

Відомості про автора:

Коцюбанська Ольга Олександрівна

УДК: 663.91

663.143

Становлення кондитерської промисловості в Києві.

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 ремесляного) 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 борошністих 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 опалювалися 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 свідетельств на содержание кондитерських и ресторанов” [2]. Також реєструються окремі випадки прохань 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, прибули до Києва майстри привозять з Європи „ноу-хау”, вони займають перспективну і фактично вільну нішу на загальному ринку попиту. Протиставляючи місцевим традиціям виготовлення солодоців загальноєвропейський досвід, вони мають вигреш 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 Кієвъ не существует, а потому Мастерскаго свідетельства не выдано мне Ремесленной управой”. Є і більш ранній (1857), дуже схожий документ. Це „Прошение в Кієвскую городскую думу Кондитера Дворянина Фрола Иванова»[4]:

„ Желая призводить в городе Кієве Кондитерское ремесло, и содержать лавку с этими изделиями для продажи оных на вынось. И какъ подобнаго ремесла Цеха въ Г. Кієвъ не учреждено. А потому представляем при семь къ усмотрению 1.) Копію определения Кієвскаго Дворянскаго Депутатскаго Собранія выданую 1856 года Ноября 7 дня...» Далі іде досить великий перелік документів, серед яких зустрічається і свідоцтво 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. Кієвъ... я домъ, принадлежавшій наслѣдникамъ Колежскаго Совѣтника Зубковскаго, в коемъ предполагаю содержать Кондиторский магазинъ для продажи собственныхъ моихъ издѣлий какъ то: сиропу, конфектовъ разных и новыхъ родов, шоколаду...

Посему представляя данный мнѣ отъ Господина Начальника Губерніи 6 мая № 9801, для жительства въ г. Кієвъ, представляю Свидѣтельство отъ Варшавскаго Кондитера Люрси, доказывающее способности мои въ сем ремесле, равно и поведеніе мое...”

Про невеличкі обсяги і відсутність промислового виробництва свідчить і прохання про видачу свідоцтва на утримання кондитерської від 1856 року купчисі Франсішке Філке[6] : „содържатъ в собственномъ доме Кондиторскую съ отпуском произведений оной на вынось”, або ж справа про дозвіл дружині асесора Хорошевського на відкриття кондитерської і кофейні від 25 липня 1859р.[7] Якщо повернутись до вищезгаданого, то не можна не

відмітити такого факту. Кондитер Флор Іванов отримує свідоцтво про підтвердження своїх кондитерських вмінь від купця Завадського та удови Франсішки Філки, тобто справа вкорінюється набуває спадковість і розгалуженість.

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 промисловості харківської губернії [22] 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 удостоивались 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 Санки-Петербургу було досить звичним, у справах Київської міської управи того час такі записи носять масовий характер. Досить легко припустити, що переповнений 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 вона представляє з себе напівкустарне підприємство з об'ємом виробництва біля 200т 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 Кіева 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 надати 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 вдень, або ж поденно – 25-30 копійок.”

Проте до 1890 року ця фабрика вже налічує п’ять цехів – підготувальний, карамельний, цукерковий, пряничний та фруктововарочний, 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 –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 [20] за сумою виробітку вона йде впритул до паперового виробництва (паперове - 233 000руб, 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):

