

КЛЕМЕНТИНА АВДИКОВИЧ-ГЛИНСЬКА – ВИДАТНА ПОСТАТЬ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ 20-Х РОКІВ ХХ СТОЛІТТЯ

Автор: **Коцюбанська Ольга**
аспірантка кафедри українознавства НУХТ

Анотація. На основі архівних матеріалів XIX–XX ст. розглянуто постать Клементини Авдикович-Глинської, видатної особистості кондитерського світу України, та її автобіографічний нарис «Історія однієї фабрики».

Ключові слова: промисловий розвиток, фабрика, історія Львова, патріотизм, кондитерські традиції України, умови праці, обладнання, асортимент.

У 20-х роках ХХ ст. у Львові нараховувалося 7 кондитерських фабрик та 84 цукерні з продажу солодких виробів [21, 18–57; 22, 123–165], де панувало надзвичайне розмаїття виробів – марципани, цукерки, печиво, шоколад, какао, мармелад різних видів, карамель. Конкуренція серед закладів із виготовлення солодоців у Львові вимагала від виробників не лише виробництва продуктів найвищої якості, а й постійного пошуку задля розширення асортименту. Що стосується національного складу власників цих фабрик, то на першому місці були поляки, на другому – євреї, на третьому – німці. Серед власників цукерень можемо виявити й українців, але якщо брати до уваги саме фабрики як промислові підприємства, то гегемонія іноземців буде повною. Тим більш виразною, значущою на цьому тлі є постать Клементини Авдикович-Глинської, дивна і суперечлива.

В історії кондитерської промисловості України найбільшою персоналією вважають династію Балабухів. Виробництво Балабухів вирізнялося саме одним брендом. Маючи славу та значні здобутки, воно не відзначалося ані великими промисловими обсягами, ані технологічною оснащеністю виробництва і, за великим рахунком, нагадувало собою кустарне підприємство середини XIX ст. Деякою мірою відрізнялася від нього фабрика «Фортуна Нова» Валентина Єфімова, росіянина за походженням. Фабрика Валентина Єфімова (нині – Фабрика ім. Карла Маркса концерну «Рошен») у 1876 р. [4, 25] була лише невеличким напівкустарним підприємством. Після встановлення у 1896 р. п'ятнадцятикилового парового котла та парової машини потужність фабрики сягає 70–80 пудів цукерок [2, 22–23]. Підприємство оцінюється у 168 тисяч карбованців сріблом. Валова виручка – 120 тис. крб. [20, 10–46]. Чотири склади продукції – Київ, Одеса, Катеринослав, Житомир, що оцінюються у 21 тисячу карбованців сріблом. У 1910 р. вона мала власну електростанцію, пройшла нове переобладнання.

Фабрика Жоржа Бормана, яка починає функціонувати з 1896 р. [15, 77], планувалася як високотехнологічне підприємство. Вона 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 [17, 126–134].

Фабрика «Фортуна Нова» заснована пізніше, у 1924 р.

Якщо характеризувати відповідні підприємства Львова у даних хронологічних межах, то маємо поділити їх на дві групи:

1. Невеличкі цукерні з домашнім способом виробництва. Зі специфічного обладнання в них лише подекуди присутні ручні преси, варка продукції проходить у звичайних мідних тазах та каструлях. Мають вузький асортимент недорогої карамелі,

посадкових цукерок та борошняних кондитерських виробів-тістечок, тортів тощо. Власної будівлі не мають, як правило, займають або частину житлового будинку власника, або ж невеличку винайману площу. Такі підприємства повністю покладаються на ручну працю, при цьому кількість робітників є мінімальною.

2. Підприємства з більш складним обладнанням, що мають власні будівлі, проте без фабричної специфіки, параметри звичайної будівлі підігнані під потреби фабрики. При варці продукту використовують парові варочні котли, обладнані механічними двигунами. Проте частка ручної праці досить велика. Мають достатній асортимент, включаючи вищі сорти шоколадних цукерок.

Так, у промислових довідниках Галичини 1913 та 1924 років [21–22] зазначається чимало підприємств, які обладнані електричними моторами та паровим обладнанням. Співвідношення між групами становило: приблизно 60% – підприємства першої групи та 40% – другої.

Фабрика К. Авдикович-Глинської належить до другої групи. Також сюди слід віднести парову фабрику «Поступ» [3, 1], першу електричну фабрику шоколаду та цукерок «Карлтека», фабрики шоколаду та цукру «Бранка» [9, 1–10] та «Дербі» [8, 1–12], парову фабрику братів Міхотек [7, 1; 10, 2–3].

