

кое, четверть не даст иногда и 9 пудовъ въ су. Овесъ и ячмень очень удачны, просо и греча плохи. Хорошія цѣны на пшеницу, стоявшія въ началѣ осени, въ настоящее время нѣсколько упали и спросъ пока видимо уменьшился. Между тѣмъ, на всѣхъ промежуточныхъ и главныхъ станціяхъ желѣзныхъ дорогъ, между оконечными пунктами Елисаветградъ, Одесса и Николаевъ, подъ навѣсами и прямо вдоль платформъ, подъ открытымъ небомъ, навалены горы зернового хлѣба, который по недостатку подвижнаго состава, долгое время ожидаетъ своей очереди для отправки по назначенію.

— Изъ Кіева въ Харьковскія Губернскія Вѣдомости, отъ 12 октября, сообщаютъ что тамъ, несмотря на хороший урожай, почти по всей губерніи хлѣбъ въ нынѣшнемъ году, жизненные продукты очень дороги. Такъ ржаная мука продается по 1 р. 20 к. за пудъ, ржаной хлѣбъ отъ 3½ до 4 коп. за фунтъ. Говядина же хотя продается по недорогой цѣнѣ, но дурнаго качества, вследствие того что продаваемый тамъ на убой скотъ сткармливался въ истекшее лѣто по большей части жмыхомъ со свекловичныхъ и сахарныхъ заводовъ.

РАЗНЫЯ РАЗНОСТИ.

Новый питательный препаратъ «мясной порошокъ» — Fleischpulver. Гигиенисты всѣхъ странъ давно уже озабочены замѣною въ войскахъ традиціонной говядины болѣе разнообразною пищею. Эта забота породила цѣлый рядъ искусственныхъ продуктовъ; но между ними не было до сихъ поръ ни одного, который соединялъ бы въ себѣ три необходимыя условія питательной пищи: удобство сохраненія, пріятный вкусъ и относительно невысокую стоимость — по крайней мѣрѣ, равную стоимости свѣжей говядины. Этотъ вопросъ былъ подвергнутъ всестороннему изслѣдованію въ очень интересной работѣ врача 2-го драгунскаго полка Люкса и фармацевта Кирна, причемъ они оба признали наибольшую доброкачественность за продуктъ, рекомендованный однимъ изъ военныхъ врачей, подъ именемъ мяснаго порошка — Fleischpulver. Онъ изготовляется особеннымъ способомъ изъ южно-американской говядины и безусловно отличается отъ предшествующихъ ему произведеній подобнаго же рода богатствомъ содержаніемъ бѣлковинистаго вещества, заключающагося въ свѣжей говядинѣ. Сравнительный анализъ этого порошка и обыкновенно употребляемой въ войскахъ говядины достаточно убѣждаетъ въ его питательности. Кирнъ нашелъ въ 100 граммахъ порошка слѣдующія доли: воды — 10, обыкновенной соли — 10 и бѣлковины — 80; въ 100 граммахъ говядины содержатся доли: воды — 87, бѣлковины — 10, жиру и щелочей — 3. Стоимость порошка — около 3 франковъ за килограммъ; такимъ образомъ и въ хозяйственномъ отношеніи онъ представляетъ несомнѣнные выгоды, такъ какъ одинъ килограммъ замѣняетъ собой около 6 килограммовъ свѣжей говядины. Наконецъ, Люксъ предполагаетъ, что порошокъ можетъ сохраняться продолжительное время; по крайней мѣрѣ, образчики его съ 1870 года весьма хорошо сохранились: отправленные въ Америку, гдѣ ихъ прочность была признана, они возвратились потомъ безъ всякаго измѣненія. Ко всѣмъ этимъ преимущ-

