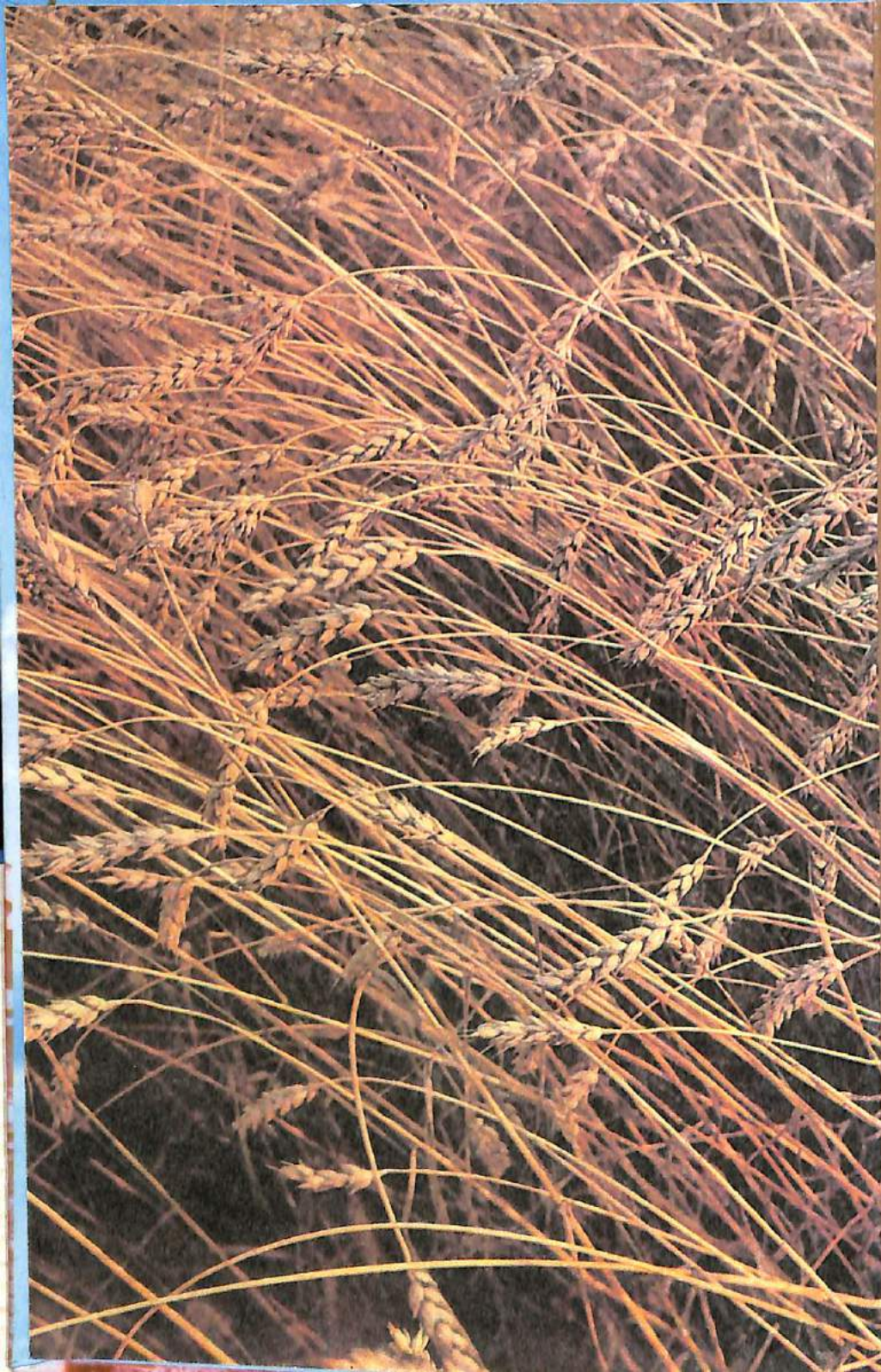


В. П. Федорова

ИЗ ВЕКА - В ВЕК





ДИПЛОМ

ЛАУРЕАТА ВСЕРОССИЙСКОЙ ПРОГРАММЫ КОНКУРСА
«100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ»

Дрожжи хлебопекарные
прессованные "Люкс"
ОАО "Кургандрожжи"

Вручается победителю конкурса за производство российской продукции высокого качества. В соответствии с положением о Программе «100 лучших товаров России» лауреат имеет право использовать логотип Программы (золотой) в рекламных целях с указанием года получения диплома.



Президент Академии
Проблем Качества

Глищев А.В.



Председатель Госстандарта
России

Воронин Г.П.

1999



Главный редактор журнала
«Стандарты и Качество»

Круглов Н.С.

09 04 14

65.9/2P36-4Кур 130
Ф33

В.П.Федорова

1.237.312

Из века -
в век

Курган
«Парус-М»



1865

—

2000

Страницы из истории
ОАО «Кургандрожжи»

Вкл. 1*

002K
К 03 (07)
УДК 663.12

ББК 63.3 (2Р36 – 4 Кур)

Ф-33

Валентина Павловна Федорова

ИЗ ВЕКА - В ВЕК

Курган, "Парус – М", 2000

Книга издана по заказу и на средства Администрации
ОАО "Кургандрожжи"

В книге рассказывается об истории одного из старейших предприятий города, прошедшего путь, длиною в 135 лет. История завода, начало которой восходит к деятельности Дмитрия Ивановича Смолина, вплетена в историю Кургана, его промышленности, образования, медицины, культуры, разных сторон социальной сферы, становления гуманистической помощи. Завод – это детище сложного, противоречивого времени. Его судьба отмечена взлетами и падениями. Неизменными оставались преданность большинства коллектива своему заводу и творческие искания беспокойных, одаренных и талантливых людей.

Книга иллюстрирована фотографиями из коллекций заводского музея и известного фотомастера Виктора Александровича Бухрова. Она адресуется широкому кругу читателей, интересующихся историей Кургана и родного края.

ISBN 5-86047-127-0

"Парус-М", 2000

©В.П.Федорова
©"Парус-М"
оформление

Уважаемый
Николай Дмитриевич!

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации сердечно поздравляет Вас и коллектив ОАО «Кургандрожжи» с юбилеем — 135-летием Курганского дрожжевого завода.

Курганский дрожжевой завод был и остается флагманом дрожжевой промышленности. Коллектив завода является инициатором внедрения новой техники, прогрессивной технологии, охраны окружающей среды. Коллектив всегда отличало чувство нового.

Многое, что внедрялось на предприятии, в последующем становилось достижением всех заводов. Впервые на этом заводе был получен белковый продукт на основе использования промышленных стоков. И сегодня завод имеет хорошие производственные показатели — высокий выход и качество продукции.

Коллектив завода всегда отличался целеустремленностью, высокой дисциплиной и устойчивостью в выполнении государственных заданий.

Устойчивость и стабильность кадровых ресурсов — главный залог успехов коллектива в решении производственных задач.

За этот период на заводе сменялось несколько поколений и каждое из них внесло свой вклад в становление и развитие завода. Сегодня завод превратился из кустарного производства в высокотехнологизированное предприятие.

В настоящее время руководство и славный коллектив Курганского дрожжевого завода старается идти в фарватере современной технологии и внимательно следит за новейшими научно-техническими достижениями, многие из которых успешно внедряются на предприятии.

Желаю всем сотрудникам завода доброго здоровья, счастья, многолетней плодотворной работы в обеспечении населения важной и необходимой продукцией.

Заместитель председателя
правительства Российской Федерации —
министр сельского хозяйства
Российской Федерации

А. В. Гордеев

4 октября 2000 г.



Уважаемые товарищи!

Перед вами - замечательное произведение о становлении, развитии, укреплении материальной базы, перспективах известного в области предприятия, его славных традициях.

Эта книга - дань памяти людям, посвятившим себя заводу, отдавшим ему всю трудовую жизнь, сделавшим его высокоприбыльным предприятием. А таких имен - десятки. И всем им - низкий поклон за повседневный подвиг во имя благополучия своего завода, города, в конечном итоге всех жителей области.

Завод за последние годы стал флагманом среди предприятий перерабатывающей промышленности области, постоянно наращивал обороты по повышению объемов производства, расширению ассортимента, по улучшению качества продукции. Так, по сравнению с 1996 годом объемы производства в фактических ценах возросли в 3,7 раза, доля отчислений в бюджет области только за 2 последних года увеличилась почти в 2 раза, производительность труда с 1996 года возросла в 2,36 раза, получено прибыли 54,4 млн.рублей.

По результатам работы в 1999 году предприятию вручены Почетные грамоты областной Думы, Администрации области, а дрожжи хлебопекарные "Люкс" удостоены Дипломом лауреата Всероссийской программы "100 лучших товаров России".

В последний год уходящего столетия эта книга расскажет, откуда и кто мы, как добились успехов простые труженики предприятия, заставят задуматься молодое поколение, как жить дальше и как работать, чтобы жизнь стала краше, интереснее, плодотворнее.

Завод ярко показал, что является связующим звеном, своеобразным мостиком между хлебным полем и человеком.

Пусть юбилейные торжества завода, великолепная книга о нем станут стартом дальнейших достижений в наступающем столетии. Пусть успехи ваши, дорогие заводчане, будут величиной постоянной.

Председатель областной Думы

 Л.Г.Ефремов



Уважаемые заводчане!

В этом году ваш завод празднует замечательный юбилей -135 лет со дня основания. Один из старейших в Кургане, "Дрожжзавод" сегодня по праву считается лидером пищевой промышленности региона.

Говорят, хлеб всему голова. А что самое главное в хлебе? Конечно, дрожжи, те самые знаменитые курганские дрожжи, которые выпускает ваш завод.

Слава курганских дрожжей рождалась на протяжении многих лет. В истории завода были неудачи и победы, взлеты и падения, но, несмотря на все повороты судьбы, "Дрожжзавод" уверенно встал на ноги. Сотни людей, бывших и нынешних работников предприятия, работали самоотверженно и профессионально, чтобы сделать свою продукцию более качественной, чтобы слава о курганских дрожжах вышла далеко за пределы Зауралья.

История "Курганского дрожжзавода" неразрывно связана с городом, его развитием, становлением, его жизнью, начиная от красивейшего здания заводоуправления, которое является архитектурным украшением Кургана, до вклада в городское хозяйство и бюджет. Дальнейшего вам процветания, успешной и плодотворной работы.

Мэр города Кургана

А.Ф.Ельчанинов



В НОВЫЙ ВЕК С ДОБРЫМИ НАДЕЖДАМИ

Любые юбилеи, наверное, тем и примечательны, что хотели бы мы или нет, они заставляют нас как бы мысленно приостановиться, оглянуться, осмотреться и вспомнить, что там, за нашей спиной осталось, задуматься, взвесить, чему научил пройденный путь, что из него следует взять для дальнейшей жизни, а чего постараться не повторить. Ведь это для нас с вами кто-то из мудрейших людей сказал: “Познавать историю не ленись, ибо, не зная прошлого, – не оценишь справедливо настоящего, не построишь лучшего будущего”. И это закономерно как для отдельной личности, так и коллектива в их стремлении к созиданию лучшей жизни.

А у ОАО “Кургандрожджи” нынешний год, можно сказать, трижды юбилейный. Мы отмечаем 135-летие со дня основания нашего завода и, как и все человечество, стоим на пороге нового тысяче-

летия и века. И нам следует, прежде чем шагнуть за этот порог и пойти по дорогам грядущего столетия, еще раз осмотреться, хорошенько подумать, многое переосмыслить и переоценить, сбросить с себя груз отживших, исчерпавших себя привычек, представлений и догм. Это как будто бы в баню сходить после нелегкой работы, чтобы завтра с хорошими задумками и настроением взяться за продолжение жизненной стройки с чистыми руками, чистым мастерком, добротными материалами и свежим замесом бетонного раствора. И строительство вести не наугад, а по хорошо осмысленному плану, вместившему и твой опыт, и знания, накопленные в мире. Благо дело, дороги к этому нынче ни для кого не закрыты: учишься, знаешь, умеешь и действуй, как в свое время наставлял нас мудрейший наш земляк Терентий Семенович Мальцев.

Книгу эту мы для того и создали, чтобы лучше нам всем познать, что прошел, к чему стремился, чего достиг и добился коллектив предприятия от времен его основателей, заложивших первые камни в фундамент, кто продолжил их дело в последующие годы, трудится сегодня и кому созидать и развивать будущее нашего общего детища.

Безусловно, каждый человек и коллектив не существуют в вакууме. Они живут и трудятся в определенном времени, экономической и социаль-

ной среде, на них действуют зависящие и не зависящие от них обстоятельства, которые влияют на жизнь людей, их поведение, успехи или неудачи в делах. Так всегда было и будет. Надо помнить и с пониманием оценивать, что за 135 лет истории нашего завода всякое с ним случилось: были у него производственные и экономические взлеты и падения, которые зависели не только от старания и труда его коллектива. Он пережил две мировые войны, российскую революцию, социальные и экономические перестройки, от которых и сейчас всю страну качает. Эти потрясения не обошли завод стороной. Но в жизни, как говорят люди, все возвращается на круги своя. Вот и мы на пороге нового века снова стоим в начале жизненного пути, с ориентированного на рыночную экономику. Снова надо многое познавать, переоценивать и очень многому учиться.

Пристально взглядываясь в прошлое предприятия, вдумчиво оценивая его судьбу, осознаешь, что создание завода явилось важнейшим событием не только в жизни его основателей Дмитрия Ивановича Смолина со товарищами и коллектива его рабочих, но и в судьбе Кургана. Появление завода дало заметный толчок в развитии экономики, многих сторон социальной и культурной жизни города и его облика. Думаю, что и сегодняшнее положение дел на предприятии представляет немалый интерес для города, и не только в

плане пополнения городской казны, или благоустройства территории вблизи предприятия, но и в плане перенятия нашего опыта другими коллективами для дальнейшего развития производства на современных основах и вхождения в Российский и мировой рынок. Это не менее важно сегодня для дальнейшего эффективного развития города и области.

Предваряя своими размышлениями книгу, я не буду ни хвалить, ни чернить никого, кто работал на заводе в прежние времена и годы, и кто работает сегодня. Что и как кем-то когда-то сделано, то сегодня и есть. Нам – всему коллективу – идти и идти дальше, улучшать дела на предприятии, а это значит и свое экономическое, и социальное положение. Кое-что за последние годы из намеченного нами уже сделано. На ряде основных производств установлено современное оборудование европейского образца, освоены новейшие технологии, позволившие не только обновить, но и расширить ассортимент выпускаемой продукции, улучшить ее качество, увеличить объемы выпуска.

В 1998 году наше предприятие принято в члены Международной ассоциации производителей хлебопекарных дрожжей с центром в Берлине. Это открыло нам возможности в изучении работы лучших фирм по выпуску данной продукции, внедрению и совершенствованию их опыта у себя.

Членство в ассоциации открыло новые границы в доступе к информации по производству самого современного оборудования, которое, к сожалению, в настоящее время производится только за рубежом.

С учетом знакомства с новейшим оборудованием и новейшими технологиями наши специалисты планируют, как должно и будет выглядеть наше предприятие через 3-4 года и немного подалее.

Работа на современном оборудовании с применением новейших технологий немыслима без высокой профессиональной подготовленности кадров. Вот почему мы, наряду с использованием знаний и опыта ветеранов, заботимся о притоке на завод талантливых выпускников вузов. Созданы условия для совершенствования профессионального мастерства методом заочной учебы, изучением работы лучших зарубежных предприятий и фирм нашего профиля.

Сегодня на рынке товаров выигрывает тот, кто обладает лучшей производственной идеологией, прогрессивным мышлением и научным поиском. Вот почему мы создаем сейчас собственную современную научно-экспериментальную лабораторию, отвечающую требованиям времени и широкому спектру исследований. Научные разработки, широкий ассортимент товаров собственной марки и производства позволят предприятию

устойчиво работать при любых колебаниях спроса на рынке.

По образцу и подобию западных фирм мы создали широкую дилерскую сеть. Через нее взяли под опеку наших постоянных клиентов и партнеров. У нас с ними общие интересы в получении качественной продукции, устойчивости в ее производстве и сбыте, в изучении интересов рынка, существующего на нем спроса на нашу продукцию сегодня, и каков он может быть на ближайшую и далекую перспективу. Через этих людей мы получаем информацию и о коллективах, которые могут стать нашими постоянными партнерами сейчас или в будущем.

Делается и задумано на предприятии многое. Поставлена цель: – стать одним из лидирующих предприятий России по выпуску хлебопекарных дрожжей, а также продукции на их основе. Это нужно и можно сделать только при условии: ежедневной, кропотливой работы каждого члена нашего коллектива. Так что, товарищи заводчане, сосредоточим мысли, засучим рукава. И за дело.

Николай Дмитриевич Багрецов,
генеральный директор
ОАО «Кургандрожжи».

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ИСТОРИЯ ЗАВОДА

1.237.312

Исполняется 135 лет одному из старейших промышленных предприятий Кургана – открытому акционерному обществу «Кургандрожжи». Возраст почтенный. За долгие годы завод испытал многое. Его судьба вплетается в судьбы края и в судьбы страны. Знал он взлеты, знал и запустение, угасал и возрождался. Теперь это завод, работающий по последнему слову техники и новейшим технологиям. Продукция расходуется по всей России. В числе потребителей - Оренбург, Екатеринбург, Челябинск, Тюмень, Омск, Красноярск, Магадан, Новосибирск, Сахалин, Ямало-Ненецкий автономный округ, Бурятия, республика «Саха», Кольский полуостров, Ставрополье, Приморье, Башкирия и т.д. Покупает Курганские дрожжи Казахстан. Деловая репутация предприятия известна в европейских странах, о чем свидетельствует вхождение его в Международную ассоциацию дрожжевой промышленности. В последние годы установлены контакты со следующими фирмами: шведской

Кургандрожжи
ОАО «Кургандрожжи»
И.И. Юрков

“Альфа-Лаваль”, австрийской “Хофи” и немецкой “Вест-Фалия”, которые работают на весь мир.

Сейчас мощность завода растет. В 1996 году выпускалось 5000 тонн продукции. Это критический уровень, за которым виделись нерентабельность и по сути дела крах. Оборудование к тому времени морально устарело. Нужен был новый, качественный скачок. Он сделан в 1997 году благодаря инвестиционной кампании “Зауралье” и энергичной, творческой работе директора Николая Дмитриевича Багрецова и его команды. Сейчас выпускается 14000 тонн высококачественной продукции – прессованных и сушеных дрожжей. Это второе место в России по реализации продукции после Московского дрожзавода.

Сложился дружный рабочий коллектив. На заводе работает 300 человек, средняя зарплата 2,5 тысячи рублей. Долгов за предприятием нет. Основательная социальная поддержка. Снесено ветхое старое жилое здание. Рабочие, жившие в нем, получили квартиры. Отселили в хорошие квартиры жильцов барака. Для приобретения квартир молодым специалистам даются беспроцентные ссуды. И не только им. Завод берет на себя 90 процентов оплаты путевок в детские лагеря, а также значительную долю оплаты путевок в санатории.

Предприятие оказывает благотворительную помощь школам и детским домам. Достижения завода отмечены на местном и правительственном уровнях.

В феврале 2000 года коллектив предприятия награжден Почетной Грамотой Курганской областной Думы “За достигнутые трудовые успехи, получившие признание в области, эффективное внедрение новых экономических подходов, высокие результаты в условиях рыночной экономики”. Получено несколько Почетных Грамот Администрации Курганской области. В марте 2000 года губернатором отмечено, в частности, “плодотворное сотрудничество, оказание спонсорской помощи образовательным учреждениям области”.

Признанием деятельности завода является Диплом лауреата Всероссийского конкурса “100 лучших товаров России” за подписью Президента Академии Проблем Качества Председателя Госстандарта России, Главного редактора журнала “Стандарты и Качество”. В Дипломе сказано: “Вручается победителю конкурса за производство продукции высокого качества. В соответствии с положением о Программе “100 лучших товаров России” лауреат имеет право использовать логотип Программы (золотой) в рекламных целях с указанием года получения диплома”.

Высокую оценку получили дрожжи хлебопекарные прессованные “Люкс”.

Начало года ознаменовано благодарственным письмом В.В.Путина. В письме говорится: “Уважаемый Николай Дмитриевич! Благодарю коллектив ОАО “Курганский дрожжевой завод” за эффективную ра-

боту, умение инициативно действовать в непростых условиях, за помощь стране в пополнении казны полновесным “живым” рублем!

Совсем недавно наступил Новый 2000 год. Оставляя в прошлом XX век, выходя на просторы нового тысячелетия, мы все с оптимизмом думаем о будущем России, видим ее политически стабильным, экономически развитым государством. Уверен, с помощью Вашего коллектива наша Родина займет достойное место в ряду развитых стран мира.

Огромного Вам счастья, крепкого здоровья, больших производственных и личных успехов. В. Путин. Январь 2000 г”.

Неоднократно отмечалась Правительством России творческая инициатива работников коллектива. Вера Александровна Азинова и Надежда Васильевна Исаченко награждены медалью ордена “За заслуги перед Отечеством” второй степени.

Директору завода Николаю Дмитриевичу Багрецову вручен Диплом лучшего менеджера России, утвержденный Российской общественной комиссией по присуждению национальной премии имени Петра Великого.

Своими истоками предприятие “Кургандрожи” восходит к винокуренному заводу, пущенному в октябре 1865 года. Его непростая история поучительна. В ней отразились исторические судьбы России.



Генеральный директор ОАО «Кургандрожи» Николай Дмитриевич Багрецов, награжденный орденом Почета, Матюшина Валентина Ивановна, Усова Ольга Леонидовна удостоены звания «Заслуженный работник пищевой индустрии Российской Федерации»; Исаченко Надежда Васильевна, Азинова Вера Александровна награждены медалью ордена «За заслуги перед Отечеством» 2-ой степени



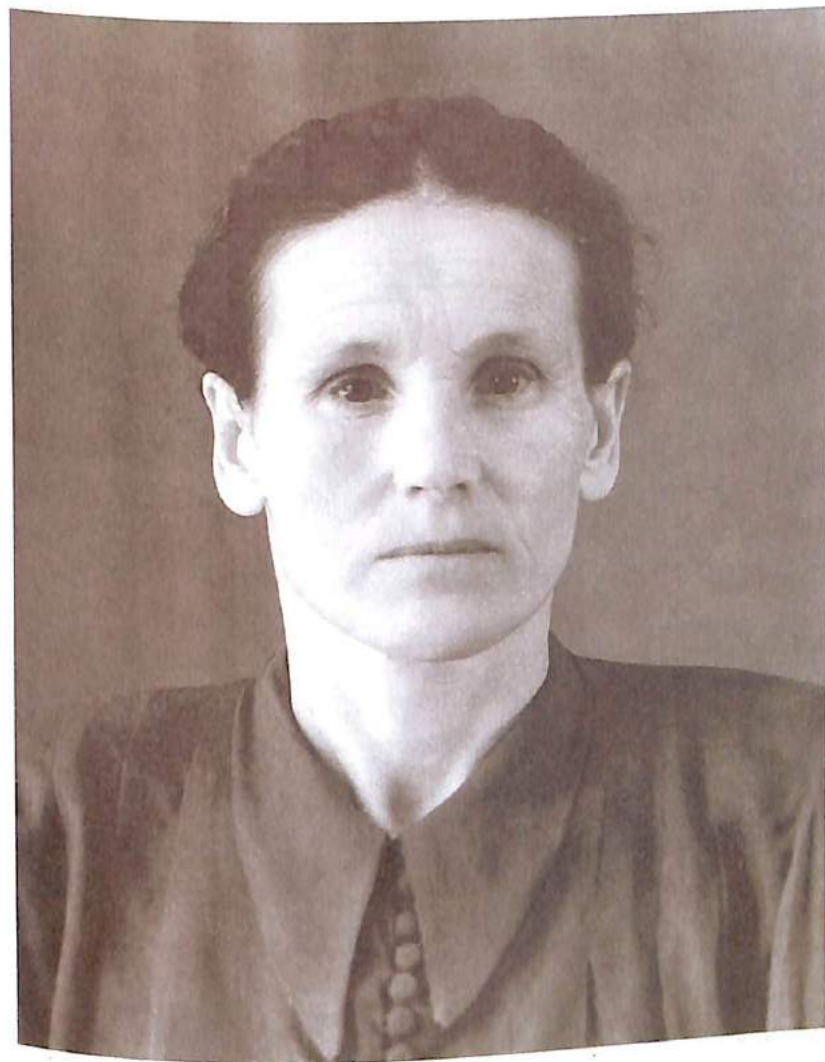
Барабаш Зинаида Ивановна, Логачева Надежда Степановна, проработавшие на заводе более 40 лет



Работники, проработавшие на заводе 30-40 лет



Работники, проработавшие на заводе 20-30 лет



*Уварова Валентина Михайловна.
Ветеран завода. Стаж более 50 лет*



Анна Андреевна Вандровская (Рогова), мастер водочного цеха. Награждена орденом Ленина



Работники, проработавшие на заводе 10-20 лет



Молодые специалисты завода, 2000 год



*Деловой разговор после осмотра завода:
Николай Дмитриевич Багрецов (второй слева)
и губернатор Курганской области Олег Алексеевич Богомолов*



*Встреча ветеранов войны и тружеников тыла
в мае 2000 года*



Первый хлеб в заводской пекарне (1998 год)



Николай Дмитриевич Багрецов и его команда (1998 год)



Специалисты ОАО «Кургандромжи» с консультантом Майклом Стивенсом Рибка из США



Дом Смолиных, ныне заводоуправление



Связь времен



*Смолин Дмитрий Иванович
Художник Б. Орехов*

СТАНОВЛЕНИЕ

Первым владельцем завода был купец 1-ой гильдии Федор Васильевич Шишкин. Строился завод на равных паях с Дмитрием Ивановичем Смолиным, но земля, на которой он стоял, была в собственности Федора Васильевича Шишкина.

С 1868 года завод стал состоять в общем владении Федора Васильевича Шишкина и Дмитрия Ивановича Смолина. В 1875 году купцы 1-ой гильдии Федор Васильевич Шишкин и Дмитрий Иванович Смолин направили прошение государю императору Александру Николаевичу о том, "...чтобы им было позволено совершить на проданное Шишкиным Смолину имение и уступленную в потомственное пользование землю на имя Смолина крепостной акт".

В Курганском областном архиве есть документ, который показывает четкость в организации и ведении дел основателями завода. Они умно расписали, кто чем владеет и что кому принадлежит. Никакого тумана, никакой мутной воды, чтобы половить ту самую рыбку. Итак, документ, составленный Дмитрием Ивановичем Смолиным: "На отданной Курганскому первой гильдии купцу Федору Васильевичу Шишкину в потомственное, а также и мне срочное на 99 лет

пользование в городском выгоне земле, мы с Федором Васильевичем Шишкиным на общий наш капитал в равных частях возвели: на земле первого из нас заводы – винокуренный, пивоваренный и салотопенный, к ним разные здания и строения. А на земле моей к винокуренному заводу паровую раструсную мельницу. Ныне Федор Васильевич часть свою во всех возведенных нами строениях на землях как его, так и моих, продал мне, с передачею в мое пользование и земли, ему отведенной, а я заплатил ему за это деньги” (Государственный архив Курганской области (ГАКО), фонд 236, опись 1, дело 28, лист 4).

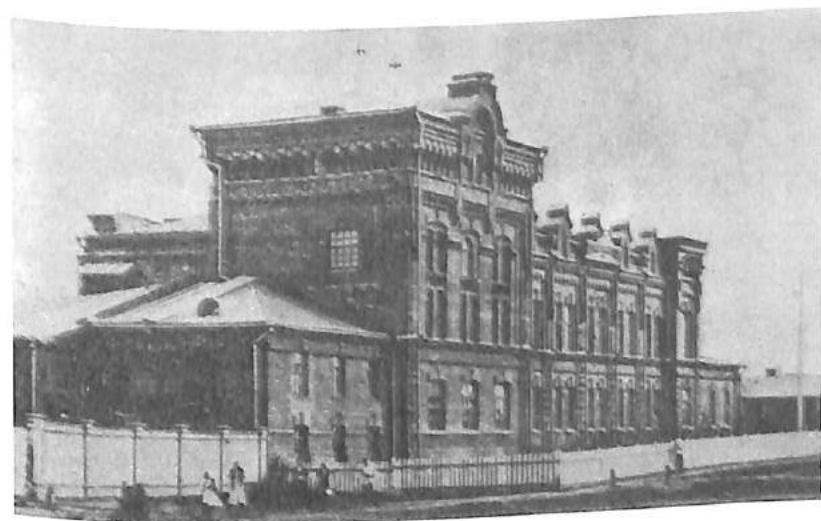
Уточнено все, а между тем Дмитрий Иванович Смолин был женат на средней дочери Федора Васильевича Шишкина. Родня родней, а порядок соблюден. Денежки счет любят. Эта четкость характерна для всего, что делал Дмитрий Иванович Смолин.

В 1875 году, заплатив семь тысяч рублей партнеру, Дмитрий Иванович Смолин стал владельцем винокуренного, пивоваренного и салотопенного заводов.

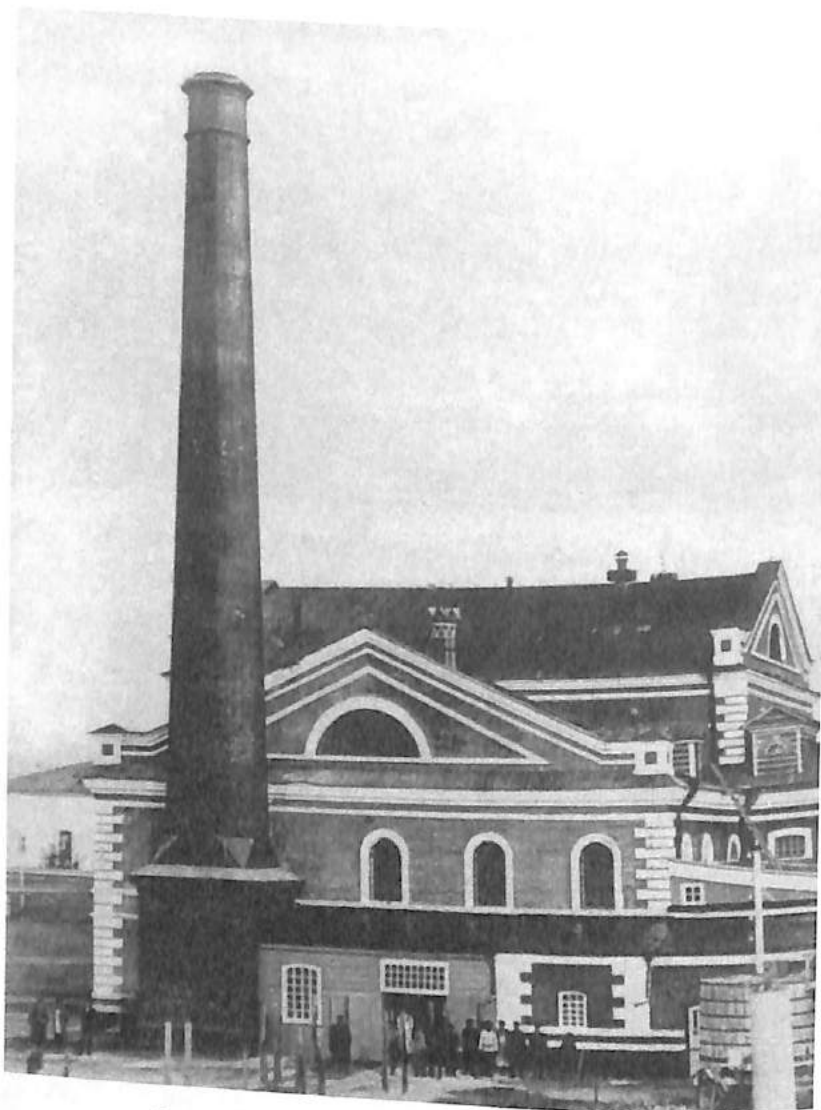
Винокурение – прибыльное дело, хотя во все времена подвергалось акцизу со стороны государства. Акциз, как известно, – это косвенный налог на предметы массового потребления, а также услуги. Он включается в цену товаров и тарифы на услуги. Это важнейший источник государственного бюджета. С владельца винокуренного завода бралось обязательство сдать в казну по установленной таксе за-



Смолинский квартал (1891 год)



Здание ликеро-водочного завода



Здание винокуренного завода (1865 год)

ранее согласованное количество продукции. Произведенное сверх плана спиртное не облагалось акцизом. Хозяин мог его реализовать по своему разумению. Поэтому все заводчики, в том числе и Дмитрий Иванович Смолин, старались перекрыть норму, чтобы получить прибыль. Свою прибыль зауральский купец-предприниматель во многом использовал для расширения и оснащения производства.

