

Н.Н. Покровский*

N.N. Pokrovskiy*

**Бытовая техника из повседневной
жизни советской женщины.
Музейный аспект**

**Household Appliances from
Everyday Life of Soviet Women.
The Museum Aspect**

DOI: 10.31518/2618-9100-2019-3-17

УДК 61–115“1917/1990”+069

Выходные данные для цитирования:

Покровский Н.Н. Бытовая техника из повседневной жизни советской женщины. Музейный аспект // Исторический курьер. 2019. № 3 (5). Статья 17. URL: <http://istkurier.ru/data/2019/ISTKURIER-2019-3-17.pdf>

DOI: 10.31518/2618-9100-2019-3-17

How to cite:

Pokrovskiy N.N. Household Appliances from Everyday Life of Soviet Women. The Museum Aspect // Historical Courier, 2019, # 3 (5). Article 17. [Available online:] <http://istkurier.ru/data/2019/ISTKURIER-2019-3-17.pdf>

Abstract. There is no doubt that household appliances play a significant role in the life of a modern human being. It is also obvious that studying history of everyday life is impossible without knowledge of history of development, use and basic principles of home appliances. The article on the basis of the historical monuments of the Museum fond of science and technology of Siberian branch of the Russian Academy of Sciences gives an overview of some types of appliances of the second half of the 19th century that had been spread over the territory of the USSR. This publication opens a series of articles devoted to the introduction into scientific circulation of new sources on the history of science and technology in the framework of the author’s project “Monuments of science and technology of Novosibirsk Akademgorodok”, which is its purpose. The objects of the research are the items from the fond of the fund of the Museum of science and technology of SB RAS from the section “Household equipment”. The subject is the historical process of appliances’ improvement and changing practices of their use in the household. The methodological basis of the work consists of the basic principles of modern historical science, as well as the method of synthesis of historical and technical study of the object. The scientific novelty of the work is associated with the introduction into scientific circulation of previously unpublished items from the Museum’s fond. The article covers the period from the early 1950s to the late 1980s. Such time frame is not a random choice. In the five years since the end of the Second world war, significant progress has been made in meeting the basic needs of the population, restoring the economy destroyed by the war, which allowed the Party and the government to switch their attention to the problem of improving the life of the Soviet people. Significant capacities of defense plants were reoriented to the production of consumer goods, including household appliances. The upper time boundary is marked by the end of the Soviet era, when a new ideological paradigm changed both the concept of Soviet life and the degree of presence of domestic appliances and equipment in the daily life of Russians, reducing it to a minimum in subsequent years.

Keywords: Soviet Union; history of technology; history of everyday life; museology; Siberian branch of the Russian Academy of Sciences; technical heritage; socio-cultural space.

The article has been received by the editor on 28.02.2019.

Full text of the article in Russian and references in English are available below.

Аннотация. Тот факт, что бытовая техника играет заметную роль в жизни современного человека, не вызывает сомнения. Очевидно и то, что, изучая историю повседневности, нельзя обойтись без знания истории развития, практики применения и основных принципов устройства домашней техники. В статье на основе исторических памятников фонда Музея науки и техники

* **Покровский Николай Николаевич**, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник, Институт истории Сибирского отделения Российской академии наук (Новосибирск, Россия), e-mail: pokrov@li.ru
Pokrovskiy Nikolay Nikolaevich, Candidate of Historical Sciences, Senior Researcher, Institute of History of the Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences (Novosibirsk, Russia), e-mail: pokrov@li.ru

СО РАН делается обзор некоторых видов бытовой техники второй половины XX в., распространенной на территории СССР. Настоящая публикация открывает серию статей, посвященных введению в научный оборот новых источников по истории науки и техники в рамках проекта «Памятники науки и техники новосибирского Академгородка». Объектом исследования избраны предметы фонда Музея науки и техники СО РАН из раздела «Бытовая техника». Предметом – исторический процесс их совершенствования и трансформации практики применения в домашнем хозяйстве. Методологическую основу работы составляют основные принципы современной исторической науки, а также метод синтеза исторического и технического изучения объекта. Научная новизна работы связана с введением в научный оборот ранее не опубликованных предметов из состава указанного музейного фонда. Статья охватывает период с начала 1950-х по конец 1980-х гг. Такие временные рамки не случайны. За прошедшее после окончания войны пятилетие удалось достичь существенного прогресса в удовлетворении базовых потребностей населения, восстановить разрушенное хозяйство, что позволило партии и правительству переключить внимание на проблему улучшения быта советских людей. Высвободились значительные мощности оборонных заводов, переориентировавшихся на производство товаров народного потребления, в том числе бытовой техники. Верхняя временная граница обозначена концом советской эпохи, когда новая идеологическая парадигма изменила как само понятие «советский быт», так и степень присутствия в повседневной жизни россиян бытовых приборов и техники отечественного производства, сведя ее в последующие годы к минимуму.

