

Уникальные дореволюционные книги
с комментариями
искусственного интеллекта

Брюхо ПЕТЕРБУРГА

Общественно-физиологические очерки



С.-Петербург (автор — Бахтиаров А.А.)



1887

Уникальные дореволюционные книги с
комментариями искусственного интеллекта

Анатолий Бахтиаров

**Брюхо Петербурга. Общественно-
физиологические очерки**

«Издательство АСТ»

1888

УДК 94(470.23-25)
ББК 63.3(2-2Санкт-Петербург)

Бахтиаров А. А.

Брюхо Петербурга. Общественно-физиологические очерки /
А. А. Бахтиаров — «Издательство АСТ», 1888 — (Уникальные
дореволюционные книги с комментариями искусственного
интеллекта)

ISBN 978-5-17-151618-5

Анатолий Бахтиаров (1851-1916) — известный российский публицист, писатель и краевед. В одном из своих известных произведений, «Брюхо Петербурга», он подробно рассказывает о работе огромного хозяйственного механизма, снабжавшего Петербург конца XIX века продовольствием, рабочей силой и материалами. Книга описывает жизнь дореволюционного Петербурга, скрытую от глаз: городские скотобойни и водокачальня, обжорный ряд и сенной рынок; постоянные и временные обитатели столицы, от местных работников боев и поденщиков до мелких предпринимателей и уличных музыкантов. Зачем бьют по рукам во время торгов? Куда девается 800 000 фунтов бычачьей крови? Кто такие чухонцы? Возьмет ли букинист книгу с каракулями? На эти и многие другие вопросы А. Бахтиаров отвечает детально и ярко. В книгу также вошли рассказы о Воспитательном доме, ночлежках, пристанях, балаганах и городских гуляньях. До мельчайших подробностей «внутренняя кухня» брюха Петербурга. Издание дополнено комментариями искусственного интеллекта - свежие статистические данные и исторические справки. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 94(470.23-25)
ББК 63.3(2-2Санкт-Петербург)

ISBN 978-5-17-151618-5

© Бахтиаров А. А., 1888

© Издательство АСТ, 1888

Содержание

Часть первая	7
Городские скотобойни	7
I	8
II	13
III	20
IV	25
V	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Анатолий Александрович Бахтиаров
Брюхо Петербурга. Общественно-
физиологические очерки

© Издательство АСТ, 2023

Часть первая

Источники продовольствия нашей столицы

*И желаше насытити чрево свое от рожце, яже ядяху свиния, и никто же даяше ему.
Евангелие от Луки*



Городские скотобойни

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

I

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

Петербург в этом отношении представляет любопытное зрелище. Стоя на окраине государства, среди финских хладных скал и тощих болот, он вызывает постоянный прилив скота из южнорусских степей. При первом взгляде на схематические таблицы г. Блюха, изображающие собою торговое движение скота и мяса в России, вы замечаете два центра: Москву и Петербург. Многочисленные пути, по которым гонят скот, опутывают точно сеть южнорусские степи. По мере приближения к Москве эти пути мало-помалу соединяются в общий широкий поток, который от Москвы поворачивает на Петербург.

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

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

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

Лошадей	330 000	голов
Крупного рогатого скота	1 800 000	– " –
Баранов	2 200 000	– " –

Кроме своего скота, Донская область ежегодно выкармливает на своих тучных пажитях более 30 000 голов убойного скота, вводимого прасолами из губерний Харьковской, Екатеринославской, Ставропольской, Астраханской и из области Кубанской. Принимая во внимание, что эта область дает Москве почти столько же убойного скота, как и для Петербурга, и столько же другим городам, надо допустить, что Земля Войска Донского может произвести убойного скота ежегодно свыше 200 000 голов.

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

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

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

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

И сегодня Калмыкия известна своим развитым скотоводством. Там выращивают крупный рогатый скот (коровы, быки), овец и верблюдов. Калмыцкий крупный рогатый скот, в том числе породы алтауская, герефорд и другие, разводится для производства высококачественной говядины. Это мясо используется в местной кухне и экспортируется в другие регионы. Важную роль в скотоводстве Калмыкии играют и овцы: они являются значимым источником шерсти, мяса и молока для местного населения. А верблюды используются для перевозки грузов, молока, мяса и шерсти. Верблюды адаптированы к суровым климатическим условиям и сухим степным пастбищам Калмыкии.

