

## **УМОВИ РОБОТИ ТА СТАНОВИЩЕ РОБІТНИКІВ НА ПЕРШИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ФАБРИКАХ КИЄВА**

*У даній статті розглядаються умови та матеріальне становище робітників на перших кондитерських фабриках Києва.*

Радянська пропаганда завжди стверджувала, що Велика Жовтнева революція звільнила робітників промисловості від важкого тягаря виснажливої праці, який вони несли на собі під гнітом буржуазії. В наш час, коли становище держави складне, суспільна свідомість повсякчас кидається в крайнощі, то ідеалізуючи старі часи, то скидаючи ідеали з п'єдесталів. Важливим завданням історичного аналізу минулого є об'єктивне оцінювання наявних фактів. Отже, в цій статті, на основі архівних матеріалів зроблено спробу з'ясувати справжній стан речей на кондитерських підприємствах м. Києва наприкінці XIX ст.

Кінець XIX ст. - це промисловий вибух в Україні, стрімка поява нових підприємств і навіть нових галузей промисловості, зокрема кондитерської [17, с. 56-58]. П'ятдесяті роки невеличка ліережа приватних крамниць із «домашнім» способом приготування продукції, продажу на винос [1, с. 1-5; 15, с. 1-16]. 80-ті роки XIX ст. - вже існує повноправна галузь промисловості, не надто потужна, не надто механізована, проте місце серед інших галузей посідає не останнє [4—10]. В огляді Київської губернії за 1888 р. за сумою виробітку вона йде поряд із паперовим виробництвом (паперове - 233 000 руб., кондитерське - 229 780 руб.) [9], залишаючи позаду виробництво фарб, водопровідних конструкцій та ін. По кількості підприємств у м. Києві картина також виглядає непогано - кількість кондитерських фабрик не поступається місцем іншим підприємствам. 90-ті рр. - це потужна і повноцінна галузь промисловості, що має свою міцну нішу на загальному ринку [13]. Звісно, вона поступається таким галузям як цукрова, але ж і попит й потреба у кондитерській продукції дещо інші.

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. Варто відмітити досить невисоку частку борошністих кондитерських виробів, бо в цьому випадку певними «дублерами» виступали хлібопекарні та булочні, що також виробляли пряники, коврижки, сухарі та інші борошняні вироби [17].

Більшість фабрик мали 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.

Одним з перших промислових підприємств Києва є заснована в 1874 р. купцем Валентином Єфімовим фабрика (нині фабрика ім. К. Маркса).

У 1874 р. вона була напівкустарним підприємством з об'ємом виробництва близько 200 т кондитерських виробів на рік. Вже у 1887 р. вона згадується у звіті Київського губернатора: «по производительности своей заслуживают быть отмеченными: конфектная фабрика в предместий Киева Демиевке...» [8].

Проте, до 1890 р. ця фабрика вже налічує п'ять цехів - підготувальний, карамельний, цукерковий, пряничний та фруктов-варочний, а чисельність персоналу складає 70 осіб.

На 1878 р. загальна кількість усіх фабрик та заводів у Київській губернії - 628, з них 19 щойно заснованих та 609 побудованих у попередні роки. Центром промисловості є Київ та Черкаси [4]. Статистика 1878 р. свідчить про наявність у самому Києві трьох фабрик із загальною кількістю працівників 57 осіб із сумою виробітку 76 000 руб. Розглядаючи представлену діаграму, можемо

бачити чіткий підйом виробництва, пов'язаний в першу чергу із зростанням кількості фабрик (період з 1878 по 1883 рр.). У 1883 році їх кількість у м. Києві сягає п'яти, із загальною кількістю робочих 101 особа та сумою виробітку 193 282 руб. [7].

Потім кількість фабрик лишається сталою і зростає лише з початком 90-х. Наступні стрибки показників пов'язані виключно із загальним економічним становищем у губернії і, зокрема, з положенням галузей, що були постачальниками сировини для їх виробництва, серед яких, зрозуміло, на першому місці цукрової. На підтримку цієї тези говорять і наступні рядки губернаторського звіту за 1887 р.: «Заводская и фабричная промышленность представляет уменьшение производительности, причем уменьшение падает преимущественно на свеклосахарное производство. ... В таком же положении оказались следующие производства: конфектное...» [8].

Поява й розповсюдження підприємств фабричного типу на території Києва зафіксована у справі київської міської управи № 1245 від 30 травня 1891 р. «Сведения о количестве торговых и промышленных заведений в г. Киеве и их оборотных средствах в 1891 году» [15].

