

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ИСТОРИЯ, ИСТОРИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рогатко С.А.

DOI: 10.7256/2222-1972.2016.5.20366

При цитировании этой статьи сноска на doi обязательна

Кооперативное движение в хлебопечении России во второй половине XIX- нач. XX вв.

Аннотация. Предметом исследования является выявление исторической закономерности зарождения и развития кооперативного движения в России во второй половине XIX – начале XX вв. Исследуются все основные и второстепенные аспекты и факторы, которые так или иначе влияли на возникновение и развитие кооперативного хлебопечения в структурах кооперативных организаций России в рассматриваемый период. Объектом исследования можно считать прежде всего правовые и социальные аспекты, взаимодействие с властями, кооперативными организациями, их руководством, членами, а также статистику кооперативного хлебопечения. Автор подробно рассматривает такие аспекты темы, как финансовые и социальные механизмы внутрикооперативного взаимодействия, конкурентную борьбу кооперативного хлебопечения с частными предприятиями. Делается сравнительный анализ между хлебопечением в различных видах и типах кооперации. Целью исследования является выявление основных исторических предпосылок зарождения и главных тенденций развития кооперативного хлебопечения. Методологическую основу данного исследования составили принципы как общенаучных, так и основных исторических методов исследования. В рамках первых большое значение имеет использование системного и диалектического подходов. Наряду с указанными активно применялись проблемный, хронологический, аналитический, историко-статистический и сравнительный методы применительно к кооперативному движению в пореформенной России. Основными выводами проведенного исследования являются утверждения автора, что кооперативное хлебопечение в России в начале XX в. явно уступало частному. Оно явилось своеобразным откликом в потребительской кооперации фабричных рабочих, мещан, служащих, пенсионеров и беднейших слоев населения на их социальное положение и желание при любых условиях иметь дешевый и качественный хлеб в своем рационе питания. Кооперативное хлебопечение не имело особого влияния на экономические и технологические аспекты развития хлебопекарной промышленности в России. Особым вкладом автора в исследование темы является тот факт, что в первые в историографии дается полный исторический анализ данной проблемы за указанный период. Новизна исследования заключается в формировании автором нового методологического подхода к исследуемой теме: от выявления первых попыток организации кооперативного хлебопечения в 60-е гг. XIX в. до развития хлебопекарной закономерной системы в кооперативных организациях в начале XX в.

Ключевые слова: кооперативное хлебопечение, производство, хлебопекарня, хлебопечение, частное хлебопечение, союз хлебопроизводителей, потребительские общества, выпечка хлеба, трудящиеся потребители, потребительская кооперация.

Abstract. The subject of this research is the detection of the historical regularity in the origin and development of the cooperative movement in Russia during the second half of the 19th – beginning of the 20th centuries. The author investigates the secondary aspects and factors that in one way or another influenced the appearance and development of cooperative bread-making in the structures of the cooperative organizations in Russia during the studied period. The research object can be considered to be, above all, the legal and social aspects, the interaction between authorities, cooperative organizations, their direction, members, as well as the statistics of bread-making. The author examines in detail such aspects of the topic as the financial and social mechanisms of the internal cooperative interaction, and the competitive struggle of cooperative bread-making with private entrepreneurs. A comparative analysis is presented between bread-making in various forms and types of cooperations. The aim of this study is to reveal the main historical preconditions in the origin and the main development tendencies of cooperative bread-making. The study's methodological base consists of general scientific principles and also main historical research methods. Within the framework of the former the use of the systematic and dialectical approaches is particularly important. Along with the indicated methods, the author also uses the problematic, chronological, analytical, historical-statistical and comparative methods applied to the cooperative movement in post-reform Russia. The main conclusions of the conducted

