

УДК 94 (477.46–21) «1851/1920»: 634] (045)  
DOI: <https://doi.org/10.33782/2708-4116.2025.5.391>

*Владилена Сокирська, Тетяна Кузнець\**

## САДІВНИЦТВО ТА ПЛОДОВО–ЯГІДНЕ ВИНОРІБСТВО В УМАНІ У ДРУГІЙ ПОЛОВИНІ 19 – НА ПОЧАТКУ 20 СТ.

**Анотація:** У статті систематизовано розрізнені відомості про створення та переведення в Умань Головного (у сенсі – найвищого рівня) училища садівництва, зазначена причина переведення єдиного в державі навчального закладу з Одеси в Умань. Вказано на зміни основного вектору функціонування Уманського училища землеробства та садівництва, що було зумовлено посиленням уваги до землеробства у процесі реалізації аграрної реформи 1861 р. та відсутністю попиту на вчених садівників. З огляду на недостатньо високий рівень розвитку виноградарства в Київській губернії, більшої уваги набуло плодово-ягідне виноробство, до процесу становлення якого значних зусиль доклав вчений-помолог Василь Васильович Пашкевич.

У висновку зазначається, що розвиток садівництва в другій половині 19 – на початку 20 ст. був пов'язаний з Уманню. Переведене з Одеси Головне училище садівництва стало потужною базою садівничої та сільськогосподарської наук, на якій готувалися наукові кадри та розвивалося плодово-ягідне виноробство. Там вивчався та розвивався європейський досвід виноробства, використовувалось технічне оснащення зарубіжних фірм, виводились нові сорти фруктів, удосконалювалась технологія виробництва плодово-ягідних вин.

**Ключові слова:** Головне училище садівництва, Уманське училище землеробства та садівництва, плодово-ягідне виноробство, «Царицин сад», «Софіївка», В.В. Пашкевич, сільськогосподарські виставки

**Вступ.** На етапі реорганізації Уманського національного університету шляхом приєднання до нього Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини актуалізуються усі грані історичного досвіду функціонування закладу вищої освіти. Однією з таких граней є становлення плодово-ягідного виноробства у науково-практичній установі – Уманському училищі землеробства та садівництва у другій половині 19 – на початку 20 ст., що було попередником Уманського національного університету. Створення Головного училища садівництва передбачало теоретичну та практичну підготовку садівників, але в силу кількох важливих чинників – природно-кліматичні умови, нерозвиненість галузі та відсутність попиту на вчених садівників, концентрація уваги у пореформений час на землеробській галузі – профіль навчального закладу було змінено. На перший план вийшли програми сільськогосподарських шкіл, а садівництво опинилося на другому плані, хоч і самодостатнім освітнім напрямом. Періоди піднесення садівництва пов'язані з діяльністю

---

\* Сокирська Владилена Володимирівна – доктор історичних наук, професор, професор кафедри соціально-гуманітарних і правових дисциплін Уманського національного університету (Умань, Україна);  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9983-3234>; e-mail: [vlada.sokirskaya@ukr.net](mailto:vlada.sokirskaya@ukr.net)

Кузнець Тетяна Володимирівна – доктор історичних наук, професор, професор кафедри історії України Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (Умань, Україна);  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9282-110X>; e-mail: [tetiana.kuznets@gmail.com](mailto:tetiana.kuznets@gmail.com)

непересічних особистостей-учених, серед яких був Василь Васильович Пашкевич, який у 1885-1892 рр. викладав ботаніку та садівництво в Уманському училищі та завідував Уманським садом, колишнім Царициним садом («Софіївкою»). Саме на базі Уманського саду від розробив нові засади програми помології, які затвердив і впроваджував у загальнодержавних масштабах Департамент Землеробства. Вирощені фрукти підлягали різним видам переробки, але найдоцільнішим було виробництво плодово-ягідних вин. На загальнодержавних виставках експонати з Уманського саду отримували нагороди, а накопичений досвід передавався майбутнім дипломованим садівникам та аматорам.

**Метою статті** є систематизація розпорошених по різних джерелах відомостей про становлення та розвиток наукового садівництва в Умані та про один із способів переробки фруктів – виготовлення плодово-ягідних вин.

**Огляд джерел і літератури.** Для дослідження задекларованої теми використано різнопланові джерела: описи сільськогосподарських виставок, на яких демонструвались експонати з Уманського саду; роботи В.В. Пашкевича, опубліковані в журналах «Вестник виноделия», «Плодоводство», «Вестник садоводства»; статті про технічне оснащення виноробної галузі. Відомості про процес виготовлення вина почерпнуті з праць П. Делле про плодово-ягідне виноробство<sup>1</sup> і про переливання вина<sup>2</sup>. Прислужилася і навчальна література 19 – початку 20 ст., серед якої роботи, хіміка-винороба, основоположення енології, викладача основ виноробства в Нікітському училищі садівництва і виноробства О.Є. Саломона<sup>3</sup>. Надзвичайно інформативним джерелом стосовно історії Уманського училища землеробства та садівництва є промова з нагоди ювілейної дати навчального закладу В.О. Долбіна, який майже 25 років (з червня 1882 до січня 1907 р.) обіймав посаду викладача російської мови, права та латини. Вона була опублікована у 4, 5, 6 числах за січень 1895 р. газети «Киевлянин» і видрукувана окремою брошурою<sup>4</sup>. Почерпнуті із зазначених опублікованих джерел відомості уможливили комплексне висвітлення означеної теми та реалізацію поставленої мети.

**Виклад основного матеріалу.** У Російській імперії (1721-1917 рр.) у першій половині 19 ст. відбувалися зміни в системі освіти: головним чином у формі створення технічних професійних навчальних закладів, а також розширення мережі народних шкіл. Управління першого міністра державних маєтностей графа Павла Дмитровича Кісільова удостоїлось монаршого затвердження 9 лютого 1842 р. «Положение о садовых заведениях Министерства Государственных Имуществ», яке було доповнене та деталізоване спеціальною «Инструкцией садовым заведениям». Ці документи містили чітку систему заходів, спрямованих на розвиток у державі садівництва та його популяризацію. Системою передбачалося створення трьох типів закладів садівництва, а саме: Головного училища садівництва для теоретичної та практичної підготовки садівників; закладів садівництва другого розряду, які б готували садівників і городників практиків; казенних садів третього

---

<sup>1</sup> Дэллэ П.Н. Вопросы плодово-ягодного виноделия и медоварения в связи с данными, добытыми опытным путем: значение постепенного подсахаривания сусел в производстве устойчивых сладких вин. С пояснениями соответствующих вопросов виноделия. Кишинев: Тип. Ф.П. Кашевского, 1914. 746 с.