Ключевые слова: СССР; история техники; история повседневности; музееведение; Сибирское отделение Российской академии наук; техническое наследие; социокультурное пространство.

* * *

Международный женский день 8 Марта. Так этот праздник назывался в советское время. Так он называется и сейчас. Праздник появился как день солидарности женщин в борьбе за равные с мужчинами права и эмансипацию. Постепенно он потерял свою феминистскую окраску, став просто днем поздравлений лиц женского пола¹. Концепция решения женского вопроса в СССР основывалась на том, что главным фактором равноправия женщин в обществе и семье является их участие в общественно-производительном труде². В связи с чем вопросы участия женщин в государственной и общественной жизни, рассматривались как задачи государственные³. В.И. Ленин писал: «Настоящее освобождение женщины, настоящий коммунизм начнется только там и тогда, где и когда начнется массовая борьба (руководимая владеющим государственной властью пролетариатом) против этого мелкого домашнего хозяйства, или, вернее, массовая перестройка его в крупное социалистическое хозяйство»⁴. Наряду с таким подходом к решению женского вопроса имел место и совершенно противоположный. В руководящих документах партии и правительства не раз подчеркивалась необходимость «обеспечить условия для сокращения и облегчения женского труда в домашнем хозяйстве»⁵. Такое облегчение виделось возможным при условии наращивания объемов производства и расширения ассортимента бытовой техники. В настольном издании советских домохозяек – «Книге о вкусной и здоровой пище» – отмечалось: «Непрерывно растет выпуск машин, облегчающих труд женщин в домашнем

¹ Радуллова Н. День рождения феминизма // Огонек. 2008. № 10 (5037). С. 62.

² Ленин В.И. О задачах женского рабочего движения в советской республике // Полное собрание сочинений. Изд. пятое. М., 1970. Т. 39. С. 198–205.

³ Поленина С. В. Советская женщина в обществе и семье // Роль женщины в современном обществе (К итогам X-летия женщины ООН: Сб. статей. М., 1985. С. 203.

⁴ Ленин В.И. Сочинения: в 40 т. М., 1949. Т. 29. С. 396.

⁵ Материалы XXII съезда КПСС. М., 1961. С. 393.

хозяйстве, – всевозможных электрических и газовых приборов, холодильников, картофелечисток, овощерезок, ломтерезок, сбивалок, тестомесилок, соковыжималок и др.»⁶.

Изучению повседневной жизни женщины в советском обществе посвящено немало работ. В данной статье на примере собрания Музея науки и техники СО РАН (далее Музей) рассматривается музейно-источниковедческий аспект этого вопроса. Предметы, относящиеся к фонду бытовой техники, играли важную роль в повседневной жизни большинства советских женщин. Знакомство с их конструктивными особенностями, историей создания и практикой применения может оказать существенную помощь при изучении истории повседневности в СССР.

Музей технического профиля с рабочим названием «Музей приборов и техника научного эксперимента» был организован при Институте истории СО РАН в 1996 г. И только через десять лет новый музей обрел постоянное название – Музей науки и техники СО РАН, постоянное место расположения в новосибирском Академгородке и официальный статус исследовательской группы Института истории СО РАН⁷. В его основу легла коллекция исторических памятников технической культуры, собранная инженером-энтузиастом Н.Н. Бородиным. В 2018 г. Музей сменил свою институциональную принадлежность и стал официально называться Историко-технической выставкой Выставочного центра СО РАН «Музей науки и техники СО РАН».

