

ления жидкости, ее предварительно охлаждают до 40—50° Ц., прибавляют тщательно взбитый с водой яичный белок и снова подвергают ее сильному кипячению въ течение 20 минутъ; при этомъ белокъ, свертываясь въ видъ плотныхъ комковъ, захватываетъ мельчайшія частицы, вызывающія мутноватость желатины. Остается профильтровать желатину. Для отдѣленія плотныхъ комковъ яичнаго белка, ее пропускаютъ предварительно черезъ нѣсколько слоевъ марли, послѣ чего она подвергается фильтраціи черезъ смоченный кипятокъ складчатый фильтръ изъ шведской бумаги. Стеклянная воронка съ фильтромъ помѣщается въ другую плантамуровскую воронку, въ которой между двойными стѣнками находится горячая вода, благодаря чему фильтрованіе, совершающееся при высокой температурѣ, происходитъ довольно быстро и желатина не застываетъ на фильтрѣ. Профижженная желатина должна быть совершенно прозрачна, слегка лишь окрашена и нейтральной или слабощелочной реакціи; она разливается въ пробирки и обезпложивается три дня подрядъ, по 20 мин., въ коховскомъ аппаратѣ. Продолжительное, въ течение нѣсколькихъ часовъ, кипяченіе желатины, съ цѣлю ея стерилизаціи, не допускается, такъ какъ она теряетъ при этомъ способность застывать.

2) *Мясопептонъ-агаръ*. Агаръ представляетъ собой растительный студень, добываемый изъ растущихъ въ Остиндіи и Японіи различнаго рода водорослей; онъ распускается лишь при температурѣ, близкой къ точкѣ кипѣнія воды, и снова застываетъ уже при 40° Ц.; благодаря своей тягучести онъ даже въ 40° Ц. растворъ фильтруется съ большимъ трудомъ, почему при приготовленіи изъ агара П. среды его размягчаютъ въ автоклавѣ при 120° или подвергаютъ его кипяченію въ теченіе нѣсколькихъ часовъ. Къ слабощелочному мясопептонъ-бульону прибавляютъ $1\frac{1}{2}$ —2% агара, колбу съ жидкостью ставятъ на часъ въ автоклавъ при 120°, послѣ чего, при пользованіи плантамуровской воронкой, агаръ довольно легко проходитъ черезъ фильтръ. Предварительная передъ фильтраціей нейтрализація жидкости ненужна, такъ какъ агаръ самъ по себѣ имѣетъ нейтральную реакцію. Профильтрованный мясопептонъ-агаръ, разлитый въ пробирки, обезпложивается въ одинъ сеансъ нагрѣваніемъ въ автоклавѣ при 120° въ теченіе $\frac{1}{2}$ часа. Если въ распоряженіи не имѣется автоклава, то поступаютъ слѣдующимъ образомъ: кипятятъ въ чугуномъ эмалированномъ котелкѣ 20,0 агара съ 3—4 литрами воды въ теченіе 2—3 часовъ; къ остающейся жидкости прибавляютъ литръ бульона и снова кипятятъ до полученія одного литра; этимъ путемъ точно также получается хорошо фильтрующійся агаръ (Н. Шульцъ). Къ агару, а равно и къ желатинѣ, для той или другой спеціальной цѣли, прибавляютъ часто различныя другія вещества. Такъ, прибавленіе винограднаго сахара (1—2%), индиготина (0,5—1,0%), муравьинокислаго натра (0,25—0,5%) необходимо для питанія и размноженія анаэробныхъ бактерій, нуждающихся, какъ извѣстно, въ восстанавливающихъ, легко отдающихъ свой

