

Эта работа снабдить войска плавучестью для быстроты и безопасности переправъ была хорошо разрѣшена когда-то римлянами, именно такимъ путемъ утилизаціи всего подручнаго и умѣнья плавать до службы и размѣщенія пловцовъ между непловцами, и утилизаціей живыхъ и мертвыхъ плавучихъ подпоръ и т. д. Нужно вернуться и намъ къ тому же, о чемъ текущая война заявляетъ на каждомъ шагѣ...

Утилизация опыта затянувшейся войны нужна теперь же и на театрѣ ея, и въ частяхъ, готовящихся укомплектованія, и въ школахъ, о милитаризаціи которыхъ надобно не откладывая позаботиться, вводя туда бойскоутскій режимъ. Плаваніе же, и въ спеціальномъ духѣ, тамъ занимаетъ свое мѣсто.

Теперь же надобно дополнить наши уставы сноровками и программами военного плаванія, именно:

а) ввести въ гимнастическій уставъ гимнастику всѣхъ способовъ плаванія,

б) внести въ полевой уставъ всѣ сноровки переброса массъ черезъ водныя преграды,

в) издать все это собраннымъ въ уставъ плаванія съ военными цѣлями,

г) въ строевомъ уставѣ и внутреннемъ принять ранжировку людей въ строю и всюду въ группахъ и отдѣленіяхъ, гдѣ пловцы были бы равномерно размѣщены между непловцами.

А прежде всего частный починъ: каждый начальникъ долженъ въ своей части на гимнастикѣ, на купаньи принять мѣры, чтобы военное плаваніе получило организацію, подготовку, упорядоченіе. Некогда дожидаться, особенно въ наше занятое войной время стройнаго налаженія его всюду безъ частнаго почина. Настоящая статья—тоже актъ такого же частнаго доброжелательнаго къ своей арміи частнаго почина. Она даетъ масштабъ и для частныхъ усилій и для постройки плаванія въ военномъ вѣдомствѣ и при милитаризаціи школъ и спортивныхъ обществъ страны.

Поэтому авторъ смотритъ на свой трудъ, какъ на первый камень, какъ на попытку и частную инициативу въ данномъ дѣлѣ.

А. Д. У.



## КАКЪ ФРАНЦУЗЫ СНАБЖАЮТЪ АРМІЮ.

**В**ъ мартовской книгѣ «Revue des deux Mondes» <sup>1)</sup> появилась интересная статья о снабженіи французской арміи. Статья предназначена авторомъ для широкой публики и знакомитъ насъ съ интенсивной работой, совершающейся въ тылу арміи во Франціи. Въ настоящей войнѣ снабженіе арміи гораздо затруднительнѣе, нежели въ прежнія времена, когда число сражающихся не превышало нѣсколькихъ десятковъ тысячъ; теперь подъ знамена собраны всѣ способные носить оружіе, ихъ миллионы; кромѣ того требованія европейскаго солдата сильно возросли, а еще болѣе возросло количество необходимаго вооруженія; количество снарядовъ становится прямо ужасающимъ: въ прошломъ апрѣлѣ (1915) въ битвахъ при Невшапелѣ (Neuve Chapelle) англичане истратили въ двѣ недѣли больше снарядовъ, нежели въ два года войны въ Трансваалѣ.

Такъ какъ правильное снабженіе арміи, особенно во время войны, играетъ чрезвычайно важную роль, то наши союзники со-

<sup>1)</sup> M. Lonis Le Fur. Pour le ravitaillement des armées. Les stations-magasins. Revue des deux Mondes, 1-er mars 1916.

здали еще въ мирное время цѣлую организацію, обеспечивающую продовольствованіе арміи. На нѣкоторыхъ желѣзнодорожныхъ станціяхъ,—преимущественно на узловыхъ или на такихъ, которыя находятся въ морскихъ портахъ и при рѣчныхъ пристаняхъ,—устроены громадныя склады, куда доставляются продукты съ разныхъ концовъ Франціи; эти станціи получили названіе станцій-складовъ (stations magasins) вслѣдствіе своей двойной роли: и склада товаровъ, и станціи отправленія продуктовъ на фронтъ.