Коллекция Музея не раз описывалась в научной и научно-популярной литературе⁸. Предметы бытового назначения объединены в отдельный музейный фонд «Бытовая техника». Он включает около 200 единиц хранения и состоит из следующих групп:

- приборы для обработки, приготовления и хранения пищи (кофемолки, мясорубки, чайники, холодильники, кухонные машины, примусы, керосинки, паяльные лампы, плиты);
- для ремонтно-восстановительных работ (стиральные машины, пылесосы, утюги);
- для создания микроклимата (вентиляторы, ионизаторы, обогревательные печи);
- предметы санитарно-гигиенического назначения (бритвы, фены).

Из множества современных бытовых приборов самый необходимый предмет – это, пожалуй, кухонная плита (название происходит от наличия в этих устройствах обширной



Рисунок 1. Твердотопливная печь «буржуйка»

горизонтальной плиты для варки). Наиболее ранним техническим устройством для нагревания жилища и термической обработки пищи является твердотопливная печь. Существовало огромное количество разновидностей бытовых нагревательных приборов, использующих энергию открытого горения твердого органического топлива – такого, как древесина, каменный уголь, торф и т. д. В коллекции Музея находится всего несколько предметов данного ряда. В их числе варочная печь, совок для золы и печная кочерга. Печь кустарного изготовления (рис. 1) относится к типу так называемых «буржоек» – печей, изготовленных из стали. Название основывается на ассоциации с

образом «буржуя» – человека с толстым животом⁹. Сбоку печь имеет стальное «колено» для подключения к стальному же дымоходу, представляющему собой ряд телескопических труб.

⁶ Книга о вкусной и здоровой пище / под ред. Я.И. Бецофен и др. М., 1963. С. 9.

⁷ Запорожченко Г.М., Покровский Н.Н. Музей науки и техники Сибирского отделения РАН в социальном пространстве новосибирского Академгородка // Гуманитарные науки в Сибири. 2019. № 1. С. 106.

⁸ Покровский Н.Н. Музей науки и техники СО РАН. Двадцать лет спустя. // Материалы X Междунар. науч.-практич. конф. «История техники и музейное дело». М., 2017. Вып. 9. С. 203–208.

⁹ Козлов А.А. Железные печи // История печного отопления в России. М., СПб., 2017. С. 122–125.

Печь имеет развитую горизонтальную варочную поверхность с конфоркой, состоящей из концентрических чугунных колец разного диаметра. Их можно подбирать под размер дна посуды. Кроме того, зазоры между кольцами компенсируют температурное расширение чугуна, возникающее при перегреве, и плита без повреждений выдерживает многократные циклы нагрева и остывания¹⁰. Поступление кислорода в зону горения осуществляется через днище. Топливо размещается как обычно – на колосниках, изготовленных из отрезков строительной арматуры. Печь произведена в домашних условиях методом сварки стальных листов. Она использовалась для отопления и приготовления пищи в частном жилом доме одного из районов Новосибирска (в так называемой Нахаловке) с конца 1920-х до середины 1950-х гг., в дальнейшем – в дачных условиях исключительно для приготовления пищи. Печь была передана в дар Музею Ниной Мстиславовны Стоговой в 2016 г.

Совок для золы и кочерга промышленного производства датируются второй половиной XX в. Они изготовлены из металла методомковки горячекатанного стального прутка диаметром 10 мм (кочерга, рукоятка совка) и штамповки жестяной заготовки толщиной 1,5 мм (ковш совка). Поверхность предметов покрыта краской черного цвета.

Варочные печи (или плиты на твердом топливе) постепенно стали вытесняться плитами газовыми. Природный газ до этого применялся для освещения домов и городских улиц. Использовать его для готовки еды предложил британский изобретатель Джеймс Шарп, создавший «газовую плиту из-за искренней любви к супруге, которая постоянно мучилась, марая руки углем»¹¹. Согласно другим источникам, первую газовую плиту в 1837 г. создал парижанин де Мерле. Десятью годами позже (в 1848 г.), другой французский изобретатель д'Эльснер предложил свой усовершенствованный вариант «кухни на газу», как газовую плиту до сих пор называют французы. «Но самая совершенная, близкая нынешней, газовая плита была создана в 1857 г. Роже де Бовуаром, который и считается изобретателем современной газовой плиты, ибо в принципе его конструкция сохранилась и поныне. Описание этой плиты, ее рисунок, инструкция по пользованию были опубликованы 23 мая 1857 г. в журнале «Le Monde illustré», и этот день официально считается днем рождения газовой плиты»¹².