research are the author's assertions that cooperative bread-making in Russia at the beginning of the 20th century clearly yielded to that of the private producers. It was a peculiar response to the consumer cooperation of industrial workers, philistines, clerks, pensioners and the poor strata of the population on their social position and desire under all circumstances to have cheap and quality bread in their regular diet. Cooperative bread-making did not have a particular influence on the economic and technological aspects of the bread-making industry's development in Russia. The author's particular contribution to the study of this topic is based on the fact that for the first time in historiography a complete historical analysis of the named topic is given for the indicated period. The work's novelty consists in the formulation by the author of a new methodological approach to the examined topic: from elucidating the first attempts at organizing cooperative bread-making in the 1860s to the elaboration of a regular system for bread-making in the cooperative organization at the beginning of the 20th century.

Key words: cooperative bread-making, production, bakery, bread-making, private bread-making, union of bread-makers, consumer societies, bread baking, working consumers, consumer cooperation.

Во второй половине XIX в. кооперативное движение охватывало все новые отрасли сельского хозяйства и промышленности. Хлебопечение в общественном значении, как конечная отрасль всего зернового и мукомольного процесса и наиболее значимая в социальном плане, создавалось главным образом в городах. Кооперативное хлебопечение вышло из недр потребительской кооперации, как ответ на возможность решения проблемы доступных цен и приемлемого качества хлебобулочных изделий для различных слоев населения. Основные работы исследователей кооперативного хлебопечения пришлось на предреволюционные, послереволюционные и первые годы советской власти, когда особенно стал востребован опыт всех видов и типов кооперативного движения. [1,2,3,4.5,6,7,8,9]

Первое кооперативное хлебопечение было основано в 1867 г. в Харькове, где группа либеральной интеллигенции создала потребительское общество, в котором наряду с заводом минеральных вод и швейной мастерской имелась собственная булочная, кофейня и столовая. Устроители попытались в структуре производства различных товаров широкого потребления разместить хлебопекарню и предприятия общественного питания. Впрочем, по словам Меркулова А.В. потребительские кооперативы с разнообразным социальным составом, где рядом с седовласым генералом на общих собраниях заседали «скромная вдова-чиновница, купец в долгополом кафтане, даже священник» [2, С.29], в первую очередь должны были заботиться не о снабжении пайщика печеным хлебом, а о совершенно иных продуктах. «Господа пайщики этих обществ вероятно, в своем ежедневном потреблении значительно меньшую роль отводили хлебу, чем ту, которую он занимает в трудовом бюджете» [6. С.45] Харьковский потребительский кооператив просуществовал недолго, всего до 1872 г.

Второй попыткой создания кооперативного хлебопечения считают 1871 г., когда 74 рабочих-мастеров Александровского завода в Петербурге собрали 3000 руб. и утвердив устав, организовали потребительское общество «Общая польза». Надо сказать, что общество само по себе была замкнутой организацией с числом членов, меньше ста человек и допускала неограниченное число паев, при этом ограничивая права вкладчиков, имевших меньше 25-ти паев. В первую очередь кооператоры развернули торговлю продуктами широкого потребления: мукой, крупой, солью, картофелем, чаем, сахаром, каменной посудой, бумагой, чернилами и т.п. предметами. При чем извлекали прибыль от продажи этих товаров не пайщикам. Потребность рабочих в дешевом печеном хлебе реализовалась в открытие собственной хлебопекарни для изготовления хлебобулочных изделий не только для своих нужд, но и на продажу. [5, С.115] Таким образом впервые потребительская кооперация, в структуре которой была создана хлебопекарня, которая стала одновременно и хлебо-торговой организацией со всеми вытекающими отсюда последствиями. Теперь хлеб в «Общей пользе» могли покупать не только заводские рабочие, но и жители Петербурга, главным образом социально незащищенные слои общества: мещане, мелкие кустари, поденщики, ямщики, чернорабочие и пр. Одновременно появились хлебопекарни у общества Невского Механического завода и у Новгородского потребительского общества. В 1897 г. в России из 100 обществ потребкооперации в 24 было налажено хлебопечение. В это число входило: 14 хлебопекарен, булочно-бараночная и две паровых мельницы, столовая, квасоварня, а также другие предприятия – мастерские по пошиву обмундирования и одежды. [4, С.116]

