

Е. Д. Твердюкова

**«Колбаса — дело доверия»:
фальсификация пищевых продуктов
в России в годы Первой мировой войны
(1914–1918 гг.)**

Фальсификация пищевых продуктов уже с конца XIX в. осознавалась в России как общественная проблема. Публиковались многочисленные труды, предупреждавшие потребителей о подделках и способах их распознавания¹; издавались нормативные акты, регламентирующие порядок производства и оборота некоторых продовольственных товаров², открывались санитарные лаборатории, занимавшиеся определением доброкачественности съестных припасов. Созданный 18 июня 1909 г. Комитет по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов³ приступил к обсуждению законопроекта об обеспечении доброкачественности пищевых и вкусовых средств и напитков, разработанного Управлением Главного врачебного инспектора Министерства внутренних дел. В трудах этого Комитета под «фальсификацией» подразумевалось несоответствие продуктов их происхождению, свойствам и качествам, а также намеренное изменение их каким-либо способом⁴.

Большинством исследователей причиной массового появления подделок на продовольственном рынке страны признавался экономический строй, связанный с ним хаос в производстве и «страшная конкуренция», заставлявшая сводить к минимуму издержки производства в стремлении удешевить цену продукта⁵. Распространено мнение, что еще более масштабы фальсификации возросли в связи с дефицитом и дороговизной товаров с началом Первой мировой войны. Насколько это соответствовало действительности?

К началу XX в. во многих российских городах были созданы службы контроля за местами производства и продажи пищевых продуктов. Согласно ответам на вопросы анкеты экономического отдела Всероссийского союза городов (май-июнь 1915 г.),

**Твердюкова
Елена Дмитриевна,**
*доктор исторических
наук, доцент,
Санкт-Петербургский
государственный
университет
(Санкт-Петербург,
Россия)*

в 58 промышленных центрах эта функция возлагалась на общую полицию и торгово-санитарных врачей⁶. При обходе торгующих заведений они могли изымать продукты, в качестве которых у них возникали сомнения, для передачи в санитарные лаборатории, чьи сотрудники также периодически брали пробы для проверки на предмет фальсификации. Обратиться за проведением анализа имели право и частные потребители. К сожалению, лаборатории (ввиду ограниченности штатов химиков) были лишены возможности производить массовые систематические исследования, дававшие полную картину пищевого рынка. Но можно попытаться проследить определенные тенденции в распространении фальсификатов.

Так, Петроградская городская лаборатория в 1913–1916 гг. ежегодно проводила в среднем по 2,5 тыс. анализов (см. таблицу), выявляя недоброкачественные (прогорклые, просроченные и т. п.) и фальсифицированные продукты.

**Число исследований пищевых продуктов, производившихся
в Петроградской городской лаборатории в 1913–1918 гг.⁷**

Год	Общее число исследований	Выявлено недоброкачественных продуктов, %	Выявлено фальсифицированных продуктов, %
1913	2592	21,6	8,56
1914	2560	15,93	21,29
1915	2707	23,82	10,75
1916	2505	25,15	16,09
1917	3063	34,9	6,30
1918	1536	48,44	5,47

На основные пищевые продукты (хлеб, молоко, масло, мясо, колбасу) власти ряда городов устанавливали твердые цены — таксы, нередко сопровождая их обязательными постановлениями о взысканиях (в том числе о крупных штрафах) за несоблюдение цен, обмеривание, обвешивание и фальсификацию. Именно поэтому качество этих продуктов проверялось в первую очередь.

Чаще всего внимание исследователей привлекал ржаной хлеб, составлявший основу рациона большей части населения страны⁸. Несмотря на наличие скрупулезных хлебных такс, невозможно было предусмотреть в них все виды продукции, выброшенные на рынок ловкими мошенниками. Так, в конце апреля 1916 г. в лавках Севастополя продавался не только ржаной и пшеничный хлеб первого и второго сорта, но и манный, и «сдобный». Как выяснили сотрудники санитарной лаборатории, последний оказался обыкновенным (с примесью сахара) пшеничным хлебом, имевшим желтый цвет из-за специальной краски — шафрана, распущенного в растительном масле. Манный хлеб также был выпечен из пшеничной муки, качеством даже ниже второго сорта. Сотрудникам лаборатории «пришлось под свою ответственность поднять на него руку» и уничтожить, изъяв из продажи⁹.

