

ТРУДЫ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬНОГО ИНСТИТУТА
ПТИЦЕПРОМЫШЛЕННОСТИ НАРКОМСНАБА СССР
TRANSACTIONS OF THE POULTRY RESEARCH INSTITUTE
OF USSR IN MOSCOW

Залевский А. В.

Успенский А. А.

Елагин Т. Д.

П Т И Ц Ы

МУРМАНСКОГО
ПОБЕРЕЖЬЯ,
ИХ ЗАГОТОВКА
и ПЕРЕРАБОТКА

С ПРИЛОЖЕНИЕМ ГЛАВЫ:

ПРОМЫСЕЛ МОРСКОГО ЗВЕРЯ и ТЕХНОЛОГИЯ ЕГО МЯСА

МОСКВА

1 9 3 3

ИЗДАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬНОГО ИНСТИТУТА
ПТИЦЕПРОМЫШЛЕННОСТИ

*Наш труд посвящается социалистическим
новостройкам, родившимся на местах быв-
ших тундр, болот и степей.*

ПРЕДИСЛОВИЕ.

Предлагаемая нами работа: «Птицы Мурманского побережья, их заготовка и переработка» рассчитана на пользование широкого круга хозяйственников, краеведов, охотников, натуралистов, а также учащихся.

17 июня 1932 года на Мурманское побережье выехала экспедиция Научно-исследовательского института птицепромышленности НКСнаба СССР в составе: директора института г. Залевского А. В., зав. технологическим сектором г. Елатина Т. Д. и зав. группой дикой птицы тов. Успенского А. А. и закончила работу на побережье 15 августа 1932 г.

Экспедиция была организована по заданиям Центроживсырья Центросоюза, которое и финансировало все работы института на Мурмане.

10 сентября 1932 г. на совещании у директора Центроживсырья с представителем сев.-зап. объединения Центросоюза было заслушано сообщение о работе экспедиции, на основе которого были составлены контрольные цифры по заготовке северных птиц и мяса морского зверя, утвержденные 20 ноября правлением Центросоюза. В Мурманске открыта специальная контора и приступлено к устройству посольно-копильных пунктов на побережье.

В книге мы сочли необходимым приложить ряд оригинальных иллюстраций, дополнив их фотографиями из работ Горбунова и Портенко.

Выражаем глубокую благодарность товарищам, оказавшим содействие в нашей работе: председателю Териберского рика тов. Даниэльсону А. И., тт. Собакину Г. И., Боченкову А. Н., Алдржиевскому В. И.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ РЕСУРСЫ В ДЕЛЕ УЛУЧШЕНИЯ ПИТАНИЯ РАБОЧЕГО НАСЕЛЕНИЯ.

Бурное развитие социалистической промышленности предъявляет счет всем отраслям советского хозяйства, требуя от них аналогичных темпов развития.

Немалую роль в этом деле играет промысловая птица, занимающая в мясо-молочном бюджете страны значительное место.

Приводимые нами таблицы характеризуют состояние и движение с.-х. экспорта в прошлом и настоящем (в млн. рублей).

Название групп.	1909—13 гг. (в границ. СССР).	1924/25 г.	1925/26 г.	1926/27 г.	1927/28 г.	1928/29 г.	Среднее за пятилетие.
I группа (продукты зем- леделия без хлебопро- дуктов) в млн. руб.	112,2	56,1	53,8	34,2	53,3	66,2	53,1
в %	31,1	23,7	23,1	14,2	16,3	19,9	19,4
II группа (продукты жи- вотноводства и птице- водства) в млн. руб.	231,8	99,3	96,5	109,3	139,8	140,7	117,1
в %	64,2	41,8	41,4	45,5	42,9	42,4	42,8
III группа (продукты ры- боловства) в млн. руб.	16,8	81,1	82,6	96,4	133,1	124,8	103,6
в %	4,7	34,5	35,5	40,3	40,8	37,7	37,8
Итого в млн. руб.	460,8	336,5	332,9	339,9	426,2	431,7	373,8
в %	100	100	100	100	100	100	100

Наименование групп.	1909—13 гг. в ст. границ.	1924/25 г.	1925/26 г.	1926/27 г.	1927/28 г.	1928/29 г.	Среднее за 1924/25 1928/29.
I группа:							
Лён, пенька с отходами.	101,1	52,9	47,5	21,9	27,8	34,1	37,4
Табак	4,9	1,1	0,95	4,38	4,79	9,2	4,06
Плодоовощи	7,7	0,44	1,4	3,5	5,0	7,1	3,4
II группа:							
Масло	62,2	27,5	30,8	34,2	39,1	33,7	33,0
Яйца	76,3	25,6	23,9	28,9	40,4	27,7	29,2
Кожсырье	39,9	2,1	5,0	5,6	4,5	6,6	5,1
Щетина	7,1	17,2	10,2	6,7	6,5	6,6	9,0
Кишсырье	2,6	7,3	9,2	9,6	10,6	15,1	10,3

Наименование групп.	1909—13 г. в ст. градц.	1924/25 г.	1925/26 г.	1926/27 г.	1927/28 г.	1928/29 г.	Среднее за 1924/25 1928—29.
II группа							
Пух и перо	1,6	0,9	1,6	1,6	2,2	3,2	1,9
Птица-дичь	14,3	5,4	3,0	7,5	11,3	12,3	8,5
Мясопродукты	13,3	3,0	5,0	7,4	16,0	18,6	10,0
В том числе бэкон	3,6	1,0	1,8	4,8	9,6	10,9	5,6
III группа:							
Рыбoproдукты (рыба и икра)	8,2	13,4	12,8	9,7	12,9	14,2	12,6
Пушнина	7,8	67,3	69,2	86,1	119,3	109,1	90,2

Несмотря на необъятные пространства Советского Союза, исключительно большое количество всех видов дикой птицы, мы до сих пор не научились правильно ее эксплуатировать, а весьма большое количество птицы до сих пор не потреблялось в пищу.

Помимо мяса, все северные птицы дают ценный пух и перо.

В борьбе за дальнейшее улучшение рабочего снабжения огромную роль должна сыграть мобилизация этих дополнительных ресурсов.

Мурманское побережье, Белое море, Новая Земля, Колгуев остров и Вайгач, полярное побережье Сибири, сама Сибирь, Казакстан, Лен-ворань, побережья Каспийского и Черного морей—все это сырьевая база, ожидающая своей разработки.

Миллионы птицы — тысячи тонн высокосортного мяса, яйцо диких птиц, пух и перо, — все это нужно поставить на службу рабочему классу.

Существующие формы дичного хозяйства, неравномерно и нераціонально использующиеся виды дичи отдельных районов, варварские и хищнические способы с особой остротой ставят вопрос о реконструкции всего промысла под углом организации культурных хозяйств интенсивного типа, использования заграничной техники. Одна только правильная обработка и переработка даст колоссальные средства стране.

Повышение качества продукции, охотничьего промысла и борьба с потерями в этой области хозяйства—задача первостепенной важности. Если каждый из имеющихся в Союзе полутора миллионов охотников неумелым хранением или кустарной обработкой испортит хотя бы одну утку за сезон, то потери страны выразятся в 1.500.000 голов птицы за год, или около 1.000.000 кг. превосходного мяса. В действительности эти траурные цифры значительно больше. Мы знаем, что на Севере целые тысячи гусей «сжигают» в ямах и становятся годными только на корм собакам. Знаем, что в Зап. Сибири в жаркую погоду погибают целые воза наловленной сетями линной утки, а рябчики, тетерева и куропатки без пользы гибнут на стях и сляках, расставленных слишком рано осенью и в чрезвычайно большом количестве. Для представления действительных способов добычи птицы приводим справку из статьи М. Зверева «Хищнические способы добычи промысловых птиц в Барабинских степях».

Он пишет:

«Вместе с утками попадают иногда и гуси и одиночные гагары. Для специальной добычи гусей производят поездки, более отдаленные от жилья (в 1922 г. на нескольких больших озерах около Чанов было добыто свыше 10.000 линялых гусей).

При удачном промысле на каждого члена артели добывается по телеге уток. Каждый вечер воза с добытыми утками отправляются в деревню, они едут всю ночь и к утру приезжают домой, где женщины начинают «гойть» уток, т.-е. теревить, потрошить и засаливать. В жаркую погоду и при отдаленности места промысла от дома случается, что утки протухают десятками тысяч прежде, чем их успеют засолить.

Соленое утиное мясо во время сенокоса и жатвы в Барабинской степи стоило 50—60 коп. за 16 кг. В последние годы цена колебалась от 2 до 3 руб. за 16 кг., т.-е. в одной цене с рыбой (карасем).

Путем опроса удалось собрать некоторые цифровые данные о размерах этого хищнического промысла в 1929 г. Только по двум районам б. Барабинского округа—Юдинскому и Татарскому—различными артелями добыто свыше 100.000 уток. На отдельные небольшие деревушки приходится по 30—40 тысяч добытых в лето уток. Цифры эти далеко неполны и, вероятно, значительно преуменьшены, так как опросить эти артели не было возможности, да и охотники боялись давать сведения, опасаясь штрафа или налога».

Между тем весьма возможна организация крупного откормочного предприятия для словесной линяющей птицы. Летом 1931 г. западно-сибирской экспедицией НИИХ установлена полная возможность откорма дикого серого гуся в неволе. Из этих опытов выяснилось, что дикие гуси хорошо перерабатывают корм и прекрасно откармливаются к осени. До самого последнего времени дикая водоплавающая птица, в частности гусь, не заготавливалась для сбыта на внешнем рынке из-за невозможности в летнее время быть переброшенной на холодильники и из-за отсутствия их в местах массового скопления и заготовок диких гусей и уток.

Настоящий опыт с очевидностью доказал возможность массового откорма диких гусей с целью экспорта. Птица может быть додержана до периода заморозков в загонках, а затем забита и переброшена («Советское птицеводство» № 10 за 1931 г., статья А. А. Успенского «Откорм диких гусей») на внешний рынок.

Еще показательнее цифры мест гнездовья полярных птиц и зимовья их на южных побережьях рек и морей Советского Союза.

Гов. Портенко, участвовавший в специальной экспедиции на Новую Землю, пишет:

«Подводя итоги, мы должны указать, что, несмотря на всю недостаточность цифровых данных, известная количественная картина все-таки нам рисуется. Всего нам известно не менее 36 базаров, расположенных по западному побережью. Если мы сложим даже те немногие данные о протяжении берега, занятого базарами, какие у нас по необходимости вскользь приведены, то получим 17 с небольшим км. Можно

смело утверждать, что на Новой Земле в общей сложности берегов, занятых базарами, гораздо более 20 км., и это уже достаточно говорит о значении базаров как производительных сил. Если далее мы подсчитаем разбросанные в нашем описании цифры количества кайр, пусть мес-



Рис. 1. Кайры слетают с базара.



Рис. 2. Кайры на террасах.

тами преувеличенные, но местами и вовсе отсутствующие, то мы получим около 4 миллионов особей. Полагая, что на каждый метр линии берега, занятого базарами, приходится приблизительно 100 кайр, посе-

ляющих эту узкую вертикальную полосу, мы для 20 км. получим 2.000.000 особей, что с грубым приближением подтверждает вышеприведенный наш подсчет».

Приблизительный подсчет яиц дает цифру около 2.000.000 первой кладки.

Организованная по заданию Центросоюза экспедиция Научно-исследовательского института птицеводства и птицепромышленности на Мурманское побережье (июнь—август 1932 г.) определяет общее количество птиц в 550.000 шт. и возможность заготовки 275.000 птицы и 100.000 шт. яйца. Аналогичные богатства промысловой птицы предлагаются институтом к эксплуатации на Ленкоранском побережье, на



Рис. 3. Кайры на гнезде.

реке Атреке, на озере Балхаш. Экспедиции института работают в этих районах как в этом, так и в прошлых годах.

Приведенные данные со всей яркостью показывают, что проблема дикой птицы заслуживает особого внимания всех хозяйственных организаций, так как этот богатый источник представляет дополнительную сырьевую базу весьма ценного продукта, совсем недостаточно использованную. Для разрешения ее должны быть привлечены все организации, призванные к делу рабочего снабжения. Приветствуя инициативу Центроживсырья, финансировавшего экспедицию, мы уверены, что настоящий труд сумеет доказать реальность предполагаемого использования новых ресурсов.

ЗРК, исполкомы, хозяйственные тресты должны уделить внимание этому вопросу. Рынок же сбыта столь ценному продукту беспорочно обеспечен даже на месте.

Мы приводим карту новых главнейших городов СССР, расположенных в местах массового скопления дикой птицы.

Вот краткая характеристика, даваемая газетой «Правда», экономически и политически обосновывающая нашу проблему (статья «Новые города социализма» от 17 июня 1932 г.).

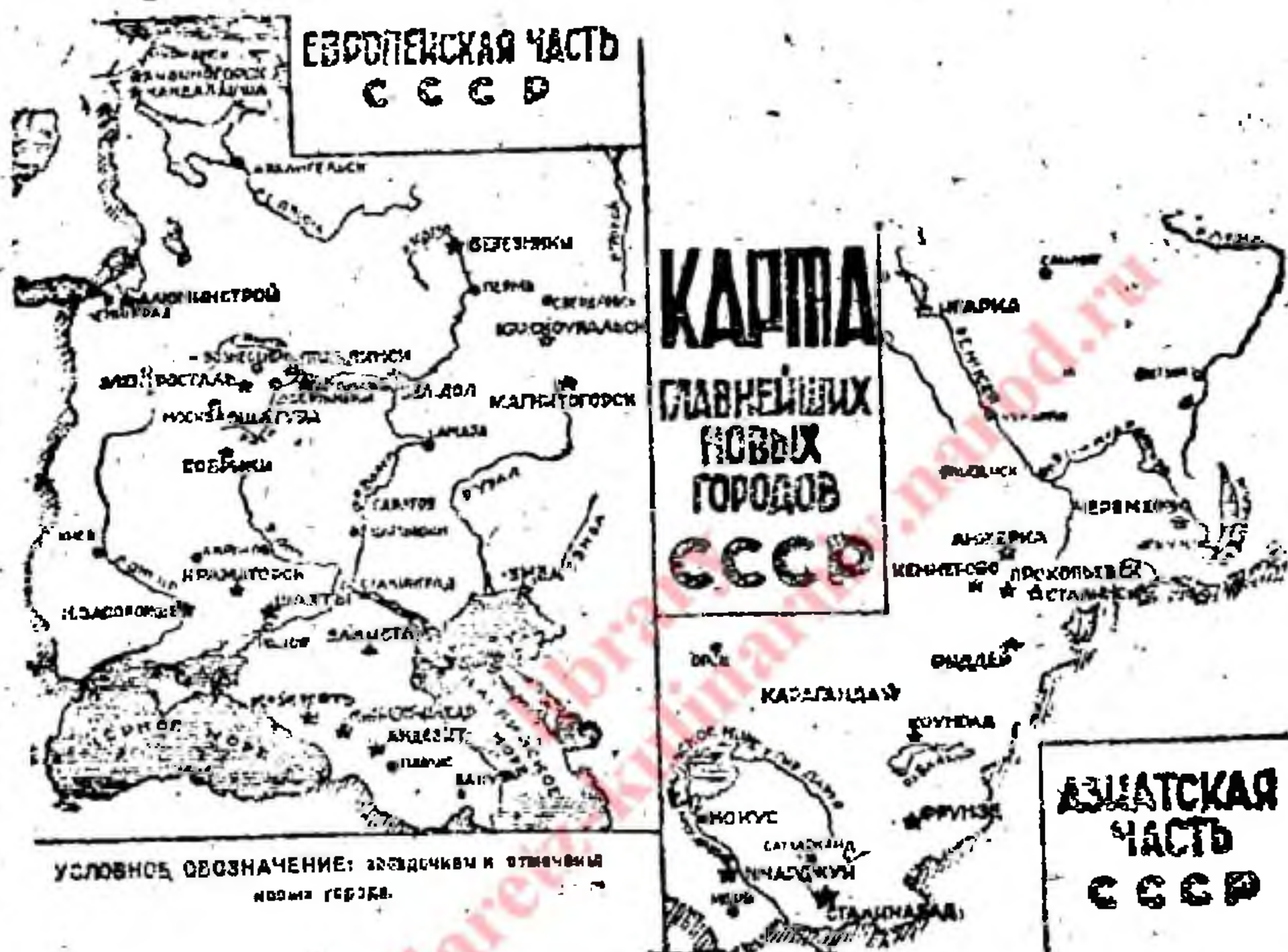


Рис. 4. Карта новостроек.

«НОВОЕ ЗАПОРОЖЬЕ (Украина)

Пять лет назад здесь тянулась степь да шуршали ковыли. А теперь вырос город — Новое Запорожье. Возле крупнейшей в Европе Днепровской гидро-электроцентрали и строящихся заводов Днепровского комбината отстроились пятнадцать больших рабочих поселков. Поселки именуются временными, но их дома сколочены крепко, снабжены водопроводами, электрифицированы, имеют канализацию, центральное отопление и могут простоять лет двадцать. В этих поселках сейчас живет около 100.000 человек.

По плану «Большого Запорожья» город должен «подрасти», чтобы в нем разместить 250-тысячное население. Этот план уже реализуется: первый поселок, начинающийся от плотины, сегодня высится многоэтажными каменистыми домами капитальной кладки. Дворец советов, гостиница, дом-коммуна, школа, вуз с механическим, электротехническим и строительным отделениями, поликлиника, — все это уже существует и действует.

Строится: центральные бани, центральная прачечная, детские учреждения для каждого квартала, универмаги, театр. По 8-й Продольной—широкому и прямому проспекту—вплоть до самого Старого Запорожья быстро прокладывается трамвай. Бегают автобусы. Озеленяются вновь распланированные бульвары и скверы. Замащиваются проезды. Всю ночь ярко горят электрические фонари. Жилые дома из местного красного камня выглядят огромными монолитами.

МАГНИТОГОРСК (Урал).

Ровно три года назад под горой Магнитной были разбиты первые палатки, знаменуя начало грандиозного строительства. Сегодня первая магнитогорская домна—уникум уже дает чугун, Коксохимкомбинат работает полным ходом. Рядом с ними вырос новый город.

БЕРЕЗНИКИ (Урал).

До революции это был небольшой поселок вокруг нескольких старых содовых заводов. Сейчас Березники—крупный пролетарский центр и ведущий район химической промышленности Урала.

В Березниках — 40 тысяч постоянного населения.

АНЖЕРО-СУДЖЕНСК (Зап. Сибирь).

Анжеро-Судженск—тоже город угольного Кузбасса, растет столь же стремительно и бурно, как и остальные индустриальные центры Западной Сибири. Население Анжерки, которая до революции была деревней, уже в прошлом году составляло 50 тыс. человек.

СТАЛИНСК (Зап. Сибирь).

Сталинск, бывший Новокузнецк—родной брат Магнитогорска. Они возникли одновременно в различных концах создаваемого волей партии Урало-Кузнецкого комбината.

По численности населения Сталинск идет почти вровень с Магнитогорском. Городу лишь три года, но в нем уже 150.000 населения. Отстроились новые корпуса рабочих жилищ. Образцово поставлено общественное питание.

ПРОКОПЬЕВСК (Зап. Сибирь).

Прокопьевск—центр угольного Кузбасса. До революции здесь была маленькая станция «Гусьты» и при ней жалкий поселок.

В 1926 году здесь было уже 10 тыс. жителей, в 1931 г.—45 тыс., сейчас свыше 100 тысяч. Добывая чистые доменные и другие высококачественные угли, Прокопьевский район со своими многомиллиардными запасами по праву слывет «жемчужиной Кузбасса».

ЧЕРЕМХОВО (Вост. Сибирь).

В недавнем прошлом глухая деревушка, Черемхово сегодня—крупный город Восточносибирского края. Во второй пятилетке он вырастет в крупнейший угольно-металлургический центр Восточной Сибири.

Вчерашняя деревушка выросла ныне в город с 40-тысячным населением.

КАРАГАНДА (Казакстан).

Карагандинский бассейн — третья угольная база Союза. Город Караганда до Октябрьской революции был небольшим поселком, где около 3.000 горняков ютились в юртах и землянках.

Караганда сегодня—100-тысячный город.

КРАСНОУРАЛЬСК (Урал).

Там, где сейчас раскинулся 25-тысячный город Красноуральск, семь лет назад была лесная полянка, в ней несколько деревянных домишек. Тогда здесь начались разведки медной руды. Теперь здесь стоит первенец советской цветной металлургии—Красноуральский металлургический комбинат и рядом с ним новый город.

ДЗЕРЖИНСК (Нижегородский край).

Новый город на Оке между химическими заводами, Черноречья возник в годы первой пятилетки.

Город строится в сосновом лесу. Дома не ниже трех этажей.

Дзержинск бурно растет: в 1926 году было лишь 8.000 жителей, сейчас—40.000.

ХИБИНОГОРСК (Ленинградск. область).

В 1929 г. на том месте, где сегодня раскинулся город хибинских апатитов, кочевало несколько лопарских семей.

Растет новый заполярный город. И как растет! В январе 1930 года в Хибиногорске было только 160 жителей. В начале 1931 г.—уже 15.000. Сейчас—уже свыше 40.000 постоянного населения.

Дома строятся рубленые и стандартные из готовых деталей и, каменные из местного камня—хибинита.

КЕМЕРОВО (Зап. Сибирь).

Кемерово—другой новый индустриальный центр Кузбасса. Угольная промышленность здесь дополнена мощной химической промышленностью. В 1923 г. в Кемерове было 11 тыс. жителей, в прошлом году—около 48, на 1 января текущего года—свыше 90 тысяч.

ИГАРКА (Восточная Сибирь).

Игарке всего три года.

За полярным кругом, в устье Енисея, у выхода в Карское море, три года назад было лишь три жалких землянки. Сегодня в Игарке—сотни новых уютных, теплых домов. В этих домах живет около 13 тыс. постоянного населения, а к осени будет, судя по всем данным, тысяч 18—20.

По Енисею и его притокам сплавляется в больших количествах лес. Игарка принимает лес, шилит его на трех своих лесопильных заводах, один из которых оборудован по последнему слову техники и сдает лесовозам, подходящим с моря к самой пристани.

Сейчас у Игарки—временный порт. Но уже строится морской порт, куда смогут свободно заходить и океанские пароходы.

Летом Игарка освещается полуденным солнцем, зимой—огнями собственной электростанции. Сейчас строится новая мощная электростанция.

К 1937 году в Игарке будет не менее 50—60 тыс. постоянного населения.

Это будет многосудный индустриальный заполярный город мира.

БОБРИКИ (Московская область).

Успешно разворачивается строительство мощного энергохимического комбината в Бобриках. Город при комбинате рассчитан на 50.000 жителей. Сейчас заканчивается строительство 14 каменных многоэтажных домов.

НОВЫЙ ЧАРДЖУЙ (Туркменистан).

Чарджуй до свержения в 1920 г. эмира входил в состав Бухары и управлялся полновластным сатрапом—беком. Старый Чарджуй—типичный для старой Азии город, грязный, с узкими улицами.

Рядом с ним строится Новый Чарджуй, рассчитанный на 90 тыс. жителей.

СТАЛИНАБАД (Таджикистан).

Бывший кишлак Дюшамбе. Теперь столица Таджикской ССР. В Дюшамбе до революции было 600 жителей. В советском Сталинабаде сегодня 60.000 постоянного населения.

Выстроены новый вокзал. Выстроены театр. Строится второй.

В Сталинабаде—филиал Академии наук СССР.

Индустриальная база Сталинабада Вахстрой—гидростанция на границе с Афганистаном, связанная с крупнейшим в СССР пригационным строительством, строящийся механический завод, завод строительных деталей.

ФРУНЗЕ (Киргизия).

Был в Средней Азии русский уездный город Пишпек. Население его не превышало 5—6 тысяч человек. Сейчас на месте старого Пишпека—почти 100-тысячный город Фрунзе, столица советской Киргизии.

Совершенно заново создана промышленность: новый механический завод, сахарный завод, суконная фабрика, фармацевтический завод, консервный завод, рисоочистительный завод, мощный мясо-комбинат, макаронная фабрика, несколько кирпичных заводов, энергетическая база—Новая Аламединская ГЭС (в 13 км. от Фрунзе).

Пущена первая очередь ТЭЦ, готовится к пуску ТЭЦ 2.

КОУНРАД (Казакстан).

Коунрад—город большевистской меди. На северном берегу озера Балхаш советские геологи обнаружили гигантские залежи медной руды.

И вот здесь возникает новый город. Его индустриальная база—Балхашстрой, строительство гигантского медеплавильного комбината.

В текущем году в жилищно-коммунальное строительство Коунрада вкладывается 24 млн. руб.

Мощность водопровода Коунрада будет больше мощности теперешнего московского водопровода. Мощность ГРЭС будет почти равна мощности Днепростроя. Новый город рассчитан на 50.000 жителей.

КАНДАЛАКША (Карелия).

До революции Кандалакша была маленьким рыбацким селом, без всякого намека на промышленность. Уже после окончания гражданской войны здесь был выстроен большой лесопильный завод, в первой пятилетке—рыбоконсервный завод, и вырос новый поселок для 12-тысячного рабочего населения.

Кандалакша бурно растет: здесь сейчас создается мощный Северный химкомбинат, который будет работать на хибинских апатитах и нефелинах. Комбинат будет обслуживаться тремя электростанциями общей мощностью в 264.000 квт. Все три—на реке Ниве, две из них уже строятся, одна будет закончена к 1 января 1933 г. Кандалакша превращается в крупный заполярный пролетарский город с населением к концу второй пятилетки в 90 тысяч человек».



Рис. 5. Яйцо кайры и куриное.

Города, родившиеся из лесов, степей, в тундрах, на берегах морей, эти форпосты социалистической культуры должны стать инициаторами разрешения диче-мясной проблемы, которая имеет неменьшее значение и для старых наших пролетарских центров—Ленинград, Москва, Свердловск, Ново-Сибирск, Баку и др. Необходимо максимально использовать дичный промысел на службу рабочему классу.

Экспедиция Научно-исследовательского института, поставив задачу конкретно разрешить организацию заготовок, провела не только обследование местонахождения дичи, но предложила и план реализации, чему посвящается наша книга.

Проблема использования новых ресурсов Севера сводится не только к мясу птицы, но к добычанию яйца и переработке зверя.

Исследовавший этот вопрос тов. Горбунов считает, например, что один лишь базар в Безымянной губе может дать 1.500.000 шт. яиц в год.

Яйцо кайры значительно крупнее и по величине приближается к мелкому гусиному. Вкус отличается от куриного яйца и для некоторых лиц, очень привыкших ко вкусу куриных яиц, кажется не столь хорошим. Тем не менее большинством кайровые яйца признаются вкусными и питательными. Тов. Портенко, например, пишет: «Я лично ел их с большим удовольствием, при чем 5 яиц заменяли для меня вполне обед. Будучи примешаны к тесту, кайровые яйца не придают ему ни специфического запаха, ни своеобразного вкуса, и вряд ли кто-нибудь может указать разницу от теста с куриными яйцами. Наконец, опыт норвежцев, сливавших желтки в пропарафиненные бочки, указывает на широкие возможности использования этих яиц на мыловарение. В кайровом яйце, таким образом, мы имеем ценнейший продукт, питательный и жировой».

СНК СССР 27 января 1932 года указал на ряд конкретных предложений по развитию хозяйства на Мурмане в 1932 г. (строительство рыбо-обрабатывающих предприятий, расширение и механизация порта, организация лесопромышленного треста, треста гражданского строительства, треста стройматериалов и строительства заводов стройматериалов, электростанции и ТЭЦ в Мурманске, значительное развертывание коммунально-жилищного и культурного строительства в Мурманске и Хибиногорске, строительство рыбацких портов на побережье, реконструкция Мурманской верфи, расширение пригородного хозяйства и т. д.). Постановление содержит в себе указания об основных направлениях в развитии хозяйства Мурмана в перспективе. Согласно этого постановления основными линиями второй пятилетки развития Мурмана в перспективе должны быть рыбные и зверобойные промыслы, базирующиеся на промысловый и коммерческий порт, развитие и рост самого порта, коренная реконструкция Мурманской жел. дор. на базе ее электрификации, а также форсированное развитие промышленного использования горных богатств полуострова, в особенности по линии туковой промышленности, черной и цветной металлургии. Развитие всех указанных отраслей хозяйства должно идти на базе использования местных гидротермических ресурсов.

В связи с реализацией указанных направлений в развитии Мурманского хозяйства постановлением предусматривается ряд заданий по линии Наркомата тяжелой промышленности СССР, НКПС, Наркомвода, Наркомснаба и Леноблисполкома.

Научно-исследовательский институт птицеводства и птицепромышленности Наркомснаба СССР считает, что по линии снабжения одним из таких заданий должно быть использование дичных богатств Мурманского побережья, которое должно стать ценным вкладом в деле реализации постановления СНК СССР о развитии Мурмано-Карельского края.

На этом мы заканчиваем вступительную часть, надеясь, что труды мурманской экспедиции послужат толчком к эксплуатации этих богатств не только там, где прошла экспедиция, но и там, где природные богатства создают весьма благоприятную сырьевую базу для улучшения рабочего снабжения.

Вот почему эти работы и посвящаются социалистическим новостройкам.

II.

ОПИСАНИЕ МУРМАНА

Морские и сухопутные границы Мурмана.

