

АВЕРІНА-ЛУГОВА Д.Ю.

ХАРЧОВИЙ РАЦІОН ГОРОДЯН КРИМСЬКОГО ПІВОСТРОВА НАПРИКІНЦІ ХІХ - НА ПОЧАТКУ ХХ СТОЛІТТЯ (на прикладі м.Сімферополь)

Робота присвячена історії міської кухні жителів Криму, питанням організації санітарного та громадського контролю якості продуктів харчування наприкінці ХІХ - на початку ХХ ст.

Задоволення потреби в харчуванні - непорушна умова існування будь-якого організму. Історія та традиції споживання певних продуктів харчування - цікавий напрям досліджень, що проводяться в контексті історії повсякденного життя. Дотепер проблема вдоволення потреби міських жителів Кримського півострова в їжі не була темою окремого історичного дослідження, але отримала певне висвітлення на сторінках етнографічних видань (Ю.Полканов, Р.Куртєв та інш.) та наробок з соціально-економічної історії краю (В.Широков).

Такі предметні дискурси, як складові харчового раціону середньостатистичного жителя м.Сімферополь та питання контролю якості продуктів харчування в своєму поєднанні визначили мету цього дослідження, яка має розгалужене спрямування та змістовно співпадає з формулюванням дослідницьких задач, а саме:

1) визначити, які продукти (та в якому співвідношенні) входили до раціону городянина в зазначений період;

2) проаналізувати, який вплив на традиції споживання мала організація санітарно-гігієнічного та громадського контролю якості окремих продуктів.

Об'єкти, що забезпечували населення продуктами харчування (ринки, крамниці та магазини, заклади громадського харчування, кафе, ресторани та інш.), зосереджені у великій кількості на обмеженій території, різнилися режимами роботи, способами організації торгівлі (прийомами оформлення торговельних приміщень, залучення покупців тощо), асортиментом та якістю продуктів харчування. У більшості закладів торгівля продуктами здійснювалась протягом 11 годин на добу (торгувати м'ясом дозволялося не довше 6-7 годин на добу)¹.

Умови торгівлі на ринках півострова в найбільшій мірі залежали від інтенсивності фінансового та санітарного втручання міської влади. До середини ХІХ століття в Сімферополі існували два ринки, які в 40-х роках ХІХ століття злилися в конгломерат крамничок та дерев'яних навісів різної конструкції. Структурна модернізація ринку почалася наприкінці ХІХ століття, а в 1904 році було вирішено здійснити його повну реконструкцію: проект передбачав заміну дерев'яних балаганів спеціальними кам'яними корпусами, спорудження льодовиків (приміщень, в яких шари заздалегідь приготованого льоду перемижувалися шарами соломи), льохів, громадських убиралень, народної їдальні та кав'ярні. Крім того, планувалося заасфальтувати окремі площі та проїзди. Пожежа, що знищила в 1905 році

Аверіна-Лугова Діана Юрївна - старший науковий співробітник музею історії м.Сімферополь

дерев'яні споруди, форсувала будівельні роботи. Вже на початку другого десятиліття ХХ сторіччя ринок у Сімферополі був порівняно добре обладнаний, зовнішній вид крамниць був *“дуже гарний”*² (тут і далі пер. наш - А.-Л.), стіни всередині були пофарбовані білою олійною фарбою, а прилавки покриті оцинкованим залізом: до недоліків в організації торгівлі можна було віднести лише відсутність холодильників та вентиляції у приміщеннях, а також відкритого павільйону для продажу кисломолочних продуктів. Незалежно від швидкості процесу вдосконалення ринкової площі, саме це місце було та залишалося об'єктом, потенціал якого міг задовольнити найвибагливіші споживацькі смаки, але найчастіше використовувався у неповній мірі.