ествамъ мяснаго порошка слѣдуетъ присоединить еще удобство его перевоза: 500 граммъ его, соответствующіе 5 или даже 6 фунтамъ говядины, представляютъ въ объемѣ 750 кубическихъ сантиметровъ, тогда какъ объемъ равнаго, по питательности, количества говядины достигаетъ 3 — 4.000; если же порошокъ приготовленъ въ плиткахъ, то объемъ получается еще меньшій. Опыты Люкса, произведенные въ его районѣ, могутъ считаться удовлетворительными: 50 граммъ, растворенныя въ поллитрѣ кипятка, въ нѣсколько минутъ образуютъ бульонъ, не менѣе вкусный и гораздо болѣе питательный, чѣмъ бульонъ изъ соответствующихъ данному количеству порошка 300 граммъ говядины. Испытаніе порошка въ широкихъ размѣрахъ должно произойти въ непродолжительномъ времени, если ужъ не происходить въ настоящую минуту въ бельгійской арміи; разумеется только такимъ путемъ и можетъ быть рѣшенъ вопросъ о его пригодности («XIX Siècle»).

Миланскій пассажъ, или галерея Виктора Эммануила, какъ называютъ его миланцы, безспорно, единственное въ своемъ родѣ во всей Европѣ сооруженіе по грандіозности размѣровъ, по пропорциональности во всѣхъ частяхъ и по вкусу и изяществу въ деталяхъ, начиная отъ газоваго фонаря до художественныхъ фресокъ и статуй, украшающихъ его стѣны и арки. Миланскій пассажъ имѣетъ 195 метр. въ длину, 15 метр. въ ширину и 26 метр. въ высоту. Выпуклый пассажъ восьмиугольный куполъ, или, лучше, верхушка купола достигаетъ высоты 50 метровъ, считая отъ пола. По вечерамъ болѣе 2.000 газовыхъ рожковъ освѣщаютъ галерею и даютъ ей волшебный видъ. Надо видѣть тогда оживленіе, господствующее въ этой прелестной бальной залѣ. Толпы миланцевъ и путешественниковъ собираются въ галерею еще задолго до зажиганія газа. Дѣло въ томъ, что процессъ зажиганія огней въ пассажѣ самъ по себѣ чрезвычайно интересенъ. Пассажъ освѣщается въ нѣсколько мгновеній. Поднявъ вверхъ голову, любопытные терпѣливо ждутъ пока въ лѣвой сторонѣ купола не появится какой-то маленькій человекъ, или по крайней мѣрѣ кажущійся такимъ снизу, и не станутъ снаряжать игрушечный локомотивъ, съ зажженнымъ фитилемъ, приправленнымъ сбоку. Когда все готово, кажущійся снизу маленькимъ человекомъ, при помощи особаго механизма, пускаетъ локомотивъ по рельсамъ, опоясывающимъ куполъ, и локомотивъ, быстро описывая кругъ, менѣе чѣмъ въ полторы минуты зажигаетъ всѣ двѣсти рожковъ, устроенныхъ во кругъ купола. Восклицанія восторга раздаются въ толпѣ, которая затѣмъ расходится, вполне довольная только-что видѣннымъ ею зрѣлищемъ. Много уже лѣтъ, какъ это остроумно придуманное зажиганіе газовыхъ рожковъ въверху галереи повторяется изо дня въ день, но миланцы никакъ не могутъ наглядѣться на эту затѣйливую штуку; для нихъ, она попрежнему имѣетъ прелесть новизны.

Затруднительное положеніе суда. Верховному суду въ Чикаго предстоитъ рѣшить одно чрезвычайно курьезное дѣло. Нѣкая Елизавета Фальви скромно требуетъ развода съ двумя своими мужьями. Она заявила, что въ 1868 г. вышла замужъ въ Линнѣ, въ штатѣ Массачусетсъ, за г-на Дениса

Фальви, который покинулъ ее въ 1872 году. Спустя два года, нѣкто Эдуардъ Гансъ объявилъ ей, что она овдовѣла и убѣдилъ ее выйти за него замужъ. Теперь, узнавъ, что ея первый мужъ еще живъ и женился на другой женщинѣ, отъ которой уже имѣетъ нѣсколько дѣтей, она требуетъ развода съ Фальви, ссылаясь на прелюбодѣяніе, и съ Гансомъ, потому что ея бракъ съ нимъ незаконенъ. Этотъ фактъ, единственный въ своемъ родѣ, чрезвычайно затруднилъ судъ, который не знаетъ, какое постановить рѣшеніе, ибо такой случай не предусмотрѣнъ закономъ.

