

Колышко Иосиф Иосифович

Очерки современной России

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
И75

И75 **Иосиф Иосифович К.**
Очерки современной России / Колышко Иосиф Иосифович – М.: Книга по Требованию,
2024. – 532 с.

ISBN 978-5-519-89935-2

ISBN 978-5-519-89935-2

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

на которую я здѣсь не посягаю. Моя цѣль общими штрихами очертить сыровареніе вообще и школу Верецагина въ частности, опираясь на видѣнное и слышанное. Зданіе сыроварни выстроено прочно и красиво, нѣсколько въ стилѣ швейцарскихъ домиковъ. Н. В. сообщилъ намъ, что стиль этотъ долженъ бы быть доведенъ до конца, такъ какъ сыроварня пачата по модели гольштинскихъ съ огромнымъ холодильникомъ. Но такъ какъ таковое зданіе стоило бы 10 тыс. талеровъ, то Верецагинъ рѣшилъ строить его гораздо проще, съ холодильникомъ новой системы. Такъ и получился этотъ нѣсколько странный внѣшній видъ сыроварни.

Пройдя пазкія сѣни, мы вступили въ первую комнату, общирную и высокую. Острый запахъ творогу и сыворотки обдалъ насъ. На мраморномъ деревянномъ полу стояли большіе чаны съ сывороткой, отъ которыхъ шелъ паръ. Съ потолка спускалась труба для проведенія пара. У стѣнъ стояли высокіе и узкіе чаны, наполненные до верху. Н. В. объяснилъ, что въ нихъ находится уже створоженное молоко, готовый матеріалъ для сыра. Эта комната назначена для производства «тощаго», или зеленого сыра, пахотцагося у насъ въ такомъ громадпомъ употребленіи. Производство его у насъ введено еще очень недавно, ибо составляло долгое время секретъ иностранцевъ. Способъ производства до-пелъся простъ. Снятое молоко вливаютъ въ мѣдные чаны, которые вставляются въ свою очередь въ деревянные такъ, что между деревомъ и мѣдью остается извѣстное пространство. Въ это пространство, черезъ отверстіе впускаютъ паръ. Для этого служить висящая съ потолка трубка. Впускъ пара производится до вскипѣнія молока, послѣ чего въ него вливаютъ извѣстное количество особо приготовленной сыворотки. Молоко мгновенно створаживается и хлопьями точно слѣгъ, опускается на дно. Его мѣшаютъ, поворачиваютъ, и когда получаютъ раздѣльные зерна, сливаютъ вмѣстѣ съ сывороткой въ высокіе сосуды. Тамъ держатъ нѣсколько дней, пока творогъ своею тяжестью весь не опустится на дно. Тогда его накладываютъ въ бочки, нажимаютъ сверху камнями, и держатъ такъ мѣсяца два-три, пока не произойдетъ въ немъ извѣстнаго движенія.

Готовый творогъ имѣетъ острый, специфическій вкусъ. Его вынимаютъ изъ бочекъ и растираютъ посредствомъ огромнаго каменнаго жаровня, приводимаго въ дѣйствіе лошаdkю. Затѣмъ примѣшиваютъ мелко пстертаго, голубаго «донника», придающаго ему его специаль-

ный запах и зеленоватый цвѣтъ, набиваютъ въ формы, ставятъ въ темную, прохладную комнату для сушенія, и послѣ нѣсколькихъ дней сыръ готовъ. Этотъ сыръ съ буквами В. Ш. С., расходуется въ огромномъ количествѣ, особенно въ Азіи; продается онъ на мѣстѣ по 15 коп. за фунтъ.

Слѣдующая комната маслостойки. Въ ней нѣсколько машинъ для сбиванія сливочнаго масла. Есть и американская. Машинны самыя простыя. Боченокъ, приводящійся въ движеніе ручкой въ горизонтальномъ или вертикальномъ положеніи. Американская, это—ящичъ въ мягкихъ рессорахъ, движется простыми толчками рукъ. Въ эти боченки или ящики наливаются сливки и, послѣ часа работы, масло готово. Н. В. Верещагинъ выдѣлываетъ масло исключительно сливочное и по самому усовершенствованному способу. Въ соседней, съ маслостойкой комнатой помѣщается «холодильникъ». Это большой металлическій чанъ, наполненный водою со льдомъ. Въ немъ стоитъ масса узкихъ металлических цилиндровъ, наполненныхъ молокомъ. Температура комнаты ощутительно ниже, до 10°. Молоко устанавливается очень скоро и сливки собираются металлическимъ блюдечкомъ, къ серединѣ котораго прикреплена ручка. Эти сливки устанавливаются до періода самаго перваго заквашенія.

