

4. **Ключнев М.Н.** Отчет об исследованиях укрепленного поселения периода позднего средневековья у с. Нижнетеплое Станично-Луганского района Луганской области в 1994 г. // НА ИА НАН Украины. – Ф.е. – 1994/121.
5. **Ключнев М.Н., Ключнева И.Н., Каплун Н.Н.** Отчет об исследованиях укрепленного поселения периода позднего средневековья у с. Нижнетеплое Станично-Луганского района Луганской области в 1997 г. // НА ИА НАН Украины. – Ф.е. – 1997/77.
6. **Ключнев М.Н., Ключнева И.Н.** Отчет об исследованиях многослойного средневекового поселения у с. Нижнетеплое Станично-Луганского района Луганской области в 1998 г. // НА ИА НАН Украины. – Ф.е. – 1998/112.

Ольга Школьна (Київ),
докторант Львівської національної академії мистецтв,
начальник відділу музейної справи Міністерства культури України,
кандидат мистецтвознавства

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

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

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

Хибні підписи знаних вчених під світлинами введених у міжнародний науковий обіг творів українських виробництв тонкої кераміки свідчать про те, що питання появи й поширення форм для напоїв потребує верифікації, руйнації вже сталих уявлень і встановлення дійсного стану речей, детерміністичного погляду на причинність як зв'язок явищ, систематизації наукових знань про вітчизняний фарфор.

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

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

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

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

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

Підйом фаянсової фабрики на Львівщині, об'єднаної наприкінці XVIII ст. в одне підприємство, тривав до часу смерті засновника – 1762 р. [18, 587]. В реєстрі доби його нащадків 1765 р., занотованому економом жовківським паном Лісовським, фігурують також *дзбанки*, *кавники*, *цукорниці*, *філіжанки*, *сподки*, *тарілки*, *кубки та кавові сервізи*. Часто ці предмети взувалися на продукцію вже діючої в окресах несвізької резиденції фабрики. На жаль, ці твори не збереглися, тому історію їх побутування ми можемо прослідкувати лише за даними хроністів [7].

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

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

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

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

Важливо відзначити, що це єдиний відомий нам чайник глиняного виробництва. Він приземкуватої, дещо приплюснutoї кулястої форми, подібний до деяких виробів Корецького виробництва. Відноситься до асортименту глиняної фарфорні першої половини XIX ст. Датуються не раніше як 20–30-ми роками позаминулого сторіччя. Тобто часом, коли аналогічні предмети з поширенням вживання чаю на наших теренах почали виготовляти на Корецькому, Баранівському, Городницькому та Києво-Межигірському фарфоро-фаянсовому виробництвах.

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

відрізнялися від смаків, уподобань й укладу життя людей розвинутих країн Східної Європи.

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

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

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

Якщо на землях сучасної України на початку появи традиції щоденного споживання кави також існував звичай наливати цей напій у скляні склянки (принагідно зауважимо, що у межах маєтків Собеських – Радзивіллів на Львівщині, Несвіжчині, а також Потоцьких – Радзивіллів у Чуднові на Поділлі, Чарторійських на Волині, поруч з фарфурними – фаянсарнями завжди знаходилися гуті) [11], це б пояснило відсутність керамічних форм філіжанок на каву XVII–XVIII ст. в ряду типологічних груп вітчизняної еволюції. Можливо, перші кавові сервізи та поштучні предмети для поширених по всій Європі у XVIII ст. кофехаузів виготовлялися на виробництві фарфору Прота Потоцького у Чуднові (діяло поруч із його ж всесвітньовідомою Чуднівською гутою на 1783 р.), продукція тонкокерамічного підприємства якого не збереглася.

Якщо на Заході прийнято пити каву з чашок, то на Близькому Сході донині віддають перевагу склянкам. Враховуючи, що івритський вироз «склянка кави» використовується навіть при вживанні саксонського фарфору, варто зауважити, що походження польської традиції може бути

пов'язане з великим переселенням євреїв-ашкеназі. Частина «обраного народу» з Польщі, Німеччини та Австрії осіла на наших землях. Але після першого Голокосту на землях етнічної України та ствердження перемоги християнства над мусульманством поступово частина звичок в системі культури харчування, похідна від попереднього періоду, була нівельована й переосмислена.