Проте, як вже зазначав К.Є. Філатов, дані ці дуже непевні, бо різниця між напівкустарним і промисловим виробництвом саме для кондитерської галузі ще дуже нечітка в суспільній свідомості.

У журналі фабричного інспектора від 1888 р. [14] 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, що одержують 10-40 руб. на місяць, три підмайстри - 7-8 рублів 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 [14, с. 53].

Рівень виробництва невисокий, у доповідях фабричних інспекторів за 1888 р. подекуди зазначається недотримання на підприємстві санітарних умов, зокрема на фабриці Брейтмана [13, с. 121], 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 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 є 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 подекуди намагаються скуповувати та встановлювати апарати, загального характеру це ще не носить. Тому утворення інфраструктури, загальне підняття рівня виробництва ще попереду.

Як позитивний приклад у тому ж документі виступає фабрика 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 р. [14, с. 57] 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 прочие - проходящие».

У 1888 р. 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 осіб. Виробництво носить камерний характер, з великою часткою ручної праці.

У цілому, це досить характерно 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 коливалася для денних робітників від 10 до 11,5 годин на день.

Для нашої теми велику цінність має збірка документів, укладена у 1894-1895 рр. [16]. Це «Утвержденные фабричной инспекцией правила внутреннего распорядка». Ми вже згадували фабрики Ісайї Горвіца, отже розглянемо відповідно до цього затверджені на цих підприємствах правила [16, с. 506].

«1.) До поступления на работу каждый рабочий фабрики обязан представить вид на жительство.

2.) Контора фабрики нанимает рабочих на неопределенный срок с оплатой ежемесячно и поденно, по соглашению, которые записываются в расчетные книжки.

Выдача заработной платы производится: месячными два раза в месяц по истечении двух недель и поденными еженедельно по воскресеньям.

3.) Каждому фабричному рабочему выдается расчетная книжка по истечении 7-ми дней со дня поступления на работу. До получения рабочей книжки рабочий может быть уволен без предупреждения, такое же право предоставляется и рабочему.

4.) Работы на фабрике производятся с 6 часов утра до 7 часов вечера с перерывом на завтрак

8 час - 8 1\2 часа обед 12-13

1\2 часа полдник 4 часа - 4

1\2 часа

5.) Расписание праздников, в которые не полагается работать, следующее:

1 и 6 января

2 февраля 25

марта

9 мая 29

июня

6, 15, 29 августа 8,

14 сентября 1, 22

октября 21 ноября

6 декабря

и, кроме того, Рождества Христова 3 дня, сырной недели 1 день, страстной недели 2 дня, святой недели 3 дня, Вознесение Господне, Святой Троицы два дня и все воскресные дни.

Примечание: в экстренных случаях работы проводятся в выходные и праздничные дни по особому соглашению с рабочими.

Для евреев установлены соответствующие нерабочие дни.

6.) Рабочие должны являться на работу в назначенное время, не опаздывая, в трезвом виде, не создавать ссор и шума, обязаны быть послушными по отношению к хозяину, заведующему или мастеру, соблюдать чистоту и опрятность, осторожно обращаться с огнем и не приносить в помещение фабрики легковоспламеняющихся материалов, а также спиртных напитков.

Утверждено 7 апреля 1895 года.

И. д. старшего фабричного инспектора Киевской губернии» [16].

В окремім заяві зазначається, що хазяїн підприємства не приймає на роботу неповнолітніх. Та не накладає на робітників визискування.

У правилах внутрішнього розпорядку шоколадної та цукеркової фабрики Марти Берто усі пункти аналогічні правилам Горвіца, окрім четвертого і п'ятого пункту, що більше стосуються правил безпеки. В них міститься заборона перебувати в приміщенні, де встановлений паровий котел, робітників інших відділень фабрики, окрім тих, кому доручений нагляд за обладнанням, і те, що робочі не мають приносити з собою освітлювальних пристроїв, бо освітлення «фабрики, машин и станков полагается от хозяина» [2].

Цукеркова та халвична фабрика Г.Н. Шика [16]. Представлена розцінка задільної заробітної плати, що залежно від видів цукерок чи карамелі коливається від 30 до 40 копійок за пуд.

