

² Описи Лівобережної України кінця XVIII – початку XIX ст. – К.: Наукова думка, 1977. – С. 64.

³ Гладыш К.В. Архитектура и памятники Полтавщины. Путеводитель. – Х.: Прапор, 1982. – С. 21.

⁴ Бучневич В.Е. Статистическое описание города Полтавы в 1858 году. – Полтава, 1893. – С. 10.

⁵ Журналы Полтавской Городской Думы за 1895 год. – Полтава, 1896. – С. 23.

⁶ Очерк о состоянии 2-го санитарного участка г. Полтавы и о деятельности Полтавского Городового и Санитарного Врача В.П. Товстолужского за 1899 год. – Полтава, 1900. – С. 56.

⁷ Памятная записка по постройке Полтавским Губернаторским Земством лечебницы для душевнобольных. – Полтава, 1886. – С. 7.

⁸ Россия. Полное географическое описание нашего отечества. – Т. 7. – Малороссия. – СПб, 1903. – С. 303.

⁹ Жук В.Н. Чи тільки як видатний лікар-хірург відомий нам М.В.Скліфасовський та які його зв'язки з Полтавщиною?// Наш рідний край. – Полтава, 1991. – С. 26.

¹⁰ Журналы Полтавской Городской Думы за 1896 год. – Полтава, 1897. – С. 318.

¹¹ Лоташевский Н.Н. Артезианские колодцы г. Полтавы. Доклад читанный в физико-математическом обществе. – Полтава, 1915. – С. 3.

¹² Журналы Полтавской Городской Думы за 1898 год. – Полтава, 1899. – С. 381.

¹³ Журналы Полтавской Городской Думы за 1896 год. – С. 313.

¹⁴ Там само. – С. 318.

¹⁵ Там само. – С. 320.

¹⁶ Павловский И.Ф. Полтавцы: иерархи, государственные и общественные деятели и благотворители. – Полтава, 1914. – С. 278.

¹⁷ Журналы Полтавской Городской Думы за 1897 год. – Полтава, 1898. – С. 132.

¹⁸ Журналы Полтавской Городской Думы за 1898 год. – С. 17, 137.

¹⁹ Там само. – С. 381, 382, 389.

²⁰ Там само. – С. 135, 136.

²¹ Лоташевский Н.Н. Артезианские колодцы г. Полтавы... – С. 22, 23.

²² Журналы Полтавской Городской Думы за 1898 год... – С. 652-659.

²³ Державний архів Полтавської області (далі: ДАПО). – Ф. Р-1505, оп. 1, спр. 478. – Арк.9-13.

²⁴ Там само. – Арк. 14.

²⁵ Журналы Полтавской Городской Думы за 1901 год. – Полтава, 1902. – С. 26.

²⁶ ДАПО. – Ф. Р-1505, оп. 1, спр. 478. – Арк. 14-16.

²⁷ Полтавские губернские ведомости. – 1900. – 29 жовтня.

²⁸ Журналы Полтавской Городской Думы за 1907 год. – Полтава, 1910. – С. 19.

²⁹ Полтавские губернские ведомости. – 1900. – 1 грудня.



БОРОШНОМЕЛЬНЕ ВИРОБНИЦТВО ЖИТОМИРСЬКОГО ПОВІТУ В XIX ст.



Основним продуктом харчування українців здавна був хліб - найпрекрасніший витвір розуму і рук людських. Тому переоцінити важливість борошномельного виробництва надзвичайно складно, а то і просто неможливо. Не є винятком і зернопереробна галузь Житомирського повіту Волинської губернії. Круп'яно-борошномельне виробництво Житомирщини має давні корені. Дослідник Давньоруської держави Б.А. Рибаків навіть простежує прямий зв'язок між процесом виготовлен-

ня борошна з жита - житомеленням і назвою міста Житомира, а також трактує сучасну назву міста Житомира з літописним містом Житомелем, яке згадує Воскресінський літопис¹.

