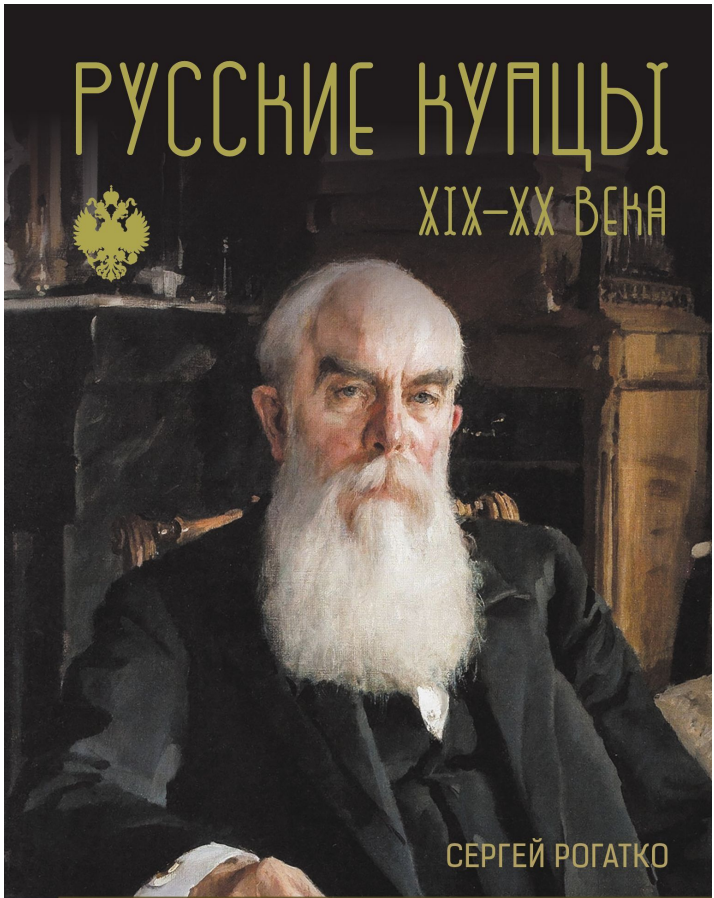
РУССКИЕ КУПЦЫ

XIX–XX ВЕКА



СЕРГЕЙ РОГАТКО

ДОМ АБРИКОСОВЫХ НА КРАСНОСЕЛЬСКОЙ ◆ КУПЦЫ БАСНИНЫ ◆ МУКОМОЛЫ БАШКИРОВЫ ◆ БРАТЬЯ БЛАНДОВЫ ◆ ТОВАРИЩЕСТВО БОТКИНЫХ ◆ СТАРОВЕРЫ БУГРОВЫ ◆ ВЕРЕЩАГИН – ОТЕЦ МОЛОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА ◆ КОЛБАСЫ ГРИГОРЬЕВЫХ И ГРАЧЕВЫХ ◆ АЛЕКСЕЙ ГУБКИН И АЛЕКСАНДР КУЗНЕЦОВ ◆ ЕЛИСЕЕВСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ ◆ УРАЛЬСКИЕ КУПЦЫ ПЕРВУШИНЫ, БОРЧАНИНОВЫ ◆ «ЧАЙНАЯ ИМПЕРИЯ» ПЕРЛОВЫХ ◆ РЫБОПРОМЫШЛЕННИКИ САПОЖНИКОВЫ ◆ СМИРНОВЫ ◆ САХАРНАЯ СЛАВА ТЕРЕЩЕНКО ◆ ФИЛИППОВЫ

Сергей Александрович Рогатко

Русские купцы XIX – XX века

Серия «Династии России (АСТ)»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74681356
Русские купцы XIX–XX века:
ISBN 978-5-17-186917-5

Аннотация

В конце XIX— начале XX века «производства по обработке питательных веществ», как их тогда называли, по объему выпускаемой продукции занимали второе место после предпринимателей мануфактурной промышленности.

