

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ

"СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 32 ИМ. С.А. ЛАВОЧКИНА"  
ГОРОДА СМОЛЕНСКА

Проект по истории :  
«Предпринимательство в Российской  
империи XIX века:  
Фердинанд Эйнем»

Выполнила  
ученица 8Б класса  
Лещинская Карина.  
Руководитель: Кошекина Инна  
Александровна.





# Этапы проекта:

## 1. Подготовительный

Просмотр интернет - ресурсов и литературы  
(сбор информации).

## 2. Основной:

2.1. Создание проекта.

## 3. Заключительный:

3.1. Готовый продукт.

3.2. Анализ и выводы.

3.3. Презентация проекта.





# Цель проекта:

**изучение процессов модернизации страны на основе исторического анализа жизнедеятельности Ф. Эйнема, развития созданных им предприятий, вкладе в развитие экономики страны.**

## Задачи проекта:

1. Изучить развитие кондитерской фабрики «Эйнем».

2. Узнать, какими качествами должна была обладать успешная личность того времени, занимающаяся бизнесом.

3. Узнать, какие предприятия и товары того времени были более известны в России.

4. Узнать, какой вклад в развитие страны внесли предприниматели.

5. Показать, как сохранилась память об их наследии.





Процесс модернизации в Российской империи во второй половине XIX века шел быстрыми темпами. Этому способствовала и ориентация правительства на интенсификацию экономического развития. После реформ 1860-70-х годов предпринимательство в России превратилось в важнейший фактор социально-экономического развития. Одним из методов ускорения модернизации России стало создание условий для широкого привлечения в страну знаний и практического опыта иностранных предпринимателей, иностранного капитала.





Немецкие булочные и немецкие кофейные магазины с XVIII в. были широко распространены в Петербурге. В «первопрестольной» Москве предприниматели-иностранцы активно проявили себя уже в XIX в. Преобладали среди них выходцы из Германии.

Фердинанд Теодор Эйнем (1826–1876) – фабрикант немецкого происхождения, основатель крупнейшей кондитерской фирмы с одноименным названием в Москве. Родился в Пруссии в небольшом городе Бельциге в 70 километрах от Берлина. Эйнем жил и работал в Москве 30 лет, оставаясь в прусском подданстве (по российскому законодательству, иностранцам разрешалось учреждать фирмы, не принимая российского гражданства).

В 1873 г. Эйнем был купцом первой гильдии, жил с женой Каролиной Карловной, урожденной Мюллер (1831-1891), на Софийской набережной в собственном доме (записанном на имя жены).



**Фердинанд Теодор  
Эйнем**





Совсем недавно документально подтвержденной датой начала бизнеса Фердинанда Эйнема в Москве считался 1851 год. В архивном документе говорится, что 28 августа 1851 г. с прусского подданного Федора Карлова Эйнема взят налог в размере 100 руб. серебром, и что Эйнем нанимает помещение в доме Ариоли.

«Кондитерских дел мастер» Эйнем арендовал помещение под кондитерскую (на два-три столика) в доме Ариоли, и в этом же доме Эйнем снимал небольшую квартирку. Коммерческий риск Эйнема оправдал себя. Число клиентов росло, во многом в силу того, что на Арбате других кондитерских в то время не было. Повышение дохода позволило Эйнему покинуть ряды цеховых ремесленников и вступить с 1853 г. в третью гильдию московского купечества. В 1853-1856 гг. во время Крымской войны Эйнем, как гласят документы «с честью выполнил подряд» по поставке варенья и сиропов для русской армии.