На характер організації борошномельного виробництва краю значно впливали фізико-географічні й кліматичні умови. Розташовувався Житомирський повіт у східній частині Волинської губернії на кордоні з Київською губернією. За будовою поверхні розподілявся на південну ча-

стину - припідняту і горбисту, і північну - обширну рівнину. За характером рельєфа вся територія повіту мала сприятливі повітряні умови для розвитку вітряного млинарства. Впродовж століття вітряки кількісно переважали в повіті за винятком районів поблизу великих річок. Основна ріка повіту Тетерів, доплив Дніпра, мала протяжність 100 верст і була цілком придатна для влаштування водяних млинів за винятком тих місць, де береги її були надто сипучими². Тетерів в межах повіту мав допливи: Тетерівку, Круту, Березівку, Кам'янку, Уж, Сеньку. З поміж них найкращими умовами для облаштування водяних млинів вирізнявся Уж. На глинистих і піщаних ґрунтах Житомирського повіту вирощували пшеницю, жито, овес. Значні поклади граніту в цій місцевості зумовили розвиток жорносічного виробництва. Розвивався цей промисел у селищах, поблизу яких були родовища каменю. Забезпечення борошномельних закладів жорнами місцевого виробництва мало важливе значення для розвитку зернопереробної галузі повіту, оскільки, як відомо, навіть найкращі жорна за 2-4 роки роботи зношувалися, і їх потрібно було замінювати новими. При цьому жорна місцевого виробництва були значно дешевшими за привізні /в їх ціну не входила вартість доставки/, і замінювати їх можна було частіше, що суттєво впливало на якість і швидкість виготовлення продукту.

Виробництво з обробки харчових продуктів, зокрема і борошномельне, у Волинській губернії було найбільш розвинене. За кількістю закладів борошномельні млини були на першому місці. Найліпше ця галузь розвивалася в Житомирському повіті.

В Житомирському повіті (XIX ст.) круп'яно-борошномельне виробництво розвивалося таким чином. З одного боку, воно набуло промислового напрямку, а з іншого - стійко домінували впродовж всього століття дрібні млинарські заклади господарського значення. Великі комерційні борошномельні заклади були добре оснащені в технічному відношенні і мали значні

обігові кошти. Проте таких промислових млинів фабричного типу в Житомирському повіті, як, до речі, і взагалі у всій Волинській губернії, було не багато. Розташовувалися вони переважно у більш-менш значних містах. Найбільше їх зосереджувалося у Житомирі. Дрібні селянські млини були слабо обладнані, а виробництво їх - примітивно облаштоване. Із-за відсутності технічних свідчень, непоінформованості щодо нових винаходів, недоступності довгострокового кредиту, на поліпшення виробництва, складності ремонту нових механізмів через відсутність необхідних для цього майстрів тощо. Але дрібногосподарські млини мали і певні переваги. Перебуваючи у безпосередній близькості зі своїми клієнтами - селянами - ці заклади практично ніколи не простоювали без роботи, чого не скажеш про великі промислові млини. Незначні обсяги виробництва дозволяли сільським млинам легко пристосовуватися до особливостей місцевого попиту.

Переробка зерна на борошно і крупи в Житомирському повіті у XIX ст. здійснювалася ручними, кінними, водяними, вітряними і паровими млинами. Ручні знаряддя переробки зернових були представлені жорнами і ступами. Відносилися вони до хатнього домашнього виробництва. Використовувались переважно незаможними верствами населення. Поширенню цих млинарських знарядь сприяли доступність матеріалу /камінь, деревина/ і невелика складність його обробки. Практично кожен селянин був спроможний самотужки виготовити для власного господарства жорна та ступу. Ручні знаряддя помолу зберігалися майже в кожному селянському господарстві аж до кінця XIX ст., незважаючи на те, що побутували вже як пережиток.

Не такими поширеними, як жорна і ступи, але не менш важливими були кінні млинарські засоби. Особливо їхня корисність виявлялася тоді, коли водяні і вітряні млини з різних причин не могли діяти. Працювали кінні /волові/ млини не постійно, а лише коли в цьому була потреба,

здебільшого коли худоба була не зайнята сільськогосподарськими роботами. Обсяги виробництва цих закладів незначні, а продукція невисокої якості.