кислородъ веществахъ. Прибавленіемъ къ агару глицерина (6—8%) получается плотная П. среда, весьма пригодная для роста бугорчатой палочки. Агаръ, съ 1—2% винограднаго сахара, представляетъ лучший субстратъ для испытанія ферментативной способности бактерій: будучи засѣянъ вызывающимъ броженіе микроорганизмомъ, сахарный агаръ (при 37°) уже черезъ 1—2 часа обнаруживаетъ нѣсколько пузырей газа, количество которыхъ черезъ сутки увеличивается настолько, что агаръ расщепляется на нѣсколько отстоящихъ другъ отъ друга на 1—3 см. участковъ. Прекрасную П. среду для роста многихъ патогенныхъ бактерій, особенно различнаго рода вибрионовъ, представляетъ мясопептонный агаръ или желатина, съ прибавленіемъ къ нимъ *алкалинальбумината*, приготовляемого по способу Дейке: 1000,0 телатины дигерируются въ теченіе сутокъ съ 1200 кб. стм. 3% раствора КНО; жидкость фильтруется и къ прозрачному, окрашенному въ темноту бурый цвѣтъ, фильтрату прибавляется соляная кислота до выпаденія альбуминатовъ; послѣдніе отфильтровываются, размѣшиваются въ небольшомъ количествѣ воды и подщелачиваются. Жидкость выпаривается, высушивается въ порошокъ, который въ количествѣ $2\frac{1}{2}$ % прибавляется къ мясопептонной желатинѣ или агару. Алкалинальбуминатъ Дейке продается и въ готовомъ видѣ. Изъ всѣхъ примѣсей къ агару наибольшее значеніе имѣетъ примѣсь крови; на такой средѣ Пфейферу удалось выростить палочку инфлюэнцы. Берутъ изъ мякоти пальца, при обычныхъ антисептическихъ предосторожностяхъ, нѣсколько капель крови и размазываютъ ихъ платиновой проволокой по поверхности косо-застывеннаго агара; до употребленія въ дѣло, пробирки ставятъ на сутки въ термостатъ (при 37°); пользуются лишь тѣми пробирками, которыя послѣ этой пробы не обнаружили никакого загрязненія. Какъ желатина, такъ и агаръ, имѣютъ свои достоинства и недостатки, и одна изъ этихъ средъ не всегда можетъ замѣнить другую. Агаръ употребляется главнымъ образомъ для культивированія патогенныхъ бактерій и вообще микроорганизмовъ, живущихъ при температурѣ тѣла (37°); желатиной, распускающейся уже при 25°, можно пользоваться, наоборотъ, лишь при комнатной температурѣ. На косо-застывшемъ агарѣ, въ пробиркахъ, микроорганизмы сравнительно долѣе сохраняютъ свою жизнеспособность, чѣмъ въ желатинѣ, такъ какъ, вслѣдствіе выдѣленія конденсаціонной воды, собирающейся въ нижней части пробирки, агаръ въ теченіе долгаго времени предохраненъ отъ высыханія. Главный недостатокъ агара заключается въ томъ, что, представляя собой тѣло, близко стоящее къ углеводамъ, онъ не проявляетъ своей истинной многимъ бактеріямъ способности вырабатывать протеолитическіе, растворяющіе белки ферменты; наоборотъ, желатина, какъ тѣло белковинное, пептонизируется и разжижается подобными бактеріями, что имѣетъ немаловажное значеніе для біологической ихъ характеристики. Разжиженіе желатины нѣкоторыми бактеріями имѣетъ и свои невыгод-

ныя стороны, препятствуя болѣе или менѣе продолжительному наблюденію неразжижающих желатину бактерий, находящихся въ изслѣдуемомъ матеріалѣ (водѣ, почвѣ и т. п.), вмѣстѣ съ разжижающими микроорганизмами: послѣдніе заглушаютъ собой ростъ первыхъ. Вообще, при бактериологическихъ изслѣдованіяхъ необходимо одновременно пользоваться обоими субстратами. 3) Весьма важную II среду для бактерий представляетъ *кровая сыворотка*. Представляя собой прозрачный, плотный субстратъ, приготовляемый изъ крови, она, по составу своему, лучше другихъ средъ удовлетворяетъ разнообразнымъ требованіямъ, предъявляемымъ многими, живущими въ человѣческомъ и животномъ организмѣ, болѣзнетворными микроорганизмами (палочкой дифтерита, туберкулеза и др.). Добываніе крови для приготовленія сыворотки и стерилизація послѣдней связаны съ немалыми затрудненіями. Рациональнѣе всего пользоваться способомъ Ру и Нокорда, при которомъ, въ моментъ взятія крови, исключается попаданіе зародышей изъ воздуха, чѣмъ устраняется необходимость стерилизаціи субстрата. Въ яремную вену животнаго вкалывается, при соблюденіи антисептическихъ предосторожностей, троакаръ; вынувъ изъ него иглу, вставляютъ стеклянную трубку, нижнимъ своимъ концомъ переходящую черезъ ватную пробку въ узкій, высокій, тщательно обезпложенный цилиндръ, собирающій кровь. Послѣдняя остается въ прохладномъ мѣстѣ на 48 часовъ; отстоявшаяся за это время совершенно прозрачная, янтарножелтаго цвѣта сыворотка снимается обезпложенными пипетками въ обезпложенныя пробирки; послѣднія кладутъ затѣмъ въ особый термостатъ, дно котораго слегка наклонено, и сыворотка, безъ предварительной стерилизаціи, подвергается здѣсь въ косомъ положеніи свертыванію въ течение 30—60 минутъ при 68°. Свертываніе производится при косомъ положеніи пробирки, съ цѣлью образованія сывороткой, по ея уплотненію, широкой поверхности. Этотъ точный способъ доступенъ лишь въ лабораторіяхъ, имѣющихъ въ своемъ распоряженіи какое-либо крупное животное (лучше всего лошадь), могущее дать время отъ времени большое количество крови (изъ 1—1½ литровъ получается не больше 100—200 куб. см. сыворотки). Обыкновенно приходится брать кровь на бойнѣ и полученную черезъ 2 дня сыворотку подвергать предварительно обезпложиванію, по Тиндалю, нагрѣваніемъ 8 дней подрядъ, по 1 часу, при 55°. Быстрое, однократное обезпложиваніе сыворотки при высокой температурѣ невозможно: уже при темп., не превышающей 70°, она становится негодной, превращаясь въ грязнобурю, мутную, непрозрачную массу. Если кровяная сыворотка не предназначена для немедленнаго употребленія, то, по Кохъ-Кирхнеру, для ея стерилизаціи пользуются хлороформомъ, который, будучи прибавленъ въ количествѣ 1 куб. см. на 100 куб. см. сыворотки, въ теченіе 2 мѣсяцевъ, вполне ее обезпложиваетъ. Колбочки съ содержимымъ, во избѣжаніе испаренія хлороформа, тщательно закупориваются резиновыми

