**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ТЮМЕНСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
СИБИРСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК**

ВЕСТНИК АРХЕОЛОГИИ, АНТРОПОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ

Сетевое издание

**№ 2 (69)
2025**

ISSN 2071-0437 (online)

Выходит 4 раза в год

Главный редактор:
Зах В.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Редакционный совет:
Молодин В.И., председатель совета, акад. РАН, д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Добровольская М.В., чл.-кор. РАН, д.и.н., Ин-т археологии РАН;
Бауло А.В., д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Бороффка Н., PhD, Германский археологический ин-т, Берлин (Германия);
Епимахов А.В., д.и.н., Ин-т истории и археологии УрО РАН;
Кокшаров С.Ф., д.и.н., Ин-т истории и археологии УрО РАН; Кузнецов В.Д., д.и.н., Ин-т археологии РАН;
Лахельма А., PhD, ун-т Хельсинки (Финляндия); Матвеева Н.П., д.и.н., ТюмГУ;
Медникова М.Б., д.и.н., Ин-т археологии РАН; Томилов Н.А., д.и.н., Омский ун-т;
Хлахула И., Dr. hab., ун-т им. Адама Мицкевича в Познани (Польша); Хэнкс Б., PhD, ун-т Питтсбурга (США);
Чикишева Т.А., д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН

Редакционная коллегия:
Дегтярева А.Д., зам. гл. ред., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Костомарова Ю.В., отв. секретарь, ТюмНЦ СО РАН;
Пошехонова О.Е., отв. секретарь, ТюмНЦ СО РАН; Лискевич Н.А., отв. секретарь, к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Агапов М.Г., д.и.н., ТюмГУ; Адаев В.Н., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Бейсенов А.З., к.и.н., НИЦИА Бегазы-Тасмола (Казахстан); Валь Й., PhD, О-во охраны памятников Штутгарта (Германия); Зимина О.Ю., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Клюева В.П., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Крийска А., PhD, ун-т Тарту (Эстония); Крубези Э., PhD, проф., ун-т Тулузы (Франция);
Кузьминых С.В., к.и.н., Ин-т археологии РАН; Перерва Е.В., к.и.н., Волгоградский ун-т;
Печенкина К., PhD, ун-т Нью-Йорка (США); Пинхаси Р., PhD, ун-т Дублина (Ирландия);
Рябогина Н.Е., к.г.-м.н., ун-т Гетеборга; Слепченко С.М., к.б.н., ТюмНЦ СО РАН;
Ткачев А.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Хартанович В.И., к.и.н., МАЭ (Кунсткамера) РАН

Утвержден к печати Ученым советом ФИЦ Тюменского научного центра СО РАН

Сетевое издание «Вестник археологии, антропологии и этнографии»
зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций; регистрационный номер: серия Эл № ФС77-82071 от 05 октября 2021 г.

Адрес: 625008, Червишевский тракт, д. 13, e-mail: vestnik.ipos@inbox.ru

Адрес страницы сайта: http://www.ipdn.ru

© ФИЦ ТюмНЦ СО РАН, 2025

**FEDERAL STATE INSTITUTION
FEDERAL RESEARCH CENTRE
TYUMEN SCIENTIFIC CENTRE
OF SIBERIAN BRANCH
OF THE RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES**

VESTNIK ARHEOLOGII, ANTROPOLOGII I ETNOGRAFII

ONLINE MEDIA

**№ 2 (69)
2025**

ISSN 2071-0437 (online)

There are 4 numbers a year

Editor-in-Chief

Zakh V.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Editorial Council:

Molodin V.I. (Chairman of the Editorial Council), member of the RAS, Doctor of History,
Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)
Dobrovolskaya M.V., Corresponding member of the RAS, Doctor of History,
Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)
Baulo A.V., Doctor of History, Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)
Boroffka N., PhD, Professor, Deutsches Archäologisches Institut (German Archaeological Institute) (Berlin, Germany)
Chikisheva T.A., Doctor of History, Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)
Chlachula J., Doctor hab., Professor, Adam Mickiewicz University in Poznan (Poland)
Epimakhov A.V., Doctor of History, Institute of History and Archeology Ural Branch RAS (Yekaterinburg, Russia)
Koksharov S.F., Doctor of History, Institute of History and Archeology Ural Branch RAS (Yekaterinburg, Russia)
Kuznetsov V.D., Doctor of History, Institute of Archeology of the RAS (Moscow, Russia)
Hanks B., PhD, Proffessor, University of Pittsburgh (Pittsburgh, USA)
Lahelma A., PhD, Professor, University of Helsinki (Helsinki, Finland)
Matveeva N.P., Doctor of History, Professor, University of Tyumen (Tyumen, Russia)
Mednikova M.B., Doctor of History, Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)
Tomilov N.A., Doctor of History, Professor, University of Omsk

Editorial Board:

Degtyareva A.D., Vice Editor-in-Chief, Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Kostomarova Yu.V., Assistant Editor, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Poshekhonova O.E., Assistant Editor, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Liskevich N.A., Assistant Editor, Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Agapov M.G., Doctor of History, University of Tyumen (Tyumen, Russia)
Adaev V.N., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Beisenov A.Z., Candidate of History, NITSIA Begazy-Tasmola (Almaty, Kazakhstan),
Crubezy E., PhD, Professor, University of Toulouse (Toulouse, France)
Kluyeva V.P., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Kriiska A., PhD, Professor, University of Tartu (Tartu, Estonia)
Kuzminykh S.V., Candidate of History, Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)
Khartanovich V.I., Candidate of History, Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera
(Saint Petersburg, Russia)
Pechenkina K., PhD, Professor, City University of New York (New York, USA)
Pererva E.V., Candidate of History, University of Volgograd (Volgograd, Russia)
Pinhasi R., PhD, Professor, University College Dublin (Dublin, Ireland)
Ryabogina N.Ye., Candidate of Geology, Göteborgs Universitet (Göteborg, Sweden)
Slepchenko S.M., Candidate of Biology, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Tkachev A.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)
Wahl J., PhD, Regierungspräsidium Stuttgart Landesamt für Denkmalpflege
(State Office for Cultural Heritage Management) (Stuttgart, Germany)
Zimina O.Yu., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Address: Chervishevskiy trakt, 13, Tyumen, 625008, Russian Federation; mail: vestnik.ipos@inbox.ru
URL: http://www.ipdn.ru

Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2025. № 2 (69)

https://doi.org/10.20874/2071-0437-2025-69-2-16

УДК 314.74

Шайдуров В.Н. *, Осипов Н.А.

Ленинградский государственный университет им. А.С. Пушкина
Петербургское шоссе, 10, Пушкин, Санкт-Петербург, 196605
E-mail: s-w-n@mail.ru (Шайдуров В.Н.); osipov090996@mail.ru (Осипов Н.А.)

НЕМЕЦКИЕ БУЛОЧНИКИ И ИХ МЕСТО В ГОРОДСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА В XIX — НАЧАЛЕ XX в.