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

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

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

Небезынтересно познакомиться с процессом купли и продажи быков на ярмарках. Прежде всего заметим, что если бы прасол начал покупать скот в розницу, прямо у крестьян, то купля шла бы медленно и во многих отношениях была затруднительна: один привел бы во двор к прасолу пару быков слишком худых, другой – старых, третий – мелких и т. д. При подобных условиях трудно было бы подобрать «партию» быков: сортировка отняла бы много времени, которое особенно дорого на ярмарке. Ввиду этого прасолы прибегают к посредничеству так называемых бегунов. На скотной ярмарке бегунами называют крестьян, опытных в оценке скота и принимающих на себя обязанность по приисканию во время ярмарки скота таких качеств, на какие укажет купец. Бегуны составляют особый класс торговых посредников и целыми партиями слоняются по ярмаркам. Этим промыслом они кормятся сами и кормят свои семьи. Они собираются на ярмарку дня за два до открытия торга, разыскивают знакомых купцов и предлагают свои услуги. Обыкновенно нанимаются к ним по цене от 10–20 копеек за каждую купленную при их посредстве пару быков.

Подрядив человек пять-шесть бегунов, прасол наказывает им, чтобы они и подыскали ему скот такой-то масти, такого-то возраста, такого-то веса, сытости и т. п. На всякой ярмарке, при открытии торга, первую пару скота купец покупает сам, для чего выходит со своими бегунами на «воловодье». Затем, когда бегуны увидят «пробу» – образчик в первой купленной паре, – они рассыпаются по ярмарке, рыскают повсюду, разыскивая подходящие «партии», приторговывают их, убедительными просьбами склоняют крестьян к уступчивости и заводят пары быков во дворы своих патронов. За каждую купленную пару бегун получает бумажный ярлычок, а вечером эти последние представляет купцу для расчета. Из всех многочисленных посредников по торговле убойным скотом бегуны самые полезные и недорогие люди. Благодаря усердию и опытности бегунов прасолы при первом взгляде определяют ценность подобранных быков. При таких условиях вся операция покупки идет ровно, плавно и скоро.

¹ Прасол – оптовый скупщик скота, рыбы и других съестных припасов для их перепродажи.

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

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

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

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

По развитию прасольского промысла замечательны города: Муром, Зарайск, Борисоглебск, Коломна и Козлов. Муромские прасолы закупают гурты² по преимуществу в Киргизских степях; козловские купцы посещают донские казачьи степи, Черноморье и Малороссию. Заметим кстати, что деятельность прасолов не ограничивается только скотопромышленностью, — они скупают всякие продукты сельской производительности, по преимуществу разное сырье: пеньку, сало, мед, воск, пух, перо, щетину и т. д. Все эти предметы, пока они находятся в руках первых производителей, не имеют почти никакого значения и ценности, но, собранные в массу, они приобретают огромное значение в торговле. Таким образом, прасол служит посредником между крестьянином и купцом и избавляет крестьян от издержек, сопряженных с провозом товара до места сбыта. Благодаря прасолам многочисленные богатства России, раздробленные в простонародном быту, не остаются мертвым капиталом, но выступают на рынок, а оттуда — на фабрику.

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

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

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

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

² Гурт — стадо скота или птицы, перегоняемое на продажу или на убой.

³ Барда — гуща, остающаяся после перегонки сула (браги) при изготовлении спиртных напитков. Ее используют на откорм скоту.

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

Система откармливания «живого мяса» относится к методу выращивания скота с использованием особого рациона, который способствует получению качественного мяса с определенными характеристиками. Этот подход обычно применяется на последних стадиях жизни животного, чтобы улучшить его мясистость и кондицию перед убоем.

