

II.

ВЗГЛЯДЪ НА РЫБОЛОВСТВО ВЪ РОССИИ *).

Всякая промышленная выставка, а тѣмъ болѣе тѣ огромныя коллекціи естественныхъ и промышленныхъ произведеній, которыя подъ именемъ всемірныхъ выставокъ, вотъ уже въ четвертый разъ собираются почти со всего земнаго шара въ столицахъ Англіи и Франціи, должны представлять собою картины разныхъ отраслей промышленности, — картины, по которымъ можно бы судить о сравнительномъ значеніи каждой изъ этихъ отраслей какъ въ ряду различныхъ отраслей промышленности той же страны, такъ и въ ряду одинаковыхъ отраслей разныхъ странъ,—и это въ тройномъ отношеніи: количества продуктовъ, ихъ разнообразія и ихъ качества или степени достигнутого совершенства. Многія обстоятельства препятствовали до сихъ поръ этимъ выставкамъ достигнуть той полноты, которая необходима для того, чтобы онѣ могли служить вполне вѣрными образчиками, или такъ сказать представительницами, всемірной промышленной производительности въ уменьшенномъ масштабѣ. Нѣкоторыя изъ этихъ обстоятельствъ, какъ напримѣръ мѣстныя войны, несовершенство путей сообщенія, малый интересъ, принимаемый извѣстною страной въ этихъ всемірныхъ конкурсахъ, случайны и временны, и мы оставимъ ихъ въ сторонѣ; другія же заключаются въ самомъ характерѣ нѣкоторыхъ отраслей промышленности, въ образѣ ихъ производства, или въ свойствѣ добываемыхъ ими продуктовъ, недопускающемъ, чтобы эти продукты могли быть представлены на выставкѣ со всею тою

*) Настоящая статья есть объясненіе къ коллекціямъ по русскому рыболовству, отправленнымъ на парижскую всемірную выставку (1867 г.), и была также издана во французскомъ переводѣ.

полнотой, которой они заслуживаютъ по своей важности. Именно, сюда относятся всѣ тѣ отрасли промышленности, которыя занимаются добываніемъ или приготовленіемъ продуктовъ, невыдерживающихъ значительной перевозки, немогущихъ быть долго сохраняемыми безъ порчи, или требующихъ для своего сохраненія особыхъ климатическихъ условій. Къ этому разряду принадлежитъ, безъ сомнѣнія, и рыбная промышленность въ Россіи.

Значительная доля—четверть или даже треть—продуктовъ рыболовства разсылается по всей Россіи не иначе, какъ въ мороженомъ видѣ. Нѣкоторыя рыбы, какъ напимѣръ, навага, ловимая исключительно въ Бѣломъ морѣ, не смотря на то, что составляетъ предметъ довольно значительной торговли, ибо разсылается до Одессы и до Астрахани, не подвергается никакому искусственному способу сохраненія и извѣстна только въ мороженомъ видѣ; тоже самое должно сказать о значительной части бѣломорскихъ сельдей и осетровыхъ породъ. Другіе продукты, и притомъ самыя дѣнные, какъ напимѣръ зернистая икра, хотя и подвергаются извѣстному приготовленію, но все же могутъ сохранить свои высокія качества, на сколько нибудь значительное время, не иначе какъ при помощи мороза. Наконецъ, и многія рыбы обыкновеннаго посола солится въ Россіи не въ бочкахъ (какъ сельди), въ которыхъ все время остаются покрытыми рассоломъ и потому могутъ долго держаться и безъ ледниковъ, а въ огромныхъ ларяхъ окруженныхъ льдомъ, откуда вынимаются при продажѣ. Рыба такого посола извѣстна подъ именемъ коренной. Конечно, можно бы посолить въ боченкахъ всѣ сорта рыбы, солимой въ корень, и послать ихъ на выставку. Но эти, собственно для выставки приготовленные, продукты никакимъ образомъ не могли бы считаться образчиками или представителями русской рыбопромышленности. Изъ этого видно, что, какъ бы ни была старательно составлена коллекція произведеній русскаго рыболовства, она сама по себѣ никогда не можетъ дать полнаго понятія о разнообразіи его продуктовъ и о достоинствѣ нѣкоторыхъ изъ нихъ. Чтобы выставка могла дать болѣе точное и полное понятіе о русскомъ рыболовствѣ, необходимо прибавить къ тѣмъ предметамъ, которые могутъ быть выставлены, атласы рисунковъ употребительныхъ въ Россіи орудій и способовъ лова и приготовленія рыбы, а также краткое статистическое и техническое описаніе русской рыбной промышленности.

Уже пятнадцать лѣтъ тому назадъ начались изслѣдованія рыбной промышленности во всѣхъ водныхъ бассейнахъ европейской Россіи въ отношеніяхъ научномъ, экономическомъ и административномъ. Эти изслѣдованія, еще донинѣ продолжающіяся, даютъ намъ возможность представить эти необходимыя дополненія. Атласы рисунковъ обнимаютъ собою пока рыболовство въ бассейнахъ Каспійскаго моря и Сѣвернаго океана *). Хотя, безъ сомнѣнія, и въ прочихъ русскихъ моряхъ, рѣкахъ и озерахъ найдется не мало особенностей въ производствѣ этихъ промысловъ, — особенностей, заслуживающихъ изображенія; однако же можно съ увѣренностью сказать, что все существенное и характерное съ достаточною полнотою представлено въ двухъ вышедшихъ уже въ свѣтъ атласахъ состоящихъ изъ 139 таблицъ рисунковъ. Именно, рыболовство азовское, по употребляемымъ имъ способамъ и орудіямъ лова, въ главныхъ чертахъ сходно съ каспійскимъ; рыболовство же въ большихъ озерахъ сѣверной и сѣверозападной Россіи подобно бѣломорскому. Въ Черномъ морѣ существуютъ, правда, нѣкоторые совершенно особенные, нигдѣ болѣе въ Россіи не употребительные способы лова; но море это въ рыболовномъ отношеніи не имѣетъ большой важности. Хотя, составленные въ поясненіе рисунковъ, подробныя описанія непонятны для иностранцевъ, такъ какъ они напечатаны по русски, но приложенныя къ атласамъ краткія изъясненія таблицъ на французскомъ и нѣмецкомъ языкахъ, кажется достаточны для того, чтобы пояснить все, что показалось бы непонятнымъ съ перваго взгляда.

Второе дополненіе къ выставкѣ рыболовныхъ произведеній Россіи—должно составить краткое статистическое и техническое описаніе нашей рыболовной промышленности. Въ настоящемъ описаніи я обращаю преимущественное вниманіе на цѣнность и количество улововъ, на породы рыбъ, имѣющихъ у насъ хозяйственное значеніе, и на способы приготовленія спеціальныхъ Россіи продуктовъ рыболовства.

Опредѣленіе цѣнности и количества улововъ можетъ быть, къ сожалѣнію, только приблизительное. Не говоримъ уже, что изслѣдованія о рыболовствѣ еще не повсемѣстно произведены, но даже

*) См. «Изслѣдованія о состояніи рыболовства въ Россіи». Изд. министерствомъ государственныхъ имуществъ.

и для тѣхъ морей, гдѣ они окончены, не вездѣ было возможно собрать точныя статистическія свѣдѣнія.

Наши рыбныя ловли, по ихъ хозяйственному устройству, могутъ быть раздѣлены на три категоріи. Однѣ сосредоточены въ рукахъ казны, или владѣльцевъ обширныхъ прибрежныхъ водъ. Здѣсь ловъ и приготовленіе рыбы и ея продуктовъ производятся, такъ сказать, фабричнымъ образомъ, съ примѣненіемъ раздѣленія труда. Ловцы, нанятые за опредѣленную плату на срокъ, съ уловленной ими рыбы, или изъ извѣстнаго пая въ добычѣ, измѣняющагося отъ $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$ улова, свозятъ рыбу въ центральное заведеніе, называемое ватагою. Рыбу принимаютъ на плотъ, устроенный на сваяхъ надъ водою рѣки. Одни разрѣзываютъ рыбу, съ неподражаемою ловкостью и быстротою вынимаютъ внутренности и тѣ части, которыя имѣютъ спеціальное назначеніе, какъ-то икру, молоки, клей (плавательный пузырь), вязигу, ежели нужно отрубаютъ голову и разрѣзаютъ тѣло на части такихъ формъ и величины, какія требуются для ослепья; другіе относятъ клей, икру, вязигу въ отдѣленія, назначенныя для ихъ приготовленія; третьи укладываютъ разрѣзанную рыбу въ лари, въ которыхъ ее солятъ. Приготовленіе каждаго продукта состоитъ подъ наблюденіемъ особаго мастера, солельщика, икрянника, клеевщика, балычника, смотрителя вязижной палатки. Какъ всякая рыба попадающая на плотъ, такъ и всякій фунтъ приготовляемыхъ изъ нея продуктовъ, записываются. Нѣсколько десятковъ такихъ большихъ заведеній находятся при устьяхъ Волги, но самое значительное изъ всѣхъ,—да вѣроятно самое значительное рыбопромышленное заведеніе въ мірѣ, находится на рѣкѣ Курѣ въ 30 верстахъ отъ ея устья. Это такъ называемый Божій Промыселъ. Цѣнность приготовляемой на немъ рыбы нельзя положить менѣе какъ въ 500,000 р.; бываютъ дни въ апрѣлѣ, когда на плотъ Божьяго Промысла свозится и на немъ готовится не менѣе, чѣмъ на 100,000 франковъ рыбнаго товару *). Гдѣ введенъ этотъ фабричный способъ промышленности, тамъ конечно легко получить самыя точныя статистическія свѣдѣнія о рыбной промышленности.

*) Отъ 9,000 до 10,000 севрюгъ по 2 франка штука, до 3,000 осетровъ и шиповъ по 4 фр., до 1,000 пудовъ икры по 48 фр. за пудъ (8 фр. килограммъ), до 50 пудовъ вязиги (по 60 фр. пудъ), и до 40 пудовъ клею (по 480 р. пудъ). Дѣтъ сорокъ тому назадъ это количество бывало вдвое больше.

Другія, тоже очень обширныя воды находятся во владѣніи казачьихъ обществъ, и нѣкоторыя изъ послѣднихъ обложили продукты своего рыболовства извѣстною пошлиною, собираніе которой заставило ввести на Уралѣ и на Кубани довольно точную отчетность. Но за всѣмъ тѣмъ, все еще значительная доля каспійскаго и азовскаго рыболовствъ и вся рыбная промышленность на моряхъ Бѣломъ, Ледовитомъ, Балтійскомъ и Черномъ и въ озерахъ сѣверной Россіи, со впадающими въ нихъ рѣками, производится въ разбродъ средними и мелкими промышленниками, большая часть которыхъ не ведетъ никакой письменной отчетности. Получить свѣдѣнія объ этой долѣ улововъ можно только отъ торговцевъ рыбою, слѣдящихъ лично или посредствомъ комиссіонеровъ за ходомъ улововъ, дабы сообразовать съ ними количества и цѣны своихъ закупокъ.

Соединяя эти троякаго рода источники статистическихъ свѣдѣній, мы приходимъ къ заключенію, что средняя цѣнность ежегодныхъ улововъ въ моряхъ, рѣкахъ и озерахъ европейской Россіи составляетъ не менѣе 20.000.000 р. по первоначальной ихъ цѣнѣ на мѣстѣ. Количество это распредѣляется слѣдующимъ образомъ по различнымъ мѣстностямъ лова: на Каспійское море и низовья впадающихъ въ него рѣкъ: Волги, Урала, Куры и Терека приходится немногимъ болѣе половины этой суммы, именно 10.500.000 рублей; на Азовское около $\frac{1}{5}$ —4.000.000, и на Балтійское слишкомъ 1.000.000, приблизительно миллионъ съ четвертью (*). Уловъ Бѣлаго моря, Ледовитаго океана у береговъ Архангельской губерніи, и рѣкъ, вливающихся въ эти моря, составитъ также по крайней мѣрѣ 1.000.000 руб., изъ коихъ около 400.000 придется на треску, ловимую у лапландскаго берега, и 250.000 на сельдей бѣломорскаго улова. Уловъ черноморскій надо считать отъ 500.000

(*) Академикъ Бэръ считаетъ средній уловъ сельдей въ сѣверной части Балтійскаго моря, до устьевъ Двины, въ 300.000 бочекъ или 900.000.000 штукъ, что составляетъ, если считать по 6 р. 50 к. бочку, — 1.950.000 р.; принимая только половину этого количества за уловъ у береговъ Россіи (включая и Финляндію), получимъ 975.000 рублей. Если принять еще въ расчетъ цѣнность улововъ семги, килекъ (которыми Ревель производитъ обширный торгъ), камбалъ, миногъ, а также весь уловъ Финскаго залива и Невы, доставляющей значительныя количества сяговъ, корюшки, ряпушки и другой рыбы въ свѣжемъ видѣ, для потребленія Петербурга, то показанную выше сумму нужно увеличить по крайней мѣрѣ еще на 200.000.

до 600.000 р., изъ коихъ двѣ трети придется на ловъ въ лиманхъ днѣпровскомъ, бугскомъ и днѣстровскомъ и въ низовьяхъ этихъ рѣкъ. Такимъ образомъ, ловъ въ пяти моряхъ, омывающихъ берега Россіи, и въ низовьяхъ впадающихъ въ нихъ рѣкъ составляетъ отъ 17.000.000 до 17.500.000 р. с. Ловъ, производимый во внутреннихъ водахъ, т. е. въ озерахъ и въ среднихъ и въ верхнихъ частяхъ большихъ рѣкъ, орошающихъ Россію, въ цѣломъ не приведенъ еще въ извѣстность; но слѣдующія соображенія помогутъ намъ опредѣлить его приблизительно. Въ Чудскомъ озерѣ, по г. Бэру, ежегодно приготавливаютъ по меньшей мѣрѣ до 125.000 бочекъ снѣтковъ по 3 р. 70 к. бочка (т. е. по 6 р. 50 к. асс. пудъ), что составитъ 463.000 рублей. Полагая цѣнность улововъ всей остальной рыбы только въ 150.000 р., мы получимъ 600.000. Кубенское озеро, имѣющее лишь отъ 60 до 70 верстъ въ длину и отъ 8 до 12 въ ширину и, слѣдовательно, немогущее даже считаться въ числѣ главнѣйшихъ бассейновъ озерной полосы, занимающей сѣверо-западъ Россіи, доставляетъ, по изслѣдованіямъ бѣломорской экспедиціи, не менѣе какъ на 150.000 р. рыбы. Итакъ, только эти два озера доставляютъ рыбы на три четверти милліона рублей. Слѣдовательно, болѣе чѣмъ вѣроятно, что такія озера, какъ Ладожское, Онежское, Бѣлое, Ильмень, и прочія озера сѣверной и сѣверо-западной Россіи и Финляндіи доставляютъ уловы, превышающіе вдвое уловъ двухъ означенныхъ озеръ. Если, далѣе, примемъ въ соображеніе, что Волга съ Камою, Окою, Шексною и всѣми притоками своими (не считая лишь самыхъ низовьевъ Волги отъ границъ Астраханской губерніи, такъ какъ мы причислили ихъ къ Каспійскому морю) не можетъ доставить менѣе рыбы, чѣмъ низовья Днѣпра и Днѣстра, то должны будемъ согласиться, что принятая нами сумма въ 20.000.000 руб. сер., для оцѣнки среднего годовичнаго улова въ Россіи, скорѣе ниже, чѣмъ выше, дѣйствительности.

Но одна цѣнность не можетъ дать еще полнаго понятія о значительности какой нибудь отрасли промышленности; для этого необходимо еще опредѣлить количество доставляемыхъ ею продуктовъ. Но опредѣленіе количества улововъ еще гораздо затруднительнѣе, чѣмъ опредѣленіе ихъ цѣнности, ибо, для нѣкоторыхъ мѣстъ и для нѣкоторыхъ породъ рыбы, уловы опредѣляются вѣсомъ, для другихъ счетомъ, для третьихъ мѣрою; въ нѣкоторыхъ же случаяхъ, именно тамъ, гдѣ мы должны довольствоваться по-

казаніями торговцевъ, можно имѣть свѣдѣнія только о цѣнности товаровъ. Соображая однако, что всѣ продукты, получаемые изъ красной рыбы, какъ-то: клей, икра, вязига, да и самое мясо красной рыбы, гораздо дороже 1 р. за пудъ и могутъ быть оцѣнены кругомъ около 3 р. пудъ; прочія же рыбы, составляющія по вѣсу въ нѣсколько кратъ болѣшую массу, нежели красная рыба, не могутъ быть оцѣнены выше 50 к. пудъ,— мы придемъ къ заключенію, что число пудовъ вылавливаемой рыбы нѣсколько превосходитъ число рублей, которымъ мы опредѣляли ея цѣнность, такъ что 25.000.000 пудовъ, или милліардъ фунтовъ, будетъ весьма приблизительнымъ выраженіемъ того количества рыбы, которое добывается изъ водъ принадлежащихъ Россіи, не присчитывая сюда того количества, которое потребляется на мѣстѣ самими рыбаками,—количества, которое должно быть очень велико, судя по тому, что нѣсколько десятковъ тысячъ человѣкъ почти исключительно питаются рыбою въ теченіи большей части года. Едва ли можно принять это количество менѣе, чѣмъ въ два милліона пудовъ.