В СССР газовые плиты появились в начале 1930-х гг. Они получили широкое распространение только в середине 1960-х гг. вслед за массовой газификацией всей страны. Кроме магистрального газа, подаваемого потребителям по газопроводу, также использовались газовые плиты баллонного питания. Особенно популярны они были на селе, у дачников и туристов. В отличие от магистральной плиты, баллонная имеет редуктор иной конструкции. В остальном их устройство одинаково и за все время существования не претерпело существенного изменения. Бытовые газовые плиты наделены одной или несколькими конфорками; возможно наличие духового шкафа. Они состоят из корпуса, рабочего стола с конфорочными вкладышами, духового шкафа, газовых горелок атмосферного типа и газораспределительного устройства. Баллонные плиты комплектуются редукторами. Горелки газовых плит, несмотря на кажущуюся простоту, достаточно ответственный узел. В описании принципа действия газовых плит говорится: «Бытовые газовые плиты оборудуют атмосферными горелками с отводом продуктов сгорания непосредственно в кухню. Часть воздуха, необходимого для горения (первичный воздух), эжектируется газом, вытекающим из сопел горелок; остальная часть (вторичный воздух) поступает к пламени непосредственно из окружающей среды. Воздух к горелкам духового шкафа поступает через специальные щели и отверстия в плите. Продукты сгорания горелок рабочего стола поднимаются вдоль стенок посуды, обогревая их, и поступают в окружающую атмосферу. Продукты сгорания горелок духового шкафа обогревают его и

¹⁰ Как, используя чертежи, сложить кирпичные печи для дома с варочной плитой своими руками. URL: <http://gidporechkam.ru/pechki/kirpichnye-s-varochnoj-plitoj.html>. (дата обращения: 21.03.2019).

¹¹ *Пешкова М.* Где ваши бабушки варили кашу или история плиты. URL: <https://www.liveinternet.ru/users/3287612/post436122647> (дата обращения: 21.03.2019).

¹² *Похлёбкин В.В.* Кухня века. URL: <https://history.wikireading.ru/35915> (дата обращения: 22.03.2019).

поступают в помещение через отверстия в боковых или задней стенках плиты. Отвод продуктов сгорания непосредственно в помещение предъявляет высокие требования к конструктивным качествам горелок, которые должны обеспечивать полное сгорание газа»¹³. Горелки духового шкафа должны обеспечивать равномерный его разогрев до температуры 285–300 С не более чем за 20 мин¹⁴. Детали бытовых плит изготавливают из термически стойких и долговечных материалов. По мнению некоторых кулинаров, газовая кухня «давала возможность привносить в поваренное дело чрезвычайную точность, обеспечивала полнейшую предсказуемость [...] и исполнение любых кулинарных фантазий»¹⁵. Действительно, газовая плита безынерционна, т.е. мгновенно нагревается и так же быстро остывает, а ее огонь легко регулируется в широких пределах. Духовой шкаф конвекционного типа обеспечивает равномерное нагревание приготавливаемых блюд.

В музее находятся две газовые плиты. Одна – ПГ 3/1-Б, выпущенна казанским заводом газовой аппаратуры в 1970 г. Плита стационарная, трехгорелочная, с духовым шкафом конвекционного типа. Вторая плита – настольная двухгорелочная, выпуска 1978 г. Обе плиты баллонного питания, допускают применение газовых баллонов в диапазоне от 5 до 50 л и комплектуются газовыми редукторами тип «Балтика». Материал изготовления – металл, резина, пластик. Оба изделия имеют эмалевое покрытие белого и черного цветов. Эксплуатировались они на садово-дачных участках Новосибирской области и были переданы в Музей в 2016 г. Ниной Мстиславовной Стоговой и Людмилой Борисовной Хребтовой.

