

ЗАЛА 18
ШКАФЪ 308
ПОЛКА 4
№ 32

БРЮХО ПЕТЕРБУРГА

ОБЩЕСТВЕННО-ФИЗИОЛОГИЧЕСКІЕ ОЧЕРКИ

А. Бахтіарова

ИЗДАНИЕ Ф. ПАВЛЕНКОВА

284
к

Цѣна 1 р. 50 к.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Товарищества „Общественная польза“, Б. Подъяч., № 39.

1888.

БРЮХО ПЕТЕРБУРГА

ОБЩЕСТВЕННО-ФИЗИОЛОГИЧЕСКІЕ ОЧЕРЕИ

А. Бахтіарова

ИЗДАНИЕ Ф. ПАВЛЕНКОВА

Цѣна 1 р. 50 к.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Товарищества „Общественная польза“, В. Подъяч., № 39.

1888.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

Источники продовольствія нашей столицы.

	СТР.		СТР.
I. Городскія скотобойни . . .	1	V. На отмеляхъ финскаго за-	
II. Щукинъ дворъ	61	лива	162
III. Самарскій край и Калаш-		IV. Нева и Морской портъ . .	176
никовская пристань	99	VII. Городская водокачалня .	189
IV. Живорыбные садки и сельдя-		VIII. Сѣнной рынокъ	192
ной буанъ	142	IX. Обжорный рядъ	203

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

Слуги столичнаго брѹха.

	СТР.		СТР.
I. Крестьяне на заработкахъ		IV. Живописецъ вивѣсокъ . .	266
въ Петербургѣ	213	VII. Уличный мальчишка. (Пе-	
II. Татары въ Петербургѣ . .	225	тербургскій гамень) . .	274
III. Пригородные чухны	234	VIII. Петербургскіе нищіе . . .	282
IV. Петербургскіе трапичники	249	IX. Народное гулянье на Мар-	
V. Букинсть	260	совомъ полѣ	304

О П Е Ч А Т К И:

Опечатка на стр. 57-й

Напечатано: Толстыя кишки 8 аршина.
 прямая " 15 "
Слѣдуетъ: Толстыя кишки 15 аршинъ.
 прямая " 3 "

I.

ИСТОЧНИКИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ НАШЕЙ СТОЛИЦЫ.

Положительные сведения о продовольствии

Сведения о продовольствии в Москве и Московской губернии за 1917-1918 гг. (по данным статистического управления Московской губернии).

ИЗДАНИЯ Ф. ПАВЛЕНКОВА.

(Продаются во всѣхъ книжныхъ магазинахъ, Главный складъ въ книжномъ магазинѣ П. Луковникова. Спб., Лешгуковъ пер. № 5.

Научныя.

- ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОСВѢЩЕНІЕ *В. Чиколева*, съ 151 рис. Ц. 2 р. 50 к.
ЧУДЕСА ТЕХНИКИ И ЭЛЕКТРИЧЕСТВА. *В. Чиколева*. Ц. 30 к.
О БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКАГО ОСВѢЩЕНІЯ. *В. Чиколева*, съ 6 рис., Ц. 25 к.
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО И МАГНИТИЗМЪ. *А. Гано и Ж. Мангарье*. Переводъ *Ф. Павленкова, В. Черкасова и С. Степанова* съ 840 рис. Ц. 1 р. 50 к.
СПРАВОЧНАЯ КНИЖКА ПО ЭЛЕКТРОТЕХНИКѢ. *В. Чиколева*. Цѣна 75 к.
ПОПУЛЯРНЫЯ ЛЕКЦІИ ОВЪ ЭЛЕКТРИЧЕСТВѢ И МАГНИТИЗМѢ. Д-ра физики *О. Хвольсона*. Съ 220 рис. Спб. 1886 г. 2-е изданіе. Ц. 2 р.
ГЛАВНѢЙШІЯ ПРИЛОЖЕНІЯ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА. *Э. Госпиталле*. Переводъ *С. Степанова*, со множествомъ рисунковъ. 2-е изд. Ц. 2 р. 50 к.
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО ВЪ ДОМАШНЕМЪ ВЫТУ. Переводъ съ франц. *С. Степанова*, со множествомъ рисунковъ. Цѣна 2 р.
ЧТО СДѢЛАТЬ ДЛЯ НАУКИ Ч. ДАРВИНЪ? Популярный обзоръ его трудовъ, составленный *Гексли, Гейки, Дайеромъ и Романесомъ*. Съ портретомъ Дарвина, гравир. на стали. Перев. *Г. Лопатина*. Цѣна 75 к.
ПСИХОЛОГІЯ ВЕЛИКИХЪ ЛЮДЕЙ. Профессора *Жюли*. Цѣна 1 р. 25 к.
ГЕНИАЛЬНОСТЬ И ПОМЪНАТЕЛЬНОСТЬ. *Ц. Ломброзо*. Параллель между великими людьми и помѣшанными. Перев. съ 4-го итальянскаго изданія, *Б. Темпошиновой*. Съ портретомъ автора и рисунками. Цѣна 2 руб.
ХЛѢБНЫЙ ЖУКЪ. Чтеніе для народа съ 3 рис. *Барона Корфа*. Ц. 10 к.
ЭЛЕКТРИЧЕСКІЕ АККУМУЛЯТОРЫ. Сост. *В. Чиколевъ*. (электротехникъ Глав. Артиллер. Управленія). Съ рис. Спб. 1886 г. Ц. 20 к.
ТЕЛЕФОНЪ, МИКРОФОНЪ И ФОНОГРАФЪ. *Дю-Монселя*. Перевела съ французскаго *Ф. Павленковъ и В. Черкасовъ*. 324 стр. съ 64 рис. Ц. 1 р. 50 к.
СОЦІАЛЬНАЯ ЖИЗНЬ ЖИВОТНЫХЪ. Опытъ сравнительной психологіи съ прибавленіемъ краткой исторіи социологіи *Эспинаса*. Перевелъ со 2-го французскаго изданія *Ф. Павленковъ*. 500 стр. Ц. 2 р. 50 к.
ВРЕДНЫЯ ПОЛЕВЫЯ НАСѢКОМЫЯ. Сост. *Иверсенъ*, съ 43 рис. Ц. 80 к.
ЧАСТНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ДІАГНОСТИКА. Руководство для практическихъ врачей Сост. профессоръ *Да-Коста*. Перевелъ съ нѣмецкаго, по рекомендаціи проф. *В. Манассеина*, д-ръ *Д. Фридбергъ*, 704 стр. съ 48-ми рис. Ц. 3 р. 50 к.
ЕДИНСТВО ФИЗИЧЕСКИХЪ СИЛЪ. Опытъ популярной естественно-научной философіи, *А. Секки*. Перев. съ франц. *Ф. Павленковъ*. 2-е изд. Ц. 2 р. 50 к.

Павленковскія изданія Пушкина

1. СОЧИНЕНІЯ ПУШКИНА, съ портретомъ Пушкина и его жены, сценей дуэли (по картинѣ Наумова), біографіей, написанной *А. Скабичевскимъ*, и 500 писемъ. Полное собраніе въ 1-мъ и въ 10-ти томахъ. Цѣна 1-томнаго и 10-ти томнаго изданія одна и таже: безъ карт. 1 р. 50 к. Съ 44 картинками—2 р. 50 к. На лучшей бумагѣ на 50 к. дорожъ. За переплетъ: для 1-томнаго изданія—40 к. и 1 р. Для 10-томнаго—1 р. 2 р. Пересылка 1-томнаго изданія—за 3 ф., 10-томнаго за 4 ф. Въ переплетѣхъ на 1 ф. болѣе. Оба изданія, 1-томное и 10-томное, редактированы *А. Скабичевскимъ*. Продаются во всѣхъ книжн. магазинахъ. Главный складъ въ книжномъ магазинѣ Луковникова (Спб., Лешгуковъ пер., 2).
2. СОЧИНЕНІЯ ПУШКИНА. Полное собраніе стихотвореній и беллетристическихъ произведеній автора (въ одномъ томѣ). Съ портр. и біографіей автора—Ц. 1 р. Съ 44 рис. 2 р.
3. СТИХОТВОРЕНІЯ ПУШКИНА. Полное собраніе въ одномъ томѣ. Съ портретомъ и біографіей автора—ц. 75 к. Съ 44 рисунками 1 р. 50 к.
4. БОЛЬШОЙ АЛЬБОМЪ КЪ СОЧИНЕНІЯМЪ ПУШКИНА (портреты, 44 иллюстраціи и снимокъ съ почерка Пушкина), Цѣна въ папкѣ 1 р. 50 к.
5. МАЛЫЙ АЛЬБОМЪ КЪ СОЧИНЕНІЯМЪ ПУШКИНА (портреты и 44 иллюстраціи, гравиров. на деревѣ). Цѣна въ папкѣ—1 р. 25 к.

БРЮХО ПЕТЕРБУРГА.

«И желаше насытити чрево свое отъ рожець, яже ядаху свиинія, и никто же даеше ему».

(Евангеліе отъ Луки).

Б о и н и.

Какъ составляются „партіи“ быковъ въ южно-русскихъ степяхъ? „Бѣгуны“ и прасолы. Какія губерніи снабжаютъ Петербургъ убойнымъ скотомъ?—Скотопригонный дворъ въ Петербургѣ. Комиссіонеры, быкособойцы и торговцы свиньями.—Городскія скотобойни: „башколомы“ и „рѣзачи“.—Евреи на бойнѣ.—Микроскопическое и макроскопическое изслѣдованіе мяса и свинины.—Рыночная цѣна мяса въ Петербургѣ.—Розничный характеръ торговли скотомъ.—Количество прасоловъ, занимающихся поставкою убойнаго скота въ Петербургъ.—Стоимость доставки скота.—Монополичный характеръ мясопромышленности.—Количество мясопромышленниковъ, держащихъ всю мясную торговлю Петербурга въ своихъ рукахъ.—Размѣры коммерческихъ операцій южно-русскимъ скотомъ.—Сколько Петербургъ съѣдаетъ мяса въ одинъ день.—Привозное мясо въ вагонахъ-ледникахъ.—Продукты убоя: куда дѣбается 8.000.000 фунтовъ бычачьей крови?—„Гусачники“ и „Кишечники“ поставщики мяса для бѣдѣйшаго населенія столицы.

I.

Какъ извѣстно, лондонскій спросъ на мясо захватываетъ не только пространство всего Соединеннаго корольства, но и Сѣверную Америку съ одной стороны и Венгрію съ другой; спросъ Парижа обусловливаетъ направленіе мясной торговли Швейцаріи, южной Баваріи и южной Америки; спросъ Вѣны оказываетъ вліяніе на торговлю скотомъ нашихъ южныхъ губерній.

Петербургъ въ этомъ отношеніи представляетъ любопытное зрѣлище. Стоя на окраинѣ государства, среди финскихъ хладныхъ скалъ и тощихъ болотъ, онъ вызываетъ постоянный

приливъ скота изъ южно-русскихъ степей. При первомъ взглядѣ на схематическія таблицы г. Блюха, изображающія собою торговое движеніе скота и мяса въ Россіи, вы замѣчаете два центра: Москву и Петербургъ. Многочисленные пути, по которымъ гонять скотъ, опутываютъ точно сѣтью, южно-русскія степи. По мѣрѣ приближенія къ Москвѣ, эти пути мало-по-малу соединяются въ общій широкій потокъ, который отъ Москвы поворачиваетъ на Петербургъ.

Чтобы утолить голодъ этихъ двухъ чудовищъ, ежегодно гонятся сотни тысячъ быковъ съ береговъ Дона и Днѣпра, и даже изъ далекой Сибири. Такъ-какъ, говоря вообще, городское населеніе всегда является потребителемъ лучшихъ сортовъ мяса, поэтому и сбытъ въ большіе города идетъ, не стѣсняясь разстояніемъ, изъ такихъ мѣстностей, гдѣ не только скотъ дешевле, чѣмъ въ окрестныхъ для этихъ городовъ мѣстностяхъ, но гдѣ разводятся наиболѣе крупныя и наиболѣе мясныя породы.

Прежде чѣмъ попасть въ нашу „Сѣверную Пальмиру“ быкъ нерѣдко совершаетъ путину въ 5,000 верстъ.

Первое мѣсто по количеству выводимаго убойнаго скота принадлежитъ Землѣ Войска Донскаго. По официальнымъ свѣдѣніямъ, за 1881 г. въ Донской области числилось населенія 1.300,000 душъ, а пространство земли въ ней 14.543.000 десятинъ. Хлѣбопашество стоитъ на низкой степени развитія, за то около 9.000.000 десятинъ заняты сѣнокосами. При такихъ условіяхъ, разнаго скота въ области значится:

Лошадей	330,000	головъ.
Крупнаго рогатаго скота	1.800,000	»
Барановъ	2.200,000	»

Кромѣ своего скота, Донская область ежегодно выкармливаетъ на своихъ тучныхъ пажитяхъ болѣе 30,000 головъ убойнаго скота, вводимого прасолами изъ губерній Харьковской, Екатеринославской, Ставропольской, Астраханской и изъ об-

ласти Кубанской. Принимая во вниманіе, что эта область даетъ Москвѣ почти столько-же убойнаго скота, какъ и для Петербурга, и столько же другимъ городамъ, надо допустить, что Земля Войска Донскаго можетъ произвести убойнаго скота ежегодно свыше 200,000 головъ.

На громадныхъ пространствахъ Киргизскихъ и Калмыцкихъ степей, — въ областяхъ Уральской, Тургайской, Акмолинской, Семипалатинской и по системѣ р. Маныча, — еще болѣе простора для развитія скотоводства.

Благодаря Киргизамъ и Калмыкамъ, милліоны десятинъ бесплодной и иссушенной солнцемъ земли обращены въ милліонныя табуны и стада; обширныя негостепримныя степи обращены въ скотный дворъ для цѣлой Россіи.

Предоставленные самимъ себѣ, киргизскія лошади, бараны и верблюды воспитали въ себѣ наслѣдственную привычку круглый годъ оставаться на подножномъ корму, подъ открытымъ небомъ. Зимой эти животныя разгребаютъ снѣгъ копытами и кормятся подснѣжною травой.

Калмыки гонятъ скотъ въ ближайшія ярмарки въ Землѣ Войска Донскаго, въ губерніяхъ Саратовской и Астраханской.

Изъ юго-восточныхъ, мало населенныхъ губерній убойный скотъ присылаютъ въ столицу только весной, тогда-какъ изъ Малороссіи онъ идетъ круглый годъ.

„Прасоль“ — главное дѣйствующее лицо скотопромышленности. Скотъ закушается на многочисленныхъ малороссійскихъ ярмаркахъ. Какъ много бываетъ ярмарокъ въ Южной Россіи, можно судить на основаніи слѣдующихъ данныхъ: въ Богучарскомъ уѣздѣ, Воронежской губерніи, происходитъ въ году 109 ярмарокъ, изъ которыхъ 39 торгуютъ скотомъ. Каждый храмовой праздникъ даетъ уже поводъ къ устройству ярмарки.

Пріѣхавъ на ярмарку съ туго набитою мошною, прасоль

въ теченіе какихъ нибудь сутокъ успѣваетъ сформировать „партію“ быковъ въ 300—500 головъ.

Не безъинтересно познакомиться съ процессомъ купли и продажи быковъ на ярмаркахъ. Прежде всего замѣтимъ, что если бы прасоль началъ покупать скотъ въ розницу, прямо у крестьянъ, то купля шла бы медленно и во многихъ отношеніяхъ была бы затруднительна: одинъ привелъ бы во дворъ къ прасолу пару быковъ слишкомъ худыхъ, другой — старыхъ, третій — мелкихъ и т. д. При подобныхъ условіяхъ трудно было бы подобрать „партію“ быковъ: сортировка отняла бы много времени, которое особенно дорого на ярмаркѣ. Въ виду этого, прасолы прибѣгаютъ къ посредничеству такъ называемыхъ „бѣгуновъ“. На скотной ярмаркѣ „бѣгунами“ называютъ крестьянъ, опытныхъ въ оцѣнкѣ скота и принимающихъ на себя обязанность по пріисканію во время ярмарки скота такихъ качествъ, на какія укажетъ купецъ. Бѣгуны составляютъ особый классъ торговыхъ посредниковъ и цѣлыми партіями слоняются по ярмаркамъ. Этимъ промысломъ они кормятся сами и кормятъ свои семьи. Они собираются на ярмарку дня за два до открытія торга, разыскиваютъ знакомыхъ купцовъ и предлагаютъ свои услуги. Обыкновенно, нанимаются къ нимъ по цѣнѣ отъ 10—20 копѣекъ за каждую купленную при ихъ посредствѣ пару быковъ.

Подрядивъ челоуѣкъ пять-шесть бѣгуновъ, прасоль назначиваетъ имъ, чтобы они подыскивали ему скотъ такой-то масти, такого-то возраста, такого-то вѣса, сытости и т. п. На всякой ярмаркѣ, при открытіи торга, первую пару скота купецъ покупаетъ самъ, для чего выходитъ со своими бѣгунами на „воловоде“. Затѣмъ, когда бѣгуны увидятъ „пробу“, обращикъ въ первой купленной парѣ, они разсыпаются по ярмаркѣ, рыскаютъ повсюду, разыскивая подходящія „партіи“, приторговываютъ ихъ, убѣдительными просьбами склоняютъ

крестьянъ къ уступчивости и заводятъ пары быковъ во дворы своихъ патроновъ. За каждую купленную пару бѣгуновъ получаетъ бумажный ярлычокъ, а вечеромъ эти послѣдніе представляетъ купцу для расчета. Изъ всѣхъ многочисленныхъ посредниковъ по торговлѣ убойнымъ скотомъ, бѣгуны самые полезные и недорогіе люди. Благодаря усердію и опытности бѣгуновъ, прасолы, при первомъ взглядѣ, опредѣляютъ цѣнность подобранныхъ быковъ. При такихъ условіяхъ, вся операція покупки идетъ ровно, плавно и скоро.

Особенно любопытны ярмарки скотомъ въ Киргизскихъ степяхъ. Отправляясь на эти ярмарки, русскіе купцы берутъ съ собою разнаго мануфактурнаго товара: ситцевъ, дешеваго сукна, металлическихъ издѣлій, чайной посуды и т. п. Какъ извѣстно, киргизы ведутъ кочевой образъ жизни, но время отъ времени они стекаются въ какое-нибудь урочище на ярмарку, куда пригоняютъ сотни тысячъ разнаго скота, въ особенности, барановъ и лошадей. Прибывъ на ярмарку, русскій купецъ помѣщается въ какой-нибудь киргизской юртѣ; тутъ же, около юрты, лежатъ огромные вороха тюковъ съ товарами.

Киргизы подводятъ къ юртѣ барановъ, быковъ и лошадей. Купецъ осматриваетъ скотъ, и начинается торгъ. Когда обѣ стороны сойдутся въ цѣнѣ, киргизъ входитъ въ юрту и получаетъ половину слѣдуемой суммы деньгами, а на остальную половину забираетъ товару. При этомъ начинается новый продолжительный торгъ на счетъ цѣны товара.

Единицею цѣнности въ Киргизскихъ степяхъ служитъ годовалый баранъ; баранъ трехъ лѣтъ равенъ двумъ баранамъ; двухгодовалый теленокъ оцѣнивается 4 баранами и т. п. На эти ярмарки, напримѣръ въ Акмолинской области, около города Петропавловска, приходятъ верблюжьи караваны изъ Хивы и Бухары съ коврами, халатами и сухими фруктами.

Крупный рогатый скотъ, закупленный на степныхъ ярмар-

кахъ, пасется на равнинахъ Иртыша и ранней весною отправляется въ Москву и Петербургъ.

По развитію прасольскаго промысла замѣчательны города: Муромъ, Зарайскъ, Борисоглѣбскъ, Коломна и Козловъ. Муромскіе прасолы закупаютъ гурты по преимуществу въ Киргизскихъ степяхъ; козловскіе купцы посѣщаютъ донскія казачьи степи, Черноморье и Малороссію. Замѣтимъ кстати, что дѣятельность прасоловъ не ограничивается только скотопромышленностью,—они скупаютъ всякіе продукты сельской производительности, по преимуществу, разное сырье: пеньку, сало, медъ, воскъ, пухъ, перо, щетину и т. п. Всѣ эти предметы, пока они находятся въ рукахъ первыхъ производителей, не имѣютъ почти никакого значенія и цѣнности, но собранные въ массу, они приобрѣтаютъ огромное значеніе въ торговлѣ. Такимъ образомъ, прасоль служитъ посредникомъ между крестьяниномъ и купцомъ и избавляетъ крестьянъ отъ издержекъ, сопряженныхъ съ провозомъ товара до мѣста сбыта. Благодаря прасоламъ, многочисленныя богатства Россіи, раздробленныя въ простонародномъ быту, не остаются мертвымъ капиталомъ, но выступаютъ на рынокъ, а оттуда—на фабрику.

Сгруппировавъ „партію“ быковъ, прасоль подвергаетъ ихъ откармливанію, для чего арендуетъ „полевщины“, приготовляетъ запасы сѣна и т. п.

Вообще говоря, въ Россіи мало культивированнаго скота. Въ Англіи, напримѣръ существуетъ особая система откармливанія „живаго мяса“. Быкъ всю жизнь стоитъ въ стойлѣ; при хорошей пищѣ, лишенный движенія, онъ только жирѣетъ. Костная система у него развита слабо. Замѣчательно, что и желудокъ у англійскаго „благовоспитаннаго“ быка гораздо менѣе, чѣмъ у нашего, почти всю жизнь проводящаго среди степей, подъ открытымъ небомъ.

У насъ, напримѣръ, въ Донской области, откармливаніе

ограничивается только тѣмъ, что скоть, назначенный на убой, освобождается отъ работъ мѣсяцевъ на 6 и болѣе. Лѣтомъ и осенью этотъ скоть гуляетъ на подножномъ корму и затѣмъ поступаетъ на рынокъ. Въ Малороссіи скоть ставятъ „на барду“. При этомъ способѣ откармливанія поступаютъ такъ: въ разстояніи 1 или 2 верстъ отъ винокуреннаго завода устраиваютъ открытые загоны, дворы, каждый—головъ на 200—300. Внутри двора ставятъ нѣсколько длинныхъ корытъ для барды, и въ разныхъ мѣстахъ—ясли для склада сѣна. Барду привозятъ въ загоны въ бочкахъ, и стараются, чтобы скоть пилъ ее еще теплую.

Когда скоть „вопьется“, то средняя норма дневнаго пропитанія каждаго быка опредѣляется въ 5—8 ведеръ барды и 10—15 фунтовъ сѣна.

Когда скоть „поспѣетъ“, т. е. отѣется, его гонять къ желѣзнодорожнымъ линіямъ и отправляютъ въ Петербургъ.

Какія губерніи снабжаютъ нашу столицу убойнымъ скотомъ?

По количеству пригнаннаго скота въ 1885 г., губерніи распредѣляются слѣдующимъ образомъ:

Донская область	40,000	головъ
Кубанская	14,000	»
Воронежская губернія	13,000	»
Екатеринославская	12,370	»
Харьковская	15,716	»
Полтавская	18,113	»
Ставропольская	11,550	»
Астраханская	5,700	»
Самарская	3,700	»
Черниговская	3,164	»
Саратовская	3,220	»
Оренбургская	2,800	»

✚ Въ Петербургъ ежегодно доставляется 150,000 черкасскихъ быковъ. Такимъ образомъ изъ этого числа на долю Донской и Кубанской областей и губерній Воронежской, Екатеринославской, Харьковской, Полтавской и Ставропольской приходится свыше 120,000 головъ.

Въ снабженіи столицы убойнымъ скотомъ принимаютъ участіе слѣдующія желѣзнодорожныя линіи: Николаевская, Варшавская, Балтійская и Финляндская.

По Николаевской желѣзной дорогѣ провозится свыше $\frac{3}{4}$ всего скота, продаваемаго въ Петербургѣ. Такъ напримѣръ, въ 1881 г. привезено быковъ:

По Николаевской дорогѣ	126,000	головъ
» Варшавской »	5,400	»
» Балтійской »	6,800	»
» Финляндской »	700	»
» рѣкѣ Невѣ »	400	»

Когда съ береговъ Дона или Днѣпра, быкъ приходитъ въ Петербургъ, то здѣсь онъ сосредочиваетъ вокругъ себя цѣлую стаю спекулянтовъ, которые представляютъ собою хорошо организованную шайку услужливыхъ посредниковъ между столичнымъ обывателемъ и степнымъ прасоломъ.

Если быкъ, наприм., изъ Киргизскихъ степей „гономъ“ придетъ въ нашу Сѣверную Пальмиру, совершивъ при этомъ путину въ 5,000 верстъ, то прасоль старается, по возможности, поскорѣе продать его. Не говоря уже о томъ, что кормленіе быка въ столицѣ стѣитъ гораздо дороже, чѣмъ на его родинѣ, — не гнать же вѣдь быка назадъ, въ случаѣ, если бы прасоль не сбылъ его съ рукъ. Практика торговли выработала особый типъ бычачьяго комиссіонера, который занимается тѣмъ, что беретъ у прасола партію быковъ и подыскиваетъ для нея подходящаго покупателя. За комиссію онъ получаетъ по 1 рублю съ каждаго быка. Комиссіонеры сбываютъ быковъ „быкбойцамъ“, которые „партіями“ бьютъ ихъ на бойнѣ. Въ столицѣ насчитывается 90 хозяевъ — мясопромышленниковъ, которые бьютъ крупный скотъ, и 300 мясопромышленниковъ, которые бьютъ мелкій скотъ. Быкбойцы - промышленники оптомъ продаютъ мясо въ мясныя лавки, или держатъ крупные подряды доставки мяса въ казенныя учрежденія: въ войска,

учебныя заведенія, больницы и проч., или наконецъ, имѣютъ собственныя лавки въ разныхъ частяхъ города. Всѣхъ этихъ скотопромышленниковъ на бойнѣ легко отличить и по внѣшнему виду: всѣ они ходятъ, опираясь на длинныя палки-посохи. Эти палки считаются эмблемою скотопромышленности. Ею гонить и погонщикъ пролетарій „партіи“ быковъ съ вокзала на бойню; на нее же важно опирается и крупный мясоторговецъ, ворочающій сотнями тысячъ.

× Въ Петербургѣ насчитывается 1,020 мясныхъ лавокъ, изъ которыхъ обыватель, наконецъ, и покупаетъ мясо. И такъ, бифштексъ или ростбифъ появляется на столъ не иначе, какъ пройдя черезъ слѣдующія инстанціи: прасоль, комиссіонеръ, быкбоекъ и наконецъ мясная лавка. Изъ всѣхъ этихъ услужливыхъ посредничествъ самымъ выгоднымъ считается комиссіонерство. Комиссіонеръ ничѣмъ не рискуетъ, отъ него не требуется даже и капитала, онъ служитъ только связующимъ звеномъ между предложеніемъ и спросомъ, т. е. между степнымъ прасоломъ и столичнымъ быкбойцемъ. Отъ комиссіонера требуется только, чтобы онъ былъ человѣкъ оборотистый. Обладая этою солидною добродѣтелью, комиссіонеръ наживаетъ огромные барыши, такъ какъ чрезъ инныя дѣпкия руки проходить до 50,000 быковъ въ годъ. Но кромѣ того, случается, что комиссіонеры въ погонѣ за наживой, пускаютъ въ дѣло разнаго рода „темныя“ предпріятія. Придерживаясь пословицы, что „ласковое теля двухъ матокъ сосетъ“, они подчасъ служатъ и нашимъ и вашимъ: и съ прасола получаютъ за комиссію по рублю съ быка, и съ покупателя теребятъ условленный процентикъ — по истинѣ, съ одного вола двѣ шкуры деруть.

II.

Скотопригонный дворъ на бойнѣ представляетъ любопытное зрѣлище: пока обыватели столицы еще спятъ, здѣсь уже

кипитъ лихорадочная дѣятельность. Обычный утренній поѣздъ Николаевской желѣзной дороги только что пришелъ и привезъ съ собою до полусотни вагоновъ съ быками.

Человѣкъ до тридцати погонщиковъ, въ сѣрыхъ армякахъ, въ лаптяхъ, съ палками въ рукахъ, собрались на желѣзнодорожной платформѣ, въ ожиданіи, скоро-ли быковъ „подадутъ“. Тихо приблизилась длинная вереница бычачьихъ вагоновъ. Въ каждомъ вагонѣ, съ обѣихъ сторонъ, прорѣзаны небольшія отверстія, въ видѣ оконъ: быки высовываютъ въ нихъ свои морды. Поѣздъ остановился, и погонщики засуетились: одни отпираютъ вагоны, другіе надвигаютъ съ платформы въ вагонъ мостки, чтобы по нимъ быки могли выйти изъ вагоновъ, наконецъ, третьи входятъ въ вагоны, проталкиваются между быками, освобождаютъ ихъ съ привязи и выгоняютъ на платформу. Вотъ выступилъ на платформу черкасскій быкъ, пепельно сѣрой масти, съ огромными рогами въ видѣ полумѣсяца. Бережно переступая по каменной мостовой, онъ приподнял голову къ верху и, широко раздувая ноздри, вбираетъ въ себя свѣжій воздухъ. За нимъ вышелъ другой, третій, и т. д. Выйдя изъ вагоновъ, быки пугливо озираются по сторонамъ, очутившись изъ южно-русскихъ степей среди непривычной для нихъ обстановки. Въ каждомъ вагонѣ помѣщалось по 10 быковъ. Мало-по-малу, всѣ быки были выгружены, и на платформѣ сосредоточилось до 500 быковъ.

Погонщики погнали ихъ на скотопригонный дворъ, который находится рядомъ съ бойней. Между тѣмъ, у воротъ скотопригоннаго двора толпилось уже нѣсколько гуртовъ въ количествѣ до полутора тысячъ головъ: эти быки привезены вчера, на вечернемъ поѣздѣ Николаевской дороги.

Рано утромъ, пока еще быковъ гонять къ воротамъ скотопригоннаго двора, внутри двора хозяева и прикащики, собравшись въ тѣсный кружокъ, бросаютъ между собою жребій на

прясла, т. е. какое кому прясло достанется. Понятно, если партія быковъ стоитъ ближе къ главнымъ входнымъ воротамъ, то она скорѣе можетъ быть распродана, чѣмъ та, которая стоитъ гдѣ-нибудь въ углу, въ укромномъ мѣстѣ.

Кромѣ того, каждый хозяинъ дорожитъ одѣльнымъ прясломъ, ибо въ этомъ случаѣ, покупатель лишенъ возможности сравнивать одну партію быковъ съ другою: худшій скотъ много проигрываетъ при очной ставкѣ его съ откормленнымъ скотомъ. Даже устройство мостовой и то принимается въ расчетъ: „не уважаются“ тѣ прясла, гдѣ мостовая имѣетъ хотя небольшой уклонъ, потому что быки, поставленные за этими пряслами, кажутся на видъ ниже, чѣмъ они есть въ дѣйствительности.

Когда жребій брошенъ и мѣста разобраны, ворота скотопригоннаго двора растворяются настежь и быки одинъ за другимъ, „гусемъ“ идутъ на торжище. При этомъ каждому быку, съ правой стороны, сбоку, ставятъ клеймо съ обозначеніемъ времени, когда онъ выступилъ на рынокъ. Прясла разставлены въ два ряда, по срединѣ—проходъ. На всемъ скотопригонномъ дворѣ можетъ помѣститься до 5,000 быковъ и вдвое болѣе телятъ.

Пригнавъ быковъ въ прясло, погонщики накладываютъ имъ на головы арканы и привязываютъ по мѣстамъ. Быки устанавливаются сплошными рядами и притомъ въ такомъ порядкѣ, что съ обѣихъ концовъ стоятъ рослые, крупные, показные быки, или такъ называемые „краевые,“ а въ центрѣ—самые худые, малорослые.

Въ каждую ставку на рынокъ вывѣшивается бюллетень съ обозначеніемъ числа: а) прасоловъ, б) свѣжепригнаннаго скота: черкасскаго, ливонскаго и русскаго, в) скота сгоннаго, г) скота мясничьяго и д) скота ожидаемаго. „Мясничымъ“ скотомъ называется тотъ, который уже разъ былъ на ставкѣ,

кушень быкбойцемъ, но не убить, потому что не разобрать мясниками, или въ ожиданіи лучшей цѣны. „Ожидаемымъ“ скотомъ называется такой, который почему-либо запаздываетъ и не успѣваетъ стать на рынокъ въ часы торга.

Ежедневно по утрамъ, на „эгоисткахъ“, запряженныхъ ретивыми орловскими рысаками, спѣшать на скотопригонный дворъ комиссіонеры, „быкбойцы“, „телятники“, „свинятники“ и т. п.; сюда же стекаются и мясники со всего Петербурга. Торгъ начинается по звонку, въ 12 часовъ. Въ это же время высоко взвивается и красный флагъ.

Обыкновенно, прасолы стоятъ гдѣ-нибудь въ сторонѣ, прислушиваясь, во сколько оцѣниваютъ ихъ товаръ. Комиссіонеръ переходитъ десятки разъ отъ прасола къ быкбойцу и таинственно, какъ телеграфная проволока, ведетъ переговоры о цѣнѣ. Быкбойцы внимательно осматриваютъ цѣлыя шеренги быковъ, обращая вниманіе, по преимуществу, на заднюю часть этихъ послѣднихъ. При этомъ каждаго быка тщательно ощупываютъ со всѣхъ сторонъ. Стараются, главнымъ образомъ, на взглядъ опредѣлить вѣсъ быка, и нѣкоторые опытные быкбойцы до того изоцряются въ этомъ, что ошибаются только фунтовъ на пять, на десять.

Присмотритесь къ публикѣ. Въ одномъ мѣстѣ нѣмецъ продаетъ откормленныхъ ливонскихъ быковъ, пригнанныхъ изъ Ревеля; въ другомъ — еврейскій быкбоекъ подыскиваетъ себѣ подходящую „партію“.

Вотъ, напримѣръ, одинъ изъ комиссіонеровъ гладитъ и треплетъ своихъ быковъ, расхваливая отмѣнное дородство ихъ.

— Иванъ Ивановичъ, пожалуйста: „партія“ хорошая для васъ будетъ!

— Что просишь?

Комиссіонеръ нагнулъ на ухо быкбойцу и шепотомъ назвалъ цѣну.

— Нѣтъ, дорого!

— Ну сколько же? Услужить хочу!...

Въ свою очередь, быкбоець нагнулся на ухо къ комиссіонеру и пошепталъ...

— За такую цѣну нельзя!

Быкбоець сталъ уходить.

— Иванъ Ивановичъ, вернитесь, посмотрите, чѣмъ не говядина! Провались я на мѣстѣ, если не останетесь довольны! И комиссіонеръ снова потрепалъ быковъ по спинѣ.

Быкбоець вернулся. взялъ за руку комиссіонера и, со всего размаха ударивъ по ней, произнесъ:

— Ну, хочешь, для тебя только, по знакомству...

Снова началось перешептываніе и битые по рукамъ.

— Прибавьте три рублика! Услужить хочу!

— Съ вашей услугой-то находишься безъ сапогъ!..

— Да вѣдь такой говядины на всей „площадкѣ“ не найдете! Изъ своихъ рукъ хлѣбомъ быковъ-то кормиль!

Быкбоець опять сталъ уходить.

— Иванъ Ивановичъ, погнись еще маленько!

Быкбоець стремительно пробирался дальше и дальше къ другому комиссіонеру.

— Иванъ Ивановичъ, уступлю!

Быкбоець вернулся.

— Экой кремень! Ну, погнись же чуточку!

— Рубль! Для тебя только!..

— Не сойти мнѣ съ мѣста, останетесь довольны!

Оба энергично ударили другъ друга по рукамъ. Подозвали мѣтельщика, который ножницами началъ выстригать на шкурѣ быковъ инициалы новаго хозяина.

Такимъ образомъ, публика, хотя и слышала, что рубль былъ надбавленъ, но сверхъ какой цѣны,—это осталось для нея непроницаемой тайной. Быкбоець скрываетъ покупную цѣну.

потому что желаетъ распродать партію подороже своимъ клиентамъ-мясникамъ, а комиссіонеръ, при продажѣ слѣдующей „партіи“ того-же прасола, но другому быкбойцу, будетъ увѣрять послѣдняго, что предшествовавшая партія была-де хуже, а продана — дороже.

Купивши партію быковъ, быкбоецъ въ розницу, „помясно“, распродаетъ ихъ тотчасъ мясникамъ, при этомъ, конечно, подымаетъ цѣну по усмотрѣнію. Партія быковъ разбивается по мяснымъ лавкамъ; инициалы мясниковъ выстригаются на другомъ боку быка. Прикащикъ быкбойца, съ записной книжечкой въ рукахъ, отмѣчаетъ, въ какую лавку и сколько требуется мясныхъ тушъ. Въ то же время на хвостѣ быка поперечными чертами, при помощи ножницъ, отмѣчаютъ, когда онъ долженъ быть убитъ.

Посторонній наблюдатель не можетъ не обратить вниманія на тотъ фактъ, что на „площадкѣ“ торговля быками производится шопотомъ и подъ величайшимъ секретомъ. Вы то и дѣло видите, какъ покупщики и продавцы наклоняются другъ къ другу на-ухо и затѣмъ къ обоюдному удовольствію крѣпко бьютъ другъ друга по рукамъ. Несмотря на то, что на торжище стекаются сотни быкбойцевъ и комиссіонеровъ, между ними сравнительно царитъ тишина, и вамъ кажется, что происходитъ какое-то священнодѣйствіе.

Интересно прослѣдить, какимъ образомъ устанавливается цѣна на быка, пока онъ изъ южнорусскихъ степей попадетъ, наконецъ, на „площадку“ скотопригоннаго двора въ Петербургъ.

Кромѣ стоимости быка на скотныхъ ярмаркахъ въ Малороссіи, надо опредѣлить: во что обходится прасоламъ прокормъ быка бардою и транспортировка его въ Петербургъ.

Прасолы, ставя своихъ быковъ на барду, заключаютъ съ администраціей винокуренныхъ заводовъ слѣдующее условіе:

1) на каждую сотню откармливаемых быковъ, заводъ обязанъ представлять ежедневно 800 ведеръ барды, 2) въ условіи обозначается количество быковъ, долженствующихъ стоять на бардѣ. Быковъ, пригнанныхъ на винокуренный заводъ, прасолы распредѣляютъ по сараямъ, гдѣ и держатъ ихъ въ стойлахъ, на привязи.

× При откармливаніи винною бардою, потребно на каждого быка въ сутки: барды—8 ведеръ, сѣна—15 фунт. отрубей—3 фунта, соломы—10 фунтовъ.

Существующія цѣны на эти продукты, напримѣръ, въ Ростовѣ-на Дону, слѣдующія:

Барда стоитъ	1 коп.	за ведро
Отруби »	30 »	за пудъ
Сѣно »	25 »	»
Солома »	5 »	»

На 100 быковъ, откармливаемыхъ на бардѣ, потребно для присмотра, помимо прикащика, 3 человекъ батраковъ; цѣна каждому батраку 10 руб. на хозяйскихъ харчахъ. Принимая во вниманіе всѣ эти издержки, получимъ слѣдующую цыфру расходовъ, потребныхъ ежемѣсячно на откармливаніе бардою 100 быковъ:

Барды 24,000 ведеръ	на сумму 240 руб.
Отрубей 225 пудовъ	» 67 » 50 к.
Сѣна 1,152 »	» 281 » 25 »
Соломы 780 »	» 87 » 50 »
Рабочихъ, 3 человекъ	» 30 » — »
Харчи для рабочихъ	» 18 » — »
Итого	674 » 25 »

т. е. на каждого быка 6 р. 75 к.

Общая стоимость откармленного бардою быка и поставленнаго на площадку въ Петербургъ будетъ слѣдующая:

Покупка быка на скотной ярмаркѣ	35 руб.	к.
Прогонъ быка и пастбищное содержаніе его до постановки на барду	3 »	—
Двухмѣсячное содержаніе быка на бардѣ	13 »	50 »
Провозъ быка по желѣзной дорогѣ до Петербурга	24 »	— »
Добавочные расходы	1 »	— »
Итого	76 »	50 »

Въ Петербургѣ-же „на площадкѣ“ такой быкъ продается не менѣе 90 рублей. Затѣмъ, вычтя расходы, сопряженные съ продажею быка на площадкѣ—комиссіонные и за вгонъ 2 руб. 50 коп.,—мы получимъ свыше 10 руб., которые представляютъ чистый барышъ прасола съ каждаго проданнаго имъ быка.

Вокругъ скотопригоннаго двора построены „стайки“ для телятъ, барановъ, свиней и поросятъ. Ежедневно изъ окрестностей Петербурга тянутся на скотопригонный дворъ возы, нагруженные телятами со связанными ногами. Въ каждомъ возу помѣщается до десяти телятъ. Прибывъ на мѣсто назначенія, телятамъ развязываютъ ноги и помѣщаютъ въ стайки, которыя при помощи невысокихъ перегородокъ, въ ростъ теленка, раздѣлены на клѣтки и перенумерованы. Войдя въ стайку, мы замѣтили „телятника“, который промышляетъ телятами уже тринадцатый годъ. Клѣтки были биткомъ набиты телятами, которые едва протискивались между собою. Торговецъ телятами стоялъ возлѣ клѣтки, свѣсивъ свою руку за перила. Телята столпились около него и наперерывъ другъ передъ другомъ лизали руку своего хозяина, который отечески поглаживалъ ихъ по головѣ. Изъ разговора оказалось, что „телятникъ“ имѣетъ нѣсколькихъ рабочихъ, которые развѣзжаютъ по деревнямъ верстъ на 200 въ районѣ Петербургской губерніи. Телятъ скупаютъ у крестьянъ и свозятъ въ столицу.

— Много ли въ годъ продаете телятъ?

— Мы немного продаемъ: тысячь двадцать. Да на телятахъ далеко не уѣдешь.. Вѣрите ли, въ убытокъ торгуемъ!

— А вѣдь, на телятину въ Петербургѣ спросъ большой!

— Особенно на Святой недѣлѣ. Вотъ на Страстной недѣлѣ будетъ „мясной развалъ“, тогда телятъ навезутъ видимо-невидимо. Тогда ихъ не развязываютъ, а прямо кла-

дутъ на землю, сплошными рядами. Въ это время по Николаевской желѣзной дорогѣ привозятъ изъ Новгородской губерніи отъ 10,000—15,000 телятъ. И всѣхъ разберутъ на расхватъ!

— Какіхъ телятъ къ вамъ привозятъ?

— Всякихъ, начиная съ двухъ-трехнедѣльныхъ и кончая полугодовальными.

— Какія телята больше цѣнятся?

— Хорошихъ телятъ мы узнаемъ по глазамъ и по губамъ. Въ деревняхъ телятъ отпаиваютъ, и кромѣ того, липаютъ движенія. Откормленный теленокъ достигаетъ иногда отъ 10—12 пудовъ вѣсу и продается отъ 40—50 руб.

Телятамъ, назначеннымъ на убой, связываютъ ноги, затѣмъ ихъ грудями накладываютъ на ломовиковъ и отвозятъ на бойни.

Коммерсанты, промышляющіе на бойнѣ свиньями, называются „свинятниками“. Въ столицу свиней пригоняютъ по преимуществу изъ Старорусскаго уѣзда, гдѣ свиноводство въ значительномъ развитіи. Поросятъ доставляютъ изъ Выборгской губерніи, гдѣ чухны держатъ свиней единственно для продажи поросятъ. Барышники обыкновенно разъѣзжаютъ въ окрестностяхъ Петербурга, по чухонскимъ деревнямъ, и скупаютъ свиней. Въ особо приспособленныхъ телѣгахъ свиней привозятъ на скотопригонный дворъ. Надъ телѣгой пристраиваютъ изъ жердей клѣтку, куда и нагружаютъ свиней—на подобіе сноповъ. Рано утромъ возы со свиньями стоятъ уже на площадкѣ въ ожиданіи свинятниковъ. Къ возу подходитъ одинъ изъ свинятниковъ.

Это — средняго роста мужчина, заплывшій жиромъ, съ большимъ животомъ. Взглянувъ на его руки, нельзя не замѣтить короткіе толстые пальцы, растопыренные въ стороны. Одѣтъ онъ въ потертую жакетку; на головѣ суконная фуражка голенища сапогъ—со складками на подобіе гармоніи.

Взглянувъ на него, вы никакъ не подумаете, что передъ вами — одинъ изъ главныхъ торговцевъ свиньями. Онъ ежегодно убиваетъ до 50,000 свиней, имѣетъ на Никольскомъ рынкѣ мясныя лавки, откуда берутъ свинину многіе столичные мясники.

— Много ли просишь за свиней-то?

— Пять съ полтиной!

— Дорого!

— Да посмотрите, свиньи-то какія! Коровы, а не свиньи!

Свинятникъ просунулъ руку въ клѣтку и сталъ ощупывать каждую свинью, которая отъ этого начали хрюкать и верещать. Замѣтимъ кстати, что торговцы свиньями считаютъ хорошею свиньею ту, у которой ноги коротки и тонки и голова маленькая. Подобная свинья представляетъ собою „живое мясо“, едва-едва переваливающееся съ мѣста на мѣсто.

— Четыре съ полтиной объявилъ свою цѣну свинятникъ.

— Пять съ четвертакомъ!

При этомъ барышникъ ударилъ свинятника по рукѣ.

— Куда ни шло, гривенникъ на свинью накинута!

Снова ударили по рукамъ.

— Двугривенный.

— Синенькую!

И свинятникъ поспѣшно сталъ уходить прочь; барышникъ глядѣлъ ему вслѣдъ. Оставалось одно изъ двухъ: или продать свиней по 5 руб. за штуку, или ждать до болѣе благопріятнаго времени.

— Прибавь хоть гривенникъ-то! кричитъ барышникъ.

— Нѣтъ, и то ужъ передалъ!

— Вернись! крикнулъ барышникъ рѣшительнымъ тономъ.

Свинятникъ вернулся и съ оживленіемъ ударилъ барышника по рукѣ.

— Ну, вотъ давно бы такъ!

Изъ пригородныхъ деревень чухны привозятъ поросятъ въ корзинахъ и даже въ мѣшкахъ. Обыкновенно, чухны съ поросятами останавливаются на постоянныхъ дворахъ возлѣ бойни. Рано утромъ свинятники обходятъ эти дворы и скупаютъ поросятъ, по 3 руб. за пару.

III.

Въ два часа пополудни флагъ опускается и торжище прекращается. Со скотопригоннаго двора быковъ гонять на бойни и устанавливаютъ въ особыя стойла, гдѣ они стоятъ въ ожиданіи своей очереди.

Всѣ 40 „номеровъ“ бойни дѣлятся на три отдѣленія: первое назначено для быковъ, второе — для телятъ, и третье — для свиней и поросятъ. Лѣтомъ происходитъ усиленная дѣятельность, и всѣ номера бывають заняты. Работать начинаютъ рано утромъ, часовъ въ шесть; зимою — при огнѣ. Около быка вертится на бойнѣ до 200 рабочихъ. Однихъ неутомимыхъ „удалыхъ бойцовъ“ насчитывается до 150 человекъ. Бойцы организовались въ 3 артели: для быковъ, телятъ и свиней. Каждая артель выбираетъ себѣ старосту, которому и подчиняются всѣ члены артели. Артель пользуется отъ бойни даровымъ помѣщеніемъ, гдѣ рабочіе живутъ сообща: кровати разставлены рядами; столъ имѣютъ общій. Любопытно, что бойцы эти бичи быковъ, соблюдаютъ посты самымъ строжайшимъ образомъ. При бойнѣ имѣется особая комната, гдѣ хранятся орудія боя: кинжалы, ножи, топоры; тутъ же на крючьяхъ развѣшены кожаныя рубашки, ножны, напилки, точилки и т. п. Отправляясь на работу, бойцы надѣваютъ кожанныя рубашки, высокія голенища сапогъ подвязываютъ ремнями, рукава засучиваютъ по локоть и затѣмъ опоясываются широкимъ

кожанымъ ремнемъ, къ которому привѣшивается кинжалъ — въ особыхъ деревянныхъ ножнахъ.

Староста артели — это рыжебородый, широкоплечій, крѣпкаго тѣлосложенія мужчина, бывший лихой боець на гутуевскихъ скотобойняхъ. Смотри на его расторопность, энергію и небольшіе хитрые глаза, вы невольно подумаете: ну, братъ, не даромъ тебя выбрали старостой. Сорокъ лѣтъ тому назадъ пріѣхавъ изъ деревни, онъ пристроился на бывшихъ гутуевскихъ скотобойняхъ; поработавъ надъ быками лѣтъ тридцать, онъ, наконецъ, удостоился быть избраннымъ въ старосты. Замѣтно было, что Петербургъ наложилъ на него свой отпечатокъ, такъ сказать отшлифовалъ его.

Староста — быковъ не бьетъ, онъ только присматриваетъ за рабочими, сортируетъ ихъ, смотря по способностямъ.

Обработать отъ 500 до 1,000 быковъ, въ день, конечно задача не легкая.

На старостѣ лежитъ обязанность, по мѣрѣ надобности, подыскивать требуемое количество рабочихъ.

Бойцы, смотря по спеціальности своей работы, носятъ разныя названія, напримѣръ: „башколомъ“, „нутренники“ и т. п. „Башколомъ“ — главное дѣйствующее лицо на бойнѣ: онъ убиваетъ быка, „ломаетъ ему башку“, какъ выражаются бойцы. Нутренщикъ — это въ нѣкоторомъ родѣ анатомъ: онъ роется въ нутрѣ быка, обдѣлываетъ его начисто.

Башколомъ, кромѣ жалованія, имѣетъ небольшіе побочные доходы: отъ каждаго убиваемаго имъ быка въ его пользу идутъ бычачьи уши и такъ называемый „посѣкъ“.

Вошелъ одинъ изъ бойцовъ и началъ скидывать окровавленную кожаную рубашку. Это былъ „башколомъ“.

— Тяжелая и непрятная ваша работа!

— Что дѣлать? Надо же кому нибудь убивать!

— Давно вы работаете?

— Съ малолѣтства привыкли... Раньше былъ такимъ же, какъ онъ!

При этомъ боецъ указалъ на мальчугана, лѣтъ 12-ти, который на бойнѣ занимается тѣмъ, что очищаетъ бычачьи кишки отъ жира.

— Много вы быковъ убили въ продолженіе своей службы?

— Да не мало задавилъ!.. съ усмѣшкой проговорилъ боецъ.

— Тяжело было приступаться къ первому быку?

— Да, на все надо имѣть сноровку! А то и быка измучишь, и самъ намучишься! Попадаются быки, которыхъ давишь съ удовольствіемъ. Бываютъ дикіе быки, вострые: никого къ себѣ не подпускаетъ, бросается..

— Какъ же вы бьете такихъ быковъ?

— Длиннымъ шестомъ накидываемъ на рога веревку съ петлей, другой конецъ продѣваемъ въ кольцо, привинченное въ полъ, и такимъ образомъ тащимъ быка въ номеръ... А ужъ тутъ ему сломать башку ничего не стоитъ... Вотъ видите! Рука не дрогнетъ!

При этомъ боецъ взялъ ножны и вынулъ кинжалъ. На деревянной рукояткѣ были вырѣзаны инициалы бойца.

— Что, часто точите кинжалы и ножи?

— Каждый день! Нельзя: притупляются!

Любопытно присмотрѣться къ техникѣ убоя быковъ. Замѣтимъ, что во многихъ мѣстахъ Россіи, а отчасти и въ Москвѣ, придерживаются старинной техники убоя: привязавъ быка, со всего размаха обухомъ топора бьютъ его по лбу. Это дѣлаютъ съ той цѣлью, чтобы вышибить у быка память и затѣмъ, яко бы въ безпамятномъ положеніи, перерѣзываютъ ему горло. При подобномъ способѣ убоя, нерѣдко случалось, что быкъ, оглушенный топоромъ, срывался съ привязи и съ неописанною яростію бѣгалъ по двору, поддѣвая на рога все, что попадалось ему на пути. Такой способъ практиковался рань-

ше и въ Петербургѣ, но лѣтъ 20 тому назадъ одинъ изъ ветеринарныхъ врачей столицы изобрѣлъ новый способъ убивать быковъ. Исходя изъ того положенія, что надо при убиваніи быка, по возможности, ослабить болевья ощущенія его, онъ предложилъ чрезъ затылочную дыру въ черепѣ прокалывать головной мозгъ быка, поражать, такъ сказать, въ самый узелъ жизни. При этомъ способѣ убоя смерть должна происходить моментально.

Русскій мясоторговецъ Сидоровъ первый въ Петербургѣ примѣнилъ этотъ способъ, единственный въ мірѣ.

Въ Англии быка бьютъ посредствомъ „железной маски“, которую надѣваютъ ему на голову, и затѣмъ въ отверстіе маски ко лбу приставляютъ пинцетъ вродѣ долота, по которому ударяютъ молотомъ. Пинцетъ пробиваетъ лобную кость и вонзается въ мозгъ. Железная маска, надѣваемая на быка, имѣетъ цѣлю скрыть отъ него печальную картину бойни. Уже одинъ видъ бойни, съ краснымъ кровавымъ колоритомъ, съ висящими тушами мяса, приводитъ быка въ тревожное состояніе, тогда какъ въ „железной маскѣ“ не видя атрибутовъ смерти, онъ стоитъ спокойно.

У насъ железную маску замѣняютъ ширмы. Онѣ отгораживаютъ небольшое пространство, гдѣ могутъ помѣститься только быкъ и два бойца: это удобно и въ томъ отношеніи, что бойцы не отвлекаются посторонними предметами. Да къ тому же нѣкоторые изъ бойцовъ стѣсняются, если любопытные зрители смотрятъ на самый процессъ убоя. Съ веревкой въ рукѣ боецъ идетъ въ стойло, находящееся отъ бойни саженьхъ въ трехъ-четырехъ, накидываетъ на перваго попавшагося быка петлю и ведетъ его въ номеръ. У самыхъ дверей быкъ заупрямился, неидетъ далѣе: одинъ боецъ бьетъ быка сзади огромной дубиной, а другой тянетъ его за рога впередъ.

— Ну, ну! Ишь ты, скотъ эдакій!

— Нажарь его въ бока-то!

Раздаются удары дубины.

Когда быка ввели за ширмы, то его голову за рога притянули къ полу при помощи ввинченнаго въ полъ желѣзнаго кольца. Затѣмъ, съ правой стороны, желѣзнымъ крючкомъ спускающимся съ потолка, чуть-чуть зацѣпляютъ за кожу быка, чтобы быкъ падалъ только на лѣвую сторону, на огромный желѣзный „подносъ“, который на маленькихъ колесикахъ удобно выдвигается изъ за ширмъ въ боковое отверстіе. Когда все приготовлено, башколомъ опытной рукою всаживаетъ шестивершковый кинжалъ по рукоятку въ затылочное отверстіе и даже „мѣшаетъ“ имъ въ черепъ быка, который моментально падаетъ, вытянувъ ноги и не издавая ни малѣйшаго звука. Слышно только, что грохнулась на полъ громадная туша. Въ это время другой боецъ широкимъ ножомъ наноситъ новый ударъ въ грудь, чтобы перерѣзать широкіе артеріальные стволы.

Происходятъ сильнѣйшія конвульсіи, кровь хлещетъ фонтаномъ, и ее собираютъ въ тазы, которые устанавливаются тутъ же на бойнѣ. Вечеромъ, по окончаніи работы, бойцы переносятъ, поставивъ на голову, тазы съ кровью на альбуминовый заводъ, находящійся невдалекѣ отъ бойни.

Лишь только конвульсіи пріутихли, башколомъ отрѣзываетъ себѣ бычачьи уши и бросаетъ ихъ въ тазъ съ водою, который уже былъ наполненъ ушами. Затѣмъ отнимаетъ прочь „башку“, выдвигаетъ изъ за ширмъ трупъ быка на желѣзномъ подносѣ и передаетъ другимъ рабочимъ, которые вѣшаютъ на желѣзной горизонтальной палкѣ мясную тушу и сдираютъ съ нея кожу, на подобіе одѣяла. Нутренники обдѣлываютъ быка на-чисто: вынимаютъ изъ грудной полости внутренніе органы и т. п. Между тѣмъ башколомъ съ веревкою въ рукахъ идетъ за слѣдующимъ быкомъ. И такъ—съ

утра до вечера. Два бойца „обдѣлываютъ“ быка въ 8—12 минутъ, а за день успѣваютъ „обработать“ 100 быковъ. Мясная туша остается въ убойныхъ камерахъ отъ 8 до 12 часовъ, т. е. столько времени, сколько нужно для того, чтобы она успѣла остыть и обсохнуть снаружи. При этомъ наблюдается въ высшей степени интересное физиологическое явленіе.

Смерть животнаго организма, при томъ быстромъ способѣ убоя, который принятъ на бойняхъ, сопровождается сильнѣйшими конвульсіями, — сначала цѣлыхъ мышечныхъ группъ, приводящихъ въ движеніе конечности и грудную клѣтку, затѣмъ отдѣльныхъ мышечныхъ пучковъ и наконецъ отдѣльныхъ мышечныхъ волоконъ. Явленіе это, начавшись приступами бурнаго характера и во всѣхъ частяхъ организма, мало по малу ослабѣваетъ, постепенно ограничивается въ своемъ распространеніи, оканчиваясь сокращеніемъ отдѣльныхъ мышечныхъ волоконъ. Посмертное сокращеніе мышцъ наблюдается на поверхности мясной туши спустя 2, 3 и болѣе часовъ послѣ убоя, а въ толщѣ оно должно быть гораздо продолжительнѣе. Вслѣдъ за моментомъ, такъ сказать, переживанія мышцы наступаетъ смертное окоченѣніе ея, которое разрѣшается наконецъ разложеніемъ.

Ежедневно по утрамъ вы замѣтите, какъ со всѣхъ концовъ города медленно плетутся на бойни особаго устройства огромныя телѣги, снаружи выкрашенныя въ яркій красный цвѣтъ, а внутри обитыя цинковыми листами.

Въ три часа пополудни на бойнѣ стоятъ уже до 100 дюжихъ ломовиковъ въ ожиданіи поклажи. Къ тремъ часамъ всѣ убитые быки висятъ въ бойняхъ на желѣзныхъ коромыслахъ, за заднія ноги вздернутые на цѣпяхъ къ потолку. Когда бычачью тушу надо вынести изъ бойни, то ее на блокахъ, въ висячемъ положеніи, подводятъ къ дверямъ; четверо рабочихъ

подхватываютъ ее, снимаютъ съ коромысла и выносятъ на телѣгу.

Отъ теплой туши, которая еще не успѣла остыть, подымается паръ. Это и есть такъ называемое „парное мясо“. Въ пять часовъ нагруженные ломовики возвращаются домой: мясо на телѣгахъ прикрывается брезентомъ или паруснымъ покрываломъ.

Телятъ и свиней рѣжутъ особымъ образомъ. Для нихъ не существуетъ ширмъ. Около невысокаго деревяннаго чана стоятъ четыре деревянныя скамейки — притомъ такъ, что онѣ образуютъ собою крестъ, въ срединѣ котораго и стоитъ упомянутый чанъ. Со скотопригоннаго двора телятъ возами подвозятъ къ „номерамъ“. Чтобы не перепутать, у каждаго теленка на шкурѣ вырѣзано клеймо, указывающее, кому онъ принадлежитъ.

Скамейки устроены особымъ образомъ: онѣ представляютъ собою жолобъ или лодку, стоящую на четырехъ ножкахъ. За каждымъ чаномъ работаютъ четыре бойца. Когда теленка, держа за хвостъ и за уши, подведутъ къ чану, то боецъ беретъ его къ себѣ на руки, точно ребенка, и кладетъ спиною внизъ, а голову его свѣшиваетъ надъ чаномъ. Теленокъ въ это время невинно болтаетъ по воздуху ногами, между тѣмъ боецъ оттачиваетъ ножъ, который къ концу расширяется въ видѣ сегмента. Это сдѣлано съ той цѣлью, чтобъ увеличить плоскость разрѣза. Затѣмъ, придержививая голову, боецъ проводитъ по шеѣ теленка зияющую рану. Въ первое мгновеніе теленокъ лежитъ смиренно, какъ бы не чувствуя боли, но затѣмъ начинаются сильнѣйшія конвульсїи; чтобы теленокъ не свалился на полъ, боецъ перекидываетъ черезъ него ремей и крѣпко прижимаетъ его къ скамѣ.

Когда кровь бьетъ фонтаномъ въ чанъ, нѣкоторые бойцы подставляютъ ковши и пьютъ ее еще теплую — „для подкрѣпленія силъ“. Въ телячьихъ номерахъ сравнительно тише, чѣмъ

бычачьихъ: теленокъ не то, что быкъ, — онъ идетъ на убійственное ложе спокойно, тихо, безъ всякаго протеста.

Бойцы-телятники во время работы перекидываются островами. Одинъ изъ нихъ, молодой парень, занималъ при насъ своихъ товарищей повѣствованіемъ о какой-то замысловатой амурной исторіи. Иногда раздаются даже пѣсни.

«Ужъ я въ три косы косила!..»

напѣваетъ одинъ боецъ, выжидая, пока прекратятся конвульсіи теленка и вытирая свой ножъ объ его же шкуру.

Совсѣмъ иное зрѣлище представляютъ свинячьи номера.

Здѣсь борьба между жизнью и смертью выражается оглушительнымъ крикомъ, который разносится далеко вокругъ.

Свиней рѣжутъ также, какъ и телятъ, съ тою только разницей, что горло имъ перерѣзываютъ вдоль, а не поперекъ, такъ какъ иначе пришлось бы рѣзать толстую шею свиньи и тратить напрасно силу. Когда свинью выводятъ къ чану, то она неистово верещитъ; сосѣдки ея, выражая свое сочувствіе, тоже начинаютъ верещать, и на бойнѣ поднимается такой пронзительный крикъ, что нѣтъ возможности разговаривать. Для сокращенія времени, рабочіе подводятъ свиней цѣлыми вереницами, по очереди, одна за другой. Лишь только боецъ заколетъ одну свинью, ему тотчасъ подставляютъ другую, третью и т. д. Съ перерѣзаннымъ горломъ свинью бросаютъ на полъ, въ общую кучу, гдѣ мало-по-малу и прекращается агонія смерти. Затѣмъ свинью опускаютъ въ огромный чанъ съ горячею водою, куда проведены пары. Ошпаривши, ее вынимаютъ изъ кипятка и кладутъ на столъ, гдѣ съ нея сдираютъ щетину, затѣмъ обдѣлываютъ на чисто и обливаютъ водою.

IV.

Въ Петербургѣ насчитывается 38 еврейскихъ мясныхъ лавокъ. На городскихъ бойняхъ отведены особые „номера“, гдѣ

быковъ бьютъ по еврейскому способу. Для столичныхъ евреевъ ежедневно убивается до 40 быковъ. Евреи на бойнѣ по своей техникѣ убоя настолько обособляются отъ русскихъ, что невольно обращаютъ на себя вниманіе. Прежде чѣмъ принять на себя должность бойца, еврей обязанъ сдать по своей специальности „экзамень“ у раввина. Кромѣ этого, онъ проходитъ практическую школу у опытныхъ „рѣзаковъ“, которые выдаютъ ему коллективное свидѣтельство, если признаютъ его способнымъ для работы. Обучая неопытнаго новичка техникѣ убоя, рѣзакъ придерживается слѣдующаго метода: сперва заставляютъ рѣзать куръ, затѣмъ телятъ, коровъ и наконецъ быковъ. Рѣзакъ работаетъ по штучно: съ быка взимаютъ 1 руб. 50 коп., съ коровы 1 руб. Еврейскіе бойцы называются „рѣзаками“; самый старѣйшій рѣзакъ на бойнѣ работаетъ 35 лѣтъ.

Вмѣстѣ съ еврейскимъ быкобойцемъ вошелъ въ номеръ прасоль, который только-что продалъ упомянутому быкобойцу быковъ и теперь захотѣлъ посмотрѣть, какъ ихъ будутъ убивать „по-еврейски“.

Работа кипѣла. Въ воздухѣ стоялъ густой теплый паръ, подымавшійся отъ убитыхъ быковъ. Асфальтовый полъ былъ облитъ кровью, которая ручейками вытекала на дворъ, на сосѣднюю мостовую. По срединѣ номера стоялъ рѣзакъ, по имени Соломонъ. Это — здоровый, широкоплечій мужчина, еврейскаго типа, въ черномъ кожаномъ пиджакѣ, въ кожаныхъ брюкахъ и передникѣ, съ засученными по-локоть рукавами. На лицѣ замѣтны мелкія брызги бычачьей крови. Въ рукахъ онъ держалъ большой ножъ, который былъ такъ прекрасно отшлифованъ, что блестѣлъ, какъ зеркало. Замѣтимъ, что ножъ, употребляемый евреями для убоя быковъ, имѣетъ особый видъ. Представьте себѣ тонкую стальную четырехугольную пластинку въ аршинъ длины и вершокъ ширины. На одномъ концѣ придѣлана дере-

вянная ручка. Подобнымъ ножомъ нельзя проколоть что-нибудь, но зато имъ удобно можно рѣзать. Ножъ отточенъ, какъ бритва, ни малѣйшей зазубрины. Еврей началъ извиняться, что его за-стали въ неприглядномъ костюмѣ.

— Когда я имѣю дѣло съ быками, всегда приходится пере-облачаться!

Прасоль сказалъ, что пришелъ посмотрѣть на его работу.

— Милости просимъ! Я люблю показывать свое искусство! А вы не нервный?

— Ничего!..

— А то многіе не выносятъ этого зрѣлища!

— Давно вы занимаетесь этимъ дѣломъ?

— Свою службу я началъ въ Вильнѣ. Приѣхавъ въ Петербургъ, работалъ на Гутуевскихъ бойняхъ, на Васильевскомъ островѣ, а теперь Богъ привелъ —здѣсь!

— Сколько лѣтъ работаете?

— Вотъ ужъ тридцать пятый пошелъ.

— Много на своемъ вѣку обработали быковъ?

Боецъ улыбнулся и махнулъ рукой.

Изъ дальнѣйшаго разговора оказалось, что у бойца имѣются дѣти, и одинъ изъ нихъ готовится заступить мѣсто отца.

Боецъ объяснялъ, между прочимъ, почему евреи придерживаются своего способа убоя быковъ.

— Мы не любимъ мяса, пропитаннаго кровью, и поэтому, перерѣзывая горло быка, достигаемъ того, что почти вся кровь изъ него выходитъ, такъ-что мясо становится какъ бы „постнымъ“. Всѣ евреи, гдѣ бы они ни жили—въ Англии, во Франціи, Германіи и т. д.—бьютъ быковъ посвоему. Нашъ способъ практикуется съ древнѣйшихъ временъ!

Въ это время рабочіе ввели за ширмы быка.

— Скажите пожалуйста, что означаютъ эти поперечныя зарубки на хвостѣ быка?

— А это предсмертный туалетъ быка!

Двѣ черты даютъ знать, чтобы быка убили на второй день послѣ покушки, три—на третій и т. д. А у этого быка на хвостѣ одна черта: это значить, что онъ купленъ сегодня, и сегодня же долженъ быть убитъ! Между тѣмъ рабочій накинულъ на правую ногу быка петлю, и посредствомъ блока веревку потянули къ верху. Вслѣдствіе этого быкъ потерялъ равновѣсіе и грохнувшись на полъ, сталъ мычать; одна нога его была въ петлѣ, а остальными онъ махалъ по воздуху. Рабочій приподнялъ голову быка къ верху и отогнулъ ее назадъ, чтобы шея была совершенно открыта. Когда все было приготовлено, стали звать рѣзакъ.

— Рѣзакъ!

— Соломонъ!

Еврей-боецъ осторожно провелъ своимъ пальцемъ по лезвею ножа, чтобы удостовѣриться, нѣтъ ли гдѣ зарубины и затѣмъ направился за ширмы...

— Вотъ посмотрите! Это дѣлается моментально!.. Быкъ не услышитъ! Подойдя къ быку и нагнувшись надъ нимъ, рѣзакъ прочиталъ молитву: „Господи, помилуй“, затѣмъ лѣвой рукой крѣпко уцѣпился за шею быка... Въ воздухѣ блеснулъ ножъ.

— Оба „горлака“ отхватилъ, до самыхъ позвонковъ!

Послѣ убоя рѣзакъ вышелъ изъ-за ширмы, неся обагренный кровью ножъ, который онъ поставилъ подъ кранъ, чтобы смыть ее; затѣмъ вытеръ на-сухо полотенцемъ и „направилъ“ на оселекъ.

Когда быка выдвинули на „подносѣ“ изъ-за ширмъ, рѣзакъ снова вернулся къ своей жертвѣ, которой уже распоролъ грудную полость; теперь рѣзакъ исполняетъ обязанность ветеринара: онъ всовываетъ свою руку по локоть въ „нутро“ быка и ощупываетъ теплыя легкія, сердце и т. д., нѣтъ-ли

у нихъ какой нибудь болѣзни, напримѣръ бугорчатки, жемчужины и т. п.

Въ древнѣйшія ветхозавѣтныя времена, обыкновенно, рѣзакъ, вмѣстѣ съ тѣмъ, игралъ роль и ветеринара. Этотъ обычай сохранился и до сихъ поръ, не смотря на то, что въ настоящее время существуютъ опытные ветеринары, получившіе основательную научную подготовку. Впрочемъ, каждая туша, осмотрѣнная рѣзакомъ, выпускается изъ бойни не иначе, какъ по освидѣтельствованіи ветеринаромъ бойни.

Задняя часть бычачьей туши евреями не употребляется въ пищу, и поэтому они продаютъ ее русскимъ. Этотъ обычай евреи соблюдаютъ въ память единоборства Іакова: „сего ради не ѣдятъ сынове израилевы жилы, яже есть въ широтѣ стегна“.

На каждой бычачьей тушѣ, предназначенной для еврейскихъ лавокъ, рѣзакъ прикладываетъ сургучемъ печать, на которой по-еврейски обозначенъ день убоя быка. Такимъ образомъ, благодаря этой печати, обыватель - еврей не только отличаетъ мясо еврейскаго убоя отъ другаго, но можетъ также узнать, сколько дней говядина виситъ въ лавкѣ торговца.

V.

Прежде чѣмъ свиная туша попадетъ на „базаръ житейской суеты“, она изъ убойной камеры идетъ на такъ называемую трихинозную станцію. Здѣсь отъ ветеринарныхъ врачей она получаетъ въ нѣкоторомъ родѣ паспортъ объ ея благонадежности. Трихинозная станція занимаетъ на бойнѣ отдѣльное помещеніе.

Послѣ непріятныхъ ощущеній — невиннаго мычанія телятъ, пронзительнаго верещанія свиней, выражающихъ такимъ способомъ протестъ противъ насилія, послѣ всевозможныхъ кро-

вавыхъ картинъ бойни, сопровождаемыхъ шутками и остро-
тами „удалыхъ бойцовъ“, утомленные зрѣлищемъ смерти,—
вы съ удовольствіемъ вступаете въ „святилище науки“. Тутъ,
прежде всего вамъ бросаются въ глаза два длинные ряда сто-
ловъ, расположенныхъ у оконъ. Среди всеобщей тишины, за
25 микроскопами, занимаются „осмотрщицы“ подь руковод-
ствомъ ветеринарнаго врача. Кромѣ того, еще работаютъ „под-
готовщицы“ и „срѣзчики“. Подготовщицы приготавливаютъ „пре-
параты“ для микроскопа, а срѣзчики занимаются срѣзыва-
ніемъ мяса со свиныхъ тушъ: для изслѣдованія вырѣзывается
часть печени, легкихъ и т. п.

Контингентъ осмотрщицъ состоитъ изъ фельдшерницъ, кур-
систокъ, а срѣзчиковъ—изъ фельдшеровъ. Осмотрщицы полу-
чаютъ жалованіе поштучно—съ каждой свиной туши по 10 ко-
пѣекъ. Всего работаетъ до 50 осмотрщицъ. Въ виду поощре-
нія, осмотрщица, открывая трихину, получаетъ премію въ 3 р.
за тушу.

Свинья, зараженная трихиною, не выпускается изъ боенъ,
а цѣликомъ сжигается. Опытъ показалъ, что петербургскія
свиньи отличаются немалою склонностью къ трихинамъ, такъ
что на 700 свиней, вскормленныхъ въ столицѣ, одна зара-
жена трихиною. Въ провинціи одно зараженіе выпадаетъ на
2,000 свиней. Это-же отношеніе наблюдается, на примѣръ, и
въ Германіи.

Трихина—это цилиндрическій „червячекъ“, величиною въ
одинъ миллиметръ, заключенный въ известковый коконъ, гдѣ онъ
лежитъ въ видѣ спирали. Трихины встрѣчаются во всѣхъ муску-
лахъ, и иногда въ огромномъ числѣ. Мускулы, зараженные три-
хинами, представляются какъ-бы усѣянными бѣлыми точками,
которыя подь микроскопомъ оказываются коконами, заключаю-
щими въ себѣ спирально завитую трихину. Пока коконы три-
хинъ лежатъ въ мышцахъ, до тѣхъ поръ у нихъ не замѣчается

никакого дальнѣйшаго развитія; чтобы трихина развилась, нужно мускулу быть стѣдненнымъ какимъ-либо животнымъ. Попавши въ кишечный каналъ, подъ вліяніемъ желудочнаго сока, коконъ разрушается и трихина начинаетъ жить, развиваться. Она размножается въ огромномъ количествѣ. Многочисленное потомство прободаетъ стѣнки кишечнаго канала и отправляется странствовать по человѣческому тѣлу, побѣдносно прокладывая себѣ дорогу черезъ мышечныя ткани. Попавши въ мускульныя волокна, трихина облекается кокономъ и выжидаетъ случая попасть въ кишечный каналъ новаго животного.

Кромѣ трихины, 8% свиней, убиваемыхъ на бойнѣ, заражены солитеромъ, который въ свиномъ мясѣ виденъ даже и невооруженнымъ глазомъ. Мясо съ солитеромъ представляется на видъ усѣяннмъ жемчугомъ, отчего оно и слыветъ подъ именемъ „свинины съ жемчужинами“ или „съ финиками“. Солитеромъ заражаются тѣ, кто имѣетъ обыкновеніе ѣсть сырую свинину. Дѣти, которымъ доктора прописывали сырое мясо, заражались солитеромъ. Въ Абиссиніи замѣчено, что туземцы-католики, не брезгающіе сырою свининою, почти всѣ заражены, и напротивъ того мусульмане, совсѣмъ не употребляющіе этого мяса, никогда не бываютъ заражены этою глистою. Солитеры, при полномъ своемъ развитіи, имѣютъ въ длину 2—3 аршина и, какъ исключеніе, достигаютъ иногда даже 24 футовъ длины. Обыкновенно, солитеръ лежитъ по длинѣ кишечнаго канала, мѣшая свободному прохождению пищи. Чтобы предохранить себя отъ зараженія солитеромъ, свинину слѣдуетъ варить.

Для коровъ, зараженныхъ сибирской язвой, устроена особая бойня, стоящая отдѣльно отъ другихъ, потому что эта болѣзнь, какъ извѣстно, чрезвычайно заразительна. Всѣ части больнаго или умершаго животного, не исключая костей, копытъ, шерсти

и прочаго содержать заразу, которая, высыхая вмѣстѣ съ этими предметами, долго потомъ служить источникомъ зараженія, какъ для другихъ животныхъ, такъ и для людей.

Распространителями заразы могутъ служить домашнія животныя, а также и люди, имѣющіе соприкосновеніе съ больнымъ животнымъ и наконецъ насѣкомыя. Возможность распространенія заразы собаками и кусающимися насѣкомыми, на примѣръ оводами, доказана экспериментальнымъ путемъ. Изслѣдуя кишечникъ оводовъ, напившихся крови у животныхъ съ сибирской язвой, находили въ нихъ бактеріи, свойственныя этой болѣзни, и прививая части этихъ насѣкомыхъ, на примѣръ лапки, къ здоровымъ животнымъ, производили у послѣднихъ сибирскую язву.

Войдя въ такъ называемую „чумную бойню“, вы ощущаете сильный запахъ „карболки“. Въ бойнѣ асфальтовый полъ, желѣзныя ширмы и стѣны тщательно вымыты, такъ-что не замѣтно и слѣда крови. Когда быки пригоняются на скотопригонный дворъ, то ихъ впускаютъ „гусемъ“, одного за другимъ. Въ это время, на почтительномъ разстояніи, ветеринарный врачъ осматриваетъ каждаго проходящаго мимо его быка и, по первому впечатлѣнію, отмѣчаетъ несомнѣнно больнаго. Если замѣчается корова съ сибирскою язвою, то собираютъ консилиумъ изъ ветеринарныхъ врачей бойни и, послѣ опредѣленія болѣзни, составляютъ протоколъ. Въ бойнѣ для „чумной оказіи“ существуютъ особыя бойцы. Приступая къ работѣ, они облачаются въ особое платье и послѣ работы свою одежду дезинфекцируютъ въ растворѣ сулемы; полъ и ширмы тщательно вымываются достаточнымъ количествомъ карболки.

Осмотръ коровьихъ тушъ производится слѣдующимъ образомъ. Вырѣзываются коровьи желудки и кладутся на полу, въ порядкѣ, чтобы не смѣшавъ, какой коровѣ какой желудокъ принадлежитъ. Затѣмъ послѣдній выворачивается на подобіе пер-

чатки, и ветеринарный врач изслѣдуетъ желудокъ. Если всасывающая поверхность его оказывается краснаго цвѣта, то коровья туша считается подозрительною и забраковывается, пока дальнѣйшія изслѣдованія легкихъ и другихъ внутреннихъ органовъ не доведутъ врача до распознаванія истинной причины болѣзни.

Въ такомъ грандіозномъ учрежденіи, какъ городскія скотобойни, гдѣ на пространствѣ квадратной версты убивается ежедневно тысячи быковъ, гдѣ кровь льется рѣкою, — забота объ удаленіи нечистотъ должна занимать первое мѣсто. Осматривая бойни, вы не можете не замѣтить огромнаго количества собакъ, которыя спуютъ тамъ и сямъ, забираясь даже въ самыя бойни. Замѣчательно, что, не отличаясь жадностью, онѣ пользуются только брошеною имъ добычей, которую и ожидаютъ съ большимъ терпѣніемъ. Видя передъ собою горы мяса, ни одна собака однако же не покусится на лакомый кусочекъ, вполне понимая, что отъ подобной „политики захвата“ можно только проиграть, а не выиграть. Поэтому собаки смиренно лежатъ, высматривая и ожидая своей очереди, когда на ихъ улицѣ будетъ праздникъ. Впрочемъ, собаки на бойнѣ, кромѣ гигиеническаго значенія, имѣютъ также и научное. Благородныя животныя служатъ для научныхъ экспериментовъ, чѣмъ и оказываютъ неоцѣнимую услугу. Такъ напримѣръ, ассистентъ профессора Ивановскаго, г. Григорьевъ, работалъ здѣсь надъ изслѣдованіемъ бугорчатки легкихъ. Замѣтимъ кстати, что у коровы, страдающей бугорчаткой, всѣ органы и мышцы, особенно легкія, бывають пронизаны бугорками, точно усѣяны горохомъ.

Кромѣ собакъ, бойню съ усердіемъ посѣщаютъ и другіе своего рода гигиенисты — вѣроны. Чую запахъ крови, стая вороновъ слетается точно на поле, усѣянное мертвыми костями послѣ жестокой битвы.

Для удаленія нечистотъ и обезвреживанія ихъ, на бойнѣ устроена система водопроводныхъ трубъ и особая печь „геена огненная“, гдѣ сжигаются твердыя нечистоты и — цѣликомъ — животныя съ заразительными болѣзнями. Всѣ нечистоты боенъ, посредствомъ трубъ, истекаютъ въ общій резервуаръ, который представляетъ собою огромный желѣзный чанъ, въ 3 сажени въ діаметрѣ и почти столько же высоты. Изъ этого чана жидкія нечистоты, помощью трехъ паровыхъ машинъ, въ 15 силъ каждая, отгоняются по чугунной трубѣ, которая тянется на протяженіи $6\frac{1}{2}$ верстъ по сушѣ и на $\frac{1}{2}$ версты въ морѣ. Черезъ нее прогоняется жидкихъ нечистотъ — воды, смѣшанной съ кровью, — отъ 60,000 до 120,000 ведеръ въ сутки. Пресованныя нечистоты сжигаются. Около печей лежатъ цѣлыя горы сухаго навоза, который и утилизируются на отопленіе.

