

В.М. Кляпчук,
доктор історичних наук, професор
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника,
м. Івано-Франківськ

Анотація. Спроби отримання цукру з буряків у Австрії розпочалися на початку ХІХ ст. У період між 1809 і 1811 рр. здійснено експерименти отримання цукру з клена та кукурудзи. 1823 р. приступили до отримання цукру з буряків. Виникли цукрові заводи у Колодіївці, Вільшаниці, Збаражжі та Кривчицях. Протягом 1838–1840 рр. створено 8 цукроварень (Гримайлів, Ріпнів, Нижнів, Ланьцут, Віравиця, Опарів (Білка Шляхетська), Кошилівці, Чорношовиці. Найбільшим був цукровий завод у Тлумачі.

У середині ХІХ ст. відбувся занепад цукроваріння, зумовлений низьким рівнем господарювання, відсутністю енергійності і підприємництва, апатією державних службовців.

Цукроварні Галичини щороку виробляли значну кількість цукру (ц): 1831–1835 рр. – 20 тис.; 1840–1844 рр. – 100 тис.; 1845–1848 рр. – 150 тис.; 1849 р. – 200 тис.

У 1870-х рр. знову наступив занепад цукроваріння, викликаний активним його розвитком в інших краях Австро-Угорської монархії. 1881–1891 рр. діяла лише цукроварня у Сендзішові.

У Галичині на межі ХІХ–ХХ ст. цойно збудована цукроварня у Переворську щоденно переробляла 7 тис. квінталів сировини, виробивши за сезон 25 тис. квінталів білого цукру. 1897 р. цукроварня увійшло до складу Австро-Угорського цукроварного картелю. Протягом 1898–1899 рр. вибудовано нову цукроварню.

Окрім того, планувалося будівництво ще кількох цукроварень на Буковині (Жучка) та Тернополі.

З метою забезпечення Галичини цукром 1891 р. відновлено діяльність цукроварні у Тлумачі.

У 1895/1896–1900/1901 рр. цукроварня у Переворську виробила 67550 квінталів цукру.

Максимальний випуск цукру-піску відмічено у сезоні 1911/1912 рр., мінімальний – у 1908/1909 рр. Споживання цукру на душу населення протягом 1901–1914 рр. зросло з 4,6 до 7,9 кг. Однак, це було значно менше, ніж у Австро-Угорщині (13 кг), Німеччині (21 кг) та Франції (22 кг).

До 1918 р. у Галичині знаходилися цукроварні у Переворську і Ходорові (1913 р.). Під час Першої світової війни були зруйновані фабрика у Жучці, частково – цукроварні у Переворську та Ходорові.

1913–1925 рр. діяли цукроварні у Переворську, Ходорові та Городенці.

Протягом 1910–1926 рр. цукроварні Галичини щорічно переробляли від 200 до 2000 тис. ц цукрових буряків, з яких продукували 100–290 тис. ц цукру.

Загалом потужний розвиток цукрової промисловості у 1925–1928 рр. був призупинений економічною кризою, починаючи з сезону 1929/1930 рр.

Напередодні Другої світової війни виробництво цукру становило лише 60 % від рівня кінця 1920-х рр. Незважаючи на зменшення виробництва, титома вага Галичини у цукроварінні Польщі залишалася стабільною – у межах 6,5–8 %. Найвищий показник виробництва цукру спостерігався у 1937/1938 рр. Чистий прибуток коливався у межах 46–1798 тис. злотих.

Ключові слова: цукроварня, буряк, цукор-пісок, квінтал, корець, капітал, прибуток.

Спроби отримання цукру з буряків у Австрії розпочалися на початку ХІХ ст. У Віденському ботанічному саду проф. Жакє і Жордан з цією метою здійснили ряд дослідів і незабаром заснували цукроварню у Відні, як і в Угорщині та Чехії. Однак, всі ті спроби не відразу дали позитивні результати, тому паралельно вишукувалися інші шляхи отримання рослинного цукру.

Всі ці спроби, однак, не відразу дали надто сприятливі результати, тож почали шукати інші способи отримання цукру з інших рослин. Слід зауважити, що вже в 1767 р. д-р Вільбург у Каринтії отримав цукор з клена, однак відомо, що урядові циркуляри не рекомендували впровадження цього методу у виробництво. У Галичині такі ж дослідження здійснювалися за сприяння спадкоємця Ловчого – Яна Малчинського, спадкоємця Забожа – Казимира Биковського, отримавши перші кілька фунтів цукру. У Жовківському повіті багато громадян почали сіяти і вирощувати клени, причому на виробництво цукру з кленового соку покладалися великі надії¹.

У період між 1809 і 1811 рр. було зроблено багато експериментів у Сколе і Голобутові у Стрийському повіті, у Кам'янці Великій, у Людвіка Калиновського, в Станіславівському повіті, у Коропці, Креховичах і Опришівцях. Вирубували явори при костелі Святого Миколая у Львові, а в село Вуглярки, що відносився до камеральних лісів Городка, приїхав губернатор, для того, щоб бути

Додано примітку [P1]: Я би поставила кому

¹ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. Warszawa, 1927. Tom I. S. 67.

присутнім на експериментах, проведених надлісничим Андре, який мистецтво виготовлення цукру з кленового соку повинен був довести до досконалості. Цей тест, однак, не мав таких позитивних результатів, як очікувалося, бо після восьми годин варіння яворового соку отримано лише 4,5 кварта сиропу коричневого кольору з дуже неприємним смаком.

Водночас зі спробами отримати цукор з клена, проводилися експерименти з кукурудзою. У Галичині ці експерименти проводив домінальний комісар Гімбут та Д'Ошот у Креховицях, який підрахував, що один морг посівів міг дати 576 тис. стебел кукурудзи, з яких можна отримати 69 тис. л соку, з чого – 8640 л сиропу. Це б дало чистий прибуток у сумі 2166 золотих ринських. Експерименти з кукурудзою були менш триваліші, ніж дослідження клена і мали набагато менше послідовників¹.

Після тих досліджень у цукроварінні Галичини наступила тривала перерва, аж доки не приступили до отримання цукру з буряків. У 1820 р. виникла перша цукроварня у Польщі – в Галові, що дало поштовх до розвитку цукроваріння у Галичині. І вже 1823 р. Теодор Мрозовецький у своєму помісті Пужники, що в Станіславській окрузі, заклав цукрову фабрику, яка після трьох років діяльності була перенесена в околиці Бережан – до Соколівки, маєтку його батька Станіслава².

Тому Мрозовецькі були першими у Галичині виробниками цукру з буряків і внесли великий вклад у розвиток цукрової промисловості в Галичині. Теодор Мрозовецький вважався «батьком галицького цукру» і завдяки своєму характеру і важкій праці зробив важливе відкриття у способі варіння сиропу³.

Через короткий час після перенесення цукрового заводу до Соколівки виникли у Галичині ще чотири цукрові заводи: у Колодівці біля Львова, у Мрозовецьких в Вільшаниці, у Збаражі та Кривчицях. Про цукроварню у Колодівці відомо лише те, що вона лежала близько трьох миль від Львова у сторону Бурштина і належала Теодору Мрозовецькому⁴. Про інші три заводи, заснованих Мрозовецьким, відомо, що вони були на невеликій віддалі один від одного і виконували місію проведення нових досліджень у справі новаторства у цукроварінні з метою створення конкурентоздатної галузі господарювання⁵.

Про фабрику в Вільшаниці відомо, що це була цукроварня і рафінерія, яка знаходилася у Золочівській окрузі, у шести милях від Львова на тракті до Бродів, у маєтку, що належав дружині графа Фреснела. Останній, будучи кузеном французької династії королів Бурбонів, часто бачив у Франції цукроварні, тому й втілював у Галичині свою давню мрію – побудувати цукрову фабрику⁶.

Цукроварня у Вільшаниці відкрилася 1829 р. План фабрики, на зразок фабрики Аррас у Франції, склав майор Ціхоцький. Граф закупив у Парижі для фабрики шість найважливіших машин; інші замовляв у Відні та Львові⁷. Фабрика вартістю 3 тис. червоних злотих була розрахована на переробку 10 тис. кірців буряків протягом сезону. Директором фабрики був пан Косс зі Страсбурга⁸.

Оскільки фабрика у Вільшаниці була найбільшим цукроварним підприємством Галичини, дамо про неї детальнішу інформацію. Розпочати слід з посівів насіння, яке здійснювалося дивним для Галичини способом – маркером, коли невеликим плугом на віддалі 9 дюймів один від одного оралася глибиною 3 дюйми скиби, куди ставилося насіння. Коли буряки сходили і мали по три листочки, росада вибиралася через рядок і пересаджувалася в інше місце, причому в залишених рядках буряки проріджувалися з метою їх більшого і кращого приросту. Такий спосіб городництва дав добрі результати – урожайність цукрових буряків зростає до 100–150 кірців з моргу. Корець буряків важив у середньому 200 фунтів і видавав 8–10 фунтів сиропу чи 4–5 % білого цукру. Найкращі врожаї у Вільшаниці давало «сілезьке» насіння.

Буряковий сік віджимали за допомогою шнекових пресів, далі проводили дефекацію чистим вапном у співвідношенні 8 фунтів (3,5 кг) на 600 л соку. Очищений сік випарювали, під час чого додавали до нього 4 фунти кускового вугілля. Коли сік отримував щільність 15° Баума, його проціджували через одинарне полотно. Процедуру проводили до тих пір, доки сік не досягав щільності у 27° Баума. Сироп, отриманий таким чином, очищався за допомогою крові та вугілля, після чого проціджувався через одинарну тканину і транспортувався для варіння на цукор. Процес відбувався не безпосередньо на вогні, а через пару, де тиск досягав 3 атм. Через 12–18 год. після заповнення форм сироп піддавався

Додано примітку [P2]: Може Креховича?

Додано примітку [P3]: була

¹ Dodatek do Gazety Lwowskiej. 1811. № 47.

² Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 69.

³ Fabryki cukru burakowego w prowincjach Polski. *Rozmaitości Lwowskie*. 1826. S. 271; Fabryki cukru burakowego w prowincjach Polski. *Wiadomości Handlowe*. 1830. № 15.

⁴ Ibid.

⁵ Żywicki J. O wystawie plodow przemysłowości w Wiedniu. *Gazeta Lwowska*. 1845.

⁶ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 70.

