

О Ч А Ъ

И

ЕГО ПРИГОТОВЛЕНІИ РУССКИМИ

ВЪ КИТАЪ.

СОСТАВИЛЪ

Е. А. ПОПОВЪ,

КОММЕРЦІИ СОВѢТНИКЪ.



МОСКВА.

Типографія И. Н. Кушнерева. Тверская, д. кп. Оболенской.

1870.

Вѣсъ и монета въ Китаѣ.

100 гиновъ, иначе 1 пикюль— $147^{68}/_{100}$ фунт. русскимъ; потому 1 гинъ составитъ приблизительно $1\frac{1}{2}$ фунт. рус.

Стоимость одного китайскаго лана на русскую серебряную монету около 2-хъ руб. Цѣнность же одного лана на кредитные рубли зависитъ положительно отъ курса, существующаго между Китаемъ и Лондономъ, а также и отъ курса между Лондономъ и Москвою. Такимъ образомъ, если курсъ между Китаемъ и Лондономъ 6 шиллинговъ и 6 пенсовъ за 1 ланъ и курсъ между Лондономъ и Москвою 29 пенсовъ за 1 кредитн. рубль, то 1 ланъ будетъ стоить 2 р. 69 коп.

Ланъ составляетъ 100 фынъ.

Дозволено цензурой. Москва, 12 июня 1870 года.

Въ настоящей брошюрѣ—вниманію читателей предлагаются краткія, но почерпнутыя изъ *первыхъ* источниковъ свѣдѣнія о чаѣ и чайномъ дѣлѣ.

Потребность имѣть подобныя свѣдѣнія видна изъ того громаднаго распространенія, какое приобрѣло и съ каждымъ годомъ все болѣе приобретаетъ это удивительное и полезное произведеніе «Поднебесной Земли»: предметъ европейской роскоши прежнихъ временъ, доступный только немногимъ зажиточнымъ людямъ, или употребляемый какъ лѣкарство, чай получилъ въ послѣднее время полныя права гражданства въ Европѣ, являясь одинаково необходимымъ и доступнымъ всѣмъ классамъ народонаселенія. Неудивительно, что на главныхъ рынкахъ Европы, куда ежегодно Китай отправляетъ около полутораста милліоновъ фунтовъ чая, чайная торговля имѣетъ если не первенствующее, то по крайней мѣрѣ самое видное значеніе.

Итакъ, какъ необходимый предметъ ежедневнаго потребленія—чай заслуживаетъ полнаго вниманія каждаго потребителя, тѣмъ болѣе, что отъ умѣннн обходиться съ нимъ, разнообразить и видоизмѣнять вкусъ его сортировкой—зависитъ и болѣе полезное и болѣе пріятное его употребленіе; какъ предметъ всемірной торговли, чай не менѣе того можетъ и долженъ вызвать любознательность каждаго образованнаго человѣка; наконецъ, вопросъ о немъ имѣетъ и національный *русскій* интересъ, такъ какъ *первыя русскіе* рынки въ самомъ Китаѣ *были основаны нашими чайными промышленниками*. Желая содѣйствовать ознакомленію публики съ нѣкоторыми экономическими и историческими подробностями чайнаго дѣла, мы представляемъ здѣсь собранныя нами извѣстія о различныхъ сортахъ и видахъ чая, сбереженіи его и приготовленіи для питья; затѣмъ о разведеніи чайнаго дерева, сборѣ чая и приготовленіи его на плантаціяхъ и наконецъ — историко-статистическія данныя о чайной торговлѣ. Для нагляднаго знакомства съ предметомъ мы присоединяемъ и карту, на которой обозначены мѣста воздѣлыванія чая и торговые пути его слѣдованія.

Въ нашей брошюрѣ нельзя искать полной исторіи чайнаго дѣла: она имѣетъ въ виду ознакомить публику только съ самыми основными, и притомъ *точными*, чертами его.

Существуетъ нѣсколько родовъ чая: кромѣ Китайскія чайныя кустарники разведены въ Остѣ-Индіи, на островѣ Явѣ и другихъ мѣстахъ, лежащихъ по близости къ Китаю. Японія также обладаетъ значительными чайными плантаціями.

Къ новѣйшимъ попыткамъ разведенія чайнаго кустарника въ другихъ странахъ свѣта принадлежитъ воздѣлываніе его въ Рио-Жанейро въ Бразиліи, гдѣ онъ разсаженъ на довольно значительномъ пространствѣ земли; но предпріятіе это нельзя считать удавшимся: получаемый чай въ значительной степени уступаетъ китайскому.

Всѣ эти роды чая отличаются отъ китайскаго какъ самымъ видомъ своимъ, такъ и вкусомъ; въ Россіи они не приняты, а потому мы будемъ говорить только о тѣхъ сортахъ чая, которые привозятся къ намъ въ Россію изъ Китая, слѣдовательно *о черныхъ, цвѣточныхъ, зеленыхъ, желтыхъ* (байховыхъ) и такъ называемыхъ *кирличныхъ*.

Лучшіе черные чаи рождаются въ провинціи Фучау, Хубей и Хунань. Последнія двѣ (носящія названіе *Хунань*) — смежны между собой, и чай изъ нихъ мало отличается одинъ отъ другаго своей добротой, но чай изъ провинціи Фучау, которая лежитъ восточнѣе, рѣзко отличается отъ того и другаго. *Фучанскіе* чаи имѣютъ твердый и душистый запахъ, а *хубейскіе* и *хунаньскіе* гораздо мягче и ароматъ ихъ гораздо нѣжнѣе, но при постоянномъ или частомъ употребленіи, они становятся приторными;

фучанскіе же чай, при подобномъ употребленіи, не только не надѣдаютъ, а наоборотъ—входятъ въ постоянную нравящуюся привычку.

Главное мѣсторожденіе лучшихъ цвѣточныхъ чаевъ—провинція Фучау. Лѣтъ 20 назадъ, когда мы получали чай только черезъ Кяхту, они были до того нѣжны и ароматичны, что въ дорогѣ, вслѣдствіе оставшихся еще въ нихъ живыхъ началъ, подвергались броженію и приобрѣтали затхлость, которая такъ нравится нѣкоторымъ любителямъ чая. Впрочемъ этимъ достоинствомъ отличались только немногіе чай. Не безъ сожалѣнія вспоминаютъ нѣкоторые *шелуну*, *мыюконъ*, *сефаюнъ*; теперь трудно встрѣтить эти сорта чая, а если существуютъ *затхлые* чай, то по большей части съ искусственной затхлостью, иногда только—и то очень рѣдко—попадаются чай похожіе на прежніе—это *лянсины*.

