

94-7
590 2

А. А. БАХТИАРОВ

БРЮХО ПЕТЕРБУРГА

ОЧЕРКИ СТОЛИЧНОЙ ЖИЗНИ



ФЕРТ

Санкт-Петербург

1994

ББК 63(0)5
Б 30

Вступительная статья и
комментарии Ф. М. Лурье

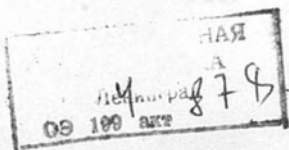
Редактор Ю. В. Артемьева

ISBN 5-85116-024-1

94-20644

© РИА «Ферт», 1994

© Ф. Лурье, вступительная статья,
комментарии, 1994



ОБЩЕСТВЕННО-ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ОЧЕРКИ

Именно с таким подзаголовком вышло в 1887 году первое и единственное издание уникальной книги А. А. Бахтиярова «Брюхо Петербурга». Глубоко уважая автора, мы все же решились на обложке этого, второго издания поставить несколько измененный подзаголовок, дабы заранее не смущать читателя непривычным словосочетанием вековой давности и не вводить в заблуждение тех, у кого «физиология» еще со школьной скамьи устойчиво ассоциируется только с рефлексами павловских собак. Ибо на страницах книги, которую вы открыли, речь пойдет о физиологии совсем другого рода — о жизнедеятельности удивительно интересного общественного организма, каковым век назад была блистательная столица Российской империи.

Первые книги о Петербурге появились в России и странах Западной Европы почти одновременно с его закладкой и содержали сведения о топографии местности, парадной архитектуре и истории строительства. Молодая столица быстро росла, ее догоняли загородные царские резиденции. Творения талантливых зодчих, украсившие невские берега, продуманная застройка по единому плану поставили Петербург в ряд красивейших городов мира. О его величественных ансамблях распространялись легенды, красочные гравюры с видами Северной

Пальмиры побуждали жителей других государств взглянуть на новое чудо света. Архитектура города и место, занимаемое им среди европейских столиц, необычность его судьбы и массовые посещения путешествующими иностранцами способствовали появлению новых и новых книг о Петербурге. Сегодня их количество исчисляется сотнями, и посвящены они описанию городских ансамблей, отдельных зданий, интерьеров, мостов, садов и парков, городской скульптуры, решеток, празднеств, фейерверков, пожаров, наводнений, событий, происходивших за стенами роскошных особняков и в мрачных дворах-колодцах доходных домов.

Несколько в стороне от основного потока расположились книги о различных сторонах быта петербуржцев и хозяйственной жизни столицы. Их не много, и они, как правило, минуют широкого читателя. Но среди них имеется книга, занимающая особое место, — это «Брюхо Петербурга» А. А. Бахтиярова.

Анатолий Александрович Бахтияров (3 июля 1851 — 23 ноября 1916) родился в дворянской семье в селе Ертарском Камышанского уезда Пермской губернии. Девятилетним мальчиком А. А. Бахтияров поступил в Пермское военное начальное училище, затем перешел в Ярославскую военную прогимназию, откуда в числе лучших воспитанников был переведен в Московскую учительскую семи-



Станция Московской железной дороги

нарию. По окончании учебы в 1874 году А. А. Бахтиаров преподавал русский язык в Петербургской военно-фельдшерской школе, десять лет спустя он дебютировал как публицист.

В 1885—1887 годах на страницах газет «С.-Петербургские ведомости», «Новости» и «Петербургская газета» появилась нескончаемая вереница пестрых портретов «петербургских типов», объединенная общим названием «Брюхо Петербурга». А. А. Бахтиаров знакомил читающую публику с работой поденщиков, артельщиков, крючников, разносчиков, золотарей, факельщиков, тряпичников, перекупщиков, торговков, подрядчиков, купцов, крупных и мелких предпринимателей — той многочисленной, разношерстной категорией постоянных и временных обитателей столицы, которой приходилось раскручивать тяжелый маховик город-

ского хозяйства, обеспечивающего жизнь населения столицы. Эти очерки были переработаны и в 1887 году (на титульном листе ошибочно стоит 1888 год) вышли отдельной книгой.

Анатолий Александрович много писал, в отдельные годы выходило до семидесяти его статей, в 1901 году он вышел в отставку и посвятил себя исключительно литературному труду. А. А. Бахтиаров продолжал писать статьи и очерки, расширял их и группировал в сборники. Ему принадлежит около двадцати книг (библиография приведена в алфавитном порядке и не является исчерпывающей): Босяки: Очерки натурры. Спб., 1903; Брюхо Петербурга. Спб., 1887; Валаамская обитель. Спб., 1893; Грибы. Спб., 1907; Иоган Гутенберг, его жизнь и деятельность в связи с историей книгопечатания. Спб., 1892; История бумажного листа. Спб., 1906; История книги на Руси. Спб., 1890; Как делают бумагу и как печатают книги. Спб., 1901 (вышло три издания); Как делают ситец. Спб.,



Невский проспект у Аничкова моста

1894; Как делают стекло и фарфор. Спб., 1907; Как печатают иллюстрации. Спб., 1906; Москва — первопрестольная столица. Спб., 1905; Опытные люди: Очерки из жизни погибших людей. Спб., 1903; Пролетариат и уличные типы Петербурга: Бытовые очерки. Спб., 1895; Слуги печати: Очерки книгопечатного дела. Спб., 1893; Христофор Колумб. Спб., 1900. Кроме того, А. А. Бахтиаров участвовал в составлении путеводителей по Петербургу, писал короткие рассказы. Им была начата книга «Типы полицейского дома». В 1908 году она в виде очерков начала печататься в «Петербургской газете», но начальник Главного тюремного управления запретил А. А. Бахтиарову посещение петербургских тюрем, а столичный градоначальник Д. В. Драчевский потребовал прекращения публикаций.

А. А. Бахтиаров писал о многом, но наибольшей известности он достиг как знаток пролетариев городского хозяйства и тонкостей работы его механизма. В этой теме он превзошел

своих коллег-современников. Анатолий Александрович располагал точными данными, откуда, что и в каких количествах поступает в столицу, кем и как перерабатывается и почему продается. Сведения, которыми располагал А. А. Бахтиаров, в проверке не нуждаются, он собирал их тщательно, регулярно обновлял и пополнял. Все они опубликованы в его книге «Брюхо Петербурга», давшей автору широкую известность.

Первый раз я прочитал «Брюхо Петербурга» лет тридцать назад. Тогда, в начале шестидесятых годов, книга эта показалась мне любопытной, занятой, и только, тогда у нас еще не успели похитить веру в заграничный день, нами владели иные представления о будущем и даже пессимисты опасались категоричных оценок в своих прогнозах. Город еще сносно содержался, многие его жители продолжали отличаться изыскан-



Невский проспект у Гостиного двора

ной вежливостью и трогательно гордились своей причастностью к некоей особой касте коренных ленинградцев. Зловещее слово «экология» не успело коснуться нашего слуха, о строительстве дамбы еще и не помышляли, в городском хозяйстве работали умные ответственные специалисты, привыкшие относиться к своим обязанностям добросовестно. Они надрываясь тянули трещащее по швам коммунальное хозяйство города. Те крохи, которые получало из бюджета их ведомство, они тратили безошибочно, умело производя точную ранжировку первостепенных нужд.

С изменением системы управления коммунальным хозяйством и уменьшением его финансирования, а также торжеством политики показухи, очковтирательства и приписок уже в 1970-х годах город начал катастрофически разрушаться. Из

прогнивших, затопленных подвалов вырвались полчища комаров, стены нижних этажей покрылись плесенью, потекли крыши, подъезды пропитались зловонным запахом, улицы и дворы заросли смердящими нечистотами (культурный слой нашей эпохи), у липких помойных контейнеров появились растерянные роющиеся старики. Город, погрузившийся в мерзость запустения, напомнил мне о прочитанной когда-то книге, но на сей раз она произвела совсем иное впечатление.

А. А. Бахтияров подробно описал в ней гигантский хозяйственный организм Петербурга 1880-х годов. Он коснулся всех губерний России, откуда доставлялись в столицу продовольствие, материалы, изделия и рабочая сила. Как же за истекшее столетие переменялось наше государство, и большей частью не в лучшую сторону! Исчезла держава, утопавшая в пахучих лесах, вдыхавшая



Невский проспект у Гостиного двора

ароматы полей, омытая чистейшими водами озер и рек, изобиловавшая диким зверем и рыбой. Исчез рачительный хозяин, честный предприниматель. Горечь сравнений нарастает от страницы к странице. Это не ностальгия по монархическому образу правления, он себя в России изжил. Книга писалась не о социальном устройстве, не об отношениях между социальными категориями русского населения, а о хозяйственных связях. Но Бахтиаров превосходно показал, сколь невыносимо тяжел труд сельского и городского пролетария.

Сложнейшая хозяйственная система Петербурга, запечатленная Бахтиаровым, росла и совершенствовалась многие десятилетия без легковесной болтовни и дилетантизма, движимая взаимной выгодой многих сторон. К 1880-м годам получился превосходно работающий механизм, отлаженный и не дававший сбоев. Он непрерывно

совершенствовался благодаря прочным прямым и обратным связям между всеми звеньями производства продукта и его потребления, никогда не нарушаемым посторонними вторжениями. В его работе участвовали сотни тысяч людей, стоявших на всех ступенях иерархической лестницы от воротил-«миллионщиков» до тех, у кого, кроме ветхой одежки на все сезоны, абсолютно ничего не было. И вся эта неоднородная масса превосходно взаимодействовала, движимая требованиями потребителей и конкуренцией среди поставщиков и не обремененная путами противоестественной тайной системы перераспределения продукта коллективного труда.

А. А. Бахтиаров в подробностях описал весь сложнейший процесс от откормки скота до продажи свежего



Невский проспект у Городской думы

мяса, способы ловли рыбы и птицы в разных губерниях Европейской России, особенности транспортировки грузов по железным дорогам и водным путям, приемы сохранения продуктов зимой и летом, методы контроля качества товаров государственными и частными службами и многое, многое другое. Поражает стройность описанной автором системы, увязанность всех ее многочисленных звеньев и строгий порядок в их сложнейшем движении.

Каждая страница книги полна сочувствия к изнурительному физическому труду поденщика и артельщика, городского и сельского пролетария. Труд этот сегодня заменен машинами. Технический прогресс восторжествовал, исчезли такие профессии, как крючник и бурлак. Но технический прогресс не заменил разрушенного уникального, ценнейшего и необходимейшего хозяйствен-

ного механизма, разумного и действенного, создававшегося столетиями. И от этого трудовой человек в нашей стране не стал лучше жить. Разумеется, необходимо сопоставлять относительное улучшение или ухудшение жизни героев А. А. Бахтиярова в сравнении с их коллегами из стран Западной Европы и наших современников здесь и там. Если во времена написания «Брюха Петербурга» пролетарии России и стран Западной Европы жили примерно одинаково, то сравнение жизненного уровня наших современников с жизненным уровнем рабочих развитых капиталистических государств свидетельствует не в пользу тех изменений, которые претерпел Советский Союз за истекшие три четверти столетия. Теперь лихорадочно пытаемся восстановить, подменить, слепить, приметать на живую нитку несовместимые материи. Не так-то все просто и быстро делается.

Уместно вспомнить известную притчу. Заезжий иностранец, любя-



Невский проспект у Полицейского моста

ясь идеально ровным, замечательно красивым зеленым партером английского парка, спросил у садовника, как ему удалось вырастить такое совершенство. «О, сэр, это очень просто,— ответил садовник.— Необходимо вспахать лужайку, аккуратно разровнять землю, посеять в нее траву, еще раз подровнять, два раза в день поливать и два раза в год косить. Если вы последуете моему совету, то через триста лет вы будете иметь такой же партер».

Как же просто уничтожить партер, выращенный за триста лет. Можно перестать поливать и косить, и партер зачахнет, а можно пройтись по нему бульдозером. И тогда новый партер придется выращивать еще триста лет. За истекшее столетие мы не раз варварски, бездумно разрушали созданное не нами. Но разрушение приносит двойной вред — оно еще и отучает от созидания, оно еще и развращает.

Книга А. А. Бахтиярова «Брюхо Петербурга» побуждает к созиданию,

она будет содействовать восстановлению нашего разрушающегося города. Ее с большой пользой прочтут все, кто радует о его состоянии и состоянии его жителей. Уверен, что каждый читатель этой книги почерпнет для себя сведения не только этнографические, но и утилитарные.

Текст книги печатается без сокращений по ее первому изданию 1887 года.

При выборе иллюстративного материала предпочтение отдавалось его художественной ценности, например репродукциям с работ известных русских художников 1840—1870-х годов, хотя описанные в книге «петербургские типы» трудились в 1880-х годах. Часть иллюстраций сделана с открыток начала двадцатого столетия. Молочницы, старьевщики, нищие, булочники, купцы, разносчики и другие герои этой книги были консервативны во взглядах на

моду, их одежда претерпевала весьма несущественные изменения в течение длительных периодов времени. Некоторые изображения Петербурга и «петербургских типов» репродуцированы с открыток, печатавшихся в 1890—1910-х годах.

Неоценимую помощь при подборе иллюстраций оказали сотрудница отдела эстампов Государственной Публичной библиотеки им М. Е. Салтыкова-Щедрина Л. И. Шишова, а также известные ленинградские коллекционеры Ю. С. Варшавский, А. М. Луценко и Н. И. Хвостовский, предоставившие для репродуцирования свои материалы, в связи с чем считаю своим приятным долгом выразить всем им глубочайшую благодарность. Особо хочу отметить дружескую помощь В. Е. Кельнера, М. А. Райциной и О. Б. Черных, оказанную мне при подготовке этой книги к печати.

Для облегчения чтения книги ниже приводятся соотношения между старыми и новыми мерами веса, длины, площади и объема: 1 золотник = 4,27 г; 1 лот = 12,8 г; 1 фунт = 409,5 г; 1 пуд = 16,4 кг; 1 вершок = 4,4 см; 1 фут = 30,5 см; 1 аршин = 71,12 см; 1 сажень = 213 см; 1 верста = 1067 м; 1 десятина = 10 925 м²; 1 четверть (жидкость) = 2,1 л; 1 четверть (сыпучее) = 0,21 м³.

Ну вот, пожалуй, и достаточно предуведомлений. Пора, милостивые государи, отправляться в поучительное путешествие от городских скотобоен к Сенному рынку и Обжорному ряду. Представим себе, что вместе с крестьянами, прибывшими на заработки, мы входим в российскую столицу... и я не удивлюсь, если кто-то из вас пожелает навсегда в ней поселиться.

Феликс Лурье

О Г Л А В Л Е Н И Е

Часть первая ИСТОЧНИКИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ НАШЕЙ СТОЛИЦЫ

13

Городские скотобойни

15

Щукин двор

53

Самарский край и Калашниковская пристань

77

Живорыбные садки и сельдяной буян

104

На отмелях Финского залива

115

Нева и Морской порт

125

Городская водокачальня

136

Сенной рынок

138

Обжорный ряд

148

Часть вторая

СЛУГИ СТОЛИЧНОГО БРЮХА

153

Крестьяне на заработках в Петербурге

155

Татары в Петербурге

163

Пригородные чухны

169

Петербургские тряпичники

177

Букинист

183

Живописец вывесок

186

Уличный мальчишка.
Петербургский гамен

190

Петербургские нищие

194

Народное гулянье на Марсовом поле

207

Примечания

220

Часть первая

ИСТОЧНИКИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ НАШЕЙ СТОЛИЦЫ

И желаше насытити чрево свое от рожец,
яже ядяху свиния, и никто же даяше ему.

Евангелие от Луки

ГОРОДСКИЕ СКОТОБОЙНИ

Как составляются партии быков в южнорусских степях? — Безуны и прасолы. — Какие губернии снабжают Петербург убойным скотом? — Скотопригонный двор в Петербурге. — Комиссионеры, быкбойцы и торговцы свиньями. — Городские скотобойни: «башколомы» и «резаки». — Евреи на бойне. — Микроскопическое и макроскопическое исследование мяса и свинины. — Рыночная цена мяса в Петербурге. — Розничный характер торговли скотом. — Количество прасолов, занимающихся поставкою убойного скота в Петербург. — Стоимость доставки скота. — Монопольный характер мясопромышленности. — Количество мясопромышленников, держащих всю мясную торговлю Петербурга в своих руках. — Размеры коммерческих операций с южнорусским скотом. — Сколько Петербург съедает мяса в один день. — Привозное мясо в вагонах-ледниках. — Продукты убоя: куда девается 800 000 фунтов бычачьей крови? — «Гусачники» и «кишечники» — поставщики мяса для беднейшего населения столицы.

I

Как известно, лондонский спрос на мясо захватывает не только пространство всего Соединенного королевства, но и Северную Америку с одной стороны и Венгрию — с другой; спрос Парижа обуславливает направление мясной торговли Швейцарии, Южной Баварии и Южной Америки; спрос Вены оказывает влияние на торговлю скотом наших южных губерний.

Петербург в этом отношении представляет любопытное зрелище. Стоя на окраине государства, среди финских хладных скал и тощих болот, он вызывает постоянный прилив скота из южнорусских степей. При первом взгляде на схематические таблицы г. Блюха, изображающие собою торговое движение скота и мяса в России, вы замечаете два центра: Москву и Петербург. Многочислен-

ные пути, по которым гонят скот, опутывают точно сеть южнорусские степи. По мере приближения к Москве эти пути мало-помалу соединяются в общий широкий поток, который от Москвы поворачивает на Петербург.

Чтобы утолить голод этих двух чудовищ, ежегодно гонятся сотни тысяч быков с берегов Дона и Днепра и даже из далекой Сибири. Так как, говоря вообще, городское население всегда является потребителем лучших сортов мяса, поэтому и сбыт в большие города идет, не стесняясь расстоянием, из таких местностей, где не только скот дешевле, чем в окрестных для этих городов местностях, но где разводятся наиболее крупные и наиболее мясные породы.

Прежде чем попасть в нашу «Северную Пальмиру», бык нередко совершает путину на 5000 верст.

Первое место по количеству выводимого убойного скота принадлежит Земле Войска Донского. По официальным сведениям за 1881 г., в Донской области числилось населения 1 300 000 душ, а пространство земли в ней — 14 543 000 десятин. Хлебопашество стоит на низкой ступени развития, зато около 9 000 000 десятин заняты сенокосами. При таких условиях разного скота в области значится:

Лошадей	330 000 голов
Крупного рогатого скота .	1 800 000 »
Баранов	2 200 000 »

Кроме своего скота, Донская область ежегодно выкармливает на своих тучных пажитях более 30 000 голов убойного скота, вводимого прасолами из губерний Харьковской, Екатеринославской, Ставропольской, Астраханской и из области Кубан-

ской. Принимая во внимание, что эта область дает Москве почти столько же убойного скота, как и для Петербурга, и столько же другим городам, надо допустить, что Земля Войска Донского может произвести убойного скота ежегодно свыше 200 000 голов.

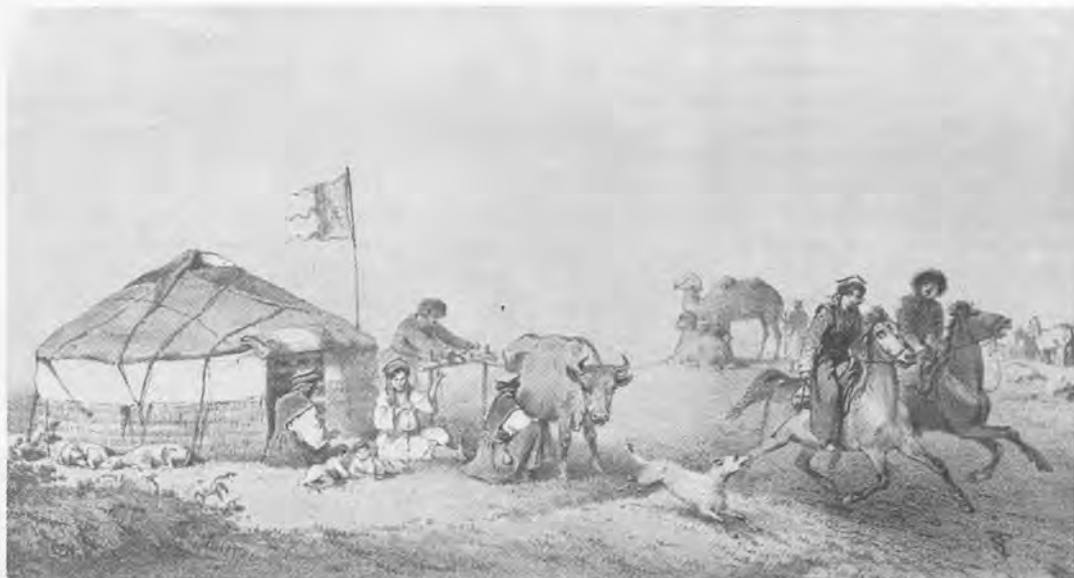
На громадных пространствах Киргизских и Калмыцких степей — в областях Уральской, Тургайской, Акмолинской, Семипалатинской и по системе р. Маныча еще более простора для развития скотоводства.

Благодаря киргизам и калмыкам миллионы десятин бесплодной и иссушенной солнцем земли обращены в миллионные табуны и стада; обширные негостеприимные степи обращены в скотный двор для целой России.

Предоставленные самим себе, киргизские лошади, бараны и верблюды воспитали в себе наследственную привычку круглый год оставаться на подножном корму, под открытым небом. Зимой эти животные разгребая снег копытами и кормятся подснежную травой.

Утро в Петербурге 1880-х годов





Калмыки гонят скот в ближайшие ярмарки в Земле Войска Донского, в губерниях Саратовской и Астраханской.

Из юго-восточных малонаселенных губерний убойный скот присылают в столицу только весной, тогда как из Малороссии он идет круглый год.

Прасол¹ — главное действующее лицо скотопромышленности. Скот закупается на многочисленных малороссийских ярмарках. Как много бывает ярмарок в Южной России, можно судить на основании следующих данных: в Богучарском уезде Воронежской губернии происходит в году 109 ярмарок, из которых 39 торгуют скотом. Каждый храмовой праздник дает уже повод к устройству ярмарки.

Приехав на ярмарку с туго набитою мошною, прасол в течение каких-нибудь суток успевает сформировать партию быков в 300—500 голов.

Небезынтересно познакомиться с процессом купли и продажи быков на ярмарках. Прежде всего заметим, что если бы прасол начал покупать скот в розницу, прямо у крестьян, то купля шла бы медленно и во многих отношениях была затруднительна: один привел бы во двор к прасолу пару быков слишком худых,

Калмыки, кочующие скотоводы

другой — старых, третий — мелких и т. д. При подобных условиях трудно было бы подобрать «партию» быков: сортировка отняла бы много времени, которое особенно дорого на ярмарке. Ввиду этого прасолы прибегают к посредничеству так называемых бегунов. На скотной ярмарке бегунами называют крестьян, опытных в оценке скота и принимающих на себя обязанность по приисканию во время ярмарки скота таких качеств, на какие укажет купец. Бегуны составляют особый класс торговых посредников и целыми партиями слоняются по ярмаркам. Этим промыслом они кормятся сами и кормят свои семьи. Они собираются на ярмарку дня за два до открытия торга, разыскивают знакомых купцов и предлагают свои услуги. Обыкновенно нанимаются к ним по цене от 10—20 копеек за каждую купленную при их посредстве пару быков.

Подрядив человек пять-шесть бегунов, прасол наказывает им, чтобы они подыскивали ему скот такой-то масти, такого-то возраста, такого-то веса, сытости и т. п. На всякой яр-

марке, при открытии торгового, первую пару скота купец покупает сам, для чего выходит со своими бегунами на «воловоде». Затем, когда бегуны увидят «пробу» — образчик в первой купленной паре, они рассыпаются по ярмарке, рыскают повсюду, разыскивая подходящие «партии», приторговывают их, убедительными просьбами склоняют крестьян к уступчивости и заводят пары быков во дворы своих патронов. За каждую купленную пару бегун получает бумажный ярлычок, а вечером эти последние представляет купцу для расчета. Из всех многочисленных посредников по торговле убойным скотом бегуны самые полезные и недорогие люди. Благодаря усердию и опытности бегунов прасолы при первом взгляде определяют ценность подобранных быков. При таких условиях вся операция покупки идет ровно, плавно и скоро.

Особенно любопытны ярмарки ско-

та в Киргизских степях. Отправляясь на эти ярмарки, русские купцы берут с собою разного мануфактурного товара, ситцев, дешевого сукна, металлических изделий, чайной посуды и т. п. Как известно, киргизы ведут кочевой образ жизни, но время от времени они стекаются в какое-нибудь урочище на ярмарку, куда пригоняют сотни тысяч разного скота, в особенности баранов и лошадей. Прибыв на ярмарку, русский купец помещается в какой-нибудь киргизской юрте; тут же, около юрты, лежат огромные вороха тюков с товарами.

Киргизы подводят к юрте баранов, быков и лошадей. Купец осматривает скот, и начинается торг. Когда обе стороны сойдутся в цене, киргиз входит в юрту и получает половину следующей суммы деньгами, а на остальную половину забирает товару. При этом начинается новый продолжительный торг насчет цены товара.

Единицею ценности в Киргизских степях служит годовалый баран; баран трех лет равен двум баранам; двухгодовалый теленок оценивается четырьмя баранами и т. п. На эти ярмарки, например в Акмолинской области, около города Петропавловска, приходят верблюжьи караваны из Хивы и Бухары с коврами, халатами и сухими фруктами.

Крупный рогатый скот, закупленный на степных ярмарках, пасется на равнинах Иртыша и ранней весной отправляется в Москву и Петербург.

По развитию прасольского промысла замечательны города: Муром, Зарайск, Борисоглебск, Коломна и Козлов. Муромские прасолы закупают гурты по преимуществу в Киргизских степях; козловские купцы посещают донские казачьи степи, Черноморье и Малороссию. Заметим кстати, что деятельность прасолов не ограничивается только скотопромышленностью, — они скупают всякие продукты сельской производи-

Точильщик





тельности, по преимуществу разное сырье: пеньку, сало, мед, воск, пух, перо, щетину и т. п. Все эти предметы, пока они находятся в руках первых производителей, не имеют почти никакого значения и ценности, но, собранные в массу, они приобретают огромное значение в торговле. Таким образом, прасол служит посредником между крестьянином и купцом и избавляет крестьян от издержек, сопряженных с провозом товара до места сбыта. Благодаря прасолам многочисленные богатства России, раздробленные в простонародном быту, не остаются мертвым капиталом, но выступают на рынок, а оттуда — на фабрику.

Сгруппировав «партию» быков, прасол подвергает их откармливанию, для чего арендует «полевщины», приготовляет запасы сена и т. п.

Вообще говоря, в России мало культивированного скота. В Англии, например, существует особая система откармливания «живого мяса». Бык всю жизнь стоит в стойле; при хорошей пище, лишенный движения, он только жиреет. Костная система у него развита слабо. Замечательно, что и желудок у английского «благовоспитанного» быка гораздо менее, чем у нашего, почти всю жизнь прово-

Извозчики

дящего среди стеней, под открытым небом.

У нас, например в Донской области, откармливание ограничивается только тем, что скот, назначенный на убой, освобождается от работ месяцев на 6 и более. Летом и осенью этот скот гуляет на подножном корму и затем поступает на рынок. В Малороссии скот ставят «на барду». При этом способе откармливания поступают так: в расстоянии 1 или 2 верст от винокуренного завода устраивают открытые загоны, дворы, каждый голов на 200—300. Внутри двора ставят несколько длинных корыт для барды³, и в разных местах — ясли для склада сена. Барду привозят в загоны в бочках и стараются, чтобы скот пил ее еще теплой.

Когда скот «вопьется», то средняя норма дневного пропитания каждого быка определяется в 5—8 ведер барды и 10—15 фунтов сена.

Когда скот «поспел», т. е. отъестся, его гонят к железнодорожным линиям и отправляют в Петербург.

Какие губернии снабжают нашу столицу убойным скотом?

По количеству пригнанного скота в 1885 г. губернии распределяются следующим образом:

Донская область	40 000 голов
Кубанская	14 000 »
Воронежская губерния	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 »

В Петербург ежегодно доставляется 150 000 черкасских быков. Таким образом, из этого числа на долю Донской и Кубанской областей и губерний Воронежской, Екатеринославской, Харьковской, Полтавской и Ставропольской приходится свыше 120 000 голов.

В снабжении столицы убойным скотом принимают участие следующие железные линии: Николаевская⁴, Варшавская, Балтийская и Финляндская.

По Николаевской железной дороге провозится свыше 3/4 всего скота, продаваемого в Петербурге. Так например, в 1881 г. привезено быков:

По Николаевской дороге . . .	126 000 голов
» Варшавской »	5 400 »
» Балтийской »	6 800 »
» Финляндской »	700 »
» реке Неве	400 »

Когда с берегов Дона или Днепра бык приходит в Петербург, здесь он сосредоточивает вокруг себя целую стаю спекулянтов, которые представляют собою хорошо организованную шайку услужливых посредников между столичным обывателем и степным прасолом.

Если бык, например, из Киргизских степей «гоном» придет в нашу «Северную Пальмиру», совершив при этом путь в 5000 верст, прасол

старается, по возможности, поскорее продать его. Не говоря уже о том, что кормление быка в столице стоит гораздо дороже, чем на его родине, — не гнать же ведь быка назад в случае, если бы прасол не сбыв его с рук. Практика торговли выработала особый тип бычачьего комиссионера, который занимается тем, что берет у прасола партию быков и подыскивает для нее подходящего покупателя. За комиссию он получает по 1 рублю с каждого быка. Комиссионеры сбывают быков «быкобойцам», которые партиями бьют их на бойне. В столице насчитывается 90 хозяев — мясопромышленников, которые бьют очень крупный скот, и 300 мясопромышленников, которые бьют мелкий скот. Быкобойцы-промышленники оптом продают мясо в мясные лавки или держат крупные подряды доставки мяса в казенные учреждения: в войска, учебные заведения, больницы и проч., или, наконец, имеют собственные лавки в разных частях города. Всех этих скотопромышленников на бойне легко отличить и по внешнему виду: все они ходят, опираясь на длинные палки-посохи. Эти палки считаются эмблемою скотопромышленности. Ею гонит и погонщик-пролетарий партии быков с вокзала на бойню; на нее же важно опирается и крупный мясоторговец, ворочающий сотнями тысяч.

В Петербурге насчитывается 1020 мясных лавок, из которых обыватель, наконец, и покупает мясо. Итак, бифштекс или ростбиф появляется на стол не иначе как пройдя через следующие инстанции: прасол, комиссионер, быкобоек и наконец мясная лавка. Из всех этих услужливых посредничеств самым выгодным считается комиссионерство. Комиссионер ничем не рискует, от него не требуется даже и капитала, он служит только связующим звеном между предложением и спросом, т. е. между степным прасолом и столичным быкобойцем. От комиссионера требуется только, чтобы он был человек

оборотистый. Обладая этою солидною добродетелью, комиссионер наживает огромные барыши, так как чрез иные цепкие руки проходит до 50 000 быков в год. Но, кроме того, случается, что комиссионеры в погоне за наживой пускают в дело разного рода «темные» предприятия. Придерживаясь пословицы, что «ласковое теля двух маток сосет», они подчас служат и нашим и вашим: и с прасола получают за комиссию по рублю с быка, и с покупателя теребят условленный процентик — поистине, с одного вола две шкуры дерут.

II

Скотопригонный двор⁵ на бойне представляет любопытное зрелище: пока обыватели столицы еще спят, здесь уже кипит лихорадочная деятельность. Обычный утренний поезд Николаевской железной дороги только что пришел и привез с собою до полусотни вагонов с быками.

Человек до тридцати погонщиков в серых армяках, в лаптях, с палками в руках собрались на железнодорожной платформе в ожидании, скоро ли быков «подадут». Тихо приблизилась длинная вереница бычачьих вагонов. В каждом вагоне с обеих сторон прорезаны небольшие отверстия в виде окон: быки высовывают в них свои морды. Поезд остановился, и погонщики засуетились: одни отпирают вагоны, другие надвигают с платформы в вагон мостки, чтобы по ним быки могли выйти из вагонов, наконец, третьи входят в вагоны, проталкиваются между быками, освобождают их с привязи и выгоняют на платформу. Вот выступил на платформу черкасский бык пепельно-серой масти, с огромными рогами в виде полумесяца. Бережно переступая по каменной мостовой, он приподнял голову кверху и, широко раздувая ноздри, вбирает в себя свежий воздух. За ним вышел другой, третий и т. д. Выйдя из

вагонов, быки пугливо озираются по сторонам, очутившись из южнорусских степей среди непривычной для них обстановки. В каждом вагоне помещалось по 10 быков. Мало-помалу все быки были выгружены, и на платформе сосредоточилось до 500 быков.

Погонщики погнали их на скотопригонный двор, который находится рядом с бойней. Между тем у ворот скотопригонного двора толпилось уже несколько гуртов в количестве до полутора тысяч голов: эти быки привезены вчера, на вечернем поезде Николаевской дороги.

Рано утром, пока еще быков гонят к воротам скотопригонного двора, внутри двора хозяева и приказчики, собравшись в тесный кружок, бросают между собою жребий на прясла⁶, т. е. какое кому прясло достанется. Понятно, если партия быков стоит ближе к главным входным воротам, то она скорее может быть распродана, чем та, которая стоит где-нибудь в углу, в укромном месте.

Кроме того, каждый хозяин дорожит отдельным пряслом, ибо в этом случае покупатель лишен возможности сравнивать одну партию быков с другою: худший скот много проигрывает при очной ставке его с откормленным скотом. Даже устройство мостовой и то принимается в расчет: «не уважаются» те прясла, где мостовая имеет хотя небольшой уклон, потому что быки, поставленные за этими пряслами, кажутся на вид ниже, чем они есть в действительности.

Когда жребий брошен и места разобраны, ворота скотопригонного двора растворяются настежь, и быки один за другим, «гусем» идут на торжище. При этом каждому быку с правой стороны, сбоку, ставят клеймо с обозначением времени, когда он выступил на рынок. Прясла выставлены в два ряда, посредине — проход. На всем скотопригонном дворе может поместиться до 5000 быков и вдвое более телят.

Пригнав быков в прясло, погонщики накладывают им на головы арканы и привязывают по местам. Быки устанавливаются сплошными рядами и притом в таком порядке, что с обоих концов стоят рослые, крупные, показные быки, или так называемые «краевые», а в центре — самые худые, малорослые.

В каждую ставку на рынке вывешивается бюллетень с обозначением числа: а) прасолов, б) свежепригнанного скота: черкасского, ливонского и русского, в) скота сгонного, г) скота мясничьего и д) скота ожидаемого. «Мясничьим» скотом называется тот, который уже раз был на ставке, куплен быкособойцем, но не убит, потому что не разобран мясниками, или в ожидании лучшей цены. «Ожидаемым» скотом называется такой, который почему-либо запаздывает и не успевает стать на рынок по часу торга.

Ежедневно по утрам на «эгоистках», запряженных ретивыми орловскими рысаками, спешат на скотопригонный двор комиссионеры, быкособойцы, телятники, свинятники и т. п.; сюда же стекаются и мясники со всего Петербурга. Торг начинается по звонку в 12 часов. В это же время высоко взвывается и красный флаг.

Обыкновенно прасолы стоят где-нибудь в стороне, прислушиваясь, во сколько оценивают их товар. Комиссионер переходит десятки раз от прасола к быкособойцу и таинственно, как телеграфная проволока, ведет переговоры о цене. Быкособойцы внимательно осматривают целые шеренги быков, обращая внимание по преимуществу на заднюю часть этих последних. При этом каждого быка тщательно ощупывают со всех сторон. Стараются главным образом на взгляд определить вес быка, и некоторые опытные быкособойцы до того изошряются в этом, что ошибаются только фунтов на пять, на десять.

Присмотритесь к публике. В одном месте немец продает откормленных ливонских быков, пригнанных из Ре-

веля; в другом — еврейский быкособойец подыскивает себе подходящую партию.

Вот, например, один из комиссионеров гладит и треплет своих быков, расхваливая отменное дородство их.

— Иван Иванович, пожалуйста: партия хорошая для вас будет!

— Что просишь?

Комиссионер нагнулся на ухо быкособойцу и шепотом назвал цену.

— Нет, дорого!

— Ну сколько же? Услужить хочу!..

В свою очередь быкособойец нагнулся на ухо к комиссионеру и пошентал..

— За такую цену нельзя!

Быкособойец стал уходить.

— Иван Иванович, вернитесь, посмотрите, чем не говядина! Провались я на месте, если не останетесь довольны! — И комиссионер снова потрепал быков по спине.

Быкособойец вернулся, взял за руку комиссионера и, со всего размаха ударив по ней, произнес:

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

Снова началось перешептывание и битье по рукам.

— Прибавьте три рублика! Услужить хочу!

— С вшей услугой-то находишься без сапог!..

— Да ведь такой говядины на всей площадке не найдете! Из своих рук хлебом быков-то кормил!

Быкособойец опять стал уходить.

— Иван Иванович, погнись еще маленько!

Быкособойец стремительно пробирался дальше и дальше к другому комиссионеру.

— Иван Иванович, уступлю!

Быкособойец вернулся.

— Экой кремень! Ну, погнись же чуточку!

— Рубль! Для тебя только...

— Не сойти мне с места, останетесь довольны!

Оба энергично ударили друг друга по рукам. Подозвали метельщика, который ножницами начал выстригать

на шкуре быка инициалы нового хозяина.

Таким образом, публика, хотя и слышала, что рубль был надбавлен, но сверх какой цены — это осталось для нее непроницаемой тайной. Быкособоец скрывает покупную цену, потому что желает распродать партию подороже своим клиентам-мясникам, а комиссионер, при продаже следующей партии того же прасола, но другому быкособойцу, будет уверять последнего, что предшествовавшая партия была-де хуже, а продана — дороже.

Купивши партию быков, быкособоец в розницу, «помясно», распродает их тотчас мясникам, при этом, конечно, подымает цену по усмотрению. Партия быков разбивается по мясным лавкам; инициалы мясников выстригаются на другом боку быка. Приказчик быкособойца с записной книжечкой в руках отмечает, в какую лавку и сколько требуется мясных туш. В то же время на хвосте быка поперечными чертами при помощи ножниц отмечают, когда он должен быть убит.

Посторонний наблюдатель не может не обратить внимания на тот факт, что на площадке торговля быками производится шепотом и под величайшим секретом. Вы то и дело видите, как покупщики и продавцы наклоняются друг к другу на ухо и затем к обоюдному удовольствию крепко бьют друг друга по рукам. Несмотря на то что на торжище стекаются сотни быкособойцев и комиссионеров, между ними сравнительно царит тишина, и вам кажется, что происходит какое-то священнодействие.

Интересно проследить, каким образом устанавливается цена на быка, пока он из южнорусских степей попадет, наконец, на площадку скотопригонного двора в Петербурге.

Кроме стоимости быка на скотных ярмарках в Малороссии, надо определить, во что обходится прасолам про-

корм быка бардою и транспортировка его в Петербург.

Прасолы, ставя своих быков на барду, заключают с администрацией винокуренных заводов следующее условие: 1) на каждую сотню откармливаемых быков завод обязан представлять ежедневно 800 ведер барды, 2) в условии обозначается количество быков, долженствующих стоять на барде. Быков, пригнанных на винокуренный завод, прасолы распределяют по сараям, где и держат их в стойлах, на привязи.

При откармливании винною бардою потребно на каждого быка в сутки: барды — 8 ведер, сена — 15 фунтов, отрубей — 3 фунта, соломы — 10 фунтов.

Существующие цены на эти продукты, например в Ростове-на-Дону, следующие:

Барда стоит	1 коп.	за ведро
Отруби »	30 »	» пуд
Сено »	25 »	» »
Солома »	5 »	» »

На 100 быков, откармливаемых на барде, потребно для присмотра помимо приказчика 3 человека батраков; цена каждому батраку 10 рублей на хозяйских харчах. Принимая во внимание все эти издержки, получим следующую цифру расходов, потребных ежемесячно по откармливанию бардою 100 быков:

Барды 24 000 ведер	240 руб.
Отрубей 225 пудов	67 » 50 коп.
Сена 1152 »	281 » 25 »
Соломы 780 »	37 » 50 »
Рабочих, 3 человека	30 »
Харчи для рабочих	18 »

Итого... 674 руб. 25 коп.

то есть на каждого быка 6 рублей 75 копеек.

Общая стоимость откормленного бардою быка и поставленного на площадку в Петербург будет следующая:

Покупка быка на скотной яр- марке	35 руб.
Прогон быка и пастбищное со- держание его до постановки на барду.	3 »
Двухмесячное содержание быка на барде	13 » 50 коп.
Провоз быка по железной доро- ге до Петербурга	24 »
Добавочные расходы	1 »

Итого. . . 76 руб. 50 коп.

В Петербурге же на площадке та-
кой бык продается не менее 90 руб-
лей. Затем, вычтя расходы, сопря-
женные с продажей быка на площад-
ке, — комиссионные и за вгон 2 рубля
50 копеек, мы получим свыше 10 руб-
лей, которые представляют чистый
барыш прасола с каждого проданного
им быка.

Вокруг скотопригонного двора по-
строены стойки для телят, баранов,
свиней и поросят. Ежедневно из
окрестностей Петербурга тянутся на
скотопригонный двор возы, нагру-
женные телятами со связанными но-
гами. В каждом возу помещается до
десяти телят. Прибыв на место назна-
чения, телятам развязывают ноги и
помещают в стойки, которые при по-
мощи невысоких перегородок, в рост
теленка, разделены на клетки и пере-
нумерованы. Войдя в стойку, мы за-
метили «телятника», который про-
мышляет телятами уже тринадцатый
год. Клетки были битком набиты те-
лятами, которые едва протискивались
между собою. Торговец телятами
стоял возле клетки, свесив свою руку
за перила. Телята столпились около
него и наперерыв друг перед другом
лизали руку своего хозяина, который
отечески поглаживал их по голове. Из
разговора оказалось, что телятник
имеет нескольких рабочих, которые
разъезжают по деревням верст на 200
в районе Петербургской губернии.
Телят скупают у крестьян и свозят
в столицу.

— Много ли в год продаете телят?

— Мы немного продаем: тысяч

двадцать. Да на телятах далеко не
уедешь... Верите ли, в убыток тор-
гуем!

— А ведь на телятину в Петербур-
ге спрос большой!

— Особенно на святой неделе. Вот
на страстной неделе будет «мясной
развал», тогда телят навезут ви-
димо-невидимо. Тогда их не развязы-
вают, а прямо кладут на землю,
сплошными рядами. В это время по
Николаевской железной дороге при-
возят из Новгородской губернии де-
сять-пятнадцать тысяч телят. И всех
разберут нарасхват!

— Каких телят к вам приво-
зят?

— Всяких, начиная с двух-трех-
недельных и кончая полугодова-
лыми.

— Какие телята больше ценятся?

— Хороших телят мы узнаем по
глазам и по губам. В деревнях телят
отпаивают и, кроме того, лишают
движения. Откормленный теленок
достигает иногда десяти-двенадцати
пудов весу и продается по сорок-
пятьдесят рублей.

Телятам, назначенным на убой,
связывают ноги, затем их грудями
накладывают на ломовиков и отвозят
на бойни.

Коммерсанты, промышляющие на
бойне свиньями, называются «сви-
нятниками». В столицу свиней при-
гоняют по преимуществу из Старо-
русского уезда, где свиноводство в
значительном развитии. Поросят до-
ставляют из Выборгской губернии,
где чухны держат свиней един-
ственно для продажи поросят.
Барышники обыкновенно разъезжа-
ют в окрестностях Петербурга по чу-
хонским деревням и скупают свиней.
В особо приспособленных телегах
свиней привозят на скотопригонный
двор. Над телегой пристраивают из
жердей клетку, куда и нагружают
свиней — наподобие снопов. Рано ут-
ром возы со свиньями стоят уже на
площадке в ожидании свинятников.
К возу подходит один из свинятни-
ков.

Это — среднего роста мужчина, заплывший жиром, с большим животом. Взглянув на его руки, нельзя не заметить короткие толстые пальцы, растопыренные в стороны. Одет он в потертую жакетку, на голове суконная фуражка, голенища сапог — со складками наподобие гармошки.

Взглянув на него, вы никак не подумаете, что перед вами — один из главных торговцев свиньями. Он ежегодно убивает до 50 000 свиней, имеет на Никольском ⁷ рынке мясные лавки, откуда берут свинину многие столичные мясники.

— Много ли просишь за свиней-то?

— Пять с полтиной!

— Дорого!

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

Свинятник просунул руку в клетку и стал ощупывать каждую свинью, которые от этого начали хрюкать и верещать. Заметим кстати, что торговцы свиньями считают хорошою свиньею ту, у которой ноги коротки и тонки и голова маленькая. Подобная свинья представляет собой «живое мясо», едва-едва переваливающееся с места на место.

— Четыре с полтиной, — объявил свою цену свинятник.

— Пять с четвертаком!

При этом барышник ударил свинятника по руке.

— Куда ни шло, гривенник на свинью накинута?

Снова ударили по рукам.

— Двугривенный.

— Синенькую!

И свинятник поспешно стал уходить прочь; барышник глядел ему вслед. Оставалось одно из двух: или продать свиней по 5 рублей за штуку, или ждать до более благоприятного времени.

— Прибавь хоть гривенник-то! — кричит барышник.

— Нет, и то уж передал!

— Вернись! — крикнул барышник решительным тоном.

Свинятник вернулся и с оживлением ударил барышника по руке.

— Ну вот, давно бы так!

Из пригородных деревень чухны привозят поросят в корзинках и даже в мешках. Обыкновенно чухны с поросятами останавливаются на постоялых дворах возле бойни. Рано утром свинятники обходят эти дворы и скупают поросят по 3 рубля за пару.

III

В два часа пополудни флаг опускается, и торжище прекращается. Со скотопригонного двора быков гонят на бойни и устанавливают в особые стойла, где они стоят в ожидании своей очереди.

Рассыльный



Все 40 номеров бойни делятся на три отделения: первое назначено для быков, второе — для телят и третье — для свиней и поросят. Летом происходит усиленная деятельность, и все номера бывают заняты. Работать начинают рано утром, часов в шесть; зимою — при огне. Около быка вертится на бойне до 200 рабочих. Одних неутомимых «удалых бойцов» насчитывается до 150 человек. Бойцы организовались в три артели: для быков, телят и свиней. Каждая артель выбирает себе старосту, которому и подчиняются все члены артели. Артель пользуется от бойни даровым помещением, где живут сообща: кровати расставлены рядами; стол имеют общий. Любопытно, что бойцы, эти бичи быков, соблюдают посты самым строжайшим образом. При бойне имеется особая комната, где хранятся орудия боя: кинжалы, ножи, топоры; тут же на крючьях развешены кожаные рубашки, ножны, напилки, точилки и т. п. Отправляясь на работу, бойцы надевают кожаные рубашки, высокие голенища сапог подвязывают ремнями, рукава засучивают по локоть и затем опоясываются широким кожаным ремнем, к которому привешивается кинжал — в особых деревянных ножнах.

Староста артели — это рыжебородый, широкоплечий, крепкого телосложения мужчина, бывший лихой боец на Гутуевских скотобойнях⁸. Смотря на его расторопность, энергию и небольшие хитрые глаза, вы невольно подумаете: ну, брат, недаром тебя выбрали старостой. Сорок лет тому назад приехав из деревни, он пристроился на бывших Гутуевских скотобойнях; поработав над быками лет тридцать, он наконец удостоился быть избранным в старосты. Заметно было, что Петербург наложил на него свой отпечаток, так сказать, отшлифовал его.

Староста быков не бьет, он только присматривает за рабочими, сортирует их, смотря по способностям.

Обработать от 500 до 1000 быков в день, конечно, задача нелегкая.

На старосте лежит обязанность по мере надобности подыскивать требуемое количество рабочих.

Бойцы, смотря по специальности своей работы, носят разные названия, например: «башколомы», «нутренники» и т. п. Башколом — главное действующее лицо на бойне: он убивает быка, «ломает ему башку», как выражаются бойцы. Нутренник — это в некотором роде анатом: он роет в нутре быка, обделяет его начисто.

Башколом, кроме жалованья, имеет небольшие побочные доходы: от каждого убиваемого им быка в его пользу идут бычачьи уши и так называемый «носек».

Вошел один из бойцов и начал скидывать окровавленную кожаную рубашку. Это был башколом.

— Тяжелая и неприятная ваша работа!

— Что делать? Надо же кому-нибудь убивать!

— Давно вы работаете?

— С малолетства привыкли... Раньше был таким же, как он!

При этом боец указал на мальчугана лет двенадцати, который на бойне занимается тем, что очищает бычачьи кишки от жира.

— Много вы быков убили в продолжение своей службы?

— Да немало задавил!... — с усмешкой проговорил боец.

— Тяжело было приступить к первому быку?

— Да, на все надо иметь сноровку! А то и быка измучишь, и сам намучишься! Попадаются быки, которых давишь с удовольствием. Бывают дикие быки, вострые: никого к себе не подпускают, бросаются...

— Как же вы бьете таких быков?

— Длинным шестом накидываем на рога веревку с петлей, другой конец продеваем в кольцо, привинченное в пол, и таким образом тащим быка в номер... А уж тут ему сломать

башку ничего не стоит... Вот видите! Рука не дрогнет!

При этом боец взял пожны и вынул кинжал. На деревянной рукоятке были вырезаны инициалы бойца.

— Что, часто точите кинжалы и ножи?

— Каждый день! Нельзя: притупляются!

Любопытно присмотреться к технике убоя быков. Заметим, что во многих местах России, а отчасти и в Москве, придерживаются старинной техники убоя: привязав быка, со всего размаха обухом топора бьют его по лбу. Это делают с той целью, чтобы вышибить у быка память и затем, якобы в беспамятном положении, перерезывают ему горло. При подобном способе убоя нередко случалось, что бык, оглушенный топором, срывался с привязи и с неописанною яростию бежал по двору, поддевая на рога все, что попадалось ему на пути. Такой способ практиковался раньше и в Петербурге, но лет 20 тому назад один из ветеринарных врачей столицы изобрел новый способ убивать быков. Исходя из того положения, что надо при убивании быка по возможности ослабить болевые ощущения его, он предложил чрез затылочную дыру в черепе прокалывать головной мозг быка, поражать, так сказать, в самый узел жизни. При этом способе убоя смерть должна происходить моментально.

Русский мясоторговец Сидоров первый в Петербурге применил этот способ, единственный в мире.

В Англии быка бьют посредством железной маски, которую надевают ему на голову, и затем в отверстие маски ко лбу приставляют пинцет вроде долота, по которому ударяют молотом. Пинцет пробивает лобную кость и вонзается в мозг. Железная маска, надеваемая на быка, имеет целью скрыть от него печальную картину бойни. Уже один вид бойни, с красным кровавым колоритом, с висящими тушами мяса, приводит быка

в тревожное состояние, тогда как в железной маске, не видя атрибутов смерти, он стоит спокойно.

У нас железную маску заменяют ширмы. Они отгораживают небольшое пространство, где могут поместиться только бык и два бойца: это удобно и в том отношении, что бойцы не развлекаются посторонними предметами. Да к тому же некоторые из бойцов стесняются, если любопытные зрители смотрят на самый процесс убоя. С веревкой в руке боец идет в стойло, находящееся от бойни саженьях в трех-четыре, накидывает на первого попавшегося быка петлю и ведет его в номер. У самых дверей бык заупрямился, не идет далее: один боец бьет быка сзади огромной дубиной, а другой тянет его за рога вперед.

— Ну, ну! Ишь ты, скот эдакий!

— Нажарь его в бока-то!

Раздаются удары дубины.

Когда быка ввели за ширмы, его голову за рога притянули к полу при

Кучер



помощи ввинченного в пол железного кольца. Затем с правой стороны железным крючком, спускающимся с потолка, чуть-чуть зацепляют за кожу быка, чтобы бык падал только на левую сторону, на огромный железный «поднос», который на маленьких колесиках удобно выдвигается из-за широких ширм в боковое отверстие. Когда все приготовлено, башколом опытной рукою всаживает шестивершковый кинжал по рукоятку в затылочное отверстие и даже «мешает» им в черепе быка, который моментально падает, вытянув ноги и не издавая ни малейшего звука. Слышно только, что грохнулась на пол громадная туша. В это время другой боец широким ножом наносит новый удар в грудь, чтобы перерезать широкие артериальные стволы.

Происходят сильнейшие конвульсии, кровь хлещет фонтаном, и ее собирают в тазы, которые устанавливаются тут же на бойне. Вечером, по окончании работы, бойцы переносят, поставив на голову, тазы с кровью на альбуминовый завод, находящийся недалеко от бойни.

Лишь только конвульсии приутихли, башколом отрезывает себе бычачьи уши и бросает их в таз с водою, который уже был наполнен ушами. Затем отнимает прочь «башку», выдвигает из-за ширм труп быка на железном подносе и передает другим рабочим, которые вешают на железной горизонтальной палке мясную тушу и сдирают с нее кожу наподобие одеяла. Нутренщик обделяет быка начисто: вынимает из грудной полости внутренние органы и т. п. Между тем башколом с веревкою в руках идет за следующим быком. И так — с утра до вечера. Два бойца обделяют быка в 8—12 минут, а за день успевают обработать 100 быков. Мясная туша остается в убойных камерах от 8 до 12 часов, то есть столько времени, сколько нужно для того, чтобы она успела остыть и обсохнуть снаружи. При этом наблюдается в

высшей степени интересное физиологическое явление.

Смерть животного организма, при том быстром способе убоя, который принят на бойнях, сопровождается сильнейшими конвульсиями — сначала целых мышечных групп, приводящих в движение конечности и грудную клетку, затем отдельных мышечных пучков и наконец отдельных мышечных волокон. Явление это, начавшись приступами бурного характера и во всех частях организма, мало-помалу ослабевает, постепенно ограничивается в своем распространении, оканчиваясь сокращением отдельных мышечных волокон. Посмертное сокращение мышц наблюдается на поверхности мясной туши спустя 2, 3 и более часов после убоя, а в толще оно должно быть гораздо продолжительнее. Вслед за моментом, так сказать, переживания мышцы наступает смертное окоченение ее, которое разрешается, наконец, разложением.

Ежедневно по утрам вы заметите, как со всех концов города медленно плетутся на бойни особого устройства огромные телеги, снаружи выкрашенные в яркий красный цвет, а внутри обитые цинковыми листами.

В три часа пополудни на бойне стоят уже до 100 дюжих ломовиков в ожидании поклажи. К трем часам все убитые быки висят в бойнях на железных коромыслах, за задние ноги вздернутые на цепях к потолку. Когда бычачью тушу надо вынести из бойни, ее на блоках в висячем положении подводят к дверям; четверо рабочих подхватывают ее, снимают с коромысла и выносят на телегу.

От теплой туши, которая еще не успела остыть, подымается пар. Это и есть так называемое «парное мясо». В пять часов нагруженные ломовики возвращаются домой: мясо на телегах прикрывается брезентом или парусным покрывалом.

Телят и свиней режут особым образом. Для них не существует ширм. Около невысокого деревянного чана



стоят четыре деревянные скамейки, притом так, что они образуют собою крест, в середине которого и стоит упомянутый чан. Со скотопригонного двора телят возами подвозят к номерам. Чтобы не перепутать, у каждого теленка на шкуре вырезано клеймо, указывающее, кому он принадлежит.

Скамейки устроены особым образом: они представляют собою желоб или лодку, стоящую на четырех ножках. За каждым чаном работают четыре бойца. Когда теленка, держа за хвост и за уши, подведут к чану, боец берет его к себе на руки, точно ребенка, и кладет спиною вниз, а голову его свешивает над чаном. Теленок в это время невинно болтает по воздуху ногами, между тем боец оттачивает нож, который к концу расширяется в виде сегмента. Это сделано с той целью, чтоб увеличить плоскость разреза. Затем, поддерживая голову, боец проводит по шее теленка зияющую рану. В первое мгновение теленок лежит смирно, как бы не чувствуя боли, но затем начинаются сильнейшие конвульсии; чтобы теленок не свалился на пол, боец перекидывает через него ремень и крепко прижимает его к скамье.

Когда кровь бьет фонтаном в чан, некоторые бойцы подставляют ковши

Круглый рынок на набережной реки Мойки

и пьют ее еще теплую — «для подкрепления сил». В телячьих номерах сравнительно тише, чем в бычачьих: теленок — не то, что бык, он идет на убийственное ложе спокойно, тихо, без всякого протеста.

Бойцы-телятники во время работы перекидываются остротами. Один из них, молодой парень, занимал при нас своих товарищей повествованием о какой-то замысловатой амурной истории. Иногда раздаются даже песни.

Уж я в три косы косила!..—

напевает один боец, выжидая, пока прекратятся конвульсии теленка, и вытирая свой нож об его же шкуру.

Совсем иное зрелище представляют свинячьи номера.

Здесь борьба между жизнью и смертью выражается оглушительным криком, который разносится далеко вокруг.

Свиней режут так же, как и телят, с тою только разницей, что горло им перерезывают вдоль, а не поперек, так как иначе пришлось бы резать тол-

стю шею свиньи и тратить напрасно силу. Когда свинью выводят к чану, она неистово верещит: соседки ее, выражая свое сочувствие, тоже начинают верещать, и на бойне поднимается такой пронзительный крик, что нет возможности разговаривать. Для сокращения времени рабочие подводят свиней целыми вереницами, по очереди, одну за другой. Лишь только боец заколет одну свинью, ему тотчас подставляют другую, третью и т. д. С перерезанным горлом свинью бросают на пол, в общую кучу, где мало-помалу и прекращается агония смерти. Затем свинью опускают в огромный чан с горячею водою, куда проведены пары. Ошпаривши, ее вынимают из кипятка и кладут на стол, где с нее сдирают щетину, затем обдывают начисто и обливают водою.

IV

В Петербурге насчитывается 38 еврейских мясных лавок. На городских бойнях отведены особые номера, где быков бьют по еврейскому способу. Для столичных евреев ежедневно убивается до 40 быков. Евреи на бойне по своей технике убоя настолько обособляются от русских, что невольно обращают на себя внимание. Прежде чем принять на себя должность бойца, еврей обязан сдать по своей специальности «экзамен» у раввина. Кроме этого, он проходит практическую школу у опытных резачков, которые выдают ему коллективное свидетельство, если признают его способным для работы. Обучая неопытного новичка технике убоя, резачки придерживаются следующего метода: сперва заставляют резать кур, затем телят, коров и наконец быков. Резачки работают поштучно: с быка взимают 1 рубль 50 копеек, с коровы — 1 рубль. Еврейские бойцы называются резачками; самый старейший резак на бойне работает 35 лет.

Вместе с еврейским быкобойцем во-

шел в номер прасол, который только что продал упомянутому быкобойцу быков и теперь захотел посмотреть, как их будут убивать «по-еврейски».

Работа кипела. В воздухе стоял густой теплый пар, подымавшийся от убитых быков. Асфальтовый пол был облит кровью, которая ручейками вытекала на двор, на соседнюю мостовую. Посредине номера стоял резак по имени Соломон. Это — здоровый, широкоплечий мужчина еврейского типа, в черном кожаном пиджаке, в кожаных брюках и переднике, с засученными по локоть рукавами. На лице заметны мелкие брызги бычьей крови. В руках он держал большой нож, который был так прекрасно отшлифован, что блестел, как зеркало. Заметим, что нож, употребляемый евреями для убоя быков, имеет особый вид. Представьте себе тонкую стальную четырехугольную пластинку в аршин длины и вершок ширины. На одном конце приделана деревянная ручка. Подобным ножом нельзя проколоть что-нибудь, но зато им удобно можно резать. Нож отточен как бритва, ни малейшей зазубрины.

Еврей начал извиняться, что его застали в неприглядном костюме:

— Когда я имею дело с быками, всегда приходится переоблачаться!

Прасол сказал, что пришел посмотреть на его работу.

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

— Ничего!..

— А то многие не выносят этого зрелища!

— Давно вы занимаетесь этим делом?

— Свою службу я начал в Вильне. Приехав в Петербург, работал на Гутуевских бойнях, на Васильевском острове, а теперь Бог привел — здесь!

— Сколько лет работаете?

— Вот уж тридцать пятый пошел.

— Много на своем веку обработали быков?

Боец улыбнулся и махнул рукой. Из дальнейшего разговора оказа-

лось, что у бойца имеются дети и один из них готовится заступить место отца.

Боец объяснял, между прочим, почему евреи придерживаются своего способа убоя быков.

— Мы не любим мяса, пропитанного кровью, и поэтому, перерезывая горло быка, достигаем того, что почти вся кровь из него выходит, так что мясо становится как бы «постным». Все евреи, где бы они ни жили — в Англии, во Франции, Германии и т. д., бьют быков по-своему. Наш способ практикуется с древнейших времен!

В это время рабочие ввели за ширмы быка.

— Скажите, пожалуйста, что означают эти поперечные зарубки на хвосте быка?

— А это предсмертный туалет быка!

Две черты дают знать, чтобы быка убили на второй день после покупки, три — на третий и т. д. А у этого быка на хвосте одна черта: это значит, что он куплен сегодня и сегодня же должен быть убит! Между тем рабочий накинул на правую ногу быка петлю, и посредством блока веревку потянули вверх. Вследствие этого бык потерял равновесие и, грохнувшись на пол, стал мычать; одна нога его была в петле, а остальными он махал по воздуху. Рабочий приподнял голову быка вверх и отогнул ее назад, чтобы шея была совершенно открыта. Когда все было приготовлено, стали звать резака.

— Резак!

— Соломон!

Еврей-боец осторожно провел своим пальцем по лезвию ножа, чтобы удостовериться, нет ли где зазубрины, и затем направился за ширмы...

— Вот посмотрите! Это делается моментально!.. Бык не услышит! — Подойдя к быку и нагнувшись над ним, резак прочитал молитву: «Господи, помилуй», затем левой рукой крепко уцепился за шею быка... В воздухе блеснул нож.

— Оба «горлака» отхватил, до самых позвонков!

После убоя резак вышел из-за ширмы, неся обгаренный кровью нож, который он подставил под кран, чтобы смыть его; затем вытер насухо полотенцем и направил на оселке.

Когда быка выдвинули на подносе из-за ширм, резак снова вернулся к своей жертве, которой уже распорол грудную полость; теперь резак исполняет обязанность ветеринара: он всовывает свою руку по локоть в нутро быка и ощупывает теплые легкие, сердце и т. д., нет ли у них какой-нибудь болезни, например бугорчатки, жемчужины и т. п.

В древнейшие ветхозаветные времена обыкновенно резак, вместе с тем, играл роль и ветеринара. Этот обычай сохранился до сих пор, несмотря на то, что в настоящее время существуют опытные ветеринары, получившие основательную научную подготовку. Впрочем, каждая туша, осмотренная резакон, выпускается из бойни не иначе, как по освидетельствованию ветеринаром бойни.

Задняя часть бычьей туши евреями не употребляется в пищу, и поэтому они продают ее русским. Этот обычай евреи соблюдают в память единоборства Иакова: «Сего ради не едят сынове израилены жилы, яже есть в широте стегна».

На каждой бычьей туше, предназначенной для еврейских лавок, резак прикладывает сургучом печать, на которой по-еврейски обозначен день убоя быка. Таким образом, благодаря этой печати обыватель-еврей не только отличает мясо еврейского убоя от другого, но может также узнать, сколько дней говядина висит в лавке торговца.

V

Прежде чем свиная туша попадает на «базар житейской суеты», она из убойной камеры идет на так называемую трихинозную станцию. Здесь

от ветеринарных врачей она получает в некотором роде паспорт о ее «благонадежности». Трихинозная станция занимает на бойне отдельное помещение.

После неприятных ощущений — невинного мычания телят, пронзительного верещания свиней, выражающих таким способом протест против насилия, после всевозможных кровавых картин бойни, сопровождаемых шутками и остротами «удалых бойцов», утомленные зрелищем смерти, вы с удовольствием вступаете в «святилище науки». Тут прежде всего вам бросаются в глаза два длинных ряда столов, расположенных у окон. Среди всеобщей тишины за 25 микроскопами занимаются осматривающие под руководством ветеринарного врача. Кроме того, еще работают подготовщицы и срезчики. Подготовщицы приготавливают препараты для микроскопа, а срезчики занимаются срезыванием мяса со свиных туш: для исследования вырезывается часть печени, легких и т. п.

Контингент осматривающих состоит из фельдшерниц, курсисток, а срезчиков — из фельдшеров. Осматривающие получают жалованье поштучно — с каждой свиной туши по 10 копеек. Всего работает до 50 осматривающих. В виде поощрения осматривающая, открывая трихину, получает премию в 3 рубля за тушу.

Свинья, зараженная трихиною, не выпускается из боен, а целиком сжигается. Опыт показал, что петербургские свиньи отличаются немалою склонностью к трихинам, так что на 700 свиней, вскормленных в столице, одна заражена трихиною. В провинции одно заражение выпадает на 2000 свиней. Это же отношение наблюдается, например, и в Германии.

Трихина — это цилиндрический червячок величиною в один миллиметр, заключенный в известковый кокон, где он лежит в виде спирали. Трихины встречаются во всех мускулах, и иногда в огромном числе. Мускулы, зараженные трихинами,

представляются как бы усеянными белыми точками, которые под микроскопом оказываются коконами, заключающими в себе спирально завитую трихину. Пока коконы трихин лежат в мышцах, до тех пор у них не замечается никакого дальнейшего развития; чтобы трихина развилась, нужно мускулу быть съеденным каким-либо животным. Попавши в кишечный канал, под влиянием желудочного сока кокон разрушается, и трихина начинает жить, развиваться. Она размножается в огромном количестве. Многочисленное потомство прободает стенки кишечного канала и отправляется странствовать по человеческому телу, победоносно прокладывая себе дорогу через мышечные ткани. Попавши в мускульные волокна, трихина облекается коконом и выжидает случая попасть в кишечный канал нового животного.