Чтобы получить ясное понятіе о значительности русской рыбной промышленности, надо сравнить ее съ главными рыболовствами другихъ странъ. Кромѣ свѣдѣній, которыя я самъ имѣлъ случай собрать о важномъ рыболовствѣ норвежскомъ, я имѣю подъ рукою только одно сочиненіе, изъ котораго можно было извлечь нужныя для подобнаго сравненія данныя. Это — сочиненіе гг. Одуэна и Мильнъ-Эдвардса *Recherches pour servir à l'histoire naturelle du littoral de la France*. Хотя статистическія данныя, собранныя въ этомъ превосходномъ сочиненіи, уже нѣсколько устарѣли, однако мы думаемъ, что можемъ воспользоваться ими, не дѣлая значительной ошибки, потому что продукты рыболовства не увеличиваются съ такою быстротою, какъ большая часть произведеній другихъ промышленностей. Они скорѣе подвержены періодическимъ колебаніямъ, чѣмъ постояннымъ измѣненіямъ, идущимъ все въ томъ же направленіи. Изъ свѣдѣній, сообщаемыхъ Мильнъ-Эдвардсомъ о ньюфаундлендскомъ ловѣ трески, видно, что средняя цѣнность французскаго улова составляетъ 7.543.000 франковъ (1.885.000 рублей), количество же добываемой трески, тресковыхъ жира и икры около 1.375.000 пудовъ. Въ томъ же сочиненіи, количество этихъ продуктовъ, получаемыхъ съ англійскихъ ловель, опредѣлено въ 2.700.000 пудовъ безъ означенія цѣны. Продукты американскихъ ловель той же мѣстности не означены вовсе, но

изъ числа и вмѣстимости американскихъ судовъ, занимающихся тамъ ловлею, можно заключить, что ими добывается едва ли менѣе рыбы, чѣмъ англичанами. Такимъ образомъ, добыча трески, получаемая тремя народами съ ньюфаундлендскаго лова (включая сюда ловъ на Большомъ Банкѣ и у береговъ Канады и Лабрадора), равнялась бы приблизительно 6.800.000 пудамъ, цѣнность которыхъ, считая по французскимъ цѣнамъ, составила бы около 37.000.000 франковъ или 9.250.000 р. с. И такъ, знаменитое ньюфаундлендское рыболовство еще далеко отъ того, чтобы сравняться съ Каспійскимъ, ибо продукты его лишь немногимъ превосходятъ половину доставляемыхъ Каспійскимъ моремъ, а цѣнность ихъ на 5.000.000 франковъ ниже. При этомъ замѣтимъ, что принятая здѣсь цѣнность ньюфаундлендскихъ улововъ, по всѣмъ вѣроятіямъ, значительно менѣе дѣйствительной, такъ какъ англичане и американцы продаютъ свою рыбу гораздо дешевле, нежели французы; ибо, между тѣмъ какъ средняя французская цѣна пуду трески (считая вмѣстѣ треску, жиръ и икру) составляетъ 1 руб. 37 коп. (5 фр. 49 сант.) или слишкомъ 34 сантима килограммъ,—по словамъ г. Мильнъ-Эдвардса (Томъ I. стр. 355), англійская средняя цѣна килограмма трески составляетъ только отъ 15 до 18 сантимовъ (отъ 60 до 75 к. пудъ), т. е. почти въ половину менѣе.

Въ томъ же сочиненіи, г. Мильнъ-Эдвардсъ опредѣляетъ цѣнность лова вдоль всѣхъ береговъ Франціи въ 13.500.000 франковъ. Свѣдѣнія, собранныя экспедиціею, изслѣдовавшею наше сѣверное рыболовство вдоль береговъ архангельской губерніи и проведеншей, для сравнительнаго изученія нашего рыболовства съ норвежскимъ, 9 мѣсяцевъ въ Норвегіи, опредѣляютъ цѣнность улововъ трески и сельдей въ этомъ государствѣ въ 7.000.000 р. или 28.000.000 фр. Соединяя эти три суммы, т. е. цѣнность всего улова ньюфаундлендскаго и улова вдоль всѣхъ береговъ Франціи, получимъ 78.500.000 фр. или 19.625.000 р., что едва равняется цѣнности рыбы и ея продуктовъ, добываемыхъ изъ морей, главныхъ озеръ и рѣкъ европейской Россіи.

При этомъ сравненіи, сами собою возникаютъ два вопроса: 1) отъ чего, при такомъ изобиліи рыбы, такъ мало вывозится ея изъ Россіи, и 2) какимъ образомъ такія ничтожныя по пространству моря, какъ Каспійское и Азовское, могутъ соперничать, по количеству доставляемой ими рыбы, съ большею частью сѣвернаго бас-

сейна Атлантическаго океана отъ Нордъ-Капа до береговъ Америки и съ частью Средиземнаго моря? .

Отвѣтъ на первый вопросъ весьма не затруднителенъ. Стоить только вспомнить, какъ незначительно протяженіе морскихъ и озерныхъ береговъ Россіи сравнительно съ огромною континентальною массою, ее составляющею, населенною 75.000.000 душъ, которымъ эти берега должны доставлять рыбную пищу. Къ этому присоединяется еще то, что въ продолженіи менѣе строгихъ постовъ, составляющихъ около 150 дней въ году, русскій народъ не употребляетъ другой животной пищи, кромѣ рыбной. Послѣ этого станетъ понятнымъ, что, между тѣмъ какъ Россія вывозитъ едва на 750.000 руб. рыбныхъ товаровъ, и то преимущественно неупотребляемыхъ въ пищу, какъ напримѣръ клей (на 500 или 600 тысячъ руб.), или продуктовъ роскоши, какъ икра (тысячъ на 100 или на 150), она ввозитъ на два слишкомъ милліона рыбы изъ-за границы. Именно, привозится на 1.500.000 р. сельдей и на 400.000 или 500.000 трески изъ Норвегіи. Недостающую сумму составляютъ сардинки, анчоусы и другія приправы и закуски.

Что касается до втораго вопроса, то объясненія его надо искать въ естественной исторіи рыбъ, или же воды вообще, и я думаю оно можетъ быть представлено въ слѣдующихъ трехъ положеніяхъ:

1) Въѣстища прѣсной, или мало соленой воды, каковы моря Каспійское и Азовское, при прочихъ равныхъ обстоятельствахъ, должны быть изобильнѣе рыбою, чѣмъ настояція моря или океаны. Въ океанѣ и въ настоящихъ моряхъ, кромѣ рыбъ и такихъ животныхъ, которыя по своей мелкости или мягкости могутъ удобно служить пищею для рыбъ,—огромная доля животнаго вещества принимаетъ форму ежевокожныхъ, раковинъ и кораловъ, т. е. такихъ формъ, при которыхъ животное получаетъ твердую неорганическую оболочку, которая почти совершенно защищаетъ ихъ (по крайней мѣрѣ въ зрѣломъ возрастѣ) отъ хищности почти всѣхъ рыбъ; сюда же должны быть причислены большія породы крабовъ и длиннохвостыхъ раковъ. Только немногія породы рыбъ, какъ напримѣръ зубатка, могутъ питаться нѣкоторыми изъ этихъ твердо-скорлупчатыхъ животныхъ. Не только самое животное изъемлется, защищающею его скорлупою, изъ кругооборота животнаго вещества въ морѣ, такъ какъ можетъ служить матеріаломъ для другихъ животныхъ не ранѣе, какъ подвергнувшись предварительно разложенію послѣ своей смерти; но и сама твердая оболочка ра-

ковинъ и ежевокожныхъ, или стержень кораловъ, содержатъ въ себѣ долю органическаго вещества, которая уже на неопредѣленно большое время изъемлется изъ всякаго дальнѣйшаго участія въ общей жизни моря. Эта пропорція неорганической матеріи, служащей какъ бы предохранительнымъ панцыремъ для животныхъ, увеличивается съ увеличеніемъ солёности морской воды (до извѣстной степени по крайней мѣрѣ). Напротивъ того, въ прѣсноводныхъ озерахъ почти вся животная жизнь является намъ въ формѣ рыбъ. Если тщательное наблюденіе показываетъ намъ, что и тутъ есть много другихъ животныхъ формъ, кромѣ рыбъ, то всѣ эти формы чрезвычайно размельчены и состоятъ изъ инфузорій, мелкихъ ракообразныхъ животныхъ, водяныхъ червячковъ и личинокъ насекомыхъ, а также тонкостворчатыхъ раковинъ, которые всѣ въ высшей степени удобны къ тому, чтобы служить пищею рыбамъ даже самымъ маленькимъ и самымъ молодымъ. Кромѣ этого, прѣсныя и малосолёныя воды населены, между прочимъ, рыбами травояднаго семейства сазановидныхъ, которыя могутъ непосредственно питаться растеніями, тогда какъ въ океанѣ почти всѣ рыбы хищны. Поэтому въ прѣсныхъ водахъ все какъ-бы принаровлено къ тому, чтобы органическое вещество могло въ наивозможно-скорѣйшее время достигать, рядомъ превращеній, до формы рыбъ—наиболѣе, даже почти единственно, полезной человѣку, такъ что г. академикъ Бэръ считаетъ даже возможнымъ утверждать, что въ каждомъ обширномъ прѣсноводномъ бассейнѣ все количество питательныхъ веществъ, ежегодно имъ производимое, ежегодно же превращается въ рыбье мясо. Слѣдовательно, въ прѣсныхъ водахъ, кругооборотъ вещества происходитъ быстрѣе, потому что ни малѣйшая часть его не принимаетъ формы, не позволяющей ему служить пищею для рыбъ, и не выдѣляется на неопредѣленное время изъ общаго кругооборота органической матеріи. Типы хозяйства природы въ океанѣ и въ прѣсныхъ водахъ можно сравнить съ культурою плодовыхъ деревъ, или, еще лучше, орѣховъ и зерновыхъ хлѣбовъ. Въ этомъ сравненіи, древесные плоды, или орѣхи, и хлѣбныя зерна, какъ тѣ продукты хозяйства, которые идутъ непосредственно на пищу человека, будутъ соответствовать первымъ морскимъ рыбамъ, вторыя прѣсноводнымъ. При одинаковомъ пространствѣ, поле, занятое хлѣбомъ, дастъ гораздо болѣе питательныхъ веществъ, нежели занятое орѣховыми деревьями. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, значительная доля идущихъ въ дѣло составныхъ

частей почвы идетъ на образованіе древесины и орѣховой скорлупы и на долгое время выдѣляется изъ почвы; въ первомъ же случаѣ, не только гораздо бѣльшая часть идетъ на образованіе зерна, но и то, что составляетъ солому, на другой же годъ можетъ быть возвращено почвѣ, дабы снова служить на пищу растеніямъ. Изъ этого очевидно, что изъ двухъ равныхъ по пространству участковъ, изъ коихъ одинъ занятъ прѣснымъ озеромъ, или слабосоленнымъ моремъ, а другой океаномъ, или одинаковымъ съ нимъ по солености моремъ, и кои получаютъ извнѣ равныя притоки органическихъ веществъ,—первый участокъ, гдѣ происходитъ быстрѣйшій кругооборотъ этихъ веществъ, такъ-сказать принаровленный къ скорѣйшему уподобленію ихъ въ форму рыбъ, долженъ доставить бѣльшіе уловы, чѣмъ второй.

2) Вторая причина необыкновенныхъ улововъ, доставляемыхъ морями Каспійскимъ и Азовскимъ, заключается въ ихъ мелкости. Глубина Азовскаго моря, занимающаго около 600 кв. миль, нигдѣ не достигаетъ болѣе 44 футовъ; глубина же Каспійскаго, хотя и весьма значительна съ средней и южной его частяхъ, въ сѣверной трети, ограничиваемой линіей, проведенной отъ устьевъ Эмбы къ устьямъ Терека, гдѣ именно сосредоточено рыболовство, рѣдко превышаетъ 7 или 8 сажень. Рѣки, впадающія въ море, сносятъ туда съ собою множество органическихъ веществъ, увлекаемыхъ въ нихъ дождемъ, тающимъ снѣгомъ и наводненіями, какъ-бы удобряютъ море. Чѣмъ слѣдовательно мельче тотъ водоемъ, въ который онѣ вливаются, тѣмъ концентрированнѣе долженъ быть растворъ питательныхъ веществъ. Какъ значительно это вліяніе, можно судить по тому, что Азовское море, принимающее въ себя двѣ такія рѣки, какъ Донъ и Кубань, включаетъ въ себѣ никакъ не болѣе $\frac{3}{4}$ кубич. мили воды, такъ что весь бассейнъ его въ 3, много что въ 4 года, могъ бы наполниться водою изъ вливающихся въ него рѣкъ (не обращая вниманія на испареніе). Очевидно, что, при этихъ условіяхъ, рыбное населеніе этого моря можетъ быть несравненно гуще, чѣмъ какъ это обыкновенно бываетъ въ моряхъ; точно также какъ населеніе страны съ богатою почвою должно быть, при прочихъ равныхъ условіяхъ, значительнѣе, нежели страны съ почвою скудною.

3) Наконецъ, третья причина заключается въ необыкновенной приспособленности устьевъ нѣкоторыхъ рѣкъ, впадающихъ въ эти моря, преимущественно же Волги и Кубани, къ размноженію рыбы.

Дельты этихъ рѣкъ заключаютъ въ себѣ обширную сѣть внутрен-
нихъ озеръ, называемыхъ лиманами или ильменями, самой раз-
вѣтвленной формы и, большею частью, небольшой глубины, соединен-
ныхъ какъ между собою, такъ и съ рукавами, на которые раздѣ-
ляются рѣки передъ впаденіемъ, посредствомъ множества прото-
ковъ называемыхъ „ериками.“ Въ мелкой, сильно прогреваемой
солнцемъ водѣ лимановъ, поросшей безчисленными водяными расте-
ніями, образуется огромное количество органическаго вещества, въ
видѣ простѣйшихъ и мельчайшихъ водорослей, инфузорій, мелкихъ
разнообразныхъ животныхъ, личинокъ насѣкомыхъ (между прочимъ
мириадовъ комаровъ), т. е. все такихъ формъ, которыя приспособ-
лены къ питанію молодыхъ рыбокъ. И это только одна изъ многихъ
выгодъ, доставляемыхъ естественному рыболовству обширными по-
верхностями, заливаемыми неглубокимъ слоемъ стоячей или слабо
текучей воды. Камыши, куга (*Juncus* и *Scirpus*), рогозъ (*Typha*),
кугирь (*Potamogeton*) и другія травы, покрывающія ихъ, достав-
ляютъ самыя удобныя мѣста для метанія икры большей части
рыбъ, составляющихъ предметъ лова въ Россіи, такъ какъ выме-
танная и оплодотворенная икра, прилѣпляясь къ листьямъ и стеб-
лямъ, или разстилаясь по нимъ, не засоряется пескомъ и иломъ,
какъ это было бы, если бы она падала на дно, главное же,—не
сблуживается волненіемъ, а оставался раздѣленною и какъ бы пе-
реложенною водяными травами, обмывается со всѣхъ сторонъ водою,
насыщенною раствореннымъ въ ней воздухомъ, богатымъ кислоро-
домъ, отдѣляемымъ зелеными частями растений, подъ вліяніемъ
свѣта. Выведшіеся въ такихъ мѣстностяхъ мальки имѣютъ также
все, что имъ нужно для успѣшнаго развитія: обильную пищу, теп-
лоту, затишье и защиту отъ многообразныхъ своихъ враговъ, на-
чиная съ человѣка до водяныхъ насѣкомыхъ. Попеченія природы
объ этихъ молодыхъ рыбкахъ не ограничиваются сказаннымъ. Она
указываетъ на выходъ изъ этихъ лимановъ, когда дальнѣйшее пре-
бываніе въ нихъ могло бы сдѣлаться имъ гибельнымъ. Вода лима-
новъ охлаждается осенью быстрѣе, чѣмъ въ рѣкахъ, и эта низкая
температура заставляеть молодую рыбу покидать лиманы и вхо-
дить въ рѣки и въ море, безъ чего она погибла бы зимою, задох-
нувшись подо льдомъ, что, однако же, случается иногда, когда воды
очень низки и сообщеніе между лиманами и рѣчными рукавами
прекращается прежде, чѣмъ вода успѣла достаточно охладѣть,
чтобы стать непріятною для молодыхъ рыбокъ.