Вся трудность и вся задача хорошей маслостойки уловить именно этотъ моментъ перваго броженія сливочныхъ шариковъ, чтобы не дать верхнему слою сливокъ прогоркнуть. И этого искусства Н. В. Верещагинъ достигаетъ вполне. Его масло безподобно, я не встрѣчалъ подобнаго ему въ лучшихъ магазинахъ Петербурга. Вообще маслостойное дѣло доведено у Н. В. до совершенства. Въ холодильной комнатѣ масло окончательно упаковывается, дѣлается наглядный анализъ молока и ведется журналъ. Рядомъ есть маленькая комнатка, гдѣ масло, по средствомъ машины, очищается отъ воды и всего остальнаго и гдѣ набиваютъ его въ формы. Наглядное измѣреніе достоинства молока производится посредствомъ стеклянныхъ цилиндровъ, наполненныхъ молокомъ. Ихъ десятка два стоятъ рядомъ. Въ каждомъ молоко отъ разныхъ коровъ. Въ нѣсколько часовъ сливки рѣзкой чертой отдѣляются и, измѣряя особой линейкой ихъ слой, безошибочно опредѣляется процентное содержаніе ихъ въ молокѣ. Этимъ достигается правильный контроль надъ молокомъ, покупаемымъ у крестьянъ, и получается возможность слѣдить, въ какомъ отношеніи стоитъ ухотъ за скотомъ къ качеству даваемого имъ молока. Это послѣднее

имѣть громадную важность для всего хозяйства и достигается при-
вѣстнымъ веденіемъ журнала. У. Н. В. этотъ журналъ ведется при-
близительно такъ: каждая корова записывается и противъ нѣхъ, въ
графахъ, стоятъ цифры количества молока въ фунтахъ утромъ и ве-
черомъ, процентное содержаніе сливокъ, удѣльный вѣсъ ихъ, темпе-
ратура охлажденія молока, температура, при которой образуется
масло, и, наконецъ, количество въ фунтахъ самаго масла. Такимъ
образомъ ясно, сколько фунтовъ молока нужно для каждой въ отдѣль-
ности коровы, чтобы произвести фунтъ масла. Эта норма колеблется
отъ 30-ти и больше фунтовъ и повышается сообразно корму до 15-ти.
Можно приблизительно за среднее взять 22 фунта, т. е. почти то
количество молока, которое при порядочномъ кормѣ корова можетъ
дать въ день. При такой наглядности веденія маслосбойнаго дѣла, при
последовательности и строгой пропорціи, въ которой стоятъ между
собою цифра затраченнаго капитала на кормъ коровы и цифра даннаго
ею барыша масломъ и сыромъ, рождаются простыя, логическія сооб-
раженія, которыя въ нѣсколькихъ словахъ я выскажу ниже. Пока пой-
демъ дальше, въ комнату сосѣднюю съ холодильной. Это кефирная
мастерская. Кефирные грибки кладутся въ небольшомъ количествѣ
въ сосуды съ цѣльнымъ молокомъ и черезъ 1½, сутки кефиръ готовъ,
а грибки высушиваются и снова идутъ въ дѣло. Грибки имѣютъ стран-
ное свойство не терять отъ долгаго употребленія своей жизненности
въ молокѣ, а наоборотъ—еще приобретать ее и разрастаться, такъ
что, купивъ фунтъ ихъ, черезъ известное время можно имѣть два,
три и больше, и производить кефиръ безъ конца. Отдѣленіе собствен-
но сыроварное состоитъ изъ двухъ комнатъ. Въ одной производится
процессъ «скашиванія молока», въ другой прессованіе уже готовыхъ
формъ сыровъ. Скашивание дѣлается известнымъ способомъ, съ по-
мощью телячьего желудочка-сычуга. Имъ обтирается простая дере-
вянная ложка, которою потомъ мѣшаютъ цѣльное молоко, вливаемое.
для того въ металлическіе чаны и нагреваемое такимъ-же способомъ
какъ при выдѣлѣ «тощихъ» сыровъ. Молоко мало по малу припмаетъ
видъ солода. Его разрѣзываютъ по кускамъ, опять мѣшаютъ, опять
рѣжутъ, пока этотъ солодъ не приметъ вида зеренъ, легко раздѣль-
ныхъ. Тогда его сваливаютъ массой въ приспособленный для того
четыреугольникъ, промываютъ и потомъ, складывая въ мѣшокъ, на-
жимаютъ камнями, пока не осушатъ отъ сыворотки. Полученная масса
набивается въ формы и прессуется. Потомъ посыпается солью и ста-