Кроме трихины 8% свиней, убиваемых на бойне, заражены солитером, который в свином мясе виден даже и невооруженным глазом. Мясо с солитером представляется на вид усеянным жемчугом, отчего оно и слывет под именем «свинины с жемчужинами» или «с финиками». Солитером заражаются те, кто имеет обыкновение есть сырую свинину. Дети, которым доктора прописывали сырое мясо, заражались солитером. В Абиссинии замечено, что туземцы-католики, не брезгающие сырою свининою, почти все заражены, и, напротив того, мусульмане, совсем не употребляющие этого мяса, никогда не бывают заражены этой глистою. Солитеры при полном своем развитии имеют в длину 2—3 аршина и, как исключение, достигают иногда даже 24 футов длины. Обыкновенно солитер лежит по длине кишечного канала, мешая свободному прохождению пищи. Чтобы предохранить себя от заражения солитером, свинину следует варить.

Для коров, зараженных сибирской язвой, устроена особая бойня, стоящая отдельно от других, потому что эта болезнь, как известно, чрезвычай-

чайно заразительна. Все части больного или умершего животного, не исключая костей, шерсти и прочего, содержат заразу, которая, высыхая вместе с этими предметами, долго потом служит источником заражения как для других животных, так и для людей.

Распространителями заразы могут служить домашние животные, а также и люди, имеющие соприкосновение с больным животным и, наконец, насекомые. Возможность распространения заразы собаками и кусающимися насекомыми, например оводами, доказана экспериментальным путем. Исследуя кишечник оводов, напившихся крови у животных с сибирской язвой, находили в них бактерии, свойственные этой болезни, и, прививая части этих насекомых, например лапки, здоровым животным, производили у последних сибирскую язву.

Войдя в так называемую «чумную бойню», вы ощущаете сильный запах карболки. В бойне асфальтовый пол, железные ширмы и стены тщательно вымыты, так что незаметно и следа крови. Когда быки пригоняются на скотопригонный двор, их впускают «гусем», одного за другим. В это время, на почтительном расстоянии, ветеринарный врач осматривает каждого проходящего мимо него быка и по первому впечатлению отмечает несомненно больного. Если замечается корова с сибирской язвой, собирают консилиум из ветеринарных врачей бойни и после определения болезни составляют протокол. В бойне для «чумной окasaki» существуют особые бойцы. Приступая к работе, они облачаются в особое платье и после работы свою одежду дезинфицируют в растворе сулемы; пол и ширмы тщательно вымываются достаточным количеством карболки.

Осмотр коровьих туш производится следующим образом. Вырезаются коровьи желудки и кладутся на полу, в порядке, чтобы не смешать, какой корове какой желудок при-

надлежит. Затем последний выворачивается наподобие перчатки, и ветеринарный врач исследует желудок. Если всасывающая поверхность его оказывается красного цвета, то коровья туша считается подозрительной и забраковывается, пока дальнейшие исследования легких и других внутренних органов не доведут врача до распознавания истинной причины болезни.

В таком грандиозном учреждении, как городские скотобойни, где на пространстве квадратной версты убивается ежедневно тысячи быков, где кровь льется рекою, забота об удалении нечистот должна занимать первое место. Осматривая бойни, вы не можете не заметить огромного количества собак, которые спуют там и сям, забираясь даже в самые бойни. Замечательно, что, не отличаясь жадностью, они пользуются только брошенной им добычей, которую и ожидают с большим терпением. Видя перед собою горы мяса, ни одна собака, однако же, не покусится на лакомый кусочек, вполне понимая, что от подобной «политики захвата» можно только проиграть, а не выиграть. Поэтому собаки смиренно лежат, высматривая и ожидая своей очереди, когда на их улице будет праздник. Впрочем, собаки на бойне, кроме гигиенического значения, имеют также и научное. Благородные животные служат для научных экспериментов, чем и оказывают неоценимую услугу. Так, например, ассистент профессора Ивановского, г. Григорьев, работал здесь над исследованием бугорчатки легких. Заметим кстати, что у коровы, страдающей бугорчаткой, все органы и мышцы, особенно легкие, бывают пронизаны бугорками, точно усеяны горохом.

Кроме собак бойню с усердием посещают и другие своего рода гигиенисты — вороны. Чувя запах крови, стая воронов слетается точно на поле, усеянное мертвыми костями после жестокой битвы.

Для удаления нечистот и обезвреживания их на бойне устроена система водопроводных труб и особая печь «геенна огненная», где сжигаются твердые нечистоты и — целиком — животные с заразительными болезнями. Все нечистоты боен посредством труб истекают в общий резервуар, который представляет собою огромный железный чан в 3 сажени в диаметре и почти столько же высоты. Из этого чана жидкие нечистоты с помощью трех паровых машин, в 15 сил каждая, отгоняются по чугунной трубе, которая тянется на протяжении 6 1/2 версты по суше и на 1/2 версты в море. Через нее прогоняется жидких нечистот — воды, смешанной с кровью — от 60 000 до 120 000 ведер в сутки. Прессованные нечистоты сжигаются. Около печей лежат целые горы сухого навоза, который и утилизируется на отопление.

На бойнях обращает на себя внимание патолого-зоологический музей, представляющий богатый научный материал. Здесь по имеющимся препаратам можно изучить сибирскую язву, бугорчатку и прочее. Удивительно, что на бойне ежегодно убивают до 10 000 коров в различные

периоды беременности. Последнее обстоятельство дает также немало научного материала. В музее хранятся причудливые уродливости телят, всякого рода «игра природы». Так, тут заметите теленка о двух головах, теленка-циклопа, теленка с огромным от водянки черепом, в котором вместо мозга вмещалось два литра воды. Эти «чудеса природы» сохраняются в банках с особой жидкостью.

VI

Выйдя из-под кинжала опытного бойца, побывав перед пронизательными взорами ветеринарного врача, бык из бойни попадает наконец на торжище. Здесь он сосредоточивает вокруг себя многочисленный класс мясоторговцев, с которыми обыватель столицы и становится лицом к лицу. Известно, что в столице цены на мясо подвергаются частым колебаниям. Нисколько не претендуя исчерпать этот сложный вопрос до дна, небезынтересно было бы проследить, на чью долю выпадает львиная часть лакомого кусочка.

Каким образом устанавливаются рыночные цены на мясо?

«Гляди всякой вещи в корень», — советует Козьма Прутков. Одною из

Извозчик





Андреевский рынок

причин, влияющих на цену мяса, и притом постоянно, без сомнения, следует считать отдаленность столицы от рынков рогатого скота. В самом деле, случается даже, что бык «гоном» идет из Киргизских степей, совершая при этом путину от 3 до 5 тысяч верст.

Несмотря на это, все-таки цена на мясо в Петербурге ниже, чем, например, в Берлине.

Если взять недавно вышедшее сочинение Мейнерта, где указаны цены мяса в главных городах Европы, то увидим, что по мере углубления к востоку, на континенте Европы, цена на мясо падает. Это объясняется тем, что самая густота населения по направлению от запада к востоку уменьшается, следовательно, в Англии, где дорожает земля, где не находят выгодным ее обрабатывать, там и для пастбищ земли немного. Затем, коль скоро мы приближаемся к востоку, мы встречаем более тучные пажити для скота, и только у нас и разве еще в Австрии мыслимо скотоводство в обширных размерах.

Меркой цены, за которую мы получим определенное количество мяса,

возьмем хоть, например, 50 копеек; количество мяса, какое можно получить за эту цену в Берлине, Лондоне и т. д., неодинаково. Самое большое количество граммов получим мы в Берлине — 816 граммов; а так как в фунте заключается 408 граммов, то следовательно, на 1 марку в Берлине получим почти 2 фунта мяса (фунт — 25 коп.); в Мюнхене — 800 граммов, в Дрездене и Бранденбурге — 713, в Гамбурге и Париже — 685 граммов, в Лондоне — 409 граммов; то есть за те же 50 копеек здесь получается только 1 фунт мяса. Эта цифра подтверждает, что чем более мы удаляемся к востоку, тем мясо дешевле и дешевле.

Что касается до петербургских цен на мясо, то здесь обращает на себя внимание огромная разница, существующая между оптовыми и розничными ценами.

В отчете Городской управы за 1881 г. розничные цены сведены в общую таблицу, из которой видно, что



Невский проспект у Полицейского моста

цены на I сорт мяса колебались между 23 и 17 копеек (средняя — 20 коп.), за II сорт — между 20 и 14 копеек (средняя — 17 коп.) и III сорта — между 18 и 10 копеек (средняя — 14 коп.), тогда как каждому известно, что за эти цены мяса в мясных лавках купить было нельзя. Как ни низки показываемые цены, они имеют тот интерес, что дают возможность судить, насколько розничные цены при существующем порядке мясной торговли превышают оптовые, устанавливающиеся на скотопригонном дворе.

Средняя цена черкасского быка в 1881 г. была 103 рубля 94 копейки. Если от этой цены отбросить 3 рубля 50 копеек за «сбой», покупаемый «гусачниками», то из этой цены на тушу собственно весом в 18 пудов 17 фунтов (737 фунтов) останется

100 рублей 44 копейки — в действительности меньше, потому что от живого быка кроме туши у скотобойца остаются еще кожа, рога, уши и копыта, кровь, кишки, мочевого пузыря и прочее, имеющие сбыт и, следовательно, ценность. Средняя цена мяса в 1881 г. на скотопригонном дворе стояла 5 рублей 41 копейку за пуд туши; следовательно, вся туша стоила скотобойцу 99 рублей 68 копеек. Скотобойцы продают туши мясопромышленникам с надбавкою 40—50 копеек за пуд; таким образом, во вторых руках пуд мяса обходится в 5 рублей 86 копеек, а вся туша — 107 рублей 97 копеек. Сколько же за эту тушу заплатит потребитель при вышесказанных ценах? Из 18 пудов 17 фунтов туши получается:

1 пуд 36 фунтов I сорта по	
20 копеек и 2 вырезки в	
26 фунтов по 30 копеек ...	55 руб.
8 пудов 23 фунта II сорта по	
17 копеек	58 » 31 коп.

1 пуд 39 фунтов III сорта по
12 копеек и 1 пуд 5 фунтов
по 10 копеек 13 руб. 88 коп.
8 фунтов — потеря при раз-
рубке

Итого потребитель за тушу запла-
тит 127 рублей 19 копеек. Разница
между этой ценой и 99 рублями 68 ко-
пейками = 27 рублям 51 копеейке, из
коих у скотобойца останется 8 рублей
29 копеек, или 8% на капитал в один
день; у мясопромышленника —
19 рублей 22 копейки, или около 18%
на капитал (107 руб. 97 коп.) тоже
в один день, предполагая, что мясо
продано в день получения его из ско-
тобойни. Потребитель же платит, по-
купая в розницу, против оптовой
цены на 27% дороже.

С коммерческой точки зрения в
торговле крупным убойным скотом
различают 3 сорта его: черкасский —
выводимый из южнорусских степей,
русский — идущий из губерний, бли-
жайших к Петербургу, и ливонский —
прибывающий исключительно из
прибалтийских губерний.

На долю черкасских быков выпа-
дает 80% всего количества убойного
скота.

Южнорусский скот выражает в
себе самым типичным образом все ха-
рактерные особенности полудикого,
степного скота. Высокое ношение на
ходу головы, глубоко спрятанный
и косо поставленный глаз, придаю-
щий недоверчивое, свирепое выраже-
ние физиономии, компактный, силь-
но костлявый корпус, огромные рога,
мускулистые ноги и бодрый вид —
вот признаки, которыми, на первый
взгляд, степной скот отличается от
прочих пород домашнего скота. Масть
южнорусского скота довольно одно-
образная на Украине, в Подолии и
Волини — пепельно-серая, а в степях
Черноморья — красноватая или ры-
жая.

Если проследить шаг за шагом все
сложные перипетии и разные мытар-
ства, каким подвергается бык на пути
следования из южнорусских степей в

Петербург, то получится довольно ин-
тересная и назидательная история.

На малороссийских ярмарках, пре-
жде чем попасть в гурт прасола, бык
проходит через руки нескольких по-
средников. Из них замечательны так
называемые «шибай» и «скупщики».
Шибай — это мелкие барышники,
они бывают одиночки и компанейцы.
Обыкновенно, приведя на ярмарку
двух или трех быков, крестьянин вы-
ходит с ними на «воловожье» и, дер-
жа их в поводу, поджидает подхо-
дящего покупателя. Шибай шныряют
по ярмаркам и приторговывают из
первых рук одного или двух волов и,
купив товар на наличные деньги,
тотчас ведут его к прасолу и пере-
продают с барышом от 1 до 3 рублей
с головы. Шибай-компанейцы ведут
дело на более широких началах. Не-
сколько человек, например от 3 до
6, складываются рублем по 100 с ду-
ши, предварительно заключив сло-
весный договор, что все пайщики уча-

Кучер



ствуют поровну как в прибыли, так и в убытках. На составленный таким образом капитал шибай отправляются странствовать по деревням для покупки скота, причем для пушей важности перед крестьянами они выдают себя за прасолов. А чтобы отвести глаза крестьянам, шибай ездят по деревням не иначе, как в щегольских тарантах, нарочно для этой цели приобретаемых. Набрав партию быков голов 20—30, шибай едут на ярмарку и продают их оптом, в одни руки. Если это не удастся, то шибай разбивают партию по дворам и продают быков поштучно, выдавая себя перед прасолами за крестьян — собственников продаваемого скота.

Шибай до того размножились, что почти ни одна пара волов не проходит мимо их рук.

Скупщики занимаются тем, что, обладая более или менее значительными капиталами, скупают волов и перепродают прасолам. Скупщики никогда не имеют дела непосредственно с Москвою или Петербургом, а продают быков на первой подвернувшейся ярмарке прасолам.

Когда быка доставят в Петербург, следует только взглянуть на его рога, чтобы убедиться, что он прошел через

несколько рук: каждый бывший хозяин выпиливал напилком на рогах быка инициалы своей фамилии.

Лет пять тому назад южнорусский скот доставлялся на рынок столицы «гоном» гуртовым способом, подвергаясь во время пути всяким невзгодам. Но так как при подобном способе доставки гурты нередко разносили чумную заразу, то медицинский департамент издал постановление, в силу которого прасолы обязаны доставлять скот по железным дорогам; при этом все губернии России подразделены на два пояса: в южных губерниях движение гуртов по скотопригонным трактам оставлено на прежних условиях, в губерниях же центральных, Литве и Царстве Польском введена обязательная перевозка. Вводя вагонную доставку скота в виде обязательной меры, медицинский департамент озаботился и об удешевлении провозной платы за скот: с каждой головы взимается по 1 1/4 копейки с версты. Обратив внимание на количество прасолов, доставляющих в столицу убойный скот, видно, что эта скотопромышленность имеет розничный характер.

Для примера приведем следующую таблицу:

Прасолов, пригнавших		1881 г.	1882 г.	1883 г.	1884 г.	1885 г.
Более 10 000 голов		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
Менее 100 »		70	98	107	129	212
Всего прасолов		206	234	264	308	415
Пригнали голов		125 000	131 127	134 613	142 717	149 356
На одного прасола приходится голов		610	560	510	463	360

Итак, доставкой убойного скота за 1885 г. занималось 415 прасолов, средним числом каждый прасол доставил 360 голов.

Совсем иной характер имеет ско-

топромышленность, когда убойный скот выступит на столичный рынок.

В 1885 г. на городских бойнях убили:

1-й быкособоец	53 385	голов
2-й » 	26 280	»
3-й » 	23 386	»
4-й » 	14 242	»
5-й » 	10 259	»
6-й » 	8 671	»

А все шестеро быкособоец убили
135 623 голов, или 80% всей массы

убитого крупного скота. Таким образом, 6 быкособоец держат в своих руках почти всю мясную торговлю. Этот монопольный характер мясной торговли, конечно, не остается без влияния на рыночную цену мяса.

Чтобы судить о размерах скотопромышленности в Петербурге, приведем сведения за 5 лет о количестве проданного скота.

Продано скота:	1881 г.	1882 г.	1883 г.	1884 г.	1885 г.
Черкасского	125 502	131 145	134 713	142 728	149 456
На сумму, руб.	13 045 652	14 823 772	14 396 539	14 561 153	13 838 165
Ливонского	7 161	6 243	9 048	8 265	9 981
На сумму, руб.	699 847	705 806	874 993	751 449	757 716
Русского	32 206	25 886	21 142	14 640	19 442
На сумму, руб.	1 657 381	901 127	762 444	400 926	593 482
Телят	112 252	96 058	93 450	103 580	107 366
На сумму, руб.	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, руб.	235 912	316 895	562 663	597 772	559 613
Поросят	15 586	14 133	10 297	10 941	13 227
На сумму, руб.	26 272	25 964	19 237	18 198	20 780
Баранов	14 999	12 391	14 995	11 711	14 413
На сумму, руб.	93 626	89 144	105 224	94 151	105 243
Валовой оборот, руб.	17 466 511	18 389 996	18 369 673	18 241 416	17 646 238

Население Петербурга и его окрестностей — Кронштадта, Павловска, Царского Села, Красного Села, Петергофа, Ораниенбаума и Гатчины — продовольствуется мясом двух видов:

парным и привозным — из Москвы, Козлова и других городов.

По сведениям смотрителя городских скотобоев г. Максимова для Петербурга было убито:

Год	Вид скота, голов					
	Черкасский	Ливонский и русский	Телята	Свиньи	Поросята	Бараны
1881	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

Из приведенных цифр видно, что количество убоя черкасского скота год от году увеличивается, что свидетельствует о возрастании населения столицы.

Что касается до привоза мясных

продуктов из других городов, то из доклада столичного земского ветеринара Пештича, читанного им в заседании одной из санитарных правительственных комиссий, видно, что, например, в 1884 г. в Петербург до-

ставлено было: 1 499 538 пудов мяса из 34 губерний, причем в деле снабжения столицы мясными продуктами

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

и т. д.

Принимая средний вес черкасского быка равным 15 пудам, мы получим с 141 470 голов черкасского скота 2 122 050 пудов. Кроме этого, русский и ливонский скот дает 270 050 пудов, мелкий убойный скот — около 500 000 пудов; присоединив к этим количествам 1 499 558 пудов привозного мяса, получится среднее годовое потребление мяса для всего Петербурга, что составит 4 391 638 пудов, то есть 5 пудов 4 фунта на 1 жителя.

Впрочем, едва ли этот вывод вполне точен, так как не весь скот, продаваемый в Петербурге, потребляется столичными обывателями: часть его покупается для снабжения окрестных городов, куда он идет или живым, или в тушах.

Во всяком случае, оно слишком велико сравнительно с другими столицами в Европе. Так, потребление Парижа вычисляется в 60,8 кг (3 пуда 28 фунтов), Лондона — 91,2 кг (5 пудов 20 фунтов), Берлина — 52 кг (3 пуда 7 фунтов), Вены — 70,5 кг (4 пуда 9 фунтов), Брюсселя — 66,4 кг (4 пуда 1 фунт).

Теперь обратимся к вопросу: сколько Петербург, это тысячеголовое чудовище, съедает мяса в день?

Если взять в расчет только бюллетень рабочего дня бойни, то сделаем ошибочное заключение, потому что мелкий скот — свиней, телят, баранов, поросят кроме боен бьют почти при каждой мясной лавке, особенно на Петербургской и Выборгской сторонах, вследствие их отдаленности от городских скотобоев. В 1884 г. на городских бойнях убито 32 657 свиней; но кроме того, известно, что в сто-

серьезное участие принимали лишь немногие из них. Так, доставлено из губерний:

лицу за этот же год привезено свинины в виде окороков и целых туш более 600 000 пудов, что соответствует 125 000 свиных туш. Эти свиные туши прибыли в столицу бесконтрольно, над ними не было произведено ни микроскопических, ни макроскопических исследований ветеринарного врача. В летнее время бойни работают с полной энергией: ежедневно убивается от 700 до 1000 быков, несмотря на то что численность населения столицы в это время значительно уменьшается, так как многие выехали или на дачи, или за границу, или в глубину России, на лоно природы. Даже при летнем дачном запустении и то Петербург съедает только одного черкасского мяса от 10 000 до 15 000 пудов в день.

Конечно, нет никакой возможности определить, сколько десятков тысяч привозят в столицу разного рода дичи: тетеревей, рябчиков и, наконец, традиционных гусей к празднику рождества Христова.

Рассматривая месячные и годовые ведомости о пригоне и продаже равного убойного скота, нельзя не заметить, что цифры пригона подвержены в течение года постоянным и значительным колебаниям. Например, в 1885 г. в сентябре месяце было убито 21 000 быков, а в феврале — только 5 000. Но при сравнении этих колебаний по годам оказывается, что таковые сохраняют из года в год один и тот же неизменный характер, обусловленный вполне определенными причинами.

Сопоставляя количество пригона убойного скота с количеством привоза мясных продуктов по месяцам, вид-



но, что отношение цифр пригона и привоза мяса обратно пропорционально между собою: с установкою зимних холодов привоз мясных продуктов значительно возрастает, а пригон скота соответственно уменьшается, — и наоборот: с весны, при наступлении тепла, привоз мясных продуктов начинает постепенно умень-

Невский проспект у Полицейского моста

шаться, а пригон скота прогрессивно возрастает. Наблюдения показывают, что *minimum* пригона черкасского скота в феврале и марте соответствует холодам и великому посту, когда мясо заменяется по большей части рыбою

и когда рынки переполнены разной мороженою дичью.

С марта пригон скота все возрастает и достигает максимума в сентябре, то есть к концу сезона подножных кормов, составляющих самое дешевое средство откорма. Ливонский скот появляется на рынке главным образом в апреле и мае, так как к этому времени заканчивается откармливание его бардою. После июня и до января ливонского скота уже не бывает. Наибольший привоз телят происходит в марте или апреле, перед праздником святой пасхи, когда в первые три дня на страстной неделе привозят от 800 до 10 000 телят. В это время из Новгородской губернии целые поезда по Николаевской железной дороге бывают нагружены телятами.

Как известно, мясная туша доставляется из боен во все мясные лавки столицы в особо устроенных телегах, снаружи выкрашенных в яркий красный цвет, а внутри обитых цинковыми листами.

Парное мясо во время пути покрывается холщовыми брезентами. Поступив в лавку, мясная туша разрубается особыми специалистами, разрубщиками, на две симметрические половины, по направлению линии позвоночного столба; затем ее разрезают на двадцать отдельных частей, из которых каждая имеет в торговле особое название.

Обыкновенно петербургскими мясниками практикуется следующая обработка мясной туши:

1. Губы.
2. Голова.
3. Шея.
4. Толстый край.
5. Лопатка.
6. Тонкий край.
7. Филей.
8. Срединка огузка.
9. Огузок с хвостиком.
10. Хвост.
11. Бедро.
12. Подбедерок.
13. Кострец.

14. Ссек.

15. Грудина, которая состоит из:

- а) челышка;
- б) грудинки;
- в) завитка;
- г) бочка.

16. Ноги, или студень.

17. Покромка филейная и краеная.

18. Голяшки.

19. Рога.

20. Уши.

Все эти части мясной туши в розничной продаже подразделяются на четыре и даже на пять сортов: 1-й, 2-й, 3-й, 4-й и 5-й. На долю первого сорта приходится 46%, на долю второго — 39%, на долю третьего — 10% и на долю четвертого — 5% всей мясной туши.

Что касается до количества посредников, из рук которых обыватель столицы покупает наконец мясо, следует заметить, что кроме хозяев и приказчиков при каждой мясной лавке имеется от 3 до 5 «молодцов», которые обязаны между прочим разносить говядину по домам покупателей. Положив на каждую мясную лавку средним числом по 5 человек рабочих, получим для всех 1020 лавок свыше 5000 мясников; и так как лавочные цены на 25—30% выше оптовых, то на долю мясников достается львиная часть лакомого кусочка — от 4 000 000 до 5 000 000 рублей в год.

Кроме парного мяса в Петербурге торгуют так называемым «удешевленным мясом», которое привозится из Козлова в вагонах-ледниках.

Первая польза для столицы от доставки битого мяса уже та, что бойни относятся не только за черту ее, но даже за многие сотни верст, что способствует оздоровлению города. Затем, доставка мясных туш обходится гораздо дешевле, чем транспортируемые соответствующие количества быков.

Впервые исследования транспортирования скота и мяса по железной дороге из места сбыта до Петербурга были произведены в 1883 г. Выбор



Невский проспект у Адмиралтейства

пал на город Козлов (Тамбовской губернии) как ближайший к столице крупный рынок черкасского скота и как передаточный пункт трех железных дорог.

Для опыта коммерсантом Кулешовым было куплено 57 черкасских быков калмыцкой породы. Весь этот скот в продолжение 8 месяцев содержался в одинаковых условиях: весною и летом «нагуливался» в степях, а после снятия покоса — по атавам⁹. Наконец, осенью в течение 2 1/2 месяца откармливался на сухом корме — сеном и овсом на хуторе близ Козлова.

Весь купленный скот, 57 быков, пригнали в Козлов, где практикискотопромышленники рассортировали его по упитанности на две половины, по 27 быков, а три быка были забракованы как худшие. Для проверки все быки были занумерованы и взвешены под надзором ветеринарных врачей.

Первая партия скота из 27 быков убита в козловской бойне. Живой вес всех 27 быков равнялся 34 505 фунтам.

Вторая партия скота из 27 быков, предназначенная для отправки живьем в Петербург по железной дороге, весила 34 455 фунтов. Этих быков распределили в три вагона, по 9 быков в каждом:

1) девять быков вагона «К» предположено было дорогою поить и кормить;

2) девять быков вагона «П» предназначено было только поить и

3) девять быков вагона «Г» во время пути держали при абсолютном голодании.

Быки находились в дороге 4 суток. Тотчас же по прибытии в Петербург быков взвесили в присутствии ветеринаров, причем оказалась следующая потеря мясного веса:

9 быков нагона «К»	потеряли 643 фунта, в среднем	71,5 фунта, т. е. 5%;
9 » » «П»	» » 735 »	81,6 » » 6%;
9 » » «Г»	» » 1063 »	118,1 » » 9%.

В этот же день все 27 быков были убиты в отдельных камерах боен, и мясо их осмотрено профессорами Доброславиным и Сушинским. Из этого осмотра выяснилась резкая разница между мясными тушами быков, кормленных и поенных в дороге, и быков, абсолютно голодавших или же только поенных. Туши кормленных быков снаружи были сплошь покрыты равномерно жиром желтоватого цвета, тогда как на тушах остальных быков жира было значительно меньше, а местами его даже вовсе не было, и мясо имело довольно темный цвет.

С экономической точки зрения интересен вопрос, во что обходится в Петербурге пуд «живого мяса», то есть в живых быках, и пуд привозного мяса. В данном случае, на основании расчета, мясо козловского убоя обошлось дешевле петербургского убоя — на 1 рубль 21 копейку за 1 пуд, т. е. на 3 копейки с фунта.

Что касается до качества козловского привозного мяса, то произведенный химический анализ показал, что по питательности удешевленное мясо превосходит даже мясо здешнего убоя. Исследования свойств привозного и здешнего мяса были произведены одновременно в трех петербургских лабораториях — Боткина, Менделеева и Доброславина. Эти исследования показали, что мясо быков, битых в Козлове и привезенных мясными тушами в Петербург, имело: воды — 66%, жира — 9,8%; мясо быков, привезенных из Козлова, кормленных и поенных дорогою и убитых в Петербурге: воды — 71,1%, жира — 4,5%; мясо быков, только поенных дорогою и убитых в Петербурге: воды — 72,2%, жира — 5,7%; мясо быков, абсолютно голодавших в дороге и убитых в Петербурге: воды — 69,8%, жира — 7,2%.

Таким образом, видно, что в привозном мясе козловского убоя жиру

больше, а воды меньше, чем в мясе петербургского убоя. Очевидно, что в одном и том же фунте мяса, который мы покупаем здесь и в Козлове, существенная разница — та, что козловское мясо выгоднее, так как в каждом покупном фунте значительная часть жидких частей мяса заменяется твердыми. Во всяком случае, привозное мясо содержит меньше воды и больше годных питательных веществ в одном и том же объеме.

Относительно вкусовых свойств привозного мяса трудно что-нибудь сказать определенное, потому что на вкус нет объективного мерила, какое существует для питательности, по пословице: «на вкус, на цвет мастера нет».

Мясо только что убитого животного не принято никогда тотчас же употреблять в пищу, именно потому, что оно более грубо и не способно поддаваться механической работе зубов. Всякая хозяйка берет мясо «отлежавшееся», то есть когда в нем начинается процесс разложения, гнилостного распада. Только дикие народы едят мясо свежее, из-под ножа. Парное мясо жестко и твердо на вкус; полежав несколько времени, оно становится мягким и сочным. Значит, и с этой стороны привозное мясо несколько не теряет, попадая в руки потребителя спустя несколько дней после убоя быка.

VII

Как известно, ни один продукт, получаемый на бойне от быка, не пропадает даром: все утилизируется. Любопытно посмотреть, во что обращается утилизированная кровь, которой с каждого быка получается средним числом 1 пуд 10 фунтов. Следовательно, все 160 000 голов дадут 8 000 000

фунтов крови! Вся кровь с бойни поступает на кровавый завод Пипера и К^о, расположенный рядом с бойнями. Выпущенная в тазы кровь быстро свертывается. Во время убоя в каждом номере стоят целые колонны жестяных тазов, наполненных кровью. По окончании работы, под вечер, бойцы начинают перетаскивать кровь. Поставив на голову друг на друга несколько тазов, рабочие сносят их в большое деревянное строение, сплошь занятое внутри рядами полок. Сверток крови режется на куски от 1 до 2 вершков. Затем куски складываются в цинковые тазы-сита, под которыми помещаются цинковые же плоские приемники для стока жидкости. Такие сита с кровью и приемниками устанавливаются на полках ровно на сутки. Часа через два-три из сита в приемник начинает сочиться каплями густая прозрачная сиропообразная жидкость бурого цвета. Через сутки почти черные свертки из сита выбрасываются в большие деревянные чаны, а сироп сливается в кадки. Дав сиропу некоторое время постоять, к нему прибавляют большое количество разведенной кислоты, чтобы разрушить красящие начала крови и тем обесцветить раствор. Затем этот раствор разливается в плоские цинковые тазы вершков в 5 ширины, 8 — длины и в 1 дюйм высоты. Подобные тазы сотнями устанавливаются в сушильных камерах, под полом которых помещается топка. Когда вся вода из тазиков испарится, на дне их остается тонкая, прозрачная, желтоватого цвета пластинка, которая при дальнейшем высыхании коробится, трескается и распадается на мелкие кусочки. Это и есть альбумин, который отправляют на ситцевые фабрики в Москву, где он употребляется как превосходное средство для укрепления ситцевых красок. Принимая за среднюю величину $3/4$ фунта альбумина с 1 пуда крови, получим годовую выработку альбумина — 3750 пудов. Кроме альбумина добывается еще 30 000 пудов

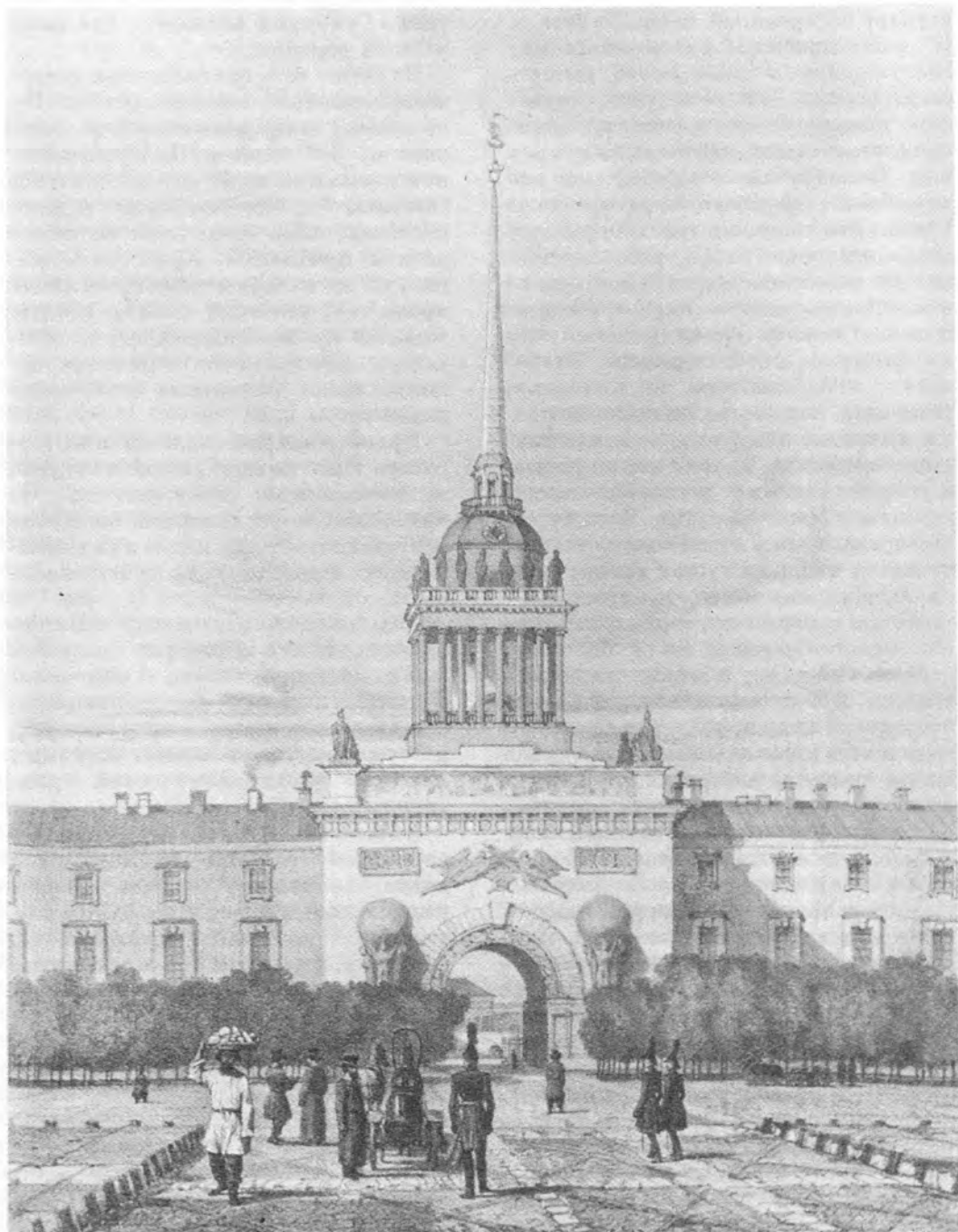
сушеной крови, которая почти вся идет в Гамбург и Англию — для дальнейшей обработки.

На бойне есть оригинальная лечебница свежес выпущенною кровью. Эту лечебницу в продолжение года посещает до 300 человек. За право лечения взимается по 15 рублей в месяц. Оказывается, что главными «кровопийцами» этой лечебницы являются дети и женщины... Худосочные пациенты восполняют недостаток своей крови тем, что пьют свежую теплую телячью кровь. Каждый день выпивается порция крови в размере одного стакана. Маленьким детям кровь разносят на дом.

Кроме обширного класса мясоторговцев бык питает собою и другие многочисленные производства. Из них особенно заслуживает внимания деятельность колбасников и так называемых «кишечников» и «гусачников».

Лет тридцать тому назад в Петербурге почти все колбасные заведения были исключительно немецкие. Впрочем, и теперь еще лучшие колбасные лавки принадлежат немцам, которые получают заказы от самых известных гастрономических магазинов.

Всякий более или менее знаком с внешними атрибутами колбасной лавки: в окнах развешены напоказ разные колбасы — длинные, тонкие, толстые, короткие, итальянские, польские, углицкие и т. п.; на косяках висят копченые бычачьи языки; на подоконниках выставлены фаршированные свиные головы, окруженные целыми батареями стеклянных банок с сарептской горчицей, жареные цыплята и фазаны — с искусно приделанными к ним крыльями и хвостами, так что иной фазан сидит на блюде точно живой. Над дверями колбасной приколочена бычачья «башка» с вызолоченными рогами; на пороге прибита лошадиная подкова, «чтобы покупателей ходило больше». Внутри лавки колбаса подвешивается на крючья, вбитые в потолок.



Невский проспект у Адмиралтейства

Для приготовления колбасы употребляется мясо русских быков или коров. Корова, переставшая давать молоко, с молочной фермы попадает на бойню, а оттуда — в колбасное заведение.

При каждой колбасной лавке имеется и колбасная мастерская, скрытая от глаз покупателя в каком-нибудь укромном месте. В столице есть колбасные, где работает до 30 рабочих. Войдя в колбасную мастерскую, вы увидите здесь рослых, крепких и упитанных колбасников, которые с утра до вечера возятся с горами мяса.

Не говоря уже о костях, но даже жилы и пленки удаляются из мяса прочь: для этого каждый кусок мяса разрезывается и внимательно осматривается мастером.

Когда все жилы из мяса извлечены, оно укладывается на рубильный стол, на аршин от пола и аршина два в диаметре. Для рубки говядины в колбасных мастерских употребляется так называемая «рубильная машина». Представьте себе массивный стальной хорошо отточенный сегмент — в виде огромного ножа. Чтобы выиграть время, берут сразу от 6 до 10 сегментов-ножей, скрепленных параллельно друг другу. Вся система ножей имеет в совокупности от 4 до 6 пудов веса. К обоим концам рубильной машины приделаны ручки в виде скобок. Ухватившись за них обеими руками, двое рабочих качают «машину» то вверх, то вниз. Таким образом мясо изрезывается под тяжестью рубильной машины.

На рубильный стол кладется сразу от 3 до 4 пудов мяса. Во время процесса рубки рабочие ходят вокруг стола. Один из них, не прерывая работы, деревянной лопаткой подбрасывает мясо с краев стола на середину, прямо под нож. Изредка работа ненадолго приостанавливается: в это время напилком оттачиваются ножи, которые должны быть остры, как бритва. Конечно, изрубить мелко-на-мелко три-четыре пуда мяса — зада-

ча нелегкая. Надев на голову ремень, чтобы не мешали волосы, засучив рукава, рабочие качают рубильную машину в продолжение 3—4 часов. Некоторые занимаются этой работой лет пятнадцать и более; при этом у них развиваются поистине геркулесовские мышцы, преимущественно на руках. По окончании работы они переменяют свою рубаху, мокрую от пота, точно после дождя.

Изрубленное мясо складывается в корыто, по величине своей похожее на колоду. Здесь из него готовят «фарш», для чего примешивают свиного жира, соли, перца, лаврового листа и т. п. Все это месится часа два-три: засучив рукава, колбасники погружают свои руки по локоть в месиво и ворочают мясную массу по всем направлениям. Во время работы лицо вытирается полотенцем, чтобы капли пота не падали в месиво. Для любителей-гастрономов в колбасу добавляют разные пряности и даже вино, например коньяк.

Затем из фарша начиняют колбасу. Один рабочий промывает кишки и разрезывает их на части, смотря по длине колбасы. С одного конца кишка крепко завязывается веревочкой, другой конец остается пока свободным. Начинка колбасы производится при помощи особой машины под названием «шприц». Фарш накладывается в металлический цилиндр, в котором двигается поршень; когда этот последний будет нажимать на мясо, оно выходит из цилиндра в узенькую трубочку, на которую надета кишка.

Начинка происходит быстро; кишка наполняется мясной массой, точно пивка кровью. Лишь только кишка начинена, ее передают на другой стол, где рабочий весьма искусно завязывает веревочкой открытый конец колбасы. Только что начиненная колбаса имеет некрасивый белый цвет. Колбасу, изогнутую в виде кренделя, надевают на шест и уносят в копильню, имеющуюся в каждой колбасной мастерской. В копильне кол-

баса развешивается на балках в виде ожерельев. Внизу разводится «курево». Дым, пройдя через все ярусы колбасы, выходит в трубу.

Практикуются жаркое и холодное копчения: для первого употребляются дрова, для второго — так называемые красные опилки, например березовые, дубовые, кроме сосновых и еловых, которые не годятся. Два полена, сложенные концами, не горят, а только тлеют, отчего подымается дым на всю копильню. По мере того как поленья истлевают, их прижимают друг к другу обгоревшими концами. Время от времени в копилку входит рабочий, который следит за копчением, перемещает колбасу из одного яруса в другой и т. п.

Время копчения бывает разное: одни колбасы коптят несколько дней, другие — несколько месяцев и даже больше года. Вообще чем более коптится колбаса, тем лучше. Кстати

Трубочист



заметим, что особенно долгому копчению подвергается углицкая колбаса, приготовляемая в городе Угличе Ярославской губернии. Для копчения этой колбасы устраиваются особые высокие копилки сажен в 5 вышины.

Углицкая колбаса славится по всей России. Она довольно тверда и может смело пролежать два года не испортившись.

В Петербурге русские колбасники по преимуществу из Углича. В русских колбасных занимаются производством главным образом дешевой вареной колбасы — для простого народа. Вареная колбаса пропитана огромным количеством воды, чем и объясняется ее дешевизна. Подобные колбасные мастерские помещаются на окраинах столицы, к услугам фабричного населения. В каждой подобной мастерской, при 10—15 рабочих, изготовляют ежедневно до 20 пудов вареной колбасы.

Летом на тележках, зимою на маленьких санках рабочие на себе развозят колбасу по мелочным лавкам, по ларям, по съестным лавкам, по питейным домам и трактирам. Каждая колбасная мастерская имеет свой район для сбыта. Нередко можно наблюдать, как по двое рабочих развозят по лавкам вареную колбасу, прикрытую рогожками.

Один из рабочих с кожаным саквояжем через плечо несет колбасу в лавку, а другой в это время стоит на улице, возле санок, и караулит оставшийся товар от назойливых собак, привлекаемых запахом колбасы.

Колбасное производство достигает наибольших размеров летом и осенью, зимою затихает, а в великий пост совсем замирает. Это объясняется тем, что летом и осенью в столице бывает большой наплыв рабочего народа, который и есть главный потребитель вареной колбасы.

В мясных лавках постоянно и неизбежно получают разные мелкие



Сенатская площадь

остатки, или «обрезки», как их называют: кусочки мяса, жира, костей и т. п. Все это сметается в особый ящик и поступает в колбасные лавки. Поэтому многие мясоторговцы считают выгодным рядом с мясными лавками содержать собственные колбасные заведения.

В последние дни страстной недели колбасные лавки переполнены покупателями: производится закупка окороков к святой неделе, когда служение мамоне¹⁰ достигает наивысшей степени проявления. После великого поста наступает «мясной развал». В колбасных лавках и гастрономических магазинах, на окнах, вывешены объявления о продаже тамбовских окороков. Для изысканного вкуса имеются даже медвежьи окорока. Самая знаменитая свинина привозится из Козлова и Борисоглебска, а также из Кирсанова и Усмани. Во всех этих городах есть обширные бойни и салгапы¹¹.

Так как наплыв свинины к празднику чрезвычайно велик, на Свином рынке устраивается временная «микроскопическая станция» для исследования окороков для всего Петербурга. Нередко улица, где помещается «микроскопическая станция», бывает запружена возами с окороками. Кроме специалистов на станции работают и студенты-медики, коих приглашают помочь спешной работе. К осмотренному окороку привешивается свинцовая пломба. Не желая отправиться «к праотцам», покупатели тщательно осматривают пломбу на окороке, «не фальшивая ли она?».

Насколько велико значение микроскопического исследования свинины, можно судить из следующих данных.

	Туш	Окороков	Частей
В 1885 г. осмотрено	30 835	18 282	151
Из них:			
трихинозных	37	5	1
финнозных (зараженных глистами)	3 962	1 148	—

Что у иного торговца не дрогнет душа накормить ближнего своего печенкой с глистами или трихинами, приводим следующий факт, наводящий на размышление.

В ноябре 1885 г. обнаружены были трихины в 3 тушах. Торговцы возмутились и подали просьбу, в которой, признавая действия ветеринаров ошибочными, просили о назначении поверочной комиссии.

Комиссия была официально назначена и признала туши трихинозными и подлежащими уничтожению. Но торговцы и тут не упали духом: чтобы окончательно посрамить «науку», они подали коллективную вторую просьбу об официальном дозволении им в присутствии какой угодно ко-

миссии поесть все трихинозные туши в доказательство того, что «трихины — Божие произволение, потому вреда от них, значит, никакого нет; а все-де это дохтурская выдумка!»

«Кишечники» занимаются производством кишечного товара для колбасных заведений не только для брюха Петербурга, но и за границу — для немецких колбасников. Тысячи бочек, нагруженных кишками, отправляются Балтийским морем на Штетин, а оттуда в Берлин и Дрезден. Кишки идут за границу больше летом, так как водою провоз стоит 3 рубля за бочонок, а зимою, по железной дороге — 13 рублей.

Бык дает кишки следующих размеров:

Тонкие кишки	60 аршин длины
Толстые »	15 » »
Прямая »	3 » »

Итого с 1-го быка 78 аршин



Если принять в соображение количество ежегодно убиваемых на бойне быков, то получим от них такую массу кишок, что, если приставить одну кишку к другой и вытянуть их в одну линию, получится кишечный канал длиною в 10 000 верст! При этом мы не принимаем в расчет кишки баранов, телят, поросят и свиней. Тогда, вероятно, ими можно было бы обвить земной шар.

На бойне существует несколько кишечников, которые скупают кишки, промывают их, солят во избежание порчи и отправляют в колбасные заведения. Один кишечник немец специально занимается поставкою кишок из Петербурга в Берлин. Бык-обоец продает кишки от 40 до 50 копеек с быка. При этом жир и сало, которые бывают на кишках, в счет

Сапожник

нейдут — они снимаются, и кишечник получает только одни кишки, да еще мочевого пузыря. Кишечники собирают на бойне теплые еще кишки и прежде всего подставляют кишку к крану с холодной водою, которую, вместе с содержимым кишок, выжимают руками, наподобие того, как напившихся пиявок освобождают от крови. Затем кишки отправляются в кишечное заведение, которое находится тут же, на бойне. Войдя к кишечнику, вы прежде всего замечаете огромный чан, куда проведены пары. Отвернувши кран, можно получить воду любой температуры. В этом чане и промывают кишки. Прежде всего их выворачивают наизнанку, чем занимаются особые рабочие.

Выворачивание длинной тонкой кишки производится посредством стальной палки в аршин длиною, на которую кишку надевают таким образом, что один конец кишки выходит в другой. Вывороченную кишку передают другим рабочим, которые полощут ее в холодной воде и затем скоблят посредством особой деревянной «скоблilки». Далее вывороченные, промытые и выскобленные кишки передают следующим рабочим, которые наматывают их в пучки.

В стену вколочены один над другим два длинных деревянных гвоздя цилиндрической формы. Расстояние между гвоздями около аршина. На это «мотовило» и наматываются кишки, причем тонкие кишки с каждого быка представляют только один пучок, а прямая кишка — другой. Затем пучки кишок солят и укладывают в бочки для отправки за границу. На каждой бочке надписано количество кишок. За единицу счета принимают кишки с одного быка, так что, например, число 80 означает, что в этой бочке помещены кишки с 80 быков. На соленье кишок каждого быка идет до 4 фунтов соли. Один из кишечников ежегодно расходует до 800 000 фунтов соли, приблизительно на 12 000 рублей. Тонкие кишки идут в

колбасную для приготовления польской колбасы, толстая — испанской и страсбургской, прямая — любецкой, ливерной и кровяной. Интересно, что в Германию доставляется кишечный товар не только из Петербурга, но даже из Америки.

Бычачьи и телячьи пузыри вызывают особую деятельность. Промытые в воде пузыри надуваются рабочими, для чего приспособлена так называемая «дувалка». Это — деревянная палочка, мундштук в $1/4$ аршина длины. Один конец ее вставляется в отверстие пузыря, а другой берется в рот, и пузырь надувается воздухом при помощи легких рабочего. Работу эту нельзя не признать изнурительной, так как легкие от сильного напряжения скоро устают. Надутые пузыри завязывают крепко ниткою, затем их высушивают: зимою — в особых сушильнях, а летом — на

Сапожник



открытом воздухе, на солнце. В сушильне протянуты веревки, на которые пузыри и навешиваются один возле другого, точно ожерелье. Летом пузыри проветриваются на дворе; издали они напоминают собою огромные кисти винограда. Бычачьи пузыри продаются по 3 рубля за 100, а телячьи — по 2 рубля 50 копеек. Пузыри идут в аптеки, на фабрики, а также в купальни.

От кишечников перейдем теперь к гусачникам, которые доставляют мясные продукты для столичного пролетариата. Гусачники скупают на бойне так называемое «голье», в состав которого входит множество дешевых продуктов: башка, ноги, гусак (легкое, сердце, печень и селезенка) и все желудки. В общей сложности голье дает беднейшему населению столицы свыше 100 000 пудов дешевой мясной пищи. Обороты гусачников простираются до 1 000 000 рублей, а продуктами их работы питается 20 000 человек. В Петербурге насчитывается 7 гусачников: на Петербургской стороне — 2, за Московской заставой — 1, за Нарвской — 1, на Васильевском острове — 1, на Ямской — 1, на Выборгской — 1.

Губы с ногами идут на студень, которым промышляют так называемые «студенщики», живущие по большей части на Сенной площади, где также обитают и копильщики, которые в особо устроенных печах коптят рыбу.

Следует сказать несколько слов об остальных продуктах убоя: о коже и сала. Все кожи с бойни вывозятся на многочисленные кожевенные заводы, находящиеся в окрестностях Петербурга, преимущественно на

взморье. Поступив на завод, кожа прежде всего обильно натирается с внутренней стороны солью и в таком виде сворачивается в квадратный пакет, мездрую (клетчаткою) внутрь, а волосом наружу. Пакеты складываются друг на друга в кубические кучи, в которых остаются 15 дней. При этом, говорят кожевники, «соль выгоняет волос», т. е. наступает процесс разложения, благодаря которому волос начинает выпадать. Тогда кожи расстилаются и тупыми скребцами тщательно очищаются от волоса. Затем в чаны наливают отвар ивовой корки с небольшим количеством ржаной муки, и в них погружают кожи, насливая их рядами. Этот процесс называется «дубление». Летом из окрестностей Петербурга чухны доставляют на кожевенные заводы массу ивовой корки, которую продают по 70 копеек за пуд. По окончании дубления кожа просушивается: зимою — в сушильнях, а летом — на открытом воздухе. Сухие кожи расстилаются на больших гладких столах и выглаживаются десятипудовыми катками.

Средним числом с бойни ежегодно поступает на заводы: 120 000 черкасских кож, 8 000 от ливонских быков, 20 000 от русских быков и 90 000 телячьих кож, из которых выделяется опоек — самый высокий сорт сапожного товара.

От 250 000 до 300 000 пудов сала поступает на салотопенные заводы, где из него готовят, между прочим, так называемое «французское масло», которое есть не что иное, как смесь обыкновенного русского коровьего масла с топленным говяжьим салом.

ЩУКИН ДВОР ¹²

Из каких губерний доставляется в столицу лесная дичь? — Картина Щукина двора зимою и летом. — «Щипари». — Фруктовая торговля.

I

Если южнорусские степи высылают Петербургу убойный скот, то северные губернии — Архангельская, Олонецкая, Вологодская, Пермская и Вятская доставляют в столицу разную лесную дичь. Все эти губернии представляют сплошной край лесов, среди которых по берегам рек раскиданы селенья.

Лес до того одолел здешнего крестьянина, что даже не оставил ему свободного места для выгона, и скот пасется по опушкам леса. Выезжая,

например, в олонецкую деревню, вы видите два-три двора, к которым прилегают небольшие пашни и сенокосы, обнесенные изгородью из кольев. А за пажитями начинается лес, который без конца тянется в глубь севера.

Чтобы судить о количестве леса наших северных губерний, приведем следующие данные.

В Архангельской губернии из общего количества земли в 71 883 198 десятин лесная площадь занимает 32 646 044 десятины.

	Общее количество земли	Лесная площадь
В Олонецкой губернии	12 510 009 десятин	7 926 588 десятин
» Вологодской »	36 552 860 »	31 557 512 »
» Пермской »	30 542 022 »	21 669 713 »
» Вятской »	14 739 817 »	8 098 943 »

Итого в пяти губерниях под лесною площадью находится свыше 100 миллионов десятин.

Лес, состоящий преимущественно из сосны и ели, убивает вокруг себя остальную растительность и обращает почву в дикое состояние. С хвойных деревьев осыпаются иглы, которые затрудняют рост травы. От этого бесконечные лесные пространства покрыты почти одним только вереском.

Зато эти дремучие леса обуславливают собою существование широко

распространенного охотничьего промысла. В одной только Архангельской губернии до 10 000 человек промышляют охотою главным образом в уездах Мезенском и Пинежском; обороты этих двух уездов по охотничьему промыслу простираются до 50 000 рублей в год.

В Олонецкой губернии охотою на зверя занимаются 3900 человек, охотою на птицу — 5800 человек. В Поневенском уезде на трех человек мужского пола приходится один охотник.

В 1879 г. крестьянами-охотниками Олонецкой губернии было убито и изловлено:

Звери:

медведей	276
волков	119
лисиц	319
куниц	206
зайцев	14 457
белок	86 468

Лесной дичи:

рябчиков	72 461
куропаток	7 536
глухарей и тетеревей	25 435

Итого: 105 432

олений, лосей	191
прочих зверей	967

Итого: 103 003

Изобилие зверей и птиц в Олонецкой губернии обусловливается благоприятною местностью: для зверей и лесной птицы — богатством хвойных и лиственных лесов, для водяной птицы — огромным количеством озер и других вод.

Онежское озеро или, точнее, его полыньи, открывающиеся ранней весной, служат главным приютом перелетным утиным породам; иногда эти полыньи, по словам очевидцев, «настолько запружены стадами птиц, что чернеются, резко выделяясь от белого льда озера; стон, который поднимается между птицами при приближении охотника, не имеет ничего себе подобного».

Белка, или векша, встречается во всех лесах Олонецкой губернии и составляет почти главную статью дохода, на которую рассчитывают крестьяне-охотники. Случается, что белка, при недостаточности пищи в одной местности, перекочевывает в другую. Такое переселение было замечено, например, в 1873 г.: со второй половины апреля в окрестностях Каргополя переселение белки наблюдалось в направлении с востока на север; с половины мая в Каргополь-

ском уезде белка уже значительно уменьшилась в количестве; около этого времени стадо белок на пути переселения несколько дней появлялось в садах Петрозаводска. По замечанию старожилов, переселение белки совершается периодически: года по 3—4 ее не бывает вовсе, или очень мало, а потом она снова размножается. Около 1870 гг. на тысячу верст кругом Каргополя белка значительно уменьшилась, потом опять размножилась. Надо заметить, что белки мало там, где нет кедра; она питается сосновыми, а за неимением их еловыми шишками.

Переселение белки обусловливается хорошим урожаем молодых шишек в хвойных лесах той стороны, куда стремится этот зверек, что предвещает также хороший урожай там хлеба и вообще всех растений. Белку, как и рябчика, охотники ищут один год в сосновых, другой — в еловых лесах. При переселениях своих белка как бы руководствуется особым непреодолимым инстинктом: она идет огромными стадами, всегда по прямому направлению, перебираясь через горы, лесные пожарища, селения и даже через озера и широкие реки. В последнем случае, как иногда замечали, белки употребляют свой пушистый хвост вместо паруса, садясь на плывущие сучья и деревья и вместе с ними перебираясь к противоположному берегу. Переходя через селения, белки скачут по крышам домов, гумен и прочему. Если переселение начинается рано и вообще не позднее августа, то белка уходит далеко; если же поздно, то сильные морозы заставляют ее останавливаться, особенно в тех местах, где она находит для себя довольно пищи. В таком случае она ложится в гнездах, из которых выходит только порезвиться в ясную погоду.

Были случаи, когда охотнику удавалось убивать совершенно белую белку, которую, вероятно вследствие особенной ее редкости, прозвали князьком. Шкурка белой белки, или



Фонтанка у Аничкова моста

князька, находится, между прочим, в Олонецком естественно-промышленном и этнографическом музее.

Белка размножается быстро. По мнению охотников, от каждой пары белок разводится ежегодно около 40 штук. Достоинство белки зависит как от корма, так и от времени года. Белка, водящаяся в кедровых лесах, считается лучшею против обитающей в лесах сосновых и еловых. Летом белка имеет короткую и рыжую шерсть и для стрельбы вовсе не годится. С приближением осени она начинает линять: шерсть ее становится длиннее и гуще, а рыжий цвет меняется в серый и темно-дымчатый.

Подобно тому как Тула славится своими тульскими самоварами, так точно Каргополь славится шитьем беличьих мехов. Нигде так искусно не выделяется и так артистически не подбирается мех, как в Каргополе.

Здесь ежегодно выделяют меха из 1 1/2 миллиона беличьих шкурок. Партия мехов, выделанных из 100 тысяч беличьих шкурок, на Нижегородской ярмарке продавалась, например, за 15 000 рублей.

Сшиванием беличьих шкурок зани-

маются городские и деревенские швеи, которых насчитывается до 3000 человек. Каждая швея получает от 75 копеек до 1 рубля поденной платы. По торговле мехами в Каргопольском уезде славится село Шунга, где бывает ярмарка.

В 1877 г. на Ирбитскую ярмарку было привезено беличьих шкурок на 4 000 000 рублей; из этого количества на 2 1/2 миллиона рублей ушло за границу.

II

По окончании полевых работ крестьяне небольшими артелями, от 2 до 4 человек, отправляются в леса за птицей и зверем. Так, например, в Вологодской губернии, в Яренском и Сольвычегодском уездах, насчитывается до 15 000 охотников, промысляющих в лесах казенного ведомства. Охота начинается осенью, около праздника рождества Богородицы, и про-

должается недель 7—8, до выпадения более или менее глубоких снегов.

Охота на белку весьма проста. Необходимо иметь хорошую собаку, от которой зависит и удача охоты. Собака рыщет по лесу и, найдя белку, начинает лаять на нее. Промышленник идет на лай и, если белка сидит в густом лесу, так что определить точно дерево, где сидит белка, по лаю трудно, то охотник стучит по дереву топором, чтобы спугнуть белку, и затем стреляет в нее из ружья. Обыкновенно каждый охотник убивает до 400 белок за охотничий сезон.

Рябчики, тетерева и глухари любят держаться в густом темном бору, а также в еловых лесах, смешанных с молодым березняком, особенно если там есть рябина. Питается рябчик ягодами, преимущественно рябиной и брусникой, а когда выпадет глубокий снег, рябчики собираются к ручьям, поросшим ольшаником, и

едят его почки. При своих весьма небольших крыльях сравнительно с размером и весом тела рябчик никоим образом не может быть отнесен к числу летающих птиц. Он перелетает недалеко с места на место и на лету шумит, «журчит», как говорят охотники. Если рябчику грозит опасность, он взлетает на дерево, выбирая преимущественно ель, садится на сук возле самого ствола и, когда слышит подозрительный шорох, перебегает по сучкам на другую сторону дерева, откуда, высунувши голову, старается разглядеть причину опасности. Лучшими рябчиками считаются привозимые с берегов Печоры «кедровики», затем беломорские — с летнего берега.

Охота на птиц производится главным образом при помощи силков, во множестве расставляемых на лесных тропинках, называемых «путиками». Эти путики вместе с прилегающим к ним лесным пространством составляют семейную, от отца к сыну переходящую собственность.

Святочный базар



На право владения лесными путями у многих охотников имеются старинные грамотки, передающиеся из рода в род. Освященные временем, эти грамотки считаются «миром» бесспорными документами. После смерти владельцев путики передаются в общественное владение, или сдаются в аренду, или, наконец, в дар церкви. На долю каждого двора приходится район от 20 до 100 верст в окружности.

Путики тянутся в участке каждого охотника на 40—50 верст. Прокладываются таким образом: идет охотник и обрубает топором ветки с деревьев — и путик готов. Каждый охотник ставит для ловли птиц от 200 до 500 и даже до 1000 силков и ловушек, смотря по умению и трудолюбию. Живя все это время в лесу почти безвыходно, он по временам осматривает силки и ловушки, причем для осмотра, например, 500 силков ему нужно употребить около четырех дней.

Небезынтересно проследить, каким образом устраиваются силки для ловли птиц. Существует два способа устройства силков — осенних и зимних.

Для постановки зимних силков избирается небольшая березка вышиною в сажень и толщиною в вершок и очищается от сучьев. Затем она наклоняется, и у самого конца к ней привязывается волосная петля и тонкая веревочка, оканчивающаяся петелькою; когда это сделано, приступают к другой работе. Сперва вбивают в землю кол под весьма острым углом. Свободный конец его гладко обстругивают и около него, на земле или в снегу, складывают квадратный сруб из веток вышиною в четверть аршина и такой же ширины; в этот сруб кладут рябину или другие какие-нибудь ягоды и затем нагибают березку. Веревочная петелька задевается за самый кончик наклонно вбитого кола и удерживает березку в согнутом положении, волосная же петля растягивается над срубом. Тетерев, перелетая с одного места на

другое, непременно увидит приманку и тотчас же опустится к ней. Чтоб достать ягоды, он должен протянуть шею в сруб, а сделавши это, он надеет на себя петлю, которая при первом его движении захлестнется. Тетерев забьется, начнет подниматься вверх, бросаться в стороны и сорвет веревочную петлю с кола; береза быстро выпрямится и затянет петлю.

Осенние силки устраиваются иначе. Из небольших прутьев толщиною в палец и вышиною в пол-аршина делается маленький заборчик длиною аршина в полтора. Прутья ставятся так близко один к другому, что тетерев не может просунуть между ними своей головы. На пол-аршина от этого заборчика делается точно такой же другой, который идет параллельно первому и одинаковой с ним длины. На середине расчищенной дорожки,

Продавец зелени



пролегающей между двумя заборчиками, устраивается поперечная перекладка, к которой прикрепляется волосяная петля; эта последняя распускается так, что нижним концом на вершок не доходит до земли и приблизительно на столько же отстоит своими краями от заборчиков. По обе стороны петли на расстоянии двух вершков кладется по пучку рябины. Тетерев, увидя добычу, старается просунуть голову сквозь заборчики, но, испытав неудачу, идет дальше отыскивать вход и приходит на дорожку. Съевши передний пучок рябины, тетерев протягивает шею за другим, лежащим по ту сторону петли, и чем дальше он будет подвигаться вперед, тем петля больше будет затягиваться. Почувствовав засаду, тетерев начнет биться и окончательно задушит себя.

Силки, предназначенные для ставки на току, устраиваются следующим образом: срубаются вершины молодых елок в таком количестве, какого потребует величина тока, обыкновенно не менее нескольких сотен и даже тысяч. Срубленные вершины очищаются от веток и затем раскладываются по земле парами, не прямо, а ломаной линией. Эти линии идут не по одному какому-нибудь направлению, а повсюду. Это делается с той целью, что тетерев, где ни сядет, не спасется от предательской петли и непременно покончит в ней свою жизнь. Когда срубленные елки разложены, их связывают следующим образом. Комли каждой пары связываются крепко между собою, а между вершинами туго

натягивается бечевка; в эту последнюю вплетаются волосяные петли, число которых колеблется от 7 до 10, смотря по величине бечевы. Силки вплетаются так, что своими свободными концами касаются земли. Вот причина, по которой тетерева всего чаще попадают в силки головою, что лучше, так как они скоро удавливаются и не мучаются; если же тетерев попадает ногою, он долго бьется и умирает от истощения сил и голода. При всей легкости ловли птиц силками этот способ имеет и дурную сторону. Олонецкий статистический комитет устанавливает факт, что за последнее время замечается значительное уменьшение дичи вследствие общепринятого способа ловли птиц и зверей — силками и западнями. Значительное количество дичи, попавшее в силки, делается добычею хищных зверей, прежде чем охотник успеет осмотреть расставленные им в лесу, за несколько дней на больших пространствах снаряды. Кроме того, попавшая в силки дичь, будучи оставлена в них на несколько дней, подвергается быстрому разложению и нередко делается негодною для сбыта.

Чтобы судить о количестве дичи, обитающей в наших северных лесах, приведем следующие данные, взятые из дневника одного охотника Пермской губернии. Кроме зверей, главным образом, были биты: тетерки, рябчики, куропатки, журавли, вальдшнепы, дупеля, бекасы, утки, лебеди, турухтаны, гагары, кулики и т. п. В общем выводе за 8 лет было убито:

В 1866 г.	125 шт.,	в 15 охот,	средним	числом	по 8 шт.	за каждую охоту
» 1867 г.	509 »	» 34 »	» »	» »	14 »	»
» 1868 г.	703 »	» 36 »	» »	» »	19 »	»
» 1869 г.	1262 »	» 50 »	» »	» »	25 »	»
» 1870 г.	1475 »	» 49 »	» »	» »	30 »	»
» 1871 г.	1035 »	» 29 »	» »	» »	35 »	»
» 1872 г.	1142 »	» 34 »	» »	» »	30 »	»
» 1873 г.	38 »	» 2 »	» »	» »	19 »	»

Заметим, что при ловле путиками охотник-промышленник первую забо-

тою считает заготовку лесных ягод, рябины, калины и т. п., вывешивая

их летом кистями на чердаках своих домов.

Ружейная охота на дичь начинается с покрова, то есть когда на севере бывают уже порядочные заморозки.

Охотник, возвратившись вечером в промысловую избушку с настрелянной дичью, подвертывает голову птицы под крыло, приглаживает перья и складывает ее рядами на полку в выстроенной нарочно на высоких столбах (для безопасности от мышей) кладовой-клетке. В продолжение ночи рябчики промерзают и остаются свежими до самого момента продажи их на ярмарке. Эти рябчики покупаются наиболее охотно, и цены на них всегда высоки. Совсем не то бывает с птицей, давленной силками. Пойманный в конце августа и начале сентября рябчик не может считаться вполне созревшим физически: он еще мал. Затем, пролежав довольно долго мертвым в петле во время теплой погоды, птица или портится, или делается дряблою, легкою.

Давленная дичь ценится несравненно дешевле стреляной; закупщики избегают ее в покупке и ставят в брак. Промышленники, чтобы сбыть давленных рябчиков за убитых из винтовок, прибегают к очень простой уловке: они шилом или просто гвоздем делают ранку на голове рябчика такой величины, какая бывает от винтовочной пули, и затем уверяют, что рябчик стрелян. В некоторых уездах Вологодской губернии установлена следующая норма брака: вся дичь принимается по одной цене, но зато зверопромышленник уступает покупщику бесплатно 10 пар на каждую сотню. Каждый скупщик дичи производит закупку в своем районе северного края; скупщики выдают охотникам хлеб и другие товары — вперед «под зверя».

Из одного Усть-Сысольского уезда вывозится на продажу в Москву и Петербург до 200 000 пар рябчиков на сумму до 40 000 рублей.

