

УДК 930.9 + 338 (477.75)

Соколова Жанна Владимировна, кандидат исторических наук, доцент кафедры документоведения и архивоведения исторического факультета Таврической академии Крымского федерального университета имени В.И. Вернадского

e-mail: jcokol@mail.ru

ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ НАСЛЕДИЕ ПРОШЛОГО: ИННОВАЦИОННЫЙ
ПРОЕКТ СОЗДАНИЯ ФРУКТОВОЙ БИРЖИ В СИМФЕРОПОЛЕ (ПО
МАТЕРИАЛАМ ГОСУДАРСТВЕННОГО АРХИВА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ)

Аннотация. В статье рассматривается инновационный для начала XX века проект перевозки и более длительного срока сохранности фруктов и других продуктов питания путем предварительного охлаждения. В рассматриваемый период самыми продуктивными отраслями сельскохозяйственного производства Крыма являлись - садоводство и виноградарство. На современном этапе возросший спрос на экологически безопасные сорта плодовых, ягодных и орехоплодных культур настоятельно требует тщательного изучения прошлого опыта. С этой целью необходимо провести целый ряд исследований по возрождению генофонда местных сортов плодовых культур.

Ключевые слова: экономическая история Крыма, предварительное охлаждение, плодоторговля, аборигенные сорта, генофонд.

Sokolova Zhanna Vladimirovna, Ph. D. in History, associate professor, Chair of Scientific Discipline of Documentation and Archival Science, History Department, Taurida Academy, V.I. Vernadsky Crimean Federal University

e-mail: jcokol@mail.ru

DOCUMENTARY HERITAGE OF THE PAST: THE INNOVATIVE
PROJECT OF CREATION OF THE FRUIT EXCHANGE IN SIMFEROPOL
(ON MATERIALS OF THE STATE ARCHIVE REPUBLIC OF CRIMEA)

We consider the problem of nowadays condition of the most productive branches of the Crimean agricultural production of the previous centuries – gardening and vulticulture in this article. The increased demand on ecologically safe kinds of fruit, berry and nut crops obligatory demands the thorough study of the previous experience. In this way you need to make a number of research works into revival of genofond of the local kinds of fruit crops.

Key words: economic history of the Crimea, preliminary cooling, плодоторговля, native grades, gene pool.

Актуальность темы исследования обусловлена тем, что на современном этапе экономического развития Крымского региона особое внимание уделяется интродукции и селекции не только высокопродуктивных, но и экологически безопасных сортов плодовых, ягодных и орехоплодных культур. Для этого необходимо обратиться к рассмотрению инновационных методов и приемов начала XX в., совершивших подлинную революцию в деле по сохранению и транспортировке крымских фруктов в столицы Российской империи и даже в Сибирь и за границу. Вопросы возрождения накопленных старшими поколениями знаний и опыта в области плодоводства Крыма на современном этапе находят все большее значение. Свидетельство тому, недавнее (в 2001 г.) переиздание вышедшей в 1912 г. монографии известного селекционера и садопромышленника Льва Симиренко «Крымское промышленное плодоводство», в которой большое место занимали вопросы внедрения новых методов культивирования местных аборигенных и иностранных сортов плодовых деревьев.

Целью работы является исследование архивных документов, содержащих сведения о состоянии и уровне развития промышленного плодоводства в

начале XX в. в Российской империи и Таврической губернии в частности. Внедрение крымскими садоводами в начале прошлого столетия нововведений в области использования холода для улучшения качества фруктов, продления срока их сохранности и возможности перевозки на большие расстояния – предмет данного исследования.

Проблемы сохранности и доставки крымских плодов в центры Российской империи на протяжении многих лет оставались не разрешенными. История вопроса ведется с середины XIX в., когда путь крымских фруктов на столичные рынки составлял 2-2,5 месяца и нередко в конце путешествия товарный вид их оказывался плачевным. Ситуация значительно улучшилась с введением в эксплуатацию в 1875 г. первой железной дороги с пассажирским движением Лозовое-Севастополь. Следующим шагом на пути повышения коммерческой отдачи от самой прибыльной в Крыму отрасли сельского хозяйства – плодоводства явился новый технический способ сохранности продуктов – постройка складов-холодильников на железнодорожных станциях.

Потребности в хороших холодильниках для сохранения скоропортящихся пищевых продуктов в Российской империи в начале XX столетия становятся особо актуальными. Периодическая печать непрерывно сообщала об интересе у всех слоев населения и о стремлении различных обществ и отдельных лиц перейти к практическому внедрению в жизнь столь распространенных в Европе и необходимых в России холодильных установок. Торговые дома, главным образом, Москвы предлагали свои услуги по поставке первоклассного ледоделательного оборудования машиностроительного завода «Германия», который существовал к началу века уже более 100 лет и имел богатый опыт в этой области [1, л. 4.].