Вітряні млини, як вже зазначалося, в Житомирському повіті кількісно переважали над іншими видами борошномельних закладів. Будували вітряки у цій місцевості з добірної якісної деревини. Були це невеликі заклади на 1-2 постави, не дуже продуктивні. За добу простий вітряний млин на один постав переробляв від 2 до 4 четвертей зерна. За величезної кількості цих закладів загальний обсяг їх виробництва був значним. Не менш важливе значення у борошномельному виробництві мали також водяні млини. В повіті на кінець століття їх діяло близько 10% від загальної кількості цих закладів у Волинській губернії. За кількістю водяків Житомирщина лише дещо поступалася Кременецькому, Новоград-Волинському, Дубненському і Староконстантинівському повітам губернії. Водяні млини повіту були досить значними промисловими закладами. Це видно хоча б з середніх показників суми виробництва /5 726 крб./ і кількості робітників /4-5 чол./, що працювали на одному млині³. Про розміри водяних закладів повіту свідчить і значна кількість жорнових поставів на них. Наприклад, на млині в с.Швейковці, що належав Валеріану Станіславовичу Узембло, було 12 жорнових поставів. Цей млин поміщик регулярно здавав в оренду. І завжди знаходилося багато бажаючих взяти в утримання цей заклад, незважаючи на високу відкупну суму. Так, у 1850р. заклад дістався за контрактом ніжинському купцю 3-ї гільдії греку Михайлу Кириякову, сину Анасіогли, який проживав у Бердичеві. За право оренди закладу він зобов'язувався сплачувати по 250 крб. сріблом на місяць /3 000 крб. на рік/. Крім цього мав віддавати з млина 1 000 корців висівок дрібних та великих, а також 4 пуди цукру і 1 пуд кави зі своєї лавки на суму 150 крб.⁴

Значного розвитку в Житомирському повіті у ХІХ ст. набуло парове млинарство, якому сприяла дешевизна палива у цій

місцевості. Паливом для парових котлів слугували дрова різних порід за середньою ціною 10 крб. за саж⁵. Для порівняння: на паливо для київського парового млина торгового дому "Фатеев, Могилевцев и Роговцев" використовувалися соснові обрізки і стружка. Парові машини млинів у Подільській губернії опалювали соломною, кам'яним вугіллям, рідше дровами, які коштували порівняно дорого - до 36 крб. за куб.сажб. Ціни на паливо і собівартість виготовленої продукції /борошна, круп/ знаходилися у прямій залежності. Чим дешевшим було паливо, тим менші затрати на виготовлення продукту і більші прибутки від його реалізації. Отже, з'являється можливість вільні обігові кошти витратити на розширення і вдосконалення виробництва. Загалом у Житомирському повіті діяло близько 18% від загальної кількості парових закладів Волинської губернії⁷. Більше того, за кількісним показником повіт займав перші позиції не лише на Волині, поряд з Новоград-Волинським повітом, а й взагалі на Правобережжі. З усіх повітів Київського генерал-губернаторства Житомирський поступався лише Радомислівському, Черкаському, Липовецькому повітам Київської губернії і Ольгопольському Подільської губернії. Якщо невеликі традиційні млинарські заклади /водяні, вітряні, кінні/ належали, як правило, корінним жителям, то парові - колоністам німецького і чеського походження. Особливістю парових млинів Житомирщини був їхній переважно господарський, а не промисловий /за винятком закладів м.Житомира/ характер. Тобто вони, як і традиційні борошномельні млини, займалися головним чином разовим помолом зерна, яке привозили жителі навколишніх поселень. Такі замовники, а ними були здебільшого селяни, називалися "перемольщики". За перемелення 1 пуда зерна вони сплачували власнику млина в середньому від 7 до 10 копійок, або 1/10 частину готового продукту, яка називалася "міра" і визначалася за допомогою спеціального ковшика - "мірчука". Типове облаштування більшості парових млинів складалося із

локомотива /різновид парового котла/ невеликої потужності /від 8 до 15 кінських сил/, кількох жорнових поставів чи вальцевих станків /або тих та інших одночасно/, шеретовки /пристрій для лушення зерна/ і сита для просіювання готового борошна. Локомотив як двигун мав ту перевагу, що в різні періоди залежно від потреби його можна було використовувати для інших робіт. Восени його можна було вивезти в поле, прилаштувати до молотарки і обмолочувати хліб. В інший час з його допомогою розпилювали дрова /круглою пилкою/. Ціна локомотива залежала від багатьох факторів: авторитету фабрики-виробника, якості матеріалу, строку гарантії тощо. Так, наприклад, локомотив у 8 к.сил коштував біля 2 500 крб., в 10 к.сил - майже 3 000 крб.

