

УДК663.91

СТАНОВЛЕННЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В КИЄВІ

Коцюбанська О.О., аспірантка
(Національний університет харчових технологій)

В статье рассматривается становление кондитерской промышленности г. Киева, его особенности. Используемые архивные материалы по данной теме, в особенности содержащиеся в отчетах Киевского губернатора статистические данные, позволяют представить динамику развития данной отрасли и дают основание утверждать, что именно этот период является периодом становления кондитерского производства Киева как производства промышленного, рассмотреть его негативные и позитивные стороны. Проводятся параллели и сравнения с другими центрами развития этой области промышленности в Украине: Харьковом и Одессой.

The paper is devoted to becoming the confectionery industry of Kiev and consideration of its features. The used archival materials on the given theme, in particular contained in from couples of the Kiev governor the statistical data allow to present dynamics of development of the given branch, and give the basis to approve what exactly this period is the period of becoming of confectionery manufacture of Kiev as manufacture industrial, to consider its negative and positive sides. Giving parallels and comparisons with other centers of development of this area of the industry in Ukraine: Kharkov and Odessa.

Кондитерське виробництво у Києві, як таке, має давню історію та традиції. Проте на промисловий широкомасштабний рівень воно виходить лише наприкінці ХІХ століття.

Фабричне виробництво кондитерських виробів стало розвиватися у доволі значних обсягах з другої половини ХІХ сторіччя у зв'язку із загальним розвитком капіталізму на теренах Російської імперії, а також після виникнення та розвитку вітчизняного виробництва цукру та патоки – найважливішої сировини для кондитерських підприємств [1].

Дореволюційною статистикою не враховувалось, як і в ряді інших галузей промисловості, навіть найбільш важливі показники, що характеризують розвиток кондитерської промисловості. Наявні дані за окремі роки охоплюють різноманітне коло підприємств та показників [1]. По цих дуже неповних, не завжди точних



даних можна скласти лише деяке уявлення про динаміку виробництва кондитерських виробів та виникненню поряд з підприємствами мануфактурного (або навіть ремісничого) типу кондитерських підприємств фабричного профілю, обладнаних паровими двигунами.

Асортимент кондитерських виробів був досить широкий. Він включав виробництво різних найменувань цукерок, шоколадних виробів, какао, мармеладу, пастили, пряників, печива, галет, вафель, карамелі, халви та інших виробів. Слід відмітити досить невисоку долю борошнистих кондитерських виробів, бо в цьому випадку певними „дублерами” виступали хлібопекарні та булочні, що також виробляли пряники, коврижки, сухарі та інші борошняні вироби. Більшість фабрик мало низький технічний рівень. На них встановлювалися примітивні конфорки-плити, що опалю-

валися вугіллям. Лише на великих фабриках застосовувалася пара для технологічних потреб. На жодному підприємстві не було загортувальних машин.

В архівних документах 50-х років XIX сторіччя можна знайти свідчення про наявність невеликої мережі приватних крамниць, що поєднували виробництво та продаж.

Так, Київський магістрат вів окремі справи „Про видачу свідateljства на содержание кондитерских и ресторанов” [2]. Також реєструються окремі випадки прохань, оць на право відкриття кондитерської. Значна частка їх належить іноземцям, проте є і місцеві мешканці. Таке становище вельми закономірне з огляду на ті обставини, що Європа на той час має розвинену і широку галузь з достатнім асортиментом. Отже, прибулі до Києва майстри привозять з Європи „ноу-хау”, вони займають перспективну і фактично вільну нішу на загальному ринку попиту. Протиставляючи місцевим традиціям виготовлення солодоцьв загальноєвропейський досвід, вони мають вигаш як в асортименті, так і в знанні більш прогресивних способів виробництва.

