



Ремесла Кубани:

мукомолье



Подготовлено:
заведующим Супсехской сельской
библиотекой – филиалом №23
МБУК «Анапская ЦБС»
С.В.Ермолаевой

г. Анапа, 2022



Мукомолье –
один из
древнейших
видов трудовой
деятельности на
Кубани

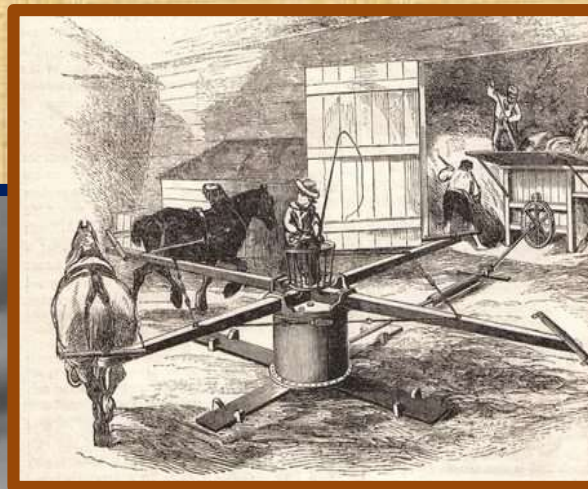


Под общим названием «мельница» на Кубани действовали :



Ручные мельницы

Ветряные мельницы



Конные мельницы



Водяные мельницы



Паровые мельницы

Более дешевые и простые в постройке водяные мельницы фиксируются документально с XIII в., но исследователи предполагают и более раннее их бытование.



Примерно с XVII в. распространяются ветряные мельницы (устраивавшиеся, как правило, крупными владельцами: монастырями, помещиками, казною).

Помол на них более скор и тонок, отходов меньше, нет вынужденного перерыва в период ледостава.



В XVII – XIX вв. ветряные мельницы постепенно вытесняют водяные.

Такая мельница обычно была одна на несколько селений (обслуживая округу в 10-20 верст).

Наряду с этим, продолжали существовать и водяные мельницы, которые под силу было построить крепкому домохозяину или несколькими крестьянам в складчину.

Именно водяные мельницы чаще всего были частными, причем работал на них в качестве мельника сам хозяин и его родственники. Крупные и коллективные владельцы нанимали мельника со стороны.

КРАСНОДАР.
БЫВШАЯ
МЕЛЬНИЦА А.М.
ЕРОШОВА НА УЛ.
КРАСНОАРМЕЙСКОЙ
(ВИД НА ЮГ).



Признанным центром мукомольного производства был Екатеринодар. В 80-х гг. XIX в. здесь было более 50 только механизированных мельниц. Крупнейшая из екатеринодарских мельниц принадлежала купцу А. М. Ерошову. На ней было установлено 4 паровых машины и трудились 54 наемных рабочих.



Паровая мельница является характерным признаком машинной индустрии. Впервые такие мельницы, построенные на частные капиталы, появились в 60-х г. XIX века в станицах Крымской и Усть - Лабинской.

В Екатеринодаре такое предприятие возникло в 1864 г. и располагалось в восточной части города над озером Карасун.



Таким образом, мукомольная промышленность на Кубани в 60-70-х гг. XIX в. была представлена в основном водяными и ветряными мельницами, численность же паровых мельниц была невелика.



В дальнейшем развитию паровых мельниц способствовало железнодорожное строительство, активизировавшее товарное производство, расширив рынки сырья, рабочей силы и сбыта продукции.

Укрепились связи с центром и другими регионами страны.

#историческиефакты:

Так или иначе, но в целом, мукомолье развивалось и процветало.

Станичные сборы не препятствовали устройству все новых заведений или продолжению работы старых, ибо от этого пользу имели все станичники.

Например, в декабре 1900 г. сбор жителей станицы Шепсугской Темрюкского отдела слушали просьбу отставного казака Ивана Перепелицы о продлении еще на 12 лет контракта на содержание водяной мукомольной мельницы.

Сбор удовлетворил просьбу казака, но с условием, чтобы он исправно содержал два моста за свой счет, ремонтировал их в течение этого срока и вносил за мельницу плату в размере 2 рублей в год.