Універсальний набір основних продуктів харчування складався з хлібобулочних, кисломолочних виробів, овочів, м'яса, фруктів та солодоців. Асортимент хліба й хлібобулочних виробів був достатньо широким: найбільшим попитом користувалися пшеничний (декількох сортів), житній і татарський хліб, а також бублики. Для випікання названих продуктів харчування використовувалося борошно, ввезене з північних повітів Таврійської, Катеринославської, Курської губерній³, та борошно місцевого виробництва. Якість кримського борошна за більшістю показників відповідала загальноросійським стандартам або навіть перевершувала їх⁴, але якість випеченого хліба не завжди задовольняла місцевих жителів. Нерідко хліб, що надходив у продаж, міг завдати серйозної шкоди якщо не фізичному, то психічному здоров'ю споживача: у періодичній пресі згадуються випадки знаходження в буханцях недопалків цигарок, екскрементів⁵, черв'яків, тарганів тощо⁶.

Чи полягала причина небажання власників пекарень (переважно турків за національністю) підкоритися вимогам санітарного нагляду в запереченні ними фінансової доцільності модернізації виробничого процесу або витоки проблеми лежали в площині національної ментальності (в чому був щиро переконаний сімферопольський санітарний лікар В. Мефодієв⁷), однозначно стверджувати неможливо, але багаторічна медико-санітарна просвіта виробників хлібобулочних виробів, підкріплена гнучкою системою штрафів, успіху не мала. Пекарень у місті більшало (7 (1907 р.) проти 56 (1910 р.)⁸), обов'язкові постанови про порядок відкриття та функціонування закладів хлібопекарського напрямку оперативно оновлювалися міською владою, але фантазмагоричні уявлення про пекарні як про такі виробничі комплекси, в складі яких була б передбачена наявність роз'єднаних у просторі майстерень для вироблення тіста, пекарень, складів борошна, торговельних приміщень і спалень для робітників, мало відповідали дійсності⁹.

Слід зазначити, що зусилля, яких докладали представники санітарних служб для забезпечення контролю якості продуктів харчування, особливо якщо взяти до уваги новаторський характер їх професійних завдань, були безпрецедентними. Історія Сімферопольської медико-санітарної лабораторії в цьому сенсі є показовою: її відкриття пов'язане з ім'ям суспільного діяча, чия доля може вважатися певним символом доби, як і значення його прізвища (Мінят - *“благо”*, *“віддяка за благо”* (тюрк.)¹⁰). Єгор Леонідович Мінят (1847-1914 рр.) займався приватною лікарською практикою, працював у Сакській грязелікарні (1881-1883 р., 1890 р.), у різні роки займав такі *“соціальні”* посади, як голова Таврійського відділення медичної каси ім. Чистовича,

гласний та голова (1911-1913 рр.) Сімферопольської міської думи. В 1895 році Єгор Леонідович запропонував у подарунок місту приватну колекцію приладів для проведення хімічних та бактеріологічних досліджень і вніс 1,5 тис.руб. на будівництво медико-санітарної лабораторії, але цим не обмежився і в подальшому пожертвував на будівництво названої установи 6,5 тис. руб. (більшу частину проектної вартості будинку)¹¹.

Санітарні фельдшери щодня чергували на території ринку з 7 години ранку. У базарні дні, середу та неділю, до них приєднувався санітарний лікар. Неякісні продукти в невеликій кількості (до 0,8 кг) фельдшер міг знищувати самостійно, у тих випадках, коли вага виявлених зіпсованих продуктів перевищувала зазначену, запрошувався лікар. Утилізації товару передувало складання протоколу, що передавався до міської управи.

Ситуація на ринку молочних продуктів Кримського півострова стабілізувалася у своїй інваріантності: ця галузь харчової промисловості не була сільськогосподарським профілем Таврійської губернії. Потреба населення в продуктах складного виробничого циклу, тобто вершковому маслі й твердих сирах, задовольнялася за рахунок поставок з Вологодської губернії та Сибіру: звідти в Крим ввозили сорти масла, що мали назви “Сибірське”, “Вологодське”, “Паризьке солоне” та “Голитинське”¹². Наприкінці XIX століття на полицях сімферопольських крамниць з’являється маргарин¹³. Пізніше конкуренцію йому склало кокосове масло, виробництво якого в Німеччині вже в 1896 році було поставлене на потік¹⁴. У 1909 році торговельна мережа Сімферополя могла запропонувати 6 сортів кокосового масла за ціною від 26 до 30 копійок за фунт¹⁵. Широко використовувалося городянами Сімферополя й соняшникове масло, яке користувалося особливим попитом під час постів.