Всѣ цвѣточные чай, относительно запаха, могутъ быть раздѣлены на *розовистые* и *затхлистые*. Розовистый запахъ есть настоящій запахъ цвѣточного чая, затхлистымъ же онъ дѣлается, когда недосушеннымъ или теплымъ складывается въ ящики и тотчасъ же плотно закупоривается, вслѣдствіе чего, при отсутствіи освѣжающаго воздуха, въ немъ происходитъ броженіе.

Въ прежнее время цвѣточного чая привозилось значительно болѣе, чѣмъ въ настоящее: это видно изъ ниже приложенной таблицы вво-

за чая въ Россію, поэтому можно безошибочно полагать, что съ измѣненіемъ лучшихъ свойствъ цвѣточного чая, употребленіе его постоянно уменьшается. На вопросъ: почему теперь нѣтъ тѣхъ цвѣточныхъ чаевъ, какіе привозились прежде, тогда какъ они собираются на тѣхъ же самыхъ плантаціяхъ—отвѣтить трудно; одно не подлежитъ сомнѣнію, что хотя и въ настоящее время существуютъ чай цвѣтомъ много сѣдѣе и цѣной дешевле, но въ нихъ нѣтъ того вкуса и аромата, какимъ отличались чай прежняго времени. *Желтый* и *зеленый* чай—особые роды чая, которые получаютъ изъ провинціи Нганхоэи (Nghanhoei), они собираются и фабрикуются какъ и всѣ другіе чай, съ небольшимъ только различіемъ. Многіе думаютъ, что зеленый чай подкрашивается для приданія ему зеленого цвѣта, но это весьма ошибочное мнѣніе: нѣтъ надобности придавать высшему сорту чая то, что онъ имѣетъ и безъ искусственной поддѣлки. Другое дѣло относительно низкаго зеленого чая, вывозимаго болѣе всего въ Азію и Австралію, да частію въ Лондонъ, онъ по своему бурому цвѣту подкрашивается, какъ говорятъ, индиго, въ смѣшеніи съ сѣрнокислою известью. Въ Россію же подкрашенные зеленые чай не привозятся на томъ основаніи, что у насъ зеленый чай идетъ въ весьма маломъ количествѣ и при томъ потребляются одни только лучшіе его сорта. Тоже можно сказать и про желтый чай. Онъ употреб-

ляется у насъ, какъ роскошь: его пьютъ большею частію сейчасъ же послѣ обѣда, замѣняя имъ черный кофе. Нѣкоторые немного прибавляютъ его въ черный или цвѣточный, чтобы придать имъ болѣе аромата.

Въ торговлѣ существуетъ еще особый сортъ чая, извѣстный подъ именемъ *кирпичнаго*: чай этотъ не представляетъ собою какого-либо особаго рода, а есть тотъ же черный чай или, вѣрнѣе говоря — высушки изъ него (*пекинскій черненькій*), или осенніе остатки грубыхъ частей чая (*обыкновенный кирпичный*), спрессованные въ видѣ кирпичей.

Кирпичный чай, ввозимый въ Россію, дѣлится на два сорта, какъ мы сказали, на обыкновенный и черненькій или такъ называемый пекинскій. Обыкновенный прессуется въ кирпичи отъ $3\frac{1}{2}$ до 4-хъ ф. каждый, а черненькій — въ маленькіе кирпичики отъ $1\frac{5}{8}$ до 2 ф.; обыкновенный кирпичный чай расходуется большею частію въ киргизскихъ степяхъ и на Кавказѣ, тамъ его завариваютъ не такъ какъ у насъ, а просто варятъ, какъ супъ съ кумысомъ, да еще прибавляютъ масла, соли и лепешекъ и въ этомъ видѣ употребляютъ его; такое кушаніе называется *затуранъ*. Черезъ это приготовленіе онъ дѣлается очень питателенъ. Черненькій пекинскій въ маленькихъ плиткахъ расходуется преимущественно въ Сибири, да частію приходитъ въ Казань для Татаръ; этотъ чай

пьютъ, какъ и байховый, съ тою только разницею, что при заваркѣ въ чайникъ, его рѣжутъ и разламываютъ на мелкія части.

Прежде чай былъ достояніемъ только людей богатыхъ: онъ былъ на столько рѣдокъ, что пить его считалось прихотью; но въ настоящее время, доступный каждому, онъ получилъ значеніе общей необходимой потребности. Ученые подвергали его химическому разложенію и нашли, что онъ дѣйствительно питателенъ и содержитъ въ себѣ тѣ же элементы, которые находятся въ составѣ человѣческой крови и при томъ въ большемъ количествѣ противъ другихъ веществъ, употребляемыхъ нами въ пищу. Одинъ золотникъ чаю, изъ котораго извлекли третью долю растворимыхъ веществъ, соответствуетъ 24 золотникамъ самаго лучшаго хлѣба. Кромѣ питательности медицина открыла въ немъ многія цѣлебныя свойства: онъ способствуетъ пищеваренію, возбуждаетъ дѣятельность крови, энергію и вообще дѣятельность человѣка.

Въ химическомъ отношеніи чай заключаетъ въ себѣ слѣдующія составныя части: дубильная кислота или правильнѣе сказать — танниновая (вяжущая кислота), алколоидъ, теинъ или кофеинъ, который находится и въ кофе; эфирное масло, отъ котораго чай получаетъ свой пріятный запахъ, фибринъ, бѣлковина и гематинъ — красящее начало, дающее извѣстный цвѣтъ чаю. Эти ве-

щества въ различныхъ сортахъ чая встрѣчаются въ разныхъ пропорціяхъ, что отчасти зависитъ и отъ времени сбора листьевъ и отъ самаго приготовленія чая. Въ низшихъ сортахъ чая преимущественно преобладаетъ терпкость, которой въ среднихъ сортахъ меньше, а въ высшихъ сортахъ и совсѣмъ нѣтъ.

Въ отношеніи удобнѣйшаго, лучшаго сбереженія чая, мы можемъ дать совѣтъ сберегать его въ деревянномъ ящикѣ, обложенномъ внутри листовымъ свинцомъ или оловомъ. Дерево для ящика должно быть недѣшное. Когда ящикъ сдѣланъ и выложенъ свинцомъ, то излишнее будетъ первоначально *обдержать* его, наполнивъ его на нѣкоторое время простымъ чаемъ; послѣ чего смѣло можно всыпать туда и хорошей чай. Держать чай никогда не слѣдуетъ около какихъ нибудь душистыхъ веществъ, а равно и въ бѣльѣ (какъ многими принято), также надо наблюдать, чтобы температура воздуха, гдѣ онъ находится, была средняя, не особенно сырая, или сухая.