⁷ Nowa fabryka cukru z buraków. *Wiadomości Handlowe*. 1830. № 13; Głuchowski J.B. Fabryka cukru w Olszanic. *Rozmaitości Lwowskie*. 1830. S. 126–127.

⁸ Kolaczowski J. Wiadomości dotyczące się przemysłu i sztuki w dawne Polsce. Lwów, 1905. S. 137.

кристалізації. У процесі виварювання та клерування цукру використовувалася сірчана кислота¹.

Котли для дефекації мали 45 дюймів у діаметрі і 30 дюймів у висоту. Втулка для загущення соку мала 3 стопи ширини. Котли для загущення соку імпортувалися з Франції і мали висоту та ширину у 30 дюймів. Паровий котел (генератор) імпортовано з м. Брно у Моравії².

У першому сезоні Вільшаниця переробила лише 2 тис. кірців буряків і виробила 20 тис. фунтів цукру-сирцю. Навесні 1830 р. почали рафінування і вже у травні отримано перший галицький рафінований цукор.

Т. Торосевич про Вільшаницьку фабрику писав, що вона перебувала на такій стадії новаторства, що могла конкурувати з іншими європейськими цукроварнями, а цукор-рафінад мав таку якість, як на найкращих фабриках Європи³.

Цукроварня у Вільшаниці в 1845 р. переробила 4 тис. кірців буряків, але через застарілі шнекові преси з 1846 р. почала занепадати і 1849 р. не працювала⁴.

Третій з переліку цукровий завод, у Збаражі, заснований між 1830 і 1833 рр. графом Францішеком Потоцьким. Оснащений за останнім словом техніки він розташовувався у нижній частині, перебудованих згідно плану крил, Збаразького замку. Коштовне устаткування для фабрики придбав граф Матеуш Мяшинський і привіз його до помістя Пеняки у 1834 р., але цукроварня там проіснувала до 1836 р., оскільки цукор з місцевих буряків був несмачним⁵.

У Кривчичах біля Львова, що належали Антиму Никоровичу, 1833 р. цукроварню заклав француз Депо, який наймав на фабрику людей, що мріяли про цукроваріння. Депо вміло провадив технічну та маркетингову політику, тому фабрика видавала найбільше продукції на торговий ринок. Після смерті Депо фабрику орендував цукровар з Гамбурга, який перебудував її під рафінерію. Останнім орендарем цукроварні у 1845 р. був Домінік Білінський, відомий у Франції цукровар. Однак його керівництво тривало лише один рік. Протягом 12 років (до 1845 р.) єдина в Галичині фахова школа цукроварів діяла у Кривчичах⁶.

Після Кривчичів виникла цукрова фабрика у Білому Камені (біля Золочева). Заснував її 1834 р. львівський адвокат Йозеф Маліш. Він не шкодував зусиль, щоб зробити різні, часто дорогі вкладення, прагнучи якнайкраще розвинути нову для краю галузь промисловості⁷.

Цукроварня у Білому Камені очищала сік вапном у дефекаційному котлі. Очищений сік, після проходження через «мішки Тейлора», спливав на сита, відтак згущувався на трубчатих апаратах від 25 до 30°. Згущений сік клярювався у дефекаційних котлах, потім повторно проціджувався. Сік варився у трубчастій системі до кристалізації. Такий процес тривав три фази, внаслідок чого отримували готову продукцію. Всі кроки процесу – дефекація, випаровування, клярювання і варіння відбувалися під дією пари високого тиску. Для отримання бурячного соку використовували гідравлічні преси. Терка буряка мала 200 пил і робила 800 об./хв.⁸

Після численних спроб удосконалення технологічного процесу фабрика досягла «французького» рівня. Переробляла 10 тис. кірців відбірних буряків, з яких отримували 9–13 % цукру⁹.

У сезоні 1839/1840 рр. цукровий завод отримав 2005 зол. ринських чистих прибутків¹⁰. Один центнер буряка давав 0,18 зол. ринських чистого прибутку.

У 1837 р. відкрито фабрику у Журавниках (Львівська округа), які належали Францішеку Ціковському. Вів будівництво та відтак керував нею Адам Касперовський, один з кращих технологів, автор найкращого за всі часи підручника з горілчарства та низки праць з технології ферментації¹¹. Характеристику цукроварні дав сам А. Касперовський (з деякими скороченнями)¹²:

«Приміщення фабрики було 12 ліктів завширшки, 16 завдовжки та 9 заввишки, розраховане на добову переробку 20 кірців буряка. Використовувалася як цукроварня та винокурня.

Під сирі буряки використовувалася картопляний склад; промивка робилася у мийному резервуарі.

¹ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 71.

² O fabryce cukru Olszaniekiej. *Pamiętnik Fizycznych, Matematycznych i Statystycznych Umiejętności i Zastosowaniem do Przemysłu*. Warszawa. 1830. Zeszyt 2. S. 85.

³ Torosiewicz T. O cukrze burakowym. *Rozmaitości Lwowskie*. 1830. № 41–42; Torosiewicz T. O cukrze z buraków. *Wiadomości Handlowe*. 1830. № 120. S. 636.

⁴ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. Warszawa, 1927. Tom I. S. 72.

⁵ Rocznik Statystyki Przemysłu i Handlu Krajowego. 1836. Rocznik I. Zeszyt II. S. 9; Ziemiannin. 1836. S. 331.

⁶ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. – S. 73.

⁷ Żywicki J. Kilka słów o wyrobieniu cukru z buraków, narzędziami i sposobami S. p. Kasperowskiego. *Tygodnik Rolniczo-Przemysłowy*. Lwów, 1840.

⁸ Ibid.

⁹ Rocznik Statystyki Przemysłu i Handlu Krajowego. 1836. S. 9.

¹⁰ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 74.

¹¹ Ibid. S. 76.

¹² Kasperowski A. Opisanie fabryki cukru w Żurawnikach. *Tygodnik Rolniczo-Przemysłowy*. Lwów, 1838. № 9.

Додано примітку [P4]: цукроваріння

Додано примітку [P5]: до чого лапки?

На фабриці були терка, один прес, один рухомий випарник і один паровий апарат мого винаходу. Механічна терка потужністю 4 к.с. була достатньою для нарізання 60 кірців на добу. Клиновий прес на 22–23 пластини витискав 16 гарнців за 20 хв. 14–15 заходів за 4–5 год. давали 235–240 гарнців соку з 21 кірця сирого буряка або 57–59 гарнців за годину. Сік стівав до цебрів, які переносилися до лютровника, розрахованого на 75–83 гарнців (у залежності від вмісту піни). Два автономні котли для очистки соку мали окремі джерела нагрівання. Котел з очищеним соком видалявся з вогню за допомогою рухомого важеля і доставлявся до скімерів для проціджування. Звідти сік переносився у емкостях на 25 гарнців і зливався у камеру для випарки. З 40 влитих гарнців за 75 хв. отримували 12–13 гарнців сиропу 15 проби Бома. Коротше кажучи, за три варки соку, три препарування і три випарки отримували 240 гарнців сиропу 15 проби Бома. За два заходи цей сироп досягав 25 проби Бома. Загалом цілий процес отримання сиропу 25 проби Бома тривав 7 год. На другий день вранці, після очистки котла, сироп наливався у форми. Залишки сиропу залишалися у котлі, куди доливався свіжий сироп. Для випарки та інших технологічних процесів щотижнево використовувалося 2 сажні дров. Денна обслуга фабрики складалася з 12 осіб. Цукор-сирець при очистці його кістковим вугіллям був такої білої якості, що не потребував інших методів очистки¹.

Додано примітку [P6]: кого?

Фабрика у Журавниках закрилася 1840 р. після смерті Касперовського¹. Попередні вдалі спроби цукроваріння у Галичині дали поштовх до створення протягом 1838–1840 рр. восьми цукроварень.

Додано примітку [P7]: Знову лапки?

Першим з тих восьми заводів був великий цукровий завод у Глумачі, започаткований у 1838 р. Він був перероблений з винокурні, яка діяла у 1835–1836 рр. 1838 р. граф Генрик Дідушицький, власник Тлумацького ключа та величезних багатств у Познанському князівстві, в т.ч. цукроварні у Новому Селі, заснував найбільший у Польщі цукровий завод². У 1840 р. пожежа знищила цукровий завод, однак Дідушицький використав це з кращої сторони, розширивши його. І вже 1841 р. перебудована споруда заводу та нове внутрішнє обладнання було готове для отримання цукру за методом «десикації Новажєвського», який раніше приписувався Шьотценбахові. Метод полягав у переробці не сирого буряка, а сушеного, що продовжувало сезон переробки сировини, тим самим дозволяло переробити увесь урожай, незважаючи на морози і т.і.³

Додано примітку [P8]: Тоді населений пункт мав назву Товмач

Цукроварня у Глумачі була розрахована на цілорічне виробництво, а сам Дідушицький вважав, що може «засипати» цукром цілу Австрію. У зв'язку з цим у діаметрі 13 миль навколо заводу виникли сушарки, куди впродовж всієї зими звозили сушені буряки. Сушарні діяли у наступних місцевостях: чотири – в Станіславській окрузі (Глумач, Озеряни, Острів, Ковалівка); три – у Коломийській окрузі (Чернелиця, Тулуків, Кам'янка); чотири – у Нортківській окрузі (Червоноград, Кривеньке, Бичківці, Кошилівці). Кожна сушарка мала від 8 до 13 печей (Червоноградська та Озерянська); у Глумачі діяло 20 печей⁴.

Додано примітку [P9]: може Чортківська?

Цукровий завод знаходився у двоповерховій будівлі довжиною 62 сажні. Для вилучення цукру використовували дві батареї, кожна з яких складалася з шести залізних циліндрів, розрахованих на переробку 800 ц сушених буряків, або 4–5 тис. ц свіжих буряків протягом доби. Рафінерія могла виробляти щоденно до 1500 голів (по 12 фунтів кожна) рафінованого цукру. Завод мав величезні горища, «гори рафінерські» чи склади, розраховані на велику кількість готової продукції.

Завод мав: вісім парових котлів потужністю 500 к.с.; два димарі висотою по 100 футів; місткі склади буряків; троє великих резервуарів для патоки; топку для випалювання костей, що поступали з цілого краю; величезний механічний цех, який складався з котельні, бляхарні, столярні, малярні та ін. Все це було збудовано на оснащено у відповідності з останніми вимогами найкращих тогочасних технологій. У механічному цеху не лише ремонтували готову техніку, але й створювали нові зразки машин і механізмів, в основному сільськогосподарського призначення – плуги, сівалки, молотарки тощо.

