

А.В. Келлер\*

«ПРИНАДЛЕЖАЩЕЕ МНЕ БУЛОЧНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ –  
ЗАВЕДЕНИЕ ЧИСТО РЕМЕСЛЕННОЕ (ЦЕХОВОЕ)»:  
ТРАНСФОРМАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ УКЛАДОВ  
И ТРАДИЦИОННОЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО  
РОССИЙСКИХ СТОЛИЦ В XIX ВЕКЕ –  
ОТ БУЛОЧНОЙ К ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕКАРНЕ?

doi:10.31518/2618-9100-2023-5-11  
УДК 94(664.6)"18"

Выходные данные для цитирования:

Келлер А.В. «Принадлежащее мне булочное заведение – заведение чисто ремесленное (цеховое)»: трансформация технологических укладов и традиционное хлебобулочное производство российских столиц в XIX веке – от булочной к промышленной пекарне? // Исторический курьер. 2023. № 5 (31). С. 159–172. URL: <http://istkurier.ru/data/2023/ISTKURIER-2023-5-11.pdf>

A.V. Keller\*

“THE BAKERY WHICH BELONGS TO ME IS PURELY  
A CRAFT (CORPORATION) ESTABLISHMENT”:  
THE TRANSFORMATION OF TECHNOLOGICAL WAYS  
AND THE TRADITIONAL BREAD PRODUCTION  
OF RUSSIAN CAPITALS IN 19<sup>TH</sup> CENTURY –  
FROM BAKERY TO INDUSTRIAL PRODUCTION?

doi:10.31518/2618-9100-2023-5-11

How to cite:

Keller A.V. “The Bakery Which Belongs to me is Purely a Craft (Corporation) Establishment”: The Transformation of Technological Ways and The Traditional Bread Production of Russian Capitals in 19th Century – from Bakery to Industrial Production? // Historical Courier, 2023, No. 5 (31), pp. 159–172. [Available online: <http://istkurier.ru/data/2023/ISTKURIER-2023-5-11.pdf>]

**Abstract.** The issue of providing broad strata of the urban population with bakery products as staple food products has always remained an important factor in the economy of the city providing stability to the urban society. Representatives of this production fit the concept of small and medium-sized enterprises widespread among most social strata of the urban population of the Russian Empire: craftsmen, peasants, burghers, and merchants. Referring to St. Petersburg archives, the author shows a huge variety of assortment offered by St. Petersburg artisans and trends in the development of the bakery industry production in terms of technological and social transformation of the 19<sup>th</sup> and early 20<sup>th</sup> centuries. The archival documents involved make it possible to trace aspects of the transition of some bakery enterprises from artisan bakeries to large food industry enterprises. The article considers the question of collecting the topology of urban craft, time and space of urban bakers, confectioners, and makers of Vyborg pretzels. The analysis of the data makes it possible to establish that frequent price hikes and the high cost of flour, which had long been the bane of the population and of the bread market in St. Petersburg, could lead to substantial losses. Information from archival documents shows the logistics of raw material and product delivery, the specifics of interregional economic and transport links, the position, and achievements of the bakery industry of production, the formation of the raw material market, and the range of bakery products. Revealing mechanisms of their internal trade in all-Russian and regional aspects, the author touches upon issues of management and entrepreneurs' business strategies.

**Keywords:** small and medium business, artisans, bakery production, guilds masters, bakers, confectioners, Russian Empire, Moscow, St. Petersburg.

\* **Андрей Викторович Келлер**, доктор исторических наук, доктор философии, Уральский федеральный университет, Екатеринбург, Россия, e-mail: [keller26000@gmail.com](mailto:keller26000@gmail.com)  
**Andrey Viktorovich Keller**, Doctor of Historical Sciences, Doctor of Philosophy, Ural Federal University, Yekaterinburg, Russia, e-mail: [keller26000@gmail.com](mailto:keller26000@gmail.com)

*The article has been received by the editor on 30.06.2023. Full text of the article in Russian and references in English are available below.*

**Аннотация.** Вопрос обеспечения широких слоев городского населения хлебобулочными изделиями как базисными продуктами питания всегда оставался важным фактором экономики города, обеспечивавшим стабильность городского социума. Представители данного производства подходят под понятие малого и среднего предпринимательства, широко распространенного среди большинства социальных страт городского населения Российской империи: ремесленников, крестьян, мещан, купечества. На материалах архивов Санкт-Петербурга показано огромное разнообразие ассортимента петербургских ремесленников, тенденции развития хлебобулочной отрасли производства в условиях технологических и социальных трансформаций XIX – начала XX в. Привлеченные архивные документы позволяют проследить технологические и социально-экономические аспекты перехода некоторых предприятий хлебобулочного производства от ремесленных булочных к крупным предприятиям пищевой промышленности. В статье рассмотрен вопрос о собирании топологии городского ремесла, модусы времени-пространства городских булочников, кондитеров и изготовителей выборгских кренделей. Анализ данных позволил установить, что частые скачки цен и дороговизна муки – исконный бич населения и хлебного рынка Петербурга, могли наносить существенный ущерб социальному порядку. Сведения из архивных документов содержат данные о логистике доставки сырья и продукции, специфике межрегиональных экономических и транспортных связей, положении и достижении хлебобулочной отрасли производства, формировании рынка сырья и ассортимента товаров хлебобулочного производства. В статье раскрываются механизмы хлебопекарного производства и хлебобулочной торговли в общероссийском и региональном аспектах, рассматриваются вопросы менеджмента и деловых стратегий предпринимателей.

**Ключевые слова:** малое и среднее предпринимательство, ремесленники, хлебопекарное производство, цеховые мастера, булочники, хлебники, кондитеры, Российская империя, Москва, Санкт-Петербург.

*Статья поступила в редакцию 30.06.2023 г.*

**Введение.** Все мы хорошо знаем со школьной скамьи пушкинские строки из романа в стихах «Евгений Онегин»: *«И хлебник, немец аккуратный, / В бумажном колпаке, не раз / Уж отворял свой васисдас»*<sup>1</sup>. Здесь речь идет о немецком булочнике – привычном актере повседневной жизни Петербурга, особенно часто в пушкинскую эпоху встречавшемся на Васильевском острове и Адмиралтейской стороне. Тема российских немцев в истории, особенно в дискурсе культурного диалога, привлекла мое внимание еще в студенческие годы, т.е. в 1980-е. Исследование Витольда Косни (опубликованное в 1993 г.), в котором автор с сожалением указывал на факт отсутствия документальных подтверждений событий, изображенных в одноактном водевиле Петра Андреевича Каратыгина (1805–1879) «Булочная, или Петербургский немец» (пьеса была написана в 1840 г., премьера состоялась 26 октября 1843 г.)<sup>2</sup>, утвердило меня в необходимости дополнительных разысканий.

<sup>1</sup> *Васисдас* – образован от вопросительного немецкого предложения «Was ist das?», что в переводе означает «Что это?». Здесь: небольшая форточка в двери или в окне, через которую булочник продавал хлеб. Согласно предположению А.Е. Аникина, слово вошло в русский язык, возможно, благодаря Пушкину, со значением французского *vasistas* (форточка, фрамуга, см. также итал.) и с формой на немецкий лад [Русский этимологический словарь. Вып. 6 (вал I – вершок IV). М., 2012. С. 107–108].

