

КАК В «ИНСТИТУТАХ БЛАГОРОДНЫХ ДЕВИЦ» РЕШАЛИ ПРОБЛЕМУ «ПИЩЕВОГО ДОВОЛЬСТВИЯ» (ВТОРАЯ ПОЛОВИНА XIX – НАЧАЛО XX В.)

В.В. Пономарева

МГУ имени М.В.Ломоносова, исторический факультет, Москва

Закрытые институты Ведомства учреждений императрицы Марии, привилегированные учебные заведения, предназначенные преимущественно для дворянского сословия, положили начало системе женского образования в России и оказали большое влияние на все типы русской женской школы. Несмотря на это, они остаются недостаточно изученными в отечественной историографии. Статья основана на изучении широкого круга источников, в том числе впервые вводимых в научный оборот.

Мариинские институты были интернатами, поэтому администрации Мариинского ведомства приходилось, помимо учебных, решать множество других проблем хозяйственного, медицинского, санитарно-гигиенического и пр. характера. Мариинские институты существовали более 150 лет, они пережили значительную трансформацию, стараясь воспитывать своих питомиц в соответствии с требованиями меняющегося времени. Особенно значительные перемены в жизни институтов происходили в 60-е гг. XIX века, в эпоху Великих реформ. С развитием естественных наук, прежде всего органической химии, в обществе начинает формироваться научное представление о рациональном питании. В традиционном обществе считалось достаточным, чтобы ребенок был сыт, теперь же пища воспринимается как сложное органическое вещество, элементы которого играют свою роль в развитии и функционировании организма подростков. В Мариинском ведомстве стремились так организовать «пищевое довольствие» воспитанниц, чтобы оно согласовывалось бы с требованиями врачей, но, в то же время, соответствовало бы финансовым возможностям Ведомства, на балансе которого находилось множество учебно-благотворительных заведений и приходилось соблюдать режим строгой экономии. В статье рассматривается, какими способами в институтах второй половины XIX в. налаживался контроль за качеством провизии и ее приготовлением, как удалось добиться улучшения качества пищи, дается представление о продуктах, которые использовались на институтской кухне, приводятся примеры, как удачного хозяйствования, так и недостатки в организации питания.

В конце XIX века в Мариинском ведомстве начинается серьезная работа по разработке научной основы питания, составляется сбалансированная диета для подростков, с обоснованием необходимого числа калорий, норм потребления белков, жиров, углеводов и т.п. Проведение в жизнь составленной программы оказалось чрезвычайно трудным даже в привилегированных учебных заведениях, находившихся под покровительством царской фамилии. С началом Первой мировой войны задуманные преобразования были прерваны.

Ключевые слова: историческая антропология, культура повседневности, Ведомство учреждений императрицы Марии, закрытые женские институты, физиология питания

Самыми привилегированными женскими учебными заведениями Российской империи являлись институты Ведомства учреждений императрицы Марии (так наз. «институты благородных девиц»). Мариинские институты являлись закрытыми учебными заведениями, в стенах которых учащиеся проживали круглосуточно. Это определяло круг задач, которые стояли перед администрацией Ведомства, одной из самых важных среди них было обеспечение воспитанниц качественным питанием.

Пища патриархального общества: конец эпохи

Для лучшего управления институтами в 1855 г. был принят Устав женских учебных заведений Ведомства учреждений имп. Марии, который предписывал, что «пища воспитанниц должна быть свежая, простая и в достаточном количестве», для завтрака и ужина следует готовить не более двух блюд, а в обед – три блюда. Утром и вечером должен подаваться чай или молоко, а в южных институтах – фрукты [Устав ... 1884, гл. IV. § 86]. Таким образом, директива относительно «пищевого довольствия» в Уставе ограничивалась указанием числа блюд и такими неконкретными характеристиками, как «свежесть, простота и достаточное количество», то есть речь шла, прежде всего и преимущественно, об одной задаче – утолении голода.

В середине XIX века наступала эпоха «пробуждения естествознания», повлиявшего, по мнению К.А. Тимирязева, «на общий склад мышления» современников [Тимирязев, 1939, с. 144]. Теоретические выкладки ученых еще не трансформировались в практические рекомендации: Ю.Ф. Либих, изобретатель знаменитой «печи Либиха» (аппарата для сжигания органических веществ), лишь в 1842 г. издал свой труд «Органическая химия в ее применении к физиологии и патологии», стимулировавший изучение физиологической ценности компонентов продуктов питания. С 1850-х гг. труды Либиха и его последователей переводились на русский язык. Постепенно начинало меняться отношение к пище, рассматриваемой отныне не только с точки зрения сытности, вкуса и свежести, но как сложное органическое вещество, каждый из элементов которого играет свою роль в функционировании организма человека. Как это происходило, можно проследить по документам Ведомства учреждений императрицы Марии.