На крайнем севере Архангельской губернии, в тундрах, водится огром-

ное количество куропаток. «В продолжение зимы 1842 г., — говорит Латкин, — пять семей деревни Усть-Усы (при впадении реки этого имени в Печору) поймали в силья до 43 000 штук куропаток, в том числе на одно семейство досталось 12 000 штук. В 1842 г. приехавшие затем в эту деревню ижемцы поймали 1500 штук куропаток. В 1841 г. один крестьянин этой деревни, Феофан, наловил их до 6000 штук; были дни, в которые он своей семьей приносил до 300 куропаток».

Как известно, кроме русских крестьян охотою занимаются карелы, лопари, самоеды; но самыми искусными охотниками следует признать, без сомнения, зырян, обитающих по берегам Печоры. Белка — главный предмет зырянской охоты. Годами она появляется в таком громадном коли-

Сбитенщик



честве, что, например, в Вятской губернии, в селениях, лежащих среди леса, бегают по крышам домов, и мальчишки бьют ее палками. В одном только Слободском уезде убивается до 300 000 белок.

Здесь кстати заметить, что в Слободском уезде (Вятской губернии) существует следующий обычай, имеющий этнографический интерес. «Подножник», на котором стоят в церкви новобрачные, идет не в пользу дьякона или дьячка, как это принято в других местах, а присутствующие в церкви стараются взять хоть часть себе, в особенности об этом хлопочут охотники, так как существует убеждение, что бывает более удачи на охоте за дичью, если кто имеет у себя хоть немного «подножника» на «пыжах». Говорят, при делении «подножника» происходят настоящие драки, ибо в этой местности охота — один из главнейших промыслов.

Разносчик кваса



С выпадением первого снега зыряне направляются в глубь лесов печорского края. Охотники идут артелями в своеобразных костюмах, веками приносивших к лесной обстановке.

Сверху холщовой рубашки надета у каждого еще такая же теплая — из домашнего сукна; затем — зипун из белого толстого суконника до колена и поверх всего этого так называемый «лузан», необходимая принадлежность каждого охотника. Лузан — это нагрудник и надплечник, двойная сумка. Он делается из домашнего сукна и имеет, если его растянуть на полу, 2 1/2 аршина длины и 3/4 ширины; в середине лузана — круглое отверстие, в которое свободно проходит голова: этим отверстием лузан и надевается на голову, так что одна часть его ложится на грудь, а другая — на спину. Как уже сказано, лузан делается из посконного домашнего сукна; к нему из толстого, тоже домашнего, холста приделывается подкладка, которая своими краями пришивается к краям сукна; таким образом, между сукном и подкладкой лузана образуется свободное помещение, как в кармане или мешке. В этот мешок охотник кладет и съестные припасы дней на 5, и добытую дичь, и охотничьи принадлежности. Тут вы найдете и хлеб, и в бересте завернутую соль, и жестяную коробку с порохом. Шапка — тоже белая суконная, вроде колпака, к которому сзади пришит кусок сукна для прикрытия затылка и шеи от ветра, снега и падающих сосновых игл, но, впрочем, так, что свободно слышен лай охотничьей собаки и шорох птицы или зверя. Летом во время солнечного пекла зыряне надевают так называемые «накомарники», которые защищают их от докучливой мошкиры и комаров. Накомарник — это капор из холста: отверстие для лица обшивается мелкой волосной сеткой.

По прибытии на место охоты артель устраивает в лесу промысловую

избушку (пывзан): в углу делается земляная печь, остальное место назначается для отдыха. Каждая партия имеет свое жилище, хотя иной раз группируются между собой несколько партий. Таким образом, в глубине северных лесов устраиваются настоящие охотничьи лагеря. Промысловые избушки рассеяны по всему зырянскому краю на расстоянии 7, 10, 15 верст друг от дружки.

Латкин в своем дневнике определяет количество провизии промышленников в следующих размерах: «Отправляясь месяца на три в лесовье, каждый из промышленников берет на свою часть: сухарей — 4 пуда, сушеных пирогов с крупой — 1 пуд, масла — 12 фунтов, ячневой муки для собак — 1 пуд, сухой рыбы — 15 фунтов, свежего сала — 2 фунта, говядины — 30 фунтов, соли — 10 фунтов, пороху — 3 фунта и свинца — 4 фунта; всего 10 пудов 6 фунтов на человека».

Промышленники отлучаются от места своего жительства за 100 и даже за 500 верст, уходя часто за Уральский хребет, в сибирские пределы.

Смастерив себе жилище, охотники начинают рыскать по лесу со своими винтовками и собаками по целым дням, с утра до вечера ища себе зверя и птицу.

Ходят зыряне по лесу на лыжах, очень быстро, держа в правой руке винтовку, а в левой палку: с вилками — на верхнем конце и копьём — на нижнем. Своими лыжами зырянин также гордится, как сын Востока холодным оружием. Тонкие, из прямолинейного елового дерева лыжи подбиты снизу шкурками с оленьих ног. Это оказывает услугу охотникам, когда приходится взбираться на гору; короткая и упругая шерсть заставляет лыжи упираться в снег и не позволяет им катиться назад. У вогул, кочующих на хребте Урала, начиная от Соликамска и вплоть до Березова, есть еще лучшие лыжи, подбитые «кисой» выдры, но такие лыжи со-

ставляют достойные князьков охоты; они — редкость и в продаже не бывают. На таких лыжах можно «убегнуть» 12 верст в час. В длину лыжи делаются постоянно на четверть длиннее роста самого охотника; они с обоих концов немного отогнуты и редко бывают тяжелее 6 фунтов.

Палка, на которую охотник упирается при ходьбе, служит ему и подпоркой к ружью при стрельбе: он ставит ее на лыжу около ноги и левой рукой придерживает около нее ружье, чтобы вернее прицеливаться.

Стреляют зыряне из маленьких винтовок пулками, а не дробью, поэтому они носят с собою свинец в форме веревочки, от которой каждый раз, когда надо заряжать винтовку, откусывают зубами кусок свинца, имеющий вид цилиндра. Размер дула у винтовок очень узок, так что в него едва может вгоняться пуля в мелкую

Торговки фруктами



горошину. Такие винтовки зыряне употребляют, во-первых, потому, что в них из 1 фунта свинца выходит 180 пуль; во-вторых, мелкая пуля не портит шкуру зверька.

При стрельбе такими пулями из 1 фунта пороха получается с лишком 350 зарядов.

III

Кроме белок предметом охоты служат также соболь, куница и лисица.

В Чердынском уезде Пермской губернии охота на соболя производится следующим образом. Охотник идет на лыжах в сопровождении неизменной собаки и несет на спине, поверх лужана, собольи тенета¹³, которые он раскладывает вокруг «халуя» (валежный лес, нагроможденный массой в одном месте: притон соболя и куницы). Тенета состоят из сети

в 10—15 саженьей длины весом в 30—35 фунтов. Лишь только найден след соболя или куницы, собака начинает его «облаивать». Нагнанная куница или соболь часто взбираются на дерево и идет «грядю», т. е. перепрыгивает с дерева на дерево. В этом случае собака является неоцененной помощницей: она никогда не потеряет из виду соболя, как бы долго ей ни приходилось гнаться, как бы ни тонула она в снегу; в конце концов она все-таки остановит соболя на одном из деревьев или сгонит его в халуй.

В первом случае охотник стреляет в зверька из винтовки, а во втором мечет вокруг халуя тенета, подпирая их палочками, затем науськивает собаку и бьет по халую длинной палкой, выгоняя таким образом соболя в расставленные сети, где он запутывается и где охотник убивает его палкою. Хорошего матерого соболя зырянин нередко гоняет дня два; все это время он тащит на себе тенета почти пудового веса, ружье, топор и все необходимое, и несмотря на это, зырянин бежит на лыжах как ни в чем не бывало. Топор вкладывается в железную скобку, которая привязывается на опояске. Если после целого дня преследований соболь под вечер скрылся в какой-нибудь халуй, зырянин расставляет вокруг тенета, а шагах в 100—200 устраивает себе ночевку и спит чутко, несмотря на усталость. Но вот на заре визгливо залаяла собака: это соболь выбежал из засады, запутался в тенетах и попался в руки охотника.

Средняя цена собольей

шкурки	10—15	руб.
Куницы	7—8	»
Белки	12—13	коп.

Каждый зырянин убивает от 200 до 400 штук белок.

Тысяча печорских беличьих шкурок весит 1 пуд.

Зайцев более ловят тенетами, связанными из пряжи, и попавших в тенета — убивают.

Торговец мелочными товарами



Как уже было сказано, зыряне по целым дням бродят в лесу. Вернувшись с охоты поздним вечером в промысловую избушку, охотники тотчас же принимаются в котелке варить себе кашу из солонины и крупы с примесью небольшого количества соли; после утоления голода они тотчас же принимаются сдирать шкуры с убитых зверей, мясом которых тут же кормят собак. Вся эта работа производится при свете ночника. Охотники рассказывают друг другу о разных лесных приключениях.

Любопытно, что зыряне, эти дети северных лесов, не лишены чувства изящного: замечено, что при выборе места для постройки промысловых избушек они отдают предпочтение тем местам, которые отличаются живописным видом, например на берегу реки, на пригорке или под раскидистой елью.

К вечеру каменка в промысловой избушке так бывает натоплена, что охотники раздеваются почти донага, и свои измокшие одежды развешивают для просушки.

На медведей зыряне охотятся летом, когда он заедает скотину. Если отыщут задавленную медведем какую-нибудь скотину, то недалеко от того места на деревьях, сажени на две от земли, устраивают для сиденья полати, откуда и стерегут зверя с хорошим ружьем, заряд которого состоит из $\frac{1}{8}$ фунта пороха и свинцовой пули до $\frac{1}{4}$ фунта. Зимой на медведя охотятся с ружьем и рогатиной. Рогатина делается из стали и железа наподобие копыа шириною в 1 $\frac{1}{2}$ вершка и длиною до 8 вершков, насаживается на деревянную рукоятку длиною в сажень и более; на конце рукоятки имеется железный или деревянный костыль-поперечник на тот случай, чтобы зверь не мог по рукоятке приблизиться к охотнику и нанести ему удар.

Кроме медведя предметом охоты служат и волки, которые на домашних животных нападают табунами; в зимнее время волков ловят капка-

нами, расставленными по их следам.

Как известно, волки наносят огромный ущерб крестьянам северной России, похищая разный скот: баранов, овец, лошадей и нередко угрожая даже самому человеку. В одно время возник даже «волчий вопрос». Земства назначали премии за каждого убитого волка: за представленную волчью шкуру или за «правое волчье ушко» выдавалось от 3 до 5 рублей; за медведя — 10 рублей. Однако это нисколько не помогает в борьбе с волками и содержание волков обходится России ежегодно в несколько десятков миллионов рублей.

Когда волки начали очень сильно надоедать в Финляндии, одна из тамошних газет предложила решительную меру: выслать против волков финский стрелковый батальон!

Года два тому назад, как о том своевременно было заявлено в столичных газетах, волки забегали даже в окрестности Петербурга.

Лоточница





Продавец фруктов

Продавец фруктов



Чердынский уезд Пермской губернии, Слободской Вятской губернии и Яренский и Соль-Вычегодский Вологодской губернии следует называть уездами преимущественно охотничьими.

Город Чердынъ, по-зырянски — «край света», назван так зырянами потому, что далее этого города к северу, в полосе приуральской, нет более городов, почему пермяки и зыряне и считали этот город «краем света». Некогда Чердынъ был столицей древней Биармии¹⁴.

Охотничьи артели направляются в лес все сразу, одновременно. Перед началом охоты идет попойка — бражничают вся деревня, но несмотря на это, старики и все, кто остается дома, снаряжают артель в дорогу. Прежде всего оснащают парты — маленькие длинные сани, готовят лыжи, а винтовку охотник непременно осматривает сам, испробовав ее несколько раз. По окончании «лесования» охотники возвращаются по деревням все вместе, скопом, таща за собою парты, нагруженные добычей. Настрелянную и наловленную дичь зыряне до сбыта ее хранят во ржи, в амбарных засеках.

Кулаки за бесценок скупают у зырян беличьи шкурки и сбывают их на Ирбитской ярмарке, куда петербургские и московские купцы, торгующие мехами, отправляют своих доверенных, которые и приезжают туда 1 февраля, ко дню открытия ярмарки. Кулаки всевозможными мерами стараются эксплуатировать зырян, а потому и самые цены на звериные шкуры колеблются в высшей степени неправильно: так, за белку — от 4 до 10 копеек, за лисицу — от 1 до 5 рублей, за медведя — до 15 рублей. Торговля пушными товарами занимает на Ирбитской ярмарке одно из видных мест. Сюда стекается сибирский меховой товар от тобольских, иркутских и енисейских торговцев. Особенно большой наплыв бывает беличьих шкурок — от 3 000 000 до 6 000 000 штук. Собольи шкурки счи-

таются на ярмарке сороками, и в 1885 г. их было привезено 150 сороков от 5 рублей за шкурку. Кроме этого, лисьих шкурок — 200 000, заячьих — 200 000, медвежьих — 1500 и др.

Общество транспортирования кладей взимает за доставку товара из Ирбита в Петербург от 1 до 12 рублей с пуда. Ежегодно на Ирбитской ярмарке закупается для Петербурга на 500 000 рублей мехового товара. Когда меха прибудут в столицу, то есть в Гостиный двор, они поступают в мастерскую скорняка, где из них выделывают шубы, шапки, дамские муфты и т. п.

Прежде всего каждый мех попадает в руки так называемого «разборщика», который разрезает его на пять частей, под следующими названиями: «лбы», «лапы», «черево» и «хвосты»; затем составляется «мех» для шуб, шитьем которых занимаются бедные женщины.

Понятно, чем мельче лоскутья, из которых собирается мех, тем дороже шитье. Обыкновенно на соболью шубу идет от 40 до 80 соболей; шуба, сшитая из одних только собожьих лапок, требует этих последних до 400 штук.

Цена собольей шубы начинается от 300 рублей и доходит до 6000 и даже 7000 рублей.

На одном из последних аукционов в Лондоне закуплена была большая партия дорогих соболей по 150 рублей за шкурку для королевы Виктории и ее дочерей, а в Москве закуплены для баронессы Ротшильд в Париже соболя еще дороже — по 200 рублей за шкурку.

Больше половины сибирского мехового товара отправляется из Петербурга за границу, преимущественно в Лейпциг.

Кому не известно, кроме того, что почти каждая иностранная «дива» вместе с «лаврами» вывозит из Петербурга и соболью шубу?

IV

Говоря о пушном товаре, отправляемом за границу, следует упомянуть о птичьих шкурках и перьях, которые тоже идут за границу.

В Петербурге, на Сенном рынке¹⁵ и Шукином дворе, особые скупщики собирают крылья тетерек, рябчиков, куропаток и т. п., платя за каждую пару по 5 копеек. Кроме того, разносчики при продаже дичи нередко выговаривают крылья этой последней в свою пользу.

Кому нужно это разное перье? В Париже, этом всемирном очаге всяких мод, имеется большой спрос на чучела птиц. Наши дремучие леса северной России и Сибири изобилуют многочисленными представителями пернатого царства; неудивительно поэтому, что для парижских модниц

Лоточник



Россия представляет неистощимый запас всякого «перья».

Ловля птиц и набивка из них чучел составляют целый промысел, сосредоточивающийся около себя не одну сотню крестьянских рук. В разных городах России имеются комиссионеры, которые скупают у крестьян птичьи шкурки и отправляют их в Москву и Петербург. Любопытно, что промысел птичьими шкурками и перьями находится в руках евреев. Ловля и доставка птиц производится главным образом зимою, потому, во-первых, что этот товар от мороза сохраняется без особых хлопот и, во-вторых, что крестьяне зимою имеют больше свободного времени, чем летом.

Когда птичьи шкурки придут в Петербург, они поступают в руки чучельника. В одной из подобных мастерских в горячее время работает до 30 человек. Мастерская помещается на Сенном рынке, возле курятного ряда. В ней стены сплошь заняты полками, загроможденными корзинами с птичьими шкурками. Одни из рабочих вылушивают из птичьих голов рябчиков, тетеревов и т. п. птиц глаза и вставляют вместо них искусственные, из стекла; другие набивают шкурки ватой; третьи — белые шкурки некоторых птиц, например чаек, «пудрят» в картофельной муке, чтобы они были еще белее. Вылушивание птичьих глаз производится следующим образом: птичья шкурка выворачивается с черепа наподобие перчатки; вылушив ковырялкой глаза, шкурку снова надевают на череп и затем вставляют подходящие стеклянные глаза. Из всех костей в птичьем чучеле остаются неприкосновенными только кости черепа, чтобы сохранить физиономию птицы. Возле каждого рабочего, занимающегося вылушиванием глаз, лежат груды голов рябчиков, куропаток и т. п.

В кладовых большие корзины с птичьими чучелами громоздятся до самого потолка. Тут собраны всевоз-

можные представители наших северных стран: рябчики, тетерки, глухари, свиристели, дупеля, бекасы, воробьи, трясогузки, голуби, вороны, сороки и т. п. По справедливости можно сказать, что кладовая напоминала собою орнитологический музей, если бы только не страшный беспорядок, царивший в ней. В одном месте на полу лежит целая груда черных крыльев воронов, в другом — белоснежные крылья чаек, в третьем — лирообразные хвосты глухарей. В углу, точно притаившись, стоят чучела сов. Некоторые корзины битком набиты головами: то чаек, то куропаток, то ворон, то сорок и т. п.

В 1886/87 году в станице Цимлянской был большой спрос на сорок и куропаток. Покупщики приезжали из Москвы. Цена на сорок дошла от 10 до 40 копеек за пару; на куропаток — от 20 до 70 копеек за пару. Из района Цимлянской станицы вывезено было от 10 000 сорок; куропаток же больше: их вылавливали посредством вентерей¹⁶ целыми выводками.

Ловлею птиц занимаются по преимуществу крестьянские дети. Ловят птиц силками, сетями, а воробьев заманивают в амбары: насыпают туда корм, и когда целая стая воробьев налетит в амбар, двери захлопывают — и баста!

В этом же году в город Луганск Екатеринославской губернии приезжал какой-то агент и скупал битых сорок для отправки за границу. За пару сорок платил сначала по 5 копеек, потом по 6, по 8 и наконец по 12. Так как в этой местности в упомянутый год был неурожай, народ бедствовал без хлеба и без денег, сорока же — птица доверчивая, то все, кто только имел ружье, бросились за легкой наживой, — и застрелили базары сотнями сорочьих тел. К тому же охота на сорок куда как легка: стоит только на дворе положить незатейливую «приваду», чтобы из окна жилого дома послать предательский за-

ряд дробы. При случае били сорок даже палками. Так, одна казачка привезла в Луганск на базар целый воз сорок, за который выручила 25 рублей. На вопрос удивленной публики, каким образом баба наколотила такую прорву сорок, казачка рассказала следующее. Была у нее лошадь, которая издохла и, по снятии кожи, валялась в каком-то сарайчике. Сороки, проведая о таком лакомстве, стали собираться туда все в большем и большем количестве. Казачка сперва их не трогала, как вдруг разнеслась в Луганске молва, что сорок покупают. Хитрая казачка не преминула воспользоваться случаем, заперла двери сарая, оставив открытым лишь маленькое оконце, в которое сороки влетали и вылетали свободно. Сама же приладила заслонку, и когда сорок набралось в сарайчике столько, что «и коняки под ними не видно было», закрыла заслонкой окно и с палкою в руках явилась перед ошалевшей стаей сорок. Подобный маневр казачка повторила несколько раз, и в результате у ней оказался целый воз сорок.

Наши северные птицы на парижском модном рынке встречают себе сильных конкурентов в лице так называемых «экзотических птиц», отличающихся яркостью красок. Зато наши птицы ценятся у парижских модниц за устойчивость и крепость своих шкурок. Любопытно, что наши воробьи претерпевают в Париже удивительные метаморфозы: в руках «птичьих фабрикантов» они приобретают новую окраску, так что после этого воробьи гуляют по свету под именем «экзотической птицы». Понятно, что воробей, вернувшийся в Россию под именем экзотической птицы на какой-нибудь модной шляпке, стоит уже недешево.

Принимая во внимание, что прекрасная половина рода человеческого имеет слабость к разным украшениям из птичьих перьев, надо заметить, что спрос на этот товар стоит всегда высокий. В самом деле, сколько в Ев-

ропе женщин, которые носят шляпки с птичьими перьями, а кто побогаче, те прикалывают и целое чучело. Балошники судьбы выписывают для себя сразу десятки два-три шляпок.

В 1886 г. из Петербурга отправлено в Париж 200 000 воробьиных шкурок, 400 000 пар крыльев рябчиков и тетерек; кроме этого — 25 000 свиристелей, 11 000 подорожников, 5000 дупелей, десятки тысяч птичьих голов, хвостов и т. п.

Кроме России, птичий товар доставляется в Париж из Швеции и Норвегии. Несмотря на это, «экзотические птицы» пользуются пальмою первенства.

Везут птичьи чучела из Индии, Австралии. Из Бразилии идет огромное количество крошки-птички колибри, из Африки — страусовые перья.

Из Москвы и Петербурга идет ежегодно свыше чем на 1 000 000 рублей птичьего товара: целых чучел, голов, крыльев и хвостов.

V

Разные меха, прибыв в Петербург, поступают в Гостинный двор, а лесная дичь — на Щукин двор.

Лишь только выпадет снег, тянутся к Петербургу бесконечные обозы с тетерками, рябчиками и глухарями. Из Чердынского уезда Пермской губернии ежегодно отправляется на Москву и Петербург 150 000 тетерок и рябчиков; кстати заметим, что в западных предгорьях Урала встречаются глухари от 20 до 30 фунтов весом. В городе Пинеге во время Никольской ярмарки бывает от 60 000 до 100 000 рябчиков, которых продают по 5—7 копеек за пару. Но уже за один только провоз до Петербурга взимают по гривеннику с пары.

Накануне рождества на Щукином дворе заметно особое оживление. Как известно, редкий столичный обыватель обойдется на рождество без рябчика или традиционного гуся.

К этому времени в «куратную линию» приходит не одна сотня возов с разной дичью. Вот, например, приехал целый караван с рябчиками и глухарями. Семнадцать возов выстроились в линию. Так как глухарь солиднее рябчика, то в возах с глухарями запряжено по паре лошадей. Достаточно взглянуть на ямщиков, чтобы безошибочно угадать, откуда пришел караван. Своеобразные зипуны, оригинальные меховые шапки с длинными наушниками сразу обнаруживают, что перед нами — обитатели холодного севера.

— Откуда вы?

— Из города Кеми Архангельской губернии.

— Сколько времени ехали в Петербург?

— Месяц.

— Что стоит провоз?

— Полтора рубля с пуда.

Так как одному торговцу не под силу было купить всей партии дичи, то соединились пять торговцев, которые и поделили ее между собою. Начали откупоривать возы и отсчитывать товар.

Тетерки лежали сплошной массой, обложенные сеном и защитными рогожами. Чтобы никому не было обидно, каждый воз делят на пять частей. Дележ происходит следующим образом. Отсчитывают в корзину известное количество рябчиков и вываливают на землю в кучу одному торговцу; то же самое делают для другого, третьего и т. д.

Таким образом, все семнадцать возов дичи мало-помалу выгружены в пять колоссальных куч высотой без малого в рост человека. Сам хозяин-кулак, привезший дичь, стоит возле воза и следит за верностью счета. Его приказчик с книжечкою и карандашом в руках отмечал число пар, вываливаемых в кучи. Кроме того, проверяется также, все ли рябчики доведены до Петербурга. В каждом возу помещается 600 пар рябчиков, следовательно, во всей партии насчитывается до 20 000 штук. Все возы пере-

нумерованы, и в книжечке под каждым номером обозначено количество рябчиков. При разгрузке одного из возов оказалось, что не хватило десяти штук. Хозяин немало был удивлен этою оказией и обратился к ямщикам, чтобы разрешить недоумение:

— Ребята, не видал ли кто-нибудь из вас, куда с воза улетели десять рябчиков?

— Да кто ж их возьмет! Сами видели, что укупорка была цела, — ответил хромоногий мужичонка.

— Это, должно быть, кто-нибудь на постоялом дворе пошалил... — промолвил молодой парень в полушубке.

— А караульщики-то что глядели?

— Недоглядели, значит...

Факт пропажи нескольких рябчиков вызвал среди приказчиков и торговцев веселое настроение. Все смеялись, хохотали, что рябчики с воза улетели. Наконец, хозяин философски заметил, что на «нет и суда нет».

Когда рябчики были проданы, кулак вместе с торговцами пошли в ближайший трактир, чтобы вспрыснуть торговую сделку. В это время ямщики продавали свои сани-розвальни в тех видах, что не стоит все их везти обратно на родину. Половина всего количества саней была распродана, а в оставшиеся сани лошади запряжены парами и тройками.

В зимнее время все рынки и мясные лавки столицы бывают переполнены мороженой дичью, которую раскладывают на прилавки, выставляют напоказ в окна и даже развешивают на косяках дверей. Кроме того, оставляются запасы и на лето. Так, например, у одного из оптовых петербургских торговцев на нынешнее лето было заготовлено до 100 000 штук рябчиков и тетерок.

Способ сохранения дичи также заслуживает внимания. Скупивши зимнюю массу привозной дичи, торговец поджидает особенно морозного дня — градусов 15, а то и более. Когда

наступит сильный мороз, рабочие ставят чан или ведро с холодною водою на дворе, затем берут рябчика, погружают в воду и кладут на снег на открытом воздухе; потом берут другого рябчика, погружают в воду и тоже кладут на снег и т. д., пока не переберут всю дичь. Когда после первого погружения в воду вся дичь остынет, ее погружают второй раз, третий и т. д. до тех пор, пока каждый рябчик не оденется довольно толстою ледяною корою, которая и служит превосходным предохранительным средством от разлагающего влияния воздуха. Корзины с замороженною дичью сохраняются в особых ледниках, причем их прикрывают сверху рогожами, а с боков — снегом или льдом. Один комиссионер-англичанин ежегодно отправляет из Петербурга в Лондон до 100 000 рябчиков.

Летом курятная линия на Щукинском дворе представляет иное зрелище.

Когда войдете в эту курятную линию — направо и налево возле каждой лавки вы заметите бесчисленное множество разной величины деревянных клеток, битком набитых домашними птицами. Вокруг клеток на земле насыпан корм.

Воздух оглашается беспрестанным криком петухов и индюшек. Воркование нескольких сотен голубей сливается в один общий гул. Летом разную домашнюю птицу привозят в столицу живьем, зимою — в колодном виде. Разная живность доставляется в Петербург из подмосковных губерний. Особенно в этом отношении славится деревня Ракитина Епифановского уезда, крестьяне которой занимаются разведением огромного количества домашней птицы: кур и гусей они скупают по деревням своего уезда, а также и в Воронежской губернии; сами же разводят гусей и уток и продают приезжим прасолам. Эти последние для помещения скупленной птицы устраивают трехэтажные клетки таких размеров, что на каждой телеге может по-

меститься до 500 штук разной домашней птицы. Впрочем, гусей в таких клетках не возят, но в сентябре месяце их гонят стадами, с обрезанными крыльями, прямо на Москву, где их режут и значительную часть отправляют в Петербург. Для перегона гусей из Епифани до Москвы требуется 20 дней, а для доставки в телегах — 6 дней.

Ракитинское птицеводство ежегодно простирается до следующих размеров:

Кур и цыплят	60 000
Гусей	10 000
Уток	5 000
Индеек	3 000

Обыкновенно домашняя птица привозится в столицу в особых корзинах с решетчатыми отверстиями по бокам. В каждом вагоне устанавливается до сотни корзин. С Николаевского вокзала корзины с курами и цыплятами свозятся на Щукин двор, где они и устанавливаются целыми грудами в ожидании своей дальнейшей участи. В летнее время в курятной линии кипит лихорадочная деятельность. Каждая лавка устроена в два этажа. В нижнем происходит торговля разного рода дичью: тетерками, рябчиками, утками, курами, гусями, цыплятами и даже голубями; верхний этаж скрыт от глаз любопытных: здесь режут дичь.

У каждого торговца дичью над лавкой имеется особое помещение, где живут «щипары». Они не только щиплют дичь, но и режут ее. Щипары работают поштучно, смотря по птице. С курицы берут по 3 копейки, с цыпленка — по 5, с гуся — по 10 и т. п. С цыпленка взимается дороже на том основании, что вследствие нежного телосложения его труднее ощипать, чем курицу. Летом на Щукинском дворе работают от 100 до 150 щипарей, которые зарабатывают по 1—2 рубля в день. Щипары начинают работать рано, обыкновенно часам к 12 уже все бывает обработано.

По узкой лестнице, усыпанной опилками, вы подымаетесь в мастерскую. Это довольно большая комната; два-три окна слабо пропускают свет, отчего вся обстановка виднеется в некотором полумраке. На полу разбросаны опилки, для того чтобы пол не пачкался слишком кровью. В воздухе носится множество перьев. По одной из стен, от полу и до самого потолка, стоит «куратник», из-за решетки которого куры и цыплята высовывают свои головы.

Повсюду в мастерской лежат уже зарезанные и ощипанные куры — на столах, на полках, в корзинах и на крючьях. Щипари доканчивали работу. Их насчитывалось 15 человек. Все они — в холщовых передниках, рукава засучены по локоть. Одни из них ощипанную дичь завертывали в бумагу; другие укладывали в корзины, третьи перетаскивали корзины вниз, в курятную лавку. Посредине

комнаты стояла огромная, в сажень длины, корзина, наполненная доверху перьями: это результат сегодняшней щипки. В сопровождении хозяина лавки пришел в мастерскую какой-то покупатель свежей дичи, «из-под ножа».

— Ну-ко, Иван, зарежь парочку кур для барина!

— С удовольствием! Вам каких: пожирнее или поплосше?

— Все равно! Давай пожирнее!

Щипарь подошел к «куратнику», в маленькие дверцы просунул руку за решетку и достал оттуда первую попавшуюся курицу. Подойдя к чану, который стоял на полу, он взял курицу одною рукою за оба крыла, завернул голову ее назад и подхватил в одну руку вместе с крыльями, затем в одно мгновение перерезал ей горло. Кровь бьет точно из откупоренной бутылки. Спустя несколько секунд обнаруживаются сильнейшие конвульсии: курица старается махать крыльями, как будто собираясь куда-то лететь, но щипарь крепко держит

Столярная мастерская



ее над чаном вниз головою; курица хочет кричать, но от этого из перерезанного горла еще сильнее течет струя крови.

Едва лишь птица «заснула», как щипарь рванул перья одного крыла, другого... и затем ощипывает ее с удивительной ловкостью, так что по сторонам летят только перья. Случается, что курицу щиплют еще полуживую, на том основании, что в таком состоянии она легче щиплется, да и время не пропадает даром.

— Прикажете на сковороду? — проговорил щипарь с гордостью опытного мастера.

Не прошло и трех минут, как курица была зарезана, выпотрошена и ощипана.

— Хорошо щиплете!

— Да не хуже самого ястреба!

— Сколько за день обрабатываете кур?

— Это зависит от усердия!

— Однако, средним числом?

— Да от семидесяти до ста кур ощипать можно.

— А самое большое?

— Поусердствуешь, так и полтора-раста ощиплешь! Резать-то ведь их недолго: чик, чик, чик!..

На стене прибита грифельная доска, на которой занесены фамилии щипарей. Ежедневно на ней обозначается, кто сколько ощипал кур.

По прошествии каждой недели подводят итог и производится расчет.

— Много ли сегодня ощипали кур?

— Сегодня немного, только пятьсот!

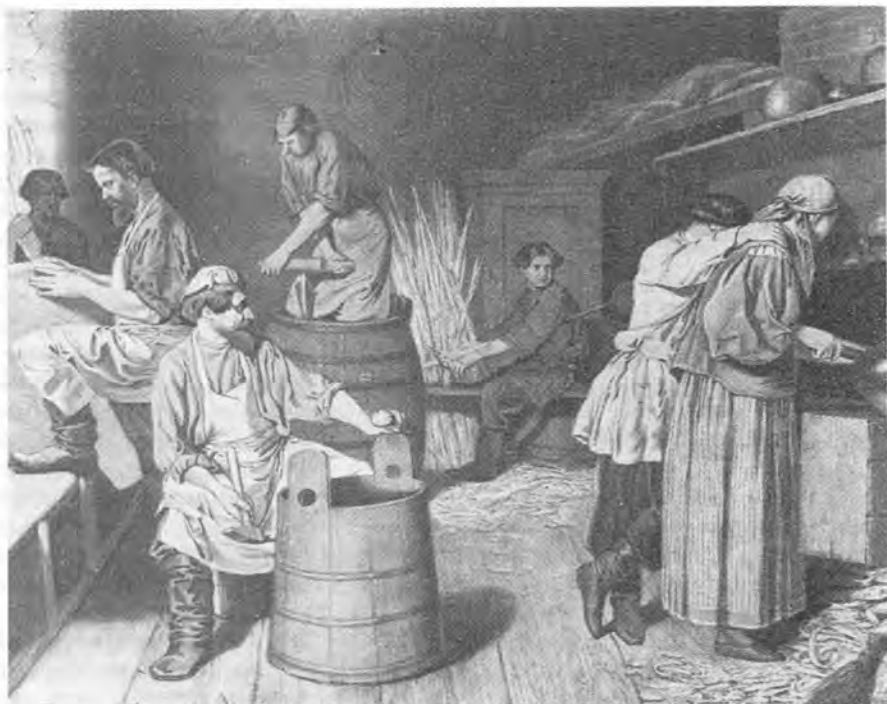
— А сколько в месяц?

— Тысяч десять-пятнадцать!

Корзины с ощипанными курами сохраняются в курятной лавке, куда ежедневно посылают заказы мясные торговцы и содержатели столичных ресторанов, сюда же приходят и разносчики.

Особенно любопытное зрелище представляет Щукин двор часов в

Бондари



7 утра. Когда большинство обывателей столицы еще спит, на Щукином дворе уже кипит своеобразная деятельность. В это время сюда стекаются тысячи разносчиков со всего Петербурга. Тут вы заметите и селедочниц, и торговок клюквою, и разносчиков дичи... Все эти служители «столичного брюха» закупают для него дневную порцию продуктов.

— У тебя какие гуси-то? Дутые?

— Нет, прессованные!

— А московские или луцкие?

— Луцкие!

— Ну, луцкий гусь не то, что московский. Московский жирнее!

— Да не всякий жирного-то гуся любит.

— Что просишь за гуся-то?

— Полтора рубля.

— Нет, дорого: за рублик отдавай!

Начинают горячо торговаться.

Лишь только после ночного затишья на улицах столицы проснется обычная шумная жизнь, запасшиеся на Щукином дворе разносчики ходят уже по дворам, громко выкрикивая о своем товаре:

— Клюква ягода, клюква!

— Сельди голландские!

Разносчики живут в столице артелями. Смотря по сезону, они торгуют то ягодами, то дичью, то фруктами. Некоторые сразу торгуют несколькими продуктами: утром, например, телятиною, а после обеда — яблоками.

VI

Кроме живности и дичи Щукин двор славится также и торговлею фруктами. Фруктовый ряд состоит из полусотни каменных лавок, расположенных в две линии, которые соединены между собою общей стеклянной крышей. Внизу, под каждою лавкою, имеется погреб для хранения фруктов. В каждом погребе помещается от 500 до 1000 ящиков с крымскими яблоками. Огромный коридор между

двумя линиями завален мешками с грецкими орехами и ящиками с изюмом. Груды мешков громоздятся до самой крыши. В воздухе носится ароматический запах разных пряностей. По всему видно, что тут собраны колониальные товары.

Не доходя до фруктового ряда, на дворе сложены огромные закупоренные чаны, от 40 до 50 ведер в каждом. Это — клюква, наша национальная ягода. Крестьяне свозят ее на Щукин двор целыми возами.

Как известно, Петербург, стоя среди финских болот, не может похвастаться обилием плодов земных; за исключением разве клюквы и морошки, которая с избытком доставляется пригородными чухнами, разные фрукты привозятся в нашу столицу из южных губерний и из-за границы.

Уже с первых чисел августа поезда Николаевской железной дороги начинают запружены вагонами с яблоками. С 1 августа по 15 ноября 1886 г. средним числом приходило ежедневно по 19 вагонов, нагруженных яблоками. А за всю осень доставлено в Петербург 2000 вагонов яблок, причем в каждом вагоне умещалось по 250 пудов. Кроме того, прибыло 350 вагонов с арбузами, от 1500 до 1800 штук в каждом вагоне. Яблоки закупориваются в огромные кипы, сшитые из рогожи. В кипе насчитывается 25 мер. В вагоне умещается от 8 до 10 кип. Чтобы во время пути яблоки не испортились и не измялись, их укладывают в кипы слоями, которые изолированы друг от друга соломой. Арбузы укладываются в вагонах тоже слоями, переложенными соломой. Крымские яблоки, как более нежные, привозятся в деревянных ящиках, от 900 до 1000 штук в каждом. Виноград укупоривается в бочонки по 20—30 фунтов; при этом кисти винограда пересыпаются или просом или особой «крупой», специально изготовляемой для этого из коры пробкового дерева. Прибыв в Петербург, вся масса фруктов

сосредоточивается на Щукином дворе.

Осенью физиономия Щукина двора изменяется: в это время он представляет собой огромный базар фруктов. На живую руку посреди двора, где только есть место, сколачиваются деревянные лавчонки для торговли яблоками. К 30 августа Щукин двор буквально завален разными фруктами. Не говоря уже о лавках, на дворе сложены целые горы кип с яблоками. Подымаясь на высоту от 3 до 4 сажень, эти груды яблок невольно вызывают удивление: сколько труда потребовалось, чтобы вырастить и собрать такую массу фруктов!

В каждой лавке лежат развязанные кипы яблок разных сортов: антоновские, анисовка, титовка, золотое семечко и т. п. В некоторых лавках специально торгуют арбузами, в других — виноградом. Везде на дворе, а также и в самих лавках разбросана сплошная масса соломы, оставшейся после откупоривания товара. Кое-где сложены опроставшиеся ящики. Вообще осенью на Щукином дворе кипит лихорадочная деятельность: в это время заготавливаются запасы фруктов для Петербурга на целую зиму. Кроме того, сюда же приезжают за покупкой товара содержатели фруктовых магазинов из окрестных городов, а также и из Финляндии.

Вереницы ломовиков то и дело подвозят громоздкие кипы с яблоками. Арбузы доставляются на больших открытых платформах, наподобие ящика. Во время приема арбузов одновременно производится и сортировка их по качеству. Для выгрузки арбузов с воза в магазин устанавливается живая цепь, человек из пяти-шести, и арбузы просто-напросто перекидываются из рук в руки. Приемщики укладывают арбузы прямо на полу кучами — в виде пирамиды, предварительно похлопавши арбуз рукою, чтобы по характеру звука удостовериться, нет ли в нем какого изъяна. Несозревшие арбузы откладываются в сторону. Во время гро-

мального наплыва фруктов по Николаевской и Варшавской железным дорогам торговцы Щукина двора не в состоянии бывают справиться с ним и по необходимости устраивают среди двора «развал» фруктов. В это время на Щукином дворе происходит страшная сутолока. Целый день сюда стекаются тысячи столичных разносчиков за покупкой товара. В белых передниках, с лотками под мышками, разносчики слоняются от одного торговца к другому, снуют около расшитых кип и мешков, пробуют яблоки и горячо торгуются. В воздухе раздаются звонкие голоса приказчиков, зазывающих покупателей.

— Виноград хороший! Пожалуйте!

— Арбузы камышинские!

— Груш не угодно ли?

— Почему яблоки-то? — спрашивает один из разносчиков.

— А тебе каких?

— Вот этих!

— Полтора рубля мера! Без запроса!

— За рублик отдавай!

— У нас есть и за рублик: вот не угодно ли?

— Зачем вас баловать?

— Да ты посмотри яблоки-то какие — наливные!

Разносчик стал уходить.

— Эй, молодец, послушай: много ли тебе надо?

Разносчик вернулся, набавил цену, а торговец, в свою очередь, сбавил, и тотчас же начали накладывать яблоки в меру.

— Стой, стой! — закричал разносчик. — Что ты отбираешь одну мелочь-то! Накладывай по-божески!

— Да уж чего лучше, это у тебя глаз не хорош!

Но разносчик заявил решительно, что если еще будут накладывать подобные яблоки, то он и меру перевернет вверх дном. Наложили меру, разносчик снова заявил свое неудовольствие на то, что «верхушка» была невысока, и принял сам надстраивать «верхушку».

Приказчик отступил несколько шагов назад.

— Ну, надстраивай, надстраивай!

Разносчик тряхнул два раза меру, чтобы яблоки осели вниз, надстроил верхушку и высыпал яблоки в корзину.

В другом месте какой-то разносчик торгуется на арбузы. Для пробы один из арбузов был взят «навырез». Принимая арбузы, разносчик поколачивал их рукою, внимательно прислушиваясь к характеру издаваемого звука: в это время он напоминал собою врача, выслушивающего больного.

Шум, крик и крепкие остроты не умолкают ни на минуту. Тут же с утра до вечера вертятся уличные мальчишки, которые подбирают к себе в подол выброшенные гнилые яблоки и уносят домой.

Обыкновенно разносчики берут товара понемногу, на день, на два.

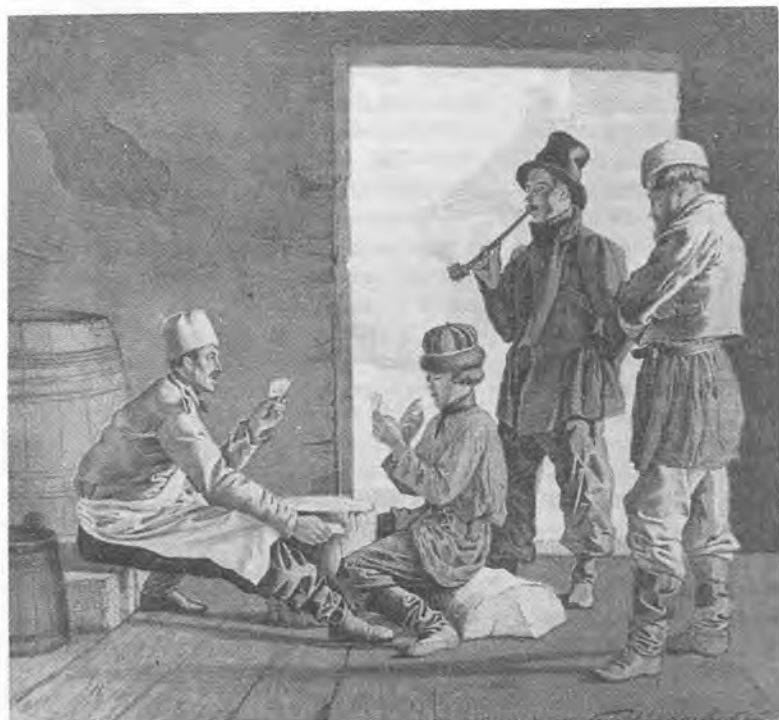
Купив, например, меру яблок, они сортируют ее на три «сорта» под следующими названиями: «головка», «середка», «хвостик», т. е. крупные, средние и мелкие. На лотке эти яблоки продаются под тремя разными сортами. Каждый разносчик успевает в неделю распродать от 7 до 10 мер яблок, при этом выручка за «головку» представляет чистый барыш.

Относительно ягодного товара следует заметить, что, обуреваемые духом наживы, торговцы не дают даже поспеть ягодам: раннюю весною на улицах столицы у разносчиков появляются совсем незрелые вишни, которые, однако, продаются втридорога.

Ежедневно по прибытии вечернего поезда Николаевской железной дороги на Щукин двор тянется множество ломовиков с ягодным товаром, который уже заранее поджидается разносчиками. Ягоды, во избежание порчи, подвозятся исподволь, по мере требования.

Как известно, 6 августа, в праздник

Игроки в карты



спаса преобразования, бывает «освящение плодов земных». В Петербурге в это время разносчики собираются около церквей, и торговля идет бойко. С открытием фруктового сезона среди шумных улиц столицы разъезжают двухколесные тележки, нагруженные арбузами, причем во всю улицу разносится звонкий крик разносчиков:

— Арбузы, арбузы астраханские!

В окрестностях города яблоки развозятся целыми возами.

В летнее время, когда многочисленные обыватели столицы выезжают в окрестности Петербурга, чтобы отдохнуть на лоне природы, сюда являются и разносчики, которые целый день надоедают своими криками.

— Земляника садовая!

— Садовая земляника!

— Редиска молодая! Редиска!

— Клюква ягода, клюква! — выкрикивает торговец.

Но нигде не бывает такого стечения разносчиков, как на Марсовом поле во время народного гулянья 30 августа.

Чтобы закончить о фруктовой торговле, скажем, откуда доставляется этот товар в Петербург.

В России считается под фруктовыми садами около 1 000 000 десятин земли. Например, в Херсонской губернии занято садами до 46 000 десятин; в Крыму под одними только виноградниками числится до 5000 десятин. Из садов Крыма в 1879 году отправлено на север по Севастопольской железной дороге 1 000 000 пудов фруктов. Из Курской губернии ежегодно отправляется по железным дорогам на Москву и Петербург свыше 200 000 пудов яблок, из Воронежской губернии — до 35 000 пудов яблок. Столичные торговцы берут на аренду сады, или покупают фрукты прямо с дерева, или, наконец, принимают товар на комиссию. Нередко бывает, что комиссионер, получив повестку, является на Николаевский вокзал, получает ярлык, под которым прибыл товар, и несет этот ярлык

на продажу. Продав ярлык на получение товара, комиссионер уплачивает за провоз, оставляет у себя известный процент «за труды» и остальные пересылает товаротправителю. Бывали годы, когда присланный на комиссию товар, например арбузы, не выручал даже за провоз и потому оставался на вокзале — в пользу железной дороги.

Виноград на южном берегу Крыма продается по 7 копеек за фунт, в долине Феодосийского уезда — по 5 копеек, в долине Симферопольского уезда — по 8, 5, 3 и даже 2 копейки. В Петербурге же он продается по 15—25 копеек и выше за 1 фунт.

Виноградная лоза сажается в Крыму в открытых садах правильными рядами; около домов, балконов, беседок и вдоль проходящих через виноградник дорог ее сажают шпале-

Трубочист



рами. Виноградники обыкновенно занимают сплошные насаждения от нескольких сот квадратных сажен до нескольких десятков десятин. Кусты винограда на южном берегу отстоят один от другого на 1 1/2 аршина, весьма редко ближе; так что на одной десятине уместится 9600 кустов. В виноградниках Феодосийского уезда сажают до 10 000 кустов на десятину; но есть также виноградники, преимущественно у татар, только с 6000 кустов на десятину. Каждый виноградный куст подвязывают мочалою к вбитому в землю колу. Подвязка эта совершается в два приема.

Особенно важна первая подвязка, без чего почти всякий год бывающие сильные ветры ломают не успевшие еще одревенеть молодые побеги. Колья употребляются по большей части дубовые, как более прочные, потому что дуб составляет главную лесную породу Крыма. У бедных виноградарей практикуется прикрепление лозы к жердям: втыкают три или четыре рогатки в землю и кладут на них жердь, к которой подвязывается лоза.

Когда осенью, к 15 августа, виноград поспевает, все силы садовника сосредоточены на карауле и сбережении виноградников от птиц и некоторых зверей, питающихся виноградом, как-то: лисиц, зайцев, барсуков, отчасти кошек и собак. Птицы спугиваются трещотками, в четвероногих же хищников стреляют из ружей.

Обработка десятины винограда обходится от 70 до 150 рублей. Самый наибольший сбор винограда получается с поливных виноградников — от 150 до 600 пудов с десятины. Самый меньший сбор дают неполивные виноградники — от 50 до 400 пудов с десятины.

При хорошем уходе виноградные лозы могут оставаться весьма долгое время без обновления; полная их урожайность начинается с 7—10-го года и продолжается до 30—35 лет. В Бессарабской области при разведении высоких лоз, припущенных к деревьям, виноградники живут от 70 до 150 лет.

Во время сбора винограда кроме постоянных рабочих участвуют и другие домашние, а также старики, женщины и дети; виноградные кисти срываются с лоз ножом и складываются в корзины, небольшие кадки, деревянные чашки, лукошки и проч.

В Астрахани кисти столового винограда, предназначенного для отсылки, по снятии с кустов укладываются в бочонки, пересыпаются просом и немедленно отправляются по назначению, например в Петербург.

Десятина виноградника дает от 100 до 300 рублей в год.

Весь сбор винограда в Крыму, на Кавказе, в Астраханской губернии и Бессарабской области простирается до 22 000 000 пудов в год.

САМАРСКИЙ КРАЙ И КАЛАШНИКОВСКАЯ ПРИСТАНЬ

Картина Самарского края зимою: передвижение хлеба из рук производителей в места сбыта.— Извознический промысел.— Важнейшие хлебные пристани на Волге.— Самара и ее хлебные амбары.— Кулаки — первая инстанция хлебной торговли.— Обвес и обмер мужиков.— Разновидности самарской пшеницы.— Вятский и Пермский края.— Хлебные пристани на Каме, Вятке и Суре.— Пароходство, заменившее прежнее бурлачество на Волге и Каме весною.— Фрахтовые цены за перевоз хлебного груза водою.— Рыбинск — русский Чикаго.— Перегрузка хлеба из больших судов в малые.— Торговля мешками.— Выделка рогож и кулья.— Судостроение.— Калашниковская пристань.— Хлебные амбары Александро-Невского монастыря.— Кулевой сбор.— Артели крючников.— Нагрузка хлеба на суда.— Приемщики хлебного товара.— «Натура» хлеба.— Количество хлеба, доставляемого на Калашниковскую пристань по реке Неве и по Николаевской железной дороге.— Отправка хлеба за границу.— Комиссионерские конторы.— Стоимость провоза пшеницы из Самары в Лондон.— Барановский трактир.— Хлеботорговцы.— Розничные цены на хлеб.— Поденщики на Калашниковской пристани.

I

Как известно, хлебная торговля волжского района вся тяготеет к Петербургу. Губернии Самарская и Саратовская высылают для Петербурга пшеницу, а губернии Симбирская, Уфимская, Вятская и Пермская доставляют, в нашу столицу так называемые «серые хлеба» — рожь и овес.

Любопытно проследить, каким образом разные хлеба с берегов Волги, Оки и Камы попадают в нашу «Северную Пальмиру». Кроме водного пути, представляемого р. Волгою, хлебный район южного Поволжья прорезан тремя линиями железных дорог, из которых Оренбургская проникает на 500 верст в глубь степей, вплоть до р. Урала. Хлеб на Оренбургской

железной дороге подвозится к Самаре даже из Оренбурга. Например, в 1883/84 г. на Самарскую пристань было привезено пшеницы из Оренбурга 7 934 000 пудов.

Еще во второй половине XVIII столетия Паллас¹⁷, проезжая из Самары в Оренбург, заметил, что на всем пространстве между Уралом и Волгою не было никаких жителей, а только бродили дикие лошади, тарпаны. Насколько велики были эти стада диких лошадей в описываемое время, видно из слов же Палласа, который «следы косяков оных лошадей видел иногда на целую версту». Весною и летом сюда же целыми стадами приходили дикие козы. В жаркие летние дни, когда здесь, по словам Палласа, «кроме обыкновенной сухой травы, не было видно ни

одной былинки», башкиры зажигали эти степи, что было полезно для произрастания кормовых трав. В настоящее время Самарский край представляет иную картину: здесь ежегодно засеивается свыше 3 000 000 десятин земли, и Самарская губерния по справедливости стяжала себе славу «житницы России». Ее хлебная производительность, например, в 1881 г. равнялась 11 020 000 четвертям, то есть свыше 100 000 000 пудов. В географическом отношении площадь Самарской губернии равна 149 750 квадратным верстам, или 15 1/2 миллиона десятин, с населением около 1 1/2 миллиона жителей.

В известный период времени, после уборки хлебов, всякий крестьянин делается торговцем: осенью и зимою почти все домохозяева каждой деревни везут на продажу излишек своего хлеба: пшеницу, рожь, полбу¹⁸, просо и т. п.

В средний урожайный год двухлошадные хозяева в состоянии вывезут продать хлеба по 1 возу; трехлошадные — по 2—3 воза. Некоторые капиталисты арендуют землю под посев и засеивают пшеницею от 5000 до 10 000 десятин.

Когда установится санный путь, Самарский край представляет своеобразное зрелище: к многочисленным пристаням на Волге тянутся бесконечные обозы с хлебом. Из деревень между Уфою и Оренбургом хлеб везут даже круглый год.

Передвижение хлеба из рук производителей в места сбыта обуславливает существование широко распространенного извозного промысла. Извозным промыслом в южном Поволжье занимаются малороссы, уральские казаки и даже киргизы, причем у них для перевозки тяжестей вместо лошадей служат верблюды. Возчики доставляют хлеб в Самару, Чистополь, Сызрань и другие пристани. В некоторых селениях зимою крестьяне поголовно бывают заняты извозным про-

мыслом. Из ближайших к Самаре волостей извозопромышленники ездят небольшими партиями, подвод 10—15; из отдаленных же волостей извозничество практикуется артельным способом, иногда подвод по 100 и более. Артельное начало проявляется во все время следования обоза до назначенного места. Раз нагруженный воз стал в дорожную колею, хозяин его уже во всех действиях руководится артельными интересами. Обыкновенно впереди обоза идет более сильная лошадь, иногда извозопромышленники бросают жребий, кому ехать впереди. В случае какой-нибудь оказии обязаны останавливаться все: изломалась ли оглобля, заболела ли лошадь, опрокинулся ли воз — вся артель обязана помогать товарищу. На привалах артельщики складываются между собою по 2—3 копейки с брата для покупки провизии, выбирают одного или двух распорядителей, которые варят «хлебово» для всей артели в общем котле. За доставку хлеба от места сбыта на пристань взимается, например, за 35-верстное расстояние по 3 копейки с пуда, на своих харчах. На каждый воз нагружается от 24 до 26 пудов, на пару волов — 38—40 пудов. Следовательно, обоз в 100 подвод везет поклажу от 2400 до 2600 пудов.

Чтобы иметь понятие о размерах деятельности хлебных пристаней на Волге, заметим, что в селе Балакове Самарской губернии в 1885 г. в период с августа по 1 октября покупалось ежедневно от 500 до 4500 возов; с 1 октября по 1 апреля — от 300 до 3000 возов; с 1 апреля по 1 августа — от 200 до 2500 возов. Балаковская пристань занимает на Волге одно из самых видных мест после Самары, хлеб к ней подвозится из весьма отдаленных мест, нередко за 250—300 верст гужом на верблюдах, возах и лошадях. В горячее время к Балаковской пристани ежедневно подъезжает от 5000 до 8000 возов весом от 25 до 50 пудов в каждом.

Кроме Балакова замечательны следующие хлебные пристани: Хвалынский, Вольск, Баронская пристань, Покровская слобода, Ровно, Быковы хутора и Саратов; каждая из этих пристаней отпускает от 1 до 4 миллионов пудов хлеба в год. Самарская пристань по размеру хлебной торговли занимает первое место на всем Приволжском крае. К Самаре хлеб подвозят водою, гужом и по железной дороге; в хорошие урожайные годы в Самаре ежедневно собирается несколько тысяч возов; бывают дни, когда число последних простирается от 10 000 до 12 000.

Хлеб нового урожая появляется в Самаре в конце августа и идет большей частью прямо на баржу, если существует спрос за границу. При отсутствии же спроса хлеб сваливается в амбары. По удостоверению местных торговцев, самарские амбары могут в случае крайности вместить в себе до 15 000 000 пудов. Амбары в Самаре в несколько рядов построены главным образом по реке Самаре, но часть стоит и на самой

Волге; в городе насчитывается до 80 торговых фирм, занимающихся хлебною торговлею. Хлеб, подвезенный к пристани, поступает на местный рынок, куда собираются хлебо-торговцы и комиссионеры-приказчики. На некоторых пристанях хлеб встречается покупателями еще на дороге, за несколько верст от рынка.

Кулаки составляют первую инстанцию хлебной торговли. Стараясь перебить товар друг у друга, они горячатся на базаре и поднимают цену в ущерб себе. Главное, в чем выгадывают кулаки, — это обвес и обмер мужиков. У кулаков всегда свои весы, и как ни спорят крестьяне, но при продаже дело кончается, однако, в пользу кулаков благодаря их ловкости и пронырству. Крестьяне обыкновенно дома взвешивают назначенный для продажи хлеб. Если, например, крестьянин везет на своем возу 25 пудов пшеницы, то на месте сбыта, на «купецких» весах, «как тут

Крючники



ни гляди на весы и гири», ни за что не выйдет более 22—23 пудов. Во время развеса хлеба у некоторых купцов вовсе не оказывается фунтовых гирь, а одни только пудовые, почему хлеб приходится волей-неволей продавать с походом. По словам крестьян, на кадушки с хлебом иногда надавливают рукой, на чашку же весов с гилями дают тихонько ногой.

Мало того, когда хлебные возы стоят на базаре, то и тут крестьянин должен держать ухо востро: нередко к возам наведываются «мартышки» (ссыпщики хлеба в амбары), которые запускают в полог руки и таскают хлеб горстями.

Закупка хлеба на пристанях происходит особенно бойко в зимний период — в ноябре, декабре и январе. До 80% всех хлебов, производимых южным Поволжьем, выпадает на долю пшеницы.

Ранняя уборка хлебов имеет особенно важное значение для пшеницы, которая, будучи снята как только пожелтеет зерно, доставляет для

торговли так называемый «красный товар». Слишком же поздно убранная пшеница, равно как и пшеница, захваченная на корню дождем, дает «бледный товар» и не годится для высших сортов муки. Привычные, особенно заграничные, хлеботорговцы, даже не смотря на зерно, легко узнают на ощупь, какой оно уборки: тогда как рано убранная пшеница, притом не захваченная дождем на корню, дает зерна твердые на ощупь, как стеклянные шарики, и протекает между пальцами с особым характерным шумом; зерно слишком поздно убранной пшеницы мягко на ощупь, или, по техническому выражению, «не имеет ошупи» и поэтому часто отвергается.

На коммерческом языке пшеница на Волге слывет под тремя разными названиями: «перерод», «русак» и «саксонка». «Перерод» служит предметом торговли для внутреннего потребителя. «Русак» подразделяется на несколько разновидностей — самарский, оренбургский, хвалынский, сурский, уральский и сибирский. Все сорта «русака» идут главным образом за границу. В 1884 г. экспорт его из петербургского порта равнялся 23 323 410 пудам.

«Саксонка» высевается в немецких колониях и тоже идет за границу. Качество пшеницы обыкновенно определяется ее натурой, то есть весом, заключающимся в четверти: чем вес этот больше, тем и зерно лучше, или, как говорят хлеботорговцы, «натуристее». «Натуристость», например, ржаного зерна колеблется в пределах $8\frac{1}{4}$ — $9\frac{1}{4}$ —10 пудов в четверти. Специалист-хлеботорговец, взяв горсть пшеницы, тотчас же определит ее качество, но, кроме того, у них имеется особый прибор, при помощи которого можно точно измерять «натуристость» того или другого сорта хлеба. Если хлеб сух и чист, то проба подобного хлеба, будучи насыпана на белый полотняный платок и потом ссыпана, не оставляет на нем и следов пыли. Подоб-

Подрядчик



ному испытанию хлеб почти всегда подвергается приезжим купечеством.

Симбирск — на Волге, Промзино — на Суре и Чистополь — на Каме славятся торговлю «серыми хлебами». В 1886 г. с пристаней Камы, Вятки и Белой отправлено в Рыбинск 21 107 000 пудов хлеба. Географическое положение нижней Камы, от Сарапула до устья, в высшей степени благоприятно для развития хлебной торговли: на этом пространстве вливаются в нее два важнейших притока — Вятка и Белая, доставляющие на низовья Камы избытки двух хлебородных губерний — Вятской и Уфимской.

Все значение Вятского края в общем движении народного продовольствия России состоит в производстве ржи и овса. И в отношении сбыта этих двух хлебов за границу Вятский край играет первостепенную роль. О почве Вятской губернии вообще можно сказать, что она плодородна, и этому-то плодородию она обязана тем избытком хлеба, который дает возможность внешнего сбыта. В 1884 г., например, в Вятской губернии было собрано овса 4 744 000 четвертей, озимой и яровой ржи — 6 058 000 четвертей, т. е. свыше 100 000 000 пудов.

Зимою крестьяне свозят хлеб к пристаням Вятки и Камы. Главным центром хлебной торговли на нижней Каме служит Чистополь. Можно сказать, что все значение нижней Камы, как посредницы между предложением Вятского и Уфимского краев и спросом Волги и Балтийского моря, сосредоточивается в Чистополе. Зимою для закупки хлеба сюда съезжаются хлебопромышленники и казенные поставщики. Обыкновенно казенная цена на хлеб устанавливается процентов на 10 ниже рыночной. Таким образом, благодаря Волге в нашей отпускной торговле хлебом могут принять участие самые отдаленные местности империи, как, например, восточные и западные скло-

ны Урала, верховья Вятки и низовья Поволжья.

Из всех водных путей России по размерам своих оборотов с хлебом Волга и до сих пор сохранила за собою первенствующее значение, которое несколько не изменилось за последнее 25-летие, несмотря на то, что за это время построено было 22 000 верст железных дорог. Хлебная торговля на Волге сложилась долгим историческим путем, причем процветанию и дальнейшему развитию этой торговли много способствовали самые условия хлебного производства: обилие свободных земель и сравнительная дешевизна и плодородие их во всем южном Поволжье. Общая цифра сбора всех хлебов в губерниях волжского бассейна составляет приблизительно $1/2$ всего сбора хлебов в 49 губерниях Европейской России. Хлебные грузы подвозятся по Волге до Рыбинска — в баржах, при помощи пароходов.

II

Развитие пароходства на Волге происходило почти, можно сказать, на наших глазах. В мае 1823 г. учредилась первая пароходная компания для плавания по Волге, Каме и Каспийскому морю. Основателями этой компании были следующие лица: камергер Нарышкин, генерал-лейтенант граф Воронцов, граф Комаровский, тайный советник граф Нессельроде, действительный статский советник Уваров и титулярный советник Евреинов. Но эта компания рушилась в самом начале, и в 1824 г. не только в средней Волге, но и в низовьях Волги не ходило еще ни одного парохода, — по крайней мере положительно известно, что император Александр I совершил свое плавание из Симбирска в Ставрополь и Самару на казенном гардкоте¹⁹. И только в 1842 г. на Волге появился 45-сильный пароход «Сокол» г. Соколов-

ского. В 1843 г. доставлено было им из Нижнего в Астрахань 96 пассажи́ров в 10 дней.

Итак, пароходное сообщение по Волге впервые возникло лет 40 тому назад; до этого времени суда подымались вверх бурлаками и коноводными машинами. Вместо нынешних барж тогда существовали ладьи, значительно меньшего размера в сравнении с баржею. Ладью тянули бурлаки посредством ляжки. Лямка сшита из кожи, шириною в 4 вершка, длиною 3 аршина. Концы сшивались вместе, к ним привязывали бечевку длиною в аршин и к другому концу ее прикрепляли шарик величиною с грецкий орех. При помощи этого шарика лямку привязывали к снасти и затем лямку надевали через плечо и грудь на себя. Самое судно тянули вверх против течения следующим обра-

зом. На завозню²⁰ садилось человек 10 бурлаков и, взяв с собою якорь с канатом, отправлялись к берегу, в поле. Выйдя на берег, бурлаки тащили завозню бечевою вверх по реке. Между тем оставшийся на ладье лоцман, соображая удаление завозни от ладьи на то расстояние, какой длины канат, то есть на 600 сажень, давал с ладьи флагом знак кормчему завозни, чтобы он тянувших бурлаков посадил в нее, выплывал на фарватер реки и бросал якорь. Вываливши якорь, завозню поворачивали вниз по течению и доставляли другой конец каната на судно, в руки бурлаков. Привязав свои лямки к канату, бурлаки, числом до 100 человек, упираясь в палубу, медленно переступали с ноги на ногу, в такт, и при этом приговаривали: «Стукнем, брякнем о палубы, чтобы лямки были туже; валяй наша, валяй, вот поваливай, валяй!» Издали казалось, что бурлаки идут вперед, а между тем (подобно белке в колесе) подавалась вперед только одна ладья; и когда подойдет корма, бурлак, отстегнув свою лямку, идет на нос продолжать снова ту же работу. Так продолжалась работа без перерыва; шли только днем и подвигались вперед очень медленно — не более 10 верст в день. При этом число людей на судах было различно: на ладьях — 125—255 человек, на мокшанах — 90—100, на унжаках — от 20 до 30. От устья Камы до Нижнего Новгорода доходили в 45 суток.

Кроме этого способа тяга судна производилась и берегом, т. е. лямку тянули не на палубе, а по берегу реки. Для тяги берегом употреблялась бечева толщиной в окружности два вершка, длиною до 200 сажень; один конец привязывали к вершине мачты, а за другой тянули лямками человек 25 и более, если судно имело, например, 10 000 пудов, так как для тяги водою на каждого бурлака полагалось 2 1/2 тысячи пудов. Кстати, припомним здесь «бурлацкую тягу на Волге». По ст. 109, т. XII Устава

Пирожник



путей сообщения нормальная бурлацкая тяга определялась так: «На всякие девятьсот пудов груза, начиная от пристани по нижней части Волги до Нижнего Новгорода, должно иметь на судах по три работника, а от Нижнего Новгорода до Рыбинска то же число на тысячу пудов». Во время тяги судна работали от восхода до заката солнца; при всей тяжести подобной работы бурлаки говорили, что «на Волгу идти — сладко поехать». Еду готовили артелями, и хозяева судна не скупились на харчи, лишь бы только бурлаки сохранили свои силы. С развитием парохозяйства бурлачество на Волге значительно упало и сохранилось вполне, в своей первобытной простоте, только в местностях, прилегающих к водным системам, соединяющим Волгу с Онежским и Ладожским озерами: здесь крестьяне промышляют в качестве судохозяев, судорабочих, лоцманов и бурлаков. В Кирилловском уезде Новгородской губернии до 3000 крестьян ходят тянуть суда от р. Ковжи до Вытегры, зарабатывая в период навигации до 50 рублей на человека.

Навигационное время на Волге подразделяется на три периода или рейса: весенний, летний и осенний. Движение хлебных грузов совершается в течение всей навигации, но для хлеба, идущего специально вверх до Рыбинска и Петербурга, главную роль играет весенний рейс.