Інтерес представляє справа від 5 січня 1859 року [3], де австрійський підданий Франц Косицький просить дозволу на відкриття кондитерської та утримання учнів, щоб навчати їх кондитерському ремеслу, і зазначає: „Кондитерскаго цеха в Києве не существует, а потому Мастерскаго свідateljства не выдано мне Ремесленной управой”. Є і більш ранній (1857), дуже схожий документ. Це „Прошение в Киевскую городскую думу Кондитера Дворянина Флора Иванова» [4]:

„Желая призводити в городе Києве Кондитерское ремесло, и содержать лавку с этими изделиями для продажи оных на выносъ. И какъ подобнаго ремесла Цеха въ Г. Києве не учреждено. А потому представляем при семъ къ усмотрению 1) Копию определения Киевскаго Дворянскаго Депутатскаго Собранія выданую 1856 года Ноября 7 дня...». Далі іде до-

сить великий перелік документів, серед яких зустрічається і свідатцтво про „усовершенствованніи моем в кондитерском ремесле”, відомості про доходи та виплату податків за себе та двох найманих робітників.

Показовим є прохання Йосифа Трашера [5], що датується 16 березня 1838 року:

„Прибывши в г. Києвъ... я домъ, принадлежащій наследникамъ Колежскаго Советника Зубковскаго, в коемъ предполагаю содержать Кондитерский магазинъ для продажи собственныхъ моихъ издълій какъ то: сиропу, конфетовъ разных и новыхъ родов, шоколаду...

Посему представляя данный мне отъ Господина Начальника Губерніи 6 мая № 9801, для жительства въ г. Києвъ, представляю Свидateljство отъ Варшавскаго Кондитера Люрси, доказывающее способности мои въ сем ремесле, равно и поведение мое...”.

Про невеличкі обсяги і відсутність промислового виробництва свідчить і прохання про видачу свідатцтва на утримання кондитерської від 1856 року купчисі Франсішке Філке [6]: „содержать в собственномъ доме Кондитерскую съ отпуском произведений оной на выносъ”, або ж справа про дозвіл дружині асесора Хорошевського на відкриття кондитерської і кофейні від 25 липня 1859 р. [7]. Якщо повернутись до вищезгаданого, то не можна не відмітити такого факту. Кондитер Флор Іванов отримує свідатцтво про підтвердження своїх кондитерських вмінь від купця Звадського та удови Франсішки Філкі, тобто справа вкорінюється, набуває спадковості і розгалуженості.

На теренах України того часу вже існували промислові підприємства кондитерської галузі, зокрема одна з найперших взагалі на території Російської імперії Одеська кондитерська фабрика (рік заснування 1820). Досить розвиненою була кондитерська промисловість Харківської губернії. У огляді промис-

ловості харківської губернії [20] за 1875 рік зазначається:

„Рынок, завоеванный харьковскими кондиторскими изделиями, растет: вся Украина, до Орла, Юго-западные губернии, Крым и далее пользуются ими. Изделия харьковских фабрикантов Жукова и Поликтова значительно вытеснили изделия московские еще до появления железной дороги. Кондиторских харьковских произведений на один Ростов-на-Дону равнялось до 200 чумацких фур на одну ярмарку.

Независимо количества, здешние кондиторские приготовления достигли совершенства в качестве.

Изделия Павлова удостаивались одобрения Августейших лиц Императорской фамилии.

Кондиторское производство Харьковской губернии преимущественно сосредоточено в г. Харькове. Оно занимает в истекаемом году до 900 рабочих, производительность его близилась к 1 200 000 руб.».

До харківських масштабів тогочасному Києву було далеко. Одним з перших промислових підприємств Києва є заснована в 1874 році купцем Валентином Єфімовим фабрика (нині фабрика ім. К.Маркса). Сам Валентин Єфімов – московський купець, що тільки в 1876 році був внесений до переліку київських купців. Відомості про внесення до переліку київських купців приїжджих з Москви чи Санкт-Петербургу були досить звичними, у справах Київської міської управи того час такі записи носять масовий характер. Досить легко припустити, що переповерхнений і розвинений ринок метрополії Російської імперії не давав багатьом її мешканцям розгорнути власну справу, що викликало зрозумілий відтік підприємців до провінцій, де можливості були значно ширші.