Это позволило произвести реконструкцию событий тех лет, найти общее между сценической и действительной реальностью булочников Петербурга. Являясь ярким событием театральной жизни столицы, водевиль засвидетельствовал важность «немецкого элемента» (как сказали бы тогда) в экономической и культурной жизни столицы. В последующие десятилетия произошло профессиональное объединение всех булочников в один булочно-кондитерский цех, что, безусловно, вело к интенсификации технологического и культурного обмена среди булочников столицы разной культурной и национальной принадлежности<sup>3</sup>.

Любопытен следующий исторический факт – непосредственно во время написания водевиля произошло очередное обострение ситуации, связанное со строгим наблюдением со стороны министра внутренних дел Л.А. Перовского за производством продуктов питания и их сбытом в булочных и мелочных лавках. По свидетельствам актера Немецкого театра Е. Йермана и О.А. Пржецлавского, со времени своего вступления в должность в октябре 1841 г. Перовский вел усиленный личный контроль над производством и сбытом продуктов питания, придавая особое значение употреблению правильных мер и весов, после чего некоторые лавки и магазины, где обнаружили нарушения, были закрыты: «Переодевшись, с длинной бородой, он посещал магазины и лавки, [...] и проверял после закрытия торговли вес продуктов»<sup>4</sup>. Снискавший популярность среди населения экстравагантный министр, переодеваясь полицейским и посещая мелочные лавки и булочные, «поверял весы и меры, а уличенных в фальши торговцев предавал строгой ответственности»<sup>5</sup>.

Среди обстоятельств, способствовавших распространению данных нарушений, исследователи называют также «злоупотребления по торговле в лавках и на площадях съестными припасами и другими жизненными потребностями», глубоко укоренившиеся «под защитой низших полицейских чиновников» (зафиксировано в 1802 г.)<sup>6</sup>. Но и 40 лет спустя, в 1843 г., данный порок не был искоренен, несмотря на специально созданный для этого надзорный орган торговой полиции: «Невзирая, однако же, на меры строгости, слышны многие жалобы на злоупотребления самих торговых смотрителей»<sup>7</sup>.

**Краткий обзор литературы и источников.** История хлебобулочного производства в Российской империи в XIX в. до сих пор изучена недостаточно. Представленное исследование написано на основании материалов, выявленных в Российском государственном историческом архиве (РГИА), в частности в делах Хозяйственного департамента МВД и департамента торговли и мануфактур Министерства финансов, а также в Центральном государственном историческом архиве Санкт-Петербурга (ЦГИА СПб), в частности в делах Купеческого общества Петербурга, ведомостях о ценах на товары и продукты питания и др. Также использованы богатые книжные фонды Российской национальной библиотеки.

Среди авторов, работы которых по истории ремесла в столицах использовались при написании данной статьи: А.А. Кизеветтер, А.И. Гайсинович, К.А. Пажитнов, А.И. Копанев, Н.В. Юхнева, Е.В. Анисимов, Г.Н. Ульянова, Е.Г. Тростенцов, С.А. Винокуров

<sup>2</sup> Košney W. Ein deutscher Bäcker in Petersburg, oder: Kann ein Vaudeville denn mehr als Kurzweil sein? // Osteuropa-Institut an der Freien Universität Berlin, Historische Veröffentlichungen (Forschungen zur osteuropäischen Geschichte; Bd. 48). Wiesbaden, 1993. S. 93–104.

<sup>3</sup> Келлер А.В. Практики решения цеховых конфликтов и повседневность немецких булочников Санкт-Петербурга первой половины XIX века // Quaestio Rossica. 2021. Т. 9, № 3. С. 797–812.

<sup>4</sup> Jerrmann E. Unpolitische Bilder aus St. Petersburg. Berlin, 1851. S. 95.

<sup>5</sup> Пржецлавский О.А. Воспоминания // Поляки в Петербурге в первой половине XIX в. М., 2010. С. 246.

<sup>6</sup> См.: Луппов С.П., Петров Н.Н. Городское управление и городское хозяйство Петербурга от конца XVIII в. до 1861 г. // Очерки истории Ленинграда. Л., 1955. Т. 1. С. 604–605.

<sup>7</sup> «Россия под надзором»: отчеты III отделения 1827–1869: сб. док. М., 2006. С. 323–324.

и А.В. Келлер<sup>8</sup>. По истории хлебной торговли следует упомянуть работы Т.М. Китаниной, Л.Н. Семеновой, М.К. Акользиной и Г.Н. Ульяновой<sup>9</sup>.

Ряд аспектов истории хлебобулочного производства в Российской империи ранее рассмотрен в монографических исследованиях автора<sup>10</sup>.

Цель статьи – показать на примерах из практики булочно-кондитерского цеха Санкт-Петербурга и мастера московского булочного цеха Д.И. Филиппова, насколько глубоко трансформация технологических и социальных укладов затронула в XIX в. традиционное хлебобулочное производство российских столиц.

### **Булочки и кондитеры Санкт-Петербурга в XVIII в.: динамика численности.**

Эти подсчеты были сделаны ранее в двух работах (одна опубликована на немецком языке), где прозвучали выводы о том, что хлебопекарное производство в Петербурге претерпело существенные структурные изменения в XVIII в.<sup>11</sup> В отличие от 1724 г., когда в русских цехах (согласно цифрам, приводимым А.И. Гайсиновичем и К.А. Пажитновым) насчитывалось 567 мастеров, в том числе в пирожном – 339, калачном – 160 и хлебном – 68<sup>12</sup>, в 1766 г. названные цехи отсутствуют, а на их месте, по архивным сведениям, находим иностранные с количеством мастеров в булочном и хлебном – 30, конфетном – трех, пряничном – одного и в русском калачном – одного<sup>13</sup>. Причины «исчезновения» названных русских цехов из ревизских сказок могли быть двоякого характера: 1) уход русских ремесленников, привыкших к «промышленной свободе», в «серую» зону из-за нежелания или невозможности платить в требуемом объеме налоги, а также из-за чуждого института цехов, куда записывали «всех подряд без разбору»; 2) ввиду лидирующих позиций иностранных цеховых ремесленников в контексте специфики их происхождения и практик. Со временем русские ремесленники «разбрелись неведомо куда», что способствовало занятию рыночных ниш иностранными ремесленниками, а также разделению на рынке труда (центральные и периферийные районы) и специфике ассортимента (немецкие булочки и русские хлебники, бараночки, крендельчики, пирожники, саечники и т.д.).

В 1790 г. в иностранных или немецких цехах – хлебном и кондитерском – состояло соответственно 77 и 11 мастеров, в русском хлебном – 9 мастеров. В русском конфетном и пряничном цехах насчитывалось 13 мастеров или 135 вместе с 57 подмастерьями и 65 учениками, в макаронном и вермишели – 5 иностранных мастеров<sup>14</sup>. Соответственно, численность цеховых в хлебобулочном производстве снизилась с 567 русских мастеров в 1724 г. до 34 немецких и одного русского мастера в 1766 г. и в 1790 г. составила 237 чел. Это пока-

<sup>8</sup> *Кизеветтер А.А.* Посадская община в России XVIII ст. М., 1903; *Гайсинович А.И.* Цехи в России в XVIII в. // Известия Академии наук СССР. Отд. общественных наук. 1931. VII серия. С. 523–568; *Пажитнов К.А.* Проблема ремесленных цехов в законодательстве русского абсолютизма. М., 1952; *Копанев А.И.* Ремесленники Петербурга первой половины XIX в. // Ремесло и мануфактура в России, Финляндии и Прибалтике: мат-лы II Сов.-фин. симпозиума по соц.-экон. истории (13–14 дек. 1972 г.). Л., 1975. С. 78–89; *Юхнева Н.В.* Этнический состав и этносоциальная структура населения Петербурга. Л., 1984; *Петр Великий: Воспоминания, дневниковые записи, анекдоты.* Сер.: Государственные деятели России глазами современников. СПб., 1993; *Тростенцов Е.Г., Ульянова Г.Н.* Филипповы – хлебобулочные издателя // Московские поставщики. История в лицах. М., 2020. С. 206–219; *Винокуров С.А.* Булочки Филипповы // Из глубины времен. СПб., 2000. № 12. С. 211–218; *Келлер А.В.* *Artifex Petersburgensis.* Ремесло Санкт-Петербурга XVIII – начала XX века (административно-законодательный и социально-экономический аспекты). СПб., 2020. 630 с. (Библиотека Quaestio Rossica); *Keller A.* Die Handwerker in St. Petersburg von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges 1914. Frankfurt a. M. u.a., 2002.

