

## ГОНЧАРСТВО СЛОБІДСЬКОЇ УКРАЇНИ У ДРУГІЙ ПОЛОВИНІ ХІХ – ПЕРШІЙ ПОЛОВИНІ ХХ СТОЛІТТЯ: АСОРТИМЕНТ ТА ЗБУТ ВИРОБІВ

*Проаналізовано асортимент глиняного посуду Слобідської України, подано регіональні назви виробів, залежно від їх розмірів та форм, визначений ареал, та форми їх збуту.*

*Ключові слова: Слобідська Україна, гончарство, кустарне виробництво, асортимент глиняного посуду, збут виробів.*

У другій половині ХІХ століття асортимент виготовлених на гончарному крузі виробів у Слобідській Україні був досить різноманітний: "гличики" ("молочники"), "горщики", "банки", "риночки" ("верховинки"), "миски", "пасківники" ("тазки"), "кухлі" ("кружки"), "кубушки", "кувшини" ("кофейники"), "друшляки" ("трушляки", "цідилки", "дірчаві миски"), "квітники" "цвітники", ("цвітошники"), "покришки" ("кришки") – це найбільш поширені форми та назви виробів. Окрім вищеназваних, дослідники гончарства наприкінці ХІХ століття зафіксували й побутування інших. Це – глиняні "бочонки", "куришки" (використовувалися для обкурювання ладаном хати на свята), "каганці", "куманці" (колоподібний посуд), "підсвічники", "підставки для квітників", "маслянички", "сливочники" (посуд для тримання вершків) та виконані на зразок фабричних "рукомийники", "носатки" (посуд для тримання квасу), "чарким", "форми для печива", "жаровні", "гусятниці" (для смаження птиці) та "поросятниці" (для запікання поросят)<sup>1</sup>.

Слобожанські горщики мають традиційну для України форму і, залежно від розмірів, – різну місткість. На Луганщині, наприклад, трилітровий горщик називався "підворотень"; десятилітровий – "підснізок" горщик на два відра й більше (25 – 30 літрів) – "сніз"<sup>2</sup>. У м. Валки, що на Харківщині, зафіксовано такі назви горщиків як "горщя" – півлітровий; "кашник" – літровий, який використовувався для приготування каші переважно для дітей; "малий окладач" – півторалітровий; "окладач" – дволітровий, "плоскунча" – трилітровий горщик; "плоскун" – чотири, п'ятилітровий; "підворотень" – горщик, який уміщав близько 8 літрів рідини, а найбільший із горщиків – "золільник" – горщик на 3 – 4 відра, який використовувався для зоління білизни. Такі назви горщиків, як "плоскун" та "стовбун" (різновиди підворотнів), зафіксовані Олександром Твердохлібовим у с. Котельва та м. Охтирка колишнього Охтирського Повіту Харківської губернії. Стовбуни – це високі горщики, плоскуни – низькі та широкі. У с. Боромля також на Охтирщині невеликий, широкий горщик називався "широканчик"<sup>3</sup>.

Миски в досліджуваному регіоні теж мали також різні розміри й форми. У с. Котельва в останній чверті ХІХ століття, наприклад, миска "проста" – мілка, яка мала злам вінець, "шльонка" – середня за розмірами, та "полька" – глибока<sup>4</sup>. Подібними за формою до мисок були й друшляки – посудини з отворами на денці та в нижній частині стінок, які застосовувалися для проціджування рідини та протирання варених овочів.

