

Экономические успехи земства



Н.В. Верещагин

Земство помогало крестьянам и деньгами. В частности всеьгонские, вышневолоцкие, тверские земцы давали ссуды на покупку лошадей. А Тверское губернское земство — и это был невиданный в России опыт — выдавало крестьянам кредиты на покупку земли. Опыт тверитян переняли и другие земства, однако такого масштаба кредитования, как в Тверской губернии, не достигли нигде.

И в этом отношении убедителен пример Н.В. Верещагина, брата знаменитого художника-баталиста. Верещагин Николай Васильевич (1839—1907), общественный деятель, просветитель. Создал вологодское масло (при его жизни называлось парижским), организовал первые русские сыроварные и маслодельные артели и экспорт сливочного масла. Изучал сыроварение в Швейцарии (1865). При поддержке Вольного экономического общества в 1866 г. создал сыроварни в Отроковичах, Видогощах, Едимонове, Городне, Игуменке. Верещагин создал первую в России артельную сыроварню в селе Отроковичи Корчевского уезда. А в 1871 г. он при содействии земства основал в древнем селе Едимонове школу молочного хозяйства (разумеется, также первую в Отечестве). «Село Едимоново известно своим образцовым молочным хозяйством Н. Верещагина. Тут приготавливаются всевозможные сыры и масла машинами, устройство которых — последнее слово науки, тут при хозяйстве и школа сыроделания, и кефирная мастерская, и лаборатория для анализов для производства «тощего», или зеленого, сыра, находящегося у нас в таком громадном употреблении. Производство его у нас введено еще очень недавно, ибо составляло долгое время секрет иностранцев. Способ производства донельзя прост. Снятое молоко сливают в медные чаны, которые вставляются, в свою очередь, в деревянные так, что между деревом и медью оставляется известное пространство. В это пространство через отверстие впускают пар. Для этого служит висящая с потолка трубка. Впуск пара производится до вскипания молока, после чего в него наливают известное количество особо приготовленной сыворотки. Молоко мгновенно створаживается и хлопьями, точно снег, опускается на дно. Его мешают, поворачивают и, когда получают отдельные зерна, сливают вместе с сывороткой в высокие сосуды. Там держат несколько дней, пока творог своей тяжестью весь не опустится на дно. Тогда его накладывают в бочки, нажимают сверху камнями и держат так месяца два-три, пока не произойдет в нем известного движения. Готовый творог имеет острый специфический вкус. Его вынимают из бочек и растирают посредством огромного

каменного жернова, приводимого в действие лошадью. Затем примешивают мелко истертого голубого донника, придающего ему его специальный запах и зеленоватый цвет, набивают в формы, ставят в темную прохладную комнату для сушки, и после нескольких дней сыр готов. Этот сыр с буквами В. Ш. С. расходуется в огромном количестве, особенно в Азии; продается он на месте по 15 копеек за фунт».



В сыроварне