Межі даного поділу становлять головне питання у класифікації кондитерських підприємств того часу. Зокрема, тогочасна статистика створює чимало розбіжностей у даних, зазначаючи як фабрики підприємства 1-ї групи.

Аби визначити місце фабрики Глинської як промислового підприємства, спробуємо застосувати підхід, що використала у 1917 р. Харківська губернська управа, проводячи оцінку фабрик та заводів Харківської губернії [17, 262]. Доводи, що наводять автори на підтримку такого підходу, видаються нам вельми переконливими. А саме: за всієї різноманітності та специфіки кондитерського виробництва однією з головних ознак розвиненого кондитерського підприємства є повний (від отримання сирих какао-бобів і до виходу кінцевої продукції) механізований (або частково механізований) цикл виробництва шоколаду, оскільки саме технологія обробки какао-бобів потребує найбільш складного, специфічного обладнання та достатніх зворотних засобів. Фабрика Авдикович-Глинської мала повний, частково механізований цикл. Вона не була високотехнологічним підприємством, проте за обсягами продажу та їх напрямками – однією з найбільших фабрик регіону.

Особливо цінною нам видається «Історія однієї фабрики» [13, 330–360], написана самою К.Авдикович-Глинською у 1929 р., вже після занепаду підприємства. Це специфічне джерело, що містить водночас і подробиці з біографії власниці, і відомості про етапи розвитку «Фортуни». Але, що є головним, це єдиний доказ того, що вирізняло фабрикантку з-поміж багатьох інших.

«Чому пишу цей спомин, чи загалом це можна назвати спомином? Хочу подати кілька сторінок із того життя, коротке зібрання фактів, що йому надано оцей може дивний для декого заголовок «Історія однієї фабрики».

Пишу не для особистого задоволення... нехай це буде щира сповідь та одночасна наука для тих, хто вірить у зміцнення української нації шляхом її упромисловлення, що, як я, цю віру переводять у життя...» [13, 330], – такими словами починається цей автобіографічний твір.

К. Авдикович-Глинська була дружиною професора Перемишльської гімназії. Після смерті чоловіка лишилася з двома дітьми без засобів до існування. Тяжкий у житті Глинської час збігся з періодом визвольних змагань у Львові. Як і завжди у часи змін, фінансова система першою дала збій, через те Авдикович-Глинська не змогла добитися вдовиної пенсії і почала шукати виходу із складної ситуації. Деякий час вона працювала у суспільних установах Перемишля, проте потрібних коштів це не дало, жінка змушена була продавати речі та одяг. Саме тоді до неї прийшла думка заробляти на життя виготовленими вдома солодощами.

Початок справі було покладено восени 1922 р. Історія «Фортуни Нової» починалася з одного мішка цукру, купленого за гроші від продажу годинника. «На маленькій залізній кухоньці варила я цукор, утирала потім сироп на тарілці, красила, додавала смаків, прибирала зверху, накладала в коробки, таці та розносила по буфетах і цукорнях... такий був початок української фабрики цукорків, помадки та печива Фортуна Нова» [13, 331], – пише Глинська. Вона знаходить посередника – колишнього цукорняного майстра Гіммеля, який вчить її справи. Маючи зв'язки в єврейській громаді Перемишля, Гіммель допомагає їй купити обладнання – «машинку до виробу твердих, неначиняних цукорків» [13, 332].

Автобіографічний твір Глинської цінний і тим, що, на відміну від статистичних відомостей, він дає хоч і емоційний, проте достатньо чіткий опис невеличких кондитерських підприємств.

Зокрема, вона описує стан перемишльської крамниці, де попередній власник «машинки» кустарним способом виготовляв цукерки. Це мале, брудне, погано вентильоване приміщення, що водночас правило і за цех, і за житло: «У маленькій брудній темній та задушній кімнаті лежав хворий. Побік ліжка стояв стіл з дерева із камінною плитою і прикріпленою до нього машинкою. На столі підмокла дитина бавилася бляшанками з красками, кваском, білилом та іншими додатками до цукерок. Під столом та на кухоньці стояло кілька пар мідяних вальців, усе зелене від мідної іржі» [13, 335]. Саме такими були більшість підприємств. Масштаби варіювалися виробітком, кількістю робітників, проте санітарно-гігієнічні умови були неналежними. Навіть на підприємствах із великою кількістю робітників нерідко виробниче приміщення слугувало і житлом, інфраструктура кондитерського підприємства, себто окремі приміщення для робітників, заводська лікарня або ж медпункт практично були відсутні. Все це – характерні недоліки новонародженої галузі, яка ще не мала ані державного контролю, ані власних достатніх ресурсів, аби перетворитися на впорядковану і стабільну галузь на кшталт цукрової. Питання інфраструктури – це в певному розумінні питання «дорослості» галузі, її спадкового і постійного зростання як промисловості. Такі умови у львівському осередку лише почали складатися, та згодом були перервані економічною кризою в Польщі.