Суто промислових борошномельних закладів в повіті було мало. Розташовувалися вони переважно в м.Житомирі. Сировину купували у навколишніх поміщицьких економіях. Була це здебільшого пшениця. Ціни на неї в цій місцевості були порівняно невисокі. Через погане дорожнє сполучення сировина за межі губернії ввозилася мало. Більша половина виробленого хліба йшла на внутрішній ринок, отже, перероблялася місцевими заводами. Наприклад, у 1895р. пуд пшениці коштував від 50 до 65 коп., переробляли його на борошно за 10 коп., тобто за 15-20% вартості сировини⁸. Це досить високий показник для млинарських закладів. Інша справа, що далеко не всі промислові млинарські заклади могли розраховувати на такі прибутки. Багатьом з них доводилося цілими місяцями простоювати без роботи. Це траплялося з кількох причин. По-перше, надзвичайно велика кількість борошномелів зайнялася цим виробництвом, а по-друге, починаючи з 2-ї пол. ХІХ ст. жорнові млини масово перероблялися на вальцеві, що значно збільшило їх виробництво. Великі обсяги виробництва вальцевих парових млинів зумовили наприкінці століття появу акціонерних товариств борошномелів. Так, у 1898р. землевласник П.В. Гузьський подав у Міністерство

Фінансів проект статуту товариства на паях під назвою "Товарищество Руднянскої парової вальцевої мукомольної мельниці и маслобойни". Товариство це планувалося утворити на вже діючому з 1895р. паровому млині Рузьського при колонії Рудня Поштова. У проекті зазначалося, що Товариство може значно розширити виробництво існуючого млина і дати місцевим жителям додаткові робочі місця і гарний заробіток. Видаючи дозвіл, Волинське губернське Правління нагадало, що згідно з існуючими положеннями, в Товариство мають допуск лише особи, "права которых по владению недвижимым имуществом в Юго-западном Крае законом не ограничены"⁹. Очевидно, в даному випадку йдеться про євреїв.

Організація робіт на парових млинах була такою. У періоди великої завантаженості закладів, які складали до 6 місяців на рік, млини працювали у дві зміни по 12 годин роботи кожна. Перша зміна тривала з 12 год. дня і до 12 год. ночі, друга відповідно з 12 год. ночі і до 12 год. дня. В інший час працювала лише денна зміна.

Робочий персонал млинів складався лише з дорослих чоловіків. Відомий лише один випадок, коли працювали підлітки. Було це на млині Юліана Романовича Арендта, що розташовувався в с.Березівці поблизу станції Рудня. Троє підлітків були підсобниками у 17 дорослих робітників¹⁰. Наймали робітників у борошномельні заклади переважно щомісячно. Але траплявся і поденний найм. Поденно здебільшого наймали чорноробочих, вантажників, підсобників та інших робітників, зайнятість яких на виробництві визначалася періодом завантаженості закладу. Основний професійний склад робітників млинів, як правило, був однаковим. На всіх без винятку парових заводах обов'язково були мельник чи крупчатник з помічниками, машиніст, механік, кочегари. Останніх бувало два і більше залежно від кількості, потужності, системи котлів. На більшості великих закладів намагалися тримати для своєчасного ремонту механізмів коваля, бо навіть незначна поломка могла надовго

вибити з графіка робіт млинарський заклад. Кількість чорноробочих у різних млинах була неоднаковою і залежала від величини закладу, робочого сезону, можливостей власника. Так, наприклад, на паровому млині Карла Цержицького у Житомирі нараховувалося по 12 чорноробочих на кожній зміні, а на млині Романа Цержицького - 6 чоловік на одній зміні. Власники окремих закладів, крім названих робітників, ще й часом мали кучерів, сторожів, змазників механізмів, комірників, управителів тощо. Оплата праці робітників залежала від рівня їх кваліфікації, виду роботи, стажу тощо. Найбільше отримували мельники і крупчатники та їхні помічники. Заробіток перших складав від 1 400 до 1 500 крб. на рік, а других від 250 до 500 крб. на рік. Коваль отримував близько 20 крб. на місяць, машиністи і змазники по 50 коп. на день. Найменше цінувалася робота чорноробочих. Їх щоденний заробіток навіть у найкращих випадках не перевищував 40-50 коп., а виконувана ними робота була найважчою.¹⁰

Борошномельному ремеслу ніде не передавалися, а передавали досвід з покоління в покоління. Особливо це стосувалося мельників. Вони намагалися набуті знання, нові винаходи утримувати в таємниці і передавати їх своїм дітям або спеціально обраним учням. Про мельників, які справно вели виробництво, в народі казали, що вони знаються з нечистою силою.

Основною проблемою при організації борошномельного виробництва на парових млинах було недотримання робітниками правил безпеки. З цієї причини місцева фабрично-заводська інспекція здійснювала регулярні перевірки млинарських парових закладів і виписувала чималі штрафи порушникам. Наприклад, коли в 1888р. перевіркою було виявлено, що, незважаючи на численні попередження на житомирському паровому млині Карла Романовича Цержицького не була встановлена огорожа навколо небезпечних механізмів, то справу було передано на розгляд мировому судді. Йшлося навіть про примусове закриття закладу¹¹. Та незважа-

ючи на вживані заходи, смертність робітників парових млинів Житомирщини лишалася значною.