На бойняхъ обращаетъ на себя вниманіе патолого-зоологической музей, представляющій богатый научный матеріаль. Здѣсь, по имѣющимся препаратамъ, можно изучить сибирскую язву, бугорчатку и проч. Удивительно, что на бойнѣ ежегодно убиваютъ до 10,000 коровъ въ различные періоды беременности. Последнее обстоятельство даетъ также не мало научнаго матеріала. Въ музеѣ хранятся причудливыя уродливости телятъ, всякаго рода „игра природы“. Такъ, тутъ замѣтите телятѣнка о двухъ головахъ, телятѣнка-циклопа, телятѣнка съ огромнымъ отъ водянки черепомъ, въ которомъ вмѣсто мозга вмѣщалось два литра воды. Эти „чудеса природы“ сохраняются въ банкахъ съ особой жидкостью.

VI.

Выйдя изъ-подъ кинжала опытнаго бойца, побывавъ передъ пронизательными взорами ветеринарнаго врача, быкъ изъ бой-

ни попадаетъ наконецъ на торжище. Здѣсь онъ сосредоточиваетъ вокругъ себя многочисленный классъ-мясоторговцевъ, съ которыми обыватель столицы и становится лицомъ къ лицу. Извѣстно, что въ столицѣ цѣны на мясо подвергаются частымъ колебаніямъ. Нисколько не претендуя исчерпать этотъ сложный вопросъ до дна, не безынтересно было бы прослѣдить, на чью долю выпадаетъ львиная часть лакомаго кусочка.

Какимъ образомъ устанавливаются рыночныя цѣны на мясо?

„Гляди всякой вещи въ корень“, совѣтуетъ Кузьма Прутковъ. Одною изъ причинъ, вліяющихъ на цѣну мяса, и притомъ постоянно, безъ сомнѣнія, слѣдуетъ считать отдаленность столицы отъ рынковъ рогатаго скота. Въ самомъ дѣлѣ, случается даже, что быкъ „гономъ“ идетъ изъ Киргизскихъ степей, совершая при этомъ путину отъ 3 до 5 тысячъ верстъ.

Не смотря на это, все-таки цѣна на мясо въ Петербургѣ ниже, чѣмъ, напр., въ Берлинѣ.

Если взять недавно вышедшее сочиненіе Мейнерта, гдѣ указаны цѣны мяса въ главныхъ городахъ Европы, то увидимъ, что, по мѣрѣ углубленія къ востоку, на континентѣ Европы цѣна на мясо падаетъ. Это объясняется тѣмъ что самая густота населенія, по направленію отъ запада къ востоку, уменьшается, слѣдовательно въ Англии, гдѣ дорожаетъ земля, гдѣ не находятъ выгоднымъ ее обрабатывать, тамъ и для пастбищъ земли немного. Затѣмъ, коль скоро мы приближаемся къ востоку, мы встрѣчаемъ болѣе тучныя пажити для скота, и только у насъ и развѣ еще въ Австріи мыслимо скотоводство въ обширныхъ размѣрахъ.

Мѣркой цѣны, за которую мы получимъ опредѣленное количество мяса, возьмемъ хоть напримѣръ 50 коп.; количество мяса, какое можно получить за эту цѣну въ Берлинѣ, Лондонѣ и т. д. не одинаково. Самое большое количество граммовъ получимъ мы въ Берлинѣ—816 граммовъ; а такъ какъ въ фун-

тѣ заключается 408 грам., то слѣдовательно, на 1 марку въ Берлинѣ получимъ почти 2 фунта мяса (фунтъ 25 коп.); въ Мюнхенѣ—800 грам., въ Дрезденѣ и Бранденбургѣ—713, въ Гамбургѣ и Парижѣ—685 грам., въ Лондонѣ—409 грам.; то есть за тѣ-же 50 коп. здѣсь получается только 1 фунтъ мяса. Эта цифра подтверждаетъ, что чѣмъ болѣе мы удаляемся къ востоку, тѣмъ мясо дешевле и дешевле.

Что касается до петербургскихъ цѣнъ на мясо, то здѣсь обращаетъ на себя вниманіе огромная разница, существующая между оптовыми и розничными цѣнами.

(Въ отчетѣ Городской Управы за 1881 г. розничныя цѣны сведены въ общую таблицу, изъ которой видно, что цѣны на I сортъ мяса колебались между 23 и 17 коп. (средняя 20 к.), на II сортъ—между 20 и 14 коп. (средняя 17 коп.) и III сорта—между 18 и 10 коп. (средняя 14 коп.); тогда какъ каждому извѣстно, что за эти цѣны мяса въ мясныхъ лавкахъ купить было нельзя. Какъ ни низки показываемыя цѣны, онѣ имѣютъ тотъ интересъ, что даютъ возможность судить на сколько розничныя цѣны, при существующемъ порядкѣ мясной торговли, превышаютъ оптовыя, устанавливающіяся на скотопригонномъ дворѣ.

Средняя цѣна черкасскаго быка въ 1881 г. была 103 руб. 94 коп. Если отъ этой цѣны отбросить 3 руб. 50 коп. за „сбой“, покупаемый „гусачниками“, то изъ этой цѣны на тушу собственно, вѣсомъ въ 18 пуд. 17 фунт. (737 фунтовъ), останется 100 руб. 44 коп.—въ дѣйствительности меньше, потому-что отъ живаго быка, кромѣ туши, у скотобойца остается еще кожа, рога, уши и копыта, кровь, кишки, мочевоу пузырь и проч., имѣющіе сбытъ и слѣдовательно цѣнность. Средняя цѣна мяса въ 1881 г. на скотопригонномъ дворѣ стояла 5 руб. 41 коп. за пудъ туши; слѣдовательно, вся туша стоила скотобойцу 99 р. 68 коп. Скотобойцы продаютъ туши мясопромышленникамъ,

съ набавкою 40—50 коп. за пудъ; такимъ образомъ, во вторыхъ рукахъ пудъ мяса обходится въ 5 руб. 86 коп., а вся туша—107 руб. 97 коп. Сколько же за эту тушу заплатитъ потребитель при вышесказанныхъ цѣнахъ? Изъ 18 пудовъ 17 фунтъ туши получается:

1 пуд. 36 фунт. I сорта по 20 коп. и 2 вырѣвки въ 26 фунтовъ по 30 коп.	55 руб.
8 пуд. 23 фунт. II сорта по 17 копѣекъ	58 > 31 к.
1 пуд. 39 ф. III сорта, по 12 коп. и 1 пуд. 5 фунт. по 10 коп.	13 > 88 к.
8 фунтовъ—потеря при разрубкѣ.	

Итого потребитель за тушу заплатитъ 127 руб. 19 копѣекъ. Разница между этой цѣной и 99 руб. 68 к = 27 р. 51 к., изъ коихъ у скотобойца останется 8 руб. 29 коп., или 8⁰/₁₀₀ на капиталъ въ одинъ день; у мясопромышленника 19 руб. 22 коп., или около 18⁰/₁₀₀ на капиталъ (107 руб. 97 коп.) тоже въ одинъ день, предполагая, что мясо продано въ день полученія его изъ скотобойни. Потребитель же платитъ, покупая въ розницу, противъ оптовой цѣны на 27⁰/₁₀₀ дороже.

Съ коммерческой точки зрѣнія, въ торговлѣ крупнымъ убойнымъ скотомъ различаютъ 3 сорта его: черкасскій—выводимый изъ южно-русскихъ степей, русскій—идушій изъ губерній, ближайшихъ къ Петербургу и Ливонскій—прибывающій исключительно изъ прибалтійскихъ губерній.

На долю черкасскихъ быковъ выпадаетъ 80⁰/₁₀₀ всего количества убойнаго скота.

Южнорусскій скотъ выражаетъ въ себѣ самымъ типичнымъ образомъ всѣ характерныя особенности полудикаго, степнаго скота. Высокое пошеніе на ходу головы, глубоко спрятанный и косо поставленный глазъ, придающій недовѣрчивое, свирѣпое выраженіе фізіономіи, компактный, сильно костлявый корпусъ, огромные рога, мускулистыя ноги и бодрый видъ—вотъ признаки, которыми, на первый взглядъ, степной скотъ отличается

отъ прочихъ породъ домашняго скота. Масть южнорусскаго скота довольно однообразная: На Украинѣ, въ Подоліи и Волыни — пепельно-сѣрая, а въ степяхъ Черноморья — красноватая или рыжая.

Если прослѣдить шагъ за шагомъ всѣ сложныя перипетіи и разныя мытарства, какимъ подвергается быкъ на пути слѣдованія изъ южнорусскихъ степей въ Петербургъ, то получится довольно интересная и назидательная исторія.

На малороссійскихъ ярмаркахъ, прежде чѣмъ попасть въ гуртъ прасола, быкъ проходитъ черезъ руки нѣсколькихъ посредниковъ. Изъ нихъ замѣчательны такъ называемые „шибаи“ и „скупщики“. Шибай — это мелкіе барышники, они бываютъ одиночки и компанейцы. Обыкновенно, приведя на ярмарку двухъ или трехъ быковъ, крестьянинъ выходитъ съ ними на „воловодѣ“ и держа ихъ въ поводу, поджидаетъ подходящаго покупателя. „Шибай“ шныряютъ по ярмаркамъ и приторговываютъ изъ первыхъ рукъ одного или двухъ воловъ, и купивъ товаръ на наличныя деньги, тотчасъ ведутъ его къ прасолу, и перепродаютъ съ барышомъ отъ 1 до 3 рублей съ головы. Шибай-компанейцы ведутъ дѣло на болѣе широкихъ началахъ. Нѣсколько человекъ, напримѣръ отъ 3 до 6, складываются рублей по 100 съ души, предварительно заключивъ словесный договоръ, что всѣ пайщики участвуютъ поровну, какъ въ прибыли, такъ и въ убыткахъ. На составленный такимъ образомъ капиталъ шибай отправляются странствовать по деревнямъ для покупки скота, причемъ, для пущей важности передъ крестьянами, они выдаютъ себя за прасоловъ. А чтобы отвести глаза крестьянамъ, шибай ѣздятъ по деревнямъ не иначе, какъ въ щегольскихъ тарантасахъ, нарочно для этой цѣли приобретаемыхъ. Набравъ партію быковъ, головъ 20—30, „шибай“ ѣдутъ на ярмарку и продаютъ ихъ оптомъ, въ однѣ руки. Если это не удастся, то „шибай“ разбиваютъ „партію“ по дворамъ и про-

даютъ быковъ по штучно, выдавая себя передъ прасолами за крестьянъ-собственниковъ продаваемого скота.

Шибан до того размножились, что почти ни одна пара воловъ не проходитъ мимо ихъ рукъ.

„Скупщики“ занимаются тѣмъ, что, обладая болѣе или менѣе значительными капиталами, скупаютъ воловъ и перепродаютъ прасоламъ. Скупщики никогда не имѣютъ дѣла непосредственно съ Москвою или Петербургомъ, а продаютъ быковъ на первой подвернувшейся ярмаркѣ— прасоламъ.

Когда быка доставятъ въ Петербургъ, то слѣдуетъ только взглянуть на его рога, чтобъ убѣдиться, что онъ прошелъ черезъ нѣсколько рукъ: каждый бывший хозяинъ выпиливалъ напилькомъ на рогахъ быка инициалы своей фамиліи.

Лѣтъ пять тому назадъ южнорусскій скотъ доставлялся на рынокъ столицы „гономъ“ гуртовымъ способомъ, подвергаясь во время пути всякимъ невгодамъ. Но такъ какъ при подобномъ способѣ доставки, гурты нерѣдко разносили чумную заразу, то медицинскій департаментъ издалъ постановленіе, въ силу котораго прасолы обязаны доставлять скотъ по желѣзнымъ дорогамъ; при этомъ всѣ губерніи Россіи подраздѣлены на два пояса: въ южныхъ губерніяхъ движеніе гуртовъ по скотопрогоннымъ трактамъ оставлено на прежнихъ условіяхъ, въ губерніяхъ же центральныхъ, Литвѣ и Царствѣ Польскомъ введена обязательная перевозка. Вводя вагонную доставку скота въ видѣ обязательной мѣры, медицинскій департаментъ озаботился и объ удешевленіи провозной платы за скотъ: съ каждой головы взимается по 1¹/₄ копѣйки съ 1 версты. Обративъ вниманіе на количество прасоловъ, доставляющихъ въ столицу убойный скотъ, видно, что эта скотопромышленность имѣетъ розничный характеръ.

Для примѣра приведемъ слѣдующую таблицу:

Прасоловъ пригнавшихъ		1881 г.	1882 г.	1883 г.	1884 г.	1885 г.
болѣе 10,000	головъ	1	2	2	1	1
" 5,000	"	3	1	1	3	3
" 3,000	"	4	8	6	5	1
" 1,000	"	20	18	21	23	25
" 500	"	20	25	25	37	43
" 100	"	88	82	102	110	130
менѣе 100	"	70	98	107	129	212
Всѣхъ прасоловъ . .		206	234	264	308	415
Пригнали головъ . .		125,600	131,127	134,613	142,717	149,356
На одного прасола приходится головъ . .		610	560	510	463	360

И такъ, доставкой убойнаго скота за 1885 годъ занималось 415 прасоловъ, среднимъ числомъ, каждый прасоль доставилъ 360 головъ.

Совсѣмъ иной характеръ имѣетъ скотопромышленность, когда убойный скотъ выступитъ на столичный рынокъ.

Въ 1885 г. на городскихъ бойняхъ убили:

1-й быкбоекъ	53,385	головъ.
2-й "	26,280	"
3-й "	23,386	"
4-й "	14,242	"
5-й "	10,259	"
6-й "	8,671	"

А всѣ шестеро быкбойцевъ убили 135,623 головъ, или 80% всей массы убитаго крупнаго скота. Такимъ образомъ, 6 быкбойцевъ держатъ въ своихъ рукахъ почти всю мясную торговлю. Этотъ монополичный характеръ мясной торговли, конечно, не остается безъ вліянія на рыночную цѣну мяса.

Чтобы судить о размѣрахъ скотопромышленности въ Петербургѣ, приведемъ свѣдѣнія за 5 лѣтъ о количествѣ проданнаго скота.

Продано скота:	1881 г.	1882 г.	1883 г.	1884 г.	1885 г.
Черкасскаго	125,502	131,145	134,713	142,728	149,456
На сумму	13,045,652	14,823,772	14,396,539	14,561,153	13,838,165
Ливонскаго	7,161	6,243	9,048	8,265	9,981
На сумму	699,847	705,806	874,993	751,449	757,716
Русскаго	32,206	25,886	21,142	14,640	19,442
На сумму	1,657,381 р.	901,127 р.	762,444 р.	400,926 р.	593,482

Продано скота.	1881 г.	1882 г.	1883 г.	1884 г.	1885 г.
Телятъ	112,252	96,058	93,450	103,580	107,366
На сумму	1.707,821	1.517,288	1.648,573	1.817,767	1.771,239
Свиней	14,418	20,901	28,516	33,165	30,941
На сумму	235,912	316,895	562,663	597,772	559,613
Поросятъ	15,586	14,133	10,297	10,941	13,227
На сумму	26,272	25,964	19,237	18,198	20,780
Барановъ	14,999	12,391	14,995	11,711	14,413
На сумму	93,626	89,144	105,224	94,151	105,243
Валовой оборотъ .	17.466,511	18.379,996	18.369,673	18.337,199	17.646,240
	рублей.	рублей.	рублей.	рублей.	рублей.

Населеніе Петербурга и его окрестностей — Кронштадта, Павловска, Царскаго Села, Краснаго Села, Петергофа, Ораниенбаума и Гатчины — продовольствуется мясомъ двухъ видовъ: „парнымъ“ и привознымъ — изъ Москвы, Козлова и другихъ городовъ.

По свидѣніямъ смотрителя городскихъ скотобоенъ, г. Максимова, для Петербурга было убито:

	Черк. бык.	Ливон. и русск. скота.	Телятъ.	Свиней.	Поросятъ.	Барановъ.
1881 г.	116,101	35,795	112,252	14,418	15,586	14,999
1882 >	120,028	24,030	96,058	20,901	14,133	12,391
1883 >	124,483	26,535	93,415	28,516	10,297	14,995
1884 >	133,415	22,088	102,460	32,657	10,908	11,534
1885 >	141,470	27,005	105,102	30,845	13,179	14,171

Изъ приведенныхъ цифръ видно, что количество убоя черкаскаго скота годъ отъ году увеличивается, что свидѣтельствуесть о возрастаніи населенія столицы.

Что касается до привоза мясныхъ продуктовъ изъ другихъ городовъ, то изъ доклада столичнаго земскаго ветеринара Пештича, читаннаго имъ въ засѣданіи одной изъ санитарныхъ правительственныхъ комиссій, видно, что, на примѣръ, въ 1884 г. въ Петербургъ доставлено было: 1.499,538 пудовъ мяса изъ 34 губерній, причемъ въ дѣлѣ снабженія столицы мясными продуктами серьезное участіе принимали лишь немногія изъ нихъ. Такъ, доставлено изъ губерній:

Тамбовской	799,387 пуд. или 53%	общаго привоза.
Московской	228,652 > > 15%	> >
Тверской	147,849 > > 9%	> >
Ярославской	82,972 > > 5%	> >

Принимая средній вѣсъ черкаскаго быка = 15 пудамъ, мы получимъ съ 141,470 головъ черкаскаго скота 2.122,050 пудовъ. Кромѣ этого, русскій и ливонскій скоть даетъ 270,050 пудовъ, мелкій убойный скоть — около 500,000 пудовъ; присоединивъ къ этимъ количествамъ 1.499,558 пуд. привознаго мяса, получится среднее годичное потребленіе мяса для всего Петербурга, что составитъ 4.391,638 пуд., т. е. 5 пудовъ 4 фунта на 1 жителя.

Впрочемъ, едвали этотъ выводъ вполне точенъ, такъ какъ не весь скоть, продаваемый въ Петербургѣ, потребляется столичными обывателями: часть его покупается для снабженія окрестныхъ городовъ, куда онъ идетъ или живымъ, или въ тушахъ.

Во всякомъ случаѣ, оно слишкомъ велико сравнительно съ другими столицами въ Европѣ. Такъ, потребленіе Парижа вычисляется въ 60,8 кил. (3 пуда 28 фунт.), Лондона 91,2 кил. (5 пуд. 20 фунт.), Берлина 52 кил. (3 пуд. 7 ф.), Вѣны 70,5 кил. (4 пуд. 9 ф.), Брюсселя 66,4 кил. (4 пуд. 1 ф.).

Теперь обратимся къ вопросу: сколько Петербургъ, это тысячеголовое чудовище, сѣдаетъ мяса въ день?

Если взять въ расчетъ только бюллетень рабочаго дня бойни, то сдѣлаемъ ошибочное заключеніе, потому что мелкій скоть — свиней, телятъ, барановъ, поросятъ — кромѣ боенъ бьютъ почти при каждой мясной лавкѣ, особенно на Петербургской и Выборгской сторонахъ, вслѣдствіе ихъ отдаленности отъ городскихъ скотобоенъ. Въ 1884 г. на городскихъ бойняхъ убито 32,657 свиней; но кромѣ того, извѣстно, что въ столицу за этотъ же годъ привезено свинины, въ видѣ окороковъ и цѣлыхъ тушъ, болѣе 600,000 пудовъ, что соотвѣтствуетъ 125,000 свинымъ тушамъ. Эти свиные туши прибыли въ столицу безконтрольно, надъ ними не было произведено ни микроскопическихъ, ни макроскопическихъ изслѣдованій ветеринарнаго

врача. Въ лѣтнее время бойни работаютъ съ полной энергіей: ежедневно убивается отъ 700 до 1000 быковъ, не смотря на то, что численность населенія столицы въ это время значительно уменьшается, такъ какъ многіе выѣхали или на дачи, или за границу, или въ глубину Россіи, на лоно природы. Даже при лѣтнемъ дачномъ запустѣніи и то Петербургъ събѣдаетъ только одного черкаскаго мяса отъ 10,000 до 15,000 пудовъ въ 1 день.

Конечно, нѣтъ никакой возможности опредѣлить, сколько десятковъ тысячъ привозятъ въ столицу разнаго рода дичи: тетеревей, рябчиковъ и наконецъ традиціонныхъ гусей къ празднику Рождества Христова.

Разсматривая мѣсячныя и годичныя вѣдомости о пригонѣ и продажѣ разнаго убойнаго скота, нельзя не замѣтить, что цифры пригона подвержены въ теченіе года постояннымъ и значительнымъ колебаніямъ. Напримѣръ, въ 1885 г. въ сентябрѣ мѣсяцѣ было убито 21,000 быковъ, а въ февралѣ — только 5,000. Но при сравненіи этихъ колебаній по годамъ, оказывается, что таковыя сохраняютъ изъ года въ годъ одинъ и тотъ же неизмѣнный характеръ, обусловленный вполне опредѣленными причинами.

Сопоставляя количество пригона убойнаго скота съ количествомъ привоза мясныхъ продуктовъ по мѣсяцамъ, видно, что отношенія цифръ пригона и привоза мяса обратно пропорціональны между собою: съ установкою зимнихъ холодовъ привозъ мясныхъ продуктовъ значительно возрастаетъ, а пригонъ скота соотвѣтственно уменьшается — и наоборотъ: съ весны при наступленіи тепла, привозъ мясныхъ продуктовъ начинаетъ постепенно уменьшаться, а пригонъ скота — прогрессивно возрастаетъ. Наблюденія показываютъ, что минимумъ пригона черкаскаго скота въ февралѣ и мартѣ соотвѣтствуетъ холодамъ и Великому посту, когда мясо замѣняется по большей части рыбою, и когда рынки переполнены разною мороженою дичью.

Съ марта пригонъ скота все возрастаетъ и достигаетъ максимума въ сентябрѣ, т. е. къ концу сезона подножныхъ кормовъ, составляющихъ самое дешевое средство откорма. Ливонскій скоть появляется на рынкѣ, главнымъ образомъ, въ апрѣлѣ и маѣ, такъ какъ къ этому времени заканчивается откармливаніе его бардою. Послѣ іюня и до января ливонскаго скота уже не бываетъ. Наибольшій привозъ телятъ происходитъ въ мартѣ или апрѣлѣ, передъ праздникомъ св. Пасхи, когда въ первые три дни на Страстной недѣлѣ привозятъ отъ 800 до 10,000 телятъ. Въ это время изъ Новгородской губерніи цѣлые поѣзда по Николаевской желѣзной дорогѣ бывають нагружены телятами.

Какъ извѣстно, мясная туша доставляется изъ боенъ во всѣ мясныя лавки столицы въ особо устроенныхъ телѣгахъ, снаружи выкрашенныхъ въ яркій красный цвѣтъ, а внутри обитыхъ цинковыми листами.

„Парное“ мясо во время пути покрывается холщевыми брезентами. Поступивъ въ лавку, мясная туша разрубается особыми специалистами, разрубщиками, на двѣ симметрическія половины, по направленію линіи позвонсчнаго столба; затѣмъ ее разрубають на двадцать отдѣльныхъ частей, изъ которыхъ каждая имѣетъ въ торговлѣ особое названіе.

Обыкновенно, петербургскими мясниками практикуется слѣдующая обработка мясной туши:

1) Губы.

9) Огузокъ съ хвостикомъ.

2) Голова.

10) Хвостъ.

3) Шея.

11) Бедро.

4) Толстый край.

12) Подбедерокъ.

5) Лопатка.

13) Кастрецъ

6) Тонкій край.

14) Ссѣкъ.

7) Филей.

15) Грудина, которая со-

8) Средина огузка.

стоитъ изъ

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| а) челышка, | 17) Покромка филейная и краевая. |
| б) грудинки, | |
| в) завитка и | 18) Голяшки. |
| г) бочка. | 19) Рога. |
| 16) Ноги или студень. | 20) Уши. |

Всѣ эти части мясной туши въ розничной продажѣ подраздѣляются на четыре и даже на пять сортовъ: 1-й, 2-й, 3-й, 4-й и 5-й. На долю перваго сорта приходится 46⁰/₀, на долю втораго — 39⁰/₀, на долю третьяго — 10⁰/₀ и на долю четвертаго — 5⁰/₀ — всей мясной туши. X

Что касается до количества посредниковъ, изъ рукъ которыхъ обыватель столицы покупаетъ наконецъ мясо, то слѣдуетъ замѣтить что, кромѣ хозяевъ и прикащиковъ, при каждой мясной лавкѣ имѣется отъ 3 до 5 „молодцовъ“, которые обязаны между прочимъ разносить говядину по домамъ покупателей. Положивъ на каждую мясную лавку среднимъ числомъ, по 5 человекъ рабочихъ, получимъ для всѣхъ 1020 лавокъ свыше 5,000 мясниковъ; и такъ какъ лавочныя цѣны на 25⁰/₀—30⁰/₀ выше оптовыхъ, то на долю мясниковъ достается львиная часть лакомаго кусочка — отъ 4.000.000 до 5.000.000 рублей въ годъ. X

Кромѣ „парнаго мяса“, въ Петербургѣ торгуютъ такъ называемымъ „удешевленнымъ мясомъ“, которое привозится изъ Козлова — въ вагонахъ-ледникахъ.

Первая польза для столицы отъ доставки „битаго мяса“ уже та, что бойни относятся не только за черту ея, но даже за многія сотни верстъ, что способствуетъ оздоровленію города. Затѣмъ, доставка мясныхъ тушъ обходится гораздо дешевле, чѣмъ транспортированіе соответствующаго количества быковъ.

Впервые изслѣдованія транспортированія скота и мяса по желѣзной дорогѣ, изъ мѣста сбыта до Петербурга, были произведены въ 1883 году. Выборъ палъ на городъ Козловъ (Тамъ

бовской губерніи), какъ ближайшій къ столицѣ крупный рынокъ черкаскаго скота, и какъ передаточный пунктъ трехъ желѣзныхъ дорогъ.

Для опыта, коммерсантомъ Кулешовымъ, было куплено 57 черкасскихъ быковъ калмыцкой породы. Весь этотъ скотъ въ продолженіе 8 мѣсяцевъ, содержался при одинаковыхъ условіяхъ: весною и лѣтомъ „нагуливался“ въ степяхъ, а послѣ снятія покоса — по атавамъ. Наконецъ, осенью, въ теченіе 2 $\frac{1}{2}$ мѣсяцевъ, откармливался на сухомъ кормѣ, сѣномъ и овсомъ на хуторѣ, близъ Козлова.

Весь купленный скотъ, 57 быковъ, пригнали въ Козловъ, гдѣ практики-скотопромышленники разсортировали его по упитанности на двѣ половины, по 27 быковъ, а три быка были забракованы, какъ худшіе. Для провѣрки всѣ быки были занумерованы и взвѣшены, подъ надзоромъ ветеринарныхъ врачей.

I-я партія скота, изъ 27 быковъ, убита въ козловской бойнѣ. Живой вѣсъ всѣхъ 27 быковъ равнялся 34,505 фунт.

II-я партія скота, изъ 27 быковъ, предназначенная для отправки живьемъ въ Петербургъ, по желѣзной дорогѣ вѣсила 34,455 фунтовъ. Этихъ быковъ распредѣлили въ три вагона, по 9 быковъ въ каждомъ.

1) Девять быковъ вагона „К“ предположено было дорогою поить и кормить.

2) Девять быковъ вагона „П“ предназначено было только поить, и

3) Девять быковъ вагона „Г“ во время пути держали при абсолютномъ голоданіи.

Быки находились въ дорогѣ 4 сутокъ. Тотчасъ же, по прибытіи въ Петербургъ, быковъ взвѣсили, въ присутствіи ветеринаровъ, причемъ оказалась слѣдующая потеря *живаго вѣса*:

9 быковъ вагона «К» потеряли	643 ф.,	въ средн.	71,5 ф.,	т. е. 5 проц.
9 » » » «П» »	735 »	»	81,6 »	» 6 »
9 » » » «Г» »	1,063 »	»	118,1 »	» 9 »

Въ этотъ же день всѣ 27 быковъ были убиты въ отдѣльныхъ камерахъ боенъ, и мясо ихъ осмотрѣно профессорами Добро-славинимъ и Сущинскимъ. Изъ этого осмотра выяснилась рѣзкая разница между мясными тушами быковъ кормленыхъ и поеныхъ въ дорогѣ, и быковъ абсолютно голодавшихъ или же только поеныхъ. Туши кормленыхъ быковъ снаружи были сплошь покрыты равномерно жиромъ желтоватаго цвѣта, тогда какъ на тушахъ остальныхъ быковъ жира было значительно меньше, а мѣстами его даже вовсе не было, и мясо имѣло довольно темный цвѣтъ.

Съ экономической точки зрѣнія, интересенъ вопросъ, во чтѣ обходится въ Петербургѣ пудъ „живаго мяса“, т. е. въ живыхъ быкахъ, и пудъ привознаго мяса. Въ данномъ случаѣ, на основаніи расчета, мясо козловскаго убоя обошлось дешевле Петербургскаго убоя — на 1 р. 21 к. за 1 пудъ, т. е. на 3 копейки съ фунта.

Что касается до качества козловскаго привознаго мяса, то произведенный химическій анализъ показалъ, что по питательности „удешевленное мясо“ превосходитъ даже мясо здѣшняго убоя. Изслѣдованія свойствъ привознаго и здѣшняго мяса были произведены одновременно въ трехъ петербургскихъ лабораторіяхъ — Боткина, Менделѣева и Доброславина. Эти изслѣдованія показали, что мясо быковъ, битыхъ въ Козловѣ и привезенныхъ мясными тушами въ Петербургъ, имѣло: воды—66⁰/₁₀, жира—9⁰/₈; мясо быковъ, привезенныхъ изъ Козлова, кормленыхъ и поеныхъ дорогою и убитыхъ въ Петербургѣ: воды—71⁰/₁, жира—4⁰/₅; мясо быковъ, только поеныхъ дорогою и убитыхъ въ Петербургѣ: воды—72⁰/₂, жира—5⁰/₇; мясо бы-

ковъ, абсолютно голодавшихъ въ дорогѣ и убитыхъ въ Петербургѣ: воды — $69,8^{0}_{10}$, жира — $7,2^{0}_{10}$.

Такимъ образомъ видно, что въ привозномъ мясѣ козловскаго убоя жиру больше, а воды меньше, чѣмъ въ мясѣ петербургскаго убоя. Очевидно, что въ одномъ и томъ же фунтѣ мяса, который мы покупаемъ здѣсь и въ Козловѣ, существенная разница та, что козловское мясо выгоднѣе, такъ какъ въ каждомъ покупномъ фунтѣ значительная часть жидкихъ частей мяса замѣняется твердыми. Во всякомъ случаѣ, привозное мясо содержитъ меньше воды и больше годныхъ питательныхъ веществъ въ одномъ и томъ же объемѣ.

Относительно вкусовыхъ свойствъ привознаго мяса, трудно что-нибудь сказать опредѣленное, потому-что на вкусъ нѣтъ объективнаго мѣрила, какое существуетъ для питательности, по пословицѣ: „на вкусъ, на цвѣтъ мастера нѣтъ“.

Мясо только-что убитаго животнаго не принято никогда тотчасъ же употреблять въ пищу, именно потому, что оно болѣе грубо и не способно поддаваться механической работѣ зубовъ. Всякая хозяйка беретъ мясо „отлежавшееся“, т. е. когда въ немъ начинается процессъ разложенія, гниlostнаго распада. Только дикіе народы ѣдятъ мясо свѣжее, изъ-подъ ножа. „Парное мясо“ жестко и твердо на вкусъ; полежавъ нѣсколько времени, оно становится мягкимъ и сочнымъ. Значить, и съ этой стороны, привозное мясо нисколько не теряетъ, попадая въ руки потребителя спустя нѣсколько дней послѣ убоя быка.

VI.

Какъ извѣстно, ни одинъ продуктъ, получаемый на бойнѣ отъ быка, не пропадаетъ даромъ: все утилизируется. Любопытно посмотреть, во что обращается утилизированная кровь, кото-

рой съ каждаго быка получается, среднимъ числомъ, 1 пудъ 10 фунтъ. Слѣдовательно, всѣ 160.000 головъ дадутъ 8.000,000 фунтовъ крови! Вся кровь съ бойни поступаетъ на кровяной заводъ Пизера и К^о, расположенный рядомъ съ бойнями. Выпущенная въ тазы кровь быстро свертывается. Во время убоя въ каждомъ „номерѣ“ стоятъ цѣлыя колонны жестяныхъ тазовъ, наполненныхъ кровью. По окончаніи работы, подъ вечеръ, бойцы начинаютъ перетаскивать кровь. Поставивъ на голову другъ на друга нѣсколько тазовъ, рабочіе сносятъ ихъ въ большое деревянное строеніе, сплошь занятое внутри рядами полокъ. Свертокъ крови рѣжется на куски отъ 1 до 2 вершковъ. Затѣмъ куски складываются въ цинковые тазы-ситы, подъ которыми помѣщаются цинковые же плоскіе пріемники для стока жидкости. Такія сита съ кровью и пріемниками устанавливаются на полкахъ ровно на сутки. Часа черезъ два-три изъ сита въ пріемникъ начинаетъ сочиться каплями густая, прозрачная, сиропообразная жидкость бурога цвѣта. Черезъ сутки почти черныя свертки изъ сита выбрасываются въ большіе деревянные чаны, а сиропъ сливается въ кадки. Давъ сиропу нѣкоторое время постоять, къ нему прибавляютъ небольшое количество разведенной кислоты, чтобы разрушить красящія начала крови и тѣмъ обезцвѣтить растворъ. Затѣмъ этотъ растворъ разливается въ плоскіе цинковые тазики вершковъ въ 5 ширины, 8 — длины и въ 1 дюймъ высоты. Подобныя тазики сотнями устанавливаются въ сушильныхъ камерахъ, подъ поломъ которыхъ помѣщается топка. Когда вся вода изъ тазиковъ испарится, то на днѣ ихъ остается тонкая, прозрачная, желтоватаго цвѣта пластинка, которая при дальнѣйшемъ высыханіи коробится, трескается и распадается на мелкіе кусочки. Это и есть альбуминъ, который отправляютъ на ситцевыя фабрики въ Москву, гдѣ онъ употребляется, какъ превосходное средство для укрѣпленія ситцевыхъ красокъ. Принимая за среднюю величину

³/₄ фунта альбумина съ 1 пуда крови, получимъ годичную выработку альбумина — 3,750 пудовъ. Кромѣ альбумина, добывается еще 30,000 пудовъ сушеной крови, которая почти вся идетъ въ Гамбургъ и Англiю — для дальнѣйшей обработки.

На бойнѣ есть оригинальная лечебница „свѣжевыпущенною кровью“. Эту лечебницу въ продолженіе года посѣщаетъ до 300 человекъ. За право леченія взимается по 15 руб. въ мѣсяць. Оказывается, что главными „кровопійцами“ этой лечебницы являются дѣти и женщины... Худосочные пациенты восполняютъ недостатокъ своей крови тѣмъ, что пьютъ свѣжую теплую телячью кровь. Каждый день выпивается порція крови, въ размѣрѣ одного стакана. Маленькимъ дѣтямъ кровь разносятъ на домъ.

Кромѣ обширнаго класса мясоторговцевъ, быкъ питаетъ собою и другія многочисленныя производства. Изъ нихъ особенно заслуживаютъ вниманія дѣятельность колбасниковъ и такъ называемыхъ „кишечниковъ“ и „гусачниковъ“.

Лѣтъ тридцать тому назадъ въ Петербургѣ почти всѣ колбасныя заведенія были исключительно нѣмецкія. Впрочемъ, и теперь еще лучшія колбасныя лавки принадлежатъ нѣмцамъ, которые получаютъ заказы отъ самыхъ извѣстныхъ гастрономическихъ магазиновъ.

Всякій болѣе или менѣе знакомъ съ внѣшними атрибутами колбасной лавки: въ окнахъ развѣшены на показъ разныя колбасы — длинныя, тонкія, толстыя, короткія, итальянскія, польскія, углицкія и т. п.; на косякахъ висятъ копченые бычачьи языки; на подоконникахъ выставлены фаршированныя свинячьи головы, окруженныя цѣлыми батареями стеклянныхъ банокъ съ сарептской горчицей, жареные цыплята и фазаны — съ искусно придѣланными къ нимъ крыльями и хвостами, такъ что иной фазанъ сидитъ на блюдѣ точно живой. Надъ дверями колбасной приколочена бычачья „башка“ съ вызолоченными

рогами; на порогѣ прибита лошадиная подкова, „чтобы покупателей ходило больше“. Внутри лавки колбаса подвѣшивается на крючья, вбитые въ потолокъ.

Для приготовленія колбасы употребляется мясо русскихъ быковъ или коровъ. Корова, переставшая давать молоко, съ молочной фермы попадаетъ на бойни, а оттуда—въ колбасное заведеніе.

При каждой колбасной лавкѣ имѣется и колбасная мастерская, скрытая отъ глазъ покупателя въ какомъ-нибудь укромномъ мѣстѣ. Въ столицѣ есть колбасныя, гдѣ работаетъ до 30 рабочихъ. Войдя въ колбасную мастерскую, вы увидите здѣсь рослыхъ, крѣпкихъ и упитанныхъ колбасниковъ, которые съ утра до вечера возятся съ горами мяса.

Не говоря уже о костяхъ, но даже жилы и пленки удаляются изъ мяса прочь; для этого каждый кусокъ мяса разрѣзывается и внимательно осматривается мастеромъ.

Когда всѣ жилы изъ мяса извлечены, оно укладывается на рубильный столъ, на аршинъ отъ пола и аршина два въ діаметръ. Для рубки говядины въ колбасныхъ мастерскихъ употребляется такъ называемая „рубильная машина“. Представьте себѣ массивный стальной хорошо отточенный сегментъ—въ видѣ огромнаго ножа. Чтобы выиграть время, берутъ сразу отъ 6 до 10 сегментовъ-ножей, скрѣпленныхъ параллельно другъ къ другу. Вся система ножей имѣетъ въ совокупности отъ 4 до 6 пудовъ вѣса. Къ обоимъ концамъ рубильной машины придрѣланы ручки въ видѣ скобокъ. Ухватившись за нихъ обѣими руками двое рабочихъ качаютъ „машину“ то вверхъ, то внизъ. Такимъ образомъ мясо изрѣзывается подъ тяжестью рубильной машины.

На рубильный столъ кладется сразу отъ 3 до 4 пудовъ мяса. Во время процесса рубки рабочіе ходятъ вокругъ стола. Одинъ изъ нихъ, не прерывая работы, деревян-

ной лопаткой подбрасывает мясо съ краевъ стола на средину, прямо подъ ножи. Изрѣдка работа ненадолго пріостанавливается; въ это время напилкомъ оттачиваются ножи, которые должны быть остры, какъ бритва. Конечно, изрубить мелко-на-мелко три-четыре пуда мяса — задача нелегкая. Надѣвъ на голову ремень, чтобы не мѣшали волосы, засучивъ рукава, рабочіе качаютъ рубильную машину въ продолженіе 3—4 часовъ. Нѣкоторые занимаются этой работой лѣтъ пятнадцать и болѣе; при этомъ у нихъ развиваются по-истинѣ геркулесовскія мышцы, преимущественно на рукахъ. По окончаніи работы, они переменяютъ свою рубаху, мокрую отъ пота, точно послѣ дождя.

Изрубленное мясо складывается въ корыто, по величинѣ своей похожее на колоду. Здѣсь изъ него готовятъ „фаршъ“, для чего примѣшиваютъ свиного жира, соли, перцу, лаврового листа и т. п. Все это мѣсится часа два-три: засучивъ рукава, колбасники погружаютъ свои руки по локоть въ мѣсиво и ворочаютъ мясную массу по всѣмъ направленіямъ. Во время работы лицо вытирается полотенцемъ, чтобы капли пота не падали въ мѣсиво. Для любителей-гастрономовъ въ колбасу добавляють разныя пряности и даже вино, напримеръ, коньякъ.

Затѣмъ изъ фарша начиняють колбасу. Одинъ рабочій промываетъ кишки и разрѣзываетъ ихъ на части, смотря по длинѣ колбасы. Съ одного конца кишка крѣпко завязывается веревочкой, другой конецъ остается пока свободнымъ. Начинка колбасы производится при помощи особой машины, подъ названіемъ „шприць“. Фаршъ накладывается въ металлическій цилиндръ, въ которомъ двигается поршень; когда этотъ послѣдній будетъ нажимать на мясо, то оно выходитъ изъ цилиндра въ узенькую трубочку, на которую надѣта кишка.

Начинка происходитъ быстро; кишка наполняется мясною

массою. точно пивка кровью. Лишь только кишка начинена, ее передают на другой столъ, гдѣ рабочій весьма искусно завязываетъ веревочкой открытый конецъ колбасы. Только-что начиненная колбаса имѣетъ некрасивый бѣлый цвѣтъ. Колбасу, изогнутую въ видѣ кренделя, надѣваютъ на шесть и уносятъ въ коптильню, имѣющуюся въ каждой колбасной мастерской. Въ коптильнѣ колбаса развѣшивается на балкахъ, въ видѣ ожерельевъ. Внизу разводится „курево“. Дымъ, пройдя черезъ всѣ ярусы колбасъ, выходитъ въ трубу.

Практикуется жаркое и холодное копченія: для перваго употребляются дрова, для втораго—такъ называемые красные опилки—напримѣръ, березовые, дубовые, кромѣ сосновыхъ и еловыхъ, которые не годятся. Два полѣна, сложенные концами, не горятъ, а только тлѣютъ, отчего подымается дымъ на всю коптильню. По мѣрѣ того, какъ полѣнья истлѣваютъ, ихъ придвигаютъ другъ къ другу обгорѣвшими концами. Время-отъ-времени въ коптилку входитъ рабочій, который слѣдитъ за копченіемъ, перемѣщаетъ колбасу изъ одного яруса въ другой и т. п.

Время копченія бываетъ разное: однѣ колбасы коптятъ нѣсколько дней, другія — нѣсколько мѣсяцевъ и даже больше года. Вообще чѣмъ болѣе коптится колбаса, тѣмъ лучше. Кстати замѣтимъ, что особенно долгому копченію подвергается углицкая колбаса, приготовляемая въ городѣ Угличѣ, Ярославской губерніи. Для копченія этой колбасы устраиваются особыя высокія коптилки, сажень въ 5 вышины.

Углицкая колбаса славится по всей Россіи. Она довольно тверда, и можетъ смѣло пролежать два года не испортившись.

Въ Петербургѣ русскіе колбасники, по преимуществу, изъ Углича. Въ русскихъ колбасныхъ занимаются производствомъ, главнымъ образомъ, дешевой вареной колбасы — для простаго народа. Вареная колбаса пропитана огромнымъ количествомъ

воды, чѣмъ и объясняется ея дешевизна. Подобныя колбасныя мастерскія помѣщаются на окраинахъ столицы, къ услугамъ фабричнаго населенія. Въ каждой подобной мастерской, при 10—15 рабочихъ, изготовляютъ ежедневно до 20 пудовъ вареной колбасы.

Лѣтомъ на телѣжкахъ, зимою на маленькихъ санкахъ, рабочіе на себѣ развозятъ колбасу по мелочнымъ лавкамъ, по ларямъ, по съѣстнымъ лавкамъ, по питейнымъ домамъ и трактирамъ. Каждая колбасная мастерская имѣетъ свой районъ для сбыта. Нерѣдко можно наблюдать, какъ по двое рабочихъ развозятъ по лавкамъ вареную колбасу, прикрытую рогожами.

Одинъ изъ рабочихъ съ кожанымъ сакъ-вождемъ черезъ плечо, несетъ колбасу въ лавку, а другой въ это время стоитъ на улицѣ, возлѣ санокъ, и караулитъ оставшійся товаръ отъ назойливыхъ собакъ привлекаемыхъ запахомъ колбасы.

Колбасное производство достигаетъ наибольшихъ размѣровъ лѣтомъ и осенью, зимою затихаетъ, а въ великій постъ совсѣмъ замираетъ. Это объясняется тѣмъ, что лѣтомъ и осенью въ столицѣ бываетъ большой наплывъ рабочаго народа, который и есть главный потребитель вареной колбасы.

Въ мясныхъ лавкахъ постоянно и неизбѣжно получаютъ разные мелкіе остатки или „обрѣзки“, какъ ихъ называютъ: кусочки мяса, жира, костей и т. п. Все это сметается въ особый ящикъ и поступаетъ въ колбасныя лавки. Поэтому многіе мясоторговцы считаютъ выгоднымъ рядомъ съ мясными лавками содержать собственныя колбасныя заведенія.

Въ послѣдніе дни страстной недѣли колбасныя лавки переполнены покупателями: производится закупка окороковъ къ Святой недѣлѣ когда служеніе мамонѣ достигаетъ наивышей степени проявленія. Послѣ „великаго поста“ наступаетъ „мясной развалъ“. Въ колбасныхъ лавкахъ и гастрономическихъ магазинахъ, на окнахъ, вывѣшены объявленія о продажѣ тамбовскихъ окороковъ. Для изысканнаго вкуса имѣются даже

медвѣжьи окорока. Самая знаменитая свинина привозится изъ Козлова и Борисоглѣбска, а также изъ Кирсанова и Усмани. Во всѣхъ этихъ городахъ есть обширныя бойни и салганы.

Такъ какъ наплывъ свинины къ празднику чрезвычайно великъ, то на Сѣнномъ рынкѣ устраивается временная „микроскопическая станція“ для изслѣдованія окороковъ для всего Петербурга. Нерѣдко улица, гдѣ помѣщается „микроскопическая станція“, бываетъ запружена возами съ окороками. Кромѣ специалистовъ на станціи работаютъ и студенты-медики, коихъ приглашаютъ помочь спѣшной работѣ. Къ осмотру свинины привѣшивается свинцовая пломба. Не желая отправиться „къ праотцамъ“, покупатели тщательно осматриваютъ пломбу на окорокѣ, „не фальшивая-ли она?“

На сколько велико значеніе микроскопическаго изслѣдованія свинины, можно судить изъ слѣдующихъ данныхъ.

Въ 1885 году осмотру:

	<i>Тушъ.</i>	<i>Окороковъ.</i>	<i>Частей.</i>
Изъ нихъ:	30,835	18,282	151
Трихинозныхъ	37	5	1
Финновскихъ (зар. глистами) .	3,962	1,148	—

Что у инаго торговца не дрогнетъ душа накормить „ближняго своего“ печонкой съ глистами или трихинами, приводимъ слѣдующій фактъ, наводящій на размышленіе.

Въ ноябрѣ 1885 года обнаружены были трихины въ 3 тушахъ. Торговцы возмущались и подали просьбу, въ которой, признавая дѣйствія ветеринаровъ ошибочными, просили о назначеніи повѣрочной комиссіи.

Комиссія была официально назначена и признала туши трихинозными и подлежащими уничтоженію. Но торговцы и тутъ не упали духомъ; чтобы окончательно посрамить „науку“, они подали коллективно вторую просьбу объ официальном дозволеніи имъ, въ присутствіи какой угодно комиссіи, поѣсть всѣ трихинозныя туши въ доказательство того, что „трихины—Бо-

жіе произволеніе, потому вреда отъ нихъ, значить, никакого нѣтъ; а все-де это дохтурская выдумка!“

„Кишечники“ занимаются производствомъ кишечнаго товара для колбасныхъ заведеній не только для брюха Петербурга, но и за границу — для нѣмецкихъ колбасниковъ. Тысячи бочекъ, нагруженныхъ кишками, отправляются Балтійскимъ моремъ на Штетинъ, а оттуда въ Берлинъ и Дрезденъ. Кишки идутъ за границу больше лѣтомъ, такъ какъ водою провозъ стоитъ 3 руб. за боченокъ, а зимою, по желѣзной дорогѣ — 13 руб.

Быкъ даетъ кишки слѣдующихъ размѣровъ:

Тонкія кишки	60 аршинъ	длины.
Толстыя „	15	” ”
Прямая „	15	” ”
Итого съ 1-го быка	78	аршинъ.

Если принять въ соображеніе количество ежегодно убиваемыхъ на бойнѣ быковъ, то получимъ отъ нихъ такую массу кишекъ, что, если приставить одну кишку къ другой и вытянуть ихъ въ одну линію, то получится кишечный каналъ длиною въ 10,000 верстъ! При этомъ мы не принимаемъ въ расчетъ кишки барановъ, телятъ, поросятъ и свиней. Тогда, вѣроятно, ими можно было бы обвить земной шаръ.

На бойнѣ существуетъ нѣсколько кишечниковъ, которые скупаютъ кишки, промываютъ ихъ, солятъ, во избѣжаніе порчи, и отправляютъ въ колбасныя заведенія. Одинъ кишечникъ — нѣмецъ спеціально занимается поставкою кишекъ изъ Петербурга въ Берлинъ. Быкбоець продаетъ кишки отъ 40 до 50 копѣекъ съ быка. При этомъ жиръ и сало, которое бываетъ на кишкахъ, въ счетъ нейдетъ — оно снимается — и кишечникъ получаетъ только однѣ кишки, да еще мочевоу пузырь. Кишечники собираютъ на бойнѣ теплыя еще кишки и прежде всего подставляютъ кишку къ крану съ холодноу водою, которую, вмѣстѣ съ содержимымъ кишекъ, выжимаютъ руками, на подобіе того какъ напившихся пѣвокъ освобождаютъ отъ крови.

Затѣмъ кишки отправляются въ кишечное заведеніе, которое находится тутъ же на бойнѣ. Войдя къ кишечнику, вы прежде всего замѣчаете огромный чанъ, куда проведены пары. Отвернувши кранъ, можно получить воду любой температуры. Въ этомъ чанѣ и промываются кишки. Прежде всего ихъ выворачиваютъ наизнанку, чѣмъ занимаются особые рабочіе.

Выворачиваніе длинной тонкой кишки производится посредствомъ стальной палки, въ аршинъ длиною, на которую кишку надѣваютъ такимъ образомъ, что одинъ конецъ кишки выходитъ въ другой. Вывороченную кишку передаютъ другимъ рабочимъ, которые полощутъ ее въ холодной водѣ и затѣмъ скоблятъ посредствомъ особой деревянной „скоблилки“. Далѣе, вывороченныя, промытыя и выскобленныя кишки передаютъ слѣдующимъ рабочимъ, которые наматываютъ ихъ въ пучки.

Въ стѣну вколочены одинъ надъ другимъ два длинныхъ деревянныхъ гвоздя цилиндрической формы. Разстояніе между гвоздями около аршина. На это „мотовило“ и наматываются кишки, причемъ тонкія кишки съ каждаго быка представляютъ только одинъ пучекъ, а прямая кишка — другой. Затѣмъ пучки кишекъ солятъ и укладываютъ въ бочки для отправки за границу. На каждой бочкѣ написано количество кишекъ. За единицу счета принимаются кишки съ одного быка, такъ что, напримѣръ, число 80 означаетъ, что въ этой бочкѣ помѣщены кишки съ 80 быковъ. На соленіе кишекъ каждаго быка идетъ до 4 фунтовъ соли. Одинъ изъ кишечниковъ ежегодно расходуетъ до 800,000 фунтовъ соли, приблизительно на 12,000 руб. Тонкія кишки идутъ въ колбасную для приготовленія „польской“ колбасы, толстая — „испанской“ и „strasбургской“, прямая — „любецкой, ливерной и кровяной“. Интересно, что въ Германію доставляется кишечный товаръ не только изъ Петербурга, но даже изъ Америки.

Бычачьи и телячьи пузыри вызываютъ особую дѣятельность.

Промытые въ водѣ пузыри надуваются рабочими, для чего приспособлена такъ называемая „дувалка“. Это — деревянная палочка, мундштукъ, въ $\frac{1}{4}$ аршина длины. Одинъ конецъ ея вставляется въ отверстіе пузыря, а другой берется въ ротъ, и пузырь надувается воздухомъ, при помощи легкихъ рабочего. Работу эту нельзя не признать изнурительной, такъ какъ легкія отъ сильнаго напряженія скоро устаютъ. Надутые пузыри завязываютъ крѣпко ниткою, затѣмъ ихъ высушиваютъ: зимою — въ особыхъ сушильняхъ, а лѣтомъ — на открытомъ воздухѣ, на солнцѣ. Въ сушильнѣ протянуты веревки, на которыя пузыри и навѣшиваются одинъ возлѣ другаго, точно ожерелье. Лѣтомъ пузыри провѣтриваются на дворѣ: издали они напоминаютъ собою огромныя кисти винограда. Бычачьи пузыри продаются по 3 руб. за 100, а телячьи — 2 руб. 50 коп. Пузыри идутъ въ аптеки, на фабрики, а также въ купальни. ↗

Отъ кишечниковъ перейдемъ теперь къ „гусачникамъ“, которые доставляютъ мясные продукты для столичнаго пролетаріата. Гусачники скупаютъ на бойнѣ такъ называемое „гольѣ“, въ составъ котораго входитъ множество дешевыхъ продуктовъ: башка, ноги, гусакъ (легкое, сердце, печень и селезенка) и всѣ желудки. Въ общей сложности „гольѣ“ даетъ бѣднѣйшему населенію столицы свыше 100,000 пудовъ дешевой мясной пищи. Обороты гусачниковъ простираются до 1.000,000 рублей, а продуктами ихъ работы питается 20,000 человекъ. Въ Петербургѣ насчитывается 7 гусачниковъ: на Петербургской сторонѣ — 2, за Московской заставой — 1, за Нарвской — 1, на Васильевскомъ островѣ — 1, на Ямской — 1, на Выборгской — 1.)

Губы съ ногами идутъ на студень, которымъ промышленяютъ такъ называемые студеньщики, живущіе по большей части на Сѣнной площади, гдѣ также обитаютъ и коптильщики, которые въ особо устроенныхъ печахъ копятъ рыбу.

Слѣдуетъ сказать нѣсколько словъ объ остальныхъ продуктахъ убоя: о кожѣ и салѣ. Всѣ кожи съ бойни вывозятся на многочисленныя кожевенныя заводы находящіяся въ окрестностяхъ Петербурга, преимущественно, на взморьѣ. Поступивъ на заводъ, кожа прежде всего обильно натирается съ внутренней стороны солью и въ такомъ видѣ сворачивается въ квадратный пакетъ, мяздрою (клѣтчаткою) внутрь, а волосомъ наружу. Пакеты складываются другъ на друга въ кубическія кучи, въ которыхъ остаются 15 дней. При этомъ, говорятъ кожевенники, „соль выгоняетъ волосъ“, т. е. наступаетъ процессъ разложенія, благодаря которому волосъ начинаетъ выпадать. Тогда кожи разстилаются и тупыми скребцами тщательно очищаются отъ волоса. Затѣмъ въ чаны наливаютъ отваръ ивовой корки съ небольшимъ количествомъ ржаной муки, и въ нихъ погружаютъ кожи, наслаивая ихъ рядами. Этотъ процессъ называется „дубленіемъ“. Лѣтомъ изъ окрестностей Петербурга чухны доставляютъ на кожевенныя заводы массу ивовой корки, которую продаютъ по 70 коп. за пудъ. По окончаніи дубленія кожа просушивается: зимою — въ сушильняхъ, а лѣтомъ — на открытомъ воздухѣ. Сухія кожи разстилаются на большихъ гладкихъ столахъ и выглаживаются десяти-пудовыми ватками.

{ Среднимъ числомъ съ бойни ежегодно поступаетъ на заводы: 120,000 черкасскихъ кожъ, 8,000 отъ ливонскихъ быковъ, 20,000 отъ русскихъ быковъ и 90,000 телячьихъ кожъ, изъ которыхъ выдѣлывается опоекъ, самый высокій сортъ сапожнаго товара.

Отъ 250,000 до 300,000 пудовъ сала поступаетъ на салотопенныя заводы, гдѣ изъ него готовятъ, между прочимъ, такъ называемое „французское масло“, которое есть ничто иное, какъ смѣсь обыкновеннаго русскаго коровьяго масла съ топленнымъ говяжьимъ саломъ.

Щукинъ дворъ.

Изъ какихъ губерній доставляется въ столицу лѣсная дичь?—Картина Щукина двора зимою и лѣтомъ.—„Щипари“.—Фруктовая торговля.

I.

Если южно-русскія степи высылаютъ Петербургу убойный скоть, то сѣверныя губерніи: Архангельская, Олонецкая, Вологодская, Пермская и Вятская, доставляютъ въ столицу разную лѣсную дичь. Всѣ эти губерніи представляютъ сплошной край лѣсовъ, среди которыхъ, по берегамъ рѣкъ, раскиданы селеня.

Лѣсъ до того одолѣлъ здѣшняго крестьянина, что даже не оставилъ ему свободнаго мѣста для выгона, и скоть пасется по опушкамъ лѣса. Въѣзжая, напримѣръ, въ олонецкую деревню, вы видите два-три двора, къ которымъ примыкаютъ небольшія пашни и сѣнокосы, обнесенные изгородью изъ кольевъ. А за пажитями начинается лѣсъ, который безъ конца тянется въ глубь сѣвера.

Чтобы судить о количествѣ лѣса нашихъ сѣверныхъ губерній, приведемъ слѣдующія данныя.

Въ Архангельской губерніи, изъ общаго количества земли въ 71.883,198 десятинъ, лѣсная площадь занимаетъ 32.646,044 десятины.

	<i>Общее количество земли.</i>	<i>Лѣсная площадь.</i>
Въ Олонецкой губерніи	12.510,009 десятинъ.	7.926,588 десятинъ.
„ Вологодской „	36.552,860 „	31.557,512 „
„ Пермской „	30.542,022 „	21.669,713 „
„ Вятской „	14.739,817 „	8.098,943 „

Итого въ пяти губерніяхъ подъ лѣсною площадью находится свыше 100 милліоновъ десятинъ.

Лѣсъ, состоящій преимущественно изъ сосны и ели, убиваетъ вокругъ себя остальную растительность и обращаетъ почву въ дикое состояніе. Съ хвойныхъ деревьевъ осыпаются иглы, которыя затрудняютъ ростъ травы. Отъ этого безконечныя лѣсныя пространства покрыты почти однимъ только верескомъ.

За то эти дремучіе лѣса обуславливаютъ собою существованіе широко распространеннаго охотничьяго промысла. Въ одной только Архангельской губерніи до 10,000 человекъ промышленяютъ охотою, главнымъ образомъ, въ уѣздахъ Мезенскомъ и Пинежскомъ; обороты этихъ двухъ уѣздовъ по охотничьему промыслу простираются до 50,000 рублей въ годъ.

Въ Олонецкой губерніи охотою на звѣря занимаются 3,900 человекъ, охотою на птицу — 5,800 человекъ. Въ Повѣнецкомъ уѣздѣ изъ трехъ человекъ мужескаго пола приходится 1 охотникъ.

Въ 1879 году крестьянами-охотниками Олонецкой губерніи было убито и изловлено:

	медвѣдей	276		рябчиковъ	72 461
	волковъ	119	б) <i>лѣсной</i>	куропатовъ	7,536
	лисицъ	319	<i>дичи:</i>	глухарей и тетеревей	25,435
а) <i>звѣря:</i>	куница	206			
	зайцевъ	14,457			
	бѣлокъ	86,468			
	олений, лосей	191			
	прочихъ звѣрей	967			
				Итого	105,432.

Итого 103,003.

Изобиліе звѣрей и птицъ въ Олонецкой губерніи обуславливается благоприятною мѣстностью: для звѣрей и лѣсной птицы — богатствомъ хвойныхъ и лиственныхъ лѣсовъ, для водяной птицы — огромнымъ количествомъ озеръ и другихъ водъ.

Онежское озеро или, точнѣе, его полыньи, открывающіяся

ранней весною, служатъ главнымъ приютомъ перелетнымъ утинымъ породамъ: иногда эти полыньи, по словамъ очевидцевъ, „настолько запружены стадами птицъ, что чернѣются, рѣзко выдѣляясь отъ бѣлаго льда озера; стонъ, который поднимается между птицами при приближеніи охотника, не имѣетъ ничего себѣ подобнаго“.

Бѣлка или векша встрѣчается во всѣхъ лѣсахъ Олонецкой губерніи и составляетъ почти главную статью дохода, на которую рассчитываютъ крестьяне-охотники. Случается, что бѣлка, при недостаточности пищи въ одной мѣстности, перекочевываетъ въ другую. Такое переселеніе было замѣчено, напримѣръ, въ 1873 году: со второй половины апрѣля въ окрестностяхъ Каргополя переселеніе бѣлки наблюдалось въ направленіи съ востока на сѣверъ; съ половины мая въ Каргопольскомъ уѣздѣ бѣлка уже значительно уменьшилась въ количествѣ; около этого времени стадо бѣлокъ, на пути переселенія, нѣсколько дней появлялось въ садахъ Петрозаводска. По замѣчанію старожиловъ, переселеніе бѣлки совершается періодически: года по 3—4 ея не бываетъ вовсе, или очень мало, а потомъ она снова размножается. Около 1870 годовъ, на тысячу верстъ кругомъ Каргополя бѣлка значительно уменьшилась, потомъ опять размножилась. Надо замѣтить, что бѣлки мало тамъ, гдѣ нѣтъ кедръ; она питается сосновыми, а за неимѣніемъ ихъ еловыми шишками.

Переселеніе бѣлки обуславливается хорошимъ урожаемъ молодыхъ шишекъ въ хвойныхъ лѣсахъ той стороны, куда стремится этотъ звѣрекъ, что предвѣщаетъ также хорошій урожай тамъ хлѣба и вообще всѣхъ растений. Бѣлку, какъ и рябчика, охотники ищутъ одинъ годъ въ сосновыхъ, другой— въ еловыхъ лѣсахъ. При переселеніяхъ своихъ, бѣлка какъ бы руководствуется особымъ непреодолимымъ инстинктомъ: она идетъ огромными стадами, всегда по прямому направленію,

перебираясь черезъ горы, лѣсныя пожарища, селенія и даже черезъ озера и широкія рѣки. Въ послѣднемъ случаѣ, какъ иногда замѣчали, бѣлки употребляютъ свой пушистый хвостъ вмѣсто паруса, садясь на плывущіе сучья и деревья и вмѣстѣ съ ними перебираясь къ противоположному берегу. Переходя черезъ селенія, бѣлки скачутъ по крышамъ домовъ, гуменъ и проч. Если переселеніе начинается рано и вообще не позднѣе августа, то бѣлка уходитъ далеко; если же поздно, то сильные морозы заставляютъ ее останавливаться, особенно въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ она находитъ для себя довольно пищи. Въ такомъ случаѣ она ложится въ гнѣздахъ, изъ которыхъ выходитъ только порѣзвиться въ ясную погоду.

Были случаи, когда охотнику удавалось убивать совершенно бѣлую бѣлку, которую, вѣроятно вслѣдствіе особенной ея рѣдкости, прозвали князькомъ. Шкурка бѣлой бѣлки или князька находится между прочимъ въ Олонецкомъ естественно-промышленномъ и этнографическомъ музеѣ.

Бѣлка размножается быстро. По мнѣнію охотниковъ, отъ каждой пары бѣловъ разводится ежегодно около 40 штукъ. Достоинство бѣлки зависитъ какъ отъ корма, такъ и отъ времени года. Бѣлка, водящаяся въ кедровыхъ лѣсахъ, считается лучшею противъ обитающей въ лѣсахъ сосновыхъ и еловыхъ. Лѣтомъ бѣлка имѣетъ короткую и рыжую шерсть и для стрѣльбы вовсе не годится. Съ приближеніемъ осени она начинаетъ линять: шерсть ея становится длиннѣе и гуще, а рыжій цвѣтъ мѣняется въ сѣрый и темно-дымчатый.

Подобно тому, какъ Тула славится своими тульскими самоварами, такъ точно Каргополь славится шитьемъ бѣличьихъ мѣховъ. Нигдѣ такъ искусно не выдѣлывается и такъ артистически не подбирается мѣхъ, какъ въ Каргополѣ.

Здѣсь ежегодно выдѣлываютъ мѣха изъ 1½ милліона бѣличьихъ шкурокъ. Партія мѣховъ, выдѣланныхъ изъ 100 тысячъ

бѣличьихъ шкурокъ, на Нижегородской ярмаркѣ продавалась, напримѣръ, за 15,000 рублей.

Сшиваніемъ бѣличьихъ шкурокъ занимаются городскія и деревенскія швеи, которыхъ насчитывается до 3,000 человекъ. Каждая швея получаетъ отъ 75 копѣекъ до 1 рубля поденной платы. По торговлѣ мѣхами въ Каргопольскомъ уѣздѣ славится село Шунга, гдѣ бываетъ ярмарка.

Въ 1877 году на Ирбитскую ярмарку было привезено бѣличьихъ шкурокъ на 4.000,000 рублей; изъ этого количества на 2¹/₂ милліона рублей ушло за границу.

II.

По окончаніи полевыхъ работъ крестьяне небольшими артелями, отъ 2 до 4 человекъ, отправляются въ лѣса за птицей и звѣремъ. Такъ напр., въ Вологодской губерніи, въ Яренскомъ и Сольвычегодскомъ уѣздахъ, насчитывается до 15,000 охотниковъ, промышляющихъ въ лѣсахъ казеннаго вѣдомства. Охота начинается осенью, около праздника Рождества Богородицы, и продолжается недѣль 7—8, до выпаденья болѣе или менѣе глубокихъ снѣговъ.

Охота на бѣлку весьма проста. Необходимо имѣть хорошую собаку, отъ которой зависитъ и удача охоты. Собака рыщетъ по лѣсу и, найдя бѣлку, начинаетъ лаять на нее. Промышленникъ идетъ на лай и если бѣлка сидитъ въ густомъ лѣсу, такъ что опредѣлить точно дерево, гдѣ сидитъ бѣлка, по лаю трудно, то охотникъ стучитъ по дереву топоромъ, чтобы спугнуть бѣлку, и затѣмъ стрѣляетъ въ нее изъ ружья. Обыкновенно каждый охотникъ убиваетъ до 400 бѣлокъ—за охотничій сезонъ.

Рябчики, тетерева и глухари любятъ держаться въ густомъ темномъ бору, а также въ еловыхъ лѣсахъ, смѣшанныхъ съ молодымъ березнякомъ, особенно если тамъ есть рябина. Пи-

тается рябчикъ ягодами, преимущественно рябиной и брусникой, а когда выпадетъ глубокой снѣгъ, рябчики собираются къ ручьямъ, поросшимъ ольшаникомъ, и ѣдятъ его почки. При своихъ весьма небольшихъ крыльяхъ, сравнительно съ размѣромъ и вѣсомъ тѣла, рябчикъ никоимъ образомъ не можетъ быть отнесенъ къ числу легко летающихъ птицъ. Онъ перелетаетъ недалеко съ мѣста на мѣсто и на лету шумитъ, „журчитъ“, какъ говорятъ охотники. Если рябчику грозитъ опасность, онъ взлетаетъ на дерево, выбирая преимущественно ель, садится на сукъ возлѣ самаго ствола, и когда слышитъ подозрительный шорохъ, перебѣгаетъ по сучкамъ на другую сторону дерева, откуда, высунувши голову, старается разглядѣть причину опасности. Лучшими рябчиками считаются привозимые съ береговъ Печоры „кедровики“, затѣмъ Бѣломорскіе — съ лѣтнаго берега.

Охота на птицъ производится главнымъ образомъ при помощи силковъ, во множествѣ разставляемыхъ на лѣсныхъ тропинкахъ, называемыхъ „путиками“. Эти „путики“ вмѣстѣ съ прилегающимъ къ нимъ лѣснымъ пространствомъ составляютъ семейную, отъ отца къ сыну переходящую, собственность.

На право владѣнія лѣсными „путиками“ у многихъ охотниковъ имѣются старинныя грамотки, передающіяся изъ рода въ родъ. Освященные временемъ, эти грамотки считаются „міромъ“ безспорными документами. Послѣ смерти владѣльцевъ „путики“ передаются въ общественное владѣніе, или сдаются на аренду, или наконецъ въ даръ церкви. На долю каждаго двора приходится районъ отъ 20 до 100 верстъ въ окружности.

Путики тянутся въ участкѣ каждаго охотника на 40 — 50 верстъ. Прокладываются они такимъ образомъ: идетъ охотникъ и обрубаютъ топоромъ вѣтки съ деревьевъ — и путикъ готовъ. Каждый охотникъ ставитъ для ловли птицъ отъ 200 до 500 и даже

до 1000 силковъ и ловушекъ, смотря по умѣнью и трудолюбію. Живя все это время въ лѣсу почти безвыходно, онъ по временамъ осматриваетъ силки и ловушки, причемъ для осмотра, напримѣръ, 500 силковъ ему нужно употребить около 4 дней.

Небезъинтересно прослѣдить, какимъ образомъ устраиваются силки для ловли птицъ. Существуетъ два способа устройства силковъ—осеннихъ и зимнихъ.

Для постановки зимнихъ силковъ избирается небольшая березка, вышиною въ сажень и толщиною въ вершокъ, и очищается отъ сучьевъ. Затѣмъ она наклоняется и у самаго конца къ ней привязывается волосяная петля и тонкая веревочка, оканчивающаяся петелькою; когда это сдѣлано, то приступаютъ къ другой работѣ. Сперва вбиваютъ въ землю колъ подъ весьма острымъ угломъ. Свободный конецъ его гладко обстругиваютъ и около него, на землѣ или въ снѣгу, складываютъ квадратный срубъ изъ вѣтокъ, вышиною въ четверть аршина и такой же ширины; въ этотъ срубъ кладутъ рябину или другія какія-нибудь ягоды и затѣмъ нагибаютъ березку. Веревочная петелька задѣвается за самый кончикъ наклонно вбитаго кола и удерживаетъ березу въ согнутомъ положеніи; волосяная же петля растягивается надъ срубомъ. Тетеревъ, перелетая съ одного мѣста на другое, непременно увидитъ приманку и тотчасъ же опустится къ ней. Чтобъ достать ягоды, онъ долженъ протянуть шею въ срубъ, а сдѣлавши это, онъ надѣнетъ на себя петлю, которая при первомъ его движеніи „захлестнется“. Тетеревъ забьется, начнетъ подниматься вверхъ, бросаться въ стороны и сорветъ веревочную петлю съ кола; береза быстро выпрямится и затянетъ петлю.

Осенніе силки устраиваются иначе. Изъ небольшихъ прутьевъ, толщиною въ палецъ и вышиною въ полъ-аршина, дѣлается маленькій заборчикъ, длиною аршина въ полтора. Прутья

ставятся такъ близко одинъ къ другому, что тетеревъ не можетъ просунуть между ними своей головы. На полъ-аршина отъ этого заборчика дѣлается точно такой же другой, который идетъ параллельно первому и одинаковой съ нимъ длины. На срединѣ расчищенной дорожки, пролегающей между двумя заборчиками, устраивается поперечная перекладина, къ которой прикрѣпляется волосяная петля; эта послѣдняя распускается такъ, что нижнимъ концомъ на вершокъ не доходить до земли и приблизительно на столько же отстоятъ своими краями отъ заборчиковъ. По обѣ стороны петли, на разстояніи двухъ вершковъ, кладется по пучку рябины. Тетеревъ, увидя добычу, старается просунуть голову сквозь заборчики, но испытавъ неудачу, идетъ дальше отыскивать входъ и приходитъ на дорожку. Съѣвши передній пучокъ рябины, тетеревъ протягиваетъ шею за другимъ, лежащимъ по ту сторону петли, и чѣмъ дальше онъ будетъ подвигаться впередъ, тѣмъ петля больше будетъ затягиваться. Почувствовавъ засаду, тетеревъ начнетъ биться и окончательно задушить себя.

Силки, предназначенные для ставки на „току“, устраиваются слѣдующимъ образомъ: срубаются вершины молодыхъ елокъ въ такомъ количествѣ, какого потребуетъ величина тока, обыкновенно не менѣе нѣсколькихъ сотенъ и даже тысячъ. Срубленные вершины очищаются отъ вѣтокъ и затѣмъ раскладываются по землѣ парами, не прямо, а ломаной линіей. Эти линіи идутъ не по одному какому-нибудь направленію, а по всюду. Это дѣлается съ той цѣлью, что тетеревъ, гдѣ ни сядетъ, не спасется отъ предательской петли и непременно покончитъ въ ней свою жизнь. Когда срубленные елки разложены, то ихъ связываютъ слѣдующимъ образомъ. Комли каждой пары связываются крѣпко между собою, а между вершинами туго натягивается бичевка; въ эту послѣднюю вплетаются волосяныя петли, число которыхъ колеблется отъ 7 до 10, смотря по вели-

чинъ бичевы. Силки влетаются такъ, что своими свободными концами касаются земли. Вотъ причина, по которой тетерева всего чаще попадаютъ въ силокъ головою, что лучше, такъ какъ они скоро удавливаются и не мучаются; если же тетеревъ попадается ногой, то онъ долго бьется и умираетъ отъ истощенія силъ и голода. При всей легкости ловли птицъ силками, этотъ способъ имѣетъ и дурную сторону. Олонецкій статистическій комитетъ устанавливаетъ фактъ, что за послѣднее время замѣчается значительное уменьшеніе дичи вслѣдствіе общепринятаго способа ловли птицъ и звѣрей — силками и западнями. Значительное количество дичи, попавшее въ силки, дѣлается добычею хищныхъ звѣрей, прежде чѣмъ охотникъ успѣетъ осмотрѣть разставленные имъ въ лѣсу, за нѣсколько дней, на большихъ пространствахъ, снаряды. Кромѣ того попавшая въ силки дичь, будучи оставлена въ нихъ на нѣсколько дней, подвергается быстрому разложенію и нерѣдко дѣлается негодною для сбыта.

Чтобы судить о количествѣ дичи, обитающей въ нашихъ сѣверныхъ лѣсахъ, приведемъ слѣдующія данныя, взятые изъ дневника одного охотника Пермской губерніи. Кромѣ звѣрей, главнымъ образомъ, были биты: тетережки, рябчики, куропатки, журавли, вальдшнепы, дупеля, бекасы, утки, лебеди, турухтаны, гагары, кулики и т. п. Въ общемъ выводъ за 8 лѣтъ было убито:

Въ 1866 г.	125 шт.	въ 15 охотъ,	средн. числомъ по	8 шт. за кажд. охоту
" 1867 "	509 "	" 34 "	" "	14 "
" 1868 "	703 "	" 36 "	" "	19 "
" 1869 "	1,262 "	" 50 "	" "	25 "
" 1870 "	1,475 "	" 49 "	" "	30 "
" 1871 "	1,035 "	" 29 "	" "	35 "
" 1872 "	1,142 "	" 34 "	" "	30 "
" 1873 "	38 "	" 2 "	" "	19 "

Замѣтимъ, что при ловлѣ „путиками“, охотникъ - про-

мысленникъ первую заботою считаетъ заготовку лѣсныхъ ягодъ, рябины, калины и т. п., вывѣшивая ихъ лѣтомъ кистями на чердакахъ своихъ домовъ.

Ружейная охота на дичь начинается съ Покрова, т. е. когда на сѣверѣ бывають уже порядочные заморозки.

Охотникъ, возвратившись вечеромъ въ „промысловую избушку“ съ настрѣляной дичью, подвертываетъ голову птицы подъ крыло, приглаживаетъ перья и складываетъ ее рядами на полку въ выстроенной нарочно на высокихъ столбахъ (для безопасности отъ мышей) кладовой-клеткѣ. Впродолженіе ночи рябчики промерзають и остаются свѣжими до самаго момента продажи ихъ на ярмаркѣ. Эти рябчики покупаются наиболѣе охотно, и цѣны на нихъ всегда высоки. Совсѣмъ не то бываетъ съ птицей, давленной силками. Пойманный въ концѣ августа и началѣ сентября, рябчикъ не можетъ считаться вполне созрѣвшимъ физически: онъ еще малъ. Затѣмъ, пролежавъ довольно долго мертвымъ въ петлѣ во время теплой погоды, птица или портится, или дѣлается дряблою, легкою.

Давленная дичь цѣнится несравненно дешевле стрѣляной; закупщики избѣгаютъ ея въ покупкѣ и ставятъ въ „бракъ“. Промысленники, чтобы сбыть давленныхъ рябчиковъ за убитыхъ изъ винтовокъ, прибѣгаютъ къ очень простой уловкѣ: они шиломъ или просто гвоздемъ дѣлають ранку на головѣ рябчика такой величины, какая бываетъ отъ винтовочной пули, и затѣмъ увѣряють, что рябчикъ стрѣлянъ. Въ нѣкоторыхъ уѣздахъ Вологодской губерніи установлена слѣдующая норма „брака“: вся дичь принимается по одной цѣнѣ, но за то звѣропромысленникъ уступаетъ покупщику бесплатно 10 паръ на каждую сотню. Каждый скупщикъ дичи производитъ закупку въ своемъ районѣ сѣвернаго края; скупщики выдають охотникамъ хлѣбъ и другіе товары — впередъ „подъ звѣря“.

Изъ одного Усть-Сысольскаго уѣзда вывозится на продажу

въ Москву и Петербургъ до 200,000 паръ рябчиковъ, на сумму до 40,000 рублей.

На крайнемъ сѣверѣ Архангельской губерніи, въ тундрахъ, водится огромное количество куропатокъ. „Впродолженіе зимы 1842 г., говоритъ Латкинъ, пять семей деревни Усть-Усы (при впаденіи рѣки этого имени въ Печору) поймали въ силыа до 43,000 штукъ куропатокъ, въ томъ числѣ на одно семейство досталось 12,000 штукъ. Въ 1842 г. пріѣхавшіе затѣмъ въ эту деревню Ижемцы поймали 1,500 штукъ куропатокъ. Въ 1841 г. одинъ крестьянинъ этой деревни, Теофанъ, наловилъ ихъ до 6,000 штукъ; были дни, въ которые онъ своей семьѣ приносилъ до 300 куропатокъ“.

Какъ извѣстно, кромѣ русскихъ крестьянъ, охотою занимаются карелы, лопари, самоѣды; но самыми искусными охотниками слѣдуетъ признать, безъ сомнѣнія, зырянъ, обитающихъ по берегамъ Печоры. Бѣлка — главный предметъ зырянской охоты. Годами она появляется въ такомъ громадномъ количествѣ, что напримѣръ въ Вятской губерніи, въ селеніяхъ, лежащихъ среди лѣса, бѣгаетъ по крышамъ домовъ, и мальчишки бьютъ ее палками. Въ одномъ только Слободскомъ уѣздѣ убивается до 300,000 бѣлокъ.

Здѣсь кстати замѣтить, что въ Слободскомъ уѣздѣ (Вятской губерніи) существуетъ слѣдующій обычай, имѣющій этнографическій интересъ. „Подножникъ“, на которомъ стоятъ въ церкви новобрачные, идетъ не въ пользу дьякона или дьячка, какъ это принято въ другихъ мѣстахъ, а присутствующіе въ церкви стараются взять хоть часть его себѣ, въ особенности объ этомъ хлопочутъ охотники, такъ какъ существуетъ убѣжденіе, что бываетъ болѣе удачи на охотѣ за дичью, если кто имѣетъ у себя хоть немного „подножника“ на „пыжахъ“. Говорятъ, при дѣленіи „подножника“ происходятъ настоящія

драки, ибо въ этой мѣстности охота — одинъ изъ главнѣйшихъ промысловъ.

Съ выпаденіемъ перваго снѣга, зыряне направляются въ глубь лѣсовъ печерскаго края. Охотники идутъ артелями въ своеобразныхъ костюмахъ, вѣками приноровленныхъ къ лѣсной обстановкѣ.