Власними сільськогосподарськими потужностями півострова забезпечувалося лише виробництво молока, торгівля яким здійснювалася на Сімферопольському ринку з дозволу міської управи. Так, у продаж надходило цільне, сире, кип’ячене, пряжене та зняте молоко (останнє продавалося винятково в посуді, що мав “міцну смугу (...) синього кольору зі зрозумілим, не меншою, ніж один вершок, шириною, білим [тобто намальованим білою фарбою, - А.-Л.] написом “зняте”¹⁶. Заборонялося продавати молоко, розведене водою, кисле, зі зміненим кольором, запахом, смаком, таке, що перебувало в брудному посуді, “збагачене” содою та іншими консервуючими речовинами (борошном, крохмалем, сіллю, крейдою), а також молоко хворих тварин. Але, незважаючи на титанічні зусилля санітарного нагляду, що пильно штрафував реалізаторів неякісного молока й кисломолочних продуктів, частка фальсифікатів залишалася відносно сталою та становила, в середньому, 20-25% всієї продукції¹⁷. Найціннішим об’єктом фальсифікації були молочні жири, які несумлінні продавці прагнули видалити (зазвичай відсоток жирності нормувався та складав не менш 13% (молоко), 25% (сметани), 84-95% (масла)¹⁸. В якості домішки, що згубно впливала на якість сметани, але була безпечна для здоров’я споживачів, найчастіше використовували сир, а масло місцеві виробники підфарбовували морквяним соком, щоб надати йому ніжно жовтого кольору¹⁹.

Наприкінці XIX - на початку XX століття в Криму стали з’являтися невеликі приватні підприємства, що займалися виробництвом твердого сиру. Прикладом подібної ініціативи може служити сироварний завод, що

функціонував у маєтку Кеслера та спеціалізувався на виготовленні сиру, який за своїми смаковими якостями нагадував російсько-швейцарський²⁰. Однак успіхи місцевих сироварів незначною мірою змінили щоденний раціон городян, які традиційно віддавали перевагу бринзі. Виготовленням бринзи займалися кустарні підприємства, що виробляли від 0,4 до 24 кг продукту щодня. Алгоритм виготовлення бринзи фактично не змінився за багато століть: в овече молоко додавали сичуговий фермент, а отримані пластівці віджимали для одержання сирної маси. З початку XX століття фермент подекуди замінили патентованим засобом “*фірми доктора Морица Блюментамі*”, який наполегливо рекламувався²¹.

Робота підприємств, що забезпечували населення морозивом, мала винятково сезонний характер. У дворах приміщень, здаваних в оренду та, як правило, не придатних для виготовлення харчових продуктів, в сараях робітники (від 2 до 7 чоловік) варили й “*вертіли*” морозиво в спеціальних ємкостях з льодом. Виготовляли морозиво за наступним рецептом: у 1,2 л кип’яченого молока розмішували 0,2-0,4 кг цукру та 3-5 яєць (для приготування фруктового морозива замість молока додавали воду, підфарбовану фруктовою есенцією або соком). Транспортували морозиво у візках, пронумерованих та позначених спеціальним ярликом²².

Наприкінці XIX століття раціон міських жителів, чий родинний статок був вище за середній, а вік дітей не досягав двох років, поступово ввійшло дитяче харчування та згущене молоко виробництва фірми “*Nestle*”²³, а відмова від вигодовування немовлят молоком, розведеним підсолодженим ячним відваром у різних пропорціях²⁴, на користь поживних сумішей ставала більш-менш масовим явищем.

