

наклоненію носовой ея части въ томъ или другомъ направленіи, кверху или книзу.

Какъ бы то ни было, но самое погруженіе „Гимнота“ особенно замѣчательно: въ противоположность другимъ подводнымъ лодкамъ, грузно уходящимъ въ воду, не измѣняя своего горизонтальнаго положенія и потому погружающимся медленно, съ трудомъ, „Гимнотъ“, напротивъ, скрывается подъ водою совершенно какъ рыба, сравнительно весьма быстро и легко, не производя при этомъ ни малѣйшаго волненія, за исключениемъ легкой пѣнистой зыби въ кормовой части, которая скрывается подъ водою послѣднею, словно громадная бѣлуга, ударившая по волнамъ своимъ сильнымъ хвостомъ. Испытанія произведенныя на Тулонскомъ каналѣ, въ присутствіи специалистовъ и многочисленной публики, дали блестящіе результаты. Особенно сильное впечатлѣніе на присутствующихъ произвелъ тотъ моментъ, когда „Гимнотъ“ плавая по различнымъ направленіямъ у всѣхъ на глазахъ, вдругъ, наклонившись, взмахивалъ „хвостомъ“ и скрывался въ волнахъ, а затѣмъ, пройдя съ полверсты, на глубинѣ семи метровъ подъ водою, вновь появлялся на поверхности, чтобы вторично нырнуть и показаться въ другомъ мѣстѣ, прямо противоположномъ тому, гдѣ ожидали его появленія. Какъ на поверхности воды, такъ и подъ водою „Гимнотъ“ безразлично можетъ идти впередъ или назадъ, очень чувствителенъ къ рулю и легко дѣлаетъ повороты по всѣмъ направленіямъ.

Словомъ, результаты испытаній превзошли всякія ожиданія и, по словамъ Гастона Тиссанде, подводная лодка Зеде „составляетъ новое и замѣчательное пріобрѣтеніе науки, могущее открыть для мореплаванія невѣдомые горизонты“ и уже во всякомъ случаѣ обещающее въ случаѣ надлежащаго его примѣненія, оказать не малую услугу военно-морскому дѣлу въ качествѣ усовершенствованной подводной машины.

Барбарисъ — разсадникъ ржавчиннаго грибка. Недавнія изслѣдованія образа жизни ржавчиннаго микроскопическаго грибка *Rustia graminis*, который производитъ очень чувствительныя опустошенія въ хлѣбныхъ поляхъ и особенно въ ржаныхъ и пшеничныхъ, показали, что этотъ грибокъ особенно привольно развивается вначалѣ на кустахъ барбариса. Французское Общество земледѣлія, изучившее внимательно этотъ важный вопросъ, пришло къ убѣжденію, что барбарисъ слѣдуетъ причислить къ вреднымъ растеніямъ, и во французскій сенатъ внесенъ былъ законъ, по которому разсадка барбариса была строго ограничена: такъ, по этому закону, воспрещается разводить барбарисъ въблизи хлѣбныхъ полей или изгородей, отдѣляющихъ поля отъ садовъ. Рус. Вѣд.

Местъ Эдиссона. Къ Эдиссону явился одинъ парижскій журналистъ и потребовалъ 500 франковъ, чтобы онъ расхвалитъ выставку его изобрѣтеній. Эдиссонъ рѣшилъ отомстить проходимцу и отомстилъ слѣдующимъ образомъ. Къ нему пріѣхалъ на выставку президентъ Карно, и при президентѣ и многочисленномъ обществѣ Эдиссонъ показалъ дѣйствіе фонографа. Фонографъ повторилъ, къ великой потѣхѣ слушателей, разговоръ журналиста съ Эдиссономъ. Послѣ этого, вѣроятно, другіе журналисты будутъ осторожнѣе.

Вѣдомость. Въ вѣдомости о справочныхъ цѣнахъ на жизненные потребности, существующихъ по г. Курску въ августѣ мѣсяцѣ 1889 года.

	Ролы.	Цѣна.
Гречиха	четв.	6 40
Проро	четв.	7 —
Рожь въ 9 пуд.	четв.	5 —
Мука ржаная въ 10 ф.	четв.	4 70
Мука пшеничная 1 сортъ	пудъ	65
Мука пшеничная 2 сортъ	пудъ	1 10
Мука пшеничная 3 сортъ	пудъ	95
Мука пшеничная 4 сортъ	пудъ	85

