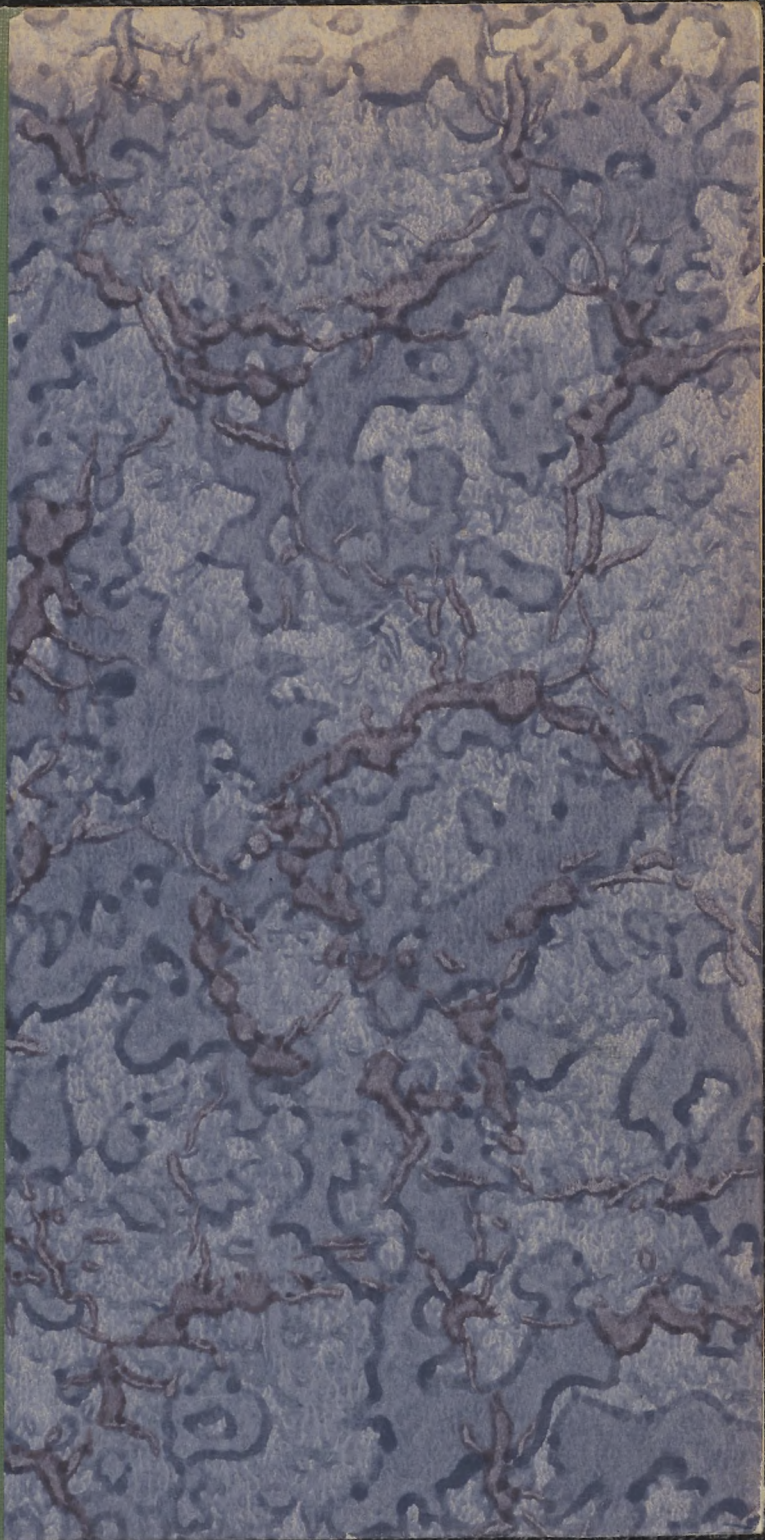


52765





THE
KEY

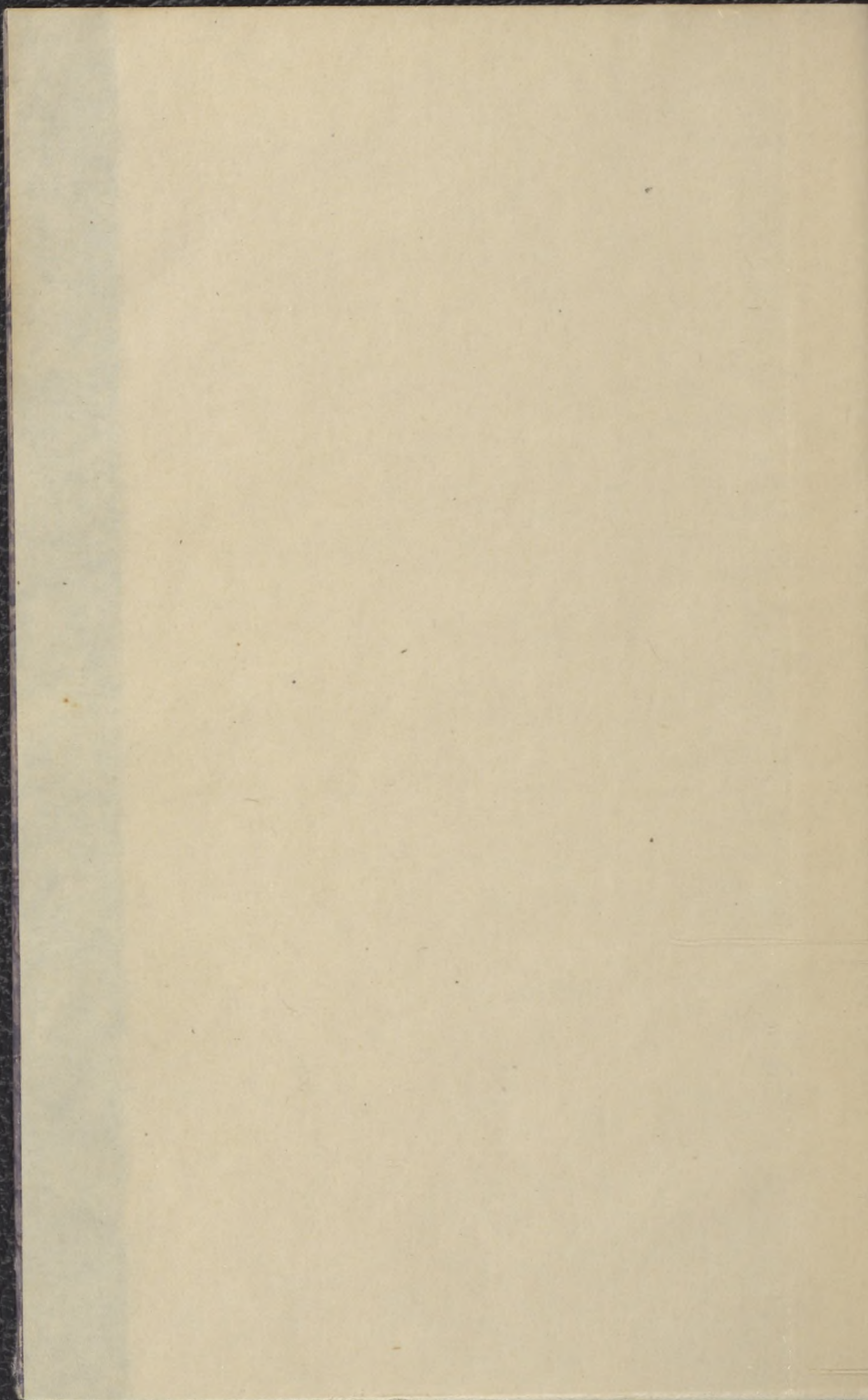
THE

THE

THE

THE

THE



I. 52765.

№ 7 Выданье „НАШАЕ НИВЫ“. № 7

„Свайго не цурайцесь,
— чужому набучайцесь!“

ЦУКЕР.

3 гутарак з Дзядзькам Сымонам.



Написау Вацюк Тройца.

Цэна 3 кап.

Склад у Канторы „НАШАЕ НИВЫ“ (ў Вильни
Завальная вул. рог Троцкай № 30) и ў Суполца
„Загляне сонца и у нашэ ваконца“ (ў Пецербур-
гу, Вас. остр. 4 линия, № 45, кв. 16).

ВИЛЬНЯ
Друкарня М. Кухты.

—
1908.

I. 52.765



Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001017562292

Цукер.

(З гутарак з Дзядзькам Сымонам). Написаў Вацюк Тройца.

Гутарка першая. Як з буракоу дастаюць салодкі сок.

Давелося изноў ўспомниця старога Сымона, як гэта мы раз зайшлі да чайной крышку пагрэцца ды сталі гарбату пиць.

— Дзядзьку, пытаю, а скуль гэта цукер бярэцца на сьвеці?

— Цукер, пытаеш? — Цукер робіцца з буракоў — ёсць такія белыя салодкія буракі, з их гэта і робяць на фабрыках цукер, за гэтаж і буракі тыя завуцца цукровыя. Яны не такія пукатыя, як цывикловыя, а доўгія, шылаватыя. Удаюцца яны скрозь, гдзе лета не залишне халоднае. И у нас на Беларусі удаюцца, і даўней былі цукраварні ў Слонимскім, Слуцкім, Пінскім павеці. Шмат цукраварнёў ў Польшчы, на Украіні дый ў Расеі. Ад гэтуль і вязуць цукер да нас і далей, гдзе свайго цукру нема.

— А тож, кажу я изноў, ніколі ня думаў я, каб з бурака можна было зрабіць белы, пекны салодкі цукер.

— Цукер ў бураках ўвесь ў соку растаялы, — казаў далей Сымон, — і перш-наперш з буракоў на цукраварні дастаюць сок. Сок гэны ўселяк можна дастаць. Даўней, пацершы буракі на кашу, выцискалі з их сок. Цяпер кинулі рабіць гэтак, бо і работы многа — церці буракі на кашу, і сок з пёртых буракоў мутны, цёмны; трудна з яго пекны белы цукер зрабіць. — Цяпер робяць іначэй: буракі ня труць на кашу, а гэблююць

на стружки, не раўнуючы, як сталаяр дрэва, — ці шаткуюць, як у нас капусту да бочки. Гэтакая работа шмат спарнейшая.

— Гэтак і я думаю, адазваўся я, бо-ж і сам разумею, што скарэй пашаткаваць бурак хоць і нажом, чым сцерці на кашу. Толькі там, мусіць, на фабрыцы то не рукамі гэтыя буракі рэжуць?