Сверху холщевой рубашки надѣта у каждаго еще такая же теплая — изъ домашняго сукна; затѣмъ — зипунъ изъ бѣлаго толстаго суконника до колѣнъ и поверхъ всего этого такъ называемый „лузанъ“, необходимая принадлежность каждаго охотника. Лузанъ — это нагрудникъ и наплечникъ, двойная сумка. Онъ дѣлается изъ домашняго сукна и имѣетъ, если его растянуть на полу, $2\frac{1}{2}$ аршина длины и $\frac{3}{4}$ ширины; въ срединѣ лузана — круглое отверстіе, въ которое свободно проходитъ голова: этимъ отверстіемъ лузанъ и надѣвается на голову, такъ что одна часть его ложится на грудь, а другая — на спину. Какъ уже сказано, лузанъ дѣлается изъ посконнаго домашняго сукна; къ нему изъ толстаго, тоже домашняго холста, придѣлывается подкладка, которая своими краями пришивается къ краямъ сукна; такимъ образомъ, между сукномъ и подкладкой лузана образуется свободное помѣщеніе, какъ въ карманѣ или мѣшкѣ. Въ этотъ мѣшокъ охотникъ кладетъ и сѣстные припасы дней на 5, и добытую дичь, и охотничьи принадлежности. Тутъ вы найдете и хлѣбъ, и въ берестѣ завернутую соль, и жестяную коробку съ порохомъ. Шапка — тоже бѣлая суконная, вродѣ колпака, къ которому сзади пришить кусокъ сукна для прикрытія затылка и шеи отъ вѣтра, снѣга и падающихъ сосновыхъ иглъ, но впрочемъ такъ, что свободно слышенъ лай охотничьей собаки и шорохъ птицы или звѣря. Лѣтомъ во время солнечнаго пѣкла зыряне надѣваютъ такъ называемые „накомарники“, которые защищаютъ ихъ отъ докучливой мошкеры и комаровъ. Накомарникъ — это капоръ

изъ холста: отверстіе для лица обшивается мелкой волосяной сѣткой.

По прибытіи на мѣсто охоты, артель устраиваетъ въ лѣсу „промысловую избушку“ (пывзань): въ углу дѣлается земляная печь, остальное мѣсто назначается для отдыха. Каждая партія имѣетъ свое жилище, хотя иной разъ группируются между собою нѣсколько партій. Такимъ образомъ въ глубинѣ сѣверныхъ лѣсовъ устраиваются настоящіе охотничьи лагеря. Промысловыя избушки разсѣяны по всему зырянскому краю, на разстояніи 7, 10, 15 верстъ другъ отъ дружки.

Латкинъ въ своемъ дневникѣ опредѣляетъ количество провизіи промышленниковъ въ слѣдующихъ размѣрахъ: „отправляясь мѣсяца на три въ лѣсовые, каждый изъ промышленниковъ беретъ на свою часть: сухарей—4 пуда, сушеныхъ пиригоговъ съ крупой—1 пудъ, масла—12 фунтовъ, ячневой муки для собакъ—1 пудъ, сухой рыбы—15 фунтовъ, свѣжаго сала—2 фунта, говядины—30 фунтовъ, соли—10 фунтовъ, пороху—3 фунта и свинца—4 фунта; всего 10 пудовъ 6 фунтовъ на человѣка“.

Промышленники отлучаются отъ мѣста своего жительства за 100 и даже за 500 верстъ, уходя часто за Уральскій хребетъ, въ Сибирскіе предѣлы.

Смастеривъ себѣ жилище, охотники начинаютъ рыскать по лѣсу со своими винтовками и собаками по цѣлымъ днямъ, съ утра до вечера ища себѣ звѣря и птицу.

Ходятъ зыряне по лѣсу на лыжахъ, очень быстро, держа въ правой рукѣ винтовку, а въ лѣвой палку: съ вилками—на верхнемъ концѣ и копьемъ—на нижнемъ. Своими лыжами зырянинъ также гордится, какъ сынъ востока холоднымъ оружіемъ. Тонкія, изъ прямолинейнаго еловаго дерева, лыжи подбиты снизу шкурками съ оленьихъ ногъ. Это оказываетъ услугу охотникамъ, когда приходится взбираться на гору: короткая и

упругая шерсть заставляет лыжи упираться въ снѣгъ и не позволяетъ имъ катиться назадъ. У Вогуль, кочующихъ на хребтѣ Урала, начиная отъ Соликамска и вплоть до Березова, есть еще лучшія лыжи, подбитыя „кисой“ выдры, но такія лыжи составляютъ достояніе князьковъ охоты; онѣ—рѣдкость, и въ продажѣ не бывають. На такихъ лыжахъ можно „убѣгнуть“ 12 верстѣ въ часъ. Въ длину лыжи дѣлаются постоянно на четверть длиннѣе роста самаго охотника; онѣ съ обоихъ концовъ немного отогнуты и рѣдко бывають тяжелѣе 6 фунтовъ.

Палка, на которую охотникъ упирается при ходьбѣ, служитъ ему и подпоркой къ ружью при стрѣльбѣ: онъ ставитъ ее на лыжу около ноги и лѣвой рукой придерживаетъ около нея ружье, чтобы вѣрнѣе прицѣливаться.

Стрѣляютъ зыряне изъ маленькихъ винтовокъ пулями, а не дробью; поэтому они носятъ съ собою свинецъ въ формѣ веревочки, отъ которой каждый разъ, когда надо заряжать винтовку, откусываютъ зубами кусокъ свинца, имѣющій видъ цилиндра. Размѣръ дула у винтовокъ очень узокъ, такъ что въ него едва можетъ вгоняться пуля въ мелкую горошину. Такія винтовки зыряне употребляютъ во первыхъ потому, что въ нихъ изъ 1 фунта свинца выходитъ до 180 пуль; во вторыхъ, мелкая пуля не портитъ шкуру звѣрка.

При стрѣльбѣ такими пулями изъ 1 фунта пороха получается слишкомъ 350 зарядовъ.

III.

Кромѣ бѣлокъ, предметомъ охоты служатъ также соболь, куница и лисица.

Въ Чердынскомъ уѣздѣ, Пермской губерніи, охота на соболя производится слѣдующимъ образомъ. Охотникъ идетъ на лыжахъ, въ сопровожденіи неизмѣнной собаки, и несетъ на

спинѣ, поверхъ „лузана“, соболя тенета, которыя онъ раскладываетъ вокругъ „халуя“ (валежный лѣсъ, пагроможденный массою въ одномъ мѣстѣ: притонъ соболя и куницы). Тенета состоятъ изъ сѣти въ 10 — 15 сажень длины, вѣсомъ въ 30 — 35 фунтовъ. Лишь только найденъ слѣдъ соболя или куницы, собака начинаетъ его „облаивать“. Нагнанная куница или соболь часто взбирается на дерево и идетъ „грядою“, т. е. перепрыгиваетъ съ дерева на дерево. Въ этомъ случаѣ собака является неоцѣненной помощницей: она никогда не потеряетъ изъ вида соболя, какъ бы долго ей ни приходилось гнаться, какъ бы ни тонула она въ снѣгу; въ концѣ концовъ она все-таки остановитъ соболя на одномъ изъ деревьевъ или сгонитъ его въ халуи.

Въ первомъ случаѣ охотникъ стрѣляетъ въ звѣрка изъ винтовки, а во второмъ мечетъ вокругъ халуя тенеты, подпирая ихъ палочками, затѣмъ науськиваетъ собаку и бьетъ по халую длинной палкой, выгоняя такимъ образомъ соболя въ разставленные сѣти, гдѣ онъ запутывается и гдѣ охотникъ убиваетъ его палкою. Хорошаго матераго соболя зырянинъ перѣдко гоняетъ дня два; все это время онъ тащитъ на себѣ тенета почти пудоваго вѣса, ружье, топоръ и все необходимое, и не смотря на это, зырянинъ бѣжитъ на лыжахъ, какъ ни въ чемъ не бывало. Топоръ владывается въ желѣзную скобку, которая привязывается на опояскѣ. Если послѣ цѣлаго дня преслѣдованій соболь подъ вечеръ скрылся въ какой-нибудь халуи, зырянинъ разставляетъ воеругъ тенеты, а въ шагахъ 100—200 устраиваетъ себѣ ночевку и спитъ чутко, не смотря на усталость. Но вотъ на зарѣ визгливо залаяла собака: это соболь выбѣжалъ изъ засады, запутался въ тенетахъ и попался въ руку охотника.

Средняя цѣна собольей шкурки . . . 10—15 руб.

Куницы 7—8 „

Бѣлки 12—13 коп.

Каждый зырянинъ убиваетъ отъ 200 до 400 штукъ бѣлокъ. Тысяча печорскихъ бѣличьихъ шкурокъ вѣсятъ 1 пудъ.

Зайцевъ болѣе ловятъ тенетами, связанными изъ пряжи, и попавшихъ въ тенета — убиваютъ.

Какъ уже было сказано, зыряне по цѣлымъ днямъ бродятъ въ лѣсу. Вернувшись съ охоты позднимъ вечеромъ въ промысловую избушку, охотники тотчасъ же принимаются въ котелкѣ варить себѣ кашу изъ солонины и крупы съ примѣсью небольшого количества соли; послѣ утоленія голода они тотчасъ же принимаются сдирать шкуры съ убитыхъ звѣрей, мясомъ которыхъ тутъ же кормятъ собакъ. Вся эта работа производится при свѣтѣ ночника. Охотники рассказываютъ другъ другу о разныхъ лѣсныхъ приключеніяхъ.

Любопытно, что зыряне, эти дѣти сѣверныхъ лѣсовъ, не лишены чувства изящнаго: замѣчено, что при выборѣ мѣста для постройки промысловыхъ избушекъ они отдають предпочтеніе тѣмъ мѣстамъ, которыя отличаются живописнымъ видомъ, напримѣръ, на берегу рѣки, на пригоркѣ, или подъ раскидистой елью.

Къ вечеру „каменка“ въ промысловой избушкѣ такъ бываетъ натоплена, что охотники раздѣваются почти до нага, и свои измокшія одежды развѣшиваютъ для просушки.

На медвѣдей зыряне охотятся лѣтомъ, когда онъ заѣдаетъ скотину. Если отыщутъ задавленную медвѣдемъ какую-нибудь скотину, то недалеко отъ того мѣста на деревьяхъ, сажени на двѣ отъ земли, устраиваютъ для сидѣнья палаты, откуда и стерегутъ звѣря съ хорошимъ ружьемъ, зарядъ котораго состоитъ изъ $\frac{1}{8}$ фунта пороха и свинцовой пули до $\frac{1}{4}$ фунта. Зимой на медвѣдя охотятся съ ружьемъ и рогатиной. Рогатина дѣлается изъ стали и желѣза на подобіе копья, шириною въ $1\frac{1}{2}$ вершка и длиною до 8 вершковъ, насаживается на деревянную рукоятку, длиною въ сажень и болѣе; на концѣ рукоятки имѣется

железный или деревянный костыль-поперечникъ на тотъ случай, чтобы звѣрь не могъ по рукояткѣ приблизиться къ охотнику и нанести ему ударъ.

Кромѣ медвѣдя, предметомъ охоты служатъ и волки, которые на домашнихъ животныхъ нападаютъ табунами; въ зимнее время волковъ ловятъ капканами, разставленными по ихъ слѣдамъ.

Какъ извѣстно, волки наносятъ огромный ущербъ крестьянамъ сѣверной Россіи, похищая разный скотъ: барановъ, овецъ, лошадей, и нерѣдко угрожая даже самому человѣку. Въ одно время возникъ даже „волчій вопросъ“. Земства назначали преміи за каждаго убитаго волка: за представленную волчью шкуру или за „правое волчье ушко“ выдавалось отъ 3 до 5 рублей; за медвѣдя — 10 рублей. Однако, это нисколько не помогаетъ въ борьбѣ съ волками и содержаніе волковъ обходится Россіи ежегодно въ нѣсколько десятковъ милліоновъ рублей.

Когда волки начали очень сильно надѣдаться въ Финляндіи, то одна изъ тамошнихъ газетъ предложила рѣшительную мѣру: выслать противъ волковъ финскій стрѣлковый батальонъ!

Года два тому назадъ, какъ о томъ своевременно было заявлено въ столичныхъ газетахъ, волки забѣгали даже въ окрестности Петербурга.

Чердынскій уѣздъ Пермской губерніи, Слободской—Вятской губерніи и Яренскій и Соль-Вычегодскій—Вологодской губерніи слѣдуетъ называть уѣздами, преимущественно охотничьими.

Городъ Чердынь, по зырянски — „край свѣта“, названъ такъ зырянами потому, что далѣе этого города къ сѣверу, въ полосѣ приуральской, нѣтъ болѣе городовъ, почему пермяки и зыряне и считали этотъ городъ „краемъ свѣта“. Нѣкогда Чердынь былъ столицею древней Біарміи.

Охотничьи артели направляются въ лѣсъ всѣ сразу, одновременно. Предъ началомъ охоты идетъ попойка — бражничаютъ

вся деревня, но не смотря на это, старики и всё, кто остается дома, снаряжаютъ артель въ дорогу. Прежде всего оснащаютъ „нарты“, маленькія длинныя сани, готовятъ лыжи, а винтовку охотникъ непременно осматриваетъ самъ, испробовавъ ее нѣсколько разъ. По окончаніи „лѣсованія“ охотники возвращаются по деревнямъ всё вмѣстѣ, скопомъ, таща за собою „нарты“, нагруженныя добычей. Настрѣлянную и наловленную дичь зыряне до сбыта ея хранить во ржи, въ амбарныхъ засѣкахъ.

„Кулаки“ за безцѣнокъ скупаютъ у зырянъ бѣличьи шкурки и сбываютъ ихъ на Ирбитской ярмаркѣ, куда петербургскіе и московскіе купцы, торгующіе мѣхами, отправляютъ своихъ довѣренныхъ, которые и пріѣзжаютъ туда 1 февраля, ко дню открытія ярмарки. Кулаки всевозможными мѣрами стараются эксплуатировать зырянъ, а потому и самыя цѣны на звѣриныя шкуры колеблются въ высшей степени неправильно: такъ, за бѣлку — отъ 4 до 10 к., за лисицу — отъ 1 до 5 р., за медвѣдя — до 15 руб. Торговля пушными товарами занимаетъ на Ирбитской ярмаркѣ одно изъ видныхъ мѣстъ. Сюда стекается сибирскій мѣховой товаръ отъ тобольскихъ, иркутскихъ и енисейскихъ торговцевъ. Особенно большой наплывъ бываетъ бѣличьихъ шкурокъ, отъ 3.000,000 до 6.000,000 штукъ. Собольи шкурки считаются на ярмаркѣ „сороками“, и въ 1885 г. ихъ было привезено 150 „сороковъ“, отъ 5 руб. за шкурку. Кромѣ этого, лисьихъ шкурокъ — 200,000, заячьихъ — 200,000, медвѣжьихъ — 1,500 и друг.

Общество транспортированія кладей взимаетъ за доставку товара изъ Ирбита въ Петербургъ отъ 4 до 12 руб. съ пуда. Ежегодно на Ирбитской ярмаркѣ закупается для Петербурга на 500,000 руб. мѣховаго товара. Когда мѣха придутъ въ столицу, т. е. въ Гостинный дворъ, они поступаютъ въ мастерскую скорняка, гдѣ изъ нихъ выдѣлываютъ шубы, шапки, дамскія

муфты и т. п. Прежде всего каждый мѣхъ попадаетъ въ руки такъ называемаго „разборщика“, который разрѣзываетъ его на пять частей, подѣ слѣдующими названіями: „лобы“, „лапы“, „черевѣ“ и „хвосты“; затѣмъ составляется „мѣхъ“ для шубъ, шитьемъ которыхъ занимаются бѣдныя женщины. Понятно, чѣмъ мельче лоскутья, изъ которыхъ собирается мѣхъ, тѣмъ дороже шитье. Обыкновенно, на соболью шубу идетъ отъ 40 до 80 соболей; шуба, сшитая изъ однѣхъ только соболевыхъ лапокъ, требуетъ этихъ послѣднихъ до 400 штукъ. Цѣна соболей шубы начинается отъ 300 р. и доходитъ до 6,000 и даже 7,000 руб. На одномъ изъ послѣднихъ аукціоновъ въ Лондонѣ закуплена была большая партія дорогихъ соболей по 150 р. за шкурку, для королевы Викторіи и ея дочерей, а въ Москвѣ закуплены для баронессы Ротшильдъ въ Парижѣ соболи еще дороже—по 200 руб. за шкурку. Больше половины сибирскаго мѣховаго товара отправляется изъ Петербурга за границу, преимущественно въ Лейпцигъ. Кому неизвѣстно, кромѣ того, что почти каждая иностранная „дива“, вмѣстѣ съ „лаврами“ вывозитъ изъ Петербурга и соболью шубу?

IV.

Говоря о пушномъ товарѣ, отправляемомъ за границу, слѣдуетъ упомянуть о птичьихъ шкуркахъ и перьяхъ, которые тоже идутъ за границу.

Въ Петербургѣ, на Сѣнномъ рынкѣ и Щукиномъ дворѣ, особе скупщики собираютъ крылья тетерекъ, рябчиковъ, куропадокъ и т. п., платя за каждую пару по 5 копѣекъ. Кромѣ того, разнощики, при продажѣ дичи, нерѣдко выговариваютъ крылья этой послѣдней въ свою пользу.

Кому нужно это разное перье? Въ Парижѣ, этомъ всемірномъ очагѣ всякихъ модъ, имѣется большой спросъ на чучела

птиць. Наши дремучіе лѣса сѣверной Россіи и Сибири изобилуютъ многочисленными представителями пернатого царства; не удивительно поэтому, что для парижскихъ модницъ Россія представляетъ неистощимый запасъ всякаго „перья“.

Ловля птицъ и набивка изъ нихъ чучель составляетъ цѣлый промыселъ, сосредоточивающій около себя не одну сотню крестьянскихъ рукъ. Въ разныхъ городахъ Россіи имѣются комиссіонеры, которые скупаютъ у крестьянъ птичьи шкурки и отправляютъ ихъ въ Москву и Петербургъ. Любопытно, что промыселъ птичьими шкурками и перьями находится въ рукахъ евреевъ. Ловля и доставка птицъ производится главнымъ образомъ зимою, потому во первыхъ, что этотъ товаръ отъ мороза сохраняется безъ особыхъ хлопотъ и во вторыхъ, что крестьяне зимою имѣютъ больше свободнаго времени, чѣмъ лѣтомъ.

Когда птичьи шкурки придутъ въ Петербургъ, они поступаютъ въ руки „чучельника“. Въ одной изъ подобныхъ мастерскихъ въ горячее время работаетъ до 30 человекъ. Мастерская помѣщается на Сѣнномъ рынкѣ, возлѣ курятнаго ряда. Въ ней стѣны сплошь заняты полками, загроможденными корзинами съ птичьими шкурками. Одни изъ рабочихъ вылуциваютъ изъ птичьихъ головъ рябчиковъ, тетерекъ и т. п. птицъ—глаза, и вставляютъ вмѣсто нихъ искусственные, изъ стекла; другіе — набиваютъ шкурки ватой; третьи — бѣлыя шкурки нѣкоторыхъ птицъ, напримѣръ чайекъ, „пудрятъ“ въ картофельной мукѣ, чтобы онѣ были еще бѣлѣе. Вылуциваніе птичьихъ глазъ производится слѣдующимъ образомъ: птичья шкурка выворачивается съ черепа на подобіе перчатки; вылуцивъ ковырлякой глаза, шкурку снова надѣваютъ на черепъ и затѣмъ вставляютъ подходящіе стеклянные глаза. Изъ всѣхъ костей въ птичьемъ чучелѣ остаются неприкосновенными только кости черепа, чтобы сохранить фізіономію птицы. Возлѣ каждаго рабочаго, занимающагося вылуцива-

нѣмъ глазъ, лежать груды головъ рябчиковъ, куропатокъ и т. п.

Въ кладовыхъ — большія корзины съ птичьими чучелами громоздятся до самаго потолка. Тутъ собраны всевозможные представители нашихъ сѣверныхъ странъ: рябчики, тетерьки, глухари, свиристеля, дупеля, бекасы, воробьи, трясогузки, голуби, вороны, сороки и т. п. По справедливости можно сказать, что кладовая напоминаетъ собою орнитологическій музей, если бы только не страшный беспорядокъ, царившій въ ней. Въ одномъ мѣстѣ, на полу, лежитъ цѣлая груда черныхъ крыльевъ вороновъ, въ другомъ — бѣлоснѣжныя крылья чаекъ, въ третьемъ — лирообразные хвосты глухарей. Въ углу, точно притаившись, стоятъ чучела совъ. Нѣкоторыя корзины биткомъ набиты головами: то чаекъ, то куропатокъ, то воронъ, то сорокъ и т. п.

Въ 1886—87 году въ ст. Цимлянской былъ большой спросъ на сорокъ и куропатокъ. Покупщики прїѣзжали изъ Москвы. Цѣна на сорокъ дошла отъ 10 до 40 копѣекъ за пару; на куропатокъ — отъ 20 до 70 коп. за пару. Изъ района Цимлянской станицы вывезено было до 10,000 сорокъ; куропатокъ же больше: ихъ вылавливали посредствомъ вентерей цѣлыми выводками.

Ловлею птицъ занимаются по преимуществу крестьянскія дѣти. Ловятъ птицъ силками, сѣтями, а воробьевъ заманиваютъ въ амбары: насыпаютъ туда корму, и когда цѣлая стая воробьевъ налетитъ въ амбаръ, двери захлопываютъ — и баста!

Въ томъ же году въ городъ Луганскъ, Екатеринославской губерніи, прїѣзжалъ какой-то агентъ и скупалъ битыхъ сорокъ для отправки за границу. За пару сорокъ платилъ сначала по 5 копѣекъ, потомъ по 6, по 8 и наконецъ по 12. Такъ какъ въ этой мѣстности въ упомянутый годъ былъ неурожай, народъ бѣдствовалъ безъ хлѣба и безъ денегъ, сорока же — птица до-

вѣрчивая, то всѣ, кто только имѣлъ ружье, бросились за легкой наживой — и заперѣли базары сотнями сорочьихъ тѣлъ. Къ тому же охота на сорокъ куда какъ легка: стоитъ только на дворѣ положить незатѣйливую „приваду“, чтобы изъ окна жилого дома послать предательскій зарядъ дроби. При случаѣ били сорокъ даже палками. Такъ, одна казачка привезла въ Луганскъ на базаръ цѣлый возъ сорокъ, за который выручила 25 рублей. На вопросъ удивленной публики, какимъ образом баба наколотила такую прорву сорокъ, казачка рассказала слѣдующее. Была у нея лошадь, которая издохла и, по снятіи кожи, валялась въ какомъ-то сарайчикѣ. Сороки, провѣдавъ о такомъ лакомствѣ, стали собираться туда все въ большемъ и большемъ количествѣ. Казачка сперва ихъ не трогала, какъ вдругъ разнеслась въ Луганскѣ молва, что сорокъ покупаютъ. Хитрая казачка не преминула воспользоваться случаемъ, заперла двери сарая, оставивъ открытымъ лишь маленькое оконце, въ которое сороки влетали и вылетали свободно. Сама же приладила заслонку, и когда сорокъ набралось въ сарайчикѣ столько, что „и коняки подъ ними не видно было“, закрыла заслонкой окно и съ палкою въ рукахъ явилась передъ ошалѣвшею стаею сорокъ. Подобный маневръ казачка повторила нѣсколько разъ, и въ результатѣ у ней оказался цѣлый возъ сорокъ.

Наши сѣверныя птицы на парижскомъ модномъ рынкѣ встрѣчаютъ себѣ сильныхъ конкурентовъ въ лицѣ такъ называемыхъ „экзотическихъ птицъ“, отличающихся яркостію красокъ. За то наши птицы цѣнятся у парижскихъ модницъ за устойчивость и крѣпость своихъ шкурокъ. Любопытно, что наши воробы претерпѣваютъ въ Парижѣ удивительныя метаморфозы: въ рукахъ „птичьихъ фабрикантовъ“ они пріобрѣтаютъ новую окраску, такъ что послѣ этого воробы гуляютъ по свѣту подъ именемъ „экзотической птицы“. Понятно, что

воробей, вернувшійся въ Россію подь именемъ экзотической птицы на какой-нибудь модной шляпкѣ, — стоитъ уже не дешево.

Принимая во вниманіе, что прекрасная половина рода чело-вѣческаго имѣеть слабость къ разнымъ украшеніямъ изъ птичьихъ перьевъ, надо замѣтить, что спросъ на этотъ товаръ стоитъ всегда высокій. Въ самомъ дѣлѣ, сколько въ Европѣ женщинъ, которыя носятъ шляпки съ птичьими перьями, а кто побогаче, тѣ прикалываютъ и цѣлое чучело. Баловни судьбы выписываютъ для себя сразу десятка два-три шляпокъ.

Въ 1886 году изъ Петербурга отправлено въ Парижъ 200,000 воробьиныхъ шкурокъ, 400,000 паръ крыльевъ рябчиковъ и тетерекъ; кромѣ этого — 25.000 свиристелей, 11.000 подорожниковъ, 5.000 дупелей, десятки тысячъ птичьихъ головъ, хвостовъ и т. п.

Кромѣ Россіи, птичій товаръ доставляется въ Парижъ изъ Швеціи и Норвегіи. Не смотря на это, „экзотическія птицы“ пользуются пальмою первенства.

Везутъ птичьи чучела изъ Индіи, Австраліи. Изъ Бразиліи идетъ огромное количество крошки-птички колибри, изъ Африки — страусовыя перья.

Изъ Москвы и Петербурга идетъ ежегодно — свыше чѣмъ на 1.000.000 рублей птичьяго товара: цѣлыхъ чучелъ, головъ, крыльевъ и хвостовъ.

V.

Разные мѣха, прибывъ въ Петербургъ, поступаютъ въ Гостинный дворъ, а лѣсная дичь — на Щукинъ дворъ.

Лишь только выпадетъ снѣгъ, тянутся къ Петербургу без-конечные обозы съ тетерьками, рябчиками и глухарями. Изъ Чердынскаго уѣзда Пермской губерніи ежегодно отправляется

на Москву и Петербургъ 150.000 тетерекъ и рябчиковъ; кстати замѣтимъ, что въ западныхъ предгоріяхъ Урала встрѣчаются глухари отъ 20 до 30 фунтовъ вѣсомъ. Въ городѣ Пинегѣ, во время Никольской ярмарки, бываетъ отъ 60.000 до 100.000 рябчиковъ, которыхъ продаютъ по 5—7 копѣекъ за пару. Но уже за одинъ только провозъ до Петербурга взимаютъ по гривеннику съ пары.

Наканунѣ Рождества на Щукиномъ дворѣ замѣтно особое оживленіе. Какъ извѣстно, рѣдкій столичный обыватель обойдется на Рождество безъ рябчика или традиціоннаго гуся. Къ этому времени въ „курятную линію“ приходитъ не одна сотня возовъ съ разной дичью. Вотъ, напримѣръ, прибылъ цѣлый караванъ съ рябчиками и глухарями. Семнадцать возовъ выстроились въ линію. Такъ-какъ глухарь солиднѣе рябчика, то въ возахъ съ глухарями запряжено по парѣ лошадей. Достаточно взглянуть на ямщиковъ, чтобы безошибочно угадать, откуда пришелъ караванъ. Своеобразные зипуны, оригинальныя мѣховыя шапки съ длинными наушниками сразу обнаруживаютъ, что передъ вами — обитатели холоднаго сѣвера.

— Откуда вы?

— Изъ города Кеми, Архангельской губерніи.

— Сколько времени ѣхали въ Петербургъ?

— Мѣсяць.

— Что стоитъ провозъ?

— Полтора рубля съ пуда.

Такъ-какъ одному торговцу не подъ силу было скупить всей партіи дичи, то соединились пять торговцевъ, которые и подѣлили ее между собою. Начали откупоривать возы и отсчитывать товаръ.

Тетерьки лежали сплошною массою, обложенныя сѣномъ и зашитыя рогожами. Чтобы никому не было обидно, каждый

возъ дѣлать на пять частей. Дѣлежь происходитъ слѣдующимъ образомъ. Отсчитываютъ въ корзину известное количество рябчиковъ и вываливаютъ на землю, въ кучу одному торговцу; то же самое дѣлають для другаго, третьяго и т. д.

Такимъ образомъ, всѣ семнадцать возовъ дичи мало-помалу выгружены въ пять колоссальныхъ кучъ, высотой безъ малаго въ ростъ человѣка. Самъ хозяинъ-кулакъ, привезшій дичь, стоитъ возлѣ воза и слѣдитъ за вѣрностью счета. Его прикащикъ, съ книжечкою и карандашемъ въ рукахъ, отмѣчалъ число паръ, вываливаемыхъ въ кучи. Кромѣ того, повѣряется также, всѣ-ли рябчики доведены до Петербурга. Въ каждомъ возу вмѣщается 600 паръ рябчиковъ, слѣдовательно, во всей партіи насчитывается до 20,000 штукъ. Всѣ возы перенумерованы, и въ книжечкѣ подъ каждымъ номеромъ обозначено количество рябчиковъ. При разгрузкѣ одного изъ возовъ оказалось, что не хватило десяти штукъ. Хозяинъ не мало былъ удивленъ этою оказіей и обратился къ ямщикамъ, чтобы разрѣшить недоумѣніе:

— Ребята, не видаль-ли кто-нибудь изъ васъ, куда съ воза улетѣли десять рябчиковъ?

— Да кто-жь ихъ возьметъ! Сами видѣли, что укупорка была цѣла, отвѣтилъ хромоногій мужиченко.

— Это, должно быть, кто-нибудь на постояломъ дворѣ пошалилъ... промолвилъ молодой парень въ полушубкѣ.

— А караульщики-то что глядѣли?

— Не доглядѣли, значитъ...

Фактъ пропажи нѣсколькихъ рябчиковъ вызвалъ среди прикащиковъ и торговцевъ веселое настроеніе. Всѣ смѣялись, хотали, что рябчики съ воза улетѣли. Наконецъ, хозяинъ философски замѣтилъ, что на „нѣтъ и суда нѣтъ“.

Когда рябчики были проданы, кулакъ вмѣстѣ съ торгов-

цами пошли въ ближайшій трактиръ, чтобы вспрыснуть торговую сдѣлку. Въ это время ямщики продавали свои сани-розвальни въ тѣхъ видахъ, что не стоитъ всѣ ихъ везти обратно на родину. Половина всего количества саней была распродана, а въ оставшіяся сани лошади запряжены парами и тройками.

Въ зимнее время всѣ рынки и мясныя лавки столицы бывають переполнены мороженой дичью, которую раскладываютъ на прилавки, выставляютъ на показъ въ окна и даже развѣшиваютъ на косякахъ дверей. Кромѣ того оставляются запасы и на лѣто. Такъ на примѣръ, у одного изъ оптовыхъ петербургскихъ торговцевъ на нынѣшнее лѣто было заготовлено до 100,000 штукъ рябчиковъ и тетерекъ.

Способъ сохраненія дичи также заслуживаетъ вниманія. Скупивши зимою массу привозной дичи, торговецъ поджидаетъ особенно морознаго дня, градусовъ 15, а то и болѣе. Когда наступитъ сильный морозъ, рабочіе ставятъ чанъ или ведро съ холодною водою на дворѣ, затѣмъ берутъ рябчика, погружаютъ въ воду и кладутъ на снѣгъ на открытомъ воздухѣ; потомъ берутъ другаго рябчика, погружаютъ въ воду и тоже кладутъ на снѣгъ и т. д., пока не переберутъ всю дичь. Когда послѣ перваго погруженія въ воду вся дичь остынетъ, ее погружаютъ второй разъ, третій и т. д., до тѣхъ поръ, пока каждый рябчикъ не одѣнется довольно толстою ледяною корою, которая и служитъ превосходнымъ предохранительнымъ средствомъ отъ разлагающаго вліянія воздуха. Корзины съ замороженною дичью сохраняются въ особыхъ ледникахъ, причѣмъ ихъ прикрываютъ сверху рогожами, а съ боковъ—снѣгомъ или льдомъ. Одинъ комиссіонеръ-англичанинъ ежегодно отправляетъ изъ Петербурга въ Лондонъ до 100.000 рябчиковъ.

Лѣтомъ курятная линія на Щукиномъ дворѣ представляетъ иное зрѣлище.

Когда войдете въ эту курятную линію—направо и налево

возлѣ каждой лавки вы замѣтите безчисленное множество разной величины деревянныхъ клѣтокъ, биткомъ набитыхъ домашними птицами. Вокругъ клѣтокъ, на землѣ, насыпанъ кормъ.

Воздухъ оглашается безпрестаннымъ крикомъ пѣтуховъ и индюшекъ. Воркованіе нѣсколькихъ сотенъ голубей сливается въ одинъ общій гулъ. Лѣтомъ разную домашнюю птицу привозятъ въ столицу живьемъ, зимою—въ колотомъ видѣ. Разная живность доставляется въ Петербургъ изъ подмосковныхъ губерній. Особенно въ этомъ отношеніи славится деревня Ракитина, Епифановскаго уѣзда, крестьяне которой занимаются разведеніемъ огромнаго количества домашней птицы: куръ и гусей они скупаютъ по деревнямъ своего уѣзда, а также и въ Воронежской губерніи; сами же разводятъ гусей и утокъ и продаютъ пріѣзжимъ прасоламъ. Эти послѣдніе для помѣщенія скупленной птицы устраиваютъ трехъэтажныя клѣтки такихъ размѣровъ, что на каждой телѣгѣ можетъ помѣститься до 500 штукъ разной домашней птицы. Впрочемъ гусей въ такихъ клѣткахъ не возятъ, но въ сентябрѣ мѣсяцѣ ихъ гонятъ стадами, съ обрѣзанными крыльями, прямо на Москву, гдѣ ихъ рѣжутъ и значительную часть отправляютъ въ Петербургъ. Для перегона гусей изъ Епифани до Москвы требуется 20 дней, а для доставки въ телѣгахъ — 6 дней.

Ракитинское птицеводство ежегодно простирается до слѣдующихъ размѣровъ:

Куръ и циплять	60,000.
Гусей	10,000.
Утокъ	5,000.
Индѣекъ	3,000.

Обыкновенно, домашняя птица привозится въ столицу въ особыхъ корзинахъ, съ рѣшетчатымъ отверстіемъ по бокамъ. Въ каждомъ вагонѣ устанавливается до сотни корзинъ. Съ Николаевского вокзала корзины съ курами и циплятами свозятся на

Щукинъ дворъ, гдѣ онѣ и устанавливаются цѣлыми грудами, въ ожиданіи своей дальнѣйшей участи. Въ лѣтнее время въ курятной линіи кипитъ лихорадочная дѣятельность. Каждая лавка устроена въ два этажа. Въ нижнемъ происходитъ торговля разнаго рода дичью: тетерьками, рябчиками, утками, курами, гусями, циплятами и даже голубями; верхній этажъ скрытъ отъ глазъ любопытныхъ: здѣсь рѣжутъ дичь.

У каждаго торговца дичи надъ лавкой имѣется особое помѣщеніе, гдѣ живутъ „щипари“. Они не только щиплютъ дичь, но и рѣжутъ ее. Щипари работаютъ по штучно, смотря по птицѣ. Съ курицы берутъ по 3 воп., съ ципленка по 5, съ гуся по 10 и т. п. Съ ципленка взимается дороже на томъ основаніи, что вслѣдствіе нѣжнаго тѣлосложенія его труднѣе оципать, чѣмъ курицу. Лѣтомъ на Щукиномъ дворѣ работаютъ отъ 100 до 150 щипарей, которые зарабатываютъ по 1—2 р. въ день. Щипари начинаютъ работать рано: обыкновенно часамъ къ 12 уже все бываетъ „обработано“.

По узкой лѣстницѣ, усыпанной опилками, вы подымаетесь въ „мастерскую“. Это—довольно большая комната; два-три окна слабо пропускаютъ свѣтъ, отчего вся обстановка виднѣется въ нѣкоторомъ полумракѣ. На полу разбросаны опилки, для того, чтобы полъ не пачкался слишкомъ кровью. Въ воздухѣ носится множество перьевъ. По одной изъ стѣнъ, отъ полу и до самаго потолка, стоитъ „курятникъ“, изъ за рѣшетки котораго куры и циплята высовываютъ свои головы.

Повсюду въ мастерской лежатъ уже зарѣзанныя и оципанныя куры, на столахъ, на полкахъ, въ корзинахъ и на крючьяхъ. Щипари доканчивали работу. Ихъ насчитывалось 15 человекъ. Всѣ они—въ холщевыхъ передникахъ, рукава засучены по локоть. Одни изъ нихъ оципанную дичь завертывали въ бумагу, другіе укладывали въ корзины, третьи перетаскивали корзины внизъ, въ курятную лавку. Посрединѣ комнаты стояла огром-

ная, въ сажень длины, корзина, наполненная до-верху перьями: это результатъ сегодняшней щипки. Въ сопровожденіи хозяина лавки пришелъ въ „мастерскую“ какой-то покупатель свѣжей дичи, „изъ подъ ножа“.

— Ну-ко, Иванъ, зарѣжь парочку куръ для барина!

— Съ удовольствіемъ! Вамъ какихъ: пожирнѣе, или поплше?

— Все равно! Давай пожирнѣе!

Щипарь подошелъ къ „куратнику“, въ маленькія дверцы просунулъ руку за рѣшетку и досталъ оттуда первую попавшуюся курицу. Подойдя къ чану, который стоялъ на полу, онъ взялъ курицу одною рукою за оба крыла, завернулъ голову ея назадъ и подхватилъ въ одну руку вмѣстѣ съ крыльями, затѣмъ въ одно мгновеніе перерѣзалъ ей горло. Кровь бьетъ точно изъ откупоренной бутылки. Спустя нѣсколько секундъ обнаруживаются сильнѣйшія конвульсіи: курица старается махать крыльями, какъ-будто собираясь куда-то летѣть, но щипарь крѣпко держитъ ее надъ чаномъ внизъ головою; курица хочетъ кричать, но отъ этого изъ перерѣзаннаго горла еще сильнѣе течетъ струя крови.

Едва лишь птица „заснула“, какъ щипарь рванулъ перья одного крыла, другого... и затѣмъ ощипываетъ ее съ удивительной ловкостью, такъ-что по сторонамъ летятъ только перья. Случается, что курицу щиплютъ еще полуживую, на томъ основаніи, что въ такомъ состояніи она легче щиплется, да и время не пропадаетъ даромъ.

— Прикажете на сковороду? проговорилъ щипарь съ гордостью опытнаго мастера.

Не прошло и трехъ минутъ, какъ курица была зарѣзана, выпотрошена и ощипана.

— Хорошо щиплете!

— Да не хуже самого ястреба!

— Сколько за день обрабатываете курь?

— Это зависит отъ усердія!

— Однако, среднимъ числомъ?

— Да отъ 70 до 100 курь оципать можно.

— А самое большее?

— Поусердствуешь, такъ и полтораста оциплешь! Рѣзать-то вѣдь ихъ недолго: чикъ, чикъ, чикъ!..

На стѣнѣ прибита грифельная доска, на которой занесены фамиліи щипарей. Ежедневно на ней обозначается, кто сколько оципалъ курь.

По прошествіи каждой недѣли подводятъ итогъ, и производится расчетъ.

— Много ли сегодня оципали курь?

— Сегодня немного, только 500!

— А сколько въ мѣсяцъ?

— Тысячъ десять—пятнадцать!

Корзины съ оципанными курами сохраняются въ курятной лавкѣ, куда ежедневно посылаютъ заказы мясные торговцы и содержатели столичныхъ ресторановъ, сюда же приходятъ и разнощики.

Особенно любопытное зрѣлище представляетъ Щукинъ дворъ часовъ въ 7 утра. Когда большинство обывателей столицы еще спитъ, на Щукинъ дворъ уже кипитъ своеобразная дѣятельность. Въ это время сюда стекаются тысячи разнощиковъ со всего Петербурга. Тутъ вы замѣтите и селечничь, и торговекъ клюквою, и разнощиковъ дичи... Всѣ эти служители „столичнаго брюха“ закупаютъ для него дневную порцію продуктовъ.

— У тебя какіе гуси-то? Дутые?

— Нѣтъ, прессованные!

— А московскіе, или луцкіе?

— Луцкіе!

— Ну, луцкій гусь не то, что московскій. Московскій жирнѣе!

— Да не всякій жирнаго-то гуся любить.

— Что просишь за гуся-то?

— Полтора рубля.

— Нѣтъ, дорого: за рубликъ отдавай!

Начинають горячо торговаться.

Лишь только послѣ ночнаго затишья на улицахъ столицы проснется обычная шумная жизнь, запасшіеся на Щукинѣмъ дворѣ разнощики ходять уже по дворамъ, громко выкрикивая о своемъ товарѣ:

— Клюква ягода, клюква!

— Сельди голландскія!

Разнощики живутъ въ столицѣ артелями. Смотря по сезону, они торгуютъ то ягодами, то дичью, то фруктами. Нѣкоторые сразу торгуютъ нѣсколькими продуктами: утромъ, напримѣръ, телятиною, а послѣ обѣда — яблоками.

VI.

Кромѣ живности и дичи Щукинъ дворъ славится также и торговлею фруктами. Фруктовый рядъ состоитъ изъ полусотни каменныхъ лавокъ, расположенныхъ въ двѣ линіи, которыя соединены между собою общей стеклянной крышей. Внизу, подъ каждою лавкою, имѣется погребъ для храненія фруктовъ. Въ каждомъ погребѣ помѣщается отъ 500 до 1000 ящиковъ съ крымскими яблоками. Огромный корридоръ между двумя линіями заваленъ мѣшками съ грецкими орѣхами и ящиками съ изюмомъ. Груды мѣшковъ громоздятся до самой крыши. Въ воздухъ носится ароматическій запахъ разныхъ пряностей. По всему видно, что тутъ собраны колоніальные товары.

Не доходя фруктоваго ряда, на дворѣ, сложены огромные закупоренные чаны, отъ 40 до 50 ведеръ въ каждомъ. Это —

клюква, наша національная ягода. Крестьяне свозят ее на Щукинъ дворъ цѣлыми возами.

Какъ извѣстно, Петербургъ, стоя среди финскихъ болотъ, не можетъ похвастаться обиліемъ плодовъ земныхъ; за исключеніемъ развѣ клюквы и морошки, которая съ избыткомъ доставляется пригородными чухнами, разные фрукты привозятся въ нашу столицу изъ южныхъ губерній, или изъ за границы.

Уже съ первыхъ чиселъ августа поѣзда Николаевской желѣзной дороги бываютъ запружены вагонами съ яблоками. Съ 1 августа по 15 ноября 1886 г., среднимъ числомъ, приходило ежедневно по 19 вагоновъ, нагруженныхъ яблоками. А за всю осень доставлено въ Петербургъ 2000 вагоновъ яблокъ, причемъ въ каждомъ вагонѣ умѣщалось по 250 пудовъ. Кромѣ того прибыло 350 вагоновъ съ арбузами, отъ 1500 до 1800 штукъ въ каждомъ вагонѣ. Яблоки закупориваются въ огромныя „кипы“, сшитыя изъ рогожи. Въ кипѣ насчитывается 25 мѣръ. Въ вагонѣ умѣщается отъ 8 до 10 кипъ. Чтобы во время пути яблоки не испортились и не измялись, ихъ укладываютъ въ кипы слоями, которые изолированы другъ отъ друга соломой. Арбузы укладываются въ вагонахъ тоже слоями, переложенными соломой. Крымскія яблоки, какъ болѣе нѣжныя, привозятся въ деревянныхъ ящикахъ, отъ 900 до 1000 штукъ въ каждомъ. Виноградъ закупоривается въ бочки, по 20—30 фунтовъ; при этомъ кисти винограда пересыпаются или просомъ или особой „крупой“, специально изготовляемой для этого изъ коры пробкового дерева. Прибывъ въ Петербургъ, вся масса фруктовъ сосредоточивается на Щукинѣ дворѣ.

Осенью фізіономія Щукина двора измѣняется: въ это время онъ представляетъ собой огромный базаръ фруктовъ. На живую руку, посреди двора, гдѣ только есть мѣсто, сколачиваются деревянные лавчонки для торговли яблоками. Къ 30 августа Щукинъ дворъ буквально заваленъ разными фруктами. Не го-

вора уже о лавкахъ, на дворѣ сложены цѣлыя горы „кипъ“ съ яблоками. Подымаясь на высоту отъ 3 до 4 сажень, эти груды яблокъ невольно вызываютъ удивленіе: сколько труда потребовалось, чтобы выростить и собрать такую массу фруктовъ!

Въ каждой лавкѣ лежатъ развязанныя кипы яблокъ разныхъ сортовъ: „антоновскіе“, „анисовка“, „титовка“, „золотое съмячко“ и т. п. Въ нѣкоторыхъ лавкахъ спеціально торгуютъ арбузами, въ другихъ—виноградомъ. Вездѣ на дворѣ, а также и въ самыхъ лавкахъ, разбросана сплошная масса соломы, оставшейся послѣ откупориванія товара. Кое-гдѣ сложены опрокинутыя ящики. Вообще осенью на Щукиномъ дворѣ кипитъ лихорадочная дѣятельность: въ это время заготавливаются запасы фруктовъ для Петербурга на цѣлую зиму. Кромѣ того, сюда же пріѣзжаютъ за покупкой товара содержатели фруктовыхъ магазиновъ изъ окрестныхъ городовъ, а также и изъ Финляндіи.

Вереицы ломовиковъ то и дѣло подвозятъ громоздкія кипы съ яблоками. Арбузы доставляются на большихъ открытыхъ платформахъ, на подобіе ящика. Во время приѣма арбузовъ одновременно производится и сортировка ихъ по качеству. Для выгрузки арбузовъ съ воза въ магазинъ, устанавливается живая цѣпь, человѣкъ изъ пяти—шести, и арбузы просто-напросто перекидываются изъ рукъ въ руки. Приѣмщики укладываютъ арбузы прямо на полу, кучами—въ видѣ пирамиды, предварительно похлопавши арбузъ рукою, чтобы по характеру звука удостовѣриться, нѣтъ ли въ немъ какого изъяна. Несозрѣвшіе арбузы откладываются въ сторону. Во время громаднаго наплыва фруктовъ по Николаевской и Варшавской желѣзнымъ дорогамъ, торговцы Щукина двора не въ состояніи бываютъ справиться съ нимъ и по необходимости устраиваютъ среди двора „развалъ“ фруктовъ. Въ это время на Щукиномъ дворѣ происходитъ страшная суетолака. Цѣлый день сюда стекаются

тысячи столичныхъ разнощиковъ за покупкой товара. Въ бѣлыхъ передникахъ, съ лотками подъ-мышками, разнощики слоняются отъ одного торговца къ другому, снуютъ около расшитыхъ кипъ и мѣшковъ, пробуютъ яблоки и горячо торгуются. Въ воздухѣ раздаются звонкіе голоса прикащиковъ, зазывающихъ покупателей.

— Виноградъ хорошій! Пожалуйте!

— Арбузы камышинскіе!

— Грушъ не угодно ли?

— Почему яблоки-то? спрашиваетъ одинъ изъ разнощиковъ.

— А тебѣ какихъ?

— Вотъ этихъ!

— Полтора рубли мѣра! Безъ запроса!

— За рубликъ отдавай!

— У насъ есть и за рубликъ: вотъ не угодно ли?

— Зачѣмъ васъ баловать?

— Да ты посмотри яблоки-то какіе—наливные!

Разнощикъ сталъ уходить.

— Эй, молодець, послушай: много ли тебѣ надо?

Разнощикъ вернулся, набавилъ цѣну, а торговецъ, въ свою очередь сбавилъ, и тотчасъ-же начали накладывать яблоки въ мѣру.

— Стой, стой! закричалъ разнощикъ: что ты отбираешь одну мелочь-то! Накладывай по божески!

— Да ужъ чего лучше, это у тебя глазъ не хорошъ!

Но разнощикъ заявилъ рѣшительно, что если еще будутъ накладывать подобныя яблоки, то онъ и мѣру перевернетъ вверхъ дномъ. Наложилъ мѣру, разнощикъ снова заявилъ свое неудовольствіе на то, что „верхушка“ была не высока, и принялся самъ надстраивать „верхушку“.

Прикащикъ отступилъ нѣсколько шаговъ назадъ.

— Ну, надстраивай, надстраивай!

Разнощикъ тряхнулъ два раза мѣру, чтобы яблоки осѣли внизъ, надстроилъ верхушку и высыпалъ яблоки въ корзину.

Въ другомъ мѣстѣ какой-то разнощикъ торгуется на арбузы. Для пробы одинъ изъ арбузовъ былъ взять „на вырѣзъ“. Принимая арбузы, разнощикъ поколачивалъ ихъ рукою, внимательно прислушиваясь къ характеру издаваемого звука: въ это время онъ напоминалъ собою врача, выслушивающаго больного.

Шумъ, крикъ и крѣпкія остроты не умолкаютъ ни на минуту. Тутъ же, съ утра до вечера, вертятся уличные мальчишки, которые подбираютъ къ себѣ въ подолъ выброшенныя гнилыя яблоки и уносятъ домой.

Обыкновенно, разнощики берутъ товара понемногу, на день, на два. Купивъ, на примѣръ, мѣру яблокъ, они сортируютъ ее на три „сорта“ подѣ слѣдующими названіями: „головка“, „середка“, „хвостикъ“, т. е. крупныя, среднія и мелкія. На лоткѣ эти яблоки продаются подѣ тремя разными сортами. Каждый разнощикъ успѣваетъ въ недѣлю распродать отъ 7 до 10 мѣръ яблокъ, при этомъ выручка за „головку“ представляетъ чистый барышъ.

Относительно ягоднаго товара слѣдуетъ замѣтить, что, обуреваемые духомъ наживы, торговцы не даютъ даже поспѣть ягодамъ: раннею весною на улицахъ столицы у разнощиковъ появляются совсѣмъ незрѣлыя вишни, которыя однако продаются въ три-дорога.

Ежедневно, по прибытіи вечерняго поѣзда Николаевской желѣзной дороги, на Щукинъ дворъ тянется множество ломовиковъ съ ягоднымъ товаромъ, который уже заранѣе поджидается разнощиками. Ягоды, во избѣжаніе порчи, подвозятся исподволь, по мѣрѣ требованія.

Какъ извѣстно, 6 августа, въ праздникъ Спаса Преображе-

нія, бываетъ „освященіе плодовъ земныхъ“. Въ Петербургѣ въ это время разнощики собираются около церквей и торговля идетъ бойко. Съ открытіемъ фруктоваго сезона, среди шумныхъ улицъ столицы разѣзжаютъ двухъ-колесныя телѣжки, нагруженныя арбузами, при чемъ во всю улицу разносится звонкій крикъ разнощиковъ:

— Арбузы, арбузы астраханскіе!

Въ окрестностяхъ города яблоки развозятся цѣлыми возами.

Въ лѣтнее время, когда многочисленные обыватели столицы выѣзжаютъ въ окрестности Петербурга, чтобы отдохнуть на лонѣ природы, — сюда являются и разнощики, которые цѣлый день надоѣдаютъ своими криками.

— Земленика садовая!

— Садовая земленика!

— Редиска молодая! редиска!

— Клюква ягода, клюква! выкрикиваетъ торгова.

Но нигдѣ не бываетъ такого стеченія разнощиковъ, какъ на Марсовомъ полѣ, во время народнаго гулянія 30 августа.

Чтобы закончить о фруктовой торговлѣ, скажемъ, откуда доставляется этотъ товаръ въ Петербургъ.

Въ Россіи считается подъ фруктовыми садами около 1.000.000 десятинъ земли. Напримѣръ, въ Херсонской губерніи занято садами до 46,000 десятинъ; въ Крыму подъ одними только виноградниками числится до 5000 десятинъ. Изъ садовъ Крыма въ 1879 году отправлено на сѣверъ, по Севастопольской желѣзной дорогѣ 1.000.000 пудовъ фруктовъ. Изъ Курской губерніи ежегодно отправляется по желѣзнымъ дорогамъ на Москву и Петербургъ свыше 200,000 пудовъ яблокъ, изъ Воронежской губерніи — до 35,000 пудовъ яблокъ. Столичные торговцы берутъ на аренду сады, или покупаютъ фрукты прямо съ дерева, или наконецъ, принимаютъ товаръ на комиссію. Нерѣдко бываетъ, что комиссіонеръ, получивъ

повѣстку, является на николаевскій вокзалъ, получаетъ ярлыкъ подь которымъ прибылъ товаръ, и несетъ этотъ ярлыкъ на продажу. Продавъ ярлыкъ на полученіе товара, комисіонеръ уплачиваетъ за провозъ, оставляетъ у себя извѣстный процентъ „за труды“ и остальные пересылаетъ товароотправителю. Бывали годы, когда присланный на комиссію товаръ, напримѣръ арбузы, не выручалъ даже за провозъ и потому оставался на вокзалѣ—въ пользу желѣзной дороги.

Виноградъ на южномъ берегу Крыма продается по 7 коп. за фунтъ, въ долинь Феодосійскаго уѣзда—по 5 копѣекъ въ долинь Симферопольскаго уѣзда—по 8, 5, 3 и даже 2 копѣйки. Въ Петербургѣ же онъ продается по 15 — 25 коп. и выше за 1 фунтъ.

Виноградная лоза сажается въ Крыму въ открытыхъ садахъ правильными рядами; около домовъ, балконовъ, бесѣдокъ и вдоль проходящихъ чрезъ виноградникъ дорогъ ее сажаютъ шпалерами. Виноградники обыкновенно занимаютъ сплошныя насажденія отъ нѣсколькихъ сотъ квадратныхъ саженъ до нѣсколькихъ десятковъ десятинъ. Кусты винограда на южномъ берегу отстоятъ одинъ отъ другого на $1\frac{1}{2}$ аршина, весьма рѣдко ближе; такъ-что на 1 десятинѣ умѣщается 9,600 кустовъ. Въ виноградникахъ Феодосійскаго уѣзда сажаютъ до 10.000 кустовъ на десятину; но есть также виноградники, преимущественно у татаръ, только съ 6.000 кустами на десятину. Каждый виноградный кустъ подвязываютъ мочалою къ вбитому въ землю колу. Подвязка эта совершается въ два приѣма.

Особенно важна первая подвязка, безъ чего почти всякій годъ бывающіе сильныя вѣтры ломаютъ неуспѣвшіе еще одревенѣть молодые побѣги. Колья употребляются по большей части дубовые, какъ болѣе прочныя, потому что дубъ составляетъ главную лѣсную породу Крыма. У бѣдныхъ винограда-

рей практикуется прикрѣпленіе лозъ къ жердямъ: втыкають три или четыре рогаги въ землю и кладуть на нихъ жердь, къ которой подвязывается лоза.

Когда осенью, къ 15 августа, виноградъ поспѣваетъ, всѣ силы садовника сосредоточены на караулѣ и сбереженіи виноградниковъ отъ птицъ и нѣкоторыхъ звѣрей, питающихся виноградомъ, какъ-то: лисицъ, зайцевъ, барсуковъ, отчасти кошекъ и собакъ. Птицы спугиваются трещетками, въ четвероногихъ же хищниковъ стрѣляютъ изъ ружей.

Обработка десятины винограда обходится отъ 70 до 150 рублей. Самый наибольшій сборъ винограда получается съ поливныхъ виноградниковъ, отъ 150 до 600 пудовъ съ десятины. Самый меньшій сборъ даютъ неполивные виноградники, — отъ 50 до 400 пудовъ съ десятины.

При хорошемъ уходѣ, виноградныя лозы могутъ оставаться весьма долгое время безъ обновленія; полная ихъ урожайность начинается съ 7—10 года и продолжается до 30 — 35 лѣтъ. Въ Бессарабской области, при разведеніи высокихъ лозъ, прищипленныхъ къ деревьямъ, виноградники живутъ отъ 70 до 150 лѣтъ.

Во время сбора винограда кромѣ постоянныхъ рабочихъ участвуютъ и другія домашніе, а также старики, женщины и дѣти; виноградныя кисти срѣзываются съ лозъ ножемъ и складываются въ корзины, небольшія кадки, деревянные чашки, лукошки и проч.

Въ Астрахани кисти „столоваго винограда“, предназначеннаго для отсылки, по снятіи ихъ съ кустовъ, укладываются въ бочки, пересыпаются просомъ и немедленно отправляются по назначенію, на примѣръ, въ Петербургъ.

Десятина виноградника даетъ отъ 100 до 300 рублей въ годъ.

Весь сборъ винограда, въ Крыму, на Кавказѣ, Астраханской губерніи и Бессарабской области, простирается до 22.000.000 пудовъ въ годъ.

Самарскій край и Калашниковская пристань.

Картина Самарскаго края зимою: передвиженіе хлѣба изъ рукъ производителей въ мѣста сбыта. Извозническій промыселъ. Важнѣйшія хлѣбныя пристани на Волгѣ. Самара и ея хлѣбные амбары. Кулаки — первая инстанція хлѣбной торговли. Обвѣсъ и обмѣръ мужиковъ. Разновидности самарской пшеницы. Вятскій и Пермскій край. Хлѣбныя пристани на Камѣ, Вяткѣ и Сурѣ Пароходство замѣнившее прежнее бурлачество на Волгѣ и Камѣ весною. Фрахтовыя цѣны за перевозъ хлѣбнаго груза водою. Рыбинскъ — русскій Чикаго. Перегрузка хлѣба изъ большихъ судовъ въ малыя. Торговля мѣшками. Выдѣлка рогожь и куля. Судостроеніе. Калашниковская пристань. Хлѣбные амбары Александроневскаго монастыря. Кулевой сборъ. Артели «крючниковъ». Нагрузка хлѣба на суда. «Пріемщики» хлѣбнаго товара. «Натура» хлѣба. Количество хлѣба, доставляемаго на Калашниковскую пристань по рѣкѣ Невѣ и по Николаевской желѣзной дорогѣ. Отправка хлѣба за границу. Комиссіонерскія конторы. Стоимость провоза пшеницы изъ Самары въ Лондонъ. Барановскій трактиръ. Хлѣботорговцы. Розничныя цѣны на хлѣбъ. Поденщики на Калашниковской пристани.

I.

Какъ извѣстно, хлѣбная торговля волжскаго района вся тяготеетъ къ Петербургу. Губерніи Самарская и Саратовская высылаютъ для Петербурга пшеницу, а губерніи Симбирская, Уфимская, Вятская и Пермская доставляютъ въ нашу столицу такъ называемые „сѣрые хлѣба“ — рожь и овесъ.

Любопытно прослѣдить, какимъ образомъ разные хлѣба съ береговъ Волги, Оки и Камы попадаютъ въ нашу Сѣверную Пальмиру. Кромѣ воднаго пути, представляемаго р. Волгою, хлѣбный районъ южнаго Поволжья прорѣзанъ тремя линіями желѣзныхъ дорогъ, изъ которыхъ Оренбургская проникаетъ на 500 верстъ въ глубь степей, вплоть до р. Урала. Хлѣбъ по оренбургской желѣзной дорогѣ подвозится къ Самарѣ даже изъ Оренбурга. Напримѣръ, въ 1883—84 году на Самарскую пристань было привезено пшеницы изъ Оренбурга 7.934.000 пудовъ.

Еще во второй половинѣ XVIII столѣтія Палласъ, проѣзжая изъ Самары въ Оренбургъ, замѣтилъ, что на всемъ пространствѣ между Ураломъ и Волгою не было никакихъ жителей а только бродили дикія лошади, тарнаны. На сколько велики были эти стада дикихъ лошадей въ описываемое время, видно изъ словъ же Палласа, который „слѣды косяковъ оныхъ лошадей видѣлъ иногда на цѣлую версту“. Весною и лѣтомъ сюда же цѣлыми стадами приходили дикія козы. Въ жаркіе лѣтніе дни, когда здѣсь, по словамъ Палласа, „кромѣ обыкновенной сухой травы, не было видно ни одной былинки“, башкиры зажигали эти степи, что было полезно для произрастанія кормовыхъ травъ. Въ настоящее время Самарскій край представляетъ иную картину: здѣсь ежегодно засѣвается свыше 3.000.000 десятинъ земли, и Самарская губернія по справедливости, стяжала себѣ славу „житницы Россіи“. Ея хлѣбная производительность, напримѣръ, въ 1884 г. равнялась 11.020.000 четвертямъ, т. е. свыше 100.000.000 пудовъ. Въ географическомъ отношеніи. площадь Самарской губерніи = 149.750 квадр. верстамъ или $15\frac{1}{2}$ милліонамъ десятинъ, съ населеніемъ около $1\frac{1}{2}$ милліоновъ жителей.

Въ извѣстный періодъ времени, послѣ уборки хлѣбовъ, всякій крестьянинъ дѣлается торговцемъ: осенью и зимою почти всѣ домохозяева каждой деревни везутъ на продажу излишекъ своего хлѣба: пшеницу, рожь, полбу, просо и т. п.

Въ средній урожайный годъ двухлошадные хозяева въ состояніи бываютъ продать хлѣба по 1 возу; трехлошадные по 2—3 воза. Нѣкоторые капиталисты арендуютъ землю подъ посѣвъ и засѣваютъ пшеницею отъ 5.000 до 10.000 десятинъ.

Когда установится санный путь, Самарскій край представляетъ своеобразное зрѣлище: къ многочисленнымъ пристанямъ на Волгѣ тянутся безконечные обозы съ хлѣбомъ. Изъ деревень между Уфою и Оренбургомъ хлѣбъ везутъ даже круглый годъ.

Передвиженіе хлѣба изъ рукъ производителей въ мѣста сбыта обусловливаетъ существованіе широко распространеннаго извознаго промысла. Извознымъ промысломъ въ южномъ по-волжьи занимаются, между прочимъ, малороссы, уральскіе казаки и даже киргизы, причемъ у нихъ для перевозки тяже-стей вмѣсто лошадей служатъ верблюды. Возчики доставля-ютъ хлѣбъ въ Самару, Чистополь, Сызрань и другія пристани: Въ нѣкоторыхъ селеніяхъ зимою крестьяне поголовно быва-ютъ заняты извознымъ промысломъ. Изъ ближайшихъ къ Са-марѣ волостей извозопромышленники ѣздятъ небольшими пар-тіями, подводъ 10—15; изъ отдаленныхъ же волостей извоз-ничество практикуется артельнымъ способомъ, иногда подводъ по 100 и болѣе. Артельное начало проявляется во все время слѣдованія обоза до назначеннаго мѣста. Разъ нагруженный возъ сталь въ дорожную колею, хозяинъ его уже во всѣхъ дѣй-ствіяхъ руководится артельными интересами. Обыкновенно впереди обоза идетъ болѣе сильная лошадь, иногда извозпро-мышленники бросаютъ жребій, кому ѣхать впереди. Въ случаѣ какой-нибудь огазіи, обязаны останавливаться всѣ: изломалась ли оглобля, заболѣла ли лошадь, опрокинулся ли возъ — вся артель обязана помогать товарищу. На привалахъ артель-щики складываются между собою по 2—3 копѣйки съ брата, для покупки провизіи, выбираютъ одного или двухъ распоря-дителей, которые варятъ „хлѣбово“ для всей артели въ общемъ котлѣ. За доставку хлѣба отъ мѣста сбыта на пристань взимается, напр., за 35-верстное разстояніе по 3 копѣйки съ пуда, на своихъ харчахъ. На каждый возъ нагружается отъ 24 до 26 п., на пару воловъ 38—40 пуд. Слѣдовательно, обозъ, напр., въ 100 подводъ везетъ поклажу отъ 2400 до 2600 пудовъ.

Чтобы имѣть понятіе о размѣрахъ дѣятельности хлѣбныхъ пристаней на Волгѣ, замѣтимъ, что въ селѣ Балаковѣ, Самар-ской губерніи, въ 1885 г. въ періодъ съ августа по 1 октября

покупалось ежедневно отъ 500 до 4500 воевъ; съ 1 октября по 1 апрѣля — отъ 300 до 3000 воевъ; съ 1 апрѣля по 1 августа — отъ 200 до 2500 воевъ. Балаковская пристань занимаетъ на Волгѣ одно изъ самыхъ видныхъ мѣстъ послѣ Самары; хлѣбъ къ ней подвозится изъ весьма отдаленныхъ мѣстъ, нерѣдко за 250 — 300 верстъ гужомъ на верблюдахъ, волахъ и лошадахъ. Въ горячее время къ Балаковской пристани ежедневно подъѣзжаетъ отъ 5000 до 8000 воевъ, вѣсомъ отъ 25 до 50 пудовъ въ каждомъ. Кромѣ Балакова замѣчательны слѣдующія хлѣбныя пристани: Хвалынскъ, Вольскъ, Баронская пристань, Покровская слобода, Ровно, Быковы хутора и Саратовъ; каждая изъ этихъ пристаней отпускаетъ отъ 1 до 4 милліоновъ пудовъ хлѣба въ годъ. Самарская пристань по размѣру хлѣбной торговли занимаетъ первое мѣсто на всемъ Приволжскомъ краѣ. Къ Самарѣ хлѣбъ подвозятъ водою, гужомъ и по желѣзной дорогѣ; въ хорошіе урожайные годы въ Самарѣ ежедневно собирается нѣсколько тысячъ воевъ; бывають дни, когда число послѣднихъ простирается отъ 10.000 до 12.000.

Хлѣбъ новаго урожая появляется въ Самарѣ въ концѣ августа и идетъ большей частью прямо на баржу, если существуетъ спросъ за границу. При отсутствіи же спроса, хлѣбъ сваливается въ амбары. По удостовѣренію мѣстныхъ торговцевъ, самарскіе амбары могутъ въ случаѣ крайности вмѣстить въ себѣ до 15.000.000 пудовъ. Амбары въ Самарѣ въ нѣсколько рядовъ построены главнымъ образомъ по рѣкѣ Самарѣ, но часть стоитъ и на самой Волгѣ; въ городѣ насчитывается до 80 торговыхъ фирмъ, занимающихся хлѣбною торговлею. Хлѣбъ, подвезенный къ пристани, поступаетъ на мѣстный рынокъ, куда собираются хлѣботорговцы и комиссіонеры - прикащики. На нѣкоторыхъ пристаняхъ хлѣбъ встрѣчается покупателями еще на дорогѣ, за нѣсколько верстъ отъ рынка.

Кулаки составляютъ первую инстанцію хлѣбной торговли.

Стараясь перебить товаръ другъ у друга, они горячатся на базарѣ и поднимаютъ цѣну въ ущербъ себѣ. Главное, въ чемъ выгадываютъ кулаки, это — обвѣсъ и обмѣръ мужиковъ. У кулаковъ всегда свои вѣсы, и какъ ни спорять крестьяне, но при продажѣ дѣло кончается однако въ пользу кулаковъ, благодаря ихъ ловкости и пронырству. Крестьяне обыкновенно дома взвѣшиваютъ назначенный для продажи хлѣбъ. Если, напримѣръ, крестьянинъ везетъ на своемъ возу 25 пуд. пшеницы, то на мѣстѣ сбыта, на „купецкихъ“ вѣсахъ, „какъ тутъ ни гляди на вѣсы и гири“, ни за что не выйдетъ болѣе 22 — 23 пудовъ. Во время развѣса хлѣба у нѣкоторыхъ купцовъ вовсе не оказывается фунтовыхъ гирь, а однѣ только пудовыя, почему хлѣбъ приходится, волей-неволей, продавать съ походомъ. По словамъ крестьянъ, на кадушки съ хлѣбомъ иногда надавливаютъ рукой, на чашку же вѣсовъ съ гири давятъ тихонько ногой.

Мало того, когда хлѣбные возы стоятъ на базарѣ, то и тутъ крестьянинъ долженъ держать ухо востро: перѣдко къ возамъ навѣдываются „мартышки“ (сыпщики хлѣба въ амбары), которые запускаютъ въ пологъ руки и таскаютъ хлѣбъ горстями.

Закупка хлѣба на пристаняхъ происходитъ особенно бойко въ зимній періодъ — въ ноябрѣ, декабрѣ и январѣ. До 80% всѣхъ хлѣбовъ, производимыхъ южнымъ Поволжьемъ, выпадаетъ на долю пшеницы.

Ранняя уборка хлѣбовъ имѣетъ особенно важное значеніе для пшеницы, которая, будучи снята, какъ только пожелтѣетъ зерно, доставляетъ для торговли такъ называемый „красный товаръ“. Слишкомъ же поздно убранная пшеница, равно какъ и пшеница захваченная на корнѣ дождемъ, даетъ „блѣдный товаръ“ и не годится для высшихъ сортовъ муки. Привычные, особенно заграничные хлѣботорговцы, даже не смотря на зерно, легко узнаютъ на ощупь, какой оно уборки: тогда какъ рано

убранная пшеница, притомъ не захваченная дождемъ на корню, даетъ зерна твердыя на ощупь, какъ стеклянные шарики, и протекаетъ между пальцами съ особымъ характернымъ шумомъ, — зерно слишкомъ поздно убранной пшеницы мягко на ощупь, или, по техническому выраженію, „не имѣтъ ошупи“ и поэтому часто отвергается.

На коммерческомъ языкѣ пшеница на Волгѣ слыветъ подъ тремя разными названіями: „переродъ“, „русакъ“ и „саксонка“. „Переродъ“ служитъ предметомъ торговли для внутренняго потребленія. „Русакъ“ подраздѣляется на нѣсколько разновидностей—самарскій, оренбургскій, хвалынскій, сурскій, уральскій и сибирскій. Всѣ сорта „русака“ идутъ главнымъ образомъ за границу. Въ 1884 г. экспортъ его изъ петербургскаго порта равнялся—23.323.410 пуд.

„Саксонка“ высѣвается въ нѣмецкихъ колоніяхъ и тоже идетъ за границу. Качество пшеницы обыкновенно опредѣляется ея натурою, т. е. вѣсомъ, заключающимся въ четверти; чѣмъ вѣсъ этотъ больше, тѣмъ и зерно лучше, или какъ говорятъ хлѣботорговцы — „натуристѣ“. „Натуристость“, напримѣръ, ржаного зерна колеблется въ предѣлахъ $8\frac{1}{4}$ — $9\frac{1}{4}$ —10 пуд. въ четверти. Специалистъ-хлѣботорговецъ, взявъ горсть пшеницы, тотчасъ же опредѣлитъ ея качество; но кромѣ того у нихъ имѣется особый приборъ, при помощи котораго можно точно измѣрять „натуристость“ того или другаго сорта хлѣба. Если хлѣбъ сухъ и чистъ, то проба подобнаго хлѣба, будучи насыпана на бѣлый полотняный платокъ и потомъ ссыпана, не оставляетъ на немъ и слѣдовъ пыли. Подобному испытанію хлѣбъ почти всегда подвергается пріѣзжимъ купечествомъ.

Симбирскъ—на Волгѣ, Промзино—на Сурѣ и Чистополь—на Камѣ славятся торговлею „сѣрыми хлѣбами“. Въ 1886 г. съ пристаней Камы, Вятки и Бѣлой отправлено въ Рыбинскъ

21.107.000 пудовъ хлѣба. Географическое положеніе нижней Камы, отъ Сарануля до устья, въ высшей степени благопріятно для развитія хлѣбной торговли: на этомъ пространствѣ вливаются въ нее два важнѣйшихъ притока — Вятка и Бѣлая, доставляющія на низовья Камы избытки двухъ хлѣбородныхъ губерній — Вятской и Уфимской.

Все значеніе Вятскаго края въ общемъ движеніи народнаго продовольствія Россіи состоитъ въ производствѣ ржи и овса, и въ отношеніи сбыта этихъ двухъ хлѣбовъ за границу Вятскій край играетъ первостепенную роль. О почвѣ Вятской губерніи вообще можно сказать, что она плодородна, и этомуто плодородію она обязана тѣмъ избыткомъ хлѣба, который даетъ возможность внѣшняго сбыта. Въ 1884 г., напримѣръ, въ Вятской губерніи было собрано овса—4.744.000 четвертей, озимой и яровой ржи—6.058,000 четвертей, т. е. свыше 100.000.000 пудовъ.

Зимою крестьяне свозятъ хлѣбъ къ пристанямъ Вятки и Камы. Главнымъ центромъ хлѣбной торговли на нижней Камѣ служитъ Чистополь. Можно сказать, что все значеніе нижней Камы, какъ посредницы между предложеніемъ Вятскаго и Уфимскаго краевъ и спросомъ Волги и Балтійскаго моря, сосредоточивается въ Чистополѣ. Зимою для закупки хлѣба сюда съѣзжаются хлѣбопромышленники и казенные поставщики. Обыкновенно казенная цѣна на хлѣбъ устанавливается процентовъ на 10 ниже рыночной. Такимъ образомъ, благодаря Волгѣ, въ нашей отпускной торговлѣ хлѣбомъ могутъ принять участіе самыя отдаленныя мѣстности имперіи, какъ напримѣръ восточные и западные склоны Урала, верховья Вятки и низовья Поволжья.

Изъ всѣхъ водныхъ путей Россіи по размѣрамъ своихъ оборотовъ съ хлѣбомъ Волга и до сихъ поръ сохранила за собою первенствующее значеніе, которое нисколько не измѣ-

нилось за послѣднее 25-лѣтіе, не смотря на то, что за это время построено было 22.000 верстъ желѣзныхъ дорогъ. Хлѣбная торговля на Волгѣ сложилась долгимъ историческимъ путемъ, причемъ процвѣтанію и дальнѣйшему развитію этой торговли много способствовали самыя условія хлѣбнаго производства: обиліе свободныхъ земель и сравнительная дешевизна и плодородіе ихъ во всемъ южномъ Поволжьи. Общая цифра сбора всѣхъ хлѣбовъ въ губерніяхъ волжскаго бассейна составляетъ приблизительно $\frac{1}{2}$ всего сбора хлѣбовъ въ 49 губерніяхъ Европейской Россіи. Хлѣбные грузы подвозятся по Волгѣ до Рыбинска — въ баржахъ, при помощи париходовъ.

II.

Развитіе париходства на Волгѣ происходило почти, можно сказать, на нашихъ глазахъ. Въ маѣ 1823 г. учредилась первая париходная компанія для плаванія по р. Волгѣ, Камѣ и Каспійскому морю. Основателями этой компаніи были слѣдующія лица: камергеръ Нарышкинъ, генераль лейтенантъ графъ Воронцевъ, графъ Комаровскій, тайный совѣтникъ графъ Несельроде, дѣйствительный статскій совѣтникъ Уваровъ и титулярный совѣтникъ Евреиновъ. Но эта компанія рушилась въ самомъ началѣ, и въ 1824 г. не только въ средней Волгѣ, но и въ низовьяхъ Волги не ходило еще ни одного парихода, — по крайней мѣрѣ положительно извѣстно, что императоръ Александръ I совершилъ свое плаваніе изъ Симбирска въ Ставрополь и Самару на казенномъ гардкотѣ. И только въ 1842 г. на Волгѣ появился 45-сильный париходъ „Соколъ“ г. Соколовскаго. Въ 1843 г. доставлено было имъ изъ Нижняго въ Астрахань 96 пассажировъ въ 10 дней.

И такъ, париходное сообщеніе по Волгѣ впервые возникло лѣтъ 40 тому назадъ; до этого времени суда подымались вверхъ бурлаками и конводными машинами. Въмсто нынѣш-

нихъ баржей тогда существовали „ладьи“, значительно меньшаго размѣра въ сравненіи съ баржею. Ладью тянули бурлаки посредствомъ лямки. Лямка сшита изъ кожи, шириною въ 4 вершка, длиною 3 аршина. Концы сшивались вмѣстѣ, къ нимъ привязывали бичевку длиною въ аршинъ и къ другому концу ея прикрѣпляли шарикъ, величиною съ грецкій орѣхъ. При помощи этого шарика лямку привязывали къ снасти и затѣмъ лямку надѣвали черезъ плечо и грудь на себя. Самое судно тянули вверхъ противъ теченія слѣдующимъ образомъ. На „завозню“ садилось человѣкъ 10 бурлаковъ и, взявъ съ собою якорь съ канатомъ, отправлялись къ берегу, въ поле. Выйдя на берегъ, бурлаки тащили завозню бичевою вверхъ по рѣкѣ. Между тѣмъ оставшійся на ладѣ лоцманъ, соображая удаленіе завозни отъ ладьи на то разстояніе, какой длины канатъ, т. е. на 600 сажень, давалъ съ ладьи флагомъ знакъ кормчему завозни, чтобы онъ тянувшихъ бурлаковъ посадилъ въ нее, выплывалъ на фарватеръ рѣки и бросалъ якорь. Вываливши якорь, завозню поворачивали внизъ по теченію и доставляли другой конецъ каната на судно, въ руки бурлаковъ. Привязавъ свои лямки къ канату, бурлаки, числомъ до 100 человѣкъ, упираясь въ палубу, медленно переступали съ ноги на ногу, въ тактъ, и при этомъ приговаривали: „стукнемъ, брякнемъ о палубы, чтобы лямки были туже; валай наша, валай, вотъ поваливай, валай!“ Издали казалось, что бурлаки идутъ впередъ, а между тѣмъ (подобно бѣлкѣ въ колесѣ) подавалась впередъ только одна ладья; и когда подойдетъ корма, бурлакъ, отстегнувъ свою лямку, идетъ на носъ продолжать снова ту же работу. Такъ продолжалась работа безъ перерыва; шли только днемъ и подвигались впередъ очень медленно—не болѣе 10 верстъ въ день. При этомъ число людей на судахъ было различно: на ладьяхъ 125—255 человѣкъ,

на мокшанахъ 90—100, на унжакахъ отъ 20 до 30. Отъ устья Камы до Нижняго-Новгорода доходили въ 45 сутокъ.

Кромѣ этого способа, тяга судна производилась и берегомъ, т. е. лямку тянули не на палубѣ, а по берегу рѣки. Для тяги берегомъ употреблялась бичева толщиною въ окружности два вершка, длиною до 200 сажень; одинъ конецъ привязывали къ вершинѣ мачты, а за другой тянули лямками человѣкъ 25 и болѣе, если судно имѣло напримѣръ 10.000 пудовъ, такъ какъ для тяги водою на каждого бурлака полагалось 2½ тысячи пудовъ. Кстати припомнить здѣсь „бурлацкую тягу на Волгѣ“. По ст. 109, т. XII, уст. пут. сообщ. нормальная бурлацкая тяга опредѣлялась такъ: „на всякія девятсотъ пудовъ груза, начиная отъ пристани по нижней части Волги до Нижняго-Новгорода, должно имѣть на судахъ по три работника, а отъ Нижняго-Новгорода до Рыбинска то же число на тысячу пудовъ“. Во время тяги судна работали отъ восхода до заката солнца; при всей тяжести подобной работы, бурлаки говорили, что „на Волгу идти—сладко поѣсть“. Ъду готовили артелями, и хозяева судна не скупились на харчи, лишь бы только бурлаки сохранили свои силы. Съ развитіемъ пароходства, бурлачество на Волгѣ значительно упало и сохранилось вполнѣ, въ своей первобытной простотѣ, только въ мѣстностяхъ, прилегающихъ къ воднымъ системамъ, соединяющимъ Волгу съ Онежскимъ и Ладожскимъ озерами: здѣсь крестьяне промышленуютъ въ качествѣ судохозяевъ, судорабочихъ, лоцмановъ и бурлаковъ. Въ Кирилловскомъ уѣздѣ, Новгородской губерніи, до 3000 крестьянъ ходятъ тянуть суда отъ р. Ковжи до Вытегры, зарабатывая въ періодъ навигаціи до 50 рублей на человѣка.

Навигаціонное время на Волгѣ подраздѣляется на 3 періода или рейса: весенній, лѣтній и осенній. Движеніе хлѣбныхъ грузовъ совершается втеченіе всей навигаціи; но для хлѣба,

идущаго специально вверхъ до Рыбинска и Петербурга, главную роль играетъ весенній рейсъ.