пробками, которыя заливаются параффиномъ. Въ этомъ видѣ сыворотка сохраняется неограниченно долгое время. При необходимости пользованія ею, резиновые пробки замѣняются обезпложенными ватными пробками, и колбочки ставятся на нѣсколько дней въ термостатъ, для испаренія хлороформа; сыворотка, разлитая затѣмъ въ обезпложенныя пробирки, подвергается обычнымъ путемъ свертыванію. Баранья или телячья кровяная сыворотка, смѣшанная, по Лёффлеру, въ отношеніи 3:1 съ телячьимъ бульономъ, содержащимъ 1% пептона, 1% винограднаго сахара и 0,5% поваренной соли, представляетъ лучшую II среду для дифтерійной палочки; размазавъ на поверхности этого субстрата подозрительную пленку, снятую съ зѣва, можно, въ случаѣ дифтерита, уже нерѣдко черезъ 6 часовъ поставить діагностику, а слѣдовательно, своевременно приступить къ лѣченію противодифтерійной сывороткой. Въ нѣкоторыхъ специальныхъ случаяхъ, особенно для открытія гонококковъ, пользуются *человѣческой* сывороткой, добывая кровь во время родовъ изъ послѣда. Послѣ перевязки и перерѣзки пуповины, плацентарный ея конецъ, предварительно обмытый сушеной и стерилизованной водой, опускаютъ въ обезпложенную колбу, куда, благодаря продолжающимся сокращеніямъ матки, выгоняется изъ пуповины небольшое количество крови. Съ цѣлью воспользоваться кровяной сывороткой (которая, будучи разъ свернута, болѣе уже не разжижается) и для пластичныхъ разводковъ, т. е. для изоляціи бактерий, заражаютъ жидкую, обезпложенную, но несвернутую сыворотку прививнымъ матеріаломъ и тщательно смѣшиваютъ ее съ 2% растопленнымъ и остуженнымъ до 42° II агаромъ; смѣсь разливается затѣмъ въ чашки Петри, гдѣ она и застываетъ (Ньерре). 4) Изъ *непрозрачныхъ* II средъ первое мѣсто занимаетъ *картофель*. Онъ служитъ прекраснымъ субстратомъ для многихъ сапрофитовъ и патогенныхъ бактерий, обнаруживающихъ на немъ характерный типическій ростъ; имъ пользуются также для сохраненія разводковъ на продолжительный срокъ и для обнаруженія микроорганизмовъ спорообразованія. Крупныя, такъ назыв. салатныя картофелины очищаютъ подъ струей воды отъ грязи, послѣ чего кончикомъ картофельнаго ножа вырѣзаютъ всѣ подозрительныя мѣста (глазки), разрѣзаютъ картофель на круглыя пластинки, кладутъ ихъ въ маленькія двойныя чашки и обезпложиваютъ въ коховскомъ аппаратѣ. Рациональнѣе еще пользоваться для разводковъ на картофель широкими, въ 2½ см. въ діаметрѣ, пробирками. Пробочнымъ сверломъ вырѣзаютъ изъ крупнаго картофеля цилиндръ, разрѣзаютъ его по діагонали на два клина и вкладываютъ каждый изъ нихъ въ пробирку широкимъ концомъ внизъ. Для предохраненія разводки отъ загрязненія конденсаціонной водой, выделяющейся изъ картофеля, практично пользоваться пробирками, имѣющими недалеко отъ дна кольцообразное суженіе, на которомъ и покоится картофельный клинъ, вода же собирается на дно пробирки, ниже суженія. Передъ опусканіемъ картофеля въ пробирку, на-