Заметим, что в 70-90-е гг. XIX в. в основном хлебопекарни появлялись в тех кооперативах,

где членами по уставу могли являться представители различных сословий. Первые независимые рабочие потребительские кооперативы стали появляться в ходе революционных событий 1905-1907 гг. самым первым такого рода кооперативным обществом можно считать рабочий кооператив за Московской заставой в Петербурге, который открылся 21 июня 1906 г. на фабрике Глебова, Пинтша и Артур Копеля. [6, С.49] Организатором этого общества был некий рабочий Ропецкий. Кооператив открыл лавку под названием “Потребительская лавка от рабочих.” В число членов общества, согласно, устава, не должен был приниматься “никто, кроме рабочего класса”. Буквально сразу же после открытия лавки в кооперативе появилась собственная хлебопекарня. Здесь лишнее подтвердилось правило, согласно которого, кооператив с неимущими пайщиками неизбежно становился перед задачей организации своего хлебопечения. Причем согласно постановления Петербургского градоначальника от 1892 г. “все торговые заведения, выпекающие и торгующие печеным ржаным хлебом обязаны в числе разных сортов ржаного хлеба, иметь в продаже также сорт ржаного хлеба, хорошо выпеченного и удовлетворительного качества, ценою не дороже 1 1/2 коп. за фунт, когда биржевая цена на ржаную муку не превышала 7 руб. за куль в 9 пуд.”.[12] Такие же требования должны были касаться и кооперативных хлебопеков. Поэтому задача у потребительской рабочей кооперации в плане собственного хлебопечения стояла достаточно трудная: необходимо было наладить выпуск по себестоимости сравнительно дешевого, но качественного хлеба при скудных средствах рабочих-пайщиков кооператива. При этом не будем забывать, что в начале XX в. только сортов ржаного и пресного хлеба в России имелось более 10 сортов.[13] К тому же русский рабочий человек издавна в своем рационе питания более всего использовал ржаной, как сейчас называют, “черный” хлеб. И, конечно же, кооперативное хлебопечение не должно было отставать по ассортименту и качеству от, скажем военного, муниципального городского или частного хлебопечения. Однако, забегаю вперед, скажем, что как раз в хлебопечении для рабочих не все обстояло хорошо.

В июне 1906 года в С.Петербурге рабочие Александровского, Семениковского и Обуховского заводов создали свой кооператив “Трудовой Союз”, который основывался не на полити-

