуетъ покрывать ихъ сверху, напримѣръ, соломой, какъ это часто дѣлается: тогда вокругъ нихъ образуется сырой воздухъ и они гниютъ; достаточно только подослать соломы снизу. Такъ легко сберечь плоды не только до Рождества, но и до Пасхи хотя конечно, какъ ни берегай, а все же нѣкоторые будутъ портиться, именно тѣ, которые раньше были чѣмъ либо повреждены; но такіе слѣдуетъ немедленно удалять, а то они заразятъ своею гнилью и остальные. Очень легко сберечь яблоки и груши въ сухой золѣ и въ просѣянномъ толченомъ углѣ. Нужно снять руками яблоки и груши, обтереть ихъ хорошенько сухою тряпкою и уложить въ ящикъ, куда напередъ насыпать золы или угольнаго порошка на два вершка на дно; яблоки и груши класть такъ, чтобы они не касались стѣнъ ящика и посыпать золою или угольнымъ порошкомъ опять вершка на два или на три. На одинъ слой яблокъ и грушъ можно положить еще одинъ или больше, сколько помѣстится. Каждый рядъ яблокъ долженъ только отдѣляться отъ другаго слоемъ золы или угля—толщиною не менѣе двухъ вершковъ. Если зола или порошокъ сухіе и ящикъ стоитъ не въ сыромъ мѣстѣ, то можно сберечь яблоки и груши до новаго урожая.

## МЕДИЦИНСКІЯ СВѢДѢНІЯ.

## Средство противъ загара.

Лицо и шею чаще мыть посоленной немного сывороткой, или же виномъ, настояннымъ очищенными, свѣжими, мелко искрошенными огурцами; также хорошо вытирать лицо и шею свѣжимъ творогомъ, смѣшаннымъ съ сырмъ лимоннмъ бѣлкомъ.

## Средство противъ одышки.

Взять по два золотника слѣдующихъ травъ: пессопу, дикаго розмарина, корней нѣмецкаго имбиря и бедренцоваго, книжмовыхъ цвѣтовъ, сдѣлать крѣпкій взваръ съ 1½ бутылки воды, чтобы осталась бутылка, всыпать чистой золы двадцать четыре золотника, дать вскипѣть нѣсколько разъ, потомъ процѣдить, и принимать по пяти разъ въ сутки по полной ложкѣ въ конопляномъ сокѣ. Если одышка происходитъ отъ засоренія желудка, необходимо дать слабительное и повторить его черезъ день, а потомъ давать крѣпительное. Человѣкъ, подверженный этой болѣзни, не долженъ много ужинать и ложиться вверху лицомъ, но только на бокъ. Также можно посовѣтовать втирать въ грудь и животъ свиное сало.

## Средство противъ остановки мочи.

Принимать шесть разъ въ день по ложкѣ морковнаго или рѣдечнаго соку по поламъ съ молокомъ или медовою сытою. Въ трудныхъ случаяхъ больного сажать по поясъ на четыре часа въ тепловатую ванну, прибавляя въ нее цвѣтовъ ромашки и достаточное количество крѣпкаго щелока. Крайне полезно употребить каждые два часа по стакану отвара изъ корней петрушки, девясила, съ прибавкою шестой доли густаго коноплянаго или льнянаго сока, пить чай изъ листьевъ или сѣмянъ петрушки съ сокомъ красной смородины.

## Средство противъ подавленія.

Давать понемногу глотать деревянное, прованское, миндальное масло; поить чаемъ; щекотать въ горлѣ пальцемъ до рвоты.

## Средство противъ падучей болѣзни.

Дать чайную ложку корня чернобыльника въ нѣсколько согрѣтомъ пивѣ; если ранѣ этого нельзя, то дать и послѣ припадка. Сдѣлать, чтобы къ больному былъ доступъ чистаго воздуха; во время сна не будить и не беспокоить его.

## Средство противъ апоплексическаго удара.

Больному полнокровному тотчасъ пустить кровь, или же поставить штучъ двадцать пиявокъ, по четыре на вискахъ, остальные на затылкѣ и шеѣ, и дать имъ вытянуть стакана два крови, а отнявшіеся члены тереть сукошкою или сѣчь крапивою.

## Средство противъ простуды ногъ.

Набрать банку мухоморовъ, залить ее водою и поставить на 9 дней. Въ настойкѣ образуется масло, которое слить и тереть имъ большия ноги. Въ случаяхъ ревматизма, чтобы произвести потъ въ ногахъ, взять измельченной нашатырной соли (Sal ammoniacum) чайную ложку и столько же негашеной извести, всыпать въ чулки и надѣть на ночь; въ упорныхъ случаяхъ носить такіе чулки и днемъ.

## Средство при переломахъ костей.

Прежде всего вправить кость на мѣсто, осторожно натирать нѣсколько разъ мыльнымъ бальзамомъ (виномъ, настояннымъ мыломъ съ пряными травами); намочить бинтъ хлѣбнымъ виномъ пополамъ съ уксусомъ; обернуть тоже переломленное мѣсто дубками, обвязать ихъ крѣпко вокругъ первой перевязки и не трогать двое сутокъ; непременно лежать; черезъ два дня опять намочить бинтъ.

## Средство при проглатываніи булавки или иголки.

Дать столовую рюмку самаго крѣпкаго уксуса, что и повторить, если окажется нужнымъ. Уксусъ притупляетъ остріе проглоченной вещи, которую потомъ можно выгнать рвотою или слабительнымъ.

## Средство противъ воспаленія грудныхъ желѣзъ у дѣтей.

Прикладывать на затвердѣвшія мѣста камфорное масло, а когда опухоль начинаетъ размягчаться, теплыя припарки изъ мятаго картофеля или толченаго льнянаго сѣмени. Когда нарывъ вскрыется, раны перевязывать прованскимъ масломъ.

## Средство противъ глисть

Дѣйствительнымъ средствомъ противъ глисть можетъ служить кора гранатнаго корня, 1—2 унцій на 1 фунтъ воды. Кипятить, чтобы жидкости осталось ½ фунта. Для дѣтей приемъ можетъ быть на половину или ¼, меньше и дается съ утра по порціи. Послѣ этого дать слабительное, 1½ ложки кастороваго масла. Противъ глисть полезно также пить молоко, вареное съ чеснокомъ, или, разрѣзавъ нѣсколько головокъ чесноку, глотать оный по частямъ по утру. Дѣтямъ давать на тощакъ пить морковный сокъ, выжатый изъ тертой моркови, или ѣсть тертую морковь. Хорошо дѣйствуетъ также глистогонная кашка: взять по 2 драхмы порошка корня папоротника, корня валеріаны, цитварнаго сѣмени, кремортарара,—все это смѣшать съ медомъ и принимать каждый часъ по полной чайной ложкѣ.

## Средство противъ чахотки.

Пить восемь разъ въ день по большой рюмкѣ чистаго морковнаго или свекольнаго сока пополамъ съ густымъ коноплянымъ сокомъ, или по рюмкѣ, по поламъ съ молокомъ, сока изъ травы кервеля; принимать ежедневно, съ промежутками въ полтора часа, по третьей доли ложки хорошихъ, густыхъ пивныхъ дрожжей со щепотью сахара и запивать взваромъ изъ исландскаго моха; пить по полудожкѣ, пять разъ въ день, гудронову воду съ молокомъ.

Отъ грудной чахоточной лихорадки крайне полезно слѣдующее средство: взять полъ фунта руты, сорванной въ юнгѣ мѣсяцѣ, налить пять бутылокъ рѣчной воды, варить, пока не выкипитъ половина; вынуть руту, выжать ее, а въ отваръ положить шесть золотниковъ сабура въ порошокъ; на сутки положить туда ветохую салфетку, а потомъ вынуть и высушить въ комнатѣ, въ тѣни. Салфетку, сложенную въ восьмеро, носить на груди, стараясь, чтобы порошокъ сабура положилъ на ту сторону, которая прикладывается къ груди. Такихъ салфетокъ нужно имѣть двѣ, чтобы вполнѣть, можно было прикладывать другую, а первую высушить въ тѣни. Женщинамъ во время регулъ салфетку носить не нужно.

### Средство противъ зубной боли.

Отъ гнилости зубовъ можно рекомендовать слѣдующее превосходное лѣкарство—можжевеловое или липовое масло, которое готовится такъ: взять горшокъ съ просверленнымъ посрединѣ дномъ, набить его сухими стружками можжевеловаго или липоваго дерева и, накрывъ крышкою, обмазать ее; потомъ поставить этотъ горшокъ въ другой, такъ, чтобы только дно въ него вошло, и залѣпить кругомъ. Пустой горшокъ зарыть въ землю до дна верхняго горшка, кругомъ котораго разложить огонь и поддерживать его, пока стружки въ верхнемъ горшкѣ перегорятъ; когда же огонь погаснетъ и горшки остынутъ, въ нижнемъ горшкѣ найдется нѣкоторое количество масла, которое, сливъ, хранить для употребленія, прикладывая на зубъ на хлопчатой бумагѣ или льнѣ. Зубы совѣтуемъ чистить березовымъ угольнымъ порошокомъ съ мятною водою, ложась спать.

### Средство противъ кровохарканія.

Снять всякую узкую, тѣсную одежду. Больному дать полусидячее положеніе. Кромѣ того необходимо душевное и тѣлесное спокойствіе, прохладный воздухъ, совершенное молчаніе, прохладное кислое питье, теплыя ручныя и ножныя ванны; при запорѣ—клизтиръ. Между тѣмъ, въ ожиданіи врача, каждую четверть часа принимать по чайной ложкѣ мелкой сухой поваренной соли и понемногу проглатывать ее съ водою.

### Средство противъ кровотечения при ранахъ.

На кровоточащее мѣсто положить одинъ или два кусочка березоваго трута, сверху его покрыть рану мелкой корпѣй и чистыми холстинными ветошками, сложенными въ четверо, и забинтовать раненую часть, умеренно нажимая, въ особенности надъ ранюю, бинтомъ; или же прикрыть рану корпѣй, смоченной пеллобинской кровоостанавливающей жидкостью и забинтовать. Въ видѣ кровоостанавливающаго вещества можетъ съ успѣхомъ служить орѣшковая кислота, а въ случаѣ ранъ отъ порѣза, захватить порѣзанное мѣсто большимъ пальцемъ на четверть часа, для удержанія крови, а потомъ, сложивъ въ шестеро тряпку, обмотать въ холодную воду, и привязать къ больному мѣсту покрѣпче, не прикладывая ничего другаго.

### Средство противъ колотья въ груди съ труднымъ вдыханіемъ.

Эта болѣзнь часто бываетъ слѣдствіемъ воспаленія легкихъ и причиною чахотки. Признаки: частое и сильное колотье въ груди, сильный жаръ, сухость языка, боль

при разговорѣ или движеніи. Немедленно пустить кровь (разъ или два), поставить подъ ложечку двадцать и болѣе пиявокъ, чтобы крови вышло стакана на два или болѣе. Впродолженіе колотья огню не пить горячительныхъ напитковъ, не ѣсть жирнаго, мясана, лепешки, янцъ и т. п. тяжелой пищи. Пить отварную воду пололамъ съ сывороткой или пахташемъ, а также прибавить въ отварную воду калустнаго или огуречнаго рассола.