Аналіз форм із знайдених в Слобідській Україні гличиків дозволяє говорити про те, що тут вони були не такими опуклими, як, скажімо, на Полтавщині. Є дані про те, що у селах Литвинівка (Луганщина), Нова водолаза (Харківщина), Піскунівка (Донецчина) виготовлялися й гличики з "пулами", вважалося, що в них краще зсідався вершок із молока<sup>5</sup>. Кувшинами в регіоні називалися подібні до гличиків вироби з "носиком", "ручкою", та "вушком", але з вужчою, нижчою, більш фігурною шиєю та опуклими боками<sup>6</sup>. Схожим за формою на кувшин був "кофейник", який також мав носик, вухо та, як правило, циліндроподібну із звуженими доверху стінками форму<sup>7</sup>. Слобожанську кубушку та полтавську тикву іноді відрізнити важко, проте трапляються кубушки й більш видовжених форм, а не такі опуклі, як на Полтавщині. Їх форма

довершена й повністю відповідає функціональності посудини: транспортабельність, здатність довгий час зберігати воду свіжою й прохолодною, зручність у користуванні<sup>8</sup>. Переважна більшість слобожанських макітер порівняно, наприклад, з полтавськими мають більш видовжену форму та ширше дно. Залежно від розмірів та ємності, яка коливалася від 1 до 30 літрів, макітри розподілялися на типи й мали такі назви: "*шестерик*" – півлітрова, "*п'ятерик*" – літрова, "*четверик*", "*тройняк*", "*двойняк*" – п'ятилітрова, "*одиник*" – десятилітрова, "*опарник*" – двадцятилітрова<sup>9</sup>. В окремих осередках, наприклад, у селах Піскунівка та Діброва (Луганщина), великі макітри, для зручності перенесення виготовляли з вухами<sup>10</sup>. Під час керамологічних експедицій 2001 – 2004 років мені вдалося відшукати кілька інших своєрідних форм посуду. В Старобільському районі, в с. Бутківка, під час експедицій мною знайдено виріб, схожий на великий тиквастий глечик, але з трохи ширшою та нижчою шийкою, так звану "*медянку*" чи "*медяницю*" – посудину, яка призначалася для зберігання меду, зерна, круп та тримання води. Також тут виготовляли напувалки ("*поїлки*", "*піялки*") для свійської птиці. Це – посудина у вигляді кубушки, але з ширшим і масивнішим денцем і з отвором на тулубі діаметром 3 – 4 см на висоті близько 3 см від денця. Через цей отвір набиралася і виливалася вода. Напувалка ставилася в посудину, в коритце чи миску такої висоти, щоб налита в неї рідина покривала отвір у напувалці. В міру випивання, випаровування чи висихання води нижня посудина постійно наповнювалася водою. В с. Литвинівка нинішнього Біловодського р-ну було знайдено кілька великих посудин, з потовщеними, розхиленими назовні невисокими вінцями, які донизу переходять у круті плечі, а потім плавно спускаються до неширокого денця. Така посудина частково виконувала функцію банки й призначалася для зберігання сипучих продуктів: крупи, борошна, зерна<sup>11</sup>.

Уже в першій половині ХХ століття, особливо з 1920-х років, асортимент місцевих глиняних виробів значно звузився, адже у побут, навіть найбідніших верств населення регіону, стрімко входив більш зручний у користуванні та дешевший заводський алюмінієвий, емальований, скляний, фаянсовий посуд. Поступово відпала потреба у банках, ринках, гусятницях тощо. Найбільш "живучими" виявилися такі форми, як горщик, глечик, макітра, миска, квітник, пасківник. Жителі багатьох сіл Слобідської України, до цього часу користуються ними у своєму побуті.

