

УДК: 738.1

ББК: 85.126.5

А43

DOI: 10.18688/aa188-7-62

Я. Э. Виленский

Европейский фарфор XVIII века как артефакт и арт-объект, или История компотьера

Европейский фарфор, появившийся в XVIII в. — явление исключительное не только в декоративно-прикладном искусстве, но также в историческом и политическом аспектах. Сама история возникновения европейского фарфорового производства, с его тайнами, интригами и связью с алхимией, стала причиной того, что уже современники рассматривали изделия только что созданных мануфактур как особые артефакты, в которых, помимо утилитарного предназначения, скрыт некий смысл. Конечно, мистическая составляющая: легенда, приписывающая фарфору Востока возможность менять цвет в случае отравленного содержимого, в XVIII в. всерьёз не воспринималась. Фарфор мог быть символом политических и личных амбиций: сервизы считались одними из самых значимых дипломатических подарков. Учитывая, что при создании образцов для росписи и форм принимали участие лучшие художники и скульпторы, фарфоровые изделия справедливо рассматривались современниками как высокохудожественные произведения искусства. Во второй половине XVIII в. возникает понятие «кабинетского сервиза». Фарфоровый сервиз в данном случае являлся исключительно арт-объектом, утилитарное применение которого не подразумевалось вовсе или же происходило в исключительных случаях. Характерный пример — «Сервиз с зелёной лягушкой», заказанный императрицей Екатериной II на мануфактуре Джозайи Веджвуда, рассчитанный на 50 персон и включавший в себя 944 предмета, декорированные 1222 видами Британии [1, с. 37, 39].

Королевский фарфор ушёл вместе с веком, давшем ему рождение. Примерно в 1820-е гг., уже получивший название «старый», фарфор XVIII столетия *«оказываетея в зоне заинтересованного внимания»* и к концу XIX в. окончательно *«получает свое особое место в системе искусствоведческих классификаций»* [1], постепенно превращаясь из артефакта в арт-объект. Разумеется, научное изучение фарфоровых изделий, в том числе и формы посуды, в качестве арт-объектов привело к их более высокой художественной оценке. И всё же если подразумевать под культурным артефактом объект, имеющий смысловое и знаковое значение, то некоторые формы посуды можно рассматривать одновременно как артефакт и арт-объект.

Система классификаций требует постоянного совершенствования. В истории фарфора нередки случаи, когда предмет, даже относительно недавно покинувший печь, в быту был не тем, для чего изначально предназначался. Это объяснялось и быстро ме-

няющейся модой, и кулинарными пристрастиями, и национальными особенностями, да и самым банальным желанием владельцев использовать изделие по своему усмотрению. Соответственно иногда менялись и названия предметов.

Все подобные метаморфозы, от формообразующих до филологических, возможно проследить на примере компотьеров (*фр.* — *Compotier*). При этом особое внимание будет уделено французскому фарфору, т. к. уже с 1750-х гг. в новом и для французского искусства материале Франция стала главной «законодательницей».

Людовик XV пышным парадным обедам предпочитал ужины в относительно небольшом кругу близких и интересных ему людей в интимных покоях или небольших загородных резиденциях. «Венцом же неспешных трапез являлись десертные угощения. Они служили не насыщению, а удовольствию. Десерт — самая значимая с точки зрения регламента часть процедуры...» [7, с. 81]. Самым распространенным десертным блюдом являлся... компот, который, вероятно, можно также рассматривать как артефакт. Его путь от главной составляющей десерта королевских и царских столов до финального завершения повседневного обеда в наши дни придаёт данному лакомству даже некое «сакральное» значение.

Что же включало в себя понятие «компот» (*compote*) в XVIII в.? «...Все виды фруктов, приготовленные как для консервации, так и с небольшим количеством сахара...» [12, с. 45].