Но какимъ образомъ станція-складъ получаетъ товары для войска? Еще въ мирное время въ каждомъ департаментѣ былъ образованъ продовольственный комитетъ изъ военныхъ и гражданскихъ чиновъ подъ предѣлательствомъ префекта; комитетъ устанавливалъ, что каждый округъ департамента можетъ доставить для арміи и въ какомъ количествѣ; составлялась точная и подробная роспись всѣхъ ресурсовъ департамента на случай войны, изучались способы эксплуатаціи этихъ ресурсовъ. Для проведенія этой росписи въ жизнь въ департаментѣ существуютъ двѣ постоянныя комиссіи: оцѣночная и вѣдущая эксплуатацію ресурсовъ департамента.

Статистика при комиссіяхъ опредѣляетъ минимальное количество земледѣльческихъ продуктовъ въ департаментѣ (хлѣбныя злаки, фуражъ, скоть) и товаровъ въ торговыхъ и промышленныхъ предпріятіяхъ; это позволяетъ установить, на что можно рассчитывать въ самый неурожайный годъ; эта статистика слѣдитъ кромѣ того за измѣненіемъ, въ зависимости отъ временъ года, количества нѣкоторыхъ продуктовъ—какъ хлѣбное зерно, мука, овесъ; такимъ образомъ опредѣляется ихъ количество въ каждый моментъ года. Изъ статистическихъ отчетовъ комиссій становится яснымъ, что производитъ департаментъ и въ какомъ количествѣ (это извѣстно также и изъ годовыхъ отчетовъ земледѣльской статистики), а также количество ввоза и вывоза (что можно видѣть и въ отчетахъ таможи).

Комиссія, вѣдущая эксплуатацію ресурсовъ департамента, подготавливаетъ группировку продуктовъ въ извѣстныхъ центрахъ, распределенныхъ по возможности равномерно по всему департаменту и называемыхъ приемными центрами (centres de reception); эта комиссія регистрируетъ также скоть, лошадей и повозки, оставшіяся послѣ реквизиціи, и зданія, годныя для скота и провіанта. Приемные центры устраиваются поблизости желѣзнодорожной станціи или рѣчной пристани. Въ каждомъ приемномъ

центрѣ засѣдаетъ комиссія, контролирующая поступленіе товаровъ, скота; для этого къ комиссіи прикомандированы эксперты по каждому роду поступленій, какъ напр.: муки, зерна, фуража, скота, колониальныхъ товаровъ.

Изъ приемнаго центра какъ скоть, такъ и продукты отправляются въ извѣстные дни, согласно расписанію, на станціи-склады.

Покупки приемными центрами совершаются полюбовно, уплата производится ближайшимъ казначействомъ; въ случаѣ невозможности придти съ продавцемъ къ соглашенію, прибѣгаютъ къ реквизиціи; въ такомъ случаѣ цѣны назначаются специальной комиссіей.

Городскіе головы, старшины въ деревняхъ, играютъ значительную роль въ этой организаціи; предавая гласности распоряженія комиссій, влияя на гражданъ, возбуждая ихъ усердіе, власти эти облегчаютъ полюбовныя сдѣлки съ поставщиками, не доводя ихъ до реквизиціи, даютъ справки предѣлателямъ приемныхъ комиссій, которые пріѣзжаютъ провѣрять составленные комиссіей предположенія на счетъ поступленія продуктовъ и товаровъ и освѣдомиться о дѣйствительномъ состояніи ресурсовъ коммуны.

Всѣ власти, префекты, коменданты крѣпостей, военные интенданты ведутъ журналъ, куда вносятъ въ алфавитномъ порядкѣ всѣ принятые ими мѣры и указанія различныхъ операций, которыя они были призваны исполнить; въ журналъ вносится также и списокъ запечатанныхъ конвертовъ, которые должны быть вскрыты въ случаѣ мобилизаціи или по особому распоряженію.