ческой платформе, а на экономической. В основных задачах кооператива, рабочие выдвигали на первый план положение: “Единение всех, желающих освободить производство предметов первой необходимости от предпринимательской наживы, единение независимо от пола, политических и религиозных убеждений”.[5, С.90] Такая постановка проблемы подразумевала следующее положение: “Забота, прежде всего, о наилучшем качестве и дешевой цене производимых и продаваемых продуктов, а затем уже о доходе от продажи этих продуктов, о доходе, который идет, во-первых, на расширение производства, на устройство новых хлебопекарен, мастерских, торговых помещений и т.д., затем на помощь безработным и больным членам Союза, путем бесплатной выдачи хлеба и других продуктов первой необходимости...”[5, С.90] Для открытия собственной хлебопекарни у “Трудового Союза” в первое время не было достаточных средств. На помощь пришел один из учредителей общества М.С.Ермолаев, который передал “Трудовому Союзу” приобретенную им за 65 тыс. руб. механическую хлебопекарню с тем, чтобы Союз постепенно погасил эту сумму. Открытие хлебопекарни оснащенной по последнему слову техники, должно было свидетельствовать о крепости Союза. С открытием хлебопекарни дела в Обществе оживились. Последовало открытие еще нескольких лавок с хлебопекарнями: осенью 1906 г. Союз имел три лавки, в мае 1907 г. – 8, а концу 1907 г. – 19. “[5, С.93] К концу 1907 г. обороты пекарни с двумя хлебными лавками приближались к 100 тыс. руб. в месяц. Ежедневно на рынок доставлялось до несколько сот пудов хлеба. Увеличение производства хлеба за этот период позволило “Трудовому Союзу” снизить цену на хлеб с 4 коп. до 3-3,5 коп. “[5, С.95] Однако понижение цен ниже рыночных не могло ни сказаться на финансовом положении хлебопекарен. Убыточность достигла 5,4 коп. на каждый заборный рубль. В конечном счете, это отразилось на финансовом положении всего общества. Дешевый хлеб увеличил число пайщиков общества. Со временем качество хлеба резко снизилось. По свидетельству Меркулова А.В. “сплошь и рядом хлеб оказывался дурного качества”. Причину этого он видел в общей расшатанности дел общества и в том, что “к сожалению, совершенно не на высоте положения оказались пекаря, хотя условия труда у них были лучше, чем в частных предприятиях, и хотя брало их правление по рекомендации профессионально-

го союза, с которым проектировало заключение формального коллективного договора.” [4, С.47] По свидетельству Б.Фроммета, отношения между правлением и Союзом были не налажены, и “на деле возникли невозможные трения между правлением и союзом булочников, выступавших в защиту рабочих пекарен.” [10]

По свидетельству правления основная причина крылась в неправильном или вовсе в отсутствии правильного расчета всех отраслей торговли и производства в “Трудовом Союзе”, а также непосредственно расчетов в хлебопечении. В начальный период правление рассчитывало на меценатскую помощь со стороны Ермолаева и других пайщиков, критически переоценив собственные возможности в торговых операциях. А затем Союз взял на себя непосильную ношу – производство неоправданно дешевого хлеба, что по законам рынка, и особенно после январских стачек 1907 г. частных приказчиков и булочников и повышения в связи с этим отпускных цен на хлебобулочные изделия, окончательно добило убыточное производство. И хотя хлебопечение в Обществе было первым крупным хлебопечением в истории российской потребкооперации, многие считали, что как раз размах этого хлебопечения, неоправданно большие объемы дешевого хлеба как раз и отразились на экономическом положении Общества. В результате в 1910 г. хлебопечение сократилось, а после ухудшения дел в кооперативе общество закрылось.

Кооперативное хлебопечение в начале XX в. также развивалось и в других городах. В 1906 г. «Рождественское» общество при ткацких фабриках Берга и Морозова в пригороде Твери одновременно с первым своим торговым предприятием-лавкой открыло и пекарню с одной печью. Причем, из-за отсутствия помещения, правление работало в пекарне. Общество значительно расширилось и укрепилось в течении последующих семи лет. К 1913 г. кроме магазина, двух бакалейных отделений, мясного отделения, лобазы и чайной, Общество имело достаточно большую хлебопекарню.

В 1907 г. в Харькове было основано общество “Труд”, которое сразу же открыло пекарню и три лавки для продажи хлеба и бакалейных товаров. По словам Балабанова М.С. у Общества “особенно бойко шла торговля хлебом, так как все сорта его продавались на одну копейку в фунте дешевле рыночных”. Интересно отметить тот факт, когда против хлебопекарни “Труда” вы-

ступили частные булочники и пекари, которые объединились и повысили цену на 2 коп. за фунт. В результате этого “Труд” не выдержал конкуренции и был принужден закрыть пекарню. После этого частные булочники снова взвинтили цены. “Труд” сделал еще одну попытку открыть пекарню, но это начинание снова закончилось убытком. [6, С.55] То есть конкуренция в отрасли между кооперативным хлебопечением и частным, можно сказать, складывалась не в пользу кооперативного. Хотя социальные преимущества конечно же оставались за кооператорами.

