

## К 175-летию со дня рождения Николая Васильевича Верещагина

25 октября 2014 года исполнилось 175 лет со дня рождения Н.В. Верещагина, который около 40 лет своей жизни посвятил развитию отечественного молочного дела. Подводя итоги многогранной деятельности этого человека, его коллега и последователь Аветис Айрапетович Калантар писал: «Заслуги Николая Васильевича Верещагина в области молочного хозяйства и скотоводства велики, он отец и создатель нашего молочного дела, и до тех пор, пока будет существовать это производство, его имя будет вспоминаться с благодарностью и уважением».

В наше время, когда прилавки молочных магазинов имеют огромный ассортимент молочных продуктов, трудно себе представить, что в середине XIX века в России знали только чухонское, топленое масло да домашние сметану и творожок. Именно в то время возник у молодого Верещагина интерес к молочным продуктам, сделанным по западным технологиям, которых не знали россияне. Какое-то дерзкое чувство патриотизма родилось у молодого Николая Васильевича, когда иностранные специалисты отказывались поделиться с ним секретами производства. С этого все началось. Продолжением стала неутомимая деятельность с массой трудностей и противоречий, логическое завершение которой воплотилось в организации Вологодского молочнохозяйственного института, ныне Вологодской молочнохозяйственной академии, носящей его имя.

Николай Васильевич Верещагин родился 13 (25) октября 1839 года в деревне Пертовка Череповецкого уезда, Любецкой волости, Новгородской губернии. Его детство прошло на берегу реки Шексны, здесь он знакомился с сельским хозяйством, молочным скотоводством. Русский скот тогда выполнял главным образом роль производителя навоза для удобрения полей.

Как большинство дворянских детей того времени, Коля, вместе со своим братом, будущим известным художником Василием, был отправлен для получения образования сначала в Александровский кадетский корпус, а потом переведен в Санкт-Петербургский Морской кадетский корпус, где в мае 1854 года был произведен в гардемарины. Уже, будучи произведенным в унтер – офицеры участвовал в кампаниях Крымской войны два полных лета 1854 и 1855 годов, а в 1855 оказался «в перестрелке, в Кронштадте». В 1856 году Николай был произведен в мичманы с назначением в 5-й флотский экипаж и награжден бронзовой медалью на Андреевской ленте в память войны 1853-1856 гг.

В этом же 1856 году мичман Николай Верещагин добился разрешения у Его Высочества Генерал – Адмирала, не оставляя морской службы «из офицерских классов поступить в Санкт-Петербургский университет». В университете, на естественном факультете Николай заслушивался лекциями профессора А.В. Советова и в его «горячей проповеди о травосеянии увидел

одну из лучших гарантий для обеспечения нашего скотоводства кормовыми средствами».

В 1861 году Николай Васильевич вышел в отставку в чине лейтенанта флота и уехал в родное имение на берегу реки Шексны в Череповецком уезде. В эти годы он был корреспондентом императорского Вольного экономического общества в Комитете Грамотности. А в период с 1861 по 1864 год служил кандидатом мирового посредника Череповецкого уезда.

Крестьянская реформа 1861 заставила молодого лейтенанта задуматься над тем, как сделать, чтобы отводимый крестьянину надел земли мог служить сколько-нибудь прочным обеспечением материального благосостояния, а не был бы только средством от самой неотступной нужды и голода сельских жителей. Обилие пойменных лугов на реке Шексне убеждает Н.В.Верещагина в пользу развития скотоводства.

По образованию моряк, он при всем желании не мог приучить себя переносить морскую качку, а вот сыроварение его заинтересовало и, после совета с отцом, Николай решил изучить новое для него дело. В России учиться было не у кого, попытки обращения к одному из швейцарцев были отвергнуты тем. Помогло приглашение брата Василия, который был в это время на этюдах в Швейцарии. Да и женитьба изменила прежние планы Николая. Он против воли отца женился на девушке, недавней крепостной соседа Татьяне Ивановне Ваниной и не мог оставаться дома. Заручившись рекомендательным письмом, молодые супруги весной 1865 года, уехали в Швейцарию. Там в горах секретов из производства сыров не делали, и Верещагин познакомился с работой артельной сыроварни, куда крестьяне сдавали молоко, а потом делили между собой доходы, получаемые от продажи сыра. Мысль организовать у себя на родине такие же сыроварни сильно увлекла молодого человека, который за полгода жизни в Швейцарии изучил приготовление как тощих (в местечке Коппе около Женевы), так и жирных (около г. Фрейбурга) сыров. По возвращении в Петербург Н.В. Верещагин был весь во власти проектов «сделать опыт устройства артельных сыроварен на Российской земле». Он обращается за помощью в Вольное Экономическое общество, где находит поддержку. В октябре 1865 года собрание ВЭО рассмотрело предложение «ввести сыроварение в круг крестьянского хозяйства» и постановило оказать Верещагину помощь из капитала, пожертвованного тверичами Яковлевым и Мордвиновым для улучшения хозяйства в Тверской губернии. Часть этого капитала в размере 1000 рублей могла быть выделена на развитие молочного дела. Николай Васильевич хорошо понимал, что в Вологодской и Ярославской губерниях более благодатная почва для осуществления его замыслов, но вынужден был подчиниться оговорке.