Изложеніе условій, доставляющихъ морямъ Каспійскому и Азовскому возможность соперничать въ рыбномъ богатствѣ съ несравненно обширнѣйшими водоемами, показываетъ уже, что характеръ ихъ рыбной фауны долженъ быть прѣсноводный, и что породы рыбъ, составляющихъ главное основаніе русской рыбной промышленности, принадлежатъ къ числу рѣчныхъ, озерныхъ, или хотя и морскихъ, но такихъ, которыя любятъ скорѣе солонцеватую, чѣмъ настоящую соленую воду. И дѣйствительно, это составляетъ самый отличительный характеръ русскаго рыболовства отъ всѣхъ прочихъ значительныхъ рыболовствъ, такъ что изъ всей массы продуктовъ русской рыбной промышленности едва ли $\frac{1}{20}$ придется на долю собственно морскихъ рыбъ, такъ какъ даже балтійская сельдь, извѣстная подъ именемъ салакушки, составляетъ такую разновидность, которая живетъ въ весьма слабосоленой, почти прѣсной водѣ Финскаго, а особенно Ботническаго заливовъ; породы же русскихъ осетровъ не только поднимаются въ рѣки для метанія икры, хотя и живутъ въ морѣ, но, кромѣ этого, бываютъ многочисленны только въ моряхъ съ солонцеватою водою. Такъ въ Черномъ морѣ, которое все еще почти на половину менѣе солено, чѣмъ Средиземное, ихъ гораздо меньше, нежели въ еще менѣе соленыхъ моряхъ Каспійскомъ и Азовскомъ.

Было бы интересно опредѣлить цѣнность, доставляемую каждою отдѣльной породою рыбъ; но, къ сожалѣнію, для точнаго рѣшенія этой задачи нѣтъ достаточныхъ данныхъ, особливо для менѣе важныхъ породъ, которыя и въ торговлѣ большею частью не различаются, а идутъ подъ именемъ бѣлой рыбы, частичковой рыбы и другими коллективными названіями. Мы въ этомъ отношеніи должны ограничиться нѣкоторыми приближеніями, раздѣливъ породы рыбъ на нѣсколько разрядовъ, по степени ихъ торговой важности. Этого будетъ, впрочемъ, совершенно достаточно, чтобы вполне выставить прѣсноводный характеръ русской рыбной промышленности.

Къ 1-му разряду принадлежитъ, такъ называемая красная рыба, т. е. четыре породы осетроваго рода: бѣлуга, осетръ, шипъ и севрюга. Раздѣлить ихъ невозможно, потому что продукты, изъ нихъ добываемые и составляющіе значительную долю доставляемой цѣнности,—икра, клей и вязига,—почти всегда смѣшиваются. Притомъ же, и мясо этихъ рыбъ немного отличается по вкусу. Въ совокупности, цѣнность красной рыбы съ ея продуктами составляетъ не менѣе 8.000.000 руб.; именно: около 600.000 даетъ клей (5.000 пудовъ),

отъ 100.000 до 150.000 вязига, около 2.250.000 р. икра (180.000 п.) и 4.750.000 руб. самое мясо (около 2.500.000 пуд.). Къ красной рыбѣ мы не причисляемъ стерлядей, потому что эта знаменитая рыба, подобно многимъ другимъ прославленнымъ предметамъ роскоши, какъ напримѣръ соболю, представляетъ лишь незначительную торговую цѣнность. Въ Петербургѣ, Москвѣ, на нижегородской ярмаркѣ платятъ, правда, баснословныя цѣны за живыхъ стерлядей; но это бываетъ не такъ часто, чтобы придать этой рыбѣ дѣйствительное торговое значеніе. Притомъ же, дороговизна эта зависитъ вовсе не отъ большихъ цѣнъ, платимыхъ на мѣстѣ лова, единственныхъ, которыя мы здѣсь принимаемъ въ расчетъ (на нижней Волгѣ стерляди составляютъ очень дешевую рыбу), а отъ трудностей провоза на нѣсколько тысячъ верстъ и долгаго сохраненія въ садкахъ живыми. На мѣстахъ изобильнаго лова, какъ напримѣръ въ Астрахани, стерлядь идетъ обыкновенно лишь на мѣстное употребленіе; солится же въ небольшихъ количествахъ, и въ такомъ видѣ, равно какъ и мороженная, продается дешевле прочихъ осетровыхъ породъ.

Во второй разрядъ я помѣщаю тѣхъ рыбъ, которыя въ огромныхъ количествахъ развозятся почти по всей Россіи, или доставляютъ большія количества употребляемыхъ въ промышленности продуктовъ, и цѣнность каждой изъ которыхъ составляетъ отъ 800.000 до 1.500.000 руб. Сюда принадлежатъ, въ приблизительномъ порядкѣ ихъ торговой важности: *Судакъ* (*Lucioperca vulgaris*), котораго ловятъ иногда въ количествѣ 45.000.000 штукъ въ однихъ низовьяхъ Волги и до 7.000.000 въ дельтѣ Кубани. Уралъ, Донъ, озера и прочія рѣки Россіи также доставляютъ большое количество этой рыбы. *Обыкновенная сельдь*, бѣломорская и балтійская (*Clupea harengus*). *Сельдь волжская и азовская* (*Clupea pontica* Eichw.), которой солится между 50 и 100 милліонами штукъ и изъ которой, кромѣ того, выдѣлывается отъ 100.000 до 150.000 пудовъ жира. *Леуцъ* (*Abramis Brama*), вылавливаемый среднимъ числомъ въ Каспійскомъ морѣ въ количествѣ около 30.000.000 штукъ; кромѣ того, его ловится нѣсколько милліоновъ въ сѣверной части Азовскаго моря и большое количество въ озерахъ сѣверной и сѣверо-западной Россіи. *Таранъ* (*Leuciscus Heckelii* Nord.). Дельта Кубани доставляетъ отъ 40 до 60 милліоновъ штукъ этой рыбы; кромѣ того, огромное количество, иногда неуступающее кубанскому, ловится въ Дону и въ самомъ Азовскомъ морѣ. Рыба эта, принадлежащая къ са-

мымъ дешевымъ, развозится преимущественно по Малороссіи и по юго-западнымъ губерніямъ. Небольшое количество идетъ въ Молдавію и Валахію. *Снѣтки* (*Osmerus eperlanus*, var. *lacustris*). Самая маленькая изъ употребляемыхъ въ пищу человѣка рыбъ, добывается въ количествѣ 250.000 или 300.000 пудовъ изъ одного Чудскаго озера, гдѣ ее сушатъ; сверхъ того, огромное количество идетъ изъ Бѣлаго озера, откуда снѣтки вывозятъ большею частью морожеными. Значительное количество ея получается и изъ другихъ озеръ, губерній Олонецкой и Новгородской, съ песчанымъ дномъ.

Къ третьему разряду я отношу породы рыбъ, цѣнность которыхъ измѣняется отъ 250.000 до 500.000 руб. и которыя имѣютъ распространеніе или мѣстное, или, хотя и по всей Россіи, но не какъ предметъ общаго употребленія. Сюда принадлежатъ: *Треска*, имѣющая у насъ сбытъ только въ трехъ сѣверныхъ губерніяхъ: Архангельской, Вологодской и Олонецкой, и отчасти въ Петербургѣ. Въ Москвѣ эта рыба уже почти неизвѣстна. *Сазанъ* (*Cyprinus carpio*). *Сомъ* (*Silurus glanis*). Кура, Волга и Кубань доставляютъ наибольшее количество этихъ рыбъ. Сомъ вывозится съ Кубани въ небольшомъ количествѣ въ Молдавію и Валахію. *Семга и лосось*. Сверхъ количества, ловимаго въ сѣверныхъ моряхъ, Кура и Терекъ доставляютъ отъ 40.000 до 60.000 пуд. этой рыбы. *Бѣлорыбца* (*Coregonus leucyctis* Pall.). Большая часть идетъ съ Волги, но ловится также въ сѣверной Двинѣ и въ Печорѣ. Только высокая цѣна этихъ двухъ рыбъ позволяетъ причислить ихъ къ этому разряду, такъ какъ количество ихъ никогда не превышаетъ 100.000 пуд.

Къ четвертому разряду причисляю я рыбъ, имѣющихъ лишь небольшую торговую важность, и цѣнность которыхъ не превышаетъ 200.000 руб. Между ними встрѣчаются двѣ породы, составляющія исключительную принадлежность одна сѣверной, а другая южной Россіи, это — *навага* (*Gadus Navaga* Koelr.) и *шема* (*Aspius clupeoides* Pall.). Обѣ пользуются большою извѣстностью, но употребленіе ихъ довольно ограничено. Навагу ловятъ по заливамъ Бѣлаго моря, не имѣющимъ большой глубины, какъ-то: въ Двинскомъ, Онежскомъ и Мезенскомъ, а также близъ устьевъ Печоры. Напротивъ того, ея нѣтъ не только вдоль Мурманскаго берега и въ широкой смежной океану части Бѣлаго моря, но даже и въ Кандакскомъ заливѣ, составляющемъ самую глубокую часть его. Въ небольшой глубинѣ, на которой живетъ навага, заключается, ка-

жется мѣ, причина замѣчательнаго факта, что она никогда не попадаетъ тамъ, гдѣ ловится треска. На мѣстахъ лова рыба эта цѣнится менѣе всѣхъ прочихъ, вѣроятно по причинѣ ея изобилія и необыкновенной легкости лова, такъ какъ мальчикъ легко налавливаетъ удочкою до 1,500 штукъ въ короткій зимній день приполярныхъ странъ. Напротивъ того, эта рыба весьма уважается въ остальной Россіи отъ Петербурга до Одессы и Астрахани, гдѣ ее подаютъ на лучшихъ столахъ. Она перевозится только свѣжею во время зимы. Шемая поднимается въ концѣ осени въ рѣки, впадающія въ южныя части Каспійскаго и Азовскаго морей: въ Куру, Терекъ и Кубань, гдѣ налавливается ея отъ 1.500,000 до 2.500,000 штукъ, что, при цѣнѣ въ 6 руб. за тысячу, составляетъ цѣнность отъ 90,000 до 150,000 руб. Для отправки готовятъ ее тѣмъ же способомъ, какъ и копченныя сельди, которыми предпочитаютъ ее обыкновенно въ Россіи. Въ противность наваги, эта рыба пользуется наибольшею славой именно на мѣстахъ ея лова, какъ показываетъ самое ея имя—испорченное персидское—*шахъ-маге*, т. е. царская рыба.

Въ числѣ прочихъ рыбъ этого разряда я приведу еще *кильку* (*Clupea sprattus*), маленькую породу сельдей, приготовляемую въ довольно большомъ количествѣ въ Ревелѣ съ солью и пряностями въ стеклянныхъ банкахъ, разсылаемыхъ по всей Россіи. *Скумбрія* (*Scomber scombrus* L.) встрѣчается у насъ только въ Черномъ морѣ, гдѣ ловится преимущественно на косахъ Кинбурнской и Тендрѣ. Ее готовятъ какъ сельдь, не вычищая впрочемъ внутренностей, развозятъ по Херсонской губерніи и даже до Кіева, гдѣ она извѣстна подъ именемъ кинбурнскихъ сельдей. *Кефаль* (*Mugil saliens et auratus*) составляетъ самую обыкновенную рыбу въ Черномъ морѣ. Нѣсколько миллионовъ кефали ловятъ вдоль крымскихъ береговъ и въ озерахъ, соединенныхъ съ днѣстровскимъ лиманомъ, и готовятъ на манеръ копченыхъ сельдей. Обѣ эти морскія породы, кефаль и скумбрія, взятые вмѣстѣ, едва ли составятъ цѣнность въ 200,000 р. *Различныя породы сиговъ* (*Coregonus*), ловимыя въ довольно большомъ количествѣ въ озерахъ и рѣкахъ сѣверной Россіи. Ихъ солятъ, коптятъ и морозятъ. Прочія рыбы этого разряда, которыхъ слишкомъ долго было бы перечислять, принадлежать, за немногими исключеніями, къ рѣчнымъ породамъ западной Европы. Въ нѣкоторыхъ рѣкахъ и озерахъ ловятъ ихъ, впрочемъ, въ достаточномъ количествѣ, для

отправки солеными или морожеными на значительныя разстоянія. Между этими рыбами есть однакоже одна порода, которая получить современемъ такую же торговую важность, какъ азовская тарань. Это—рыба, принадлежащая къ семейству сазановидныхъ, извѣстная подъ именемъ *воблы*. Она поднимается въ началѣ весны безчисленными косяками въ Волгу. Ее легко можно бы было ловить въ числѣ десятковъ, а можетъ быть и сотни миллионовъ штукъ, если бы изобиліе рыбы лучшаго качества не заставляло пренебрегать ею доселѣ. Но развитіе этого лова едва ли желательно, ибо распространеніе въ обширныхъ размѣрахъ лова плохихъ сортовъ рыбы должно имѣть необходимымъ послѣдствіемъ уменьшеніе въ количествѣ болѣе уважаемыхъ рыбъ, для которыхъ онѣ служатъ пищею.

Изъ этого перечисленія видно, что изъ рыбъ, составляющихъ предметъ лова въ Россіи, только двѣ морскія — треска и сельдь (балтійская и бѣломорская) имѣютъ нѣкоторую торговую важность; всѣ же прочія, важныя въ хозяйственномъ отношеніи, рыбы —или совершенно рѣчныя, или, по крайней мѣрѣ, поднимаются періодически въ рѣки. Поэтому, русское рыболовство въ цѣломъ имѣетъ совершенно характеръ рѣчнаго, и ежели значительная часть нашихъ каспійскихъ и азовскихъ ловель и производится въ морѣ, то это только вслѣдствіе экономическихъ, а не естественныхъ причинъ. Именно, владѣльцы морскихъ береговъ, которые не владѣютъ въ тоже время рѣкою, или владѣютъ лишь небольшимъ участкомъ ея, изъ опасенія, чтобы рыба не ушла изъ ихъ рукъ, перейдя въ чужія воды, стараются встрѣчать ее въ морѣ, перехватывать ее сколько можно на пути въ рѣки. Тоже самое еще въ сильнѣйшей степени относится къ тѣмъ мѣстамъ, гдѣ морской ловъ, по коренному русскому закону, —для всѣхъ вольный, рѣки же принадлежатъ казнѣ, или частнымъ лицамъ. Но тамъ, гдѣ прилежащій къ устьямъ рѣки участокъ моря, равно какъ и самая рѣка, на большомъ протяженіи принадлежитъ одному владѣльцу, казнѣ, какъ на Курѣ, или казачьему обществу, какъ на Уралѣ и на Кубани, тамъ морской ловъ весьма незначителенъ, ибо производящіе ловлю не могутъ не понимать, что они поймаютъ столько же рыбы, но съ гораздо меньшими издержками и трудомъ, если не пойдутъ къ ней навстрѣчу въ море, а дождутся пока она войдетъ въ рѣку.

Въ этомъ же самомъ обстоятельствѣ, т. е. въ томъ, что породы

рыбъ, составляющихъ основаніе русской рыбной промышленности, живутъ въ моряхъ или въ частяхъ морей съ прѣсною или мало-соленою водою и поднимаются по временамъ въ рѣки, заключается главнѣйшая причина той необыкновенной рыбности, которою славятся русскія рѣки, впадающія въ Каспійское и Азовское моря, какъ-то: Волга, Уралъ, Кура, Кубань, Донъ и, въ меньшей степени, Терекъ, — рыбности, съ которою никакія рѣки, впадающія въ болѣе соленныя моря, не могутъ даже и близко сравниться. До экспедиціи, изслѣдовавшей наше сѣверное рыболовство, рѣки архангельской губерніи, особенно же Печора, пользовались славой чрезвычайной рыбности. Но и самая Печора, которая, по своей ширинѣ и обилію водъ, въ полной мѣрѣ заслуживаетъ названія громадной рѣки, даетъ много если на 80,000 или на 100,000 р. рыбы въ годъ. Конечно для 2,000 душъ Пустозерской волости, заселяющихъ низовья Печоры на протяженіи 300 верстъ, этого количества вполне достаточно не только для собственнаго употребленія, но и для довольно значительнаго вывоза. Сѣверная Двина — рѣка тоже огромная, но берега которой гораздо болѣе заселены, не имѣетъ уже достаточно рыбы для продовольствія своихъ прибрежныхъ жителей. Ежели изъ нея вывозятъ нѣсколько сотъ, а можетъ быть и тысячъ, штукъ живыхъ стерлядей, недавно туда зашедшихъ по каналамъ изъ водъ волжской системы, и нѣсколько сотъ пудовъ семги, — зато болѣе сотни тысячъ пудовъ мурманской и норвежской трески и сайды потребляется населеніемъ Архангельска, Устюга и другихъ городовъ и селъ, лежащихъ по Двинѣ и ея окрестностямъ.