— Вядома, атказаў Сымон. Гдзе-ж я сам бачыў цукраварни, гдзе за адну пору парэжуць 90,000 пудоў буракоў. Гэта ешчэ нічога — ёсць і два разы большыя. — То-ж гэта каб было толькі на адну пору работы, трэба было бы, возычы нашымі мужыцкімі конікамі па трыццаць цудоў на воз, — тры тысячы вазоў; каліб ўсе тые вазы за адзін раз з'ехаўся і сталі адзін за адным, то занялі бы дароги дванаццаць вярстоў. То гдзе-ж за пору людзькімі рукамі столькі буракоў нарэзаў бы.

— То там нейначэй, Дзядзьку, машына гэтыя буракі рэжэ?

— Але, добра кажэш, — пахвалиў мяне Сымон, — але, машына. Зроблена як бы бочка, а дно яе круціцца. Ў дно гэтакіе гэблі паўстаўляныя, нажами да гары. Ў бочку зверху ўсё буракі валяць, а дно круціцца — гэблі тые і дзяруць стружкі з буракоў, і яны валяцца пад бочку. А будучь гэтыя стружкі грубіны, як каливо бульбавеньня.

— Ну, добра, — кажу я, — але-ж сам ты казаў: ў буракох ўвесь цукер ў соку і раней за ўсё сок трэба дастаць; — то як жэ будзе з гэтымі бурачнымі стружкамі?

— Пачакай, сыноч, які ты гарачы; ўсё парадкам раскажу. — Каб з гэтакіх стружак ўвесь сок, а значыць і цукер выдабыць, парэзаныя буракі вымачываюць ў гарачай вадзе. Гэтакім парадкам салодкі сок выходзіць з парэзаных буракоў, а на яго месце ўходзіць ў буракі вада. — Калі гэтак, воду адну зліўшы, буракі залиць другою, другую зліўшы — трэцей, чацьвёртай, то блізка ўвесь салодкі сок з буракоў выйдзе, а ў бураках цукру як-бы і не было.

— Ага, дзядзьку, гэта ўсё адно, як летась, я у ксяндза служыўшы, бачыў — рабіла ксяндзова гаспадыні водку — вишнёўку: ўзяла вишню, насыпала у глянк і, залиўшы водкай, паставіла на сон-

цы. Кали назаўтра глянуў я—ажно водка пачырванела, ўсё адно, як вишнёвы сок. А кали гэта праз надзель кольки памагаў я зливаць гэную вишнёўку ў бутэлькі, то быў ў ёй и пах, и салодкасьць, и хварба, як ў вишні; а ягаду адну ўзяў—цэлюсенька была, раскусиў — ажно там водка ў сярэдзінні. Так яно и ёсьць, што сок з вишні папёр праз скуру ў водку, а водка на яго мейсцэ.