вятся въ погребѣ, гдѣ помощію броженія, въ болѣе или менѣе длинный срокъ получается различнаго качества сырѣ. Такъ приготовляются сыры: бекштейнъ, тильзитъ, лимбургъ и французскіе: бри и невшатель. Различныя роды сыровъ зависятъ отъ того или другаго способа нагрѣванія, прессованія и выдержки ихъ; основанія же приготовления тѣ же. Тутъ же замѣчу по поводу первоначальнаго процесса «свашиванія» молока. Оно, какъ я уже сказалъ, производится самымъ простымъ и дешевымъ способомъ—сычугомъ. Но иностранцы дѣлаютъ его еще иначе, помощію какой-то кислоты. Н. В. рассказывалъ намъ, что онъ получалъ уже массу писемъ съ постоянной просьбой распространить этотъ способъ въ нашихъ сыроварняхъ. А на выставкѣ — такъ просто покою ему не было отъ этихъ иностранныхъ агентовъ, хищной стаей накипавшихся на него, и съ подобострастіемъ и униженными поклонами умолявшихъ дать ходъ ихъ кислотѣ въ Россіи. Но, при всемъ своемъ добродушіи, Верещагинъ устоялъ передъ этимъ нашествіемъ и не прибѣгъ къ этой иностранной «кислотѣ», имѣя подъ рукою самое простое и гораздо болѣе дешевое средство. Хоть разъ, скажемъ мы.

Изъ мастерскихъ направилсъ мы въ погребъ, которыхъ три: для бекштейна, тильзата и лимбурга, для французскихъ сыровъ и зеленыхъ. Это прохладныя помѣщенія, съ многочисленными полками кругомъ и по срединѣ, заваленныя сыромъ. Острый, сывороточный запахъ такъ и стоитъ въ нихъ.

Послѣ обѣда осмотрѣли мы еще ледникъ, скотный дворъ и свинарникъ. Ледникъ—это изобрѣтеніе самого Верещагина. Онъ устроенъ не ниже поверхности земли нѣ высокой насыпи. Нужно было такъ сдѣлать по причинѣ подпочвенной воды, находящейся здѣсь на глубинѣ 2-хъ аршинъ. Н. В. долго ломалъ себѣ голову надъ этимъ изобрѣтеніемъ. Собственно ледникъ представляетъ чистую комнату, узкую, но довольно высокую. Большая стѣна его изъ бревенъ съ отдушниками. За ней-то и наваленъ ледъ во всю вышину комнаты, и охлажденіе воздуха достигается отдушниками. Надо сознаться, что это до крайности просто и удобно. Не нужно «ставитъ» на ледъ, перемѣнять его и пачкаться. Температура здѣсь едва достигаетъ у пола до 6—7°. Рядомъ съ ледникомъ, въ огороженномъ пространствѣ, сваленъ ледъ и засыпанъ толстымъ слоемъ опилокъ, которыя хорошо предохраняютъ его отъ таянія.

