

Слово о собрании **МЯСОВЕДОВ...**

К 100-летию Всероссийской выставки мясного откормленного скота, продуктов его убоя, холодильных и колбасных машин

В истории России есть выставки, память о которых, к счастью, жива и приумножается. Таковы Всероссийские промышленно-художественные выставки в Санкт-Петербурге, Москве, Нижнем Новгороде, некоторые другие. Но есть смотры, полностью стертые из нашей памяти, канувшие в лету. Слово и не было их, не жили люди, не трудились, не работали. Такова выставка, о которой речь пойдет ниже, – ни единого упоминания о ней (и даже о ее названии) не найти в нынешнем Интернете.

Попробуем вернуть ее из забвения, тем более, что мероприятие это чрезвычайно интересное и поучительное не только для современников, но и для нас, в веке двадцать первом.

«Всероссийская выставка мясного откормленного скота, продуктов его убоя, холодильных и колбасных машин» прошла в Москве ровно сто лет назад с 22 апреля по 2 мая 1910 года и была приурочена к десятилетию Московской скотопромышленной и мясной биржи.

Для своего времени она носила характер почти уникальный.

– Помилуйте, – скажет историк, – да ведь в России тогда везде и повсюду, в столицах, губерниях, уездах и волостях проходили выставки мясного и молочного скота.

Что же тут нового?

Действительно, в чем новация? И чем интересна именно эта выставка?

Ключевое отличие от всех иных схожих по названию и тематике мероприятий заключалось в том, что на этот раз организатором выступили не сельскохозяйственные общества, земства и волостные правления, защищающие интересы поставщиков скота, а Московская скотопромышленная и мясная биржа – промышленники, переработчики, продавцы.

И это – не формальная разница. Центром притяжения и основой экспозиции тут стали не быки и коровы, как обычно, и не их производители – скотоводы, а достижения науки, техники и промышленности в сфере переработки, хранения и транспортировки мясной продукции.

По сути, среди множества выставок животноводства появился серьезный торгово-промышленный смотр мясного дела. Закономерно, что почетное место здесь заняло особое отделение, где находились «холодильники и другие аппараты, относящиеся к сохранению мяса»¹, по случаю чего корреспондент «Торгово-промышленной газеты» счел возможным в своем репортаже и всю выставку назвать «холодильной»¹.

И еще одна уникальность – выставочная площадка: городские боины на дальней московской окраине (ныне – район станции метро «Волгоградский проспект»).

В непосредственной близости от стендов, буквально за стеной, ни на час не останавливался конвейер массового убоя скота: поставки железнодорожными составами, забой, разделка и переработка туш, сортировка и вывоз мясной продукции.

Впрочем, в глазах устроителей это соседство лишь укрепляло авторитет выставки, делало ее наглядной, показательной и интересной.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Согласно замыслу устроителей, выставка имела своей целью:¹

- сблизить сельских хозяев и скотоводов со скотопромышленниками;
- выяснить потерю веса животных, откормленных на мясо, при перевозке

на различные расстояния по железной дороге;

– определить отношение живого веса к убойному у разных пород скота и при разных способах откорма;

– ознакомить животноводов с лучшими породами скороспелого откормленного скота и выяснить их преимущества;

– рассказать посетителям о способах разделки мясных туш и сортах мяса;

– определить достоинства съестных припасов, получаемых при обработке мясных продуктов разного происхождения.

Задачи, как видим, с одной стороны, масштабно-стратегические, а с другой – сугубо практические, жизненно необходимые и производителю, и продавцу, и покупателю.

ОТКРЫТИЕ

По случаю выставки «скотопригонный двор городских боен приукрасился до неузнаваемости. Масса зелени, свеженькие постройки, блистающие непросохшей краской павильоны и палатки, украшенные флагами, гирляндами и зеленью»².

Церемония открытия, по незыблемой традиции, началась с молебна, в котором приняли участие представители Московской Городской Думы, купечества и промышленности. По окончании богослужения официальные лица во главе с Городским головой Н.И. Гучковым, члены выставочного комитета и экспертных комиссий отпраздновали из главного здания в павильон-ресторан, где было подано шампанское.

Первый тост, покрытый звуками гимна, Н.И. Гучков произнес за здравие Государя, второй – за устроителей открывшейся выставки и процветание городских боен, третий – в честь почетного председателя мясной биржи князя А.Г. Щербатова.