Розміщення борошномельних закладів на території Житомирського повіту не було рівномірним. Більшість їх розташовувалося у сільській місцевості. Наприклад, наприкінці століття зі 112 млинів повіту у містах /за винятком Житомира/ діяло лише 8: у Янушполі - Гулевич Наталії Миколаївни, Ушомирі - Готтесмана Хаїма Ушеровича, Левкові - графині Анастасії Нирод, Горошках - Самуїла Шпінгера, Райгородкі - Віктора Мазараки, два млини в м.Червоному Федора Терещенка і в м.Кодні Антона Ледоховського. Отже, з 18 містечок Житомирщини борошномельні заклади були майже в половині. Інші 104 заклади припадали на 811 селищ, приблизно один на 6-8 сіл. Окремі сільські млини мали значні розміри. Наприклад, борошномельним закладом Гижинської Ядвіги Іванівни в с.Пединці щороку виготовлялося продукції на суму 150 000 крб.; млином Руського Павла Вікторовича в с.Рудня-Пошта - на суму 175 000 крб.; Арендти Юліана Романовича в с.Березівка - на суму 132 000 крб.. Глазко Вікторіні Оскарівни в Старосіллі - на суму 45000 крб.¹²

Основна кількість власників борошномельних млинів мала у своєму розпорядженні по одному закладу. І лише невелика група підприємців мала по кілька млинів в різних, але здебільшого сусідніх, селищах. Так, наприклад, Банов Микола Антонович, мав млини у селах Семенівка і Гарнишевка, Богуші Іосіф та Станіслав володіли млинами у с.Пугачовці і урочищі Рафаловці, графиня Нирод Анастасія мала один млин в м.Левкові, інший в с.Бистрая, а Нирод Софія - у с.Троща і на хуторі Пустоха та інші. По три заклади мали Михайло і Антон Дуриліни, Терещенко Микола Артемович. Найбільшим власником сільських борошномельних млинів був Федір Артемович Терещенко. Йому належало 9 закладів, два з яких розташовувалися у м.Червоному¹³.

Цікавою особливістю борошномельного виробництва Житомирщини було те,

що значну кількість власників млинарських закладів складали жінки. Наприкінці століття їм належало майже 23% від загальної кількості повітових млинів¹⁴. Більшість з них управляли своїми закладами самостійно і справлялися не гірше за чоловіків. Назвемо кількох з них: Анненкова Євгенія Гаврилівна /с.Соснівка/, Вахралієва Аграфена Василівна /с.Коротинка/, Вержбицька Ядвига Карлівна /хут. Гуйва/, Лукашевич Емілія /с.Зелениця/, Стецька Аделія Матвіївна /с.Бишикуси/, Собіщанська Евеліна Вікторівна /с.Пилипки/. Окремі млини, що належали жінкам, мали досить значні розміри, велику кількість робітників і потребували від власниць неабиякої майстерності та кмітливості. Наприклад, на млині Вікторіни Оскарівни Глазко працювало 11 чоловік і виготовлялося продукції на суму 45 000 крб., Вахралієвої Аграфени - 10 робітників і сума виробництва складала 10 000 крб., Подгорської Августини відповідно - 14 чол. і 8 800 крб.¹⁵

Були в повіті також монастирські і суспільні або "мирські" млини. Суспільними млинами називали ті заклади, які належали не одному, а певній групі власників. Наприклад, селянській общині. Свої борошномельні заклади мали товариства селян сіл Краснополя і Гацкова. З монастирських закладів відомий млин в с.Рудня Стара, який належав Житомирському Кафедральному Собору.

Цікавою особливістю борошномельного виробництва Житомирського повіту 2-ї пол. XIX ст. була майже повна відсутність практики орендаторства і відкупництва. Так, з 112 млинів, що діяли у другій половині XIX ст., в оренду здавався лише один. Розташовувався він у с.Пединка і належав Ядвізі Іванівні Гижинській. Орендарем був єврей Соломон Давидович Горенштейн. Заклад цей був досить значним, на ньому працювало 18 робітників і щороку виготовлялося продукції на суму 150 000 крб.¹⁶

Орендне утримання борошномельних закладів інколи припинялося, тому що власник і орендатор не дотримувалися умов оренди. Наприклад, житель містечка

Лабуня Заславського повіту єврей Абраш-ка Шварцман у 1838р. орендував у поміщика Антона Грохольського, що проживав в м.Житомирі, млин. Через деякий час поміщик відібрав у Шварцмана права на оренду і конфіскував його майно, що зберігалось у млині¹⁷.