Все большее участие в повседневной жизни Мариинских заведений стали принимать врачи, что, в частности, нашло отражение в циркуляре 1857 г., который предписывал врачам «вменить в обязанность время от времени осматривать самую пищу за завтраком и обедом», а также составлять ведомости с расписанием блюд [Устав ... 1884, с. 27]. Классные дамы должны были внушать своим подопечным, что пища «не есть лакомство, которое можно вкушать или оставлять по произволу, но что принятие пищи есть важнейшая обязанность самосохранения и питание подчинено определенным законам, нарушение коих влечет за собою расстройство здоровья. <...> человеку постоянно нужна пища твердая и жидкая, животная и растительная, исключительное же употребление того или другого ее вида сопряжено с явным вредом» [Материалы ... 1857, с. 22, § 25].

С начала 1860-х гг. «пищевое довольствие» институтов постоянно служило предметом обсуждения в Мариинском ведомстве. Здесь пытались выработать повседневное меню, которое, с одной стороны, соответствовало нормам питания, рекомендованным наукой и, с другой, не превышало бы финансовые возможности. Решение этой задачи было делом нелегким, ведь в институтах, как и других заведениях Ведомства, соблюдался режим строгой экономии, поскольку денег на содержание огромного числа людей (в начале XX века на попечении всех благотворительных и учебных заведений Ведомства находилось около 800 тыс. человек [Всеподданнейший ... 1913, с. 66]) постоянно не хватало.

Организация контроля за «пищевым довольствием» в институтах

Был принят целый комплекс мер для усиления контроля за качеством провизии и приготовления пищи. С 1861 г. по личному распоряжению Александра II почетные опекуны при посещении Мариинских заведений обращали «особое внимание на пищу». «Время от времени проверять и сравнивать между заведениями пищу воспитанниц» были обязаны также члены Попечительных советов [РГИА. Ф. 759. Оп. 22. Д. 1527. Л. 1–2. 1866 г.]. В губернские институты приезжали ревизоры из Петербурга, проверявшие, помимо прочего, качество продуктов, порядок их приготовления, «реестр блюд». Подобные ревизии отнюдь не были формальными, о чем свидетельствуют отчеты. Ревизор, посетивший институт в Полтаве, писал, что здесь «стол для воспитанниц готовится

разнообразный, всегда из свежих припасов лучшего качества, что для Полтавского института весьма легко при существовании своих огородов» [РГИА. Ф. 759. Оп. 22. Д. 804. Л. 80 об., 105. 1862–1863 гг.]. Чиновник, посетивший казанский Родионовский институт, отмечал, что при его предыдущем визите «пища была удовлетворительной», теперь же дело обстояло иначе: воспитанницы голодали, а классным дамам «отпускались <...> улучшенные порции и даже другие блюда», доставляемые продукты «обходились значительно дороже, чем для других учебных заведений Казани». Отметив «дурное качество продуктов, недостаточную величину порций и небрежное приготовление кушаньев», ревизор возмущенно добавлял: «В институте не приготовлялась даже шинкованная капуста!» [РГИА. Ф. 759. Оп. 97. Д. 39. Л. 6 об.–7. 1882 г.]. (Именно в это время в Родионовском институте менялся управленческий состав, и небрежное отношение к пище воспитанниц могло быть связано с этим обстоятельством.)

В самих институтах устанавливался порядок, который должен был содействовать улучшению стола: меню составлялось на неделю вперед, его утверждал медицинский инспектор, а готовые блюда осматривал институтский врач [РГИА. Ф. 759. Оп. 23. Д. 186. Л. 4 об.–5]. С 1867 г. в столовых на всеобщее обозрение вывешивали «недельный реестр блюд», и три воспитанницы из старших классов по очереди ежедневно должны были проверять этот реестр, выводить количество необходимой провизии и сверять с наличным количеством на кухне, присутствовать при изготовлении блюд и подаче их на стол. Это предписание не всегда можно было реализовать в полной мере. Так, в Патриотическом институте воспитанницы «при отпуске к столу» провизии не присутствовали; в Елизаветинском также выполнялась лишь часть работы – девочки не ходили в кухню, так как она была «отделена холодным коридором», и проверку на кухне производили дежурные классные дамы [ЦГИА. Ф. 6. Оп. 1. Д. 440. Л. 5–7]. Рассказ о таких визитах содержится в автобиографической повести Лидии Чарской¹, и он представляет собой взгляд «с другой стороны»: «в кухню ходили каждое утро по три дежурные воспитанницы осматривать провизию – чтобы приучиться к роли будущих хозяек. Эта обязанность была особенно приятной, так как мы выносили из кухни всевозможные вкусные вещи вроде наструганно-

го кусочками сырого мяса, которое охотно ели с солью и хлебом, или горячих картофелин, а порой <...> приносили оттуда кочерыжки от кочней капусты, репу, брюкву и морковь» [Чарская, 2007, с. 267].

