PK 1659813

КНИГА ИСПРАВНА
ПЕРЕПЛЕТ ИСПРАВЕН

Пожалуйста не трогайте меня грязными руками, мнѣ будетъ стыдно, если меня возьмутъ другіе читатели. Не исчерчивайте меня перомъ и карандашомъ—это такъ некрасиво. Когда читаете, не ставьте на меня локтей и не кладите меня раскрытой на столъ лицомъ внизъ. Вамъ самимъ не понравилось бы, если-бы съ Вами такъ обращались. Не кладите также въ меня ни карандаша, ни другихъ

Харбин

Fo. 515

78
Fo-79

Китайская Восточная желѣзная дорога.

1944
Б. 5И
338(51)
Б-79
+91
3-10
1950
165983
2001
3464
2012
ЧИТИНСКАЯ ОБЛАСТНАЯ БИБЛИОТЕКА
Г. Харбинъ.

ОТЧЕТЪ

КОММЕРЧЕСКАГО АГЕНТА

КИТАЙСКОЙ ВОСТОЧНОЙ ЖЕЛѢЗНОЙ ДОРОГИ

А. П. Болобана

по обслѣдованію въ 1911 году районовъ Хэй-лунъ-цзян'ской, Гиринь'ской и Мукденъ'ской провинцій (Сѣверной Маньчжуріи), тяготѣющихъ къ Китайской Восточной желѣзной дорогѣ, въ земледѣльческомъ и хлѣбопромышленномъ отношеніяхъ.

Изданіе Коммерческой Части Кит. Вост. жел. дор.

ХАРБИНЪ.
Типографія Китайской Восточной желѣзной дороги.
1912.

338 (51)
Б 79

Печатается съ разрѣшенія Г. Управляющаго Кит. Вост. ж. д.

165983

Фонд редких книг

Библіотека-Читальня
Харбинъ

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Развивающаяся экономическая жизнь Сѣверной Маньчжуріи, выступленіе послѣдней на міровой рынокъ, потребовали вторичнаго обслѣдованія районовъ, входящихъ въ сферу вліянія Китайской Восточной ж. д., каковое обслѣдованіе и было возложено Г. Управляющимъ Китайской Восточной жел. дор. на меня. Первое обслѣдованіе было произведено мною въ 1908 г. и результатомъ этого обслѣдованія появился мой трудъ «Земледѣліе и хлѣбопромышленность Сѣверной Маньчжуріи».

При вторичномъ обслѣдованіи Сѣверной Маньчжуріи мною была оставлена та же система, что и въ «Земледѣліи и хлѣбопромышленности Сѣверной Маньчжуріи», при чемъ въ общую часть введены, гдѣ нужно было, коррективы и прибавлены новыя главы о себѣстоимости производства, о годовой потребительской нормѣ китайца, о годовой нормѣ рабочаго скота и др.

Вторую часть настоящей работы составляетъ описаніе районовъ Гириньской провинціи. Здѣсь вмѣсто районовъ И-лань-фу введены районы Фанъ-чжэнъ-сянь, собственно И-лань-фу, Хуа-чуань-сянь и правое низовье р. Сунгари, согласно новому административному дѣленію; вмѣсто стараго Бинь чжоу-тин'а описаны Бинь-чжоу-фу, А-чэн-сянь и Чанъ-шоу-сянь; введенъ новый районъ Бинъ-цзянъ-тинъ, какъ вновь сформированный изъ земель стараго Шуанъ-чэнъ-тин'скаго района. Старые районы Суй-фынъ-тинъ и Хунь-чунь выброшены, какъ не входящіе въ сферу Китайской Восточной желѣзной дороги, но, вмѣсто нихъ, помѣщены новые, именно: Му-линь-сянь и Ми-шань-фу.

Районъ Цзи-линь-фу (Гиринь), какъ тяготѣющій къ Южно-Маньчжурской дорогѣ, выброшенъ, но введенъ новый Чанъ-линь-сянь'скій районъ.

Третью часть работы составляетъ описаніе районовъ Хэй-лунъ-цзян'ской провинціи, гдѣ введены новые районы Да-тун-сянь, Ань-да-тинъ, Чжао-чжоу-тинъ, Да-лай-фу, Нун-цзян-фу, согласно новому административному дѣленію провинцій.

Также прибавлено краткое описаніе района Тао-нань-фу, расположеннаго на земляхъ монгольскаго Чжеримскаго сейма.

При составленіи этого второго изданія были приняты во вниманіе, кромѣ перечисленныхъ въ предисловіи къ «Земледѣлію и хлѣбопромышленности Сѣверной Маньчжуріи», еще слѣдующіе труды:

1) Цзи-линь-шэнъ-бинъ-чжоу-фу-чжэнъ-шу, Г. Ли (кит. изд. 1908 г.).

2) Цзи-линь-гунъ-шу-чжэнъ-шу (кит. изд. 1908 г.).

3) Суй-фын-тинъ-бао-гао-шу (кит. изд. 1907 г.).

4) Шанъ-цинъ-вэнь-да-гао-пэнъ (кит. изд. 1910 г.).

5) Мань-чжоу-ди-чжи (японск. изд. 1908 г.).

6) Мань-чжоу-цай-ли-лунь (кит. изд. 1908 г.).

7) Мань-чжоу-ди-чжи (кит. изд. 1906 г.).

8) Военный обзоръ Сѣверной Маньчжуріи. Часть I, Гириньская провинція, подп. Циховича, изд. 1904 г.

9) Земледѣліе въ Маньчжуріи и его продукты М. Козлянинова 1909 г.

10) Китайскія деньги въ Маньчжуріи П. Меньшиковъ 1910 г.

11) The Soya bean of Manchura. N. Show 1911 г.

12) Мансю-ници-ници-симбунъ (японская газета, орг. Южно-Маньчжурской жел. дор.) за 1908, 1909, 1910 и 1911 г.г.

Въ описаніе положенъ цыфровый матеріалъ, полученный мною отчасти изъ Гириньскаго и Цицикарскаго

консульствъ, а также отъ китайскихъ уѣздныхъ начальниковъ и коммерческихъ обществъ каждаго района. Въ отношеніи урожая хлѣбовъ китайскія данныя провѣрялись, кромѣ того, лично.

Часть IV «Земледѣлія и хлѣбопромышленности Сѣверной Маньчжуріи» разнесена по соотвѣтствующимъ районамъ.

Не могу здѣсь же не упомянуть съ грустью, что мои надежды, о которыхъ я писалъ въ концѣ предисловія къ «Земледѣлію и хлѣбопромышленности Сѣверной Маньчжуріи», не оправдались; главными руководителями въ выступленіи Сѣверной Маньчжуріи на міровой рынокъ явились иностранныя, а не русскія фирмы.

Коммерческій Агентъ **А. П. Болобанъ.**

4-го іюля 1912 г.
Г. Харбинъ.

ЧАСТЬ I.

ОБЩАЯ.

ГЛАВА I.

Китайскія единицы измѣренія въ Сѣверной Маньчжуріи.

а) Денежные знаки.

Главнымъ денежнымъ знакомъ Сѣверной Маньчжуріи является бумажное дяо. Что же такое дяо? Прежде основной денежной единицей была мѣдная монета **чохъ** (по-англійски cash, по-французски sapéque).

Чохъ представляетъ собою круглую монету величиной въ нашу копейку съ квадратнымъ отверстіемъ посрединѣ. На лицевой сторонѣ имѣется четыре іероглифа: сверху и внизу по одному: Гуанъ-сюй, названіе годовъ правленія, а справа и слѣва тоже по одному «тунъ-бао»—мѣдная монета.

Чохи прежде пускались въ обращеніе нанизанными на веревочку по 50, 100, 500, 1000 и т. д. и такія связки получали названіе дяо. Но эти связки создавали массу неудобствъ, почему уже давно начали выпускать бумажныя деньги. Въ данное время право выпуска бумажныхъ денегъ принадлежитъ не только государству, но этимъ правомъ пользуются и большія фирмы съ разрѣшенія властей, какъ въ У-чан-фу, Синь-чэн-фу, хотя права частныхъ лицъ въ данное время и сокращаются. Эти бумажныя деньги назвать кредитными билетами въ строгомъ смыслѣ нельзя; онѣ болѣе соотвѣтствуютъ банкнотамъ. Въ Гиринѣ правительственные банкноты выпускаетъ учрежденіе, носящее названіе «Гуань-тѣ-цзюй», а сами банкноты называются «гуань-тѣ». По достоинству они подраздѣляются на 6 видовъ: въ 100, 50, 10, 5, 3 и 1 дяо. Правительственные банкноты въ Цицикарѣ выпускаетъ учрежденіе—банкъ, называемый по китайски «Гуанъ-синь-гунъ-сы». Достоинство банкнотовъ то же, что и въ Гиринѣ, и еще имѣются въ 2 дяо. Положеніе «Гуанъ-синъ-гунъ-сы» въ смыслѣ довѣрія у населенія хуже, чѣмъ положеніе Гириньскаго «гуань-тѣ-цзюй». Цицикарскій банкнотъ въ 1 дяо въ Гириньской провинціи котируется только за 0,8 дяо, а Гириньскій 1 дяо и въ Хэй-лунъ-цзян-ской провинціи

ходитъ за 1 дяо. Банкноты «гуань-тѣ-цзюй» имѣютъ обращеніе по всей Гириньской провинціи, даже по Хэй-лунъ-цзянской, а банкноты «Гуанъ-синь-гунъ-сы»—по послѣдней провинціи преимущественно.

