**УДК 372.48:311.17:330.8**

**Лілія ІВАНІЧЕНКО,**

канд. іст. наук, доцент,

*Одеський національний медичний університет*

*(Україна, м. Одеса)*

**ПЕРШІ ПАРОВІ МЛИНИ ОДЕСИ (к. 40-х ‒ 60-ті рр. ХІХ ст.):**

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ**

*У другій половині XIX століття борошномельна промисловість Одеси зазнала значних змін, зумовлених впровадженням парової техніки. Одеса стала одним із головних центрів капіталістичного виробництва борошна, залучаючи як іноземні, так і місцеві капітали. Важливу роль у розвитку галузі, в перші десятиліття існування місцевих парових млинів, відіграли підприємці Ж. Гом, С. Яхненко, Л. Інбер, А. Бродський, Е. Вейнштейн, С. Гурович та інші. Створені ними парові млини значно збільшили виробництво, забезпечуючи як внутрішнє споживання, так і експорт. Пересип, промисловий район Одеси, став осередком інтенсивного розвитку борошномельних підприємств, що сприяло загальному економічному зростанню міста.*

***Ключові слова:*** *Одеса, парові млини, борошномельна промисловість, капіталістичне виробництво, експорт борошна, пекарні, Пересип, Ж. Гом, Семен Яхненко, Лазар Інбер, Абрам Бродський, Еммануїл Вейнштейн, Симон Гурович.*

*In the second half of the 19th century, Odesa's flour milling industry underwent significant changes due to the introduction of steam technology. Odesa became one of the main centers of capitalist flour production, attracting both foreign and local capital. Entrepreneurs such as J. Gosme, S. Yakhnenko, L. Inber, A. Brodsky, E. Weinstein, and S. Gurovich played a crucial role in the early decades of local steam mills. The steam mills they established significantly increased production, supplying both domestic consumption and exports. Peresyp, an industrial district of Odesa, became the focal point of intensive flour milling development, contributing to the city's overall economic growth.*

***Keywords:*** *Odesa, steam mills, flour milling industry, capitalist production, flour export, bakeries, Peresyp, J. Gosme, Semen Yakhnenko, Lazar Inber, Abram Brodsky, Emmanuel Weinstein, Simon Gurovich.*

У другій половині ХІХ ст. відбулися істотні зміни у борошномельній промисловості. Промисловий переворот у галузі спричинив запровадження на борошномельних підприємствах парової техніки і високопродуктивних вальцьових верстатів. Поруч з ними продовжували свою діяльність звичайні сільські млини для внутрішнього користування борошном. Головними ж центрами капіталістичного млинарства стали міста. Саме тут зосереджувалися найбільші та найсучасніші парові млини.

Одеса стає одним з найбільших центрів борошномельної промисловості, що з кожним роком набувала рис великого капіталістичного виробництва. Це було пов’язано і з прогресуючим розвитком самого міста.

Потрібно зауважити, що левова частка найбільших заводів Одеси, між іншим і парових млинів, заснована на іноземні капітали. Іноземці засновували підприємства переважно для експлуатації ще неіснуючих в Одесі галузей промисловості, тоді як, наприклад, місцеві капіталісти вкладали свої гроші в існуючі вже підприємства [12, с.7-8].

Якщо звернутися до питання впровадження парових двигунів на підприємствах Одеси, то потрібно зауважити, що заводи з паровими двигунами з’явилися лише наприкінці 1840-х рр. якраз у вигляді парових млинів. Так, у 1849-1850 рр. французький механік Ж. Гом (Gosme), представник однієї з компаній марсельських млинарів, **збудував перший в Одесі паровий млин[[1]](#footnote-1)** у п’ять поверхів, що протягом тривалого часу вважався одним із чудес Одеси [2, с.94; 4, с.98; 5, с.152; 6, с.3; 10, с.437]. Архітектором був сам Ж. Гом. Парові машини, як тоді їх називали, були придбані з французьких заводів Бурдон і Кͦ. Млин мав 12 пар жорен та 2 парові машини у 25 сил кожна. Для забезпечення водою, в центрі Одеси поблизу млина були вириті ставок та водойми. За різними статистичними даними млин міг перемелювати 200 четвертин зерна або виробляв 130 четвертин борошна на добу[[2]](#footnote-2) [10, с.437; 6, с.3].

Потрібно зауважити, що жорна на перших парових млинах, не лише Одеси, але й інших губернських міст були виключно з Марселя й визначалися своєю якістю та міцністю [10, с.438].