Но даже хлеб первого и второго сорта совершенно не обязательно изготовлялся из соответствующей муки. Пользуясь отсутствием единых рецептов, пекари произвольно сочетали при выпечке высококачественную муку с более дешевой. В результате второй сорт хлеба шел за первый, а второй нередко оказывался совершенно черным. Зачастую пекари вынужденно пускали в оборот проданную им комиссионерами муку, не соответствовавшую сорту, обозначенному на этикетке. В 21 из 25 проинспектированных пекарен г. Севастополя было зафиксировано нарушение таксы в результате некачественного исходного сырья. На одном из складов специально нанятые продавцом-посредником женщины из сваленных на полу гнилых комков с помощью колотушки и сита получали муку «высокого» сорта. Горький хлеб становился обыкновенным явлением, а публика даже не жаловалась на это¹⁰.

В результате почти любой хлеб имел такое качество, что должен был стоить вполнину дешевле таксы, а на карман покупателя ложились подделка и продажа не того сорта, а также количественная фальсификация. Так, в Казани французские булки могли весить от 207 до 296 граммов (то есть разница доходила до половины веса) при единой и неизменной цене, обусловленной таксой¹¹. Впрочем, только два города отметили в своих анкетах 1915 г. систематическое занижение веса продуктов как способ обойти таксу. Еще 33 указали на общее ухудшение качества продуктов, от которого и страдал, главным образом, рядовой потребитель¹². Из 475 образцов хлеба, исследованных в Петроградской санитарной лаборатории в 1896–1897 гг., 77,9 % были выпечены с большим содержанием воды. Исследования 1913–1915 гг. показали, что качество черного хлеба в столице еще более ухудшилось. Большинство проб признавались недоброкачественными вследствие плохой выпечки: мякиш был маркий, малоупругий, с избытком воды (50–54 %). В 1915 г. количество влаги в мякише иногда доходило до 60,61 %, в представленных образцах были найдены личинки мучных жучков, тараканы, грязное сено, навоз, капля дегтя, окурки с махоркой, плесень, семена куколя и сорных трав, крысиный помет, песок. Лишь 18 проб (6,5 % от проверенных) оказались удовлетворительны¹³. Неудивительно, что периодически фиксировались случаи отравления хлебом. Например, за пять дней декабря 1915 г. в московские больницы обратились

225 человек (евших за обедом ржаной кислый хлеб, купленный в булочных Ф. Тихомирова и его пекарне) с признаками токсического гастрита, но в действительности пострадавших было значительно больше¹⁴.

В 1916 г. наметились некоторые улучшения к лучшему, что объяснялось прекращением работы многих мелких пекарен, сосредоточением дела хлебопечения в крупных предприятиях, где обеспечивался лучший контроль. Однако в 1917-м и особенно в 1918 г. число случаев браковки исключительно из-за недоброкачественной муки (особенно из-за заражения спорами мокрой головни) или неподходящих суррогатов выросло.

Возросший в годы войны спрос на молоко (которое поставлялось и в лазареты), а также простота его фальсификации обусловили появление на рынке некачественного продукта. В нем, как правило, не обнаруживали нерастворимых примесей (например мела). Чаше всего покупателю продавали снятое молоко как цельное или же просто разведенное водой.

Если в мирное время 6,76 % поступивших в столичную лабораторию образцов представляли собой разбавленное молоко (примерно столько же фиксировалось по результатам исследований в 1904–1912 гг.), то во второй половине 1914 г. года таких проб было 21,17 %, а в 1917 г. оказалось уже 56,3 %. Иногда «молоко» на 85 % состояло из воды. Анализы, произведенные в 1914 г., показали также, что 45 % образцов содержали менее 3 % жира (при установленной норме не менее 4 %). Отделение лаборатории на Балтийском вокзале, контролировавшее качество всего привозного молока и произведшее в 1914 г. 7713 проб, выявило, что только 13 % не соответствовали норме по жирности¹⁵. Это свидетельствовало, что именно город служил очагом распространения фальсификатов.

Сливочное масло традиционно фальсифицировалось салом и коковаром. Но с началом войны и прекращением поставок кокосового масла масштабы «затратных» способов фальсификации существенно сократились. Врачом Н. К. Немиловой было исследовано 16 проб масла, взятых у молочных фирм, на рынках и в мелочных лавках. Из них две представляли собой маргарин, одна — имела значительную примесь творога. Остальные являлись натуральным маслом¹⁶. Отчасти относительно невысокий процент фальсификата объяснялся дороговизной продуктов: уже в августе 1914 г. цены на масло в Петрограде были на 20,8 % выше, чем за год до этого. Для получения максимальной выгоды не требовалось ни затрат, ни материала, достаточно было простого завышения цены (в том числе за счет подмены сортности). Но изготовление подделки было затруднено, так как требовавшиеся для этого сало и растительные масла также присутствовали на рынке в ограниченном количестве и по высоким ценам.