Роскошь Елисеевских гастрономов, бережно хранимые кондитерские традиции Абрикосовых, знаменитая «Чайная империя» Перловых, начало молочного производства, положенное Николаем Верещагиным,– одни из многих граней русского продовольственного купечества XIX-XX веков. Кандидат исторических наук Сергей Рогатко подробно пишет о его развитии в это переломное столетие.

Как строились деловые связи, заключались сделки, решались конфликты и формировалась репутация? Как купеческие семьи жили, чтили традиции и приобщались к образованию и искусству? И как эпоха меняла само купеческое сословие:

от ярмарочной торговли до сложных городских и отраслевых сообществ?

Эта книга—уникальное исследование, написанное на основе архивных материалов. Первая в России работа, показывающая историю продовольственного предпринимательства без прикрас и упрощений.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Введение 6
Глава 1 12
Конец ознакомительного фрагмента. 25

Сергей Александрович Рогатко

Русские купцы XIX–XX века

© Государственный Исторический музей
© Рогатко, С.А., 2026
© ООО Издательство АСТ, 2026

Введение

Продовольственное предпринимательство в России существовало в различных проявлениях деловой жизни с древних времен. Достаточно вспомнить ремесленные корпорации хлебопеков, солодовников или, скажем, пивоваров в средневековой Руси. Основной признак, по которому в XIX – нач. XX вв. помещик или крестьянин, мещанин или лицо иного рода занятия причислялись к купеческому сословию, был их род занятия коммерцией, т. е. неким видом предпринимательской деятельности. Именно этот признак, общий для предпринимателей всех видов и родов деятельности, позволял затем включить конкретное лицо в ту или иную купеческую гильдию. Специального узаконенного номинального (формального) разграничения между видами деловой деятельности в купеческой и фабрично-заводской среде не существовало. И вместе с тем для людей, которые занимались продовольственной сферой, был один весьма важный и обязательный признак. Все они, так или иначе, были связаны с продуктами питания, которые либо возделывались на своей земле, либо перерабатывались и реализовывались уже в готовых видах из покупаемого сырья. Участие предпринимателей в сельскохозяйственной сфере (создание во второй половине XIX в. сельхозэкономий, крестьянских хозяйств и артелей, сельхозкооперативов и пр.), в пищеперерабатыва-

ющих и торговых отраслях влекло их к созданию профессиональных предпринимательских союзов. Например, организаций типа «Съездов мукомолов России», «Союза сибирских маслодельных артелей» профессиональных организаций в рамках МОСХа – Московского общества сельского хозяйства – «Комитета сахароваров» или «Московского холодильного комитета», а также различных организаций в рамках ИВЭО (Императорского Вольного Экономического общества) или в рамках региональных отделов ИРУТО (Императорского русского технического общества). Кроме этого, благодаря деятельности этих предпринимателей возникали в начале XX в. различные чисто продовольственные биржи: хлебная, масляная, мясная, яичная и др. О разнообразной производственной, торговой, рекламной деятельности продовольственного предпринимательства, о концентрации и передаче предпринимательского опыта говорят всероссийские и отраслевые выставки, где предпринимательство было представлено весьма широко. Все эти организации и структурные рыночные образования лишний раз подтверждали, что в России в это время существовало продовольственное предпринимательство, как вполне экономически и общественно самостоятельное явление. Продовольственное предпринимательство самым активным образом влияло на формирование внутренних рынков продуктов питания, а также на внешнеэкономические возможности России. По многим продуктам (зерновой хлеб, сливочное масло, птица,

яйца, икра и др.) Россия в 70–80-е годы XIX в. и позже влияла на формирование цен на основных европейских и мировых рынках. В экономике страны долгое время соблюдался разумный баланс между экспортом и импортом многих видов продовольствия. И в этом особую роль играли именно продовольственные предприниматели.