Вся эта организація подготавливалась въ мирное время и дѣйствовала во время маневровъ или пробныхъ работъ по снабженію арміи. Съ самаго начала мобилизаціи разныя комиссіи приступили къ дѣлу по всей странѣ; подчиненныя окружному интенданту, хотя и состояція изъ людей штатскихъ, онѣ оказали огромныя услуги.

На каждой станціи-складѣ есть расписаніе, составленное еще въ мирное время, въ которомъ указано день-за-днемъ, что станція-складъ должна получить изъ такой-то мѣстности страны; на примѣръ: столько-то сотенъ килограммовъ муки черезъ каждые 3—4 или 5 дней, столько-то сахару, кофе—оттуда-то черезъ 10, 20, 30 дней каждаго мѣсяца.

Это расписаніе содержится въ тайнѣ и составлено чрезвычайно точно; отъ этого зависитъ правильное снабженіе арміи.

Такимъ образомъ, стоящій во главѣ станціи-склада знаетъ, что онъ получить въ извѣстный день, въ какомъ количествѣ и откуда, часто изъ самыхъ отдаленныхъ мѣстностей Франціи; такъ напр.: та же станція-складъ получить изъ Монпелье—вино, изъ Марселя—мыло, изъ Нанта—мясные консервы, изъ Билланкура—солдатскій хлѣбъ, изъ Гавра или Бордо—сахаръ и кофе. Завѣдующій станціей обязанъ ежедневно провѣрять все, доставленное накануне, согласно ли оно съ расписаніемъ и освѣдомляться о недостающемъ, требовать его.

Посмотримъ теперь, гдѣ и какъ совершается работа на станціяхъ-складахъ. Быстрота сообщеній, благодаря обилію желѣзныхъ дорогъ во Франціи, облегчаетъ дѣятельность станцій-складовъ. Личный составъ служащихъ сравнительно невеликъ: на самыхъ большихъ станціяхъ не болѣе 2.000. Во главѣ стоитъ помощникъ интенданта (sous-intendant); онъ не зависитъ отъ окружнаго интендантства и сносится непосредственно съ министерствомъ. До послѣдняго времени начальникомъ станціи-склада назначался офицеръ дѣйствующей арміи, подъ его начальствомъ состоитъ его помощникъ-офицеръ, прикомандированный изъ резервовъ и нѣсколько интендантовъ; одинъ изъ нихъ завѣдуетъ матеріальной частью и продовольствіемъ, за которыя онъ несетъ и матеріальную отвѣтственность. Военный комиссаръ съ нѣсколькими помощниками вѣдаетъ сообщенія желѣзной дороги съ интендантствомъ, артилеріей и другими техническими отдѣлами арміи. Затѣмъ идетъ штатъ низшихъ чиновниковъ и рабочихъ. 2 или 3 роты пѣхоты прикомандированы къ станціи какъ для карауловъ и присмотра за магазинами, такъ и для нагрузки и разгрузки вагоновъ; если число солдатъ недостаточно, въ помощь имъ для работы на станціи берутъ солдатъ изъ мѣстнаго гарнизона, а для перевозки продуктовъ—изъ артилеріи или обоза, или реквизируютъ обывательскія подводы.

Нѣкоторые товары, получаемые станціей-складомъ, какъ примѣръ—оружіе и снаряды, немедленно отправляются на фронтъ; но большинство продуктовъ перерабатываются на станціи-складѣ.

