

ЛИЧНОСТЬ В ИСТОРИИ ПОВСЕДНЕВНОСТИ

УДК 664.143(470.23-25)

ГРНТИ 03.21.31: История России Нового времени

DOI 10.35231/25419501_2020_4_90

Ю.В. Митлина

Торгово-промышленная деятельность товарищества «Жорж Борман» во второй половине XIX – начале XX в.

Статья посвящена вопросам становления кондитерского производства в Российской империи в конце XIX – начале XX в. на примере фирмы Ж. Бормана. Характеризуются существовавшие в данный период условия кондитерского производства и особенности его организации товариществом «Жорж Борман» в Санкт-Петербурге и Харькове.

В исследовании проводится анализ факторов, сыгравших ключевую роль в финансовом успехе немецкого предпринимателя Ж. Бормана. Определяются требования, которые помогли наладить образцовую санитарную обстановку на кондитерском и бисквитном производстве, критерии отбора продуктов, используемых при изготовлении товаров.

Обращается внимание на сложность решения проблемы утилизации использованных сточных вод на харьковском предприятии из-за неудачного расположения завода и отсутствия налаженной системы очистки.

Производство и торговля товарищества «Жорж Борман» считалась образцовой для своего времени благодаря умелому сочетанию высочайшего качества и художественного оформления продукции.

Ключевые слова: кондитерское производство, товарищество «Жорж Борман», шоколадная и конфетная фабрика, Георгий Григорьевич Борман.

Yuliya V. Mitlina

Commercial and industrial activities of the Georges Borman company in the second half of the XIX – early XX centuries

The article examines the issues of the formation of confectionery production in the Russian Empire in the late XIX – early XX centuries on the example of G. Bormann's firm. The conditions of the confectionery production of that period and the peculiarities of its organization by the Georges Borman partnership in St. Petersburg and Kharkov are characterized.

The study analyzes the factors that played the key role in the financial success of the German entrepreneur G. Bormann. The requirements that helped to establish an exemplary sanitary environment in the confectionery and biscuit production, the criteria for the products' selection used in the goods manufacturing are determined.

Attention is drawn to the complexity of solving the problem of utilization of used wastewater at the Kharkov enterprise due to the disadvantageous location of the plant and the lack of established treatment system.

The production and trade of the Georges Borman partnership was considered exemplary for its time due to the skillful combination of the highest quality and artistic design of products.

Key words: confectionery production, Georges Borman, chocolate and candy factory, Georgy Grigorievich Borman.

Петербург с момента своего основания был городом многонациональным. К XIX в. среди нерусского населения столицы самой большой общиной была немецкая. В 1869 г. из 667 207 жителей города 45,6 тыс. были немцы, и немецкий язык считали родным уже 46 498 чел. [1, с. 7]. С 1728 г. по 1916 г. в столице империи выходила газета на немецком языке «St. Petersburger Zeitung». Немцы традиционно селились в казанской и восточной части Васильевского острова Санкт-Петербурга. В городе работали немецкие школы, открывались лютеранские церкви [1, с. 124–127].

«Немецкий элемент в столице был повсюду, везде слышна немецкая речь и видны вывески на немецком языке», – писал А.А. Бахтиаров о жизни в Петербурге в последней четверти XIX в. [2, с. 13]. Активно участвуя в экономической жизни столицы, немцы-фабриканты, купцы, ремесленники открывали в городе свои предприятия, зачастую начинали с крохотной лавочки и мастерской, но, благодаря трудолюбию и целеустремленности, достигали небывалых высот, приносили в российскую промышленность новейшие достижения европейского машиностроения, развивали свой бизнес буквально с нуля.

К 1914 г. из 13 тыс. купцов I и II гильдии С.-Петербурга было 1056 немцев. Если в середине XIX в. среди крупных предпринимателей-фабрикантов немцев было 105, то в начале XX в. – 212. Они открывали новые производства, увеличивали экономический потенциал своей новой родины.

Одним из таких немцев-промышленников был Жорж (Григорий) Борман, который начал свое дело с небольшой кондитерской и стал крупнейшим фабрикантом Российской империи, активно экспортировавшим продукцию в Европу и Америку. Его сын Георгий успешно продолжил и усовершенствовал начинания отца, развил и модернизировал производство.

Цель данного исследования – рассмотреть особенности создания промышленно-торговых предприятий («семейных фирм») в последней четверти XIX в. на примере кондитерского производства Ж. Бормана, проанализировать предпосылки организации данного товарищества в реалиях того времени (санитарную, экологическую, кадровую составляющую).

При рассмотрении этапов становления производства Ж. Бормана были использованы косвенные материалы – отчеты санитарных служб, которые помогли провести сравнительный анализ организации работы фирмы Ж. Бормана и других производителей конца XIX – начала XX в.