Банкноты же частныхъ фирмъ имѣютъ распространеніе только въ томъ районѣ, который охватываетъ эта фирма своими торговыми операціями, а въ другихъ районахъ частные банкноты не имѣютъ никакого значенія, а если принимаются, то съ большимъ учетомъ.

Года два тому назадъ въ Маньчжуріи открылись отдѣленія банка Дай-цинь-янъ-хань, который въ будущемъ станетъ Китайскимъ Государственнымъ Банкомъ. Отдѣленія этого банка въ Цицикарѣ и Харбинѣ выпустили на денежный рынокъ еще разновидность банкнотовъ, достоинствомъ 200, 100, 50, 30, 20 и 10 мэй, причемъ 1 мэй равенъ 1 малой мѣдной монетѣ новаго образца, о которой будетъ сказано ниже, и въ то же время равенъ 3,2 чэна или 0,032 дяо.

Этотъ же банкъ выпускаетъ банкноты и въ долларахъ.

Возвращаясь къ дяо, нужно сказать, что въ Сѣверной Маньчжуріи 1 дяо считается номинально 1000 чоховъ, но фактически только 500 чоховъ, почему происходитъ яко бы путаница, что видно ниже.

Говорятъ фактически:

и дяо	1 дяо	=	10 бай	=	500	чоховъ
и бай	1 бай	=	10 чэнъ	=	50	»
и чэнъ	1 чэнъ	=	10 фынь	=	5	»
и чэнъ-и	1 фынь (цянь-вэнь)	=			0,5	»

Собственно «и-бай» значитъ 100 чоховъ, но это только въ разговорѣ, фактически же 1 бай имѣетъ 50 чоховъ; если говорятъ «па-бай-цянь» (800), то это значитъ «400 чоховъ»; какъ сказано выше въ 1 дяо 500 чоховъ считается во всей Сѣверной Маньчжуріи и до ст. Южно-Маньчжурской дор. Сыпингая.

На рынкѣ въ послѣдніе годы появилась мѣдная монета новой чеканки, по европейскому образцу. Мѣдныя монеты европейскаго чекана бываютъ двухъ видовъ: одинъ по величинѣ похожъ на нашъ мѣдный пятачокъ, а другой—на наши три копейки.

На лицевой сторонѣ этихъ монетъ справа и слѣва стоитъ по одному іероглифу: ху-бу (министерство финансовъ), въ среднемъ кружкѣ вверху и внизу іероглифы «дай-цинъ», названіе династіи, въ царствованіе которой отчеканена

монета; справа и слѣва во внутреннемъ кружкѣ іероглифы «тунъ-би»—мѣдная монета; вверху два циклическихъ знака, обозначающихъ годъ чеканки и между ними переводъ вышеназванныхъ іероглифовъ на маньчжурскій языкъ*), внизу: «танъ-чжи-цянь эръ-ши-вэнь» «соотвѣтствуетъ 20 вэнь». Въ центрѣ іероглифъ «фынъ», что означаетъ «Мукденъ» или «фынъ-тянь».

На оборотной сторонѣ помѣщено изображеніе свернувшагося дракона, наверху іероглифы: «гуанъ-сюй-нянь-цзао», отчеканено въ годы «Гуанъ-сюй», а внизу «copper coin»—мѣдная монета.

На монетахъ меньшаго размѣра на лицевой сторонѣ внизу стоятъ іероглифы «танъ-чжи-цянь-ши-вэнь»—«соотвѣтствуетъ 10 вэнь» и т. д. Среди населенія ходятъ еще мѣдныя монеты, европейскаго чекана, которыя изготовлялись въ Гиринѣ; на нихъ, на лицевой сторонѣ, вверху стоятъ іероглифы «цзи-линь-шень-цзао» «сдѣлана въ Гириньской провинціи», а внизу,—«мэй-юань-тан-чжи-цянь-ши-го», «каждая монета соотвѣтствуетъ 10 чохамъ»; посрединѣ, сверху и внизу по одному іероглифу «Гуанъ-сюй»; справа и слѣва «юань-бао», а въ центрѣ переводъ послѣднихъ четырехъ іероглифовъ на маньчжурскій языкъ*). На обратной сторонѣ свернувшійся драконъ и вверху по-англійски: «Kirin», а внизу 10 или 20 cashes, смотря по достоинству монеты.

Эти монеты среди китайцевъ носятъ названіе «тунъ-цзы-эръ.»

Большая монета европейскаго образца считается равной 20 вэнь и въ 1 дяо, которое равно 1000 вэнь, такихъ монетъ должно быть 50 шт.; малая монета равна 10 вэнь и такихъ монетъ должно было бы быть въ 1 дяо 100 шт., но денежный рынокъ считаетъ 1 малую тунъ-цзы-эръ равной 32 вэнь или 3,2 чэна=0,032 дяо, т.-е. въ 1 дяо малыхъ монетъ считается 31 шт.; большая монета на денежномъ рынкѣ равна 64 вэнь или 6,4 чэна или 0,064 дяо, что составитъ въ 1 дяо 15 большихъ монетъ и 1 малую, т.-е. 31 малую. Но въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ 1 дяо считаютъ не 31 малую монету, а 30 или 29, даже 28, какъ въ Нингутѣ.

Западная часть Сѣверной Маньчжуріи при торговлѣ съ монголами пользуется серебряными слитками.

---

*) Съ удаленіемъ Маньчжурской династіи отъ власти и маньчжурскія надписи на монетахъ въ будущемъ печататься не будутъ.

Серебряныя слитки имѣютъ форму китайской туфли и по-русски называются ямбами, отъ китайскаго названія «юань-бао»; слитки эти иногда называются по-китайски «сисы», отсюда произошло англійское названіе «sycee» (чит. «сайси»), но иногда они просто называются «choe» (башмакъ). Единицей вѣса этихъ слитковъ является лянъ ($^1/_{16}$ цзиня) и, какъ денежная единица, называется ланъ, который подраздѣляется на 10 цянъ; 1 цянъ имѣетъ 10 фынъ, а 1 фынъ равенъ 10 ли. Въ данномъ случаѣ вѣсовая и денежная единицы являются тождественными.

Слитки серебра бываютъ въ 5, 10, 25 и 50 лянъ вѣса или же въ 5, 10, 25 и 50 ланъ по стоимости. Маленькіе слитки называются «динъ», а большіе «юань-бао,» какъ сказано выше, и «ямбовое» серебро. Слитки эти появились во время династіи Юань (1206—1368), оттуда и получилось такое названіе. Въ Гириньской и Хэйлун-цзянской провинціяхъ чаще всего встрѣчаются слитки крупные. Хотя выше и сказано, что такіе слитки вѣсятъ 50 ланъ, но точности въ вѣсѣ никогда не бываетъ; всегда необходимо перевѣшивать. Отливаются они на глазъ и поэтому ямбъ вѣситъ отъ 49 до 53 лянъ. Что касается пробы слитковъ, то гириньскій ямбъ имѣетъ на 1000 частей 986 частей серебра и 14 частей лигатуры, а цицикарскій соотвѣтственно 982 и 18. Конечно, при торговыхъ сдѣлкахъ денежная единица въ 50 лянъ является мало удобной, почему при надобности ямбъ разрубаютъ на болѣе мелкія части *).

Кромѣ этихъ денежныхъ знаковъ, на рынкѣ встрѣчаются китайскіе доллары, по внѣшней своей формѣ похожіе на русскіе рубли, и мелкая размѣнная монета. Прежде серебряныя монеты чеканились въ Гиринѣ и Цицикарѣ, а теперь только въ Мукденѣ, гдѣ изготовляются монеты 5 достоинствъ: 1) большой долларъ, и-юань, 2) средній долларъ, у-цзяо-эръ, или бань-юань, какъ нашъ полтинникъ, 3) двадцатицентовая монета, лянъ-цзяо-эръ, какъ нашъ двугривенный, 4) десятицентовая монета, и-цзяо-эръ, какъ гривенникъ, 5) пятицентовая монета, бань-цзяо-эръ, какъ нашъ серебряный пятачокъ **).

---

*) Еще свѣдѣнія о серебрѣ—см. брошюру П. Меньшикова «Китайскія деньги въ Маньчжуріи» изд. 1910 г.

**) При котировкѣ на рынкѣ малая серебряная монета (размѣнная) стоитъ всегда ниже кредитнаго рубля.

На лицевой сторонѣ всякой серебряной чеканной монеты находится надпись на китайскомъ и маньчжурскомъ языкахъ: «Гуанъ-сюй-юань-бао», что значитъ «ямбовое» серебро времени правленія «Гуанъ-сюй» *). Тамъ же сбоку обозначается, гдѣ произведена чеканка, а также количество цянь и фынь казеннаго вѣса, т.-е. купинскаго ляна, который вѣситъ 8,96 золотниковъ.

На оборотной сторонѣ изображается свернувшійся драконъ, пань-лунъ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, какъ въ Учанфу, Синьчэнфу на рынкѣ обращаются дяо мѣстнаго происхожденія. Цѣнность ихъ всегда ниже гириньскихъ и цицикарскихъ дяо. Среди населенія они извѣстны подъ названіемъ «мао-цянь», въ отличіе отъ правительственныхъ банкнотовъ носящихъ названіе «хао-цянь».

Запутанность и сходность денежныхъ знаковъ въ Сѣверной Маньчжуріи отражается весьма вредно на торговлѣ **).

Приходится всегда слѣдить за курсами дяо на рубли, доллара, ланы, іены, что отнимаетъ не мало времени и это вноситъ массу путаницы въ коммерческіе расчеты.

