

DOI: 10.31866/2410-1176.45.2021.247342

УДК 738.1/.22:[642.738:637.4](4)"18/20"

**ПАШОТНИЦІ ТА КОДЛЕРИ
В ЄВРОПЕЙСЬКОМУ
ФАРФОРІ-ФАЯНСІ**

Школьна Ольга Володимирівна
Доктор мистецтвознавства, професор,
ORCID: 0000-0002-7245-6010,
e-mail: dushaorchidei@ukr.net,
Київський університет імені Бориса Грінченка,
бул. І. Шамо, 18/2, Київ, Україна, 02154

Мета дослідження — окреслити специфіку форм для подачі яєць, виконаних у фарфорі та фаянсі, у французькій та англійській традиціях, поширених в Україні. Методологія дослідження включає принцип всебічності, мистецтвознавчий і культурологічний підходи; основні засади дослідження базуються на онтологічному, аксіологічному, герменевтичному, типологічному методах та методі мистецтвознавчого аналізу. Наукова новизна полягає у порівнянні конструкції та функції означених предметів, уточненні даних щодо випуску означеної продукції провідними європейськими підприємствами. Висновки. Охарактеризовано художні особливості фарфоро-фаянсових форм для яєць, що випускалися на Києво-Межигірській фаянсовій фабриці упродовж XIX століття, Баранівському фарфоровому заводі протягом XX століття та низці тонкокерамічних підприємств Європи протягом XIX – початку XXI століть. Виявлені різні конструктивні варіації пашотниць (вертикальних і горизонтальних, комбінованих) і кодлерів на одне-два та кілька яєць. З'ясовано, що деякі з них входили до сніданкових сервізів за традицією англійських сніданків, а також егоїстів, солітерів, тет-а-тетів, дежене, кабаре (так званих скорочених сервізів для сніданків) у французькій традиції, а також являли собою великодні підставки для яєць. Розглянуто типорозміри кодлерів, розрахованих на різний об'єм місткості. Зазначено, що зазвичай цей посуд поділяють на standart — для одного яйця, king size — на два яйця, jumbo — на три-чотири яйця та maxime — на чотири-шість яєць. Сьогодні ці вироби, як вінтажного походження, так і сучасні, мають особливий попит у поціновувачів англійського посуду, колекціонерів та аукціоністів. Водночас особливо цінується марка «egg coddler» від Роял Ворчестер, що є незмінним лідером виробництва цього сегмента виробів на світовому ринку, хоча з нею конкурують як численні британські компанії з виготовлення тонкокерамічних виробів, так і іспанські та навіть китайські й японські.

Ключові слова: пашотниця; кодлер; підставка для яєць; Україна; Франція; Англія; XIX – початок XXI століття

Вступ

Європейський фарфор і фаянс, зокрема, українських виробництв XIX–XXI століть, досі лишається малодослідженим. Деякі найменування форм виробництв, що діяли в означений період на теренах різних європейських країн, наразі сприймаються як незрозумілі назви невизначених предметів. Адже зараз у побуті багато з колись популярних речей майже не використовується, відповідно, втрачена культура їхнього вжитку та розуміння функцій та відмінностей окремих різновидів.

Одними з таких «призабутих» і на сьогодні маловживаних предметів є підставки для яєць, про наявність яких в асортименті найбільшого фаянсового підприємства Київщини XIX століття у Межигір'ї — колишньої Імператорської фабрики, що перебувала у віданні Кабінету Його імператорської величності (аналог теперішнього Кабінету Міністрів) — було відомо в колах науковців лише завдяки архівним справам й експонатам малодоступних наразі предметів, зібраних у колишніх союзних республіках СРСР.