Подводятся итоги изучения места и роли немецких булочников в структуре городского хозяйства Санкт-Петербурга в XIX — начале XX в. Теоретической основой исследования является теория фронтирной модернизации, которая позволяет проследить изменения в экономической жизни как столицы Российской империи, так и части ее жителей (немецких булочников). Разорительные войны в Центрально-Восточной Европе спровоцировали трудовую миграцию, в результате которой многие немцы в XVIII в. переселились в Россию. Одной из экономических «ниш», которую они успешно заняли в столице, стало производство хлеба. В этой сфере немцы-мигранты на рубеже XVIII–XIX вв. составили большинство. В дальнейшем в среде немецких булочников преобладали уроженцы Санкт-Петербурга. В 1820–1840-х гг. им удалось монополизировать городской хлебный рынок. Лидерство они удерживали вплоть до 1880-х гг. В пореформенный период в условиях межэтнического разделения труда их потеснили многочисленные еврейские мещане, которые занялись выпечкой хлеба. Чтобы удержать позиции, немецкие мастера стали модернизировать свои мастерские. В результате технических преобразований широкое распространение получили электрические двигатели и различные механические приспособления, которые способствовали трансформации технологического цикла. Однако эти изменения не привели к массовой интенсификации в производстве.

Ключевые слова: ремесленный цех, булочники, кондитеры, монополизация рынка, техническая модернизация, Санкт-Петербург.

Ссылка на публикацию: Шайдуров В.Н., Осипов Н.А. Немецкие булочники и их место в городском хозяйстве Санкт-Петербурга в XIX — начале XX в. // Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2025. 2. С. 178–188. https://doi.org/10.20874/2071-0437-2025-69-2-16

Введение

На протяжении XVIII — начала XX в. ремесленное производство являлось неотъемлемой частью городской экономики. Развитие крупного промышленного производства подорвало положение ремесленников, однако они продолжали играть важную роль в обеспечении городских обывателей основными продуктами питания, в первую очередь хлебобулочными изделиями. Подобная ситуация наблюдалась во всех европейских странах, и Российская империя не была исключением. Несмотря на широкое распространение ремесленного производства, лишь в столичных городах оно получило полноценное институциональное оформление, включавшее в себя разделение на цехи, административное управление посредством Русской и Иностранной ремесленных управ, разработку особых корпоративных правил (обряды), учреждение различных социальных институтов (общества вспомоществования, похоронные кассы и пр.).

Еще в досоветское время были изданы работы, в которых авторы обращались к проблемам положения ремесленников, однако научное изучение ремесленничества в Российской империи начинается лишь в советское время. Оно было крайне фрагментарным, что объясняется повышенным интересом специалистов, занимавшихся экономической историей Российской империи, в первую очередь к отдельным отраслям промышленности, а через них — к истории формирования и развития рабочего класса. Ремесленник и лавочник с его «мелкобуржуазным сознанием» и образом жизни оказались вне поля зрения отечественных историков. Тем не менее в это время появились работы, которые сохраняют свое научное значение. Так, проблемы правового положения русских ремесленников оказались в центре внимания К.А. Пажитнова [1952]. Отдельные сюжеты из жизни петербургских ремесленников представлены в «Очерках истории Ленинграда» [Сукновалов, 1955; Макаров, 1955; Вяткин, 1955; Киреев, Вяткин, 1955].

* Corresponding author.

Выход новых работ на рубеже XX–XXI вв. был связан с изменением конъюнктуры, выявлением ранее неизвестных источников и материалов, внедрением в исследовательский процесс новых методологических установок и методов. Различные аспекты исторического прошлого петербургских ремесленников XVIII–XIX вв. рассмотрены в работах А.В. Келлера [2014, 2020, 2021, 2023, 2024]. Еще меньше в отечественной историографии публикаций, в которых затрагивается национальный аспект ремесленничества [Юхнёва, 1989; Репина, 1999]. Это направление получило развитие в первой четверти XXI в. [Келлер, 2022; Шайдуров и др., 2023].

В целом, можно сделать вывод, что история ремесленного производства в Санкт-Петербурге изучена поверхностно и неравномерно. Среди петербургских ремесленников немцы в течение длительного времени были одной из самых многочисленных этнических групп. В хлебобулочном производстве они составляли большинство. Исходя их этого цель данной статьи — определить место и роль немецких булочников в городском хозяйстве Санкт-Петербурга XIX — начала XX в. Основное внимание уделено следующим проблемам: источники формирования профессиональной среды, внутрицеховые отношения и борьба на продовольственном рынке за установление монополии, модернизация производства.

Реконструкция жизни и деятельности ремесленников возможна при использовании различных архивных и опубликованных источников, публицистических и иных материалов. Основу исследования составили в первую очередь прошения, отношения, записки и иные делопроизводственные документы из фондохранилищ центральных и региональных архивов (Российский государственный исторический архив, Центральный государственный исторический архив г. Санкт-Петербурга, Центральный государственный архив г. Санкт-Петербурга). Среди опубликованных источников выделяются воспоминания современников, материалы периодической печати («Ремесленная газета») и справочные издания. Важным источником является база данных «Ремесленники Санкт-Петербурга в 1822 г.», подготовленная в рамках реализации научного проекта «Немцы Санкт-Петербурга: история формирования и эволюции этнического сообщества». Эти материалы позволяют выявить источники формирования ремесленной среды, характер отношений ремесленников с органами власти и друг с другом, с представителями других цехов и т.д.

Городская жизнь Санкт-Петербурга в XIX — начале XX в. постепенно эволюционировала в сторону индустриализации. Модернизационные процессы охватили экономику, местное управление, население. Большое влияние на все сферы оказывало пограничное расположение столицы: многие новации были привнесены из Европы трудовыми мигрантами. Исходя из этого мы вполне обоснованно можем в качестве методологической основы использовать принципы фронтирной модернизации. В исследовательской работе были применены историко-описательный, историко-сравнительный, проблемно-хронологический методы.

Численность мастеров булочно-кондитерских ремесленников в 1820–1880-х гг.

Мастера-булочники являлись важной частью жизни любого города. В Санкт-Петербурге вплоть до начала XX в. они контролировали хлебобулочное производство. Число ремесленников в отрасли увеличивалось по мере того, как росло городское население. Организационно они были объединены в профессиональные корпорации (цехи), число которых во второй половине XVIII — первой половине XIX в. варьировалось. Так, в 1766 г. ремесленники входили в булочный и хлебный, конфетный, пряничный, калачный цехи. К моменту проведения реформы городского управления в Санкт-Петербурге в 1846–1852 гг. успешно действовали русско-булочный, немецко-булочный, кондитерский и пряничный цехи. Можно согласиться с утверждением А.В. Репиной, что немецкие булочники в столице были «весьма приметной особенностью городской жизни, влияющей на другие ее стороны» [1999, с. 197].

Производство хлебобулочных изделий в Санкт-Петербурге в течение длительного времени находилось в руках разных социальных групп. Так, хлеб выпекали для собственного потребления рядовые городские обыватели. Свои пекарни были в ведении Дворцового ведомства и при дворянских городских усадьбах. Однако значительная часть горожан вынуждена была покупать хлеб. Уже с середины XVIII в. как минимум 30 ремесленников, входивших в немецкий булочный и хлебный цех [ЦГИА СПб. Ф. 221, оп. 1, д. 87, л. 7–8], поставляли свою продукцию на городской рынок.