Печатано въ Курской Губернской Типографіи

пеклеванная	1	—
Гречневая 1 сортъ	1	60
Гречневая 2 сортъ	1	40
Гречневая 3 сортъ	1	60
Пшеничная 1 сортъ	1	20
Пшеничная 2 сортъ	1	70
Пшеничная 3 сортъ	1	40
Пшеничная 4 сортъ	1	90
Картофельная	2	20
Гороховая	1	60
Пшеница	четв.	10 —
Крупа: гречневая въ 8 пуд.	9	60
Крупа: гречневая въ 1 пудъ	1	20
Крупа: гречневая въ 2 пудъ	2	—
Крупа: гречневая въ 3 пудъ	2	—
Крупа: гречневая въ 4 пудъ	2	40
Крупа: гречневая въ 5 пудъ	4	—
Пшено 1 сортъ	1	20
Пшено 2 сортъ	1	90
Горохъ 1 пуд 12 фунт.	мѣра	1 5
Саго	пудъ	8 —
Солодъ: ржаной	1	20
Солодъ: ячменный	1	40
Овесъ въ 5 1/2 пуд.	четв.	2 75
Сѣно	пудъ	26 —
Солома	—	15 —
Соль молотая	—	40 —
Говядина 1 сортъ	пудъ	3 60
Говядина 2 сортъ	пудъ	3 20
Говядина 3 сортъ	пудъ	2 40
Сало свиное солѣное	—	5 50
Сало свиное топленое	—	6 —
Сало свиное въ 1 фунтъ	—	17 —
Сало свиное въ 4 фунтъ	—	50 —
Сало свиное въ 15 фунтъ	—	15 —
Рыба: осетрина малосольная	—	30 —
Рыба: севрюга	—	25 —
Рыба: чебакъ	—	6 —
Рыба: лещъ	—	6 —
Рыба: судакъ	—	7 —
Рыба: свѣжій	—	20 —
Рыба: караси и проч. свѣж.	—	15 —
Икра: паюсная	1	80
Икра: зернистая	2	—
Сельди королевскія	—	40 —
Ветчина: копченая	—	15 —
Ветчина: вареная	—	20 —
Колбасы: копченая	—	30 —
Колбасы: вареная	—	20 —
Сыръ: швейцарскій	—	75 —
Сыръ: голландскій	—	40 —
Уксусъ: пивной	1	—
Уксусъ: обыкновенный	бугыл.	5 —
Уксусъ: экстраговъ	—	40 —
Масло: чухонское	фунтъ	25 —
Масло: топленое	—	27 —
Масло: подсолнечное	—	14 —
Масло: конопляное	—	10 —
Масло: деревянное	—	52 —
Капуста: свѣжая въ кочанахъ	100	2 —
Капуста: квашеная	100	1 —
Бураки свѣжіе	100	1 —
Картофель	мѣра	40 —
Лукъ	пудъ	80 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	6 1/4
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	5 1/4
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	4 1/4
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	3 1/2
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	3 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	2 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	2 20
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	2 95
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	5 85
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	5 80
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	6 30
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	16 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	16 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	5 30
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	14 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	6 80
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	5 20
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	5 20
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	4 80
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	3 20
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	55 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	25 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	23 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	1 20
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	7 —
Хлѣбъ печеный: франц. высш. безъ масла сахара фунтъ	—	4 80

Молоко	ведло	60
Черносливъ: французскій	—	40
Крахмалъ: англійскій рисовый	—	20
Крахмалъ: пшеничный лучшій	—	15
Крахмалъ: пшеничный простой	—	10
Корица	—	50
Гвоздика	—	80
Лавровый листъ	—	20
Перецъ: горькій	—	62
Перецъ: душистый	—	35
Горчица сарептская 1 сортъ	—	40
Горчица сарептская 2 сортъ	—	25
Свѣчи: стеариновыя Невскія	пудъ	8 60
Свѣчи: стеариновыя Невскія	фунтъ	22 —
Свѣчи: экономическія	пудъ	6 80
Свѣчи: экономическія	фунтъ	18 —
Свѣчи: сальныя	пудъ	6 —
Свѣчи: сальныя	фунтъ	16 —
Мыло Курское простое	пудъ	3 40
Мыло Курское простое	фунтъ	9 —
Сивка англійская	фунтъ	40 —
Водка	ведло	5 —
Вино: мадера	бутыл.	1 —
Вино: портвейнъ	—	1 —
Вино: лиссабонское	—	50 —
Спиртъ въ 80% очищенный	—	65 —
Хрѣнъ молотый	фунтъ	10 —
Льняное сѣмя	—	10 —
Керосинъ: очищенный	пудъ	1 20
Керосинъ: очищенный	фунтъ	3 1/2 —
Дрова: дубов. сухія 4-хъ полѣн. шырк. куб. саж.	32	—
Дрова: ильпанскія	—	—
Торфъ: обыкновенный	—	16 —
Торфъ: обыкновенный	1000	4 —
Лузга гречишная	1000	40 —
Извозчикъ: по городу	конецъ	20 —
Извозчикъ: по городу	часъ	40 —
Дрозжи сухія	фунтъ	40 —
Яйца куриныя	100	1 —

ОБЪЯВЛЕНІЯ.

Вблизи города Харькова отдается въ аренду и продается канатная фабрика. Справки въ Харьковскомъ Обществѣ Взаимнаго Кредита, на Николаевской площади, 3—1.

„ГРѢХИ МОЛОДОСТИ“.

Поучительное слово ко всѣмъ разстроившимъ свою нервную систему ананизмомъ и распутствомъ

соч. Д-ра Лоренцъ

Русское Изданіе Д-ра Б—ль

цѣна 1 руб.

Эта полезная книга содержитъ множество совѣтовъ, какъ избавиться страдающимъ отъ вредныхъ послѣдствій вышеозначенныхъ пороковъ и возстановить разстроенныя силы и здоровье.

Книга эта разрѣшена Московскимъ цензурнымъ Комитетомъ.

Складъ изданій въ книжномъ магазинѣ

Отто Аспергера въ Лейпцигѣ (Саксонія).

Иногородніе за почтовую пересылку не платятъ.

52—23

Редакторъ А. Танковъ.