Въ послѣднее время Китайское Правительство озабочено введеніемъ однообразной денежной системы, но до реализаціи этихъ китайскихъ мечтаній, очевидно, еще пройдетъ довольно много времени, а до тѣхъ поръ торговля будетъ находиться подъ бременемъ этой денежной путаницы.

б) Мѣры вѣса.

Ничто не представляетъ столько трудностей для европейца, какъ китайскія единицы измѣренія. Сколько существуетъ словарей, разныхъ пособій, столько же и разныхъ величинъ; то же самое наблюдается и въ дѣйствительности. Почти въ каждомъ городѣ имѣются свои мѣры вѣса, которыя хотя и не очень сильно, но все же разнятся отъ таковыхъ же въ другихъ городахъ. Здѣсь мы ограничимся приведеніемъ нѣсколькихъ теоретическихъ примѣровъ:

1) Въ «Описаніи Маньчжуріи», изд. М. Ф. подъ ред. **Дм. Позднѣева**, т. II, приложеніе IX-А, на стр. 2, говорится, что 1 кэтти, китайскій фунтъ—цзинь (по англійски catty) равняется 1,477 фунта; тотъ же счетъ принятъ и китайскими

*) Вообще время чеканки монеты.
**) См. брошюру П. Меньшикова: «Китайскія деньги въ Маньчжуріи».

таможнями Сѣверной Маньчжуріи, именно 1 пикуль (100 цзинь) равняется приблизительно 147—148 фунтамъ;

2) Въ словарѣ **Я. Брандта**, изд. 1904 г., говорится, что 1 цзинь равняется почти 1.5 фун.;

3) Въ сочин. «Городъ Ху-лань-чэнъ», **П. Шкуркина**, изд. 1903 г., на стр. 45, упоминается, что 1 пудъ равенъ 28 цзинямъ;

4) Въ «Настольной книгѣ о Китаѣ», **П. Шкуркина** и **А. Ландезена**, на стр. 41, говорится, что 1 пикуль равняется 143,99 фун.

Эти противорѣчія, съ одной стороны, явились результатомъ дѣйствительнаго хаоса въ китайскихъ мѣрахъ, а съ другой—отъ смѣшенія мѣръ Южнаго и Сѣвернаго Китая и отъ базированія на иностранныхъ трактатахъ.

Въ трактатѣ 1858 г., заключенномъ между Англіей и Китаемъ, оговорено, что 1 кэтти (цзинь) равенъ 1,344 англійскаго фунт. или 609 граммамъ. Мѣра же пикуль или 100 цзинь, равная 134,4 англійскаго фунт. или 60,9 килограмма (148 русскихъ фунт.) принята на югѣ Китая при торговыхъ сношеніяхъ иностранцевъ съ китайцами.

При торговыхъ сношеніяхъ русскихъ съ китайцами она не можетъ быть принята. Для этого имѣются слѣдующія данныя, вытекающія изъ трактатовъ между Россіей и Китаемъ. Въ Пекинскомъ договорѣ (2-го ноября 1860 г.) въ ст. 12 говорится: «Съ тяжелою почтою посылается одновременно не болѣе двадцати ящиковъ, вѣсомъ каждый не болѣе ста двадцати китайскихъ фунт. (гиновъ), четырехъ пудовъ».

Въ развитіе 16 статьи трактата 1881 г., заключеннато между Россіей и Китаемъ, въ ноябрѣ мѣсяцѣ 1882 г. послѣдовало соглашеніе между Императорскимъ Россійскимъ Посланникомъ въ Пекинѣ и китайскими министрами. Въ этомъ соглашеніи, въ примѣчаніи, сказано, что 1 китайскій цзинь равняется 1,333... русскаго фунта.

Такимъ образомъ, 1,333... русскаго фунта=1 китайск. фунт. или 1 цзин'ю, т.-е. 30 китайскихъ фунтовъ=1,333...×30=39,99... или 40 русскимъ фунтамъ, или 1 пуду. Среди населенія въ ходу самодѣльные фунты, которые обыкновенно легче настоящихъ и эти колебанія на 1 пудъ достигаютъ до 2 цзинь. Въ Хунь-чунѣ 1 пудъ=29,5 китайск. фунт., въ Цицикарѣ=28 цзин'ямъ, въ Нингутѣ=28 цзин'ямъ, на ст. Хайлинъ=28,5 цзин'я.

Въ общемъ же 1 русскій пудъ теоретически равенъ 30 цзин'ямъ, но всегда въ каждой мѣстности необходимо вывѣрять и сравнивать вѣсы въ виду вышеуказаннаго 2-х-

фунтового колебанія. Наблюденія за мѣрами у китайцевъ нѣтъ, почему и возможны отступленія. Эти отступленія въ большинствѣ случаевъ наблюдаются въ меньшую сторону, т.-е. въ пользу китайцевъ и во вредъ русскимъ.

Цзинь является основной единицей вѣса и подраздѣляется на 16 купинскихъ казенныхъ лянъ или по-монгольски «ланъ» (послѣднее заимствовано отъ китайскаго слова лянъ); вѣсовая единица «лянъ» и денежная «ланъ» часто смѣшиваются, ибо 1 лянъ (вѣсовая единица) серебра является въ то же время 1 ланомъ (денежная единица) серебра и пишутся однимъ и тѣмъ же іероглифомъ; ланъ также часто иностранцами называется «таэль» (отъ англійскаго слова таэл, которое заимствовано отъ малайскаго tahil)*); наприм.: санъ-лянъ-инъ-цза—три лана (или таэля) серебра. Десятая часть ляна называется цянь (по-англійски mace отъ малайскаго слова mass—маленькая золотая монета); десятая часть цяня есть фынь, по-англійски candareen—кандаринъ, отъ малайскаго kondrin, а десятая часть фыня есть ли (по-англійски cash, а по-русски чохъ), десятая часть ли есть хао, десятая часть хао есть сы. Какъ сказано выше, 16 лянъ составляютъ одинъ фунтъ или цзинь, называемый русскими иногда «динъ», а иногда «гинъ», а англичанами catty (отъ малайскаго слова kat). Сто китайскихъ фунтовъ въ иностранныхъ сочиненіяхъ называются или дань или пикуль (по-англійски picul, отъ малайскаго слова pikul). Но у иностранцевъ пикуль не есть нѣчто твердо установившееся, а иногда опредѣляется въ 120, 140 и даже въ 160 цзиней. Въ виду того, что іероглифъ дань читается также ши (камень), то въ иныхъ англійскихъ сочиненіяхъ вмѣсто слова picul иногда пишутъ stone (камень). Въ Сѣверной Маньчжуріи понятію «100 цзинь» или по-китайски и-бай-цзинь не присвоено особаго наименованія, а просто говорятъ и-бай-цзинь.

Сводя все въ одну таблицу, получимъ:

Въ Южномъ Китаѣ:

100 цзинь (гинъ)=134,4 англ. ф.=148 русск. фунт.

Въ Сѣверномъ Китаѣ и Маньчжуріи:

100 цзинь=133,333... русск. фунт.

30 цзинь= 39,999... русск. фунт. или 40 русск. фунт.

---

*) Появленіе малайскихъ названій для китайскихъ единицъ вѣса въ европейскихъ языкахъ объясняется тѣмъ, что раньше малайцы были главными посредниками въ торговлѣ между Дальнимъ Востокомъ и Западомъ. Слова же таэль, месъ и кондаринъ заимствовали изъ индусскаго языка. П. Шмидтъ. Опытъ Мандаринской грамматики.

1 цзинь = 1,333... русск. фунт.
1 цзинь = 16 лянъ.
1 лянъ = 10 цянь = 8 золотн. (точно 7,99... зол).
1 цянь = 10 ли.
1 ли = 10 хао.
1 хао = 10 сы.

На практикѣ встрѣчается, что 1 цзинь считаютъ равнымъ 12 лянамъ, напримѣръ: при продажѣ ханшина, бобоваго масла и пр.

в) Мѣры сыпучихъ тѣлъ или емкости.

Главной единицей при измѣреніи сыпучихъ тѣлъ является дань; по своему внѣшнему виду онъ представляетъ собою перевернутую усѣченную четырехугольную пирамиду. Китайское правительство мало обращаетъ вниманія на однообразное употребленіе мѣръ, почему въ Сѣверной Маньчжуріи по величинѣ почти столько же даней, сколько городовъ. Мѣра «дань» употребляется только для счета и равняется 10 доу, но, такъ-сказать, измѣрительной единицей является доу, а въ Саньсин'ѣ, Нингутѣ и Цицикарѣ полъ-доу. На рынкѣ въ ходу только эти мѣры.

Величина даня, какъ и доу, по китайскимъ справочнымъ книгамъ, является чѣмъ-то опредѣленнымъ и объемъ ихъ равенъ соотвѣтственно 3.160 кв. чи и 316 кв. чи. Но въ дѣйствительности сколько городовъ, столько и мѣръ, что видно изъ нижеприводимой таблицы, гдѣ приведены размѣры доу или $^1/_2$ доу. Такъ какъ доу и полъ-доу представляютъ собою перевернутую усѣченную четырехугольную пирамиду, нижнее меньшее сѣченіе которой представляетъ собою дно, то указана длина линіи квадрата по дну, линіи квадрата по верхнему краю и высота.

