

*Е.А. Столбова*

## Консервная династия Азиберов

Работая над докладом по географии, посвященном исследователям русского Севера, я заинтересовалась историей, связанной с кладом геолога Э.В. Толля. Во время Русской Полярной экспедиции по «Таймырии» в 1900 г. он оставил ряд продуктовых складов, но одним из них не воспользовался. Этот склад и был назван кладом Толля. В 1973 г. его нашел отряд полярной научно-спортивной экспедиции «Комсомольской правды». Внутри было обнаружено 48 банок мясных консервов с надписью: «Щи с мясом и кашею, 48 порций. Ф. Азибер. С. Петербург». Больше всего меня поразило, что продукты, находившиеся в банках, оказались неиспорченными<sup>1</sup>.

Заинтересовавшись, я решила поискать информацию о фабрике. Французский подданный Ф. Азибер приехал в Россию в 1862 г. 10 января 1863 г. им была основана фабрика по производству мясных консервов<sup>2</sup>. Однако её первоначальная деятельность была связана с консервированием не мяса, а овощей, фруктов и грибов. Кроме этого, до 1877 г. на фабрике производились концентрированный кофе, абрикосовый мармелад и смородиновый сок без сахара<sup>3</sup>. Правда, овощи, грибы и фрукты тоже консервировались по способу Аппера, как в дальнейшем и мясо<sup>4</sup>. Пробовать консервировать мясо он начал в 1870 г.

<sup>1</sup> *Шпаро Д., Шумилов А.* Три загадки Арктики. Клад Эдуарда Толля. М., 1982.

<sup>2</sup> ЦГИА СПб Ф. 515. Оп. 1. Д. 578. Л. 2.

<sup>3</sup> Шустов А.С. Санкт-Петербургское купечество и торгово-промышленные предприятия города. К 200-летию юбилею столицы. Иллюстрированный альманах. В 3 частях, СПб, 1903. Ч. 2. С. 2.

<sup>4</sup> *Михневич В.* Петербург весь на ладони. СПб, 1874. С. 479.

В 1870 г., когда начались исследования российских консервов, технический комитет предложил французскому фабриканту Ф. Азиберу изготовить образцы консервов: вареной и жареной говядины, баранины, рубленого мяса и жидкого бульона. Образцы успешно прошли испытание в войсках и петербургских госпиталях. Все консервы кроме рубленого мяса оказались годными 5–6 лет<sup>5</sup>. Поэтому кроме 25000 порций немецкого либихского экстракта для Хивинской экспедиции 1873 г. Азибером были заготовлены растительные консервы. Немецкие мясные консервы не пришлись солдатам по вкусу, но зато вкус растительных консервов Азибера был ими высоко оценен<sup>6</sup>. В 1875 г. Главное Интендантское управление задалось целью заготовления консервов в большом количестве, но так, чтобы цена консервов не превышала цены приварка<sup>7</sup>, который отпускался тогда войскам.

В том же году в Санкт-Петербурге образовалось высочайше утвержденное акционерное общество «Народное продовольствие», которое тоже хотело получить долгосрочный армейский контракт<sup>8</sup>. В отличие от Ф. Азибера, производившего консервы по способу Аппера, там производство шло по способу А. Данилевского. Герметичная упаковка и пастеризация при высокой температуре не были предусмотрены, поэтому вкус таких мясных консервов выгодно отличался от несколько раз сваренных у Азибера. Производство постоянно расширялось, и временами на заводе перерабатывали до 250 коровьих туш в день<sup>9</sup>. Во время русско-турецкой войны 1876–1877 гг. по распоряжению главнокомандующего действующей армией и Главного интендантского управления Ф. Азибер и «Народное продовольствие» изготовили мясные и мясорастительные консервы для обеспечения войск. Огромный военный заказ на изготовление 7,5 миллионов порций консервов ежегодно в течение десяти лет в итоге получило общество «Народное продовольствие», потому что Главное интендантское управление предпочло русского производителя компании, принадлежащей иностранцу.

