

ДУХОВНІСТЬ НАШОГО ОБРЯДУ

УДК 738(438.32/.41–477)«16–18»

О.В. ШКОЛЬНА

Культура харчування еліти українського суспільства XVII–XIX століть: типологія форм фарфоро-фаянсових виробів для напоїв

Розділ VIII



Дослідження присвячене переосмисленню існуючих знань про типологію форм вітчизняних фарфоро-фаянсових виробів для напоїв XVII–XIX століть. Здійснено спробу первинного аналізу різниці між посудом для молока, пива, кави, мокко, шоколаду, чаю.

Ключові слова: фарфор, Україна, XVII–XIX століття, посуд для напоїв.

В українському мистецтвознавстві досі існує чисельна кількість тем, що потребують нових підходів до вже накопиченого попередніми дослідниками матеріалу. Фактично, окремі раніше написані підрозділи історії мистецтва фарфору-фаянсу, з огляду на з'ясування нових обставин його дійсного історичного розвитку, необхідно повністю переробляти. Однією з таких є проблематика появи й поширення напоїв на землях етнічної України XVII–XIX століть і розгляд цієї теми через призму вивчення культури харчування еліти українського суспільства означеного періоду.

У відомій літературі з фарфору-фаянсу України та Польщі представлене необ'єктивне розуміння розвитку типології форм фарфоро-фаянсових виробів для напоїв Речі Посполитої, України, Польщі. Знані вчені, такі як Фаїна Петрякова [6], Божена Костух [14], Анна Шкурлат [17] у своїх фундаментальних працях так і не змогли остаточно розібратися у призначенні тих чи інших посудин для рідини.

Хибні підписи знаних учених під світлинами введених у міжнародний науковий обіг творів українського виробництва тонкої кераміки свідчать про те, що питання появи й поширення форм для напоїв потребує вери-

фікації, руйнації вже сталих уявлень і встановлення дійсного стану речей, детерміністичного погляду на причинність як зв'язок явищ, систематизації наукових знань про вітчизняний фарфор.

Відтак, метою даного дослідження є шляхом реконструкції окремих подій і зведення існуючої архівно-літературної та натурної джерельної бази пролити світло на період розвитку тонкої кераміки України XVII–XIX ст. у розрізі типології форм для напоїв, що дозволить здійснити фахову систематизацію знань про тонку кераміку України «золотої доби», і стане в нагоді музейникам України.

Першим посудом для напоїв з асортименту жовківсько-глинської фарфурної Яна III Собеського, що зафіксований у архівних записах, були горнятка для молока та філіжанки для кави. Виходячи з даних хроністів останньої чверті XVII століття, король Речі Посполитої, його родина й оточення не вживали чаю або інших напоїв, звичних для культури харчування на українських землях із XIX ст.

Цікаво, що окрім реєстрів продукції жовківсько-глинського виробництва кінця XVII ст., збереглися описи асортименту вже наступної, радзивіллівської фабрики на тому-таки історичному місці. Згадане підприємство діяло в XVIII ст. (1747–1762/1763 роки). Це було перше задокументоване механізоване виробництво на землях сучасної України, продукція якого постачалася на продаж. Дані реєстрів окресленого підприємства XVIII ст. також фіксують лише пивні кубки, горнятка для молока та філіжанки для кави.

Ураховуючи той факт, що у власності родини Радзивіллів, котрі були кривими родичами Собеських, у XVIII ст. перебувало 4 різних фабрики, що знаходилися на території етнічних земель Польщі (Бяла Подляска, з кінця XIX ст. виникла ще Неборівська фабрика), України (Жовква – Глинсько), Білорусі (Свержень), це дозволяє прослідкувати еволюцію посуду окремих виробництв згаданої родини на різних територіях і відстежити час появи форм для модних на той час у Європі «вишуканих» напоїв.

Багато форм жовківсько-глинського виробництва другого етапу розвитку (радзивіллівський період) були запозичені з іншої мануфактури Радзивіллів, котра знаходилася на теренах етнічної Білорусі – у Свержені, неподалік Несвіжа. Зокрема, це були кавові філіжанки й сподки до них. Так, у 1759 р. князь замовив «набір вазочок, мисок, тарілок, філіжанок, ліхтарів, кубків, штофів, соусників, горщиків та дзбанків» [16].