Регламентация городской жизни в 1785–1799 гг. способствовала формированию цеховой структуры ремесленного производства. С 1785 по 1915 г. все ремесленное население Санкт-Петербурга находилось в ведении Российской и Немецкой (иностранной) ремесленных управ. В российский булочный цех записывались ремесленники, в том числе немцы, имевшие российское подданство. Те же из них, кто сохранял прежнее подданство, были отнесены к ведению немецкого

булочного цеха. По данным на 1822 г., в обывательской книге было записано 122 булочника, из которых 79 были в ведении Немецкой ремесленной управы [Ремесленники Санкт-Петербурга…]. В середине XIX в. в городе числился 241 булочник [Цылов, 1849, с. 4958], на 1858 г. в немецкий булочный цех входили 166 мастеров [ЦГИА СПб. Ф. 479, оп. 1, д. 17, л. 3 об.–5 об.].

Быстрый рост городского населения во второй половине XIX — начале XX в. провоцировал постоянно растущий спрос на товары первой необходимости, среди которых одним из важнейших был хлеб. Во второй половине XIX в. пекарни и булочные были крайне неравномерно размещены в городском пространстве. Самая густая сеть мастерских была в Коломенской части, где на 1 пекарню приходилось 997 жителей[1]. Меньше всего пекарен было в Адмиралтейской части: в среднем 1 мастерская обеспечивала хлебом 2207 петербуржцев. Это не говорит о дефиците пекарен. Скорее, свидетельствует о появлении в центральной части столицы крупных предприятий, которые через магазинную сеть реализовывали свои товары. В условиях конкурентной борьбы мелкие ремесленники разорялись либо предпочитали перенести производство в менее дорогие по стоимости жизни районы.

В среднем по городу соотношение пекарен и жителей составляло 1:1444. В промышленных частях Санкт-Петербурга у булочников были хорошие перспективы для развития производства. На это указывают, например, данные по Нарвской (1:2014), Александро-Невской (1:1950), Петербургской (1:1776), Выборгской (1:1692) частям.

Начиная с 1880-х гг. число немецких булочников постепенно сокращается. Это происходит на фоне общего роста количества пекарен и мастеров. Подобная тенденция стала результатом постепенного изменения этнического состава городского населения. Так, резкий рост численности еврейской общины столицы способствовал появлению значительного числа еврейских булочников, которые открывали свои мастерские как в центральных, так и в окраинных частях города [ЦГИА СПб. Ф. 223, оп. 1, д. 5092]. Некоторые из них, как и немецкие коллеги по цеху, открыв пекарню в одном месте, со временем переводили ее в более перспективное место [Там же, л. 16].

Источники формирования цехового сообщества

Трудовая миграция из германских государств привела к появлению в России большого количества мастеров. В некоторых источниках можно встретить утверждение, что во второй половине XVIII в. именно выходцы из Саксонии, Вюртемберга и других государств «имели за собой высокую квалификацию в булочно-кондитерском производстве (каковых в России в то время не было)» [ЦГА СПб. Ф. Р-6261, оп. 33, д. 57, л. 1]. Подобное утверждение вполне подтверждается ревизскими сказками 1810-х гг. Так, Иоганн Шильдербауер прибыл из Баварии [ЦГИА СПб. Ф. 223, оп. 1, д. 5, л. 245–246], Христиан Шлейх — из Пруссии [Там же, л. 263–264], оттуда же был родом Карл Фридрих Петерс [Там же, д. 4, л. 193–194]. В то же время у многих булочников с немецкими фамилиями отсутствует указание подданства. Это свидетельствует о том, что они были уже «местными уроженцами».

Традиции трудовой миграции сохранялись и в дальнейшем. Наглядным примером интеграции в петербургское сообщество может быть булочник Готфрид Франц Зигмунд (примерно 1806 г. рождения) [Там же, д. 684, л. 1]. Будучи уроженцем Пруссии, он переехал в Россию не позднее 1847 г. и обосновался в столице. Здесь он женился на православной девице Ульяне и, оставаясь иностранным подданным, записался в разряд временных мастеров немецкого булочного цеха. В 1848 г. он принял решение перейти в российское подданство. В сентябре того же года в управе благочиния в присутствии лютеранского пастора он был приведен к присяге [Там же, л. 2]. В соответствии с действовавшим законодательством он должен был «избрать себе род жизни». Выбор был сделан в пользу цеха, в котором с 1850 г. он уже числился как вечномастеровой [Там же, л. 11].

Другим источником пополнения цеха становились подмастерья, получавшие по окончании обучения мастерский диплом. Но его наличие не гарантировало открытия собственного пекарского производства. Будучи корпорацией, цех стремился не допустить появления большого количества новых пекарен и, тем самым, снизить доходы уже работавших мастеров. В 1820–1840-х гг. проще было купить уже действующее предприятие, чем открыть новое.

Во второй половине XIX — начале XX в. среди мастеров булочно-кондитерского производства стали преобладать временноцеховые мастера, прибывшие в Санкт-Петербург из других губерний. Этому способствовали реформы 1860–1870-х гг., которые дали толчок внутрироссийским миграциям. Крупные города стали центрами притяжения населения. В них устремились мигранты из провинции, среди которых были и вчерашние немецкие колонисты. Некоторые из них, будучи крупными

[1] Данные приводятся на 1869 г.

предпринимателями в сфере переработки сельскохозяйственной продукции, открывали мелкотоварные предприятия в столице. Одним из примеров может служить факт открытия бывшим колонистом Э.Э. Борелем, владельцем торгового дома «Э.И. Борель», пекарни с лавкой на ул. Гороховой в Санкт-Петербурге [ЦГИА СПб. Ф. 513, оп. 28, д. 274, л. 12–12 об.].

Изучая историю немецкого булочника в Санкт-Петербурге, задаешься вопросом о семейной преемственности в отрасли. Нами были сопоставлены выборочные персональные сведения о булочниках за 1816, 1822 и 1849 гг. Из 19 мастеров, учтенных VII ревизией (1816 г.), лишь 6 булочников владели мастерскими в 1822 г. Все они были причислены к ведомству Русской ремесленной управы и зачислены в постоянный цех. К середине XIX в. мы уже не встречаем фамилии булочников 1816 г., а из списочного состава 1822 г. есть полное совпадение лишь по 10 позициям.

Крайне редко пекарня и лавка находились в руках одного семейства на протяжении двух и более поколений. Этому препятствовали различные факторы. С одной стороны, сказывался демографический фактор: при отсутствии наследника мужского пола мастерская могла стать частью приданого. Хрестоматийным примером является история Иоганна Георга Кенига. В свое время он женился на дочери петербургского булочника Егора (Георга) Вебера. Одновременно с этим он получил одну из булочных тестя во второй Адмиралтейской части у Конюшенного моста [Ремесленники Санкт-Петербурга…]. Предприимчивость позволила ему сколотить крупное состояние, приобрести собственный дом на 4 линии Васильевского острова [Цылов, 1849, с. 53]. Однако булочное производство так и не стало семейным делом: его сын Леопольд предпочел заниматься производством сахара, превратившись в одного из сахарных магнатов империи.