В «Новом руководстве для приготовления конфитюров, ликёров и фруктового десерта...», изданном в 1698 г., приводятся 22 рецепта приготовления различных видов компота [14, с. 462–463]. Компот в современном понимании — в виде сока с фруктами, — являлся одной из многочисленных разновидностей. В подавляющем большинстве случаев под этим термином подразумевались засахаренные фрукты. Они были главным десертом, для которого предназначалась специальная форма посуды: разнообразные лотки, которые во Франции и получили название «компотьеры». Иногда в компотьеры могли быть помещены сушёные или свежие фрукты, а также ягоды: земляника, малина, красная смородина, вишня и черешня, которые выкладывались в виде горок или пирамидок [8, с. 562, № 133].

Компотьеры изготавливались в Европе и России из серебра и стекла, но наибольшим количеством форм отличались именно керамические, которые во всём своём разнообразии были представлены в Государственном Эрмитаже на выставке «Из сервизных кладовых. Убранство русского императорского стола XVIII — начала XX века» (7 декабря 2016 — 20 марта 2017 г.) [6] (Илл. 79, 80). При подготовке сопутствующего выставке научного каталога столь прозаическая на первый взгляд вещь, как компот, вынудила исследователей всерьёз заняться «выработкой критериев определения неоднозначно трактуемого понятия» [1]. Дело в том, что в России не было чётких градаций, как называть посуду для этого вида десерта. В описях и литературе использовалось уникальное слово «лоток», редко — «чаша». Иногда кроншал (*нем.* — *Kronschale*). Чаще всего в ходу были термины «компотник» и «компотница», гораздо реже — заимствованное из Франции слово «компотьер».

«На десерт в екатерининское время употребляли кремы, желе, фруктовые и ягодные компоты, т. е. печеные или вареные в сиропе яблоки, кипяченые в сахаре вишни, абри-

косы, персики, лимоны, а также померанцы и каштаны. Этот вид десерта подавался в посуде, которой и дал название *compotier* (автор взял на себя смелость ввести в обиход термин «компотьер», считая такое написание более соответствующим нормам русского языка). Десертные кремы также полагалось подавать на стол в компотьерах. Взбитые сливки с приправами из ягод и фруктов, „битый крем“, как его называли в России в XVIII в., выкладывался в компотьер в виде купола или различными фигурами» [4, с. 57].

Четкое определение тому, что стоит собственно понимать под словом «компотьер», было дано в труде Т. В. Кудрявцевой. «Компотьер — круглая, четырёхугольная или фестончатая неглубокая чаша на плоском основании или профилированной ножке разной высоты. Иногда компотьер имеет вид раковины или листа с фигурными краями. Появился в XVIII в., используется для подачи фруктов или компотов» [5, с. 269].

Во Франции понятие «компотьер» не вызывало затруднений, но ошибочные суждения редко, но встречались. В четырехтомном труде Анри Авара, блестящего знатока декоративно-прикладного искусства, даётся неточное определение: «Компотьер — большая фарфоровая или хрустальная чаша, **как правило, на высокой ножке** (выделено мной. — Я. В.), которая входит в состав столового сервиза, предназначенная для компотов и конфитюров... Компотьеры также делали из серебра» [13, с. 905].

Верно отметив, что в XVII в. не существовало слова «компотьер», автор приводит письменные свидетельства XVIII в. о компотьерах, противоречащих утверждению: «**как правило, на высокой ножке**». «Четыре саксонских компотьера в форме раковины, четыре венсенских той же формы, четыре в форме листа, два квадратных, два круглых» [13, с. 905]. Ни у одного из них не было ножки. Не будем осуждать автора, который не имел возможности, в отличие от авторов каталога выставки, уделить столь много внимания проблеме компота.

Точное предназначение компотьера было определено в середине XVIII в. «Это — небольшая чаша, не очень глубокая, размером с маленькую тарелку для сервировки всех видов фруктов, которые кладут в компот. У хрустальных компотьеров есть крышка. Для полной чистоты стоило бы все компотьеры накрывать колпаком или хрустальной крышкой» [12, с. 53].

В начале XIX в. появляются компотьеры на невысоких ножках, которые не нарушают их функциональности. Например, их можно видеть в составе сервиза императрицы Жозефины, изготовленного на мануфактуре Диля и Герара в 1811–1813 гг. В «Описании десертного сервиза, поднесенного Ее Величеству императрице Жозефине Фарфоровой мануфактурой Диля и Герара называемой Ангулемской от мая 1811 года», указаны «4 компотьера на ножке» (4 *compotiers pieds*) [11, с. 74] (Илл. 81).