В 1908 г. появилось общество “Трудовая копейка” в г. Николаеве. [6, С.53] Почти сразу же после открытия Общества, рабочие запустили в строй собственную хлебопекарню. Пекарня “Трудовой копейки” выгодно отличалась от частных булочных своим оборудованием и устройством. В отчете Общества говорилось: “Выстроенное нами здание вполне отвечает всем санитарно-гигиеническим требованиям: помещения высокие и светлые, полы в целях чистоты и в защиту от крыс выложены цементными плитками, стены мастерской до половины покрыты цементом и выкрашены масляной краской. Для испеченного хлеба отведена особая комната с плотно затворяющимися шкафами. Для отдыха пекарей в промежутках между работой устроено особое помещение с соответствующей мебелью. Помещение же для ночлега служащих, соответственно требованиям санитарного надзора, устроено вне пекарни и находится в доме, где помещается лавка. Служащие снабжаются принадлежащим обществу чистым бельем. В помещении пекарни проведен водопровод, а для горячей воды построен специальный герметически закрывающийся куб. Мастерская снабжена всеми необходимыми принадлежностями и подвергается периодическим осмотрам врачей общества. Таким образом, правление приняло со своей стороны все меры к тому, чтобы хлеб, выпускаемый из кооперативной хлебопекарни, был безукоризненно чистый”. [11] В то же время “чистый и хороший хлеб” приносил одни убытки, которые из-за незначительности торговых операций “Трудовой копейки” не чем было покрыть. Поэтому правление Общества сложило с себя полномочия и в докладе собранию заявило: “В настоящее время вполне выяснилось, что мы не имели права открывать пекарню, не имея средств. Пекарня при кооперативном деле – учреждение очень серьезное. Сравнить ее с частными пекарнями нельзя. Нормальная вы-

печка хлеба, отношение к рабочим, установление нормальной платы – для нас очень сложное дело, ибо там, где в частном деле вопрос решается спроста, Обществу решать какое-либо недоразумение гораздо труднее.”[5, С.115] В дальнейшем Общество ликвидировало пекарню за неимением средств. Как видим, конкуренция в отрасли между кооперативным хлебопечением и частным, можно сказать, складывалась не в пользу кооперативного. Хотя социальные преимущества в плане условий производства и быта, а также себестоимости хлеба, конечно же оставались за кооператорами.

Интересно исследование проведенное в 1908 г. Императорским Русским Техническим обществом (ИРТО) в целях освещения положения служащих в кооперативах. Для этого была разослана специальная анкета разработанная русским экономистом и “легальным марксистом” Туган-Барановским М.И. В последствии данные анкеты были впоследствии обработаны Б. Фромметтом.[10, С.26] В ходе исследования ответы прислали 2 офицерских общества, 15 фабрично-заводских и железнодорожных, 22 сельских, 24 городских и 17 петербургских. Оказалось, что собственные пекарни имелись у четырех из пяти перечисленных типов кооперативов. Отношение работников хлебопекарен к общему числу служащих следует из данной таблицы:

Тип общества	Число обществ	Число пайщиков	Число служащих	Из них пекарей и помощников (без чернорабочих, обслуживающих эти пекарни)	% к общему числу служащих.
Фабрично-заводские и железнодорожные	15	13538	413	17	4,1 %
Городские	22	6113	208	6	3,0 %
Сельские	24	2688	125	1	0,8 %
Петербургские	17	6861	743	82	11,1 %

Как видим, наибольшее внимание собственному хлебопечению отдавали петербургские общества и общества фабрично-заводские и железнодорожные, которые обслуживали трудящихся потребителей. Что касается низкого процента пекарей в сельских обществах, то это объясняется тем, что в тот период в сельской местности преобладало домашнее хлебопечение. В исследовании не было данных о выпечке хлеба в кооперативах. Однако если подсчитать