Завод за 135 лет своего существования пережил многое. В 1892 году случился пожар. Завод понес убытки на 40 тысяч рублей, но был быстро восстановлен и расширен.

Действовал завод с помощью паровой машины и отапливался дровами. Мощность по тем временам для глубинки немалая – 92 лошадиных силы. Продукция измерялась в ведрах. С начала пуска завода (октябрь 1865г.) по 31 декабря 1865 года выпущено водки сорокаградусной 2370 ведер. Расходовалось на одно ведро полтора пуда зерна. Предприятие было рентабельным.

Показательны итоги 1905 года. Выкурено 430470 ведер водки и израсходовано сырья 554410 пудов. Это был самый большой расход сырья с момента пуска завода вплоть до 1917 года. Увеличение выкурки объясняется хорошими урожаями хлебов в 1903 и 1904 годах, а значит и дешевым зерном.

РАЗРУХА

Первая мировая война отрицательно сказалась на работе завода. Снизилось производство спирта в виду нехватки сырья, сократилось количество работающих. Цифры говорят об этом. В 1914 году израсходовано сырья 226579 пудов, получено 187256 ведер продукции. Заметное снижение производства шло до октября 1917 года. Дальше дела обстояли еще хуже. Сказывалась политическая нестабильность: революция, чехословацкий мятеж весной 1918 года, диктатура сибирского правительства, возвращение власти Советов.

В 1919 году завод был национализирован, взят на баланс Курганским губсовнархозом и передан в ведение химотделу. Состояние завода было ужасающим, о чем сообщено в докладе химотдела от 24 ноября 1920 года. Общее впечатление - разорение и разруха. Солодовня заполнена льдом высотой более метра. Ледяная пустыня тянулась почти на 650 метров, захватывая 150 метров в ширину. Лед надо было сколоть и перенести в ледники. Это первое. Второе – требовался срочный капитальный ремонт оборудования. Третье – кадры. Начинали, как после пожара. Пожалуй, хуже. Он хоть специалистов не трогает. Заводу требовались срочно: пять слесарей, два

медника, пятнадцать чернорабочих для разных работ по заводу и двадцать пять человек по двору. Необходимо было купить хотя бы три лошади. *Но вот что удивительно: специалисты в короткий срок вернулись на завод.* В апреле 1920 года закончился необходимый ремонт. Сделано было немало: отремонтированы помещения завода, квартиры, приведены в порядок машины, кочегарка, насосы и все производственные цеха. Восстановлена динамомашинка, которая была разобрана белыми при их отступлении. Были отремонтированы две пожарные машины и организована пожарная дружина из 14 человек.

4 апреля 1920 года винзавод был пущен в ход и работал до 22 июня 1920 года. Первым его директором был Макс Францевич Больте. Родился он в Германии, был гражданином Германии и прописан в Германии. Окончил 6 классов реального училища и получил профессию механика. В Кургане оказался в качестве военнопленного. С 1917 года работал на лудильном заводе механиком. 1 апреля 1920 года органами Советской власти был переведен на винокурный завод механиком, а с 12 августа 1920 года стал "врид" (временно исполняющим обязанности директора), заведующим винзавода. В 1920 году Макс Францевичу Больте было 31 год. Проживал он с семьей на территории завода.

23 июня 1920 года завод был остановлен. В этот

период времени на заводе работало 98 человек постоянных сотрудников. Из них 12 человек – служащие. С 30 июня завод встал на капитальный ремонт, так как не ремонтировался капитально 6 лет (с начала первой мировой войны). Только в январе 1921 года завод ожил, начал давать продукцию, которая была нужна для разных целей и разных областей жизни:

- на выделку пороха и эфира по заказам военного ведомства пороховым и эфирным заводам;
- на технические и химические надобности государственных заводских предприятий и мастерских;
- на медицинские и санитарные надобности, санитарные поезда, врачебные пункты и учреждения, государственные и общественные аптеки и больницы.

Спирт отпускался по твердым продажным ценам, установленным декретом Совета Народного Хозяйства об организации снабжения от 21 ноября 1921 года:

1. Для ученых и учебных заведений сырой спирт.
2. На выделку лака и политуры и выделку уксуса.
3. Сдабривание виноградных вин, выделку парфюмерных и косметических изделий.
4. Сивушные масла.
5. Спиртовое моторное топливо (автосмесь)

В 1921 году завод работал всего 1 месяц – январь. В письме директора винзавода Макса Францевича Больте в организационный инструкторский

отдел Челябинского губсовнархоза отмечается, что 31 января завод работу закончил: нет сырья и дров. Отапливался завод одним котлом, но топлива оставалось на 7 дней. Рабочих на 1 февраля 1921 года было 94 человека, служащих – 11. Денег из губернии заводу не дали. Рабочие и служащие за январь месяц ни жалования, ни сверхурочных не получили. Требовалось, по расчету, на оплату всех расходов за январь 340 тысяч рублей.

Ввиду невыясненного положения, будет или не будет работать винзавод, никаких изменений, увольнений не предпринято. Зато определены жизненно важные мероприятия: рабочим механических цехов и других помещений приступить к ремонту и очистке завода.

26 мая 1921 года, согласно акта на основании Постановления Уральского бюро Профсоюзов и подтверждения приказа Курганского уездного отдела Челябинского губсовнархоза от 27 апреля 1921 года за № 67 заведующий Федоровским винокуренным заводом №3 тов. Больте передал вновь назначенному заведующему тов. Щербаку все материалы, движимое и недвижимое имущество, дела, печати (каучуковая, медная), клещи для опломбирования и ключи от всего завода.

В дальнейшем все происходило быстро и сумбурно.

В сентябре 1921 года состоялась коллегия Проф-

техотдела, которая постановила:

1. Винзавод, бывший Смолина, в Кургане закрыть, штаты ликвидировать, квалифицированных рабочих передать в управление металлообрабатывающей промышленности. Последнему принять на себя ремонт завода, который необходим на время снабжения водой мельницы и кожевенного завода, бывший Гольстена.

2. Отпуск спирта прекратить. Необходимый спирт для предприятий и учреждений будет отпускаться из Челябинского химзавода.

3. Произвести учет спирта. После проверки все опечатать.

4. Для охраны завода, его оборудования и спирта оставить одного заведующего и сторожа.

5. Групповое управление Курганской химической промышленностью временно оставить, сократив до минимума штаты служащих.

С октября 1921 года до начала 1925 года завод не работал – стоял на консервации. С середины 1924 года он вошел в подчинение промкомбината Курганской окружной местной промышленности, а с конца 1924 года на заводе начался капитальный ремонт, на который было затрачено 21846 руб.

ВТОРОЕ ДЫХАНИЕ

С 7 октября 1925 года завод был очередной раз запущен в действие. В газете «Красный Курган» от 6 октября 1925 года сообщалось о пуске большого винокуренного завода – бывшего завода Смолина. Особо отмечалось, что оборудование сохранилось от дореволюционного времени почти полностью, хотя потребовались значительные затраты на его ремонт. Журналист Терехов сообщил также хорошую новость о внесении существенных дополнений в имеющееся оборудование, что даст возможность сохранить значительное расходование топлива. Намечалось также часть неиспользованного тепла передавать по особым трубам соседней паровой мельнице и кожевенному заводу. Излагались перспективы: «На завод для работы приглашен опытный инженер-механик (иностранец). Остальная квалифицированная рабочая сила набрана преимущественно из старых работников завода. Их будет 85-90 человек. Пуск завода для нашего округа имеет большое значение. Завод будет потреблять до 200000 пудов зерна ржи и столько же картофеля. Для него будет пригоден даже слегка испорченный картофель. Покупка этих продуктов от крестьян производится уже и сейчас по рыночным ценам. Завод будет давать 67 тысяч ве-

дер в сутки барды (по копейке ведро, и ранее разбивавшейся нарасхват жителями города для кормления скота). Продукция завода - выделка ректификованного (чистого) спирта должна доходить до 200000 ведер в год.

Завод - гигант после длительного бездействия опять задымил. Это новое достижение хозяйства. Так шаг за шагом восстанавливается оно."

Из документов следует, что в 1925-26 операционном году произведено 1172900 ведер барды, 71 процент которой продан местному населению по 1 копейки за ведро. Произведено 252367 ведер 40-градусного спирта.

С 14 июля по 1 ноября 1926 года завод встал на капитальный ремонт.

В мае 1926 года Промкомбинатом дано описание государственного винокуренного завода:

Он принадлежит Промкомбинату. Здание завода кирпичное в 3 этажа, с пристроями в 1-2 этажа, крытое железом. В корпусе завода помещаются следующие цеха и отделения:

1. Винокуренный цех с отделениями: генценварное, заторное, картофелемойное, солодобродильное, дрожжевое, квасильное, брагоперегонное и сливное.

2. Вспомогательный цех с отделениями: котельное, машинное, слесарная мастерская.

3. Ректификационный цех с отделениями: ректификационное, сливное и подвалы.

4. Солодовенный цех с отделениями: солодорастительное и замочное.

Лаборатория и контора завода.

Входов в завод имеется 7.

Однако, все оборудование, находящееся в цехах, было в изношенном состоянии, хотя проводились ремонты, и даже капитальные. В объяснительной директора завода в 1926 году указывалось, что оборудование не было приведено в полную исправность по причине недостатка средств, отпущенных на ремонт.

В частности, паропроводы, водопроводы и заторный чан после ремонта имели неудовлетворительное состояние, так как не хватало соответствующих материалов. Паропроводы и водопроводы были составлены из изношенных труб неодинаковой толщины. Не лучше обстояло дело и с заторным чаном: медные трубы, предназначенные для расхолодки затора, вследствие своей изношенности на 50 процентов, неизбежно требовали ремонта. А что касается днища заторного чана, то оно отслужило свой последний срок.

На таком оборудовании и приходилось работать. В тот период на заводе был директором Иван Андреевич Кочуркин. Он многое сделал, чтобы завод не погиб. К тому же в 1928 году Курган постигло стихийное бедствие. Разливом Тобола в период с 29 апреля по 10 мая затопило почти половину города, в том

числе и винокуренный завод. Наивысший подъем воды был 3 мая – 8 метров 7 сантиметров. Больше всех убытков понес винокуренный завод, он исчислялся в 89220 рублей. Подмывом и обвалом берега Тобола были разрушены береговые укрепления в 200 метров. Кроме того, подмыт деревянный забор на столбах, примерно в 400 метров, разрушены деревянные тоннели водоспусков и водопроводящие магистрали, разрушен разборник барды, залит и поврежден водоприемный колодец. В жилых зданиях разрушены печи и штукатурка, подмыты полы.

И все-таки завод в короткий срок ликвидировал последствия стихийного бедствия и приступил к выпуску основной продукции. В 1929-30 операционном году было выработано спирта-сырца 234403 ведра, спирта - ректификата - 237095 ведер, однако производственная программа не была выполнена: сырца выкурено на 73, 74, ректификата – 76,27 процента, что характеризовалось рядом трудностей как объективного, так и субъективного характера. Программа завода была построена из расчета на высококачественное сырье, а практически пришлось работать на сырье, которое до этого года в винокуренном производстве не использовалось (овес).

Случился ряд аварий в техническом процессе и в механизмах, что привело к большим убыткам и дало резкое невыполнение производственной программы. Все беды, переживавшиеся заводом, приводили к



Анисья Михайловна Волчкова, заведующая лабораторией завода в 1930-е годы, ветеран труда



*Валентина Тригорьевна Турдани (2 ряд, 1 справа),
музыкальный работник детского сада № 12*

тому, что в 30-е годы не всегда удавалось выполнить плановые задания. Но были и годы, когда завод успешно справлялся с поставленной задачей. Так, например, в 1936 году план выкурки спирта-сырца был выполнен на 106 процентов: планировалось 272000 декалитров, фактически получили 288579. Спирта-ректификата по плану намечалось 215000 декалитров, произвели 278381, что составляло 129 процентов.

В предвоенный 1940 год план производства заводом был выполнен на 118,3 процента: по плану намечалось 350000 декалитров, а получили спирта-

сырца 403600. Однако план по выпуску спирта-ректификата недовыполнили: по плану намечалось 280000 декалитров, фактически получили 244000. Обострение напряженности в Европе сказалось на судьбе завода. 13 сентября 1940 года он был передан в подчинение наркомату обороны. На нем в кратчайший срок был оборудован спиртцех, который получил правительственное задание по выпуску сухого спирта. Завод стал выпускать 5 тонн сухого спирта за смену, его расфасовывали в баночки по 150 граммов. Персональная ответственность за выполнение правительственного задания была возложена на начальника спиртцеха Артемьеву (приказ №276 от 27 октября 1941 г.).

ГРОЗОВЫЕ ГОДЫ

Особая страница в истории завода – работа во время Великой Отечественной войны. Он жил напряженно, внося свой вклад в разгром фашистских захватчиков. Не хватало сырья, топлива, рабочей силы, но завод продолжал производство, хотя работал не в полную мощность.

В первый год войны планировалось выкурить спирта-сырца 370000 декалитров, а получили 293484; намечалось получить спирта-ректификата 330000 декалитров, а фактически получили 201176, и в последующие годы войны план тоже не выпол-



*Васильев Николай Николаевич.
Главный бухгалтер с 1942-1954 г.г.*



*Анфиса Ильинична Семенова (2-я справа) - пришла с завода
добробальцем, после войны - начальник фрозжевого цеха*

нялся, но жизнь завода не прекратилась.

Зато начали производить морсы. Приведу еще один документ, говорящий о состоянии дел. Это приказ Челябинского спиртотреста от 24 мая 1942 года, где дается анализ работы завода за первый квартал. Производственная программа выполнена на 26,4 процентов. Завод из-за отсутствия угля и ограничения электроэнергии простоял 40 дней. За 50 дней работы завод в среднем давал в сутки 416 декалитров при мощности 190000 или 22 процента.

Завод не только выпускал важную продукцию, но и обеспечивал себя топливом-торфом. План его добычи определялся даже на 1946 – послевоенный год. Чтобы выжить в первый мирный год, завод должен был добыть его 2000 тонн.

Во время Великой Отечественной войны в истории завода произошло немаловажное событие. В 1942 году в его состав вошел ликероводочный завод.

Вопрос о слиянии ликероводочного с винокуренным заводом обсуждался еще 4 ноября 1930 года на заседании промышленной сессии местной промышленности Курганского района Уральской области.

В докладе Новоселова, заведующего местной промышленностью, говорилось о том, что вопрос о слиянии заводов начат в первую очередь по профсоюзной линии, но встретил препятствие со стороны цен-

троспирта. Однако некоторые факторы заставили задуматься о слиянии предприятий. Директора заводов ликероводочного Воронов, винокуренного Шпанов не возражали о слиянии заводов, однако указали на то, что потребуется много средств на решение этого вопроса. Только через одиннадцать лет произошло слияние этих заводов. Часть оборудования водочного завода была передана спиртзаводу для организации водочного цеха с разливом водки в бочкотару с односменной работой, и с 1942 года спиртзавод начал производить водку пшеничную и водку московскую. В среднем в годы войны выпускалось пшеничной - 5000 декалитров, московской - 40000 декалитров. Водочный цех на заводе был размещен в помещении площадью в 54 квадратных метра. Приказом по Министерству местной промышленности СССР за № 350 от 30 апреля 1948 года на основании постановления Совета министров СССР от 24 апреля 1948 года за №384 разлив водки в бочкотару был запрещен. На основании этих документов было принято решение исполнительного комитета Курганского Областного Совета Депутатов Трудящихся от 30 апреля 1948 года "Об организации водочно-разливочного цеха при Курганском спиртзаводе".

Шла война, а завод стремился не отстать технически, не остановиться в развитии.

Из-за нехватки специалистов высокой квалификации большое внимание уделялось подготовке кадров.

Так, приказом №78 от 19 июля 1944 года Челябинским спиртотрестом были организованы курсы повышения квалификации инженерно-технических работников спиртзаводов: сменных химиков и сменных технологов в количестве 30 человек. Курсы проводились при Курганском спиртзаводе с 10 августа 1944 года в течение 2 месяцев. Директору спиртзавода вменялось в обязанность обеспечить курсантов жильем и трехразовым в день питанием на весь курс обучения. Всем директорам спиртовых заводов Южноуральского спиртотреста приказывалось:

- серьезно и продуманно отнестись к кандидатам на курсы, обеспечить своевременную явку;

- удовлетворить всех командированных на курсы деньгами на проезд и месячной зарплатой. Зарплату за второй месяц учебы своевременно перечислить в адрес Курганского спиртзавода.

В условиях военного времени остро вставал вопрос борьбы с потерями сырья для спиртзавода при приемке, хранении и переработке его. Необходимо было тщательно проверять вес и качество сырья как при приемке от сдатчиков, на железнодорожных станциях, так и при сдаче в производство. Этим вопросом в военное время на Курганском спиртзаводе занимались заведующий по сырью А.М.Алеев и агроном завода Н.К.Малахова, которым в обязанность вменялось:

- строго соблюдать правила учета сырья по обще-

Наркомпищепром СССР
ГЛАВСПИРТ
Челябинский Спиртотрест.

Свидетельство № 25

13 ноября 1943 года.

Выдано гр. Щербачковой
Евдокии Федоровне
фамилия отчество
имя

в том, что она закончила двухмесячные курсы сменных химиков и технологов Челябинского Спиртотреста.

Решением выпускной испытательной комиссии 13 ноября 1943 года на основании приказа Челябинского Спиртотреста от 11 августа 1943 года за № 100 гр. Щербачковой
Евдокии Федоровны

присвоена квалификация сменного технолога спиртзавода с оценкой знаний в объеме требований программы курсов на хорошо

Председатель выпускной комиссии
Главный инженер Челябинского Спиртотреста И. Панин (Панин)
Завуч курсов инженер-технолог А. Атаманенко (Атаманенко)
Члены комиссии:
Директор Шадринского Спиртзавода И. Подобед (Подобед)

Свидетельство об окончании курсов сменных химиков в 1943 году

му весу и качеству – влажность, сорность и содержание крахмала;

- размещать зерно в хранилищах, а картофель в буртах строго в соответствии с инструкциями Главспирта, не допуская смешивания разнородного по качеству сырья;

- установить ежедневную проверку температуры и укрытия зерна, и в случае повышения температуры зерна или затекания воды немедленно принимать меры к охлаждению зерна или соответствующему ремонту крыши или укрытия и т.д.

НОВАЯ ПРОДУКЦИЯ - ДРОЖОЖИ

В истории предприятия важна дата - 1950 год. Как уже указывалось, с момента национализации до 1930 года завод имел статус местного подчинения. А.М.Васильева, знаток "забытого Кургана" пишет, что с 1950 года масштаб деятельности завода стал Союзным, с подчинением Уральскому спиртоводочному тресту в Свердловске. С образованием Челябинской области находился в подчинении Челябинского спирттреста... В 1942 году в спиртовой завод влился ликероводочный, как водочный цех. С 1 июля 1950 года спиртовой завод перешел в ведение главного управления хлебопекарной промышленности СССР с производством пищевых дрожжей в качестве ос-



Коллектив дрожжевого цеха 1959 года



*Бригада, возглавляемая начальником смены
Пермяковой Зинаидой Алексеевной*



Пятиминутка у начальника водочного цеха, 1947 год

новой продукции, при сохранении водочно-разливочного цеха на привозном спирте (Васильева А.М. Забытый Курган..., С. 161).

Предприятие расширилось, было намечено его перепрофилирование. На заводе тогда работало 254 человека.

В 1950 году постановлением Совета Министров СССР от 31 мая №2388 "О мероприятиях по развитию дрожжевой промышленности и улучшению качества дрожжей" Курганский спиртзавод приказом Министерства пищевой промышленности СССР за №853 от 22 июня 1950 года передан в систему Главхлеба Министерства пищевой промышленности СССР для переоборудования под дрожжевое производство. "Однако с момента Постановления Со-

вмина СССР прошло один год и семь месяцев, всей технической документации для полного разворота строительства завода на конец 1951 года не было. И здесь начинается неразбериха для руководства завода и его работников. Телеграфным распоряжением от 21 декабря 1950 года "Главхлеб" установил заводу план переработки на 1951 год водки в количестве 100 тысяч декалитров и, неизвестно, с учетом каких обстоятельств, выдать пекарских дрожжей в количестве 250 тонн, в том числе во 2 квартале 55 тонн, в 3 квартале 70 тонн, в 4 – 125 тонн. Это в то время, когда на заводе не только не было пекарского дрожжевого оборудования, но и разговоров серьезных о строительстве не существовало. Считая невыполнимым такой план по ассортименту, руководство завода в целях сохранения кадров и работы завода без убытков нашло возможным в 1951 году выработать 174415 декалитров водки. В таком виде был составлен и направлен заводом промфинплан "Главхлебу". Только после многочисленной переписки с Министерством пищевой промышленности 30 мая 1951 года за №0150/18174 пришло на завод распоряжение заместителя министра СССР Н.П.Мастерова, где указывалось, что план производства пекарских дрожжей уменьшен на 195 тонн, а 55 тонн остались в плане на 2 квартал 1951 года. Итоги по "Главхлебу" считались заводом не выполненными.

В 1951 году наряду с производством водки велись

работы по сносу строений и монтажу оборудования, приобретению стройматериалов. Предпринимался капитально-восстановительный ремонт производственных зданий. Выработка спирта из плана была исключена. Цех по выпуску водки работал в 2 смены, за которые производилось 600 декалитров. Годовая выработка уточнялась "Главхлебом" несколько раз. План был спущен в количестве 165 тысяч декалитров. Коммерческая себестоимость водки была 29-37 рублей за декалитр. Завод экономически держался.

В 1954 году на основании приказа по Министерству промышленности продовольственных товаров от 11 марта за № 561 Курганский спиртзавод переименован в Дрожзавод с подчинением Главному управлению хлебопекарной промышленности СССР. К этому времени в основном завершилась реконструкция. *В 1955 году завод начал выпуск дрожжей. Всего в тот год произведено 2 тонны дрожжей. Наряду с дрожжами завод выпускал водку и безалкогольные напитки. С этого времени название "Курганский дрожзавод" укоренилось.* Новая продукция нашла широкий спрос среди предприятий и населения.

Как же складывалась жизнь "Курганского дрожзавода"? Прежде всего деятельность предприятия характеризуют цифры. По проектной мощности завод должен был производить дрожжей 5100 тонн в год.

Что же произошло фактически?

Обратимся к таблице по выпуску продукции по заводу по годам:

Года	Валовая, тысяч рублей	Прибыль тысяч рублей	Выпуск дрожжей, т	Водка, тыс. дкл	Безалкогольные, тыс. дкл
1955	868	-	2	-	-
1958	3796	435	4951	373	-
1959	4400	-	6166	354	-
1960	4286	-	6236	252	94
1964	4516	1196	6246	201	223
1965	6208	1966	6038	296	195
1970	7436	1057	11717	1212	232
1975	8197	-	12555	1311	306
1976	6560	758	12518	1315	301
1977	6763	1066	12742	1375	314
1978	6726	1085	12770	1389	301
1979	6864	1183	12755	1394	315
1980	6720	604	12647	1382	302
1981	7646	-	12220	1920	302
1982	7915	815	12590	2180	304
1983	7067	961	13016,2	2214,3	51,9
1984	6974	1187	13223	2215,9	-
1985	7155	1168	13529	2290,1	306,2
1986	7119	1213	13519	2277,3	294,5
1987	7100	848	13756	2316,1	241,3
1988	6767	755	13764	2282,7	330
1989	6707	731	13731	2290,3	311
1990	6310	834	13679	2268	264
1991	17725	6037	13083	2158	259
1992	197449	117404	10862	1601	284
1993	2023384	432924	8845		247
1994	7225391	2596165	5464		233
1999	97302	34422	14426		

Завод стал многопрофильным. Выпускались дрожжи, водка и безалкогольные напитки. Но постепенно предприятие приобретало единственный профиль: дрожжи, в том числе и сушеные. Это требовало значительных мер по техническому перевооружению производства, механизации и автоматизации трудоемких процессов, сокращению ручного труда, улучшению его условий, освобождению женщин от ночных смен.

В 1956 году приготовление питательной среды дрожжей было переведено на механическое освещение – внедрены в производство мелассовые кларификаторы фирмы "Альфа-Лаваль".

В 1959-60 годах спаренные аппараты стадии "В" заменены на 3 аппарата емкостью 160 кубометров каждый с модернизированной воздушной системой, разработанной специалистами завода, что позволило довести выработку дрожжей до 6336 тонн, повысить и выход из единицы сырья до 58,5 процента.

Завод работал на воде из старицы Тобола, что до сих пор закреплено за предприятием. Город дал лимиты на воду, что улучшило качество продукции. Деревянные емкости для подготовки питательных солей и питательной среды были заменены на нержавеющие.

Одним из первых среди дрожжевых заводов страны Курганский завод освоил работу вакуум-фильт-

ров. Их пуск для прессования дрожжей позволил полностью механизировать ручной труд в прессовочном отделении и повысил культуру производства.

В формовочном отделении дрожжевого цеха освоены автоматы для расфасовки и заправки прессованных дрожжей по 100 и 1000 граммов.

Смонтированы дополнительные емкости объемом 263 кубометра для хранения дрожжевого концентрата, что позволило перевести рабочих прессовочного цеха и упаковочного отделения сначала на 2-х сменную, а затем и односменную работу.

В 1969 году на сушильном участке смонтировано оборудование и освоена работа на сушилке фирмы "Пресс-индустрия", что позволило увеличить в три раза выпуск сухеных дрожжей и улучшить их качество. В 1970 году было произведено сухеных дрожжей 1212 тонн.

В октябре 1975 года Курганскому дрожжевому заводу исполнилось 110 лет. В канун юбилея был введен в строй единственный в системе Министерства пищевой промышленности Советского Союза опытно-экспериментальный цех по утилизации и производству белкового концентрата для корма скота. Это резко снижало загрязнение промышленных стоков. Планировалось вырабатывать до 14 тонн концентрата.

Экономический эффект составил около полумиллиона рублей в год.

В 70-х годах после ввода в эксплуатацию таких дрожжевых заводов, как Нижнетагильский и Новосибирский, рынки сбыта прессованных дрожжей для Курганских дрожжевиков сократились, а срок хранения их, как известно, ограничен. Было принято решение о специализации Курганского дрожжевого завода на выпуске сухой продукции.

В 1980 году силами предприятия был построен сушильный цех и смонтированы 2 сушилки фирмы "Пресс-индустрия" производительностью 150 кг/час по сухому продукту, что позволило довести выпуск сухеных дрожжей в 80-е годы свыше 2200 тонн в год и пересушивать до 79 процентов прессованных дрожжей.

География поставок снова расширилась. Прессованные дрожжи стали поставляться в Курганскую и Челябинскую области, Казахстан и Узбекистан. Сухеные дрожжи уже в 80-е годы поставлялись в Монголию, Приморье, Бурятию, Киргизию, Узбекистан, Туркмению, Амурскую, Тюменскую, Иркутскую, Читинскую и Красноярскую области. 60 процентов выпуска сухеных дрожжей поставлялось в районы Крайнего Севера и Дальнего Востока.

За период с 1980 по 1990 годы были достигнуты значительные успехи. Прежде всего следует отметить, что производство стало работать на чистой культуре дрожжей, введены в действие дрожжевые аппараты ВДА-100 и ВДА-30, внедрены автоматические установки пеногашений, внедрен

модернизированный саморазгружающийся кларификатор фирмы "Альфа-Лаваль", сепараторы СОС-501К, введены в действия автоматизированные установки по подаче питательной среды А-1-ЕДК, смонтированы емкости для хранения мелассы У-2182 кубометров, У-1957 кубометров. За период с 1990 по 1994 год полностью произведена реконструкция воздуходувного отделения, все оборудование переведено на автоматический режим работы.

С ликвидацией цехов водочного в 1983 году и безалкогольного в 1987 году произведена реконструкция помещений. Улучшены условия работы электроцеха, строительного участка, заготпункта. С 1993 года ведется отсчет нового по содержанию этапа в жизни предприятия. В соответствии с законом РСФСР "О предприятиях и предпринимательской деятельности" и постановлением Совета Министров РСФСР от 25 декабря 1990 года №601 "Об учреждении положения об акционерных обществах" в Курганской городской администрации подписано постановление о регистрации акционерного общества открытого типа "Кургандрожки", Учредителем которого стал Курганский областной фонд комитета по управлению госимуществом.

В настоящее время ведутся работы по восстановлению жилого дома Дмитрия Ивановича Смолина, ремонт производственных помещений. Приводится в должный порядок территория.

Вглядимся в историю завода, его историческую судьбу. Революция и реформы раскачивали его из стороны в сторону. Удивительно, но стояли высокие трубы как символ завода. Менялись руководящие министерства и ведомства с их указами и приказами, а коллектив сохранял верность заводским традициям – работать творчески, беречь то, что тебя кормит, дает работу, поддерживает.

Судьба завода поучительна. Что бы ни происходило наверху, рабочие, мастера, инженеры, руководство стремились поддерживать, расширять и модернизировать предприятие – латали дыры, ремонтировали, приводили в порядок помещения и территорию, на малые деньги старались провести даже капитальный ремонт. Говорят, что у семи нянек дитя без ока. У завода давно бы не было ока, то есть даже окон. Заводские "няньки" заводили бесконечные начинания, "прожекты", а люди от земли сохраняли душу родного предприятия, придумывали и внедряли новое. Сколько заводов было разрушено! Об этом даже песня возникла в народе, в которой пелось: "И по винтику, по кирпичику растащили кирпичный завод". Это про кирпичный, а что говорить о винодельческом или спиртовом! Здесь приманка более крутая, спирт - не кирпич. Но ведь не растащили! Видимо, крепким был тот замес дела и нравственности, который был сделан Дмитрием Ивановичем Смолиным и его наследниками.

ГЛАВА ВТОРАЯ

УРОКИ СМОЛИНЫХ

НАЧАЛО ПУТИ

Династию Курганских купцов-предпринимателей Смолиных принято начинать с Дмитрия Ивановича. Много доброго сделал этот талантливый и неуемный человек для всего края, особенно для Кургана. Однако воистину сказано: "Нет пророка в своем Отечестве". Даже дата рождения его называется приблизительно: 1833, 1834 год. Неизвестно даже точное место погребения. Скончался Дмитрий Иванович 3 октября по старому стилю 17 – по новому 1898 года. Так как он был попечителем по строительству храма во имя святого князя Александра Невского и щедрым жертвователем средств на его возведение, то для погребения отвели место на закрытом городском кладбище, вернее, – за алтарем Александроневской церкви с правой стороны. Через 10 лет на-

шла здесь вечный покой и супруга Дмитрия Ивановича – Елизавета Федоровна.

