

- / В.В. Татарчук // Дослідження з історії техніки. – Випуск 9. – К.: НТУУ «КПІ». – 2006. – С. 102-110.
21. Центральний державний архів вищих органів влади і управління України (далі – ЦДАВОВУ України), ф. 2300, оп. 1, спр. 1.
22. ЦДАВОВУ України, ф. 1074, оп. 1, спр. 2.
23. Татарчук В.В. Адаменко, Матиас и др. Малоизвестные страницы истории отечественной авиапромышленности. Авиационно-автомобильные мастерские КПИ / В.В. Татарчук // Авиация и время. – 2007. – № 3. – С. 38-39.
24. РГВА, ф. 25860, оп. 1, д. 456.
25. РГВА, ф. 25860, оп. 1, д. 454.

Харук А.И. *Авиационная промышленность Украины в 1918-1919 гг. В статье рассмотрены особенности состояния авиационной промышленности Украины в 1918-1919 гг. Проанализирована производственная деятельность основных предприятий отрасли, а также влияние изменений военно-политической обстановки на судьбу авиазаводов.*

Kharuk A.I. *Aviation industry of Ukraine in 1918-1919. In the article analyzed the features of the state of aviation industry of Ukraine in 1918-1919. Analyzed the main production activity of enterprises, as well as the impact of changes in the military-political situation on the fate of the aircraft factories.*

УДК 664-058.234(477-25)18

МАНУФАКТУРНА ТА ФАБРИЧНО-МАНУФАКТУРНА СТАДІЇ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ХАРКОВА

Коцюбанська О.О.

(Національний університет харчових технологій)

У статті розглядається розвиток кондитерської промисловості Харкова у мануфактурній та фабрично-мануфактурній стадіях, його особливості та загальні закономірності. В окремому порядку приділяється увага персоналіям кондитерського світу Харкова та співвідношенню продуктів регіональної специфіки та загальноєвропейського асортименту.

Історія кондитерської промисловості другої половини ХІХ – початку ХХ століть України привертає увагу науковця як одне з яскравих свідоцтв заго-стрення соціальних проти-рід на тлі побудови ін-дустриального суспільства. Протяжність кондитер-ських традицій на території України дозволяє відслідко-



увати їх зародження та по-дальше протікання. Галузь, яка виростає з ремісничих цехів та купецьких гільдій, вона проходить всі класич-ні стадії, ілюструючи вза-емини робітника і робото-давця, гостру конкурентну боротьбу між закладами екстенсивного та інтенсив-ного способу виробництва. Суперечливість промисло-

вого розвитку Російської імперії, поєднання капіталістичних та напівфеодальних рис у суспільстві формують її обличчя, вказуючи на критичні точки цього поєднання, що згодом призвело до буремної доби 1917-1921 років.

Харків, як розвинене місто з багатьма можливостями, мав всі передумови для успішного формування кондитерських осередків. Серед чотирьох центрів акумуляції фабричного виробництва – Київ, Львів, Одеса та Харків – Харків іде третім за хронологією появи перших фабричних підприємств. Подібна позиція для Харкова впливає із наступної закономірності розвитку кондитерської промисловості – неперервність процесу дифузії новітніх технологій та обладнання є одним з головних стимулів розвитку галузі. Кондитерська галузь перебуває у постійній прямій залежності від імпортно-експортної політики, жвавості грошових потоків міста, його купівельної спроможності.

З даної точки зору лідерство Одеси та Львову є явищем закономірним, оскільки вони уособлювали два центри обміну технологіями. Одеський об'єднував два вектори – турецько-балканський та західноєвропейський через свої розвинені торгові морські шляхи, львівський – через безпосереднє сполучення з розвиненими європейськими кондитерськими регіонами. Тому Харків як промисловий осередок кондитерської галузі проявляє себе пізніше. Проте вже у 70-х роках XIX століття кондитерська промисловість Харківської губернії є досить розвинутою. У губернському огляді промисловості 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 Полуэктова 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” [1, с. 208-209].