Высокая конкуренция, изменения в налоговой политике, необходимость модернизации производства нередко вели к тому, что владельцы вынуждены были продавать свои предприятия. Были и случаи, когда владелец, по его словам, «придя в бедное положение и желая часто заплатить имеющиеся на мне долги, остался в необходимости ту пекарню с свидетельством на нее заложить» [РГИА. Ф. 1287, оп. 8, д. 798, л. 1]. Выставленная на продажу мастерская могла оказаться в руках как успешного мастера, который решил расширить свое производство, так и новоявленного булочника, решившего завести собственную мастерскую. Прежний же владелец, согласно правилам, действовавшим в немецком булочном цехе в дореформенный период, не мог открыть новое заведение, но мог купить уже существующее предприятие.

Наследовать мастерскую могла и вдова. Но очень часто ее продавали третьим лицам. Так, в 1831 г. булочный мастер Клотгак продал пекарню мастеру Мольдту, который по причине преждевременной кончины не успел начать производство. После его смерти пекарня вместе со свидетельством перешла в собственность его вдовы, а она предпочла продать пекарню в том же году мастеру Гартману [РГИА. Ф. 1286, оп. 5, 1833 г., д. 378, л. 6]. Правда, продажа не была полностью завершена. Вдова Мольдт в качестве залога оставила у себя свидетельство на пекарню, которое давало право на работу мастерской. Но всей положенной суммы она так и не получила, а потому продала документ мастеру Валю [Там же, л. 6 об.]. Гартман, получив новое свидетельство, «по кратковременном занятии ремеслом в помянутой пекарне, продал оную мастеру Крафену» [Там же].

Не стоит забывать про высокую смертность во время эпидемий в городах. Торговцы, в том числе булочники, оказались в «группе риска», постоянно контактируя с большим количеством клиентов в начальные этапы эпидемии. Один из современников так описывал события 1831 г. в столице: «Из нескольких сот тысяч, живущих теперь в Петербурге, всякий стоит на краю гроба — сотни летят стремглав в бездну, которая зияет, так сказать, под ногами каждого» [Никитенко, 1893, с. 291–292]. Среди жертв холеры были, несомненно, и немецкие булочники.

Немецкие булочники Санкт-Петербурга: между традицией и модерном

Богатая номенклатура хлебобулочной продукции породила широкую специализацию, которая оформилась в самостоятельные направления. Это привело к существованию в первой половине XIX в. разных пекарских цехов. В условиях конкурентной борьбы цеховая старшина стремилась, с одной стороны, не допустить бесконтрольного появления новых булочных пекарен, а с другой — максимально расширить сферу деятельности собственного цеха за счет ущемления прав смежных корпораций. Эта тема уже отчасти затрагивалась в работах А.В. Келлера [2021, с. 797–812], но на основе новых материалов мы позволим себе развить ее.

На протяжении 1830–1840-х гг. одним из основополагающих нормативных актов в отношении деятельности булочников столицы был составленный в Российской и Немецкой ремесленных управах свод правил, утвержденный в 1830 г. Градской думой, Губернским правлением и военным генерал-губернатором. С одной стороны, мастер булочного цеха, продавший свою

пекарню, лишался права завести новую, но мог купить уже существующую пекарню. С другой стороны, мастер мог добровольно закрыть пекарню с тем, чтобы открыть новое производство в том месте, «где выгодным для себя признает» [РГИА. Ф. 1341, оп. 33, д. 3902, л. 34 об.].

Для такого решения были реальные причины. Как следует из рапорта губернского правления в Правительствующий Сенат, датированного 7 августа 1835 г., «мастера булочного цеха, кои имеют достаточное состояние, устраивая булочные пекарни, перепродавали оные другим, получая от этого значительные прибыли, или имели те пекарни на имена других, кои не могли сами устроить пекарен» [Там же, л. 35].

Нередко состоятельные булочники устраивали пекарни вблизи таковых же, но содержащихся небогатыми мастерами, «от промысла своего получающих только себе с семействами содержание и на уплату казенных и городских повинностей» [Там же, л. 35–35 об.]. Последние, как правило, не выдерживали конкуренции и разорялись. Отмечалось, что, «с размножением в одной улице в соседственном или даже в одном доме пекарен, зажиточные мастера всегда почти уничтожали ремесло бедных мастеров» [Там же, л. 35 об.].

Следует отметить, что, в соответствии с действующим законодательством (ст. 278 и 377 Ремесленных постановлений), мастер мог иметь мастерскую (к таковой была приравнена и булочная пекарня) лишь для производства собственного мастерства либо для сдачи в наем. Законодатель изначально запретил «устраивать несколько мастерских и перепродавать их» [Там же]. В отношении булочного мастерства столичные чиновники подобные действия расценивали не иначе как спекуляцию («совершенный торг»), ведь зажиточный мастер мог за счет собственных прибылей «устроить пекарню в лучшей части города, то оная стоить будет от 1500 до 2000 рублей, а когда продаст ее совсем устроенную, то может получить прибыли с лишком 4000» [Там же]. В некоторых случаях стоимость могла быть выше. Так, немецкого булочного цеха мастер Валь в мае 1831 г. продал свое заведение в Литейной части за 4,5 тыс. руб. [Там же, л. 1 об.]

Подобные действия со стороны ремесленников любых цехов, в том числе булочных, выглядели противозаконными. Один мастер, имея значительный капитал, устраивая в год несколько мастерских, а затем продавая их, занимался уже не ремеслом, но торговлей. Подобные мастера были известны чиновникам: Клозе имел и перепродал три пекарни, Гандесберген — четыре [Там же, л. 36]. Во всех случаях имела место нездоровая конкуренция, так как упомянутые мастера устраивали новые заведения вблизи уже существуюших.

Принятие ограничительных мер привело, по сути, к монополизации отрасли цеховыми мастерами. На это указывал Министр внутренних дел в своем рапорте Сенату от 9 декабря 1842 г. В нем говорится, что «цех булочников, состоящий из 164 мастеров, ограничив в видах монополии число пекарен в столице, принимает новых мастеров только в случае приобретения ими существующей уже пекарни» [Там же, л. 59–59 об.]. Это привело к тому, что свидетельства на пекарни стали своего рода ценной бумагой: в Санкт-Петербурге цена такого свидетельства доходила до 12 тыс. руб., в некоторых случаях, как это отмечалось выше, документ могли принимать в качестве залога.

Петербургские булочники и борьба за рынок

В некоторых случаях мастера стремились установить единоличную монополию на производство булочных изделий в дворцовых городах. Так, в 1829 г. на имя управляющего Царским Селом Я.В. Захаржевского было подано прошение царскосельского булочного мастера Федора Хисенгера [РГИА. Ф. 487, оп. 7, д. 3665, л. 2]. В нем проситель указывал, что в течение более 46 лет был единственным владельцем пекарни в городе. Но растущее население создавало благоприятную конъюнктуру для открытия новых булочных. Этим решили воспользоваться мастера Ренварт, Штамер и Митер, которые заявили о своем желании открыть производство в Царском Селе, о чем ими были поданы соответствующие прошения.

В сложившейся ситуации Хисенгер попытался не допустить потенциальных конкурентов. Оставаясь представителем традиционного общества, он выступал с позиций рыночного предпринимательства. В дальнейшем фамилии первых двух конкурентов более не упоминаются. Но с Митеро договориться не удалось. Хисингер просил отказать просителю в разрешении, указывая, что вынужден был сильно потратиться при строительстве деревянного дома. Не обошлось без кредитов, которые и спустя 10 лет после завершения строительства не были выплачены. Но подобного рода мотивация не привела к желаемому результату. Царскосельский полицмейстер, со своей стороны, обратил внимание Захаржевского на сам тот факт, что булочник «несправедливо просит о недозволении булочному мастеру мекленбургскому подданному Митеру

завести здесь в городе пекарню» [Там же, л. 2]. Да и сама мотивация, приведенная Хисингером, по его мнению, «не заслуживает никакого уважения» [Там же].