Перші три пункти - подібні до попередньо представлених «Правил внутрішнього розпорядку». Проте час роботи вказаний вже інший: з семи годин ранку до семи вечора з перервою на сніданок з восьми до півдев'ятої і на обід на півтори години з дванадцятої до пів другої. У відділенні халви іде робота в дві зміни: перша з 6 годин ранку до 8 вечора, друга з 8 вечора до 6 ранку. Вихідні дні - ті ж свята, що в Горвіца і Берто, та неділі. У восьмому пункті правил зазначається, що при виході з фабрики проводиться особистий огляд особою, призначеною хазяїном фабрики. Згадується також про можливість накладання штрафів за невиконання правил та прогули, проте у наступному пункті зазначається, що штрафні гроші будуть витрачатися на потреби робітників: на виплати робітникам, що втратили можливість працювати, на випадки пожежі та поховання [2].

І, врешті-решт, маємо С.-Петербурзький булочно-кондитерський завод, що належить А. Кірхгейту (знаходиться в Києві). 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 Пасхою - 750 годин, та компенсація, виплачена робітникам у розмірі 1390 рублів. Умови праці там значно суворіші. Робочий день триває з 7 ранку до 7 вечора, з перервою на обід від 11 до 12 години. Робітники працюють і у свята: від 7 ранку до 12-ти дня. Є декілька винятків — два дні Пасхи, Трійця та два дні Різдва, Новий рік. Кірхгейм вказує: «Работы проводятся в различное время дня и ночи в зависимости от надобности дела, но не более 12 часов в сутки, причем работа производится как в воскресенье, так и в праздничные дни. Мальчики 15-ти лет нанимаются в ученье от 3 до 4-х лет за месячное жалование, квартиру и стол бесплатно. Все остальные рабочие получают бесплатно общее помещение и харчи. Семейные помещения не получают. Утром до начала работы, а также после обеда около трех всем рабочим полагается чай, а вечером после работы - ужин. Рабочие, желающие отлучиться, по своим делам обязаны представить на свое рабочее место другого рабочего за свой счет» [2].

Робота на дому та спосіб виробництва - класичні риси розсіяних та централізованих мануфактур ранньобуржуазного періоду Європи XVI-XVII століть. Харчова промисловість розвивається нерівномірно - цукрова розвинена і механізована, з розгалуженою структурою. Кондитерську ж ми маємо в зародковому вигляді у 50-х роках, і умови праці мають до цього найжвавіше відношення. Отриманий у 90-х роках офіційний статус промислового виробництва зумовив правове регулювання питань праці. Віднині підприємства підлягають державній інспекції, як інші фабрики та заводи, та хазяї підприємств несуть відповідальність за їх стан. З'являється система штрафування, яка підлягає затвердженню. Вводяться розрахункові книжки, їх проекти перезатверджуються та приймаються губернськими управліннями. Ось класичний зразок розрахункової книжки, що її отримували робітники [11]:

«Сведения об рабочем:

Имя, отчество, фамилия и номер

Должность

Когда нанят

Срока вида на жительство

Условия найма: Срок найма

Когда выдаются заработанные деньги:

Заработная плата

- за обыкновенную работу

- за сверхурочную работу

- помесечно

- поденно

- за весь срок

Пользуется ли рабочий квартирой, харчами, и на каких условиях Извлечение из Устава о промышленности: 87, 89-91, 102, 104-106, 128, 133-136, 138-141, 143-155.

Правила внутреннего распорядка  
Табель взысканий Расчетные листки».

Наявність правового регулювання наче очевидна, проте численні скарги говорять про протилежне. Немає профспілкового регулювання взаємовідносин між власником і робітником.

Розглядаючи взаємовідносини інспекторів та власників підприємств, можна помітити значні поступки та послаблення власникам у разі порушення чинного законодавства. У журналах перевірки такі вердикти виносяться досить часто. За власником лишається значна частина прав, у той час як права робітників досить обмежені.

Цікава подробиця, що жорсткіші умови буж наявні на тих підприємствах, де хазяїн передавав свої повноваження управляючому, а не керував фабрикою власноруч. Різниця в умовах фактично прямо пропорційна масштабам фабрики, за рідким виключенням (завод Кірхгейма).

Розмовляючи про умови та становище робітників на кондитерських фабриках міста Києва, та зокрема й усієї кондитерської промисловості України кінця XIX - початку XX ст., основним аспектом можна винести перш за все нерозвиненість самої культури виробництва, яке щойно народилося для себе, як промисловість. Проблема неврегульованості прав і зобов'язань завжди гостра на кустаршес та напівкустарних підприємствах, і лише загальний розвиток промисловості, підняття її на вищий рівень разом із державним регулюванням цих питань, здатні її вирішити.