— Праўда, праўда,—кажэ Сымон,—але кали ты каля тае вишнёўкі круциўся, то мусиць ведаеш, што далей гаспадыні рабила?

— Чаму ня ведаю: ўзяла изноў два гарцы водки—сам прыпёр з манапольки, — дый зноў ў той глян на тыеж вишні налила. „На хвост, кажэ, ешчэ паснее, а хоць ня будзе такая, як першая, — будзе добра“.—И праўда, — не было ўжо ў той другой ни тае хварбы, ни паху, ни смаку.

— Вось, видиш,—кажэ Сымон,—а каб залиў тыеж вишні ешчэ трэци, чацьвёрти раз, то ўжо ниякае вишнёўки бы не было—водка асталася бы белая, чыстая, бо ўвесь сок з вишнёў ужо быў бы выцягнуты, а заместа яго былаб чыстая водка. — Так сама и з бураками. Вымачыўшы их разоў кольки, выцягнеш з их близка ўвесь салодки сок.

— То добра, дзядзьку,—кажу изноў я,—але як я мяркую, то гэтак сок мо' и будзе чысты, але надта рэдкі—вады ў им шмат будзе.

— Праўда, — кажэ Сымон,—быў бы той сок рэдкі, каб людзи не дадумалися з гэтаму зарадзиць. А зарадили вась як: гэту воду, што раз была на буракох, не бяруць ўраз жэ далей на фабрыку, а заливаюць ёю ешчэ раз сьвежые бураки. Праз тое яна ешчэ соку больш выцягне з сьвежых буракоў и сама зробицца салодша. Злиўшы з других, заливаюць трэйцие, з трэцих—чацьвёртие и так далей. Таким парадкам вада гэна зробицца близка так густая и салодкая, як самы сок ў бураку.

Цяпер жэ на гэтые першыя ўжо раз мочэные бураки наливаюць изноў ваду; з першых—на другие, з других—на трэцие, як раней, аж пройдзе яна праз ўсе раз мочэные бураки. Яна выцягне з их ешчэ больш салодкасьци и сама зробицца салодкая. Кали гэтак пералилася вада праз ўсе раз

мочэные бураки, то пускаюць яе на сьвежыя; тут яна ешчэ больш цукру набіраецца. Тады яе и бяруць далей на фабрыку, а на бураки изноў пускаюць чыстую воду. Яна пераходзіць спачатку праз бураки два разы мочэныя, пазьней изноў праз раз мочэныя, пасля изноў праз сьвежыя — и так далей. Па фабрыках вымачываюць бураки ў жалезных кадушках, ды так, што вада, пакуль доси цукру не набярэцца и пакуль яе ня возьмуць далей на фабрыку, ходзіць праз бураки дзесяць разоў, — бураки-ж ў кожнай кадушцы, пакуль з их цукер выцягнеш, — вымачываюцца дзесяць разоў. Тады их и выкідаюць з кадушкі, а кадушку насыпаюць сьвежымі бурачнымі стружкамі.

— Добра, дзядзьку,— кажу я,— то не мяркуючы так сама, видеў я, робіць у нас матка ў хаци. Ў зимку, калі опраткі многа зьбрэцца мыць— ў мароз, то яна паставіць вады грэцца— гаршчок (многа не паставіш— дроў нема) и мыець опратку ў двох водах: у аднэй памыець, ў другой — да чыста палашчэць, а пазьней ў той вадзе, гдзе да чыста паласкала, изноў нямытую опратку мыць пачынае. Гэтакім парадкам хоць вады ня многа, а дочыста ўсё памыець. Так и з гэтымі парэзанымі буракамі, ці, як кажэце, з бурачнымі сружкамі: вады ня многа, а ўвесь цукер вымыеш.

— Праўда, — казаў Сымон,— толькі вось мы аб цукры гаворым, а, небось, мая гарбата и з цукрам непіта стаіць. Дай старому горла прамачыць.

Тут пачаў ён сёрбаць гарбату, — и циха стала на чайнай.

— Ну, паны, — адазваўся сидзелец, — позна ўжо — пара мне чайную закрываць.

Вышли мы.

— Прыхадзі да мяне назаўтра, — кажэ Сымон, — ешчэ пагаворым.

— Добра, чаму не. Прыду.

Гутарка другая. Як чысьцяць салодкі бурачны сок.

На заўтра падаваў я толькі скаціні, паўпыняў тое-сёе каля хаты и папёр да Сымона. Знай-

шоў яго ў хаці, седзючы на слончыку і гледзючы ў некую книжку.

— „Здароў, дзяцюк, вось жэж я для цябе нешта знайшоў — паўзірайся на абразікі, я тым часам каня напаю, і тады ўжо будзем гаварыць.“

Пачаў я глядзець ў гэтую книжку—знайшоў там і бурак цукровы, і цукраварню, як ў сярэдзінні выглядае; хацеў далей глядзець, калі тыц—вярчуўся ў хату Сымон.

Пачаў ён ізноў.

— „Гэты салодкі сок, хоць ў ім цукру і многа, мае ў сабе столькі ўсялякага другога добра, што пакаштаваўшы, аж горла дзярэ. Ён непразрачны шэра-сіні. Вось жэ найперш і трэба яго ачысьціць.“

Усе, што ў соку ёсць апроч вады і цукру, чым, значыцца, забэшчаны цукер ў соку, называюць ў цукраварні „нецукер“. Так і кажуць, што ў соку ёсць вада, цукер і нецукер.

„Нецукер“ той так сама растаяўшы ў соку, як і цукер, і атцедзіць яго ад соку нияк нельга.

„Тут памагае сабе чалавек палёнаю вапнаю.“

„Палёная вапна, ўсыпаная ў сок таець ў ім. Растаяўшы, яна злучаецца с часьцю „нецукру“ так, што разам з вапнаю, „нецукер“ той ўжо ня можа таяць ў соку, а толькі плавае ў ім, як муць; ў соку знаходзіцца бытцам тварог, — гэта і ёсць той нецукер злучаны з вапнай. Тады ўжо сок можна і атцедзіць ад яго.“

„Другую часць нецукру вапна выганяе вон с соку, аж пах идзе на ўсю цукраварню. Гэта выходзіць с соку а м о н и а к,—тое самае, што ў авечым хлеві сьмярдзіць, нос і вочы да сьлёз дзярэ.“

Вось, загрэўшы сок з вапнаю і пазьней атцэдзіўшы, з бруднаго і цёмнаго зробіцца празрачны, чуць жоўтаваты, салодкі сок. Адна беда, што ў таким соку, апроч цукру, астаецца ешчэ растаяўшая вапна. Вапну заўсяды прыходзіцца браць залішне проці нецукру, бо іначэй яна марудне чысьціць сок.