<sup>2</sup> Дэллэ П.Н. Переливка и доливка вина. Одесса: Тип. Е.И. Фесенко, 1909. 61 с.

<sup>3</sup> Саломон А. Основы виноделия. Одесса: Славянская тип. Н. Хрисогелос, 1898. 191 с.

<sup>4</sup> Юбилей Уманского училища: речь преподавателя В.А. Долбина. Киев: Выс. утв. Т-ва И.Н. Кушнерев и Ко. В Москве, Киевское отд., 1895. 39 с.

розряду або садових розсадників, які мали використовуватись для поширення в регіонах культури садівництва та нових сортів дерев, кущів, рослин. Головне училище садівництва, у відповідності з наміченим планом розвитку садівництва, створювалося в Одесі, в Імператорському ботанічному саду. Воно мало стати бездоганим як у теоретичному, так і у практичному аспектах. Його завдання полягало у тому, щоб слідкувати за усіма досягненнями у сфері садівництва, проводити дослідження щодо акліматизації рослин і впроваджувати культуру садівництва. Тобто, створюване Головне училище садівництва формувалося як науково-практична установа, на відміну від існуючих установ типу Нікітського ботанічного саду.

Ботанічний сад був створений з ініціативи відомого ученого-ботаніка, інспектора з шовківництва на Півдні імперії М. Біберштейна відповідно до монаршого указу від 10 червня 1811 р. У тамтешнього поміщика біля села Нікіта, неподалік Ялти, за казенні кошти було куплено 375 дес. землі, на якій створювався Нікітський імператорський ботанічний сад. За протекцією М. Біберштейна посаду директора новоствореної установи обійняв його помічник, ботанік Християн Стевен (1781-1863 рр.), який за 14 років створив колекцію з 450 видів екзотичних рослин. Як відділення Нікітського ботанічного саду, у 1828 р. було створене училище виноробства і дослідний виноградно-виноробний заклад – «Магарач». Відповідно до указу імператора Миколи I від 14 вересня 1828 р., яким підтримано ініціативу князя М.С. Воронцова (1782-1856 рр.) щодо поширення садівництва, виноградарства та виноробства, створювався казенний заклад на землях саду в урочищі Магарач для посадки та поширення виноградної лози. Передбачалося закладання зразкового винограднику та навчання догляду за ним учнів-працівників. Упродовж 1834-1837 рр. був збудований винний льох, а 1836 р. на службу «Магарач» запрошено відомого винороба з півдня Франції Франца Гаске (1805-1885 рр.). Він народився в Марселі, упродовж 1836-1865 рр. працював головним виноградарем-виноробом у «Магарачі», започаткував і розвинув технологічне вивчення сортів винограду, впроваджуючи найцінніші з них у виноробство. Помер і похований в Ялті. Нікітський ботанічний сад з відділенням «Магарач», як центром виноградарства і виноробства, були базою практики учнів Головного училища садівництва.

Відповідно до мети функціонування та завдань училища, воно було всестановим для бажаючих навчатися за власний рахунок, а на казенні кошти приймали тільки 10 осіб із сімей «вільних станів». Віковий діапазон для вступників встановлювався від 14 до 17 років, а щодо інших вимог, то вони передбачали уміння читати і писати. Програма навчання включала загальноосвітні предмети в обсязі елементарного курсу (Закон Божий, російська мова, арифметика) і допоміжні, спеціальні предмети, зокрема: геометрію, латинську мову, ботаніку, креслення та малювання, початки фізики, хімію, геологію, мінералогію, зоологію. Найголовнішим визначалося вивчення садівництва, доповнюване відомостями про розведення лісів, про шовківництво, бджільництво, виноградарство. Вивчення таких навчальних предметів мало тривати три роки і завершуватись підсумковим екзаменом. За його результатами, успішніші учні направлялись на один рік практики в Імператорському Нікітському саду, а слабші випускники рік практикувались при Головному училищі садівництва. На утримання училища та переданого йому Одеського ботанічного саду виділялося 6 885 руб. сріблом на рік<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Юбилей Уманского училища. Речь преподавателя Уманского училища земледелия и садоводства В.А. Долбина, прочитанная на юбилейном акте 27 декабря. Киев, 1895. С. 10.

Першими труднощами на етапі становлення Головного училища садівництва було формування викладацького корпусу та забезпечення учнівського контингенту. Перший комплект вступників до училища склали вихованці Одеського сирітського будинку, а в наступні роки керівництво училища зверталось до директорів гімназій і доглядачів повітових училищ з проханням сприяти наповненню училища. Така практика тривала до формування попиту на вчених садівників. Ще одна проблема полягала у тому, що воду для оранжереї, розсадників, плодового саду та парку площею понад 70 дес. забезпечували тільки дві криниці, які пересихали спекотним літом.

Головне училище садівництва в Одесі було відкрите 6 листопада 1844 р. у двох орендованих будинках, розташованих поряд з ботанічним садом. Будинки винаймались тільки на два роки, так як уже тривало будівництво училищного корпусу. Та після вселення у власний будинок і налагодження навчального процесу труднощі не зникли, а їх вирішення вимагало внесення змін до положення та інструкцій про розвиток садівництва 1842 р.

Імператорським указом 12 травня 1847 р. було затверджене нове Положення про заклади садівничої галузі. Стосовно Головного училища садівництва, то зміни запроваджувались такі: вводився вступний екзамен в обсязі знань повітових училищ, термін навчання в училищі збільшувався на один рік.

У 1852 р. в Головному училищі садівництва відкрито відділення учнів-робітників, куди на казенне утримання приймалась молодь з державних селян, а за власні кошти могли навчатися представники усіх станів віком від 16 до 22 років. Плата за навчання становила 20 руб. на рік за повне утримання, а за наявності свого одягу, навчання було безкоштовним. У недільні дні учні-робітники навчалися Закону Божому, лічбі, письму та малюванню, а у суботні вечори для них проводились бесіди із садівництва. У будні дні такі учні виконували усі садові роботи. Кількість учнів такого відділення була невеликою – від 6 до 14 осіб. Тобто, у такий спосіб забезпечити велике господарство Головного училища робочими руками не вдавалося.

Міністерство державного майна обговорювало думку про поділ Одеського ботанічного саду на дві частини: дослідну, що мала належати Головному училищу та паркову, яка б належала місту. У процесі обговорення виникла ідея про продаж чи передачу в оброчне утримання деяких ділянок ботанічного саду. Керівництво училища шукало інші шляхи вирішення проблемних питань: зазначаючи, що у 1844-1853 рр. на Головне училище витрачено 68 185 руб. 33 коп. казенних коштів і випущено тільки 13 учнів з повним училищним курсом, воно доводило доцільність комерціалізації діяльності. Врешті-решт 18 січня 1858 р. імператорським указом були затверджені правила про передачу у вічне оброчне утримання вільних земель Одеського ботанічного саду, а 30 березня 1859 р. проблеми Головного училища садівництва були вирішені радикально. Після 15-річного функціонування навчального закладу в безводному Одеському ботанічному саду, за царським указом Головне училище садівництва переводилось до Царициного саду в Умань, який зрештою цілою системою ставків, мав прекрасні гідравлічні споруди, гроти, і назавжди забезпечувався на основі штату, височайше затвердженого 2 лютого 1859 р., щорічним асигнуванням на утримання у розмірі 13 135 руб. 23¼ копійки.