Мануфактурну стадію розвитку харківської кондитерської галузі можна обмежити 40-80-роками XIX століття. Фабрично-мануфактурна стадія бере початок у 90-ті роки XX ст. та завершується, а доцільніше мовити, обірвана 1916 роком, кризовими явищами в економіці та наростанням соціальних протиріч на теренах імперії.

Для мануфактурної фази характерні вузькі ринки збуту; широкий асортимент, але при малих обсягах виробництва; примітивні, “домашні” схеми виробництва продукції; ручна праця; мінімальна кількість спеціалізованого обладнання, що приводиться в дію від руки; відсутність механізованих підприємств; розміщення мануфактур на невеличкій найманій площі чи в будинку власника; відсутність кондитерської галузі в офіційному переліку промислових підприємств; відсутність держав-

ного контролю за санітарним рівнем підприємств; виконання частини робіт трудівниками мануфактур на дому.

У фабрично-мануфактурній стадії проходить розширення ринків збуту до меж країни; поява спеціалізованого обладнання; облаштування фабрик паровими котлами, механічними двигунами, встановлення силових станцій; розпад кондитерських підприємств на три категорії – майстерні та підприємства фабричного профілю, відповідно 1 групи – середні, та дві групи – великі з відповідною різницею в асортименті; поява при великих фабриках інфраструктури – приміщень для робочих, їдалень, складів, механічних майстерень, адміністративної частини; ускладнення технологічних схем завдяки припливу нового обладнання; внесення кондитерської галузі до офіційного переліку промисловості, здійснення фабричного інспектування та державного контролю за додержанням санітарії та гігієни на виробництві, якістю продукції.

Найстарішими фабриками м. Харкова були заснована у 1848 році прянична та цукеркова фабрика Микити Анісимовича Полуектова та заснована у 1854 році фабрика купця 2-ї гільдії Мирона Андріяновича Жукова [2-5].

Головними виробами фабрики М.А. Жукова були фруктовий мармелад та карамель. У 1892 році її виробіток значають у кількості 700 пудів на рік. Власна силова станція відсутня. Маючи невелику кількість специфічного обладнання, вона, однак, більшою частиною покладається на ручну працю, фабрика не має ані моторів, ані складного технологічного обладнання.

Микита Анісимович Полуектов також належав до купців 2-ї гільдії, був спадковим почесним громадянином Харкова. Загальний виробіток його фабрики сягав 27070 пудів на суму 13673 руб, кількість працівників становила 160 чоловік. 60% його продукції становили цукерки різних сортів. Також фабрика виготовляла мармелад, пастилу, пряники та деяку кількість сухарів. Ринок збуту підприємства Полуектова був надзвичайно широкий. Зокрема, в офіційних відомостях від 1892 року до нього залічуються Кавказ, Південь та Південний захід Росії.

Таким чином, дві найстаріші фабрики Харкова представляють собою різкий контраст по виробітку та ринку збуту. Беручи до уваги об'єми виробництва, ми могли б сподіватися на те, що фабрика має добре технічне оснащення та специфічні механізми, адже стимулів до цього в неї достатньо.

У “Ведомостях про фабрики і заводи” за 1892 рік, знаходимо зроблений рукою самого власника опис технічного стану фабрики [6, с. 56]: “при варке кондитерских изделий употребляются обыкновенные конфорки, медные тазы, формы, каменные плиты, а для печения пряников обычные печи из листового железа”.

Отже, незважаючи на великий попит, власник не відчуває потреби в переобладнанні виробництва.

Виробництво власного обладнання ще не налагоджене, бо не народився ще попит на нього. Західні аналоги подекуди зустрічаються, проте вони дорогі, тому поодинокі.

Аби пояснити даний дисбаланс, спробуємо припустити, що достатня інертність в цьому плані – загальна ха-

рактеристика промисловості Російської імперії. Промисловості, розвиток якої носив екстенсивний характер, і, за винятком деяких прогресивних власників, вона намагалася нарощувати обороти не за рахунок технічної озброєності, а за рахунок дешевої робочої сили.