<sup>9</sup> *Китанина Т.М.* Хлебная торговля России в конце XIX – начале XX века: стратегия выживания, модернизационные процессы, правительственная политика. СПб., 2011; *Семенова Л.Н.* снабжение хлебом Петербурга в XVIII в.: Правительственная политика // Петербург и губерния: Историко-этнографические исследования. Л., 1989; *Акользина М.К.* Моршанск – хлебный порт России (середина XVIII – середина XIX века). Тамбов, 2011; *Ульянова Г.Н.* Хлебная торговля в Москве в первой половине XIX века: доставка зерна, муки и круп по водным путям // Исторический курьер. 2022. № 3 (23). С. 11–23.

<sup>10</sup> См.: *Keller A.* Die Handwerker in St. Petersburg...; *Келлер А.В.* *Artifex Petersburgensis...*

<sup>11</sup> См.: *Keller A.* Die Handwerker in St. Petersburg...; *Келлер А.В.* *Artifex Petersburgensis...*

<sup>12</sup> *Гайсинович А.И.* Цехи в России... С. 537; *Пажитнов К.А.* Проблема ремесленных цехов... С. 48.

<sup>13</sup> ЦГИА СПб. Ф. 221. Оп. 1. Д. 80.

<sup>14</sup> *Георги И.Г.* Описание российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оногo. СПб., 1996. С. 195–207.

зывает первоначальное вытеснение иностранными мастерами, пользовавшихся привилегированным положением, русского ремесла в нелегальное пространство, поскольку, например, цехи русских пирожников и калачников по документам отсутствовали, но известно, что их было большое количество.

Также эти цифры могут рассматриваться лишь как условные величины, поскольку, как правило, показаны мастера без подмастерьев и учеников. Ввиду зависимости широких слоев малообеспеченного населения Петербурга от дешевых продуктов питания губернское правление относилось терпимо к наличию в столице большого количества не записанных в цехи ремесленников среди посадских, занимавшихся ремеслами без учеников и подмастерьев. Если сравнивать распределение мастеров в иностранных и российских цехах, то можно увидеть, что к 1790 г. иностранные мастера сохранили свое преобладание в булочном цехе, хотя тенденция ускоряющегося роста количества общего числа цеховых русского происхождения налицо.

**Хлебобулочное производство Петербурга в XIX в.** В XIX столетии организационная форма хлебопекарных заведений проходит путь от традиционной ремесленной мастерской к крупному мануфактурному производству.

Именно в это время появляется теоретическая модель Маркса-Энгельса, ставшая основой социальной науки, где применено понятие общественно-экономических формаций, сделавших принципиально возможным анализ на макроуровне. Здесь важна сама попытка системного рассмотрения истории человечества за все время его существования через условные этапы его развития. В данном контексте необходимо и логично в 1840-е гг. появляется политэкономия как наука, анализирующая экономические процессы на макроуровне в связи с экономической политикой государства<sup>15</sup>, играющей в России крайне важную и определяющую роль на протяжении всего периода существования страны. Соответственно, красной нитью через данный сюжет проходят две темы: экономическая политика государства и смена технологических укладов, обусловившая важные структурные изменения внутри предприятий, меняющие иерархию отношений на микроуровне и отражающиеся в свою очередь на социальных отношениях общества в целом.

В 1830–1840-е гг. усилившаяся борьба за сегменты рынка между цехами сопровождалась ростом их числа и углублением отраслевой специализации, что привело городские власти Петербурга к пониманию необходимости более четкого разграничения ремесел. После введения новых уставов (обрядов) петербургских цехов в 1840-х гг. цеховые ремесла получают более упорядоченную классификацию по отраслям производства. Для этого в 1843 г. Н. Смирновым было предложено написать особые цеховые обряды, которых на тот момент имелось девять. Их составление, законченное в 1850 г., позволило провести более четкие границы между ремеслами с описанием используемых материалов и производимых продуктов<sup>16</sup>. С этого времени начинается устойчивое сокращение числа цехов (за счет их слияния в сложносоставные) и усиленный численный рост входящих в цехи мастеров, подмастерьев и учеников с некоторой стагнацией в 1896 г. (табл. 1).

Анализ статистических данных показывает, что с 1866 по 1896 г. наблюдается незначительный рост средней величины мастерской у вечноцеховых с 4,3 до 4,5 чел., у временноцеховых – с 3,1 до 3,8 чел. Количество цеховых мастеров, подмастерьев и учеников булочнокондитерского цеха выросло с 1866 по 1896 г. примерно в два с половиной раза, в то время как население города увеличилось в два раза, что косвенно указывает на возросшее благосостояние населения, отразившееся в увеличении потребления хлебной продукции при повысившейся производительности труда в хлебобулочной промышленности за счет механизации и моторизации производства. (При этом наиболее успешные «капиталисты» булоч-

<sup>15</sup> См., например, труды Петра Ивановича Кёппена, заложившего научные основы для статистики и политэкономии в России.

<sup>16</sup> Обряды для Санкт-Петербургского русского булочного цеха. СПб., 1850; Обряды кондитерского цеха. СПб., 1850; Обряды пряничного цеха. СПб., 1850.

ники должны были, имея значительные обороты производства, «выбирать» соответствующие купеческие свидетельства.)

## Таблица

## Кондитерско-булочный цех Санкт-Петербурга, 1866–1896

Год	Мастера, чел.				Подмастерья, чел.				Ученики, чел.				Всего	Население Петербурга, тыс. чел.
	вечные		временные		вечные		временные		вечные		временные			
	м.п.	ж.п.	м.п.	ж.п.	м.п.	ж.п.	м.п.	ж.п.	м.п.	ж.п.	м.п.	ж.п.		
1866	26	6	739	109	106	–	1 553	–	–	–	212	–	2 751	540
1876	79	18	1 386	253	360	–	2 669	4	–	–	551	–	5 320	760
1886	122	29	1 588	235	552	–	3 437	19	–	–	604	–	6 586	885
1891	183	22	1 497	199	576	–	3 659	14	–	–	703	–	6 853	955
1896	164	16	1 420	165	624	–	3 733	6	–	–	691	–	6 819	1 100

Источник: Отчет С.-Петербургской ремесленной управы. СПб., 1867, 1877, 1887, 1895, 1900.

К примеру, в 1850 г. петербургский купец третьей гильдии Иван Паллизен приобрел патент на шесть лет на изобретенную им металлическую паровую печь, с помощью которой производительность повышалась в несколько раз: десять пекарей могли выпечь за один день хлеба на 2 500 чел. В 1858 г. заявление на построенную им «машину для печения хлеба и корабельных сухарей» для получения трехлетней привилегии подал мастер Кронштадтского булочного цеха Кино<sup>17</sup>.