Вось каб выгнаць с соку вапну, сок на вугливаюць—гэта значыць праз сок той праганяюць газ *), што бярэцца, калі на паветры паліцца

*) Як „у гутарках аб гаспадарцы“.

вугаль. Гэты газ ёсць, значыцца, спалены, стлеты вугаль — яго і называюць у навуцы „двутленак вугля“. Ён знаходзіцца усюды, дзе што гарыць, гніець. Ён і ў дымі, што с печы идзе; ён і там, дзе лом, лисьці гніюць, ён і у тым паветры, што мы с сябе назад выдыхаем; ён жэ знаходзіцца ў рожным каменню — вось хаця бы ў вапненным камені. Па крысе ён і ўсюды ў паветры. Вось, калі вапнены камень напаліць ў печы, то з яго выходзіць той двутленак вугля, а астаетца палёная вапна, што ўжо іншая за вапнены камень.

Але за тоеж калі на астыўшую палёную вапну пускаць той двутленак вугля, то яны злучацца ізноў з сабою, і ізноў зробіцца вапнены камень.

Як я сягонья ведаў, што Ты да мяне прыдзеш, то і маю у запасі тое-сёе. Вось відзіш: дастаў я ў вапельні крыху палёнае вапны — кусок з добры арах, кинуў я да тае бутэльку з вадою — ён расплыўся ў вадзе; я ешчэ размешаў добра і паставіў стаець. Цяпер, відзіш, на дне асталося крыху вапны, а над ёю — чыстая празрачная вада, і каб не мылкі яе смак, то і не пазнаўбы, што ў ёй растаяла вапна, ўсё адно, як таець ў вадзе соль, цукер. Гэта і будзе вапненная вада.

„Возьмем крыху тае вапеннае вады ў шклянку; глядзі — я стаў дыхаць ў яе...“

— Ай, здзідзьку, тож якбы плева зрабілася на верху!

— „Вось, відзіш — гэта плева і ёсць зноў вапнены камень; ён зрабіўся з палёнае вапны, што была ў вапеннай вадзе, і з двутленку вугля, што я выдыхаў з сябе. А цяпер зробім другую прахтыку, як робяць на цукраварні: налью празрачнае вапеннае вады поўную бутэлекку — відзіш, яна чыстая, празрачная.

— Але, кажу.

— „А цяпер, ўзяўшы ў вуста саломку, други канец яе ўсуну ў вапенную воду і буду зvoli дыхаць ў сябе праз нос, назад праз саломку ў вапенную воду. — Ну глядзі!“

Толькі бульбаткі забульбаталі, калі вапненная вада памутнела. Памалу, памалу стана аседаць тая муць на дно.

— „Вось, бачыш,—кажэ Сымон, изноў з палёнае вапны і двутленку вугля зрабіўся не тачы ў вадзе вапенны камень. Пакаштуй цяпер тую вапенную воду—ўжо мылкага смаку ў ёй нема, бо вапна з яе злучылася з двутленкам вугля; зрабіўся изноў вапенны камень, што сеў на дно, а зверху чыстая вада.

Так і на цукраварні. — Праз вапнованы сок гоняць з печаў па трубах двутленак вугля—ён і злучаецца з палёнай вапнай, што была ў вапнованым соку. Так сама, як мы тут рабілі; толькі заместа бутэльки там вялізныя жалезныя кадушкі, а заместа саломіны—жалезныя трубы.

Калі працадзіць такі вапнаваны і навуглены сок, то атцадзіцца ён чысты, празрачны, і, апроч цукру і вады, блізка нічога ў ім ня будзе. Толькі канчаў гэта гаварыць Сымон калі—бразыць! — нехта стукнуў ў акно. Гляджу — ажно наш малы Панас.

— Вацок,—кажэ,—тата казаў каб збіраўся да лесу з ім ехаць; што Ты засядзеўся.

Нема што рабіць — трэба дамоў.

Гутарка трэцяя. Як з чышчэнага соку дастаюць цукер.

Дзеён праз колькі знайшоў я изноў крыху часу; дай пабегу да Сымона—і добра папаў: быў Сымон у хаці.

— Ага, адазваўся ён да мяне, нябось, цикавы ты ешчэ! Добра, — праз цикавасьць ці мала чаго можна навучыцца. — Ну, штож: аб чым мы гэта гаварылі апошні раз?

— Ды аб тым, дзядзьку, як гэта чысьцяць сок бурачны; акуратне Вы канчалі, калі Панас стаў мяне клікаць.

— Ага, цяпер успомніў; слухай-жэ далей. У ачышчэным тым соку будзе адна часьць цукру, а дзевяць часьцей вады. Вось, каб выдабыць цукер, трэба раней за ўсё выгнаць з соку шмат вады, як кажуць, згусьціць сок, бо чым менш ў ім вады, а значыцца больш цукру, тым гусьцейшы ён

будзе. Цукер, так сама як соль, салетра и многа чаго другога не адзйнака тайки ў вадзе на холадзі, дыі на горачы. Вось, скоро будзем калоць парсюка, то у мяне салетра ў запасі ёсць—яе добра, солючы сьвініну, да соли крыху дамешаць. Зробім такую прахтыку.

Тут Сымон дастаў з полкі вузельчык, гдзе завязана была салетра, дыі кажэць:

— Ну, Вацок, калі Ты цікавы, то разлажы агню.

Пакуль я завихаўся каля агню, Сымон казаў далей.

— Вось, бачыш, ўліў я ў гэты саганчык мо' крыху болей за поў шклянкі халоднае вады, дыі ўсыпаў туды добрую жменю салетры—цяпер і мешаю дручком.

Паглядзі—часць салетры растаяла, а добрая часць асталася ляжаць на дне і ўжо больш не таець, хаця бы я ешчэ і гадзіну мешаў. А цяпер паставім саганчык на агонь.—Глянё, гляне—толькі вада крыху нагрэлася, а салетра жыва пашла таяць.

— Але, кажу, праўда, праўда: гляне, дзядзьку, тож уся растаяла!

— Вотож тое: вады, як сам бачыў, я не падливаў, і выйшла, што тая жменя салетры, што не магла ўся растаяць у поўшклянцы халоднае вады, растаяла ў поўшклянцы гарачае. Ці, як пішучь ў кнігах, салетра лепей тайка ў гарачай, чым ў халоднай вадзе. Цяпер жэ, калі Ты цікавы, налей у миску халоднае вады і пастаў на слончык пад акно.