Заглядывая в историю нашего Отечества, мы видим, что все и всегда начиналось с «хлеба насущного». Многие впоследствии знаменитые золотопромышленники, машиностроители, финансисты, политики, общественные деятели выходили из тех купеческих родов, которые в XVII–XVIII вв. занимались торговлей хлебом и солью, винокуренным и чайным делом, скотоводством и рыболовством. Некоторые из них всегда помнили об этом и по мере возможности помогали развитию сельского хозяйства и в решении многогранных продовольственных проблем России.

Русские купцы и предприниматели, которые в былые времена занимались пищепереработкой и снабжением готовой продукцией соотечественников, долгое время в советской историографии находились как бы в тени, на втором плане. По крайней мере, такое впечатление создавалось в советской историографии и общественном мнении. Если деятельность представителей аграриев (помещиков и крестьян) в сфере производства сельхозсырья еще каким-то образом отражалась на страницах исторических исследований, то пищевые переработчики и продовольственные купцы, торговцы бы-

ли явно в этом обделены. И это происходило не оттого, что продовольственных дел мастера прошлого времени в чем-то уступали знаменитым помещикам или текстильщикам, сталелитейщикам или банкирам. Просто те, кто занимались продовольственным ремеслом, сами не считали свою работу чем-то превосходным, значительным, необыкновенным. К тому же в советское время купцов и предпринимателейпищепереработчиков, как их тогда называли, предпринимателей «по обработке питательных веществ», исследователи не жаловали своим вниманием потому, что отношение к капиталистам-продовольственникам считалось важнейшим элементом классовой борьбы в исторической науке. Многие полагали, что именно они являлись главными эксплуататорами рабочего класса и крестьянства. В свою очередь сами продовольственные предприниматели не слишком уделяли внимание своим заслугам и своей значимости. Материальное благосостояние простых людей, которое начиналось с ежедневной, обыденной пищи, было для них более важным критерием их купеческой значимости и достоинства, чем всевозможные самовосхваления или нарочитое общественное мнение. Многие предприниматели например хлебопеки или, скажем, маслоделы, не рвались за «сверхприбылями», как их коллеги в других отраслях промышленности. Да и такого понятия «сверхприбыли» у предпринимателей и купцов в сфере пищевой переработки просто не было. В своей деятельности они в большей мере руководствовались этическими нор-

мами, а также религиозным чувством православных людей. Ибо понимали, что их деятельность в первую очередь связана напрямую с благосостоянием любого человека, невзирая на его сословную принадлежность или материальный ценз. Кроме того, достаточно посмотреть на прозрачную бухгалтерскую отчетность фирм купцов и предпринимателей, у которых были свои попечительные и благотворительные советы в открытой печати того периода. В статьях расходов кроме выплаты дивидендов, расходов на школы, больницы, заводские лавки и пр., обязательно указывались статьи на благотворительность и попечительство [1]. А деловые «уговоры» при так называемых торговых сделках типа «ударили по рукам», порой без предварительного юридического оформления, говорили о чести и купеческом достоинстве этих людей. Все это, конечно же, говорило об ином, особенном облике русских купцов и предпринимателей того времени.

В данной работе рассматриваются наиболее яркие представители продовольственной сферы, которые своей деятельностью повлияли на формирование целых сельскохо-

[1] Отчет правления Мукомольного Товарищества Якова Емельяновича Башкирова в Нижнем Новгороде. Нижний Новгород, 1911–1916 (с 20 апр. 1910 по 20 апр. 1911. за 2-й отчетный год и баланс на 20-е апреля 1911 года. – 1911. С. 17–18); Отчет Высочайше утвержденного Товарищества свеклосахарных и рафинадных заводов Братьев Терещенко. Киев., 1895. (с 1 сент.1894 по 1 сент. 1895) С. 25; Отчет Тульско-Черкасского Т-ва свеклосахарных и рафинадных заводов Братьев Терещенко (с 1 сент. 1913 по 12 сент. 1914 г.) Киев. 1915. С. 2–11 и др.; Ильинский К. Частные общества. Рига, б.г. С. 372; Вестник благотворительности. 1897. № 9. С. 4.