Цукроварня мала також паровий водопровід, що подавав воду зі ставка, який знаходився на віддалі 500 сажнів від заводу. Патока з цукрових заводів йшла до місцевої кочегарки, де було десять чанів на 192 відер кожен, дві подвійні камери «Pistorjusza», одна ректифікаційна установка. Зі 120 ц патоки щоденно вироблялося 38 відер 36-градусої горілки. З винокурнею був з'єднаний паровий млин, де вироблялася мука для потреб фабричних робітників і жителів навколишніх сіл.

У заводській стайні було 120 коней. Всі споруди, що розташовувалися на площі 200 моргів, були об'єднані дерев'яними хідниками⁵.

У перші роки діяльності заводу великі землевласники, використовуючи кріпосне право, з завязістю кинулися вирощувати цукрові буряки, однак, з часом були розчаровані, оскільки на непідготованих

¹ Rocznik Statystyki Przemysłu i Handlu Krajowego. 1836. S. 10.

² Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 78.

³ Ibid. S. 6.

⁴ Ibid. S. 78–79.

⁵ Ibid. S. 79.

відповідно до агрономії перезвожених ґрунтах буряки містили мало цукру. Власне виробництво буряків становило лише близько 50 тис. кірців. У 1843–1844 рр. цукровий завод мав загалом 200 тис. кірців чи 300 тис. ц буряків. До сушарень поступали буряки з сотень навколишніх сіл, але урожай був дуже нерівномірним, а в окремі роки дуже поганим.

У сезоні 1845/1846 рр. 1 корець буряка з доставкою на завод коштував 20 кройцарів, 1846/1847 рр. зріс до 24, а в наступні сезони – до 30 кройцарів¹.

Завод у Тлумачі залишався у руках Дідушицьких до весни 1845 р., коли був відданий в оренду віденському банкіру фон Вертгаймштайнові, за умови, що орендар буде сприяти розширенню цукрового заводу і його переобладнанні відповідно до останніх вимог тогочасних технологій.

Граф Дідушицький зобов'язувався внести на розбудову цукрового заводу 70 тис. зол. ринських. В разі, якщо ця сума не була б достатньою, – навіть більше. Перспектива Дідушицького не була такою світлою, як вважалося при будівництві заводу: ліси у Великопольщі вже були продані, а всі їхні маєтки практично не давали ніякого доходу. Тим паче, що Тлумачський ключ разом з цукровим заводом потребував значних інвестицій².

Оновлення і розширення заводу були нагальним і то у значних масштабах. Розпочато будівництво автомобільних доріг з мостами, вирито траншеї навколо полів, болота перетворені в луки, відновлено млини і вітряки, розпочато експлуатацію вапнякових і торфових родовищ та ін.³

Протягом усього року на цукровому заводі працювало 400–420 працівників із заробітною платою від 15 до 30 кройцарів на день, від 60 до 70 постійних чорноробів з оплатою по 18 кройцарів, від 90 до 100 ремісників, що отримували від 30 кройцарів до 2 золотих ринських в день, залежно від спеціальностей і фаховості, від 30 до 40 помічників ремісників (від 24 кройцарів до 1 золотого римського). На 12 сушарках протягом п'яти-шести місяців працювало від 1000 до 2000 працівників, отримуючи від 12 до 20 кройцарів. Нарешті, у фільварках та лісах було зайнято від 2400 до 3000 осіб з платнею 12–30 кройцарів на день. Число возів, що використовувалися для потреб цукрового заводу у перерахунку на один рік складало 150 тис. Незалежно від тієї чисельності працівників, у Тлумачі працювало набагато більше робочих на будівельно-монтажних роботах. І, нарешті, слід до цієї чисельності додати ще понад 100 урядовців і канцеляристів, переважно, іноземців⁴.

Таке фінансове навантаження, яке випало на долю графа Дідушицького, остаточно його зломало і наприкінці 1845 р. він помер від запалення мозку⁵.

Після смерті Генріха Дідушицького наступив крах для його спадкоємців. У 1849 р. їхні маєтки разом з цукровим заводом були виставлені на відкритий аукціон і 12 листопада перейшли в руки фон Вертгаймштайна за фантастичну суму 1,24 млн. зол. ринських. Як вже зазначалося, теперішній власник ще з 1845 р. мав свій пай у цукровому заводі, тому тепер став повноцінним його власником.

У 1846–1851 рр. цукровий завод з 252 тис. ц сушених буряків виробив 43 тис. ц цукру-рафінаду вищої якості, ніж у Чехії. Рафінад з успіхом продавався на Буковині, в Молдавії, а також у Семиградді та Угорщині. Винокурня переробила за той же період близько 60 тис. ц патоки⁶.

Тогочасна преса постійно слідувала за діяльністю Тлумачької цукроварні, рекламуючи цим самим цукрову промисловість. 1844 р. було видано монографію про діяльність Тлумачького цукрового заводу⁷. Це дало свої позитивні результати і між 1838 та 1840 рр. поблизу Тлумача виникло ще вісім цукрових заводів⁸:

1. **Гримайлів** (Тернопільська округа); власник – Антим Никорович; заснована у 1838 р.; проіснувала до 1845 р.;
2. **Ріпнів** (Золочівська округа); власник – Кароліна Германова; заснована у 1838 р.; проіснувала до 1842 р. (вихід цукру з буряка становив лише 1%)⁹;
3. **Нижнів** (Станиславівська округа); власник – Кароль Яблонівський; заснована у 1838 р.; фабрика мала сучасне, як на той час, обладнання, оскільки переробляла за сезон декілька десятків тисяч кірців буряка методом пресування; буряк мав велику цукристість. Однак, з невідомих причин, занепад заводу, що розпочався у 1846 р., призвів до його закриття у 1849 р.;
4. **Ланьцут** (Жешівська округа); засновник – Альфред граф Потоцький; заснована між 1838 та 1840 рр.; була однією з найкращих цукроварень Галичини; сезонно переробляла 14–15 тис.

¹ Rocznik Statystyki Przemysłu i Handlu Krajowego. 1836. S. 13.

² Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 81.

³ Fabryka cukru z buraków w Tłumaczu. *Dodatek Tygodniowy przy Gazecie Lwowskiej*. 1851. № 25.

⁴ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 81.

⁵ Rocznik Statystyki Przemysłu i Handlu Krajowego. 1836. S. 14.

⁶ Ibid. S. 15.

⁷ Mysłowski A. / Wiadomości o fabryce cukrowej w Tłumaczu. Lwów : Drukiem Piotra Pillera, 1844. 20 s.

⁸ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 83–84.

⁹ Żywicki J. O wystawie plodów przemysłowości w Wiedniu. 1845.

Додано примітку [P10]: у нас – крейцери і далі по тексту...

Додано примітку [P11]: дві крапки?

Додано примітку [P12]: пише, що це Товмачька цукроварня і т.д.

Додано примітку [P13]: орфографічна помилка

кірців буряків з власних плантацій. Функціонувала регулярно до 1849 р., а з введенням акцизу на цукор припинила діяльність у сезоні 1852/1853 рр.; проіснувала до 1872 р.¹;

5. **Віравиця** (Жешівська округа); засновник – Альфред граф Потоцький; заснована у 1840 р.; проіснувала до 1849 р.;
6. **Опарів** заснована у 1839 р.; 1840 р. перенесена до **Білки Шляхетської**, маєтку Северина графа Уруського і віддана під опіку майора Ціхотського, який за допомогою технолога Глуховського впорядкував і розбудував фабрику. Створена графом Уруським механічна фабрика постачала на фабрику машини та механізми. Фабрика переробляла за сезон до 15 тис. кірців буряка, що постачалися з фільварків графа Уруського. Проіснувала до 1849 р.
7. **Кошиліці** (Чортківська округа); заснована у 1840–1841 рр. бароном М. Ромашканом на сезонну переробку 100 тис. кірців буряків. Фабрика спочатку працювала методом пресування, потім перейшла на переробку сушених буряків методом десикації. Нестача інвестицій призвела до передачі цукроварні разом з сушарнею в оренду графу Генрику Дідушицькому з Тлумача за 8 тис. золотих ринських у рік;
8. **Чорношівці** (біля Львова); заснована на землях архієпископату у 1844 р. Квіхом з добовою нормою переробки 30–34 кірців чи 3000 кірців за сезон; проіснувала декілька років².

Упадок цукроваріння у Галичині у середині XIX ст. був зумовлений не тим, що був неперспективним, а рядом наступних причин³:

- Фабрики закладалися без врахування цукристості буряків;
- Закуповувалося дороге обладнання, що не підтверджувалося подальшою рентабельністю виробництва;
- Засновники чи дирекція фабрик не мала відповідної фахової підготовки для цукроваріння, тому часто міняла технологію виробництва, що потребувало додаткових інвестицій;
- Не проводилися дослідження, чи вистачить робочої сили, сировини, палива, костей тощо;
- Ілюзія «а la Kasperowski», що малі цукроварні без капіталу, з елементарним обладнанням без фахових технологів можуть існувати.

Відомий польський економіст д-р Тадеуш Рутовський вважав ці причини опосередкованими, оскільки більшість з них можна було усунути. Найважливішою, на його думку, причиною занепаду цукроваріння були: низький рівень господарювання; відсутність розуміння власних інтересів; відсутність енергійності і підприємництва; вражаюча апатія державних службовців⁴.

Цукроварні, працюючи у нормальному режимі, щорічно отримували 10 % від статутного капіталу або 13–17 % оборотного капіталу⁵.

Цукроварні Галичини щороку виробляли значну кількість цукру (ц): 1831–1835 рр. – 20 тис.; 1836–1839 рр. – 30 тис.; 1840–1844 рр. – 100 тис.; 1845–1848 рр. – 150 тис.; 1849 р. – 200 тис. Загалом, впродовж 1831–1849 рр. у Галичині вироблено близько 1,5 млн ц цукру, за який було оплачено незначний податок на доходи, пізніше – ще й податок на прибуток. У листопаді 1849 р. у Галичині було запроваджено акцизний збір на виробництво цукру у розмірі 1,4 зол. ринського за 1 ц цукру-піску та 2 зол. ринських – за 1 ц цукру-рафінаду.