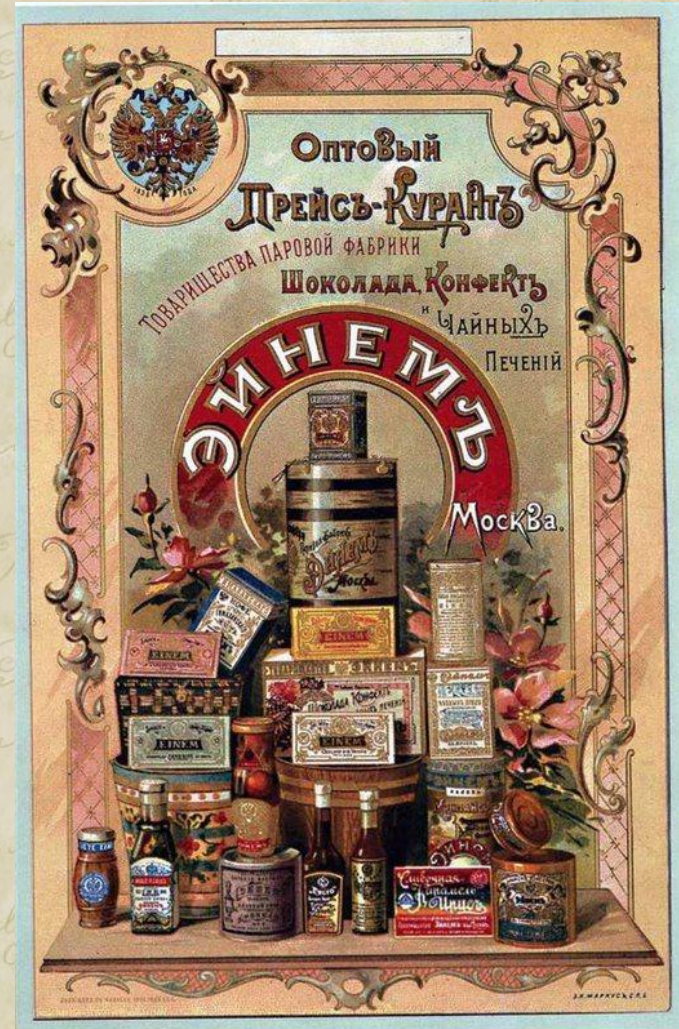


В 1855 г. Эйнем уже хорошо говорил по-русски, и мечта о настоящей шоколадной фабрике не оставляла его. Он решил найти надежных русских компаньонов, которые бы смогли участвовать деньгами и своими именами поручиться за новое дело. В 1856 г. Эйнем и его компаньоны – полковник Лермонтов и коллежский секретарь Романов, (каждый вложил в дело по 5 тыс. руб. серебром) – сняли на десять лет помещение на Петровке, в доме Рудакова (в Тверской части) и устроили там кондитерскую фабрику, выпускавшую десять сортов шоколада, шоколадные конфеты, пралине. На Петровке первые десять лет, до перевода на Софийскую набережную находилось первое, пока небольшое кондитерское предприятие Фердинанда Эйнема. По взаимному уговору Лермонтов и Романов вложили деньги, а Эйнем должен был участвовать в деле своим трудом, вести всю бухгалтерию и отчитываться в соответствующих органах.





Фабрика «Эйнем» с самого начала специализировалась на шоколаде, продукте новом в России, ранее привозимом в Москву только из-за границы — из Бельгии, Голландии, Германии, Франции. Уже в 1863 г. продукция фабрики Эйнема получила первую награду — бронзовую медаль на сельскохозяйственной выставке в Одессе. Спустя два года вновь успех — медаль на мануфактурной выставке 1865 г. в Москве. Эйнем представил на своём стенде конфеты, шоколад, какао, варенье, карамель и сиропы.





В 1867 г. Эйнем был купцом второй гильдии, а после того, как фабрика на Софийской набережной стала приносить хороший доход, с 1873 г. перешел в первую гильдию. С 1867 г. фабрика, оборудованная паровой машиной в шесть лошадиных сил и паровым котлом, заработала. Предприятие размещалось в специально построенном двухэтажном каменном здании длиной 15 м и шириной 6,5 м. На каждом этаже было две комнаты, примерно по 45 кв. м каждая. В этих четырех «цехах» шло изготовление кондитерских изделий. В справочнике «Фабрично-заводские предприятия Российской империи» была сделана запись: «Эйнемъ. Товарищество паровой фабрики шоколадных конфетъ и чайных печений. Год основания 1867». К этому времени фирма имела награды, полученные на всероссийских мануфактурных выставках: бронзовую медаль 1864 (г. Одесса), серебряную медаль 1865 (г. Москва)





В процессе выбора дома и покупки надежного оборудования для своей фабрики Эйнем сблизился с московским немцем Юлиусом Гейсом (его фамилия Neuss по-немецки произносится, как Хойс). Юлиус Гейс был моложе Эйнема на шесть лет. До знакомства с Эйнемом он уже успел поработать в магазине своих родственников в Одессе и потом почти 10 лет жил в Москве, работая в частных фирмах и в муниципальных структурах по освещению улиц керосином и газом. Гейс производил впечатление человека надежного и обстоятельного. Два одержимых работой московских немца – Эйнем и Гейс – познакомились, когда Гейсу было около 25 лет.