Следует признать, что как в столице, так и близлежащих дворцовых городах местные власти стремились обеспечить население качественными и дешевыми продуктами. В качестве подтверждения можно указать на ситуацию, сложившуюся в Петергофе в середине 1830-х гг. В одном из рапортов на имя вышеупомянутого Захаржевского, занимавшего в 1834 г. должность Главноуправляющего Дворцовым правлением, указывалось, что в Малой Петергофской слободе есть булочник, «но жители неоднократно приносили на него жалобы, что хлеб и булки печет из худой муки и маловесные, а потому никто у него не покупает» [РГИА. Ф. 490, оп. 3, д. 516, л. 3]. В это же время было подано прошение упомянутого выше санкт-петербургского булочного мастера Карла Демлера об открытии пекарни в Петергофе, которое было удовлетворено, а в доме вдовы Сазоновой была открыта новая пекарня. Надо сказать, что на устройство новой пекарни мастером было потрачено, по его словам, более 3 тыс. руб. [Там же, л. 8]. В то же время он оставался владельцем пекарни с булочной и в столице. Хлебный рынок Санкт-Петербурга оказался ареной борьбы между представителями разных торгово-ремесленных слоев. Ее результатом непременно должна была стать монополизация хлебного производства.

В 1840-х гг. обострились отношения между булочниками и торговцами в мелких лавках. Поводом к тому стало стремление ремесленников лишить последних права выпекать и продавать хлебобулочные изделия. Свою позицию они обосновывали тем фактом, что лавочники «присвоили себе право, кроме черного хлеба, печь и продавать булки, сайки, калачи, белый хлеб из крупищатой муки, а как торговцы и лавочники этим присвоением себе незаконно права цеховых мастеров лишают сих последних не только каких бы то ни было выгод, но даже всякой возможности к содержанию себя с семействами и платежу государственных и градских повинностей» [РГИА. Ф. 1287, оп. 2, д. 891, л. 1 об.]. Лавочники в разгоревшемся споре апеллировали к ранее принятым в их пользу решениям. В частности, они ссылались на решение Правительствующего Сената от 22 ноября 1837 г. и предписания Санкт-Петербургскому губернскому правлению и Градской думе от 1838 г. [Там же, л. 9 об.], согласно которым им было разрешено выпекать ржаной и ситный хлеб без обязательной записи в цехи. В одном из своих прошений на имя Министра внутренних дел Л.А. Перовского в 1842 г. они просили закрепить за ними это право де-юре. Нежелание записываться в цехи они объясняли тем, что «содержатели мелочных лавок и без записи в цехах несут на себе платеж весьма многочисленных повинностей: гильдейской, за приказчичьи свидетельства, в казенную палату, в доход города, адресную экспедицию, 10-ти % акциз, в городской доход с цены платимой за наем помещения лавок, от каковых повинностей булочные мастера избавлены» [Там же, л. 10].

Однако административный аппарат МВД в лице надворного советника Старикова встал на позицию буквы закона. В своем рапорте вышестоящему начальству он указал на своего рода лукавство вышеназванных просителей. В нем, в частности, отмечалось, что содержатели мелочных лавок на законных основаниях могут выпекать ржаной хлеб для последующей продажи [Там же, л. 21]. При этом «им не воспрещается распродажа в своих лавках всех сортов хлеба, который они могут приобретать от хлебных и булочных мастеров, состоящих в цехах» [Там же]. Следовательно, речь не шла о запрете на торговлю хлебом лавочниками. Возникла необходимость определить границы правового поля, в которых бы вели свои дела как цеховые мастера, так и лавочники. Сохранившиеся документы свидетельствуют, что власти вовсе не были настроены на превращение российского и немецкого булочного цеха в закрытую корпорацию, предприняв для этого определенные законодательные действия. Напротив, чиновники МВД выступали за предоставление права выпечки из различных сортов муки хлеба, пирогов и другой продукции содержателям мелочных лавок, купцам, мещанам, акцизным крестьянам. Но при условии их записи в цех, уплаты соответствующей пошлины и получения цехового свидетельства, как того требовали нормы действующего Ремесленного устава [Там же, л. 21]. Именно существовавшая бюрократизация вступления в цех отвратила многих от желания выпекать хлеб. Чиновники настоятельно требовали не только соблюдения вышеназванных норм. Потенциальный пекарь должен был выдержать экзамен перед лицом цеховых старшин. Поток желающих быстро иссяк.

Модернизация пекарского производства

По технической модернизации в хлебопечении Россия отставала от европейских стран. Поездки за границу, переезд иностранных пекарей в Россию стимулировали процесс изобретения и внедрения технических новаций. Наиболее активно этот процесс протекал во второй половине XIX в.

Не всегда пекари были изобретателями. Наиболее предприимчивые из них старались получить привилегию на использование в России печей, изобретенных за границей. Так, в 1849 г. в департамент мануфактур и внутренней торговли выборгским и временно санкт-петербургским купцом Пализеном было подано прошение о предоставлении ему 6-летней привилегии на паровую хлебопекарную печь [РГИА. Ф. 560, оп. 5, д. 269, л. 1]. По практике того времени этот вопрос был изучен в соответствующем ведомстве. В сопроводительной записке в Совет Министра финансов, который принимал окончательное решение о выдаче привилегии, было указано, что упомянутый делец просит о привилегии «на введение… печи, изобретенной Альбеком в Копенгагене, получившим привилегию в Дании и Швеции» [Там же, л. 2]. К слову, в отечественной историографии Пализен или Паллизен, неверно именуется изобретателем этой печи [Келлер, 2021, с. 807].

В сложившейся ситуации Пализен преследовал, несомненно, меркантильный интерес. Согласно техническому описанию, «печение может продолжаться беспрерывно день и ночь. В печи… можно приготовить в сутки до 6000 фунтов хлеба, употребив на ее отопление не более 360 фунтов каменного угля, т.е. не более 1 рубля серебром» [РГИА. Ф. 560, оп. 5, д. 269, л. 33 об.]. Уже 15 января 1849 г. Совет Министра финансов постановил выдать купцу Пализену просимую привилегию. Однако эта печь, несмотря на высокую производительность и относительно низкую себестоимость продукции, не получила широкого распространения в практике.

Нередкими были предложения общего характера, нацеленные на улучшение жизни городских обывателей. Так, в 1856 г. главный архитектор императорских театров Кавос направил Министру Императорского двора графу Адлербергу рапорт по итогам поездки за границу в минувшем 1855 г. Посетив Брюссель, он сошелся с местным бургомистром Бруккером. Последний показал среди прочего пекарные экономические печи с паровыми мельницами. По мнению Кавоса, такие печи могли бы обеспечивать хлебом в требуемом количестве казармы, госпитали, институты, а также жителей столицы [РГИА. Ф. 472, оп. 18 (109/946), д. 46, л. 4]. Однако власти не взяли на себя ответственность по обеспечению горожан хлебом. Основным производителем по-прежнему оставались небольшие пекарни. Владельцы некоторых из них к концу XIX в. постепенно переходили к механизации производственного цикла. Однако ручной труд продолжал доминировать. Хлебопекарные предприятия промышленного типа появились в Санкт-Петербурге только в начале XX в., а к 1917 г. работали две городские хлебопекарни на Забалканском (ныне Московский) проспекте и Большой Вульфовой улице (ныне ул. Чапаева) [РГИА. Ф. 1293, оп. 167, Петербургская губ., д. 270, л. 1].