ливаютъ въ послѣднюю нѣсколько капель воды для предохраненія субстрата отъ высыхания. Для пигментныхъ бактерій пользуются, по Сойка и Краю, П. средой, приготовленной изъ *развареннаго въ молокѣ риса*: 100 гр. рисовой муки, тщательно растертой въ ступкѣ съ 250 куб. см. снятаго молока, развариваютъ, при постоянномъ помѣшиваніи, въ густую кашу, и туго набиваютъ послѣдней цилиндрическую трубку. По охлажденіи выдавливаютъ рисовый цилиндръ изъ трубки, разрезаютъ его на нѣсколько параллельныхъ дисковъ, укладываютъ каждый изъ нихъ въ отдѣльную чашку, куда наливаютъ еще нѣсколько капель молока и обезпечиваютъ въ теченіе 1½ часовъ въ коховскомъ аппаратѣ. На яркомъ фонѣ этой среды, разноцвѣтныя пигментныя бактеріи выступаютъ очень рѣзко. 6) *Хлѣбная меза*, обладающая кислой реакціей, служитъ хорошей средой для плѣсневыхъ грибовъ. Насыпаютъ въ эрленмейеровскія колбы обыкновенный черный хлѣбъ, высушенный и растертый въ мелкій порошокъ, прибавляютъ воды до полученія однообразной, влажной каши и обезпечиваютъ въ паровомъ котлѣ.

Литература. Cohn, «Beiträge zur Biologie der Pflanzen» (I, 2); Nägeli, «Ernährung der niederen Pilze durch Kohlenstoff und Stickstoffverbindungen. Untersuchungen über niedere Pilze» (1882); Petruschky, «Centralblatt für Bacteriologie und Parasitenkunde» (1889, т. VI, и 1890, т. VII); C. Fränkel, «Beiträge zur Kenntniss der Bacterienwachstums auf eiweissfreien Nährlösungen» («Hygienische Rundschau», № 17, 1894); Capaldi und Proskauer, «Beiträge zur Kenntniss der Säurebildung bei Typhusbacillen und Bacterium coli» («Zeitschrift für Hygiene etc.», т. XXIII 1896, вып. III); Н. Шульцъ, «Zur Frage der Bereitung einiger Nährsubstrate» («Centr. für Bacter.», 1891, т. X); Pfeiffer, «Zeitschrift für Hyg. etc.» (т. XIII); М. Коцынъ, «Биологическія свойства броунотифозной палочки и b. coli communis» («V отчетъ моск. городск. sanit. станціи»); К. Френкель, «Основы ученія о бактеріяхъ»; Thoinot и Masselin, «Руководство къ изученію микробовъ» (1896); Heim, «Lehrbuch der bacteriologischen Untersuchung und Diagnostik» (1894); C. Günther, «Руководство бактериологіи и бактериол. методики» (1897); C. Flügge, «Die Microorganismen» (1896); K. Lehmann, «Atlas und Grundriss der Bacteriologie» (1896); А. Левинъ, въ «Реальной Энциклопедіи медицинскихъ наукъ» (т. XIV).

М. В. Коцынъ.