Жизнь Дмитрия Ивановича Смолина была открытой: как говорится, на виду современников. Родом – из ялуторовских купцов. Окончил полный курс Ялуторовского уездного училища и стал заниматься коммерцией. Был приписан к ялуторовскому обществу купцов не как купеческий сын, а как купец 3 гильдии. Что это значит – "не как купеческий сын, а как купец третьей гильдии"? Это значит, что он вел самостоятельное дело.

Выведем первый урок Смолиных: для любого дела необходимо получить образование, знания, умения. Это – основа любых начинаний и свершений.

Вся жизнь Дмитрия Ивановича – заветы и уроки потомкам. *Второй урок* можно определить следующим образом: *высокая организованность, деловитость, умение начать дело и довести его до конца.*

В Курган молодого купца привели семейные дела. Женившись в 1855 году на средней дочери Федора Васильевича Шишкина – Елизавете, Дмитрий Иванович перебрался в Курган, но еще некоторое время продолжал числиться как ялуторовский купец. 17 июня 1859 года Шишкин и Смолин делают первую совместную покупку – водяную мукомольную мельницу на реке Ик, в 10 верстах от деревни Рябково. Прекрас-

ный, деятельный организатор, Дмитрий Иванович Смолин взял на себя продажу продукции с завода своего тестя Федора Васильевича Шишкина, а в 1875 году вообще все ведение производства и реализации продукции сосредоточились в его руках. Федор Васильевич отошел от дел. Все заводы – винокурный, пивоваренный, салотопенный, мельницы были выстроены на общий капитал, который вкладывался в дело в равных частях. Вскоре Дмитрий Иванович вернул Шишкину его долю. *Честность в делах была безукоризненной. Это третий урок.*

Перечень направлений деятельности и недвижимого имущества свидетельствуют о стремлении Смолина не только торговать, но и производить, широко вести дела, но не ради скопидомства. Семья Смолиных была состоятельной. Кроме заводов Дмитрий Иванович имел городскую усадьбу, доставшуюся ему в наследство от Федора Васильевича Шишкина на углу Троицкой улицы и Шишкинского переулка, усадебное место земли с двумя каменными подвалами и деревянными флигелями по Запольной улице (ныне в районе кинотеатра “Звездный”), где располагались пивной и винный склады. Имел дома в Ишиме, Ялutorовске, Куртамыше, в станице Кокчетавской, Акмолинске. В Петропавловске от умершего брата Сергея Ивановича ему достались две усадьбы с каменными и полукаменными домами и надворными постройками, в Гостином дворе – торговая лавка. Тор-

говлей Смолин занимался во всех городах, где были у него дома. В окрестностях Кургана у Смолиных было два имения – Петровское и Илецко-Иковское.

В Тебеньяцкой волости (современный Белозерский район) изготавливалась тара для упаковки масла и сала. Это было значительное производство. Здесь же, в селе Першине современного Белозерского района доныне жива память о Смолине – владельце маслодельного завода. Сохранились корпус и крыша бывшего хорошего предприятия. История знакомая: современные хозяева “по винтику” растащили и продали все. Теперь делают одним из предпринимателей попытки восстановить завод.

Знакомство с былым – Смолинским заводом много говорит о его владельце. Разумная организация дела видна с первого взгляда. Поставлен завод на высоком месте, чтобы его не подтапливало. Какое же производство масла в грязи? Рядом много воды, леса, песка и глины. Кирпич для здания производился на месте. Завод удобен для всей округи. Он оказался в центре старообрядческих богатых сел, что давало основу для работы. Богатейшая природа, обилие земли, пастбищ позволяли населению держать в изобилии коров. Молоко старообрядцы, естественно, везли к Смолину. Авторитет купца – предпринимателя был так высок, что фамилия Смолина вошла в фольклор. Нам удалось записать в 2000 году три сказки с упоминанием купца Смолина – справедли-

вого, но сурового человека. Рассказал сказки учитель Першинской школы Сергей Игоревич Арефьев. Ему удалось точно передать местный говор. Сергей Игоревич Арефьев показал бывший Смолинский маслозавод. Сказки интересны как народная оценка личности Смолина.

НАРОДНАЯ ОЦЕНКА СМОЛИНА



Кольцо Смолина

Давно это было. Жил у нас Естрашка, да Страшкой звали, потому что сам маленькой такой, хиленькой, а опять душой шибко крепкой был. И друг у его был, Кипря, Киприян, стало быть. Тот опять из себя большой, а пустой такой, трусоватой.

Ну, вот наладились они всяким промыслом заниматься. В верх ходу на краю деревни у них избушка была, и та дерном крыта. Исть-пить каждый день надо, и охото послаще. Вот и пытался Естрашка гадать одно время. Телушку добыл он у тетки и говорит: "Че,-говорит,- потеряете, приходите: я моментом вам найду". "Ну, найдешь, так найдешь". Придет Кипря ночью, коня уведет, куда-нибудь привяжет в углу. Утром к Естрашке приходят, он книжку полистает: "Так

и так, мол, лошадь-то нашлася. Вон, в углу стоит привязанная", Сходят, отвяжут. Правда, вот моментом нашел. Ну, как это, деньги заплатят, кто че даст. Кипря пойдет, у баб холсты утащит. Белили холст, расстилали на поскотину. Опять идут к Естрашке. Естрашка моментом выворочит им. И такая про его слава пошла, что чисто все может. Колдун...

А у Смолина – купца (то ли, не знаю, сам он из наших был, или баба у его из наших), только он у наших шибко часто бывал и заимку здесь имел.

Донеслося: у него кольцо пропало, а кольцо-то царицей подарено. Ему жалко сделалося. Он своих колдунов курганских всяких привозил, они поискали-поискали, не могут найти. Приехали за Естрашкой, побежали за ним. Смолин колдуна своего послал, городского человека, потому как проверить першинского колдуна надо. Так и так, мол, Естрашка, собирайся, поедем сейчас, пропало кольцо, дак искать будем. Ну, Естрашка попрыгал, попрыгал, а куда денешься? С народом за ним, на санях подъехали. Он выходит, а у его поговорка была "Как курица на яйцах". Вот садится он в сани и говорит: "Поеду на санях, как курица на яйцах". Мягко, стало быть. Колдун сейчас же: "Извините, извините. Сейчас уберем, уберем". А оно, видишь, известное дело, если "знаткой" человек, дак он сроду на куриные-то яйца не сядет. А колдун под сиденье яйца и подложил. Пришлось вытащить яйца. Поверил колдун, что Естрашка "знаткой".

Вишь, унюхал яйца.

Посадили Естрашку, привезли в Курган. Там хорошо встретили: и покормили, и попоили. Он (Смолин) ему все обсказал: "Вот, кольцо было и куда-то девалось. Вот тебе два дня сроку, чтоб нашел. Не найдешь, сказню". Заперли Естрашку. На третьем этаже сидит. Походил, походил, кого делать-то? Знать-то, не найти, Кипри нету. Ну, думает: "Вот как только уснут все, третьи петухи запоют, я выскочу в окно: че будет, то и будет. Убегу, да и только. Все равно смерть." Вот ходит, значит, ждет, когда петухи запоют.

А сказать надо, что кольцо-то трое слуг утащили у самого же Смолина. И узнали они, что такой колдун приехал, что яйца-то за версту куриные чует. То значит, что он шибко понимает колдовско дело. Испугались и давай обходить и слушать дом. Дескать, если знаткой человек, он на петухах-то, как они поют, че думает, то и говорит. Ну, и приходит один, петухов-то дожидаться, узнать, что колдун скажет. И как только петухи сгаркали, Естрашка говорит: "Ага, один есть". Вор испугался, прибегает: "Так и так, братцы, я не успел подойти, он меня сосчитал".

Пошел второй слушать. Только второй петух тут пропел, Естрашка говорит: "Ага, второй есть". Ну, второй дак второй. Второй прибежал и того больше: "Братцы, не успел подойти, он меня сосчитал. Айда-те сдаваться. Там уж че, стало быть, будет".

Только третьим-то петухам петь, Естрашка окош-

ко открыл, к окну подходит: разбежаться да и выскочить. Ну, они в двери-то заваливают, в ноги бухаются: "На! Вот кольцо! Бес попутал. Возьми, возьми, только не говори никому, не скажи!" Ну, Естрашка че, сразу обрадовался: "Я,- говорит,- вас, братцы, сразу сосчитал". Взял кольцо и спать лег.

Утром Смолин приходит: "Ну, че, мол, да как?" "Нашел,-говорит,- я кольцо-то. Провалилось оно у тебя в подпол. Сейчас искать надо". "Ну, дак давай, ищи". "Да я,- говорит, - нашел, только достать надо. Попало, - говорит,- в каку-то длинну бочку". Оно, видно, откупна торговля была, бочек-то в подполе много с вином. "Одному-то мне не найти. Давай, выписывай Кипрю". Привезли Кипрю. Долго, коротко ли они искали, месяц ли, два ли, че ли. Нашли в последней и вернули.

Естрашка и приказчик Смолина

Естрашка, опять же тот же и Кипря в кабаке хвастаются, кто больше выпьет, кто в карты больше играет, кто самый смелый, кто самый хитрый и так далее. И вот случилось, что Смолина – купца приказчик тоже тут был, и у них спор зашел, кто посмелее. Понятно, что не по одной, не по две, не по три выпили. Ну, и предложил ему Естрашка потягаться, кто смелее. А приказчик говорит ему: "Ну, давай, мол, пойди вечером на кладбище, где ограждение". Пока-

зал на плане, где больша береза. "Пойди к этой березе, а в ей-дупло. С момента возьми в 12 часов череп, где свежий дерен". А там нахоронено много – друг на дружке, постоянно то кости, то черепа выкапывают. Кипря, значит, ночью Естрашку посылат: "Ну, че, иди, сходи, уж полдвенадцатого". Естрашка решил маленько пораньше прибежать. Прибегат, смотрит, череп лежит, все тут – у березы, как обрисовано приказчиком. Только к ему руку протягиват, а тот кричит: "Не трожь меня". У Естрашки все захолонуло. Испужался: хоть кому жить охото. Второй раз руку тянет, опять: "Не трожь меня!" Замогильно так, но чуть-чуть вроде винцом отдает. "Погоди, - думат, - сколько лет-то в земле пролежал, не может быть вином отдавать". На третий раз тянется, хватает череп за пазуху, убегает, а потом приказчик уж признался: "Ты, че меня не послушал, я тебе с березы кричал: "Не трогай!". "Вот, - говорит Естрашка, - откуда винцом-то тянуло!"

Ладно. Очередь - задание давать Естрашке. Он приказчику говорит: "Вот старуха умерла. А ты у ней на Псалтыре посиди. Положено три дня читать. Ты хоть одну ночь ночуй. Старуха-то вредна была, така стара, кондова, при жизни-то всем надоела, наверняка она после смерти-то че выкинет. Вот у ей и посиди. И пистолет тебе дадим и свечку поставим. Сиди, книжку святую читай. Старуху для безопасности в обручи закуем".

Посадили его в избу, закрыли. Поторкался: окошки все на засове, никуда не выскочишь, двери закрыты. Пистолет, правда, лежит. А Кипря в окошке дырку сделал и смотрит. Вот 11 часов: часы с кукушкой, с боем. Кукушка только закуковала, раз – один обруч со старухиногo слетат с гроба: на пружинах ли, какой ли был. Со звоном в угол вылетат. Приказчик туда-сюда побегал. Свечка – одна, больше-то не зажгешь. Пистолет уж под себя подгребат. Ладно. Второго боя часов ждет. Полдвенадцатого пробило: второй обруч со звоном слетает. Кукушка кукует. Все. Он пистолет хватат, в угол куда-то прижался. Кака там книжка! Книжку-то дед, покойна головушка, ему "Вия" подсунул. И, значит, ждет 12 часов. В 12 часов кукушка закуковала. Опять третий обруч слетает, и крышка начинает подыматься. Как был тут приказчик сам под себя и обделался. И из пистолета, сколько было, столько в гроб-то и садит. Раз, крышка подымается, оттуда Естрашка выскакивает и говорит: "А если тебе пулей зарядить? Че бы ты из меня сделал? Ну, черт с тобой, иди, штаны стирай, и бочка за тобой". Так Естрашка и выиграл.

Естрашка и разбойники

Сколько они прожили, не знаю, сколь Смолин им денег дал. Приехали они, шибко тут хорошо погуляли. Каждому на улицу бочку поставили, всем, кто прохо-

дил, всем наливали, всех поили. Которые мужики на пашню уехали, дак специально крюк версты три делали, чтоб мимо проехать. Ну, деньги закончились. Гулять-то дальше надо. Решили разбойников грабить.

А на Нияпе-реке разбойники жили, у Чугунского брода избушка у них своя стояла. Караваны грабили. Знали Кипря с Естрашкой, что караван проходил, дак разбойники хороший куш взяли. Решили — изъять. Взяли лошадь каку-то, сели на сани, по снегу стало быть, - "Но", - и поехали.

Мимо двоedanского кладбища едут. Естрашка давай кукарекать. Кипря: "Ты че?" - "Вон, смотри". А сам кукарекал второй, третий раз. А ведь, известно, как вторые петухи пропели, все покойники должны на свои места вернуться. А которые не успели, кто где бежал, тот там и упал. Нападали мертвяки на кладбище, не разобравшись, кто кричит. Решили, что петух. Вот берет Естрашка троих любимых. Какого-то мужичонку положил, старуху, парня какого-то на сани-то и едут дальше. Приезжают к разбойникам. Те сидят, значит, деньги делят, в карты играют. У Естрашки литовка выточена, глазам больно глядеть. Заскакивают друзья, значит, в дом, Естрашка литовку-то втыкат в столб и кричит: "Жрать хочу!". Разбойники хлопают на него глазами, ошалели, понять не могут. Он: "Кипря, тащи, давай, с саней". Кипря притаскивает старуху. Он ее литовкой-то полоснул, нюхнул ее и

говорит: "Фу! Душна. Ты ее проквасил. Давай другого!" Эту бросил. Кипря старика-то притаскивает. Он тоже полоснул: "Фу! Душной. Давай третьего". Третьего также выбросил. Потом, говорит: "Давай вон того, рыжего", - на атамана-то. Тот в чем был, хоть срам, а выскочил, раму с собой вынес. Разбойники тоже все повыскакивали, все убежали. Ну, че, Кипря с Естрашкой посидели, поели, и окошек-то нету, холодина, надо ехать домой. Все, что можно, собрали, узлы навязали, деньги сложили и приехали домой. С той поры долго еще гужевали. И разбойников не слышать как-то сделалось".

Остаться в памяти народной — знак высокой оценки. Имя Смолина пронесено фольклором почти через сто лет, да еще каких лет! "Отречемся от старого мира" - это официальная проповедь. А народ не отрекся. Значит, добрые дела земляка создателям сказок были ведомы. Иначе бы все быльем поросло. Нет народной молвы, нет поэтического слова о других зауральских купцах-предпринимателях. Выделен один Смолин. Здесь есть над чем призадуматься. Есть также необходимость продолжить речь о других уроках первооснователя известного сейчас завода.

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

Урок четвертый – жить не ради богатства. Жить, чтобы богатство приносило общественную пользу.

Богатство открывает возможности помогать, однако это далеко не всеми осознается. Не ради хвастовства, за сколько шубу купил, наживал Дмитрий Иванович Смолин деньги. Нет молвы и документов о том, что он кичился состоятельностью, но есть другие сведения. Эти сведения касаются его общественного служения. Характерна направленность его благотворительности. Дмитрий Иванович был деятельным гуманистом. Суммы и адресность его пожертвований говорят об этом. В частности, он много помогал делу образования. Оно, как всегда, испытывало нужду.

В 1876 году Курган с населением около 6000 человек имел 3 учебных заведения, размещавшихся в одном здании: уездное училище, приходское училище и женская школа. Численность учеников доходила до 120 человек. Вскоре открылось второе мужское училище – Троицкое. Затем возникли другие учебные заведения, и всем была нужна помощь. *Дмитрий Иванович большое внимание уделял женскому просвещению. Он щедро, но очень умно помогал женс-*

кой гимназии, получившей позже статус женской прогимназии. С 1873 года Дмитрий Иванович был председателем ее Попечительного Совета. Это налагало большие обязанности. В рамках Попечительного Совета попечители брали на себя финансовую деятельность, ведали покупкой учебных пособий, выплатой заработной платы учителям, участвовали в рассмотрении кандидатур на должностные вакансии и в решении многих других важных вопросов. "Благодаря его материальной поддержке, его пониманию важности образования и культуры в целом, благодаря тому, что дела школы стали для него не менее важными, чем его собственные, Попечительскому Совету удалось добиться многого", - отметила Александра Михайловна Васильева (Забывтый Курган..., с 252). Только на приобретение дома для прогимназии Дмитрий Иванович Смолин пожертвовал 3 тысячи рублей. Это достаточно много, если оставшиеся 10 тысяч заплатили Дума и сама прогимназия. Позже Дмитрий Иванович Смолин внес еще 4 тысячи рублей на ремонт и приспособление здания под учебное заведение. Попечительным Советом оговаривалось, что дети бедных родителей плату вносить не будут.

После окончания прогимназии девочки проходили шестимесячную педагогическую практику в начальных школах и получали свидетельства на звание сельских приходских учительниц. Надо отметить, что в течение 10 лет (с 1885 по 1894) больше всего

в прогимназии обучалось крестьянских девушек. Для бедных девочек, пожелавших продолжить свое образование, Дмитрий Иванович основал при Омской женской гимназии стипендию имени Федора Васильевича Шишкина и сделал пожертвование для стипендии имени Императора Александра Благословенного.

После смерти Дмитрия Ивановича Смолина служащие его конторы передали начальнице прогимназии (Курган) пятипроцентный билет в 500 рублей с тем, чтобы на проценты была учреждена для беднейших и достойных учениц стипендия имени Дмитрия Ивановича Смолина. Первой стипендиаткой была ученица 1-го класса Мария Меньшикова. По ходатайству прогимназии из Министерства народного просвещения поступило разрешение от 18 августа 1899 года на установку в зале прогимназии "портрета покойного председателя Попечительского Совета, потомственного Почетного гражданина Дмитрия Ивановича Смолина в память его 35-летнего плодотворного служения делу женского образования".

Заинтересованность в женском образовании отвечала передовым требованиям времени и была убеждением Смолина. Помощь от него получал не только Курган.

В начале 60-х годов им было пожертвовано 4400 рублей Омской женской гимназии. Проценты с капи-

тала определены для поддержки наиболее талантливых учениц. Оказывалась помощь образовательным учреждениям Тобольска.

Размеры пожертвований Дмитрия Ивановича Смолина во всех сферах приближались к размерам средних купеческих капиталов. Гуманистическая деятельность зауральского купца была так заметна, что в 1882 году ему вручена медаль "За усердие" для ношения на шее на Анненской ленте.

Благотворительности в пользу образования Дмитрий Иванович научил своих сыновей. Так, Федор Дмитриевич в 1903 году выстроил недалеко от Александровской церкви деревянное здание на каменном фундаменте с бревенчатым крыльцом. В здание переехала двухклассная церковноприходская школа. Она оказалась под покровительством церкви. В школе с помощью Федора Смолина был организован хор, который славился в Кургане наравне с хором Александровской церкви.

В 1901 году старший сын Дмитрия Ивановича - Петр Дмитриевич решил открыть на свои средства церковно-приходскую школу в предместье Тихоновке. Решение понятно. Усадьба благотворителя располагалась между улицами Троицкой (Куйбышева ныне) и Тихоновкой вдоль Фроловского переулка (Савельева ныне). Ею открывалась та часть Кургана, где жил Смолин - сын. Петр Дмитриевич хотел помочь тихоновцам. Деятельный человек, он сам на-

шел для школы усадьбу, свободную от построек, отремонтировал дом в соответствии с нуждами школы. Из своих средств благотворитель платил жалование молодой учительнице Агрипине Пигалевой, которая, кстати, была выпускницей прогимназии. Попечительницей учебного заведения была мать Петра Дмитриевича - Елизавета Федоровна.

Знал Курган Петра Дмитриевича Смолина и как Почетного блюстителя Троицкого мужского училища. Оно достаточно много кочевало из здания в здание. Но везде было тесно. Наконец-то повезло. В конце 1883 - начале 1884 года городская больница выехала из дома декабриста Розена в новое каменное здание. Дом и усадьба к этому времени принадлежали городу. Дом Розена требовал ремонта и переоборудования. Петр Дмитриевич Смолин на свои средства провел все работы. Через два года училище получило удобное, просторное помещение с хорошим садом.

Петр Дмитриевич к тому же пожертвовал училищу 1000 рублей, чтобы проценты с них использовались на пополнение библиотеки. Рука дающего не оскудевала. Ежегодно им вносилось по 100 рублей на разные цели. И этого благодетелю казалось мало, хотелось порадовать детей. Так, были куплены за 60 рублей волшебный фонарь и к нему на 40 рублей раскрашенных картин. Всего не перечесать: мебель, книги, наглядные пособия. Бедным ученикам приобре-

тались обувь и одежда. Особенно поддерживались одаренные ученики. Оплачивалась их дальнейшая учеба в уездном училище.

Конец XIX века проявился для Курганского округа взлетом интереса к образованию. Открылись учебные заведения разного типа. Влияние Смолиных на этот процесс было весьма ощутимым. Деньги есть деньги, они имеют реальную силу во всех начинаниях. Задумались в городе о крестьянских ребятах, которым тоже следовало открыть дорогу к знаниям. Поэтому трехклассное уездное училище преобразовали в четырехклассное. Поступали в училище через проверочные "испытания" - экзамены. Удивительно, но процент крестьянских детей оказался выше, чем процент мальчиков из других сословий. Вероятно, "сообразилка" выручала деревню. В училище ввели иностранные языки, бухгалтерское дело. Многие видные горожане стремились обучать своих детей на месте - в этом училище. Петр Дмитриевич Смолин тоже сделал для своих детей выбор в пользу училища и пожертвовал 5500 рублей. Из них на 1500 выписаны учебники. Выбор совершенно осмыслен, о чем свидетельствуют педагогические размышления Смолина - сына. Выступая на педагогическом совете, Петр Дмитриевич подчеркнул роль семьи в воспитании детей. Он считал, что в этом возрасте ребенок должен чувствовать себя человеком семьи. По его мнению, воспитанный в семье ребен-

нок и получивший образование в училище будет полезным и прекрасным гражданином.

Все сыновья Дмитрия Ивановича Смолина получили хорошее образование, были профессионально грамотными людьми. Александр окончил Московское высшее техническое училище, получив специальность инженера-технолога. При этом он держал в Москве универсальный магазин культтоваров. Федор Дмитриевич окончил курс реального училища в Екатеринбурге, получил высшее коммерческое образование. Именно он в большей мере продолжил дело отца по производству перспективных сельскохозяйственных культур, торговое и производственное предпринимательство, а также завершил строительство храма, начатое отцом.

Младший сын – Лев Дмитриевич – по образованию был агрономом. Ему по разделу имущества досталось Илецко-Иковское имение. Подобно отцу он постоянно искал новое. С именем Льва Дмитриевича связана организация семенного хозяйства с испытанием, разведением новых сортов. Согласно известному селекционеру Николаю Ильча Скалозубова работать в Петровском имении вместе с младшим Смолиным свидетельствует об авторитете Льва Дмитриевича как специалиста-селекционера, серьезности его мероприятий по сортоиспытанию и выведению новых сортов.

Самым широко образованным был старший сын

– Петр Дмитриевич. Он окончил Швейцарский университет. Много путешествовал с целью изучения культуры и познания мира. Женился на дворянке. Имел двух сыновей – Дмитрия и Ивана. Имена даны в соответствии с русской традицией – по деду и прадеду. Петр Дмитриевич знал английский, немецкий и французский языки. Его библиотека насчитывала 10000 экземпляров книг и журналов. Стены его дома украшали картины знаменитых художников. Здесь музицировали и слушали музыку. Можно было играть на дорогом рояле немецкой фирмы “Шредер”, заводить патефоны. Имелся граммофон.

Образованность, широта интересов Петра Дмитриевича способствовали тому, что после смерти отца он был избран Почетным членом Тобольского попечительства детских приютов. За заслуги на этом святом поприще награжден орденом Владимира 4-ой степени.

Петр Дмитриевич усвоил завет отца – поддерживать новое. В 1912 году им подписан чек в банк на 10000 рублей для строительства городской электростанции. Внес он 3000 рублей на организацию городского вольного пожарного общества и летнего помещения театра при нем.

Не голодали Смолины, но умели “разуметь голодных”. Во время страшного голода 1891-1892 годов Петр Дмитриевич выделил 27 пудов пшеничной муки, чтобы поддержать детей – учащихся приходс-

кого училища. В училище из нее выпекали хлеб и на большой перемене нуждающимся выдавали по 200 граммов. Конечно, это поддерживало ребят. Кроме того, Петр Дмитриевич Смолин на Святую Пасху 1891 года пожертвовал бедным ученикам 18 пар сапог и около 100 метров материала на пошив одежды. А какие литературные вечера и рождественские елки с подарками устраивались на его пожертвования в том же Троицком училище!

Не обошел вниманием Петр Дмитриевич женское приходское училище, блюстителем которого официально он не являлся после 1894 года. Материальную поддержку оказывал и самому учебному заведению и его ученикам.

Один из сыновей Смолиных – Александр Дмитриевич – оказывал благотворительность городскому училищу в Петропавловске. Он часто по торговым делам жил в Петропавловске, где был Почетным смотрителем 5-классного городского училища. В 1898 году Александр Дмитриевич подарил училищу 60 венских стульев, в разные годы снабжал бедных учеников теплой одеждой и обувью, устраивал елки. Одного мальчика полностью принял на свое содержание, оплачивал ему квартиру и стол, учителю пеня доплачивал к небольшому жалованью по 12 рублей в месяц.

Предметом особой заботы всей семьи Смолиных была церковь. Истинный христианин, Дмитрий

Иванович много жертвовал в пользу церкви. Когда строилась церковь в селе Колесникове в 1888 – 1891 годах, Смолин жертвовал 100 рублей деньгами. Строительство закончилось, но к освящению храма не было святых сосудов, дарохранильницы, священных риз, богословских книг, колоколов и других предметов церковного обихода. И все это явилось как бы чудом. Дмитрий Иванович Смолин выписал из Москвы сосуды, потир, дискос со всеми принадлежностями, напрестольный крест, “Евангелие” - и все в лучшем, изящном виде. Супруга его и невестка пожертвовали дорогие покровы, воздухи на сосуды, завесу, пелены, подризник и другие предметы. Все это было прислано к освящению храма.

Широко известен щедрый вклад Дмитрия Ивановича в строительство Александровской церкви. “Тобольские епархиальные ведомости” №4 от 16 февраля 1895 года сообщали о том, что идея строительства нового храма родилась в доме Дмитрия Ивановича Смолина. В Кургане в это время находился архиепископ Агафангел, которому доложили, что имеющиеся церкви не вмещают всех желающих, так как Курган быстро разрастается. Архипастырь предложил собрать деньги по подписке и внес 100 рублей. Дмитрий Иванович Смолин подписался на 10000 рублей, купцы братья Бакиновы – на 2000, Березин – на 1000. Дмитрий Иванович взял на себя обязанности попечителя по строительству, щедро субсидировал

затраты. Как бы предчувствуя, что не хватит жизненного срока на окончание строительства, Дмитрий Иванович оговорил в завещании, чтобы наследники пожертвовали из его капитала столько денег, сколько будет нужно для завершения работ. К этому времени затраты жертвователя составляли 30000 рублей.

После смерти Дмитрия Ивановича заботы о строительстве церкви взял Федор Дмитриевич, выполнив волю отца. Храм действует и сейчас как Александро-Невский. Федор Дмитриевич был при нем церковным старостой. При его содействии были выстроены два деревянных дома для священника и диакона.

Кажется, не было в Кургане общественнозначимого учреждения, которому бы не помогла семья Смолиных. Не оставлен был без их внимания ночлежный дом. Кто получал здесь ночлег? Большую часть составляли крестьяне, устремившиеся на строительство железной дороги. В городе они чаще всего оказывались без крыши над головой. Ночлежный дом давал приют. За 5 копеек можно было получить ночлег, чай и кусок хлеба. Приходили сюда нищие, бродяги. Да мало ли кто мог остаться без крыши над головой. Ночлежный дом был рассчитан на 60 -70 человек. Заведение открывалось с 6 часов вечера, а в 7 часов утра закрывалось.

Председателем Комитета по разбору и призрению нищих с 1890 года был Дмитрий Иванович Смолин.

Он из своих средств стал выделять деньги на открытие в доме временной даровой раздачи пищи. Организовывал дело Дмитрий Иванович разумно. Со счета ежегодно брали процент, но весь капитал учреждения лежал в банке. Тогда банки были надежными.

Дмитрий Иванович открыл при ночлежном доме столовую для бедных, бесплатную, даровую! Ежедневно готовили пищу для 100 человек. За ничтожную плату кормили и ночлежников. В 1893 году к ночлежному дому пристроили громадную столовую на Троицкой площади, с кухней и комнатой для экономки. Удивляла, поражала, изумляла чистота. На окнах цвели цветы. Газета "Тобольские губернские ведомости" 23 февраля 1894 года восторженно писала: "Нельзя подумать, что в этой столовой обедает до 85 человек самых бедных людей. В действительности оно так и есть: все они получают в известный час по порции мяса, фунт хлеба и ковш щей и, слив в туюсок, отправляются восвояси".

Столовая просуществовала до ноября 1924 года вместе с ночлежным домом. Более 30 лет они давали ночлег и обед нищим, безработным, бездомным. На ночь приходило до 160 человек. Революция и гражданская война, понятно, не убавили наплыв в ночлежный дом. Трудно сказать, сколько жизней спасено начинанием Дмитрия Ивановича Смолина, сколько людей перевели здесь дыхание от голода и

холода.

Заботу и щедрость дома Смолиных ощущало детское убежище, то есть детский приют. В ноябре 1890 года в Кургане открыли "Детское общежитие", рассчитанное на 20 детей. Каков вклад Смолина в это заведение? Большой. Куплена усадьба и выстроен двухэтажный дом на каменном фундаменте. Он и сейчас жив, хотя и перестроился (на углу современных улиц Климова и Комсомольской). Дмитрий Иванович пожертвовал 15000 рублей, положил в банк на счет приюта. Приют содержался на проценты с капитала. Попечительницей его была Елизавета Федоровна Смолина. Она вникала во многое, была жертвователем. На ее средства покупалось все необходимое для обучения девочек ремеслу: шелк, шерсть, батист, гарус, канва и прочее. Принимались сироты и дети, которых не могли содержать родители. В приюте им создавались хорошие условия. У каждого ребенка были своя кровать с чистым бельем, опрятная одежда, пища и забота. Детский приют устраивали как семейный детский дом. Начальница была матерью, ее так и называли. Девочек хорошо готовили к жизни. Отсюда открывался им путь в швейные мастерские. Устраивались девушки горничными. Выпускницы приюта были хорошими хозяйками, женами. С мальчиками дела обстояли хуже. Приют их мог держать до восемнадцатилетнего возраста, но специальности не давалось. Выходили за ворота

детского убежища обутыми, одетыми, воспитанными, но бездомными. Работу находили в конторах рассыльными, подручными к чиновникам. Кое-кто оказывался в ночлежном доме. Но это были уже не трехлетние дети, какими они попадали в приют, а люди, получившие воспитание и образование.