В конце XIX в. в домашнем хозяйстве стали появляться варочные устройства, использующие электрическую энергию. Электрическая плита сегодня – один из самых распространенных электроприборов на кухне. С ее помощью можно варить, жарить, запекать и разогревать. Даже более новые микроволновые печи не смогли полностью заменить электроплиту. Ее создателем стал канадец Томас Ахерн. Свое изобретение он представил в 1893 г. на Всемирной выставке в Чикаго. Однако большого интереса оно тогда не вызвало в силу низкого уровня электрификации населенных пунктов. Первая в мире электрическая плита серийного производства появилась в Германии в 1908 г. благодаря усилиям Эмиля Ратенау – основателя Всеобщей электрической компании (Allgemeine Elektrizitäts-Gesellschaft – AEG). Примечательно, что именно в AEG русский электротехник и изобретатель Михаил Осипович Доливо-Добровольский сделал свои главные изобретения: асинхронный двигатель с короткозамкнутым ротором, трехфазный трансформатор, фазометр, стрелочный частотомер, а также фундаментально усовершенствовал трехфазную систему тока, предложенную Н. Теслой¹⁶.



Рисунок 2. Электрическая плитка с открытой спиралью

В России первые электрические плиты появились под названием «электрически отапливаемые очаги» в 1913 г.¹⁷ С точки зрения электротехники, выделение тепловой

¹³ Газовая плита. URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Газовая_плита#cite_ref-3 (дата обращения: 21.03.2019).

¹⁴ Плиты газовые бытовые. Общие технические условия. ГОСТ 10798-85 / под ред. Л. В. Коваленко и др. М., 1988.

¹⁵ Похлёбкин В.В. Кухня века...

¹⁶ AEG. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/AEG> (дата обращения: 21.03.2019).

¹⁷ Становой С. История создания электрической плиты URL: <http://scsiexplorer.com.ua/index.php/istoria-otkritiy/822-istorija-sozdaniya-elektricheskoy-plity.html> (дата обращения: 21.03.2019).

энергии, используемой для приготовления пищи, происходит при прохождении электрического тока через резистивный нагревательный элемент (закон Джоуля-Ленца), представляющий собой проводник с высоким удельным сопротивлением. Регулировка отдаваемой нагревателем мощности осуществляется, как правило, ступенчато, путем изменения количества включенных элементов, либо схемы их включения.

Коллекция бытовых электроплит Музея состоит из семи предметов. Среди них стационарная трехконфорочная плита «Лысьва» с трехступенчатым регулятором мощности нагрева каждой конфорки 1963 г. выпуска, оборудованная духовым шкафом, а также настольная одноконфорочная нерегулируемая с открытой спиралью мощностью 600 Вт 1959 г. выпуска (рис. 2). Обе плиты произведены Лысьвенским турбогенераторным заводом (в настоящее время ООО Лысьвенский завод тяжелого электрического машиностроения «Привод»)¹⁸. Интересна стационарная двухконфорочная плита с духовым отделением ЭСТШ 5,6-2-3,4/2-220 (ТУ92-275-81) 1985 г. выпуска. Она имеет малоинерционные конфорки в виде трубчатых нагревательных элементов (ТЭНов) мощностью 1000 Вт. Такие нагреватели имеют значительно меньшее время разогрева, что позволяет существенно улучшить их управляемость. Плита оснащена трехступенчатыми регуляторами уровня нагрева и снабжена одним общим индикатором работы ТЭНов. Электрическая схема содержит блокировку включения конфорок при включенной духовке. Данная мера необходима из-за ограниченной мощности питающей электросети, поскольку подключается плита с помощью обычной осветительной электророзетки 10 А x 220 В. Плиты изготовлены из металла. Кроме того, в них применены резина, пластмасса, стекло и керамика. Духовые шкафы стационарных плит утеплены стекловатой.



Рисунок 3. Керосинка

Жидкотопливные кухонные приборы для термической обработки пищи, получившие распространение в начале XX в., представлены в Музее керосинками, керогазами и примусами. Самый простой и безопасный нагревательный прибор этого ряда – керосинка. Она представляет собой, по сути, керосиновую лампу, с одним или несколькими широкими фитилями. Как и керосиновая лампа, керосинка состоит из топливного бачка и фитильного механизма для регулировки силы горения. Однако вместо абажура керосинка снабжена жаровой трубой со смотровым слюдяным окном и конфоркой.

Поскольку топливо к горелке поступает очень медленно и в малом объеме (только благодаря капиллярному эффекту, возникающему в опущенном в керосин фитиле), невозможно добиться сильного пламени. Даже несколько широких фитилей не позволяли достичь интенсивного расхода топлива. Поэтому нагревание посуды шло медленно, являясь причиной повышенного расхода топлива. Низкой экономичности керосинок способствовали и плохие условия образования топливо – воздушной смеси в керосиновой горелке. Второй недостаток – керосинка сильно коптила, особенно при форсировании фитиля. Однако простота и относительная безопасность сделали этот прибор весьма популярным в сельской местности и в малых городах, не обеспеченных газом¹⁹.