В цілому можна сказати, що в Галичині з 1846 р. на цукрову промисловість випало багато випробувань. У 1846 р. частково скасовано панщину, що призвело до нестачі «робочих рук». Страшний голод і чума 1847 р. згубили майже п'яту частину сільського населення. Скасування кріпосного права в 1848 р. і революція у сільськогосподарському виробництві, зробили все інше. Нарешті, останнім ударом було введення акцизу на цукор в 1849 р. – з дев'яти цукрових заводів, які в 1845 р., як раніше здавалося, були в повному розвої і приносили близько 15 % річного доходу, тільки два працювали у 1849 р. – у Тлумачі та Ланьцуті⁶.

Розпорядженням Міністерства фінансів від 28 листопада 1849 р. «Про розміри і стягнення споживчого податку на цукрові вироби, що виготовляються з крайової сировини», у розмірі 1,4 золотого римського за 1 ц цукру-піску та 2 зол. ринських – за 1 ц цукру-рафінаду. У 1850 р. запроваджено обов'язковий податок на сировину, тобто, з буряка. Таким чином, акцизний збір зріс до 2,24 зол. ринських від 1 ц цукру-сирцю і 3,2 зол. ринських – за 1 ц рафінаду⁷.

Додано примітку [P14]: забрати тире

Додано примітку [P15]: дві крапки

Додано примітку [P16]: України

Додано примітку [P17]: починає справлятися податок чи як? Речення допрацювати!

Додано примітку [P18]: забрати тире

¹ Rocznik Statystyki Przemysłu i Handlu Krajowego. 1836. S. 10.

² Ibid. S. 11.

³ Żywicki J. O wystawie plodow przemysłowości w Wiedniu. 1845.

⁴ Rutowski T. Przemysł cukrowniczy, jego wpływ na rolnictwo i znaczenie w gospodarstwie narodowym. *Przyczynek do rozwiązania kwestji krajowego przemysłu w Galicji*. Kraków, 1883. S. 89.

⁵ Żywicki J. O wystawie plodow przemysłowości w Wiedniu. 1845.

⁶ Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. S. 88–89.

⁷ Rutowski T. Przemysł cukrowniczy, jego wpływ na rolnictwo i znaczenie w gospodarstwie narodowym. S. 107–108.

У 1870-х рр. у Галичині наступив занепад цукроваріння, що було викликане активним його розвитком в інших краях Австро-Угорської монархії. Протягом 1881–1891 рр. у Галичині діяла лише одна цукроварня у Сендзішові, що започаткована у 1869 р. Акціонерною спілкою за керівництва графа Альфреда Потоцького з Крешовіц¹.

Утворений у Відні в липні 1891 р. цукроварний картель розподілив сфери впливу цукроварень. Сендзішовській цукроварні було виділено ліміт у розмірі 47500 квінталів, що становило 2,1 % усього виробництва цукру у монархії². Реалізація плану виконувалась лише на 50 %, оскільки фабрика продукувала лише 20 тис. квінталів (*квінтал – 0,56 ц – авт.*) цукру³. Тому ринок цукру Галичини наповнила австрійська продукція.

Виходячи з реальних потреб краю у продукції цукру, у Галичині на межі XIX– XX ст. створено Галицьке акціонерне товариство цукрового промислу у Переворську⁴. Ініціатором створення товариства був князь Андрій Любомирський. До складу акціонерів входили князь Вітольд Чарториський, Станіслав Стадницький, Вацлав Оборський, а також фахівці з цукроваріння – Йозеф Вольжик (директор цукроварні у Крешовіцах) та Леон Грабський (директор цукроварні у Гнесні)⁵. Офіційним днем створення товариства вважається 14 жовтня 1894 р.⁶ Виконавчий комітет товариства склали Й. Вольжик, Л. Грабський, Вацлав Оборський та Ян Мицельський. Наглядову раду склали князь В. Чарториський, Адам Федорович, Й. Грабський, С. Стадницький та князь А. Любомирський (президент)⁷.

Статутний капітал товариства (1600 акцій номіналом 1000 корон) становив 800 тис. золотих ринських (1,6 млн. корон), які були поділені між 86 акціонерами. Дев'ятеро засновників володіли 58,1 % акцій: А. Любомирський – 241; В. Чарториський – 117; А. Потоцький – 68; С. Стадницький – 58; Я. Мицельський – 44⁸.

1895 р. шойно збудована цукроварня переробляла щоденно 7 тис. квінталів сировини, виробивши за сезон 25 тис. квінталів білого цукру. 1897 р. цукроварня увійшло до складу Австро-Угорського цукроварного картелю, отримавши квоту у 48782 квінталів цукру⁹. Протягом 1898–1899 рр. вибудовано нову цукроварню кошторисною вартістю 1048840 зол. ринських, яка вступила у дію 15 жовтня 1899 р.

Окрім того, планувалося будівництво ще кількох цукроварень на Буковині (Жучка) та Тернополі (вважалося, що вона буде нерентабельною). Будівництво цукроварні у Жучці розпочали 7 серпня 1900 р., що призвело до зміни назви товариства на Галицько-Буковинське акціонерне товариство цукроварного промислу у Переворську. Місце під будівництво подарувала Дирекція майна Буковинської релігійної фундації, за що цукроварне товариство зобов'язалося виплатити власникам землі 350 тис. корон, або надати акцій на ту суму. Товариство зобов'язане було також вирощувати цукрові буряки на теренах Буковини та створити робочі місця для місцевого населення. Кошторисна вартість будівництва складала 4117911 корон. Цукроварня могла щодобово переробляти до 12 тис. квінталів сировини¹⁰.

Найпотужніша і найсучасніша цукроварня Польщі – Переворська не пропускала можливості на подальшу модернізацію. З цією метою протягом 1900–1914 рр. на ці цілі було виділено близько 2 млн. корон¹¹.

Всі прогресивні кроки керівництва товариства привели до збільшення статутного капіталу у 1897–1902 рр. з 1,6 до 7 млн. корон¹².

З метою забезпечення Галичини цукром 1891 р. відновлено діяльність цукроварні у Тлумачі, що була закрита 1876 р. Товариство цукроварів вело постійні консультації з Австро-Угорським картелем

¹ Rocznik Statystyki Galicji. Lwów, 1893. T. IV. S. 280–281; Rutowski T. Przemysł cukrowniczy, jego wpływ na rolnictwo i znaczenie w gospodarce naordowej. S. 85.

² Mikulec B. Małopolskie Towarzystwo Cukrownicze w latach 1894–1914. *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sektio F.* 1982. Vol. XXXVII. № 6. S. 99.

³ Rutowski T. Przemysł cukrowniczy, jego wpływ na rolnictwo i znaczenie w gospodarce naordowej. S. 85.

⁴ Mikulec B. Przemysł cukrowniczy w Galicji w latach 1823–1918. *Biuletyn Lubelskiego Towarzystwa Naukowego.* Lublin, 1980. Vol. XXXII. № 1. S. 59.

⁵ Pawłowski J. Znaczenie przemysłu cukrowniczego dla Galicji. Lwów, 1905. S. 12.

⁶ Mikulec B. Małopolskie Towarzystwo Cukrownicze w latach 1894–1914. – S. 100.

⁷ Ibid. S. 101.

⁸ Ibid. S. 102.

⁹ Ibid. S. 103.

¹⁰ Ibid. S. 104–105.

¹¹ Ibid. S. 105.

¹² Ibid. S. 106.

Додано примітку [P19]: подальшу?

Додано примітку [P20]: маленька буква – на ці цілі...

Додано примітку [P21]: дві крапки

Додано примітку [P22]: дві крапки!

щодо збільшення квот на виробництво цукру. Завдяки інтенсивній діяльності до 1911 р. квоту було збільшено до 220 тис. квінталів¹.

У 1895/1896–1900/1901 рр. цукроварня у Переворську виробила 67550 квінталів цукру. Жорстка конкуренція призвела до 1905 р. до зменшення випуску продукції на 17 %. Однак, після цього відбувався ріст виробництва цукру в окремі роки до початку Першої світової війни (табл. 1)².

Таблиця 1

Виробництво цукру у Галичині у 1904–1914 рр. (у квінталах)

Сезон	Цукор-пісок	% до 1904/1905	Цукор-рафінад	% рафінаду до загальної кількості цукру	Чистий прибуток, корони
1904/1905	141390	100	136066	96,2	699891
1905/1906	213517	151	199055	93,2	226696
1906/1907	201547	142	172608	85,6	607322
1907/1908	155584	110	168344	108,2	970885
1908/1909	136085	96	140838	103,5	847857
1909/1910	141347	99,9	167804	118,8	1623537
1910/1911	223557	158	212811	95,2	1617364
1911/1912	247997	175	212307	85,6	2518965
1912/1913	177734	125	211601	119,0	581789
1913/1914	138442	97,9	214493	154,9	481227
Середньорічний показник	177720	–	183592,7	106	1017553,3

Максимальний випуск цукру-піску відмічено у сезоні 1911/1912 рр., мінімальний – у 1908/1909 рр. максимальний чистий прибуток зафіксовано у сезоні 1911/1912 рр., мінімальний – у 1905/1906 рр. Споживання цукру протягом 1901–1914 рр. зросло з 4,6 до 7,9 кг на душу населення. Однак, це було значно менше, ніж у Австро-Угорщині (13 кг), Німеччині (21 кг) та Франції (22 кг)³.

Цукроварний сезон 1908/1909 рр. мав погану передісторію, яка була пов'язана з незадовільним урожаєм цукрових буряків. Все те було викликано запізною весною, мокрим і холодним літом та ранніми приморозками, що викликало низьку якість буряків та їх значну втрату. Морози з 18 до 28 жовтня загальмували збір урожаю, а сильні морози з 5 листопада практично його зупинили. Внаслідок цього вимерзло близько 3 тис. моргів. Лише після відлиги, що тривала кілька днів, вдалося зібрати незначний урожай цукрових буряків низької якості – близько 2 тис. кірців. Не зібраними залишилися 2200 мрг плантацій буряка (19 % всіх площ), з яких 500 мрг цукроварні «Переворськ» та 1700 мрг цукроварні «Жучка».