Идея организованной работы в области холодильного дела в России принадлежит Москве. Еще в 1901 г. по инициативе председателя Императорского Московского Общества Сельского Хозяйства князя Щербатова был издан сборник по скотоводству, в который вошли статьи по холодному делу, а затем в декабре 1903 г. было созвано при Обществе Сельского хозяйства

совещание по вопросу о новых способах по перевозке и хранению скоропортящихся продуктов. Для разработки и осуществления задач холодильного дела тогда же была избрана комиссия под председательством профессора Д.Н. Головнина, которому было поручено организовать в Москве в 1904 г. выставку холодного дела, но русско-японская война нарушила эти планы.

19 марта 1910 г. работа возобновилась и состоялось первое заседание, где была утверждена первая программа действий и рассмотрен накопленный в мире опыт [1, л. 45].

Холодильниками являлись багажные вагоны, известные под именем «вагонов-ледников». Недостатком этих сооружений было то, что для целей охлаждения свои приспособления этот вагон применял на всем протяжении пути. Охлаждающая энергичная вентиляция укрепляла фрукты, неудобства пути для них становились менее чувствительными, и фрукты могли находиться в пути в два или три раза дольше, чем при обыкновенном способе перевозки; наконец, они прибывали в лучшем состоянии и на рынках оценивались значительно выше.

Россия все более и более развивалась в начале XX века в сельскохозяйственном отношении. Крым, Кавказ и Туркестан - территории с благоприятным климатом становились богатейшими районами плодоводства. Внутренние потребительские рынки на начало столетия были слабо удовлетворены; душевое потребление фруктов в Российской империи было ничтожным по сравнению с потреблением в других странах. Отсюда озабоченность в развитии производства и плодоторговли, также ранних овощей и доставки их в хорошем состоянии в Москву, Петербург, Киев, Варшаву и другие города империи.

С введением в обиход искусственного охлаждения многие нежелательные явления – скачущие рыночные цены, искусственное их вздутие, спекуляция должны были отойти совершенно с поля торговых операций, и вместо них в

торговлю пришел бы математически-коммерческий расчет, постоянные рыночные цены; фрукты и плоды могли быть на рынках круглогодично.

Для России первостепенной задачей в рассматриваемый период являлось удовлетворение внутренних рынков; но, наряду с этим актуальной становилась и идея внешнего экспорта фруктов и овощей в Германию, Англию и др. страны. Тем более, что в самом начале XX века предпринималась попытка экспортировать фрукты из Крыма в Англию. На Международной выставке в Париже в 1900 г. особо было отмечено качество крымских фруктов, не уступающих лучшим французским и венгерским сортам. Возможность развития экспорта фруктов из Крыма и Туркестана в Англию и Германию в большем количестве могла появиться при соблюдении рациональных и необходимых условий холодного хранения и холодной перевозки [3].

Практически организация перевозки фруктов при помощи охлаждения могла быть следующей.

Сравнивая неудобства вагонов-ледников, в которых перевозились фрукты без предварительного охлаждения, делались следующие выводы:

Охлаждение перед погрузкой представляло следующие удобства хозяевам:

- 1) фрукты могли быть доставлены потребителям в состоянии натуральной зрелости, в том виде как они были собраны на месте произрастания;
- 2) процессы порчи были менее быстры, а в результате - сокращение денежных потерь;
- 3) фрукты имели бы лучший внешний вид, отчего увеличивалось бы потребление и рыночная стоимость (на 25% выше стоимости фруктов без предварительного охлаждения);
- 4) прибывая на место назначения, фрукты лучше сохранялись; можно было в случае необходимости продолжить период продажи и избежать тем самым неминуемого понижения цен на переполненных рынках [1, Л.42].

Крымское общество плодоводства после сделанных в Крыму докладов о предварительном охлаждении прониклось идеей необходимости устройства специальной холодильной станции в Симферополе. Они нужны были также и в Туркестане и на Кавказе.

Ниже приведем, интересный, на наш взгляд, документ - общие сметные соображения по постройке и оборудованию холодного склада для фруктов на станции Симферополь.

1. Единовременные затраты

А. Постройка здания.

1) Постройка холодного склада с машинным помещением и платформами – 137000 руб.

2) Устройство конторы, служб и заборов с мостовыми и асфальтовыми работами – 5000 руб. Итого - 142 000 руб.

Б. Холодильное оборудование.

3) Компрессора, оросительные кондексаторы, рефрижераторы, воздухоохладители, насосы, вентиляторы и проч. – 70 000 руб.

4) Двигатели, трансмиссия, динамо-машина, электромоторы, подъемники и проч. – 55 000 руб. Итого – 55 000 руб.

В. Общие расходы.

5) проводка электрического освещения – 1 500 руб.

6) водопроводные и канализационные работы – 1 000 руб.

7) весы, тележки – 1 000 руб.