Підйом фаянсової фабрики на Львівщині, об'єднаної наприкінці XVIII ст. в одне підприємство, тривав до часу смерті засновника – 1762 р. [18; с. 587]. У реєстрі доби його нащадків 1765 року, занотованому жовківським економом паном Лісовським, фігурують також дзбанки, кавники, цукорниці, філіжанки, сподки, тарілки, кубки та кавові сервізи. Часто ці предмети взурували-



Лл. 1а, 1б, 2а, 2б.



Лл. 3а, 3б, 4а, 4б.



Лл. 5, 6.

1. Приклад форми ранніх філіжанок для чорної кави та кавників початку ХІХ століття українських виробництв фарфору-фаянсу.
2. Приклад форми для мокко українських виробництв фарфору-фаянсу ХІХ століття.
3. Приклади форм для шоколаду українських виробництв фарфору-фаянсу ХІХ століття.
4. Приклад форми для чаю українських виробництв фарфору-фаянсу ХІХ століття.
5. Приклади форми для молока українських виробництв фарфору-фаянсу ХІХ століття.
6. Приклади форми для пива та квасу українських виробництв фарфору-фаянсу ХІХ століття.

ся на продукцію вже діючої в окресах несвізької резиденції фабрики. На жаль, ці твори не збереглися, тому історію їх побутування ми можемо прослідкувати лише за даними хроністів [7].

З самого початку існування на Сверженьській мануфактурі Радзивіллів випускалися кавові сервізи в комплектах, таці для подавання кави, горнятка [18, s. 19, 21, 22, 44.]. З 1755 р. серед виготовлених форм підприємства у «рестрі фарфуров новомодних» фігурують ванни для льоду з підставками для охолодження пляшок із напоями та чарок. Випуск продукції часто провадився партіями, передусім сервізними наборами до 90 одиниць кувертів. З огляду на це продукувалося багато чарок для пивної наливки «калдушалу» й пивних кубків [9, с. 12], кавових сервізів [15, s. 248.].

Натомість деякі форми для страв і напоїв зберігали зв'язок із посудом і культурою харчування Стародавньої Русі–України, взувалися на традиційний давньогрецький (візантійський) канон кераміки з відповідним йому розумінням естетики. У цьому зв'язку варто зазначити, що на виставці 1927 р. були експоновані недатовані дві філіжанки глиняного виробництва, вкриті ясно-жовтою поливою (одна з них з чорними пасками, на кільцевій ніжці; друга кавова, вузька, висока і півкуляста, зі сподкою) та дзбанок з накривкою (грушовидної форми, вкритий різнобарвною поливою з мармуризацією) [12; 13]. Очевидно, перша філіжанка мала рівні борти й середній розмір, оскільки автори каталогу не змогли зауважити на її особливостях.

У фондах львівського Музею етнографії та художнього промислу також зберігаються вироби, вкриті жовтою або кавового кольору поливою (відтінку кави з молоком), зокрема вази для квітів, чайники та кавники. Наприкінці ХІХ ст. на глиняному підприємстві освоїли випуск кварта (квасника) з накривкою, ідентичного до форми, вживаної на виробництві Любичі Королівської. Як писали Лев Долинський і Пантелеймон Мусієнко, на цій продукції, частково подібній до дерев'яних коновок, та на дзбанках із накривками й ринках-триніжках позначився вплив традиційного народного мистецтва [2].

Серед ще 16 виробів згаданого підприємства, які експонувалися на виставці в Познані 1976 року (майже всі, за виключенням однієї роботи зі збірки замкового музею Мальборку, – колекція Muzeum Narodowe w Warszawie (далі – MNW), деякі також відносяться до форм для напоїв. Ці речі можна умовно розподілити на 2 групи: перша – 2 дзбанки (з сигнатурами) і дзбанок із накривкою ХVІІІ ст.; друга – решта виробів, які датуються першою половиною ХІХ ст. Це, зокрема, філіжанка зі сподкою (з сигнатурами) з Мальборку, та чайник із накривкою, 2 філіжанки зі сподками, 3 тарілки, 2 кошики (овальний і округлий), тарілка, попільничка, вазон без сигнатур з колекції MNW (№№ 121–136) [10, s. 19].

Важливо зазначити, що це єдиний відомий нам чайник глиняного виробництва. Він приземкуватий, дещо приплюснutoї кулястої форми, подібний до деяких виробів Корецького виробництва. Відноситься до асортименту

глинської фарфурні першої половини XIX ст. Датуються не раніше як 1820–1830-ми роками, – тобто часом, коли аналогічні предмети з поширенням вживання чаю на наших теренах почали виготовляти на Корецькому, Баранівському, Городницькому та Кієво-Межигірському фарфоро-фаянсовому виробництвах.