Какъ только Волга сброситъ съ себя ледяныя оковы, на многочисленныхъ хлѣбныхъ пристаняхъ ея закипаетъ лихорадочная дѣятельность. Нагрузка весеннихъ каравановъ ранѣ всѣхъ начинается на Самарской пристани. На Волгѣ еще идетъ ледъ, а на рѣкѣ Самарѣ уже грузятся хлѣбные караваны, благодаря тому, что Самара вскрывается ото льда дней на 7—10 раньше Волги. Транспортировка хлѣбныхъ грузовъ по Волгѣ нерѣдко производится купцами на собственныхъ баржахъ и собственными пароходами, какъ это дѣлаютъ на примѣръ Бугровы, Блиновы, Башкировы и другіе. Отъ Уфы и Перми и до Рыбинска берутъ съ куля 70—90 коп. въ баржахъ поставщика; въ баржахъ же кладчика 25—30 коп. съ куля. Особенно дешево доставка хлѣба обходится при сплавомъ судоходствѣ. На примѣръ отъ Перми до устья Камы, на протяженіи около 900 верстъ, перевозка пуда хлѣба обходится купцу Блинову, посылающему свои хлѣба въ сорокапяти саженныхъ баржахъ, съ осадкою 14 четвертей, — не болѣе 1 копѣйки съ пуда. Въ 1882 г. средняя плата отъ Саратова до Рыбинска, по первому рейсу, была $7\frac{1}{2}$ —12 коп., а по второму — отъ $5\frac{1}{2}$ до 10 копѣекъ съ пуда. За время осенняго рейса изъ Рыбинска ежедневно отходить отъ 35 до 50 судовъ. Вслѣдствіе ежедневной задержки въ шлюзахъ довольно значительнаго количества судовъ, на Маріинскомъ пути постепенно начинаютъ скопляться караваны, замедляющіе движеніе послѣдующихъ судовъ: отъ этого хлѣбные караваны изъ Рыбинска въ Петербургъ едва приходятъ черезъ 50—60 дней. Стеченіе грузовъ на Маріинской системѣ иногда бываетъ такъ велико, что хлѣбные караваны нерѣдко тянутся на протяженіи 10—12 верстъ. Съ низовьевъ Волги и до Петербурга грузъ идетъ впродолженіи $2—3\frac{1}{2}$ мѣсяцевъ.

Условія между пароходовладѣльцами и хлѣботорговцами не принято обезпечивать какими-нибудь документами; сдѣлки этого рода ограничиваются домашними условіями, гдѣ подробно обозначается срокъ подачи баржи къ данной пристани, время нагрузки на нее хлѣба и срокъ доставки товара на мѣсто назначенія. Фрахтъ уплачивается приблизительно такимъ порядкомъ: при заключеніи контракта дается въ задатокъ самая незначительная часть, около $1\frac{1}{2}$ —1 коп. съ пуда; остальные деньги уплачиваются по прибытіи груза въ Рыбинскъ.

Вся масса хлѣба съ низовьевъ Волги, а также Оки и Камы, сосредоточивается въ Рыбинскѣ. Въ 1882—1883 г. число судовъ, вышедшихъ съ грузомъ изъ Рыбинска, простиралось до 5,000. Нагруженные и перегруженные въ Рыбинскѣ грузы отправлены:

вверхъ по Волгѣ	1435	судовъ съ грузомъ . .	6 000.000	пуд.
внизъ „ Волгѣ	647	„ „ „ . .	3.800 000	„
вверхъ „ Шекснѣ	2533	„ „ „ . .	40.500.000	„

Сверхъ того прошло мимо Рыбинска безъ перегрузки:

вверхъ по Волгѣ	293	суд. съ грузомъ . .	600 000	пуд.
внизъ „ Волгѣ	425	„ „ „ . .	1.500.000	„
вверхъ „ Шекснѣ	273	„ „ „ . .	3.150.000	„

До Рыбинска хлѣбъ идетъ въ огромныхъ баржахъ. Какой-нибудь буксирный пароходъ въ 400 силъ сразу тащить за собою 3 баржи съ 300.000 пудовъ, дѣлая противъ теченія 100 верстъ въ сутки. Въ Рыбинскѣ съ большихъ волжскихъ судовъ хлѣбъ перегружается на малыя суда, приспособленныя къ плаванію по каналамъ. Таки называемыя „тихвинки“ и „сомины“ поднимаютъ только отъ 7,000 до 10,000 пудовъ. Такимъ образомъ Рыбинскъ сдѣлался естественнымъ предѣломъ низоваго судоходства. Кромѣ того отъ Рыбинска вверхъ главный Волжскій путь хлѣбнаго движенія подраздѣляется на 3 вѣтви, по которымъ производится питаніе: 1) Тверской, Новгородской, Олонецкой и другихъ губерній, а также 2) Фин-

ляндіи и 3) столицы съ ея портомъ. Въ силу всѣхъ сказанныхъ условій, Рыбинскъ во время навигаціи, и въ особенности въ первую половину ея, представляетъ собою громаднѣйшій базаръ хлѣба Нижневолжскаго, Камскаго и отчасти Окскаго бассейновъ. Къ этому времени туда съѣзжается низовое и верховое купечество: первое — для продажи, а второе — для закупки.

Въ первую половину лѣта рыбинскій рынокъ представляетъ весьма оживленную картину. На берегахъ Волги сложены огромныя бунты хлѣба, хранящагося подъ открытымъ небомъ, вслѣдствіе переполненія амбаровъ, или по нежеланію увеличивать расходы и потери по хлѣбному товару еще новыми издержками, т. е. наемною платою за помѣщенія для него. Многочисленныя суда, баржи, лодки и всякіе подчалки стоятъ линіями или шеренгами поперекъ Волги. Въ каждой линіи отъ 15 до 20 баржей, разстояніе между линіями — 60 сажень. Между этимъ строемъ судовъ происходитъ безпрестанно громадное передвиженіе баржей, париходовъ и даже каравановъ. Кругомъ у пристаней выгружается множество судовъ, по узкому фарватеру подтягиваются нагруженныя суда, сплавляются порожнія, шныряютъ взадъ и впередъ разныя „забѣжки“ и буксирныя париходы, и тутъ же на всѣхъ парахъ мчится какой-нибудь пассажирскій париходъ. По берегамъ Волги стоятъ деревянныя пакгаузы и амбары, пристани на сваяхъ; а на правомъ берегу вытянулись длинныя ряды вагоновъ, принимающихъ товаръ для Бологова, Петербурга и дальѣ. Вся масса богатства волжскаго бассейна, т. е. 24 губерній, сосредоточивается на площади въ 5—10 верстъ длины и 1 версту ширины. Въ горячее время Волга около Рыбинска бываетъ буквально запружена всевозможными барками и баржами, такъ что при помощи послѣднихъ образуется живая мостъ, по которому можно перейти съ одного берега на другой.

Если бы всѣ баржи и париходы, пришедшіе въ Рыбинскъ,

поставить одинъ за другимъ въ одну линію, то образовался бы колоссальный хлѣбный караванъ, длиною примѣрно въ 200 версть. Если бы этотъ наплывъ хлѣба потребовалъ отправки гужевымъ способомъ, то понадобилось бы болѣе 2.000.000 подводъ, которыя, будучи поставлены въ два ряда, составили бы непрерывную линію отъ Петербурга до Ташкента.

III.

Для перегрузки хлѣба въ Рыбинскѣ формируются артели крючниковъ изъ крестьянъ Тверской, Ярославской, Нижегородской и Владимірской губерній. Въ горячее время поденщикъ-крючникъ зарабатываетъ до 3 рублей въ день. Въ обыкновенное время въ Рыбинскѣ насчитывается до 20.000 жителей; съ открытіемъ же навигаціи наплывъ торговаго и рабочаго народа простирается до 100.000 человѣкъ. Однихъ крючниковъ набирается до 5000. Биржа почти цѣлый день полна народу. Купечество на ней собирается въ отдѣльныя группы, по мѣстностямъ, откуда оно съѣзжается. Общее состояніе и движеніе хлѣбныхъ цѣнъ на Рыбинскомъ рынкѣ вполне подчиняются указанію столичной биржи. Главныя условія, управляющія движеніемъ цѣнъ на Петербургской биржѣ, слѣдующія: 1) состояніе портовыхъ и иностранныхъ хлѣбныхъ рынковъ, 2) положеніе денежнаго рынка, 3) виды на урожай въ низовыхъ и частью за-московскихъ губерніяхъ, 4) степень обезпеченія продовольствія и урожай—въ Финляндіи и губерніяхъ при-Балтійскихъ. Вообще говоря, спросъ на хлѣбъ и цѣны на него зависятъ не отъ нашего урожая или неурожая, а отъ урожая „на всемірномъ рынкѣ“. Сдѣлки между купечествомъ въ Рыбинскѣ совершаются на биржѣ, а также въ трактирахъ, сидя „за чаемъ“. Условія, заключаемыя при этомъ, бываютъ весьма разнообразны. Цѣны на хлѣбъ даже одного и того же достоинства и въ одинъ и тотъ же день бы-

ваютъ различны, смотря по тому, покупается ли онъ на наличныя деньги, или же съ разсрочкой на извѣстное время.

Хлѣбная торговля волжскаго района питаетъ собою многочисленныя отрасли производства. Рыбинскъ является между прочимъ главнымъ центромъ торговли мѣшками, которые милліонами штукъ привозятся сюда изъ Тверской, Ярославской, Костромской и другихъ губерній. Цѣна на новый мѣшокъ колеблется отъ 20 до 30 коп., и онъ выдерживаетъ большей частью 3 конца. Куль обходится отъ 15 до 25 копѣекъ и можетъ выдержать 1 конецъ. Выдѣлкою рогожъ и кулей славятся Костромская, Вятская и Симбирская губерніи.

Въ Костромской губерніи Ветлужскій рогожный округъ, Макарьевскаго уѣзда, обнимаетъ собою 65 деревень или 8 волостей, съ населеніемъ въ 18.000 душъ; промысломъ занято 3400 мужчинъ, дѣтей, женщинъ и стариковъ Работа начинается съ октября мѣсяца и оканчивается въ мартѣ. Рогожа ткется, какъ холстъ, на тѣхъ же орудіяхъ: станокъ, челнокъ и бердо. Рогожи ткются изъ мочала, получаемаго въ городѣ Ветлугѣ отъ рыбинскихъ купцовъ. Обработавъ матеріаль, кустари сдаютъ рогожи по счету, получая съ сотни, смотря по размѣру рогожи, по 3 рубля и болѣе. Рогожи сплавляются въ низовыя поволжскіе города. Мочало покупается въ Нижнемъ Новгородѣ, отъ 70 до 90 коп. за пудъ.

Въ Вятской губерніи, въ Орловскомъ уѣздѣ, насчитывается до 4500 рогожниковъ. Изъ нихъ 3500 человекъ занимаются выдѣлкой рогожъ на сторонѣ, а остальные дома, на своихъ мѣстахъ. Выдѣлка рогожъ производится въ кулетканныхъ заведеніяхъ и въ жилыхъ помѣщеніяхъ. Мочало закупается въ Уфимской и Казанской губерніяхъ. Одинъ мастеръ, съ двумя помощниками можетъ выткать въ теченіи дня 15 штукъ сортовой рогожи, а въ недѣлю—90 штукъ. Сортовая рогожа вѣситъ среднимъ числомъ 5 фунтовъ, такъ что на всѣ 90 штукъ

идеть 11 пудовъ 10 фунтовъ мочала. Слѣдовательно, на одномъ станкѣ въ мѣсяць перерабатывается до 45 пудовъ мочала. Всѣ рогожники Орловскаго уѣзда въ періодъ работъ, съ октября по апрѣль, перерабатываютъ до 75.000 пудовъ мочала, что соотвѣтствуетъ 600.000 рогожъ.

Заработокъ рогожника слѣдующій. Въ день онъ выткетъ 15 штукъ рогожъ, а въ недѣлю 90 штукъ, по 5 копѣекъ, за что получить 4 р. 50 к., а въ мѣсяць 18 рублей.

Кули и рогожи сбываются въ г. Орлѣ — въ торговыя конторы, ведущія заграничную хлѣбную торговлю съ Петербургомъ черезъ Рыбинскъ.

Въ Симбирской губерніи рогожное производство сосредоточивается въ Корсунскомъ уѣздѣ, гдѣ есть цѣлыя селенія, занимающіяся выдѣлкою кулей, цыновокъ и рогожъ; производство кулей въ этой губерніи поддерживается огромнымъ количествомъ хлѣба, отправляемаго по рѣкѣ Сурѣ. Изъ рогожъ шьютъ кули большою кривою иглою, и хорошій работникъ можетъ шить до 200 рогожъ въ кули за день.

Судостроеніемъ занимаются преимущественно села, лежащія по рр. Мологѣ и Чагодоцѣ. Въ Устюжскомъ уѣздѣ этимъ промысломъ занимаются 5 волостей, въ которыхъ ежегодно строится для продажи въ Рыбинскъ до 4000 судовъ и барокъ разныхъ наименованій: „сомины“, „тихвинки“, „межеумки“, „завозни“ и т. п. Постройка судовъ производится артелями, по 5 человекъ; такихъ артелей въ уѣздѣ насчитывается до 40.

IV.

Когда хлѣбные грузы изъ Рыбинска придутъ въ Петербургъ, они сосредоточиваются на Калашниковской пристани. На Калашниковской пристани почти во всякомъ домѣ имѣются кладовыя или амбары: значительное количество ихъ построено даже на противоположномъ берегу Невы — на Охтѣ, по глав-

нѣйшій собственникъ амбаровъ—Алекса́ндро-Невская лавра. Монастырю принадлежитъ 41 амбаръ и двѣ огромныхъ кладовыхъ, въ которыхъ имѣется 69 отдѣльныхъ нумеровъ; такимъ образомъ всего насчитывается 110 амбаровъ. Монастырскіе амбары двухъ видовъ: одни—въ 30 сажень длины, другіе—въ 20 сажень. Въ каждомъ амбарѣ укладывается отъ 15 до 25 тысячъ кувей, т. е. отъ 150.000 до 200.000 пудовъ. Во всѣхъ монастырскихъ амбарахъ можетъ умѣститься свыше 10.000.000 пудовъ хлѣба.

Всѣ амбары—каменные, о двухъ желѣзныхъ дверяхъ. Однѣ изъ нихъ выходятъ на Неву, а другія—въ противоположную сторону, къ желѣзнодорожной линіи, которая соединяетъ Калашниковскую пристань съ Николаевской желѣзной дорогой. Вагоны подходятъ къ самымъ дверямъ, такъ что при выгрузкѣ хлѣба не требуется даже ломовика: кули и мѣшки прямо перетаскиваются въ амбары. Полы въ амбарахъ деревянные и настланы прямо на землю, на стѣнахъ—продольныя отдушины для вентиляціи. Амбары тянутся въ одну линію почти у самаго берега Невы. Арендная плата за амбаръ—1150 рублей въ годъ. Хлѣботорговцы заключаютъ съ монастыремъ домашнее условіе, по которому они обязуются между прочимъ „складывать хлѣбъ, отступая отъ стѣнъ на аршинъ и болѣе, на столько-же не докладывая его вверху до стропиль“, такъ что хлѣбъ лежитъ въ амбарѣ, не касаясь его стѣнъ. Всѣ амбары почти всегда заняты.

Любопытно, что среди столичныхъ хлѣботорговцевъ находились капиталисты, предлагавшіе монастырю снять въ аренду всѣ амбары, но монастырь это предложеніе отклонилъ, не желая навлекать на себя со стороны обывателей столицы нареканій, неизбежныхъ при подобной монополіи. По увѣренію эконома, еслибы монастырь согласился на монополію, то лавра тотчасъ же, безъ всякихъ хлопотъ, получила бы по 2000 рублей за каждый амбаръ.

Монастырскіе амбары строились исподоволь, въ теченіи 10 лѣтъ, съ 1841—1851 годъ. На мѣстѣ нынѣшней Калашниковской пристани въ то время стояло непроходимое болото. Никто конечно и не подозрѣвалъ, что со временемъ на этомъ болотѣ будутъ сосредоточиваться хлѣбныя богатства 24 губерній волжскаго бассейна. Постройка каждаго амбара обошлась отъ 20.000 до 30.000 рублей, а всѣ вмѣстѣ стоили монастырю свыше милліона рублей.

Въ Рыбинскѣ каждая барка съ хлѣбомъ получаетъ отъ мѣстнаго начальства такъ называемый „накладной листъ“, въ которомъ обозначено количество нагруженнаго хлѣба. По приходѣ барки въ Петербургъ, накладные листы предъявляются на брандвахтѣ

На Калашниковской пристани находится хлѣбная контора съ вывѣскою слѣдующаго содержанія: „С.-Петербургская городская исполнительная коммисія по завѣдыванію хлѣбною пристанью“. Въ этой конторѣ съ каждаго куля или мѣшка взимается „за причалку къ берегу“ двухъ-копѣечный сборъ въ пользу города. Впрочемъ половина этого сбора отчисляется въ пользу монаховъ Александро-Невской лавры. Дѣло въ томъ, что берегъ Калашниковской пристани простирается на 3 версты, и двѣ трети его принадлежатъ Александро-Невскому монастырю. Петербургская городская дума, исходя изъ того положенія, что всѣ постройки на рѣкѣ Невѣ—напримѣръ, рыбныя садки, купальни и проч.—платятъ налогъ въ пользу города, заявила претензію и на двухъ-копѣечный сборъ, по ея мнѣнію, собираемый монастыремъ не по праву. Въ 1867 году дума вошла съ ходатайствомъ объ этомъ куда слѣдуетъ, и возникла интересная тяжба между нею и Александро-Невскимъ монастыремъ. По этому поводу министръ внутреннихъ дѣлъ входилъ въ сношенія съ оберъ-прокуроромъ Святѣйшаго Синода.

который уведомилъ, что, по соображеніямъ духовнаго собора Александро-Невской лавры, воплиѣ одобряемымъ и с.-петербургскимъ митрополитомъ, признается законнымъ и необходимымъ оставить за лаврою, по прежнему, безъ всякихъ измѣненій, право на участіе въ двухъ-копѣечномъ сборѣ. По объясненію духовнаго собора, береговья мѣста, какъ Высочайше пожалованныя лаврѣ въ самомъ началѣ основанія ея, составляютъ безспорную ея собственность, а по праву собственности, владѣлецъ земли имѣетъ право и на воды, въ предѣлахъ ея находящіяся; съ прекращеніемъ участія лавры въ двухъ-копѣечномъ сборѣ, она понесла бы ежегодный убытокъ въ 35.000 рублей. Вслѣдствіе такого отзыва, министръ внутреннихъ дѣлъ предложилъ: по предварительномъ собраніи свѣдѣній о тѣхъ документахъ, на основаніи которыхъ лавра признаетъ своею безспорною собственностью береговья мѣста и воды, въ предѣлахъ оныхъ находящіяся, передать это дѣло вновь на обсужденіе городской думы. Туховный соборъ Александро-Невской лавры сообщилъ затѣмъ городской думѣ, что земли подъ строеніемъ Александро-Невскаго монастыря и служительскихъ домовъ, отъ рѣчки Черной внизъ по Невѣ 200 и вверхъ 800, всего 1000 саженой, и вверхъ по Черной рѣчкѣ—пожалованы монастырю въ 1722 году Государемъ Императоромъ Петромъ I.

Однако спорный вопросъ до сихъ поръ еще не рѣшонъ, и половина сбора, дающая каждый годъ до 35.000 рублей, идетъ въ пользу Александро-Невской лавры.

Калашниковская пристань раздѣлена на участки, называемые „лініями.“ Вдоль берега стоятъ высокіе шести съ прибитыми на верху бѣлыми дощечками, на которыхъ обозначены №№ ліній. Крѣпкіе устои, вбитые довольно часто на берегу, служатъ для привязи барокъ. На случай пожара въ нѣсколькихъ будкахъ стоятъ пожарныя машины, чтобы подать первую помощь. Кромѣ того хлѣбная контора соединена телеграфомъ съ

ближайшею пожарною частью. Барки ставятся параллельно съ берегомъ и одна за другою десятками тянутся къ срединѣ Невы. Это и называется „линіею“. Во избѣжаніе распростра-ненія пожара, между линіями соблюдаются интервалы въ 30 саженой.

Каждая причалившая барка беретъ изъ хлѣбной конторы особый билетъ, на которомъ обозначено, что двухъ-копѣечный сборъ оплаченъ. Въ противномъ случаѣ выгрузку хлѣба не дозволяютъ. Для контроля при конторѣ имѣются такъ называемые „береговые“ и „надсмотрщики“.

Береговые наблюдаютъ за причалившими барками, а также и за количествомъ выгружаемаго хлѣба: дѣйствительно ли то количество хлѣба выгружено, за которое оплаченъ сборъ.

V.

Чтобы выгрузить хлѣбъ на берегъ, на сцену является крючникъ.

Для перемѣщенія хлѣбныхъ грузовъ въ хлѣбные амбары и на лихтера, на Калашниковской пристани имѣется большой спросъ на мускульный трудъ. Лѣтомъ сюда стекаются тысячи рабочихъ изъ губерній Тверской и Смоленской. По справедливости можно сказать, что многочисленные хлѣбные караваны со всего волжскаго бассейна на Калашниковской пристани проходятъ черезъ руки крючника. Арена дѣятельности крючника очень маленькая. Вся его работа заключается въ томъ, чтобы взвалить кулъ на плечи и съ барки перетащить на берегъ до ломовика или до кладовой.

Крючники организуютъ артели, человѣкъ въ 20—30; изъ своей среды выбираютъ „батыря“, главу артели, и счетчика (писаря). По окончаніи лѣтняго рабочаго сезона, они производятъ „дуванъ“, т. е. дѣлежъ заработанныхъ денегъ. Артель

работаетъ по штучно. За выгрузку куля или мѣшка взимается 7 копѣекъ, сюда же входитъ и перевозка на ломовикѣ. За „бортовую“ перегрузку берутъ 5 копѣекъ съ куля. Бортовую перегрузкою называется такая, когда хлѣбъ нагружается съ одного судна на другое, съ борта на бортъ. Артель нанимаетъ квартиру, имѣетъ общій столъ. Рабочая пора артели начинается отъ Пасхи и продолжается до 14 ноября, т. е. до прекращенія навигаціи. Дуванъ производится два раза: около Петрова дня и по окончаніи работъ. На каждого крючника приходится отъ 150 до 200 руб. Кромѣ артелей, на Калашниковской пристани есть еще „поденьщики“, которые нерѣдко въ два мѣсяца зарабатываютъ тоже самое, что артель— въ четыре. Въ горячее время поденьщикъ получаетъ отъ 2 до 3 рублей въ день. Какъ исключеніе, были примѣры, когда поденьщикъ получалъ по 1 рублю за куль. Но подобный счастливый заработокъ бывалъ, когда съ судномъ происходила какая нибудь неожиданная оказія: на примѣръ, образовалась течь, или оно погибало отъ напора льда. Когда вы войдете въ хлѣбный амбаръ, то васъ поражаетъ гора мѣшковъ съ хлѣбомъ, поднимающаяся до самой крыши; какого же труда стоило поднять 5—9 пудовые мѣшки на такую высоту!

При выгрузкѣ хлѣба изъ барки въ амбары крючники примѣняютъ принципъ раздѣленія труда. При помощи крючка, взваливши мѣшокъ на плечи, крючникъ съ барки несетъ его на берегъ, кладетъ на особую подстановку, а самъ опять идетъ за слѣдующимъ мѣшкомъ. Въ это время товарищъ его подхватываетъ мѣшокъ и несетъ только до дверей амбара. Въ самомъ амбарѣ каждый мѣшокъ переходитъ черезъ нѣсколько рукъ; по особо устроеннымъ лѣсамъ мѣшки поднимаются выше и выше, пока наконецъ не взгромоздятся подъ самую крышу. Мѣшки передаются не прямо изъ рукъ въ руки, а для удобства ставятся на подстановки, такъ-что мѣ-

шокъ поднимается отъ одной подстановки до другой, точно по лѣстницѣ. Чтобы нагрузить амбаръ, вмѣщающій 100.000 пудовъ, достаточно одной недѣли. Иныя могучія плечи крючника перетаскиваютъ въ день до 2000 мѣшковъ. Во время процесса работы царить тишина: вы только слышите тяжелые шаги крючниковъ съ кулями на плечахъ.

Выгрузка амбара производится вдвое скорѣе, чѣмъ нагрузка, такъ-какъ въ первомъ случаѣ мѣшки скатываются сверху внизъ, что значительно упрощаетъ работу.

Теперь посмотримъ, какъ нагружаютъ хлѣбъ съ берега на барку.

Между Петербургомъ и Кронштадтомъ работаетъ своеобразная флотилія, занимающаяся исключительно перевозкою груза въ столицу съ приходящихъ въ Кронштадтъ заграничныхъ судовъ, и обратно — въ Кронштадтъ, на тѣ же суда заграничнаго плаванія, отечественныхъ продуктовъ. Суда этой флотиліи называются лихтерами и бываютъ весьма разнообразны: лодки, полулодки, баржи, тихвинки, межеумки, берлинки, каюки, шхунера, боты, соймы и марьинки. Вмѣстимость ихъ весьма различна: есть палубныя суда, поднимающія до 3000 кулей пшеницы, и безпалубныя—40,000 пудовъ каменнаго угля. Всѣхъ судовъ каботажной петербургско-кронштадской флотиліи насчитывается около 1500, принадлежащихъ 200 хозяевамъ, изъ которыхъ нѣкоторые владѣютъ 20—30 судами и болѣе.

Фрахтъ взимается отъ 1½ до 3 копѣекъ съ пуда, или отъ 100 до 150 рублей съ судна.

Съ открытіемъ навигаціи многочисленныя лихтера бываютъ заняты перевозкою хлѣба съ Калашниковской пристани въ Кронштадтъ, гдѣ хлѣбъ перегружается на заграничныя пароходы.

Любопытно прослѣдить, какимъ образомъ организована

нагрузка хлѣба на лихтера. На Калашниковскую пристань хлѣбъ подвозится двумя путями: по Невѣ и по Николаевской желѣзной дорогѣ. Въ горячее время на пристань ежедневно приходитъ отъ 100 до 400 вагоновъ съ хлѣбомъ, не считая судовъ. Вагоны разгружаются слѣдующимъ образомъ. Ломовыя лошади останавливаются около самыхъ дверей вагона. Трое крючниковъ работаютъ внутри вагона, а одинъ стоитъ снаружи вагона, около дверей. Хлѣбные кули изъ вагона подтаскиваются къ дверямъ; этимъ дѣломъ занято бываетъ на каждый вагонъ двое крючниковъ, третій же, „подавальщикъ“, передаетъ кули своему товарищу, который, поставивъ спину и зацѣпивъ куль крюкомъ, кидаетъ его на ломовика.

Крючникъ, перекидывающій кули изъ вагона на ломовика, называется „кидаломъ“. Очевидно кидало при разгрузкѣ вагона работаетъ больше всѣхъ своихъ товарищей: хлѣбный грузъ всего вагона непременно проходитъ черезъ спину кидалы. Можно представить себѣ, какую массу переносить кидало, если въ рабочій день онъ нерѣдко передаетъ до 40 вагоновъ. Ломовики съ грузомъ подъѣзжаютъ къ берегу, около котораго стоитъ нагружаемое судно.

Для нагрузки судна составляется такъ называемая „рука“: это артель крючниковъ въ 8—10 человекъ, работающая на одномъ суднѣ. Если говорятъ: „дай мнѣ руку посильнѣе“, то это означаетъ, что артель надо составить человекъ въ 10—15. Каждая „рука“ подчиняется „отдѣленному“, на которомъ лежитъ обязанность считать количество кулей и мѣшковъ, нагружаемыхъ въ судно.

Хлѣбный товаръ принимается на судно „приемщикомъ“, который слѣдитъ за количествомъ и качествомъ товара. Каждый „партионщикъ“ имѣетъ человекъ 5—6 приемщиковъ, которые отвѣчаютъ за принимаемый товаръ. На приемщикѣ лежитъ большая отвѣтственность; черезъ его руки проходитъ

весь хлѣбъ, отправляемый за-границу; онъ повѣряетъ, дѣйствительно ли тотъ товаръ доставленъ на пристань, который былъ запроданъ его хозяину.

У каждаго пріемщика имѣется особый приборъ, извѣстный у хлѣботорговцевъ подъ именемъ „пульки“. Посредствомъ этого прибора легко можно опредѣлить „натуру“ принимаемаго хлѣба. Пулька — это есть не что иное, какъ миниатюрные вѣсы, у которыхъ вмѣсто одной изъ чашекъ вѣсовъ придѣланъ металлическій стаканъ или мѣрка, куда насыпается испытуемое зерно, а на другую чашку вѣсовъ кладутъ разновѣски — золотники. Понятно, если насыпать полный стаканъ сперва хорошаго, ядренаго зерна и взвѣсить, а потомъ — худаго, рыхлаго и тоже взвѣсить, то „натуристость“ ихъ будетъ неодинакова. Принадлежности пульки — „насыпка“ и „валикъ“. Чтобы зерно насыпалось въ стаканъ ровно, его насыпаютъ при помощи насыпки (въ видѣ усѣченнаго конуса), у которой дно посредствомъ особаго механизма отскакиваетъ въ сторону, и зерно сыплется въ стаканъ равномерно, точно вода льется изъ лейки. Деревянный валикъ служитъ для сниманія прочь „верхушки“, чтобы зерно лежало въ уровень съ краями стакана. Если пулька показываетъ, что мѣрка испытуемой ржи вѣситъ 120 золотниковъ, это значитъ, что „натура“ ржи равняется 9 пудамъ въ 1 четверти; если 130 золотниковъ, то — 10 пудамъ.

Замѣтимъ, что этотъ приборъ не совсѣмъ точный; по желанію, „натуристость“ можно на 1 или 2 золотника показывать выше „натуры“. При сниманіи „верхушки“, стоитъ только нажать на нее, чтобы сбросить прочь возможный *minimum*, а остальное вдавить въ стаканъ. Вслѣдствіе этого хлѣботорговцы опредѣляютъ „натуру“ хлѣба нѣсколько разъ и берутъ во вниманіе среднія числа. Однако пулька употребляется во всѣхъ портовыхъ городахъ, торгующихъ хлѣбомъ: въ Одессѣ, Петербургѣ, Гамбургѣ, Лондонѣ и Марсели.

Нагрузка судна начинается тѣмъ, что, по выраженію крючниковъ, въ суднѣ кладутъ „печку“, т. е. изъ мѣшковъ складываютъ пирамиду, вершина которой приходится какъ разъ надъ самымъ люкомъ. На „печи“ сидитъ одинъ изъ крючниковъ, который передаетъ кули съ палубы внутрь судна, гдѣ ихъ укладываютъ „уборщики“. Около самага люка стоятъ десятичные вѣсы. Артель крючниковъ, одинъ за другимъ, гусемъ, переноситъ кули съ берега на судно и сбрасываетъ съ плечъ на вѣсы.

Было бы неудобно развязывать и расшивать каждый мѣшокъ, чтобы удостовѣриться въ качествѣ принимаемаго товара — нѣтъ-ли тамъ песку, вмѣсто хлѣба, или какой-нибудь примѣси. Для сокращенія времени, приспособлены особаго рода совки или щупы, посредствомъ которыхъ, не развязывая мѣшка, можно однако же достать изъ послѣдняго пробу. Щупъ имѣетъ видъ большой стальной иглы, длиною въ одинъ футъ; на концѣ ея находится углубленіе въ формѣ желобка. Воткнувши эту иглу въ мѣшокъ и вынувъ ее обратно, можно изъ послѣдняго достать пробу въ количествѣ одной горсти. Приемщикъ зондируетъ хлѣбъ щупомъ, взвѣшиваетъ каждый куль и записываетъ въ книжечку; точно также отмѣчаетъ у себя въ книжечкѣ вѣсъ каждаго куля и „отдѣленный“. То и дѣло слышенъ монотонный голосъ приемщика:

— Восемь пудовъ, 25 фунтовъ!

— Восемь, пятнадцать!

— Восемь, двадцать!

Записныя книжечки приемщиковъ разграфлены особымъ образомъ. Для удобства обозначены пятки, десятки, и на одну страницу можно записать вѣсъ только 100 кулей. Такъ какъ приходится имѣть дѣло съ десятками тысячъ пудовъ, то приемщикъ, отсчитывая страницы, скоро и быстро можетъ подвести итогъ, какъ принятому количеству кулей, такъ и вѣсу всего

груза. Около вѣсовъ стоитъ одинъ изъ крючниковъ, подъ именемъ „валило“: онъ сваливаетъ мѣшки съ чашки вѣсовъ прямо въ люкъ. Внутри судна „бѣгаютъ“ двое „уборщиковъ“; на долю ихъ выпадаетъ самая тяжелая работа. Весь грузъ, перетаскиваемый артелью, концентрируется на ихъ двоихъ.

Чтобы не задерживать „руку“, уборщики буквально бѣгаютъ съ мѣшками или кулями, укладывая ихъ правильными рядами. Простой математическій расчетъ показываетъ, какую работу можетъ сдѣлать крючникъ-уборщикъ. Обыкновенно, въ рабочій день, отъ 6 часовъ утра до 6 вечера, „рука“ въ 10 человекъ нагружаетъ 1500 кулей, т. е. на каждаго рабочаго 150 кулей. А на каждаго уборщика приходится по 750 кулей, или 7500 пудовъ въ одинъ день! Не мудрено, что между уборщиками встрѣчаются субъекты, по истинѣ, богатырскаго тѣлосложенія.

Лѣтомъ, во время жары, уборщики „бѣгаютъ“ съ кулями босикомъ, въ одной рубашкѣ и штанахъ, подвязанныхъ выше колѣнъ. Намъ приходилось наблюдать одного изъ уборщиковъ. Это — моложавый, безбородый дѣтина съ высокой могучей грудью, широкоплечій и съ чрезвычайно развитыми мышцами на рукахъ. Рукава рубахи плотно прилегаютъ къ мускуламъ и, казалось, если бы эти рукава были чуть поуже, то не выдержали бы напора мышцъ и лопнули бы. Съ удивительной ловкостью онъ подхватывалъ мѣшки, одинъ за другимъ, убѣгалъ на носъ судна, и тотчасъ являясь опять около люка, снова подставлялъ свою могучую спину.

— На вашу долю больше всѣхъ приходится работать?

— Тамъ цѣлая артель таскаетъ, а насъ здѣсь только двое! Не зѣвай!

— Давно таскаете кули?

— Пятый годъ!

— Много зарабатываете?

— Прежде хозяинъ по 180 р. рассчитываль, а нонѣ— не знаю какъ.

— Что-же онъ поровну всѣхъ рассчитываетъ?

— Нѣтъ, смотря по силѣ и расторопности. Все бы хорошо, однимъ плохо — по воскресеньямъ приходится работать! Вездѣ въ воскресенье отдыхаютъ, а у насъ нѣтъ: что будни, что праздники — все едино. Всѣ дни перепутаешь. Подадутъ за обѣдомъ щи съ говядиной — ну, значитъ, сегодня воскресенье; этимъ только и отличишь!

— Спина не болитъ?

— Ничего, привыкли! А вотъ ноги болятъ, потому вся тяжесть на ноги давить. Иной разъ день-деньской такъ умаешься, что, кажись, и соломину не перешагнешь! А если кули подымалъ кверху, потомъ все чудится, что въ гору идешь!

Когда хлѣбъ принять, артель крючниковъ получаетъ отъ пріемщика росписку, въ которой обозначено число нагруженныхъ кулей: по этой роспискѣ производится расчетъ за нагрузку. Пріемщики играютъ значительную роль въ хлѣбной торговлѣ. Если пріемщикъ становится слишкомъ внимательнымъ къ принимаемому товару, придирается къ нему, то ему отводятъ глаза при помощи презрѣннаго металла. Впрочемъ, къ этому послѣднему средству почти всегда приходится прибѣгать для того, чтобы, по словамъ хлѣботорговцевъ, „пріемка шла веселѣй“. Разница только въ размѣрахъ подачки.

VI.

Когда судно нагрузить до верху, люкъ запираютъ на замокъ, накладываютъ свинцовую печать и прикрываютъ кожаными брезентомъ, чтобы туда не проникала дождевая вода. Затѣмъ грузъ направляется въ Кронштадтъ. Отправка хлѣба за границу производится главнымъ образомъ въ первую половину лѣта.

Уже въ послѣднихъ числахъ мая на Калашниковской пристани происходитъ страшная суетолака. Вѣтвь Николаевской желѣзной дороги, подходящая къ пристани, запружена вагонами съ хлѣбомъ. На Невѣ — лѣсъ мачтъ. Сотни ломовиковъ подвозятъ хлѣбъ изъ вагоновъ къ берегу. Тысячи крючниковъ таскаютъ кули. Приемщики принимаютъ товаръ. Невольно является мысль, что Калашниковская пристань — это сама земледѣльческая Россія. Цифры краснорѣчиво это подтверждаютъ. Напримѣръ, отъ 5 до 12 мая 1885 года по Николаевской желѣзной дорогѣ на пристань привезено 333.300 кулей хлѣба. Имѣя въ виду, что средній вѣсъ куля 6 пудовъ и что одинъ вагонъ вмѣщаетъ 600 пудовъ, получимъ, что въ одну недѣлю пришло 3333 вагона, т. е. ежедневно по 476 вагоновъ! Но перейдемъ къ болѣе грандіознымъ цифрамъ. На Калашниковскую пристань доставлено кулей и мѣшковъ съ хлѣбомъ:

	Въ 1882 году.	Въ 1883 году.	Въ 1884 году.
На судахъ	4.915.000	4.664.000	4.664.000
По желѣзнымъ дорогамъ .	6.280.000	7.038.000	9.551.000

Переведа это на пуды, выходитъ, что въ 1884 году на Калашниковскую пристань привезено 85.000.000 пудовъ хлѣба.

Когда съ береговъ Волги или Камы хлѣбные караваны придутъ въ Петербургъ, то отсюда хлѣбный товаръ принимаетъ три различныя направленія: одна часть остается въ Петербургѣ для продовольствія обывателей столицы, другая идетъ въ Финляндію и наконецъ третья сбывается за границу.

Въ отношеніи экспорта хлѣба Петербургъ занимаетъ первое мѣсто между всѣми портовыми городами Россіи. И только въ самое послѣднее время это первенство начинаетъ оспаривать Одесса.

Такъ, напримѣръ, отъ 1883 до 1885 года вывозъ хлѣба былъ:

Въ 1883 году. Въ 1884 году. Въ 1885 году.

Ч е т в е р т е й.

Петербургъ—Кронштадтъ.	7.119.000	7.018.000	5.530.000
Одесса.	6.731.000	6.970.000	7.450.000
Ливава.	5.400.000	4.400.000	—

Въ столицѣ насчитывается до 30 конторъ, занимающихся хлѣбною торговлею. Изъ нихъ самыми крупными считаются конторы Брандта, Губарта, Леона и друг.

Коммисіонерская контора Брандта ежегодно отправляетъ до 1.800.000 четвертей хлѣба, 600.000 пудовъ льна, 200.000 пудовъ льнянаго сѣмени и на 3,000.000 руб. лѣса. Годовой оборотъ ея простирается до 35.000.000 рублей. Для вырубкн лѣса, она арендуетъ до 400.000 десятинъ лѣсныхъ участковъ, въ губерніяхъ: Олонецкой, Вологодской и Новгородской. Лѣсъ покупается на срубъ „попенно“, т. е. платится опредѣленная плата за каждый пенъ или дерево. При этомъ договариваются, какой толщины можно валить дерево и какой — нельзя, и оставлять на корню, пока не подростеть. Цѣна дерева на корню колеблется отъ 40 до 70 копѣекъ. Съ каждой десятины получается отъ 500 до 1000 деревъ.

Техническая сторона экспорта хлѣба состоитъ въ слѣдующемъ: осмотръ товара, пріемка товара и отправка товара за границу.

На Калашниковской пристани находится нѣсколько конторъ. Всѣ хлѣбныя операціи производятся заочно, на основаніи пробы продаваемого товара. Обыкновенно хлѣботорговецъ приноситъ или присылаетъ въ коммисіонерскую контору пробу товара—въ маленькомъ бумажномъ пакетѣ, съ обозначеніемъ сорта хлѣба, № вагона, судна или амбара, гдѣ этотъ хлѣбъ хранится, и наконецъ фамиліи хлѣботорговца. Въ конторѣ опредѣляютъ „натуру“ доставленной пробы; если представленный товаръ—льняное сѣмя, то высчитываютъ процентное содержаніе примѣси и мусора. Если запроданный

товаръ находится въ дорогѣ, то въ этомъ случаѣ проба запечатывается двумя именными печатями — покупателя и продавца. Затѣмъ, когда товаръ прибудетъ къ мѣсту назначенія, приѣмщикъ свѣряетъ пробу съ доставленнымъ товаромъ. Въ случаѣ какого-нибудь недоразумѣнія, товароотправителю предлагаютъ или „расторговаться“, или сбавить цѣну. При отправкѣ партіи хлѣба, нерѣдко составленной изъ нѣсколькихъ сортовъ хлѣбовъ, для комисіонера важно знать качество всей партіи, отъ перваго до послѣдняго мѣшка. Это достигается тѣмъ, что берется понемногу товара изъ каждаго мѣшка, все это смѣшивается и затѣмъ опредѣляется „средняя натура“ всей партіи.

Для отправки товара зафрахтовывается какой-нибудь заграничный пароходъ. Стоимость провоза пуда пшеницы изъ Самары до Петербурга — 12 копѣекъ. Цѣна морскаго фрахта, на примѣръ въ 1884 г., равнялась 5 копѣйкамъ съ пуда. Такимъ образомъ, стоимость провоза за весь путь, отъ Самары въ Лондонъ обходится въ 17 копѣекъ съ 1 пуда. Большой океанический пароходъ съ грузомъ 100.000—300.000 пудовъ посѣваетъ въ Лондонъ въ 6—7 сутокъ. Капитанъ заграничнаго судна, принявъ хлѣбный грузъ, получаетъ вмѣстѣ съ тѣмъ запечатанную пробу его; на пакетѣ обозначена средняя натура всего фрахтуемаго хлѣба. Съ своей стороны, капитанъ парохода, въ удостовѣреніе количества принятаго груза, выдаетъ комисіонерской конторѣ „коносаментъ“, который и представляется въ извѣстные банкирскіе дома — для учета. И только уже послѣ этой операціи контора производитъ окончательный расчетъ съ продавцемъ хлѣба.

Что касается до цѣны нашего хлѣба въ Лондонѣ, то, напр. четверть овса въ 6 пуд. 20 фунт., стоимостью въ Петербургѣ отъ 5 руб. 70 коп. и до 6 руб., продается въ Лондонѣ отъ 6¹/₂ до 7¹/₂ рублей.

Закупка хлѣба для потребностей столицы производится въ Барановскомъ трактирѣ на Калашниковской пристани, куда стекаются лабазники, мелочники, булочники и пекари со всего Петербурга. Кромѣ того сюда же привѣзжаютъ хлѣботорговцы изъ Финляндіи по закупкѣ хлѣба для мѣстныхъ потребностей: ежегодно изъ Петербурга по Финляндской желѣзной дорогѣ отправляется до 2.000.000 пудовъ разнаго хлѣба.

Ежедневно по утрамъ Барановскій трактиръ представляетъ своеобразное зрѣлище. Хлѣботорговцы сидятъ за чаемъ и бесѣдуютъ между собою. Всѣ они раздѣлились на двѣ группы. Въ одномъ концѣ трактира сидятъ хлѣбные тузы, партіонщики-милліонеры, а въ другомъ — что называется мелкая сошка. Между этими группами сплошною толпою стоятъ лабазники, мелочники, булочники и пекари. Почти всѣ хлѣботорговцы, начиная отъ первостатейнаго партіонщика и кончая послѣднимъ мелочникомъ, одѣты въ длиннополые русскіе кафтаны, волосы подстрижены въ скобку. Зато коммисіонеры, маклеры и „зайцы“ одѣты въ новомодныя клѣтчатыя пары. По рукамъ ходятъ пакеты съ пробами. У иного хлѣботорговца за пазухой лежитъ цѣлый ворохъ пакетовъ. У другихъ — пакеты тщательно завязаны въ узелкѣ, въ платкѣ. Тамъ и сямъ видно, какъ пробу высыпаютъ изъ пакета на руку, внимательно разглядываютъ и пробуютъ даже на зубъ. Традиціонный трактирный органъ стоитъ молча, чтобы не мѣшать дѣловому разговору. Торгъ ведется на ушко, и сдѣлка закрѣпляется битьемъ по рукамъ. При совершеніи покупки никакихъ документовъ не требуется, и вся операція держится на честномъ словѣ.

VII.

Какъ извѣстно, въ Петербургѣ не имѣется ни мельниковъ, ни мельницъ. Мучной товаръ получается изъ поволжскихъ губерній и отчасти изъ подь Москвы.

Лица, занимавшіяся спеціально изученіемъ русскаго мукомольнаго дѣла, напримѣръ гг. Мельниковъ и Веберъ, согласны между собою въ томъ, что наши мельницы производятъ продуктъ плохаго качества и въ недостаточномъ количествѣ. Въ то время, какъ нашъ мучной экспортъ благодаря высокому качеству зерна, долженъ былъ-бы увеличиваться, онъ все болѣе и болѣе сокращается. Еще въ 1870 г. вывозъ за границу муки составлялъ 718.000 четвертей, а въ 1884 г. онъ упалъ до 274.000. По снабженію мукою главной потребительницы привознаго хлѣба, Англии, наше отечество въ настоящее время заняло въ ряду прочихъ странъ послѣднее мѣсто. Это печальное явленіе объясняется тѣмъ, что наше мукомольное дѣло находится въ томъ же патріархальномъ положеніи, въ какомъ оно пребывало десятки и даже сотни лѣтъ тому назадъ.

Какъ ни плоха наша статистика мукомольнаго дѣла, не подлежитъ сомнѣнію, что господствующій типъ нашихъ мельницъ — мельницы водяныя и вѣтряныя. И тѣ, и другія, даже въ томъ случаѣ, если устроены вполне исправно, значительную часть года бываютъ обречены на бездѣйствіе. Такъ, періодъ дѣятельности водяныхъ мельницъ находится въ зависимости отъ количества запасовъ воды въ мельничныхъ запрудахъ, обусловливаемого въ свою очередь дождливою или засушливою погодою.

Вѣтряныя мельницы, въ свою очередь, отказываются работать, когда нѣтъ вѣтра. Это бываетъ даже при условіи совершенно правильнаго устройства мельницъ. Но извѣстно, что какъ водяныя, такъ и вѣтряныя мельницы устраиваются у насъ такимъ образомъ, что первыя не въ состояніи утилизировать должнымъ образомъ движущую силу воды, а вторыя отказываются пользоваться какъ слѣдуетъ услугами вѣтра. На „водянкахъ“ боль-

шая часть воды зачастую проскальзываетъ чрезъ лопасти колесъ безъ всякой пользы. „Вѣтрянки“, въ свою очередь, страдаютъ неправильностями въ устройствѣ крыльевъ, заставляющими ихъ иной разъ бездѣйствовать даже при значительномъ вѣтрѣ.

Но есть еще, такъ сказать, побочныя обстоятельства, препятствующія нашимъ мельницамъ выполнять какъ слѣдуетъ свое назначеніе. При нашемъ капризномъ климатѣ, эти мельницы зачастую со вершенно отрѣзываются отъ остальнаго Божьяго міра. Стоитъ только, чтобы на нѣсколько дней установилась дождливая погода, и на мельницу нельзя будетъ попасть. Такъ напримѣръ, въ ноябрѣ 1886 г. даже саратовскія мельницы должны были прекратить размоль вслѣдствіе полного отсутствія подвоза пшеницы.

Нужно ли удивляться, что огромная часть нашего сельскаго люда до сихъ поръ пользуется, по словамъ Вебера, для размола муки ручными жерновами, на подобіе тѣхъ какіе существовали у древнихъ римлянъ! „Единственно, въ чемъ мы дѣйствительно опередили древнихъ римлянъ относительно ручныхъ жернововъ— это въ количественномъ производствѣ муки на этихъ жерновахъ. У насъ, въ Россіи, на ручныхъ жерновахъ перемальвается ежегодно не менѣе 67.000.000 четвертей зерноваго хлѣба. Такого громаднаго помола у древнихъ римлянъ навѣрное не было: у нихъ не хватило бы рабочихъ рукъ для этого,—хотя смѣло можно предположить, что ихъ ручные жернова своею производительностью не отставали отъ нашихъ“. Низкій уровень развитія мельничнаго дѣла побуждаетъ крестьянина прибѣгать къ приготовленію муки у себя дома, хотя при этомъ затрачивается времени вдесятеро больше. Г. Веберу приходилось быть свидѣтелемъ, какъ крестьяне готовяли муку на ручныхъ жерновахъ въ деревнѣ, находившейся всего въ 1 $\frac{1}{2}$ верстахъ отъ мельницы. На его вопросъ, почему ме-

лять руками, когда подь бокомъ находится большая мельница, крестьянинъ отвѣтилъ, что мельница бездѣйствовала двѣ недѣли: „вотъ и понаѣхало народу издалека, версть за 15, и ужъ съ недѣлю ждуть; мельникъ-то муку дальнихъ мелеть, потому гостинцевъ навезли, кто курицу, кто яиць; ну, а своимъ, ближнимъ не дожждаться, — вотъ я и рѣшилъ дома смолоть“. Ко всему этому надо прибавить, что мельники перѣдко прибѣгаютъ къ утайкѣ муки, устраивая на своихъ мельницахъ разныя приспособленія для того, чтобы часть продукта попала въ имъ однимъ вѣдомые ящики. Этимъ обстоятельствомъ вѣроятно и слѣдуетъ объяснить тотъ фактъ, что „выходы муки“ при помолѣ дома на ручныхъ жерновахъ, получаютъ болѣе значительные.

Рядомъ съ допотопными жерновами въ Россіи въ настоящее время дѣйствуютъ и громадныя паровыя мельницы, да еще вдобавокъ усовершенствованной системы, „вальцовыя“. Первая изъ паровыхъ мельницъ возникла у насъ въ 1845 году, но наибольшее число ихъ открылось въ періодъ 70 годовъ. Хотя послѣ того появилось значительное количество новыхъ „мукомольнъ“, однако теперь ихъ работаетъ лишь около 200. Наибольшее число крупныхъ мельницъ, какъ показываетъ послѣдній „указатель фабрикъ и заводовъ“ г. Орлова, сосредоточивается въ видныхъ центрахъ хлѣбной торговли, внутренней и внѣшней — въ Одессѣ, Саратовѣ, Самарѣ, Нижнемъ-Новгородѣ и т. д.

Въ Одессѣ въ 1884 году дѣйствовала 21 мукомольня, а количество вырабатываемой муки превышало 4.208.000 пуд. Въ Саратовѣ напимѣръ, 7 наиболѣе крупныхъ мельницъ вымалывали — 4.667.000 пуд. Въ Самарѣ 3 мельницы — около 2.000.000 пуд. Самая крупная мельница, принадлежащая братьямъ Шмидтамъ и находящаяся въ Саратовѣ, выдѣлываетъ муки до 2.300.000 пудовъ въ годъ.

И такъ, съ одной стороны мы видимъ допотопныя, отказы-

вающіяся нести свою службу „водянки“, „вѣтрянки“ и ручные жернова, съ другой и колоссальныя коммерческія мукомольни.

На Волгѣ, начиная отъ Камышина и до Рыбинска, нѣтъ ни одного мало-мальски порядочнаго города, въ которомъ не было бы паровой мельницы, а въ большихъ городахъ ихъ построено даже по нѣскольку. Всего насчитывается до 250 мельницъ, изъ числа которыхъ 46 паровыхъ, остальные водяныя. Мукомольное производство сосредоточивается преимущественно въ Самарѣ, въ Саратовѣ и Нижнемъ-Новгородѣ: въ этихъ трехъ городахъ ежегодно перемалывается до 35.000.000 пудовъ муки. Самыя большія мельницы—въ Нижнемъ-Новгородѣ, принадлежатъ Башкировымъ, Блиновымъ и Бугровымъ: мѣшки съ клеймами этихъ фирмъ вы найдете въ любой лабазной лавкѣ въ Петербургѣ.

На мѣстномъ торговомъ языкѣ 12 четвертей (120 пудовъ) зерна составляютъ „передѣлъ“; изъ одного передѣла зерна обыкновенно выходитъ:

муки высшихъ сортовъ (крупчатки)	40—45 пудовъ.
среднихъ сортовъ	35—40 >
низшихъ >	25 >
отрубей	15 >

Переработка одного „передѣла“ стоитъ среднимъ числомъ около 12 рублей. Для укупорки муки употребляются мѣшки, въ которые насыпается 5 пудовъ продукта. Всѣ болѣе или менѣе значительныя „мушники“ держатъ на Калашниковской пристани склады мучнаго товара. Петербургскіе пекари нерѣдко забираютъ муку въ кредитъ; расплата производится въ Барановскомъ же трактирѣ, по понедѣльникамъ.

Печеніемъ чернаго хлѣба занимаются мелочники: при каждой мелочной лавкѣ имѣется пекарня. Производствомъ бѣлаго хлѣба заняты русскія и нѣмецкія пекарни. Въ нѣкото-

рыхъ пекарняхъ ежедневно выпекается до 25 мѣшковъ муки, т. е. свыше 100 пудовъ. Работа производится по ночамъ, чтобы успѣть изготовить товаръ къ утру. Ни свѣтъ, ни заря въ булочныя приходятъ разнощики, которые забираютъ товаръ, для разноса „по мѣстамъ“. Въ „московскихъ булочныхъ“ разнощики пользуются уступкой 20⁰/₁₀, а въ нѣмецкихъ — 25⁰/₁₀.

Сущестующія нынѣ цѣны розничной продажи хлѣба установились 2 года тому назадъ. Въ октябрѣ мѣсяцѣ 1885 г. г. градоначальникомъ Грессеромъ приглашены были представители столичныхъ пекаренъ и мелочныхъ лавокъ для урегулированія цѣнъ на ржаной хлѣбъ. Такъ какъ цѣна обыкновенной ржаной муки не превышаетъ 8 руб. за куль, то мелочники и пекари согласились установить слѣдующія пониженныя цѣны на черный хлѣбъ: а) на хлѣбъ 3 сорта, выпеченный изъ обыкновенной ржаной муки, — 2 копейки за фунтъ, б) на хлѣбъ 2 сорта, выпеченный изъ обыкновенной обдирной муки, — 2¹/₂ коп. за фунтъ, и в) на хлѣбъ 1 сорта, выпеченный изъ смѣси обдирной и сѣянной муки, — 3 коп. за фунтъ. Нерѣдко мелочники продавали одинъ и тотъ же сортъ хлѣба по разнымъ цѣнамъ; вслѣдствіе этого ихъ обязали вывѣсить таксу на печеный хлѣбъ, которая съ тѣхъ поръ и вывѣшивается при каждой мелочной лавкѣ, на дверяхъ.

Что касается до бѣлаго хлѣба. то, по свѣдѣніямъ городской управы, въ 1886 года пекари продавали на 1¹/₂ копейки 12 золотниковъ, на 3 копейки 24 золотника и т. д., на каждую копейку — по 8 золотниковъ. Въ дѣйствительности же, въ нѣкоторыхъ нѣмецкихъ булочныхъ, 5 копѣчная французская булка вѣсила 30 золотниковъ — тѣмъ болѣе, что бѣлый „французскій“ хлѣбъ продается не на вѣсъ а на глазъ, поштучно.

По предложенію градоначальника, пекари согласились установить слѣдующую норму при продажѣ бѣлаго хлѣба: на

1 копейку отпускать 10 золотниковъ товара, т. е. чтобы 5 копѣчный французскій хлѣбъ вѣсилъ не менѣе 50 золотниковъ. Это добровольное соглашеніе приведено въ исполненіе съ 1 іюня 1886 года. Впрочемъ слѣдуетъ замѣтить, что никакого контроля надъ нимъ не существуетъ.

VIII.

Во время лѣтняго сезона, когда многіе обитатели столицы спѣшатъ куда-нибудь на лоно природы, въ Петербургѣ бываетъ большой приливъ рабочаго люда, стекающагося сюда изъ провинціи на лѣтніе заработки.

Въ навигаціонное время Петербургъ имѣетъ дѣловой видъ. Набережная Васильевского острова загромождена иностранными судами, пришедшими съ разными заморскими товарами; на Калашниковской пристани производится экспортъ хлѣба за границу. Вся эта разнообразная дѣятельность привлекаетъ массу рабочихъ. Кромѣ того Петербургъ за лѣто обстраивается, подновляется и подчищается, что также требуетъ не мало народа. Такимъ образомъ наша сѣверная столица лѣтомъ представляетъ собою по преимуществу городъ мужиковъ: произведя всевозможную физическую работу, всѣ они на зиму снова удаляются на родину, по своимъ деревнямъ. Кромѣ „крючниковъ“ на Калашниковской пристани работаетъ и масса поденщиковъ. Около лѣсной биржи стоятъ нѣсколько барокъ, прибывшихъ съ лѣсомъ. Для выгрузки лѣса составила артель рабочихъ. Каждый носильщикъ работаетъ поштучно: по 10 рублей съ 1000 досокъ, или, какъ выражаются мужики, «по копѣйкѣ съ дюйма», такъ-какъ они таскаютъ доски „дюймовки“. Во время полуденнаго перерыва, рабочіе отдыхаютъ, лежа на землѣ, подложивъ въ изголовья свои кожаные подушки, которыя употребляются ими при работѣ. Эти подушки

спеціально приспособлены для переноски досокъ; взваливши доску на плечо, рабочій подкладываетъ подъ нее кожаную подушку, чтобы плечу не было больно.

Выгрузка досокъ производится слѣдующимъ образомъ: одинъ рабочій перетаскиваетъ доски съ барки на берегъ, другой тащить ихъ до биржи, наконецъ третій укладываетъ ихъ подъ навѣсомъ, нагромождая все выше и выше.

Мелкими шагами, торопливо, одинъ за другимъ, „гусемъ“, рабочіе носятъ доски отъ подставки до подстановки. Во время переноски доски гнутся въ тактъ ходьбы и всею массою тяжести давятъ на плечо.

— Много ли перетаскаешь въ день?

— Дюймовокъ сто, полтора ста!

— На всѣхъ лѣсныхъ биржахъ выгружаете по-штучно?

— Вездѣ по копѣйкѣ съ дюйма. Иначе для хозяина невыгодно! Если поденно выгружать, лѣнливо будешь ходить. А тутъ для себя стараешься: дюймовку протащилъ — копѣйка, другую протащилъ — другая! Поневоля станешь бѣгать!

— А кожаная подушка зачѣмъ?

— И-и! Безъ нея — бѣда! Двухъ-трехъ досокъ не перенесешь, до крови плечо натрешь, да и опасно: неравно, вотъ эту кость переломишь!

Въ 6 часовъ вечера работа оканчивается, и рабочіе расходятся по квартирамъ; на слѣдующій день принимаются за работу рано утромъ, часа въ 4. И такъ продолжается цѣлое лѣто.

— Много ли зарабатываешь?

— Ничего, слава Богу, меньше рубля на день не приходится! Да наша работа — все выгоднѣй, чѣмъ вонъ та!

При этомъ рабочій указалъ на берегъ рѣки, гдѣ стоялъ лихтеръ, нагруженный кипами хлопчатой бумаги. На палубѣ судна

поденщики, при помощи ворота, вытаскивали изъ люба бумажные тюки.

Каждый тюкъ, вѣсомъ отъ 10 до 15 пудовъ, окованъ желѣзными обручами; зацѣпивъ его крюкомъ, рабочіе наворачиваютъ веревку на воротъ. Ухватившись за рычаги и понуривъ головы, поденщики цѣлый день ходятъ въ круговую. Иногда впрочемъ если позволяетъ тяжесть, то для разнообразія они принимаются бѣгать, но недолго: скоро устаютъ.

На берегу, почти у самой Невы, возвышается громадное пяти-этажное зданіе хлопчато-бумажной фабрики. Подобно урагану, далеко вокругъ разносится шумъ и гулъ тысячи колесъ. Ворота фабрики отворены настежь, и ломовикъ то и дѣло привозитъ отъ судна кипы хлопчатой бумаги. У воротъ сидитъ сторожъ съ бляхой на груди. Поодаль стоитъ коляска фабриканта, запряженная ретивыми рысаками.

— Почемъ поденщики-то вертятъ?

— По шести гривенъ!

— Каторжная работа! Точно вошь, ходи по одному мѣсту! Даже голова закружится!

— А какво цѣлое-то лѣто вертѣтъ!

Кромѣ поденной работы рабочіе нанимаются и на все лѣто, напримѣръ, для выгрузки дровъ, кирпича и т. п. Владѣлецъ какого-нибудь судна подражается доставлять изъ Усть-Ижоры въ Петербургъ-кирпичъ. Съ каждой тысячи за доставку на мѣсто взимается по 2 рубля. Судовщикъ-хозяинъ нанимаетъ на судно рабочихъ—таскать кирпичи. Подъ эту тяжелую работу нанимаются преимущественно витебскіе крестьяне.

Обыкновенно судно успѣваетъ за время навигаціи сдѣлать 8—10 концовъ: на кирпичномъ заводѣ въ Усть Ижорѣ нагружается, а въ Петербургѣ выгружается. Въ каждое судно нагружается отъ 50.000 до 100.000 кирпичей. Рабочіе получаютъ за 6 мѣсяцевъ отъ 100 до 120 рублей, на хозяйскомъ кушаньѣ.

Выгрузка кирпичей производится при помощи тачекъ. Въ тачку накладывается отъ 40 до 50 кирпичей. Принимая во вниманіе, что 1 кирпичъ вѣситъ не менѣе 11 фунтовъ, рабочій за каждую тачку везетъ съ барки на берегъ не менѣе 10 пудовъ. Ежедневно каждый кирпичникъ - рабочій выгружаетъ отъ 2000 до 3000 кирпичей. Во избѣжаніе того, чтобы руки не поистрепались объ кирпичи, рабочіе надѣваютъ кожаныя рукавицы. Ноги обуваютъ непременно въ лапти, чтобы ходить было мягче по кирпичу. Едва только барка выгрузится, какъ ее въ тотъ же день уводятъ въ Усть-Ижору, гдѣ снова принимаются за нагрузку.

— Хозяинъ не дастъ, чтобы сложа руки сидѣли, замѣтилъ одинъ изъ рабочихъ.

— А что, тяжело возить кирпичи?

— Съ непривычки—тяжело: того и гляди, что тачку свернетъ на бокъ, или съѣдетъ съ колеи. Ну, и рукамъ тоже достается! Вотъ посмотрите! Рабочій сбросилъ прочь дырявыя рукавицы и показалъ свои мозолистыя руки, почти сплошь покрытыя ранами.

— Вишь, какъ рукавицы поистрепались, а двѣ недѣли какъ купилъ!

— Какъ-же ваши руки не истреплются?

Рабочій засмѣялся.

— Выносливы, значить!

— И лапти тоже, что мѣсяцъ, то новые покупай!

— Отчего вы въ сапогахъ не работаете?

— Въ сапогахъ неудобно: ноги отобьешь или мозоль натрешь. Въ лаптѣ-то и такъ, и эдакъ ногу можно поставить, а въ сапогѣ нельзя!

Нагрузивъ тачку кирпичами, рабочіе везутъ ихъ на берегъ, наваливаясь всею тяжестью своего тѣла на тачку. Особенно тяжело бываетъ выгружать, если немного надо поды-

маться въ гору; напротивъ, подъ гору немного приходится задерживать тачку. Въ послѣднемъ случаѣ вмѣсто 40 кирпичей на нее наваливаютъ 50. Нерѣдко одну и ту-же тачку тащатъ двое рабочихъ: одинъ тянетъ сзади, а другой—спереди, при помощи лямки. Вся одежда рабочихъ покрыта кирпичной пылью.

— На зиму въ деревню уѣзжаете?

— Домой, на родину!

— И деньгу съ собой привезете?

— Наша деревня Питеромъ красна!

— Изъ сотняги-то рубликовъ пятьдесятъ привезешь, и слава Богу!

— Да вотъ нонѣ хуже стало! Прежде за лѣто платили 150—180 рублей, а теперь 105—110! Должно быть, кирпича стали меньше требовать въ Питеръ! Дома перестали строить!

— Ну, а какъ домой возвращаетесь?

— По Николаевской дорогѣ, по дешевой платѣ, въ воловьихъ вагонахъ.

— Это что за вагоны?

— Товарные вагоны! Быковъ перевозятъ, а потомъ на время въ пассажирскіе обращаютъ, человѣкъ по 40—50 биткомъ набьютъ въ вагонъ, ничего, ѣдемъ, зато дешево!

Кстати замѣтимъ, что осенью по Николаевской желѣзной дорогѣ существуютъ удешевленные поѣзда для чернорабочихъ, возвращающихся на родину. Въ это время ежедневно отходить изъ Петербурга отъ 30 до 40 вагоновъ по удешевленной цѣнѣ, а все количество рабочихъ, вернувшихся на родину, простирается отъ 30 до 40 тысячъ человѣкъ.

Самая дешевая заработная плата выпадаетъ на долю женщинъ-поденьщицъ.

На пристани, при нагрузкѣ хлѣба въ „разсыпную“ нанимаются поденьщицы—„разгребщицы“.

Нагрузка въ разсыпную состоитъ въ томъ, что хлѣбъ на-

сыпаютъ въ судно: одинъ рабочій стоитъ возлѣ отверстія люка съ ножикомъ въ рукѣ и распарываетъ подаваемые мѣшки и кули по шву, и высыпаетъ хлѣбъ въ люкъ парохода. Внутри парохода работаютъ лопатами десятка два-три разгребщицы. Поденьщицы сгребаютъ хлѣбъ къ себѣ въ подолъ и уносятъ его то на носъ, то на корму парохода. По мѣрѣ того, какъ судно нагружается, разгребщицы принимаются уминать хлѣбъ, чтобы онъ лежалъ ровнѣе и плотнѣе; при этомъ онѣ расхаживаютъ по хлѣбу, и ноги ихъ тонуть, точно въ песчаной стени. При невыносимой жарѣ въ воздухѣ стоитъ пыль столбомъ.

Тара изъ-подъ хлѣбнаго груза изъ Кронштадта возвращается обратно въ Петербургъ — по принадлежности.

Такъ-какъ во время приѣмки хлѣбнаго груза каждый мѣшокъ зондируется, то отъ этого на мѣшкахъ остаются небольшія дырочки, которыя заштопываются, и мѣшки снова поступаютъ въ дѣло. Починкою мѣшковъ занимаются поденьщицы — бѣдныя женщины. Въ нѣкоторыхъ хлѣбныхъ амбарахъ, освободившихся отъ хлѣбнаго товара, лежатъ груды мѣшковъ въ нѣсколько десятковъ тысячъ штукъ. Пестрая толпа женщинъ, съ большими иглками въ рукахъ, зашиваетъ мѣшки. Плата за работу взимается по-штучно: по 1 копейкѣ съ каждаго мѣшка. Обыкновенно швея успѣваетъ починить отъ 50 до 100 мѣшковъ въ день.

Въ заключеніе слѣдуетъ упомянуть о такъ называемыхъ „сметальщицахъ“. Это — бѣдныя женщины, съ мѣшками за плечами, съ метелкою въ рукахъ: онѣ ходятъ по пристани и сметають просыпанные зерна. Нѣкоторыя сметальщицы ведутъ дѣло на широкихъ началахъ. Собранный такимъ образомъ, хлѣбъ, на половину перемѣшанный съ землею, онѣ просѣваютъ ситами, сперва рѣдкими, потомъ частыми и провѣиваютъ посредствомъ машины-вѣялки. Тутъ же вы

встрѣтите и множество уличныхъ мальчишекъ, которые шныряютъ по пристани, забираясь даже въ пустые выгруженные вагоны. Набравъ въ подолъ зеренъ, они тащатъ ихъ сметальщицамъ и продаютъ кофѣйки по 3 по 5. Покупая собранный хлѣбъ за безцѣнокъ и отдѣливъ „плевелы отъ пшеницы“, сметальщицы продаютъ свой товаръ по рыночнымъ цѣнамъ. Одна изъ нихъ ежегодно собираетъ до 500 пудовъ хлѣба, такъ что и ветхозавѣтная Руѣ могла бы позавидовать ей...



Живорыбные садки и Сельдяной буянь.

Откуда доставляется въ Петербургъ рыбный товаръ.—Волжская и двинская стерлядь.—Талабскія и бѣлозерскія снѣтки.—Рыбный промыселъ на Ладожскомъ озерѣ, и доставка рыбы въ Петербургъ.—Картина «Сельдяного буяна» лѣтомъ. 70.000.000 штукъ шотландскихъ и норвежскихъ сельдей, доставляемыхъ въ Петербургъ.—Торговки-селедочницы.

I.

За исключеніемъ миноги и корюшки всѣ рыбные продукты доставляются въ Петербургъ съ Ладожскаго озера, Волги, Урала, Дона, Бѣлаго и Каспійскаго морей. Богатство рыбы Каспійскаго моря, съ его притоками Ураломъ и Волгою, превосходить не только всѣ моря, омывающія берега Россіи, но и всѣ вообще моря съ ихъ бассейнами во всей Европѣ. Причина такого богатства заключается какъ въ малой солоноватости воды и незначительной глубинѣ Каспійскаго моря, такъ и въ большомъ количествѣ превосходныхъ мѣстъ для метанія икры, какія, напримѣръ, представляетъ обширная дельта Волги; а равно и въ изобиліи органическихъ веществъ, приносимыхъ въ море его притоками, и служащихъ рыбѣ обильной пищей. Наиболѣе обильна рыбою сѣверная часть Каспійскаго моря, имѣющая наименьшую глубину, нигдѣ не превосходящую 8 сажень. Въ сѣверной части вода едва солоноватая, особенно во время господства сѣверныхъ вѣтровъ, которые загоняютъ воды Урала и Волги далеко въ море.

Въ Каспійскомъ морѣ и его притокахъ водится такъ называемая красная рыба: бѣлуга, осетръ, севрюга, шипъ и стер-

лядь. Самая крупная изъ этихъ рыбъ—бѣлуга, вѣсящая обыкновенно около 3 пудовъ. Бывали примѣры, что бѣлуга доходила вѣсомъ до 80 пудовъ, причеиъ изъ одной рыбины вынимали до 25 пудовъ икры. Среднй вѣсъ осетра слѣдуетъ считать въ 30 фунтовъ, но иногда онъ доходитъ до 3—5 пуд, при длинѣ 6—9 футовъ. Кромѣ красной рыбы, большое значеніе въ торговлѣ имѣетъ также и „частиковая“: судакъ, лещъ, сельдь, щука, сомъ, окунь, карась и т. п.

Красная рыба приплываетъ въ Волгу изъ моря; рыба эта медленно подымается по рѣкѣ, впродолженіи нѣсколькихъ недѣль. Прежде вѣсѣхъ появляется бѣлуга, а именно въ первыхъ числахъ апрѣля, и плыветъ далеко за Нижній Новгородъ, даже за Кострому; за нею въ концѣ апрѣля идетъ севрюга, поднимающаяся не дальше окрестностей Саратова, потомъ стерлядь и осетръ плывутъ до Твери. Бѣлуга—хищная рыба, а потому ее приманиваютъ на живую рыбу, насаженную на крючекъ.

Породы частичковой рыбы подымаются по Волгѣ въ то время, когда весною начинается прибывать вода. Сперва большими массами идетъ вобла, вмѣстѣ съ бѣлугой, которая ею питается. Затѣмъ появляется щука, лещъ, судакъ и сазанъ. Частиковая рыба выбираетъ мелкія водовмѣстилища; для ловли ея употребляются ставниа сѣти и небольшіе невода. Для ловли рыбы на Каспійскомъ морѣ и Волгѣ организуются артели рыбаковъ, при общей круговой порукѣ. Подобныя артели называются „ватагами“. Важнѣйшія ватаги находятся на рукавахъ Ахтубѣ, Чагани и Бузани. Пойманную рыбу доставляютъ на рыболовные плоты, устраиваемые на берегу, и частью надъ водою въ видѣ сарая на сваяхъ; тутъ ее мѣряютъ и сортируютъ, а икру принимаютъ на вѣсъ. Принятая рыба обдѣлывается „рѣзальщикомъ“: икра поступаетъ къ мастеру или мастерицѣ по этой части, клей и вязига—къ „клеевщику“, а самая рыба—къ

„солельщику“. Кромѣ этого есть еще „жиротопы“, которые выплавливаютъ рыбій жиръ.

Рѣка Уралъ, на протяженіи 600 верстѣ отъ устья, представляетъ какъ бы собственность уральскихъ казаковъ. Для удобства лова казаки соединяются въ артели отъ 5 до 15 человекъ, какъ для взаимной помощи, такъ и для уравненія шансовъ улова, ибо каждая артель дѣлитъ добычу по паямъ. Рѣчной берегъ распредѣляется между артелями по жребію, для вниманія котораго приглашается первый встрѣчный человекъ. По непреодолимому физическому побужденію рыба входитъ изъ моря въ прѣсную воду два раза въ годъ: весною и лѣтомъ. Въ первый разъ— для метанія икры, во второй— для зимняго отдыха; на этомъ и основаны всѣ виды рыболовства уральскихъ казаковъ. Въ каждую весну казаки устраиваютъ поперекъ Урала „учугъ“ или „забойку“. Это—перегородка изъ кольевъ и жердей, плотно связанныхъ между собою, укрѣпленныхъ на днѣ рѣки и поднимающихся поверхъ воды на $1\frac{1}{2}$ или 2 арш.

Цѣль этой перегородки та, чтобы рыба, зашедшая изъ Каспійскаго моря въ Уралъ, не расходилась на очень большое пространство вверхъ по рѣкѣ. Учугъ ставится на разстояніи 500 верстѣ отъ взморья, у самаго городка Уральска, и на всемъ этомъ пространствѣ, по законамъ и обычаямъ, ни одинъ казакъ не имѣетъ права ловить иначе, какъ въ опредѣленное на то время. Въ каждомъ прибрежномъ селеніи, отъ учуга до взморья, находятся особые дозорщики, обыкновенно изъ оставшихъ казаковъ, которые не только обязаны слѣдить за тѣмъ, чтобы рыбу не ловили не въ указанное время (отъ 15-го іюня до перваго багренія), но и не пугали бы ее шумомъ.

Войдя въ Уралъ на зиму, рыба группируется цѣлыми обществами или „табунами“, по выраженію казаковъ, и приходитъ въ какое-то оцѣпенѣніе—полусонное состояніе. Избранныя рыбою мѣста, называемыя „ятовью“, и замѣчаются казаками

для зимняго лова — „багренья“. Казаки уже съ начала заморозковъ слѣдятъ за рыбой: какаѣ именно рыба и гдѣ выбереть себѣ ятовъ. Какъ только затрещать морозы и окрѣпнеть ледъ, на Уралѣ открывается багренье, которое производится слѣдующимъ образомъ. Въ назначенный день всѣ казаки стекаются къ опредѣленному мѣсту на р. Уралѣ. Запасшись провизіей, они выѣзжаютъ на саняхъ, къ упряжи которыхъ прицѣплены багры, длиною отъ 1 до 5 сажень, съ большими желѣзными крючками на одномъ концѣ. На обоихъ берегахъ Урала стоитъ масса саней и тысячи народа. Раздѣлившись на артели, казаки стоятъ у самой рѣки. Повсюду соблюдается глубокая тишина, чтобы не испугать преждевременно рыбы. Орудіе багренья—у всѣхъ на рукахъ. Ровно въ 9 часовъ является самъ атаманъ уральскаго казачьяго войска. „Багречи“ ожидаютъ сигнала, который и подается выстрѣломъ изъ пушки. Всѣ казаки бросаются на ледъ, чтобы какъ можно скорѣе занять свои мѣста, пешнями начинаютъ рубить проруби, обыкновенно круглыя и небольшія, поларшина въ діаметрѣ, и въ нѣсколько минутъ изрѣсечиваютъ все пространство ятови. Каждый опускаетъ въ свою прорубь багоръ, почти до самаго дна, слегка двигая имъ сверху внизъ. Рыба разбуженная шумомъ, приходитъ въ движеніе, начинаетъ медленно расходиться и попадаетъ на багры, которыми ее не колютъ, а подцѣпляютъ. Почувствовавъ тяжесть на багрѣ, ее потихоньку вытягиваютъ, что очень легко, пока рыба еще въ водѣ, тѣмъ болѣе, что она зимою очень смирна.

Если попавшаяся рыба очень велика, то поймавшій ее зоветъ къ себѣ на помощь товарищей; тотчасъ кто-нибудь изъ той же артели подбѣгаетъ и, зацѣпивъ добычу подбагорникомъ, помогаетъ ее вытащить. Около нѣкоторыхъ счастливецъ лежатъ на льду феноменальныя бѣлуги и осетры въ нѣсколько пудовъ вѣсомъ.

Очевидно, что этотъ способъ лова возможенъ единственно потому, что рыба лежитъ на ятови, скопившись въ кучу, такъ-что ей нельзя не попасть на тотъ или другой багоръ, которыхъ иной годъ опускается на дно до 7,000 слишкомъ на пространствѣ 1 версты въ длину и нѣсколькихъ десятковъ сажень въ ширину. Многие багречи, недовольные ловомъ, скачутъ въ са-няхъ по берегу Урала внизъ, рассчитывая на то, что рыба, всполошенная шумомъ, спасается по теченію рѣки, и ищутъ счастья на новомъ мѣстѣ; но черты, назначенной для „разбагриванія“ на этотъ день, никто не нарушаетъ.

По мѣрѣ того, какъ рыба ловится, ее сносятъ въ баракъ, выстроенный на берегу; тамъ, въ назначенномъ для того отдѣленіи, рыбу сортируютъ, вынимаютъ изъ нея икру и тутъ же ее готовятъ. Дѣлается это такъ: вынутая изъ рыбы икра кладется на большое четырехугольное рѣшето, называемое „грохоткой“, съ такими скважинами, чтобы зерна икры могли проходить черезъ нихъ. Подъ грохоткой ставятъ липовую кадку, или глубокое корыто, въ которомъ налита холодная вода, насыщенная солью—„тузлукъ“. Икру, положенную въ грохотку, протираютъ; потомъ мѣшалками—узкими деревянными лопаточками, мѣшаютъ ее въ тузлукѣ, а когда она достаточно просолится, накладываютъ ее въ рогожные кули—„пещерки“, и кладутъ подъ прессъ до тѣхъ поръ, пока изъ нея не вытечетъ вода. Тогда перекладываютъ ее въ бочки; это и есть такъ называемая паюсная икра, приготовляемая изъ се-врюжьей.

Съ давнихъ временъ Уральское войско доставляетъ икру и рыбу перваго багрения къ Высочайшему двору въ Петербургъ. При императорѣ Николаѣ Павловичѣ „презентъ“ привозился всегда ко дню его ангела, 6-го декабря.

Весь уловъ крупной красной рыбы и полученная отъ нея икра упаковывались въ повозки и везлись на лошадяхъ въ

Петербургъ. Теперь же рыбу везутъ до ближайшей станціи Самарско - Оренбургской желѣзной дороги, верстъ 200 отъ Уральска, и тутъ перегружаютъ въ отдѣльный вагонъ. Президентъ сопровождается всегда депутаціей отъ уральскаго казачьяго войска. Уральскіе казаки такъ дорожатъ своею привилегіею — поставить первую рыбу къ Монаршему столу — что оставшуюся мелкую рыбу отъ „презентнаго багренья“ распродаютъ не ранѣе того времени, когда презентъ ихъ уже представленъ ко двору.

Послѣ „царскаго багренья“ бываетъ большое и малое багренье, уловъ отъ которыхъ идетъ въ пользу казаковъ. Когда казаки ловятъ рыбу, то по пятамъ ихъ слѣдуютъ скупщики, которые и отправляютъ рыбу въ городъ Царицынъ. Такимъ образомъ Царицынъ служитъ главнымъ рыбнымъ рынкомъ, откуда этотъ товаръ расходится по всей Россіи. О размѣрахъ уральской рыбопромышленности можно судить уже потому, что одного судака свозится туда до 45.000.000 штукъ въ годъ.

Въ сѣверной части Каспійскаго моря рыболовство можно считать неисчерпаемымъ; здѣсь работаетъ до 100.000 сѣтей, по меньшей мѣрѣ съ 15.000.000 крючковъ, тысячи рыболовныхъ лодокъ и свыше 50.000 человекъ рыбаковъ. Большіе невода непрерывно работаютъ на Уралѣ, Волгѣ и ея дельтѣ, и бываетъ перѣдко, что однимъ разомъ вытаскиваютъ до 40.000 лещей, 150.000 воблы и 200.000 бѣшенки. По свидѣтельству „Астраханскаго листка“, съ 1880 г. рыбный промыселъ достигалъ 17.978.000 пуд. Въ томъ числѣ однѣхъ сельдей было поймано 7.000.000 пуд. Въ сельдяномъ промыслѣ существуетъ обычай класть сельди для просолки въ особые лари, приспособленные на 60.000 штукъ сельдей въ каждомъ. Любопытно, что вѣсь сельдей, по наблюденіямъ рыбопромышленниковъ, ежегодно подвергается колебаніямъ. Такъ, въ одинъ годъ 1000

штукъ сельдей въсѣять 18—20 пудовъ, а въ другой отъ 25 до 30 пудовъ.