Цукроварні «Переворськ» поставляли буряки з площі у 5118 мрг, з яких: 2340 мрг – акціонерного товариства; 2098 мрг – неакціонерні; 680 мрг – селянські. Засіяно 5010 мрг плантацій (97,8 %), з яких 510 мрг (9,96 %) вимерзли. Загалом урожай складав 497292,2 кірців або 110,5 кірців з одного гектара. Переробний сезон розпочався 28 вересня і тривав до 24 листопада 1908 р., відпрацьовано 57 днів. Щодоби перероблялося 8516 кірців буряка. Цукристість буряка становила 16,04 %, замість 16,6 % попереднього сезону. За сезон отримано з загальної маси буряка: 69712 кірців цукру-піску (14,36 % з 1 кірця сировини); 5500 кірців патоки (1,13 % з 1 кірця сировини); 361926,7 кірців жому (74,5 % з 1 кірця сировини). Для функціонування цукроварні використано:

- 240 кірців кам'яного вугілля та 25681 кірців мазуту, що становило 8 кг для переробки 1 кірця буряків та 55,6 кг для виробництва 1 кірця цукру;
- 41680 кірців вапняку (8,6 кг для переробки 1 кірця буряків та 59,8 кг для виробництва 1 кірця цукру);
- 4747,8 кірців коксу, що становило 0,98 кг для переробки 1 кірця буряків та 6,81 кг для виробництва 1 кірця цукру.

На рафінерії цукроварні «Переворськ» перероблявся цукор-пісок власного виробництва та продукції цукроварні «Жучка». Загалом рафіновано 114812,13 кірців цукру-піску, з яких отримано 140838,22 кірців цукру-рафінаду. Для виробництва рафінаду використано 1305 кірців кам'яного вугілля та 40981 кірців мазуту, що складало 44,57 кг для виробництва 1 кірця продукції. Сезон на

Додано примітку [P23]: дві крапки

Додано примітку [P24]: кома,

¹ Ibid. S. 109.

² Ibid. S. 110, 112.

³ Pawłowski J. Znaczenie przemysłu cukrowniczego dla Galicji. – S. 24.

рафінерії тривав з 30 вересня 1908 р. до 14 січня 1909 р., або 103,5 робочих днів. За добу вироблялося 1360 кірців цукру-рафінаду¹.

Цукроварня «Жучка» розпочала переробний сезон 9 жовтня, переробляючи щодобово 11 тис. буряка, однак, через брак сировини, з 19 жовтня працювала лише одна установка, яка вже через декілька днів також зупинилася. Сезон відновився через кілька днів, але йшов повільно на одній установці аж до середини грудня. Цукристість буряків становила 14,9 %, що на 2 % нижче попереднього сезону. З 509,156 тис. кірців буряка-сирівцю не переробленими залишилося понад 12 тис. кірців. Загалом цукроварня виробила 66373 кірців цукру-піску або 13,35 % від всієї сировини².

Цукроварня «Жучка» використовувала 7239 мрг плантацій буряків: 4928 мрг – великої власності; 2275,75 мрг – селянських господарств; 35,25 мрг – власних земель. Засіяно майже 6486 мрг плантацій (89,6 %), з яких зібрано продукції на площі близько 4770 мрг, що становило лише 65,9 % засіяних площ. Валивий збір склав 509156 кірців або 106,7 кірців з одного гектара. Перероблено 497104 кірців, не переробленими залишилося 12052 кірці. Переробний сезон розпочався 9 жовтня і тривав до 15 грудня 1908 р., відпрацьовано 45,5 робочих днів. Щодоби перероблялося 10925 кірців буряка. Цукристість буряка становила 14,9 %, замість 16,9 % попереднього сезону. За сезон отримано з загальної маси буряка: 66373,43 кірців цукру-піску (13,35 % з 1 кірця сировини); 4754 кірців патоки (1,13 % з 1 кірця сировини); 346341 кірців жому (69,67 % з 1 кірця сировини). Для функціонування цукроварні використано:

- 240 кірців дров, що становило 23,65 кг для переробки 1 кірця буряків та 177,16 кг для виробництва 1 кірця цукру;
- 43424 кірців вапняку (8,73 кг для переробки 1 кірця буряків та 65,42 кг для виробництва 1 кірця цукру);
- 4864 кірців коксу, що становило 0,98 кг для переробки 1 кірця буряків та 7,73 кг для виробництва 1 кірця цукру³.

Незважаючи на неякісну сировину та короткий період цукроварного сезону, цукроварні отримали 884503,85 корон чистого прибутку⁴, з яких 96 % приходилося на «Переворськ».

До 1918 р. у Галичині знаходилися цукроварні у Переворську (засн. у 1895 р.) і Ходорові. Остання збудована у 1913 р. акціонерним товариством, заснованим Казимиром де Во (власник маєтків у Ходорові) за сприяння та участі Промислового банку Королівства Галичини, Володимирії і Великого Князівства Краківського. Варто зазначити, що під час Першої світової війни були зруйновані фабрика цукру-сирцю у Жучці, частково – цукроварні у Переворську та Ходорові⁵.

1917 р. Галицько-Буковинське акціонерне товариство цукрового промислу затвердило проект відбудови фабрики у Жучці з добовою потужністю 12 тис. квінталів. Для цього замовлено техніку та обладнання у Празі, яке почало поступати у 1918 р., однак труднощі викликала ситуація з новоствореними державними кордонами. Післявоєнні події впродовж декількох років не дали можливості відбудувати та відновити роботи цукроварень у Переворську (запущена у сезоні 1921/1922 рр.) та Ходорові (вступила у дію у сезоні 1920/1921 рр.)⁶.

Варіння цукру у 1913–1925 рр. відбувалося у Львівському та Станіславському воєводствах, де діяло лише 3 цукроварні (табл. 2)⁷ у Переворську (рік будівництва – 1895), Ходорові (1913 р.) та Городенці (1925 р.) (табл. 3)⁸.

Таблиця 2

Виробництво цукру у Галичині (ц)

Воєводство	1913–1914	1921–1922	1922–1923	1923–1924	1924–1925	Вартість цукру, зол.
Львівське	23000	3869,7	6863,0	11245,8	18518,1	151789
Станіславівське	–	–	–	–	5000	41500
Тернопільське	–	–	–	–	–	–
Галичина	23000	3869,7	6863,0	11245,8	23518,1	193289

Додано примітку [P25]: маленька буква

Додано примітку [P26]: 193289 у мене виходить

¹ Czternaste sprawozdanie i bilans Galicyjsko-Bukowińskiego Akcyjnego Towarzystwa Pszemysłu Cukrowniczego w Pszeworsku na rok obrachunkowy 1908/1909. Pszeworsk : Druk. Zakładu Narodowego im. Ossokińskich, 1909. S. 5.

² Ibid. S. 3–4.

³ Ibid. S. 6.

⁴ Ibid. S. 4.

⁵ Mikulec B. Z dziejów przemysłu cukrowniczego w Polsce w latach 1919–1929. Rocznik Lubelski. 1979. Tom 21. S. 101 (101–113).

⁶ Ibid. S. 102.

⁷ Храпливий Є. Сільське господарство Галицько-Волинських земель. – С. 140.

⁸ Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. S. 209.

Таблиця 3

Цукроварні Галичини (1926 р.)¹

Цукроварня	Рік відкриття	Статутний капітал	Добова норма буряка	Площа плантації, га	Випуск цукру, ц
Ходорів	1913	6250000	6244	–	–
Городенка	1925/1926	?	10000	2500	?
Переворськ	1895	5500000	10033	7620	150158

1920 р. Галицько-Буковинське акціонерне товариство цукроварного промислу перейменовано на «Цукроварні і рафінерії Переворськ, Акціонерне товариство у Переворську» внаслідок продажу цукроварні у Жучці товариству «Gesellschaft Jucica Fabrika de Zahar S. A. mit dem Sitze in Czemowitz» за 9 млн. левів².

1922 р. виникло «Об'єднання Малопольських цукроварень», яке разом з «Об'єднанням цукрових фабрик Королівства Польського, Волині та Сілезії» (створене 1906 р.) утворили «Центральне бюро продажів» (9 вересня 1921 р.), а пізніше, – «Торгову спілку цукроварень» (1924 р.)³.

Протягом 1910–1926 рр. цукроварні Галичини (окрім 1914–1920 рр., коли вони не працювали) у середньому щорічно переробляли від 200 до 2000 тис. ц цукрових буряків, з яких продукували 100–290 тис. ц цукру⁴. Таким чином, вихід готової продукції з сировцю складав у середньому 7% – у довоєнний період та 12–15% – у 1920-х рр.

Слід зазначити, що цукроварна промисловість перших післявоєнних років перебувала у сильному занепаді. Майже на половину у порівнянні з передвоєнними роками знизилася урожайність цукрових буряків. А площі, де вирощувалися цукрові буряки становила лише 7% довоєнного рівня. І лише у сезоні 1925/1926 рр. цукроварна промисловість Галичини перевершила довоєнні показники, а у сезоні 1927/1928 рр. – перевершила їх удвічі (табл. 4)⁵. Перші ж повоєнні роки були дуже важкими, оскільки Галичина видала лише 2,9% цукру довоєнного виробництва. Поступово збільшувалася питома вага Галичини у польському виробництві цукру.

Таблиця 4

Виробництво цукру у Галичині в 1911–1929 рр.⁶

Сезон	Виробництво цукру, квінтالی			Разом	% до 1911/1914	% Галичини у цукроварінні Польщі
	Переворськ	Городенка	Ходорів			
1911/1914	95583	101334	43843	240760	100	4,4
1920/1921	15584	–	7210	7210	2,9	0,5
1921/1922	15584	–	18290	33874	14,1	2,1
1922/1923	33488	–	26695	60183	24,9	2,2
1923/1924	55607	–	39316	94923	39,4	2,7
1924/1925	78944	–	73991	152935	63,5	3,4
1925/1926	150719	–	139009	289928	124,4	5,5
1926/1927	120474	35076	166566	322116	137,9	6,4
1927/1928	74314	31431	143599	249344	103,5	4,9
1928/1929	205736	113350	208162	527248	218,9	7,8
1920–1929	84603,3	17985,7	86668,1	197857,5	–	3,94

Додано примітку [P27]: -

Додано примітку [P28]: 120,4

Додано примітку [P29]: 133,8

Додано примітку [P30]: 846033, але враховано 1911-1929

Додано примітку [P31]: 179857

Додано примітку [P32]: 866681, але враховано 1911-1929

Додано примітку [P33]: 1978575, але враховано 1911-1929

¹ Spis cukrowni Rzeczypospolitej Polskiej. Warszawa : Wyd. «Gazeta Cukrownicza», 1926. S. 6–7, 14–15, 30–31.