Мясники нашли способ обойти таксу, по которой разрешалось увеличивать вес куска мяса за счет костей. Но кто мог проверить, что это за кости и откуда они взялись? Здесь открывался широкий простор для махинаций: к трем фунтам мяса прилагался довесок в полтора фунта костей и субпродуктов. Находились дельцы, скупавшие головы, ливер и кости на бойнях по 5–10 коп. за фунт и снабжавшие ими нуждавшихся в довесках мясников¹⁷. А в Казани

в 1915 г. из 51 пробы мяса в двух были найдены довески в виде собачьего мяса и в девяти — конины¹⁸. Качественное филе шло в рестораны и привилегированным особам. Врач Севастопольской санитарной станции А. Первов заключал, что публика сама создавала себе проблемы, покупая мясо с заднего крыльца по увеличенной цене: «Мошенник победил»¹⁹.

«Под особым покровительством» таксы находилась колбаса. Но почти во всех лавках она продавалась подкрашенная (особенно копченых сортов) и с примесью картофельной муки. Еще в 1913 г. работниками Ревельской рыночной комиссии в 12 из 13 взятых проб была обнаружена добавка крахмала. Но попытка привлечь производителей к ответственности оказалась безуспешной «за неимением закона для установления наказания». Очевидно, неслучайно над одним из павильонов Гигиенической выставки в Дрездене в 1911 г. красовалась надпись: «Колбаса — дело доверия»²⁰. Воодушевленные колбасники злоупотребили доверием и увеличили выработку недоброкачественной продукции, особенно дешевых сортов, так что от фальсификата страдало главным образом малообеспеченное население. Например, в чайной колбасе (стоимостью 12 коп. за фунт) содержалось 15–30 % крахмала, а иногда и более, но контролировать процент примесей в повседневной практике мелких мастерских было затруднительно.

Лабораторных исследований напитков проводилось сравнительно немного. Чаще всего при этом выявлялась фальсификация сахарином. Бывший в 300–500 раз слаще сахара и обладавший антисептическими свойствами, он останавливал брожение, и с этой целью добавлялся к плохому пиву, скисшему вину, сиропам и варенью. Но с конца XIX в. в России был принят ряд законов, допускавших возможность использования сахарина только для нужд фармацевтики и в научных целях. Поскольку сахарин был изъят из свободного оборота, замена им сахара встречалась все реже. Из исследованных в Петроградской лаборатории напитков (квасов хлебных и клюквенных, лимонадов и фруктовых вод), в 1913 г. фальсификация сахарином была обнаружена в 14,58 % образцов, в 1914 г. в 7,6 %, в 1915 г. в 1,86 %, в 1916 г. таких образцов не было выявлено вовсе. С 1917 г. сахарин появился легально, лаборатория уже в 1918 г. обнаружила его в 59 % взятых проб, причем указания, что продукты приготовлены не на сахаре, ни в одном случае не имелось²¹.

Опасность для потребителя несло потребление не только фальсифицированных продуктов, но и разнообразных суррогатов. В частности, введение в России «сухого» закона привело к тому, что население в качестве заменителей водки стало употреблять денатурированный спирт, политуру, лак, одеколон и другие жидкости. Причем потребитель их, по замечаниям современников, был «почти исключительно трудовой, крестьянский, рабочий люд»²².

Циркуляром министра финансов от 28 июля 1914 г. устанавливалась рецептура для денатурации спирта: на 100 объемов абсолютного спирта прибавлялся 1 объем древесного (метилового) спирта, 0,25 % объема пиридиновых оснований, 0,30 объема керосина и 0,05 объема кристалловой фиолетовой краски (если спирт продавался казной) и 0,05 объема

раствора фуксина (если спирт продавался частными лицами)²³. Денатурация спирта преследовала исключительно фискальные интересы, направленные на обеспечение дохода с винной монополии. Но в военное время, когда продажа хлебной водки казной не производилась, она приобретала и другой смысл. В своем заседании 4 ноября 1916 г. Общество охранения народного здоровья обсуждало вопрос о большом общественном значении денатурации, направленном на предотвращение развития пьянства в народе: употребление метилового спирта могло приводить к слепоте и даже к смерти²⁴.