В «Немецко-русской торгово-промышленной газете для булочного, кондитерского и хлебопекарного производства», выпускавшейся в Берлине в 1903–1904 гг., предлагались современные печи Роберта Моритца (Robert Moritz) из Берлина – старейшего завода по устройству простых и двойных пекарных печей всех систем для обыкновенной топки дровами и углем с нижней тягой. Завод предлагал все другие принадлежности для печения механическим способом. Печи с двойной нижней тягой были устроены в России у владельцев булочных Макса Либмана в Одессе, Бартельса в Москве, Петрозова в Воронеже, а также у владельца копей Калачевского в Веселом Терне близ Екатеринослава<sup>18</sup>.

Если же сравнить средние размеры цеховых мастерских с прочими по отрасли, выясняется, что первые были значительно меньше, т.е. в большинстве своем сохраняли исключительно ремесленный и узкоспециализированный профиль.

Согласно отраслевой переписи Санкт-Петербурга 1869 г. работников обоого пола числилось в производствах:

– макаронном – 130 мужчин;

– хлебном (булочном, пекарном, саечном, пирожном, крендельном и бараночном) – 2 818 мужчин и 94 женщины, всего 2 912 чел. (среди них немцев: хозяев 178 и рабочих 532, всего 710 чел., что в среднем составляло по 4 чел. на мастерскую);

– пряничном – 290 мужчин;

– кондитерском и шоколадном – 666 мужчин и 44 женщины, всего 4 042 чел.

В хлебном деле насчитывалось 384 хозяина и 2 368 рабочих (всего 2 752 чел., или в среднем 7,2 чел. на предприятие), а также 41 одиночка и 25 казенных ремесленников, всего 2 818 чел.<sup>19</sup>

<sup>17</sup> РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 892. Оп. 6. Д. 1441.

<sup>18</sup> РГИА. Ф. 23. Оп. 31. Д. 345.

<sup>19</sup> Подсчитано по: Санкт-Петербург по переписи 10 декабря 1869 года. Вып. 3: Распределение жителей Санкт-Петербурга по промыслам, занятиям и другим родам средств существования. СПб., 1875. С. 6, 40.

Сравним далее цифры 1869 г. с данными за 1900 г.

В 1900 г. в булочном и пекарном производстве насчитывалось лиц обоого пола: самостоятельных хозяев (совершеннолетних) – 289 чел. и несамостоятельных хозяев (несовершеннолетних до 21 года) – 725 чел., самостоятельных рабочих – 5 943 чел. и «несамостоятельных» – 354 чел. Итого на хлебобулочных предприятиях было занято 7 311 чел., что составляло в среднем 25,3 чел. на мастерскую. Вместе с одновременным значительным сокращением хозяев с 384 до 289 чел. наблюдалось увеличение среднего размера предприятия до 24,1 работников или более чем в три раза по сравнению с 1869 г., а общего числа занятых – в два с половиной раза<sup>20</sup>.

#### **Ассортимент продукции булочного, кондитерского и пряничного цехов в 1850 г.**

Столь интересный источник, как «Обряды для Санкт-Петербургского русского булочного цеха», позволяет рассмотреть ассортимент производимой продукции. Она отличалась большим разнообразием.

Булочный цех (как и пряничный, являвшийся сложносоставным) занимался приготовлением «черного и белого ржаного хлеба, а также кисло-сладкого и всех прочих сортов хлеба, делаемых из ржаной муки»; всякого белого хлеба, приготовляемого «на дрожжах из пшеничной муки, из теста на дрожжах всех сортов сухарей, булок, куличей, кренделей, баб, и тому подобных хлебных произведений, простых и сахарных с яйцами, шафраном и пряностями и без оных». Изготавливался разного рода тонкий товар, «приготавливаемый из муки, масла, сахара и яиц с пряностями и продаваемого на вес»<sup>21</sup>.

Производились пирожные, приготовляемые «из теста заварного, слоеного и кастрюльного, с начинкою и без оной», в том числе «Тирольское пирожное, приготовляемое из сухарных крошек и старого тертого хлеба с примесью сахара, яиц, миндаля и изюма». Выпекались «Английский кекс и всякого сорта пряники и пряничные орехи, приготовляемые из муки, сахара, еда и патоки».

Хлебное мастерство заключалось в производстве «черного хлеба из обдирной и обыкновенной муки, продаваемого на вес, ситного хлеба из первача и крупитчатой муки на вес, из того же теста с начинкою пироги на вес». Саечники и калачники пекли «сайки разной величины из крупитчатой муки с маслом и без, калачи и калачные булки из крупитчатой муки с маслом и без, из саечного теста витушки и крендели с анисом и солью, из крупитчатой муки простые куличи, посыпанные сахаром, без пряностей».

Бараночное и крендельное мастерство предусматривало «выделывание простых баранок и кренделей, продаваемых на вес и поштучно или связками». Выборгские крендельщики занимались изготовлением последних «из лучшей Московской озимой муки, с примесью масла, сахара, молока, яиц и пряностей».

Большим спросом пользовались их «булки круглые молочные с маслом и сахаром из так называемого розового теста и из того же теста сахарные сухари разной величины, крендели, так называемые выборгские, и из того же теста булки и куличи, тонкий чайный товар, на вес из муки, масла, сахара и яиц с пряностями». Пирожники пекли «простые пироги разных сортов из крупитчатой муки с начинкою». Макаронное мастерство предполагало производство «разной величины и толщины макарон и вермишели из манной муки с подмесью воды»<sup>22</sup>.

Кондитерское мастерство, как гласили «обряды», заключалось в изготовлении «всякого сорта, вида и названия конфет из очищенного и рафинированного сахара или белого меда и фруктов, орехов, каштанов, фисташек, миндаля, шоколада и т.д.; марципана, желе фруктового и другого, мармелада и пастилы; для употребления в конфетах, всех сортов сиропов из фруктов, трав, пряностей и благовонных эссенций; всяких драже и из драганта<sup>23</sup>; мятных и других благовонных лепешек; пралине и жженого миндаля в сахаре, ликере и спирте; засахаренных

<sup>20</sup> Подсчитано по: Санкт-Петербург по переписи 15 декабря 1900 года. Вып. 2: Распределение населения по занятиям. СПб., 1903. С. 54–61.

<sup>21</sup> Обряды для Санкт-Петербургского русского булочного цеха. СПб., 1850. С. 4–6.

<sup>22</sup> Там же.

<sup>23</sup> Камедь – застывший клейкий сок.

корений, цукатов из арбузов, дынь, лимонов и других фруктов; всяких фигур и сюрпризов из шоколада, марцелина и драганта; разных сортов сахарного пирожного, приготавливаемого без дрожжей, как то: слоеного, так называемого французского, с начинкой и без начинки; всяких бисквитов, легкого пирожного к чаю, сахарных облаток, вафель, миндальных стружек, миндального и шоколадного хлеба, всякого сорта тортов, английского кекса, безе, «испанского ветра», миндальных колец, мюстифлера, макарон и других подобных легких пирожных, как в малом, так и в большом виде (т.е. малого и большого размеров. – А. К.); шоколада всех названий, сортов и форм, с пряностями и без оных, и шоколадных изделий разных видов и названий, мороженого, пунша, пуншевого сиропа, шербета, маседуана<sup>24</sup> и всяких компотов, бламанже, кремов и взбитых сливок»<sup>25</sup>.