К.Глинська продала хутро чоловіка та купила машинку. Винайняла од знайомих дві стайні, які повністю переробила – «обдрапала, побілила, дала добрі двері та вікна, поклала долівку, відчистила куплену машинку та стала «фабриканткою».

Згодом у неї працює вже четверо дівчат та Гіммель як майстер. Цукерня помалу розвивається, з'являється магазин та паківня (приміщення для пакування), близько 10 видів продукції. Окрилена надіями, Глинська пише проникливі рядки, що якнайкраще характеризують її як неординарну особистість кондитерського світу України: «Раділа думкою, що недавно сама журилася про шматок хліба для своїх дітей, тепер даю працю і заробіток п'ятьом людям. У мріях бачила я сотні найнятих робітників і гордість з українського почину, бо тоді моя фабрика була однією з перших українських робітень у краю» [13, 336].

Фабрика розвивалася, та знав і купував її продукцію тільки Перемишль. Власниця починає задумуватися про розширення виробництва. Дає оголошення до газети [13, 340] та їде до Львова із презентацією продукції, що пройшла успішно. Вдалі перші кроки у Львові надихнули її на переїзд до великого міста.

Вона пише: «Я заложила фабрику. Працюватиму день і ніч, аби вона була велика та міцна. Сотням наших робітників дам працю і заробіток. Всім чужим підприємствам послужу прикладом чистоти і здорових, гігієнічних умов праці для робітників» [13, 342].

В Перемишлі на той час складається доволі напружена ситуація, викликана саме успішністю почину Глинської. Фабрика зазнає утисків від єврейської громади Перемишля, що тоді мала місцеву монополію на виробництво солодошів. Перехід Гіммеля, одного з місцевих майстрів [13, 340], до Авдикович заклав основу протистояння, розвиток підприємства остаточно загострив суперечку. Розглядаючи цей аспект біографії

Глинської, в жодному разі не можна звертатися до хиткого підґрунтя національних питань.

Як ми зазначали вище, українських кондитерських робітень у краї фактично не було. Проте якщо звернутися до історії кондитерської промисловості Києва, то в 50-х роках XIX ст. побачимо аналогічну ситуацію [5, 1–25]. Монополія австрійців, німців, євреїв. Тут грає роль, в першу чергу, специфіка кондитерської промисловості. Місцевий еквівалент будь-яких кондитерських виробів – це борошняні домашні солодоші, нескладні в приготуванні, відносно недорогі, не потребуючі ані специфічних знань, ані особливої сировини.

Відомості про обробку какао-бобів, рецептури приготування шоколаду, карамелі, вафель – все це було європейським «ноу-хау», яке або привозили із собою, або їздили на навчання до іноземних майстрів. Розпад цехової системи, однак, у кондитерській справі залишив найпомітніший слід. Її спадком була замкнена система обміну інформацією, спадкова система підготовки кадрів, що утворила згуртування на зразок перемишльської громади.

Деякий час Глинська подорожує країною, роблячи презентації власної продукції у Поліссі, на Волині, ознайомлюється з новими рецептами солодошів у Варшаві.

Згодом фабрика випускає вже 20 видів солодошів, змінює головного майстра – Гіммель кидає справу, на його місце приходять Йось.

У Львові Глинська винаймає два будинки, що належать Союзу Худоби. Будинки знаходяться у жахливому стані, доводиться відбудовувати все практично з нуля. Проте тільки-но Глинська приводить все до ладу, Союз Худоби визнає договір про найм недійсним та намагається одібрати їх. Фабрику рятує відчайдушна відданість робітниць. «Дівчата позамикали вікна та двері інвентарем «Фортуни» та огризалися з ними через стіну, доки я побігла за адвокатом» [13, 343], – пише вона.

Процес було виграно, розбудову фабрики продовжено. Згодом відкрито крамницю на вулиці Руській. На фабриці працювало вже 30 чоловік, було куповано мотори, паровий котел [13, 369]. Асортимент поволі розширювався. Хоча ремісничого протистояння, як у Перемишлі, не було, проте у Львові пані Авдикович опинилася в центрі жорстокої конкурентної боротьби. Адже ринок Львова на час входження до нього «Фортуни Нової» був достатньо насиченим.