Но это не удержало население от употребления денатурата вместо водки. Периодически газеты печатали отчеты о случаях отравления, даже со смертельным исходом. Только с июля 1914 г. по январь 1915 г. в Обуховскую больницу Петрограда поступил 1291 чел. с признаками отравления суррогатами алкоголя, в том числе денатуратом — 861 (из них 11 чел. умерли), политурой — 382, смесью их — 48²⁵. Многие больные были доставлены в больницу в бессознательном состоянии. Среди пациентов преобладали чернорабочие, торговцы, а также ремесленники и заводские рабочие, при этом подавляющее большинство их (712 чел.) владели грамотой.

Очевидно, население было недостаточно осведомлено о возможных последствиях употребления суррогатов. В Минске несколько содержательниц мелочных лавок обвинялись в том, что в сентябре 1914 г. продали ломовым извозчикам денатурированный спирт для распития. Двое из покупателей умерли, двое лишились зрения. Обвинитель требовал у суда назначить наказание в виде 15-летней каторги за сознательное отравление. Защита настаивала, что широкие массы не имеют представления о вреде денатурата, не включенного в списки сильнодействующих ядов. В итоге присяжные признали торговков виновными лишь в недозволенной продаже денатурированного спирта, без ведома о негативных последствиях для организма. Приговором суда обвиняемые были оправданы²⁶.

Спрос порождал предложение. В подобие винных лавок превратились аптеки, торговавшие эфиром и приготовленными на нем лекарствами (гофманскими и др. каплями, киндербальзамом, анодином и др.), а также одеколоном. В петроградских аптеках под видом одеколона реализовали спирт, брали по 3 рубля за фунтовую бутылку, имея в день сотенные обороты. Это вызвало появление распоряжения Медицинского совета об ограничении продажи в аптеках спирта, эфира и приготовленных на них лекарств. Суррогатами алкоголя стали широко торговать в парикмахерских и на частных квартирах, где цена фляжки политуры (в объеме 0,125 л) доходила до 1,50 руб. По данным министра финансов П. Л. Барка, производство лака выросло в 1915 г., по сравнению с 1914 г., в Петрограде на 600 %, в Москве — на 2260 %; политуры — на 1575 и на 1600 % соответственно²⁷. По справке акцизного управления, за годы войны (к 1917 г.) число действующих в Москве парфюмерных фабрик выросло с 35 до 62, фабрик фруктовых эссенций — с 19 до 23, фабрик галеновых препаратов — с 9 до 14. Большинство вновь открытых предприятий занималось почти исключительно

выработкой питьевого одеколona. Получая спирт по удешевленному тарифу, фабриканты наживали до 300 %. Этим занимались даже такие известные производители фармацевтических и парфюмерных товаров, как фирмы «К. Эрманс и К°», «Л. Столкинд и К°».

Гарантированный массовый сбыт продукта обуславливал «полную беззастенчивость» поставщиков. Фальсификат не только поступал в розничную продажу, но шел на снабжение армии, лечебных и хозяйственных организаций. Так, из 63 проб молока, доставленного в Петроградскую санитарную станцию в 1915 г. больницами и лазаретами, 40 (63,5 %) оказались сфальсифицированы. Из них 26 образцов представляли собой цельное молоко, разбавленное водой, 9 — снятое молоко, 3 — снятое молоко, разбавленное водой, 2 — разбавленное водой с добавлением сливок²⁸.

Решение проблемы многие видели в передаче дела снабжения в руки общественных организаций. В 1915 г. петроградский городской голова И. И. Толстой созвал особое совещание представителей санитарной и благотворительной комиссий и городских попечительств о бедных для выработки проекта установления общественного контроля за торговлей, в том числе за доброкачеством продуктов. Эту обязанность совещание решило возложить на участковых санитарных попечителей, которые имели бы право посещать любые торгово-промышленные заведения, помещения и склады. Помимо врачей, к работе планировалось широко привлекать обывателей²⁹. Однако петроградский градоначальник А. Н. Оболенский опротестовал соответствующее постановление Думы под предлогом, что подобные попечительства не предусмотрены Городовым положением³⁰. Особое присутствие по делам Петрограда с ним согласилось.

Но идея общественного контроля оказалась весьма популярной. Пироговский съезд врачей и представителей врачебно-санитарных организаций земств и городов 13–18 апреля 1916 г. вынес, в числе прочих, и постановление по вопросу фальсификации пищевых продуктов и мерах борьбы с ней. Помимо необходимости издания специального закона по борьбе с фальсификатами, особо отмечалось, что для борьбы с недостатками в продовольственном деле желательно муниципализировать торговлю пищевыми продуктами³¹.