<sup>5</sup> *Тяжелов Д.В.* Диссертация на степень доктора медицины «Материалы к вопросу о питательности жестяночных консервов Азибера». СПб, 1889. С. 4.

<sup>6</sup> *Флоринский В.А.* Диссертация на степень доктора медицины «Питательное значение консервов Миллера». СПб. 1889. С. 4.

<sup>7</sup> Приварок — довольствие в виде горячей, готовой для еды пищи.

<sup>8</sup> *Белов А.* Производство и транспорт консервов. М., 1891. С. 15.

<sup>9</sup> Там же. С. 18.

Но большая часть консервов испортилась либо в пути, либо в местах хранения, Бухаресте и Галаце. Причиной тому послужила плохая перевозка и хранение, а также слишком короткий срок, данный производителям на заготовку консервов<sup>10</sup>. Среди жестяночных консервов порча в среднем составляла 56–73%, а у консервов петербургской фабрики Ф. Азибера — 0,2–0,75%. Также обнаружилось, что количество испорченных консервов «Народного продовольствия», основных консервов армии, доходило до 90%. Кроме того, их консервы были малопитательны и растривали пищеварение солдат<sup>11</sup>. Была назначена комиссия из депутатов от войск округа для рассмотрения вопроса о консервах «Народного продовольствия», требовавшая закрыть завод «Народного продовольствия» и передать консервное дело фабриканту Азиберу. В результате требования комиссии были удовлетворены, и контракт с «Народным продовольствием» был расторгнут<sup>12</sup>. Так началась эпоха расцвета для «Пищевых консервов для войск фабрики» Ф. Азибера.

В 1880–1881 гг. Азибер получил заказ на производство консервов в Ахаль-Текинскую военную экспедицию<sup>13</sup>. Через год контракт на производство мясных и мясорастительных консервов был продлен, но общественность негодовала, так как всё ещё не доверяла иностранному производителю. Чтобы не возникало подозрений, с 1882 по 1891 г. было написано пять исследовательских работ о химическом составе и усвояемости консервов Азибера (работы В.А. Солнцева, К.Г. Чакалева, В.В. Липского, М.И. Полетики, Д.В. Тяжелова<sup>14</sup>). Для исследований были поставлены опыты над арестантами Санкт-Петербургской военной тюрьмы и студентами, которые иногда сами просились принять участие в опытах<sup>15</sup>. В 1886 г. изготовление консервов проходило под постоянным и ежедневным наблюдением особой комиссии<sup>16</sup>.

<sup>10</sup> *Флоринский В.А.* Диссертация на степень доктора медицины «Питательное значение консервов Миллера». СПб, 1889. С. 5.

<sup>11</sup> Там же. С. 4.

<sup>12</sup> Там же. С. 5.

<sup>13</sup> *Солнцев В.А.* «Пищевые консервы для войск». СПб, 1887. С. 14.

<sup>14</sup> *Тяжелов Д.В.* Указ. соч. С. 4.

<sup>15</sup> Там же, С. 5.

<sup>16</sup> *Солнцев В.А.* Указ. соч. С. 14.

Первой из череды исследовательских работ была работа В.А. Солнцева<sup>17</sup>. Изучая консервы Ф. Азибера, исследователь сделал выводы:

1. Степень сохранения консервов не оставляет желать ничего лучшего.
2. Питательные вещества распределены в консервах неравномерно.
3. Внутри хороши, но мясо довольно разварено.
4. Сбережение обертки всех трех видов растительных консервов нельзя признать удовлетворительным.
5. Из растительных консервов гороховая похлебка съедалась с большим удовольствием, чем чечевичная и бобовая.
6. В содержимом консервных жестянок, подвергнутых анализу, обнаружен в разных количествах свинец; в припоях около 60%<sup>18</sup>.