«Денежки любят счет, а хлеб – меру»

В институтских документах то и дело встречаются упоминания об отклонениях от предписанных правил из-за нехватки денег. Так, в московском училище ордена св. Екатерины на завтрак вместо двух блюд давали одно, «что происходило от существующей дороговизны на съестные припасы». В отчете указывалось, что в институте подавались «поутру в 8 часов чай и 1/4 фунта белого хлеба, в 12 завтрак из одного блюда, обед в 4 часа из трех, а в большие праздники из четырех блюд, в 8 часов ужин из 1 блюда, с 1/4 фунта белого хлеба, зимой и осенью утром чай, а весной и летом молоко» [РГИА. Ф. 759. Оп. 22. Д. 895. Л. 6–6 об. 1862 г.].

Для урегулирования расходов определялись нормы, которые не следовало превышать. В 1867 г. была принята «Нормальная табель для блюд», изменявшая их количество: за завтраком и обедом полагалось одно, за обедом три блюда и чай – два раза в день. Пища, согласно табели, разделялась на две категории: ежедневную и праздничную, указывались ее составные части, определялось точное количество припасов, необходимое для их приготовления, устанавливался «высший предел дозволенного расхода». Однако постоянный рост цен приводил к постоянному перерасходу во всех институтах. В конце концов, было решено допустить перерасход до 500 р., лишь бы в институтах «не стеснялись» и не допускали «никаких сокращений в качестве и количестве главнейших припасов, каковы: говядина, молоко, масло и хлеб, с ущербом для питательности и вкуса пищи», но при этом следовало стараться «устранять все излишки, преимущественно в припасах второстепенных» [ЦГИА. Ф. 6. Оп. 1. Д. 71. Л. 24 об.–25. 1870 г.]. Суммы, отпускаемые на продовольствие, постепенно увеличивали, и все-таки средств не хватало. Помимо прочего, сильные колебания цен на продовольствие вызывали периодически повторявшиеся в стране неурожаи. Так, в 1891 г. резко увеличились расходы на провизию из-за недородов сразу во многих губерниях. Особенно это коснулось института в Нижнем Новгороде, где «ввиду постигшего <...> в том году неурожая, все продукты первой потребности зна-

¹ Л.А. Воронова, в замужестве Чурилова, популярнейшая писательница конца XIX – начала XX в., писала под псевдонимом «Лидия Чарская». Окончила Павловский институт в 1893 г.

чительно вздорожали», особенно подорожал хлеб. Крестьяне были вынуждены распродавать скот, и потому ожидалось в будущем значительное повышение цен на мясо [РГИА. Ф. 759. Оп. 10. Д. 394. Л. 36].

Недостаточный объем суточного питания из-за ограниченного бюджета отмечался не раз. Так, врач варшавского Александро-Мариинского института в своем отчете заявил, что хотя «гигиеническая сторона» удовлетворительна, а также, согласно проведенным им лично опытам «процентное соответствие составных частей пищи благоприятно», порции слишком малы, воспитанницы недоедают [Медицинский ... 1897, с. 17]. С другой стороны, при обследовании воспитанниц Ксениинского института (Петербург) врачи констатировали, что те из них, кто проводил лето на казенной даче, «по сравнению с отпущенными к родителям или родственникам, выросли на 9% и прибавились в весе на 25% более сверстниц, живших у себя дома» [Медицинский ... 1899, с. 69]. Такая разница могла быть связана не только с добротной организацией питания, но и с тем, что контингент воспитанниц Ксениинского института (как, впрочем, и большинства столичных институтов) составляли дети «недостаточных» родителей.

Для сокращения расходов обсуждались разные способы закупок и заготовок провизии: «с торгов», «по подрядам», «хозяйственным способом». В Нижегородском Мариинском институте выгоднее оказалось закупать продукты на рынке, «сухие продукты» впрямь во время знаменитой Макарьевской Нижегородской ярмарки, а варенье, соленье, маринады заготавливались «на весь год» в основном собственными силами [ЦАНО. Ф. 565. Оп. 461. Д. 541. Л. 16]. При заключении подряда купцы должны были поставлять в определенные сроки оговоренное количество провизии по фиксированным ценам. обстоятельно оговаривалось качество закупок: ржаная обдирная мука мелкого размола – «не залежалая, не затхлая и без всякого постороннего запаха», яйца – «совершенно свежие, нележалые настолько, что болтаются», калачи и французский хлеб – «свежие и хорошо испеченные, не подгорелые, без запаха и из муки 1 сорта» [ГАТО. Ф. 118. Оп. 43. Д. 31. Л. 3–3 об.]. Решения, принимавшиеся по продовольственным закупкам, контроль за ними являлись важной и непростой стороной работы институтского начальства.