Еще до сихъ поръ существуетъ молва о необыкновенной рыбности сибирскихъ рѣкъ, и, безъ сомнѣнія, онѣ на столько рыбны, на сколько рѣка сама по себѣ можетъ быть рыбною. Но слава этого изобилія въ рыбѣ многимъ уменьшится, если перевести ее на точный языкъ цифръ: мѣры, вѣса, или цѣнности, какъ видно по уловамъ березовскаго края, занимающаго низовья Оби, о которыхъ имѣются статистическія данныя. По этимъ даннымъ, цѣнность этихъ улововъ не превышаетъ 150,000 р., а количество добываемой красной рыбы составляетъ только 7,000 пудовъ. Что же это значитъ сравнительно хотъ, напримѣръ, съ ничтожнымъ Ураломъ, рѣкою въ 50—60 саженъ шириною, но въ которомъ добывается рыбы на сумму отъ 1.000,000 до 1.200,000 р., или съ Курою, за которую казна получаетъ одного откупа 386,000 р.?

Такъ какъ выбранные мною примѣры лежатъ на глубокомъ сѣверѣ, то можно подумать, что относительная бѣдность этихъ рѣкъ зависитъ отъ холода, вообще неблагоприятнаго для развитія органической жизни. Я склоненъ думать, что въ этомъ заключается одна изъ причинъ относительной бѣдности большихъ сѣверныхъ рѣкъ, но далеко не единственная и даже не главная; ибо, обратившись на югъ, мы опять найдемъ, что самыя большія рѣки и притомъ съ дельтами, изобилующими лиманами (что, какъ мы видѣли, весьма благоприятствуетъ размноженію рыбы, если только онѣ впадаютъ въ соленыя моря), не могутъ сравняться даже и съ меньшими изъ рѣкъ, впадающихъ въ Каспійское и Азовское моря. Напримѣръ, Дунай имѣетъ даже болѣе благоприятныя климатическія условія, чѣмъ большая часть этихъ послѣднихъ, въ величинѣ уступаетъ одной Волгѣ, по характеру дельты, благоприятствующему естественному рыбоводству, уступаетъ можетъ быть Волгѣ и Кубани, но навѣрно превосходитъ и Донъ, и Уралъ, и Куру, и Терекъ. И что же? Съ Кубани возятъ рыбу, и рыбу самаго низкаго сорта (тарань), слѣдовательно наименѣе выдерживающую издержки перевозки, — въ Молдавію и Валахію, такъ что на нижнемъ Дунаѣ не хватаетъ рыбы даже для мѣстнаго потребленія его прибрежныхъ городовъ. Когда дельта Дуная принадлежала Россіи, тамъ было устроено рыболовство по образцу каспійскаго, и для заведенія его выписаны были ловцы и мастера для приготовленія икры, клея и вообще рыбныхъ продуктовъ изъ Астрахани. Въ это время, самое цвѣтущее для дунайскаго рыболовства, вылавливалось во всей его дельтѣ и въ прилежащей къ ней части моря около 30,000 пудовъ красной рыбы; между тѣмъ, въ одномъ изъ многочисленныхъ рукавовъ Кубани, называемомъ Протокою, имѣющемъ не болѣе 30 сажень въ ширину и всего на протяженіи 9 верстъ отъ устьевъ, налавливается почти такое же количество красной рыбы. Ежели бы величина и выгодныя условія, представляемыя дельтами для размноженія рыбы, составляли главнѣйшее условіе рыбности рѣкъ, то безъ сомнѣнія Нилъ, Гангъ, Миссисипи превосходили бы въ этомъ отношеніи Волгу. Однако же о такой рыбности этихъ рѣкъ, чтобы онѣ служили поприщемъ обширной рыбной промышленности, которая снабжала бы своими продуктами обширныя страны, ничего не слыхать. Италія, напримѣръ, снабжается рыбою въ значительномъ количествѣ не съ устьевъ Нила, а изъ отдаленной Норвегіи, также точно Антильскіе острова не съ устьевъ Миссисипи

а съ Ньюфаундленда и также изъ Норвегіи. На основаніи всѣхъ этихъ примѣровъ, я полагаю, можно безошибочно утверждать, что ни одна рѣка, предоставленная своимъ собственнымъ средствамъ, не въ состояніи доставлять рыбы больше, чѣмъ сколько нужно для ея прибрежныхъ обитателей, да и то если населеніе береговъ не слишкомъ густо. Вывозить же свои продукты могутъ лишь тѣ рѣки, которыя подобно Волгѣ, Уралу, Дону, Кубани, впадаютъ въ слабосоленныя моря, населенныя прѣсноводными породами рыбъ, временно поднимающимися изъ нихъ въ рѣки. Причину этого легко усмотрѣть, если обратить вниманіе на незначительность пространства, занимаемаго рѣками даже самыми большими. Такъ, напри- мѣръ, хотя Волга развѣтвляется на весьма значительное число ру- кавовъ, все-таки развитіе всѣхъ рукавовъ ея дельты нельзя поло- жить выше 1,000 верстъ, что соотвѣтствовало бы 20 большимъ рукавамъ при средней длинѣ въ 50 верстъ и въ версту шириною, и что конечно не ниже дѣйствительности. Если къ этому приба- вить еще 500 верстъ нижняго теченія Волги выше ея раздѣленія, на каковомъ пространствѣ она все еще можетъ считаться очень рыбною рѣкою, мы получимъ приблизительно 1,500 кв. верстъ или 30 кв. географическихъ миль, между тѣмъ какъ почти прѣсная часть моря, прилегающая къ ея устьямъ и населенная тѣми же рыбами, что и Волга, превосходитъ это пространство по меньшей мѣрѣ въ 40 разъ.

Соотвѣтственно прѣсноводному характеру рыбъ, составляющихъ главную основу русскаго рыболовства, и самые способы лова имѣютъ совершенно рѣчной характеръ. Главныя орудія лова суть невода и крючная самоловная снасть, которыми добывается навѣрное не менѣе $\frac{9}{10}$ всего улова. Ловъ неводомъ не требуетъ никакого опи- санія, ибо, помимо безчисленныхъ мелкихъ отличій въ устройствѣ, мѣняющихся по мѣстностямъ, онъ, въ сущности, совершенно схо- денъ съ неводнымъ ловомъ въ другихъ странахъ; но о ловѣ крюч- ную самоловную снастью надо сказать нѣсколько словъ, такъ какъ, сколько мнѣ извѣстно, онъ нигдѣ, кромѣ морей Каспійскаго и Азов- скаго, не употребителенъ. Снасть эта состоитъ изъ веревки сажень въ 50 длиною, къ которой привязаны, въ разстояніи вершковъ ше- сти одна отъ другой, болѣе тонкія веревки, къ каждой изъ кото- рыхъ прикрѣплена удочка или крючекъ чрезвычайно острый, — раз- личной величины, смотря по породѣ рыбы, для лова которой пред- назначена снасть. Такия веревки выкладываются какъ въ рѣкѣ,

такъ и въ морѣ, на небольшой глубинѣ, линіями въ нѣсколько верстъ длиною, такъ чтобы удочки почти касались дна. Снасть эта, слѣдовательно, похожа на ту, которою ловятъ треску, какъ въ Норвегіи и у насъ по Лапландскому берегу, такъ и въ ньюфаундленскихъ водахъ. Но между ними то существенное различіе, что на тресковыхъ ярусахъ каждый крючекъ наживленъ, на самоловахъ же не бываетъ наживки, и рыба ловится тѣмъ, что, проплывая мимо крючковъ, задръживаетъ за нихъ какою либо частью тѣла и, желая высвободиться, еще болѣе запутывается и обыкновенно вонзаетъ въ себя еще нѣсколько крючковъ. Поэтому, уды самоловой снасти должны висѣть гораздо чаще, чѣмъ ярусной: между тѣмъ какъ въ этой послѣдней онѣ расположены не ближе сажени одна отъ другой, въ самоловныхъ снастяхъ онѣ сидятъ вершкахъ въ 6 или 5 другъ отъ друга, т. е. въ восемеро или въ десятеро чаще. Очевидно, что снасть эта годится только для лова рыбы не имѣющей чешуи, или съ чешуею самою мягкою, ибо, въ большинствѣ случаевъ, крючья, какъ бы остры они ни были, скользнули бы по чешуѣ сазановъ, или судаковъ. Поэтому, самоловными снастями ловятъ исключительно красную рыбу, но для всѣхъ породъ этой послѣдней — отъ маленькой стерляди до вѣсящей нѣсколько десятковъ пудовъ бѣлуги—она составляетъ самое главное орудіе лова.

Я не думаю, чтобы предстояла надобность описывать другіе орудія и способы лова, имѣющіе лишь второстепенную важность; но нѣкоторые свѣдѣнія о рыболовствѣ уральскомъ не будутъ лишены интереса, какъ по особенностямъ его хозяйственного устройства, такъ и по оригинальности приѣмовъ лова.

Нижняя часть теченія Урала верстъ на 600 и пространство моря передъ устьями его принадлежатъ уральскому казачьему войску, въ которомъ числится въ настоящее время около 80.000 душъ обоего пола. Принадлежность эта установилась искони и была только подтверждена впослѣдствіи русскимъ правительствомъ. По понятіямъ казаковъ, вся рѣка и все море, на означенномъ протяженіи, составляютъ нераздѣльную общественную собственность всего войска, какъ бы жалованье за тѣ воинскія повинности, которыя они на себѣ несутъ. Поэтому, весь ловъ совершается сообща, по общему, разъ навсегда установленному, плану, въ которомъ дѣлаются лишь, примѣнительно къ разнымъ обстоятельствамъ, небольшія измѣненія каждый годъ. Основныя черты этого порядка заключаются: 1) *Въ сосредоточеніи лова въ рѣку преимущественно*

передъ моремъ, для чего и приняты мѣры къ тому, чтобы какъ можно болѣе входило рыбы въ рѣку, гдѣ ловъ несравненно легче и требуетъ меньше издержекъ, чѣмъ въ морѣ, и потому въ одинаковой степени доступенъ какъ самому бѣдному, такъ и самому богатому казаку. Море передъ устьями Урала верстъ на 40 въ ширину и на 80 въ длину всегда остается совершенно свободнымъ отъ всякаго лова, и морской ловъ дозволяется производить лишь посредствомъ правильныхъ линій снастей, расположенныхъ вдоль этихъ границъ справа и слѣва заповѣднаго пространства. Число сѣтей, которыя каждый можетъ выставить въ этихъ линіяхъ, опредѣляется чиномъ, а мѣста, которыя не всѣ одинаково выгодны, распредѣляются жеребьемъ. Эта метода охраненія устьевъ, съ нѣкоторыми измѣненіями, была въ послѣднее время примѣнена правительствомъ и къ Волгѣ, дабы входъ рыбы въ устье всегда оставался свободнымъ,—правило первостепенной важности для разумнаго устройства рыболовства въ озерѣ или въ морѣ, изъ котораго рыба поднимается въ рѣки, для метанія икры. 2) *Въ ловъ рыбы въ холодное время года преимущественно передъ лѣтомъ*, такъ какъ рыба тогда цѣннѣе и требуетъ наименѣе издержекъ для своего сохраненія, для чего въ продолженіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ весь Уралъ обращается какъ бы въ огромный садокъ. Мысль эту почерпнули казаки изъ наблюденія надъ нравами рыбы, особенно же осетровыхъ породъ. 3) *Въ производствѣ лова сообща въ мѣстахъ и въ сроки, которые заранее опредѣлены*, безъ чего невозможно достигнуть первыхъ двухъ цѣлей, предположенныхъ себѣ казаками.

Всѣхъ различныхъ рыболовствъ, о мѣстѣ производства и времени начала которыхъ казаки всегда заблаговременно повѣщаются, и которыя производятся извѣстнымъ, строго опредѣленнымъ порядкомъ, какъ бы съ нѣкотораго рода воинскою дисциплиною, подъ надзоромъ нарочно для сего назначаемаго начальника,—рыболовнаго атамана,—насчитывается 16. Чтобы дать понятіе объ этихъ ловахъ, на нѣкоторые изъ которыхъ стекается болѣе 10.000 человекъ, опишемъ два наиболѣе отличающіеся своею своеобразиемъ: осеннюю плавню и багренье.

Когда весною рыба входитъ изъ моря въ Уралъ для того, чтобы метать икру, то ту рыбу, которая идетъ самымъ русломъ Урала, необходимо тутъ же вылавливать, несмотря на то, что наступающее теплое время года заставляетъ употреблять много соли на

сохраненіе рыбы, и что сама рыба въ это время имѣетъ наименьшую цѣну, ибо, выметавъ икру, рыба возвратится въ море и совершенно ускользнетъ изъ рукъ промышленниковъ. Только части той рыбы, которая идетъ на разливы, можно, въ нѣкоторыхъ благопріятныхъ для сего мѣстностяхъ, преградить обратный путь, заставивъ его сѣтями или загородивъ заколами, что и дѣлается ежегодно съ цѣлью вылавливанія ея зимою въ этого рода садкахъ. Но та рыба, которая входитъ въ Уралъ въ теченіе лѣтнихъ мѣсяцевъ (все въ большемъ и большемъ количествѣ, чѣмъ ближе къ осени), въ томъ же году уже не возвращается въ море, а, какъ показали долговременныя наблюденія, остается зимовать въ рѣкѣ; но это только въ такомъ случаѣ, если рыба не будетъ преслѣдуема и тревожима. Какъ только вода начнетъ холодѣть, рыба выбираетъ себѣ глубокія мѣста, называемыя „ятовями“, собирается на нихъ все въ большемъ и большемъ количествѣ и проводитъ въ нихъ зиму въ какомъ-то полуснѣ или оцѣпененіи. Чтобы извлечь наивозможно большую пользу изъ этого обстоятельства жизни рыбъ, уральцы издавна запрещаютъ не только всякій ловъ въ Уралѣ въ теченіе трехъ лѣтнихъ и перваго осенняго мѣсяцевъ, но, преувеличивая даже, какъ мнѣ кажется, потребность рыбы въ покоѣ, доводятъ охраненіе его до педантизма: запрещаютъ ѣзду на лодкахъ, такъ что даже переѣздъ на другой берегъ допускаютъ только въ случаяхъ необходимости, какъ напримѣръ для кошенія сѣна на зауральскихъ заливныхъ лугахъ и т. п.,—не поятъ скота и лошадей въ рѣкѣ, не стрѣляютъ близъ берега изъ ружей, въ прежнія времена не освѣщали даже оконъ, выходящихъ лицомъ на Уралъ, въ прибрежныхъ селеніяхъ. Пароходы должны останавливаться въ извѣстномъ разстояніи отъ устьевъ рѣки, и даже каботажныя суда, на которыхъ казаки производятъ небольшую торговлю съ Астраханью, никогда не входятъ въ рѣку, но, съ тѣхъ поръ, какъ назначенный для нихъ рукавъ высохъ, остаются въ маленькой бухтѣ, лежащей влѣво отъ теперешняго устья Урала. Такимъ образомъ, Уралъ составляетъ рѣку, исключительно предназначенную для рыболовства. Въ каждой изъ станицъ, которыя всѣ расположены вдоль берега рѣки, назначается опытный старикъ, называемый смотрителемъ за Ураломъ, чтобы наблюдать за ходомъ рыбы и за тѣмъ, въ какомъ примѣрно количествѣ она ложится на ятовяхъ. Опытность, приобретаемая ими въ этомъ дѣлѣ, такъ велика, что по всплеску они узнаютъ не только видъ, но и полъ рыбы — именно красной,