Правда, как выяснилось уже в ближайшие годы, общественная самодеятельность не являлась панацеей. Открытые во многих городах кооперативные лавки, торговавшие товарами первой необходимости под наблюдением городских чиновников по «твердым» ценам — таксам, не знакомые с делом торговли, но получившие исключительное право распределения продуктов, пользуясь бесконтрольностью, нередко превращались в спекулятивные организации. И, конечно, муниципализация дела снабжения в условиях всеобщего дефицита и дороговизны не могла избавить от недобросовестности снабженцев. В 1918 г. Петроградская Городская управа, желая проконтролировать своего поставщика хлеба в городские лавки, обеспечила в лабораторию доставку образцов муки и выпекавшегося из нее

хлеба. Когда выяснилось, что поставщик получал в среднем 66,67 % припека, контракт с ним был расторгнут³².

За годы войны произошло существенное снижение требований к качеству продуктов. Если в 1914 г. браковалось масло с 6 градусами кислотности, то в советской России в 1918–1919 гг. норма кислотности была повышена в два раза. В 1914 г. молоко с содержанием жира 3,5 % браковалось; в 1917 г. норма была снижена до 3,2 %, в 1918 г. — до 2,5 %, позднее — до 2,1 %³³.

Фальсификация изменилась и качественно. До 1917 г. сливочное масло браковалось за фальсификацию салом, хлопковым или кокосовым маслом. После революции такую подделку перестали замечать вовсе, бракуя только за высокий процент прогорклости (вплоть до 69 градусов) или другие виды испорченности, вызванные, например, хранением масла в бочках из-под керосина. В дореволюционные годы хлеб признавался негодным не только по причине плохой выпечки, но и из-за добавления к муке гороха, кукурузы, ячменя, овса. В годы гражданской войны к хлебу совершенно сознательно добавлялись гораздо менее питательные примеси. После разрешения свободного оборота сахара он фальсифицировался сахаром, несмотря на дороговизну последнего. В годы войны браковалось около 14 % образцов мяса и мясопродуктов, в советской России 1918–1919 гг. — до 60 %. При этом в дореволюционные годы колбаса чаще всего фальсифицировалась прибавлением картофельной муки и краски. В голодные послереволюционные годы стало правилом добавление конины. А Экстрольный завод центральной продовольственной управы Петрограда служил «местом спасения всех мясных отбросов»: все, что нельзя было выдать потребителям в лавках в виде мяса, перерабатывалось здесь в колбасу, вызывавшую нередко тяжелые отравления.

После революции, когда многие магазины закрылись, торговать стали на улице, из-под полы, поэтому состав многих продуктов оставался лабораториям неизвестным. Но имевшийся материал приводил исследователей к выводу, что фальсификация пищевых продуктов стала примитивнее, грубее. Так, в составе карамели обнаруживались: крахмал, тальк или глина (до 49 %) и сахарин. Если до войны в составе шоколада какао-масло чаще всего заменялось кокосовым маслом, в 1919 г. состав был таким: воды 1,43 %, золы 40,98 %, остальное крахмал, сахарин, каменноугольная краска, и не было даже элементов какао. Вместо чая, как правило, предлагался поджаренный цикорий, зачастую проплесневевший³⁴. Сходные результаты получали сотрудники различных санитарных лабораторий. Очевидно, условия питания населения больших городов оказывались сходными.

Власти в голодной советской России были озабочены подысканием суррогатов — заменителей привычных продуктов — гораздо более, нежели выявлением оборачивавшихся на рынке фальсификатов. На созванном Наркомздравом 7 апреля 1919 г. совещании в Москве было признано, что борьба с фальсификацией должна занять в деятельности санитарного

надзора подчиненное место, сменившись разработкой мероприятий по борьбе с порчей продуктов и методам их исправления. На первый план выдвинулась задача разработки и обеспечения «нормального» рациона, с использованием суррогатов³⁵.