Я так і зрабіў—а Сымон узяў той саганчык з растаяўшай ў вадзе салетрай і уставіў яго ў халодную воду.

— Глядзі, кажэ, ешчэ табе прахтыка!

Гляджу я гэта: спачатку нічога ня видзеў, аж пазней—бачу акуратна, як на чорным мейсцу на дне саганчыка (палива там адскочыўшы была і чорны чугун вылез)—нешта белае, якбы сьнег знаходзіцца, больш ды больш—ажно і ўсё дно, як бы травой, дробненькімі белымі слупочкамі-калочкамі парасло.

— Што гэта, дзядзьку?—пытаю.

— От, видиш, дзядок: вада, як стала стыць, то и не здалела трымаць у сабе столькі растаяўшае салетры, як тады, калі цёплая была; дык и тая залішняя проці вады салетра вывалілася изноў з яе. Цяпер мы ўсё гэта з салончыка працэдзілі праз лапінак—вось так.—На лапінку асталіся калочки салетры. А цэд той можна ешчэ раз выварыць, каб лішнюю воду выгнаць,—астудзіць — и зноў з яго шмат салетры вываліцца. Так и зробім, бо на штож марнаваць яе.

Вось, так сама робіць и з цукрам. Ачышчэны сок вараць доўга, аж ён густы зробіцца — а тады выліваюць у жалезныя скрынкі и студзяць. Тады з яго вываліцца столькі цукру, што зробіцца ўсё, бытцам каша. Атцадзіўшы гэту кашу на сідце, будзем меці цукер дробны, як кажучь—песок. Калі даць час, каб з яго збег сок, а пазней ешчэ асьцэрожне апаласкаць яго халоднаю вадою (астаўшыся сок заўсяды жаўтаваты, и каб яго з пяску не адмыць, то и песок быў бы жаўтаваты и не-смашны), ды і высушыць—вось табе цукер гатоў.

Цэд ад першаго пяску вараць ешчэ раз; з яго вываліцца други песок—ён ўжо жоўты, а цэд ад другога пяску—цёмны, блізка чорны. Як цяпер, то гэтаго другога цэду больш не вараць на цукер, бо не варта, а прадаюць на корм скаціні. Ён называецца мэліс.

— Ну, то добра, кажу я, то пясок—а цукер ў галавах, ў кавалках?

— Ў кавалках, пытаеш? У кавалках проста з пяску робіцца, а то з галоў. Песок сыровы набіваець крэпка ў формы машына, аж ён зляжэцца: выходзіць дошчка. Дошчку пілююць ў доўжкі на слупкі, слупкі рубаюць ў поперэк на кавалкі. — Галовы изноў іначэй робыцца. На галовы песок распускаюць ў вадзе и вараць ешчэ раз, густа, як магчыма. Зварэны выліваюць у бляшаныя формы, як галава, гдзе ён стынець на густую кашу. Тады спускаюць з формы, што асталося рэдкаго соку, и галаву сушаць. З галоў можна рабіць и кавалкі: галаву пілююць ў поперэк на круглыя дошчкі, дошчкі—на слупкі, а слупкі рубаюць на кускі.

— А дзякую-ж я Табе, Дзядзьку. Нават і весялей стала мне, як ўсяго даведаўся. Бывала, вядзіш—цукер, а скуль ён і як бярэцца—ня ведаў. Па праўдзі то і брыдка: знаёмая рэч, а ведаць нічога аб ёй ня ведаеш. Дзякую, Дзядзьку, палі-ту да хаты, трэба мусі ешчэ сягоньня па сена да стога ехаць.

— Бывай здароў, Дзяцюк!

Гутарка чацьвёртая. Скуль цукер у нас такі дарагі бярэцца.

Дзён колькі пасья здарылося так, што да старае Параскі Ватрачкі прыйшоў лист ад сына яе—Янук. Тутака яму жыцця не стала, дык выбраўся у прочки у Амэрыку.

Параска сама ледзьве па кнізі, не то каб па пісанаму чытала; вось і зайшла да нас, каб ёй перачыталі:

„Заехалі мы, — пішэ Янук, — да англіцкага места Пльмут. Стуль ужо проста аж да самай Амэрыкі паедзем. Дзякуй Богу, здароў прыехаў. У тым Пльмут—то я сее-тое на дарогу пакупляў, бо на караблі дзіруць за ўсё. Купіў бляшаны чай-нік, гарбаты, цукру, каб на ўсю дарогу стала; вады гарачай на караблі заўсяды дастанеш. Ня мог я надзивицца, як тут усё танна. За цукер плаціў па дванаццаць грошы за фунт. Гарбата так сама танней, як у нас. Цукер той самы, што мы ў хаці купляем—сам чытаў на галаве: „Cukro waznia San-niki—Gubernia Warsawska“...

Як дачытаў я да гэтаго мейсца, дык і ня помню, што там далей Янук пісаў, бо ўсё мне той танны цукер ў галаве быў. Скуль ён там такі танны бярэцца? Тож ад нас, думаў я, да Варшаўскае губэрні за дзень па чугунцы заедзеш, а да гэтае Англіі нешта дзён дзесяць ехаць трэба. Дый зноў жэ ж у нас за фунт аддасі 16—17 капеек — найтанней залатоўку, а там менш паловы гэтага. Крамнік жэ ня будзе прадаваць так, каб сам не зарабіў—а там жэ ён мусіць і цукраварні заплаціць, тоеж, што наш Глініцкі Барка плаціць, дый за

правоз куды больш за Бэрку, бож той цукер аж на край сьвету везьци трэба. Не, нияк не згадаю, трэба будзе Сымона папытацца.

Схалиў я шапку — пабег да Сымона.

— Здароў, дзяцюк, як маешся, — адазваўся да мяне Сымон, як толькі я увайшоў у хату. — Здароў, што скажэш? Садзися.

— Дзякую, Дзядзьку, — атказаў я яму, сеў на лаві, ды і пачаў гаварыць, што ды як мяне да яго прыпёрла.