Упродовж останніх кількох десятиліть вдалося порівняти зовнішній вигляд зразків із європейського арт-простору, архівні (фонди Центрального державного історичного архіву та Центрального державного архіву вищих органів влади та управління України) та натурні матеріали (експонати найбільших музейних колекцій України, зокрема, Дніпропетровського національного історичного музею ім. Д. Яворницького), що дозволило уточнити функції окремих предметів. Відповідно, з'явилася можливість охарактеризувати їхні конструктивні особливості, які впливають на розрізнення предметів, що може прислужитися в мистецтвознавчій атрибуції та музейній експертній практиці.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Історію тонкокерамічних виробів України для яєць варто починати з асортименту фаянсових фабрик Любичі Королівської (сучасна Польща) та Потелича (Галичина), де у XIX столітті створювалися унікальні вироби групи україно-юдаїки — пасхальні коробки для

маці з накривками-кіарами. Саме форма останніх, де представлені або заглибини для шести ритуальних страв, однією з яких є яйце (єврейською «бейца»), або спеціальні чарунки у вигляді незйомних невеличких піал (розміру сільничок), що укорінені у тонкокерамічній традиції формотворення XVIII століття, стали, напевно, першими в Європі зразками предметів подібного типу.

Окрему увагу означеному питанню приділено у статті «Взаємозв'язок всенощників православної традиції та єврейських хлібниць з кіарами в українському фаянсі XIX – початку XX століття», видану у збірнику «Історія релігій в Україні» у львівському Інституті релігієзнавства 2011 р. (Школьна, 2011), де розглянуто свхаристичні традиції християн та настанови юдаїзму під час Седеру — передпасхальної святкової вечері в юдаїзмі.

Пасхальні підставки для кількох яєць відомі за колекціями Державного російського музею у Санкт-Петербурзі, а однопорційні чарки для яйця виробництва Києво-Межигірської фаянсової фабрики — за писемними джерелами. Це підтверджується й асортиментом означеного підприємства середини XIX століття з Центрального державного історичного архіву України у м. Києві за матеріалами фонду 581 «Справи Києво-Межигірської фаянсової фабрики» (Книга для записки прихода и расхода печатных фаянсовых вещей по Императорской Киево-Межигорской фаянсовой фабрике, 1840). Також продукція цієї установи розглядалася у каталозі Всеукраїнського історичного музею імені Тараса Шевченка (1925), частина архіву якого зберігається у Національному музеї українського народного декоративного мистецтва (Виставка художньо-промислової. Межигірська кераміка. Вітрини, 1925), й досліджувалася в працях Н. Онацького «Межигірський фаянс» (1931), Н. Полонської-Василенко «Межигір'я» (б.д.), монографічній роботі з Інституту рукопису Національної наукової бібліотеки ім. В. Вернадського НАН України, проте деталізації означене питання не набуло.

Водночас кодлерам, які були поширені від XIX століття як частина англійського сніданку в асортименті британських виробництв тонкої кераміки, присвячено розвідку галереї Берсоантик (2019). Однак, досі дослідники не намагалися порівняти форми українського фарфору-фаянсу для яєць з продукцією Англії, Франції, Німеччини, Австрії тощо.

Наукова новизна дослідження полягає у спробі розрізнити види підставок для яєць, пашотниць (вертикальних і горизонтальних, комбінованих) і кодлерів на одне-два та кілька яєць, поширених у фарфорі та фаянсі Європи XIX – початку XXI століть.

Мета статті

Мета публікації — визначити призначення багатопорційних та однопорційних підставок (пашотниць, чарок) для яєць, і кодлерів різних типів в європейському фарфорі-фаянсі у зв'язку з традиціями формотворення тонкокерамічної продукції України XIX – початку XXI століть.

Завдання дослідження — розкрити функцію виробів для яєць в асортименті Києво-Межигірської фаянсової фабрики XIX століття та Баранівського фарфорового заводу XX століття у порівнянні з близькою їм за призначенням продукцією європейських підприємств «білого золота».