Тем не менее в конце XIX — начале XX в. техническая модернизация стала неотъемлемой частью ремесленного производства. На имя петербургского губернатора поступали многочисленные прошения, в которых предприниматели просили разрешения установить и использовать паровой двигатель. Со временем все большее распространение стали получать электромоторы. В качестве примера можно указать на прошение, поданное в 1909 г. иностранным мастером Е.А. Роггеном на имя Санкт-Петербургского градоначальника, об открытии хлебопекарни с установкой электромоторов. Предполагалось, что мастерская будет действовать в доме № 14 по набережной Екатерининского канала [РГИА. Ф. 24, оп. 26, д. 1026, л. 1]. Заведение предполагалось разместить в трех комнатах подвального помещения. Площадь пекарни позволяла привлечь к различным работам до 10 человек. Для механизации труда были приобретены тестомес и мельница, которая позволяла получать нужную степень помола зерна. Для приведения механизмов в действие предпринимателем были куплены и установлены два электромотора по одной силе каждый [Там же]. Подобного рода технические приспособления уже стали обыденным явлением в столичных мастерских. При сохранении высокой степени ручного труда, механизация накануне Первой мировой войны позволила значительно повысить производительность. Это, в свою очередь, вызывало новый виток конкурентной борьбы между мелкими предпринимателями из числа состоятельных ремесленников. В ход шли все средства, чтобы не допустить открытия предприятия потенциальным конкурентом.

Так было и с хлебопекарней упомянутого Роггена. Несмотря на то что со стороны Санкт-Петербургского градоначальника Д.В. Драчевского не встречалось никаких препятствий к открытию заведения, о чем был уведомлен отношением Министр торговли и промышленности В.И. Тимирязев, «свидетельствующие лица нашли, что заведение не отвечает требованиям общественной безопасности и благоустройства, находится в местности, затопляемой водой, и не соответствует обязательным требованиям Городской думы, касающихся хлебопекарен» [Там же, л. 8]. Это стало формальным поводом для отказа просителю.

С последней трети XIX в. широкое распространение в пекарнях и булочных стали получать механические приспособления. Многие из них были изобретены в европейских странах и быстро распространились по миру. Этому способствовала реклама в специализированных периодических изданиях — в России, например, в «Ремесленной газете», издававшейся в Москве. В пекарнях и кондитерских для замешивания теста, сбивания сливок и прочих работ использовались специальные машины. Первоначально они имели ручной привод. Примером может служить машинка фирмы Августа Цемша из Висбадена (Германия) (рис. 1). В сопроводительном описании среди преимуществ указывалось, что «работает машинка очень легко и производительность ее значительна» [Машинка для замешивания теста…, с. 1]. Высоту сбивающих венчиков можно было регулировать в зависимости от сосуда, поставленного под мешалку. Другим примером механизации является машинка для нарезания хлеба (рис. 2). В рекламном объявлении отмечалось, что «давно уже введены в употребление хлеборезные машины» [Машина для резания хлеба, с. 1].

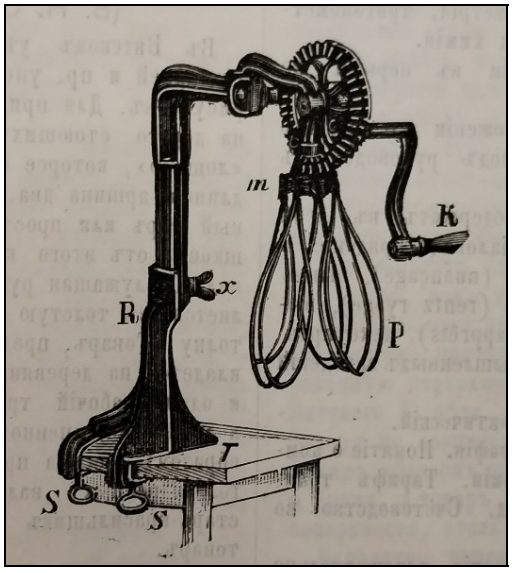

Рис. 1. Механическая машинка для замешивания теста, сбивания сливок [Машинка для замешивания теста…, с. 1].
Fig. 1. Mechanical machine for kneading dough, whipping cream.

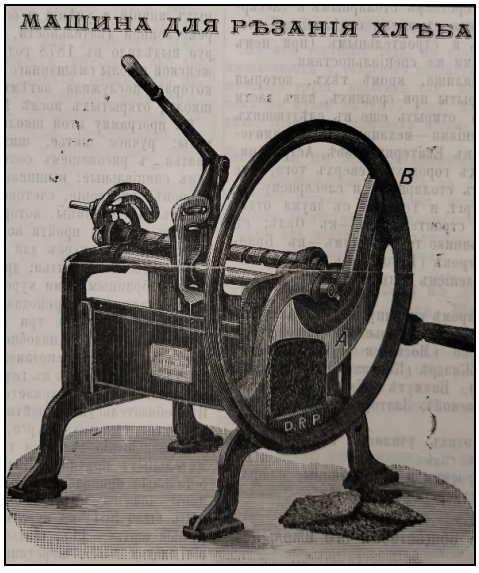

Рис. 2. Механическая машинка для резания хлеба [Машина для резания хлеба…, с. 1].
Fig. 2. Mechanical bread cutting machine.

Существенным недостатком прежних машин была необходимость подвигать хлеб под нож вручную. Неосторожность обращения могла привести к травме. Изобретатели решили эту проблему. Например, немецкий инженер Ланге из Дюссельдорфа предложил свою версию хлеборезной машины. Вот как описывалась работа с ней: «Хлеб нарезывается очень быстро и ровными, аккуратными ломтями, причем изрезывается весь, вплоть до последнего ломтя. Так как он подвигается под нож не рукой, как в других машинах, а автоматическим приспособлением, то рука не подвергается опасности попасть под нож» [Там же, с. 1].

Модернизация выражалась не только в техническом и технологическом аспектах. Одним из ее важных составляющих была трансформация социальных отношений внутри цехов. Одним из важных событий стала отмена обязательного условия для открытия новой ремесленной мастерской: ее владелец должен был иметь мастерский диплом либо выдержать специально установленные испытания. Понимая, что эта норма существенно тормозит развитие ремесленного производства как в Санкт-Петербурге, так и других городах, с 1905 г. открыть свою мастерскую разрешили любому желающему, но она должна была находиться в управлении мастера-специалиста, имевшего соответствующий диплом [К вопросу…, с. 31].

В условиях начавшейся Первой русской революции (1905–1907 гг.) на повестку дня вышел вопрос продолжительности рабочего дня для пекарей и булочников. Не дожидаясь принятия в правительственных кругах решения на сей счет, петербургские мастера кондитерско-булочного цеха обсудили этот вопрос в рабочем порядке. В организованной встрече приняли участие и мастера немецкого булочного цеха.