8) противопожарные приспособления – 1 000 руб.

9) расходы по организации дела – 2 000 руб.

10) администрация на время постройки – 4 000 руб.

11) %%% за время постройки на часть строительного капитала (авансы) – 1000 руб.

12) непредвиденные расходы – 1 500 руб.

Итого: 13 000 руб.

Всего: 280 000 руб.

2. Эксплуатационные расходы

1) Нефть для двигателей Дизеля при работе 6 месяцев в году и цен нефти 40 коп. за пуд:

$$0,4 (40 \times 18 \times 30 \times 6) = 4\,050 \text{ руб.}$$

2) смазочный и обтирочный материал – 1000 руб.

3) добавление аммиака - 300 руб.

4) соли – 250 руб.

5) расход воды – 1000 руб.

6) служебный персонал:

- заведующий холодным складом в год – 1 200 руб.
- машинист – 900 руб.
- помощник машиниста – 480 руб.
- конторщик – 480 руб.
- сторож – 240 руб.

7) ремонт зданий (около 1% от стоимости) – 1300 руб.

8) ремонт холодильного оборудования и двигателей (около 2 % от стоимости) -

$$2\,500 \text{ руб.}$$

9) возобновление инвентаря – 300 руб.

освещение холодного склада и конторы – 500 руб.

10) амортизация здания 5% - 6 500 руб.

11) амортизация машин 8% - 10 000 руб.

12) страховка, налоги, пошлины – 2 000 руб.

13) непредвиденные расходы – 2 000 руб.

ИТОГО: 35 000 руб.

3. Смета доходов

Принимая коэффициент загрузки холодного склада $\frac{2}{3}$ и продолжительность работы в 6 месяцев получаем: $100\,000 \times 6 \times \frac{2}{3} = 400\,000$ пудо-месяцев.

Устанавливая сбор за нагрузку, выгрузку, взвешивание при приеме и отправке товара, страхование и проч. в 1 коп. с пуда, имеем при грузообороте в 800 000 пудов: $800\,000 \times 0,01 = 8\,000$ руб. При стоимости хранения фруктов в 10 коп. с пудо-месяца в год получается: $400\,000 \times 10 \text{ коп.} = 40\,000$ руб.[2, Л.39]

Смета на устройство холодного плодохранилища

	на 500 пуд.	На 1000 пуд.
1. деревянное здание с изоляцией	900 руб.	1200 руб.
2. фундамент	100	100
3. холодильная машина производительностью 3300 калорий в час	2000	
4. тоже 6000 калорий в час		3100
5. бак для рассола	240	240
6. охладительные трубы из оцинкованного железа с соединениями и креплениями	500	650
7. заряд аммиака и рассола, необходимый для пуска в ход устройства	150	150
8. трансмиссия к компрессору, насосу и т.д. с ремнями	150	150
9. монтаж всего устройства и пробная работа	300	300
10. вентиляция	50	100
11. водопровод и проч.	100	100
12. технический надзор и другие расходы	410	410
	ИТОГО:	4 900 6 500

руб.[2, Л.3].

Таким образом, архивные документы свидетельствуют, что внедрение в крымское промышленное плодоводство в начале XX в. новейших методов использования холода для сохранения и перевозки фруктов имело революционное значение, позволив выйти самой доходной отрасли сельского хозяйства Крыма на новые рубежи. Экономический эффект инновации давал возможность крымскому плодоводству выйти на международный рынок – рассматривался проект экспорта фруктов на рынки Великобритании, поставки

их в Сибирь и на Дальний Восток. Только с устройством холодильных складов в местах производства и потребления, а также создания специализированного железнодорожного транспорта могла осуществиться идея холодного дела и Россия смело могла бы выступать на международных рынках с пищевыми продуктами, что упрочило бы экономическое положение страны в целом и способствовало бы расцвету и популяризации крымского плодоводства. Все эти проблемы на современном этапе экономического развития получают новый импульс и комплексное их решение невозможно без возрождения положительного опыта прошлых столетий.

Список источников:

1. Государственный архив Республики Крым (ГАРК). Ф. 125. Оп. 1. Д. 62. Переписка по холодильному делу. Протоколы по устройству холодильников. В деле имеется чертеж холодильника. Начато 12 января 1911 г. – окончено 5 декабря 1911 г. 68 л.
2. ГАРК. Ф. 125. Оп. 1. Д. 70. Переписка по устройству холодильника. Протоколы заседаний комиссий по выбору места для строительства холодильников и др. начато 1 января 1913 г – окончено 10 августа 1913 г. 41 л.
3. Соколова Ж.В. Вклад меценатов в создание и сохранение культурного наследия Крыма: Эмир Бухарский Сейид Абдул-Ахад-хан // Научный вестник Крыма. 2017. № 1 (6). [Электронный ресурс] URL: <http://nvk-journal.ru> (дата обращения: 10.02.2019)