Как только Волга сбросит с себя ледяные оковы, на многочисленных хлебных пристанях ее закипает лихорадочная деятельность. Нагрузка весенних караванов ранее всех начинается на Самарской пристани. На Волге еще идет лед, а на реке Самаре уже грузятся хлебные караваны благодаря тому, что Самара вскрывается ото льда дней на 7—10 раньше Волги. Транспортировка хлебных грузов по Волге нередко производится купцами на собственных баржах и собственными пароходами, как это делают, например, Бугровы, Блиновы, Башкировы и другие. От Уфы и Перми

и до Рыбинска берут с куля 70—90 копеек в баржах поставщика; в баржах же кладчика — 25—30 копеек с куля. Особенно дешево доставка хлеба обходится при сплаве судоходстве. Например, от Перми до устья Камы, на протяжении около 900 верст, перевозка пуда хлеба обходится купцу Блинову, посылающему свои хлеба в сорокапятисаженных баржах с осадкою 14 четвертей, — не более 1 копейки с пуда. В 1882 г. средняя плата от Саратова до Рыбинска по первому рейсу была 7 1/2—12 копеек, а по второму — от 5 1/2 до 10 копеек с пуда. За время осеннего рейса из Рыбинска ежедневно отходит от 35 до 50 судов. Вследствие ежедневной задержки в шлюзах довольно значительного количества судов, на Мариинском пути посте-

Молочница



пенно начинают скопляться караваны, замедляющие движение последующих судов; от этого хлебные караваны из Рыбинска в Петербург едва приходят через 50—60 дней. Стечение грузов на Мариинской системе иногда бывает так велико, что хлебные караваны нередко тянутся на протяжении 10—12 верст. С низовьев Волги и до Петербурга груз идет в продолжение 2—3 1/2 месяца.

Условия между пароходовладельцами и хлеботорговцами не принято обеспечивать какими-нибудь документами; сделки этого рода ограничиваются домашними условиями, где подробно обозначается срок подачи

баржи к данной пристани, время загрузки на нее хлеба и срок доставки товара на место назначения. Фрахт уплачивается приблизительно таким порядком: при заключении контракта дается в задаток самая незначительная часть, около 1/2—1 копейки с пуда; остальные деньги уплачиваются по прибытии груза в Рыбинск.

Вся масса хлеба с низовьев Волги, а также Оки и Камы сосредоточивается в Рыбинске. В 1882—1883 г. число судов, выбывших с грузом из Рыбинска, простиралось до 5000. Нагруженные и перегруженные в Рыбинске грузы отправлены:

Вверх по Волге	1435	судов с грузом	6 000 000	пудов
Вниз * *	647	*	3 800 000	»
Вверх по Шексне	2533	*	40 500 900	»
Сверх того прошли мимо Рыбинска без перегрузки:				
Вверх по Волге	293	судна с грузом	600 000	пудов
Вниз * *	425	*	1 590 000	»
Вверх * Шексне	273	*	3 150 000	»

До Рыбинска хлеб идет в огромных баржах. Какой-нибудь буксирный пароход в 400 сил сразу тащит за собою 3 баржи с 300 000 пудов, делая против течения 100 верст в сутки. В Рыбинске с больших волжских судов хлеб перегружается на малые суда, приспособленные к плаванию по каналам. Так называемые «тихвинки» и «сомины» поднимают только от 7000 до 10 000 пудов. Таким образом, Рыбинск сделался естественным пределом низового судоходства. Кроме того, от Рыбинска вверх главный волжский путь хлебного движения подразделяется на 3 ветви, по которым производится питание: 1) Тверской, Новгородской, Олонецкой и других губерний, а также 2) Финляндии и 3) столицы с ее портом. В силу всех сказанных условий Рыбинск во время навигации, и в особенности в первую половину ее, представляет собою громадный базар хлеба Нижневолжского, Камского и отчасти Окского бассейнов. К этому времени туда съезжается низовое

и верховое купечество: первое — для продажи, а второе — для закупки.

В первую половину лета рыбинский рынок представляет весьма оживленную картину. На берегах Волги сложены огромные бунты²¹ хлеба, хранящегося под открытым небом вследствие переполнения амбаров или по нежеланию увеличивать расходы и потери по хлебному товару еще новыми издержками, то есть наемною платою за помещения для него. Многочисленные суда, баржи, лодки и всякие подчалки стоят линиями или шеренгами поперек Волги. В каждой линии от 15 до 20 барж, расстояние между линиями — 60 саженьей. Между этим строем судов происходит беспрестанно громадное передвижение барж, пароходов и даже караванов. Кругом у пристаней выгружается множество судов, по узкому фарватеру подтягиваются нагруженные суда, сплавляются порожние, шныряют взад и вперед разные «забежки» и буксирные пароходы, и тут же на всех парах

мчится какой-нибудь пассажирский пароход. По берегам Волги стоят деревянные пакгаузы и амбары, пристани на сваях; а на правом берегу вытянулись длинные ряды вагонов, принимающих товар для Бологого, Петербурга и далее. Вся масса богатства волжского бассейна, то есть 24 губерний, сосредоточивается на площади в 5—10 верст длины и 1 версту ширины. В горячее время Волга около Рыбинска бывает буквально запружена всевозможными барками и баржами, так что при помощи последних образуется живой мост, по которому можно перейти с одного берега на другой.

Если бы все баржи и пароходы, пришедшие в Рыбинск, поставить один за другим в одну линию, образовался бы колоссальный хлебный караван длиной примерно в 200 верст. Если бы этот наплыв хлеба потребовал отправки гужевым способом, понадобилось бы более 2 000 000 подвод, которые, будучи поставлены в два ряда, составили бы непрерывную линию от Петербурга до Ташкента.

III

Для перегрузки хлеба в Рыбинске формируются артели крючников из крестьян Тверской, Ярославской, Нижегородской и Владимирской губерний. В горячее время поденщик-крючник зарабатывает до 3 рублей в день. В обыкновенное время в Рыбинске насчитывается до 20 000 жителей; с открытием же навигации наплыв торгового и рабочего народа простирается до 100 000 человек. Одних крючников набирается до 5000. Баржа почти целый день полна народом. Купечество на ней собирается в отдельные группы, по местностям, откуда оно съезжается. Общее состояние и движение хлебных цен на Рыбинском рынке вполне подчиняются указанию столичной биржи.

Главные условия, управляющие движением цен на Петербургской бирже, следующие: 1) состояние портовых и иностранных хлебных рынков; 2) положение денежного рынка; 3) виды на урожай в низовых и частью замосковских губерниях; 4) степень обеспечения продовольствия и урожай в Финляндии и губерниях прибалтийских. Вообще говоря, спрос на хлеб и цены на него зависят не от нашего урожая или неурожая, а от урожая «на всемирном рынке». Сделки между купечеством в Рыбинске совершаются на бирже, а также в трактирах, сидя «за чаем». Условия, заключаемые при этом, бывают весьма разнообразны. Цены на хлеб даже одного и того же достоинства и в один и тот же день бывают различны, смотря по тому, покупается ли он на наличные деньги или же с рассрочкой на известное время.

Хлебная торговля волжского района питает собою многочисленные отрасли производства. Рыбинск является между прочим главным центром торговли мешками, которые миллионами штук привозятся сюда из Тверской, Ярославской, Костромской и других губерний. Цена на новый мешок колеблется от 20 до 30 копеек, и он выдерживает большей частью 3 конца. Куль обходится от 15 до 25 копеек и может выдержать 1 конец. Выделкою рогож и кулей славятся Костромская, Вятская и Симбирская губернии.

В Костромской губернии Ветлужский рогожный округ Макарьевского уезда обнимает собою 65 деревень, или 8 волостей, с населением в 18 000 душ; промыслом занято 3400 мужчин, детей, женщин и стариков. Работа начинается с октября месяца и оканчивается в марте. Рогожа ткется, как холст, на тех же орудиях: станок, челнок и бердо²². Рогожи ткются из мочала, получаемого в городе Ветлуге от рыбинских купцов. Обработав материал, кустари сдают рогожи по счету, получая с сотни, смотря по размеру рогожи, по 3 рубля

и более. Рогожи сплавляются в низовые поволжские города. Мочало покупается в Нижнем Новгороде, от 70 до 90 копеек за пуд.

В Вятской губернии в Орловском уезде насчитывается до 4500 рогожников. Из них 3500 человек занимаются выделкою рогож на стороне, а остальные — дома, на своих местах. Выделка рогож производится в кулетканых заведениях и в жилых помещениях. Мочало закупается в Уфимской и Казанской губерниях. Один мастер с двумя помощниками может выткать в течение дня 15 штук сортовой рогожи, а в неделю — 90 штук. Сортовая рогожа весит средним числом 5 фунтов, так что на все 90 штук идет 11 пудов 10 фунтов мочала. Следовательно, на одном станке в месяц перерабатывается до 45 пудов мочала. Все рогожники Орловского уезда в период работ, с октября по апрель, перерабатывают до 75 000 пудов

мочала, что соответствует 600 000 рогож.

Заработок рогожника следующий: в день он выткет 15 штук рогож, а в неделю — 90 штук по 5 копеек, за что получит 4 рубля 50 копеек, а в месяц — 18 рублей.

Кули и рогожи сбываются в Орел — в торговые конторы, ведущие заграничную хлебную торговлю с Петербургом через Рыбинск.

В Симбирской губернии рогожное производство сосредоточивается в Корсунском уезде, где есть целые селения, занимающиеся выделкою кулей, циновок и рогож; производство кулей в этой губернии поддерживается огромным количеством хлеба, отправляемого по реке Суре. Из рогож шьют кули большою кривою иглою, и хороший работник может сшить до 200 рогож в кули за день.

Судостроением занимаются преимущественно села, лежащие по рекам Мологе и Чагоде. В Устюжском уезде этим промыслом занимаются 5 во-

Кузнецы



лостей, в которых ежегодно строится для продажи в Рыбинске до 4000 судов и барок разных наименований: «сомины», «тихвинки», «межеумки», «завозни» и т. п. Постройка судов производится артелями по 5 человек; таких артелей в уезде насчитывается до 40.

IV

Когда хлебные грузы из Рыбинска придут в Петербург, они сосредотачиваются на Калашниковской пристани. На Калашниковской пристани²³ почти во всяком доме имеются кладовые или амбары: значительное количество их построено даже на противоположном берегу Невы — на Охте, но главнейший собственник амбаров — Александроневская лавра. Монастырю принадлежит 41 амбар и две огромные кладовые, в которых имеется 69 отдельных номеров; таким образом,

всего насчитывается 110 амбаров. Монастырские амбары двух видов: одни — 30 сажень длины, другие — 20 сажень. В каждом амбаре укладывается от 15 до 20 тысяч кулей, то есть от 150 000 до 200 000 пудов. Во всех монастырских амбарах может уместиться свыше 10 000 000 пудов хлеба.

Все амбары — каменные, с двух железных дверей. Одни из них выходят на Неву, а другие — в противоположную сторону, к железнодорожной линии, которая соединяет Калашниковскую пристань с Николаевской железной дорогой. Вагоны подходят к самым дверям, так что при выгрузке хлеба не требуется даже ломовика: кули и мешки прямо перетаскиваются в амбары. Полы в амбарах деревянные и настланы прямо на землю, на стенах — продольные отдушины для вентиляции. Амбары тянутся в одну линию почти у самого

Стекольщик, маляр и плотники



берега Невы. Арендная плата за амбар — 1150 рублей в год. Хлеботорговцы заключают с монастырем домашнее условие, по которому они обязуются «складывать хлеб, отступая от стен на аршин и более, на столько же не докладывая его вверх до стропил», так что хлеб лежит в амбаре, не касаясь его стен. Все амбары почти всегда заняты.

Любопытно, что среди столичных хлеботорговцев находились капиталисты, предлагавшие монастырю снять в аренду все амбары, но монастырь это предложение отклонил, не желая навлекать на себя со стороны обывателей столицы нареканий, неизбежных при подобной монополии. По уверению эконома, если бы монастырь согласился на монополию, то лавра тотчас же, без всяких хлопот, получила бы по 2000 рублей за каждый амбар.

Монастырские амбары строились исподволь, в течение 10 лет, с 1841 по 1851 год. На месте нынешней Калашниковской пристани в то время стояло непроходимое болото. Никто, конечно, и не подозревал, что со временем на этом болоте будут сосредоточиваться хлебные богатства 24 губерний волжского бассейна. Постройка каждого амбара обошлась от 20 000 до 30 000 рублей, а все вместе стоили монастырю свыше миллиона рублей.

В Рыбинске каждая барка с хлебом получает от местного начальства так называемый «накладной лист», в котором обозначено количество нагруженного хлеба. По приходе барки в Петербург накладные листы представляются на брендachte.

На Калашниковской пристани находится хлебная контора с вывескою следующего содержания: «С.-Петербургская городская исполнительная комиссия по заведыванию хлебною пристанью». В этой конторе с каждого куля или мешка взимается «за причалку к берегу» двухкопеечный сбор в пользу города. Впрочем, половина этого сбора отчисляется в

пользу монахов Александро-Невской лавры. Дело в том, что берег Калашниковской пристани простирается на 3 версты, и две трети его принадлежат Александро-Невскому монастырю. Петербургская городская дума, исходя из того положения, что все постройки на реке Неве, например, рыбные садки, купальни и прочие платят налог в пользу города, заявила претензию и на двухкопеечный сбор, по ее мнению, собираемый монастырем не по праву. В 1867 году дума вошла с ходатайством об этом куда следует, и возникла интересная тяжба между нею и Александро-Невским монастырем. По этому поводу министр внутренних дел входил в сношения с обер-прокурором Святейшего Синода, который уведомил, что, по соображениям духовного собора Александро-Невской лавры, вполне одобряемым и с.-петербургским митрополитом, признается законным и необходимым оставить за лаврою, по-прежнему без всяких изменений, право на участие в двухкопеечном сборе. По объяснению духовного собора, береговые места, как высочайше пожалованные лавре в самом начале основания ее, составляют бесспорную ее собственность, а по праву собственности владелец земли имеет право и на воды, в пределах ее находящиеся; с прекращением участия лавры в двухкопеечном сборе она понесла бы ежегодный убыток в 35 000 рублей. Вследствие такого отзыва министр внутренних дел предложил: по предварительном собрании сведений о тех документах, на основании которых лавра признает своею бесспорной собственностью береговые места и воды, в пределах оных находящиеся, передать это дело вновь на обсуждение городской думы. Духовный собор Александро-Невской лавры сообщил затем городской думе, что земли под строением Александро-Невского монастыря и служительских домов, от реки Черной вниз по Неве 200 и вверх 800, всего

1000 сажений, и вверх по Черной речке — пожалованы монастырю в 1722 году государем Петром I.

Однако спорный вопрос до сих пор еще не решен, и половина сбора, дающая каждый год до 35 000 рублей, идет в пользу Александро-Невской лавры.

Калашниковская пристань разделена на участки, называемые «линиями». Вдоль берега стоят высокие шести с прибитыми наверху белыми дощечками, на которых обозначены номера линий. Крепкие устои, вбитые довольно часто на берегу, служат для привязки барок. На случай пожара в нескольких будках стоят пожарные машины, чтобы подать первую помощь. Кроме того, хлебная контора соединена телеграфом с ближайшей пожарной частью. Барки ставятся параллельно с берегом и одна за другою десятками тянутся к середине Невы. Это и называется «линией». Во избежание распространения пожара между линиями соблюдаются интервалы в 30 сажений.

Каждая причалившая барка берет из хлебной конторы особый билет, в котором обозначено, что двухкопеечный сбор оплачен. В противном случае выгрузку хлеба не дозволит. Для контроля при конторе имеются так называемые «береговые» и «надсмотрщики».

Береговые наблюдают за причалившими барками, а также и за количеством выгружаемого хлеба: действительно ли то количество хлеба выгружено, за которое оплачен сбор.

V

Чтобы выгрузить хлеб на берег, на сцену является крючник.

Для перемещения хлебных грузов в хлебные амбары и на лихтеры на Калашниковской пристани имеется большой спрос на мускульный труд. Летом сюда стекаются тысячи рабочих из губерний Тверской и Смолен-

ской. По справедливости можно сказать, что многочисленные хлебные караваны со всего волжского бассейна на Калашниковской пристани проходят через руки крючника. Арена деятельности крючника очень маленькая. Вся его работа заключается в том, чтобы взвалить куль на плечи и с барки перетащить на берег до ломовика или до кладовой.

Крючники организуют артель человек в 20—30; из своей среды выбирают «батыря», главу артели, и счетчика (писаря). По окончании летнего рабочего сезона они производят «дуван», то есть дележ заработанных денег. Артель работает поштучно. За выгрузку куля или мешка взимается 7 копеек, сюда же входит и перевозка на ломовике. За бортовую перегрузку берут 5 копеек с куля. Бортовой перегрузкой называется такая, когда хлеб нагружается с одного судна на другое, с борта на борт. Артель нанимает квартиру, имеет общий стол. Рабочая пора артели начинается от пасхи и продолжается до 14 ноября, то есть до прекращения навигации. Дуван²⁴ производится два раза: около петрова дня и по окончании работ. На каждого крючника приходится от 150 до 200 рублей. Кроме артели на Калашниковской пристани есть еще «поденщики», которые нередко в два месяца зарабатывают то же самое, что артель — в четыре. В горячее время поденщик получает от 2 до 3 рублей в день. Как исключение, были примеры, когда поденщик получал по 1 рублю за куль. Но подобный счастливый заработок бывал, когда с судном происходила какая-нибудь неожиданная оказия: например, образовалась течь, или оно погибало от напора льда. Когда вы войдете в хлебный амбар, то вас поражает гора мешков с хлебом, поднимающаяся до самой крыши; какого же труда стоило поднять 5—9-пудовые мешки на такую высоту!

При выгрузке хлеба из барки в амбары крючники применяют прин-

цип разделения труда. При помощи крючка взваливши мешок на плечи, крючник с барки несет его на берег, кладет на особую подстановку, а сам опять идет за следующим мешком. В это время товарищ его подхватывает мешок и несет только до дверей амбара. В самом амбаре каждый мешок переходит через несколько рук; по особу устроенным лесам мешки поднимаются выше и выше, пока наконец не взгромоздятся под самую крышу. Мешки передаются не прямо из рук в руки, а для удобства ставятся на подстановки, так что мешок поднимается от одной подстановки до другой точно по лестнице. Чтобы нагрузить амбар, вмещающий 100 000 пудов, достаточно одной недели. Иные могучие плечи крючника перетаскивают в день до 2000 мешков. Во время процесса работы царит тишина: вы только слышите шаги крючников с кулями на плечах.

Выгрузка амбара производится вдвое скорее, чем нагрузка, так как в первом случае мешки скатываются сверху вниз, что значительно упрощает работу.

Теперь посмотрим, как нагружают хлеб с берега на барку.

Между Петербургом и Кронштадтом работает своеобразная флотилия, занимающаяся исключительно перевозкой груза в столицу с проходящих в Кронштадт заграничных судов, и обратно — в Кронштадт, на те же суда заграничного плавания, отечественных продуктов. Суда этой флотилии называются лихтерами и бывают весьма разнообразны: лодки, полулодки, баржи, тихвинки, межеумки, берлинки, каюки, шхупера, боты, соймы и марьинки. Вместимость их весьма различна: есть палубные суда, поднимающие до 3000 кулей пшеницы и беспалубные — 40 000 пудов каменного угля. Всех судов каботажной петербургско-кронштадтской флотилии насчитывается около 1500, принадлежащих

Водонос, распильщик дров и прачки



200 хозяевам, из которых некоторые владеют 20—30 судами и более.

Фрахт взимается от полутора до трех копеек с пуда, или от 100 до 150 рублей с судна.

С открытием навигации многочисленные лихтеры бывают заняты перевозкою хлеба с Калашниковской пристани в Кронштадт, где хлеб перегружается на заграничные пароходы.

Любопытно проследить, каким образом организована нагрузка хлеба на лихтера. На Калашниковскую пристань хлеб подвозится двумя путями: по Неве и по Николаевской железной дороге. В горячее время на пристань ежедневно приходит от 100 до 400 вагонов с хлебом, не считая судов. Вагоны разгружаются следующим образом. Ломовые лошади останавливаются около самых дверей вагона. Трое крючников работают внутри вагона, а один стоит снаружи вагона, около дверей. Хлебные кули из вагона подтаскиваются к дверям; этим делом занято бывает на каждый

вагон двое крючников, третий же, «подавальщик», передает кули своему товарищу, который, подставив спину и зацепив куль крюком, кидает его на ломовика.

Крючник, перекидывающий кули из вагона на ломовика, называется «кидалом». Очевидно, кидало при разгрузке вагона работает больше всех своих товарищей: хлебный груз всего вагона непременно проходит через спину кидалы. Можно представить себе, какую массу переносит кидало, если в рабочий день он нередко передает до 40 вагонов. Ломовики с грузом подъезжают к берегу, около которого стоит нагружаемое судно.

Для нагрузки судна составляется так называемая «рука»: это артель крючников в 8—10 человек, работающая на одном судне. Если говорят: дай мне «руку» посильнее, это означает, что артель надо составить че-

Прачки



людек в 10—15. Каждая «рука» подчиняется «отделенному», на котором лежит обязанность считать количество кулей и мешков, нагружаемых на судно.

Хлебный товар принимается на судно приемщиком, который следит за количеством и качеством товара. Каждый «партионщик» имеет чело-век 5—6 приемщиков, которые отвечают за принимаемый товар. На приемщике лежит большая ответственность: через его руки проходит весь хлеб, отправляемый за границу; он поверяет, действительно ли тот товар доставлен на пристань, который был запродан его хозяину.

У каждого приемщика имеется особый прибор, известный у хлеботорговцев под именем «пулька». Посредством этого прибора легко можно определить «натуру» принимаемого хлеба. Пулька — это есть не что иное, как миниатюрные весы, у которых вместо одной из чашек весов приделан металлический стакан или мерка, куда насыпается испытуемое зерно, а на другую чашку весов кладут разновески-золотники. Понятно, если насыпать полный стакан сперва хорошего, ядреного зерна и взвесить, а потом — худого, рыхлого и тоже взвесить, то «натуристость» их будет неодинакова. Принадлежности пульки — насыпка и валик. Чтобы зерно насыпалось в стакан ровно, его насыпают при помощи насыпки (в виде усеченного конуса), у которой дно посредством особого механизма отскакивает в сторону, и зерно сыплется в стакан равномерно, точно вода льется из лейки. Деревянный валик служит для снятия прочь верхушки, чтобы зерно лежало вровень с краями стакана. Если пулька показывает, что мерка испытуемой ржи весит 120 золотников, это значит, что «натура» ржи равняется 9 пудам в 1 четверти, если 130 золотников, то 10 пудам.

Заметим, что этот прибор не совсем точный; по желанию, «натуристость» можно на 1 или 2 золот-

ника показывать выше «натуры». При снятии верхушки стоит только нажать на нее, чтобы сбросить прочь возможный *minimum*, а остальное вдавить в стакан. Вследствие этого хлеботорговцы определяют «натуру» хлеба несколько раз и берут во внимание средние числа. Однако пулька употребляется во всех портовых городах, торгующих хлебом: в Одессе, Петербурге, Гамбурге, Лондоне и Марселе.

Нагрузка судна начинается тем, что, по выражению крючников, в судне кладут «печку», т. е. из мешков складывают пирамиду, вершина которой приходится как раз над самым люком. На «печи» сидит один из крючников, который передает кули с палубы внутрь судна, где их укладывают уборщики. Около самого люка стоят десятичные весы. Артель крючников, один за другим, гусем, переносит кули с берега на судно и сбрасывает с плеч на весы.

Было бы неудобно развязывать и расшивать каждый мешок, чтобы удостовериться в качестве принимаемого товара — нет ли там песку вместо хлеба или какой-нибудь примеси. Для сокращения времени приспособлены особого рода совки или щупы, посредством которых, не развязывая мешка, можно, однако же, достать из последнего пробу. Щуп имеет вид большой стальной иглы длиной в один фут; на конце ее находится углубление в форме желобка. Воткнувши эту иглу в мешок и вынув ее обратно, можно из последнего достать пробу в количестве одной горсти. Приемщик зондирует хлеб щупом, взвешивает каждый куль и записывает в книжечку; точно так же отмечает у себя в книжечке вес каждого куля и «отделенный». То и дело слышен монотонный голос приемщика:

— Восемь пудов двадцать пять фунтов!

— Восемь пятнадцать!

— Восемь двадцать!

Записные книжечки приемщиков

разграфлены особым образом. Для удобства обозначены пятки, десятки, и на одну страницу можно записать вес только 100 кулей. Так как приходится иметь дело с десятками тысяч пудов, приемщик, отсчитывая страницы, скоро и быстро может подвести итог как принятому количеству кулей, так и весу всего груза. Около весов стоит один из крючников, под именем «валило»: он сваливает мешки с чашки весов прямо в люк. Внутри судна бегают двое уборщиков; на долю их выпадает самая тяжелая работа. Весь груз, перетаскиваемый артелью, концентрируется на них двоих.

Чтобы не задерживать «руку», уборщики буквально бегают с мешками или кулями, укладывая их правильными рядами. Простой математический расчет показывает, какую работу может сделать крючник-уборщик. Обыкновенно, в рабочий день, от 6 часов утра до 6 вечера, «рука» из 10 человек нагружает 1500 кулей, то есть на каждого рабочего 150 кулей. А на каждого уборщика приходится по 750 кулей, или 7500 пудов в один день! Немудрено, что между уборщиками встречаются субъекты поистине богатырского телосложения.

Летом, во время жары, уборщики бегают с кулями босиком, в одной рубашке и штанах, подвязанных выше колен. Нам приходилось наблюдать одного из уборщиков. Это — молодой, безбородый детина, с высокой могучей грудью, широкоплечий и с чрезвычайно развитыми мышцами на руках. Рукава рубахи плотно прилегают к мускулам, и казалось, если бы эти рукава были чуть поуже, то не выдержали бы напора мышц и лопнули бы. С удивительной ловкостью он подхватывал мешки один за другим, убегал на нос судна и, тотчас являясь опять около люка, снова подставлял свою могучую спину.

— На вашу долю больше всех приходится работать?

— Там целая артель таскает, а нас здесь только двое! Не зевай!

— Давно таскаете кули?

— Пятый год!

— Много зарабатываете?

— Прежде хозяин по 180 рублей рассчитывал, а ноне — не знаю как.

— Что же он поровну всех рассчитывает?

— Нет, смотря по силе и расторопности. Все бы хорошо, одним плохо — по воскресеньям приходится работать! Везде в воскресенье отдыхают, а у нас нет: что будни, что праздники — все едино. Все дни перепутал. Попадут за обедом щи с говядиной — ну, значит, сегодня воскресенье; этим только и отличишь!

— Спина не болит?

— Ничего, привыкли! А вот ноги болят, потому вся тяжесть на ноги давит. Иной раз день-деньской так умаешься, что, кажись, и соломинку не перешагнешь! А если кули подымал кверху, потом все чудится, что в гору идешь!

Когда хлеб принят, артель крючников получает от приемщика расписку, в которой обозначено число нагруженных кулей; по этой расписке производится расчет за нагрузку. Приемщики играют значительную роль в хлебной торговле. Если приемщик становится слишком внимательным к принимаемому товару, придирается к нему, то ему отводят глаза при помощи презренного металла. Впрочем, к этому последнему средству почти всегда приходится прибегать для того, чтобы, по словам хлеботорговцев, «приемка шла веселей». Разница только в размерах подачки.

VI

Когда судно нагрузят доверху, люк запирают на замок, накладывают свинцовую печать и прикрывают кожаными брезентами, чтобы туда не проникла дождевая вода. Затем груз



Часовня на Николаевском мосту

направляется в Кронштадт. Отправка хлеба за границу производится главным образом в первую половину лета.

Уже в последних числах мая на Калашниковской пристани происходит страшная сутолока. Ветвь Николаевской железной дороги, подходящая к пристани, запружена вагонами с хлебом. На Неве — лес мачт. Сотни ломовиков подвозят хлеб из вагонов к берегу. Тысячи крючников таскают кули. Приемщики принимают товар.

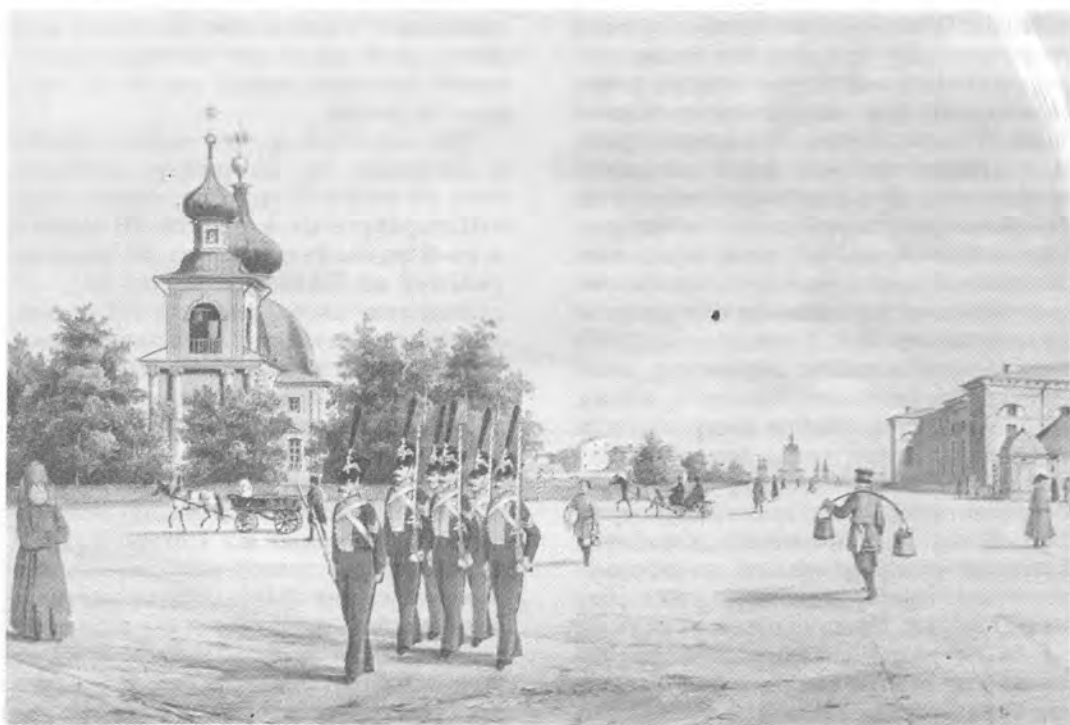
Невольно является мысль, что Калашниковская пристань — это сама земледельческая Россия. Цифры красноречиво это подтверждают. Например, от 5 до 12 мая 1885 г. по Николаевской железной дороге на пристань привезено 333 300 кулей хлеба. Имея в виду, что средний вес куля 6 пудов и что один вагон вмещает 600 пудов, получим, что в одну неделю пришло 3333 вагона, т. е. ежедневно по 476 вагонов! Но перейдем к более грандиозным цифрам. На Калашниковскую пристань доставлено кулей и мешков с хлебом:

	В 1882 г.	В 1883 г.	В 1884 г.
На судах	4 915 000	4 664 000	4 664 000
По железным дорогам	6 280 000	7 038 000	9 551 000

Переведа это на пуды, выходит, что в 1884 г. на Калашниковскую пристань привезено 85 000 000 пудов хлеба.

Когда с берегов Волги или Камы хлебные караваны прибудут в Петер-

бург, то отсюда хлебный товар принимает три различных направления: одна часть остается в Петербурге для продовольствия обывателей столицы, другая идет в Финляндию и наконец третья сбывается за границу.



В отношении экспорта хлеба Петербург занимает первое место между всеми портовыми городами России. И только в самое последнее время это первенство начинает оспаривать Одесса.

Петербург — Кронштадт	
Одесса	
Либава	

В столице насчитывается до 30 контор, занимающихся хлебной торговлею. Из них самыми крупными считаются конторы Брандта, Губарта, Леона и другие.

Комиссионерская контора Брандта ежегодно отправляет до 1 800 000 четвертей хлеба, 600 000 пудов льна, 200 000 пудов льняного семени и на 3 000 000 рублей леса. Годовой оборот ее простирается до 35 000 000 рублей. Для вырубki леса она арендует до 400 000 десятин лесных участков в губерниях: Олонецкой, Вологодской и Новгородской. Лес покупается на сруб «попенно», т. е. платится

Церковь Святой Троицы

Так, например, от 1883 до 1885 года вывоз хлеба был:

В 1883 г.	В 1884 г.	В 1885 г.
7 119 000	7 018 000	5 530 000
6 731 000	6 970 000	7 450 000
5 400 000	4 400 000	—

определенная плата за каждый пенъ или дерево. При этом договариваются, какой толщины можно валить дерево и какой — нельзя, и оставлять на корню, пока не подрастет. Цена дерева на корню колеблется от 40 до 70 копеек. С каждой десятины получается от 500 до 1000 дерев.

Техническая сторона экспорта хлеба состоит в следующем: осмотр товара, приемка товара и отправка товара за границу.

На Калашниковской пристани находится несколько контор. Все хлебные операции производятся заочно, на основании пробы продаваемого

товара. Обыкновенно хлеботорговцев приносит или присылает в комиссионерскую контору пробу товара в маленьком бумажном пакете с обозначением сорта хлеба, № вагона, судна или амбара, где этот хлеб хранится, и наконец, фамилии хлеботорговца. В конторе определяют «натуру» доставленной пробы; если представленный товар — льняное семя, то высчитывают процентное содержание примеси и мусора. Если запроданный товар находится в дороге, в этом случае проба запечатывается двумя именными печатями — покупателя и продавца. Затем, когда товар прибывает к месту назначения, приемщик сверяет пробу с доставленным товаром. В случае какого-нибудь недоразумения товаротправителю предлагают или «расторговаться», или сбавить цену. При отправке партии хлеба, нередко составленной из нескольких сортов хлебов, для комиссионера важно знать качество всей партии, от первого до последнего мешка. Это достигается тем, что берется понемногу товара из каждого мешка, все это смешивается и затем определяется «средняя натура» всей партии.

Для отправки товара фрахтуется какой-нибудь заграничный пароход. Стоимость провоза пуда пшеницы из Самары до Петербурга — 12 копеек. Цена морского фрахта, например в 1884 г., равнялась 5 копейкам с пуда. Таким образом, стоимость провоза за весь путь от Самары в Лондон обходится в 17 копеек с пуда. Большой океанический пароход с грузом 100 000—300 000 пудов поспевает в Лондон в 6—7 суток. Капитан заграничного судна, приняв хлебный груз, получает вместе с тем запечатанную пробу его; на пакете обозначена «средняя натура» всего фрахтуемого хлеба. Со своей стороны, капитан парохода, в удостоверение количества принятого груза, выдает комиссионерской конторе «коносамент», который и представляется в известные банкир-

ские дома — для учета. И только уже после этой операции контора производит окончательный расчет с продавцом хлеба.

Что касается до цен нашего хлеба в Лондоне, то, например, четверть овса в 6 пудов 20 фунтов, стоимостью в Петербурге от 5 рублей 70 копеек и до 6 рублей, продается в Лондоне от 6 1/2 до 7 1/2 рубля.

Закупка хлеба для потребностей столицы производится в Барановском трактире на Калашниковской пристани, куда стекаются лабазники, мелочники, булочники и пекари со всего Петербурга. Кроме того сюда же приезжают хлеботорговцы из Финляндии по закупке хлеба для местных потребностей: ежегодно из Петербурга по Финляндской железной дороге отправляется до 2 000 000 пудов разного хлеба.

Ежедневно по утрам Барановский трактир представляет своеобразное зрелище. Хлеботорговцы сидят за чаем и беседуют между собою. Все они разделились на две группы. В одном конце трактира сидят хлебные тузы, партионщики-миллионеры, а в другом — что называется, мелкая сошка. Между этими группами сплошной толпой стоят лабазники, мелочники, булочники и пекари. Почти все хлеботорговцы, начиная от первостатейного партионщика и кончая последним мелочником, одеты в длиннополые русские кафтаны, волосы подстрижены в скобку. Зато комиссионеры, маклеры и «зайцы» одеты в новомодные клетчатые пары. По рукам ходят пакеты с пробами. У иного хлеботорговца за пазухой лежит целый ворох пакетов. У других пакеты тщательно завязаны в узелке, в платке. Там и сям видно, как пробу высыпают из пакета на руку, внимательно разглядывают и пробуют даже на зуб. Традиционный трактирный орган стоит молча, чтобы не мешать деловому разговору. Торг ведется на ушко, и сделка закрепляется битьем по рукам. При совершении покупки ни-

каких документов не требуется, и вся операция держится на честном слове.

VII

Как известно, в Петербурге не имеется ни мельников, ни мельниц. Мучной товар получается из поволжских губерний и отчасти из-под Москвы.

Лица, занимавшиеся специально изучением русского мукомольного дела, например гг. Мельников и Вебер, согласны между собою в том, что наши мельницы производят продукт плохого качества и в недостаточном количестве. В то время как наш мучной экспорт благодаря высокому качеству зерна должен был бы увеличиваться, он все более и более сокращается. Еще в 1870 г. вывоз за границу муки составлял 718 000 четвертей, а в 1884 г. он упал до 274 000. По снабжению мукою главной потребительницы привозного хлеба, Англии, наше отечество в настоящее время заняло в ряду прочих стран последнее место. Это печальное явление объясняется тем, что наше мукомольное дело находится в том же патриархальном положении, в каком оно пребывало десятки и даже сотни лет тому назад.

Как ни плоха наша статистика мукомольного дела, не подлежит сомнению, что господствующий тип наших мельниц — мельницы водяные и ветряные. И те, и другие, даже в том случае, если устроены вполне исправно, значительную часть года бывают обречены на бездействие. Так, период деятельности водяных мельниц находится в зависимости от количества запасов воды в мельничных запрудах, обусловливаемого в свою очередь дождливою или засушливою погодою.

Ветряные мельницы, в свою очередь, отказываются работать, когда нет ветра. Это бывает даже при условии совершенно правильного уст-

ройства мельницы. Но известно, что как водяные, так и ветряные мельницы устраиваются у нас таким образом, что первые не в состоянии утилизировать должным образом движущую силу воды, а вторые отказываются пользоваться как следует услугами ветра. На «водянках» большая часть воды зачастую проскальзывает чрез лопасти колес без всякой пользы. «Ветрянки», в свою очередь, страдают неправильностями в устройстве крыльев, заставляющими их иной раз бездействовать даже при значительном ветре.

Но есть еще, так сказать, побочные обстоятельства, препятствующие нашим мельницам выполнять как следует свое назначение. При нашем капризном климате эти мельницы зачастую совершенно отрезаются от остального Божьего мира. Стоит только, чтобы на несколько дней установилась дождливая погода, и на мельницу нельзя будет попасть. Так, например, в ноябре 1886 г. даже саратовские мельницы должны были прекратить размол вследствие полного отсутствия подвоза пшеницы.

Нужно ли удивляться, что огромная часть нашего сельского люда до сих пор пользуется, по словам Вебера, для размолки муки ручными жерновами, наподобие тех, какие существовали у древних римлян! «Единственно, в чем мы действительно опередили древних римлян относительно ручных жерновов — это в количественном производстве муки на этих жерновах. У нас, в России, на ручных жерновах перемалывается ежегодно не менее 67 000 000 четвертей зернового хлеба. Такого громадного помола у древних римлян, наверное, не было: у них не хватило бы рабочих рук для этого, хотя смело можно предположить, что их ручные жернова своею производительностью не отставали от наших». Низкий уровень развития мельничного дела побуждает крестьян прибегать к приготовлению муки у себя дома: хотя при этом затрачивается времени вде-

сятеро больше. Господину Веберу приходилось быть свидетелем, как крестьяне приготавливали муку на ручных жерновах в деревне, находившейся всего в полутора верстах от мельницы. На его вопрос, почему мелят руками, когда под боком находится большая мельница, крестьянин ответил, что мельница бездействовала две недели: «Вот и понаехало народу издалека, верст за 15, и уже с неделю ждут; мельник-то муку дальних мелет, потому гостинцев навезли, кто курицу, кто яиц; ну а своим, ближним, не дожидаться, — вот я и решил дома смолотить». Ко всему этому надо прибавить, что мельники нередко прибегают к утайке муки, устраивая на своих мельницах разные приспособления для того,

чтобы часть продукта попадала в им одним ведомые ящики. Этим обстоятельством, вероятно, и следует объяснять тот факт, что «выходы муки» при помоле дома на ручных жерновах получаются более значительные.

Рядом с допотопными жерновами в России в настоящее время действуют и громадные паровые мельницы, да еще вдобавок усовершенствованной системы «вальцовые». Первая из паровых мельниц возникла у нас в 1845 г., но наибольшее число их открылось в период 70-х годов. Хотя после того появилось значительное количество новых мукомолен, однако теперь их работает лишь около 200. Наибольшее число крупных мельниц, как показывает последний «Указатель фабрик и заводов» г. Орлова, сосредоточивается в видных центрах хлебной торговли, внутренней и внешней — в Одессе, Саратове, Самаре, Нижнем Новгороде и т. д.

В Одессе в 1884 г. действовала 21 мукомольня, а количество вырабатываемой муки превышало 4 208 000 пудов. В Саратове, например, 7 наиболее крупных мельниц вымалывали — 4 667 000 пудов. В Самаре 3 мельницы — около 2 000 000 пудов. Самая крупная мельница, принадлежащая братьям Шмидтам и находящаяся в Саратове, выделяет муки до 2 300 000 пудов в год.

Итак, с одной стороны, мы видим допотопные, отказывающиеся нести свою службу «водянки», «ветрянки» и ручные жернова, с другой — колоссальные коммерческие мукомольни.

На Волге, начиная от Камышина и до Рыбинска, нет ни одного маломальски порядочного города, в котором не было бы паровой мельницы, а в больших городах их построено даже по нескольку. Всего насчитывается до 250 мельниц, из числа которых 46 — паровые, остальные — водяные. Мукомольное производство сосредоточивается преимущественно в Самаре, в Саратове и Нижнем Новгороде: в этих трех городах ежегодно перемалывается до 35 000 000 пудов

Факельщик



муки. Самые большие мельницы — в Нижнем Новгороде, принадлежат Башкировым, Блиновым и Бугровым; мешки с клеймами этих фирм вы найдете в любой лабазной лавке в Петербурге.

На местном торговом языке 12 четвертей (120 пудов) зерна составляют «передел»; из одного передела зерна обыкновенно выходит:

Муки высших сортов (крупчатка)	40—45 пудов
Средних сортов	35—40 „
Низших	25 „
Отрубей	15 „

Переработка одного передела стоит средним числом около 12 рублей. Для укупорки муки употребляются мешки, в которые насыпается 5 пудов продукта. Все более или менее значительные «мушники» держат на Калашниковской пристани склады мучного товара. Петербургские пекари нередко забирают муку в кредит; расплата производится в Барановском же трактире по понедельникам.

Печением черного хлеба занимаются мелочники: при каждой мелочной лавке имеется пекарня. Производством белого хлеба заняты русские и немецкие пекарни. В некоторых пекарнях ежедневно выпекается до 25 мешков муки, то есть свыше 100 пудов. Работа производится по ночам, чтобы успеть изготовить товар к утру. Ни свет ни заря в булочные приходят разносчики, которые забирают товар для разноса «по местам». В «московских» булочных разносчики пользуются уступкой 20%, а в «немецких» — 25%.

Существующие ныне цены розничной продажи хлеба установились два года тому назад. В октябре месяце 1885 г. г. градоначальником Грессером приглашены были представители столичных пекарен и мелочных лавок для урегулирования цен на ржаной хлеб. Так как цена обыкновенной ржаной муки не пре-

вышает 8 рублей за куль, то мелочники и пекари согласились установить следующие пониженные цены на черный хлеб: а) на хлеб 3-го сорта, выпеченный из обыкновенной ржаной муки, — 2 копейки за фунт, б) на хлеб 2-го сорта, выпеченный из обыкновенной обдирной муки, — 2 1/2 копейки за фунт, и в) на хлеб 1-го сорта, выпеченный из смеси обдирной и сеяной муки, — 3 копейки за фунт. Нередко мелочники продавали один и тот же сорт хлеба по разным ценам; вследствие этого их обязали вывесить таксу на печеный хлеб, которая с тех пор и вывешивается при каждой мелочной лавке, на дверях.

Что касается до белого хлеба, то, по сведениям городской управы, в 1886 г. пекари продавали на 1 1/2 копейки 12 золотников, на 3 копейки — 24 золотника и т. д., на каждую копейку — по 8 золотников. В действительности же в некоторых немецких булочных 5-копеечная французская булка весила 30 золотников — тем более, что белый «французский» хлеб продается не на вес, а на глаз, поштучно.

По предложению градоначальников пекари согласились установить следующую норму при продаже белого хлеба: на 1 копейку отпускают 10 золотников товара, т. е. чтобы 5-копеечный французский хлеб весил не менее 50 золотников. Это добровольное соглашение приведено в исполнение с 1 июня 1886 г. Впрочем, следует заметить, что никакого контроля над ним не существует.

VIII

Во время летнего сезона, когда многие обитатели столицы спешат куда-нибудь на лоно природы, в Петербурге бывает большой прилив рабочего люда, стекающегося сюда из провинции на летние заработки.

В навигационное время Петербург имеет деловой вид. Набережная



Продавец счетов, метелок и мыла

Торговец галантереей



Васильевского острова загромождена иностранными судами, пришедшими с разными заморскими товарами; на Калашниковской пристани производится экспорт хлеба за границу. Вся эта разнообразная деятельность привлекает массу рабочих. Кроме того, Петербург за лето обстраивается, подновляется и подчищается, что также требует немало народа. Таким образом, наша северная столица летом представляет собою по преимуществу город мужиков: произведя всевозможную физическую работу, все они на зиму снова удаляются на родину, по своим деревням. Кроме крючников на Калашниковской пристани работает и масса поденщиков. Около лесной биржи стоят несколько барок, прибывших с лесом. Для выгрузки леса составила артель рабочих. Каждый носильщик работает поштучно: по 10 рублей с 1000 досок, или, как выражаются мужики, «по копейке с дюйма», так как они таскают доски-дюймовки. Во время полуденного перерыва рабочие отдыхают, лежа на земле, подложив в изголовья свои кожаные подушки, которые употребляются ими при работе. Эти подушки специально приспособлены для переноски досок; взваливши доску на плечо, рабочий подкладывает под нее кожаную подушку, чтобы плечу не было больно.

Выгрузка досок производится следующим образом: один рабочий перетаскивает доски с барки на берег, другой тащит их до биржи, наконец третий укладывает их под навесом, нагромождая все выше и выше.

Мелкими шажками, торопливо, один за другим, «гусем», рабочие носят доски от подстановки до подстановки. Во время переноски доски гнутся в такт ходьбы и всю массу тяжести дают на плечо.

— Много ли перетаскаешь в день?

— Дюймовок сто, полтора ста!

— На всех лесных биржах выгружаете поштучно?

— Везде по копейке с дюйма. Иначе для хозяина невыгодно! Если

поденно выгружать, лениво будешь ходить. А тут для себя стараешься: дюймовку протащил — копейка, другую протащил — другая! Поневоле станешь бегать!

— А кожаная подушка зачем?

— И-и! Без нее — беда! Двух-трех досок не перенесешь; до крови плечо натрешь, да и опасно: неравно, вот эту кость переломишь!

В 6 часов вечера работа оканчивается, и рабочие расходятся по квартирам; на следующий день принимаются за работу рано утром, часа в 4. И так продолжается целое лето.

— Много зарабатываете?

— Ничего, слава Богу, меньше рубля на день не приходится! Да наша работа все выгодней, чем вон та!

При этом рабочий указал на берег реки, где стоял лихтер, нагруженный кипами хлопчатой бумаги. На палубе судна поденщики при помощи ворота вытаскивали из люка бумажные тюки.

Каждый тюк весом от 10 до 15 пудов окован железными обручами; зацепив его крюком, рабочие наверх тянут веревку на ворот. Ухватившись за рычаги и понутив головы, поденщики целый день ходят круговую. Иногда, впрочем, если позволяет тяжесть, для разнообразия они принимаются бегать, но недолго: скоро устают.

На берегу, почти у самой Невы, возвышается громадное пятиэтажное здание хлопчатобумажной фабрики. Подобно урагану далеко вокруг разносится шум и гул тысячи колес. Ворота фабрики открыты настежь, и ломовик то и дело привозит от судна кипы хлопчатой бумаги. У ворот сидит сторож с бляхой на груди. Поодаль стоит коляска фабриканта, запряженная ретивыми рысаками.

— Почему поденщики-то вертят?

— По шести гривен!

— Каторжная работа! Точно вол, ходи по одному месту! Даже голова закружится!

— А каково целое-то лето вертеть!

— Кроме поденной работы рабочие

нанимаются и на все лето, например, для выгрузки дров, кирпича и т. п. Владелец какого-нибудь судна подражается доставлять из Усть-Ижоры в Петербург кирпич. С каждой тысячи за доставку на место взимается по 2 рубля. Судовщик-хозяин нанимает на судно рабочих — таскать кирпичи. Под эту тяжелую работу нанимаются преимущественно витебские крестьяне.

Обыкновенно судно успевает за время навигации сделать 8—10 концов: на кирпичном заводе в Усть-Ижоре нагружается, а в Петербурге выгружается. В каждое судно нагружается от 50 000 до 100 000 кирпичей. Рабочие получают за 6 месяцев от 100 до 120 рублей, на хозяйском кушанье. Выгрузка кирпичей производится при помощи тачек. В тачку накладывается от 40 до 50 кирпичей.

Продавец мочалок



Принимая во внимание, что один кирпич весит не менее 11 фунтов, рабочий за каждую тачку везет с барки на берег не менее 10 пудов. Ежедневно каждый кирпичник-рабочий выгружает от 2000 до 3000 кирпичей. Во избежание того, чтобы руки не поистрепались об кирпич, рабочие надевают кожаные рукавицы. Ноги обувают непременно в лапти, чтобы ходить было мягче по кирпичу. Едва только барка выгрузится, как ее в тот же день уводят в Усть-Ижору, где снова принимаются за нагрузку.

— Хозяин не даст, чтобы сложа руки сидели, — заметил один из рабочих.

— А что, тяжело возить кирпичи?

— С непривычки — тяжело: того и гляди, что тачку свернет на бок или съедет с колеи. Ну, и рукам тоже достается! Вот посмотрите! — Рабочий сбросил прочь дырявые рукавицы и показал свои мозолистые руки, почти сплошь покрытые ранами.

— Вишь, как рукавицы поистрепались, а две недели как купил!

— Как же ваши руки не истреплются?

Рабочий засмеялся.

— Выносливы, значит!

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

— Отчего вы в сапогах не работаете?

— В сапогах неудобно: ноги отобьешь или мозоль натрешь. В лапте-то и так, и эдак ноги можно поставить, а в сапоге нельзя!

Нагрузив тачку кирпичами, рабочие везут их на берег, наваливаясь всею тяжестью своего тела на тачку. Особенно тяжело бывает выгружать, если немного надо подняться в гору; напротив, под гору немного приходится задерживать тачку. В последнем случае вместо 40 кирпичей на нее наваливают 50. Нередко одну и ту же тачку тащат двое рабочих: один тянет сзади, а другой — спереди, при помощи лямки. Вся одежда рабочих покрыта кирпичной пылью.

— На зиму в деревню уезжаете?

— Домой, на родину!

— И деньгу с собой привезете?

— Наша деревня Питером красна!

— Из сотняги-то рубликов пятьдесят привезешь, и слава Богу!

— Да вот ноне хуже стало! Прежде за лето платили сто пятьдесят — сто восемьдесят рублей, а теперь сто пять — сто десять! Должно быть, кирпича стали меньше требовать в Питере! Дома перестали строить!

— Ну а как домой возвращаетесь?

— По Николаевской дороге, по дешевой плате, в воловьих вагонах.

— Это что за вагоны?

— Товарные вагоны! Быков перевозят, а потом на время в пассажирские обращают, человек по сорок-пятьдесят битком набьют в вагоне, ничего, едем, зато дешево!

Кстати заметим, что осенью по Николаевской железной дороге существуют удешевленные поезда для чернорабочих, возвращающихся на родину. В это время ежедневно отходят из Петербурга от 30 до 40 вагонов по удешевленной цене, а все количество рабочих, вернувшихся на родину, простирается от 30 до 40 тысяч человек.

Самая дешевая заработная плата выпадает на долю женщин-поденщиц.

На пристани, при нагрузке хлеба в «рассыпную» нанимаются поденщицы — «разгребщицы».

Нагрузка в рассыпную состоит в том, что хлеб насыпают в судно: один рабочий стоит возле отверстия люка с ножиком в руке и распарывает подаваемые мешки и кули по шву и высыпает хлеб в люк парохода. Внутри парохода работают лопатами десятка два-три разгребщиц. Поденщицы сгребают хлеб к себе в подол и уносят его то на нос, то на корму парохода. По мере того как судно нагружается, разгребщицы принимают уминать хлеб, чтобы он лежал ровнее и плотнее; при этом они расхаживают по хлебу, и ноги их тонут, точно в песчаной степи. При

невыносимой жаре в воздухе стоит пыль столбом.

Тара из-под хлебного груза из Кронштадта возвращается обратно в Петербург — по принадлежности.

Так как во время приемки хлебного груза каждый мешок зондируется, то от этого на мешках остаются небольшие дырочки, которые заштопываются, и мешки снова поступают в дело. Починкою мешков занимаются поденщицы — бедные женщины. В некоторых хлебных амбарах, освободившихся от хлебного товара, лежат груды мешков в несколько десятков тысяч штук. Пестрая толпа женщин с большими иглами в руках зашивает мешки. Плата за работу взимается поштучно: по копейке с каждого мешка. Обычно швея успевает починить от 50 до 100 мешков в день.

В заключение следует упомянуть

о так называемых «сметальщицах». Это бедные женщины, с мешками за плечами, с метелкою в руках: они ходят по пристани и сметают просыпанные зерна. Некоторые сметальщицы ведут дело на широких началах. Собранный таким образом хлеб, наполовину перемешанный с землею, они просеивают ситами, сперва редкими, потом частыми, и провеивают посредством машины-веялки. Тут же вы встретите и множество уличных мальчишек, которые шныряют по пристани, забираясь даже в пустые выгруженные вагоны. Набрав в подол зерен, они тащат их сметальщицам и продают копейки по 3, по 5. Покупая собранный хлеб за бесценок и отделив «плевелы от пшеницы», сметальщицы продают свой товар по рыночным ценам. Одна из них ежегодно собирает до 500 пудов хлеба, так что и ветхозаветная Русь могла бы позавидовать ей...

ЖИВОРЫБНЫЕ САДКИ И СЕЛЬДЯНОЙ БУЯН

Откуда доставляется в Петербург рыбный товар.— Волжская и двинская стерлядь.— Талабские и белозерские снетки.— Рыбный промысел на Ладожском озере, и доставка рыбы в Петербург.— Картина Сельдяного буяна летом.— 70 000 000 штук шотландских и норвежских сельдей, доставляемых в Петербург.— Торговки-селёдочницы.

I

За исключением миноги и корюшки все рыбные продукты доставляются в Петербург с Ладожского озера, Волги, Урала, Дона, Белого и Каспийского морей. Богатство рыбы Каспийского моря, с его притоками Уралом и Волгою, превосходит не только все моря, омывающие берега России, но и все вообще моря с их бассейнами во всей Европе. Причина такого богатства заключается как в малой солоноватости воды и незначительной глубине Каспийского моря, так и в большом количестве превосходных мест для метания икры, какие, например, представляет обширная дельта Волги; а равно и в изобилии органических веществ, приносимых в море его притоками, и служащих рыбе обильной пищей. Наиболее обильна рыбою северная часть Каспийского моря, имеющая наименьшую глубину, нигде не превосходящую 8 сажен. В северной части вода едва солоноватая, особенно во время господства северных ветров, которые загоняют воды Урала и Волги далеко в море.

В Каспийском море и его притоках водится так называемая красная

рыба: белуга, осетр, севрюга, шип и стерлядь. Самая крупная из этих рыб — белуга, весящая обыкновенно около 3 пудов. Бывали примеры, что белуга доходила весом до 80 пудов, причем из одной рыбы вынимали до 25 пудов икры. Средний вес осетра следует считать в 30 фунтов, но иногда он доходит до 3—5 пудов, при длине 6—9 футов. Кроме красной рыбы большое значение в торговле имеет также и «частиковая»: судак, лещ, сельдь, щука, сом, окунь, карась и т. п.

Красная рыба приплывает в Волгу из моря; рыба эта медленно подымается по реке, в продолжение нескольких недель. Прежде всех появляется белуга, а именно в первых числах апреля, и плывет далеко за Нижний Новгород, даже за Кострому; за нею в конце апреля идет севрюга, поднимающаяся не дальше окрестностей Саратова, потом стерлядь и осетр плывут до Твери. Белуга — хищная рыба, а потому ее приманивают на живую рыбу, насаженную на крючок.

Породы частиковой рыбы поднимаются по Волге в то время, когда весною начинает прибывать вода. Сперва большими массами идет вобла, вместе с белугой, которая ею

питаются. Затем появляются щука, лещ, судак и сазан. Частиковая рыба выбирает мелкие водовместилища; для ловли ее употребляются ставные сети и небольшие невода. Для ловли рыбы на Каспийском море и Волге организуются артели рыбаков, при общей круговой поруке. Подобные артели называются «ватагами». Важнейшие ватаги находятся на рукавах Ахтубе, Чагани и Бузани. Пойманную рыбу доставляют на рыболовные плоты, устраиваемые на берегу, и частью над водою в виде сарая на сваях; тут ее меряют и сортируют, а икру принимают на вес. Принятая рыба обделывается «резальщиком»: икра поступает к мастеру или мастерице по этой части, клей и визига — к клеевщику, а сама рыба — к солельщику. Кроме этого, есть еще жиротопы, которые выплавливают рыбий жир.

Река Урал на протяжении 600 верст от устья представляет как бы собственность уральских казаков. Для удобства лова казаки соединяются в артели от 5 до 15 человек, как для взаимной помощи, так и для уравнивания шансов улова, ибо каждая артель делит добычу по паям. Речной берег распределяется между артелями по жребию, для вынимания которого приглашается первый встречный человек. По непреодолимому физическому побуждению рыба входит из моря в пресную воду два раза в год: весной и летом. В первый раз — для метания икры, во второй — для зимнего отдыха; на этом и основаны все виды рыболовства уральских казаков. В каждую весну казаки устраивают поперек Урала «учуг», или «забойку». Это — перегородка из кольев и жердей, плотно связанных между собою, укрепленных на дне реки и поднимающихся поверх воды на полтора или два аршина.

Цель этой перегородки та, чтобы рыба, зашедшая из Каспийского моря в Урал, не расходилась на очень большое пространство вверх по реке.

Учуг ставится на расстоянии 500 верст от взморья, у самого городка Уральска, и на всем этом пространстве, по законам и обычаям, ни один казак не имеет права ловить иначе, как в определенное на то время. В каждом прибрежном селении от учуга до взморья находятся особые дозорщики, обыкновенно из отставных казаков, которые не только обязаны следить за тем, чтобы рыбу не ловили не в указанное время (от 15 июня до первого багрения), но и не пугали бы ее шумом.

Войдя в Урал на зиму, рыба группируется целыми обществами или «табунами», по выражению казаков, и приходит в какое-то оцепенение — полусонное состояние. Избранные рыбою места, называемые «ятовью», и замечаются казаками для зимнего лова — «багренья». Казаки уже с начала заморозков следят за рыбой: какая именно рыба и где выберет себе ятовь. Как только затрещат морозы и окрепнет лед, на Урале открывается багренье, которое производится следующим образом. В назначенный день все казаки стекаются к определенному месту на р. Урале. Запасшись провизией, они выезжают на сани, к упряжи которых прицеплены багры длиной от 1 до 5 сажен, с большими железными крючками на одном конце. На обоих берегах Урала стоит масса саней и тысячи народа. Разделившись на артели, казаки стоят у самой реки. Повсюду соблюдается глубокая тишина, чтобы не испугать преждевременно рыбу. Орудие багренья — у всех на руках. Ровно в 9 часов является сам атаман уральского казачьего войска. «Багречи» ожидают сигнала, который и подается выстрелом из пушки. Все казаки бросаются на лед, чтобы как можно скорее занять свои места, пешнями начинают рубить проруби, обыкновенно круглые и небольшие, пол-аршина в диаметре, и в несколько минут изрешечивают все пространство ятови. Каждый опускает в свою прорубь багор, почти до самого дна,

слегка двигая им сверху вниз. Рыба, разбуженная шумом, приходит в движение, начинает медленно расхотиться и попадает на багры, которыми ее не колют, а подцепляют. Почувствовав тяжесть на багре, ее потихоньку вытягивают, что очень легко, пока рыба еще в воде, тем более что она зимою очень смирна.

Если попавшаяся рыба очень велика, поймавший ее зовет к себе на помощь товарищей; тотчас кто-нибудь из той же артели подбегает и, зацепив добычу подбагорником, помогает ее вытащить. Около некоторых счастливых лежат на льду феноменальные белуги и осетры в несколько пудов весом.

Очевидно, что этот способ лова возможен единственно потому, что рыба лежит на ятови, скопившись в кучу, так что ей нельзя не попасть на тот или другой багор, которых иной год опускается на дно до 7000 раз на пространстве 1 версты в длину и нескольких десятков сажен в ширину. Многие багречи, недвольные ловом, скачут в санях по берегу Урала вниз, рассчитывая на то, что рыба, всполошенная шумом, спасается по течению реки, и ищут счастья на новом месте; но черты, назначенные для «разбагривания» на этот день, никто не нарушает.

По мере того как рыба ловится, ее сносят в барак, выстроенный на берегу; там, в назначенном для того отделении, рыбу сортируют, вынимают из нее икру и тут же ее готовят. Делается это так: вынутая из рыбы икра кладется на большое четырехугольное решето, называемое «грохоткой», с такими скважинами, чтобы зерна икры могли проходить через них. Под грохоткой ставят липовую кадку или глубокое корыто, в котором налита холодная вода, насыщенная солью, — «тузлук». Икру, выложенную в грохотку, протирают; потом мешалками — узкими деревянными лопаточками мешают ее в тузлуке, а когда она достаточно просолится, накладывают ее в рогож-

ные кули — «пещерки» и кладут под пресс до тех пор, пока из нее не вытечет вода. Тогда перекладывают ее в бочки; это и есть так называемая паюсная икра, приготовляемая из севрюжкой.

С давних времен Уральское войско доставляет икру и рыбу первого багрения к высочайшему двору в Петербург. При императоре Николае Павловиче «презент» привозился всегда ко дню его ангела — 6 декабря.

Весь улов крупной красной рыбы и полученная от нее икра упакывались в повозки и везлись на лошадях в Петербург. Теперь же рыбу везут до ближайшей станции Самарско-Оренбургской железной дороги, верст 200 от Уральска, и тут перегружают в отдельный вагон. Презент сопровождается всегда депутацией от уральского казачьего войска. Уральские казаки так дорожат своею привилегиею поставить первую рыбу к монаршему столу, что оставшуюся мелкую рыбу от «презентного багренья» распродают не ранее того времени, когда презент их уже представлен ко двору.

После «царского багрения» бывает большое и малое багрение, улов от которых идет в пользу казаков. Когда казаки ловят рыбу, по пятам их следуют скупщики, которые и отправляют рыбу в город Царицын. Таким образом, Царицын служит главным рыбным рынком, откуда этот товар расходится по всей России. О размерах уральской рыбопромышленности можно судить уже потому, что одного судака свозится туда до 45 000 000 штук в год.

В северной части Каспийского моря рыболовство можно считать неисчерпаемым: здесь работает до 100 000 сетей по меньшей мере с 15 000 000 крючков, тысячи рыболовных лодок и свыше 50 000 человек рыбаков. Большие невода беспрерывно работают на Урале, Волге и в ее дельте, и бывает нередко, что одним разом вытаскивают до 40 000 лещей, 150 000 воблы и 200 000 бешенки. По

свидетельству «Астраханского листка», с 1880 г. рыбный промысел достигал 17 978 000 пудов. В том числе одних сельдей было поймано 7 000 000 пудов. В сельдяном промысле существует обычай класть сельди для просолки в особые лари, приспособленные на 60 000 штук сельдей в каждом. Любопытно, что вес сельдей, по наблюдениям рыбопромышленников, ежегодно подвергается колебаниям. Так, в один год 1000 штук сельдей весят 18—20 пудов, а в другой — от 25 до 30 пудов.

Кроме десятков тысяч людей, участвующих непосредственно в рыболовстве на Волге, Урале и в Каспийском море, много народа заинтересовано этим делом и по другим его отраслям, особенно же по развозке и распродаже рыбного товара. Например, крестьяне и мордва Самарской губернии занимаются и перевозкою рыбы с Урала по Волге. Глубокой осенью чистопольские и самарские купцы приезжают в Бугульминский уезд для словесного договора с крестьянами о покупке

в городе Уральске соленой рыбы и доставке в разные пункты. Отправляясь в путь, мордвин кладет в сани мешок овса и вязанку сена для лошади, а для себя — мешок с двумя-тремя караваемы хлеба и фунтом соли. Закупив соленой рыбы, преимущественно сазана и судака до 22 пудов на каждый воз, едут с рыбою туда, куда укажет купец.

Столичные рыботорговцы сами закупают рыбу в Царицыне. Провоз до Петербурга обходится около 1 рубля с пуда.

Кроме астраханской соленой рыбы, сlyingшей в торговле под именем «коренной», в Петербург приходит большое количество живой рыбы, которая сохраняется в живорыбных садках.

На Неве сосредоточивается до 30 садков, куда стекается рыба из озер Ладожского, Онежского, Чудского, Ильменя, а также с берегов Волги и Северной Двины. Живорыбный са-

Шарманщик



док представляет собою простую баржу с прорезями посредине и решетчатыми стенками и дном для беспрепятственного протока речной воды: тут и сохраняется рыба, помещаясь в разных отделениях по сортам. Кроме того, вокруг садка имеются еще так называемые живорыбные лари, тоже переполненные рыбою. Обыкновенно осенью садки запасаются рыбою на зиму. В августе месяца приходит в Петербург волжская стерлядь.

