

УДК 338(47+57) (091)

## **К.К. КРОНБЕРГ – ОСНОВАТЕЛЬ «ЕЛЕЦКОЙ БАВАРИИ»**

**Оришев Александр Борисович**

*ФБГОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – Московская сельскохозяйственная академия имени К.А. Тимирязева», Москва, Россия (127434, Москва, ул. Тимирязевская, 49), доктор исторических наук, заведующий кафедрой истории, Orishev71@mail.ru*

**Магомедханов Виктор Магомедович**

*Заместитель председателя Елецкого городского общественно-патриотического движения «Мы из Ельца!», Елец, Россия, кандидат исторических наук, magvik1972@mail.ru*

**Аннотация.** В статье приводятся краткие биографические сведения о Карле Карловиче Кронберге – основателя популярного в Российской империи пивного бренда «Елецкая Бавария». Приводятся архивные данные о деятельности пивовара по развитию пивного производства в старинном русском городе Ельце. Отмечается, что наряду с пивоварением на заводе Кронберга успешно занимались и медоварением.

Ключевые слова: Кронберг; Елец; Елецкая Бавария; пивоварение; медоварение; пивная тара.

## **K.K. KRONBERG – FOUNDER OF «YELETSKAYA BAVARIA»**

**Orishev Aleksandr Borisovich**

*Russian State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, Moscow, Russia (127434, Moscow, Timiryazevskaya street 49), Doctor of Historical Sciences, Head of the Department of History, Orishev71@mail.ru*

**Magomedkhanov Viktor Magomedovich**

*Deputy Chairman of the Yelets city socio-patriotic movement "We are from Yelets!", Yelets, Russia, candidate of Historical Sciences, magvik1972@mail.ru*

**Abstract.** The article provides brief biographical information about Karl Karlovich Kronberg, the founder of the popular beer brand "Yelets Bavaria" in the Russian Empire. Archival data is provided on the brewer's activities in developing beer production in the ancient Russian city of Yelets. It is noted that along with brewing, Kronberg's plant also successfully engaged in mead brewing.

Key words: Kronberg; Yelets; Yelets Bavaria; brewing; mead making; beer packaging.

Настоящей статьей авторы продолжают свои исследования, посвященные становлению и развитию деятельности предпринимателей по становлению и развитию пивоварения в малых городах России [1, с. 37-48; 2, с. 112-121].

После смерти купца Ивана Платоновича Горшкова, которого справедливо считают основателем пивоварения в Ельце, встал вопрос, кому можно

доверить столь ответственное дело как производство пива в старинном русском городе. Выбор пал на ранее упомянутого балтийского немца, выходца из Курляндской губернии Карла Карловича Кронберга (1840–1906 гг.) – того самого молодого специалиста, которого он ранее привез из Германии. К этому времени тот уже был хорошо известен в городе, арендовал в Ельце производственные помещения, и дела у немца шли неплохо. Именно ему в 1870-е годы решили продать свой бизнес наследники Горшкова, которые к производству пива не проявляли большого интереса. Еще одним мотивом для продажи служила убежденность вдовы Ивана Платоновича в том, что производство пива – дело, несовместимое с христианской моралью. Она не стала торговаться, отдав производство за символические деньги.

Наследники купца в своем выборе не ошиблись. Вскоре на берегу Быстрой Сосны близ Конного моста (ныне Каракумовский мост) появилось знаменитое по всей России пиво-медоваренное предприятие «Елецкая Бавария». Откуда такое название, кто его предложил, сказать не представляется возможным. Известно лишь то, что добавлять слово «Бавария» к названиям российских предприятий было модным в то время. В 1863 г. на Петровском острове, № 9 был учрежден пивоваренный завод «Бавария» российско-баварского пивоваренного общества, ставший поставщиком двора Его Императорского Величества. В 1883 г. в Санкт-Петербурге был открыт очередной пивоваренный завод, получивший название «Новая Бавария». С таким же названием работали заводы в Харькове и Костроме.