«Географическое положение Кольского полуострова определяется следующими данными. За его западную границу мы можем принять 32-й меридиан восточной долготы от Гринвича, идущий от вершины Кандалакшского залива через тундры западного берега Имандры к северной оконечности полуострова Рыбачьего Вайда-губе (почти 70° с. ш.). Отсюда северный берег полуострова — «Мурманский берег» — омывается водами Баренцова моря, имеет направление на юго-восток; от мыса Городецкого, расположенного в северной части Белого моря под $67\frac{3}{4}^{\circ}$ с. ш., он отклоняется на юг; в районе устья р. Поной (67° с. ш.) достигает своей восточной границы — меридиана $41\frac{1}{2}^{\circ}$ в. д. и поворачивает на юго-запад, образуя западное побережье горла Белого моря («Терский берег» — от полуострова Святой нос). Становище Тетерино, лежащее чуть севернее 66-й параллели, определяет самую южную точку Кольского полуострова, откуда его береговая линия, являющаяся здесь северным берегом внутреннего бассейна Белого моря, идет на северо-запад, к Кандалакше, именуясь от устья Варзуги «Кандалакшским берегом».

Длина полуострова с северо-запада на юго-восток несколько больше 400 км., ширина его западной части около 300 и восточной 225 км. Кольский полуостров почти целиком лежит за полярным кругом. Южнее этой географической линии находится лишь часть побережья от Оленицы на западе до Сосновского маяка на востоке» (И. К. Тихомиров. Климат Кольского полуострова. Сборник II. Хибинские апатиты. Ленинград. 1932 год).

Мурманский округ в настоящее время включает в себя Мурманский и Терский берега и Лапландию. Он входил до 1917 года в состав Александровского уезда Архангельской губернии, с 1917 по 1921 год в Мурманский уезд той же губернии, а в июле 1921 года была образована Мурманская губерния, которая после возникновения Ленинградской области вошла в состав ее в качестве округа.

Мурманский округ занимает почти целиком весь Кольский полуостров — территорию около 128.500 кв. км., превосходя Голландию, Данию и Бельгию, вместе взятые.

С севера и северо-востока Кольский полуостров омывается водами Ледовитого океана, с востока и юга — Белым морем, с юга и юго-запада — Кандалакшским заливом, а в 150 км. от него сухопутная граница сопри-

касается с автономной Карельской ССР и на западе на протяжении 450 км. граничит с Финляндией.

Из 128.500 кв. км., занимаемых территорией округа, на долю удобных лесов падает 34.000 кв. км., на внутренние водные пространства свыше 5.000 кв. км. и на 90.000 кв. км. расположены болота и тундровые пространства.

Эта возвышенная в виде плато страна, переходящая к морю в высокие скалистые берега. Частично внутри полуострова местность гористая с массивами, превышающими часто 1.000 метров над уровнем моря (Хибинские горы, Ловозерские тундры и ряд гор на западном берегу озера Имандры), частично — болотистая, с лесами, преобладающими в южной части.

Множество рек пересекают Кольский полуостров, и из них по своей величине выделяются: Тулома, Умба, Варзуга, Иоканьга, Воронья, Поной и Нива. На полуострове имеется масса озер. Из наиболее крупных озер следует отметить: Имандра, Умбозеро, Ловозеро и Нотозеро.



Рис. 6. Мурман. Восточное побережье.

Переходя к характеристике самого побережья, следует отметить, что на западе побережье имеет возвышенный характер и изрезано фьордами. Вглубь полуострова вдается самый большой залив — Кольский длиной 59 км. На восток берег понижается и становится менее изрезанным. Восточное и южное побережья низкие, только самая западная часть южного побережья, от Умбы до Кандалакши, имеет скалистый характер.

К л и м а т.

Климатические условия Мурмана крайне благоприятны для зимовок и гнездовий птиц.

Баренцево море, находясь за полярным кругом, все же в большой своей части в зимнее время свободно ото льда—на север до 73° северной широты и до полуострова «Святой нос» на восток, так как здесь проходят ветви нордкапской струи Гольфштрема. Столь близкое нахождение теплого течения благоприятно отражается на климате. В особенности мягкий климат на северном побережье, он теплее других частей СССР, находящихся с ним на одной широте.

«Климатический режим полуострова определяется суммой взаимодействия нескольких факторов. Основным из них следует считать выравнивающее климат. влияние ответвлений Гольфштрема в Баренцевом море. Оно ощущается в большей или меньшей степени всем полуостровом, но особенно сказывается на северном побережье, омываемом незамерзающим Баренцевым морем. Значительно меньше чувствуется влияние вод Белого моря,—его роль сводится к смягчению холодов, приносимых с Карского моря и охлажденных пространств Северной Сибири. Морское влияние заметно ослабляется по мере продвижения вглубь полуострова; климат здесь принимает более континентальный характер, и в этом районе намечается самостоятельный частный центр действия атмосферы.»

Черты континентальности центральной части полуострова возникают за счет более низких, сравнительно с побережьями, зимних температур (ноябрь—март), а эти последние особенно наблюдаются на поверхности замерзших крупных озер и объясняются застаиванием в глубоких долинах масс холодного воздуха, скатывающегося с окрестных высот и подвергшегося дополнительному охлаждению от излучения в мировое пространство.

Некоторое увеличение суровости климата сравнительно с побережьями Кольского полуострова будет наблюдаться и при движении на запад—во внутренних частях севера Фенноскандии. Здесь оно, впрочем, вскоре же, при приближении к берегу океана, сменяется значительным повышением годовой температуры за счет сильного потепления зимы. Если мы будем сравнивать Кольский полуостров с районами, расположенными на восток от Белого моря, то там, под теми же широтами, уже на уровне моря мы встречаем ландшафт тундры и значительно более суровый климат, создающийся здесь отчасти вследствие более холодного лета, а главным образом за счет гораздо более продолжительной и суровой зимы» (И. К. Тихомиров).

Климатические условия климата Мурмана имеют громадное значение как для фауны, так и флоры, и изменение последнего обуславливает и соответствующие изменения последних. Для установления характера промысла дикой птицы и ее переработки интересно познакомиться с общей картиной термического режима и температурой воздуха в различных частях полуострова. Для этой цели в нашей работе мы и приводим ряд таблиц, характеризующих изменение климата в разных районах Мурмана.

СРЕДНИЕ МЕСЯЧНЫЕ И ГОДОВАЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА (градусы).

Станция.	Число дней.	Период.	М Е С Я Ц Ы											
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
А. Север Фенноскандии														
Саданкюля	17	1873—1874	—14,0	—13,7	—9,6	—1,8	4,7	11,4	14,7	11,4	5,4	—1,1	—7,9	—12,8
		1876—1879												
		1882—1884												
		1908—1915												
Икари	9	1907—1915	—13,2	—13,0	—10,0	—3,1	2,8	9,4	12,7	10,7	5,5	—1,3	—8,5	—12,4
Печенега	16	1900—1915	—10,2	—10,3	—7,9	—2,6	2,4	7,2	11,1	10,1	5,8	—0,1	—5,8	—9,3
Вайда-губа	22	1894—1915	—5,8	—6,2	—5,3	—1,7	1,9	5,6	9,1	9,1	6,2	1,6	—2,2	—4,6
Б. Линия Мурманской ж. д.														
Кандалакша	18	1912—1929	—11,9	—12,4	—8,8	—1,5	3,7	9,8	13,8	12,0	6,8	0,3	—5,7	—9,2
Имандра	21	1900—1918	—13,0	—12,4	—9,0	—2,0	3,0	9,1	13,4	11,3	6,3	—0,2	—6,3	—10,3
		1913—1919												
		1923—1925												
		1929												
Кола	49	1881—1929	—11,7	—11,5	—7,8	—1,9	3,2	9,0	12,6	10,8	6,2	—0,3	—6,1	—10,0
Александровск	17	1899—1919												
Мурманск	7		—9,4	—9,2	—6,6	—1,4	4,2	10,8	14,0	11,9	7,7	0,3	—5,9	—8,5
В. Центральн. часть.														
Ловозерск	10	1899—1908	—14,0	—13,6	—10,1	—3,2	2,1	8,0	12,2	9,9	4,8	—1,8	—7,9	—12,7
Г. Побережье.														
Териберка	27	1889—1915	—8,4	—8,6	—7,8	—2,3	1,8	6,6	10,7	9,9	6,1	0,5	—4,1	—7,2
Харловка ¹⁾	8		—9,0	—8,6	—6,5	—2,7	1,4	6,4	8,8	8,9	6,9	1,2	—4,7	—6,5
Овятоносский маяк	21	1895—1915	—8,4	—9,3	—7,9	—3,7	0,0	4,3	8,3	8,1	5,3	0,7	—3,6	—6,5
Сосновский маяк	20	1895—1904												
		1906—1915	—10,4	—10,9	—9,8	—3,6	0,3	4,8	8,4	8,5	5,7	0,3	—4,6	—8,0
Паной	12	1893—1904	—10,8	—10,9	—8,8	—3,1	1,7	7,2	11,6	10,9	6,8	0,8	—4,8	—8,4
Орловский маяк	19	1897—1915	—10,2	—10,9	—9,0	—3,8	0,0	4,1	7,4	8,2	5,8	0,8	—4,1	—7,5
Кузомень	9	1902—1904												
		1910—1915	—11,4	—12,3	—9,4	—3,4	1,9	8,2	12,7	11,1	6,0	0,5	—4,9	—8,7

МАКСИМУМ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА ПО

Станции.

М Е

А. Север Фенноскандии.

I. II III

Печенега	5	5	6
Вайда-губа	4	4	4

Б. Линия Мурманской ж. д.

Кандалакша	7	6	8
Имандра	6	4	8
Кола	6	5	8
Александровск	5	4	7
Мурманск	6	5	9

В. Центральная часть.

Ловозерск	4	4	9
---------------------	---	---	---

Г. Побережье Кольского полуострова.

Териберка	6	5	6
Харловка	5	4	4
Святоносский маяк	4	2	3
Орловский маяк	4	2	5
Поной	4	1	9
Основский маяк	3	2	4
Кузомень	2	4	4

СРОЧНЫМ НАБЛЮДЕНИЯМ (градусы).

С Я Ц Ы									
IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Год
10	24	30	37	29	18	14	6	6	37
7	24	26	28	25	17	13	7	4	29
18	22	25	28	26	16	14	8	4	29
14	22	26	30	27	20	13	6	4	30
15	28	29	30	30	19	13	7	6	30
11	23	26	29	28	19	13	7	5	29
13	24	29	28	29	18	14	5	6	29
13	24	29	28	29	18	14	5	6	29
13	27	28	30	30	22	13	7	5	30
8	25	24	29	29	21	12	6	4	29
10	22	26	28	28	21	11	5	4	28
11	25	27	27	28	22	12	6	4	28
8	25	30	30	24	20	14	8	4	30
10	26	29	27	27	17	10	5	3	29
12	20	24	26	26	18	11	6	4	26

СРЕДНИЕ МЕСЯЧНЫЕ И ГОДОВАЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА (градусы).

Станция.	Ян.	Фев.	М.	Апр.	Май.	Июнь.	Июль.	Авг.	Сентяб.	Октяб.	Нояб.	Декаб.	Год.
А. Север Фенноскандии													
Саданкюля	17	1873—1874	—14,0	—13,7	—9,6	—1,8	4,7	11,4	14,7	11,4	5,4	—1,1	—7,9 —12,8 —1,1
		1876—1879											
		1882—1884											
		1908—1915											
Ижари	9	1907—1915	—13,2	—13,0	—10,0	—3,1	2,8	9,4	12,7	10,7	5,5	—1,3	—8,5 —12,4 —1,7
Печенега	16	1900—1915	—10,2	—10,3	—7,9	—2,6	2,4	7,2	11,1	10,1	5,8	—0,1	—5,8 —9,3 —0,8
Вайда-губа	22	1894—1915	—5,8	—6,2	—5,3	—1,7	1,9	5,6	9,1	9,1	6,2	1,6	—2,2 —4,6 0,6
Б. Линия Мурманской ж. д.													
Кандалакша	18	1912—1929	—11,9	—12,4	—8,3	—1,5	3,7	9,8	13,8	12,0	6,8	0,3	—5,7 —9,2 0,2
Имандра	21	1900—1916	—13,0	—12,4	—9,0	—2,0	3,0	9,1	13,4	11,3	6,3	—0,2	—6,3 —10,3 —0,8
		1918—1919											
		1923—1925											
		1929											
Кола	49	1881—1929	—11,7	—11,5	—7,8	—1,8	3,2	9,0	12,6	10,8	6,2	—0,3	—6,1 —10,0 —0,8
Александровск	17	1899—1919	—9,4	—9,2	—6,5	—1,4	4,2	10,8	14,0	11,9	7,7	0,3	—5,9 —8,5 —0,6
Мурманск	7												
В. Центральн. часть.	10	1899—1908	—14,0	—13,6	—10,1	—3,2	2,1	8,0	12,2	9,9	4,8	—1,8	—7,9 —12,7 —2,2
Ловозерск													
Г. Побережье.													
Териберка	27	1889—1915	—8,4	—8,6	—7,8	—2,3	1,8	6,6	10,7	9,9	6,1	0,5	—4,1 —7,2 0,02
Харловка ¹⁾	8		—9,0	—8,6	—6,5	—2,7	1,4	6,4	8,8	8,9	6,9	1,2	—4,7 —6,5 —0,4
Святоносский маяк.	21	1895—1915	—8,4	—9,3	—7,9	—3,7	0,0	4,3	8,3	8,1	5,3	0,7	—3,6 —6,5 —1,1
Сосновский маяк	20	1895—1904											
		1906—1915	—10,4	—10,9	—9,8	—3,6	0,3	4,8	8,4	8,5	5,7	0,3	—4,6 —8,0 —1,5
Понной	12	1893—1904	—10,8	—10,8	—8,8	—3,1	1,7	7,2	11,6	10,9	6,8	0,8	—4,8 —8,4 —0,8
Сарловский маяк	19	1897—1915	—10,2	—10,9	—9,0	—3,6	0,0	4,1	7,4	8,2	5,8	0,8	—4,1 —7,5 1,6
Кузомень	9	1902—1904											
		1910—1915	—11,4	—12,3	—9,4	—3,4	1,9	8,2	12,7	11,1	6,0	0,5	—4,9 —8,7 —0,8

¹⁾ По А. В. Боевскому «Карта климатов СССР». Труды ин-та с.-х. метеорологии, в XXI, Л. 1930.

МАКСИМУМ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА ПО

Станции.

М Е

А. Север Фенноскандии.

I. II III

Печенега	5	5	6
Вайда-губа	4	4	4

Б. Линия Мурманской ж. д.

Кандалакша	7	6	8
Имандра	5	4	8
Кола	6	5	8
Александровск	5	4	7
Мурманск	6	5	9

В. Центральная часть.

Ловозерск	4	4	9
---------------------	---	---	---

Г. Побережье Кольского полуострова.

Териберка	6	5	6
Харловка	5	4	4
Святоносский маяк	4	2	3
Орловский маяк	4	2	5
Поной	4	1	9
Сосновский маяк	3	2	4
Кузомень	2	4	4

СРОЧНЫМ НАБЛЮДЕНИЯМ (градусы).

С Я Ц Ы

IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Год
10	24	30	37	29	18	14	6	6	37
7	24	26	28	25	17	13	7	4	28
18	22	25	28	26	16	14	8	4	29
14	22	26	30	27	20	13	6	4	30
15	28	29	30	30	19	13	7	6	30
11	23	28	29	28	19	13	7	5	29
13	24	29	28	29	18	14	5	6	29
13	24	29	28	29	18	14	5	6	29
13	27	28	30	30	22	13	7	5	30
8	25	24	29	29	21	12	6	4	29
10	22	26	28	28	21	11	5	4	28
11	25	27	27	28	22	12	6	4	28
8	25	30	30	24	20	14	8	4	30
10	26	29	27	27	17	10	5	3	29
12	20	24	26	26	18	11	6	4	26

АБСОЛЮТНЫЕ МИНИМУМЫ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА (градусы).

Станции	М Е С Я Ц Ы											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
А. Север Фенноскандии.												
Печенга	39	38	38	30	16	4	0	2	9	22	30	39
Вайда-губа	21	20	25	17	9	3	1	1	2	12	20	25
Б. Линия Мурманской ж. д.												
Кандалакша	36	34	32	26	21	4	3	2	14	22	30	36
Имандра	41	45	40	32	16	5	4	2	9	20	36	45
Кола	43	38	33	28	14	3	1	2	11	23	34	43
Александровск	28	29	33	22	11	5	1	0	6	16	24	33
Мурманск	35	31	29	24	11	3	2	0	10	18	32	37
В. Центральная часть.												
Ловозерск	44	39	37	33	17	7	1	4	18	27	38	41
Г. Побережье Кольского полуострова.												
Териберка	26	34	32	24	-12	4	1	0	6	20	23	28
Харловка	32	30	27	22	13	3	1	1	6	15	24	27
Святоножский маяк	27	30	26	23	14	6	2	1	4	12	18	23
Орловский маяк	31	35	32	24	16	10	2	1	6	15	23	31
Поной	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Сосновский маяк	32	34	35	24	15	13	3	4	6	13	22	30
Кузомень	41	38	33	27	16	6	1	1	6	16	32	39

Ч И С Л О Д Н Е Й

Станции

А. Север Фенноскандии.

	I	II	III
Печенег	28	27	26
Вайда-губа	26	26	27

Б. Линия Мурманской ж. д.

Кандалакша	28	26	25
Имандра	29	27	26
Кола	29	26	26
Александровск	28	26	26
Мурманск	27	25	25

В. Центральная часть.

Ловозерск	28	27	26
---------------------	----	----	----

Г. Побережье полуострова.

Териберка	28	26	27
Харловка	27	26	28
Святоносский маяк	29	27	30
Орловский маяк	29	27	29
Поной	28	28	28
Сосновский маяк	30	28	29
Кузомень	29	28	28

Б Е З О Т Т Е П Е Л И .

М Е С Я Ц Ы

IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Год
13	6	0	0	0	0	11	21	27	159
15	7	0	0	0	0	6	18	24	149
12	2	0	0	0	0	9	19	27	148
13	4	0	0	0	0	5	15	23	151
12	4	0	0	0	0	11	21	27	156
15	7	0	0	0	0	10	21	26	159
14	8	0	0	0	0	9	21	26	150
16	7	1	0	0	1	11	24	28	169
16	6	0	0	0	0	9	20	26	158
19	9	0	0	0	0	8	18	27	162
20	12	2	0	0	0	10	20	28	179
19	11	2	0	0	0	10	22	29	178
18	6	0	0	0	0	9	22	29	163
18	9	1	0	0	0	8	20	26	171
17	5	0	0	0	0	10	19	26	162

Ч И С Л О Д Н Е Й С

Станция	М			
	I	II	III	IV
А. Север Фенноскандии.				
Печенга	31	28	30	26
Вайда-губа	30	28	30	25
Б. Линия Мурманской ж. д.				
Кандалакша	30	28	30	25
Имандра	31	28	30	26
Кола	31	28	31	26
Александровск	31	28	30	26
Мурманск	31	28	31	27
В. Центральная часть.				
Ловозерск	31	28	31	29
Г. Побережье полуострова.				
Терьерка	30	28	30	26
Харловка	31	28	30	28
Святоносский маяк	31	28	31	28
Поной	—	—	—	—
Сосновский маяк	31	28	31	29
Кузомень	31	28	31	28

М О Р О З О М.

Е	С	Я	Ц	Ы				
V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Год
19	2	0	1	6	22	28	30	223
16	2	0	0	1	16	26	30	204
15	1	0	0	5	19	26	31	210
20	4	0	1	8	29	28	30	235
17	2	0	0	5	21	27	31	219
17	3	0	0	3	19	27	30	214
14	2	0	0	2	20	20	30	211
22	7	0	1	14	26	29	31	249
18	4	0	0	3	19	27	31	216
21	5	0	0	1	19	27	31	221
24	9	0	0	2	17	27	31	226
—	—	—	—	—	—	—	—	—
24	6	0	0	2	18	27	30	226
18	2	0	0	5	18	25	31	217

Из приведенных таблиц видно, что климат делается суровее при продвижении по побережью на восток и при удалении от Мурманской железной дороги. Наиболее суровый климат наблюдается в центральной части полуострова, восточнее Хибинского массива. Он зависит не только от ослабления влияния теплого течения, но и от значительной высоты над уровнем моря.

Растительность.

В Мурманском округе леса находятся главным образом в южной части полуострова, северная же граница леса проходит по середине полуострова. На запад леса распространяются к северу значительно выше, чем на востоке, что несомненно связано с ухудшением климатических условий. Лесные зоны слагаются вначале в виде сосновой ассоциации, далее идут ель и береза, заканчивающиеся полосой криволесья, состоящей из стелющейся березы, бетуноса и стелющейся ели. Выше 250 м. арктическая тундра с лишайниками, ягодниками и мхами.

«Вся прибрежная полоса северной части Кольского полуострова лежит на границе распространения козявой темноствольной березы; последняя сходит на-нет в нашей области и заменяется мелким березовым кустарником, который хорошо выражен лишь в участках, закрытых от действия холодных ветров... В чистом виде альпийская зона мне встретилась лишь на о. Кильдин» (Н. Н. Спасский — Список птиц Кольского залива по работам 1922—1923 гг. Ленинград. 1925 г., т. 1 «Работы Мурманской биологической станции ленинградского о-ва естествоиспытателей», т. 1, 1925 г.).

III.

ПТИЧЬИ БАЗАРЫ И ИХ РАСПОЛОЖЕНИЕ.

Большинство северных птиц поселяется колониями по морским берегам и скалистым островам, где гнездятся нередко огромными массами, входящими в состав так называемых «птичьих базаров».

Несмотря на значительную свою доступность, Мурманское побережье все же является почти неисследованным.

Две работы, посвященные птицам Мурманского побережья; 1) **Плесне** — Критический обзор млекопитающих и птиц Кольского полуострова и 2) **Н. Н. Спасский** — Список птиц Кольского залива совершенно не содержат сведений о птичьих базарах, да и биологические сведения в них путанные, малодостоверные, не говоря о том, что первая работа сильно устарела, так как издана в 80-х годах прошлого столетия.

Мурманская экспедиция НИИП обследовала птичьи базары западного и восточного побережий. На западе обследованы базары до Норвежской границы, на восток — до полуострова Святой нос.

Следует отметить, что самые большие базары расположены на западном берегу. Таких базаров два — один начинается от мыса Городецкого и тянется до Цип-Наволока, другой у мыса Скорбеева — Вайда-губа.

Восточный берег представлен значительным количеством мелких базаров (13 базаров),—здесь мы не встретили ни одного базара, равного по численности одному из описанных на западном берегу. В нашем описании мы не будем касаться мелких колоний птиц, которые так часто встречаются в Кольском заливе и на побережье.

Перечисление по западному побережью мы делаем в порядке следования с востока на запад (к Норвежской границе); базары же восточного побережья описываем по порядку с запада на восток.

Птичьи базары западного побережья.

Базар на мысе Городецком. Этот базар самый крупный из встречающихся на всем Мурманском побережье. Он тянется на протяжении 10 километров и захватывает мыс Городецкий, м. Конев, м. Шаранов и доходит до м. Башенки.

Базар почти сплошь расположен на крутых отвесных берегах, где часто обрывы представляют из себя ровные вертикальные стены почти без всяких карнизов. Побережье в этой части бедно заливами, а если они и имеются, то крайне малы и неудобны для высадки. Высадка на скалы во время волнения сильно затруднена.

Заселен этот базар густо и довольно ровно. Основной птицей здесь следует считать чайку-моевку, бургомистров, кайр и чистиков.

Базар на мысе Скорбеева (Вайда-губа). По своему характеру приближается к описанному, по своим размерам меньше и тянется на протяжении 5 километров.

Видовой состав птиц тот же, что и на мысе Городецком.

Мелкие базары или вернее колонии на западном берегу встречаются в Ура-губе, у порта Владимира, и при выходе из Ура-губы в Мотовский залив.

Общая численность птицы, гнездящейся на западном берегу, нами исчислена в 250.000 шт. Следует отметить, что вследствие полного отсутствия методов учета дикой птицы мы считаем эту цифру очень и очень приблизительной.

Птичьи базары восточного побережья.

Базар на острове Малый Олений. Базар расположен с морской стороны острова и доступен. На южной оконечности его имеются отдельные колонии бакланов и серебристой чайки.

Основной базар острова представлен чайкой-моевкой, серебристой и гагой. Базар эксплуатировался промышленниками и рыбаками в прежние годы, которые собирали до ведра яиц в день на человека. Количество гнездящейся птицы на указанном острове сильно уменьшилось.

Базары губы Териберской. Териберская губа имеет несколько мелких колоний птиц. Наиболее крупные колонии нами отмечены в губе — Орловке, Завалишной и Корабельной.

Большую часть населения колоний составляют чайки-моевки, бургомистры и серебристые. В губе Орловке гнездятся в значительном коли-

честве чистики и бакланы. Гнездовья последних расположены на отвесных берегах Орловской губы.

Базар о-ва Вороньи Лудки. Небольшой базар серебристой чайки. Отмечены отдельные кайры.

Базар у Гавриловского маяка. Население этой колонии составляют серебристые чайки и моевки.

Базар губы Подпахты включает в себя ряд колоний чаек-моевок, бакланов, кайр и чистиков. Последние гнездятся в камнях и валунах побережья.

Базар у маяка губы Подпахты расположен в северной части губы при выходе в море. Этот значительный по своим размерам базар помещается на отвесной малодоступной скале. Большую часть населения базара составляет чайка-моевка и кайра.

Базар островов Бела и Луда имеет небольшие колонии серебристых чаек.

Базар острова б. Гусинец и Зеленецкой губы состоит из значительных колоний чаек-моевок и легкодоступен.

Базар губы Песчанец расположен на восточном берегу и состоит из небольшого количества чаек-моевок...

Базары группы Семи островов имеют ряд значительных колоний чаек-моевок и гаг.

Базар на острове Нувшин—это один из самых значительных базаров восточного побережья. На крайне ограниченной территории труднодоступного острова (отвесные берега) гнездятся чайки-моевки и кайры. Последние здесь сосредоточены в большом количестве. Это наибольшая колония кайр на восточном берегу.

Базар на Лицких островах состоит из мелких колоний чаек-моевок и бакланов.

Базар губы Савиха включает в себя небольшие колонии чайки, которые за последние годы сильно уменьшились из-за эксплуатации их промышленниками, приезжающими сюда весной из Иоканьги для сбора яиц.

Общая численность птицы, гнездящейся на восточном побережье, исчислена нами в 300.000 шт.

Все базары западного и восточного побережий нанесены нами на карту, которую мы здесь и прилагаем.

IV.

ОПИСАНИЕ ВИДОВ ДИКИХ ПТИЦ, ВСТРЕЧАЮЩИХСЯ НА МУРМАНСКОМ ПОБЕРЕЖЬИ, И ПРОМЫСЛА ИХ.

Помещаемый нами перечень диких птиц включает те виды, которые на Мурмане в большей своей части не заготавливаются. В связи с благоприятными результатами опытов Научно-исследовательского института птицепромышленности Наркомснаба СССР по переработке новых видов птиц открываются богатые перспективы по использованию этого сырья консервной промышленностью, тем более, что внутренние ресурсы Союза неисчерпаемы.

1) *Uria troile* L, *Uria troile lacrymans*, Valens — обыкновенная кайра, гнездящаяся птица Мурманского побережья в значительно меньшем количестве, чем зимующие. Зимой обыкновенна по побережью и Кольскому заливу.