Представление о продуктах, которые использовались при приготовлении кушаний в институтах, дают, к примеру, отчеты о закупках Елизаветинского института (Петербург) у местных купцов: мясо 1 и 2 сорта, телятина, куры парные, солонина, ветчина, сало говяжье, вырезка из филея, со-

сиски 1 сорта, котлеты телячьи, легкое и печенка телячья, мозги телячьи и бычячьи, ножки телячьи, языки соленые; картофель, репчатый лук, соленые огурцы, капуста свежая белая кочанная и красная, рубленая белая и полубелая, петрушка, морковь, свекла, порей, репа, клюква, горчица сарептская, брюква, перец, лавровый лист, миндаль, изюм, чернослив, хрен, мята, тмин; макаронны, вермишель; вязига, сметки сушеные, простые и шотландские селедки; варенья из черной смородины и малинового; грибы белые сушеные, рыжики соленые, капорцы и оливки, шаптала², яблоки, дули³, черника и груши сушеные, саго; молоко цельное и снятое, сливки, творог, сметана, масло чухонское⁴, мызное⁵ и русское; сыр белый; яйца; гречневая крупа, перловая, манная, пшенная, рисовая; горох, соль, солод, масло подсолнечное. «Булочный мастер Мюллер» поставлял хлебобулочные изделия: булки польские, французские; хлеб пеклеванный, сухари, сдобный крендель; дрожжи, мука крупчатая, ржаная, обыкновенная, картофельная [ЦГИА. Ф. 6. Оп. 1. Д. 71. Л. 25 об.–26. 1870 г.].

Во многих институтах старались улучшить стол своих питомцев, соблюдая при этом режим экономии, заводили собственное подсобное хозяйство: разбивали огороды, строили теплицы и даже оранжереи, открывали хлебопекарни, держали коров; подготавливаясь к зиме, заполняли ледники, погреба и кладовые на зиму провизией, шинковали и квасили капусту, делали соленья и маринады, варили варенье. Об этих признаках рачительного ведения хозяйства то и дело встречаются упоминания в документах, особенно с конца XIX в.: отличное молоко собственной фермы и домашний квас Оренбургского института отмечают врачи [Медицинский ... 1897, с. 124], собственных коров заводят в Иркутском институте (ведь в тех местах, «особенно зимой», невозможно было достать хорошего парного молока) [Исторический ... 1896, с. 43]; о покупке очередной коровы для своего молочного хозяйства сообщает Тамбовский институт [ГАТО. Ф. 118. Оп. 65. Д. 44. Л. 47. 1912 г.], «теплые и вкусные булочки» к чаю из собственной пекарни вспоминает спустя годы воспитанница Харьковского института [Морозова, 2001, с. 399], и т.д.

² Сушеные абрикосы или персики.

³ Сорт груши.

⁴ Соленое сливочное масло.

⁵ Высококачественное масло, сбитое из сметаны.

О качестве и количестве: новые черты продовольственного вопроса

Развитие городской жизни, необходимость кормить одновременно значительные массы людей, требовали новой организации производства пищи, а затем и формирования пищевой индустрии. В обиход все больше входит консервированная еда разного вида, в том числе и «мясной бульон в плитках», и мясной экстракт. Подобные предложения производители делали и Мариинскому ведомству, однако его врачи заключили, что подобный продукт является «суррогатом свежего мясного отвара, где нельзя иметь свежую говядину, как в походах, во время войны, на дальних мореплаваниях, на кораблях и проч.», а в институтах надлежало использовать только свежий [РГИА. Ф. 759. Оп. 22. Д. 2309. Л. 46–47 об. 1874 г.]. Все чаще среди покупаемой провизии горожанам попадались фальсификаты, и поэтому с конца XIX в. открывают специальные химические лаборатории для проверки состава пищевых продуктов [Шерстнева, 2012, с. 203–205]. Подобной возможностью могли воспользоваться, прежде всего, столичные институты. Так, Мариинский институт (Петербург) отправил фунт чухонского масла для проверки «на присутствие примеси постороннего жира или сала (маргарина)» и образцы воды. Лабораторное заключение, полученное в ответ, содержит описание произведенной химической реакции и вывод: примесей в масле не содержится, в образцах воды тифозных и кишечных палочек нет [ЦГИА. Ф. 414. Оп. 3. Д. 669. Л. 1–17. 1890, 1905 гг.].