Действительно, во всем мире образ Баварии ассоциируется с пивом. Именно здесь находится старейшая в мире пивоваренная компания. В скором времени ей исполнится 1000 лет. Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan была основана в 1040 г. в монастыре святого Штефана близ Мюнхена. Согласно последним данным, каждый немец ежегодно поглощает 140 литров пива. Однако баварцы пьют больше всех, жители северных областей отстают от них [3, с. 183].

Скажем несколько слов о Карле Карловиче Кронберге. Будучи балтийским немцем, он приехал в Елец в командировку, но остался в городе надолго. Россия для него стала вторым домом. Заплатив вступительный взнос, он стал купцом второй гильдии, получив соответствующее удостоверение. Согласно тогдашним российским законам ему разрешалась внутренняя розничная торговля, владение фабрикой, заводом и речными судами. Отныне как купец второй гильдии Карл Карлович мог разъезжать по Ельцу на коляске, запряженной двумя лошадьми.

Для того, чтобы сделать производство пива успешным, К.К. Кронбергу предстояло решить ряд задач: обеспечить производство хмелем, оснастить предприятие современным на то время оборудованием, найти рынок сбыта для продукции.

Надо сказать, что наличие собственного хмеля у пивоваров всегда было важным условием для развития пивоварения. А с этим у многих тогдашних пивоваров были проблемы. В середине XIX в. хмелеводство в России

находилось в упадке, для пивоварения использовали в основном привозной хмель. В 1873 г. правительство предприняло ряд мер для его развития: устраивались выставки, спонсировалось разведение лучших сортов заграничного хмеля. И результат не заставил себя ждать. Уже в 1880-е гг. отечественные хмелеводы стали экспортировать хмель за границу, а большинство российских предприятий, в том числе и «Елецкая Бавария», обеспечили себя отечественным хмелем.

Что касается современных технологий, то К.К. Кронберг постоянно держал «руку на пульсе»: внимательно отслеживая все новинки в мире пивоварения, он тут же пытался внедрить их в собственном производстве. Полезные материалы черпал из научного журнала «Архив русского пивоварения», издававшегося с 1881 г. на протяжении полутора десятка лет. Во многом благодаря этому изданию произошла популяризация отечественной техники в «Елецкой Баварии». Из него пивовары Ельца узнавали о технологических новшествах на других предприятиях, об устройстве иностранных и отечественных аппаратов. Стремительное техническое развитие крупных заводов привело к тому, что к началу 90-х годов XIX в. небольшие пивоварни стали редкостью. А предприятие Карла Карловича не только осталось на плаву, но и стало процветать.

В поисках сбыта, К.К. Кронберг вынужден был вывозить пиво за пределы города Ельца, для чего построил и открыл пивные склады в Ливнах, Лебедяни и Задонске. Пиво с завода на пивные склады вывозилось в дубовых бочках емкостью по 30-40 ведер. Говоря о дубовых бочках, подчеркнем, что это была не просто тара для транспортировки продукта. Они представляли собой емкости, изготовленные по всем правилам тогдашней технологии. Деревья для бочек рубили зимой, т.е. в период полного отсутствия движения соков; плахи, предназначенные для производства клепок, изготавливались путем колки в направлении волокон дерева, но не путем распиловки. Дерево должно было расти по возможности медленно, что определялось по узким кольцам. В нем отсутствовали сучья. Выше всего ценился словацкий и польский дуб, менее – германский, которого существовало несколько видов. Американский дуб, характеризующийся красноватой окраской, далеко уступал по крепости вышеупомянутым видам дуба.

Понимая важность тары, К.К. Кронберг организовал не только изготовление новых бочек, но и ремонт старых. Для того, чтобы пиво в бочках не скисало, их обкуривали серой. По тогдашней технологии обкуривание производилось полотняными полосками, пропитанными серой. Прикрепив их к тоненькой проволоке, зажигали и опускали через втулочное отверстие, которое закрывали герметически. Горение серы в бочке продолжалось до уничтожения кислорода, находящегося в бочке. Осерненные бочки откупоривались в момент наполнения их пивом [4, с. 111]. И, завершая разговор о дубовых бочках, скажем и том, что они не просто придавали пиву неповторимый вкус, но и создавали непередаваемую деревенскую атмосферу.