До настоящего исследования изучение фирмы Жоржа Бормана осуществлялось в контексте истории предпринимательства. Основные вехи становления и особенности функционирования фирмы Ж. Бормана упоминались в работах М.Н. Барышникова «Деловой мир России» [3] и К.К. Вишнякова-Вишневецкого «Кондитерское дело Борманов в Петербурге» [4]. Жизнь немцев в Петербурге исследовалась в статьях сборника «Немцы в Санкт-Петербурге. Биографический аспект. XVIII–XX вв.» [5].

Для того чтобы в полной мере оценить значение деятельности Жоржа Бормана и его акционерного товарищества на паях, следует рассмотреть характерные черты рынка кондитерской продукции в исследуемый период.

Кондитерское производство в середине XIX в. в Санкт-Петербурге располагалось в основном при пекарнях. Для производственного процесса отводились, как правило, необорудованные помещения и, как следствие, используемые в производстве продукты портились из-за нарушения условий хранения: отсыревала мука, вода, хранящаяся в бочках, была тухлой и грязной (из-за отсутствия водопровода). Готовили в таких кондитерских в основном самые простые пирожные, конфеты и выпечку [6, с. 250].

Нехватка специалистов в условиях урбанизации, неудовлетворенный спрос на кондитерский ассортимент привели к тому, что производством стали заниматься «пришлые в столицу грязные и некультурные крестьяне, которые везут из деревни в столицу добытое вековым опытом и передаваемое преемственно из поколения в поколение умение изготавливать продукт» [7, с. 389]. Несоблюдение элементарных санитарных норм: грязь в производственном помещении, где работники ходили

в уличной обуви, тут же ели, спали, сушили обувь на печах, где готовили кондитерскую продукцию, – приводило в ужас санитарных врачей [7, с. 390, 419, 423].

Еще одной проблемой кондитерского производства того времени стала фальсификация продукции, в частности использование красок. Яркая продукция бросалась в глаза покупателю, ее охотнее покупали для детей, но внешняя привлекательность была достаточно обманчивой, ведь данная продукция могла содержать салициловую кислоту или каменноугольные краски, представлявшие угрозу для здоровья. Количество краски, применяемой в производстве «конфет, пряников, мармелада, пастилы и т. п.», достигало таких объемов, что в 1867 г. был издан указ о запрещении употребления в производстве всех вреднодействующих на здоровье веществ для окрашивания лакомств [8, с. 476]. Однако это распоряжение с трудом исполнялось и даже спустя сорок лет. В 1908 г. доктор Скородумов, являющийся торгово-санитарным врачом, констатировал: «распространенные в кондитерском производстве краски заводов Буша и Бреме, с надписью на этикетках о полной их безвредности, на самом деле каменноугольные и как вредные здоровью подлежат уничтожению» [7, с. 363].

Недобросовестные промышленники в погоне за наживой не стеснялись вводить в откровенный обман покупателей, сообщали заведомо ложную информацию о составе продуктов, что приводило к тому, что в кондитерской торговле производилась и реализовывалась продукция, где «вместо ананасового или малинового пирожного продается просто тесто, окрашенное желтым деревом или куркумой, или кошенилью, с довольно изрядным количеством глинозема, и еще не всегда чистого» [9, с. 35], т. е. вместо рекламируемых натуральных фруктов и ягод спокойно использовали различные пищевые краски, не стесняясь выдавать продукт за натуральный.

Таким образом, в середине XIX– начале XX в. кондитерское производство в России было оборудовано при пекарнях и булочных. Изготовление продукции происходило в необорудованных помещениях с нарушением даже элементарных санитарных норм, с использованием недоброкачественных продуктов. Также острой проблемой в то время была фальсификация продукции, использование в производстве вредных для здоровья красок. Впрочем, в условиях ограниченного ассорти-

мента даже такие товары были востребованы. Производство Ж. Бормана стало одним из первых предприятий на российском рынке, где высокое качество продукции сочеталось с умеренной ценой.

Григорий (Жорж) Николаевич Борман, основатель купеческой династии, родился в 1837 г. в Санкт-Петербурге в немецкой семье. Его отец был фармацевтом, имевшим безупречную репутацию и обширную клиентуру, достойно конкурирующий с самим доктором Пелем¹. В семье говорили на русском, немецком и французском языках. После окончания школы Григорий поступил на естественный факультет С.-Петербургского университета, надеясь продолжить дело отца. В университете особое внимание уделялось изучению химии и биологии, что очень помогло Григорию Николаевичу в его будущей профессиональной деятельности, хотя он и не стал фармацевтом по окончании университета.