В зарубежной литературе, посвященной фарфору, компотьеры (*англ.* — Dish; *нем.* — Tiefe Teller) не вызывают никаких затруднений. В отечественном искусствознании существовало (и существует) одно кардинальное недоразумение. Компотьером довольно часто называют чашу на высокой ножке, являющуюся вазой для фруктов. Во многом это связано с архивными документами прошлых столетий, где встречаются неправильные наименования. Ещё одна национальная особенность — в самом значении русского слова «компот» и его отличии от по-разному приготовленных сладких фруктов.

Авторам каталога, старавшимся предоставить максимально достоверную историческую информацию и соблюсти классификационную точность, пришлось задействовать широкий спектр исследовательских методов: от искусствоведческого анализа до изучения расчётных реестров мануфактур и описей сервизных кладовых.

В результате был сделан следующий вывод: «В России понятие „компотьер“ не имело четкой формулировки. Компотьером могли, помимо лотков, именоваться как неглубокие чаши на плоском основании, так и небольшие вазочки на ножках разной величины, с крышками и без. Исходя из известных упоминаний, в русском языке слово „компотьер“ наиболее употребимо к изделиям из фарфора, „компотница“ — к предметам из стекла (Илл. 82). Представляется, что в обозначении русских посудных форм XVIII — начала XX в. следует исходить из архивного документа (Реестра) с перечнем изделий того или иного сервиза; за отсутствием такового и во избежание подмены понятий, резонно представлять краткое внешнее описание предмета» [2, с. 73, прим. 98].

Дав определение понятию «компотьер», хотелось бы сказать несколько слов об одной из самых интересных его форм.

Среди изначально появившихся в Венсенне (с 1756 г. Севрская фарфоровая мануфактура) самых разнообразных компотьеров выделяется компотьер в виде раковины (*comptier coquille*) (Илл. 83). В XVIII в., который наряду с многочисленными «прозвищами» известен как «век фарфора», над созданием, казалось бы, заурядных предметов работали выдающиеся художники и скульпторы. Источники вдохновения были самыми различными: от крестьянской деревянной плошки до раковины морского гребешка (*лат.* — *Pecten maximus*), которая известна как раковина Сен-Жак (*Saint-Jacques*). Своё название раковина получила в честь святого Иакова Зеведеева (Старшего), став символом паломничества в Компостелу и наряду с посохом и мешочком-кошельком характерным атрибутом святого в искусстве. Среди многочисленных изображений Св. Иакова в контексте нашей статьи наибольший интерес представляют его изображения с большой створкой раковины, которые паломники использовали порой и в качестве посуды (Илл. 84). В Музее паломничества и Св. Иакова Компостельского в Ла-Корунье в Галисии хранятся створка раковины, найденная во время раскопок и керамическая фляга такой же формы [10].

Во время расцвета стиля рокайль форму раковины-створки использовали для своих изделий мастера-серебряники, а в 1752 г. появилась в Венсенне фарфоровая раковина-компотьер [9, с. 123, № 2; с. 174, № 149]. Любопытно, что фарфоровая раковина в своём развитии прошла три стадии «эволюции». Первоначально фарфоровая модель практически полностью копировала природную форму нижней створки раковины Сен-Жак. Близость к оригиналу была даже в ущерб функциональности — из-за небольшой глубины [15, с. 95, № 20]. Промежуточная форма сохраняла черты натуральной раковины, но была более глубокой и с ребристой внутренней поверхностью [15, с. 95, № 18]. И, наконец, окончательный вариант, образец формы которого, из неглазурованного фарфора хранится в архивах Севрской мануфактуры. Именно эта модель в неизменном виде производилась весь XVIII в. Возможно, автором формы был Жан-Клод Дюплесси [9, с. 123, № 2; с. 174, № 149]. Отказавшись от точного копирования природной раковины, художник создал форму с удивительно гармоничным сочетанием плавных,