Для употребленія его, какъ напитка, надо имѣть хорошо вылуженный самоваръ, чистую и безъ всякаго посторонняго вкуса воду (рѣчную или ключевую) и фарфоровый или фаянсовый чайникъ; говоримъ *фарфоровый* или *фаянсовый*, потому что въ послѣднее время появился новый родъ чайниковъ, сдѣланныхъ изъ британскаго металла,

въ которыхъ говорятъ, будто бы, чай болѣе даетъ настоя, но по изслѣдованію это оказывается не совсѣмъ вѣрно: опытъ показываетъ, что такой чайникъ прежде всего сообщаетъ напитокку своей металлическій запахъ; правда, что чай въ немъ распускается скорѣе, потому что металлъ скорѣе нагрѣвается, чѣмъ фарфоръ; но чай въ этомъ случаѣ отдаетъ сразу всю свою силу и настой, тогда какъ фарфоровый чайникъ, нагрѣваясь не вдругъ, не можетъ распустить сразу листьевъ чая, а съ каждымъ наливаніемъ кипятка чай распускается постепенно, и ароматъ его держится до послѣдней чашки, потому и нельзя полагать, чтобы настой могъ держаться долѣе въ металлическомъ чайникѣ, чѣмъ въ фарфоровомъ.

Когда нужно заваривать чай, то необходимо ополоснуть чайникъ кипяткомъ (чтобы нагрѣть его) и, положивъ въ него чай, налить до половины чайника водой. Потомъ дать постоять 5 минутъ, по прошествіи которыхъ, доливъ чайникъ до края, разливать чай понемногу въ чашки или стаканы, послѣ чего, доливъ чайникъ снова до края, продолжать разливку. Прежде чѣмъ разливать чай по чашкамъ или стаканамъ, ихъ слѣдуетъ также ополоснуть кипяткомъ, чтобы согрѣть.

Употребленіе чая въ Китаѣ можно отнести къ древнимъ временамъ: въ концѣ VIII вѣка (при династїи Танъ) говорится о пошлинѣ, взимаемой съ

чай, слѣдовательно тогда употребленіе его уже было значительное. Въ началѣ IX столѣтія чай уже извѣстенъ былъ въ Японіи, но, конечно, его употребляли и гораздо ранѣе. Въ извѣстіяхъ о IV вѣкѣ говорится, что одинъ министръ употреблялъ чай въ видѣ напитка.

До XVII столѣтія чай былъ неизвѣстенъ Европѣ. Первые изъ государствъ, познакомившіяся съ его употребленіемъ были: Россія и Голландія. Россія — въ 1638 году, слѣдующимъ образомъ: русское посольство, бывши въ Монголіи, взаимно своихъ подарковъ, получило вмѣстѣ съ прочимъ 200 пачекъ чая для государя. Послы весьма были недовольны такимъ ничтожнымъ и совершенно, по ихъ мнѣнію, бесполезнымъ подаркомъ, но по необходимости должны были принять его; потомъ, хотѣли было его выбросить, но почему-то не исполнили этого, чай уцѣлѣлъ и былъ привезенъ въ Москву. Здѣсь оцѣнили этотъ подарокъ, и съ тѣхъ поръ чай вошелъ въ употребленіе сначала какъ лѣкарство. Въ 1674 году чай уже продавался въ Москвѣ, но постоянный ввозъ его начался только съ 1680 г., по заключеніи торговаго трактата съ Китаемъ.

Чайное дерево чуть ли не самое благодарное изъ растений и потому, кто уже разъ завладѣлъ клочкомъ земли, гдѣ оно растетъ, тотъ ни подь какимъ видомъ не выпуститъ его изъ своихъ рукъ.

Хубейскій, лучшій сортъ чая, готовится

Разведеніе чайныхъ деревьевъ и уходъ за ними

въ округѣ Янлю-дунь. Округъ этотъ, имѣющій около 175 верстѣ въ окружности, покрытъ всюду чайными деревьями; сборъ чая съ нихъ даетъ мѣстнымъ жителямъ главный источникъ дохода и составляетъ ихъ единственное достояніе.

Весь этотъ округъ представляетъ гористую страну изъ рыхлаго, легко обращающагося въ пыль, желтаго сланца, что служитъ лучшей почвой для чайнаго растенія. Разсадка деревьевъ производится обыкновенно въ апрѣлѣ мѣсяцѣ. Для этого вскапываютъ глинистую почву и растираютъ попадающійся сланецъ, затѣмъ вырываютъ въ 2 вершка глубины ямки, на разстояніи аршина одну отъ другой, и въ каждую ямку опускаютъ по 3 чайныхъ сѣмячка, въ скорлупѣ котораго заключается по 3 ядра; такимъ образомъ каждое ядро даетъ по одному стволу, и вотъ почему чайное дерево часто растетъ кустикомъ.



Когда сѣмя опущено въ ямку, то ее закапываютъ, и посадка деревца окончена. Спустя мѣсяць показывается зелень, черезъ три мѣсяца образуется стволикъ; а спустя три года—съ него добывается чай. Вышина чайныхъ деревьевъ доходитъ иногда до 5 футовъ и болѣе, а толщина никогда не превышаетъ $\frac{3}{4}$ вершка въ диаметръ. Листъ его небольшой, зубчатый.



Дерево на 10-мъ году уже начинаетъ понемногу чахнуть и его замѣняютъ новыми отростками. Владѣлецъ тщательно ухаживаетъ за участкомъ, подрѣзываетъ всякую травку, какая покажется, и 4 раза въ годъ окапываетъ землю. Самый богатый владѣлецъ собираетъ чай не болѣе 3000 гиновъ въ одинъ сборъ.

Чай собирается въ годъ три раза. Первый разъ въ *апрѣль*, этотъ сборъ отличается отъ другихъ нѣжностью и ароматомъ, но не даетъ темнаго настоя, второй—въ *июнь* и третій—въ *августъ*. Собираютъ его самъ хозяинъ, женщины и дѣти; начинаютъ они съ восходомъ солнца и продолжаютъ работу до полудня. Съ дерева срываютъ верхушку съ молодыми листочками, а также и со стебелькомъ и кладутъ ихъ въ тростниковыя корзинки. Дома чай этотъ разсыпаютъ тонкимъ слоемъ на бамбуковыя рогожки, тутъ отбираютъ крупные листья, которые сушатъ отдѣльно, такъ какъ они идутъ на выдѣлку кирпичнаго чая (обыкновеннаго), остальные же листья выносятъ просушивать на солнцѣ, во время просушки ихъ переворачиваютъ. Отъ дѣйствія солнечныхъ лучей они дѣлаются провяленными и мягкими, послѣ чего сыпаютъ ихъ въ кадушки изъ бамбука, и переворачивая жмутъ руками въ продолженіи 2 или 3 часовъ, отъ этого переворачиванія листья свертываются, и выжимается сокъ. Когда они достаточно свернуты, то ихъ вносятъ въ темную комнату, которая тщательно защищена отъ вліянія наружнаго воздуха, разсыпаютъ опять на рогожки и оставляютъ такъ на всю ночь; во время ночи листья мѣняютъ цвѣтъ и принимаютъ темнокрасный. На слѣдующій день высыпаютъ ихъ въ бамбуковую корзину, посреди которой находится плетеное камышевое дно, на которое и насыпается чай,