Вот как выглядят некоторые общие принципы системы откармливания «живого мяса» в наше время:

1. Рацион. Животные, находящиеся в стадии откармливания, получают специально разработанный рацион, который обеспечивает оптимальный рост и накопление мышечной массы. Он может включать комбинацию различных кормов, таких как силос, зерно, сено, минеральные добавки и протеиновые корма.

2. Высокое калорийное питание. Животным предоставляются корма с высоким содержанием энергии и калорийности, что способствует быстрому росту и набору веса. Обычно в рацион включаются концентраты и зерно, которые обеспечивают дополнительные энергетические ресурсы.

3. Контролируемое питание. Животным предоставляют ограниченное количество пищи, чтобы поддерживать оптимальный прирост веса и управлять расходом корма. Контролируемое питание позволяет достичь желаемого веса и кондиции животного перед убоем.

4. Сокращение физической активности. Важным аспектом системы откармливания «живого мяса» является ограничение физической активности животных. Это делается для того, чтобы снизить потребление энергии на движение и направить большую часть питательных веществ на рост мышц.

5. Контроль состояния здоровья. Во время откармливания животные подвергаются регулярному мониторингу состояния здоровья и обеспечиваются необходимыми ветеринарными услугами. Это помогает предотвратить заболевания и поддерживать хорошую общую кондицию животных.

Цель системы откармливания «живого мяса» – получить мясо высокого качества с мягкой текстурой, интенсивным мраморированием и хорошей мясистостью. Однако важно отметить, что практики откармливания и рационы могут различаться в зависимости от фермера, региона и требований рынка.

Какие губернии снабжают нашу столицу убойным скотом?

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

Донская область	40 000	голов
Кубанская	14 000	– " –
Воронежская губерния	13 000	– " –
Екатеринославская	12 370	– " –
Харьковская	15 716	– " –
Полтавская	18 113	– " –
Ставропольская	11 550	– " –
Астраханская	5700	– " –
Самарская	3700	– " –
Черниговская	3164	– " –
Саратовская	3220	– " –
Оренбургская	2800	– " –

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

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

По Николаевской железной дороге провозится свыше $\frac{3}{4}$ всего скота, продаваемого в Петербурге. Так, например, в 1881 г. привезено быков:

По Николаевской дороге	126 000	голов
– " – Варшавской – " –	5400	– " –
– " – Балтийской – " –	6800	– " –
– " – Финляндской – " –	700	– " –
– " – реке Неве	400	– " –

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

Если бык, например, из Киргизских степей «гоном» придет в нашу «Северную Пальмиру», совершив при этом путину в 5000 верст, прасол старается, по возможности, поскорее продать его. Не говоря уже о том, что кормление быка в столице стоит гораздо дороже, чем на его родине, – не гнать же ведь быка назад в случае, если бы прасол не сбыл его с рук. Практика торговли выработала особый тип бычачьего комиссионера, который занимается тем, что берет у прасола партию быков и подыскивает для нее подходящего покупателя. За комиссию

⁴ Николаевская железная дорога соединяла Москву с Петербургом, ныне часть Октябрьской железной дороги. Николаевский вокзал – ныне Московский вокзал.

он получает по 1 рублю с каждого быка. Комиссионеры сбывают быков «быкобойцам», которые партиями бьют их на бойне. В столице насчитывается 90 хозяев-мясопромышленников, которые бьют очень крупный скот, и 300 мясопромышленников, которые бьют мелкий скот. Быкобойцы-промышленники оптом продают мясо в мясные лавки или держат крупные подряды доставки мяса в казенные учреждения: в войска, учебные заведения, больницы и проч., или, наконец, имеют собственные лавки в разных частях города. Всех этих скотопромышленников на бойне легко отличить и по внешнему виду: все они ходят опираясь на длинные палки-посохи. Эти палки считаются эмблемою скотопромышленности. Ею гонит и погонщик-пролетарий партии быков с вокзала на бойню; на нее же важно опирается и крупный мясоторговец, ворочающий сотнями тысяч.