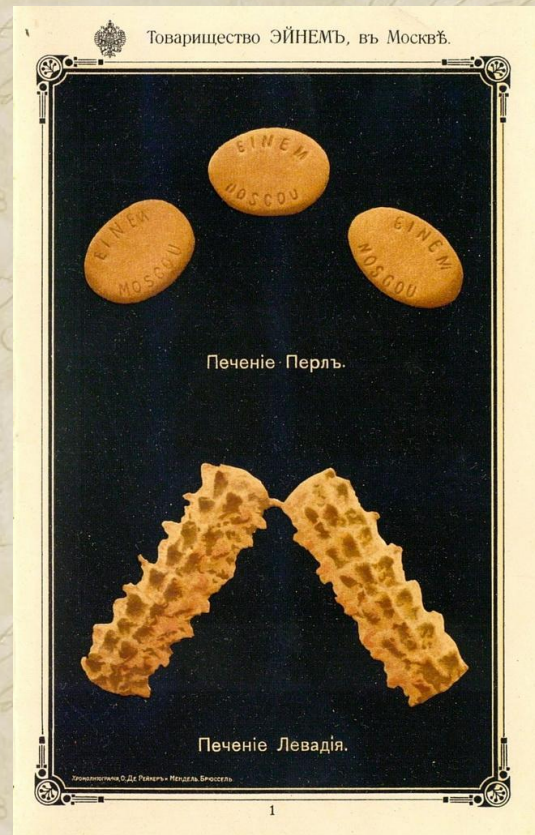
**Юлиус Гейс**





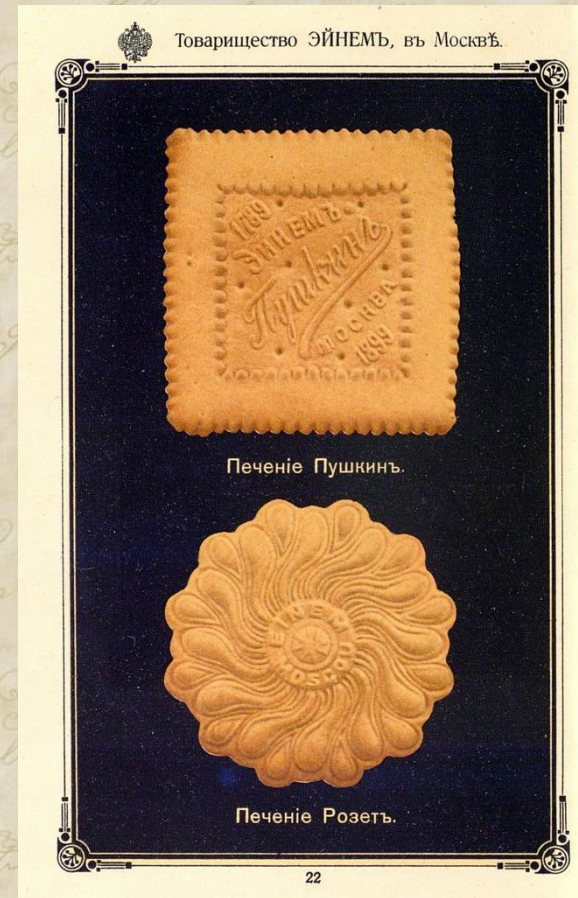
Обороты фабрики постоянно росли, и потому Эйнем, нуждавшийся в надежном сотруднике фирмы, в 1868 г. предложил Гейсу координировать работу с оптовыми покупателями. Надо сказать, что Гейс согласился не сразу, по его собственным словам, ему «было лестно» получить предложение сотрудничества, но одновременно «трудно расстаться с прежней деятельностью».

12 мая 1870 г. в Берлине между партнерами был заключен договор, по которому Эйнем получал 60%, а Гейс 40% прибыли. В качестве своей доли Гейс внес в дело всё собственное имущество стоимостью 20 тыс. руб.. С условиями договора ознакомились и подписались в том братья Фердинанда Теодора Эйнема – Густав Эйнем из Райхенбаха (Силезия), Карл фон Эйнем из Ашерслебена и Эмиль фон Эйнем из Берлина.





