

ГУБЕРНІСКІЯ ВѢДОМОСТИ

ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

СУББОТА ЮЛЯ 17-го 1854 ГОДА № 29.

ДНЕВНИКЪ ОТЕЧЕСТВЕННЫХЪ ВОСПОМИНАНІЙ

ЮЛЯ 12. Разрушеніе Печерскаго Монастыря въ Нижнемъ Новгородѣ отъ осыпи горы. 1596. Царь Михаилъ Осодоровичъ Романовъ скончался въ Москвѣ въ день своего рожденія. 1615. Побѣда надъ Турками подъ Рущукомъ. 1810.

ЮЛЯ 14. Пораженіе Новгородцевъ великимъ княземъ Моховскимъ Юанномъ Васильевичемъ при Шелони. 1471.

Побѣда надъ Литовцами при Ведровѣ. 1500.

ЮЛЯ 15. Кончина св. великаго князя Владиміра Свато-славича въ Берестовѣ. 1015 — Великій князь Александръ Ярославичъ Невскій разбилъ Шведовъ при Невѣ. 1240.

ЮЛЯ 17. Кончина царицы Анастасія Романовны, первой супруги царя Іоанна Васильевича Грознаго 1560.

МѢСТНЫЯ ИЗВѢСТІЯ.

О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ особахъ высшихъ классовъ.

Изъ Москвы до Арзамаса 9 ч. ген. маіоръ Озеровъ, изъ имѣнія 11 ч. дѣйств. стат. сов. Прутченко.

Въ Казань 8 ч. ген. маіоръ Ремми, въ Спбургъ полк. адъют. Е. И. В. гвард. шт. капит. графъ Строгановъ.

— Черезъ Нижній-Новгородъ 7 Юля прошелъ транспортъ изъ Алтайскихъ заводовъ до Спбурга на 11-ти возкахъ. Въ немъ заключается золота 16 пуд. 22 фун. 56 золотн., серебра 197 пуд. 25 ф.

и 76 золотн. Транспортъ сопровождается поруч. Лещевымъ и кол. регистр. Сохинскимъ.

Въ Нижнемъ-Новгородѣ съ 1 по 8-е Юля судовъ грузилось 129 на сумму 284,368 руб. Разгрузилось 127 на сумму 811,480 руб. сер.

МѢСТНАЯ ХРОНИКА

извѣстія изъ уѣздовъ

Арзамасъ.

Въ селѣ Крутомъ Майданѣ, сгорѣло 17 крестьянскихъ домовъ. Убытку домохозяева потерпѣли до 3,000 руб., сер.

Балахна.

Мѣщанскій мальчикъ 5-ти лѣтъ, играя на поляхъ и нечаянно упавъ въ воду, утонулъ въ рѣкѣ Волгѣ.

Княгининъ.

Въ селѣ Кеславѣ на поляхъ помѣщицы Бахметевой, градомъ побито ржаного хлѣба 200 десятинъ. Убытку понесено до 3,000 руб. сер.

ТОРГОВАЯ ТАКСА,

СОСТАВЛЕННАЯ ВЪ НИЖЕГОРОДСКОЙ ГРАДСКОЙ ДУМѢ О ЦѢНАХЪ НА ПРОДАВАЕМЫЕ СЪБЫТНЫЕ ПРИПАСЫ НА Юль мѣсяць 1854 года.

Сорты хлѣба:

Ржаной хлѣбъ изъ лучшей муки: за фунтъ 1

сорта 1 коп., сер., 2 сорта $\frac{3}{4}$ к., ситный хлѣбъ за фун., $1\frac{1}{2}$ коп., бѣлый хлѣбъ изъ крупчатой муки 1 сорта $3\frac{1}{4}$ коп., 2 сорта $2\frac{3}{4}$ коп., калачи изъ такой же муки 1 сорта 3 коп., 2 сорта $1\frac{1}{2}$ коп., пеклеванный хлѣбъ 4 копѣйки, французскій хлѣбъ изъ крупчатой муки въ заведеніи 4 коп., такой же отъ разнощиковъ 4 коп., крендели изъ крупчатой муки 1 сорта 4 коп., сер.

Сорты муки и проч.