2) *Uria lomvia*, L — толстоклювая кайра, кроме Мурманского побережья, гнездящаяся на Новой Земле, Таймырском полуострове, Ново-Сибирских островах и по всему ледовитому побережью Вост. Сибири, в Камчатке, на Командорских островах, на Сахалине и берегах Японского

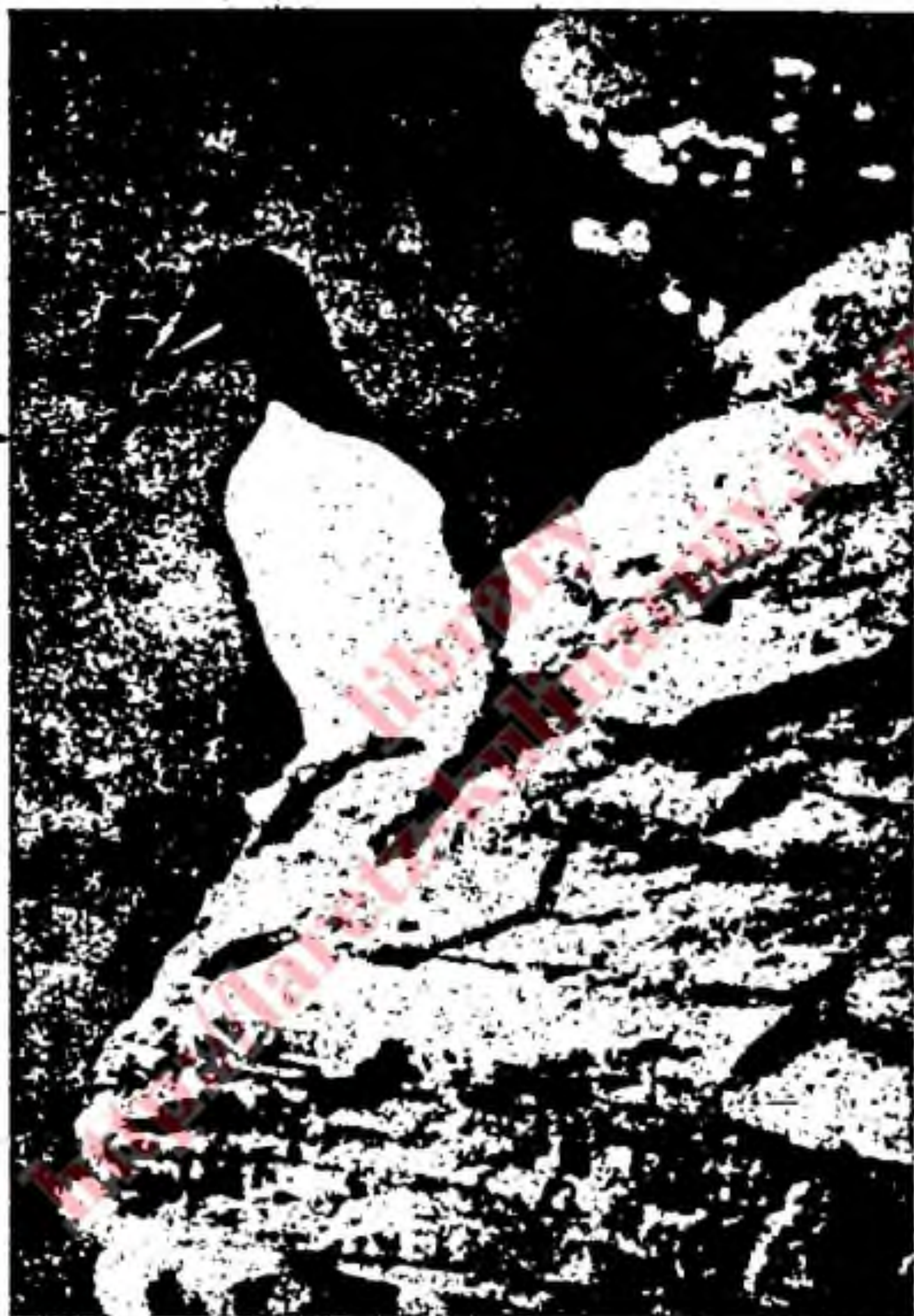


Рис. 8. Кайры.

моря. Зимует в больших количествах по незамерзающей части Мурманского побережья и в Кольском заливе.

Гнездится кайра по прибрежным утесам с выступами, пригодными для кладки ее яиц. На Новой Земле и Мурманском побережье она образует многочисленные колонии. На западном берегу Мурмана мы нашли большой базар кайры близ мыса Городецкого, на восточном — на острове Кувшинс.

На некоторых утесистых островах, лежащих у берегов Великобритании, английские туристы нарочно стреляют около гнездовых колоний

кайр, чтобы получить «удовольствие» при виде массы яиц, сталкиваемых в море напуганными птицами.

Г. П. Горбунов в своей работе: «Птичьи базары Новой Земли», Москва, 1925 г., следующим образом описывает промысел кайр и яиц:

«До 1922 года существовал на Новой Земле промысловый сбор яиц для вывоза их в Архангельск и главным образом в Норвегию. Статистических данных по этому вопросу нигде нет. Яйца шли в пищу только

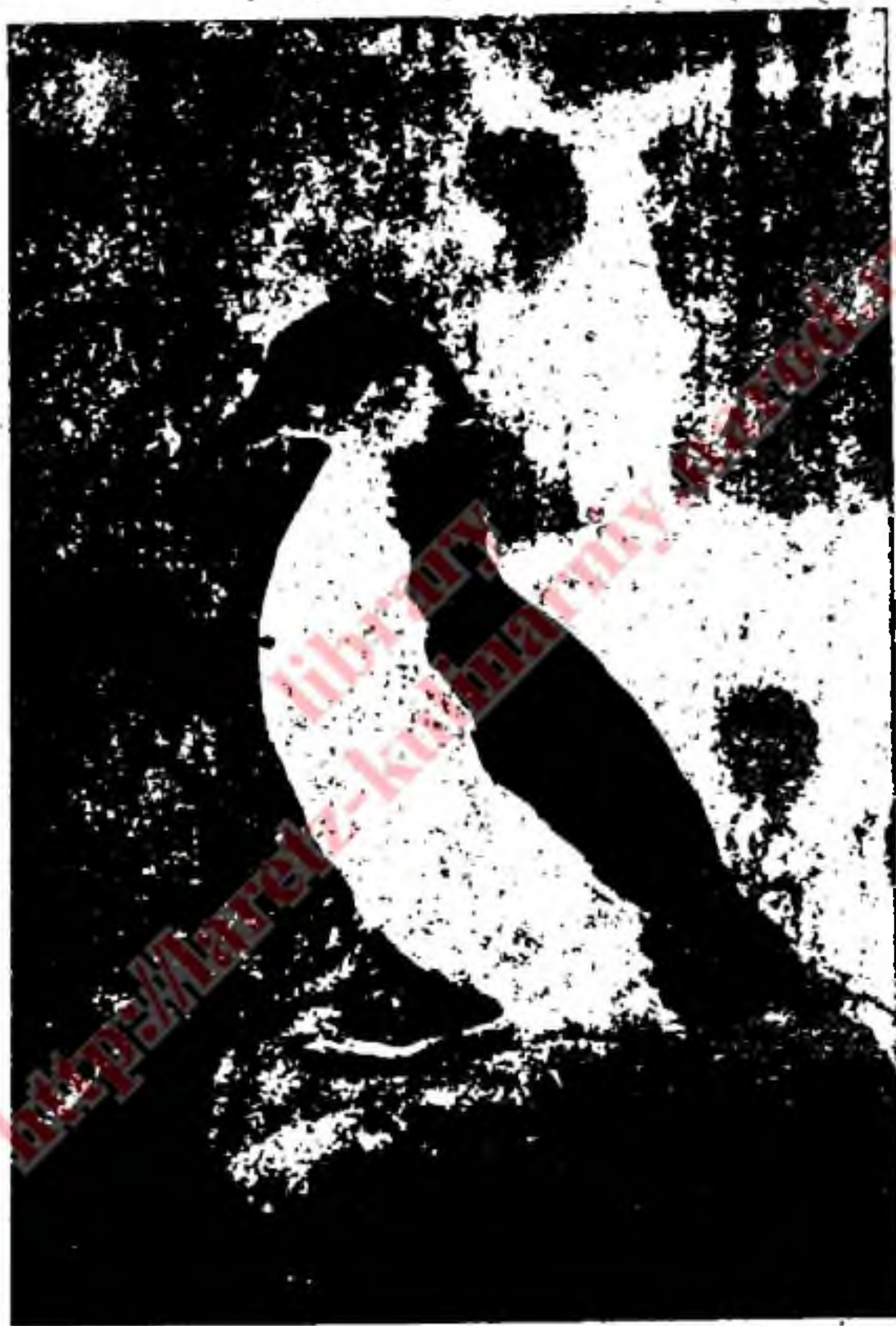


Рис. 9. Кайра.

отчасти, а главная часть вывозилась для мыловаренного производства. Ранним летом, еще до прихода русского парохода, появлялись на Новой Земле норвежцы, выменивали у промышленников яйца и увозили их в Норвегию. Каким образом они транспортировали этот товар, достоверно мне установить не удалось. Мне рассказывали промышленники — Проконий Матвеевич Журавлев и его сын Иван Проконьевич Журавлев, что норвежцы бросали яйца целиком в бочки, закупоривали их и так грузили на судно.

По рассказу того же Прокопия Матвеевича Журавлева, напечатанному в «Материалах по исследованию Новой Земли» (Материалы по исследованию «Новой Земли» В. 1, стр. 110), норвежцы били яйца и только желтки сливали в бочки.

Какое количество яиц вывозилось, никто не знает. С 1922 года вследствие распоряжения Архангельского губисполкома вывоз яиц с Новой Земли воспрещен, и теперь промышленники собирают яйца только для собственного потребления, при чем на душу приходится до 10.000 яиц.

Обор происходит с начала кладки и продолжается несколько дней. В день промышленник собирает до 3.000 яиц. За отсутствием вывоза собираются яйца только с наиболее удобных мест. Так, в заливе Пуховом промышленники берут яйца только с верхних террас острова Пухового.

Сам процесс чрезвычайно прост: яйца подбираются с ровной поверхности, на которой они лежат почти сплошным слоем. Затем их складывают или в большие продолговатые решетчатые ящики, или в особо устроенное хранилище из камней. Эти хранилища представляют низкие, круглые или квадратные колодцы, построенные из плит сланца и перекрытые двумя—тремя такими же плитами большого размера; диаметр такого хранилища около 1—1½ арш. и вышиной вершков в 12. Как ящики, так и каменные хранилища с боков заваливаются торфом. Яйца кладутся без всякого порядка. Все это устраивается здесь же у самого базара, так что переноска сведена до минимума. Так яйца лежат до холодов и перевозятся к жилищам уже по льду в замороженном виде. В прежнее время, когда яйца вывозились, норвежцы грузили яйца на судна прямо с базара, устраивая для этой цели длинные лотки с обрыва на пароход или спуская их в ящиках на веревках.

Кайр бьют на корм собакам—с начала прилета на базар и до слета. Способов добывания три: петлей, пикой и палкой. Орудием лова служит палка в сажень длиною. На самом конце вбит гвоздь с шерстом или просто разогнутый рыболовный крючок миллиметра три в диаметре; тут же на конце привязана бичевка с мертвой петлей, общая длина которой 12 вершков; эту бичевку промышленники скручивают по возможности из мочалы. У самой петли привязывается для пружа маленький камешек или кусочек свинца, т. к. иначе петлю относит ветром, и ее было бы очень трудно накинуть на шею птицы. Это орудие служит как правило только для первых двух способов промысла, для третьего же употребляется просто саженная палка. Лов петлей производится почти исключительно на вершине базара. Если кайры занимают верхнюю террасу, то промышленник садится на откосе почвы, вообще же этот способ применяется там, где до птиц ни сверху, ни снизу не добраться. Так, исключительно петлей, ловят кайр на базаре мыса Журавлева. В этом случае ложатся на живот и до груди перевешиваются над обрывом. Левою рукой опираются о какой-нибудь, предварительно испытанный, надежный уступ, а в правой держат шест с петлей. Шест постепенно выдвигают вдоль обрыва вниз, избегая делать резкие движения, и приближают петлю к намеченной птице. Кайра сперва сердится и старается клюнуть веревку; часто ей это удается, и петля затягивается, так что приходится вытаскивать

палку обратно и начинать все сначала. Очень скоро птица перестает обращать внимание на надоедливую веревку, и тогда уже скорость поймы зависит от ловкости ловца. Очень трудно бывает надеть петлю на шею птицы при ветре, т. к. веревку раскачивает, и петля изменяет свое положение. Рано или поздно, но петля попадает кайре на шею. С этого момента она поймана. Тихонько затягивается петля, и теперь можно птицу перевести на другой уступ рядом или перетащить выше, и она все не будет реагировать на столь ненормальные обстоятельства. Только, если поднять в воздух, она начинает бешено бить крыльями. Обычно после того, как петля затянута, птицу быстро подтягивают к себе, берут за голову и вращают туловище по воздуху; раздается легкий хруст сломанного позвоночника, и кайра отбрасывается от обрыва, чтобы в конвульсивных движениях она не скатилась в пропасть. С того момента, как жертва подтянута, охотнику нужно остерегаться ее крыльев и клюва, так как можно получить пару синяков от ударов крыла или лишиться кусочка кожи от щипков клювом. Если бы кайра клювом не только щипала, но и била, то опасность значительно увеличилась бы и люди не всегда отделялись незначительными повреждениями, так как клюв этой птицы чрезвычайно крепок и к концу сильно заостряется. Весь процесс ловли петлей происходит очень быстро, при чем соседние птицы не обращают на бьющуюся товарку никакого внимания.

Пикой пользуются при ловле петлей с верхних террас. Если почему-либо птице трудно накинуть петлю, то просто вонзают в нее вбитый в конец палки гвоздь. Хотя этот способ как будто и легче, но им пользуются не часто, так как, с одной стороны, при этом приходится за птицей идти и этим пугать других птиц, а с другой, кайра может быть только ранена и спрыгнуть в море. Промышленники предпочитают всегда первый и третий способы, а пикой бьют при сильном ветре, мешающем ловле петлей, и при отсутствии товарища для сбора убитых птиц при третьем способе, к описанию которого я перехожу.

Кто не присутствовал при избивании кайр палками, тому трудно себе представить весь ужас этой бойни. Промышляют обыкновенно этим способом вдвоем или втроем. Для лучшего ознакомления я согласился сопровождать двух промышленников. Мы подехали на лодке к базару; один из промышленников и я соскочили на нижние камни базара, а другой остался в лодке, иначе ее разбило бы прибоем. Каждый из нас был вооружен обыкновенным полуторасаженным шестом. Я остался внизу для ловли раненых птиц, а промышленник стал подниматься по уступам обрыва.

При приближении к группе кайр он взмахивал шестом и одним ударом сносил несколько, а я ловил внизу птиц с поломанными крыльями, ногами, спинами и скручивал им головы вышеописанным способом. Промышленник лез все выше и выше, чудом держась на обманчивых выступах.

Спокойные вначале кайры пришли под конец в дикую панику. С отчаянными криками носились тысячи птиц взад и вперед, жалобно свистели перепуганные птенцы, и время от времени раздавался глухой удар палки по живым телам, а им вторили удары трупов о камни усту-

пов. Птицы обезумели и садились иногда сами под удар. На меня сыпался дождь искалеченных и мертвых кайр, птенцов, яиц и камней. Белые скалы обрыва стали покрываться красными пятнами. Под базаром в море беспомощно бились подранки и жадно пили воду. А промышленник все поднимался и поднимался, все зверел и зверел. Он бил сидящих и летящих больших и птенцов. Когда он очутился наверху, я тоже поднялся в нему. Он продолжал избиение на верхних террасах. Когда же мы приблизились к таким местам, где ни сверху, ни снизу птиц не достать, он стал сбрасывать в обрыв громадные плиты сланца, и, если такая плита придавливала сразу несколько птиц и расплющивала птенцов, он в восторге смеялся. Птиц этих он все равно достать не мог. При виде такой бесполезной, веселящейся жестокости хотелось сбросить человека с обрыва вслед за его каменными глыбами. Промысел кончился. Это уже была дикая оргия убийства. Я ушел. Долго еще потом можно было встретить на этом базаре окровавленных кайр. В течение двух часов при мне было добыто 600 птиц. А сколько еще осталось убитых и раненых на уступах, в недоступных ущельях и в море.

После бойни промышленники собрали мертвых с воды и об'ехали базар для погрузки птиц с нижних террас.

Лодка была полна теплыми вздрагивающими трупами. То там, то здесь поднималась еще живая птица, чтобы бессильно опять упасть на свих мертвых товарок. Все—лодка, птица и люди—было забрызгано кровью.

Добытые кайры доставляются к жилищам и раскидываются рядами на плоских крышах пристроек и сарайчиков. Так они могут лежать, почти не портясь, месяца три. По мере надобности промышленник достает птиц, рвет их за ноги пополам и бросает собакам. Перья с кайр не утилизируются, так как выщипать остывшую уже кайру почти невозможно. Шкурки тоже не снимаются за отсутствием сбыта».

Помимо возможности отлова птицы на базарах, можно производить и отстрел кайр на воде. Для стрельбы следует употреблять дробь не мельче № 2—3, так как кайра—крепкая на рану птица.

Мясо кайры даже в свежем виде пригодно в пищу, но все же мы рекомендуем ее коптить.

Приводим живой вес птицы и отходов:

Наименование выхода в ‰	
Перо	5
Пух	1
Внутр.: сердце, печень и желудок	24
Голова и ноги	10
Чистый вес тушки	60
Всего	100
Средний вес птицы в перо	1050 гр.

По данным агрохимической лаборатории нашего института свежее мясо кайры содержит:

Воды	37,08%
Азот. веществ	43,70%
Жиры	7,87%
Безаз. экстр. вещ.	1,91%
Золы	9,44%

Не менее важным продуктом следует считать яйца кайры. А. А. Портенко в своей работе: «Производительные силы орнитофауны Новой Земли», помещенной в трудах биогеохимической лаборатории (II приложение) за 1931 г. характеризует это яйцо так:

«Яйцо кайры значительно крупнее куриного и по величине приближается к мелкому гусиному. Длина, ширина в наиболее широком месте и емкость яйца, измеренная путем вливания в выдутое яйцо воды, видны из следующей таблички на основании 12 примеров:

	Длина	Ширина	Емкость		Длина	Ширина	Емкость
1.	81	52	98	7.	79	49	86
2.	82	50	93	8.	78	49	84
3.	74,5	52	90	9.	75	49	84
4.	84,5	48	88	10.	78,5	48	82
5.	80	50,5	88	11.	77	47,5	81
6.	78	50	88	12.	74	46	66

В среднем длина 78,3 мм., ширина 49,2 мм., емкость 85,6 к. см., т.-е. содержание двух яиц почти наполняет стакан. Скорлупа яиц толстая и прочная, окраска пестрая, либо беловатая, либо голубовато-зеленая, иногда ярко-ажвамариновая и очень редко желто-коричневая. Пятна и линии всевозможных узоров так варьируют, что трудно найти одно яйцо, похожее на другое.

Белку, сваренному вкрутую, также присуща голубоватая окраска. Желток контрастного яркого оранжево-желтого цвета. Первое впечатление от яйца у некоторых людей бывает сопряжено с небольшим отвращением к необычной внешности и яркой окраске. Яйцо кайры похоже на воронье яйцо. Варятся яйца долго, белок остается полупрозрачным, не фарфорово-белым, как у курицы, можно сварить очень плотным, но желток при этом остается мягким... Кайровые яйца—лучшая привада для песцов, которые нередко пренебрегают мясной приманкой и идут только на яйца. В кайровом яйце мы имеем ценнейший продукт.—питательный и жировой, который, однако, обладает существенными недостатками: он сравнительно быстро портится и неудобен для морской транспортировки. Даже в холодное новоземельское лето по большей части не удастся сохранить яиц свежими до зимы. Причины заключаются в том, что отложенное птицей яйцо представляет особый зародыш птицы на одной из самых ранних стадий—так называемую гаструлу, из которой при последующем насиживании или заменяющем его согревании развивается цыпленок. Курица, снесши яйцо, его не высидит, а откладывает следующие и затем принимается за насиживание одновременно всех, у кайры же бывает только одно яйцо, ей поэтому нечего ждать. Следовательно, время, в течение которого яйцо кайры можно найти несколько не насиженным, очень мало. Гораздо больше вероятности, что будут слегка насиженные яйца, а они портятся быстрее, так как развивающийся зародыш производит интенсивный обмен веществ. Отсюда ясно видно, насколько необходимо своевременное собирание яиц, что в условиях природы побережий Новой Земли, к сожалению, не-всегда выполнимо. Впрочем, надо иметь в виду, что, если приехала партия промышленников на несколько дней на базар, то она может сделать два сбора. Первый, из слегка насиженных яиц, послужит

запасом для привады, второй через день—два из возобновленных¹⁾ кладок дает, несомненно, вполне свежие яйца. По словам И. К. Вылки, промышленники следующим образом определяют насиженность яиц, не разбивая скорлупы. Если яйцо глубоко тонет и держится в воде горизонтально, значит, оно свежее; если становится вертикально, следовательно, «запаренное», т.-е. насиженное и тем сильнее, чем выше всплывает кверху.

Нечего и говорить, что с разбитой скорлупой яйцо портится несравненно скорее. Затем яйца боятся сырости и на ветру сохраняются дольше. Пароходная качка сильно ускоряет порчу яиц. Таким образом, помимо первого условия—своевременного собирания яиц, выдвигается и второе — правильное, со всеми предосторожностями, сохранение их. В последнем отношении представляются две возможности. Пример норвежцев, сливающих желтки в пропарафиненные бочки, повидимому, достоин заимствования. В этом случае, однако, совершенно не используется белок. Вторая возможность осуществима при условии тщательной упаковки свежих яиц еще на базаре в ящики с сухими еловыми стружками, обязательно острыми концами книзу, как поступают с экспортными куриными яйцами.

Погрузка на рудно сопряжена с большими осторожностями, чтобы не побить и не замочить яиц. Ящики, очевидно, должны быть заготовлены и упакованы заранее, для чего рациональным будет выстроить близ самых больших базаров (Безымянный, Пуховой) навесы. Из технических усовершенствований необходимы металлические колья, канаты, веревочные лестницы, сачки на длинных рукоятках для собирания яиц. Наконец мелиоративного типа работы по уничтожению угрожающих обвалов «камней», по приготовлению удобных троп на обрывах и т. п.».

3. **Alle alle, L** — малая гагарка, по Н. Н. Спасскому — обычная зимующая птица Кольского залива и побережья.

4. **Serphus grylle, L** — атлантический чистик, гнездится по берегам Кольского полуострова и Белого моря до Соловков, до Онежской губы включительно, по Финляндскому побережью Ботнического и Финского заливов.

«Излюбленным местом для гнездовий чистика служат уединенные и замкнутые бухточки, скалистые берега со множеством трещин и всякого рода ходов, груды валунов и т. п. Такие небольшие колонии его были найдены в Пала-губе (небольшой базар серебристых чаек, о. Гагачий, о. Зеленый), более обычен чистик в Сайда-губе, а большую гнездовую колонию его я нашел именно здесь, при входе в бухту Лесную.

Все попытки разыскать их яйца не увенчались никакими успехами, и, повидимому, кладки их расположены настолько глубоко в недрах этой запутанной системы просветов между валунами, что являются прямо недоступными. Совершенно ненасиженные яйца чистиков я находил 27 мая в г. Пала; кладка из двух яиц, найденная 7 июня на базаре серебристых чаек в г. Пала, оказалась насиженной, наконец, одно, добытое там же 11 июня, было еще совершенно свежее». (Н. Н. Спасский).

¹⁾ Третья кладка должна быть оставлена птицам, если не имеется в виду разорение базара или резкое падение его производительных сил.

При посещении нами летом 1932 г. Мурманского побережья значительные гнездовья этой птицы обнаружены были в Терiberской губе. Гнезда этих птиц помещались в расщелинах высоких скал, занятых одновременно большой колонией бакланов.

Чистики, это — настоящие рыбо-птицы, так как ныряют очень глубоко и действуют крыльями совершенно так, как рыбы своими плавниками.

Приводим описание ловли морских птиц, в том числе и чистиков, натуралиста Граба на острове Фаро.



Рис. 10. Чистик атлантический.

«Почти все водные птицы составляют пропитание жителей этих островов; разве только чайки и поморники да кармораны (бакланы) не употребляются в пищу. Все прочие, в особенности чистики, кайры и топорики съедаются как свежие, так и соленные или сушеные.

В мае жители многих островов только и живут яйцами морских птиц. Одна крайность может заставить человека употреблять такую плохую пищу и подвергаться такому труду для ее добывания.

При восхождении на гору снизу птицелов употребляет особые палки — шест длиною от 10 до 12 футов, толщиною в полтора дюйма, округленный, с прикрепленным на верхнем конце, кривым рогом. На каждом конце рога есть по два отверстия; в них вдеваются две палки в 4 фута длиною и веревками соединяются с шестом и между собою. На этот снаряд натягивают редкую сеть и накрывают ею высиживаю-

щих птиц, которые нисколько не пугливы и всегда запутываются в сети. Их убивают сразу, свернув им шею. После того как нижние пространства опустошены сетью, начинается взлезание на утес. Два птицелова принимают это опасное восхождение; другие остаются в лодке, чтобы собирать птиц, которых им бросают сверху. Взбирающиеся связывают себя друг с другом канатом длиною от 20 до 60 футов, который обвивают вокруг себя, и вооружаются описанным снаряжением. Первый лезет прямо с лодки на стену скалы, а второй помогает ему посредством доски, которую прикрепляет к другому концу шеста с сетью и дает первому возможность упираться в нее сиденьем до тех пор, пока он не доберется до какого-либо уступа, где можно стать на ноги. Оттуда он втаскивает к себе товарища, и так оба поочередно помогают друг другу, пока не дойдут до настоящего места. Здесь, где птицы вовсе не знают людей, охотники хватают добычу руками, и испуганные животные даже не пробуют вырваться. Так, в продолжение немногих часов охотники перебрасывают сотни птиц стоящим внизу товарищам».

Мясо чистика имеет незначительный рыбный привкус и вполне съедобно.

Приводим живой вес чистика и отходов:

Наименование выхода в %	
Перо и пух	8
Внутрен.: желудок, сердце и печень	22
Голова и ноги	10
Чистый вес тушки	62
<hr/>	
Всего	100
Средний вес птицы в г.	440

5. *Alca torda*, L — обыкновенная гагарка — обычная, зимующая птица Кольского залива и побережья.

6. *Fratercula arctica*, L — тупик, гнездится на Океанском берегу Кольского полуострова, откуда залетает внутрь Лапландии и Финляндии. Зимует по незамерзающей части Мурманского побережья и в Кольском заливе.

Мясо тупика в копченном виде представляет вполне удовлетворительный пищевой продукт.

Приводим вес тупика и отходов:

Наименование выхода в %	
Перо	4
Пух	1
Внутренности: желудок, сердце, печень	29
Голова и ноги	10
Чистый вес тушки	56
<hr/>	
Всего	100
Средний вес птицы в г.	390

Lariformes

7. *Sterna macrura*, Naum — длиннохвостая крачка, обыкновенная птица Кольского залива и побережья. Н. Н. Спасским найдены базары

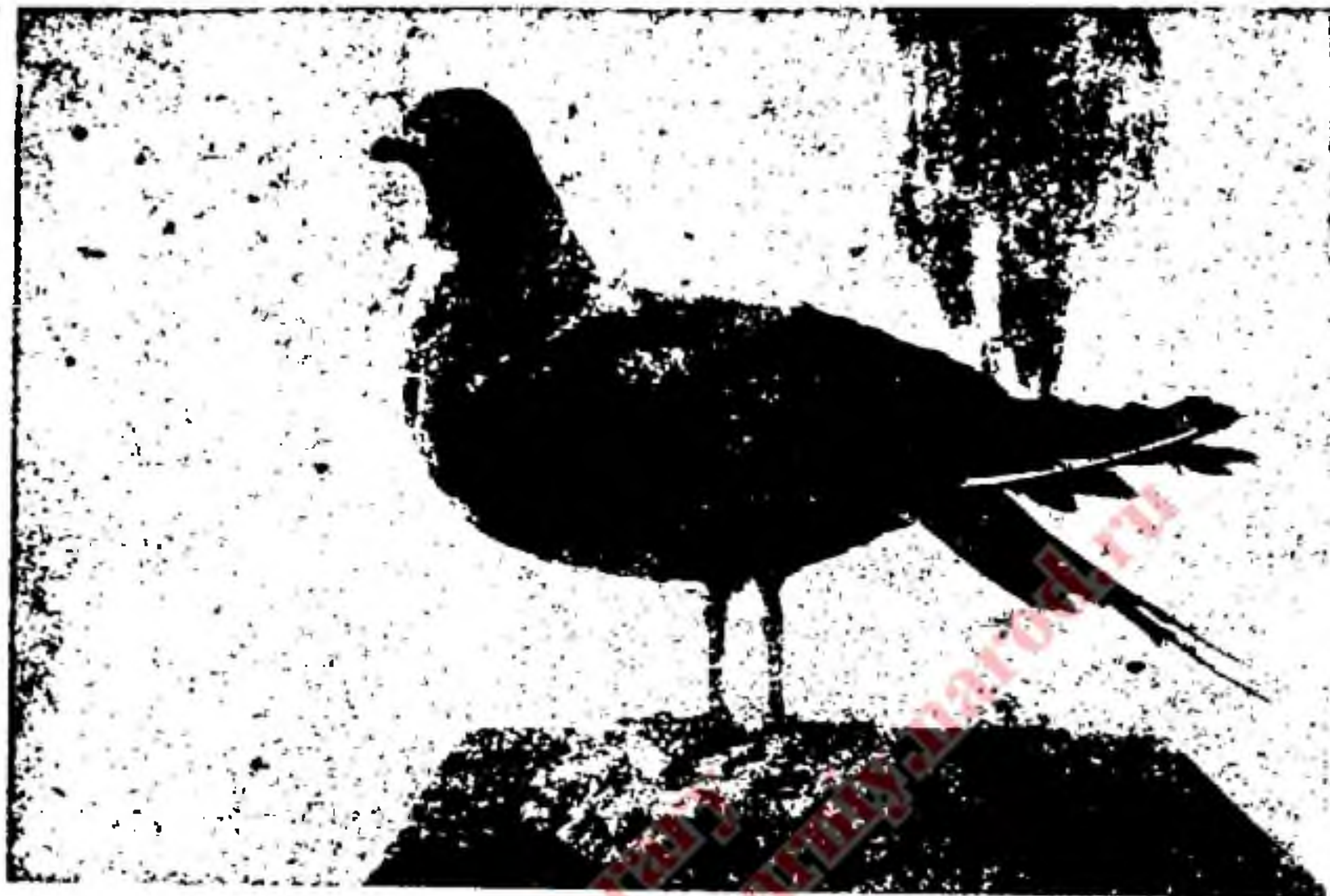


Рис. 11. Длиннохвостая крачка (старая).