Заклади з виробництва круп, що існували в повіті, не мали серйозного промислового значення. Вони були надзвичайно простого облаштування і, як правило, складалися з одного поставу каменів і барабана для лушення зерна. В разі потреби на них також виготовляли борошно. Велика частина цих закладів приводилася в рух кіньми /топчаки/. Здебільшого пристрої для виготовлення круп - ступи з товкачами - розміщувались у борошномельних млинах, перероблялися на крупи гречка і просо.

Серед повітових міст Волинської губернії млинарство найкраще розвивалося у Житомирі. Місто розташовувалося в тому місці, де ріка Кам'янка впадає у Тетерів. Місцевість ця плоска, в північно-східній частині заболочена, у південній - перерізана глибокими ровами. Береги рік Тетерева і Кам'янки мали високі схили, що сягали місцями 21 сажня висоти, тому розмістити на таких схилах водяні млини було надзвичайно складно. Таким чином, найприйнятнішими для організації борошномельного виробництва у місті стали парові заклади. Свідченням значного розвитку виробництва житомирських млинів є такі дані: двома паровими закладами міста у 1900р. виготовлялося продукції на суму 364 050 крб., що складало 33% від загальної суми виробництва парових млинів губернії /всього на Волині в цей період діяло 68 парових млинів/. Крім цього, у губернських парових закладах працювало в середньому на 5-6 чоловік, а на житомирських -13-24 18. Найкращим у Волинській губернії вважався житомирський паровий млин Лейби Шпільберга. Джерела називають його єдиним "раціонально устроєним" млином губернії, на якому запроваджувалися всі технічні новинки, а споруда була спеціально пристосована до так званої

“американської конструкції”. Працювало на млині 14 робітників. Продукції виготовлялося на суму 196 000 крб. /для порівняння: виробництво інших парових млинів губернії хиталося від 50 до 120 000 крб./¹⁹. Розпочату Лейбою Шпільбергом справу продовжив його син Аврам Лейбович. У 1894р. купець подав у Міністерство Фінансів проект статуту товариства на паях під назвою “Товарищество Житомирской паровой вальцево́й мукомольной мельницы Шпильберга”. В проекті статуту зазначалася мета створення товариства – виробництво і торгівля борошномельними продуктами всередині імперії, а також вивіз їх за кордон. Облаштований млин був на садибі Шпільберга в Житомирі. Дозвіл на це був виданий лише після того, як інженер Щигельський детально обстежив цегляну споруду садиби і визнав її надійною для роботи закладу. Дозволити собі створення такого великого закладу могла лише людина зі значними прибутками. Так, майнове забезпечення Шпільберга складало 60 000 крб. вільних обігових коштів і на суму 170 000 крб. нерухомості²⁰.

Прибутковим було водяне млинарство Житомира. Двома найбільшими водяними закладами міста наприкінці століття виготовлялося в середньому щороку продукції на суму 81 300 крб., що складало 4% від загальної суми виробництва водяних млинів Волинської губернії і 67% від аналогічного виробництва у повітових містах губернії. Це значний показник, особливо коли взяти до уваги те, що житомирських водяних млинів лише 2, а губернських - майже 400 /392 у 1900р./, 13 з яких розташовані у столицях повітів²¹.

Часто водяні млини Житомира пошкоджувалися в результаті весняних повеней. У 1799р. міщанин Шлехерт побудував власним коштом на землі житомирського староства в урочищі Кам'яний Бід, що поблизу єврейського цвинтаря, водяний млин на 3 постави. За експлуатацію закладу сплачував в економію староства 1/3 частину річного прибутку. Через 6 років, в березні 1806, млин з плотиною знесло паводком. Уціліли лише жорнові постави, два

з яких Шлехерт віддав економії, а один залишив собі з тим, щоб побудувати новий млин. У 1829р. весняною водою заклад цей було зруйновано. Для чергової відбудови його Шлехерт взяв у компаньйони єврея Чернишова /Чарного/, який додав до двох існуючих поставів ще один. Прибутки від виробництва напарники розподіляли залежно від кількості вкладеного капіталу: Шлехерт отримував 2/3 і Чарний - 1/3 частину²².