«Царициним садом» у 1836-1917 рр. називався парк «Софіївка» в Умані, який був заснований 1796 р. польським аристократом Станіславом Щесним Потоцьким і відкритий у

травні 1802 р. як подарунок своїй дружині – гречанці-красуні Софії. Потоцьким парк належав до 1832 р., потім перейшов у власність Київської казенної палати, а з 1836 до 1859 р. перебував у віданні Управління військових поселень. За указом імператора Миколи I, з 21 квітня 1836 р. «Софіївка» називалося «Царициним садом». У 1859 р. парк з такою назвою перейшов у відання Головного училища садівництва.

Височайше затверджене 30 березня 1859 р.<sup>6</sup> Положення про Головне училище садівництва в Умані доповнювалося новим штатом. Згідно документу «Царицин сад» перейменувався в «Уманський сад Головного училища садівництва». Основною метою функціонування навчального закладу визначалося «сприяння поширенню та поліпшенню садівництва і лісництва»<sup>7</sup>. Цієї мети Головне училище мало досягати такими шляхами: 1) формуванням учених і практичних садівників, компетентних і в лісництві; 2) утриманням парку, саду, оранжерей, теплиць, лісних і фруктових шкіл, городу й інших частин закладу у такому стані, в якому вони могли б слугувати зразком відмінного садівництва і городництва та запасом для надання бажаним кращих порід дерев і насіння; 3) дослідями над акліматизацією рослин, над утриманням фруктових дерев і винограду в шпалерах, над щепленням дерев різних порід, над різними формами поліпшень у садівництві, лісництві та городництві.

У відповідності з метою підготовки двох розрядів садівників, формувались два навчальні відділення: вище – для підготовки вчених садоводів і лісоводів, які б з теоретичними знаннями поєднували досвід практиків, які уміють не тільки обрати місце для саду, парку чи городу, але й розбити їх зі смаком, влаштувати оранжерею чи теплицю, чи парник, керувати садовими роботами, чи вести лісове господарство; нижче – для навчання практичних садівників, які уміють не тільки доглядати за деревами та різними оранжерейними і городніми рослинами, але й звичних до садових, лісних та городніх робіт, щоб вони могли керувати промисловими садами, деревними плантаціями та городами.

Головне училище садівництва з Уманським садом підпорядковувалось Міністерству державного майна по Департаменту сільського господарства, а місцевий нагляд доручався Інспектору сільського господарства південних губерній імперії<sup>8</sup>.

За затвердженим штатом Головного училища садівництва при Уманському саду від 30 березня 1859 р. передбачався такий його склад: директор училища (він же директор саду) з окладом 1500 руб. на рік, викладач Закону Божого і 8 учителів – російської мови; латинської мови; німецької мови; теорії садівництва; ботаніки; арифметики, геометрії і зйомки; креслення і малювання; лісництва і таксації лісів – отримували 2 800 руб. на рік. На повному казенному утриманні передбачалось навчання 20 учнів вищого відділення і 20 учнів нижчого відділення. Штатною була посада й наглядача за учнями нижчого відділення з оплатою 180 руб. на рік. На утримання одного учня вищого відділення виділялося 75 руб. на рік, а нижчого – 45 руб. на рік. Штатом передбачена і посада діловода з окладом 200 руб. на рік. На оплату лікарських послуг виділялося 200 руб. на рік. На навчальне приладдя для кожного учня вищого відділення виділялося 10 руб. на рік, а для

---

<sup>6</sup> Полное собрание законов Российской Империи. Собр. 2–е. Т. XXXIV. Отделение первое. Санкт–Петербург. 1861. № 34 301. С. 237–241.

<sup>7</sup> Ibid. С. 237.

<sup>8</sup> Ibid. С. 238.

нижчого – 5 руб. на кожного учня на рік. Загальна штатна сума складала 8 400 руб. на рік. Окрім того, на утримання Уманського саду виділялося 13 135 руб. 23¼ коп. на рік<sup>9</sup>.

Переїзд Головного училища садівництва з Одеси до Умані тривав з 16 серпня до 2 вересня 1859 р.<sup>10</sup> Спочатку воно використовувало старі будівлі кантоністів, але поряд з Царициним садом велося будівництво двоповерхового навчального корпусу, в який була вбудована і 22 липня 1863 р. відкрита триярусна однокупольна церква, освячена в ім'я Св. Рівноапостольної Марії Магдалини. Автором проєкту церкви був старший інженер Департаменту сільського господарства Микола Никифорович Марков. У перші 3-4 роки були зведені два кам'яні будинки: один для навчальних класів і пансіону, інший для квартири директора та розміщення училищних музеїв і кабінетів. У 1866 р. збудовано головний вхід з вежами на територію училища, а у 1884 р. зведено декілька житлових будинків для училищного персоналу. За проєктом того ж М.Н. Маркова у 1887-1890 рр. зі сторони церкви добудовано ще один навчальний корпус з надбудовою третього поверху у вигляді мезоніну.

Формувалась і територія господарювання Головного училища садівництва. До 122 дес. колишнього Царициного саду у 1861 р. було прирізано ще 43 дес. 1739 кв. саж. землі міста, що межувала з училищною садибою. Був складений і реалізувався план садового господарства і план лісорозведення на пустих ділянках Уманського саду Головного училища садівництва. Останній план було відмінено з огляду на те, що в 1863 р. земельні володіння училища поповнив «Греків ліс» – лісова дача Міністерства державного майна площею 67 дес. 1782 кв. саж.<sup>11</sup>

У 1860-х роках сталися зміни в основному напрямі діяльності Головного училища садівництва, які, головним чином, зумовлювались початком аграрної реформи 1861 р. та увагою до землеробства. Садівництво відійшло на другий план. За монаршою вказівкою, у 1863 р. міністр державного майна розпорядився про закриття в училищі нижчого відділення практичних садівників і відкриття замість нього сільськогосподарського відділення за зразком землеробських шкіл і невеликої ферми. Такий поворот гальмував розвиток садівничої науки. Проведена 1866 р. інспектором сільського господарства Скворцовим ревізія Головного училища з'ясувала, що при добрих теоретичних знаннях учні мають недостатні практичні навички у садівництві. Попиту на вчених садівників у землевласників і землеволодільців практично не було. Затребуваними були лише садівники-робітники з оплатою праці до 150 руб. на рік. Професія вченого садівника втрачала привабливість й у 1868 р. за височайшим розпорядженням почато перетворення Головного училища садівництва в Уманське училище землеробства та садівництва.