теоретически, то средняя выпечка черного хлеба на человека составляла около 20 пуд. или даже в некоторое время на много выше. Если принять эту норму и предположить, что выпекался только ржаной хлеб, считая 25 рабочих дней в месяц, то получалась следующая картина:

	Количество пайщиков	Выпечка в месяц	В среднем на одного пайщика в месяц
Фабрично-заводские и железнодорожные	13538	8500 пуд	0,63 пуд (10,08 кг)
Городские	6113	3000 –	0,49 – (7,84кг)
Петербургские	6861	41000 –	5,99–(95,84 кг)

Советский экономист, специалист в области торговли Болотин З.С. приводит данные других исследований кооперативного хлебопечения. За 1910 г. у петербургских текстильщиков месячная норма питания хлебом составляла 8,3 кг, у ивано-вознесенских текстильщиков за 1912 г. – 8,4 кг., у богородских текстильщиков за 1909 г. – 8,3 кг.[9, С.5] Оба исследования показывают, что такое количество на одного члена кооператива было достаточно высокое. Однако если учесть, что пайщиков в потребительских кооперативах (лавках) было больше, чем “заборщиков” (покупателей товаров со стороны), то соответствием хлеба на всех покупателей выходило меньше обозначенных цифр. Впрочем, Кремнев Г.М. говорит, что даже при неполной загруженности пекарей, соотношения в исследовании ИРТО в 1908 г. показывают, что “в этот ранний период кооперативное хлебопечение занимало уже довольно видное место в кооперативной работе, особенно среди столичных обществ”. [6, С.57]

В 1911 г. собственное хлебопечение имели 45 потребительских обществ из числа входивших в Московский Союз: 4 рабочих общества, 6 городских, 5 сельских, 27 фабрично-заводских, 3 железнодорожных. Особенно было распространено хлебопечение в обществах, существовавших в районах с трудящимся населением: 28 % фабрично-заводских обществ, 20 % железнодорожных обществ и 11 % рабочих обществ имели свои пекарни, тогда как у городских обществ было всего 5%, а у сельских 3 %. В 1912 г. собственные пекарни имели почти четверть фабрично-заводских, железнодорожных и рабочих обществ (свои пекарни имели 28 % фабрично-заводских, 28 % железнодорожных и 20% рабочих потребительских обществ. По данным Московского Союза в 1912 г. производ-

ственные предприятия различной специализации имелись у 65 союзных обществ; из этого числа 52 общества имели пекарни, общее количество которых в Московском Союзе достигло 74 (в общем обороте всех указанных обществ хлебопечение составляло 8,3 %, причем в городских обществах этот процент достигал 15,3% и в рабочих обществах – 11,6 %). По неполным сведениям Центрсоюза к зиме 1917 году потребительская кооперация имела 245 пекарен, т.е. почти в три с половиной раза больше, чем в 1912 г. При этом значительно увеличилось число пекарен в селах – 171 пекарня и 74 городских пекарен. [6, С. 53, 57-60; 4, С.116] Конечно же, за десятилетия хлебопечение среди кооперативов возросло. Однако другие виды деятельности в хлебопекарной промышленности также увеличивались. Для сравнения: в России в 1911 г. насчитывалось 140 000 всех видов и типов хлебопекарен, при этом в Петербурге действовало 450, а в Москве – 500 пекарен. [13, С.516] Как видим, если сравнивать показатели по одной только Москве, кооперативное хлебопечение в количественных показателях уступало иным видом, и главным образом, частному хлебопечению.