### Средство противъ камня и болѣзни въ мочевомъ пузырьѣ.

Если болѣзнь случится весной, пить разъ пять въ день по стакану березоваго сока. Въ другое время пить сокъ изъ коноплянаго или льнаго сѣмени, взятыхъ по равной части. Къ нижней части живота и къ поясницѣ прикладывать припарки, приготовленныя изъ льнаго сѣмени, просвирковыхъ и проскурняковыхъ листьевъ, или овса, или хлѣбнаго мякина. Также помогаетъ слѣдующее средство: взять горсть разрѣзаннаго кружочками чеснока, положить въ чистую бутылку, налить полкварти хорошаго хлѣбнаго вина и оставить на 8 или 10 дней на солнцѣ. Болѣзнь усиливается обыкновенно при наступленіи новолунія; начать принимать настойку по рюмкѣ въ день, предварительно взбалтывая. При мочеиспусканіи оставлять часть мочи въ пузырьѣ, и тѣмъ препятствовать камню непосредственно прикасаться къ пузырю. Дѣтямъ полезно давать можжевеловыя ягоды, вмѣстѣ съ льнянымъ сѣменемъ.

### Помощь, необходимая въ разныхъ случаяхъ.

1) *Утопленникамъ.* Очистить ротъ и зѣвъ пальцами отъ ила и песку; раздѣть и положить утопленника плашмя на животъ, подсунувъ подъ животъ свернутое валикомъ платье, рукою поддержать лобъ, чтобы ротъ не касался земли, и потомъ надавить въ 3 секунды 2—3 раза на нижнія ребра, перевернуть потомъ тѣло на спину и, не мѣшая, приступить къ искусственному дыханію.

2) *Подавившимся.* Спать, разрѣзавъ веревку, не причиняя поврежденія несчастному, поддерживать при этомъ крѣпко рукою повѣсившагося, чтобы онъ не упалъ. Потомъ искусственное дыханіе, большіе горчичники на икры.

3) *Задохнувшимся въ помѣщеніяхъ съ вредн. воздухомъ.* Быстро вынести задохнувагося изъ такого помѣщенія, соблюдая предосторожность относительно самого себя.

4) *Въ помѣщеніи,* наполненомъ угарнымъ чадомъ, не вступая еще въ оное, открыть окна и двери, разбить снаружи стекло палкой; если все это невозможно, то, завязавъ ротъ и носъ платкомъ, смоченнымъ въ водѣ или уксусѣ, открыть дверь, быстро подскочить къ окну, выломать его, или разбить стекла въ немъ; впустивъ такимъ образомъ свѣжій воздухъ, немедленно спѣшить назадъ и ожидать, пока помѣщеніе наполнится достаточно свѣжимъ воздухомъ. Тогда вынести задохнувагося на открытый воздухъ, или въ другую комнату съ чистымъ воздухомъ, гдѣ и приступить къ искусственному дыханію.

5) *Заваленнаго,* засыпаннаго—откапывать съ осторожностью, дабы не повторился обвалъ земли, глины, мусора. Освободить и поднимать каждый членъ и потомъ все тѣло осторожно, ибо могутъ быть переломы костей. Удалить изъ рта землю пальцемъ; потомъ искусственное дыханіе.

6) *Замерзшию*, раздѣвъ совѣтъ, принести въ холодное, отнюдь не въ нагрѣтое помѣщеніе. Обложить его снѣгомъ или холодными мокрыми простынями и тотчасъ приступитъ къ искусственному дыханію съ осторожностью, чтобы не сломать реберъ. Въ то же время другіе, если они тутъ есть, должны растирать члены снѣгомъ. Если жизнь возвращается, то немедленно нагрѣвать тѣло, при продолжительномъ треніи снѣгомъ или мокрыми полотенцами; положить потомъ спускаемаго въ холодную постель, въ холодной комнатѣ, пока онъ не сдѣлается совершенно теплымъ. Удалить зрителей.

7) *Убитые громомъ*. Все платье разрѣзать и снимать частями, дабы не содрать обозженную молніей кожу. Потомъ искусственное дыханіе. Закапываніе пораженныхъ громомъ въ землю, съ цѣлю оживленія ихъ, не годится.

8) *При обморокѣ*. Положить упавшаго спиною на полъ, подставляя что нибудь. Отнюдь не поднимать головы. Распуститъ завязки, застежки платья, галстука, рубашки, пояса, корсета, брызгать въ лицо и на обнаженную грудь холодной водой, подносить къ носу нюхательныя средства: нашатырный спиртъ, искусный эфиръ. Позволить возвратившемуся къ сознанию встать только по прошествіи  $\frac{1}{4}$  часа. Если у потерявшаго сознание лицо красное, то положить его съ приподнятою головою; класть на голову очень холодныя примочки. Растегнуть все платье, поставить горчичники на грудь и икры. Послать за врачомъ.

9) *При отравленіяхъ*. Слѣдуетъ стараться большимъ количествомъ теплаго питья (пить воду, чай, сыворотку, кислое молоко), возбудитъ рвоту, щеко-ча при этомъ въ горлѣ пальцемъ или бородкой пера; давать яичный бѣлокъ съ водой, а также содовую воду, магнезію, лимонный сокъ или уксусъ.

Если кто отравится фосфоромъ—давать жженую магнезію и кислое молоко въ большомъ количествѣ.

На случай отравленія растительными ядами: давать въ большомъ количествѣ крѣпкій кофе, красное вино, если нельзя черезъ ротъ, то въ клистирахъ, ледъ или ледяныя примочки на голову и холодныя обливанія головы. Какъ питье: лимонадъ, фруктовые соки.

### Лекарство отъ пьянства и запоя.

Взять богородской травы (*thymus serpyllium*) 6 унцій. На горсть изрѣзанной травы надобно налить 4 чашки кипяченой воды, настаивать это и, процѣдивши, давать чрезъ три часа по чайной чашкѣ. Въ продолженіи двухъ недѣль послѣдуетъ совершенное излеченіе.

### ЛЕКАРСТВА ДОМАШНЕЙ АПТЕЧКИ.

Апистъ, Арника, Аконитъ, Арсеникъ, Беладонна, Бріонія, Вератръ, Гепарь-Сульфуръ, Евфразія, Илеакауана, Калькарія, Каннабисъ, Карбо, Колоцинтъ, Креозотъ, Меркурій, Коррозисъ, Интриандидъ, Нуксъ-вомика, Опій, Пульсатилла, Гусь, Силиція, Спонгія, Стафисагрія, Сульфуръ, Туя, Фосфоръ, Хамомила, Хина.

Цѣна 6 руб., на пересылку прилагается за 6 фун., можно получить въ Центральной Гомеопатической Аптекѣ, въ С.-Петербургѣ, Гороховая ул. № 15.

### УКАЗАТЕЛЬ ЯРМАРОКЪ ВЪ ВОЛЫНСКОЙ ГУБЕРНІИ.

*Берестечко*. 1 янв., 20 іюля, 18 октяб. и 14 нояб.  
*Борсмль*. На десятую пятницу послѣ Пасхи и 29 іюня.  
*Бѣлозерка*. 6 янв., 9 мая, 15 авг., 23 апр. и 20 мая.  
*Варковичи*. 9 мар., 7 апр., 20 іюля, 15 авг., 26 окт. и 6 дек.  
*Владимиръ-Волинскъ*. 2 февр., на 1 нед. всл. поста, 6 мар. и на 2-й день Св. Троицы.  
*Вишневецъ*. 6 янв., 23 апр., 9 мая, 29 іюня, 20 іюля, 1 окт. 8 и 21 нояб.  
*Бышгородка*. 6 авг., 1 окт. и 6 дек.  
*Взледики*. 6 янв., 23 іюня. и 1 авг.  
*Гороховъ*. 2 фев., 6 мар., 23 апр., 9 мая, 14 сент. и 13 окт.  
*Дубно*. Съ 6 янв. по 6 февр., и съ 29 іюня по 29 іюля.  
*Дружкополь*. 8 нояб.  
*Житомиръ*. 1—10 іюня, 1—10 авг. 1—10 сентября,  
*Колки*. 23 янв., 9 мая, 29 іюня и 2 фев.,  
*Ковель*. 1 янв., 17 мар., 23 апр., 9 и 10 мая.  
*Кременецъ*. 15 февр., 17 мар., въ пят. послѣ Пасхи, 9 мая, 12 и 24 іюня, 8 и 14 сент., 18 окт., 1 нояб. и 6 дек.  
*Корець*. 1 янв. 9 мая и 29 іюня.  
*Кульчицы*. 9 мар., на Өоминой нед. 29 іюня и 27 іюля.  
*Луцкъ*. На 2-й день велик. поста и на 2-й день Троицы.  
*Любарь*. 6 янв., 12 іюня, 8 нояб.  
*Лявовцы*. 2 февр., 23 апр., 4 іюня, 15 авг. и 14 нояб.  
*Львовль*. 2 фев., 23 апр., 9 мая, 20 іюня, 18 окт. и 8 нояб.

*Локачи*. 29 іюня.  
*Лановцы*. 9 мар., 2 іюля, 8 сент.  
*Мизочъ*. 2 февр., 17 мар., 23 апр., 14 сент. и 21 нояб.  
*Маціевъ*. На 12-й нед. въ воскрес., 2 мая, 18 и 24 іюня, 15 авг., 28 окт., 20 дек.  
*Мамчы*. 9 мая и 6 августа.  
*Новоградомлинскъ*. 6 янв., на Св. Тр., 29 іюня, 6 авг. и 26 окт.  
*Народичи*. 9 мая, 6 авг., 6 дек.  
*Нескошижж*. 9 мар., 29 іюн., 8 нояб. и 1 окт.  
*Острожъ*. 2 мар., 9 мая, 12 іюня, 1 окт. и 6 декабря.  
*Олыка*. 20 мая, 11 іюня, 20 сент. и 1 нояб.  
*Овручь*. 1 янв., 29 іюня, 8 сент., 8 окт.  
*Порыккъ*. 2 апр. и 6 сент.  
*Почаевъ*. 15 августа.  
*Рушичицы*. 8 нояб., на 4-й нед. вел. пост.  
*Радчиловъ*. 6 мар. и 26 октября.  
*Ратно*. 6 янв., 23 апр. и 1 окт.  
*Староконстантиновъ*. 1 янв., на масляной въ чет., 7 апр., 20 мая, 12 іюня, 12 іюля, 15 авг., 1 окт., 30 нояб.  
*Скупичи*. 14 и 15 августа.  
*Теофилъполь*. 17 мар., 9 мая, 4 сент., 1 окт. и 8 ноября.  
*Торчинъ*. 6 янв., 23 апр., 24 іюня и 21 нояб.  
*Устимувъ*. 6 январ., 23 апр., 28 іюня, 6 авг., 1 октября и 8 ноября.  
*Шумскъ*. 25 мар., 9 мая и 6 авг.  
*Яровичи*. 20 мая и 20 сент.  
*Ямполь*. 29 іюня, 1 окт., 8 нояб. и 6 дек.

### Замѣчательнѣйшія ярмарки въ Россіи

*Архангельскъ*: 1—30 сентября.  
*Бобруйскъ*: (минс. г.) 6 ян., 9 мая, 10 ок.  
*Варшава*: 9 мая, 15—17 іюня, 7 нояб.  
*Вильно*: 23 апр. до 15 мая.  
*Волгда*: 6—13 января.  
*Воронежъ*: 19—29 августа.  
*Гродно*: 25 іюня до 23 іюля, 14 сент.  
*Джабуригъ*: (винѣб. губ.) 5—20 іюня, 25 декабря.  
*Ирбитъ*: (перм. губ.) съ 1 февр. до 1 мар.  
*Ишимъ*: (тобольск. губ.) 6 дек. до 1 янв.  
*Кинешевъ*: 26 окт. до 26 нояб.