Сборъ чай и приготовленіе его на плантаціяхъ

нижняя же половина остается пустою. Подъ эту корзинку ставится деревянная чашка съ чугунной сковородой, наполненной красными углями. Угли эти засыпаются слоем пепла; какъ скоро чай сдѣлается теплымъ, корзинку сейчасъ же снимаютъ и перемѣшиваютъ находящійся въ ней чай; по охлажденію чая, выбираютъ изъ него сучки и стебли. Затѣмъ, приготовленный такимъ образомъ чай несутъ продавать на фабрику.

Принесенный поселянами чай на фабрику подвергаютъ опять просушиванію и подогрѣванію въ такихъ же точно корзинахъ, какъ сказано выше, только корзины становятся не на чашки, а на небольшія углубленія, сдѣланныя въ полу комнаты и наполненные угольями. Далѣе повторяется тоже самое, что и у поселянъ, съ тою разницею, что чай подогрѣваютъ раза четыре и мѣшаютъ при этомъ руками, не допуская впрочемъ, чтобы онъ сдѣлался горячимъ; это повторяется до тѣхъ поръ, пока чай совершенно не сдѣлается сухимъ; послѣ чего онъ поступаетъ во второе отдѣленіе фабрики для просѣванія. Тутъ его сѣять чрезъ 10 сдѣланныхъ изъ бамбука, одно мельче другаго, ситъ. Одновременно съ просѣваніемъ чай подвергается охлажденію. Оставшееся въ ситѣ мнѣть немного рукой, и измельчавшійся такимъ образомъ чай проходитъ черезъ сито весь безъ остатка, точно также поступаютъ съ нимъ, когда онъ проходитъ черезъ второе и третье сита. Когда же

дойдетъ очередь до 4 и 5-го, то его уже не мнутъ, а остающееся откладываютъ въ отдѣльныя корзинки. Черезъ послѣднее сито просѣваютъ только пыль. Затѣмъ, чай поступаетъ въ третье отдѣленіе фабрики, гдѣ его вывѣиваютъ. Тутъ устроены въ небольшомъ размѣрѣ ручныя вѣяльницы, состоящія изъ глухихъ ящичковъ съ вѣяльными, сдѣланными изъ тонкихъ досокъ, колесами. Ящички эти раздѣляются параллельно колесамъ 4-мя перегородками. Цѣль этого та, чтобы въ первый разрядъ, когда начинаютъ медленно повертывать за рукоятку, попадали сучки чая, во второй разрядъ—хорошо свернувшіеся листья, въ третій плохо свернутый чай и плоскіе листья, а послѣднее отдѣленіе устроено для паденія чайной пыли. Когда вѣяніе чая окончено, то второй разрядъ чая передаютъ въ четвертое отдѣленіе фабрики, гдѣ рассыпаютъ на большой столъ для отбирания стебельковъ, которые такъ же, какъ и вышеозначенные остатки, идутъ на приготовленіе кирпичнаго пекинскаго чернаго чая. Послѣ отдѣленія чая отъ сучковъ и стеблей, онъ снова возвращается въ то отдѣленіе, въ которомъ сначала подогрѣвался. Здѣсь съ нимъ поступаютъ такъ же, какъ и прежде, т. е. раскладываютъ въ такія же корзины и ставятъ ихъ на уголья, посыпанные пепломъ. Но при этомъ соблюдаютъ большую осторожность, чтобы не уро-

нить ни одного листочка на уголья, ибо какъ скоро упадетъ хоть одинъ листь и перегоритъ, то чай находящійся въ корзинѣ приметъ непременно запахъ горѣлаго. Также смотреть, чтобы и уголья не очень пылали, потому что если нижній слой чая будетъ сильно подогрѣтъ на огнѣ, то и отъ этого онъ будетъ пахнуть горѣлымъ. По охлажденіи чая, всыпаютъ его въ приготовленные ящики, и при этомъ немного сдавливаютъ. Наполнивъ, наконецъ, ящикъ почти до края, всыпаютъ на верхъ не много цвѣточного чая; что въ Россіи называется *вержами*.

Укупорка чая.

Укупорка чая, ввозимаго чрезъ Кяхту, состоитъ изъ ящика, толщина стѣнокъ котораго съ небольшимъ $\frac{1}{8}$ верш., этотъ ящикъ снаружи оклеенъ толстою, сѣрою лакированной бумагою и сверхъ того оплетенъ въ два ряда широкимъ камышемъ. Между ящикомъ и камышемъ въ нѣсколько рядовъ положены бамбуковые листья, чтобы уберечь чай отъ сырости, потомъ весь ящикъ выложенъ желтой китайской бумагой, которая со всѣхъ сторонъ плотно закрываетъ чай. Цвѣточный чай и высшіе сорта торговаго чая, наприм., хунмэй, не укупориваются бумагой, а высыпаются въ ящикъ изъ листового свинца, запаянный со всѣхъ сторонъ и вставленный въ описанный выше деревянный ящикъ. Сверхъ того чай высшихъ сортовъ, укупоренный въ свинецъ, весьма часто оплетается камышемъ не въ два,

а въ три ряда. Такое чайное мѣсто обыкновенно называется *цибикомъ*, отъ монгольскаго слова «*цибылзъ*» плетушка.

Главная выдѣлка кирпичнаго чая производится въ провинціи Хубей, на тѣхъ же самыхъ фабрикахъ, на которыхъ выдѣлывается и байховый чай. Выдѣлка кирпичнаго чая производится круглый годъ; но тѣ чай, которые приготовляются съ іюня до половины сентября, считаются лучшими, потому что чай, выдѣланный въ продолженіи этого времени, отличаются твердостью и плотностью кирпичей, такъ какъ лѣтніе дни болѣе способствуютъ ихъ просушкѣ, чѣмъ зимніе.