В то время, когда В.А. Солнцев изучал консервы Ф. Азибера, они не были столь вкусны и питательны, а были разварены, неравномерно распределены и даже опасны для жизни из-за большого количества свинца, содержащегося в припоях.

Последней работой было исследование Д.В. Тяжелова, опубликованное в 1891 г.<sup>19</sup>. Выводы этой работы:

1. Степень сохранности консервов Азибера удовлетворительна.
2. Распределение питательных веществ равномерно.
3. Способ Аппера-Фастье уменьшает удобоваримость содержащихся в консервированном мясе белков, поэтому консервы нельзя употреблять в пищу дольше 6 месяцев.
4. Количество питательных веществ достаточно для средней работы при 2,5 фунта черного хлеба 1,5 фунта сахарей.
5. Желательно уменьшить порцию хлеба при консервах до 750 г и повысить содержание жира в консервах.
6. Азотистый обмен в консервах значительно не превышает<sup>20</sup>.

Таким образом, с 1886 по 1891 г. качество мясных и мясорастительных консервов Ф. Азибера значительно улучшилось: питательные вещества стали равномерно распределяться, и никаких претензий к вредному свинцу в припоях больше не возникало.

<sup>17</sup> *Солнцев В.А.* Указ. соч.

<sup>18</sup> Там же. С. 6.

<sup>19</sup> *Тяжелов Д.В.* Указ. соч.

<sup>20</sup> Там же. С. 34.

Так как первые исследования прошли успешно, то Интендантство в 1882 г. продлило контракт с Ф. Азибером<sup>21</sup>, а в 1885–86 гг. заказало консервы и для армии во время Болгаро-Сербской войны<sup>22</sup>. Что удивительно, в 1893 г. на фабрике, уже 15 лет являющейся основным поставщиком мясных консервов для русской армии, работало всего 30 человек<sup>23</sup>, что, похоже, не мешало справляться с большими контрактами. К 1903 г., когда армейских заказов стало больше, фабрика перешла на заказы только от военного ведомства, окончательно прекратив сбывать продукцию на рынки<sup>24</sup>. А к началу Русско-Японской войны Азиберам удалось довести производство мясных консервов практически до совершенства. Они ввели двухнедельный отстой банок в штабелях после выпуска для отделения вздутых банок с бактериями от качественных<sup>25</sup>, что позволяло им быть практически уверенными в том, что их продукция не испортится во время доставки на столь дальний фронт.

«Пищевых консервов для войск фабрика» участвовала во многих выставках, и не просто участвовала, а получала высшие награды, что говорит о высоком уровне производства и качества консервов Азибера. Знаковым событием стала Всероссийская Промышленная и Художественная выставка в Нижнем Новгороде в 1896 г., где Ф. Азиберу было присуждено право изображение государственного герба. На всемирных выставках фабрика тоже получала призы: на Всемирной выставке в Вене в 1873 г. медаль за успехи, на выставке Международной гигиены в Брюсселе в 1876 г. ей был присужден почетный отзыв, а на Парижской Всемирной выставке в 1900 г. — большая золотая медаль<sup>26</sup>.

Мясные консервы, принадлежащие фабрике Азиберов, действительно были очень качественными и вкусными. Консервы, произведенные на «Пищевых консервов для войск фабрика» перед Первой мировой войной, использовались и во время Гражданской

<sup>21</sup> Там же. С. 5.

<sup>22</sup> Солнцев В.А. Указ. соч. С. 15.

<sup>23</sup> Адресная книга Санкт-Петербурга. СПб., 1893. С. 1031.

<sup>24</sup> Изготовление мясных консервов в России. СПб., 1903. С. 2.

<sup>25</sup> Соловьев А., Башкирова В. Хлеб и зрелища // Гениальное просто. М., 2010. С. 9.

