

# ИСТОРИЯ ПРОИЗВОДСТВА

## Первые паровые мельницы в Одессе

Синякова Л.Ф., заведующая библиотекой, Белявская Н.П., главный библиограф  
Одесская государственная академия пищевых технологий

Судя по одесским изданиям, мукомольное производство в Одессе существует с самого основания города. Первые полстолетия оно было связано с ветряными и земляными мельницами. К концу столетия уже двадцать паровых мельниц работали в основном на экспорт и давали чуть ли не треть всей промышленной продукции города. К числу наиболее крупных относятся мельницы Вейнштейна, братьев Анатра, Инбера, Олова и Дурьяна, Лазариди Букштана, Фишмана, Футрана и др.

Первая паровая мельница в Одессе была построена в 1851 г. Люцианом Гомом - французским механиком, представителем "Компании марсельских мельников". Пятиэтажное здание мельницы располагалось на Молдаванке около Черепеникова моста. В здании были установлены 2 паровые машины по 25 сил и 12 поставов с диаметром камней 1,5 м. Машины были привезены с заводов "Бурдона и К°". В 1853 г., после смерти Гома, мельница перешла в собственность вдовы.

Десятью годами позже почетным гражданином г. Одесса Семеном Степановичем Яхненко (бывший городской голова, член управы при реформированной Думе) под руководством французских специалистов была построена паровая мельница в самом конце Херсонского спуска. Мельница, имевшая 16 пар камней и 2 машины в 30 сил с завода Ферре в Марселе, давала более 150 четвертей муки в сутки.

Одесский историк А. Скальковский писал, что обе эти мельницы в скором времени перешли в собственность одесского предпринимателя и промышленника Бродского. По другим источникам [2, 3] видно, что мельницей на Херсонском спуске, сгоревшей в 1885 г., в 80-е годы владели А. Юлиус и Л. Клейман.

В 1864 г. Лазарем Анчелевичем Инбером совместно с Дмитрием Николаевичем Бельтаки была основана мельница "Лазарь Инбер". Впоследствии Д.Н. Бельтаки отделился и уступил мельницу в исключительную собственность Инбера. В 1893 г., после смерти Лазаря Инбера, мельница перешла в собственность его сына Исаака Инбера.

Мельница располагалась на Прохоровской улице (ранее - № 41, позже - № 45). В дальнейшем к ней было пристроено новое здание красивой заводской архитектуры. Оно и сегодня радует глаз жителей Молдаванки [2].

Из некоторых источников [1, 14] следует, что уже в XX в. товарищество "А.Эрлангер и К°", а позже английская фирма "Т.Робинсон и Сын" перестраивали и переоборудовали мельницу Инбера.

Мельница "Л.Инбер" имела торговое отделение в Египте (Александрия и Каир), а также 4 фабричных магазина в Одессе. Мука сбывалась, кроме местного рынка, и за границей, преимущественно на Востоке, где перерабатывающая промышленность была слабо развита. Низкие сорта муки обычно направлялись в Константинополь и острова Эгейского моря, средние - в Малую Азию, азиатскую часть Турции, Грецию и высокие - в Египет. Продукция мель-



Инж.-технол. Г. З. Вейнштейн

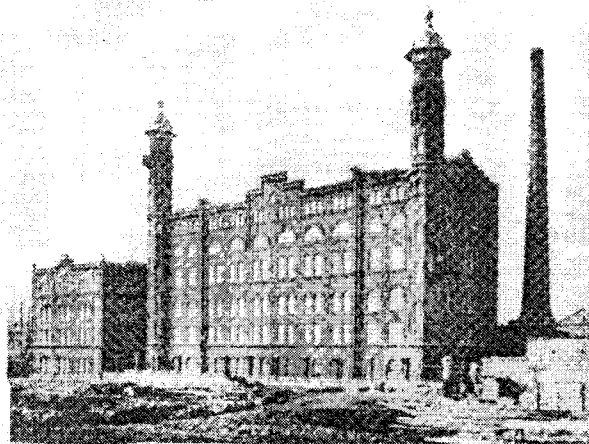
ницы была удостоена Серебряной медали на Всероссийской выставке в Нижнем Новгороде в 1896 г.