В 1874 році згадана фабрика представляє з себе напівкустарне підприємство з об'ємом виробництва біля 200 т кондитерських виробів на рік. Вже у 1887

році вона згадується у звіті Київського губернатора [16]: «по производительности своей заслуживают быть отмеченными: конфектная фабрика в предместьи Киева Деміевке, две табачных фабрики...». Основним показником тут і надалі буде виступати сума виробітку – показник, що потребує глибшого дослідження, бо ставить нас в залежність від тогочасних цін на продукцію і сировину і викликає багато запитань. Але можливість порівняння і уявлення про масштаби тодішнього виробництва він надає цілком здатний.

У журналі фабричного інспектора від 1888 року [13] також містяться відомості про фабрику, зокрема про умови праці та дотримання техніки безпеки, що є не такими оптимістичними.

„У одного из мастеров сильно обожжена щека (рана), брызнул раскаленный сироп. Закон не соблюдается». На фабриці працює вісім майстрів – 10-40 руб.місяць, три підмайстра – 7-8рублів на місяць. Дев'ять жінок загортають цукерки, працюють відрядно – 1 пуд – 25 копійок, 1,5-2 пуди в день, або ж поденно – 25-30 копійок”.

Проте до 1890 року ця фабрика вже налічує п'ять цехів – підготовчий, карамельний, цукерковий, пряничний та фруктово-варочний, а чисельність персоналу складає 70 чоловік.

Історія цієї фабрики в першу чергу цікава і тим, що це одна з небагатьох фабрик, що збереглася як діюче підприємство до наших часів. Підприємство досить успішне і з достатньо широким асортиментом. Це фабрика, говорячи про яку, можна розглядати спадкоємність та розвиток кондитерського виробництва в Києві впродовж трьох століть, і тому вивчення її історії представляє окремий інтерес для дослідників історії кондитерської галузі міста.

80-ті роки XIX століття це вже повноправна галузь промисловості, не надто потужна, не надто механізована, проте місце серед інших галузей посідає не

останнє. У огляді Київської губернії за 1888 рік [17] за сумою виробітку вона йде впритул до паперового виробництва (паперове – 233 000 руб, кондитерське – 229 780 руб), залишаючи позаду виробництво фарб, водопровідних конструкцій та ін. По кількості підприємств в м. Києві картина також виглядає непогано – кількість кондитерських фабрик не поступається місцем іншим підприємствам. Говорячи про динаміку розвитку галузі, можна вивести наступну діаграму (рис.1):

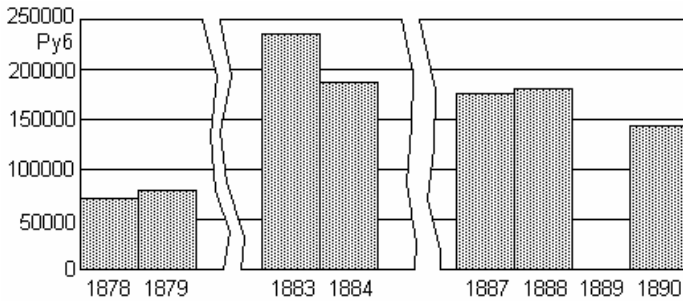


Рис.1 Суми виробітку кондитерської промисловості Києва (роки 1878-1890)

На 1878 рік загальна кількість усіх фабрик та заводів у Київській губернії – 628, з них 19 щойно заснованих, та 609 побудованих в попередні роки. Центром промисловості являються Київ та Черкаси. Статистика 1878 року свідчить про наявність у самому Києві трьох фабрик із загальною кількістю працівників 57 чол. із сумою виробітку 76 000 руб. [15]. З представленої діаграми можемо бачити чіткий підйом виробництва, пов'язаний в першу чергу із зростанням кількості фабрик (період з 1878 по 1883 рік). У 1883 році [16] їх кількість у м. Києві сягає п'яти, із загальною кількістю робочих 101 чоловік та сумою виробітку 193 282 руб.

