

стіанское ученіе, свѣтитъ намъ на всѣхъ путяхъ вашей жизни, будемъ пользоваться имъ, какъ истинные сыны церкви Христовой и вѣрные граждане царства Христова. И если только мы будемъ ходить неуклонно при этомъ свѣтѣ, то, нѣтъ сомнѣнія, что мы избѣгнемъ тѣхъ преткновеній, которыя неизбежны на пути жизни и ведутъ человѣка въ пагубу. Нашъ умъ, жаждущій истины, не будетъ при озареніи этого свѣта столько подвергаться ошибкамъ и заблужденіямъ, но будетъ ясно познавать истину и правильно пользоваться ею. Наша воля, жаждущая добра, не будетъ такъ часто уклоняться на стропотные пути порока, но будетъ находить наслажденіе въ любви къ Богу и въ исполненіи воли Божіей. Наше сердце, жаждущее блаженства, не будетъ столько томиться, но найдетъ благодатную отраду, и здѣсь—въ свѣтлые, или бурные часы нашей жизни, и тамъ—въ незримой дали небесныхъ пространствъ, гдѣ мы будемъ вполне счастливы, спокойны и блаженны. Безконечная любовь Спасителя нашего всегда готова даровать намъ это благо, и сама зоветъ насъ къ тому, когда говоритъ: *приидите ко Мнѣ вси труждающіися и обремененніи, и Азъ упокою вы.* Аминь.

В а р л а м ъ, Епископъ Тотемскій.

ИЗЪ ПОРТФЕЛЯ ОСИПА БѢЛОМОРСКАГО.

Зырянскій край.

Въ Зырянскихъ уѣздахъ, Вологодской губерніи, съ нѣкотораго времени неурожайные годы повторяются все чаще и чаще, главнымъ образомъ отъ морозовъ во время лѣта, которые убиваютъ незрѣлыя жатвы, вслѣдствіе чего бываетъ голодъ. Голодъ становится еще тяжелѣе по отдаленности этого края отъ хлѣбныхъ рынковъ. Во время голода народъ обременяется частными, общественными и вазенными долгами, и все таки большинство питается мякиной, толченою корой, толченою соломой, примѣшивая къ нимъ незначительное количество

зерноваго хлѣба. Такая пища, понятно, развиваетъ въ человѣческомъ организмѣ разныя изнурительныя болѣзни.

Конечно никто не въ силахъ измѣнить мѣстныхъ климатическихъ условій, но можно, по нашему мнѣнію, облегчить бѣдствія происходящія отъ неурожаевъ введеніемъ въ употребленіе вмѣсто толченой мякоти и соломы, болѣе питательныхъ лишаевъ и мховъ, растущихъ въ изобиліи въ Зырянскомъ краѣ, къ которымъ относятся: исландскій мохъ (*Lichen Islandicus*), бѣлый олений (*Lichen Rangiferinus*) и древесный (*Lichen Laximans*). Всѣ эти мхи у насъ на сѣверѣ извѣстны подъ общимъ именемъ ягеля, отъ финскаго слова *jekele*. Скажемъ о значеніи ягелей въ народномъ хозяйствѣ на сѣверѣ. Исландскій мохъ даже въ медицинѣ употребляется какъ укрѣпляющее средство въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ. Въ самой Исландіи онъ составляетъ обыденную пищу народа съ прибавкой крупы, картофеля, муки.

Олений ягель, съ примѣсью зерноваго хлѣба, употребляется въ пищу въ Финляндіи, Норвегіи и Швеціи. Служа при нуждѣ подспорьемъ хлѣбу, олений ягель могъ бы имѣть важное значеніе и въ сѣверномъ хозяйствѣ. Олений ягель служить любимой пищей сѣвернаго оленя.

Въ уѣздахъ же Яренскомъ и Устьсысольскомъ, вся площадь которыхъ равняется двадцати милліонамъ десятинъ, стало быть занимаетъ болѣе половины всего пространства Вологодской губерніи, олений ягель густо стелется на громадныхъ пространствахъ по тундрамъ и сухимъ лѣсамъ, такъ что слѣдовательно эта мѣстность представляетъ наилучшія условія для разведенія здѣсь оленей. Такимъ образомъ вологодскіе Зыряне, по инициативѣ правительства и Московскаго Общества Акклиматизаціи, могли бы съ большою пользою ввести у себя оленеводство. Насколько выгоденъ для Вологодцевъ этотъ промыселъ, показываетъ примѣръ Зырянъ Мезенскаго уѣзда, извѣстныхъ въ торговомъ мірѣ подъ названіемъ Ижемцевъ и сосѣднихъ съ Зырянами Яренскаго и Устьсысольскаго уѣздовъ.

Многіе изъ Ижемцевъ содержатъ отъ 5 до 8 тысячъ головъ оленей, и годичный доходъ ихъ отъ этого промысла доходитъ отъ 5 до 8 тысячъ рублей, такъ какъ отъ каждаго убитаго оленя выручается не менѣе 5 р.