В конце XIX - начале XX вв. непосредственно на мельнице работали порядка 50 человек, в конторе, лавках и отделениях - около 30 человек [2]. Производительность мельницы на 1907 г. составляла 1026674 пудов [4], годовой оборот на 1912 г. - 830 тыс. руб. [6].

В 1867 г. фирмой "Эммануил Вейнштейн и С-ья" была построена паровая мельница по образцу венгерских мельниц высокого помола, производительностью 2 тыс. пудов в сутки. В 1880 г. мельница перешла в собственность инженера-технолога Григория Эммануиловича Вейнштейна.

В 1898 г. после пожара мельница была реконструирована фирмой Лютера и вошла в число лучших мельниц мира, выпускающих продукцию наивысшего качества. На мельнице было установлено 20 станков, 6 жерновов и 24 рассева.

Фирма "Э. Вейнштейн и С-ья" имела конторы в Херсоне, где она была основана в 1844 г. Николаеве, С.-Петербурге, Константинополе, Тифлисе и Риге, агентства в Лондоне, Каире, Москве, Варшаве, Париже и других городах. Наибольший сбыт был в Рос-



Мельница Торгового Дома «Э. Вейнштейн и Сын»



А. А. Анатра.

сии: Одесса, Петербург, Кавказ, Рига, Москва, Дальний Восток и за границей - Египет и Турция. Кроме того, экспорт муки осуществлялся в Англию, Францию, Италию, Германию и Грецию.

Общее число служащих фирмы в конце XIX - начале XX вв. - 500 человек, непосредственно на одесской мельнице - 300 работающих. Производительность мельницы на 1907 г. составила 2350 тыс. пудов [4], годового оборот на 1912 г. - 2600 тыс. руб. [6].

Следует отметить, что Г.Э. Вейнштейн уделял большое внимание вопросам охраны труда на своей мельнице, что, кстати, окупалось в достаточной мере: давало владельцу мельницы ежегодную экономию в 20 тыс. руб. [7].

Паровая мельница торгового дома "Бр. Анатра" основана, по одним данным, в 1875 г., по другим - в 1878 г. на Московской, 12. В 1906 г. грандиозный пожар уничтожил и шестизэтажное здание мельницы, и вспомогательные корпуса. К счастью, сгоревшая мельница и мука

были застрахованы в двух обществах - "Русском" и "Якорь" - на сумму в 450 тыс. руб., почти покрывающую убытки от пожара [11].

В 1907 г. фирмой "Шнайдер, Жак и К°" (Страсбург-Кенигсгофен) мельница была заново отстроена и оборудована. Железобетонные работы произведены фирмой "Г. Эберлинг" (Москва) [1].

Работающих на мельнице - 40 человек, производительность на 1906 г. составила 1100 тыс. пудов [4], годового оборот на 1912 г. - 2025 тыс. руб. [6].

Продукция сбывалась на месте, на Кавказе, в Греции, Турции и других местах. На Первой Всероссийской мукомольной выставке в 1909 году, где, кстати, председателем экспертной комиссии был Григорий Эммануилович Вейнштейн [13], мельница бр. Анатра получила Малую золотую медаль.

Следует отметить, что при подведении итогов Первой Всероссийской мукомольной выставки было отмечено: "Черноморский район, работающий преимущественно на экспорт (Вейнштейн, Бр. Анатра, Л. Инбер и др.), дает муку настолько хорошего качества, что смело может конкурировать с любой Западно-Европейской страной на мировом рынке" [12].

Первая механическая мельница "Ф. Олов и Л. Дурьян", основанная в 1878 г. бароном Аристом Аристовичем Масом, размещалась на углу Тираспольской и Старопортофранковской улиц. В 1893 г. мельница перешла в собственность Франца Оттоновича Олова и Людвига Фридриховича Дурьяна, которые сразу же приступили к переустройству и усовершенствованию мельницы. Товариществом "А. Эрлангер и К°" были введены аппараты усовершенствованной конструкции,

как зерноочистительные, так мукомольные и крупосеечные. Была установлена новейшая аппаратура для анализа качества выходящей продукции. Интересно, что фирма стала применять распределение клейковины одинаково по всем сортам и типам.

Несмотря на требовательность иностранных



Л. Ф. Дурьянъ.

Съ фотогр. А. Горинштейн.