Зимой он поселился с женой в полузаброшенной пустоши Александровке, арендовав две избы. Лучшую оборудовали под сырню, где вырыли подвал и обложили его кирпичом. Другую избу приспособили под жилье, в ней впоследствии родился первенец Верещагиных – Кузьма.

Первая артельная сыроварня в селе Отроковичи была организована 19 марта 1866 года, в этом же году сыроваренный завод на артельных началах открылся в Видогощах, в семи верстах от Отроковичей, где вырабатывались голландский и швейцарский сыры.

Сначала Верещагин приучал крестьян сносить молоко в одно место, привлекая к своему делу все больше людей. Члены артели получали известную сумму за молоко по мере его доставления, а остальную прибыль делили после продажи продукта. Реализация продукта лежала на самом Верещагине. Но то, что было просто и легко в условиях отлаженного швейцарского сыроварения, оказалось не таким простым в условиях русской сельской жизни. Как пишет Верещагин: «Затруднения открылись, можно сказать, по всей линии». Крестьяне приносили молоко в деревянной, часто грязной посуде, а технология приготовления сыра требует особенной чистоты. Другой же посуды негде было достать, требовалось наладить производство её в России.

Неутомимый Н.В. Верещагин впервые в России организовал в Москве мастерские для изготовления молочного инвентаря и посуды из специального сибирского железа, которое вырабатывалось по его заказу на уральском заводе до 1898 года. О принадлежащей Н.В. Верещагину мастерской принадлежностей молочного хозяйства говорили с благодарностью.

Молоко приносили не всегда доброкачественное – от маститных коров, иногда разбавленное водой, срочно требовалось устройство аналитических лабораторий. В отчетах официальных гостей и ревизоров ВЭО – почтительное удивление: суровый быт и тяжкий труд производили впечатление на всех. Н.В. Верещагин увлекает своими идеями товарищей по флоту – братьев В.И. и Н.И. Бландовых и Г.А. Бирюлева. За свой счет он посылает их в Голландию, Швецию. По их возвращении они объезжают все уездные земские собрания Ярославской губернии. Добиваются субсидий на устройство артельных сыроварен, которые быстро начали появляться, у Верещагина за два года их количество возросло уже до 11.

В 1868 году, путешествуя по России, село Видогощи посетил великий князь Алексей Александрович и пожертвовал 250 рублей на основание ссудосберегательной кассы общества Видогощенской сыроварни.

Большое участие в новом деле Николая Васильевича проявил Д.И. Менделеев, который вел тогда на средства ВЭО серию сельскохозяйственных опытов. Дважды по поручению Общества он выезжал для осмотра верещагинских сыроварен. Ради одной из поездок Менделеев отказался лично докладывать об открытии периодического закона химических элементов, поручив это своему коллеге. Сам же Менделеев в те дни готовил масло и сыр, доил по очереди с Верещагиным корову по кличке «Нянька». Дмитрий Иванович прекрасно понял подлинное значение идей Верещагина, всецело разделял и одобрял их. Выступление ученого в 1869 году на заседании ВЭО убедили большинство участников продлить поддержку Верещагину и признать его достойным награждения большой золотой медалью. В 1870 году Н.В. Верещагин стал кавалером ордена Св. Анны.

В эти годы Верещагин получил и другие знаки общественного признания: благодарности Тверского и Ярославского земств, золотые медали ВЭО и МОСХ, золотые медали ВЭО за масло и сыры на выставках, извещения об избрании его в члены МОСХ и в Комитет скотоводства при МОСХ. В первый «артельный» период Верещагин активно пропагандирует свое дело, убеждает в его пользе и выгоде. Его публикации встречались в ежегодниках ВЭО, в 1878 году он основал газету «Скотоводство», позже «Вестник русского сельского хозяйства», издававшийся двенадцать лет, в нем больше ста статей Николая Васильевича.