Сбор станицы Полтавской того же отдела постановил взимать еще большую плату, правда, с лиц невойскового сословия: за ветряную мукомольную мельницу без других построек — 15 рублей в год, за мельницу «с хатой, рушкой или маслобойней» — 35 рублей в год.

А вы знали:

За последние годы производство сортовой муки увеличилось примерно на 30 %, а муки высшего сорта более чем на 50 %.

На передовых предприятиях выход муки высшего сорта достигает 55 %, а в сумме с первым сортом до 70 %.

На новых мукомольных заводах, оснащенных высокоэффективным технологическим оборудованием, обеспечен выход муки высшего сорта до 75 %.

На мукомольных заводах макаронного помола твердой пшеницы, благодаря внедрению передовой, ресурсосберегающей технологии, выход макаронной муки высшего сорта достигает 70 %, что соответствует мировому уровню.

Сравнительная характеристика муки разных сортов

Сорт муки	Вода, мл	Белки, г	Жиры, г	Крахмал, г		
IV (обойный)	44,3	8,2	1,4	34,8		
II	38,2	8,6	1,3	43,8		
I	39,1	7,6	0,9	45,6		
Высший	37,8	7,6	0,8	47,9		
Сорт муки	Клетчатка, г	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		Ккал
		К	Fe	B ₁	PP	
IV (обойный)	1,2	203	4,2	0,23	3,4	195
II	0,4	185	3,6	0,23	3,1	233
I	0,2	129	1,9	0,16	1,54	231
Высший	0,1	93	1,1	0,11	0,92	233

ПЛЮСЫ И МИНУСЫ РАЗНЫХ ВИДОВ ХЛЕБА

ПШЕНИЧНЫЙ



+ Легче переваривается

- Довольно калорийный

РЖАНОЙ



+ В нем больше клетчатки и витаминов и меньше калорий

- Запрещен тем, у кого проблемы с ЖКТ

БЕЛЫЙ



+ Сделан из более чистой муки

- Обеднен витаминами и микроэлементами

С ДОБАВКАМИ



+ Улучшают вкус продукта

- Среди них могут быть вредные «ешки»

ПЫШНЫЙ



+ Сытный и богат углеводами

- Очень калорийный и почти всегда с «Е»-добавками

СЕРЫЙ



+ Сохранен максимум полезных веществ

- Может содержать ненужные примеси из-за очистки

Источники информации:

1. Сайт учителя начальных классов Поповой Т.В. : <https://popova-tv.ru/remesla-na-kubani.html>
2. Очерки истории Кубани с древнейших времен по 1920 г. / [В. Н. Ратушняк, А. М. Ждановский, И. И. Марченко и др.]; Под общ. ред. В. Н. Ратушняка. - Краснодар : Совет. Кубань, 1996. - 654,[1] с. : ил.; 21 см.; ISBN 5-230-21762-6 (В пер.
3. Багаева Елена Михайловна. Торгово-промышленная деятельность на Кубани в эпоху рыночных преобразований в России : 07.00.02 Багаева, Елена Михайловна Торгово-промышленная деятельность на Кубани в эпоху рыночных преобразований в России (1861-1914 гг.) : Дис. ... канд. ист. наук : 07.00.02 Краснодар, 2005 293 с. РГБ ОД, 61:05-7/790
4. Кондратьев, Н.Д. Рынок хлеба и его регулирование во время войны и революции /Н.Д. Кондратьев. - М., 1922.
5. Г.И. Рослаева, главный специалист ГУ «Государственный архив Краснодарского края/ Статья «К 90-летию элеваторного хозяйства Кубани» -2012.
6. Газета агробизнеса «Крестьянские ведомости» - 2002, 2005.
<http://www.agronews.ru/articleview.ru>
7. Публикация Краснодарского отделения «Каргилл-Юг»: Брюховецкий элеватор. Каргилл Энтерпрайзис, Инк. 2007.
8. Сборник материалов IX международной научно-практической конференции «Федор Андреевич Щербина, казачество и народы Северного Кавказа: история и современность» (г. Краснодар, 27 февраля 2009 г.). - Краснодар: ИМСИТ, 2009.