Скотный дворъ Н. В. Верещагина небольшой, всего на 15 коровъ,

картофельная, ржаная и др. вволю, сколько съедать. Свиноводникъ, рядомъ съ скотнымъ дворомъ, это просто шедевръ, если это слово применимо къ такого рода помѣщеніямъ. Я, какъ полагаю и многіе, не чувствую особой симпатіи къ нимъ мерзкимъ животнымъ, и вошелъ только изъ любезности въ ихъ апартаменты. Но, признаюсь, не смогъ на душный ароматъ, долго въ ней оставался. Свиньи здѣсь совсѣмъ не такіе, какими я привыкъ ихъ видѣть. Каждая въ стойкѣ, вокругъ чистота и порядокъ. Всѣ онѣ преимущественно англійскихъ пиппскихъ породъ, кругленькія, какъ боченки, съ миглой, рѣдкой и лосящейся шерстью. Просто красавицы. Кормятъ ихъ сывороткой, тоже вволю. Отъ этого кормленія, свиньи даютъ въ годъ потомства: разъ 18-ть штукъ, второй 22 и третій 24 штуки—вѣдь какой это громадный процентъ на капиталъ. Смотрѣли еще конюшню Н. В.: также чисто и образцово содержится, кормъ также даютъ лошадямъ «вволю». Словомъ, девизъ Н. В. Верещагина: всѣмъ и всему давать ѣсть, сколько хотятъ, и результаты такого расхода окупятся десятирицей... Лабораторія заведенія—общирная и свѣтлая комната, гдѣ производится разныя изысканія и анализы составныхъ частей матеріаловъ сыроваренія. Есть очень хорошіе микроскопы, съ увеличеніемъ въ 2,500 разъ. Завѣдуетъ ею помощникъ Н. В., молодой человекъ изъ «кавказскихъ горцевъ», самъ намъ многое объяснявшій. Въ мастерской сыроваренія и маслобойнѣ объясняли намъ дѣло ученики и ученицы, и объясняли весьма толково. Это мальчики и дѣвушки лѣтъ до 20-ти включительно, изъ мѣстныхъ крестьянъ. Полагается ихъ въ школѣ по казенному комплекту 40 чел., но Н. В. по усиленнымъ просьбамъ родителей, долженъ былъ принять еще десять. Они живутъ на продовольствіи школы и должны пробыть въ ней не менѣе 2-хъ лѣтъ. Поступаютъ тоже туда молодые люди, окончившіе курсъ въ другихъ хозяйственныхъ заведеніяхъ вѣд. М. Г. Имущ.—для практики. Ученики и ученицы, окончившіе курсъ въ школѣ, называются мастерами и мастерицами, и отправляются для практики на такъ называемыя артели сыроваровъ, которыхъ нѣсколько въ окрестностяхъ и которыя тоже состоятъ подъ вѣдѣніемъ Н. В. Верещагина. Но тоже образцовыя. Полъ деревянный, коровы стоятъ въ два ряда, на цѣпяхъ, у каждой чистая соломенная подстилка. Просторъ и чистота, прежде всего бросаются въ глаза. Коровы обыкновенныя, мѣстные, купленные болѣею частью у крестьянъ очень дешево. Но, благодаря корму, онѣ просто неузнаваемы съдалась. Дается имъ мука

Верецагпнскіа артели—это, я полагаю, пзвѣстно многимъ изъ статей Энгельгардта въ Отеч. Запискахъ» и нѣсколькихъ замѣтокъ по поводу ихъ въ нашихъ либеральныхъ «газеткахъ». Энгельгардтъ порицалъ Верецагина за то, что тотъ будто бы своей сыроварней отнимаетъ молоко у крестьянскихъ дѣтей; «газетки» громко стояли за Н. В., причисляя его къ «своимъ», и съ особеннымъ смѣхомъ на всѣ лады повторяя слово *артели*. Въ нихъ онѣ чуяли что-то «новое», «западное», какое-то начало «общаго труда» и «капитала», словомъ, что-то въ родѣ коммуны. Поэтому считаю за особенное удовольствіе пояснить, что значать отъ *a* до *z* Верецагпнскія артели. Это просто рядъ сыроварень, куда крестьяне ежедневно, утромъ и вечеромъ, сносятъ свое молоко. Цѣлымъ шеренгамъ, дѣти и женщины стоятъ у «пріемной», ожидая своей очереди и, дождавшись ея, свѣшпваютъ молоко, получаютъ росписку и уходятъ. Вотъ вся внѣшняя «картинная» сторона этихъ артелей. Она очень красива въ хорошіи печеръ.

Страна же коммерческая такова. Изъ крестьянскаго молока дѣлается вышешложеннымъ способомъ сыръ, преимущественно бекштейпъ и тильзитъ, сохраняется онъ по роспискѣ въ погребахъ Верецагина, потомъ продается, и деньги раздѣляются съ арифметическою точностью между крестьянами, кто сколько принесъ молока!