На практиці перетворення училища, що відображалось у його назві, зводилось до того, що до вивчення садівництва в повному обсязі, але з вимогою посилення практичних навичок, була приєднана навчальна програма землеробських училищ. Для практичних занять сільського господарства було влаштоване «дослідне поле» і невелике господарство. З метою полегшення вступу до училища було відкрито п'ятий – підготовчий клас. Уманське

---

<sup>9</sup> Полное собрание законов Российской Империи. Собр.2-е. Т. XXXIV. Отделение первое. 1859. Санкт-Петербург, 1861. № 34301. Штаты и табели. С. 41.

<sup>10</sup> Юбилей Уманского училища: речь преподавателя В.А. Долбина. Киев: Выс. Утв. Т-ва И.Н. Кушнерев и Ко. В Москве, киевское отд., 1895. С. 21.

<sup>11</sup> Ibid. С. 23.

училище стало навчальним закладом особливого типу: воно мало два напрями підготовки – землеробський і садівничий.

Нове положення про землеробські училища, що було височайше затверджене 30 травня 1878 р., новий штат і новий статут для них вводились і в Уманському училищі землеробства та садівництва. Кількість навчальних предметів була збільшена до 30, розширені програми з усіх предметів, загальноосвітні предмети прирівнювалися до курсу реальних училищ, підвищені вимоги до вступного екзамену, період навчання в училищі збільшено до шести років. Останній клас включав практичну підготовку й учні направлялися в казенні та приватні господарства для практичного закріплення теоретичних знань. У 1888 р., за новим статутом землеробських училищ, шостий практичний клас був реформований введенням теоретичного викладання у першому півріччі.

У процесі усіх перетворень в Уманському училищі та посиленої уваги до сільськогосподарської науки, садівництво залишалося рівнозначним напрямом освіти, практичною базою якого був Царицин сад. Його площа становила 62 дес. 1525 кв. саж. (67,7 га за сучасними мірками). Плодовий сад і город займав 23 дес. 500 кв. саж. (25,1 га), деревні та плодові розсадники займали 5 дес. 550 кв. саж. (5,5 га). Базою практичної підготовки були й оранжереї, дев'ять теплиць, у двох з яких вирощували насіння квітів, городніх культур і пророщували насіння дерев<sup>12</sup>.

Посилення уваги до садівництва і плодівництва в Уманському училищі землеробства та садівництва пов'язане з ім'ям Василя Васильовича Пашкевича (10.01.1857–14.07.1939). Майбутній доктор біологічних наук, академік ВАСГНІЛ у 1882 р. закінчив фізико-математичний факультет Імператорського Петербурзького університету з присудженням наукового ступеня магістра природничих наук. У 1883 р. він на 2 роки був відряджений за кордон для вивчення плодівництва, виноградарства й інших галузей садівництва. Відрядження було до Німеччини, в Гейзенгеймське училище садівництва і виноградарства на Рейні. Останні три місяці своєї освітньої подорожі він оглядав садові заклади Півдня Німеччини й Австрії, побував у Швейцарії. А завершив закордонну освітню поїздку ознайомленням з установами Проскауського помологічного інституту в Східній Пруссії. Збагатившись європейським досвідом, В.В. Пашкевич 21 квітня 1885 р. обійняв вакантну посаду викладача в Уманському училищі землеробства та садівництва, яка передбачала і завідування Уманським садом. До 31 січня 1892 р. він викладав ботаніку та садівництво в Уманському училищі. Під його керівництвом було закладено помологічний сад з 350 сортів яблунь, 250 сортів груш, 40 сортів слив, 50 сортів вишень і черешень вітчизняного та зарубіжного походження. Вперше у Київській губернії розпочато культивуацію винограду.

Набуті в Уманському училищі землеробства та садівництва спостереження та практичні навички В.В. Пашкевич узагальнював у наукових статтях і розвивав у подальшій науковій роботі. Його наукову спадщину складають понад 300 наукових праць. Його «Учебник садоводства для низших школ садоводства» тривалий час залишався основним підручником для здобувачів сільськогосподарської освіти. Він був першим керівником відділу плодівних культур Інституту ботаніки, викладав плодівництво та помологію на

---

<sup>12</sup> Родинне коло та юність Йозефа Почорського: монографія / упоряд. Г.А. Чорна, Т.В. Мамчур. Умань: Видавець «Сочинський М.М.», 2021. С. 96.

Петроградських сільськогосподарських курсах, розвивав вибудовану ним же програму помології на нових засадах, провівши її через Департамент землеробства. Основи його програми були вироблені саме в Уманському училищі землеробства та садівництва.

У роки директорства в Уманському саду В.В. Пашкевича (1885 – січень 1892 рр.), в Училищі землеробства та садівництва плодівництво як навчальна дисципліна і як практична галузь набули значного піднесення. Його наукові статті публікувалися в журналах «Плодоводство» (заснований у Санкт-Петербурзі 1889 р.) та «Вестник виноделия», що видавався з 1892 р. у Санкт-Петербурзі, а з 1900 до 1918 р. в Одесі беззмінним його редактором – відомим вченим у галузі виноградарства, виноробом вірменського походження Василем Геворковичем Таїряном (Таїровим). Петербурзький журнал «Плодоводство» у 10 номері за 1890 р. опублікував оголошення про можливість купити з саду Уманського училища землеробства та садівництва 1-4-річні саджанці яблунь, вишень, черешень, слив, абрикос, персиків, грецьких горіхів, шовковиці, а також кущі ягідних культур, декоративні дерева та кущі, насіння городніх, квіткових і тепличних рослин. Каталог про весь асортимент рослин і насіння розсилався за першим зверненням покупців, а замовлений товар відправлявся з Умані залізницею.

Успіхи садівництва та плодівництва показувались на всеросійських виставках, які проводились для демонстрації загального піднесення сільського господарства та потреби модернізації землеробства і тваринництва. Перша (1850 р.) і друга (1860 р.) сільськогосподарські виставки були проведені у Санкт-Петербурзі, виставка 1864 р. відбулася в Москві. А з 23 вересня до 12 жовтня 1887 р. всеросійська виставка проходила у Харкові. У відділі лісівництва, садівництва, городництва та виноградарства свої експонати представляли 23 губернії Російської імперії. Експозицію Уманського училища землеробства та садівництва представляв В.В. Пашкевич. «Поza конкурсом на виставці були представлені: 1) зразки ягідних вин; 2) ягідний прес фірми Christian Carl Wagner-Wittwe з Гоарсгаузена; 3) плодовий млин фірми Майфарта для перемелювання плодів на сидр і 4) різні пристосування для виготовлення ягідних вин. Зразки вин знаходилися у павільйоні четвертого відділу, а обладнання для їх приготування були встановлені під спеціальним навісом біля павільйону четвертого відділу виставки. Під час усієї виставки Василь Васильович Пашкевич демонстрував прийоми приготування ягідних вин»<sup>13</sup>. У матеріалах виставки зазначалося, що учні Уманського училища землеробства та садівництва під керівництвом викладача В.В. Пашкевича сушать плоди та овочі, виготовляють пастили та ягідні вина.