Кромѣ десятковъ тысячъ людей, участвующихъ непосредственно въ рыболовствѣ на Волгѣ, Уралѣ и Каспійскомъ морѣ, много народа заинтересовано этимъ дѣломъ и по другимъ его отраслямъ, особенно же по развозкѣ и распродажѣ рыбнаго товара. Напримѣръ, крестьяне и мордва Самарской губерніи занимаются между прочимъ и перевозкою рыбы съ Урала къ Волгѣ. Глубокой осенью чистопольскіе и самарскіе купцы пріѣзжаютъ въ Бугульминскій уѣздъ для словеснаго договора съ крестьянами о покупкѣ въ городѣ Уральскѣ соленой рыбы и доставкѣ въ разные торговые пункты. Отправляясь въ путь, мордвинъ кладетъ въ сани мѣшокъ овса и вязанку сѣна для лошади, а для себя — мѣшокъ съ двумя-тремя караваями хлѣба и фунтомъ соли. Закупивъ соленой рыбы, преимущественно сазана и судака, до 22 пудовъ на каждый возъ, ѣдутъ съ рыбою туда, куда укажетъ купецъ.

Столичные рыботорговцы сами закупаютъ рыбу въ Царицынѣ. Провозъ до Петербурга обходится около 1 руб. съ пуда.

Кромѣ астраханской соленой рыбы, сльвущей въ торговлѣ подъ именемъ „коренной“, въ Петербургъ приходитъ большое количество живой рыбы, которая сохраняется въ живорыбныхъ садкахъ.

На Невѣ сосредоточивается до 30 садковъ, куда стекается рыба изъ озеръ Ладожскаго, Онежскаго, Чудскаго, Ильменя, а также съ береговъ Волги и Сѣверной Двины. Живорыбный садокъ представляетъ собою простую баржу, съ прорѣзями по срединѣ и рѣшетчатыми стѣнками и дномъ для безпрепятственнаго протока рѣчной воды: тутъ и сохраняется рыба, помѣщаясь въ разныхъ отдѣленіяхъ по сортамъ. Кромѣ того, вокругъ садка имѣются еще такъ называемые живорыбные лари, тоже переполненные рыбою. Обыкновенно осенью садки за-

пасаются рыбою на зиму. Въ августѣ мѣсяцѣ приходитъ въ Петербургъ волжская стерлядь.

Всего доставляется въ столицу до 25.000 стерлядей; изъ нихъ 10.000 штукъ—изъ Сѣверной Двины, остальные—изъ Астрахани. Волжская стерлядь плыветъ водою до Рыбинска въ особо приспособленныхъ баржахъ, называемыхъ „водови-ками“. Въ Рыбинскѣ она перегружается на желѣзнодорожную линію: на открытыхъ платформахъ устроены огромныя водовмѣстилища, въ которыя и пересаживаютъ стерлядей. Во время пути отъ Рыбинска до Петербурга вода перемѣняется 3 раза въ сутки. Отъ Астрахани до Рыбинска стерлядь идетъ въ продолженіи одного мѣсяца. Волжская стерлядь рѣдко вѣситъ болѣе 10 фунтовъ; самую крупную считается двинская стерлядь, которая ловится по всей Сѣверной Двинѣ, а также и ея притокамъ—Сухонѣ и Вычегдѣ; она достигаетъ до 15 фунтовъ. Крестьяне Архангельской и Вологодской губ. ловятъ ее „переметами“ и сбываютъ кулакамъ на вѣсъ, рублей по 25 за пудъ.

Довѣренные отъ живорыбныхъ садковъ отправляются изъ Петербурга на мѣста лова стерлядей и нерѣдко скупаютъ ее еще до начала лова. Покупка производится обыкновенно „на вершки“, т. е. съ рыбаками договариваются, что, напри-мѣръ, шестивершковая стерлядь пойдетъ по такой-то цѣнѣ, двѣнадцати вершковая—по другой и т. п. При этомъ счетъ вершковъ производится отъ глаза и до „махала“, т. е. до хвоста. Когда волжская или двинская стерлядь прибудетъ въ Петербургъ, ее выгружаютъ въ живорыбные садки; нѣкоторые изъ этихъ послѣднихъ вмѣщаютъ въ себѣ до 10.000 стерлядей, не считая прочей рыбы.

Интересно, что въ невской водѣ стерлядь высиживается, какъ говорятъ рыбаки, т. е. уменьшается въ вѣсъ; эта поте-

ря бываетъ довольно значительна, именно около 2 фунтовъ на пудъ.

Въ Петербургѣ цѣны на стерлядей подвержены значительнымъ колебаніямъ. Подаваемая въ ресторанахъ такъ называемая „порціонная стерлядь“, вѣсомъ менѣе фунта, продается отъ 1½—до 2 руб. за штуку. Десятифунтовая стерлядь цѣнится отъ 50—75 рублей. Двинская стерлядь въ 15 фунтовъ считается рѣдкостью и продается „на охотника“ по 100 рублей за штуку—для какого-нибудь лукуловскаго пира. Чтобы судить, во что можетъ обойтись стерляжья уха, небезъинтересно упомянуть о слѣдующемъ фактѣ. Въ декабрѣ мѣсяцѣ 1886 г., по требованію нѣмецкаго банкира Блейхредера, отправлено изъ Петербурга въ Берлинъ 6 штукъ стерлядей, по 15 фунтовъ каждая, и за нихъ заплачено по 100 руб. за штуку, не считая при этомъ издержекъ, сопряженныхъ съ доставкою стерлядей въ Берлинъ. Стерляди были доставлены въ особо приспособленномъ садкѣ. Во время дороги, вода перемѣнялась до 6 разъ въ сутки. Взято было 4 стерляди лишннихъ, которыя предназначались для замѣны, въ случаѣ если бы какая нибудь изъ стерлядей заснула во время пути. Однако всѣ 10 стерлядей доѣхали благополучно, и лишнія 4 штуки были тоже проданы за 250 рублей. Замѣтимъ кстати, что этотъ транспортъ стерлядей предназначался въ подарокъ для императора Вильгельма и Бисмарка.

Въ Петербургѣ главные потребители стерлядей—модные рестораны, напримѣръ Палкинъ, Малый Ярославецъ и друг. Содержатели этихъ ресторановъ откупаютъ на живорыбныхъ садкахъ тысячи двѣ-три стерлядей и оставляютъ ихъ на сохраненіе въ садкѣ, въ водовикахъ. Во избѣжаніе недоразумѣній, водовики запираются на замокъ, а ключи хранятся у хозяина ресторана.

Кромѣ стерлядей, какъ предмета роскоши, главнымъ пред-

метомъ торговли живорыбныхъ садковъ считается сигъ, щука, судакъ, форель и ершъ. Большая часть этой рыбы идетъ изъ Ладожскаго озера.

Каждая рыба Ладожскаго озера имѣетъ свое время для лова, и нѣкоторыя изъ нихъ никогда не покидаютъ излюбленныхъ ими водъ. Лучшій ловъ рыбы весною и осенью.

Рыбный промыселъ производится снарядами, унаслѣдованными отъ сѣдой древности, такъ какъ рыбаки вообще не допускаютъ въ нихъ никакихъ улучшеній или измѣненій. Снаряды эти слѣдующіе. Неводъ — въ ходу по побережью Шлиссельбургской бухты, гдѣ ловятъ сиговъ, окуней и плотву. На Коневцѣ и Валаамѣ употребляютъ неводъ до 1 версты длиною, такъ что его вытаскиваютъ изъ воды воротомъ, при помощи лошадей. Мережи употребляются въ южной части озера и ставятся на глубинѣ 6 сажени. Они дѣлаются весьма большихъ размѣровъ: первоначальный, входный для рыбы полу-кругъ — размѣромъ въ діаметрѣ почти 3 сажени; нити до-черна прокопчены дымомъ. Въ этотъ снарядъ идетъ всякая рыба, даже осетръ въ 7 пудовъ вѣсомъ. Мережами буквально усѣяна вся Шлиссельбургская бухта. Переметы — любимый снарядъ по всему Ладожскому озеру; имъ ловятъ сиговъ, судаковъ и палю. Переметы — веревки, узинанныя, черезъ аршинъ или болѣе, крючьями, на которые нацѣпляется нажива, черви или мелкая рыба. Такой снарядъ бываетъ разной длины и опускается на дно, а для обозначенія мѣста, гдѣ онъ положенъ, на водѣ плаваютъ поплавокъ. На открытомъ озерѣ переметы опускаются иногда на глубину 100 сажени, а въ длину до 3 верстъ. Подобнымъ снарядомъ ловить рыбу очень легко: надо только въ тихую погоду опустить переметы, а на другой день пересмотрѣть и снять попавшуюся рыбу, вновь посадить наживку и снова опустить на дно. Переметы нельзя долго держать въ водѣ: попавшаяся рыба можетъ истомиться, или случается, что тюлень,

напавъ на слѣдъ перемета, уничтожаетъ попавшуюся въ немъ рыбу и по инстинкту дѣлаетъ это весьма хитро: съѣвъ рыбу, онъ на крючьяхъ оставляетъ рыбаку однѣ головы, но впрочемъ иногда и самъ попадаетъ на крючекъ.

Почти вся рыба, живая и сонная, пойманная на Ладожскомъ озерѣ, отправляется въ Петербургъ; перевозка производится на „соймахъ“, озеромъ. Всего насчитывается до 500 соймъ; изъ нихъ каждая во время навигаціи успѣетъ сдѣлать до 6 рейсовъ; слѣдовательно, ежегодно до 3.000 соймъ съ рыбою побываетъ въ Петербургѣ. Сойма вмѣщаетъ въ себѣ товара отъ 50 до 500 рублей, что составить общаго привоза до 1.000.000 рублей. Вся рыба изъ Ладожскаго озера и Ильменя, придя въ Петербургъ, поступаетъ въ руки одного комисіонера, въ живорыбный садокъ котораго собираются рыбные торговцы со всего Петербурга. За комисію взимается съ рыбаковъ, или прасоловъ, отъ 5 до 10 проц. Въ счетъ будущаго лова рыбаки имѣютъ обыкновеніе забирать у комисіонера пеньку, пряжу для сѣтей и даже деньги.

На финскихъ отмеляхъ и въ рѣкѣ Невѣ ловится корюшка, ряпушка и минога. При устьѣ Невы, на взморьѣ, тамъ и сямъ разбросаны рыбачьи тони; во время хода рыбы, за каждую тонию вытаскиваютъ до 50 пудовъ корюшки и ряпушки. Лѣтомъ, во время рыбнаго сезона, петербургскіе разнощики торгуютъ съ лотка корюшкою и ряпушкою. Для закупки рыбы, разнощики стекаются на рыбную биржу у Семеновскаго моста, рано утромъ, часа въ 4; только что привезенная рыба разбирается вся на расхватъ. Обыкновенно корюшка и ряпушка продается отъ 3 до 8 копѣекъ за десятокъ.

Для ловли миноги употребляются такъ называемые бураки или морды, которые привязываютъ къ шесту штукъ по 20 и опускаютъ на дно рѣки. Такъ какъ рыба идетъ изъ моря, то и отверстія бураковъ обращены въ ту сторону. Для спуска ры-

боловныхъ снастей на дно, прорубаютъ проруби. Бураки опускаются на ночь, а по утрамъ, при помощи бичевы, ихъ вытаскиваютъ изъ воды. Количество всѣхъ бураковъ, разставленныхъ въ устьяхъ Невы, простирается иногда до 100.000 штукъ, такъ что въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, на примѣръ, въ районѣ Выборгской стороны, ледъ бываетъ весь изрѣшеченъ прорубями рыбаковъ.

Изловленная минога поступаетъ въ руки „миножниковъ“. Живыя миноги погружаются въ слабый разсолъ, въ которомъ онѣ тотчасъ же засыпаютъ, потомъ ихъ вынимаютъ изъ разсола и кладутъ рядами на желѣзные рѣшетчатые жаровни, до 100 штукъ въ каждой. Жаровни ставятъ въ большую печку, въ которой съ одного бока пылаетъ огонь, а съ другого лежатъ раскаленные угли. Черезъ нѣсколько времени жаровни вынимаются и миноги маринуются, т. е. укладываются въ боченки и обливаются уксусомъ, свареннымъ вмѣстѣ съ перцемъ и лавровымъ листомъ.

Какъ только установится санный путь, крестьяне Новгородской и Псковской губерніи цѣлыми возами подвозятъ въ Петербургъ снѣтки. Въ полную противоположность стерлядямъ, снѣтки расходятся преимущественно среди бѣдныхъ обывателей столицы, особенно во время великаго поста. Эта маленькая рыбка, величиною отъ 2 до 3 дюймовъ питаетъ собою цѣлый промыселъ. Особенно славятся псковскіе и бѣлозерскіе снѣтки. На Псковскомъ озерѣ средоточіемъ снѣтковаго промысла служитъ Александровскій посадъ, на Талабскихъ островахъ, производящій ежегодно до 200.000 пудовъ снѣтковъ. Лѣтомъ рыбаки выѣзжаютъ на промыселъ ночью, на двухъ лодкахъ, по 7 человекъ въ каждой. Въ теченіе ночи невода забрасываются до 3 разъ и вытаскиваютъ рыбы рублей на 90. Зимой невода вывозятся на лошадяхъ. Послѣ молебна артель рыбаковъ отправляется въ озеро на саняхъ, нагруженныхъ неводами и

другими снастями. Во время пути болѣе опытные ловцы время отъ времени останавливаются на озерѣ, очищаютъ въ разныхъ мѣстахъ ледяную поверхность отъ снѣга и, ложась на ледъ, слѣдятъ за ходомъ снѣтковъ. Если зоркій глазъ рыбака замѣтитъ мѣсто, гдѣ количество снѣтковъ значительно, то оно тотчасъ же назначается для тяги неводомъ. Рыбаки въ своихъ одеждахъ представляютъ своеобразный видъ. На шубу, чтобы она не измокла, надѣваютъ простой кафтанъ и затѣмъ большой передникъ изъ бычачьей кожи. На верх-немъ концѣ передника имѣется прорѣзъ, сквозь который просовывается голова. На ноги надѣваютъ длинные сапоги, а на голову—мѣховую шапку, большія уши которой торчатъ какъ рога. Зимніе снѣтки идутъ въ продажу мерзлыми. Сушка снѣтковъ производится скупщиками. Сушатъ ихъ въ большихъ печахъ и притомъ въ различномъ жарѣ, смотря по тому—имѣютъ ли въ виду близкій или дальній сбытъ. Обыкновенно сушка производится слѣдующимъ образомъ. Угли въ печи разгребаются, середина посыпается пескомъ или солью, и затѣмъ, аккуратно, рядами, кладутся снѣтки, слоемъ не болѣе какъ въ два пальца толщины, послѣ чего сверху ихъ опять посыпаютъ солью.

Главная задача мастера заключается въ томъ, чтобы не пересушить и не досушить рыбы. Хорошій мастеръ получаетъ по 8 копѣекъ за каждую посадку и дѣлаетъ въ день до 40 посадокъ. Въ каждую посадку идетъ обыкновенно три четверти снѣтковъ и 12 фунтовъ соли, а изъ печи получается, смотря по высушкѣ, отъ $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ пудовъ. Изъ печей снѣтки ссыпаются въ амбары, потомъ укупориваются въ корзины и поступаютъ въ продажу, преимущественно въ Петербургъ.

Семга доставляется исключительно изъ Архангельской губерніи. Съ наступленіемъ весны, эта рыба идетъ изъ океана для метанія икры въ устья Сѣв. Двины, Мезени, Печоры и друг. Семга ловится сѣтями, которыя имѣютъ 150—200 сажень

длины и 2—3 сажени ширины. Сѣть стѣною спускается въ воду и удерживается на водѣ поплавками; середина ея обозначается большимъ треугольнымъ поплавкомъ. Длина сѣти опредѣляется числомъ переметовъ, каждый переметь плетется въ 10 сажень. Семгу ловятъ по ночамъ, начиная съ іюля и вплоть до ледохода. Въ Поноѣ, на Терскомъ берегу, ловъ семги производится такъ называемыми заборами, притомъ на правахъ общинной собственности. Съ Петрова дни въ рѣкѣ Поноѣ общими силами и средствами устраиваютъ съ одного берега на другой рѣшетчатый заборъ, и такимъ образомъ скопившуюся рыбу ловятъ цѣлой деревней заразъ. Лучшею семгою считается печорская. Архангельскіе рыбопромышленники скупаютъ семгу у туземныхъ рыбаковъ, группируютъ партіи до 20.000 пудовъ и сами везутъ ихъ въ Петербургъ. Лишь только установится санный путь, изъ Архангельска тянутся безконечные обозы съ рыбою. Нерѣдко въ обозѣ насчитывается отъ 50 до 100 воевъ, растянувшихся на цѣлую версту. За провозъ взимается 1р. 50 к. съ пуда. Изъ Архангельска обозы идутъ на Каргополь, Вытегру и Ладогу. Самый лучший сортъ семги на мѣстахъ сбыта продается отъ 4 до 10 руб. пудъ; въ столицѣ цѣна ей удваивается въ первыхъ же рукахъ, а въ магазинахъ ее продаютъ уже отъ 60 коп. до 1 рубля за фунтъ.

Ежегодно въ Петербургъ привозятъ до 50.000 пудовъ семги и 250.000 пудовъ трески. Треска ловится на Мурманскомъ берегу Сѣвернаго океана.

Уже въ апрѣлѣ мѣсяцѣ на Мурманѣ начинается шумная жизнь. Тысячи чаекъ положительно оглушаютъ своимъ крикомъ и находятъ себѣ пропитаніе въ прозрачныхъ водахъ океана. Для ловли трески на Мурманѣ стекаются лѣтомъ тысячи рыбопромышленниковъ; ловъ продолжается съ апрѣля по августъ мѣсяцъ. Для ловли рыбы рабочіе раздѣляются на артели, по 4 человекъ. На всемъ готовомъ рыбаки получаютъ за

свой трудъ $\frac{1}{3}$ улова, остальные же $\frac{2}{3}$ идутъ въ пользу хозяина. Подобное отношеніе между рабочимъ и рыбопромышленникомъ на Мурманѣ называютъ покрутомъ. На Мурманѣ существуетъ два способа лова, а именно: ярусный и ловъ на поддевъ. Первый изъ нихъ заключается въ томъ, что по дну моря протягиваютъ на нѣсколько верстъ бичеву съ почти двухъ-аршинными отроутками, черезъ сажень другъ отъ друга, къ концамъ которыхъ подвязаны крючки, наживленные мойвой.

При второмъ способѣ лова употребляется 50-саженная бичева (леса) съ пятифунтовымъ грузомъ на концѣ, къ которой подвязываютъ отроутокъ около сажени длины съ большимъ крючкомъ, имѣющимъ вмѣсто приманки-наживки припштыи трехвершковый кусокъ бѣлаго коленкора.

Какъ густо на днѣ океана должна стоять треска, можно судить по тому, что, опустивъ на дно лесу съ крючкомъ, рыбакъ, послѣ 8—10 подергиваній бичевы, сильнымъ взмахомъ руки обыкновенно тянетъ увѣсистую треску, поддѣтую крючкомъ изъ кишачей на днѣ массы — за бокъ, хвостъ, брюхо, или жабру. При такомъ примитивномъ способѣ, 3 человекъ, выѣхавъ на одной лодкѣ, налавливаютъ отъ 20 до 40 пудовъ трески въ 1 день. Средній уловъ на ярусъ можно приблизительно считать 40 пуд. въ одинъ выѣздъ. Въ горячее время улова каждая шняка успѣваетъ въ каждые три дня выйти въ море. Одна шняка, при 4 рабочихъ, зарабатываетъ въ лѣто до 2.000 рублей. Артель въ четыре человекъ вылавливаетъ за лѣто отъ 6.000 до 10.000 пудовъ трески.

Треску сушатъ весною, когда еще нѣтъ жаровъ и мухъ. Распластавъ рыбу и вытащивъ изъ нея хребтовую кость, развѣшиваютъ ее на жердяхъ для провѣтриванія. Для соленія наваливаютъ рыбу въ ямы, вырытыя въ землѣ. Рыба въ этихъ ямахъ прѣветъ все лѣто, а къ осени укладывается въ мореходныя суда и отправляется въ Архангельскъ, на Маргаритинскую ярмарку.

III.

Волжскіе, уральскіе, донскіе и обломорскіе рыбные товары, прийдя въ Петербургъ, сосредоточиваются на такъ называемомъ Мытномъ дворѣ, на Калашниковской пристани. Это рядъ рыбныхъ лавокъ, расположенныхъ въ видѣ четырехугольника: внутри находится огромный дворъ, гдѣ рыбный товаръ лежитъ подъ открытымъ небомъ. Сотни бочекъ, нагроможденныхъ другъ на друга правильными рядами, тянутся на протяженіи полуверсты: это астраханскія селедки, любимая рыба простаго народа. Въ другомъ мѣстѣ — судаки, а тутъ въ корзинахъ укупорена семга. На Мытный дворъ приходятъ торговцы изъ рыбныхъ лавокъ для оптовой закупки рыбы. По утрамъ здѣсь можно встрѣтить и архангельскихъ рыбопромышленниковъ. Прикащики раскупориваютъ бочки, боченки и корзины, и показываютъ товаръ лицомъ. На днѣ каждой бочки обозначены количество рыбы и фамилія коммерсанта. Ломовики вкатываютъ проданныя бочки на сани и увозятъ къ мѣсту назначенія. Вотъ провезли феноменальнаго осетра, растянувшагося вдоль саней; на хвостѣ у него сдѣлана надпись, означающая количество вѣса въ пудахъ. Въ одномъ мѣстѣ продаютъ олени шкуры, привезенныя сюда вмѣстѣ съ рыбой, въ другомъ — торгуютъ семгу. Одинъ рыбопромышленникъ, въ шубѣ и высокой бобровой шапкѣ, приказываетъ развязать корзину: блестя своею серебряною чешуею, нѣсколько штукъ семги, аршина въ 1¹/₂ длиной, лежали изогнувшись, распирая бока корзины.

— Ну, что? спрашиваетъ купецъ.

— Да, ничего, хороша! хладнокровно отвѣчаетъ покупатель.

— Да ты ее ткни или разрѣжь ножемъ: можетъ быть, съ душкомъ.

— Не надо, и безъ этого видно, что хороша! Ну, а какъ на счетъ цѣны?

— Лишняго не запрошу— двадцать рублей за пудъ! тихо произнесъ рыбопромышленникъ.

— Нѣтъ, дорогонько!

— Не дорого! Смотри, семга-то какая!

— Четырнадцать рубликовъ, чуть слышно заявилъ покупатель.

— Нѣтъ, нельзя!

— А ты подумай!

— Чего думать? Ужъ все заранѣе обдуманно!

Послѣ этого покупатель отошелъ въ сторону, но черезъ нѣсколько времени вернулся снова.

Въ Петербургѣ находится такъ называемый „сельдяной бунтъ“. Это — полуостровъ на взморѣ. Съ открытiемъ навигаціи, изъ-за границы ежегодно приходитъ въ Петербургъ нѣсколько пароходовъ, нагруженныхъ сельдами. Напримѣръ, въ 1884 г. изъ Норвегіи, Голландіи и Шотландіи въ Петербургъ было привезено 70.000.000 штукъ сельдей.

Сельди водятся въ Сѣверномъ океанѣ и главнымъ образомъ въ Нѣмецкомъ морѣ. Первые сельди показываются на Европейскихъ берегахъ весною, въ апрѣлѣ и маѣ мѣсяцахъ; въ июнѣ густыя массы ихъ, сопровождаемая хищными птицами и разными рыбами, являются у Шотландскихъ острововъ, производя безпокойное теченіе въ океанѣ. Иногда колонны движущихся сельдей на четверть часа погружаются на глубину океана и потомъ снова появляются на поверхности, что производитъ чрезвычайный эффектъ: чешуя ихъ при полномъ солнечномъ освѣщеніи играетъ разнообразными, красивыми цвѣтами. Ночью отъ серебристыхъ брюшковъ, которыя нерѣдко оборачиваются кверху, выдѣляется яркое освѣщеніе. У Шотландскихъ острововъ движущаяся масса сельдей повидимому

дѣлится на двѣ колонны, изъ которыхъ одна идетъ по восточному, а другая по западному берегу Великобританіи. Западная колонна, появившись около Гебридскихъ острововъ, направляется къ сѣвернымъ берегамъ Ирландіи, гдѣ она снова дѣлится: часть идетъ на западъ и теряется въ водахъ Атлантическаго океана, а другая половина поворачиваетъ въ Ирландское море.

Ловля сельдей сосредоточиваетъ около себя тысячи народу всѣхъ націй, по преимуществу Голландцевъ, поставляющихъ болѣе половины всѣхъ встрѣчающихся въ торговлѣ сельдей. Голландцы занимались этою ловлею уже въ половинѣ XII вѣка, а въ XVII столѣтіи она получила у нихъ такіе размѣры, что сдѣлалась главнѣйшею промышленною дѣятельностью страны. Въ настоящее время ловлею сельдей занимаются, кромѣ голландцевъ, англичане, шведы и норвежцы. Англія высылаетъ на этотъ промыселъ до 15.000 судовъ, возвращающихся ежегодно съ 500.000 бочекъ сельдей. Ловля сельдей голландцами производится на берегахъ Великобританіи около Горка.

Ранѣе Иванова дня не дозволяется голландскимъ рыбакамъ выбрасывать сѣти. Ловля производится съ помощью большихъ неводовъ, длиною до 1.500 футовъ, которые снизу отягчены камнями и держатся сверху пустыми бочками. Ширина отверстій въ сѣтяхъ опредѣлена закономъ: она не должна быть менѣе одного дюйма, чтобы доставить возможность свободнаго прохожденія молодымъ сельдямъ.

Послѣ заката солнца выбрасываются сѣти и вынимаются утромъ, нѣсколько часовъ спустя послѣ восхода солнца.

Впродолженіи дня занимаются на судахъ заготовленіемъ рыбы: надрѣзываютъ имъ горло, вынимаютъ жабры и внутренности и укладываютъ въ бочки, непременно со слоями крупной соли. Рыбаки обязуются клятвой соблюдать при соленіи сельдей надлежащую опрятность и установленныя правила, и не прода-

вать сельдей иначе, какъ продержавъ ихъ опредѣленное время въ соли.

Заграничныя сельди, прибывъ въ Петербургъ, всѣ сосредоточиваются на сельдяномъ буянѣ. Когда вы вступите на сельдяной буянъ, то ощущаете особую сельдяную атмосферу. Огромные амбары, ледникъ по американской системѣ, деревянные навѣсы, тянущіеся вдоль берега, и пристань, у которой разгружается какой-нибудь пароходъ—вотъ и вся незатѣйливая картина сельдянаго буяна; но она оживляется рабочими, которые съ утра до вечера катаютъ по гладкому засаленному деревянному полу бочки съ сельдями. Въ горячее время этимъ дѣломъ бываетъ занято отъ 100 до 150 человѣкъ. Мостовая вымощена досками, чтобы удобнѣе было катать бочки съ парохода прямо въ кладовыя. Вооружившись шестомъ съ желѣзнымъ наконечникомъ, рабочіе очень легко перекатываютъ бочки. На сельдяномъ буянѣ всѣ привозныя сельди сортируются на 3 сорта. Раздѣливаніе сельдей по ихъ качеству производится особыми присяжными браковщиками—два иностранца и двое русскихъ. Браковщики принимаютъ присягу въ томъ, что будутъ исполнять свою обязанность по совѣсти, нелицеприятно и безъ лихоимства. Сельди съ душкомъ на рынокъ не допускаются, а зарываются въ землю, поверхъ которой насыпаютъ известь. При раздѣливаніи сельдей по сортамъ, обращается вниманіе на цвѣтъ, жиръ, крѣпость солянаго раствора, запахъ и т. п. На каждой бочкѣ браковщикъ особымъ инструментомъ вырѣзываетъ № сорта и свою фамилію. Браковщики за работу получаютъ по штучно: съ каждой осмотрѣнной бочки по 6 копѣекъ. Изъ каждой бочки, при откупоркѣ, отливаютъ разсолъ, и оставшееся пустое пространство снова заполняютъ сельдями. Рабочіе занимающіеся этимъ дѣломъ, получаютъ по 7 копѣекъ съ бочки. „Купоры“, откупоривающіе бочки—6 копѣекъ съ бочки. За выгрузку—3 коп. съ бочки, пошлина—

22 коп. съ бочки и наконецъ городская дума за кладовыя и причалку въ берегу взимаетъ по 23 копѣйки съ бочки за норвежскія сельди и 29 коп. за шотландскія. Шотландскія сельди на рынкѣ, въ первой инстанціи, обходятся отъ 15 до 20 рублей за бочку; норвежскія — отъ 7 до 15 руб., такъ что одна селедка обходится 1—2 копѣйки. На сельдяномъ буянѣ въ розницу не торгуютъ, а нѣсколько оптовыхъ торговцевъ всю сельдяную торговлю держатъ въ своихъ рукахъ. Бабы-селедочницы получаютъ свой товаръ уже изъ третьихъ или четвертыхъ рукъ.

Кстати о торговкахъ селедками. Нѣкоторые изъ нихъ занимаются этимъ промысломъ десятки лѣтъ. Много ихъ живетъ на Сѣнномъ рынкѣ, гдѣ они нанимаютъ сообща квартиру, раздѣленную на „углы“. Торговка-селедочница — поставщикъ рыбнаго товара по преимуществу для бѣднаго населенія столицы, у котораго селедка и картофель не сходятъ со стола. Обыкновенно селедочница успѣваетъ продать въ день „на крикъ“ около 100 селедокъ, выручая съ каждой селедки по 1 копѣйкѣ прибыли.

На отмеляхъ Финскаго залива.

Рыбацкія тони на Невѣ и Финскомъ заливѣ. Чухвы - рыбаки и «Осташи» изъ Тверской губерніи.

Весною, при устьѣ Невы, на взморьѣ, закипаетъ своеобразная жизнь. На отмеляхъ тамъ и сямъ разбросаны рыбацкія тони. На отлогихъ берегахъ лежатъ, накренившись на бокъ, старыя баржи, отслужившія свой вѣкъ и поступающія теперь на дровяной дворъ. Рабочіе ломаютъ ихъ и тутъ же пилятъ на дрова. Въ устьѣ Невы то и дѣло шмыгаютъ утлыя лодченки, хозяева которыхъ, вооружившись багромъ, ловятъ дрова, доски, бревна и т. п. Кое-гдѣ надъ водою возвышаются небольшіе шалаши, сдѣланные изъ ели: изъ этихъ шалашей гаваньскіе охотники стрѣляютъ дичь. Подѣхавъ на лодкѣ къ шалашу, охотникъ прячется въ него и терпѣливо поджидаетъ утокъ, гагаръ и т. п., которыя, ничего не подозревая, подплываютъ близко къ засадѣ. Раздается выстрѣлъ—и черезъ нѣсколько времени, хлопая веслами по водѣ, выплываетъ изъ шалаша лодка, направляясь за добычей.

На взморьѣ насчитывается до 10 тоней. Рыбацкая тоня представляетъ избушку, воздвигнутую на отмели: во избѣжаніе наводненія, она высоко подымается на столбахъ надъ поверхностью воды. Нѣкоторыя тони устроены въ открытомъ морѣ, на водѣ; другія—на берегу.

Одинъ изъ крупныхъ петербургскихъ рыбаковъ имѣеть на взморѣ 3 тони, гдѣ въ горячее время работаетъ свыше 100 человѣкъ.

Рыба ловится мотнею, сажень 300 длины и 3 — 4 ширины, смотря по глубинѣ моря. Закинутая мотня опускается въ море стѣною, отъ поверхности воды вплоть до дна. Сверху мотни плаваютъ деревянные полавки, а снизу подвѣшены каменные грузила. Мотню съ обоихъ концовъ тянуть на берегъ при помощи ворота, который приводится въ движеніе поденщиками. Когда закинуть неводъ, поденщики медленно вертятъ воротъ, ходя по кругу, понуривъ головы. Съ утра до вечера раздаются въ тактъ мѣрные шаги поденщиковъ. Тутъ же на тонѣ живетъ и самъ хозяинъ-старикъ, изъ оставшей, т. е. изъ Осташковскаго уѣзда, Тверской губерніи.

Войдя на тоню, прежде всего замѣтите при входѣ — прибитую на столбѣ доску съ надписью: „Будьте счастливы, кромѣ осетра и стерлядей“.

— Для чего эта надпись?

— По обычаю это объявленіе вывѣшивается на каждой тонѣ, во избѣжаніе спора. Господа приѣзжаютъ къ намъ закидывать тони.

Вся мелкая рыба идетъ закидывающему тоню, кромѣ осетра и стерлядей, которые остаются владѣльцу тоней.

— Что стоитъ закинуть тоню?

— Разно бываетъ: когда рыба идетъ — рублей восемь-десять, подъ вечеръ — рублей пять, а вотъ теперъ за рубликъ закинемъ!

— Какъ рыба идетъ?

— Плохо! Вотъ ужъ черемуха цвѣтетъ, а рыбы все нѣтъ!

Время хода корюшки и ряпушки изъ моря въ Неву обыкновенно совпадаетъ съ цвѣтеніемъ черемухи. Невскіе рыбаки издавна замѣтили эту примѣту.

— Богъ дастъ, поидеть! Вѣдь ни одной весны не бывало еще, чтобы корюшка не заходила въ Неву!

Во время рыбнаго сезона каждая тона вытаскиваетъ отъ 20 до 40 корзинокъ корюшки и ряпушки, вѣсомъ отъ 50 до 100 пудовъ.

— Какимъ образомъ вытаскиваете такую добычу изъ воды? Вѣдь неводъ порвется!

— Сперва рыбу вычерпываемъ изъ сѣтей сачками, а потомъ сѣти вытаскиваемъ на берегъ.

Рыбаки нанимаются на лѣто на хозяйскихъ харчахъ. Спать на тонѣ, въ избушкѣ. Столь рыбный. Чиншики сѣтей получаютъ наибольшее вознагражденіе. По словамъ рыбаковъ, чинить старый неводъ труднѣе, чѣмъ вязать новый.

Въ девять часовъ вечера ловъ рыбы прекращается.

Съ вечера изъ Чекушъ выплываютъ на взморье десятка два, три лодокъ: это мережники ѣдутъ на почевку. Днемъ они спятъ, а по ночамъ ловятъ рыбу. Каждый мережникъ — самъ слуга и хозяинъ, и что наловить, тѣмъ и живетъ.

Всѣ воды на Невѣ, начиная отъ Охты и до взморья, до маяка, взяты однимъ рыбакомъ на аренду. И всякій другой рыбакъ, желающій ловить рыбу въ районѣ этого участка, платитъ откупщику по 25 рублей съ лодки. Обыкновенно на каждую лодку приходится до 100 мережъ. Если говорить, что у этого рыбака одна лодка, это значитъ, что у него около 100 мережъ. Мережи готовятъ въ деревнѣ Рыбацкой, или привозятся изъ Тверской губерніи. Цѣна мережъ — 2 рубля. Мережи опускаютъ на дно рѣки отверстіемъ по теченію и вынимаютъ при помощи якоря. Первый входной кругъ мережи — отъ 1 до 2 сажень въ діаметрѣ, остальные все меньше и меньше. Войдя въ отверстіе мережи, рыба идетъ дальше и черезъ горло попадаетъ въ такъ называемую душку, гдѣ и остается, пока ее не вытащатъ изъ воды. Мережи опускаются съ вечера,

и вынимаются изъ воды рано утромъ, часа въ четыре. Въ каждую мережу, смотря по ходу рыбы, попадаетъ отъ 1 до 20 рыбинъ и болѣе.

Въ районѣ Выборгской стороны и Петропавловской крепости ежедневно по вечерамъ сплываютъ лодки: это рыбаки опускаютъ на ночь мережи. Днемъ мережи просыхаютъ на берегу, ихъ чинятъ и чистятъ метелкой отъ приставшей рѣчной тины. Чтобы судить о количествѣ мережъ, опускаемыхъ въ Неву, замѣтимъ, что напримѣръ на правомъ берегу все пространство отъ Александровскаго моста и до Большой Невки бываетъ занято мережами, которыхъ тутъ насчитывается до 3000 на какой-нибудь $\frac{1}{4}$ версты.

Кромѣ мережъ рыба ловится еще такъ называемымъ заколомъ, которыхъ на Невѣ нѣсколько: напримѣръ, противъ Клиническаго госпиталя — на Выборгской сторонѣ, около часовни Спасителя — на Петербургской сторонѣ, на Охтѣ и т. д.

Заколъ устраивается слѣдующимъ образомъ: поперегъ Невы въ водѣ ставятся два забора, сажень по 20 каждый; оба забора сходятся одинъ съ другимъ подъ угломъ, въ вершинѣ этого угла оставлено отверстие, въ видѣ воротъ, для прохода рыбы. Заколъ сдѣланъ изъ тонкихъ жердей и переплетенъ ивовыми прутьями, такъ чтобы рыба не могла проскользнуть черезъ него.

Встрѣтивъ на своемъ пути „заколъ“, рыба плыветъ дальше — къ воротамъ закола и вступаетъ въ большое водовмѣстилище, на подобіе ящика, огороженнаго тоже со всѣхъ сторонъ ивнякомъ.

Самый процессъ лова происходитъ такъ: во время хода рыбы надъ воротами закола лежитъ одинъ изъ рыбаковъ и внимательно смотритъ въ воду, нейдетъ-ли рыба.

Корюшка и ряпушка ходятъ массами, стадами. Едва только

рыбакъ завидитъ въ водѣ ходъ рыбы, какъ даетъ товарищамъ знакъ, чтобы они не пугали рыбы.

Спустя нѣсколько времени, когда рыби набралось достаточно въ водовмѣстилищѣ, рыбакъ кричитъ: „пайна!“ Подымается суматоха. Рыбаки опускаютъ сѣти, чтобы запереть ворота, сѣти стѣною опускаются отъ поверхности воды и до самаго дна. Такимъ образомъ рыба поймана, остается ее только вытащить. Для этого ее пугаютъ, хлопаютъ по водѣ „торбушкой“, насаженной на шесть, и снова гонятъ ее назадъ къ воротамъ, прямо на разставленные сѣти. Испуганная рыба массаами напираетъ на неводъ, точно въ мѣшокъ, и затѣмъ ее вытаскиваютъ изъ воды, развязываютъ отверстіе сѣтей и вываливаютъ рыбу въ корзины. Только-что пойманная ряпушка „бьется“ въ корзинахъ, напоминая собою падающія капли дождя на поверхности рѣки, затѣмъ мало-по-малу утихаетъ и наконецъ совсѣмъ засыпаетъ. Закольная ряпушка продается на глазъ, по 1 $\frac{1}{2}$ копѣйки за „половникъ“.

Мѣста на Невѣ для постановки закола отдаются городской думой съ торговъ, на которые и стекаются невскіе рыбаки.

— Ну, ребята, заколъ снялъ! извѣщаетъ хозяинъ-рыбакъ своихъ рабочихъ, которые чинили сѣти.

— Поздравляемъ, Иванъ Дмитричъ! снявъ шапки, кланяются въ поясъ рабочіе.

— Дай Богъ счастье!

— А Ванька-то „на сухую“ хотѣлъ съ меня содрать 25 рублей! Да, спасибо, Григорій не даль: коли хочешь торговаться, милости просимъ, а то нечего подвохи-то подпущать!

— И какъ ему не стыдно! Большой рыбакъ и съ нашего брата „отступнаго“ просить!

— Глаза-то завидуши, а руки загребуши! я, было, хотѣлъ ему сунуть. Думаю, силень, бестія, захочетъ сбить—собьетъ:

намъ съ нимъ не подь силу тягаться! Да Гриша остановиль. Такъ ни съ чѣмъ и отъѣхаль!

Кромѣ сѣтей и мережь рыбу ловять еще переметами. На переметы попадаетъ крупная рыба: щука, сиви и т. п. А ершей со взморья, съ „лисьяго носа“, доставляють прямо съ крючками, во избѣжаніе того чтобы не испортить рыбы, вынимая крючки.

Рано утромъ на тони и на заколы приходятъ разносчики и бабы-торговки для закупки рыбы. Но нигдѣ не бываетъ такого стеченія разносчиковъ, какъ на рыбной биржѣ, у Семеновскаго моста, куда привозять рыбу изъ Ладожскаго озера.

— Почему сиви-то?

— А тебѣ какого, долгомѣрнаго или средняго?

— Все равно, какіе есть!

— Вотъ шестивершковыя!

Мѣра сивовъ на верхки считается отъ пера у головы и до пера у хвоста, на спинѣ.

— Много ли просишь?

— По четвертаку на кругъ!

— Язи хорошіе, леци!

— Эй, Никифоръ, почему „карпа“ -то продаешь?

— Перестань судачить-то!

— А судаки есть?

Болѣе опытные разносчики, что называется доки по рыбной части, торгуются съ рыбаками и устанавливаютъ цѣну, а потомъ по этой цѣнѣ покупають уже и всѣ остальные разносчики.

Вообще говоря, относительно снабженія живой рыбой, — Петербургъ находится въ весьма благопріятныхъ условіяхъ: окруженная множествомъ озеръ, наша столица получаетъ обильную дань изъ Ладожскаго озера, Чудскаго, Ильменя и т. д.

По сѣверному берегу Финскаго залива рыболовствомъ зани-

маются чухны; каждый рыбакъ имѣеть право закидывать неводъ, гдѣ захочеть.

Въ окрестностяхъ Бѣлоострова, по Финляндской желѣзной дорогѣ, убогія рыбацкія хижины разбросаны почти на самомъ берегу моря; берега залива чрезвычайно отлоги и песчаны: перѣдко надо пройти съ полверсты по водѣ, чтобы можно было выкупаться. Рыбаки живутъ въ разбродъ и каждый ловить для себя. Попадаются даже рыбацкія землянки, обнесенныя невысокою изгородью, на которой просушиваются сѣти. Возлѣ одной изъ подобныхъ землянокъ сидѣлъ на самодѣльномъ стулѣ чухонецъ-старикъ въ очкахъ; онъ вязалъ новую сѣть.

— Здорово, старина!

Старикъ снялъ очки и отвѣтилъ на привѣтствіе ломанымъ русскимъ языкомъ.

— Давно занимаешься рыболовствомъ?

— Давно, давно-о! съ усмѣшкою отвѣтилъ старикъ, пронося послѣдній слогъ протяжно, нараспѣвъ, чтобы показать, что онъ ужъ очень давно занимается рыболовствомъ.

— Сколько лѣтъ?

— Сорокъ лѣтъ!...

Въ это время изъ землянки вышла жена рыбака, пожилая женщина.

— Здравствуй, баринъ!

— Что на зиму отсюда въ деревню переселяетесь?

— Нѣтъ! Зиму и лѣто здѣсь живемъ! Здѣсь и состарились...

Да и привыкли къ этому шуму!

Изъ-за сосноваго лѣса доносился шумъ морскихъ волнъ. Для непривычнаго уха казалось, что гдѣ-то, въ окрестности, находится большой водопадъ, откуда и доносятся его величавые звуки.

— Слышь, какъ шумить!...

— И лѣсъ шумить, и море шумить!

-- А вонъ наша лодка!

Въ прогалинѣ сосняка виднѣлось море. Волны бѣжали одна за другою, широко разбрасывая позади себя бѣлоснѣжныя гривы, которые издали походили на плавающія льдины во время ледохода.

— Чѣмъ ловите рыбу?

— Сѣтями! Вотъ посмотрите!

На особыхъ подстановкахъ правильными рядами развѣшены около землянки рыбацкія сѣти, 50 сажень длины и 2 фута ширины, сотканныя изъ тончайшихъ бѣлыхъ нитокъ, на подобіе паутины. Хозяйка поясняла, что эти нитки рѣдкой тонины, „номеръ 130-й“, и стоятъ по четыре рубли за фунтъ. Зато одного фунта хватить на цѣлую сѣть.

— Зачѣмъ такая тонкая нить?

— Такую нить корюшка не примѣчаетъ и лѣзетъ прямо на сѣть... Попадаетъ тысяча, двѣ и три тысячи въ сѣть! А чуть нитка толще,—назадъ идетъ!

— Во сколько дней можно связать такую сѣть?

— Вотъ она въ ширину всего то 25 ячеекъ, а просидишь двѣ недѣли...

Для вязанія сѣти употребляется особая игла и пластинка, сдѣланная изъ кости. Ширина ячеекъ—одинъ дюймъ.

— Много ли сѣтей у каждаго рыбака?

— Разно бываетъ: у кого—пять, у кого—десять, и больше!

— Давно бывали въ Петербургѣ?

— И не запомню когда...

— Куда же рыбу сбываете?

— Прасолы скупаютъ и отвозятъ туда... При этомъ старикъ махнулъ рукою по направленію къ Петербургу.

Другая картина—около Сестрорѣцка. Полдень. Невыносимая жара. На берегу моря лежитъ „сойма“, перевернутая вверхъ дномъ. Около нея развѣшено нѣсколько неводовъ, у

берега привязаны рыбацкія лодки. Кругомъ—ни души. Что за диво? Неужели рыбаки оставили безъ всякаго присмотра свои снасти и лодки? Начинаете приглядываться, нѣтъ ли кого-нибудь. Наконецъ замѣчаете, что съ одного боку сойма нѣсколько приподнята и тутъ подложены два толстыхъ обрубка дерева, такъ-что свободно можно пролѣзть во внутрь соймы. Высовываются чьи-то ноги... Нагибаетесь ниже и видите цѣлую артель чухонъ-рыбаковъ, укрывшихся отъ жары подъ опрокинутую „сойму“. Одни изъ нихъ отдыхаютъ, другіе готовятъ снасти, третьи—вяжутъ сѣти. Одна чухонка „наживляетъ“ переметь длиною въ 500 сажень. Съ правой стороны возлѣ нея на землѣ стоитъ корзина съ червями, на колѣняхъ—деревянная доска. По мѣрѣ насаживанія червей на крючки, переметь укладывается на доску колѣнями—въ аршинъ длиною, чтобы крючья съ червями не перепутались между собою, каждое „колѣно“ посыпается пескомъ.

— Черви на крючьяхъ не спокойно сидятъ, ползаютъ, весь переметь могутъ перепутать; вотъ мы ихъ и пересыпаемъ пескомъ: пусть ползаютъ!

— Во сколько времени „наживляете“ переметь?

— Въ сутки два перемета!

Мальчишка-чухонецъ ежедневно ходитъ въ поле, копать червей.

Около „соймы“ лежитъ груда обломковъ гнилаго дерева, которые отъ сухости ломаются, какъ древесный уголь.

— Это зачѣмъ?

— Гнилушки! Для рыбака—необходимая вещь! Муку приготовляемъ и сажаемъ въ нее червей! А то неудобно насаживать на крючья! Сырые, влажные черви выскальзываютъ изъ рукъ!

Дѣйствительно, подобная мѣра весьма практична, ибо гнилое сухое дерево чрезвычайно гигроскопично.

Во избѣжаніе порчи, переметь смолятъ; крючья подвязываютъ лесомъ изъ конскаго волоса, на разстояніи каждой сажени — по крючку, такъ что на всемъ переметѣ — 500 крючковъ. Чтобы знать, въ какомъ мѣстѣ моря опущенъ переметь, къ каждому его концу подвязываютъ по „кубасу“. Представьте себѣ деревянный шаръ, въ полъ-аршина въ діаметрѣ, черезъ который продѣтъ длинный шестъ, такъ что шаръ приходится посрединѣ этого шеста. На верхнемъ концѣ шеста развѣвается флагъ, а къ нижнему концу привязана веревка отъ перемета. Это и есть кубасъ. Брошенный въ море, онъ будетъ плавать, причемъ флагъ никогда не погрузится въ воду, такъ какъ кубасъ имѣетъ устойчивое равновѣсіе.

Невода закидываютъ въ открытомъ морѣ и когда съ двухъ концовъ вытягиваютъ неводъ, посрединѣ противъ невода снуетъ лодка, откуда рыбу пугаютъ „торбушками“, чтобы она шла назадъ въ неводъ.

Въ окрестностяхъ Петербурга, по русскимъ и чухонскимъ деревнямъ, развѣзжаютъ торговцы съ рыбнымъ товаромъ. На телѣгѣ сидитъ чухонецъ-прасоль, впереди стоитъ огромная бадка съ соленой салакой. Проѣзжая по деревнѣ, чухонецъ на всю улицу выкрикиваетъ:

— Салака! Салака!

Соленая салака продается по 15 копѣекъ за сотню.

Берега Финскаго залива въ Ямбургскомъ уѣздѣ дѣлятся крестьянами на 74 участка или жребія. Каждый участокъ — 76 сажень ширины, а въ длину, т. е. въ море — сколько угодно, хотя бы до другаго берега Финляндіи. Для большаго порядка и во избѣжаніе споровъ, такъ какъ участки по качеству не одинаковы, чуть-только вода покроется льдомъ, собирается большой сходъ, подъ начальствомъ двухъ старшинъ, на которомъ и вынимаются жеребья партіями, по 10 человекъ въ

каждой. Какой номеръ жеребья достанется партіи, въ томъ участкѣ она и ловить рыбу цѣлый годъ, до новаго схода. Рыбу ловятъ зимою неводомъ — салаку, а лѣтомъ сѣтями — корюшку. Пойманную рыбу тутъ же на льду и продаютъ ожидающимъ барышникамъ и берутъ за 1000 салакъ 1 р. 50 к. и за 1000 корюхъ 5—6 рублей.

Неводъ покупаютъ артелями, по 10 человекъ въ каждой. За невода уплачиваютъ отъ 300 до 350 руб. и постоянно покупаютъ ихъ отъ поставщиковъ Тверской губерніи, Осташковского уѣзда. Поставщики приѣзжаютъ сюда зимою и отдаютъ неводъ въ долгъ, въ счетъ улова. Барыши рыболовы дѣлятъ по воскресеньямъ, по окончаніи работъ; при этомъ, если неводъ еще не окупленъ, половина идетъ въ уплату долга за неводъ, а другая — дѣлится поровну между участниками артели. Лодокъ для ловли неводомъ не требуется, потому что ловъ начинается въ декабрѣ и продолжается до апрѣля, т. е. пока Финскій заливъ покрытъ льдомъ. Однимъ неводомъ можно ловить не болѣе двухъ зимъ.

Женщины тоже принимаютъ участіе въ артели, но дѣти не допускаются.

На одну тону, при длинѣ невода въ 500 сажень, требуется для артели въ 10 человекъ цѣлый день: приготовленіе, закидка, тяга, выбораніе рыбы и укладка невода. По окончаніи тони неводъ обкладываютъ соломой, завертываютъ рогожами и зарываютъ въ кучу снѣга, нарочно для того привозимаго, иначе неводъ обмерзнетъ за ночь.

Въ средній уловъ вытаскиваютъ рыбы рублей на 10; случилось вытаскивать и на 100 рублей, но очень рѣдко.

Недалеко отъ Петербурга, въ Стрѣльнѣ, занимаются рыболовствомъ Осташи изъ Тверской губерніи, Осташковского уѣзда. До 200 человекъ рыбаковъ періодически, изъ года въ годъ, приѣзжаютъ на берега Финскаго залива для занятія рыбнымъ

промысловъ. Отправляясь въ Петербургъ, хозяинъ-рыбакъ нанимаетъ нѣсколько человекъ рабочихъ, платя за лѣто, съ 15 марта по 29 іюня, отъ 30 до 50 рублей на хозяйскихъ харчахъ; при этомъ дорога до Петербурга на хозяйскій счетъ, а назадъ — какъ знаешь.

Въ Стрѣльнѣ рыбаки арендуютъ казенный домъ. По прошествіи 25 лѣтъ, по погашеніи капитала, затраченнаго на постройку дома, этотъ послѣдній переходитъ въ собственность рыбаковъ. Двухъ-этажный домъ стоитъ на самомъ берегу моря. Онъ раздѣляется на 12 номеровъ, на каждый номеръ числится по 3 лодки; плата за номеръ — 75 рублей за лѣто. Такимъ образомъ съ лодки приходится по 25 рублей въ лѣто.

Рыбаки избираютъ изъ своей среды старосту, который обязанъ слѣдить за порядкомъ всего зданія. Ежегодно здѣсь останавливаются до 35 хозяевъ со своими рабочими. Въ каждой артели имѣется кашеваръ, который готовитъ кушанье. Ему выдается на руки артельная книжка для забираянія изъ ближайшей лавки сѣстныхъ продуктовъ. Осташи ловятъ рыбу въ районѣ 10—15 верстъ вдоль берега и на столько же верстъ въ глубь Финскаго залива. Ловъ рыбы производится мережами и сѣтями. Морскія мережи въ сравненіи съ рѣчными отличаются своими огромными размѣрами. Первый входный кругъ называется „одужьемъ“, которое имѣетъ 3—4 сажени длины; остальные пять обручей, каждый аршина два въ діаметрѣ, отстоятъ другъ отъ друга на разстояніи $1\frac{1}{2}$ аршинъ, такъ что вся мережа — свыше 5 сажень.

Опущенная на дно моря мережа лежитъ въ водѣ въ видѣ колоссальнаго конуса, напаяннаго на обручи. Одужье и обручи дѣлаются изъ рябины, которая отличается упругостью, крѣпостью, и притомъ древесина рябины не такъ намокаетъ въ водѣ, какъ другія деревья. Одужье — пальца въ два толщины, обручи немного потоньше. На первомъ

обручѣ нанизано 130 ячеекъ, на послѣднемъ—160 ячеекъ, ширина которыхъ $\frac{1}{2}$ —1 вершокъ. Сѣти бывають въ 20—40 маховыхъ сажень длины, при 2-хъ аршинахъ высоты. Величина ячеекъ зависитъ отъ того, для какой рыбы предназначена сѣть. Для крупной рыбы, напримѣръ для лещей и сиговъ, вяжутъ по 14, 16, 20 ячеекъ по высотѣ сѣти; для мелкой рыбы, какова корюшка или ерши, и ячейки—мелкія.

Чтобы предохранить сѣти и мережи отъ разрушительнаго дѣйствія водяной стихіи, ихъ смолятъ и коптятъ. Въ котель наливають смолы, смѣшанной пополамъ съ водою; смолу кипятятъ и затѣмъ опускають въ нее сѣти, которыя вынимаются изъ котла при помощи ворота. Котлы устанавливаются на дворѣ, на открытомъ мѣстѣ. Высмоленные сѣти развѣшиваются въ коптилкѣ. На дворѣ построено 8 коптилокъ для копченія рыболовныхъ снастей. Во избѣжаніе пожара, коптилки разбросаны въ разныхъ мѣстахъ, на значительномъ другъ отъ друга разстояніи, напримѣръ, сажень на двадцать и т. п. Коптильная печь топится сосновыми гнилыми пнями, которые тлѣють медленно, даютъ много дыму, притомъ же они и дешевы: чухны доставляють ихъ по 2 рубля за возъ.

Для копченія—сѣти и мережи укладываются или развѣшиваются на балки въ нѣсколько ярусовъ. Чтобы прокоптить хорошенько сѣть, требуется по крайней мѣрѣ 5—6 дней. Рыбаки арендуютъ „коптилки“, платя по 8 рублей съ лодки, не считая топлива. Въ жаркое время лѣта, когда вода на морѣ бываетъ теплая, сѣти коптятся черезъ каждыя 2 недѣли, а въ холодную пору—1 разъ въ мѣсяць.

На каждую лодку приходится отъ 150 до 200 мережь, такъ что всего у Осташей насчитывается до 5000 мережь, не считая сѣтей. Когда становятъ сѣти, ихъ привязываютъ одну къ другой; перѣдко случается, что сѣти тянутся на морѣ непрерывно одна за другою на пространствѣ 3 или 5 верстъ. На деревян-

ныхъ поплавкахъ сѣтей вырѣзаны условные знаки или же инициалы ихъ владѣльцевъ. При помощи подобныхъ замѣтокъ, рыбаки различаютъ свои сѣти отъ чужихъ. Сѣти опускаются на дно морское—зигзагами, полукругомъ и т. п.

Уловъ рыбы весьма разнообразенъ. Такъ напримѣръ, въ сентябрѣ мѣсяцѣ 1887 г. трое рыбаковъ, отѣхавъ отъ Стрѣльны вереть на пять, закинули сѣти на утренней зарѣ и поймали такую массу лещей, что, вернувшись на берегъ, продали ихъ прасолу за 100 рублей—по 2 р. 80 к. за 1 пудъ. Хозяинъ-рыбакъ рассказывалъ товарищамъ о подробностяхъ счастливаго улова:

— Только-что закинули сѣти, и повалила рыба!

Сверкавшіе золотистою чешуею лещи выложены были изъ лодки на землю, на разостланный брезентъ. Нѣкоторые изъ лещей были живы и разѣвали ротъ. Около кучи рыбы толпились кое-кто изъ публики.

— Вотъ такъ заря!

— Эка Божья благодать!

— Въ два-три часа заработалъ за цѣлыхъ полгода!

Отъ избытка счастья рыбакъ подарилъ первой попавшейся незнакомой дѣвчкѣ огромнаго леща.

— Эй, дѣвочка, поди сюда! На тебѣ гостинца! Неси домой! Скажи, что рыбакъ подарилъ! Миѣ Богъ далъ, а я тебѣ!

Впрочемъ подобный счастливый уловъ случается весьма рѣдко.

Ежегодный заработокъ всей артели Осташей простирается на сумму отъ 20.000 до 30.000 рублей. Рыба сбывается въ Петербургъ. На зиму Осташи уѣзжаютъ домой; лодки, сѣти и проч. снасти остаются на сохраненіи въ амбарахъ. Номера числятся за бывшими владѣльцами; весною каждый хозяинъ-рыбакъ занимаетъ свое прежнее помѣщеніе.

Нева и Морской портъ.

Природой здѣсь намъ суждено
Въ Европу прорубить окно,
Ногою твердой стать при морѣ;
Сюда, по новымъ имъ волнамъ,
Всѣ флаги въ гости будутъ къ намъ—
И запируемъ на просторѣ.

Пушкинъ.

I.

Петръ Великій, отвоевавъ у Шведовъ устья Невы, тотчасъ же, въ 1703 году, основалъ здѣсь городъ Петербургъ „въ свое государево имя“.

Въ видахъ поощренія, первымъ заграничнымъ кораблямъ, приходившимъ въ только-что основанный городъ, назначена была даже денежная премія. Въ „Московскихъ Вѣдомостяхъ“ 1703 года, сохранившихся до настоящаго времени въ двухъ экземплярахъ, имѣются слѣдующія знаменательныя строки:

„Въ ноябрѣ мѣсяцѣ пришелъ къ Санктпитебурху корабль голандской съ товары съ питьями и солью, на которомъ былъ шкиперъ и нѣсколько матросовъ, и тотъ корабль по повелѣнью господина губернатора принять по обыкновенію, и за приходъ подарено вышеупомянутому шкиперу за столомъ въ дому его губернаторскомъ пять сотъ золотыхъ, а матросамъ, кои съ нимъ были, по тридцати ефимковъ коемуждо, и при томъ сказано ему во обнадеживаніе другимъ, есть ли

потомъ другой корабль туда придетъ, и тому, кто на томъ кораблѣ, дано будетъ триста золотыхъ, такжеде есть ли и третій корабль придетъ, дано будетъ сто пятьдесятъ золотыхъ, и съ тѣмъ тотъ выше помянутый корабль отъ Санктпите-бургха отпущенъ въ надлежащій ему путь съ удовольствіемъ, а товары всѣ, которые на томъ кораблѣ были, куплены по-вольною цѣною“.

Послѣ полтавской побѣды, которою „камень въ основаніе Петербурга положенъ съ Божіею помощію“, Петръ перенесъ столицу изъ Москвы въ Петербургъ.

Кромѣ своего оффиціального значенія, какъ столица имперіи, Петербургъ имѣетъ важное географическое положеніе, какъ выходъ всей Волжской рѣчной системы къ незамѣну-тому и доступному для всемірной торговли морю: извѣстно, что Нева изливаетъ воды такъ называемаго озернаго про-странства въ Финскій заливъ и посредствомъ искусственныхъ путей сообщенія, Маріинскаго, Тихвинскаго и Вышневолоц-каго, соединяетъ этотъ заливъ съ рѣкою Волгою.

Въ ряду другихъ водныхъ путей сообщенія рѣкѣ Невѣ принадлежитъ одно изъ самыхъ видныхъ мѣстъ.

Ладожское озеро по своимъ размѣрамъ единственное въ Европѣ. Длина озера 194 версты, ширина 122 версты. Пло-щадь Ладожскаго озера занимаетъ пространство въ 15.922 квадратныхъ версты, изъ которыхъ на Петербургскую губернію приходится 6267 кв. в., на Олонецкую—2604 кв. в. и Фин-ляндію—7041 кв. в. Озеро замерзаетъ въ южной своей части отъ конца октября до декабря; сѣверная же его часть никогда не покрывается раньше половины декабря. Въ иные годы сре-дина озера не замерзаетъ вовсе и только въ самую морозную зиму оно сплошь покрывается льдомъ. Весною, въ мартѣ мѣсяцѣ, ледъ быстро таетъ и побережье освобождается ото льда; на срединѣ же озера кромѣ дѣйствія тепла для этого требуется еще и вліяніе

вѣтра: весенняя температура постепенно уничтожаетъ ледъ, а вѣтеръ его ломаетъ, носить изъ стороны въ сторону и раскидываетъ по берегамъ, гдѣ онъ иногда лежитъ до іюня мѣсяца. Толщина озернаго льда зависитъ отъ бывшихъ втеченіи зимы морозовъ. Если морозы стояли сильные, толщина льда доходитъ до 6—7 четвертей. Самая большая глубина озера 122 сажени, къ западу отъ Валаама. Средняя глубина = 50 сажениамъ.

Быстрота теченія Невы очень значительна; при истокѣ своемъ изъ Ладожскаго озера, возлѣ Шлиссельбургской крѣпости, Нева течетъ со скоростью 4—4¹/₂ верстѣ въ часъ, почему зимою рѣка не замерзаетъ сама собою, а затирается льдомъ Ладожскаго озера.

Не доходя 5 верстѣ до Финскаго залива, Нева начинаетъ дѣлиться на рукава, которые образуютъ довольно обширную дельту, состоящую изъ нѣсколькихъ острововъ.

Ширина Невы въ предѣлахъ Петербурга измѣняется отъ 158 до 278 сажень.

Изъ наблюденій за 150 лѣтъ оказывается, что Нева вскрывалась ото льда въ промежутокъ отъ 6 до 10 марта—1 разъ; отъ 21 до 31 марта—20 разъ; отъ 1 до 10 апрѣля—55 разъ; отъ 11 до 20 апрѣля—57 разъ, и отъ 21 до 30 апрѣля—17 разъ. Самый ранній срокъ вскрытія—6 марта, самый поздній—30 апрѣля; разность 56 дней. Нева покрывалась льдомъ за тоже время въ октябрѣ 19 разъ, въ ноябрѣ 114 разъ и въ декабрѣ 15 разъ. Такимъ образомъ Нева бываетъ свободна ото льда около 228 дней въ году. На основаніи вычисленій, средними днями вскрытія Невы слѣдуетъ считать время между 4 и 10 апрѣля.

На возвышеніе уровня воды въ Невѣ при устьѣ имѣютъ вліяніе западные вѣтры. Наибольшее возвышеніе воды въ устьяхъ Невы было 7 ноября 1824 г., когда произошло сильное наводненіе, стоившее многихъ жертвъ. Въ это время высота воды достигала 13,8 фута выше ординара. На многихъ домахъ

столицы до сихъ поръ еще сохраняется горизонтальная черта съ надписью: „высота воды 7 ноября 1824 года“.

Съ 1777 года императрица Екатерина II установила, чтобы при чрезвычайныхъ повышеніяхъ уровня Невы жители предупреждались объ угрожающей опасности пушечными выстрѣлами съ Петропавловской крѣпости, что соблюдается и до сихъ поръ.

Вскрытіе рѣки Невы ото льда и открытіе по ней судоходства сопровождается особымъ церемоніаломъ, который происходитъ въ слѣдующемъ порядкѣ:

1) Лишь только пройдетъ ледъ, управляющій с.-петербургской рѣчною полиціей выѣзжаетъ отъ домика Петра Великаго на катерѣ, вооруженномъ фальконетами, направляя путь свой къ Петропавловской крѣпости.

2) Его сопровождаютъ всѣ партикулярныя суда, хозяева которыхъ пожелаютъ участвовать въ церемоніи.

3) Въ то же время выѣзжаетъ отъ Адмиралтейства къ крѣпости главный командиръ петербургскаго порта, подъ флагомъ на катерѣ, тоже вооруженномъ фальконетами.

4) Катера главнаго командира и управляющаго рѣчною полиціей, когда поровняются со серединою крѣпости, салютуютъ ей 7 выстрѣлами и получаютъ въ отвѣтъ: главный командиръ петербургскаго порта—равное число выстрѣловъ, а управляющій рѣчною полиціею—двумя выстрѣлами меньше.

5) По окончаніи салютовъ комендантъ выѣзжаетъ отъ крѣпости на катерѣ.

6) Главный командиръ петербургскаго порта и управляющій с.-петербургской рѣчною полиціей встрѣчаютъ коменданта и первый увѣдомляетъ его о свободномъ сообщеніи по лѣвую сторону рѣки, а второй доноситъ о томъ же относительно правой стороны рѣки.

7) Затѣмъ всѣ гребныя суда направляются къ дворцовой пристани, изъ нихъ катеръ коменданта идетъ впереди всѣхъ;

приближаясь ко дворцу, комендантъ крѣпости салютуетъ 7 выстрѣлами, а команда на судахъ кричитъ „ура“; потомъ комендантъ, въ сопровожденіи главнаго командира петербургскаго порта и управляющаго рѣчною полиціей, вступаетъ во дворець и рапортуетъ: первый—о состояніи частей, въ управленіи его состоящихъ, а послѣдній—объ открытіи сообщенія по рѣкѣ Невѣ, по той и другой сторонѣ ея. При этомъ комендантъ подноситъ Государю воду въ серебряномъ кубкѣ.

По окончаніи церемоніала, партикулярныя суда возвращаются по своимъ мѣстамъ—и судоходство по Невѣ считается открытымъ.

II.

Въ 1878 г. приступлено было къ сооруженію морскаго канала отъ Кронштадта на Петербургъ, въ устье Невы, у Гутуевского острова. С.-Петербургскій морской каналъ представляетъ собою грандіознѣйшее гидротехническое сооруженіе въ Европѣ. Количество земли, вынутой въ руслѣ всего канала, равнялось 830.000 кубическимъ сажнямъ и доходило по вѣсу 900.000.000 пудовъ; стоимость сооруженія—10.000.000 рублей. При входѣ канала въ Неву устроена гавань для привозной торговли въ 46.000 квадратныхъ сажень. Ширина канала по дну: на первыхъ 4 верстахъ отъ Невы—30 сажень, на слѣдующихъ 5 верстахъ—40 сажень, а на остальныхъ 17 верстахъ до Кронштадта—50 сажень.

Съ открытіемъ морскаго канала 15 мая 1885 года исполнилась завѣтная мечта Петра Великаго—сдѣлать Петербургъ морскимъ портомъ, доступнымъ для океанскихъ кораблей иностранныхъ державъ; въ настоящее время морскія суда могутъ доставлять грузы прямо въ петербургскій портъ, не прибѣгая къ помощи перегрузочныхъ судовъ.

На второй уже годъ своего существованія морской каналъ

проявилъ значительную дѣятельность. Кронштадская гавань пустѣеть, нѣтъ уже той обычной тѣсноты, которая замѣчалась въ прошедшіе года, до открытія канала. Привезенные въ Петербургъ товары сдавались: назначенные для столицы—у набережной Большой Невы въ перевозныя суда, или проходили черезъ мосты и выгружались у таможи; товары же, назначенные во внутрь Россіи, сдавались въ Гутуевскомъ портѣ въ вагоны Путиловской желѣзнодорожной вѣтви, соединяющейся съ Николаевской дорогой, по которой и слѣдовали къ мѣстамъ назначенія.

Еще задолго до открытія канала Главное общество желѣзныхъ дорогъ заключило особое условіе со многими заграничными пароходными обществами, въ силу котораго обязалось доставлять привезенные въ Гутуевскій портъ и назначенные во внутрь Россіи товары—по особо пониженному тарифу. Этимъ воспользовалась въ особенности англійская богатѣйшая пароходная компанія Томаса Вильсона, которая почти всѣ свои громадныя пароходы направляла, помимо Кронштадтской гавани, безъ перегрузки, прямо въ Гутуевскій портъ, гдѣ они выгружались сполна: товары, назначенные для Петербурга—въ перевозно-каботажныя суда, а остальные—въ вагоны Путиловской желѣзной дороги.

Такимъ образомъ морской каналъ на первыхъ же порахъ своего существованія явился могущественнымъ соперникомъ Кронштадтскаго рейда.

Насколько съ устройствомъ этого канала измѣнились обороты таможенъ Кронштадтской и Петербургской по вывозу, ясно видно изъ слѣдующихъ официальныхъ данныхъ:

	черезъ Кроншт. там.	черезъ Петерб. там.
	пуды.	пуды.
1883 года	90.701.000;	17.358.000
1884 >	68 829.000;	22.584.000
1885 >	5.438.000;	57.186.000
1886 >	4.229.000;	59.001.000

Потерявъ свое торговое значеніе, Кронштадтъ, какъ надежная желѣзная ставня къ старому Петровскому окну, теперь уже окончательно отдѣланному, можетъ только выиграть въ военномъ и стратегическомъ отношеніи.

Любопытно прослѣдить, какимъ образомъ заморскіе товары доставляются въ руки столичнаго обывателя. Начнемъ съ того момента, когда заграничное судно идетъ изъ Кронштадта въ Петербургъ. Кронштадская пограничная стража, принимая судно пришедшее изъ-за границы, даетъ досмотрщика, которому вручаетъ пропускной билетъ, гдѣ обозначены: національность судна, названіе его, фамилія капитана, названіе мѣста, откуда судно идетъ, съ какимъ товаромъ и число пассажировъ.

Въ 1886 году изъ заграницы прибыло въ Петербургъ 1811 судовъ; изъ нихъ нагруженныхъ разными товарами было 1506 и съ балластомъ 305.

Суда эти по націямъ распредѣлялись такъ:

Англійскихъ	581 судно	Русскихъ	132 судна
Германскихъ	354 >	Голландскихъ	45 >
Норвежскихъ	172 >	Испанскихъ	6 >
Шведскихъ	274 >	Французскихъ	2 >
Датскихъ	272 >	Австрійскихъ	2 >

На отошедшихъ 1398 судахъ вывезено изъ Петербурга разнаго вѣсоваго товара 4.897.475 пуд.; хлѣба въ зернѣ — 6.701.440 четвертей; досокъ — 886.900 дюжинъ стандартовъ.

Въ продолженіи двадцати лѣтъ, отъ 1867 до 1886 года, навигацію отрывали нижеслѣдующіе пароходы:

Русскіе пароходы	2 раза
Англійскіе >	8 >
Германскіе >	5 >
Норвежскіе >	4 >
Германское парусное судно	1 >

Въ Петербургѣ, при входѣ въ устье Невы, каждое вновь пришедшее судно предъявляетъ свой паспортъ на брандвахтѣ. Такъ какъ Нева раздѣляется на рукава, то брандвахта

въ районѣ своихъ наблюдений имѣеть: Большую Неву, Малую Неву за островомъ Голодаемъ и Большую Невку.

Персональ служащихъ на брандвахтѣ состоитъ изъ командира, двухъ офицеровъ и комплекта нижнихъ чиновъ. Кромѣ того, въ вѣдѣніи брандвахты находится 6 небольшихъ пароходовъ, которые безпрестанно шныряютъ въ устьяхъ Невы, встрѣчая прибывшія суда. Самая брандвахта представляетъ собою высоко поднимающуюся вышку съ развѣвающимся на ней таможеннымъ флагомъ. Съ этой вышки зорко слѣдятъ за всякимъ вновь пришедшимъ судномъ. Отсюда открывается великолѣпный видъ на взморье. Синева неба сливается на горизонтѣ съ темносинею массою воды. Вдали видны рыбацкія тони. Вооружившись подзорною трубою, таможенный аргусъ въ образѣ часоваго не пропуститъ даже никакой подозрительной лодченки. Какъ только судно покажется на горизонтѣ, вахтенный даетъ знать дежурному офицеру, который на пароходѣ ѣдетъ встрѣчать прибывшаго гостя. У судна спрашиваютъ билетъ и затѣмъ его провожаютъ на таможню, что возлѣ биржи. Если судно не имѣеть установленнаго вида, то оно арестуется. Когда пароходъ или корабль слѣдуетъ изъ Кронштадта въ Петербургъ, люки его запечатываются. Эта мѣра практикуется во избѣжаніе того, чтобы товаръ во время пути не былъ выгруженъ на берегъ съ цѣлью уклоненія отъ уплаты пошлинъ.

Въ Петербургѣ за каждымъ вновь пришедшимъ судномъ наблюдаетъ корабельный смотритель таможни, который въ районѣ своихъ наблюдений имѣеть весьма большое количество пристаней, до Шлиссельбурга включительно, такъ какъ судно можетъ бросить якорь въ любой пристани. Это установлено въ видахъ удобства торговли: на примѣръ, хлопчатобумажный фабрикантъ можетъ выгружать хлопокъ у воротъ своей фабрики, что сокращаетъ перевозку. Корабельный смотритель обязанъ ежедневно посѣщать всѣ пристани и принять отъ досмотрщика

списокъ пассажировъ и товаровъ. Въ таможи́ по этому документу берутъ государственную пошлину.

Въ 1884 году изъ заграницы было привезено товаровъ на сумму 63.350.000 рублей, въ томъ числѣ однихъ винъ на 6.000.000 руб. Петербургъ ежегодно выписываетъ изъ Франціи 217.000 бутылокъ шампанскаго. И дорого же обходится это удовольствіе, такъ какъ одной только пошлины взимается съ каждой бутылки 1 р. 25 к.

Ежегодно идетъ въ Петербургъ моремъ 6 милліоновъ штукъ апельсиновъ и лимоновъ и 500.000 фунтовъ винограда. Чаю доставляется въ Россію вообще 35 милліоновъ фунтовъ; изъ этого количества моремъ на Петербургъ привозятъ 1.500.000 фунтовъ.

Въ таможи́ прибывшему товару составляютъ такъ называемую грузовую роспись, въ которой обозначается № и вѣсъ товара, кому онъ адресованъ и мѣсто склада. При выгрузкѣ судна на таможи́ присутствуетъ „береговой“, который въ особую книгу записываетъ количество выгруженнаго товара. Выгрузкой завѣдуютъ артели. На биржѣ насчитывается 29 артелей, которыя въ совокупности представляютъ собою рабочую силу въ количествѣ до 3000 человекъ. Одна изъ старѣйшихъ артелей состоитъ изъ 110 артельщиковъ. Чтобы поступить въ артель, кромѣ рекомендаціи, будущій сочленъ ея долженъ еще внести залогъ отъ 200 до 2000 рублей. Впрочемъ надежную рекомендацію можно и обойти: слѣдуетъ только позаботиться объ угощеніи всей артели и дѣло будетъ въ шляпѣ. Каждый артельщикъ получаетъ жалованье не менѣе 25 рублей въ мѣсяць.

По окончаніи навигаціи, артели производятъ расчетъ съ купеческими фирмами. Въ это время и бываетъ „дуванъ“: артель дѣлитъ между собою то количество денегъ, которое еще оста-

лось, за вычетомъ розданнаго жалованья. Заработокъ одной изъ большихъ артелей простирается до 80.000 рублей въ годъ.

Понятно, что обиліе артелей вызываетъ между ними сильную конкуренцію. Нерѣдко одно и то же судно выгружается двумя, тремя артелями: одна выгружаетъ товаръ для одного купца, другая — этотъ же товаръ для другого и т. д.

Дрягильская артель — самая популярная. Она получила свое названіе отъ голландскаго слова „дрягиль“, что значитъ рабочій. Дрягильская артель обязана выгружать привозимые къ здѣшнему порту товары, какіе бы они ни были, какъ сухіе, такъ и питейные, по подаваемымъ объявленіямъ, по таксѣ, въ которую включены: выгрузка изъ кораблей, возка въ пакгаузы, вкатка на вѣсы и выпускъ изъ пакгаузовъ.

Кромѣ пошлины таможня собираетъ и такъ называемый складочный сборъ. Если товаръ по истеченіи 3 дней со дня привоза лежитъ неубраннымъ, подъ открытымъ небомъ, то взимается по 1 копѣйкѣ съ пуда въ каждые 3 мѣсяца; если же товаръ хранится въ кладовыхъ, то отъ 4 до 8 копѣекъ съ пуда. Дрягильская компанія беретъ за выгрузку 11 рублей съ 1000 пудовъ.

Говоря о биржевыхъ артеляхъ, слѣдуетъ упомянуть, что каждая артель выбираетъ себѣ старосту и счетчика. Понятно, содержаніе администраціи всѣхъ 29 артелей обходится не дешево.

Въ лѣтнее время красавица Нева имѣетъ весьма оживленный видъ.

На 9-й линіи Васильевскаго острова — цѣлый лѣсъ мачтъ иностранныхъ пароходовъ. На Калашниковской пристани тѣсняются тысячи судовъ съ хлѣбнымъ товаромъ въ ожиданіи выгрузки. Кромѣ того въ районѣ столицы то и дѣло плаваютъ пароходы, отвозящіе публику на острова. Между Шлиссельбургомъ и Петербургомъ ходитъ нѣсколько пароходовъ, еже-

дневно совершающихъ рейсы. Пароходное общество поддерживаетъ сообщеніе съ городомъ многихъ невскихъ пристаней, служащихъ станціями для петербургскихъ дачниковъ; подобныхъ пристаней насчитывается до 20. Въ общей сложности едва $\frac{1}{3}$ часть береговъ Невы остается незаселенною. Даже по Фонтанкѣ бѣгаютъ 12 маленькихъ пароходовъ финляндскаго общества пароходства. Въ октябрѣ 9-я линія Васильевскаго острова начинаетъ пустѣть. Заграничныя суда спѣшатъ заблаговременно уйти домой, пока не пошелъ ледъ.

Въ ноябрѣ все чаще и чаще дуютъ холодныя восточныя вѣтры. Изъ Ладожскаго озера показывается таеъ называемое „сало“, предвѣстникъ ледохода — тонкія льдины, на подобіе слюды. А вотъ — и ледоходъ. Широкой полосой плывутъ посреди Невы бѣлоснѣжныя льдины, величиною отъ 1 аршина до нѣсколькихъ сажень. При этомъ каждая льдина, вслѣдствіе тренія другъ объ дружку во время пути, имѣетъ болѣе или менѣе правильную овальную форму, на подобіе круга съ приподнятыми вверхъ краями. Иныя льдины представляютъ собою совершенно правильный математическій кругъ. Любопытно, что осенній ледоходъ, равно какъ и вскрытіе Невы ото льда, всегда сопровождается холодными вѣтрами со стороны Ладожскаго озера. Вечерней и утренней зарею во время ледохода надъ Невою стоитъ такой густой туманъ, что, на примѣръ, стоя на Александровскомъ мосту, вамъ кажется, будто вы находитесь въ царствѣ облаковъ. Нева больше и больше затирается льдомъ и наконецъ замерзаетъ.

Зимою на Невѣ — своеобразная зимняя жизнь.

Какъ только станетъ Нева и окрѣпнетъ ледъ, изъ окрестностей столицы съѣзжаются чухны — на ледоколь. Подрядчикъ арендуетъ отъ городской думы извѣстный участокъ Невы, по 6 копѣекъ съ квадратной сажени, и нанимаетъ чухонъ для ко-

лотья и перевозки льда по мѣстамъ. Каждый рабочій съ лошадыю получаетъ рубля $1\frac{1}{2}$ въ сутки. Рѣчная полиція отводитъ мѣста подъ „мойну“, которая не должна превышать однако 300 квадратныхъ сажень. Выстроившись рядами, человѣкъ по 5—10, чухны колютъ такъ называемые кабаны льда величиною отъ 1—2 квадратныхъ аршинъ. При этомъ они работаютъ пешнями, какъ одинъ человѣкъ: дружно и въ тактъ. Каждый рабочій ежедневно откалываетъ отъ 50 до 100 кабановъ льда. Тамъ и сямъ на Невѣ искрятся и сверкаютъ на солнцѣ кабаны льда, точно огромные куски прозрачнаго янтаря. Кабаны устанавливаются правильными рядами.