Питейная монополія — одинъ изъ видовъ фискальныхъ монополій, къ которымъ прибѣгаетъ государство съ цѣлю полученія большого дохода отъ обложенія предмета всеобщаго потребленія (монополія табачная, соляная, спичечная и др.). Установленіе П. монополіи мотивируется, сверхъ того, охраненіемъ народнаго здоровья (посредствомъ улучшенія качества вина) и борьбою съ пьянствомъ. Одною изъ главныхъ причинъ распространенія пьянства является *интересъ* продавцевъ въ большемъ сбытѣ вина, побуждающій ихъ прибѣгать ко всевозможнымъ злоупотребленіямъ — фальсификаціямъ, отпуску вина въ долгъ и

т. п. Предполагается, поэтому, что съ замѣною частныхъ продавцевъ казенными агентами, находящимися на жалованьи и лично не заинтересованными въ увеличеніи сбыта, устранится одинъ изъ главныхъ факторовъ распространенія пьянства. Опасеніе, что денежный интересъ можетъ получить преобладаніе и въ стремленіяхъ казеннаго управленія питейнымъ дѣломъ, устраняется во 1-хъ тѣмъ, что П. доходъ можетъ оставаться на прежнемъ уровнѣ и при уменьшеніи потребленія, вслѣдствіе возвышенія продажной цѣны вина и полученія казною того барыша, который раньше получался частными продавцами, а во 2-хъ гласностью дѣйствій правительства и контролемъ общественнаго мнѣнія. Объектомъ П. монополіи является продажа питей и лишь на второмъ планѣ ихъ производство, которое и при П. монополіи можетъ оставаться частнымъ дѣломъ. Точно также П. монополія не должна быть непременно государственной, а можетъ быть съ успѣхомъ замѣнена общественною, примѣромъ чему служить такъ наз. готенбургская система продажи питей (см. Пьянство). Стремленія къ установленію П. монополіи существуютъ во многихъ государствахъ. Въ Германіи проектъ П. монополіи былъ внесенъ Бисмаркомъ въ рейхстагъ въ февралѣ 1886 г. Предоставляя винокурению по прежнему частной предпримчивости, проектъ предлагалъ обратить въ привилегію имперіи поупку спирта отъ туземныхъ производителей и полученіе его изъ-за границы, очистку и переработку его, а также продажу спиртныхъ напитковъ. Противъ проекта поднялась сильная агитація, какъ со стороны непосредственно заинтересованныхъ лицъ (трактирщиковъ, содержателей ресторановъ и другихъ лицъ, торгующихъ спиртными напитками, число которыхъ достигало 330 тыс.), такъ и со стороны народныхъ представителей, опасавшихся, что П. монополія, создавъ обширный классъ людей находящихся въ зависимости отъ правительства, дастъ послѣднему могущественное орудіе для воздѣйствія на выборы, вслѣдствіе чего 27 марта 1886 г. проектъ былъ отвергнутъ рейхстагомъ большинствомъ 181 голосовъ противъ 3. Во Франціи агитація въ пользу П. монополіи ведется съ 1880 г. профессоромъ финансовой науки въ парижской Ecole de droit Альгловомъ, авторомъ проекта «факультативной монополіи спирта» (Le monopole facultatif de l'alcool), возлагающаго на обязанность правительства анализъ спиртныхъ напитковъ и разлива ихъ въ такъ наз. фискальныя бутылки въ ¼ литра, устроенныя такимъ образомъ, чтобы послѣ опорожненія наполненіе ихъ вновь было сопряжено съ трудностями. Продажа напитковъ по этому проекту можетъ производиться какъ казною, такъ и частными лицами, но послѣдніе должны пріобрѣтать фискальныя бутылки отъ казны. Идея Альгова получила дальнѣйшую разработку въ проектѣ общей реформы налоговъ, внесенномъ въ палату въ 1891 г. Можаномъ, вмѣстѣ съ 145 депутатами, и въ такомъ же проектѣ, внесенномъ въ 1894 г. Гильеме, вмѣстѣ съ 166 депутатами; въ обоихъ проектахъ монополія ректификаціи спирта занимаетъ одно изъ первыхъ мѣстъ. Палата 15 іюня 1894 г. вы-