зяйственных и пищеперерабатывающих отраслей, развитие многих регионов России. Именно их судьбы, профессиональная и общественная деятельность явились основой исследовательского процесса для такой важной во все времена темы, как продовольственное предпринимательство в России.

Глава 1
Дом Абрикосовых на Красносельской

Если кому-нибудь из москвичей или гостей столицы хотя бы раз приходилось бывать в районе станции метро «Красносельская» на Малой Красносельской, то он непременно заметил бы в начале улицы угловое красное двухэтажное здание в стиле модерн, построенное в 1902 г. Именно это здание узнают покупатели на фирменном знаке ОАО «Бабаевское», когда берут в руки коробки конфет, знаменитых бабаевских «Ассорти», «Московских» или, например, «Визита».

История этого дома на Малой Красносельской представляет собой как бы символ истории рода Абрикосовых, которые стали основателями первого в России фабричного производства кондитерских изделий. Так кто же они такие – Абрикосовы?

Материалами для написания этой главы послужили воспоминания праправнучки А.И. Абрикосова Н. Н. Птицыной и авторские исследования истории абрикосовского кондитерского дела.

Свое начало семья Абрикосовых берет в селе Троицкое Чембарского округа Пензенской губернии, где в 1747 г. у Николая, крепостного статской советницы Анны Петров-

ны Левашовой, родился сын Степан. Уже с юных лет Степан Николаев был увлечен кондитерским ремеслом. Вскоре барин сделал юношу крепостным кондитером за его превосходное умение варить пастилу и мармелад из яблок и ягод помещичьего сада.

Спустя годы старый барин умер, а наследники перестали жить в родовом имении. Прослышав о хороших заработках в городе, Степан упросил престарелую барыню отпустить его на волю. В 1804 г., оставив в деревне часть семьи, он приехал в Москву в 64-летнем возрасте, поселился в доме Боровского подворья, что в приходе церкви Красного звона (Китай-город). Здесь он, обладая незаурядными способностями и умениями в области кондитерского дела, со своими сыновьями Иваном (1792–?) и Василием (1793–?) организовал небольшое кустарное производство и торговал вареньем и конфетами. Образованная им маленькая семейная мастерская постепенно приобрела постоянную клиентуру, обслуживая званые вечера, свадьбы и чиновников. Даже, говорят, угодил своей пастилой и мармеладом игумену Новоспасского монастыря, который благословил его затем иконой. Впоследствии эта икона постоянно находилась в конторе основателя Товарищества А. И. Абрикосова.

Есть разные версии, как на свет появилась фамилия Абрикосовых. Одна из них гласит, что за неординарный талант в своем деле Степан Николаев в 1814 г. в полицейском участке получил прозвище «абрикос», из которого он делал вкус-

ную пастилу. Позднее это прозвище стало официальной фамилией всей семьи.

После смерти Степана Абрикосова в 1819 г. маленькое кустарное дело досталось его преемникам Ивану и Василию. Уже в 1827 г.[2] у них было 8 тыс. руб. наследственного и заработанного капитала, что давало им хорошие возможности и перспективы развития кондитерского дела. Однако, надо заметить, что у сыновей Степана Абрикосова не все шло так гладко, как у их родителя. Скупые отчеты исторической хроники доносят до нас лишь то, что в 1841–1846 гг. Московским коммерческим судом на купца 3-й гильдии Ивана Абрикосова был наложен запрет на владение своим имением и другим имуществом, «если таковое имеется», в связи с его задолженностью Коммерческому банку 5 тыс. руб. ассигнациями [3]. Доходы семьи резко стали падать. Абрикосовы часто меняли арендуемые дома – то в Семеновской слободе, то в Серпуховской. Иван Степанович из-за ухудшения дел в мастерской, не выдерживая конкуренции с крупными предприятиями (работали-то в основном по старинке), был вынужден после третьего класса забрать из Московской практической академии 14-летнего сына Алексея. Мальчика отдали «в люди» на службу в торговую комиссионную контору немца из Дрездена Ивана Богдановича Гофмана, у которого Иван Степанович закупал сахар и другие товары. В