Чуть ли не промышленные масштабы приобрело приготовление пищи в двух самых крупных институтах, Николаевских Сиротских в Москве и Петербурге. В 1860-е гг. численность воспитанниц в них составляла более 800 человек в каждом [Монографии ... 1878, с. 130, 360], затем число вакансий было уменьшено, но, тем не менее, хозяйство Сиротских институтов оставалось чрезмерно большим. Неудивительно, что местное начальство, врачи и контролеры отмечали недостатки организации питания «громдного числа лиц, получающих пищевое довольствие из кухни»: «в некоторых случаях не соблюдаются приемы и способы, как требуется рецептами», не хватает времени и рабочих рук. На стол нередко подавалась остывающая еда, ведь «приходится огромное количество заранее начинать готовить» [ЦГИА. Ф. 10. Оп. 1. Д. 6548. Л. 66–67 об. 1914 г.]; к 12-часовому завтраку следовало приготовить «до 510 бифштексов, или котлет; жарение начинается почти с 9 1/2 час., смрад стелется по всему зданию, зажаренное сохраняется в духовых печах, перегорает

или подсыхает настолько, что теряет вкус» [Медицинский ... 1899, с. 28]. Понятно было, что следует менять не только рецептуру блюд в соответствии с современными требованиями, но и технологию их приготовления.

Институтская пища: оценки современников

В воспоминаниях первой половины XIX в. институтский стол практически единодушно оценивался крайне низко: качество блюд, их однообразие, величина порций – все вызывало нарекания. Эти негативные оценки нельзя распространять на весь период существования институтов. В организации питания Мариинских женских учебных заведений постепенно, хотя и очень медленно, удавалось добиваться перемен, о чем свидетельствуют сами институтки. Приведем подборку воспоминаний конца 1850-х – начала 1860-х гг.: «нельзя сказать, чтобы дети голодали, их кормили достаточно, но грубо и крайне однообразно» (Павловский институт, Петербург) [Лухманова, 1903, с. 63]; «кормили нас отлично: помещик Брехов <...> подарил ему [институту] подгородный хутор, постоянно доставлявший к столу овощи, молочные и другие продукты, даже разные варенья и соленья» (Мариинский институт, Нижний Новгород) [Балобанова, 1913, с. 58]; «некоторые находили его [обед] не только плохим, но и отвратительным, и нередко отказывались от того или иного блюда, уступая свою долю менее требовательным подругам, но на самом деле тут была немалая доля преувеличения: провизия была свежая и обед приготовлен достаточно хорошо и чисто, и в недовольстве воспитанниц обедом несомненно играла немалую роль традиционная привычка пренебрегать казенщиной», хотя «обед был голоден»: слишком малы порции (Николаевский Сиротский институт, Москва) [Васильева, 1903, с. 163–164]; старая институтка, посетив свою alma mater, «нашла там огромную перемену»: она убедилась, что «пища воспитанниц была несравненно лучше той, которой мы пользовались» (Смольный) [Угличанинова, 1900, с. 143].

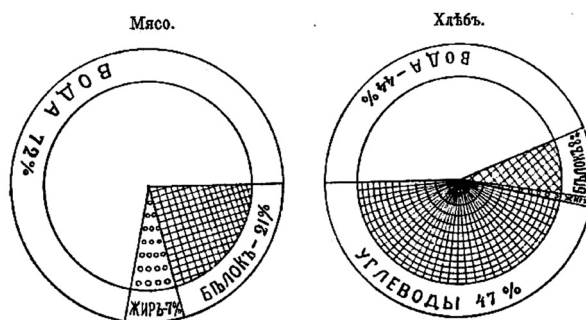
Один и тот же обед, приготовленный для сотни-другой едоков, не может понравиться всем одинаково – это недостижимая задача. Не случайно классным дамам полагалось следить, как ведут себя их подопечные за столом: почему кто-то из них не ест, «происходит ли это от прихоти, каприза, от надежды иметь свое кушанье и питье, от болезни, или от инстинктуального отвращения.