Для выдѣлки кирпичнаго *пекинскаго чернаго* чая употребляются листья, оставшіеся при просѣваніи краснаго чая черезъ 4-е 5-е ситы, потомъ мелкіе и не свернувшіеся листья того же чая, которые отдѣляются вѣяльной машиной и наконецъ — сучки и стебли, выбранные изъ краснаго чая. Когда матеріалъ приготовленъ въ достаточномъ количествѣ, то, перемѣшавъ его, всыпаютъ въ небольшіе мѣшочки и подвергаютъ распаркѣ такимъ образомъ: всѣ мѣшочки кладутъ на бамбуковыя рѣшотки и ставятъ на котлы съ кипящей водой, потомъ накрываютъ конической глухой крышкою и держатъ надъ паромъ въ продолженіи 15 минутъ. Котлы эти устроены около стѣны, и топка печей производится снаружи фаб-

Выдѣлка кирпичныхъ чаевъ.

Кирпичный пекинскій чернѣвій.

рикъ. Когда охваченный паромъ чай размягчит-ся и сдѣлается влажнымъ, то его кладутъ въ деревянные формы и прессуютъ. Прессъ состоитъ изъ двухъ бревенъ, длиною 5 аршинъ каждое и толщиною 10 вершковъ, связанныхъ концами и прикрѣпленныхъ къ деревянной подушкѣ, его непрерывно поднимаютъ и опускаютъ шесть человекъ; два человекъ подкладываютъ формы съ чаемъ съ одной стороны, а другіе два вынимаютъ ихъ съ другой. Чай, послѣ того какъ былъ подвергнутъ прессованію, остается на ночь въ формахъ, на слѣдующее утро вынимаютъ его, обрѣзываютъ кромки и складываютъ рѣшоткой для окончательной просушки, которая продолжается два дня. Послѣ этого завертываютъ кирпичи въ бумагу и укладываютъ въ ящики.

Для выдѣлки кирпичнаго чая *обыкновеннаго* употребляютъ старые листья, которые остаются на деревьяхъ, листья 3 сбора, а также сучья, стебли и крупные перерослые листья 1 и 2 сбора. Смѣсь эту сушатъ на солнцѣ и потомъ приносятъ на фабрику, гдѣ сучья и стебли изрубливаютъ и измельчиваютъ, затѣмъ смѣшиваютъ съ листьями и туго набиваютъ въ нарочно устроенныя для того помѣщенія. Въ этихъ то помѣщеніяхъ чай начинаетъ прѣть (мориться). Благодаря этому моренію вкусъ и цвѣтъ его мѣняются. Въмѣсто жидкаго настоя и горькаго вяжущаго вкуса, получается настой густой и вкусомъ дѣлается гораздо

мягче, а цвѣтъ изъ зеленоватаго переходитъ въ черно-желтый. Когда чай вылежится, сколько слѣдуетъ, то эти помѣщенія открываютъ, и въ различныхъ направленіяхъ пробиваютъ въ самой массѣ чая сквозные проходы, для того, чтобы притокомъ свѣжаго воздуха охладить чай. По охлажденію—мореніе оканчивается: чай прессуютъ въ кирпичи, точно такъ же какъ и чернеый кирпичный.

Есть еще 3-й родъ кирпичнаго чая, это *пекинскій зеленый*, для выдѣлки его идетъ тотъ же матеріалъ, который употребляется для кирпичнаго обыкновеннаго, съ тою только разницею, что кладутъ сюда гораздо менѣе стеблей, чѣмъ въ обыкновенный, что же касается до процесса выдѣлки этого чая, то онъ нисколько не отличается отъ пекинскаго чернеыйкаго. Зеленый цвѣтъ остается потому, что его не морятъ.

Выдѣлка кирпичныхъ чаевъ началась съ 1862 г. черезъ китайскихъ подрядчиковъ; но подъ присмотромъ русскихъ. Аренда же фабрикъ и самостоятельное дѣло началось русскими съ 1863 года. При выдѣлкѣ кирпичнаго чая занимаются отъ 22—24 человекъ прессовальщиковъ, до 5 ч. плотниковъ и отъ 12 — 15 просѣвальщицъ *хуасяна*. Этимъ количествомъ рабочихъ готовится въ день на одномъ прессѣ отъ 45—50 ящиковъ кирпичнаго чая.

Приготовление кирпичныхъ чаевъ собственно русской выдѣлки:

Въ 1863 г.	10,500	ящ.
» 1864 »	14,700	»
» 1865 »	15,700	»
» 1866 »	42,963	»
» 1867 »	53,007	»
» 1868 »	58,150	»
» 1869 »	77,103	»

Въ 1869 году его приготовлено было на сумму 480,730 ланъ 97 фынъ. Принимая по существующему нынѣ курсу ланъ за 2 р. 60 к. выйдетъ на 1.249,900 р. 52 к. Приготовление байховыхъ чаевъ началось съ 1865 года въ ограниченныхъ размѣрахъ, но оно съ каждымъ годомъ все увеличивалось и достигло наконецъ въ 1869 году до 36,185 ящ. на сумму 436,964 ланъ 81 фынъ или по тому же курсу на 1.136,108 р. 52 к., при выдѣлкѣ байховаго чая занимается 200 человекъ рабочихъ и отъ 700 до 800 отборщицъ. Этимъ количествомъ людей можно приготовить партію чая въ 600 ящ. въ 11 или 12 дней, а иногда и въ 14 дней.

Въ 1860 г. между Россіей и Китаемъ заключенъ былъ договоръ, которымъ обезпечивалось свободная торговля между обоими государствами. На слѣдующій годъ кяхтинскіе и московскіе купцы

отправили въ Китай свои караваны съ товарами и монетами: хотя незнакомство съ китайскимъ и англійскимъ языками и сильно стѣсняло ихъ дѣятельность, но все же имъ удалось пробраться въ Ханькоу и открыть тамъ *первую русскую* торговлю.

Въ 1862 году русскими сдѣланы были заказы чаевъ, и многіе изъ заказчиковъ отправились сами въ провинціи Ху-бей и Ху-нань, чтобы имѣть возможность наблюдать лично за приготовленіемъ чая и отчасти чтобы познакомиться съ этою операціею. Но заказъ былъ неудаченъ. Конечно, совершенно незнакомые съ этимъ дѣломъ, они должны были ограничиться одною жалкою ролью наблюдателей, не имѣя въ то же время возможности дѣлать какія либо распоряженія: все дѣло находилось въ рукахъ китайцевъ. При такихъ условіяхъ они не могли извлечь никакой для себя пользы; если дѣлались ими распоряженія, то ихъ не исполняли, и они по неволѣ должны были остаться въ убыткѣ, ибо подрядчики, условившись приготовить чай на какую бы то ни было сумму, заботились только объ одномъ, чтобы приготовить его какъ можно дешевле и получить за это какъ можно больше прибыли, бывали случаи, что въ дѣло употреблялась простая трава, которая имѣла хотя малѣйшее сходство съ чаемъ, и потому кирпичные чай русскихъ далеко уступали въ качествѣ чаемъ, приготовляемымъ сансинскими купцами. Тогда русскіе поняли, что тутъ не-