² Wojewodzkie Archiwum Państwowe w Rzeszowie z siedzibą w Przemyślu (dalej: WAPP), Małopolskie Towarzystwo Cukrownicze (dalej: MTC), sygn. 89. Akta dotyczące cukrowni i Żuczec na Bukowinie 1900–1932.

³ Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. S. 210.

⁴ Spis cukrowni Rzeczypospolitej Polskiej. S. 200–211.

⁵ Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. S. 211.

⁶ WAPP, MTC, sygn. 73, 133, 185; AAN, ZZC, sygn. 83, 55, 188, 307, 311; Клапчук В.М. Сільське господарство Галичини : монографія / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. 336 с.

1924 р. Ходорівська цукроварня мала автоматичну лінію вивантаження буряків, що зменшило затрати на цей процес удесятеро. Національне інвестування у новітню техніку підвищили продуктивність підприємства на 20 %, сушарки – наполовину, рафінерії – на 15 %¹.

1924–1925 рр. Акціонерне товариство у Переворську вирішило збудувати цукроварню у Городенці, що зменшило інвестиції у інші подібні підприємства Галичини. У другій половині 1920-х рр. у Галичині найбільшими були цукроварні у Городенці, Ходорові та Переворську.

Цукроварня у Городенці у сезоні 1925/1926 рр. переробляла 10 тис. квінталів буряків на цукор-пісок. Знаходилася поблизу залізничної станції «Якубівка», від якої йде відгалуження довжиною 2800 м з двома естакадами (довжиною 350 м) для складування буряків. Освітлення фабрики електричне; забезпечувала котельня, що працювала на кам'яному вугіллі. З цукрових буртів сировина доставлялася на цукроварню сплавними жолобами довжиною 1100 м до бетонного резервуару-пастки для каміння системи «Пустинського». Звідти кількома конвеєрами сировина доставлялася на ваги системи «Хронос». Далі буряки різалися на шматки різакон системи «Гемпля» з 20 рамами і пересувалися стрічковим конвеєром до дифузора². Дифузійна батарея складалася з 14 дифузорів по 9 тис. л кожен. Діаметр дифузора 2300 мм, висота 1260 мм. Всередині він мав форму циліндра з шириною наверху 1125 та внизу 900 мм. У дифузор завантажувався порізаний буряк об'ємом 49 квінталів. Вивантаження відбувалося через вмонтований у нижній частині двостворковий отвір за допомогою важеля. У кожному дифузори знаходився калоризатор з поверхнею нагріву 15 м². Другий відділ мав 2 калібрування соку по 5 тис. л, 4 нагрівачі, призначені для випарювання соку-сирівцю загальною площею 240 м². Далі випари цукрового соку передавалися до третього відділу. Дефекація відбувалася у пристроях системи «Fugowicza». У 2 котлах системи «Löhner», що стояли один навпроти іншого, відбувалася сатурація. Після першої сатурації сік нагрівався на площі 60 м² для подачі до другого відділу (8 сит системи «Monstra» по 48 рам кожна; 5 скімерів «Proksza» по 45 рам). Після першої дефекації і сатурації сік нагрівався 2 нагрівачами на площі 60 м² 4 ситами системи «Abraham» по 30 рам кожна та 5 скімерами «Proksza». Після третьої сатурації (сіркової) сік нагрівався знову на площі 60 м² 5 скімерами «Proksza». Перед першим випаром сік нагрівали 2 нагрівачами загальною площею 120 м² до утворення пари з тиском до 2 атм. Випарник загальною площею 2100 м² складався з трьох частин і працював під тиском. Перша частина (системи «Kestner») була площею обігріву 650 м² і нагрівалася оборотною новоствореною парою з тиском 2 атмосфери. Друга частина (системи «Kestner») мала також площу нагріву у 650 м². Третя частина (системи «Robert») складалася з 2 корпусів площею по 300 м² кожен (один – у якості резервного). Запасний концентратор (площею 200 м²) працює під невеликим вакуумом, який створюється за допомогою насоса (Ejecteau'air), конденсуючи 1500 кг/год. Між другою і третьою частинами випарник розташовувався 4 скімери «Proksza» по 45 рам кожен. Сироп після випарки проходив через 4 скімери «Proksza». Дві двокамерні варильні системи «Botman» для першої цукриці нагрівали пару першого чи другого відділу. Кожен обігрівач мав площу 180 м². Ємність – 40 тис. кг. Два змішувачі ємністю 42,8 тис. кг, 8 центрифуг діаметром 48 дюймів системи «Westona». Для проміжного продукту функціонував один варильний котел ємністю 42,8 тис. кг, 2 центрифуги системи «Westona» діаметром 48 дюймів. Другий продукт отримувався у одній варильній ємності 40 тис. кг (площа випару 180 м²), 6 на 42,8 тис. кг кожна та чотирма центрифугами системи «Westona» діаметром 48 дюймів.

Для конденсації пари у варильних першого відділу і напівпродукту використовувалися по два насоси системи «Ejecteau'air», у другому відділі – один потужністю 2000 кг/год. кожен. У центрифугі сироп ділиться на світлий, що йде на виробництво рафінаду, і темний, що використовується для виробництва інших цукропродуктів. Піч для випалювання вапна «Löhner» мала механічні завантаження та вивантаження. Рештки після дифузії видалялися за допомогою ковшового елеватора довжиною 17 м поступали для пресування трьома пресами системи «Bromberg»; решта йшло на другий конвеєр 65-метрової довжини для завантаження на вози. Решта відходів, що залишилися, конвеєром довжиною 89 м доставлялися до відстійників. Спресовані відходи ковшовим елеватором подавалися до двох печей системи «Huillard», де спалювалися і сушилися. У третій печі частина з них брикетувалася³.

П'ять парових котлів системи «Bablock-Wilcox» – з поверхнею нагріву по 301 м² кожен, паронагрівачі з поверхнею нагріву 61 м². Котли для пресування мали робочий тиск 22 атмосфери. Один з них працював на 4 атмосфери. До котлів вода подавалася насосами систем «Scheff i Stern» або «Wothington». Парова турбіна разом з генератором була трьохфазною (напруга 380 В) з потужністю 900 кВт. Запасна турбіна з генератором виробляла 380 В та мала потужність 108 кВт⁴.

Додано примітку [P34]: буряків?

Додано примітку [P35]: речення не має дієслова

¹ Archiwum Akt Nowych w Warszawie (dalej: AAN), Związek Zawodowy Cukrowni (dalej: ZZC), sygn 157.

² Spis cukrowni Rzeczypospolitej Polskiej. S. 92.

³ Ibid. S. 93.

⁴ Ibid. S. 94.

Цукроварня у Переворську у сезоні 1925/1926 рр. щодобово переробляла до 10 тис. квінталів цукрових буряків. Цукроварня виробляла: цукрові «голови» трьох розмірів, кусковий цукор литий та пресований, цукор-борошно, цукор-грісік, цукор-пісок, загалом 1600 квінталів на добу.

Основні споруди¹:

- 3 муровані басейни для миття буряків ємністю 30 тис. квінталів з пристосуванням для вивантаження з вагонів.
- 1 басейн під відкритим небом довжиною 250 м.
- 1 круговий підйомник діаметром 10 м.
- 1 естакада для складування буряків системи «Pustyńskiego».
- 1 уловлювач коріння системи «Maу'a».
- 1 стрічковий конвеєр.
- 1 автоматична вага системи «Chronos».
- 2 дискові різачки діаметром 2 м.
- 1 стрічковий транспортер для транспортування порізаного буряка.
- 2 дифузори системи по 10 дифузорів з нижнім вивантаженням, кожен з яких ємністю 8000 л з калоризаторами з поверхнею нагріву 12 м².
- 2 вловлювачі шматків буряка.
- 1 резервуар сирого соку з розміщувачами.
- 2 похилі конвеєри для зливу пульпи.
- 1 стрічковий конвеєр довжиною 100 м для видалення твердих відходів.
- 6 нагрівачів площею нагріву 76 м² кожен; 1 – 90 м² і 1 – 20 м².
- 5 резервуарів для вапняного молока.
- 2 котли безперебійної першої сатурації, 2 котли безперебійної другої сатурації, два котли безперебійної сатурації сіркової частки у соці, 2 котли безперебійної сатурації сірки до фільтрату.
- 11 сит загальною площею 582,4 м² (8 до першої сатурації, 3 – до другої).
- 15 скімерів системи «Proksza» по 45 рам загальною площею 660 м².
- 1 кип'ятильник площею нагріву 79 м².
- 1 випарник 4х віддільний системи «Roberta» загальною площею нагріву 1891 м² з «0» відділом системи «Kestnera» площею 200 м².
- 3 автоклави цукриці ємністю 190 м² кожен і 2 автоклави продуктивні по 150 м².
- 3 мішалки до цукриці-I по 500 квінталів, 2 – до цукриці-II по 550 квінталів і 9 – по 350 квінталів для готової продукції.
- 10 центрифуг системи «Weston» діаметром 1200 мм.
- 2 конвеєри для рафінаду.
- 10 центрифуг системи «Fesca» для продукції діаметром 923 мм.
- 1 конвеєр для транспортування жовтого цукру до складів.
- 2 печі для випалювання вапна системи «Kherna».
- 2 газові резервуари, 2 камери «Micka», 2 міксери для вапняного молока, 1 вловлювач «Kožana».
- 2 насоси для вапняного молока.
- Водна станція мала наступні машини та механізми: 1 паровий водяний насос потужністю 75 к.с., 1 – потужністю 50 к.с., 1 – потужністю 22 к.с.
- Парові машини: 2 парові насоси до CO₂, 2 парові насоси для соку, 1 паровий повітряний насос, 1 парова машина з повітряним насосом і 1 паровою машиною загальною потужністю 712 к.с.
- Котельня: 14 парових котлів системи «Fairbairne'a» по 240 м² кожен, 3 повітряні насоси, 2 насоси для гарячої води.
- Електроцех: 3 динамо-машини для освітлення цукроварні, 1 генератор змінного струму, 1 парова машина.
- Сушильний цех: переробка протягом 24 годин 300 квінталів сушених вичавок системи «Huillarda» з 3 печами з повним комплектом механізмів і пресів для пресування висушених вичавок.
- Варильня цукру:

¹ Ibid. S. 154–156.