В Харкові також були і кілька “конфектних заведень”, що датуються більш раннім часом. Це і є оті гібридні, перехідні форми промислових підприємств. Частина з них згодом перейде у фабрики, проте більшість, не маючи стимулів, залишиться у сталій перехідній формі. До таких утворень належать цукерково-пряничне підприємство О.А. Матвєєвої, засноване у 1843 році [2, с.84]. Виробіток підприємства Матвєєвої близько 2600 пуд на рік, кількість робочих коливається від 30 до 35-ти.

Продуктом регіональної специфіки Харківської губернії можна визначити пірник (західна вимова), або пряник. Якщо від київський бренду – сухе варення, себто цукати, бере свій початок від XVII ст., харківський пряник представляє собою протяжність кондитерських традицій на території України від часів Київської Русі.

Загалом пряник як вид солодоців має найбільш давні корені і тісно пов’язаний з культурою вирощування жита. Є відомості про «печиво з медом», яке випікали в Стародавньому Єгипті. Також зустрічаємо даний вид солодоців і в Римі. Там він відомий як «*panis mellitus*». В Київській Русі вживався термін «медовий хліб».

В західноєвропейській традиції виготовленням пряників найбільше відзначився німецький та чеський напрям відповідно із центрами у Нюрнберзі та Пардубіце.

Східноєвропейський напрям найбільш виразно представлений Росією із центрами у Новгороді, Рязані, Калузі, Тулі та Городці. Зокрема, покажемо є факт створення відомим російським етнографом І. Голишевим у 1870 році атласу малюнків пряникових дощок [7]. Як відомо, пряники бувають трьох видів. Найдавніша форма – ліпні. З середини XIX століття з’являються різні – тобто виготовлення пряника за допомогою залізної форми. І зрештою, печатні – виготовлювані за допомогою пряничної дошки.

Класична давньоруська рецептура представляє собою суміш житнього борошна, ягідного соку та меду, при цьому мед складає не менш як 50%. У подальшому розвитку до цих компонентів додаються прянощі – м’ята, імбир, кориця, гвоздика, аніс, мускатний горіх, лимонна цедра тощо. Ягідний сік поступово виключався з рецептури, на зміну йому прийшли повидло, мармелад, сушені фрукти. Звичними компонентами стали патока та карамелізований цукор. В певному розумінні поява промислового виробництва патоки як дешевої сировини обумовила зменшення масової частки меду як сировини більш дорогої. Якщо звернутись до сучасних прикладів, то побачимо три варіації виготовлення пряничного тіста. Це заварювання борошна у: а) цукрово-медовому сиропі; б) цукрово-паточному; в) цукрово-медово-паточному. Класична технологія виготовлення пряничного тіста включає приготування тіста-сирівцю, коли воду, дріжджі та цукор, а згодом і борошно перемішують у тістомісильній машині. Потім додається заварка: у відкритому варочному котлі змішують цукор, мед і воду до повного розчинення

при температурі 75°C, потім отриманий сироп поступово переносять у тістомісильну машину до отримання рівномірної консистенції.

Отже, серед основної сировини пряничних закладів ми бачимо цукор, патоку та борошно у наступних співвідношеннях річного використання:

- цукор 1230 пудів;
- патока 96 пудів;
- борошно 2440 пудів.

Поряд зі специфічними заводами випуском пряників займалися і звичайні булочні.

Механізованість пряничного виробництва завжди була низька. На великих фабриках часткова автоматизація лінії була проведена за рахунок

засноване у 1854 році. Офіційною статистикою в ньому не фіксувалося жодних парових машин, двигунів та механізмів. Відповідно невеликим був і виробіток продукції – близько 600 пудів на суму 1350 руб. У 1854 році ж засноване і підприємство Р.Л. Коробцова, що є класичним поєднанням звичайної булочної та пряничного закладу. Відповідно, на відміну від І.А. Скурагіна, асортимент закладу Коробцова не містив лише один продукт, він вмщував також і суто кондитерські вироби, на кшталт цукерок, баранок, булочних виробів (таб. 1).