В коллекции Музея представлены трехфитильные керосинки (рис. 3) производства знаменитого Артинского завода (в наст время ОАО «Артинский завод»), расположенного в поселке городского типа Арти Свердловской области.

¹⁸ История промышленности Пермского края – XX век / под ред. Т. Курбатовой. Пермь, 2006.

¹⁹ Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / под ред. И.М. Скворцова и др. М., 1959. С. 252.

Более совершенным в этом отношении оказался примус (рис. 4), предложенный шведским изобретателем Францем Вильгельмом Линдквистом в 1892 г. Вскоре Линдквист создал фирму по производству новых бытовых приборов – Primus AB. Принцип работы примуса не раз приводился в литературе²⁰. Он основан на сжигании жидкого топлива в безфитильной горелке. Пламя получалось очень жарким и не коптящим. Вода на примусе закипала за несколько минут. Однако прибор оказался сложным для розжига и взрывоопасным. По мнению некоторых знатоков кухни, «с кулинарной точки зрения все это было просто ужасно. Да, эти приборы относительно быстро нагревали посуду. Но в них практически невозможно было осуществить большинство поварских приемов – пассерование, припускание, тушение. К этому добавлялось и то, что примус не мог работать более 1,5 часов (перегрелся и становился взрывоопасным). Так что технический прогресс сопровождался ассортиментным и качественным сокращением кулинарии»²¹. В СССР примусы широко выпускались, начиная с 1922 г., Первым государственным меднообрабатывающим заводом, расположенным в г. Кольчугине Владимирской области (в настоящее время ЗАО «Кольчугинский Мельхиор») и были популярны до широкого распространения газовых и электрических плит, начавшегося в конце 1950-х гг.



Рисунок 4. Примус «Рекорд-1»

В Музее хранится примус «Рекорд-1» (копия шведского Primus № 1²²), выпущенный в 1987 г. тульским машиностроительным заводом «Штамп» им. Б.Л. Ванникова (ЗШВ). Кроме «Рекорда» в фондах Музея имеется несколько туристических примусов, но туристические приборы практически не применялись в стационарных условиях и в данной работе не рассматриваются.

Керогаз появился в 1930-е гг. как альтернатива слабой, коптящей керосинке и мощному, но взрывоопасному примусу. Принцип его работы основан на сжигании паров керосина в атмосфере. В отличие от примуса, паровоздушная смесь образовывалась в горелке керогаза благодаря испарению топлива специальным асбестовым или хлопчатобумажным фитилем. В то же время горение происходило не на фитиле, а над металлической решеткой, в силу чего фитиль не обгорал, а хорошее смесеобразование способствовало высокой экономичности прибора и отсутствию копоти при его работе²³. Однако сложность обращения с керогазом и его высокая стоимость не позволили ему получить широкого распространения.

Музей хранит единственный предмет данного типа – солярогаз ПО 1,8 «Мини». Он был выпущен ООО ПК «САВО» (Пенза) по техническим условиям ТУ 9693-001-00227442-98, что позволяет определить дату его производства не ранее 1998 г. Однако его устройство и конструкция аналогичны устройству и конструкции более ранних советских керогазов. Изготовлен он из металла, окрашен синей маслобензостойкой эмалью; имеет асбестовый фитиль.

Все рассмотренные предметы относятся к разряду универсальных и представляют собой многоцелевые нагревательные приборы для термической обработки пищи (рис. 5). Они позволяют производить различные манипуляции с пищевыми продуктами. Кроме

²⁰ Беловинский Л.В. Примус // Иллюстрированный энциклопедический историко-бытовой словарь русского народа. XVIII – начало XIX в. / Под ред. Н. Ерёмной. М., 2007. С. 534.

²¹ Сюткин П., Сюткина О. Непридуманная история. Советская кухня: истоки. URL: <https://mybook.ru/author/olga-syutkina-2/nepridumannaya-istoriya-sovetskoj-kuhni/read/?page=3> (дата обращения: 23.03.2019).