сказалась, большинством голосовъ, за неотложность этой монополіи и поручила комиссіи выработать соотвѣтствующій законопроектъ, который, однако, не получилъ дальнѣйшаго движенія. Главными противниками П. монополіи во Франціи являются Р. Стурмъ и Леруа-Вольте, утверждающіе, что она убьетъ винокурную промышленность, нарушитъ массу частныхъ интересовъ, вызоветъ потрясеніе народнаго хозяйства Франціи и будетъ способствовать торжеству коллективизма: за П. монополіей были-бы введены и другія монополіи, и государство забрало бы все въ свои руки. Большей успѣхъ идея П. монополіи имѣла въ Швеціи и Норвегіи, нашедши тамъ примѣненіе въ видѣ готтенбургской системы (см. Пьянство), въ Сербіи, гдѣ казенная П. монополія введена въ 1893 г., и въ Швейцаріи, установившей П. монополію закономъ 23 декабря 1886 г. Въ силу этого закона, заготовленіе спирта для народнаго потребленія принадлежитъ исключительно Союзу. Приблизительно $\frac{1}{4}$ потребляемаго спирта должна быть приобретаема казною отъ туземныхъ производителей, остальное ввозится ею изъ-за границы. Спиртъ обязательно долженъ быть надлежащимъ образомъ очищенъ. Монополія не распространяется на винокурное изъ винограднаго вина, фруктовъ и ягодъ, остающееся свободнымъ. Союзъ продаетъ спиртъ количествами не меньше 150 литровъ, за наличныя деньги, по цѣнамъ, время отъ времени назначаемымъ чоюзнымъ совѣтомъ. Оптовая торговля спиртными напитками (количествами не меньше 40 литровъ) является свободнымъ промысломъ. Раздробительная торговля спиртными напитками регулируется кантонами и можетъ быть ими обложена, но всѣ существовавшіе до сихъ поръ кантональные и общинные сборы съ крѣпкихъ напитковъ отменяются. Чистый доходъ отъ П. монополіи распределяется между кантонами пропорціонально численности ихъ населенія, при чемъ 10% этого дохода должны быть употреблены на борьбу съ пьянствомъ. Право на вознагражденіе (въ размѣрѣ 5 милл. фр.) отъ ущерба, нанесеннаго П. монополіей, признано лишь за лицами владѣвшими зданіями и аппаратами, понизившимися въ цѣнѣ, но не за лицами, вынужденными, вслѣдствіе П. монополіи, измѣнить родъ своихъ занятій. Для покрытія расходовъ по П. монополіи былъ сдѣланъ Союзомъ заемъ въ 5,9 милл. фр. Слѣдствіемъ П. монополіи явилось закрытіе многихъ винокуренъ, вздорожаніе спиртныхъ напитковъ, уменьшеніе потребленія послѣднихъ и замѣна ихъ потребленіемъ пива и винограднаго вина, ставшихъ болѣе дешевыми. По официальнымъ даннымъ, душевое потребленіе спиртныхъ напитковъ въ 1891 г. понизилось сравнительно съ 1886 г. на 25%, а въ 1894 г.—на 40%. Финансовые результаты П. монополіи незначительны: валовой доходъ ея составлялъ въ 1894 г. 12,2 милл. франкъ, чистый доходъ—5,5 милл. франкъ. Управление питейной монополіи отличается крайней централизаціей и простотой и ведется весьма экономно. Центральная администрація состоитъ изъ 33 лицъ, съ вознагражденіемъ всего въ 126000 франкъ въ годъ.