Виклад матеріалу дослідження

На сьогодні для українського пересічного громадянина майже однаково незрозуміло звучать терміни «пашотниця» та «кодлер», які ще в недалекому минулому були звичні більшості аристократів і заможних містян. Так, у колекції Державного російського музею у Санкт-Петербурзі представлена багатопорційна пашотниця, виконана у XIX столітті на Києво-Межигірській фаянсовій фабриці, аналог якої поки що відсутній в Україні за даними найбільших вітчизняних музейних колекцій. Подібні вироби, що включали, зазвичай, до дюжини чарунок-підставок для яєць у межах одного блюда (Рис. 1), і зараз активно випускають до передпасхальних ярмарків у Німеччині, Австрії, Польщі, Угорщині для великоднього столу з крашанками та писанками.

Вочевидь, одинарні (однопорційні) пашотниці або на 2-3 яйця, залежно від кількості людей, які брали участь у сніданні, додавалися від межі XVIII–XIX століть до так званих скорочених сервізів. Яйце завжди вважалося поживним і корисним, особливо для чоловічої сили, тому його подавали у складі одноосібних солітерів й егоїстів, а також розрахованих на 2 персони тет-а-тетів та на 2-3 дежене або кабаре, поширених у куртуазних взаєминах із фаворитками. Оскільки французькі правила етикету були поширені на теренах етнічної України до 1812 р. (до поразки армії Наполеона), вочевидь, їхніми естетичними ідеями керувалися в процесі запровадження певних норм застільних трапез.



Рисунок 1. Підставка для яєць «у пашот». Лімож. XIX ст. Фарфор, позолота.

Джерело: (<https://www.facebook.com/RareFind.ru/photos/pcb.1078787265881310/1078787075881329/>)

Figure 1. The nineteenth-century egg poaching cups. Limoges. Porcelain, gilding.

Source: (<https://www.facebook.com/RareFind.ru/photos/pcb.1078787265881310/1078787075881329/>)

В асортименті межигірського виробництва XIX століття також фіксуються так звані чарки для яєць — цебто однопорційні підставки на ніжках, в яких подавалися зварені круто або некруто яйця (Книга для записки прихода и расхода печатных фаянсовых вещей по Императорской Киево-Межигорской фаянсовой фабрике, 1840). Можна припустити, що яйце в такій формі могли класти навскісно по діагоналі або й плазом — горизонтально, що відповідає традиції формотворення німецьких, австрійських, польських й українських виробництв XIX століття.

Найбільш поширеним прикладом виробу в українській тонкій кераміці є сервіз для сніданку на 6 персон під назвою «Цирк» («Клоуни», «Клоунада») (Рис. 2). Він виготовлявся з 1950-х рр. на Баранівському фарфоровому заводі (Житомирщина) за ескізом відомого російського скульптора Сергія Орлова, розробленого у підмосковних Вербілках. Такі чарки у російській мові інколи називають «подъячницею».



Рисунок 2. Сервіз (набір) «Цирк». 1950-ті – початок 1960-х рр. Фарфор, криття, розпис.

Баранівський фарфоровий завод.

Джерело: (https://auction.ru/offer/redkost_polnyj_nabor_serviz_cirk_klouny_klounada_baranovka_1950_e_statuetki_ssr_100_original-i16692486405863.html)

Figure 2. The “Circus” set of the 1950s – early 1960s. Porcelain, painting. Baranivka Porcelain Factory.

Source: (https://auction.ru/offer/redkost_polnyj_nabor_serviz_cirk_klouny_klounada_baranovka_1950_e_statuetki_ssr_100_original-i16692486405863.html)

Сьогодні один із таких сервізів у яскравому розписі зберігається у фондах Дніпропетровського національного історичного музею імені Д. Яворницького. Чарки для яєць у цьому ансамблі розраховані на варені яйця, розміщені вертикально, а не на фаршировані, котрі потребують бічної орієнтації і позовжнього розрізу.