Стосовно збуту гончарних виробів, Харківська губернія у другій половині ХІХ – на початку ХХ століття посідала помітне місце серед інших губерній Росії. Кустарні гончарні вироби збувалися не тільки на місцевих базарах та ярмарках, а й вивозилися за межі губернії<sup>12</sup>. Передусім, гончарі самі (на місцевих базарах, ярмарках чи просто вдома) продавали виготовлені власноруч вироби. Ця форма збуту була поширеною з часу виникнення промислу доти, доки не зросла конкуренція між майстрами, які жили й працювали в межах одного осередку. Чим менше було гончарів у селі, тим вигідніше їм було продавати вироби на місці. Часто сам гончар чи хтось із членів його родини возив продавати посуд у навколишні села та повіти. Глиняні вироби навантажували на "*возим*" (села Межиріч, Боромля), "*кучи*" (с. Піски), "*хури*" (м. Валки), "*зарбу*" (с. Нова Водолага), "*сапетки*" (с. Євсуг), попередньо перекладаючи їх соломкою чи сіном – "*мшили*", "*імшили*" (міста Валки, Ізюм, села Боромля, Межиріч, Нова Водолага, Піскунівка), щільно вкладаючи один в один, щоб під час транспортування не хиталися на возі й не терлися один об один. Між більшим посудом вкладали менший, покритки, іграшки тощо. Намагалися їхати не по одному, а з будь-ким із членів родини, адже під час торгів необхідно було наглядати за возом, худобою. Та й у дорозі, особливо під час транспортування товару на далекі відстані, так було безпечніше. Найчастіше гончарі їхали на ярмарок, беручи із собою своїх дітей-підлітків, коли сім'я була великою, посуд возили на базар дружини гончарів чи дорослі діти<sup>13</sup>. Часто кілька гончарів, кожен зі своїм возом та товаром, їхали на ярмарок разом.

За свідченням історика В.В.Морачевського, який у 1903 році писав про гончарний промисел України, глиняний посуд продавався в той час поштучно, "*сотнями*" та цілими "*горнами*"<sup>14</sup>. Поштучно вироби продавалися на базарах та ярмарках, а сотнями чи горнами – під час оптового продажу. Роздрібні ціни на глиняний посуд постійно коливалися, що залежало від багатьох факторів: від якості та розмірів виробів, потреб та купівельної спроможності покупця, конкуренції між самими гончарями, від урожаю зернових у навколишніх селах, цін на глину, дерево тощо. Згідно з дослідженням О.Твердохлібова, в Охтирці наприкінці ХІХ століття деякі

види глиняного посуду продавалися за такими цінами: найменший горщик – "горща" – коштував 1 коп., а найбільший "золільник" – 10 коп. Такий горщик, як "підворотень", коштував від 5 до 7 коп., "укладач" – 2 коп. "Миска" – від 2 до 7 коп., "тарілка" – 4 коп., "кухлик" – від 5 до 6 коп., "покришка" – 1 коп. "Кувшин" – від 15 до 20 коп., "кофейник" – 10 коп., "кубушка" – від 15 до 30 коп., "ринка" – від 10 до 20 коп., "бочонок" – від 15 до 20 коп., дво-, три- "відерна макітра" – від 75 коп. до 1 руб. "Куришка" в Охтирці – від 4 до 5 коп., "чайники" та "рукомийники" – по 10 коп. за штуку<sup>15</sup>. Боромлянський посуд був дещо дешевшим від охтирського та котелевського. На ціни гончарних виробів впливала віддаленість осередку від глинища, а також те чи гончарі самі добували глину, чи купували її, оскільки, як зазначалося вище, боромлянські майстри копали глину поряд із селом, охтирські брали її, переважно, за 5 – 7 км від міста, а Котелевські купували привізну.

Заодно із грошовим розрахунком за посуд в Слобідській Україні існувала й інша форма збуту "на відсил" – це безгрошовий обмін. Відсипали стільки, скільки вміщувалося один чи два рази в посудину. Наприклад, згідно з дослідженням Л. Соколовського до 1880-х років посуд у селах Гороховатка та Гаврилівка колишнього Куп'янського повіту цинився на одну мірку з хлібом, а на час обстеження ним (1883 р.) цих осередків умови обміну були не такими вигідними для гончарів – за один горщик відсипали хліба стільки, скільки у нього ввійде, ще й давали такого ж самого горщика на додачу<sup>16</sup>. Отже в різні проміжки часу зазначена форма збуту то майже зникла, то відновлювалася, що залежало від багатьох факторів: стану економіки в країні, революційних подій, воєн, періодами неврожаю. У цей час гроші як предмет розрахунку втрачали свою цінність, тому люди й надавали перевагу обміну.