Нѣкоторые подрядчики арендуютъ отъ 5000 до 10.000 квадратныхъ сажень льда и нанимаютъ до 30—40 человѣкъ чухонъ-ледоколовъ съ лошадьми.

Набивка ледниковъ производится по 10—15 кофѣекъ съ кабана или же по 5—10 рублей за ледникъ, смотря по величинѣ. Въ условіи договариваются, сколько „подошвь“ требуется настлатъ въ ледникъ и какого льда: прозрачнаго, чистаго или мутнаго.

Кромѣ чухонъ-ледоколовъ зимою Нева оживляется такъ называемыми „каталями“ т. е. конькобѣжцами, которые на санкахъ перевозятъ публику черезъ Неву. Конькобѣжцы прокладываютъ черезъ рѣку по льду ровную гладкую дорогу, поливаютъ ее водою, по сторонамъ разставляютъ небольшія еловыя деревца — и катокъ готовъ. Подобные катки прокладываются черезъ Неву въ разныхъ пунктахъ: отъ Сената — на Васильевскій островъ, отъ Гагаринской набережной — на Выборгскую сторону и т. д. На каждомъ каткѣ работаютъ отъ 15 до 20 каталей, такъ что всего на Невѣ насчитывается до 100 человѣкъ конькобѣжцевъ, которые днемъ и ночью заняты перевозкою пѣшеходовъ. Днемъ катали работаютъ на

хозяина, а ночью — на себя. Ежедневно каждый конькобѣжець дѣлаетъ черезъ Неву отъ 50 до 100 концевъ. Чтобы пробѣжать Неву съ пассажиромъ, каталю достаточно 3—5 минутъ. На маленькіе стулья-санки помѣщается не болѣе двухъ пассажировъ; конькобѣжець становится сзади, и взявшись за спинку стула, катитъ его черезъ Неву; слышно только какъ онъ пыхтитъ и кряхтитъ, точно паровозъ...

Городская водоканальня.

По переписи 1881 года, во всѣхъ жилыхъ домахъ Петербурга, принадлежащихъ частнымъ лицамъ и обществамъ, находилось 63.020 квартиръ съ 286.220 комнатами и наемною платою въ 25.000.000 рублей. Въ числѣ петербургскихъ домовъ одинъ домъ (князя Вяземскаго) имѣетъ жителей свыше 2000 человѣкъ, 16 домовъ—отъ 1000 до 2000 жителей, 9 домовъ—отъ 800 до 1000 жителей, 65 домовъ—отъ 500 до 800 жителей и 80 домовъ—отъ 400 до 500 жителей. За то въ Петербургѣ имѣется 661 домъ, въ каждомъ изъ которыхъ насчитывается не больше 5 человѣкъ, 568 домовъ—отъ 6 до 10 человѣкъ, и 976 домовъ—отъ 10 до 20 человѣкъ.

Изъ 10.000 домовъ столицы водою Водопроводнаго Общества пользуются 5.000 домовъ, которые опутаны водопроводною сѣтью на протяженіи 288 верстъ. Водопроводное общество взимаетъ съ обывателя за каждыя 100 ведеръ по 7 коп. Домовладѣлецъ, имѣющій не менѣе 3 акцій общества, пользуется 10⁰/₁₀₀ уступки. Городская водоканальня стоитъ на берегу Невы; это огромное каменное зданіе въ 25 сажень высоты. Вода накачивается въ бакъ, помѣщающійся на верху водоканальни. Онъ имѣетъ 28 футовъ глубины и вмѣщаетъ въ себѣ 70.000 ведеръ воды. На водоканальнѣ работаютъ 12 паровыхъ

машинъ, посредствомъ которыхъ вода изъ Невы или накачивается въ бакъ или, помимо послѣдняго, прямо гонится въ городъ. Семь приѣмныхъ всасывающихъ трубъ проложены въ р. Невѣ на протяженіи 15 саженой отъ берега и на глубинѣ 8 футовъ отъ уровня воды. Работа машинъ, при ежедневномъ расходѣ 1600 пудовъ каменнаго угля, выражается слѣдующими результатами: шесть машинъ, каждая порознь, въ 1 секунду накачиваетъ по $6\frac{1}{2}$ кубическихъ футовъ воды; двѣ — по $5\frac{1}{2}$ кубич. фут. и четыре — по $4\frac{1}{2}$ куб. фут. Къ каждой машинѣ приспособленъ механической счетчикъ, который считаетъ число оборотовъ маховаго колеса. Напримѣръ, одинъ оборотъ колеса одной изъ машинъ поднимаетъ уже въ бакъ 31 кубическій футъ воды. Изъ бака вода собственнымъ своимъ давленіемъ идетъ по магистральнымъ трубамъ, въ 30 дюймовъ въ діаметръ, а изъ послѣднихъ — въ водопроводную сѣтъ. При слушиваясь къ ритму маховаго колеса на городской водокачальнѣ, вамъ кажется, что вы ощущаете бѣненіе пульса тысячеголоваго чудовища. Чтобы утолить жажду „стозѣвнаго чудища“, городская водокачальня *въ каждую секунду* времени посылаетъ въ городъ 45 кубическихъ футовъ воды. Ночью, какъ и слѣдовало ожидать, расходъ воды уменьшается и падаетъ до 24 куб. футовъ въ секунду.

Городская водокачальня ежедневно накачиваетъ 8.000.000 ведеръ воды. Такъ напримѣръ изъ бюллетеня 7 ноября 1887 года видно, что израсходовано воды:

Днемъ	2.020.600	кубич. фут.
Ночью	1.736.800	» »
И того, въ сутки	3.767.400	» »

Водопроводное общество выручаетъ за воду 1.000.000 рублей въ годъ, изъ этой суммы 300.000 рублей отчисляется въ дивидендъ.

Въ такъ называемые банные дни расходъ воды бываетъ на-

ибольшій, особенно по субботамъ, когда мастеровые и фабричные, получивъ недѣльный заработокъ, отправляются въ баню — накануне воскреснаго дня. Въ это время всѣ бани бываютъ переполнены чернорабочими. Лѣтомъ, часовъ въ 11 утра, въ видахъ гигиеническихъ, бываетъ поливка улицъ, для чего въ разныхъ мѣстахъ города имѣется 1500 крановъ. Понятно, чтобы полить всѣ улицы и площади Петербурга требуется не мало воды.

Тѣ дома, въ которые вода не проведена, получаютъ воду домашними средствами — при помощи водовозовъ и дворниковъ.

Сѣнной рынокъ.

Какъ извѣстно, огородничество сосредоточивается преимущественно около большихъ городовъ. Напримѣръ, количество продуктовъ, получаемыхъ ежегодно изъ огородовъ въ окрестностяхъ Парижа, оцѣнивается въ 5.000.000 франковъ.

Здѣсь не безынтересно упомянуть о шампиньонахъ, культура которыхъ въ Парижѣ производится въ обширныхъ размѣрахъ. Въ нѣкоторыхъ каменоломняхъ подлѣ Парижа, откуда уже перестали добывать камень, разводятъ шампиньоны; каменоломни бываютъ весьма обширны, такъ что въ нихъ легко можно проѣхать рабочей телѣгѣ. Отдаются онѣ въ аренду по высокой цѣнѣ; такъ напримѣръ, за пространство въ 45 квадратныхъ метровъ, на которомъ устроены шампиньонныя гряды, производитель платитъ 6000 франковъ въ годъ. Количество же сбора шампиньоновъ съ указанного пространства нерѣдко простирается до 120 пудовъ въ день, что продолжается отъ 2 до 5 мѣсяцевъ.

Въ Петербургѣ большинство огородовъ арендуется ярославскими крестьянами, которые издавна стяжали себѣ славу на этомъ поприщѣ; особенно между ними славятся ростовцы, извѣстные по всей Россіи. Всего въ Петербургѣ насчитывается

до 500 огородниковъ-хозяевъ, которые арендуютъ нѣсколько тысячъ десятинъ земли. Вокругъ столицы верстъ на 25 раскинуты огороды и площадь подъ огородами далеко превышаетъ собою площадь, занимаемую Петербургомъ. Арендная плата колеблется отъ 100 до 200 рублей за десятину и даже доходить до 10—15 копѣекъ за 1 квадратную сажень. Заработная же плата не высока: поденщики получаютъ на огородахъ отъ 15 до 30 копѣекъ. Весною, по воскреснымъ днямъ, огородники стекаются на Никольскій рынокъ для найма рабочихъ. Такъ называемые „копали“ нанимаются копать гряды: они работаютъ задѣльно по 9—10 руб. съ 100 грядъ. Всякій болѣе или менѣе солидный огородникъ насчитываетъ у себя до 10.000 грядъ.

Съ января мѣсяца начинается набивка парниковъ; навозъ покупается въ кавалерійскихъ казармахъ: каждому эскадрону платится по 200 рублей въ годъ, такъ что возъ навоза обходится по 10 копѣекъ, не считая провоза. Нѣкоторые огородники за одинъ только навозъ платятъ свыше 1000 рублей.

Осенью, въ августѣ и сентябрѣ, всѣ огороды столицы бываютъ переполнены мелочными торговцами и зеленьщиками, которые закупаютъ овощной товаръ для заготовленія его въ прокъ на зиму. Нерѣдко закупка товара происходитъ въ то время, когда еще онъ бываетъ на корню. Для оптовыхъ покупателей капуста, напримѣръ, продается отъ 2 до 3 рублей съ гряды, причемъ въ каждой грядѣ насчитывается отъ 40 до 50 кочней. Отмежевавъ известное количество грядъ, зеленьщикъ втыкаетъ въ каждую гряду ярлычекъ съ обозначеніемъ своей фамиліи.

Придерживаясь пословицы, что всякому овощу — свое время, торговцы за „первую зелень“ назначаютъ цѣну „по совѣсти“, напримѣръ, за десятокъ огурцовъ — 1 рубль, за

фунтъ „сарайныхъ вишень“ — 2 рубля и т. п. Въ это время каждая рама парниковъ даетъ отъ 1 до 3 рублей дохода.

Зеленой рядъ имѣется на Сѣнномъ рынкѣ. Уже съ вечера огородники упаковываютъ зелень въ воза, чтобы къ утру послѣть на рынокъ. Пока обыватели столицы еще спятъ, изъ окрестностей Петербурга уже тянутся многочисленные обозы: нѣмцы-колонисты везутъ картофель, чухны — рыбу, чухонское масло и молоко, огородники — зелень. Все это ни свѣтъ, ни заря сосредоточивается около Сѣннаго рынка, на Никольской площади, гдѣ и производится такъ называемая возовая торговля. Нѣкоторые торговцы, чтобы занять выгоднѣе позицію, прїѣзжаютъ съ товаромъ даже съ вечера, часовъ въ десять.

Дюжіе ломовики съ громоздскими возами стоятъ сплошными рядами въ нѣсколько сотъ сажень. Возы не распаковываются; но чтобы показать, въ какомъ возу какой товаръ, передъ каждымъ возомъ на землѣ лежитъ проба этого товара, напримѣръ, связка луку, пучекъ моркови и т. п.

Во второмъ часу ночи на Никольскую площадь стекаются мелочники и зеленьщики со всего Петербурга. Но торговцы съ Сѣннаго рынка занимаютъ первое мѣсто.

Къ свѣдѣнію публики, на площади, отъ городской думы вывѣшены правила относительно возовой торговли:

1) Къ торгу съ возовъ допускаются сельскіе и городскіе обыватели съ предметами собственнаго хозяйства и кустарныхъ промысловъ, а также городскіе и пригородные огородники.

2) Торгъ производится исключительно съ возовъ, которые ставятся въ правильные ряды.

3) Торгъ съ возовъ оптомъ и въ розницу начинается въ 4 часа утра и продолжается до 12 часовъ пополудни.

4) За право торговли взимается по 5 копѣекъ съ cadaго воза.

Въ самомъ разгарѣ овощнаго сезона бывають дни, когда количество возовъ на Никольской площади простирается отъ 500 до 1000.

Дородные, краснощекіе зеленщики, въ бѣлыхъ передникахъ безукоризненной чистоты, расхаживають около рынка въ ожиданіи открытія торга. Чтобы раньше времени нельзя было проникнуть въ овощные ряды, входъ въ рынокъ замкнуть цѣпью. Но вотъ на ближайшихъ городскихъ часахъ пробило два часа, — взвился красный флагъ, и торжище открылось.

Неудержимою волною хлынули торговцы къ возамъ.

— Почему огурцы-то?

— А тебѣ какихъ: здѣшнихъ или московскихъ?

— Много-ли за капусту просишь?

— Сколько надо: возъ или два?

— Все возьму!

— Почему мѣшокъ картофеля?

— Полтинникъ!

— Водянистый, поди-ко!

Въ другомъ мѣстѣ кричать:

— Отдавай такъ-то!

— Нѣтъ, себѣ убыточно!

— Отдавай, отдавай!

— Ишь, нашла коса на камень!

— По пятиалтынному за пучекъ!

— Бери гривну!

Торговцы то и дѣло бьютъ другъ друга по рукамъ.

Спустя нѣсколько времени (какихъ-нибудь полчаса) весь овощной товаръ бываетъ распроданъ, преимущественно, торговцамъ Сѣннаго рынка.

Потирая отъ удовольствія руки, зеленщики возвращаются къ своимъ лавкамъ. Ломовики съ овощнымъ товаромъ съ Никольской площади подѣзжаютъ къ Сѣнному рынку, который

часамъ къ четыремъ бываетъ со всѣхъ сторонъ окруженъ возами. Въ четыре часа приходитъ „ключарь“ и отворяетъ Сѣнной рынокъ. Въ это время и производится выгрузка овощнаго товара съ воза огородника — въ лавку торговца. Такимъ образомъ обыватели столицы разную зелень покупаютъ изъ вторыхъ рукъ, такъ что ни одного огурца не пройдетъ мимо рукъ зеленщика. Маклаки и барышники скупаютъ все и ночью складываютъ товаръ въ свои лавки. Императрица Екатерина II, установивъ „возовую торговлю“ на Сѣнномъ рынокѣ, имѣла въ виду, чтобы обыватель столицы за дешевую плату могъ купить свѣжую провизію прямо съ воза крестьянина, или огородника: торговля производилась и въ розницу, и оптомъ. Въ настоящее время торговля на Сѣнномъ рынокѣ имѣетъ совсѣмъ иной характеръ: между потребителями и производителями появились посредники, которые и наживаются на счетъ обывателя. Огородники привезенный товаръ распродаютъ не по мелочамъ, а оптомъ, возами. Ясно, что при такихъ условіяхъ обыватель по необходимости принужденъ имѣть дѣло съ маклаками. Къ тому же и самая торговля овощами производится по ночамъ, чтобы предупредить покупателя. Какъ велики барыши, получаемые маклаками Сѣннаго рынка, можно судить по тому, что за однѣ только стѣны рынка они платятъ городу арендной платы свыше 200.000 руб. въ годъ.

Построенный изъ камня и желѣза, Сѣнной рынокъ представляетъ три огромныхъ корпуса со стеклянными крышами; до 500 лавокъ расположены въ четыре линіи. Всѣ лавки перенумерованы и надъ каждой изъ нихъ обозначена фамилія торговца; каждый торговецъ содержитъ прикащиковъ и такъ называемыхъ молодцовъ, которые бываютъ заняты разноскою товара, такъ что на рынокѣ ежедневно занято торговлею до 2000 народа. Для соблюденія внѣшняго порядка и чистоты на рынокѣ, торговцы избираютъ изъ своей среды старосту, на

обязанности котораго между прочимъ лежитъ храненіе ключей отъ рынка. Кое-гдѣ на стѣнахъ рынка вывѣшены печатныя правила, касающіяся торговцевъ, на примѣръ: держать въ чистотѣ прилавки, на которыхъ лежитъ мясо, имѣть вѣсы точныя, гири клейменныя и т. п.

Сѣнной рынокъ славится мяснымъ, рыбнымъ и зеленымъ рядами. Надъ входомъ каждаго ряда прибита вывѣска съ соответствующею надписью.

Въ шесть часовъ утра зеленой рядъ бываетъ уже нагруженъ овощнымъ товаромъ. Войдя въ зеленый рядъ, увидите направо и налево всевозможныхъ представителей русскаго огорода. На полкахъ разставлены многочисленныя корзины съ салатомъ, спаржею, цвѣтною капустою, стручьями, бобами; на полу—холщевыя мѣшки съ картофелемъ, рѣпой, брюквой; въ углу навалена капуста.

Огромное количество овощнаго товара привозится изъ-подъ Москвы и Твери. Въ іюль мѣсяцѣ по Николаевской желѣзной дорогѣ ежедневно приходитъ въ Петербургъ отъ 100 до 150 вагоновъ московскихъ огурцовъ, которые здѣсь продаются копѣекъ по 20 за сотню. Сѣнная бываетъ буквально завалена огурцами: огромными кучами они лежатъ прямо на землѣ.

Въ окрестностяхъ города, по дачамъ, разъѣзжаютъ „на крикъ“ торговцы съ огурцами, капустою, лукомъ, картофелемъ и проч. овощью. На улицахъ столицы, на панеляхъ, стоятъ тысячи разнощиковъ съ ягоднымъ товаромъ на лоткахъ и торгъ идетъ на славу.

Въ мясномъ ряду, въ видахъ гигиеническихъ, стѣны лавокъ обиты цинковыми листами. Всѣ лавки загромождены мясными тушами, подвѣшенными, за заднія ноги, на крючьяхъ. Капли крови, стекая, падаютъ въ деревянные опилки, нарочно насыпанныя на полу. На прилавкахъ лежатъ кучи „легкихъ“ и „печенокъ“, переливающихъ темно-красными цвѣтами. Точно живые, съ

открытыми глазами, висять внизъ головой сотни замороженныхъ зайцевъ, которыхъ тысячами привозятъ новгородскіе крестьяне, продавая по 50 копѣекъ за пару. На полкахъ, вытянувъ ноги вверхъ и свѣсивъ внизъ голову, лежитъ завернутая въ бумагу, разная дичь: тетерьки, рябчики и т. п. Въ корзинахъ правильными рядами разложены оципанные и замороженные воробьи, свиристеля и дупеля. Нерѣдко въ одной корзине насчитывается до 1000 штукъ воробьевъ, которые продаются по 5 копѣекъ за десятокъ. Тутъ же можно найти оципанныхъ голубей, которыхъ продаютъ подъ именемъ „пижоновъ“. Подъ лавками стоятъ огромныя корзины съ гусиными потрохами: отрѣзанная голова и гусиныя лапки тщательно завязаны и продаются отдѣльно отъ гуся. Цѣлыя стада замороженной свинины разставлены на полу. На каждой свиной тушѣ, на кожѣ, вдоль позвоночника, сдѣланъ надрѣзъ, чтобы показать толщину жироваго слоя. Свинина привозится въ Петербургъ изъ хлѣбородныхъ губерній, на примѣръ, изъ Тамбовской, гдѣ обыкновенно свиней откармливаютъ на бардѣ. Въ столицѣ главные потребители свинины — пригородные чухны, большіе охотники до свиного жира.

Не говоря уже объ окраинахъ столицы, на Сѣнной рынокъ пріѣзжаютъ за покупками мяса изъ окрестныхъ деревень. Ежедневно по утрамъ въ Мясномъ ряду происходитъ страшная толкотня. Въ это время всѣ лавки биткомъ набиты покупателями, съ корзинками въ рукахъ слоняющимися изъ одной лавки въ другую: производится закупка дневной провизіи. Мясники — въ бѣлыхъ передникахъ, въ кожаныхъ нарукавникахъ. На широкомъ кожаномъ поясѣ виситъ вложенный въ ножны мясничій ножъ для разрубки говядины. Посреди лавки — огромная деревянная тумба, на которой производится разрубка мяса; тутъ же лежитъ топоръ. Каждый торговецъ заманиваетъ покупателя въ свою лавку. Едва покажется прохожій, какъ

раздаются голоса съ предложеніемъ услугъ, такъ-что крики торговцевъ не умолкаютъ ни на минуту.

— Что вамъ угодно? Господинъ, зайдите!

— Сударыня, пожалуйте къ намъ: у насъ хорошая черкасская говядина!

— Баринъ, что покупаете? Милости просимъ!

— Мадамъ, дичи не угодно ли вамъ?

— Оленина архангельская! Купите!

— Удешевленная привозная говядина!

— Свинина жирная!

Торгуются горячо изъ-за каждой копейки, ибо торговцы, придерживаясь пословицы, что спросъ въ карманъ не лѣзетъ, заламываютъ цѣну въ три дорога. Если покупатель опытный и уходитъ изъ лавки, ему кричатъ въ слѣдъ:

— Вернитесь, уступлю!

— Какая ваша цѣна?

По вечерамъ на Сѣнной рынокъ приходятъ содержатели всевозможныхъ кухмистерскихъ и ресторановъ. Какъ извѣстно, кромѣ русскихъ кухмистерскихъ въ Петербургѣ имѣется не мало другихъ, напримѣръ, нѣмецкія, греческія, еврейскія, чухонскія и даже татарскія. Обитатели мебелированныхъ комнатъ — самые надежные посѣтители этихъ злополучныхъ кухмистерскихъ, гдѣ за 30 копѣекъ можно получить обѣдъ „съ третьимъ блюдомъ“.

Любопытную картину представляетъ рыбный рядъ, особенно зимою. Здѣсь собраны всевозможные обитатели многочисленныхъ рѣкъ, озеръ и морей нашего обширнаго отечества, начиная отъ ничтожнаго бѣлозерскаго снѣтка и кончая волжскою стерлядью. Куда ни помотришь, всюду видишь кучи снѣга: на полу, на полкахъ, въ корзинахъ и т. д. Въ этомъ снѣгу сохраняется мороженая рыба. Груды судаковъ, уложенныхъ въ снѣгъ, громоздятся почти до самой крыши: рыба уложена

слоями, въ горизонтальномъ направленіи. На полкахъ — копченые сига и серебристая семга съ яркочернымъ разрѣзомъ. Въ боченкахъ — маринованная минога съ перцемъ и лавровымъ листомъ. На полу стоятъ особые водоемы; тутъ плаваетъ разная живая рыба: окуни, щуки, ерши, угри, и даже раки. Живую рыбу продаютъ на вѣсъ: — вытаскиваютъ изъ воды и прикидываютъ на вѣсы по фунтамъ.

— Эй, господинъ, угри, угри! Купите!

— Ерши хороши, ерши!

— Раки, раки!

Торговцы посылаютъ въ провинцію скупщиковъ для закупки раковъ. Каждый скупщикъ успѣваетъ за лѣто переслать до 1000 корзинъ раковъ, по 400 штукъ въ 1 корзину. Раки перекадываются въ корзину мохомъ, и могутъ быть въ дорогѣ не болѣе 5 дней. Скупщики отправляются напримѣръ въ Финляндію, на озера, гдѣ ловля раковъ начинается 1 іюля. Чухны доставляютъ въ Петербургъ до 10.000.000 раковъ, цѣны на которые колеблются отъ 50 копѣекъ и до 3 рублей за сотню. Во всякомъ ресторанѣ непременно подаютъ и раковъ.

Особенно много покупателей въ рыбномъ ряду бываетъ на великомъ посту, когда большинство обывателей столицы переходитъ на рыбный столъ. Въ это время и разнощики торгуютъ главнымъ образомъ мороженою рыбою, преимущественно судакомъ, которую они развозятъ на себѣ, въ маленькихъ санкахъ.

Лѣтомъ фізіономія рыбнаго ряда нѣсколько измѣняется: вмѣсто мороженой рыбы производится торговля фруктами. Правильными рядами разставлены корзинки съ яблоками, грушами, дынями, вишнями, садовой земляникой и т. п.

Сѣнной рынокъ питаетъ собою нѣсколько производствъ

напримѣръ копильщики коптятъ рыбу для рыбныхъ торговцевъ.

Но особеннаго вниманія заслуживаетъ плетеніе корзинокъ: ежегодно на рынокъ требуется на 100.000 рублей корзинокъ разной величины. Громадный спросъ на корзины бываетъ преимущественно въ лѣтнее время. Фрукты, ягоды и разная зелень укладываются въ корзинки, которыя цѣлыми сотнями устанавливаются на полкахъ каждой лавки. Къ тому же покупатель, купивъ два-три фунта продукта, требуетъ непременно, чтобы его покупку упаковали въ корзинку.

Наиболѣе крупные производители корзинокъ пріютились около Сѣннаго рынка. Напримѣръ, одинъ изъ нихъ выдѣлываетъ до 500.000 корзинокъ въ годъ. Обыкновенно мастеръ при помощи ножа въ состояніи сплести 100 корзинокъ въ день. Корзины плетутся изъ сосновой драни, которъ я щеплется изъ сосновыхъ бревенъ. Такъ называемыя „овощныя корзинки“ продаются по 80 копѣекъ за сотню.

Нищіе бродятъ на Сѣнномъ рынкѣ цѣлыми толпами: старики, женщины и дѣти. Торговцы не отказываютъ и подаютъ „натурой“ — кто мяса, кто рыбы, кто зелени. Подойдя къ какой-нибудь лавкѣ, нищій раскрываетъ свою суму и стоитъ въ ожиданіи, пока ему не подадутъ.

— Подайте милостыню Христа-ради.

Купецъ беретъ въ руку какіе-нибудь обрѣзки мяса, бросаетъ въ кошель нищаго и тотъ идетъ дальше въ сосѣдную лавку.

Монахини ходятъ съ книжкой въ рукахъ и собираютъ деньгами. Подойдя къ лавкѣ, по два или по три человекъ, монахини низко кланяются хозяину:

— Смилуйтесь для обители святой!

Купецъ беретъ съ выручки нарочно намѣненной на этотъ случай мелкой размѣнной монеты и надѣляетъ каждую монахиню по копѣйкѣ.

Монахини творять крестное знаменіе: „Господь, вась спаси и помилуй!“ и уходятъ въ слѣдующую лавку.

По вечерамъ нищіе просятъ на ночлеги:

— Пожалѣйте безпріютнаго!

— Подайте на ночлеги!

Ежедневно, около полудня, производится сборъ пожертвованій натурой въ пользу ночлежнаго дома.

Ночлежный пріютъ, находящійся около Сѣннаго рынка, продовольствуется на счетъ этого рынка. Ежедневно по утрамъ отправляется изъ пріюта одинъ изъ ночлежниковъ за провизіей на рынокъ онъ надѣваетъ на плечи глубокую плетеную корзину, на ремняхъ, и съ нею обходитъ всѣ ряды Сѣннаго рынка. На корзину имѣется надпись: „въ пользу ночлежнаго дома“. Корзина раздѣлена на два отдѣленія съ надписью: „для мяса“ и „для зелени“. Большая часть торговцевъ Сѣннаго рынка жертвуетъ въ пользу пріюта; за то остальные, напротивъ, смѣются надъ жертвователями:

— Вонъ обиралы идутъ! Крохоборы!

— Подавайте больше объѣдаламъ-то!

Обжорный рядъ.

Гусачникъ — главный и единственный поставщикъ продуктовъ для обжорнаго ряда.

Заплативъ за товаръ отъ 3 до 4 руб., гусачникъ везетъ товаръ съ бойни къ себѣ въ заведеніе. Для перевозки устроены особаго рода телѣги, обитыя внутри листовымъ желѣзомъ въ избѣжаніе того, чтобы товаръ не расплескался по городу.

Отправимся къ гусачнику.

Предъ нами — оригинальная кухня гигантскихъ размѣровъ. Вы входите въ большой каменный сарай. Еще издали непріятный запахъ бьетъ вамъ въ носъ. Полъ въ сараѣ вымощенъ камнемъ, посрединѣ — рѣшетка для стока нечистотъ. Возлѣ стѣны въ сараѣ стоятъ 4 огромныхъ котла, вмазанные въ печи. Въ каждый котелъ вливается до 30 ушатовъ воды, въ которую валять или гусаки, или бычачьи башки. Въ котелъ опускаютъ отъ 50 до 60 бычачьихъ головъ, изъ которыхъ вывариваютъ сало. Вывариваніе продолжается часовъ 7—8, до тѣхъ поръ, пока не убѣдятся, что сало съ башки сошло на нѣтъ, и когда мясо на головѣ приняло видъ мочала. Съ бычачьей башки мясо главнымъ образомъ добываютъ со щекъ, отчего оно и называется щековиной. Отъ каждой башки получается отъ 3 до 8 фунтовъ щековины. Эта хорошо проваренная щековица и идетъ въ обжорный рядъ и съѣстные лавки.

Можно представить себѣ, какова должна быть питательность щеквины!

Приготовление рубцовъ происходитъ особымъ образомъ. Сперва бычачью требушину кладутъ въ особый чанъ съ кипяткомъ, чтобы содержимое ея, котораго иногда бываетъ до двухъ пудовъ, отошло, отстало поскорѣе. Вынувши изъ чана, ее вѣшаютъ на крюкъ возлѣ стѣны, которая обита листовымъ желѣзомъ въ видахъ гигиеническихъ. На двухъ стѣнахъ вбито до 20 крючковъ. Вдоль стѣнъ на землѣ стоятъ длинныя колоды. Посредствомъ металлическихъ пластинокъ требушину очищаютъ отъ содержимаго, которое падаетъ въ колоду. Отсюда его вывозятъ нѣмцы-колонисты для откармливанія свиней. Затѣмъ сильныя руки свертываютъ сычугъ на столѣ, въ видѣ скатаннаго солдатскаго плаща, и перевязываютъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ мочалами изъ мучныхъ кулей. Золотая бахрама рубца обыкновенно обращена во внутрь. Когда наберется до 100 рубцовъ, то эту гору опускаютъ въ котель, гдѣ ее время отъ времени мѣшаютъ. Для этой цѣли служитъ огромная жердь съ поварешкой соответствующихъ размѣровъ на концѣ.

Глядя на эту картину при вечернемъ освѣщеніи, при свѣтѣ лампы, привѣшенной къ потолку, вамъ кажется, что тутъ гномы готовятъ пищу для какого-то сказочнаго великана. У дверей кухни—большая куча костей и нѣсколько боченковъ съ топленнымъ саломъ. Далѣе—огромныя вѣсы для взвѣшиванія отпускаемыхъ продуктовъ. Посреди двора стоитъ телѣга съ поклажей, только что прибывшая съ бойни. Одинъ изъ рабочихъ съ засученными рукавами вытаскиваетъ съ воза одну за другою бычачьи башки, разрубаетъ ихъ топоромъ и вытаскиваетъ изъ нихъ языки. Кое-гдѣ шнырятъ собаки.

У каждаго гусачника имѣются свои мѣста, куда онъ сбываетъ изготовленные продукты. Три раза въ недѣлю, нагрузивъ телѣгу рубцами, щеквиной и печенкой, гусачникъ от-

правляется ѣздить по городу, завертывая въ каждую съѣстную лавку и останавливаясь передъ каждымъ уличнымъ ларемъ — съ предложеніемъ, не надо ли чего купить? Нерѣдко у одного гусачника насчитывается отъ 50 до 100 мѣстъ, гдѣ онъ сбываетъ товаръ.

По вечерамъ къ гусачнику приходятъ торговки изъ обжорнаго ряда — съ маленькими телѣжками, на которыхъ утверждены деревянные ящики для склада мясныхъ продуктовъ, а спереди телѣжки придѣлана палка для возницы. Закупивъ провизію, торговки везутъ ее на себѣ домой, гдѣ въ русской печи, въ огромныхъ чугунахъ, изготовляютъ хлебова для обжорнаго ряда. Рано утромъ торговки отправляются въ обжорный рядъ, каждая изъ нихъ везетъ на себѣ въ телѣжкѣ разные продукты. Чтобы хлебова не расплескалось, чугуны приносятъ на рынокъ бережно на головѣ. Обжорный рядъ помѣщается на Никольскомъ рынкѣ и представляетъ собою 12—15 деревянныхъ засаленныхъ столовъ, надъ которыми возвышается старый, утвержденный на столбахъ навѣсъ, защищающій гостей отъ непогоды. Впрочемъ вѣтеръ свободно можетъ разгуливать между столами и заглядывать въ чашки бѣдняковъ. Къ столбамъ прибиты фонари, тускло освѣщающіе посѣтителей въ зимніе темные вечера.

Въ обжорномъ ряду главнымъ образомъ торгуютъ лѣтомъ, когда изъ глубины Россіи стекаются въ столицу десятки тысячъ рабочаго народа: каменьщиковъ, плотниковъ, маляровъ, кровельщиковъ, штукатуровъ и проч. Уже раннею весною поѣзда Николаевской желѣзной дороги бываютъ запружены разными рабочими: всѣ они спѣшатъ на лѣтніе заработки въ Петербургъ; осенью эти рабочіе снова возвращаются на родину на такъ называемыхъ удешевленныхъ поѣздахъ, за половину обыкновенной платы. Прибывъ въ столицу и не зная, куда приткнуться свои руки, рабочіе собираются на Никольскій ры-

нокъ, гдѣ и толкуются съ утра до вечера возлѣ обжорнаго ряда, въ ожиданіи нанимателя. Нѣкоторые изъ рабочихъ группируются въ небольшія артели. Мужики стоятъ съ котомками за плечами, въ рукахъ у нихъ топоры, пилы и тому подобные плотничьи инструменты. Лишь только покажется наниматель его со всѣхъ сторонъ осаждаютъ съ предложеніемъ услугъ:

— Носильщиковъ не угодно ли?

— Каменьщиковъ, плотниковъ не надо ли?

— Вамъ кого? Поденьщиковъ?

Немного поодаль отъ мужиковъ стоятъ бабы, нанимающіяся въ прислугу; повязанныя платочками, въ грязныхъ ситцевыхъ платишкахъ толпятся сотни женщинъ, кухарокъ, горничныхъ, нянекъ и т. п. Прислушиваясь къ говору, вы замѣтите, что однѣ изъ нихъ изъ сѣверныхъ губерній и при произношеніи словъ ударяютъ на *о*; напротивъ, другія — изъ подъ Москвы и упираютъ на *а*. Принимая во вниманіе женскую словоохотливость, легко представить себѣ, какой шумъ, крикъ и гамъ происходитъ на Никольскомъ рынкѣ, гдѣ скучены десятки кухарокъ, судомоекъ, поломоекъ и т. п.

— Вамъ, сударыня, кого угодно — горничную или кухарку?

— Кухарку!

— Большая квартира?

— Три комнаты, четвертая кухня!

— А кушанье у васъ деликатное?

— Обыкновенно — два блюда!

— А какая работа у васъ?

— Извѣстное дѣло, быть одной прислугой: кухаркой, горничной и лакеемъ!

Подперши одною рукою свою щеку, прислуга стоитъ въ раздумьи: идти или нѣтъ? Наконецъ соглашается и отдаетъ будущей хозяйкѣ свой паспортъ.

Замѣчательно, что обжорный рядъ для рабочаго народа

служить даже мѣстомъ встрѣчи со своими товарищами, пріѣхавшими изъ деревни.

— Коли будешь въ Питерѣ, встрѣтимся, Богъ дастъ, въ обжорномъ ряду! наказываютъ мужики одинъ другому, покидая деревню.

Лѣтомъ въ воскресные дни на Никольскомъ рынкѣ собирается масса „капорокъ“, которыхъ занимаютъ огородники. Кромѣ Олонецкой губерніи, тысячи работницъ стекаются въ столицу на огороды изъ губерній Новгородской, Тверской, Ярославской, Костромской и друг. Въ Петербургѣ все онѣ слынутъ однако подъ общимъ именемъ капорокъ — вы сразу отличите ихъ по своеобразному выговору на-распѣвъ. Босоногія, въ бѣлыхъ платочкахъ и красныхъ сарафанахъ, эти дщери природы невольно обращаютъ на себя вниманіе, когда онѣ ранней весною появляются среди шумныхъ улицъ столицы. Обыкновенно капорки занимаютъ на огородахъ на лѣто, съ мая и до 8 августа, съ платою отъ 9 до 10 руб. въ мѣсяцъ, при готовомъ столѣ. Встаютъ на огородахъ рано утромъ, часа въ четыре, и работаютъ до 9 часовъ вечера. Капорки копаютъ гряды, сажаютъ овощи, полютъ сорную траву и т. п. Во время лѣтняго сезона онѣ собираютъ садовую клубнику и землянику: одна работница идетъ по одной сторонѣ гряды, а другая — по другой. Надъ грядами пестрѣютъ цѣлыя ряды капорокъ. Въ воздухѣ разносятся звонкія деревенскія пѣсни. Каждая капорка можетъ набрать съ гряды отъ 1 $\frac{1}{2}$ до 2 пудовъ ягодъ въ день.

Не послѣднее мѣсто въ обжорномъ ряду занимаютъ такъ называемые уличные сапожники, Они расположились огромнымъ полукругомъ и сидятъ на низенькихъ скамеечкахъ. Передъ каждымъ изъ нихъ — походный деревянный ящикъ со старыми сапогами. Кромѣ того, у каждаго сапожника сбоку привѣшена кожаная сумка, гдѣ сохраняется дратва, шило, гвозди, клещи, напильокъ, сапожный ножикъ и молотокъ. Уличные сапожники

покупаютъ у тряпичниковъ на „развалѣ“ поношенные сапоги, починяютъ ихъ и продаютъ бѣднякамъ по сходной цѣнѣ. Тамъ и сямъ около сапожниковъ стоятъ босикомъ нѣсколько бѣдняковъ въ ожиданіи пока имъ починятъ сапоги.

Трудно высчитать, сколько человѣкъ побываетъ въ обжорномъ ряду въ продолженіи дня, особенно въ лѣтнее время. Однако нѣкоторыя данныя могутъ, хотя приблизительно, опредѣлить это количество. Въ лѣтнее время каждый хлѣботорговецъ обжорнаго ряда продаетъ отъ 10 до 15 пудовъ хлѣба въ день. Слѣдовательно всѣ пятеро хлѣботорговцевъ продаютъ ежедневно отъ 50 до 80 пудовъ хлѣба въ день. И такъ какъ рѣдко кто изъ посѣтителей покупаетъ 1 — 2 фунта хлѣба, а больше все на 1, на 2 копѣйки, то, допустивъ, что каждый „гость“ возьметъ по $\frac{1}{2}$ фунта, мы получимъ, что въ обжорномъ ряду побываетъ до 5000 человѣкъ въ день.

На столахъ навалены груды гусаковъ, сычуговъ и рубцовъ. Тутъ же стоятъ огромные чугуны, тщательно обверченные тряпками, чтобы кушанье не остыло. Какая-то торговка торгуетъ пирожками, начиненными щеквиной. Бабы-торговки съ особеннымъ стараніемъ заманиваютъ посѣтителей на свой столъ, искусно выкрикивая каждая свой товаръ. Поминутно слышны звонкіе голоса торговковъ, раздающіеся среди невообразимой сутолоки разношерстной толпы.

— Сычуги, сычуги горячіе!

— Горло хорошее, горло!

— Рубецъ свѣжій, душистый!

— Кишки молодья, кишки!

— Эй, молодець, поди сюда: у меня щеквина вкусная!

Разношерстная голытьба покупаетъ незатѣйливые продукты на 2 и даже на 1 копѣйку и посыпаетъ солью, которая при этомъ полагается даромъ. На другомъ концѣ стола, запасишь копѣйки на 2 хлѣбомъ, гость садится за столъ и получаетъ

какую нибудь незамысловатую похлебку, въ которой по словицѣ, — „кручина кручину погоняетъ дубиной“. Хлебово наливаютъ въ глиняную чашку и выдаютъ деревянную ложку. Болѣе половины мѣсть занято. Всѣ ѣдятъ молча. Разговаривать не приходится, потому что собравшаяся пестрая публика другъ съ другомъ не знакома. Вотъ подходитъ какой-то бѣднякъ въ пальтишкѣ съ чужаго плеча и калошахъ, въ которыхъ положено сѣно.

— Что стѣитъ этотъ кусокъ? спрашиваетъ онъ, указывая на щеквину.

— Три копѣйки.

— Дорого! Давай за двѣ!

— Отсчитывай деньги!

У другой торговки какихъ-то три оборванца купили цѣлую телячью голову за 8 копѣекъ и, усѣвшись за столъ, дѣлятъ ее межъ собою.

— Пирожки, пирожки горячіе! Съ пылу горячіе! бойко выкрикиваетъ толстая торговка въ засаленномъ передникѣ.

— Эй, тетка, съ чѣмъ у тебя пирожки-то?

— Съ мясомъ. По копѣйкѣ за штуку—не дорого!

Пирожки были начинены щеквиною и понятно, не имѣли никакого вкуса. Покупатель, рыжебородый мужикъ въ зипунѣ, взялъ нѣсколько пирожковъ и усѣлся въ укромномъ мѣстечкѣ. Съѣвши пирожки, онъ подошелъ къ другой торговкѣ, чтобы купить печонки.

— Пирожки, пирожки горячіе! Молодецъ, не угодно или еще?

Особый интересъ въ обжорномъ ряду представляютъ торговки тухлыми яйцами. Огромныя корзины съ яйцами стоятъ на скамьяхъ. Подходя сюда, вы уже издали ощущаете крѣпкій запахъ сѣрнистаго водорода.

— Что стоитъ десятокъ?

— Какой товаръ возьмете: есть и подешевле, есть и подороже!

— Ну, подороже!

— Вотъ эти—двѣ копѣйки за десятокъ.

При этомъ торговка откинула съ корзины старую грязную тряпку и показала сваренныя, на половину очищенныя яйца, отъ которыхъ носъ невольно поворачивался въ сторону.

— Купите! Самыя свѣжія, сейчасъ изъ подъ курицы! Еще теплыя! — ухмыляясь, убѣждала торговка какого-то покупателя.

— А развѣ есть еще дешевле?

— Эти вотъ, родименькой по копѣйкѣ за десятокъ продаемъ.

Оказывается, что бабы-торговки, покупая въ яичныхъ лавкахъ такъ называемую „присушку“, за 100 яицъ платятъ отъ 8 до 10 копѣекъ и затѣмъ этотъ товаръ сбываютъ въ обжорномъ ряду.

Зимою, на великомъ посту, въ обжорномъ ряду ѣдятъ жаренаго судака „съ душкомъ“, треску и горохъ. Судака продается съ горячей жаровни, которая утверждена на корчагѣ съ тлѣющими угольями. Кромѣ того торгуютъ и вареной картошкой: на копѣйку, на двѣ и т. п.

Слѣдуетъ упомянуть и о торговкахъ гнильемъ. Это—бѣдныя старушонки, покупающія свой товаръ оптомъ, копѣекъ по двадцати за цѣлую корзину гнилыхъ яблокъ, апельсиновъ и грушъ. Разложивъ свой товаръ на землѣ, на рогожѣ, эти торговки терпѣливо ожидаютъ незатѣливаго лакомку...

II.

СЛУГИ СТОЛИЧНАГО БРЮХА.

Крестьяне на заработкахъ въ Петербургѣ.

По переписи 1869 года, въ Петербургѣ насчитывалось 619.000 жителей обоого пола, а по переписи, произведенной въ 1881 году, въ немъ уже оказалось 861.920 жителей. Кромѣ того въ пригородныхъ участкахъ, Петергофскомъ, Лѣсномъ и Полостровскомъ, числилось 66.700 человѣкъ. По количеству жителей Петербургъ превосходитъ Москву на 14%. Въ противоположность весьма распространенному мнѣнію, оказывается, что Петербургъ больше Москвы и по своей площади. Москва занимаетъ площадь въ 62 квадратныхъ версты, а Петербургъ простирается на 90 квадратныхъ верстѣ, т. е. на 44% превышаетъ въ этомъ отношеніи Москву.

Огромное значеніе пришлого населенія для большихъ городовъ общеизвѣстно. Что касается до Петербурга, то въ немъ пришлый элементъ составляетъ 70% всего населенія столицы. Едва ли не большинство петербургскаго населенія живетъ чисто матеріальною жизнью; нравственные же интересы находятся внѣ столицы, гдѣ нибудь въ провинціи.

Начиная отъ опереточной дивы и кончая какимъ нибудь костромскимъ плотникомъ—всѣ подобные заѣзжіе обыватели столицы живутъ въ ней временно, на заработкахъ. Мы не говоримъ уже о многочисленныхъ питомцахъ высшихъ учебныхъ

заведеній столицы, которые тоже живутъ въ Петербургѣ временно: по окончаніи курса наукъ, питомцы разсѣиваются по всей Россіи.

Если Москву величаютъ сердцемъ Россіи, то, продолжая параллель, Петербургъ, по справедливости, слѣдуетъ назвать головою Россіи. Со всѣми губернскими городами Петербургъ соединенъ телеграфными проволоками, которыя, подобно нервамъ, развѣтвляются по всѣму государственному организму. Кромѣ того, болѣе чѣмъ съ тридцатью губернскими городами столица соединена желѣзнодорожными путями, изъ которыхъ по Николаевской желѣзной дорогѣ подвозится къ Петербургу огромное количество разныхъ питательныхъ продуктовъ.

Изъ года въ годъ, осенью, въ октябрѣ мѣсяцѣ, по Николаевской желѣзной дорогѣ ходятъ изъ Петербурга такъ называемые „удешевленные поѣзда“ для чернорабочихъ. Чтобы судить, съ какою поспѣшностью крестьяне уѣзжаютъ послѣ лѣтнихъ заработковъ на родину, приводимъ слѣдующій фактъ: съ 3 по 11 октября 1887 года выбыло по пониженному тарифу 6857 человекъ, а за всю осень ежегодно отъѣзжаетъ на родину до 25.000 человекъ.

Къ Петербургу устремляются десятки и даже сотни тысячъ крестьянъ на болѣе или менѣе продолжительные заработки.

Крестьяне періодически перекочевываютъ изъ деревни въ столицу на отхожіе промыслы и—точно перелетныя птицы—на зиму возвращаются домой. Губерніи, откуда главнымъ образомъ крестьяне тяготеютъ къ Петербургу, расположены по верхней Волгѣ, а также и по воднымъ системамъ, соединяющимъ Волгу съ Невою. Эти губерніи слѣдующія: Петербургская, Новгородская, Тверская, Ярославская и Костромская.

Прежде всего—о Петербургской губерніи. Въ отношеніи промышленности, вся губернія вполне зависитъ отъ столицъ. Столица съ ея почти миллионнымъ населеніемъ, можно ска-

вать, кормить всю губернію. Въ Петербургскомъ уѣздѣ развита заводская и фабричная промышленность; Новоладожскій, Шлиссельбургскій и Царскосельскій уѣзды участвуютъ въ судоходномъ промыслѣ, въ добываніи плиты, извести, сѣна, дровъ и строеваго матеріала; Царскосельскій, Петербургскій и Петергофскій уѣзды занимаются также и огородничествомъ.

Для примѣра возьмемъ Шлиссельбургскій и Петергофскій уѣзды; ближайшіе къ столицѣ, и посмотримъ, какое вліяніе эта послѣдняя оказала на занятія жителей упомянутыхъ уѣздовъ. Бюджетъ крестьянскаго населенія Петергофскаго уѣзда весь построенъ въ расчетахъ на близость столицы. Въ 1881 году изъ 26.000 взрослога крестьянскаго населенія Петергофскаго уѣзда 8 $\frac{1}{2}$ тысячъ, или третья часть его, рассчитывали на сторонніе заработки внѣ деревни. Въ уѣздѣ есть мѣстности, гдѣ деревни зимою почти пустыютъ. Такъ, въ Капорской волости изъ 10 мужчинъ 8 рассчитываютъ на сторонніе заработки, которые развиты тѣмъ сильнѣе, чѣмъ ближе находится такая нибудь мѣстность къ столицѣ. Извозничествомъ промышленяютъ до 2000 человекъ. Крестьяне извозничаютъ сами, имѣя „зимнюю закладку“. По показанію мѣстныхъ домохозяевъ, имѣя пару лошадей, легко можно выручить въ зиму до 150 рублей на лошадь.

Кромѣ петербургскихъ Ванекъ (такъ называютъ извозчиковъ) Петергофскій уѣздъ высылаетъ въ столицу не менѣе 1 $\frac{1}{2}$ тысячи взрослога мужскаго населенія, въ качествѣ прислуги. До двадцати деревень разводять смородину. Молочнымъ промысломъ въ Петергофскомъ уѣздѣ занято 2239 дворовъ, въ которыхъ считается 6127 коровъ.

Южная половина Шлиссельбургскаго уѣзда покрыта сплошною массою болотъ, поросшихъ лѣсомъ и мхомъ; здѣсь попадаются болота, простирающіяся отъ 4000 до 5000 десятинъ. Земледѣліе Шлиссельбургскаго уѣзда не въ состояніи удовле-

творить нужды населенія, доставляя въ среднемъ урожайъ только $\frac{2}{5}$ необходимаго количества продовольственныхъ средствъ; остальные $\frac{3}{5}$ крестьяне должны добывать на сторонѣ, а также и всѣ остальные потребности вынуждены покрывать изъ другихъ источниковъ.

Кромѣ молочнаго промысла, о которомъ мы говорили выше, въ Шлиссельбургскомъ уѣздѣ создались слѣдующіе промыслы: ягодный и грибной промыселъ, дранье ивовой коры, судовый промыселъ, плиточный промыселъ и извозничество.

Если въ концѣ іюля и началѣ августа перепадаютъ сильныя дожди, которые имѣютъ вліяніе на усиленный ростъ грибовъ разнаго рода и груздей, то съ 15 августа начинается ихъ сборъ для засолки на зиму. Во время такъ называемаго бабьяго лѣта по всѣмъ проселкамъ и дорогамъ встрѣчаются толпы сборищъ, съ корзинками въ рукахъ, отправляющихся въ лѣсъ по грибы.

Цѣны на ягоды и грибы сильно измѣняются въ зависимости отъ урожая; такъ въ 1882 г. брусника и клюква продавались крестьянами по 2 рубля за четверикъ, а въ 1883 г.— всего по 40 копѣекъ. Въ 1884 году барышники скупили бруснику и клюкву по 30 копѣекъ четверть, морошку по 3—4 копѣйки за фунтъ, чернику—по копѣйкѣ за фунтъ.

Драньемъ ивовой коры занимаются и мужчины, и женщины. За право драть ивовую кору въ помѣщичьихъ лѣсахъ платятъ или деньгами, или работой. Такъ напримѣръ, въ Матокеской волости 20 общинъ, арендующихъ право сбора ягодъ и грибовъ и дранья ивовой коры, платятъ за арендуемое „право“ 500 рублей и кромѣ того даютъ 50 пѣшихъ рабочихъ дней стоимостью около 40 рублей.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ каждая женщина, собирающая грибы или ягоды, должна жать 1 день на полѣ землевладѣльца.

Плиточный промыселъ распространенъ главнымъ образомъ

въ Путиловской волости. Онъ является отчасти мѣстнымъ, отчасти отхожимъ промысломъ: на мѣстѣ производится колка плиты, обтеска и вывозка на каналъ. Затѣмъ плита отвозится въ Петербургъ, гдѣ она идетъ на панели, лѣстницы, фундаменты домовъ и т. п. Наиболѣе тяжелая часть по добыванію и ломкѣ плиты—это работы на самыхъ ломкахъ. Кирка, ломъ, кулакъ (2 пудовой молотъ), клинъ и стойка—вотъ единственныя орудія ломки плиты. Какъ видно, употребляется исключительно только мускульная сила человѣка. Плиточнымъ промысломъ занято до 1500 человѣкъ, производство которыхъ простирается на 300.000 рублей въ годъ.

Копаніе камня производится въ Рябовской, Ивановской и Путиловской волостяхъ. Множество болотъ упомянутыхъ волостей усыпаны булыжникомъ, который и выкапывается. Кромѣ рытья камня изъ земли, камень добывается еще со дна Ладожскаго озера. Для этого выѣзжаютъ на лодкахъ и вытаскиваютъ камень съ глубины 1 до 2 сажень желѣзными крючьями. За 1 кубическую сажень булыжника рабочіе получаютъ 5 рублей. Подобнымъ булыжникомъ вымощены всѣ петербургскія улицы.

Въ зимнее время, какъ только установится санный путь, крестьяне, по найму лѣсопромышленниковъ, отправляются въ лѣса рубить, пилить и возить дрова къ мѣсту выгонки. Работа эта продолжается отъ 2 до 4 мѣсяцевъ, смотря по величинѣ заготовки. Весною, съ наступленіемъ половодья, недѣли двѣ продолжается выгонка дровъ по рѣкѣ; въ это время всѣ крестьяне работаютъ по поясъ въ холодной водѣ. Когда дрова дойдутъ до устья рѣки, то здѣсь на мѣстѣ „заплывы“ ихъ вытаскиваютъ изъ воды на берегъ—вплоть до Петрова поста. Выгруженные на берегъ дрова распиливаются на полѣнья. Затѣмъ въ Петровъ день нанимаются вытаскивать изъ рѣкъ топляки (затонувшіе дрова). Топляки, по обычаю, вытаскиваются въ пользу лѣсопромышленника вплоть до того вре-

мени, когда рѣка начинаетъ покрываться льдомъ; съ этого-же времени окрестные крестьяне получаютъ право таскать топляки въ свою пользу. За пилку дровъ на полѣнья платятъ 60—70 копѣекъ за однополѣнную сажень въ 10—11 четвертей вышины и 24 четверти длины. Дрова грузятся на рѣкѣ Тоснѣ и у Кошкина маяка (на Ладожскомъ озерѣ). При нагрузкѣ на Тоснѣ, на каждомъ суднѣ работаетъ отъ 4 до 5 человѣкъ, съ платою отъ 60 до 120 рублей въ лѣто. Грузятъ на судно 350 сажень „швырку“; такое количество дровъ могутъ нагрузить 6 человѣкъ въ 1 недѣлю. За нагрузку на судно, доставку въ Петербургъ, выгрузку и владку судовницъ получаетъ съ лѣсопромышленника отъ 70 до 80 копѣекъ съ сажени. Въ продолженіе навигаціи судно успѣваетъ побывать въ Петербургѣ отъ 6 до 9 разъ.

Кстати слѣдуетъ замѣтить, что дрова доставляются въ столицу не только изъ Петербургской губерніи, но также изъ губерній — Новгородской, Псковской, Олонецкой и даже изъ Финляндіи. Рѣки Свирь, Оять, Паша и Волховъ, впадающія въ Ладожское озеро, представляютъ главный рынокъ, откуда гонять въ Петербургъ дрова. Свирскіе судопромышленники, сплавляя на принадлежащихъ имъ 167 судахъ въ Петербургъ дрова и другіе лѣсные матеріалы, зарабатываютъ въ навигацію отъ 100 до 120 рублей на судно.

Вмѣстѣ съ дровами приходитъ въ Петербургъ до 25 барокъ древеснаго угля, обжиганіемъ котораго занимаются крестьяне Новоладожскаго уѣзда. Такъ называемые „жигари“ складываютъ изъ сосновыхъ дровъ колоссальныя костры въ 50—100 сажень, снаружи обсыпаютъ ихъ землею и затѣмъ „морятъ“ уголь въ продолженіи 2—3 недѣль.

До 15.000 крестьянъ Шлиссельбургскаго уѣзда занимаются въ Петербургѣ извозомъ, вывозкою нечистотъ, снѣга и „золота“. Въ крестьянскихъ хозяйствахъ Шлиссельбургскаго уѣзда „золото“ распространено въ качествѣ удобрительнаго ве-

пештва, вываливаемаго на скудные пашни. Употребленіе петербургскаго золота распространено въ ближайшихъ къ столицѣ волостяхъ: Рябовской, Колтышевской, а также Ивановской и Путиловской. Степень распространенія удобренія полей „золотомъ“ по мѣстностямъ уѣзда—вполнѣ опредѣляется разстояніемъ отъ Петербурга: чѣмъ ближе мѣстность къ столицѣ, тѣмъ болѣе въ ней распространено удобреніе „золотомъ“. Въ Рябовской волости на десятину пара, при трехпольной системѣ, кладутъ отъ 30 до 50 ящиковъ (возовъ) золота. Въ Колтышевской волости кладутъ на десятину подъ картофель отъ 50 до 60 ящиковъ. Въ деревнѣ Корчмино выливаютъ ежегодно до 80 бочекъ на 1 десятину. Годовая потребность Рябовской и Колтышевской волостей въ петербургскомъ золотѣ, для пополненія недостатка въ навозномъ удобреніи; равняется 35.000 ящикамъ или 700.000 пудамъ для Рябовской волости, и 45.000 ящикамъ или 900.000 пудамъ для Колтышевской волости:

„Золото“ вывозится изъ Петербурга чухнами-домохозяевами, или же особыми лицами, составившими изъ доставки его особый промыселъ. Это — „золотари“, принимающіе на себя за извѣстную плату очистку домовъ въ Петербургѣ и затѣмъ вывозящіе золото въ свои селенія, гдѣ и продаютъ его своимъ односельчанамъ. Золотари нанимаются очищать отхожія мѣста въ Петербургѣ на круглый годъ за 100—200 рублей. Обыкновенно чухны-золотари наѣзжаютъ въ Петербургъ по ночамъ, чтобы не беспокоить обывателей. Уже съ вечера тянутся въ столицу непрерывныя вереницы чухонскихъ лошадемокъ, запряженныхъ въ сани, на которыхъ стоятъ чаны, аршина въ $2\frac{1}{2}$ въ діаметрѣ и аршина $1\frac{1}{2}$ вышины.

По переписи 1881 года, въ столицѣ числилось крестьянъ:

изъ Петербургской губерніи . . .	39.620	человѣкъ.
› Новгородской › . . .	34.000	›
› Тверской › . . .	65.967	›
› Ярославской › . . .	61.700	›
› Костромской › . . .	18.851	›

Губерніи Нижегородская, Казанская и проч поволжскія губерніи высылаютъ въ Петербургъ ничтожный контингентъ крестьянъ. Такъ, напримѣръ, изъ Казанской губерніи числится въ столицѣ 250 человѣкъ крестьянъ, изъ Саратовской—400 и т. п.

Всѣ отхожіе рабочіе Тверской, Ярославской и Костромской губерній облегчаютъ себѣ путь на заработки, пользуясь нашей великой рѣкой, или ея притоками. Рабочіе тѣхъ мѣстъ, въ которыхъ удобныхъ водяныхъ путей нѣтъ, слѣдуютъ по желѣзной дорогѣ: напримѣръ, тверяки пользуются Николаевской желѣзнодорожной линіей для передвиженія въ Петербургъ или Москву, благо проѣздъ по ней для рабочихъ удешевленъ. Чѣмъ только не промышляютъ крестьяне, прибѣгающіе къ отхожимъ промысламъ!.. Въ Ярославской губерніи насчитывается болѣе 150 различныхъ профессій отхожихъ промысловъ, напримѣръ: артельщики, банщики, барышники лошадьми, башмачники, блинники, бондажи, бриллиантчики, бронзовщики, букинисты, булочники, дворники, зеленщики, каменьщики, квасники, красильщики, кровельщики, крючники, лакеи, плотники, стекольщики, половые, трактирные служители, тряпичники и т. д.

Болѣе всего выдѣляетъ Ярославская губернія торговцевъ. Эта профессія, требующая не столько физическихъ силъ и какихъ-либо техническихъ знаній, сколько ловкости, изобрѣтательности и умѣнья пользоваться обстоятельствами, издавна манила къ себѣ оборотливаго ярославца. Онъ давно сообразилъ, что быть посредникомъ между производителемъ и потребителемъ не въ примѣръ благодарнѣе, чѣмъ самому заниматься производствомъ, въ потѣ лица добывая хлѣбъ свой. Оттого

Ярославская губернія даетъ массу лавочниковъ, „сидѣльцевъ“, „краснорядцевъ“ и трактирныхъ слугъ („половыхъ“).

На основаніи послѣдней переписи столичнаго населенія, въ ПетербургѢ оказалось изъ Ярославской губерніи:

	Мужчинъ.	Женщинъ.
15-ти лѣтъ и моложе . . .	10.626	3.945
Отъ 16 до 20 лѣтъ	9.759	1.315
„ 21 „ 25 „	5.670	1.742
„ 26 лѣтъ и старше . . .	19.681	9.002
Итого . .	61.700 человекъ обоаго пола.	

„Ярославцы — красавцы“ — народъ по преимуществу правильнаго, красиваго типа, что усвоило за ними прозвище „бѣлотѣловъ“. Малоземельность и скудость почвы давно приучили ярославца къ отхожимъ промысламъ, которые онъ и обратилъ въ постоянный источникъ своего благосостоянія. Вращаясь между людьми всѣхъ классовъ, и по преимуществу въ столицахъ и большихъ городахъ, ярославецъ выработалъ себѣ особую манеру обращенія: вѣжливую, вкрадчивую, что называется „себѣ на умѣ“. Жизнь въ городахъ и служба въ трактирахъ и торговыхъ заведеніяхъ познакомила ярославца съ роскошью и щегольствомъ: и мужчины, и женщины любятъ щеголять нарядами и вообще по одеждѣ и обстановкѣ казаться болѣе горожанами, чѣмъ поселянами. Вслѣдствіе постоянной отлучки изъ дому, ярославецъ отстаетъ отъ семейной жизни. Разлученныя на продолжительное время отъ своихъ мужей, женщины не могутъ похвастаться безупречной нравственностью. А возвращающіеся на побывку трактирно-цивилизованные половые склонны къ распространенію идеи о свободной любви. Оттого на Руси за ярославцами укоренилось обидное прозвище „кукушкиныхъ дѣтей“.

Впрочемъ все сказанное объ ярославцѣ относится только до уѣздовъ, гдѣ господствуетъ „отходъ на сторону“. Напротивъ, жители Пошехонскаго и Мышкинскаго уѣздовъ имѣютъ совер-



шенно иную нравственную физиономію. Мышкинцы сами себя именуют людьми „сѣрыми“, а слово пошехонецъ означаетъ синонимъ глупаго человѣка. Пошехонцы до сихъ поръ слывуть въ народѣ притчей во языцѣхъ.

Разбогатѣвшій въ Петербургѣ ярославецъ, если не переселится окончательно со всею своею семьею въ городъ, то нерѣдко по возвращеніи на родину строить обширныя хоромы, въ пять, семь оконъ, обшитыя снаружи тесомъ и выкрашенныя масляной краской, съ мезонинами и галлереями, выштукатуренныя внутри, или оклеенныя обоями. Въ большей части такихъ домовъ красуются громоздскія апраксинскія кіоты для образовъ съ золотыми рамами и бѣлыми стеклами; передъ каждой кіотой непременно лампада. Многіе домохозяева держатъ по два, даже по три самовара, имѣютъ стѣнные часы съ довольно правильнымъ ходомъ. При всемъ томъ, тягостное впечатлѣніе производятъ нерѣдко встрѣчаемые дома, которые, бывъ построены слишкомъ на широкую ногу, единственно изъ тщеславія, въ самыхъ уединенныхъ деревняхъ, въ лѣсныхъ трущобахъ и совершенно почти на безлюдь, торчатъ, иногда вслѣдъ за постройкой, совершенно опустѣлыя, заколоченныя и гниющіе... Отлучки на сторонніе промыслы ослабляютъ земледѣліе, вредятъ нравственности и препятствуютъ размноженію населенія. Но объ этомъ поговоримъ при обзорѣ „отхода въ Питеръ“ костромичей.

Изъ Костромской губерніи отправляется въ Петербургъ гораздо болѣе народа, чѣмъ въ Москву, хотя послѣдняя и ближе къ Костромѣ. Кромѣ уходящихъ ежегодно въ Петербургъ, есть крестьяне, остающіеся въ столицѣ по нѣскольکو лѣтъ; наконецъ значительная часть плотниковъ, столяровъ и маляровъ, уроженцевъ Костромской губерніи, находится въ Петербургѣ постоянно, пріѣзжая на родину одинъ разъ въ три-четыре года лишь на побывку, причемъ „питерщики“ жи-

вуть какъ гости и не принимаютъ никакого участія въ домашнихъ дѣлахъ.

Въ этомъ „питерщикамъ“ родные и знакомые посылаютъ въ столицу въ обученіе мальчиковъ. Живя долгое время въ столицѣ, питерщики отбиваются отъ деревни, культивируются при городѣ и скопивъ капиталецъ, окончательно закрѣпляются въ Петербургѣ. Средній заработокъ большей части плотниковъ, за весь рабочій періодъ, на харчахъ отъ подрядчика, колеблется отъ 60 до 100 рублей. Малирный промыселъ считается наиболѣе выгоднымъ и даетъ иногда до 150 р. Однако далеко не весь заработокъ приносится домой, такъ-какъ жизнь въ городахъ при множествѣ соблазновъ ведетъ часто къ разгулу. Ушедшіе изъ подъ „власти земли“ отходчики легко увлекаются приманками городской жизни. А отсутствіе разумныхъ развлеченій въ праздничные дни создало тотъ дикій разгулъ и сидѣніе въ трактирахъ, которые составляютъ отличительную черту всѣхъ большихъ городовъ. Въ вѣрномъ расчетѣ на этотъ разгулъ, по всѣмъ главнымъ путямъ движенія отхожихъ рабочихъ давно уже созданы вертепы, чтобы вырвать изъ рукъ отходчика послѣдніе остатки тяжелымъ трудомъ добытаго на сторонѣ заработка.

Количество отходчиковъ въ нѣкоторыхъ пунктахъ Костромской губерніи такъ велико, что во многихъ волостяхъ всѣ полевья работы выполняются исключительно женщинами, такъ-какъ взрослое мужское населеніе все поголовно уходитъ на заработки.

Какъ на общую для губерніи особенность, слѣдуетъ указать на чрезмѣрное преобладаніе женщинъ, причемъ для всей губерніи приходится на 100 мужчинъ 117 женщинъ. По отдѣльнымъ уѣздамъ упомянутый перевѣсъ женщинъ надъ мужчинами колеблется въ самыхъ широкихъ предѣлахъ. Такъ напри- мѣръ, въ Чухломскомъ уѣздѣ на 100 мужчинъ приходится 125 женщинъ. Чтобы точно оцѣнить все значеніе этого свое-

образнаго факта, достаточно сравнить эти данныя съ цифрами другихъ странъ и народовъ. Въ Россіи на 1000 мужчинъ приходится 1023 женщины, въ Великобританіи—1058, во Франціи—1008, въ Германіи 1039; въ Костромской же губерніи на 1000 мужчинъ приходится 1174 женщины.

Занесенный въ столицу и пробывшій тамъ отъ 3 до 5 лѣтъ въ ученіи какому-нибудь ремеслу, скромный деревенскій мальчикъ возвращается въ деревню, нахватавшись показной цивилизаціи и вкусивъ ея плодовъ. Сдѣлавшись мастеромъ какого-нибудь ремесла, молодой костромичъ каждый годъ пріѣзжаетъ осенью домой, посѣщаетъ деревенскія вечеринки и высматриваетъ себѣ невѣсту.

Любопытно, что браки совершаются преимущественно зимою. Такъ-какъ отходчики возвращаются домой только въ зимѣ, то въ отхожихъ уѣздахъ изъ 100 браковъ приходится на зиму 86%; тогда какъ для всей Россіи процентъ зимнихъ браковъ=38%. Подобное распредѣленіе браковъ обусловливаетъ рѣзкое преобладаніе лѣтнихъ рожденій, совпадающихъ съ разгаромъ тяжелыхъ полевыхъ работъ. Вотъ между прочимъ одна изъ причинъ вреднаго вліянія отхожихъ промысловъ на естественный ростъ населенія.

Татары въ Петербургѣ.

Кто не видалъ юркаго „князя“, расхаживающаго и въ центрѣ, и по окраинамъ Петербурга? Въ долгополомъ азіатскомъ кафтанѣ съ длинными рукавами, подпоясанный краснымъ кушакомъ, съ котомкой за плечами — ходитъ онъ изъ одного двора въ другой. Поднявъ голову, озирая окна верхнихъ этажей, онъ кричитъ на весь дворъ: „халать, халать! Старые вещи продавать!“

Петербургскіе татары прибыли въ столицу съ береговъ Волги: изъ Симбирской, Пензенской, Нижегородской и Казанской губерній. Больше—изъ Казани, Курмыша, Сергача и Касимова. Въ то время, какъ лѣтомъ казанскій татаринъ орудуетъ главнымъ образомъ на Нижегородской ярмаркѣ, продавая на ней большими партіями казанское мыло и сафьянъ, симбирскій татаринъ торгуетъ въ Петербургѣ.

Лѣто—самое горячее время для его разносной торговли. Татаринъ-торговецъ существуетъ двухъ родовъ: халатникъ и разнощикъ краснаго галантерейнаго товара. Татаринъ-халатникъ торгуетъ старымъ платьемъ — скупаетъ всякое старье и сбываетъ его на толкучемъ рынкѣ. Татаринъ-разнощикъ мануфактурнаго краснаго товара представляетъ собою ходячую лавку. Этотъ товаръ — ситцевые платки, шерстяные шарфы

и кушаки—отличается яркими пестрыми цвѣтами, что, какъ извѣстно, любить нашъ простой народъ. Являясь въ окрестныя захолустья, напримѣръ на дачу, князь хорошо понимаетъ, что его ходячая лавочка представляетъ собою цѣлый гостинный дворъ, и поэтому за свой незатѣйливый товаръ назначаетъ цѣну по совѣсти, руководясь принципомъ, что де „за моремъ телушка—полушка, да рубль—перевозъ“.

Татары въ Петербургѣ живутъ артелями, человѣкъ отъ 10 до 30. Артель и староста зорко слѣдятъ другъ за другомъ: въ квартирѣ строго запрещено не только являться пьянымъ, что возбраняется и кораномъ, но даже курить.

Если артель замѣтитъ, что одинъ изъ товарищей пришелъ пьянымъ, то на первый разъ дѣлаютъ ему словесное внушеніе. На второй разъ виновнаго связываютъ и кулаками задаютъ ему болѣе осязательное наставленіе, а въ третій разъ—„заблудшую овцу“ выгоняютъ изъ артели. Татары сильны коммунальнымъ началомъ: если они напримѣръ узнаютъ, что какой-нибудь ихъ товарищъ торгуетъ „на шею“, т. е. въ убытокъ себѣ, и если онъ не находитъ подходящаго мѣста, то артель посредствомъ складчины сама высылаетъ его на родину.

Чернорабочая прислуга въ Императорскомъ Зимнемъ дворцѣ состоитъ вся изъ татаръ, которые представляютъ собою самую большую татарскую артель—до 100 человѣкъ.

Татары въ Петербургѣ не имѣютъ даже и поползновенія занять болѣе высшее общественное положеніе, чѣмъ то, которое они теперь занимаютъ. Этотъ потомокъ Мамаю, смиренно склонивъ голову предъ великорусскимъ племенемъ, или занимается теперь мелкой розничной продажей халатовъ и казанскаго мыла или чиститъ конюшни своего господина.

Если вы возьмете „Исторію Государства Россійскаго“, Карамзина, и открывъ страницу о Куликовской битвѣ, прочитаете тамъ выразительныя слова: „...индѣ Россіяне тѣснили

моголовъ, индѣ моголы тѣснили Россіянь...“; то невольно скажете: „дѣла давно минувшихъ дней, преданье старины глубокой!“

Въ столицѣ насчитывается до 6000 татаръ. Живя вдали отъ родины, татары однако-жъ крѣпко держатся религіи и обычаевъ своихъ предковъ и не смѣшиваются съ другими элементами столичнаго населенія. Такъ, въ Петербургѣ они имѣютъ свои конебойни и мясныя лавки.

Прежде чѣмъ говорить о татарскихъ конебойняхъ, слѣдуетъ упомянуть и о Конной площади, которая для татаръ служитъ тѣмъ же, чѣмъ скотопригонный дворъ для нашихъ быкобойцевъ. Конная площадь занимаетъ собою около квадратной версты. Три раза въ недѣлю, въ такъ называемые конные дни, бываетъ торгъ лошадьми; за право ввода лошади на торжище взимается по 5 копѣекъ. Особенное оживленіе происходитъ на Конной площади передъ рождественскими праздниками. Въ это время крестьяне ближайшихъ деревень привозятъ сюди колотыхъ телятъ, свиней, поросятъ, дичь, живность и проч.

Нагруженные всевозможными тушами, на площади стоятъ цѣлыя ряды саней съ приподнятыми вверхъ оглоблями, такъ что издали эти послѣднія напоминаютъ собою цѣлый лѣсъ. Нѣкоторые возы нагружены сплошь одними телячьими головами, на землѣ навалены огромныя кучи телячьихъ ножекъ. Цѣлыя стада колотыхъ замороженныхъ поросятъ разставлены на землѣ въ такомъ видѣ, какъ будто онѣ собираются ринуться на покупателя. Пройдя дальше, замѣчаешь табуны лошадей, разставленныхъ по колодамъ. Любопытно присмотрѣться къ процессу торга. Многочисленные барышники снуютъ около своихъ лошадей, расхваливая прекрасныя качества ихъ. Обыкновенно каждый покупатель тщательно осматриваетъ у лошади зубы, подымаетъ копыта, ощупываетъ мышцы, треплетъ

лошадь по шеѣ, тянетъ за хвостъ, и при этомъ, по возможности, старается ее охаять, опорочить.

— А что она у тебя не хромаетъ?

Хозяинъ беретъ лошадь за поводъ и пускается съ нею бѣжать.

— Ну, что? хромаетъ! Торжествующимъ тономъ возражаетъ онъ.

— А какова она въ упряжи?

Лошадь тотчасъ же запрягается, крестьянинъ самъ садится въ сани; не успѣлъ онъ взять возжи, какъ барышникъ начинаетъ стегать лошадь внудомъ.

— Не стегай, не стегай! кричитъ покупатель, но лошадь, подъ внушительными ударами хозяина уже ринулась впередъ.

— А сколько ей лѣтъ?

— Было четыре, а теперь двѣнадцать!

Крестьянинъ подходитъ къ лошади, беретъ ее подъ уздцы, раскрываетъ у нея челюсти и внимательно осматриваетъ зубы.

— Ну, а какъ цѣна?

— А сколько ты дашь?

— Твой — товаръ, мои — деньги: скажи ты сперва свою цѣну?

— Четыре красненькихъ!

— Четвертную хочешь?

— За такую-то лошадь! Да ты посмотри, задъ-то у ней какой, не своротишь!

— Хочешь, двадцать восемь!

Въ свою очередь, сбавляя цѣну, барышникъ беретъ мужика за руку и со всего размаха ударяетъ по ней:

— Тридцать пять!

— Нѣтъ, дорого!

И мужикъ собирается уходить.

— Ну, ступай, ищи себѣ лошадь съ грыжей! Кричитъ

вслѣдъ мужику барышникъ. Тотъ возвращается и хлопаетъ барышника по рукѣ.

— Послѣдняя цѣна: три красенькихъ!

— Тридцать четыре!

Снова съ большимъ одушевленіемъ ударили по рукамъ.

— Тридцать три!

Мужикъ снялъ свою шапку, перекрестился и произнесъ:

— Господи благослови!

Затѣмъ взялъ барышника за руку и, собравъ всѣ свои силы, энергично ударилъ по ней:

— Ну пусть будетъ по твоему!

Барышникъ тоже снялъ шапку, взялъ поводъ лошади въ полу своей шубы и такимъ образомъ передалъ лошадь покупателю. И торговая сдѣлка закончилась. Вообще на Конной площади происходитъ страшная сутолока. Конское ржаніе, крикъ барышниковъ, наконецъ самыя сдѣлки цыганъ, чухонъ, татаръ и русскихъ, нерѣдко сопровождающихъ свою рѣчь „крѣпкимъ подтвержденіемъ“, — все это представляетъ довольно пеструю и живую картину. На Конной площади продаютъ и старыхъ заѣзженныхъ лошадей, негодныхъ болѣе для работы. Этихъ россинантовъ покупаютъ татары на убой. На Конной площади замѣтите и главнаго татарскаго конебойца. Это высокій представительный старикъ, бѣлый, какъ лунь, въ бѣлой барашковой шапкѣ; поверхъ татарскаго кафтана — шуба на распашку. Въ рукахъ длинный посохъ, на который онъ важно опирается. У него четыре лавки, въ которыхъ покупаютъ конину всѣ столичные „халатники“.

— Что вы платите за лошадь для убоя?

— Платимъ пятнадцать, десять и даже пять рублей!

— Какъ у васъ дешево! А у насъ на скотопригонномъ дворѣ платятъ за быка 100—115 руб.

— За то у насъ конина продается по 3, по 5 копѣекъ за фунтъ.

— Сколько сегодня купили лошадей?

— Тридцать. Вотъ скоро ихъ уведутъ, сказалъ конебоець, указывая палькою на группу лошадей.

Тридцать отборныхъ влячъ уныло стояли, повѣсивъ головы. Казалось, если онѣ тронутся съ мѣста, то загремятъ своими костями. Подъѣзжаетъ какой-то чухонецъ на малорослой лошаденкѣ съ потертыми до крови боками и съ оттопыренными ребрами. Не слѣзая съ саней, чухонецъ начинаетъ торговаться съ татаринѣмъ.

— Князь, купи рысака!

— Продай!

— Много ли дашь?

— Три рубли.

— Мнѣ за нее шесть давали...

— Давали, да видно, денежки не считали! бойко отвѣтилъ татаринъ.

Чухонецъ поѣхалъ дальше. Въ это время привели рослую, сивую хроую лошадь. Нѣкогда это былъ „буцефалъ“, а теперь отъ него остался только одинъ скелеть, изъ больной ноги сочилась кровь. Татары окружили лошадь, осмотрѣли больную ногу и начали говорить между собою по-татарски. Повидимому, происходило нѣчто въ родѣ консиліума.

— На убой! рѣшилъ одинъ изъ татаръ,

— Какъ цѣна?

— Пятнадцать рублей.

— Пять рублей.

— Шесть рублей!

Одинъ за другимъ татары начали набивать цѣну.

Съ приподнятой больной ногой бѣдное животное своимъ печальнымъ видомъ невольно вызывало къ себѣ участіе. Увидя

большое стеченіе народа около хромой лошади, подошелъ къ ней и главный татарскій конебоець. Смотри на лошадь и опершись на свой посохъ, онъ громко и отчетливо произнесъ:

— Шесть съ полтиной! Никто — больше?

И лошадь осталась за нимъ.

Часамъ къ четыремъ пополудни торгъ лошадьми мало-по-малу прекратился и барышники стали развѣзжаться. Лѣнливо переступая ногами, тронулись и лошади, назначенныя на убой. Привязанныя другъ къ дружкѣ за хвосты, клячи тащились „гусемъ“. Народъ стоялъ по сторонамъ, изрѣдка дѣлая свои замѣчанія на счетъ заморенныхъ клячь.

— Живые скелеты!

— Кожа да кости!

— Ну, трогайтесь, на отдыхъ! крикнулъ татаринъ, хлестнувъ кнутомъ отставшую лошадь.

Купленныхъ лошадей погнали на конебойни. Татарская конебойня представляетъ довольно большой сарай: полъ вымощенъ асфальтомъ, въ одну сторону имѣется уклонъ, на концѣ котораго устроено отверстіе величиною въ квадратный аршинъ. Кровь, стекая по полу въ эту дыру, льется сейчасъ же въ огромный и глубокій люкъ, который выкопанъ внизу подъ бойней. Когда войдете въ сарай, вамъ бросается въ глаза картина смерти. Асфальтовый полъ облитъ кровью, которая заполнила собою все трещины. По стѣнамъ устроены балки съ крючками, на которыхъ развѣшены туши мяса, требуха, печень, легкія и наконецъ лошадиная голова съ ободранной шкурой, такъ что темносиніе глаза совсѣмъ выдаются изъ глазныхъ впадинъ и вамъ кажется, что эти глаза съ удивленіемъ смотрятъ на печальную картину бойни. Тутъ же висятъ длинныя напилки, которыми татарскіе бойцы натачиваютъ ножи, прежде чѣмъ приступить къ убою лошади. Для каждаго коня ножъ оттачивается особо. Широкій ножъ имѣеть $\frac{1}{2}$ аршина длины.