Городъ	Линія по дну.	Линія кв. по верхнему краю.	Высота.	Мѣра.
Хуланьфу . .	10,8 дюйма	15,4 дюйма	10,4 дюйма	1 доу.
Нунаньсянь .	31,3 сант.	37,8 сант.	25,5 сант.	1 доу.
Мулиньсянь .	26,4 »	37,8 »	21,3 »	$^1/_2$ »
Нинаньфу . .	30,2 »	36,2 »	19,3 »	$^1/_2$ »
Датунсянь . .	28,5 »	39,8 »	26,5 »	1 »

Городъ.	Линія по дну.	Линія кв. по верхнему краю.	Высота.	Мѣра.
Суйхуафу . .	28,35 сант.	36,8 сант.	27 сант.	1 доу.
Иланьфу . . .	23,3 »	39,7 »	21,4 »	1/2 »
Юйцинсянь . .	29,5 »	36,7 »	28,1 »	1 »

Въ Куаньченцзы хлѣбъ мѣрятъ мѣрой, называемой китайцами ху и 25 ху=1 доу.

Чанчуньфу 3,5 дюйма 5,25 дюйма 9,25 дюйма=1 ху.

Хотя по закону образцовыя мѣры хранятся въ управленіи начальника района, но фактически никакого наблюденія не имѣется. Въ этомъ вопросѣ существуетъ полный произволъ.

Подраздѣленія даня таковы:

1 дань =10 доу или 20 мѣръ (1/2 доу называется по-кит. бань-доу).
1 доу =10 шэнъ.
10 шэнъ=10 хэ.

Различіе между объемами даня въ различныхъ мѣстахъ китайцами объясняется такъ: прежде, когда не было правительственныхъ мѣръ, за основную мѣру была принята мѣра, въ которой помѣщалось 400 цзинь сяо-ми-цзы (сяо-ми-цза есть очищенное отъ шелухи зерно гу-цзы); но въ разныхъ мѣстностяхъ сяо-ми-цза была различная и по плотности, отъ чего зависитъ вѣсъ, и по величинѣ, вліяющей на объемъ; эти двѣ причины привели къ существованію различныхъ даней. Это разнообразіе даней вноситъ крайнюю путаницу въ хлѣбную торговлю и вызываетъ желательность установленія однообразной мѣры.

г) Мѣры длины и поверхностей.

Хотя мѣры длины и мало имѣютъ непосредственнаго отношенія къ хлѣбамъ Сѣверной Маньчжуріи, но въ виду того, что при разсмотрѣніи поверхностей приходится съ ними считаться, умѣстно будетъ здѣсь же сказать о нихъ нѣсколько словъ. Основной мѣрой длины у китайцевъ принята мѣра **ли**, которая имѣетъ 180 чжанъ. 1 чжанъ равняется 10 чи, который въ русской литературѣ называется то китайскимъ аршиномъ, то китайскимъ футомъ. Если обосновываться на длинѣ чи, то онъ болѣе всего подходитъ къ нашему футу и поэтому его удобнѣе всего назвать ки-

тайскимъ футомъ. 1 чи имѣетъ 10 цунь; цунь также иногда называютъ «китайскимъ вершкомъ» и въ то же время чи именуютъ «футомъ». Мы избѣгаемъ этого несоотвѣтствія и называемъ «цунь» китайскимъ дюймомъ въ соотвѣтствіи съ чи, китайскимъ футомъ. 1 цунь равняется 10 фынь, т.-е. 10 китайскимъ линіямъ. Что же это за величины? Почти во всѣхъ русскихъ сочиненіяхъ по Маньчжуріи говорится, что 1 чи=14,1 дюйму. Правда, это число 14,1 дюйма встрѣчается въ договорѣ 1858 г., о которомъ упоминалось раньше; это же число встрѣчается и въ словарѣ Палладія, т. II, стр. 474, и еще добавляется или «0,3581 метра». Эта мѣра (1 чи=14,1 дюйма=0,3581 метра) должна была бы быть обязательной при торговыхъ сношеніяхъ китайцевъ съ европейцами, но есть и другія данныя. Дм. Позднѣевъ въ «Описаніи Маньчжуріи» говоритъ, что еще въ 1891 года въ Инкоу основной мѣрой длины принятъ былъ 1 чи=13,5 дюймовъ, а полковникъ Богдановъ въ своемъ дневникѣ, на стр. 37 говоритъ, что въ Сунгарійскомъ бассейнѣ 1 чи равенъ 7,75 вершка или 13,56 дюйма, т.-е. равенъ инкоу'скому. Но этотъ чи есть мѣра измѣренія, принятая въ торговлѣ, что почти согласуется и съ нашими многочисленными измѣреніями. Для опредѣленія разстояній этотъ чи не примѣняется. Земельный чи меньше и по словарю Куврера равенъ 32 сант. Согласно собранныхъ лично мною свѣдѣній изъ управленій по продажѣ земли, а также изъ таблицы артиллерійской стрѣльбы, гдѣ требуется особенная точность 1 метръ принимается=3,15 чи, т.-е. 1 чи равняется 12,5 дюйма или 32 сант. Исходя изъ послѣднихъ данныхъ, какъ наиболѣе точныхъ и соотвѣтствующихъ истинѣ, будемъ имѣть:

1 ли	=180 чжанъ	=1800 чи	=268,14 саж.	=576 метр.	
1 чжанъ	= 10 чи	=10,41 фута.			
1 чи	= 10 цунь	=12,5 дюйма.			
1 цунь	= 10 фынь	= 1,25	»		
1 фынь	= 10 ли	= 0,125	»		
1 ли		= 0,01	»		

Теперь переходимъ къ мѣрамъ поверхностей:

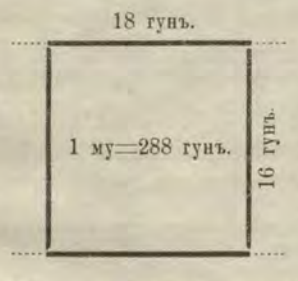
Единицей измѣренія поверхностей у китайцевъ служитъ «шанъ», который подраздѣляется на 10 му, а 1 му въ свою очередь имѣетъ 10 фынь.

Квадратная поверхность, имѣющая сторону равной 1 ли, называется въ просторѣчіи «фанъ» (1 фанъ=45 шанъ), а въ литературѣ «фанъ-ли», и 36 такихъ фанъ, т.-е. 1620 шанъ называется «цзинъ-цза».

Шанъ представляетъ собою полосу земли въ 7200 гунъ и шириною въ Гириньской провинціи въ 2 чи, а въ Хэйлуньцзянской въ 2,5 чи. Гунъ собственно поверхность въ 25 кв. чи, т.-е. слѣдовало правильнѣе сказать не 7200 гунъ, а 180000 чи, но китайцы ради сокращенія линейную мѣру замѣняютъ квадратной, подразумѣвая подъ ней 25 чи. Эти данныя даютъ площадь шана для Гириньской провинціи въ 3600 гунъ, а для Хэйлуньцзянской и, вообще, въ мѣстностяхъ вновь колонизируемыхъ въ 2880 гунъ.

Выше приведены данныя измѣреній крестьянами. Власти же въ теоріи издали слѣдующее:

«Постановляется 1 гунъ считать равнымъ 25 кв. чи и за единицу измѣренія принимать мѣру поверхности, равную 288 гунъ, имѣющую въ длину 18 гунъ, въ ширину 16 гунъ и образующую 1 му; 10 му должны составить 1 шанъ. Наглядное изображеніе «му» и «фанъ» или «фанъ-ли» таково:



Квадратная ли (фанъ-ли) представляетъ квадратъ сторона котораго равна 360 гунъ.

Квадратъ, сторона котораго равна 360 гунъ (при единицѣ измѣренія въ 2880 гунъ), будучи равенъ 45 шанамъ, образуетъ квадратную ли (фанъ-ли); при единицѣ же измѣренія въ 3600 гунъ въ 1 фанъ-ли будетъ только 36 шанъ.

Теперь перейдемъ къ выясненію величины шана въ русскихъ мѣрахъ. Какъ было сказано выше, при измѣреніи земель 1 чи принимается равнымъ 12,5 дюйма, слѣдовательно, 1 гунъ, равный 25 кв. чи, будетъ соотвѣтствовать $(5\times12,5)^2$ кв. дюйма, т.-е. 3906,25 кв. дюйма; 1 шанъ при 2880 гунъ равняется $3906,25\times2880=11250000$ кв. д., слѣдовательно, 1 шанъ равенъ 1594,38 кв. саж., а шанъ въ 3600 гунъ будетъ равенъ 1992,97 кв. саж.

Резюмируя все вышеизложенное, имѣемъ слѣдующую таблицу:

		1 шанъ=2880 гунъ	1 шанъ=3600 гунъ
1 цзинцза	=36 фанъ-ли=	1620 шанъ=1076,2 д.	1296 шанъ=1076,2 д.
1 фанъ-ли=	. . . . .	45 шанъ= 29,89 д.	36 шанъ= 29,89 д.
1 шанъ=10 му=	. . . . .	1594,38 кв. с.	. . 1992,297 кв. с.
или округленно	. . . . .	1600 кв. с.	. . . . 2000 кв. с.
или въ казенн. десятин.	. . . . .	$^2/_3$ дес.	. . . . . $^5/_6$ дес.
1 му=10 фынъ=	. . . . .	160 кв. с.	. . . . 200 кв. с.
1 фынъ=	. . . . .	16 кв. с.	. . . . . 20 кв. с.

1 гунъ=25 кв. чи=0,55 кв. саж.

ГЛАВА II.

Разводимые хлѣба въ Сѣверной Маньчжуріи.