Вотъ какими судьбами мезенскіе Зыряне, несмотря на неурожаи своего хлѣба, не знаютъ голода, живутъ припѣваючи въ красивыхъ домахъ, внутри убранныхъ на вѣсическій ладъ,

опратно, въ достаткѣ, и, кромѣ отлучекъ по дѣламъ торговымъ, не оставляя родины пользуются рѣдкимъ въ крестьянскомъ быту благосостояніемъ. Даже по наружному виду мезенскіе Зыряне отличаются отъ прочихъ. Это народъ рослый, стройный и благообразный.

Не таковы во всемъ вологодскіе Зыряне; однако и они когда-то наслаждались замѣчательнымъ богатствомъ. Между прочимъ, изъ жизни Св. Стефана Пермскаго, имѣвшаго свою епископію въ Устьвмѣ, въ нынѣшнемъ Яренскомъ уѣздѣ, видно, что онъ много находилъ у тамошнихъ язычниковъ золота, серебра и дорогихъ мѣховъ. Въ настоящее же время вологодскіе Зыряне обитаютъ въ грязныхъ хижинахъ, пресмыкаяюся въ бѣдности, а для научнаго пропитанія и уныты податей разсыпались по бѣлому свѣту. Одни постоянно живутъ въ столицахъ, другіе въ Ижмѣ, у Зырянъ мезенскихъ, либо въ Пермской губерніи, на Чердынскихъ заводахъ; значительная часть пробавляется бурлачествомъ, въ славѣ судовъ къ Архангельскому порту; въ самой Вологдѣ найдете Зырянъ работающихъ безъ жалованья, изъ-за одного хлѣба. Но нигдѣ не везетъ этимъ честнымъ труженикамъ, такъ какъ они трудятся на благодарной почвѣ, покидая домашнее дѣло на попеченіе стариковъ и женскаго пола. Рѣдкій артельщикъ можетъ отвлаживать копѣйку, а бурлакъ и поденщикъ едва сводитъ концы съ концами; производительныя же силы страны остаются не тронутыми.

При такой экономической неурядицѣ забыто и оленеводство, промыселъ для всѣхъ доступный и во многихъ отношеніяхъ болѣе полезный для населенія чѣмъ фабричное дѣло.

Древесный мохъ растетъ на хвойныхъ и нѣкоторыхъ лиственныхъ деревьяхъ, въ видѣ длинныхъ кудрей, похожихъ на льняную паклю. Зырянскіе лѣса изобилуютъ этимъ древеснымъ паразитомъ. Древесный мохъ вреденъ для роста и жизни растеній, соками которыхъ онъ питается, но для человѣка можетъ служить хорошею нищей, тѣмъ болѣе что не имѣетъ горькаго вкуса; питательностью же, но удостоверѣнію ученыхъ, превосходитъ пшеничную муку; значить собраніе этого чужеднаго растенія принесетъ двойную пользу: сохранитъ деревья отъ чахлости и засыханія и дастъ туземцамъ новое подспорье въ хлѣбѣ.

Собираніе и очистка отъ сора съѣдобныхъ мховъ не требуетъ большаго труда и умѣнья; даже дѣти и старики могутъ

заниматься этимъ дѣломъ. Лучшая пора для сбора ягелей сырая погода; въ сухое время они жестки и хрупки.

Горькій сортъ ягеля выщелачиваютъ для извлеченія горькаго начала, иные же просто завариваютъ кипяткомъ и даютъ ему остыть; потомъ, сливъ жидкость, перепускаютъ чрезъ мохъ чистую, холодную воду, раза два или три; далѣе высушиваютъ на солнцѣ или въ печкѣ и превращаютъ въ муку на ручныхъ жерновахъ, или на мельницѣ. Въ Норвегiи такая мука имѣетъ постоянную цѣну: за одинъ кулъ ржаной муки даютъ два куля ягельной. Для приготовленія хлѣба не бходима примѣсь какой-нибудь зерновой муки, потому что тѣсто изъ одной ягельной недостаточно клейко. Смотра по обстоятельствамъ, берутъ той и другой муки по ровну или какой-нибудь меньше, во всякомъ случаѣ получается хорошій хлѣбъ. Такой хлѣбъ черствѣетъ не скоро; я самъ ѣлъ его въ моемъ путешествiи по Финляндiи и находилъ всегда довольно вкуснымъ.

Каша изъ всякаго ягеля варится какъ обыкновенная размазня; въ ней, по вкусу и по средствамъ каждаго, прибавляютъ крупы, ягодъ, молока, масла, что кому нравится. Кисель же изъ ягельной муки готовится извѣстнымъ и у насъ всѣмъ хозяйкамъ способомъ какъ изъ муки овсяной, гороховой, картофельной.

Дѣйствительный членъ Императорскаго Вольнаго Экономическаго Общества, Политико-Экономическаго Комитета и Архангельскаго Губернскаго Статистическаго Комитета.

(Москов. вѣдом. 1876 г. № 101.)

С о д е р ж а н и е.

—1) Слово, связанное на литургiи въ соборной церкви Спасо-Прилуцкаго Вологодскаго монастыря, въ день ежегоднаго праздника обители 3-го Юня, 1876 года. Преосвященнаго *Варлаама*, епископа Тотемскаго, Викарiя Вологодскаго.—2) Изъ портфеля Осипа Бѣломорскаго. Зырянскiй край.

Редакторъ *Николай Суворовъ*.

Дозволено цензурою. Юня 14 дня, 1876 г. Вологда
Въ типографiи Губернскаго Правленiя.