Маленькая кондитерская на Невском проспекте, куда после занятий студент Борман регулярно заходил перекусить, изменила его судьбу. Хозяева предложили Григорию в свободное время подрабатывать в кондитерской. Видя трудолюбие и усердие юноши, хозяева, будучи бездетными и желая отойти от дел в силу возраста, подарили кондитерскую Григорию Борману. Он модернизировал подаренный ему магазин на Невском проспекте, расширяя его ассортимент. Многочисленных покупателей привлекла прежде всего демонстрация процесса производства шоколада (в то время он еще практически полностью был импортным). С помощью ручной машины из серого какао-порошка, с добавлением сахара и ванили (по желанию покупателя и с другими добавками) получалась теплая формованная плитка шоколада. Лучшей рекламой кондитерской Бормана был аромат, который чувствовался на этом участке Невского проспекта и привлекал публику [10, с. 54].

Испытывая нехватку качественной продукции, Борман в 1867 г. купил помещение под шоколадную фабрику у другого немецкого кондитера на Английском проспекте. В 1869 г. Григорий (ему был 31 год) оформил свидетельство на право торговли и стал купцом II гильдии [11, с. 91]. Всю прибыль от товарооборота магазина он направил на модернизацию и совершенствование производственного помещения, при

¹ Александр Васильевич Пель (1850–1908) – химик, фармацевт, открывший аптеку на 7-й линии Васильевского острова.

этом сам Г. Борман жил в то время очень скромно, даже аскетично. Кондитер был убежден, что в середине XIX в. надо заменять ручной труд машинным, механизировать, используя новейшие достижения европейской науки и промышленности. Работа эта была кропотливой и долгосрочной и не имела на тот момент аналогов в Российской империи. В полном объеме «Паровая фабрика шоколада и конфет Жорж Борман» начала работать в 1875 г., и изготовление шоколадных изделий стало ее преимущественной специализацией. Основой фабрики являлось «помещение паровика, в котором изготовлялась сила, приводящая в движение с лишком 60 фабричных машин различной величины. В этом помещении находился громадных размеров паровой котел новейшей конструкции, который регулярно снабжал паром паровую машину в 30 лошадиных сил, находящуюся в машинном отделении [12, с. 397].

Впрочем, краеугольным камнем «экономического чуда» Г. Бормана стало не только использование новейших технических достижений. Живя в Санкт-Петербурге, Григорий Николаевич знал о проблемах российской кондитерской промышленности: нарушении санитарных норм, использовании некачественных и фальсифицированных продуктов. Желая изжить эти недостатки, он строго относился к отбору сырья для своей фабрики, не гонясь за удешевлением затрат. Для производства поставлялись лучшие какао-бобы, а не готовые порошки, для получения шоколада использовалось «только какао, сахар и ваниль и, кроме них шоколад не имел никаких других составных частей» [12, с. 397]. Признавая авторитет Г. Бормана как знатока производства шоколада, Брокгауз и Ефрон предложили ему написать статью о шоколаде в свой словарь. В этой статье Г. Борман особо подчеркивал, что «достоинство шоколада зависит от выбора материала, что влияет на различный аромат и вкус, при этом дешевые сорта состоят из двух, дорогие – из пяти и более сортов какао» [13, с. 766].

Прекрасно зная химию, Г. Борман сам контролировал качество поставляемого сырья и, что не менее важно, его хранение на складах. Особое внимание, что крайне актуально в то время, уделялось на фабрике соблюдению санитарных норм, а за любое нарушение при производстве следовало увольнение. Из-за этого в начале работы фабрики текучесть кадров была огромной. Подбор квалифицированных кадров для работы на фабрике в то время был крайне затруднителен. Устраивались работниками на фабрику в основном недавние крестьяне, не

имевшие понятия о необходимости соблюдать технику безопасности на производстве, а также санитарные нормы. Крайнее недовольство такого персонала вызывала необходимость постоянно носить головные уборы, мыть руки и т. д. Возмущались рабочие и запретом пить чай на рабочем месте, облизывать пальцы и есть продукцию. Ежедневно работникам после смены выдавали полфунта шоколада, но они предпочитали надкусывать сладкую продукцию прямо на рабочем месте. Понять и принять строгую организацию производственного процесса могли далеко не все. Постепенно на фабрике в столице были подобраны рабочие, соответствовавшие высоким требованиям фирмы Г. Бормана [14, с. 2–3].

Помимо шоколадного цеха на фабрике открылись цеха по производству шоколадных конфет, леденцов и монпансье. При приготовлении фруктовых леденцов использовались фрукты и ягоды: ананасы, груши, персики, яблоки, ягоды малины, апельсины, лимоны и т. д. [15, с. 430]. Чуть позже Г. Борман открыл отдел производства мармелада, при этом отбор фруктов осуществлялся в «Могилевской и Курской губернии, и тотчас же после снятия яблок с дерева их везли на склады и фабрику» [16, с. 443]. Качество изделий шоколадной и кондитерской фабрики Жоржа Бормана было высочайшим, широкий ассортимент и демократичный порядок цен обеспечили потребительский спрос на эту продукцию, «которая удовлетворяет вкусам и потребностям публики, предлагая ей свежие и прекрасно выделанные продукты» [17, с. 16].