Таблиця 1

Асортимент булочно-кондитерського закладу Р.Л. Коробцова

Найменування продукції	Виробіток, пудів	Сума виробітку, руб.
Конфетки	300	3600
Пряники	600	1400
Баранки	2000	4700
Булки	3000	5020
Хліб	300	1650
Усього	9400	16470

встановлення тістомісильних машин та вальцовок для прокатування тіста. Формування пряників відбувалося здебільшого вручну, і лише подекуди – за рахунок штампувальних машин. При цьому подібна практика зберігалася до 70-х років ХХ ст. [8, с. 358], хоча більшість підприємств практикували використання штампмашин ударної дії. З другої половини 70-х років ХХ ст. їх почали замінювати відсадні, що використовуються і в наш час.

Як приклад, можна навести пряничне виробництво І.А. Скурагіна,

Існували варіації поєднання пряничного та бараночного виробництва (кондитерський заклад харківського купця В.Н. Гладких у Солянинівському провулку, рік заснування 1878) та прянично-цукеркового виробництва (заклад селянина С.Ф. Баканова, рік заснування 1884) [2, с.46]. На 1910 рік у Харкові налічувалося 6 виключно пряничних закладів, та чимала кількість підприємств – вище зазначених гібридних виробництв.

Якщо поєднання цукеркового та булочного виробництва фактично віді-

йшло в минуле, то на даний час зберігається досить широка практика поєднання хлібобулочного та пряничного виробництва – завдяки їх спорідненій сировинній базі. Можна відмітити також, що виробництво тортів і тістечок за останній час ще більше змістилося у бік поєднання із хлібобулочним виробництвом, відсторонившись від цукеркового. Цікавою характерною рисою виробництва тортів є незмінно велика частка ручної праці. Як і у фабрично-мануфактурній фазі, механізований фактично лише процес замішування тіста та його випікання. Оформлення тортів, їх пакування на багатьох фабриках України досі відбувається вручну.

Іншою сторінкою харківського кондитерського виробництва були технології європейських класичних солодощів, що поступово відвойовували місце у звичного регіонального продукту, доки не ствердились у відповідній рівновазі. Це шоколад, вафлі, мармелад та окрема стаття харківської галузі – англійські бісквіти.

У Словарі Брокгауза і Ефрона за 1870-1907 роки значиться: «Вкуснее всех — так называемые английские бисквиты (называемые иногда морскими сухарями), или кэкс (cakes), первоначально производившиеся в Англии, а теперь фабрикуемые во всех странах. Они изящны по виду, питательны, легко переваримы, очень вкусны, хорошо сохраняются, почему особенно удобны во время путешествий. Кроме того, они делают разного состава для разных целей, как, напр., для детей, для больных, для шоколада, кофе, мороженого, для морских путешествий» [9, с. 923]. А отже, англійський бісквіт

не є означенням звичної пухкої випічки, яка тепер асоціюється з даним словом. Європейські дослідники відзначають, що значення слова «бісквіт» є продуктом вікової плутанини, до якої чи не кожен народ Європи вніс свою лепту. Так, термін «бісквіт» зустрічається у німецькій, італійській, португальській, французькій, іспанській та польській мовах. Базовим вважається французький варіант, висхідний із латини: бісквіт означає «двічі спечений», тобто здобний кондитерський виріб, що спершу було витримано в печі до готовності, а потім трохи підсушено на малому вогні. У такий спосіб англійський варіант бісквіту – твердий, двічі спечений виріб – ближче всього до первинного вигляду бісквіту. Тривалі терміни зберігання подібної випічки зумовили широке використання англійських бісквітів як типової складової армійського харчування. Так, ще у 1588 році бісквіти входили до раціону Королівського флоту Англії [10].

Технологією виготовлення англійських бісквітів визнано краще за всіх володіла харківська фабрика Жоржа Бормана.