Рис. 12. Длиннохвостая крачка (молодая).

на Оленьих островах и на о-ве Медвежьем (Сайда-губа). Ранние яйца 5/VI, самые поздние 25/VI.

8. *Larus capus*, L — сизая чайка, обычная птица Кольского залива и побережья, но не имеющая крупных гнездовий.

Мясо вполне с'едобно, особенно в жестяночных консервах или в копченом виде.

Приводим живой вес этой чайки и ее отходов:

Наименование выхода в ‰	
Перо и пух	16
Внутренности: желудок, сердце, печень	14
Голова и ноги :	10
Чистый вес тушки :	60
Всего	100
Средний вес птицы в г.	408

9. *Larus argentatus*, Gmel — серебристая чайка, обыкновенная птица Кольского залива и Мурманского побережья, гнездящаяся на вы-



Рис. 13. Морская чайка.

соких малодоступных скалистых берегах. По Н. Н. Спасскому свежеснесенные яйца найдены 15—27/V, 7/VI — сильно насижены.

Качество мяса приближается к мясу других видов чаек, встречающихся на побережьях. Оно вполне с'едобно и питательно.

Приводим живой вес этой чайки и ее отходов:

Наименование выхода в ‰	
Перо и пух	15
Внутр.: желудок, печень и сердце.	14
Голова и ноги	10
Чистый вес тушки	61
Всего	100
Средний вес тушки в г.	545

10. *Larus marinus*, L. — морская чайка относится к хищным птицам. Это более малочисленная птица побережья, не устраивающая колоний.

По Н. Н. Спасскому яйца найдены 11/VI, а 8/VII насижены.

Мясо вполне удовлетворительно по своим вкусовым качествам.

11. *Larus fuscus*, L. — клуша, по Н. Н. Спасскому чаще встречается в южном колене залива (у г. Мурманска) и у о. Ягельного (Сайдатуба).

12. *Larus glaucus*, O. Fabr. — большая полярная чайка встречается зимою в Кольском заливе и на побережьях.

13. *Rissa tridactyla tridactyla*, L. — чайка трехпалая или чайка-моевка, крайне обычная, гнездящаяся и зимующая птица побережья. Это



Рис. 14. Чайка трехпалая (маевка).

более многочисленный вид. Мясо вкусное, в особенности в копченом виде и в жестяночных консервах.

Приводим живой вес чайки-моевки и отходов:

Наименование выхода в ‰	
Перо и пух	12
Внутрен.: желудок, сердце и печень	27
Голова и ноги	11
Чистый вес тушки	50
<hr/>	
Всего	100
Средний живой вес птицы в г.	425

По данным агрохимической лаборатории нашего института свежее мясо чайки-моевки, доставленной с Мурманского побережья, имеет следующий химический состав:

Вода	33,02%
Азотист. вещества	39,01%
Жир	22,73%
Безазот. экстр. вещества	2,77%
Зола	2,47%

Консервы из чайки-моевки, изготовленные в собственном соку на Териберском консервном заводе (Мурманский округ), имели такой химический состав:

Вода	72,30%
Азотист. вещества	22,56%
Жир	3,58%
Зола	1,99%

14. *Stercorarius crepidatus*, Gm. — короткохвостый поморник.

По Н. Н. Спасскому гнездится в Пала-губе и на Б. Оленьем острове. Обычен в период появления мелкой рыбы (наживки).

Charadriiformes

15. *Haematopus ostralegus*, Briss — кулик-сорока гнездится по побережью, на островах и губах Кольского залива и Мурмана.

16. *Charadrius pluvialis*, L — ржанка, по Н. Н. Спасскому гнездится в области альпийских ивняков (с. Кильдин), в других местах нет.

17. *Limosa rufa*, Briss — веретенник малый, летом встречается в Кольском заливе.

18. *Totanus calidris*, L — кулик-красноножка, сравнительно редко гнездящаяся птица побережья.

19. *Machetes rugosus*, L — турухтан, гнездится в Кольском заливе и на побережье.

20. *Tringula maritima*, Brünn — морской песочник, обычен зимой по побережью и в Кольском заливе.

21. *Phalaropus hyperboreus*, L — плавунчик, по Н. Н. Спасскому гнездится на острове Б. Оленьем.

Galliformes

22. *Lagopus alpinus*, Nilss — тундровая куропатка, оседлая птица Кольского полуострова, летом встречающаяся реже, чем зимою. По Н. Н. Спасскому отмечена в Пала-губе, в губе Волковой и на острове Кильдине на пологих скалистых вершинах, лишенных бустарниковой растительности.

23. *Lagopus albus*, L — белая куропатка, обычная, гнездящаяся птица Кольского полуострова. По Н. Н. Спасскому гнездится в ложбинах между вершинами, покрытых бустарниковой растительностью (остров Ягельный, Сайда-губа, б. Ручьевская, Средняя губа, о. Шалим).

Anseriformes

24. *Cygnus musicus*, Bechst — лебедь-кликун, сравнительно редкая птица, встречающаяся в устьях рек и на озерах полуострова.

25. *Melanopus* sp? — гусь-гуменник, обычная птица, встречающаяся пролете. По Н. Н. Спасскому гнездится на оз. Щучьем. Нами встречен около Цип-Наволока.

26. *Querquedula cressa*, L — чирок-свистунок, отмечен Н. Н. Спасским на о-ве Оленьем. Гнездовья его на побережье пока не найдены.

27. *Dafila acuta*, L — шилохвость — Н. Н. Спасским отмечен, как гнездящаяся птица на острове Б. Оленьем, в б. Лесной и Сайда-губе.

28. *Marca penelope*, L — свиязь, редко гнездящаяся птица Кольского залива и побережья.

29. *Oidemia fusca*, L — турпан, встречается довольно часто в Кольском заливе и на побережье. Гнездовый его не найдено.



Рис. 15. Синьга.

30. *Oidemia nigra*, L — синьга, встречается на побережье и в Кольском заливе. Гнездовый его также не найдено. Нами синьга добывалась летом 1932 года в Териберской губе.

Приводим живой вес синьги, и отходов:

Наименование выхода в ‰	
Перо	4,5
Пух	1,5
Внутренности: желудок, сердце,	
печень	15
Голова и ноги	11
Чистый вес тушки	68
<hr/>	
Всего	100
Живой вес птицы в г.	1030

Мясо синьги вполне удовлетворительно по своим вкусовым качествам.

31. *Harelda glacialis*, L. — алейка (морянка, савка) имеет кругло-полярное распространение. Гнездится на побережьях и островах Северного Полярного моря. Зимует в Кольском заливе и по незамерзающей части Мурманского побережья.

Мясо алейки вполне съедобно.



Рис. 16. Алейка.

Приводим живой вес алейки и отходов:

Наименование выхода в ‰	
Перо	7,5
Пух	2,5
Внутренности: желудок, сердце, печень	15
Голова и ноги	6
Чистый вес тушки	60
<hr/>	
Всего	100
Живой вес птицы в г	795

32. *Somateria mollissima*, L — обыкновенная гага — нырковая утка, близкая к турпанам. Каждое гагачье гнездо дает в среднем 20—30 г. первоклассного (очищенного) пуха, благодаря чему отстрел ее следует запретить, что и проведено в жизнь в Северном крае на Белом море. У Норвежской границы и по Мурманскому побережью до самого последнего времени гага истребляется круглый год, чему мы были свидетелями летом 1932 года.

По Н. Н. Спасскому, обыкновенная гага на Мурмане откладывает яйца в начале июня, но насиженные можно найти и в конце этого месяца.



Рис. 17. Гага обыкновенная (самка).

По численности она уступает гаге-гребенушке и стоит к ней в примерном отношении как 6 : 10.

33. *Erionetta spectabilis*, L — гребенушка, или новоземельская гага, на Мурмане не гнездится, а лишь зимует.

Во время зимовок возможен отстрел самцов этого вида, который в значительных количествах собирается зимою в Кольском заливе и по незамерзающей части Мурманского побережья.

Живой вес самцов гаги достигает 2,25—2,5 кг., а самки до 2,2 кг. Мясо вполне удовлетворительно по своим вкусовым качествам.

34. *Mergus serrator*, L — длинноносый крохаль «населяет весь Союз, к северу заходя и в зону тундр, как в Европейской части, так и в Сибири. Южная граница, примерно, соответствует границе сплошных лесов. Зимует на Балтийском, Черном, Каспийском и Аральском морях, также у берегов Тихоокеанского побережья, на пролете попадает во всей стране. По общему распространению кругло-полярн» (Тугаринов).

Н. Н. Спасским длинноносый крохаль отмечен, как гнездящаяся птица (Оленьи острова). Мясо длинноносого крохали с'едобно. Живой вес 700—750 г., пера и пуха этот род крохали дает 6 проц., внутренности (включая сердце, печень и желудок) составляют 15 проц., голова и ноги — 11 проц., чистый вес тушки (без пера, пуха, головы, ног и внутренностей) — 68 проц.



Рис. 18. Гага обыкновенная (самец).

35. *Mergus merganser*, L — большой крохаль гнездится в Лопландии, острове Колгуеве, Новой Земле, на Енисее, на Камчатке, Командорских островах. «Южная граница на востоке Европы идет, снижаясь от Прибалтики на Среднюю Волгу, в Башкирию, Западную Сибирь, Зайсанскую котловину, Алтай и далее на восток вдоль всей Сибири до Сахалина. Гнездится в горах Туркестана. На зиму отлетает к границе незамерзающих вод, попадаясь уже на Ангаре, у Байкала, на порогах Енисея и т. д., в Европе — на морских побережьях и незамерзающих озерах юга. Часть особей достигает берегов Аравии, Индии, Индо-Китая и формозы» (А. Я. Тугаринов. «Птицы СССР»).

Нами большой крохаль встречен в Териберской губе летом 1932 г. Мясо большого крохали, питающегося главным образом рыбой, обладает рыбным запахом, теряющимся после горячего копчения. Живой вес большого крохали 1,8—2 кг. Чистый вес тушек (без головы, ног, пера, пуха и внутренностей) составляет 65—68%.

Ciconiiformes

36. *Phalacrocorax carbo*, L. — баклан большой имеет чрезвычайно широкое распространение в СССР. В значительном количестве он гнездится на Каспийском, Черном и Азовском морях. На севере он встре-

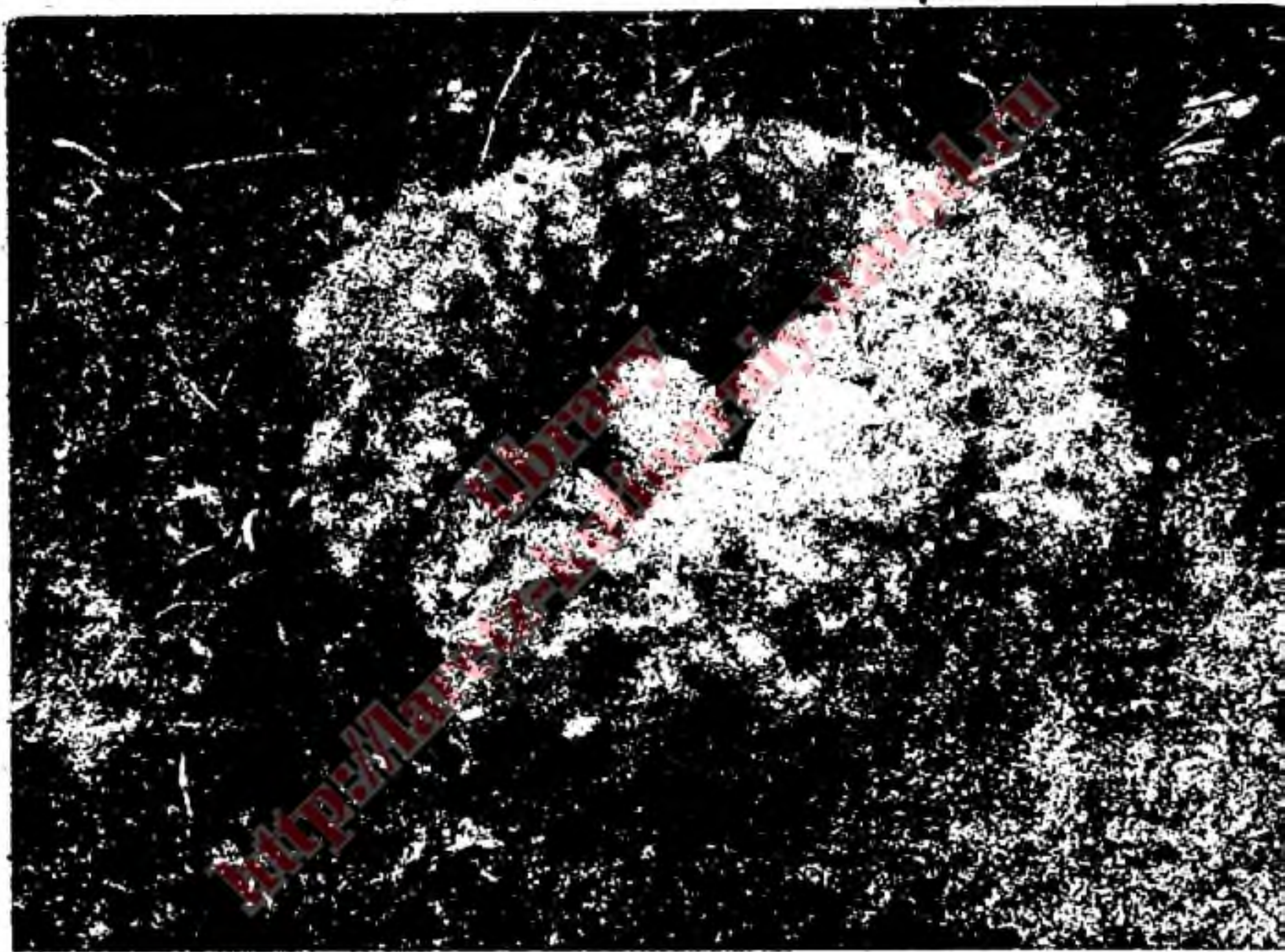


Рис. 19. Глягачье гнездо.

чается по Мурманскому побережью и в Кольском заливе, далее он обыкновенен на озере Балхаше, по рекам и озерам Сибири и в ряде других районов.

Он встречается на морях, озерах и реках, изобилующих рыбой, и является бичом рыболовства.

В виду вредности баклана для рыбы в Дании за убитого баклана уплачивалась премия в 1 крону (52 копейки); за 3 года было убито здесь до 5.000 этих птиц; по расчету, убитые бакланы истребили бы рыбы на 1.200.000 крон. На Нижнем Дунае, где эта птица кормится более дорогой пресноводной рыбой, ежедневную добычу оценивают в крону.

Баклан—общественная птица. Он обычно встречается большими стаями на кормежках и на гнездовьях и представляет из себя водяную птицу, способную на очень длительное время потружаться в воду для добычи рыбы и в случае какой-либо опасности. Гнезда баклан устраивает в самых разнообразных местах. В Ленкоранском районе (Азербайджанская ССР) он гнездится в лесах на деревьях, на Байкале, на Мурманском побережье — на скалах, на Черном море — на низменных островах.



Рис. 20. Баклан большой.

Выводит баклан от 3 до 5 птенцов, необыкновенно быстро растущих благодаря усиленному питанию полупереваренной рыбой, получаемой из зоба родителей.

Охота на бакланов производится обычно путем отстрела на кормежках по утренним и вечерним зорям. Баклан чрезвычайно крикливая на рану птица; и для стрельбы его мы рекомендуем употреблять дробь не ниже № 2. Возможен отстрел баклана и из мелкокалиберной винтовки, но у нас часто были случаи потерь подранков из-за недостаточной убийности этой пули.

Баклан тяжеловесная птица. Живой вес его колеблется от 2 до 2,5 кг. Пера баклан дает 4% от живого веса, пуха—1%, внутренностей (включая желудок, сердце и печень)—28%; голова и ноги баклана составляют 10% веса, а чистый вес тушек (без пера и пуха, головы, ног и внутренностей)—57%, или около 1,5 кг. мяса.

Мясо баклана довольно грубое, очень жирное с сильным рыбным привкусом, который и препятствовал использованию его в пищу.

По данным агрохимической лаборатории Института птицепромышленности, мясо баклана большого имеет такой химический состав:

Свежее мясо.

	°/о°/о
Вода	56,67
Жир	15
Белковые вещества	24,54
Углеводы и клетка	2,66
Зола	1,13

Консервы в жестянках.

	°/о°/о
Вода	68,53
Жир	10,29
Зола	1,55
Протеин	19,63

Соленое.

	°/о°/о
Вода	30,83
Жир	17,66
Зола	6,69
Азот. вещества	42,43
Безазот. экстр. вещества	2,39

Из приведенных данных химического анализа можно видеть несколько высокое содержание в мясе баклана белка и жира.

Tubinares

37. *Fulmares glacialis*, L.—глупыш атлантический, типичная океанская птица.

«Атлантический глупыш распространен от Дэвисова пролива на западе до Карского моря включительно на востоке и от 40° с. ш. на юге почти так далеко к северу, как удавалось проникнуть человеку. Но будучи в морях, между указанными пределами, глупыш гнездится здесь лишь колониями, более или менее далеко разбросанными друг от друга. В России он гнездится только на Новой Земле и встречается вдоль побережья от Варангер-фиорда на западе, приблизительно до Ямола на

восток, будучи обыкновенен в море на всем протяжении от Новой Земли до Норвежского побережья. На Новой Земле гнездится на северном острове и на отдельных скалах и мелких островках, в океане — между Маточкиным Шаром и Сухим Носом. Наблюдали и в море — между Новой Землей и Землей Франца Иосифа, и к востоку от последней, но уже редко. В более южных широтах наблюдался у о. Колгуева, между Колгуевым и Каниным и в горле Белого моря. На побережье Кольского полуострова известен для северной части Терского берега, для Восточного и Западного Мурмана, устья р. Баз и остальной области Варангер-фиорда. Но ни на нашем побережье, ни на Скандинавском полуострове глупыш положительно не гнездится.

Идя на запад от Земли Франца Иосифа, мы встречаем громадные гнездовые колонии глупыша на Медвежьем острове, Шпицбергене, Яп-Майене, Исландии, Фарерских островах и на целом ряде островов, лежащих в водах, омывающих Великобританию, при чем в последней области глупыш все более и более распространяется к югу. В Сев. Америке атлантический глупыш распространен в качестве гнездящейся птицы — от Земли принца Альберта на западе до Гренландии на востоке. По западному побережью Гренландии идет к северу до Смит-Зунда, по восточному — до земли Скоресби» (Мензбир «Птицы России»).

Глупыш — очень доверчивая птица. Во время рыбного и зверобойного промыслов, эта птица смело подлетает к судам, где ее часто ловят даже руками и бьют палками. Иногда для ловли рыбаки используют крючковую снасть, наживленную внутренностями трески или какой-либо другой рыбы.

Птенцы выкармливаются родителями полупереваренной пищей из клюва. Благодаря чему молодые глупыши хорошо откармливаются и в значительных количествах убиваются жителями острова ст. Кильда, где имеются гнездовые колонии этих птиц. Мясо этих птиц и их яйца служат единственным пищевым средством для жителей ст. Кильды.

Мясо глупыша имеет рыбный привкус, но все же в копченном виде вполне пригодно в пищу.

Columbiformes

38. *Columbus septentrionalis*, L — краснотелая гагара имеет значительное распространение. «Она гнездится к северу и к югу от Северного полярного круга, но в Америке идет гораздо далее к северу, почти так далеко, как известна земля. Кроме того, она гнездится в Гренландии, Исландии, на Фарерских о-вах и Шпицбергене. В Европе, вне РСФСР, гнездится в Шотландии и в Южной Скандинавии и зимою встречается от Нордкапа до Гибралтара и на Средиземном море до северного берега Африки и дельты Нила... На Кольском полуострове это очень обыкновенная гнездящаяся птица, как на озерах в лесной области, так и по морским берегам. Особенно много собрали сведений о распространении здесь краснотелой гагары Плеске и Энвальд. Первый нашел ее в изобилии в окрестности Керети, на южном берегу Канда拉克ской губы, и несколько экземпляров на море перед самою Кандалакшею. Внутри страны

найден на Пивозере, Пулозере, Мурдозере и на Кольской земле. Второй наблюдал краснозобую гагару в большом числе между Поносом и Иоканскими островами¹⁾ в Кандалакше, на реке Ниве, на р. Коде, около Еретиев, в Коле, на Туломе, на Нотозере, при устье р. Лютто и пр. Очень обыкновенна по берегу Белого моря. В Финляндии это — повсеместно распространенная гнездящаяся птица. Обыкновенна на Ладожском и Онежском озерах, на островах Сев. Двины, под Архангельском и, вероятно, по всей области Сев. Двины. На северо-востоке страны она принадлежит к обыкновенным гнездящимся птицам Новой Земли и гнездится в Нижней Печоре и в прилегающей тундре... В Восточной России она пролетает в наибольшем количестве долиной р. Урала, чтобы зимовать на Каспийском море. В Сибири краснозобая гагара широко распространена по рекам, впадающим в Ледовитый океан, в Камчатке и в прибрежной полосе Амурского края, вместе с нижним течением Амура... О распространении этой птицы на огромном протяжении южных частей Восточной Сибири у нас нет сведений. На Тихоокеанском побережье краснозобая гагара гнездится, кроме вышеуказанных мест, на Командорских, некоторых Курильских островах и на Сахалине» (Мензбир).

Гагара крайне осторожная птица, редко подпускающая охотника на ружейный выстрел, обычно опасаясь от преследователя нырненьем и лишь в крайних случаях улетающая. Это — крепкая птица на рану, гребущая для отстрела крупную дробь от № 1 и выше, в зависимости от времени года. Возможен отстрел гагары и из мелкокалиберной винтовки, но следует отметить возможность ухода и потерь подранков вследствие малоубойности указанной пули для гагары.

Мясо гагары после снятия ценной шкурки вполне пригодно для питания. Живой вес в среднем — 1,3—1,5 кг.

39. *Colymbus arcticus*, L — гагара полосатая или чернозобая имеет обширное распространение. «Она весьма обыкновенна на Кольском полуострове как на морских берегах, так и на озерах... Встречается на всем Белом море. Повсеместно распространенная гнездящаяся птица Финской Лапландии и Финляндии. Обыкновенна на Ладожском и Онежском озерах, особенно в северной части последнего, где многочисленные уединенные губы и ламбы представляют ей все удобства для гнездования. Обыкновенна под Архангельском, гнездится на Канинском полуострове и, вероятно, повсеместно распространена в области Сев. Двины, но, к сожалению, мы имеем только отрывочные сведения из этой местности. Обыкновенна на Нижней Печоре как в тундре, так и на прилежащих островах. На Вайгаче гнездится, как и на южном острове Новой Земли, что же касается северного острова, то достоверных сведений о гнездовании здесь полосатой гагары нет» (Мензбир).

Ряд исследователей отмечает гнездовые гагары в районах нынешней Башкирии, Татарии, на Средней Волге, в Нижегородском крае, Марийской автономной области, Тверском районе, Ленинградской области, Псковском районе. Зимует этот вид гагары на Черном и Каспийском морях.

«В Азиатской России полосатая гагара широко распространена на

¹⁾ Летом 1932 г. мы встречали эту птицу в значительном количестве в Териберской губе, на восточном берегу Мурмана.

гнездовье в Сибири — от Урала до Камчатки. Она обыкновенна в тундре около Карской губы и на всем протяжении полуострова Ямал, кроме северных областей его... В нижнем течении Енисея полосатая гадара весьма обыкновенна, но распространена по Енисейской губе и далее к северу до острова Кузькина ($73\frac{1}{2}$ с. ш.). По Лене, вероятно, идет до устья реки... На Колыме, по Бутурлину, она еще весьма обыкновенна у Походского ($69^{\circ} 4$ с. ш.) и даже еще у Сухарного (80 в. в. с.-в. от Походского, в 12 км. от моря)» (Мензбир).

Далее гадара отмечена на Камчатке, на острове Беринга, Алеутских островах, в устье Амура, в сев.-вост. части Сибири, на озере Балхаше и друг.

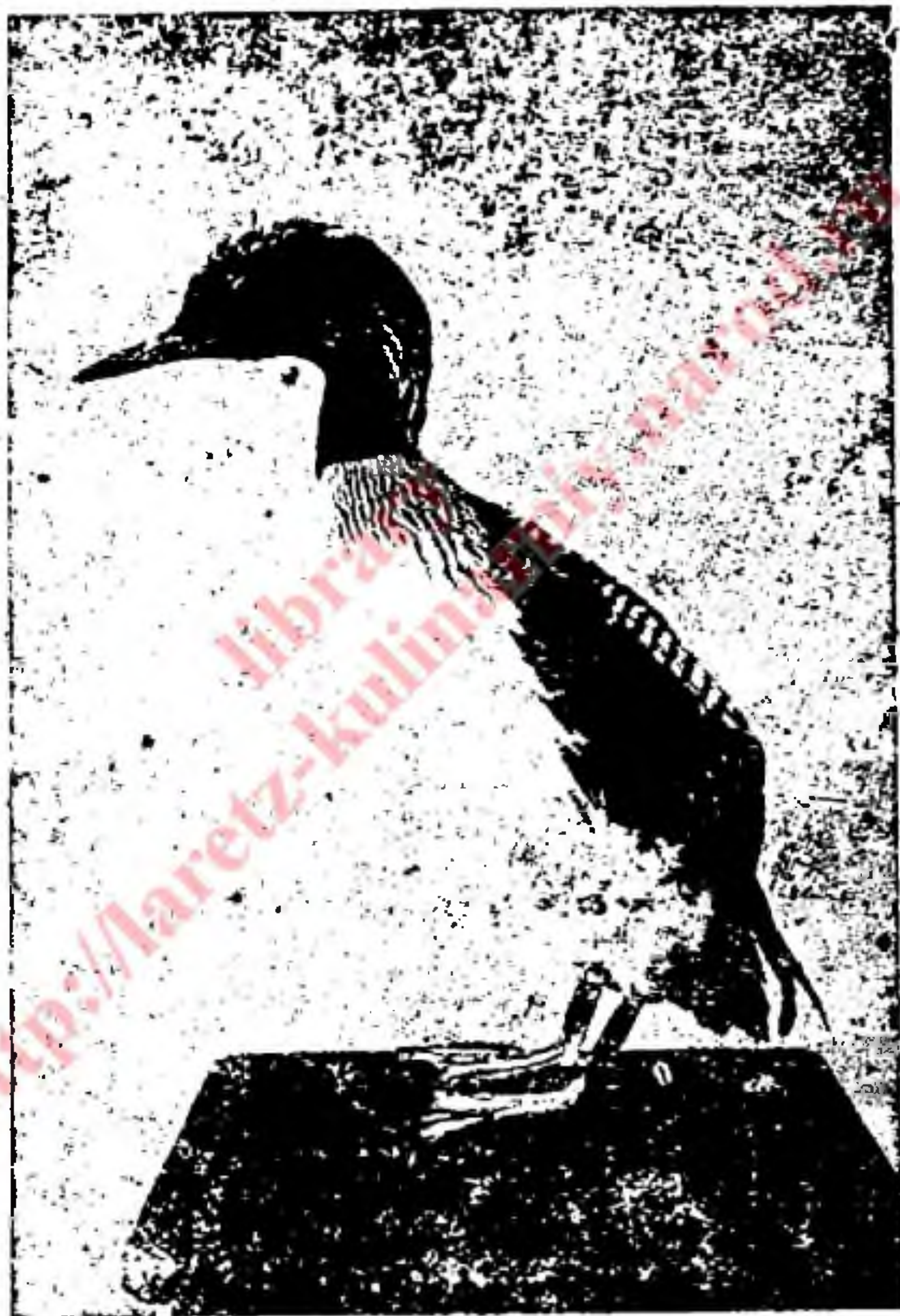


Рис. 21. Гадара полосатая (чернозобая).

Мясо полосатой гадары вполне съедобно, в особенности после снятия ценной шкурки. Живой вес ее колеблется от 1,4 до 1,6 кг.; чистый вес тушки (без шкурки, головы, пота и внутренностей) составляет 50 проц. Охота производится путем отстрела. Эта, как и другие виды, крайне осторожная и крепкая на рану птица.

По Н. Н. Спасскому полосатая гагара на Мурмане уступает по своей численности краснозобой.

40. *Colymbus adamsi*, gray — полярная гагара, чисто океанская птица. Встречается по побережью Кольского полуострова, изредка — в Балтийском море, в Прибалтийских странах, в Америке от Аляски до Гренландии и от полярного круга к югу до больших озер. Встречается в Исландии, на Фарерских островах, в Западной Шотландии и пр.

По Н. Н. Спасскому гнездится и зимует на Мурманском побережье и в Кольском заливе.



Рис. 22. Тупик.

Заканчивая обзор птиц, встречающихся на Мурмане, считаем лучшим привести характеристику птиц в условных знаках, помещенную в работе Н. Н. Спасского: «Список птиц Кольского залива».

В приводимой таблице мы сочли возможным исключить раздел IV, в котором помещалась нумерация видов, наблюдаемых в Екатерининской гавани, и внесли в список птиц чайку-моевку (*Rissa tridactyla tridactyla*, L), которая широко распространена на побережье.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПТИЦ В УСЛОВНЫХ ЗНАКАХ.