для которой различіе между икряной и яловой имѣетъ весьма важное значеніе, такъ какъ самка съ икрою по крайней мѣрѣ втрое дороже самца. Сбереженную такимъ образомъ рыбу вылавливаютъ въ два пріема, двумя различными способами. Нижняя часть Урала, на пространствѣ почти 280 верстъ, вылавливается еще осенью. Для этого, всѣ желающіе участвовать въ этомъ рыболовствѣ, называемомъ „осеннею плавнею“, собираются къ Антоновскому форпосту, откуда начинается ловъ, иногда въ числѣ 8.000 чел. съ 3.000 бударокъ. Все предназначенное къ вылову пространство рѣки раздѣляется обыкновенно на 15 рубежей, изъ которыхъ каждый вылавливаютъ въ теченіе одного дни, спускаясь внизъ по рѣкѣ. Орудіемъ лова на этомъ рыболовствѣ служитъ „ярыга“, родъ сѣтянаго мѣшка въ 7 сажень длиною, имѣющаго два крыла — верхнее и нижнее; ее тянутъ по дну рѣки съ двухъ лодокъ, идущихъ на веслахъ. Ловъ начинается съ солнечнымъ восходомъ, для окончанія же его нѣтъ опредѣленнаго часа, а кончаютъ, когда успѣютъ расплавить всѣ ятови, находящіеся въ рубежѣ. Передъ началомъ лова бударки выравниваются въ линію на берегу и по сигналу сталкиваются въ воду. Когда всѣ бударки въ водѣ, начальникъ ведетъ ихъ до нѣкотораго разстоянія отъ ятови гурьбою, такъ сказать колонною, не давая никому заходить впередъ своей лодки. Приблизившись къ ятови, начальникъ отплываетъ въ сторону, и тогда начинается перегонка; гребутъ съ такимъ напряженіемъ силъ, что сильные и здоровые люди иногда загребаются до обморока. Здѣсь цѣль каждаго не просто обогнать товарищей въ довольно вѣрной, нерѣдко однако же ошибочной, надеждѣ, что ловъ впереди другихъ будетъ изобильнѣе, а достигнуть первымъ, или по крайней мѣрѣ изъ первыхъ, ятови, т. е. мѣста, гдѣ скопилась рыба и откуда, прежде чѣмъ она будетъ распугана, ее можно черпать какъ изъ садка. Такая гонка называется *ударомъ*. Когда одна ятовъ выловлена, то вытаскиваютъ ярыги въ бударки, и на промежуткѣ до слѣдующей ятови, которыхъ на пространствѣ рубежа бываетъ иногда по нѣсколько, казаки не ловятъ, потому что тутъ нѣтъ красной рыбы, а только подвигаются впередъ на веслахъ, сначала тихо и въ порядкѣ, а приближаясь къ слѣдующей ятови, опять въ перегонку, что называется дѣлать *второй ударъ* и т. д. По рубежамъ, которые войско оставитъ за собою, имѣютъ право ловить неводами тѣ, которые не участвовали въ главномъ ловѣ. Они не только подбираютъ ту красную рыбу, которая ускользнула отъ главной пере-

довой массы ловцовъ, но ловятъ большое количество судаковъ, лещей, сазановъ и другихъ рыбъ меньшей цѣнности.

Вслѣдъ за войскомъ ѣдетъ по берегу много торговцевъ, которые тутъ же скупаютъ рыбу сырымъ, солятъ ее прямо въ воза, готовятъ икру, клей и вязигу. Такъ какъ погода въ это время уже холодная, то казаки не спѣшатъ продавать рыбу, какъ только вытащатъ ее изъ воды; поэтому торгъ происходитъ на другой день, составляющій дневку. Такимъ образомъ проходятъ всю рѣку до устьевъ въ продолженіе мѣсяца.

Верхняя часть Урала, отъ Уральска до Антоновскаго форпоста, на разстояніи почти 220 верстъ, оставляется на зиму, чтобы ловить, когда рѣка покроется уже льдомъ. Это пространство раздѣляется тоже на рубежи, т. е. части, предназначаемыя къ вылову въ теченіе одного дня. Ловъ также производится лишь на ятовяхъ. Единственнымъ орудіемъ лова служитъ багоръ. Это большой стальной крюкъ, прикрѣпленный къ деревянной рукояткѣ, длина которой увеличивается по мѣрѣ надобности, т. е. по глубинѣ мѣста, подвязкою новыхъ частей, и иногда доходитъ до 9 сажень (63 фут.). Во время лова привязываютъ внизу багра, недалеко отъ самаго крючка, нѣсколько желѣзныхъ или свинцовыхъ гирь, иногда болѣе пуда вѣсомъ, смотря по длинѣ багра и быстротѣ теченія, чтобы багоръ не относилъ и онъ оставался всегда въ вертикальномъ положеніи. Въ назначенный день, не ранѣе однако 10 часовъ утра, (чтобы дать время всѣмъ собраться, такъ какъ по холодному времени года многіе ночуютъ по окрестнымъ хуторамъ, или въ ближайшемъ форпостѣ), всѣ приѣзжаютъ на санихъ, къ упряжи которыхъ прицѣплены багры, и становятся въ рядъ на берегу противъ ближайшей къ рубежу ятови; при этомъ требуется соблюденіе глубокой тишины, чтобы не испугать преждевременно рыбы. По данному сигналу, выстрѣломъ изъ пушки, всѣ бросаются на ледъ, чтобы какъ можно скорѣе занять мѣста, начать рубить проруби и успѣть къ самому началу лова опустить въ нихъ багоръ. Проруби дѣлаютъ круглыя и обыкновенно около полуаршина въ діаметрѣ. Въ нѣсколько минутъ изрѣшетятъ все пространство ятови; каждый опускаетъ въ свой прорубъ багоръ почти до самаго дна, слегка опуская и приподнимая его. Рыба, которая или еще лежитъ совершенно неподвижно, или, уже разбуженная шумомъ, начинаетъ медленно двигаться и расходиться, непременно попадаетъ на багры, составляющіе какъ бы густой лѣсъ подъ водою, такъ какъ ихъ

бываетъ болѣе 10.000 на пространствѣ въ версту, или въ полторы, длиною и сажень въ 60 шириною. Слѣдовательно, на этомъ ловѣ рыба не колется багромъ какъ остроугою, а подцѣпляется снизу, и онъ можетъ быть сравненъ съ ловомъ крючковою самоловною снастью, о которой говорено было выше, съ тою лишь разницею, что здѣсь крючья, вмѣсто того, чтобы висѣть правильными рядами на веревкахъ, насажены на концы шестовъ, которые держатъ въ рукахъ, и расположены безъ всякаго порядка. Почувствовавъ тяжесть на багрѣ, рыбакъ его тихонько приподнимаетъ, чтобы подцѣпить рыбу и осторожно подтягиваетъ ее къ себѣ; это очень легко, пока рыба, имѣющая почти одинаковый удѣльный вѣсъ съ водою, еще въ водѣ, тѣмъ болѣе, что, будучи въ оцѣпененіи, она зимою очень смирна. Но случается ловить бѣлугъ въ 20 и даже въ 50 пудовъ, которыхъ одинъ человѣкъ не только не въ состояніи вытащить изъ воды, но которыя даже не пролѣзли бы сквозь прорубь. Счастливецъ зоветъ къ себѣ на помощь, и кто нибудь изъ той же артели подбѣгаетъ пособить; ибо, и на багреньѣ, какъ и на большой части другихъ рыболовствъ, казаки соединяются въ артели отъ 6 до 15 человѣкъ, какъ для оказанія другъ другу помощи, такъ и для уравненія шансовъ улова, ибо, каждая артель раздѣляетъ добычу поровну между своими членами. Такъ какъ ловъ не можетъ быть одинаково счастливъ вездѣ, то всѣ бросаются туда, гдѣ онъ начинаетъ дѣлаться особенно изобильнымъ, оставляя свои прежнія проруби, и вся масса промышленниковъ безпрестанно движется то взадъ, то впередъ, на пространствѣ, составляющемъ поприще этого лова. Толпа багрящихъ бываетъ такъ велика и ледъ такъ изрѣшетенъ, что, не смотря на крѣпость и толщину его, онъ обдавливается, и вода, выступающая сквозь проруби, стоитъ на нѣсколько вершковъ выше его поверхности и скоро окрашивается кровью забагранныхъ рыбъ. На берегу происходитъ не менѣе оживленная сцена продажи и покупки рыбы и приготовленія изъ нея зернистой икры. Во время этого лова, какъ и вообще на зимнихъ рыболовствахъ, оставляютъ клей и вязигу въ рыбѣ, чтобы ее не испортить. Разбагривъ одну ятовъ, отправляются по берегу на слѣдующую, и такъ до конца рубежа, куда достигаютъ обыкновенно уже къ вечеру. Переходить рубежъ до 10 часовъ слѣдующаго утра, равно какъ и употреблять какія либо другія орудія лова, кромѣ багровъ, строго запрещается.

Багренье—любимый промыселъ уральцевъ, какъ по доступности

его для самыхъ бѣдныхъ, ибо онъ не требуетъ ничего кромѣ багра, саней и нѣсколько дневнаго запаса овса для корма лошади, такъ и по дорогой цѣнѣ, по которой продается въ это время рыба; главнѣйше же потому, что здѣсь, болѣе, чѣмъ во всякомъ другомъ рыболовствѣ, играютъ роль счастье и случай. Это своего рода лотерея, въ которой счастливому удастся иногда въ четверть часа получить болѣе сотни рублей.

Цѣнность продуктовъ, добываемыхъ съ обоихъ только описанныхъ рыболовствъ, составляетъ отъ 300.000 до 400.000 рублей.

Орудій и способовъ лова, употребляемыхъ на другихъ рыболовствахъ, мы описывать не станемъ, потому что ихъ особенности легко могутъ быть усмотрѣны изъ атласовъ рисунковъ, снабженныхъ объясненіемъ таблицъ на французскомъ и нѣмецкомъ языкахъ. Мы замѣтимъ только, что, такъ какъ отличительную черту главныхъ русскихъ рыболовствъ составляетъ ихъ прѣсноводный рѣчной характеръ, и такъ какъ даже собственно морской ловъ производится главнѣйше по мелкимъ мѣстамъ, обыкновенно не глубже 4 сажень; то число рабочихъ можетъ быть меньше, чѣмъ при ловѣ въ открытомъ глубокомъ морѣ, и все снаряженіе на ловъ, на суда, лодки, снасти, обходится сравнительно дешево. По этому правительству не только не принуждено что-либо тратить на поощреніе рыболовства, какъ это дѣлала Англія въ прошедшемъ столѣтіи для сельдянаго лова, и какъ еще теперь, кажется, дѣлаетъ Франція для лова трески, но получаетъ еще съ этой отрасли промышленности, въ видѣ акцизовъ съ лодокъ за право производства лова, или арендныхъ суммъ за принадлежащія казнѣ воды, отъ 800.000 до 900.000 руб. Если же присоединить сюда доходъ, получаемый съ соли, идущей на соленіе рыбы, то весь доходъ казны отъ рыболовства нельзя положить менѣе 2.000.000 р. с. Какъ на примѣръ крайней дешевизны издержекъ производства, укажемъ на уральскій ловъ, рѣчной характеръ котораго поддерживается, какъ мы видѣли, нарочно придуманными для сего мѣрами. Именно, при ежегодномъ доходѣ съ этого рыболовства въ 1.200.000 р. с., цѣнность судовъ, снастей и вообще орудій производства составляетъ никакъ не болѣе 220.000 р., ежегодный же расходъ, считая въ томъ числѣ и ремонтъ на суда и снасти, а также ежегодную потерю въ цѣнности, претерпѣваемую ими, опредѣлится не выше 175.000 р.

Намъ остается еще сказать о способахъ сохраненія и приго-

товленія продуктовъ лова. Эти продукты поступаютъ въ торговлю главнѣйше подъ тремя слѣдующими видами: морожеными, солеными и вмѣстѣ солеными и сушеными. Самый выгодный изъ этихъ способовъ приготовленія, безъ сомнѣнія,— первый. Онъ ничего не стоитъ, рыба сохраняетъ почти всѣ достоинства свѣжей, а потому дороже цѣнится, и ничего не теряетъ въ вѣсѣ, такъ какъ въ ней остаются внутренности, и влажность не вытягивается изъ тѣла солью. Поэтому, хотя количество рыбы, ловимой зимою, вездѣ значительно уступаетъ уловамъ въ остальные времена года, цѣнность мороженой рыбы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ почти равняется цѣнности рыбы, сохраняемой посредствомъ соли. Такъ на Уралѣ, изъ общей цѣнности улововъ въ 1.200.000 руб., 525.000 приходится на мороженую рыбу, между тѣмъ какъ вѣсѣ свѣжей рыбы составляетъ только безъ малаго 270.000 пуд. на слишкомъ 800.000 пуд. рыбы соленой. Конечно, такая выгодная пропорція зависитъ какъ мы видѣли, отъ особенно принаровленной къ этой цѣли системы лова, и потому ни въ какомъ другомъ рыболовствѣ не достигается. Но и на Волгѣ, гдѣ такое единство въ системѣ лова невозможно, большая часть хозяевъ или арендаторовъ водъ не продаетъ рыбы лѣтнихъ улововъ, а сохраняетъ ее живою до зимы, пуская въ огромные садки, которыми служатъ отгороженные части рѣки, чаще же какіе либо лиманы или озера, иногда въ нѣсколько верстъ длиною откуда ее вылавливаютъ по наступленіи морозовъ большими неводами. На Азовскомъ морѣ отношеніе мороженой рыбы къ соленой менѣе выгодно, чѣмъ на Каспійскомъ, а Кура и Черное море вообще не доставляютъ мороженой рыбы. Но съ перваго взгляда можетъ показаться страннымъ, что и самыя сѣверныя изъ нашихъ морей, Бѣлое и Ледовитое, доставляютъ очень не много мороженой рыбы,—именно, большую часть сельдей, ловимыхъ въ Онежской губѣ, преимущественно же у селенія Сороки, гдѣ добывается ихъ отъ 100 до 150 милліоновъ штукъ, навагу и часть печорской рыбы. Прочая же рыба, какъ-то семга, крупная разновидность сельдей, ловимая въ Кандалакской губѣ (около 20.000.000 штукъ), треска, палтусъ и многія другія рыбы идутъ въ рѣки, или приближаются къ берегамъ только весною, лѣтомъ или осенью. Правда, часть трески ловится довольно рано для того, чтобы ее можно было отпускать въ торговлю въ мороженомъ видѣ, но ловъ ея производится въ такой мѣстности у береговъ Лапландіи, откуда сухопутная доставка ея слишкомъ затруднительна, чтобы не сказать со-

вершенно невозможна. Напротивъ того, значительная доля нашей озерной рыбы поступаетъ въ продажу мороженою.

Въ южной Россіи подвергаютъ соленую уже рыбу, предназначаемую къ дальней отправкѣ въ лѣтнее время, еще сушкѣ; но многое въ этомъ отношеніи зависитъ и отъ укоренившагося обычая. Такъ на Уралѣ соленую рыбу никогда не сушатъ, на Волгѣ сушатъ судака, леща и сазана весеннихъ и лѣтнихъ улововъ, на Азовскомъ же морѣ судака и тарань. Рыбу, ловимую въ началѣ осени, никогда не сушатъ, потому что прохладная погода позволяетъ уже хорошо сохранять ее однимъ соленьемъ; также никогда не сушатъ сомовъ. Для сушки вынимаютъ рыбу изъ чановъ, гдѣ она солилась, обмываютъ и, связавъ хвостами попарно, развѣшиваютъ на горизонтальныя жерди, утвержденныя на подставкахъ называемыхъ вѣшалами или бугунами, или же, распластавъ по брюху (еще до соленья), раскладываютъ слоями на подстилки изъ тростника.

Соленіе рыбы производится на мелкихъ промыслахъ въ бочкахъ или небольшихъ четырехугольныхъ ларяхъ, помѣщаемыхъ въ тѣни подъ навѣсомъ нарочно устроеннаго для сего сарая; на большихъ же промыслахъ, называемыхъ ватагами, расположенныхъ по берегамъ рукавовъ волжской дельты и въ сосѣдней ей части морскаго побережья, для этого устраиваются громадныя размѣровъ ледники, до ста и болѣе сажень длиною. Для устройства такихъ ледниковъ по большей части пользуются такъ называемыми буграми, или природными невысокими холмами правильной формы, разсѣянными по островамъ волжской дельты, въ которыхъ вырываютъ широкіе коридоры, коихъ потолокъ, покрытый толстымъ слоемъ земли поддерживается толстыми деревянными столбами. Полъ этихъ коридоровъ составляетъ покрышку большихъ четырехугольныхъ чановъ, могущихъ вмѣщать отъ 40.000 до 100.000 рыбъ, расположенныхъ обыкновенно въ три ряда вдоль всего ледника. Стѣны ледника двойныя и промежутокъ между ними набитъ льдомъ. Гдѣ нѣтъ природныхъ бугровъ, тамъ нарочно насыпаютъ ихъ. Такіе ледники находятся не только на самыхъ ватагахъ, для соленья рыбы на нихъ приготовляемой, но и въ Астрахани, для склада рыбы, приготовляемой мелкими промышленниками, въ ожиданіи отправки ея вверхъ по Волгѣ.