Якщо до персоналій кондитерського виробництва в Києві перш за все відноситься В.Г. Єфімов та династія Балабухів, то таку саму за величиною роль для кондитерської промисловості Харкова відіграв Жорж Борман. Однак, так само, як і Валентин Єфімов, починав він не з України.

В 1862 році в Петербурзі, студент природознавчого факультету Петербурзького університету Григорій Борман, отримавши у спадок (а фактично у дарунок) невеличку крамницю солодощів на Невському, 21 [11], встанов-

лює там першу в місті машину із виробництва формованої шоколадної плитки. Він же встановив перший торговий автомат, де за п'ятнадцять копійок перехожі мали змогу придбати шоколадну плитку [11].

Обсяги продажу вимагали розширення виробництва. Так була побудована фабрика, та з'явилася розгорнута мережа крамниць. Випускалося понад 200 видів цукерок та солодошів. Брендями того часу стали цукерки “Лобі-Тобі”, “Оленка”, печиво “Оллі”.

З 1876 року Григорій Борман отримав звання “Постачальник двору його величності” [3, с.25]. У 1878 році він був нагороджений Золотою медаллю якості на Всесвітній виставці в Парижі.

У 1895 році він отримує дозвіл на побудову кондитерської фабрики у Харкові, та купує відповідну ділянку землі на вулиці Кацарській, 24. Тенденція зберігається та сама – адже основні підприємства Бормана розташовані в Петербурзі. На підприємстві Г.Н. Бормана випускався широкий асортимент виробів – вищі сорти шоколадних цукерок, мармелад, пастила, вафлі, монпансьє та багато іншого. У «Материалах к оценке фабрик и заводов Харьковской губернии» зазначається: «Несмотря на то, что фабрика Жоржа Бормана изготовляет наиболее ценные изделия, средний расход на рубль выручки у нее меньше, чем у остальных конфектных фабрик и кондитерских заведений. Это, конечно, объясняется исключительно величиной годового производства этой фабрики» [12, с. 126].

З поміж харківських фабрик мануфактурно-промислової фази фабрика Жоржа Бормана займає окрему позицію і завдяки своїм масштабам

ближче всього до індустріальних виробництв 30-х років ХХ ст. На фабриці наявна численна адміністрація, при цьому вищі щаблі займали німці та чехи, серед нижчого росіяни та українці. У 1910 році річний обіг фабрики Ж. Бормана становив 3 млн рублів.

До ексклюзивних технологій слід віднести виробництво англійських бісквітів, що також вимагало специфічного обладнання та точного дотримання технології виробництва. Мабуть, найбільш виразнішою рисою виробів Бормана, секретом його популярності був його творчий підхід до продукції. Внаслідок революції 1917 року та громадянської війни обсяги виробництва, його якість та висока культура були надовго втрачені. Григорій Борман помер у 1918 році в Харкові на 81-му році життя [13, с. 2]. Підприємство його було націоналізоване.

Повертаючись до динаміки розвитку кондитерської промисловості Харківської губернії, можна зазначити, що у 1910 році в Харкові нараховувалося вже 27 кондитерських фабрик. Першою серед них, відповідно, була фабрика Ж. Бормана з оборотом у 3 млн руб., фабрика поза категоріями. Перелік же великих фабрик відкривали кондитерська фабрика Пока та фабрика Жукова. Кондитерських закладів було зареєстровано 9, окрім того, 6 підприємств займалися виключно виробництвом пряників і одне – халви, із досить значним оборотом у 50 тис руб на рік. Використовуючи наведену на початку класифікацію, представимо річне виробництво харківських кондитерських підприємств наступним чином (табл. 2) [12, с. 123]:

Таблиця 2

Річне виробництво кондитерських виробів за окремими видами продукції, Харків, 1910 р.