Конечно, фальсификация на продовольственном рынке присутствует в той или иной степени всегда, усиливаясь в те периоды, когда слабеет государственный контроль, ощущается недостаток продуктов и фактически ненаказуемой остается недобросовестность продавцов. Созданная в дореволюционной России система надзора за оборотом пищевых продуктов оказалась неэффективной, существовала зачастую лишь на бумаге. В Петрограде один торгово-санитарный врач приходился на 100 тыс. населения³⁶. По признанию одного из них, при обходах они исследовали лишь то, что торговцы готовы были им показать. Уничтожая за месяц «2–3 десятка негодных яблок, 3,5 фунта мясных обрезков», работники торгово-санитарного контроля оставались (наравне с рядовыми потребителями) «жертвами организованной борьбы целой армии людей, хищных по природе, неразборчивых в средствах и способах наживы»³⁷. При таких условиях никакой контроль, в том числе общественный, не в состоянии был эффективно противостоять злу. Все яснее осознавалась необходимость в государственном надзоре за оборотом товаров на продовольственном рынке и в издании обязательных постановлений о нормальном составе продуктов, что и было реализовано в советской России уже во второй половине 1920-х гг.

Статья подготовлена при поддержке РГНФ, проект № 14–01–00125

¹ См., например: *Фаерман Л. А.* Фальсификация важнейших питательных продуктов. Одесса, 1881; *Ноткин С. А.* Фальсификация пищевых продуктов и домашние способы распознавания ее. СПб., 1889; *Хлопин Г. В.* Фальсификация пищевых продуктов и простейшие способы ее распознавания: общедоступное руководство. СПб., 1902; *Соколов А. Д.* Борьба с фальсификацией. М., 1911; *Окунев В. Н.* Современная борьба с фальсификацией и торговым обманом. Пг., 1915.

² См. об этом: Материалы по вопросам фальсификации пищевых продуктов с приложением законопроекта. Одесса, 1901; *Фрейберг Н. Г.* Врачебно-санитарное законодательство в России. СПб., 1913.

³ Полное Собрание Законов Российской империи. Собр. III. Т. XXIX. № 32150.

⁴ Сравнительное изложение проекта закона об обеспечении доброкачественности пищевых и вкусовых продуктов и напитков. СПб., 1912. С. 1.

⁵ *Паевский С. П.* Фальсификация пищевых продуктов и меры борьбы с ней // Семинарий Тотоманца по политической экономии (кооперации) при Императорском Московском университете. М., 1914. С. 75.

⁶ Анкета о дороговизне. М., 1915. С. 67.

⁷ *Левин П.* Питание петроградского населения во время войны по данным бывшей Петроградской городской лаборатории, ныне центральной лаборатории Комздрава // Известия Комиссариата здравоохранения Петроградской трудовой коммуны. 1919. № 5/6. С. 18. — Разброс приведенных в таблице данных может быть

объяснен малой выборкой и отсутствием систематичности в исследованиях, в результате чего процент выявленных фальсификатов зависел от случайных обстоятельств (времени, места, состава взятых для анализов проб).

⁸ По данным выборочного обследования, проведенного в августе 1916 г. среди тульских рабочих, месячное потребление хлеба (достаточно высокое, по указанию Е. Кабо) составляло 74,96 фунта (молока 20,41 фунта, мяса 12,25 фунта, масла коровьего 0,49 фунта). См.: *Кабо Е.* Питание русского рабочего до и после войны: по статистическим материалам 1908–1924 гг. М., 1926. С. 33.

⁹ Отчет Севастопольской городской санитарной станции за январь-июль 1916 г. Севастополь, 1916. С. 17, 26–29.

¹⁰ Там же. С. 28.

¹¹ *С-ма А.* Реферат: К. В. Бенинг. Фальсификация некоторых продуктов в Казани // Гигиена и санитарное дело. 1915. № 5/6. С. 324.

¹² Анкета о дороговизне... С. 69.

¹³ *Левин П.* К вопросу о фальсификации и качестве некоторых пищевых продуктов в Петрограде за последние три года по данным Петроградской городской лаборатории // Гигиена и санитарное дело. 1916. № 7/8. С. 383.

¹⁴ *Тулинов А. И.* О массовом отравлении в районе 3 участка Мещанской части // Врачебно-санитарная хроника Москвы. 1916. № 1/2. С. 79–81.

¹⁵ Фальсифицированное молоко и масло в Петрограде // Гигиена и санитарное дело. 1915. № 4. С. 367–368.

¹⁶ *Немилова Н. К.* К вопросу о фальсификации масла // Гигиена и санитарное дело. 1917. № 5/7. С. 328–329.

¹⁷ Отчет Севастопольской городской санитарной станции... С. 30–31.

¹⁸ *С-ма А.* Реферат: К. В. Бенинг. Фальсификация некоторых продуктов в Казани // Гигиена и санитарное дело. 1915. № 5/6. С. 320.