- 1 вага «Chronos» для рафінаду, 2 конвеєри, 12 складів, 11 скімерів системи «Proksza» загальною площею 360 м², сито для фільтрації з 16 фільтрів клярових і 6 відбілюючих.
- 4 автоклави по 100 квінталів цукриці, два з яких з площею нагріву по 100 м², 2 – по 80 м². Механічна розливна форма.
- 20 центрифуг «Fesca» діаметром 2000 мм, 7 змішувачів об'ємом 100 квінталів цукринці, 3 з яких з подвійним дном.
- 6 ванн для відбілювання кісткового цукру, 15 центрифуги діаметром 930 мм з верхнім зливом.
- 4 преси системи «Pzillasa», сушарка «Pzillasa», 10 різаків «Pzillasa».
- 2 комплекти пил, 2 різакі «Scheiblera». Транспортер цукру-піску «Kreiss».
- 1 вальцьовий млин 1 млин-«ekcelsior», 3 конвеєри.
- Склади відходів: 1 електричний конвеєр, 4 котли «Titarenki», 4 печі «Hoffmana», 6 відстійників для твердих відходів, 2 парові машини потужністю 250 к.с., 1 паровий повітряний насос потужністю 60 к.с.

Загалом розвиток цукрової промисловості у 1925–1928 рр. був призупинений економічною кризою, що викликала падіння цін цукру на світовому ринку і збитковість його виробництва. Таке положення вплинуло на рішення капіталу, зайнятого у цукровій промисловості, про нормування виробництва цукру у 1930–1935 рр. з метою збереження його високих цін на внутрішньому ринку. Під час кризи виробництво цукру у Галичині почало падати вже з сезону 1929/1930 рр. Найнижчий його рівень прийшовся на сезон 1934/1935 рр., коли виробництво складало лише 37,4 % від рівня 1928/1929 рр. (табл. 5)¹.

Таблиця 5

Виробництво цукру у Галичині в 1928–1939 рр.

Сезон	Виробництво цукру, квінталі	% до 1928/1929	% Галичини у Польщі
1928/1929	527248	100	7,8
1929/1930	429157	93,4	5,8
1930/1931	421115	79,8	6,1
1931/1932	357343	67,7	8,2
1932/1933	295702	56,1	7,8
1933/1934	223782	43,0	7,2
1934/1935	197202	37,4	4,9
1935/1936	314289	59,6	7,8
1936/1937	266095	50,4	6,4
1937/1938	326336	62,7	6,4
1938/1939	321558	60,9	6,5
1928–1939	367982,7	–	7,49

Додано примітку [P36]: -

Додано примітку [P37]: 81,4

Додано примітку [P38]: 42,4

Додано примітку [P39]: 61,9

Додано примітку [P40]: 3679827

Додано примітку [P41]: кома,

Таким чином, напередодні Другої світової війни виробництво цукру становило лише 60 % від рівня кінця 1920-х рр. мінімальне виробництво спостерігалось у 1933–1935 рр. Незважаючи на зменшення виробництва, питома вага Галичини у цукроварінні Польщі залишалася практично стабільною – у межах 6,5–8 %. Незважаючи на повільний ріст з сезону 1935/1936 рр., виробництво цукру так і не досягло рівня 1928/1929 рр. Найвищий показник виробництва цукру спостерігався у 1937/1938 рр. Падіння виробництва цукру викликало обмеження площ цукрових буряків до 40 % площі сезону 1928/1929 рр. (з 19869 до 11455 га). Вартість 1 квінталу цукрових буряків категорії А коштувала від 6,35 зл. у сезоні 1930/1931 рр. до 3,82 – у 1938/1939 рр. вартість буряків категорії В, відповідно, 3,65 та 2,82 зл. за 1 квінтал². Зменшилася також питома вага селянських плантацій цукрового буряка на користь інших сільськогосподарських культур. Впродовж 1928–1939 рр. відбулося поступове падіння ціни цукру з 86,9 до 43,4 зл. за квінтал³.

¹ Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. S. 212.

² Ibid. S. 222.

³ Ibid. S. 214.

Як і в період кризи, так і в період наступної за нею депресії, відбулося падіння виробництва цукру-рафінаду на користь цукру-піску. У 1928–1938 р. виробництво цукру-рафінаду складало у середньому 58,8 % виробництва 1928/1929 рр. (табл. 6)¹.

Таблиця 6

Виробництво різних гатунків цукру у Галичині у 1920–1938 рр. (у квінталах*)

Сезон	Виробництво цукру	В т.ч.:		% рафінаду
		Цукор-пісок	Цукор-рафінад	
1920/1921	7210	7210	0	–
1921/1922	33874	18290	15584	60,4
1922/1923	94923	0	94923	100
1923/1924	152935	0	152923	100
1924/1925	289982	0	289982	100
1925/1926	289982	0	289982	100
1926/1927	322116	35076	287040	89,1
1927/1928	249344	31431	217913	85,9
1928/1929	527248	315379	211869	40,1
1929/1930	429157	283962	208195	42,5
1930/1931	421115	264861	156254	37,1
1931/1932	357343	227979	129365	36,2
1932/1933	295702	177531	118177	39,9
1933/1934	223788	126050	92732	41,4
1934/1935	197202	127774	69458	36,1
1935/1936	314289	204510	109779	34,9
1936/1937	266095	165755	100340	37,7
1937/1938	326336	214446	111880	34,3
Середній показник, 1920–1938, квінталі	266591	157161	147578	59,74
Середній показник, 1920–1938, ц	149291	88010	82644	59,74

* квінталь – 0,56 ц

Чистий прибуток у цукровій промисловості складав у сезонах (тис. зл.): 1930/1931 – 231,5; 1931/1932 – 312; 1932/1933 – 814,4; 1933/1934 – 1798; 1934/1935 – 734,8; 1935/1936 – 532,4; 1936/1937 – 652,4; 1937/1938 – 46,4². Отже, чистий прибуток коливався у межах 46–1798 тис. злотих або 3900 %. Загалом впродовж 1930–1938 рр. акціонерна спілка отримала понад 4384 тис. злотих чистого прибутку, з якого у сезоні 1933/1934 рр. – 41 %.

Цукроварне виробництво потребувало постійних інвестицій у модернізацію виробництва. Так, впродовж 1929–1933 рр. у цю галузь інвестовано 3256 тис. зл.³ Відбулися й зміни у системі основного капіталу: місце поміщицького капіталу у цукровій промисловості зайняв банківський капітал.

У 1920–1930-х рр. у Галичині на цукроварнях працювало від 3331 до 5481 робітників⁴. Цукровари працювали у чотири зміни, що залучали від 50 до 70 % робітників. Спостерігалася неадекватна ситуація у другій половині 1930-х рр.: відбувалося падіння виробництва, зате чисельність працівників постійно збільшувалася (рис. 1).

Додано примітку [P42]: певно, квінталі

Додано примітку [P43]: 250481

Додано примітку [P44]: 122236

Додано примітку [P45]: 56,4

¹ WAPP, MTC, sygn. 64–73; AAN, ZZC, sygn. 328, 311; Mikulec B. Z dziejów przemysłu cukrowniczego w Polsce w latach 1919–1929. S. 100; Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. – S. 214; Клапчук В.М. Сільське господарство Галичини : монографія / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. 336 с.; Makaruk Ihor, Tokar Natalia, Filoretova Larysa, Klapchuk Volodymyr. History of Agriculture of Galicia from the Second Half of 19th to First Third of 20th Centuries. *Grassroots Journal of Natural Resources*. 2021. Vol. 4 No. 1. pp. 40–61.

² Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. S. 215.

³ Ibid. S. 215.

⁴ Mikulec B. Z dziejów przemysłu cukrowniczego w Polsce w latach 1919–1929. S. 111; Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. S. 224.

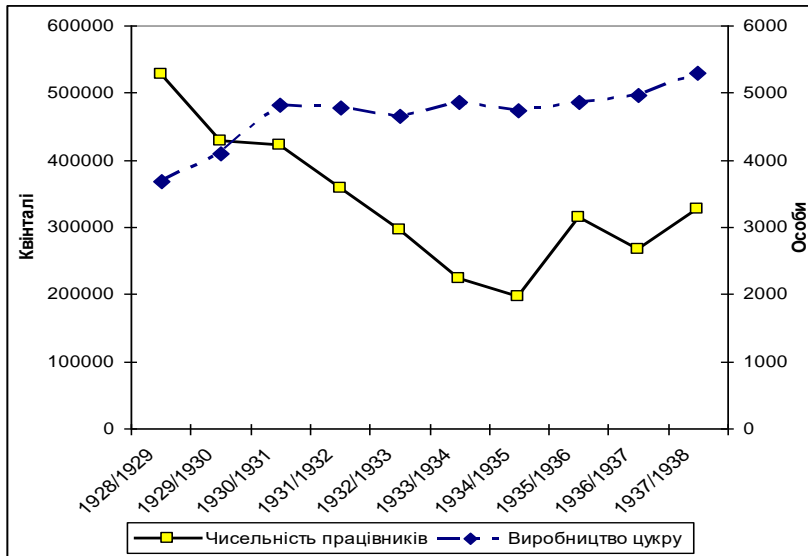


Рис. 1. Графік залежності кількості випущеної продукції та чисельності робітників.

Це призвело до погіршення умов життя працівників цукроварень – знизилася заробітна плата (табл. 6), зросли ціни на продуктові товари.

Заробітна плата на цукроварнях Галичини у 1924–1939 рр.
(у злотих за 8-годинну зміну)¹.