*Кострома*: 12—25 іюня.  
*Ковно*: 29 іюня до 12 іюля.  
*Курскъ*: 12 іюня, 8 сентября.  
*Лебедянъ*: (тамбовск. губ.) 1—14 янв., 1—30 іюня, 10—30 сентября.  
*Могилевъ* на Днѣпрѣ: 10—18 января.  
*Минскъ*. 23—25 іюня.  
*Нижегій-Новгородъ*. 5 янв., 24 іюня, 25 іюля до 25 сентября.  
*Орель*: 6—20 янв., 23 апр. до 4 мая.  
*Псковъ*: 10—20 февраля.  
*Полтава*: пльниск. съ 10 іюл. до 10 ав.

*Ростовъ на Дону:* 30 янв. до 13 февр.  
21 мая и 8 сентября.  
*Рига:* 20 июня до 20 июля.  
*Рыбинскъ:* 13—24 июля.  
*Саратовъ:* 9 мая до 4 июня, 22 окт.  
до 24 ноября.

*Сумы:* (харьк. губ.) 21 нояб., 6 дек.  
*Симбирскъ:* 23 фев. до 7 март., 8 июня.  
*Талавровъ:* 9 мая до 7 июня.  
*Тамбовъ:* 27 мая по 3 июня  
*Харьковъ:* 20 дек. по 6-е ян., 15 мая по  
15 июня, 7—15 ав. 23 сен. по 10 ок.

## В Е К С Е Л Я

**Образецъ простаго векселя, по коему валюта получена деньгами или товарами.**

Житомиръ, 15 февраля, 1890 г. Вексель на 3000 руб. сер.  
Отъ сего пятнадцатаго февраля, тысяча восемьсотъ девяностаго года, черезъ два мѣсяца, по сему моему векселю повиненъ я заплатить Житомирскому 1 гильдін купцу Владимиру Крутовертову, или кому онъ прикажетъ, три тысячи руб. сереб., которые я получилъ отъ него наличными деньгами (товарами) сполна. Кирилл Стасицкій, Житомирскій 1-й гильдін купецъ.

**Внутренняго векселя, срокомъ отъ написанія.**

Житомиръ, 15 июля 1889 года. Вексель на 3000 руб. сер.  
Въ шестьдесятъ дней, считая отъ вышеписаннаго числа, извольте заплатить по сему моему векселю тамбовскому 2 гильдін купцу Николаю Нахалову, или кому онъ прикажетъ три тысячи руб. сер., которые получены отъ тульского купца Ивана Чубикова безъ увѣдомительнаго письма. Г. Петру Иванову, С.-Петербургскому 2 гильдін купцу. Въ С.-Петербургѣ. Первый. Дмитрій Снегиревъ, Московскій 1 гильдін купецъ.

**Образецъ векселя, даннаго довѣреннымъ.**

Житомиръ, 5 Августа 1889 года. Вексель на 4000 руб. сереб.  
По предъявленіи въ тридцать дней, по сему моему векселю повиненъ заплатить вѣритель мой, Кіевскій 2 гильдін купецъ Семенъ Рѣпинъ, Одесскому купцу Ефиму Скробову, или кому онъ прикажетъ, четыре тысячи руб. сер., которые я отъ него, по силѣ даннаго мнѣ отъ вѣрителя моего на заемъ вѣрющаго письма наличными деньгами получилъ. Левъ Петровичъ Спичкинъ, Серпуховскій мѣщанинъ, повѣренный Кіевского 2 гильдін купца Рѣпина.

**Образецъ полной или передаточной надписи.**

Вмѣсто меня заплатите Сергѣю Хорошеву, Кіевскому купцу, или кому онъ, прикажетъ Платежъ отъ него полученъ сполна. Житомиръ, 5 июля. Подпись: Иванъ Степановъ. Или: безъ оборота на меня заплатите Московскому 2 гильдін купцу Николаю Михайлову, или кому онъ прикажетъ. Платежъ отъ него полученъ сполна. Житомиръ, 12 июня 1890 г. Подпись: Иванъ Шишковъ.

*Образецъ неполой надписи.* Вмѣсто меня заплатите Подольскому мѣщанину Петру Сергѣеву. Коломна, 5 июля 1889 года. Подпись: Степанъ Ивановъ.

*Образецъ бланковой надписи.* Алексѣй Ермолаевъ (передатель векселя).  
*Образецъ подписи въ полученіи платежа по векселю.* 1889 года, февраля 8 дня. По сему векселю платежъ полученъ сполна. Федоръ Марковъ, Московскій купецъ.

*Образецъ подписи въ полученіи уплаты по векселю.* 1889 г., марта 1 дня. Принято въ уплату чetyреста руб. сер. Михаилъ Калининъ, Тульскій 2 гильдін купецъ.

## О ГЕРБОВОМЪ СБОРѢ.

Гербовый сборъ установленъ двоякаго рода: 1) простой и 2) по суммѣ акта—пропорціональный.

Простой гербовый сборъ трехъ размѣровъ: въ 80, 15 и 5 коп.

Пропорціональный гербовый сборъ двухъ видовъ: 1) для актовъ и документовъ по личнымъ долговымъ обязательствамъ и 2) для актовъ и документовъ по другимъ имущественнымъ сдѣлкамъ.

*Простому гербовому сбору по 80 коп.* за каждый листъ употребленный (гербовая бумага или марки) подлежатъ: 1) всякія прошенія, объявленія, жалобы, отвѣты, возраженія, опроверженія, отзывы и копии съ этихъ самыхъ бумагъ и съ прилагаемыхъ при нихъ документовъ; 2) выдаваемые официальные копии съ разрѣшеній, опредѣленій и другихъ бумагъ, справки изъ всякаго рода дѣлъ; официальные свидѣтельства и удостовѣренія разнаго рода; 3) всякія удостовѣренія и свидѣтельства, выдаваемые по просьбамъ частныхъ лицъ; 4) акты о передачѣ выкупныхъ свидѣтельствъ; 5) вѣрющія письма всякаго рода; 6) духовныя завѣщанія; 7) обратные счета по неуплоченному въ срокъ переводному векселю; 8) межевыя книги; 9) паспорта, билеты, виды и кратковременныя отсрочки; 10) судебна-медицинскіе и medico-полицейскіе акты, выдаваемые по требованію частныхъ лицъ; 11) акты и документы на сумму не менѣе 50 руб.: а) купчія крѣпости, данныя и владѣнныя записи; б) поручительства; в) сохранныя и задаточныя росписки; г) акціи, облигаціи и закладные листы, какъ при выпускѣ ихъ, такъ и при обмѣнѣ; 12) страховыя полисы и замѣняющіе ихъ листы или росписки и всякаго рода сдѣлки по страхованію фондовъ, акцій и процентныхъ бумагъ, если сумма страховыхъ премій не менѣе 15 руб.

*Изяты отъ гербоваго сбора* прошенія и другія бумаги по дѣламъ: 1) уголовнымъ; 2) о воинской повинности; 3) о возвратѣ изъ казны сборовъ, ненадлежаще въ казну поступившихъ; 4) по дѣламъ, относящимся до устройства быта крестьянъ и ихъ общественнаго управленія; 5) въ учебн. заведен.; 6) въ государствен. банкѣ и отдѣлен. его; 7) о генерал. межеваніи дачъ, состоящ. въ общемъ владѣніи; 8) конкурсныхъ. Кромѣ того: 9) прошенія о выдачѣ пенсій и довѣренности на полученіе ихъ; 10) счета прислуги по домашнимъ расходамъ; 11) просьбы и заявленія, подаваемые въ почтовый департаментъ, и все производство по дѣламъ о возвратѣ денегъ, корреспонденцій и т. п.; 12) медицинскія свидѣтельства, выдаваемые присяжнымъ засѣдателямъ; 13) прошенія на Высочайшее имя; 14) жалобы, подаваемые лицамъ начальствующимъ во время ревизіи ими губерній; 15) лица, за которыми признано право бѣдности; 16) залоговыя подписки, выдаваемые Госуд. Двор. земел. бан. заемщиками на основаніи ст. 28 правилъ дѣйствій и порядка дѣлопроизвод. сего банка.

Лица, какъ выдавшія обязательство домашнее съ нарушеніемъ правилъ гербоваго сбора, такъ и припавшія оное, а равно всѣ тѣ, къ которымъ актъ перешелъ по передаточнымъ надписямъ и другимъ сдѣлкамъ, подвергаются штрафу

за неуплату вовсе гербоваго сбора—въ 10 разъ противъ установленнаго размѣра сбора, а за неполную оплату сбора—въ 10 разъ противъ разности между оплаченными и установленными размѣрами сбора. Правительство. Сенатъ (1 мая 1885 г.) въ разъясненіе ст. 20 и слѣд. устава герб. и № 135 алфавит. къ нему перечни, постановилъ:—что *закладныя на движимое имущество, обезпечивающія не заемъ, а какія либо другія обязательства, напримѣръ, уплату денегъ по исполнительному листу, подлежатъ оплатѣ гербовымъ сборомъ по разборамъ актовыхъ бумагъ.*

**ЗАПРОДАЖНАЯ ЗАПИСЬ.**

Тысяча восемьсотъ восемьдесятъ шестаго года, августа десятаго дня, я, нижеподписавишійся (звание, имя, отчество и фамилія), запродать принадлежащій мнѣ, такому-то (имя, отчество и фамилія), домъ, участокъ земли (указать всё подробно, сосѣднихъ владѣльцевъ при продажѣ земли); запродать я такой-то эту землю такому-то, цѣною (столько-то), въ счетъ котораго, при совершеніи этой запродажной записи, получилъ отъ покупателя (такого-то) денегъ въ задатокъ (столько-то). Купчую крѣпость обязуюсь совершить не позже (мѣсяць, число, годъ), а въ случаѣ несовершенія къ этому сроку возвращаю (такому-то) задатокъ и сверхъ того плачу неустойку пятьсотъ руб. Я такой-то всё расходы по совершенію купчей крѣпости принимаю на себя и обязуюсь внести (такому-то) остальныя (столько-то) въ день утвержденія купчей старшимъ нотариусомъ. Въ случаѣ, если я (такой-то) откажусь отъ покупки упомянутаго дома, земли, то задатокъ остается въ пользу продавца (такого-то).

**ТОРГОВЫЯ ПОШЛИНЫ.**

За свидѣтельства на право торговли и промысловъ. Свидѣтельство 1-й гильдіи повсемѣстно—565 р.; 2-й гильдіи въ мѣстностяхъ I класса—120 р.; II—95 р.; III—75 р.; IV—55 р. и V—40 р.

Свидѣтельство на мелочной торгъ: I кл.—30 р.; II—25 р.; III—20 р.; IV—15—р. и V—10 р.

Свидѣтельство на развозный торгъ—16 р., разносный—6 р.

Приказачьи свидѣтельства: I кл.—35 р., II—6 р.

Паспортныя свидѣтельства: 1-й гил.—15 р., 2-й—6 р.

Пошлины на торговля и промышленныя заведенія. При свидѣтельствѣ 1-й гил. въ мѣстностяхъ: I кл.—55 р., II—45 р., III—35 р., IV—25 р., V—20 р.; при 2-й гил. I кл.—35 р., II—25 р., III—20 р., IV—15 р. и V—10—р.

Свидѣтельства на мелочной торгъ: I кл.—10 р., II—8 р., III—6 р., IV—4 р. и V—2 руб.