Но не все были согласны с убеждениями Верещагина, были у него и очень серьезные противники. Академик А.Ф. Миддендорф, пользовавшийся тогда громадным авторитетом, слушать Верещагина не хотел. Он считал нужным в начале завести в России настоящий молочный скот, вместо имеющихся «тасканок» и «чухонок», а потом хлопотать о переработке молока. Три экспедиции для обследования русского скота, отправленные по инициативе Николая Васильевича, несколько реабилитировали «тасканок», ярославок и холмогорок. Но случилось это уже после смерти Миддендорфа, руководителя последней, третьей экспедиции. Верещагин считал, что русский молочный скот при хорошем кормлении и содержании может давать большие надои высококачественного молока и эту идею настойчиво проводил в своей деятельности.

«Имея у себя дома такие молочные породы, мы можем с большим удобством (потому что их ближе достать и сподручнее держать, как выросшие при наших климатических условиях) и с большею выгодой для себя и всей страны (потому, что они дешевле по цене, и при том выручаемые за них деньги остаются в стране, в руках лиц, выращивающих молочный скот, не идут за границу) довольствоваться ими для своих хозяйственных целей, а не гнаться за иностранными породами – более дорогими по цене и более требовательными по кормлению и уходу», – пишет Николай Васильевич. В качестве примера он делает ссылку на опыты графа Н.Н. Муравьева, который еще в начале XIX столетия написал трактат «По управлению скотными дворами».

Помощники Верещагина, приходившие к нему из-за сочувствия идее, прежде посвящались в ремесло во всех его практических тонкостях, надев фартук и работая своими руками. Но всего этого было недостаточно, и скорое практическое обучение давало слишком скороспелых, малоопытных сыроваров и маслоделов, необходима была еще и теория.

Вот здесь и началась очередная битва Верещагина, уже за открытие первой в России молочной школы, ибо только люди, увлеченные молочным делом, закаленные профессиональной гордостью и патриотизмом, могли осуществить задуманный Верещагиным «грандиозный план» создания в нашей стране совершенно новой отрасли производства. И снова на помощь Верещагину приходит великий химик России: «В хозяйстве, как и в химии, не должно упускаться из вида основного химического закона сохранения вещества!» Молочный промысел, и в этом, по Менделееву, было его главное

достоинство, обогащал землю, так как «он отчуждал преимущественно элементы, взятые растением из воздуха: углерод, кислород, водород и частично – азот, оставляя в хозяйстве вместе с сывороткой минеральные вещества и азот».

20 марта 1869 года в Петербурге под председательством профессора А.В. Столетова началось заседание Вольного Экономического общества, на котором должна была решиться судьба первой молочной школы России. На нем схлестнулись защитник Верещагина Д.И. Менделеев и противник его, чиновник Министерства госимуществ В.В. Кардо-Сысоев. Было решено: школу открыть и подготовить в течение десяти лет не менее 300 мастеров и организаторов крестьянских молочных артелей. А.В. Столетов предложил всем, кто солидарен с Кардо-Сысоевым и не согласен с Менделеевым, встать, но никто не встал, в том числе и сам Кардо-Сысоев. Школу решено было открыть в селе Единоново Тверской губернии. Директором школы был назначен Н.В. Верещагин.

Николай Верещагин очень ответственно вникал в работу Единоновской школы. Он первым просыпался и шел будить учеников для проведения утренней дойки, присутствовал при всех работах и уходил отдыхать последним. По свидетельству современников весь уклад жизни школы представлял собой трудовое братство, учащиеся школы должны были делать все своими руками. В час досуга, перед вечерней дойкой выходили ученицы на широкое крыльцо своего общежития, садились и пели хоровые песни, к ним присоединялись ученики, и нередко можно было видеть и самого Николая Васильевича, иногда с супругой, присоединившихся на ступеньках крыльца и подпевавших хору. Во всех делах помогала мужу Татьяна Ивановна, которую с уважением называли молодой сырницей.