Среди разводимыхъ хлѣбныхъ злаковъ въ Сѣверной Маньчжуріи, главнымъ образомъ, встрѣчаются: 1) бобы, 2) пшеница, 3) гу-цза, 4) пай-цза, 5) ми-цза, 6) гаолянъ, 7) кукуруза, 8) овесъ, 9) ячмень, 10) гречиха, 11) рисъ, 12) кунжутъ и 13) су-цза.

1) Бобы (Да-доу) (Leguminosae).

Подъ названіемъ «доу» или по-русски бобы въ Сѣверной Маньчжуріи подразумѣваются бобы, горохъ и, вообще, растенія, относимыя ботаниками къ семейству бобовыхъ или мотыльковыхъ.

Бобовыхъ растеній во всемъ Китаѣ насчитывается до 20 разновидностей. Палладій въ своемъ словарѣ приводитъ 13 разновидностей этого семейства. Мы ограничимся только тѣми разновидностями, которыя произрастаютъ въ предѣлахъ Сѣверной Маньчжуріи и изъ нихъ наиболѣе важными.

Бобы, главнымъ образомъ, подраздѣляют. на четыре сорта по цвѣту: 1) «хуанъ-доу», (также «юань-доу» и «да-доу»)—желтые бобы (круглые бобы, большіе бобы), 2) «люй-доу» («цзи-доу»)—зеленоватые бобы, 3) «хэй-доу» («у-доу»)—черные бобы или кормовые и 4) «сяо-доу»—мелкіе бобы.

1) «Хуанъ-доу» въ свою очередь подраздѣляется на три вида: а) «бай-мэй» или «бай-бянь» (бѣлая бровь, бѣлая сторона), названный такъ потому, что имѣетъ бѣлую полоску на мѣстѣ прикрѣпленія къ стручку; б) «цзинь-хуанъ» или «цзинь-юань» (золотисто-желтый или золотисто-круглый)—отъ золотистаго цвѣта зерна и болѣе круглой его формы и в) «хэй-фу» и «хэй-цзи» (темный животъ)—отъ темно-коричневаго пятна въ мѣстѣ прикрѣпленія къ стручку.

Всѣ разновидности «хуанъ-доу» имѣютъ важное значеніе въ жизни Сѣверной Маньчжуріи какъ экспортный

продуктъ и какъ матеріалъ для добычи масла и жмыховъ на мѣстѣ.

2) «Люй-доу» подраздѣляется на два вида: а) «хуанъ-люй-доу»—снаружи темно-зеленаго цвѣта, а внутри свѣтло-желтаго и б) «цинъ-люй-доу»—снаружи и внутри зеленаго цвѣта. По величинѣ «люй-доу» составляютъ приблизительно одну пятую часть желтыхъ бобовъ (хэй-цзи): двадцать зеренъ «хэй-цзи» вѣсятъ въ среднемъ столько же сколько 105 зеренъ «люй-доу»; по своей структурѣ «люй-доу»—гораздо тверже другихъ разновидностей бобовъ; «люй-доу»—имѣютъ меньше жировыхъ масляничныхъ веществъ.

3) «Хэй-доу», «у-доу»—черные бобы (кормовые) также подраздѣляются на три сорта: а) «да-хэй-доу», «да-у-доу» (крупные черные бобы), снаружи чернаго цвѣта, а внутри зеленоватаго, б) «сяо-хэй-доу», «сяо-у-доу» (мелкіе черные бобы), снаружи чернаго цвѣта, а внутри желтаго, но сравнительно съ «да-хэй-доу» болѣе мелкіе и в) «бянь-хэй-доу», «бянь-у-доу», имѣетъ круглую сплюснутую форму, снаружи чернаго, а внутри желтоватаго цвѣта.

4) «Сяо-доу» (Phas eolus mungo) имѣетъ три разновидн.: а) «сяо-люй-доу», б) «бай-доу» и в) «хунъ-доу» (Arbus precatorius). Больше всего разводится «сяо-люй-доу», ибо для населенія оно играетъ большую роль, какъ отпускная статья заграницу. «Сяо-люй-доу» снаружи темно-зеленаго цвѣта, а внутри блѣдно-желтаго. 20 зеренъ «хуанъ-доу» равняются по вѣсу 25 зернамъ «сяо-люй-доу». Зерна «сяо-доу» мелки и заключаютъ въ себѣ мало маслянистыхъ веществъ, почему они идутъ на выдѣлку гороховой мезги «доу-фу», нѣчто въ родѣ сыра.

«Бай-доу» и «хунъ-доу» внутри бѣлаго и красноватаго цвѣта, имѣютъ хрупкое и мелкое зерно, почему идутъ исключительно въ пищу. Кромѣ «да-доу» и «сяо-доу», китайцы разводятъ въ небольшихъ количествахъ еще слѣдующія разновидности: 5) «вань-доу»,—родъ гороха, особенно распространеннаго въ Пекинѣ, 6) «цань-доу», обыкновенные бобы—Faba sativa, 7) «цзянъ-доу»,—турецкіе бобы или фасоль, 8) «цай-доу», 9) «дао-доу», 10) «юнъ-доу», 11) «чи-доу»,—Phaseolus—фасоль и 12) «бянь-доу»,—стелящіеся бобы (Phaseolus lablab.),—которые идутъ на приготовленіе лекарствъ.

Всего разводится около 20 разновидностей бобовъ, но главную роль играютъ первыя 4 разновидности.

ЧИТИНСКАЯ ОБЛАСТНАЯ БИБЛИОТЕКА

Бобы разводятся, главнымъ образомъ, для выдѣлки бобоваго масла, которое играетъ роль пищевого продукта, освѣтительнаго и смазочнаго матеріала. Для выдѣлки масла лучшими сортами считаются разновидности «хуанъ-доу», именно: 1) «бай-мэй» и 2) «цзинь-хуанъ» или «цзинь-юань», но часто примѣшивается и сортъ «да-хэй-доу», благодаря своей большей маслянистости. «Люй-доу» является болѣе питательнымъ, чѣмъ «хуанъ-доу,—поэтому изъ него готовится китайская вермишель. Эта же разновидность бобовъ имѣетъ способность давать въ водѣ весьма быстро ростки, употребляемые китайцами, какъ зелень, въ пищу; ростки эти носятъ названіе «доу-я-эръ» и «доу-я-цай».

Изъ разновидности «хэй-доу» только сортъ «да-хэй-доу» употребляется китайцами въ пищу; другіе же сорта, «сяо-хэй-доу» и «бянь-хэй-доу», какъ имѣющіе въ своемъ составѣ много соли, идутъ на кормъ скоту, преимущественно лошадямъ.

Каждый бобовый стручекъ заключаетъ въ себѣ два или три зерна и очень рѣдко четыре.

Бобы—растеніе однолѣтнее съ сильнымъ стеблемъ, скорѣе ползучее; стебельки покрыты волосками, которые бываютъ бураго или свѣтлозеленаго цвѣта; листья отъ темнаго до свѣтлозеленаго цвѣта; цвѣты—слабо сиреневаго или фіолетоваго цвѣта. Растеніе въ среднемъ двухъ-трехъ футовъ высоты, хотя при особо благопріятныхъ условіяхъ достигаетъ и большей высоты; стручки около 2 дюймовъ. Количество стручковъ зависитъ отъ климатическихъ условій, и колеблется между 35—80. Въ общемъ бобы неприхотливое растеніе, растетъ даже на песчаныхъ мѣстностяхъ и выдерживаетъ небольшіе морозы. Наилучшіе бобы въ смыслѣ количества масла считаются изъ мѣстностей праваго берега Сунгари, внизъ отъ Харбина, но Хай-лунфу'скіе стоятъ на первомъ планѣ. Болѣе подробныя данныя о бобахъ, исторіи развитія торговли бобами Маньчжуріи съ Европой находится въ трудѣ N. Show, озаглавленнаго «The Soya bean of Manchuria» и изданнаго китайскими таможнями въ 1911 г.

2) Пшеница (Сяо-май) (Triticum L).

Пшеница по-китайски называется или «сяо-май» или просто «май-цза» и бываетъ двухъ разновидностей:

1089583

1) «Хэ-сяо-май» — пшеница съ продолговатымъ зерномъ,—высшій сортъ и 2) «янъ-сяо-май»—пшеница съ круглымъ зерномъ,—низшій сортъ. Этотъ родъ хлѣба не является національнымъ китайскимъ и большіе посѣвы ея явились слѣдствіемъ, съ одной стороны, спроса со стороны русскаго населенія, а съ другой,—приспособляемости китайскаго населенія къ спросу извнѣ.

До постройки Китайской Восточной жел. дор. пшеница въ Сѣверной Маньчжуріи хотя и сѣялась, но не въ такомъ громадномъ количествѣ, какъ теперь.

По японскимъ даннымъ сборъ пшеницы въ 1896 г. по всей Сѣверной Маньчжуріи едва достигалъ 1 милліона пуд. Вся эта пшеница шла на мѣстное потребленіе и на экспортъ не удѣлялось ни одного пуда. Постройка желѣзной дороги, потребности русскихъ войскъ и населенія увеличили въ сильной степени посѣвы пшеницы. Вся эта пшеница поступаетъ на удовлетвореніе увеличившагося мѣстнаго населенія, на харбинскія и другія мукомольни, на экспортъ какъ въ Амурскую и Забайкальскую области, такъ и въ Уссурійскій край.