Прихоть и каприз надобно побеждать убеждением, да они и сами пройдут от голода <...> вопреки естественному отвращению заставлять что-нибудь есть и пить и своим примером доказывать, что какое-нибудь кушанье или питье хорошо, – физиологически неправильно и смешно; что одному здорово и приятно, то другому может быть отвратительно и вредно, иногда в высшей степени» [Мазанов, 1899, с. 215]. Эти здравые соображения подкрепляет свидетельство институтки: «Стол в Смольном был всегда приготовлен, конечно, из, безусловно, свежей провизии и был довольно разнообразен, но прост и грубоват. Я была очень неприхотлива на пищу и ела все, лишь бы блюдо, как бы просто оно ни было приготовлено, было состряпано из свежей провизии и вкусно», а вот ее «избалованная» сестра «многих вещей совсем не ела. Пирог с мясом ела, с рыбой и капустой не ела. Если в ее тарелку с супом нечаянно попадала какая-нибудь зелень, например, укроп, то она уже этого не ела ни за что <...> Баловство было настолько безобразно и непонятно, что этому трудно даже поверить со стороны» [Ешевская, 2001, с. 358].

Правила институтов предписывали, что «родственникам <...> не дозволяется приносить детям съестное копченое, соленое и т.п.» [Правила ... 1887, с. 60–61], но эти запреты втихомолку нарушались. Кроме того, девочки и сами изыскивали способы добывать лакомства контрабандой: например, договаривались с прислугой и посылали тайком в лавку за «кусочками», закупить паточных леденцов, замороженных яблок, медовых пряников, колбасы – каждого лакомства «на пятак» [Гарулли, 1901, с. 41–42]; институтки разных поколений любили, утащив из столовой черный хлеб, подсушить его на печке и, посыпав солью, угощаться этим отнюдь не изысканным кушаньем. Все «нетабельные» яства, полученные не в казенной обстановке столовой, а тем более, добытые под страхом наказания, были особенно соблазнительны.

Разработка научной основы питания в Мариинском ведомстве

В 1890-х гг. комиссия Мариинского ведомства, основываясь на современных научных разработках, начала новый этап обсуждения «лучшей постановки питания в закрытых учебных заведениях Ведомства». Члены комиссии признали, что существовавший на то время «режим пищевого довольствия» в институтах «сложился скорее под



Илл. 1. Схема соотношения воды, жиров, белков и углеводов в мясе и хлебе [цит. по: Звягинцев, Бернашевский, 1913, с. 181]

влиянием экономических соображений, чем на основании требований гигиены»: в кушаньях недостаточно животных белков и жиров (не более 40 г на одну воспитанницу), блюда однообразны и приготовлены недостаточно вкусно [РГИА. Ф. 759. Оп. 24. Д. 768. Л. 1–3 об.]. В то же время институтки нуждаются в нормальном питании, которое «является одним из непрременных условий физического и духовного развития», так как подростки «находятся в периоде роста и развития телесных сил» и притом выполняют «усиленный умственный труд, доходящий в старших классах по 10–11 часов в сутки» [Основы ... 1913, с. 6] (илл. 1).

В ходе работы комиссия пришла к выводу, что воспитанницам ежедневно требуется 118 г белков (мяса), 56 г жиров, 500 г крахмалов (хлеба, сахара и мучнистых веществ). Однако поскольку последние имеют значительный объем, то «для большего комфорта желудка» следует увеличить количество жиров до 100 г и уменьшить количество крахмалов до 375–400 г. При этом, по мнению членов комиссии, «точное выполнение этих норм особенно важно в закрытых заведениях, где воспитывающиеся подвергаются принудительному питанию, так как не имеют средств приобретать то, что не достает в их питании, подобно питающимся вне заведений» [РГИА. Ф. 759. Оп. 24. Д. 768. Л. 1–3 об. 1902–1904 г. Курсив документа. – В.П.] (илл. 2). Работа в то время не была завершена, а выводы комиссии не нашли своего воплощения: началась русско-японская война, затем грянула Первая русская революция, и Ведомству, у которого прибавилось забот, катастрофически не хватало денег.

Спустя годы, уже в 1913 г., публикуя в отдельной монографии свои окончательные выводы, комиссия Ведомства составила уточненные «весовые и физиологические раскладки пищевого довольствия» для институтов. Ссылаясь на изыскания «профессоров Мюнхенской академии», которыми были разработаны нормы количества



Илл. 2. Институтская столовая. Из альбома «К 100-летию юбилею московского училища ордена св. Екатерины. 1903»: <http://personalhistory.ru/images/Moskovskij%20Ekaterininskij.html#al'bom1903>

пищи, «необходимого для правильного питания среднего здорового организма при средней работе», специалисты пришли к выводу, что институткам в день следовало получать в среднем 2,980 калорий (2,800–3,036), в том числе белков от 102 до 129 г, в среднем 117; жиров от 65 до 100, в среднем 79; углеводов от 343 до 453, в среднем 400 [Основы ... 1913, с. 22] (илл. 3, 4). (По мнению других экспертов, использование наработок немецких ученых для собственных нужд требовало корректировки. Так, врач-гигиенист А.С. Вирениус полагал, что русские учащиеся «требуют и по телесной организации, и по климатическим условиям пищи более питательной, чем германская», а институтская пища и без того «страдает недостаточным количеством белков, особенно животных, слишком малым отношением жиров, но удовлетворяет разве количеством углеводов» [Вирениус, 1894, с. 27].)