— Так, — кажэ Сымон, — так; вось Табе изноў адна рэч, што балиць, а чаму балиць — ня ведаеш. Ну, слухайжэ. — Фабрыканту каштуець фунт цукру восем або дзесяць грошей, — залежне ад ураджаю на буракі, цэны на дровы, вапну, работніка. Але тут убіўся ешчэ акцыз: з кожнаго фунта прадаванаго цукру павинен фабрыкант плаціць 9 грошэй ў казну. — Скуль заплаціць гэтыя дзевяць грошэй фабрыкант? Ня будзе жэ ён плаціць з свае кишэні. Праўда, ён аддаець у казну акуратне гэтыя дзевяць грошэй еле тыеж дзевяць грошэй так жэ акуратне і з лишкай дзярэ з крамніка, а крамник ешчэ акуратней дзярэ з купца.

— Ну, добра, Дзядзьку, — кажу я, — то выходзіць так, што купіўшы фунт цукру і заплаціў фабрыканту, і казыне падатак — той акцыз — аддаў; алеж гэта будзе разам якіх грошэй восемнаццаць за фунт — нехай, трэба і крамнику зарабіць — дваццаць грошэй фунт, а не то, каб так, як у нас: і залатоўка, і ешчэ грошэй два, чатыры налічаюць.

— Тут, бачыш, Дзяцюк, умешалася изноў другая рэч. — Тавар толькі тады танна бывае, калі крамнікі адзін аднаму цэну збиваюць.

— Але, — кажу я, — праўда: тож у нас пакуль да чугункі было далёка, то бывала за газу аддай-Бэрцы 6 капеек за фунт, — іначэй не прыступішся; а цяпер на новай станцыі крама, глянэ, ўраз жэ цэну збыла, каб толькі у яе людзі куплялі. Тут і Бэрцы прышлося цэну скинуць, бо ніхто ў яго не купляў. А нам, што газу купляем, гэта добра — танна.

— Вось, бачыш, казаў далей Сымон, — калі крамнікі змагаюцца адзін з адным, каб больш свайго тавару прадаць, — гэта называецца ў навуцы — кон-



курэнция. Вось и кажучь, што конкурэнция памеж крамнікамі збивае цэну на тавар, конкурэнция меж купцамі—падбивае цэну. Нехайбы была меж цукраварнямі вольная конкурэнция, то скоро збыли бы цэну на цукер роўна на столькі, па колькі ешчэ варта прадаваць без страты для сябе. А каб ешчэ не было акцызы, то быў бы цукер саўсім танны і ўсяму беднаму народу лёгка было яго купляць. Але ў Расеі ня тое. Па сьгонняшніх цукровых законах выходзіць так, што ніводная фабрыка ня мае права распараджацца сваім цукрам. З году на год вядзецца рахунак, колькі ва ўсей Расеі куплялі людзі такога дарагога, як ён цяпер, цукру. Столькі значыць, могуць фабрыкі прадаць, не псуячы сабе цэны. Вось, па закону, вылічаюць на ўсе цукраварні, колькі кожнай можна прадаць цукру ў Расеі, але большні-ні! Гэтакімі парадкамі зрабілі тое, што межы цукраварнямі конкурэнцыі немаж, і збиваюць цэну адна аднаў ня мае патрэбы; за тоеж немаж для беднага народу таннага цукру.

— Ну, то добра, дзядьку, — адазваўся я, — алеж так сама можэ здарыцца, што пры гэтых лішне разумных парадках фабрыканты ў дурных астануцца. — Нехайжэ яны, нарабіўшы шмат цукру, не здалеюць прадаць яго па дарагой цэне, тож тады у іх цукер непрадаваны ляжаць будзе; гэтак благи інтэрэс век непроданы цукер трымаць?

— І на гэта, нябось, зроблена рада, а нават дзьве рады, — атказаў Сымон. — Видзіш, калі фабрыкі маюць залішне цукру і ня могуць прадаць яго у нас ўвесь па дарагой цэне, то дазволена ім прадаць той цукер за граніцу. За гэты вывезены за граніцу цукер фабрыкант акцызу не плаціць і можэ прадаць яго па таннай цэне, бо там, дзе ёсьць конкурэнция і малы акцыз, ніхто дарага цукру не купляе. Дык і выходзіць, што, не мяркуючы, у Англіі расейскі цукер каштуець за фунт 10—12 грошэй; і там яго ядуць ня толькі людзі, а нават і свіні, бо цукер вельмі многа ў сабе пажывы мае — ён і смачны, і здаровы, і жывёла ад яго скоро правіцца.—Але і у нас дворнай жывёлы нема чаго да англіцкай зайздраваць— і для яе льгота ёсьць. Па закону, вольна фабры-

канту змешаць цукер з атрубамі, сечкаю, ці другою пашаю так, каб чалавек гэтаго есьці ня мог, і такі цукер свабодны ад акцызу. Ё такой пашы яго і прадаюць, личучы па 5 капеек фунт. Гэта значыць, што за атрубы, сечку трэба заплаціць столькі, сколькі яны каштуюць, а за цукер, што да іх дасыпаны, асобне па 5 кап. за фунт.

— Выбачайце, Дзядзьку, то, па просту кажучы, выходзіць, што гэтыя цукровыя парадкі, якіе цяпер у нас і па ўсей Расеі, добрыя для фабрыкантоў, добрыя для англіцкіх свынёй і для нашай дворнай жывёлы (бож мужык сваёй кароўцы цукру ня купиць),—толькі цяжкія для ўсяго таго народу, што дорага за цукер плаціць ня можа. Ці добра я зразумеў?

— Праўда,—атказаў Сымон,—так яно і ёсьць. Вось тут дабраліся мы да таго, чаму гэта Янук у Англіі танна цукер купляў. Там сам народ зрабіў такі парадак, каб бедны мог купіць танна ўсё, што яму патрэбна: у нас такіх парадкоў нема. Завесьці іх у нас магла бы Дума, ды, чуваць, іншыя дэпутаты гаварылі і гавораць, што гэтыя цукровыя парадкі даўно пара змяніць.

— Нехайбы скарэй зьменілі, дзядзьку,—прыкінуў я,—бож праўда, крыўда гэтым дзеецца нам.

Развитаўся я гэта з Сымонам і пашоў дамоў. Позна было ўжо—ўсе спалі. Лёг і я, і сьніліся мне ў ночы то дворная карова, то англіцкая свыня—што солодка есьць—то наш мужык, што хвораму дзіцяці ледзьве кавалачэк цукру купиць здалее.

КАНЕЦ.



ВЫДАНИЯ „НАШАЕ НИВЫ.“

№№ 1 и 2 Зямельная справа у Новай Зялян-
дзи. (Польскими и рускими литэрамі). Пераложэ-
на з украінскай мовы. Ц. па 3 к.

№№ 3 и 4 „Гэдали“ апаведаньне Э. Ожэшко-
вой, з рысункамі Богуш-Сестжэнцевича. (Пол. и
руск. литэрамі). Цэна па 6 кап.