Хлѣбъ, мясо и мясные консервы составляютъ главную пищу французскаго солдата, и на это обращено главное вниманіе: солдатскій хлѣбъ, особенно въ началѣ войны былъ лучшаго качества, нежели въ булочныхъ даже большихъ городовъ. Хлѣбъ печется не только на станціяхъ-складахъ, но и въ мѣстностяхъ, расположенныхъ поблизости къ фронту, да и при самой арміи имѣются

хлѣбопекарни, что позволяетъ снабжать солдатъ болѣе свѣжимъ хлѣбомъ, нежели получаемый со станціи-склада, находящейся вдали отъ фронта; хлѣбъ со станціи можетъ быть доставленъ не скорѣе, какъ черезъ недѣлю и потому на станціи-складѣ печется сухарный хлѣбъ, болѣе похожій на настоящій, нежели на сухари; онъ дольше сидитъ въ печи и дольше сушится, вотъ и вся разница; его можно ѣсть еще черезъ 15—20 дней, но сохраняется онъ въ отличномъ видѣ дней 10—12. Солдатскій хлѣбъ—плоскій, круглый, вѣситъ послѣ суточной просушки около 1.400 гр. (двухдневный раціонъ—по 700 гр.). На каждомъ хлѣбѣ штемпель съ числомъ, когда онъ былъ испеченъ.

Въ мирное время было организовано 12 станцій-складовъ, послѣ нашествія германцевъ число ихъ почти удвоилось. Въ хлѣбопекарняхъ этихъ вновь возникшихъ станцій-складовъ, устроенныхъ на скорую руку, нѣтъ кирпичныхъ печей; онѣ замѣнены переносными жестяными, очень искусной системы, извѣстными подъ именемъ печей Go delle или Lespinasse—по имени ихъ изобрѣтателя. Онѣ легко разбираются и перевозятся въ ящикахъ. Устраиваютъ ихъ на земляной насыпи въ нѣсколько сантиметровъ высоты; на основаніи изъ огнеупорныхъ кирпичей устанавливаютъ печь изъ жестяныхъ листовъ, имѣющую 40 сант. высоты, и покрываютъ ее глиной въ нѣсколько сантиметровъ толщины для сохраненія теплоты; въ печи колѣнчатая труба въ 1½ или 2 метра высоты; передъ отверстіемъ печи роютъ траншею или яму въ 24 сант. глубины, чтобы пекарь, сажая и вынимая хлѣбъ, находился на должной высотѣ; надъ 6—8 печами разбиваютъ палатку, замѣненную теперь деревяннымъ бараккомъ.

Первая операція при печеніи хлѣба—приготовленіе дрожжей; тѣсто мѣсятъ 20—30 минутъ, затѣмъ раздѣляютъ на хлѣбы, взвѣшиваютъ и кладутъ каждый въ корзиночку, обитую холстомъ, гдѣ хлѣбъ принимаетъ окончательную форму, и сажаютъ его въ печь, но прежде дѣлаютъ на нижней части четыре надрѣза въ формѣ квадрата, въ серединѣ ставятъ число. Эти надрѣзы вызываютъ болѣе быструю просушку. Для печенія сухарнаго хлѣба требуется 1 часъ 20 мин., т.-е. 30 мин. больше, чѣмъ для обыкновеннаго хлѣба.

Въ теченіе дня хлѣбъ пекутъ пять разъ, а работая и ночью—десять разъ; это максимумъ того, что можетъ дать хлѣбопекарня на станціи-складѣ. При каждой печи приставленъ унтеръ-офицеръ, два пекаря, одинъ помощникъ.

Въ каждой печи въ одинъ день пекутъ 1.700 раціоновъ хлѣба; для 200.000 ежедневныхъ раціоновъ должно быть на станціи около 120 печей.

Для 1.000 раціоновъ хлѣба требуется немного болѣе тонны муки, что составитъ 110.000 кил. на 200.000 раціоновъ; соли выходитъ въ 10 разъ меньше = 11.000 кил.; дровъ около 30.000 кил.; такимъ образомъ, для 200.000 раціоновъ хлѣба затрачивается 150.000 кил. сырого матеріала; въ это не входитъ, конечно, вода (75.000 литровъ).