За промысловыя свидѣтельства: 1 разряда, отъ 10—16 рабоч.: I кл.—30 р., II—25 р., III—20 р., IV—15 р., V—10 р.; 2 раз. отъ 5—9 рабоч.: I кл.—20 р., II—18 р., III—14 р., IV—10 р. и V—7 р.; 3 раз. отъ 2—4 рабоч.: I кл.—10 р., II—9 р., III—7 р., IV—5 р. и V—3 р.

**ПАТЕНТНЫЙ СБОРЪ.** Плата съ *винныхъ лавокъ* съ 1 янв. 1887 г. для городскихъ поселеній I раз. 300 р., II—150, III—100 р.; для внѣ городскихъ поселеній, сверхъ установленнаго патентнаго сбора въ 30, 40 и 60 р., установлень еще одинъ разрядъ въ 100 р. Съ *водерныхъ лавокъ* для внѣ городскихъ поселеній—100 р.

**РОСПИСАНІЕ РАЗБОРОВЪ ГЕРБОВОЙ БУМАГИ.**

Разборы гербовой бумаги.				Разборы актовъ бумаги.			
Р.		Р.		РАЗБОРЪ.		ЦѢНЪ ЗА ЛИСТЪ.	
1	2	3	4	5	6	7	8
До	50	10		Отъ	50 р.	300 р.	1 25
свыше	100	15		свыше	300 »	900 »	3 10
»	200 »	30		»	900 »	1,500 »	5 40
»	300 »	40		»	1,500 »	2,000 »	7 10
»	400 »	55		»	2,000 »	3,000 »	11 —
»	500 »	70		»	3,000 »	4,500 »	15 65
»	600 »	80		»	4,500 »	6,000 »	20 30
»	700 »	90		»	6,000 »	7,500 »	28 —
»	800 »	1		»	7,500 »	9,000 »	31 —
»	900 »	1 15		»	9,000 »	10,000 »	36 —
»	1,000 »	1 20		»	10,000 »	12,000 »	41 —
»	1,500 »	1 90		»	12,000 »	13,000 »	48 —
»	2,000 »	2 50		»	13,000 »	15,000 »	53 —
»	2,000 »	3 7		»	15,000 »	18,000 »	63 —
»	3,200 »	5 15		»	18,000 »	21,000 »	71 —
»	4,000 »	6 8 1/2		»	21,000 »	30,000 »	103 —
»	6,400 »	8 00		»	30,000 »	45,000 »	156 —
»	8,000 »	10 00		»	45,000 »	60,000 »	211 —
»	10,000 »	13 80		»	60,000 »	90,000 »	312 —
»	12,000 »	15 60		»	90,000 »	120,000 »	415 —
»	15,000 »	20 00		»	20,000 »	150,000 »	519 —
»	20,000 »	27 60		»	150,000 »	225,000 »	781 —
»	25,000 »	33 70		»	225,000 »	300,000 »	1031 —
»	30,000 »	42 —					
»	40,000 »	54 —					
и т. д.							

**ЖЕЛѢЗНЫЯ ДОРОГИ**

Московско-Курская.					Вер.	СТАНЦІИ.	I		II		III	
		клас.		клас.			клас.					
Вер.	СТАНЦІИ.	I клас.	II клас.	III клас.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.		
—	Москва	—	—	—	40	1 49	1 11	—	—	—	56	
—	Люблино	38	29	—	48	1 84	1 38	—	—	—	70	
—	Царицыно	66	50	—	60	2 21	1 66	—	—	—	85	
—	Бутово	109	81	—	70	2 61	1 95	1	—	—	00	
—	—	—	—	—	82	3 08	2 31	1	—	—	18	
—	—	—	—	—	93	3 45	2 59	1	—	—	32	

ЖЕЛѢЗНЫЯ ДОРОГИ.

Вер.	СТАНЦІИ.	I				Вер.	СТАНЦІИ.	II											
		клас.	клас.	клас.	клас.			клас.	клас.	клас.	клас.								
Вер.	СТАНЦІИ.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.								
												клас.	клас.	клас.					
105	Свинская .	3	98	2	99	1	53	325	Нѣжинъ .	12	19	9	14	4	67				
116	Иваново .	4	34	3	25	1	66	439	Кіевъ (тов.)	—	—	—	—	—	—				
131	Нахомово .	4	88	3	66	1	87	442	Кіевъ (пас.)	16	58	12	44	6	36				
137	Шульгино .	5	14	3	85	1	97	<b>Курско-Харьково-Азовская.</b>											
148	Лаптево .	5	55	4	16	2	13	<b>Курскъ .</b>											
163	Бараново .	6	06	4	54	2	32	150	Бѣлгородъ .	5	63	4	22	2	16				
171	Скобелево .	6	38	4	79	2	45	229	Харьковъ .	8	59	6	44	3	29				
181	Тула .	6	79	5	09	2	60	360	Лозовая .	13	54	10	15	5	19				
192	Козлов. зас	7	20	5	40	2	76	367	Лозов.-Сев.	13	80	10	35	5	29				
203	Ясенки .	7	61	5	71	2	92	465	Славянскъ .	17	48	13	11	6	70				
212	Житово .	7	95	5	96	3	05	507	Констант. .	19	01	14	26	7	29				
221	Лазарево .	8	29	6	21	3	17	575	Харьковская	21	60	16	20	8	28				
227	Сумароково .	8	51	6	39	3	27	697	Таганрогъ .	26	18	19	64	10	04				
241	Сергіево .	9	04	6	78	3	46	765	Ростовъ .	28	88	21	67	11	07				
252	Самозванка .	9	45	7	09	3	62	<b>Московско-Брестская.</b>											
266	Скуратово .	9	98	7	49	3	83	<b>Москва .</b>											
277	Кресты .	10	39	7	79	3	98	10	Кунцово .	—	41	—	31	—	18				
288	Чернь .	10	80	8	10	4	14	15	Нѣмчиново	—	60	—	45	—	26				
301	Бастынево .	11	29	8	46	4	32	22	Одинцово .	—	86	—	65	—	33				
310	Мценскъ .	11	63	8	73	4	46	29	Юдинск.пл.	1	06	—	79	—	40				
322	Думчино .	12	08	9	06	4	63	33	Платф. 33 в	1	24	—	92	—	47				
332	Отрада .	12	49	9	36	4	78	41	Голицыно .	1	54	1	15	—	59				
342	Отлуха .	12	83	9	63	4	92	59	Кубинка .	2	25	1	69	—	86				
358	Орель .	13	45	10	09	5	15	73	Мухино .	2	74	2	05	1	05				
370	Михайловк.	13	88	10	41	5	32	81	Шелковка .	3	04	2	28	1	16				
378	Стан. кол.	14	20	10	65	5	44	92	Шаликово .	—	—	—	—	—	—				
387	Бропкино .	14	51	10	89	5	57	103	Можайскъ .	3	86	2	90	1	48				
397	Зміевка .	14	91	11	18	5	72	114	Бородино .	4	28	3	21	1	64				
408	Куракино .	15	30	11	48	5	87	122	Колочъ .	—	—	—	—	—	—				
415	Александр.	15	59	11	69	5	97	130	Уваровка .	4	88	3	66	1	87				
429	Малоархан	16	09	12	06	6	16	144	Сычики .	—	—	—	—	—	—				
437	Поньри .	16	45	12	34	6	30	150	Батушково	5	63	4	23	2	16				
452	Карасевка .	16	95	12	71	6	50	159	Колесники	—	—	—	—	—	—				
464	Золотухино	17	46	13	09	6	69	169	Гжатскъ .	6	34	4	75	2	43				
479	Будановка	17	99	13	49	6	89	177	Красицкая	—	—	—	—	—	—				
491	Букрѣевка	18	41	13	81	7	06	185	Серго-Ив. .	6	98	5	24	2	68				
503	Курскъ .	18	85	14	14	7	22	195	Туманово .	—	—	—	—	—	—				
<b>Курско-Кіевская.</b>												209	Мещерскъ	7	88	5	91	3	02
166	Ворожба .	6	23	4	68	2	39	219	Комягино .	—	—	—	—	—	—				
236	Конотопъ .	8	86	6	64	3	39	227	Вязьма .	8	55	6	41	3	28				
262	Бахмачъ .	9	83	7	38	3	77												

Вер.	СТАНЦІИ.	I		II		III		Вер.	СТАНЦІИ.	I		II		III				
		клас.	клас.	клас.	клас.	клас.	клас.			клас.	клас.	клас.	клас.	клас.				
Вер.	СТАНЦІИ.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Вер.	СТАНЦІИ.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.			
																клас.	клас.	клас.
238	Гредякино .	—	—	—	—	—	—	703	Минскъ .	26	40	19	80	10	12			
248	Сапѣгино .	9	34	7	00	3	58	723	Фаниполь .	27	15	20	36	10	41			
262	Алферово .	—	—	—	—	—	—	735	Чапская пл.	—	—	—	—	—	—			
271	Иадѣшково	10	20	7	65	3	91	748	Негорѣлое	28	05	21	04	10	75			
278	Митино .	—	—	—	—	—	—	772	Столбцы .	28	99	21	74	11	11			
288	Дурово .	—	—	—	—	—	—	794	Городѣя .	29	81	22	36	11	43			
296	Дорогобужъ	11	14	8	35	4	27	814	Погорѣльц.	30	53	22	90	11	71			
310	Вышегоръ .	—	—	—	—	—	—	835	Барановичи	31	35	23	51	12	02			
317	Михайлов.	11	93	8	95	4	58	857	Лѣсная .	32	14	24	10	12	32			
325	Милохово .	—	—	—	—	—	—	882	Доманово .	33	08	24	81	12	68			
333	Ярцево .	12	53	9	40	4	81	907	Косово .	34	05	25	54	13	05			
347	Присельск.	—	—	—	—	—	—	931	Берева .	34	95	26	21	13	40			
360	Каменка .	13	54	10	15	5	19	956	Лпнево .	35	89	26	91	13	75			
367	Пересвѣт .	—	—	—	—	—	—	980	Тевли .	36	79	27	59	14	10			
376	Духовская .	14	10	10	58	5	41	999	Жабинка .	37	54	28	15	14	39			
385	Колодня .	—	—	—	—	—	—	1021	Брестъ 4-й	—	—	—	—	—	—			
392	Смоленскъ	14	70	11	03	5	64	1024	Бр.-Литов.	38	36	28	78	14	71			
412	Катынь .	15	45	11	59	5	92	<b>Кіевско-Брестская (Ю. 3.)</b>										
435	Гусино .	16	31	12	24	6	26	—	Кіевъ .	—	—	—	—	—	—			
456	Краснѣ .	17	10	12	83	6	56	60	Фастовъ .	2	25	1	69	—	86			
479	Осино рѣка	18	00	13	50	6	90	77	Кожанка .	2	89	2	16	1	10			
503	Орша .	18	90	14	18	7	25	148	Кізятинъ .	5	55	4	16	2	13			
525	Коханово .	19	73	14	80	7	57	173	Бердичевъ	6	49	4	84	2	48			
544	Толочинъ .	20	44	15	33	7	83	286	Шепетовка	10	73	8	05	4	12			
566	Славяны .	21	26	15	95	8	15	355	Здолбуново	13	31	9	99	5	11			
578	Пл. Бобръ .	—	—	—	—	—	—	426	Киверцы .	15	98	11	99	6	13			
591	Крупки .	22	20	16	65	8	51	491	Ковель .	18	41	13	81	7	06			
606	Бояры .	22	75	17	08	8	73	608	Брестъ .	22	80	17	10	8	74			
627	Борисовъ .	23	55	17	66	9	03	—	Здолбуново	—	—	—	—	—	—			
645	Жодино .	24	23	18	18	9	29	86	Радзивил.	3	23	2	42	1	24			
666	Витгеншт.	24	98	18	74	9	58											
686	Колодищи.	25	76	19	33	9	88											

СВѢДѢНІЯ О ВОИНСКОЙ ПОВИННОСТИ.