Обсуждение насущного вопроса вызвало горячие споры между владельцами так называемых московских булочных и мелкими мастерами. Вот как выглядела дискуссия между ними:

«— У нас работают 12 часов и это вполне законно! — заявил представитель русских булочных г. Хлапов.

— У вас булочных много, но каково работать нам, мелким булочникам: у нас один пекарь, а покупатель же требует в день три раза свежие булки! — возразил один из мелких булочников.

— Московским булочникам живется хорошо, а другим плохо! — раздались голоса» [Из дел петербургских ремесленников…, с. 31.].

Результатом обсуждения, в котором приняли участие и представители работников, стало утверждение 12-часового рабочего дня для столичных пекарен и булочных.

Выводы

На протяжении второй половины XVIII — начала XX в. немцы играли важную роль в ремесленном производстве Санкт-Петербурга. Наиболее отчетливо это прослеживается на примере пищевой отрасли, в которой мелкотоварное производство сохраняло свои позиции вплоть до конца 1920-х гг.

Основные источники формирования корпуса немецких мастеров-булочников постепенно трансформировались. Если во второй половине XVIII — первой четверти XIX в. он пополнялся за счет выходцев из германских государств, то со второй четверти XIX в. можно говорить о появлении значительного числа булочников — уроженцев столицы, которые приобрели соответствующие навыки, пройдя обучение в качестве ученика и подмастерья, получив затем диплом мастера. При этом, как показывают сохранившиеся материалы, в хлебобулочном производстве семейственность не играла определяющей роли.

Уже с 1830-х гг. петербургские булочники, в том числе немцы, предпринимали попытки монополизировать столичный рынок, ограничив возможности открытия новых пекарен. Своего рода «картельный» сговор, опиравшийся на нормативные акты локального характера, не принес желаемого результата. Не последнюю роль в этом сыграла позиция бюрократического аппарата, выступавшего за открытый, но контролируемый рынок. Принятие на рубеже 1840–1850-х гг. цеховых обрядов (уставов) позволило стабилизировать хлебный рынок столицы.

Возросшая во второй половине XIX — начале XX в. конкуренция подталкивала ремесленников к модернизации производственного цикла. Как в пекарнях, так и в булочных стали внедряться механические приспособления. Значительным шагом вперед явилось широкое применение различного рода двигателей, приводивших в действие небольшие мельницы, тестомешалки и другие механизмы. Некоторые законодательные послабления, касавшиеся открытия новых ремесленных мастерских, в начале XX в. способствовали приходу в хлебобулочное производство предпринимателей, которые не имели мастерского диплома, но обладали значительными капиталами. Мелкие булочники не могли позволить себе приобретение технических новинок, и потому ручной труд продолжал доминировать, а рабочий день пекарей составлял 12 часов. К сожалению, предпринятые модернизационные шаги не способствовали интенсификации производства.

Финансирование. Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда и Санкт-Петербургского научного фонда № 23-18-20025, https://rscf.ru/project/23-18-20025/.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Вяткин М.П. Экономическая жизнь Петербурга в период разложения и кризиса крепостничества // Очерки истории Ленинграда / Отв. ред. М.П. Вяткин. Т. 1: Период феодализма (1703–1861 гг.). М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1955. С. 447–505.

Келлер А.В. Гендерная стратификация цеховых ремесленников Петербурга в XIX в. // Границы и маркеры социальной стратификации в России XVII–XX вв.: Материалы Первого Всерос. науч. семинара, Екатеринбург, 19 ноября 2014 г. Екатеринбург, 2014. С. 139–146.

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

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. https://doi.org/10.15826/qr.2021.3.610

Келлер А.В. Российско-прусские коммуникативные практики на примере трудовой миграции берлинского слесаря Ф.В. Кнака в 1836–1837 гг. // Studia Humanitatis. 2022. № 2.

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. https://doi.org/10.31518/2618-9100-2023-5-11

Келлер А.В. Ремесленные цехи Петербурга — от полузакрытой корпорации к полуоткрытому социальному институту в эпоху ранней индустриализации (вторая половина XIX — начало XX в.) // Известия Самарского НЦ РАН. Ист. науки. 2024. Т. 6. № 2 (22). С. 14–27. https://doi.org/10.37313/2658-4816-2024-6-2-14-27

Киреев Н.В., Вяткин М.П. Промышленность // Очерки истории Ленинграда. Т. 2: Период капитализма. Вторая половина XIX века / Отв. ред. Б.М. Кочаков. М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1957. С. 75–125.

Макаров В.И. Экономическая жизнь Петербурга 60–90-х годов XVIII в. // Очерки истории Ленинграда / Отв. ред. М.П. Вяткин. Т. 1: Период феодализма (1703–1861 гг.). М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1955. С. 251–293.

Пажитнов К.А. Проблема ремесленных цехов в законодательстве русского абсолютизма. М.: Изд-во АН СССР, 1952. 207 с.

Репина А.В. Немецкие булочники в Санкт-Петербурге // Немцы в России: Петербургские немцы = Die Deutschen in Russland: Petersburger Deutsche. СПб.: Дм. Буланин, 1999. С. 197–204.

Сукновалов Е.А. Экономическая жизнь Петербурга до 60-х годов XVIII в. // Очерки истории Ленинграда / Отв. ред. М.П. Вяткин. Т. 1: Период феодализма (1703–1861 гг.). М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1955. С. 52–93.

Шайдуров В.Н., Осипов Н.А., Кайряк А.А. Немецкий ремесленный мир Санкт-Петербурга: Особенности развития в первой половине XIX в. // Журнал фронтирных исследований. 2023. Т. 8. № 3 (31). С. 48–73. https://doi.org/10.46539/jfs.v8i3.532.

Юхнёва Н.В. Евреи Петербурга в период реформ 1860-х годов: Социально-демографическая характеристика // Петербург и губерния: Историко-этнографические исследования / Сост. и отв. ред. Н.В. Юхнёва. Л.: Наука, 1989. С. 81–112.

ИСТОЧНИКИ

РГИА — Российский государственный исторический архив. Ф. 24. Оп. 26. Д. 1026; Ф. 472. Оп. 18 (109/946). Д. 46; Ф. 487. Оп. 7. Д. 3665; Ф. 560. Оп. 5. Д. 269; Ф. 1286. Оп. 5: 1833 г. Д. 378; Ф. 1287. Оп. 2. Д. 891; Ф. 1287. Оп. 8. Д. 798; Ф. 1293. Оп. 167: Петербургская губ. Д. 270; Ф. 1341. Оп. 33. Д. 3902.

ЦГА СПб — Центральный государственный архив Санкт-Петербурга. Ф. Р-6261. Оп. 33. Д. 57.

ЦГИА СПб — Центральный государственный исторический архив Санкт-Петербурга. Ф. 221. Оп. 1. Д. 87; Ф. 223. Оп. 1. Д. 4; Ф. 223. Оп. 1. Д. 5; Ф. 223. Оп. 1. Д. 5092; Ф. 223. Оп. 1. Д. 684; Ф. 479. Оп. 1. Д. 17; Ф. 513. Оп. 28. Д. 274.

Из дел петербургских ремесленников // Ремесленная газета. 1905. № 4. С. 31.