П. монополія, начиная съ XVI в., не разъ примѣнялась въ *Россіи*, чередуясь съ откупной системой или уживаясь рядомъ съ нею (см. П. сборы и Кабакъ). Въ послѣднее время П. монополія введена закономъ 6 іюня 1894 г. въ 4 губерніяхъ, Пермской, Уфимской, Оренбургской и Самарской, начиная съ января 1895 г., а затѣмъ законами 2 мая 1895 г. и 19 февраля 1896 г. дѣйствіе реформы распространено: съ 1 іюля 1896 г. на губ. Кіевскую, Подольскую, Волинскую, Полтавскую, Черниговскую, Екатеринославскую, Херсонскую, Бессарабскую и Таврическую, съ 1 іюля 1897 г.—на губ. Виленскую, Могилевскую, Витебскую и Смоленскую, съ 1 января 1898 г.—на губ. С.-Петербургскую, Новгородскую, Псковскую, Олонецкую и Харьковскую. Распространеніе П. монополіи на прочія мѣстности Имперіи составляетъ только вопросъ времени. По положенію о казенной продажѣ питей, съ введеніемъ П. монополіи, доходы казны составляютъ: 1) доходъ отъ казенной продажи спирта, вина и водочныхъ издѣлій; 2) акцизъ съ портера, пива, меда и приготавливаемой на особыхъ заводахъ браги; 3) дополнительный акцизъ съ водочныхъ издѣлій; 4) акцизъ съ вина и спирта, вывозимыхъ за предѣлы района казенной продажи питей; 5) комиссіонная плата за продажу напитковъ и 6) патентный сборъ съ содержащихся частными лицами заводовъ для приготвленія питей и заведеній для ихъ продажи. Спиртъ для казенной продажи приобретается, въ количествахъ до двухъ третей годовой потребности, отъ винокуренныхъ заводчиковъ района П. монополіи, производящихъ винокурное изъ хлѣбныхъ припасовъ и картофеля, по цѣнамъ, ежегодно опредѣляемымъ министерствомъ финансовъ. Означенное количество спирта распределяется между заводчиками района на слѣдующихъ основаніяхъ: а) заводамъ, годовая выкурка которыхъ ни въ одномъ изъ трехъ предыдущихъ періодовъ винокурения не превышала 5000 ведеръ спирта въ 40%, предоставляется поставить въ казну спиртъ въ количествахъ наибольшей ихъ выкурки въ указанные періоды; заводамъ, выкуривавшимъ болѣе 5000 ведеръ, предоставляется поставить въ казну 5000 ведеръ спирта въ 40%; б) остальная часть спирта, приобретаемая по назначенной минималъ финансовъ цѣнѣ, распределяется между заводами района по соразмѣрности съ наибольшею годовою выкуркой ихъ въ одномъ изъ трехъ предыдущихъ періодовъ винокурения. Уступка заводчикомъ права поставки спирта въ казну другому лицу не допускается. Количество спирта, не распределенное между заводчиками, приобретается съ торговъ. Если торги не состоятся или если заявленные на нихъ цѣны окажутся чрезмѣрно высокими, казна приготовляетъ необходимое количество спирта хозяйственнымъ способомъ. Винокурное попрежнѣму предоставлено частнымъ лицамъ на основаніи устава объ акцизныхъ сборахъ (см. Питейные сборы); но увеличеніе годового производства на заводахъ, производящихъ винокурное изъ хлѣбныхъ припасовъ и картофеля (кромѣ заводовъ дрожжево-винокуренныхъ), свыше наибольшей годовой вы-

курки одного изъ послѣднихъ трехъ періодовъ винокурения, предшествовавшихъ введенію П. монополіи, а также открытіе вновь такихъ заводовъ допускается не иначе, какъ съ разрѣшенія министра финансовъ, по соглашенію съ министромъ земледѣлія и государственныхъ имуществъ. Все вино, поступающее въ народное потребленіе, должно быть приготовлено изъ спирта ректификованнаго, очищеннаго горячимъ способомъ, и крѣпостью не ниже 40 градусовъ. Очистка спирта перегонкою, а равно выдѣлка водочныхъ издѣлій производится на казенныхъ заводахъ или на частныхъ по заказамъ казны. Ректификованный спиртъ, поступающій въ казну, подлежитъ еще холодной очисткѣ чрезъ уголь въ очистныхъ складахъ, гдѣ производятся также разсиропка, разливъ, укупорка и разсылка спирта въ оптовые склады и винныя лавки. Продажа спирта, вина и водочныхъ издѣлій составляетъ исключительное право казны и производится изъ принадлежащихъ казнѣ заведеній или изъ заведеній, содержимыхъ частными лицами, которыхъ продажа будетъ поручена казной. Казенныя заведенія дѣлятся на два разряда: 1) оптовые склады и 2) винныя лавки. Продажа спирта и вина изъ казенныхъ складовъ производится количествами не менѣе одного ведра. Мѣста раздробительной продажи получаютъ товаръ исключительно изъ складовъ. Винныя лавки дѣлятся на 3 разряда: лавки, расходующія ежегодно свыше 3000 ведеръ вина, отъ 1500 до 3000 ведеръ и менѣе 1500 ведеръ. Въ мѣстахъ казенной продажи вина допускается также продажа водочныхъ издѣлій частныхъ заводовъ, а также пива, портера, браги, меда и виноградныхъ винъ, на комиссіонныхъ началахъ. Частными лицами могутъ быть содержимы: 1) оптовые склады пива, меда и русскаго винограднаго вина, 2) пивныя лавки, 3) погреба для продажи русскихъ виноградныхъ винъ, 4) временныя выставки для продажи пива, меда и русскаго винограднаго вина, 5) ренсковые погреба и 6) заведенія трактирнаго промысла. Торговля виномъ, спиртомъ и водочными издѣліями допускается только въ заведеніяхъ двухъ послѣднихъ категорій. Впрочемъ, продажа спиртныхъ напитковъ можетъ быть допускаема и въ другихъ торговыхъ заведеніяхъ, по соглашенію министра финансовъ съ министромъ внутреннихъ дѣлъ. Продажа спирта, вина и водочныхъ издѣлій производится исключительно на выносъ, въ запечатанной или обдѣленной посудѣ, емкостью отъ $\frac{1}{200}$ ведра и выше, по цѣнамъ, назначаемымъ ежегодно въ законодательномъ порядкѣ, при чемъ цѣна части ведра должна быть пропорціональна цѣнѣ цѣлаго ведра. Для 1896 и 1897 гг. въ юго-зап. губерніяхъ установлены были слѣдующія предѣльныя цѣны питей: для очищеннаго вина крѣпостью въ 40% отъ 6 руб. 40 коп. до 8 руб. за ведро, для ректификованнаго спирта отъ 16 коп. до 20 коп. за градусъ и для вина высшей очистки (столоваго) и водочныхъ издѣлій отъ 8 до 12 руб. Содержатели частныхъ заведеній, производящихъ продажу казенныхъ питей въ запечатанной посудѣ и по установленнымъ цѣнамъ, получаютъ вознагражденіе отъ казны. Продажа