Мастера пряничного дела занимались производством «всех сортов, видов и названий пряников, пряничных орехов и сухариков из крупитчатой муки и манной крупы с сахаром, миндалем и разными духами, а также примесью яиц, масла, цуката, варенья и пряностей; всяких пряников, пряничных орехов, сухариков, коврижек всех форматов и так называемого голландского хлеба из крупитчатой муки и манной крупы с медом и картофельною патокою, распущенною белым и красным медом, с примесью разных духов и пряностей; таких же пряников и коврижек из первача, второго сорта муки и манной крупы с бастерною и картофельною патокою, с примесью разных духов и пряностей; жареного мака, серого и белого, с сахаром, медом и бастерною патокою, [...] на вес и поштучно».

У пастильных мастеров предлагались «сахарная пастила всех видов и названий из разных фруктов и ягод с рафинированным сахаром, мармелад всех сортов и видов из разных фруктов и ягод с рафинированным сахаром, клюквенная пастила, наливаемая в ящики и запекаемая в печке, из меда, патоки и клюквы; так называемое сухое киевское варенье в сахаре из фруктов и ягод всех названий; десертного сиропного варенья из всяких фруктов и ягод с сахаром, брусничного и смородинового варенья с патокой, сиропа и желе из сахара и разных фруктов и ягод, леденца простого разных цветов, в бумаге, из сахарного песка, патоки и малины, бурдовского леденца разных форм и цветов из сахара с духами, мятных лепешек и миндаля в сахаре и жженого»<sup>26</sup>.

**Трансформация традиционной пекарни в крупное механизированное предприятие и возникновение конфликтов булочников с надзорными инстанциями.** Институциональные и технологические изменения в пореформенный период затронули и хлебобулочную отрасль, что хорошо прослеживается на примере мастера московского булочного цеха Дмитрия Ивановича Филиппова. Казалось, наконец пришло время, когда можно развивать свое дело, не опасаясь хищнической конкуренции со стороны коллег из смежных цехов, но во второй половине XIX в. происходит смена технологических укладов. Промышленный переворот затронул не только крупную промышленность, но и привел к трансформации традиционного ремесла, т.е. малых и средних предприятий.

Моторизация и механизация производства изменяют техническое оснащение, а вместе с тем и внутренний уклад мастерских. Ведь машинное производство не знает границ между фабрикой, заводом и ремесленной мастерской. Из-за этого постоянно возникают вопросы фискального характера и контроля со стороны фабричной инспекции по причислению ремесленных мастерских в разряд средних и крупных промышленных предприятий<sup>27</sup>. Переход от традиционного хлебопекарного производства в куренях к промышленной пекарне со многими цехами, с одновременным творческим копированием принципов организации производства в «немецких булочных», а значит с сохранением ремесленного качества «крафтового хлеба», как сказали бы сегодня, хорошо виден на примере хозяйственной деятельности Дмитрия Ивановича Филиппова – известного владельца булочных, кондитерских и кафе

<sup>24</sup> Фр. Macedoine – «Македония» (Маседуан), преимущественно холодное сладкое блюдо французской кухни, разновидность фруктового салата в сиропе и с мороженым.

<sup>25</sup> См.: Обряды для С. Петербургского русского и иностранного кондитерского цеха. СПб., 1850. С. 4–5.

<sup>26</sup> Обряды для Санкт-Петербургского пряничного цеха. СПб., 1850. С. 4–6.

<sup>27</sup> Труды комиссии, учрежденной для пересмотра уставов фабричного и ремесленного. Ч. 1. СПб., 1863. С. 31–32, 41.

в обеих столицах, булочного мастера в третьем поколении, купца первой гильдии, поставщика «Высочайшего и Великокняжеских дворов», представителя семьи, занимавшейся хлебулочным промыслом в Москве почти сто лет, по крайней мере, как установили недавно по архивным документам исследователи, с 1820-х гг. и до 1918 г.<sup>28</sup> В РГИА удалось обнаружить ценный документ, показывающий, что Филиппов жаловался на якобы неправомерные действия фабричного инспектора Обуховского, «словесно предположившего [...] подчинить принадлежащую [ему] булочную действию закона 3 июня 1886 г., определением от 27 июня 1898 г.»<sup>29</sup>. Закон 1886 г. определял правила найма и увольнения, оплаты труда промышленных рабочих, и за исполнением требований закона следили фабричные инспекторы. Первая жалоба от 13 августа 1898 г. была направлена Филипповым в Московское столичное по фабричным делам присутствие, следующие, 24 декабря 1898 г. и 6 февраля 1899 г., – на имя министра финансов<sup>30</sup>.

Как нам видится, дело было не только в репутации цехового мастера, не желавшего терять свой привилегированный статус и подчиниться фабричной инспекции, но и в отношении Д.И. Филиппова к своему ремеслу как высокому искусству в противоположность к фабричному массовому продукту<sup>31</sup>: «Принадлежащее мне булочное заведение – заведение чисто ремесленное (цеховое), – писал он, – не имеет никаких ручных машин и станков для производства хлебного товара, не имеет ни паровых, ни механических двигателей и таким образом не имеет ни одного из признаков фабрично-заводского устройства [...] и совершенно не нуждающееся в указаниях фабричной инспекции по ограждению опасных мест, ибо таких не существует и не может существовать за полнейшим отсутствием механических приспособлений при производстве работ», – писал Филиппов, однако это не совсем соответствовало действительности, поскольку Дмитрий Иванович лукавил<sup>32</sup>.

Согласно докладу фабричного инспектора Обуховского от 23 мая 1898 г. старшему фабричному инспектору Московской губернии, у Филиппова были обнаружены следующие нарушения, касавшиеся прежде всего несоблюдения техники безопасности при работе с паровыми котлами и механическим оборудованием, а также в несоблюдении правил работы для малолетних (т.е. лиц в возрасте 15–18 лет, которым следовало работать по сокращенному рабочему графику и без ночных смен): «В булочной, хлебопекарной и кондитерской Д.И. Филиппова, находящейся на углу Тверской и Глинищевского пер. в собственном доме [...] имеется св. 400 чел., из которых значительное число малолетних в возрасте до 15 лет, работа которых в означенном заведении безусловно воспрещена. В заведении Филиппова имеется 4 паровых котла, паровая машина, динамо-машина, механические подъемные в рабочих помещениях машины, до 20 разных пламенных печей»<sup>33</sup>.

Отмечалось, что оно «имеет вполне характер фабричный, так как производит товар в громадных размерах свыше 2 млн руб. в год и при том не только для местной ежедневной мелочной продажи, но и для продажи оптом в провинции. Заведение Филиппова производит в год до 1 млн руб. кондитерских товаров, крупные же кондитерские и пирожные в Москве давно уже подчинены действию законов» 1882 и 1886 гг.<sup>34</sup> Несмотря на такие очевидные факты больших оборотов и механического оснащения предприятия, принадлежавшего Д.И. Филиппову, московская ремесленная управа, напротив, выдала Филиппову 11 августа 1898 г. справку, подписанную сословным старшиной И. Александровым, подтверждавшую, «что в его мастерских никаких механических двигателей, как паровых, так и равно водяных, конных и ручных, а также и особых приспособлений к ним не имеется и все работы в этих мастерских производятся ручным способом»<sup>35</sup>.

<sup>28</sup> См.: Тростенцов Е.Г., Ульянова Г.Н. Филипповы – хлебулочные изделия... С. 207–209.

<sup>29</sup> РГИА. Ф. 20. Оп. 13-а. Д. 53. Л. 2–3 об., 10, 19.

<sup>30</sup> Там же.

<sup>31</sup> Винокуров С.А. Булочники Филипповы... С. 212.

<sup>32</sup> РГИА. Ф. 20. Оп. 13-а. Д. 53. Л. 3.

<sup>33</sup> Там же. Л. 5.