Пануюче становище у борошномельній промисловості на Півдні України займав Семен Степанович Яхненко - почесний громадянин міста, купець1-ї гільдії, міський голова Одеси (1860-63 рр.), племінник відомого цукрового магната К. Яхненка. У 1857-1858 рр. він зводить на Пересипі **другий за рахунком одеський паровий млин**, використавши двигуни із заводів інженера Ферре що в Марселі. Це була масивна п’ятиповерхова будівля, обладнана 16 поставами та двома паровими двигунами у 30 кінських сил. Технологічний процес на млині передбачав мокрий помел - попереднє зволоження зерна. Млин С. Яхненка виробляв 150 четвертин борошна на добу [6, с.3]. На 1859 р. млин виготовив 455 тис. пудів борошна, більше половини продукції борошномельних підприємств міста [2, с.95].

Млини Ж. Гома та С. Яхненка мали змогу виготовляти до 250 четвертин борошна на добу і отримували близько 50 тис. руб. чистого прибутку. За даними А. Шмідта, у тому ж 1857 р. кількість перемеленого зерна на двох парових млинах міста була на суму 300 тис. руб. сріблом [4, с.98-99].

Робітники на парових млинах були вільнонайманими. У 1859 р. на одеських млинах працювало 86 чоловік, половина з них – на млині С. Яхненка. У 1860 р. на млинах міста було зайнято 111 чоловік [2, с.95].

У 1860-х роках, з яких починається стрімке зростання одеської промисловості після зняття порто-франко, що значною мірою гальмувало цей процес, стрімко зростає і кількість підприємств з переробки зерна. За А. Шмідтом, в 1860 р. парових млинів було вже 4, через два роки А. Скальковський налічує їх 6 [10, с.437; 7, с.250]. Парові млини 1860-х рр., як вважав А. Скальковський, відігравали головну роль у заводській промисловості міста. За іншими його відомостями, з 1858 по 1869 рр. кількість парових млинів Одеси різної величини зросла з 4-х до 17-ти, деякі з них створені з такими ж хлібопекарнями [6, с.3]. Більшість з них будувалася на Пересипі - промисловому районі міста.

Паровим пекарням згаданий тогочасний історик надавав особливе значення, бо вони забезпечували щоденні потреби Одеси та порту (понад 2500 пудів пшеничного хліба щоденно). Найкраща з них була побудована Буковецьким та Дітеріхсом, у 1869 р. була викуплена купцями Леоном Фішманом і Станкевичем. Пекарня Л. Фішмана залишалася успішним підприємством до кінця століття. Інша велика пекарня того часу належала А. Бродському [7, с.251-252; 6, с.3].

У 1867 році[[3]](#footnote-3) Лазар Інбер (Інберг) разом з Дмитром Бельтакі заснували млин «Лазар Інбер», можливо, третій паровий борошномельний млин у місті. В кінці 1880-х років Д. Бельтакі відокремився і передав млин у виняткову власність Л. Інбера. У 1893 році, після смерті Лазара Інбера, млин перейшов у власність його сина Ісаака (Ісхака) Інбера

На 1870 р. паровий млин міг виробляти 21750 четвертин борошна на рік [6, с.3]. Торговий дім «Лазар Інбер» мав відділення у Єгипті (Александрія та Каїр), а також чотири фабричні одеські магазини. Низькі сорти борошна зазвичай надсилалися до Константинополя та на острови Егейського моря, середні - до Малої Азії, азіатської частини Туреччини, Греції, а високі - до Єгипту. Ці напрями були характерні для всього одеського експорту [1].

На третє місце за часом заснування може претендувати паровий млин купця-мароніта, за іншими відомостями ‒ турецького консула Рафаїла Хави, який використовував парові двигуни з бельгійських заводів [4, с.99].

До найкращих з парових млинів того часу можна віднести млини Абрама Бродського, Еммануїла Вейнштейна та Симона Гуровича.

На початку 1860-х рр. Абрам Бродський - одеський купець 1-ї гільдії, спадковий почесний громадянин, старший брат «цукрового короля» Ізраїля Бродського, викупив перші одеські парові млини Ж. Гома та Семена Яхненка. В одній з газет А. Скальковський відзначав значні поліпшення, зроблені А. Бродським на цих млинах: наприклад, на купленому ним млині С. Яхненка була створена пекарня. На 1870 р. А. Бродський став найуспішнішим підприємцем серед виробників борошна. За потужністю та кількістю виробництва борошна його млини посіли перше місце серед інших 15 власників парових млинів. Обидва млини А. Бродського могли виготовляти 178800 четвертин борошна на рік [6, с.3].