Муки ржаней куль 9 пуд., вѣсу 1 сорта 3 р., 2 сорта 2 руб. 80 к., крупчатой 1 сорта мѣшочекъ 5 пудъ 5 р. 80 к., 2 сорта 3 руб., 75 к., 3 сорта 2 р. 80 коп., гречневой пудъ 1 сорта 1 р. 20 коп., 2 сорта 50 коп., гороховой пудъ 1 сор. 60 коп., 2 сорта 50 коп., овсяной за 1 пудъ 55 коп., толокна пудъ 60 коп., крупъ: манной пудъ 1 руб. 20 коп., гречневой 1 сорта четв. 55 коп., 2 сорта 50 коп., овсяной 1 сорта за пудъ 80 к., 2 сорта 70 коп., солоду ржаного за пудъ 45 коп., ячянаго и пшеничнаго 60 коп., гороху пудъ 1 сор. 60 коп., 2 сорта 50 коп., овса четверт. 7 пуд., безъ куля шастанаго 2 руб., 20 коп., овса четверт. въ $5\frac{1}{2}$ пудъ безъ куля простаго 1 сорта 1 руб., 70 коп., 2 сорта 1 р., 50 коп., сѣмя четв. коноплянаго 50 коп., свѣчь сальныхъ: пудъ 4 р., фунтъ 10 коп., пшеница пудъ 1 сорта 50 коп., 2 сорта 45 коп., сер.

Сорты мяса за фунтъ и поштучно изъ черка-скаго скота.

1 сортъ: филей, засѣкъ изъ груди, середина, огузокъ и край за фунтъ 5 коп., 2 сортъ: середина, бедра, подпашекъ съ покровкою, бочекъ, толстый край, середина лопатки и чельшко за фунтъ 4 коп., 3 сортъ: шея и оковалокъ $3\frac{1}{2}$ коп. голова съ языкомъ 50 коп., студень т. е. ноги и морда 50 коп., пара почекъ 25 коп., рубецъ 13 коп., зарѣзъ $2\frac{1}{2}$ к., сычугъ $2\frac{1}{2}$ к., сер.

Изъ Русскаго скота:

1 сортъ: филей, засѣкъ изъ груди, середина, огузокъ и край за фун. 4 к., 2 сортъ: середина, бедра, подпашекъ съ покровкою, бечекъ, толстый край, середина лопатки, чельшко и шея за фунтъ $3\frac{1}{2}$ коп., голова съ языкомъ 40 коп., студень т. е. ноги и морда 30 коп., пара почекъ 17 коп., рубецъ 10 к., зарѣзъ 2 к., сычугъ 2 к., теляти-

ны: 1 сорта за фунтъ 6 коп., 2 сорта 5 копѣекъ, голова и ноги теляч. 1 сорта 20 коп., 2 сорта 15 коп., баранины: задней части за фунтъ 4 к., передней части $3\frac{1}{2}$ к., баранья голова 4 коп., свинины свѣжей въ продажѣ не имѣется, соленой въ окорокахъ за ф. 8 к., сала свѣжаго пудъ говяжьяго 2 руб., 30 коп., соленого ветчиннаго 3 р., 30 к., топленого говяжьяго 3 р., 30 к., сер.

Разныя припасы.