Общие сведения, приводимые в изданной Ведомством монографии, дополнялись конкретными указаниями: предлагалось одинаковое для всех институтов расписание (8 утра – чай, 12 – завтрак, 5 – обед, 8 – чай); на довольствие одной воспитанницы устанавливалось в среднем 59 коп. в день; прилагались подробные ежедневные меню, составлявшиеся из расписанных на отдельных карточках блюд, всего 180 наименований. Вскоре стали поступать отзывы на новые разра-

ботки: институты просили предоставить им больше свободы в выборе меню, поскольку местные условия делали выполнение их слишком сложным или даже невозможным (например, сметки и корюшка в Керчи), или из-за особой нелюбви детей к отдельным блюдам (суп-пюре из репы, кисель квасной, кулебяка с морковью и т.п.), из-за трудоемкости приготовления и «излишней прихотливости» (груши в мадере, дичь и т.п.) [РГИА. Ф. 759. Оп. 97. Д. 132. Л. 29–71. 1914 г.]. Начиналось обсуждение практического применения предписаний ведомственной комиссии.

Заключение

На протяжении второй половины XIX века в организации питания, как и в устройстве медицинской помощи и санитарно-гигиенической части Мариинских институтов [Пономарева, 2013; Пономарева, 2014] происходили кардинальные изменения. Это было связано как с происходившей перестройкой социально-экономической жизни Российской империи в эпоху Великих реформ, так и с развитием естественнонаучных знаний. Стремясь улучшить «пищевое довольствие» в женских институтах Ведомства, администрация постепенно ужесточала принятые нормы, вводила много-



Илл. 3. Институтская кухня. Из альбома «К 100-летию юбилею московского училища ордена св. Екатерины. 1903»: <http://personalhistory.ru/images/Moskovskij%20Ekaterininskij.html#al'bom1903>



Илл. 4. Институтская кухня. Из альбома «К 100-летию юбилею московского училища ордена св. Екатерины. 1903»: <http://personalhistory.ru/images/Moskovskij%20Ekaterininskij.html#al'bom1903>

ступенный контроль за качеством и количеством продовольствия и приготовляемой из него пищи. Делу мешали и объективные, и субъективные причины: несмотря на привилегированное положение институтов, их бюджет был ограничен, и приходилось соблюдать режим строгой экономии, а кроме того, не везде эффективно или добросовестно действовало местное начальство.

Начавшееся с конца XIX в. реформирование «пищевого довольствия», основанное на современных достижениях науки, так и не было ре-

ализовано. Очередная попытка реформ была предпринята в тот год, когда Российская империя вступила в Первую мировую войну, положившую конец ее существованию. Работа по созданию научно обоснованной концепции питания подростков и воплощение ее в жизнь была успешно продолжена уже в годы советской власти (комедийные сцены на этот сюжет из фильма Э. Климова «Добро пожаловать, или посторонним вход воспрещен» (1964) сразу вспомнит старшее поколение).

Благодарность

Автор выражает свою благодарность Вере Зубковой, разместившей в интернете фотоальбом «К 100-летию юбилею московского училища ордена св. Екатерины. 1903» из своего семейного архива.

Список сокращений

ГАТО – Государственный архив Тамбовской области.

РГИА – Российский государственный Исторический архив (Петербург).

ЦАНО – Центральный архив Новгородской области.

ЦГИА – Центральный государственный Исторический архив (Петербург).

Библиография

Балобанова Е. Пятьдесят лет назад. Воспоминания институтки. СПб., 1913.

Васильева А. Дома и в институте. Из воспоминания конца 50-х и начала 60-х годов // Русская школа. 1903. № 7/8. С. 144–178.

Вирениус А.С. Школьный отдел на Первой всероссийской гигиенической выставке 1893 г. СПб., 1894.

Всепопданнейший отчет по Ведомству учреждений имп. Марии за 1911 г. СПб., 1913.

Гарулли В. Институтские воспоминания и стихотворения. Нежин, 1901.

Ешевская А.С. Воспоминания о Смольном. 1871–1876 гг. // Российский архив. М., 2001.

Звягинцев Е.А., Бернашевский З.Г. Века и труд людей. Книга для классного чтения по истории, отечествоведению и географии. М., 1913. С. 181.