Варто зауважити, що ранні предмети для напоїв, котрі випускали перелічені підприємства у 1790–1810-х роках (австро-французький період), не виходили за межі типологічних груп виробів призначення для чорної кави. Тобто смаки, уподобання, уклад життя тодішніх українців, нація яких вже на окреслений час була сформована, мало, а подеколи нічим не відрізнялися від смаків, уподобань й укладу життя люду розвинутих країн Східної Європи.

З давніх-давен наша спільнота у різних соціальних прошарках була звичасна у своїх щоденних потребах до вживання води, узварів, квасу, напоїв з меду та солоду (медовуха, пізніше – пиво), трав'яних настоянок і чаїв, на свята – до горілки й вина. Але простий люд тоді не пив «вишуканих» напоїв, котрі прийшли до нас, починаючи з кави, у XVI–XVII ст. Проте, в якому посуді останній подавався на зорі його проникнення у наш побут – важко сказати. Принаймні, достеменною інформації не лишилися, як і прикладів форм.

Ураховуючи, що кава потрапляла до земель України двома шляхами – з Австрії та Туреччини, то і ємності, у яких було прийнято її подавати, могли різнитися. Можна припустити, що в XVI–XVII ст. це були варіації «фільджан» (арабське «фінджан», похідне від тюркського «чарка») – традиційних маленьких металевих чашок дамської форми широкого приземкуватого дзвону або чоловічих металевих чи керамічних склянок на сподках «тепсі» (від кримськотатарського – «мілка тарілка»), в яких прийнято подавати каву, зварену по-турецьки. При цьому під кавові чашки призначалися металеві мідні, срібні, іноді з позолотою, суцільні чи ажурні підставки «зарф» (від турецького – «конверт, підстанник»), котрі часто прикрашалися орнаментом [1]. Вони є близькими за призначенням до європейських підстанників «трамблюз» (з французької – «та, яка дрижить»), що й нині використовуються під час подорожей у потягах тощо.

Форма класичної європейської чашки (назва похідна від більш пізнього за хронологією напою – чаю) з'явилася в Україні значно пізніше – за 100–150 років. При цьому, наприклад, у Польщі, як відомо, й досі заведено пити каву зі скляних склянок.

Якщо на землях сучасної України на початку появи традиції щоденного споживання кави також існував звичай наливати цей напій у скляні склянки (принагідно зауважимо, що в межах маєтків Собеських–Радзивіллів на Львівщині, Несвіжчині, а також Потоцьких–Радзивіллів у Чуднові на Поділлі, Чарторийських на Волині, поруч з фарфурними–фаянсарними завжди знахо-

дилися гуті) [11], це б пояснило відсутність керамічних форм філіжанок на каву XVII–XVIII ст. в низці типологічних груп вітчизняної еволюції. Можливо перші кавові сервізи та поштучні предмети для поширених у всій Європі в XVIII ст. кофехаузів виготовлялися на виробництві фарфору Прота Потоцького у Чуднові (діяло поруч із його ж всесвітньовідомою Чуднівською гутою на 1783 р.), продукція тонкокерамічного підприємства якого не збереглася.

Якщо на Заході прийнято пити каву з чашок, то на Близькому Сході донині віддають перевагу склянкам. Ураховуючи, що івритський вираз «склянка кави» використовується навіть при вживанні саксонського фарфору, варто зауважити, що походження польської традиції може бути пов'язане з великим переселенням євреїв-ашкеназі. Частина цього народу з Польщі, Німеччини та Австрії осіла на наших землях. Але після погромів середини XVII ст. на землях етнічної України та ствердження перемоги християнства над мусульманством на вказаній території поступово звичок у системі культури харчування, похідна від попереднього періоду, була нівельована й переосмислена.

Варто зауважити, що вже на XVIII ст. за даними хронік на наших теренах прослідковується щонайменше 5 типів посудних форм для пиття напоїв: 1. Філіжанки кавові звичайні на кільцевій ніжці (цебто невисокі й досить вузькі); 2. Філіжанки кавові, вузькі, високі та півкулясті (імовірніше за все для напою мокко – кави з молоком); 3. Горня (кулясті форми для молока); 4. Кубки (кухлі) пивні; 5. Чарки для напоїв кшталту калдушалу (пивних наливок).