Особисто гончарі збували вироби в межах свого повіту. На більш далекій відстані часто їздили з посудом "горшковозами" (односельчани, яких гончарі за певну плату наймали для продажу виробів), "скупники". У такому разі вироби продавали "оптом". Під час оптової торгівлі ціни на посуд повністю залежали від вимог скупників, а основною одиницею лічби при цьому виступала сотня. Гончарська сотня – це своєрідна система рахунку посуду, яка складалася зі 100 окремих предметів і називалася "рядовою", "простою"<sup>17</sup>. Рядова сотня у деяких гончарних осередках Слобідської України в 1880-х роках мала такий склад: м. Котельва (золільник – 20 шт., укладач – 20 шт., підворотень – 20 шт., плоскун – 20 шт., махітка – 20 шт.), с. Боромля (золінник – 30 шт., укладач – 30 шт., підворотень – 30 шт., покришка – 10 шт.). А от у м. Валки гончарська сотня на той час складалася з таких виробів (золінник – 30 шт., укладач – 20 шт., підворотень – 20 шт., плоскун – 20 шт., миска – 10 шт., покришка – 10 шт.)<sup>18</sup>. Така сотня посуду, яка вміщувала не рівно 100, а більше виробів, називалася "сотня з укладом". Вона з'явилася, коли з посиленням конкуренції між гончарями ускладнився збут продукції, адже навіть незначна надбавка в кілька штук до сотні посуду під час продажу оптом приваблювала покупців. Про те, що такий спосіб рахунку посуду існував у досліджуваному регіоні знайдено відомості під час керамологічних експедицій у переважній більшості осередків.

Отже, склад гончарських сотень у різних гончарних осередках Слобідської України був різний, і це залежало від місцевих традицій та особливостей продажу, а також від побутових потреб населення. Ціни за сотню посуду залежали від якості виробів, від конкуренції між майстрами, від періоду року, коли купувався посуд. Роздрібна торгівля давала гончареві чи не вдвічі більший прибуток, однак, у зв'язку з конкуренцією з фабричним посудом, який усе частіше з'являвся на ринках збуту, за словами гончарів, "дома продавати, тільки время гаяти"<sup>19</sup>. Саме на межі XIX – XX століть продаж посуду скупникам став дуже поширеним. Скупники, які виділилися із середовища селян, часто самих гончарів, займалися тим, що перепродували придбані оптом – як на замовлення, так і випадково – у гончарів вироби. Замовляючи посуд гончареві, скупник краще знав, де і як вигідніше його продати, тому йому легше було орієнтуватися в цінах на продукцію. Скупники, маючи склади у своїх селах, могли виставляти вироби на продаж у базарні дні або розвозили їх по ярмарках<sup>20</sup>. Посуд збували скупникам переважно ті гончарі, які не мали змоги самі возити його на продаж через відсутність транспортних засобів, або ті, хто не мав можливості надовго відлучатися від господарства. У багатьох гончарних осередках (села Євсуг, Котельва, Межиріч, Нова Водолага) було зафіксовано факти продажу посуду оптом одразу після випалювання. Кустарі так чи інакше потрапляли в залежність від скупників, які диктували гончарям вигідні для себе умови їх