Варто зауважити, що вже на XVIII ст., за даними хронік, на наших теренах прослідковується щонайменше п'ять типів посудних форм для пиття напоїв: 1) філіжанки кавові звичайні на кільцевій ніжці (цебто невисокі й досить вузькі); 2) філіжанки кавові, вузькі, високі і півкулясті (імовірно за все для напою мокко – кави з молоком); 3) горня (кулясті форми для молока); 4) кубки (кухлі) пивні; 5) чарки для напоїв кшталту калдушалу (пивних наливок).

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

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

На землях етнічної України, що входили до складу Австрійської імперії, побутували звичай сервірування столу за німецьким зразком, зокрема, для урочистих свят й званих прийомів. В окреслений відрізок часу столи понімецького світу оздоблювали цукровими фігурами, пізніше їх замінять пластинками цукру і так званими цукровими головами. Сировина для цукру з початку XVIII ст. завозилася з закордону, зі зламу століть налагоджувалося його місцеве виробництво*. Звичними солодощами були продукти медівництва.

Фактично, тільки з появою в Європі моди від 30-х років XVIII ст. на сервірування столу предметами, виконаними в єдиному образно-стильовому ключі, почалися трансформації типології форм виробів для наїдків, й, найбільше, – для напоїв. Однаковий, легкий (замість важких металевих, знизу досить брудних предметів, у яких готувалася їжа, із залишками золи,

* Первая в России «сахарная палата» была открыта Петром I в начале XVIII века, и сырьё для сахара ввозилось из-за границы. В 1802 году стало налаживаться производство сахара из отечественного сырья – сахарной свеклы сначала под Тулой, а затем во многих районах страны // История появления сахара в России / <http://ru.wikipedia.org/wiki/Сахар>: Знімок сторінки на 29.04.2012 р.

що псувала скатертину та викликала опіки) і завжди охайний, гігієнічний посуд з порцеляни та фаянсу намагалися водночас уніфікувати для створення єдиних ансамблів і підлаштувати під різноманітні смаки вибагливих аристократів, що часто наслідували звички й культуру тих країн, де навчалися, одружувалися, відвідували родичів, мали фінансові справи.

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

Після третього переділу Польщі поступово поширився уклад, за якого у моду ввійшло сервірування столу за російським звичаєм. Причому він розповсюдився у досить консервативній українсько-польській верхівці лише після 1830-го року, коли після невдалого пропольського повстання були змінені чільники дворянства багатьох регіонів.

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

Чому саме така типологія форм для напоїв була перейнята? Адже у світі ширилася мода на тонкий фарфор Німеччини на чолі з Майсеном. Проте прусський монарх Фрідріх Великий намагався обмежити споживання кави своїми підданими, оскільки величезні суми податків з цього атрибуту розкішного життя знаті надходили до казни іноземних експортерів. Він вважав, що германці мають пити пиво. Тому у Пруссії ширилися чутки про шкоду кави та її різновидів, зокрема, наголошувалося, що вживання цього напою сприяє безпліддю [4]. Отож, від німецької традиції етнічні українці перейняли лише звичай густо посипати каву ванільним цукром.

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

Для приготування цього напою використовується терте какао, какао-масло з цукровою пудрою. Але як тільки шоколад увійшов у побут, майже відразу розпочався й бум моди на чайні форми. Тому перші не набули великого поширення, і з часом розуміння їх призначення було втрачене. Якщо форми кавників для мокко ширші, ніж для чорної кави й мають за-



Рис. 1. Приклад форми раних філіжанок для чорної кави та кавників початку XIX ст. українських виробництв фарфору-фаянсу.



Рис. 2. Приклад форми для мокко українських виробництв фарфору-фаянсу XIX ст.



Рис. 3. Приклади форм для шоколаду українських виробництв фарфору-фаянсу XIX ст.