<sup>34</sup> Там же. Л. 5–5 об.

<sup>35</sup> Там же. Л. 4.

Не исключено также, что Филиппов такими действиями пытался снизить налогообложение своего предприятия.

В своем отношении 29 января 1900 г. на имя министра финансов департамент полиции МВД в лице помощника шефа жандармов, генерал-лейтенанта А.И. Пантелеева, пришел к парадоксальному выводу: «Согласно с мнением Вашим, нахожу, что из обстоятельств настоящего дела нельзя было Московскому столичному по фабричным делам Присутствию вывести точно определенного заключения о том, к какому роду заведений фабрично-заводскому или ремесленному надлежит отнести заведение Филиппова»<sup>36</sup>. По характеру ответов из Министерства финансов и Министерства внутренних дел можно заключить, что их выжидательная позиция отодвигала решение дела в неопределенное будущее, что объективно было в интересах Д.И. Филиппова.

Дело, похоже, так ничем и не закончилось, поскольку осталось «висеть» между инстанциями. Согласно мнению А.И. Пантелеева, дело «о правильности отнесения заведений [...] разрешается в первой инстанции Присутствием по фабричным делам, а в последней в министерстве финансов, по соглашению с министерством внутренних дел, я остаюсь при мнении, [...] об отмене вышеприведенных постановлений Московского столичного Присутствия [...] и о производстве нового дознания»<sup>37</sup>. В результате высочайший указ, сообщенный из Правительственного Сената, определил оставить жалобу Филиппова без последствий, с исполнением распоряжения Московского столичного присутствия о взыскании с подателя жалобы 575 руб.<sup>38</sup> Не совсем ясно, вытекало ли из этого решения сохранение Д.И. Филипповым статуса цехового мастера и подчинение фабричной инспекции.

Прошение петербургских ремесленников хлебобулочного и кондитерского цехов 1897 г. об урегулировании законодательным порядком их взаимоотношений с подмастерами и служащими показывает, что подобных конфликтов могло быть множество.

Мастера сообщали, что с начала 1860-х гг. в отрасли с возникновением больших пекарен к концу XIX в. произошли значительные изменения. Если раньше «все хлебные продукты выпекались каждый сорт в отдельных маленьких куренях, как то: саечных, бараночных, хлебных, калачных и т.п., в которых число рабочих не превышало 2–5 человек, где сам хозяин работал и наблюдал за всем», то теперь «все сорта хлеба стали выпекаться в одном месте, так что большие пекарни имеют от 30 до 300 человек служащих и рабочих и, кроме того, теперь, для угождения покупателей, хлеб выпекается от 3-х до 10-ти раз в сутки, почему мы не имеем физической возможности лично сами наблюдать за всеми производствами по хлебопечению и продаже. [...] Большие пекарни имеют до 10 специальных отделений и для каждого отделения имеется старший мастер с несколькими подручными (есть Московский отдел, Выборгский отдел, саечный, кондитерский и т.д.), так что число лиц, работающих в пекарне, доходит до 100 и более человек»<sup>39</sup>.

**Снабжение Петербурга зерном и мукой и случай лоббирования интересов отдельных лиц при сословных выборах.** Если придерживаться понятия «долгого XIX века», введенного Эриком Хобсбаумом, предложившим считать XIX веком период с 1785 по 1914 г., можно вполне обратиться к случаю 1912 г., касавшемуся насущного для хлебопеков Петербурга вопроса снабжения высококачественной мукой, но при этом отражавшего борьбу иногородних поставщиков-конкурентов за петербургский рынок сбыта.

Если московских булочников мукой до 80 % снабжали земледельческие районы Черноземной зоны и Поволжья<sup>40</sup>, то в Петербург высококачественная белая крупитчатая

<sup>36</sup> РГИА. Ф. 20. Оп. 13-а. Д. 53. Л. 27 об.

<sup>37</sup> Там же. Л. 1, 28, 37, 41.

<sup>38</sup> Там же.

<sup>39</sup> РГИА. Ф. 1405. Оп. 542. Д. 1030. Л. 1–1 об., 4. Такая же система сложилась и в Москве: «С 1880-х годов пекарня [Д.И. Филиппова] имела несколько отделений: калачное, булочное, хлебное, бараночное, сахарное, пряничное, пирожное» (Тростенцов Е.Г., Ульянова Г.Н. Филипповы – хлебобулочные изделия... С. 212).

<sup>40</sup> См.: Акользина М.К. Моршанск – хлебный порт России (середина XVIII – середина XIX века)...; Ульянова Г.Н. Хлебная торговля в Москве в первой половине XIX века: доставка зерна, муки и круп по водным путям // Исторический курьер. 2022. № 3 (23). С. 18–21.

мука из твердых сортов пшеницы традиционно поступала преимущественно из средней полосы России и низового Поволжья. Например, «Земледельческая газета» в 1834 г. сообщала: «Лучшие сорта [...] для крупитчатой муки, составляют: *саксонка*, пшеница, чистого наливного зерна, [...] получается из колоний Саратовской губернии; *скороспелка*, из Лыскова [Нижегородской губернии, Макарьевская ярмарка]»<sup>41</sup>. Естественным образом в торговле таким ценным ресурсом появились заинтересованные лица не только среди крупных мукомольных предприятий Поволжья, но и среди булочников столицы, выполнявшие роль посредников-комиссионеров.

Одним из таких заинтересованных лиц был временно-цеховой мастер кондитерско-булочного цеха Альбрандт, состоявший предположительно в альянсе с немецкими булочниками – старшиной сословия Ф.Ф. Николаи и товарищем старшины А.Г. Шнирингом. Более подробные обстоятельства этого дела стали известны благодаря жалобе мастеров цеха Матвеева, Клейзера, Зеланд и других на неправильные выборы выборных означенного цеха в апреле 1912 г. По их версии, Альбрандт, не принадлежавший к сословию как временно-цеховой, явился на собрание с доверенностью от вечно-цехового мастера того же ремесла Генриха Шарфа, проживающего в г. Пскове, но не представившего требуемых доказательств, а значит и не был внесен в список избирателей. К тому же Альбрандту было разъяснено, что «доверенности могут выдавать только лица женского пола<sup>42</sup>, почему и в собрание допущен он быть не может. Альбрандт, не входя в зал собрания, а постояв на площадке лестницы, удалился задолго до открытия собрания и никакого влияния на мастеров произвести не мог»<sup>43</sup>.

1 июня 1912 г. на совещательном присутствии при Санкт-Петербургском градоначальнике стали известны подробности о том, что 16 апреля «во время прибытия мастеров на выборы – на площадке, где предъявлялись входные повестки, находилось совершенно постороннее лицо г-н Альбрандт, к выборам сословия отношения никакого не имеющий – но будучи представителем крупной фирмы, торгующей мукой, он имеет громадное влияние на мастеров булочников и, стоя на площадке, он упрашивал мастеров баллотировать за Ф.Ф. Николаи и тем производил давление на избирателей, мешая естественному ходу выборов»<sup>44</sup>. Изложенные обстоятельства уже никак не могли повлиять на решение вернуть дело «по миновании надобности», с чем и согласился исполнявший на тот момент должность градоначальника генерал-лейтенант О.И. Вендорф.

Представленный случай показывает, что цеховые ремесленники, и в особенности булочники, составляли в Петербурге влиятельную социальную группу, имевшую свои инструменты влияния на принятие решений в кабинетах министерских и городских властей.