Рік	Постійні робітники			Помічники постійних робітників	Інші робітники		
	I кат.	II кат.	III кат.		Сезонні	Жінки	Діти
1924	5,25	4,1	2,8	?	1,60–2	0,8–1,6	0,8–1,6
1925	5,53	4,13	2,98	?	1,8	0,8–1	0,8–1
1926	6,32	4,68	3,2	?	1,8	0,8–1	0,8–1
1927	7,84	5,83	4,18	?	2–5	1,12–2,1	0,9–1
1928	7,96	5,88	4,21	?	2	1,12–2,1	0,9–1
1929	8,28	5,9	4,25	4,12	3,5–5	2–3,5	1–1,5
1930	8	6,1	4,41	3,84	–	–	–
1931	7,2	5,28	3,84	3,33	–	–	–
1932	6,57	4,82	3,5	3,04	–	–	–
1933	6	4,4	3,2	2,73	1,6	1,2	1,2
1934	5,8	4,25	3,1	2,68	1,76	1,2	1,2
1935	5,8	4,25	3,1	2,51	1,7	1,36	1,36
1936	5,8	4,25	3,1	2,51	2,4	1,6	1,6
1937	6,4	4,8	3,44	2,51	3,2	2,24	2,24
1938	6,2	4,2	3,01	2,74	3,2	2,24	2,24
1939	6,2	4,2	3,01	2,74	3,2	2,24	2,24
У середньому:	7,01	5,14	3,69	3,98			

Праця кваліфікованих робітників цінилася удвічі вище, ніж працівників інших категорій. Серед кваліфікованих працівників також була різниця в оплаті праці. Так, робітник I категорії отримував на 72 % більше, ніж робітник II категорії, який, у свою чергу, на 50 % більше, ніж робітник III категорії.

¹ WAPP, MTC, sygn. 108, 129; AAN, ZZC, sygn. 300; Mikulec B. Z dziejów przemysłu cukrowniczego w Polsce w latach 1919–1929. S. 112; Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. S. 225.

Додано примітку [P46]: Табл. 7

Додано примітку [P47]: Таблиця 7

Таблиця 6

Додано примітку [P48]: 6,6

Додано примітку [P49]: 4,8

Додано примітку [P50]: 3,4

Додано примітку [P51]: 2,0

Додано примітку [P52]: у мене виходить 72%

Додано примітку [P53]: у мене – 51%

Найменше цінилася праця жінок та дітей. У 1924–1928 рр. та у 1933–1939 рр. їхня заробітна плата була однаковою, за винятком 1929 р.

Volodymyr Klapchuk

SUGAR MAKING IN GALICIA 19TH – FIRST THIRD OF 20TH CENTURIES

Attempts to obtain sugar from beets in Austria began at the beginning of the 19th century. In the period between 1809 and 1811, experiments were carried out to obtain sugar from maple and corn. In 1823, they began to obtain sugar from beets. Sugar factories were established in Kolodiivka, Vilshanytsia, Zbarazh and Kryvchytsi. During 1838–1840, 8 sugar factories were established (Grymailiv, Ripniv, Nyzhniv, Lantsut, Viravnytsia, Opariv (Bilka Shlyakhetska), Koshylivtsi, Chornoshovytsia. The largest was the sugar factory in Tlumach.

In the middle of the 19th century, there was a decline in sugar production, due to the low level of management, lack of energy and entrepreneurship, and apathy of civil servants.

The sugar factories of Galicia produced a significant amount of sugar (ts) every year: 1831–1835 – 20 thousand; 1840–1844 – 100 thousand; 1845–1848 – 150 thousand; 1849 – 200 thousand.

In the 1870s, the decline of sugar production came again, caused by its active development in other parts of the Austro-Hungarian monarchy. In 1881–1891, only the sugar factory in Sendziszów operated.

In Galicia at the turn of the 19th and 20th centuries, the newly built sugar factory in Perevorsk processed 7,000 quintals of raw materials daily, producing 25,000 quintals of white sugar during the season. In 1897, the sugar factory became part of the Austro-Hungarian sugar cartel. During 1898–1899, a new sugar factory was built.

In addition, the construction of several more sugar factories in Bukovyna (Zhuchka) and Ternopil was planned.

In order to provide Galicia with sugar, in 1891, the activity of the sugar factory in Tlumach was resumed.

In 1895/1896–1900/1901, the sugar factory in Perevorsk produced 67,550 quintals of sugar.

The maximum output of granulated sugar was recorded in the season of 1911/1912, the minimum in 1908/1909. Sugar consumption per capita during 1901–1914 increased from 4.6 to 7.9 kg. However, it was significantly less than in Austria-Hungary (13 kg), Germany (21 kg) and France (22 kg).

Until 1918, there were sugar mills in Perevorsk and Khodoriv (1913) in Galicia. During the First World War, the factory in Zhuchka and the sugar mills in Perevorsk and Khodoriv were destroyed.

From 1913 to 1925, sugar mills operated in Perevorsk, Khodoriv, and Horodenka.

During 1910–1926, the sugar mills of Galicia annually processed from 200 to 2000 thousand tons of sugar beets, from which 100–290 thousand tons of sugar were produced.

In general, the powerful development of the sugar industry in 1925–1928 was interrupted by the economic crisis, starting from the season of 1929/1930.

On the eve of the Second World War, sugar production was only 60% of the level of the late 1920s. Despite the decrease in production, the share of Galicia in Polish sugar production remained stable – within 6.5–8%. The highest rate of sugar production was observed in 1937/1938. The net profit ranged from 46 to 1798 thousand zlotys.

Keywords: sugar mill, beet, granulated sugar, quintal, korets, capital, profit.

Додано примітку [P54]: крапка

Список використаних джерел

1. Кляпчук В.М. Сільське господарство Галичини : монографія / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. 336 с.
2. Храпливий Є. Сільське господарство Галицько-Волинських земель. Львів : Друкарня НТШ, 1936. 351 с.
3. Czternaste sprawozdanie i bilans Galicyjsko-Bukowińskiego Akcyjnego Towarzystwa Pszemysłu Cukrowniczego w Pszeworsku na rok obrachunkowy 1908/1909. Pszeworsk : Druk. Zakładu Narodowego im. Ossokińskich, 1909. 24 s.
4. Dodatek do Gazety Lwowskiej. 1811. № 47.
5. Fabryka cukru z buraków w Tłumaczu. Dodatek Tygodniowy przy Gazecie Lwowskiej. 1851. № 25.
6. Fabryki cukru burakowego w prowincjach Polski. *Rozmaitości Lwowskie*. 1826. S. 271;
7. Fabryki cukru burakowego w prowincjach Polski. *Wiadomości Handlowe*. 1830. № 15.
8. Głuchowski J.B. Fabryka cukru w Olszanicy. *Rozmaitości Lwowskie*. 1830. S. 126–127.
9. Kasperowski A. Opisanie fabryki cukru w Żurawnikach. Tygodnik Rolniczo-Przemysłowy. Lwów, 1838. № 9.
10. Kolaczkowski J. Wiadomości dotyczące się przemysłu i sztuki w dawne Polsce. Lwów, 1905. S. 137.

11. Makaruk Ihor, Tokar Natalia, Filoretova Larysa, Klapchuk Volodymyr. History of Agriculture of Galicia from the Second Half of 19th to First Third of 20th Centuries. *Grassroots Journal of Natural Resources*. 2021. Vol. 4 No. 1. pp. 40–61.
12. Mikulec B. Małopolskie Towarzystwo Cukrownicze w latach 1894–1914. *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sectio F*. 1982. Vol. XXXVII. № 6. S. 99–118.
13. Mikulec B. Przemysł cukrowniczy w Galicji w latach 1823–1918. *Biuletyn Lubelskiego Towarzystwa Naukowego*. Lublin, 1980. Vol. XXXII. № 1. S. 59.
14. Mikulec B. Przemysł cukrowniczy ziem południowo-wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej w latach 1929–1939. *Biuletyn Lubelskiego Towarzystwa Naukowego*. Lublin, 1976. Vol. XXXI. № 12. S. 209–230.
15. Mikulec B. Z dziejów przemysłu cukrowniczego w Polsce w latach 1919–1929. *Rocznik Lubelski*. 1979. Tom 21. S. 101–113.
16. Mysłowski A. Wiadomości o fabryce cukrowej w Tłumaczu. Lwów : Drukiem Piotra Pillera, 1844. 20 s.
17. Nowa fabryka cukru z buraków. *Wiadomości Handlowe*. 1830. № 13.
18. O fabryce cukru Olszanickiej. *Pamiętnik Fizycznych, Matematycznych i Statystycznych Umiejętności i Zastosowaniem do Przemysłu*. Warszawa. 1830. Zeszyt 2. S. 85.
19. Pawłowski J. Znaczenie przemysłu cukrowniczego dla Galicji. Lwów, 1905. S. 12, 24.
20. Przyrembel Z. Historia Cukrownictwa w Polsce. Warszawa, 1927. Tom I. 354 s.
21. *Rocznik Statystyki Galicyi / [pod red. Dr T. Rutowskiego]*. Lwów : Pierwsza Związkowa Drukarnia, 1893. Rok IV. 388 s. + I–XI.
22. *Rocznik Statystyki Przemysłu i Handlu Krajowego*. 1836. Rocznik I. Zeszyt II. S. 9–15.
23. Rutowski T. Przemysł cukrowniczy, jego wpływ na rolnictwo i znaczenie w gospodarstwie narodowym. *Przyczynek do rozwiązania kwestji krajowego przemysłu w Galicji*. Kraków, 1883. S. 85, 107–108.
24. Spis cukrowni Rzeczypospolitej Polskiej. Warszawa : Wyd. «Gazeta Cukrownicza», 1926. 257 s.
25. Torosiewicz T. O cukrze burakowym. *Rozmaitości Lwowskie*. 1830. № 41–42;
26. Torosiewicz T. O cukrze z buraków. *Wiadomości Handlowe*. 1830. № 120. S. 636.
27. *Ziemianin*. 1836. S. 331.
28. Żywicki J. Kilka słów o wyrobieniu cukru z buraków, narzędziami i sposobami S. p. Kasperowskiego. *Tygodnik Rolniczo-Przemysłowy*. Lwów, 1840.
29. Żywicki J. O wystawie plodów przemysłowości w Wiedniu. *Gazeta Lwowska*. 1845.
30. Archiwum Akt Nowych w Warszawie (dalej: AAN), Związek Zawodowy Cukrowni (dalej: ZZC), sygn 157.
31. Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Rzeszowie z siedzibą w Przemyślu (dalej: WAPP), Małopolskie Towarzystwo Cukrownicze (dalej: MTC), sygn. 89. Akta dotyczące cukrowni w Żuczce na Bukowinie 1900–1932.
32. WAPP, MTC, sygn. 108, 129; AAN, ZZC, sygn. 300.
33. WAPP, MTC, sygn. 73, 133, 185; AAN, ZZC, sygn. 83, 55, 188, 307, 311.
34. WAPP, MTC, sygn. 64–73; AAN, ZZC, sygn. 328, 311.