Рис. 4. Приклад форм для чаю українських виробництв фарфору-фаянсу XIX ст.

звичай довші носики, а філіжанки для мокко асоціюються з перегорнутим дзвоном, то асортимент виробів для шоколадних напоїв має іншу специфіку. Шоколадники (кавники для шоколаду або какао) та вузькі півкухлі (філіжанки для шоколаду або какао) в українській традиції XIX ст. виготовлялися здебільшого циліндричної форми з накривками.

Перші чайні чашки були низькими і маленькими за розмірами, схожими на крихітні розетки, оскільки напій початково був дуже дорогим і на-



Рис. 5. Приклад форм для молока українських виробництв фарфору-фаянсу XIX ст.



Рис. 6. Приклад форм для пива та квасу українських виробництв фарфору-фаянсу XIX ст.

віть для аристократів малодоступним. Зберігся лише один такий приклад виробів Корецького виробництва. З часом чайні форми збільшувалися і трансформувалися відповідно до зміни стилів і вартості чаю. До маленьких кулястих та великих гранених, майже квадратних чайників виготовлялися чашки різних форм і вмісту.

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

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

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

Поділ форм для напоїв виробництв «білого золота» земель етнічної України кін. XVIII – початку XIX ст. відповідає існуючій в Австрії класифікації посуду і до сьогодні характерної для культури харчування цієї країни. Кава як елемент європейського способу життя особливо прижила-

ся в українському великосвітському середовищі, стала атрибутом «ситості», заможності й вільного проведення часу європейської людини. Мокко (моккачино) і донині розповсюджений у вжитку гурманів світу. Какао й шоколад досі є частиною культури харчування українців, улюбленими напоями дітей різних вікових категорій. Спеціальний вітчизняний посуд для вже звичного в Україні чаю нині за традицією, що склалася на початку XIX ст., має безліч варіацій різноманітних форм.

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

Література

1. **Акчурина-Муфтієва Н.** Декоративно-прикладное искусство крымских татар XV – первой половины XX века / Нурия Акчурина-Муфтієва. – Симферополь : ОАО «Симферопольская городская типография» (СТГ), 2008. – 392 с. : ил.
2. **Долинський Л. В.** Український художній фарфор. – К.: Вид-во АН УРСР, 1963. – С. 12; **Долинський Л., Мусієнко П.** Фарфор і фаянс [Стаття про виробництво художнього фарфору на Україні]: Варіанти, рукопис, машинопис з правками автора. // Центральний державний архів-музей літератури і мистецтва України. – Ф. 990. – Мусієнко Пантелеймон Никифорович, український радянський мистецтвознавець. – Оп. 1. – Спр. 285. – 5 арк. на 98 арк. – 1963 р. – Арк. 39, 40, 55, 56, 57, 58.
3. Історія кави / <http://www.kavomania.com.ua/catalog/Kava/Kava.html> Знімок сторінки на 29.04.2012 р.
4. Мокко / <http://cafe-coffee.kiev.ua/articles/082008/mokko.html> Знімок сторінки на 29.04.2012 р.
5. **Парцей М.** Стародавня Жовква. – Львів: Світ, 2005. – 161 с.
6. **Петрякова Ф. С.** Украинский художественный фарфор (конец XVIII – начало XX ст.) / [отв. ред. П. Н. Жолтовский]. – К.: Наук. думка, 1985. – 221 с. : ил.
7. **Школьна О. В.** Жовква і Глинське: два найбільш давні виробництва тонкостінного фаянсу, започатковані Яном Собеським на українських землях // Жовківські читання–2011: зб. ст. першої наук. конф. «Музей в сучасному світі» / О. В. Школьна ; Львівська галерея мистецтв ; упорядник С. Каськун. – Львів : Вид-во «Растр-7». – С. 207-219. – ISBN 978-966-2004-60-1.
8. **Aftanazy R.** Materiały do dziejow rezydencji / Pod red. A.J. Baranowskiego. Т.VIIa. – Warszawa: Dawne województwo ruskie: zemia halicka i lwowska, 1990. – S. 562-590.
9. **Chojnacka H.** Fajanse polskie XVIII – XIX wieku / Halina Chojnacka. – Warszawa : Krajowa Agencja Wydawnicza, 1981. – 88 s. : il.
10. Glińsko Lubelskie // Wróblewska Yrażyno. Dawne fajance polskie. Wystawa. – Poznań: Muzeum Narodowe w Poznaniu, 1976. – S.19.
11. **Kasprzak A. J., Skoropadowa H.** Europejskie szkło / Ministerstwo Kultury I Dziedzictwa Narodowego, Departament do Spraw Polskiego Dziedzictwa Kulturowego za Granicą; Інститут народознавства Національної академії наук України / Aleksandra J. Kasprzak, Halina Skoropadowa. – Warszawa, 2008. – 264 с. : ил.