Експонуючи зразки ягідних вин, В.В. Пашкевич розповідав, що попри наявність багатьох способів виробництва ягідного вина, він використовує рецепт Р. Гьоте – директора Гейзенгеймського училища садівництва в Німеччині. За цим рецептом, здорові, чисті, дозрілі, але не перезрілі ягоди роздавлюються в якійсь посудині дерев'яною копісткою. Отримана маса виливається в «холщевые» чисті і не дуже щільні мішки та випресовується. До отриманого ягідного соку додається вдвічі більше води і на кожні 3 літри отриманої

---

<sup>13</sup> Описание Всероссийской сельско-хозяйственной выставки в Харькове 1887 года, состоящей под Августейшим покровительством Ея Императорского величества, Великой Княгини Екатерины Михайловны. Харьков: Издание Харьковского Общества Сельского Хозяйства. Типография Адольфа Дарре, 1890. С. 404-417.

рідини (суміш з 1 частини соку і 2-х частин води) додається по 1-му кілограму цукру (у такий спосіб Гьоте досягає потрібної кількості цукру у рідині з тим, щоб з нього після перебродіння отримати не менше 14% алкоголю). Потім до суміші додається стільки кислоти, щоб загальний вміст її у вині був 0,6%. Для цього потрібно визначити спочатку процентний вміст кислоти в ягідному сокові. Для такого визначення можна користуватися середніми показниками, отриманими дослідним шляхом. Гьоте пропонував таблицю з показниками вмісту кислоти у різних ягодах. Наприклад, чорна смородина містить 2,45% кислоти, червона – 2,21%, вишня – 1,95%, недозрілий агрус – 1,50%, дозрілий – 1,47%, чорниця – 1,20% і т.д. При приготуванні вина, наприклад, з чорниці, додаванням до 1-го літра соку 2 літри води розбавляється чистий ягідний сік у три рази, тобто зменшується і процентний вміст кислоти у три рази. Тобто, у розведеному у три рази сокові чорниці кислоти було тільки 0,4%, тому потрібно доповнити ще 0,2%, тобто на кожен літр отриманої рідини потрібно 2 грами винної кислоти. До того ж, Гьоте стверджував ще, що приблизно 1/3 власної кислоти ягідного соку в результаті пропадає. А тому, додаючи винну кислоту потрібно мати на увазі і цю 1/3.

Щоб полегшити вирахування тієї кількості винної кислоти, яку необхідно додати до суміші соку і подвійної кількості води, за рецептом Гьоте, можна послуговуватись такою формулою  $[6 - 20k/9] = x$ . У цій формулі літера «К» означає процентний вміст кислоти в чистому сокові ягід. Підставивши показник кислотності певного сорту ягід замість «К», потрібне число і вирішивши формулу, отримується число «Х», яке показує кількість грамів кислоти, які потрібно додати до кожного літра суміші соку з водою<sup>14</sup>. Підготовлена у такий спосіб суміш розливається у скляні бутлі чи діжки і ставиться для бродіння в приміщенні з постійною температурою близько 20 градусів. Посудини закриваються корками, в які вставляються зігнуті дугою скляні трубки для відводу газу, що виділяється під час бродіння. Кінець трубки вставляється у стакан з водою щоб перекрити доступ повітря трубкою до ємкості з винною рідиною. Через 4-6 тижнів бродіння закінчується, вино відстоюється і зливається в інший бутель. На цьому етапі встановлюється процентний вміст алкоголю і у разі потреби доповнюється чистим спиртом до 14%. У середньому, до ягідних вин доводиться додавати близько 5,5% алкоголю, тобто на літр 55 куб. сантиметрів. Злите вино вистоюється ще 6-8 тижнів при тій же температурі, бродить злегка ще раз уже без відведення газу. Коли після повторного бродіння вся муль осіде і вино освітлиться, його можна розливати у пляшки. Щоб переконатись у готовності вина, потрібно налити небагато у стакан і залишити на добу на підвіконні: якщо воно не помутніло, то бродіння закінчене і вино готове до розливу у пляшки. У такий спосіб виготовляється лікерне вино.

В експозиції виставки були представлені лікерні, столові, десертні вина зі смородини, агрусу, ожини, чорниці, полуниці, шовковиці, бузини, малини, брусниці, яблук, груш, слив, персиків, вишень, черешень. Усім зацікавленим відвідувачам виставки В.В. Пашкевич розповідав про власний досвід виготовлення вина з суниці. Його розповіді про усі види ягідних вин були точними, детальними, супроводжувались конкретними рекомендаціями щодо виготовлення та зберігання вина. Він ділився власно виведеними формулами співвідношення інгредієнтів виноробства, що свідчило про тривалу практичну діяльність і

---

<sup>14</sup> Описание Всероссийской сельско-хозяйственной выставки... С. 406.

про накопичений досвід виробництва ягідних вин в Уманському училищі землеробства та садівництва.

Презентуючи на виставці власний досвід виробництва ягідних вин, В.В. Пашкевич зазначав, що «у різні роки якість ягід буває різною, а відтак, від одного й того ж сорту ягід, при одному ж і тому самому способі виготовлення, в різні роки виходили вина різної якості. Температура і вологість повітря в період збору плодів і в час вижиму соку і наливання його в бродильні ємкості мають суттєвий вплив на процес бродіння і відображаються на якості вина. Таким чином, в Уманському саду в один рік вина з білої смородини, агрусу, білої шовковиці не освітлювалися – залишалися злегка мутними, тоді як в інші роки вони прекрасно освітлювалися. Освітлення ягідних вин штучним способом я не застосовую, як і усього, що ускладнює виробництво, а намагаюсь досягти його повним переброджуванням, відстоюванням і неодноразовим відтягуванням вина з осаду. Однак якщо все-таки якийсь вин залишається дещо мутним, то я розпоряджаюся про його дешевший продаж. Бажаючих купити таке вино не бракує, перш за все його з радістю купляють по 25-30 коп. за пляшку робітники Уманського царициного саду»<sup>15</sup>.