Потім кількість фабрик лишається майже сталою [18? 19] і зростає лише з початком 90-х. Наступні стрибки показників пов'язані виключно з загальним економічним положенням в губернії, і зокрема з положенням галузей, що є поставальниками сировини для їх виробництва, серед яких, зрозуміло, на першому мі-

сці цукрове. На підтримку цієї тези говорять і наступні рядки губернаторського звіту за 1887 рік [17]: "Заводская и фабричная промышленность представляет уменьшение производительности, причем уменьшение падает преимущественно на свеклосахарное производство. ...В таком же положении оказались следующие производства: конфектное...».

Рівень виробництва невисокий, в доповідях фабричних інспекторів за 1888 рік [13] подекуди зазначається недотримання на підприємстві санітарних умов, зокрема на фабриці Брейтмана, де робітники, проживаючи безпосередньо в приміщенні фабрики, складають дошки з цукерками на власну постіль, підкреслюється бруд та неохайність приміщень фабрики, що в першу чергу вказує на примітивний рівень виробництва, бо на технологічно розвинених підприємствах існують уже не тільки власне цехи, але розвинена господарська інфраструктура, себто заводська лікарня, майстерні, окремі приміщення для персоналу. В першу чергу це стосується цукрового виробництва.

Явище уявляється вельми закономірним, адже добра половина продукції ще виробляється майже за „домашніми” схемами, складна технологічна конструкція, на кшталт цукрової промисловості, цій галузі ще не властива. Хоча прогресивні власники вже деінде намагаються закуповувати та встановлювати апарати, загального характеру це ще не носить. Тому утворення інфраструктури, загальне підняття рівня виробництва ще попереду. Як це вже зазначалося вище, Київ у цьому плані поступається Одесі та Харкову.

Як позитивний приклад у тому ж документі виступає фабрики Горвіца, де умови праці визнаються прийнятними, а приміщення досить охайними. Фабрика цього власника, чи фабрики, як побачимо далі, цікава саме тим, що за досить коро-

ткий період часу ми можемо бачити суттєві зміни у внутрішньому розпорядку та складі персоналу.

У звіті за 1886 рік [12] зазначається наступне:

„9 мастеров 13-20 руб на месяц, из них 4 покупают харчи и помещение

2 подмастерья. Один из них временно – харчи и помещение. Другой – 15 рублей в месяц.

15 девушек – режут и заворачивают конфеты.

Большую часть конфет дают заворачивать на дом, заворачиванием занято 50 душ.

Условия сносные. Расчет еженедельный. Кроме пяти человек, все прочее – приходящие”.

В 1888 році це вже дві фабрики, і справи виглядають наступним чином. По першій, старшій фабриці :

6 майстрів. З них троє – чоловіки, та троє – жінки.

Допоміжний персонал – четверо чоловіків та п'ятнадцять жінок .

Ще вісім жінок, що загортають найдорожчі сорти цукерок.

Уся робота виконується безпосередньо на виробництві, у приміщенні фабрики.

Друга фабрика Горвіца, нова:

Шість майстрів, троє чоловіків і троє жінок.

Троє жінок, що загортають цукерки.

Відповідно, загальна кількість персоналу на виробництві становить дев'ять чоловік. Виробництво носить камерний характер, з великою часткою ручної праці.

В цілому це досить характерно, і не тільки для Києва. Кількість робітників на підприємствах не була сталою – сезонні коливання досить великі. Найбільша кількість приходилась, як правило, на літо. Кількість годин роботи коливалась для денних робітників від 10 до 11,5 годин на день.

Появу і розповсюдження підприємств фабричного типу на території Киє-

ва зафіксовано у справі київської міської управи № 1245 від 30 травня 1891 року: „Сведения о количестве торговых и промышленных заведений в г. Киеве и их оборотных средствах в 1891 году” [8]. Проте, як вже зазначав Філатов К.Е., дані ці дуже не певні, бо різниця між напівкустарним і промисловим виробництвом саме для кондитерської галузі ще дуже нечітка в в суспільній свідомості.

В табл.1 наведені зведені дані про кондитерські підприємства м. Києва 1891 р. згідно даного документу.