Саме тоді новоствореному підприємству на допомогу прийшла винятковість особистості її власниці. Постать фабрикантки солодошів, що підводить до власної справи патріотичні засади, викликала громадське зацікавлення. Як екзальтована особа, вона однаково стала об'єктом як обурення, так і захоплення.

У 1923 р. до справ фабрики долучився відомий громадський діяч митрополит Андрей Шептицький. Його участь у контракті зазначена такими рядками:

«Контракт спілки між його Ексцеленцією Митрополитом Андрієм графом Шептицьким і панею Клементиною Авдиковичевою в справі ведення у Львові спільного підприємства «Фортуна Нова» на отцих умовах:

1. Пані Клементина є власничкою, посідачкою і фірманкою фабрики цукорків і помадок, яку вона сама заложила і особисто від самого початку аж дотепер її провадила... знаходиться по вул. Павлінів 16 у Львові.

2. Митрополит Андрій граф Шептицький приступає до сього підприємства як тихий спільник. Основний капітал підприємства дорівнює 5000 доларів, вартість інвентаря – 2000 доларів» [18, 389].

Після складання угоди фабрика змінює адресу та переїздить на вулицю Кордецького. З 1924 р. переобладнане підприємство пущено в рух. Фабрика, попри неспокійні часи, жила і розвивалася, навіть здійснювала експорт солодошів до української діаспори в Канаді.

Технічний рівень фабрики Глинської не був високим. На рівні Львова він тримався серед досить міцних, добре обладнаних підприємств. Знаходимо такий опис майна фабрики «Фортуна Нова» на 1924 р. [18, 389–390]:

Таблиця – див. PDF – файл.

Як видно з таблиці, обладнання досить просте, що свідчить не на користь фабрики. Адже потенційно фабрика знаходилася поряд з міцними центрами виробництва обладнання, наприклад фабрикою Лемана у Дрездені, яка заслужено вважалася лідером з продажу кондитерського обладнання у Європі. Заснована у 1834 р., фабрика здобула визнання на багатьох промислових виставках, зокрема у Москві 1872 р., Амстердамі 1884 р., Парижі 1900 р. [19, 1]. У Львові леманівськими машинами було облаштовано кілька фабрик. Так, існують архівні документи щодо кондитерської майстерні Владислава Підгалича, що існувала у Львові з 1894 р. У 1913 р. її власник намагається отримати субсидію сумою від 10 000 крон на розширення виробництва. Як підставу до отримання субсидії Підгалич надає план реконструкції цеху [19, 10]. У додатках до плану власник зазначає, що оновлену цукерню планує обладнати найновішими машинами згідно з останнім леманівським каталогом. Машини Лемана в кондитерському виробництві на теренах України лишалися ще дуже довгий час.

Проте 1929 р., під час кризової ситуації в Польщі, коли закривалися десятки підприємств, «Фортуна Нова» не витримала. Клементина Глинська раз за разом надсилала до митрополита відчайдушні листи [16, 36–61]. Ситуація для Авдиківич та багатьох інших виробників погіршувалася і природними умовами. Так, січень та лютий 1929 р. видалися надзвичайно холодними. Тому фабрика часом простоювала без замовлень та сировини, проте повинна була підтримувати відповідну температуру, що викликало зайві витрати, які нічим фактично не перекривалися. «Фабрика має 450 000 золотих довгу. Хата, машини і інвентар втратили більш як половини вартості», – пише Глинська.

На той момент А. Шептицький вийшов зі спілки, і Авдиківич-Глинська мала виплатити йому його частку. Маючи розвинене підприємство з достатніми ринками збуту на момент виходу Шептицького зі спілки, Глинська, що знов стає одноіменною власницею фабрики, впевнена у майбутньому і з легкістю бере на себе зобов'язання по виплатах. Проте саме в цей час у Львові складаються несприятливі умови для промисловості взагалі, і стан справ погіршується з кожним днем. Таким чином, Глинська у кожному листі змушена благати про відстрочку, і Шептицький раз за разом погоджується.

Брак коштів через зимові простой призвів до того, що фабрика не в змозі була купувати сировину. Глинська вкотре звернулася до Шептицького по допомогу: «Фабрика найшлася серед найтяжчих обставин! Ми не в силі виконати замовлень через брак сировини. Найсильніші купці втікають до других фабрик, бо не годні діждатися од нас товару». Шептицький надав чергову позику для закупівлі матеріалів, проте ці штучні засоби бажаного ефекту не дали. Підприємство більше набирало боргів і згодом втратило будь-яку можливість розраховатися із кредиторами.