М’ясо й сало в зазначений період були стабільно дорогими продуктами харчування: місцеві тваринницькі потужності задовольняли лише 1/4 потреби населення. Ввіз м’яса здійснювався з Мелітопольського повіту та Кубані, але обсяги поставок свинини та яловичини постійно зменшувалися через збільшення площ, відведених під посіви зернових, неврожай кормових трав, що повторювався з періодичністю в 1-3 роки, а ціла армія посередників-скотопромисловців годувалася за рахунок складної системи націнок на м’ясо. Крім того, транспортування було пов’язане зі значними фінансовими витратами. Спроби стримування росту цін на м’ясо на муніципальному рівні були визнані недоцільними через те, що могли спричинити “*усунення з ринку м’яса високої якості*”²⁵, а відкриття споживчих м’ясних крамниць залишилося лише наміром²⁶. Вихід зі складної ситуації вбачався у прискореному виведенні на ринок конини та баранини, традиційної для мусульманського населення, але подібний підхід лише переносив завдання в іншу площину, не вирішуючи проблему в цілому. Проект відкриття в містах півострова фрейбанків з метою усунення дефіциту м’ясних продуктів за рахунок знешкодженого м’яса хворих тварин, умовно придатного до споживання, також не був вчасно реалізований²⁷.

Частота появи риби та морепродуктів на столах городян залежала від близькості конкретного міста до моря та фінансових активів окремого споживача. Так, жителі Сімферополя зазвичай купували та готували султанку, морського їжака, скумбрію, лобаня, кефаль, хамсу, камбалу, білугу, осетра, севрюгу та різні види бичків²⁸.

Традиційно кримське садівництво описували такими метафорами, як “розливне море фруктів”²⁹, “ріг достатку”. Але уявлення про екстраординарну врожайність кримських садів були перебільшені, а густина посадки дерев на більшості ділянок була низькою. Крім того, садівництво мало відкупну систему, тобто сади віддавалися на відкуп (здавалися в оренду) іногороднім фірмам (переважно, московським). Внаслідок цього фрукти високої якості вивозилися з Криму³⁰, а місцеве населення споживало плоди другого та третього сорту. Для транспортування фруктів використовували кошики конічної форми, від яких відмовилися на початку ХХ століття, замінивши їх циліндричними ємкостями австрійського зразку, в якості пакувальних матеріалів використовували папір та деревну стружку³¹.

На відміну від фруктів, овочі й крупи в значній кількості входили в щоденний раціон жителів кримських міст: вони, приготовлені в різні способи, значною мірою вдовольняли потребу населення в харчуванні.

Стіл міського жителя не обходився без солодошів. Окрім кондитерських виробів домашнього виробництва, городяни споживали солодоші та консерви, виготовлені на підприємствах Кримського півострова чи привезені з Москви, Одеси та інших міст. Достатньо широкий асортимент кондитерських виробів, що пропонували місцеві виробники, був розрахований на городян з середнім статком: компоти, пюре, фруктові води, есенції, сиропи, карамель, шоколад, глазуrowані фрукти, варення, желе, чайні печива - все це, найвищої якості та в будь-яких кількостях, було доступне за умови фінансової спроможності покупця. Якість більшості виробів фабричного виробництва традиційно була високою, свідченням чому є диплом, який отримало керівництво філії московської кондитерської фабрики “Ейнем” (м. Сімферополь) на виставці 1896 року в Нижньому Новгороді. Ця нагорода закріплювала за фабрикою право зображення державного герба на власній документації³².

Технологія виготовлення компотів (з абрикосів, персиків, вишень, черешні, слив, груш та т.ін.) була такою: розсортовані плоди бланшували, вимочували у воді з додаванням соди (вапна, виннокам'яної кислоти, алюмокалієвого галуну³³), після чого їх поміщали в особливу шафу, де обкурювали сіркою, яка надавала їм білизну та знищувала плями³⁴. Підготовані фрукти за допомогою спеціальних виделок складали в флакони білого скла ємністю 1 1/8 та 1 1/2 фунти (0,45 та 0,6 кг), заливали сиропом (різної концентрації) з додаванням пуншевої есенції. Для приготування сиропу цукровий розчин проціджували крізь фільтр із товстої замші. У бляшанки ємністю від 1 до 16 фунтів (0,4-6,4 кг) зазвичай складали плоди гіршої якості, які не піддавалися попередній обробці.