Защита престола и отечества есть священная обязанность каждаго русскаго подданаго, поэтому все мужское населеніе Россіи подлежитъ воинской повинности (ст. 1). Въ отбываніи повинности ежегодно призываются молодые люди, которымъ исполнилось 20 лѣтъ (ст. 11)

О призывѣ къ призывнымъ участкамъ. Всѣ лица мужскаго пола, за исключеніемъ сельскихъ податнаго состоянія обывателей, обязаны, по достиженіи 16 лѣтъ отъ роду и не позднеѣ 31 декабря того года, въ которомъ имъ испол-



## СВѢДѢНІЯ О ВОИНСКОЙ ПОВИННОСТИ.

няется 20 лѣтъ, получить свидѣтельство о припискѣ къ призывному участку (ст. 97). Приписка къ участку производится на основаніи заявленія, которое приписывающійся обязанъ подать съ приложеніемъ метрическаго свидѣтельства или заміняющаго оное удостовѣренія, въ то уѣздное, окружное или городское по воинской повинности присутствіе, въ вѣдѣніи коего состоитъ избранный имъ для приписки участокъ (ст. 96) Форма заявленія слѣдующая:

Въ М уѣздное по воинской повинности присутствіе.  
Житомирскаго мѣщанина, Николая Филиппова, живущаго въ 1-й части, въ домѣ Мармерштейна,

## З а я в л е н і е .

На основаніи 95 ст. уст. о воин. пов., желая приписаться къ М призывному участку М уѣзда, имѣю честь заявить, что я родился въ городѣ Москвѣ 1870 года, января 2 дня, вѣроисповѣданія православнаго, родной мой языкъ русскій, окончилъ курсъ въ московскомъ мѣщанскомъ училищѣ, занятіе мое прирусскій, окончилъ курсъ въ московскомъ мѣщанскомъ училищѣ, занятіе мое прирусскій. Семейное мое положеніе: дѣдъ, бабка, отецъ, мать (имя, отечест. и фамилія, число лѣтъ), братья (имя и лѣта), сестры (имя и лѣта), жена, дѣти. Подъ судомъ не состою (или состою за . . .). Покорнѣйше прошу Присутствіе приписать меня и выдать приписное свидѣтельство. При семъ прилагаю слѣдующіе документы: 1) метрическое свидѣтельство (выданное отсюда то), 2) удостовѣреніе о жительствѣ (въ такомъ-то уѣздѣ, отъ М полиц. управленія, выданное тогда-то), 3) свидѣтельство объ образованіи (выданное отсюда-то, М года, М числа, за М М), 4) свѣдѣніе о семейномъ положеніи (выданное отсюда-то за М М). Присовокупляю, что воинскую повинность желаю исполнить.

## Подпись.

Кто изъ достигшихъ призывнаго возраста окажется невнесеннымъ въ призывной списокъ и не заявитъ о томъ до выниманія жеребѣя его сверстниками, тотъ забирается въ военную службу безъ жеребѣя, развѣ только докажетъ, что съ его стороны упущенія не произошло.

Лицамъ, подлежащимъ воинской повинности, предоставляется право являться къ призыву или въ томъ участкѣ, въ которомъ записаны, или въ томъ, гдѣ они или ихъ родители имѣютъ недвижимость, или же въ коемъ состоятъ на жительствѣ не менѣе 3-хъ мѣсяцевъ до дня заявленія о выборѣ участка (ст. 119). Желающіе перечислиться въ другой участокъ, заявляютъ объ этомъ не позднѣе 15 Января того года, въ который подлежатъ призыву (ст. 120).

Желающіе получить отсрочку для окончанія образованія заявляютъ о семъ своему уѣздному окружному или городскому по воинской повинности присутствію съ приложеніемъ свидѣтельства отъ начальства учебнаго заведенія о продолженіи образованія.

Освобождаются отъ военной службы лица имѣющіе тѣлесные недостатки, или вообще болѣзненное разстройство. Наименьшая мѣра роста для приема на военную службу—2 ар. 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, вер. Приемъ на службу лицъ, оказавшихся для нея недостаточно возмужалыми, или одержимыхъ такими болѣзнями, которыя не признаются совершенно освобождающими отъ службы, а также лицъ не оправившихся послѣ недавно перенесенныхъ болѣзней, отсрочивается на 1 годъ. Если по окончаніи года они вновь будутъ признаны слабосильными, то назначаются на службу въ слѣдующемъ году, если же окажутся негодными и въ слѣдующемъ году, то освобождаются отъ службы, въ чемъ имъ и выдается свидѣтельство (ст. 44).

Льготы. Льготы по семейному положенію 3 разряда; 1-й разрядъ: для единственнаго способнаго къ труду сына, при отцѣ неспособномъ къ труду, или при матери вдовѣ; для единственнаго способнаго къ труду брата, при одномъ,

или нѣсколькихъ круглыхъ сиротахъ братьяхъ или сестрахъ; для единственнаго способнаго къ труду внука при дѣдѣ или бабушкѣ, не имѣющихъ способнаго къ труду сына; для единственнаго сына въ семьѣ, хотя бы при отцѣ способномъ къ труду (ст. 45). 2-й разрядъ: для единственнаго способнаго къ труду сына, при отцѣ способномъ къ труду и братьяхъ моложе 18 лѣтъ. 3-й разрядъ: для лица непосредственно слѣдующаго по возрасту за братомъ, находящимся на дѣйствительной службѣ, или умершемъ въ оной. Способными къ труду считаются имѣющие отъ 18 до 55 лѣтъ, за исключеніемъ больныхъ и увѣчныхъ. Лица имѣющіе право на льготу 1 и 2 разрядовъ лишаются этого права, если по заявленію родителей, или дѣда съ бабушкой, не служатъ поддержкою семьи (ст. 48) Имѣющие право на льготу по семейному положенію назначаются на службу въ томъ только случаѣ, если для выполненія набора не достанетъ прочихъ людей, призванныхъ къ жеребѣю.

Отсрочки. По имущественному положенію. Для устройства имущественныхъ и хозяйственныхъ дѣлъ, разрѣшается отсрочивать, но не болѣе какъ на 2 года, поступленіе на службу лицъ, управляющихъ лично собственнымъ недвижимымъ имуществомъ, или принадлежащимъ имъ торговымъ, фабричнымъ и промышленнымъ заведеніемъ, за исключеніемъ заведеній, производящихъ раздробительную продажу крѣпкихъ напитковъ. Такія отсрочки въ общій срокъ службы не зачитаются (ст. 52).

По образованію: Воспитанникамъ учебныхъ заведеній, для окончанія образованія, даются слѣдующія отсрочки отъ исполненія воинской повинности, 1. До достиженія двадцати двухъ лѣтъ отъ роду: обучающимся въ учебныхъ заведеніяхъ втораго разряда и воспитанникамъ Императорской академіи художествъ: Московскаго училища живописи, ваянія и зодчества, С.-Петербургской и Московской консерваторій, Императорскаго русскаго музыкальнаго общества, Варшавскаго музыкальнаго института, Лисичанской Штейгерской школы и учительскаго семинарій и школъ, а также обучающимся въ техническихъ женскихъ, семинарій и школъ, а также обучающимся въ техническихъ железнодорожныхъ училищахъ Мин. Пут. Сообщ. и частныхъ учебныхъ заведеніяхъ перваго разряда. 2 До достиженія двадцати четырехъ лѣтъ отъ роду: воспитанникамъ духовныхъ православныхъ, армяно-григоріанскихъ и римско-католическихъ семинарій, а также обучающимся въ навигаціонныхъ училищахъ—Горько-разныхъ наименованій и воспитанникамъ земледѣльческихъ училищъ—Горько-разныхъ наименованій, Харьковского, Казанскаго и Маріинскаго, земледѣльческой школы Московскаго общества сельскаго хозяйства, землемѣро-таксаторскихъ классовъ при Горько-разномъ училищѣ, Уманскаго училища земледѣлія и садоводства и Лисичанскаго лѣснаго училища. 3. До достиженія двадцати пяти лѣтъ отъ роду: воспитанникамъ Московскаго училища живописи, ваянія и зодчества, удостоеннымъ серебряной медали ранѣе достиженія двадцати двухлѣтнаго возраста и продолжавшимъ свое художественное образованіе въ училищѣ, а также ученикамъ по классу пѣнія С.-Петербургской и Московской консерваторій Императорскаго Русскаго музыкальнаго общества, выдержавшимъ повѣрочное испытаніе прежде достиженія двадцати двухлѣтнаго возраста и продолжающимъ свое артистическое образованіе въ консерваторіи. 4. До достиженія двадцати семи лѣтъ отъ роду: обучающимся въ учебныхъ заведеніяхъ перваго разряда, лицамъ избраннымъ, по окончаніи университетскаго курса, для приготовленія на учительскія должности, равно воспитанникамъ С.-Петербургской и Московской консерваторій Императорскаго Русскаго музыкальнаго общества, удостоеннымъ аттестата ранѣе достиженія двадцати двухлѣтнаго возраста и продолжающимъ свое артистическое образованіе въ консерваторіи. 5. До достиженія двадцати восьми лѣтъ отъ роду: воспитанникамъ духовныхъ православныхъ и римско-католическихъ академій, Эчміадинской армяно-григоріанской академіи; лицамъ, избраннымъ, по окончаніи университетскаго курса, для приготовленія на профессорскія должности и воспитанникамъ Императорской академіи художествъ, удостоеннымъ серебряной медали ранѣе достиженія двадцати двухлѣтнаго возраста и продолжающимъ свое художественное образованіе въ академіи (ст. 53).

Всѣ обучающіеся въ означенныхъ въ прошедшей (53) статьѣ учебныхъ заведеніяхъ имѣютъ право заявить не позже какъ за два мѣсяца до призыва къ жеребю, о желаніи отбыть воинскую повинность на правахъ военноопредѣляющагося. Заявители о семъ, освобождаясь отъ жеребей, пользуются вышеопредѣленными отсрочками для окончанія курса наукъ.

По роду занятія освобождаются отъ воинской повинности: священнослужители всѣхъ христ. вѣроисповѣд., правосл. псаломщики, окончивъ курсъ въ дух. акад., сем. и дух. уч.; отъ дѣйств. службы въ мирное время: имѣющие степень доктора медицины, магистра ветер. наукъ или фармаціи или же ветеринара, пансіонеры академіи худ., отправа. за-границу на казен. счетъ и преподающіе въ правит. учебн. заведеніяхъ.

**Сроки службы.** Въ сухопутныхъ войскахъ срокъ службы для поступающихъ по жеребю—18 лѣтъ, изъ которыхъ 5 дѣйствительной и 13 въ запасъ. Въ военное время воинские чины остаются на службѣ до тѣхъ поръ, пока того будетъ требовать государственная надобность. Для лицъ, получившихъ образованіе въ учебныхъ заведеніяхъ, срокъ дѣйствит. службы сокращается, а именно: для окончившихъ курсъ высшихъ и среднихъ учебныхъ заведеній, не ниже шести классившихъ курсъ высшихъ и среднихъ учебныхъ заведеній, второго класса духовныхъ семинарій, или совъ гимназій или реальныхъ училищъ, второго класса духовныхъ семинарій, или совъ полный курсъ другихъ среднихъ учебныхъ заведеній (2-го разряда)—2 года въ дѣйствительной службѣ и 16 лѣтъ въ запасъ; для окончившихъ курсъ учебныхъ заведеній 3-го разряда—3 года въ дѣйствительной службѣ и 15 лѣтъ въ запасъ и для имѣющихъ свидѣтельство о знаніи курса учебныхъ заведеній 4-го разряда—4 года въ дѣйствительной службѣ и 14 лѣтъ въ запасъ, а при назначеніи во флотъ—6 лѣтъ дѣйствительной службы и 4 года въ запасъ.