В И Д	I	II	III
<i>Uria troile troile</i> (L)	h	Lt	+
„ <i>lacrymans</i> (Valens)	h	Lt	rr
<i>Uria lomvia</i> (L)	h	Lt	r
<i>Alle alle</i> (L)	h	Lt	+
<i>Cephus grylle</i> (L)	S	Lt	++
<i>Alca torda</i> (L)	h	Lt	r
<i>Fratercula arctica</i> (L)	h?	Lt	rr
<i>Sterna macrura</i> Naum).	n	Lt	++
<i>Larus canus</i> (L)	n	Lt	++
„ <i>argentatus</i> (L)	s?	Lt	++
„ <i>marinus</i> (L)	n	Lt	+
„ <i>fuscus</i> (L)	n	Lt	+
„ <i>glaucus</i> (O Fabr)	h	Lt	+
<i>Rissa tridactyla tridactyla</i> (L)	n	Lt	++
<i>Stercorarius crepidatus</i> (O. Gmel)	n	Lt	+
<i>Haematopus ostralegus</i> (Briss)	n	Lt	+
<i>Limosa rufa</i> (Briss)	n?	?	rt
<i>Totanus calidris</i> (L)	n	?	r
<i>Machetes pugnax</i> (L)	n?	?	+
<i>Tringula maritima</i> (Prünn)	h (n?)	Lt	+
<i>Phalaropus hyperboreus</i> (L)	n	B. n.	+
<i>Lagopus alpinus</i> Nilss).	s	B. n + s	+
<i>Lagopus albus</i> (L)	s	B. v + B. a	+
<i>Cygnus musicus</i> (Bechst)	t	—	+
<i>Melanonyx</i>	nt	—	+
<i>Querquedula crecca</i> (L)	e?	—	r
<i>Dafila acuta</i> (L)	n	B. a + B. n?	+
<i>Mareca penelope</i> (L)	n	B. a + B. n?	+
<i>Podiceps fusca</i> (L)	n? h?	B. a?	r
„ <i>nigra</i> (L)	n?	L. a?	r
<i>Harelda glacialis</i> (L)	h (s?)	s	++
<i>Somateria mollissima</i> (L)	s	Lt(B.v. + B n.)	++
<i>Erionetta spectabilis</i> (L)	n	—	++
<i>Mergus serrator</i> (L)	n	Lt	++
„ <i>merganser</i> (L)	n	—	+
<i>Phalacrocorax carbo</i> (L)	n	Lt	+
<i>Fulmares glacialis</i> (L)	e	Lt	rr
<i>Colymbus arcticus</i> (L)	n	?	r+
„ <i>adamsi</i> gray	h (n?)	—	rr

Значение условных знаков.

I. Характер пребывания птицы в заливе.

s = форма оседлая.

(s) = встречающаяся круглый год, но не гнездящаяся.

n = летающая (гнездящаяся).

nt = отчасти летающая, отчасти пролетная.

t = пролетная.

h = зимующая.

e = залетная.

? = т. е. наблюдаемый недостаточно, чтобы судить о характере пребывания данной птицы в заливе.

II. Принадлежность птицы к тому или другому растительному поясу или морскому побережью.

s = Salix, пояс альпийского ивняка.

B. n. = Betula nana, пояс карликовой березки.

B. v. = Betulae «variae», под этим названием нужно разуметь кустарник, не превышающий рост человека и составленный по преимуществу из разнообразных березовых помесей и вариаций.

B. a. = Betula alba — пояс березы.

P = Pinus sylvestris — сосны.

Lt = Limosa — морской берег.

III. Относительное количество данного вида в заливе.

++ = очень обычна.

+ = обычна.

г+ = менее обычна.

г = встречается редко.

гг = очень редко.

V. ПЕРЕРАБОТКА ДИКОЙ ПТИЦЫ И ЯЙЦА.

Характеристика мяса диких северных птиц.

Мясо диких северных птиц имеет некоторый рыбный привкус, который обуславливается характером питания последних. Этот запах легко устраняется горячим копчением при изготовлении жестяговых консервов и др. способах обработки, которые предлагаются ниже Научно-исследовательским институтом птицепромышленности.

Для сравнения мяса диких северных птиц с мясом других животных приводим таблицу химического состава различных животных:

Название пищевых орудств.	Вода %	Азотист. вещ- ства %	Б'азот. вещ- ства %	Жир %	Соляные вещ- ства %
Мясо вола жирное . . .	64,76	18,92	—	23,65	1,08
Мясо вола среднее . . .	72,52	20,69	0,66	5,53	1,12
Мясо вола тощее . . .	76,47	20,56	—	1,74	1,17
Телятина жирная . . .	72,31	18,88	0,07	7,40	1,33
Телятина тощая . . .	78,84	19,86	—	0,82	—
Баранина жирная . . .	72,31	18,88	0,07	7,41	1,33
Баранина средняя . . .	78,84	19,86	—	0,82	—
Свинина жирная . . .	47,40	14,54	—	37,34	0,72
Конина	74,27	21,71	0,46	2,55	1,01
Оленина	75,70	19,80	1,0	1,90	1,60
Кролик	66,85	21,47	0,75	9,76	1,17

Название пищевых средств.	Вода %	Азотист. веще- ства %	В'азот. вещ. %	Жир %	Зольные веще- ства %
Заяц	74,16	23,34	0,19	1,13	1,18
Петух	72,22	21,33	0,76	4,55	1,15
Утка домашняя	70,82	22,65	2,33	3,11	1,09
Утка дикая	73,50	22,50	—	3,00	1,00
Голубь	75,10	22,14	—	1,00	1,00
Куропатка ссраг	71,96	26,26	—	1,43	1,39
Фазан	73,47	23,69	0,50	0,98	1,16
Чайка-моевка ¹⁾	33,02	39,01	2,77	22,73	2,17
Кайра ¹⁾	37,08	43,70	1,91	7,87	9,44
Баклан большой ¹⁾	56,67	24,54	2,66	15,00	1,13

Сравнивая состав тела северных птиц (чайки-моевки, кайры, бакланы) с мясом домашних животных и птиц, мы видим, что мясо их по содержанию питательных веществ, главным образом белка и жира, стоит гораздо выше ранее заготовлявшихся диких птиц и в особенности домашних.

Характер переработки северных птиц различен для лета, осени, зимы и весны.

Для поздних осенних, зимних и ранних весенних заготовок (до марта месяца включительно) какой-либо переработки птицы не требуется. Птица может быть всегда переброшена к местам потребления замороженной естественным холодом. В апреле 1931 г. мы доставили с Мурманского побережья свежую птицу в Москву.

Весною же, летом и ранней осенью потребуются переработка птиц. Наиболее желательным способом следует признать изготовление жестяночных консервов, затем замораживание, копчение и лишь в крайних случаях посолку и вяление.

Первичная обработка диких северных птиц.

Главной причиной разложения убитой дичи является наличие в ней кишечника, чрезвычайно богатого бактериями и подвергающегося раньше всего быстрому распаду. Для предохранения птицы от порчи необходимо потрошение производить немедленно после убоя. Вместе с кишечником удаляется, насколько это вообще возможно, источник заразы тушки гнилостными бактериями.

Потрошение тушки при помощи разреза ее опасно, так как открывается внутренняя полость и увеличивается поверхность, легко доступная бактериям и представляющая отличный влажный субстрат для их развития. Потрошение, т. е. извлечение кишечника, следует производить при помощи деревянного крючка. Крючок делается на месте из веточки какого-либо дерева или кустарника.

Крючок вводится довольно глубоко в заднепроходное отверстие птицы и производится два-три полных оборота в одну сторону: кишеч-

¹⁾ По данным агрохимической лаборатории НИИП.

ник, оторванный непосредственно у желудка, вытягивается полностью и отрывается у самого заднепроходного отверстия. При этом необходимо следить за тем, чтобы кишечник не разорвался в каком-либо другом месте, так как в таком случае внутренняя полость тушки может загрязняться содержимым кишечника и заражаться микроорганизмами.

Печень, сердце и желудок остаются в тушке и вместе с ней подлежат сдаче на переработочный пункт¹⁾.

Выпотрошенная таким образом птица набивается через заднепроходное отверстие и через глотку при помощи того же крючочка веточками можжевельника.

В случае отсутствия указанных растений в районе добычи птицы, а также в период жаркой погоды, следует производить частичное присаливание неоципанной птицы путем вбивания в заднепроходное отверстие и в глотку поваренной соли.

Для присаливания одной тушки дичи среднего размера (чайки) должно расходоваться не более 10 г. соли; для крупной (баклап, гагара, крохаль) не свыше 20 г.

Дичь, убитая в теплое время года, должна быть доставлена на переработочный пункт не позже, чем через 12 часов после убоя.

Разбитые тушки, в особенности в нижней части их, не выдерживают самого краткосрочного хранения, а поэтому сдаче на переработочный пункт не подлежат.

Для переноски дичи во время охоты и при транспортировании ее до переработочного пункта не допускается применение мешков, так как тушки в них мнутся и не имеют возможности быстро остывать; сохранение внутри тушек животного тепла в течение продолжительного времени способствует их порче.

Пух, покрывающий водонепроницающую дичь, обладает превосходными изоляционными свойствами, он способствует сохранению в тушке на продолжительное время животной температуры. По этой причине длительное пребывание в перо опаснее всего для крупных видов водоплавающей дичи, которая обладает особенно хорошим пухом (бакланы, крохаль, крупные чайки).

Для носки дичи лучше всего применять прутьяные заплечницы, в которые дичь укладывается неплотными рядами носиками вниз с тем, чтобы не запачкать кровью перо.

Ряды уложенной дичи следует прокладывать ветками можжевельника или полыни. В клюв птице желательно вкладывать куски мха с целью препятствовать проникновению крови наружу.

В теплое время года дичь следует развешивать по-одиночке в прохладном месте, желательно на ветру или на сквозняке, для остывания. Стоячий воздух, как плохой проводник тепла, задерживает остывание. Складывание птицы в жучи никоим образом не допускается.

¹⁾ Птиц, питающихся рыбой, следует как можно скорее перерабатывать. Если эти виды птиц пойдут в переработку сразу же, то необходимо удалять через разрез весь кишечник, внутренние органы и пищевод, так как нахождение в тушке птицы пищевода и желудка, наполненных рыбой, еще больше увеличит рыбный привкус мяса.

Для транспортирования до места сдачи дичь укладывается в коробки, корзины или ящики (с просветами) с прокладкой между рядами дичи можжевельника или полыни. Перевозка должна быть произведена в прохладное время, т.-е. рано утром или вечером. Перевозка дичи в жаркую погоду среди дня не допускается.

При наличии льда дичь укладывается в теплое время года в плотно закрываемые ящики или бочки с двойными стенками, между которыми прокладывается лед с солью. Ящики или бочки прикрываются лучше всего камышевыми или соломенными матами для защиты их от пропикновения теплого воздуха, а сверху матастилается рогожа, а еще лучше брезент (особенно в дождливую погоду).

Доставленная на переработочный пункт дичь должна быть припята от слатчика без задержки и немедленно после приемки подвергаться выпекке.

Обжарка без кожи и горячее копчение.

Почти все перечисленные выше птицы имеют некоторый рыбный привкус мяса, который объясняется характером питания их. Этот привкус особенно чувствителен в жире этих птиц, так как летучие, легко удаляемые жиры являются носителями рыбного запаха.

Наиболее верным способом удаления рыбного привкуса является горячее копчение, применяемое с большим успехом в ряде районов СССР на переработочных пунктах по рецептурам НИИП Наркомснаба СССР.

В тех случаях, когда нельзя птицу закоптить, можно применять следующую обработку бакланов¹⁾, предложенную Московским санитарно-гигиеническим институтом.

С тела бакланов снимается кожа. Эта операция производится очень легко и имеет целью удаление главного носителя рыбного запаха. Эта операция особенно целесообразна и потому, что в некоторых случаях кожа бывает дефективной (частично заплесневелой и с остатками перьев).

Обнаженные куски мяса вымачиваются в течение ночи в 3—5% растворе уксусной кислоты. В дальнейшем мясо подвергается обжарке, при чем оно теряет совершенно рыбный запах как в горячем, так и в холодном состоянии. Мясо получается очень нежное и вкусное.

Выключение вымачивания сохраняет некоторый слабый привкус рыбы, при чем мясо при разжевывании значительно грубое. Варка хотя бы и вымоченного мяса не дает полного устранения рыбного запаха.

Приведенный способ обработки бакланов все же следовало бы изменить, так как, удаляя кожу и подкожный жир, мы значительно обесцениваем продукт и понижаем его питательные свойства. Мы производили предварительное вымачивание в 3—5% растворе уксусной кислоты с последующей обжаркой дичи с луком, чесноком и специями (лавровый лист, перец душистый и черный) и получали вполне удовлетворительное кушанье.

¹⁾ Этим способом можно обрабатывать и другие виды дикой птицы, обладающей рыбным привкусом.

Как мы уже указывали, при горячем копчении происходит удаление летучих жиров, а вместе с ними исчезает и рыбный привкус мяса. Помимо этого, мясо пропитывается ароматическими веществами, находящимися в дыму, что также отбивает рыбный привкус.

Для копчения птица солится сухим способом. Для посолки достаточно на 1 кг. мяса 50 г. соли. Можно применять и смешанную посолку, т.-е. когда на вторые сутки наливается тузлук (рассол) крепостью не выше 15° по Боме.

На 4-е, 5-е сутки просолившаяся птица обсушивается на воздухе под навесом, для чего подвешивается на 5—10 часов.

Отсутствие и недостаток тары, необходимость быстрой посолки перед копчением побудили группу технологии дичи НИИП поставить опыты по посолке водоплавающей дичи шприцеванием.

В Америке и у нас в СССР для ускорения посолки лопаток, окороков, бекона и др. мясопродуктов их шприцуют рассолом, содержащим, помимо соли, сахар и селитру. Эта посолка называется там Sweet Pickle Cure (сладко-мокрая посолка мяса).

В среднем, по американским данным, на 1 кг. мяса вводится до 40 куб. см. рассола.

В наших опытах для посолки шприцеванием мы испытывали тузлук крепостью 15° по Боме. При введении последнего в количестве до 100 куб. см. на 1 кг. мяса после копчения все же имели слабо-соленый продукт. Дальнейшие наши работы показали, что тузлук необходимо брать крепостью 25° по Боме, уменьшив при этом количество уколов. Так, например, баклану (вес его тушки около 2 кг) мы делали 12 уколов по 10 куб. см. каждый. 9 уколов мы производили в переднюю часть тушки, 3 — в заднюю. Цапле делали 8 уколов, утке — 4, лысухе — 4 и чирку — 3.

При шприцевании игла погружается в мясо так, чтобы рассол проник в места суставов и под кости. Перед копчением желательно выдержка посоленного шприцеванием продукта на полках около суток (ни бочек, ни ящиков не требуется).

В среднем, по нашим данным, для шприцевания на 1 кг. мяса идет 60 куб. см. 25° по Боме тузлука. Для этой цели до засолки требуется точная рассортировка по весу всей дичи.

Посолка нами производилась при помощи ручного шприца емкостью 10 куб. см. При столь небольшой емкости шприца все же засолка 1 кг. дичи занимала 40 секунд, а с укладкой в ряды 60 секунд, устраняя работы, связанные с другими видами посолки, а именно: а) натирка солью снаружи и внутри; б) заливка тузлуком; в) перекладка рядов, не говоря уже о таре, которая во многих случаях дефицитна.

При посолке дичи в значительных количествах по описанному способу можно будет применять насос, работающий под давлением, на шланге которого будет укреплен измерительный цилиндр, который позволит следить за тем, чтобы в продукт было введено надлежащее количество рассола.

Опытные партии закопченной дичи, засоленной шприцеванием, выдержали транспорт по морю и железной дороге от Ленкорани до

- **Москвы.** Отмечено появление поверхностного легко-стираемого налета плесени, обычно свойственного копченым продуктам, в особенности горячего-копчения. Дегустация годового продукта в Азербайджане и Москве установила вполне удовлетворительные вкусовые качества продукта.

При горячем копчении продолжительность пребывания птицы в камере определяется для средней птицы (чайки, чистики, кайры) в 3—3½ часа, для крупной (бакланы, крохали) в 4—4½ часа. Первый час птица коптится при температуре 80—100° С, остальное время — при температуре 30—40° С.

Очень жирную птицу следует коптить при температуре не выше 80° С, так как при более высокой температуре бывают большие потери жира. В таком случае процесс копчения протекает несколько дольше, примерно минут на 40, обычного копчения.

Подробные процессы копчения и др. способов переработки описаны в книге А. А. Успенского «Как сохранить и переработать дичь», Москва, 1932 г. Киз.

Изготовление жестяночных консервов из дичи.

Полное отсутствие опытных данных по баночному консервированию дикой птицы побудило нас провести изготовление опытной партии жестяночных консервов как из мяса дикой северной птицы, так и из съедобных отходов.

Консервы нами были изготовлены в бульоне и в собственном соку. Приготовлены были консервы из бакланов, часек, чистиков, потрохов (включая кишки).

Бульон для заливки был сделан из различных обрезков, голов и ножек птицы. Приготовление консервов в собственном соку и в бульоне из различных видов птиц было аналогично.

Для всех этих птиц даем общую рецептуру.

Рецептура.

Тщательно промытые тушки разделяются на куски и укладываются в жестянки, в которые уложены специи в следующих количествах:

Специи на 1 банку весом в 400 гр.

Соли	5 гр.
Перца черного	2 зерна
Перца душистого	1 »
Лавровый лист	1 шт.

Банки с содержимым закатываются, проверяются на герметичность и поступают в автоклав для стерилизации.

Стерилизация (банка в 400 гр).

Впуск пара	15 минут
Стерилизация при темп. + 112°С	90 минут
Выпуск пара	15 минут

Дичь в бульоне.

Специи те же, что и для дичи в собственном соку, с той лишь разницей, что соль добавляется не в жестянку, а в бульон в размере 4%. Стерилизация та же.

Следует отметить, что при изготовлении консервов мы столкнулись с полным отсутствием лука, который обычно на Север не завозится, между тем он крайне желателен при изготовлении консервов, в особенности паштетов (на 1 банку в 400 гр. следует его добавлять в количестве 5 гр.). В опытные консервы мы его не добавляли, отчего и потеряли вкусовые качества готового продукта.

Колбасы из мяса диких северных птиц.

НИИП Наркомснаба СССР были проделаны опыты изготовления колбас из мяса второстепенных видов птиц, давшие благоприятные результаты.

Вот способ их приготовления.

Мясо дичи отделяется от кожи и тщательно два раза пропускается через мясорубку. В мясо добавляется перетопленное сало, полученное от обработки птицы (внутреннее с кишек, от отварки бульона из костей и т. д.), и различные специи по следующей рецептуре:

Мяса сырого молотого	1.950 гр.
Лука свежего перемолотого	100 »
Чесноку	3 »
Сала дичного перетопленного	50 »
Соли	50 »
Перца черного	1,5 »
» душистого	1,5 »

Фарш тщательно перемешивается и туго набивается в кишки домашних животных или птичьих пищеводы (обработка птичьих пищеводов описана в главе «Отходы и их переработка»). Набитые колбасы провяливаются на ветру под навесом в течение суток и копятся 16—20 час. при 35—40° С.

Паштеты из мяса диких северных птиц.

НИИП же проделаны удачные опыты изготовления паштетов из мяса дичи. Паштеты из дичи до сего времени не находили себе значительного сбыта из-за высокой стоимости, так как при изготовлении их в рецептуру входили значительные количества говяжьего или свиного сала и масла, которые сильно увеличивали себестоимость продукта.

Мы изготовили паштеты из дичи без добавки масла или жира, полученных от различных домашних животных. При изготовлении опытных партий паштетов мы использовали бульон, полученный при отварке мяса дичи, а также и тот внутренний жир, который получается при потрошении птиц (включая жир, снятый с кишек). В частности, мы использовали жир баклана, славящийся своим сильным рыбным запа-

хон, напоминающим ворвань (внутреннего жира дает каждый баклан в среднем 60 г.). Двукратная перетопка жира с водою при температуре 70—75° С в течение 25—35 минут и без воды при температуре 90—100° С в течение 15—20 минут дала продукт с едва заметным запахом в горячем продукте, а по крупнозернистости, напоминающий топленое коровье масло.

Нами были изготовлены опытные партии таких паштетов в Ленкорани (Азербайджанская ССР) из бакланов и больших поганок и в Териберке (Мурманский округ) из мяса северных чаек-моевок. Такие паштеты могут быть приготовлены по прилагаемым ниже рецептурам из любого вида дичи.

Паштет из баклана

Перемолотого, отваренного бакланьего мяса	9.400 гр.
Сала бакланьего перетопленного	50 »
Бульона от отварки мяса	6.000 (6 литров)
Лука сырого	500 гр.
(Лук крошится и обжаривается в бакланьем сале)	
Соли	400 »
Перца черного молотого	20 »
Перца душистого молотого	6 »

Тщательно перемытые и разделенные на четыре части тушки баклана помещаются в кипящую воду и отвариваются до готовности. Для лучшего вкуса паштета рекомендуется в одном бульоне варить несколько партий птицы и последнюю опускать лишь в момент кипения для получения мяса большей сочности.

Отделенное от костей проваренное мясо два-три раза пропускается через мясорубку с обжаренным предварительно луком и затем смешивается со специями и бульоном по рецептуре (соль растворяется в бульоне):

Паштетная масса, приготовленная по приведенной рецептуре, помещалась в глиняные горшочки емкостью 0,5 кг. Несомненно, что изготовление подобных паштетов возможно и в больших формах. Паштеты в горшочках запекаются до готовности, которая определяется появлением красной корочки на поверхности. Паштеты, помещенные в формы емкостью 0,5 кг., достаточно запекать 1 ч. 15 — 1 ч. 20 м. при температуре 80 — 90° С. Потеря в весе равна в среднем 15.

При изготовлении паштетов в жестянках следует применять следующую стерилизацию:

Банки в 200 гр.

Впуск пара	10 минут
Стерилизация при темп. + 112°С	40 »
Выпуск пара	15 »

Банки в 400 гр.

Впуск пара	15 минут
Стерилизация при темп. + 112°С	60 »
Выпуск пара	15 »

Завязанные сверху пергаментом (желательно пузырем), горшочки выдержали транспорт от Ленкорани (южнее гор. Баку) до Москвы. Хранение на месте приготовления при температуре, не превышающей $+10^{\circ}\text{C}$, было возможно до 15 дней. Запекать такие паштеты можно в русских печах, духовых шкафах, сушильных шкафах и т. д.

Так же готовится и паштет из поганки большой.

Рецептура.

Перемолотого отваренного мяса поганки	200 гр.
Лука сырого	200 »
(Лук обжаривается в масле поганки или баклана).	
Сала поганки или баклана перетопленного	50 »
Бульона от отварки мяса	1.000 » (1 литр)
Соли	40 »
Перца черного молотого	3 »
Перца душистого молотого	3 »

Остальное так же, как и при изготовлении паштета из баклана. На Севере мы изготовили паштет из мяса чайк-моек без лука и без жира на одном бульоне, так как лук туда не завозится. Такой паштет по своим вкусовым качествам, конечно, ниже двух предыдущих.

Рецептура.

Перемолотого отваренного мяса чайк	2.300 гр.
Бульона от отварки мяса	1.000 » (1 литр)
Соли	60 »
Перца черного молотого	5 »
» душистого молотого	3 »
Мускатного ореха	1,5 »
Гвоздики	1,5 »

По своему химическому составу паштеты представляют в высшей степени питательный продукт, богатый белками и жирами.

Приводим данные химического анализа паштетов, изготовленных НИИП Наркомснаба СССР:

	Вода %	Жир %	Зола %	Протеин %
Паштет из чайки-моевки	72,30	3,58	1,99	22,56
Паштет из баклана	69,34	6,56	3,13	20,00
Паштет из поганки бол.	72,98	3,09	2,91	21,75

Отходы и побочные продукты дичного промысла и их переработка.

При потрошении дичи на переработочных пунктах получается значительное количество съедобных отходов в виде сердец, печеней и желудков, которые многими коллективами не используются.

НИИП Наркомснаба СССР провел удачные опыты по маринованию потрохов и изготовлению из них консервов.

Хотя маринованный продукт и не носит названия консервов, а относится к так называемым «пресервам», т.-е. продуктам нестерили-

званным, но предохраненным от порчи разными приправами, мы все же считаем необходимым остановиться на тех работах, которые проделаны НИИП в этом направлении.

Уксус, применяемый при мариновании, размягчая животные ткани, имеет свойство задерживать гниение продукта. Обычно, перед маринованием продукт жарят в масле. Благодаря значительной трате масла на обжарку этот способ обходится значительно дороже посолки и копчения и применялся обычно в домашней кулинарии.

Мы применили тушение, или вернее обжарку, потрохов в собственном соку, без какой-либо прибавки масла. Обжаренный до мягкости продукт заливался раствором уксусной кислоты со специями, предварительно проквашенным.

Рецептура на 1 кг. сырых потрохов.

500 куб. см. (0,5 литра) 6% раствора уксусной кислоты.	
Соли (5% к весу сырых потрохов)	50 гр.
Лаврового листа	3 »
Перца душистого в зернах	2 »
Перца черного в зернах	1 »
Мука	25 »

Лук крошится в потроха, которые с небольшим количеством воды тушатся до мягкости. Уксус кипятится со специями и солью, и им заливают остывшие обжаренные потроха. Транспорт возможен в дубовых, липовых или буковых бочонках, глиняных горшках, завязанных пузырем, и т. п. таре.

Опытные партии маринованных потрохов дошли до Москвы в безупречном состоянии и хранились там в течение 2—3 месяцев без порчи при температуре около 15 — 17° С.

Потроха представляют ценный пищевой продукт. По данным агрохимической лаборатории НИИП Наркомснаба СССР, потроха имеют следующий химический состав:

Вода %	Азот. вещ. %	Жиры %	Соли %	Безаз. экстр. вещ. %
76,56	17,75	4,16	1,27	0,26

Мурманская экспедиция НИИП провела удачные опыты изготовления консервов из кишечника диких птиц. Обработка кишечника сводилась к следующему:

Кишечник извлекался из птицы сразу же после щипки птицы (желательно его извлекать крючком сразу же после убоя). Через надавливание большим и указательным пальцами правой руки содержимое кишечника выдавливается. Ножницами кишечник разрезается на продольные полосы. После тщательной двух-трехкратной промывки кишечник помещается на 10 часов в воду при температуре 7—8° С¹⁾.

¹⁾ Мы помещали ведро с кишечником и подолом на леднике в снегу.

После вымочки еще раз перемытый кишечник помещался нами в жестянки и стерилизовался.

Специи на 1 банку в 400 гр.

(потроха и кишки).

Лука.	5 гр.
Лаврового листа	2 листа
Перца душистого	3 »
Перца черного	2 зерна
Соли.	5 гр.

Стерилизация

Впуск пара	15 минут
Стерилиз. при + 112°C	80 »
Выпуск пара.	15 »

Можно производить и отварку кишечника, прибавляя его в паштет. После отварки, кишечник превращается в концентрированный бульон, содержащий значительное количество белка и жира.

Вот химический анализ консервов из кишек, сделанный агрохимической лабораторией НИИП.

Вода.	81,43%
Жир	5,39%
Зола	1,39%
Протеин.	11,79%

По побережью Белого моря и Мурмана, на Новой Земле и в ряде других районов СССР существует большой промысел собирания яиц морских птиц береговыми жителями для местного питания; ведется он главным образом женским населением на так называемых «птичьих базарах».

В Дании, на о-ве Фане, в пустынной средине имеется приют для морских чаек; множество их сидит здесь на яйцах и выводит птенцов, на каждом шагу гнезда и в них по 2—3 яйца величиною с индюшиное яйцо. С весны жители собирают яйца и питаются ими. Следует отметить, что осторожный сбор яиц не вредит размножению птицы, так как после сбора она откладывает еще яйца (вторая кладка).

На наших северных окраинах сбор яиц диких птиц необходимо производить в определенные календарные сроки (производится сборка яиц первой кладки, вторая кладка оставляется для вывода). Таким образом коллективный (бригадный) и правильно организованный сбор яйца несколько не повлияет на численность эксплуатируемой птицы.

Сборку яйца следует механизировать. Необходимо для этой цели использовать лебедки (хотя бы ручные) и блоки для поднимания и опускания людей, чем будут устранены случаи падения со скал, что часто случается с местными охотниками, посещающими базары.

Яйца ряда диких птиц крупнее домашних раза в два. Так, например, яйцо серебристой чайки и кайры весит около 120 г. Яйца северных птиц вполне съедобны. Транспорт яйца с севера несколько осложняется необходимостью завозить туда тару и стружку.

Наиболее желательной формой переработки яйца на севере следует считать сушку его. Яичный порошок потребует значительно меньшего

количества тары и исключит те потери, которые связаны с транспортом свежего яйца.

П. В. Орлов и Д. Г. Цвейтов в своей брошюре: «Пособие по сушке яиц кустарным способом», Москва, 1920 г., рекомендуют простейший способ сушки яйца в кухонной печи.