Пшеница сѣется, главнымъ образомъ, въ Сѣверной Маньчжуріи; всѣ мѣстности къ югу отъ Куаньченцзы бѣдны пшеницей и туда пшеница идетъ съ сѣвера. Естественно, что въ силу естественныхъ же причинъ пшеница избрала по преимуществу районы, которые такъ или иначе находятся подъ вліяніемъ желѣзной дороги. Самымъ лучшимъ сортомъ считается нингута'ская пшеница какъ по натурѣ (до 135 золотниковъ), такъ и по чистотѣ. Второе мѣсто занимаетъ бодунэ'ская. Третье же принадлежитъ пшеницѣ районовъ рѣки Сунгари, въ особенности мѣстностей, лежащихъ по правому берегу рѣки Сунгари и доходящихъ до Саньсин'а.

Почва и климатъ районовъ Суй-хуа-фу и Ба-янъ-чжоу также благопріятствуетъ произрастанію хорошей пшеницы. Эти районы, главнымъ образомъ, питаютъ зерномъ харбинскія мукомольни. Но, вообще, въ Маньчжуріи нѣтъ мѣстности, гдѣ произрастала бы идеальная пшеница. Всѣ сорта мѣстной пшеницы наиболѣе приближаются къ русскому сорту пшеницы, извѣстной въ ботаникѣ подъ общимъ названіемъ обыкновенной пшеницы (Triticum sativum vulgare, T. vulgare Vill.) и къ разновидности послѣдней—гирки или угорки.

Но натура маньчжурской пшеницы, вообще, ниже русской и колеблется, смотря по годамъ и районамъ, между 112 и 135 золотниками.

3) Гу-цза (Panicum italicum или setarica italica)

«Гу-цза» есть разновидность проса. Въ китайской литературѣ этотъ сортъ хлѣба называется «су», а въ обыкновенной рѣчи его просто называютъ «гу-цза» (по-японски «ава», по-англійски italian millet или bengal grass). Гу-цза, очищенная отъ шелухи, называется «сяо-ми-цза» (также «сяо-ми») или по-русски «чумиза» (искаженное сяо-ми-цза). Гу-цза имѣетъ такое же соотвѣтствіе къ сяо-ми-цза, какъ просо къ пшену. Изъ 1 даня гу-цзы выходитъ 5—6 доу сяо-ми-цзы, т.-е. обрушенной гу-цзы. Въ виду этого и цѣна сяо-ми-цзы почти въ два раза выше гу-цзы. Среди другихъ хлѣбовъ Сѣверной Маньчжуріи «гу-цза» играетъ самую важную роль какъ по количеству сбора, такъ и по широкому расходу этого сорта хлѣба въ домашнемъ хозяйствѣ китайцевъ. Во многихъ мѣстахъ сяо-ми-цза составляетъ единственную пищу населенія. Изъ соломы гу-цзы (эта солома по-китайски называется «гу-цао») дѣлаютъ сѣчку и, смѣшавъ ее съ отрубями (фу-цза) или съ ячменемъ, кормятъ лошадей и муловъ. Такая сѣчка вполнѣ замѣняетъ наше сѣно и овесъ*).

4) Пай-цза.

Пай-цза есть тоже разновидность проса; зерна его болѣе мелки, чѣмъ зерна гу-цзы. По-китайски этотъ сортъ хлѣба называется еще «цзи-цза», а въ Ляо-си, что къ западу отъ рѣки Ляо-хэ, шу-цза. Не слѣдуетъ смѣшивать пай-цзы съ ми-цзой, какъ это многіе дѣлаютъ. О ми-цзѣ будетъ рѣчь ниже. Ободранныя отъ шелухи зерна называются «пай-цза-ми» или просто «пай-ми». Сѣется преимущественно на болотистыхъ мѣстахъ и на новыхъ земляхъ и сборы достигаютъ иногда до 15 дань съ 1 шана. Изъ стеблей пай-цзы готовятъ для корма лошадей сѣчку, которую тоже перемѣшиваютъ съ зернами или отрубями. Сѣчка

*) Въ трудѣ коммерческаго агента М. Козлянинова: «Земледѣліе въ Маньчжуріи и его продукты» говорится о хлѣбахъ «сяо-ми» и «хуанъ-ми»; такихъ хлѣбовъ въ первоначальномъ своемъ видѣ нѣтъ, какъ нѣтъ хлѣба «пшено», а есть гу-цза, ми-цза и просо.

изъ пай-цзы считается у китайцевъ гораздо лучше и питательнѣй, чѣмъ изъ гу-цзы. Во многихъ мѣстностяхъ пай-цза цѣликомъ съ зерномъ идетъ на сѣчку, но тогда не прибавляютъ ничего другого. Пай-ми идетъ: 1) на приготовленіе муки, которая значительно дешевле пшеничной и поступаетъ бѣднымъ людямъ, 2) на приготовленіе блинчиковъ (цзянъ-бинъ) и 3) прибавляется къ ячменю при приготовленіи пива.

5) Ми-цза.

Ми-цза тоже составляетъ разновидность проса; зерна ея крупнѣе таковыхъ же гу-цзы. Русскіе эту разновидность проса называютъ ярбудой. Она подраздѣляется по цвѣту зерна на два сорта: 1) хунъ-ми-цза и 2) бай-ми-цза (красная и бѣлая). Ободранная ми-цза у китайцевъ носитъ названіе хунъ-ми-цза-ми или хуанъ-ми и бай-ми-цза-ми. По качеству ми-цза еще имѣетъ разновидность, зерна которой настолько развариваются, что получается почти клей. Эта разновидность ми-цзы называется нянь-ми-цза, а въ очищенномъ отъ шелухи видѣ называется нянь-хуанъ-ми или юань-ми. Ми-цза-ми (хуанъ-ми) производитъ впечатлѣніе, какъ будто сейчасъ была намочена въ водѣ. Объясняется это тѣмъ, что ми-цза-ми въ продажу поступаетъ или только ободранная и тогда называется шэнь-ми-цза-ми или же сваренная и высушенная и называется шу-ми-цза-ми.

Изъ пай-цза-ми и хуанъ-ми приготовляется мука, изъ которой дѣлаютъ лепешки, пирожныя и пр. Всякій жившій въ Маньчжуріи видѣлъ на ларькахъ и въ уличныхъ навѣсахъ небольшія пирамидальныя пачки листьевъ тростника; эти листья и употребляются для обертки сластей изъ хуанъ-ми.

6) Гао-лянъ (Holcus sorghum).

Гаолянъ, который въ китайской литературѣ называется также гао-шу, есть разновидность проса, но болѣе грубаго вида, чѣмъ гу-цза, пай-цза и ми-цза. Растеніе это является чисто національнымъ китайскимъ и играетъ огромнѣйшую роль въ хозяйствѣ китайскаго крестьянина, являясь универсальнымъ растеніемъ. Очищенныя зерна гаоляна, хунъ-ми или гао-лянъ-ми, идутъ въ пищу людямъ въ видѣ каши, приготовленіе которой очень не сложно; очищенный гаолянъ кладется въ котелъ, при чемъ на 1 часть гаоляна

вливается 4 части воды и послѣ часового кипяченія каша готова. Неочищенныя зерна гаоляна идутъ въ пищу скоту. Стебли гаоляна съ примѣсью какого-либо зерна идутъ также въ пищу скоту. Изъ стеблей гаоляна дѣлаютъ крыши, заборы, амбары, сараи, а также ими отапливаютъ дома; корни гаоляна весной выкорчевываются и тоже идутъ на топливо. Изъ стеблей выдѣлываются цыновки, а изъ метелокъ дѣлаются вѣники. Но наиболѣе важное примѣненіе гаоляна существуетъ на такъ-называемыхъ ханшинныхъ заводахъ, гдѣ изъ гаоляноваго зерна гонится китайская водка, извѣстная среди русскихъ подъ именемъ ханшина, а среди китайцевъ подъ именемъ «шао-цзю».

На приготовленіе «шао-цзю» идетъ, главнымъ образомъ, разновидность гаоляна, которая называется «хунъ-шу» или «хунъ-лянъ» въ отличіе отъ обыкновеннаго, который идетъ въ пищу населенія. «Хунъ-шу» идетъ также на кормъ скота, но случается, что его же употребляетъ въ пищу бѣднѣйшее населеніе, наравнѣ съ обыкновеннымъ гаоляномъ.

Всѣ русскіе водочные заводы въ Маньчжуріи также гонятъ водку, главнымъ образомъ, изъ гаоляна. Необходимо замѣтить, что гаолянъ имѣетъ одну разновидность, которая разводится въ значительномъ количествѣ ради клейкости зеренъ. Такой гаолянъ называется «нянь-гаолянъ»; изъ метелокъ этой разновидности гаоляна приготовляются высшіе сорта вѣниковъ. Вообще, всѣ виды проса, какъ гу-цза, пай-цза, ми-цза и гаолянъ имѣютъ эти разновидности въ ограниченномъ количествѣ, почему они и не выдѣлены въ отдѣльную рубрику. Слѣдуетъ только отмѣтить, что эта разновидность многихъ путаетъ и они считаютъ ее за отдѣльный видъ хлѣба. Такъ, очищенная ми-цза называется ми-цза-ми, а очищенная нянь-ми-цза носитъ наименованіе «хуанъ-ми», что дало поводъ нѣкоторымъ утверждать, что въ Сѣверной Маньчжуріи воздѣлываются и ми-цза и хуанъ-ми, тогда какъ это просто недоразумѣніе.

Высота гаоляна на югѣ достигаетъ до 12 фут.; чѣмъ сѣвернѣе, тѣмъ ниже стебли и уже у Саньсина стебли не выше 5 фут. Лучше всего произрастаетъ гаолянъ въ Южной Маньчжуріи; чѣмъ дальше онъ подвигается на сѣверъ, тѣмъ онъ становится хуже и разводится въ незначительныхъ количествахъ. Гаолянъ, собственно, разводится до линіи Мергень и Тунбейсянь, т.-е., собственно, до южныхъ отроговъ малаго Хингана, но уже и здѣсь не вызрѣваетъ и

идетъ только на кормъ лошадей. Сѣвернѣе этой линіи разведеніе гаоляна совсѣмъ прекращается.

