

**Культура харчування еліти українського суспільства
XVII-XIX століть: руйнація стереотипів про типологію форм
фарфоро-фаянсових виробів для напоїв і встановлення
дійсного стану речей**

Дослідження присвячене переосмисленню існуючих знань про типологію форм вітчизняних фарфоро-фаянсових виробів для напоїв XVII-XIX століть. Здійснено спробу первинного аналізу різниці між посудом для кави, мокко, шоколаду, чаю.

Постановка проблеми. В українському мистецтвознавстві досі існує чисельна кількість тем, що потребують нових підходів до вже нагромадженого 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 століть і розгляд цієї теми через призму вивчення культури харчування еліти українського суспільства означеного періоду.

Аналіз останніх досліджень. 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.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. 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 століть у розрізі типології форм для напоїв, що дозволить здійснити фахову систематизацію знань про тонку кераміку України «золотої доби».

Виклад основного матеріалу дослідження. 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 століття, король Речі Посполитої, його родина і оточення не вживали чаю або інших напоїв, звичних для культури харчування на українських землях з XIX століття.

Цікаво, що крім реєстрів продукції жовківсько-глинського виробництва кінця XVII століття, збереглися описи асортименту вже наступної, радзивіллівської фабрики на тому ж таки історичному місці. Згадане підприємство діяло у XVIII столітті (1744-1762/1763 рр.). Це було перше задокументоване механізоване виробництво на землях сучасної України, продукція якого постачалася на продаж. Дані реєстрів окресленого підприємства XVIII століття також фіксують лише пивні кубки, горнятка для молока й філіжанки для кави.

Враховуючи той факт, що у власності родини Радзивіллів, котрі були кривими родичами Собеських, у XVIII столітті перебувало чотири різні фабрики, що знаходилися на території етнічних земель Польщі (Бяла Подляска, з кінця XIX століття 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 (радзивіллівський період) було запозичено з іншої мануфактури Радзивіллів, 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 століття в одне підприємство, тривав до часу смерті засновника – 1762 р. [18; с. 587]. В реєстрі доби його нащадків 1765 року, 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 Радзивіллів випускалися кавові сервізи в комплектах, таці для подавання

кави, горнятка [18, s. 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, с. 12], кавових сервізів [15, s. 248].

Натомість деякі форми для страв і напоїв зберігали зв'язок з посудом і культурою харчування Стародавньої Русі-України, взорувалися 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 МХП також зберігаються вироби, вкриті жовтою або поливою кольору кави (відтінку кави з молоком), зокрема вази на квіти, чайники та кавники. Наприкінці XIX століття на глиняному підприємстві засвоїли випуск кварта (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 року (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 століття; друга – решта виробів, які датуються першою половиною XIX століття. Зокрема, це філіжанка зі сподкою (сигнатури) 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, s. 19].

Важливо відзначити, що це єдиний відомий нам чайник глиняного виробництва. Він приземкуватої, дещо приплюснutoї кулястої форми, подібний до деяких виробів Корецького виробництва. Відомий з асортименту глиняної фарфурні першої половини XIX століття. Датуються

не раніше як 20-ми – 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-х-1810-х рр. (австро-французький період), не виходили за межі типологічних груп виробів, призначених 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 люду провідних розвинутих країн Східної Європи.

З давніх-давен наша спільнота у різних соціальних прошарках була привичаєна 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 століттях. 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, у яких було прийнято її подавати, могли різнитися. Можна припустити, що у XVI-XVII століттях 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, підстанник»), котрі часто прикрашалися орнаментом [1]. Вони є близькими за призначенням до європейських підстанників «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) також 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, Чарторийських на Волині, поруч з фарфурними – фаянсарними завжди знаходилися гуті) [11], це б пояснило відсутність керамічних форм філіжанок на каву XVII-XVIII століття в ряду типологічних груп вітчизняної еволюції. Можливо, перші кавові сервізи та поштучні предмети для поширених по всій Європі у XVIII столітті 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 вираз «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 першої Катастрофи 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 століття, 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 (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 століття 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. Солодоші взагалі у ті часи були доступні лише найзаможнішим аристократам.

На землях етнічної України, що входили до складу Австрійської

імперії побутували звичаї сервірування столу за німецьким зразком. Зокрема, для урочистих свят й званих прийомів. В окреслений відрізок часу столи понімеченого світу оздоблювали цукровими фігурами, пізніше їх замінять пластинками цукру і так званими цукровими головами. Сировина для цукру з початку XVIII століття завозилася з закордону, зі зламу століть налагоджувалося його місцеве виробництво¹. Звичними солодошами були продукти медівництва.

Фактично, тільки з появою в Європі моди від 30-х років XVIII століття на сервірування столу предметами, виконаних у єдиному образно-стильовому ключі, почалися трансформації типології форм виробів для наїджів, й, найбільше, – для напоїв. Однаковий, легкий (замість важких металевих, знизу досить брудних предметів, у яких готувалася їжа, із залишками золи, що псувала скатертину, та які викликали 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 укорінених для української європеїзованої шляхти XVIII століття страв включав окремі австрійські м'ясо-овочево-круп'яні наїдки, десерти й солодоші 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. При цьому він розповсюдився у досить консервативній українсько-польській верхівці лише після 1830-го року, коли після невдалого польського повстання були змінені очільники дворянства багатьох регіонів.