Варення виготовляли за такою ж технологією. Незначна відмінність полягала в тому, що цукор у сироп додавали в більшій кількості, а знебарвлені бланшуванням фрукти підфарбовували розчином карміну, розведеним у нашатирному спирті.

Особливо смакували городянам глазуrowані солодоші: фрукти, волоські горіхи, лимони та апельсини. Останні доставляли з Італії в барилах, наповнених морською водою, вимочували протягом 10-15 днів, після чого бланшували в розчині вапна та галуну, покривали концентрованим цукровим сиропом та пакували в паперові коробки та ящики. Лимони

попередньо піддавалися “карбовці”: на шкірці проводили неглибокі часті борозни, після чого цитрусові розрізали на 4-6 частин. З відходів виробництва виготовляли ералаші та цукати: для цього фруктову суміш фасували в дерев'яні форми, сушили та заливали глазурованим сиропом.

Городяни із задоволенням купували цукерки виробництва місцевих фабрик. Для виготовлення карамелі сироп уварювали до потрібної консистенції, виливали на мармурові столи, змазані вазеліном та посипані порошком лимонної кислоти, розмазували спеціальними дерев'яними лопатками, після чого шар сиропу, що загустів, поливали різними есенціями, різали ножами на квадратики та пропускали через спеціальні формувальні машини. У якості обгортки використовували простий, олов'яний, желатиновий чи восковий папір³⁵.

Таким чином, за нашими висновками, усі хімічні реагенти, включені до виробничого циклу, були відносно безпечні. Ні алюмокалійовий галун, ні пари сірки не були токсичними в тій мірі, яка становила би серйозну загрозу здоров'ю споживачів, на відміну від анілінових фарб, що були заборонені до використання ще в 1898 році³⁶.

Для фарбування харчових продуктів у потрібний колір дозволено було додавати фарби натурального походження:

- кармін, кошєніль, орсель, соки ягід та плодів, що мали червоне забарвлення, червоний сандал (червоний колір);
- шафран, жовтий сандал, жовтий імбир, куркума, сафлор (жовтий колір);
- берлінська лазур, ультрамарин, індиго-кармін (синій колір);
- палений цукор, підсмажений крохмаль, смажені кавові зерна, шоколад (коричневий колір);
- кавові зерна, фісташки, суміш синіх та жовтих барвників (зелений колір);
- кампешеве дерево, суміш берлінської лазури та карміну, суміші реагентів, що при використанні давали синій та червоний колір (ліловий та фіолетовий кольори)³⁷.

Цукор, що використовувався для виробництва солодоців та вживався городянами в самостійному вигляді, був представлений у декількох видах: купували цукор головний, пиляний, колотий, цукор-пісок та пудру. До 1914 року перебоїв з його поставками не було, а обсяги самих поставок зростали відповідно до збільшення потреби населення в цукрі (якщо в 1903 р. городян в середньому вживав 13,2 фунти (5,28 кг) цукру на рік, то в 1912 р. середньостатистичний житель Таврійської губернії споживав 8,2 фунти (7,28 кг) за той же проміжок часу)³⁸.

Окремо слід сказати про напої, які споживало населення у вказаний проміжок часу. Так, городяни пили чай та каву, вживання яких тривалий час уважалося привілеєм саме міських жителів (“міські діти (...) навіть майже щодня п'ють чай”³⁹): у досліджуваній період кяхтинський чай майже зрівнявся в ціні з кантонським, торгівлю яким монополізували іноземні підприємці, а вартість фунту (0,4 кг) чаю коливалася в межах 1,5-3 руб. Населення заварювало також фруктовий чай (переважно з яблук), на виробництві якого спеціалізувалися два підприємства в м.Сімферополь⁴⁰.