**Заключение.** Актуальность проблематики традиционного хлебобулочного производства показала борьба с пандемией COVID-19 в 2020 г., когда ученые выявили взаимосвязь индустриализации отраслей пищевой промышленности, начавшейся в XIX в., с ослаблением иммунного ответа у населения. Проанализировав 31 штамм промышленных дрожжей и 198 штаммов в традиционных ремесленных хлебопекарнях, исследователи обнаружили в последних дрожжевые культуры, отличающиеся от манипулированных промышленных дрожжей своей более полноценной природой, что позволяет по-новому позиционировать ценность традиционных методов выпечки хлеба, сохраняющих генетическое разнообразие, а значит здоровье людей, повышая их иммунную защиту<sup>45</sup>.

<sup>41</sup> Выписка из письма калязинского купца Полежаева // Земледельческая газета от 17 июля 1834 г. С. 36.

<sup>42</sup> Сословное законодательство не распространяло на женщин право участия в сословных выборах, которое они могли делегировать мужчинам.

<sup>43</sup> ЦГИА СПб. Ф. 223. Оп. 1. Д. 5497. Л. 358–359.

<sup>44</sup> Там же. Л. 362–362 об. Подробнее о мучной торговле см.: Семенова Л.Н. Снабжение хлебом Петербурга в XVIII в.: (Правительственная политика) // Петербург и губерния: Историко-этнографические исследования. Л., 1989. С. 5–20; Китанина Т.М. Хлебная торговля России в конце XIX – начале XX века: стратегия выживания, модернизационные процессы, правительственная политика. СПб., 2011. С. 79–92.

<sup>45</sup> Bigey F., Segond D. et al. Evidence for Two Main Domestication Trajectories in *Saccharomyces cerevisiae* Linked to Distinct Bread-Making Processes // Current Biology. 2021. Vol. 31, iss. 4. P. 722–732 / Science Direct [website]. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960982220316912> (date of accessed 22.12.2020).

Экстраполируя результаты этих новейших исследований на историю хлебобулочной отрасли ремесла в Российской империи, можно утверждать, что немецкие булочники Петербурга внесли свой вклад в здоровье жителей города. Ныне 3 200 сортов хлеба, официально зарегистрированных в Германии, объявлены ЮНЕСКО нематериальным культурным наследием человечества. Можно сказать, что труд немецких булочников, трудившихся в Петербурге рядом с русскими пекарями и кондитерами, обеспечивал разнообразие практик питания мультиэтничного населения Северной столицы.

Символично, что Петр I посетил 5 ноября 1724 г. свадьбу в доме немецкого булочника, располагавшегося недалеко от императорского Зимнего дворца. В гостях император провел более трех часов, наблюдая за свадебными церемониями и танцами и будучи необыкновенно весел<sup>46</sup>. Присутствие в Петербурге огромного количества иностранцев создавало неоспоримый эффект расширения различных областей знания и практик за счет многообразия культур, светского образования и науки.

Опыт небольших немецких булочных и крупного хлебопекарного производства Д.И. Филиппова показал, что не существует универсального экономического закона, требующего безусловной необходимости перехода мелкого и среднего предприятия в крупное «капиталистическое», но что здоровая и сбалансированная экономика нуждается в оптимальном развитии и сосуществовании предприятий с различными техническими и организационными характеристиками, в основе которых лежит особая профессионально и социально обусловленная философия ведения дела. В булочных Филиппова сконцентрировался уникальный опыт сочетания искусства хлебопека, высочайшего качества продукта с массовым производством в его мануфактурной стадии.

Признаками нового технологического уклада в конце XIX – начале XX в. стали двигатели внутреннего сгорания на дизельном и бензиновом топливе, газе, электродвигатели, активно внедряемые хозяевами предприятий и кардинально изменившие культуру и возможности хлебобулочного производства. Ускоряющийся процесс урбанизации в качестве субпроцесса модернизации являлся социально-экономическим базисом развития хлебопекарной индустрии, удовлетворявшей возрастающие потребности в соответствующей продукции со стороны растущего городского столичного населения Российской империи.

### *Литература*

*Акользина М.К.* Моршанск – хлебный порт России (середина XVIII – середина XIX века). Тамбов: Изд-во ТГУ, 2011. 207 с.

*Винокуров С.А.* Булочники Филипповы // Из глубины времен. СПб., 2000. № 12. С. 211–218.

*Гайсинович А.И.* Цехи в России в XVIII в. // Известия Академии наук СССР. Отд. общественных наук. 1931. VII серия. С. 523–568.

*Георги И.Г.* Описание российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оного. СПб.: ЛИГА, 1996. 530 с.

*Келлер А.В.* Artifex Petersburgensis. Ремесло Санкт-Петербурга XVIII – начала XX века (административно-законодательный и социально-экономический аспекты). СПб.: Алетейя, 2020. 630 с. (Библиотека Quaestio Rossica).

*Келлер А.В.* Практики решения цеховых конфликтов и повседневность немецких булочников Санкт-Петербурга первой половины XIX века // Quaestio Rossica. 2021. Т. 9, № 3. С. 797–812.

*Кизеветтер А.А.* Посадская община в России XVIII ст. М.: Унив. тип., 1903. 810 с.

*Китанина Т.М.* Хлебная торговля России в конце XIX – начале XX века: стратегия выживания, модернизационные процессы, правительственная политика. СПб.: Дм. Буланин, 2011. 608 с.

*Копанев А.И.* Ремесленники Петербурга первой половины XIX в. // Ремесло и мануфактура в России, Финляндии и Прибалтике: материалы II Сов.-фин. симпозиума по соц.-экон.

<sup>46</sup> Петр Великий: Воспоминания... С. 218.

истории (13–14 дек. 1972 г.) / ред. коллегия: Н.Е. Носов (отв. ред.) и др. Л.: Наука. Ленингр. отделение, 1975. С. 78–89.

Луппов С.П., Петров Н.Н. Городское управление и городское хозяйство Петербурга от конца XVIII в. до 1861 г. // Очерки истории Ленинграда. Л.: Наука, 1955. Т. 1. С. 601–629.

Пажитнов К.А. Проблема ремесленных цехов в законодательстве русского абсолютизма. М.: Акад. наук СССР, 1952. 211 с.

Петр Великий: Воспоминания, дневниковые записи, анекдоты / под ред. Е.В. Анисимова. Сер.: Государственные деятели России глазами современников. СПб.: Пушкинский фонд, 1993 г. 448 с.

Пржецлавский О.А. Воспоминания // Поляки в Петербурге в первой половине XIX в. / сост. А.И. Федута. М.: Новое лит. обозрение, 2010. С. 29–290.

«Россия под надзором»: отчеты III отделения 1827–1869: сб. док. / сост. М. Сидорова, Е. Щербакова. М.: Рос. фонд культуры; Российский архив, 2006. 706 с.

Русский этимологический словарь. Вып. 6 (вал I – вершок IV). М.: Рукописные памятники Древней Руси, 2012. 368 с.

Семенова Л.Н. Снабжение хлебом Петербурга в XVIII в.: Правительственная политика // Петербург и губерния: Историко-этнографические исследования. Л., 1989. С. 5–20.

Тростенцов Е.Г., Ульянова Г.Н. Филипповы – хлебобулочные изделия // Московские поставщики. История в лицах М.: Издательский дом Тончу, 2020. С. 206–219.

Ульянова Г.Н. Хлебная торговля в Москве в первой половине XIX века: доставка зерна, муки и круп по водным путям // Исторический курьер. 2022. № 3 (23). С. 11–23.