«Произведения» фабрики Жоржа Бормана достойно конкурировали с импортной продукцией и даже начинали выходить на европейский рынок. С 1876 г. Г. Борман – «Поставщик Двора его Императорского Величества». Это звание, помимо престижа, было важно еще и тем, что давало разрешение на изображение на продукции фирмы государственного герба. В то время это представляло особую ценность, поскольку, пользуясь популярностью продукции Г. Бормана, фальсификаторы стали подделывать ее, а за подделку государственного герба наказание было значительно строже. Расширяя производство, Г. Борман открывал оптовые склады не только в Петербурге, но и в Москве, Риге и на Нижегородской ярмарке, откуда продукция фабрики расходилась по всей стране и в «самых отдаленных уголках России, начиная от роскошных магазинов и кончая скромными мелочными лавочками и

ларьками, всюду можно встретить произведения фабрики Жоржа Бормана» [17, с. 16].

Современники такую популярность продукции Ж. Бормана объясняли в том числе энергией и добросовестностью, с какой он вел свои дела. Не боялся Григорий Николаевич и экспериментов с новейшими техническими достижениями. Так, первый торговый автомат в России появился именно стараниями Жоржа Бормана в Санкт-Петербурге в 1888 г. на Невском проспекте и предназначался для продажи шоколадок. Этот аппарат под черепичной крышей, высотой более 170 см, тут же получил среди обывателей название «Домик братьев Grimm» (памятуя о происхождении владельца). За 15 к. в автомате можно было купить плитку шоколада. Однако эта затея оказалась неудачной, так как в щель кидали монеты различного номинала, даже банкноты, требуя продукцию и сдачу. Не получая желаемого, излагали требования в щель для денег (по-русски и по-немецки, чтобы автомат понял), били по нему. Пришлось приставить к торговому автомату служащего, но и это не помогло, автомат постоянно выходил из строя [18, № 308, с. 3]. Со временем его пришлось снять, но тяга Г. Бормана к техническим новинкам не ослабела.

Подлинный расцвет предприятие Ж. Бормана получило в 90-е гг. XIX в., когда в дело вошел сын владельца Георгий и было образовано товарищество. Георгий получил типичное для петербургского немца образование: окончил гимназию Карла Мая, где особое внимание уделялось прикладному использованию полученных знаний, затем Лейпцигскую коммерческую академию и прошел двухгодичную стажировку по специальности «кондитерское дело». На семейном совете решено было преобразовать фирму в товарищество на паях для большего привлечения инвестиций, необходимых для «содержания, расширения и модернизации производства» [19, с. 11]. Устав «Товарищества Жорж Борман» был высочайше утвержден 13 января 1895 г. [20, с. 16]. В соответствии с «Положением о компаниях на акциях» [21, с. 257] были утверждены «формальные позиции»: уставной капитал фирмы составил 1,6 млн р. в 3100 паях (по 1000 и 250 р.). В товарищество вошли Жорж Борман с сыном (директор-распорядитель и директор соответственно), а также семья Ивана Яковлевича Упенка. В последующем в 1915 г. товарищество полностью перешло под контроль семьи Борма-

нов (бывшие компаньоны продали им свои паи). Общее собрание имевших паи проходило в соответствии с уставом не менее одного раза в год, в мае, непосредственно на фабрике [19, с. 13]. Следует обратить внимание, что в уставе было заложено стремление товарищества строить бизнес по примеру «благоустроенного коммерческого дома», при этом оговаривалось, что из годового чистого дохода отчисляется не менее 5 % в запасной капитал [19, с. 11]. Этот «денежный буфер» помогал существованию и развитию товарищества в годы экономической нестабильности.

Одним из первых товарищество зарегистрировало свой товарный знак: круглая красная печать с большими заглавными печатными буквами «ЖБ» [22, с. 129], дабы оградить себя от фальсификации. Именно благодаря заемным средствам в начале XX в. по инициативе директора-распорядителя товарищества «Жорж Борман» в Петербурге появляется сеть специализированных магазинов, состоящая из девяти разноплановых кондитерских магазинов. Так, на Невском проспекте находились два магазина, поражающих своей роскошной обстановкой и изысканным ассортиментом. На углу Мучного переулка и Садовой улицы магазин, наоборот, располагался в небольшом помещении, и его ассортимент состоял из недорогих кондитерских изделий, таких как монпансье, леденцы, карамель. Здесь же можно было и перекусить, что, учитывая его месторасположение у Апраксиного двора, было очень востребовано. Такое профилирование магазинов под определенную публику оказалось эффективным. «Чувство приобщённости» потребителя к фирме, фирменной торговле способствовало увеличению спроса, а разнообразие продукции товарищества позволяло познакомиться с продукцией фирмы широкие круги потребителей [4, с. 33–34].