обходимо прежде всего полное знакомство съ дѣломъ. Чтобы избѣгнуть такихъ же убытковъ на будущее время, многіе изъ нашихъ купцовъ, которые прежде жили на фабрикахъ, рѣшились сами закупать матеріалы для выдѣлки чая, а отдавали владѣльцамъ фабрикъ нѣ подрядъ одни лишь расходы по выдѣлкѣ его, другіе же хотя закупку матеріала и предоставили подрядчикамъ, но только съ тѣмъ условіемъ, чтобъ покупать ихъ на рынкѣ по существующимъ цѣнамъ, а въ случаѣ если матеріалы оказались бы плохи, то покупщикъ долженъ былъ возратить обратно затраченныя деньги, вслѣдствіе чего чай значительно улучшился и уже могъ соперничать съ сансинскимъ. Но нѣкоторые не остановились на этомъ. Въ 1863 году Гг. Ивановъ, Окуловъ и Токмаковъ арендовали фабрику въ Цунь-янѣ совершенно на другихъ условіяхъ: они все производили на свой собственный счетъ и поручили управленіе ею одному изъ воспитанниковъ гяктинскаго купечества при пекинской миссіи *). Владѣлецъ фабрики былъ совершенно отстраненъ, какъ покупка матеріала, такъ и выдѣлка и самая отправка чаевъ производилась уже самими арендаторами фабрики. Конечно, первый опытъ въ этомъ дѣлѣ былъ не совсѣмъ удаченъ, но уже

*) Въ Пекинѣ при миссіи воспитывается на счетъ гяктинскаго купечества 5 мальчиковъ, для изученія китайскаго языка.

второй годъ далъ болѣе блестящіе результаты, и большая часть приготовителей убѣдилась, что готовить чай самимъ гораздо выгоднѣе. До 1865 г. русскими выдѣлывался только одинъ кирпичный чай, ибо опытъ выдѣлки байховаго чая не имѣлъ успѣха, но съ 1865 года справились наконецъ и съ этимъ дѣломъ, и съ того времени съ каждымъ годомъ все болѣе улучшалось и развивалось русское производство байховаго чая.

За аренду фабрики для приготовленія чая владѣльцу ея платится отъ 3 до 4% съ условіемъ, чтобы при его фабрикѣ находилось все необходимое для приготовленія чая, какъ то: сита, вѣялки, корзины, однимъ словомъ, фабрика должна быть вполне снабжена всѣмъ, что только необходимо для выдѣлки чая.

Въ 1869 году русскими было арендовано 15 фабрикъ, а именно:

Въ провинціи Хубей въ Цунь-Янѣ . . .	3	фаб.
» » » « Янлоухунѣ . . .	3	«
» » » « Да-Шапенѣ . . .	1	»
» » » « Сянинѣ . . .	2	»
» » » « Мянцзо . . .	1	»
» » » « Яндзя-манѣ . . .	1	»
» » » « Ши-мынь . . .	1	»
» » Ху-нань » Недеши . . .	1	»
» » » « Лайчинѣ . . .	1	»
» » » « Сяйшамѣ . . .	1	»

Представивъ важнѣйшія свѣдѣнія о самомъ чаѣ, остановимся на нѣкоторыхъ историко-статистическихъ данныхъ о чайной торговлѣ въ Россіи.

Въ Нерчинскомъ договорѣ въ 1680 г. сказано «какимъ-либо ни есть съ проѣзжими грамотами изъ обѣихъ сторонъ для нынѣшня начатыя дружбы для своихъ въ странахъ пріѣзжати и отъѣзжати до обоихъ государствъ добровольно и покупать и продавать, что имъ надобно, да повелѣно будетъ».

Кяхтинскимъ договоромъ разрѣшена продажа и покупка всѣхъ вещей, кромѣ указами обѣихъ имперій запрещенныхъ.

Кульджинскимъ трактатомъ дозволено купцамъ обоихъ государствъ производить между собою мѣновую торговлю и устанавливать цѣну свободно, по своему произволу. Такъ какъ торговля эта существуетъ въ видахъ взаимной дружбы, а потому съ обѣихъ сторонъ положено пошлины не брать никакой.

Въ 1728 году Россією черезъ графа Рагузинскаго былъ заключенъ съ китайскимъ правительствомъ новый трактатъ, которымъ дозволено было всѣмъ лицамъ, имѣющимъ право производить торговлю, торговать *въ Кяхтѣ* и въ *Цурухайту*. Эта торговля производилась черезъ Кяхту; изъ товаровъ, отпускаемыхъ въ Китай съ нашей стороны, видное мѣсто занималъ пушной товаръ и юфть. Изъ Китая же получали мы чай и бумаж-

ныя ткани. Казна отправляла внутрь Китая и въ Пекинъ свои караваны съ пушнымъ товаромъ, но тамъ происходили очень часто разныя непріятности и ссоры между китайскими чиновниками и нашими приставами при караванахъ, вслѣдствіе чего караванная отправка въ Китай прекращена. Въ послѣдствіи Кяхта сдѣлалась главнымъ центромъ мѣноваго торгова русскіхъ съ китайцами. До 1800 года, пока еще не были утверждены положенія для мѣноваго торгова, составленныя купечествомъ, и пока еще по этому предмету не дана была инструкція кяхтинской таможи, мѣновой торгова совершался самымъ безпорядочнымъ образомъ. Обмѣнивая свои товары на китайскіе, русскіе купцы не обращали никакого вниманія на цѣнность китайскихъ, а руководствовались при этомъ своими собственными соображеніями; все это породило цѣлый рядъ обмановъ и несогласій, для устраненія которыхъ на будущее время и рѣшено было установить наконецъ разъ навсегда извѣстныя для мѣноваго торгова правила. Такимъ образомъ, съ 1801 г. русскіе при промѣнѣ товаровъ не имѣли уже права назначать цѣну ниже установленной компаніями кяхтинскаго купечества, а для того, чтобы наши русскіе товары имѣли большой сбытъ у китайцевъ, не дозволялось отпускать товаръ на деньги, а допускалась только мѣна товара на товаръ.

Въ 1845 году были совершенно уничтожены пошлины съ нѣкоторыхъ китайскихъ това-

ровъ, которые привозились чрезъ Кяхту, и назначена была за бумажныя издѣлія нашихъ фабрикъ, промѣниваемыхъ въ Кяхтѣ, премія за плисы по 5 р., а за другія бумажныя матеріи по 6 р. съ пуда.

Въ томъ же году, чтобы оживить нѣсколько кяхтинскую торговлю, положено было убавить пошлину и вмѣсто 60 к. брать съ черныхъ чаевъ только 40 к. с. съ фунта, а чтобы казна не понесла отъ этого какого либо для себя урону, положено было увеличить пошлину съ чаевъ цвѣточныхъ—вмѣсто 60 коп. брать по 80 к. съ фунта.