У теплу пору року в містах півострова в більших кількостях споживалися квас та буза. На початку XX століття робили квас двох сортів - содовий та хлібний. Содовий квас був на порядок дешевше, а для його приготування використовували солод, житнє борошно, цукор, ізюм та

хміль⁴¹. Продавався квас у крамницях, будках та з розвозок у бляшаних кружках, і саме це викликало дорікання санітарних служб, які прагнули *“в інтересах суспільного здоров'я (...) зобов'язати власників квасень та продавців квасу відпускати його споживачам (...) у скляних склянках”*⁴².

Полюбили городяни й бузу - п'яний напій молочно-білого кольору, продаж якого був офіційно дозволений ще в 1842 році⁴³. Варили бузу двох видів: чорну та білу. Для виготовлення чорної бузи використовували просо, пшеничне борошно, солод та цукор, а для білої - пшоно та незначну кількість цукру. Переміжні варка та шумування напою були розтягнуті в часі (від декількох днів до тижня). З 1869 року діяла заборона на заміну цукру сахарином, але це похідне бензойної кислоти згодом стало незамінним компонентом заключного етапу шумування⁴⁴. Готову бузу розливали в пляшки, але не підготовлена належним чином склотара, що виглядала вкрай неестетично, зводила нанівець позитивний вплив бузи на травний процес (згідно зі спостереженнями П.Л.Гурвича, старшого лікаря чорноморського флотського екіпажа, уживання бузи високої якості підсилювало секрецію шлункового соку, нормалізувало травлення та запобігало виникненню диспепсичних явищ). Зібрані деінде пляшки обполіскували холодною водою, кинувши усередину свинцевий дріб, а пробки використовували багатократно без спеціальної дезінфекції⁴⁵.

Згубно відбитися на стані здоров'я могло й споживання лимонаду, виготовленого кустарним способом. Так, санітарні лікарі з осудом писали про так званих фабрикантів лимонаду, що снували по базару *“з глечиками підфарбованої води із сахарином, аніліном та підозрілими (...) шматками лимону”*⁴⁶. Якість лимонаду, що виготовлявся на невеликих фабриках *“простих газових вод і лимонадів”* була значно кращою⁴⁷.

Поступово скорочувалися обсяги споживання такого традиційного для Криму напою, як кумис, але дане твердження не стосувалось курортних міст, де в медичну практику вводилося лікування широкого спектра захворювань кумисом та кефіром⁴⁸.

Протилежним чином складалася ситуація зі споживанням пива, обсяги реалізації якого в Криму неухильно зростали. Торгівля пивом здійснювалася в пивних крамницях, оптових складах, ренськових льохах та льохах російських виноградних вин, трактирних закладах, фруктових та дріб'язкових крамницях, що спеціалізувалися на продажі вино-горілчаних виробів, буфетах при клубах, театрах, садах, а також на тимчасових виставках, які організовувалися саме для продажу слабоалкогольних напоїв. У різний час в містах Кримського півострова функціонувало більше десяти великих пивоварних заводів, що пропонували споживачеві кілька десятків сортів пива різної міцності (*“Імперіал”*, *“Баварське”*, *“Віденське”*, *“Монополь”*, *“Чорне”*, *“Столове”* та ін.). Але якість споживаного міським населенням пива викликала обґрунтовану тривогу санітарного нагляду: відсоток недоброякісного пива місцевого розливу (м.Сімферополь) перевищував 80 (1907 рік)⁴⁹, хоча ще в 1901 році акцизними уставами були закріплені особливі правила, які забороняли використовувати при виготовленні пива будь-що, окрім солоду, води, хмелю та дріжджів.

Відсоток недоброякісних вин також був відносно постійним та становив, у середньому, 25%⁵⁰, хоча якість кримських вин традиційно вважалася досить високою. Приводом до стягнення штрафу з власника

винної крамниці або ренського льоху могло стати виявлення в зразку напою саліцилової кислоти чи сахарину (аналізи проводилися силами місцевої санітарної влади та в найбільш авторитетній Магарачській енохімічній лабораторії при імператорському Никитському саді, що приймав для дослідження зразки вина⁵¹).