Городской голова охарактеризовал значение выставки и те надежды, которые возлагают на нее городские власти. Он говорил о мясном кризисе, вздорожании и сокращении потребления мяса, а также о мерах, предпринимаемых Городской Думой для приведения московского мясного рынка в нормальное состояние.

Затем он объяснил, почему город не прибегает к тому способу регулирования цен на мясо, на который по закону имеет полное право, – к таксе [фиксированным ценам].

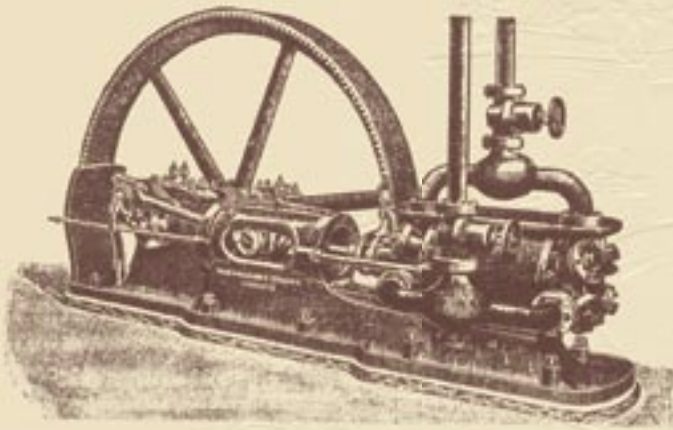
«Город, после изучения вопроса, пришел к сознанию, что таксами мож-



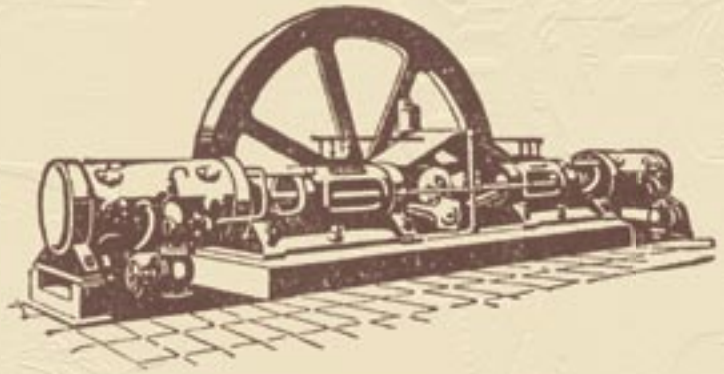
Бык - шортгорн



Бык Калмыцкой породы



Холодильная машина для всех целей. Производство машиностроительного завода «Germania» (бывший «И.С. Швальбе и Сын») в Хемнице (Германия)³



Холодильные машины новейшей конструкции по системе сжатия аммиака, сернистой кислоты и углекислоты машиностроительного завода «А.БОРЗИГ» в Берлине – Тегель (Германия)³

но бороться только против спекулятивно взвинчиваемых цен. – сказал он. – В данном случае цены на мясо ненормально высоки, но эта высота – результат не спекуляции, но целого ряда неблагоприятных условий. К их устранению и стремитесь город.

Мы расширяем наши бойни, задума-ли строить конебойню, птичебойню, холодильники и пр.

Правительство должно понизить тарифы, дать надлежащие орудия для перевозки мяса.

Параллельно идет работа частных предпринимателей, которые на местах откорма скота устраивают холодильники, заводят специальные вагоны².

Завершая торжественную часть, князь А.Г. Щербатов выразил уверенность в том, что выставка внесет значительный вклад в построение современного мясного рынка, сблизит интересы всех его участников.

По окончании речей, как и положено, начался осмотр выставки.

ЭКСПОЗИЦИЯ

Тематика смотра отличалась самым широким охватом: быки и овцы, продукты убоя скота, колбасы, консервы, разного рода машины и оборудование – для разделки, хранения, утилизации и обезвреживания мяса. В витринах лежали статистические материалы и даже литературные произведения.¹

Первым гостей встречал отдел мясного откормленного скота. «В глубине выставочной территории, за массивными обитыми жестью изгородями помещился племенной рогатый скот специальной откормки, доставленный из различных углов России»².

Отдел прославился мощными коренастыми быками ангаусской и кал-

мыцкой пород по 60 пудов весом каждый. Не менее внушительно выглядели быки - шортгорны.

По мнению специалиста, «гостям дан был случай наглядно убедиться в [достоинствах] метизации нашего украинского скота»². Экземпляры с «крепкой примесью»² симментальской и швицкой пород по сравнению с обычным скотом при одинаковых условиях содержания давали на 10 пудов мяса больше.