²² Модели советских примусов. Часть первая. URL: <https://www.drive2.ru/c/2898252/> (дата обращения: 23.03.2019).

²³ Керосинка, керогаз, примус – в чем разница? URL: <http://arxiv.ucoz.ru/> (дата обращения: 21.03.2019).

универсальных нагревательных приборов в повседневной жизни советских женщин использовались и специализированные нагревательные приборы, такие как электрические чайники, грили, кофейники, сковороды, духовые шкафы и другие. Фонды Музея содержат большое количество таких предметов, что позволит продолжить их описание в последующих работах.



Рисунок 5. Керосинка и примус в экспозиции Музея науки и техники

Автор выражает благодарность ведущему инженеру Историко-технической выставки «Музей науки и техники» Выставочного центра СО РАН А.В. Тропиной за помощь в атрибутировании ряда музейных предметов, рассмотренных в данной работе.

Литература

Беловинский Л.В. Примус // Иллюстрированный энциклопедический историко-бытовой словарь русского народа. XVIII – начало XIX в. / под ред. Н. Ерёминой. М., 2007. С. 534.

Газовая плита. URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Газовая_плита#cite_ref-3 (дата обращения: 21.03.2019).

Запорожченко Г.М., Покровский Н.Н. Музей науки и техники Сибирского отделения РАН в социальном пространстве новосибирского Академгородка // Гуманитарные науки в Сибири. 2019. № 1. С. 105–110.

История промышленности Пермского края – XX век / под ред Т. Курбатовой. Пермь, 2006. 567 с.

Как, используя чертежи, сложить кирпичные печи для дома с варочной плитой своими руками. URL: <http://gidporechkam.ru/pechki/kirpichnye-s-varочноj-plitoj.html>. (дата обращения: 21.03.2019).

Керосинка, керогаз, примус – в чем разница? URL: <http://arxiv.ucoz.ru/> (дата обращения: 21.03.2019).

Книга о вкусной и здоровой пище / под ред. Я.И. Бецофен и др. М.: Пищепромиздат, 1963. 424 с.

Козлов А.А. Железные печи // История печного отопления в России. М., СПб., 2017. С. 122–125.

Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / под ред. И.М. Скворцова и др. М.: Большая советская энциклопедия, 1959. 252 с.

Ленин В.И. О задачах женского рабочего движения в советской республике // Полное собрание сочинений. Изд. пятое. М.: Изд-во полит. литературы, 1970. Т. 39. С. 198–205.

Ленин В.И. Сочинения: в 40 т. М.: Политическая литература, 1949. Т. 29. 422 с.

Материалы XXII съезда КПСС. М.: Госполитиздат, 1961. 403 с.

Модели советских примусов. Часть первая. URL: <https://www.drive2.ru/c/2898252/> (дата обращения: 23.03.2019).

Пешкова М. Где ваши бабушки варили кашу или история плиты. URL: <https://www.liveinternet.ru/users/3287612/post436122647> (дата обращения: 21.03.2019).

Плиты газовые бытовые. Общие технические условия. ГОСТ 10798-85 / под ред. Л.В. Коваленко и др. М.: Издательство стандартов, 1988. 24 с.

Покровский Н.Н. Музей науки и техники СО РАН. Двадцать лет спустя. // Материалы X Междунар. науч.-практич. конф. «История техники и музейное дело». М., 2017. Вып. 9. С. 203–208.

Поленина С.В. Советская женщина в обществе и семье // Роль женщины в современном обществе (К итогам X-летия женщины ООН): Сб. статей. М., 1985. С. 203–218.

Похлёбкин В.В. Кухня века. URL: <https://history.wikireading.ru/35915> (дата обращения: 22.03.2019).

Радулова Н. День рождения феминизма // Огонек. 2008. № 10 (5037). С. 62–63.

Становой С. История создания электрической плиты URL: <http://scsiexplorer.com.ua/index.php/istoria-otkritiy/822-istorija-sozdaniya-elektricheskoy-plity.html> (дата обращения: 21.03.2019).

References

Belovinskiy, L.V. (2007). *Primus [Primus]*. In *Ilyustrirovanniy enciklopedicheskiy istoriko-bytovoy slovar' russkogo naroda. 18th – nachalo 19th veka*. Moscow. 784 p.