Изъ этого можно себѣ представить, какъ сложна и дорога доставка сырого матеріала въ хлѣбопекарни, если онѣ не находятся вблизи желѣзнодорожной станціи или рѣчной пристани, и сколько нужно людей для этой работы!

Въ хлѣбопекарняхъ работаютъ сотни пекарей.

Вынутый изъ печи хлѣбъ по рельсамъ направляется въ хлѣбные магазины, гдѣ его раскладываютъ на рѣшетчатыхъ полкахъ; тамъ онъ хорошо провѣтривается и просыхаетъ въ теченіе 36—48 часовъ. Если станція-складъ должна поставлять ежедневно по 200.000 раціоновъ хлѣба, у нея на полкахъ магазиновъ должно лежать 300.000—400.000 раціоновъ, не считая дневного аванса, погруженного уже въ вагоны. Этотъ авансъ долженъ быть готовъ на случай экстреннаго требованія или въ случаѣ плохого функционированія печей, или прекращенія работы во время грозы.

Послѣ хлѣбопекаренъ самый важный вопросъ на станціи-складѣ—это снабженіе войска свѣжимъ мясомъ. Для этого на станціи-складѣ всегда имѣется партія скота, который поступаетъ туда изъ 2—3 опредѣленныхъ центровъ, гдѣ содержатся гурты скота. Эти центры бывають удалены отъ станціи-склада; но слишкомъ большое разстояніе вызываетъ излишнюю потерю времени и утомленіе скота.

Обыкновенно скотъ, прибывающій на станцію-складъ, сейчасъ же отправляется дальше послѣ того какъ его напоили, если это возможно.

Требованія свѣжаго мяса дѣлаются по количеству раціоновъ; поэтому станція должна рассчитать, сколько головъ скота слѣдуетъ отправить на фронтъ; число головъ измѣняется въ зависимости отъ величины животнаго.

Полный раціонъ мяса (500 гр.) былъ признанъ слишкомъ высокимъ, по крайней мѣрѣ во время сидѣнья въ окопахъ и теперь выдается средней раціонъ—400 граммъ. Полный раціонъ соотвѣт-

ствуетъ 1 килогр. живой скотины, причемъ рогатый скотъ даетъ 50%, свиньи—75%.

Чтобы накормить 200.000 человѣкъ, надо 200.000 килогр. живой скотины, т.-е. 500 головъ вѣсомъ около 400 кил.; ихъ грузятъ по 10 головъ въ вагонъ; чтобы погрузить всѣ 500 головъ, требуется два поѣзда по 25 вагоновъ каждый. Но количество головъ скота, потребное для 200.000 чел. колеблется между 300 и 700 головъ, смотря по росту животныхъ: въ Бретани, на примѣръ,—мелкій скотъ, въ Нормандіи—крупный.

Каждая голова скота должна быть зарегистрирована; это лежитъ на обязанности приѣмныхъ комиссій; тамъ скотъ клеймятъ охрой или дѣлаютъ надрѣзы ножницами; клеймить охрой—легче, но отъ дождя клеймо стирается. Клеймо позволяетъ преслѣдовать недобросовѣстныхъ поставщиковъ, продавшихъ негодную скотину. Если животное ранено во время переѣзда или перехода, его немедленно убивають на станціи-складѣ и отправляють на консервный заводъ, если таковой имѣется въ этомъ районѣ, или же передають войскамъ гарнизона.

Если спросъ на мясо сокращается, на станціи-складѣ скопится до 1.000—2.000 головъ скота; лѣтомъ ихъ легко помѣстить на пастбищахъ, а зимой приходится нанимать или реквизиловать хлѣвы, коровники, сараи; но въ случаѣ эпизоотіи тамъ заразиться легче, чѣмъ на открытомъ воздухѣ.

Въ случаѣ продолжительной войны снабженіе арміи свѣжимъ мясомъ представляетъ большія затрудненія.