Учились в школе люди разных национальностей, завучем, активным помощником в организации и пропаганде молочного дела и животноводства в России стал выпускник Петровско – Разумовской, ныне Тимирязевской академии, сын армянских сельских учителей Аветис Айрапетович Калантар. Именно он в 1883 году создал в Единонове первую в России молочно – испытательную лабораторию, без которой было бы невозможно выйти с русскими продуктами на международный рынок. Познакомившись с производством молочных продуктов за границей в Швейцарии, Германии, Дании, Швеции, Франции, побывав в Америке, Николай Васильевич скрупулезно отнесся к подбору персонала для работы в школе, прибегал поэтому и к выписке мастеров из-за границы. Влияние иностранцев отразилось чрезвычайно благодатно на русских учениках, которые после учебы у них отличались твердой привычкой к опрятности, аккуратности, педантичности. Одним из примеров была семья Буманов из графства Шлезвиг – Гольштейн, из северной Германии.

Этнограф и статист, секретарь Вологодского губернского статистического комитета Флегонт Арсеньевич Арсеньев, посетив Единоновскую школу в июле 1870 года, описывает свой визит туда в своей книге «Молочное дело в Вологодской губернии» так: «Единоновским

заводом, производившим тогда сливочное масло, управляла голштинка Ида Ивановна Буман, муж которой, как замечательный скотовод, занимался уходом за скотом, находящимся в Единонове. Чрезвычайный порядок, введенный госпожой Буман на заводе, соблюдение совершеннейшей до педантизма чистоты, строгое распределение занятий между учениками, непоколебимая точность в выполнении всех условий, требуемых делом, поразили меня... Нельзя было не отнестись с глубоким чувством уважения к знанию и такту Иды Ивановны и к умению Николая Васильевича выбирать людей для такой важной специальности».

Близкое знакомство с деятельностью Николая Васильевича Верещагина наполняет сердце не только гордостью и восхищением, но и грустью: сколько сил, душевных волнений затрачено на изыскание средств для осуществления своих идей! Не встретив своевременной поддержки в соответствующих сферах, он на свои личные средства посылал учеников за границу на учебу, восполнял убытки от порчи продуктов при их транспортировке, в течение нескольких лет он содержал Единоновскую школу, дожидаясь обещанных государственных субсидий. У него даже был список, составленный им «Счет тратам и убыткам из средств Н.В.Верещагина на развитие молочного дела в России с 1871 по 1894 год». Это – 220 357 рублей.

Понимая огромное значение перерабатывающего сельскохозяйственное сырье предприятия, Н.В. Верещагин ввозит в Россию сепаратор чуть ли не в первый год его создания фирмой Альфа – Лаваль. Сепаратор совершил в молочном производстве подлинную революцию, он сделал процесс получения сливок более быстрым, экономичным и чистым.

Единоновская школа просуществовала до 1901 года и за это время выпустила 1200 мастеров и организаторов молочного хозяйства. Многие ее выпускники стали известными специалистами молочного дела: О.И. Ивашкевич, И.К. Окулич, А.П. Попов, И.О. Широких и др.

В статьях, посвященных памяти Верещагина, его коллеги пишут, что все начинания Н.В.Верещагина носили строго продуманный характер. Он не перенес в школу технологию сыров, которые служили прихоти и роскоши, а не делу питания. Его ученики варили сыры: голландский, швейцарский, чеддер, несколько видов мягких французских сыров. Учили делать сметану, масло сливочное, парижское, голштинское, а с появлением чистых культур – экспортное.

М.Н. Кондратьев в статье «Памяти Н.В.Верещагина» в 1907 году отмечает, что «способ приготовления парижского масла, т.е. масла из кипяченых сливок, открыт покойным, и это масло, впервые появившись на рынке в Петербурге заинтересовало шведов, которые, узнав в чем дело, стали делать у себя такое же масло, и назвали его петербургским. Покойный же Н.В. из скромности не назвал этот способ своим, а окрестил масло «парижским», так как в Париже имеется масло с подобным же вкусом, привозимое из Нормандии, где сливки не кипятятся, а присущий вкус нормандского масла зависит, главным образом, от состава молока в

зависимости от кормления». На патенты, авторские свидетельства не было времени, разработанные технологии немедленно публиковались для всеобщего обозрения, чтобы каждый мог наладить новый способ в своем хозяйстве.

Шли годы. Дело приобретало размах, в него включались тысячи людей. Росло производство молочных продуктов. Распространив свою деятельность на Тверскую, Новгородскую, Архангельскую, Вологодскую и Ярославскую губернии, Верещагин думает о Кавказе, Сибири, где начинали работать его ученики. Возникает идея организации в России высшего учебного заведения для подготовки высокообразованных кадров в области молочного производства. Серьезно в этом вопросе помогает ему Аветис Калантар, который за эти годы объехал ряд западных стран и уже мысленно выстраивает организационную структуру первого в стране такого вуза и его задачи. Вместе с Верещагиным они 20 лет предлагают рассмотреть вопрос об организации в России первого молочнохозяйственного высшего учебного заведения на ряде съездов по молочному хозяйству, но правительство отклоняет предложения, считая их преждевременными.