У 1844 р. в Херсоні був заснований торговий дім «Еммануїл Вейнштейн та сини». Він мав парові лісопильні та парові млини в Одесі та Херсоні. У 1867 році на Пересипі фірма збудувала паровий млин за зразком угорських млинів високого помелу, продуктивністю 2 тис. пудів на добу.

Семиповерхова будівля млина Е. Вейнштейна розташовувалася на величезній ділянці землі, що виходила на три вулиці. При млині було безліч будівель з різними службами – нафтосховищем, складами, кіньми, адміністративними та житловими будівлями що нагадували поселення. У подальшому млин неодноразово оснащувався найновішим обладнанням. Найбільший збут продукції торговий дім «Е. Вейнштейн та сини» знаходив в Одесі, Петербурзі, Ризі, на Кавказі, Далекому Сході, а також за кордоном – у Єгипті та Туреччині. Крім того, борошно експортували до Великобританії, Франції, Італії, Німеччини та Греції [1]. Вироби борошномельних млинів нагороджені Вищою нагородою - Золотою медаллю на Всесвітній виставці в Парижі 1889 р. та Всесвітній виставці у Чикаго - Единою вищою нагородою 1893 р.[[4]](#footnote-4) [11, с. XXXI].

За даними А. Мікуліна, старшого фабричного інспектора Херсонської губернії, борошномельний млин Е. Вейнштейна на 1899 р. став одним з лідерів серед підприємств Одеського градоначальства (після товариств цукрово-рафінадних заводів), що вирізнявся сумою обігу в два мільйони рублів [9, с.222].

У 1869 році почав виробляти борошно ще один великий паровий млин, що заснував Симон Гурович. Він був одеським купцем 1-ї гільдії, представником Лондонської та Ліверпульської страхових компаній, спадковим почесним громадянином Одеси. На млині працювали дві парові машини в 140 кінських сил [3, с.85]. Крім того, при млині функціонувала макаронна фабрика, продукція з якої відправлялася до Бессарабії, Криму та Румінії. Загалом на підприємствах С. Гуровича було понад сотню працівників, а річне виробництво борошна на 1870 р. сягало у 75000 четвертин [6, с.3]. Шляхами збуту борошна були виключно водяні – Херсон, Миколаїв, Крим, Константинопіль, Смирна, Трапезунд, Олександрія, Кавказ [3, с.85].

Млини Гуровича та Вейнштейна в окреслений період мали однакову кількість потужностей у 70 парових сил, але якщо порівнювати обсяги виробництва борошна на обох підприємствах, то останній міг виробляти 90000 четвертин на рік, і , відповідно, мав ширшу географію збуту товару [6, с.3].

В період 50-70-х рр. ХІХ ст. в Одесі з'явилися численні парові млини, що належали іншим єврейським підприємцям-купцям. Серед них були підприємства Леона Фішмана (засноване у 1854, за інш. відомостями – 1869 році), Шевеля Букштана (1865), Йосипа Єрошевського (1868), Ротмана та інших [8, с. 511-512]. Ці млини стали важливою частиною економічного розвитку міста в даний період.

На основі статистики чисельності парових млинів Одеси у перші двадцять років їх функціонування, можна стверджувати, що їх значне кількісне зростання обумовлене й потребами зовнішньої торгівлі, тобто збільшенням експорту борошна за кордон, особливо до Константинополя, а також до деяких кримських портів. У 1858 р. Одеса експортувала 28 000 четвертин борошна, а 1869 р. цей показник досяг 97 500 четвертин [5, с.152, 154]. Це свідчить про збільшення попиту на одеське борошно на міжнародному ринку, а також про розширення виробничих потужностей місцевих підприємств. Але наведені показники свідчать і про інший факт, - хоча найбільші парові млини займалися експортом борошна за кордон, місцеве споживання переважало. У 1863 р. на парових млинах Херсонської губернії перемелювалося понад 1 млн. пудів борошна, а експортувалося за кордон лише 50 – 70 тис. пудів [10, с.438]. Станом на 1870 р. для внутрішніх потреб Одеси млини виготовляли понад 250000 четвертин борошна, тоді як за кордон відправляли 100000 четвертин [6, с.3]. Така тенденція збережеться і у наступне десятиріччя [3, с.32-34].