рынков и серьезную конкуренцию американской муки, торговый дом "Ф. Олов и Л. Дурьян" благодаря своей энергии, постановке дела и качеству муки сумел найти сбыт своей продукции за границей.

Мельница имела представительства в Константинополе, Смирне, Бейруте, Пирсе, Александрии, Каире, Порт-Саиде, Риге, Петербурге, в Скандинавии (Гетеборг) и Лондоне.

Экспорт фирмы в начале XX в. достигал 200 тыс. и более пудов в год. Наибольший сбыт муки был в России (около половины производства).

Рабочих и служащих на мельнице было около 50 человек. Годовой оборот в 1900 г. составил 800 тыс. руб. [2], производительность на 1912 г. - 1150 тыс. пудов [6].

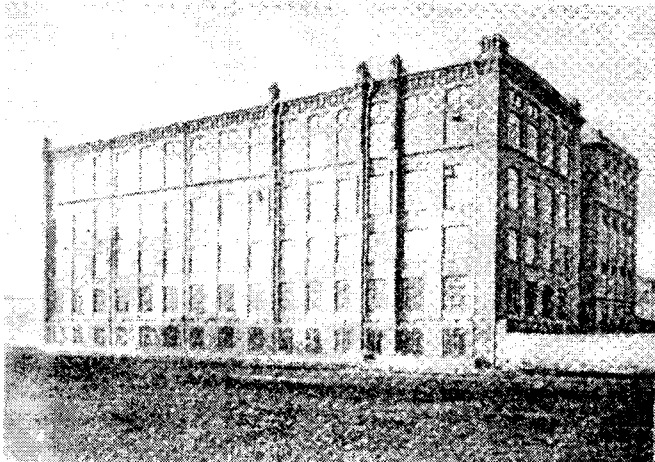
В 1888 г. Николаем Лазаревичем Лазариди была основана вальцевая мельница (Провиантский пер., 3), которая впоследствии трижды перестраивалась. В 1898-1899 гг. при генеральной реконструкции мельницы, впервые на юге России были поставлены кругло-плоские рассевы системы Бунге.

Мельница производила крупу, муку и отруби высоких сортов.

Фирма имела представительства в Константинополе и Афинах. Товар экспортировался в Константинополь, Афины, Сирию, Александрию, Порт-Саид. Наибольший сбыт осуществлялся на месте, в Одессе.

В 1896 г. фирма удостоилась почетного звания поставщика Двора его Величества Короля Эллина.

На 1900 г. рабочих на мельнице Лазариди числилось 40 человек, годового оборот фирмы насчитывал 300 тыс. руб. [2].



Мельница Братьев Анатра



Ф. О. Оловь

Съ фотографія П. Ангелопулъ

К сожалению, изю всех описанных самых первых и наиболее крупных паровых мельниц Одессы до наших дней дожила в своем первоначальном предназначении только лишь бывшая мельница Вейнштейна, которая в дореволюционное время совместно с мельницами братьев Анатра и Л. Инбера давала 55 % всего одесского производства муки.

В 1922 г. в Одессе было национализировано 18 мельниц, в том числе и бывшие мельницы Вейнштейна, братьев Анатра и Л. Инбера. Национализированная мельница "Бр. Анатра" была переименована в 1-ю Госмельницу им. Зиновьева, мельница Вейнштейна - во 2-ю Госмельницу им. Троцкого, мельница "Л. Инбер" - в 3-ю Госмельницу. 1-я и 2-я Госмельницы находились в ведении Украинского мукомольного треста (Укрмута).

3-я Госмельница в 20-е годы, перейдя на помол кукурузы и ржи, стала постепенно сокращать производство. В 1927 г. в связи со строительством на свободном участке земли рядом с мельницей 1-го кооперативного хлебозавода (в настоящее время - Одесский хлебозавод № 2, Прохоровская, 47) возник вопрос о полной приостановке работ на 3-й Госмельнице [15]. Однако, судя по одесским справочным изданиям, мельница еще продолжала работать в довоенный период.

2-я Госмельница после революции и Гражданской войны продолжала функционировать, постепенно выходя на полную производственную мощность. В 1927 и 1933 гг. мельница была капитально реконструирована. Производительность ее составляла 300 тонн муки в сутки двухсортного помола. Периодически вырабатывалась мука и отруби для экспорта.