Многие исследователи и практики в области потребительской кооперации не раз высказывались, что кооперативное хлебопечение, как кооперативное производство выросшее из недр кооперативной торговли, было по сути своей убыточным, т.к. базировалось не на рыночной формуле получения прибыли, а на социальной основе производства хлебобулочных изделий и справедливого распределения этих продуктов между пайщиками и покупателями. В то же время были и такие деятели кооперативного движения, которые считали иначе. Например, инструктор Всероссийского Союза потребителей Кобылянский И.К. считал, что при правильном и отдельном учете хлебопекарного дела в кооперативной лавке от общей торговли возможен не только убыток, но и доход от хлебопечения. Поэтому он настаивал, что “одним из главнейших условий правильной работы кооперативной хлебопекарни является полный ежемесячный ее учет”. Так как по его исследованию в работе многих хлебопекарен “важное значение более частого учета хлебопекарни объясняется тем, что расценка продуктов хлебного производства покоится на весьма подвижных и ненадежных основаниях”. [3, С.1] То есть, Кобылянский настаивал учитывать рыночные механизмы изменения себестоимости муки, величину при-

пека, расходы на добавочные материалы и на содержание пекарни. В ходе деятельности Кобылянского в качестве члена правления потребительских обществ и в качестве специалиста по объединению потребительских обществ, он разработал систему ежедневного и ежемесячного учета и ежемесячной отчетности кооперативной хлебопекарни перед Правлением конкретного общества. В этой системе главным было: план учета производства пекарни, наглядный план учета пекарни, объяснение к плану. В свою очередь учет пекарни в свою очередь подразделялся: 1) на поступление в пекарню продуктов; 2) производство пекарни. Для каждого учета была выработана особая расходная и приходная ведомость, а также полное экономическое обоснование всех цепочек производственного процесса и торговли печным хлебом. В результате все ежемесячные отчеты преобразовывались в сводку отчетов и затем соединялись в один годовой отчет для предоставления в контору Правления общества. [3, С.4-Табл.№4]. Если данная схема работала правильно, то это давала шанс кооперативному предприятию в системе капиталистических отношений работать без убытков и вовремя реагировать на рыночные колебания и действия частных конкурентов. Справедливости ради, надо сказать, что такое пособие появилось для кооперативных хлебопекарен уже в тот период, когда все кооперативное движение испытывало трудности в виду начавшейся войны и революционных событий.

Подытоживая сказанное, можно констатировать, что кооперативное хлебопечение в общей своей деятельности начиная со времени его создания (60-70-х г. XIX в.) и до предреволюционного и военного времени, значительно уступало по объемам и качеству частному хлебопечению. При этом надо заметить, что чем ближе работа кооперативов находилась к быту и жизни трудящегося потребителя, тем больше была востребовано в его производственной структуре собственное хлебопечение для пайщиков кооператива и тем сильнее возникало желание реализовывать готовую продукцию на рынок. Впрочем, по словам Кремнева И.К. что касается технической обеспеченности самого процесса хлебопечения, “как общественно кооперативное и городское, так и частное хлебопечение в довоенные годы было чуждо рационализации, механизации и укрупнению и полностью было рассчитано на выжимание соков из живых людей.” [8, С.22-23] Если отбросить

послереволюционный пафос автора, благодаря которому публиковались подобные исследования в 20-30-е гг. XX в., то в остальном можно вполне согласиться. Надо заметить, что особого влияния на развития всей хлебопекарной отрасли кооперативное хлебопечение конечно же не имело. Дело в том, что кооперативное хлебопечение так и не стало самостоятельным отраслевым производственным явлением в хлебопекарной промышленности, а все время базировалось на каком либо виде кооперации, главным образом в потребительской коопера-

ции, являясь по существу неким филиалом, отделом у многих товариществ и обществ. Кооперативное хлебопечение было, если так можно выразиться, своеобразным придатком других пищевых производств. Одним из положительных аспектов его возникновения и развития можно считать то, что кооперативное хлебопечение во второй половине XIX- начале XX гг. стало своеобразным социальным откликом на возрастающие справедливые нужды рабочего класса, а также других малоимущих слоев населения.