Окончившіе курсъ въ учебныхъ заведеніяхъ 1-го и 2-го разрядовъ, могутъ поступать на службу во всякое время года, не ожидая призыва. Срокъ службы имъ въ такомъ случаѣ исчисляется: для поступившихъ до 14-го августа—съ 15-го августа, а для поступившихъ съ 15-го августа по 31 декабря—съ 1-го января слѣдующаго за поступленіемъ года. Къ производству въ унтеръ-офицеры лица эти допускаются не ранѣе, какъ по выслугѣ года въ званіи рядового.

## СВѢДѢНІЯ О ДѢЛАХЪ БРАЧНЫХЪ.

Вступающіе въ бракъ должны имѣть совершенный возрастъ, а именно: женскихъ не менѣе 18 лѣтъ, а невѣсты не менѣе 16 лѣтъ. Природнымъ жителямъ Закавказья, впрочемъ, дозволяется вступать въ бракъ по достиженіи женихомъ 15, а невѣстою 13 лѣтъ. Если кому либо изъ брачующихся не достаетъ не болѣе полугода до установленнаго на этотъ случай совершеннолѣтія, то Епарх. архіереямъ предоставлено право, въ необходимыхъ случаяхъ, разрѣшать подобныя браки, по личному ихъ усмотрѣнію. Если кто либо изъ брачующихся вступитъ въ бракъ ранѣе законнаго срока, то бракъ этотъ считается не дѣйствительнымъ и сочетавшіеся бракомъ разлучаются отъ сожителства до достиженія ими полнаго гражданскаго совершеннолѣтія, послѣ чего они снова вѣнчаются. Запрещается вступать въ бракъ лицамъ имѣющимъ болѣе 80 лѣтъ. Запрещается вступать въ бракъ съ безумными. Запрещается вступать въ четвертый бракъ. Запрещается браки: брата съ родной сестрой, дяди съ племянницею, двоюроднаго брата съ двоюродной сестрой, отца съ снохою, зятя съ тещей, отчима съ падчерицею, мачихи съ пасынкомъ, отца съ тещей сына, отца со свекровью дочери, отчима съ дочерью пасынка или падчерицы, мачихи съ сыномъ пасынка или падчерицы, отца съ падчерицею сына или дочери, дѣда съ женою внука, бабки съ мужемъ внука, зятя съ свояченицею, деверя съ невѣстою, тестя съ сестрою зятя, тещи съ братомъ зятя, отца съ дочерью падчерицы или пасынка, внука съ тещею дѣда, дѣда съ тещею внука или свекровью внучки, тестя съ бабкою зятя, свекра

съ бабкою его снохи, пасынка съ сестрою отчима или мачихи, брата съ падчерицею брата или сестры, племянника съ женою дяди, дяди съ племянницею жены, съ двоюродною сестрою жены, двумя братьями съ двумя сестрами, восприемниковъ съ восприимыми и съ родителями послѣднихъ и друг. Запрещаются браки безъ дозволена родителей, или опекуновъ. Запрещаются браки служащихъ въ военной или гражданской службѣ безъ разрѣшенія ихъ начальства. Запрещается вступать въ бракъ православнымъ съ раскольниками и не христианами (если они не примутъ православія), лицамъ, виновнымъ въ расторженіи ихъ перваго брака, монашествующимъ и посящимъ іерейскій или діаконскій санъ.

Желающій вступить въ бракъ долженъ увѣдомить объ этомъ своего приходскаго священника, который, рассмотрѣвъ представленные брачующимися документы, производить въ церкви 3 раза *о поминаніи*, т. е. омовѣщеніе прихожанъ о предстоящемъ бракѣ. Всѣ имѣющіе свѣдѣнія о пренятствіяхъ къ браку, обязаны дать знать о томъ священнику. Оглашеніе производится въ дни праздничные. Предъ вѣнчаніемъ священникъ спрашиваетъ брачующихся (православныхъ) знаютъ ли они молитву Господню, Симв. вѣры, заповѣди и уютреобительныя молитвы и если они окажутся незнающими, то браковѣчаніе отлагается до тѣхъ поръ, пока они выучатъ это. Русскимъ подданнымъ бракъ съ нехристианами воспрещается. О произведенномъ вѣнчаніи священникъ дѣлаетъ отмѣтку на паспортахъ жениха и невѣсты. Если священникъ дознаетъ, что одна изъ брачующихся сторонъ идетъ подъ вѣнецъ по принужденію и насилью, то овъ не долженъ приступать къ бракосочетанію.

Для удостовѣренія безпренятственности брака должны быть брачующимися представлены слѣдующіе документы: 1) если брачующійся состоитъ на госуд. службѣ, то *дозволеніе на бракъ отъ начальства*, 2) если брачующійся купецъ, мѣщанинъ, или цеховой, то требуется *дозволеніе на бракъ отъ купеч., мѣщан., или ремеслен. управъ*, 3) *паспортъ* или выданъ на жительство, 4) *метрическая свидѣтельность*, 5) *свидѣт. о бытніи на истинной* брачующихся, 6) *свидѣтельство о сдѣланныхъ оглашеніяхъ*, если кто либо изъ брачующихся принадлежитъ къ другому приходу, 7) если кто либо вступаетъ въ бракъ по расторженіи перваго, то долженъ быть представленъ *указъ консисторіи о расторженіи* прежняго брака.

Браки должны быть совершаемы двумя и притомъ нешрѣбно въ присутствіи двухъ, или трехъ свидѣтелей.

Запрещается совершать браки: во время Великаго поста, сырной недѣли; отъ 14-го ноября до 6-го января, отъ 1-го до 15-го августа, отъ недѣли Всѣхъ Святыхъ до 29-го июня, также наканунѣ среды и пятницы, равно какъ и наканунѣ Господскихъ и богородичныхъ праздниковъ, а также наканунѣ празниковъ: Шокова Пресвятой Богородицы (30-го сентября), Казанской иконы Божіей Матери (21 октября), Успенія главы Іоанна Предтечи (28-го августа), и въ самый день этого праздника (29-го августа), Іоанна Богослова (25-го сентября) Николая Чудотворца (8-го мая и 5-го декабря), подъ дни храмовыхъ праздниковъ, наканунѣ дня Восшеств. на престолъ Государя Императора (1-го марта) и дня Коронаванія Ихъ Величествъ (14-го мая).

Браки *расторгаются* духовнымъ судомъ. Разводъ допускается: 1) въ случаѣ доказаннаго предубодьянія одного изъ супруговъ, 2) въ случаѣ безвѣстнаго отсутствія въ теченіе 3 лѣтъ, 3) въ случаѣ осужденія одного изъ супруговъ къ ссылке съ лишеніемъ правъ состоянія, если другой не соглашается идти въ ссылку и изъявляетъ намѣреніе вступить въ новый бракъ, 4) въ случаѣ физической неспособности къ брачному сожителству одного изъ супруговъ начавшейся до брака.

Дни мѣсяца.	ЯНВАРЬ.				ФЕВРАЛЬ.				МАРТЪ.				АПРѢЛЬ.			
	Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ	
	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.
1	7	57	4	21	7	17	5	13	6	20	6	0	5	13	6	50
5	7	54	4	27	7	9	5	20	6	11	6	7	5	4	6	56
9	7	50	4	34	7	2	5	27	6	2	6	13	4	56	7	2
13	7	46	4	40	6	54	5	34	5	54	6	20	4	48	7	8
17	7	41	4	47	6	46	5	40	5	45	6	26	4	41	7	15
21	7	35	4	51	6	37	5	47	5	36	6	32	4	34	7	21
25	7	29	5	1	6	29	5	24	5	28	6	38	4	27	7	27
29	7	22	5	8		28	февр.		5	19	6	45	4	21	7	33
31	7	19	5	11	6	22	5	59	5	15	6	48				
Дни мѣсяца.	МАЙ.				ІЮНЬ.				ІЮЛЬ.				АВГУСТЪ.			
	Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ	
	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.
1	4	18	7	36	3	51	8	9	4	5	8	5	4	47	7	21
5	4	12	7	41	3	50	8	11	4	10	8	1	4	53	7	14
9	4	7	7	47	3	51	8	12	4	15	7	57	4	59	7	6
13	4	3	7	52	3	52	8	13	4	20	7	52	5	5	6	8
17	3	59	7	56	3	54	8	12	4	25	7	46	5	11	6	9
21	3	56	8	1	3	56	8	12	4	31	7	40	5	17	6	1
25	3	53	8	4	4	0	8	9	4	37	7	34	5	23	5	2
29	3	52	8	7	4	3	8	6	4	43	7	27	5	39	6	3
31	3	51	8	8					4	46	7	23	5	32	6	9
Дни мѣсяца.	СЕНТЯБРЬ.				ОКТЯБРЬ.				НОЯБРЬ.				ДЕКАБРЬ.			
	Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ		Восходъ		Заходъ	
	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.	ч.	м.
1	5	34	6	17	6	21	5	11	7	12	4	16	7	54	3	55
5	5	40	6	8	6	27	5	3	7	19	4	11	7	57	3	56
9	5	46	5	59	6	34	4	55	7	25	4	6	8	0	3	57
13	5	52	5	50	6	40	4	47	7	32	4	2	8	1	4	0
17	5	58	5	41	6	47	4	40	7	37	3	59	8	2	4	3
21	6	5	5	32	6	54	4	33	7	43	3	57	8	2	4	7
25	6	11	5	24	7	1	4	26	7	48	3	56	8	1	4	11
29	6	17	5	15	7	7	4	20	7	52	3	55	7	59	4	16
31					7	11	4	17					7	58	4	19



НЕКРОЛОГИ.

1890 г.

— 28 ноября въ Москвѣ скончался одинъ изъ талантливейшихъ представителей русской сцены *Л. И. Градовъ-Соколовъ*. Покойный получилъ образование въ Петербургской театральной школѣ. Онъ подвизался сначала на Императорской сценѣ, потомъ въ провинціи и наконецъ въ Москвѣ,—у Корша и Горевои. На всѣхъ сценахъ покойный стяжалъ себѣ огромную славу умнаго, неподражаемаго комика.

— 6 декабря скончался на 62 г. жизни известный писатель, редакторъ „Правит. Вѣстника“ *Г. П. Данилевскій*. Изъ выдающихся сочиненій его читающей публикѣ известны: „Новыя мѣста“, „Девятый валъ“, „Мировичъ“, „Сожженная Москва“, „Бѣглецы воротались“, „Бѣглецы въ Новороссіи“. Нѣкоторыя изъ упомянутыхъ произведеній имѣли столь громадныи успѣхъ, что переведены были на иностранныя языки.

— 8 декабря въ Москвѣ скончался известный протоіерей *П. И. Капустинъ*. Покойный, кромѣ другихъ своихъ научныхъ познаній, обладалъ достаточно широкими свѣдѣніями по астрономіи и немало трудился въ этой области знанія.

— 15 декабря скончался князь *С. С. Гагаринъ*.

— 25 декабря скончался, отъ рака въ желудкѣ, Герцогъ *Николай Максимовичъ Лейттенбергскій*.