Якщо уважно подивитися на цей перелік, то стає зрозуміло, що назви «чашка» у побуті тоді ще не існувало, як, вірогідно, й самого напою чаю. Посуд для молока – звужені під шийкою посудини у формі глечичку, кулясті горнятка зі звуженими вінцями, а також пивні кухлі й кварта побутували з середньовіччя, оскільки були похідними від форм грубої (товстої) кераміки.

Проте, кава у глиняних філіжанках швидко вистигає. Тому вже з XVII – початку XVIII ст. в асортименті вітчизняних виробництв намагалися виготовляти форми для цього елітного напою з тонкої кераміки. Майже одразу ж за появою в асортименті поштучних виробів, було запроваджено випуск і перших кавових сервізів. Останні склалися з філіжанок зі сподками, кавників з накривками, дзбанків для молока та вершків, тарілок, пізніше – також цукорниць. Солодощі взагалі у ті часи були доступні лише найзаможнішим аристократам.

На землях етнічної України, що входили до складу Австрійської імперії побутували звичаї сервірування столу за німецьким зразком. Зокрема, для урочистих свят і званих прийомів. В окреслений відрізок часу столи понімецького світу оздоблювали цукровими фігурами (пізніше їх замінять пластинками цукру і т.зв. цукровими головами). Сировина для цукру з початку XVIII ст.

завозилася із-за кордону, на зламі XVIII–XIX ст. налагоджувалося його місце-ве виробництво¹. Звичними солодошами були продукти медівництва.

Фактично тільки з появою в Європі моди від 30-х років XVIII ст. на сервірування столу предметами, виконаними у єдиному образно-стильовому ключі, почалися трансформації типології форм виробів для наїдків, і, найбільше – для напоїв. Однаковий, легкий (замість важких металевих, знизу досить брудних предметів, у яких готувалася їжа, із залишками золи, що псувала скатертини та викликали опіки) і завжди охайний, гігієнічний посуд із порцеляни та фаянсу намагалися водночас уніфікувати для створення єдиних ансамблів і прилаштувати під різноманітні смаки вибагливих аристократів, що часто наслідували звички й культуру тих країн, де навчалися, одружувалися, відвідували родичів, мали фінансові справи.

Сам перелік укорінених для української європеїзованої шляхти XVIII ст. страв включав окремі австрійські м'ясо-овочево-круп'яні наїдки, десерти й солодощі французької кухні. При цьому низка рецептів була адаптована з традиційної т.зв. монастирської їжі, пов'язаною з культурою харчування, що сформувалася в добу Київської Русі.

Після третього поділу Польщі поступово поширився уклад, за якого у моду ввійшло сервірування столу за російським звичаєм. При чому він розповсюдився у досить консервативній українсько-польській верхівці лише після 1830 р., коли після невдалого польського повстання були змінені очільники дворянства багатьох регіонів.

Упродовж сотні років, до початку XIX ст. побут етнічних українців збагачувався різноманітними формами для напоїв, пов'язаними передусім із кухнею Франції, якою тоді захоплювалося 2/3 світу, а також Австрії, з котрою єднали історичні реалії. Крім кави, для якої розроблявся спеціальний посуд із тонкої кераміки, вітчизняні промислові виробництва – за тодішньою культурою диференціювання напоїв, що побутувало в Австрійській імперії – опанували випуск форм для мокко (одна частина кави, дві – молока). Це зрозуміло не лише з типології форм перших філіжанок глиняного виробництва, але й за асортиментом Корецького фарфорового заводу 1810–1820-х років.

Чому саме така типологія форм для напоїв була перейнята? Адже у світі ширилася мода на тонкий фарфор Німеччини на чолі з Майсеном. Пруський монарх Фрідріх Великий намагався обмежити споживання кави своїми підда-

¹ Перша в Росії «цукрова палата» була відкрита Петром I на початку XVIII ст., сировину для цукру ввозилося з-за кордону. В 1802 р. стало налагоджуватися виробництво цукру з вітчизняної сировини – цукрових буряків спочатку під Тулою, а потім у багатьох районах країни // *История появления сахара в России* (<http://ru.wikipedia.org/wiki/Сахар>. Знімок сторінки на 29.04.2012 р.).

ними, оскільки величезні суми податків з цього атрибуту розкішного життя знаті надходили до казни іноземних експортерів. Він вважав, що німці мають пити пиво. Тому в Пруссії ширилися чутки про шкоду кави та її різновидів, зокрема, наголошувалося, що вживання цього напою сприяє безпліддю [4]. Отож, від німецької традиції етнічні українці перейняли лише звичай густо посипати каву ванільним цукром.