Кромѣ этихъ главныхъ способовъ приготовленія рыбы, употребительны еще копченіе, маринованіе, сушка въ печахъ безъ пред-

варительнаго соленія и провѣшиваніе или вяленіе. Сушатъ безъ посола въ печахъ только снѣтковъ, а на вольномъ воздухѣ треску весенняго улова, когда еще холодно. Маринуютъ, въ количествѣ достаточномъ для торговли, только миногъ. Коптятъ около десятка милліоновъ мелкихъ сельдей осенняго улова близъ села Сороки, два сорта кефали (*Mugil saliens* и *Mugil auratus*), ловимыхъ по сѣверному, преимущественно же по крымскому, берегу Чернаго моря, и главнѣйше шемаю въ количествѣ отъ 1.500.000 до 2.000.000 штукъ. Кромѣ этого, довольно значительное количество красной рыбы и бѣлорыбицы готовится на балыки. Это собственно соленая и потомъ провяленная рыба; но приготовленіе ея дѣлается съ такимъ тщаніемъ, что рыба получаетъ превосходный и совершенно особенный вкусъ.

Балыки готовятся только весною до жаровъ, ибо иначе ихъ надо бы было слишкомъ сильно солить, чтобы они не испортились. Лучшими считаются мартовскіе. Въ Азовскомъ морѣ и въ сѣверной части Каспійскаго, на балыки идутъ лишь осетры и бѣлуги. Но на Курѣ, въ Закавказьѣ, употребляется отъ 200.000 до 300.000 севрюгъ на балыкъ низшаго качества, извѣстный подъ именемъ джирима. Онъ сухъ и очень солонъ, но именно это и составляетъ его достоинство въ глазахъ жителей Катехіи, гдѣ главный его сбытъ, потому что онъ возбуждаетъ жажду, которую охотно утоляютъ превосходнымъ виномъ, доставляемымъ этою страной. Для хорошаго балыка выбираютъ самую крупную рыбу, отрѣзаютъ голову, хвостъ, брюхо и боковыя части, оставляя одну лишь спину, которая собственно и называется балыкомъ, такъ сказать рыбою по преимуществу, ибо по-татарски „балыкъ“ значитъ—рыба. Отдѣленные части солются обыкновеннымъ способомъ, или употребляются свѣжими въ пищу рыбаками-работниками. Но стѣнки брюха, которыя необыкновенно жирны, также нерѣдко готовятся какъ балыки и называются тешкою. Осетровыя спины не разрѣзаются, и каждая составляетъ отдѣльный балыкъ; но спины большихъ бѣлугъ раздѣляются еще вдоль и поперекъ на нѣсколько частей, составляющихъ столько же балыковъ, ибо иначе они не просолились бы. Спинки укладываютъ въ чаны, обсыпая каждую солью, такъ чтобы онѣ ни между собою, ни къ стѣнкамъ не прикасались. Безъ этой предосторожности онѣ непременно бы испортились. Въ соли держатъ рыбу отъ 9 до 12 дней, а въ теплое время и большіе балыки и до 15. Къ соли примѣшиваютъ селитру, на 50 пудъ

балыка по 2 фунта, чтобы придать ему красноватый цвѣтъ. Кромѣ того, прибавляютъ въ рассоль для лучшихъ балыковъ перцу, простаго и англійскаго, гвоздики и лавроваго листу. Когда балыки достаточно пропитались солью, ихъ вынимаютъ и вымачиваютъ день или два въ водѣ, для чего слабо соленая вода Азовскаго моря почитается даже лучше совершенно прѣсной. Когда вымачиваніемъ извлекли излишекъ соли, вывѣшиваютъ балыки спѣть, сначала на солнцѣ, чтобы они провяли, а потомъ въ тѣни, гдѣ либо подъ навѣсомъ, открытымъ со всѣхъ сторонъ, такъ чтобы они провѣивались вѣтромъ. Балыкъ спѣетъ, смотря по погодѣ, отъ 4 до 6 недѣль. Признакъ спѣлости составляетъ плѣсень, которою онъ снаружи покрывается. Если такой плѣсени не появляется, то значить балыкъ пересоленъ. Несмотря на всѣ предосторожности, всѣ балыки никогда не выходятъ одинаковаго качества; между ними есть всегда такіе, которые съ перваго взгляда отличаются своимъ темнымъ цвѣтомъ, — это самые лучшіе. Хорошій балыкъ, какой готовится только на Дону и по нѣкоторымъ мѣстамъ Азовскаго побережья, преимущественно вдоль сѣвернаго и восточнаго береговъ Керченскаго полуострова, бываетъ почти также нѣженъ и мягокъ, какъ соленая семга, красновато или коричнево-оранжеваго цвѣта, и просвѣчиваетъ насквозь; запахъ его совершенно особенный, нѣсколько походящій на огуречный; притомъ, въ немъ не должно быть ни малѣйшей прогорклости, гнилости, или слишкомъ соленого вкуса. Соединенія всѣхъ этихъ качествъ достигаютъ только немногіе мастера. Хорошій балыкъ продается рублей по 18 пудъ на мѣстѣ, а въ мелочной торговлѣ стоитъ до рубля фунтъ.

Изъ осетровыхъ породъ, кромѣ мяса ихъ, которое морозятъ, солятъ и готовятъ въ видѣ балыка, дѣлаютъ еще икру, клей и вязигу, приготовленіе которыхъ также заслуживаютъ болѣе подробнаго описанія, такъ какъ они составляютъ почти исключительную принадлежность Россіи.

Икру готовятъ двухъ сортовъ: жидкую, — называемую зернистою, и твердую — паюсную. Въ обоихъ случаяхъ, вынутую изъ рыбы икру, натуральный цвѣтъ которой черный или темносѣрый, владутъ на грохотку, т. е. на рамку съ натянутою проволочною или веревочною сѣтью, сквозь ячейки которой зерна икры могли бы свободно проваливаться, и протираютъ руками. При этомъ зерна отдѣляются отъ окружающихъ ихъ частей „ястыка“ (яичника), и

падаютъ въ подставленный подъ грохотку „обрѣзъ“ (полу-бочка) или другой сосудъ, а волокна и перепонки ястыка, проникнутыя жиромъ, остаются на грохоткѣ. При приготовленіи зернистой икры въ сосудъ, куда падаютъ зерна, кладутъ въ мелкій порошокъ истолченную соль самаго лучшаго качества. Количество соли зависитъ отъ времени года и измѣняется отъ $1\frac{1}{2}$ до $4\frac{1}{2}$ фунтовъ на пудъ. Чѣмъ икра менѣе солена, тѣмъ она выше цѣнится; но малосольную можно готовить лишь во время морозовъ, такъ чтобы во время перевозки и на мѣстѣ сбыта она оставалась замороженною. Икру перемѣшиваютъ съ солью, причемъ сначала икрѣнная масса походить на опухъ на тѣсто, когда же она впитаетъ въ себя соль, то зернушки надуваются, и при мѣшаніи производятъ ощущеніе, какъ если бы перебирать кучу бисера. Это знакъ, что она готова. Ее вливаютъ въ липовые боченки, единственные, которые не придаютъ икрѣ дурнаго вкуса.

Если же хотятъ приготовить паюсную икру, то въ сосудъ, стоящій подъ грохоткой, наливаютъ тузлукъ (растворъ соли), также измѣняющійся въ крѣпости по температурѣ и временамъ года. Дабы зерна икры, падающія въ тузлукъ, равномерно пропитались солью, приводятъ массу въ круговое движеніе, мѣшая ее лопаткою все въ одну сторону; потомъ выливаютъ на волосьяное сито, даютъ стечь и накладываютъ въ кульки, вмѣщающіе въ себя отъ 2 до 3 пудовъ. Кульки эти кладутъ подъ прессъ, чтобы выдавить лишній рассолъ и обратить икру въ плотную массу. Само собою разумѣется, что этимъ давленіемъ раздавливаютъ много зеренъ, содержимое которыхъ вытекаетъ вмѣстѣ съ тузлукомъ. Поэтому паюсная икра никогда не бываетъ такъ хороша и нѣжна, какъ зернистая, и теряетъ отъ 12 до 15 фунтовъ на пудъ. Изъ кульковъ выкладываютъ икру въ боченки или въ бочки, вмѣщающія въ себя около 30 пудовъ, выстилаемыя внутри салфеточнымъ холстомъ, отчего и происходитъ названіе салфеточной икры, подъ которымъ она извѣстна въ торговлѣ; ее въ эти бочки плотно надавливаютъ. Лучшіе сорта паюсной икры, т. е. наименѣе соленую и выдавленную, набиваютъ въ длинные узкіе цилиндрическіе мѣшки, что и составляетъ мѣшечную икру. Ее набиваютъ также въ жестяные коробки, плотно закупориваемыя и запаиваемыя. При этомъ послѣднемъ способѣ упаковки, малосольная паюсная икра можетъ довольно долго держаться даже во время жаровъ. Икра бываетъ болѣе или менѣе

жирна, смотря по качествамъ рыбы и по времени лова. Если икра сама по себѣ не довольно жирна, то въ бочки наливаютъ нѣсколько рыбьяго жира, собираемаго съ внутренностей осетровыхъ же породъ и вытапливаемаго въ водяной ваннѣ; въ жестянки наливаютъ и прованскаго масла. Зернистая икра цѣнится всегда дороже паюсной и на лучшихъ промыслахъ продается на мѣстѣ въ Астрахани по 30 р. пудъ, въ Москвѣ же и въ Петербургѣ до 1 р. и до 1 р. 50 к. за фунтъ, смотря по уловамъ. Лучшая же паюсная икра, не смотря на потерю вѣса при ея приготовленіи, оптомъ никогда не продается дороже 24 р. пудъ. Изъ этого видно, что приготовленіе зернистой икры гораздо выгоднѣе; она дороже, требуетъ меньше соли и труда и ничего не теряетъ въ вѣсѣ. Определить отдѣльно количество зернистой и паюсной икры очень трудно. На Уралѣ количество зернистой икры составляетъ немного менѣе $\frac{1}{2}$ паюсной; но такъ какъ на Курѣ (гдѣ готовятъ до 30,000 пудовъ икры) и на морскомъ Эмбенскомъ ловѣ вовсе не дѣлаютъ зернистой икры, на Волгѣ же и въ Азовскомъ морѣ она готовится въ меньшей пропорціи, нежели на Уралѣ, гдѣ приняты всѣ мѣры къ усиленію лова въ холодное время года, насчетъ лѣтнаго лова, то я думаю, что, вообще, пропорцію зернистой икры нельзя опредѣлить выше $\frac{1}{7}$ или даже $\frac{1}{8}$ всего количества добываемой икры, т. е. отъ 20,000 до 25,000 пудъ. Лучшая икра, безъ сомнѣнія, астраханская. Въ торговлѣ цѣнится бѣлужья икра выше другихъ сортовъ, не потому, чтобы она была вкуснѣе, а потому, что зерно ея крупнѣе и она красивѣе на видѣ. Икра осетровая отъ севрюжьей при приготовленіи не отличается; икра стерляжья—самая мелкая, и, хотя многіе считаютъ ее самою вкусною, однако она предмета торговли не составляетъ, потому что ея мало.

Нѣсколько десятковъ лѣтъ тому назадъ готовились еще нѣкоторые сорта икры, нынѣ болѣе не употребительные. Паюсную икру смѣшивали съ пряностями, что называлось икрою армянскою или пареградскою; или, просоливъ, сушили на солнцѣ въ ястыкахъ, т. е. личникахъ, какъ и нынѣ еще готовится на Черномъ морѣ икра кефальи, считаемая греками лакомымъ кушаньемъ и продаваемая по 1 р. и по 1 р. 20 к. фунтъ. Въ послѣднее время, лѣтъ 12 тому назадъ, стали готовить въ довольно большомъ количествѣ икру судачью, лещевую и таранью, изъ которыхъ первая идетъ исключительно въ Турцію и Грецію, лещевая же расходуется по Россіи и употребляется только самымъ бѣднымъ

классомъ. Судачья икра издавна уже готовится на Азовскомъ морѣ, особливо въ Черноморѣ, что дѣлается очень простымъ способомъ. Мѣшечки, въ которыхъ она заключается и которые довольно плотны и не такъ легко разрываются, какъ у осетровыхъ породъ, кладутъ слоями въ бочки и пересыпаютъ солью. Въ одномъ Черноморѣ готовятъ этой икры отъ 15 до 20,000 пудовъ. На Каспійскомъ морѣ, гдѣ ловъ судаковъ и лещей такъ обилень, лѣтъ 15 тому назадъ икру ихъ не готовили, а отдавали даромъ—наймавшимся рѣзать и солить рыбу женщинамъ, которыя цѣлыми ведрами уносили ее къ себѣ, сушили на воздухѣ и кормили ею домашнюю птицу, что дѣлало ее почти не съѣдобною. Только въ 1853 или 1854 году появились на астраханскихъ промыслахъ греки, начавшіе солить судачью икру. Многие хозяева ватагъ давали имъ это право даромъ. Греки отгораживали себѣ рогожами уголь на плоту и солили тамъ судачьи ястыки, укладывая ихъ слоями. Еще позже стали извлекать выгоду изъ лещевой икры.

Клей, какъ извѣстно, получается изъ плавательнаго пузыря всѣхъ осетровыхъ породъ. Пузыри сома и сазана также даютъ клей, но гораздо низшаго качества. Пузыри, вырѣзанные изъ рыбъ, кладутъ на нѣсколько дней въ воду, которую часто перемѣняютъ, чтобы вытянуть изъ нихъ всѣ кровяныя и жирныя части. Чѣмъ теплѣе вода, тѣмъ скорѣе происходитъ эта вымочка; вымочкѣ способствуетъ и то, что вода получаетъ нѣкоторую гнилость отъ находящихся въ ней животныхъ частей; впрочемъ, гнилость эта не должна превосходить извѣстной мѣры. Когда пузыри вымокнутъ, то ихъ разрѣзаютъ вдоль ножницами и въ видѣ листовъ выставляютъ дѣйствію солнца и воздуха. Ихъ разстилаютъ на дубки такъ, чтобы наружная сторона пузыря была обращена внизъ, а внутренняя къ верху. Пузырь состоитъ изъ двухъ слоевъ, раздѣленію которыхъ также способствуетъ вымочка, ибо только одинъ внутренній слой, обращенный при сушкѣ на дубкахъ къ верху, составляетъ „клеину“, которую и отдѣляютъ осторожно, отдирая отъ нея наружную перепонку. Послѣ раздѣленія обоихъ слоевъ, клеины раскладываютъ между холстомъ и наваливаютъ на нихъ тяжести, чтобы онѣ, медленно высыхая, не сжимались и не коробились. Съ наружныхъ перепонокъ соскабливаютъ оставшіяся на нихъ частички клея, мнутъ ихъ и соединяютъ этимъ въ небольшіе кусочки, которые называются крошками и идутъ отдѣльно въ продажу, но нѣсколько дешевле, чѣмъ листовой клей.

Въ настоящее время клей продается пачками, заключающими въ себѣ отъ 10 до 50 клеинъ или листовъ бѣлужьяго, 25 осетроваго и севрюжьяго и отъ 50 до 100 клеинъ стерляжьяго клея. Пачки эти укладываютъ обыкновенно по 80 штукъ въ рогожи, и въ такомъ видѣ отпускаютъ въ торговлю. Прежде шелъ клей въ продажу не отдѣльными листами, а такъ называемыми скобками, приготовляемыми изъ ремней, на которые разрѣзали клеины, и, сильно сдавивъ въ мокромъ видѣ, придавали желаемую форму цилиндровъ, сердецъ, подковъ и т. п. Хорошій клей долженъ быть бѣлый, гладкій, съ перламутровымъ блескомъ и нѣсколько просвѣчивать. Лучшій сортъ и понынѣ называется еще, по старой памяти, патріаршимъ, потому что лучше всего приготовляли его на тѣхъ волжскихъ промыслахъ, которые принадлежали московскому патріарху, какъ еще доннынѣ лучшія бѣломорскія сельди приготавливаются соловецкимъ монастыремъ.