<sup>26</sup> Шустов А.С. Санкт-Петербургское купечество и торгово-промышленные предприятия города. К 200-летию юбилею столицы. Иллюстрированный альманах, СПб, 1903. Ч. 2. С. 2

(1917–1923), а потом настолько понравились советскому руководству, что по рецептам Азибера производство шло вплоть до 1930-х гг.<sup>27</sup>

До 1889 г. Ф. Азибер не имел домов во владении, а снимал помещения, полностью завися от хозяина, поэтому за годы существования «Пищевых консервов для войск фабрика» меняла не один адрес: в 1863–74 гг. находилась в доме 22 по Петергофскому проспекту<sup>28</sup>, в 1874 г. — в доме Стрельцовой на Нарвском проспекте, 31<sup>29</sup>, а в 1886 г. на Петергофском проспекте, 20, корпус 2<sup>30</sup>. Постоянное здание у фабрики появилось лишь в 1889 г., когда Ф. Азибер выкупил дом 42 по Петергофскому проспекту у Дмитрия Григорьевича Гуслистого<sup>31</sup>. Здание было перестроено в стиле казенного неоклассицизма (см. Приложение 1) архитекторами Юлием и Александром Бенуа<sup>32</sup>. Ими же двухэтажное здание было также перестроено в 1893 г. А в 1909 г., когда Арман Азибер выкупил у Федора Григорьевича Гуслистого и дом 44 по Петергофскому проспекту, инженер Владимир Козмин совершил перестройку домов 42 и 44. Вопреки мнению некоторых источников<sup>33</sup>, он лишь изменил внутреннюю планировку здания под доходный дом, а не надстраивал еще 2 этажа — это было сделано в советское время<sup>34,35</sup>.

К сожалению, о самих Азиберах: Ф., Армане, Рене и Екатерине (Фокиной-Азибер) известно крайне мало, и большинство этих сведений разрознены. Так, удалось установить, что в ноябре 1903 г. умер старший представитель династии, Ф. Азибер<sup>36</sup>. Его сын, Арман Азибер, получил наследство 13 декабря 1903 г.<sup>37</sup> А начиная с 1906 г. дела фабрики шли не очень хорошо, так как часть заказов на производство консервов для армии стали отдавать фабрике Милле-

<sup>27</sup> Зотов В.П. Пищевая промышленность в предвоенные годы и во время Великой Отечественной войны // Вопросы истории. 1972, № 11. С. 62.

<sup>28</sup> ЦГИА СПб. Ф. 515. Оп. 1. Д. 578. Л. 3.

<sup>29</sup> Михневич В. Указ. соч. С. 479.

<sup>30</sup> Попов Р.С. Путеводитель по Петербургу. СПб., 1886. С. 319.

<sup>31</sup> ЦГИА СПб. Ф. 515. Оп. 1. Д. 3855. Л. 4.

<sup>32</sup> <http://www.citywalls.ru/house9667.html?highlight=%E1%E0>

<sup>33</sup> <http://promarc.ru/pfk/>

<sup>34</sup> ЦГИА СПб. Ф. 515. Оп. 4. Д. 5891. Л. 31–34.

<sup>35</sup> Там же. Д. 5893. Л. 4.

<sup>36</sup> ЦГИА СПб. Ф. 515 Оп. 1. Д. 3855 Л. 91.

<sup>37</sup> Там же. Л. 92.

ра. Арману Азиберу пришлось брать в долг у купца Клауса Леонтьевича Розенберга 55 тысяч рублей, огромную по тем временам сумму, на три года<sup>38</sup>. А потом, пытаясь расплатиться с долгами, даже отдать ссуду на продажу со всеми долгами дома 42 по Петергофскому проспекту<sup>39</sup>. В результате Арман Азибер остался владельцем одного дома, дома 44 по Петергофскому проспекту. Арман Азибер ушел добровольцем на фронт в августе 1914 г. и пропал без вести во время Второго Марнского сражения<sup>40</sup>. Последний фабрикант «Пищевых консервов для войск армии» исчез между 15 июля и 5 августа 1918 г.