закономірне. Таким чином, попит на торти та тістечка повністю задовольнявся кондитерськими майстернями. Численні оголошення у газетах під-

Категорія підприємств	Річне виробництво в пудах						
	Шоколад, шоколадні цукерки, какао	Фрукти, цукати, та цукерки різних сортів	Мармелад та пастила	Бісквіти англійські	Пряники	Халва	Усього
Фабрика Ж. Бормана	3845	106209	16995	27766	5672	-	187487
Кондитерські фабрики	7231	100160	19151	-	53631	7878	178051
Кондитерські заклади	4995	1190	185	-	-	-	6370
Пряничні	-	-	-	-	4100	-	4100
Халвична фабрика	-	-	300	-	-	6300	6600

До переліку, вказаного в таблиці 1.2, не увійшов важливий сегмент виробництва кондитерських закладів – торти та тістечка. Статистика того часу ці виробни рахує не у ваговому відображенні, а на штуки, що виглядає досить слушно, проте не надає можливостей для порівнянь. Аби дані не були неповними, наведемо їх окремо: торти – 46455 шт. на рік, тістечка – 21548827 шт. Як бачимо, англійські бісквіти вироблялися лише фабрикою Жоржа Бормана, решта фабрик з борошнистих кондитерських виробів віддавала перевагу пряникам. Лідирує виробництво цукерок, сегмент шоколадних виробів найменший. Враховуючи історію зародження кондитерського виробництва в Харківській губернії, а починалася вона з пряничних закладів, це явище цілком

тверджують широту асортименту цих майстерень [14-15], що у такий спосіб намагаються компенсувати втрату позицій на ринку вагових солодоців, зайнятих великими фабриками.

Якщо мануфактурна стадія для Харкова порівняно з львівським і одеським осередками проходила повільніше, то фабрично-мануфактурна стадія характеризувалася достатньо інтенсивним перебігом. Наявність фінансового гіганта Жоржа Бормана, та харківських брендів, створювали для міста окрему нішу у кондитерському ринку. Це, фактично, дозволило Харкову розділити перше місце з Одесою, впевнено посунувши Львів. Сукупність економічних обставин та специфіки колоніальної політики призвели до того, що Львів початку ХХ ст. у промисловому відно-

шенні був розвинений слабо [16-18]. Перші спроби реанімувати промисловість, проведені у 1910 році, дали свої плоди лише згодом.

У той самий час Харків акумулює не тільки економічні, але і науково-технологічні ресурси. Адже технологічні цикли, створені великими фабриками, вимагають не тільки спеціфічного обладнання, але і розуміння фізико-хімічних процесів, що відбуваються при перетворенні сировини у готовий виріб. Згодом саме наявність цих ресурсів поряд з індустріальною спрямованістю економічної політики 30-х років, стане потужним важелем для переходу харківської промисловості на новий, індустріальний рівень.