Возникает и множество новых проблем: по сохранению продуктов и развитию холодильного дела, по транспортировке продуктов водным и железнодорожным транспортом, по скорости их движения и реализации молочных продуктов. Николай Васильевич в 1889 году говорил: «По-видимому, сравнительно неважный на первый взгляд вопрос о провозе молока и продуктов из него по железным дорогам приходится ставить на первую очередь при обсуждении вопроса о дальнейшем развитии у нас молочного скотоводства и молочного хозяйства». МОСХ (Московское общество сельского хозяйства), наконец, возбуждает вопрос о специальных поездах для вывоза масла, к концу XIX столетия был налажен серийный выпуск вагонов – ледников, о которых Верещагин не переставал хлопотать много лет.

Отмечая заслуги Н.В.Верещагина, его коллеги говорили, что проработать над одной идеей 35 лет, видеть такие грандиозные ее размеры, какие предстали на выставке 1896 г. в Нижнем Новгороде – это не всякому суждено. Таких результатов достигают только крупные по своим дарованиям деятели, вкладывающие в дело всю свою душу.

Результаты деятельности Верещагина и его соратников поистине фантастичны. Потратив четыре десятилетия на постановку молочного дела в России, они добились того, что страна стала крупнейшим экспортером сливочного масла. Если до Верещагина вывозилось 200 – 300 тысяч пудов топленого масла в Турцию и Египет, то в 1894 году экспорт составил 316 тысяч пудов, а в 1897 – 529 тысяч пудов на сумму в пять с половиной миллионов рублей. В 1900 году – 1189 тысяч пудов, а в 1905, несмотря на русско-японскую войну, возрос до двух с половиной миллионов пудов на сумму в 30 миллионов рублей, в 1906 году – 3 миллиона пудов на сумму 44 миллиона рублей. Оценивая стоимость производства всего количества масла, сыра и прочих молочных продуктов, выпускаемых русским хозяйством на

внутренний и внешний рынки, она в 1907 году составила 120 миллионов рублей. Россия вышла на второе место в мире по экспорту масла. Только за масло, проданное за рубеж в 1913 году, Россия получила в два раза больше золота, чем добыли его в том году все золотые прииски страны. А какова же судьба зачинателя молочного дела?

Грандиозный размах, сложность начатого дела и одновременно непоследовательность Министерства земледелия вынуждали Верещагина нарушать сроки ссуд и превышать разрешенный ему кредит. Императорскими повелениями (1883, 1890, 1897г.г.) и решениями кабинета Министров (1903 г.) расходы Верещагина, взятые ссуды и проценты по ним приняли на счет казны, как расходы на государственные нужды. Однако последнее ходатайство Верещагина было удовлетворено с задержкой на четыре года. Это привело к нарастанию процентов, почти удвоивших долг.

Министр финансов С.Ю. Витте и его преемник В.Н. Коковцев заняли в отношении Верещагина непримиримую позицию, которую не поколебали ходатайства земств, министров (А.С. Ермолова, А.В. Кривошеина, П.А. Столыпина).

Итак, нравственно – высокое удовлетворение, в сознании коего совершенно спокойно Верещагин ушел в вечность. Но материально - можно сказать без преувеличений – это был непрерывный ряд лет постоянных забот о долгах, векселях, постоянных денежных затруднений, мешавших ему работать с полным напряжением его гигантских сил и доведших его в последние годы до полного отчаяния.

Верещагин, заложив свое родовое имение в 1896 году, постепенно отошел от дел, ограничившись обязанностями штатного консультанта Министерства земледелия. Одна из его последних забот это – участие в подготовке русского отдела молочного хозяйства для Всемирной выставки в Париже в 1900 году. Экспонаты отдела получили множество высших наград. А весь отдел в целом – почетный диплом.

13 марта 1907 года Николай Васильевич скончался в Пертовке, окруженный вниманием своей семьи.

На траурном заседании МОСХа выступил князь Г.Г. Гагарин: «Я всегда поражался глубокой любовью Николая Васильевича к избранной деятельности и искренним желанием в этой сфере помочь своему ближнему. Перед этим альтруизмом и любовью я преклоняюсь, так как твердо убежден, что не личные интересы, даже не широкие научные познания и труды двигают вперед намеченное дело, а главная сила на всех поприщах человека есть любовь».