Удалось найти сведения и о жене Армана Азибера, Екатерине Николаевне Фокиной-Азибер (Филоновой). В её паспорте за 1915 г. указано, что ей 39 лет. Значит, она родилась в 1876 г.. Более того, Екатерина Николаевна, бывшая до замужества русской подданной, благодаря замужеству стала французской<sup>41</sup>.

Фабрика перестала существовать в 1914 г. Арман Азибер ушел на фронт, управлять фабрикой было некому. Но дом 44 по Петергофскому проспекту все так же принадлежал его семье. Там жили Екатерина Фокина-Азибер (Филонова) и ее сын Рене Азибер. В 1918 г. прямо с фронта в этот дом приехал брат Екатерины, известный художник Павел Николаевич Филонов, живший в этом доме в 1918–1919 гг.<sup>42</sup> Потом он переехал в общежитие писателей им. В.И. Голубева на ул. Литераторов, 19, где и жил до самой смерти 3 декабря 1941 г.<sup>43</sup> Павел Филонов оставил два портрета, на которых запечатлел семейство Азиберов. Портрет Армана и Рене Азиберов был написан в 1915 г. Семейный пасхальный портрет, на котором изображены Екатерина Фокина-Азибер (Филонова) и Рене Азибер, написан в 1924 г.

В отличие от многих состоятельных иностранцев, живших в Санкт-Петербурге, Екатерина Николаевна Фокина-Азибер (Филонова) и Рене Арманович Азибер остались в России. Они, сначала с Павлом Филоновым, а потом и без него, жили в доме <sup>44</sup> по Петер-

<sup>38</sup> Там же. Л. 120.

<sup>39</sup> Там же. Л. 145.

<sup>40</sup> Филонов. Художник. Исследователь. Учитель. Живопись. Графика. Т. 1. М., 2006. С. 47.

<sup>41</sup> ЦГИА СПб Ф. 569 Оп.26 Д.47 Л.295

<sup>42</sup> Филонов. Художник. Исследователь. Учитель. Живопись. Графика. Том 1. М., 2006. С. 48

<sup>43</sup> [http://www.filonov.su/p2\\_01.html](http://www.filonov.su/p2_01.html)

<sup>44</sup> Весь Петроград. Пг., 1922. С. 348.

гофскому проспекту до 1922 г., когда в соседнем доме 42 разместился Нарвско-Петергофский райисполком. Кроме того, в 1922 г. в доме 42 находилось Нарвско-Петергофское военное отделение при районном управлении милиции<sup>44</sup>. А в 1925 г. в доме 42 по Петергофскому проспекту поселился Иван Иванович Газа, секретарь - Ленинградского горкома ВКП(б)<sup>45</sup>. В 1930-х гг. Екатерина Фокина-Азибер (Филонова) эмигрировала во Францию<sup>46</sup>. Ни информации о точной дате их отъезда, ни сведений об их жизни во Франции мне добыть не удалось.

Однако, как оказалось, на эмиграции последних Азиберов во Францию история «Пищевых консервов для войск фабрики» не закончилась. В 1900–1902 гг. вдоль северных берегов России на шхуне «Заря» шла Русская Полярная экспедиция, снаряженная Российской академией наук. Экспедицию возглавил выдающийся ученый Эдуард Васильевич Толль. Зима застала «Зарю» у западного побережья Таймыра, у полуострова Заря, у мыса, который в дальнейшем получил название мыс Депо. Э.В. Толль, главной задачей которого был поиск новых земель, в частности, Земли Санникова, для обеспечения своих зимних исследовательских маршрутов заложил ряд продовольственных складов, одним из которых не воспользовался. Совершая героический переход с острова Беннетта на остров Новая Сибирь, руководитель экспедиции погиб<sup>47</sup>.