Окрім трьох сервізів для мокко (один із яких помилково названий чайним Фаїною Петряковою в книзі «Український художній фарфор кінця XVIII – початку XX століття»), другі два з підписами «кавові» фігурують у книзі сучасної польської дослідниці Божени Костух «Польська порцеляна»), серед продукції Корця початку XIX ст. відомі й набори для шоколаду.

Для приготування цього напою використовується терте какао, какао-масло з цукровою пудрою. Але як тільки шоколад увійшов у побут, майже відразу розпочався й бум моди на чайні форми. Тому перші не набули великого поширення і з часом розуміння їх призначення було втрачене. Якщо форми кавників для мокко ширші, ніж для чорної кави й мають зазвичай довші носики, а філіжанки для мокко асоціюються з перегорнутим дзвоном, то асортимент виробів для шоколадних напоїв має іншу специфіку. Шоколадники (кавники для шоколаду або какао) та вузькі півкухлі (філіжанки для шоколаду чи какао) в українській традиції XIX ст. виготовлялися здебільшого циліндричної форми з накривками.

Перші чайні чашки були низькими і маленькими за розмірами, схожими на крихітні розетки, оскільки напій початково був дуже дорогим і малодоступним навіть для аристократів. Зберігся лише один такий приклад виробів Корецького виробництва. З часом чайні форми збільшувалися і трансформувалися відповідно до зміни стилів і вартості чаю. До маленьких кулястих і великих гранованих, майже квадратних чайників виготовлялися чашки різних форм і вмісту.

Така еволюція форм для пиття прослідковується за датуванням відомих форм промислових виробництв Правобережжя України, котрі виникли до першої половини XIX ст. Кава, мокко, шоколад (какао), чай поступово набувають великої популярності, посуд для цих напоїв проходить стадії відчутних перетворень.

Позаяк мокко – це різновид кави, названий на честь однойменного арабського міста-порту на узбережжі Червоного моря, який наприкінці XVIII ст. очолював список кращих сортів зерен, поява цього напою пов'язувалася з прохолодою, потрібною для релаксації у спекотливих країнах. Мокко – це назва найпершого завезеного в Європу сорту кави, що нині вирощують лише у Ємені й не постають на експорт. На сьогодні каву з молоком прийнято замовляти ближче до вечора, аби розслабитися. Але на межі XVIII–XIX століття на землях України мокко був досить поширеним. Вважалося, що біла кава – з молоком і цукром – напій символічний. Чорну здебільшого вживали разом із міцними напоями [3].

До різновиду мокко під назвою моккаччино (кава і молоко у співвідношенні 1:2) було прийнято додавати какао чи гарячий шоколад. Поступово останній почав використовуватися як окремий напій. Але через густу плівку, що утворювалася у ньому при контактуванні з повітрям, для форм філіжанок для шоколаду з досить широким горлом завжди виготовлялися накривки.

Поділ форм для напоїв виробництв «білого золота» земель етнічної України кінця XVIII – початку XIX ст. відповідає існуючій в Австрії класифікації посуду і до сьогодні характерної для культури харчування цієї країни. Кава як елемент європейського способу життя особливо прижилася у українському великосвітському середовищі, стала атрибутом «ситості», заможності й вільного проведення часу європейської людини. Мокко (моккаччино) й донині розповсюджений у вжитку гурманів світу. Какао й шоколад досі є частиною культури харчування українців, улюбленими напоями дітей різних вікових категорій. Спеціальний вітчизняний посуд для вже звичного в Україні чаю нині за традицією, що склалася на початку XIX століття, має безліч варіацій різноманітних форм.

Однак, у сучасній культурі харчування та побуті нашого народу є поширеним лише посуд для першого й останнього з перелічених напоїв. Щодо решти – справжнє розуміння призначення форм було втрачене. Адже після більшовицького перевороту та Другої світової війни історичні зв'язки з культурою Австрії та Франції намагалися максимально знищити. За кілька століть походження усталених форм для напоїв було забуте. Нині необхідно повернути українській культурі фрагменти історичних реалій життя та побуту минулих віків, частину ментальності, що базується на дотичності мистецького всесвіту українців до бази культури найвеличніших країн Європи.