Приладдя для видалення соку з ягід було самим звичайним. Це ягідний прес від фірми «Christian Carl Wagner Wittwe» (in. It. Coarshausen a/Rhein) в Німеччині, який обійшовся Царициному саду з митом, пересилкою і доставкою (кінно від залізничної станції за 120 верст) 58 руб. 80 коп. Будова його така сама як і великих виноградних мобілевських-люксембурзьких пресів. Використовувався ще один менший прес фірми Fr. Flachs Nachfolger (Tillys Seiffert) (in Dresden, Seestrass 2), який куплений в місті за 6 руб. Інших приладів, окрім літрової ємкості з поділками на десяті і сотні частини, спиртової лампочки та скляних трубок, ваги, бутлів і діжок, каучукової трубки для стягнення вин і різного простого допоміжного посуду при ягідному виноробстві не використовувалося.

Ягідні вина з Уманського саду експонувалися на Першій Всеросійській виставці плодівництва, городництва й садівництва, яку Імператорське Російське товариство садівництва проводило з 23 вересня по 11 жовтня 1890 р. в Петербурзі<sup>16</sup>. У першому відділі виставки експонувалися досягнення плодівництва, серед яких були представлені експонати з Уманського саду. Було виставлено біля 60-ти сортів яблук, 40 сортів груш, 10 сортів винограду, 5 сортів персиків і 8 сортів слив. З експонованих яблук найбільше уваги привертала такі сорти як: Бауман, Joigers Peinette, Сирій Канадський, Соблук осінній, Кальвін Уманський. Серед представлених на виставці сортів слив, два були виведені в Умані. Це – «Уманська жовта» і «Пізня Мірабель». За експоновані плоди Уманський Царицин сад отримав від організаторів виставки «Середню золоту медаль».

У другому відділі виставки, де експонувалися продукти технічної переробки плодів, серед небагатьох приватних колекцій та експонатів Тифліської школи садівництва, яка представила сухофрукти, Уманський сад виставив групу фруктових вин. Особливу увагу привертало вино з червоної смородини<sup>17</sup>.

У сьомому відділі виставки були представлені експонати з розсадників. Уманський

---

<sup>15</sup> Ibid. С. 416.

<sup>16</sup> Кичунов Н. Плодоводство на Первой Всероссийской Выставке плодоводства, огородничества и садоводства в Петербурге. *Плодоводство* (С.-Петербург). 1890. № 10. С. 438-463.

<sup>17</sup> Ibid. С. 455.

сад демонстрував штамбові яблуні, груші, сливи, вишні, дворічні дички шовковиці, а також низькорослі персики й абрикоси. За рішенням конкурсної комісії Уманському саду, експонати якого представляв В.В. Пашкевич, присуджена «Середня срібна медаль».

У 1886 р. В.В. Пашкевич опублікував у журналі «Вестник садоводства» розлогий матеріал про виготовлення плодкових вин<sup>18</sup>, який поширювався й окремою брошурою на 37 сторінок. Вказуючи на прибутковість такої галузі, він наводив такі аргументи:... десятина землі, засаджена плодовими деревами чи кущами, може давати прибуток від 100 до 500, а при особливо сприятливих умовах до 1000 руб. на рік. Але садівництво значного поширення не мало і фрукти привозились із-за кордону. Він наводив приклад 1874 року, коли з одного тільки Данцинга морським шляхом до Петербурга було доставлено 1375 четвертиків груш (бергамот, грумковок і осінніх масляних). На заняття садівництвом дивилися як на розвагу, а відтак, В.В. Пашкевич, намагаючись привернути увагу до садівництва, ознайомлював широкий загал з європейськими традиціями плодового виноробства і з власним досвідом садівника і винороба.

Найпоширенішим тоді в Європі було виробництво яблучних вин, або змішаних яблучно-грушевих, менше – грушевих. У Франції вони називалися: яблучне вино – сидром (cidre), змішане – сідресс (cidresse) і грушеве – пуаре (poire). Та найчастіше ці три види вин називалися загальною назвою – сидр або плодове вино (oberwein). Плодове вино – один із самих корисних приемних напоїв, який отримується в результаті бродіння, він більш освіжаючий, ніж пиво, хоч менш поживний. Він не сприяє відкладенню каменів у внутрішніх органах людини. Плодове вино все більше витісняло в ужитку міцні алкогольні напої, а для Росії воно було бажаним ще й тому, що сприяло боротьбі з алкоголізмом.

Звертаючись до історії плодового виноробства, В.В. Пашкевич зазначав, що давні римляни знали яблучне вино, а галли (група кельтських народів континентальної Європи у залізну добу і римський період – *авт.*) робили вино з плодів яблунь-дичок. Давні іудеї знали плодове вино, а африканські народи Середземноморського побережжя передали знання плодового виноробства жителям Іспанії, а вже звідти плодове вино поширювалось і у Францію. З Франції рецепти плодового виноробства поширювались по усій Європі та Америці.

У другій половині 19 ст. лідером з виробництва плодкових вин була Німеччина. Хоч там виготовлення виноградного вина мало майже 2-тисячолітню історію, поряд з виноградним у Бадені, Вюртембзі, Гессені, околицях Франкфурта-на-Майні, частково – в Сілезії виробляли плодове вина. У Франції плодове виноробство було поширене в Нормандії та Бретані, у Швейцарії – в провінції Тургау, в Австрії – в Штирії, в Англії – у графствах Девоншир і Герфордшир, та американському штаті Нью-Джерсі. Бретань і Нормандія у Франції вважались класичними місцями виробництва сидру і пуаре: у 1883 р. їх там було виготовлено 190 991 240 відер. Але поступово в останній чверті 19 ст. пальму першості у Франції почали відбирати Девоншир і Герфордшир в Англії та штат Нью-Джерсі в Америці, де плодове вина виготовлялися промисловим способом.

Ознайомлений з історією плодового виноробства за кордоном і маючи власний практичний досвід, В.В. Пашкевич вказував на важливість вибору сортів яблук і груш для

---

<sup>18</sup> Пашкевич В.В. О приготовлении плодовых вин из яблок и груш и о пригодных для этого сортах. Вестник садоводства. 1886. № 40; 44; 49.

плодових вин. Саме від сортів залежала і якість, і кількість вина. Наприклад, зроблене з солодких плодів вино буде не смачним («безвкусним»), бідним на в'язкі речовини і його важко зберігати. Кислі плоди дають бідне алкоголем, неприємне і навіть шкідливе для організму вино. Воно швидко темніє, містить надлишок дубильних речовин, терпке на смак. Тому плоди яблук він рекомендував змішувати у певних пропорціях, які не були сталими, а змінювались в залежності від сорту, клімату, ґрунту, на якому росте даний сорт. Завдяки змішуванню досягається те, що недостатність речовин одних сортів компенсується їх надлишком в інших сортах. Ділився В.В. Пашкевич своїми міркуваннями і щодо часу дозрівання різних сортів яблук і груш, ділився досвідом збирання та сортування плодів, приготування сусла (водний розчин соку для бродіння – *авт.*), характеризував процес бродіння, зціджування вина та способи його зберігання.