мягких линий, свойственных стилю рокайль. «И, что удивительно, в дальнейшем на эту форму никак не повлияли неоклассические тенденции» [8, с. 562, № 133]. Компьютер-раковина, изготавливающийся в трёх размерах, входил в состав каждого десертного сервиза. Одно из редких исключений — Сервиз с камнями, изготовленный в 1778–1779 гг. по заказу императрицы Екатерины II для князя Григория Потемкина. Учитывая пожелание, что «сервиз должно заказать самый лучший и новейшего фасона ... и что он должен быть сделан по античным образцам» [16, с. 763], на мануфактуре решили не использовать самую популярную, но явно рокайльную модель. Компьютеры в Сервизе с камнями круглые, квадратные и ромбовидные.

Мы, конечно, далеки от мысли проводить прямую связь между фарфоровым лотком и символом паломничества и атрибутом Иакова Старшего, но популярность морского гребешка, несомненно, сыграла свою роль при выборе образца для создания одной из самых популярных фарфоровых форм.

При кажущейся незначительности вопроса о том, как назвать одну из разновидностей посуды, не стоит забывать, что по точному выражению французской исследовательницы керамики Антуанетты Фай-Алле (Antoinette Faÿ-Hallé): «История обеда и ужина — это история человечества». Внимание к мелочам позволяет дать более достоверную картину быта прошлых времён, а исследование тех причин, которые могли вдохновлять выдающихся художников и скульпторов при создании предметов декоративно-прикладного искусства, помогает лучше проследить историко-культурный путь «художественного объекта с момента его фактического обретения до представления зрителю» [2, с. 15].

Литература

1. Багдасарова И. Р. «Высочайшие столы» и Сервизные кладовые при русском Императорском дворе XVIII — начала XX века // Из сервизных кладовых. Убранство русского императорского стола XVIII — начала XX века: [Каталог выставки]. — СПб.: Изд-во ГЭ, 2016. — С. 11–77.
2. Жижина Н. К., Мальцева С. В., Станюкович-Денисова Е. Ю. Артефакт. Арт-объект. Аргумент. Объект в изобразительном искусстве: задача, метод, результат // Актуальные проблемы теории и истории искусства: сб. науч. статей. Вып. 7 / Под ред. С. В. Мальцевой, Е. Ю. Станюкович-Денисовой, А. В. Захаровой. — СПб.: изд-во СПбГУ, 2017. — С. 15–20. URL: <http://dx.doi.org/10.18688/aa177-0-1> (дата обращения: 27.12.2017).
3. Из сервизных кладовых. Убранство русского императорского стола XVIII — начала XX века: [Каталог выставки]. — СПб.: Изд-во ГЭ, 2016. — 523 с.
4. Казакевич Н. И. Западноевропейский фарфор в Эрмитаже. История собрания. — СПб.: «Нестор-история» СПб ИИ РАН, 2003. — 379 с.
5. Кудрявцева Т. В. Русский императорский фарфор. — СПб.: Славия, 2003. — 279 с.
6. Ляхова Л. В. Сентиментальное путешествие. Веджвуд в России: [Каталог выставки]. — СПб.: Изд-во ГЭ, 2012. — 206 с.
7. Ляхова Л. В. Эстетика, политика, престиж. Русский Императорский двор и европейский фарфор в XVIII столетии // Из сервизных кладовых. Убранство русского императорского стола XVIII — начала XX века: [Каталог выставки]. — СПб.: Изд-во ГЭ, 2016. — С. 79–91.
8. *Bellaigue de G. French Porcelain in the Collection of Her Majesty the Queen.* 3 vols. — London: Royal Collection Trust, 2009. — 1312 p.
9. *Brunet M., Préaud T. Sèvres. Des origines à nos jours.* — Fribourg: Office du livre, 1978. — 391 p.
10. Coquille Saint-Jacques retrouvée sur un squelette dans une sépulture antérieure à 1120 située sous le sous-sol de la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle, au cours de fouilles archéologiques menées entre 1945 et