В Петербурге насчитывается 1020 мясных лавок, из которых обыватель, наконец, и покупает мясо. Итак, бифштекс или ростбиф появляется на стол не иначе как пройдя через следующие инстанции: прасол, комиссионер, быкобоек и наконец мясная лавка. Из всех этих услужливых посредничеств самым выгодным считается комиссионерство. Комиссионер ничем не рискует, от него не требуется даже и капитала, он служит только связующим звеном между предложением и спросом, т. е. между степным прасолом и столичным быкобойцем. От комиссионера требуется только, чтобы он был человек оборотистый. Обладая этою солидною добродетелью, комиссионер наживает огромные барыши, так как чрез иные цепкие руки проходит до 50 000 быков в год. Но, кроме того, случается, что комиссионеры в погоне за наживой пускают в дело разного рода «темные» предприятия. Придерживаясь пословицы, что «ласковое теля двух маток сосет», они подчас служат и нашим и вашим: и с прасола получают за комиссию по рублю с быка, и с покупателя теребят условленный процентик – поистине, с одного вола две шкуры дерут.

II

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

Человек до тридцати погонщиков в серых армяках, в лаптях, с палками в руках собрались на железнодорожной платформе в ожидании, скоро ли быков «подадут». Тихо приблизилась длинная вереница бычачьих вагонов. В каждом вагоне с обеих сторон прорезаны небольшие отверстия в виде окон: быки высовывают в них свои морды. Поезд остановился, и погонщики засуетились: одни отпирают вагоны, другие надвигают с платформы в вагон мостки, чтобы по ним быки могли выйти из вагонов, наконец, третьи входят в вагоны, проталкиваются между быками, освобождают их с привязи и выгоняют на платформу. Вот выступил на платформу черкасский бык пепельно-серой масти, с огромными рогами в виде полумесяца. Бережно переступая по каменной мостовой, он приподнял голову кверху и, широко раздувая ноздри, вбирает в себя свежий воздух. За ним вышел другой, третий и т. д. Выйдя из вагонов, быки пугливо озираются по сторонам, очутившись из южнорусских степей среди непривычной для них обстановки. В каждом вагоне помещалось по 10 быков. Мало-помалу все быки были выгружены, и на платформе сосредоточилось до 500 быков.

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

⁵ Скотопригонный двор находился в помещениях нынешнего Молочного завода (Московский пр., 65).

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

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

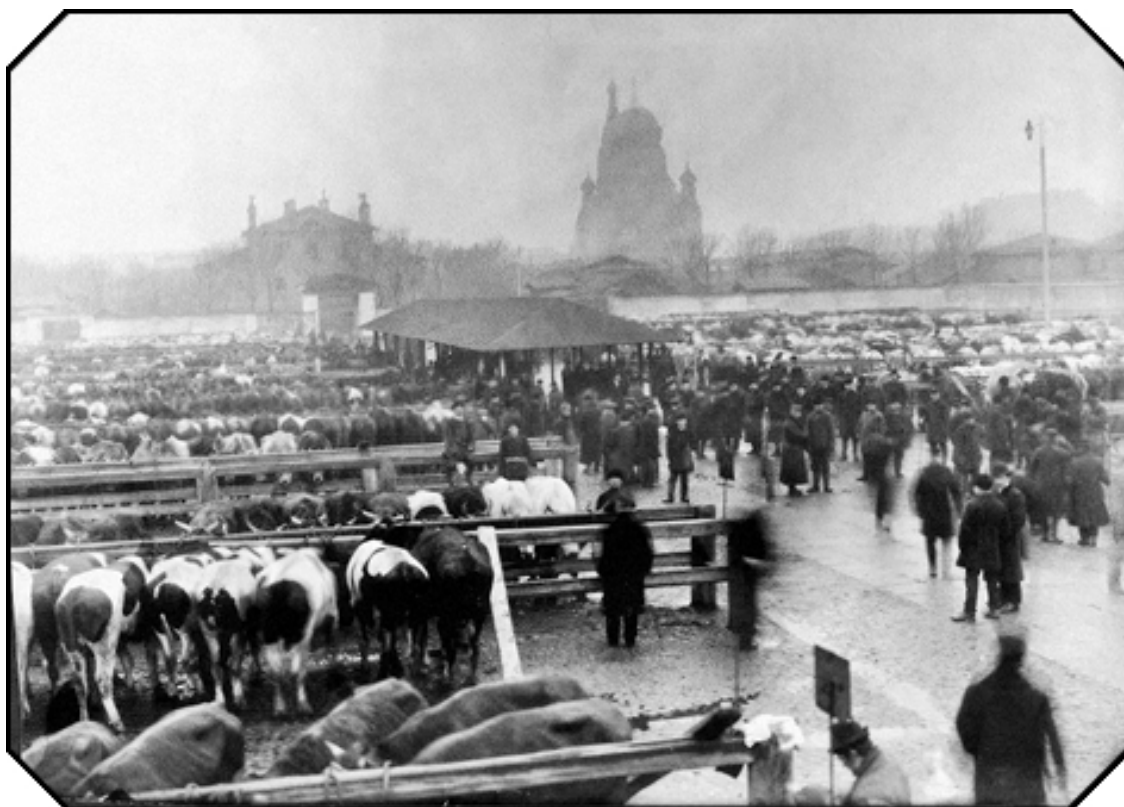
Когда жребий брошен и места разобраны, ворота скотопригонного двора растворяются настежь, и быки один за другим, «гусем» идут на торжище. При этом каждому быку с правой стороны, сбоку, ставят клеймо с обозначением времени, когда он выступил на рынок. Прясла расставлены в два ряда, посредине – проход.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