Зазначаючи, що в Росії практично не велися дослідження щодо придатності місцевих сортів яблук і груш для виготовлення плодових вин, В.В. Пашкевич характеризував сорти, які використовувались для виноробства за кордоном. Резюмуючи викладений матеріал, вчений зазначав, що якщо на такий важливий спосіб використання плодів як виробництво з них вина зверне увагу хоч декілька осіб і почне займатися виноробством, то мета такої ґрунтовної статті вважатиметься досягнутою.

Щодо виноградних вин, то в силу кількох причин їх виробництво не мало значного поширення, хоч виноград, як культура, розводився. «В Київській губернії здавна робилися спроби поширення виноградної культури; в Києві, наприклад, був навіть у минулому столітті «виноградний Государев сад» і виготовлялась виноградна горілка і вино, які були кращими звичайних вин, що виготовлялися в Саксонії. У давній час в названій губернії теж були виноградні посадки, хоч у незначних розмірах, наприклад в повітах Чигиринському, Радомишильському і Сквирському, де розводились середні сорти винограду, які не завжди дозрівали»<sup>19</sup>. У місті Києві, станом на 1887 р. називались такі приватні виноградники: «в саду професора Мерінга 800 кущів, у професора Трітшеля – 500, у садовому закладі пана Бенедикса – 200, у пана Дружиніна – 100»<sup>20</sup>. Самим великим був виноградник Києво-Печерської лаври: «...біля 1000 виноградних кущів, висаджених близько 40 років назад. За словами старожилів, лози були виписані з Бессарабії. У сприятливі роки лавра отримувала близько 200 пудів винограду. Виноград, переважно, кислий і його заготовляють про запас (маринують)»<sup>21</sup>. В університетському ботанічному саду виноградник був старим і запущеним.

Автор цитованої статті зазначає, що виноградарство в Києві мало значення тоді, коли ціни на виноград становили 10-12 руб. за пуд через проблеми з його привезенням. З розвитком шляхів сполучення з південними регіонами ціни на виноград впали, пуд став коштувати 3 руб. і розведення його, в цілому, у несприятливій для нього природно-кліматичній смузі, перестало бути вигідним.

В Уманському Царициному саду теж вирощували виноград. Два існуючі там виноградники були описані В.В. Пашкевичем в опублікованій 1892 р. статті в журналі

---

<sup>19</sup> В.И.Ф К вопросу о разведении винограда в Малороссии. *Вестник виноделия*. Ежемесячный иллюстрированный журнал, изд. под редакцией Василия Таирова. Санкт-Петербург, 1896. № 1. С. 21–22.

<sup>20</sup> Ibid. С. 22.

<sup>21</sup> Ibid. С. 23.

«Весник виноделия»<sup>22</sup>. Вчений зазначав, що одному винограднику понад 40 років, а другий закладений 1888 р. Ще був розсадник виноградних лоз і до 400 кущів винограду по стінах і на звисаючих шпалерах. «Якщо, ці виноградники, з внутрішнього боку і не задовольняють очікувань спеціаліста-виноградаря, однак вони можуть дати деякий матеріал для роздумів про можливе поширення в нас любительської і промислової культури виноградарства»<sup>23</sup>. Старий виноградник, за словами В.В. Пашкевича, був безповоротно занедбаним, а новий був закладений саджанцями з Нікітського ботанічного саду, з Судакської долини, з Ростова-на-Дону, з Магарача і з Одеси. Чубуки прийнялися, молоді лози були прикопані, але весною з'ясувалося, що за зиму половина їх замерзла. 1889 р. пан Сарандинакі надіслав нових саджанців і пан Роте з Одеси надіслав по 16 кущиків багатьох сортів. Виноградник був доповнений і в ньому налічувалося 1368 кущів. У 1891 р. через Департамент сільського господарства для випробування до Царициного саду надійшли 50 чубуків туркестанських сортів винограду, які були висаджені спочатку в розсаднику.

Проведені В.В. Пашкевичем дослідження сортів винограду показали, що в Царициному саду визрівало 9 сортів до середини вересня і 1 сорт – до кінця вересня. Він зазначав, що в околицях Умані, як і по всьому повіту, є сприятливі місця для розведення винограду ранніх сортів, придатних для виноробства. Могли б вироблятися виноградні вина, хоча б посередньої якості. Якщо «до цих пір у нас усього не сталося, – писав В.В. Пашкевич, – то причина тому – відсутність фахівців виноградного виноробства»<sup>24</sup>. Вчений рекомендував «силою прикладів, фактами переконати перш за все землевласників у можливості ведення тут успішної культури виноградарства, а поруч з цим, у школах виноробства й у зразкових виноградниках готувати спеціалістів-виноробів. Початки цьому вже зроблені: Міністерство державного майна звернуло увагу на відкриття у нас шкіл виноробства і в Бессарабії (у Кишиневі) скоро, у 1893 році відкривається така школа»<sup>25</sup>.

Названа В.В. Пашкевичем причина недостатнього поширення культури виноробства – відсутність підготовлених фахівців – не була абсолютною. Головне училище садівництва в Одесі, а потім в Умані й Уманське училище землеробства та садівництва готувало і вчених садівників, і практичних робітників, але їх кількість була недостатньою. Серед випускників навчального закладу були непересічні особистості, які стали засновниками загальноросійської школи виноробства. Серед них – Воїнов Микола Іванович (1851–1926 рр.), випускник 1869 р., який закладав виноградники в Криму, на Кавказі, завідував виноградним розсадником в Олешках, вивчав виноградарство на пісках в Угорщині, у 1911 р. на Катеринославській с/г виставці отримав велику срібну медаль, а в 1913 р. на всеросійській виставці в Києві був удостоєний золотої медалі. Він був автором посібника «Практичне виноробство», який 1926 р. був ушосте перевиданий 20-тисячним накладом.

Серед випускників 1880 р. Сергій Федорович Охременко (1860–1926 рр.) – винороб, який стажувався у Франції, Німеччині, Австрії, з 1890 р. – головний винороб виноградарсько-виробничого дослідного і навчально-показового господарства «Магарач»,

---

<sup>22</sup> Пашкевич В. Виноградники Уманського Царициного сада. *Весник виноделия*. Санкт-Петербург. 1892. С. 144–148.

<sup>23</sup> Ibid. С. 144.

<sup>24</sup> Ibid. С. 148.

<sup>25</sup> Ibidem.