Gazovaya plita [Gas-stove] URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Газовая_плита#cite_ref-3 (date of access: 21.03.2019).

Istoriya promyshlennosti Permskogo kraya – 20th century [History of industry in Perm Krai – twentieth century]. (2006). Perm'. 567 p.

Kak, ispolzuya chertezhi, slozhit kirpichnyye doma dlya pechi doma s varochnoy plitoy svoimi rukami [How using schemes to make with your own hands a brick stove with a stove burner for your house]. URL: <http://gidpopechkam.ru/pechki/kirpichnye-s-varochnoj-plitoj.html>. (date of access: 21.03.2019).

Kerosene stove, kerosene pressure stove, primus – what is the difference? URL: <http://arxiv.ucoz.ru/> (date of access: 21.03.2019).

Kniga o vkusnoy i zdorovoy pishche [Book about tasty and healthy food]. (1963). Moscow, Pishpromizdat. 424 p.

Kozlov, A.A. (2017). *Zheleznnye pechi [Iron furnaces]*. In *Istoriya pechnogo otopleniya v Rossii [History of furnace heating in Russia]*. Moscow, St. Petersburg, pp. 122–125.

Kratkaya enciklopediya domashnego hozyaystva [A concise encyclopedia of the household]. (1959). Moscow, Bolshaya sovetskaya enciklopediya. 252 p.

Lenin, V.I. (1970). *O zadachah zhenskogo rabocheho dvizheniya v sovetskoy respublike [On the tasks of the women's labor movement in the Soviet Republic]*. In *Polnoe sobranie sochineniy. Izdanie pyatoe*. Moscow, Izdatel'stvo politicheskoy literatury. Vol. 39, pp. 198–205.

Lenin, V.I. (1949). *Sochineniya: v 40 tomakh [Works: in 40 volumes]*. Moscow, Partizdat CK VKP(b). Vol. 29. 422 с.

Materialy XXII s'ezda KPSS [Materials of the XXIInd Congress of the CPSU]. (1961). Moscow, Gospolitizdat, 403 p.

Modeli sovetskikh primusov [Models of Soviet primuses. Part I.]. Ч. I. URL: <https://www.drive2.ru/c/2898252/> (date of access: 23.03.2019).

Peshkova, M. *Gde vashi babushki varili kashu ili istoriya plity [Where your grandmas cooked porridge or the history of a stove]*. URL: <https://www.liveinternet.ru/users/3287612/post436122647> (date of access: 21.03.2019).

Pokhlyobkin, V.V. *Kukhnya veka* [Cuisine of the Century]. URL: <https://history.wikireading.ru/35915> (date of access: 22.03.2019).

Pokrovskiy, N.N. (2017). Muzey nauki i tekhniki SO RAN. Dvadcat' let spustya [The Museum of science and technology, SB RAS. Twenty years later]. In *Materialy X Mezhdunarodnoy nauchno-prakticheskoy konferencii "Istoriya tekhniki i muzejnoe delo"*. Moscow, vol. 9, pp. 203–208.

Polenina, S.V. (1985). Sovetskaya zhenshchina v obshchestve i sem'e [Soviet woman in society and family]. In *Rol' zhenshchiny v sovremennom obshchestve (K itogam X-letiya zhenshchiny OON)* [The Role of women in modern society (To the conclusions of the X Anniversary of the women in UN)]. Moscow, pp. 203–218.

Radulova, N. (2008). Den' rozhdeniya feminizma [Birthday of feminism]. In *Ogonyok*. No. 10 (5037), pp. 62–63.

Stanovoy, S. *Istoriya sozdaniya elektricheskoy plity* [The history of creation of an electric stove]. URL: <http://scsiexplorer.com.ua/index.php/istoria-otkritiy/822-istorija-sozdaniya-elektricheskoy-plity.html> (date of access: 21.03.2019).

Zaporozhchenko, G.M., Pokrovskiy, N.N. (2019). Muzey nauki i tekhniki Sibirskogo otdeleniya RAN v social'nom prostranstve novosibirskogo Akademgorodka [Museum of science and technology of the Siberian branch of RAS in the social space of Novosibirsk Akademgorodok]. In *Gumanitarnye nauki v Sibiri*. No. 1, pp. 105–110.

Статья поступила в редакцию 28.02.2019 г.