Вопреки ожиданиям, овец привезли немного, и то, главным образом, – местных, московских, выступавших в качестве образцов своих пород. Среди свиней выделялись замечательные по размеру и весу питомцы Чернышевской вотчины графа Ф.А. Уварова.

«Выставки скота в Москве бывают довольно часто, но о нынешнем отделе лица, знакомые с выставкой, отзываются с большой похвалой» – писал журналист в день открытия.³

Хорошо был поставлен отдел колбасного производства. Некоторые из машин демонстрировались в действии: на глазах у публики делались разного рода колбасы и сосиски.

Помимо московских производителей свои стенды имели иногородние экспоненты – из Твери, Калача, Воронежской губернии и Орехово-Зуева.

В соседних павильонах находились другие мясные продукты, сало, консервы, стеарин, маргарин и пр. Так, компания «Фюрле» показывала изделия кишечного производства, торговый дом «Нырко-в и К^о» – топленое сало и маргарин. Предприниматель С.И. Зуев организовал образцовую мясную лавку, где рубили и сортировали мясо.

В отделе утилизации продуктов убоя участвовали «известнейшие фирмы по выделке и обработке кишек, кожи и т.п.»³, здесь находились альбумин, желатин, удобриельные туки и прочие препараты для обработки мяса, а также, сверх того, сырые бычьи кожи и кожевенные товары. Тут же приютились лавочки, торгующие изделиями из рога.

Роль научно-образовательного центра выполнял отдел мясоведения. Устроители вывесили диаграммы, иллюстрирующие колебания цен на скот в Москве в течение девяти лет. Издательство «Девриен и Риккер» представило книги по

животноводству и холодильному делу, фирма «Гросман и Кнебель» – атласы и таблицы по анатомии и разведению животных. Особый научный интерес имели «мясные и патологические станции петербургских и московских боен»³.

И все же, по общему мнению, центром притяжения выставки, самым «злободневным»³, стал отдел по холодильному делу. Корреспондент «Русского Слова» не скрывал своего восхищения: «Здесь техника сделала огромные успехи... Производительность машин доведена до совершенства. На выставке лед выделялся тут же, на глазах у публики, с чрезвычайной быстротой. Одна ледоделательная машина с ручным приводом выделяла свыше трех фунтов льда в час; она стоит всего 260 руб.»².

Другой новацией стал холодильный шкаф со стеклянной дверью.

Все это поражаало воображение неподготовленной публики.

Кто же конкретно представил подобные чудеса техники?

Торговый дом «Хомутов и К^о» демонстрировал холодильную машину английской фирмы «Пульсометр» для производства искусственного льда, небольшой агрегат для охлаждения специального шкафа, молокоохладитель и удобную «маленькую, легко переносимую и перевозимую машинку, работающую на серной кислоте, для скорого производства льда в домашнем обиходе и больнице».⁴

Нефтяной двигатель мощностью 25 лошадиных сил, используемый в тех же машинах «Пульсометр», можно было видеть на стенде Общества «Вестингауз».



Бык Ангаусской породы

В статье «Знаменательный факт в русской мясоторговле», автор, отмечая появление новозеландской баранины на санкт-петербургской бирже, намечает некоторые меры к устранению этой ненормальности» «Торгово-промышленная газета», № 81, 8 (21) апреля 1910 г.

К радости и гордости устроителей, в Москву прибыли два крупнейших германских производителя: машиностроительный завод «Germania» (бывший «И.С. Швальбе и Сын») – с небольшой ледоделательной установкой новейшей конструкции «весьма компактного вида, с виду прекрасно исполненной»⁴, и машиностроительный завод «А.Борзиг» – с холодильной машиной, работающей по принципу сжатия сернистой кислоты. К слову, в начале XX века именно эта фирма не только числилась одним из мировых лидеров в производстве паровозов, трамваев, паровых тракторов и холодильников, но и преуспела в России, став одним из «пионеров» холодильной революции. Именно она оборудовала на Московской резиновой мануфактуре холодильник для поддержания чрезвычайно низкой температуры – минус 35°C, она же на промыслах русского предпринимателя Лианозова в Энзели (Персия) строила гигантский холодильник для хранения рыбы. Впрочем, в отличие от конкурентов, без усталости занимавшихся приготовлением искусственного льда и привлечением сотни специалистов и любителей, на этот раз фирма «выставила лишь часть холодильной установки без приведения ее в действие»⁴.