Об этом же сказал в своей статье и М.Н.Кондратьев:

«Да, это был человек! Личность его нельзя изучить по оставленным им литературным трудам. Там только одна нить, а жемчуг он рассыпал в своей повседневной жизни на благо простого народа, который он так горячо любил».

МОСХ пожелало, чтобы память о нем и его идеях были вечны.

Продолжил воплощать в жизнь его идеи, в частности одну из них об организации высшего образования по молочному делу в России, Аветис Калантар и его коллеги, воспитанники и коллеги Н.В.Верещагина по Едимоновской школе.

На вологодскую землю, после окончания срока службы у Верещагина, переселились Буманы, они первые положили в Вологодской губернии начало выделки усовершенствованных молочных продуктов, арендовав у помещиц Поливановых скот в усадьбе Марфино, с постройкой завода для приготовления голштинского, затем и парижского масла. За ними следом, увлеченный примером Буманов, из Едимоновской школы перебрался в Вологду П.Ф. Виноградов, который по инициативе Верещагина ездил в Америку изучать способы выделки сыра – честера, сгущенного молока и др. Он занялся выделкой сыра в Ковырине, располагавшегося в 2-х верстах от Вологды.

Отдавая дань памяти Н.В.Верещагину через год после его смерти в 1908 году, на третьем съезде молочных хозяев в городе Ярославле Аветис Калантар, который был председателем съезда, добился положительного решения об организации в стране образовательного вуза по молочному делу.

Дальше было много забот с проектом, его утверждением в высших органах власти, выбором места для строительства и пр.

Аветис Калантар предложил осмотреть комиссии образцовое хозяйство семьи Буман, которое к тому времени увеличилось в связи с приобретением села Фоминского, и славилось выделкой прекрасных молочных продуктов. Одной из причин предложения этого места под строительство вуза А.Калантаром была построенная железная дорога, которая прошла в 3 км от хозяйства.

Закон о Вологодском молочнохозяйственном институте Государь подписал 3 июня 1911 года. От этой даты мы и ведем историю нашего вуза.

На месте бывшего заводика Иды Буман сейчас построен Учебно – опытный завод, который тоже носит имя Н.В. Верещагина и является основной практической базой для студентов академии.

По парижскому маслу, автором технологии которого был назван Н.В.Верещагин, проведена большая научно – исследовательская работа в школе маслоделия, организованной в новом вузе. Руководителем школы был один из первых выпускников ВМХИ М.М.Казанский. Итогом этой работы, учитывая породы животных, их кормление, изменения в технологических процессах было переименование парижского масла в Вологодское в 1939 году к 100-летию Н.В.Верещагина.

Вологодское масло – бренд Вологды, визитная карточка нашей области. В условиях рынка мы возвращаемся к истокам и заявляем конкурентам: этот уникальный продукт – наше историческое, и современное достояние, его качество стараются держать на должном уровне вологодские маслоделы.

М. Рукавишникова

Литература:

1. А.А. Калантар. Н.В.Верещагин /ж. «Земледелец» 1907. №5. С.179./

2. В.И. Лемус. Верещагин Н.В./ ж. «Молочное хозяйство» 1907 г. № 12. С. 193 – 196.
3. М.Н.Кондратьев. Памяти Верещагина /ж. « Молочное хозяйство». 1907г. №17.С. 271-274; №23. С. 370 – 372; №24 – С. 385,389.
4. Магакьян Дж. Первые русские сыроварни./ «Наука и жизнь». 1981г. №7.С.116-120 .
5. Елишев А.И. Отец русского молочного дела./ ж.«Сельское хозяйство и лесоводство» 1901г. №9.С.653-663.
6. Гутерц А.В. О русском приятеле Кофода. /Кофод К.А. «50 лет в России» 1997 г. С.336-337.
7. Документальный фонд Н.В.Верещагина. 1992 г. Череповецкое музейное объединение. Хроника жизни и деятельности Н.В.Верещагина.С. 43 – 45. .
8. Михайлов Б.Г. Основоположник сыроварения и маслоделия в России.// Череповец: Краеведческий альманах. – Вологда: «Русь» ВГПУ, 1996 г. Вып. 1 С.161-165
9. Об улучшении провоза молочных продуктов на наших железных дорогах /ж. Вестник русского сельского хозяйства. 1889г.№ 3. с 207.; №4. с. 301.