[2] ЦИАМ. Ф.2 Оп.2. Д.1009

[3] Там же. Ф.78. Оп.19. Д.153

этой немецкой семье Алексею пришлось пройти все «круги» житейского становления. Работал он и за привратника, разносил покупки, бегал на почту, был счетоводом. Постоянно изучал немецкий язык. Со временем Гофман стал уважать старательного мальчика, учил его бухгалтерской науке, а после смерти главного бухгалтера-немца назначил Алексея на его место. Именно с этого дня все его стали величать по имени-отчеству – Алексей Иванович.

Жил Алексей скромно и экономно, и все его накопления пошли на открытие собственной кондитерской мастерской. Старая нянюшка подарила ему, «на счастье», накопленные за всю жизнь 500 рублей.

Прошло время. Абрикосовым надо было исправлять положение в семейной мастерской. И добрейший Гофман отпустил Алексея Ивановича на «вольные хлеба», открыв ему в банке кредит и помогая всяческими советами. После смерти отца Алексей Иванович решил завести свою семью. На одном из семейных вечеров Алексей познакомился с дочерью почетного гражданина, известного и богатого купца 2-й гильдии Александра Борисовича Мусатова – Груней Мусатовой. После продолжительных ухаживаний и уговоров последовали сватовство и свадьба. За Агриппиной Александровной дали 5 тыс. руб. приданого. Все эти деньги пошли на развитие мастерской.

Сыграв свадьбу в 1849 г., семья уже в 1851 г. жила в ма-

леньком домике Усачевой на Варварке [4]. Дом состоял из столовой, где на сундуке спала мать, спальни и мастерской. Во всем доме стоял запах конфет, ванили. А вокруг цвели сады и блестели купола церквей. Дела у Алексея Ивановича шли в гору. Дети Николай и Анюта помогали вечерами заворачивать в бумажки карамель. Трудилась вся семья. Алексею Ивановичу приходилось работать и бухгалтером, и заготовителем ягод и фруктов. Вечерами наезжало много гостей – старики Гофманы, Фердинанд Теодор фон Эйнем, который щедро дарил детям на Пасху шоколадные яйца. Впоследствии Алексей Иванович поставлял эти лакомства во многие магазины Москвы.

Семейное кондитерское дело развивалось, но жизнь брала свое. У Абрикосовых рождались еще дети, и маленький домик на Варварке пришлось сменить на новый дом в районе Лубянки, на месте которого позднее был выстроен Политехнический музей. Затем семья перебралась на Покровку в район малого Успенского переулка в усадьбу Головиных (теперь это угол Потаповского и Сверчкова переулков). Надо заметить, что обороты кондитерской мастерской Абрикосовых росли с каждым годом. В 1871 г. она изготавливала 27 тыс. пуд. конфет, варенья и пряников разных сортов на общую сумму в 27 500 руб. В следующем году соответственно – 31 200 пуд. на 32 500 руб.[5]

---

[4] Там же. Ф.203. Оп. 475. Д.467. Л. 412

[5] Там же. Ф. 16. Оп. 25. Д. 75254. Л.1

В 1873 г. мастерская была преобразована в фабрику. По этому поводу в Центральном историческом архиве Москвы сохранилось писанное на гербовой бумаге прошение «Потомственного почетного гражданина временного московского 1-й гильдии купца А.И. Абрикосова московскому генерал-губернатору» от 23 февраля 1873 г., в котором имеются такие строки: «Моё кондитерское заведение, состоящее в Мясницкой части 3-го квартала, существует с 1847 года… В настоящее же время заведение приняло такие размеры и такой оборот по числу рабочих рук, что оно вполне заслуживает переименования его в фабрику, и также желаю установить взамен рук рабочих паровую машину в 12 сил и 1 паровым котлом» [6]. Просьба Алексея Ивановича была удовлетворена. И совсем скоро оборудование фабрики уже состояло из паровой машины в 12 л.с., 40 очагов для варки сахарного сиропа и варений, 35 каменных плит для разделки конфет, 5 духовых сушильных печей, одной ручной машины для терки и одной – для прессовки монпансье. Число рабочих достигало 120.