Вотъ и все! Въ этомъ и общій трудъ и общій капиталъ, и мы вполне искренно раздѣляемъ восторгъ «газетокъ», ибо, кромѣ пользы, таковыя артели ничего другаго не производятъ. На обвиненіе-же со стороны г. Энгельгардта, Н. В. отвѣчалъ намъ, что почтенный ученый давно взялъ ужъ свое мнѣніе назадъ, убѣжденный краснорѣчивыми статистическими цифрами смертности до введенія сыроваренныхъ артелей и послѣ нихъ.

Мнѣ остается теперь высказать нѣсколько общихъ взглядовъ по поводу всего сказаннаго.

Сыроваренное и, въ связи съ нимъ, маслособное дѣло *безусловно* имѣють громадную будущность въ Россіи.

Это подтверждается и фактическими данными и логическими выводами. Давность его въ Тверской губ., обширность и цѣлыя состоянія, нажитыя разными фирмами, указываютъ на спросъ и постоянное потребленіе. И ясно, что этотъ спросъ все увеличивается, что этотъ товаръ еще не залеживался. Въ г. *Бѣжецкѣ*, Твер. губ., 5-тъ лѣтъ тому назадъ, производили 20—30 пуд. масла въ годъ. Теперь тамъ производятъ до 15,000 пудовъ.

Сыры «Мещерскіе» получили право гражданства и съ успѣхомъ воздѣ въ магазинахъ конкурируютъ съ настоящимъ швейцарскимъ. Зеленой сыръ наибъ наполняетъ русскіе рынки, не исключая и азіатскихъ. Словомъ, нѣтъ причинъ опасаться за «застой» въ дѣлахъ сыроваренія.

Сыроварни поднимаютъ благосостояніе населенія. Крестьяне находятъ сбытъ и *безграничный* тому продукту, который прежде у нихъ зачастую не цѣплся,—молоку. Ясно, что для нихъ выгодно завести побольше скота, а со скотомъ получается и навозъ, который ужъ есть почти хлѣбъ. Но, скажутъ, если нѣтъ пастбищъ?..

Тутъ является другая комбинація, нѣсколько смѣлая можетъ быть, но основанная на цифровыхъ данныхъ.

Если нѣтъ пастбищъ, кормите хлѣбомъ.

Крестьяне и помѣщики воемъ воеютъ, что нѣтъ выгоднаго сбыта хлѣба, что онъ въ амбарахъ гнѣетъ. У каждаго крестьянина, на каждомъ дворѣ, по моему есть *свой рынокъ* и сбытъ тамъ безграниченъ. Это скотный дворъ. Корова ѣстъ все и за все. Это готовая деньга. Вотъ приблизительный расчетъ: при хорошемъ кормѣ самая плохая корова даетъ среднимъ числомъ около 22 ф. молока. А изъ этого производится около фунта сливочнаго масла, до около 3 фунтовъ тощаго сыру. Считая масло самое дешевое по 40 к. за фунтъ и сыръ по 15 коп., получимъ солидную цифру около 1 руб. въ день съ одной коровы. Считая зимніе мѣсяцы на половину даже, корова даетъ не менѣе 100—150%, окупивъ самую себя. Н. В. Верещагинъ рассказывалъ мнѣ, что коровы, купленные имъ по 40—50 руб., давали ему въ годъ за масло по 75 руб., а за сыръ слишкомъ 100 руб. Зачѣмъ же выжидать цѣны на хлѣбъ и давать ему гнить, когда его же можно продать въ видѣ масла и сыра, и гораздо дороже. Поэтому съ сыроваренныхъ заводовъ по всей Россіи и импціатива въѣтомъ самаго правительства, по моему разумѣнію,—вещь болѣе чѣмъ полезная.

Финляндское правительство дало 60,000 марокъ для первоначальнаго устройства своей центральной сыроварни. Н. В. Верещагинъ не получилъ на это ничего и собственными средствами все устроилъ. Онъ получаетъ, конечно, содержаніе, если не ошибаюсь 15,000 р. въ годъ, но долженъ содержать на это всю школу и артельныя сыроварни. Оборотъ его около 20,000 р. въ годъ. Безъ рекламъ, безъ объявленій, сбываетъ онъ все, что производитъ, и сбываетъ равно на половину дешевле, чѣмъ въ магазинахъ. Только одного швейцар-

скаго сыра онъ не производитъ, находя это слѣшкомъ затруднительнымъ для своихъ средствъ.