Материалы Государственного архива Орловской области позволяют нам

представить основные показатели «Елецкой Баварии» на 1887 г.: «На заводе за прошедший год изготовлено разных сортов пива – 15 000 (“кол-во изделий счетом”) на 16 000 рублей; меда – 3 000 (“кол-во изделий счетом”) на 4 200 рублей. Число рабочих – восемь мужчин, в том числе трое мужчин, работающих на заводе, пять мужчин, работающих «на стороне». Рабочие живут при заводе. Месячная зарплата рабочих от 10 до 14 рублей, поденная от 50 коп. до 70 коп. в день. Продолжительность рабочего дня 12-13 часов. На заводе имеется одна паровая машина мощностью восемь лошадиных сил и при ней паровой котел той же мощности. Число “исполнительных механизмов” – 18 разных чанов и 5 разных котлов. В течение года употреблено 4 400 пудов ячменя и солода, 410 пудов сахара и меда русского происхождения, 50 пудов хмеля иностранного и русского происхождения. Изделия сбывались в г. Ельце и его округе. За прошедший год употреблено топлива: 11 500 пудов дров и 1800 т. (так в документе) “земляного угля” на сумму около 1 700 рублей. Здание завода каменное. Завод работал круглый год с прерыванием на летние месяцы. Все рабочие русские поданные, кроме пивовара-иностранца, который получил образование за границей» [5, с. 587].

О том, что имя Кронберга стало известным в России, говорит соответствующая запись в торгово-промышленном адресе-календаре «Вся Россия. Русская книга промышленности, торговли, сельского хозяйства и администрации», выпущенном в 1895 г. На странице 256 читаем: «Кронбергъ Карль Карл. Орлов. г. Елецъ».

Согласно ведомости о заводах г. Ельца (1 части) Орловской губернии за 1902 г. на заводе работало 20 рабочих. Кадры рабочих составляли крестьяне из пригородных деревень: Колпаки, Голиково, Сахаровка, Кожуховка, Извалы. Состав же администрации был небольшим: владелец завода; пивовар; два помощника пивовара; конторщик; заведующий подвалом и отпуском пива.

Одной из причин, обусловивших успех «Елецкой Баварии», стала умелая рекламная кампания. Продукция завода стала активно рекламироваться в местных газетах. «Я всегда пью и рекомендую всем своим знакомым пиво и воды завода Кронберга», – такие рекомендации частенько появлялись в елецкой прессе. Но одной рекламой Карл Карлович не ограничился. Он организовал бесплатную доставку пива на дом, что было в новинку для того времени.

Пиво на заводе и на пивных складах разливалось в бутылки и на рынок поступало в бутылочной расфасовке. Стекольные заводы по специальному заказу изготавливали бутылки разных форм и разных цветов. Однако отдавали предпочтение бутылкам темного цвета: в них пиво дольше хранилось. Согласно имеющимся каталогам, это были изумрудно-зеленый, оливковый, коричневый, янтарный [6, с. 178].

Все емкости имели литую надпись фирмы «Елецкая Бавария. Пивоваренный завод Кронберг К.К. в г. Ельце». Такая же рекламная надпись применялась на конных поводках и дугах, приспособленных для перевозок пива. Лошади на пивоваренном заводе и пивных складах использовались

преимущественно тяжеловозы, служившие так же рекламой.

Для экономии бутылок на заводе был организован их прием от населения. Принимались они по цене 5 копеек за бутылку, т.е. по той же цене, что и отпускались. Забегая несколько вперед, скажем о том, что подобная практика, как известно, широко применялась и в советское время. В 1980-е годы цена одной пустой пивной бутылки в пунктах приема стеклотары составляла 12 копеек, потом ее подняли до 20 копеек. И сбор стеклотары для отдельных групп населения, таких как студенты и проводники поездов дальнего следования стал настоящим бизнесом, приносящим немалый доход.