Оказывали Смолины влияние на культурную жизнь уезда и целого края. Чего стоит библиотека женской гимназии, формирование которой начали на средства Дмитрия Ивановича Смолина! Она была больше местной фундаментальной библиотеки.

Тобольский губернский музей, состоявший "под Августейшим покровительством Государя Наследника цесаревича и Великого Князя Николая Александровича". Тоже получал помощь Смолиных. Альманах "Ежегодник губернского музея" сообщал на XIV странице за 1893 год о составе членов – соревнователей, среди которых "был Дмитрий Иванович Смолин – Курганский 1-й гильдии купец". По уставу музея в члены – соревнователи избирались лица, которые оказывали "содействие задачам музея научными трудами или личной работой, или же сделавшие одновременное пожертвование на сумму не менее 200 рублей". (Ежегодник Тобольского губернского музея, Тобольск, 1899. С.14).

Сыновья Дмитрия Ивановича тоже приняли живое участие в деятельности этого заметного сибирского очага культуры и науки. Сам Дмитрий Иванович был

членом – соревнователем, то его сын Петр Дмитриевич – действительным членом (Ежегодник Тобольского губернского музея. Тобольск. 1893. С. XV).

С 1908 года среди 20 действительных членов музея с единовременным взносом значатся двое сыновей Дмитрия Ивановича Смолина: Петр Дмитриевич и Александр Дмитриевич. Указывается место жительства жертвователей – Курган (Ежегодник Тобольского губернского музея. Вып. XVII, 1909. С. 48).

Семьей Смолиных начаты экскурсии в другие города с познавательными целями.

Оценили ли современники гуманное дело своего земляка? Оценили, но весьма скромно. Епископ Тобольский Юстин, посетив приют в августе 1891 года, поделился своими восторженными наблюдениями с читателями "Тобольских губернских ведомостей" (№21, 16 ноября, 1894г.). Он увидел, что "детское убежище заботливым вниманием и тщанием Д.И. Смолина поставлено примерно хорошо: просто, без всяких формальностей, по-семейному. Везде какая-то искренность, задушевность, ласковость и любовь истинно-христианская, роскоши никакой, но довольство во всем полное".

Курган сделал попытку присвоить детскому убежищу имя Дмитрия Ивановича Смолина. Да вот беда – перешел ему дорогу наследник русского престола цесаревич Николай Александрович. В память посещения Сибири будущим Николаем Вторым приют по

согласию с высокой особой стал именоваться "Никольским детским убежищем". Хотя Великий князь и не был в Кургане, но покровителя сирот Дмитрий Ивановича Смолина отодвинул, правда, невольно.

С ВЕКОМ НАРАВНЕ

Пятый урок – стремление и умение стать с веком наравне, внедрять передовое, помогать всему, что имело бы выход в будущее. Велика заслуга Дмитрия Ивановича Смолина в организации первой в Кургане сельскохозяйственной выставки 1895 года. Дело было новое, требовало усилий и большой организованности. Он пожертвовал 500 рублей на ее устройство деньгами и купил на 2 тысячи необходимые для построек лес, слези, плахи и тес. Для своей продукции выстроил павильон. Идея выставки назревала уже не один год. Дело в том, что проведение железной дороги через Курганский округ оживило промышленность, торговлю, сельское хозяйство. Накопился передовой опыт, освоены современные технологии. Губернская администрация решила организовать выставку в Кургане, чтобы продемонстрировать достижения края. Разрешение на проведение выставки от Министерства земледелия и государственных имуществ было получено. Цели выставки определили содержание ее. В "Тобольских губерн-

ских ведомостях” от 27 октября 1894 года писалось о целях, которые заключались в том, чтобы “показать современное состояние полеводства, луговодства, скотоводства, лесоводства, огородничества и садоводства, а также и кустарных промыслов. В задачи выставки входит продемонстрировать все благоприятные условия губернии для развития сельского хозяйства, указать недостатки существующего хозяйства и отметить все, что есть лучшего в нем”. Далее говорилось о необходимости выяснить, “какими путями и мерами и какие именно промыслы возможно развить в будущем, кустарям же дать возможность выдать лучшие образцы их товарищей по ремеслу...”

Дмитрий Иванович Смолин в своем павильоне показал, чем богат. Он представил обширную коллекцию продуктов сельского хозяйства из своего имения. Хлебные злаки были выставлены зерном и целыми растениями. Особое внимание привлекли сорта прекрасной твердой пшеницы, голого овса и ячменя. Особое место занял хмель, доставляемый на Смолинский пивоваренный завод. Выставлялись также образцы спирта и водок. Кроме того, были представлены два могучих быка: Мишка (67 пудов, то есть более тонны весом) и Урал (64 пуда, что тоже не мало). Высокую оценку получило топленое масло.

Экспертная комиссия посетила перепускной завод русского масла Смолина и присутствовала при перепуске и укупорке продуктов и освидетельствовала

сырые продукты, идущие на перепуск. Комиссия удовлетворилась тем, что производство ведется очень тщательно и продукция выходит высококачественная. Такой же высокой оценки удостоились спирт и вино Смолина, в которых вообще не обнаружили сивушных масел. Весьма хорошими были признаны мед и пиво его завода. За эту выставку Дмитрий Иванович получил Большую серебряную медаль. “За широкую организацию торговли сельскохозяйственными продуктами – маслом и салом, прокладывающую пути к отдаленным рынкам сибирскому сырию, за организацию полевого хозяйства и, в частности, за выведение прекрасных сортов хлебов и культуру хмеля, за высокие сорта крупчатки и русское топленое масло”. Малые медали были присуждены ему за отдельные виды продукции.

Продукция предприятий Дмитрия Ивановича Смолина, представленная на выставку, позволяет говорить о *шестом уроке его деятельности* – *заботе о качестве всего, что производилось*. Выставка, в организации которой такое деятельное участие принимал Дмитрий Иванович, дала жизнь удивительной книге – “Обзор экономического и сельскохозяйственного состояния Курганского округа”. Курган, 1895. В нее вошло много интересного не только “об экономическом и сельскохозяйственном состоянии”. На страницах книги нашли место заметки о быте, нравах, обычаях, жизни зауральцев.

Выставка, в организации которой такое активное участие принял Дмитрий Иванович Смолин, была не только своеобразным докладом местного населения высшему правительству об экономических достижениях, но и сообщением о нуждах края. Она оказала влияние на культурную жизнь округа. Ее посетило 15 тысяч человек. Стала выходить специальная газета «Справочный листок Курганской сельскохозяйственной и кустарной выставки 1895 года». Издание ее осуществлялось благодаря пожертвованиям Дмитрия Ивановича Смолина и подписке. Вышло 54 номера за 2 месяца работы выставки. Надо отметить важное значение газеты для популяризации Кургана и всего, что производилось в округе. О небольшом городе, его нуждах и достижениях, узнали в столице. В Кургане побывал министр земледелия и государственных имуществ Ермолов. Посетил выставку князь Хилков – министр путей сообщения.

После закрытия выставки часть экспонатов отправили в Нижний Новгород на Всероссийскую выставку 1896 года. В Нижнем удалось многое продать, а что осталось, возвращено владельцам.

На передовых началах организовывал Дмитрий Иванович Смолин работу мельницы. Это была старейшая и крупнейшая паровая вальцевая мельница в Кургане. Выстроена она была в 1872 году. Вначале она располагалась на всех трех этажах, позже достроили еще два. Все это из кирпича, как будто

надежно. Работали два отделения. В первом выделяли только крупчатку – от четырех до шести сортов. Второе отделение – раструсочное. Здесь зерно размалывалось в обыкновенную пшеничную муку, а также овсяную и ржаную. «Тобольские губернские ведомости» от 11 декабря 1876 года писали о техническом оснащении и особенностях работы смолинской мельницы: «На заводе цилиндрическая мельница о семи станках, устроена по английской системе, приводится в движение паровой машиной в 35 сил высокого давления, при ней состоят: один механик, один мастер, четыре подмастерья, два аппаратчика, один слесарь, один токарь, один плотник, один столяр, два кузнеца, четыре жигана (рабочих - В.Ф.) и тридцать разнорабочих. В раструсочном отделении работают два аппаратчика, два засыпщика, три жигана и четыре разнорабочих – всего на заводе 59 человек служащих. В 1875 году выделано было крупчатой муки разных сортов 120000 пудов на 90450 рублей и ржаной, пшеничной и овсяной 11000 пудов на 35000 рублей. Но уже в 1895 году была установлена паровая машина системы Танге – 60 лошадиных сил».

Мука с мельницы Смолина, особенно крупчатка, очень ценилась на рынке. Этому способствовало нововведение: при ее выработке брали зерно разных сортов: твердую степную пшеницу из Кокчетова, Кустаная, Семипалатинска и других краев, добавляли

местную мягкую пшеницу. У каждого типа пшеницы были свои достоинства. Смесь в равных пропорциях давала прекрасную муку, которую продавали в разных регионах: Тобольской губернии, Петропавловске, Омске, Иркутске, Павлодаре, Семипалатинске, Нижнем Новгороде, Москве и т.д. За два года до конца столетия мельница сгорела. Наследники Смолина решили заново построить ее. Задумано пятиэтажное каменное здание под железной крышей с бетонными сводчатыми междуэтажными потолками на железных балках. Высота - 19 метров или как тогда измеряли - 25,5 аршин. Глубина фундамента закладывалась на 3 аршина. Все продумано. В частности, стены каждого этажа скреплялись железными натяжными связями. Здание было связано железными прогонами и балками вдоль и поперек. Прочно. Вот и сохранилось здание до нашего времени в рабочем состоянии.

Значительна заслуга Дмитрия Ивановича Смолина в организации торгового склада земледельческих орудий. Он был необходим для развития сельского хозяйства, что естественно, оказывало положительное влияние на развитие промышленности. О том, что такой склад нужен, стало ясно во время работы сельскохозяйственной и кустарно-промышленной выставки 1895 года. Тобольский губернатор, побывавший на выставке, увидел необходимость в строительстве склада. Главный павильон перенесли на нижний базар (там сейчас располагается городской рынок).

Задача склада - оптовая торговля. Необходимость его создания подчеркивалось в пятом номере "Тобольских губернских ведомостей" за 1894 год (30 января). Газета писала: "Нет в Кургане более всего желательного - склада земледельческих орудий и семян, в чем мы ощущаем существенную потребность, ибо шведский плужок (козулька), сеялка со смычком, железные бороны и другие несложные орудия имели бы здесь большой опыт для замены неуклюжих допотопных сох, утомляющих и пахаря, и лошадь. Из семян же турнепс, тимофеевка, клевер, вика, чечевица и разные огородные овощи могли бы рассчитывать на такой же сбыт".

В Курган начали поступать механизмы. Склад расширял торговлю. Дмитрий Иванович Смолин дал беспроцентную ссуду, чтобы в край направлялись новинки сельскохозяйственной техники. Ко всем машинам и орудиям стали привозить запасные части. Чего только не было на складе! Из разных мест поступали плуги "Ермак", сноповязалки, жатки, сенокосилки, грабли, маслобойки, штампованная посуда, маслообработники и т.д. Сельское хозяйство стало выходить на более высокий уровень, хотя, конечно, не каждый крестьянин имел возможность купить сноповязалку и плуг. Но и при таком положении значительный шаг вперед был сделан.

Поддержал купец-предприниматель Смолин возникающие артельные маслодельни.

Новое внесено Дмитрием Ивановичем Смолиным и в развитие сельского хозяйства. Оно стало ему интересным на склоне лет. Были проведены удачные опыты по хмелеводству, разведению на семена многих сортов растений, например, озимой пшеницы, белой горчицы, практиковалось ягодное садоводство и т.д.

Поддерживали развитие в нашем крае хлебопашества мельница и винокурный завод, так как они перерабатывали много зерна на месте. Оно было в цене. И крестьяне охотно расширяли посевы. До 1890 года в основном использовалась рожь. Так, в 1866 году было потреблено ее 3655 пудов. В последующие годы нужда в зерне росла. Зауральский крестьянин имел возможность продать рожь и получить нужные в хозяйстве живые, как теперь говорят, деньги.

Вот почему Лев Дмитриевич Смолин выбрал профессию агронома и всю жизнь занимался сельским хозяйством. Основная деятельность Льва Дмитриевича в этом имении была направлена на племенное животноводство. Коровы были, в основном, симменталки и шортгорнки. Конный завод состоял из лошадей-брабансонов. Имелся племенной рассадник английских свиней йоркширской породы и племенные куры - плимутроки, чуданы, ланпшаны, фавероли, миндроки и др. Поля вокруг имения засеивались корнеплодами и кормовыми травами.

Зерновое хозяйство Льва Дмитриевича было сосредоточено в Петровском имении. По отдельному акту Петровское перешло Петру Дмитриевичу, но не имея особой склонности к сельскому хозяйству и учитывая агрономические увлечения младшего брата, он передал его Льву Дмитриевичу. В Петровском было 904 десятины земли с паточным заводом, двумя водяными мельницами и различными служебными постройками. В этом имении Лев Дмитриевич занялся организацией сортового семенного хозяйства с выведением новых сортов.

В 1913 году он пригласил в Петровское известного сибирского агронома и общественного деятеля Николая Лукича Скалозубова, чтобы тот взял на себя селекционную работу. Перед семенным хозяйством стояло три задачи:

1. Сортоиспытание – для выявления улучшенных сортов зерновых, наиболее пригодных для местного края.
2. Выведение новых сортов.
3. Попытки акклиматизации южных растений, в том числе кукурузы.

Для экспорта продукции на Илецко-Иковском лесопильном заводе изготавливались всевозможные ящики для транспортировки яиц, домашней птицы, дичи, масла. Все, что производилось, не залеживалось, а реализовывалось. Хозяйство требовало мобильности и не терпело расхлябанности.

Развитию скотоводства давал толчок салотопенный завод. Высокосортное топленое курдючное сало использовалось в парфюмерной промышленности. Его охотно покупали в Москве и за рубежом. Сало более низких сортов находило сбыт на мыловаренных заводах. Расходилось оно и на производство свечей. Привлекало сало, произведенное в Зауралье, также как недорогой и ценный продукт питания. Благодаря этому производству росло частное подворье в Курганском, Ишимском и Ялуторовском уездах.

Многообразие форм деятельности, которые все равно были тесно спаяны, - вот еще один - седьмой урок Смолина и его продолжателей.

Восьмой урок - умение налаживать деловые связи внутри страны и за ее пределами, покупать и продавать. Увы, ввозилась новая техника, вывозились продукты питания. Смолин стремился вывозить за границу не сырье, а продукцию. Это давало возможность сотням людей иметь работу. Урок усвоили сыновья. Лев Дмитриевич начал экспорт зерна в Англию и Германию. Сыновья Дмитрия Ивановича имели большую торговую фирму. У фирмы были свои преимущества. Во всяком случае более широкой организации торговых дел способствовало то обстоятельство, что Александр Дмитриевич имел торговлю в Москве.

Дмитрий Иванович Смолин открыл Курган для дру-

гих стран. В частности, был заметным вывоз топленого сала и масла, которые через Санкт-Петербург отправляли в Европу. Этот продукт заинтересовал и Турцию. Смолин познакомил с сибирским маслом Таганрогский и Ростовский порты, через которые оно экспортировалось в Турцию. Укреплялись экономические связи края. Торговля с границей давала работу на селе. В частности, в Тебеняцкой, Иковской и Мендерской волостях заказывались бочки, ящики для перевозки масла и сала-топца, что способствовало лесопереработке, развитию бондарного дела.

Девятый урок - не расплывать хозяйство, не дробить, не объявлять отдельные части внутри предприятия княжествами, минизаводами, фирмами, акционерными обществами и другими современными нововведениями. Дмитрий Иванович понимал, что дробление смерти подобно, особенно в условиях конкуренции. Поэтому незадолго до смерти он составил завещание, в котором выразил пожелание своим наследникам "не раздроблять завещанных мною имений и капитала, а образовать Торговый дом или Товарищество... под фирмой "Д.И.Смолина наследники", для правления делами которого избрать из среды своей дирекцию... под председательством пожизненно матери их Ел.Фед. Смолиной... В случае нежелания кого-либо из наследников участвовать в Торговом доме, он может получить при-

читающуюся ему часть... в течение трех лет, чтобы не причинить ущерба общему делу... Завещаю моим наследникам стараться строго соблюдать отчетность в делах по заведенному мною порядку, запрещаю заводить споры и тяжбы, а жить в любви и согласии и в полном послушании матери своей Елизаветы Федоровне, и тогда мир Божий пребудет между вами, да благословит Господь Бог моих наследников владеть, пользоваться и распоряжаться тем, что я от трудов своих завещаю”.

В течение нескольких лет все шло по заведенному порядку. По желанию Дмитрия Ивановича все торговые операции вела Елизавета Федоровна, выдавая от своего имени доверенности и другие необходимые для дела документы. В 1902 году решили оформить Товарищество “Д.И.Смолина наследники”, предварительно разделив наследство на случай выхода из общего дела. Официально Товарищество было оформлено 23 ноября 1902 года. Первым распорядителем фирмы был избран Александр Дмитриевич Смолин, но в связи с тем, что его основная торговля была в Москве и он часто отсутствовал, через несколько лет распорядителем фирмы стал Федор Дмитриевич.

Десятый урок - разумная кадровая политика. На предприятиях Смолина никогда не было уравниловки в оплате труда. Каждый получал ставку по своей квалификации, поэтому была заинтересованность в профессиональном росте. Возьмем, к примеру, 1893 год. На винокуренном заводе мастера

получали от 50 до 250 рублей, а рабочие - от 10 до 50 рублей. На пивомедоваренном - мастерам платили 75 рублей, рабочим - 10 рублей. На салотопенном заводе мастера получали 75 рублей, рабочие от 10 до 20 рублей.

Все, как известно, познается в сравнении. Что тогда можно было купить на 10 рублей? Пуд муки пшеничной - 70 копеек, ржаной - 37 копеек. Крупа гречневая - 75 копеек за пуд, просяная - 55 копеек, масло сливочное - 37 копеек за 1 килограмм. (6 рублей за пуд, то есть за 16 килограммов), мясо скотское - 1 рубль 80 копеек за пуд, рыба (средний окунь или крупный карась - 2 рубля 20 копеек за пуд, мелкие - или по 1 рублю или по 1 рублю 20 копеек тоже за пуд. Сахар ценился на уровне масла: 60 рублей 60 копеек за пуд. Семьи мастеров жили хорошо, рабочих - значительно хуже, но натуральные продукты работающие на своем столе имели.

Заслуга Дмитрия Ивановича Смолина состоит в том, что он показал пример заботы о жизни рабочих в старости. Он основал свой пенсионный фонд в 50000 рублей для обеспечения престарелых и служащих. Пенсия назначалась тем, кто прослужил 20 лет. Немаловажно, что пенсия была пожизненной. В своем завещании Смолин оговорил, что “тем лицам, которые прослужили похвально у меня от 10 лет, после моей смерти выдать единовременно годовой оклад жалованья. А с бедных, безвексельных должников прошу моих наследников долгов

не взыскивать, а простить их".

Дмитрий Иванович Смолин отмечал особо отличившихся работников. Так, в семье доцента Валентины Георгиевны Роговой (Курган) хранится предание о том, как Дмитрий Иванович Смолин наградил Марию Михайловну – прабабушку Валентины Георгиевны за добросовестный труд прекрасной поварихи. До Смолиных она служила у какого-то большого чина проложенной железной дороги. Все шло хорошо. Кухня барыню устраивала. Но однажды хозяйка приказала пожарить кофе и смолоть его. Мария Михайловна столь деликатного дела ранее не выполняла, а поэтому зажарила заморский продукт крепко, на что барыня разгневалась. Барынька была капризной, на всех кричала, могла и запустить в провинившегося всем, что попало под руку.

Позвали Марию Михайловну на расправу. А была она из себя высокая, дородная, яркая, цену своему мастерству знала. В ответ на крик хозяйки повариха только взглянула и пошла к дверям, показав спину. Барыня остыла и велела Марии Михайловне остаться. Не прогнала. Потом, уезжая, дала рекомендательное письмо в дом Смолиных, где Мария Михайловна пришлось ко двору.

Провожая на пенсию женщину, руки которой ежедневно готовили вкусную еду, Смолины подарили ей швейную машинку "Зингер", две роскошных шали и вышитый пояс. Машинка и сейчас в работе: шьет и кожу и шелк.

Подумал купец-заводчик и о лечении больных заводчан. На заимке Смолиных, где были расположены заводы и мельница, организовали небольшую больничку на три кровати. Называлась она приемным покоем. Заведовал больничкой квалифицированный врач, у которого в подчинении был фельдшер. Рабочие в больничке получали медицинскую помощь. Для рабочих это было удобно, потому что многие из них жили близко от завода в домах, выстроенных хозяином. Жилье все старались иметь рядом с заводом - на улицах Заводской, Контрольной, Односторонке. Эти кварталы получили название Смолинского поселка или Восточного поселка. Теперь Восточный поселок располагается еще восточнее. Название Односторонки осталось и сейчас.

Оказывалось внимание одиноким рабочим. Им давалось место в общем бараке - общежитии. От жильцов требовалось соблюдение правил общежития. Воспитателя не было, но управляющий заводами, который отвечал за порядок на территории, обязан был следить и за "общим бараком", чистотой и опрятностью в спальнях и жилых помещениях.

Пользовались рабочие столовой. За ее работой тоже надзирал наделенный большими полномочиями управляющий смолинскими заводами. Он следил за доброкачеством пищи, за отпуском ее в достаточном количестве. Чему можно удивляться, так это требованию, чтобы пища соответствовала временам года! В столовой вывешивалось расписание

с указанием времени начала и окончания работы, отдыха и принятия пищи. Воду для приготовления пищи использовали только Тобольную, которая считалась и на самом деле была наиболее чистой. Протекала рядом речка Быструшка, качество воды в ней было хуже. Но ее в конце XIX века начали оберегать, запретили мытье белья и свалку навоза. Где же теперь эта забота о воде? Только и сказать: "Увы, увы!"

Условия работы на смолинских заводах были нелегкими, но типичными для Кургана. Рабочий день - 12 часов. Но это все-таки были не те порядки, которые устанавливали некоторые предприниматели. Купец Отто Каулль, например, организовал "перодерню", то есть мастерскую по обработке пера и пуха для перин и подушек. Одно слово "перодерня" чего стоит! Какая там больничка, какой пенсион? Условия - хуже не бывает. 200 работниц тесно сидели на скамьях в помещении верхнего деревянного этажа. Пух летал целый день. Про вентиляцию речи нет. В нижнем каменном этаже размещались столовая и общежитие. В трех комнатах были нары. На ночь кровати становились и обеденные столы, так как ночью столовая превращалась в ночлежку. Многие спали на полу. Только появившаяся в местной газете заметка о перодерне положила конец невыносимым условиям. Была создана комиссия, которая вынудила господина Каулля сделать вентиляцию, питание и ночлег по закону, обеспечить тепло, а также освещение и кое-что другое.

Работали люди у Смолина подолгу, хотя осенью было особенно тяжело. Даже выходных не предусматривалось. Удерживали рабочих заработная плата, пенсии, порядок, больничка, жилье и многое другое. На других предприятиях был тот же двенадцатичасовой день, правила внутреннего распорядка и система штрафов, однако не было гуманных Смолинских начинаний. Штрафовали за многое: опоздание более, чем на 10 минут, самовольную отлучку с работы, курение где не положено, нарушение тишины и порядка криком, ссорой, дракой, неосторожное обращение с огнем, игру в карты, несоблюдение при машинах должной чистоты и опрятности, приход в пьяном виде, дерзость и неприличное поведение, несоблюдение техники безопасности, небрежное содержание машин, станков, инструмента и прочее. Не случайно в 1905 году рабочие большинства предприятий города Кургана и железнодорожной станции выдвинули одинаковые требования: установление восьмичасового рабочего дня, оплаченных отпусков, уничтожение системы штрафов, принятие мер по охране труда. Правильно записано в "Уставе Курганского Союза рабочих": "Изнуряющий труд при чрезмерно долгом рабочем дне не оставляет совершенно времени для удовлетворения духовных нужд рабочего". Чем закончилась социальная несправедливость, известно. Это тоже урок, но урок всего государства. Немного было в государстве людей типа Дмитрия Ивановича Смолина, которые не забывали

свой карман, но и рабочих ценили. Из кармана рекой текли пожертвования на жизненно важные дела. Сам купец – заводчик работал, не зная отдыха. Не устанно трудились его дети, не пускаясь в гульбу – волю, не бросая деньги на земные улады, не удивляя сумасбродством, кутежами, поездками к “Яру”, расточительством.

Перепись 1897 года свидетельствует о том, как скромно был обставлен быт богача Дмитрия Ивановича Смолина. В доме №1, где сейчас размещается весь управленческий аппарат завода “Кургандрожди”, проживало 17 человек: хозяин, его жена Елизавета Федоровна и четверо сыновей: Петр Дмитриевич – 1860 года рождения, Александр Дмитриевич – 1869 года рождения, Федор Дмитриевич – 1873 года рождения, Лев Дмитриевич – 1876 года рождения.

В доме служили экономкой Екатерина Васильевна Глазунова и горничной Александра Захаровна Васильева. Семья имела одного лакея – Егора Дмитриевича Шиханова. На значительной территории управлялся один дворник – Артем Андреевич Арефьев. На кухне колдовали две кухарки: Татьяна Ивановна Григорьева и Варвара Васильевна Когерова. На весь дом приходилась одна прислуга – Марфа Капитоновна Ильина. Лошадьми и выездом хозяев ведали три человека: Еким Радионович Марков, Игнат Никитич Филиппьев и Устим Алексеевич Меньшиков, подкучер.

В доме проживал Гоер Самуил Самуилович, винокур, 40 лет, холост, швейцарский подданный. Вот и весь штат. Списочный состав его говорит сам за себя. Умели Смолины работать сами от всей души и от других того требовали. Трудились, помогали Кургану и округу, мудро жертвуя деньги на образование, культуру, социальные нужды, на внедрение ростков передового. Не случайно Смолины награждались и занимали общественные значимые должности. Напомним, имея большое хозяйство и торговлю, Дмитрий Иванович Смолин был активным общественным деятелем и самым щедрым в Кургане жертвователем в благотворительных делах.

Трудно перечислить организации, действительным или почетным членом которых Дмитрий Иванович состоял. Его имя было широко известно по всей Сибири. Он был Почетным членом Тобольского губернского попечительства детских приютов, членом общества попечения о раненых, учрежденного в Омске, членом Парижской Национальной Академии, членом учетного комитета временного Ивановского-Крестьянского отделения государственного банка, членом Курганского уездного податного присутствия, директором Курганского Попечительного общества о тюрьмах, председателем комитета по разбору и призрению нищих в городе Кургане, членом общества воспитания бедным студентам, церковным помоществования бедным студентам, церковным старостой Троицкого собора и председателем комитета по строительству Александровской церкви и т.д.

За свои труды он был неоднократно отмечен. Имел орден Анны 3-й степени, золотые медали с надписью "За усердие" на Анненской и на Владимирской лентах для ношения на шее, серебряную медаль "За усердие" на Станиславской ленте для ношения на шее и знак Красного креста. А сколько благодарностей как формы признания общественной значимости трудов: от генерал-губернаторов, гражданских губернаторов, архиепископов. Неоднократно объявлялось об этом через губернские газеты или в личных посланиях жертвователю. Указом Сената от 23 июня 1886 года Дмитрий Иванович Смолин был возведен в звание потомственного Почетного гражданина города Кургана.

Нельзя не сказать о том, что педсовет Курганской прогимназии выступил с просьбой о том, чтобы в актовом зале был помещен портрет Дмитрия Ивановича Смолина. В те времена с помещением портретов в общественнозначимых местах был строгий порядок. Нужно было разрешение властей. Педсовет отмечал тридцатипятилетнее служение делу женского образования, денежные пожертвования и "добрый пример" председателя Попечительского Совета Дмитрия Ивановича Смолина. Заместитель министра народного просвещения особым циркуляром удовлетворил просьбу прогимназии.

ПОТОМКИ ДМИТРИЯ ИВАНОВИЧА СМОЛИНА

Многokратно отмечалось общественное служение сыновей. Петр Дмитриевич был Почетным блюстителем Троицкого приходского училища. После смерти отца Петр Дмитриевич был избран на его место почетным членом Тобольского губернского попечительства детских приютов и за заслуги на этом поприще в 1910 году был награжден орденом Владимира 4-ой степени.

Современники были благодарны и другому сыну Смолина - Федору Дмитриевичу. Как уже говорилось, он после смерти отца взял на себя обязанности строителя храма Александра Невского и благополучно закончил строительство, вкладывая в него деньги не только "Товарищества", но и свои личные.

За эти и другие заслуги 3 февраля 1909 года был награжден орденом Святой Анны третьей степени.

Лев Дмитриевич был избран Почетным смотрителем Курганского уездного училища, которому оказывал значительную материальную помощь. В 1907 году педагогический Совет женской гимназии выразил ему благодарность за пожертвование в гимназическую библиотеку энциклопедического словаря Брокгауза

и Эфрона.

Александр Дмитриевич еще до революции уже укоренился в Москве, но не переставал оказывать помощь Петропавловскому пятиклассному городскому училищу, Почетным смотрителем которого он был избран.

Судьба семьи Смолиных подтверждает, повторимся, известное изречение о том, что нет пророков в своем Отечестве, как нет в огне брода. Революция и гражданская война разметали, расщепили, обломали родовое древо Смолиных.

Сыновья Дмитрия Ивановича Федор, Александр и Лев ушли летом 1919 года на восток с армией Колчака. Мирные, творческие люди, много сделавшие для Кургана и России, но богатые заводчики, они предполагали свое будущее как владельцев заводов и имений в новых обстоятельствах. Бегство тоже оказалось трагическим. В тифозных вагонах погибли в тайге Красноярского края Федор и Александр. Лев уцелел, отстав в Ново-Николаевске (Новосибирске). Здесь он служил как специалист-зоотехник в советском земельном отделе. Умер он в 1924 году, не дожив до пятидесятилетия.

Петр остался жить в Кургане. Здесь и похоронен. Он в течение нескольких лет оказался нищим. Сгорели 2 миллиона рублей в немецких банках в связи с началом первой мировой войны. После Октябрьской революции пропал еще 1 миллион рублей. В местном

казначействе хранились деньги, но после разгрома Колчака они были национализированы.

У двух его сыновей витки жизни оказались такими крутыми, что никто не мог бы предсказать хотя бы часть их. В музее Дрожзавода хранится копия рукописи Дмитрия Петровича Смолина, в которой рассказывается о родословном древе Смолиных. В устном семейном предании упоминается Иван Смолин, крепостной крестьянин из Рязанской губернии, вырвавшийся из неволи уходом в Сибирь. Праправнук крепостного – Дмитрий Петрович – стал писателем, признавшим Советскую власть. Дмитрий Петрович Смолин – участник студенческих революционных брожений, принявший Октябрь. Он работал под руководством Надежды Константиновны Крупской, близко знал Владимира Ильича Ленина и Феликса Эдмундовича Дзержинского, служил в ВЧК и в Наркомпросе, писал пьесы о Парижской Коммуне, русской истории и новой России. При этом он защищал театр от крутой ломки послереволюционных лет. Отечественные и зарубежные сцены приняли ряд пьес Дмитрия Петровича Смолина: “Пугачев и Екатерина”, “Семь жен Ивана Грозного”, “Елизавета Петровна”, “Голубой бриллиант”, “Бабий бунт”, “Галилей” и т.д. 13 произведений правнука просветителя Дмитрия Ивановича Смолина – Дмитрия Петровича – были опубликованы. Сейчас в Москве проживает внучка Петра Дмитриевича и внуки Александра Дмитриевича.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ЗАВОДЧАНЕ

РАБОЧАЯ ЧЕСТЬ

В народе говорят: "Из ничего чего не бывает". Рассказывая о заводчанах, нельзя забывать о традициях предприятия. Куда бы его не кренили ветры времени и преобразований, оно держалось. Опорой устойчивости были еще Смоленские традиции, Смоленские порядки.