Было бы неблагоприятно реквизиловать тельныхъ или дойныхъ коровъ и даже рабочихъ воловъ; поэтому количество свободнаго рогатаго скота сильно уменьшилось въ нѣкоторыхъ департаментахъ; въ войскахъ стали употреблять въ пищу баранину и свинину. Но овецъ и свиней труднѣе перевозить, особенно въ жаркое время года; поэтому на станціяхъ-складахъ устраивають бойни и отдѣленія для соленія, копченія, разборки тушъ по частямъ и наклейки ярлыковъ. Это Чикаго въ миниатюрѣ.

Станціи-склады обрабатывали такимъ образомъ до 200 свинныхъ тушъ въ день, а позже, когда пришлось замѣнить свинину бараниной—до 600 овечьихъ тушъ. Но ихъ труднѣе обрабатывать и сохранять, особенно во время грозъ, такъ что пришлось отказаться отъ посылки баранины на далекія разстоянія, и овецъ перевозятъ въ армію живыми.

Было бы цѣлесообразнѣе прибѣгнуть гораздо раньше къ полу-

чению замороженного мяса изъ другихъ странъ, что сохранило бы скоть во Франціи и понизило бы цѣны на мясо, отъ дороговизны котораго такъ страдаетъ населеніе.

Но для этого нужны были особые склады, гдѣ бы хранились большія партіи замороженного мяса, а ихъ не было во Франціи; между тѣмъ употребленіе въ пищу замороженного мяса безвреднѣе консервовъ, хотя они несомнѣнно удобнѣе и въ нѣкоторыхъ случаяхъ необходимы. Каждая жестянка консервовъ содержитъ 300 гр.; они долго сохраняются и незамѣнимы при движеніи войскъ; къ нимъ прибѣгаютъ также, когда является недостатокъ въ свѣжемъ мясѣ или когда нельзя варить мясо въ виду общности непріятеля; наконецъ, когда на фронтѣ не было еще подвижныхъ кухонь, приходилось пользоваться консервами. Но долго кормить солдатъ мясными консервами нельзя: это дурно вліяетъ на здоровье; поэтому теперь стали готовить консервы изъ мяса и овощей; это и здоровѣе, и дешевле.

А. Т—ъ

(Окончаніе слѣдуетъ).



## Изъ дневника участника Кавказскаго фронта.

(Продолженіе).\*)

Въ другой разъ проѣхалъ на конѣ съ нѣсколькими курдами извѣстный предводитель персидскихъ курдовъ Абдуль-Резакъ (Абдуррезакъ), чрезвычайно интересная личность. Курдь по происхожденію, онъ получилъ европейское образованіе въ Парижѣ, отлично, разумѣется, говоритъ по-французски, объясняется немного и по-русски. Это бывшій министръ двора при турецкомъ султанѣ Абдуль-Гамидѣ, стороникъ стараго режима, а потому сидѣлъ уже тамъ въ тюрьмѣ, потомъ былъ выпущенъ на свободу и перешелъ въ Персію, жилъ въ Маку и теперь является сторонникомъ Россіи. Въ виду того, что турки зашевелились и наступаютъ на занятые нами Башкалу и Сарай, онъ примчался изъ Дильмана, обѣщая въ двѣ недѣли поставить отрядъ изъ тысячъ пяти курдовъ. Конечно, хорошо уже то, что эти курды не на сторонѣ нашего врага, но большая ли и существенная ли польза отъ ихъ помощи—трудно сказать. Казаки, по крайней мѣрѣ, относятся къ нимъ скептически. Главная ихъ цѣль, повидимому, пограбить, поживиться, гдѣ можно, порѣзать побольше людей, даже хотя бы мирныхъ жителей, а послѣднее не входитъ въ наши планы. Придется сдерживать курдовъ, что вызоветъ недо-

\*) См. «Военный Сборникъ» № 6, 1916 г. Авторъ—туркестанецъ, чѣмъ и объясняются всюду его сравненія со Ср. Азіей.