Всего доставляется в столицу до 25 000 стерлядей; из них 10 000 штук — из Северной Двины, остальные — из Астрахани. Волжская стерлядь плывет водою до Рыбинска в особо приспособленных баржах, называемых «водовиками». В Рыбинске она перегружается на железнодорожную линию: на открытых платформах устроены огромные водоместилыща, в которые и пересаживают стерлядей. Во время пути от Рыбинска до Петербурга вода переменяется 3 раза в сутки. От Астрахани до Рыбинска стерлядь идет в продолжение одного месяца. Волжская стерлядь редко весит более 10 фунтов; самую крупную считается двинская стерлядь, которая ловится по всей Северной Двине, а также и ее притокам — Сухоне и Вычегде; она достигает до 15 фунтов. Крестьяне Архангельской и Вологодской губерний ловят ее переметами и сбывают кулакам на вес, рублей по 25 за пуд.

Доверенные от живорыбных садков отправляются из Петербурга на места лова стерлядей и нередко скупают ее еще до начала лова. Покупка производится обыкновенно «на вершки», то есть с рыбаками договариваются, что, например, шестивершковая стерлядь пойдет по такой-то цене, двенадцативершковая — по другой и т. п. При этом счет вершков производится от глаза и до «махала», то есть до хвоста. Когда волжская или двинская стерлядь прибывает в Петербург, ее выгру-

жают в живорыбные садки; некоторые из этих последних вмещают в себе до 10 000 стерлядей, не считая прочей рыбы.

Интересно, что в невской воде стерлядь высиживается, как говорят рыбаки, то есть уменьшается в весе; эта потеря бывает довольно значительна, именно около 2 фунтов на пуд.

В Петербурге цены на стерлядей подвержены значительным колебаниям. Подаваемая в ресторанах так называемая «порционная стерлядь», весом менее фунта, продается от полутора до двух рублей за штуку. Десятифунтовая стерлядь ценится от 50—75 рублей. Двинская стерлядь в 15 фунтов считается редкостью и продается «на охотника» по 100 рублей за штуку — для какого-нибудь лукулловского пира. Чтобы судить, во что может обойтись стерляжья уха, небезынтересно упомянуть о следующем факте. В декабре месяце 1886 г. по требованию немецкого банкира Блейхредера отправлено из Петербурга в Берлин 6 штук стерлядей по 15 фунтов каждая, и за них заплачено по 100 рублей за штуку, не считая при этом издержек, сопряженных с доставкой стерлядей в Берлин. Стерляди были доставлены в особо приспособленном садке. Во время дороги вода переменялась до 6 раз в сутки. Взято было 4 стерляди лишних, которые предназначались для замены, в случае если бы какая-нибудь из стерлядей заснула во время пути. Однако все 10 стерлядей доехали благополучно, и лишние 4 штуки были тоже проданы за 250 рублей. Заметим кстати, что этот транспорт стерлядей предназначался в подарок для императора Вильгельма и Бисмарка.

В Петербурге главные потребители стерлядей — модные рестораны, например Палкин, Малый Ярославец и другие. Содержатели этих ресторанов откупают на живорыбных садках тысячи две-три стерлядей

и оставляют их на сохранение в садке, в водовиках. Во избежание недоразумений водовики запираются на замок, а ключи хранятся у хозяина ресторана.

Кроме стерлядей, как предмета роскоши, главным предметом торговли живорыбных садков считается сиг, щука, судак, форель и ерш. Большая часть этой рыбы идет из Ладожского озера.

Каждая рыба Ладожского озера имеет свое время для лова, и некоторые из них никогда не покидают излюбленных ими вод. Лучший лов рыбы весной и осенью.

Рыбный промысел производится снарядами, унаследованными от сестрой древности, так как рыбаки вообще не допускают в них никаких улучшений или изменений. Снаряды эти следующие. Невод — в ходу по побережью Шлиссельбургской бухты, где ловят сегов, окуней и плотву. На Коневце и Валааме употребляют невод до одной версты длиною, так что его вытаскивают из воды воротом, при помощи лошадей. Мережи употребляются в южной части озера и ставятся на глубине 6 саженей. Они делаются весьма больших размеров: первоначальный, входный для рыбы полукруг — размером в диаметре почти 3 сажени; нити дочерна прокопчены дымом. В этот снаряд идет всякая рыба, даже осетр в 7 пудов весом. Мережами буквально усеяна вся Шлиссельбургская бухта. Переметы — любимый снаряд по всему Ладожскому озеру; им ловят сегов, судаков и палю. Переметы — веревки, унизанные, через аршин или более, крючками, на которые нацепляется нажива — черви или мелкая рыба. Такой снаряд бывает разной длины и опускается на дно, а для обозначения места, где он положен, на воде плавают поплавки. На открытом озере переметы опускаются иногда на глубину 100 саженей, а в длину — до 3 верст. Подобным снарядом ловить рыбу очень легко: надо только в тихую погоду опустить

переметы, а на другой день пересмотреть и снять попавшуюся рыбу, вновь посадить наживку и снова опустить на дно. Переметы нельзя долго держать в воде: попавшаяся рыба может истомиться, или случается, что тюлень, напав на след перемета, уничтожает попавшуюся в нем рыбу и по инстинкту делает это весьма хитро: съев рыбу, он на крючках оставляет рыбаку одни головы, но, впрочем, иногда и сам попадает на крючок.

Почти вся рыба, живая и сонная, пойманная на Ладожском озере, отправляется в Петербург; перевозка производится на «соймах» озером. Всего насчитывается до 500 сойм; из них каждая во время навигации успеет сделать до 6 рейсов; следовательно, ежегодно до 3000 сойм с рыбою побывает в Петербурге.

Половой



Сойма вмещает в себе товара от 50 до 500 рублей, что составит общего привоза до 1 000 000 рублей. Вся рыба из Ладожского озера и Ильменя, придя в Петербург, поступает в руки одного комиссионера, в живорыбный садок которого собираются рыбные торговцы со всего Петербурга. За комиссию взимается с рыбаков, или прасолов, от 5 до 10%. В счет будущего лова рыбаки имеют обыкновенные забирать у комиссионера пеньку, пряжу для сетей и даже деньги.

На финских отмелях и в реке Неве ловятся корюшка, ряпушка и минога. При устье Невы, на взморье, там и сям разбросаны рыбачьи тони; во время хода рыбы, за каждую тоню вытаскивают до 50 пудов корюшки и ряпушки. Летом, во время рыбного сезона, петербургские разносчики торгуют с лотка корюшкой и ряпушкой. Для закупки рыбы разносчики стекаются на рыбную биржу у Семеновского моста, рано утром, часа в 4; только что привезенная рыба разбирается вся нарасхват. Обыкновенно корюшка и ряпушка продаются от 3 до 8 копеек за десяток.

Для ловли миноги употребляются так называемые бураки, или морды, которые привязывают к шести штук по 20 и опускают на дно реки. Так как рыба идет из моря, то и отверстия бураков обращены в ту сторону. Для спуска рыболовных снастей на дно прорубают проруби. Бураки опускаются на ночь, а по утрам при помощи бечевы их вытаскивают из воды. Количество всех бураков, расставленных в устье Невы, простирается иногда до 100 000 штук, так что в некоторых местах, например в районе Выборгской стороны, лед бывает весь изрешечен прорубями рыбаков.

Изловленная минога поступает в руки «миножников». Живые миноги погружаются в слабый рассол, в котором они тотчас же засыпают, потом их вынимают из рассола и кладут рядами на железные решетчатые жаровни, до 100 штук в каждой. Жаровни ставят в большую печь,

в которой с одного бока пылает огонь, а с другого лежат раскаленные угли. Через несколько времени жаровни вынимаются и миноги маринуются, т. е. укладываются в бочонки и обливаются уксусом, сваренным вместе с перцем и лавровым листом.

Как только установится санный путь, крестьяне Новгородской и Псковской губерний целыми возами подвозят в Петербург снетки. В полную противоположность стерлядям, снетки расходятся преимущественно среди бедных обывателей столицы, особенно во время великого поста. Эта маленькая рыбка величиною от 2 до 3 дюймов питает собою целый промысел. Особенно славятся псковские и белозерские снетки. На Псковском озере средоточием снеткового промысла служит Александровский посад на Талабских островах, производящий ежегодно до 200 000 пудов снетков. Летом рыбаки выезжают на промысел ночью, на двух лодках, по 7 человек в каждой. В течение ночи невода забрасываются до трех раз и вытаскивают рыбы рублей на 90. Зимой невода вывозятся на лошадях. После молебна артель рыбаков отправляется на озеро на саях, нагруженных неводами и другими снастями. Во время пути более опытные ловцы время от времени останавливаются на озере, очищают в разных местах ледяную поверхность от снега и, ложась на лед, следят за ходом снетков. Если зоркий глаз рыбака заметит место, где количество снетков значительно, то оно тотчас же назначается для тяги неводом. Рыбаки в своих одеждах представляют своеобразный вид. На шубу, чтобы она не измокла, надевают простой кафтан и затем большой передник из бычьей кожи. На верхнем конце передника имеется прорез, сквозь который просовывается голова. На ноги надевают длинные сапоги, а на голову — меховую шапку, большие уши которой торчат как рога. Зимние снетки идут в продажу мерзлыми. Сушка снетков

производится скупщиком. Сушат их в больших печах и притом в различном жаре, смотря по тому — имеют ли в виду близкий или дальний сбыт. Обыкновенно сушка производится следующим образом: угли в печи разгребаются, середина посыпается песком или солью, и затем аккуратно, рядами, кладутся снетки, слоем не более как в два пальца толщины, после чего сверху их опять посыпают солью.

Главная задача мастера заключается в том, чтобы не пересушить и не недосушить рыбу. Хороший мастер получает по 8 копеек за каждую посадку и делает в день до 40 посадок. В каждую посадку идет обыкновенно три четверти снетков и 12 фунтов соли, а из печи получается, смотря по высушке, полтора—два с половиной пуда. Из печей снетки ссыпаются в амбары, потом укупориваются в корзины и поступают в продажу, преимущественно в Петербург.

Семга доставляется исключительно из Архангельской губернии. С наступлением весны эта рыба идет из океана для метания икры в устья Северной Двины, Мезени, Печоры и других. Семга ловится сетями, которые имеют 150—200 саженей длины и 2—3 сажени ширины. Сеть стеною опускается в воду и удерживается на воде поплавками; середина ее обозначается большим треугольным поплавком. Длина сети определяется числом переметов, каждый перемет плетется в 10 саженей. Семгу ловят по ночам начиная с июля и вплоть до ледохода. В Поное, на Терском берегу, лов семги производится так называемыми заборами, притом на правах общинной собственности. С петрова дня в реке Поное общими силами и средствами устраивают с одного берега на другой решетчатый забор, и таким образом скопившуюся рыбу ловят целой деревней зараз. Лучшею семгою считается печорская. Архангельские рыбопромышленники скупают

семгу у туземных рыбаков, группируют партии до 20 000 пудов и сами везут их в Петербург. Лишь только установится санный путь, из Архангельска тянутся бесконечные обозы с рыбою. Нередко в обозе насчитывается от 50 до 100 возов, растянувшихся на целую версту. За провоз взимается полтора рубля с пуда. Из Архангельска обозы идут на Каргополь, Вытегру и Ладогу. Самый лучший сорт семги на местах сбыта продается от 4 до 10 рублей пуд; в столице цена ей удваивается в первых же руках, а в магазинах ее продают уже от 60 копеек до 1 рубля за фунт.

Ежегодно в Петербург привозят до 50 000 пудов семги и 250 000 пудов трески. Треска ловится на Мурманском берегу Северного океана.

Уже в апреле месяце на Мурмане начинается шумная жизнь. Тысячи чаек положительно оглушают своим криком и находят себе пропитание в прозрачных водах океана. Для ловли трески на Мурман стекаются летом тысячи рыбопромышленников; лов продолжается с апреля по август месяц. Для ловли рыбы рабочие разделяются на артели по 4 человека. На всем готовом рыбаки получают за свой труд треть улова, остальные две трети идут в пользу хозяина. Подобное отношение между рабочим и рыбопромышленником на Мурмане называют «покрутом». На Мурмане существуют два способа лова, а именно: ярусный и лов на поддев. Первый из них заключается в том, что по дну моря протягивают на несколько верст бечеву с почти двухаршинными отростками, через сажень друг от друга, к концам которых подвязаны крючки, наживленные мойвой.

При втором способе употребляется 50-саженная бечева (леса) с пятифунтовым грузом на конце, к которой подвязывают отросток около сажени длины с большим крючком, имеющим вместо приманки-наживки пришитый трехвершковый кусок белого коленкора.

Как густо на дне океана должна стоять треска, можно судить по тому, что, опустив на дно лесу с крючком, рыбак после 8—10 подергиваний бечевы сильным взмахом руки обыкновенно тянет увесистую треску, поддетую крючком из кишасей на дне массы — за бок, хвост, брюхо или жабу. При таком примитивном способе 3 человека, выехав на одной лодке, налавливают от 20 до 40 пудов трески в день. Средний улов на ярус можно приблизительно считать 40 пудов в один выезд. В горячее время улова каждая шняка²⁵ успевает в каждые три дня выйти в море. Одна шняка при 4 рабочих зарабатывает в лето до 2000 рублей. Артель в 4 человека вылавливает за лето от 6000 до 10 000 пудов трески.

Треску сушат весною, когда еще нет жаров и мух. Распластав рыбу и вытащив из нее хребтовую кость, развешивают ее на жердях для проветривания. Для соления наваливают рыбу в ямы, вырытые в земле. Рыба в этих местах преет все лето, а к осени укладывается в мореходные суда и отправляется в Архангельск, на Маргаритинскую ярмарку.

III

Волжские, уральские, донские и беломорские рыбные товары, придя в Петербург, сосредоточиваются на так называемом Мытном дворе, на Калашниковской пристани. Это ряд рыбных лавок, расположенных в виде четырехугольника: внутри находится огромный двор, где рыбный товар лежит под открытым небом. Сотни бочек, нагроможденных друг на друга правильными рядами, тянутся на протяжении полуверсты: это астраханские селетки, любимая рыба простого народа. В другом месте — судаки, а тут в корзинах укупорена семга. На Мытный двор приходят торговцы из рыбных лавок для оптовой закупки рыбы. По утрам здесь

можно встретить и архангельских рыбопромышленников. Приказчики раскупоривают бочки, бочонки и корзины и показывают товар лицом. На дне каждой бочки обозначены количество рыбы и фамилия коммерсанта. Ломовики вкатывают проданные бочки на сани и увозят к месту назначения. Вот провезли феноменального осетра, растянувшегося вдоль саней; на хвосте у него сделана надпись, означающая количество веса в пудах. В одном месте продают оленин шкуры, привезенные сюда вместе с рыбой, в другом — торгуют семгой. Один рыбопромышленник, в шубе и высокой бобровой шапке, приказывает развязать корзину: блестя своею серебряною чешуею, несколько штук семги, аршина в полтора длиной, лежали изогнувшись, распирая бока корзины.

— Ну что? — спрашивает купец.

— Да ничего, хороша! — хладнокровно отвечает покупатель.

— Да ты ее ткни или разрежь ножом: может быть, с душком.

— Не надо, и без этого видно, что хороша! Ну а как насчет цены?

— Лишнего не запрошу — двадцать рублей за пуд! — тихо произнес рыбопромышленник.

— Нет, дороговато!

— Недорого! Смотри, семга-то какая!

— Четырнадцать рубликов, — чуть слышно заявил покупатель.

— Нет, нельзя!

— А ты подумай!

— Чего думать? Уж все заранее обдуманно!

После этого покупатель отошел в сторону, но через несколько времени вернулся снова.

В Петербурге находится так называемый Сельдяной буян²⁶. Это полуостров на взморье. С открытием навигации из-за границы ежегодно приходят в Петербург несколько пароходов, нагруженных сельдями. Например, в 1884 г. из Норвегии, Голландии и Шотландии в Петер-

бург было привезено 70 000 000 штук сельдей.

Сельди водятся в Северном океане и главным образом в Немецком море. Первые сельди показываются на европейских берегах весной, в апреле и мае месяцах; в июне густые массы их, сопровождаемые хищными птицами и разными рыбами, являются у Шотландских островов, производя беспокойное течение в океане. Иногда колонны движущихся сельдей на четверть часа погружаются на глубину океана и потом снова появляются на поверхности, что производит чрезвычайный эффект: чешуя их при полном солнечном освещении играет разнообразными красивыми цветами. Ночью от серебристых брюшков, которые нередко оборачиваются кверху, выделяется яркое освещение. У Шотландских островов движущаяся масса сельдей, по-видимому, делится на две колонны, из которых одна идет по восточному, а другая по западному берегу Великобритании. Западная колонна, появившись около Гебридских островов, направляется к северным берегам Ирландии, где она снова делится: часть идет на запад и теряется в водах Атлантического океана, а другая половина поворачивает в Ирландское море.

Ловля сельдей сосредоточивает около себя тысячу народу всех наций, по преимуществу голландцев, поставляющих более половины всех встречающихся в торговле сельдей. Голландцы занимались этою ловлею уже в половине XII века, а в XVII столетии она получила у них такие размеры, что сделалась главнейшею промышленною деятельностью страны. В настоящее время ловлею сельдей занимаются кроме голландцев англичане, шведы и норвежцы. Англия высылает на этот промысел до 15 000 судов, возвращающихся ежегодно с 500 000 бочек сельдей. Ловля сельдей голландцами производится на берегах Великобритании около Йорка.

Ранее иванова дня не дозволяется голландским рыбакам выбрасывать сети. Ловля производится с помощью больших неводов, длиною до 1500 футов, которые снизу отягчены камнями и держатся сверху пустыми бочками. Ширина отверстий в сетях определена законом: она не должна быть менее одного дюйма, чтобы доставить возможность свободного прохождения молодым сельдям.

После заката солнца выбрасываются сети и вынимаются утром, несколько часов спустя после восхода солнца.

В продолжение дня занимаются на судах заготовлением рыбы: надрезают им горло, вынимают жабры и внутренности и укладывают в бочки, непременно со слоями крупной соли. Рыбаки обязуются клятвой соблюдать при солении сельдей надлежащую опрятность и установленные правила и не продавать сельдей иначе, как продержав их определенное время в соли.

Заграничные сельди, прибыв в Петербург, все сосредоточиваются на Сельдяном буяне. Когда вы вступите на Сельдяной буян, то ощущаете особую сельдяную атмосферу. Огромные амбары, ледник по американской системе, деревянные навесы, тянущиеся вдоль берега, и пристань, у которой разгружается какой-нибудь пароход, — вот и вся незатейливая картина сельдяного буяна; но она оживляется рабочими, которые с утра до вечера катают по гладкому засаленному деревянному полу бочки с сельдями. В горячее время этим делом бывает занято от 100 до 150 человек. Мостовая вымощена досками, чтобы удобнее было катать бочки с парохода прямо в кладовые. Вооружившись шестом с железным наконечником, рабочие очень легко перекачивают бочки. На Сельдяном буяне все привозные сельди сортируются на 3 сорта. Расценивание сельдей по их качеству производится особыми присяжными браковщиками — два иностранца и двое русских. Браков-

щики принимают присягу в том, что будут исполнять свою обязанность по совести, нелицеприятно и без лихоимства. Сельди с душком на рынок не допускаются, а зарываются в землю, поверх которой насыпают известь. При расценивании сельдей по сортам обращается внимание на цвет, жир, крепость соляного раствора, запах и т. п. На каждой бочке браковщик особым инструментом вырезывает номер сорта и свою фамилию. Браковщики за работу получают поштучно: с каждой осмотренной бочки по 6 копеек. Из каждой бочки при откупорке отливают рассол, и оставшееся пустое пространство снова заполняют сельдями. Рабочие, занимающиеся этим делом, получают по 7 копеек с бочки. «Купоры», откупоривающие бочки, — 6 копеек с бочки. За выгрузку — 3 копейки с бочки, пошлина — 22 копейки с бочки, и наконец, городская дума за кладовые и причалку к берегу взимает по 23 копейки с бочки

за норвежские сельди и 29 копеек за шотландские. Шотландские сельди на рынке, в первой инстанции, обходятся от 15 до 20 рублей за бочку; норвежские — от 7 до 15 рублей, так что одна селедка обходится 1—2 копейки. На Сельдяном буяне в розницу не торгуют, а несколько оптовых торговцев всю сельдяную торговлю держат в своих руках. Бабы-селедочницы получают свой товар уже из третьих или четвертых рук.

Кстати, о торговках селедками. Некоторые из них занимаются этим промыслом десятки лет. Много их живет на Сенном рынке, где они нанимают сообща квартиру, разделенную на «углы». Торговка-селедочница — поставщик рыбного товара по преимуществу для бедного населения столицы, у которого селедка и картофель не сходят со стола. Обыкновенно селедочница успевает продать в день «на крик» около 100 селедок, выручая с каждой селедки по 1 копейки прибыли.

НА ОТМЕЛЯХ ФИНСКОГО ЗАЛИВА

Рыбачьи тони на Неве и в Финском заливе.— Чужны-рыбаки и осташи из Тверской губернии.

Весною, в устье Невы, на взморье, закипает своеобразная жизнь. На отмелях там и сям разбросаны рыбацкие тони. На отлогих берегах лежат, накренившись набок, старые барки, отслужившие свой век и поступающие теперь на дровяной двор. Рабочие ломают их и тут же пилят на дрова. В устье Невы то и дело шмыгают утлые лодчонки, хозяева которых, вооружившись багром, ловят дрова, доски, бревна и т. п. Кое-где над водою возвышаются небольшие шалаши, сделанные из ели: из этих шалашей гаванские охотники стреляют дичь. Подъехав на лодке к шалашу, охотник прячется в него и терпеливо поджидает уток, гагар и т. п., которые, ничего не подозревая, подплывают близко к засаде. Раздается выстрел — и через несколько времени, хлопая веслами по воде, выплывает из шалаша лодка, направляясь за добычей.

На взморье насчитывается до 10 тоней. Рыбачья тоня представляет избушку, воздвигнутую на отмели: во избежание наводнения, она высоко подымается на столбах над поверхностью воды. Некоторые тони устроены в открытом море, на воде, другие — на берегу.

Один из крупных петербургских рыбаков имеет на взморье 3 тони, где

в горячее время работает свыше 100 человек.

Рыба ловится мотнею сажень 300 длины и 3—4 ширины, смотря по глубине моря. Закинутая мотня опускается в море стеною, от поверхности воды вплоть до дна. Сверху мотни плавают деревянные полавки, а снизу подвешены каменные грузила. Мотню с обоих концов тянут на берег при помощи ворота, который приводится в движение поденщиками. Когда закинут невод, поденщики медленно вертят ворот, ходя по кругу, понури́в головы. С утра до вечера раздаются в такт мерные шаги поденщиков. Тут же, на тоне, живет и сам хозяин — старик из осташей, т. е. из Осташковского уезда Тверской губернии.

Войдя на тоню, прежде всего заметите при входе прибитую на столбе доску с надписью: «Будьте счастливы, кроме осетра и стерлядей».

— Для чего эта надпись?

— По обычаю это объявление вывешивается на каждой тоне во избежание спора. Господа приезжают к нам закидывать тони.

Вся мелкая рыба идет закидывающему тоню, кроме осетра и стерлядей, которые остаются владельцу тоней.

— Что стоит закинуть тоню?

— Разно бывает: когда рыба идет — рублей восемь-десять, под вечер — рублей пять, а вот теперь за рублик закинем!

— Как рыба идет?

— Плохо! Вот уж черемуха цветет, а рыбы все нет!

Время хода корюшки и ряпушки из моря в Неву обыкновенно совпадает с цветением черемухи. Невские рыбаки издавна заметили эту примету.

— Бог даст, пойдет! Ведь ни одной весны не бывало еще, чтобы корюшка не заходила в Неву!

Во время рыбного сезона каждая тоня вытаскивает от 20 до 40 корзин корюшки и ряпушки весом от 50 до 100 пудов.

— Каким образом вытаскиваете такую добычу из воды? Ведь невод порвется!

— Сперва рыбу вычерпываем из сетей сачками, а потом сети вытаскиваем на берег.

Рыбаки нанимаются на лето на хозяйских харчах. Спят на тоне, в избушке. Стол рыбный. Чинщики сетей получают наибольшее воз-

награждение. По словам рыбаков, чинить старый невод труднее, чем вязать новый.

В девять часов вечера лов рыбы прекращается.

С вечера из Чекуш wypлывают на взморье десятка два-три лодок: это мережники едут на ночевку. Днем они спят, а по ночам ловят рыбу. Каждый мережник — сам слуга и хозяин, и что наловит, тем и живет.

Все воды на Неве, начиная от Охты и до взморья, до маяка, взяты одним рыбаком на аренду. И всякий другой рыбак, желающий ловить рыбу в районе этого участка, платит откупщику по 25 рублей с лодки. Обыкновенно на каждую лодку приходится до 100 мереж. Если говорят, что у этого рыбака одна лодка, это значит, что у него около 100 мереж. Мережи приготавливаются в деревне Рыбацкой или привозятся из Тверской губернии. Цена мереж — 2 рубля. Мережи опускают на дно реки отверстием по течению и вынимают при помощи якоря. Первый входной круг мережи — от 1 до 2 сажень в диаметре, остальные все меньше и меньше. Войдя в отверстие мережи, рыба идет дальше и через горло попадает в так называемую «душку», где и остается,

Лов рыбы в устье Невы



пока ее не вытащат из воды. Мережи опускаются с вечера и вынимаются из воды рано утром, часа в четыре. В каждую мережу, смотря по ходу рыбы, попадает от 1 до 20 рыбин и более.

В районе Выборгской стороны и Петропавловской крепости ежедневно по вечерам снуют лодки: это рыбаки опускают на ночь мережи. Днем мережи просыхают на берегу, их чинят и чистят метелкой от приставшей речной тины. Чтобы судить о количестве мереж, опускаемых в Неву, заметим, что, например, на правом берегу все пространство от Александровского моста и до Большой Невки бывает занято мережами, которых тут насчитывается до 3000 на какой-нибудь четверти версты.

Кроме мереж рыба ловится еще так называемым заколом, которых на Неве несколько: например, против Клинического госпиталя — на Выборгской стороне, около часовни Спасителя — на Петербургской стороне, на Охте и т. д.

Закол устраивается следующим образом: поперек Невы в воде ставятся два забора сажен по 20 каждый; оба забора сходятся один с другим под углом, в вершине этого

угла оставлено отверстие в виде ворот для прохода рыбы. Закол сделан из тонких жердей и переплетен ивовыми прутьями так, чтобы рыба не могла проскользнуть через него.

Встретив на своем пути закол, рыба плывет дальше — к воротам закола и вступает в большое водовместилище, наподобие ящика, огороженного тоже со всех сторон ивняком.

Самый процесс лова происходит так: во время хода рыбы над воротами закола лежит один из рыбаков и внимательно смотрит в воду, не идет ли рыба.

Корюшка и ряпушка ходят массами, стадами. Едва только рыбак увидит в воде ход рыбы, дает товарищам знак, чтобы они не пугали рыбы.

Спустя несколько времени, когда рыбы набралось достаточно в водовместилище, рыбак кричит: «Майна!» Подымается суматоха. Рыбаки опускают сети, чтобы запереть ворота, сети стеною опускаются от поверхности воды и до самого дна. Таким образом, рыба поймана, остается ее только вытащить. Для этого

Рыбаки



ее пугают, хлопают по воде «торбушкой», насаженной на шест, и снова гонят ее назад к воротам, прямо на расставленные сети. Испуганная рыба массами напирает на невод, точно в мешок, и затем ее вытаскивают из воды, развязывают отверстие сетей и вываливают рыбу в корзины. Только что пойманная ряпушка бьется в корзинках, напоминая собою падающие капли дождя на поверхности реки, затем мало-помалу утихает и, наконец, совсем засыпает. Закольная ряпушка продается на глаз, по полторы копейки за «половник».

Места на Неве для постановки закола отдаются городской думой с торгов, на которые и стекаются невские рыбаки.

— Ну, ребята, закол снял! — извещает хозяин-рыбак своих рабочих, которые чинили сети.

— Поздравляем, Иван Дмитрич! — сняв шапки, кланяются в пояс рабочие.

— Дай Бог счастье!

— А Ванька-то «на сухую» хотел с меня содрать двадцать пять рублей! Да, спасибо, Григорий не дал: коли хочешь торговаться, милости просим, а то нечего подвохи-то подпускать!

— И как ему не стыдно! Большой рыбак и с нашего брата «отступного» просит!

— Глаза-то завидуши, а руки загребущи! Я, было, хотел ему сунуть. Думаю, силен, бестия, захочет сбить — собьет: нам с ним не под силу тягаться! Да Гриша остановил. Так ни с чем и отъехал!

Кроме сетей и мереж рыбу ловят еще переметами. На переметы попадает крупная рыба: щука, сиги и т. п. А ершей со взморья, с «лисьего носа», доставляют прямо с крючками во избежание того, чтобы не испортить рыбы, вынимая крючки.

Рано утром на тони и заколы приходят разносчики и бабы-торговки для закупки рыбы. Но нигде не бывает такого стечения разносчиков, как на рыбной бирже у Семеновского

моста, куда привозят рыбу из Ладожского озера.

— Почем сиги-то?

— А тебе какого — долгомерного или среднего?

— Все равно, какие есть!

— Вот шестивершковые!

Мера сигов на вершки считается от пера у головы и до пера у хвоста, на спине.

— Много ли просишь?

— По четвертаку на круг!

— Язи хорошие, лещи!

— Эй, Никифор, почем карпа-то продаешь?

— Перестань судачить-то!

— А судаки есть?

Более опытные разносчики, что называется доки по рыбной части, торгуются с рыбаками и устанавливают цену, а потом по этой цене покупают уже и все остальные разносчики.

Вообще говоря, относительно снабжения живой рыбой Петербург находится в весьма благоприятных условиях: окруженная множеством озер, наша столица получает обильную дань из Ладожского озера, Чудского, Ильменя и т. д.

По северному берегу Финского залива рыболовством занимаются чухны; каждый рыбак имеет право закидывать невод, где захочет.

В окрестностях Белоострова, по Финляндской железной дороге, убогие хижины разбросаны почти на самом берегу моря; берега залива чрезвычайно отлоги и песчаны: нередко надо пройти с полверсты по воде, чтобы можно было выкупаться. Рыбаки живут вразброд и каждый ловит для себя. Попадают даже рыбацкие землянки, обнесенные невысокою изгородью, на которой просушиваются сети. Возле одной из подобных землянок сидел на самодельном стуле чухонец-старик в очках; он вязал новую сеть.

— Здорово, старина!

Старик снял очки и ответил на приветствие ломаным русским языком.

— Давно занимаешься рыболовством?

— Давно, давно-о! — с усмешкою ответил старик, произнося последний слог протяжно, нараспев, чтоб показать, что он уж очень давно занимается рыболовством.

— Сколько лет?

— Сорок лет!..

В это время из землянки вышла жена рыбака, пожилая женщина.

— Здравствуй, барин!

— Что, на зиму отсюда в деревню переселяетесь?

— Нет! Зиму и лето здесь живем! Здесь и состарились... Да и привыкли к этому шуму!

Из-за соснового леса доносился шум морских волн. Для непривычного уха казалось, что где-то в окрестности находится большой водопад, откуда и доносятся его величавые звуки.

— Слышь, как шумит!..

— И лес шумит, и море шумит!

— А вон наша лодка!

В прогалине сосняка виднелось море. Волны бежали одна за другою, широко разбрасывая позади себя белоснежные гривы, которые издали походили на плавающие льдины во время ледохода.

— Чем ловите рыбу?

— Сетями! Вот посмотрите!

На особых подставках правильными рядами развешены около землянки рыбацкие сети 50 сажень длины и 2 фута ширины, сотканые из тончайших белых ниток, наподобие паутины. Хозяйка поясняла, что эти нитки редкой тонины, «номер 130-й», и стоят по четыре рубля за фунт. Зато одного фунта хватит на целую сеть.

— Зачем такая тонкая нить?

— Такую нить корюшка не примечает и лезет прямо на сеть... Попадает тысяча, две и три тысячи в сеть. А чуть нитка толще — назад идет!

— Во сколько дней можно связать такую сеть?

— Вот она в ширину всего-то

двадцать пять ячеек, а просидишь две недели...

Для вязания сети употребляется особая игла и пластинка, сделанная из кости. Ширина ячеек — дюйм.

— Много ли сетей у каждого рыбака?

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

— Давно бывали в Петербурге?

— И не запомню когда...

— Куда же рыбу сбываете?

— Прасолы скупают и отвозят туда... — При этом старик махнул рукой по направлению к Петербургу.

Другая картина — около Сестрорецка. Полдень. Невыносимая жара. На берегу моря лежит сойма, перевернутая вверх дном. Около нее развешено несколько неводов, у берега привязаны рыбацкие лодки. Кругом ни души. Что за диво? Неужели рыбаки оставили без всякого присмотра свои снасти и лодки? Начинаете приглядываться, нет ли кого-нибудь. Наконец, замечаете, что с одного боку сойма несколько приподнята и тут подложены два толстых обрубка дерева, так что свободно можно пролезть вовнутрь соймы. Высовываются чьи-то ноги... Нагибаетесь ниже и видите целую артель чухон-рыбаков, укрывшихся от жары под опрокинутую сойму. Одни из них отдыхают, другие приготавливают снасти, третьи вяжут сети. Одна чухонка «наживляет» перemet длиною в 500 сажень. С правой стороны возле нее на земле стоит корзина с червями, на коленях — деревянная доска. По мере насаживания червей на крючки перemet укладывается на доску коленями — в аршин длиною; чтобы крючья с червями не перепутались между собою, каждое колено посыпается песком.

— Черви на крючьях беспокойно сидят, ползают, весь перemet могут перепутать; вот мы их и пересыпаем песком: пусть ползают!

— Во сколько времени «наживляете» перemet?

— В сутки два перемета!

Мальчишка-чухонец ежедневно ходит в поле копать червей.

Около соймы лежит груда обломков гнилого дерева, которые от сухости ломаются, как древесный уголь.

— Это зачем?

— Гнилушки! Для рыбака — необходимая вещь! Муку приготавливаем и сажаем в нее червей! А то неудобно насаживать на крючья! Сырые, влажные черви выскальзывают из рук!

Действительно, подобная мера весьма практична, ибо гнилое сухое дерево чрезвычайно гигроскопично.

Во избежание порчи перемет смоят; крючья подвязывают лесом из конского волоса, на расстоянии каждой сажени — по крючку, так что на всем перемете — 500 крючков. Чтобы знать, в каком месте моря опущен перемет, к каждому его концу подвязывают по «кубасу». Представьте себе деревянный шар, в пол-аршина в диаметре, через который продет длинный шест, так что шар приходится посередине этого шеста. На верхнем конце шеста развевается флаг, а к нижнему концу привязана веревка от перемета. Это и есть кубас. Брошенный в море, он будет плавать, причем флаг никогда не погрузится в воду, так как кубас имеет устойчивое равновесие.

Невода закидывают в открытом море, и когда с двух концов вытягивают невод, посередине против невода снует лодка, откуда рыбу пугают «торбушками», чтобы она шла назад в невод.

В окрестностях Петербурга, по русским и чухонским деревням, разъезжают торговцы с рыбным товаром. На телеге сидит чухонец-прасол, впереди стоит огромная кадка с соленой салакой. Проезжая по деревне, чухонец на всю улицу выкрикивает:

— Салака! Салака!

Соленая салака продается по 15 копеек за сотню.

Берега Финского залива в Ямбургском уезде делятся крестьянами на 74 участка, или жребия. Каждый участок — 76 сажень ширины, а в длину, т. е. в море, — сколько угодно, хотя бы до другого берега Финляндии. Для большего порядка и во избежание споров, так как участки по качеству не одинаковы, чуть только вода покроется льдом, собирается большой сход, под начальством двух старшин, на котором и вынимаются жеребья партиями, по 10 человек в каждой. Какой номер жеребья достанется партии, в том участке она и ловит рыбу целый год, до нового схода. Рыбу ловят зимою неводом — салаку, а летом сетями — корюшку. Пойманную рыбу тут же на льду и продают ожидающим барышникам и берут за 1000 салак полтора рубля и за 1000 корюх 5—6 рублей.

Невод покупают артелями, по 10 человек в каждой. За невода уплачивают от 300 до 350 рублей и постоянно покупают их от поставщиков Тверской губернии Осташковского уезда. Поставщики приезжают сюда зимою и отдают невод в долг, в счет улова. Барыши рыболовы делят по воскресеньям, по окончании работ; при этом, если невод еще не окуплен, половина идет в уплату долга за невод, а другая — делится поровну между участниками артели. Лодок для ловли неводом не требуется, потому что лов начинается в декабре и продолжается до апреля, т. е. пока Финский залив покрыт льдом. Одним неводом можно ловить не более двух зим.

Женщины тоже принимают участие в артели, но дети не допускаются.

На одну тоню, при длине невода в 500 сажень, требуется для артели в 10 человек целый день: приготовление, закидка, тяга, выбирание рыбы и укладка невода. По окончании тони невод обкладывают соломою, завертывают рогожами и зарывают в кучу снега, нарочно для того



привозимого, иначе невод обмерзнет за ночь.

В средний улов вытаскивают рыбы рублей на 10; случалось вытаскивать и на 100 рублей, но очень редко.

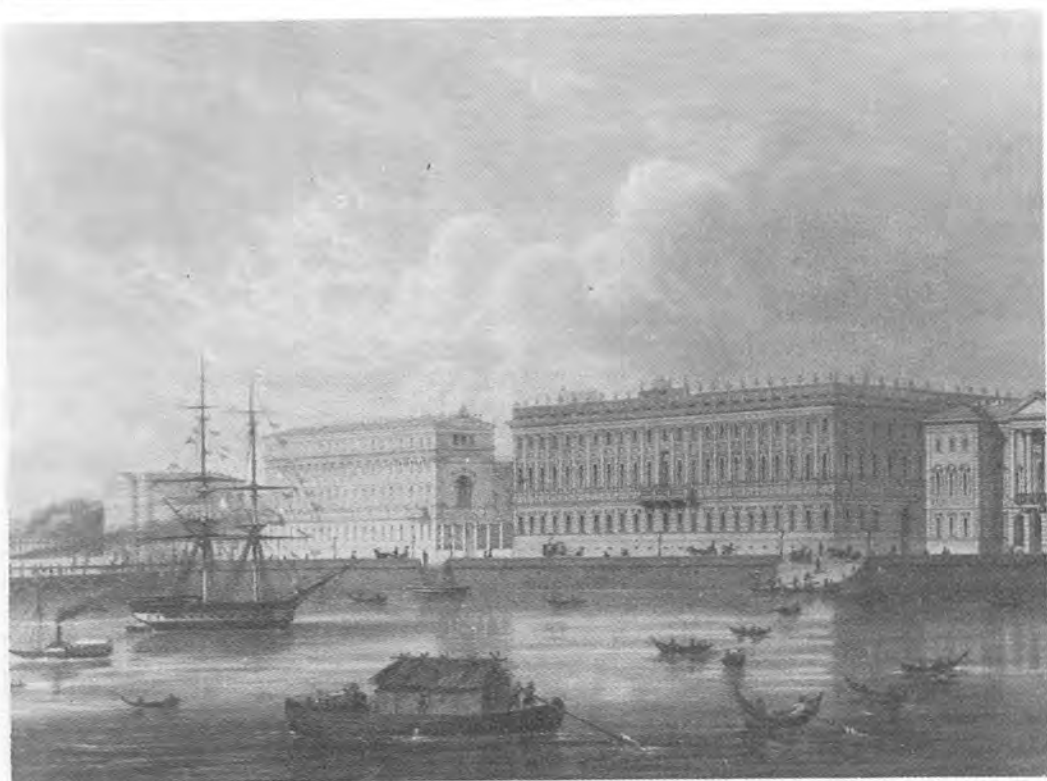
Недалеко от Петербурга, в Стрельне, занимаются рыболовством осташи из Тверской губернии Осташковского уезда. До 200 человек рыбаков периодически, из года в год, приезжают на берега Финского залива для занятия рыбным промыслом. Отправляясь в Петербург, хозяин-рыбак нанимает несколько человек рабочих, платя за лето, с 15 марта по 29 июня, от 30 до 50 рублей на хозяйских харчах; при этом дорога до Петербурга на хозяйский счет, а назад — как знаешь.

В Стрельне рыбаки арендуют казенный дом. По прошествии 25 лет, по погашении капитала, затраченного на постройку дома, этот последний переходит в собственность рыбаков. Двухэтажный дом стоит на самом берегу моря. Он разделяется на

Нева у Дворцового моста

12 номеров, на каждый номер числится по 3 лодки; плата за номер — 75 рублей за лето. Таким образом, с лодки приходится по 25 рублей в лето.

Рыбаки избирают из своей среды старосту, который обязан следить за порядком всего здания. Ежегодно здесь останавливаются до 35 хозяев со своими рабочими. В каждой артели имеется кашевар, который готовит кушанье. Ему выдается на руки артельная книжка для забираяния из ближайшей лавки съестных продуктов. Осташи ловят рыбу в районе 10—15 верст вдоль берега и на столько же верст в глубь Финского залива. Лов рыбы производится мережами и сетями. Морские мережи в сравнении с речными отличаются своими огромными размерами. Первый входный круг называется «одужьем», которое имеет 3—4 са-



Нева у Мраморного дворца

жени диаметром; остальные пять обручей, каждый аршина два в диаметре, отстоят друг от друга на расстоянии полутора аршин, так что вся мережа — свыше 5 саженей.

Опущенная на дно моря мережа лежит в воде в виде колоссального конуса, напаянного на обручи. Оуджье и обручи делаются из рябины, которая отличается упругостью, крепостью, и притом древесины рябины не так намокает в воде, как другие деревья. Оуджье — пальца в два толщины, обручи немного потоньше. На первом обруче нанизано 130 ячеек, на последнем — 160 ячеек, ширина которых около вершка. Сети бывают в 20—40 маховых саженей длины, при двух аршинах высоты. Величина ячеек зависит от того, для какой рыбы предназначена сеть. Для крупной рыбы, на-

пример для лещей и сигов, вяжут по 14, 16, 20 ячеек по высоте сети; для мелкой рыбы, какова корюшка или ерши, и ячейки мелкие.

Чтобы предохранить сети и мережи от разрушительного действия водяной стихии, их смолят и коптят. В котел наливают смолу, смешанную пополам с водою; смолу кипятят и затем опускают в нее сети, которые вынимаются из котла при помощи ворота. Котлы устанавливаются на дворе, на открытом месте. Высмоленные сети развешиваются в копилке. На дворе построено 8 коптилок для копчения рыболовных снастей. Во избежание пожара копилки разбросаны в разных местах, на значительном друг от друга расстоянии, например сажен на двадцать и т. п. Коптильная печь топится сосновыми гнилыми пнями, которые тлеют медленно, дают много дыму, притом же они и дешевы: чухны доставляют их по 2 рубля за воз.



Для копчения сети и мережи укладываются или развешиваются на балки в несколько ярусов. Чтобы прокоптить хорошенько сеть, требуется по крайней мере 5—6 дней. Рыбаки арендуют коптилки, платя по 8 рублей с лодки, не считая топлива. В жаркое время лета, когда вода на море бывает теплая, сети копятся через каждые 2 недели, а в холодную пору — 1 раз в месяц.

На каждую лодку приходится от 150 до 200 мереж, так что всего у остащей насчитывается до 5000 мереж, не считая сетей. Когда становятся сети, их привязывают одну к другой; нередко получается, что сети тянутся на море непрерывно одна за другою на пространстве 3 или 5 верст. На деревянных поплавах сетей вырезаны условные знаки или же инициалы их владельцев. При помощи подобных заметок рыбаки различают свои сети от чужих. Сети опускаются на дно мор-

Нева у Машкова переулка

ское — зигзагами, полукругом и т. п.

Улов рыбы весьма разнообразен. Так, например, в сентябре месяце 1887 г. трое рыбаков, отъехав от Стрельны верст на пять, закинули сети на утренней заре и поймали такую массу лещей, что, вернувшись на берег, продали их прасолу за 100 рублей — по 2 рубля 80 копеек за пуд. Хозяин-рыбак рассказывал товарищам о подробностях счастливого улова:

— Только что закинули сети, и повалила рыба!

Сверкавшие золотистой чешуею лещи выложены были из лодки на землю, на разостланный брезент. Некоторые из лещей были живы и разевали рот. Около кучи рыбы толпились кое-кто из публики.

— Вот так заря!

— Эка Божья благодать!

— В два-три часа заработал за целых полгода!

От избытка счастья рыбак подарил первой попавшейся незнакомой девочке огромного леща.

— Эй, девочка, поди сюда! На тебе гостинца! Неси домой! Скажи, что рыбак подарил! Мне Бог дал, а я тебе!

Впрочем, подобный счастливый улов случается весьма редко.

Ежегодный заработок всей артели остащей простирается на сумму от 20 000 до 30 000 рублей. Рыба сбывается в Петербург. На зиму остащи уезжают домой; лодки, сети и прочие снасти остаются на сохранение в амбарах. Номера числятся за бывшими владельцами; весной каждый хозяин-рыбак занимает свое прежнее помещение.

НЕВА И МОРСКОЙ ПОРТ

Природой здесь нам суждено
В Европу прорубить окно,
Ногою твердой стать при море,
Сюда, по новым им волнам,
Все флаги в гости будут к нам —
И запируем на просторе.

Пушкин

I

Петр Великий, отвоевав у шведов устье Невы, тотчас же, в 1703 г., основал здесь город Петербург «в свое государево имя».

В видах поощрения, первым заграничным кораблям, приходившим в только что основанный город, назначена была даже денежная премия. В «Московских ведомостях» 1703 г., сохранившихся до настоящего времени в двух экземплярах, имеются следующие знаменательные строки:

«В ноябре месяце пришел к Санктпитебурху корабль голландской с товары с питьями и солью, на котором был шкипер и несколько матросов, и тот корабль по повелению господина губернатора принят по обыкновению, и за приход подарено вышеупомянутому шкиперу за столом в дому его губернаторском пять сот золотых, а матросам, кои с ним были, по тридцати ефимков коемуждо, и при том сказано ему во обнадеживание другим, есть ли потом другой корабль туда придет, и тому, кто на том корабле, дано будет триста золотых, также есть ли и третий корабль придет, дано будет сто пятьдесят золотых, и с тем тот выше помянутый корабль от Санктпитебурха отпущен в надлежащий ему путь с удовольствием, а товары все, которые на том корабле были, куплены повольною ценою».

После полтавской победы, которую «камень в основание Петербурга положен с Божиею помощию», Петр перенес столицу из Москвы в Петербург.

Кроме своего официального значения, как столица империи, Петербург имеет важное географическое положение, как выход всей Волжской речной системы к незамкнутому и доступному для всемирной торговли морю: известно, что Нева изливает воды так называемого озерного пространства в Финский залив и посредством искусственных путей сообщения — Мариинского, Тихвинского и Вышневолоцкого — соединяет этот залив с рекою Волгою.

В ряду других водных путей сообщения реке Неве принадлежит одно из самых видных мест.

Ладожское озеро по своим размерам единственное в Европе. Длина озера 194 версты, ширина — 122 версты. Площадь Ладожского озера занимает пространство в 15 922 квадратных версты, из которых на Петербургскую губернию приходится 6267 квадратных верст, на Олонецкую — 2604 квадратные версты и Финляндию — 7041 квадратная верста. Озеро замерзает в южной своей части от конца октября до декабря; северная же его часть никогда не покрывается раньше половины декабря. В иные годы середина озера не замерзает вовсе, и только в самую

морозную зиму оно сплошь покрывается льдом. Весною, в марте месяце, лед быстро тает и побережье освобождается ото льда; на середине же озера, кроме действия тепла для этого требуется еще и влияние ветра: весенняя температура постепенно уничтожает лед, а ветер его ломает, носит из стороны в сторону и раскидывает по берегам, где он иногда лежит до июня месяца. Толщина озерного льда зависит от бывших в течение зимы морозов. Если морозы стояли сильные, толщина льда доходит до 6—7 четвертей. Самая большая глубина озера — 122 сажени — к западу от Валаама. Средняя глубина равна 50 сажени.

Быстрота течения Невы очень значительна; при истоке своем из Ладожского озера, возле Шлиссельбургской крепости, Нева течет со скоростью 4—4 $\frac{1}{2}$ версты в час, почему зимою река не замерзает сама собою, а затирается льдом Ладожского озера.

Не доходя 5 верст до Финского залива, Нева начинает делиться на рукава, которые образуют довольно обширную дельту, состоящую из нескольких островов.

Ширина Невы в пределах Петербурга изменяется от 158 до 278 сажени.

Из наблюдений за 150 лет оказывается, что Нева вскрылась ото льда в промежуток от 6 до 10 марта — 1 раз; от 11 до 31 марта — 20 раз; от 1 до 10 апреля — 55 раз; от 11 до 20 апреля — 57 раз и от 21 до 30 апреля — 17 раз. Самый ранний срок вскрытия — 6 марта, самый поздний — 30 апреля; разность 56 дней. Нева покрывалась льдом за то же время в октябре 19 раз, в ноябре — 114 раз и в декабре — 15 раз. Таким образом, Нева бывает свободна ото льда около 228 дней в году. На основании вычислений, средними днями вскрытия Невы следует считать время между 4 и 10 апреля.

На возвышение уровня воды в Неве при устье имеют влияние западные

ветры. Наибольшее возвышение воды в устье Невы было 7 ноября 1824 г., когда произошло сильное наводнение, стоившее многих жертв. В это время высота воды достигала 13,8 фута выше ординара. На многих домах столы до сих пор еще сохраняется горизонтальная черта с надписью: «Высота воды 7 ноября 1824 года».

С 1777 года императрица Екатерина II установила, чтобы при чрезвычайных повышении уровня Невы жители предупреждались об угрожающей опасности пушечными выстрелами с Петропавловской крепости, что соблюдается и до сих пор.

Вскрытие реки Невы ото льда и открытие по ней судоходства сопровождаются особым церемониалом, который происходит в следующем порядке:

1) лишь только пройдет лед, управляющий с.-петербургской речной полицией выезжает от домика Петра Великого на катере, вооруженном фальконетами²⁷, направляя путь свой к Петропавловской крепости;

2) его сопровождают все партия кулярные суда, хозяева которых желают участвовать в церемонии;

3) в то же время выезжает от Адмиралтейства к крепости главный командир петербургского порта, под флагом на катере, тоже вооруженном фальконетами;

4) катера главного командира и управляющего речною полицией, когда поравняются со серединою крепости, салютуют ей семью выстрелами и получают в ответ: главный командир петербургского порта — равное число выстрелов, а управляющий речною полицией — двумя выстрелами меньше;

5) по окончании салютов командант выезжает от крепости на катере;

6) главный командир петербургского порта и управляющий с.-петербургской речною полицией встречают



коменданта, и первый уведомляет его о свободном сообщении по левую сторону реки, а второй доносит о том же относительно правой стороны реки.

7) затем все гребные суда направляются к дворцовой пристани, из них катер коменданта идет впереди всех; приближаясь к дворцу, комендант крепости салютует семью выстрелами, а команда на судах кричит «ура»; потом комендант в сопровождении главного командира петербургского порта и управляющего речною полицией вступает во дворец и рапортует: первый — о состоянии частей, в управлении его состоящих, а последний — об открытии сообщения по реке Неве, по той и другой стороне ее. При этом комендант подносит государю воду в серебряном кубке.

По окончании церемониала партикулярные суда возвращаются по своим местам, — и судоходство по Неве считается открытым.

Нева, Английская набережная

II

В 1878 г. приступлено было к сооружению морского канала от Кронштадта на Петербург, в устье Невы, у Гутуевского острова. С.-Петербургский морской канал представляет собою грандиознейшее гидротехническое сооружение в Европе. Количество земли, вынутой в русле всего канала, равнялось 830 000 кубических саженей и доходило по весу до 900 000 000 пудов; стоимость сооружения — 10 000 000 рублей. При входе канала в Неву устроена гавань для привозной торговли в 46 000 квадратных саженей. Ширина канала по дну: на первых 4 верстах от Невы — 30 саженей, на следующих 5 верстах — 40 саженей, а на остальных 17 верстах до Кронштадта — 50 саженей.



Нева у Академии художеств

С открытием морского канала 15 мая 1885 г. исполнилась заветная мечта Петра Великого — сделать Петербург морским портом, доступным для океанских кораблей иностранных держав; в настоящее время морские суда могут доставлять грузы прямо в петербургский порт, не прибегая к помощи перегрузочных судов.

На второй уже год существования морской канал проявил значительную деятельность. Кронштадтская гавань пустеет, нет уже той обычной тесноты, которая замечалась в прошедшие годы, до открытия канала. Привезенные в Петербург товары сдавались: назначенные для столицы — у набережной Большой Невы в перевозные суда, или проходили через мосты и выгружались у таможни; товары же, назначенные вовнутрь России, сдавались в Гутуевском порту в вагоны Путиловской же-

лезнодорожной ветви²⁸, соединяющей с Николаевской дорогой, по которой и следовали к местам назначения.

Еще задолго до открытия канала Главное общество железных дорог заключило особое условие со многими иностранными пароходными обществами, в силу которого обязалось доставлять привезенные в Гутуевский порт и назначенные вовнутрь России товары — по особо пониженному тарифу. Этим воспользовалась в особенности английская богатейшая пароходная компания Томаса Вильсона, которая почти все свои громадные пароходы направляла помимо Кронштадтской гавани без перегрузки прямо в Гутуевский порт, где они выгружались сполна: товары, назначенные для Петербурга — в перевозно-каботажные суда, а остальные — в вагоны Путиловской железной дороги.

Таким образом, морской канал на первых же порах своего существо-



вания явился могущественным соперником Кронштадтского рейда.

Насколько с устройством этого канала изменились обороты таможен Кронштадтской и Петербургской по

Нева, Морской порт (Биржа)

вывозу, ясно видно из следующих официальных данных:

	Таможни	
	Кронштадтская	Петербургская
1883 г., пудов	90 701 000;	17 358 000
1884 г., »	68 829 000;	22 584 000
1885 г., »	5 438 000;	57 186 000
1886 г., »	4 229 000;	59 001 000

Потеряв свое торговое значение, Кронштадт как надежная железная ставня к старому петровскому окну, теперь уже окончательно отделанному, может только выиграть в военном и стратегическом отношении.

Любопытно проследить, каким образом заморские товары доставляются в руки столичного обывателя. Начнем с того момента, когда заграничное судно идет из Кронштадта в Петербург. Кронштадтская пограничная стража, принимая судно,

пришедшее из-за границы, дает досмотрщика, которому вручает пропускной билет, где обозначены: национальность судна, название его, фамилия капитана, название места, откуда судно идет, какой товар и число пассажиров.

В 1886 г. из-за границы прибыло в Петербург 1811 судов; из них нагруженных разными товарами было 1506 и с балластом — 305.

Суда эти по нациям распределялись так:

Английских	581
Германских	354
Норвежских	172
Шведских	274
Датских	272
Русских	132
Голландских	45
Испанских	6
Французских	2
Австрийских	2

На отошедших 1398 судах вывезено из Петербурга разного весового товара 4 897 475 пудов; хлеба в зерне — 6 701 440 четвертей; досок — 886 900 дюжин стандартов.

В продолжение двадцати лет, от 1867 до 1886 года, навигацию открывали нижеследующие пароходы:

С катальщиком через Неву

Русские	2 раза
Английские	8 »
Германские	5 »
Норвежские	4 »
Германское парусное судно	1 »

В Петербурге, при входе в устье Невы, каждое вновь пришедшее судно предъявляет свой паспорт на брандвахте. Так как Нева разделяется на рукава, то брандвахта в районе своих наблюдений имеет: Большую Неву, Малую Неву за островом Голодаем и Большую Невку.

Персонал служащих на брандвахте состоит из командира, двух офицеров и комплекта нижних чинов. Кроме того, в ведении брандвахты находится 6 небольших пароходов, которые беспрестанно шныряют в устье Невы, встречая прибывшие суда. Самая брандвахта представляет собою вы-





соко поднимающуюся вышку с развевающимся на ней таможенным флагом. С этой вышки зорко следят за всяким вновь пришедшим судном. Отсюда открывается великолепный вид на взморье. Синева неба сливается на горизонте с темно-синиею массою воды. Вдали видны рыбацкие тони. Вооружившись подозрною трубою, таможенный аргус в образе часового не пропустит даже никакой подозрительной лодчонки. Как только судно покажется на горизонте, вахтенный дает знать дежурному офицеру, который на пароходе едет встречать прибывшего гостя. У судна спрашивают билет и затем его провозжают на таможню, что возле биржи. Если судно не имеет установленного вида, оно арестовывается. Когда пароход или корабль следует из Кронштадта в Петербург, люки его запечатываются. Эта мера практикуется во избежание того, чтобы товар во время пути не был выгружен на берег с целью уклонения от уплаты пошлин.

В Петербурге за каждым вновь пришедшим судном наблюдает корабельный смотритель таможни, который в районе своих наблюдений

Водопой на Неве

имеет весьма большое количество пристаней, до Шлиссельбурга включительно, так как судно может бросить якорь в любой пристани. Это установлено в видах удобства торговли: например, хлопчатобумажный фабрикант может выгружать хлопок у ворот своей фабрики, что сокращает перевозку. Корабельный смотритель обязан ежедневно посещать все пристани и принять от досмотрщика список пассажиров и товаров. В таможне по этому документу берут государственную пошлину.

В 1884 г. из-за границы было привезено товаров на сумму 63 350 000 рублей, в том числе одних вин на 6 000 000 рублей. Петербург ежегодно выписывает из Франции 217 000 бутылок шампанского. И дорого же обходится это удовольствие, так как одной только пошлины взимается с каждой бутылки 1 рубль 25 копеек.

Ежегодно идет в Петербург морем 6 миллионов штук апельсинов и лимонов и 500 000 фунтов винограда.



Заготовка льда

Ледорезы



Чаю доставляется в Россию вообще 35 миллионов фунтов; из этого количества морем на Петербург привозят 1 500 000 фунтов.

В таможене прибывшему товару составляют так называемую грузовую роспись, в которой обозначается номер и вес товара, кому он адресован и место склада. При выгрузке судна на таможене присутствует «береговой», который в особую книгу записывает количество выгруженного товара. Выгрузкой заведуют артели. На бирже насчитывается 29 артелей, которые в совокупности представляют собою рабочую силу в количестве до 3000 человек. Одна из старейших артелей состоит из 110 артельщиков. Чтобы поступить в артель, кроме рекомендации будущий сочлен ее должен еще внести залог от 200 до 2000 рублей. Впрочем, надежную рекомендацию можно и обойти: следует только позаботиться об угощении всей артели, и дело будет в шляпе. Каждый артельщик получает жалованье не менее 25 рублей в месяц.

По окончании навигации артели производят расчет с купеческими фирмами. В это время и бывает

«дуван»: артель делит между собою то количество денег, которое еще осталось, за вычетом розданного жалованья. Заработок одной из больших артелей простирается до 80 000 рублей в год.

Понятно, что обилие артелей вызывает между ними сильную конкуренцию. Нередко одно и то же судно выгружается двумя, тремя артелями: одна выгружает товар для одного купца, другая — этот же товар для другого и т. д.

Дрягильская артель — самая популярная. Она получила свое название от голландского слова «дрягиль», что значит рабочий. Дрягильская артель обязана выгружать привозимые к здешнему порту товары, какие бы они ни были, как сухие, так и питейные, по подаваемым объявлениям, по таксе, в которую включены: выгрузка из кораблей, возка в пакгаузы, вкатка на весы и выпуск из пакгаузов.

Кроме пошлины таможня собирает и так называемый складочный сбор.

Перевозка льда



Если товар по истечении 3 дней со дня привоза лежит неубранным, под открытым небом, то взимается по 1 копейке с пуда в каждые 3 месяца; если же товар хранится в кладовых, то от 4 до 8 копеек с пуда. Дрягильская компания берет за выгрузку 11 рублей с 1000 пудов.

Говоря о биржевых артелях, следует упомянуть, что каждая артель выбирает себе старосту и счетчика. Понятно, содержание администрации всех 29 артелей обходится недешево.

В летнее время красавица Нева имеет весьма оживленный вид.

На 9-й линии Васильевского острова — целый лес мачт иностранных пароходов. На Калашниковской пристани теснятся тысячи судов с хлебным товаром в ожидании выгрузки. Кроме того, в районе столицы то и дело плавают пароходы, отвозящие публику на острова. Между Шлис-

сельбургом и Петербургом ходит несколько пароходов, ежедневно совершающих рейсы. Пароходное общество поддерживает сообщение с городом многих невских пристаней, служащих станциями для петербургских дачников; подобных пристаней насчитывается до 20. В общей сложности едва третья часть берегов Невы остается незаселенною. Даже по Фонтанке бегают 12 маленьких пароходов Финляндского общества пароходства. В октябре 9-я линия Васильевского острова начинает пустеть. Заграничные суда спешат заблаговременно уйти домой, пока не пошел лед.

В ноябре все чаще и чаще дуют холодные восточные ветры. Из Ладожского озера показывается так называемое «сало», предвестник ледохода — тонкие льдины, наподобие слюды. А вот — и ледоход. Широкой полосой плывут посреди Невы белоснежные льдины, величиною от аршина до нескольких сажений. При этом каждая льдина, вследствие тре-

Кучер и башмачник



ния друг об дружку во время пути, имеет более или менее правильную овальную форму, наподобие круга с приподнятыми вверх краями. Иные льдины представляют собою совершенно правильный математический круг. Любопытно, что осенний ледоход, равно как и вскрытие Невы ото льда, всегда сопровождается холодными ветрами со стороны Ладожского озера. Вечерней и утренней зарею во время ледохода над Невой стоит такой густой туман, что, например, стоя на Александровском мосту, вам кажется, будто вы находитесь в царстве облаков. Нева больше и больше затирается льдом и наконец замерзает.

Зимой на Неве — своеобразная зимняя жизнь.

Как только станет Нева и окрепнет лед, из окрестностей столицы съезжаются чухны — на ледокол. Подрядчик арендует от городской думы известный участок Невы, по 6 копеек с квадратной сажени, и нанимает чухон для колотья и перевозки льда по местам. Каждый рабочий с лошадью получает рубля полтора в сутки. Речная полиция отводит места под «мойну», которая не должна превышать, однако, 300 квадратных саженей. Выстроившись рядами, человек по 5—10, чухны колют так называемые «кабаны» льда величиною 1—2 квадратных аршина. При этом они работают пешнями, как один человек: дружно и в такт. Каждый рабочий ежедневно откалывает от 50 до 100 кабанов льда. Там и сям на Неве искрятся и сверкают на солнце кабаны льда, точно огромные куски прозрачного янтаря. Ка-

баны устанавливаются правильными рядами.

Некоторые подрядчики арендуют от 5000 до 10 000 квадратных саженей льда и нанимают до 30—40 человек чухон-ледоколов с лошадьми.

Набивка ледников производится по 10—15 копеек с кабана или же по 5—10 рублей за ледник, смотря по величине. В условии договариваются, сколько «подошв» требуется настлать в ледник и какого льда: прозрачного, чистого или мутного.

Кроме чухон-ледоколов зимою Нева оживляется так называемыми «каталями», т. е. конькобежцами, которые на санках перевозят публику через Неву. Конькобежцы прокладывают через реку по льду ровную гладкую дорогу, поливают ее водою, по сторонам расставляют небольшие еловые деревца — и каток готов. Подобные катки прокладываются через Неву в разных пунктах: от Сената — на Васильевский остров, от Гагаринской набережной — на Выборгскую сторону и т. д. На каждом катке работают от 15 до 20 каталей, так что всего на Неве насчитывается до 100 человек конькобежцев, которые днем и ночью заняты перевозкою пешеходов. Днем катали работают на хозяина, а ночью — на себя. Ежедневно каждый конькобежец делает через Неву от 50 до 100 концов. Чтобы пробежать Неву с пассажиром, катаю достаточно 3—5 минут. На маленькие стулья-санки помещается не более двух пассажиров; конькобежец становится сзади, и, взявшись на спинку стула, катит его через Неву; слышно только, как он пыхтит и кряхтит, точно паровоз...

ГОРОДСКАЯ ВОДОКАЧАЛЬНЯ

По переписи 1881 г. во всех жилых домах Петербурга, принадлежащих частным лицам и обществам, находилось 63 020 квартир с 286 220 комнатами и наемною платою в 25 000 000 рублей. В числе петербургских домов один дом (князя Вяземского²⁹) имеет жителей свыше 2000 человек, 16 домов — от 1000 до 2000 жителей, 9 домов — от 800 до 1000 жителей, 65 домов — от 500 до 800 жителей и 80 домов — от 400 до 500 жителей. Зато в Петербурге имеется 661 дом, в каждом из которых насчитывается не больше 5 человек, 568 домов — от 6 до 10 человек и 976 домов — от 10 до 20 человек.

Из 10 000 домов столицы водою Водопроводного общества пользуются 5000 домов, которые опутаны водопроводной сетью на протяжении 288 верст. Водопроводное общество взимает с обывателя за каждые 100 ведер по 7 копеек. Домовладелец, имеющий не менее 3 акций общества, пользуется 10% уступки. Городская водоканальня³⁰ стоит на берегу Невы; это огромное каменное здание в 25 саженей высоты. Вода накачивается в бак, помещающийся наверху водоканальни. Он имеет 28 футов глубины и вмещает в себе 70 000 ведер воды. На водоканальне работают 12 паровых машин, посредством которых вода из Невы или накачивается в бак или, помимо последнего, прямо гонится в город. Семь приемных всасывающих труб проложены в

Неве на протяжении 15 саженей от берега и на глубине 8 футов от уровня воды. Работа машин при ежедневном расходе 1600 пудов каменного угля выражается следующими результатами: шесть машин, каждая порознь, в 1 секунду накачивают по 6 1/2 кубического фута воды; две — по 5 1/2 и четыре — по 4 1/2 кубического фута. К каждой машине приспособлен механический счетчик, который считает число оборотов махового колеса. Например, один оборот колеса одной из машин поднимает уже в бак 31 кубический фут воды. Из бака вода собственным своим давлением идет по магистральным трубам 30 дюймов в диаметре, а из последних — в водопроводную сеть. Прислушиваясь к ритму махового колеса на городской водоканальне, вам кажется, что вы ощущаете биение пульса тысячеголового чудовища. Чтобы утолить жажду «стоzeвного чудовища», городская водоканальня **в каждую секунду** посылает в город 45 кубических футов воды. Ночью, как и следовало ожидать, расход воды уменьшается и падает до 24 кубических футов в секунду.