Заводом рабочие дорожили и дорожат. Если бы не их выручка, вероятно, не поднялся бы он после революции и гражданской войны. Завод находился в великой разрухе. Помните, выше писалось, что только благодаря субботникам коллектива и красноармейцам с пересыльного пункта, которые привлекались для колки льда, весь лед был выколот и переносен в ледники. Однако, это было только начало работы, в дальнейшем необходимо было осуществить ремонт завода. Осуществили. Смоленские

кадры всегда были готовы приступить к работе. Они знали дело, знали завод в пору его процветания. "По винтику по кирпичику", - как поется в песне, - возродили завод.

Понятие "честь рабочего" на заводе утвердилось еще при Смоленине. В новое время оно проявлялось по-разному. Сама жизнь выдвигала новые формы труда и отношений в коллективе. Что бы сейчас ни писали о Стаханове и его рекорде, рабочие, поддержавшие почин шахтера, в своих стремлениях работать по-ударному, были искренними, а работа честно выполненной. Как известно, зародившееся в 1935 году стахановское движение было массовым движением новаторов и передовиков производства за повышение производительности труда и лучшее использование техники.

В стахановское движение включились и работники курганского спиртзавода. Так, например, на 1 января 1938 года на заводе было стахановцев - 29 человек, ударников - 47 человек (ударничество зародилось в середине 20-х годов), что к общему числу работников завода составляло 27 процентов. На 1 января 1939 года стахановцев стало 36 человек, ударников - 43 человека, к общему числу - 30,1 процента. Хотя по сравнению с 1938 годом в 1939 году виден рост стахановцев, однако он был низким, так как завод работал с перебоями: из-за недостатка топлива мощность завода в полной мере не исполь-

зовалась.

На заводе в 1939 году имелись передовые стахановцы. Токарь *М.И.Крапивин* выполнял норму выработки на 180-205 процентов. Слесарь *П.А.Шибанов* на 130 – 160 процентов. Столяр *М.К.Антонов* - на 200-250 процентов. Кузнец *А.Е.Чувашов* - на 200-215 процентов.

Стахановское движение оказало влияние на судьбы людей, их профессиональный рост. Были выдвинуты на более высокие должности многие рабочие. Кочегар *К.П.Семенов* переведен в сменные теплотехники, аппаратчица *А.А.Коденцева* - сменным технологом. С работой они справлялись хорошо. Включалось и само предприятие в соцсоревнование. Так, в 1938 году спиртзавод заключил договор на соцсоревнование с Митрофановским спиртзаводом. Внутри завода договоров было заключено: цеховых – 12, бригадных – 9, индивидуальных – 96.

Однако не все шло гладко. Выполнение договоров не всегда проверялось полностью и в срок. Так, всего было проверено цеховых – 5, бригадных – 7, индивидуальных – 48. Нужен был сильный Смолинский замес, чтобы держался заводской коллектив при частой смене директоров, отсутствии у многих из них технического образования и необходимых организаторских способностей.

Кто только ни руководил предприятием. Первым

директором был пленный Макс Францевич Больте. Управлял недолго – 9 месяцев (с 12 августа 1920 года). Дважды директорствовал И.А.Кочуркин. Первый раз с 7 октября 1925 года по 1927 год, второй раз – с 1934 года по 1940 год. Образование – сельская семилетка и слесарная мастерская. Видимо, выручали жизненный опыт и работа на больших заводах, хотя и другого профиля. В войну сменилось три директора. Потом положение стало налаживаться.

Один из директоров завода, *Григорий Яковлевич Татауров*, проработавший в этой должности 10 лет, начиная с сентября 1964 года, отмечал стабильность коллектива. Читаю его рукопись, которая хранится в заводском музее: “Завод в городе да и в области был одним из старейших. Коллектив годами складывался. Текучесть кадров основных профессий была низкой. Имелось необходимое количество специалистов дрожжевого и водочно-безалкогольного производства”.

Предприятие укреплялось специалистами, особенно в связи с введением новой продукции. Еще в 1939 году были назначены на Курганский спиртзавод молодые специалисты *Ф.С.Кукурузов* и *И.П.Пущенко*, выпускники Одесского техникума пищевой промышленности. Первый начал работать сменным технологом, второй - сменным техником, а прибывший по путевке главспирта после окончания грузинского тех-

никума спиртовой промышленности П.Ф.Чупряев был назначен сменным химиком. География подготовки кадров была обширной.

Подготовке специалистов на заводе всегда уделялось внимание. В настоящее время вырос процент выпускников средних специальных заведений и вузов. На заводе работают 55 человек с высшим образованием и 60 со средним специальным. Большинство рабочих имеет среднее образование.

ПРОВЕРКА НА ПРОЧНОСТЬ

Вторую проверку на прочность коллектив прошел во время Великой Отечественной войны, а также при переходе на новую продукцию.

С первых дней войны многие мужчины ушли на фронт. Их военные дороги были разными: короткими и длинными. На фронт призывались заводчане всех рангов – от рядового до директора завода. Не вернулись 23 человека. Среди них директор завода В.Ф.Собко, И.И.Чуров – главный механик, В.В.Андреев – мастер, В.И.Авдеев – начальник цеха, И.В.Дралов – начальник снабжения, Н.В.Подосенов – рабочий, И.П.Ерусланов – парторг завода, И.А.Чечко – слесарь, И.Т.Яценко – теплотехник, Г.И.Струченко – главный механик и другие. За плечами каждого из них дом, семья, завод, Родина. Эти мужчины занимали

разные должности на заводе, но на войне у них была одна задача – отразить нашествие вероломного врага, защитить Отчизну. Все они были призваны в первые дни войны. Их имена под траурной лентой нашли достойное место в экспозициях заводского музея. За ратные подвиги многие заводчане удостоены боевых наград, а в честь 50-летия Победы – медали маршала Георгия Константиновича Жукова. Назовем их:

Анисимов Федор Иванович
Бугаев Николай Александрович
Ваганов Федор Алексеевич
Васильев Виктор Варламович
Гордеев Павел Кузьмич
Евстафьев Петр Алексеевич
Ильин Михаил Васильевич
Котельников Петр Александрович
Радионов Михаил Никитич
Синицын Степан Николаевич
Шешминцев Иван Иванович
Шелепов Михаил Прохорович

Трудовой коллектив во время тех страшных годовых лет стремился быть делами, сердцем и помыслами с фронтовиками, о чем говорит переписка в дни войны. Письма шли с фронта и на фронт.

В них рассказывалось о времени, коллективе, себе. Люди стремились поддержать друг друга, посылая весточки. В адрес завода пришло, например,

письмо капитана Ивана Ивановича Иванова: "Дорогие товарищи! Спасибо Вам за теплую заботу о нас, воинах Красной Армии. Можете быть уверены, что мы Вас не подведем, что враг еще не раз испытает на своей собачьей шкуре силу наших ударов. Дело идет к окончательной развязке с фашистскими грабителями. Нет такой силы в мире, как сила нашей Красной Армии, которая поддерживаемая многомиллионным Советским народом, наносит врагу ошеломляющие удары, от которых ему крепко нездоровится. Мы постараемся поскорее врага вогнать в гроб, а вы нам поможете своим честным трудом поскорее это осуществить. Самый горячий привет Вашему рабочему коллективу и лучшее пожелание в дальнейшей работе от всех бойцов и офицеров. Капитан Иванов."

Через огонь войны прошли, остались живы не многие.

На заводе знают всех фронтовиков. Одни из них уходили защищать родину, имея стаж работы на данном предприятии. Другие впервые переступали порог завода, вернувшись с войны. Они в одном списке защитников Отечества.

Авдеев В.И.

Анисимов Ф.И.

Бубнов А.И.

Бугаев Н.А.

Гордеев П.К.

Андреев В.В.

Бочкарев П.А.

Ваганов Ф.А.

Васильев В.В.

Демешкин А.Т.

Дралов И.В.

Ерко А.И.

Бруслаков И.П.

Иванов В.П.

Качесов П.В.

Косачев Г.С.

Корнеев В.К.

Марьяринов Г.Л.

Менщиков М.А.

Минеев Г.П.

Первухин П.И.

Петров Ф.Ф.

Потапов И.С.

Радионов М.Н.

Синицин С.Н.

Евстафьев П.А.

Емельянов П.М.

Зиновьев А.М.

Ильин М.В.

Колченко И.Я.

Кузнецов Я.К.

Котельников П.А.

Медкова П.В.

Минаев Н.Т.

Павин Г.М.

Петров А.А.

Плотников Ф.Г.

Подосенов Н.В.

Семенова А.И.

Синицин В.Ф.

Вернулся с войны сержант-автоматчик Степан Николаевич *Синицын*. Воевал под Сталинградом, был тяжело ранен. Награжден орденом Отечественной войны II степени, медалями.

Прошел через бои Павел Васильевич *Бочкарев*. Под огнем противника вывозил из-под Ленинграда раненых. На передовую везли боеприпасы, боепитание, амуницию. Сколько раз думалось, что не прорваться, но выполняли, казалось, невозможное, из-под огня выводили составы часто поврежденными, обгоревшими. Был случай, когда машинист был смертельно ранен во время хода поезда. Поезд довели до станции без машиниста. Воевал Павел Василье-

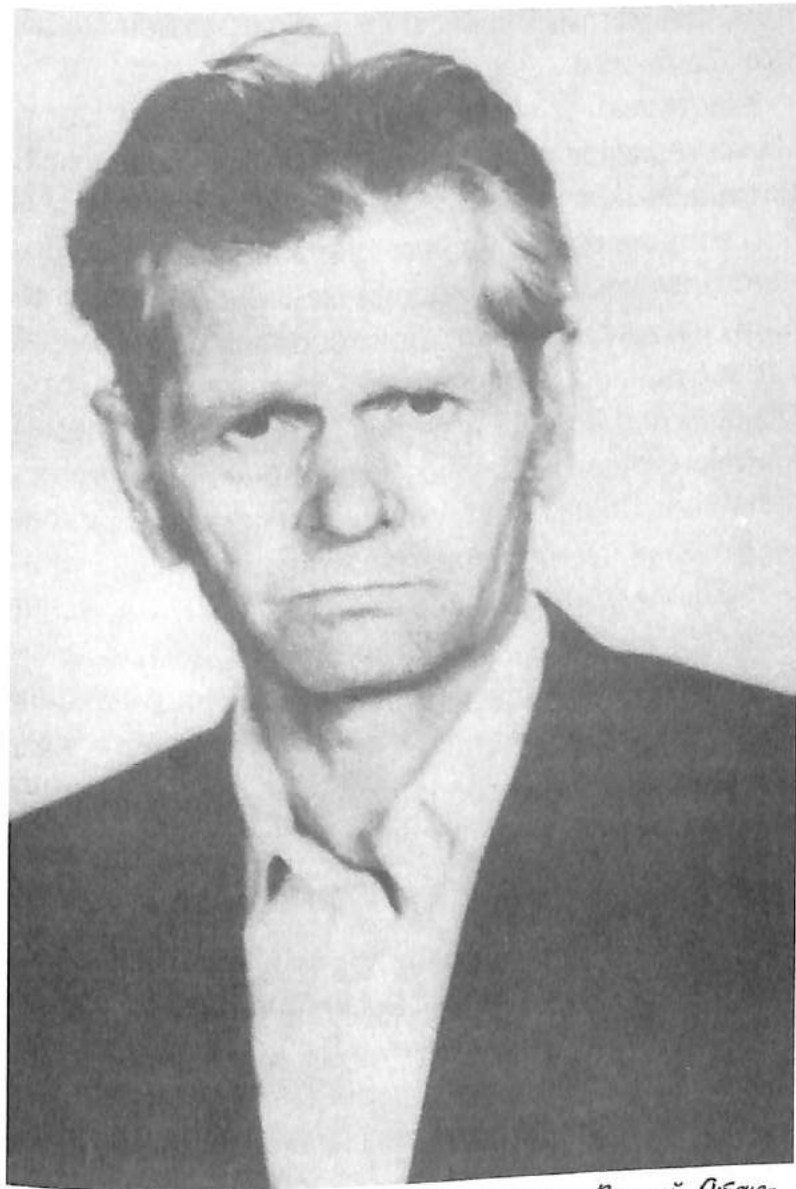
вич и с бендеровцами. Имеет медали “За оборону Ленинграда”, “За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941-1945гг.”

Александр Михайлович Зиновьев вступил в войну жарким июлем 1943 года. Было это под Старым Осколом. Завершил ее 8 мая 1945 года. Между этими датами – бои на Курской дуге, Корсунь-Шевченском плацдарме, освобождал Польшу, Румынию, Венгрию, Югославию, Австрию. Видел Вену и Дунай. В его послужном списке значится: начальник штаба полка, начальник штаба бригады. Награжден орденами Отечественной войны I и II степени, Красного Знамени, Красной Звезды, медалью “За боевые заслуги”.

На Белорусском фронте в составе танковой бригады воевал Петр Александрович *Котельников*, участвовал в боях за Берлин. Как командир роты выполнял задания по корректировке огня танкового отряда. Принимал участие в боях за Ленинград, Белоруссию, Польшу. Награжден орденом Славы III степени.

Иван Иванович Шешминцев – командир пехоты. Ему довелось форсировать Днепр, участвовать в боях по разгрому Яссо-Кишиневской группировки немцев, освободить Польшу. Прошел часть Германии, был ранен. Награжден медалью “За отвагу”, орденами Отечественной войны I и II степени, двумя орденами Красной Звезды.

В прорыве блокады Ленинграда участвовал Иван Васильевич *Кондратьев*. Был он пехотинцем, ради-



Котельников Петр Александрович, участник Великой Отечественной войны. После демобилизации работал машинистом компрессорно-аммиачных установок

стом, танкистом. Ранен дважды, награжден медалью "За боевые заслуги".

Участвовал в прорыве блокады Ленинграда и Михаил Архипович *Менщиков*. Награжден юбилейными медалями.

С первого до последнего дня войны воевал сержант Александр Трофимович *Демешкин*. Путь солдата был трудным. Чего стоит оборона Ленинграда! Там его ранило, подлечился и – снова в свою часть. Освобождал Псков, Ригу, прошел по дорогам Германии. Награжден медалью "За оборону Ленинграда", орденами Славы III степени и Отечественной войны II степени. Долгие годы работал на заводе. Принципиальный, чуткий и внимательный к чужим успехам и бедам, он избирался председателем профкома, заботился о быте на производстве и нуждах людей.

Из всех военных событий более всего памятно пулеметчику Якову Кузьмичу *Кузнецову* форсирование Днепра. Здесь он был ранен. Награжден медалью "За отвагу".

В штурмовой роте шел через войну пехотинец младший сержант Михаил Васильевич *Ильин*. Он освобождал Литву и Восточную Пруссию. Был ранен. Награжден медалями "За взятие Кенингсберга", "За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941-1945гг."

Лейтенант Виктор Федорович *Синицын* воевал в



Михаил Архипович Менщиков, участник Великой Отечественной войны. После демобилизации - главный бухгалтер завода



*Анисимов Федор Иванович, воевал с 1941 года. После войны -
начальник сырьевого цеха, отдела снабжения и сбыта*

Прибалтике. Награжден орденами Красной Звезды и Отечественной войны II степени.

Одним из тех заводчан, кто первыми встретили войну, был минометчик Михаил Николаевич *Жаков*. Участвовал в тяжелейших боях под Вязьмой и Великими Луками.

Водителем тяжелых танков был Геннадий Сергеевич *Косачев*. Он участвовал в битве под Москвой, освобождал Старую Руссу, Орел, Прибалтику. Трижды тяжело ранен. Награжден орденами Славы II и III степени, медалями "За отвагу" и "За боевые заслуги".

Военный шофер Михаил Никитич *Радионов* - участник Курской битвы. Он форсировал Вислу, освобождал Варшаву, брал Берлин. Награжден медалями "За боевые заслуги" и "За отвагу".

В тяжелых боях обороны Ленинграда получил тяжелое ранение Иван Яковлевич *Шишунов*.

В войне с милитаристской Японией отличился водитель-артиллерист Иван Яковлевич *Колченко*. Награжден медалью "За боевые заслуги".

В том же направлении воевал Сергей Александрович *Шушарин*, награжденный медалью "За отвагу".

Разведчиком в боях с милитаристской Японией достойно служил Павел Кузьмич *Гордеев*. Награжден медалью "За отвагу".

Сапером в войне с Японией был Иван Семено-

вич *Потапов*. Его наградили медалью “За боевые заслуги”.

Еще в 1939 году воевал на Халхин-Голе Федор Герасимович *Плотников*. Его фронтовые дороги шли через финскую войну, через войну с Германией. Видно, выписал писарь ему долгий билет на эти дороги. Командовал артиллерийским отделением. Награжден медалями “За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941-1945гг.” и “За победу над Японией”.

Воевал Иван Николаевич *Максимов*. Ему на долю выпали сражения на Северо-Западном и Белорусском фронтах.

Участником боев на Западном и Украинском фронтах был Петр Алесеевич *Евстафьев*. Он оборонял также Москву. Был ранен. Награжден орденом Отечественной войны I степени, орденом Красной Звезды, медалью “За отвагу”.

Против полчищ фашистской Германии и милитаристской Японии сражался Александр Михайлович *Бубнов*, кавалер ордена Славы III степени.

Дорогами войны вместе с мужчинами шли женщины - работницы завода. По заводскому преданию, *Фиса Шурупова* отрезала прекрасные золотистые косы и пошла неженскими военными дорогами. Для молодой девушки важным было отстоять страну. Воевала. Не девичье это дело, но выбирать не приходилось. Награждена медалями “За боевые заслу-

ги”, “За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941-1945гг.”. Вернулась на завод. Анфиса Ивановна *Шурупова*, в замужестве Семенова, работала начальником цеха, добросовестно и творчески организуя мирное производство.

На Брянском и Смоленском фронтах в санитарной роте служила сержант Александра Ивановна *Ерко*. Она добровольно пошла защищать Родину в 1941 году. Только в одном из боев спасла 27 раненых. В тяжелых обстоятельствах из-под огня на себе вытащила раненого командира-танкиста. Войну закончила под Смоленском: была тяжело контужена. В тот страшный миг погибла ее подруга – надежная, верная. Александра Ивановна награждена медалями “За боевые заслуги”, “За отвагу”.

Уходили воевать заводчане от завода молодыми, здоровыми, крепкими. Как бы они споро и надежно строили жизнь! Сколько задумок не исполнилось, сколько идей погибло вместе с ними, сколько возможных классных специалистов не состоялось!

Тыл во время войны – тоже не мед с сахаром. Дело не только в том, что при деле, производстве оказались одни женщины, но и в том, что нужно было обеспечить жизнь этого дела. Работали, детей растили, посылки на фронт собирали. Не случайно 22 работницы награждены медалью “За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941-1945гг.”.

Электричеством обеспечивала завод Валентина Михайловна Уварова. К началу войны ей было 27 лет. Возраст женской силы, но часто после двенадцатичасовой смены сваливалась она с ног и засыпала в углу машинного отделения. Двенадцать часов – не всегда норма. Бывало, что рабочая смена продолжалась 14-16 часов. Выходных не предусматривалось.

Награждена медалью “За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941-45гг.”. Рабочий стаж на заводе – 50 лет. Вдумайтесь – полвека жизни! Это два с половиной трудовых стажа, предусмотренных для женщин конституцией.

В военизированной охране несла службу Лидия Петровна Мурашова.

Елизавета Петровна Харлампьева в годы войны одновременно работала на заводе химиком по сырью и начальником гужевого транспорта. Награждена медалями: “За доблестный труд в годы Великой Отечественной войны 1941-45гг.” и “За трудовое отличие”.

За слесарным столом стояла Евдокия Федоровна Щербакова, стаж работы которой на заводе составляет 32 года. Работала технологом в спиртцехе. Награждена медалью “За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941 – 45 гг.”

В 1941 году приняли на завод Зою Матвеевну Притчину. Было ей 37 лет. Возраст достаточно солидный. Вероятно, это и определило место работы.

Назначили ее в сырьевой цех, то есть цех, который обеспечивал предприятие картошкой и зерном. Хлебнула горюшка – хлебнула по самые ноздри. На лошадях в любую непогоду ездила по деревням за сырьем. С женщинами грузили его, везли по раскисшим дорогам, выгружали и сдавали грамм в грамм. Питание было, как у всех, но рука не тянулась взять что-нибудь из провизии для себя и подруг по работе. Доверили Зое Матвеевне руководство отправкой посылок на фронт. Старалась как могла.

Но было у женщины еще более горькое горе, чем непосильная работа: война отняла сына, который до фронта работал на заводе, и мужа. Смогла Зоя Матвеевна пересилить беду, осталась на заводе и после войны. Вела большую общественную работу: избиралась секретарем партбюро и председателем профкома. Награждена медалью “За доблестный труд в Великой Отечественной войне в 1941-1945гг.”

В этом же сырьевом цехе работала Евдокия Степановна Демешкина. Не пересчитать, сколько тонн картошки и зерна перевалилось через ее женскую спину и плечи. Тяжело несла войну, но с заводом выстояла. Награждена медалью “За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941 –1945гг.”. Заводской стаж 33 года. Долгое время работала в солодовне.

Самой тяжелой работой была добыча торфа и заготовка дров. На торфоразработках трудились девушки, впоследствии многие из них стали ветера-

нами завода. Они по колено в холодной воде добывали торф для отопления завода. Обувь кое-какая. Она не успевала за ночь просохнуть. Намерзлись девчата на всю жизнь, но ведь не бросишь и не убежишь, когда трудно всем. Постарше их была Ефросинья Михайловна *Черных*. Она с 1909 года рождения. В Белозерском районе с ранней весны до самого снега вместе с молодежью Ефросинья Михайловна резала торфяные бруски. Работа изматывала до упада. Долгие годы торфодобыча ей вспоминалась как самая страшная полоса жизни. На заводе Ефросинья Михайловна проработала 33 года.

На этом же трудовом фронте теряла здоровье Елизавета Ивановна *Петрякова*, проработавшая на заводе 39 лет. В биографии Елизаветы Ивановны есть еще одна нелегкая строчка: она готовилась на снайперских курсах. Однако эта профессия ей, слава Богу, на практике не пригодилась: окончилась война.

Такая же судьба и у Марии Ильиничны *Языменко*. Тоже окончила курсы снайперов, но так как война шла к концу, Марию Ильиничну направили на торфяники. Там же работала Мария Михайловна *Афанасьева*, которая пришла на завод в 1934 году. Она принимала участие в строительстве солодовни, рыла траншеи под фундаменты, разливала вручную воду.

План по торфу и дровам был выполнен, но в приказе Наркомата пищевой промышленности 1943 года, положительно отмечавшим работу завода по

заготовке топлива, фамилии девчат и женщин даже не упоминались. Обидно, но давно отболело.

Дровами и топливом заводчане обеспечивали предприятие и после Великой Отечественной войны.

Война – рубеж в истории завода, рубеж отмеченный драматизмом, напряжением всех сил и единством коллектива. Долгие годы она была планкой времени. Так и говорилось: “До войны было”, “В войну происходило”, “После войны”.

На заводе чтят тех, кто своим трудом сохранил старейший завод Кургана, их имена вошли в историю предприятия:

Афанасьева Мария Михайловна
Альтман Наум Ильич
Базанова Феокиста Михайловна
Банникова Лидия Петровна
Вандровская Анна Андреевна
Волчкова Анисья Михайловна
Высыпкова Юльяна Кузьминична
Гаврилова Ефимия Семеновна
Демешкина Евдокия Степановна
Евстафьева Анна Ивановна
Залешанская Мариамна Моисеевна
Казанцева Таисия Николаевна
Кондратьева Ефросинья Спиридоновна
Корнильцева Анна Михайловна
Мурашова Лидия Петровна
Максимов Степан Ефимович

Николаев Николай Васильевич
Петрякова Елизавета Петровна
Позднякова Мария Алексеевна
Притчина Зоя Матвеевна
Рябкова Анна Александровна
Тимофеева Анна Михайловна
Трапезникова Екатерина Степановна
Уварова Валентина Михайловна
Харлампова Елизавета Петровна
Черных Ефросинья Михайловна
Чечко Александра Михайловна
Чердаков Иван Павлович
Чувашов Андрей Емельянович
Щербакова Евдокия Федоровна
Языменко Мария Ильинична

Этапом в жизни бывшего Смолинского завода стало производство дрожжей. Как будто, ничего сложного. Их в любом деревенском доме варили. Но оказалось, что промышленное производство дрожжей – дело тонкое. До современного уровня завод шел долго и тяжело, но все время в поиске.

Любой завод – живой организм. Он всегда в работе, поэтому что-то изнашивается, что-то требует замены, а что-то и коренного обновления. Иначе смерть. Это в большей степени относится к предприятию, работающему на живой культуре, какими являются дрожжи.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

О ВРЕМЕНИ, ЗАВОДЕ, ЛЮДЯХ

У ИСТОКОВ ДРОЖЖЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Начиналось производство дрожжей при строгом директоре – Алексее Ивановиче *Шеметове*. У производства стояла молодежь, но молодежь грамотная и смелая. Спорили друг с другом до крика. “Строгачи директор раздавал только так”, – вспоминают ветераны. Но споры шли по деловым вопросам. Накатывала обида, однако проходила, так как Алексей Иванович спрашивал строго, но и помогал.

Значительная заслуга в становлении дрожжевого завода принадлежит Григорию Яковлевичу Татаурову. Он оставил воспоминание о времени, заводе, людях, своей жизни. Написаны они откровенно, не лукаво. Григорий Яковлевич Татауров отметил трудности становления нового производства, творчество заводчан, рассказал о людях,

Директорский корпус



*Шелетов Алексей Иванович
Годы работы - 1955-1964*

*Шатауров Георгий Яковлевич
Годы работы - 1964-1974*



*Феофанов Олег Иванович
Годы работы - 1974-1982*



второй половины XX века



*Безогов Виктор Никитич
Годы работы - 1982-1987*

*Тордеев Владимир Павлович
Годы работы - 1987-1996*



*Багрецов Николай Дмитриевич
Работает с ноября 1996 года*

увидев их индивидуальные черточки. Хранится рукопись в заводском музее.

На завод директор пришел в 1964 году и сразу столкнулся с трудностями:

“Технологическое оборудование и инженерные сети требовалось заменить. Большинство зданий требовало капремонта и расширения. По дрожжевому производству нужно было заменять все емкости и большинство труб. Начато было расширение водочно-безалкогольного цеха, нужно было заканчивать и эту работу”. Как видно, многое нужно, однако на ближайший период никаких материальных и финансовых ресурсов у завода на проведение этих работ не было и не планировалось. Проводить эту работу нужно было немедленно! Вот так. Денег нет, материалов нет, а делать надо. И немедленно!

В первую очередь, решило руководство завода, следует поменять старые аппараты на совершенно новые из нержавеющей стали, не только не уменьшая выпуск дрожжей, но, наоборот, наращивая его. Помог завод “Химмаш”, предложив 60 тонн биметалла и 20 тонн нержавеющей труб, годных для изготовления воздухораспределительной системы. Директору удалось “выбить” в Совнархозе “в качестве приданого” фонды на 10 тонн нержавеющей листа. Видимо, настоятельно “сватали” Григория Яковлевича директором завода, если так расщедрились. Выделили средства на капремонт, дал ссуду Госбанк.



*Они были у истоков дрожжевого производства:
Сидят (слева направо): Пермякова Зинаида Алексеевна,
Иванова Наталья Ивановна, Зиновьева Александра
Александровна. Стоят (слева направо): Быкова Валентина
Дмитриевна, Матюшина Валентина Ивановна*

К нуждам завода отнеслись “наверху” с пониманием. Однако это потребовало напряженной и творческой работы всего коллектива заводчан. Изготовление нового оборудования требовало решения вопроса с воздухораспределительной системой. Отверстия для воздуха должны не превышать 0,8 – 0,9 миллиметра, а расстояние между ними 9 – 10 миллиметров. Специалисты подсчитали затраты времени. Оказалось, нужно 47 лет, если сверлить обычными сверлами. Стали искать выход. Нашли.

На Курганском машзаводе в экспериментальном участке имелись станки, прожигавшие отверстия электроискровым способом. Посмотрели работу, порадовались: за несколько секунд прожигалось по 90 отверстий. Обучили своего слесаря. Он за 2 года изготовил 2000 метров труб с отверстиями нужных технических параметров. "На завод поехали делегации, - пишет Григорий Яковлевич Татауров. - здесь было проведено совещание с руководителями всех дрожжевых заводов СССР. Министр пищевой промышленности даже издал приказ о строительстве на базе Курганского "Дрожжзавода" механического цеха по изготовлению воздухораспределительной системы для всех заводов страны". Однако нужных производственных площадей не имелось, затею пришлось отложить.

Столкнулся завод еще с одной задачей: как, не останавливая выпуск продукции, демонтировать старые аппараты и смонтировать новые. Думали, прикидывали, нашли выход. В летний период стали заменять все аппараты на нержавеющие с одновременной заменой трубопровода. Все это делалось в "помещении" - без стен и крыши, на открытом воздухе. Успели, сделали до холодов.

В то же время расширили склад солей для дрожжевого производства, отремонтировали и расширили холодильные камеры, приготовили помещение для сушилки итальянского производства, смонтировали

мощную сушилку. Другие работы шли своим чередом: смонтированы две емкости для хранения меклассы по 200 тонн каждая и две такие же емкости для мазута. Пристроено помещение для подготовки посуды, смонтирована вторая линия разлива безалкогольных напитков, заменено перекрытие, все емкости заменены на нержавеющие, в котельной смонтирован более мощный котел, заасфальтирована территория, цех безалкогольной продукции покрыт одной крышей. Сделан капремонт внутри цехов с покрытием плиткой полов и стен. Перечень и других дел можно вести и вести. Только дружно и целеустремленному, слаженному коллективу такое по плечу.

Реконструкция дала хорошие результаты. Мощность завода по выпуску дрожжей была доведена до 11 тонн. Он занял третье место по объему и производству после Московского и Ленинградского заводов. Выпускались также водка - до 300 тысяч декалитров и безалкогольные напитки - тоже до 300 тысяч декалитров. Главное, финансовое состояние предприятия стало устойчивым. Зарплата выплачивалась точно в установленные дни и даже часы. Коллектив завода принимал участие во Всероссийском соцсоревновании и ежегодно завоевывал первые и вторые места с денежными премиями.

ДИРЕКТОР

О судьбе директора завода Григория Яковлевича Татаурова, его человеческих качествах рассказывают коллеги, а также его рукопись. "Мудрец", - одним словом отзывается о нем Александра Александровна Зиновьева. А мудрости этого человека учила жизнь.