Севрюги малосоленной Нижегородскаго соленья за фунтъ 1 сорта 20 к., 2 сорта 15 к., Яицкой соленой 1 сорта 10 к., 2 сорта 8 к., коренной 1 сорта 8 к., 2 сорта 7 к., 3 сорта 6 к., судака малосольнаго 1 сорта 5 к., 2 сорта 4 к., сухаго 1 сорта 4 к., 2 сорта 3 к., леща сухаго 1 сорта 4 к., 2 сорта 3 к., осетрины малосоленной Нижегородскаго соленья за фун. 1 сор. 35 к., 2 сор. 25 к., бѣлуги Нижегородскаго соленья за фунтъ 1 сорта 20 к., 2 сорта 15 к., сомины малосоленной въ продажѣ не имѣется, снетковъ сухихъ въ продажѣ не имѣется, бѣлой рыбицы за фунтъ 1 сорта 20 к., 2 сорта 15 к., икры зернистой 1-го, 2-го и 3-го сортовъ въ продажѣ не имѣется, икры паюсной 1 сорта 50 к., 2 сорта 40 к., 3 сор. 30 коп., межеумку 1 сорта 30 коп., 2 сор. 25 копѣекъ, 3 сорта 20 коп., пробоекъ 1 сорта 20 коп., 2 сорта 15 коп., масла коровьяго за пуд., 4 руб., 80 коп., льянаго 2 р., 20 к., коноплян. 1 руб., 70 коп., маковаго 3 руб., зорнаго 2 р., 75 коп., соли фун. $1\frac{1}{2}$ коп., уксусу пивнаго ведро 40 коп., сер., бутылка уксусу 3 коп., ягодъ можжевелевыхъ 3 к., малины за фунтъ сушеной въ продажѣ не имѣется, черниги ф. 13 к., лукурѣпчагаго четверикъ 50 к., крупы перловой: нѣмецкой 10 коп., фунтъ, русской 6 к., фун., пшеница сарачинскаго нѣмецкаго 13 коп., русскаго 6 коп., фун., постилы клюквенной фун. 10 коп., яблочной ф., 10 коп., грибовъ: бѣлыхъ фун. 40 коп., черныхъ 10 коп., меду бѣлаго фун. 26 коп., краснаго ф. 13 коп., поросенокъ 40 коп., курица живая 25 к., пара цыплятъ 50 к., яицъ куриныхъ десятокъ 7 к., сѣна пудъ на стоялыхъ дворахъ 16 к., сѣна пудъ въ торговые дни на возахъ 12 к., дровъ пятерикъ съ доставкою по городу березовыхъ 12 руб. 50 к., сосновыхъ 10 руб. 50 коп., еловыхъ 10 р., сер.

Живая рыба.

Стерлядь живая низоваго привоза отъ 5 до 8

верш. 35 коп., отъ 8 до 9 верш. 1 р. 50 к., отъ 9 до 10 верш. 1 р. 75 к., отъ 10 до 11 верш. 6 р. отъ 11 до 12 верш. 10 руб., серебромъ.

Карась за фунтъ 10 к., язъ фун. 8 $\frac{1}{2}$ к., полудзь фун. 6 к., шука фун. 8 $\frac{1}{2}$ к., сомина фун. 10 коп., лещъ ф. 11 к., окунь ф. 11 к., ершь ф. 11 коп., налимъ 13 к., судакъ 20 к., линь 10 к., серебромъ.

Дешевая и удобная чугунная печь.

Для этого устройство нужно нѣсколько обыкновенныхъ чугунныхъ горшковъ, такихъ, которые постепенно одинъ другаго были бы около полвершка менѣе, числомъ не меньше 5; просверлить въ каждомъ, отступя отъ дна къ верху на полвершка, по одной круглой щели, въ діаметрѣ 1 $\frac{1}{2}$ вершка, а въ самомъ большемъ изъ нихъ вырѣзать еще край, съ противной стороны круглаго отверстія, для топки, четверугольно, книзу горизонтально на 4 вершка: въ отверстіе же самаго меньшаго горшка туго вставить изъ листового желѣза трубку, пропустя ее на $\frac{1}{4}$ вершка внутрь и загнувъ къ стѣнѣ горшка плотно, снаружи же оставить длиною на вершокъ.—Потомъ, на чугунную обыкновенную сковороду, величиною больше большаго горшка почти на $\frac{1}{2}$ вершка, поставленную на положенныхъ плашмя кирпичахъ, или на слоѣ песка въ 2 вершка, опрокинуть большой горшокъ, приваривъ вырѣзаннымъ для топки краемъ въ ту сторону, съ которой удобнѣе топить; на этотъ поставить другой горшокъ, опрокинутый, наложить отверстиемъ въ противную отъ нижняго сторону, или по крайней мѣрѣ вбокъ, а на этотъ—третій и такъ далѣе. По сложеніи такъ всѣхъ горшковъ, печка готова въ видѣ рѣзной колонны, внутри съ хорошими оборотами. Ежели она сложена изъ трехъ горшковъ, то можетъ быть безъ всякой связи, а если болѣе, то надобно связать ихъ проволокою, или если горшки поставлены очень высоко, то и рѣзными желѣзными прутьями; если горшки равны, то они слагаются хорошо и не пропускаютъ дыма, въ противномъ случаѣ, щели затереть глиною; наружность, для вида, можно очищать пескомъ или выкрасить произвольно, на клейной водѣ, краскою.—Далѣе, на вставленную въ верхній горшокъ трубку накладывается дымопроводная изъ листового тонкаго желѣза (осмер-