В 1896 г. усилиями товарищества были открыты завод, склад и магазин в Харькове (именно на юге себестоимость сырья (натуральных фруктов и ягод) была недорогой при высоком качестве). Товарищество развивало выпуск бисквитной продукции, а также недорогих, доступных изделий, значительно расширяя ассортимент. Только конфет фабрика выпускала более двухсот видов. Строительство, а затем и сама работа фабрики в Харькове была очень нелегкой. Связано это было прежде всего с двумя проблемами: экологической и квалификации наемных рабочих. Фабрика находилась в $\frac{1}{2}$ версты от реки и все сточные воды спускала в городской сток из-за отсутствия системы очищения воды.

Изначально планировалось вывозить использованные воды, но на деле это не выполнялось и по уверениям П.Н. Лашенкова «ни одно фабричное заведение, лежащее в черте города, не причиняло столько неприятностей жителям своим зловонием, исходившим от сточной трубы» [23, с. 41]. В открытый колодезь городской трубы, находившийся недалеко от фабрики, сливали всю использованную воду, забродившую и резко пахнущую, без всякой очистки, «делая это чаще всего ночью, когда и так недостаточный слабый надзор отсутствовал совершенно» [23, с. 44–45].

Закупленное очистительное оборудование на фабрике не устанавливалось очень долго, а даже будучи уже установленным, практически не работало из-за несвоевременной замены салфеток на фильтр-прессах. Только репрессивными мерами (составлением протоколов) санитарная служба Харькова заставила администрацию фабрики навести порядок с очисткой сточных вод [23, с. 45].

Еще одной проблемой работы фабрики в Харькове был подбор персонала. Ситуация была значительно острее, чем ранее в Санкт-Петербурге. В 1905 г. между администрацией фабрики и рабочими было подписано соглашение. Были удовлетворены справедливые требования персонала о том, чтобы не ставить неопытных рабочих на машинное оборудование (п. 10), исключить из обязанностей женщин-фасовщиц переносить ящики с мягкой карамелью (п. 17), увеличить расценки завёрточной шоколадной фабрики. Но и по новому соглашению за завертку пуда конфет (шоколад в желатине), работница получала всего 80 к. [14, с. 2–3].

Огромное значение в производстве уделялось оформлению продукции. Выпускались тематические серии, носившие познавательный характер: «Жуки», «Детские песни», «Народы Сибири», «Географический атлас». Самой популярной была серия «Детский волшебник», состоящая из 14 видов оберток с вкладышами, где описывались фокусы, которые могли провести сами дети из подручных средств (вот названия некоторых фокусов: «Карусель на иголке», «Глаза на затылке», «Летающая монета», «Сальтомортале куриного яйца» и т. д.). Именно эта серия была востребована во Франции и в Германии.

Товарищество «Жорж Борман» было уникально еще и тем, что упаковка подчас стоила дороже самой продукции и имела прикладной характер. Для этого Борман заключил контракт с владельцами жестяной

фабрики Меером Бирманом и Моисеем Коком, имевшими предприятия в Петербурге и Харькове [4, с. 33]. Неповторимая, яркая упаковка продукции в виде жестяных коробок различных размеров стала отличительным знаком фирмы. Интересна серия «Смесь для хозяек», упаковка которой была выполнена в виде жестяных коробок различных размеров с надписями «Мука», «Соль», «Сахар» и т. д. В жестяных коробках «Смеси» продавалась самая различная продукция фабрики и ценилось не только содержимое коробок, но и сама упаковка, которую можно было использовать в домашнем хозяйстве. Упаковки были высочайшего качества и сохранились до сих пор [15, с. 427].

Новатором фирма была и в применении эффективной логистики: одними из первых кондитеры стали использовать грузовики (1904) с надписью на бортах «Жорж Борман», а упаковочный склад на Апраксином дворе занимал несколько помещений. Да и оформление магазинов потрясало современников: темное дерево в сочетании с атласом и бархатом, украшенное искусственными цветами, особое украшение было перед Пасхой и Рождеством: «снежные глыбы из сахара с елками и рождественскими дедами аршина в полтора величиною; ротонды с колоннами, в которых сидят мальчики и девочки в русских костюмах и кокаются яйцами и т. п.» [10, с. 54].

Вся деятельность товарищества благодаря энергии и трудолюбию владельцев была максимально эффективной. Так, если в 1903 г. чистая прибыль составляла 148 500 р. (дивиденды – 5 %), то уже в 1913 г. (через 10 лет) дивиденды составляли 15%, а баланс товарищества свыше пяти миллионов рублей [3, с. 81].