Bigey F., Segond D. et al. Evidence for Two Main Domestication Trajectories in *Saccharomyces cerevisiae* Linked to Distinct Bread-Making Processes // *Current Biology*. 2021. Vol. 31, iss. 4. Pp. 722–732 / Science Direct [website]. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960982220316912> (date of accessed 22.12.2020).

Jerrmann E. Unpolitische Bilder aus St. Petersburg. Berlin: Allg. Deutsch. Verl.-Anst., 1851. 282 s.

Keller A. Die Handwerker in St. Petersburg von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges 1914. Frankfurt a. M. u.a.: Peter Lang, 2002. 601 s.

Kośney W. Ein deutscher Bäcker in Petersburg, oder: Kann ein Vaudeville denn mehr als Kurzweil sein? In: Osteuropa-Institut an der Freien Universität Berlin, Historische Veröffentlichungen. Wiesbaden, Harrassowitz, 1993 (Forschungen zur osteuropäischen Geschichte; Bd. 48). S. 93–104.

## References

Akol'zina, M.K. (2011). *Morshansk – khlebnyy port Rossii (seredina XVIII – seredina XIX veka)* [Morshansk is a Grain Port in Russia (mid-18<sup>th</sup> – mid-19<sup>th</sup> Centuries)]. Tambov, Izd-vo TGU. 207 p.

Anisimov, E.V. (Ed.). (1993). *Petr Velikiy: Vospominaniya, dnevnikovye zapisi, anekdoty. Seriya: Gosudarstvennye deyateli Rossii glazami sovremennikov* [Peter the Great: Memoirs, Diary Entries, Anecdotes. Series: Russian Statesmen Through the Eyes of Contemporaries]. St. Petersburg, Pushkin Fund. 448 p.

Bigey, F., Segond, D. et al. (2021). Evidence for Two Main Domestication Trajectories in *Saccharomyces cerevisiae* Linked to Distinct Bread-Making Processes. In *Current Biology*. Vol. 31, iss. 4, pp. 722–732 / Science Direct [website]. Available at: URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0960982220316912> (accessed 22.12.2020).

Gaisinovich, A.I. (1931). Tsekhi v Rossii v XVIII v. [Guilds in Russia in the 18<sup>th</sup> Century]. In *Izvestiya Akademii nauk SSSR. Otd. Obshchestvennykh nauk*. VII seriya, pp. 523–568.

Georgi, I.G. (1996). *Opisanie rossiysko-imperatorskogo stolichnogo goroda Sankt-Peterburga i dostopamyatnostey v okrestnostyakh onogo* [Description of the Russian-Imperial Capital City of St. Petersburg and Memories in the Vicinity of It]. St. Petersburg, LIGA. 530 p.

Jerrmann, E. (1851). *Unpolitische Bilder aus St. Petersburg*. Berlin, Allg. Deutsch. Verl.-Anst. 282 s.

Keller, A. (2002). *Die Handwerker in St. Petersburg von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges 1914*. Frankfurt a. M. u.a., Peter Lang. 601 s.

Keller, A.V. (2020). *Artifex Petersburgensis. Remeslo Sankt-Peterburga XVIII – nachala XX veka (administrativno-zakonodatel'nyy i sotsial'no-ekonomicheskyy aspekt)* [Artifex Petersburgensis. Craft of St. Petersburg in the 18<sup>th</sup> – Early 20<sup>th</sup> Century (Administrative-Legislative and Socio-Economic Aspects)]. St. Petersburg, Aleteyya. 630 p. (Biblioteka Quaestio Rossica).

Keller, A.V. (2021). Praktiki resheniya tsekhovykh konfliktov i povsednevnost' nemetskikh bulochnikov Sankt-Peterburga pervoy poloviny XIX veka [Practices of Solving Workshop Conflicts and Everyday Life of German Bakers in St. Petersburg in the First Half of the 19<sup>th</sup> Century]. In *Quaestio Rossica*. T. 9, No. 3, pp. 797–812.

Kitanina, T.M. (2011). *Khlebnaya trgovlya Rossii v kontse XIX – nachale XX veka: strategiya vyzhivaniya, modernizatsionnye protsessy, pravitel'stvennaya politika* [Grain Trade in Russia in the Late 19<sup>th</sup> – Early 20<sup>th</sup> Century: Survival Strategy, Modernization Processes, Government Policy]. St. Petersburg, Dmitriy Bulanin. 608 p.

Kizevetter, A.A. (1903). *Posadskaya obshchina v Rossii XVIII st.* [Posad Community in Russia in 18<sup>th</sup> Century]. Moscow. 810 p.

Kopanev, A.I. (1975). Remeslenniki Peterburga pervoy poloviny XIX v. [Craftsmen of St. Petersburg in the First Half of the 19<sup>th</sup> Century]. In *Remeslo i manufaktura v Rossii, Finlyandii i Pribaltike Craft and manufactory in Russia, Finland and the Baltics* [Craft and Manufactory in Russia, Finland and the Baltics]. Materialy II Sov.-fin. simpoziuma po sots.-ekon. istorii (13–14 dek. 1972 g.). Leningrad, Nauka. Leningr. otd-nie, pp. 78–89.

Kośney, W. (1993). Ein deutscher Bäcker in Petersburg, oder: Kann ein Vaudeville denn mehr als Kurzweil sein? In *Osteuropa-Institut an der Freien Universität Berlin, Historische Veröffentlichungen*. Wiesbaden, Harrassowitz (Forschungen zur osteuropäischen Geschichte; Bd. 48), ss. 93–104.

Luppov, S.P., Petrov, N.N. (1955). Gorodskoe upravlenie i gorodskoe hozyaystvo Peterburga ot kontsa XVIII v. do 1861 g. [City Administration and Municipal Economy of St. Petersburg from the End of the 18th Century before 1861]. In *Ocherki istorii Leningrada*. Leningrad, Nauka. Vol. 1, pp. 601–629.

Pazhitnov, K.A. (1952). *Problema remeslennykh tsekhov v zakonodatel'stve russkogo absolyutizma* [The Problem of Craft Workshops in the Legislation of Russian Absolutism]. Moscow, Izd. Akad. nauk USSR. 211 p.

Semenova, L.N. (1989). Snabzhenie khlebom Peterburga v XVIII v.: Pravitel'stvennaya politika [Supplying St. Petersburg with Bread in the 18th Century: Government Policy]. In *Peterburg i guberniya: Istoriko-etnograficheskie issledovaniya*. Leningrad, pp. 5–20.

Sidorova, M., Shcherbakova, E. (Eds.). (2006). “Rossiya pod nadzorom”: otchety III otdeleniya 1827–1869: sb. dok. [“Russia under Surveillance”: Reports of the III Department 1827–1869: Collection. Doc.]. Moscow, Ros. fond kul'tury: Rossiyskiy arhiv. 706 p.

Trostentsov, E.G., Ulianova, G.N. (2020). Filippovy – khlebobulochnyye izdeliya [Filippovs – Bakery Products]. In *Moskovskie postavshchiki. Istoriya v litsakh* [Moscow Suppliers. History in Person]. Moscow, Tonchu Publishing House, pp. 206–219.

Ulianova, G.N. (2022). Khlebnaya trgovlya v Moskve v pervoy polovine XIX veka: dostavka zerna, muki i krup po vodnym putyam [The Grain and Flour Trade in Moscow in the First Half of the 19th Century: A Water Transportation of Grain, Flour and Cereals]. In *Istoricheskiy kurier*. No. 3 (23), pp. 11–23.

Vinokurov, S.A. (2000). Bulochniki Filippovy [Filippov Bakers]. In *Iz glubiny vremen*. St. Petersburg. No. 12, pp. 211–218.