В мае 1874 г. фабрика была передана сыновьям Николаю и Ивану, и в том же месяце была учреждена фирма «А.И. Абрикосова сыновья» [7]. В это время на фабрике действовали уже 2 паровые машины мощностью в 26 л.с. и насчитывалось

---

[6] Там же.

[7] Там же. Ф.16. Оп.25, Д. 75883. ЛЛ. 1–3

290 рабочих [8].

А сам Алексей Иванович стал компаньоном двух братьев Поповых, которые служили у известного в то время чаеторговца Боткина. Кстати, старший, Константин Абрамович Попов, был женат на сестре Агриппины Александровны Абрикосовой Глафире. У братьев Поповых было феноменальное чутье на лучшие сорта чая. Недаром их фирма славилась на Ирбитской и Нижегородской ярмарках. Вскоре после отделения от Боткина Абрикосов вместе с братьями Поповыми организовали собственное дело по торговле развесным чаем высших сортов. По инициативе Алексея Ивановича закупленный в китайском городе Ханькоу (ныне часть г. Ухань) чай стали перевозить не гужом через Сибирь, а морем через Одессу. Дело в том, что этих перемен требовала изменившаяся ценовая политика в отношении китайских чаев как в торговом центре Кяхте, так и на Лондонской бирже в связи с открытием Суэцкого канала [9]. И реакция Абрикосова

---

[8] Там же. Ф. 16. Оп.27. Д. 83125

[9] До открытия Суэцкого канала чай везли сухопутным путём – через степи. Это занимало много времени, а главное, были серьёзные риски: караваны могли застрять в горах или попасть в сибирскую распутицу, что срывало поставки и вело к потерям. Из-за всех этих издержек сухопутный маршрут оставался дорогим. Когда появился Суэцкий канал, появился более быстрый и дешёвый морской путь (через Красное море и Суэцкий залив). Чай стали доставлять морем напрямую в европейские порты (например, в Одессу), а оттуда – по железной дороге в Россию. В результате значимость Кяхты как главного торгового узла упала: сухопутная торговля стала менее выгодной, и купцы начали снижать цены, чтобы сохранить объёмы продаж. Можно сказать, что канал «убил» сухопутный марш-

была весьма своевременной. В Лондонском Сити была организована контора фирмы для банковских операций, так как для покупки чая валюту – «китайское серебро», можно было приобрести только на «английское золото». Этой конторой заведовал сын Сергей, который умер рано, в 20 лет. Семья Абрикосовых долго не могла оправиться от этого удара.

В это время во дворе дома в Малом Успенском переулке было выстроено трехэтажное здание первой фабрики с отдельным корпусом общежития, как его называли, «спальным для рабочих». Питались рабочие в столовых – женщины и мужчины раздельно. К празднику получали подарки, а к обеду даже вино. Пьянство на фабрике не допускалось, нарушителей сразу же увольняли. Курили только в специальной комнате. Чтобы выбить почву из-под ног несунов (были и в то время такие), на фабрике для рабочих кондитерские изделия продавались с большой скидкой. Надо заметить, что о кадрах Абрикосовы пеклись ревностно. Для вербовки рассылали агентов по деревням, приглашали всех желающих. Для этого по четвергам устраивали на фабрике нечто подобное «дню открытых дверей», для того чтобы любой мог прийти и на месте ознакомиться с условиями своей работы. Старые мастера относились к Алексею Ивановичу с большим уважением, а молодые брали с него пример. Старший бухгалтер

рут, и ценовая политика в Кяхте сместилась в сторону большей конкуренции и снижения маржи. (См: Сладковский М. Российско-китайские торговые и экономические отношения. М., 1974.; Юнь-шэнь Го. О китайско-российской чайной торговле через Кяхту // «Лиши данань» («Исторический архив»). 1990. № 2.)