Но съ увеличеніемъ пошлины на цвѣточные чай, уменьшился и самый вымѣнъ ихъ въ Кяхтѣ, и вмѣсто цвѣточнаго чая привозились большею частью черные чай, а потому, по прошествіи трехъ лѣтъ, правительство, убѣдившись въ несостоятельности существующихъ положеній, сочло нужнымъ измѣнить ихъ и уменьшить пошлину на цвѣточные и другіе высшіе сорта зеленыхъ чаевъ до 70 к., а на остальные оставить въ томъ видѣ, въ какомъ она существовала прежде.

Въ 1851 году было издано положеніе, по которому никто не имѣлъ права въ кяхтинскую торговую слободу ввозить золото и серебро, какъ въ монетѣ, такъ и слиткахъ, а равно и въ пескѣ, виновные же въ нарушеніи такого постановленія предавались военному суду; но, не смотря на запрещеніе и строгость закона, монета все-таки тайно вывозилась, промышленники умѣли обходить

кахтинскую торговую слободу; конечно, этотъ тайный промѣнъ монеты имѣлъ огромное вліяніе на вывозъ русскихъ товаровъ изъ Кяхты въ Китай. Отъ промѣна на золото и серебро имѣлась огромная выгода; китайцы съ жадностью брали монету. Тогда въ 1854 году, правительство, въ видахъ пресѣченія тайнаго промысла и оживленія торговли, пришедшей вслѣдствіе возмущенія въ Китаѣ въ упадокъ, дозволило вывозъ серебряныхъ издѣлій и промѣнъ ихъ; но только вмѣстѣ съ другими товарами и притомъ въ одной трети противъ стоимости мануфактурныхъ и въ одной половинѣ противъ объявленной цѣны пушныхъ товаровъ. Этимъ дозволеніемъ воспользовались многіе такимъ образомъ, что стали дѣлать изъ золота и серебра общеупотребительные предметы, какъ наприм. ложки, тарелки серебряныя, вѣсомъ по нѣсколько фунтовъ, въ $\frac{1}{2}$ ф. золотыя кольца, браслеты и проч. вслѣдствіе чего металлъ вывозился въ издѣліяхъ въ громадномъ количествѣ. Наконецъ, правительство разрѣшило отпускъ за границу золотой русской и иностранной серебряной монеты, но только съ тѣмъ самымъ, что и прежде ограниченіемъ. Съ разрѣшеніемъ вывоза за границу золотой монеты значительно облегчился тайный вывозъ ея. Наконецъ кяхтинская торговля была освобождена отъ всѣхъ ограниченій, за исключеніемъ вывоза воинскихъ снарядовъ и опиума.

Всѣ эти льготы, дарованныя правительствомъ, имѣли нѣкоторый успѣхъ, относительно размѣна въ Кяхтѣ: это можно видѣть изъ того, что въ 1856 году вымѣнено чая 9.000.000 фунт., тогда какъ на другой же годъ (1857) размѣнъ его былъ 12.000.000 фунт., а въ 1861 и 1862 годахъ доходилъ до 13.500.000 фунт. Но къ несчастію явился новый и опасный конкурентъ для кяхтинской торговли, съ западной границы: это — *контрабандный кантонскій чай*. Послѣ войны за опиумъ Англіи съ Китаемъ, кантонскій чай начали вывозить въ огромномъ количествѣ въ Западную Европу, гдѣ онъ особенно въ Англіи и Голландіи мало-по-малу вошелъ во всеобщее употребленіе, отсюда онъ сталъ распространяться контрабандой и по Россіи: сначала кантонскій чай показался въ Царствѣ Польскомъ, потомъ — въ смежныхъ къ нему западныхъ губерніяхъ, а отсюда проникъ и вовнутрь Россіи: въ Москву и на Нижегородскую ярмарку. Правительство, видя въ этомъ огромный подрывъ для таможенныхъ сборовъ и для кяхтинской торговли, разрѣшило съ 1862 года ввозъ кантонскаго чая изъ-за границы; но чтобы въ то же время поддержать пограничную нашу торговлю съ Китаемъ, уравнило пошлиной разницу расходовъ на кяхтинскій и кантонскій чай, такимъ образомъ съ чая, привозимаго черезъ Кяхту, назначено было взимать съ чернаго по $15\frac{3}{4}$ коп. съ ф., а съ цвѣточныхъ, зеленыхъ и желтыхъ по 42 коп. съ ф. (въ послѣд-

ствіи и эти послѣдніе уравнило также пошлиной въ $15\frac{3}{4}$ коп.), а съ кантонскаго чая положено было взимать съ черныхъ чаевъ по $38\frac{1}{2}$ коп., а съ цвѣточныхъ, зеленыхъ и желтыхъ по 55 коп. съ фунта. Разность пошлины на кяхтинскій противъ кантонскаго составляетъ $22\frac{3}{4}$ к. въ черномъ и $39\frac{1}{4}$ к. въ цвѣточномъ, зеленомъ и желтомъ въ пользу кяхтинскаго привоза, но за всѣмъ тѣмъ кяхтинская торговля не могла устоять, что оказалось въ слѣдующій годъ по разрѣшеніи ввоза кантонскаго чая. Уменьшеніе ввоза кяхтинскаго чая было почти на 3.000.000 ф., не смотря на свободный вывозъ монеты за границу. Ввозъ кяхтинскаго чая продолжается съ каждымъ годомъ уменьшаться, а ввозъ кантонскаго чая наоборотъ съ каждымъ годомъ увеличивается въ громадныхъ размѣрахъ. Это объясняется тѣмъ, что сухопутная доставка чая черезъ Кяхту становится дороже той льготы, которая сдѣлана въ уменьшеніи пошлины въ пользу кяхтинскаго чая и притомъ чай приходятъ во внутрѣ Россіи шестью мѣсяцами позже, чѣмъ кантонскіе, хотя отправлены они были изъ Китая въ одно и то же время. Съ приобрѣтеніемъ кантонскаго чая соединено и то преимущество, что при кредитѣ нѣтъ надобности затрачивать капиталъ: когда чай купленъ въ Китаѣ, *банковскіе* векселя посылаются для акцептаціи въ Лондонъ или въ Москву, и по акцептаціи платежъ принимается черезъ 6 мѣсяцевъ, вслѣдствіе чего чай этотъ

приходить старымъ путемъ чрезъ Лондонъ и Кенигсбергъ въ Москву двумя мѣсяцами, и новымъ путемъ чрезъ Суэзь и Одессу—четырьмя мѣсяцами ранѣе платежа за него, такъ что есть достаточно времени свободно продать чай и приготовить за него деньги къ сроку; иное дѣло получить чай чрезъ Кяхту: капиталъ затраченъ положимъ на сукно, приобретенное на Нижегородской ярмаркѣ, оно отправляется чрезъ Кяхту на китайскіе рынки, и на вырученныя деньги покупается чай, который идетъ сухопутно на Нижегородскую ярмарку; такимъ образомъ, затраченный капиталъ приходитъ къ рукамъ не ранѣе двухъ лѣтъ по его затратѣ.