Таблиця 1

Участки	По документах гильдії	По промисловим свідоцтвам	Оборотні кошти, тис. руб.
Подольський	2	2	105
Старокиївський	1	1	15
Дворцовий	4	-	192
Усього	7	3	312

Наростаюча промислова хвиля слугує потужним важелем реформації даної галузі, підвищення її загального рівня та розширення структури. Проте у більшості випадків це вторинний поштовх, бо ж фабрики засновуються як філіали московських та петербурзьких кондитерських товариств

Таким є засноване у 1895 році підприємство Київського тимчасового купця С.В. Новинського, міщанина Н.В. Новинського, міщанина В.М. Терентьєва, та купця Київської другої гильдії П.Т. Рябошапка, що у зверненнях до Київської міської управи неодноразово згадують „Санкт-Петербурзьке товариство кондитерських виробів” [9], під егідою якого вони заснують власне виробництво. Про зміну рівня виробництва красномовно свідчать рядки з договору, скріпленого Київським нотаріусом Олександром Шебановим: „Со стороны Семена Васильевича Новинскаго и Василия Михайловича Терентьева поступает устройство кон-

дитерської фабрики съ машинами и аппаратами, оцененные в 10 000 рублей” [10].

Таким самим прикладом слугує С.-Петербурзький булочно-кондитерський завод, що належить А.Кірхгейту. На заводі працює 13 робочих вдень, та в дві зміни –17, тобто загалом у штаті нараховується тридцять працівників. Кількість годин роботи у денних робітників 11,5. Зафіксовані надурочні роботи перед Різдом та Великоднем –750 годин, та компенсація, виплачена робітникам у розмірі 1390 рублів.

Цікавий факт становить заснування в Києві філіалу Варшавської фабрики машин, що пропонує „состройку фабрикъ всякаго рода и величины, приготовления смет проектов и подробныхъ планов для перестройки и отменения конструкции уже существующихъ фабрикъ, доставления машинъ, парових котловъ, и всякаго рода вспомогательныхъ снарядовъ рациональнейшихъ конструкций и отборныхъ системъ, введения фабрик в движение...” [11].

Знову проводячи паралелі між Києвом та Харковом, не можна не згадати про зразкову фабрику Г.Н. Бормана у Харкові, на вулиці Кацарській 24, засновану у 1896 році. Тенденція зберігається та сама – адже основні підприємства Бормана розташовані в Петербурзі. Фабрика знаходилася у новозбудованому триповерховому будинку, на виробництві була встановлена унікальна для того часу техніка – парові котли, бігуни, вальці, вакуум-апарати, розташований на першому поверсі великий холодильник – один з перших холодильників того часу, що застосовувався для промислових потреб. На підприємстві Г.Н. Бормана випускався широкий асортимент виробів, більше 200 найменувань цукерок, мармелад, пастила, вафлі, монпансьє та багато іншого. Підбір персоналу проводився за досить суворими критеріями, і першим з них було дотримання чистоти та гігієни на виробництві.

Треба сказати, що проблема спізнення промислового розвитку, що була

наявною в Російській імперії, дуже яскраво відображена у прикладі кондитерської галузі. Апаратурна частина спирається здебільшого на імпортне обладнання, маючи власні зразки конкурентоспроможної продукції, їх виробництво доводиться пристосовувати під західні технологічні схеми за повною відсутністю своїх. Розвиток кондитерської промисловості на Україні, і в Києві зокрема, має характер масового запозичення.

Власними досягненнями можна вважати лише яскравий і різноманітний асортимент, в якому проглядається своєрідна спеціалізація окремих районів по виробництву певних видів солодощів. Класичним прикладом такої спеціалізації для Києва є „Київське сухе варення” кондитерської династії Києва – сім’ї Балабух. Створене ними виробництво мало невеликий промисловий розмах, проте власні традиції, збережені ще з XVIII сторіччя, ексклюзивність продукту дозволяли конкурувати з великими кондитерськими фабриками та виходити на міжнародний рівень, брати участь у європейських виставках кондитерських досягнень і здійснити протилежну експансію – тобто відкрити власну крамницю в Петербурзі.