В довоенный период это было образцовое предприятие, одно из самых крупных и красивых в Советском Союзе.

8 апреля 1944 г. при отходе румыно-немецких оккупантов из Одессы мельзавод был взорван и сожжен. Уничтожены были не только производственные и складские сооружения, но и все подсобные, даже жилой фонд. Частично уцелел лишь один склад готовой продукции, который был восстановлен и реконструирован под мельницу производительностью 150 тонн в сутки.

Полное восстановление и реконструкция старейшего одесского мукомольного предприятия продолжалась вплоть до 1960 г.

Полное восстановление и реконструкция старейшего одесского мукомольного предприятия продолжалась вплоть до 1960 г.

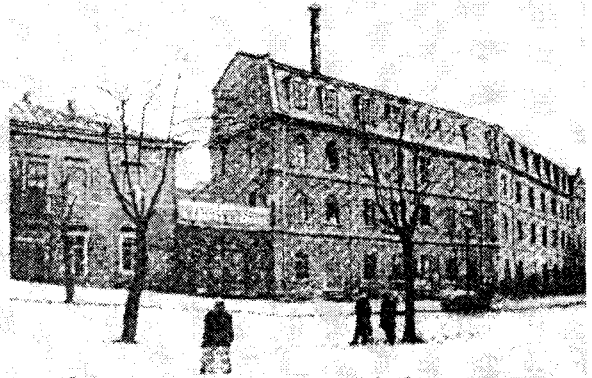
Полное восстановление и реконструкция старейшего одесского мукомольного предприятия продолжалась вплоть до 1960 г.



Видъ мельницы Торгового Дома «Оловъ и Дурьянъ».

Видъ мельницы Торгового Дома «Оловъ и Дурьянъ».

Сегодня Одесский комбинат хлебопродуктов - современное предприятие, оснащенное новейшим мельничным оборудованием. В восстановленном шестиэтажном из красного кирпича здании мельницы размещаются ныне две самостоятельные секции: для двухсортного хлебопекарного помола мощностью 335 тонн пшеницы в сутки, и трехсортного макаронного помола твердой или мягкой высокостекловидной пшеницы мощностью 250 тонн. Обе секции оснащены оборудованием, изготовленном по лицензии старейшей швейцарской фирмы "Бюлер".



Мельница торгового дома «Ф. Олов и Л. Дурьян»

1-я Госмельница тоже была разрушена в 1944 г., но ее не стали восстанавливать. В сохранившихся зданиях старой мельницы Инбера на Прохоровской, 45 после войны были размещены другие учреждения.

#### Литература

1. Мукомольное дело в России: столетняя справочная книга. - О. Индустрия, 1909. - 592 с.
2. Плаксин С. Коммерческо-промышленная Одесса и ее представители XIX столетия и история развития фирм с приложением адресов. - Одесса, 1901. - 143, 60 с.
3. Современное состояние промышленности на Юге России и ее связи с сельскохозяйственной и заготовкой выставки 1884 года в Одессе: странваемой Императорским обществом сельского хозяйства Юга России/Сост. Н.П. Мельников. - Одесса, 1884. - 470 с.
4. Список мукомольных мельниц России в 1908 году. - ч. I. Паровые мельницы. - СПб., 1909. - 64 с.
5. Труды Одесского Статистического Комитета: Вып. III и IV. - Одесса. - С. 151-157.
6. Фабрики и заводы всей России: 31523 фабриках и заводах. - К. Гонд.-во Т-ва Л.М. Фиш, 1913. - 1687 с.
7. Южно-Русский Альманах. - 1890.
8. Справочные, адресные книги: путеводители по Одессе.
9. Де-Рибас А.М. Дом на Херсонской // Одес. Листок. - 1911. - №27.
10. Паровые мельницы в Одессе. - Одес. вестн. - 1851. - №67; №68.
11. Мельник. - 1906. - №3. - С. 27.
12. Рус. Мельник. - 1909. - №4. - С. 173; 196-197.
13. Рус. Мельник. - 1909. - №5. - С. 1.
14. Рус. Мельник. - 1911. - №4. - С. 1.
15. Сов. Мукомолье и хлебопекарное. - 1927. - №1. - С. 56, 58.