СОБЕСЕДОВАНИЕ ПО ХОЛОДИЛЬНОМУ ДЕЛУ

В целях обсуждения и разъяснения спорных вопросов в практике внедрения холодильной техники в России Бир-

жевой выставочный распорядительный комитет и Московская холодильная комиссия устроили 23 апреля «собеседование по холодильному делу».

Открыл собрание член Государственной Думы А.И. Звягинцев. Выступивший далее главный ветеринарный врач московских городских боен Ф.П. Половинкин сделал сообщение на тему «Сущность и значение холодильного дела вообще и для России в частности», особо подчеркнув, что именно в Москве надлежит устроить образцовый холодильный склад, дабы дать наглядный пример провинции.⁵

Ветеринарный врач И.В. Синицын рассказал о практике применения холодильного оборудования в мясной торговле.

Инженер М.Т. Зароченцев привел последние данные о стоимости и оборудовании имеющихся на рынке холодильников.

Собеседование прошло оживленно, в дружеской атмосфере, что вполне объяснимо – собрались единомышленники. В заключение были поставлены на голосование и единогласно приняты два предложения.

Первое заключало в себе пожелание ходатайствовать перед московским городским управлением о скорейшей постройке на средства города коммунального холодильника, в первую очередь, для мясных продуктов, а затем и для других скоропортящихся предметов питания.

Второе предложение касалось организации отдела по холодильному де-

лу при Московском обществе сельского хозяйства, членами которого могли бы стать не только частные лица, но и заводы, коммерческие фирмы, представители бирж и городских властей.

ИТОГИ

Выставка закрылась 2 мая. Через два дня закончили свою работу профессора и инженеры, вошедшие в состав особой экспертной комиссии по оценке достоинства представленного оборудования. Комиссия «поставила подробное и тщательное испытание»⁴. Впрочем, работа ее оказалась не столь сложной, как на Всероссийских торгово-промышленных выставках, ведь действующие холодильные машины, по сути, представили лишь три фирмы. Разумеется, ни одна из них не осталась без награды.

Торговый дом «Хомутов и К^о» и завод «Germania» за техническое совершенство и высшую производительность холодильных установок получили высшие награды выставки – почетные дипломы.

Заводу «А.Борзиг» за высокое качество экспонированной холодильной машины и «установившуюся широкую деятельность фирмы по холодильным установкам» присудили золотую медаль.

«Надо отметить, – писал журналист, – что, несмотря на крайнюю удаленность городских боен от центра города выставка посещалась публикой весьма усердно: масса учащихся в сопровождении руководителей ежеднев-



Холодильная революция

Сегодня, в XXI веке холодильная техника стала неотъемлемой частью жизни. Промышленные холодильные склады, морозильные камеры, домашние холодильники... Кажется, они были всегда. Между тем, «холодильная революция» пришла в Россию ровно сто лет назад.

Как жила страна в «дохолодильное» время? И почему внедрение нового оборудования в 1910 году стало задачей национального значения, ключом к развитию сельского хозяйства, пищевой промышленности и потребительских рынков?

За ответом обратимся к газетному репортажу. Вот что писал обозреватель в конце 1910 года.

«В первых числах декабря нам пришлось наблюдать на петербургском мясном рынке такое ненормальное явление,

какое вполне подтверждает неорганизованность мясоторговли и необходимость скорейшего устройства холодильных складов на рынках потребления.

Морозы, наступившие в первой половине ноября, вызвали усиленный убой скота на местах производства, [прежде всего] в главных пунктах скотоводческих районов Сибири, Оренбургского и Уральского края. Начались дружные отправки битого мяса в замороженном виде на наши рынки потребления, причем в С.-Петербург за последние две недели ноября поступило до 150 вагонов мороженого мяса и свинины. Между тем морозная погода на это время сменилась оттепелью, и мясные, и свиные туши, находящиеся на складе железнодорожных пакгаузов, стали подвергаться порче. Чтобы избежать полной гибели товара, приходится волей-неволей продавать его по более дешевым и убыточным ценам, так, например, 2 декабря лучшее мороженое мясо ушло по 3 р. 80 к., а среднего качества – по 3 р. 50 к. и дешевле.