12. Katalog wystawy. 1927.
13. **Kołaczkowski J.** Wiadomości dotyczące sie, przemysły I sztuki w dawnej Polsce. – Warszawa, 1888. – S.164-165.
14. **Kostuch B.** Polska porcelana / Bożena Kostuch. – Kraków : Fabryka Grafiki, 2004. – 115 s. : il.
15. **Mańkowski Tz.** Dzieje wytworni ceramicznych w Glinsku i Żółkwi // Biuletyn historii sztuki i kultury. – Warszawa, 1947. – S.248.
16. **Przyrembel Z.** Farfurnie polskie dawne i dzisiejsze. – Lwow, 1936. – S.75.
17. **Szkurlat A.** Manufaktura porcelany I fajansu w Korce. – Warszawa, 2011. – 356 s. : il.
18. **Starszewska M.** Polski fajans / M. Starszewska, M. Jeżewska. – Wrocław ; Warszawa ; Kraków, 1978. – 140 s. : il.

Дмитрий Староверов (Киев),
аспирант Института археологии НАН Украины

Монетный комплекс первой трети XVIII в., найденный возле устья Десны

Весной 2012 г., вблизи устья р. Десны возле Киева, во время хозяйственных работ был найден монетный комплекс начала XVIII в., состоящий из 75 монет. Самая старшая монета – гданьский орт Сигизмунда III 1623 г. (рис. 1), самая младшая – 5 копеек 1727 г. (рис. 2), отчеканенная на Набережном монетном дворе. (В таблице, следуя сложившейся традиции, монета отнесена ко времени правления Екатерины I [1]. Но 1727 год – это год смерти Екатерины I и вступления на престол Петра II, а монеты данного типа чеканились при обоих императорах, что подтверждается документально [2]).

Остальной состав комплекса – это 73 проволочные серебряные копейки: 71 копейка времени единоличного правления Петра, и по одной монете Алексея Михайловича (рис. 3), Федора Алексеевича (рис. 4), и совместного правления Ивана и Петра (отчеканенной от имени Петра) (рис. 5).

Комплекс привлекает внимание благодаря некоторым моментам. Он состоит почти исключительно из проволочной копейки. В составе присутствуют только две монеты других номиналов: серебряный гданьский орт 1624г. и медные 5 копеек 1727 г. Все проволочные монеты находятся в границах весовой нормы 1698 года (рис. 7). Напомним, что нормативный вес для копеек первого периода царствования Алексея Михайловича – 0,46 г [3], Федора (в первой половине его правления) – 0,48 г [4], совместного правления Петра и Ивана – 0,42 г [5]. Нормативный вес копеек Петра, отчеканенных после реформы 1698 года – 0,28 г [6]. Значит, эти более тяжелые монеты были обрезаны под весовую норму 1698 года, что хорошо видно по «гуртовой» части монет. Интересно, что одна из монет (копейка 1699 г., КГ 1625, рис. 6) вторично попала в обращение: отверстие на монете показывает, что некоторое время она служила украшением (деталью украшения).

Исходя из всего вышесказанного можно предположить, что данный комплекс выпал из обращения (был утерян или же спрятан) не ранее