наго), въ діаметрѣ 1 $\frac{1}{2}$ вершка, другая трубка, которая должна быть длиною болѣе сажени, стоять въ положеніи близкомъ къ горизонтальному съ высотою печки и еще имѣть повороты тупоугольные; противное же этому сложеніе неудобно. Вывести эту трубу можно въ печныя дверцы, но еще лучше въ пробитое въ кафѣ отверстіе, которое, при ненадобности, можно закладывать особенною крышкою, если же необходимо провести ее прямо на открытый воздухъ, то наблюдать, чтобы, по выходѣ трубки наружу, послѣднее колѣно ея, длиною въ аршинъ, стояло отвѣсно и имѣло вверху крышку для защиты отъ вѣтра. Лучшая изъ такихъ (трубокъ) предложена г-мъ архитекторомъ И. И. Свизевымъ для дымовыхъ трубъ изъ листового желѣза.—Засимъ можно эту печь всѣмъ, чѣмъ угодно, топить, но лучше щепою и мелкими дровами, подкладывая ихъ помаленьку; въ противномъ случаѣ, начнетъ выкидывать дымъ и пламя. Нагрѣвается эта печка вся, равно какъ трубы, и мгновенно распространяетъ свою теплоту по окружности. Если печка расположена ближе аршина къ дереву, то надобно заслонить дерево желѣзнымъ листомъ, потому что, раскаляясь, она производитъ сильный жаръ.—Все здѣсь изложенное дознано долговременнымъ опытомъ, и потому смѣло можно предложить хозяевамъ эту печь. Ничтожность же цѣнности видна изъ самаго описанія. Одно затрудненіе просверлить щели, но и то всякій порядочный кузнецъ сдѣлать можетъ. Изъ обыкновенныхъ же этого рода печей, желѣзныя очень скоро сгораютъ, а чугуныя тяжелы, всѣ безъ оборотовъ и чрезвычайно дороги, чрезъ что недоступны небогатымъ людямъ.

(Экон. Зап.)

ОТЪ РЕДАКЦІИ ВОЕННАГО ЭНЦИКЛОПЕДИЧЕСКАГО ЛЕКSIKОНА.

Редакція, издавъ пятый томъ втораго изданія Военнаго Энциклопедическаго Лексикона и такимъ образомъ окончивъ почти половину труда своего, считаетъ излишнимъ распространяться объ улучшеніяхъ, которыя сдѣланы были съ тою цѣлью, чтобы сдѣлать это сочиненіе сборникомъ полезнѣйшихъ свѣдѣній, не только для военныхъ людей, но и вообще для каждаго любознательнаго человѣка. Лестное вниманіе публики ко второму изданію Военнаго Энциклопедическаго Лексикона

содѣлало возможнымъ своевременный выходъ въ свѣтъ первыхъ пяти томовъ; но въ настоящее время отсутствіе значительнаго числа подписчиковъ заставляеть Редакцію отложить издание 6-го тома до 1-го сентября.

Редакція льститъ себя надеждою, что издание послѣдующихъ томовъ удовлетворитъ ожиданіямъ просвѣщенныхъ читателей Военнаго Энциклопедическаго Лексикона. Въ предлагаемомъ нынѣ 5-мъ томѣ, въ числѣ многихъ новыхъ статей, въ особенности замѣчательны: Дефилированіе, Дивизія, Дисциплина, Доменная печь, Донская земля, Дѣйствительность и дальность выстрѣловъ, Европа, Египеть, Желѣзное судостроеніе (въ Приб.), Желѣзныя дороги (съ картою), Запасныя войска, Знамя, Ахалскихъ (въ Приб.), Башь-Кадыкъ-Ларь (въ Приб.), Баяндуръ (въ Приб.).