Изъ осетровыхъ же породъ добывается вещество, называемое вязигу; это—*chorda dorsalis* этихъ хрящевыхъ рыбъ. Для получения ея, дѣлаютъ при распластываніи рыбъ небольшой прорѣзъ въ ихъ хрящевомъ позвоночномъ столбѣ, или—точнѣе сказать—позвоночномъ футлярѣ, и, всунувъ въ него палецъ, поддѣваютъ имъ вязигу и вытаскиваютъ на подобіе длинной ленты. Обмывъ ее, отдѣляютъ наружный мягко-хрящеватый слой, негодный въ пищу, крѣпко придавливая ленту вязиги къ краю бочки, въ которой ее мыли. Эти ленты просушиваютъ въ особыхъ строеніяхъ въ видѣ башенокъ, со стѣнками, состоящими изъ узкихъ досокъ, между которыми оставлены щелевидныя отверстія дюйма въ два шириною, чтобы вѣтеръ продувалъ сохнущую вязигу. Когда вязига высохнетъ, ленты эти связываютъ въ пучки по 12 штукъ для бѣлужной и по 20 для осетровой, шиповой и севрюжьей вязиги. Вязига сильно разбухаетъ въ водѣ, если ее варить, и въ такомъ видѣ, разрубленная на мелкіе кусочки, употребляется она для начинки кулебякъ, одна или вмѣстѣ съ какою нибудь рыбою, что составляетъ единственное ее употребленіе. Пудъ вязиги стоитъ отъ 15 до 20 р. с. Ея получается изъ осетровыхъ рыбъ немногимъ больше, чѣмъ клею, такъ что все количество ея можно опредѣлить отъ 6.000 до 7.000 пудовъ.

Одинъ изъ главнѣйшихъ побочныхъ продуктовъ, получаемыхъ изъ рыбъ, составляетъ безъ сомнѣнія рыбій жиръ, котораго получается на нѣсколько сотъ тысячъ, а можетъ быть и на полмилліона

рублей. Жиръ этотъ имѣетъ троякое употребленіе: въ лекарство, въ пищу и на фабричныя производства. Происхожденіе жира также троякое, смотря потому, въ какихъ частяхъ рыбьяго тѣла онъ по преимуществу сосредоточивается. У нѣкоторыхъ породъ, какъ на примѣръ у трески, онъ собирается исключительно въ печенкѣ, у другихъ, какъ у судака, жиръ окружаетъ кишки и желудокъ—самое же тѣло рыбъ этихъ разрядовъ никогда не бываетъ жирно; наконецъ, у большей части породъ, какъ на примѣръ у сельдей, семги, сома, жиръ проникаетъ все тѣло. Сообразно этимъ различіямъ въ распредѣленіи жира въ рыбьемъ тѣлѣ и тѣмъ цѣлямъ, для которыхъ онъ добывается, и способы приготовленія бываютъ различные.

Лекарственный жиръ добывается, какъ извѣстно, только изъ печенки трески, которую разрѣзаютъ въ самомъ свѣжемъ видѣ и подвергаютъ дѣйствию легкаго жара въ водяной ваннѣ. Этотъ способъ введенъ у насъ на мурманскомъ берегу только недавно, по инициативѣ министерства государственныхъ имуществъ, назначившаго преміи первымъ, которые станутъ готовить жиръ по способу имъ опубликованному и заимствованному изъ Норвегіи. Вызовъ этотъ не остался безъ отвѣта, и одному изъ мурманскихъ рыбопромышленниковъ заказано уже военнымъ министерствомъ, для казенныхъ аптекъ, 14.000 фунтовъ такого жира.

Жиръ, употребляемый въ пищу, собирается главнѣйше со внутренностей осетровыхъ породъ и судака. Его промываютъ и въ совершенно свѣжемъ видѣ вытапливаютъ въ водяной ваннѣ. Этотъ жиръ идетъ почти исключительно на улучшеніе икры, которая довольно жирна сама по себѣ. Кромѣ того, онъ идетъ на мѣстахъ производства въ пищу по постнымъ днямъ, вмѣсто растительнаго масла.

Жиръ, предназначаемый для разныхъ фабричныхъ цѣлей, какъ-то: на мыловареніе, дубленіе кожъ, освѣщеніе и т. п., вообще получается посредствомъ гніенія, которое, разлагая тѣ оболочки, въ которыхъ заключенъ жиръ, способствуетъ его выдѣленію. Такому гніенію подвергаютъ или только нѣкоторыя части рыбъ, негодныя на другое употребленіе, какъ-то печенку трески и внутренности другихъ рыбъ, или же цѣлыя рыбы — главнѣйше астраханскую сельдь, а также нѣкоторыя мелкія рыбы изъ семейства сазановидныхъ. Въ первомъ случаѣ, и этотъ процессъ, какъ онъ ни отвратителенъ самъ по себѣ, долженъ однако же считаться выгоднымъ;

но употребленіе на жиротопленіе цѣлыхъ рыбъ составляетъ по истинѣ нетерпимое злоупотребленіе, потому, что для добыванія сравнительно ничтожнаго количества жира дурнаго качества, который могъ бы быть съ выгодною замѣненъ многими ископаемыми или растительными веществами, жертвуется гораздо большимъ количествомъ мяса, котораго для пищи ничто замѣнить не можетъ.

При добываніи жира изъ тресковыхъ и акулѣхъ печенокъ и внутренностей другихъ рыбъ посредствомъ гніенія, подвергаютъ эти вещества въ бочкахъ дѣйствію солнечнаго жара. Вытопленный такимъ образомъ жиръ—„самотеку“, считающійся за лучшій, сливаютъ, а оставшуюся массу нагрѣваютъ въ котлахъ на огнѣ, прибавивъ къ ней нѣсколько воды, чтобы она не пригорала, и получаютъ еще новое количество жира нѣсколько худшаго качества. Изъ тресковыхъ печенокъ добывается такого жиру отъ 15.000 до 20.000 пудовъ, а изъ внутренностей рыбъ, преимущественно судака, на промыслахъ восточнаго берега Азовскаго моря, принадлежащихъ кубанскимъ казакамъ, болѣе 10.000 пудовъ. При добываніи жира изъ цѣльныхъ рыбъ поступаютъ нѣсколько иначе. Сельдей насыпаютъ въ открытыя сверху бочки, вмѣщающія въ себѣ около 1.000 штукъ, обливаютъ ихъ кипяткомъ, и перемѣшиваютъ массу. Въ первый разъ проходитъ нѣсколько дней, прежде чѣмъ рыба, при дѣйствіи воздуха, теплоты и воды, придетъ въ гнилое броженіе и, выдѣливъ изъ себя жиръ, обратится сама въ жидкое красноватое тѣсто отвратительнаго вида и запаха. Но послѣ того, какъ гніеніе завелось уже въ бочкахъ, жиръ бываетъ готовъ менѣе, чѣмъ въ сутки. Его счерпываютъ съ поверхности воды и вливаютъ въ бочки, самую же массу зарываютъ въ землю, или выпускаютъ въ рѣку.

Лѣтъ 12 или 13 гому назадъ, всѣ сельди, поднимающіяся огромными стаями въ Волгу, не имѣли другаго употребленія, кромѣ приготовленія изъ нихъ жира, на чтó шло и много другой малопѣнной мелкой рыбы. Употребленіе ихъ было бы несравненно производительнѣе, если бы, вмѣсто извлеченія жира, ихъ оставляли въ водѣ служить пищею другимъ рыбамъ. Поэтому было запрещено топить жиръ изъ всѣхъ рыбъ, кромѣ сельди, съ которой не знали чтó дѣлать, потому что она считалась негодною въ пищу, по народному предразсудку, основанному на томъ, что рыба эта во время метанія икры быстро кружится въ водѣ, почему ее считали бѣшеною и называли „бѣшенкою“. Только небольшое количество ея издавна приготавливали на нѣкоторыхъ ватагахъ, подѣ презри-

тельнымъ названіемъ мордовскаго товара. Во время ученой экспедиціи на Каспійскомъ морѣ, начальникъ ея, г. академикъ Бэръ, старался объяснить промышленникамъ, что эта рыба, такъ презираемая ими, принадлежитъ къ роду сельдей и можетъ быть такимъ же точно образомъ приготовляема. Нѣкоторые изъ нихъ, именно гг. Кожевниковъ и Недорѣзовъ, послушались этихъ совѣтовъ и стали готовить эту бѣшенку какъ сельди. Это было въ 1853 и 1854 годахъ. Сбыту ея помогла война, прекратившая подвозъ иностранныхъ — главнѣйше норвежскихъ — сельдей къ балтійскимъ портамъ. Съ тѣхъ поръ бѣшенка пошла все болѣе и болѣе въ ходъ, и теперь около трети всего количества, входящаго въ Волгу, солится. вмѣстѣ съ этимъ, унижительное названіе бѣшенки замѣнилось болѣе почетнымъ—астраханской селедки, подъ которымъ она доходитъ даже до Москвы и до Петербурга. Къ сожалѣнію, все еще около 100.000.000 штукъ этой рыбы продолжаетъ ежегодно вытапливаться на жиръ. Какъ ни желательно прекращеніе этого неразумнаго употребленія прекрасной рыбы, правительство не нашло однакоже возможнымъ употребить для сего крутыя мѣры, главнѣйше потому, что проходъ этихъ сельдей въ огромныхъ массахъ происходитъ столь быстро, что весьма трудно посолить въ свѣжемъ видѣ все количество пойманной рыбы. Въ теченіе трехъ недѣль, когда жиротопленіе дозволено, готовится изъ астраханскихъ сельдей въ настоящее время отъ 100.000 до 250.000 пудовъ жира, смотря по количеству улововъ и по степени жирности рыбы, весьма различной въ разные годы.

Рыбій жиръ, приготовленія котораго мы коснулись, приводитъ насъ къ разсмотрѣнію еще одного продукта, почти тождественнаго съ нимъ, но получаемаго изъ другаго класса морскихъ животныхъ. Охота на морскихъ звѣрей, хотя и не столь значительна въ Россіи, какъ можно бы было предполагать по протяженію ея береговъ, омываемыхъ Ледовитымъ океаномъ, составляетъ однако же довольно значительный промыселъ, цѣнность продуктовъ котораго едва ли не превосходитъ полумилліона рублей. Если промыселъ этотъ не прибыльнѣе, то причину этого должно искать въ нѣкоторыхъ физическихъ условіяхъ, проявляющихся между прочимъ въ томъ странномъ фактѣ, что и тутъ первое мѣсто принадлежитъ не Ледовитому океану съ его заливами, а опять-таки, какъ и въ отношеніи рыболовства, Каспійскому морю.

И въ этомъ отношеніи Каспійское море сохраняетъ свой общій

характеръ, состоящій въ маломъ разнообразіи населяющихъ его видовъ, но въ чрезвычайномъ изобиліи индивидуумовъ. Изъ морскихъ млекопитающихъ, въ Каспійскомъ мѣрѣ живетъ только одна порода тюленей, причисляемая нѣкоторыми натуралистами къ породѣ обыкновенныхъ тюленей *Phoca vitulina* (L.), нѣкоторыя особенности которой подали поводъ другимъ составить изъ нея особый видъ, подъ названіемъ каспійскаго тюленя (*Phoca Caspica* Nils). Тюлень этотъ живетъ во всемъ морѣ и составляетъ предметъ промысла, какъ вдоль сѣвернаго побережья, близъ устьевъ Волги и Урала, такъ и вдоль восточнаго берега, а также въ южной части моря близъ острововъ, лежащихъ около Апшеронскаго полуострова. Главное поприще этого лова составляетъ однако же группа Тюленьихъ острововъ (Кудалы, Святой, Морской и Подгорный), лежащая къ сѣверу отъ Мангышлакскаго полуострова, гдѣ добывается болѣе 100.000 штукъ тюленей ежегодно. Впрочемъ, количество это довольно значительно и на другихъ островахъ. Такъ на островѣ Тюленьемъ (котораго не должно смѣшивать съ группою Тюленьихъ острововъ), лежащемъ среди сѣверной части моря, бывали года, когда ихъ убивали до 8.000 штукъ, въ уральскихъ водахъ добывали до 11.000 штукъ тюленя, а въ 1846 году въ одну ночь убили на островѣ Пѣшномъ въ 8 верстахъ отъ устья Урала 1.300 штукъ. На островахъ Бакинскихъ убивали въ прежнее время до 4.000, теперь же едва нѣсколько сотенъ штукъ. Тюлений промыселъ производится на Каспійскомъ морѣ троякимъ образомъ: 1) боемъ на островахъ, 2) гонкою и 3) боемъ на льду.

Бой на островахъ составляетъ самую обильную отрасль этой промышленности. Для него промышленники собираются на островъ Кудалы, гдѣ заведены строенія для жительства промышленниковъ, и куда поэтому тюлень, любящій совершенное спокойствіе, болѣе не выходитъ. Весною и осенью тюлени вылѣзаютъ на сосѣдніе острова для отдыха и чтобы погрѣться на солнцѣ. Сторожащія ихъ суда, принимающія всегда предосторожность быть подъ вѣтромъ, а не на вѣтрѣ у тюленей, такъ какъ ихъ обоняніе очень остро, даютъ знать, когда тюлень въ большомъ количествѣ вышелъ на островъ. Ночью промышленники выходятъ на берегъ, вооруженные толстыми палками, усаженными на одномъ концѣ желѣзными шипами и окованными до половины желѣзомъ; тихонько подползаютъ они къ стаду, выравниваются въ линію и стараются занять мѣсто между тюленями и моремъ. По знаку, данному забой-

щикомъ, они убиваютъ передовыхъ животныхъ, изъ которыхъ образуется валь. Ежели этотъ валь изъ первоубитыхъ животныхъ сплошной и безъ перерыва, то изъ остальной стаи едва ли которому удастся уйти, потому что, и такъ очень неповоротливые на сушѣ, они лишь медленно и съ большимъ трудомъ могутъ перелѣзть черезъ стѣну, состоящую изъ ихъ убитыхъ товарищей. Иногда въ одну ночь убиваютъ ихъ до 10,000 штукъ. Съ разсвѣтомъ начинаютъ ихъ раздѣлывать, т. е. отрубивъ голову, снимаютъ шкурки, на которыхъ остается и сало, составляющее толстый подкожный слой. Тушки или зарываютъ глубоко въ землю, или, сложивъ въ лодки, далеко отвозятъ отъ острова и бросаютъ въ море; это дѣлается для того, что, ежели оставить тюленьи тушки гнить на берегу, то запахъ этотъ отгоняетъ этихъ животныхъ отъ зараженнаго мѣста, если не навсегда, то на очень продолжительное время.

Второй способъ—гонка—производится преимущественно у восточныхъ устьевъ Волги, образующихъ своимъ соединеніемъ прѣсноводный заливъ, извѣстный подъ именемъ Синяго моря. Шумомъ, стукомъ, крикомъ загоняютъ стада плавающихъ тюленей въ напередъ разставленные сѣти. Этотъ способъ лова запрещенъ тамъ, гдѣ сопряженный съ нимъ шумъ можетъ повредить рыболовству, или правильному тюленьему бою на островахъ.

Наконецъ, промыслили тюленей на льду. Промышленники отправлялись для этой охоты въ саняхъ, отыскивали матерей съ дѣтенышами, сидящихъ на льду, и, не давъ имъ уйти въ продушины, которыя дѣлаютъ тюлени, проталивая ледъ своимъ дыханіемъ и теплотою тѣла, убивали ихъ изъ ружей или чекушами по головѣ. Иногда промышленники случайно находятъ тюленей, запутавшихся въ „аханы“, (сѣти) выставленные для лова бѣлугъ. Теперь зимній бой строго запрещенъ, потому что въ это время убивались преимущественно молодые дѣтеныши, изъ-за ихъ мѣха, нѣжнаго и бѣлаго, который прекрасно принимаетъ всякую окраску. При такомъ уничтоженіи дѣтенышей и небольшомъ плодородіи этихъ животныхъ, очевидно, что тюлени должны бы были быстро уничтожиться и наконецъ совершенно исчезнуть изъ сравнительно небольшого и совершенно замкнутаго моря.

Въ Бѣломъ морѣ и число видовъ морскихъ млекопитающихъ, и количество индивидуумовъ нѣкоторыхъ изъ нихъ, именно лисуна (*Phoca groenlandica*) несравненно значительнѣе, чѣмъ въ Каспій-

скомъ; къ тому же и сами лисуны гораздо больше, чѣмъ каспійскій тюлень. Со всѣмъ тѣмъ, количество жиру, добываемаго изъ нихъ, составляетъ только около половины добываемаго въ Каспійскомъ морѣ, именно отъ 60,000 до 70,000 пудъ. Это зависитъ отъ того, что лисуны появляются въ Бѣломъ морѣ только къ зимѣ, на берега не выходятъ и могутъ быть промышляемы только на льду, гдѣ часто набить ихъ можно сколько угодно, но невозможно утащить съ собою добычи, такъ что собственно эта трудность и ограничиваетъ количество убиваемыхъ животныхъ. И этотъ промыселъ бываетъ троякій, смотря по времени и мѣсту его производства.