1965. URL: http://www.spainisculture.com/fr/obras_de_excelencia/museo_de_las_peregrinaciones/insignia_de_peregrino.html (дата обращения: 21.01.2017).
11. *Chevalier B.* Les services de Dihil et Guérhard de l'Imperatrice Joséphine et du prince Eugène // *Sèvres. Revue de la Société des amis du Musée national de céramique.* — 1994. — № 3. — 80 p.
 12. *Gilliers J.* Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire, contenant les noms, les descriptions, les usages, les choix et les principes de tout ce qui se pratique dans l'office. — Nancy: J.-B.-H. Leclerc, 1768. — 238 p.
 13. *Havard H.* Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIIIe siècle jusqu'à nos jours. T. 1–4. — Paris: Maison Quantin, 1894. — 5289 p.
 14. *Massiallot F.* Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs, et les Fruits, avec la manière de bien ordonner un Dessert, etc. Suite du Cuisinier Roial et Bourgeois. Seconde édition, augmentée... — Paris: Charles de Sercy, 1698. — 458 p.
 15. *Préaud T., Albis A. d'.* La porcelaine de Vincennes. — Paris: Editions Adame Biro, 1991. — 240 p.
 16. *Savill R.* The Wallace Collection. Catalogue of Sèvres Porcelain. Vol. I–III. — London: The Wallace Collection, 1988. — 1272 p.

Название статьи. Европейский фарфор XVIII века как артефакт и арт-объект, или История компотьера.

Сведения об авторе. Виленский Ян Эрвинович — научный сотрудник Отдела западноевропейского прикладного искусства. Государственный Эрмитаж, Дворцовая набережная, д. 34, Санкт-Петербург, Российская Федерация, 191186. vilensky.jan@hermitage.ru

Аннотация. Европейский фарфор, появившийся в XVIII в., — явление исключительное не только в декоративно-прикладном искусстве, но также в историческом и политическом аспектах. Сама история возникновения европейского фарфорового производства, с его тайнами, интригами и связью с алхимией, стала причиной того, что уже современники рассматривали изделия только что созданных мануфактур как особые артефакты, в которых, помимо утилитарного предназначения, скрыт некий смысл.

Королевский фарфор ушёл вместе с веком, давшем ему рождение. Примерно в 1820-е гг., уже получивший название «старый», фарфор «оказывается в зоне заинтересованного внимания», постепенно превращаясь из артефакта в арт-объект. К концу XIX в. подобная трансформация полностью завершается и фарфор окончательно «получает свое особое место в системе искусствоведческих классификаций». Изучение же в том числе и формы посуды в качестве арт-объектов привело к их более высокой художественной переоценке. Как артефакт фарфор рассматривается лишь в художественной литературе.

Система классификаций требует постоянного совершенствования. В истории фарфора нередки случаи, когда объект, недавно покинувший печь, в быту был не тем, для чего создавался. Это объяснялось и быстро меняющейся модой, и кулинарными пристрастиями, и национальными особенностями. Соответственно менялись и названия предметов.

Все подобные метаморфозы, от формообразующих до филологических, возможно подробно проследить на примере компотеров (*фр.* — *Compotier*) — разнообразных лотков, входящих в состав десертных сервизов. При этом особое внимание будет уделено французскому фарфору, т. к. уже с 1750-х гг. в новом и для французского искусства материале Франция стала главной «законодательницей».

Основной составляющей десерта являлись всевозможные засахаренные фрукты, получаемые при приготовлении компота. Они и помещались в компотьеры, которые изготавливались из разных материалов, но наибольшим разнообразием форм отличаются именно фарфоровые изделия. Многочисленные исследования показали, что над созданием, казалось бы, заурядных предметов работали выдающиеся художники и скульпторы. Источники вдохновения были самыми различными: от крестьянской деревенной плшки до раковины Сен-Жак.

Во Франции понятие лотка для засахаренных фруктов было чётко определено ещё в середине XVIII столетия. В России же чётких градаций не было. Компотниками, компотницами, реже заимствованным из Франции словом «компотьер», могли, помимо лотков, именоваться разнообразные предметы.

Таким образом, столь прозаическая вещь, как компот, вынудил исследователей, желающих сообразности максимальную историческую достоверность и классификационную точность, всерьёз заняться «выработкой критериев определения неоднозначно трактуемого понятия», задействовав для этого широкий спектр исследовательских подходов и методов: от искусствоведческого анализа и изучения расчётных реестров мануфактур до описей сервизных кладовых.