В годы Первой мировой войны производство велось в прежних объемах, этому способствовал широкий и доступный ассортимент (например, цены на шоколадные конфеты были от 65 к. до 1 р. 75 к. за фунт) [24, с. 41]. На производство и на работу на складах в это время активно стали брать женщин. Дублирование машин, заведенное еще при основании фирмы для бесперебойной работы, экономически оправдало себя в военные годы. Все эти меры привели к тому, что за 1915 г. чистая прибыль товарищества составила 728 468 р., увеличившись за год на 173 634 р. – и это в военные годы! Из выручки товарищества на пожертвования воюющим на фронте было выделено 19 103 р. [25, л. 19, 54].

В годы войны популярность получила и серия конфет «Военная жизнь», которая выпускалась в 1913–1916 гг. Особенность этой упаковки в том, что за основу брались настоящие черно-белые фотографии на военную тему. Они были менее красочные, чем прежние упаковки фирмы, но более реалистичные, что соответствовало патриотическому настрою населения.

За годы своего существования продукция фабрики получила множество наград, в том числе золотые медали на Всемирной выставке в Париже (в 1878 г. и 1895 г.), а также почетный диплом на выставке в Чикаго (1895) [3, с. 81].

Товарищество на паях «Жорж Борман» было национализировано в 1918 г. Его основатель, Григорий (Жорж) Николаевич Борман, скончался в Харькове в 1918 г. Его сын, Георгий Григорьевич, годом ранее покинул Россию и с 1920 г. жил в Париже, где открыл кондитерскую. Экономический потенциал фабрик Жоржа Бормана был настолько велик, что на их мощностях были открыты кондитерская фабрика «Октябрь» (Харьков, 1922) и 1-я государственная конфетно-шоколадная фабрика им. К. Самойловой (Петроград, 1918). Эти предприятия работают и по сей день [26, с. 6].

Жорж Борман за 60 лет своей деятельности прошел путь от наемного буфетчика в кондитерской до владельца огромнейшей шоколадной империи, товары которой с фирменной красной печатью были популярны в России, поставлялись в Европу и Америку. Личные качества Г.Н. Бормана, такие как ответственность, целеустремленность, глубокая вовлеченность в процесс производства, способствовали успеху. Во главу работы предприятий ставился выпуск продукции, произведенной на современном европейском оборудовании, а также строгий отбор сырья, педантичное следование санитарным нормам на всех предприятиях и складах фирмы. Благодаря Ж. Борману и его сыну было создано товарищество «Жорж Борман» и этот шаг оказался экономически оправдан. Расширение ассортимента, запуск новых наименований, художественное эксклюзивное оформление продукции способствовало тому, что даже в годы Первой мировой войны предприятие приносило стабильную прибыль. Этому помогло еще и решение Ж. Бормана, а затем и его сына, тратить прибыль на развитие производства. Созданные фирмой заводы в Санкт-Петербурге и Харькове имели такой уровень, что продолжали работать и после революции и национализации.

Российская империя благодаря таким предприятиям, как «Жорж Борман», в начале XX в. отказалась от импорта шоколадной продукции, обеспечивая свои потребности, а часть товаров даже экспортировала в другие страны. Книги о фирме Ж. Бормана издавались помимо русского на французском и немецких языках, а фирма стала эталоном работы кондитерского производства, «шоколадным экономическим чудом».