7) Кукуруза (Бао-эръ-ми) (Zea Mays).

Китайское литературное названіе кукурузы есть «юй-шу-шу»; называется же обыкновенно «бао-эръ-ми» или просто «бао-ми»; главнымъ образомъ, встрѣчается желтая и рѣдко бѣлая. Кукуруза появилась въ Китаѣ раньше, чѣмъ въ Европѣ. Наравнѣ съ гаоляномъ кукуруза составляетъ одну изъ главныхъ статей питанія населенія. Изъ зеренъ приготовляется мука желтаго цвѣта и идетъ на приготовленіе разныхъ печеній. Часто зерна раздробляются на 3—4 части и въ такомъ видѣ кукурузу употребляютъ въ пищу, для чего раздробленныя зерна варятъ около 20 минутъ въ водѣ и ѣдятъ, какъ гаолянъ или рисъ. Нерѣдко, особенно въ сѣверныхъ районахъ, кукуруза идетъ на приготовленіе ханшина. Стебли, корни и пустыя головки идутъ на топливо, а листьями пользуются, какъ оберточной бумагой въ обжорныхъ рядахъ и на базарахъ. Початки употребляютъ въ качествѣ пробокъ для закупориваніе узкогорлыхъ сосудовъ съ виномъ или масломъ. Высота стебля колеблется между 3 и 7 футами.

8) Овесъ (Линъ-данъ-май) (Avena).

Овесъ разводится, главнымъ образомъ, по тракту Цицикаръ, Благовѣщенскъ, по низовью Сунгари и въ Восточной части Гириньской провинціи. Сами китайцы мало употребляютъ его на кормъ лошадей и большая часть его идетъ на вывозъ въ Амурскую, Забайкальскую области и въ Уссурійскій край.

9) Ячмень (Да-май) (Hordeum).

Ячмень сѣется въ обѣихъ провинціяхъ; идетъ, главнымъ образомъ, для приготовленія изъ него муки; съ добавленіемъ «сяо-доу» или пшеницы ферментнаго*) вещества (цюй-цза), употребляемаго при производствѣ ханшина; изъ ячменной муки приготовляются разныя печенья; идетъ также на кормъ лошадей.

*) Дрожжи.

10) Гречиха (Цяо-май) (Polygonum).

Гречиха сѣется въ небольшомъ количествѣ и преимущественно на худыхъ земляхъ, а также и на тѣхъ пашняхъ, гдѣ посѣянный хлѣбъ почему-либо не взошелъ и гдѣ рано освобождается поле отъ засѣяннаго хлѣба, такъ какъ гречиха требуетъ для своего созрѣванія только около $2^1/_2$ мѣсяцевъ; сѣютъ въ іюлѣ, жнутъ въ сентябрѣ. Точно опредѣлить количество сбора гречихи нѣтъ никакой возможности въ виду вышеизложенной причины; можно только сказать, что въ продажѣ гречихи въ сколько-нибудь значительныхъ количествахъ нѣтъ, за исключеніемъ мѣстностей, соприкасающихся съ Монголіей. Гречиха перемалывается въ муку, изъ которой приготовляютъ разныя печенья и нѣчто въ родѣ макаронъ.

11) Рисъ (Цзинъ-цза) (Oryza montana).

Вообще, въ Маньчжуріи рисъ какъ водный, такъ и суходольный, разводится въ ограниченномъ количествѣ; въ Южной Маньчжуріи лучшими считаются ляоянскій и называется ляо-янъ-цинъ-ми. Въ Сѣверной Маньчжуріи онъ разводится въ Гириньской провинціи въ долинѣ рѣки Сунгари. Разводимый здѣсь рисъ исключительно суходольный, Oryza montana, и разводится на возвышенныхъ мѣстахъ. По-китайски этотъ неочищенный рисъ въ зернахъ называется «чжэнъ-цза», а очищенный «цинъ-ми» или «бай-ми». Въ Южной Маньчжуріи очищенный рисъ называется: «нянь-ми» или «тао-ми», каковое названіе привезено вмѣстѣ съ рисомъ изъ Шанхая. Зерна маньчжурскаго риса, будучи суходольными, мягче южно-китайскаго, совершенно не имѣютъ воды и темнѣе цвѣтомъ.

12) Кунжутъ (Чжи-ма) (Sesamum orientale).

Это растеніе въ Сѣверной Маньчжуріи разводится въ небольшомъ количествѣ и, главнымъ образомъ, въ Гириньской провинціи; изъ него добывается масло, которое по-китайски называется «сянь-ю», и употребляется преимущественно при выдѣлкѣ разныхъ кондитерскихъ издѣлій. Масло это называется также и «чжи-ма-ю» и по цвѣту похоже на прованское. Отдѣльное поле засѣваютъ кунжутомъ рѣдко, а сѣютъ въ большинствѣ случаевъ на одномъ полѣ съ арбузами.

13) Су-цза (Perilla ocymoides).

Су-цза разводится, главнымъ образомъ, въ Хэйлунь-цзян'ской провинціи и изъ ея зеренъ дѣлаютъ масло, которое на рынкѣ извѣстно подъ названіемъ «су-ю». Русскіе это масло часто называютъ «травянымъ». На старыхъ земляхъ су-цза родится плохо и китайцы ее тамъ не разводятъ. Вообще, су-цзу можно встрѣтить тамъ, гдѣ поднимаются нови.

ГЛАВА III.

Техническія растенія въ Сѣверной Маньчжуріи.

Среди техническихъ растеній, разводимыхъ въ Сѣверной Маньчжуріи, наиболѣе извѣстны слѣдующія: 1) ленъ, 2) табакъ, 3) свекловица, 4) индиго, 5) конопля, 6) жэньшэнь. Въ этой же главѣ помѣщены и огородныя овощи.

1) Ленъ (Хунъ-ма) (Linum).

Въ виду спроса на разныя маслянистыя растенія со стороны европейцевъ, приспособляющіеся китайцы начали въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сѣять ленъ, но пока не замѣтно большого развитія льноводства и на рынкѣ его не встрѣчается. Во всякомъ случаѣ, можно сказать, что разведеніе льна при благопріятныхъ экономическихъ условіяхъ было бы возможно. Въ данное время ленъ можно встрѣтить иногда подъ гор. Бодунэ.

2) Табакъ (Янь) (Nicotina rustica).

Табакъ ввезенъ въ Маньчжурію съ Манильскихъ острововъ черезъ Японію и Корею. Сѣется табакъ въ Маньчжуріи повсемѣстно. Лучшимъ табакомъ считается табакъ такъ-называемый «гириньскій», но, собственно, онъ произрастаетъ не въ окрестностяхъ Гирина, а въ районѣ озера Нань-ху-тоу, которое расположено къ востоку отъ дороги изъ Нингуты въ О-му-сянь и Гиринь. Табакъ этотъ называется нань-ху-тоу'-скимъ и лучшіе его сорта прежде доставлялись къ Имераторскому Двору.

Второе мѣсто по качеству занимаетъ табакъ, разводимый въ районѣ города Ачэнсян'я (Ашихэ). Ачэнсянь'скій табакъ уступаетъ по качеству нань-ху-тоу'скому и стоитъ наравнѣ съ табакомъ, разводимымъ въ окрестностяхъ Гириня. Самые лучшіе сорта табаку произрастаютъ на вновь расчищенныхъ земляхъ безъ всякаго удобренія, а разводимый на удобренной почвѣ теряетъ свои высокія качества.

Табакокуреніе въ Маньчжуріи распространено въ такихъ широкихъ размѣрахъ, какъ ни въ одной странѣ. Поэтому табакъ идетъ, главнымъ образомъ, на мѣстныя нужды, и только излишекъ вывозится въ Южный Китай, также въ Уссурійскій край для нуждъ проживающихъ въ этомъ краѣ китайцевъ.

Въ японской литературѣ по Маньчжуріи, въ сочиненіи «Манъ-сю-ци-си» г-на Морита, т. II, стр. 70, говорится, что гириньскій табакъ по качеству и по запаху можно поставить наряду съ манильскими табаками. Мы привозили харбинскимъ табакоторговцамъ самые лучшіе сорта для экспертизы и отзывы, данные послѣдними, не говорятъ въ пользу этого табака. Г-нъ Ню, гириньскій милліонеръ, посылалъ партію маньчжурскаго табаку на японскія папиросныя фабрики въ надеждѣ, что изъ маньчжурскаго табаку можно будетъ дѣлать папиросы. Опыты японскихъ фабрикъ дали тоже неутѣшительные результаты: папиросы изъ маньчжурскаго табака безъ примѣси другого дѣлать нельзя. Но все же, по нашему мнѣнію, эти отрицательные отзывы еще ничего не говорятъ, все дѣло зависитъ отъ примитивнаго способа сбора табаку, почему онъ при прекрасномъ цвѣтѣ имѣетъ землистый запахъ. Если китайцы примѣнятъ къ нему европейскіе способы сбора и сушки, то ничего не будетъ удивительнаго, если въ одно прекрасное время не рынкѣ появятся маньчжурскія сигары.

Американская табачная компанія въ Мукденѣ усиленно примѣняетъ маньчжурскій табакъ для выдѣлки папиросъ, распространяемыхъ компаніей въ Маньчжуріи же.