Наявні зараз проблеми виробничого характеру аж занадто перегукуються з проблемами того часу, бо не дивлячись на часовий проміжок, мають спільні риси. Для нашого часу капіталістичне виробництво таке саме новонароджене після 75-річного соціалістичного періоду, як і промисловість кінця XIX століття. Успадковані від Радянського Союзу старі традиції та спосіб виробництва, наявна інфраструктура та розвиток техніки, звісно, дають свої переваги, переваги часу. Проте вироблення чіткого правового механізму його функціонування потребує того належного рівня економічного розвитку, що ми маємо в європейських країнах.

Повертаючись до поставленого питання, з позицій сучасності можна мовити відверто про те, що, звичайно, капітал намагається скоротити витрати та збільшити прибутки. Це старий економічний принцип, і не можна відмінити його або заборонити - він лежить у самій основі підприємництва.

Як і все приватне, промисловість кінця XIX століття має досить значний «особистий» фактор, залежить від моральних якостей та з'явлень власників підприємств. В залежності саме від цього коливається і кількість вільних днів, умови праці та її оплати. Фактор втручання держави незначний, і подекуди носить «рекомендаційний» характер. Подальший розвиток подій, розгорнутий робітничий рух є його закономірними наслідками, певним ефектом колапсу, коли потреби часу, загальна світова ситуація потребували кардинальних змін, життєво потрібного пристосування до загальносвітового рівня розвитку економіки Російської імперії.

## ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Дело о выдаче свидетельств на право содержания кондитерских и ресторанов от 18 декабря 1856 года // Государственный архив м. Киева. - Ф. 17, оп. 4.
2. Заявления владельцев кондитерских фабрик Киевской губернии об утверждении правил внутреннего распорядка и уплате котельного сбора. // Центральный Государственный исторический архив. - Ф. 574, оп. 1, д. 132, с. 71, 174, 191, 222.
3. Канцелярия Киевского окружного инспектора. Сведения о числе рабочих, продолжительности рабочего дня на кондитерских фабриках и булочных по губернии киевского фабричного округа за 1899 г. // Центральный Государственный исторический архив. - Ф. 575, оп. 1, од. зб. 94, с. 71, 92, 122, 125.
4. Отчет Киевского губернатора за 1878 год // Центральный Государственный исторический архив. - Ф. 442, оп. 532, од. зб. 202, с. 52-55.
5. Отчет Киевского губернатора за 1879 год // Центральный Государственный исторический архив. - Ф. 442, оп. 533, од. зб. 205, с. 39-42.

6. Отчет Киевского губернатора за 1880 год // Центральный Державний історичний архів. -Ф. 442, оп. 534, од. зб. 421, с. 68.
7. Отчет Киевского губернатора за 1884 год // Центральный Державний історичний архів. -Ф. 442, оп. 538, од. зб. 200, с. 8, 26.
8. Отчет Киевского губернатора за 1887 год // Центральный Державний історичний архів. -Ф. 442, оп. 541, од. зб. 144.
9. Отчет Киевского губернатора за 1888 год // Центральный Державний історичний архів. -Ф. 442, оп. 542, од. зб. 18, с. 45, 47.
10. Отчет Киевского губернатора за 1890 год // Центральный Державний історичний архів. -Ф. 442, оп. 544, од. зб. 29, с. 52-55.
11. Переписка с владельцами конфектных фабрик Киевской губернии // Центральный Державний історичний архів. -Ф. 574, оп. 1, д. 54, с. 67, 210, 235.
12. 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, с. 53, 57, 69, 70.
13. Путевой журнал фабричного инспектора о техническом состоянии, составе и числе рабочих и об условиях работы на предприятиях Киевской и Волынской губернии // Центральный державний історичний архів. - Ф. 575, оп. 1, од. зб. 6. - Т. 2, с. 61, 121, 182.
14. 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, № 208.
15. 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.
16. Утверждение фабричной инспекцией правил внутреннего распорядка // Центральный Державний історичний архів. - Ф. 574, оп. 1, д. 20, с. 497-511.
17. Филатов К.Е. Основные этапы развития пищевой промышленности. - М., 1965.-200 с.

*The paper is devoted to conditions and material healthiness of workers from the first confections manufacturing of Kyiv, and an attempt of objective evaluating of this conditions.*