Таким чином, зміни харчового раціону городян Криму наприкінці XIX - на початку XX століття полягали в наступному:

1) режим функціонування об'єктів, які служили задоволенню потреби населення в харчуванні (ринків, магазинів та тощо), зазнав певної регламентації з боку міської влади;

2) спроби втручання міської влади в процес ціноутворення та контролю за якістю товарів характеризувалися різною результативністю залежно від конкретного кримського міста та часу спроби;

3) асортимент харчових продуктів, що споживалися міськими жителями, значно розширився, але проблема забезпечення населення якісними харчовими виробами була далека від вирішення;

4) розроблялися полярні стратегії взаємодії постачальників та виробників харчових продуктів з органами контролю якості продуктів харчування.

¹Известия Симферопольской Городской Думы. - 1907. - №5-6. - С.9.

²Сведения о состоянии санитарного и медицинского дела в Симферополе за 1911 год заведующего санитарным бюро г.Симферополя И.К.Кондорского. - Симферополь. - С.12.

³Бененсон М.Н. Экономические очерки Крыма. - Южное кооперативное изд-во. - 1919. - С.60.

⁴Крымский вестник. - 11 марта. - 1890. - С.1.

⁵Известия Симферопольской городской думы. - 1910. - №2. - С.125.

⁶Там же. - №9. - С.56.

⁷Там же. - С.38.

⁸Державний архів в Автономній республіці Крим (далі - ДААРК). - Ф.63: Симферопольська Міська Управа. - Оп.1. - Спр.720. Про повідомлення Одеське окружне інтендантське Управління щодо відомостей про число хлібопекарень та т.ін. - Арк.9.

⁹Известия Симферопольской городской думы. - 1910. - №9. - С.40.

¹⁰Унбегаун Б. Русские фамилии. - М.: Прогресс, 1989. - С.110.

¹¹Известия Симферопольской городской думы. - 1910. - №6. - С.78.

¹²ДААРК. - Ф.42: Таврійське губернське присутствіє. - Оп.1. - Спр.1000. Про видання такси по Таврійській губернії на предмети першої необхідності. - Арк.5.

¹³ДААРК. - Ф.42: Таврійське губернське присутствіє. - Оп.1. - Спр.196. З перепискою по різним предметам з міськими управами щодо питань санітарного благоустрою міст, допомоги населенню, яке постраждало від повені в Симферопольському та Ялтинському повітах та ін. - Арк.301.

¹⁴Крымский вестник. - №40. - 1890. - С.4.

¹⁵Известия Симферопольской городской думы. - 1911. - №1. - С.92.

¹⁶Там же. - 1909. - №12. - С.63.

¹⁷Там же. - 1908. - №10-11. - С.85.

¹⁸Там же. - С.11.

¹⁹Там же. - 1909. - №6. - С.33.

²⁰Маркевич А.И. Симферополь: Его исторические судьбы, старина и недавнее прошлое. - Крым, 1924. - С.91.

²¹Известия Симферопольской городской думы. - 1909. - №6. - С.85.

²²Там же. - 1910. - №3. - С.112.

²³Крымский вестник. - №22. - 1890. - С.4.

²⁴Орлов Д.И. К вопросу об искусственном вскармливании грудных детей // Вестник воспитания (научно-популярный журнал, издаваемый под ред. д-ра Е.А.Покровского). - М.: Тип. М.Г.Волчанинова, 1892. - №3. - С.60-64

²⁵ДААРК. - Ф.42: Таврійське губернське присутствіє. - Оп.1. - Спр.49. Про утвердження різних такс. - Арк.91.

²⁶ДААРК. - Ф.522: Ялтинська Міська Управа. - Оп.1. - Спр.1563: Про відкриття Ялтинським співтовариством споживачів "Збереження" лавки з продажу м'яса з метою

його здешевлення. - Арк.13.

²⁷Об утилизации мяса, условно годного к употреблению и организации фрейбанка в Симферополе. - Симферополь: Типография Г.М.Эпеля, 1915. - 21 с.