Выходец из многодетной крестьянской семьи деревни Шляпниковой Каргапольского района, он знал, что без труда не вынешь рыбку из пруда. В день начала Великой Отечественной войны окончил 7 классов. Было ему 15 лет. До ноября 1943 года работал в колхозе на должности "куда пошлют". Посылали на тяжелую крестьянскую работу. Семь лет, с 1943 года, отслужил в армии. Демобилизовался сержантом в 24 года и начал работать в сельскохозяйственных и заготовительных организациях. Окончил в 1958 году Всесоюзный заочный экономический институт, получив специальность экономиста по хранению и переработке зерна. Работоспособность, профессиональная грамотность, честность были замечены. Его назначали на ответственные должности. До прихода на "Дрожзавод" ему были ведомы дела на данном предприятии и состоянии промышленности в области. Немаловажно и то, что Григорий Яковлевич, работая

инструктором горкома и обкома КПСС, знал людей, на опыт и поддержку которых можно опереться. Знал, кроме того, что необходимо в случае надобности вступаться за коллектив и за себя. Случаев было много. С Главком отношения были хорошие, а с местным начальством не все ладилось. Это естественно. Высокому начальству досадные мелочи не видны. Они "доставали" областные и городские высокие кабинеты. Так, воды завод потреблял много, в городской канализационный коллектор сбрасывал тоже не мало. К заводу была проложена железнодорожная ветка через жилой массив. Все это не прибавляло горожанам и городу комфорта.

На всех уровнях Курганских властей принимались решения, постановления с указанием сроков, явно не выполнимых. Пришлось писать письмо министру с просьбой разобраться, как жить заводу. Без воды делать нечего, сбрасывать отработанную ее куда-то надо, все это требовало затрат, а главное – времени. Копия письма отправлена в горисполком. Ответ никто не прислал, однако позвонил председатель горисполкома. Звонок был характерным, сразу быка за рога: "Ты что, Гриша, это письмо подписывал пьяный?". Директор ответил тоже вопросом: "Г.С., кто из нас был пьянее: ты или я? Я подписал одну бумагу, а ты десятков нереальных в исполнении постановлений". С тем и распрощались. С горечью пишет в своих воспоминаниях человек, отдавший заводу 10 лет зре-

го возраста и творческого напряженного труда, что ни городское, ни областное начальство не волновали вопросы производства дрожжей. "Другое дело – водка. Это живые деньги, товарооборот. Водки всегда не хватало, так как ею закрывали дыры", - правильно рассудил Татауров. Дыр, как известно, во все времена хоть отбавляй. Дрожжи – дело хлопотное. К тому же в 60-е – 70-е годы торговля брала их ограниченно, так как условия для их хранения не всегда имелись.

Заканчивая воспоминания в 1998 году, Григорий Яковлевич уже пожилым человеком как бы возвратился к своему коллективу в тридцатилетнюю давность. К этому времени думано-передумано, осмыслено все, что связано с заводом. Рассказывая о людях-тружениках, директор с прискорбием отметил, что многие соратники по работе уже ушли из жизни: "Я низко склоняю перед ними свою седую голову. И помнить их буду до конца оставшейся жизни".

Одним из беспокойнейших соратников назван главный инженер Олег Иванович Феофанов, с которым проработал девять лет.

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР

"Это был высокообразованный, инициативный специалист, всегда видящий перспективу, грамотно

внедрял новшества. Вся работа по реконструкции завода проходила под его руководством. Это был настоящий главный инженер. За высокие трудовые успехи он был награжден орденом "Знак Почета". После моего ухода он работал директором, а затем переведен на Московский завод директором", - читаем в воспоминаниях Григория Яковлевича Татаурова.

Валентина Григорьевна Белянова, заместитель председателя Совета ветеранов, рассказывая об Олеге Ивановиче Феофанове, сопоставляет то, что было до главного с тем, что он помог внедрить. "Дрожжи – только внешне невинная продукция. Но это только внешне. Они очень капризны. Чуть что не так, сразу гибнут, - напомнила Валентина Григорьевна. – С ними возни - ой-ой-ой! Сейчас многие процессы автоматизированы и механизированы. А прошлому не позавидуешь".

Действительно, не позавидуешь. Работали "в смену". Ночное время на заводе особенно утомительно. Уголь возили на тачках, гул, шум, высокая температура. Перешли на мазут и облегченно вздохнули. Отменили ночную смену, еще один облегченный вздох.

Сопоставляя день сегодняшний и вчерашний, можно увидеть, как далеко шагнули. Давно ли носили соль на коромыслах, карабкаясь по лестнице к чану? Не верится, что так было. Высота чана – 5 метров. Его надо вымыть горячей водой, прохлори-

ровать, пропарить при 100-градусной температуре. Серную кислоту носили в ведрах на себе, что называется, ходя под богом. И такое – быль.

На совершенно иной уровень выводили завод благодаря новаторским поискам Олега Ивановича, выпускника Ленинградского технологического института пищевой промышленности. Он знал и ценил силу знания, поэтому потребовал, чтобы учились все: от рабочих до начальников цехов. Сам тоже обучал, знакомя с новыми технологиями. Налаживал связи с отраслевой наукой. Это все помогало производству идти в ногу со временем.

Много внимания уделял главный инженер молодежи, привлечению на завод специалистов, особенно с высшим образованием.

Чтобы удержать молодых, Олег Иванович помог создать художественную самодеятельность. Закупили инструменты для вокально-инструментального ансамбля. Нашлись деньги для сценических костюмов. А затем установили дни чествования ветеранов и молодых. Два раза в год весь коллектив собирался в своем клубе на удивительные вечера "Огоньки", "От всей души". Открывались неординарные судьбы, душевная высота обычных в повседневности людей. Росло уважение коллектива к самому себе, к товарищам по работе.

Заместитель главного технолога Валентина Ивановна *Матюшина* вспоминает о том, что именно

Олег Иванович вдохнул душу в те "Огоньки" – праздники чествования ветеранов и праздники в честь молодых заводчан. Сплотились люди. Отмечались коллективно юбилеи, "как то семейно" – добавила Валентина Ивановна. Так было.

А как подтянулся коллектив! С белизной халатов соперничала белизна косынок. Стало нормой причисываться в парикмахерской. Чистота рабочих мест была идеальной.

Заметили главного инженера в Москве и предложили возглавить Московский дрожзавод, который едва держался. Согласился. Входил в тот коллектив очень тяжело, как против ветра. Успел вытащить из прорыва, но сам надорвался. Ушел из жизни на ходу, на улице. "Рано угасшая яркая звездочка", – дополняет Александра Александровна Зиновьева. Курганцы ездили на похороны своего главного. Вдова Феофанова выслала для музея правительственные награды Олега Ивановича, альбомы с фотографиями.

КОЛЛЕКТИВ И ЛИЧНОСТИ

В воспоминаниях Григория Яковлевича Татаурова названы многие руководители производства и рабочие, чьим трудом завод "выходил в люди", занимал достойное место, становился заметным.

Добрые слова сказаны об Анне Андреевне *Ванд-*

ровской – человеке особого склада. Она могла быть для подчиненных технологом, начальником цеха, матерью и старшей сестрой. Через нее решались все мелкие и крупные хозяйственные вопросы, в том числе и с применением “посошка зеленого змия”. Как она решала вопросы выделения “зеленого змия”, никто кроме нее не знает. Анна Андреевна приехала на завод в августе 1941 года. В ее трудовой книжке одна запись о том, что принята на работу. За многолетний, кропотливый, творческий производственный труд Вандроская была награждена орденом Ленина.

Истинным своим помощником назвал директор Анисью Михайловну *Волчкову* – честного и умного человека, мастера своего дела. Как заведующая лабораторией “она четко вела контроль за качеством продукции и поступающего сырья”. “Личность”, – так говорят о ней. Она не отделима от истории завода. Анисья Михайловна была среди тех, кто вырывал и выводил завод из дня минувшего в день будущий. Работая с 1938 года, она всегда искала и внедряла новое, 35 лет училась сама и учила лабораторию – молодых девчат. Награждена медалью “За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941-1945гг.”.

Осталась в памяти Григория Яковлевича Татаурова Валентина Григорьевна *Белянова* как талантливый организатор и душевный человек. Жизнь ее прикипела к жизни завода. Начиналось так: после

Сарапульского техникума в 1959 году приехали на завод два молодых специалиста. Валентина Григорьевна *Белянова* и Зинаида Алексеевна *Пермякова*. Вместе начали осваивать специфику работы, вместе взяли на свои плечи многое: профессиональные и общественные дела, изучали и внедряли передовое. Валентину Григорьевну очень ценили и ценят как знающего свое дело специалиста. Работала сменным технологом, начальником сушильного цеха, заведовала лабораторией, сменив Анисью Михайловну Волчкову на этом посту. В ее характере привлекательны отзывчивость, справедливость и доброжелательность к людям. Она возглавляла профком завода, назначалась ученым секретарем первичной организации НТО (Научно-техническое общество), избиралась председателем Совета ветеранов.

Зинаида Алексеевна *Пермякова* работала сменным технологом и начальником дрожжевого и сушильного цехов. Всегда была в гуще повседневности, помогала в решении производственных и бытовых проблем. Не случайно избиралась председателем профкома. Знали Зинаиду Алексеевну и как участницу художественной самодеятельности, что сближало ее с заводчанами, спланивало коллектив.

Добрые слова нашел Григорий Яковлевич Татауров о Марии Васильевне *Барсовой*. Она названа “одной из честнейших и болеющих за производство”. Мария Васильевна – из активнейших женщин стар-

шего поколения, которые воспринимаются как фундамент прочности коллектива. Выпускница Ленинградского технологического института начала работать в 1955 году. Как главный технолог она многое сделала для пуска нового - дрожжевого производства. Запомнилась она еще и тем, что вобрала в себя несочетаемые черты: душевность, интеллект, эмоциональность, женственность, мягкую манеру речи и неженскую жесткость, когда надо было решить важный вопрос.

Марию Васильевну на посту главного технолога сменила Ольга Самсоновна *Вагина*. Хорошая профессиональная подготовка, ответственность и любовь к делу придавали уверенность. Она умела так рассчитать технологическую схему производства дрожжей, что значительно увеличивался выход продукции из единицы сырья. Это следует сравнить с сельским хозяйством: можно получить большой или маленький урожай при одних условиях, но с разным отношением к делу.

В отрасли Ольгу Самсоновну знали как грамотного специалиста, умеющего и подсказать и научить. Ее часто приглашали на другие заводы страны для консультаций и наладки технологического процесса.

С уважением рассказано в воспоминаниях о помощниках – мужчинах. Через многие годы добром вспоминал Григорий Яковлевич Татауров Георгия Михайловича *Тимофеева*, своего заместителя, пре-



Вагина Ольга Самсоновна, главный технолог, ветеран завода

одолевшего пагубную слабину: "Он толково обеспечивал снабженческо-сбытовые операции, транспортно-погрузочно-разгрузочные работы и капитальный ремонт здания. Ему хорошим помощником был начальник снабжения и сбыта Федор Иванович Анисимов, проработавший в этой должности 25 лет".

Все кузнечные работы еще со времен Великой Отечественной войны выполнял Андрей Емельянович Чувашов. Из какого хлама он порой делал нужные детали, что если сказать, так не всегда поверят. И после войны долго и плодотворно работал в кузнице.

Иван Павлович Чудаков охранял завод. Время военное, приходилось глядеть что называется в оба. После войны к делу относился так же ответственно.

Фамилии, имена, лица. Как хорошо, что человек, работавший 10 лет директором, сумел выделить в людях главное, доброе. Отпала шелуха взаимных недопониманий, обид. Все это оказалось мелочью. Остались чувство надежности людей, веры в них и доверия, удовлетворение от осуществленных важных шагов общего дела, которое стало немаловажной частью жизни автора воспоминаний и его сподвижников, современников, беспокойных людей дела которых и сегодня не забыты в коллективе. Гордится он, что на заводе утвердился традиция чествования труда, а также другие укоренившиеся обычаи.

НОВЫЕ ТРАДИЦИИ

ЧЕСТВОВАНИЕ ТРУДА

Все, кто начинал работать даже в начале 80-х годов, вспоминают "Огоньки", которые были и веселым праздником и чествованием людей труда – юбиляров, чей трудовой стаж переходил за 20 лет. Здесь людям открывались их коллеги с особенной стороны. Каждый человек оказывался неповторимым, имеющим изюминку. Видно было, что люди живут не зря: остается след на земле.

"Огоньки" укрепляли коллектив. Утверждалась мысль о взаимном уважении работающих, дороживших своим местом заводчан. Говорят, что "хорошее слово и собаке любо". Тем более любо оно человеку. Любо оно еще и тем, что сказывается не в кабинете, а открыто, "на людях". Признание трудовых заслуг, человеческих достоинств, качеств – выражение того, что ты не зря живешь на земле.

Таких праздников ждали юбиляры и их товарищи. На "Огоньках" говорилось о том главном, что есть в каждом.

Тридцать восемь поощрений внесено в трудовую книжку Анатолия Федоровича *Помазкина* – беспокойного, подвижного, всюду успевающего столярного

мастера. Знают его в коллективе 30 лет. Официально он называется столяром – плотником, но если нужно, и застеклит, и покрасит, и погрузит. Безотказность, умение во время придти на помощь, золотые руки ценятся в коллективе. Фотография Анатолия Федоровича почти не снималась с Доски Почета. Ему дважды присуждали звание “Лучший по профессии”, трижды награждали знаком “Победитель соцсоревнования”.

Сердцем прирос к заводу Михаил Федорович Мерзляков – слесарь котельной. Начав трудиться строителем, он сам себе построил рабочее место, а затем стал классным специалистом по бойлерам и всему котельному хозяйству. Он отличился как рационализатор. Не случайно его выбирали в члены Совета ВОИР – Всесоюзного общества изобретателей и рационализаторов. За высокие показатели в производственной работе, наставничество, рационализаторство награжден орденом Знак Почета, юбилейной медалью “За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941-1945гг.”, медалью “За доблестный труд. В ознаменовании 100-летия со дня рождения Владимира Ильича Ленина”, знаком “Отличник социалистического соревнования РСФСР”. В 1976 году занесен в “Книгу Почета” завода, ему почти ежегодно присуждалось звание “Лучший по профессии”. На одном из вечеров ему пожелали: “Пусть так же ярко горят Ваши котлы, Михаил Федорович”.



*Кириллова Анна Степановна, ветеран завода.
Награждена орденом «Знак Почета»*

На Доске Почета можно было видеть фотографию Анны Хрисантьевны *Зыковой*, поступившей на завод в 1961 году в качестве рабочей в строительно-транспортный цех. Работала дежурной на переезде, аппаратчиком очистки сточных вод. Неоднократно награждалась Почетными Грамотами, премиями. На вечере чествования в 1991 году с большой теплотой и душевностью отмечались ее скромность, доброта, трудолюбие и исполнительность.

Официально 40 лет проработала в коллективе Анна Степановна *Кириллова*. Но к этому надо прибавить те два года, когда она приходила на завод с отцом. В 1945 году ей исполнилось 15 лет – это возраст начала ее трудового пути. Умная, веселая, жизнерадостная, с блестящими молодыми глазами, она кажется намного моложе своих лет. Жизнь свою неслала легко. В коллектив вошла спокойно, всегда училась, стала профессионалом высокого класса. Долгие годы обучала девчат - заводчан своему делу. "Завод для меня – родное существо. Я тут выросла. В 1932 году меня уж в садик заводской определили, - весело вспоминает Анна Степановна. - Тяжело перенесла разлуку с заводом. Теперь вот пенсионерка, прихожу на родной завод гостьей". Ей всегда рады в коллективе.

Вся жизнь Александры Александровны *Зиновьевой* тоже связана с заводом. Родом местная – из Сосновки Мишкинского района. Работать начала в



*Александра Александровна Зиновьева,
Валентина Григорьевна Белянова в лаборатории*

1957 году. Окончила химический факультет Казанского университета. Это очень хорошая школа. Знания позволили настраивать коллектив на передовое, лучшее. Она – ценный и опытный специалист, надежный человек. А сколько сил и времени отдано Александрой Александровной общественной работе! На больных ногах успевала везде. Не было нытья по поводу нездоровья, нет его и сейчас. Убивает теперяшняя обстановка в стране, разъединяющая людей. По телевизору, радио сутками идут передачи о чем угодно, только не о профессиональном достоинстве людей производства, настоящих тружеников жизни. То о тюрьмах и следственных изоляторах, то

о “девочках на услугах”, то о разборках так называемых “предпринимателей”. Про заводы забыли, будто их вовсе нет. Горько жалеет Александра Александровна, что общественное мнение на дела в стране сведено на нет. Это не в русских традициях. Считает, что следовало бы осудить спаивание россиян. “Ведь это беда, а никому и дела нет”, - правильно сказала мудрая женщина с большим жизненным опытом, воспитанная на здоровых крестьянских нравственных устоях.

Производственные работы на заводе не из легких. Условия в прежние годы были сложными. Одним из трудных всегда считался вспомогательный участок подработки тары. Работа - под открытым небом. Дождь, снег, солнце, но тара нужна. Свыше тридцати лет здесь трудилась Нина Федоровна *Федосееенкова*. Ее часто хвалили и поощряли за ударный труд.

Выращивание чистой культуры – ответственное дело. Это начало всех начал производства дрожжей. Оператором этого участка была Анна Павловна *Пушкарева*. На работу всегда приходила в хорошем настроении, как будто не потратив силы и нервы на семью, в которой подрастало трое детей. Рабочее место Анны Павловны было опрятным. Добросовестность, ответственность, исполнительность - добрые качества ее как профессионала. Любят Анну Павловну за душевность, умение помочь. Заботливая бабушка шести внуков, она с заботой спросит о де-



*Оператор разлива Соколова Ефросинья Фоминична
на рабочем месте*

тях и внуках сослуживиц, выслушает их восторги и вздохи о семейных делах. А еще Анну Павловну любят за русские песни, которыми она щедро одаривает заводчан.

Отмечали на одном из “Огоньков” двадцать пять лет служения заводу Валентины Яковлевны *Шулеповой*, Ефросиньи Фоминичны *Соколовой* и Михаила Петровича *Фирсанова*. Это событие было в центре праздника чествования юбиляров в 1996 году. На примере судьбы одной из героинь юбилейного вечера раскрывалась мысль о том, что заводской коллектив обладает притягательной и цепительной силой. Много работников имеют одну запись в трудовой

книжке. Но в жизни всякое случается. По семейным обстоятельствам некоторым заводчанам приходилось прерывать трудовой стаж. Но проходило время, и люди снова приходили на родное предприятие. Так, Ефросинья Фоминична *Соколова* начала работать еще в 1957 году, однако вынуждена была уволиться по своим личным делам. В 1971 году она возвратилась на «Дрожзавод». В 1991 году отмечали ее непрерывный двадцатилетний стаж работы на заводе, а в 1996 году - двадцатипятилетие.

И о микробиологе Валентине Яковлевне *Шулеповой* было сказано на вечере много добрых слов. На завод пришла в 1971 году. Из водочно-безалкогольного цеха ее перевели в сушильный цех на должность инженера-химика. Условия трудные. Не всегда в достаточной мере есть вода, но в цехе чисто, опрятно. Медик по образованию, Валентина Яковлевна строго следит за соблюдением санитарных норм. Дрожжи – продукт капризный. Не будет чистоты, не будет хороших дрожжей! А они всегда ценятся за качество.

Чествовали также заводчане и женщин, проработавших к 1996 году в одном коллективе по 20 лет. Стихи и песни звучали в адрес Галины Николаевны *Бушуевой*, Александры Николаевны *Красновой*, Зинаиды Ивановны *Нестеровой*. Всем были вручены подарки и знаки признания профессионализма – дипломы «Лучший специалист».

Как наставницу молодых, мастера своего дела



Бобкова Лидия Николаевна на рабочем месте

знают машиниста расфасовочно-упаковочных автоматов Лидию Николаевну *Бобкову*. На завод пришла в 1961 году. В трудовой книжке записано одно место работы. Много лет Лидия Николаевна возглавляла бригаду формовочного отделения, которая по праву считалась лучшей. В 1975 году Лидия Николаевна *Бобкова* награждена орденом Трудовой Славы III степени. Ее труд отмечен четырежды знаком «Победитель социалистического соревнования», знаками «Ударник 10 пятилетки», «Ударник 11 пятилетки», медалью «Ветеран труда».

С 1966 года трудится в коллективе Татьяна Ивановна *Павленко*. В 1991 году отмечались ее два

юбилея: 55 лет со дня рождения и 25 лет работы на заводе. Начинала с должности сепараторщицы. В ее послужном списке – микробиолог, заместитель начальника смены, начальник смены, начальник цеха. Работа микробиолога требует точности. Татьяна Ивановна была хорошей хозяйкой в цехе и смене. Все анализы делались в срок, качественно и надежно. В выходные и праздничные дни Татьяну Ивановну видели на участке, зато и ЧП никогда не случались. “Беспокойное сердце”, - так отзываются об этой милой женщине ее коллеги.

Хороший след в деятельности предприятия оставили консультанты, специалисты высокого класса Екатерина Аркадьевна *Плевако*, Ольга Анатольевна Бакушинская и Наталья Михайловна Семихатова. Приехали они из Москвы для консультаций. Под их руководством делались первые научные исследования, скоординированные с научно-исследовательскими институтами столицы.

Долгие года плодотворно работали Анна Михайловна *Тимофеева*, Ефимия Семеновна *Гаврилова*, Феоктиста Михайловна *Базанова*, Александра Михайловна *Григорьева*, Мариамна Моисеевна *Залешанская*, Таисья Николаевна *Казанцева*, Зинаида Николаевна *Лановлюк*, Мария Тимофеевна *Менщикова* и другие. Многие из них поступали на работу в начале тридцатых годов в основном юными девчонками.

На предприятии в списочном составе женщины занимают перевес. Не случайно на праздничных вечерах, особенно 8 Марта, больше говорят о женщинах. Однако без мужчин предприятие просто бы встало. Есть мужские профессии, которые обеспечивают жизнь завода, создают условия для роста дрожжевой культуры и обеспечивают труд всего коллектива. Около тридцати лет хорошая энергетическая обстановка обязана Михаилу Петровичу *Фирсанову*. На заводе шутят: “В функции Михаила Петровича входит, чтобы все крутилось и вертелось”, чтобы движение технологического процесса не останавливалось. Важно, чтобы дрожжи питались, дышали, росли, были светлыми, чистыми, плотными, крепкими. Михаилу Петровичу это все по плечу.

Интересно и плодотворно сложилась на заводе биография Алексея Анатольевича *Прудникова*. На завод пришел электрослесарем с четвертым разрядом. Стал с 1973 года главным энергетиком, ведущим специалистом завода, досконально знающим все оборудование. Он может дать аргументированный совет по любому техническому вопросу. Знания и опыт не приходят просто так. Только серьезное, вдумчивое отношение к своему делу могут дать результат. На заводе помнили, что в лаборатории стояло приборное оборудование, требующее ремонта, и никто не решался за него браться, а Алексей Анатольевич, работая сменным электриком, в свободное време-

мя отремонтировал его.

Закончив Ленинградский техникум кинофикации, Алексей Анатольевич занялся автоматикой. Сам разработал и внедрил автоматизацию подачи питательной среды, сделал прибор для определения промывки дрожжей, сконструировал шкаф с сигнализацией для определения подъемной силы дрожжей. И это удалось сделать в то время, когда и на других заводах было очень мало автоматики. В Курган ездили учиться и завидовали, что есть такой специалист. Он по-хозяйски грамотно решал вопросы энергоснабжения завода с перспективой на много лет вперед, в то же время не забывая строжайшей экономии электроэнергии.

Алексей Анатольевич совершенно преобразовал турбовоздуховное отделение, улучшив условия работы машинистов. О нем говорят как о хорошем организаторе работы своего коллектива, чутком, внимательном, в то же время требовательном и строгом. Руководимый им коллектив часто занимал призовые места в соцсоревновании, одним из первых добился звания участка "Высокой культуры". Алексей Анатольевич за отличную производственную деятельность множество раз награждался Почетными Грамотами, премиями, занесением на Доску Почета, награжден юбилейной медалью "За доблестный труд. В ознаменование 100-летия со дня рождения Владимира Ильича Ленина".



Прудников Алексей Анатольевич, главный энергетик

ЗАБОТА О КАДРАХ

Традиция заложена Дмитрием Ивановичем Смолиным. Небольшой завод бытовой продукции умел удерживать хороших специалистов заботой о них, вниманием. Так было, так есть. Пример тому – судьба Людмилы Алексеевны *Маковской*. Знающий, творческий человек, Людмила Алексеевна стала главным инженером. Яркая, умная, она умела убедить. Чего стоила ее манера держаться и говорить! Вместе с Марией Васильевной Барсовой Людмила Алексеевна была у истоков становления дрожжевого производства.

Нельзя не рассказать еще о некоторых судьбах.

После окончания Краснодарского политехнического института начала работать инженером-технологом бродильных производств Валентина Ивановна *Матюшина*. Знакомство с заводом состоялось раньше: здесь проходила ее преддипломная практика. “Реконструкция Курганского дрожжевого завода” – так определилась тема дипломного проекта. Микробиология дрожжей стала смыслом ее творческой деятельности. Валентина Ивановна всегда в поиске, испытывала все новые и новые штаммы. Значителен вклад Валентины Ивановны Матюшиной в перевод выращивания товарных дрожжей только на

чистой культуре. Много внимания уделяет она молодежи. Как иначе? Ведь на участке чистых культур работает преимущественно молодежь. Сейчас она – заместитель главного технолога.

Валентина Ивановна никогда не замыкалась рамками производства и дома. Умеет выкроить время для общественной работы. Она – ученый секретарь НТО, работает в Совете ветеранов, почти бессменный профгруппорг.

География вузов и техникумов, выпускники которых приезжали на завод, значительна.

Одна запись в трудовой книжке Тамары Сергеевны *Лоськовой*, выпускницы Ленинградского технологического института пищевой промышленности. В ее трудовой книжке значится одна определяющая запись: принята на завод. Была Тамара Сергеевна красивой, юной, любознательной, во все вникающей. Одну профессию осваивала за другой. Дрожжевик, химик, микробиолог, она всегда разберется в сложных производственных вопросах. При всех женских достоинствах имеет мужской ум, выдержку. Широкое видение проблем помогает ей отстаивать свое мнение, занимать достойное место в коллективе. Эта женщина всегда держится в жизни достойно, уверенно. Грамот за хорошую работу у нее столько, что хватило бы доброму десятку человек.

За справедливость, жизненный опыт, отзывчивость и принципиальность Тамару Сергеевну не раз

избирали народным заседателем городского суда.

Путь Татьяны Ивановны *Павленко* в Курган начинался в Ростове. Было это в 1966 году. Ее трудовая биография отражает рост профессионального мастера, постоянное освоение нового. Сепараторщицу переводят сменным микробиологом в лабораторию. А далее – новая ступенька роста. Стала начальником смены. Татьяну Ивановну всегда увлекало новое. Имея за плечами почти 20-летний стаж, она перешла мастером в сушильный цех и там показала себя знающим специалистом.

В музее представлены фотографии Владимира Ивановича *Пундани* и его жены Валентины Григорьевны. О Владимире Ивановиче известно, что он награжден Георгиевским Крестом. Учился Владимир Иванович Пундани в военном училище. Фотография 1928 года запечатлела его как красноармейца. В Кургане поступил на спиртзавод по бухгалтерской части. Ушел из жизни рано, не дожив до 50 лет – незадолго до Великой Отечественной войны.

Валентина Григорьевна родилась в 1906 году. Была она на 10 лет моложе мужа. В трудовой книжке одна запись – принята в детский сад музыкальным работником. С двадцати трех лет до семидесяти учила ребят слушать музыку. Без нее не обходились будни и праздники детского сада, который некогда располагался в теперешнем заводууправлении. В семьдесят лет сказала: “Все, больше не могу прыгать” и

ушла на пенсию.

25 лет работала в детском саду завода Валентина Антоновна *Григорьева*. 13 лет заведовала этим важным “цехом” завода. Требовательна, в садике был порядок. Матери не беспокоились, что станется с детьми: присмотрены, накормлены, заняты. Много внимания уделяла общественной работе.

Молодежь, имевшая специальное образование, приживалась на заводе, вносила свежие идеи и задор. Она была теми “дрожжами”, на которых выросло новое как в самом производстве, так и в общественной жизни коллектива.

Сейчас завод принимает на практику студентов-химиков и биологов Курганского государственного университета. Приезжают молодые специалисты из других городов. Вошла в коллектив молодая семья Фортаковых. Людмила Владимировна и Александр Юрьевич – выпускники Кемеровского технологического института пищевой промышленности. Дипломы получили в 1997 году. Фортаковы учились увлеченно, специальность современная, нужная – технолог бродильных производств. География предложений для выбора места работы была широкой: Красноярск, Омск, Усть-Цилимск, Чимкент. Выбрали Курган. Почему? Послушаем ответ новых заводчан: “Курган мы выбрали совершенно сознательно. Знали, куда и зачем едем. Дело в том, что из этого города тоже был запрос на специалистов. Мы решили сначала съез-



*Молодые специалисты. Семья Фортяковых:
Людмила Владимировна и Александр Юрьевич*

дить и посмотреть на месте, что и как. Купили билет на поезд и поехали. Ознакомились с заводом, увидели, что здесь есть перспектива. Руководство и коллектив встретили нас хорошо. Сразу решили вопрос с жильем, дали беспроцентную ссуду на квартиру. У нас маленький ребенок, поэтому устройство быта очень важно. Вот так мы и остановили свой выбор на Кургане. Не жалеем. Здесь думаем пустить корни. Нам нравится, что можно предлагать новое.

Хорошо, что на заводе есть свой цех хлебобулочных изделий. Здесь проходит проверку любое новшество. Никому не кланяемся, никого не просим, никого не напрягаем. Сами выдумываем, сами наблюдаем результаты. То, что удачно, сразу же продвигается в производство.

Хочется сказать вот еще о чем: руководство завода создает условия для профессионального роста. Есть возможность ездить в командировки на родственные предприятия. Николай Дмитриевич Багрецов постоянно интересуется, как идут наши дела, как настроение, какие есть проблемы. Не все, конечно, сразу получалось. Ведь учебное заведение дало только теорию, но практических знаний маловато. Благодаря доброжелательному отношению опытных коллег все возникающие вопросы разрешаются. На помощь придут Валентина Ивановна Матюшина, Екатерина Николаевна Толкачева и Дарья Денисовна Окуловских". Александр Юрьевич дополнительно

отметил стабильность коллектива как залог будущего.

Год спустя приехал на завод тоже выпускник Кемеровского технологического института пищевой промышленности Иван Петрович Жуков. Выбор им сделан еще и потому, что в Кургане живут бабушка, другие родственники. Молодому инженеру нравится одна из традиций завода – “провести” специалиста через все ступени, познакомить с делом широко. Первоначально поручили участок подработки тары. По мнению Ивана Петровича, это “очень ответственная работа. От тары зависит многое: и внешний вид продукции и ее качество”. Теперь сфера деятельности Ивана Петровича расширена. Ему поручено вести такое дело, как организация и учет труда в сушильном цехе. “Завод мне нравится, - говорит Иван Петрович - здесь хорошая школа практических дел и человеческих отношений. Коллектив небольшой, все на виду. Молодым помогают, не подчеркивают наших просчетов, но где надо, строго спросят. Не знаю, что бы я делал, если бы не помощь ветеранов. Хорошо, что есть связь поколений. Не нужны конфликты, и без них трудно. Будущее завода – это труд опыта и молодости”.

Учатся свои, “местные” специалисты. Елена Анатольевна Измайлова окончила Курганский машиностроительный институт. Инженер – технолог, она работала на крупном машиностроительном предприя-



*Измайлова Елена Анатольевна,
заместитель главного бухгалтера*

тии. Что-то не лежала душа к технологии машиностроения. Окончила бухгалтерские курсы, сейчас учится в Курганском государственном университете по специальности бухгалтерский учет и аудит. Учебу оплачивает “Дрожзавод”. Работает Елена Анатольевна четвертый год. Сейчас она – заместитель главного бухгалтера. “Каждый день что-то новенькое. Широкая сфера деятельности, совмещены разные области дела: и договора, и валюта, и бухгалтерский аспект, и экономика. Сам завод учит.” – утверждает Елена Анатольевна.