Въ заключеніе не могу не сказать, что въ этой единственной пока въ Россіи школѣ нѣтъ ни формализма, ни сухости. Все дѣлается чинно, съ особенной охотой, и хозяинъ бываетъ зачастую простымъ помощникомъ своихъ учениковъ. Вообще, личность самаго Н. В.—одна изъ симпатичнѣйшихъ. По первому взгляду на его лицо, въ его глаза, при первыхъ звукахъ этого мягкаго, высокаго голоса, чувствуешь, что онъ долженъ быть очень и очень добрѣ. День, проведенный въ его обществѣ и еще въ обществѣ его брата, знаменитаго художника, показался намъ особенно пріятнымъ. Я давно не испытывалъ такого отраднаго впечатлѣнія. Глубокій и положительный умъ одного брата и легкое остроуміе, граціи, художественность въ рѣчи другого—сквозили все время въ ихъ рѣчи, и мы болтали обо многомъ и долго. Художникъ Верещагинъ написалъ вчера для школы вывѣску полуссохшими красками, какія нашлись у его племянника. Этими она можетъ сдѣлаться исторической. И кто знаетъ, можетъ быть черезъ вѣсколько столѣтій сія вывѣска будетъ цѣниться на вѣсь золота?.

Отрочъ-монастырь.

9-го августа.

Сегодня отправились мы въ одинъ изъ старѣйшихъ здѣшнихъ монастырей — Отрочъ-монастырь. Онъ стоитъ въ Заволжской части, при впаденіи Тверцы въ Волгу. Основанъ въ 1215 году, при великомъ князѣ Ярославѣ Ярославичѣ, отрокомъ его Григоріемъ, почему и называется Отрочъ. Побужденіемъ къ основанію монастыря было, какъ говорятъ преданіе, слѣдующее обстоятельство, не лишённое романтизма: Григорій, съ позволенія князя, хотѣлъ вступить въ бракъ съ дочерью пономаря села Едимонова, что въ верстахъ 50-ти отъ Твери, на Волгѣ, извѣстною красавицей и умницей, Ксеной. Когда Григорій, съ позволенія великаго князя, поѣхалъ въ Едимоново, чтобы вѣнчаться съ своей невѣстой, великій князь отправился на соколиную охоту и прибылъ въ Едимоново-же. Преданіе гласитъ, что, наканунѣ свадьбы, великій князь ночью видѣлъ сонъ, въ которомъ ему явилась Ксения и голосъ свыше сказалъ, что она должна быть его женой. Съ своей стороны и Ксенія приснилось то же самое и, увидѣвъ во снѣ образъ князя, она успѣла въ него влюбиться. Великій князь не придавалъ однако значенія своему сну; но слѣдующее

бстоятельство послужило окончательнымъ поводомъ къ случившемуся. Подъѣзжалъ къ церкви села Единопова, гдѣ уже все было готово къ совершенію брачнаго обряда Ксенія и Григорія, соколъ великаго князя сорвался съ цѣпи, взлетѣлъ и сѣлъ на крестъ церкви, рядомъ съ сидѣвшей уже тамъ бѣлой голубицей. Князь, пораженный этимъ, вспомнилъ сонъ и направился въ церковь. Увидѣвъ же тамъ Ксенію уже рядомъ съ Григоріемъ передъ аналоемъ, и пораженный ея красотой, онъ мгновенно рѣшился—оттолкнулъ Григорія и сталъ на его мѣсто. Ксенія его узнала, и тутъ же выразила согласіе на бракъ. Такъ былъ совершенъ этотъ удивительный брачный обрядъ. Что здѣсь правда, что выдумка—трудно разобраться, но фактъ брака великаго князя Ярослава съ Ксеніей не подлежитъ сомнѣнію. Григорій въ ту-же ночь спилъ съ себя придворную одежду и, одѣвшись простоядникомъ, съ тѣхъ поръ исчезъ. Въ молитвѣ и трудахъ проводилъ онъ свое время. Однажды ночью онъ видитъ большое прекрасное поле и Славу Господню, сіяющую на немъ свѣтлѣе лучей солнечныхъ. Проснувшись, онъ обратился къ Богу съ молитвой открыть ему значеніе сего видѣнія. Въ ту-же ночь Царица Небесная явилась ему и, указавъ на мѣсто сказала: „На семь мѣстъ созижду церковь во имя моего успенія. Великій князь будетъ тѣмъ помощникомъ; Богъ хочетъ прославить сіе мѣсто, здѣсь будетъ обитель“. По повелѣнію великаго князя, успавшаго все это отъ Григорія, мѣсто было расчищено, на немъ сооружена деревянная церковь и освящена въ присутствіи князя. Начали собираться иноки; великій князь построилъ для нихъ деревянные келіи, далъ имъ пугмена Θεодосіа и снабдилъ новую обитель всѣми монастырскими потребностями. Григорій принялъ иноческій чинъ подъ именемъ Гурія. Послѣ сего онъ скоро умеръ. Тѣло его погребено въ этой обители; но время изгладило слѣды его могилы. Подругимъ преданіемъ, великій князь, мучимый упрёками совѣсти, самъ послалъ за Григоріемъ, и когда, послѣ долгихъ розысковъ, его нашли, онъ просилъ у него прощенія и спрашивалъ, чѣмъ онъ можетъ загладить свою вину предъ нимъ. Григорій отъ всего отказался и просилъ только, въ его память построить монастырь тамъ, гдѣ онъ поселился. Великій князь, по указанію Григорія, велѣлъ построить ему келію и церковь, и самъ его часто навѣщалъ. По смерти Григорія, великій князь воздвигъ въ Отрочѣ, вмѣсто деревянной, каменную церковь во имя Успенія Божіей Матери, пожаловалъ монастырю богатые помѣстья