²⁸Памятная книжка Таврической губернии. - Симферополь: Тип. газ. "Крым", 1889. - Т.9. - С.26.

²⁹Симиренко Л.П. Опыт исследования крымского промышленного плодоводства и плодоторговли. - Одесса: Типография Л.Питче, 1891. - 130 с.

³⁰Памятная книжка Таврической губернии... - С.60.

³¹ДААРК. - Ф.125: Симферопольський відділ Російського співтовариства садівництва. - Оп.1. - Спр.34. Про організацію в Симферополі в 1909 році Всеросійського з'їзду садоводів та виставки. - Арк.20.

³²ДААРК. - Ф.99: Консервно-кондитерська фабрика товариства "Ейнем". - Оп.1. - Спр.1. Копії купчої, довіреності та різна переписка. - Арк.10.

³³Лекарственные средства / Изд. 8-е, перераб.и дополн. - М.: "Медицина", 1977. - Т.1. - С.309.

³⁴Третья учебная экскурсия Симферопольской мужской гимназии. - Симферополь: Тип. Гордиевского, 1890. - С.154.

³⁵Полевичкий Н.И. Производство плодовых консервов на фабрике Товарищества А.И.Абрикосова и Сыновой в Крыму. - СПб.: Типография СПб. Градоначальства, 1902. - 56 с.

³⁶Известия Симферопольской городской думы. - 1907. - №12. - С.86.

³⁷Там же. - С.122.

³⁸Потребление сахара в России. 1916 год. - Петроград: Екатерининская типография, 1916. - С.6.

³⁹Котляров П.А. Отцы как воспитатели // Вестник воспитания (научно-популярный журнал, издаваемый под ред. д-ра Е.А.Покровского). М.: Типо-Литография В.Ф.Рихтер. - 1894. - №3. - С.49.

⁴⁰Бененсон М.Н. Указ. соч. - С.61.

⁴¹Известия Симферопольской городской думы. - 1909. - №6. - С.89.

⁴²Крымский вестник. - 22 марта. - 1890. - С.3.

⁴³ДААРК. - Ф.26: Канцелярія Таврійського губернатора. - Оп.1. - Спр.12864: Про незаборону татарам продавати баш-бузу. - Арк.4.

⁴⁴Гурвич П.Л. К вопросу о влиянии крымской бузы на отравление желудка у здоровых людей (диссертация на степень доктора медицины). -СПб.: Типография М-ва путей сообщения (Товарищества И.И.Кушнерев и Ко), 1909. - С.27.

⁴⁵Там же. - С.37.

⁴⁶Известия Симферопольской городской думы. - 1911. - №1. - С.256.

⁴⁷ДААРК. - Ф.162: Канцелярія Керчь-Єнікальського градоначальника. - Оп.2. - Спр.6554. Заклади газових та фруктових вод. - Арк.6-10.

⁴⁸Дмитриев В.Н. Кефир. Лечебный напиток из коровьего молока - СПб., 1889. - С.57.

⁴⁹Известия Симферопольской городской думы. - 1907. - №7-8. - С.105.

⁵⁰Там же. - 1909. - №1-2. - С.89.

⁵¹ДААРК. - Ф.156: Таврійський та Єкатеринославський комітети виноградарства та виноробства. - Оп.1. - Спр.26. З проведення аналізів вин та організації курсів з ознайомлення співробітників комітету з найпростішими прийомами дослідження вин. - Арк.4-5.

Аверина-Луговая Д.Ю.

Пищевой рацион жителей городов Крымского полуострова в конце XIX - начале XX века (на примере г.Симферополь)

Работа посвящена истории городской кухни жителей Крыма, вопросам организации санитарного и общественного контроля качества продуктов питания в конце XIX - начале XX века.

Averina-Lugova D.Yu.

The food ration of the Crimean city dwellers at the end of the XIX - beginning of the XX century (Simferopol)

The article is devoted to the history of urban cuisine in Crimea and system of the sanitary and public monitoring of foodstuff's safety for health at the end of the XIX - beginning of the XX century.