«Яичная масса готовится так же, как было указано при подготовке ее для сушки в сушильном шкафу ¹⁾. Вместо пеносбивальной машины пеносбивание может быть произведено в чистом сосуде чистыми же прутиками или обычной «мутовкой» — сбивалкой. Пену наливают тонким слоем на слегка протертые каким-либо маслом тарелки и ставят в обычную кухонную (крестьянскую печь) рядами прямо на под печи. Иногда для помещения второго ряда тарелок между рядами помещенных на поду тарелок ставят на ребро кирпичи, на кирпичи кладут дощечки, на которые расставляются еще несколько рядов. Устье печи закрывают заслонкой, под низ которой подкладывают по кусочку кирпича так, чтобы заслонка не прилегала к поду печи на $\frac{3}{4}$ вершка. Таким образом образуется под заслонкой прозор для тяги. Труба печи закрывается на $\frac{3}{4}$ своего створения, $\frac{1}{4}$ остается открытой. В таком положении в течение 8—10 часов пена высыхает. Обычно ставят яичную массу для сушки вечером, а утром ее вынимают. Съемка сухой массы с тарелок не представляет затруднений. Размол производится в кофейной мельнице (или путем раздавливания скалкой на дубовой доске).

Сохраняется порошок в стеклянной банке, завязанной пергаментом».

Для сушки значительных количеств яиц можно использовать верхо-сушилки, солодосушилки, большие сушильные шкафы и т. д.

При растирании 1 части порошка с 3—4 частями воды получается однородная жидкость, напоминающая свежую яичную массу, из которой можно делать яичницу и использовать ее для различных изделий. На побережье имеется возможность замораживания яичной массы в виде меланжа.

Этим мы заканчиваем обзор съедобных отходов.

Несъедобные отходы

К несъедобным отходам следует отнести перо и пух птиц, шкурки и пищеводы.

Обработка и сборка пера и пуха нами подробно освещены в нашей работе: «Как сохранить и переработать дичь». Москва, 1932 г.

Технологическая группа НИИП Наркомснаба СССР обратила внимание на возможность изготовления «птичьего меха» из шкурок дикой птицы. Для этой цели удаляются перья и оставляется пух, после чего с птицы снимается шкурка, во многих случаях представляющая интерес и для внешнего рынка.

Еще до войны было известно применение пуховых шкурок лебедя для пуховок, для пудры, а шкурок северных гусей — для шляп и других изделий.

¹⁾ Яйца разбиваются, яичная масса процеживается через сито и сбивается.

Можно почти с уверенностью сказать, что нет почти ни одной домашней и дикой водоплавающей птицы, которая не давала бы пуховой шкурки, которая не могла бы быть использованной для изготовления птичьего меха.

Ленинградским филиалом НИИП на одном из заводов Ленинграда проделана работа по выделке шкурок домашнего гуся и дикой птицы. образцы которых мы видели,—они вполне удовлетворительны по своему внешнему виду.

Обезжиривание пуховых шкурок следует производить или в авиационном бензине (очищенный) или в 2-проц. растворе поташа.

Применение птичьих мехов может быть разнообразно.

1) Благодаря своей легкости и теплоте птичьих мехов незаменимы для летчиков. Как известно, вес одежды последних имеет немаловажное значение.

2) Птичьих мехов имеют весьма красивый внешний вид и без подкраски смогут найти применение для следующих изделий: женские воротники, палантины, мех под пальто, шляпы, детская одежда и головные уборы.

Почти каждая водоплавающая птица дает хорошую пуховую шкурку, в особенности самки. Следует отметить, что наилучшее время для сборки шкурок, это — поздняя осень, зима и весна, т.-е. время, когда птица перелиняла и находится в брачном наряде.

Остающееся после с'емки шкурок мясо может быть использовано для изготовления паштетов, колбас, засолено или закончено.

Перовые шкурки поганок и гадюг обрабатываются следующим образом: снята шкурка, тщательно обезжиренная тупой стороной ножа растягивается (отнюдь не сильно) на фанере кнопками или гвоздиками и сушится где-либо в сухом месте. Лучше производить сушку на солнце, — в этом случае шкурка высыхает в течение одного дня.

Высушенные шкурки укладываются мездрой внутрь, чтобы не запачкать оставшимся жиром перо, и хранятся до обработки в сухом виде.

Обработка шкурок заключается в двух- или трехкратной промывке в мыльной теплой воде (35—40°C), при которой обычно шкурки пером внутрь свертываются в рулон и несколько раз отжимаются руками, как это делается при стирке.

Для мыльного раствора берется 10 частей обычного мыла и 90 частей воды. Обезжиренная и промытая шкурка ополаскивается в теплой воде, встряхивается от излишков воды и погружается в очищенный бензин, в котором еще раз отжимается (на 15—20 шкурок расходуется около 1 литра бензина). Погружением в бензин достигаются полное обезжиривание шкурки и удаление из нее воды. Можно шкурку после мытья и не погружать в бензин, но следует отметить, что в этом случае затягивается сушка шкурки и она не так хорошо обезжиривается.

Слегка просушенная в течение нескольких минут шкурка пересыпается картофельной мукой или крахмалом, опять укрепляется на фанере кнопками и через сутки готова для приготовления из нее изделий.

Пищеводы диких птиц и их сработка для колбасных изделий.

Для того, чтобы служить успеху общей задачи — повышению темпов социалистической индустриализации, — борьба за сокращение количества отходов и наилучшее их использование должны стать органической частью всей системы производства.



Рис. 23. Высушенные пищеводы диких северных птиц.

Ленкоранская экспедиция НИИП (март—апрель 1932 г.) и мурманская 1932 г. выяснили полную пригодность для набивки колбас пищеводов некоторых диких птиц. Переработочные пункты охоткооперации часто страдают недостатком кишечного сырья для набивки колбас из дичи и зверя; между тем это сырье имеется, но выкидывается на каждом переработочном пункте.

Выяснилась полная пригодность пищеводов следующих птиц: баклана большого и малого, пеликана, выпи, цапель, всех видов чает, лутцов и из домашних птиц гуся.

Пищеводы этих птиц вполне могут заменить экспортный кишечник и «пикала» домашнего скота. При заготовке в 1932 г. дичи можно было бы использовать пищеводы от 15 мил. голов. При примерной стоимости одного пищевода в 10 коп. мы получим сырья на 1½ миллиона рублей. При заготовке в 1932 г. 2 миллионов штук домашнего гуся и использовании лишь 15% забиваемого поголовья мы смогли бы получить сырья на 30.000 руб.

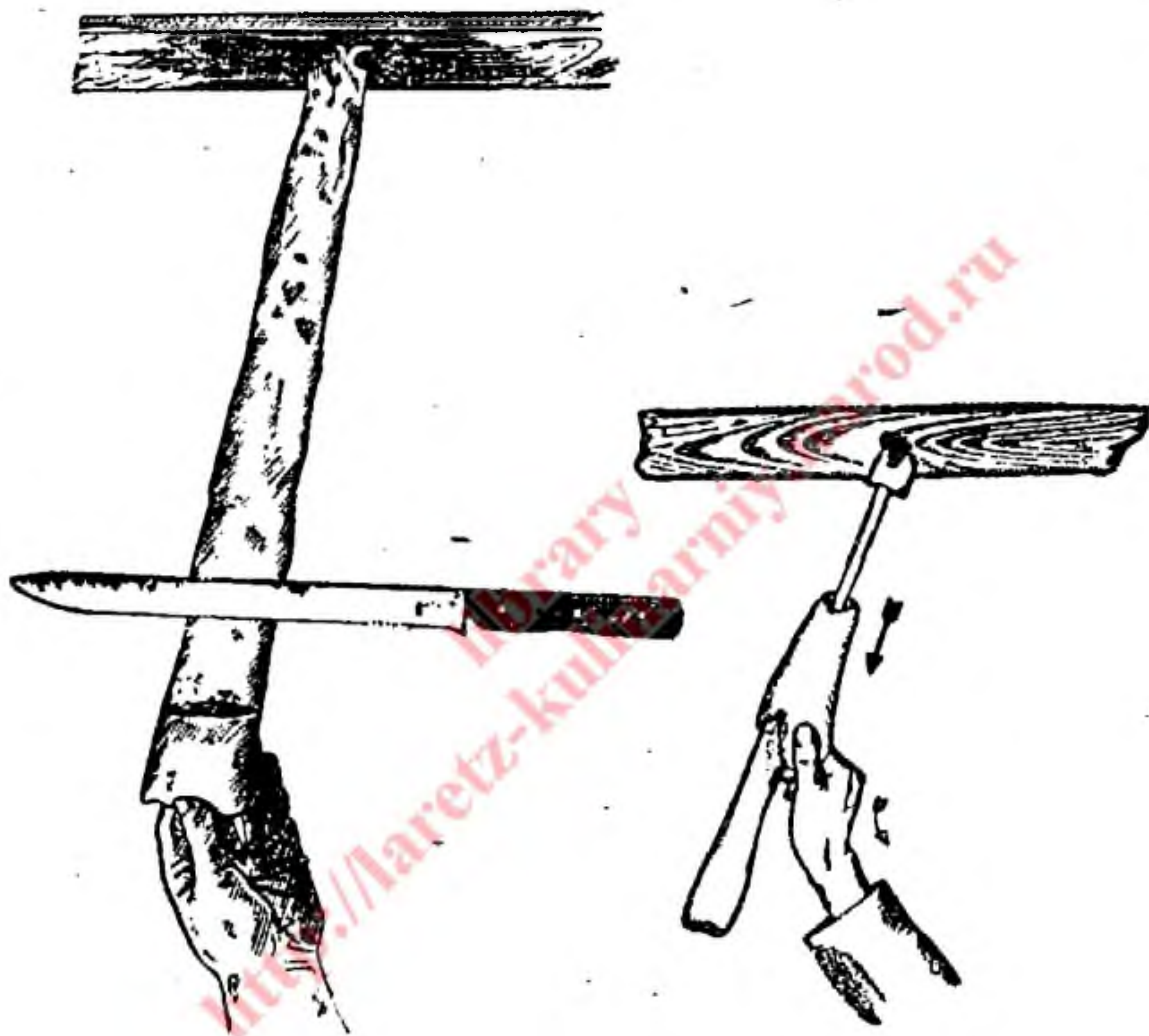


Рис. 24 и 25. Съемка мяса с пищеводов.

Пищевод перечисленных птиц внутри имеет много складов, которые приводят к большой растяжимости. Это свойство принадлежит главным образом тем видам птиц, которые глотают рыбу целиком. Пищевод этих птиц не имеет вида цилиндрической трубы, обслуживается конически от рта к желудку.

Размеры пищеводов.

Пеликан	дает пищевод	длиною	1 метр	диаметром	13 см.
Баклан большой	»	»	35 см.	»	5—8 »
Цапля серая	»	»	45 »	»	4—6 »
Чайка-хохотун	»	»	20 »	»	3,5—4 »
Гусь домашний	»	»	25 »	»	3,5—4 »

Обработка пищеводов или «пикал», как их называют специалисты-вишечники, сводится к следующему:

- 1) У ошипанной птицы пищевод надрезается на линии атланта.
- 2) При потрошении пищевод вытягивается вместе с желудком. Каких-либо дополнительных разрезов на шее не требуется.
- 3) Пищевод отрезается от желудка (возможно ближе) и сейчас же тщательно обмывается водой (снаружи и внутри), желательно через водопроводный кран.
- 4) Отделяется мышечная оболочка и «пикальное» мясо, которое снимается легко чулком после кольцевого надреза, который отнюдь не должен повредить самого пищевода. Мясо, полученное с «пикал», может быть использовано для переработки в паштеты или фарш для колбасы.



Рис. 26 Навязанные на бичевку пищеводы, подготовленные к надуванию.

5) Отделенные «пикала» выворачиваются наизнанку и кладутся в чистую холодную воду, потом можно добавить в воду кусочки льда, где сохраняются до надувания. Если вымочка продолжается 10—12 ч., то «пикала» имеют приятный белый цвет, сохраняющийся и после сушки.

6) «Пикала» перед надуванием навязываются на одной бичевке по несколько штук и надуваются при небольшом количестве ртом через трубочку. При массовом изготовлении для надувания могут быть использованы меха, компрессор и т. д.

7) Надутые и завязанные с двух концов «пикала» идут в сушку, которая при солнечной теплой погоде заканчивается в один день. При искусственной сушке «пикала» помещаются в помещение с температурой от 40 до 60° С. Наиболее желательной температурой является 40° С, так как при более высокой «пикала» приобретают желтый цвет.

8) Высушенные «пикала» связываются в пучки по 25 штук, при чем предварительно из них удаляется воздух через одну из завязок.

9) Храниться «пикала» должны в сухом месте. Можно после отделки «пикала» солить. Это делают в тех случаях, когда они имеют повреждения дробью или порезы, полученные при отделке.

Солятся пищеводы смешанным способом. Для сухой натирки берется 20—25% соли (в весу пищеводов), тузлук для заливки крепостью 25° по Боме.

Следующей работой группы намечается изготовление из «пикал» дикой птицы лайки для парфюмерной промышленности, в частности, для покрытия пробок флаконов.

Использование «пикал» дикой птицы даст возможность заменить «пикала» домашних животных на внутреннем рынке с тем, чтобы дать возможность некоторое количество последних выбросить на внешний рынок. Не исключена возможность экспорта «пикал», полученных от дикой птицы.

Считаем интересным привести заключение 5-й колбасной фабрики в Москве.

Фабрика-школа колбасной
промышленности
МОК «СОЮЗМЯСО»

АКТ.

14 мая 1932 года. Комиссия по качеству при фабрике-школе колбасной промышленности МОК СОЮЗМЯСО в составе тов. Расторгуева, зав. химическим цехом, зав. лабораторией т. Коробко и зав. варильным цехом тов. Холодилкина составили настоящий акт в том, что доставленные Научно-исследовательским институтом птицеводства и птицепромышленности НКСнаба СССР пищеводы чайки, серой цапли и баклана большого по прочности вполне пригодны для колбасного производства, варку выдерживают хорошо, но незначительная длина их при массовом производстве будет несколько удорожать производство.

Лаборатория опытной станции.

КОМИССИЯ. { Коробко.
Расторгуев.
Холодилкин.

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОМЫСЛА ДИКИХ ПТИЦ, ПРОСТЕЙШИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ НА МУРМАНЕ И ИХ РАСПОЛОЖЕНИЕ.

До самого последнего времени заготовкой дикой птицы на Мурманском побережье никто не занимался. В 1931 году Мурманское т-во охотников предполагало заготовить 10.000 шт. боровой и водоплавающей птиц, но план остался невыполненным. В виде опыта было снаряжено несколько бригад городских охотников, которые заготовили в общей сложности около 1.100 шт. птицы.

Район.	Колич. шт.	Вид птицы.
Териберка	200	Чайки
В. Лица	200	»
Иоканьга	700	Главн. обр. гага.

В Иоканьге заготовка птицы была поручена двум сотрудникам.

Боровая птица в 1931 году заготавливалась лишь в Покойском районе, где было добыто петлями 1000 шт. белой куропатки. Указанный

район может давать ежегодно не меньше 5000 шт. экспортной птицы (белой куропатки).

В план 1932 года включена заготовка лишь 5000 шт. боровой дичи по Кольско-Лопарскому и Териберскому районам. Заготовкой второстепенных видов (чайки, кайры, бакланы) Мурманское товарищество заниматься не предполагает, так как таковая будет сосредоточена в Ленпушнине и Оккрыбпотребсоюзе.

Мурманское т-во насчитывает 1300 человек членов, главным образом городских охотников-любителей, и объединяет охотников г. Мурманска и Хибиногорска.

По побережью коллективы т-ва в 4 местах:

1) с. Полярное — 10 чел., 2) Териберка — 15, 3) В. Лица — 5, и 4) Иоканьга — 10 человек.

Ленпушнина приступила к заготовке дичи с весны текущего года. Намечен был план заготовки яиц чайки в количестве 100 тыс. штук на западном и восточном берегах (Цип-Наволоки — 50 тыс. шт., В. Лица, Харловка и Гаврилово — 50 тыс. шт.).

Из Мурманска были отправлены специальные бригады, но вследствие неравномерной кладки яйца (поздняя весна с заморозками) и малодоступности базаров (значительное количество снега и обледенение скал) было заготовлено лишь 5000 шт.

В IV квартале 1932 года намечена заготовка 1½ тонн дичи (водоплавающей и боровой).

Заготовкой второстепенных видов птиц Ленпушнина не занималась, и в планах заготовки их нет.

Все это указывает на то, что до самого последнего времени местные организации никакого внимания не уделяли вопросу мобилизации новых дополнительных пищевых ресурсов.

Для переработки птицы, заготавливаемой в теплое время, потребуется организация двух переработочных пунктов; один переработочный (приемо-сдаточный) пункт на западном берегу в Цип-Наволоке, другой на восточном берегу в Териберке.

На западном берегу желательна постройка посочной базы, откуда птица могла бы отправляться по мере возможности на восток в Териберку, где проводилось бы горячее копчение ее.

На востоке имеются благоприятные условия для переработки этой птицы. Здесь имеется консервный завод (Териберка) с суточной пропускной способностью в 10 тыс. банок и копильня для горячего копчения с 6 камерами с общей емкостью 800 кг. дичи в одну зарядку.

Как копильня, так и завод бывают загружены рыбным сырьем лишь на 40—50%. Округ своей тарой не располагает, и она завозится для рыбной промышленности из Архангельска. Для переработки дичи потребуется также завоз ее из Сев. края.

Собранное весной на базарах яйцо может хорошо сохраняться на морозилке в Териберке или может быть превращено в меланж. Териберская льдо-соляная морозилка постоянно располагает свободными камерами. Наконец, самым лучшим продуктом следует считать яичный порошок, приготовление которого описано в главе V.

По нашим наметкам на западном берегу возможен отстрел 125 тыс. штук птиц, на восточном—150 тысяч (отстрел 50% маточного стада). Помимо этого, весной возможен сбор яиц в пределах 100 тысяч штук.

Наиболее целесообразным способом добычи птицы следует признать отстрел.

В периоды путины рыбацкие боты обычно сопровождают большие стаи чаек, которых можно легко добывать по несколько штук на выстрел. Не исключена возможность и отлова чаек на крючковую снасть, паживленную рыбными внутренностями и печенью. На крючки местное население часто ловит глупышей, которые зимою часто встречаются в море.

Одною из основных причин, тормозящих заготовку северных птиц, является недостаток рабочих рук. Та небольшая часть населения, которая живет на побережье, занята рыбным промыслом и может быть использована для добычи птицы лишь в периоды ослабления путины. Такие периоды ослабления хода рыбы по годам месяцами не совпадают, но все же нужно отметить, что в период времени с октября по апрель население является более свободным и может быть использовано для добычи птицы.

В другие месяцы возможен заезд бригад городских охотников, что применялось в 1931 году. Наконец служащие маяков с охотою примут участие в отстреле птицы при условии снабжения их охотничьими припасами.

Для перевозки птицы достаточно будет приобрести два моторных бота (возможна и аренда двух ботов) с нефтяным двигателем не слабее 25 сил (Болиндер). Один бот будет обслуживать западный берег, другой — восточный.

Для организации заготовки потребуются следующие капитальные вложения: 2 бота для перевозки птицы и яйца, эксплуатация которых обойдется, примерно, 50 тысяч рублей, но не исключена возможность перевода ботов на хозрасчет. На побережье особенно тяжелое положение с перевозкой, здесь бот всегда может взять груз и пассажиров, став таким образом на самоокупаемость.

Для перевозки мяса зверя потребуется также аренда или покупка 2 ботов. Для переработки на западном берегу потребуется постройка прямо-сдаточного пункта со складом для соленья, что обойдется 20 тысяч рублей.

На восточном берегу, имея Териберский консервный завод, морозилку и копильню, потребуется некоторое дооборудование (расширение склада для яиц и т. д.), на что потребуется около 20 тыс. рублей.

Сопоставляя капитальные вложения и стоимость мяса, мы будем иметь определенную прибыль, которая составит 332.875 рублей.

Капитальные вложения.

- | | |
|---|-------------|
| 1) Эксплуатация двух ботов для перевозки птицы и яйца | 50.000 руб. |
| 2) То же для перевозки туш зверя | 49.000 " |
| 3) Постройка прямо-сдаточного пункта в Цип-Наволоке
(склад, солильня, погреб и яйцесушильня) | 20.000 " |

4) Дооборудование контильни и посолочной баян в Териберке и постройка яйцесушилки	20.000 руб.
5) Тара, соль, специн, топливо	10.000 »
6) Рабочая сила на переработочных пунктах побер.	15.000 »
Итого	164.000 руб.

Стоимость мяса птицы, зверя и отходов, заготовленных на побережье за год.

275 тыс. штук птицы по 50 коп. штука	137.500 руб.
100 » » яйца по цене 2 р. 50 к. десяток	25.000 »
1.250 тонн мяса зверя по 25 коп. за 1 кг.	312.500 »
Перо и пух от обработки птицы	15.000 »
Съедобных отходов от птицы 27.500 кг. по 25 коп.	6.875 »
Итого	496.875 руб.

Разница 332.875 рублей.

Примечание. Не включена возможность перевода ботов на хозрасчет. При обратных рейсах возможен перевоз груза и людей из Териберки и Цип-Паволока в Мурманск и с. Полярное.

В виду отсутствия на севере холодильных складов и ледников следует признать необходимым широкое использование вечной мерзлоты и ледяных пещер, встречающихся так часто на севере.

С. А. Бутурлин в своей статье: «Устройство потребов на вечной мерзлоте», помещенной в брошюре Маковского «Холод и его использование в рыбном деле», приводит крайне интересное описание таких хранилищ.

«Всякий житель северной средней полосы знает, что зимою земля промерзает на небольшую глубину, а ниже, на глубине 1—2 м. и ниже земли круглый год остается талой. Но не везде дело обстоит так. В далеких тундрах Севера даже в конце осени мы находим, наоборот, очень неглубоко над оттаявшим за лето верхним слоем почвы другие мерзлые слои, которые остаются мерзлыми изо дня в день и из года в год. Это так называемая вечная мерзлота широко распространена не только в безлесной тундре; в восточной части Северной Азии она далеко врежется в полосу тайги и идет дальше к югу, в степи Монголии. К западу от Байкала южная граница сплошной вечной мерзлоты довольно круто поднимается в северу, проходя под Туруханском, и к северу от Березова по направлению к Белому морю. Но отдельные участки вечной мерзлоты встречаются и далеко южнее; так, один такой участок найден был в быв. Тверской губ. еще в XVIII веке знаменитым натуралистом Палласом.

Именно вечная мерзлота является причиной того, что в тундре нигде нет трясины. Не только по самому топкому болоту, но и поперек большинства озерок идешь совершенно спокойно, зная наверное, что ил, грязь и вода стоят лишь тонким слоем в 0,5—1 м., а ниже нога обязательно встретит ровную, несокрушимую выстилку ледяного пола.

На какую глубину за лето оттаивает верхний слой, это зависит и от продолжительности, и от температуры лета, и от характера почвы и растительности: песчаная почва успеет оттаять (по 68—69° сев. шир.) и до метра, а торфообразная, покрытая мхом,—всего на четверть или треть этой глубины.

Как значительна толщина самого мерзлого слоя, т.-е. на какой глубине лежит нижняя граница вечной мерзлоты, сказать за недостатком наблюдений трудно. В Забайкалье и Приамурьи ее находили на десятках, а иногда на многих десятках метров, в Якутии не обнаружили и за сотней метров глубины. Местами она уходит ниже морского дна, как в районе Новосибирского архипелага.

Вечная мерзлота глубоко отражается на самом разнообразном круге явлений, создавая сплошную непроницаемую для воды подпочву. Именно ей обязаны мы сохранением до наших дней в совершенно свежем виде трупов случайно погибших десятки тысяч лет назад мамонтовых и покрытых шерстью посорогов. Мясо привезенного с притока Колымы, Березовки мамонта четверть века назад ели в Ленинграде, тогдашнем Петербурге, наши зоологи: С. Н. Алфераки, А. Н. Казнаков, К. А. Сатунин.

Туземное население тундр и сейчас использует холод вечной мерзлоты для сохранения пищевых запасов. Самоеды, добывшие общественными облавами несколько тысяч гусей или уток, во время их линьки, сохраняют их на целый год таким образом: на сравнительно сухом месте тундры дерновину мха с растеньицами (карликовой березы, морошки и т. п.) подрезывают и снимают толстым слоем и на открытом таким образом слое убитую птицу ставят плотно друг к другу стоймя на хвосты, сплошным кругом от 3 до 6 метров в поперечнике. Затем ее покрывают с боков и сверху двойным слоем дернины. Торф и сам по себе обладает дезинфицирующими свойствами, а главное холод мерзлой подпочвы сохраняет птиц от разложения, а двойная крышка еще лучше сохраняет мерзлоту от солнца и дождя, чем просто растущий слой мха.

На восточной тундре в Индигорско-Колымском и Анадырском крае население сохраняет на год выловленную летом рыбу так: кусками вырезают торфообразную почву до мерзлоты и куски дерна кладут по краям полученного небольшого углубления; поблизости режут еще куски дерна и кладут таким же способом. Получается как бы четырехугольный ящик с мерзлым льдом и стенками из кусков дерна; туда прямо из невода или сетей сваливают рыбу и покрывают кусками дерна. В подобных же, но более крупных ямах сохраняют эскимосы и береговые чукчи китовое и моржовое мясо даже южнее полярного круга.

Должен сказать, что гусей на острове Колгуеве я и через год находил в описанных складах вполне сохранившимися, но рыба в дерновых ящиках частью портится, хотя и идет все-таки на корм не только собакам, но и людям.

Вечная мерзлота может быть использована для сохранения продуктов, в частности для уловов рыбы; гораздо лучше, чем при первобытных приспособлениях. Для этого надо не ограничиваться доступом к верхней поверхности мерзлого слоя, но врубиться в самую его толщу. Работа эта требует орудий, которых нет у туземцев: кайл, кирок, ломов. Имея эти стальные орудия, уже вполне можно справиться с мерзлотой, хотя работа эта, понятно, довольно тяжелая. Есть однако простые средства облегчить ее. Это раскладывание костра и затем выборание

заступом оттаявшей почвы. В тундре, правда, не везде легко достать топливо (хотя по берегам рек, где ловится рыба, и нередко по берегам моря его можно иметь), но ведь мерзлота захватывает и огромную площадь лесов и лесотундры. Кроме того, есть более экономный в смысле топлива способ, чем простой костер. Это применяемые в Аляске и Северной Канаде золотоискателями «бойлеры», т.-е. небольшие, доступные даже отдельным старателям печурки-котелки, кипятилок которых служит именно для оттаивания золотоносных слоев мерзлоты.

Коллективные хозяйства и артели могут снабжаться и более крупными подобными установками. Эти способы облегчат работу на мерзлоте. Они уже давно и широко испытаны.



Рис. 27. Тип простейшего хранилища из камней.

Размеры выемки для погреба определяются количеством продуктов, подлежащих хранению. Но во всяком случае не только внутренность самой выемки или погребной ямы, но и окрестности погреба должны быть охранены от летнего тепла. Ведь при работе неизбежно будет снята или истоптана часть почвы вокруг самой постройки. А без мха и торфообразного покрова истоптанная в грязь земля гораздо лучше проводит тепло, и при этом условии мерзлота за лето будет оттаивать глубже. Самая деревянная надстройка будет нагреваться и проводить тепло. Поэтому постройка, охраняющая погреб от солнца, дождя, снега и т. п., не должна быть связана с внутренней обшивкой погреба и не должна опираться на эту обшивку и столбы, врытые до мерзлоты, а на несколько лежащих сплоченных бревен. Между этой надстройкой и землей должен зимой свободно проходить охлажденный воздух. Почва

вокруг должна быть засыпана измельченным торфом или опилками на 40—60 см. (по климату) и покрыта дерновинами мха. Внутреннюю обшивку нужно или отделить от льда набивкой из торфа или опилок сантиметров в 30—40 толщиной или даже сделать двойной с подобной же набивкой между стен».

На Мурмане широко применяется устройство погребов из камня. Это крайне дешевые и прочные сооружения. Даем изображение такого погреба (см. рис. № 27).

VII. ПРОМЫСЕЛ МОРСКОГО ЗВЕРЯ НА МУРМАНЕ И ТЕХНОЛОГИЯ ЕГО МЯСА.

До самого последнего времени мы не располагаем научными данными о запасах зверя, его биологии, не говоря уже о технологии мяса, которая совершенно не исследована.

Учитывая полное отсутствие литературных данных по переработке мяса зверя, мы сочли необходимым в настоящей работе осветить тот небольшой опытный материал, который накопился в результате нашей короткой поездки, тем более, что Центроживсырьем, субсидировавшим нашу экспедицию, этот вопрос был включен в программу наших работ.

Морской зверь, промысливаемый на Мурманском побережье, представлен следующими видами, имеющими практическое значение:

Тюлень гренландский (*Phoca grenlandica*) является главным объектом внешнего зверобойного промысла и встречается в Баренцовом и Белом морях, реже в Карском.

Окраска шерсти этого зверя различна у самцов и самок и у различных возрастных групп. На основании главным образом окраски существует следующее деление:

Зеленец — молодой зверь на первой неделе после рождения, иногда выпоротый из чрева матери, имеющий мягкий светло-желтый мех.

Белен — зверь в трехнедельном возрасте с мягкой, чисто белого цвета шерстью.

Хохлуша — молодой зверь, по истечении 3—4 недель в периоде линьки, с клочковатой выпадающей шерстью.

Серна — перелинявший зверь (через 6—7 недель), покрытый мягкой гладкой серой шерстью со стальным оттенком.