фабрики настолько был дружен с Абрикосовым, что завещал похоронить себя рядом с могилой хозяина, что и было впоследствии исполнено на Алексеевском кладбище близ Красносельской улицы (после Октябрьской революции обе могилы сровняли с землей).

В конце 70-х годов XIX в. в связи с ростом производительности труда на фабрике остро встал вопрос о расширении производственных площадей. В 1879 г. в районе Красносельских улиц было куплено 4 га земли. Весной того же года началось строительство новых корпусов именно той фабрики, которая и сохранилась до нашего времени. 25 апреля 1880 г. был Высочайше утвержден устав фабрично-торгового Товарищества на паях «А.И. Абрикосова Сыновей» [10]. Первоначальный капитал Товарищества составлял 2 млн рублей. Именно с этого времени стали вырисовываться современные очертания того знаменитого кондитерского предприятия в Москве, которое мы знаем до сих пор.

Из всех детей Алексея Ивановича непосредственно производством на фабрике занимались пятеро сыновей: Николай, Иван, Владимир, Георгий и Алексей. Пожалуй, самым активным был Иван. В 1878 г. Абрикосовы отправили своих доверенных мастеров в Крым и на Кавказ, а в 1880 г. – одного из сыновей на юг Франции для изучения кондитерского дела. Надо сказать, что в 80-е годы XIX в. Товарищество

[10] Справочная книга о лицах, получивших на 1881 год купеческие и промысловые свидетельства по 1 и 2 гильдиям в Москве. – М.,1881. С. 7.

«А.И. Абрикосова Сыновей» имело вполне реальное влияние на формирование всего всероссийского рынка кондитерских изделий. По своим показателям Товарищество являлось крупнейшим производителем шоколада, конфет, карамели, бисквитов в Москве, входя при этом в пятерку лидирующих фирм [11], поставляющих около 50 % всей кондитерской продукции в России [12].

Наряду с развитием в Крыму фабричного производства (в 1874 г. в Симферополе была открыта кондитерская фабрика, работавшая на дешевом фруктовом сырье), Абрикосовы организовали продажу в «первопрестольной» свежих кавказских и крымских фруктов [13]. Они первыми в России создали технологию консервирования фруктов и овощей. Конечно, в эти годы была сильнейшая конкуренция на продовольственном рынке. На первых местах находились более современные по оборудованию и технологиям фабрики «Эйнем» (ныне «Красный Октябрь») и «Сиу и К°» («Большевик»). Однако знаменитая тогда на всю Москву и Россию аб-

---

[11] Фабрично-торговое товарищество на паях «А.И. Абрикосова Сыновей», Товарищество паровой фабрики шоколадных конфет и чайных печений «Эйнемъ», Торговый дом «С. Сиу и К», Товарищество шоколадной и конфетной фабрики «Жорж Борман» в Петербурге и Харькове, паровая конфетная и шоколадная фабрика «М. Конради».

[12] В.Н. Кольников. Творцы Человеческой радости. Кондитерский концерн «Бабаевский». М.,1999. С. 18.

[13] Иллюстрированное описание Всероссийской художественно-промышленный Выставки в Москве. 1882 г. СПб.,1882. С. 22.