Ключевые слова: компотьер; фарфор.

Title. European Porcelain of the 18th Century as an Artifact and an Art-Object or the Comptier's Story.

Author. Vilensky, Jan Ervinovich — researcher. The State Hermitage Museum, Dvortsovaia nab., 34, 191186 St. Petersburg, Russian Federation. vilensky.jan@hermitage.ru

Abstract. European porcelain invented in the 18th century not only became an exceptional phenomenon in decorative and applied arts, but also was significant in historical and political sense. Mysteries, intrigues, and connections with alchemy that enveloped the beginnings of European porcelain production, gave grounds to the contemporaneous preconception that the products of newly founded manufactories were particular artifacts, and apart from their practical function possessed certain cryptic meaning.

Queenly porcelain sank into oblivion together with the century that had given birth to it. Around the 1820s, it was used to be known as “old” one, and “fell under scrutiny”, gradually turning from an artifact into an art object. Closer to the late 19th century, this transformation was completed and porcelain finally “occupied its special place in historical classifications”. Scrutinizing pieces of porcelain and their shapes and forms as art objects led to their higher artistic reappraisal. Since then it was only in fiction that porcelain has been presented as an artifact.

The classification system is in constant need of elaboration. In the history of porcelain, there are lots of examples when an item recently taken out of a kiln, in household turned to be different from what it had been initially designed for. This could be explained by either rapidly changing vogue, or by cuisine habits, or by national specificity. The denotations of objects changed in full correspondence with this.

All metamorphoses, from formal to philological, are possible to trace by taking a comptier as an example. This French word is used for shallow fruit bowls — various dishes that were part of dessert services. Special attention is to be paid to French porcelain, because, from the 1750s, France became the head “trendsetter” in this material, which was actually as new for this country as it was for others.

The basic regales of a dessert course were various candied stewed fruit taken from compote. Those were placed into comptiers made of various substances, but of the greatest variety were the shapes of porcelain items. Numerous studies proved that outstanding artists and sculptors worked to create seemingly ordinary things. The origins of inspiration were quite different: from a peasant wooden saucer to coquille Saint-Jacques.

In France, the proper idea of a dish for stewed candied fruit was clearly defined in the mid-18th century. In Russia, tableware was not strictly differentiated: quite various items, not only shallow fruit bowls, were called either “compotnik”, or “compotnitsa”, or designated with a loaned French word “comptier”.

Thus, such a prosaic thing like compote made scholars, who seek to comply with maximum historical authenticity and classification accuracy, seriously “work out the criteria for ambiguous notions”, turning to a wide range of research approaches and methods: from art historical analysis and studies in manufactories’ registries to the inventories of service still-rooms.

Keywords: comptier; artifact; art-object; porcelain.

References

- Bagdasarova I. (ed.). *Iz serviznykh kladovykh. Ubranstvo russkogo imperatorskogo stola XVIII — nachala XX veka (From the Dinner-Service Storerooms. Decorating the Russian Imperial Table in the 18th to Early 20th Centuries: Catalogue of Exhibition)*. Saint Petersburg, The State Hermitage Publ., 2016. 523 p. (in Russian).
- Bellaigue de G. *French Porcelain in the Collection of Her Majesty the Queen. 3 vols.* London, Royal Collection Trust, 2009. 1312 p.
- Biriukova N.; Kazakevich N. *Sevrskii farfor XVIII veka (The Sevres Porcelain of the 18th Century. Catalogue of the Collection)*. Saint Petersburg, The State Hermitage Publ., 2005. 479 p. (in Russian).
- Brunet M.; Préaud T. *Sèvres. Des origines à nos jours*. Fribourg, Office du livre Publ., 1978. 391 p. (in French).
- Chevalier B. Les services de Dihl et Guérhard de l'Imperatrice Joséphine et du prince Eugène. *Sèvres. Revue de la Société des amis du Musée national de céramique*, 1994, no. 3, pp. 25–29, 74–75 (in French).
- Gilliers J. *Le Cannameliste français, ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire, contenant les noms, les descriptions, les usages, les choix et les principes de tout ce qui se pratique dans l'office*. Nancy, J.-B.-H. Leclerc Publ., 1768. 238 p. (in French).
- Havard H. *Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIII^e siècle jusqu'à nos jours, vol. 1–4*. Paris, Maison Quantin Publ., 1894. 5289 p. (in French).