— 27 декабря скончался известный церковный ораторъ и ученый архіеп. одесскій и херсонскій *Никаноръ*. Имя почившаго пользовалось громадною популярностію среди всѣхъ классовъ нашего общества. Слава о немъ, какъ замѣчательномъ ученомъ и проповѣдникѣ, прошла всѣ концы Россіи. Пресвящ. Никаноръ получилъ образование въ Могилевской Дух. семинаріи, а затѣмъ въ С.-Петербур. Дух. академіи. Особенно извѣстенъ покойный какъ талантливый изобличитель ошибочныхъ воззрѣній графа Льва Толстого.

— 27 декабря скончался скоростижно епископъ ковенскій *Кириллъ*.

1891 г.

— 2 января скончался известный дѣятель и писатель по крестьянскимъ вопросамъ *С. Я. Капустинъ*.

— 11 скончался самарскій епископъ *Серафимъ*.

— 12 января скончался ген. адъют. *В. Г. Золотаревъ*.

— Въ январѣ скончался бывший курскій епископъ *Ефремъ*.

Н Е К Р О Л О Г И.

- 17 января скончался известный писатель *Г. З. Емисевъ*.
- 20 января скончался игуменъ Балаамскаго монастыря *Ионафанъ*.
- 27 января скончался правитель канцелярии Мин. Вн. Дѣлъ д. с. с. *А. Д. Пазухинъ*.
- 28 января скончался талантливый оперный артистъ *К. П. Ольхинъ*.
- 29 января скончался известный ученый *Н. Л. Пущинъ*.
- 29 января скончалась въ Стокгольмѣ, профессоръ математики *С. Б. Ковалевская*.
- Въ январѣ скончался крестьянинъ-поэтъ, писатель-самоучка, *А. Е. Разореновъ*.
- 29 января скончался одинъ изъ старѣйшихъ нашихъ моряковъ, герой севастопольской обороны *П. А. Чебышовъ*.
- Скончался профессоръ химіи Кіевскаго университета *П. П. Алексеевъ*.
- 4 февраля скончался заслуженный академикъ *К. П. Максимовичъ*.
- 11 февраля скончался ген.-лейт. *Г. Н. Третескій*, начальникъ кіевскаго окружнаго инженернаго управленія.
- 11 февраля скончался членъ главнаго военно-морскаго суда *А. К. Шефнеръ*.
- 22 февраля скончался кн. *П. А. Куріатовичъ-Курцевичъ*.
- Скончался гн.-лейтен. *А. П. Достуровъ*.
- Скончался ген.-адъют. *Н. В. Исаковъ*.
- 8 марта скончался членъ Госуд. Совѣта д. т. с. *П. Г. Рудкинъ*, Покойный очень много принесъ пользы отечеству на научно-педагогическомъ поприщѣ.
- 4 марта скончался въ Ригѣ бывший московскій почтъ-директоръ д. с. с. *А. И. Святскій*.
- 5 марта въ Римѣ скончался одинъ изъ видныхъ представителей фамиліи Бонапартовъ—*Жеромъ Наполеонъ*.
- 31 марта скончалась Ея Императорское Высочество Великая Княгиня *Ольга Феодоровна*.
- 15 марта 1891 г. скончался Николай Ивановичъ *Карашевичъ*, бывший помощникъ смотрителя Житомирскаго духовнаго училища.
- 11 апрѣля скончался известнѣйшій германскій стратегъ *Гельмутъ-Карлъ-Бернгардъ Мольтке*.
- 12 апрѣля скончался писатель *Н. В. Шенуновъ*.
- 13 апрѣля скончался Его Императорское Высочество Великій Князь *Николай Николаевичъ Старшій*. Русская армія, а съ нею и весь

русскій народъ глубоко скорбятъ объ этой потерѣ, лишившей наше воинство одного изъ талантливѣйшихъ его представителей.

— 17 апрѣля скончался, на 79 году своей жизни, каталикосъ всѣхъ армянъ *Макарій*. Покойный состоялъ каталикосомъ съ 1885 г. Онъ былъ выдающимся ученымъ и пользовался общимъ уваженіемъ среди армянъ.

— 14 апрѣля 1891 г. скончался *М. К. Фонъ-Вель*, старшій Житомирскій окружной акцизный Надзиратель.

— 12 мая скончался *Э. К. Ватсонъ*. Покойный известенъ былъ своими литературными трудами и сотрудничалъ въ „С.-Петербург. Вѣд.“, „Моск. Вѣд.“, „Москвѣ“, „Современникѣ“ и др.

— 18 мая скоропостижно скончался редакторъ „Вѣстн. Финансовъ, промышленности и торговли“ д. с. с. *А. К. Веселовскій*.

— 20 мая скончался профессоръ С.-Петербург. университета *И. Е. Андреевскій*. Покойный родился 13 марта 1831 года и образование получилъ въ С.-Петербург. университетѣ, на юридическомъ факультетѣ. Въ этомъ университетѣ И. Е. впоследствии состоялъ профессоромъ, а съ 1883 г. по 1887 г.—даже ректоромъ. Покойный И. Е. сдѣлалъ весьма цѣнные вклады въ русскую юридическую науку. Его труды всегда изобиловали богатствомъ свѣдѣній и отличались талантливымъ изложеніемъ. Изъ сочиненій его известны: „О намѣстникахъ, воеводахъ и губернаторахъ“. „О правахъ иностранцевъ въ Россіи до половины XV ст.“, „Русск. Госуд. право“ и др.

— 23 мая скончался въ Москвѣ профессоръ сравнительной анатоміи, гистологіи и эмбриологіи при Московскомъ университетѣ *А. И. Бабухинъ*. Покойный пользовался глубокимъ уваженіемъ какъ со стороны своихъ соотечественниковъ, такъ и со стороны слушателей.

— 25 мая скончалась графиня *Надежда Сергеевна Богарне*, вдова Его И. В. Герцога Николая Максимилиановича Лейхтенбергскаго.

— 30 мая скончалась *принцесса Вильгельмина Шлезвигъ-Гольштейнъ-Зондербургъ-Глюксбургская*.

— 1 іюня скончался директоръ военно-педагогическаго музея *В. П. Коховскій*.

— 23 августа *М. О. Коляковичъ*, известный писатель и публицистъ, профессоръ С.-Петербургской Духовной Академіи.

— 16 сентября *В. П. Титовъ*, членъ государственнаго совѣта.

— 16 сентября *И. А. Гончаровъ*, известный писатель.

— 12 сентября скончалась Ея Императорское Высочество Великая Княгиня Александра *Георгиевна*.

— 1 октября, въ Бозѣ почилъ Высокопреосвященнѣйшій первосвятитель Кіевскій и Галицкій Митрополитъ *Платонъ*, на 89 году отъ рожденія, 44 году святительства и 65 году дѣйствительной службы православной церкви и русскому Государству.

## НЕКРОЛОГИ ГАЛИЧАНЪ.

*Лужницкій* Иосифъ Михайловичъ Консistorскій совѣтникъ и приходникъ въ Жуковѣ. † 8 Февраля 1891 г.

*Петрушевичъ* Антоній Васильевичъ полковникъ. † 11 Февраля 1891 г.

*Левинскій* Осипъ Эмилиановичъ приходникъ въ Майдавѣ одинъ изъ первыхъ борцовъ за Русь и писатель. † 18 Февраля 1891 г.

*Заклинскій* Александръ Николаевичъ приходникъ въ Богородчанѣ бывшій посолъ въ Вѣнскомъ Рейхсратѣ и всѣмъ извѣстный какъ дѣятельный русскій патриотъ. † 16 Марта 1891 г.

*Вербницкій* Иванъ Ивановичъ бывшій предсѣдатель Вѣнскаго Сената. † 7 Апрѣля 1891 г.

*Скоморовскій* Иосифъ Михайловичъ протоіерей и членъ многихъ русскихъ обществъ. † 11 Апрѣля 1891 г.

*Ропицкій* Левъ Лукичъ смотритель народныхъ школъ, членъ всѣхъ галицко-русскихъ обществъ и искренній русскій патриотъ. † 18 Апрѣля 1891 г.

*Авдикъ* Иванъ Николаевичъ членъ руссконароднаго института и одинъ изъ лучшихъ русскихъ патриотовъ. † 25 Апрѣля 1891 г.

*Теницкій* Мелитонъ Ивановичъ голова г. Калуша и одинъ изъ политическихъ дѣятелей. † 12 Апрѣля 1891 г.

## Ю. Протоіерей Іоаннъ Григорьевичъ Наумовичъ.

(Некроль).

Недавно славянскій—православный міръ вообще и Галицкая Русь частности понесла тяжелую утрату въ лицѣ протоіерея *І. Г. Наумовича*, скоропостижно, отъ разрыва сердца, скончавшагося 4 Августа 1891 г. въ г. Новороссійскѣ, на обратномъ пути съ Кавказа, куда покойный отправился съ цѣлью самолично выбрать и осмотрѣть плодородныя, но незаселенныя пространства, на которыхъ могли бы поселиться его прежніе, всегда искренно любимые имъ, соотечественники Галичане—эмигранты, которые бы, въ числѣ другихъ хозяйственныхъ производствъ, занялись и разведеніемъ пчеловодства на самыхъ рациональныхъ началахъ, могущихъ дать огромное количество воску для производства церковныхъ свѣчъ.

Дѣятельность о. *І. Г. Наумовича* настолько плодотворна и обширна, преимущественно для Галицкой Руси, что описать всѣ его подвиги на пользу этого угнетеннаго народа намъ не позволяетъ мѣсто и мы ограничимся лишь самымъ краткимъ его некрологомъ, предо-

ставивъ право точно охарактеризовать его дѣятельность на пользу славянства будущимъ историкамъ Галицкой Руси.

Отецъ Іоаннъ Григорьевичъ Наумовичъ родился 14 Января 1824 года въ деревнѣ Козловѣ, нынѣшняго уѣзда Каменки Стурумиловой, въ восточной Галичинѣ. Отецъ его, Григорій, былъ крайне бѣднымъ народнымъ учителемъ въ мѣстечкѣ Бужскѣ. Воспитанный въ дѣтствѣ превосходною и очень умною матерью, Іоаннъ Наумовичъ поступилъ въ школу во Львовѣ и, вслѣдствіе бѣдности своихъ родителей, не имѣя средствъ къ продолженію своихъ занятій, боролся со всѣми невгодами, сопряженными съ бѣдностью, пока съ 1844 года не былъ принятъ въ духовную семинарію. Оттуда въ 1848 году, изгнанный за политическую шалость и ополченный, какъ почти всѣ его сверстники, онъ воротился домой въ Золѣшки, куда отецъ его былъ перемѣщенъ изъ Бужскъ.

Послѣ смерти своего отца, молодой Наумовичъ отправилъ мать съ семействомъ въ Кенты, а самъ пустился въ путь по Галиціи и Угорщинѣ, съ цѣлью изучить народъ. Черезъ нѣкоторое время, онъ нашелъ мѣсто въ Верхобужѣ у священника Тарновскаго, въ качествѣ частнаго учителя и здѣсь, одѣваясь по крестьянски, сталъ въ близкія отношенія къ простому народу и съ этихъ поръ полюбилъ его всѣмъ сердцемъ, любимый имъ взаимно. Онъ поставилъ себѣ цѣлью служить этому бѣдному народу всѣми своими силами, принятый вновь въ семинарію, окончилъ уснѣшно занятія богословскими науками. Женившись на дочери умнѣйшаго и любимаго народомъ священника Василия Гаврышкевича, Наумовичъ въ 1851 г. поступилъ въ священство.