рикосовая, яблочная и рябиновая пастила Абрикосовых по праву пользовалась заслуженной славой и ничем не уступала аналогичной зарубежной продукции [14]. Постоянное стремление к вершинам качества вывели фабрику «А.И. Абрикосова Сыновей» в разряд преуспевающих. Всего на фабрике тогда вырабатывалось семьсот наименований карамели, монпансье, халвы, мармелада, пастилы, пата. Выпускались также варенья, сиропы, фрукты в сахаре, фруктовые компоты, шоколад, пюре из абрикосов, шоколадные таблетки, пасхальные «яйца», кофе, какао, пряники, коврижки, английские бисквиты, вафли, ягодные и фруктовые эссенции. Во время поездки во Францию Абрикосовы обратили внимание на производство «fruits glacés» (фруктовой глазури). Ранее кондитерские изделия, изготовленные по этой рецептуре, принадлежали лишь фирмам Франции, которые продавали их не только в России, но и в Америке, Англии и Германии. После открытия симферопольской фабрики абрикосовская глазурь ничуть не уступала французской. В 1880 г. основной капитал Товарищества Абрикосовых составлял 500 тыс. руб.[15]

Кстати, Товарищество Абрикосовых в 1882 г. получило

---

[14] Среди крупных кондитеров кроме шоколада пастилу также производила Товарищество «Эйнемъ» и Торговый дом «С. Сиу и К°», которые были основаны иностранцами, имели иностранный акционерный капитал и считались европейскими фирмами. К ним можно также добавить немецкую паровую фабрику кондитерских товаров промышленника Иоганна Леонгардовича Динга.

[15] Иллюстрированное описание Всероссийской худож. – пром. Выставки в Москве в 1882 г. СПб. 1882. С. 22.

лицензию на изобретенную паровую машину для «протирания теста из фруктов». До этого при производстве мармелада и пастилы эту операцию выполняли вручную [16].

Продукция Абрикосовых с каждым годом пользовалась все бóльшим успехом. Вся Москва была увешана знаменитыми «плакетками», где улыбающиеся мальчик и девочка предлагали абрикосовскую продукцию. В каждую коробочку вкладывались открытки – специальные вкладыши. Особой популярностью пользовались праздничные рождественские и пасхальные наборы – с изящной детской мозаикой, с вкладышами-загадками и головоломками. Серии вкладышей и этикеток посвящались знаменитым артистам, деятелям культуры и науки. В Хамовниках также был построен специальный цех, которым руководил зять Алексея Ивановича художник М.Ф. Шемякин. Под его руководством художники создавали живописные «бонбоньерки» (от испанск. «бонбонес» – конфеты) из металла, дерева, обтянутые китайским шелком, выглядевшие как настоящие произведения искусства. Реклама продукции использовалась даже в таких предметах, как обычный календарь, летнее расписание Московской железной дороги, в афишах театральных залов Москвы и т. д.

В Москве действовала хорошо развитая сеть розничных магазинов: на Кузнецком мосту, в пассаже Солодовникова, на Тверской в доме Полякова, у Ильинских ворот, в Лу-

[16] Там же.

бянско-Ильинских рядах, на Петровке, Покровке, в Верхних торговых рядах (ныне ГУМ), а также в Одессе, Санкт-Петербурге, Киеве, Ростове-на-Дону и других городах. Оптовые склады фабрики работали в обеих столицах, в Одессе и на Нижегородской ярмарке. При покупке того или иного товара каждому покупателю выдавали фирменный красиво оформленный счет. Была организована доставка продукции на дом. Вся страна была разделена на регионы оптовой торговли абрикосовской продукции. Например, на одной из карт, рассказывающих о географии абрикосовских представительств в России, мы находим представителя на Дальнем Востоке В. А. Гусева, который добился неплохих коммерческих результатов. Параллельно в это время сын Алексея Ивановича Абрикосова Владимир и внук Борис руководили чайной фирмой Поповых, наращивая год от года торговый оборот.

В то время на Красносельской уже трудились 1300 рабочих. К 1890 г. Товарищество «А.И. Абрикосова Сыновей» производило 53 тыс. пудов конфет и карамелей, 45 тыс. пудов варенья на 1,5 млн руб. в год [17]

[17] Михалков А. В. Очерки из истории Московского купечества, чьи предприятия служили Москве после революции. М.,1996. С. 13.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.