В 1973 г. на Таймырском полуострове работали три отряда полярной научно-спортивной экспедиции «Комсомольской правды». Один из отрядов, которым руководил Юрий Ильич Хмелевский, вел целенаправленный поиск клада Толля. Склад продуктов был найден<sup>48</sup>. В Москву члены экспедиции привезли кубический жестяной ящик, поднятый из вечной мерзлоты: «...Здесь я велел зарыть ящик с 48 банками консервированных шей, запаянный жестяной ящик с 6 кг сухарей, запаянный жестяной ящик с 6 кг овсянки, запаянный ящик, содержащий около 1,6 кг сахара, 4 кг шоколада, 7 плиток и 1 кирпичик чаю»<sup>49</sup>. Проведенные исследования

<sup>45</sup> Абоненты Ленинградской телефонной сети 1925 г. Л., 1925 С. 55.

<sup>46</sup> Филонов. Художник. Исследователь. Учитель. Живопись. Графика. Т. 1. М., 2006. С. 23.

<sup>47</sup> [http://www.shparo.ru/Toll/toll\\_main.htm](http://www.shparo.ru/Toll/toll_main.htm)

<sup>48</sup> <http://www.gradremstroy.ru/news/rosrezerv-i-eduard-toll.html>

<sup>49</sup> Личный дневник Э. В. Толля, запись 9 сентября 1900 г. Дневник Толля, согласно завещанию, был передан его вдове. Эмелина Толль

показали, что, несмотря на возраст в 73 года, крупа и консервы отлично сохранились. В ящике было 48 банок мясных консервов с надписью: «Щи с мясом и кашею, 48 порций. Ф. Азибер. С.Петербург». Частично продукты, изготовленные в 1900 г., были вывезены, а частично оставлены для дальнейшего хранения до 1980, 2000, 2050 гг.<sup>50</sup> Таким образом, история «Пищевых консервов для войск фабрики», основанной в 1863 г. Ф. Азибером, продолжается.

**Ю. Фрумкин-Рыбаков**

## **Олег Фёдорович Данилевский и его мемуары<sup>1</sup>**

Олег Фёдорович Данилевский (1902–1995) родился в семье офицера русской армии, в гор. Куопио (Финляндия, где в то время служил его отец.

Олег Фёдорович стал крупным инженером-металлургом. Практически вся его деятельность связана с Ижорским заводом, он пришёл туда в начале 1930 гг. и проработал до 1985 г. Первым в СССР Данилевский в 1934 г. провёл комплекс научно-технических работ и организовал выпуск валков холодного прокат (ВХП) для производства тонкого листа в автомобильной промышленности. В середине 30-х — начале 40-х гг. О.Ф. Данилевский участвует в разработке технологии и внедрении в производство новых броневых марок стали для флота и танкостроения. Большим коллективом инженеров-металлургов, металлосведов, прокатчиков, сварщиков на Ижорском заводе, в содружестве с работниками ЦНИИ-48, создаётся лучшая броня для лучшего танка Великой Отечественной войны, Т-34, для тяжёлых танков КВ и ИС.

В сентябре 1941 г. Ижорский завод эвакуируют в Свердловск, а Данилевский приказом наркома танковой промышленности, на-

---

издала дневник мужа в 1909 г. в Берлине. В СССР в сильно урезанном виде он вышел в переводе с немецкого в 1959 г.

<sup>50</sup> *Шпаро Д., Шумилов А.* Три загадки Арктики. Клад Эдуарда Толля. М., 1982. С. 73.

---

<sup>1</sup> Печатается в авторской редакции с поправками, обусловленными принятым в настоящем сборнике стилем оформления публикаций, грамматической правкой и исключением сведений, не имеющих прямого отношения к теме настоящей статьи. Представленный автором текст размещён на сайте <http://www.proza.ru/2012/12/21/2052>