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

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

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

⁶ Прясло – звено, часть изгороди – жердь или доска, закрепленная между двумя соседними столбами, вбитыми в землю.



Городская скотобойня

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

На рынке мяса крупного рогатого скота ценятся определенные породы, которые обеспечивают высокое качество мяса. Вот некоторые из них:

Ангус. Порода ангус известна своим отличным качеством мяса, которое отличается мягкостью, сочностью и отличным мраморированием, что придает ему вкус и нежность.

Герефорд. Герефорды также являются популярной мясной породой скота. Их мясо обладает хорошим мраморированием, мягкостью и отличным вкусом.

Лимузин. Порода лимузинского скота известна своим качественным мясом с богатой мышечной тканью. Мясо лимузинов обычно имеет низкое содержание жира и отличается нежностью и сочностью.

Шароле. Порода скота, характеризующаяся высокой мясистой и хорошим ростом мышц. Мясо шароле обладает высоким содержанием белка, нежностью и хорошим вкусом.

Симментал. Это крупная порода скота с отличной мясистой и хорошим мраморированием. Их мясо обычно является нежным, сочным и имеет хороший вкус.

Присмотритесь к публике. В одном месте немец продает откормленных ливонских быков, пригнанных из Ревеля; в другом – еврейский быкобоец подыскивает себе подходящую партию.

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

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

– Что просишь?

Комиссионер нагнулся на ухо быкобойцу и шепотом назвал цену.

– Нет, дорого!

– Ну сколько же? Услужить хочу!..

В свою очередь быкобоец нагнулся на ухо к комиссионеру и пошептал...

– За такую цену нельзя!

Быкобоец стал уходить.

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

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

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

Снова началось перешептывание и битье по рукам.

Прибавьте три рубля! Услужить хочу!

– С вашей услугой-то находишься без сапог!..

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

Быкобоец опять стал уходить.

– Иван Иванович, погнись еще маленько!

Быкобоец стремительно пробирался дальше и дальше к другому комиссионеру.

– Иван Иванович, уступлю!

Быкобоец вернулся.

– Экой кремь! Ну, погнись же чуточку!

– Рубль! Для тебя только...

– Не сойти мне с места, останетесь довольны!

Оба энергично ударили друг друга по рукам. Подозвали метельщика, который ножницами начал выстригать на шкуре быка инициалы нового хозяина.

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

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

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

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

Кроме стоимости быка на скотных ярмарках в Малороссии, надо определить, во что обходятся прасолам прокорм быка бардою и транспортировка его в Петербург.