Вотъ главныя причины упадка кяхтинской торговли; мануфактура также много потеряетъ въ сбытѣ своихъ товаровъ въ Сѣверный Китай, а съ открытіемъ Суэзскаго канала Кяхтѣ, какъ торговому пункту, угрожаетъ совершенное паденіе.

Кромѣ того нужно замѣтить, что ни одно страховое общество не принимаетъ на страхъ чаевъ, идущихъ сухопутно изъ Китая.

Не смотря, однако, на ослабленіе кяхтинской торговли, караванные чаи, идущіе черезъ Кяхту имѣютъ и навсегда сохранять свое преимущество предъ чаями, привозимыми изъ тѣхъ же провинцій Китая путемъ морскимъ,—и вотъ почему: для сухопутной караванной отправки чаи несравненно менѣе подсушиваются, чѣмъ для транспорта моремъ, поэтому въ нихъ сохраняет-

ся гораздо болѣе живаго начала и природнаго аромата: дорога только улучшаетъ ихъ; совершенно иное бываетъ съ чаемъ, который отправляется путемъ морскимъ, онъ требуетъ полной подсушки, иначе, находясь на морѣ болѣе четырехъ мѣсяцевъ и подвергаясь постоянному вліянію морской атмосферы, онъ легко можетъ принять сырость и сдѣлаться негоднымъ къ употребленію.

Сравнительная таблица ввоза чая въ Россію черезъ Кяхту и черезъ западныя границы.

Годъ.	К Я Х Т И Н С К І Й.			КАНТОН		СКІЙ.	Сумма Кяхтинск.	Сумма Кантонск.	Общ. сумма ввоза годичнаго въ Россію, Кяхтин. и Кантон.	Общ. сумма ввоза годичнаго въ Россію, Кяхтин. и Кантон.
	Байх. торго- вый.	Цвѣт. зел. и жел.	Кирпичный.	Байх. торг.	Цвѣт. зел. и жел.					
	Кол. въ фунт.	Кол. въ фунт.	Кол. въ фунт.	Фунты.	Фунты.	Фунты.	Фунты.	Фунты.	Фунты.	Фунты.
1851	7.756,720	1.837,840	3.700,600				9.594,560		9.594,560	13.295,160
1852	7.580,680	2.183,840	4.841,440				9.764,520		9.764,520	14.605,960
1853	2.502,960	705,120	2.637,720				3.208,080		3.208,080	5.845,800
1854	5.029,880	948,960	3.477,760				5.978,840		5.978,840	9.456,600
1855	6.068,720	887,280	3.749,480				6.956,000		6.956,000	10.705,480
1856	7.894,520	1.469,840	3.509,040	ввозъ былъ	запре	щенъ.	9.364,360		9.364,360	12.873,400
1857	10.701,000	1.374,560	5.000,960				12.075,560		12.075,560	17.076,520
1858	10.131,800	1.198,840	7.091,760				11.330,640		11.330,640	18.422,400
1859	11.900,240	996,520	4.930,680				12.896,760		12.896,760	17.827,440
1860	13.081,520	617,320	4.444,280				13.698,840		13.698,840	18.143,120
1861	12.678,520	757,160	6.361,400				13.435,680		13.435,680	19.797,080
1862	12.672,480	913,360	4.644,880	9.152,520	562,440	6,080	13.585,840	9.714,960	23.300,800	27.951,760
1863	8.534,160	1.349,880	6.642,200	9.900,200	392,040	1.034,560	9.884,040	10.292,240	20.176,280	27.853,040
1864	9.504,640	255,120	5.382,200	7.984,160	159,520	*)	9.759,760	8.143,680	17.903,440	23.235,640
1865	8.091,320	731,240	3.583,960	14.007,600	253,280	*)	8.822,560	14.260,880	23.083,440	26.667,400
1866	8.081,080	777,600	4.194,040	11.394,360	281,080	*)	8.858,680	11.675,440	20.534,120	24.728,160
1867	6.098,120	544,080	9.300,320	18.301,840	321,680	*)	6.642,200	18.623,520	25.265,720	34.566,040
1868	6.721,600	626,040	7.439,320	20.274,040	358,240	*)	7.347,640	20.632,280	27.979,920	35.419,240
1869	5.831,960	642,040	7.959,640	22.959,560 *)			6.474,000	22.959,560	29.433,560	37.393,200

*) Байх. торг. цвѣт. зел. желт. и зеленого. Свѣдѣнія за 1869 годъ почерпнуты нами въ указателѣ правительственныхъ распоряженій по министерству финансовъ объ Кантонскомъ чаѣ за 1870 годъ № 9-й а объ Кяхтинскомъ за 1870 годъ № 4-й.

*) Съ кирп. чая въ 1862 и 1863 году взималась пошлина по 5 к. съ фунта. Въ 1864 году положено было брать съ него столько же, сколько и съ байховыхъ чаевъ, поэтому ввоза и не было.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	страни.
Интересъ чайнаго дѣла	3
Различные сорта и виды чаевъ	5
Химическій составъ чая	9
Сбереженіе чая и приготовленіе его для питья	10
Начало употребленія чая	11
Разведеніе чайныхъ деревьевъ и уходъ за ними	12
Сборъ чая и приготовленіе его на плантаціяхъ	14
Процессъ приготовленія байховыхъ красненькихъ чаевъ на фабрик.	15
Укупорка чая	17
Выдѣлка кирпичныхъ чаевъ	18
Кирпичный пекинскій черненькій	18
Обыкновенный кирпичный	19
Пекинскій зеленый	20
Начало чайной фабрикаціи русскихъ въ Китаѣ	21
Извлеченіе изъ договоровъ Россіи съ Китаемъ касательно торговли вообще и чайной въ особенности	24
Кантонскій контрабандный чай	28
Современное положеніе кяхтинской чайной торговли	30
Сравнительная таблица ввоза чая въ Россію чрезъ Кяхту и черезъ западныя границы.	

П. ПУ

40



КАРТА МѢСТО-РОЖДЕНІЯ И ОБРАБОТКИ ЧАЯ ВЪ КИТАѢ. ПУТИ СУХОПУТНЫЕ И МОРСКІЕ.