Круп'яно-борошномельне виробництво Житомира приносило власникам млинарських закладів чималі прибутки. Тому ця галузь привертала не лише професійних промисловців-борошномелів, а часом людей, професійна діяльність яких була далекою від цього виробництва. Так, у 1849р. австрійський підданий хірург Давид Рах домагався виділення ділянки землі на околиці Житомира під забудову вітряного млина і позики для його спорудження у розмірі 15 000 крб. сріблом терміном на 25 років. У позиці Міська Дума прохачеві відмовила через відсутність вільних обігових коштів, але зазначила при цьому, що млин місту потрібен, тому, якщо Рах виявить бажання побудувати його власним коштом, може вибрати будь-яку ділянку на околиці міста. Щоб заохотити ініціативного хірурга Дума пообіцяла на деякий час знижку орендної плати²³.

Інтенсивно млинобудівництво у Житомирі велося в середині ХІХ століття. Так, коли, вже згаданий Рах у 1849р. висловив наміри побудувати млин, Дума відразу дала дозвіл і пільги на побудову, оскільки в місті спостерігалася нестача борошномельних закладів, а коли через деякий час /у 1858р./ з подібним проханням звернувся дворянин Адам Менчинський, то правління довгий час розмірковувало, зазначаючи при цьому, що в місті вже є достатня кількість млинарських закладів, два з яких (водяні), прекрасно обладнані, склали власність міста. Проте дозволу Менчинський згодом все ж домігся. Його паровий млин розташовувався на Санкт-Петербурзькій вулиці у власній садибі. Це була кам'яна чотириповерхова споруда, осна-

щена найновішими науковими розробками. При ній працювали пекарня і лісопильня, на подвір'ї кам'яна одноповерхова майстерня, поруч - флігель господарів²⁴.

Як вже зазначалося, всі житомирські борошномельні заклади були промислового спрямування, тобто виготовляли продукцію лише на продаж. Даних про наявну кількість млинів у місті впродовж століття не має. Відомо лише, що на початку століття /1808р./ їх в місті нараховувалося 7²⁵. На кінець століття в Житомирі діяло три прекрасно обладнаних заклади промислового значення. Один з них належав Кирилу Івановичу Варварову і розташовувався на набережній річки Тетерева. Працювало на ньому 16 чоловік і виготовлялося продукції на суму 14 700 крб. Два інших належали спадкоємцям Мойсея Холоденка. Один знаходився на Вільському шосе, інший - на Сінній площі. Про великі розміри виробництва цих закладів свідчить кількість зайнятих на них робітників - 20 чоловік на одному і 30 на іншому, а також значна сума виробництва: відповідно 321 000 крб. і 21 500 крб.²⁶ Взагалі у Волинській губернії виділялося 7 великих промислових борошномельних закладів, які знаходилися у повітових містах, три з яких діяли у Житомирі.

Збувалася вироблена продукція на місці. Причому, як правило, заклади з реалізації товару належали самим виробникам. Так, наприклад, на Кафедральній вулиці розташовувалися костельні лавки "Наследников Холоденко", що збували борошно власного виробництва. На цій же вулиці розгорнув торгівлю борошномельною продукцією і Шлема Ванштейн /він же Работкін/²⁷.

Різноманітне млинарське приладдя можна було придбати у крамниці на вулиці Городинській, 28.

Таким чином, круп'яно-борошномельне виробництво Житомирського повіту ХІХ ст. відзначалося стабільним, рівномірним і поступовим розвитком. Попит місцевого населення у борошномельній продукції задовольнявся повністю, лише невелика кількість борошна, переважно

найвищих гатунків, завозилася сюди з інших місцевостей. Ніяких великих змін у способі виробництва не спостерігалось. Технічний переворот галузі розпочався порівняно пізно - в останній чверті століття і найбільше виявився у м.Житомирі. Вже на кінець століття це місто наблизилося до рівня Одеси, Києва, Умані, Кременчука. Борошномельне виробництво Житомирського повіту розвивалося найкраще у Волинській губернії. Причому не лише за кількістю закладів цей повіт випереджав інші, а й за рівнем технічної оснащеності, організації виробництва, прибутковості галузі тощо. Загалом для місцевої зернопереробної галузі були характерні: велика кількість дрібних борошномельних закладів, незначні розміри їх виробництва, збереження традицій у виробництві, переважно господарське спрямування закладів, вузькість споживчого ринку, стійкість способів переробки збіжжя.

Олена Жам

(м.Переяслав-Хмельницький)

¹ Рыбаков Б.А. Ремесло древней Руси. М., 1948. — С. 567

² Энциклопедия Ф.А. Брокгауза, И.А. Эфрона. СПб., 1890-1898. — Т. 12. — С. 25.