реалізації. За свідченням історика В.В.Морачевського, на початку ХХ століття *"скупники-баришники забезпечували паливом, нині кредитують грошима, у вигляді завдатку, а потім забирають у них вироби за довільно встановленими, надто низькими цінами, отримуючи таким чином бариші"*<sup>21</sup>. Ось тільки кілька прикладів. Так, у с. Котельва в середині ХІХ століття скупники платили безпосереднім виробникам посуду від 1 руб. 20 коп. до 2 руб. 50 коп., а самі продавали її на ярмарках по 5 руб. за сотню<sup>22</sup>. Наприкінці ХІХ століття в Охтирському повіті ціна підводи, запряженої конем, яка вміщала 500 шт. простого та 500 шт. рядового посуду, коливалася від 5 до 6 руб. А ціна підводи, запряженої волами, яка вміщала до 1000 шт. посуду (400 шт. простого та 550 – 600 рядового), становила від 7 до 8 руб.<sup>23</sup> У цей же час у Куп'янському повіті сотню простого посуду скупники, придбавши за 3 руб., продавали її за 5 руб., а сотню полив'яного, купуючи від 8 до 8,5 руб. – від 12 до 14 руб.<sup>24</sup> У найбільшу залежність від скупника потрапляли ті гончарі, які були або повністю безземельними, або, маючи землю, не займалися хліборобством, тобто коли гончарювання ставало єдиним джерелом прибутків родини гончаря. Найголовнішим чинником впливу на кустарів, яким користувалися скупники, було надання кредитів<sup>25</sup>. Виробник, отримавши кредит, змушений був виконувати будь-які умови, які ставив йому скупник, а невчасне його повернення ставило майстра в повну залежність від вимог скупника.

Варто згадати й про таку форму збуту гончарних виробів, як продаж чумакам. Хоча, слід зазначити, що вона була поширена на Слобожанщині у другій половині ХVІІІ – першій половині ХІХ століття. Проте, незважаючи на те, що чумацтво в другій половині ХІХ століття, особливо в 60 – 90-х роках, з розвитком рентабельнішого залізничного транспорту як промисел почало занепадати, все ж для багатьох гончарів продаж гончарних виробів чумакам і наприкінці ХІХ, і ще на початку ХХ століття був важливим джерелом збуту. Наприклад, у Валківському повіті, зокрема в с. Нова Водолага, чумакування було досить розвиненим промислом. Гончарі с. Котельва під час збуту виробів також охоче користувалися послугами чумаків. У останній чверті ХІХ століття вони знаходилися у великій залежності від чумаків, які виступали основними скупниками їхнього товару. Згідно з дослідженнями О.Твердохлібова, станом на 1881 рік у с. Котельва було зафіксовано 69 гончарів, чумаками себе назвали більше 40 чоловік. На той час вони торгували в Ростові та Таганрозі простим посудом. Виготовляти вироби для скупників та чумаків на замовлення було набагато вигідніше, аніж чекати випадкового покупця. Від замовлення залежав не тільки асортимент виробів, а й строки виготовлення та випалювання посуду. Гончарі готували вироби, згідно з певними *"рядами"* (договорами). Найголовніша ряда готувалася до Паски, коли чумаки везли вироби в м. Таганрог і м. Ростов. Друга ряда – в м. Таганрог до свята Іллі (20 липня за старим стилем) та в м. Ростов на Спаса (6 серпня за старим стилем). Були ще й зимові ряди, коли посуд коштував дешевше. Чумацька сотня відрізнялася від простої, вона мала інший склад та інші ціни за штуку.

Окрім цього, до складу цієї сотні входили миски та покритки для горщиків. Чумаки, зазвичай, купували у місцевих гончарів посуд від 1 руб. 70 коп. до 4 руб. 50 коп. за сотню, даючи завдаток у розмірі половини або всієї договірної суми, а продавали її на Дону від 7 до 15 руб. за сотню, маючи з цього певний прибуток. Під час керамологічної експедиції до с. Котельва в 2004 році вдалося поспілкуватися з Михайлом Кіндратенком – онуком одного із місцевих гончарів – чумаків Івана Кіндратенка. Він розповів, що їхній рід покинув і заняття гончарством, і чумакування в 1910-х роках, коли помер старійшина роду, а його сини, також гончарі, пішли на *"імперіалістичну війну"*<sup>26</sup>.