В 1870 г. Эйнем, видя, что круг покупателей расширяется, решил разнообразить ассортимент и начать в Москве производство легкого бисквитного печенья, которое благодаря англичанам стало популярным повсюду в Европе. В апреле 1870 г. Эйнем поехал в Англию закупать оборудование (бисквитную печь и десять печей для вафель). Привез он не только оборудование, но также и технолога-англичанина. В это время Юлиус Гейс оставался в Москве и занимался постройкой еще одного корпуса на Софийской набережной. Старый корпус, в котором была установлена паровая машина мощностью четыре лошадиных силы, был уже маловат. А спрос на кондитерские изделия Эйнема возрастал.





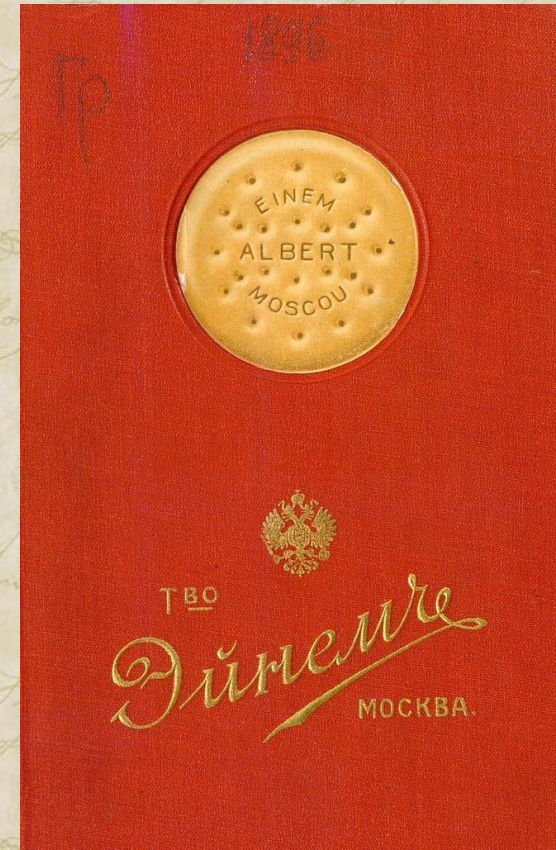
Первого августа 1871 г. новое здание фабрики на Софийской набережной начало действовать. И уже в том же году фабрика Эйнема стала крупнейшей из пяти шоколадных фабрик в Москве. Она выпускала почти половину продукции всех московских предприятий, а именно:

32 тонны шоколада, 160 тонн шоколадных конфет, 24 тонны «чайного печенья» (тех самых английских бисквитов) и 64 тонны колотого сахара, всего на сумму 300 тыс. руб. (из них 246 тыс. руб. приходилось на шоколад).





Однако работа на пределе сил вызывала ухудшение самочувствия Эйнема – еще в 40-летнем возрасте он начал страдать сердечными приступами. Лечение у московских и берлинских врачей давало временный эффект. В 1876 г. Эйнем решился уехать в сопровождении жены в город своей юности Берлин, чтобы провести время с родными, а затем пройти в Германии серьезное лечение. Будучи бездетным и предчувствуя, что при слабеющем здоровье возможен всякий исход, Эйнем предложил Гейсу выкупить у него долю в деле. Вызвали нотариуса, и сделка была оформлена буквально за пять минут. Гейс заплатил сразу 100 тыс. руб. серебром, и подписал документы, по которым обязался заплатить еще 300 тыс. руб. в течение девяти лет. С этого момента Юлиус Гейс становился единоличным владельцем фирмы. Через несколько месяцев Эйнем скончался в Берлине.





С 1880-х гг. в России крепло рабочее движение. Главная причина недовольства рабочих фабрикантами была в том, что высокая производительность труда достигалась за счет жестокой эксплуатации работников. «Кондитерам приходилось работать в невероятно тяжелых условиях. В мастерских вечно был смрад от антрацита, духота, жар и т.д. Вентиляции нигде не имелось, за исключением двух-трех больших фабрик». Да и рабочие, большинство из которых приходили в города из деревень в поисках заработка, тяжело привыкали к монотонному фабричному труду.

На многих фабриках Московского региона, особенно текстильных, до принятия «фабричных» законов 1880-х годов рабочий день длился по 15 часов. Работа шла в одну смену — начиналась в 4 часа утра и оканчивалась в 9 часов вечера «с отдыхом полтора часа на обед и полчаса на завтрак».

Бытовые условия тоже оставляли желать лучшего — оторванные от своих семей рабочие жили в лучшем случае в так называемых «рабочих казармах» по 30-40 чел. в комнате, а в худшем — снимали угол (где помещалась порой только койка, а под ней сундучок с нехитрыми пожитками) в «коечно-каморочных» квартирах.