Список литературы

1. Санкт-Петербург по переписи 10 декабря 1869 г.: Вып. 1. – СПб.: Центр. стат. ком. М-ва внутр. дел, 1873. – 129 с.
2. Бахтияров А.А. Петербург – столица России: геогр.-стат. очерк. – СПб.: Синод. тип., 1904. – 32 с.
3. Барышников М.Н. Деловой мир Петербурга: ист. справ. – СПб.: Logos, 2000. – 582 с.
4. Вишняков-Вишневецкий К.К. Кондитерское дело Борманов в Санкт-Петербурге // История Петербурга. – СПб., 2003. – № 6 (нояб.). – С. 32–34.
5. Немцы в Санкт-Петербурге: биографический аспект. XVIII–XX вв. Вып. 11. – СПб.: МАЭ РАН, 2018. – 436 с.
6. Отчет Санкт-Петербургского городского общественного управления за 1903 г. Ч. 4: Санитарная комиссия. – СПб.: Гос. тип., 1904. – 265 с.
7. Отчет Санкт-Петербургского городского общественного управления за 1908 г. Ч. 4: Санитарная комиссия. – СПб.: Гос. тип., 1909. – 429 с.
8. Полное собрание законов Российской империи (ПСЗ РИ). Собр. – 2. Т. XLII. 1825–1881. – СПб.: Тип. II отд-ния собств. Е.И.В. канцелярии, 1871.
9. Таиров В. Материалы по вопросу о фальсификации пищевых продуктов с приложением законопроекта // Вестн. виноделия. – Одесса. – 1900. – 347 с.
10. Светлов С.Ф. Петербургская жизнь в конце XIX столетия. – СПб.: ГИПЕРИОН, 1998. – 124 с.
11. Справочная книга о лицах, получивших на 1869 год купеческие свидетельства по 1 и 2 гильдиям. – СПб.: тип. Ю. Вигандта, 1869. – 464 с.
12. Шоколадная и конфетная фабрика Ж. Бормана в Санкт-Петербурге // Всемирная иллюстрация. – 1882. – Т. 27. – № 696. – С. 395–396.
13. Борман Ж. Шоколад // Энциклопед. слов. Брокгауза и Ефрона: Т. XXXIXа. – СПб.: Семенов. типолитогр. (И.А. Ефрона), 1903.
14. Соглашение между правлением товарищества «Жорж Борман» и рабочими фабрики. – Харьков: б.и., 1905. – 4 с.
15. Шоколадная и конфетная фабрика Ж. Бормана в Санкт-Петербурге // Всемир. илл. – 1882. – Т. 27. – № 698. – С. 427, 430.
16. Шоколадная и конфетная фабрика Ж. Бормана в Санкт-Петербурге // Всемир. илл. – 1882. – Т. 27. – № 699. – С. 443, 446.
17. Паровая фабрика шоколада и конфет «Жорж Борман» в С.-Петербурге: крат. сведения о ф-ке. – СПб.: б.и., 1889. – 18 с.
18. Петербургский листок: газ. полит. и общ. жизни и лит. с рис. в тексте – СПб.: контора Екатеринин. кан., 31, 1888.
19. Устав товарищества С.-Петербургской шоколадной фабрики «Жорж Борман» [утв. 8 июня 1890 г.]. – СПб.: изд. неофиц., 1895. – 27 с.

20. ПСЗ РИ. Собр. – 3. Т. XV. 1881–1913. – СПб.: Тип. II отд-ния собств. Е.И.В. канцелярии, 1899.
21. ПСЗ РИ. Собр. – 2. Т. XI. 1825–1881. – СПб.: Тип. II отд-ния собств. Е.И.В. канцелярии, 1837.
22. ПСЗ РИ. Собр. – 3. Т. XVI. 1881–1913. – СПб.: Тип. II отд-ния собств. Е.И.В. канцелярии, 1899.
23. Лашенков П.Н. Сточные воды канатной фабрики, пивоваренных заводов, городской скотобойни, конфектной фабрики «Жорж Борман» и методы их очистки. – Харьков: Тип. и лит. Н.В. Петрова, 1904. – 49 с.
24. Оптовый прейскурант «Жорж Борман». – СПб.: б.и., 1913. – 44 с.
25. Российский государственный исторический архив (РГИА). Ф. 23. Оп. 28. Д. 285.
26. Новое в организации производства мучных кондитерских изделий: Опыт работы Ленингр. кондитер. ф-ки им. Самойловой. – М.: б.и., 1956. – 12 с.

References

1. *Sankt-Peterburg po perepisi 10 dekabrya 1869 goda* [Saint Petersburg according to the census of December 10, 1869]: Vyp. 1. – SPb.: Centr. stat. kom. M-va vn. del, 1873. – 129 p.
2. *Bahtiarov A.A. Peterburg – stolica Rossii: Geogr.- stat. ocherk* [St. Petersburg – the capital of Russia: Geogr. - stat. essay]. – SPb.: Sinod. tip., 1904. – 32 p.
3. *Baryshnikov M.N. Delovoj mir Peterburga: Ist. sprav* [Business world of St. Petersburg: Hist. background]. – SPb.: Logos, 2000. – 582 p.
4. *Vishnyakov-Vishneveckij K.K. Konditerskoe delo Bormanov v Sankt-Peterburge* [Borman confectionery business in Saint Petersburg] // *Istoriya Peterburga*. – SPb., 2003. – №6 (noyab.). – P. 32 – 34.
5. *Nemcy v Sankt-Peterburge: Biograficheskij aspekt. XVIII–XX vv.* [The Germans in Saint-Petersburg: a Biographic aspect. XVIII-XX centuries]. Vyp. 11. – SPb.: MAE RAN, 2018. – 436 p.
6. *Otchet Sankt-Peterburgskogo gorodskogo obshchestvennogo upravleniya za 1903 god* [Report of the St. Petersburg city public administration for 1903]. CH. 4: Sanitarnaya komissiya. – SPb.: Gos. tip., 1904. – 265 p.
7. *Otchet Sankt-Peterburgskogo gorodskogo obshchestvennogo upravleniya za 1908 god* [Report of the St. Petersburg city public administration for 1908]. CH. 4: Sanitarnaya komissiya. – SPb.: Gos. tip., 1909. – 429 p.
8. *Polnoe sobranie zakonov Rossijskoj imperii* [Complete collection of laws of the Russian Empire] (PSZ RI). Sobranie – 2. Т. XLII. 1825–1881. – SPb.: Tip. II Otd-niya sobstv. E.I.V. kancelyarii, 1871.
9. *Tairov V. Materialy po voprosu o fal'sifikacii pishchevyh produktov s prilozheniem zakonoproekta* [Materials on the issue of falsification of food products with the application of the draft law]. – Odessa: zhurn. «Vestn. vinodeliya», 1900. – 347 p.
10. *Svetlov S.F. Peterburgskaya zhizn' v konce XIX stoletiya* [Petersburg life at the end of the XIX century]. – SPb.: «GIPERION», 1998. – 124 p.
11. *Spravochnaya kniga o lichah, poluchivshih na 1869 god kupecheskie svi-detel'stva po 1 i 2 gil'diyam* [Reference book on persons who received merchant certificates for 1869 for 1 and 2 guilds]. – SPb.: tip. YU. Vigandta, 1869. – 464 p.
12. *Shokoladnaya i konfetnaya fabrika ZH. Bormana, v Sankt-Peterburge* [Chocolate and candy factory Zh. Bormann in Saint Petersburg] // *Vsemirnaya illyustraciya*. – 1882. – Т. 27. № 696. – P. 395 – 396.
13. *Borman ZH. Shokolad* [Chocolate] // *Enciklopedicheskij slovar' Brokgauza i Efrona*: Т. XXXIXa. – SPb.: Semenovskaya Tipolitografiya (I.A. Efrona), 1903. – P. 766.