Отже, помітне зростання кількості населення Одеси й передмістя, налагодження зовнішніх торгових контактів з багатьма країнами Середземномор’я та стабільна внутрішня потреба у борошні, що збільшувалася з кожним роком, сприяли успішному розвитку парового млинарства у місті. На початковому етапі впровадження парових млинів головну роль зіграли іноземці, далі – місцеві підприємці. Незважаючи на достатньо високі обсяги виробництва, борошно йшло, переважно, на місцевий ринок.

***Список використаних джерел***

1. Белявская Н. Мукомолы старой Одессы. *Мигдаль Times*. Одесса, 2022. вип. 174. URL: https://www.migdal.org.ua/times/174/ (дата звернення: 11.04.2025).
2. Ващенко В. П. Розвиток капіталістичної промисловості і торгівлі в містах Півдня України в дореформений період (кінець XVIII ст. – 1861 р.) : дис.… канд. іст. наук / Одеський ордена Трудового Червоного Прапора державний університет ім. І.І. Мечникова. Одеса, 1971. 305 с.
3. Отчет Одесского комитета торговли и мануфактур за 1884 год. Одесса: «Одесск. вестн.», 1885. 95 [19] с.
4. Скальковский А. Записки о торговых и промышленных силах Одессы, составленные в 1859 году А. Скальковским, Санкт-Петербург: В тип. В. Безобразова и комп., 1865. 181.
5. Скальковский А. Начало развития заводской промышленности в Одессе. *Труды Одесского статистического комитета*. Одесса: В типографии П. Францова,  1870. вып. 4. с.148-157.
6. Скальковский А. Одесские мельницы. *Новороссийский Телеграф*. 1870. 27 фев. С. 3.
7. Скальковский А. Торговля, заводская, фабричная и ремесленная промышленность в Одессе. *Труды Одесского статистического комитета*. Одесса: В типографии П. Францова,  1865. вып. 1. 316 с.
8. Указатель фабрик и заводов европейской Росии. Материалы для фабрично-заводской статистики. Составили по официальным сведениям Департамента торговли и мануфактур П. А. Орлов и С. Г. Будагов. Изд. 3. Санкт-Петербург. Тип. В. Киршбаума.1894. 826 с.
9. Фельдберг В. Вся Одесса. Справочник недвижимых имуществ Одесского градоначальства, Одесса: Тип. Акционерного Южно-Русского о-ва печатного дела,1899, XLIV, 304 с.
10. Шмидт А . Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Ч. 2: Херсонская губерния. СПб: В типографии Калиновского, 1863. 874 с. [4] л. табл.
11. Южно-русский альманах : изд. Ю. Сандомирского. Год 2. Одесса : Центральная тип., 1896. XLIV, [6], XV-XXVIII, 124, 88, 80, [2] с.
12. Южно-русский альманах : изд. Ю. Сандомирского. Год 4. Одесса : тип. А. Шульце, 1898. [2], 27, 88, 116, 72, XXVIII с.

1. Часто серед історичних розвідок одеських дослідників можна знайти помилкову інформацію, що перший паровий млин в Одесі збудували брати Федір та Спиридон Пішеніни, однак вони володіли вітряними млинами в історичних районах міста - Ближніх та Дальніх Млинах. Крім того, першість створення парового млина (навіть на Півдні Російської імперії) приписують Семену Яхненку. На конкретну дату створення та справжнього засновника першого одеського парового млина - Ж. Гома, вказав краєзнавець Олександр Галяс у виданні «Французи в Одесі» (К.: «Наш час», 2012, С. 44). [↑](#footnote-ref-1)
2. 1 четвертина дорівнювала 209,9 літрам (Енциклопедія українознавства . [Т. 10]: Хмельницький Борис — Ящуржинський Георгій / Наукове товариство імені Шевченка ; гол. ред. проф., д-р Володимир Кубійович, Париж — Нью-Йорк : Молоде життя, 1955—1995. с.3736. [↑](#footnote-ref-2)
3. Згідно з відомостями одеських дослідників, млин Л. Інбера заснований у 1864 р. Однак, стосовно дати створення, авторка орієнтується на офіційну статистичну інформацію старшого фабричного інспектора А. Мікуліна і його працю «Фабрично заводская и ремесленная промышленность Одесского градоначальства Херсонской губернии и Николаевского Военного губернаторства, Одесса, 1897, с. 8. [↑](#footnote-ref-3)
4. Підтвердженням цього факту можуть слугувати реклами з альманахів ХIX ст. Одна з таких розміщена на початку Південно-руського альманаху видавця журналіста Юрія Сандомирського за 1896 р. Рекламний відділ зазвичай нумерували римськими цифрами. [↑](#footnote-ref-4)