и грамоту за подписью многих удѣльных князей такого содержания: „Если кто обидит сей монастырь, или людей въ немъ живущихъ, то да будетъ лишень благодати Божьей и въ сей и будущей жизни“.

Преданіе говоритъ, что въ церкви была библіотека, богатая древностями и хорошими рукописями; но эта библіотека вмѣстѣ съ церковью сгорѣла. Во время Лптовскаго погрома, храмъ Успенія, вмѣстѣ съ другимъ, теплымъ храмомъ во имя Петра митрополита, былъ опустошенъ, но не уничтоженъ. Въ началѣ XVIII столѣтія онъ за ветхостію былъ разобранъ и на мѣсто его построена нынѣшняя каменная соборная церковь въ честь Успенія Божіей Матери, въ царствование Петра Великаго въ 1722 году. Донынѣ существуетъ и теплая каменная церковь, построенная въ XVI столѣтіи; въ ней два престола: одинъ во имя святителя Филиппа, а другой во имя святителя Петра, митрополитовъ Московскихъ. Въ Огрожъ-монастырѣ проживалъ въ XVI вѣкѣ Максимъ Грекъ; здѣсь же заточенъ былъ святитель Филиппъ Московскій. Два года провелъ онъ въ заточеніи и наконецъ былъ задушенъ Малютою Скуратовымъ. Тѣло Святителя погребено было въ церкви Успенія, близъ лѣваго клироса, и поклолось тутъ 21 годъ. Потомъ ппоки Соловецкаго монастыря, гдѣ Филиппъ былъ игуменомъ, испросили у великаго князя Федора Иоанновича согласіе перенести къ себѣ тѣло святителя, оказавшееся при вскрытіи гроба нетлѣннымъ, источавшимъ изъ себя миро, благоуханіе котораго разнеслось по городу. Нынѣ, надъ мѣстомъ могилы Филиппа вѣтается рѣзная, вырешенная и вызолоченная гробница, съ частицей мощей угодника Божіа на верхней доскѣ гробницы; надъ ней рѣзная, выкрашенная и мѣстами позолоченная стѣна (балдахинъ). Келья, въ которой жилъ и былъ задушенъ Филиппъ, находятся въ нижнемъ этажѣ теплой церкви. Изъ этой кельи устроенъ алтарь для церкви св. великомученицы Варвары, построенной въ 1835 году, старшіемъ бывшаго архимандрита Теофила.

Монастырь обширенъ и красивъ, особенно съ противоположной стороны Волги. Въ церкви Успенія не сохранилось никакихъ болѣе предместовъ старины.

Живопись на стѣнахъ и иконы принадлежатъ уже къ новѣйшему періоду. Иконостасъ очень высокъ и богато вызолоченъ. Нынѣ монастырь сей состоитъ подъ управленіемъ архимандрита.