ЛІТЕРАТУРА

1. Обзор развития промышленности Харьковской губернии за 1875 год // ЦДДА: Ф. 2090.– Оп.1, спр. 1- арк.107.
2. Материалы к статистическому описанию Харьковской губернии за 1869 г. // Державний архів Харківської області: Ф. 922. – Оп. 1.,спр. 17.–арк. 62.
3. Материалы к статистическому описанию Харьковской губернии за 1896 г.// Державний архів Харківської області: Ф. 922. – Оп. 1., спр. 165.– арк. 165.
4. Материалы к статистическому описанию Харьковской губернии за 1881 г.// Державний архів Харківської області: Ф. 51. – Оп. 1., спр. 139. – арк. 149.
5. Сведения о влиянии войны на ход промышленности за июль-ноябрь 1914 г.// Державний архів Харківської області: Ф. 922.– Оп. 1., спр. 148.– арк. 228.
6. Ведомости о фабриках и заводах за 1892 г.// Державний архів Харківської області: Ф. № 922.–Оп. 1., спр. 85.– арк. 236.
7. История пряника [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://konditerra.ru/pryaniki/istoriya-pryanika.html>
8. Маршалкин Г. А. Технология кондитерских изделий / Г. А. Маршалкин. – М. : Пищевая пром-сть, 1978. – С. 438.
9. Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза- И.А. Ефрона– Т. III-а.–С. Петербург, 1891г.–952 с.
10. “Ships Biscuits - Royal Navy hardtack” [Электронный ресурс] //Royal Navy Museum-Режим доступа: [http:// www.royalnavalmuseum.org/info_sheet_ship.bisquit.htm](http://www.royalnavalmuseum.org/info_sheet_ship.bisquit.htm)
11. Крапива В. Фаберже шоколадных бонбоньерок [Электронный ресурс] / В. Крапива // Пассаж. – 2005. – Жовт. – Режим доступа: http://www.odessapassage.com/passage/magazine_details.aspx?lang=rus&id=33041
12. Материалы к оценке фабрик и заводов Харьковской губернии. – Т. 4. – Х., 1917. – разд. паг.
13. Киевлянинъ – 1918. – № 1–16 (январь).
14. Южный край. – 1906. – № 8678–8679 (январь).
15. Южный край. – 1916. – № 13292–13342 (апрель).
16. Назарук М. Роль промисловості у формуванні соціоєкосистеми міста Львова у ХХ ст. [Електронний ресурс] / М. Назарук // Історія української географії. – 2006. – Вип. 2 (14). – С. 26–27. – Режим доступу до журн. : <http://ukr-tur.narod.ru/istoukrgeo/allpubl>
17. Pokowidz przemyslowo-handlowy Krolestwa Galycyi–Polskie buiro podrozy we Lwowie, 1913. – 596 с.
18. Księga informacyina – Polskie buiro podrozy we Lwowie, 1924. –614 с.

Коцюбанска О.А. Мануфактурная и фабрично-мануфактурная стадии развития кондитерской промышленности Харькова. В статье рассматривается развитие кондитерской промышленности Харькова в мануфактурной и фабрично-мануфактурной стадиях, его особенности и общие закономерности.

В отдельном порядке уделяется внимание персоналиям кондитерского мира Харькова и соотношению продуктов региональной специфики и общеевропейского ассортимента.

Kocyubanska O.A. The Manufactory and factory-manufactory stages of development of pastry industry of Kharkov. *The paper is devoted to the development of the confectionery industry of Kharkov in manufactory and fabric-manufactory stages, its features and the general laws. In separately order the attention to a personnels of the confectionery world of Kharkov and a parity of products of regional specificity and the all-European assortment is paid.*

УДК 929.5

ШТАЕРМАН ІЛЛЯ ЯКОВИЧ (до 120-ліття від дня народження)

Левчук К.Г., канд. техн. наук, доц., Степаненко С.Г.

*(Національний технічний університет України
«Київський політехнічний інститут»)*

Коротко викладені факти біографії, наукова і педагогічна діяльності члена-кореспондента АН УРСР І. Я. Штаєрмана, українського механіка і математика. Представлені його ідеї в рішенні контактної задачі теорії пружності, а також круг математичних завдань, котрих він торкався.

Одним із визначних математиків і механіків минулого століття, що зростав на теренах України, був Ілля Якович Штаєрман – член-кореспондент АН УРСР (обрано 22 лютого 1939 р.). Наукова діяльність І. Я. Штаєрмана сформувалась під керівництвом ординарного професора кафедри механіки Київського Імператорського Університету Св. Володимира (тепер Київський національний університет імені Тараса Шевченка) П. В. Воронця. Основні наукові праці присвячені дослідженню проблем теорії пружності,



будівельної механіки і математики [1].

І. Я. Штаєрман народився 19 квітня 1891 року в Могилеві-Подільському на Вінниччині. Відразу після закінчення у 1910 р. Кам'янець-Подільської (на Хмельниччині) чоловічої гімназії [2] Ілля вступає до Київського Імператорського Університету Св. Володимира на математичний факультет. Ще під час навчання в гімназії він багато часу приділяв вивченню математики. Гімназист Микола Чеботарьов (з 1927 р. професор математики), який навчався в тій самій гімна-