Серун — зверь до трехлетнего возраста. К осени по серой шерсти в области спины появляются небольшие пятна.

Лысун — взрослый самец, имеющий желто-белую окраску с пятнами, которые на спине и боках почти сливаются.

Утельга — самка, имеет те же пятна, но несливающиеся.

Лысун от морды до хвоста имеет до 200 см., самка до 180 см.

Вес шкуры с салом гренландского тюленя в различные возрасты достигает:

Среднего лысуна	на	от 35	до 100	кг.
»	утельги	» 48	» 70	»
»	серки	» 16	» 24	»
»	хохлуши	» 12	» 16	»
»	белька	» 10	» 12	»

Тюлень-нерпа — (*Phoca foetida*) распространен по всему северному побережью и меньшего размера. Длина тела до 130—140 см. Вес шкуры нерпы 3 — 6 кг.

В отчете по Мурманской научно-промысловой экспедиции за 1902 г. Л. Брейтфуса говорится:

«Одним из самых опасных врагов семги является нерпа (*Ph. foetida*) и другие ее близкие родственники—тюлени (гренландский и др.). Сотни этих животных держались (в 1902 г.) у входа в Кольский залив, то ныряя, то снова показываясь на поверхности в различных расстояниях от парохода; в самом Кольском заливе нельзя было проехать и 2 минут, не увидев 1 или 2 нерп, плывущих некоторое время за лодкой и, видимо, не без интереса наблюдавших за ней. На боргах близ Колы нерпы лежали десятками, отдыхая после только-что произведенной охоты, чтобы с приливом начать ее снова. При большом количестве нерпы, держащейся в Кольском заливе, и вред, наносимый ею, должен быть ощутителен. Следы ран, нанесенных зубами этого зверя вылавливаемой в заливе семге, красноречиво свидетельствуют о тех кровавых сценах, какие разыгрываются под безмолвной поверхностью вод океана. Не было тони в Кольском заливе, где бы не жаловались на нерпу: попавшаяся в сети семга поедалась ею целиком, и только жалкие остатки рыбы да более или менее солидные дыры в сети свидетельствовали, что нерпа распорядилась добычей раньше, чем хозяева сети успели воспользоваться ею.

Нерпа тем более опасна, что она легко переносит совершенно пресную воду, и семга, уходя в реки, не освобождается от преследований своего неумолимого врага, входящего в реки на десятки км. вслед за нею. Мне приходилось видеть нерпу у самого падуна реки Туломы, т.-е. в 65 км. от г. Колы, где она оставляет следы своего преследования на более или менее значительном числе семг. На р. Вороньей нерпа доходит почти до первого падуна, т.-е. на 25 км., в низовьях этой реки даже прекратились ловы семги, т. к. вся попавшаяся в сети рыба поедалась ею».

Морской заяц — крупнейший зверь из ластоногих, встречающийся в Белом и Карском морях в ограниченном количестве. Зверь этот имеет серебристо-сизую окраску. Длина туловища до 3 м. Шкура весит от 30 до 40 кг., жир — 80 — 100 кг.

Белуха — распространена по Ледовитому океану от Мурманска до Новой Земли и по всему Белому морю.

Шкура весит от 50 до 80 кг., жир — 200 — 300 кг. Длина туловища от 4 до 6 метров. Добыча этого зверя незначительна.

Морская свинка (*Phocaena communis-Delphinus phocaena*) принадлежит к семейству дельфиновых, подотряда зубатых китов и встречается по всему Мурманскому побережью.

Живой вес доходит до 45—50 кг.

Добыча зверя в Баренцовом и Белом морях существует в следующих видах: государственный промысел на ледоколах, парусно-моторных судах типа норвежских ботов, сетевой лов, лодочный промысел и промысел моржежцев.

Совторгфлот ледокольный промысел осуществляет на четырех ледоколах: «Малыгин», «Русанов», «Седов» и «Сибиряков», чистая грузоподъемность которых равна 2.968 тоннам.

Начало промысла относится к 1 марта, когда указанные ледоколы сосредотачиваются в Мурманском порту; туда же и прибывают артели зверобоев из Архангельска и др. мест.

С 1925 года лежки зверя обнаруживаются самолетом, для чего в Белом море на острове Моржовец устроена база, где имеется радиостанция, держащая постоянную связь с ледоколами.

После удачной авиаразведки обычно ледоколы идут через льды к лежкам зверя, где, спустив на лед зверобоев, начинают промысел. Взрослый зверь убивается из ружей, а молодой бьется баграми.

Здесь же на льду производится разделка зверя. Сало и шкуры подносятся к ледоколу, тушки же бросаются на месте промысла.

Во второй половине марта или в первых числах апреля в Мурманск с промысла возвращаются ледоколы для выгрузки сала и шкур и пополнения горючего, съестных припасов и др. для второго рейса. В Мурманске производится обработка и посолка шкур и снятие сала.

Во второй рейс суда идут из Архангельска и возвращаются с промысла в середине мая. Вытопка сала производится на специальном заводе в Архангельске.

Упавший в годы империалистической войны и возродившийся в последние годы промысел на моторно-парусных судах производится на особых шлюпках-флангсботах, на которых промышленники подходят к местам лежек зверя.

Выход ботов в море относится к концу февраля — началу марта, когда суда обычно проникают в горло Белого моря и там начинают промысел зверя, проникая по мере возможности во льды.

Пылесный кустарный промысел сильно сократился по сравнению с довоенным, и удельный вес его по отношению всей добычи зверя составляет за последние годы 12,7%.

Осуществляется этот вид промысла на Мурмане при помощи сетей, а у острова Моржовец в горле Белого моря и в Мезенском заливе — с лодок.

На Мурмане сетевой промысел производится с января по март около берегов в проливах между материком и островами или в заливах. Длина такой сети 40—50 м., глубина 8—10 метров. Ставится сеть так: вначале она идет от берега перпендикулярно метров на 80, а затем дважды поворачивается под прямым углом, образуя таким образом небольшой проход (ворота).

Общий улов зверя при помощи сетей составлял:

1919 г.	4.500 шт.	1924 г.	4.750 шт.
1920 г.	8.000 »	1925 г.	9.628 »
1921 г.	4.000 »	1926 г.	3.125 »
1922 г.	6.000 »	1927 г.	500 »

Лодочно-беретовой промысел производится в Белом море с острова Моржовца зимой, а весной (с начала апреля по май) в открытом море

на специальных больших лодках. В 1927 году в весеннем лодочном промысле было добыто 11.000 штук зверя.

В зиму 1931—32 года Ленпушиной заготовлено было нерпы около 2.500 шт. и тюленя гренландского 3.000 штук.

Совторгфлот зверобойными судами и ледоколами в 1931 г. заготовил до 100.000 шт. зверя (грел. тюлень). Мясо от зверя выбрасывалось за борт, и лишь сало и шкуры шли в переработку.

Если средний ежегодный убой только одного гренландского тюленя принять до 125 тысяч голов (в Белом море его добывается до 250 тыс. голов) со средним весом одной туши (без сала и шкуры) в 40 кг., то общее количество бросаемых на местах промысла тюленьих туш определяется до 5.000 тонн (при 125 тыс. голов), из которых, повидимому, можно было бы использовать (учитывая характер промысла, стихийные условия и пр.) до 25 проц., т.-е. до 1.250 тонн.

С 1932 года к заготовке морского зверя приступает Севморзверпром, который имеет контору в г. Мурманске.

Мясо морского зверя, как мы уже указывали, до самого последнего времени не используется, а выбрасывается на месте добычи. Возникает вопрос об организации сборки звериных туш во время промысла посредством заготовки их в свежем или соленом виде, или, наоборот, посредством окончательной переработки на самом судне.

Мясо морского зверя пригодно для питания людей, а также является прекрасным сырьем для химической промышленности (например, берлинская лазурь), сырьем для кормовой муки, удобрительных туков и пр.

Во время германской войны Норвегия в большом количестве заготавливала мясо морских зверей, в 1917 г. она заготовила свыше 2.000 тонн этого мяса.

Организация сборки мяса потребует оборудования специального судна, пригодного для плавания во льдах и приспособленного для обработки мяса на борту судна, являющегося промысловой пловучей базой.

А. Beythien (в 1916 г.) опубликовал анализы тюленьего мяса, применяемого в пищу в северных странах и привезенного в Дрезден для этой же цели. Доставленный жесткий кусок сильно соленого мяса, покрытого частью кристаллами соли, был очень темен, почти черно-красный или черно-коричневый и состоял из толстых волокон с заметной поперечной исчерченностью. Вкус отмоченного (18—24 часа) в воде мяса «не чрезмерно хорош», но не был ни рыбный, ни ворванный. Мясо можно рассматривать вполне съедобным в сыром и вареном виде. Анализ дал в сыром мясе без соли процент: воды 48,7 и 59,4; азотистых веществ 28,1 и 34,2; жира — 1,9 и 2,3; золы без поваренной соли 1,0 и 1,2; в соленом мясе: золы 19,0 и поваренной соли 18,0. Питательность исчисляется в 1383 калория. «Пищевой химик ничего не может возразить против употребления этого мяса в пищу» — пишет Beythien.

Fr. Vigner, Deininger и Brenner (1916 г.) также исследовали тюленину и колбасу из нее. Соленые и копченые куски красно-коричневые

и буро-черные, мягкие, копченые — в топких местах каучуковой консистенции.

Больших жировых слоев между грубо волокнистыми мускульными кусками, разделенными нежной соединительной тканью, нет. Вкус соленого мяса грубый, сильно соленый и несколько ворванный; после суточной мочки в уксусе напоминает дичь, копченое мясо грубое, но отмоченное и вареное вполне с'едобно. Для кухонного приготовления очень важно, чтобы применяемая для варки вода возобновлялась не менее 2 раз, иначе мясо проявляет рыбный вкус и запах, которые одной только 18—24-часовой отмочкой в воде перед варкой не устраняются. Тюленья колбаса обладала приятным печеночным вкусом, повидимому, объясняющимся приправами. Опыты авторов приготовления колбасы из тюленины дали исприглядную колбасу слишком мягкой консистенции.

Состав был следующий в процентах:

	Тюленина		Тюленья колбаса	
	соленая	копченая	I	II
Воды	67,2	62,9	59,6	64,4
Жира	0,7	1,2	5,6	3,0
Золы	7,1	11,1	9,1	8,1
Хлористого натрия	6,2	10,0	8,3	7,1
Азотистых веществ	22,9	22,8	25,6	21,9
Переваримого белка	20,5	20,1	—	—
Всего экстр. веществ	—	20,2	—	—
Мускульного волокна	—	14,4	—	—
Соединительной ткани	—	1,1	—	—

Жир показал: иодное число 143,5, число омыления 185,0; рефракцию $76,5^{\circ}$ при 25° Ц.

Проф. Я. Я. Никитинский в своей работе: «Суррогаты и необычные в России источники пищевых средств растительного и животного происхождения» (Москва, 1921) о мясе тюленя сообщает следующее: «Доставленное в Москву из Архангельска соленое тюленье мясо было посолено очень сильно и без селитры; поэтому оно обладало слишком темным цветом; отмоченное и вновь засоленное с селитрой, это же мясо делалось красным. Оно было тощее (нежирное), довольно грубо-волокнистое, приличного вкуса, вполне с'едобно. Заведующая кулинарными курсами М. Зорина приготовила из тюленины ряд кушаний, оказавшихся на экспертизе довольно удовлетворительными. Наиболее пригодна тюленина на производство колбас, особенно копченых, с прибавкою свиного шпика и приправ, а также тюленина недурна в копченом виде. Изготовленный же М. Зориной тюлений порошок может быть вполне рекомендован для прибавки в кушанья в видах увеличения их животной белковости — в овощные, рыбные блюда, но не в мясные».

Качество тюленьего топленого жира очень различно, смотря по вытопке: жаровая вытопка дает темный, технический жир, а осторожная паровая — светлый, хороший жир.

«В Москве в Физиологическом институте Наркомздрава под руководством М. Шатерникова были поставлены опыты с хорошим норвежским тюленьим жиром, полученным с Северного Ледовитого океана в

жестянках, пад собакою. Опыты дали полное использование собакой этого жира. Затем жир был испытан М. Шатерниковым и его сотрудниками на себе и не только не дал никаких отрицательных явлений, но оказался вкусным для применения в кухне. То же подтвердилось и при испытании пишущим эти строки на себе самом и ряде лиц, которым предлагался тюлений жир с разными кушаньями. Повторительные опыты употребления в разных формах никаких признаков плохого переваривания тюленьего жира не показали. Завед. кулинарными курсами М. Зорина сама с тем же успехом долго употребляла этот тюлений жир. На очищенном тюленьем жире можно готовить многие кушанья, в состав которых входит сельдь или иная соленая, копченая или свежая рыба; при этом присущий тюленьему жиру рыбный запах и вкус не портит эти блюда. Хороший жареный картофель получается, если тюлений жир прокипятить с луком и на этом жире поджарить картофель. Очень вкусен иррог с начинкой из риса, сельди и рыбы с луком, приготовленный на тюленьем жире. Мясные блюда и каши готовить или подавать с тюленьим жиром нельзя. Особенно хороши на тюленьем жиру (сообщено М. Зориной):

1) **Тертая сельдка.** Сельдка чистится от кожи, вынимаются внутренности; молоки идут в дело, а икра непригодна, так как горчит. Хребет и косточки вынимаются, все же мясо измельчается на мясорубке с прибавкой сырого лука. В кастрюлю вливается 4 столовых ложки тюленьего жира, и, когда закипит, в него сыплется 8 столовых ложек муки не верхом (просяной, ржаной, но лучше пшеничной); жир хорошо размешивается с мукой, понемногу вливается горячая вода, все время перемешивая, чтобы не было комков; вливать воду нужно, пока не достигнется густоты сметаны, затем в кастрюльку кладется сельдь, измельченная с луком, и хорошо проваривается, все время мешая, чтобы не пригорела. Продукт остужается и употребляется, намазанный на хлеб. Если прибавить меньше воды, т.-е. если сделать тертую сельдку немного гуще, то можно из нее накатать шариков, сделать тонкие лепешечки и обжарить их с обеих сторон в тюленьем жиру.

2) **Сельдка под сардины.** Небольшие сельдки очистить от чешуи, но не снимать кожи, отрезать голову и хвост, вынуть внутренности и мочить в воде не менее суток, меняя воду 3 раза; вынув сельдки из воды и оставив в них хребет, обсушить их полотенцем или бумагой, затем опустить на 2 минуты в кипящий тюлений жир, повертывая в нем. Вынув из жира, уложить в посуду рядами и залить их тем же горячим жиром, в коем они жарились, процедив его прямо на рыбу. Жира брать столько, чтобы залитая им рыба была покрыта жиром. В жире надо дать стоять не менее суток. Такая заготовка, сохраненная на холоду, очень долго не портится и по вкусу напоминает сардины.

«Тертую сельдку и селёдочные сардины на тюленьем жире, легко приготовляемые, считаю очень вкусными» (Я. Я. Никитинский).

Для характеристики жира морского зверя приводим анализ его. Все перечисленные морские звери дают жир, относящийся к группе жидких животных жиров, очень близких к жиру тресковой печени. анализ которой мы также здесь даем.

Происхождение жира.	Удельный вес при 15°.	Температура застывания	Показатель по перелом. п Д ₂₀	Число омыливания	Число Рейхерта Менселя	Иодное число.	Неомыливаем. остат. в %/о/о	Свободных кислот %	Кислоты.		
									Ацетиля-ное число.	Темпера-тура за-стывания.	Темпера-тура пла-вления
Тюлень грен.	0,924 930	2—3	1,4736 760 (25°)	178 196	0,1 0,4	130 163	0,3 1,0	3 26	25,34	13 16	14 23
Нерпа	0,932 934	—	1,4818,824	188 189	1,0 1,7	185 189	—	—	—	13 14	14
Тюлень каспийск.	0,916 930	—2	1,4740 (40°)	178 196	0,1 0,2	125 152	0,4 0,8	1,5 22	—	5,5 14	14 23
Дельфин	0,9234	—	1,4524 (15°)	258	158,4	24,0	1,5	0,29	—	16 0	21 2
Морская свинья	0,926,935	—16	1,4676 (25°)	195 225	81,4	119 126	—	—	4,55	—	18
Дельфин	0,920 934	—	1,4504 (15°)	254 262	152 157	12 14	1,3 1,7	0,1 5,7	—	18,21	21 25
Дельфин	0,918,930	—	1,4682	197 231	11 44	19 127	2	—	—	—	—
Касатка	—	—	—	208 258	24 88	63 92	—	—	—	—	—
Жир тресковой печени	0,922,927	0—10	1,4730 (40°) 1,4800	171 193	0,4 0,7	135 182 140	0,3 2,8	0,3 2,7	19	13 24	21 25

Морская свинна (*Phocaena communis Delphinus phocaena*), или дельфин, встречающийся в Баренцовом море в значительном количестве, до самого последнего времени здесь не заготавливается. Между тем это животное дает довольно много мяса, сала и шкуру.

Мы сочли необходимым добыть свинку для технологических целей и приготовили из нее консервы на Териберском консервном заводе, которые, по отзывам лиц, участвовавших на дегустации (на заседании Териберского рика и Мурманского окрисполкома), были вполне удовлетворительны по своим вкусовым качествам.

Приводим живой вес морской свинки и отходов:

Наименование выхода	0/00
Шкура и сало	55,1
Мясо	28,5
Съедобные отходы (сердце, легкие, печень)	9,5
Кишки	6,9
Итого.	100
Живой вес в кг.	21.600

Мясо свинки после отделки мы помещали в воду со льдом на 12—20 часов, после чего устранялся тот неприятный ворванный запах, который свойственен этому животному.

Консервы изготовлены были нами в собственном соку.

Специи на 1 банку в 400 гр.

Соли	5 гр.
Перца черного : :	2 зерна
» душистого	3 »
Лаврового листа	2 шт.
Гвоздики	2 голов.

Стерилизация.

Впуск пара	15 минут
Стерилизац. при + 112°С.	80 »
Выпуск пара	15 »

Приводим анализ консервов из мяса морской свинки, произведенный агрохимической лабораторией НИИП.

Вода	74,70
Жир	2,38
Зола	2,55
Протеин	20,37

По приведенной рецептуре можно готовить консервы из других видов морского зверя.

Инженер П. И. Михайлов в своей книге «Технология мясного ба-
ночного консервирования» (Москва, 1932 г.) приводит следующие ре-
цептуры для консервов из черноморского дельфина, которые с успехом
могут быть применены для Мурмана.

«В настоящее время вопросу использования мяса дельфина в
консервной промышленности уделяется достаточное внимание. Так, на-
пример, Морзверпром в 1931 г. должен был убить 100 тыс. голов
дельфина. До последнего времени из мяса дельфина преимущественно

получали лишь жир, идущий для медицинских нужд, а мясо использовалось лишь частично в виде копчения и на удобритель — туки.

В текущем году Украинским научно-исследовательским институтом консервной промышленности были поставлены опыты использования мяса дельфинов в консервной промышленности в качестве консерва; аналогичные работы проводились на Севастопольском, Керченском консервных заводах.

Предварительные данные говорят за то, что мясо дельфина вполне можно использовать в консервной промышленности для получения консерва удовлетворительного качества. Ниже помещаем рецептуры приготовления консервов из мяса дельфина «Союзконсерва» и консервного завода в г. Севастополе.

Рецептура для приготовления консервов из дельфина «Союзконсерв» и консервного завода в г. Севастополе.

Рецептура для изготовления консервов из дельфина («Союзконсерв»).

Рецепт 1-й

Мясо вареное.	45 м.	400 гр. (сырого).
Соль.		4 »
Красный перец.		0,05 »
Лук сырой.		5 »

Техника укладки: на дно банки укладываются специи, соль, красный перец, затем мясо, предварительно сваренное в бульоне из дельф. костей. Сверху залито тем же бульоном.

Рецепт 2-й

Мясо сырое.	400 гр.
Соль.	4 »
Красный перец.	0,05 »
Лук сырой.	5 »

Техника укладки: на дно банки кладется соль, красный перец и лук, затем мясо.

Рецепт 3-й

Мясо сырое.	350 гр.
Соль.	4 »
Сало говяжье.	20 »
Перец черный.	1 горошек.
Перец душистый.	1 »
Лавровый лист.	1½ листа.
Лук сырой.	5 гр.

Техника укладки: на дно банки укладываются специи: соль, перец, лавровый лист, лук, затем мясо вперемешку с салом.

Рецепт 4-й

Мясо сваренное и пропущенное через мясорубку.	180 гр.
Горох сваренный и пропущенный через мясорубку.	160 »
Лук сырой и пропущенный через мясорубку.	20 »
Сало говяжье, пропущенное через мясорубку.	100 »
Сало говяжье.	20 »
Соль.	4 »
Немного молотого черного перца.	

Техника приготовления: пропущенная через мясорубку и хорошо промешанная масса вложена в банку до верха.

Стерилизация всех консервов при т. 115° С.

Время — 20—70—15 минут.

Способ приготовления дельфинных консервов на Севастопольском заводе:

Дельфины распускаются, т.-е. снимается филе, кость позвоночника разрубается, голова тоже разрубается, все вместе отмачивается в чистой холодной воде, а в летнее время добавляется лед и соль, отмочка продолжается от 24 часов до 36 часов, в зависимости от качества дельфина.

Варка производится в медном котле с прибавлением лаврового листа и горького перца, желательно также добавление кориандры. Варка продолжается полтора часа с прибавлением соли по вкусу. Свежий молодой дельфин может вариться не более одного часа. Легкие хорошего качества тоже отвариваются с мясом. Сваренный дельфин очищается от кости, остывший разрезается на кусочки небольшого размера, приблизительно весом 200 гр., укладывается в коробку без всяких добавлений специй, заливается маринадом, закатывается и стерилизуется в открытом котле 2½ часа.

Специи потому не даются в коробку, что заливается не томатом, а маринадом, где вполне достаточно специй.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение к протоколу заседания
президиума Териберского рика от
31 июля 1932 г. № 19.

Заслушав доклад зав. группой технологии дичи НИИП Наркомснаба СССР т. Успенского А. А., президиум Териберского рика, придавая большое значение мобилизации новых, дополнительных пищевых ресурсов, согласно постановления партии и правительства, со своей стороны считает:

1. Представленные экспедицией образцы жестяночных консервов (паштеты, чайки, бакланы и свинки в собственном соку и т. д.) признать вполне удовлетворительными по вкусовым качествам.

2. Просить президиум Мурманского ОИК возбудить ходатайство перед центральными организациями об открытии в г. Мурманске окружной конторы Центроживсырья при Центросоюзе, которой и предложить с осени текущего года начать плановую заготовку дикой птицы, как гнездящейся на побережье района, так и зимующей.

3. Центром сдачи и переработки птицы и яиц для восточного побережья просить ОИК наметить Териберку.

4. Принять установки экспедиции в части переработки и заготовки птицы, а именно:

а) в зимнее время птицу доставлять замороженной в пункты потребления;

б) в период летних и осенних заготовок применять изготовление жестяночных консервов, копчение и только в крайних случаях посолку и вяление;

в) просить НИИП Наркомснаба СССР прислать все инструкции как по переработке птицы, а также и по предварительной обработке до доставки ее на приемо-сдаточные пункты для использования их при заготовке.

5. Просить ОИК обязать МГРТ организовать изготовление жестяночных консервов из дикой птицы на Териберском консервном заводе.

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
<p>Александровский район.</p> <p>(Без селения Алек- сандровска; центр. в с. Александровске).</p> <p>1. Александровский сельсовет (кроме с. Александровска).</p> <p>1. Питьково (Плато- новка)</p> <p>2. Саида-губа</p> <p>3. Седловатый ма- йк</p> <p>4. Оеть-Наволоок</p> <p>5. Торос-остров</p> <p>2. Белокаменский сельсовет.</p> <p>1. Белокаменка</p> <p>2. Красная щель</p>	<p>—</p> <p>—</p> <p>Колония ос- нов. в 1890-х гг.</p> <p>Колония ос- нов. в 1890-х гг.</p> <p>Маяк с 1900 г.</p> <p>Маяк</p> <p>Колония ос- нов. в 1888 г.</p> <p>—</p> <p>Колония ос- нов. в 1895 г.</p> <p>Колония ос- нов. в конце 1890-х г.</p>	<p>На западе гранич. с Финляндией, сев. границ. является Сев. океан. На вост. гран. идет восточн. Кольск. зал. по тундре. На юге граничит с Кольско-Лопарск. р-н по 69° с. ш. Площ. 8300 кв. м.</p> <p>Сев. часть зап. берега Кольского залива с Екатерининской га- ванью</p> <p>Зап. берег сев. части Кольского за- лива в губе Питьковой</p> <p>В верш. Саида-губы с сев.-зап. от Александровска</p> <p>На остр. Седловатом у выхода из Кольск. зал. в океан</p> <p>При входе в Кольск. зал. с океана, на зап. стороне</p> <p>На перешейке между материком и Торос-остров у откр. океана</p> <p>Средняя часть запад. берега Коль- ского залива</p> <p>Зап. берег Кольского залива в губе Белокамен. у реки того же на- звания</p> <p>Западный берег Кольского залива в 2½ кл. к сев. от Белока- менки</p>

КРУГА. (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.			Всего населения.	Преобладающая народность		
От Мурман.	От район. центра.	От близ. жел.-дор. станции.	От близ. остан. парохода.	Всего без оди. раб. и служ.	В том числе.			Название народностей.	% отнош. к общ. населен.	
					Рыбак. крестьян.	Оленеводчesk.	Прочих.			
—	—	—	—	371	335	9	27	1836	ФИННЫ	65
—	—	—	—	16	14	—	2	63		70
35	10	35	10	2	2	—	—	10	Русские	100
		Мурманск Александр								
67	22	67	22	6	6	—	—	21	ФИННЫ	100
55	10	55	10	1	—	—	1	5	Русские	100
—	—	—	—	1	—	—	1	4		100
58	13	58		6	6	—	—	23	ФИННЫ	100
—	—	—	—	41	31	4	6	189		72
17	28	17	17	29	21	4	4	133		83
		Мурманск								
20	25	20	20	8	6	—	2	29		66
		Мурманск								

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
3. Кулоньга . . .	Колония . . .	Зап. берег Кольского залива . . .
3. Грязно - губский сельсовет.	—	Средн. часть вост. берега Коль- ского залива
1. Алаш-Каметь . .	Колония с 1920 — 21 гг	На восточном берегу Кольского за- лива
2. Ваенга	Колония ос- нов. в 1896— 97 гг.	Вост. берег Кольск. залива в губе Ваенге
3. Барламово . . .	Колония с 1920 — 21 гг.	Вост. берег Кольского залива, про- тив острова Барламово
4. Грязная губа . .	Колония ос- нов. в 1893— 94 г.	На вост. бер. Кольск. зал. в губе Грязной
5. Мохнаткино . . .	Колония . . .	На вост. бер. Кольск. зал., сев. мыса Пиногория
6. Окольная губа . .	Колония с 1920 — 21 гг	На вост. бер. Кольск. зал., сев. губы Ваенги
7. Росляково	Колония ос- нов. в 1896 г.	На вост. бер. в губе Росляковой . .
8. Чалнопушка . . .	Колония ос- нов. в 1920 г	На вост. бер. в губе Чалнопушке . .
4. Зап.-Лицкий сельсовет. (Б. Новозерская вол.).	—	—
1. Вичана	Колония ос- нов. около 1899 г.	В губе Вичана, Мотовск. зал., вост. губы Зап. Лицы
2. Западная Лица Бол.	Колония с 1877 г.	В Зап.-Лицк. губе Мотовск. зал. по р. Б. Лица на обоих берегах у ее устья

25	20	25	20	4	4	—	—	20	50
		Мурм., Алекс.							
20	25	20	20	14	14	—	—	72	100
		Мурманск							
12	33	12	12	1	—	—	1	3	100
		Мурманск							
30	15	30	15	1	1	—	—	5	100
		Мурм., Алекс.							
15	3)	15	15	3	3	—	—	27	100
		Мурманск							
17	28	17	17	7	7	—	—	36	100
		Мурманск							
—	—	—	—	21	21	—	—	133	62
105	70	105	70	4	4	—	—	23	96
		Мурм., Алекс.							
125	80	125	80	10	10	—	—	68	90
		Мурм., Алекс.							