К вопросу о ремесленных мастерских // Ремесленная газета. 1905. № 4. С. 31.

Машина для резания хлеба // Ремесленная газета. 1889 г. № 10. С. 1.

Машинка для замешивания теста, сбивания сливок и т.п. работ // Ремесленная газета. 1889 г. № 22. С. 1.

Никитенко А.В. Записки и дневник (1826-1877). Т. 1. СПб., 1893. С. 291–292.

Ремесленники Санкт-Петербурга в 1822 г. // URL: http://germspb.ru/person1823/ (дата обращения 15.05.2024 г.).

Цылов Н.И. Городской указатель, или Адресная книга врачей, художников, ремесленников, торговых мест, ремесленных заведений и т.п. на 1849 год. СПб., 1849.

Shaidurov V.N. *, Osipov V.A.

Pushkin Leningrad State University, Peterburgskoe shosse, 10, Pushkin, St. Petersburg, 196605, Russian Federation
E-mail: s-w-n@mail.ru (Shaidurov V.N.); osipov090996@mail.ru (Osipov V.A.)

German bakers and their position in the urban economy of Saint-Petersburg in the 19th — early 20th century

The results of the study of the position and role of German bakers within the structure of urban economy of Saint-Petersburg in the 19th — early 20th century have been summarized. The theoretical basis of the research is the theory of frontier modernization, which allows tracing changes in the economic life of both the capital of the Russian Empire and some of its inhabitants (German bakers). The devastating wars in Central and Eastern Europe provoked labor migration, as a result of which many Germans moved to Russia in the 18th century. One of the economic “niches” that they successfully occupied in the capital was the production of bread. In this domain, migrants-Germans formed the majority at the turn of the 18th and 19th centuries. Later, the natives of Saint-Petersburg prevailed among German bakers. In the 1820s and 1840s, they managed to monopolize the city's grain market, holding the leadership until the 1880s. During the post-reform period, under the conditions of the interethnic division of labor, they were pushed by numerous Jewish burghers who got engaged into bread-making. In order to maintain their positions, German craftsmen started modernization of their workshops. As a result of technical transformations, electric motors and various mechanical devices became widespread, which contributed to the transformation of the technological cycle. However, these changes did not lead to a massive intensification in production.

Keywords: craft shop, bakers, confectioners, monopolization of the market, technical modernization, St. Petersburg.

* Corresponding author.

Funding. The research was carried out at the expense of a grant from the Russian Science Foundation and the St. Petersburg Science Foundation No. 23-18-20025.

REFERENCES

Keller, A.V. (2014). Gender stratification of St. Petersburg craftspeople in the XIX century. In: *Granitsy i markery sotsial'noi stratifikatsii v Rossii XVII–XX vv.*: *Materialy Pervogo Vserossiiskogo nauchnogo seminara, Yekaterinburg, November 19, 2014*. Yekaterinburg, 139–146. (Rus.).

Keller, A.V. (2020). *Artifex Petersburgensis. The craft of St. Petersburg of the XVIII — early XX century (administrative, legislative and socio-economic aspects)*. St. Petersburg: Alethea. (Rus.).

Keller, A.V. (2021). The practice of solving shop conflicts and the everyday life of German bakers in St. Petersburg in the first half of the XIX century. *Quaestio Rossica*, 9(3), 797–812. (Rus.). https://doi.org/10.15826/qr.2021.3.610

Keller, A.V. (2022). Russian-Prussian communicative practices on the example of labor migration of the Berlin locksmith F.V. Knak in 1836–1837. *Studia Humanitatis*, (2). (Rus.).

Keller, A.V. (2023). "The bakery that belongs to me is a purely artisanal (workshop) institution": The transformation of technological structures and traditional bakery production in Russian capitals in the XIX century — from a bakery to an industrial bakery? *Historical Courier*, 5(31), 159–172. (Rus.). https://doi.org/10.31518/2618-9100-2023-5-11

Keller, A.V. (2024). Craft workshops of St. Petersburg — from a semi-closed Corporation to a semi-open Social Institution in the era of early industrialization (the second half of the XIX — early XX century). *Izvestiya Samarskogo nauchnogo tsentra RAN. Istoricheskie nauki*, 6(2), 14–27. (Rus.). https://doi.org/10.37313/2658-4816-2024-6-2-14-27

Kireev, N.V., Vyatkin, M.P. (1957). Industry. In: *Ocherki istorii Leningrada*. *T. 2: Period kapitalizma. Vtoraia polovina XIX veka*. Moscow; Leningrad: Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, 75–125. (Rus.).

Makarov, V.I. (1955). The economic life of St. Petersburg in the 60–90s of the XVIII century. In: *Ocherki istorii Leningrada*. *T. 1: Period feodalisma (1703–1861)*. Moscow; Leningrad: Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, 251–293. (Rus.).

Pazhitnov, K.A. (1952). *The problem of craft workshops in the legislation of Russian absolutism*. Moscow: Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR. (Rus.).

Repina, A.V. (1999). German bakers in St. Petersburg. In: *Nemtsy v Rossii: Peterburgskie nemtsy = Die Deutschen in Russland: Petersburger Deutsche*. St. Petersburg: Dmitry Bulanin, 197–204. (Rus.).

Shaidurov, V.N., Osipov, N.A., Kairyak, A.A. (2023). The German craft world of St. Petersburg: Features of development in the first half of the XIX century. *Journal of Frontier Studies*, 8(3), 48–73. (Rus.). https://doi.org/10.46539/jfs.v8i3.532

Suknovalov, E.A. (1955). The economic life of St. Petersburg before the 60s of the XVIII century. In: *Ocherki istorii Leningrada*. *T. 1: Period feodalisma (1703–1861)*. Moscow, Leningrad: Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, 52–93. (Rus.)

Vyatkin, M.P. (1955). The economic life of St. Petersburg in the period of decomposition and crisis of serfdom. In: *Ocherki istorii Leningrada*. *T. 1: Period feodalisma (1703–1861)*. Moscow; Leningrad: Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, 447–505. (Rus.).

Yukhneva, N.V. (1989). The Jews of St. Petersburg during the reform period of the 1860s: Socio-demographic characteristics. In: *Peterburg i guberniia: Istoriko-etnograficheskie issledovaniia*. Leningrad: Nauka, 81–112. (Rus.).

Шайдуров В.Н., https://orcid.org/0000-0002-1431-1163
Осипов Н.А., http://orcid.org/0009-0002-1020-7542

Сведения об авторах:

Шайдуров Владимир Николаевич, доктор исторических наук, доцент, заведующий Научно-образовательным центром исторических исследований и анализа, Ленинградский государственный университет им. А.С. Пушкина, Пушкин, Санкт-Петербург.

Осипов Никита Александрович, лаборант, Научно-образовательный центр исторических исследований и анализа, Ленинградский государственный университет им. А.С. Пушкина, Пушкин, Санкт-Петербург.

About the authors:

Shaidurov, V.N., Doctor of Historical Sciences, Associate Professor, Head of Scientific and Educational Center for Historical Research and Analysis, Pushkin Leningrad State University, Pushkin, St. Petersburg.

Osipov, N.A., Pushkin Leningrad State University, Scientific and Educational Center for Historical Research and Analysis, Research Assistant, Pushkin, St. Petersburg.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 License.

Accepted: 26.02.2025
Article is published: 15.06.2025