Время, когда вступилъ о. Іоаннъ Наумовичъ на свою высокую пастырскую дѣятельность, останется навсегда незабвеннымъ для галицко-русскаго народа. Это было время пробужденія галичанъ, послѣ вѣковаго сна, къ народной жизни. Насталъ 1848 годъ. Въ Австріи провозглашена была конституція, свобода и равноправность всѣхъ вѣроисповѣданій и народностей, и трехмилліонный русскій народъ, освобожденный отъ продолжительнаго рабства, призванъ былъ къ свободному развитію своей народности. Передовые люди изъ интеллигенціи, которые до того времени присуждены были корчить изъ себя нѣмцевъ или католиковъ, вдругъ почувствовали себя свободными отъ мѣстныхъ предубѣжденій и принялись за руководство родного имъ народа. Первенствующимъ между этими народными дѣятелями, самымъ талантливымъ и энергичнымъ изъ нихъ и явился о. Іоаннъ Григорьевичъ Наумовичъ. Занимая скромную должность священника въ одномъ изъ галицко-увіатскихъ приходовъ, онъ отдалъ себя всецѣло на служеніе всему русскому народу въ Галиціи. Своими живыми и въ высшей степени назидательными проповѣдями, частными наставленіями, безчисленными книжечками и періодическими изданиями („Русская Дача“, „Читальня“, „Наука“) онъ старался утвердить въ массѣ

народа православную вѣру, ратовалъ за трезвость народа, училъ его рациональному хозяйству, призывалъ къ распространенію грамотности, старался сблизить его съ интеллигенціей и обратно. Для болѣе успѣшнаго поднятія уровня развитія массы народа, для взаимнаго обмѣна мыслей этого народа съ другими русскими дѣятелями и вообще для усиленія своей дѣятельности о. Наумовичъ основалъ общество имени Михаила Качковскаго, которое сразу приобрѣло себѣ особое довѣріе и любовь галицкаго народа: оно имѣло засѣданія, въ которыхъ участвовало до 6 тысячъ человекъ. Такая разнообразная и въ высшей степени энергическая дѣятельность о. Наумовича дала самые блестящіе результаты и народъ признавалъ въ немъ своего дорогаго отца, заступника и просвѣтителя, съ жадностью сталъ читать и читать его многочисленныя книжечки въ многочисленныхъ своихъ деревенскихъ читальняхъ и единогласно избралъ его депутатомъ въ Львовскій сеймъ и вѣнскій рейхсратъ, гдѣ онъ всегда ратовалъ за интересы и права своего народа.

О. Іоаннъ Наумовичъ считался самымъ виднымъ представителемъ святогорцевъ старорусской, или, какъ ее называютъ поляки, „москалефильской“ партіи, признающей одну нераздѣльную Русь отъ Карпатъ и до Урала. Понятно, что такія слишкомъ „русскія“ и „схиматическія“ убѣжденія покойнаго Наумовича и особенно его успѣшная дѣятельность по проведенію этихъ убѣжденій въ массу народа не могли, конечно, прійтись по вкусу врагамъ галицко-русскаго народа полякамъ, которые увидѣли въ скромномъ приходномъ священникѣ и учителѣ народа самаго опаснѣйшаго своего врага и стали употреблять всѣ средства, чтобы подорвать авторитетъ его. Пошли въ ходъ клевета за клеветой, доносъ за доносомъ и въ 1882 году о. Іоаннъ подвергся судебному преслѣдованію вмѣстѣ съ другими борцами русскаго дѣла въ Галиціи. Его обвинили въ государственной измѣнѣ и судъ присяжныхъ, составленный изъ семи поляковъ и трехъ евреевъ, вынесъ приговоръ, что онъ виновенъ въ подстрекательствѣ народа противъ поляковъ и католиковъ и судъ приговорилъ его къ 8-ми мѣсячному тюремному заключенію. Кромѣ того, еще за долго до окончанія этого процесса у о. Наумовича отняли приходъ и надъ нимъ была произнесена римская анаеема за приверженность къ православію. Противъ этой анаеемы о. Наумовичъ протестовалъ своей знаменитой „Апелляціей“ къ папѣ Льву XIII, въ которой подробно изложилъ свой взглядъ на унию и отношеніе къ ней католической церкви. На эту „Апелляцію“ римская курія отвѣтила о. Наумовичу только черезъ полтора года; при чемъ увѣдомлялось, что онъ будетъ восстановленъ въ своихъ правахъ, если изъявитъ готовность отречься отъ своихъ взглядовъ на унию, изложенныхъ въ „Апелляціи“. О. Наумовичъ не согласился съ этими требованіями и, видя бесполезность дальнейшей борьбы съ папствомъ, рѣшился открыто воссоединиться съ православною церковью, что и совершено было 6 Октября 1885 года въ Львовской православной церкви.

Просвѣтительная дѣятельность покойнаго о. І. Г. Наумовича снискала ему извѣстность не только въ его родной странѣ, но и у насъ въ Россіи, гдѣ онъ пользовался самой широкой популярностью.

Въ Россіи о. І. Г. Наумовичъ бывалъ неоднократно. Въ 1886 году онъ рѣшилъ переселиться въ Россію со всѣмъ своимъ семействомъ. Мѣстожителемъ онъ избралъ Кіевъ, гдѣ ему предложено было мѣсто миссіонера при Кіевской епархіи. Нѣкоторое время покойный о. Наумовичъ былъ также настоятелемъ прихода въ с. Борщаговкѣ близъ Кіева. Живя въ Россіи, покойный не переставалъ трудиться надъ составленіемъ различныхъ брошюръ и др. книгъ для просвѣщенія русскаго народа. Также много трудился покойный о. Наумовичъ надъ ознакомленіемъ сельскихъ жителей съ правильными основами сельскаго хозяйства. Однимъ изъ любимыхъ его занятій было пчеловодство, которому онъ посвящалъ не мало трудовъ. Въ 1887 году покойный о. Наумовичъ побывалъ у насъ въ г. Житомирѣ и предполагалъ быть въ Почаевѣ, гдѣ желалъ при Почаевской Лаврѣ завести пчеловодство, но обстоятельства такъ сложились, что онъ остался въ Кіевѣ, гдѣ написалъ брошюру по пчеловодству, которая получила широкое распространеніе.

*Юлія Шлемковичъ*, урожденная Княгиницкая, вдова русскаго священника, скончалась въ г. Коломый на 75 году жизни. Покойная отличалась великой честностью, искреннимъ русскимъ патриотизмомъ и воспитала въ такомъ духѣ своихъ дѣтей.

*Заревичъ* Іоаннъ Михайловичъ, приходникъ въ Княждворѣ, ревностный русскій патриотъ скончался 1 Октября на 83 году жизни и 60 году священства

*Допатинскій* Исидоръ Васильевичъ священникъ и русскій дѣятель въ Комаровѣ † 7 Октября.

*Крозмамокъ* Даніилъ приходникъ въ Маркополь, † 12 Октября.

*Яновичъ* Степанъ Ивановичъ священникъ искренній русскій патриотъ и глубокоуважаемый мужъ скончался 13 Октября на 88 году жизни и 60 году священства.

## Страховое Общество

### „РОССІЯ“.

Существенная важность страхованія во всѣхъ его видахъ, какъ то: имущества, жизни, приданнаго, и т. п. давно уже признана всѣми, а потому и явилась необходимость возникновенія у насъ множества страховыхъ обществъ разныхъ наименованій. Никто теперь не станетъ отрицать практической полезности этихъ учрежденій, особенно если во главѣ ихъ стоятъ люди честно и правдиво относящіеся къ принятымъ на себя обязанностямъ и производящіе свои операціи вполне добросовѣстно, не выдвигая на первый планъ лишь свои личные матеріальные интересы, игнорируя при этомъ интересы своихъ страхователей.

Къ сожалѣнію, приходится сознаться, что на ряду съ возникающими у насъ страховыми обществами, вполне удовлетворяющими своему назначенію, находятъ себѣ мѣсто и такія общества, въ правдой дѣятельности которыхъ приходится сильно сомнѣваться; особенно это сказать можно по отношенію къ разнымъ иностраннымъ обществамъ, которыя своими широкообъявленными рекламами привлекаютъ въ свои сѣти малоопытныхъ, доверчивыхъ людей, заставляя ихъ впоследствии горько разочаровываться въ своемъ доврѣніи. Во избѣжаніе подобныхъ печальныхъ послѣдствій, а также въ предупрежденіе публики отъ хищнической эксплуатаціи разными иностранными страховыми обществами, можемъ указать на одно изъ солидныхъ русскихъ страховыхъ обществъ, а именно страховое общество „Россія“, которое, не смотря на свое сравнительно непродолжительное существованіе (съ 1881 г.), успѣло уже завоевать себѣ полное доврѣніе и симпатію публики, такъ что число страхователей этого общества прогрессивно все болѣе и болѣе увеличивается.

Гарантія общества „Россія“ акціонерный и запасный капиталы, вмѣстѣ съ запасами резервныхъ премій, составляютъ 15 мил. руб., изъ коихъ, сверхъ суммъ наличныхъ, хранятся въ проц. бум. въ Государ. Банкѣ 12,200,000 и 1,850,000 р. составляютъ стоимость принадлежащихъ обществу четырехъ домовъ въ С. Петербургѣ.

Какъ на особую заслугу общества „Россія“ можно указать на то, что это общество, кромѣ всѣхъ операцій страхованія чуть ли ни первымъ въ Россіи ввело у себя страхованіе отъ несчастныхъ случаевъ и этотъ родъ страхованія тщательно выработанъ обществомъ на основаніи опыта лучшихъ заграничныхъ учрежденій. Несомнѣнно, что русскіе фабриканты, заводчики и домовладѣльцы пользуются услугами общества „Россія“, понимая дѣйствительную пользу этой отрасли страхованія.

## ОБЪЯВЛЕНІЯ.

### ЧУГУННО-ЛИТЕЙНЫЙ

И

### МЕХАНИЧЕСКІЙ ЗАВОДЪ

### ЖОРДАСЕВИЧЪ,

находящійся въ м. Трипольѣ, Кіевского уѣзда, принимаетъ всякаго рода заказы изъ чугуна, желѣза и бронзы по моделямъ и рисункамъ; изготовляетъ конныя молотилки улучшенныхъ системъ, для которыхъ находятся на заводѣ всѣ запасныя части, отпускаемыя по умѣренной цѣнѣ, тотчасъ по востребованію—Отливаются изъ чугуна изящной работы по новѣйшимъ образцамъ и рисункамъ: балконы, лѣстницы, надгробные памятники и рѣшетки. Заказы принимаются на заводѣ и въ Кіевѣ, въ магазинѣ выставки, на Подоль, Александровская ул., въ собств. домѣ № 75.

Прейсъ-курранты иногороднимъ высылаются бесплатно.

### САПОЖНИКЪ

### М. ГАЕЦКІЙ,

въ г. Житомирѣ, по Московской ул. противъ перваго бульвара въ собствен. домѣ,

рекомендуетъ въ большомъ выборѣ разнаго рода готовую обувь, а также принимаетъ заказы, выполняя ихъ въ срокъ и аккуратно въ собственной мастерской подъ личнымъ наблюденіемъ. Г.г. иногороднимъ заказчикамъ заказъ высылается черезъ почту съ приложеніемъ за пересылку 50 коп., съ наложеннымъ платежемъ 75 к.

Примѣчаніе: Заказъ, а равно и починка, не взятые чрезъ одинъ мѣсяць уничтожаются и мастерская не отвѣчаетъ за уничтоженіе.