Jijina N.; Mal'tseva S.; Staniukovich-Denisova E. Artifact. Art-Object. Argument: An Object in Fine Arts: Objectives, Methods, Results. *Actual Problems of Theory and History of Art: Collection of articles, vol. 7*. S. V. Maltseva; E. Iu. Staniukovich-Denisova; A. V. Zakharova (eds.). Saint Petersburg, St. Petersburg University Press Publ., 2017, pp.15–20 (in Russian). Available at: <http://dx.doi.org/10.18688/aa177-0-1> (accessed 27 December 2017).

Kazakevich N. *Zapadnoevropeiskii farfor v Ermitage. Istorija sobrania (Western European Porcelain in the Hermitage. The Story of Collection)*. Saint Petersburg, Nestor-Istoria Publ., 2003. 379 p. (in Russian).

Kudriavtseva T. *Russkii imperatorskii farfor (The Russian Imperial Porcelain)*. Saint Petersburg, Slavia Publ., 2003. 279 p. (in Russian).

Liakhova L. *Sentimentalnoe Puteshestvie. Wedgwood v Rossii (A Sentimental Journey. Wedgwood in Russia). Catalogue of Exhibition*. Saint Petersburg, The State Hermitage Publ., 2012. 206 p. (in Russian).

Massiallot F. *Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs, et les Fruits, avec la manière de bien ordonner un Dessert, etc. Suite du Cuisinier Roial et Bourgeois*. Fr. Paris, Charles de Sercy Publ., 1698. 458 p. (in French).

Préaud T.; Albis A. d'. *La porcelaine de Vincennes*. Paris, Editions Adame Biro Publ., 1991. 240 p. (in French).

Savill R. *The Wallace Collection. Catalogue of Sèvres Porcelain, vols. 1–3*. London, The Wallace Collection Publ., 1988. 1272 p.



Илл. 79. Компотьер овальный с видом Виндзорского замка, Беркшир (Windsor Castle, Berkshire) из Сервиза с зелёной лягушкой. Фирма Веджвуд. Стаффордшир, Великобритания. 1773–1774. Фаянс королевы (Queen's Ware), роспись надглазурная. 3,6×32,0×22,5 см. Инв. ГЧ-8605. ГЭ. Санкт-Петербург



Илл. 80. Компотьер из Золотого сервиза (дополнение к основному составу). Императорский фарфоровый завод, Санкт-Петербург, Россия. 1903. Фарфор; роспись надглазурная полихромная, позолота, цировка. 9,3×21,8 см. Инв. Мз-И-551. ГЭ. Санкт-Петербург



Илл. 81. Компотьер на ножке. Из сервиза императрицы Жозефины. Мануфактура Дила и Герара, Париж, Франция. 1811–1813. Фарфор, позолота, цировка. Диаметр. 21 см, выс. 9,4 см. Инв. ЗФ-20058. ГЭ. Санкт-Петербург



Илл. 82. Компотница с крышкой. Потемкинский стеклянный завод, Санкт-Петербург, Россия. 1780–1790-е. Стекло «золотой рубин», бесцветное стекло; выдувание, полировка, роспись золотом и серебром. 23,0×18,5; 18,4×20,0 см. Инв. ЭРС-147 а, б. ГЭ. Санкт-Петербург



Илл. 83. Компотьер в форме раковины (compotier coquille) из Зеленого сервиза. Севрская фарфоровая мануфактура. Франция. 1756. Мягкий фарфор (pâte tendre), полихромная роспись золочение. Д diam. 22 см. Инв. ГЧ-746. ГЭ. Санкт-Петербург



Илл. 84. Иаков Старший. Германия. Конец XV — начало XVI в. Дерево, резьба. Выс. 40 см. Инв. Н. ск-1336. ГЭ. Санкт-Петербург