По татарскому обычаю, всякое животное, будь то хоть курица, рѣжутъ не иначе, какъ со связанными ногами. Кромѣ того убиваемое животное поворачиваютъ такимъ образомъ, чтобы оно лежало „горломъ на полдень“, т. е. кверху. Нѣсколько татаръ крѣпко прижимаютъ голову лошади къ землѣ. Татаринъ-боецъ беретъ приготовленный ножъ и становится на колѣни въ изголовьи лошади. Прежде чѣмъ приступить къ дѣйствию, онъ читаетъ нѣсколько разъ молитву и затѣмъ твердой рукою перерѣзываетъ лошади горло, на подобіе того какъ пильщикъ пилитъ дерево.

На бойнѣ ежегодно убивается 1500 лошадей. Лошадиныя шкуры „вывѣтриваются“ на чердакѣ бойни и затѣмъ ихъ продаютъ кимрякамъ. На дворѣ татарской конебойни разбросаны цѣлые лошадиныя скелеты, около которыхъ вертятся стаи собакъ. Деревья, окружающія бойню, усыяны безчисленнымъ множествомъ воронъ, слетѣвшихъ сюда на кровавую пирушку. Кое-гдѣ лежатъ лошадиныя ноги, а возлѣ — куча подковъ. Въ верхнемъ помѣщеніи конебойни, на чердакѣ, висятъ конскія кожи.

Татары имѣютъ 4 мясныхъ лавки. При входѣ въ татарскую мясную лавку вы замѣтите надъ дверями прибитую вывѣску, на которой нарисованъ конь вмѣсто нашего быка. На вывѣскѣ надпись: „Торговля мясомъ изъ татарской общественной конебойни“. Этотъ порядокъ установленъ городскою думою.

Вотъ прейсъ-курантъ конинаго мяса:

первый сортъ	7 копейекъ за 1 фунтъ
второй „	5 „ „ 1 „
третій „	3 копейки „ 1 „

Отборная вырѣзка конины для бифштекса стоитъ 8—10 копейекъ за фунтъ. Татары имѣютъ даже свою кухмистерскую, гдѣ обѣдъ готовится изъ „маханины“ т. е. конины.

Въ самыхъ модныхъ кухмистерскихъ и ресторанахъ Петербурга прислуга состоитъ изъ татаръ. Имѣется даже „татарскій

ресторанъ“, въ стѣнахъ котораго происходятъ товарищескія попойки золотой молодежи и прочей фешенебельной публики. Являясь въ ресторанъ въ качествѣ „человѣка“ (такъ зовутъ въ Петербургѣ всякаго лакея или слугу въ публичныхъ мѣстахъ), „князь“ облачается во фракъ, но и въ этой новой шкурѣ вы сразу отличите знакомаго азіата по его фizioноміи.

Скопивъ капиталецъ (всѣмъ, напримѣръ, извѣстна подачка „на чай“), татаринъ возвращается на родину, въ какой-нибудь Касимовъ, и живетъ тамъ припѣваючи рентьеромъ, сохраняя о Петербургѣ самое пріятное воспоминаніе.

Пригородные чухны.

Въ отношеніи своего населенія наша сѣверная столица имѣетъ своеобразную фізіономію: куда вы здѣсь ни взглянете, всюду встрѣтите угрюмаго „пасынка природы“ — чухонца.

Петербургъ не то, что Москва: если въ Москвѣ, этомъ сердцѣ Россіи, вы никогда не увидите чухонца, то, напротивъ, въ Петербургѣ чухны — явленіе самое обыкновенное. По справедливости можно сказать, что обыватели столицы въ своей повседневной жизни едва ли не больше имѣютъ дѣло съ чухнами, нежели съ русскими крестьянами, такъ-что коренной петербуржець, собственно говоря, даже и не имѣетъ яснаго представленія о русскомъ крестьянствѣ, ибо представленіе объ этомъ послѣднемъ онъ получаетъ, такъ сказать, издали. Хотя льтомъ изъ глубины Россіи и приходятъ въ Петербургъ разные тверскіе, ярославскіе, костромскіе и т. д. крестьяне, но съ наступленіемъ зимы, подобно перелетнымъ птицамъ, они снова возвращаются на родину. Совсѣмъ не то — чухны, которые ежедневно переполняютъ собою всѣ столичные рынки, гдѣ только производится возовая торговля. На окраинахъ столицы, на вывѣскахъ мелочныхъ лавокъ, нерѣдко имѣются даже надписи на финскомъ языкѣ.

Обыкновенно чухны доставляютъ въ Петербургъ молочные продукты, разную рыбу и ивовую кору. Кромѣ того среди чухонъ распространень такъ называемый „питомническій промыселъ“, который тоже имѣетъ тѣсную связь съ Петербургомъ. Количество питомцевъ въ нѣкоторыхъ чухонскихъ деревняхъ настолько значительно, что населеніе этихъ послѣднихъ носить смѣшанный характеръ.

Слѣдуетъ замѣтить, что главнѣйшая особенность чухонскихъ деревень—это чрезвычайная разбросанность поселковъ: нерѣдко одна деревня состоитъ изъ 5—6 поселковъ, разкиданныхъ на пространствѣ 10—15 верстъ, и такъ какъ въ каждомъ поселкѣ насчитывается не болѣе десятка дворовъ, то невольно является мысль, что чухны склонны жить разобщенно, въ разбродѣ. На самомъ дѣлѣ въ этомъ фактѣ лежатъ инныя, болѣе глубокія причины. Издавна занимая болотистую страну, чухны по необходимости принуждены были пользоваться всякимъ мало мальски значительнымъ пригоркомъ для его заселенія: оттого и произошло, что чухонскія деревни разнятся отъ русскихъ, которыя, наоборотъ, отличаются скученностью населенія.

Другая особенность чухонскихъ деревень—это обиліе гранита. Нерѣдко ограды кладбищъ, стѣны разныхъ построекъ выложены булыжникомъ, что свидѣтельствуешь, что этотъ матеріалъ обрѣтается въ изобиліи.

Случается, что стѣны коровьяго хлѣва возведены изъ гранита, а сверху прикрыты какой нибудь убогой соломенной крышей.

— Сто лѣтъ простоить хлѣвъ-то!

— Живеть! проговорилъ чухонецъ, покуривая трубку. — Нашимъ камнемъ весь Петербургъ завалень, а все мало! Право, бездонная пропасть!

— Ну, а болота приносятъ вамъ какую нибудь пользу?

— Ивовую кору деремъ! Въ Петербургъ по семи гривенъ за пудъ продаемъ!

Дранье ивовой коры весьма распространено; имъ занимаются старики, дѣти и женщины. Стоя по колѣна въ водѣ, тамъ и сямъ на болотахъ, чухны деруть ивовую кору, причемъ они или совсѣмъ отламываютъ прочь ивовые прутья, или же оставляютъ ихъ на корню; въ послѣднемъ случаѣ ободранные кусты бѣлаго цвѣта торчатъ среди болотъ на подобіе скелетовъ. Обыкновенно, одинъ человѣкъ въ состояніи надрать около пуда въ сутки. Кору сушатъ на солнцѣ, обиваютъ цѣпами и отвозятъ на кожевенные заводы. Напримѣръ, въ 1882 году въ одномъ только Шлиссельбургскомъ уѣздѣ драньемъ ивовой коры занято было до 3000 человѣкъ, которыми надрано было 35.000 пудовъ ивовой коры.

Ежедневно — ни свѣтъ, ни заря — изъ окрестныхъ деревень тянутся многочисленные обозы чухонъ, которые везутъ въ городъ разные молочные продукты. На чухонской двухколесной таратайкѣ, запряженной низкорослой лошадежкой, проѣзжая мимо дачъ въ окрестностяхъ Петербурга, чухны то и дѣло выкрикиваютъ о своемъ товарѣ:

- Масло чухонское, масло!
- Рыба свѣжая! Форели, сиги!
- Раки, раки! Раки хорошіе!
- Грибы, грибы! Бѣлые, красные!

На каждомъ возу нагружены жестяныя баклаги съ молокомъ; въ деревянныхъ кадушкахъ — свѣжее чухонское масло. Во время лѣтней жары во избѣжаніе порчи молоко на возахъ обкладываютъ льдомъ, а сверху прикрываютъ сѣномъ или рогожею и затѣмъ увязываютъ веревками. Чухны останавливаются на всѣхъ столичныхъ рынкахъ и даже по дворамъ, но особенно много свѣзжается чухонъ на Охтенскомъ рынкѣ; сюда же приходятъ и охтанки для закупки молока. Цѣны на молоко здѣсь под-

вержены значительному колебанію. Напримѣръ, осенью въ 1883 году мѣрка сливокъ (2 бутылки) продавалась по 50 коп., мѣрка молока—7 и 8 копѣекъ; въ 1884 году мѣрка сливокъ весною—23 копѣйки, лѣтомъ—30 копѣекъ; мѣрка снятаго молока весною 2 копѣйки, лѣтомъ—3 копѣйки. Въ 1887 г. въ маѣ мѣсяцѣ на Охтѣ сливки продавались по 30—35 коп. за мѣрку, цѣльное молоко 15 коп. и снятое 4—5 копѣекъ. Скупивъ у чухонъ молоко, охтянки въ тотъ же день несутъ его въ городъ на продажу. Въ лѣтнее время, ежедневно по утрамъ, яличники исключителтно бываютъ заняты перевозкою охтянонь съ молочными продуктами черезъ Неву. Обыкновенно охтянки разносятъ молоко по мѣстамъ, т. е. у каждой торговки имѣется 5—10 знакомыхъ квартиръ, куда она изо дня въ день доставляетъ молоко.

Помните у Пушкина:

Встаётъ купецъ, идетъ разнощикъ,
 На биржу тянется извоцикъ,
 Съ кувшиномъ охтянка спѣшить,
 Подъ ней свѣтъ утренній хруститъ.

Нѣкоторыя изъ охтянокъ держатъ и своихъ коровъ. Кстати замѣтимъ, что въ Петербургѣ и его окрестностяхъ всего насчитывается до 6000 коровъ; 1500 обывателей имѣютъ по одной коровѣ—для личныхъ потребностей, прочіе владѣльцы содержатъ по нѣскольку коровъ—для промышленныхъ цѣлей. Вообще говоря, молочный промыселъ, какъ и огородничество, сосредоточивается около большихъ городовъ.

Во Франціи, напримѣръ, для снабженія молокомъ Парижа существуетъ нѣсколько крупныхъ компаній, которыя содержатъ особыхъ агентовъ для закупки молока въ деревняхъ, лежащихъ по близости станцій желѣзныхъ дорогъ. Эти агенты отвозятъ молоко на сборныя мѣста, гдѣ оно испытывается галактометрами, сливается въ большіе сосуды, кипятится посредствомъ пара, процеживается, охлаждается въ сосудахъ,

обложенныхъ льдомъ, и затѣмъ отправляется въ Парижъ, куда поспѣваетъ рано утромъ. Чтобы имѣть понятіе о размѣрахъ молочнаго производства въ „столицѣ міра“, замѣтимъ, что одна изъ крупныхъ компаній распродаетъ до 300 000 литровъ молока въ годъ.

Дознано опытомъ, что цѣльное молоко трудно перевозимо далѣе 20 верстъ, и только сливки возятъ, напримѣръ у насъ, изъ Финляндіи за 100 верстъ разстоянія. Вычислено, что окружность около Петербурга, представляющая выгоду для доставки сливокъ, равна 35,000 квадратнымъ верстамъ, а окружность для выгодной доставки цѣльнаго молока только 1400 кв. верстамъ.

Молочный промыселъ распространенъ главнымъ образомъ въ сѣверной части Шлиссельбургскаго уѣзда, ближайшаго къ Петербургу. Всего въ уѣздѣ занято имъ 2125 дворовъ, что составитъ 34 процента общаго числа дворовъ. Годовой заработокъ простирается отъ 85.000 до 100.000 рублей, среднимъ числомъ на каждый дворъ отъ 40 до 50 руб. Наибольшее число дворовъ, занимающихся молочнымъ промысломъ, оказывается въ Токсовской волости, гдѣ изъ 4 дворовъ 3 сбываютъ молочные скопы. Въ Токсовской волости среднимъ числомъ на каждый дворъ приходится 4 коровы. Въ сѣверной части Колтышевской волости есть села, въ которыхъ всѣ дворы, безъ исключенія занимаются молочнымъ промысломъ. Цифра средняго заработка колеблется отъ 50 до 255 рублей на дворъ, но иногда и выше указанной нормы. Есть дворы, которые зарабатываютъ отъ молочныхъ скоповъ свыше 1000 рублей. Такъ, напримѣръ, одинъ изъ крестьянъ этой волости содержитъ 50 коровъ: ежедневно онъ отправляетъ въ городъ отъ 20 до 25 ведеръ молока.

Колтышевскіе чухны, имѣющіе много коровъ, сбываютъ молочные скопы прямо въ Петербургъ, въ молочныя фермы и

лавки, а имѣющіе одну, двѣ или три коровы—охтенскимъ молочнымъ торговкамъ.

Въ южныхъ волостяхъ Шлиссельбургскаго уѣзда сбытомъ молока въ Петербургъ занимаются барышники. Они скупаютъ молоко значительно ниже цѣнъ охтенскаго рынка. Напримѣръ, въ 1884 году кружка молока въ 5 бутылокъ оцѣнивалась 18—20 копѣекъ; сами же барышники сбывали молоко въ Петербургъ на 25—60 процентовъ дороже.

При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что барышники платятъ производителямъ не деньгами, а натурою—крупю, мукою и т. п.

„Питомническій промыселъ“ развитъ преимущественно въ Матокской и Токсовской волостяхъ, гдѣ онъ по своей доходности, превышаетъ всѣ остальные промыслы, исключая молочнаго. Питомническій промыселъ, можно сказать, единственный во всей Россіи, питается и поддерживается особыми условіями столичной жизни.

Какъ извѣстно, „тайный плодъ любви несчастной“ сбывается въ Воспитательный Домъ. Изъ многочисленныхъ причинъ, заставляющихъ мать тащить незаконнорожденнаго ребенка въ Воспитательный Домъ, особенно обращаютъ на себя вниманіе двѣ: бѣдственное социальное положеніе родителей и давленіе общественнаго мнѣнія. Большой контингентъ незаконнорожденныхъ дѣтей доставляется пришлымъ населеніемъ столицы—„прекраснымъ поломъ“, живущимъ въ услуженіи, по большей части въ горничныхъ, кухаркахъ и т. п. Какаянибудь деревенская Доротея, приѣхавъ въ Петербургъ, выйдя въ люди и вкусивъ отъ древа познанія добра и зла, бываетъ въ большомъ затрудненіи, когда на свѣтъ Божій появится тормазъ въ видѣ ребенка. Она ведетъ кочевую жизнь, но кто же возьметъ ее на мѣсто съ ребенкомъ? Нищета заслоняетъ собою врожденные инстинкты матери, которая и спѣшитъ избавиться отъ обузы посредствомъ Воспитательнаго Дома. Да къ тому же впе-

реди—заманчивая перспектива: попытать счастья въ „мамках“. Нерѣдко, стащивъ своего ребенка въ Воспитательный Домъ, кормилица берется воспитывать чужихъ дѣтей, прельщаемая относительно безпечною жизнью и подарками. Въ объявленіяхъ ежедневныхъ газетъ нерѣдко можно встрѣтить интересныя публикаціи, обращенныя къ такъ называемымъ секретнымъ роженицамъ. Кромѣ бесплатныхъ полицейскихъ родильныхъ приютовъ, имѣющихся при каждомъ участкѣ для простаго народа, въ столицѣ организовано не мало частныхъ убѣжищъ, куда скрываются „въ минуту жизни трудную“ романическія роженицы изъ привилегированнаго класса. Обыкновенно надъ этими приютами прибавляется вывѣска: „убѣжище для секретныхъ роженицъ“.

Между всѣми подобными учрежденіями пальма первенства, безъ сомнѣнія, принадлежитъ С.-Петербургскому родовспомогательному заведенію. Сюда пріѣзжаютъ на легкѣ, не имѣя средствъ заплатить даже за извозчика. Прибывшія роженицы принимаются дежурнымъ врачомъ во всякое время дня и ночи. Если мѣста бываютъ всѣ заняты, на вратахъ вывѣшивается объявленіе.

Роженицы, пріютившіяся въ родовспомогательномъ заведеніи, могутъ оставаться, кто изъ нихъ пожелаетъ, секретными, причемъ онѣ во все время своего пребыванія въ заведеніи никѣмъ изъ постороннихъ лицъ не могутъ быть посѣщаемы. Имъ предоставляется, не объявляя ни своего званія, ни имени, ни мѣста жительства, представить въ запечатанномъ конвертѣ записку, въ которой лишь на случай смерти должны быть обозначены: имя, фамилія и мѣстожительство родильницы. Эти конверты хранятся у директора и при выходѣ родильницы изъ заведенія возвращаются по принадлежности, а въ случаѣ ея смерти—вскрываются директоромъ.

Родовспомогательное заведеніе служить, такъ сказать, неугасаемымъ очагомъ для Воспитательнаго Дома. Ежедневно,

въ 2 часа пополудни, такъ называемая дѣтская карета, наполненная секретными дѣтьми, отвозить этихъ послѣднихъ въ Воспитательный Домъ. Эта карета, выкрашенная въ черный цвѣтъ, по своему виду напоминаетъ дилижансъ: два окна по бокамъ и входныя дверцы сзади; внутри обита войлокомъ. Новорожденныхъ дѣтей отвозить няни, при этомъ имъ вручаютъ шнуровую книгу, въ которой дежурная пріемщица Воспитательнаго Дома дѣлаетъ отмѣтку, что эти дѣти приняты.

Теперь обратимся къ Воспитательному Дому, на дворѣ котораго, въ садикѣ, поставленъ бюстъ И. И. Бецакаго, знаменитаго основателя учрежденія. При входѣ въ ворота виситъ табличка правилъ, касательно приносимыхъ дѣтей. Первый параграфъ гласитъ слѣдующее:

„Въ Воспитательный Домъ безпрепятственно принимаются во всякое время дня и ночи незаконнорожденные младенцы не старше одного года“.

— Неужели и ночью приносятъ?

— Во всякое время. Въ 12 часовъ ночи приходятъ желѣзнодорожныя вечерніе поѣзды, такъ иногда прямо съ машины ребенка и везутъ къ намъ.

Несутъ дѣтей акушерки, сами матери и даже отцы. Городовые доставляютъ изъ полиціи подкидышей.

Для философа ворота Воспитательнаго Дома представляютъ очень выгодную точку зрѣнія, въ смыслѣ наблюденія надъ человѣческой природою. Иныя, избавившись отъ ноши, спѣшатъ домой, легкомысленно смѣясь, у другихъ на глазахъ замѣтны слезы... прошибло, значить! Третьи тоскуютъ, на лицѣ выражается отчаяніе.

Ежегодно въ Воспитательный Домъ приносятъ до 10.000 незаконнорожденныхъ дѣтей.

Прослѣдимъ жизнь ребенка въ самомъ Воспитательномъ домѣ до отправки его въ деревню, къ крестьянину или чухонцу.

Въ пріемной комнатѣ, за письменнымъ столомъ, дежурная акушерка день и ночь принимаетъ приносимыхъ дѣтей Иныхъ приносятъ съ метриками, даже запечатанными въ конвертахъ, другихъ — безъ всякихъ документовъ и даже безъ имени.

— Скажите, пожалуйста, каждый день приносятъ къ вамъ дѣтей?

— Да вотъ, слава Богу, 20 лѣтъ какъ уже служу здѣсь, а не zapomню ни одного дня, когда бы не приносили ихъ.

— Откуда ихъ приносятъ?

— Эти №№ — изъ Кронштадта, эти — здѣшніе городскіе, а вотъ эти — изъ Ораніенбаума.

Оказывается, что въ Петербургскій Воспитательный Домъ, судя по метрикамъ, большинство дѣтей прибываетъ изъ провинціи: Новгородской, Псковской, Тверской, Витебской и другихъ губерній. Въ 1882 г., напримѣръ, всего дѣтей было принесено 8675, изъ нихъ 3038 — изъ города, а остальные — изъ провинціи.

Когда дежурная акушерка запишетъ въ книгу № ребенка, съ этого времени онъ становится питомцемъ Воспитательнаго Дома. Его отправляютъ въ пріемный кабинетъ врача для медицинскаго осмотра. Здѣсь питомцу дѣлаютъ ванну и одѣваютъ въ казенную рубашку. Все, что принесено съ ребенкомъ — одѣяло, пеленки, кресты и т. п. — считается пожертвованнымъ въ пользу Воспитательнаго Дома.

При крещеніи, всѣмъ дѣтямъ, принесеннымъ въ одинъ день, дается одно имя, въ честь святаго того дня, когда ихъ принесли. Если сегодня, напримѣръ, день Іоанна, то и всѣ 10 — 15 мальчиковъ будутъ названы Иванами и т. д.

Въ кабинетѣ, возлѣ письменнаго стола стоятъ вѣсы десятичной системы. На столѣ — сантиметръ. Каждый день въ 4 часа врачъ производитъ медицинское изслѣдованіе принесенныхъ дѣтей и затѣмъ уже сортируетъ ихъ по отдѣленіямъ.

Каждого ребенка взвѣшиваютъ, для чего его кладутъ на лотокъ, а послѣдній — на вѣсы. Посредствомъ сантиметра измѣряютъ объемъ головы и грудной клѣтки. Изслѣдованіе врача заносятъ въ билеты, голубаго цвѣта — для мальчиковъ, и розоваго — для дѣвочекъ. Эти билеты имѣютъ слѣдующія рубрики: 1) № питомца, 2) когда родился, 3) когда и откуда поступилъ въ домъ, 4) возрастъ при приѣмѣ, 5) вѣсъ и мѣра, 6) объемъ грудной клѣтки, 7) объема головы, 8) когда отправленъ въ деревню, 9) когда умеръ и отъ какой болѣзни, 10) сколько времени находился въ домѣ, 11) когда привита оспа, 12) вѣсъ и мѣра при отправленіи въ деревню.

Когда докторскія изслѣдованія закончены и билеты готовы, дѣтей разносятъ по отдѣленіямъ. Больныхъ — въ лазаретъ, здоровыхъ — въ „опытное отдѣленіе“, которое еще называютъ „дорожнымъ“, потому что отсюда дѣтей отправляютъ въ путь-дорогу, въ деревню. Для сифилитиковъ имѣется особое изолированное отдѣленіе. Эти несчастныя дѣти прибываютъ въ Воспитательный домъ только для того, чтобы здѣсь умереть такъ-какъ рѣдкій изъ нихъ переноситъ всѣ сифилитическіе кризисы. Въ Воспитательный Домъ ежегодно приносятъ до 100 сифилитиковъ, которые вызываютъ особыя хлопоты. Прежде всего является вопросъ, какъ кормить ребенка, потому что, во избѣжаніе заразы никакая мамка не согласится кормить его грудью.

Поэтому сифилитиковъ кормятъ на рожьѣ, коровьимъ молокомъ съ примѣсью известковой воды. Самый уходъ за ребенкомъ требуетъ величайшей осторожности. Во избѣжаніе заразы кормилицы носятъ особые нарукавники; руки часто вымываются. Бѣлье сифилитиковъ моется отдѣльно и хранится въ особомъ шкафу.

Интересно видѣть дѣтей „недоносковъ“, съ которыми тожо не мало хлопотъ. Представьте себѣ ребенка, имѣющаго вѣст

8—10 фунтовъ нормальнаго вѣса только 1—2 фунта. Или еще меньше — $1\frac{1}{2}$ фунта! „Недоноски“ лежатъ въ особомъ отдѣленіи съ повышенной температурой, въ такъ называемыхъ „паровыхъ люлькахъ“. Эти несчастные живутъ недолго: 90 % изъ нихъ умираютъ въ стѣнахъ Воспитательнаго Дома, куда, обыкновенно матери посылаютъ „недоносковъ“ во избѣжаніе хлопотъ, соединенныхъ съ похоронами.

Воспитательный Домъ имѣетъ три этажа; въ каждомъ этажѣ—по 9 палатъ съ 20 кроватками въ каждой. Въ первомъ этажѣ — „приносное отдѣленіе“, во второмъ—„опытное“ или „дорожное“, въ третьемъ—лазаретъ. У всѣхъ дѣтей въ головахъ кроватокъ повѣшены вышеупомянутые билеты съ обозначеніемъ № питомца и его физическаго состоянія. Въ каждой палатѣ имѣется каминъ, въ которомъ приспособлена сушильня для дѣтскихъ пеленокъ. Эта сушильня представляетъ собою продолговатую печурку, запирающуюся заслонкой. Мокрая пеленки и вѣшаютъ въ эту печурку. Кромѣ того предъ каминомъ стоитъ вѣшалка; когда каминъ топится, на ней развѣшиваютъ мокрая пеленки. Посреди каждой палаты поставленъ такъ называемый „пеленальникъ“ Это—столь съ мягкой настилкою, гдѣ производятъ пеленаніе дѣтей. Традиціонное укачиваніе дѣтей въ Воспитательномъ Домѣ отмѣнено. Въ каждомъ этажѣ имѣются для дѣтей особыя ванны, въ которыхъ купаютъ дѣтей, по назначенію доктора

Если ребенокъ здоровъ, то онъ въ Воспитательномъ Домѣ живетъ недѣли 2—3 и ни въ коемъ случаѣ не болѣе 6 недѣль. Обыкновенно его снаряжаютъ въ „опытномъ отдѣленіи“ въ деревню, на лоно природы. Снабжаютъ ребенка дорожнымъ билетомъ и даютъ ему съ собою: нѣсколько пеленокъ, рубашку, шапочку, свивальникъ, суконку и бумазейку. За день, наканунѣ отъѣзда, надѣваютъ на шею такъ называемый „костяной знакъ“ на бѣломъ шелковомъ шнуркѣ, который запломбирова-

вают печатью Воспитательнаго Дома. Съ одной стороны костянаго знака вырѣзанъ № питомца и годъ его приноса, а на другой — крестъ. Костяной знакъ — это круглая пластинка изъ кости, величиною въ 2 копѣйки. Счетъ №№ ведется съ каждаго новаго года. Дѣтей отправляютъ по субботамъ, а въ пятницу пломбируютъ знаки. Этимъ дѣломъ завѣдуетъ особый чиновникъ, который слѣдитъ, чтобы каждому ребенку надѣвали соответствующій ему №. Процедура запломбировыванія происходитъ слѣдующимъ образомъ. Когда принесутъ дорожные билеты, костяные знаки и шнурки, то мамки, держа дѣтей на рукахъ, выстраиваются „гусемъ“, въ затылокъ одна другой, напримѣръ, человекъ до 40. Затѣмъ поочереди подходятъ къ письменному столу, получаютъ дорожный билетъ, на ребенка надѣваютъ костяной знакъ, который и запломбировываютъ, предварительно повѣривши, одинаковы ли №№ на билетѣ и на костяномъ знакѣ. По этимъ №№ отыскиваютъ въ деревнѣ дѣтей, справляются, живъ ли ребенокъ. Костяной знакъ надѣваютъ на шею, на короткомъ шнуркѣ, такъ что его нельзя снять съ головы ребенка — во избѣжаніе злоупотребленій. Представьте, что у кормилицы, кромѣ казеннаго питомца, есть еще свой ребенокъ. Допустимъ, что питомецъ умеръ; тогда она можетъ надѣть костяной знакъ на своего ребенка, чтобы получать за воспитаніе деньги. Кромѣ того знакъ нуженъ для того, чтобы кормилица могла отличить своего питомца, не перепутала бы его съ чужимъ, такъ-какъ въ одной деревнѣ воспитывается по нѣскольку питомцевъ.

Когда дѣти приготовлены въ путь-дорогу, ихъ, въ особыхъ дилижансахъ развозятъ по вокзаламъ желѣзныхъ дорогъ: на болтійскій, варшавскій и николаевскій, откуда они на поѣздахъ отправляются въ округа-питомники, расположенные въ губерніяхъ Петербургской, Новгородской и Псковской.

Ежедневно изъ воротъ Воспитательнаго Дома выѣзжаетъ нѣсколько каретъ, представляющихъ собою цѣлый караванъ дѣтей. На вокзалахъ въ извѣстное время, напримѣръ по субботамъ въ 5 часовъ вечера, бываетъ большое стеченіе дѣтей. Сюда же являются и матери этихъ послѣднихъ, чтобы бросить на нихъ прощальный взглядъ. Тутъ иногда обнаруживается высокій подъемъ материнскаго чувства: каждая мать инстинктивно чувствуетъ, что, можетъ быть, ей не придется уже видѣть свое дѣтище...

Въ 1882 году питомцы были размѣщены по 1873 деревнямъ, у 18.201 воспитателей—крестьянъ. Воспитательными округами называется рядъ деревень, въ районѣ которыхъ воспитывается до 2.500 питомцевъ. При округахъ устроены лазареты, которыми завѣдуютъ окружные врачи. Такъ напримѣръ, есть округа Гарболовскій, Финляндскій, Рощинскій, Капорскій и друг.

Вслѣдствіе недостатка кормилицъ, дѣти могутъ быть поручаемы на воспитаніе женщинамъ, не имѣющимъ собственности, какъ-то: бобылкамъ, солдаткамъ, дѣвкамъ и т. п. Впрочемъ ребенка стараются отдать по преимуществу такому крестьянину, который имѣетъ корову. Этимъ и объясняется, почему, напримѣръ, въ Шлиссельбургскомъ уѣздѣ, въ Матокской и Токсовской волостяхъ вмѣстѣ съ молочнымъ промысломъ процвѣтаетъ и питомническій промыселъ.

За содержаніе питомцевъ чухны получаютъ:

до 2 лѣтняго возраста	30 руб	въ годъ.
" 6 " "	24 "	" " "
" 10 " "	18 "	" " "
" 15 " "	12 "	" " "

Съ пятнадцатилѣтняго возраста плата за содержаніе прерастается, такъ какъ предполагается, что питомецъ въ эти лѣта представляетъ уже рабочую силу.

Къ питомническому промыслу въ Шлиссельбургскомъ уѣздѣ прибѣгаютъ около $\frac{1}{10}$ всѣхъ крестьянскихъ семей. Въ Токсовской волости это число поднимается до $\frac{3}{10}$, а въ Матокской — до $\frac{2}{5}$! Питомническимъ промысломъ занимаются преимущественно захудалыя семьи, наиболѣе же зажиточныя сторонятся отъ него, не желая „брать грѣха на душу“. Приводимъ здѣсь таблицу, показывающую картину питомническаго промысла въ Шлиссельбургскомъ уѣздѣ, за 1885 годъ:

ВОЛОСТИ.	Число семейств. занят. промысломъ.		о/о въ общ. числу семей.						число питомцевъ		до 1 года			отъ 2 до 7 лѣтъ.			отъ 8 до 13 лѣтъ.			отъ 14 до 17 лѣтъ.			Выручка за питомц.		На семью.
	по 1 питомцу	по 2 питомца.	по 3 питомца.	по 4 питомца.	по 5 питомцевъ.	по 6 питомцевъ.	до 1 года	отъ 2 до 7 лѣтъ.	отъ 8 до 13 лѣтъ.	отъ 14 до 17 лѣтъ.	Вручка за питомц.	На семью.													
Матовская	263	38	119	84	35	20	2	3	500	92	158	178	72	10	620	40									
Токсовская	218	29	25	67	14	7	5	—	354	94	104	120	36	7	908	36									
Рябовская	2	1	2	—	—	—	—	—	2	1	1	—	—	—	45	27									
Колгуская	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—									
Ивановская	15	2	11	4	—	—	—	—	19	—	2	6	11	—	288	19									
Лезвинская	30	5	22	7	1	—	—	—	39	18	17	3	1	1	1.050	35									
Шапкинская	36	11	22	12	2	—	—	—	52	23	25	3	1	1	1.356	38									
Порѣцкая	9	3	8	—	—	—	—	—	12	4	3	1	4	—	258	29									
Путиловская	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—									
Всего по уѣзду. . .	573	9	309	174	52	28	7	3	978	232	310	311	125	21.534	37										

Прибывъ на мѣсто назначенія, кормилица-чухонка прежде всего прибываетъ на своей избѣ зеленую вывѣску съ надписью: „п. в. д.“ (т. е. питомецъ воспитательнаго дома), а гдѣ есть грудные питомцы, такъ кромѣ того, и бѣлыя дощечки, что необходимо для удобнѣйшаго надзора за питомцами, какъ со стороны врача, такъ и другихъ лицъ.

Смертность питомцевъ вошла въ пословицу и выражается 75% до годичнаго возраста.

Любопытно, что среди русскихъ крестьянъ Гдовскаго уѣзда

питомнической промысль слыветь подь характернымъ названіемъ „производства ангеловъ“, вслѣдствіе громадной смертности питомцевъ.

Какъ и всякій промысль, питомничество развило около себя и барышничество билетами на полученіе платы за вскормленіе. Нѣкоторые крестьяне, преимущественно торговцы и лавочники, промышляютъ тѣмъ, что даютъ впередъ подь эти билеты ссуды, за что взимають 33% слѣдующей по билету платы. Такимъ образомъ $\frac{1}{3}$ часть выплачиваемой Воспитательнымъ Домомъ суммы попадаетъ въ руки барышниковъ и только $\frac{2}{3}$ идетъ въ пользу тѣхъ домохозяевъ, которые взяли на себя вскормленіе питомцевъ.

Петербургскіе тряпичники.

На Гутуевскомъ островѣ, на взморьѣ, возвышается грандіозная гора костей—высоотою больше любаго пятиэтажнаго зданія въ Петербургѣ. Взобравшись на эту гору, можно обозрѣть окрестности столицы: сперва видны финскія болота, а дальше, на взморьѣ—рыбацкія тони, и наконецъ на самомъ горизонтѣ—синева неба сливается съ синевою воды. У подошвы горы, точно гномы, копошатся рабочіе, которые лопатами накладываютъ кости на носилки и уносятъ ихъ въ помѣщеніе костеобжигательнаго завода, которой обрабатываетъ ежегодно слишкомъ 1.000.000 пудовъ костей. Изъ этого количества Петербургъ и его окрестности доставляютъ 400.000 пудовъ, Москва 100.000 пудовъ, и болѣе 500.000 приходитъ изъ провинціи, по системѣ р. Волги.

Костяной товаръ идетъ въ Петербургъ и отчасти въ Москву на костеобжигательные заводы. Костяные отбросы собираются по всей Европейской Россіи, но преимущественно по системамъ рр. Волги, Оки и Камы. Оренбургъ и южнорусскія степи также высылаютъ значительное количество костей, и только далекая Сибирь не доставляетъ своихъ костей, такъ какъ привозъ ихъ обойдется дороже стоимости самаго товара. Чтобы прослѣдить костяной промыселъ въ Россіи, надо обра-

тять вниманіе на конечную инстанцію этого промысла — косте-
обжигательный заводъ. Замѣтимъ, что лѣтъ 10 тому назадъ
русская кость почти вся цѣликомъ шла за границу и комми-
сіонеры, сбывавшіе костяной товаръ, создали на костяхъ
милліонныя состоянія. Собираніе костей организовано слѣдую-
щимъ образомъ. Съ открытіемъ навигаціи по Волгѣ и ея при-
токамъ ходитъ цѣлая флотилія судовъ, которыя и собираютъ
накопленный за зиму костяной товаръ. Лѣто — самое горячее
время для сбора костей. Обыкновенно по окончаніи посѣ-
вовъ и до начала сѣнокоса крестьяне — свободны. Въ это время
многочисленные возы съ костями тянутся къ пристанямъ Волги,
гдѣ кости и нагружаются въ суда. Для сбора костей, начиная
отъ Астрахани и до Рыбинска, вирожденіе всего лѣта
плаваетъ до 40 судовъ съ 200 рабочихъ. Нижній Новгородъ
представляетъ собою центральную пристань, куда стекается
кость. Здѣсь, во время Нижегородской ярмарки, съ маклаками
заключаются условія на доставку костей. Кромѣ того для
закупки костяного товара имѣются пристани въ слѣдующихъ
городахъ: по Волгѣ — Астрахань, Черный Яръ, Царицынъ,
Саратовъ, Вольскъ, Самара, Симбирскъ, Казань, Кострома,
Ярославль и Рыбинскъ; по Камѣ — Оса, Пермь, Чистополь;
по Бѣлой — Уфа; по Окѣ — Касимовъ, Муромъ, Павлово. Цѣн-
ность костей на мѣстахъ сбыта чрезвычайно разнообразна.
Очевидно, чѣмъ дальше отъ Петербурга, тѣмъ кость дешевле.
Въ сѣверныхъ губерніяхъ, какъ-то: въ Архангельской, Воло-
годской, Новгородской за пудъ костей платятъ отъ 5 до 10
копѣекъ, а за тряпье $\frac{1}{2}$ копѣйки за фунтъ. Въ Оренбургѣ
кость продается по 12 копѣекъ за пудъ. Принимая во вни-
маніе стоимость провоза, въ Рыбинскѣ костяной товаръ уже
обходится по 40 копѣекъ съ пуда. Мелкая степная баранья
кость — самая дешевая, оттого что, вывѣтрившись она поте-
рела свой жиръ. Въ Петербургѣ, на дворѣ костеобжигатель-

наго завода, имѣется до 50 маленькихъ кладовыхъ, надъ которыми металлическими буквами обозначены нумера и фамиліи столичныхъ тряпичниковъ - маклаковъ, которые складываютъ сюда костяной товаръ. Ежедневно на заводъ приходитъ отъ 20 до 30 возовъ костей.

Первое дѣйствующее лицо, черезъ руки котораго проходятъ кости и тряпки, это — тряпичникъ. Петербургскихъ тряпичниковъ можно раздѣлить на двѣ группы: одни, болѣе зажиточные, ходятъ только по дворамъ „на крикъ“ и скупаютъ у обывателей столицы, преимущественно у кухарокъ, разные кухонные отбросы: кости, бутылки, жестяныя коробки, тряпье и т. п.; другіе, напротивъ того, исключительно бродятъ по мусорнымъ ямамъ и навознымъ кучамъ, роются въ нихъ и добываютъ свой товаръ даромъ. Тряпичникъ послѣдней категоріи — пронаціи челоуѣкъ, пролетарій столицы, отрешье общества. Роясь въ грязи, онъ и самъ грязенъ. Достаточно бѣлаго взгляда на него, чтобы понять, какъ ему холодно и голодно. На его одеждѣ — возлѣ каждой дыры по заплатѣ, какъ говорить русская пословица. Желѣзный крюкъ о трехъ зубьяхъ, насаженныхъ на рукоятку, и просторный мѣшокъ — вотъ и всѣ необходимыя принадлежности тряпичника. Насбиравъ костей, тряпья, равной бумаги, и прочаго мусора тряпичникъ несетъ его своему собрату — маклаку-тряпичнику, который даже не взвѣшиваетъ принесенный товаръ а просто беретъ мѣшокъ съ тряпьемъ въ руку и „на глазъ“ опредѣляетъ, сколько дать. Если слишкомъ тяжело, такъ-что трудно и поднять — платитъ копѣекъ 30; если полегче вѣсомъ — даетъ копѣекъ 10 - 15.

Столичные тряпичники, скупающіе тряпье, живутъ артелями отъ 15 до 25 челоуѣкъ у одного хозяина, которому они платятъ за столъ и квартиру, т. е. за „уголь“, рублей 6 въ мѣсяцъ. Отправляясь по утрамъ на работу, тряпичникъ беретъ у хозяина рубля 2 — 3 денегъ для торговыхъ оборотовъ. Каж-

дый тряпичникъ имѣеть книжку, хранящуюся у хозяина, куда ежедневно вписывается, сколько онъ сдалъ товара, т. е. костей, тряпокъ, бутылокъ и т. п.

Въ столицѣ существуетъ даже цѣлый кварталъ тряпичниковъ. Такъ напримѣръ, у одного хозяина сгруппировано 6 артелей тряпичниковъ, всего человекъ до ста. Во дворѣ—огромные каменные сараи для склада тряпья, которое свозятъ сюда тряпичники и на себѣ посредствомъ двухколесной телѣжки, и на ломовикахъ—громоздкими возами. Сараи подраздѣлены на номера и каждый тряпичникъ имѣеть свой номеръ. Здѣсь же лежатъ огромныя кучи стараго желѣза и груды костей.

Гору ломанаго желѣза сортируютъ: подковы—въ одну сторону, гвозди—въ другую, жестяныя коробки—въ третью и т. д. Сортировщики за работой до того поистрепятъ свои руки объ желѣзо, что на нихъ появляется кровь. Во избѣжаніе этого надѣваются на руки кожаныя рукавицы или перчатки.

Еженедѣльно, по воскресеньямъ на Толкучемъ рынкѣ бываетъ такъ называемый „развалъ“, куда собираются тряпичники и татары-старьевщики со всего Петербурга. Въ это время фигурируетъ главнымъ образомъ „голь-перекатная“ со всей столицы. Мастеровой и фабричный народъ, свободный отъ работы, сѣштитъ тоже на „развалъ“ за покупками дешеваго товара.

Рано утромъ, часовъ въ шесть, массивныя желѣзныя ворота, ведущія на Толкучій рынокъ—еще заперты. Но вотъ мало-помалу къ воротамъ стекаются тряпичники съ огромными узлами на спинѣ. Изъ ссудныхъ касъ подъѣзжаютъ возы съ просроченными вещами: пальто, брюками, сапогами и т. п.

Крупные торговцы тряпьемъ тоже посылаютъ ломовиковъ съ разнымъ тряпьемъ и старыми сапогами

Все это ни свѣтъ, ни заря сосредоточивается у воротъ Толкучаго рынка, въ ожиданіи пока отворять ворота. Лишь только

ворота отперли, разношерстная толпа хлынула во дворъ. Крикъ, шумъ, гамъ и толкотня. Каждый спѣшитъ занять себѣ мѣсто. Нѣкоторые тряпичники бросаютъ свои шапки на землю въ знакъ того, что это мѣсто уже занято.

— Здѣсь занято!

-- Занято!

Вотъ цѣлая артель тряпичниковъ, отъ одного хозяина, растянула на землѣ веревку чтобы показать, что мѣсто занято. Сотни тряпичниковъ выстроились на рынкѣ въ два ряда. Около каждаго тряпичника, возлѣ ногъ, на землѣ разложенъ незатѣйливый товаръ.

Кромѣ бѣдныхъ обывателей столицы на рынокъ приходятъ и бабы-торговки. Онѣ скупаютъ у тряпичниковъ старыя грязныя рубашки, штаны и т. п., перемываютъ, починиваютъ, пришиваютъ пуговицы и опять выносятъ на Толкучій. Такимъ образомъ старая вымытая рубаха попадаетъ къ новому владельцу и начинаетъ новую жизнь.

Обыкновенно торговки нижнимъ бѣльемъ привозятъ свой товаръ на особыхъ телѣжкахъ. Глядя на эти телѣжки, невольно приходитъ на мысль, что онѣ представляютъ собою первообразъ всѣхъ телѣгъ, существующихъ въ мірѣ: колеса безъ спиць—просто-на-просто отпилено отъ дерева четыре круга и посрединѣ проверчены дырѣя для оси. Спереди телѣжки придѣлана палка для возницы. Торговки, не имѣющія телѣжки, развѣшиваютъ товаръ на себѣ: на руки и на плечи. Во время лѣтней жары торговки привязываютъ къ своимъ телѣжкамъ истрепанные зонтики и усѣвшись на маленькую скамеечку возлѣ своего, такъ сказать, передвижнаго магазина для бѣдныхъ, терпѣливо поджидаютъ нетребовательнаго покупателя.

— Что стоятъ штаны-то?

— Сорокъ копѣекъ.

Покупатель взялъ штаны, выворотилъ ихъ наизнанку и подвергъ самому тщательному осмотру.

— Двугривенный, мамаша, хочешь?

— Ишь ты! Ничего-что въ лаптяхъ, а хитерь!

— Возьми, мамаша, четвертакъ!

— Отваливай! Мнѣ одна простыня обошлась въ полтинникъ...

Оказалось, что двѣ пары штановъ сшиты были изъ старой простыни, купленной въ свою очередь тоже на Толкучемъ рынкѣ.

Въ другомъ мѣстѣ торгуются на брюки.

На плечахъ у торговца наложено нѣсколько дюжинъ новыхъ брюкъ. Ихъ шьютъ спеціально для Толкучаго рынка изъ бумажной ткани, обильно проклеенной клеемъ.

— Почему брюки то?

— Рубль!

— Дорого!

— Да, вѣдь, онѣ новыя, изъ „англійской кожи“!

— А нѣтъ ли у тебя изъ чертовой кожи?

— Да ты посуди: матеріаль одинъ стоитъ рубль серебромъ, а шитье-то даромъ!

— Полтинникъ!

— Девять гривенъ!

— Шесть гривенъ!

— Давай! наживай деньги!

Бѣднякъ, войдя на Толкучій рынокъ, можетъ одѣться съ ногъ до головы за 5 рублей. Мало того, вся экипировка кромѣ сапогъ будетъ новая, то чносейчасъ съ иголки. Тутъ можно купить и жениховскую мѣховую шапку, и немного поношенныя брюки съ потертыми мѣстами на колѣнахъ и вывороченную пару, и почти новыя сапоги, щедро вымазанные дегтемъ.

Послѣ тряпичниковъ первенствующая роль на Толкучѣ принадлежитъ татарамъ-халатникамъ, стоящимъ на такъ на

ываемой татарской площадкѣ, находящейся внутри рынка. На площадкѣ — шумъ, крикъ разношерстной толпы, которая медленно движется, увлекаемая общимъ теченіемъ.

Для безопасности слѣдуетъ опустить руки въ карманъ, чтобы здѣсь не заблудились чьи-нибудь постороннія руки. Группа татаръ въ ихъ національныхъ шапкахъ выстроилась рядами въ видѣ каре. Снаружи этого четырехугольника и движется главнымъ образомъ толпа. Передъ каждымъ татаринѣмъ на землѣ лежитъ куча старья: шапки, сарафаны, юбки, сапоги, кафтаны и многое множество другихъ предметовъ обыденной жизни, собранныхъ сюда точно послѣ сильнаго пожара въ большомъ городѣ. Поминутно слышатся возгласы, обращенные къ татарамъ:

— Князь, продай!

— Князь, что стоитъ?

— Князь, Бога ты не боишься!

Но татары стойко держатъ свою цѣну, по временамъ отпуская остроты, нерѣдко сопровождаемая энергическимъ „крѣпкимъ подтвержденіемъ“. Простой народъ покупаетъ у князя то брюки — въ три рубля, то зимнее пальто — въ пять рублей. Попадается здѣсь и енотовая шуба, и фрачная пара, и другія принадлежности лучшихъ условій жизни. Все это такъ недавно было свидѣтелемъ хорошей жизни, да нужда не свой братъ — и пришлось за грошъ спустить татарину. Такимъ образомъ „порфира и висонъ“, поистрепавшись, идутъ на прикрытіе наготы, и это перемѣщеніе платья съ одного плеча на другое происходитъ при посредствѣ услужливаго татарина.

Интересно также видѣть, что дѣлается съ поношенными сапогами, которые скупаются тряпичниками. Оказывается, что тряпичники служатъ посредниками между Петербургомъ и Кимрами. Извѣстно, что жители этого села Тверской губерніи поголовно занимаются сапожнымъ мастерствомъ, издѣлія которыхъ десятками тысячъ расходятся по всей Россіи. Каждую весну

кимряки приѣзжаютъ въ Петербургъ для покупки старыхъ сапогъ. Обыкновенно у тряпичниковъ сапожное старье скупаютъ кулаки, которые сортируютъ его и сотнями пудовъ продаютъ отъ 3 до 6 рублей за пудъ. Когда петербургскіе поношенные сапоги придутъ въ Кимры, то здѣсь они претерпѣваютъ подъ руками опытнаго мастера удивительныя метаморфозы, такъ-что иногда появляются на свѣтъ Божій подъ видомъ новыхъ сапогъ. Если же они окончательно не пригодны для обращенія ихъ въ новые сапоги и какъ ни кинь—все клинь, то ихъ разрѣзываютъ на части для такъ называемыхъ американскихъ подошвъ. Прежде кимряки подкладывали къ подошвѣ сапога бересту или папку, а нынѣ для этой цѣли идутъ старые сапоги.

Буылки сортируются тряпичниками по заводамъ и водочнымъ фирмамъ, и затѣмъ снова водворяются на свои мѣста. Значитъ, бутылки совершаютъ такой кругъ: изъ виннаго погребка онѣ идутъ къ обывателю, отъ него — къ тряпичнику, а отъ послѣдняго — опять на водочный заводъ.

Арена дѣятельности тряпичниковъ — вся Россія. Всякая баба и крестьянинъ знаютъ, что рано или поздно къ нимъ явится тряпичникъ. Крестьянскія дѣти собираютъ тряпье и кости. Накопленный товаръ хранится на чердакахъ, чуланахъ и амбарахъ — въ ожиданіи тряпичника.

Собираніе тряпья организовано слѣдующимъ образомъ. Тряпичники, набравши въ коробъ бусъ, крестиковъ, шелковыхъ лентъ для косъ, волшебныхъ зеркалаецъ, душистаго казанскаго мыла и прочаго галантерейнаго товара, — отправляются странствовать по селамъ, деревнямъ и урочищамъ нашего обширнаго отечества. Весь подобный товаръ отличается баснословною дешевизною. нарримъ: кольца — по 20 коп. за 100, серги — по 3 копѣйки за 10. А извѣстно, что прекрасный полъ надокъ до бездѣлушекъ и разнаго рода украшеній. Деревенскія бабы

съ радостью встрѣчаютъ хитраго коробейника, который и предлагаетъ имъ свой товаръ вымѣнять на тряпье. Обыкновенно, въ ожиданіи коробейника, деревенскія франтихи прикапливаютъ по возможности побольше тряпья, а за неимѣніемъ послѣдняго, нерѣдко спускаютъ послѣднюю юбку, чтобъ только приобрѣсти какія нибудь заморскія серьги съ самоцвѣтными камнями или замысловатое кольцо-змѣйку. Этимъ и объясняется, почему крестьяне не долюбиваютъ тряпичниковъ-коробейниковъ и даже иногда прибѣгаютъ къ помощи дубины, чтобъ прогнать обольстителей изъ деревни. Мелкіе тряпичники собираютъ по деревнямъ отъ 50 до 100 пудовъ тряпья и продаютъ кулакамъ, которые группируютъ до 1000 пудовъ и въ свою очередь перепродаютъ группировщикамъ, скупающимъ до 15.000 пудовъ. Когда тряпье придетъ въ Петербургъ, то на сцену выступаютъ поставщики тряпья. Кромѣ русскихъ, этимъ дѣломъ занимаются и евреи, которые прицѣпляются къ тряпью подобно репейнику. Тряпье идетъ на писчебумажныя и суконныя фабрики. Обороты одного тряпичнаго туза простираются до 100.000 руб. въ годъ. И не мудрено, такъ-какъ спросъ на тряпье—большой. Напримѣръ, на одну только писчебумажную фабрику Крылова каждый мѣсяць идетъ 10.000 пудовъ тряпья, что въ годъ составитъ 120.000 пуд. Въ Петербургѣ и его окрестностяхъ насчитывается до 6 большихъ писчебумажныхъ фабрикъ, на которыхъ готовится около $\frac{1}{2}$ всего количества писчей бумаги, необходимой для Россіи.

Тряпье, какъ и кость, доставляется преимущественно съ волжскаго бассейна. Изъ сѣверныхъ губерній привозятъ въ Петербургъ водой на судахъ огромное количество старыхъ мужицкихъ лаптей, которые тоже идутъ на бумагу. Напримѣръ, изъ Вологодской губерніи на писчебумажную фабрику Крылова ежегодно доставляется до 50.000 пудовъ лаптей, при-

чемъ пудъ лаптей обходится отъ 60 до 70 коп. Какимъ образомъ утилизируются костяные отбросы? Попадъ на заводъ, кости прежде всего сортируются. Длинные, цилиндрической формы кости отбираются—ихъ продаютъ токарямъ, которые вытачиваютъ изъ нихъ разныя бездѣлушки, напримѣръ ручки для зонтиковъ, тросточекъ и т. п.

Попадъ въ помѣщеніе завода, кости изъ огромнаго общаго резервуара медленно движутся въ такъ называемый рубильный барабанъ, гдѣ онѣ посредствомъ машины рубятся на мелкія части. Далѣе кость попадаетъ въ котлы, гдѣ изъ нея получается сало и клей. Жидкую клейкую массу кипятятъ въ особомъ котлѣ, при разрѣженномъ воздухѣ, желая придать ей консистенцію клея. Чтобы котель не сплюснуло атмосфернымъ давленіемъ, устроены особыя приспособленія. Клейкая масса въ видѣ студня охлаждается льдомъ и затѣмъ сушится въ сушильнѣ, въ которой посредствомъ машины производится сильнѣйшая тяга воздуха. Кости сушатся въ особомъ помѣщеніи, въ подвалѣ котораго устроена огромная печь—„геена огненная“. Надъ подваломъ въ нѣсколько этажей устроены полы, сдѣланные изъ проволочной сѣтки. На эти сѣтки и насыпается кость. Жаръ, проникающій черезъ сѣтчатые полы, обжигаетъ кость

Упомянемъ о другомъ своеобразномъ способѣ обжиганія костей, который существуетъ въ нѣкоторыхъ заводахъ.

Представьте себѣ огромную плиту, которая составляетъ ничто иное, какъ полъ въ 100 квадратныхъ саженъ. На этотъ желѣзный полъ и насыпаютъ костей, а снизу его накалываютъ до-красна, для чего имѣется колоссальная печь. Особые рабочіе ходятъ по раскаленному полу и желѣзной клюкой ворочаютъ обжигаемыя кости. Чтобы предохранить ноги отъ обжоговъ, надѣваютъ металлическія калоши. Понятно, что отъ такого поджариванія костей—смадъ, чадъ и жара бывають невыносимые и поэтому, отправляясь съ клюкою въ этотъ „адъ“, ра-

Боніе раздѣваются почти до-нага. На заводѣ имѣется мельница, гдѣ изъ костей мелютъ муку. Въ воздухѣ носится такое огромное количество костяной пыли, что невозможно дышать. Головы рабочихъ, особенно носъ и ротъ, тщательно закутаны полотенцами и платками; оставлено только небольшое отверстіе для глазъ. Рабочіе прибѣгаютъ къ этой мѣрѣ, чтобъ хоть сколько-нибудь предохранить себя отъ пыли. Рабочимъ предлагали „респираторы“, но они отказывались носить эти „намордники“, какъ они выражаются. Кость, попавшая на заводъ, утилизируется вся. Изъ нея добываютъ слѣдующіе продукты: костяной уголь, костяную муку и вкрупу, костяную сажу, сѣрнокислый и углекислый амміакъ, костяной клей, костяное сало, костяное масло. Обыкновенно пудъ костей даетъ: 1 фунтъ сала, 2 фунта клея и 37 фунтовъ костяной муки, костянаго угля и проч. продуктовъ. Сало поступаетъ на мыловаренные заводы и на смазку вагоновъ и машинъ. Употребленіе клея всякому извѣстно. Костяной уголь идетъ на сахарные заводы для фильтраціи сахарныхъ соковъ. Костяная мука—для удобренія полей. Пудъ сала стоитъ 4 руб., пудъ клея—отъ 2 руб. до 9 руб., пудъ костяной муки—90 копѣекъ, пудъ костянаго угля—1 руб. 50 коп.

На описанномъ выше заводѣ въ годъ добывается слѣдующее количество продуктовъ: сала 12.000 пудовъ, клея—25.000 пудовъ, костянаго угля—отъ 100.000 до 200.000 пудовъ, костяной муки—отъ 400.000 до 600.000 пудовъ. Сало и клей остаются въ Россіи, а костяная мука почти вся идетъ за границу, преимущественно въ Лондонъ и Гамбургъ. Въ Россіи она идетъ въ Финляндію и прибалтійскія губерніи, на примѣръ, въ Ревель и Ригу.

Оцѣнивая значеніе кости въ нашей промышленности, замѣтимъ, что стоимость кости окупается стоимостью сала и клея. Слѣдовательно костяная мука и костяной уголь составляютъ чистый барышъ.

Б у к и н и с т ь .

Въ Петербургѣ насчитывается до 50 букинистовъ. Одни изъ нихъ содержатъ лавочки, а другіе — такъ называемые „книжные лари“. У каждаго букиниста имѣется вывѣска съ надписью: „покупка и продажа книгъ“. Большинство букинистовъ пріютилось на Александровскомъ рынкѣ, по Вознесенскому проспекту. Рѣдкій букинистъ располагаетъ большою лавкой: обыкновенно они нанимаютъ уголь какого нибудь галантерейнаго магазина и отгораживаютъ его досчатой перегородкой. Небольшая лавченка биткомъ набита разными книгами; даже снаружи лавки, за стеклянными рамами, выставлено нѣсколько книгъ; на каждой изъ нихъ, на ярлычкахъ, имѣются надписи: „вмѣсто двухъ рублей—75 копѣекъ; вмѣсто одного рубля—25 копѣекъ“ и т. п. У самыхъ дверей лежатъ кучи старыхъ нотъ. На дверяхъ прибиты разныя старинныя гравюры.

Въ глубинѣ лавченки, сложа руки, на ветхомъ стулѣ, сидитъ старикъ съ сѣдою изжелта бородою, въ потертомъ пальто и помятой шапкѣ. Онъ такъ-же старъ, какъ и тѣ книги, которыми онъ торгуетъ. Повидимому, въ расположеніи книгъ у букиниста царитъ полнѣйшій безпорядокъ; однако, всматриваясь внимательно, вы замѣтите нѣкоторую систему. Въ одномъ

углу отведено мѣсто для естественныхъ наукъ, въ другомъ— для математическихъ. Философія, какъ наука фундаментальная, занимаетъ мѣсто прямо на полу; по всему видно, что спросъ на этого рода книги очень не великъ, потому что груды философскихъ книгъ небрежно лежатъ въ страшномъ беспорядкѣ, покрытыя толстымъ слоемъ пыли.

Не смотря на то, что у букиниста нерѣдко насчитывается отъ 5.000 до 10.000 книгъ, онъ знаетъ, гдѣ какая изъ нихъ лежитъ. Книги расположены по отдѣламъ. Почти на каждой полкѣ съ книгами имѣется собственноручная надпись букиниста, напримѣръ: географія, путешествія, романы, разныя исторіи и приключенія. При этомъ не обходится и безъ курьезовъ. Такъ напримѣръ, „Путешествіе Гулливера“ букинистъ непременно отнесетъ въ отдѣлъ путешествій. Кромѣ того, если книги нельзя приткнуть ни къ одной изъ вышеупомянутыхъ рубрикъ, онѣ размѣщаются по величинѣ и толщинѣ. Сперва идутъ книги солидныя, потомъ среднія и наконецъ—субтильныя. Особый уголъ отведенъ для текущей журналистики. „Отечественныя Записки“, „Вѣстникъ Европы“ и т. п., крѣпко перевязанные веревками, втиснуты между полками, гдѣ они и лежатъ, точно сельди въ бочкѣ; при этомъ номера страшно перепутаны.

Кто не могъ во-время подписаться на эти журналы, теперь можетъ пріобрѣсти ихъ у букиниста за безцѣнокъ.

Чьимъ потребностямъ удовлетворяетъ букинистъ?

Подобно тому, какъ, благодаря тряпичникамъ, старое поношенное платье съ барскаго плеча переходитъ въ руки бѣдняка, такъ точно, благодаря букинисту, старыя книги попадаютъ „нищимъ духомъ“. Обыкновенно у букинистовъ торговля бойко идетъ весною (по окончаніи экзаменовъ) и осенью (въ началѣ учебнаго курса). Какой-нибудь гимназистъ, получивъ аттестатъ зрѣлости, приходитъ къ букинисту и оставляетъ

свой адресъ, чтобы тотъ пришелъ за учебниками. Впрочемъ многіе и сами приносятъ ненужные болѣе учебники.

Вотъ въ лавку къ букинисту вопель какой-то юноша, неся подъ мышками цѣлую кипу книгъ, перевязанныхъ веревочкой.

— На, обирай! произнесъ онъ, бросивъ свою ношу на прилавокъ.

— Много-ли вамъ за нихъ?

— По четвертаку на кругъ.

Букинистъ развязалъ кипу и сталъ разсматривать каждую книгу по очереди.

— Дорогонько! Товаръ-то не ахти какой!

— Все— послѣднія изданія...

— Поистрепаны больно!

— Ну, сколько же?

— По гривенничку довольно будетъ.

— Давай! И такъ надоѣли хуже горькой рѣдьки..

— Корень ученя— горекъ, да плодъ его— сладокъ! проговорилъ букинистъ, отдавая деньги.

— Терпѣть не могу этихъ школяровъ: только книги портятъ! Не чертятъ какихъ-то крестиковъ, каракулей...

— Что-жь? Значить, книга была въ дѣлѣ. Книги, которыхъ никто не читаетъ, бываютъ неразрѣзаны.

— А кто возьметъ книгу съ каракулями-то? Не правятся мнѣ также и учителя: подавай имъ учебникъ послѣдняго изданія. А не все-ли равно— годомъ раньше, годомъ позже?

Въ это время вошла какая-то женщина, въ бѣломъ ситцевомъ платьѣ и черномъ платкѣ. Она принесла нѣсколько тетрадей нотъ, завязанныхъ въ платокъ.

— Ноты покупаете?

— Нѣтъ, не стоитъ овчинка выдѣлки.

— А вонъ цѣлая куча нотъ лежитъ!

— Покупали было, да нейдуть. Помилуйте, какой музы-

вантъ будетъ брать ноты у букиниста! Книга — всякому нужна, а ноты — роскошь.

Женщина собиралась было уходить изъ лавки, но букинистъ воротилъ ее.

— Впрочемъ, покажите!

Женщина положила ноты на прилавокъ и развязала платокъ.

— Что просите?

— Сколько дадите?

— По пятакъ за тетрадку...

Эта оцѣнка такъ ошеломила посѣительницу, принесшую ноты, что та, не говоря ни слова, стала связывать ихъ снова въ узелъ.

— Вѣдь это дешевле пареной рѣпы! Барышня по рублю да по два за тетрадку платила, а тутъ наткось — по пятакъ!

Входитъ какой-то подмастерье, лѣтъ двѣнадцати, въ блузѣ.

— Дайте мнѣ какую-нибудь занятную книжку!

— Какія вы любите читать? спросилъ букинистъ, склонивъ голову нѣсколько на бокъ.

— Разныя исторіи...

— Изъ русской исторіи, или изъ всеобщей?

— Да всё вообще исторіи... больше для фантазіи...

— Ну, вотъ хотите „Таинственный монахъ“?

— О чемъ тутъ говорится?

— Прочтете, такъ узнаете...

— Товаръ въ мѣшкѣ покупать не пригоже!

— Какъ знаете!

— А это что за книги?

— „Битва русскихъ съ кабардинцами, или прекрасная магометанка, умирающая на гробѣ своего мужа“..

— Почему стоитъ?

— Да что-жъ съ васъ — полтинничекъ!

— За поддержаную-то?...

— Ничего, что подержаная! Отъ этого отъ нея не убыло!...
А коли вы—для фантазіи, такъ это самая подходящая...

Покупатель досталъ изъ кармана кисеть съ табакомъ, отсчиталъ деньги и ушелъ.

Дѣятельность букинистовъ не ограничивается только столицей. Лѣтомъ нѣкоторые изъ нихъ уѣзжаютъ съ книжнымъ товаромъ въ уѣздные города Петербургской, Псковской и Новгородской губерніи. Они сбываютъ въ провинціи для болѣе или менѣе достаточнаго класса изъ мѣщанъ занятные романы. Нерѣдко бываетъ, что иной модный романъ отживаетъ свое время и еще при жизни автора попадаетъ къ букинисту. Тогда этотъ послѣдній везетъ его въ какой-нибудь Шлюшинъ—любителямъ чтенія.

Послѣ смерти „любителя книгъ“ наслѣдники нерѣдко сбываютъ ихъ букинисту на вѣсь, съ пуда, по известной цѣнѣ.

Осенью, съ открытіемъ учебнаго курса, букинисты приводятъ въ порядокъ учебники. Предъ началомъ курса къ нимъ приходятъ разные школяры. Это больше бѣдняки, которые учатся на мѣдные гроши и не въ состояніи купить новаго учебника. Въ это время у каждаго букиниста, забившись въ самый уголъ лавченки, сидитъ какой-нибудь гоголевскій Петрушка. Передъ нимъ лежитъ груда учебниковъ, выдержавшихъ нѣсколько учебныхъ курсовъ, на табуреткѣ стоитъ жестяная банка съ клейстеромъ и огромною кистью. Парень перелистываетъ учебники и немилосердно смазываетъ ихъ клейстеромъ, чтобы приклеить оторванные страницы; исправленные книги онъ откладываетъ въ сторону.

Особый интересъ составляетъ торговля книгами для простаго народа.

Въ Апраксиномъ рынкѣ имѣются двѣ книжныя лавки, гдѣ торгуютъ такъ называемымъ „московскимъ товаромъ“, т. е. книгами дешеваго изданія, а также и народными картинками.

Всякая народная книжка, гуляющая по рукамъ фабричнаго населенія столицы, всякая картинка, украшающая избу пригороднаго крестьянина, попала къ нимъ не иначе, какъ изъ рукъ разносчика, съ лотка.

Какъ извѣстно, столичные разносчики торгуютъ всякимъ товаромъ, смотря по сезону: весною—рыбою, зимою—разною дичью и т. п., а осенью, во время народныхъ гуляній на Марсовомъ полѣ—дешевыми книгами и картинами. Разложивъ товаръ на землѣ, на рогожѣ, разносчики зазываютъ незатѣйливаго покупателя. Рядомъ съ картинками историческаго содержанія лежатъ картинки и съ религіозными сюжетами: „Усѣкновеніе главы Іоанна Предтечи“, „Мученіе грѣшниковъ въ аду“ и т. п.

Народныя книжки, въ большинствѣ случаевъ—въ одинъ печатный листъ. Обложки всегда яркихъ цвѣтовъ: краснаго, малиноваго, желтаго, зеленаго и т. п. Это для того, чтобы книга бросалась въ глаза. Кромѣ того, на обложкѣ помѣщается какой-нибудь заманчивый рисунокъ.

Московскія дешевыя изданія отличаются баснословною дешевизною,—15 руб. за 1000 экземпляровъ, т. е. 1½ копѣйки за одну книгу. Самыя дешевыя народныя картинки, подъ именемъ „простовика“, продаются по 7 коп. за десятокъ. Разносчики, торгующіе народными книжками, толпами стекаются въ Апраксинъ рынокъ и покупаютъ товара на рубль, на два, и т. п.

Два раза въ году—на вербѣ и на елкѣ—букинисты торгуютъ въ Гостиномъ дворѣ, у колоннъ, которыя на это время арендуются у содержателей магазиновъ.

На свѣтъ Божій вытаскивается залежалый товаръ, отряхивается пыль, и книга снова поступаетъ въ обращеніе...

Живописецъ вивѣсокъ.

I.

Принимая во вниманіе обширную и разнообразную торговлю Петербурга, слѣдуетъ замѣтить, что спросъ на вивѣски всегда стоитъ большой. Во всякомъ домѣ—по нѣсколько магазиновъ, и при каждомъ магазинѣ вивѣска. А такъ какъ въ Петербургѣ насчитывается до 10.000 домовъ, то можно представить себѣ, какое количество вивѣсокъ украшаютъ эти дома съ ихъ многочисленными лавками, магазинами и прочими заведеніями. Изъ года въ годъ вивѣски подновляются и подчищаются. Зимой, во время холодовъ, никакая кисть „художника“ не возьмется подновлять вивѣску и поэтому ремонтъ послѣднихъ по необходимости производится лѣтомъ. Къ тому же въ лѣтнее время отъ градоначальника бываетъ напоминаніе, чтобы содержатели и арендаторы всевозможныхъ заведеній позаботились подновить вивѣски.

На главной артеріи столицы—на Невскомъ проспектѣ—иной домъ почти сплошь покрытъ разными вивѣсками, исключая конечно оконъ: на этихъ послѣднихъ выставляется на показъ самый товаръ. Если говорить, что лицо человѣка есть зеркало души, то съ неменьшимъ основаніемъ это можно сказать относительно вивѣсокъ торговыхъ заведеній. Солидныя фирмы и магазины имѣютъ и вивѣски внушительныя, отличаю-

щіеся нерѣдко аршинными буквами: нѣкоторыя вѣвѣски украшены государственнымъ гербомъ; это означаетъ, что владѣльцы ихъ—поставщики Высочайшаго двора. Рядомъ съ велерѣчными вѣвѣсками встрѣчаются и лаконическія, напримѣръ: „суда денегъ подъ залогъ вещей“.

Въ Петербургѣ существуетъ нѣсколько мастерскихъ, гдѣ пишутъ вѣвѣски. Въ нѣкоторыхъ изъ нихъ работаетъ отъ 10 до 15 учениковъ. Обыкновенно надъ мастерской вѣвѣшивается вѣвѣска съ надписью: „живописецъ вѣвѣсокъ“; при этомъ художникъ прилагаетъ все свое искусство и усердіе, чтобы не ударить лицомъ въ грязь—на вѣвѣскѣ изображается кисть и палитра, а иногда даже цѣлая мастерская съ ея атрибутами.

Живописецъ вѣвѣсокъ принимаетъ къ себѣ учениковъ по контракту—года на два, на три—пока ученикъ не научится владѣть кистью. Курсъ ученія начинается съ того, что подмастерье моетъ кисти и вытираетъ палитру, потомъ пишетъ простыя надписи, безъ фигуръ и при помощи трафарета или шурка, натертаго мѣломъ. Затѣмъ переходятъ къ письму съ природы: пишутъ, напримѣръ, разную зелень—огурцы, капусту и т. п.

Вотъ передъ нами мастерская живописца вѣвѣсокъ. На мольбертахъ стоятъ разныя вѣвѣски—„съ натурой“ и „безъ природы“.

Стоя передъ мольбертомъ, съ палитрой и кистью въ рукахъ, въ рабочей блузѣ, живописецъ заканчивалъ вѣвѣску для зеленой и курятной лавки. На этой вѣвѣскѣ смѣлою рукою, достойной лучшей участи, „написано“ было: на переднемъ планѣ гряда овощей, лежащая на землѣ, а поодаль—цѣлая семья куръ и цыплятъ, копающихся въ навозной кучѣ. Оперши руку на муштабель, художникъ набрасывалъ кистью послѣдніе мазки на капусту и огурцы, возводя ихъ въ нѣкоторомъ родѣ „въ перль созданія“.

На полу около стѣны стояли совсѣмъ готовыя вѣвѣски для

кондитерской и кухмистерской: на первой былъ изображенъ огромный рогъ изобилія, откуда сыпались конфекты, печенья и прочія сласти; на второй — стояло нѣсколько глиняныхъ судковъ, въ которыхъ обыкновенно разносятъ обѣды для желающихъ — изъ кухмистерской на домъ.

Какой-то владѣлецъ „русской столовой“ заказалъ сдѣлать вывѣску, на которой изображенъ столъ, накрытый скатертью, и на немъ разные съѣдобные продукты: жареный картофель на сковородѣ, свѣжепросольные огурцы въ банкѣ, астраханская селедка и наконецъ подносъ съ чайникомъ и чашками.

— Прежде чайные приборы писались на всѣхъ трактирахъ, а нынче это выводится.

— Да, въ старыя времена и биллиардъ съ маркерами красовался надъ каждымъ трактиромъ.

— А помните вывѣски: „здѣсь стригутъ и брѣютъ и кровь отворяютъ“?

— Нынче вывѣску „съ натурой“ замѣняютъ простою надписью: народъ сталъ грамотнѣе...

Ученики тоже работаютъ. У одного изъ нихъ на мольбертѣ вывѣска для хлѣбопекарни: на бѣломъ фонѣ намалевано нѣсколько штукъ караваевъ ржанаго хлѣба — и всѣ въ одномъ положеніи, точно монеты разложены въ рядкѣ.

Мастеръ сдѣлалъ ученику замѣчаніе:

— Нѣтъ, этотъ подмалевокъ не годится! У тебя всѣ караваи похожи другъ на друга, какъ двѣ капли воды! Надо, чтобъ былъ живописный беспорядокъ... Замалой эти два „пятна“ и поставь ихъ ребромъ, „въ ракурсѣ“.

Въ мастерскую вошелъ содержатель фруктоваго магазина, въ длинномъ русскомъ кафтанѣ, волосы подстрижены въ скобку.

— Мнѣ-бы вывѣсочку надо, новый фруктовый магазинъ открываю!

— Какой величины вамъ вѣвѣску?

— Магази́нь займетъ 10 оконъ по линіи, такъ чтобы видно было, что всѣ они заняты подъ мой магази́нь.

— Мы сдѣлаемъ такъ: крупная, аршинная надпись протянется надъ всѣми десяти́ю окнами, такъ-что и слѣпой разберетъ фамилію вашей фирмы; а въ простѣнкахъ изобразимъ корзины съ фруктами: съ грушами, яблоками и виноградомъ.

— Напишите, чтобы они были какъ настоящіе!

— Не извольте сомнѣваться! Будетъ хорошо! Даже птицы слетятся клевать виноградъ вашъ.

— Ну, а какъ цѣна?

— Пять рублей съ квадратнаго аршина.

Замѣтимъ, что плата за живопись на вѣвѣскахъ взимается по-аршинно: отъ 2 до 10 рублей за аршинъ, смотря по сложности сюжета. Обыкновенно мастеръ въ состояніи написать до 25 квадратныхъ аршинъ въ недѣлю. Если приходится писать однѣ только надписи, безъ всякихъ фигуръ, то ученикъ въ состояніи сработать отъ 50 до 100 квадратныхъ аршинъ еженедѣльно.

Что касается до квадратнаго содержанія, занимаемаго разнаго рода вѣвѣсками, то въ этомъ отношеніи первое мѣсто принадлежитъ „краснымъ вѣвѣскамъ“, присвоеннымъ исключительно портернымъ, питейнымъ домамъ и трактирамъ. Въ сравненіи съ другими, эти вѣвѣски занимаютъ собою наибольшую площадь.

Относительно ореографіи вѣвѣсокъ, слѣдуетъ сказать, что въ столицѣ нерѣдко попадаются такія надписи, которыя невольно напоминаютъ далекую провинцію. Всѣмъ приглядѣлись, напримѣръ, вѣвѣски такого рода: „въ хотъ у всатъ“. Хотя на Невскомъ проспектѣ такихъ курьезовъ и не встрѣтите, за то на Петербургской и Выборгской сторонахъ подобныя диковинки

найдете въ любомъ заведеніи, гдѣ только раздаются веселые мотивы трактирнаго органа.

Ученикъ, окончивъ курсъ ученія, или остается у своего хозяина за опредѣленную плату, или выходитъ изъ мастерской и работаетъ на себя. Въ послѣднемъ случаѣ вырабатывается странствующій живописецъ вывѣсокъ. Подновивъ вывѣску въ одномъ какомъ-нибудь заведеніи, онъ переходитъ къ другой и т. д. При этомъ не гнушается какимъ бы то ни было заработкомъ.

Одинъ изъ подобныхъ живописцевъ выписывалъ кружева на суровской лавкѣ.

— Ну, что, какво работа идетъ?

— Ничего, слава Богу! Наша работа все выгоднѣе, чѣмъ у иконописцевъ.

— Почему такъ?

— Нынче и на св. иконы пошла олеографія! Иконописцамъ совсѣмъ работы нѣтъ. Хоть плачь! А если и есть что, такъ монахи прибрали: завели при монастыряхъ иконописныя мастерскія.

— Что, и зимою вывѣски подновляете?

— Нѣтъ, зимою руки отморозишь!

— Чѣмъ-же занимаетесь?

— Въ обществѣ конно-желѣзныхъ дорогъ работаю: на конюшняхъ ярлычки надписываю, а также и названія лошадямъ прописываю. Работа всегда найдется, потому что въ обществѣ насчитываютъ свыше 1000 лошадей.

II.

Въ такъ называемыхъ „живописныхъ мастерскихъ“ пишутъ иконы и портреты на заказъ. Эти произведенія выставляются въ окнахъ—на показъ прохожимъ. Въ подобныхъ мастерскихъ вы найдете и старика-иконписца, спокойно и не спѣша выписывающаго образа, и молодого художника съ нѣкоторыми про-

блесками таланта. Но этотъ талантъ не развернулся и застылъ, и изъ живописца вышелъ вѣчный труженикъ и ничего болѣе.

— Что вы берете за портретъ? спросилъ художника какой-то купецъ.

— Смотри по размѣру портрета: въ одинъ квадратный аршинъ—25 рублей, въ два квадратныхъ аршина—50 рублей. Вамъ какъ — „съ натуры“, или съ фотографической карточки?

— Съ натуры.

— Съ мужчины или дамы?

— Да я самъ и есть—натура.

— Тогда придется къ вамъ на-домъ ходить. Наша мастерская для сеансовъ неудобна.

— Милости просимъ ко мнѣ, у меня квартира большая!

— А каковъ портретъ — поясной или въ натуральную величину?

— Что значить „поясной“?

— Вы будете сняты по поясъ.

— Зачѣмъ по поясъ, лишите всего, какъ есть!

— Значить, въ натуральную величину.

— Такъ-то виднѣе будетъ!

Начали торговаться насчетъ портрета.

— Здѣсь живетъ иконописецъ?

— Здѣсь, милости просимъ!

— Хочу сдѣлать вамъ заказъ. Образа требуются — для трактира... Только-что отстроены, теперь обставлять будемъ...

— Какихъ сюжетовъ угодно-съ?

— Спаса и Всѣхъ скорбящихъ по полудюжинѣ!

— Можно-съ! А какой величины?

— Спасъ пойдетъ восьмивершковый, а Скорбящая — вершковъ двѣнадцати...

— Хорошо-съ.

— Ну, а какъ на счетъ цѣны?

— Спасъ восьмивершковый — по десяти рублей на кругъ, а Скорбяція — по двѣ красенькихъ.

— Что такъ дорого?

— Нельзя-съ, работа будетъ тонкая. Вотъ не угодно-ли посмотрѣть образики?

— Э, нѣтъ, нѣтъ!.. Соблазнъ одинъ это пошнѣе письмо... Покажите образъ стариннаго пошиба.

Иконописецъ досталъ Всѣхъ скорбящихъ арзамасской работы.

— Вотъ какихъ надо! Но я вамъ этой цѣны не дамъ.

— Извольте, мы напишемъ и дешевле, только образа будутъ поменьше. Вотъ такіе...

— Такихъ-то, пожалуй, посѣтитъ и не замѣтитъ.

— Вѣдь еще кіота прибавится...

— Что-жъ, что кіота, все-таки образа малы... Скажутъ, денегъ пожалѣлъ!.. Трактиръ-то стоитъ на бойкомъ мѣстѣ... Органъ большущій... билліардъ!..

— Ну, тогда закажите Спаса восьмивершковаго и Скорбящую двѣнадцативершковую.

— Полтора ста рубликовъ за дюжину, идетъ?..

— Нѣтъ, дешево! Сами знаете, на св. иконы грѣшно и торговаться-то! Назначаемъ крайнюю цѣну...

— Ну, синенькую накину...

— Нельзя-съ! Съ удовольствіемъ бы...

— Прости Ты, Господи, товаръ-то не ахти какой!.. Что вы дорожитесь-то?

— Воля ваша!

— Сбавьте хоть сколько-нибудь!

— Красенькую можно сбавить.

— Ловко торгуетесь, не по нашему!

— Сами знаете, на св. иконы грѣшно и торговаться-то...

Въ мастерскую вошла какая-то дама, прилично одѣтая; въ рукахъ она держала фотографическую карточку, тщательно завернутую въ бумажкѣ.

— Скажите, пожалуйста, можете вы сдѣлать портретъ съ фотографической карточки?

Посѣтительница развернула карточку и подала ее художнику.

— Это карточка моей умершей дочери. Я хочу сохранить дорогія черты и желаю имѣть ея портретъ. Вотъ, посмотрите, не можете-ли что-нибудь сдѣлать?

— Можно, сударыня; мы возстановимъ портретъ вашей дочери. Будетъ похожъ, какъ двѣ капли воды...

— А какъ вы сохраните цвѣтъ ея личика?