Уборка табаку самая примитивная. Срѣзавъ листья, ихъ складываютъ здѣсь же на пашнѣ въ кучи и накрываютъ травой. Затѣмъ ихъ перекладываютъ въ ямы и прикрываютъ цыновками. Табакъ лежитъ въ ямахъ до тѣхъ поръ, пока достаточно не завянетъ и не пріобрѣтетъ свѣтло-оранжеваго цвѣта. Послѣ этого его вынимаютъ изъ ямъ и пучками развѣшиваютъ на веревкахъ, натянутыхъ на низкихъ козлахъ; на ночь отъ росы прикрываютъ цыновками. Сухіе же листья слегка прессуются и пускаются въ продажу. Табакъ въ продажѣ встрѣчается 3-хъ сортовъ: 1-й сортъ продается большими листьями и называется «пянь-цза-янь», подраздѣляется на «да-пянь цза-янь» и просто «пянь-цза-янь»; 2-й сортъ поступаетъ въ продажу малыми связанными пучками и называется «лю-цза-янь»; 3-й сортъ— большими связанными пучками подъ названіемъ «да-ба-

эръ-лю-цза-янь». Но часто на базарахъ можно встрѣтить крошеный или скорѣе тертый табакъ.

Нань-ху-тоу'скій табакъ прессуется въ видѣ кирпичей вѣсомъ въ 1 кит. фунтъ.

Листья маньчжурскихъ табаковъ довольно большіе: такъ, листья гириньскаго табаку въ длину достигаютъ 2,5, а въ ширину 0,8 фута.

3) Свекловица (Beta vulgaris).

Съ устройствомъ свеклосахарнаго завода возлѣ ст. Ашихэ китайцы въ Ачэнсянь'скомъ районѣ подъ руководствомъ инструкторовъ завода начали разводить свекловицу. Сахаристость маньчжурской свекловицы колеблется между 14 и 21%, что зависитъ отъ ухода. Найдено опытнымъ путемъ, что возможно разводить свекловицу не только въ Ачэнсяньскомъ районѣ, но также и въ сѣверной части Чжаочжоутин'скаго района возлѣ ст. Маньгоу. Разведеніе свекловицы вызывается спросомъ со стороны завода.

4) Индиго (Лань-дянь) (Indigofera L).

Растеніе это получило извѣстность среди китайцевъ за то, что въ соку своихъ стеблей содержитъ много красящаго синяго вещества. Въ литературѣ какъ латинскія названія этого растенія, такъ и китайскія часто путаются.

Въ словаряхъ Палладія и Попова точно обозначено названіе этого растенія, именно «лянь-дянь», какъ его называютъ китайцы. Что касается точнаго ботаническаго названія, то одни, какъ Цереринъ, въ описаніи Ху-ланьчэнскаго фудутунства называютъ его polygonum tinctorium, другіе commerlyna communis, но, во всякомъ случаѣ, это растеніе относится къ семейству мотыльковыхъ—бобовыхъ Leguminosae Papilionaceae.

Для полученія синей краски, въ извѣстное время индиго срѣзывается возможно ближе къ корню; срѣзанные стебли безъ всякой очистки кладутъ въ ганъ-цзы*) съ водой, наваливаютъ сверху тяжелые камни и оставляютъ въ такомъ видѣ $1^1/_2$— 2 сутокъ; послѣ этого выжатое индиго вынимается, а въ воду принявшую зеленый цвѣтъ, бросаютъ кусокъ негашеной извести, отчего вода кипитъ, пѣнится и

*) Ганъ-цза—большой глиняный сосудъ.

принимаетъ густо-синій цвѣтъ; тогда водѣ даютъ отстояться. Такой простой способъ примѣняется при незначительномъ производствѣ. При болѣе или менѣе значительной добычѣ на полѣ устраиваются широкіе, мелкіе облицованные камнемъ на цементѣ резервуары съ такимъ наклономъ, чтобы при открытіи шлюза вся вода вылилась бы наружу. Въ такіе резервуары выливаютъ изъ всѣхъ сосудовъ воду послѣ вынутія выжатыхъ стеблей и бросаютъ туда же негашеную известь. Когда вода отстоится, открываютъ шлюзъ и послѣдняя начинаетъ медленно вытекать изъ каменныхъ резервуаровъ, а вся синяя краска осѣла уже на дно. Густой осадокъ, который, собственно, и есть краска, завертываютъ кусками въ непромокаемую бумагу и пускаютъ въ продажу. Такіе каменные резервуары можно видѣть по дорогѣ изъ Куаньченцзы въ Гиринь.

Окрашиваніе матерій происходитъ въ красильныхъ заведеніяхъ. Въ фанзѣ, въ канахъ, вдѣланы глиняные сосуды, въ которыхъ разводится краска съ водой. Канъ топится, чтобы сосуды постоянно подогрѣвались, ибо въ теплыхъ сосудахъ краска лучше распускается. Потомъ берутъ цѣлый кусокъ матеріи, не разрѣзывая, а въ такомъ видѣ, какъ онѣ получены для окраски, погружаютъ въ сосудъ съ краской, толкутъ пестомъ, чтобы онъ лучше пропитался краской. Затѣмъ, изъ сосуда протаскиваютъ весь кусокъ черезъ круглое узкое отверстіе, продѣланное въ деревянной крышкѣ сосуда, отчего матерія хорошо выжимается. Окрашенную матерію сушатъ, а потомъ еще разъ продѣлываютъ тоже самое и тогда уже матерія принимаетъ синій цвѣтъ обыкновеннаго китайскаго платья. Культура индиго распространена въ Хэй-лунъ-цзян'ской и Гиринь'ской провинціяхъ, но въ послѣдней по преимуществу. Самое лучшее индиго считается изъ долины Сунгари, къ востоку отъ желѣзной дороги. Снимаютъ индиго съ поля въ то время, когда цвѣтокъ пріобрѣлъ фіолетовый оттѣнокъ, что бываетъ въ началѣ іюля. Но для сбора сѣмянъ часто оставляютъ до конца августа и сентября, когда и снимаютъ для обмолота.

5) Конопля (Ма) (Cannabis).

Въ Сѣверной Маньчжуріи разводится два сорта конопли: 1) изъ нихъ одинъ спеціально ради маслянистыхъ зеренъ и для волоконъ, 2) другой только для волоконъ.

Въ русской литературѣ въ названіяхъ этихъ разновидностей существуетъ нѣкоторая путаница, свидѣтельствующая о маломъ знакомствѣ съ этимъ растеніемъ. Конопля, которая разводится ради зеренъ и волокна по-китайски называется «сянь-ма или «ма-цзы-эръ» или «ма-цзы-цза». Зерна ея очень маслянисты и на бобовыхъ заводахъ перерабатываются въ конопляные жмыхи (ма-гу) и конопляное масло (ма-ю).

Если думаютъ получить только волокно, то коноплю снимаютъ въ концѣ іюля, вяжутъ въ снопы и кладутъ ихъ въ ямы съ водой, въ каковыхъ выдерживаютъ 2-3 дня, послѣ чего вынутые стебли разстилаютъ тонкимъ слоемъ по землѣ и сушатъ 5-6 дней; крѣпкія волокна съ высушенныхъ стеблей обдираютъ руками, кострица идетъ на топливо.

Если же думаютъ получить зерно, то коноплю снимаютъ въ концѣ августа или въ началѣ сентября и обмолачиваютъ. Сѣютъ коноплю большей частью вдоль дорогъ, чтобы защищать другіе хлѣба отъ потравы проходящими по дорогѣ обозами; сѣютъ также на одномъ полѣ съ другимъ хлѣбомъ. При выдѣлкѣ конопляннаго масла конопляннаго сѣмени не сушатъ, почему масло послѣ ѣды пьянитъ и ведетъ къ головной боли. Поэтому прежде, нежели употреблять китайское конопляное масло въ пищу, необходимо его сначала вскипятить съ лукомъ, но и въ этомъ даже случаѣ оно все же хуже русскаго. Масло «ма-ю» идетъ на смазку машинъ, на приготовленіе красокъ, а жмыхи «ма-гу»—на кормъ свиньямъ и на топливо.

Второй сортъ конопли, который разводятъ только ради волокна, извѣстенъ въ европейской литературѣ подъ именемъ китайской или исполинской. По-китайски эта конопля называется «цинъ-ма» (Corchorus по словарю Палладія). Снимаютъ съ поля въ концѣ іюля, вымачиваютъ въ водѣ въ продолженіе 2 недѣль и очищаютъ отъ тонкой кожицы, покрывающей волокнистый слой; послѣ этого снова вымачиваютъ въ водѣ и просушиваютъ 5-6 дней. Волокна этой пеньки не крѣпкія; идутъ на изготовленіе веревокъ болѣе низкаго качества, чѣмъ изъ волоконъ сянь-ма, цыновокъ, хомутовъ, подпругъ, а также тонкихъ веревокъ, для увязки покупокъ въ магазинахъ. Веревки изъ одной цинъ-ма не дѣлаютъ, а всегда смѣшиваютъ съ волокнами сянь-ма. При разсмотрѣніи районовъ конопля, съ которой собираются сѣмена, названа «конопля для масла» и часть сянь-ма и цинъ-ма, идущія на изготовленіе волокна, названа «конопля (пенька)».

Это была демоверсия книги - Болобан А.П. Отчет коммерческого агента Китайской Восточной железной дороги

С полной версией книги, Вы можете ознакомиться в нашей библиотеке по адресу: Забайкальский край, г. Чита, ул. Ангарская, д. 34