У Куп'янському повіті чумакування було зафіксоване лише до кінця 50-х років ХІХ століття. У 1854 році місцевий гончар Федір Лихацький з чотирма підводами посуду побував у Севастополі. Цього ж року він торгував у м. Таганрог та м. Ростов, збувши там посуд, підрядився перевезти в м. Миколаїв овес<sup>27</sup>. М.Сумцов, який у 1884 році вивчав питання розвитку українського чумацтва, встановив, що в Охтирському повіті Харківської губернії цей промисел, окрім с. Котельва, був розвинений також у с. Боромля. Дослідник зауважував, що останніми, хто чумакував у селі ще в середині ХІХ століття, були два старих чумаки – Федір Лозовий та Петро Січкара, який *"дотягнув до будівництва Південноросійської залізної дороги в 1860-х роках"*<sup>28</sup>. Вони возили товар у Москву, Нижній Новгород, Перекоп, Севастополь, Маріуполь, Ростов-на-Дону. Окрім цього, М.Сумцов запевняв, що в плані моральності український чумак-

торговець, не мав нічого спільного з торговцем "дєруновського и разуваєвського" нового типу – скупником<sup>29</sup>. Адже чумаки у більшості випадків були односельчанами гончарів, тому й ставилися до їхніх потреб більш уважно, аніж скупники, яких називали в народі "здириками".

Ареал збуту глиняних виробів гончарями Слобідської України в досліджуваний період був достатньо широким. Окрім Харківської губернії, він поширювався на Полтавську, Катеринославську, Воронежську губернії, на Область Війська Донського тощо<sup>30</sup>. Майстри Старобільського повіту надавали перевагу торгівлі в Росії та на Дону. В найвигіднішому становищі перебували гончарі Ізюмського, Валківського, Куп'янського повітів, для збуту продукції яких були відкриті простори Півдня України та Криму.

Підводячи підсумки, варто зазначити, що асортимент глиняних виробів у Слобідській Україні, який загалом суттєво не відрізнявся від асортименту посуду в інших осередках Лівобережної України, все ж мав деякі особливості. Вони проявляються в побутуванні на Слобожанщині деяких форм глиняних виробів, а також регіональних та локальних їх назвах. Варто зазначити, що найбільш помітною особливістю у формах слобожанського посуду, особливо горщиків, глечиків, макітер, кубушок, є їх видовженість у порівнянні, наприклад, з опуклими формами подібних виробів сусідньої Полтавщини. Поширеним є банкоподібний посуд, менш різноманітними за формою є слобожанські миски та ринки. Основними формами збуту виробів слобідськими гончарями були: продаж на місці, на місцевих базарах і ярмарках, у селах та повітах своєї та інших губернії, безгрошовий обмін, переважно на продукти харчування, оптовий продаж скупникам або чумакам. У різні історичні періоди набувала поширення та чи інша форма збуту.

<sup>1</sup> Твердохлебов А.Д. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. – Харьков, 1885. – Вып. 3. – С. 7, 35.

<sup>2</sup> Метка Л.О. Провідні гончарні осередки Луганщини першої половини ХХ століття // Український керамологічний журнал. – 2002. – № 4. – С. 27.

<sup>3</sup> Сумцов Н.Ф. Очерки народного быта: Из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии. – Харьков, 1902. – С. 17.

<sup>4</sup> Твердохлебов А.Д. Вказ. праця. – С. 34.

<sup>5</sup> Метка Л.О. Гончарство Харківщини середини ХХ ст. (за матеріалами керамологічних експедицій) // Український керамологічний журнал. – 2004. – № 1. – С. 106.

<sup>6</sup> Звіт про керамологічні експедиції до Харківської області 2002 року // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, НАУГ. – Ф. 1. – Оп. 7. – Од. зб. 76. – Арк. 35.