Джерела та література

1. Акчурина-Муфтієва Н. Декоративно-прикладне искусство кримских татар XV – первой половины XX века / Нурия Акчурина-Муфтієва. – Симферополь : ОАО «Симферопольская городская типография» (СТГ), 2008. – 392 с. : ил.
2. Долинський Л.В. Український художній фарфор. – К.: Вид-во АН УРСР, 1963. – С.12; Долинський Л., Мусієнко П. Фарфор і фаянс // Центральний державний архів-музей літератури і мистецтва України, ф. 990, оп. 1, спр. 285, 98 арк.
3. Історія кави // <http://www.kavomania.com.ua/catalog/Kava/Kava.html> Знімок сторінки на 29.04.2012 р.
4. Мокко // <http://cafe-coffee.kiev.ua/articles/082008/mokko.html> Знімок сторінки на 29.04.2012 р.
5. Парцей М. Стародавня Жовква. – Львів: Світ, 2005. – 161 с.
6. Петрякова Ф. С. Украинский художественный фарфор (конец XVIII – начало XX ст.) / отв. ред. П.Н. Жолтовский. – К. : Наук. думка, 1985. – 221 с. : ил.
7. Школьна О.В. Жовква і Глинсько: два найбільш давні виробництва тонкостінного фаянсу, започатковані Яном Собеським на українських землях // Жовківські читання 2011. Збірник статей першої наукової конференції «Музей в сучасному світі» / О.В. Школьна ; Львівська галерея мистецтв ; упор. С. Каськун. – Львів : Вид-во «Растр-7». – С. 207–219.

8. *Aftanazy R.* Materiały do dziejów rezydencji / Pod red. A.J. Baranowskiego. T.VIIa. – Warszawa: Dawne województwo ruskie: ziemia halicka i lwowska, 1990. – S.562–590.
9. *Chojnacka H.* Fajanse polskie XVIII – XIX wieku / Halina Chojnacka. – Warszawa : Krajowa Agencja Wydawnicza, 1981. – 88 s. : il.
10. Glinisko Lubelskie // Wróblewska Yrażyno. Dawne fajance polskie. Wystawa. – Poznań: Muzeum Narodowe w Poznaniu, 1976. – S.19.
11. *Kasprzak A. J., Skoropadowa H.* Europejskie szkło / Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego, Departament do Spraw Polskiego Dziedzictwa Kulturowego za Granicą; Інститут народознавства Національної академії наук України / Aleksandra J. Kasprzak, Halina Skoropadowa. – Warszawa, 2008. – 264 с.: іл. – Пол., укр. мовами.
12. Katalog wystawy. 1927.
13. *Kolaczowski J.* Wiadomości dotyczące sie, przemysły i sztuki w dawnej Polsce. – Warszawa, 1888. – S.164–165.
14. *Kostuch B.* Polska porcelana / Bożena Kostuch. – Kraków : Fabryka Grafiki, 2004. – 115 s. : il.
15. *Mańkowski Tz.* Dzieje wytworni ceramicznych w Glinisku i Żółkwi // Biuletyn historii sztuki i kultury. – Warszawa, 1947. – S.248.
16. *Przyrembel Z.* Farfurnie polskie dawne i dzisiejsze. – Lwów, 1936. – S.75.
17. *Szkurlat A.* Manufaktura porcelany i fajansu w Korce. – Warszawa, 2011. – 356 s. : il.
18. *Starszewska M.* Polski fajans / M. Starszewska, M. Jeżewska. – Wrocław ; Warszawa ; Kraków, 1978. – 140 s. : il.

***Школьная О.В.* Культура питания элиты украинского общества XVII–XIX столетий: типология форм фарфоро-фаянсовых изделий для напитков**

Исследование посвящено переосмыслению существующих знаний о типологии форм отечественных фарфоро-фаянсовых изделий для напитков XVII–XIX столетий. Осуществлена попытка первичного анализа различий между посудой для молока, пива, кофе, мокко, шоколада, чая.

Ключевые слова: фарфор, Украина, XVII–XIX столетие, посуда для напитков.

***Skolna O.V.* Culture of a food of elite of Ukrainian society XVII–XIX centuries: typology of forms of products from porcelain and faience for drinks**

Research is devoted reconsideration of existing knowledge of typology of forms of domestic porcelain-and-faience products for drinks in XVII–XIX centuries. Attempt of the primary analysis of distinctions between ware for milk, beer, coffee, mocha, chocolate, tea is carried out.

Key words: porcelain, Ukraine, XVII–XIX century, ware for drinks.

Подано до друку: 26.10.2012 р.