ПРИЛОЖЕНИЕ

87

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в кило- метрах.				Число хозяйств.				Преобладающая националь- ность		
От Мурм.	От район. центра.	От ближ. жел.-дор. станции.	От ближ. остан. па- рохода.	Всего без один. раб и служ.	Рыбачк. крестьян.	Олене- водчesk.	Прочих.	Всего на- селения.	Названия народно- стей.	% отнош. к общ. населен.
12	33	12	12	4	4	—	—	27	Карелы	50
—	—	—	—	38	37	—	1	198	Финны	93
27	18	27	18	1	1	—	—	4		100
29	16	29	16	7	7	—	—	31		90
		Мурм., Алекс.								
		Мурманск								

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
3. Зап. Лица Мал.	Колония 1833 г.	Тоже на вост. бер. губы близ вы- хода из Мотовск. залива . . .
5. Мотовский (Ло- парский туземный сельсовет).		
1. Мотовский по- гост	Погост упо- минается в 1550 г.	Зимний. В тундре близ устья впаден. в Зап. Лицу. Летом весь реки Лебяжьей (Ньюхче-Юк) у погост приход. на рыб. лов. к Мотовскому зал. на Титовск. остров от материка
6. Озерковский сель- совет. (Б. Новозерск. вол.).		
1. Кутовая	Колония . . .	Сев.-зап. угол Мотовского зал. и южн. бер. полуострова Рыбачь- его
2. Моче-губа *	Колония , ос- нов. в 1890 г.	В «куту» Мотовск. зал. на пере- шейке, отделяющ. средн. полу- остров от материка
3. Мало - Корабель- ная	Колония . . .	В Моче-губе Мотовск. зал. на Ры- бачьем полуострове
4. Озерко—б. Мот- ка	Колония ос- нов. в 1860 г.	На вост. бер. Рыбач. полуострова в расст. 1 км. к югу от Цип- Наволоок.
5. Сухой Наволок . . .	Колония . . .	На сев.-зап. бер. Мотовск. зал. .
6. Эйна-губа	Колония 1865 г.	В зап. час. Мотовск. зал. на вост. бер. средн. полуостр. к с.-в. от Кутовой
		В верш. Эйна-губы Мотовск. зал. на южном берегу Рыбачьего по- луострова

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.				Всего населения.	Преобладающая народность	
От Мурман.	От район. центра.	От близ. жел.-дор. станции.	От близ. остан. парохода.	Всего без оди-н. раб и служ.	В том числе.				Название народно-стей.	% отнош. к общ. населен.
					Рыбацк. крестьян.	Олене-водчesk.	Прочих.			
120	75	120 Мурм.	75 Алеко.	7	7	—	—	42	Лопари	38
—	—	—	—	14	12	2	—	67		100
108 зим. через Колу 140 лет. от Титовки	70 зим. 95 лет.	97 зим. до Колы 140 лет. до Мурм.	—	14	12	2	—	67		100
—	—	—	—	63	58	—	5	318	Финны	68
150	105	150 Мурм.	105 Алеко.	2	2	—	—	6	Лопари	67
В момент переп. населен. отсутств. в регистр. в селе Озерко.										
100	55	100	12 (Цип-Наволоок перегул)	2	2	—	—	14	Финны	57
150	105	150 Мурм.	105 Алеко.	47	42	—	5	247	Финны	74
141	96	141 Мурм.	96 Алекс.	4	4	—	—	24	Лопари	75
135	90	135 Мурм.	90 Алекс.	8	8	—	—	27	Финны	37

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование района, сельсовета и селения.	Категория селения и дата возникновения его.	Географическое положение.
<p>7. Титовский сельсовет. (Б. Новозерск. вол.).</p>		<p>Зап. часть южн. бер. Мот. зал .</p>
<p>1. Титовка</p>	<p>Колония . . с 1897 г., единич. поселенцы бывали и раньше . . .</p>	<p>У устья реки Титовки по обоим берегам реки и вост. берег. Титовской губы (в км.). зап. части Мотов. зал.</p>
<p>2. Титовский остр.</p>	<p>Колония . . с 1883 г.</p>	<p>На остр. у вход. в Титовскую губу из Мотовск. зал., в зап. части его</p>
<p>8. Тюва-губский сельсовет.</p>		<p>Сев. часть вост. бер. Кольск. залива</p>
<p>1. Антоновка</p>	<p>Колония . . с 1905 г.</p>	<p>На вост. бер. Кольского зал.</p>
<p>2. Афанасьевое-озеро</p>	<p>Лопарская стоянка</p>	<p>Близ Средней губ. в тундре вост. бер. Кольского залива</p>
<p>3. Большая Воложовая</p>	<p>Колония . . с 1917 г.</p>	<p>В бухте Воложовой Кольск. зал., севернее Тюва-губы в 11 км. от океана</p>
<p>4. Зеленцы</p>	<p>Колония . . с 1925 г.</p>	<p>В бухте Зеленцы к вост. от Кольского зал., в 3 км. через «волоки» от. Б. Воложовой</p>
<p>5. Средняя губа</p>	<p>Колония . . с 1893 г., ранее была обитаема в 1800-х гг. и в 1853 — 54 гг.</p>	<p>В Средней губе вост. бер. Кольского залива.</p>

—	—	—	—	25	20	3	2	126	Финны	60
40	4	40	4	1	1	—	—	11	Карелы	100
40	16	40	16	1	—	1	—	4	Лопари	100
49	4	49	4	2	2	—	—	9	Финны	100
60	20	60	20	5	5	—	—	17	„	99
36	12	36	12	9	5	2	2	35	Русские	40
		Мурм., Алекс.								
		Мурм., Алекс.								
		Мурм., Алекс.								

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.				Преобладающая народность		
От Мурман.	От район. центра.	От ближ. жел.-дор. станции.	От ближ. остан. парохода.	Всего без один. раб и служ.	Рыбацк. крестьян.	Олене-водчesk.	Прочих.	Всего населения.	Название народностей.	% отнош. к общ. населен.
145	100	145	100	6	3	—	5	25	Русские	68
135	110	155	110	21	20	—	1	105	Русские	65
—	—	—	—	27	23	—	4	130	Русские	65

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
6. Тюва-губа	Колония 1893 г., ранее были попыт- ки заселения.	В Тюве-губе восточного берега Кольского залива
9. Ура-губский сельсовет.	—	На обоих бер. Ура-губы, от устья р. Б. Уры до бер. Мотовского за- лива
1. Ара-губа	Колония 1879 г.	На Южн. бер. Мотов. зал. у губ. Ара
2. Большая Каре- лия :	Колония	На океан. берегу, восточнее губы Уры
3. Кислая губа	Высел Ура- губы	В зал. Ура-губы на вост. бер. . . .
4. Ласса-губа	Высел Ура- губы	В зал. Ура-губы на зап. бер.
5. Малая Карелия . . .	Колония	На океан. бер. восточнее губы Уры.
6. Медвеж. остров.	Высел Ура- губы	В зал. Ура-губа прот. селен. Ура- губа на остр.
7. Одинцовка	Колония	На зап. Мурманск. берегу
8. Порт-Владимир . . .	Фактория	У входа в Ура-губу
9. Сан Ручей	Колония	В зал. Ура-губы на зап. бер.
10. Ура-губа	Колония 1864 г.	В верш. зал. Ура-губы
11. Эй-Наволоок	Колония	У вход. в Ура-губу на сев.-вост. мысу «Эй-Наволоок»
10. Цип-Наволоок- ский сельсовет. (Б. Новозерск. вол.).	—	Заним. весь сев. и сев.-вост. бер. Рыбачьего полуост. от гран. Финлянд.: на в. до сев.-вост. оканечности полуостр.

95	50	95	п. Влад.	5	2	2	—	—	10	„	100
92	47	92	Тоже	2	5	5	—	—	21	„	100
—	—	—	—	2	2	2	—	—	9	„	100
105	60	105	Мурм. п. Влад.	15	1	1	—	—	4	„	100
90	45	90	перелы	0	2	2	—	—	9	„	100
Обитаема только в промысловое время.											
95	50	95	Мурм. Адвек.	50	5	5	—	—	22	Ферма	100
105	60	105	п. Влад.	15	51	48	—	—	239	„	90
93	48	93	Мурм. Адвек.	48	7	7	—	—	25	„	100
—	—	—	—	1	48	30	—	—	230	„	52

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. - его.	Географическое положение.
1. Вайда-губа . . .	Колония ос- нов. в конце 1860-х гг. ✓	Самый крайн. сев.-зап. пункт в СССР. На гран. с Финлянд. у губы Вайда на Рыбач. полуостр.
2. Зубовка . . .	Колон. сущ. до 1888 г., с 1888 до 1923 г. жителей не было, нынеш. осн. в 1923 г.	На сев.-бер. Рыбачьего п-ва в бухте против Зубовских остр.
3. Цин-Наволоок . .	Колония 1867 г.	Сев.-вост. бер. Рыбач. п-ва между р. Аликиевой и бухт. Левыщевой.
4. Цыл - Наволоок (Маяк)	Маяк	Сев.-вост. бер. Рыбач. п-ва между р. Аликиевкой и бухт. Левыще- вой
Пономский район.	—	Занимает крайний восток, пол. Бе- реговая линия идет от мыса Клетного на востоке Вост. Мурман. бер. (по карте «Савиха») к вост. по берегу горла Бел. моря и далее к югу и юго-зап. до реки Бабьей. Тундровая часть охва- тывает большую часть бассейна рек Поной и Иоканьги. Площадь 19.600 кв. км.
1. Иоканьгский сельсовет.	—	—
1. Иоканьгская ба- за	—	В губе Гремке, в Иоканьг. бухте
2. Иоканьгский погост	Погост	Летом при уст. р. Иоканьги (у океана), зимой в тундре, в верх. р. Лебяжьей, притока р. Поной.
3. Святоносский ма- як	Маяк	На Святом Носу

1) Летом

2) Зимой.

112	67	112	67	20	19	—	1	118	Норв.	97
		Мурм., Алекс.								
112	67	112	67	2	—	—	2	9	Русские	68
		Мурм., Алекс.								
—	—	—	—	193	83	67	43	815	»	59
—	—	—	—	61	2	42	17	234	Юппари	69
—	—	—	—	10	—	—	10	45	Русские	100
—	—	—	—	46	2	42	2	165	Юппари	97
370 ¹⁾ 420 ²⁾	150 ¹⁾ 100 ²⁾	370 ¹⁾ 420 ²⁾	—	5	—	—	5	24	Русские	96

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
2. Лумбовский сель- совет.	—	—
1. Городецкий маяк.	Маяк	На ост. Городецком, в 15 км. к вост. от Лумбовского пог.
2. Каневка	Поселок	Внутри тундры на бер. р. Поной у впаден. в нее р. Юганьки
3. Лумбовский по- гост	Погост	Летний в Лумбовской губе, к вост. от Св. Носа Зимний — в Каневке
3. Понойский сель- совет.	—	—
1. Лахта	Выселок и Фактория	Вблизи Белого моря у Понойской губы, в 10 км. на вост. от села Поноя
2. Поной	Село	В 12 км. от моря на правом берегу реки Поной
3. Орловский маяк .	Маяк	На острове, в горле Белого моря, северней устья р. Русенги.
4. Сосновский сель- совет.	—	—
1. Качалово	Выселок	В 3 км. к юго-зап. от погоста Сосновского
2. Пялка	Выселок	У устья реки Пялки, на берегу горла Белого моря
3. Снежница	Поселок	На юго-восточн. бер. пол. у устья реки Снежница
4. Сосновский по- гост	Погост	На юго-восточн. берегу полуострова под Полярн. круг., у устья реки Сосновки
5. Сосновский маяк	Маяк	На острове Сосновце

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.				Всего на селения.	Преобладающая народность	
От Мурман.	От район. центра.	От ближ. жел.-дор. станций.	От ближ. остан. парохода.	Всего без одиш. раб. и служ.	В том числе.				Название народностей.	% отнош. к общ. населен.
					Рыбацк. крестьян.	Олене-водчesk.	Прочих.			
—	—	—	—	33	6	18	9	133	Лопари	55
465	—	—	—	7	—	—	7	32	Русские	88
432 зимой	80	345 Пулозеро	91	7	1	6	—	27	Зыряне	74
465 л. 450 з.	130 65	465 л. 450 з.	95 Поной	19	5	12	2	74	Лопари	95
—	—	—	—	73	56	2	15	331	Русские	91
522 л. 285 з.	8	310 л. Арханг. Пулозеро	2 Поной	3	2	—	1	12	—	100
320 л. зим. по тундре.	0	320 л. Арханг. Пулозеро-Иованьга	10 л. 150 з.	65	54	2	9	303	—	95
490	40	—	—	5	—	—	5	13	—	100
—	—	—	—	26	19	5	2	117	—	51
—	93	—	—	1	1	—	—	6	—	100
580 л. 570 з. через Поной	50	—	—	5	4	1	—	25	—	92
590 л.	80	—	70 л. Поной	2	2	—	—	12	—	100
600	90	—	80 л. Поной	17	12	4	1	68	Лопари	62
600	90	—	—	1	—	—	1	6	Русские	100

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
Териберский район.	—	На восточном Мурманском берегу Северного океана от 34° в. д. на западе до Иоканьского сельсовета Пошонск. вол., на вост., протяж. по бер. около 275 км. Вглубь ш-ва до 35—40 км. Площадь 11.400 кв. км.
1. Восточно - Лиц- ний сельсовет.	—	—
1. Восточная Лица.	Становище и колония . . .	На реке Восточная Лица, у устья.
2. Дроздовка . . .	Колония . . .	В губе при устье р. Дроздовки. .
2. Гавриловский сельсовет.	—	—
1. Белоусиха. . . .	Выселок . . .	На реке Вороньей, в 13 км. от устья
2. Гаврилово	Становище и колония (с 1870 г.) . . .	На берегу океана, на губе Майор- ской, в 3 км. к вост. от устья реки Вороньей
3. Голицино	Колония (ос- нов. в 1890 г.).	На реке Вороньей, в 15 км. от устья
4. Подпахта	Колония и маяк . . .	В 4 км. к вост. от Гаврилова, в губе «Подпахта»
3. Захребетенский сельсовет.	—	—
1. Захребетное	Становище и колония (с 1900-х г.).	При губе Захребетной, против остр. Б. Оленьего у океана . .
2. Порччиха	Становище и колония . . .	В губе Порччиха Сев. океана к вост. от Шельцино, к зап. от Захребетной

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.				Всего населения.	Преобладающая народность	
От Мурман.	От район. центра.	От близж. жел.-дор. станций.	От близж. остан. па-рохода.	Всего без один. раб. и служ.	В том числе:	Рыбацк. крестьян.	Олене-водчesk.	Прочих.	Название народно-стей.	% отнош. к общ. населен.
—	—	—	—	247	182	3	62	1204	Русские	94
—	—	—	—	19	17	—	2	96	„	82
275	148	275	—	6	14	—	2	77	„	94
316	189	316	—	3	3	—	—	19	„	37
—	—	—	—	33	20	—	13	169	„	92
175	49	175	13 спокой-но 17 шторм	1	1	—	—	11	„	100
162	36	162	0 спокой-но 4 шторм	23	13	—	10	103	„	100
177	51	177	18 спокой-но 22 шторм	6	5	—	1	37	„	100
166	40	160	0 4	3	1	—	2	18	Карелы	44
—	—	—	—	26	26	—	—	139	Русские	98
199	82	199	0	15	15	—	—	82	„	96
190	63	190	9	1	1	—	—	4	„	100

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
3. Трящино	Становище и колония	На берегу океана, у устья р. Тря- щиной, в губе Трящиг
4. Шельпино	Становище и колония (с 1884 г.).	На берегу океана, у бухты Шель- пино
4. Кильдинский сельсовет.	—	—
1. Гусиный Ручей	Колония	На материк. берег Кильдинск Сал- мы (южн. бер. пролива) у Гуси- ного ручья
2. Зарубиха	Колония	Тоже, у устья р. Зарубихи
3. Кильдин-остров	Колония	На южн. берег. вост. части остр. Кильдина, у губы Могильной
4. Кильдинский ма- як	Маяк	В вост. части остр. Кильдина
5. Малооленье	Становище и колония (с 1887 г.).	На бер. Сев. океана, восточн. остр. Кильдина, против остр. Мало- оленье
6. Трещанный ру- чей.	Колония	На материк. берегу Кильдинск. Салмы, против остр. Кильдина, у руч. Трещанного
5. Рындский сель- совет.	—	—
1. Золотая	Становище и колония	У океана, у ст. р. Золотая по обоим ее берегам
2. Рында	Становище и колония. (с конца 1870 г.)	На обоих бер. р. Рынды, при впа- дении ее в океан
6. Териберский сельсовет.	—	—

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.				Всего населения.	Преобладающая народность	
От Мурман.	От район. центра.	От близж. жел.-дор. станция.	От близж. остан. парохода.	Всего без один. раб. и служ.	В том числе.				Название народностей.	% отнош. к общ. населен.
					Рыбачк. крестьян.	Олене-водчesk.	Прочих.			
205	78	205	0	2	2	—	—	15	Русские	100
180	53	180	0	8	8	—	—	38	„	100
—	—	—	—	37	28	—	9	163	„	91
78	37	78	8	1	1	—	—	3	„	100
85	30	85	2	1	1	—	—	4	„	100
87	32	87	—	27	21	—	6	110	„	86
87	—	—	—	1	—	—	1	6	„	100
105	22	105	0	3	1	—	2	15	„	100
80	35	80	7	4	4	—	—	25	„	100
—	—	—	—	31	27	2	2	148	„	93
181	54	181	0	4	4	—	—	17	„	100
217	90	217	0	27	23	2	2	131	»	92
—	—	—	—	72	38	1	33	351	„	97

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
1. Териберка . . .	Становище и колония (ко- лония основ. в 1870 г.). . .	На берегу океана, при устье р. Те- риберка, в губе Териберской .
2. Териберский маяк	Маяк и сире- на	На Териберском мысу
7. Харловский сель- совет.	—	—
1. Харловка	Становище и колония (с 1894 г.) . . .	На обоих берегах реки Харловки, близ впадения ее в океан . . .
2. Харловский ма- як	Маяк	На Харловском острове
Терский район. (Район. центр. с Кузоменъ).	—	На северн. берет. Бел. моря (южн. бер. Кольск. п-ва) от гран. Каре- лии на зап. до р. Бабьей на • вост. Протяж. берегов. линии около 420 км. Площ. 29.900 кв. км.
1. Варзугский сель- совет. (Б. Кузоменская вол.).	—	—
1. Варзуга	Село (селен. обр. в 1491 г.)	На обоих берегах реки Варзуги, в 19 км. от к. устья
2. Нашкаранский сельсовет. (Б. Кузоменская вол.).	—	—
1. Калпкаранцы . . .	Дер. (Угодья, упомин. в XV в.). . . .	На берегу Белого моря 66° 20 с. ш. и 36° 4 в. д.
2. Сальница	Деревня	На берегу Бел. моря 66° 22 с. ш. и 35° 44 в. д.

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.				Всего на-семей.	Преобладающая народность	
От Мурм.	От район. центра.	От близж. жел.-дор. станций.	От близж. остан. па-рохода.	Всего без один. раб. и служ.	В том числе.				Название народно-стей.	% отнош. к общ. населен.
					Рыбак. крестьян.	Олене-водчesk.	Прочих.			
127	0	127	0	68	38	1	30	338	Русские	97
130	—	—	—	3	—	—	3	13	„	100
—	—	—	—	29	26	—	—	138	„	100
233	106	233	—	28	26	—	2	185	„	100
233	—	—	—	1	—	—	1	3	„	100
—	—	—	—	961	735	8	218	4150	„	99
—	—	—	—	115	103	—	12	559	„	100
74 л. 536 з	19	297 л 259 з	21	115	103	—	12	559	„	100
—	—	—	—	44	42	—	2	199	„	100
508	48	230 Кандал.	48 Кузом.	40	38	—	2	183	„	100
482	64	204	64	4	4	—	—	16	„	100
Кандал. Кузом.										

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения.	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение.
3. Кузоменский сельсовет. (Б. Кузоменск. вол.).	—	—
1. Кузомень	Село (было упомянуто в XVIII в.) . . .	На Бел. море у устья р. Варзуги против устья р. Кицы 66° 17 с. ш. 36° 55 в. д.
4. Кузнецкий сель- совет. (Б. Умбской вол.).	—	—
1. Вялозеро Летн. . .	Деревня	На Кандалакшском берегу Бел. моря, в 30 км. от моря (и от дер. Кузареки)
2. Вялозеро Север- ная	Деревня	В 40 км. от Бел. моря, у устья реки Кузареки
3. Кузареки	Деревня	На бер. Бел. моря, у устья реки Кузареки
5. Оленицкий сель- совет. (Б. Умбской вол.).	—	—
1. Оленица	Деревня	—
6. Порья-губский сельсовет. (Б. Умбской вол.).	—	—
1. Порья-губа	Деревня	В губе Порьей, Кандалакшск. за- лива Бел. моря.
7. Пялицкий сель- совет. (Б. Тетринской вол.).	—	—
1. Бабья	Колония (ос- нов. в 1925 г.).	На Терском берегу Белого моря, у устья рек. Бабьей

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в километрах.				Число хозяйств.				Всего на-селяния.	Преобладающая народность	
От Мурман.	От район. центра.	От близж. жел.-дор. станций.	От близж. остан. па-рохода.	Всего без один. раб. и служ.	В том числе				Название народно-стей.	% отнош. к общ. населен.
					Рыбачк. крестьян.	Олене-водчesk.	Прочих.			
—	—	—	—	112	99	—	13	481	Русские	100
555	—	278	3	112	99	—	13	481		100
—	—	—	—	41	39	—	2	182		95
472	157	195 Кандак	60 Умба	6	6	—	—	24		100
482	147	205 Кандал.	70 Умба	4	4	—	—	17	Карелы	53
438	117	161 Кандал.	80 Умба	31	29	—	2	141	Русские	100
—	—	—	—	33	33	—	—	175		100
470	85	192 Кандал.	60 Умба	33	33	—	—	175		100
—	—	—	—	43	41	—	2	161		100
374	180	96 Кандал.	30 Умба	43	41	—	2	161		100
—	—	—	—	43	39	—	4	211		100
734	176	457 Кандал.	80 Поной	1	1	—	—	7		100

СПИСОК НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ МУРМАНСКОГО

Наименование рай- она, сельсовета и селения	Категория се- ления и дата возникн. его.	Географическое положение
2. Пулоньга	Выселок	На Терск. бер. Бел. моря, у устья р. Пулоньги
3. Пялица	Деревня . . .	На Терском берегу Бел. моря, у устья реки Пялица
8. Тетринский сель- совет. (Б. Тетринской вол.).	—	—
1. Тетрино	Село	На Терском бер. Бел. моря, между рр. Чаваньга, Стрельной
9. Умбский сель- совет; (Б. Умбской вол.)..	—	—
1. Пильская губа	Выселок с. Умбы	В 12 км. к западу от Умбы
2. Умба	Село (основ. во 2-ю полови- ну XVI в.)	На обоих берегах р. Умбы, при впадении ее в Бел. море
3. Умбский лесоза- готовительный пункт	Лесозаготови- тельн. пункт с 1925 г.	В Умбской лесной даче
10. Чаваньгский сельсовет.	—	—
1. Чаваньга	Деревня . . .	На Терском берегу Бел. моря, у устья р. Чаваньги
11. Чапомский сельсовет. (Б. Тетринск. вол.).	—	—
1. Стрельна	Деревня	На Терском берегу Бел. моря, у устья реки Стрельны
2. Чапома	Деревня	На Терском берегу Бел. моря, у устья реки Чапомы

ОКРУГА (районы, прилегающие к побережью)

Расстояние в кило- метрах				Число хозяйств.				Всего на- селения.	Преобладающая народность	
От Мурман.	От район. центра.	От близж. жел.-дор. станций.	От близж. остан. па- рохода.	Всего без один. раб. и служ.	В том числе.				Названо народно- стей.	% отнош. к общ. населен.
					Рыбачк. крестьян.	Олене- водчesk.	Прочих.			
718	160	440	0	4	4	—	25	25	Русские	100
		Кандал.	перегул							
690	138	412	69	38	34	—	4	179	»	100
		Кандал.	Тетрино							
—	—	—	—	76	64	—	12	367	»	100
628	69	360	0	76	64	—	12	367	»	100
		Кандал								
—	—	—	—	362	192	—	170	1283	»	98
394	162	116	12	3	3	—	—	16	»	100
		Кандал.	Умба							
395	150	128	—	333	189	—	144	1156	»	98
		Кандалак.								
—	—	—	—	26	—	—	26	111	»	100
—	—	—	—	39	31	8	—	223	»	100
593	43	326	23	39	31	8	—	223	»	100
		Кандал.	Тетрино							
—	—	—	—	53	52	—	1	309	»	100
43	88	366	30	13	13	—	—	84	»	100
		Кандал.	Тетрино							
656	101	379	35	40	39	—	1	2257	»	100
		Кандал.	Тетрино							

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

1. А. Бируля. — Очерки из жизни птиц полярного побережья Сибири. 1907 г.
2. Л. А. Брейтфус. — Отчет научно-промысловой экспедиции за 1902 г.
3. С. А. Бутурлин. — Синоптические таблицы охотничьих птиц России.
4. Л. А. и Л. М. Василевские. — Пищевые суррогаты. Петроград. 1923 г.
5. Газета «Правда» № 5320 от 11/VI—32 г.
6. Г. П. Горбунов. — Птичьи базары Новой Земли. Москва. 1925 г.
7. Анад. Н. Я. Демьянов и проф. Н. Д. Прянишников. — Жиры и воска. 1932 г.
8. П. Д. Дербер. — Справочник по с.-х. экспорту. 1931 г.
9. Dixon, Ch. Nests a. Eggs of Brit. Bird. Lond. 1894.
10. С. А. Дорофеев и С. Фрейман. — Опыт количественного учета запасов беломорского стада гренландского тюленя, «Труды Научн. инсти-тута рыбного хозяйства», т. II. 1928 г.
11. Dresser, H. E. — Eggs of the Birds of Europe. Lond. 1910 г.
12. И. Дукуль. — Зверобойный промысел и утилизация рыбных отходов.
13. Жипинский. — Промысел морского зверя в Белом море и Ледовитом океане. 1930 г.
14. Известия Сибирской краевой научной охотничье-промысловой станции. Вып. № 1. 1930 г.
15. Iversen. — Drivis. og seefengst. Bergen. 1927 г.
16. Маковер. — Холод и его использование в рыбном деле. М. 1931 г. (Статья С. А. Бутурлина «Устройство погребов на вечной мерзлоте»).
17. М. А. Мензбир. — Птицы России. Выпуск I. М. 1918 г.
18. П. М. Михайлов. — Технология мясного баночного консервирования. М.—Л. 1932 г.
19. Н. Морозов. — Люция Мурманского берега. СПб. 1901 г.
20. Мурманский округ. — Статистико-экономическое описание Мурманя. 1929 г.
21. Мурман — Перспективы второй пятилетки. Материалы Ленинградской областной плановой комиссии. 1932 г.
22. Я. Я. Никитинский. — Суррогаты и необычные в России источники пищевых средств растительного и животного происхождения. М. 1921 г.
23. П. В. Орлов и Д. Г. Цвейтов. — Пособие по сушке яиц кустарным способом. М. 1920 г.
24. Плэске. — Критический обзор млекопитающих и птиц Кольского полуострова.
25. Л. А. Портенко. — Производительные силы орнитофауны Новой Земли. Труды биогеохимической лаборатории. Приложение II. Ленинград. 1931 г.
26. Путеводитель по Хибинским тундрам. 1931 г.
27. А. С. Розанов. — Лапландия и лапландцы, СПб. 1903 г.
28. Сборник «Основные проблемы хозяйственного строительства во 2-й пятилетке».
29. Сборник «Мурман на стройке», Мурманск. 1931 г.
30. Силантьев. — Определитель европейских птиц. 1914 г.

31. Проф. Н. Смирнов. — Очерк русских ластоногих, «Записки Академии наук», 8 сер., т. XXIII.
32. Он же. — Исследование над промыслом беломорского тюленя, «Известия отдела прикладной ихтиологии», т. VI, в. I. 1927 г.
33. Он же. — Тюлень и лов трески на Мурмане и в Финмаркене, «Известия отдела прикладной ихтиологии», 1924 г.
34. А. Соколов. — Морской зверобойный промысел и перспективы его развития — «Пушное дело» № 11 (31), 1928 г., № 1 (35), 1929 г.
35. Его же. — Второстепенное животное сырье. М. — Л. 1932 г.
36. Соловьянов. — Кольский промысловый узел. 1932 г.
37. Н. Н. Спасский. — Список птиц Кольского залива по работам 1922—23 гг. Статья в трудах «Работы Мурманской биологич. станции Ленинградского об-ва естествоиспытателей», т. I. Ленинград. 1925 г.
38. Статистические исследования Мурмана, т. I, С.-Петербург. 1909 г.
39. И. Н. Тихомиров. — Климат Кольского полуострова. Статья в сборнике II «Хибинские апатиты», Ленинград. 1932 г.
40. А. Толмачев. — Северные полярные страны. 1932 г.
41. Труды института по изучению Севера. Выпуск 40. 1929 г.
42. Труды по лесному опыльному делу. 1930 г.
43. А. Я. Тугаринов. — Птицы СССР, Л. 1932 г.
44. А. А. Успенский. — Как сохранить и переработать дичь, М. 1932 г.
45. Он же. — Обработка водоплавающей и боровой дичи, М. 1931 г.
46. Он же. — Откорм диких гусей. «Советское птицеводство» № 10 за 1931 г.
47. А. Н. Формозов. — Гага и гагачий промысел, М. 1930 г.
48. Чиркин. — Пробуждение Мурмана, М. 1932 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
ПРЕДИСЛОВИЕ.	3
Дополнительные пищевые ресурсы в деле улучшения питания ра- бочего населения.	4
Описание Мурмана. Морские и сухопутные границы Мурмана . .	15
Птичьи базары и их расположение	23
Описание видов диких птиц, встречающихся на Мурманском по- бережье, и промысла их.	25
Переработка дикой птицы и яйца.	51
Организация промысла диких птиц, простейшие перерабатывающие предприятия на Мурмане и их расположение.	67
Промысел морского зверя на Мурмане и технология его мяса. . . .	73
ПРИЛОЖЕНИЕ.	83
Список использованной литературы.	103