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

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

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

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

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

Барды 24 000 ведер	240 руб.
Отрубей 225 пудов	67 — " — 50 коп.
Сена 1152 — " —	281 — " — 25 — " —
Соломы 780 — " —	37 — " — 50 — " —
Рабочих 3 человека	30 — " —
Харчи для рабочих	18 — " —
<hr/>	
Итого...	674 руб. 25 коп.

то есть на каждого быка 6 рублей 75 копеек.

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

Покупки быки на скотной ярмарке . . .	35 руб.
Прогон быка и пастбище содержание его до постановки на барду	3 — " —
Двухмесячное содержание быка на барде	13 — " — 50 коп.
Провоз быка по железной дороге до Петербурга	24 — " —
Добавочные расходы	1 — " —
<hr/>	
Итого	76 руб. 50 коп.

В Петербурге же на площадке такой бык продается не менее 90 рублей. Затем, вычтя расходы, сопряженные с продажей быка на площадке, — комиссионные и за вагон 2 рубля 50 копеек, — мы получим свыше 10 рублей, которые представляют чистый барыш прасола с каждого проданного им быка.

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

— Много ли в год продаете телят?

— Мы немного продаем: тысяч двадцать. Да на телятах далеко не уедешь... Верите ли, в убыток торгуем!

— А ведь на телятину в Петербурге спрос большой!

— Особенно на святой неделе. Вот на страстной неделе будет «мясной развал», тогда телят навезут видимо-невидимо. Тогда их не развязывают, а прямо кладут на землю, сплошными рядами. В это время по Николаевской железной дороге привозят из Новгородской губернии десять-пятнадцать тысяч телят. И всех разберут нарасхват!

— Каких телят к вам привозят?

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

— Какие телята больше ценятся?

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

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

Коммерсанты, промышленяющие на бойне свиньями, называются «свинятниками». В столицу свиней пригоняют по преимуществу из Старорусского уезда, где свиноводство в значительном развитии. Поросят доставляют из Выборгской губернии, где чухны держат свиней единственно для продажи поросят. Барышники обыкновенно разъезжают в окрестностях Петербурга по чухонским деревням и скупают свиней. В особо приспособленных телегах свиней привозят на скотопрогонный двор. Над телегой пристраивают из жердей клетку, куда и нагружают свиней – наподобие снопов. Рано утром возы со свиньями стоят уже на площадке в ожидании свинятников. К возу подходит один из свинятников.

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

Взглянув на него, вы никак не подумаете, что перед вами – один из главных торговцев свиньями. Он ежегодно убивает до 50 000 свиней, имеет на Никольском⁷ рынке мясные лавки, откуда берут свинину многие столичные мясники.

– Много ли просишь за свиней-то?

– Пять с полтиной!

– Дорого!

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

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

Критерии хорошего свиного мяса: а) свежесть: оно должно иметь приятный аромат и быть красного или розового цвета; б) мраморность – присутствие жировых прожилок внутри мышечной ткани мяса, что придает ему сочность и нежность; в) консистенция: имеет упругую и нежную текстуру, без излишней жесткости или волокнистости, должно быть сочным и легко пережевываемым; г) вкус: обладает характерным, нежным и аппетитным вкусом, не должно иметь неприятных послевкусий; д) доброкачественность: должно быть свободным от нежелательных примесей, таких как костные осколки, хрящи или лишний жир.

– Четыре с полтиной, – объявил свою цену свинятник.

– Пять с четвертаком!

При этом барышник ударил свинятника по руке.

– Куда ни шло, гривенник на свинью накинута?

Снова ударили по рукам.

– Двугривенный.

– Синенькую!

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

– Прибавь хоть гривенник-то! – кричит барышник.

– Нет, и то уж передал!

– Вернись! – крикнул барышник решительным тоном.

Свинятник вернулся и с оживлением ударил барышника по руке.

– Ну вот, давно бы так!

⁷ Никольский рынок располагался вдоль Садовой между Крюковым каналом и Никольским пер. (ул. Мясникова). В настоящее время в здании Никольского рынка располагаются несколько мелких предприятий.