«Продати фабрику не можна, бо у Львові повно позамиканих з причин банкрутства фабрик цукерок» [16, 61], – так характеризує становище власниця. У відчаї Глинська полишає збанкрутіле підприємство. Інвентар «Фортуни Нової» згодом все ж було викуплено.

Постать Клементини Глинської слід розглядати не лише як підприємця. Розуміння нею свого громадянського обов'язку, власної відповідальності за долю фабрики, віри у «зміцнення української нації шляхом її упромисловлення» червоною стрічкою проходить крізь весь шлях існування «Фортуни Нової» – від її заснування і до загибелі. До появи «Фортуни Нової» кондитерське виробництво як промисловість, що народилося у 2-й половині XIX ст., і його невелика історія таких особистостей не знали.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ведомости о фабриках и заводах за 1892 г. – Державний архів Харківської області. – Ф. 922, оп. 1, справа № 85.
2. Ведомости о наличии установки паровых котлов на фабриках Киевской губернии (с чертежами заводов). – Центральний державний історичний архів. – Ф.574, оп.1, д.128.
3. Документи про участь Любомирського Андрія в акційній спілці «Парова фабрика цукрів і шоколаду «Поступ». – Державний архів Львівської області. – Ф. №835, оп. 1, справа № 696.
4. Дело о причислении московского купца Валентина Ефимова к киевским купцам. – Державний архів м. Києва. – Ф.163, оп. №7.
5. Дело о выдаче свидетельств на право содержания кондитерских и ресторанов от 18 декабря 1856 года. – Державний архів м. Києва. – Ф.17, оп. №4.
6. Копії судових рішень про реєстрацію торговельних та промислових фірм, банків і кооперативів. 1926 р. – Державний архів Львівської області. – Ф. № 203, опис додатковий, справа № 740.
7. Копія протоколу загальних зборів «фабрика кондитерських і хлібних виробів «Брати Міхотек» за 1 лютого 1927 року. – Державний архів Львівської області. – Ф. № 203, опис додатковий, справа № 964.
8. Копія протоколу загальних зборів фабрики шоколаду і цукру «Дербі» за 28 січня 1927 року. – Державний архів Львівської області. – Ф. № 203, опис додатковий, справа № 977.
9. Копія протоколу загальних зборів фабрики шоколаду і цукру «Бранка» за 17 листопада 1930 року. – Державний архів Львівської області. – Ф. № 203, опис додатковий, справа № 1461.
10. Копії судових рішень про реєстрацію торгових та промислових фірм, банків і кооперативів, 1931 р. – Державний архів Львівської області. – Ф. № 203, опис додатковий, справа № 1480.
11. Канцелярия старшего фабричного инспектора. – Державний архів Харківської області. – Ф. 922, од.зб. 243, 1895–1919.
12. Листування з керівництвом фабрики «Фортуна Нова» у Львові, про сплату ними грошей за користування приміщенням. Квитанції.– Державний архів Львівської області. – Ф. № 409, опис № 1, справа №616.
13. Листи управи кондитерської фабрики «Фортуна Нова» у м. Львові про надання кредитів та сплату заборгованостей. – Державний архів Львівської області. – Ф. №682, оп. 1, од.зб. 36.
14. Материалы к статистическому описанию Харьковской губернии за 1869 г. – Державний архів Харківської області. – Ф. 922, оп. 1, справа № 17.
15. Материалы к статистическому описанию Харьковской губернии за 1896 г. – Державний архів Харківської області. – Ф. 922, оп.1, справа № 165.
16. Материалы к статистическому описанию Харьковской губернии за 1881 г. – Державний архів Харківської області. – Ф. 51, оп. 1, справа 139.
17. Материалы по оценке фабрик и заводов Харьковской губернии.–XVIII-8a, Том IV–ДНАБ.
18. Справа про результати перевірки фінансово-господарської діяльності кондитерської фабрики «Фортуна Нова» у Львові як кредитора митрополії. – Державний архів Львівської області. – Ф. №409, оп. 1., справа 652.
19. Справа про надання субсидії кондитеру Підгаличу Владиславу на розширення цукерні в м. Львові. – Державний архів Львівської області. – Ф. № 165, оп. № 9, № 178.
20. Сведения о фабрике В. Ефимова. – Центральний Державний історичний архів. – Ф.575, оп.1, од.зб.73.

21. Pokowidz przemyslowo-handlowy krolestwa galicyi, 1913. – Державний архів Львівської області.
22. Ksiega informacyina, 1924. – Державний архів Львівської області.