Городская водоканальня ежедневно накачивает 8 000 000 ведер воды. Так, например, из бюллетеня 7 ноября 1887 г. видно, что израсходовано воды, куб. футов:

Днем	2 020 600
Ночью	1 736 800
Итого, в сутки	3 757 400

Водопроводное общество выручает за воду 1 000 000 рублей в год, из этой суммы 300 000 рублей отчисляется в дивиденд.

В так называемые банные дни расход воды бывает наибольший, особенно по субботам, когда мастеровые и фабричные, получив недельный заработок, отправляются в баню — накануне воскресного дня. В это время все бани бывают пере-

полнены чернорабочими. Летом часов в 11 утра в видах гигиенических бывает поливка улиц, для чего в разных местах города имеется 1500 кранов. Понятно, чтобы полить все улицы и площади Петербурга, требуется немало воды.

Те дома, в которые вода не проведена, получают воду домашними средствами — при помощи водовозов и дворников.

СЕННОЙ РЫНОК

Как известно, огородничество сосредоточивается преимущественно около больших городов. Например, количество продуктов, получаемых ежегодно из огородов в окрестностях Парижа, оценивается в 5 000 000 франков.

Здесь небезынтересно упомянуть о шампиньонах, культура которых в Париже производится в обширных размерах. В некоторых каменоломнях подле Парижа, откуда уже перестали добывать камень, разводят шампиньоны; каменоломни бывают весьма обширны, так что в них легко можно проехать рабочей телеге. Отдаются они в аренду по высокой цене; так, например, за пространство в 45 квадратных метров, на котором устроены шампиньонные гряды, производитель платит 6000 франков в год. Количество же сбора шампиньонов с указанного пространства нередко простирается до 120 пудов в день, что продолжается от 2 до 5 месяцев.

В Петербурге большинство огородов арендуется ярославскими крестьянами, которые издавна стяжали себе славу на этом поприще; особенно между ними славятся ростовцы, известные по всей России. Всего в Петербурге насчитывается до 500 огородников-хозяев, которые арендуют несколько тысяч десятин земли. Вокруг столицы верст на 25 раскинуты огороды, и площадь под огородами далеко превышает собою пло-

щадь, занимаемую Петербургом. Арендная плата колеблется от 100 до 200 рублей за десятину и даже доходит до 10—15 копеек за 1 квадратную сажень. Заработная же плата невысока: поденщики получают на огородах от 15 до 30 копеек. Весною, по воскресным дням, огородники стекаются на Никольский рынок для найма рабочих. Так называемые «копали» нанимаются копать гряды: они работают задельно по 9—10 рублей со 100 гряд. Всякий более или менее солидный огородник насчитывает у себя до 10 000 гряд.

С января месяца начинается набивка парников; навоз покупается в кавалерийских казармах: каждому эскадрону платится по 200 рублей в год, так что воз навоза обходится в 10 копеек, не считая провоза. Некоторые огородники за один только навоз платят свыше 1000 рублей.

Осенью, в августе и сентябре, все огороды столицы бывают переполнены мелочными торговцами и зеленщиками, которые закупают овощной товар для заготовления его впрок на зиму. Нередко закупка товара происходит в то время, когда еще он бывает на корню. Для оптовых покупателей капуста, например, продается от 2 до 3 рублей с гряды, причем в каждой гряде насчитывается от 40 до 50 кочнов. Отмежевывая известное количество гряд, зеленщик втыкает в каждую гряду

ярлычок с обозначением своей фамилии.

Придерживаясь пословицы, что всякому овощу — свое время, торговцы за «первую зелень» назначают цену «по совести», например за десяток огурцов — 1 рубль, за фунт «сарайных вишен» — 2 рубля и т. п. В это время каждая рама парников дает от 1 до 3 рублей дохода.

Зеленной ряд имеется на Сенном рынке. Уже с вечера огородники упаковывают зелень в возы, чтобы к утру успеть на рынок. Пока обыватели столицы еще спят, из окрестностей Петербурга уже тянутся многочисленные обозы: немцы-колонисты везут картофель, чухны — рыбу, чухонское масло и молоко, огородники — зелень. Все это ни свет ни заря сосредоточивается около Сенного рынка, на Никольской площади, где и производится так называемая возовая торговля. Некоторые торговцы, чтобы занять повыгоднее позицию, приезжают с товаром даже с вечера, часов в десять.

Дюжие ломовики с громоздкими возами стоят сплошными рядами в несколько сот сажений. Возы не распаковываются; но чтобы показать, в каком возу какой товар, перед каждым возом на земле лежит проба этого товара, например связка лука, пучок моркови и т. п.

Во втором часу ночи на Никольскую площадь стекаются мелочники и зеленщики со всего Петербурга. Но торговцы с Сенного рынка занимают первое место.

К сведению публики, на площади, от городской думы вывешены правила относительно возовой торговли.

1. К торгу с возов допускаются сельские и городские обыватели с предметами собственного хозяйства и кустарных промыслов, а также городские и пригородные огородники.

2. Торг производится исключительно с возов, которые ставятся в правильные ряды.

3. Торг с возов оптом и в розницу начинается в 4 часа утра и продолжается до 12 часов пополудни.

4. За право торговли взимается по 5 копеек с каждого воза.

В самом разгаре овощного сезона бывают дни, когда количество возов на Никольской площади простирается от 500 до 1000.

Дородные краснощекие зеленщики в белых передниках безукоризненной чистоты расхаживают около рынка в ожидании открытия торга. Чтобы раньше времени нельзя было проникнуть в овощные ряды, вход в рынок замкнут цепью. Но вот на ближайших городских часах пробило два часа, — взвился красный флаг, и торжище открылось.

Неудержимую волною хлынули торговцы к возам.

— Почему огурцы-то?

— А тебе каких: здешних или московских?

— Много ли за капусту просишь?

— Сколько надо: воз или два?

— Все возьму!

— Почему мешок картофеля?

— Полтинник!

— Водянистый, поди-ко!

В другом месте кричат:

— Отдавай так-то!

— Нет, себе убыточно!

— Отдавай, отдавай!

— Ишь, нашла коса на камень!

— По пятиалтынному за пучок!

— Бери гривну!

Торговцы то и дело бьют друг друга по рукам.

Спустя несколько времени (каких-нибудь полчаса) весь овощной базар бывает распродан преимущественно торговцам Сенного рынка.

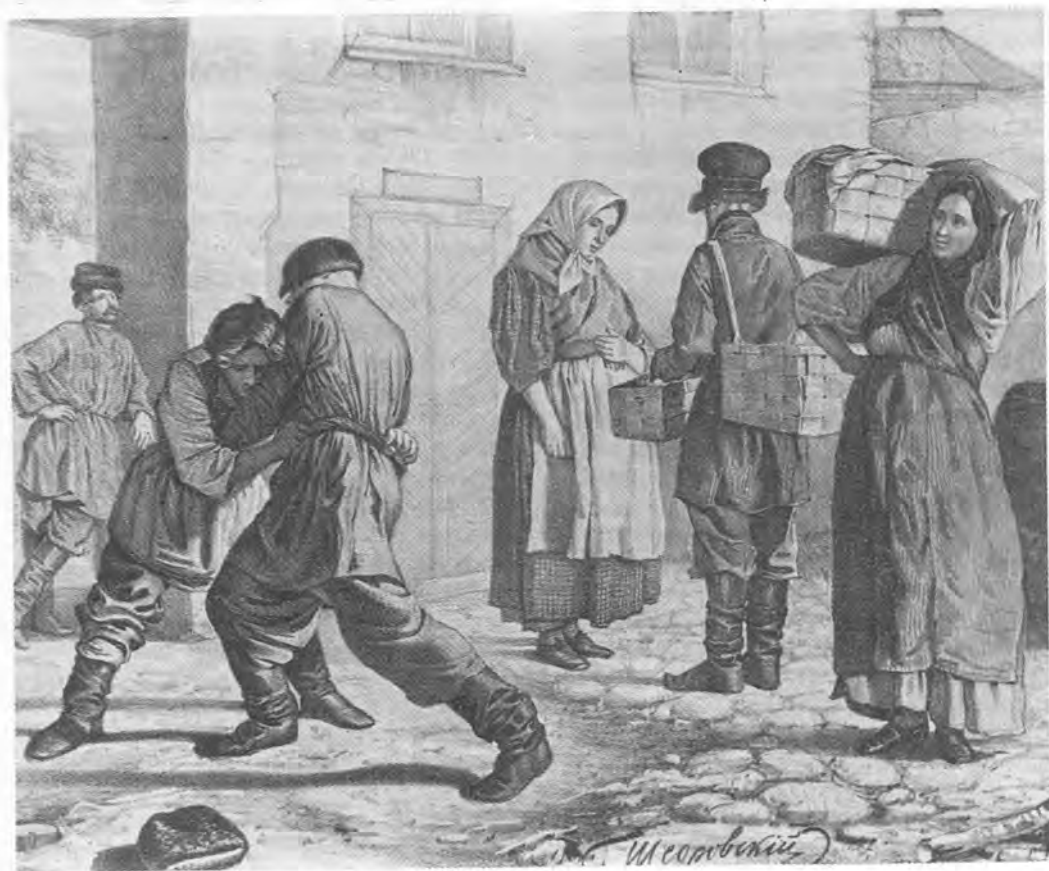
Потирая от удовольствия руки, зеленщики возвращаются к своим лавкам. Ломовики с овощным товаром с Никольской площади подъезжают к Сенному рынку, который часам к четырем бывает со всех сторон окружен возами. В четыре часа приходит ключарь и открывает Сенной рынок. В это время и производится выгрузка овощного товара с воза

огородника в лавку торговца. Таким образом, обыватели столицы разную зелень покупают из вторых рук, так что ни одного огурца не пройдет мимо рук зеленщика. Маклаки и барышники скупают все и ночью складывают товар в свои лавки. Императрица Екатерина II, установив «возовую торговлю» на Сенном рынке, имела в виду, чтобы обыватель столицы за дешевую плату мог купить свежую провизию прямо с воза крестьянина или огородника: торговля производилась в розницу и оптом. В настоящее время торговля на Сенном рынке имеет совсем иной характер: между потребителями и производителями появились посредники, которые и наживаются за счет обывателя. Ого-

родники привезенный товар распродают не по мелочам, а оптом, возами. Ясно, что при таких условиях обыватель по необходимости принужден иметь дело с маклаками. К тому же и сама торговля овощами производится по ночам, чтобы предупредить покупателя. Как велики барыши, получаемые маклаками Сенного рынка, можно судить по тому, что за одни только стены рынка они платят городу арендной платы свыше 200 000 рублей в год.

Построенный из камня и железа, Сенной рынок представляет три огромных корпуса со стеклянными крышами; до 500 лавок расположены в четыре линии. Все лавки перенумерованы, и над каждой из них обозначена фамилия торговца; каждый торговец содержит приказчиков и так называемых молодцов, которые

Уличная сцена, разносчики



бывают заняты разноскою товара, так что на рынке ежедневно занято торговлю до 2000 народа. Для соблюдения внешнего порядка и чистоты на рынке торговцы избирают из своей среды старосту, на обязанности которого лежит хранение ключей от рынка. Кое-где на стенах рынка вывешены печатные правила, касающиеся торговцев, например: держать в чистоте прилавки, на которых лежит мясо, иметь весы точные, гири клейменные и т. п.

Сенной рынок славится мясным, рыбным и зеленым рядами. Над входом каждого ряда прибита вывеска с соответствующей надписью.

В шесть часов утра зеленой ряд бывает уже нагружен овощным товаром. Войдя в зеленой ряд, увидите направо и налево всевозможных представителей русского

огорода. На полках расставлены многочисленные корзины с салатом, спаржею, цветною капустою, стручками, бобами; на полу — холщовые мешки с картофелем, репой, брюквой; в углу навалена капуста.

Огромное количество овощного товара привозится из-под Москвы и Твери. В июле месяце по Николаевской железной дороге ежедневно приходит в Петербург от 100 до 150 вагонов московских огурцов, которые здесь продаются копеек по 20 за сотню. Сенная бывает буквально завалена огурцами: огромными кучами они лежат прямо на земле.

В окрестностях города, по дачам, разъезжают «на крик» торговцы с огурцами, капустою, луком, карто-

Охтенка



Ст. Петербургъ. Садовая. Сѣнная площадь.
ST. PETERSBOURG. Rue Sadova. Place Sennaja.



Сенной рынок

Сенная площадь



фелем и прочею овощью. На улицах столицы, на панелях, стоят тысячи разносчиков с ягодным товаром на лотках, и торг идет на славу.

В мясном ряду, в видах гигиенических, стены лавок обиты цинковыми листами. Все лавки загромождены мясными тушами, подвешенными за задние ноги, на крючьях. Капли крови, стекая, падают в деревянные опилки, нарочно насыпанные на полу. На прилавках лежат кучи «легких» и «печенок», переливающихся темно-красными цветами. Точно живые, с открытыми глазами, висят вниз головой сотни замороженных зайцев, которых тысячами привозят новгородские крестьяне, продавая по 50 копеек за пару. На полках, вытянув ноги вверх и свесив вниз голову, лежит, завернутая в бумагу, разная дичь: тетерки, рябчики и т. п. В корзинах правильными рядами разложены ощипанные и замороженные воробьи, свиристели и дупеля. Нередко в одной корзине насчитывается до 1000 штук воробьев, которые

продаются по 5 копеек за десяток. Тут же можно найти ощипанных голубей, которых продают под именем «пижонов». Под лавками стоят огромные корзины с гусиными потрохами: отрезанная голова и гусиные лапки тщательно завязаны и продаются отдельно от гуся. Целые стада замороженной свинины расставлены на полу. На каждой свиной туше, на коже, вдоль позвоночника, сделан надрез, чтобы показать толщину жирового слоя. Свинина привозится в Петербург из хлебобродных губерний, например из Тамбовской, где обыкновенно свиней откармливают на барде. В столице главные потребители свинины — пригородные чухны, большие охотники до свиного жира.

Не говоря уже об окраинах столицы, на Сенной рынок приезжают за покупками мяса из окрестных деревень. Ежедневно по утрам в мяс-

Продавец корзин





Торговки яблоками

Шарманщик и сбитушник



ном ряду происходит страшная толкотня. В это время все лавки битком набиты покупателями, с корзинками в руках слоняющимися из одной лавки в другую: производится закупка дневной провизии. Мясники — в белых передниках, в кожаных нарукавниках. На широком кожаном поясе висит вложенный в ножны мясничий нож для разрубки говядины. Посреди лавки — огромная деревянная тумба, на которой производится разрубка мяса; тут же лежит топор. Каждый торговец заманивает покупателя в свою лавку. Едва покажется прохожий, как раздаются голоса с предложением услуг, так что крики торговцев не умолкают ни на минуту.

— Что вам угодно? Господин, зайдите!

— Сударыня, пожалуйста к нам, у нас хорошая черкасская говядина!

— Барин, что покупаете? Милости просим!

— Мадам, дичи не угодно ли вам?

— Оленина архангельская! Купите!

— Удешевленная привозная говядина!

— Свинина жирная!

Торгуются горячо из-за каждой копейки, ибо торговцы, придерживаясь пословицы, что спрос в карман не лезет, заламывают цену втридорога. Если покупатель опытный и уходит из лавки, ему кричат вслед:

— Вернитесь, уступлю!

— Какая ваша цена?

По вечерам на Сенной рынок приходят содержатели всевозможных кухмистерских и ресторанов. Как известно, кроме русских кухмистерских в Петербурге имеется немало других, например немецкие, греческие, чухонские и даже татарские. Обитатели меблированных комнат — самые надежные посетители этих злополучных кухмистерских, где за

Извозчик, торговец пирожками и женщины, подбирающие сено



30 копеек можно получить обед «с третьим блюдом».

Любопытную картину представляет рыбный ряд, особенно зимою. Здесь собраны всевозможные обитатели многочисленных рек, озер и морей нашего обширного отечества, начиная от ничтожного белозерского снетка и кончая волжскою стерлядью. Куда ни помотришь, всюду видишь кучи снега: на полу, на полках, в корзинах и т. д. В этом снегу сохраняется мороженная рыба. Груды судаков, уложенных в снег, громоздятся почти до самой крыши: рыба уложена слоями, в горизонтальном направлении. На полках — копченые сиги и серебристая семга с ярко-красным разрезом. В бочонках — маринованная минога с перцем и лавровым листом. На полу стоят особые водоемы: тут плавает разная живая рыба: окуни, щуки, ерши, угри и даже раки. Живую рыбу продают на вес — вытаскивают из воды и прикидывают на весы по фунтам.

— Эй, господин, угри, угри! Купите!

— Ерши хороши, ерши!

— Раки, раки!

Торговцы посылают в провинцию скупщиков для закупки раков. Каждый скупщик успевает за лето переслать до 1000 корзин раков, по 400 штук в одной корзине. Раки перекладываются в корзине мохом, и могут быть в дороге не более 5 дней. Скупщики отправляются, например, в Финляндию, на озера, где ловля раков начинается 1 июля. Чухны доставляют в Петербург до 10 000 000 раков, цены на которые колеблются от 50 копеек и до 3 рублей за сотню. Во всяком ресторане непременно подают и раков.

Особенно много покупателей в рыбном ряду бывает в великий пост, когда большинство обывателей столицы переходит на рыбный стол. В это время и разносчики торгуют главным образом мороженной рыбой, преимущественно судаком, которую

они развозят на себе, в маленьких санках.

Летом физиономия рыбного ряда несколько изменяется: вместо мороженной рыбы производится торговля фруктами. Правильными рядами расставлены корзины с яблоками, грушами, дынями, вишнями, садовой земляникой и т. п.

Сенной рынок питает собою несколько производств, например копильщики кончат рыбу для рыбных торговцев.

Но особенного внимания заслуживает плетение корзин: ежегодно на рынок требуется на 100 000 рублей корзин разной величины. Громадный спрос на корзины бывает преимущественно в летнее время. Фрукты, ягоды и разная зелень укладываются в корзинки, которые целыми сотнями устанавливаются на полках каждой лавки. К тому же покупатель, купив два-три фунта продукта, требует непременно, чтобы его покупку упаковали в корзинку.

Наиболее крупные производители корзин приютились около Сенного рынка. Например, один из них выделяет до 500 000 корзин в год. Обыкновенно мастер при помощи ножа в состоянии сплести 100 корзин в день. Корзины плетутся из сосновой дроби, которая щеплется из сосновых бревен. Так называемые «овощные корзинки» продаются по 80 копеек за сотню.

Нищие бродят на Сенном рынке целыми толпами: старики, женщины и дети. Торговцы не отказывают и подают «натурой» — кто мяса, кто рыбы, кто зелени. Подойдя к какой-нибудь лавке, нищий раскрывает свою суму и стоит в ожидании, пока ему не подадут.

— Подайте милостыню Христа ради.

Купец берет в руку какие-нибудь обрезки мяса, бросает в кошель нищего, и тот идет дальше — в соседнюю лавку.

Монахины ходят с книжкой в руках и собирают деньгами. Подойдя к

лавке, по два или по три человека, монахини низко кланяются хозяину:

— Смилуйтесь для обители святой!

Купец берет с выручки нарочно наменанной на этот случай мелкой разменной монеты и наделяет каждую монахиню по копейке.

Монахини творят крестное знамение: «Господь вас спаси и помилуй!» и уходят в следующую лавку.

По вечерам нищие просят на ночлег:

— Пожалейте бесприютного!

— Подайте на ночлег!

Ежедневно около полудня производится сбор пожертвований натурой в пользу ночлежного дома.

Ночлежный приют, находящийся около Сенного рынка, продовольствуется за счет этого рынка. Ежедневно по утрам отправляется из приюта один из ночлежников за провизией на рынок; он надевает на плечи глубокую плетеную корзину на ремнях и с нею обходит все ряды Сенного рынка. На корзине имеется надпись: «В пользу ночлежного дома». Корзина разделена на два отделения с надписями: «для мяса» и «для зелени». Большая часть торговцев Сенного рынка жертвует в пользу приюта; зато остальные, напротив, смеются над жертвователями:

— Вон обиралы идут! Крохоборы!

— Подавайте больше объедалам-то!

Лоточники



ОБЖОРНЫЙ РЯД

Гусачник — главный и единственный поставщик продуктов для обжорного ряда.

Заплатив за товар от 3 до 4 рублей, гусачник везет его с бойни к себе в заведение. Для перевозки устроены особого рода телеги, обитые внутри листовым железом во избежание того, чтобы товар не расплескался по городу.

Отправимся к гусачнику.

Перед нами — оригинальная кухня гигантских размеров. Вы входите в большой каменный сарай. Еще издали неприятный запах бьет вам в нос. Пол в сарае вымощен камнем, посредине — решетка для стока нечистот. Возле стены в сарае стоят 4 огромных котла, вмазанные в печи. В каждый котел вливается до 30 ушагов воды, в которую валом валят или гусаки, или бычачьи башки. В котел опускают от 50 до 60 бычачьих голов, из которых вываривают сало. Вываривание продолжается часов 7—8, до тех пор, пока не убедятся, что сало с башки сошло на нет, мясо на голове приняло вид мочала. С бычачьей башки мясо главным образом добывают со щек, отчего оно и называется щековиной. От каждой башки получается от 3 до 8 фунтов щековины. Эта хорошо проваренная щековина и идет в обжорный ряд и съестные лавки. Можно представить себе, какова должна быть питательность щековины!

Приготовление рубцов происходит особым образом. Сперва бычачью

требушину кладут в особый чан с кипятком, чтобы содержимое ее, которого иногда бывает до двух пудов, отошло, отстало поскорее. Вынувши из чана, ее вешают на крюк возле стены, которая обита листовым железом в видах гигиенических. На двух стенах вбито до 20 крючков. Вдоль стен на земле стоят длинные колоды. Посредством металлических пластинок требушину очищают от содержимого, которое падает в колоду. Отсюда его вывозят немцы-колонисты для откармливания свиней. Затем сильные руки свертывают сычуг на столе, в виде скатанного солдатского плаща, и перевязывают в нескольких местах мочалами из мучных кулей. Золотая бахрама рубца обыкновенно обращена вовнутрь. Когда наберется до 100 рубцов, эту гору опускают в котел, где ее время от времени мешают. Для этой цели служит огромная жердь с поварешкой соответствующих размеров на конце.

Глядя на эту картину при вечернем освещении, при свете лампы, привешенной к потолку, вам кажется, что тут гномы готовят пищу для какого-то сказочного великана. У дверей кухни — большая куча костей и несколько бочонков с теплым салом. Далее — огромные весы для взвешивания отпускаемых продуктов. Посреди двора стоит телега с поклажей, только что прибывшая с бойни. Один из рабочих с засученными рукавами вытаскивает с воза одну за другою бычачьи башки, раз-

рубают их топором и вытаскивают из них языки. Кое-где шныряют собаки.

У каждого гусачника имеются свои места, куда он сбывает изготовленные продукты. Три раза в неделю, нагрузив телегу рубцами, щековиной и печенкой, гусачник отправляется ездить по городу, заворачивая в каждую съестную лавку и останавливаясь перед каждым уличным ларем — с предложением, не надо ли чего купить? Нередко у одного гусачника насчитывается от 50 до 100 мест, где он сбывает товар.

По вечерам к гусачнику приходят торговки из обжорного ряда — с маленькими тележками, на которых утверждены деревянные ящики для склада мясных продуктов, а спереди тележки приделана палка для возницы. Закупив провизию, торговки везут ее на себе домой, где в русской печи, в огромных чугунах, изготавливают хлебо-во для обжорного ряда. Рано утром торговки отправляются в обжорный ряд, каждая из них везет на себе в тележке разные продукты. Чтобы хлебо-во не расплескалось, чугуны приносят на рынок бережно на голове. Обжорный ряд помещается на Никольском рынке и представляет собою 12—15 деревянных засаленных столов, над которыми возвышается старый, утвержденный на столбах навес, защищающий гостей от непогоды. Впрочем, ветер свободно может разгуливать между столами и заглядывать в чашки бедняков. К столбам прибиты фонари, тускло освещающие посетителей в зимние темные вечера.

В обжорном ряду главным образом торгуют летом, когда из глубины России стекаются в столицу десятки тысяч рабочего народа: каменщиков, плотников, маляров, кровельщиков, штукатуров и прочих. Уже раннею весною поезда Николаевской железной дороги бывают запружены разными рабочими: все они спешат на летние заработки в Петербург; осенью эти рабочие снова возвра-

щаются на родину на так называемых удешевленных поездах, за половину обыкновенной платы. Прибыв в столицу и не зная, куда приткнуться свои руки, рабочие собираются на Никольский рынок, где и толкуются с утра до вечера возле обжорного ряда в ожидании нанимателя. Некоторые из рабочих группируются в небольшие артели. Мужики стоят с котомками за плечами, в руках у них топоры, пилы и тому подобные плотничьи инструменты. Лишь только покажется наниматель, его со всех сторон осаждают с предложением услуг:

— Носильщиков не угодно ли?

— Каменщиков, плотников не надо ли?

— Вам кого? Поденщиков?

Немного поодаль от мужиков стоят бабы, нанимающиеся в прислугу; повязанные платочками, в грязных ситцевых платьишках, толпятся сотни женщин, кухарок, горничных, нянек и т. п. Прислушиваясь кговору, вы заметите, что одни из них из северных губерний и при произношении слов ударяют на «о»; напротив, другие — из-под Москвы и упирают на «а». Принимая во внимание женскую словоохотливость, легко представить себе, какой шум, крик и гам происходит на Никольском рынке, где скучены десятки кухарок, судомоек, поломоек и т. п.

— Вам, сударыня, кого угодно — горничную или кухарку?

— Кухарку!

— Большая квартира?

— Три комнаты, четвертая кухня!

— А кушанье у вас деликатное?

— Обыкновенно — два блюда!

— А какая работа у вас?

— Известное дело, быть одной прислугой: кухаркой, горничной и лакеем!

Подперши одною рукою свою щеку, прислуга стоит в раздумье: идти или нет? Наконец соглашается и отдает будущей хозяйке свой паспорт.

Замечательно, что обжорный ряд для рабочего народа служит даже



Торговка красным товаром

местом встречи со своими товарищами, приехавшими из деревни.

— Коли будешь в Питере, встретимся, Бог даст, в обжорном ряду! — наказывают мужики один другому, покидая деревню.

Летом в воскресные дни на Никольском рынке собирается масса «капорок», которых нанимают огородники. Кроме Олонецкой губернии, тысячи работниц стекаются в столицу на огороды из губерний Новгородской, Тверской, Ярославской, Костромской и других. В Петербурге все они слывут, однако, под общим именем капорок — вы сразу отличите их по своеобразному выговору нараспев. Босоногие, в белых платочках и красных сарафанах, эти дщери природы невольно обращают на себя внимание, когда они ранней весной появляются среди шумных улиц столицы. Обыкновенно капорки нанимаются на огороды на лето, с мая и до 8 августа, с платою от 9 до 10 рублей в месяц при готовом столе. Встают на огородах рано утром, часа в четыре, и работают до 9 часов вечера. Капорки копают гряды, сажают овощи, полют сорную траву и т. п. Во время летнего сезона они собирают садовую клубнику и землянику: одна работница идет по одной стороне гряды, а другая — по другой. Над грядами пестреют целые ряды капорок. В воздухе разносятся звонкие деревенские песни. Каждая капорка может набрать с гряды от полутора до двух пудов ягод в день.

Не последнее место в обжорном ряду занимают так называемые уличные сапожники. Они расположились огромным полукругом и сидят на низеньких скамеечках. Перед каждым из них — походный деревянный ящик со старыми сапогами. Кроме того, у каждого сапожника сбоку



Блинщик

привешена кожаная сумка, где сохраняется дратва, шило, гвозди, клещи, напилоч, сапожный ножик и молоток. Уличные сапожники покупают у тряпичников на «развале» поношенные сапоги, починают их и продают беднякам по сходной цене. Там и сям около сапожников стоят босиком несколько бедняков в ожидании, пока им починят сапоги.

Трудно высчитать, сколько человек побывает в обжорном ряду в продолжение дня, особенно в летнее время. Однако некоторые данные могут, хотя бы приблизительно, определить это количество. В летнее время каждый хлеботорговец обжорного ряда продает от 10 до 15 пудов хлеба в день. Следовательно, все пятеро хлеботорговцев продают ежедневно от 50 до 80 пудов хлеба. И так как редко кто из посетителей покупает 1—2 фунта хлеба, а больше все на 1, на 2 копейки, то допустив, что каждый «гость» возьмет по полфунта, мы получим, что в обжорном ряду побывает до 5000 человек в день.

На столах навалены груды гусakov,

сычугов и рубцов. Тут же стоят огромные чугуны, тщательно обверченные тряпками, чтобы кушанье не остыло. Какая-то торговка торгует пирожками, начиненными щековиной. Бабы-торговки с особенным старанием заманивают посетителей на свой стол, искусно выкрикивая каждая свой товар. Поминутно слышны звонкие голоса торговков, раздающиеся среди невообразимой сутолоки разношерстной толпы.

— Сычуги, сычуги горячие!
— Горло хорошее, горло!
— Рубец свежий, душистый!
— Кишки молодые, кишки!
— Эй, молодец, поди сюда: у меня щековина вкусная!

Разношерстная голытьба покупает незатейливые продукты на 2 и даже на 1 копейку и посыпает солью, которая при этом полагается даром. На другом конце стола, запасшись копейки на 2 хлебом, гость садится за стол и получает какую-нибудь незамысловатую похлебку, в которой, по пословице, «крупина крупину

Рыночный ларек



погоняет дубиной». Хлебово наливают в глиняную чашку и выдают деревянную ложку. Более половины мест занято. Все едят молча. Разговаривать не приходится, потому что собравшаяся пестрая публика друг с другом не знакома. Вот подходит какой-то бедняк в пальтишке с чужого плеча и калошах, в которых положено сено.

— Что стоит этот кусок? — спрашивает он, указывая на щековину.

— Три копейки.

— Дорого! Давай за две!

— Отсчитывай деньги!

У другой торговки каких-то три оборванца купили целую телячью голову за 8 копеек и, усевшись за стол, делят ее меж собою.

— Пирожки, пирожки горячие! С пылу горячие! — бойко выкрикивает толстая торговка в засаленном переднике.

— Эй, тетка, с чем у тебя пирожки-то?

— С мясом. По копейке за штуку — недорого!

Пирожки были начинены щековиною и, понятно, не имели никакого вкуса. Покупатель, рыжебородый мужик в зипуне, взял несколько пирожков и уселся в укромном местечке. Съевши пирожки, он подошел к другой торговке, чтобы купить печенки.

— Пирожки, пирожки горячие! Молодец, не угодно ли еще?

Особый интерес в обжорном ряду представляют торговки тухлыми яйцами. Подходя сюда, вы уже из-

дали ощущаете крепкий запах сернистого водорода.

— Что стоит десяток?

— Какой товар возьмете: есть и подешевле, есть и подороже!

— Ну, подороже!

— Вот эти — две копейки за десяток.

При этом торговка откинула с корзины старую грязную тряпку и показала сваренные, наполовину очищенные яйца, от которых нос невольно поворачивался в сторону.

— Купите! Самые свежие, сейчас из-под курицы! Еще теплые! — ухмыляясь, убеждала торговка какого-то покупателя.

— А разве есть еще дешевле?

— Эти вот, родименькой, по копейке за десяток продаем.

Оказывается, что бабы-торговки, покупая в яичных лавках так называемую «присушку», за 100 яиц платят от 8 до 10 копеек и затем этот товар сбывают в обжорном ряду.

Зимою, на великом посту, в обжорном ряду едят жареного судака «с душиком», треску и горох. Судак продается с горячей жаровни, которая утверждена на корчаге с тлеющими угольями. Кроме того, торгуют и вареной картошкой: на копейку, на две и т. п.

Следует упомянуть и о торговках гнильем. Это бедные старушонки, покупающие свой товар оптом, копеек по двадцать за целую корзину гнилых яблок, апельсинов и груш. Разложив свой товар на земле, на рогоже, эти торговки терпеливо поджидают незатейливого лакомку...

Часть вторая

СЛУГИ СТОЛИЧНОГО БРЮХА

КРЕСТЬЯНЕ НА ЗАРАБОТКАХ В ПЕТЕРБУРГЕ

По переписи 1869 г. в Петербурге насчитывалось 619 000 жителей обо-его пола, а по переписи, произведенной в 1881 г., в нем уже оказалось 861 920 жителей. Кроме того, в пригородных участках, Петергофском, Лесном и Полустровском, числилось 66 700 человек. По количеству жителей Петербург превосходит Москву на 14%. В противоположность весьма распространенному мнению, оказывается, что Петербург больше Москвы и по своей площади. Москва занимает площадь в 62 квадратные версты, а Петербург простирается на 90 квадратных верст, т. е. на 44% превышает в этом отношении Москву.

Огромное значение пришло-го населения для больших городов обще-известно. Что касается до Петербурга, то в нем пришлый элемент составляет 70% всего населения столицы. Едва ли не большинство петербургского населения живет чисто материальною жизнью; нравственные же интересы находятся вне столицы, где-нибудь в провинции.

Начиная от опереточной дивы и кончая каким-нибудь костромским плотником — все подобные заезжие обыватели столицы живут в ней временно, на заработках. Мы не говорим уже о многочисленных питомцах высших учебных заведений столицы, которые тоже живут в Петербурге временно: по окончании курса наук

питомцы рассеиваются по всей России.

Если Москву величают сердцем России, то, продолжая параллель, Петербург, по справедливости, следует назвать головою России. Со всеми губернскими городами Петербург соединен телеграфными проволоками, которые, подобно нервам, разветвляются по всему государственному организму. Кроме того, более чем с тридцатью губернскими городами столица соединена железнодорожными путями, из которых по Николаевской железной дороге подвозится к Петербургу огромное количество разных питательных продуктов.

Из года в год осенью, в октябре месяце, по Николаевской железной дороге ходят из Петербурга так называемые «удешевленные поезда» для чернорабочих. Чтобы судить, с какою поспешностью крестьяне уезжают после летних заработков на родину, приводим следующий факт: с 3 по 11 октября 1887 г. выбыло по пониженному тарифу 6857 человек, а за всю осень ежегодно отъезжает на родину до 25 000 человек.

К Петербургу устремляются десятки и даже сотни тысяч крестьян на более или менее продолжительные заработки.

Крестьяне периодически переключаются из деревни в столицу на отхожие промыслы — точно пере-

летные птицы — на зиму возвращаются домой. Губернии, откуда главным образом крестьяне тяготеют к Петербургу, расположены по верхней Волге, а также и по водным системам, соединяющим Волгу с Невою. Эти губернии следующие: Петербургская, Новгородская, Тверская, Ярославская и Костромская.

Прежде всего — о Петербургской губернии. В отношении промышленности вся губерния вполне зависит от столицы. Столица с ее почти миллионным населением, можно сказать, кормит всю губернию. В Петербургском уезде развита заводская и фабричная промышленность; Новоладожский, Шлиссельбургский и Царскосельский уезды участвуют в судоходном промысле, в добывании плиты, извести, сена, дров и строевого материала; Царскосельский, Петербургский и Петергофский уезды занимаются также и огородничеством.

Для примера возьмем Шлиссельбургский и Петергофский уезды, ближайшие к столице, и посмотрим, какое влияние эта последняя оказала на занятия жителей упомянутых уездов. Бюджет крестьянского населения Петергофского уезда весь построен в расчетах на близость столицы. В 1881 г. из 26 000 взрослого крестьянского населения Петергофского уезда 8 1/2 тысячи, или третья часть его, рассчитывали на сторонние заработки вне деревни. В уезде есть местности, где деревни зимою почти пустуют. Так, в Капорской волости из 10 мужчин 8 рассчитывают на сторонние заработки, которые развиты тем сильнее, чем ближе находится какая-нибудь местность к столице. Извозничеством промышленляют до 2000 человек. Крестьяне извозничают сами, имея «зимнюю закладку». По показанию местных домохозяев, имея пару лошадей, легко можно выручить в зиму до 150 рублей на лошадь.

Кроме петербургских Ванек (так называют извозчиков) Петергофский уезд высылает в столицу не менее

полутора тысяч взрослого мужского населения в качестве прислуги. До двадцати деревень разводят смородину. Молочным промыслом в Петергофском уезде занято 2239 дворов, в которых считается 6127 коров.

Южная половина Шлиссельбургского уезда покрыта сплошной массой болот, поросших лесом и мхом; здесь попадаются болота, простирающиеся на 4000—5000 десятин. Земледелие Шлиссельбургского уезда не в состоянии удовлетворить нужды населения, доставляя в среднем урожай только 2/5 необходимого количества продовольственных средств; остальные 3/5 крестьяне должны добывать на стороне, а также и все остальные потребности вынуждены покрывать из других источников.

Кроме молочного промысла, о котором мы говорили выше, в Шлиссельбургском уезде создались следующие промыслы: ягодный и грибной промысел, дранье ивовой коры, судовый промысел, плиточный промысел³¹ и извозничество.

Если в конце июля и начале августа перепадают сильные дожди, которые имеют влияние на усиленный рост грибов разного рода и груздей, то с 15 августа начинается их сбор для засолки на зиму. Во время так называемого бабьего лета по всем проселкам и дорогам встречаются толпы людей с корзинками в руках, отправляющихся в лес по грибы.

Цены на ягоды и грибы сильно изменяются в зависимости от урожая; так, в 1882 г. брусника и клюква продавались крестьянами по 2 рубля за четверик, а в 1883 г. — всего по 40 копеек. В 1884 г. барышники скупали бруснику и клюкву по 30 копеек четверть, морошку по 3—4 копейки за фунт, чернику — по копейке за фунт.

Драньем ивовой коры занимаются и мужчины, и женщины. За право драть ивовую кору в помещичьих лесах платят или деньгами, или работой. Так, например, в Матокской

волости 20 общин, арендующих право сбора ягод и грибов и дранья ивовой коры, платят за арендуемое «право» 500 рублей и, кроме того, дают 50 пеших рабочих дней стоимостью около 40 рублей.

В некоторых местах каждая женщина, собирающая грибы или ягоды, должна жать 1 день на поле земледельца.

Плиточный промысел распространен главным образом в Путиловской волости. Он является отчасти местным, отчасти отхожим промыслом: на месте производится колка плиты, обтеска и вывозка на канал. Затем плита отвозится в Петербург, где она идет на панели, лестницы, фундаменты домов и т. п. Наиболее тяжелая часть по добыванию и ломке плиты — это работы на самих ломках. Кирка, лом, кулак (2-пудовый молот), клин и стойка — вот единственные орудия ломки плиты. Как видно, употребляется исключительно только мускульная сила человека. Плиточным промыслом занято

до 1500 человек, производство которого простирается на 300 000 рублей в год.

Копание камня производится в Рябовской, Ивановской и Путиловской волостях. Множество болот упомянутых волостей усыпаны булыжником, который и выкапывается. Кроме рытья камня из земли, его добывают еще со дна Ладожского озера. Для этого выезжают на лодках и вытаскивают камень с глубины 1—2 сажень железными крючьями. За кубическую сажень булыжника рабочие получают 5 рублей. Подобным булыжником вымощены все петербургские улицы.

В зимнее время, как только установится санный путь, крестьяне, по найму лесопромышленников, отправляются в леса рубить, пилить и возить дрова к месту выгонки. Работа эта продолжается от 2 до 4 месяцев, смотря по величине заготовки. Вес-

Плотники и печники



ною, с наступлением половодья, недели две продолжается выгонка дров по реке; в это время все крестьяне работают по пояс в холодной воде. Когда дрова дойдут до устья реки, здесь на месте «заплывы» их вытаскивают из воды на берег — вплоть до петрова поста. Выгруженные на берег дрова распиливаются на поленья. Затем в петров день нанимаются вытаскивать из рек топляки (затонувшие дрова). Топляки, по обычаю, вытаскиваются в пользу лесопромышленника вплоть до того времени, когда река начинает покрываться льдом; с этого же времени окрестные крестьяне получают право таскать топляки в свою пользу. За пилку дров на поленья платят 60—70 копеек за однополенную сажень в 10—11 четвертей вышины и 24 четверти длины. Дрова грузятся на

реке Тосне и у Кошкина маяка (на Ладожском озере). При нагрузке на Тосне на каждом судне работают 4—5 человек, с платою от 60 до 120 рублей в лето. Грузят на судно 350 сажен «швырку»; такое количество дров могут нагрузить 6 человек в неделю. За нагрузку на судно, доставку в Петербург, выгрузку и кладку судовщик получает с лесопромышленника от 70 до 80 копеек с сажени. В продолжение навигации судно успевает побывать в Петербурге от 6 до 9 раз.

Кстати следует заметить, что дрова доставляются в столицу не только из Петербургской губернии, но также из губерний — Новгородской, Псковской, Олонецкой и даже из Финляндии. Реки Свирь, Оять, Паша и Волхов, впадающие в Ладожское озеро, представляют главный рынок, откуда гонят в Петербург дрова. Свирские судопромышленники, сплавивая на принадлежащих им 167 судах в Петербург дрова и другие лесные материалы, зарабатывают в навигацию от 100 до 120 рублей на судно.

Вместе с дровами приходит в Петербург до 25 барок древесного угля, обжиганием которого занимаются крестьяне Новоладожского уезда. Так называемые «жигари» складывают из сосновых дров колосальные костры в 50—100 саженей, снаружи обсыпают их землею и затем «морят» уголь в продолжение 2—3 недель.

До 15 000 крестьян Шлиссельбургского уезда занимаются в Петербурге извозом, вывозкою нечистот, снега и «золота». В крестьянских хозяйствах Шлиссельбургского уезда «золото» распространено в качестве удобрильного вещества, вываливаемого на скудные пашни. Употребление петербургского «золота» распространено в ближайших к столице волостях: Рябовской, Колтышевской, а также Ивановской и Путиловской. Степень распространения удобрения по местностям уез-

В столицу на рынок



да — вполне определяется расстоянием от Петербурга: чем ближе местность к столице, тем более в ней распространено удобрение «золотом». В Рябовской волости на десятину пара, при трехпольной системе, кладут от 30 до 50 ящиков (возов) «золота». В Колтышевской волости кладут на десятину под картофель от 50 до 60 ящиков. В деревне Кормчино выливают ежегодно до 80 бочек на десятину. Годовая потребность Рябовской и Колтышевской волостей в петербургском «золоте», для пополнения недостатка в навозном удобрении, равняется 35 000 ящиков, или 700 000 пудов, для Рябовской волости и 45 000 ящиков, или 900 000 пудов, для Колтышевской волости.

«Золото» вывозится из Петербурга чухнами-домохозяевами или же особыми лицами, составившими из доставки его особый промысел. Это — «золотари», принимающие на себя за известную плату очистку домов в Петербурге и затем вывозящие «золото» в свои селения, где и продают его своим односельчанам. Золотари нанимаются очищать отхожие места в Петербурге на круглый год за 100—200 рублей. Обыкновенно чухны-«золотари» наезжают в Петербург по ночам, чтобы не беспокоить обывателей. Уже с вечера тянутся в столицу непрерывные вереницы чухонских лошадемок, запряженных в сани, на которых стоят чаны аршина в 2 1/2 в диаметре и аршина 1 1/2 вышины.

По переписи 1881 г. в столице числилось крестьян:

из Петербургской губернии	39 620 человек
» Новгородской	» 34 000 »
» Тверской	» 65 967 »
» Ярославской	» 61 700 »
» Костромской	» 18 851 »

Губернии Нижегородская, Казанская и прочие поволжские губернии высылают в Петербург ничтожный контингент крестьян. Так, например,

из Казанской губернии числится в столице 250 человек крестьян, из Саратовской — 400 и т. п.

Все отхожие рабочие Тверской, Ярославской и Костромской губерний облегчают себе путь на заработки, пользуясь нашей великой рекой или ее притоками. Рабочие тех мест, в которых удобных водных путей нет, следуют по железной дороге: например, тверяки пользуются Николаевской железнодорожной линией для передвижения в Петербург или Москву, благо проезд по ней для рабочих удешевлен. Чем только не промышляют крестьяне, прибегающие к отхожим промыслам!.. В Ярославской губернии насчитывается более 150 различных профессий отхожих промыслов, например: артельщики, банщики, барышники лошадьми, башмачники, блинники, бондари,

Деревня без мужиков



бриллиантики, бронзовщики, букинисты, булочники, дворники, зеленщики, каменщики, квасники, красильщики, кровельщики, крючники, лакеи, плотники, стекольщики, половые, трактирные служители, тряпичники и т. д.

Более всего выделяет Ярославская губерния торговцев. Эта профессия, требующая не столько физических сил и каких-либо технических знаний, сколько ловкости, изобретательности и умения пользоваться обстоятельствами, издавна манила к себе оборотливого ярославца. Он давно сообразил, что быть посредником между производителем и потребителем не в пример благодарнее, чем самому заниматься производством, в поте лица добывая хлеб свой. Оттого Ярославская губерния дает массу лавочников, «сидельцев», «краснорядцев» и трактирных слуг («половых»).

В столице



На основании последней переписи столичного населения в Петербурге оказалось из Ярославской губернии:

	Мужчин	Женщин
15 лет и моложе	10 626	3 945
От 16 до 20 лет	9 759	1 315
» 21 до 25 »	5 670	1 742
» 26 лет и старше	19 681	9 002

Итого 61 700 человек
век обоего пола

«Ярославцы-красавцы» — народ по преимуществу правильного, красивого типа, что установило за ними прозвище «белотелов». Малоземельность и скудость почвы давно приучили ярославца к отхожим промыслам, которые он и обратил в постоянный источник своего благосостояния. Вращаясь между людьми всех классов, и по преимуществу в столицах и больших городах, ярославец выработал себе особую манеру обращения: вежливую, вкрадчивую, что называется «себе на уме». Жизнь в городах и служба в трактирах и торговых заведениях познакомила ярославца с роскошью и щегольством: и мужчины, и женщины любят щеголять нарядами и вообще по одежде и обстановке казаться более горожанами, чем поселянами. Вследствие постоянной отлучки из дому ярославец отстает от семейной жизни. Разлученные на продолжительное время от своих мужей, женщины не могут похвастаться безупречной нравственностью. А возвращающиеся на побывку трактирно-цивилизованные половые склонны к распространению идеи о свободной любви. Оттого на Руси за ярославцами укоренилось обидное прозвище «кукушкиных детей».

Впрочем, все сказанное об ярославце относится только к уездам, где господствует «отход на сторону». Напротив, жители Пошехонского и Мышкинского уездов имеют совер-

шенно иную нравственную физиономию. Мышкинцы сами себя именуют людьми «серыми», а слово «пошехонец» означает синоним глупого человека. Пошехонцы до сих пор слышут в народе притчей во языцех.

Разбогатевший в Петербурге ярославец, если не переселяется окончательно со всею своею семьею в город, нередко по возвращении на родину строит обширные хоромы, в пять, семь окон, обшитые снаружи тесом и выкрашенные масляной краской, с мезонинами и галереями, оштукатуренные внутри или оклеенные обоями. В большей части таких домов красуются громоздкие апраксинские киоты для образов с золотыми рамами и белыми стеклами; перед каждым киотом непременно лампада. Многие домохозяева держат по два, даже по три самовара, имеют стенные часы с довольно правильным ходом. При всем том тягостное впечатление производят нередко встречаемые дома, которые, быв построены слишком на широкую ногу, единственно из тщеславия, в самых уединенных деревнях, в лесных трущобах и совершенно почти на безлюдье: торчат, иногда вслед за постройкой, совершенно опустелые, заколоченные и гниющие... Отлучки на сторонние промыслы ослабляют земледелие, вредят нравственности и препятствуют размножению населения. Но об этом поговорим при обзоре «отхода в Питер» костромичей.

Из Костромской губернии отправляется в Петербург гораздо более народа, чем в Москву, хотя последняя и ближе к Костроме. Кроме уходящих ежегодно в Петербург есть крестьяне, остающиеся в столице по несколько лет; наконец, значительная часть плотников, столяров и маляров, уроженцев Костромской губернии, находится в Петербурге постоянно, приезжая на родину один раз в три-четыре года лишь на побывку, причем «питерщики» живут как гости и не принимают никакого участия в домашних делах.

К этим «питерщикам» родные и знакомые посылают в столицу в обучение мальчиков. Живя долгое время в столице, «питерщики» отбиваются от деревни, культивируются при городе и, скопив капитал, окончательно закрепляются в Петербурге. Средний заработок большей части плотников за весь рабочий период, на харчах от подрядчика, колеблется от 60 до 100 рублей. Малярный промысел считается наиболее выгодным и дает иногда до 150 рублей. Однако далеко не весь заработок приносится домой, так как жизнь в городах при множестве соблазнов ведет часто к разгулу. Ушедшие из-под «власти земли» отходчики легко увлекаются приманками городской жизни. А отсутствие разумных развлечений в праздничные дни создало тот дикий разгул и сидение в трактирах, которые составляют отличительную черту всех больших городов. В верном расчете на этот разгул, по всем главным путям

Вязальщик корзин



движения отхожих рабочих давно уже созданы вертепы, чтобы вырвать из рук отходчика последние остатки тяжелым трудом добытого на стороне заработка.

Количество отходчиков в некоторых пунктах Костромской губернии так велико, что во многих волостях все полевые работы выполняются исключительно женщинами, так как взрослое мужское население все поголовно уходит на заработки.

Как на общую для губерний особенность следует указать на чрезмерное преобладание женщин, причем для всей губернии приходится на 100 мужчин 117 женщин. По отдельным уездам упомянутый перевес женщин над мужчинами колеблется в самых широких пределах. Так, например, в Чухломском уезде на 100 мужчин приходится 125 женщин. Чтобы точно оценить все значение этого своеобразного факта, достаточно сравнить эти данные с цифрами других стран и народов. В России на 1000 мужчин приходится 1023 женщины, в Великобритании —

1058, во Франции — 1008, в Германии 1039; в Костромской же губернии на 1000 мужчин приходится 1174 женщины.

Занесенный в столицу и пробывший там от 3 до 5 лет в ученье какому-нибудь ремеслу, скромный деревенский мальчик возвращается в деревню, нахватавшись показной цивилизации и вкусив ее плодов. Сделавшись мастером какого-нибудь ремесла, молодой костромич каждый год приезжает осенью домой, посещает деревенские вечеринки и высматривает себе невесту.

Любопытно, что браки совершаются преимущественно зимою. Так как отходчики возвращаются домой только к зиме, в отхожих уездах из 100 браков приходится на зиму 86%; тогда как для всей России процент зимних браков — 38%. Подобное распределение браков обуславливает резкое преобладание летних рождений, совпадающих с разгаром тяжелых полевых работ. Вот одна из причин вредного влияния отхожих промыслов на естественный рост населения.

ТАТАРЫ В ПЕТЕРБУРГЕ

Кто не видал юркого «князя», расхаживающего и в центре, и по окраинам Петербурга? В долгополом азиатском кафтане с длинными рукавами, подпоясанный красным кушаком, с котомкой за плечами — ходит он из одного двора в другой. Подняв голову, озирая окна верхних этажей, он кричит на весь двор: «Халат, халат! Старые вещи продавать!»

Петербургские татары прибыли в столицу с берегов Волги: из Симбирской, Пензенской, Нижегородской и Казанской губерний. Больше — из Казани, Курмыш, Сергача и Касимова. В то время как летом казанский татарин орудует главным образом на Нижегородской ярмарке, продавая на ней большими партиями казанское мыло и сафьян, симбирский татарин торгует в Петербурге.

Лето — самое горячее время для его разносной торговли. Татарин-торговец существует двух родов: халатник и разносчик красного галантерейного товара. Татарин-халатник торгует старым платьем — скупает всякое старье и сбывает его на толкучем рынке. Татарин-разносчик мануфактурного красного товара представляет собою ходячую лавку. Этот товар — ситцевые платки, шерстяные шарфы и кушаки — отличается яркими пестрыми цветами, что, как известно, любит наш простой народ. Являясь в окрестные захолустья, например на дачу,

«князь» хорошо понимает, что его ходячая лавочка представляет собою целый гостинный двор, и поэтому за свой незатейливый товар назначает цену по совести, руководясь принципом, что-де «за морем телушка — полушка, да рубль — перевоз».

Татары в Петербурге живут артелями человек от 10 до 30. Артель и староста зорко следят друг за другом: в квартиру строго запрещено не только являться пьяным, что возбраняется и кораном, но даже курить.

Если артель заметит, что один из товарищей пришел пьяным, на первый раз делают ему словесное внушение. На второй раз виновного связывают и кулаками задают ему более осязательное наставление, а в третий раз «заблудшую овцу» выгоняют из артели. Татары сильны коммунальным началом: если они, например, узнают, что какой-нибудь их товарищ торгует «на шею», т. е. в убыток себе, и если он не находит подходящего места, артель посредством складчины сама высылает его на родину.

Чернорабочая прислуга в императорском Зимнем дворце состоит вся из татар, которые представляют собою самую большую татарскую артель — до 100 человек.

Татары в Петербурге не имеют даже и поползновения занять более высшее общественное положение, чем то, которое они теперь занимают.

Этот потомок Мамай, смиренно склонив голову перед великорусским племенем, или занимается теперь мелкой розничной продажей халатов и казанского мыла, или чистит конюшни своего господина.

Если вы возьмете «Историю Государства Российского» Карамзина и, открыв страницу о Куликовской битве, прочитаете там выразительные слова: «... инде Россияне теснили моголов, инде моголы теснили Россиян...», то невольно скажете: «Дела давно минувших дней, преданье старины глубокой!»

В столице насчитывается до 6000 татар. Живя вдали от родины, татары, однакож, крепко держатся религии и обычаев своих предков и не смешиваются с другими элементами столичного населения. Так, в Петербурге они имеют свои конебойни и мясные лавки.

Прежде чем говорить о татарских конебойнях, следует упомянуть и о Конной площади³², которая для татар служит тем же, чем скотопригонный двор для наших быкобойцев. Конная площадь занимает собою около квадратной версты. Три раза в неделю, в так называемые конные дни, бывает торг лошадьми; за право ввода лошади на торжище взимается 5 копеек. Особенное оживление происходит на Конной площади перед рождественскими праздниками. В это время крестьяне ближайших деревень привозят сюда колотых телят, свиней, поросят, дичь, живность и прочее.

Нагруженные всевозможными тушами, на площади стоят целые ряды саней с приподнятыми вверх оглоблями, так что издали эти последние напоминают собой целый лес. Некоторые возы нагружены сплошь одними телячьими головами, на земле навалены огромные кучи телячьих ножек. Целые стада колотых замороженных поросят расставлены на земле в таком виде, как будто они собираются ринуться на покупателя. Пройдя дальше, замечаешь табуны

лошадей, расставленных по колодам. Любопытно присмотреться к процессу торга. Многочисленные барышники снуют около своих лошадей, расхваливая прекрасные качества их. Обыкновенно каждый покупатель тщательно осматривает у лошади зубы, подымает копыта, ощупывает мышцы, треплет лошадь по шее, тянет за хвост, и при этом, по возможности, старается ее охаять, опорочить.

— А что, она у тебя не хромает?

Хозяин берет лошадь за повод и пускается с нею бежать.

— Ну что, хромает?! — торжествующим тоном возражает он.

— А какова она в упряжи?

Лошадь тотчас же запрягается, крестьянин сам садится в сани; не успел он взять вожжи, как барышник начинает стегать лошадь кнутом.

— Не стегай, не стегай! — кричит покупатель, но лошадь под внушительными ударами хозяина уже ринулась вперед.

— А сколько ей лет?

— Было четыре, а теперь двенадцать!

Крестьянин подходит к лошади, берет ее под уздцы, раскрывает у нее челюсти и внимательно осматривает зубы.

— Ну а как цена?

— А сколько ты дашь?

— Твой — товар, мои — деньги: скажи ты сперва свою цену?

— Четыре красненьких!

— Четвертную хочешь?

— За такую-то лошадь! Да ты посмотри зад-то у ней какой, не своротил!

— Хочешь двадцать восемь!

В свою очередь сбавляя цену, барышник берет мужика за руку и со всего размаха ударяет по ней:

— Тридцать пять!

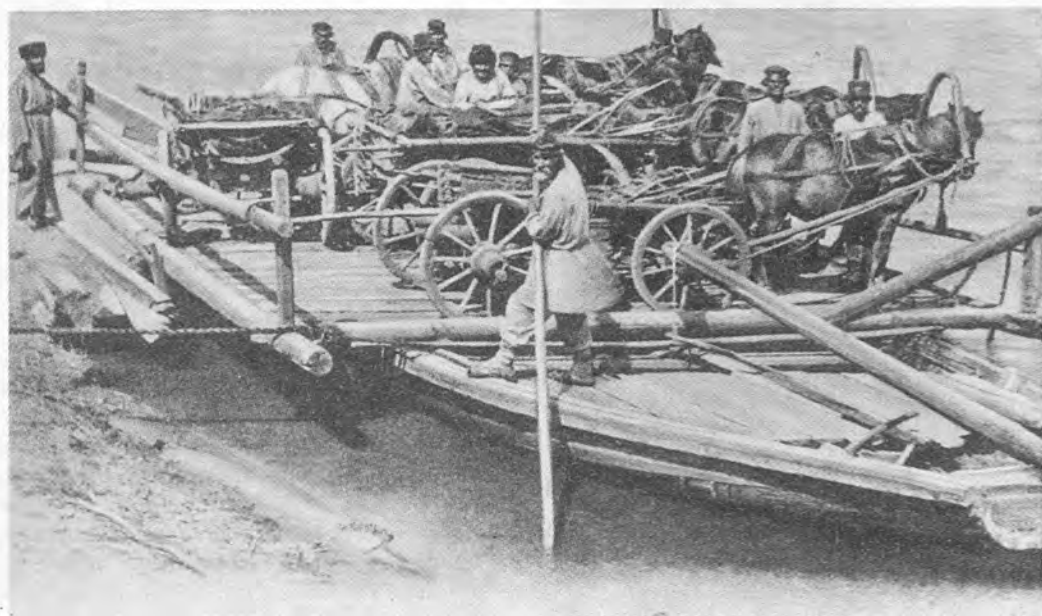
— Нет, дорого!

И мужик собирается уходить.

— Ну, ступай, ищи себе лошадь с грыжей! — кричит вслед мужику барышник. Тот возвращается и хлопает барышника по руке.



Сборы на родину



— Последняя цена, три красненьких!

— Тридцать четыре!

Снова с большим одушевлением ударили по рукам.

— Тридцать три!

Мужик снял свою шапку, перекрестился и произнес:

— Господи благослови!

Затем взял барышника за руку и, собрав все свои силы, энергично ударил по ней:

— Ну пусть будет по-твоему!

Барышник тоже снял шапку, взял повод лошади в полу своей шубы и таким образом передал лошадь покупателю. И торговая сделка закончилась. Вообще на Конной площади происходит страшная сутолока. Конское ржание, крик барышников, наконец, самые сделки цыган, чухон, татар и русских, нередко сопровождающих свою речь «крепким подтверждением», — все это представ-

ляет довольно пеструю и живую картину. На Конной площади продают и старых заезженных лошадей, негодных более для работы. Этих росинантов покупают татары на убой. На Конной площади заметите и главного татарского конебойца. Это высокий представительный старик, белый, как лунь, в белой барашковой шапке; поверх татарского кафтана — шуба нараспашку. В руках длинный посох, на который он важно опирается. У него четыре лавки, в которых покупают конину все столичные «халатники».

— Что вы платите за лошадь для убоя?

— Платим пятнадцать, десять и даже пять рублей!

— Как у вас дешево! А у нас на скотопригонном дворе платят за быка сто—сто пятнадцать рублей.

— Зато у нас конина продается по три, по пять копеек за фунт.

— Сколько сегодня купили лошадей?

— Тридцать. Вот скоро их уведут, — сказал конебоец, указывая палкою на группу лошадей.

Тридцать отобранных кляч уныло стояли, повесив головы. Казалось, если они тронутся с места, загремят своими костями. Подъезжает какой-то чухонец на малорослой лошаденке с потертыми до крови боками и с оттопыренными ребрами. Не слезая с саней, чухонец начинает торговаться с татаринном.

— Князь, купи рысака!

— Продай!

— Много ли дашь?

— Три рубли.

— Мне за нее шесть давали...

— Давали, да видно, денежки не считали! — бойко ответил татарин.

Чухонец поехал дальше. В это время привели рослую сивую хромую лошадь. Некогда это был «буцефал», а теперь от него остался только один скелет, из больной ноги сочилась кровь. Татары окружили лошадь, осмотрели больную ногу и начали говорить между собою по-татарски.

Из столицы



По-видимому, происходило нечто вроде консилиума.

— На убой! — решил один из татар.

— Как цена?

— Пятнадцать рублей.

— Пять рублей.

— Шесть рублей!

Один за другим татары начали набивать цену.

С приподнятой больной ногой бедное животное своим печальным видом невольно вызывало к себе участие. Увидя большое стечение народа около хромой лошади, подошел к ней и главный татарский конебоец. Смотри на лошадь и опершись на свой посох, он громко и отчетливо произнес:

— Шесть с полтиной! Никто — больше?

И лошадь осталась за ним.

Часам к четырем пополудни торг лошадьми мало-помалу прекратился, и барышники стали разъезжаться. Лениво переступая ногами, тронулись и лошади, назначенные на убой. Привязанные друг к другу за хвосты, клячи тащились «гусем». Народ стоял по сторонам, изредка делая свои замечания насчет заморенных кляч.

— Живые скелеты!

— Кожа да кости!

— Ну, трогайтесь, на отдых! — крикнул татарин, хлестнув кнутом отставшую лошадь.

Купленных лошадей погнали на конебойню. Татарская конебойня представляет довольно большой сарай: пол вымощен асфальтом, в одну сторону имеется уклон, на конце которого устроено отверстие величиною в квадратный аршин. Кровь, стекая по полу в эту дыру, льется сейчас же в огромный и глубокий люк, который выкопан внизу под бойней. Когда войдете в сарай, вам бросается в глаза картина смерти. Асфальтовый пол облит кровью, которая заполнила собою все трещины. По стенам устроены балки с крючками, на которых развешены туши мяса, ребуха, печень,

легкие и наконец лошадиная голова с ободранной шкурой, так что темные глаза совсем выдаются из глазных впадин, и вам кажется, что эти глаза с удивлением смотрят на печальную картину бойни. Тут же висят длинные напилки, которыми татарские бойцы натачивают ножи, прежде чем приступить к убою лошади. Для каждого коня нож оттачивается особо. Широкий нож имеет 1/2 аршина длины.

По татарскому обычаю всякое животное, будь то хоть курица, режут со связанными ногами. Кроме того, убиваемое животное поворачивают таким образом, чтобы оно лежало «горлом на полдень», т. е. вверх. Несколько татар крепко прижимают голову лошади к земле. Татарин-боец берет приготовленный нож и становится на колени в изголовье лошади. Прежде чем приступить к действию,

Официант



он читает несколько раз молитву и затем твердой рукой перерезывает лошади горло, наподобие того, как пильщик пилит дерево.

На бойне ежегодно убивается 1500 лошадей. Лошадиные шкуры «выветриваются» на чердаке бойни, и затем их продают кимрякам. На дворе татарской конебойни разбросаны целые лошадиные скелеты, около которых вертятся стаи собак. Деревья, окружающие бойню, усеяны бесчисленным множеством ворон, слетевшихся сюда на кровавую пирушку. Кое-где лежат лошадиные ноги, а возле — куча подков. В верхнем помещении конебойни, на чердаке, висят конские кожи.

Татары имеют 4 мясные лавки. При входе в татарскую мясную лавку вы заметите над дверями прибитую вывеску, на которой нарисован конь вместо нашего быка. На вывеске надпись: «Торговля мясом из татарской общественной конебойни». Этот порядок установлен городской думой.

Вот преискурант кониноного мяса:

Первый сорт	7 копеек за фунт
Второй »	5 » » »
Третий »	3 » » »

Отборная вырезка конины для бифштекса стоит 8—10 копеек за фунт. Татары имеют даже свою кухмистерскую, где обед готовится из «маханины», т. е. конины.

В самых модных кухмистерских и ресторанах Петербурга прислуга состоит из татар. Имеется даже «татарский ресторан», в стенах которого происходят товарищеские попойки золотой молодежи и прочей фешенебельной публики. Являясь в ресторан в качестве «человека» (так зовут в Петербурге всякого лакея или слугу в публичных местах), «князь» облачается во фрак, но и в этой новой шкуре вы сразу отличите знакомого азиата по его физиономии.

Скопив капиталец (всем, например, известна подачка «на чай»), татарин возвращается на родину, в какой-нибудь Касимов, и живет там припеваючи рентьером, сохраняя о Петербурге самое приятное воспоминание.

ПРИГОРОДНЫЕ ЧУХНЫ

В отношении своего населения наша северная столица имеет своеобразную физиономию: куда вы здесь ни взглянете, всюду встретите угрюмого «пасынка природы» — чухонца.

Петербург — не то, что Москва: если в Москве, этом сердце России, вы никогда не увидите чухонца, то, напротив, в Петербурге чухны — явление самое обыкновенное. По справедливости можно сказать, что обыватели столицы в своей повседневной жизни едва ли не больше имеют дело с чухнами, нежели с русскими крестьянами, так что коренной петербуржец, собственно говоря, даже и не имеет ясного представления о русском крестьянстве, ибо представление об этом последнем он получает, так сказать, издали. Хотя летом из глубины России и приходят в Петербург разные тверские, ярославские, костромские и т. д. крестьяне, но с наступлением зимы, подобно перелетным птицам, они снова возвращаются на родину. Совсем не то чухны, которые ежедневно переполняют собою все столичные рынки, где только производится возовая торговля. На окраинах столицы на вывесках мелочных лавок нередко имеются даже надписи на финском языке.

Обыкновенно чухны доставляют в Петербург молочные продукты, разную рыбу и ивовую кору. Кроме того, среди чухон распространен так называемый «питомнический промысел», который тоже имеет тесную связь с

Петербургом. Количество питомцев в некоторых чухонских деревнях настолько значительно, что население этих последних носит смешанный характер.

Следует заметить, что главнейшая особенность чухонских деревень — это чрезвычайная разбросанность поселков: нередко одна деревня состоит из 5—6 поселков, раскиданных на пространстве 10—15 верст, и так как в каждом поселке насчитывается не более десятка дворов, невольно является мысль, что чухны склонны жить разобщенно, вразброд. На самом деле в этом факте лежат иные, более глубокие причины. Издавна занимая болотистую страну, чухны по необходимости принуждены были пользоваться всяким мало-мальски значительным пригорком для его заселения: оттого и произошло, что чухонские деревни разнятся от русских, которые, наоборот, отличаются скученностью населения.