№№ 5 и 6 Казка аб вадзе, Бэльямі. (Пол.
и руск. лит.). Цэна па 3 кап.

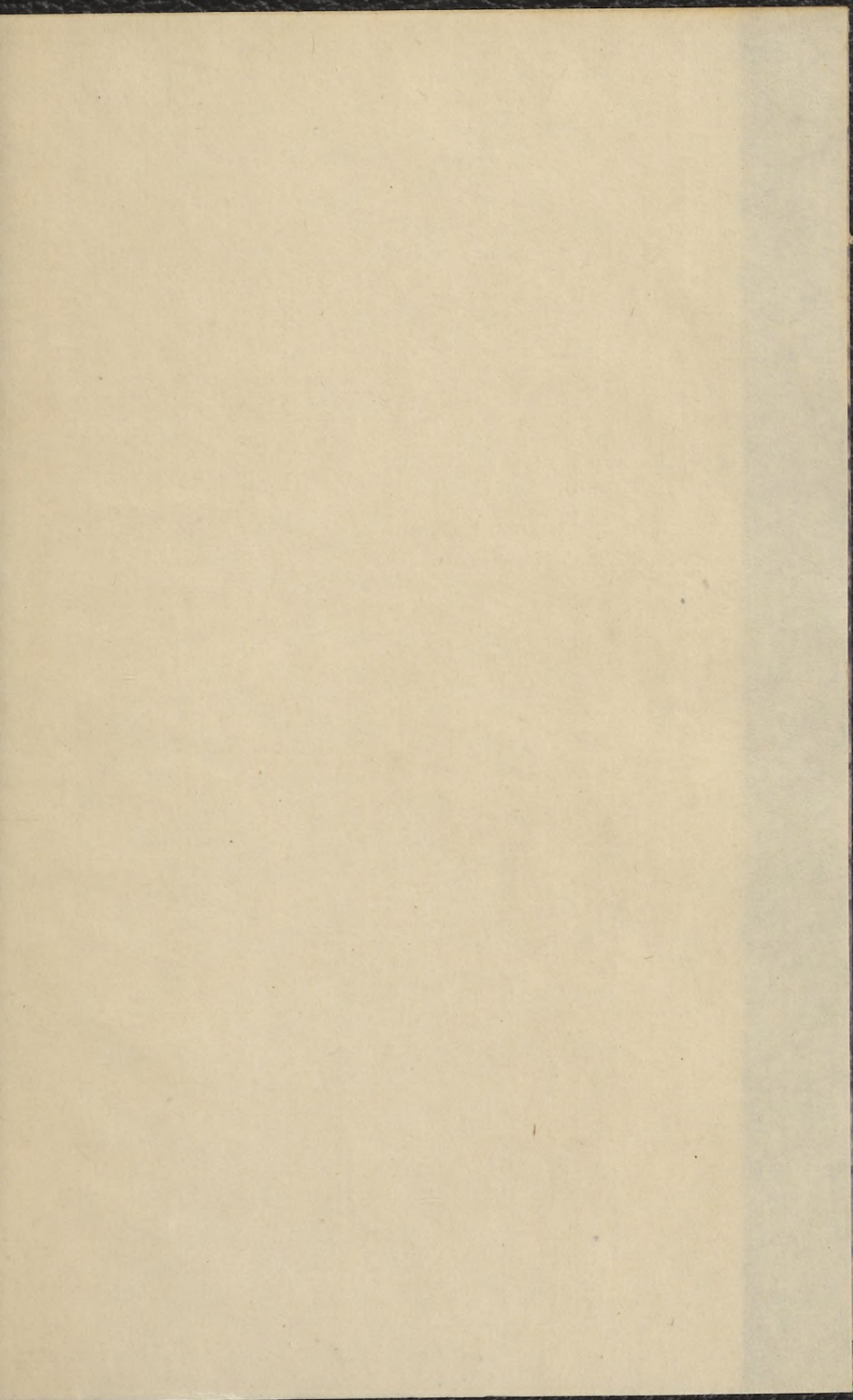
№№ 7 и 8 Цукер. Написаў Вацюк Тройца.
(Польск. и руск. лит.). Цэна па 4 кап.

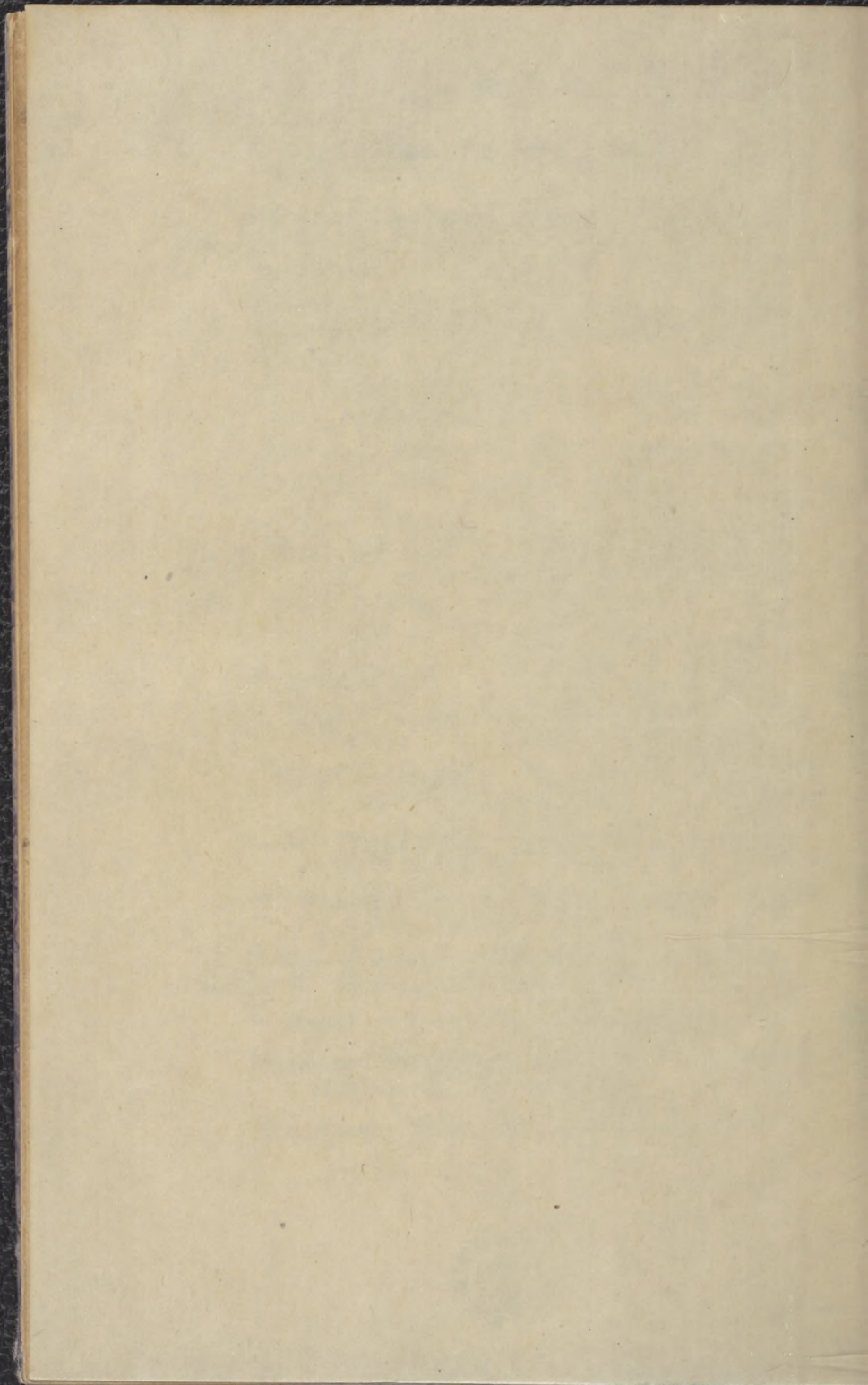
Усе гэтыя книжки можна купляць ва ўсіх
книгарнях; глаўны склад у канторы газеты „Наша
Нива“, Вільня. Віленская вуліца № 20 (рог Но-
вай). Тамака можна купляць книжки:

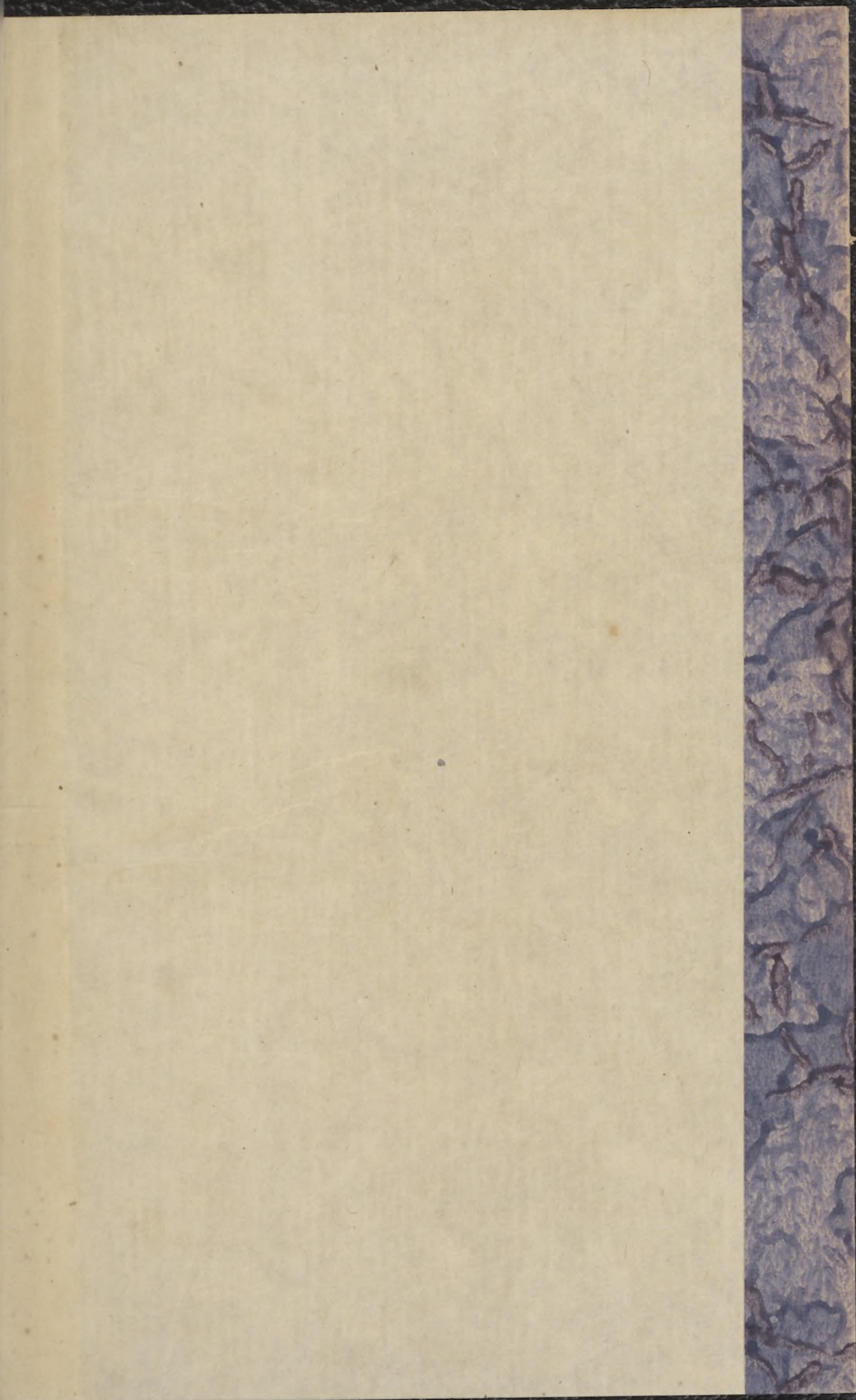
- 1) Вязанка Янки Лучыны.—4 кап. (руск. л.)
 - 2) Казки выдаў А. К.—3 кап. (руск. лит.)
 - 3) Беларуски лемэнтар, або першая навука
чытанья—6 кап. (польск. и руск. лит.)
 - 4) Першае чытанне для дзетак беларусаў.
Написала Цётка.—6 кап. (пол. и рус. л.)
 - 5) Дудка беларуская Мацея Бурачка (Ф. Бо-
гушэвича). Цэна 25 кап. (польск. лит.)
 - 6) Гуторки аб неби и зямли. — Цэна 15 кап.
(рускими лит.).
 - 7) Pan Tadeuś A. Mickiewiça. Z polskaho pie-
rałażyŭ W. Marcinkiewiç. Cena 25 kap.
 - 8) Нарон Wincuka Marcinkiewiça. Cena 15 k.
- Начтовыя Беларускія пісульткі (аткрыткі з
рысункамі). Штука 5 кап.

Хто купляе шмат, тым даецца скідка.











52765

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001017562292