<sup>7</sup> Звіт про керамологічну експедицію до Донецької області 2003 року // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, НАУГ. – Ф. 1. – Оп. 7. – Од. зб. 92. – Арк. 27.

<sup>8</sup> Метка Л.О. Провідні гончарні осередки Луганщини першої половини ХХ століття. Вказ. праця. – С. 26.

<sup>9</sup> Метка Л.О. Народне Гончарство Харківщини кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. // Проблеми історії та археології України. – Харків, 2003. – С. 123.

<sup>10</sup> Звіт про керамологічну експедицію до Донецької області 2003 року // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, НАУГ. – Ф. 1. – Оп. 7. – Од. зб. 92. – Арк. 16, 26.

<sup>11</sup> Метка Л.О. Провідні гончарні осередки Луганщини першої половини ХХ століття // Український керамологічний журнал. – 2002. – № 4. – С. 27.

<sup>12</sup> Савицкий Н.П. Кустарные промыслы в Харьковской губернии // Харьковский сборник. – 1888. – Вып. 2. – С. 265.

<sup>13</sup> Звіт про керамологічну експедицію до Сумської області 2004 року // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, НАУГ. – Ф. 1. – Од. зб. 85. – Оп. 7. – Арк. 32.

<sup>14</sup> Морачевский В.В. Промыслы и занятия населения // Россия: Полное географическое описание нашего Отечества. – СПб., 1903. – Т. VII. – С. 185.

<sup>15</sup> Твердохлебов А.Д. Вказ. праця. – С. 35.

- <sup>16</sup> Савицкий Н.П. Кустарные промыслы в Харьковской губернии // ХС. – 1888. – Вып. 2. – С. 56.
- <sup>17</sup> Зарецкий И.А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. – Полтава, 1894. – С. 17.
- <sup>18</sup> Твердохлебов А.Д. Вказ. праця. – С. 37, 34.
- <sup>19</sup> Там само. – С. 36.
- <sup>20</sup> Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. – Харьков, 1883. – Вып. 2. – С. 55.
- <sup>21</sup> Морачевский В.В. Промыслы и занятия населения // Россия: Полное географическое описание нашего Отечества (настолярная и дорожная книга для русских людей). – СПб., 1903. – Т. VII. – С. 185.
- <sup>22</sup> Коека Микола. Гончарство містечка Котельви Полтавської області // Українське гончарство: Національний культурологічний щорічник. За рік 1995. – Опішне, 1996. – Кн. 3. – С. 129.
- <sup>23</sup> Твердохлебов А.Д. Вказ. праця. – С. 36.
- <sup>24</sup> Соколовский Л. Вказ. праця. – С. 55.
- <sup>25</sup> В.В. Очерки кустарной промышленности в России. – СПб., 1886. – С. 173.
- <sup>26</sup> Костюк В. Ми теж колись гончарували // Народна трибуна. – Котельва, 2001. – 27 жовтня. – С. 5.
- <sup>27</sup> Соколовский Л. Вказ. праця. – С. 33 – 57.
- <sup>28</sup> Сумцов Н.Ф. К истории слободско-украинского чумачества // КС. – 1884. – № 3. – С. 493 – 498.
- <sup>29</sup> Там само. – С. 493 – 498.
- <sup>30</sup> Местные промыслы Харьковской губернии. – Харьков, 1905. – 97 с.

*Проанализирован ассортимент глиняной посуды Слободской Украины, отмечены региональные названия изделий в зависимости от их размеров и форм, обозначен ареал и формы их сбыта.*

*Ключевые слова: Слободская Украина, гончарство, кустарное производство, ассортимент, сбыт изделий.*

*The author analyze the traditional range of earthenware in the Slobodian Ukraine, describe the regional products names, depending on its sizes and forms, define the area of their sale and the forms of this sale.*

*Key words: The Slobodian Ukraine, pottery, handicraft manufacture, range of goods, sale of wares.*