Однако вернемся ко временам Елецкой Баварии. Закупоривались тогда бутылки корковой пробкой. В отличие от винных пробок, пробка, предназначенная для закупоривания пива, была короткой, и ее не покрывали сургучом или парафином. Причина тому проста: пиво, в отличие от вина имеет короткий срок хранения. Интересно, что корковые пробки использовались и во время Советской власти: до тех пор, пока её окончательно не вытеснила кронен-пробка, но это произошло не сразу, и долгое время, и той, и другой закупоривали бутылки параллельно, вплоть до конца 1940-х годов. С обеих сторон у елецких пробок была надпись: «Елецкая Бавария. КК». Естественно, что последние две буквы означали имя хозяина предприятия – Карла Кронберга. Почти все пробки имели диаметр 22–25 мм.

Значительно реже бутылки на «Елецкой Баварии» закупоривались керамической пробкой на проволочном механизме с резиновой прокладкой. Достоинством этой пробки были многоразовость и простота использования. Однако пробка так же легко открывалась, что создавало возможности для махинаций в торговой сети. Пробка требовала специального горлышка у бутылки, что снижало универсальность её использования, а углубления в горлышке ослабляли стекло и служили частой причиной сколов. При мытье бутылок, металлическая проволока ржавела, теряя товарный вид. В дополнение ко всему пробку не просто было промыть перед следующим использованием, качество резиновых прокладок оставляло желать лучшего, да и сама резина выделяла вредные вещества [7, с. 30]. Поэтому от ее использования на заводе очень быстро отказались.

Здесь следует подчеркнуть, что наряду с производством пива в «Елецкой Баварии» самое серьезное внимание уделяли медоварению. К примеру, в отчетах за 1889 г. указывалось, что «было употреблено 260 пудов сахара и меда русского происхождения», а в списках пивоваренных предприятий Орловской губернии завод указывался как пиво-медоваренный. Помимо Кронберга, в Ельце мед варили купчиха Варвара Федоровна Толкачева, а еще одна ельчанка, Екатерина Ипполитовна Еремина, значилась как хозяйка солодовенного завода.

В 1890 г. на «Елецкой Баварии» был установлен вертикальный паровой котел поверхностью нагрева 13 кв. метров и паровая машина мощностью 15 л.с. Как результат, завод резко повысил производственную мощность, доведя варку до 240 ведер, и начал варить пиво не только в зимнее время, но и в

весенне-летний период.

Увеличение производства пива заставило расширить рамки сбыта, и поэтому К.К. Кронберг открыл пивные склады в губернских городах: Воронеже, Туле, Курске, а в 1900 г. открыл пивной склад Москве. Если ранее ельчане потребляли московское пиво, то теперь москвичи получили возможность оценить вкус пива елецкого. Качество пива завода «Елецкая Бавария» было высоким и успешно конкурировало с пивом, выпускаемым столичными заводами. Пивной склад в г. Москве просуществовал около пяти лет, мог работать и дальше, но подвел кадровый вопрос. Кронбергу так и не удалось нанять толкового управляющего для московского склада, и тот был вынужден закрыться.

Оптовый склад «Елецкой Баварии» существовал и в Липецке на 1-й Липовской улице (название от реки «Липовка», в настоящее время улица Ворошилова). И предприятие К.К. Кронберга продолжало развиваться. Как следует из архивных документов, он собирался открыть в г. Задонске Воронежской губернии пивную лавку «с распивочною продажей» и устройством временных выставок для торговли пивом и медом во время ярмарок.

К.К. Кронберг вошел в историю не только как талантливый организатор пивного производства и предприниматель, но и как заботливый хозяин. Его нельзя назвать эксплуататором в обычном смысле этого слова. Рабочие трудились на пивзаводе не только по правилам, утвержденным в России для всех пивоваренных заводов, но и на час меньше, чем на всех заводах в Ельце. Факты таковы, что Кронберг стал единственным в городе фабрикантом, добровольно уменьшившим продолжительность рабочего дня. Рабочий график на заводе был следующим: с 6 часов утра до 19 часов, при этом один час отводился на завтрак и полтора часа на обед. Бесперывная работа производилась лишь в одном отделении завода: в солодосушилке. Но и здесь была организована посменная работа. За сверхурочную работу полагалась двойная заработная плата.