Другая особенность чухонских деревень — это обилие гранита. Нередко ограды кладбищ, стены разных построек выложены булыжником, что свидетельствует, что этот материал обретается в изобилии.

Случается, что стены коровьего хлева возведены из гранита, а сверху прикрыты какой-нибудь убогой соломенной крышей.

— Сто лет простоит хлев-то!

— Живет! — проговорил чухонец, покуривая трубку. — Нашим камнем

весь Петербург завален, а все мало! Право, бездонная пропасть!

— Ну а болота приносят вам какую-нибудь пользу?

— Ивовую кору дерем! В Петербург по семи гривен за пуд продаем!

Дранье ивовой коры весьма распространено; им занимаются старики, дети и женщины. Стоя по колена в воде, там и сям на болотах, чухны дерут ивовую кору, причем они или совсем отламывают прочь ивовые прутья, или же оставляют их на корню; в последнем случае ободранные кусты белого цвета торчат среди болот наподобие скелетов. Обыкновенно один человек в состоянии надрать около пуда в сутки. Кору сушат на солнце, обивают цепами и отвозят на кожевенные заводы. Например, в 1882 году в одном только Шлиссельбургском уезде драньем ивовой коры занято было до 3000 человек, которыми надрано 35 000 пудов ивовой коры.

Ежедневно ни свет ни заря из окрестных деревень тянутся многочисленные обозы чухон, которые везут в город разные молочные продукты. На чухонской двухколесной таратайке, запряженной низкорослой лошаденкой, проезжая мимо дач в окрестностях Петербурга, чухны то и дело выкрикивают о своем товаре.

— Масло чухонское, масло!

— Рыба свежая! Форели, сиги!

— Раки, раки! Раки хорошие!

— Грибы, грибы! Белые, красные!

На каждом возу нагружены жестяные баклаги с молоком; в деревянных кадушках — свежее чухонское масло. Во время летней жары во избежание порчи молоко на возах обкладывают льдом, а сверху прикрывают сеном или рогожею и затем увязывают веревками. Чухны останавливаются на всех столичных рынках и даже по дворам, но особенно много съезжается чухон на Охтенском рынке³³; сюда же приходят и охтенки для закупки молока. Цены на молоко здесь подвержены значительному колебанию. Например, осенью 1883 г.

мерка сливок (2 бутылки) продавалась по 50 коп., мерка молока — 7 и 8 копеек; в 1884 г. мерка сливок весною — 23 копейки, летом — 30 копеек; мерка снятого молока весною — 2 копейки, летом — 3 копейки. В 1887 г. в мае месяце на Охте сливки продавались по 30—35 копеек за мерку, цельное молоко — 15 копеек и снятое 4—5 копеек. Скупив у чухон молоко, охтенки в тот же день несут его в город на продажу. В летнее время, ежедневно по утрам, яличники исключительно бывают заняты перевозкою охтенки с молочными продуктами через Неву. Обыкновенно охтенки разносят молоко по местам, т. е. у каждой торговки имеется 5—10 знакомых квартир, куда она из дня в день доставляет молоко.

Помните у Пушкина:

Встает купец, идет разносчик,

На биржу тянется извозчик,

С кувшином охтенка спешит,

Под ней снег утренний хрустит.

Некоторые из охтенки держат и своих коров. Кстати заметим, что в Петербурге и его окрестностях всего насчитывается до 6000 коров; 1500 обывателей имеют по одной корове — для личных потребностей, прочие владельцы содержат по нескольку коров — для промышленных целей. Вообще говоря, молочный промысел, как и огородничество, сосредоточивается около больших городов.

Во Франции, например, для снабжения молоком Парижа существует несколько крупных компаний, которые содержат особых агентов для закупки молока в деревнях, лежащих поблизости станций железных дорог. Эти агенты отвозят молоко на сборные места, где оно испытывается галактометрами, сливается в большие сосуды, кипятится посредством пара, процеживается, охлаждается в сосудах, обложенных льдом, и затем отправляется в Париж, куда поспевает рано утром. Чтобы иметь понятие о размерах молочного производства в «столице мира», заметим, что одна

из крупных компаний распродают до 300 000 литров молока в год.

Доказано опытом, что цельное молоко трудно перевозимо далее 20 верст, и только сливки возят, например, у нас из Финляндии за 100 верст расстояния. Вычислено, что окружность около Петербурга, представляющая выгоду для доставки сливок, равна 35 000 квадратных верст, а окружность для выгодной доставки цельного молока — только 1400 квадратных верстам.

Молочный промысел распространен главным образом в северной части Шлиссельбургского уезда, ближайшего к Петербургу. Всего в уезде занято им 2125 дворов, что составит 34% общего числа дворов. Годовой заработок простирается от 85 000 до 100 000 рублей, средним числом на каждый двор от 40 до 50 рублей. Наибольшее число дворов, занимающихся молочным промыслом, оказывается в Токсовской волости, где из 4 дворов 3 сбывают молочные скопы. В Токсовской волости средним числом на каждый двор приходится 4 коровы. В северной части Колтышевской волости есть села, в которых все дворы, без исключения, занимаются молочным промыслом. Цифра среднего заработка колеблется от 50 до 255 рублей на двор, но иногда и выше указанной нормы. Есть дворы, которые зарабатывают от молочных скопов свыше 1000 рублей. Так, например, один из крестьян этой волости содержит 50 коров: ежедневно он отправляет в город от 20 до 25 ведер молока.

Колтышевские чухны, имеющие много коров, сбывают молочные скопы прямо в Петербург, в молочные лавки, а имеющие одну, две или три коровы — охтенским молочным торговкам.

В южных волостях Шлиссельбургского уезда сбытом молока в Петербург занимаются барышники. Они скупают молоко значительно ниже цен охтенского рынка. Например, в 1884 г. кружка молока в 5 бутылок оценивалась в 18—20 копеек; сами же

барышники сбывали молоко в Петербург на 25—60% дороже.

При этом следует заметить, что барышники платят производителям не деньгами, а натурою — крупною, мукою и т. п.

«Питомнический промысел» развит преимущественно в Матокской и Токсовской волостях, где он по своей доходности превышает все остальные промыслы, исключая молочный. Питомнический промысел, можно сказать, единственный во всей России, питается и поддерживается особыми условиями столичной жизни.

Как известно, «тайный плод любви несчастной» сбывается в Воспитательный дом. Из многочисленных причин, заставляющих мать тащить незаконнорожденного ребенка в Воспитательный дом, особенно обращают на себя внимание две: бедственное социальное положение родителей и давление общественного мнения. Большой контингент незаконнорожденных детей доставляется пришлым населением столицы — «прекрасным

Чухонцы в Петербурге



полом», живущим в услужении: по большей части в горничных, кухарках и т. п. Какая-нибудь деревенская Доротея, приехав в Петербург, выйдя в люди и вкусив от древа познания добра и зла, бывает в большом затруднении, когда на свет Божий появится тормоз в виде ребенка. Она ведет кочевую жизнь, но кто же возьмет ее на место с ребенком? Нищета заслоняет собою врожденные инстинкты матери, которая и спешит избавиться от обузы посредством Воспитательного дома. Да к тому же впереди — заманчивая перспектива: попытать счастья в «мамках». Нередко, ставив своего ребенка в Воспитательный дом, кормилица берется воспитывать чужих детей, прельщаемая относительно беспечною жизнью и подарками. В объявлениях ежедневных газет нередко можно встретить интересные публикации, обращенные к так называемым секретным роженицам. Кроме бесплатных полицейских родильных приютов, имеющих при каждом участке для простого народа, в столице организовано немало частных убежищ, куда скрываются «в минуту жизни трудную» романтические роженицы из привилегированного класса. Обыкновенно над этими приютами прибавляется вывеска: «Убежище для секретных рожениц».

Между всеми подобными учреждениями пальма первенства, без сомнения, принадлежит С.-Петербургскому родовспомогательному заведению. Сюда приезжают налегке, не имея средств заплатить даже за извозчика. Прибывшие роженицы принимаются дежурным врачом во всякое время дня и ночи. Если места бывают все заняты, на воротах вывешивается объявление.

Роженицы, приютившиеся в родовспомогательном заведении, могут оставаться, кто из них пожелает, секретными, причем они во все время своего пребывания в заведении никем из посторонних лиц не могут быть посещаемы. Им предоставляется, не

объявляя ни своего звания, ни имени, ни места жительства, оставить в запечатанном конверте записку, в которой лишь на случай смерти должны быть обозначены: имя, фамилия и местожительство родильницы. Этот конверт хранится у директора и при выходе родильницы из заведения возвращается по принадлежности, а в случае ее смерти вскрывается директором.

Родовспомогательное заведение служит, так сказать, неугасаемым очагом для Воспитательного дома. Ежедневно в 2 часа пополудни так называемая детская карета, наполненная секретными детьми, отвозит этих последних в Воспитательный дом. Эта карета, выкрашенная в черный цвет, по своему виду напоминает дилижанс: два окна по бокам и входные дверцы сзади; внутри обита войлоком. Новорожденных детей отвозит няни, при этом им вручают шнуровую книгу, в которой дежурная приемщица Воспитательного дома³⁴ делает отметку, что эти дети приняты.

Теперь обратимся к Воспитательному дому, на дворе которого, в садике, поставлен бюст И. И. Бецкого, знаменитого основателя учреждения. При входе в ворота висит табличка правил касательно приносимых детей. Первый параграф гласит следующее:

«В Воспитательный дом беспрепятственно принимаются во всякое время дня и ночи незаконнорожденные младенцы не старше одного года».

— Неужели и ночью приносят?

— Во всякое время. В двенадцать часов ночи приходят железнодорожные вечерние поезда, так иногда прямо с машины ребенка и везут к нам.

Несут детей акушерки, сами матери и даже отцы. Городовые доставляют из полиции подкидышей.

Для философа ворота Воспитательного дома представляют очень выгодную точку зрения, в смысле наблюдения над человеческою природою. Иные, избавившись от ноши,

спешат домой, легкомысленно смеясь, у других на глазах заметны слезы... прошибло, значит! Третьи то-скуют, на лице выражается отчаяние.

Ежегодно в Воспитательный дом приносят до 10 000 незаконнорожденных детей.

Проследим жизнь ребенка в самом Воспитательном доме от отправки его в деревню, к крестьянину или чухонцу.

В приемной комнате за письменным столом дежурная акушерка день и ночь принимает приносимых детей. Иных приносят с метриками, даже запечатанными в конвертах, других — без всяких документов и даже без имени.

— Скажите, пожалуйста, каждый день приносят к вам детей?

— Да вот, слава Богу, двадцать лет как уже служу здесь, а не запомню ни одного дня, когда бы не приносили их.

— Откуда их приносят?

— Эти номера из Кронштадта, эти — здешние, городские, а вот эти — из Ораниенбаума.

Оказывается, что в Петербургский воспитательный дом, судя по метрикам, большинство детей прибывает из провинции: Новгородской, Псковской, Тверской, Витебской и других губерний. В 1882 г., например, всего детей было принесено 8675, из них 3038 — из города, а остальные — из провинции.

Когда дежурная акушерка запишет в книгу номер ребенка, с этого времени он становится питомцем Воспитательного дома. Его отправляют в приемный кабинет врача для медицинского осмотра. Здесь питомцу делают ванну и одевают в казенную рубашку. Все, что принесено с ребенком — одеяло, пеленки, кресты и т. п., считается пожертвованным в пользу Воспитательного дома.

При крещении всем детям, принесенным в один день, дается одно имя, в честь святого того дня, когда их принесли. Если сегодня, напри-

мер, день Иоанна, то и все 10—15 мальчиков будут названы Иванами и т. д.

В кабинете возле письменного стола стоят весы десятичной системы. На столе — сантиметр. Каждый день в 4 часа врач производит медицинское исследование принесенных детей и затем уже сортирует их по отделениям. Каждого ребенка взвешивают, для чего его кладут на лоток, а последний — на весы. Посредством сантиметра измеряют объем головы и грудной клетки. Исследование врача заносят в билеты: голубого цвета — для мальчиков, розового — для девочек. Эти билеты имеют следующие рубрики: 1) номер питомца, 2) когда родился, 3) когда и откуда поступил в дом, 4) возраст при приеме, 5) вес и мера, 6) объем грудной клетки, 7) объем головы, 8) когда отправлен в деревню, 9) когда умер и от какой болезни, 10) сколько времени находился в доме, 11) когда привита оспа, 12) вес и мера при отправлении в деревню.

Когда докторские исследования закончены и билеты готовы, детей разносят по отделениям. Больных — в лазарет, здоровых — в «опытное отделение», которое еще называют «дорожным», потому что отсюда детей отправляют в путь-дорогу, в деревню. Для сифилитиков имеется особое изолированное отделение. Эти несчастные дети прибывают в Воспитательный дом только для того, чтобы здесь умереть, так как редкий из них переносит все сифилитические кризисы. В Воспитательный дом ежегодно приносят до 100 сифилитиков, которые вызывают особые хлопоты. Прежде всего является вопрос, как кормить ребенка, потому что во избежание заразы никакая мамка не согласится кормить его грудью.

Поэтому сифилитиков кормят из рожка коровьим молоком с примесью известковой воды. Самый уход за ребенком требует величайшей осторожности. Во избежание заразы кормилицы носят особые нарукавники:

руки часто вымываются. Белье сифилитиков моется отдельно и хранится в особом шкафу.

Интересно видеть детей «недоносков», с которыми тоже немало хлопот. Представьте себе ребенка, имеющего вместо 8—10 фунтов нормального веса только 1—2 фунта. Или еще меньше — полтора фунта! «Недоноски» лежат в особом отделении с повышенной температурой, в так называемых «паровых люльках». Эти несчастные живут недолго: 90% из них умирают в стенах Воспитательного дома, куда обыкновенно матери посылают «недоносков» во избежание хлопот, соединенных с похоронами.

Воспитательный дом имеет три этажа: в каждом этаже — по 9 палат с 20 кроватками в каждой. В первом этаже — «приносное отделение», во втором — «опытное» или «дорожное», в третьем — лазарет. У всех детей в головах кроваток повешены вышеупомянутые билеты с обозначением номера питомца и его физического состояния. В каждой палате имеется камин, в котором приспособлена сушильня для детских пеленок. Эта сушильня представляет собою продолговатую печурку, запирающуюся заслонкой. Мокрые пеленки и вешают в эту печурку. Кроме того, пред камином стоит вешалка: когда камин топится, на ней развешивают мокрые пеленки. Посреди каждой палаты поставлен так называемый «пеленальник». Это стол с мягкой настилкой, где производят пеленание детей. Традиционное укачивание детей в Воспитательном доме отменено. В каждом этаже имеются для детей особые ванны, в которых купают детей по назначению доктора.

Если ребенок здоров, он в Воспитательном доме живет недели 2—3 и ни в коем случае не более 6 недель. Обыкновенно его снаряжают в «опытное отделение» в деревню, на лоно природы. Снабжают ребенка дорожным билетом и дают ему с собою: несколько пеленок, рубашку, шапочку, свивальник, суконку и бумазейку. За

день, накануне отъезда, надевают на шею так называемый «костяной знак» на белом шелковом шнурке, который запломбировывают печатью Воспитательного дома. С одной стороны костяного знака вырезан номер питомца и год его приноса, а на другом — крест. Костяной знак — это круглая пластинка из кости величиною в 2 копейки. Счет номеров ведется с каждого нового года. Детей отправляют по субботам, а в пятницу пломбируют знаки. Этим делом заведует особый чиновник, который следит, чтобы каждому ребенку надевали соответствующий ему номер.

Процедура запломбирования происходит следующим образом. Когда принесут дорожные билеты, костяные знаки и шнурки, то мамки, держа детей на руках, выстраиваются «гусем», в затылок одна другой, например, человек до 40. Затем по очереди подходят к письменному столу, получают дорожный билет, на ребенка надевают костяной знак, который и запломбировывают, предварительно проверивши, одинаковы ли номера на билете и на костяном знаке. По этим номерам отыскивают в деревне детей, справляются, жив ли ребенок. Костяной знак надевают на шею, на коротком шнурке, так что его нельзя снять с головы ребенка — во избежание злоупотреблений. Представьте, что у кормилицы, кроме казенного питомца, есть еще свой ребенок. Допустим, что питомец умер; тогда она может надеть костяной знак на своего ребенка, чтобы получить за воспитание деньги. Кроме того, знак нужен для того, чтобы кормилица могла отличить своего питомца, не перепутала бы его с чужим, так как в одной деревне воспитывается по несколько питомцев.

Когда дети приготовлены в путь-дорогу, их в особых дилижансах развозят по вокзалам железных дорог: на Балтийский, Варшавский и Николаевский, откуда они на поездах отправляются в округа-питомники, расположенные в губерниях Петербург-

ской, Новгородской и Псковской.

Ежедневно из ворот Воспитательного дома выезжает несколько карет, представляющих собою целый караван детей. На вокзалах в известное время, например по субботам в 5 часов вечера, бывает большое стечение детей. Сюда же являются и матери этих последних, чтобы бросить на них прощальный взгляд. Тут иногда обнаруживается высокий подъем материнского чувства: каждая мать инстинктивно чувствует, что, может быть, ей не придется уже видеть свое дитяще...

В 1882 г. питомцы были размещены по 1873 деревням, у 18 201 воспитателя-крестьянина. Воспитательными округами называется ряд деревень, в районе которых воспитывается до 2500 питомцев. При округах устроены лазареты, которыми заведуют окружные врачи. Так, например, есть округа Карголовский, Финляндский, Роппинский, Капорский и др.

Вследствие недостатка кормилиц дети могут быть поручаемы на воспи-

тание женщинам, не имеющим собственности, как то: бобылкам, солдаткам, девкам и т. п. Впрочем, ребенка стараются отдать по преимуществу такому крестьянину, который имеет корову. Этим и объясняется, почему, например, в Шлиссельбургском уезде, в Матовской и Токсовской волостях вместе с молочным промыслом процветает и питомнический промысел.

За содержание питомцев чухны получают:

до 2-летнего возраста	—	30	рублей	в	год
» 6-летнего	»	—	24	»	»
» 10-летнего	»	—	18	»	»
» 15-летнего	»	—	12	»	»

С пятнадцатилетнего возраста плата за содержание прекращается, так как предполагается, что питомец в эти лета представляет уже рабочую силу.

К питомническому промыслу в Шлиссельбургском уезде прибегают около 1/10 всех крестьянских семей.

Волость	Число семей, занятых промыслом	% к общему числу семей	По 1 питомцу	По 2 питомца	По 3 питомца	По 4 питомца	По 5 питомцев	По 6 питомцев	Число питомцев	До 1 года	От 2 до 7 лет	От 8 до 13 лет	От 14 до 17 лет	Выручка за питомцев	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
Колтышская	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ивановская	5	2	11	4	—	—	—	—	19	—	2	6	11	288	19
Лезвинская	30	5	22	7	1	—	—	—	39	18	17	3	1	1 050	35
Шапкинская	36	11	22	12	2	—	—	—	52	23	25	3	1	1 356	38
Поречская	9	3	8	—	—	—	—	—	12	4	3	1	4	258	29
Путиловская	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Всего по уезду	563	89	209	174	52	27	7	3	978	232	310	311	125	21 525	224

В Токсовской волости это число поднимается до 3/10, а в Матовской — до 2/5! Питомническим промыслом занимаются преимущественно захудалые семьи, наиболее же зажиточные сторонятся от него, не желая «брать греха на душу». На стр. 175 приведена таблица, показывающая картину питомнического промысла в Шлиссельбургском уезде за 1885 год.

Прибыв на место назначения, кормилица-чухонка прежде всего прибавляет на своей избе зеленую вывеску с надписью: «п. в. д.» (т. е. питомец Воспитательного дома), а где есть грудные питомцы, так кроме того, и белые дощечки, что необходимо для удобнейшего надзора за питомцами как со стороны врача, так и других лиц.

Смертность питомцев вошла в по-

словицу и выражается 75% до годовичного возраста.

Любопытно, что среди русских крестьян Гдовского уезда питомнический промысел слывет под характерным названием «производство ангелов», вследствие громадной смертности питомцев.

Как и всякий промысел, питомничество развило около себя и барышничество билетами на получение платы за вскормление. Некоторые крестьяне, преимущественно торговцы и лавочники, промышляют тем, что дают вперед под эти билеты ссуды, за что взимают 33% следуемой по билету платы. Таким образом 1/3 часть выплачиваемой Воспитательным домом ссуды попадает в руки барышников и только 2/3 идет в пользу тех домохозяев, которые взяли на себя вскормление питомцев.

ПЕТЕРБУРГСКИЕ ТРЯПИЧНИКИ

На Гутуевском острове, на взморье, возвышается грандиозная гора костей — высотой больше любого пятиэтажного здания в Петербурге. Взобравшись на эту гору, можно обозреть окрестности столицы: сперва видны финские болота, а дальше, на взморье, — рыбацкие тони, и наконец, на самом горизонте — синева неба сливается с синевой воды. У подошвы горы, точно гномы, копошатся рабочие, которые лопатами накладывают кости на носилки и уносят их в помещение костеобжигательного завода, который обрабатывает ежегодно с лишком 1 000 000 пудов костей. Из этого количества Петербург и его окрестности доставляют 400 000 пудов, Москва — 100 000 пудов, и более 500 000 приходит из провинции, по системе Волги.

Костяной товар идет в Петербург и отчасти в Москву на костеобжигательные заводы. Костяные отбросы собираются по всей европейской России, но преимущественно по системам рек Волги, Оки и Камы. Оренбург и южнорусские степи также высылают значительное количество костей, и только далекая Сибирь не доставляет своих костей, так как привоз их обойдется дороже стоимости самого товара. Чтобы проследить костяной промысел в России, надо обратить внимание на конечную инстанцию этого промысла — костеобжигательный завод. Заметим, что лет 10 тому назад русская кость почти вся

целиком шла за границу, и комиссионеры, сбывающие костяной товар, создали на костях миллионные состояния. Собираение костей организовано следующим образом. С открытием навигации по Волге и ее притокам ходит целая флотилия судов, которые и собирают накопленный за зиму костяной товар. Лето — самое горячее время для сбора костей. Обыкновенно по окончании посевов и до начала сенокоса крестьяне свободны. В это время многочисленные возы с костями тянутся к пристаням Волги, где кости и нагружаются в суда. Для сбора костей, начиная от Астрахани и до Рыбинска, в продолжение всего лета плавают до 40 судов с 200 рабочими. Нижний Новгород представляет собою центральную пристань, куда стекается кость. Здесь во время Новгородской ярмарки с маклаками заключаются условия на доставку костей. Кроме того, для закупки костяного товара имеются пристани в следующих городах: по Волге — Астрахань, Черный Яр, Царицын, Саратов, Вольск, Самара, Симбирск, Казань, Кострома, Ярославль и Рыбинск; по Каме — Оса, Пермь, Чистополь; по Белой — Уфа; по Оке — Касимов, Муром, Павлово. Ценность костей на местах сбыта чрезвычайно разнообразна. Очевидно, чем дальше от Петербурга, тем кость дешевле. В северных губерниях, как-то: в Архангельской, Вологодской, Новгородской за пуд костей платят от 5 до

10 копеек, а за тряпье — 1/2 копейки за фунт. В Оренбурге кость продается по 12 копеек за пуд. Принимая во внимание стоимость провоза, в Рыбинске костяной товар уже обходится по 40 копеек с пуда. Мелкая степная баранья кость — самая дешевая, оттого что, выветрившись, она потеряла свой жир. В Петербурге, на дворе костеобжигательного завода, имеется до 50 маленьких кладовых, над которыми металлическими буквами обозначены номера и фамилии столичных тряпичников-маклаков, которые складывают сюда костяной товар. Ежедневно на завод приходит от 20 до 30 возов костей.

Первое действующее лицо, через руки которого проходят кости и тряпки, это — тряпичник. Петербургских тряпичников можно разделить на две группы: одни, более зажиточ-

ные, ходят только по дворам «на крик» и скупают у обывателей столы, преимущественно — кухарок, разные кухонные отбросы: кости, бутылки, жестяные коробки, тряпье и т. п.; другие, напротив того, исключительно бродят по мусорным ямам и навозным кучам, роются в них и добывают свой товар даром. Тряпичник последней категории — пропадающий человек, пролетарий столицы, отребье общества. Роясь в грязи, он и сам грязен. Достаточно беглого взгляда на него, чтобы понять, как ему холодно и голодно. На его одежде — возле каждой дыры по заплате, как говорит русская пословица. Железный крюк о трех зубьях, насаженных на рукоятку, и просторный мешок — вот и все необходимые принадлежности тряпичника. Насбивав костей, тряпья, рваной бумаги и прочего мусора, тряпичник несет его своему собрату — маклаку-тряпичнику, который даже не взвешивает принесенный товар, а просто берет мешок с тряпьем в руку и «на глаз» определяет, сколько дать. Если слишком тяжело, так что трудно и поднять — платит копеек 30; если полегче весом — дает копеек 10—15.

Столичные тряпичники, скупающие тряпье, живут артелями от 15 до 25 человек у одного хозяина, которому они платят за стол и квартиру, т. е. за «угол», рублей 6 в месяц. Отправляясь по утрам на работу, тряпичник берет у хозяина рубля 2—3 денег для торговых оборотов. Каждый тряпичник имеет книжку, хранящуюся у хозяина, куда ежедневно вписывается, сколько он сдал товара, т. е. костей, тряпок, бутылок и т. п.

В столице существует даже целый квартал тряпичников. Так, например, у одного хозяина сгруппировано 6 артелей тряпичников, всего человек до ста. Во дворе — огромные каменные сараи для склада тряпья, которое свозят сюда тряпичники и на себе посредством двухколесной тележки, и на ломовиках — громоздкими возами. Сараи подразделены на номера,

Тряпичник



и каждый тряпичник имеет свой номер. Здесь же лежат огромные кучи старого железа и груды костей.

Гору ломаного железа сортируют: подковы — в одну сторону, гвозди — в другую, жестяные коробки — в третью и т. д. Сортировщики за работой до того поистреплют свои руки об железо, что на них появляется кровь. Во избежание этого надеваются на руки кожаные рукавицы или перчатки.

Еженедельно по воскресеньям на Толкучем рынке³⁵ бывает так называемый «развал», куда собираются тряпичники и татары-старьевщики со всего Петербурга. В это время фигурирует главным образом «голь перекатная» со всей столицы. Мастеровой и фабричный народ, свободный от работ, спешит тоже на «развал» за покупками дешевого товара.

Рано утром, часов в шесть, массивные железные ворота, ведущие на Толкучий рынок, еще заперты. Но вот мало-помалу к воротам стекаются тряпичники с огромными узлами на спине. Из ссудных касс подъезжают возы с просроченными вещами: пальто, брюками, сапогами и т. п.

Крупные торговцы тряпьем тоже посылают ломовиков с разным тряпьем и старыми сапогами.

Все это ни свет ни заря сосредотачивается у ворот Толкучего рынка в ожидании, пока отворят ворота. Лишь только ворота отперли, разношерстная толпа хлынула во двор. Крик, шум, гам и толкотня. Каждый спешит занять себе место. Некоторые тряпичники бросают свои шапки на землю в знак того, что это место уже занято.

— Здесь занято!

— Занято!

Вот целая артель тряпичников, от одного хозяина, растянула на земле веревку, чтобы показать, что место занято. Сотни тряпичников выстроились на рынке в два ряда. Около каждого тряпичника, возле ног, на земле разложен незатейливый товар.

Кроме бедных обывателей столицы

на рынок приходят и бабы-торговки. Они скупают у тряпичников старые грязные рубашки, штаны и т. п., перемывают, починивают, пришивают пуговицы и опять выносят на Толкучий. Таким образом, старая вымытая рубаха попадает к новому владельцу и начинает новую жизнь.

Обыкновенно торговки нижним бельем привозят свой товар на особых тележках. Глядя на эти тележки, невольно приходит на мысль, что они представляют собою первообраз всех телег, существующих в мире: колеса без спиц — просто-напросто отпилено от дерева четыре круга и посредине проверчены дырля для оси. Спереди тележки приделана палка для возницы. Торговки, не имеющие тележки, развешивают товар на себе: на руки и на плечи. Во время летней жары торговки привязывают к своим тележкам истрепанные зонтики и, усевшись на маленькую скамеечку возле своего, так сказать, передвижного магазина для бедных, терпеливо ждут нетребовательного покупателя.

— Что стоят штаны-то?

— Сорок копеек.

Покупатель взял штаны, выворотил их наизнанку и подверг самому тщательному осмотру.

— Двугривенный, мамаша, хочешь?

— Ишь ты! Ничего что в лаптях, а хитер!

— Возьми, мамаша, четвертак!

— Отваливай! Мне одна простыня обошлась в полтинник...

Оказалось, что две пары штанов сшиты были из старой простыни, купленной в свою очередь тоже на Толкучем рынке.

В другом месте торгуются на брюки.

На плечах у торговца наложено несколько дюжин новых брюк. Их шьют специально для Толкучего рынка из бумажной ткани, обильно проклеенной клеем.

— Почем брюки-то?

— Рубль!

- Дорого!
- Да ведь они новые, из «английской кожи»!
- А нет ли у тебя из чертовой кожи?
- Да ты посуди: материал один стоит рубль серебром, а шитье-то даром!
- Полтинник!
- Девять гривен!
- Шесть гривен!
- Давай! Наживай деньги!

Бедняк, войдя на Толкучий рынок, может одеться с ног до головы за 5 рублей. Мало того, вся экипировка, кроме сапог, будет новая, точно сейчас с иголки. Тут можно купить и жениховскую меховую шапку, и немного поношенные брюки с потертыми местами на коленях, и вывороченную пару, и почти новые сапоги, щедро вымазанные дегтем.

После тряпичников первенствующая роль на Толкучем принадлежит татарам-халатникам, стоящим на так

называемой татарской площадке, находящейся внутри рынка. На площадке — шум, крик разношерстной толпы, которая медленно движется, увлекаемая общим течением.

Для безопасности следует опустить руки в карман, чтобы здесь не заблудились чьи-нибудь посторонние руки. Группа татар в их национальных шапках выстроилась рядами в виде каре. Снаружи этого четырехугольника и движется главным образом толпа. Перед каждым татаринком на земле лежит куча старья: шапки, сарафаны, юбки, сапоги, кафтаны и многое множество других предметов обыденной жизни, собранных сюда точно после сильного пожара в большом городе. Поминутно слышатся возгласы, обращенные к татарам:

- «Князь», продай!
- «Князь», что стоит?
- «Князь», Бога ты не боишься!

Но татары стойко держат свою цену, по временам отпуская остроты, нередко сопровождаемые энергичским «крепким подтверждением». Простой народ покупает у «князя» то брюки — в три рубля, то зимнее пальто — в пять рублей. Попадает здесь и енотовая шуба, и фракная пара, и другие принадлежности лучших условий жизни. Все это так недавно было свидетелем хорошей жизни, да нужда не свой брат — и пришлось за грош спустить татарину. Таким образом, «порфира и висон», поистрепавшись, идут на прикрытые наготы, и это перемещение платья с одного плеча на другое происходит при посредстве услужливого татарина.

Интересно также видеть, что делается с поношенными сапогами, которые скупаются тряпичниками. Оказывается, тряпичники служат посредниками между Петербургом и Кимрами. Известно, что жители этого села Тверской губернии поголовно занимаются сапожным мастерством, изделия которых десятками тысяч расходятся по всей России. Каждую весну кимряки приезжают в Петербург

Обитатели номеров



для покупки старых сапог. Обычно у тряпичников сапожное старье скупают кулаки, которые сортируют его и сотнями пудов продают от 3 до 6 рублей за пуд. Когда петербургские поношенные сапоги придут в Кимры, здесь они претерпевают под руками опытного мастера удивительные метаморфозы, так что иногда появляются на свет Божий под видом новых сапог. Если же они окончательно непригодны для обращения их в новые сапоги и как ни кинь — все клин, то их разрезают на части для так называемых американских подошв. Прежде кимряки подкладывали к подошве сапога бересту или папку, а ныне для этой цели идут старые сапоги.

Бутылки сортируются тряпичниками по заводам и водочным фирмам, и затем снова водворяются на свои места. Значит, бутылки совершают такой круг: из винного погребка они идут к обывателю, от него — к тряпичнику, а от последнего — опять на водочный завод.

Арена деятельности тряпичников — вся Россия. Всякая баба и крестьянин знают, что рано или поздно к ним явится тряпичник. Крестьянские дети собирают тряпье и кости. Накопленный товар хранится на чердаках, в чуланах и амбарах — в ожидании тряпичника.

Собирание тряпья организовано следующим образом. Тряпичники, набравши в короб бус, крестиков, шелковых лент для кос, «волшебных» зеркалец, душистого казанского мыла и прочего галантерейного товара, отправляются странствовать по селам, деревням и урочищам нашего обширного отечества. Весь подобный товар отличается баснословно дешевизною, например кольца — по 20 копеек за 100, серьги — по 3 копейки за 10. А известно, что прекрасный пол падок до безделушек и разного рода украшений. Деревенские бабы с радостью встречают хитрого коробейника, который и предлагает им свой товар выменять на тряпье. Обычно

венно в ожидании коробейника деревенские франтихи прикапливают по возможности побольше тряпья, а за неимением последнего нередко спускают последнюю юбку, чтоб только приобрести какие-нибудь заморские серьги с самоцветными камнями или замысловатое кольцо-змейку. Этим и объясняется, почему крестьяне недолюбливают тряпичников-коробейников и даже иногда прибегают к помощи дубины, чтоб прогнать обольстителей из деревни. Мелкие тряпичники собирают по деревням от 50 до 100 пудов тряпья и продают кулакам, которые группируют до 1000 пудов и в свою очередь перепродают группировщикам, скупающим до 15 000 пудов. Когда тряпье придет в Петербург, на сцену выступают поставщики тряпья. Кроме русских этим делом занимаются и евреи, которые прицепляются к тряпью подобно репейнику. Тряпье идет на писчебумажные и суконные фабрики. Обороты одного тряпичного туза простираются до 100 000 рублей в год. И немудрено, так как спрос на тряпье большой. Например, на одну только писчебумажную фабрику Крылова каждый месяц идет 10 000 пудов тряпья, что в год составит 120 000 пудов. В Петербурге и его окрестностях насчитывается до 60 больших писчебумажных фабрик, на которых готовится около половины всего количества писчей бумаги, необходимой для России.

Тряпье, как и кость, доставляется преимущественно с волжского бассейна. Из северных губерний привозят в Петербург водой на судах огромное количество старых мужицких лаптей, которые тоже идут на бумагу. Например, из Вологодской губернии на писчебумажную фабрику Крылова ежегодно доставляется до 50 000 пудов лаптей, причем пуд лаптей обходится от 60 до 70 копеек. Каким образом утилизируются костяные отбросы? Попад на завод, кости прежде всего сортируются. Длинные, цилиндрической формы кости отбирают

ся — их продают токарям, которые вытачивают из них разные безделушки, например ручки для зонтиков, тросточек и т. п.

Понав в помещение завода, кости из огромного общего резервуара медленно движутся в так называемый рубильный барабан, где они посредством машины рубятся на мелкие части. Далее кость попадает в котлы, где из нее получается сало и клей. Жидкую клейкую массу кипятят в особом котле при разреженном воздухе, желая придать ей консистенцию клея. Чтобы котел не сплюснуло атмосферным давлением, устроены особые приспособления. Клейкая масса в виде студня охлаждается льдом и затем сушится в сушильне, в которой посредством машины производится сильнейшая тяга воздуха. Кости сушатся в особом помещении, в подвале которого устроена огромная печь — «геенна огненная». Над подвалом в несколько этажей устроены полы, сделанные из проволочной сетки. На эти сетки и насыпается кость. Жар, проникающий через сетчатые полы, обжигает кость.

Упомянем о другом своеобразном способе обжигания костей, который существует на некоторых заводах.

Представьте себе огромную плиту, которая составляет не что иное, как пол в 100 квадратных сажений. На этот железный пол и насыпают кости, а снизу его накаливают докрасна, для чего имеется колоссальная печь. Особые рабочие ходят по раскаленному полу и железной клюкой ворочают обжигаемые кости. Чтобы предохранить ноги от ожогов, надевают металлические калоши. Понятно, что от такого поджаривания костей смрад, чад и жара бывают невыносимые, и поэтому, отправляясь с клюкою в этот «ад», рабочие раздеваются почти донага. На заводе имеется мельница, где из костей делают муку. В воздухе

носится такое огромное количество костяной пыли, что невозможно дышать. Головы рабочих, особенно нос и рот, тщательно закутаны полотенцами и платками, оставлено только небольшое отверстие для глаз. Рабочие прибегают к этой мере, чтоб хоть сколько-нибудь предохранить себя от пыли. Рабочим предлагали респираторы, но они отказывались носить эти «намордники», как они выражаются. Кость, попавшая на завод, утилизируется вся. Из нее добывают следующие продукты: костяной уголь, костяную муку и крупу, костяную сажу, сернокислый и углекислый аммиак, костяной клей, костяное сало, костяное масло. Обыкновенно пуд костей дает: 1 фунт сала, 2 фунта клея и 37 фунтов костяной муки, костяного угля и прочих продуктов. Сало поступает на мыловаренные заводы и на смазку вагонов и машин. Употребление клея всякому известно. Костяной уголь идет на сахарные заводы для фильтрации сахарных соков. Костяная мука — для удобрения полей. Пуд сала стоит 4 рубля, пуд клея — от 2 до 9 рублей, пуд костяной муки — 90 копеек, пуд костяного угля — 1 рубль 50 копеек.

На описанном выше заводе в год добывается следующее количество продуктов: сала — 12 000 пудов, клея — 25 000 пудов, костяного угля — от 100 000 до 200 000 пудов, костяной муки — от 400 000 до 600 000 пудов. Сало и клей остаются в России, а костяная мука почти вся идет за границу, преимущественно в Лондон и Гамбург. В России она идет в Финляндию и прибалтийские губернии, например в Ревель и Ригу.

Оценивая значение кости в нашей промышленности, заметим, что стоимость кости окупается стоимостью сала и клея. Следовательно, костяная мука и костяной уголь составляют чистый барыш.

БУКИНИСТ

В Петербурге насчитывается до 50 букинистов. Одни из них содержат лавочки, а другие — так называемые «книжные лари». У каждого букиниста имеется вывеска с надписью: «Покупка и продажа книг». Большинство букинистов приютилось на Александровском рынке³⁶, по Вознесенскому проспекту. Редкий букинист располагает большою лавкой: обыкновенно они занимают угол какого-нибудь галантерейного магазина и отгораживают его дощатой перегородкой. Небольшая лавчонка битком набита разными книгами; даже снаружи лавки, за стеклянными рамами, выставлено несколько книг; на каждой из них, на ярлычках, имеются надписи: «вместо двух рублей — 75 копеек; вместо одного рубля — 25 копеек» и т. п. У самых дверей лежат кучи старых нот. На дверях прибиты разные старинные гравюры.

В глубине лавчонки, сложа руки, на ветхом стуле сидит старик с седою изжелта бородою, в потертом пальто и помятой шапке. Он так же стар, как и те книги, которыми он торгует. По-видимому, в расположении книг у букиниста царит полнейший беспорядок; однако, всматриваясь внимательно, вы заметите некоторую систему. В одном углу отведено место для естественных наук, в другом — для математических. Философия, как наука фундаментальная, занимает место прямо на полу; по всему видно, что спрос на этого рода книги

очень невелик, потому что груды философских книг небрежно лежат в страшном беспорядке, покрытые толстым слоем пыли.

Несмотря на то что у букиниста нередко насчитывается от 5000 до 10 000 книг, он знает, где какая из них лежит. Книги расположены по отделам. Почти на каждой полке с книгами имеется собственноручная надпись букиниста, например: география, путешествия, романы, разные истории и приключения. При этом не обходится и без курьезов. Так, например, «Путешествие Гулливера» букинист непременно отнесет в отдел путешествий. Кроме того, если книги нельзя приткнуть ни к одной из вышеупомянутых рубрик, они размещаются по величине и толщине. Сперва идут книги солидные, потом средние и, наконец, субтильные. Особый угол отведен для текущей журналистики. «Отечественные записки», «Вестник Европы» и т. п., крепко перевязанные веревками, втиснуты между полками, где они и лежат, точно сельди в бочке; при этом номера страшно перепутаны.

Кто не мог вовремя подписаться на эти журналы, теперь может приобрести их у букиниста за бесценок.

Чьим потребностям удовлетворяет букинист?

Подобно тому, как благодаря тряпичникам старое поношенное платье с барского плеча переходит в руки бедняка, так точно благодаря буки-

нисту старые книги попадают «нищим духом». Обыкновенно у букинистов торговля бойко идет весною (по окончании экзаменов) и осенью (в начале учебного курса). Какой-нибудь гимназист, получив аттестат зрелости, приходит к букинисту и оставляет свой адрес, чтобы тот пришел за учебниками. Впрочем, многие и сами приносят ненужные более учебники.

Вот в лавку к букинисту вошел какой-то юноша, неся под мышками целую кипу книг, перевязанных веревочкой.

— На, отбирай! — произнес он, бросив свою ношу на прилавок.

— Много ли вам за них?

— По четвертаку на круг.

Букинист развязал кипу и стал рассматривать каждую книгу по очереди.

— Дорогонько! Товар-то не ахти какой!

— Все — последние издания...

— Поистрепаны больно!

— Ну, сколько же?

— По гривенничку довольно будет.

— Давай! И так надоели хуже горькой редьки...

— Корень ученья — горек, да плод его — сладок! — проговорил букинист, отдавая деньги.

— Терпеть не могу этих школяров: только книги портят! Начертят каких-то крестиков, каракулей...

— Что ж? Значит, книга была в деле. Книги, которых никто не читает, бывают неразрезаны.

— А кто возьмет книгу с каракулями-то? Не нравятся мне также и учителя: подавай им учебник последнего издания. А не все ли равно — годом раньше, годом позже?

В это время вошла какая-то женщина в белом ситцевом платье и черном платке. Она принесла несколько тетрадей нот, завязанных в платок.

— Ноты покупаете?

— Нет, не стоит овчинка выделки.

— А вон целая куча нот лежит!

— Покупали было, да нейдут. Помилуйте, какой музыкант будет брать

ноты у букиниста! Книга — всякому нужна, а ноты — роскошь.

Женщина собралась было уходить из лавки, но букинист воротил ее.

— Впрочем, покажите!

Женщина положила ноты на прилавок и развязала платок.

— Что просите?

— Сколько дадите?

— По пятаку за тетрадку...

Эта оценка так ошеломила посетительницу, принесшую ноты, что та, не говоря ни слова, стала связывать их снова в узел.

— Ведь это дешевле пареной репы! Барышня по рублю да по два за тетрадку платила, а тут наткося — по пятаку!

Входит какой-то подмастерье лет двенадцати в блузе.

— Дайте мне какую-нибудь занятную книжку!

— Какие вы любите читать? — спросил букинист, склонив голову несколько набок.

— Разные истории...

— Из русской истории или из всеобщей?

— Да все вообще истории... больше для фантазии...

— Ну, вот хотите «Таинственный монах»?

— О чем тут говорится?

— Прочтите, так узнаете...

— Товар в мешке покупать негоже!

— Как знаете!

— А это что за книги?

— «Битва русских с кабардинцами, или Прекрасная магометанка, умирающая на гробе своего мужа».

— Почему стоит?

— Да что ж с вас — полтинничек!

— За подержанную-то?..

— Ничего, что подержанная! От этого от нее не ubyло!.. А коли вы — для фантазии, так это самая подходящая...

Покупатель достал из кармана кисет с табаком, отсчитал деньги и ушел.

Деятельность букинистов не ограничивается только столицей. Летом

некоторые из них уезжают с книжным товаром в уездные города Петербургской, Псковской и Новгородской губерний. Они сбывают в провинции для более или менее достаточного класса из мещан занятые романы. Нередко бывает, что иной модный роман отживает свое время и еще при жизни автора попадает к букинисту. Тогда этот последний везет его в какой-нибудь Шлюшин — любителям чтения.

После смерти «любителя книг» наследники нередко сбывают их букинисту на вес, с пуда, по известной цене.

Осенью, с открытием учебного курса, букинисты приводят в порядок учебники. Перед началом курса к ним приходят разные школяры. Это больше бедняки, которые учатся на медные гроши и не в состоянии купить нового учебника. В это время у каждого букиниста, забившись в самый угол лавчонки, сидит какой-нибудь гоголевский Петрушка. Перед ним лежит груда учебников, выдержавших несколько учебных курсов, на табуретке стоит жестяная банка с клейстером и огромною кистью. Парень перелистывает учебники и немилосердно смазывает их клейстером, чтобы приклеить оторванные страницы; исправленные книги он откладывает в сторону.

Особый интерес составляет торговля книгами для простого народа.

В Апраксином рынке³⁷ имеются две книжные лавки, где торгуют так называемым «московским товаром», т. е. книгами дешевого издания, а также и народными картинками. Всякая народная книжка, гуляющая по рукам фабричного населения столицы, всякая картинка, украшающая

избу пригородного крестьянина, попала к ним не иначе, как из рук разносчика, с лотка.

Как известно, столичные разносчики торгуют всяким товаром, смотря по сезону: весною — рыбою, зимою — разною дичью и т. п., а осенью, во время народных гуляний на Марсовом поле, — дешевыми книгами и картинками. Разложив товар на земле, на рогоже, разносчики зазывают незатейливого покупателя. Рядом с картинками исторического содержания лежат картинки и с религиозными сюжетами: «Усекновение главы Иоанна Предтечи», «Мучение грешников в аду» и т. п.

Народные книжки в большинстве случаев — в один печатный лист. Обложки всегда ярких цветов: красного, малинового, желтого, зеленого и т. п. Это для того, чтобы книга бросалась в глаза. Кроме того, на обложке помещается какой-нибудь заманчивый рисунок.

Московские дешевые издания отличаются баснословною дешевизною — 15 рублей за 1000 экземпляров, т. е. полторы копейки за одну книгу. Самые дешевые народные картинки под именем «простовика» продаются по 7 копеек за десяток. Разносчики, торгующие народными книжками, толпами стекаются в Апраксин рынок и покупают товара на рубль, на два и т. п.

Два раза в году — на вербе и на елке — букинисты торгуют в Гостином дворе, у колонн, которые на это время арендуются у содержателей магазинов.

На свет божий вытаскивается залежалый товар, отряхивается пыль, и книга снова поступает в обращение...

ЖИВОПИСЕЦ ВЫВЕСОК

I

Принимая во внимание обширную и разнообразную торговлю Петербурга, следует заметить, что спрос на вывески всегда стоит большой. Во всяком доме — по несколько магазинов, и при каждом магазине вывеска. А так как в Петербурге насчитывается до 10 000 домов, то можно представить себе, какое количество вывесок украшают эти дома с их многочисленными лавками, магазинами и прочими заведениями. Из года в год вывески подновляются и подчищаются. Зимой, во время холодов, никакая кисть «художника» не возьмется подновлять вывеску, и поэтому ремонт последних по необходимости производится летом. К тому же в летнее время от градоначальника бывает напоминание, чтобы держатели и арендаторы всевозможных заведений позаботились подновить вывески.

На главной артерии столицы — на Невском проспекте — иной дом почти сплошь покрыт разными вывесками, исключая, конечно, окон: на этих последних выставляется напоказ самый товар. Если говорить, что лицо человека есть зеркало души, то с неменьшим основанием это можно сказать относительно вывесок торговых заведений. Солидные фирмы и магазины имеют и вывески внушительные, отличающиеся нередко аршинными буквами: некоторые вывески украшены государственным гербом;

это означает, что владельцы их — поставщики высочайшего двора. Рядом с велеречивыми вывесками встречаются и лаконические, например: «Ссуда денег под залог вещей».

В Петербурге существует несколько мастерских, где пишут вывески. В некоторых из них работает от 10 до 15 учеников. Обыкновенно над мастерской вывешивается вывеска с надписью «живописец вывесок»; при этом художник прилагает все свое искусство и усердие, чтобы не ударить лицом в грязь, — на вывеске изображается кисть и палитра, а иногда даже целая мастерская с ее атрибутами.

Живописец вывесок принимает к себе учеников по контракту — года на два, на три, пока ученик не научится владеть кистью. Курс учения начинается с того, что подмастерье моет кисти и вытирает палитру, потом пишет простые надписи, без фигур и при помощи трафарета или шнура, натертого мелом. Затем переходят к письму с натуры: пишут, например, разную зелень — огурцы, капусту и т. п.

Вот перед нами мастерская живописца вывесок. На мольбертах стоят разные вывески — «с натурой» и «без натуры».

Стоя перед мольбертом, с палитрой и кистью в руках, в рабочей блузе, живописец заканчивал вывеску для зеленой и курятной лавки. На этой вывеске смелою рукою, достойной

лучшей участи, «написано» было: на переднем плане груды овощей, лежащая на земле, а поодаль — целая семья кур и цыплят, копающихся в навозной куче. Оперши руку на муштабель³⁸, художник набрасывал кистью последние мазки на капусту и огурцы, возводя их в некотором роде «в перл создания».

На полу около стены стояли совсем готовые вывески для кондитерской и кухмистерской: на первой был изображен огромный рог изобилия, откуда сыпались конфеты, печенье и прочие сласти; на второй — стояло несколько глиняных судков, в которых обыкновенно разносят обеды для желающих — из кухмистерской на дом.

Какой-то владелец «русской столовой» заказал сделать вывеску, на которой изображен стол, накрытый скатертью, и на нем разные съедобные продукты: жареный картофель на сковородке, свежепросоленные огурцы в банке, астраханская селедка и, наконец, поднос с чайником и чашками.

— Прежде чайные приборы писались на всех трактирах, а нынче это выводится.

— Да, в старые времена и бильярд с маркерами красовался над каждым трактиром.

— А помните вывески: «Здесь стригут и бреют и кровь отворяют»?

— Нынче вывеску «с натурой» заменяют простою надписью: народ стал грамотнее...

Ученики тоже работают. У одного из них на мольберте вывеска для хлебопекарни: на белом фоне намалевано несколько штук караваев ржаного хлеба — и все в одном положении, точно монеты разложены в порядке.

Мастер сделал ученику замечание:

— Нет, этот подмалевок не годится! У тебя все караваи похожи друг на друга, как две капли воды! Надо, чтоб был живописный беспорядок... Замалюй эти два «пятна» и поставь их ребром, «в ракурсе».

В мастерскую вошел содержатель

фруктового магазина в длиннополом русском кафтане, волосы подстрижены в скобку.

— Мне бы вывесочку надо, новый фруктовый магазин открываю!

— Какой величины вам вывеску?

— Магазин займет десять окон по линии, так чтобы видно было, что все они заняты под мой магазин.

— Мы сделаем так: крупная — аршинная надпись протянется над всемидесятью окнами, так что и слепой разберет фамилию вашей фирмы; а в простенках изобразим корзины с фруктами: грушами, яблоками и виноградом.

— Напишите, чтобы они были как настоящие!

— Не извольте сомневаться! Будет хорошо! Даже птицы слетятся клевать виноград ваш.

— Ну а как цена?

— Пять рублей с квадратного аршина.

Заметим, что плата за живопись на вывесках взимается поаршинно: от 2 до 10 рублей за аршин, смотря по сложности сюжета. Обыкновенно мастер в состоянии написать до 25 квадратных аршин в неделю. Если приходится писать одни только надписи, без всяких фигур, то ученик в состоянии сработать от 50 до 100 квадратных аршин еженедельно.

Что касается до квадратного содержания, занимаемого разного рода вывесками, то в этом отношении первое место принадлежит «красным вывескам», присвоенным исключительно портерным³⁹, питейным домам и трактирам. В сравнении с другими эти вывески занимают собою наибольшую площадь.

Относительно орфографии вывесок следует сказать, что в столице нередко попадаются такие надписи, которые невольно напоминают далекую провинцию. Всем пригляделись, например, вывески такого рода: «В хот у всат». Хотя на Невском проспекте таких курьезов и не встретите, зато на Петербургской и Выборгской сторонах подобные диковинки найдете

в любом заведении, где только раздаются веселые мотивы трактирного органа.

Ученик, окончив курс учения, или остается у своего хозяина за определенную плату, или выходит из мастерской и работает на себя. В последнем случае вырабатывается странствующий живописец вывесок. Подновив вывеску в одном каком-нибудь заведении, он переходит к другой и т. д. При этом не гнушается каким бы то ни было заработком.

Один из подобных живописцев выписывал кружева на суровской лавке.

— Ну что, каково работа идет?

— Ничего, слава Богу! Наша работа все выгоднее, чем у иконописцев.

— Почему так?

— Нынче и на святые иконы пошла олеография! Иконописцам совсем работы нет. Хоть плачь! А если и есть что, так монахи прибрали: завели при монастырях иконописные мастерские.

— Что, и зимою вывески подновляете?

— Нет, зимою руки отморозишь!

— Чем же занимаетесь?

— В Обществе конно-железных дорог работаю: на конюшнях ярлычки надписываю, а также и названия лошадям прописываю. Работа всегда найдется, потому что в обществе насчитывают свыше 1000 лошадей.

II

В так называемых «живописных мастерских» пишут иконы и портреты на заказ. Эти произведения выставляются в окнах — напоказ прохожим. В подобных мастерских вы найдете и старика-иконописца, спокойно и не спеша выписывающего образа, и молодого художника с некоторыми проблесками таланта. Но этот талант не развернулся и застыл, и из живописца вышел вечный труженик и ничего более.

— Что вы берете за портрет? — спросил художника какой-то купец.

— Смотря по размеру портрета: в один квадратный аршин — двадцать пять рублей, в два квадратных аршина — пятьдесят рублей. Вам как — «с натуры», или с фотографической карточки?

— С натуры.

— С мужчины или дамы?

— Да я сам и есть — натура.

— Тогда придется к вам на дом ходить. Наша мастерская для сеансов неудобна.

— Милости просим ко мне, у меня квартира большая!

— А каков портрет — поясной или в натуральную величину?

— Что значит «поясной»?

— Вы будете сняты по пояс.

— Зачем по пояс, пишите всего, как есть!

— Значит, в натуральную величину.

— Так-то виднее будет!

Начали торговаться насчет портрета.

— Здесь живет иконописец?

— Здесь, милости просим!

— Хочу сделать вам заказ. Образа требуются — для трактира... Только что отстроено, теперь обставлять будем...

— Каких сюжетов угодно-с?

— Спаса и Всех скорбящих по полудюжине!

— Можно-с! А какой величины?

— Спас пойдет восьмивершковый, а Скорбящая — вершков двенадцати...

— Хорошо-с.

— Ну а как насчет цены?

— Спас восьмивершковый — по десяти рублей на круг, а Скорбящая — по две красненьких.

— Что так дорого?

— Нельзя-с, работа будет тонкая. Вот не угодно ли посмотреть образчики?

— Э, нет, нет!.. Соблазн один это нынешнее письмо... Покажите образ старинного пошиба.

Иконописец достал Всех скорбящих арзамасской работы.

— Вот каких надо! Но я вам этой цены не дам.

— Извольте, мы напишем и дешевле, только образа будут поменьше. Вот такие...

— Таких-то, пожалуй, посетитель и не заметит.

— Ведь еще киота прибавится...

— Что ж, что киота, все-таки образа малы... Скажут, денег пожалел!.. Трактир-то стоит на бойком месте... Орган большущий... бильярд!..

— Ну, тогда закажите Спаса восьмивершкового и Скорбящую двенадцативершковую.

— Полтораста рубликов за дюжину, идет?..

— Нет, дешево! Сами знаете, на святые иконы грешно и торговаться-то! Назначаем крайнюю цену...

— Ну, синенькую накину...

— Нельзя-с! С удовольствием бы...

— Прости ты, Господи, товар-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 святые иконы грешно и торговаться-то.

В мастерскую вошла какая-то дама, прилично одетая; в руках она держа-

ла фотографическую карточку, тщательно завернутую в бумажке.

— Скажите, пожалуйста, можете вы сделать портрет с фотографической карточки?

Посетительница развернула карточку и подала ее художнику.

— Это карточка моей умершей дочери. Я хочу сохранить дорогие черты и желаю иметь ее портрет. Вот, посмотрите, не можете ли что-нибудь сделать?

— Можно, сударыня; мы восстановим портрет вашей дочери. Будет похож, как две капли воды...

— А как вы сохраните цвет ее личика?

— По карточке видно, что ваша дочка была бледненькая, белолицая, лет семи.

— Вы верно угадали.

— В каком платье прикажете снять?

— В голубеньком.

При этих словах любящая мать поднесла свой платок к глазам и стала вытирать слезы.

— Ах, бедная, бедная Верочка! Думала ли я когда-нибудь...

— Как скоро нужен вам портрет?

— Все равно, только сделайте хорошенько.

— Не беспокойтесь, останетесь довольны!..

УЛИЧНЫЙ МАЛЬЧИШКА

Петербургский гамен ⁴⁰

Передо мною стоит босоногий мальчуган лет десяти, в картузе, в ситцевой рубаше и дырявых штанах. Рыжеволосый, с расстегнутым воротом, откуда виднелось худощавое детское тело, и с грязными ногами, он напоминал собою настоящего маленького дикаря.

Улица — его стихия: то он где-нибудь на площади играет в орлянку, то собирает щепы, то шныряет на бирже или Калашниковской пристани, присматриваясь, нет ли чем поживиться. Мать у него кухарка, а отец — неизвестно кто.

— Мама, кто мой отец?

— Много будешь знать, скоро состаришься!

Ванька причинял матери немало хлопот: из-за сына она никуда не могла поступить «на место» и по необходимости стала прачкой. Вместе с сыном поселилась на Петербургской стороне, в маленькой лачужке с двух окнах, которые были наравне с мостовой — не выше, не ниже — так что из окна видны были одни ноги прохожих. Небольшой дворик порос кое-где травой, у забора стояла собачья конура. Прачка все время занималась стиркою. Раз в неделю ходила по знакомым «местам» для сбора белья, затем стирала, сушила, гладила и разносила белье по принадлежности. Ванька был предоставлен самому себе: он бегал по улицам и проводил время за играми со своими товарищами. Когда его сверстники ходили

в школу, Ванька воспитывался на улице.

Однажды мальчишки собрались на пустопорожном месте. Какой-то мальчуган подходит к Ваньке и вступает с ним в разговор.

— Ваня, видел Москву?

— Нет, не видал. А что такое Москва?

— Э, дурак! Москвы не видал! — начали подтрунивать мальчишки.

— Хочешь, Москву покажу?

— Хочу.

— Эй, ребята, идите сюда: Ванька

хочет Москву глядеть.

Толпа шалунов с криком и смехом сбежалась и окружила Ваньку.

— Ну, повернись лицом вон туда, там Москва стоит.

Ванька повиновался. В это время сзади его стал здоровенный парень, схватил Ваньку за уши и потянул вверх, приговаривая:

— Видишь ли Москву, видишь ли Москву?

— Ай, ай, больно! — закричал Ванька, рванулся и со слезами на глазах побежал домой к матери.

— Чего ты нюни-то распустил?

— Меня обидели!

Вместо участия мать набросилась на сына с руганью и надавала ему шлепалов.

— Вот тебе, вот тебе! Не смей жаловаться! Коли тебя обидели, так и ты не будь разиней... Ударили — сдачи дай!

Получив своеобразный урок по гео-

графии, Ванька решил, что лучше всего рассчитывать на свою физическую силу и с этого времени стал первым забиякой.

В летнее время Ванька занимался заготовлением дров на зиму. Слоняясь по улицам, он присматривался, не предпринимается ли где какой-нибудь постройкой. Как только заметит, что плотники начинают возводить леса, Ванька с мешком на плечах идет за щепами.

— Дяденька, можно мне щепы собирать?

— А ты откуда?

— С Петербургской стороны.

— Ишь, откуда нелегая тебя принесла! А кто у тебя родные?

— Отца нету, а мать белье стирает.

— Прачка, значит... Ну, таскай, таскай, да вот сюда не залезай!

И Ванька по целым дням таскает щепы.

«Но отчего вон туда залезть нельзя?» — думает Ванька; заглянул — а там лежат крупные отборные щепы, точно дрова; их таскает какая-то пожилая женщина, которая посулила плотникам на чай.

Ваня не утерпел и принялся за крупные щепы.

— Ты откуда щепы-то таскаешь?

— Вот оттуда.

— Ишь ты, знает, где раки зимуют...

— Ах ты воришка ты эдакой!

Ванюшка бросился бежать.

— Держи, держи его!

Зимой едет, бывало, обоз с дровами — мальчишка тут как тут, около заднего возка. И полена два с воза долой. Накраденные дрова он прячет на улице в укромное место, а вечером таскает к себе.

Летом, с открытием навигации, Ванька вертелся на 9-й линии Васильевского острова, где разгружаются иностранные суда. Здесь он присматривался, нет ли чем поживиться. При этом фуражировка предпринимается нередко скопом, несколькими человеками сразу.

Однажды с какого-то парохода выгрузили на берег мешки с изюмом. Правильными рядами разложено несколько сот мешков, которые были прикрыты рогожами. Улучив время, когда сторож на минуту куда-то вышел, Ванька юркнул к мешкам, под рогожи, распорол перочинным ножом один из мешков и давай нагружать свои карманы изюмом. Дело близилось уже к концу, как сторож вернулся назад и стал осматривать мешки: для этого он отворачивал каждую рогожу поочередно. Положение воришки было критическое. Несколько мальчишек, заранее знавших о смелом предприятии Ваньки, сбежались в ожидании, чем кончится это приключение. Сторож открывал одну рогожу за другой. Мальчишки хохотали. Несколько человек прохожих остановились, желая узнать, над чем так весело смеются ребята. Наконец сдернута рогожа — и все увидели маленького воришку, сидящего на корточках среди груды мешков. Тут произошло нечто неожиданное. В одно мгновение сторож уцепился Ванюшке за волосы и принялся его таскать тут же, на месте преступления.

Мальчишки хохотали.

— Крыса, крыса!

— Двухногая крыса!

Держа за руку, сторож вывел воришку на мостовую. От краденного изюма карманы его штанов оттопыривались в стороны.

— Эй, городской!

— Дяденька, прости, больше не буду!

— Зачем вас баловать! С таких-то лет!

— Ну, прости его! — вмешался кто-то из публики.

— Мальчишка еще глуп!

Отобрав ворованную добычу, сторож покрасил Ваньке уши, задал волоснянку и отпустил его на все четыре стороны.

Но не все промыслять воровством, Ванюшка занимался и уличной торговлею.

— Новое сочинение графа Толстого!.. Купите, сударь!

— Новая драма Толстого! Дешево продается!

— «Власть тьмы» графа Толстого — купите! — выкрикивал оборванец, стоя на панели Невского проспекта или какой-нибудь другой многолюдной улицы. Под мышками у него — несколько экземпляров сочинения Толстого.

— Много ли стоит?

— Двугривенный! Возьмите — хорошая драма!

Как только в книжном магазине «Посредник» появится какая-нибудь литературная новинка, сюда приходят уличные мальчишки для закупки товара. Накупив дешевых книг, они разносят их по улицам. По справедливости можно сказать, что новое произведение Толстого не разошлось бы в Петербурге с такою быстротою, если бы его не разносили всюду уличные мальчишки, которые торчали почти на каждом перекрестке и, подобно герольдам, трубили о новом произведении. Мало того, мальчишки вскакивали в вагоны конно-железных дорог.

— Новый рассказ графа Толстого! Не пожелаете ли взять?

Окликнув рекламу снизу, Ванька подымался на империял вагона.

— Новый рассказ Толстого! Дешево стоит! Три копейки!

И глядишь, кипа дешевых книжек убывает да убывает.

Распродав книги, мальчишки тотчас же спешат в магазин, чтобы снова запастись ходким товаром. Немудрено поэтому, что в первую неделю по выходе из печати «Власть тьмы» разошлась в количестве 10 000 экземпляров. В самое последнее время бойко шла продажа фотографических карточек отца Иоанна Кронштадтского; смотря по величине портрета, карточки продавались от 5 до 20 копеек за экземпляр. Фотография, печатавшая карточки, едва успевала исполнять заказы.

В деле распространения создаю-

щейся популярности уличные мальчишки, как оказывается, играют немаловажную роль. В самом деле, коль скоро по каким-либо причинам чье-нибудь имя становится популярным среди читающей публики, то стоит только этим именем огласить улицу, чтобы оно сделалось достоянием толпы, вошло в обиходное обращение. К тому же уличные мальчишки по своему подвижному детскому темпераменту наиболее пригодны для этой цели.

Таким образом, петербургские гамены представляют некоторую силу, хотя и бессознательную. Подобно микробам, их сила заключается в их числе. Этой бессознательной силой подчас можно воспользоваться с большою выгодною. Даже для такого таланта, как граф Толстой, и то петербургские гамены оказываются очень и очень полезными. Издательская фирма «Посредник», например, не раз уже пользовалась услугами уличных мальчишек в деле распространения своих дешевых изданий для народа.

Когда где-либо в Европе происходят мировые события, газетчики и уличные мальчишки бойко торгуют вечерними телеграммами, особыми газетными прибавлениями и т. п.

Первого января торгуют выигрышными таблицами; в декабре — календарями; раздают прохожим «бесплатные объявления» и т. п. Словом, смотря по сезону, мальчишки промышляют тою или другою торговлею.

Как известно, рождественский праздник называют детским праздником: хоть раз в году дети становятся героями дня; около них сосредотачиваются все заботы. Производятся деятельные приготовления «на елку». Лесники потирают руки... Книгопродавцы и издатели выпускают «на елку» тысячи разных книг с затейливыми переплетами. Игрушечные магазины с утра до вечера переполнены прекрасными покупателями, выбирающими замысловатые детские

игрушки на елку. Чухны вырубают последние сосновые рощи на финских болотах и везут в Петербург. Елки свозятся к Гостиному двору и на Сенной рынок. Прибыв в Гостиный двор, по большей части ночью, елки тотчас же устанавливаются правильными рядами, так что за ночь, точно по мановению волшебного жезла, возникает перед Гостиным двором целый сосновый лес. Между маленькими елками, разукрашенными искусственными цветами, гордо возвышаются и елки-великаны во всей своей естественной красе. Тут же стоит и «елка-крошкa», никогда не выдавшая леса и вышедшая на свет из рук мастера. Яркая зелень, подобно румянам, сразу изобличает ее искусственную красоту.