Загалом яйця вважаються частиною європейського «континентального» (середземноморського) сніданку від XIX сторіччя. Джерелом поширення їхнього застосування слід вважати Францію XIV сторіччя, де було започатковано моду варити яйце до напівготовності, коли білок вже тримається «у мішечку» (від фр. *Pochette* — кишень, мішок, чохол, цебто «пашот»), а жовток ще має ніжний, вишуканий смак. До того ж — варити такі яйця треба в окропі без шкаралупи, тоді середина яйця, огорнута білком, стає м'якою, легкою, наче кремоподібною. Саме тому форми для яйця «у пашот» можуть мати вигляд трохи розпластаних і дещо ширших за форму яйця у шкаралупі.

Відомо, що подібний тип страви готували для французької еліти кухарі ще від XIV століття (Скольський, 2013). Пізніше традиція виготовлення подібного начиння поширилася й у країнах «німецького» світу, наприклад, у люксембурзькому відомому бренді «Вілерой і Бох», де могли застосовувати традиційний розпис «Флора Даніка» (Рис. 3).



Рисунок 3. Пашотниці у вигляді чарок і «під'ячниць». Вілерой і Бох, Люксембург. 1976–2008 рр.

Джерело: (<https://gramho.com/media/2628620085471796330>)

Figure 3. Egg poachers in the form of shot glasses and egg cups. Villeroy & Boch, Luxembourg. 1976–2008.

Source: (<https://gramho.com/media/2628620085471796330>)

Натомість в Англії на початку XIX століття винайшли свій варіант приготування яйця. Тут невід'ємним атрибутом сніданку, чільне місце в якому, (на відміну від французьких кави з круасанами) посідали чай з молоком та вівсянка, став кодлер. Це одночасно й назва страви, й назва посуду, в якому вона готується. Так, «церемонні» британці приділяли особливу увагу ритуалу самої подачі страв до столу (Рис. 4), подеколи сервіруючи пашотниці в ансамблі, близькі пладеменажу — набору для спецій, притаманного для придворних застіль Франції XVIII ст. Відомо, що кухня англійців досить проста й невибаглива в порівнянні з французькою. До того ж їхні застільні форми такого посуду не були схожими на видовжені блюда для яєць, поширені, наприклад, у Чехії (Рис. 5).

На таке сервірування були зорієнтовані й багатопорційні пашотниці українського виробництва у Межигір'ї XIX ст., характерний зразок яких наявний у фондах Державного російського музею м. Санкт-Петербург.

Так, наприкінці XIX століття англійські шанувальники «високої кухні» вимагали від своїх кухарів яєць, зварених у спеціальних однопорційних, двопорційних, чотирьопорційних чи шестипорційних слоїках-контейнерах з накривкою на різьбі, що в англійській мові отримали назву «egg coddler». Цю страву споживали виключно під час славнозвісного англійського сніданка, коли кодлер розкручували й діставали зварені всередині яйця «у пашот» або легкі варіанти омлету (інколи з беконом) чи жульєну. Здебільшого такі форми багаторазового приготування стали улюбленим кухонним приладдям молодих мам, в яких вони готували сніданок малечі. Декор кодлерів виконувався деколлю у стилі оздоблення дитячих сервізів або із зображеннями квітів чи фруктів. Більш ранні зразки не мали кільця-ухвату на накривці й, відповідно, не потребували гачка для виймання з окропу.

Нині відомими брендами, котрі налагодили випуск цієї продукції, лишаються англійські Royal Worcester (Рис. 6) і Joseph Joseph, а також іспанська Lekue та китайська Eggies. Власне лексема «код-

лер» походить від англійського вислову «to coddle», що означає варити на маленькому вогні й не давати кипіти. Здебільшого такі яйця і страви з ними варять 6-10 хвилин, на відміну від французьких, де етальонними є 2-5 хвилин. Для англійських кодлерів, які набули широкого вжитку в Іспанії, а також у Китаї, прийнятним є поділ за розмірами: це standart (для одного яйця), king size (на 2 яйця), jumbo (на три-чотири яйця) та maxime (на чотири-шість яєць). До того ж уже склалися й усталені варіанти паттернів — Birds, June Garland, Lavinia, Eversham, Woodland, Bournemouth, Flying Cloud тощо (Галерея Берсоантик, 2019).