Підсумовуючи вище сказане, можна зробити висновок, що для кондитерської промисловості Києва кінець XIX століття був часом народження її на світ як саме промислового виробництва, часом перетворення кухарської майстерності на промислові технологічні процеси, їх автоматизацію, створення перших, хоч і примітивних, технологічних ліній, перехід від кустарних крамничок до самостійної, окремої галузі промисловості.

Починаючи з другої половини XIX сторіччя галузю пройдений складний період перетворення, засвоєння нових засобів виробництва, розширення асортименту, і в першу чергу нарощування промислових потужностей, шлях від справи, що навіть не мала власного ремісничого цеху, не маючи в ньому потреби за власним невеличким обсягом, до офіційного

місця в переліку статистичних даних промисловості Київської губернії.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Филатов К.Е. „Основные этапы развития пищевой промышленности” 1965 р. 200 с.
2. Дело о выдаче свидетельств на право содержания кондитерских и ресторанов от 18 декабря 1856 года – Державний архів м. Києва, Ф.17, оп. №4.
3. Прошение иностранца австрийского подданного Кондитера Франца Кошицкого от 5 января 1859года – Державний архів м. Києва, Ф.17, оп.№4
4. Прошение в Киевскую городскую думу Кондитера Дворянина Флора Иванова от 19 марта 1857 года.– Державний архів м. Києва, Ф.17, оп. №4
5. Дело по прошению подданного Трашера о выдаче разрешения на открытие кондитерского магазина от 16 мая 1838 года. Ф. 17, оп. №5.
6. Дело о выдаче купчихе Филке свидетельства на право содержания кондитерской от 22 декабря 1855г. – Державний архів м. Києва, Ф.17, оп. №4.
7. Дело об разрешении жене ассесора Хорошевского на открытие кондитерской и кофейни 25 июля 1859 года. Державний архів м. Києва, Ф.17, оп. №4.
8. „Сведения о количестве торговых и промышленных заведений в г. Киеве и их оборотных средствах в 1891 году” от 30 мая 1891 г. – Державний архів м. Києва, Ф.163, оп. № 7.
9. Дело об открытии купцами Новинским и Рябошапкой товарищества для производства и торговли кондитерскими изделиями от 17 июня 1895 года – Державний архів м. Києва, Ф.163, оп.№ 7.
10. Товарищеский договор об учреждении в г. Киеве Семеном Новинским и Павлом Рябошапкой товарищества на вере от 17 июня 1895г.– Державний архів м. Києва, Ф.163, оп. №7.
11. Сообщение купца Фаркача об открытии отделения конторы для состройки, реконструкции и оборудования фабрик от 22 февраля 1883г. – Державний архів м. Києва, Ф.163, оп. №7.
12. Путевой журнал фабричного инспектора о техническом состоянии, о составе и числе рабочих, и об условиях работы на предприятиях Киевской губернии за 1886 г. – Центральный Державний історичний архів, Ф.575, оп.1, од.зб.2.
13. Путевой журнал фабричного инспектора о техническом состоянии на предприятиях Киевской и Волынской губернии за 1888 г. – Центральный Державний історичний архів, Ф.575, оп.1, од.зб.4.
14. Канцелярия Киевского окружного инспектора. Сведения о числе рабочих, продолжительности рабочего дня на конфектных фабриках и булочных по губернии киевского фабричного округа за 1899 г.– Центральный Державний історичний архів, Ф.575, оп.1, од.зб.94.
15. Отчет Киевского губернатора за 1880 год.– Центральный Державний історичний архів, Ф.442, оп.533, од.зб.205.
16. Отчет Киевского губернатора за 1884 год.– Центральный Державний історичний архів, Ф.442, оп.538, од.зб.200.
17. Отчет Киевского губернатора за 1887 год.– Центральный Державний історичний архів, Ф.442, оп.541, од.зб. 144.
18. Отчет Киевского губернатора за 1888 год.– Центральный Державний історичний архів, Ф.442, оп.542, од.зб.18.
19. Отчет Киевского губернатора за 1890 год. – Центральный Державний історичний архів, Ф.442, оп.544, од.зб.29
20. Обзор развития промышленности Харьковской губернии за 1875 год. – Центральный Державний історичний архів, Ф.2090, оп.1, од.зб.1