Упродовж ста років, до початку XIX століття, 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

¹*Первая в России «сахарная палата» была открыта Петром I в начале XVIII века, и сырьё для сахара ввозилось из-за границы. В 1802 году налаживается 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 стрінки на 29.04.2012 р.*

(одна частина кави, дві – молока). Це зрозуміло не лише з типології форм перших філіжанок глиняного виробництва, а й за асортиментом Корецького фарфорового заводу 1810-х – 1820-х рр.

Чому саме така типологія форм для напоїв була перейнята? Адже у світі ширилася мода на тонкий фарфор Німеччини на чолі з Майсеном. Проте, пруський 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 Фаїною Петряковою у книзі «Український художній фарфор к. XVIII – початку XX століття», інші два з підписами «кавові» фігурують у книзі сучасної польської дослідниці Божени Костух «Польська порцеляна»); серед продукції Корця початку XIX століття 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 зазвичай 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 століття 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 навіть для аристократів малодоступним. Зберігся лише один такий приклад виробів. 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 століття. 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 століття 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 Йємені й не постачають на експорт. Нині каву з молоком прийнято замовляти ближче до вечора, аби розслабитися. Але на межі XVIII-XIX століття 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 виготовлялися накривки.

Висновки. Поділ форм для напоїв виробництв «білого золота» земель етнічної України к. XVIII – початку XIX століття відповідає існуючій в Австрії класифікації посуду і до сьогодні характерної для культури харчування цієї країни. Кава як елемент європейського способу життя особливо прижилася у 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 наприкінці XVIII – початку XIX століття, 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 зтерти. За кілька століть походження усталених форм для напоїв було забуте. Нині необхідно повернути українській культурі епізоди історичних реалій життя та побуту минулих віків, частину ментальності, що базується на дотичності мистецького всесвіту українців до базису культур найвеличніших країн Європи.

Література

1. Акчурина-Муфтієва Н. Декоративно-прикладне искусство крымских татар XV – первой половины XX века / Нурия Акчурина-Муфтієва. – Симферополь: ОАО «Симферопольская городская типография» (СТГ), 2008. – 392 с.: ил. – ISBN 978-966-174-004-3.
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 Глинсько: два найбільш давні виробництва тонкостінного фаянсу, започатковані Яном Собеським на українських землях // Жовківські читання 2011. Збірник статей першої наукової конференції «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. T.VIIa. – Warszawa: Dawne województwo ruskie: ziemia 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 Yraźyno. 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. – Пол., укр. мовами. – ISBN 978-83-61320-18-0.
12. Katalog wystawy. 1927.
13. Kołaczkowski J. Wiadomości dotyczące sie, przemysly I sztuki w dawnej Polsce. – Warszawa, 1888. – S.164-165.
14. Kostuch B. Polska porcelana / Bożena Kostuch. – Kraków: Fabryka Grafiki, 2004. – 115 s.: il. – ISBN 83-89550-00-8.
15. Mańkowski Tz. Dzieje wytworni ceramicznych w Glinisku i Żółkwi // Biuletyn historii sztuki i kultury. – Warszawa, 1947. – S. 248.
16. Przyrembel Z. Farfurnie polskie dawne i dzisiejsze. – Lwow, 1936. – S.75.

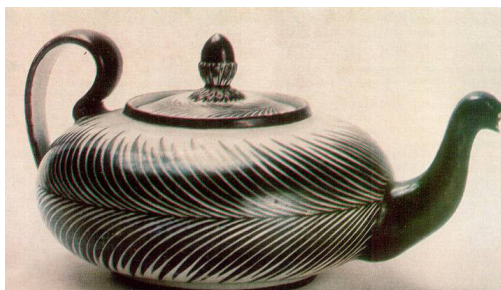
17. Szkurlat A. Manufaktura porcelany I fajansu w Korce. – Warszawa, 2011. – 356 s.: il.
18. Starszewska M. Polski fajans / M. Starszewska, M. Jeżewska. – Wrocław; Warszawa; Kraków, 1978. – 140 s.: il.

Ілюстрації

1. Приклади ранніх форм кавника і філіжанки для чорної кави. Дзбанок – до 1804 р.; збірка MNW (Muzeum Narodowe w Warszawie). Філіжанка – 1820-ті рр., приватна збірка В. Моссаківської, Польща. Обидва – Корець. Фарфор, розпис, позолота.
2. Приклади форм кавника і філіжанок для мокко. Кавник – 1820-ті рр. Збірка МЕХП (львівського Музею етнографії та художнього промислу). Фарфор, розпис, позолота. Філіжанка – 1820-ті рр. Збірка MNW. Фарфор, позолота. Обидва предмети – Корець.
3. Приклади форм шоколадника та філіжанки для шоколаду. Шоколадник – Корець, 1820-ті рр. Накривка підібрана. Збірка МЕХП. Фарфор, розпис, позолота; філіжанка для шоколаду – Баранівка, перш. пол. 1820-х рр. Збірка СОХМ (Сумського обласного художнього музею). Фарфор, розпис.
4. Перші форм чайника та чайної чашки. Чайник – Баранівка, перш. пол. 1820-х рр. Збірка МЕХП. Фарфор, розпис, сріблення. Чашка – Корець, близько 1815 р. Збірка MNK (Muzeum Narodowe w Krakowie). Фарфор, позолота.



1а, 1б, 2а, 2б.



3а, 3б, 4а, 4б.