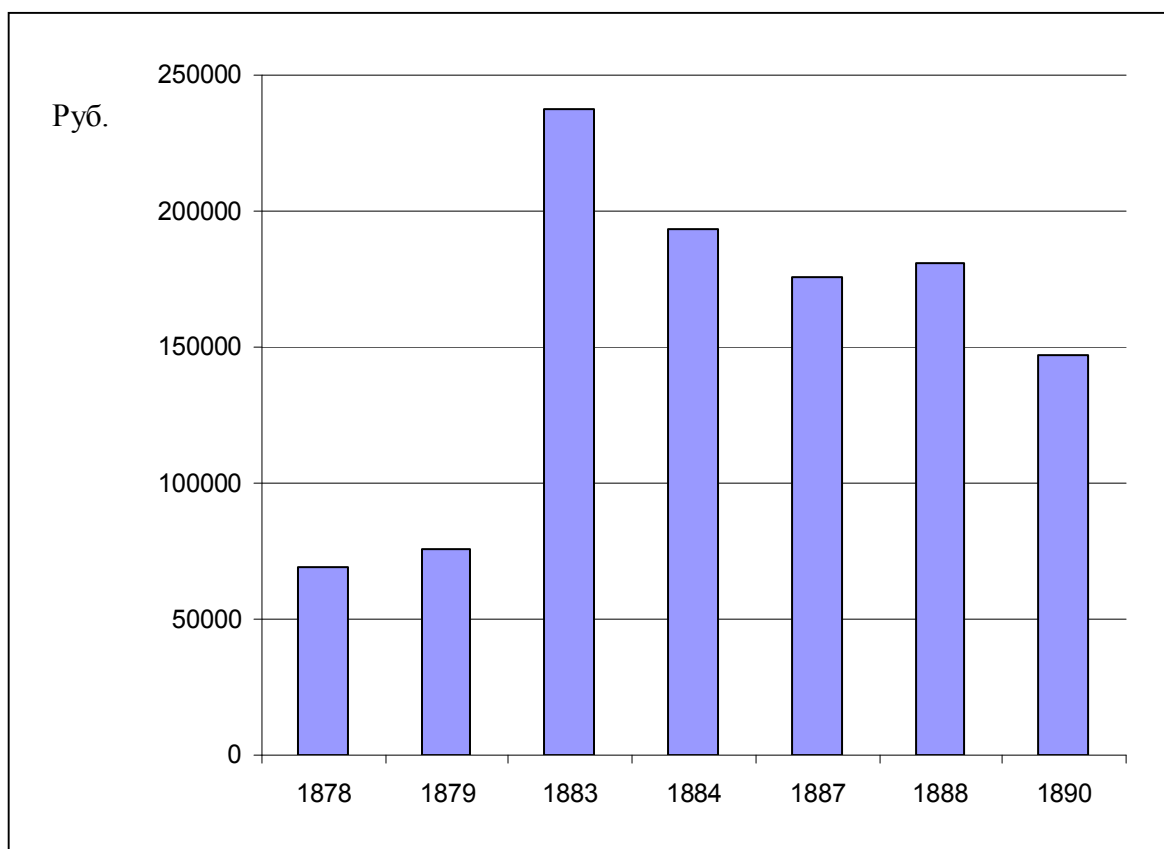


Рис.1 Суми виробітку кондитерської промисловості Києва (роки 1878-1890)

На 1878 [15] 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 за наявність у самому Києві трьох фабрик із загальною кількістю працівників 57чол. із сумою виробітку 76 000руб. Розглядаючи представлену діаграму, можемо бачити чіткий підйом виробництва, пов'язаний в першу чергу з зростанням кількості фабрик (період з 1878 по 1883 рік)[15,16,17,18]. У 1883 році [18] їх кількість у м. Києві сягає п'яти, із загальною кількістю робочих 101 чоловік та сумою виробітку 193 282руб.

Потім кількість фабрик лишається сталою 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 постачальниками сировини для їх виробництва, серед яких, зрозуміло, на першому місці цукрове. На підтримку цієї тези говорять і наступні рядки губернаторського звіту за 1887[19] рік :” 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 існує вже 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, їй ще не властива. Хоча прогресивні власники вже деінде намагаються скуповувати 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 короткий період часу ми можемо бачити суттєві зміни у внутрішньому розпорядку та складі персоналу.

У звіті за 1886 рік [12], де зазначається наступне:
„9 мастеров 13-20 руб на місяць, из них 4 покупают харчи и помещение
2 подмастерья. Один из них временно - харчи и помещение. Другой –
15 рублей в місяць.

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
прочие - 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.

Поява і розповсюдження підприємств фабричного типу на території
Києва 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
1891р. згідно даного документу.

Таблиця 1

Участки	Промислові підприємства, що здійснюють промисел по документах гільдії	Промислові підприємства, що здійснюють промисел по промисловим свідоцтвам	Оборотні засоби, т.р.