Возле каждой зеленой лавки устанавливаются еловые рощи. В окнах магазинов выставлен пресловутый «старик с елкою» — эмблема зимы: из гипса отлита согбенная фигура деда с седою бородою, с красным от мороза лицом, одетого в шубе и в лаптях.

Во время предпраздничной сутолоки пульс столичной жизни бьет сильнее. Обездоленные судьбою сильнее чувствуют свое бедственное положение, и потому никогда в Петербурге не высыпает на улицу столько разных бродячих темных элементов, как накануне рождества и пасхи. Кроме нищих и ночлежников по улицам снуют многочисленные разнос-

чики и мальчишки с разными игрушками.

— Купите старичка почтенного! — кричит Ванюшка, одетый позимнему, в полушубке, с корзиною в руках, где лежат гипсовые фигуры стариков.

— Старика с елкою для вашей милости, не угодно ли?

— Нос-то у него больно красный!

— Это, сударь, от морозу!

С наступлением весны мальчишки появляются на улицах с полевыми цветами. Подобно первым ласточкам, они напоминают обывателям, что за городом, где «даль голубая видна», там «шествуя, сыплет цветами весна». Эти юные торговцы промышляют весною букетами из роскошных первоцветов полей.

Рано утром Ванюшка отправился за город и поджидал на дороге, когда чухонки понесут в город полевые цветы на продажу; у одной из них он перекупил целую корзину фиалок, ландышей и веток сирени, понаделал букетов и на другой день, в праздник святой троицы, стоял уже возле приходской церкви, где в это время толпилось множество торговки и торговцев первыми цветами.

— Сударыня, не угодно ли полевых фиалок?

— Букеты из ландышей!

— Ах, уже ландыши расцвели! Эй, мальчик, поди сюда!..

И мальчуган опрометью бросился на зов покупателя...

ПЕТЕРБУРГСКИЕ НИЩЕ

Нищие на Смоленском кладбище⁴¹. — Дети-нищие. — Уличные музыканты. — Ночлежники.

I

Нищенство в Петербурге год от году усиливается и становится явлением самым обыкновенным. Кроме дряхлых стариков нищенством промышляют дети и даже женщины с грудными младенцами. Особенно много нищих бывает зимою, преимущественно накануне рождественских праздников. Знакомая сцена: во время праздничной сутолоки среди шумных улиц столицы торчит печальная фигура нищего, свидетельствуя своим умоляющим взглядом, что ему не хватило места на жизненном пиру.

— Смилуйтесь, убогому на ночлег! — произносит старик нищий, обращаясь к прохожим в холодный зимний вечер. Ветер подымает снег и кружит его в воздухе. Нищий стоит на Петербургской стороне около парка. Он одет в летнее пальтишко и в какую-то легкую шапочку и весь съежился. Одна рука его скорчена.

Лишь только прохожий поравняется, нищий, прося подаяние, указывает на скорченную руку, как на самый убедительный аргумент.

— Что же, вы не можете работать?

— Не могу, батюшка-барин, вот проклятую руку свело!

Прохожий подает нищему серебряную монету.

— Спасибо, благодетель мой, дай вам, Господи, доброго здоровья! —

проговорил нищий, снявши шапку и делая крестное знамение.

В это время сильным порывом ветра чуть не вырвало шапку из рук нищего.

— Да наденьте шапку-то: ведь холодно!

— Э, барин, мы привыкли и к голоду, и к холоду...

— Где вы живете?

— Около церкви Николы-трупилы. Благочестивый уголок! Благочестивый! Нас тут живет трое: тараканщик, факельщик и я. Каждый из нас нанимает уголок у артельщика, а в четвертом углу помещается сам артельщик с женою. По утрам все мы идем на работу. Хозяин — на биржу, тараканщик — тараканов морить, я — на улицу, а факельщик — мертвых провожать на кладбище.

Видя некоторое участие к его житею-бытью, нищий обратился к барину с просьбою.

— Ваше благородие! Можно вас просить ко мне?

— Зачем же я к вам приду?

— У меня просьба до вас будет...

— Ну, говорите!

— Напишите мне прошение о вспомоществовании, я его подам в контору на Васильевском острове.

— Кому же вы подадите?

— Богач, миллионер... Страсть! Фамилию-то я его позабыл... еще рудники свои на Урале имеет...

— Де...в, что ли? Да разве контора принимает подобные прошения?

— Говорят, тысячи на это дело расходует: кому три, кому пять рублей... Вот я и хочу попытать счастья...

— Хорошо, я опишу, что вы — нищий, и тогда раскрывай шире карманы!

Старик обрадовался, как голодная курица, которой просо снится.

Кроме нищенства, этот старик промышляет еще другими способами: исполняет в церкви обязанность придворника и, наконец, благодаря рекомендации своего товарища, ходит с факелом впереди похоронной процессии. При исполнении обязанности факельщика нищий сбрасывает с себя рваное рубище и облачается в черный фрак и цилиндр, полагающиеся от гробовщика.

Нищий сетовал, что обязанность факельщика — самая неблагодарная:

— За проводы на тот свет дают 40 копеек. А ведь конец-то какой!.. Идешь, идешь черепашью шагм, устанешь, промерзнешь... особенно если на Митрофаньевское кладбище⁴²...

Иногда нищий ходит в больницу «отчитывать» покойников. Ему удалось пристроиться к покойницей в одной из городских больниц. Случается отчитывать сразу нескольких покойников, и вознаграждение за труд получается с каждого покойника отдельно.

— Ну что, много зарабатываешь?

— Какое! Гроши одни «начитываешь»! В этой больнице умирает народ бедный, чернорабочий... Гол, как сокол! Приедет в Питер, да здесь ноги-то и протянет. Похоронить не на что. До наживы ли тут?

Лишь только ударит первый колокол ко всенощной или к обедне, нищий уже плетется к церкви Николы-трупилы, где и становится у церковной двери. Обыкновенно в это время он тщательно причесан, почищен, стоит чинно, прислушиваясь, нейдет ли кто-нибудь. Заслышав шаги посетителя, он тотчас отворяет ему двери. За эту услугу его награж-

дают иногда подачкой. По окончании церковной службы нищий вместе со старухами и монахинями, собирающимися на построение храма, становится на паперти, протягивая руку прихожанам. Но главную арену для нищенства представляет Смоленское кладбище. Нищие, избравшие своей резиденцией это кладбище, имеют, так сказать, особый нюх. Они за несколько дней вперед уже знают, что будут богатые похороны, и стекаются толпами, точно шакалы.

Смоленское кладбище сосредоточивает вокруг себя своеобразные промыслы, которыми питается не одна сотня бедняков. Когда с Малого проспекта вы повернете на 17-ю линию, сразу заметите, что здесь уже начинается царство мертвых. По всей улице, направо и налево, попадаются лавки и магазины для продажи памятников; около ворот выставлены напоказ тысячи крестов для покойников; по заборам развешены многочисленные венки; на средину дороги беспрестанно выбегают навстречу прохожим бабы-торговки, предлагая купить «веночек», который они назойливо суют вам под самый нос. Торговки венками арендуют у какого-нибудь домовладельца забор, выходящий на улицу, и развешивают на нем свой товар. Торговля «на заборе» распространена до того, что редкий из них не занят венками.

Кресты для покойников изготавливаются особыми мастерами. На дворах у них — целый лес крестов. Каждый рабочий рубит их в день от 3 до 6 штук, а детских так и целую дюжину.

Богатые могилы украшаются живыми цветами. Недалеко от кладбища существует оранжерея, откуда цветы идут исключительно на могилы.

У самых ворот кладбища, под навесом, сидит несколько дряхлых старух, перед ними кружка с надписью: «На пропитание богаделенок». Если кто-нибудь из прохожих опустит в кружку подавание, старухи набожно крестятся и все в один

голос произносят: «Спаси, Господи, и помилуй благодетеля нашего!»

Богадельня устроена при кладбищенской церкви, и богаделенки ведут между собою очередь, кому сидеть с кружкою. Каждый день сидят четыре старухи; собранные деньги делятся поровну. На кладбище они слывут под именем поминальщиц. Кроме них этим делом занимаются и нищие, которые вереницами стоят по дорожкам кладбища. В изорванных одеждах, нередко с разными физическими недостатками, нищие и нищенки молчаливо ожидают подачки на помин рабы или раба Божьего...

— Смиливайтесь, убогому на пропитанье!..— обращается к прохожим старик нищий.

Под влиянием элегического настроения прохожие, пришедшие вспомнить «зде лежащих», щедро оделяют нищую братию. Подавая

милостыню, называют и имя усопшего.

— За раба Божьего Ивана!

— За рабу Божью Елизавету!

— Помяни, старичок, раба Божия Николая! — кричит одна поддевка.

Приняв монету, старик творит крестное знамение и, возведя глаза к небу, набожно произносит: «Упокой, Господи, душу раба твоего... во царствии твоём!»

Смоленское кладбище занимает собою площадь в 55 десятин. Для рытья могил организована артель могильщиков. За рытье могилы каждая третья копейка причитается могильщикам, а остальные две копейки идут в пользу церкви.

По середине кладбища — деревянный навес с надписью: «Артель могильщиков».

Под навесом, на стенах, висит множество ключей от склепов, мавзолеев и могильных решеток; чтобы не перепутать, к каждому ключу привязаны деревянные дощечки с надписью фамилии их владельцев.

Нищие и разносчики



Отправляясь на работу, могильщик берет с собою «щуп», лопату и ведро. Щуп — это стальная палка, в палец толщины, в сажень длины, на одном конце заострена, а на другом имеется ручка. Прежде чем рыть могилу, могильщик ощупывает место: если щуп идет в почву свободно — значит, там никого нет, а если место занято, щуп стукнет в гробовую доску. Так как Петербург стоит на болотистой почве, то при рытье могилы на дне ее почти всегда бывает вода, которую могильщики и выливают прочь ведром. Впрочем, в летнее время гроб зачастую опускается в могилу прямо в подпочвенную воду. При отдании последнего долга (особенно если похороны богатые), нищие толпятся и около кладбищенской церкви, и возле могилы, чтобы «помянуть добром покойника».

Могильщики, бросив на могилу последнюю лопату земли, обращаются к распорядителю похорон с просьбою «пожаловать на чаек», чтобы было чем помянуть покойного!

Около Смоленского кладбища, по 17-й линии, имеется несколько кухмистерских, в которых справляют поминки по усопшим. Родственники и знакомые умершего с кладбища прямо заворачивают в кухмистерскую с официантами, где, по славянскому обычаю, бывает кутья и блины.

Когда все гости съедутся, последними приходят в кухмистерскую факельщики, которые обыкновенно обращаются к распорядителю с вопросом: «Прикажете помянуть покойника?», то есть — можно ли принять участие в пиршестве или нет?

Среди факельщиков нередко можно встретить и знакомого нам старика нищего. Попав на богатую тризну, он от избытка чувств благоговейно повторяет:

— Вечная память покойному!

— Вечная память!

Нищие



Особенно любопытно наблюдать детей-нищих, собирающих милостыню, так сказать, под предлогом своей юности. С ними мы сейчас и познакомим читателя.

II

— Подайте милостыню, Христа ради!

— Пожалейте сироту! — стоя на панели, проговорил мальчишка лет десяти, босоногий, в рваной ситцевой рубашке.

«Ах, Боже мой, с таких лет и уже промышляет нищенством! Что же из него выйдет потом!» — подумала какая-то нарядно одетая дама, остановилась возле мальчугана, достала кошелек и сунула ему серебряную монету.

— Спасибо, сударыня!

Изю дня в день маленький нищенка слонялся по улицам, обращаясь к прохожим плаксивым голосом, нараспев. Зимою, бывало, поздно вечером стоял он где-нибудь у забора, съездившись от холода, с красными, как лапы у гуся, руками. По праздникам мальчишка промышлял около церквей.

— Ты опять здесь торчишь! Сколько раз тебе говорить, чтобы ты не смел попадаться мне на глаза!

При этих словах городской схватил мальчишку за руку.

— Дяденька, прости, больше не буду!

— Говорил, не попадайся! А теперь пеняй на себя: быть тебе в комитете нищих!

— Дяденька, прости... тетка посылает... ведь я не по своей воле!..

— Разве у тебя родных нету?

— Нету... сирота!..

— Ладно, все вы прикидываетесь казанскими сиротами. Ужо в нищенском комитете разберут... Да и с нас тоже ведь взыскивают. Того отпусти, другого отпусти — этак вас столько расплодится, что и удержу не будет!

На этот раз городской был неумолим и повел нищего в ближайший участок, где о нем и составили протокол.

Переночевав в «клоповнике», куда обыкновенно сажают буйных и пьяных для вытрезвления, нищенка на следующий день был препровожден в «комитет нищих». Понуриив голову, плелся по улицам десятилетний мальчуган в сопровождении городского, с рассыльной книжкой под мышкой. Встречные прохожие невольно окидывали его взглядом с ног до головы. На Литейном проспекте какая-то «базарная дама», состоявшая членом двух благотворительных обществ, остановила городского, чтобы спросить, куда ведут мальчишку.

— Так молод и уже попался!

— За прошение милостыни, сударыня, а теперь в нищенский комитет веду, там ему и резолюцию пропишут!

— Высекут, что ли?

— Пеньку щипать заставят.

— Ну, идите, идите! Бог труды любит.

Комитет нищих помещается в огромном каменном здании, над которым имеется вывеска: «Комитет для разбора и призрения нищих». При входе прибита кружка с надписью: «Христа ради для нищих». В приемной комнате висел на стене бюллетень о количестве прибывших за этот день нищих. В этом бюллетене особая графа отведена для мужчин, особая — для женщин, и наконец — для детей. На столе лежит массивная книга, куда записываются пожертвования в пользу находящихся в комитете нищих. На первой странице — эпитафия: «Рука дающего да не оскудеет». Кроме денег жертвуют натурой, например съестными припасами и т. п. В конце росписи о пожертвованных предметах жертвователь нередко присоединяет и скромную просьбу: «во здравие» или «за упокой» такого-то.

Ежедневно то и дело приводят в

комитет нищих: мужчин, женщин, взрослых и детей.

Когда городской привел в канцелярию комитета малолетнего нищего, там уже толпилось несколько других нищих. Вот, например, привели старика с седой бородою, бедно, но чистенько одетого; на утомленном лице его написана полнейшая покорность своей злодейке-судьбе.

— Что брат, старичок, в гости к нам пришел?

Старик засмеялся и закашлял:

— Еще бы немного дотянуть — и тогда всему конец!

Стуча по полу деревянной ногою, медленно ковылял нищий-калека. Он пришел просить от комитета пособия. Подобные калеки-нищие пользуются своего рода привилегиею: их и городовые не трогают, ибо всякий думает, чем же им в самом деле и жить, как не милостынею.

Нередко в комитет нищих приходят за справками, «не забрали ли» известного субъекта. Какая-то женщина в платке и ситцевом платье осведомлялась, «не попался ли» ее муж.

— Вот уж третий день, точно как в воду канул! Хоть в полицию заявляй о греховоднике...

— А как по фамилии?

Женщина назвала.

— Да он третий день у нас «сидит».

— Из дворян или из простых?

— Из благородных... И пенсию получает, хоть и небольшую, а все — поддержка!

— Пенсионер, а нищенствует!

— Велика ли наша пенсия-то! Пять рублей тридцать семь копеек в треть... Сами посудите!

— Да, не разжиреешь! Ведь ваш муж второй раз попался.

— Что мне с ним делать? Слабость имеет к крепким напиткам... Как напъется, так и падается... на выпивку и милостыню собирает!

В канцелярии каждому вновь прибывшему нищему составляют так называемый «разборный листок», в

котором имеются следующие рубрики: имя и фамилия, звание, возраст, особые приметы, состояние здоровья, вероисповедание, причина, побудившая к прошению милостыни, ремесло, место жительства, какие сданы вещи и т. п.

— Ну-ка, мальчик, поди сюда! Как тебя зовут?

— Сашка!.. — робко ответил мальчуган.

— А фамилия?

— Не знаю...

— Родные у тебя есть?

— Круглый сирота, ни отца, ни матери...

— У кого же ты живешь?

— У тетки...

— Вероисповедания какого?

Мальчишка встал в тупик.

— В церковь ходишь?

— На святой неделе на колокольню звонить хаживал, а то вот голубей там ловили...

— Как фамилия твоей тетки?

— Не знаю...

— Место жительства?

— На Песках...

Подвели следующего нищего, молодого парня.

— Как тебя зовут?

— Не помню.

— Твоя фамилия?

— Не могу знать!

— Место жительства?

— А запоматывал, ваше благородие!

Этого закоренелого бродягу увели в особое помещение.

Торопливыми шагами подошла пожилая женщина и бух прямо в ноги.

— Ваше благородие, простите, не губите!

— Ваше звание и фамилия?

— Вдова, обремененная семейством! Дома двое детишек голодом сидят...

— Чем занимаетесь?

— Благостыней промышляю, свет не без добрых людей! С миру по нитке — голому рубаха...

— Можешь идти!

— Ваше благородие, осмелюсь просить вашей милости!

— Что такое?

— Не откажите вдове, обремененной семейством! Помогите! Заставьте вечно Богу молиться!

Женщину увели.

После допроса Сашутку вместе с другими нищими посадили в общее помещение, где все и ожидают дальнейшего решения своей участи. За это время они живут на полном иждивении комитета, получают обед — щи и кашу, спят на голых нарах. Нищих из дворян помещают в так называемую дворянскую половину, с матрасами и подушками для сна.

Администрация комитета нищих состоит из вице-президента и восьми членов. Еженедельно, по четвергам, происходит заседание комитета, который и производит сортировку, разбор нищих. Дряхлых и больных определяют в богадельни и больницы,

здоровых — на фабрики и заводы, празднующихся и бродяг — к мировым судьям, которые обыкновенно за бродяжничество приговаривают их в тюрьму, и наконец детей — в разные благотворительные учреждения.

Зимою, когда наплыв нищих бывает особенно велик, комитет собирается два раза в неделю: по четвергам и понедельникам. В день заседания комитета нищих собирают в присутствие. В это время можно видеть довольно своеобразное зрелище: нищие выходят из общей камеры один за другим, гуськом, и сосредотачиваются в приемной комнате. Таким образом, вы наблюдаете, так сказать, «марш нищих». По разнообразию типов это отребье общества представляет богатый материал для художника. Перед вашими глазами проходит целая вереница нищих: бабы, мужики, дети и т. д. Вообще, вся эта полуголодная толпа в рваных пестрых костюмах производит удручающее впечатление.

К двенадцати часам уже съехались члены правления. Это больше всего опекуны и разные благотворители. У некоторых на груди красуются звезды филантропического происхождения.

— Ваше превосходительство, осмелюсь вас побеспокоить? — догоняет одна женщина старичка во фраке, с цилиндром в руке.

— Что вам угодно?

— Вот прошение насчет пособия...

— Подайте в канцелярию, мы рассмотрим; теперь мне некогда — сейчас открывается заседание...

Каждого нищего вызывают поодиночке. Очередь дошла до Сашутки. Мальчугана ввели в присутствие; это — просторная комната, с высоким потолком и паркетными полами. На стенах дорогие картины на библейские сюжеты. Кроме того, висело несколько портретов разных деятелей, потрудившихся на пользу нищенства. Впрочем, имена этих деятелей, собственно для нищих, представ-

Уличный музыкант



ляли собою звук пустой. Посредине присутствия стоял большой стол, накрытый зеленым сукном. Председатель сидел в конце стола.

«Какие все старики,— подумал мальчуган.— Чего им от меня надо?»

Один из членов комитета приступил к допросу.

— Ну, милый, поди сюда!

Торжественная обстановка смутила мальчишку, и он заплакал.

— Ты не плачь и не бойся нас, ничего худого мы тебе не сделаем!

— Чем ты занимаешься? Отвечай чистосердечно!

— Милостыню прошу!..

— Давно промышляешь этим?

— Третий год.

— Кто тебя посылает?

— Тетка.

— Много набираешь?

— В будни — полтину, а в праздник больше...

— Куда выручку деваешь?

— Тетке отдаю... а то будет бить, чтобы денег не проедал...

— Что же, у тебя и дядя есть?

— На фабрике работает... кочегаром...

— Ну, Саша, ты теперь не будешь просить милостыню — отеческим тоном проговорил председатель, поглаживая мальчика по голове. — Мы тебя отдадим в школу, станешь умным мальчиком и не будешь шляться по панели.

И мальчишку поместили в ремесленное училище, находящееся при комитете нищих. Сюда поступают дети беднейшего класса столицы, по преимуществу круглые, беспомощные сироты.

После медицинского осмотра новичка сводили в баню, остригли, переодели, и маленький нищий начал новую жизнь.

III

К нищим по профессии следует причислить и уличных музыкантов, которые выпрашивают милостыню,

так сказать, под предлогом художественного дилетантизма. Сюда же надо отнести и продавцов так называемой «планеты счастья» в конвертах. В Петербурге шатается множество бродячих музыкантов — итальянцев, чехов, немцев и савояров. Братья-славяне напевают «Шуми, Марица», савояры играют на волынке, итальянцы заводят шарманку, а чехи своею игрою на плохих арфах нагоняют «злого духа».

Уличные артисты образуют из себя небольшие артели, которые группируются по национальностям и роду музыкальных инструментов. Вот, например, артель арфистов и арфянок, по национальности чехи, приезжают в Петербург на летние заработки и останавливаются где-нибудь на окраине столицы. Человек до десяти арфистов играют на одного хозяина. Это — по большей части юноши, которые закабаляются по контракту года на два, на три. При готовом

Уличная сценка



столе и квартире они получают до 100 рублей в год жалованья. Весь свой дневной заработок арфист обязан приносить хозяину. Каждое утро, повесив через плечо на ремнях свои арфы, арфисты отправляются на работу. Войдя во двор большого дома и поставив арфу на землю, арфист наигрывает на ней какую-нибудь музыкальную пьесу, по временам озирая окна многоэтажного здания. Раздаются мотивы «Венецианского карнавала», «Стрелочка», какого-нибудь модного вальса, старинной польки и т. п. Если с арфой ходит девица, то она при этом и поет, сопровождая пение игрою на арфе. Слушатели из окон бросают артисту медные деньги, завернутые в клочок бумаги. Деньги летят на мостовую, откуда арфист и подбирает их. Ежедневный заработок колеблется от 1 до 3 рублей. От ежедневной непрерывной игры у каждого арфиста на концах пальцев образуются мозоли, которые и предохраняют их от боли. К вечеру арфисты собираются домой. Многие из них бродят в окрестностях Петербурга по дачам.

Однажды человек шесть уличных музыкантов пробирались на Лахту. Тут были скрипачи, арфисты и одна певунья. Излюбленная дачниками, чухонская деревушка Лахта стоит при Финском заливе. Место кругом болотистое, так что для проезда из Петербурга на Лахту устроена дамба, тем более что во время наводнения эти болота далеко заливаются водою. День был жаркий. Невдалеке от дамбы красовалось море. По песчаной дамбе плелись арфисты и скрипачи: все юноши от 16 до 18 лет. Личико певуньи, довольно миловидное, сразу изобличало, что она успела уже вкушать от древа познания добра и зла. Артисты шли молча: ноги по щиколотку вязли в песке; скрипки были под мышками, арфы взвалены на плечи. Чтобы сократить путь, арфисты свернули с дамбы влево, по тропинке; спустя несколько времени они наткнулись на болото, которое и

переходили осторожно. Как только кто-нибудь из них крепко увязнет ногою в болоте, раздавался смех, крик, взвизгивание. Засучив штаны выше колен, арфисты пробирались через болото. Скрипачи более всего оберегали свои скрипки, которые они подымали кверху, боясь их подмочить. Кое-как артистическая компания перебралась через болото, побсохла, привела в порядок свой туалет и через каких-нибудь полчаса играла уже перед окнами дачников. И на финских болотах раздавалась итальянская музыка. Мотивы из «Трубадура» чередовались с мандолинатой «Друзья, как ночь прекрасна!» Обойдя всех дачников, под вечер музыканты тою же дорогой возвращались домой.

Савояры избрали своей специальностью волынку. Это — простонародный музыкальный инструмент, состоящий из кожаного пузыря, который надувают через трубку, прикрепленную сверху. К нижнему концу привязывают две длинные трубки разной величины и с разными отверстиями. Воздух, выходящий через них от давления пузыря, составляет голоса баса. Третья небольшая дудка с дырами, которые игрок закрывает и открывает пальцами, производит различные звуки. Пузырь служит резервуаром для воздуха, выходящего непрерывною струей в трубки и производящего продолжительный звук. Обыкновенно пузырь берется под мышки, чтобы удобнее было нажимать его рукою. Игрою на волынке получается аккорд из трех звуков; две трубки тянут бесконечные басовые ноты, а на третьей выделяются незатейливые вариации. Музыкальное впечатление получается однообразное, похожее на жужжание шмелей. Надвинув на затылок поярковую шляпу с огромными полями, в кожаной жакетке, в сапогах с высокими голенищами, савояр бродит по дворам в сопровождении мальчика или девочки. Когда начинается гудение волыпки, мальчик неистово вер-

тится, скачет и пляшет, по временам пронзительно взвизгивая и прищелкивая в ладоши. Увлекаясь своею ролью, ребенок приходит в экстаз: движения его быстры, глаза блестят. Утомившись, он снимает с головы свою шляпу и, держа ее в обеих руках, обходит публику, собирая подачку.

Случается, что по дворам ходит целое артистическое семейство: отец с гармонией, мать с гитарой и дочь, обладающая мелодическим контральто. Обыкновенно дочь поет какой-нибудь сладкий романс, например: «Когда б он знал...», а отец и мать ей аккомпанируют.

А то еще появляется так называемый «человек-оркестр» с турецким барабаном, флейтою и бубнами. Все эти уличные музыканты наводняют Петербург главным образом летом. В летнее время множество обывателей столицы переезжают на дачу, сюда же вслед за ними идут и бродячие музыканты.

IV

Наблюдения показывают, что в Петербурге ежедневно скитаются сотни бедняков, которые утром не знают, где они будут ночевать вечером. Подобные бедняки идут в ночлежные дома.

Когда в 1869 г. при однодневной переписи знаменитого дома Вяземского убедились, что ночлежные приюты, во множестве устроенные в этом доме, представляют источники всевозможных зараз, то пришли к необходимости устройства ночлежных домов, сколько-нибудь удовлетворяющих требованиям гигиены. В 1883 г. в столице образовалось филантропическое общество ночлежных домов. Оно имеет целью дать нуждающемуся, до приискания работы, временное убежище, соответствующее требованиям гигиены, за возможно умеренную плату.

Первый ночлежный приют открыт в Петербурге в 1883 г. на Калашниковской пристани.

В настоящее время общество имеет четыре ночлежных приюта: первый — на 70 человек, второй — на 185, третий — на 200 и четвертый — на 300.

В этих домах было посетителей: в 1883 г. — 16 000 человек, в 1884 г. — 96 000, в 1885 г. — 164 000.

Приюты открываются в 6 часов вечера. За ночлег взимается 5 копеек. При входе в ночлежный дом ночлежник получает от смотрителя приюта билетик, на оборотной стороне которого обозначены следующие правила:

1. Приют открывается ежедневно для ночлега в 6 часов вечера.

2. В 8 часов вечера, после ужина, поются молитвы.

3. Билет ночлежник сохраняет при себе до утра и возвращает смотрителю при раздаче чая.

4. Приют закрывают в 8 часов утра.

Все ночлежные дома устроены по одному плану. Посредине — коридор, по сторонам которого тянутся нары на аршин от полу — для спанья. Нары разделены перегородками, чтобы ночлежники не мешали друг другу. В изголовье — подушка, набитая соломой. Все места перенумерованы. Вечером ночлежник получает безвозмездно похлебку и 1/2 фунта черного хлеба, утром — чай и 1/2 фунта хлеба.

На стенах приюта вывешены печатные таблицы следующего содержания:

«Непрестанно молитесь».

«Соблюдайте порядок».

«Не курите на нарах».

«Не сквернословьте».

Едва начинает смеркаться, как в ворота приюта то и дело шмыгают ночлежники.

Если приют переполнен, ворота запираются на задвижку. И тогда нередко происходит следующая сцена.

— Кто там?

— Эй,пусти!

— Нельзя, места заняты!..

— Впусти, ради Бога! Вишь, какой мороз!

— Ступайте в другой приют, местов больше нет!

— Далеке идти! Впусти!

Звякнула цепь, калитка приотворилась, и оттуда высунулась голова смотрителя.

— Говорят вам, местов больше нет! Чего стоите?..

— Где же нам ночевать в эдакую пору! Кабы лето — на свинных барках можно было бы примоститься!..

— Летом каждый кустик ночевать пустит!

— Ступайте на Обводный канал!

Ночлежники стали переминаться с ноги на ногу:

— Ничего не поделаешь! Пойдем, ребята!

Ночлежный приют на Обводном канале устроен на 500 человек. Это

самый большой ночлежный дом в столице и эксплуатируется частным лицом.

Во дворе приюта, возле кассы, прибита черная доска, на которой имеется следующая надпись:

Число мест для господ ночующих:

Дворянских мест	52
1-е отделение	52
2-е отделение	164
3-е отделение	164
Женских мест	80

Итого . . . 512

Окно кассы огорожено барьером. В самом окне вставлены глухие рамы, так что кассир не может сообщаться с ночлежниками непосредственно. Выдача билетов производится при помощи остроумного приспособления. В стене дома, под окном, пробита насквозь дыра, в которой движется длинный узенький желоб, наподобие ящика. Один конец этого желоба высовывается на улицу, а другой —

Питейный дом



в кассу. Ночлежник, подойдя к окну, кладет свой пятак в ящик. Кассир, сидящий у окна, тащит ящик к себе, берет деньги, кладет билет и затем выдвигает ящик наружу. Таким образом двигается сквозь стену длинный узенький ящик: с деньгами — в кассу, с билетом — к ночлежнику.

Этот ночлежный дом в три этажа. В каждом этаже — деревянные нары в два яруса. Первый ярус на аршин от полу, второй — ближе к потолку, так что, сидя на нарах второго яруса, рукой можно достать потолок. На верхний ярус взбираются посредством лестниц, наподобие шведской мачты, которые заменяют в то же время и опоры для верхнего яруса. Следовательно, во всем ночлежном приюте ночлежники спят в шесть ярусов.

Так называемая «дворянская половина» совершенно отделена, в ней для каждого ночлежника железная кровать с соломенным матрасом, подушкой и байковым одеялом, от времени поредевшим наподобие решета.

Съестная лавка, находящаяся при ночлежном доме, во время зимних холодов постоянно полна народом, который скрывается сюда от трескучих морозов.

Это — клуб нищеты. Здесь кроме пустых щей варятся и щи с говядиной. Говядину вынимают из котла и продают отдельно от щей, по порциям: на 2, на 4 копейки. Здесь продается и знакомая нам щековина. В «закусочной» стоит несколько деревянных засаленных столов. По сторонам входной двери прибиты вывески с надписью: «Чай и кушанье».

Кто идет в ночлежные дома? Вопрос этот не так легко решить, как кажется на первый взгляд. Огромное большинство — крестьяне разных губерний России, пришедшие в столицу на заработки и не нашедшие себе еще работы или же работающие поденно. Они по большей части спокойные, прекрасные люди, набожные

Питейный дом



и совестливые. Меньшинство — постоянные петербургские жители, не имеющие определенных занятий и не желающие иметь их. Это — столичные бродяги, в состав которых входят люди всех сословий, состояний и образований.

По мнению одного управляющего приютом, идет туда народ потерянный, порченный: это — завсегда приюта.

И наконец — разная женская прислуга, посещающая приют до тех пор, пока не найдет себе места.

По словам самих ночлежников, некоторые из них не бывали в церкви лет пятнадцать и более.

— В церкви от нашего брата сторонятся!

— О говенье и говорить нечего!

— В Питере и в церковь-то впускают по билетам!

Накануне праздника светлого Христова воскресенья для ночлежника возникает весьма важный вопрос: в каком приюте ночевать? Дело в том, что в некоторых ночлежных домах, благодаря участию добрых людей, устраивается разговенье, а в других — нет, и поэтому для ночлежника весьма важно решить, где будет разговенье.

К воротам приюта подошел какой-то мальчик с корзиною на голове.

— Здесь ночлежный приют?

— Здесь, чего тебе надо?

— Хозяин посылку прислал для ночлежников!

Смотритель приюта повел мальчика наверх.

Оказалось, что из какой-то колбасной лавки прислано для ночлежников на разговенье полтора пуда вареной колбасы.

— Как фамилия жертвователя?

— Хозяин не велел сказывать.

Пожертвование записано в книгу.

— Пожалуйста, корзину обратно!

Когда мальчик ушел, надзиратель понюхал колбасу.

— Всякое деяние благо!.. Сожрут!..

На страстную субботу, перед праздниками, на Сенном рынке, насобирали до 2 пудов мяса. На этот раз и самые скупые мясники не отказали... Мясо, попав на кухню приюта, обмывается в трех водах и затем опускается в котел.

Накануне праздника в приюте было особое оживление. Из среды ночлежников составила партия, которая отправилась на конно-железные дороги для очистки снега, так как в этот вечер стояла снежная метель. Другие отправились «стрелять». Между нищими и ночлежниками «стрелять» означает просить милостыню.

В первые три дня святой недели ночлежников впускают в приюты безвозмездно. В тех ночлежных приютах, в которых разговенье почему-нибудь не устроилось, бывает общее уныние. С пустыми желудками ночлежники укладываются спать. Какие-то две старухи плакали на свою судьбу.

— Господи, Боже мой, думала ли я на старости лет попасть сюда!..

— От тюрьмы да от сумы не отказывайся!

— Хорошо было бы теперь разговеться...

— У людей-то праздник, а у нас... Словно мы не люди!..

— Слава Богу, есть где хоть голову приклонить!

— А сегодня в третьем ночлежном приюте — разговенье!

— И на Бодотной тоже!

— Места-то с бою расхватили!..

— Кто зевает, тот воду хлебает!..

В полночь раздался пушечный выстрел, и в церквях загудел призывный благовест...

НАРОДНОЕ ГУЛЯНЬЕ НА МАРСОВОМ ПОЛЕ

Накануне масленой недели на Марсовом поле начинается невообразимая сутолока — строят балаганы, ставят карусели и воздвигают снеговые горы для катания...

Места для балаганов покупаются с аукциона на два праздника: на масленую неделю и на пасху. Для каждого балагана требуется от 200 до 300 квадратных саженей.

Пьеса, избранная для представления, посылается предварительно в цензурный комитет на рассмотрение. У каждого содержателя балаганов имеются балаганные писатели, на которых лежит обязанность писать по два произведения ежегодно. Любопытно знать, какими соображениями руководствуются балаганные литераторы при составлении пьесы для народного театра.

Вообще, стараются избегать пьес с монологами и длинными диалогами, предпочитают выводить на сцену массы народа, что сильнее действует на простого человека.

Производятся репетиции. Артисты только что собрались и ожидают хозяина. Плотники за сценой стучат топорами. Одна из актрис, с поизносившимся лицом, пальто в рукава, с муфтой, обращается к своей подруге:

- Велят свой костюм сделать!
- Да что он, с ума сошел, что ли?
- Радужную отвалил, да ему еще и свой костюм сшей! Нет, дудки!
- Не думает ли он, что к нему

с большого богатства идут в кабалу-то!

- А знаете, Иванов-то умер!
- Что вы? Ведь он в прошлом году здесь на балаганах играл!
- От скоротечной чахотки.
- Да тут поневоле околеешь.
- Орешь, орешь и надорвешься!

Около балаганов остановились две наемные кареты, запряженные россианцами. Привезли хор цыган на репетицию. На сцену вышли смуглолицые, черноокие цыганки и уселись на доске, утвержденной на двух тумбах; впереди, с молодецкой осанкой, стоял бандурист, наигрывавший цыганские песни. Под аккомпанемент его игры хор пропел несколько номеров, сопровождая свое пение криками и взвизгиваниями. Поодаль, подбоченившись, стоял сам хозяин балагана: он заранее уже рассчитывал, какой эффект должны были произвести цыгане, тем более что ни в одном балагане их больше не будет, как только у него. Перспектива хорошего сбора вызывала благодушное настроение.

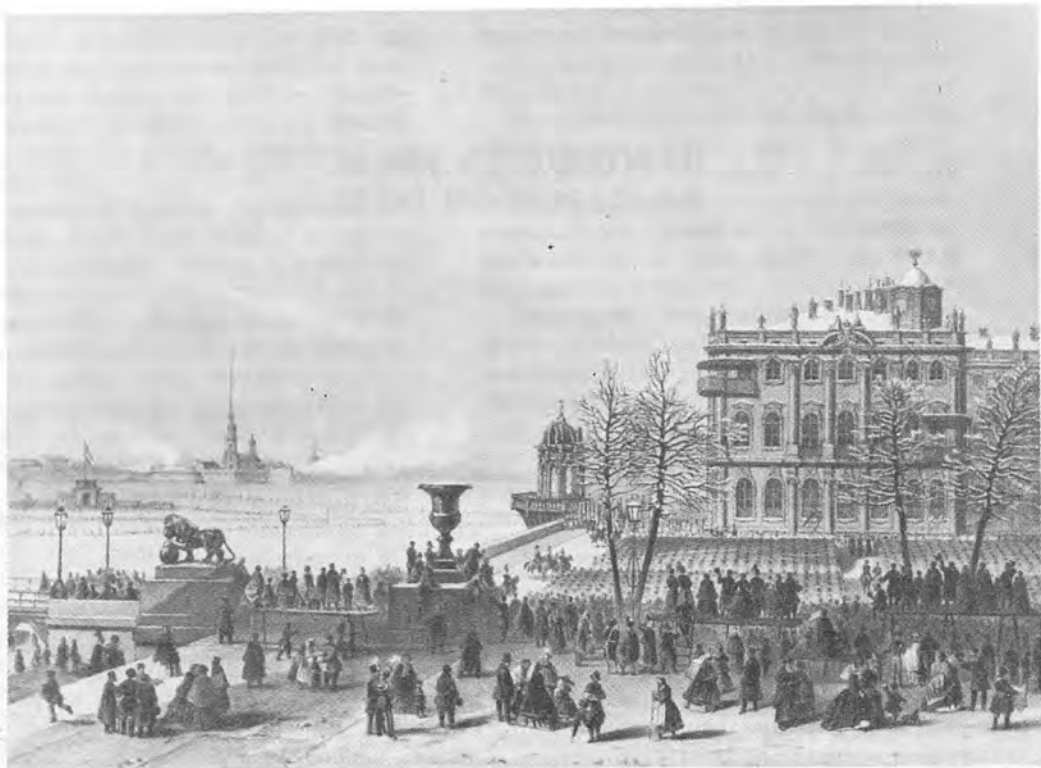
— Ну что, Иван Иванович? — обратился дирижер к хозяину.

— Ничего!

— Не беспокойтесь, не ударим лицом в грязь! Довольно или еще пропеть?

— Не надо!

Цыганки стали выходить из балагана, направляясь к карете. Некоторые из них курили папиросы, другие



Гулянье у Зимнего дворца

кокетливо улыбались. Почти у всех лица помяты от бессонных ночей.

- Откуда они?
- Из Новой Деревни.
- Номерные?
- Поют по приглашению...

В качестве актеров фигурируют на балаганах и дети, на долю которых выпадают роли амуров, гномов и т. п.

Во время репетиции сверху спустилась на сцену доска, висевшая на проволоках в горизонтальном положении. Целая дюжина амуров стали на доску, которая при помощи валика поднимается к самому потолку. Это все были девочки лет десяти.

— Смирно стойте, дети!

Дети стояли по трое в каждой группе; средние девочки, постарше, обхватили за талию стоявших по бокам своих подруг, а эти последние держа-

лись ручонками за проволоки. Медленно вертелся подъемный вал, и девочки поднимались выше и выше.

— Вниз не смотрите, а то голова закружится!

Дети стояли точно вкопанные.

— Картина будет великолепная! — воскликнул режиссер, обращаясь к хозяину балагана. — Амуры реют в облаках!

— А не лопнет проволока? Чтобы скандала не вышло! Не слетел бы кто-нибудь!

— Не слетят!

— Ведь на шаг от опасности!

— Ничего!

Опыт удался, и амуров мало-помалу спустились на сцену. Почувствовав себя на твердой почве, девочки принялись усовещивать свою подругу, зачем она трусит.

— Трусиха!

— Что такое у вас?

— Да вот она трусит!



Девочка сконфузилась и заплакала.

— Ваша мамаша здесь?

— Нету, она занимается поденной работой и сегодня на стирке...

Карусели и качели — любимая забава для простого народа. Карусели приводятся в движение поденщиками, которые при помощи рычагов вертят шестерню. Лишь только начнут ставить карусели, мужики слоняются на Марсовом поле от одного хозяина к другому с предложением — не надо ли «повертеть»?

— Куда, земляк, идешь?

— Карусель Никифора ищу: три года у него вертел, придется еще повертеть.

— Много ли он платит?

— Семь гривен за день!

Несмотря на такую ничтожную плату, желающих вертеть находится, однако, с избытком, так что приходится многим отказывать. Чтобы при-

Гулянье на Адмиралтейской площади

вести в движение от 20 до 30 каруселей, имеющих на Царицыном лугу, требуется до 200 вертельщиков. При каждой карусели имеется две смены вертельщиков: пока одна смена бежит по кругу, другая — отдыхает. С открытием гулянья, первый «поезд» на каруселях полагается даром. Шесть туров считаются за партию, за что взимается, смотря по месту, от 5 до 10 копеек.

— Наш хозяин на карусели денег не жалеет! К празднику коней велел красить, подновить!

— Где бывает больше публики?

— Понятно, у нас! Всякий норовит сесть на коня-то пофорсистей! Поглядите, ведь это что твой конек-горбунок!

— Только пар из ноздрей не валит!



Продажа верб у Гостиного двора

Продажа куличей перед Пасхой



Действительно, деревянные кони были окрашены в разные цвета, уши и ноздри отличались ярко-красной окраской.

Карусели с зыбками вертятся на подобие крыльев ветряных мельниц. В каждую зыбку помещается по два человека; за удовольствие взимается по 3—5 копеек с персоны. Чтобы во время качания кто-нибудь не вылетел из зыбки, дверцы ее запираются на задвижку.

Снеговые горы устраиваются одна против другой, так что, скатившись с одной горы, тотчас можно подняться на другую и начинать удовольствие снова. По обеим сторонам раската насажены елки.

Масленица наступила, и балаганных дел мастера приготовились. Нигде в России не бывает такого шумного разгула, как на масленой неделе в Петербурге. Занятый тяжелой трудовой деятельностью, фабричный и мастеровой народ в своей повседневной жизни редко показывается на улицах столицы. Зато на масленой неделе, когда работы на фабриках и заводах приостанавливаются, рабочие на время свободны, —

они слоняются по улицам и площадям, чтобы «разгуляться». Из окрестностей Петербурга приезжают десятки тысяч чухон: низкорослые выносливые лошаденки, запряженные в маленькие санки, то и дело шмыгают по улицам столицы, побрякивая бубенчиками и колокольчиками; впереди саней сидит чухонец, в полушубке, с трубкой во рту и с хлыстом в руке. На сиденье саней накинута коврик, сшитый из разноцветных лоскутьев руками трудолюбивой чухонки.

Принаряженные и приглаженные, по тротуарам двигаются сплошные массы серого люда, направляющегося на Марсово поле.

— Вейка, на горы!

— Ридцать копеек!

— Вейка, на балаганы!

— Ридцать копеек!

На площади пестреет тысячеголовая толпа. Десятки медных труб и турецких барабанов фальшиво наигрывают общеизвестные русские песни. Там и сям заливаются шарманщики,

Горячий сбитень на праздниках



раздаются деревенские песни. Сплошными рядами раскинуты холщовые шатры, где разносчики бойко торгуют вяземскими пряниками и кедровыми орехами. На столах стоят феноменальные самовары, вызывающие удивление прохожих: это — сбитенщики с горячим сбитнем.

— Сбитень горячий! Сбитень!

У входов в балаганы — длинные хвосты публики, нетерпеливо ожидающей начала представления. Для наблюдения за порядком возле балаганов стоят верховые жандармы, приказывающие публике «честью осадить назад».

— Не стоять на дороге!

— Эй, проходи, проходи дальше!

В продолжение восьмичасовой игры, от 12 до 8 часов вечера, балаганы успевают дать от 8 до 10 и даже 14 представлений. Таким образом, за масленную неделю балаган дает от 80 до 100 представлений. За это время в каждом балагане пребывает от

Петрушка-завывала



50 000 до 100 000 посетителей. В первые дни артисты играют робко, а потом, когда войдут в роль, игра идет как по маслу: успевай только поднимать и опускать занавес. Едва отпрут двери балагана, толпа бросается стремглав, чтобы занять получше места, народ ломится, теснит друг друга, кое-где раздаются крики о помощи. Во время представления простонародье грызет подсолнухи и кедровые орехи.

Мастеровые, горничные и кухарки — большие охотники покататься на каруселях. Любители сильных ощущений качаются до тех пор, пока не появится головокружение. При каждом взмахе люльки кверху, на воздух, раздаются крики и взвизгивания прекрасного пола.

Чтобы вертельщики вертели поскорей, их ободряют обещанием на чай.

— Верти шибче, ребята!

— Нажаривай посылнее!

— Приналяг еще, еще! Ну! Ну!

— Здорово!

— Молодцы, ребята!

На каруселях деревенские молодухи распевают сентиментальные песни. Около одной из каруселей толпа зевак глазела на какую-то новгородскую девку, которая вот уже с полчаса как забавляет незатейливых слушателей своим пением. Хозяин карусели позволил ей качаться даром, в тех видах, что она привлекает публику.

— Ишь ты, как заливается!

— Соловей в клетке!

— ...Вспомни, радость — мой,

Где гуляли мы с тобой.

Где гуляли, цветы рвали,

В Разумовском во саду,

Мяли шелкову траву! —

напевала девка.

На другой карусели обращал на себя внимание рожечник, наигрывающий на рожке пастушеские мотивы.

— Пастух какой в Питере появился!



— Из Костромы, должно быть!
 — Вре! Это — ярославец!
 — Ярославцы — песенники! Ярославцы — красавцы!
 — Костромичи — козу сквозь забор пряниками кормили!
 — А пошехонцы в трех соснах заблудились!.. — спорили между собою мужики.

— Веревью! веревью!
 Веревьюшки, вьюшки, вьюшки —
 На барышне башмачки!
 Сафьяновые! —

под аккомпанемент шарманки напевала девочка лет семи.

Старик шарманщик, одетый в потертое, выгоревшее на солнце пальто, в старую порыжелую от времени войлочную шляпу, наигрывал на шарманке. Вокруг стояла толпа любопытных, не столько слушавшая музыку, сколько глазевшая на юную певицу. По временам, в промежутке между пением, девочка подносила

Гулянье на Адмиралтейской площади

озябшие руки к губам, чтобы согреть их своим дыханием.

— Ишь ты, какая певунья!
 — Пташка голосистая!
 — Мала птичка, да коготок остер!
 — Нужда — скачет, нужда — пляшет, нужда — песенки поет!

Из публики подавали девочке медные гроши, а она тотчас же передавала их шарманщику, который, приподняв шляпу, всякий раз благодарил жертвователя. Иногда деньги клали прямо на шарманку.

Балаганный дед во время гулянья бывает героем дня; все — от мала до велика — идут его послушать. И дед поучает не на шутку: отпускает тяжеловесные сальные остроты, и толпа хохочет. Борода и усы деда — из серой пакли, на нем сермяжный заплатанный кафтан и старая ямская шляпа, на ногах — мужицкие лапти. Карусели с дедом всегда полны публикой. Дед болтает с балкона, и



Публика возле балагана

Зазывала





судя по голосу, он еще совсем молодой человек.

— А вот, господа, разыгрывается лотерея: воловий хвост да два филя!.. Еще разыгрывается чайник без крышки, без дна, только ручка одна! Хорош чайник, а?

— Хорош! Хорош!

— А вот, господа, разыгрывается мое имя — на Смоленском кладбище камня! Да еще дюжина батистовых платков — все из моих портков!

— Ха, ха ха!

— Что ж это я? — кричит дед, ударив себя по лбу, точно припоминая что-нибудь. — Своих благовверных-то вам и не представил!

Суетливо бросившись вовнутрь карусели, он выталкивает оттуда трех девиц.

Курносые, набеленные и разрумяненные, в коротеньких платьицах, в бархатных кофточках, отороченных серебряным позументом, и маленьких круглых шапочках, девицы, с веселой улыбкой на губах, бросали в толпу приветливые взгляды.

Гулянье на Марсовом поле

— Ишь ты, взглянула, что рублем подарила! — заметил кто-то из толпы.

— Какие красавицы! Ни в сказках сказать, ни пером написать!

Дед принялся бойко отплясывать с девицами кадрили, мазурку и прочие танцы, сопровождая их разными аллегорическими телодвижениями эротического свойства.

— Ай да дед!

— Старик-то расхотелся!

Поощряемый толпою, дед на время приостановился и, обняв одну из девиц, поцеловал ее в сахарные уста.

— У-у, старый хрен!

— Старый хрен-то крепче молодого!

— Вот они, мои милые, для сердца постылые! — рекомендует дед своих девиц, сев на перила балкончика, так что ноги его свешивались наружу.

— Вот эта очинно красива: нос, как булавочка, а под носом табач-



Набережная реки Мойки

ная лавочка... А вон та — маленько постарше, зато у нее глаз как алмаз, да уж и под носом табачный лабаз... Славно они у меня танцуют! Да и я же танцор! Перво-наперво французского Андрея, потом польку лям-лям, еще польку мазурика, а еще лянце на этом крыльце... Танцевал я прежде и галоп, да расшиб себе лоб, больше не танцую... А вот и третья жена. Эта у меня за повара состоит. И какой же она намеднишь пирог удружила: снизу подгорело, сверху подопрело, с боков сырое тесто, а внутри пустое место... Пирог-то в печь сажали на дрожжах, а вытаскивать пришлось на вожжах...

— Вот пирог! го-го! го-го!

— Славный пирог! ха, ха! ха!

— Ахти! Я про часы-то и забыл! Надо их завести! А ты не засматривайся, рыжий, держи лучше руки к

карманам поближе! — обращается дед к одному рыжеволосому парню из толпы, который, сконфузившись, спрятался за спиной своего соседа.

Вынув из одного кармана жестяную коробку, а из другого кармана дверной ключ на веревочке, дед начинает вертеть ключом около нее, приговаривая:

— О двенадцати камнях, на трех кирпичах, из неметчины привез на дровнях... Гляди-ко, анкерные... — При этом дед прибавил такую рифму, которая «неудобь сказана».

— Ха, ха, ха! Го, го, го! — последовал дружный взрыв хохота.

— Вот так часы!

— Глядите, я их буду заводить, а рыжий станет по карманам ходить! Эй, рыжий, не зевай!

— Чтоб тебе типун на язык всолил! — огрызается рыжий парень и уходит из толпы.

— Эй, ребята, гляди-ко-сь левее:



У памятника Николаю I

вон и скубент появился! Кончил курс в нетряситете, а теперь состоит в нищенском комитете!

Молодой человек, на которого обрушилась эта острота, в смущении отошел в сторону.

— А сам-то я хоть и паша, зато у меня в кармане ни гроша! Вот не пожалует ли кто?

Сняв шляпу и перевесившись через перила балкончика, дед протягивает руку к публике. Но никто не тронулся с места, никто не подает ему в шляпу.

— Стой, стой, не все зараз! — кричит дед.

— Ха, ха, ха!

Хитрость удалась как нельзя лучше, и на балкон полетели медные и серебряные монеты.

— Эй, дед, лови!

— Старик, лови!

К вечеру дед до того умаялся за болтовней, что совсем охрип и осип и говорил шепотом.

На горах артели «каталей» приглашают публику прокатиться. Одетые в коротенькие полушубки, в рукавицах, с санками в руках, катали то и дело выкрикивают:

— Прокатиться не угодно ли?

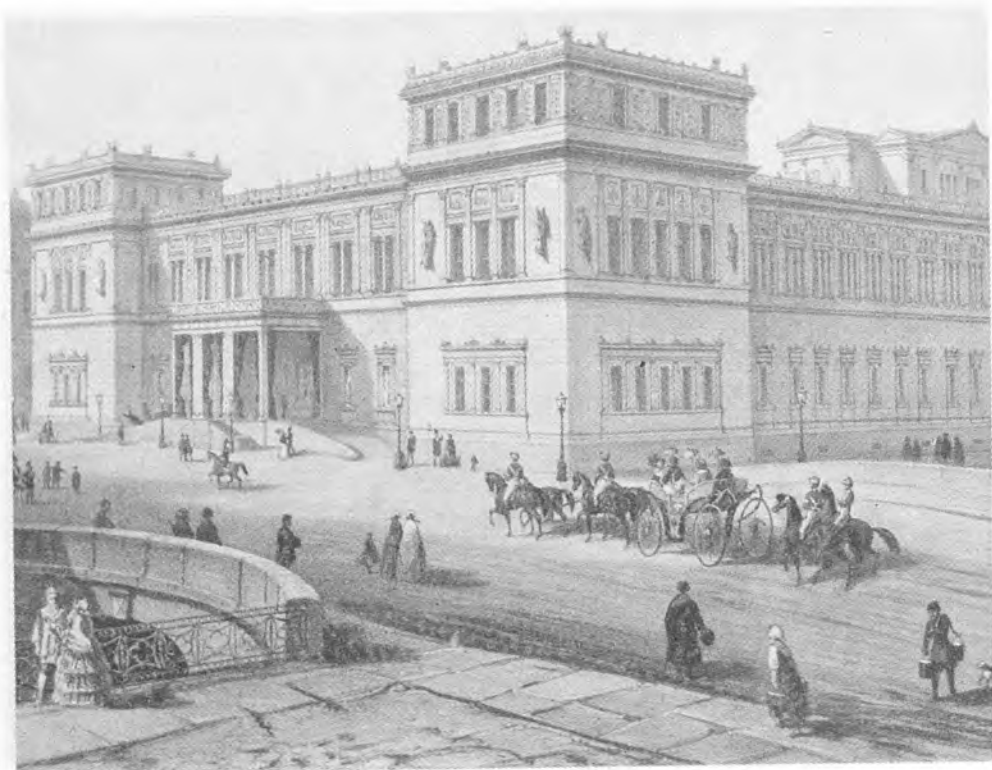
— Пожалуйте, прокачу!

Некоторые седоки, особенно дамы, стремглав спускаясь с горы, вскрикивают, чем и доставляют немалое удовольствие толпе, шпалерами стоящей на протяжении всего раската.

— Эй, тетка, ребенка-то поте-ряешь! — кричит кто-то бабе, вздумавшей прокатиться со своей малюткой.

Следует упомянуть и о раёшниках, которые тоже с успехом подвизаются на гулянье.

— Пожалуйте, господа, панораму смотреть!



У Нового Эрмитажа

Показываю, рассказываю:
 Про города все столичные,
 Потому преотличные!
 — А вот и я, развеселый грешник,
 Великопостный потешник —
 Петербургский раешник
 Со своей потешной панорамой:
 Верчу, поворачиваю
 Публику обморочиваю:
 А себе пяточки заколачиваю!
 Вот изволите видеть:
 Город Лондон!
 Живут там англичане,
 Вечно в дыме и тумане.
 Там на десять богачей —
 Миллион стрекачей,
 В дыму не имеют хлеба,
 А так себе шляются,
 Кой-чем побираются!
 А это — город Константинополь,
 По-прежнему Царьград.
 А кто туда попадет,

Так и сам не рад.
 Там живет турецкий султан,
 Он имеет свой «диван».
 А на диван-то не садится,
 Потому что сам его боится.
 А это — город Париж!
 Когда туда приедешь,
 Так угоришь.
 Оттуда каждого года
 Идет к нам мода.
 Наша знать
 Ездит туда денежки мотать:
 Туда-то едут с полным золота мешком,
 А оттуда возвращаются без сапог пешком.
 А это — город Питер,
 Которому еврей нос вытер.
 Это город — русский.
 Хохол у него — французский,
 Рост — молодецкий,
 Только дух — немецкий!
 Да это ничего: проветрится!
 Воды в нем — тьма-тьмущая:
 Река течет пребогольшушая,
 А мелкие реки не меряны,
 Все счеы им потеряны!

А вот и петербургская дама,
Только не из Амстердама;
Приехала из Риги
Продавать фиги.
Купеческих сынков обставляет,
Да сети им расставляет.
Карьеру начала с прачки,
Да давали ей много потачки...

Около раешника — всегда толпа
разной молодежи, преимущественно
школьников и гимназистов.

Посмотреть на народное гулянье
приезжают и воспитанницы Смоль-
ного института. В царских каретах
смолянки объезжают гусем вокруг
Марсова поля и возвращаются домой.
Народ толпится шпалерами, загляды-
вая в окна карет.

В конце масленой недели, в проще-
ное воскресенье, веселый разгул
достигает наивысшей степени. Празд-
ник зимы в полном разгаре. Кажется,
что весь Петербург находится в стре-
мительном, безостановочном движе-
нии. Все катаются. По Дворцовой
набережной один за другим тянутся
вереницы рысаков с накинутыми на
них зелеными и голубыми попонами;

солидные кучера в синих кафтанах,
красных опоясках, в шапках о четы-
рех углах едва сдерживают ретивых
коней. Побрякивая колокольчиками,
бешено мчатся «тройки удалые»,
подымая позади себя снежную пыль;
на сиденье саней накинута богатый
ковер, в ногах — медвежья полость;
громко разговаривая и смеясь, весе-
лая компания дам и кавалеров спе-
шит в «Аркадию», «Ливадию» или
какой-нибудь другой загородный
притон. Чухны безжалостно бьют
своих измученных лошадей, под-
ряжаясь катать публику по часам.
В иные сани, точно снопы в возу,
нагромождается такая многочислен-
ная семья, что чухонцу не хватает
места, и он тащится пешком, рядом
со своею лошадыю.

На улицах то и дело попадаетесь
разгулявшийся простой народ —
душа нараспашку. Но вот среди
всеобщего веселья мерно раздаются
вечерний звон церковного колокола:
завтра начинается великий пост.

В чистый понедельник улицы за-
метно пустеют, как будто после моро-
вого поветрия...

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ *Прасол* — оптовый скупщик скота, рыбы и других съестных припасов для их перепродажи.

² *Гурт* — стадо скота или птицы, перегоняемое на продажу или на убой.

³ *Барда* — гуца, остающаяся после перегонки сусла (браги) при изготовлении спиртных напитков. Ее используют на откорм скоту.

⁴ Николаевская железная дорога соединяла Москву с Петербургом, ныне часть Октябрьской железной дороги. Николаевский вокзал — ныне Московский вокзал.

⁵ Скотопригонный двор находился в помещениях нынешнего Молочного завода (Московский пр., 65).

⁶ *Прясло* — звено, часть изгороди — жердь или доска, закрепленная между двумя соседними столбами, вбитыми в землю.

⁷ Никольский рынок располагался вдоль Садовой между Крюковым каналом и Никольским пер. (ул. Мясникова). В настоящее время в здании Никольского рынка располагаются несколько мелких предприятий.

⁸ Гутуевские скотобойни до 1860-х гг. располагались на Гутуевском острове.

⁹ *Атава* (отава) — трава, вновь отрастающая на естественных или искусственных лугах после снятия первого укоса или скармливания.

¹⁰ *Мамона* — бог богатства и наживы (у сирийцев); злой дух, олицетворяющий стяжательство, алчность, обжорство (у христиан). В данном случае «служение мамоне» есть служение желудку.

¹¹ *Салгап* — помещение, где производился убой скота, главным образом для получения сала. Этим салгап отличается от обычной скотобойни.

¹² Щукин двор — находился между Апраксиным двором и Большим драматическим театром, частично на территории, ныне занимаемой зданием Дома печати. При его строительстве были снесены основные строения бывшего Щукина рынка.

¹³ *Тенета* (тенёта, тенёт — мн.) — сеть для ловли зверей.

¹⁴ *Биармия* — легендарная страна, предположительно располагалась на территории бывшей Пермской губернии. Подтверждение ее существования археологами окончательно не установлено.

¹⁵ Сенной рынок — располагался на Сенной площади (ныне пл. Мира).

¹⁶ *Вентерь* — широко распространенное орудие-ловушка для ловли птиц и рыб. Вентерь представляет собой цилиндрическую сеть, натянутую на обручи и заканчивающуюся конусом.

¹⁷ Паллас П. С. (1741—1811) — выдающийся немецкий естествоиспытатель и путешественник, свыше сорока лет посвятил изучению России.

¹⁸ *Полба* — злак, разновидность пшеницы.

¹⁹ *Гардкот* — прибрежное сторожевое судно с небольшой пушкой на носу. В XIX в. гардкоты сопровождали караваны судов на Волге.

²⁰ *Завозня* — плоскодонная речная шлюпка, служащая для завоза судового якоря в нужное место реки.

²¹ *Бунт* (бунта) — связка, кипа, пачка, тюк, мешок каких-либо материалов.

²² *Бердо* — часть ткацкого станка в виде гребенки, служащая для прибивания нитей, направления челнока и установления расстояний нитяной основы.

²³ Калашниковская пристань — располагалась на Неве вблизи Александро-Невской лавры. Основные амбары стояли при впадении в Неву реки Монастырки.

²⁴ *Дуван* — добыча, то, что заработано, добыто, захвачено. Здесь автор имел в виду раздел заработка среди артельщиков.

²⁵ *Шняка* — небольшое плоскодонное беспалубное парусное рыболовное судно.

²⁶ Сельдяной буян (буян — пристань, место для выгрузки товаров с судов, оснащенных складскими помещениями) — находился на берегу реки Екатерингофки на Гутуевском острове.

²⁷ *Фальконет* — старинная мелкокалиберная пушка.

²⁸ Путиловская железнодорожная ветка — существует и ныне. Она проходит с Гутуевского острова через территории Путиловского (ныне Кировский) завода и соединяется с основными путями Николаевской (ныне Октябрьская) железной дороги в районе станции Фарфоровская.

²⁹ Дом кн. Вяземского — доходный дом, знаменитая Вяземская слобода, место постоянных столкновений уголовников между собой и с полицией, находился вблизи Сенного рынка (пл. Мира) между Садовой и наб. реки Фонтанки.

³⁰ Городская водокачалня (ныне Главная водопроводная станция) — расположена между рекой Невой и Шпалерной улицей.

³¹ Плиточный промысел — добыча камня и изготовление плит для различных нужд строительства.

³² Конная площадь — располагалась вдоль реки Монастырки у ее впадения в Обводный канал.

³³ Охтенский рынок — располагался на углу Большоохтенского проспекта и Пороховской улицы.

³⁴ Воспитательный дом — располагался в здании, ныне занятом под учебный корпус Ленинградского педагогического института им. А. И. Герцена (наб. р. Мойки, 52).

³⁵ Толкучий рынок располагался рядом с Новоалександровским рынком, ныне территория, занимаемая домом № 44 по проспекту Майорова.

³⁶ Александровский рынок — с таким названием в Петербурге было несколько рынков: купца Александра на Кронверкской улице (Петроградская сторона), на территории нынешнего универмага «Апраксин двор» — Александровский рынок, в районе Калашниковской (ныне Синопская) набережной — Староалександровский рынок и на Вознесенском проспекте (ныне Майорова, 44) — Новоалександровский вещевой рынок, о котором упоминает автор.

³⁷ Апраксин рынок находился на территории, ныне занимаемой универмагом Апраксин двор (Садовая ул., 28). Его же официально после пожара 28 мая 1862 г. называли Александровским рынком.

³⁸ *Муштабель* — приспособление, на которое живописец опирает руку с кистью во время работы, состоит из конусообразной палки с шариком на тонком конце, изготавливается из прочной породы дерева.

³⁹ *Портерная* — пивная, от названия темного английского пива — портер.

⁴⁰ Гамен (gamin, фр.) — проказник, шаловливый, уличный мальчик.

⁴¹ Смоленское кладбище — расположено на Малом проспекте Васильевского острова по берегам реки Смоленки.

⁴² Митрофаньевское кладбище — располагалось за Обводным каналом вдоль Варшавской железной дороги.

Директор — художественный
руководитель агентства
А. А. Власов

БАХТИАРОВ
Анатолий Александрович
БРЮХО ПЕТЕРБУРГА

Технический редактор *В. И. Демьяненко*
Корректор *Т. П. Гуренкова*

Сдано в набор 26.10.91. Подписано к печати
25.12.91. Формат 70×100¹/₁₆. Бумага офсетная.
Гарн. Об. нов. Печать офс. Усл. печ. л. 18,20. Усл.
кр.-отт. 18,84. Уч.-изд. л. 17,00. Тираж 10 000 экз.
Заказ № 86. Цена договорная.

Лицензия ЛР № 061212, от 20.05.92. РИА, «Ферт».
190068, Санкт-Петербург, пер. Бойцова, д. 4.

Компьютерный набор и диапозитивы
изготовлены АО «Гарт»

Отпечатано в ГИПП «Искусство России».
Комитета Российской Федерации по печати.
198099, Санкт-Петербург, ул. Промышленная, 40.

Бахтиаров А. А.

Брюхо Петербурга. — Л.: РИА «Ферт», 1994. —
224 с., ил.

ISBN 5-85116-024-1

Известный публицист и писатель А. А. Бахтиаров подробно описал гигантский хозяйственный механизм, снабжавший Петербург 1880-х годов продовольствием, материалами и рабочей силой. Перед читателем пройдет вереница портретов поденщиков, разносчиков, золотарей, факельщиков, тряпичников, крючников, рассыльных, бурлаков, перекупщиков, предпринимателей и других представителей той многочисленной и разношерстной категории постоянных и временных обитателей столицы, которая вращала маховик городского хозяйства. Автор книги рассказал о Воспитательном доме, ночлежках, скотобойне, большинстве столичных рынков, пристанях, балаганах, городских гуляньях.

Книга написана хорошим литературным языком, богато иллюстрирована и рассчитана на широкий круг читателей. В ней он почерпнет не только этнографические, но и утилитарные сведения.

ББК 63(0)5

**ИЗДАНИЕ ОСУЩЕСТВЛЕНО
ПРИ СОДЕЙСТВИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОГО
КОММЕРЧЕСКОГО БАНКА
«АСТРОБАНК»**