При таких ценах в С.-Петербурге, за вычетом расходов по доставке и продаже, выручается сумма, которая далеко не может покрыть стоимости выращивания или откорма скота».⁷

По мнению автора, такое положение подрывает стремление производителя разводить скот. Более того, «рабская зависимость от погоды» ведет к тому, что потребитель рискует получить недоброкачественный продукт как вследствие порчи мяса, так и по причине снижения его питательных достоинств. Если бы к тому времени в столице имелись современные холодильные склады, – считает он, – поставщикам не пришлось бы выбрасывать на рынок всю наличность товара, не сообразуясь со спросом.

Можно ли удивляться, что в 1910 году внедрение холодильной техники рассматривалось как одна из наиважнейших задач экономических преобразований в России.

Московские городские бойни

Историческая справка

В 1859 году в Москве находилась 21 частная скотобойня, работа которых и, в особенности, их неудовлетворительное санитарное состояние вызывали многочисленные жалобы.

Городские власти поставили цель закрыть эти заведения и все дело по убою скота взять в свои руки, выстроив большую городскую скотобойню, оснащенную по последнему слову науки, техники и санитарии.

Первые изменения наступили в 1882 году, когда власти запретили прогон скота по городу и закрыли скотопрогонные тракты. Теперь живой скот завозился только по железной дороге.

В 1885 году Московская Городская Дума образовала Исполнительную комиссию по устройству новых скотобоев, тогда же город приобрел участок земли площадью свыше 200 десятин за Покровской заставой.

Уже в следующем 1886 году Дума одобрила проект строительства городских скотобоев – огромного производственного комплекса, снабженного собственной канализацией и водопроводом (инженер Р.И. Саблин, архитектор А.Л. Обер). Город выпустил целевой облигационный заем на 3 млн рублей. В целом, постройка обошлась примерно в 2,3 млн рублей.

Закладка сооружений состоялась в том же 1886 году.

Самую активную роль в столь быстрой реализации проекта сыграл Городской голова Н.А. Алексеев.

Торжественное открытие московских городских боев состоялось в июне 1888 года. Располагались они на площади около 200 десятин и включали более 50 зданий, скотопригонный двор, пять загонных площадок, железнодорожные пути, водокачку, поля орошения и другие сооружения. Здесь же находились заводы: два салотопенных, маргаринный, кожевенный и альбуминный (вырабатывал белки, применяемые в медицине, кондитерской и текстильной промышленности). Работало на бойнях не менее тысячи человек.

Но главное – это было самое современное по тому времени предприятие. Скот проходил четыре различные процедуры контроля. Ветеринарный надзор осуществляли правительственные и городские ветеринары.

Вскоре вокруг городских боев стала формироваться городская среда, в частности, появились Новая конная площадь и Скотопрогонная улица.



Здесь находился комплекс московских городских боев в 1910 году



Городские бойни. Торговая площадка для крупного рогатого скота



Городские бойни. Вид на северо-запад



Городские бойни. Вид на юго-восток

но наполняла помещения выставки. Отчасти объяснение этого надо искать в демонстрировавшемся в первый раз в Москве производстве искусственно льда, а также и в разнообразии экспонатов...»⁴

Впечатления и оценки специалистов, в целом, были самые высокие, вплоть до восторженных. «Выставка вызывает большой к себе интерес. Вообще, по богатству и разнообразию экспонатов, она является выдающейся» – свидетельствовал современник.⁶

Такой она и останется в нашей истории.

Александр БЕЛЯНОВСКИЙ

ЛИТЕРАТУРА:

1. Холодильная выставка // «Торгово-промышленная газета». № 88. 16 (29) апреля 1910 г.
2. Мясная выставка // «Русское Слово». № 92. 23 апреля (6 мая) 1910 г.
3. Мясная выставка // «Русское Слово». № 91. 22 апреля (5 мая) 1910 г.
4. Мясная выставка с холодильным отделом // «Торгово-промышленная газета». № 107. 11 (24) мая 1910 г.
5. А. Нестроев. Собеседование по холодильному делу // «Торгово-промышленная газета». № 99. 1 (14) мая 1910 г.
6. А. Нестроев. Всероссийская выставка мясного скота // «Торгово-промышленная газета». № 93. 24 апреля (7 мая) 1910 г.
7. О значении холодильников // «Торгово-промышленная газета». № 286. 17 (30) декабря 1910 г.
8. «История холодильной техники» (календарь) // «Химхолодсервис». 1998.

Иллюстрации машин и механизмов: «История холодильной техники» (календарь) // «Химхолодсервис», 1998.