Знаменитые обжоры. Было время, — пишутъ въ Deutsche Montagsblutt, — когда ѣсть скоро, и въ особенности много, считалось хорошимъ тономъ. Если во всѣ времена существовали люди, которые могли ѣсть постоянно, потому что ихъ желудокъ неустанно переваривалъ все, что въ него посылали, ѣсть до тѣхъ поръ, пока не устанутъ челюсти, то все-таки не подлежитъ никакому сомнѣнію, что, какъ общее правило, наши предки ѣли рѣшительно больше нашего. Доказательствомъ этого служатъ старинныя меню, отличавшіяся не столько разнообразіемъ блюдъ, сколько ихъ солидностію. Преданіе говоритъ, что знаменитый атлетъ древности, Миланъ Кротонскій, съѣдалъ одинъ жаренаго быка; съ трудомъ этому вѣрится, но въ древности было обыкновеніе готовить для одной особы хребетъ пятигодового быка. Клавдій Альбинъ съѣдалъ за разъ 500 фигъ, 100 персиковъ, 10 дынь, 20 фунт. винограда и 100 бекасовъ. Императоръ Максиміанъ съѣдалъ въ одинъ день 40 ф. мяса, которые онъ запивалъ однимъ ведромъ вина. Въ новѣйшее время извѣстенъ знаменитый обжора Іосифъ Кольникеръ, изъ Пассау, умершій въ 1771 году; онъ съѣдалъ въ теченіе пяти часовъ двухъ телятъ и выпивалъ двадцать квартавъ вина. Извѣстенъ также подвигъ одного обжоры, который взялся на пари съѣсть за обѣдомъ цѣлаго теленка; скушавъ уже большую его часть, въ разныхъ видахъ, онъ сказалъ: „Если теленка не подадутъ мнѣ скоро на столъ, то онъ пожалуй будетъ мнѣ въ тягость“. Сохранился также рассказъ объ одномъ сельскомъ пасторѣ, который обѣдалъ однажды у своего прихожанина. За столомъ сидѣло много гостей. Когда хозяйка дома подошла къ нему первому съ большимъ блюдомъ жаркаго, почтенный пасторъ присвоилъ его все съ словами: „Этого пожалуй будетъ много“... Одинъ графъ Д. могъ ѣсть безконечно и серьезно увѣрялъ, что онъ никогда не наѣдался какъ слѣдуетъ. Однажды онъ былъ приглашенъ на обѣдъ къ одному высокопоставленному лицу. Хозяинъ вздумалъ испытать его способность многоѣденія, и потому лакеямъ отданъ былъ приказъ подавать графу по три и по четыре раза каждое блюдо. Графъ пилъ и ѣлъ за шестерыхъ, но по окончаніи обѣда, на вопросъ хозяина, признался, что рѣшительно голоденъ, и изъявилъ готовность съѣсть одинъ — паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ на 24 персоны. При помощи нѣсколькихъ бутылокъ вина паштетъ этотъ исчезъ въ бездонномъ брюхѣ гостя. „Ну, что, любезный графъ, — спросилъ, смѣясь, хозяинъ, — теперь вы сыты?“ Отвѣтъ былъ опять отрицательный. „Ну, такъ я долженъ отказаться отъ удовольствія насытить васъ“ — отвѣтилъ тотъ. Одинъ пожилой, извѣстный своимъ ап-