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

III

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

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

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

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

⁸ Гутуевские скотобойни до 1860-х гг. располагались на Гутуевском острове.



Скотопригонный двор в Петербурге

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

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

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

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

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

- Тяжелая и неприятная ваша работа!
- Что делать? Надо же кому-нибудь убивать!
- Давно вы работаете?
- С малолетства привыкли... раньше был таким же, как он!

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

- Много вы быков убили в продолжение своей службы?
- Да немало задавил!.. – с усмешкой проговорил боец.
- Тяжело было приступить к первому быку?

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

– Как же вы бьете таких быков?

– Длинным шестом накидываем на рога веревку с петлей, другой конец продеваем в кольцо, привинченное в пол, и таким образом тащим быка в номер... А уж тут ему сломать башку ничего не стоит... Вот видите! Рука не дрогнет!

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

– Что, часто точите кинжалы и ножи?

– Каждый день! Нельзя: притупляются!

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

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

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

В Швейцарии в конце XIX – начале XX века применялись различные способы убоя животных:

1. Ручной убой. Животное убивалось человеком с помощью ножа или бритвы.

2. Кол. Иногда использовался специальный инструмент, который проникал в шею животного, прерывая кровообращение и вызывая быструю смерть.

3. Стрелы. Для охоты на диких животных использовались стрелы или арбалеты.

В Южной Баварии и США и к этим методам прибавляли удар по голове с помощью топора или молотка. А в США еще использовали отстрел с помощью огнестрельного оружия и впервые начали экспериментировать с электричеством для убоя животных.

Современные же способы убоя домашних животных для производства мяса включают следующие методы:

На животное воздействуют электрическим током, что вызывает потерю сознания и быструю смерть. Это обеспечивает безболезненный убой.

Животное усыпляется с помощью специальных препаратов, обеспечивающих мгновенную и безболезненную смерть.

Животное подвергается воздействию углекислого газа или других усыпляющих газов, что вызывает потерю сознания и безболезненную смерть.

Используются специальные инструменты, такие как стрела или болт, для быстрого убоя животных.

Применяются механические устройства, которые вызывают потерю сознания у животного (удар по голове).

Все современные методы убоя строго регулируются законодательством и нормами по гуманному обращению с животными. Они призваны минимизировать страдания животных и обеспечить безопасность работников.

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

– Ну, ну! Ишь ты, скот эдакий!

– Нажарь его в бока-то!

Раздаются удары дубины.

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

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

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

Смерть животного организма, при том быстром способе убоя, который принят на бойнях, сопровождается сильнейшими конвульсиями – сначала целых мышечных групп, приводящих в движение конечности и грудную клетку, затем отдельных мышечных пучков и наконец отдельных мышечных волокон. Явление это, начавшись приступами бурного характера и во всех частях организма, мало-помалу ослабевает, постепенно ограничивается в своем пространстве, оканчиваясь сокращением отдельных мышечных волокон. Посмертное сокращение мышц наблюдается на поверхности мясной туши спустя 2, 3 и более часов после убоя, а

в толще оно должно быть гораздо продолжительнее. Вслед за моментом, так сказать, переживания мышцы наступает смертное окоченение ее, которое разрешается, наконец, разложением.

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

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

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

Телят и свиней режут особым образом. Для них не существует ширм. Около невысокого деревянного чана стоят четыре деревянные скамейки, притом так, что они образуют собою крест, в середине которого и стоит упомянутый чан. Со скотопригонного двора телят возами подвозят к номерам. Чтобы не перепутать, у каждого теленка на шкуре вырезано клеймо, указывающее, кому он принадлежит.

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

Когда кровь бьет фонтаном в чан, некоторые бойцы подставляют ковши и пьют ее еще теплую – «для подкрепления сил». В телячьих номерах сравнительно тише, чем в бычачьих: теленок – не то, что бык, он идет на убийственное ложе спокойно, тихо, без всякого протеста.

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

Уж я в три косы косила!..—

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

Совсем иное зрелище представляют свинячьи номера.