¹⁹ Отчет Севастопольской городской санитарной станции... С. 31.

²⁰ *Винклер Г. Ф., Рюбенберг Л.* Исследование колбасы Ревельского рынка // Гигиена и санитарное дело. 1916. № 3/4. С. 136, 140, 146.

²¹ *Левин П.* Питание петроградского населения во время войны... С. 21.

²² *Сажин И. В.* Денатурированный спирт, политура, лак, одеколон и тайное винокурение. Пг., 1915. С. 1.

²³ *Хлопин Г. В.* Денатурация спирта и интересы общественного здоровья // Гигиена и санитарное дело. 1917. № 1/2. С. 2.

²⁴ Протокол заседания 3 отделения Общества охранения народного здравия от 4 ноября 1916 г. // Гигиена и санитарное дело. 1916. № 9/10. С. 551.

²⁵ *Хлопин Г. В.* Денатурация спирта... С. 4.

²⁶ Денатурат перед судом // Гигиена и санитарное дело. 1915. № 5/6. С. 487–488.

²⁷ В Комиссии санитарных врачей // Врачебно-санитарная хроника Москвы. 1916. № 9/10. С. 585.

²⁸ *Левин П.* К вопросу о фальсификации и качестве некоторых пищевых продуктов в Петрограде... С. 385.

²⁹ Надзор за торговлей // Городское дело. 1915. № 5. С. 280–281.

³⁰ Организация городского надзора за торговцами // Городское дело. 1915. № 7. С. 396.

³¹ Резолюции // Гигиена и санитарное дело. 1916. № 5/5. С. 329–330.

³² *Левин П.* К вопросу о фальсификации и качестве некоторых пищевых продуктов в Петрограде... С. 383.

³³ *Воскресенский П. И.* Доклад о питании населения Москвы // Известия Наркомпрода. 1919. № 7/10. С. 20.

³⁴ *Левин П.* Питание петроградского населения во время войны... С. 23.

³⁵ *Сулима-Самойло А. Ф.* Вопросы продовольствия и задачи здравоохранения // Известия комиссариата здравоохранения Петроградской трудовой коммуны. 1919. № 5/6. С. 16–17.

³⁶ Доклад о реформе Положения об общественном управлении Петрограда // Городское дело. 1915. № 24. С. 1327.

³⁷ *Сила-Новицкий Ю. В.* О торгово-санитарном надзоре и негодных продуктах // Врачебно-санитарная хроника Москвы. 1916. № 1/2. С. 45.

УДК 94(47).084

Твердюкова Е. Д. «Колбаса — дело доверия»: фальсификация пищевых продуктов в России в годы Первой мировой войны (1914–1918 гг.) // Новейшая история России. 2015. № 1 (12). С. 71–82.

АННОТАЦИЯ: Статья посвящена проблеме фальсификации пищевых продуктов в России в годы Первой мировой войны. Показывается, что на потребительском рынке страны находилось в обороте множество фальсифицированных товаров. Незрелая система торгово-санитарного надзора, отсутствие закона о наказании за подделку и разработанных стандартов производства в сочетании с дефицитом и дороговизной способствовали расширению масштабов подделок. Но в годы войны особое распространение приобретала фальсификация, не требовавшая особых затрат: сводившаяся к подмене сортности, обвешиванию, простейшим примесам. За годы войны произошло существенное снижение требований к качеству продуктов, предъявляемых санитарными службами. Фальсификация изменилась и качественно: подделки стали грубее. Попытки привлечь общественность к контролю за делом снабжения особого результата не принесли. Все яснее осознавалась необходимость в государственном надзоре за оборотом товаров на продовольственном рынке и в издании обязательных постановлений о нормальном составе продуктов, что и было реализовано в советской России уже в конце 1920-х гг.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: Россия, Первая мировая война, фальсификация пищевых продуктов, права потребителей.

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ: доктор исторических наук, доцент, Санкт-Петербургский государственный университет (Санкт-Петербург, Россия); tvelena@bk.ru

Tverdnyukova E. D. “Sausage is a matter of confidence”: The Counterfeiting of Foodstuffs in Russia during the Years of the First World War (1914–1918s)¹

ABSTRACT: This article is dedicated to the problem of the counterfeiting of foodstuffs in Russia during World War I. It shows that during these years, many counterfeit products appeared on the consumer market. This problem was exacerbated by an undeveloped system of commercial and sanitary inspection, the absence of relevant laws and regulations, and the absence of developed standards for production, combined with widespread scarcity and high consumer prices. The counterfeiting of food products, which did not require any special investment, thus grew on a number of fronts, involving: substitution of lower grade products, the underweighting of the desired product, or the addition of admixtures to said product. Quality suffered as a result. Over time, counterfeiting changed as well, becoming more crude. Attempts at quality control on the communal level proved to be unsuccessful. The only alternative—

state supervision of goods on the consumer food market and the publication of regulations concerning food standards and its composition — was only realized in Soviet Russia during the 1920-e years.