Рисунок 4. Пашотниця на 6 персон виробництва Великобританії початку XX ст. Фарфор, позолота.

Джерело: (<https://www.ozon.ru/reviews/139795277/>)

Figure 4. The egg poacher for 6 persons produced in Great Britain at the beginning of the twentieth century. Porcelain, gilding.

Source: (<https://www.ozon.ru/reviews/139795277/>)



Рисунок 5. Блюдо для фаршированих або нарізаних навпіл яєць. Чехія. Ходов. Початок XX ст.

Фарфор, деколь, люстр. Джерело: (<https://posuda-luxe.com/>)

Figure 5. The dish for stuffed or halved eggs of the early twentieth century. The Czech Republic. Chodov.

Porcelain, decal, luster. Source: (<https://posuda-luxe.com/>)



Рисунок 6. Кодлери розміру standart зі срібними гачками для діставання з окропу.

Роял-Ворчестер. Фарфор, деколь. Кінець XX – початок XXI ст.

Джерело: (<https://www.livemaster.ru/item/26276951-vintazh-kodler-redkij-louise-tsvety-staroe-klejmo-royal-worce>)

Figure 6. The Standard Size Coddlers with silver hooks to lift them out of the boiling water.

Royal Worcester. Porcelain, decal. Late 20th – early 21st centuries.

Source: (<https://www.livemaster.ru/item/26276951-vintazh-kodler-redkij-louise-tsvety-staroe-klejmo-royal-worce>)

Слід зазначити, що в Україні такі вироби почали цінуватися лише останнім часом у колі колекціонерів і ніколи вітчизняними виробництвами не виготовлялися. Тобто можна вважати, що культура харчування у сегменті страв з яєць у вітчизняному просторі донедавна переважно зводилася до французької традиції.

Висновки

Отже, окреслюючи специфіку форм для подачі яєць, виконаних у фарфорі та фаянсі, у французькій та англійській традиціях, поширених в Україні, варто виділити багатопорційні пасхальні підставки для яєць та однопорційні у вигляді чарок, що відомі в асортименті українських виробництв «білого золота» від XIX століття, коли їх почали виготовляти з фаянсу у Межигір'ї. Надалі протягом XX століття продовжувався випуск цих, вже усталених форм (характерним прикладом є продукція Баранівки — сервіз «Цирк» С. Орлова), а також від межі XXI століття з'явилося зацікавлення у колах колекціонерів формами для варіння та подачі до столу на 1–6 яєць англійської генези.

Так звані кодлери, котрі поділяються за розмірами на основні чотири типи (standart — для одного яйця, king size — на два яйця, jumbo — на три-чотири яйця та maxime — на чотири-шість яєць), варять, на відміну від французьких яєць «у пашот», не 2-3/5 хвилин, а 6-7/10 хвилин. Їхньою особливістю виготовлення є декор з деколі на фарфорі, здатний витримувати високі температури. Одноійменна страва «кодлер» може являти собою не лише яйце, зварене без шкаралупи, а й омлет із беконом, сиром та зеленню, жульєн тощо.

Перспективи подальших досліджень можуть бути пов'язані із докладним вивченням межигірської багатопорційної пашотниці з фондів Державного російського музею у м. Санкт-Петербург, яка в своєму роді є унікальною з-поміж тих, які збереглися.