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

Свиней режут так же, как и телят, с тою только разницей, что горло им перерезывают вдоль, а не поперек, так как иначе пришлось бы резать толстую шею свиньи и тратить напрасно силу. Когда свинью выводят к чану, она неистово верещит: соседки ее, выражая свое сочувствие, тоже начинают верещать, и на бойне поднимается такой пронзительный крик, что нет возможности разговаривать. Для сокращения времени рабочие подводят свиней целыми вереницами, по очереди, одну за другой. Лишь только боец заколет одну свинью, ему тотчас подставляют другую, третью и т. д. С перерезанным горлом свинью бросают на пол, в общую кучу, где мало-помалу и прекращается агония смерти. Затем свинью опускают в огромный чан с

горячею водою, куда проведены пары. Ошпаривши, ее вынимают из кипятка и кладут на стол, где с нее сдирают щетину, затем обделявают начисто и обливают водою.

IV

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

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

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

Инструменты, которые используют мясорубы для убоя скота:

Специализированные ножи, предназначенные для точной и безопасной рубки. Это могут быть ножи с фиксированным лезвием или складные с удобной рукояткой. Некоторые из них имеют специальную форму лезвия для разделки определенных частей мяса.

Мясорубки. Их используют для измельчения мяса. Они состоят из механического устройства с пропускным отверстием и режущим механизмом, который помогает превратить мясо в фарш. Мясорубки могут быть ручными или автоматическими в зависимости от потребностей и объема производства.

Другие инструменты. К ним относятся разделочные ножи, ножницы для обрезки и удаления жировых отложений, пилы для разделки больших кусков мяса и ряд других, соответствующих требованиям работы.

Важно отметить, что использование этих инструментов требует профессиональных навыков и соблюдения правил безопасности для обеспечения эффективной и не наносящей вреда работы.

Еврей начал извиняться, что его застали в неприглядном костюме:

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

Прасол сказал, что пришел посмотреть на его работу.

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

– Ничего!..

– А то многие не выносят этого зрелища!

– Давно вы занимаетесь этим делом?

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

– Сколько лет работаете?

– Вот уж тридцать пятый пошел.

– Много на своем веку обработали быков?

Боец улыбнулся и махнул рукой.

Из дальнейшего разговора оказалось, что у бойца имеются дети и один из них готовится заступить место отца.

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

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

В это время рабочие ввели за ширмы быка.

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

– А это предсмертный туалет быка!

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

– Резак!

– Соломон!

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

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

– Оба «горлана» отхватил, до самых позвонков!

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

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

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

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

На каждой бычачьей туше, предназначенной для еврейских лавок, резак прикладывает сургучом печать, на которой по-еврейски обозначен день убоя быка. Таким образом, благодаря

этой печати обыватель-еврей не только отличает мясо еврейского убоя от другого, но может также узнать, сколько дней говядина висит в лавке торговца.

V

Прежде чем свиная туша попадает на «базар житейской суеты», она из убойной камеры идет на так называемую трихинозную станцию. Здесь от ветеринарных врачей она получает в некотором роде паспорт о ее «благонадежности». Трихинозная станция занимает на бойне отдельное помещение.

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

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

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

Трихина – это цилиндрический червячок величиною в один миллиметр, заключенный в известковый кокон, где он лежит в виде спирали. Трихины встречаются во всех мускулах, и иногда в огромном числе. Мускулы, зараженные трихинами, представляются как бы усеянными белыми точками, которые под микроскопом оказываются коконами, заключающими в себе спирально завитую трихину. Пока коконы трихин лежат в мышцах, до тех пор у них не замечается никакого дальнейшего развития; чтобы трихина развилась, нужно мускулу быть съеденным каким-либо животным. Попавши в кишечный канал, под влиянием желудочного сока кокон разрушается, и трихина начинает жить, развиваться. Она размножается в огромном количестве. Многочисленное потомство прободает стенки кишечного канала и отправляется странствовать по человеческому телу, победоносно прокладывая себе дорогу через мышечные ткани. Попавши в мускульные волокна, трихина облекается коконом и выжидает случая попасть в кишечный канал нового животного.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.