розробник прийомів спиртування вин, наставник понад 300 виноробів, автор десертного виноробного вина «Мускат чорний», мав нагороди Всесвітньої виставки в Парижі 1900 р., Міжнародної виставки в Туріні 1911 р., Всесоюзної с/г виставки в Москві 1925 р.

Суттєвішою причиною недостатнього розвитку виноградного виноробства була сировинна база. Виноград визрівав не кожного року і якість його була невисокою. Однак плодів і ягід було у достатній кількості й тому у науково-навчальній лабораторії виробляли плодово-ягідні вина. У 1908 р. читати лекції з технології виробництва і мікробіології до Уманського училища був запрошений М.Є. Сафронов. Тоді ж там працював над вдосконаленням технології плодово-ягідних вин А.В. Петцельт, який 1908 р. уклав проєкт програми плідництва, технічної переробки плодів і овочів<sup>26</sup>. Другим розділом програми «Технічна переробка плодів і овочів», який вивчався у 5-6 класах, передбачалося вивчення технології виготовлення вина з плодів та ягід. За програмою, учнів навчали виготовляти сусло і поліпшувати його, вивчалися дріжджі та процес бродіння, догляд за вином, дослідження вина, хвороби вина, виготовлення вин з різних плодів та ягід. Окремо виділялося виноробство з ревеню.

У 1911 р. лабораторія отримала нове обладнання: викладач П.Г. Шитт привіз з-за кордону дробарку для плодів, кісточковибивну машину, преси різних конструкцій. Виробництво плодово-ягідних вин продовжувалося на новій технічній основі. У каталозі виробів Уманського Царициного Саду за весну 1915 р. значилося, що реалізуються такі десертні вина: «...з чорної вишні вартістю 45 коп. за пляшку, малини червоної – 65 коп., смородини чорної – 60 коп., смородини червоної – 50 коп., смородини білої – 65 коп., полуниці – 65 коп., агрусу – 65 коп., райських яблук – 65 коп., яблук – 40 коп., груш – 40 копійок за пляшку»<sup>27</sup>.

**Висновки.** Таким чином, розвиток садівництва в європейській частині Росії був пов'язаний з Уманню. Головне училище садівництва (мається на увазі – науково-навчальний заклад найвищого рівня), створене на базі Одеського ботанічного саду через безводдя Півдня було переведене у Царицин сад, як називалася славнозвісна «Софіївка», у 1832-1859 рр. Поряд із садом були зведені навчальні корпуси, побудоване житло для персоналу, заведене господарство. І хоч з 1868 р. у зв'язку з посиленням уваги до землеробства училище було розширене програмою землеробських шкіл, садівництво в ньому залишалося окремим напрямом.

Піднесення садівництва і виноробства в Умані було пов'язане з директоруванням в Уманському училищі землеробства та садівництва і завідуванням садом училища Василя Васильовича Пашкевича. Саме працюючи в Умані, він заклав основи програми помології на нових засадах, яка реалізовувалась через Департамент сільського господарства міністерства державного майна. З досягненнями у садівництві та виноробстві він брав участь у престижних виставках загальнодержавного значення. Серед таких досягнень були ягідні та плодово-овочеві вина.

---

<sup>26</sup> Петцельт А.В. Проєкт программы по плодоводству, технической переработке плодов и овощей, выгонке плодов и сортоведению. Составл. преподавателем А.В. Петцельт. Умань: Тип. Братьев Тарадаш, 1908. 14 с.

<sup>27</sup> Каталог произведений Уманского Царициного Сада. Декоративный отдел. Плодовый отдел. Отдел технической переработки плодов и овощей. Огородный отдел. Весна 1915 года. Умань: Тип. «Порядок» М.А. Тарадаша, 1915. С. 42-43.

В Уманському училищі землеробства та садівництва у другій половині 19 – перших десятиліттях 20 ст. вивчався європейський досвід виноробства (кращі випускники здійснювали закордонні відрядження для ознайомлення з галуззю), використовувалось технічне обладнання зарубіжних фірм, впроваджувались «рецепти» (технології – *авт.*) виробництва плодово-ягідних вин. Усе це створило підґрунтя для налагодження власного виробництва та накопичення власного досвіду переробки плодово-ягідної сировини, який доцільно реанімувати у сучасних умовах.

*Vladylena Sokyrska, Tetyana Kuznets*

### **Horticulture and Fruit and Berry Winemaking in Uman in the Second Half of the 19<sup>th</sup> – Early 20<sup>th</sup> centuries**

**Abstract:** The article systematically presents various information about the creation and transfer to Uman of the Main (in the sense of the highest level) School of Horticulture, and indicates the reason for the transfer of the only educational institution in the state from Odessa to Uman. It indicates changes in the main vector of functioning of the Uman School of Agriculture and Horticulture, which was due to increased attention to agriculture in the process of implementing the agrarian reform of 1861 and the lack of demand for scientific gardeners. Given the insufficiently high level of development of viticulture in the Kiev province, more attention was paid to fruit and berry winemaking, the process of the formation of which was significantly influenced by the scientist-pomologist Vasyl Vasilyevich Pashkevich.

The conclusion notes that the development of horticulture in the European part of Russia was associated with Uman. The Main School of Horticulture (meaning a scientific and educational institution of the highest level), created on the basis of the Odessa Botanical Garden due to the aridity of the South, was transferred to the Tsaritsyn Garden, as the famous 'Sofiyivka' was called, in 1832–1859. Educational buildings were built next to the garden, housing for personnel was built, and a farm was established. And although since 1868, due to increased attention to agriculture, the school was expanded with a program of agricultural schools, horticulture remained a separate direction in it. The rise of horticulture and winemaking in Uman was associated with the directorship of the Uman School of Agriculture and Horticulture and the management of the school garden by Vasyl Vasilyevich Pashkevich. It was while working in Uman that he laid the foundations of the pomology program on new principles, which was implemented through the Department of Agriculture of the Ministry of State Property. With achievements in horticulture and winemaking, he participated in prestigious exhibitions of national importance. Among such achievements were berry and fruit and vegetable wines.

In the Uman School of Agriculture and Horticulture in the second half of the 19th and the first decades of the 20<sup>th</sup> century, European experience in winemaking was studied (the best graduates went on business trips abroad to get acquainted with the industry), technical equipment from foreign companies was used, and 'recipes' (technologies – author) for the

production of fruit and berry wines were introduced. All this created the basis for establishing our own production and accumulating our own experience in the processing of fruit and berry raw materials, which it is advisable to reanimate in modern conditions.

**Keywords:** Main School of Horticulture, Uman School of Agriculture and Horticulture, fruit and berry winemaking, 'Tsaritsyn Sad', 'Sofiyivka', V.V. Pashkevych, agricultural exhibitions