Список використаних джерел

- Виставка художньо-промислова. Межигірська кераміка. Вітрини. (1925). (Фонд 1, опис 3, справа 4), Архів Національного музею українського народного декоративного мистецтва, Київ.
- Всеукраїнський історичний музей імені Тараса Шевченка. (1925). *Виставка фаянсових і порцелянових виробів Києво-Межигірської фабрики*.
- Галерея Берсоантик. (2019, 7 сентября). *Удивить гостей: солифлоры, роузболы и кодлеры*. BersoAntik. Взято 22 января 2021 из <https://bersoantik.com/ru/blog/2019/09/07/udivit-gostej-soliflory-rouzbody-i-kodlery/>
- Книга для записки прихода и расхода печатных фаянсовых вещей по Императорской Киево-Межигорской фаянсовой фабрике. (1840). (Фонд 581, опис 1, справа 1248), Центральный державный историчный архив Украины, Київ.
- Онацький, Н. (1831). *Межигірський фаянс* [Брошура].
- Полонська-Василенко, Н. Д. (б.д.). *Межигір'я* (Фонд 42, опис 1, справа 17), Архів Інституту рукопису Національної наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського, Київ.
- Сокольский, И. (2013). Яйца птичьего двора. *Наука и жизнь*, 4, 113.
- Школьна, О. (2011). Взаємозв'язок всеношників православної традиції та єврейських хлібниць з кіарами в українському фаянсі XIX – початку XX століття. *Історія релігій в Україні*, 2, 579-587.

References

- Galereia Bersoantik. (2019, September 7). *Udivit Gostei: Soliflory, Rouzbody i Kodlery [Surprise Guests: Soliflora, Roseballs and Codlers]*. BersoAntik. Retrieved January 22, 2021, from <https://bersoantik.com/ru/blog/2019/09/07/udivit-gostej-soliflory-rouzbody-i-kodlery/> [in Russian].
- Kniga dlya Zapiski Prikhoda i Raskhoda Pечатnykh Fayansovykh Veshchei po Imperatorskoi Киево-Межигорской Fayansovoi Fabrike [Book for a Note of the Arrival and Consumption of Printed Earthenware Items at the Imperial Kyiv-Mezhyhirya Faience Factory]. (1840). (Fund 581, Inventory 1, Folder 248), Central State Historical Archives of Ukraine, Kyiv [in Russian].
- Onatskyi, N. (1931). *Mezhyhirskiy Faians [Mezhyhirya Faience]* [Brochure] [in Ukrainian].
- Polonska-Vasylenko, N. D. (n.d.). *Mezhyhiria [Mezhyhirya]* (Fund 42, Inventory 1, Folder 17), Archive of the Institute of Manuscript of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv [in Ukrainian].

- Shkolna, O. (2011). *Vzaiemozviazok Vsenoshchnykh Pravoslavnoi Tradytzii ta Yevreiskykh Khlubbyts z Kiaramy v Ukrainskomu Faiansi XIX – Pochatku XX Stolittia* [The Relationship of All-Night Believers of the Orthodox Tradition and Jewish Breadbaskets with Chiaras in the Ukrainian Faience of the 19th - Early 20th Centuries]. *Istoriia Relihii v Ukraini [History of Religions in Ukraine]*, 2, 579-587 [in Ukrainian].
- Sokolskii, I. (2013). *Yaitsa Ptich'ego Dvora* [Poultry Eggs.]. *Nauka i Zhizn [Science and Life]*, 4, 113 [in Russian].
- Vseukrainskyi Istorychnyi Muzei imeni Tarasa Shevchenka. (1925). *Vystavka Faiansovykh i Portselianovykh Vyrobiv Kyievo-Mezhyhirskoi Fabryky* [Exhibition of Faience and Porcelain Products of Kyiv-Mezhyhirya Factory] [in Ukrainian].
- Vystavka Khudozhno-Promyslova. Mezhyhirska keramika. Vitryny [Exhibition of Art and Industry. Mezhyhirya Ceramics. Showcases]. (1925). (Fund 1, Inventory 3, Folder 4), Archive of the National Museum of Ukrainian Folk Decorative Art, Kyiv [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції: 30.08.2021

ПАШОТНИЦЫ И КОДЛЕРЫ В ЕВРОПЕЙСКОМ ФАРФОРЕ-ФАЯНСЕ

Школьная Ольга Владимировна
Доктор искусствоведения, профессор,
Киевский университет имени Бориса Гринченко,
Киев, Украина