Относительно помещений для рабочих можно сказать следующее. По существовавшим договорам жить и ночевать в заводских помещениях полагалось лишь месячным рабочим. Таких рабочих было 16 человек, и каждый из них был обеспечен койко-местом в специальном помещении. Правда, месячные рабочие из-за желания сократить расходы своим товарищам – поденным рабочим (в основном односельчанам) позволяли им вопреки указаниям администрации иногда ночевать в своем помещении. Поэтому случалось так, что в помещении, устроенном для 16 человек, ночевало больше людей. И спать этим «гостям» приходилось, естественно, на полу. Заметим, что более или менее сносные условия жизни рабочих сохранялись вплоть до начала Первой мировой войны.

Умер Карл Карлович Кронберг в Москве в 1906 г. от воспаления желчных протоков. Есть данные, что похоронили пивовара на старом елецком кладбище. Вдова покойного распорядилась захоронить его на ставшей для

пивовара родной елецкой земле. Рабочим завода, принявших участие в похоронах, были выданы черные рубашки и нарукавный черный кроп. В фонде Орловской евангелическо-лютеранской церкви на этот счет имеется следующая запись: «2 мая 1906 г. в 11 часов утра в Москве умер Елецкий 2-ой гильдии купец Карл Карлович Кронберг, 66 лет 2 месяцев 16 дней, от воспаления желчных протоков. Место рождения умершего – Курляндская губерния. Был женат».

На территории городского кладбища когда-то был выделен специальный участок земли для захоронения проживавших в городе немцев. Получился своеобразный «немецкий уголок», где и предали земле основателя «Елецкой Баварии». Когда-то на его могиле стоял памятник с крестом в готическом стиле. И на памятнике была надпись «Карл Карлович Кронберг». Сейчас же остался один камень. Идея восстановить памятник была у Владимира Заусайлова – потомка рода купцов Заусайловых, но тот не успел довести задуманное до конца, т.к. умер. Идея восстановить памятник витает и сегодня, только у нее много скептиков: требуется архивное подтверждение, есть сомнения, что это могила пивовара и т.п. Кто-то выдвигает версию, что захоронили Кронберга в Москве, сразу после смерти. Так или иначе, но предстоит серьезная поисковая работа по восстановлению исторической памяти.

#### Список литературы

1. Оришев А.Б. Пивоварение в экономике малых городов России: зарождение пивного производства в Ельце // Бизнес и дизайн ревю. 2024. № 1 (30). С. 37-48.
2. Оришев А.Б., Магомедханов В.М. Лютеранская церковь в Ельце: накануне 120-летия // Бизнес и дизайн ревю. 2023. № 2 (30). С. 112-121.
3. Чемис А.Р., Соколова Т.В. Традиции Австрии и Германии в сравнительно-сопоставительном аспекте // Актуальные вопросы лингвистики в современном профессионально-коммуникативном пространстве. Материалы V межвузовской молодежной научно-практической конференции. Омск: ОГТУ, 2016. С. 183.
4. Практическое руководство к пивоварению / составитель С.С. Хлеборад. Санкт-Петербург: Издание А. Ф. Девриена, 1886. С. 111.
5. Государственный архив Орловской области (ГАОО). Ф. 580. Стол 3. Д. 4723.
6. Каталог старинных бутылок для пива, кваса, фруктовых и минеральных вод / составитель С.А. Попков. 9-е издание, дополненное и исправленное. Ростов-на-Дону, 2014. С. 125.
7. Иванников П. Пивные пробки города Ельца или попытка проследить развитие укупоривания пивной стеклянной тары на основании находок в городе Ельце // Воронеж коллекционный. Альманах. 2010. № 2. С. 30.