Исторический очерк деятельности Иркутского института имп. Николая I. Иркутск, 1896. С. 352–372.

Лухманова Н.А. Двадцать лет назад (из институтской жизни). М., 1903.

Мазанов П. Полтавский институт благородных девиц. 1818–1898. Полтава, 1899.

Материалы для инструкции классным дамам. СПб., 1857.

Медицинский отчет по Ведомству учреждений имп. Марии за 1894–1895 гг. СПб., 1897.

Медицинский отчет по Ведомству учреждений имп. Марии за 1896–1897 гг. СПб., 1899.

Монографии учреждений Ведомства имп. Марии. 1828–1878. СПб., 1878.

Морозова Т.Г. В институте благородных девиц // Институтки. Воспоминания воспитанниц институтов благородных девиц. М., 2001. С. 393–505.

Основы пищевого довольствия воспитанниц в институтах и пансионах при женских гимназиях Ведомства учреждений императрицы Марии. СПб., 1913.

Пономарева В.В. Роль закрытых женских институтов Мариинского ведомства в установлении новых норм повседневной гигиены (вторая половина XIX – начало XX в.) // Вестник Московского университета. Серия XXIII. Антропология. 2013. № 2. С. 124–136.

Пономарева В.В. Медико-социальные условия повседневной жизни закрытых институтов Мариинского ведомства (вторая половина XIX – начало XX в.) // Вестник Московского университета. Серия XXIII. Антропология. 2014. № 1. С. 17–29.

Правила поведения воспитанниц Николаевского Саратовского института // *Тимофеев В.* 50-летие С.-Петербургского Николаевского Сиротского института 1837–1887 гг. Исторический очерк. СПб., 1887.

Тимирязев К.А. Сочинения: В 10 т. Т. 8. М., 1939.

Угличанинова М.С. Воспоминания воспитанницы Смольного монастыря сороковых годов // Русский вестник. 1900. № IX. С. 437–446.

Устав женских учебных заведений Ведомства учреждений имп. Марии, выс. утв. 30 авг. 1855 г. СПб., 1884.

Чарская Л. Начало жизни. М., 2007.

Шерстнева Е.В. Законодательное регламентирование контроля качества продуктов питания в России в начале XX в. // Бюллетень нац. научно-иссл. института общественного здоровья им. Н.А. Семашко. 2012. № 51. С. 203–205.

Контактная информация:

Пономарева Варвара Витальевна: e-mail: varvarapon@mail.ru.

HOW THE ISSUE OF «FOOD ALLOWANCES» WAS BEING RESOLVED IN “GIRLS’ BOARDING SCHOOLS” (SECOND HALF OF 19TH – BEGINNING OF 20TH CENTURY)

V.V. Ponomareva

Lomonosov Moscow State University, Faculty of History, Moscow

Closed girls’ boarding schools of the Mariinsky establishment, which were privileged institutions catering mostly to the nobility, had laid foundations for the system of women’s education in Russia, and influenced all types of Russian women’s schools and institutions. Despite this, they remain insufficiently studied in the domestic historiography. Mariinsky schools were all boarding schools, so the administration of Mariinsky establishment had to resolve many issues other than educational, such as economic and house keeping; medical; sanitary and hygienical, and others. Mariinsky schools existed for over 150 years, undergoing a significant transformation, aiming to bring up their students in accordance with the changing demands of the time. Particularly important changes occurred during the 60s of the 19th century, during the time of the Great reforms. With the development of natural sciences, notably organic chemistry, a scientific approach to rational nutrition began to form. Traditional society’s belief was that being full was enough for a child, whilst now food was viewed as a complex organic substance, whose elements play a part in the development and functioning of adolescent’s organisms.

Mariinsky establishment strove to organise food rations in a way that complied with doctors’ orders as well as with financial limitations of the establishment, which looked after many educational and charitable institutions and was on a strict budget. This article explores the ways in which during the second half of the 19th century the schools developed controls of food quality and its preparation; how it became possible to improve food quality, and gives an insight into the products and ingredients used in the kitchens. The article also looks at the examples of good house keeping as well as failings and limitations of nutritional organisation. At the end of the 19th century the Mariinsky establishment began serious work developing scientific foundations of nutrition. A balanced diet for adolescents was formed, with the rationale of the needed amount of calories, protein, fats, carbohydrates etc. In reality, it was very difficult to apply the new programme even in privileged schools, which had royal protection; and the start of First World War saw the changes interrupted.

The article is based on the study of a wide variety of sources, some of which are entering the academic sphere for the first time.

Keywords: historical anthropology, culture of daily life, department of Empress Maria establishments, closed girls’ boarding schools, physiology of nourishment