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 гільдії П.Т. Рябошапка, що у зверненнях до Київської міської управи неодноразово згадують „Санкт-Петербурзьке товариство кондитерських виробів” [9], під егідою якого вони засновують власне виробництво. Про зміну рівня виробництва красномовно свідчать рядки з договору, скріпленого Київським нотаріусом Александром Шебановим: „Со стороны Семена Васильевича Новинскаго и Василя Михайловича Терентьева поступает устройство кондитерской 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 Різдвом та Пасхою –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, приготовленія смѣт проектов и подробныхъ планов для перестройки и отмѣненія конструкции уже существующихъ фабрикъ, доставленія машинъ, парових котловъ, и всякаго рода вспомогагельныхъ снарядовъ рациональнейшихъ конструкцій и отборныхъ системъ, введенія фабрик в движеніе...” [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.

Можна відверто мовити, 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 солодошів. 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, для кондитерської промисловості Києва кінець XIX століття був часом народження її на світ як саме промислового виробництва, часом перетворення кухарської майстерності на 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 нею 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” 1965р.200с., с. 56-58.
2. Дело о выдаче свидетельств на право содержания кондитерских и ресторанов от 18 декабря 1856 года. – Державний архів м. Києва –Ф.17. –оп. №4.–с.1-5

3. Прошение иностранца австрийского подданного Кондитера Франца Косицкого от 5 января 1859 года .– Державний архів м. Києва –Ф.17.– оп.№4 –с. 4-5.
4. Прошение в Киевскую городскую думу Кондитера Дворянина Фрола Иванова от 19 марта 1857 года.– Державний архів м. Києва –Ф.17.– оп.№4–с.2
5. Дело по прошению подданного Трашера о выдаче разрешения на открытие кондитерского магазина от 16 мая 1838 года –Ф. 17– оп.№5–стр.1.
6. Дело о выдаче купчихе Филке свидетельства на право содержания кондитерской от 22 декабря 1855г. .– Державний архів м. Києва– Ф.17 –Оп.№4–с.1.
7. Дело об разрешении жене ассесора Хорошевского на открытие кондитерской и кофейни 25 июля 1859 года. Державний архів м. Києва –Ф.17 Оп.№4.–с.1-2
8. „Сведения о количестве торговых и промышленных заведений в г. Киеве и их оборотных средствах в 1891 году” от 30 мая 1891г. .– Державний архів м. Києва –Ф.163 –оп.№7–с.1-16.
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–стр.2.
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–с.6-7.
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–с.1.
12. Путевой журнал фабричного инспектора о техническом состоянии, о составе и числе рабочих, и об условиях работы на предприятиях Киевской губернии за 1886г. – Центральный Державний історичний архів.Ф.575,оп.1,од.зб.2.–с.67, №208.
13. Путевой журнал фабричного инспектора о техническом состоянии на предприятиях Киевской и Волынской губернии за 1888г. – Центральный Державний історичний архів.Ф.575,оп.1,од.зб.4.– с.53,57,69,70.
14. Канцелярия Киевского окружного инспектора. Сведения о числе рабочих, продолжительности рабочего дня на кондитерских фабриках и булочных по губернии киевского фабричного округа за 1899г.– Центральный Державний історичний архів.Ф.575,оп.1,од.зб.94.
15. Отчет Киевского губернатора за 1878 год.–Центральный Державний історичний архів.–Ф.442,оп.532,од.зб.202.,– с.52-55.
16. Отчет Киевского губернатора за 1879 год.–Центральный Державний історичний архів.–Ф.442,оп.533,од.зб.205.,– с.39-42.
17. Отчет Киевского губернатора за 1880 год.–Центральный Державний історичний архів.–Ф.442,оп.534,од.зб.421.,– с.68.

18. Отчет Киевского губернатора за 1884 год.—Центральний Державний історичний архів.—Ф.442, оп.538, од.зб.200.— с.8,26.
19. Отчет Киевского губернатора за 1887 год.—Центральний Державний історичний архів.—Ф.442, оп.541, од.зб.144.—
20. Отчет Киевского губернатора за 1888 год.—Центральний Державний історичний архів.—Ф.442, оп.542, од.зб.18.—с.45,47
21. Отчет Киевского губернатора за 1890 год.—Центральний Державний історичний архів.—Ф.442, оп.544, од.зб.29—с.52-55.
22. Обзор развития промышленности Харьковской губернии за 1875 год.—Центральний Державний історичний архів.Ф.2090, оп.1, од.зб.1—стр. 100-102.