спиртныхъ напитковъ расписочно допускается только въ заведеніяхъ трактирнаго промысла, не иначе какъ въ запечатанной посудѣ и по установленнымъ цѣнамъ. Отпускъ напитковъ для распитія на мѣстѣ произвольными мѣрами и въ наливъ изъ графиновъ по вольной цѣнѣ допускается только въ тѣхъ трактирныхъ заведеніяхъ, которымъ это будетъ особо разрѣшено, а также во всякаго рода буфетахъ, съ тѣмъ, чтобы вина водочныхъ издѣлій въ запечатанной посудѣ хранилось, въ совокупности, не болѣе одного ведра. Открытіе питейныхъ заведеній частными лицами производится съ разрѣшенія управляющаго акцизными сборами, по соглашенію съ губернаторомъ. Для открытія заведеній трактирнаго промысла такое разрѣшеніе требуется лишь въ томъ случаѣ, если въ нихъ имѣется въ виду производить продажу спиртныхъ напитковъ; для торговли питьями, не составляющими предмета казенной продажи, трактирныя заведенія эти открываются въ городахъ съ разрѣшенія городскихъ думъ, въ городскихъ поселеніяхъ—съ разрѣшенія управляющаго акцизными сборами. Патентный сборъ взимается съ заведеній трактирнаго промысла, пивныхъ лавокъ, погребовъ, оптовыхъ складовъ пива, меда и русскихъ виноградныхъ винъ и временныхъ выставокъ. Правила о недовольствѣ открывать питейныя заведенія по приговору сельскихъ обществъ или по ходатайствамъ частныхъ владѣльцевъ, вблизи храмовъ, казенныхъ зданій и пр., а также правила о воскресной и праздничной торговлѣ въ питейныхъ заведеніяхъ, о сохраненіи въ нихъ порядка и благочинія и т. п. удержаны приблизительно тѣ же самыя, какія существовали раньше (см. Питейная торговля). Завѣдываніе П. монополіей возложено на главное управленіе неокладныхъ сборовъ и казенной продажи питей и его мѣстные органы—акцизные управленія (губернскія и уѣздныя питейныя присутствія упразднены). Завѣдываніе казенными мѣстами храненія, очистки, разлива и раздробительной продажи вина и спирта возложено на лицъ, нанимаемыхъ по договору, при чемъ установлена весьма строгая отвѣтственность за нарушенія Положенія о казенной продажѣ питей какъ частными лицами, такъ и служащими. Введеніе П. монополіи лишило сельскія общества значительныхъ доходовъ, получавшихся за дозволеніе открывать питейныя заведенія на крестьянской землѣ; отмѣнено также взиманіе сборовъ въ пользу городовъ и земствъ съ патентовъ на заводы и заведенія для выдѣлки и продажи вина. Въ возмѣщеніе этихъ сборовъ установлена выдача изъ казны временнаго вознагражденія, въ размѣрѣ, соответствующемъ среднему полученному за предшествующее пятилѣтіе сбору, и министру финансовъ, по соглашенію съ министромъ внутреннихъ дѣлъ, предоставлено изыскать другіе источники для вознагражденія городовъ и земствъ.

Статистическія данныя о дѣйствіи П. монополіи. За первый годъ существованія П. монополіи, въ губерніяхъ Уфимской, Пермской, Самарской и Оренбургской, доходы отъ продажи питей, комиссіоннаго сбора и пр.