Завод оплачивает учебу разных специалистов. Так, Александр Владимирович Созонов на средства предприятия получил профессию шофера.

Поступила в Кемеровский технологический институт Валентина Васильевна *Голубева*. На нее возлагаются надежды как на одаренного человека, будущего специалиста с высшим образованием. Учебу будет оплачивать завод.

Будущее завода связано, конечно, с тем кругом рабочих – специалистов, о которых говорят “золотые руки”. Они становились как специалисты на заводе, здесь укрепились. Пример тому – семья *Иконниковых*. Муж – Бронислав Юрьевич, жена – Татьяна Васильевна. За плечами по десять лет стажа. Бронислав Юрьевич – специалист высокого класса. Работает слесарем – наладчиком по обслуживанию автоматов для прессования дрожжей. На этом участке нужны не только хорошие руки, но и умная голова. Все это есть у мастера. Татьяна Юрьевна – оператор. На заводе сложилась их семья. Есть у Иконниковых сын Миша. Что же их держит на маленьком заводе? “А то, что он маленький. Коллектив сложившийся. Все друг друга знают, друг другу помогают, привыкли к доброй обстановке. Зачем бегать с места на место? Зарплату дают, больничные листы и отпуск оплачиваются, в оздоровительный лагерь детей отправляют за 10 процентов стоимости путевки. Мы Мишу на следующий год хотим тоже в лагерь на лето определить. Бабушек у нас нет, пусть у ребенка будет какая-то смена обстановки”, – так рассудила Татьяна Васильевна.

Не уйдет из коллектива Алексей Николаевич *Алешин*. Он окончил железнодорожное училище, служил в армии, работает на заводе четвертый год. На вопрос, с чем связывает свою дальнейшую судьбу, ответил:

– Как с чем? С “Дрожзаводом”, конечно. Я здесь родился. Отец и мама – заводчане, у них в этом здании была комната – жилье. Потом дали двухкомнатную квартиру, потом – трехкомнатную. Наверное, я первые шаги делал на территории завода. Здесь все мое, родное, знакомое. Знаю все закоулки, все участки. На работу к отцу всегда бегал, он мне инструменты в руки первым дал. Работал он начальни-



*Чернов Юрий Валерьевич –
заместитель главного механика*

ком цеха контрольно-измерительных приборов и автоматики. Заводской стаж – 28 лет. Мне так все нравилось тогда. И сейчас не нужно другой работы. Моя должность – наладчик контрольно-измерительных приборов и автоматов. Работа с техникой всегда живая, всегда в ней что-то должно быть новым. Мне кажется, что железяки – не мое дело. У нас живой продукт, он растет, запах от него живой.

Мама в этом же доме прижилась. Она была воспитателем в детском саду “Дрожзавода”. Так что, мы здешние”, - смеется Алексей Николаевич.

Что хотел бы молодой рабочий, выросший на “Дрожзаводе”, увидеть на родном предприятии? Конечно, новое оборудование, улучшенную современную технологию, компьютеризацию. Это в производстве. Но есть еще сфера человеческих отношений. У молодого человека остались воспоминания о светлых, добрых заводских обычаях, которые сейчас стоило бы возродить:

Работал клуб, молодежь туда тянулась. Всем находилось дело. Я ребенком и подростком участвовал в разных конкурсах. У меня и сейчас сохранены некоторые призы. А какие праздники нам устраивали! Не думаю, что они дорого обходились. На автобусах вывозили ребят в лес, на речку. О недавних совместных вечерах люди вспоминают. Тогда видели друг друга веселыми, нарядными, праздничными. Теперь встречаемся у кассы и на рынке. Это – не

дело. Или торты на участках и цехах получаем. Да что я сам торт не куплю? Мне в праздничном коллективе хочется быть. Это не только мое желание. А еще самодеятельность возродить. Было, но надо, чтобы стало.

ОСВОЕНИЕ СМЕЖНЫХ ПРОФЕССИЙ

Хорошая традиция на заводе – освоение работниками ряда профессий. Это помогает в главном деле. Характерна производственная линия жизни Лидии Николаевны *Бобковой*. Начала работать в 1961 году рабочей на формовке. За эти годы освоила ряд специальностей. Работала бродильщицей и аппаратчиком фильтрации, контролером готовой продукции. Все это пригодилось в совершенствовании мастерства машиниста расфасовочно-упаковочных автоматов. Свою работу Лидия Николаевна так знала, что по внешнему виду могла определить качество прессованных дрожжей.

Много лет возглавляла бригаду формовочного отделения. Эта бригада была одной из лучших на заводе и в отрасли. А сколько девчат, пришедших после школы, Лидия Николаевна обучила своей профессии, передала им свои знания, любовь и преданность к делу. По праву получена награда – орден Трудовой Славы III степени, четырежды награждалась Знаком

“Победитель социалистического соревнования”, Знаками “Ударник 10 пятилетки” и “Ударник 11 пятилетки”, а также медалью “Ветеран труда”. Более 40 поощрений имеет Лидия Николаевна за высокие показатели в работе и активное участие в общественной жизни. Ей присвоено звание “Ветеран завода”.

С 1931 года работал на заводе кочегар Степан Ефимович Максимов. Во время войны он был по броне оставлен на заводе как специалист высокого класса. Он как бы держался заводом, подобно тому, как завод держится такими людьми. Степан Ефимович на пенсию вышел 13 февраля, а 14 февраля ушел из жизни.



Работники дрожжевого цеха в пересменок (1987 год)

ДИНАСТИИ

Поддерживать династии – еще одна традиция завода.

Династии – показатель стабильности любого предприятия, его производственного достоинства. На дрожзаводе в разные годы их судьбы складывались по-разному. То семейные древа разрастались благодаря приходу молодых, то сужались. Представители семьи выбирали интересные профессии, семья не определяла должности.

Решающим всегда было отношение к делу, квалификация человека. Переплетались работой на заводе судьбы молодых людей из разных семей. Складывались новые семьи, вливающиеся в традиционное родословное дерево с крепкими корнями.

Одна из “заводских” семей Чекмаревы – Маврины – Логачевы. Анна Ивановна Маврина работала на заводе с 1931 года. Приняли ее на должность бухгалтера. По стопам матери пришла на завод ее дочь Надежда Степановна, ставшая Логачевой по фамилии мужа – Павла Ильича Логачева, работавшего тоже на бывшем Смолинском предприятии. Внучка Анны Ивановны – Тамара Павловна, дочь Надежды Степановны и Павла Ильича, тоже решила работать на родном для семьи предприятии. Здесь же рабо-

тает сноха Анны Ивановны – Людмила Егоровна Маврина. Общий стаж работы этой семьи на заводе складывался так:

Анна Ивановна проработала 40 лет

Надежда Степановна 35 лет

Павел Ильич 33 года

Тамара Павловна Левашкина 20 лет

Людмила Егоровна 25 лет

Общий стаж семьи - более 150 лет

Династия внесла значительный вклад в деятельность завода. Семью отличают творческие искания и умение помочь людям. Награды этой хорошей династии многочисленны. Павел Ильич награжден медалями “За трудовое отличие” и “Ветеран труда”, Дипломом “Лучший по профессии”, Знаками “Ударник 9 пятилетки”, “Победитель соцсоревнования”, вымпелом “Лучший по профессии”.

У Надежды Степановны множество заводских, городских, областных и министерских грамот. Она имеет свидетельство “Лучший мастер”, переходящий Красный вымпел, знак “Ударник коммунистического труда”, медаль “Ветеран труда”.

Людмила Егоровна избиралась депутатом Городского Совета Депутатов Трудящихся. Многочисленные грамоты вручены ей за самоотверженный труд.

Наиболее густым оказалось семейное дерево Антоновых – Гордеевых. У основания его – Максим Гаврилович Антонов, 1896 года рождения. При-



Династия Чекаревых-Мавриных-Логачевых, проработавших на заводе в общей сложности более 135 лет

шел он на завод в 1934 году и трудился 13 лет. Его сыновья и дочери связали свои судьбы с предприятием, которое выбрал отец. Тринадцатилетним пареньком в 1943 году начал работать Григорий: шла война, возраст в расчет не брался. Затем служба в Армии. Вернулся на завод. Работал слесарем.

Данил Максимович 1916 года рождения, также выбрал завод в 1934 году. Тоже начинал работать слесарем, как старший брат. В 1937 году призван в армию, окончил полковую школу в Минске, учился в училище имени Верховного Совета СССР. Служил в Ленинградском авиационном полку, погиб в 1945 году.

Жена Данила Максимовича – Зоя Николаевна –

работала на заводе бухгалтером в 1942 – 1945 годах. Жена Григория – Феоктиста Федуловна – тоже работала на заводе. Дочери Максима Гавриловича последовали за отцом и братьями. Они знали, что такое завод. С 1934 по 1949 – рабочей в подсобном хозяйстве спиртзавода трудилась Клавдия Максимовна Антонова-Шалаева. В 1946 году начала работать в водочном цехе оператором на линии разлива Елена Максимовна, по мужу Ярославцева. Прослужила верой и правдой 12 лет.

В 1936 году начала работать *Ольга Максимовна*. Знают ее как *Гордееву*, отдавшую заводу 38 лет. Она одна из тех, кого чтят как прекрасного человека, работника, надежного друга и мать. Работала сменным технологом, начальником цеха. Награждена орденом Трудового Красного Знамени и многочисленными медалями. Гордеевой она стала по фамилии мужа – Павла Кузьмича. Вернувшийся с войны фронтовик пришел на завод в 1947 году. Отсюда ушел на заслуженный отдых в 1970. Павел Кузьмич был признанным мастером по ремонту сложного оборудования. Находясь на пенсии, он не забывал родной завод, помогал делом и советами.

С детских лет знал завод их сын Владимир Павлович. Он легко вошел в коллектив, придя на предприятие в зрелом возрасте. Хороший специалист, он работал директором дрожзавода.

Честно служили заводу все поколения семьи, на-

чиная с прадеда Антонова Максима Гавриловича – 11 человек. Каждая веточка на этом сильном дереве заметна.

Все династии неповторимы, но каждая внесла заметный след в жизнь завода. Их объединяет уважение к родному предприятию и своему делу.

Вливаются в коллектив небольшие семейные ручейки.

Двадцатилетним пришел в 1961 году на завод Александр Александрович *Гончурин*. В 1991 году коллектив отметил его тридцатилетний юбилей служения родному предприятию. Начинал грузчиком, работал слесарем, шофером. Организаторские способности Александра Александровича были замечены администрацией. Ему предложили трудную и ответственную должность мастера паточного отделения. Согласился. Добросовестный труд мастера отмечен двадцатью благодарностями, медалью “Ветеран труда”, званием “Лучший по профессии”.

Скромность, добросовестность – главные черты его жены – *Гончуриной* Клавдии Васильевны. Работала на вспомогательном участке. Когда-то он располагался под открытым небом. Упаковка нужна в любое время – без скидок на погоду. Работа не из легких, но Клавдия Васильевна управлялась. Почетные грамоты, премии – заслуженные награды ветерана завода. Общий стаж работы Гончуриных на заводе – 75 лет.

Рядом с Ефимией Семеновной *Гавриловой* шла на завод ее дочь Валентина Дмитриевна *Быкова*. Общий стаж работы 60 лет.

Еще во время Великой Отечественной войны пришли на завод и работали до почтенного возраста сестры Тимофеевы – Анна Михайловна и Александра Михайловна. Работали дружно, помогали друг другу. Обе награждены медалями “За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 гг”.

В те же годы начала трудиться Екатерина Фоминична *Харти*. До сих пор трудится ее дочь – Ефросинья Фоминична *Соколова*.

Общий стаж работы Анны Тарасовны *Соловьевой* и ее дочери Нины Федоровны *Литвиновой* составляет 50 лет.

Анна Хрисантьевна *Зыкова*, проработавшая 32 года, стала примером для дочери – Надежды Николаевны Чернышовой.

Вместе с Любовью Геннадьевной *Самохваловой* работают родные. Поддержали ее два сына – Сергей и Виктор, - сноха Лидия. Не все утвердились в профессии. Но пришел внук Иван. Так что, семейное древо не засыхает.

Знают и уважают в коллективе мастера на все руки Николая Михайловича *Алешина*. Трудится 28 лет. Главное направление его производственных интересов – автоматика. Его задумки всегда реализуются

в пользу дела. Напомним, что сын Алексей унаследовал от отца мастеровитость и влечение к автоматике. Так и работают, постоянно внося новое в производственные дела предприятия.

До пенсии работали на заводе муж и жена *Кошелевы*: Прокопий Кондратьевич и Глафира Григорьевна.

Важность для завода трудовых династий подчеркнута принятыми коллективом “Корпоративными правовыми нормами (обычай, традиции)”. Это - часть коллективного договора. В нем записано: “Пропагандировать рабочие династии. Принимать на работу родственников членов коллектива.”

Невозможно рассказать о каждом из тружеников завода. Но в судьбах названных людей отразились жизнь коллектива, его лучшие традиции и успехи.

ВНИМАНИЕ К ЛИЧНОСТНОЙ СУДЬБЕ

К лучшим традициям завода надо отнести внимание к личности человека. Это направление в жизни завода в разные годы то пригасало, то разгоралось, помогая предприятию развиваться. В жизни многих коллективов бывает, что зарплата небольшая, а требования серьезные. В этих условиях внимание к человеку много значит, чтобы он добросовестно работал и не думал покидать предприятие. Опыт по

данной части у завода есть. Здесь было не принято забывать о важных жизненных вехах работающих – юбилеях, свадьбах, рождении детей, выходе на пенсию. Иногда юбилеи совпадают с юбилейными датами работы на заводе. Так, у Галины Тимофеевны *Мельниченко* совпали два юбилея: 25 лет службы на заводе и 55-летие со дня рождения. Это событие стало и семейным и заводским праздником.

В свой тридцать седьмой день рождения принимала поздравления с двадцатилетним юбилеем работы на заводе Людмила Михайловна *Антропова*. Начинала на формовке дрожжей, постепенно ею были освоены более сложные профессии. Училась в вечерней школе и техникуме. Приходили и уходили непосредственные начальники. Многие из молодых специалистов проходили и проходят у Людмилы Михайловны своеобразную практику оформления документации. Три года она избиралась председателем заводского коллектива профсоюза. Была членом Президиума обкома профсоюза работников пищевой промышленности. За общественную работу награждена Знаком ВЦСПС. Отличают Людмилу Михайловну доброта и чуткость, глубокое уважение к людям.

Совпали две круглые даты в жизни Анастасии Ивановны *Бухариной*. Одна из них – 20 лет работы на заводе. Тоже поздравили и отметили этот юбилей всем коллективом.

В зале сидела хрупкая стройная женщина. Ей бы

цветы от поклонников принимать, а она 10 лет работала грузчиком в водочно-безалкогольном цехе. Другие 10 лет посвятила тоже нелегкому делу, став укладчиком готовой продукции. Находила время для участия в выпуске заводской газеты. Товарищи по совместной работе говорили об Анастасии Ивановне как о человеке принципиальном, добром и терпеливом.

В “Корпоративных правовых нормах”, принятых коллективом недавно, есть пункт о необходимости соблюдения традиции “отмечать наиболее значительные праздники” коллективно, проявлять внимание к важным событиям в личной жизни заводчан (№№ 3,4,5,14)

В традициях завода – внимание к одаренности человека, его изюминке. Кажется, нет человека, про которого только и можно сказать, что он хороший специалист. Это много, но далеко не все. Работают прекрасные матери и отцы, мужья и жены, заботливые и отзывчивые дети, мастерицы – кулинары, специалисты по вязанию, шитью, плетению, знатные садоводы и огородники. При первой возможности говорят, что Татьяна Александровна *Петрова* – хорошая и заботливая мать четверых детей. Любовь Александровна *Шабурова* воспитывает тоже четверых. У Тамары Павловны *Левашкиной* и Александры Николаевны *Красновой* – трое. А ведь все эти хорошие матери имеют мужские профессии: маши-

нист расфасовки, химик, машинист расфасовочно-упаковочных автоматов. Валентина Васильевна *Бочагова* – мать-героиня. У нее 9 детей. Каково было ей хорошо работать на предприятии и воспитывать такое многочисленное семейство? Конечно же, помогали подруги по работе, администрация, семья. Не случайно на заводе мала текучесть кадров.

Сто сорок два человека проработали на заводе двадцать и более лет. Назовем их:

Александрова Валентина Сергеевна
Александрова Татьяна Федоровна
Алешин Николай Михайлович
Анисимов Федор Иванович
Анохина Анна Иосифовна
Антипина Александра Семеновна
Антропова Людмила Михайловна
Афанасьева Мария Михайловна
Битюкова Вере Евсеевна
Бабина Зинаида Васильевна
Бочегова Валентина Васильевна
Брикез Клавдия Леонтьевна
Базанова Феоктиста Михайловна
Блохина Елизавета Андреевна
Барабаш Зинаида Ивановна
Банникова Лидия Петровна
Бухарметова Валентина Фоминична
Базанова Валентина Трофимовна
Бобкова Лидия Николаевна

Борзенко Сергей Владимирович
Бушуева Галина Николаевна
Бухарина Анастасия Ивановна
Белянова Валентина Григорьевна
Быкова Серафима Антоновна
Быкова Валентина Дмитриевна
Ботина Людмила Сергеевна
Бубнов Александр Михайлович
Барсова Мария Васильевна
Бочаренко Виктор Борисович
Вагина Ольга Самсоновна
Вандровская Анна Андреевна
Верхоланцева Зоя Александровна
Волчкова Анисья Михайловна
Гаврилова Ефимия Семеновна
Гилева Тамара Леонидовна
Гончарова Антонина Федоровна
Гончурин Александр Александрович
Гончурина Клавдия Васильевна
Гордеев Павел Кузьмич
Гордеева Ольга Максимовна
Григорьева Александра Михайловна
Григорьева Валентина Антоновна
Демешкин Александр Михайлович
Демешкина Евдокия Степановна
Дерябина Галина Феоктистовна
Дильман Надежда Александровна
Дубова Александра Петровна

Залешанская Мариамна Моисеевна
Захарина Нина Семеновна
Захарова Валентина Сергеевна
Зиновьева Александра Александровна
Зыкова Анна Хрисантьевна
Зыкова Зинаида Степановна
Иванова Валентина Егоровна
Иванова Наталья Ивановна
Ивина Римма Ивановна
Игумнова Зинаида Сергеевна
Изосимов Владимир Николаевич
Ильиных Валентина Васильевна
Исаченко Надежда Васильевна
Ишмурзина Мария Михайловна
Кириллова Анна Степановна
Клюева Татьяна Владимировна
Колбина Татьяна Яковлевна
Кондратьева Ефросинья Спиридоновна
Конева Елизавета Петровна
Копасова Анна Яковлевна
Корнильцева Анна Михайловна
Кошелев Проколий Кондратьевич
Кошелева Глафира Григорьевна
Краснова Полина Мироновна
Крупина Амилия Даниловна
Кузнецова Евдокия Устиновна
Лановлюк Зинаида Николаевна
Ленева Елизавета Егоровна

Липихина Маргарита Яковлевна
Липихина Руфина Николаевна
Лобарева Нина Ивановна
Логачев Павел Ильич
Логачева Надежда Степановна
Лоськова Тамара Сергеевна
Маврина Людмила Егоровна
Макарова Валентина Яковлевна
Масленникова Зоя Михайловна
Матвеева Любовь Яковлевна
Матюшина Валентина Ивановна
Мельниченко Галина Тимофеевна
Мерзляков Михаил Федорович
Меркурьева Клавдия Ивановна
Михалева Юлия Яковлевна
Мурашова Лидия Петровна
Мякишева Анна Яковлевна
Нестерова Зинаида Ивановна
Нечепоренко Ганна Дмитриевна
Окуловских Дарья Денисовна
Осипова Нина Игнатьевна
Павленко Татьяна Ивановна
Пермякова Зинаида Александровна
Петрова Татьяна Александровна
Петрякова Елизавета Ивановна
Платонова Клавдия Георгиевна
Позднякова Мария Алексеевна
Помазкин Анатолий Федорович

Полова Нина Васильевна
Потапенкова Валентина Михайловна
Предеина Тамара Павловна
Прудников Алексей Анатольевич
Пушкарева Анна Павловна
Ржанникова Антонина Николаевна
Рябкова Анна Александровна
Салатова Валентина Тихоновна
Самохвалова Любовь Геннадьевна
Севастьянова Александра Мартыновна
Семенова Анфиса Ильинична
Семенова Нина Петровна
Соколова Ефросинья Фоминична
Сухнева Светлана Васильевна
Тимофеева Анна Михайловна
Титкова Мария Дмитриевна
Толоконникова Любовь Ивановна
Трапезникова Екатерина Степановна
Третьякова Юлия Ивановна
Уварова Валентина Михайловна
Утюмова Вера Андреевна
Федосеенкова Нина Федоровна
Феокистова Мария Павловна
Феофанов Олег Иванович
Харламбиева Елизавета Петровна
Храмцова Клавдия Алексеевна
Чащина Галина Степановна
Чебыкина Анна Федоровна

Черных Ефросинья Михайловна
Чечко Александра Михайловна
Чувашов Андрей Емельянович
Шыряева Анна Тарасовна
Шишкина Нина Николаевна
Шмакова Лидия Хрисантьевна
Шмакова Мария Константиновна
Шулепова Валентина Яковлевна
Шульгина Любовь Александровна
Щербакова Евдокия Федоровна
Языменко Мария Ильинична
Якимова Тамара Захаровна

УВАЖЕНИЕ К ИСТОРИИ

Уважение к прошлому, интерес к истории имели даже люди - дикари. Они боялись оторваться от образа жизни предков своей общины. История передавалась устным путем через предания, легенды, рассказы, обряды. Дикари основывали свою жизнь на лучшем опыте предшествующих поколений. Зато некоторые наши современники изо всех сил стараются посеять историческое беспамятство, начать жизненный отсчет с себя.

У Дрожзавода хватило сил, мудрости и энергии создать музей. Основа для этого есть: современному предприятию 135 лет. Не мало.

Экспозиции рассказывают не только об истории

завода, но и о его месте в истории Кургана, Зауралья, Отечества.

Хлопоты по организации музея взяла на себя Инесса Васильевна *Уманец*. Значительную помощь оказали сотрудники Курганского областного музея.

История музея – два с половиной года. Задумка возникла давно, но как-то не реализовывалась, не укладывалась в конкретные планы. Однако заводчане накапливали материалы. Большую роль сыграл Совет ветеранов. Его председатель Валентина Григорьевна *Белянова* давно собирала экспонаты, сохраняя их. Ей дорог завод, дорога его история. Это понятно. Ведь проработала Валентина Григорьевна 38 лет, приехав в Курган после Сарапульского техникума пищевой промышленности. Особенно напряженными были последние годы, когда работала заведующей лабораторией и заместителем директора по качеству. Производство и людей знала всегда. Музею ею переданы многие фотографии. Особенно ценны снимки заводчан довоенного времени.

Благодаря Валентине Григорьевне музей имеет уникальные спиртомеры, этикетки. Сам завод давал для экспозиции материалы. “Экспонаты буквально лежали в земле, - рассказывает Инесса Васильевна. – В подвале нашла бочку, которую удалось выкопать без нарушения ее. Это – свидетель времени Дмитрия Ивановича Смолина. Кованые гвозди, решетки на окна находишь на территории, старых складах. Все это XIX век. Очень помогла лаборатория.



Презентация музея «Кургандрожжи»

Здесь хранились колбочки старых времен. Это все история производства и жизни.

Музей – это три комнаты. Концепция его: завод от Дмитрия Ивановича Смолина до наших дней.

Нам хотелось показать заводчан, поэтому много фактического материала из их биографий: ордена, медали, Почетные Грамоты, удостоверения, значки, трудовые книжки, вымпелы, ветеранские ленты, орден Трудового Красного Знамени Олега Ивановича Феофанова и его же медаль “За доблестный труд. В ознаменование 100-летия со дня рождения Владимира Ильича Ленина”. Здесь же хранится орден “Знак Почета” Анны Степановны Кирилловой. Отдельная коллекция – девять наград Михаила Архиповича Менщикова: орден Отечественной войны II степени,

медали. Музей располагается на втором этаже современного заводоуправления. При Смолиных главной была комната для занятий. Наверх ведет крутая узкая лестница. В зале и двух комнатах развернуты интересные экспозиции.

Привлекают внимание подлинные предметы, принадлежавшие семье Смолиных: кресло, дверная ручка от кабинета Дмитрия Ивановича Смолина, собрания сочинений русских классиков, учебник по природоведению. Все это передано потомками Дмитрия Ивановича Смолина, живущими в Москве.

Сейчас воссоздается подлинный Смолинский кабинет, каким он был в прежние времена. Это светлое большое помещение не будет просто музеем. Плани-



Коллектив спиртзавода, 1950-е годы



Феофанов Олег Иванович перед отъездом в Москву, снимок на прощание



Коллектив водочного цеха, 1973 год

руется использовать его как конференцзал.

Хорошо бы иметь более широкую экспозицию о Смолиных, предметы их жизни, деятельности, быта, документы тех лет.

Музей, как оказалось, интересен Кургану и области. Приезжают даже из глубинки – узнать о заводе, продукция которого используется в каждом городе, в селах и деревнях, без нее не может быть хлеба. Посещают музей разные коллективы, особенно много школьников.

Сам завод – уникальный памятник архитектуры. У него есть прошлое, есть настоящее, будет будущее. Хорошо, что облагораживается территория завода. Заасфальтированы дороги и дорожки, кругом зелень, цветы.

НА ПАМЯТЬ



Эта фотография сделана по случаю пятидесятилетнего юбилея Александры Александровны Зиновьевой. Собрались самые близкие по работе люди. Глядя на снимок, вот что вспомнила Валентина Ивановна Матюшкина о юбиляре того дня: Я познакомилась с ней в первый мой приезд на завод на практику. Было это в конце 1965 году. Я выходила из кабинета главного инженера Людмилы Алексеевны Маковской, навстречу, улыбаясь, шла на костылях очень молодая девушка.

Это произошло неожиданно, и возник первый вопрос, а что она здесь делает. Я спросила у Маковской: - Кто она?

Маковская ответила, что Александра Александровна Зиновьева – инженер-химик, ей более 30 лет.

Так распорядилась судьба, что Александра Александровна всю жизнь передвигается на костылях. Но никогда мы не слышали от нее жалоб на судьбу. Александра Александровна повторяла неоднократно, что ей везет на людей, что она избалована их вниманием. Она мужественный человек.

После окончания Казанского университета она поступила на работу на Курганский дрожжевой завод в лабораторию.

Лаборатория находилась и находится на третьем этаже. Александра Александровна каждый день неизменно была на своем рабочем месте.

Если вдруг она отсутствовала, окружающим ее не

хватало.

Работа ее – анализы сырья, материалов, готовой продукции. Это требовало подвижности. Она активно участвовала во внедрении новых технологических схем и новых методик анализов. И все делала как-то легко.

Александра Александровна – душа многих проводимых общественных мероприятий. Она – автор многих трогательных поздравлений юбилярам.

Памятен альбом, оформленный ею к 8 марта, где с юмором тонко подмечены отличительные черты каждого из нас. Сколько было смеха, когда мы зачитывали их.

В работе возникали у нас с ней разногласия, но никто не заострял на них внимания. Побеждал здравый ум.

Александра Александровна очень много читает, с ней интересно говорить на разные темы. Поражает ее энергия. Она ездила с нами в лес отдыхать, много раз побывала в городе Казани, чтобы встретиться со своими сокурсниками.

200

ИЗ ВЕКА – В ВЕК

ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

За значительный вклад в выполнение областной Программы «О первоочередных мерах по улучшению условий и охраны труда на 1998—2000 годы» и профилактику производственного травматизма Администрация Курганской области награждает Почетной грамотой Багрецова Николая Дмитриевича – генерального директора ОАО «Кургангрожжи».

Глава Администрации
(Губернатор)
Курганской области



О. А. БОГОМОЛОВ

г. Курган,
февраль, 1999 год

201

ИЗ ВЕКА – В ВЕК



Тов. БОБКОВА

Лидия Николаевна

За Ваши заслуги в области
пищевой индустрии

Президиум Верховного Совета РСФСР

Указом от 23 сентября 1983 года

присвоил Вам почетное звание

«ЗАСЛУЖЕННЫЙ РАБОТНИК
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ РСФСР»



Председатель Президиума
Верховного Совета РСФСР

Секретарь Президиума
Верховного Совета РСФСР

М. Яков (М. Яков)

Х. Нешков (Х. Нешков)

ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

Курганская областная Дума

НАГРАЖДАЕТ

коллектив открытого акционерного
общества «Кургандрожди»

за достигнутые трудовые успехи, получившие
признание в области, эффективное внедрение новых
экономических подходов, высокие результаты в условиях
рыночной экономики.

Председатель Курганской областной Думы



А. Г. Ефремов

А. Г. Ефремов

д. 14 марта 2000 г.



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

За плодотворное сотрудничество,
оказание спонсорской помощи
образовательным учреждениям области
награждается

коллектив открытого акционерного
общества «Кургандрожди»

Глава Администрации
(Губернатор) Курганской
области



О. А. Богомолов

О. А. БОГОМОЛОВ

г. Курган,
март, 2000 года

ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ



О перспективах предприятия рассказывает главный технолог Екатерина Николаевна Толкачева:

“На будущее надо работать. Мы составили перспективный план развития ОАО “Кургандрожжи” до 2003 года. Он утвержден Советом директоров. План предполагает поэтапное увеличение производства дрожжей до 60 тысяч тонн в год.

План развития мощностей и реконструкции производства предусматривает последовательное расширение “узких” мест в производстве и вывод его на новые мощности. Безусловно, ориентир взят на пе-

редовые современные технологии. Приходится рассчитывать больше всего на импортное оборудование, так как отечественная промышленность отстает от требований времени.

Второе направление – *забота о кадрах*. Развитие мощностей и переход на новое оборудование требует более высокий уровень подготовки специалистов и рабочих основного производства. Предусматривается целевая программа подготовки кадров, особенно из молодежи.

Третье направление – *автоматизация производственных процессов*. Современное изготовление хлебопекарных дрожжей – производство с высокой степенью автоматизации. Это – основа основ движения вперед, условие рентабельности выпуска и высокого качества продукции. В этом направлении нам предстоит большая и серьезная работа.

Особое внимание в программе отводится производству сушеных дрожжей, для чего требуется полная замена технологий на базе оборудования немецкой и швейцарских фирм. Связи с ними есть.

В перспективе – *разработка и освоение новых видов продукции*. Думается, многих привлекут внимание дрожжи для сладкого теста с различными добавками.

Будем работать над исследованием *проблемы продуктов переработки дрожжей*. Дрожжи содержат большое количество белка, аминокислот, витаминов, особенно группы В. Как источник белка, биологически активных добавок, дрожжи являются незаменимыми. Над этими проблемами будет работать весь коллектив”.

ОАО «Кургандрожжи»
предлагает

ДРОЖЖИ



"ЧЕМПИОН"



208

ИЗ ВЕКА – В ВЕК



Изделия из теста, изготавливаемые на дрожжах прессованных «Люкс» и сухих «Чемпион» ОАО «Кургандрожжи»

Изделия из теста издавна были любимыми продуктами питания человека. Их многообразие - от обычного ржаного и пшеничного хлеба, лепешек булок, сухарей, баранок до праздничных пирогов, пирожных кексов, тортов - отражает многовековой опыт, мастерство, вкусы и традиции народа. В рационах питания преобладающее место среди изделий из теста занимают продукты из пшеничной муки. Основная их доля приходится на хлеб и булочные изделия. Как и в старину, хозяйки любят готовить дома, естественно, не каждый день, а чаще всего по праздникам, всевозможные пироги, кулебяки, печенье, блины, ватрушки и прочие аппетитные произведе-

ИЗ ВЕКА – В ВЕК

Вкл. 6 Зак. 3454

209

ния домашней кухни.