— По карточкѣ видно, что ваша дочка была блѣдненькая, бѣлолицая, лѣтъ семи.

— Вы вѣрно угадали.

— Въ какомъ платьѣ прикажете снять?

— Въ голубенькомъ.

При этихъ словахъ любящая мать поднесла свой платокъ къ глазамъ и стала вытирать слезы.

— Ахъ, бѣдная, бѣдная Вѣрочка! Думала-ли я когда-нибудь...

— Какъ скоро нуженъ вамъ портретъ?

— Все равно, только сдѣлайте хорошенько.

— Не беспокойтесь, останетесь довольны!...

Уличный мальчишка.

(Петербургскій гамень).

Передо мною стоялъ босоногій мальчуганъ, лѣтъ десяти, въ картузѣ, въ ситцевой рубахѣ и дырявыхъ штанахъ. Рыжеволосый, съ разстегнутымъ воротомъ, откуда виднѣлось худощавое дѣтское тѣло, и съ грязными ногами, онъ напоминалъ собою настоящаго маленькаго дикаря.

Улица—его стихія: то онъ гдѣ-нибудь на площади играетъ въ орлянку, то собираетъ щепы, то шныряетъ на биржѣ или Калашниковской пристани, присматриваясь, нѣтъ-ли чѣмъ поживиться. Мать у него кухарка, а отецъ—неизвѣстно кто.

— Мама, кто мой отецъ?

— Много будешь знать, скоро состаришься!

Ванька причинялъ матери не мало хлопотъ: изъ-за сына она нигде не могла поступить „на мѣсто“ и по необходимости стала прачкой. Вмѣстѣ съ сыномъ поселилась на Петербургской сторонѣ, въ маленькой лачужкѣ о двухъ окнахъ, которыя были наравнѣ съ мостовой—ни выше, ни ниже—такъ что изъ окна видны были однѣ ноги прохожихъ. Небольшой дворикъ поросъ кое-гдѣ травой, у забора стояла собачья конура. Прачка

все время занималась стиркою. Разъ въ недѣлю ходила по знакомымъ „мѣстамъ“ для сбора бѣлья, затѣмъ стирала, сушила, гладила и разносила бѣлье по принадлежности. Ванька былъ предоставленъ самому себѣ: онъ бѣгалъ по улицамъ и проводилъ время за играми со своими товарищами. Когда его сверстники ходили въ школу, Ванька воспитывался на улицѣ.

Однажды мальчишки собрались на пустопорожномъ мѣстѣ. Какой-то мальчуганъ подходитъ къ Ванькѣ и вступаетъ съ нимъ въ разговоръ.

— Ваня, видѣлъ Москву?

— Нѣтъ, не видалъ. А что такое Москва?

— Э, дуракъ! Москвы не видалъ! начали подтрунивать мальчишки.

— Хочешь, Москву покажу?

— Хочу.

— Эй, ребята, идите сюда: Ванька хочетъ Москву глядѣть.

Толпа шалуновъ съ крикомъ и смѣхомъ сбѣжалась и окружила Ваньку.

— Ну, повернись лицомъ вонъ туда, тамъ Москва стоитъ.

Ванька повиновался. Въ это время сзади его сталъ здоровенный парень, схватилъ Ваньку за уши и потянулъ кверху, приговаривая:

— Видишь-ли Москву, видишь-ли Москву?

— Ай, ай, больно! закричалъ Ванька, рванулся и со слезами на глазахъ побѣжалъ домой къ матери.

— Чего ты нюни-то распустилъ?

— Меня обидѣли!

Вмѣсто участія, мать набросилась на сына съ руганью и давала ему шлепаковъ.

— Вотъ тебѣ, вотъ тебѣ! Не смѣй жаловаться! Коли тебя обидѣли, такъ и ты не будь розиней... Ударили—сдачи дай!

Получивъ своеобразный урокъ по географіи, Ванька рѣ-

шилъ, что лучше всего рассчитывать на свою физическую силу и съ этого времени сталъ первымъ забіякой.

Въ лѣтнее время Ванька занимался заготовленіемъ дровъ на зиму. Слоняясь по улицамъ, онъ присматривался, не предпринимается-ли гдѣ какой-нибудь постройки. Какъ только замѣтитъ, что плотники начинаютъ возводить лѣса, Ванька съ мѣшкомъ на плечахъ идетъ за щепами.

— Дяденька, можно мнѣ щепы собирать?

— А ты откуда?

— Съ Петербургской стороны.

— Ишь, откуда нелегкая тебя принесла! А кто у тебя родные?

— Отца нѣту, а мать бѣлье стираетъ.

— Прачка, значить... Ну, таскай, таскай, да вотъ сюда не залѣзай!

И Ванька по цѣлымъ днямъ таскаетъ щепы.

„Но отчего вонъ туда залѣзть нельзя?“ думаетъ Ванюшка; заглянулъ,—а тамъ лежатъ крупныя отборныя щепы, точно дрова; ихъ таскаетъ какая-то пожилая женщина, которая посулила плотникамъ на чай.

Ваня не утерпѣлъ и принялся за крупныя щепы.

— Ты откуда щепы-то таскаешь?

— Вонъ оттуда.

— Ишь ты, знаетъ, гдѣ раки зимуютъ...

— Ахъ, ты вориха ты эдакой!

Ванюшка бросился бѣжать.

— Держи, держи его!

Зимою ѣдетъ, бывало, обозъ съ дровами—мальчишка тутъ какъ тутъ, около задняго воза. И полѣна два съ возадолой. Накраденныя дрова онъ прячетъ на улицѣ въ укромное мѣсто, а вечеромъ таскаетъ къ себѣ.

Лѣтомъ, съ открытіемъ навигаціи, Ванька вертѣлся на девятой линіи Васильевскаго острова, гдѣ разгружаются иностран-

ный суда. Здѣсь онъ присматривался, нѣтъ-ли чѣмъ поживиться. При этомъ фуражировка предпринимается нерѣдко скопомъ, нѣсколькими человѣками сразу.

Однажды съ какого-то парохода выгрузили на берегъ мѣшки съ изюмомъ. Правильными рядами разложено нѣсколько сотъ мѣшковъ, которые были прикрыты рогожами. Улучивъ время, когда сторожъ на минуту куда-то вышелъ, Ванька юркнулъ къ мѣшкамъ, подъ рогожи, распоролъ перочиннымъ ножомъ одинъ изъ мѣшковъ и давай нагружать свои карманы изюмомъ. Дѣло близилось уже къ концу, какъ сторожъ вернулся назадъ и сталъ осматривать мѣшки: для этого онъ отворачивалъ каждую рогожу поочередно. Положеніе воришки было критическое. Нѣсколько мальчишекъ, заранѣзнавшихъ о смѣломъ предпріятіи Ваньки, сбѣжались въ ожиданіи, чѣмъ кончится это приключеніе. Сторожъ открывалъ одну рогожу за другой. Мальчишки хохотали. Нѣсколько человѣкъ прохожихъ остановились, желая узнать, надъ чѣмъ такъ весело смѣются ребята. Наконецъ сдернута рогожа — и всѣ увидѣли маленькаго воришку, сидящаго на корточкахъ среди груды мѣшковъ. Тутъ произошло нѣчто неожиданное. Въ одно мгновеніе сторожъ уцѣпился Ванюшкѣ за волосы и принялся его таскать тутъ-же на мѣстѣ преступленія.

Мальчишки хохотали.

— Крыса, крыса!

— Двуногая крыса!

Держа за руку, сторожъ вывелъ воришку на мостовую. Отъ краденаго изюма карманы его штановъ оттопыривались въ стороны.

— Эй, городской!

— Дяденька, прости, больше не буду!

— Зачѣмъ васъ баловать! Съ такихъ-то лѣтъ!

— Ну, прости его! вмѣшался кто-то изъ публики.

— Мальчишка еще глупъ!

Отобравъ наворованную добычу, сторожъ покрасилъ Ванькѣ уши, задалъ волосянку и отпустилъ его на всѣ четыре стороны.

Но ни все промышлять воровствомъ, Ванюшка занимался и уличной торговлею.

— Новое сочиненіе графа Толстого!.. Купите, сударь!

— Новая драма Толстого! Дешево продается!

— „Власть тьмы“ графа Толстого — купите! выкрикивалъ оборванецъ, стоя на панели Невского проспекта или какой-нибудь другой многолюдной улицы. Подъ мышками у него — нѣсколько экземпляровъ сочиненія Толстого.

— Много-ли стоитъ?

— Двугривенный! Возьмите — хорошая драма!

Какъ только въ книжномъ магазинѣ „Посредникъ“ появится какая-нибудь литературная новинка, сюда приходятъ уличные мальчишки для закупки товара. Накупивъ дешевыхъ книгъ, они разносятъ ихъ по улицамъ. По справедливости можно сказать, что новое произведеніе Толстаго не разошлось-бы въ Петербургѣ съ такою быстротою, если-бы его не разносили всюду уличные мальчишки, которые торчали почти на каждомъ перекресткѣ, и подобно герольдамъ, трубили о новомъ произведеніи. Мало того, мальчишки вскакивали въ вагоны конножелѣзныхъ дорогъ.

— Новый рассказъ графа Толстаго! Не пожелаете-ли взять?

Обликнувъ рекламу внизу, Ванька подымался на имперіаль вагона.

— Новый рассказъ Толстаго! Дешево стоитъ! Три копѣйки!

И глядишь, куча дешевыхъ книжекъ убываетъ да убываетъ.

Распродавъ книги, мальчишки тотчасъ же спѣшатъ въ магазинъ; чтобы снова запасться ходкимъ товаромъ. Не мудрено поэтому, что въ первую недѣлю до выходѣ изъ печати „Власть

тъмы“ разошлась въ количествѣ 10.000 экземпляровъ. Въ самое послѣднее время бойко шла продажа фотографическихъ карточекъ отца Іоанна Кронштадскаго; смотря по величинѣ портрета, карточки продавались отъ 5 до 20 копѣекъ за экземпляръ. Фотографія, печатавшая карточки, едва успѣвала исполнять заказы.

Въ дѣлѣ распространенія созидающейся популярности — уличные мальчишки, какъ оказывается, играютъ не маловажную роль. Въ самомъ дѣлѣ, коль скоро по какимъ-либо причинамъ чье-нибудь имя становится популярнымъ среди читающей публики, то стѣдуетъ только этимъ именемъ огласить улицу, чтобы оно сдѣлалось достояніемъ толпы, вошло въ общедоступное обращеніе. Къ тому же уличные мальчишки по своему подвижному дѣтскому темпераменту наиболѣе пригодны для этой цѣли.

Такимъ образомъ петербургскіе „гамены“ представляютъ нѣкоторую силу, хотя и бессознательную. Подобно микробамъ, ихъ сила заключается въ ихъ числѣ. Этой бессознательной силой подчасъ можно воспользоваться съ большою выгодною. Даже для такого таланта, какъ графъ Толстой, и то петербургскіе гамены оказываются очень и очень полезными. Издательская фирма „Посредникъ“, на примѣръ, неразъ уже пользовалась услугами уличныхъ мальчишекъ въ дѣлѣ распространенія своихъ дешевыхъ изданій для народа.

Когда гдѣ-либо въ Европѣ происходятъ міровыя событія, газетчики и уличные мальчишки бойко торгуютъ вечерними телеграммами, особыми газетными прибавленіями и т. п.

Перваго января торгуютъ выигрышными таблицами; въ декабрѣ — календарями; раздають прохожимъ „бесплатныя объявленія“ и т. п. Словомъ, смотря по сезону, мальчишки промышленяють тою или другою торговлею.

Какъ извѣстно, рождественскій праздникъ называютъ дѣт-

скимъ праздникомъ: хотъ разъ въ году дѣти становятся героями дня; около нихъ сосредоточиваются всея заботы. Производятся дѣятельныя приготовленія „на елку“. Лѣсники потираютъ руки... Книгопродавцы и издатели выпускаютъ „на елку“ тысячи разныхъ книгъ съ затѣйливыми переплетами. Игрушечные магазины съ утра до вечера переполнены прекрасными-покупательницами, выбирающими замысловатая дѣтскія игрушки на елку. Чухны вырубаютъ послѣднія сосновыя рощи на финскихъ болотахъ и везутъ въ Петербургъ. Елки свозятся къ Гостиному двору и на Сѣнной рынокъ. Прибывъ въ Гостиный дворъ, по большей части ночью, елки тотчасъ же устанавливаются правильными рядами, такъ-что за ночь, точно по мановенію волшебнаго жезла, возникаетъ передъ Гостинымъ дворомъ цѣлый сосновый лѣсъ. Между маленькими елками, разукрашенными искусственными цвѣтами, гордо возвышаются и елки-великаны во всей своей естественной красѣ. Тутъ же стоитъ и „елка-крошка“, никогда не видавшая лѣса и вышедшая на свѣтъ изъ рукъ мастера. Яркая зелень, подобно румянамъ, сразу изобличаетъ ея искусственную красоту.

Возлѣ каждой зеленой лавки устанавливаются словыя рощи. Въ окнахъ магазиновъ выставленъ пресловутый „старикъ съ елкою“ — эмблема зимы: изъ гипса отлита согбенная фигура дѣда съ сѣдою бородою, съ краснымъ отъ мороза лицомъ, одѣтаго въ шубѣ и въ лаптяхъ.

Во время предпраздничной суеты пульсъ столичной жизни бьеть сильнѣе. Обездоленные судьбою сильнѣе чувствуютъ свое бѣдственное положеніе и потому никогда въ Петербургѣ не высыпаетъ на улицу столько разныхъ бродячихъ темныхъ элементовъ, какъ наканунѣ Рождества и Пасхи. Кромѣ нищихъ и ночлежниковъ, по улицамъ снуютъ многочисленные разносчики и мальчишки съ разными игрушками.

— Купите старичка почтеннаго! кричитъ Ванюшка, одѣтый по зимнему, въ полушубкѣ, съ корзиною въ рукахъ, гдѣ лежатъ гипсовыя фигуры стариковъ.

— Старика съ елкою, для вашей милости, не угодно ли?

— Носъ-то у него больно красный!

— Это, сударь, отъ морозу!

Съ наступленіемъ весны, мальчишки появляются на улицахъ — съ полевыми цвѣтами. Подобно первымъ ласточкамъ, они напоминаютъ обывателямъ, что за городомъ, гдѣ „даль голубая видна“, тамъ „шествуя, сыплеть цвѣтами весна“. Эти юные торговцы промышляютъ весною букетами изъ роскошныхъ первенцевъ полей.

Рано утромъ Ванюшка отправился за городъ и поджидалъ на дорогѣ, когда чухонки понесутъ въ городъ полевые цвѣты на продажу; у одной изъ нихъ онъ перекупилъ цѣлую корзину фіалокъ, ландышей и вѣтокъ сирени, понадѣлалъ букетовъ и на другой день, въ праздникъ Св. Троицы, стоялъ уже возлѣ приходской церкви, гдѣ въ это время толпилось множество торговцевъ и торговцевъ первыми цвѣтами.

— Сударыня, не угодно ли полевыхъ фіалокъ?

— Букеты изъ ландышей!

— Ахъ, уже ландыши разцвѣли! Эй, мальчижь, поди сюда!...

И мальчуганъ опрометью бросился на зовъ покупателя...

Петербургскіе нищіе.

Нищіе на Смоленскомъ кладбищѣ.—Дѣти-нищіе.—Уличные музыканты.—Почлежники.

I.

Нищенство въ Петербургѣ годъ отъ году усиливается и становится явленіемъ самымъ обыкновеннымъ. Кромѣ дряхлыхъ стариковъ, нищенствомъ промышляютъ дѣти и даже женщины съ грудными младенцами. Особенно много нищихъ бываетъ зимою, преимущественно наканунѣ рождественскихъ праздниковъ. Знакомая сцена: во время праздничной сутолоки, среди шумныхъ улицъ столицы, торчитъ печальная фигура нищаго, свидѣтельствуя своимъ умоляющимъ взглядомъ, что ему не хватило мѣста на жизненномъ пиру.

— Смилуйтесь, убогому на ночлегъ! произноситъ старикъ-нищій, обращаясь къ прохожимъ въ холодный зимній вечеръ. Вѣтеръ подымаетъ снѣгъ и кружитъ его въ воздухѣ. Нищій стоитъ на Петербургской сторонѣ около парка. Онъ одѣтъ въ лѣтнемъ пальтишкѣ и въ какой-то легкой шапчонкѣ и весь съежился. Одна рука его скорчена.

Лишь только прохожій поровняется, нищій, прося подаенія, указываетъ на скорченную руку, какъ на самый убѣдительный аргументъ.

— Что-же, вы не можете работать?

— Не могу, батюшка-баринъ, вотъ проклятую руку свело!
Прохожій подаетъ нищему серебряную монету.

— Спасибо, благодѣтель мой, дай вамъ, Господи, добраго здоровья! проговорилъ нищій, снявши шапку и дѣлая крестное знаменіе.

Въ это время сильнымъ порывомъ вѣтра чуть не вырвало шапку изъ рукъ нищаго.

— Да надѣньте шапку-то: вѣдь холодно!

— Э, баринъ, мы привыкли и къ голоду, и къ холоду...

— Гдѣ вы живете?

— Около церкви Николаи-труники. Благочестивый уголокъ! Благочестивый! Насъ тутъ живетъ трое: тараканчикъ, факельщикъ и я. Каждый изъ насъ занимаетъ уголокъ у артельщика, а въ четвертомъ углу помѣщается самъ артельщикъ съ женою. По утрамъ всѣ мы идемъ на работу. Хозяинъ — на биржу, тараканчикъ — таракановъ морить, я — на улицу, а факельщикъ — мертвыхъ провозать на кладбище.

Видя нѣкоторое участіе къ его житью-бытью, нищій обратился къ барину съ просьбою.

— Ваше благородіе! Можно васъ просить ко мнѣ?

— Зачѣмъ же я къ вамъ приду?

— У меня просьба до васъ будетъ...

— Ну, говорите!

— Напишите мнѣ прошеніе о вспоможеніи, я его подамъ въ контору на Васильевскомъ островѣ.

— Кому же вы подадите?

— Богачъ, миллионеръ... Страсть! Фамилію-то я его позабылъ... еще рудники свои на Уралѣ имѣеть...

— Де...въ, что ли? Да развѣ контора принимаетъ подобныя прошенія?

— Говорятъ, тысячи на это дѣло расходуетъ: кому три, кому пять рублей... Вотъ и я хочу понытать счастья...

— Хорошо, я опишу, что вы — нищій, и тогда раскрывай шире карманы!

Старикъ обрадовался какъ голодная курица, которой просо снится.

Кромѣ нищенства, этотъ старикъ промышляетъ еще другими способами: исполняетъ въ церкви обязанность придверника и наконецъ, благодаря рекомендаціи своего товарища, ходитъ съ факеломъ впереди похоронной процессіи. При исполненіи обязанности факельщика, нищій сбрасываетъ съ себя рваное рубище и облачается въ черный фракъ и цилиндръ, полагающіеся отъ гробовщика.

Нищій сѣтоваль, что обязанность факельщика — самая неблагодарная:

— За проводы на тотъ свѣтъ даютъ 40 копѣекъ. А вѣдь, конецъ-то какой!.. Идешь, идешь черепашимъ шагомъ, устанешь, промерзнешь... особенно если на Митрофаніевское кладбище...

Иногда нищій ходитъ въ больницу „отчитывать“ покойниковъ. Ему удалось пристроиться къ покойницкой въ одной изъ городскихъ больницъ. Случается отчитывать сразу нѣсколькихъ покойниковъ, и вознагражденіе за трудъ получается съ каждаго покойника отдѣльно.

— Ну, что много зарабатываешь?

— Какое! Гроши одни „начитываешь“! Въ этой больницѣ умираетъ народъ бѣдный, чернорабочій... Голь, какъ соволъ! Приѣдетъ въ Питеръ, да здѣсь ноги-то и протянетъ. Похоронить не на что. До наживы ли тутъ?

Лишь только ударитъ первый колоколь ко всенощной или къ обѣднѣ, нищій уже плетется къ церкви Николы-трупицы, гдѣ и становится у церковной двери. Обыкновенно въ это

время онъ тщательно причесанъ, почищенъ, стоитъ чинно, прислушиваясь, нейдетъ ли кто-нибудь. Заслышавъ шаги по-сѣтителя, онъ тотчасъ отворяетъ ему двери. За эту услугу его награждаютъ иногда подачкой. По окончаніи церковной службы, ницій вмѣстѣ со старухами и монахинями, собирающимися на построеніе храма, становится на паперти, протягивая руку прихожанамъ. Но главную арену для нищенства представляетъ Смоленское кладбище. Ниціе, избравшіе своей резиденціей это кладбище, имѣютъ, такъ сказать, особый нюхъ. Они за нѣсколько дней впередъ уже знаютъ, что будутъ богатыя похороны, и стекаются толпами, точно шакалы.

Смоленское кладбище сосредоточиваетъ вокругъ себя своеобразные промыслы, которыми питается не одна сотня бѣдняковъ. Когда съ Малаго проспекта вы повернете на 17-ю линію, то сразу замѣтите, что здѣсь уже начинается царство мертвыхъ. По всей улицѣ, направо и налево, попадаются лавки и магазины для продажи памятниковъ; около воротъ выставлены напоказъ тысячи крестовъ для покойниковъ; по заборамъ развѣшены многочисленные вѣнки; на средину дороги безпрестанно выбѣгаютъ на встрѣчу прохожимъ бабы-торговки, предлагая купить „вѣночекъ“, который онѣ назойливо суютъ вамъ подъ самый носъ. Торговки вѣнками арендуютъ у какого-нибудь домовладѣльца заборъ, выходящій на улицу, и развѣшиваютъ на немъ свой товаръ. Торговля „на заборѣ“ распространена до того, что рѣдкій изъ нихъ не занятъ вѣнками.

Кресты для покойниковъ изготовляются особыми мастерами. На дворахъ у нихъ—цѣлый лѣсъ крестовъ. Каждый рабочій рубитъ ихъ въ день отъ 3 до 6 штукъ, а дѣтскихъ такъ и цѣлую дюжину.

Богатыя могилы украшаются живыми цвѣтами. Недалеко отъ

кладбища существуетъ оранжерея, откуда цвѣты идутъ исключительно на могилы.

У самыхъ воротъ кладбища, подъ навѣсомъ, сидитъ нѣсколько дряхлыхъ старухъ, передъ ними кружка съ надписью: „на пропитаніе богадѣленокъ“. Если кто-нибудь изъ проходившихъ опуститъ въ кружку подаваніе, старухи набожно крестятся и всѣ въ одинъ голосъ произносятъ: „спаси, Господи, и помилуй благодѣтеля нашего!“

Богадѣльня устроена при кладбищенской церкви и богадѣленьи ведутъ между собою очередь, кому сидѣть съ кружкою. Каждый день сидятъ четыре старухи; собранныя деньги дѣлятся поровну. На кладбищѣ онѣ слывятъ подъ именемъ поминальщицъ. Кромѣ нихъ этимъ дѣломъ занимаются и нищія, которые вереницами стоятъ по дорожкамъ кладбища. Въ изорванныхъ одеждахъ, нерѣдко съ разными физическими недостатками, нищія и нищенки молчаливо ожидаютъ подачи на поминъ рабы или раба Божьяго...

— Смилуйтесь, убогому на пропитанье!.. обращается къ проходившимъ старикъ-нищій.

Подъ вліяніемъ элегическаго настроенія, прохожіе, пришедшіе вспомнать „здѣ лежащихъ“, щедро одѣляютъ нищую братію. Подавая милостыню, называютъ и имя усопшаго.

— За раба Божьяго Ивана!

— За рабу Божию Елизавету!

— Помяни, старичекъ, раба Божія Николая! кричитъ одна поддевка.

Принявъ монету, старикъ творитъ крестное знаменіе и возведя глаза къ небу, набожно произноситъ: „Упокой, Господи, душу раба твоего... во царствіи твоёмъ!“

Смоленское кладбище занимаетъ собою площадь въ 55 десятинъ. Для рытья могилъ организована артель могильщицъ. За рытье могилы каждая третья копѣйка причитается мо-

гильщикамъ, а остальные двѣ копѣйки идутъ въ пользу церкви.

По срединѣ кладбища — деревянный навѣсъ съ надписью: „артель могильщиковъ“.

Подъ навѣсомъ, на стѣнахъ, виситъ множество ключей отъ склеповъ, мовзолеевъ и могильныхъ рѣшетокъ; чтобы не перепутать, къ каждому ключу привязаны деревянные досочки съ надписью фамилии ихъ владѣльцевъ.

Отправляясь на работу, могильщикъ беретъ съ собою „щупъ“, лопату и ведро. Щупъ — это стальная палка, въ палецъ толщины, въ сажень длины, на одномъ концѣ заострена, а на другомъ имѣется ручка. Прежде чѣмъ рыть могилу, могильщикъ ощупываетъ мѣсто: если щупъ идетъ въ почву свободно — значитъ, тамъ никого нѣтъ, а если мѣсто занято, щупъ стукнетъ въ гробовую доску. Такъ-какъ Петербургъ стоитъ на болотистой почвѣ, то при рытьѣ могилъ на днѣ ея почти всегда бываетъ вода, которую могильщики и выливаютъ прочь ведромъ. Впрочемъ въ лѣтнее время гробъ зачастую опускается въ могилу — прямо въ подпочвенную воду. При отданіи погребеннаго долга (особенно если похороны богатыхъ), нищие толпятся и около кладбищенской церкви, и возлѣ могилы, чтобы „помянуть добромъ покойничка“.

Могильщики, бросивъ на могилу послѣднюю лопату земли, обращаются къ распорядителю похоронъ, съ просьбою „пожаловать на чаекъ“, чтобы было чѣмъ помянуть покойнаго!

Около Смоленскаго кладбища, по 17 линіи, имѣется нѣсколько кухмистерскихъ, въ которыхъ справляютъ поминки по усопшимъ. Родственники и знакомые умершаго съ кладбища прямо заворачиваютъ въ кухмистерскую съ официантами, гдѣ, по славянскому обычаю, бываетъ кутья и блины.

Когда всѣ гости съѣдутся, послѣдними приходятъ въ кухмистерскую факельщики, которые обыкновенно обращаются къ распорядителю съ вопросомъ: „прикажете помянуть покой-

ника?“, т. е. — можно ли принять участие въ пиршествѣ, или нѣтъ?

Среди факельщиковъ нерѣдко можно встрѣтить знакомаго намъ старика-нищаго. Попавъ на богатую тризну, онъ отъ избытка чувствъ благоговѣнно повторяетъ:

— Вѣчная память покойному!

— Вѣчная память!

Особенно любопытно наблюдать дѣтей-нищихъ, собирающихъ милостыню, такъ сказать, подъ предлогомъ своей юности. Съ ними мы сейчасъ и познакомимъ читателя.

И.

— Подайте милостыню, Христа ради!

— Пожалѣйте сироту! стоя на панели, проговорилъ мальчишка лѣтъ десяти, босоногій, въ рваной ситцевой рубахѣ.

„Ахъ, Боже мой, съ такихъ лѣтъ и уже промышляетъ нищенствомъ! Что-же изъ него выйдетъ потомъ!“ подумала какая-то нарядно одѣтая дама, остановилась возлѣ мальчугана, достала кошелекъ и сунула ему серебряную монету.

— Спасибо, сударыня!

Изо дня въ день маленькій нищенка слонялся по улицамъ, обращаясь къ прохожимъ плаксивымъ голосомъ, на-распѣвъ. Зимой, бывало, поздно вечеромъ стоялъ онъ гдѣ-нибудь у забора, съезжившись отъ холода, съ красными, какъ лапы у гуся, руками. По праздникамъ мальчишка промышлялъ около церкви.

— Ты опять здѣсь торчишь! Сколько разъ тебѣ говорить, чтобы ты не смѣлъ попадаться мнѣ на глаза!

При этихъ словахъ городской схватилъ мальчишку за руку.

— Дяденька, прости, больше не буду!

— Говориль, не попадайся! А теперь пеняй на себя: быть тебѣ въ комитетѣ нищихъ!

— Дяденька, прости... тетка посылаетъ... вѣдь я не по своей волѣ!..

— Развѣ у тебя родныхъ нѣту?

— Нѣту... сирота!..

— Ладно, всё вы прикидываетесь казанскими сиротами. Уже въ нищенскомъ комитетѣ разберутъ... Да и съ насъ тоже вѣдь высскиваютъ. Того отпусти, другаго отпусти—эдакъ васъ столько расплодится, что и удержи не будетъ!

На этотъ разъ городской былъ неумолимъ и повелъ ницаго въ ближайшій участокъ, гдѣ объ немъ и составили протоколъ.

Переночевавъ въ „клоповникѣ“, куда обыкновенно сажаютъ буйныхъ и пьяныхъ для вытрезвленія, нищенка на слѣдующій день былъ препровожденъ въ „комитетъ нищихъ“. Понуривъ голову, плелся по улицамъ десятилѣтній мальчуганъ въ сопровожденіи городского, съ разсылной книжкой подъ мышкой. Встрѣчные прохожіе невольно окидывали его взглядомъ съ ногъ до головы. На Литейномъ проспектѣ какая-то „базарная дама“, состоявшая членомъ двухъ благотворительныхъ обществъ, остановила городского, чтобы спросить, куда ведутъ мальчишку.

— Такъ молодъ и уже попался!

— За прошеніе милостыни, сударыня, а теперь въ нищенскій комитетъ веду, тамъ ему и резолюцію пропишутъ!

— Высѣкутъ что-ли?

— Пеньку щипать заставятъ.

— Ну, идите, идите! Богъ труды любить!

Комитетъ нищихъ помѣщается въ огромномъ каменномъ зданіи, надъ которымъ имѣется вывѣска: „Комитетъ для разбора и призрѣнія нищихъ“. При входѣ прибита кружка

съ надписью: „Христа-ради для нищихъ“. Въ приѣмной комнатѣ висѣлъ на стѣнѣ бюллетень о количествѣ прибывшихъ за этотъ день нищихъ. Въ этомъ бюллетенѣ особая графа отведена для мужчинъ, особая—для женщинъ, и наконецъ—для дѣтей. На столѣ лежитъ массивная книга, куда записываются пожертвованія въ пользу находящихся въ Комитетѣ нищихъ. На первой страницѣ—эпиграфъ: „рука дающаго да не оскудѣетъ“. Кромѣ денегъ, жертвуютъ натурой, на примѣръ, съѣстными припасами и т. п. Въ концѣ росписи о пожертвованныхъ предметахъ жертвователю нерѣдко присоединяетъ и скромную просьбу: „во здравіе“ или „за упокой“ такого-то.

Ежедневно то и дѣло приводятъ въ комитетъ нищихъ: мужчинъ, женщинъ, взрослыхъ и дѣтей.

Когда городской привелъ въ канцелярію комитета мало-лѣтняго нищаго, тамъ уже толпилось нѣсколько другихъ нищихъ. Вотъ, на примѣръ, привели старика съ сѣдоубородою, бѣдно но чистенько одѣтаго; на утомленномъ лицѣ его написана полнѣйшая покорность своей злодѣйскъ-судьбѣ.

— Что братъ, старичекъ, въ гости къ намъ пришелъ?

Старикъ засмѣялся и закашлялъ:

— Еще бы немного дотянуть — и тогда всему конецъ!

Стуча по полу деревянной ногою, медленно ковылялъ нищій-калѣба. Онъ пришелъ просить отъ Комитета пособія. Подобные калѣби-нищіе пользуются своего рода привилегіею: ихъ и городовые не трогаютъ, ибо всякій думаетъ, чѣмъ же имъ въ самомъ дѣлѣ и жить, какъ не милостыней.

Нерѣдко въ комитетъ нищихъ приходятъ за справками, „не забрали-ли“ извѣстнаго субъекта. Какая-то женщина, въ платѣ и ситцевомъ платѣ, освѣдомлялась, „не попался-ли“ ее мужъ.

— Вотъ ужъ третій день, точно какъ въ воду кануль!

Хоть въ полицію заявляй о грѣховодникѣ...

— А какъ по фамиліи?

Женщина назвала.

— Да онъ третій день у насъ „сидитъ“.

— Изъ дворянъ, или изъ простыхъ?

— Изъ благородныхъ... И пенсію получаетъ, хоть и не большую, а все — поддержка!

— Пенсіонеръ, а нищенствуетъ!

— Велика-ли наша пенсія-то! Пять рублей тридцать семь копѣекъ въ треть... Сами посудите!

— Да, не разжирѣешь! Вѣдь вашъ мужъ второй разъ попался.

— Что мнѣ съ нимъ дѣлать? Слабость имѣеть къ крѣпкимъ напиткамъ... Какъ напьется, такъ и попадется... На выпивку и милостыню собираетъ!

Въ канцеляріи каждому вновь прибывшему нищему составляютъ такъ называемый „разборный листокъ“, въ которомъ имѣются слѣдующія рубрики: имя и фамилія, званіе, возрастъ, особыя примѣты, состояніе здоровья, вѣроисповѣданіе, причина, побудившая къ прошенію милостыни, ремесло, мѣсто жительства, какія сданы вещи, и т. п.

— Ну-ка, мальчикъ, поди сюда! Какъ тебя зовутъ?

— Сашка!.. робко отвѣтилъ мальчуганъ.

— А фамилія?

— Не знаю...

— Родные у тебя есть?

— Круглый сирота, ни отца, ни матери...

— У кого же ты живешь?

— У тетки...

— Вѣроисповѣданія какого?

Мальчишка сталъ втуниеть.

— Въ церковь ходишь?

— На Святой недѣлѣ на колокольню звонить хаживаль, а то вотъ голубей тамъ ловили...

— Какъ фамилія твоей тетки?

— Не знаю...

— Мѣсто жительства?

— На Пескахъ...

Подвели слѣдующаго нищаго, молодаго парня.

— Какъ тебя зовутъ?

— Не помню.

— Твоя фамилія?

— Не могу знать!

— Мѣсто жительства?

— А запомятоваль, ваше благородіе!

Этого закоренѣлаго бродягу увели въ особое помѣщеніе.

Торопливыми шагами подошла пожилая женщина и бухъ прямо въ ноги.

— Ваше благородіе, простите, не губите!

— Ваше званіе и фамилія?

— Вдова, обремененная семействомъ! Дома двое дѣтишекъ голодомъ сидятъ...

— Чѣмъ занимаетесь?

— Благостыней промышляю, Свѣтъ не безъ добрыхъ людей!

Съ міру по ниткѣ—голому рубаха...

— Можешь идти!

— Ваше благородіе, осмѣлюсь просить вашей милости!

— Что такое?

— Не откажите вдовѣ, обремененной семействомъ! Помогите! Заставьте вѣчно Богу молиться!

Женщину увели.

Послѣ допроса Сашутку вмѣстѣ съ другими нищими посадили въ общее помѣщеніе, гдѣ всѣ и ожидаютъ дальнѣйшаго рѣшенія своей участи. За это время они живутъ на полномъ

иждивеніи комитета, получаютъ обѣдъ — щи и кашу, — спятъ на голыхъ нарахъ. Нищихъ изъ дворянъ помѣщаютъ въ такъ-называемую дворянскую половину, съ матрасами и подушками для спанья.

Администрація комитета нищихъ состоитъ изъ вице-президента и восьми членовъ. Еженедѣльно, по четвергамъ, происходитъ засѣданіе комитета, который и производитъ сортировку, разборъ нищихъ. Дряхлыхъ и больныхъ опредѣляютъ въ богадѣльни и больницы, здоровыхъ — на фабрики и заводы, праздношатающихся и бродягъ — къ мировымъ судьямъ, которые обыкновенно за бродяжничество приговариваютъ ихъ въ тюрьму, и наконецъ дѣтей — въ разныя благотворительныя учрежденія.

Зимою, когда наплывъ нищихъ бываетъ особенно великъ, комитетъ собирается два раза въ недѣлю: по четвергамъ и понедѣльникамъ. Въ день засѣданія комитета нищихъ собираютъ въ присутствіе. Въ это время можно видѣть довольно своеобразное зрѣлище: ниціе выходятъ изъ общей камеры одинъ за другимъ, гуськомъ, и сосредоточиваются въ пріемной комнатѣ. Такимъ образомъ вы наблюдаете, такъ сказать, „маршъ нищихъ“. По разнообразію типовъ, это отренье общества представляетъ богатый матеріалъ для художника. Передъ вашими глазами проходитъ цѣлая вереница нищихъ: бабы, мужики, дѣти и т. д. Вообще, вся эта полуголодная толпа въ рваныхъ пестрыхъ костюмахъ производитъ удручающее впечатлѣніе.

Къ двѣнадцати часамъ уже съѣхались члены правленія. Это больше всего опекуны и разные благотворители. У нѣкоторыхъ на груди красуются звѣзды филантропическаго происхожденія.

— Ваше превосходительство, осмѣлюсь васъ побеспокоить? догоняетъ одна женщина старичка во фракѣ, съ цилиндромъ въ рукѣ.

— Что вамъ угодно?

— Вотъ прошеніе насчетъ пособія...

— Подайте въ канцелярію, мы разсмотримъ; теперь мнѣ некогда—сейчасъ открывается засѣданіе...

Каждого нищаго вызываютъ по-одиночкѣ. Очередь дошла до Сашутки. Мальчугана ввели въ присутствіе; это—просторная комната, съ высокимъ потолокомъ и паркетными полами. На стѣнахъ дорогія картины на библейскіе сюжеты. Кромѣ того висѣло нѣсколько портретовъ разныхъ дѣятелей, потрудившихся на пользу нищенства. Впрочемъ имена этихъ дѣятелей, собственно для нищихъ, представляли собою звукъ пустой. По срединѣ присутствія стоялъ большой столъ, накрытый зеленымъ сукномъ. Предсѣдатель сидѣлъ въ концѣ стола.

„Какіе все старики, подумалъ мальчуганъ. Чего имъ отъ меня надо?“

Одинъ изъ членовъ комитета приступилъ къ допросу.

— Ну, милый, поди сюда!

Торжественная обстановка смутила мальчишку и онъ заплакалъ.

— Ты не плачь и не бойся насъ, ничего худаго мы тебѣ не сдѣлаемъ!

Чѣмъ ты занимаешься? Отвѣчай чистосердечно!

— Милостыню прошу!..

— Давно промышляешь этимъ?

— Третій годъ.

— Кто тебя посылаетъ?

— Тетка.

— Много набираешь?

— Въ будни — полтину, а въ праздникъ больше...

— Куда выручку дѣваешь?

— Теткѣ отдаю... а то будетъ бить, чтобы денегъ не проѣдалъ...

— Что-же у тебя и дядя есть?

— На фабрикѣ работаетъ... кочегаромъ...

— Ну, Саша, ты теперь не будешь просить милостыню! отеческимъ тономъ проговорилъ предсѣдатель, поглаживая мальчика по головѣ. — Мы тебя отдадимъ въ школу, станешь умнымъ мальчикомъ и не будешь шлаться по панели.

И мальчишку помѣстили въ ремесленное училище, находящееся при комитетѣ нищихъ. Сюда поступаютъ дѣти бѣднѣйшаго класса столицы, по преимуществу крупныя, беспомощныя сироты.

Послѣ медицинскаго осмотра, новичка сводили въ баню, остригли, переодѣли, и маленький нищій началъ новую жизнь.

III.

Къ нищимъ по профессіи слѣдуетъ причислить и уличныхъ музыкантовъ, которые выпрашиваютъ милостыню, такъ сказать, подъ предлогомъ художественнаго дилетантизма. Сюда же надо отнести и продавцевъ такъ называемой „планеты счастья“ въ конвертахъ. Въ Петербургѣ шатается множество бродячихъ музыкантовъ — итальянцевъ, чеховъ нѣмцевъ и савояровъ. Братья-славяне напѣваютъ „Шуми, Марица“, савояры играютъ на волынкѣ, итальянцы заводятъ ширманку, а чехи своею игрою на плохихъ арфахъ нагоняютъ „злаго духа“.

Уличные артисты образуютъ изъ себя небольшія артели, которыя группируются по національностямъ и роду музыкальныхъ инструментовъ. Вотъ на примѣръ, артель арфистовъ и арфинокъ, по національности чехи, пріѣзжаетъ въ Петербургъ на лѣтніе заработки и останавливается гдѣ-нибудь на окраинѣ столицы. Человѣкъ до десяти арфистовъ играютъ на одного хозяина. Это — по большей части юноши, которые закабальются по контракту, года на два, на три. При готовомъ столѣ-

и квартирѣ, они получаютъ до 100 рублей въ годъ жалованья. Весь свой дневный заработокъ арфистъ обязанъ приносить хозяину. Каждое утро, повѣсивъ черезъ плечо на ремняхъ свои арфы, арфисты отправляются на работу. Войдя во дворъ большого дома и поставивъ арфу на землю, арфистъ наигрываетъ на ней какую-нибудь музыкальную пьесу, по временамъ озирая она многоэтажнаго зданія. Раздаются мотивы: „Венеціанскаго карнавала“, „Стрѣлочка“, какаго-нибудь моднаго вальса, старинной польки и т. п. Если съ арфой ходить дѣвица, то она при этомъ и поетъ, сопровождая пѣніе игрою на арфѣ. Слушатели изъ оконъ бросаютъ артистѣ мѣдные деньги завернутые въ клочекъ бумаги. Деньги летятъ на мостовую, откуда арфистъ и подбираетъ ихъ. Ежедневный заработокъ колеблется отъ 1 до 3 рублей. Отъ ежедневной непрерывной игры у каждаго арфиста на концахъ пальцевъ образуются мозоли, которыя и предохраняютъ ихъ отъ боли. Къ вечеру арфисты собираются домой. Многіе изъ нихъ бродятъ въ окрестностяхъ Петербурга по дачамъ.

Однажды человекъ шесть уличныхъ музыкантовъ пробирались на Лахту. Тутъ были скрипачи, арфисты и одна пѣвунья. Излюбленная дачниками, чухонская деревушка Лахта стоитъ при Финскомъ заливѣ. Мѣсто кругомъ болотистое, такъ-что для проѣзда изъ Петербурга на Лахту устроена дамба, — тѣмъ болѣе что во время наводненія эти болота далеко заливаются водою. День былъ жаркій. Невдалекѣ отъ дамбы красовалось море. По песчаной дамбѣ плелись арфисты и скрипачи: все — юноши отъ 16 до 18 лѣтъ. Личико пѣвуньи, довольно миловидное, сразу изобличало, что она успѣла уже вкусить отъ древа познанія добра и зла. Артисты шли молча; ноги по щиколку вязли въ песокъ; скрипки были подъ мышками, арфы взвалены на плечи. Чтобы сократить путь, арфисты свернули съ дамбы влѣво, по тропинкѣ; спустя нѣсколько времени, они

наткнулись на болото, которое и переходили осторожно. Какъ только ктонибудь изъ нихъ крѣпко увязнетъ ногою въ болотѣ, раздавался смѣхъ, крикъ, взвизгиваніе. Засучивъ штаны выше колѣнъ, арфисты пробирались черезъ болото. Скрипачи болѣе всего оберегали свои скрипки, которыя они подымали кверху, боясь ихъ подмочить. Кое-какъ артистическая компанія перебралась черезъ болото, пообсохла, привела въ порядокъ свой туалетъ и черезъ какихъ-нибудь полчаса играла уже передъ окнами дачниковъ. И на финскихъ болотахъ раздавалась итальянская музыка. Мотивы изъ „Трубадура“ чередовались съ мандолиной: „Друзья, какъ ночь прекрасна“! Обойдя всѣхъ дачниковъ, подъ вечеръ музыканты тою же дорогой возвращались домой.

Савояры избрали своею спеціальною волинку. Это — простонародный музыкальный инструментъ, состоящій изъ кожаннаго пузыря, который надувають черезъ трубку, прикрѣпленную сверху. Къ нижнему концу привязываютъ двѣ длинныя трубки разной величины и съ разными отверстиями. Воздухъ, выходящій черезъ нихъ отъ давленія пузыря, составляетъ голоса баса. Третья небольшая дудка съ дырами, которыя игрокъ закрываетъ и открываетъ пальцами, производитъ различные звуки. Пузырь служитъ резервуаромъ для воздуха, выходящаго непрерывною струею въ трубки и производящаго продолжительный звукъ. Обыкновенно пузырь берется подъ мышки, чтобы удобнѣе было нажимать его рукою. Игрою на волинкѣ получается аккордъ изъ трехъ звуковъ; двѣ трубки тянутъ безконечныя басовыя ноты, а на третьей выдѣлываются пезатѣйливыя варіаціи. Музыкальное впечатлѣніе получается однообразное, похожее на жужжаніе пчелъ. Надвинувъ на затылокъ поярковую шляпу съ огромными полями, въ кожаной жакеткѣ, въ сапогахъ съ высокими голенищами, савояръ бродитъ по дворамъ въ сопровожденіи мальчика или дѣвочки. Когда на-

чинается гудѣніе волнныи, мальчикъ неистово вертится, скачетъ и пляшетъ, по временамъ пронзительно взвизгивая и прищелкивая въ ладоши. Увлекаясь своею ролью, ребенокъ приходитъ въ экстазъ: движенія его быстры, глаза блестятъ. Утомившись, онъ снимаетъ съ головы свою шляпу и, держа ее въ обѣихъ рукахъ, обходитъ публику, собирая подачку.

Случается, что по дворамъ ходитъ цѣлое артистическое семейство: отецъ съ гармоніей, мать съ гитарой и дочь обладающая съ мелодическимъ контралто. Обыкновенно, дочь поетъ-какой-нибудь сладкій романсъ, на примѣръ: „Когда-бъ онъ зналъ. . .“, а отецъ и мать ей аккомпанируютъ.

А то еще появляется такъ называемый „человѣкъ-оркестръ“, съ турецкимъ барабаномъ, флейтою и бубнами. Всѣ эти уличные музыканты наводняютъ Петербургъ, главнымъ образомъ, лѣтомъ. Въ лѣтнее время множество обывателей столицы переѣзжаютъ на дачу; сюда же вслѣдъ за ними идутъ шбродячіе музыканты.

IV.

Наблюденія показываютъ, что въ Петербургѣ ежедневно скитаются сотни бѣдняковъ, которые утромъ не знаютъ, гдѣ они будутъ ночевать вечеромъ. Подобные бѣдники идутъ въ „ночлежные дома“.

Когда въ 1869 году при однодневной переписи знаменитаго дома Вяземскаго убѣдились, что ночлежные пріюты, во множествѣ устроенные въ этомъ домѣ, представляютъ источники всевозможныхъ заразы, то пришли къ необходимости устройства ночлежныхъ домовъ, сколько нибудь удовлетворяющихъ требованіямъ гигиены. Въ 1883 году въ столицѣ образовалось филантропическое общество ночлежныхъ домовъ. Оно имѣетъ цѣлью дать, нуждающемуся, до пріисканія работы, времен-

ное убѣжище, соответствующее требованіямъ гигиены, за возможно умѣренную плату.

Первый ночлежный пріютъ открытъ въ Петербургѣ въ 1883 году на Калашниковской пристани.

Въ настоящее время общество имѣетъ четыре ночлежныхъ пріюта: первый—на 70 человекъ, второй—на 185, третій—на 200 и 4-й—на 300.

Въ этихъ домахъ было посѣтителей: въ 1883 году—16.000 человекъ, въ 1884 г.—96.000, въ 1885 г.—164.000.

Пріюты открываются въ 6 часовъ вечера. За ночлегъ взимается 5 коп. При входѣ въ ночлежный домъ, ночлежникъ получаетъ отъ смотрителя пріюта билетикъ, на оборотной сторонѣ котораго обозначены слѣдующія правила:

1) Пріютъ открывается ежедневно для ночлега въ 6 часовъ вечера.

2) Въ 8 часовъ вечера, послѣ ужина, поются молитвы.

3) Билетъ ночлежникъ сохраняетъ при себѣ до утра и возвращаетъ смотрителю при раздачѣ чая.

4) Пріютъ закрывается въ 8 часовъ утра.

Всѣ ночлежные дома устроены по одному плану. По срединѣ—корридоръ, по сторонамъ котораго тянутся нары на аршинъ отъ полу—для спанья. Нары раздѣлены перегородками, чтобы ночлежники не мѣшали другъ другу. Въ изголовьи—подушка, набитая соломой. Всѣ мѣста перенумерованы. Вечеромъ ночлежникъ получаетъ безвозмездно похлебку и $\frac{1}{2}$ фунта чернаго хлѣба, утромъ—чай и $\frac{1}{2}$ фунта хлѣба.

На стѣнахъ пріюта вывѣшены печатныя таблицы слѣдующаго содержанія:

„Непрестанно молитесь“.

„Соблюдайте порядокъ“.

„Не курите на нарахъ“.

„Не сквернословьте“.

Едва начинается смеркаться, какъ въ ворота пріюта то и дѣло шмыгаютъ ночлежники.

Если пріютъ переполненъ, ворота запираются на задвижку. И тогда нерѣдко происходитъ слѣдующая сцена:

— Кто тамъ?

— Эй, впусти!

— Нельзя, мѣста заняты!..

— Впусти, ради Бога! Вишь, какой морозъ!

— Ступайте въ другой пріютъ, мѣстовъ больше нѣтъ!

— Далече идти! Впусти!

Звякнула цѣпь, калитка пріотворилась, и оттуда высунулась голова надзирателя.

— Говорятъ вамъ, мѣстовъ больше нѣтъ! Чего стоите?..

— Гдѣ-жъ намъ ночевать въ эдакую пору! Кабы лѣто — на сѣнныхъ баркахъ можно было бы примоститься!..

— Лѣтомъ каждый кустикъ ночевать пустить!

— Ступайте на Обводный каналъ!

Ночлежники стали переминаться съ ноги на ногу.

— Ничего не подѣлаешь! Пойдемъ, ребята!

Ночлежный пріютъ на Обводномъ каналѣ устроенъ на 500 человѣкъ. Это самый большой ночлежный домъ въ столицѣ, и эксплуатируется частнымъ лицомъ.

Во дворѣ пріюта, возлѣ кассы, прибита черная доска, на которой имѣется слѣдующая надпись: „Число мѣсть для господъ ночующихъ:

дворянскихъ мѣсть	52
1-е отдѣленіе	52
2-е отдѣленіе	164
3-е отдѣленіе	164
Женскихъ мѣсть	80
Итого	512

Окно кассы огорожено барьеромъ. Въ самомъ окнѣ вставлены глухія рамы, такъ что кассиръ не можетъ сообщаться съ ночлежниками непосредственно. Выдача билетовъ производится

при помощи остроумнаго приспособленія. Въ стѣнѣ дома, подъ окномъ, пробита насквозь дыра, въ которой двигается длинный узенькій жолобъ, на подобіе ящика. Одинъ конецъ этого жолоба высовывается на улицу, а другой — въ кассу. Ночлежникъ, подойдя къ окну, кладетъ свой пятачекъ въ ящикъ. Кассиръ, сидящій у окна, тащитъ ящикъ къ себѣ, беретъ деньги, кладетъ билетъ и затѣмъ выдвигаетъ ящикъ наружу. Такимъ образомъ двигается сквозь стѣну длинный узенькій ящикъ: съ деньгами — въ кассу, съ билетомъ къ — ночлежнику.

Этотъ ночлежный домъ въ три этажа. Въ каждомъ этажѣ — деревянные нары въ два яруса. Первый ярусъ на аршинъ отъ полу, второй — ближе къ потолку, такъ что, сидя на нарахъ второго яруса рукой, можно достать потолокъ. На верхній ярусъ взбираются посредствомъ лѣстницъ, на подобіе шведской мачты, которыя замѣняютъ въ то же время и опоры для верхняго яруса. Слѣдовательно, во всемъ ночлежномъ пріютѣ ночлежники спятъ въ шесть ярусовъ.

Такъ называемая „дворянская половина“ совершенно отдѣлена, въ ней для каждаго ночлежника желѣзная кровать съ соломеннымъ матрасомъ, подушкой и байковымъ одеяломъ, отъ времени порѣдѣвшимъ на подобіе рѣшета.

Свѣтная лавка, находящаяся при ночлежномъ домѣ, во время зимнихъ холодовъ постоянно полна народомъ, который скрывается сюда отъ трескучихъ морозовъ.

Это — клубъ нищеты. Здѣсь, кромѣ „пустыхъ щей“ варятся и щи съ говядиной. Говядину вынимаютъ изъ котла и продаютъ отдѣльно отъ щей, по порціямъ: на 2, на 4 копейки. Здѣсь продается и знакомая намъ щеевина. Въ „закусочной“ стоитъ нѣсколько деревянныхъ засаленныхъ столовъ. По сторонамъ входной двери прибиты вывѣски съ надписью: „чай и кушанье“.

Кто идетъ въ ночлежные дома? Вопросъ этотъ не такъ легко рѣшить, какъ кажется на первый взглядъ. Огромное большин-

ство—крестьяне разныхъ губерній Россіи, пришедшіе въ столицу на заработки и не нашедшіе себѣ еще работы, или же раболющіе поденно. Они по большей части спокойные, прекрасные люди, набожные и совѣстливые. Меньшинство—постоянные петербургскіе жители, не имѣющіе опредѣленныхъ занятій и не желающіе имѣть ихъ. Это—столичные бродяги, въ составъ которыхъ входятъ люди всѣхъ сословій, состояній и образованій.

По мнѣнію одного управляющаго пріютомъ, идетъ туда народъ потерянный, порченый: это—завсегдатаи пріюта.

И наконецъ—разная женская прислуга, посѣщающая пріютъ до тѣхъ поръ, пока не найдетъ себѣ мѣста.

По словамъ самихъ ночлежниковъ, нѣкоторые изъ нихъ не бывали въ церкви лѣтъ пятнадцать и болѣе.

— Въ церкви отъ нашего брата сторонятся!

— О говѣньи и говорить нечего!

— Въ Питерѣ и въ церковь-то впускаютъ по билетамъ!

Наканунѣ праздника свѣтлаго Христова Воскресенья, для ночлежника возникаетъ весьма важный вопросъ: въ какомъ пріютѣ почевать? Дѣло въ томъ, что въ нѣкоторыхъ ночлежныхъ домахъ, благодаря участію добрыхъ людей, устраивается разговѣнье, а въ другихъ—нѣтъ, и поэтому для ночлежника весьма важно рѣшить, гдѣ будетъ разговѣнье.

Къ воротамъ пріюта подошелъ какой-то мальчикъ съ корзиною на головѣ.

— Здѣсь ночлежный пріютъ?

— Здѣсь, чего тебѣ надо?

— Хозяинъ посылку прислалъ для почлежниковъ..!

Смотритель пріюта повелъ мальчика наверхъ.

Оказалось, что изъ какой-то колбасной лавки прислано для почлежниковъ, на разговѣнье, 1½ пуда вареной колбасы.

— Какъ фамилія жертвователя?

— Хозяинъ не велѣлъ сказывать.

Пожертвованіе записано въ книгу.

— Пожалуйте корзину обратно!

Когда мальчикъ ушелъ, надзиратель понюхалъ колбасу.

— Всякое даваніе благо!.. Сожрутъ!..

На страстную субботу, передъ праздниками, на Сѣнномъ рынкѣ, насобирали до 2 пудовъ мяса. На этотъ разъ и самыя скупыя мясники не отказали... Мясо, иопавъ на кухню пріюта, обмывается въ трехъ водахъ и затѣмъ опускается въ котель.

Наканунѣ праздника въ пріютѣ было особое оживленіе. Изъ среды ночлежниковъ составила партія, которая отправилась на конножелѣзныя дороги для очистки снѣга, такъ какъ въ этотъ вечеръ стояла снѣжная мятель. Другіе отправились „стрѣлять“. Между нищими и ночлежниками „стрѣлять“ означаетъ просить милостыню.

Въ первые три дня св. недѣли ночлежниковъ выпускаютъ въ пріюты безвозмедно. Въ тѣхъ ночлежныхъ пріютахъ, въ которыхъ разговорные почему-нибудь не устроилось, бываетъ общее уныніе. Съ пустыми желудками ночлежники укладываются спать. Какія-то двѣ старухи плакались на свою судьбу.

— Господи, Боже мой, думала ли я на старости лѣтъ по-пасть сюда!..

— Отъ тюрьмы да-отъ сумы не отказывайся!

— Хорошо было бы теперь разговорѣться...

— У людей-то праздникъ, а у насъ... Словно, мы не люди!..

— Слава Богу, есть гдѣ хоть голову приклонить!

— А сегодня въ третьемъ ночлежномъ пріютѣ — разговорные!

— И на Болотной тоже!

— Мѣста-то съ бою расхватили!..

— Кто звѣкаетъ, тотъ воду хлебаеть!..

Въ полночь раздался пушечный выстрѣлъ, и въ церквахъ загудѣлъ призывный благовѣстъ...

Народное гулянье на Марсовомъ полѣ.

Наканунѣ Масляной недѣли на Марсовомъ полѣ начинается невообразимая суетолака — строятъ балаганы, ставятъ карусели и воздвигаютъ снѣговыя горы для катанія...

Мѣста для балагановъ покупаются съ аукціона на два праздника: на Масляную недѣлю и на Пасху. Для каждаго балагана требуется отъ 200 до 300 квадратныхъ сажень.

Пьеса, избранная для представленія, посылается предварительно въ цензурный комитетъ на разсмотрѣніе. У каждаго содержателя балагановъ имѣются балаганные писатели, на которыхъ лежитъ обязанность писать по два произведенія ежегодно. Любопытно знать, какими соображеніями руководствуются балаганные литераторы при составленіи пьесы для народнаго театра.

Вообще, стараются избѣгать пьесъ съ монологами и длинными діалогами, предпочитаютъ выводить на сцену массы народа, что сильнѣе дѣйствуетъ на простаго человѣка.

Производятся репетиціи. Артисты только-что собрались и ожидаютъ хозяина. Плотники за сценой стучать топорами. Одна изъ актрисъ, съ поизносившимся лицомъ, пальто въ рукава, съ муфтой, обращается къ своей подругѣ:

— Велятъ свой костюмъ сдѣлать!

— Да что онъ, съ ума сошелъ, что ли?

— Радужную отвалилъ, да ему еще и свой костюмъ шей!

Нѣтъ, дудки!

— Не думаетъ ли онъ, что къ нему съ большого богатства идутъ въ кабалу-то!

— А знаете, Ивановъ-то умеръ!

— Что вы? Вѣдь онъ въ прошломъ году здѣсь на балаганахъ игралъ!

— Отъ скоротечной чахотки.

— Да тутъ поневолѣ околѣешь.

— Орешь, орешь, и надорвешься!

Около балагановъ остановились двѣ наемныя кареты, запряженныя россинантами. Привезли хоръ цыганъ на репетицію. На сцену вышли смуглолиця, черноокія цыганки и усѣлись на доскѣ, утвержденной на двухъ тумбахъ; впереди, съ молодецкой осанкой, стоялъ бандуристъ, наигрывавшій цыганскія пѣсни. Подъ аккомпаниментъ его игры хоръ пропѣлъ нѣсколько номеровъ, сопровождая свое пѣніе криками и взвизгиваніями. Поодаль, подбоченившись, стоялъ самъ хозяинъ балагана: онъ заранѣе уже рассчитывалъ, какой эффектъ должны были произвести цыгане, тѣмъ болѣе, что ни въ одномъ балаганѣ ихъ больше не будетъ, какъ только у него. Перспектива хорошаго сбора вызывала благодушное настроеніе.

— Ну что, Иванъ Ивановичъ? обратился держеръ къ хозяину.

— Ничего!

— Не безпокойтесь, не ударимъ лицомъ въ грязь! Довольно, или еще пропѣть?

— Не надо!

Цыганки стали выходить изъ балагана, направляясь къ каретѣ. Нѣкоторые изъ нихъ курили папирсы, другія

кокетливо улыбались. Почти у всѣхъ лица помяты отъ бессонныхъ ночей.

— Откуда онѣ?

— Изъ Новой деревни:

— Номерныя?

— Поютъ по приглашенію...

Въ качествѣ актеровъ фигурируютъ на балаганахъ и дѣти, на долю которыхъ выпадаютъ роли амуровъ, гномовъ и т. п.

Во время репетиціи сверху спустилась на сцену доска, висѣвшая на проволокахъ въ горизонтальномъ положеніи. Цѣлая дюжина амуровъ стали на доску, которая, при помощи валика, поднимается къ самому потолку. Это все были дѣвочки лѣтъ десяти.

— Смирно стойте, дѣти!

Дѣти стояли по-трое въ каждой группѣ; среднія дѣвочки, постарше, обхватили за талію стоявшихъ по бокамъ своихъ подругъ, а эти послѣднія держались рученками за проволоки. Медленно вертѣлся подъемный валъ и дѣвочки поднимались выше и выше.

— Внизъ не смотрите, дѣти, а то голова закружится!

Дѣти стоятъ точно вкопаныя.

— Картина будетъ великолѣпная! воскликнулъ режиссеръ, обращаясь къ хозяину балагана: — амурь рѣютъ въ облакахъ!

— А не лопнетъ проволока? Чтобы скандала не вышло! Не слетѣлъ бы кто-нибудь!

— Не слетятъ!

— Вѣдь на шагъ отъ опасности!

— Ничего!..

Опытъ удался и амурь мало-по-малу спустились на сцену. Почувствовавъ себя на твердой почвѣ, дѣвочки принялись усовѣщевать свою подругу, зачѣмъ она труситъ.

— Трусиха!

— Что такое у васъ?

— Да вотъ она труситъ!

Дѣвочка сконфузилась и заплакала.

— Ваша мамаша здѣсь?

— Нѣту, она занимается поденной работой и сегодня на стиркѣ...

Карусели и качели — любимая забава для простаго народа. Карусели приводятся въ движеніе поденщиками, которые, при помощи рычаговъ, вертятъ шестерню. Лишь только начнутъ ставить карусели, мужики слоняются на Марсовомъ полѣ отъ одного хозяина къ другому, съ предложеніемъ—не надо-ли „повертѣть“?

— Куда, землякъ, идешь?

— Карусель Никифора ищутъ: три года у него вертѣлъ, придется еще повертѣть.

— Много-ли онъ платитъ?

— Семь гривенъ за день!

Не смотря на такую ничтожную плату, желающихъ вертѣть находится однако съ избыткомъ, такъ что приходится многимъ отказывать. Чтобы привести въ движеніе отъ 20 до 30 каруселей, имѣющихся на Царицыномъ лугу, требуется до 200 вертельщиковъ. При каждой карусели имѣется двѣ смѣны вертельщиковъ: пока одна смѣна бѣгаетъ по кругу, другая — отдыхаетъ. Съ открытіемъ гулянья, первый „поѣздъ“ на каруселяхъ полагается даромъ. Шесть туровъ считаются за партію, за что взимается, смотря по мѣсту, отъ 5 до 10 копѣекъ.

— Нашъ хозяинъ на карусели денегъ не жалѣетъ! Къ празднику коней велѣлъ выкрасить, подновить!

— Гдѣ бываетъ больше публики?

— Понятно, у насъ! Всякій нарываетъ сѣсть на коня-то шофорсистый! Поглядите, вѣдь это что твой конезъ-горбунокъ!

— Только пару изъ поздрей не валить!

Дѣйствительно, деревянные кони были окрашены въ разные цвѣта, уши и поздри отличались яркоребрастой окраской.

Карусели съ зыбками вертятся на подобіе крыльевъ вѣтряныхъ мельницъ. Въ каждую зыбку помѣщается по два человѣка; за удовольствіе вьзимается по 3—5 копѣекъ съ персоны. Чтобы во время качанія кто-нибудь не вылетѣлъ изъ зыбки, дверцы ея запираются на задвижку.

Снѣговья горы устраиваются одна противъ другой, такъ что скатившись съ одной горы, тотчасъ можно подняться на другую и начинать удовольствіе снова. По обѣимъ сторонамъ раската насажены елки.

Масляница наступила и балаганныхъ дѣлъ мастера приготовились. Нигдѣ въ Россіи не бываетъ такого шумнаго разгула, какъ на масляной недѣлѣ въ Петербургѣ. Занятый тяжелой трудовою дѣятельностью фабричный и мастеровой народъ, въ своей повседневной жизни, рѣдко показывается на улицахъ столицы. За то на масляной недѣлѣ, когда работы на фабрикахъ и заводахъ пріостанавливаются, рабочіе на время свободны, — они слоняются по улицамъ и площадямъ, чтобы „разгуляться“. Изъ окрестностей Петербурга пріѣзжаютъ десятки тысячъ чухонъ: низкорослыя выносливыя лошаденки, запряженныя въ маленькія санки, то и дѣло шмыгаютъ по улицамъ столицы, побрякивая бубеньчиками и колокольчиками; впереди саней сидитъ чухонецъ, въ полушубкѣ, съ трубкой во рту и съ хлыстомъ въ рукѣ. На сидѣнье саней накинута коврикъ, шитый изъ разноцвѣтныхъ доскутьевъ руками трудолюбивой чухонки.

Принаряженныя и приглаженныя, по тротуарамъ двигаются сплошныя массы сѣраго люда, направляющагося на Марсово поле.

— Вейка, на горы!

- Ридцать копѣекъ!
- Вейка, на балаганы!
- Ридцать копѣекъ!

На площади пестрѣтъ тысячеголовая толпа. Десятки мѣдныхъ трубъ и турецкихъ барабановъ фальшиво наигрываютъ общеизвѣстныя русскія пѣсни. Тамъ и сямъ заливаются шарманщики, раздаются деревенскія пѣсни. Сплошными рядами раскинуты холщевые шатры, гдѣ разнощники бойко торгуютъ вяземскими пряниками и кедровыми орѣхами. На столахъ стоятъ феноменальныя самовары, вызывающіе удивленіе прохожихъ: это — сбитеньщики съ горячимъ сбитнемъ.

— Сбитень горячій! Сбитень!

У входовъ въ балаганы — длинныя хвосты публики, нетерпѣливо ожидающей начала представленія. Для наблюденія за порядкомъ возлѣ балагановъ стоятъ верховыя жандармы, приказывающіе публикѣ „честью осадить назадъ“.

— Не стоять на дорогѣ!

— Эй, проходи, проходи дальше!

Впродолженіи восьмичасовой игры, отъ 12 до 8 часовъ вечера, балаганы успѣваютъ дать отъ 8 до 10 и даже 14 представлений. Такимъ образомъ за масляную недѣлю балаганъ даетъ отъ 80 до 100 представлений. За это время въ каждомъ балаганѣ перебивается отъ 50,000 до 100,000 посѣтителей. Въ первые дни артисты играютъ робко, а потомъ, когда войдутъ въ роль, игра идетъ какъ по маслу: успѣвай только подымать и опускать занавѣсъ. Едва отпрутъ двери балагана, толпа бросается стремглавъ, чтобы занять получше мѣста, народъ ломится, тѣснить другъ друга, кое-гдѣ раздаются крики о пощадѣ. Во время представленія простонародье грызетъ подсолнухи и кедровыя орѣхи.

Мастеровыя, горничныя и кухарки — большіе охотники покачаться на каруселяхъ. Любители сильныхъ ощущеній ка-

чаются до тѣхъ поръ, пока не появится головокруженіе. При каждомъ взмахѣ люльки къверху, на воздухъ, раздаются крики и взвизгиванія прекраснаго пола.

Чтобы вертельщики вертѣли поскорѣй, ихъ ободряютъ обѣщаніемъ на чай.

— Верти шибче, ребята!

— Нажаривай посылнѣе!

— Приналягъ еще, еще! Ну! ну!

— Здорово!

— Молодцы ребята!

На каруселяхъ деревенскія молодухи распѣваютъ сантиментальныя пѣсни. Около одной изъ каруселей толпа зѣвакъ глязѣла на какую-то новгородскую дѣвку, которая вотъ ужъ съ полчаса, какъ забавляетъ незатѣйливыхъ слушателей своимъ пѣніемъ. Хозяинъ карусели позволилъ ей качаться даромъ, въ тѣхъ видахъ, что она привлекаетъ публику.

— Ишь ты, какъ заливаешься!

— Соловей въ клѣткѣ!

... Вспомни, радость---мой,
Гдѣ гуляли мы съ тобой.
Гдѣ гуляли, цвѣты рвали,
Въ Разумовскомъ во саду,
Мяли шолкову траву!

запѣвала дѣвка.

На другой карусели обращалъ на себя вниманіе рожечникъ, наигрывающій на рожкѣ пастушескіе мотивы.

— Пастухъ какой въ Питеръ появился!

— Изъ Костромы, должно, быть!

— Вре! Это — ярославецъ!

— Ярославцы — пѣсенники! Ярославцы — красавцы!

— Костромичи — козу сквозь заборъ пряниками кормили!

— А Пошехонцы въ трехъ соснахъ заблудились!..

спорили между собою мужики.

Веревью! веревью!
 Веревьюшки, вьюшки, вьюшки—
 На барышнѣ башмачки!
 Сафьяновы!

подъ аккомпаниментъ ширманки напѣвала дѣвочка, лѣтъ семи.

Старикъ ширманщикъ, одѣтый въ потертое, выгорѣвшее на солнцѣ пальто, въ старую порыжѣлую отъ времени войлочную шляпу, наигрывалъ на ширманкѣ. Вокругъ стояла толпа любопытныхъ, не столько слушавшая музыку, сколько глазѣвшая на юную пѣвицу. По временамъ, въ промежуткѣ между пѣніемъ, дѣвочка подносила озябшія руки къ губамъ, чтобы согрѣть ихъ своимъ дыханіемъ.

— Ишь ты, какая пѣвунья!

— Пташка голосистая!

— Мала птичка, да коготокъ остеръ!

— Нужда— скачетъ, нужда— пляшетъ, нужда— пѣсенки поетъ!

Изъ публики подавали дѣвочкѣ мѣдныя гроши, а она тотчасъ же передавала ихъ ширманщику, который, приподнявъ шляпу, всякій разъ благодарилъ жертвователя. Иногда деньги клали прямо на ширманку.

Балаганный дѣдъ во время гулянья бываетъ героемъ дня; всѣ—отъ мала до велика—идутъ его послушать. И дѣдъ поучаетъ не на шутку: отпускаетъ тяжеловѣсныя сальныя остроты, и толпа хохочетъ. Борода и усы дѣда—изъ сѣрой пакли, на немъ сермяжный заплатанный кафтанъ и старая ямская шляпа, на ногахъ—мужицкіе ланты. Карусели съ дѣдомъ всегда полны публикой. Дѣдъ болтаетъ съ балкона, и судя по голосу, онъ еще совсѣмъ молодой человѣкъ.

— А вотъ, господа, разыгрывается лотерея: воловій хвостъ, да два филей!.. Еще разыгрывается чайникъ безъ крышки, безъ дна, только ручка одна! Хорошъ чайникъ? а?

— Хорошъ! Хорошъ!

— А вотъ, господа, разыгрывается мое имѣнье—на Смоленскомъ кладбищѣ каменя! Да еще дюжина батистовыхъ платковъ—всѣ изъ моихъ портковъ!

— Ха, ха, ха!

— Чтожъ это я? кричитъ дѣдъ, ударивъ себя по лбу, точно припоминая что-нибудь: своихъ благовѣрныхъ-то вамъ и не представилъ!

Суетливо бросившись во-внутрь карусели, онъ выталкиваетъ оттуда трехъ дѣвицъ.

Курносыя, набѣленные и разрумяненные, въ коротенькихъ платьицахъ, въ бархатныхъ кофточкахъ отороченныхъ серебрянымъ позументомъ и маленькихъ круглыхъ шапочкахъ,— дѣвицы, съ веселой улыбкой на губахъ, бросали въ толпу привѣтливые взгляды.

— Ишь ты, взглянула, что рублемъ подарила! Замѣтилъ кто-то изъ толпы.

— Какія красавицы! Ни въ сказкахъ сказать, ни перомъ написать!

Дѣдъ принялся бойко отплясывать съ дѣвицами кадрили, мазурку и проч. танцы, сопровождая ихъ разными аллегорическими тѣлодвиженіями эротическаго свойства.

— Ай да дѣдъ!

— Старикъ-то расходился!

Поощряемый толпою, дѣдъ на время пріостановился, и обнявъ одну изъ дѣвицъ, поцѣловалъ ее въ сахарныя уста.

— У-у, старый хрѣнь!

— Старый хрѣнь-то крѣпче молодого!

— Вотъ онѣ, мои милыя, для сердца постылія! рекомендуетъ дѣдъ своихъ дѣвицъ, сѣвъ на перила балкончика, такъ-что ноги его свѣшивались наружу.

— Вотъ эта очинно красива: пось, какъ булавочка, а подѣ

посомъ табачная лавочка... А вонъ та — маленько постарше, за то у нея глаза какъ алмазь, да ужъ и подъ носомъ табачный лабазъ... Славно онѣ у меня танцуютъ! Да и я же танцоръ! Перво на перво французскаго Андрея, потомъ полькулямъ-лямъ, еще польку мазурика, а еще лянце на этомъ крыльцѣ... Танцеваль я прежде и галошъ, да расшибъ себѣ лобъ, больше не танцую... А вотъ и третья жена. Эта у меня за по-вара состоитъ. И какой же она намеднись пирогъ удружила: снизу подгорѣло, сверху подопрѣло, съ боковъ сырое тѣсто, а внутри пустое мѣсто... Пирогъ-то въ печь сажали на дрожжахъ, а вытаскивать пришлось на возжахъ...

— Вотъ пирогъ! го-го! го-го!

— Славный пирогъ! ха, ха! ха!

— Ахти! Я про часы-то и забылъ! Надо ихъ завести! А ты не засматривайся, рыжій, держи лучше руки къ карманамъ поближе! обращается дѣдъ къ одному рыжеволосому парню изъ толпы, который, сконфузившись, спрятался за спиной своего сосѣда.

Вынувъ изъ одного кармана жестяную коробку, а изъ другого кармана дверной ключъ на веревочкѣ, дѣдъ начинаетъ вертѣть ключемъ около нея, приговаривая:

— О двѣнадцати камняхъ, на трехъ кирпичахъ, изъ пѣмечины привезъ на дровняхъ... Гляди-ко анкерные... При этомъ дѣдъ прибавилъ такую риому, которая „неудобъ сказаема“.

— Ха, ха, ха! Го, го, го! послѣдовалъ дружный взрывъ хохота.

— Вотъ такъ часы!

— Смотрите, я ихъ буду заводить, а рыжій станетъ по карманамъ ходить! Эй, рыжій, не зѣвай!

— Чтобъ тебѣ тяпунъ на языкъ вскочилъ! отгрызается рыжій парень и уходитъ изъ толпы.

— Эй, ребята, гляди-ко съ лѣвѣе: вонъ и скубентъ проявилъ

ся! Кончилъ курсъ въ петрицкѣ, а теперь состоить въ нищенскомъ комитетѣ!

Молодой человекъ, на котораго обрушилась эта острота, въ смущеніи отошелъ въ сторону.

— А самъ-то я хоть и паша, за то у меня въ карманѣ ни гроша! Вотъ не пожалуетъ ли кто?

Снявъ шляпу и перевѣсившись черезъ перила балкончика, дѣдъ протягиваетъ руку къ публикѣ. Но никто не тронулся съ мѣста, никто не подаетъ ему въ шляпу.

— Стой, стой, не всѣ заразы! кричить дѣдъ.

— Ха, ха, ха!

Хитрость удалась какъ нельзя лучше, и на балконъ полетѣли мѣдныя и серебряныя монеты.

— Эй, дѣдъ, лови!

— Старикъ, лови!

Къ вечеру дѣдъ до того умаялся за болтовней, что совсѣмъ охрипъ и осипъ и говорилъ шопотомъ.

На горахъ артели „каталей“ приглашаютъ публику прокатиться. Одѣтые въ коротенькіе полушубки, въ рукавицахъ, съ санками въ рукахъ, катали то и дѣло выкрикиваютъ.

— Прокатиться не угодно ли!

— Пожалуйте, прокачу!

Нѣкоторые сѣдоки, особенно дамы, стремглавъ спускаясь съ горы, вскрикиваютъ, чѣмъ и доставляютъ немалое удовольствіе толпѣ, шпалерами стоящей на протяженіи всего раската.

— Эй, тетка, ребенка-то потеряешь! кричитъ кто-то бабѣ, вздумавшей прокатиться со своей малюткой.

Слѣдуетъ упомянуть и о раѣшникахъ, которые тоже съ успѣхомъ подвизаются на гуляньи.

— Пожалуйте, господа, панораму смотрѣть!

Показываю, рассказываю:
Про города всѣ столичные,
Потому преотливые!
— А вотъ и я, развеселый грѣшникъ,
Великопостный потѣшникъ—
Петербургскій раешникъ
Со своей потѣшной панорамой:
Верчу, поворачиваю
Публику обморачиваю:
А себѣ пятачки заколачиваю!
Вотъ изволите видѣть:
Городъ Лондонъ!
Живутъ тамъ англичане,
Вѣчно въ дымѣ и туманѣ.
Тамъ на десять богачей—
Миллионъ стрелачей,
Въ дыму не имѣютъ хлѣба,
А такъ себѣ шаяются,
Кой-чѣмъ побираются!
А это—городъ Константинополь,
По прежнему Царьградъ.
А кто туда попадетъ,
Такъ и самъ не радъ.
Тамъ живетъ турецкій султанъ,
Онъ имѣетъ свой „диванъ“;
А на диванъ-то не садится,
Потому-что самъ его боится.
А это—городъ Парижъ!
Когда туда прїѣдешь,
Такъ угоришь.
Оттуда каждаго года
Идетъ къ намъ мода.
Наша знать
Ѣздитъ туда денежки мотать:
Туа-то ѣдутъ съ полнымъ золота мѣшкомъ,
А оттуда возвращаются безъ сапогъ пѣшкомъ.
А это—городъ Питеръ,
Которому еврей носъ вытеръ.
Это городъ—русскій,
Хохоль у него—французскій,
Ростъ—молодецкій,
Только духъ—нѣмецкій!
Да это ничего: провѣтрится!
Воды въ немъ—тьма—тьмушая:
Рѣка течетъ преобладающая,
А мелкія рѣки не мѣряны,
Всѣ счеты имъ потеряны!
А вотъ и петербургская дама,
Только не изъ Амстердама;
Прїѣхала изъ Риги,
Продавать фиги.
Купеческихъ сынковъ обставляетъ,
Да сѣти имъ разставляетъ.
Карьеру начала съ прачки,
Да давали ей много цотачки..

Около рашеника—всегда толпа разной молодежи, преимущественно, школьниковъ и гимназистовъ.

Посмотрѣть на народное гулянье прїѣзжаютъ и воспитанницы Смольнаго института. Въ царскихъ каретахъ смолянки объѣзжаютъ гусемъ вокругъ Марсова поля и возвращаются домой. Народъ толпится шпалерами, заглядывая въ окна каретъ.

Въ концѣ масляной недѣли, въ прощенное воскресенье, веселый разгулъ достигаетъ наивысшей степени. Праздникъ зимы въ полномъ разгарѣ. Кажется, что весь Петербургъ находится въ стремительномъ, безостановочномъ движеніи. Всѣ катаются. По дворцовой набережной, одинъ за другимъ, тинутся вереницы рысаковъ съ накинутыми на нихъ зелеными и голубыми попонами; солидные кучера въ синихъ кафтанахъ, красныхъ опояскахъ, въ шапкахъ о четырехъ углахъ — едва сдерживаютъ ретивыхъ коней. Побрякивая колокольчиками, бѣшено мчатся „тройки удалыя“, подымая позади себя снѣжную пыль; на сидѣнье саней накинута богатый коверъ, въ шагахъ — медвѣжья полость; громко разговаривая и смѣясь, веселая компанія дамъ и кавалеровъ снѣшитъ въ Аркадію, Ливадію, или какой-нибудь другой загородный притонъ. Чухны безжалостно бьютъ своихъ измученныхъ лошаденковъ, подряжаясь катать публику по часамъ. Въ инныя сани, точно снопы въ возу, нагромождается такая многочисленная семья, что чухонцу не хватаетъ мѣста, и онъ тащится пѣшкомъ, рядомъ со своею лошадыю.

На улицахъ то и дѣло попадается разгулявшійся простой народъ — душа нараспашку. Но вотъ среди всеобщаго веселья мѣрно раздается вечерній звонъ церковнаго колокола: завтра начинается великій постъ.

Въ „чистый понедѣльникъ“ улицы замѣтно пустѣютъ, какъ-будто послѣ мороваго повѣтрія...