Для поясненія нѣкоторыхъ статей 5-го тома Военнаго Энциклопедическаго Лексикона приложены къ нему слѣдующіе планы и карты.

1) Чертежъ къ статьѣ Дефилированіе; 2) Планъ сраженія при Дрезденѣ; 3) планъ къ системѣ Дюфура; 4) карта Египта; 5) карта Египетско-турецкихъ войскъ 1832, 1839 и 1840 годовъ и 6) карта всѣхъ желѣзныхъ дорогъ въ Европѣ.

ЧАСТНЫЯ ИЗВѢСТІЯ.

ТОРГОВЫЙ ДОМЪ

ПЕТЕРСА и К^о

С.-Петербургскаго 1-й гильдіи купца Почетнаго Гражданина, состоящій въ С.-Петербургѣ, по Малой Миліонной улицѣ, близъ Невскаго Проспекта, въ собственномъ домѣ подъ № 6-мъ,

ПРОИЗВОДИТЬ ПРОДАЖУ И ПОКУПКУ

разныхъ сельскихъ продуктовъ и мануфактурныхъ издѣлій, а именно: ПШЕНИЦЫ, РЖИ, и другихъ хлѣбныхъ произведеній въ зернѣ и въ молотомъ видѣ; также ПЕНЬКИ, ЛЬНУ, ПОТАШУ, МАСЛА коровьяго, льнянаго и разныхъ другихъ; ШЕРСТИ, КОЖЬ всѣхъ сортовъ сырыхъ и выдѣланныхъ; ВОСКУ, ПУХУ, САЛА, ШЕТИНЫ, СУКОНЬ, ПОЛОТЕНЬ, ПЕСКУ СВЕКЛО-

ВИЧНАГО САХАРУ и разныхъ другихъ предметовъ.

Для полученія ближайшихъ свѣдѣній благоволятъ обращаться по выше означенному адресу.—1.

Въ Литографію Нижегородскаго Губернскаго Правленія приглашенъ къ занятіямъ отличный граверъ на камнѣ. Почему нынѣ принимаются для литографированія, заказы всѣхъ сортовъ: бланковъ, конторскихъ счетовъ и росписокъ, аптекарскихъ сигнатуръ, ярлыковъ на вина, визитныхъ, адресныхъ, свадебныхъ и траурныхъ билетовъ. Все это исполняется въ новѣйшемъ стилѣ и пожеланію заказывающихъ въ какомъ угодно фонѣ и даже золотомъ. Адресоваться съ заказами могутъ письменно и лично въ Нижегородскую Губернскую Типографію.—1.

О ПРИѢХАВШИХЪ И ВЫѢХАВШИХЪ

Съ 7 по 14-е Іюля 1854 года.

Приѣхали въ Нижній—Новгородъ.

Изъ Сызрана въ Ярославль поруч. Ротаевъ, изъ Москвы стат. сов. Кротковъ, изъ Казани въ Москву поруч. Петровъ, изъ имѣнія кол. ассес. Семеновъ, изъ Горбатова тамошн. исправн. Бодревскій, изъ Владим. губ. отст. кол. сов. гр. Толь, ост. въ 1-й Кремл. части; изъ Сибурга губ. секр. Тизенгаузенъ, изъ Москвы въ Казань тамошн. прокур. кол. сов. Оголинъ, ост. во 2-й Кремлев. части, изъ Москвы отст. кол. ассес. Базылевскій и надворн. сов. князь Голицынъ, ост. въ Рожд. части, изъ Москвы въ Казань отст. надворн. сов. Шадринъ, изъ Москвы отст. сенат. регистр. Дюлу, изъ Сибурга кол. секр. Ключаревъ и кол. регистр. Крапивинъ, ост. въ Макар. части.

Выѣхали изъ Нижнягс—Новгорода.

Въ Казань кол. ассес. Стратимовичъ, въ Москву отст. поруч. Каратаевъ и графъ Виліегорскій-Матюшинъ, въ Уфу подполковн. Хлѣбенинъ, въ Симбирскъ стат. сов. Коротковъ, въ Москву отст. поруч. Петровъ.

Редакторъ А. Шенотъ еав.