Тесто готовят в основном из пшеничной муки высшего или 1 сорта с добавлением прессованных или сухеных дрожжей. Дрожжевое тесто готовят на воде, молоке цельном или разбавленном водой. Изделия, приготовленные на молоке, более вкусны, питательны и ароматны. Из дрожжевого теста готовят различные булочки, сдобу, жареные и печеные пирожки, кулебяки.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: безопарным и опарным. Безопарным способом пользуются в том случае, когда необходимо приготовить тесто не более чем за 2-3 часа, а опарным - если располагают временем в 5-6 часов. Изделия из теста, приготовленного опарным способом, имеют более выраженные вкус и аромат по сравнению с изделиями из безопарного теста. Кроме того, безопарный способ требует несколько большего количества дрожжей.

Для брожения теста применяют прессованные хлебопекарные дрожжи «Люкс», которые могут быть заменены сухеными «Чемпион», их берут в 4 раза меньше, чем прессованных. При приготовлении теста необходимо соблюдать рекомендуемые соотношения муки и дополнительного сырья-дрожжей, сахара, жира и др. Избыточное количество сахара и жира в тесте нежелательно - оно может привести к прекращению жизнедеятельности дрожжей. Недостаточное количество дрожжей продлевает процесс брожения теста, снижает его разрыхленность и ухудшает пористость готовых изделий.

Приготовление дрожжевого безопарного теста.

В подготовленную посуду влить необходимое количество теплой воды или подогретого до 35-40°C молока, добавить разведенные в небольшом количестве теплой воды или молока прессованные дрожжи, сахарный песок, соль, растительное масло или маргарин, яйца. Жидкость в посуде размешать, всыпать в нее просеянную муку и замесить тесто. Чтобы безопарное тесто получилось высокого качества, для его приготовления следует использовать муку тонкого помола высшего или 1 сорта. Перед окончанием замеса в тесто добавить растопленное до густоты сметаны сливочное или

топленое масло, сливочный или столовый маргарин или растительное масло и замес продолжить до тех пор, пока масло полностью не соединится с тестом.

Хорошо вымешенное тесто должно быть однородным, без комков непромешенной муки и легко отставать от рук и стенок посуды. После замеса тесто слегка посыпать мукой, посуду закрыть крышкой или чистой тканью и поставить на 2-3 часа в теплое место (25-30°C) для брожения.

В процессе брожения дрожжевые грибки, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Однако слишком большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения. Поэтому, чтобы освободить тесто от излишне накопившегося углекислого газа, делают обминку, т.е. легкое перемешивание теста. При обминке тесто обогащается кислородом воздуха, что способствует развитию дрожжей и значительному увеличению объема теста.

Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать 2-3 раза, а из муки со слабой клейковиной - 1 раз. Первую обминку делают через 1 час, затем через 2 часа и последнюю - перед разделкой теста. Готовое тесто не должно переставиваться, так как качество его от этого ухудшается. Изделия из перестоявшего теста получаются грубые, с кислым привкусом. Вот почему совершенно излишне ставить тесто с вечера. Для приготовления теста на 3 стакана пшеничной муки берется: 1 стакан воды или молока, 1 ст. ложка масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара, 1-2 яйца, 1/2 чайной ложки соли, 15 г дрожжей «Люкс» или 4 г сухеных дрожжей «Чемпион».

Приготовление дрожжевого опарного теста.

Опарное тесто готовят в два приема. Сначала из муки, воды или молока и дрожжей готовят опару. Для ее замеса воду или молоко (примерно 70% нормы) подогревают до 35-38°C, затем вливают разведенные в небольшом количестве теплой воды или молока прессованные дрожжи. Жидкость размешивают и всыпают в нее подготовленную муку (примерно 50% нормы), добавляют немного сахара для подкормки дрожжей и все это размешивают до получения однородной

массы. Густоту

опары определяют в зависимости от качества муки. Из муки, содержащей хорошую эластичную клейковину, опару готовят более жидкую, а из муки со слабой клейковиной—более густую. Лучшей мукой для опарного дрожжевого теста считается мука-крупчатка.

После замеса опару ставят в теплое место (25-30°C) на 3,5-4 часа для брожения. Процесс брожения опары из муки с хорошей клейковиной продолжается дольше, чем из муки со слабой клейковиной. Во время брожения тесто опары должно увеличиться в объеме в 2-3 раза, и потом оно постепенно будет опадать, что и будет служить признаком готовности опары.

В готовую опару добавить оставшуюся часть теплой воды или молока (30% нормы), растворенную соль, яйца, сахар, все это размешать, всыпать муку и замешивать тесто до тех пор, пока оно не будет гладким, эластичным и легко отставать от рук и стенок посуды.

После этого в тесто ввести расплавленное до сметанообразного состояния масло (сливочное или топленое), сливочный или столовый маргарин, растительное масло и вновь продолжить замес до полного соединения масла с тестом. Замешенное тесто слегка посыпать сверху мукой, посуду закрыть крышкой или тканью и поставить в теплое место (25-30°C) на 1,5-2 часа для брожения, после чего сделать обминку. В дальнейшем делать то же, что с безопасным тестом.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температурных условий, помещая посуду с тестом в более теплое или прохладное место. Улучшить вкус и аромат сладкого дрожжевого теста можно добавлением ароматических веществ (натертой на терке цедры апельсина или лимона, ванильного сахара, ванилина, плодов мелко растертого кардамона и др.). Для приготовления опары на 1,5 стакана пшеничной муки берется 2/3 стакана воды или молока, 10 г дрожжей, 2 г сахара.

Для приготовления теста на 1,5 стакана пшеничной муки берется 1/3 стакана воды или молока, 1 ст. ложка сахара, 1

ст. ложка масла или маргарина, 2-3 яйца, 1/2 чайной ложки соли.

Указанные дозы муки и дополнительного сырья являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от рецептур того или иного вида изделий, что отражено в приводимых ниже рецептах.

Пирожки печеные

Тесто выложить на пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на кусочки равной величины и, подкатывая, придать им форму шариков. Шарики уложить швом вниз, после расстойки в 5-7 минут раскатать из них круглые лепешки толщиной 1 см и на каждую лепешку положить начинку. Края лепешек плотно соединить и защипать, придав им овальную форму.

Сформованные пирожки уложить ровными рядами с расстоянием между пирожками 3-4 см на металлические листы, смазанные жиром, и поставить на 20-40 минут в теплое (30-35°C) влажное место для расстаивания, так как в процессе формирования пирожков углекислый газ из теста частично улетучивается, тесто уплотняется и становятся пирожки, ристым. При этом в помещении, где расстаиваются пирожки, не должно быть сквозняков, иначе на поверхности образуется корочка, которая ухудшает качество изделий.

Готовность теста при расстойке определяется органолептическим способом. Расстоявшееся тесто увеличивается в объеме и делается мягким. Если при легком надавливании пальцем на поверхности изделия углубление быстро исчезает, то расстойка еще недостаточна. При нормальной расстойке углубление на тесте исчезает медленно.

После расстойки пирожки аккуратно смазать хорошо размешанными сырыми яйцами (лучше желтками) и после этого немедленно выпекать в духовом шкафу при температуре 230-260°C в течение 10-15 минут. Для улучшения вкуса готовые горячие пирожки смазать сливочным маслом или маргарином, уложить в один ряд на деревянный лоток или доску, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10-15 минут.

Печеные пирожки можно готовить с начинкой из мяса, ли-

вера, капуста, грибов, рыбы и вязиги, моркови, лука или риса с яйцами, творога, яблок и др.

Пирог печеный

Пирог можно делать, как и пирожки, с любой начинкой.

Приготовленное тесто разделить на 2 равных куса, каждый из них раскатать в ровный пласт толщиной приблизительно 3/4 см. Один пласт положить на пирожковый лист или противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и края защипать; если окажется лишнее тесто, то его срезать с краев, придав пирогу правильную прямоугольную форму.

Тесто можно раскатать и в один пласт, в этом случае после раскатки слегка посыпать тесто мукой, сложить вдвое и поместить на противень.

Пирог можно украсить разными фигурками из теста. Для этого оставшееся тесто раскатать, вырезать из него ножом или выемкой ромбики, звездочки, кружочки, которые смазать взбитым яйцом с нижней стороны и красиво уложить на пирог. После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в двух-трех местах сделать проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф на 25-30 минут.

Подавать пирог лучше всего горячим, разрезав вдоль на 2-3 части (смотря по величине пирога) и поперек кусками шириной 4-5 см.

Если пирог не подают в горячем виде, то его надо переложить на чистую бумагу и накрыть чистым полотенцем, чтобы он остывал постепенно, в этом случае у него сохранится мягкая, нежная корочка.

Пирог к чаю

Приготовить дрожжевое опарное тесто. В конце замеса в тесто добавит изюм, нарезанные кубиками цукаты и лимонную цедру. Готовое тесто скатать в круглый шар, сформовать из него продолговатый батон и дать ему 5-10 минут расстояться. Затем сделать скалкой по длине батона 2

широких углубления и сложить пополам в длину, после чего еще раз прижать скалкой. Пирог положить на смазанный маслом противень и дать расстояться. После полной расстойки смазать пирог яйцом, посыпать рублеными орехами и выпекать при температуре 210-220°C. После выпечки смазать изделие сливочным маслом, а когда остынет, посыпать сахарной пудрой (можно с добавлением ванилина). Изюм для пирога перед закладкой в тесто следует перебрать и аккуратно промыть теплой водой.

* На 2 стакана муки - 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки масла, 3 яйца, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 стакана воды или молока, 10 г дрожжей прессованных «Люкс», 2 стакана изюма, 1/2 стакана цукатов, цедра с 1 лимона или апельсина, 1/2 стакана орехов, 1 ст. ложка масла для смазки.

Ватрушки

Готовое тесто выложить на пирожковую доску, посыпанную мукой. Из теста сформовать круглые пышечки, уложить их швом вниз с промежутками 3-4 см на смазанный жиром лист или сковороду и поставить на 15-20 минут в теплое место для расстойки. В расстоявшихся булочках концом пестика или доньшком маленького стакана сделать посредине углубление, которое потом в нескольких местах проколоть концом ножа или вилкой и заполнить творожной начинкой. Затем ватрушкам дать 10-15 минут расстояться в теплом месте, смазать их взбитым яйцом и выпекать при температуре 220-240°C в течение 10-15 минут.

Начинку для ватрушек можно приготовить из повидла, свежих ягод, картофеля и других продуктов. Свежие ягоды-землянику, клубнику, малину - положить в углубление, тесто посыпать сахаром и края смазать взбитым яйцом.

* На 4 стакана пшеничной муки - 6 ст. ложек сахара, 4 яйца, 1/2 чайной ложки соли, 20 г дрожжей прессованных «Люкс» или 5 г сухих дрожжей «Чемпион», 500-600 г начинки, 1 стакан молока или воды.

Пирожки жареные

Подготовить тесто, но жиже, чем для пирожков печеных.

Из готового теста сформовать маленькие круглые булочки, уложить их на столе, посыпанном мукой, дать расстояться 5-10 минут. Затем булочки раскатать в форме круглых лепешек. На середину каждой лепешки положить начинку и края лепешек защипать, придавая пирожкам плоскую полукруглую, шаровидную или цилиндрическую форму. Разделанные пирожки уложить на лист, посыпанный мукой, и поставить на 15-20 минут для расстойки. Затем с пирожков снести муку (так как, попадая при жарке в горячий жир, она горит, засоряет жир, и изделия получаются темного цвета), положить их на сковороду швом вниз и жарить 5-7 минут в большом количестве хорошо разогретого топленого или растительного масла или смальца, переворачивая их с одной стороны на другую так чтобы они подрумянились со всех сторон. Жареные пирожки готовят с мясом, ливером, капустой, повидлом, вареньем. Если пирожки жарить в недостаточно нагретом жире, то вкус их ухудшается, а расход жира увеличивается.

* На 4 стакана пшеничной муки - 4 ст. ложки масла, 2 1/2 ст. ложки сахара, 1,5 стакана молока или воды, 4 яйца, 20 г дрожжей прессованных «Люкс» или 5 г сухих - «Чемпион», 1/2 чайной ложки соли, 300 г жира для жарения пирожков.

Сладкий пирог

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Готовое тесто раскатать слоем примерно 1 см. положить на смазанный маслом противень или сковороду с нетолстым дном. Обрезать лишнее тесто, положить на раскатанное тесто начинку и загнуть края на 2 см.

Поверх начинки сделать из полосок теста плетенку. Чтобы концы полосок в плетенке прочно пристали к краям пирога, их смачивают яйцом. Затем поставить пирог на 10-15 минут в теплое место для расстойки. После полной расстойки пирог смазать яйцом и выпекать при 230-240°C в течение 20-30 минут. Готовый пирог осторожно снять с противня, уложить на доску и, когда остынет, разрезать его на порции и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Сладкий пирог готовят с начинкой из повидла, варенья,

джема, яблок и других продуктов.

* На 3 стакана пшеничной муки - 4-5 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек масла, 3/4 стакана молока или воды, 1/3 чайной ложки соли, 3 яйца, 20 г дрожжей, 350 г начинки.

Пирог сибирский с рыбой

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом, разделить его на две равные части, раскатать каждую часть в форме шара и дать тесту несколько расстояться в теплом месте. Затем одну часть теста раскатать в пласт прямоугольной или другой формы (по размеру листа) толщиной 1 см. Тесто слегка посыпать мукой. Завернуть на скалку и разложить на смазанный жиром лист. На тесто положить куски сырого рыбного филе, посыпать солью, перцем, поджаренным луком, закрыть вторым раскатанным пластом теста, швы по бокам плотно соединить и поставить пирог на 20-25 мин для расстойки. После расстойки пирог смазать яйцом, проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекать при температуре 210-230°C в течение 35-40 минут. Готовый пирог смазать маслом и перед подачей разрезать на порции.

* На 2,5 стакана муки - 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки масла, 2,5 яйца, 1/2 чайной ложки соли, 3/4 стакана молока или воды, 15 г дрожжей прессованных «Люкс». Для начинки - 600 г филе некостистых рыб, 100 г лука, 1,5 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Кулебяка

Кулебяка отличается от пирога своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку иногда готовят с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например, слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками. Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис,

рассыпчатую кашу, а поверх - более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать в пласт по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипать: затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35-45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть чистым полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мяскую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

Надо иметь в виду, что тесто (лучше всего опарное) после выпечки должно быть достаточно прочным, чтобы выдержать свои начинки. Между слоями начинки можно проложить блинчики-прокладки, приготовленные заранее.

* На 1 кг муки - 1 3/4 стакана молока, 50 г дрожжей прессованных «Люкс» или 10 г сухих «Чемпион», 100-125 г масла, 4-5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Беляши

Приготовить тесто и разделить его на небольшие лепешки.

Одновременно приготовить мясную начинку. Для этого мясо нарезать небольшими кусочками, мелко порубить или пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарезанным луком, добавить соль и перец.

На середину лепешек положить столовую ложку начинки и защипать края теста, придавая форму ватрушек. Приготовленные беляши обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом (сначала с открытой стороны), после чего переложить их на блюдо.

* На 500 г муки - 1 стакан молока или воды, 15 г дрожжей прессованных «Люкс» или 4 г сухих - «Чемпион» и 1/2 чайной ложки соли. Для начинки - 400 г мяса (мякоти), 2-3 головки лука, 100 г жира для жарения (масла топленого, растительного или маргарина), соль, перец молотый по вкусу.

Бабка морковная

В посуду влить 1/2 стакана теплой воды, развести в ней дрожжи, положить натертую морковь, яйца, всыпать стакан просеянной муки и, размешав, поставить в теплое место для подъема.

В поднявшуюся опару всыпать остальную муку, положить масло, сахар, ванилин, цедру, соль, вымесить и поставить для вторичного подъема. Когда тесто хорошо поднимется, выложить его в форму, смазанную маслом, и поставить в духовой шкаф примерно на 1 час для выпечки. Готовая морковная бабка должна получиться ярко-шафранового цвета с приятным запахом и хорошим вкусом.

* На 500 г муки - 250 г морковного пюре, 100-125 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 20 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Пахлава

В слегка подогретое молоко добавить дрожжи и соль, размешать до полного растворения, добавить яйцо, топленое масло и замесить крутое тесто. Через 1-1,5 часа тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см. На противень, смазанный маслом, положить слой теста, сверху посыпать

измельченным миндалем или орехами, смешанными с сахаром, и закрыть вторым слоем теста, смазать маслом и снова посыпать начинкой. Так составить несколько слоев. Затем разрезать пахлаву на ромбы размером 10х4 см, смазать желтком, смешанным с шафраном В середину каждого ромба поместить половинку ядра ореха.

Выпекать пахлаву в духовом шкафу при температуре 180-200°C в течение 35-40 минут. За 15 минут до готовности глазировать пахлаву сверху сиропом или медом.

* На 1,5 стакана муки - 60 г топленого масла, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 8 г дрожжей прессованных «Люкс», 200 г миндаля очищенного или ядер орехов, 200 г сахара, 0,2 г ванилина, 0,4 г шафрана, 20 г меда.

Изделия из слоеного дрожжевого теста

Приготовить безопарное дрожжевое тесто и раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1-1,5 см. На середину пласта положить размягченное сливочное масло или маргарин (50% нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, затем накрыть третьей частью пласта. Таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла. Затем пласт теста посыпать мукой и раскатать до толщины 2-3 см, смести с него муку и сложить вчетверо. Затем опять раскатать пласт теста и сложить его вновь вчетверо. В результате всех операций образуется пласт с 32 слоями масла.

При закатке 200-300 г масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе масло при выпечке вытечет.

При закатке 100-200 г масла тесто следует делать в 8-16 слоев, т.е. следует складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а только втрое, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны. Разделку теста следует производить при температуре не выше 20°C; при более высокой температуре помещения тесто следует периодически охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет

разрывать слои теста и во время выпекания изделий будет вытекать.

Для приготовления слоеного теста на 2 стакана пшеничной муки берется 1 ст. ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, 1 стакан молока или воды, 8 г дрожжей прессованных «Люкс»; для прослойки теста - 100-300 г сливочного масла.

Из этого теста, так же как и из обычного дрожжевого, готовят пироги печеные, кулебяки, ватрушки, сдобу и другие мучные изделия.

Булочки из слоеного теста

Слоеное дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и разрезать на квадраты. Соединить все четыре угла каждого квадрата в центре, прижать пальцами и положить на смазанный маслом лист или противень. Края изделий смазать маслом, дать 50-60 минут на расстойку, затем смазать верх яйцом. Выпекать булочки в духовом шкафу при температуре 230-250°C в течение 10-15 минут.

* На 2 стакана пшеничной муки - 1 ст. ложка сахара, 8 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо для смазки; 200-300 г сливочного масла для прослойки теста, 2 ст. ложки масла для смазки.

Рожки из слоеного теста

Слоеное дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, разрезать на куски клинообразной формы. На каждый кусок положить чайную ложку начинки и завернуть противень начинкой рулетом. При укладке на смазанный жиром противень или лист торцовые стороны рулета слегка вытянуть и тонкие концы загнуть, придав им форму подковки.

Дать изделиям 40-50 минут расстояться. Поверхность изделий смазать взбитым яйцом и посыпать жареным рубленым миндалем и орехами или мучной крошкой.

Выпекать рожки в течение 15-20 минут при температуре 240-260°C.

* На 3 стакана пшеничной муки - 1,5 ст. ложки сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли, 2 яйца, 10 г дрожжей прессованных

«Люкс», 1 стакан молока или воды; для прослойки – 300-400 г масла сливочного или маргарина. Для начинки - 1/2 стакана повидла, джема или 200 г яблок свежих, 2 ст. ложки сахара. Для мучной посыпки (крошки) - по 1 ст. ложке пшеничной муки, сливочного масла, сахара. 1 яичный желток.

Завитушки из слоеного теста

Слоеное дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, разрезать на узкие полоски и сплести в жгутики, затем эти жгутики немного растянуть и свернуть в завитушки, придавая им произвольную форму. Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40-50 минут расстояться, смазать поверхность яйцом, посыпать сахарным песком, а также рубленым миндалем или орехами. Выпекать завитушки в течение 10-15 мин при температуре 240-260°C.

* На 2 стакана пшеничной муки - 1 ст. ложка сахарного песка, 8 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо для смазки; 200-300 г сливочного масла для прослойки.

Пасхальные булочки

Тесто: 500 г муки, 250 г молока, 50 г сахарного песка, 1 яйцо, 50 г маргарина, 50 г дрожжей прессованных «Люкс» или 10 г сухеных дрожжей «Чемпион», 8 г соли, 1 яичный желток (для смазывания поверхности).

Приготовленное тесто поделите на 5 частей, придайте любую форму завитушек, разложите на смазанный маслом противень для расстойки на 30 минут.

После этого намазать сверху яичным желтком и выпекать 15 минут в духовке нагретой до 200°C.

Немецкий торт

Тесто: 250 г муки, 125 г молока, 25 г сахарного песка, 25 г маргарина, 30 г прессованных дрожжей «Люкс» или 7 г сухеных дрожжей «Чемпион», 1 ч.л. соли.

Продукты крема: 250 г молока, 30 г муки, 15 г пищевого крахмала, 60 г маргарина, 1/2 пакетика ванили, 1 яичный жел-

ток.

Продукты украшения поверхности: 50 г муки, 25 г маргарина, 25 г сахарного песка.

Приготовленное тесто сложите 1 раз и дайте расстояться еще 10 минут. Далее раскатайте круг диаметром 20-23 см и уложите на смазанное маслом дно противня. Дайте постоять еще минут 15 и после этого выпекайте в духовке нагретой до температуры 190°C примерно 25 минут. Когда остынет, разрежьте поперек и выложите приготовленный крем. Положите верхнюю часть и украсьте.

Приготовление крема: смешивается молоко, мука, крахмал, ваниль и по желанию натертая лимонная цедра и кипятится до тех пор, пока не загустеет.

Смесь для украшения: мягкий маргарин смешивается с сахаром, по желанию можно добавить корицу, толченые орехи.

Норвежские бисквиты

Тесто: 500 г муки, 175 г молока, 100 г маргарина, 75 г прессованных дрожжей «Люкс» или 15 г сухеных дрожжей «Чемпион», 1,5 ч.л. кардамона, 1 яичный желток (для смазывания поверхности).

Фруктовая смесь: 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана варенья из апельсиновых или лимонных корок, 30 г крошенных грецких орехов.

Приготовленное тесто смешайте осторожно с мелко нарезанными фруктами и раскатайте до 6 мм толщиной. Выложите тесто в формы для бисквитов, смажьте поверхность яичным желтком и дайте им постоять в теплом месте 30 минут для расстойки. Посыпьте сверху сахарным песком и пеките примерно 20 минут в духовке нагретой до 190°C.

Сладкие шарики

Тесто: 450 г муки, 1 яйцо, 1,5 стакана теплого молока, 2 чайные ложки соли, 8 г сухеных дрожжей «Чемпион» или 32 г прессованных дрожжей «Люкс», 8 г сахарного песка, 100 г теплого молока.

Продукты сиропа: 500 г сахарного песка, 600 г воды, сок 1/2 лимона.

Приготовьте очень мягкое тесто, затем отрывайте, смоченной в жидком масле ложкой, кусочки величиной шарика и жарьте в нагретом масле, пока не порозовеют. Жареные шарики бросайте в заранее приготовленный и охлажденный сироп и через несколько минут выкладывайте на тарелку для сервировки.

Приготовление сиропа: кипятить на маленьком огне сахар с водой, когда загустеет прибавить лимонный сок и снять с огня.

Чурек гребешок

Тесто: 400 г муки, 200 г молока, 2 ч.л. соли, 70 г сахарной пудры, 50 г сахарного песка, 1 яйцо, 10 г дрожжей сушеных «Чемпион» или 45г дрожжей прессованных «Люкс», 150 г маргарина, 1 яичный желток (для смазывания поверхности).

Приготовленное тесто раскатайте на хорошо посыпанном мукой столе в виде прямоугольника толщиной 1,5 см. На 2/3-ю часть теста намажьте 150 г маргарина маленькими кусочками, сложите не смазанную маслом 1/3 часть так, чтобы попала на середину смазанной части, другой же конец сложите наверх и дайте полежать 10 минут в холодильнике. НЕ смазывая маслом, повторите эту процедуру еще 2 раза и дайте полежать в холодильнике 20 минут. Затем раскатайте тесто толщиной 3 мм на столе хорошо посыпанный мукой. Старайтесь не давить на тесто во время этой процедуры. Порежьте тесто на прямоугольники размером 10/20 см., сложите посередине короткого края вдвое и разрежьте с промежутками в 1 см, согните тесто в форме гребешка. Разложите чурки на смазанный маслом противень поставьте на 45 минут на расстоянии и, смазав сверху желтком, выпекайте 15 минут в духовке нагретой до 200°C.

Пицца

Тесто: 350 г муки, 8 г сушеных дрожжей «Чемпион» или 50г прессованных дрожжей «Люкс», 8 г сахарного песка, 5 г соли, 200 г теплой воды, 100 г маргарина.

Начинка: Нарезанные помидоры, соль по вкусу, в изобилии сыр, по желанию сосиски, колбаса, грибы, зеленый перец и т.д.

Приготовленное тесто раскатайте кругом диаметром 33 см и сравняйте концы. Разложите на тесто продукты, начинковав в любой величине по желанию выше указанные продукты или любые другие и посыпьте большим количеством сыра. Затем выпекайте примерно 15 минут в духовке нагретой до 180°C.

Напиток медовый

На 1 л напитка: 250 г меда, 5 г дрожжей прессованных «Люкс», 1/2 шт. лимона.

Мед растворить в горячей воде, затем охладить до 25 градусов, добавить дрожжи и лимонный сок.

Полученный смесь поставить в теплое место на 10-12 часов, затем процедить и охладить.

Хлебный квас

На 5л кваса: 1 кг ржаного хлеба, 25 г прессованных дрожжей «Люкс», 5 столовых ложек сахара, 20г мяты, 50 г изюма.

В духовке подсушить нарезанный ломтиками ржаной хлеб. Сухари положить в кастрюлю или бочонок, залить кипятком, закрыть, дать постоять 3-4 часа. Настой процедить, положить дрожжи, сахар, и мяту. Накрыть салфеткой и в таком виде оставить для брожения на 5-6 часов. Когда квас начнет пениться, его надо вторично процедить и разлить в бутылки, в которые предварительно положить по несколько изюминок, и плотно закрыть. Перед употреблением кваса пробки промыть в кипятке, чтобы они стали эластичнее. Бутылки ставить в холодное место.



«Каралишно воскресеньє»

В первое воскресеньє великого поста (после масленицы) теща ехала навестить зятя с дочерью. Ехала она не с голыми щеками для поцелуя, а с большим запасом «каралею» и подарком зятю — рубашкой.

Каральки — это стряпня из кислого теста. Пекли их так много, что порой только и умещались, что в три короба. Замесить, выкатать, украсить такую уйму стряпни одной не под силу. Выручали женщины по родству и близкие подруги. Работа весело шла, если у дочери сложилась жизнь хорошо. Кому-то и всплакнуть приходилось. Но в любом случае с каральками следовало ехать. «Каральки» — название условное, так как пекли не только баранки, но и украшенные пироги. Поезжанам, приезжавшим «по невесту», преподносились особые каральки — круглые, украшенные витым тестом, в два-три яруса, унизанные цветными кругляшками конфет. А как же? Были на свадьбе, считай, родня.

Каралькой выделяли тысяцкого за его многотрудные за-

боты. Ему пекли пирог в форме шляпы, тоже украшенный и с необычной начинкой. Получив подарок, тысяцкий размывал его у себя на голове. Нитки-начинка падали ему на лицо, затылок, плечи, грудь, что вызывало возгласы, смех, радость.

Большая часть, так сказать, рядовых каралек раздавалась односельчанам молодого, которые высыпали на улицы встречать каральки. Даже матерые мужики перегородивали жердью дорогу приехавшей чьей-то теще, чтобы угоститься каральками, хотя дома выпечены и хлеб, и шаньги, и разная постная стряпня. А им, как детям, подай чужие каральки, и все тут.

Теща, доезжая до зятя, короба уже порастрясала, но именные пироги доставались только по назначению. Одавалось все новое родство, зять с дочерью.

К тещиному приезду зять готовился, чтобы не попасть впросак. Он точил веретена. Чем сильнее любил жену, тем больше точил веретешек.



Автор книги Валентина Павловна Федорова (справа)
со стряпнями-мастерицами

*Свои дрожжи!
Свой хлеб!
Свой магазин!*

Добро пожаловать!



*В день презентации магазина «Зауральский пекарь».
Хлеб привезен из заводской пекарни*

СОДЕРЖАНИЕ

В НОВЫЙ ВЕК С ДОБРЫМИ НАДЕЖДАМИ Н.Д.Багрецов	11
ГЛАВА ПЕРВАЯ	
ИСТОРИЯ ЗАВОДА.....	17
СТАНОВЛЕНИЕ	31
РАЗРУХА	36
ВТОРОЕ ДЫХАНИЕ	41
ГРОЗОВЫЕ ГОДЫ.....	47
НОВАЯ ПРОДУКЦИЯ - ДРОЖЖИ	53
ГЛАВА ВТОРАЯ	
УРОКИ СМОЛИНЫХ.....	64
НАЧАЛО ПУТИ	64
НАРОДНАЯ ОЦЕНКА СМОЛИНА	68
Кольцо Смолина	68
Естрашка и приказчик Смолина.....	71
Естрашка и разбойники	73
БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ	76
С ВЕКОМ НАРАВНЕ	91
ПОТОМКИ ДМИТРИЯ ИВАНОВИЧА СМОЛИНА	111

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ЗАВОДЧАНЕ 114

РАБОЧАЯ ЧЕСТЬ 114

ПРОВЕРКА НА ПРОЧНОСТЬ 118

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

О ВРЕМЕНИ, ЗАВОДЕ, ЛЮДЯХ 135

У ИСТОКОВ ДРОЖЖЕВОГО
ПРОИЗВОДСТВА 135

ДИРЕКТОР 142

ГЛАВНЫЙ ИНЖЕНЕР 144

КОЛЛЕКТИВ И ЛИЧНОСТИ 147

НОВЫЕ ТРАДИЦИИ 153

ЧЕСТВОВАНИЕ ТРУДА 153

ЗАБОТА О КАДРАХ 166

ОСВОЕНИЕ СМЕЖНЫХ ПРОФЕССИЙ 177

ДИНАСТИИ 179

ВНИМАНИЕ К ЛИЧНОСТНОЙ СУДЬБЕ 185

УВАЖЕНИЕ К ИСТОРИИ 193

НА ПАМЯТЬ 198

ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ 206

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА 209

В.П.Федорова

Из века - в век

Главный редактор Г.П.Устюжанин
Компьютерный набор,
макет и верстка И.И.Манило
П.Г.Устюжанин

Лицензия ЛР № 071414 от 24.03.1997 г.

Набрано, сверстано и записано на лазерный диск
«Парус-М»

Подписано в печать
Бумага для художественной печати
Гарнитура Arial Cyr. Печать офсетная
Тираж 500 экз. Заказ №

«Парус-М», 640000, г.Курган, ул.Комсомольская,
14-20

Отпечатано в издательстве «Челябинский Дом
печати»

454080, г.Челябинск, Свердловский проспект, 60

32-00