14. *Soglashenie mezhdru Pravleniem tovarishchestva «ZHorzh Borman» i rabochimi fabriki* [Agreement between the management Board of the Georges Bormann partnership and the factory workers]. – Har'kov: b.i., 1905. – 4 p.
15. *Shokoladnaya i konfetnaya fabrika ZH. Bormana, v Sankt-Peterburge* [Chocolate and candy factory Zh. Bormann in Saint Petersburg] // *Vsemirnaya illyustraciya*. – 1882. – T. 27. № 698. – P. 427, 430.
16. *Shokoladnaya i konfetnaya fabrika ZH. Bormana, v Sankt-Peterburge* [Chocolate and candy factory Zh. Bormann in Saint Petersburg] // *Vsemirnaya illyustraciya*. – 1882. – T. 27. № 699. – P. 443, 446.
17. *Parovaya fabrika shokolada i konfet ZHorzh Borman v S.-Peterburge: Krat. svedeniya o f-ke* [Georges Bormann steam factory of chocolate and sweets in St. Petersburg: Brief information about f-k]. – SPb.: b.i., 1889. – 18 p.
18. *Peterburgskij listok* [St. Petersburg sheet]: Gaz. polit. i obshch. zhizni i lit. s ris. v tekste – SPb.: Kantora Ekaterininskogo kan. 31. – 1888.
19. *Ustav tovarishchestva S.-Peterburgskoj shokoladnoj fabriki «ZHorzh Borman»* [Charter of the partnership of the St. Petersburg chocolate factory «Georges Borman»]: [Utv. 8 iyunya 1890 g.]. – SPb.: izd. neofic., 1895. – 27 p.
20. *PSZ RI* [PSZ RI]. Sobranie – 3. T. XV. 1881–1913. – SPb.: Tip. II Otd-niya sobstv. E.I.V. kancelyarii, 1899.
21. *PSZ RI* [PSZ RI]. Sobranie – 2. T. XI. 1825–1881. – SPb.: Tip. II Otd-niya sobstv. E.I.V. kancelyarii, 1837.
22. *PSZ RI* [PSZ RI]. Sobranie – 3. T. XVI. 1881–1913. – SPb.: Tip. II Otd-niya sobstv. E.I.V. kancelyarii, 1899.
23. *Lashchenkov P.N. Stochnye vody kanatnoj fabriki, pivovarenyh zavodov, gorodskoj skotobojni, konfektnoj fabriki «ZHorzh Borman» i metody ih ochistki* [Waste water from cable factories, Breweries, city slaughterhouses, Georges Bormann confectionary factory and methods of their treatment]. – Har'kov: tip. i lit. N.V. Petrova, 1904. – 49 p.
24. *Optovyy prejskurant ZHorzh Borman* [Georges Bormann wholesale price list]. – SPb.: b.i., 1913. – 44 p.
25. *Rossijskij gosudarstvennyj istoricheskij arhiv* [Russian state historical archive]. F. 23. Op. 28. D. 285.
26. *Novoe v organizacii proizvodstva muchnyh konditerskih izdelij: Opyt raboty Leningr. konditerskoj fabriki im. Samojlovoj* [New in the organization of production of flour confectionery products: the experience of the leningr. confectionary factory. Samoilova]. – M.: B.i., 1956. – 12 p.