³ Памятная книжка Волынской губернии на 1901 год. /Под ред. И.И. Леонтьева. Житомир, 1900. — С. 56-72; Памятная книжка Волынской губернии на 1902 год. / Под ред. И.И. Леонтьева. — Житомир, 1901. — С. 56-69 (підрахунки наші).

⁴ Центральный Государственный Исторический Архив Украины (далі ЦДІА України). — Ф. 442, оп. 168, спр. 57. — Арк.1-4.

⁵ Памятная книжка Волынской губернии на 1897 год. /Под ред. В.Н. Козубского. — Житомир, 1897. — С. 28 (підрахунки наші)

⁶ Мозговой В.Г. Сборник сведений по Киевской губернии. — К., 1887 — С. 180; ЦДІА України. — Ф. 442, оп. 538, спр. 202. — Арк. 82

⁷ Памятная книжка Волынской губернии на 1902 год. — С. 56-69 (підрахунки наші).

⁸ Памятная книжка Волынской губернии на 1897 год. — С. 29 (підрахунки наші).

⁹ ЦДІА України. — Ф. 442, оп. 628, спр. 46. — Арк.1-3зв.

¹⁰ Весь Юго-Западный край. Справочная книга торгово-промышленных и фабрично-заводских предприятий, административных учреждений и крупного землевладения в губерниях: Киевской, Волынской и Подольской. — К., 1907. — С.265.

¹¹ ЦДІА України. — Ф. 575, оп. 1, спр. 4. — Арк. 81.

¹² Весь Юго-Западный край. — С. 264-265 (підрахунки наші).

¹³ Там само. — С. 265.

¹⁴ Там само. — С. 265-266 (підрахунки наші).

¹⁵ Там само. — С. 265.

¹⁶ Там само. — С. 265.

¹⁷ ЦДІА України. — Ф. 442, оп. 147, спр. 369. — Арк. 5.

¹⁸ Памятная книжка Волынской губернии на 1902 год. — С. 56-69 (підрахунки наші).

¹⁹ Памятная книжка Волынской губернии на 1897 год. — С. 27-28.

²⁰ ЦДІА України — Ф. 442, оп. 623, спр. 420. — Арк. 1-5.

²¹ Памятная книжка Волынской губернии на 1902 год. — С. 56-69 (підрахунки наші).

²² ЦДІА України. — Ф. 442, оп. 142, спр. 644. — Арк. 1-12.

²³ Там само. — Ф. 442, оп. 82, спр. 232. — Арк. 1-5.

²⁴ Там само. — Ф. 442, оп. 89, спр. 131. — Арк. 1-3.

²⁵ Історія міст і сіл УРСР. Житомирська область. — К., 1973. — С. 89.

²⁶ Весь Юго-Западный край. — С. 247.

²⁷ Там само. — С. 258.

²⁸ Там само. — С. 255.



ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА ШКІЛЬНОГО КРАЄЗНАВСТВА



В умовах становлення державності України, її національного відродження, стабілізації, національної самосвідомості широких мас населення, відродження народних традицій, виховання майбутнього громадянина України одним із важелів роботи є проведення позанавчальної туристсько-краєзнавчої роботи.

Концепція середньої загальноосвітньої школи твердить, що національне самовизначення вимагає широкого віддзеркалення національних елементів у її виховній діяльності школи, віддзеркалення краєзнавчої роботи у всіх можливих напрямках, залучення учнів до активної участі в збереженні та охороні святинь свого народу, пам'яток історії, культури і природи, до освоєння традиційних ремесел і народних промислів.

Значно поліпшилася туристсько-краєзнавча робота в загальноосвітніх школах області з часу прийняття Міністер-

ством освіти України "Положення про рух учнівської молоді України за збереження і примноження традицій, звичаїв, обрядів народу "Моя земля — земля моїх батьків" 1 вересня 1990 року.

Положення руху стало основою всієї позакласної та позанавчальної виховної роботи в загальноосвітніх школах, ПТУ, позашкільних закладах. Адже програма руху передбачає комплекс заходів, спрямованих на глибоке вивчення рідної мови, історії свого краю, пам'яток культури та природи, коріння свого роду, а також пісенно-поетичної спадщини, традицій, звичаїв, обрядів та регіонального національного одягу.

Розвиткові краєзнавчої роботи сприяє проведення щорічного обласного конкурсу на кращий методичний матеріал туристсько-краєзнавчої тематики.

Конкурс сприяє пошукові нових підходів, форм, методів у краєзнавчій