Библиография:

1. Хейсин М. К современному состоянию потребительской кооперации в России. // Союз потребителей. М., 1911, №27. С.715-716 и № 28. С.744-746
2. Меркулов А.В. Исторический очерк потребительской кооперации в России. 1-е изд. М., 1915. С.29.
3. Кобылянский И.К. Счетоводство хлебопекарен при потребительских обществах. М., 1918; С.1, 4 (Табл.№4)
4. Меркулов А.В. Исторический очерк потребительской кооперации. 3-е изд. М.,1919. С.116.
5. Балабанов М.С. История рабочей кооперации в России. Киев. изд. 2-е, 1924. С.90, 93, 95.
6. Кремнев Г.М. Хлебопечение в истории потребительской кооперации. Л., 1925. С. 4, 45, 53, 55, 57-60, 116
7. Диклер Б. Верхоглядов Ф. Хлебопечение и его перспективы в Ленинграде. Л., 1926. С.52-53.
8. Кремнев Г.М. Миллион пудов. Л.,1928. С.22-23.
9. Кооперативное хлебопечение. (По материалам Первого съезда потребкооперации по хлебопечению) М.,1930. С.5.
10. Фромметт Б.Р. Служащие в потребительских обществах. // Вестник кооперации. М.,1911. №3. С.26.
11. Фромметт Б.Р. Потребительские общества Херсонского уезда.// Вестник кооперации. М.,1912. №6 С.99.
12. Васильев В.Булочное и хлебопекарное производство. Практическое руководство для булочников и хлебопеков. СПб.,1904. С.82-83.
13. Микини В.К. Руководство по хлебопекарному дрожжевому производству и товароведение хлебного зерна и муки. СПб.,1912. С.335-377, 516.

References (transliterated):

1. Kheisin M. K sovremennomu sostoyaniyu potrebitel'skoi kooperatsii v Rossii. // Soyuz potrebitelei. M., 1911, №27. S.715-716 i № 28. S.744-746
2. Merkulov A.V. Istoricheskii ocherk potrebitel'skoi kooperatsii v Rossii. 1-e izd. M., 1915. С.29.
3. Kobylyanskii I.K. Schetovodstvo khlebopekaren pri potrebitel'skikh obshchestvakh. M., 1918; С.1, 4 (Tabl.№4)
4. Merkulov A.V. Istoricheskii ocherk potrebitel'skoi kooperatsii. 3-e izd. M.,1919. С.116.
5. Balabanov M.S. Istoriya rabochei kooperatsii v Rossii. Kiev. izd. 2-e, 1924. С.90, 93, 95.
6. Kremnev G.M. Khlebopechenie v istorii potrebitel'skoi kooperatsii. L., 1925. S. 4, 45, 53, 55, 57-60, 116
7. Dikler B. Verkhoglyadov F. Khlebopechenie i ego perspektivy v Leningrade. L., 1926. S.52-53.
8. Kremnev G.M. Million pudov. L.,1928. S.22-23.
9. Kooperativnoe khlebopechenie. (Po materialam Pervogo s"ezda potrebkooperatsii po khlebopecheniyu) M.,1930. S.5.
10. Frommett B.R. Sluzhashchie v potrebitel'skikh obshchestvakh. // Vestnik kooperatsii. M.,1911. №3. S.26.
11. Frommett B.R. Potrebitel'skie obshchestva Khersonskogo uezda.// Vestnik kooperatsii. M.,1912. №6 S.99.
12. Vasil'ev V.Bulochnoe i khlebopekarnoe proizvodstvo. Prakticheskoe rukovodstvo dlya bulochnikov i khlebopekov. SPb.,1904. S.82-83.
13. Mikini V.K. Rukovodstvo po khlebopekarnomu drozhzhevomu proizvodstvu i tovarovedenie khlebnogo zerna i muki. SPb.,1912. S.335-377, 516.