Цель исследования — определить специфику форм для подачи яиц, выполненных в фарфоре и фаянсе, во французской и английской традициях, распространенных в Украине. Методология исследования включает принцип всесторонности, искусствоведческий и культурологический подходы, в основном исследование базируется на онтологическом, аксиологическом, герменевтическом, типологическом и методе искусствоведческого анализа. Научная новизна заключается в сравнении конструкции и функции указанных предметов, уточнении данных по выпуску названной продукции ведущими европейскими предприятиями. Выводы. Охарактеризованы художественные особенности фарфоро-фаянсовых форм для яиц, выпускавшихся на Киево-Межигорской фаянсовой фабрике в течение XIX века, Барановском фарфоровом заводе в течение XX века и ряде тонкокерамических предприятий Европы XIX — начала XXI века. Выявлены различные конструктивные варианты пашотниц (вертикальных и горизонтальных, комбинированных) и кодлеров на одно-два, либо несколько яиц. Уточнено, что некоторые из них входили в состав сервизов традиционных английских завтраков, а также эгоистов, солитеров, тет-а-тов, дежене, кабаре (так называемых сокращенных сервизов для завтраков) во французской традиции, и кроме того, представляли собой пасхальные подставки для яиц. Рассмотрены типоразмеры кодлеров, рассчитанные на разный объем емкости. Отмечено, что обычно эту посуду разделяют на *standart* — для одного яйца, *king size* — на два яйца, *jumbo* — на три-четыре яйца и *maxime* — на четыре-шесть яиц. Сейчас эти изделия, как винтажного происхождения, так и современные, пользуются особым спросом у ценителей английской посуды, коллекционеров и аукционистов. При этом особенно ценится марка «egg coddler» от Роял Ворчестер, что является неизменным лидером производства данного сегмента изделий на мировом рынке, хотя ей составляют конкуренцию как многочисленные британские компании по изготовлению тонкокерамических изделий, так и испанские, и даже китайские и японские.

Ключевые слова: пашотница; кодлер; подставка для яиц; Украина; Франция; Англия; XIX — начало XXI века

EUROPEAN PORCELAIN AND FAIENCE: EGG POACHERS AND CODDLERS

Olha Shkolna
DSc in Art Studies, Professor,
Borys Grinchenko Kyiv University,
Kyiv, Ukraine

The main purpose of the article is to outline the specific features of egg cups, made in porcelain and faience, in the French and English traditions common in Ukraine. The research methodology includes the principle of comprehensiveness, art studies and culturological approaches, the main principles of the research are based on ontological, axiological, hermeneutical, typological methods and the method of art studies analysis. The scientific novelty consists in comparing the design and function of these items, clarifying the data on their production by the leading European factories. Conclusions. The article describes the artistic features of porcelain and faience egg cups produced at the Kyiv-Mezhyhiria Faience Factory during the 19th century,

the Baranivka Porcelain Factory during the 20th century, and a number of fine ceramic enterprises in Europe during the 19th – beginning of the 21st centuries. Different design variations of egg poachers (vertical and horizontal, combined) and coddlers for one, two, and several eggs were identified. It is specified that some of them were part of the breakfast sets in accordance with the tradition of English breakfasts, as well as of the so-called shortened versions of breakfast sets in the French tradition *egoist*, *solitaire*, *tete-a-tete*, *dejeuner*, *cabaret*, and also represented Easter egg stands. The standard sizes of coddlers designed for different capacity volumes are considered. It is indicated that these coddlers are usually divided into the Standard Size — for one egg, the King Size — for 2 eggs, the Jumbo size — for three or four eggs, and the Maxime size — for four or six eggs. Today, these products, both vintage and modern, are in particular demand among connoisseurs of English tableware, collectors, and auctioneers. The Royal Worcester egg coddlers are especially valued, and although the company is the undisputed world's leading manufacturer in this segment, many British fine ceramic companies? as well as Spanish and even Chinese and Japanese compete with it.

Keywords: egg poacher; coddler; egg stand; Ukraine; France; England; the 19th – beginning of the 21st century