Лѣтомъ, съ половины мая по октябрь, лисуны рѣдко встрѣчаются въ Бѣломъ морѣ; они проводятъ это время въ глубинѣ полярныхъ морей. Съ октября начинаютъ они идти въ заливы Сѣвернаго океана рожать дѣтей, кормить ихъ грудью и совокупляться. Къ началу февраля щенятся они на льдинахъ въ серединѣ Бѣлаго моря и въ Двинскомъ заливѣ. Пока дѣти кормятся грудью, и еще нѣсколько времени послѣ этого, звѣри эти не оставляютъ льдовъ, потому что дѣтеныши не могутъ еще плавать. Въ это время льды, съ находящимися на нихъ лисунками, уносятся непрерывнымъ движеніемъ къ сѣверу, вдоль восточнаго берега Бѣлаго моря, извѣстнаго подъ именемъ Зимняго. При каждомъ отливѣ, подвижной ледъ отходитъ отъ постоянныхъ береговыхъ припаевъ и относится въ море, съ каждымъ же приливомъ снова приносится къ берегу, но уже не къ тому мѣсту, откуда былъ отнесенъ, а нѣсколько ниже, т. е. сѣвернѣе. Господство того или другаго вѣтра измѣняетъ впрочемъ правильность этого передвиженія льдовъ. На этомъ движеніи льда вдоль восточнаго берега Бѣлаго моря основанъ одинъ изъ промысловъ лисуновъ, продолжающійся отъ начала февраля до послѣдней трети марта. Промышленники или слѣдятъ по берегу за передвиженіемъ льдовъ, или избираютъ себѣ постоянное мѣстопробываніе въ удобной мѣстности, мимо которой проносятся однѣ за другими льдины съ тюленями. При каждой пригонкѣ льда переходятъ на него, таща за собою лодки на полозьяхъ, съ запасомъ на нихъ нѣсколько-дневной провизіи. Встрѣчаемыхъ на льду молодыхъ звѣрей бьютъ палками, а старыхъ стрѣляютъ изъ винтовокъ, стараясь подкрасться къ звѣрю, надѣвъ сверхъ малицы бѣлую рубашку, по цвѣту трудно отличимую отъ снѣга. Набивъ звѣря, тутъ же снимаютъ шкуры съ саломъ, свертываютъ ихъ въ юрки и, набивъ столько, сколько въ состояніи за

собою тащить, спѣшать вернуться на берегъ, чтобы обезпечить свою добычу отъ относовъ. Ежели въ это время подуетъ относный вѣтеръ, то льды съ находящимися на нихъ промышленниками уносятся въ море. Хорошо еще, если ихъ прибьетъ къ острову Моржовцу, лежащему у входа въ Мезенскій заливъ, или къ противоположному Терскому берегу, а то такъ уносить ихъ и въ океанъ, гдѣ имъ предстоитъ неминуемая гибель. Въ этой крайности, или принужденные голодомъ, они оставляютъ льды, служившіе имъ охраною отъ бурь, и пускаются на своихъ утлыхъ лодкахъ въ море. Изъ способа, которымъ производится этотъ промыселъ, понятно, что, какъ бы ни было много звѣрей на льдахъ, безразсудно набивать ихъ болѣе, чѣмъ сколько можно тащить съ собою по льду. Если же все господствуютъ относные вѣтра, то промыселъ этотъ бываетъ совершенно неудаченъ, потому что промышленникамъ рѣдко даже удается выѣзжать на льдины. Для уменьшенія опасностей напраснаго риска, устраиваютъ теперь по Зимнему берегу въ нѣкоторыхъ мѣстахъ башни, снабженныя зрительными трубками, чтобы промышленники могли видѣть, есть ли звѣрь на льду и стоитъ ли на него забираться.

Когда льды поравняются съ поворотомъ въ Мезенскій заливъ, они въ него не заносятся (здѣсь плаваетъ свой ледъ), а относятся къ Терскому берегу, откуда, при возвратномъ движеніи, ихъ уже прибываетъ къ острову Моржовцу, послѣ чего они двигаются вдоль сѣверной части восточнаго берега, называемаго Канинскимъ, только-что описаннымъ образомъ. Лысуны приносятся сюда вмѣстѣ со льдами около половины марта, и ихъ переселеніе продолжается до начала мая, когда они достигаютъ Канина носа и вступаютъ въ океанъ. Промыселъ вдоль Канинскаго берега совершается точно также, какъ и вдоль Зимняго, но позже.

Къ половинѣ марта молодые лысуны достаточно уже подросли, чтобы оставлять льды и плавать въ водѣ, взрослые оставляютъ ихъ плыть далѣе вонъ изъ Бѣлаго моря, сами же начинаютъ совокупляться. Утомленные и истощенные рожденіемъ дѣтей, кормленіемъ ихъ и совокупленіемъ, они не идутъ еще въ океанъ, а заходятъ въ Мезенскій заливъ, на тихую воду, отдыхать на льдахъ среди этого залива, подобно тому, какъ три мѣсяца назадъ шли рожать въ Двинскій заливъ. Лысуны остаются въ Мезенскомъ заливѣ отъ начала апрѣля до второй трети мая. Они не разсѣваются по ледяному пространству, а соединяются большими стадами, которыя

промышленники называютъ, употребляя странную метафору, *кожеею*. Эти звѣри проталиваютъ во льду, теплотою своего тѣла, какъ - бы корыта или ванны и, обернувшись на спину, грѣютъ брюхо на солнцѣ, лучи котораго въ это время уже сильно дѣйствуютъ. Льды Мезенскаго залива, хотя также то приближаются къ берегамъ, то удаляются отъ нихъ, движимые приливами и отливами, однако изъ залива въ море не отнесется, а тутъ же мало по малу и растаиваютъ. Промышленники собираются, въ концѣ марта или въ началѣ апрѣля, большими партіями, близъ устья рѣки Кулоя, съ такими же лодками, снабженными полозьями, какъ и на зимнебережномъ промыслѣ, только большей величины и нагруженными большими запасами провизіи и даже дровами, такъ какъ они располагаютъ провести нѣсколько недѣль на льдахъ. На каждой лодкѣ— 7 человѣкъ.

Отъ берега отчаливаютъ всѣ разомъ, помолившись въ часовнѣ, нарочно для этого выстроенной на берегу моря въ совершенно пустынномъ мѣстѣ. Доѣхавъ до льдовъ, вытаскиваютъ на нихъ лодки и располагаются на льду какъ бы лагеремъ. Въ лодкахъ и спать, сдѣлавъ надъ каждою родъ крыши изъ паруса. Изъ этого лагеря отправляется нѣсколько партій молодыхъ и ловкихъ ребятъ на лыжахъ отыскивать залежки звѣря. Розыски эти очень трудны, опасны и требуютъ большой снаровки, потому что ледъ не сплошной, но перерѣзанъ различной ширины трещинами, наполненными мелкими осколками льда, плавающими въ водѣ и составляющими какъ бы кашу, по которой надо проскальзывать на лыжахъ. Найдя залежку, развѣдочная партія возвращается къ лагерю, который, дождавшись остальныхъ партій, такъ какъ звѣри не скоро оставляютъ разъ выбранныя ими мѣста, отправляются по указываемому направленію, таща за собою лодки. Лодки эти, нагруженные дровами и провизіею, такъ тяжелы, что весь экипажъ, состоящій изъ 6 работниковъ и хозяина, долженъ впрягаться въ нихъ. Только приближаясь къ мѣсту залежки звѣрей, сами хозяева, которые вмѣстѣ съ тѣмъ и лучшіе стрѣлки, отдѣляются отъ прочихъ и подползая къ звѣрю, стараются набить столько, сколько можно стащить съ собою сверхъ лодки. Эта охота требуетъ отличныхъ стрѣлковъ, потому что надо убивать звѣря всегда на повалъ; если только одного звѣря обшавать, т. е. ранять, то весь промыселъ пропасть. Ни звукъ выстрѣловъ, ни видъ убитыхъ товарищей нисколько не пугаетъ тюленей; но крикъ, испущенный лысуномъ, рас-

пугиваетъ все стадо, которое спѣшитъ спастись въ воду. Для обезпеченія набитой добычи, тутъ же отправляютъ на берегъ часть лодокъ съ кожами лисуновъ, свернутыми въ юрки, которые бросаютъ въ воду, привязавъ за корму. Эти же лодки, возвращаясь, привозятъ новые запасы провизіи, необходимой для продолженія промысла. Изъ этого опять видно, что этотъ промыселъ сопряженъ съ большими трудностями и что, какъ бы многочисленны ни были стада отдыхающаго въ Мезенскомъ заливѣ звѣря, все же благоразуміе заставляетъ промышленниковъ ограничиваться лишь тою частью добычи, которую могутъ съ собою забрать.

Третій способъ лова производится съ Терскаго, западнаго берега моря. Здѣсь ловъ почти никогда не бываетъ столь изобиленъ, какъ у восточнаго берега, ибо льды, при ихъ движеніи къ сѣверу плывутъ вдоль его. Большую часть тюленей (въ самые обильные годы не свыше 15.000 пудовъ), добываемыхъ здѣсь, стрѣляютъ съ береговаго припая льда, въ то время, когда они проплываютъ мимо. И на этотъ промыселъ берутъ съ собою лодки съ полозьями, но такія маленькія и сдѣланныя изъ столь тонкихъ досокъ, что никогда не вѣсятъ болѣе 1½ пуда. У каждой лодки, кромѣ хозяина, бываетъ только по два человѣка. Ставъ на край ледянаго припая, хозяинъ стрѣляетъ въ проплывающихъ мимо тюленей; помощники же его въ тоже мгновеніе сталкиваютъ лодку въ море, садятся въ нее и багромъ или вутиломъ стараются подхватить тюленя, который, будучи убитъ, тотчасъ же идетъ ко дну,—такъ что здѣсь столь же выгодно ранить звѣря, не убивъ его на повалъ, сколько это убыточно на промыслѣ, производимомъ въ Мезенскомъ заливѣ.

Итакъ, главная причина, не позволяющая тюленьему промыслу въ Бѣломъ морѣ развиваться до тѣхъ же, или даже до еще большихъ размѣровъ, чѣмъ въ Каспійскомъ, заключается въ томъ, что время посѣщенія этого моря лисунами и ихъ привычка не выходить на берегъ, а только на ледъ, не позволяютъ промышленникамъ убивать ихъ столько, сколько бы можно было, судя по ихъ количеству.

Кромѣ лисуновъ, предметъ сколько нибудь значительнаго промысла составляетъ еще только порода дельфиновъ, называемая бѣлугами (*Delphinapterus Leucas*). Въ лѣтнее время, въ тихіе и ясные дни, приближаются стада ихъ въ нѣсколько десятковъ штукъ къ берегамъ, заходя на мелкія мѣста, въ бухты и проливы между

многочисленными островами Бѣлаго моря и особенно Онежскаго залива, менѣе глубокаго, чѣмъ прочія его части. Промышленники, или лучше сказать рыбаки, сторожащіе ихъ обыкновенно съ какой нибудь гранитной "луды", (островка), которыми усѣяны нѣкоторыя мѣста Онежскаго залива, увидѣвъ стадо бѣлугъ на мелкомъ мѣстѣ, бросаются на лодки и стараются, подѣхавъ на извѣстное къ нему разстояніе, обметать неводомъ изъ бичевокъ толщиною въ мизинецъ. Каждая лодка, которыхъ бываетъ обыкновенно восемь, имѣетъ кусокъ невода въ 120 сажень длиною и отъ 5 до 6 вышиною. Искусство промышленниковъ заключается главнѣйше въ вѣрности глазомѣра, ибо удача лова зависитъ отъ того, чтобы начать выметывать неводъ въ должномъ разстояніи отъ стада бѣлугъ. Въ это время разстоянія между лодками должны равняться длинѣ тѣхъ частей невода, которыя на нихъ находятся. Всѣ лодки должны стараться одновременно достигнуть мѣста, съ котораго предшествующая ей начала выметывать свой неводъ. Если всѣ эти условія хорошо выполнены, то всѣ части невода соединятся въ непрерывную ограду какъ разъ въ то мгновеніе, когда обѣ передовыя лодки встрѣтятся, обогнувъ спереди окруженное стадо. Когда неводная ограда завершена, одна или двѣ лодки вступаютъ въ кругъ и окружаютъ бѣлугъ второю болѣе тѣсною оградой, послѣ чего начинаютъ ихъ бить спицами и кутилами.

Изъ морскихъ звѣрей, добываютъ еще моржей у береговъ Новой Земли; но число ихъ не велико, также какъ и количество морскихъ зайцевъ (*Phoca barbata*) и нерпъ (*Ph. annelata* Nils.), тоже убиваемыхъ въ Бѣломъ морѣ. Способъ же охоты на нихъ не представляетъ ничего особеннаго.

Кожа, сало и моржовые клыки составляютъ, какъ извѣстно, тѣ продукты, изъ-за которыхъ производится охота на этихъ звѣрей. Кожы молодыхъ лысуновъ подкрашиваютъ и выдѣлываютъ въ довольно красивые и мягкіе мѣха, также точно какъ и каспійскихъ бѣлѣковъ. Кожы взрослыхъ лысуновъ не подвергаются обыкновенно никакому приготовленію; внутри Россіи ихъ солятъ и большею частью отправляютъ за границу; впрочемъ, часть ихъ выдѣлывается въ Холмогорахъ на черную сапожную кожу. Сапожную же кожу стали въ послѣднее время выдѣлывать и изъ бѣлужьихъ шкуръ, которыя прежде бросали безъ всякаго употребленія. Изъ кожъ большихъ лысуновъ и морскихъ зайцевъ выдѣлываютъ также подошвы, обыкновенно же кожи зайцевъ и моржей разрѣзаютъ на

ремни для гужей. Ремни рѣжутъ не вдоль, а вокругъ всей кожи. Изъ большаго зайца выходитъ до 50 сажень ремня, который продаютъ отъ 10 до 25 коп. ассигнаціями сажень. Но главный продуктъ звѣриныхъ промысловъ составляетъ, безъ сомнѣнія, жиръ. На Бѣломъ морѣ, и отчасти на Каспійскомъ, готовятъ его очень простымъ способомъ. Снявъ сало съ кожи, оставляютъ его стекать на солнцѣ въ бочкахъ или котлахъ, что даетъ первый сортъ ворвани—самотеку. Послѣ того, кладутъ кожу въ желѣзные котлы, на дно которыхъ налито немного воды, чтобы сало не пригорало, и вытапливаютъ на огнѣ. Только въ 15 верстахъ ниже Астрахани существуетъ заводъ г. Кожевникова, гдѣ тюленье сало вытапливается паромъ, и гдѣ это производство устроено въ огромныхъ размѣрахъ. Это заведеніе можетъ одно доставить болѣе 100.000 пудовъ тюленьяго жира. Тюленя зимняго улова перетапливаютъ прямо, не соля предварительно шкуръ съ саломъ; но лѣтнаго необходимо солить, чтобы сохранить кожи въ теченіе нѣкотораго времени. Для храненія этихъ послѣднихъ устроены подъ землею большой погребы, въ которыхъ есть мѣсто для 50.000 штукъ. Приготавливаемый жиръ раздѣляется на три сорта: самотеку, вытекающую отъ одного давленія верхнихъ слоевъ кожъ на нижніе; жиръ, который получается, если подвергнуть срѣзанное съ кожъ сало дѣйствию пара въ герметически запирающихся котлахъ, и наконецъ, жиръ, получаемый изъ шквары выдавливаніемъ подъ прессомъ. Восемнадцать большихъ чановъ, отъ 200 до 7.000 ведеръ вмѣстимостью, могутъ содержать въ себѣ разомъ до 40.000 пудовъ жира разнаго сорта. Наружный и внутреній виды этого завода изображены на таблицахъ В. IV. 3 и В. IV 4 атласа рисунковъ каспійскаго рыболовства.

Жиръ морскихъ звѣрей, добываемыхъ изъ Каспійскаго моря, почти весь употребляется внутри Россіи; бѣломорскій же идетъ весь за границу. Продукты всего этого промысла морскихъ млекопитающихъ должны быть оцѣнены по крайней мѣрѣ въ полмилліона рублей.