KEYWORDS: Russia, First World War, falsification of foodstuffs, rights of the users.

AUTHOR: Doctor in History, Associate Professor, Saint-Petersburg State University (St. Petersburg, Russia); tvelena@bk.ru

REFERENCES:

- ¹ Faerman L. A. *Falsifikatsiia vazhneishikh pitatelnykh produktov* (Odessa, 1881).
- ² Notkin S. A. *Falsifikatsiia pishchevykh produktov i domashnie sposoby raspoznavaniia ee* (St. Petersburg, 1889).
- ³ Khlopin G. V. *Falsifikatsiia pishchevykh produktov i prosteishie sposoby ee raspoznavaniia: obshchedostupnoe rukovodstvo* (St. Petersburg, 1902).
- ⁴ Sokolov A. D. *Borba s falsifikatsiei* (Moscow, 1911).
- ⁵ Okunev V. N. *Sovremennaiia borba s falsifikatsiei i torgovym obmanom* (Petrograd, 1915).
- ⁶ Freiberg N. G. *Vrachebno-sanitarnoe zakonodatelstvo v Rossii* (St. Petersburg, 1913).
- ⁷ Paevskii S. P. 'Falsifikatsiia pishchevykh produktov i mery borby s nei', *Seminarii Totomiantca po politicheskoi ekonomii (kooperatsii) pri Imperatorskom Moskovskom universitete* (Moscow, 1914).
- ⁸ Levin P. 'Pitanie petrogradskogo naseleniia vo vremia voiny po dannym byvshei Petrogradskoi gorodskoi laboratorii, nyne tcentralnoi laboratorii Komzdrava' in *Izvestiia Komissariata zdravookhraneniia Petrogradskoi trudovoi kommuny*, 1919, no. 5/6.
- ⁹ Kabo E. *Pitanie russkogo rabocheho do i posle voiny: po statisticheskim materialam 1908–1924 gg.* (Moscow, 1926).
- ¹⁰ S-ma A. 'Referat: K. V. Bening. Falsifikatsiia nekotorykh produktov v Kazani' in *Gigiena i sanitarnoe delo*, 1915, no. 5/6.
- ¹¹ Levin P. 'K voprosu o falsifikatsii i kachestve nekotorykh pishchevykh produktov v Petrograde za poslednie tri goda po dannym Petrogradskoi gorodskoi laboratorii' in *Gigiena i sanitarnoe delo*, 1916, no. 7/8.
- ¹² Tulinov A. I. 'O massovom otravlenii v raione 3 uchastka Meshchanskoi chasti' in *Vrachebno-sanitarnaia khronika Moskvy*, 1916, no. 1/2.
- ¹³ Nemilova N. K. 'K voprosu o falsifikatsii masla' in *Gigiena i sanitarnoe delo*, 1917, no. 5/7.
- ¹⁴ Vinkler G. F., Rubenberg L. 'Issledovanie kolbasy Revelskogo rynka' in *Gigiena i sanitarnoe delo*, 1916, no. 3/4.
- ¹⁵ Sazhin I. V. *Denaturirovannyi spirt, politura, lak, odekolon i tainoe vinokurenje* (Petrograd, 1915).
- ¹⁶ Khlopin G. V. 'Denaturatsiia spirta i interesy obshchestvennogo zdorovia' in *Gigiena i sanitarnoe delo*, 1917, no. 1/2.
- ¹⁷ Voskresenskii P. I. 'Doklad o pitanii naseleniia Moskvy' in *Izvestiia Narkomproda*, 1919, no. 7/10.
- ¹⁸ Sulima-Samoilo A. F. 'Voprosy prodovolstviia i zadachi zdravookhraneniia' in *Izvestiia komissariata zdravookhraneniia Petrogradskoi trudovoi kommuny*, 1919, no. 5/6.
- ¹⁹ Sila-Novitckii Yu. V. 'O torgovo-sanitarnom nadzore i negodnykh produktakh' in *Vrachebno-sanitarnaia khronika Moskvy*, 1916, no. 1/2.