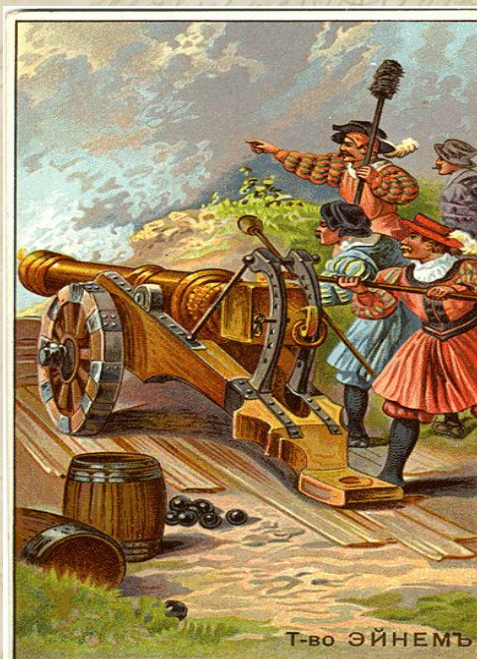


В 1885 г. фабрика «Эйнем» получила серебряную медаль за кондитерские изделия на всемирной торгово-промышленной выставке в Антверпене (Бельгия). Успехом фирмы «Эйнем» стала высшая награда на Всероссийской художественно-промышленной выставке в Нижнем Новгороде в 1896 г. С этого момента на изделиях «Эйнема» появилось изображение государственного герба Российской империи. Триумф ожидал продукцию фабрики «Эйнем» на крупнейшей всемирной выставке 1900 г. в Париже. На Парижской выставке были представлены восемь российских пищевых фирм (кондитерских, чайных и сахарных). Фирма «Эйнем» получила высшую награду «Гран-при». По мнению историков экономики, в последней четверти XIX в. (и особенно в конце 1870-х – начале 1890-х гг.) доминирующим трендом стала реорганизация семейных компаний в паевые товарищества. Именно паевые товарищества стали производить львиную долю продукции российской индустрии.





В 1885 г., 15 ноября, кондитерское дело, возглавляемое Гейсом, было акционировано и приобрело форму товарищества. С этого момента официальное название стало звучать так: «Товарищество паровой фабрики шоколада, конфет и чайных печений Эйнем». Учредителями фирмы выступили вюртембергские подданные Юлий Федорович Гейс и его сын Юлий Юльевич Гейс. Основной капитал в полмиллиона рублей был разделен на 100 паев, по 5000 руб. каждый. Управление стало коллективным, Юлиус Гейс привлек к руководству своих сыновей и зятя. Директорами первого состава правления являлись Юлиус Федорович Гейс, Карл Федорович Профет (зять Гейса) и Юлиус Юльевич Гейс.



*Т-во Эйнемъ*

МОСКВА.



Серія „РАЗВИТІЕ ОРУЖІЯ У НАРОДОВЪ“.

№ 8.

Нюрнбергское полевое орудіе  
XVI столѣтія.



**КАКАО ЭЙНЕМЪ**

благодаря тщательному и усовершенствованному  
способу приготовления славится какъ

**САМЫЙ ЗДОРОВЫЙ**

**УКРѢПЛЯЮЩІЙ ПИТАТЕЛЬНЫЙ  
НАПИТОКЪ.**



Серія „РАЗВИТІЕ ОРУЖІЯ У НАРОДОВЪ“  
состоитъ изъ 12-ти картинъ.



За двадцать лет – с 1875 по 1894 гг., как сообщала энциклопедическая статья из словаря «Брокгауз и Ефрон», потребление шоколада в России возросло в тридцать раз – с 6 тысяч пудов до 180 тысяч пудов. Немалую долю его составляла продукция фабрики Эйнем.

С каждого проданного фунта нового печенья Эйнем жертвовал пять копеек серебром, из которых половина суммы поступала в пользу благотворительных заведений Москвы, а другая половина — в пользу Немецкой школы для бедных и сирот.





В автобиографии Юлиус Гейс писал, что его жизнь протекала в напряженной работе «не ради жадности денег, а из потребности работать, из честолюбия стать первым кондитером России». Приоритетными пунктами коммерческой стратегии были избраны: качество товара, его долгий срок хранения, доступные и одновременно прибыльные цены.

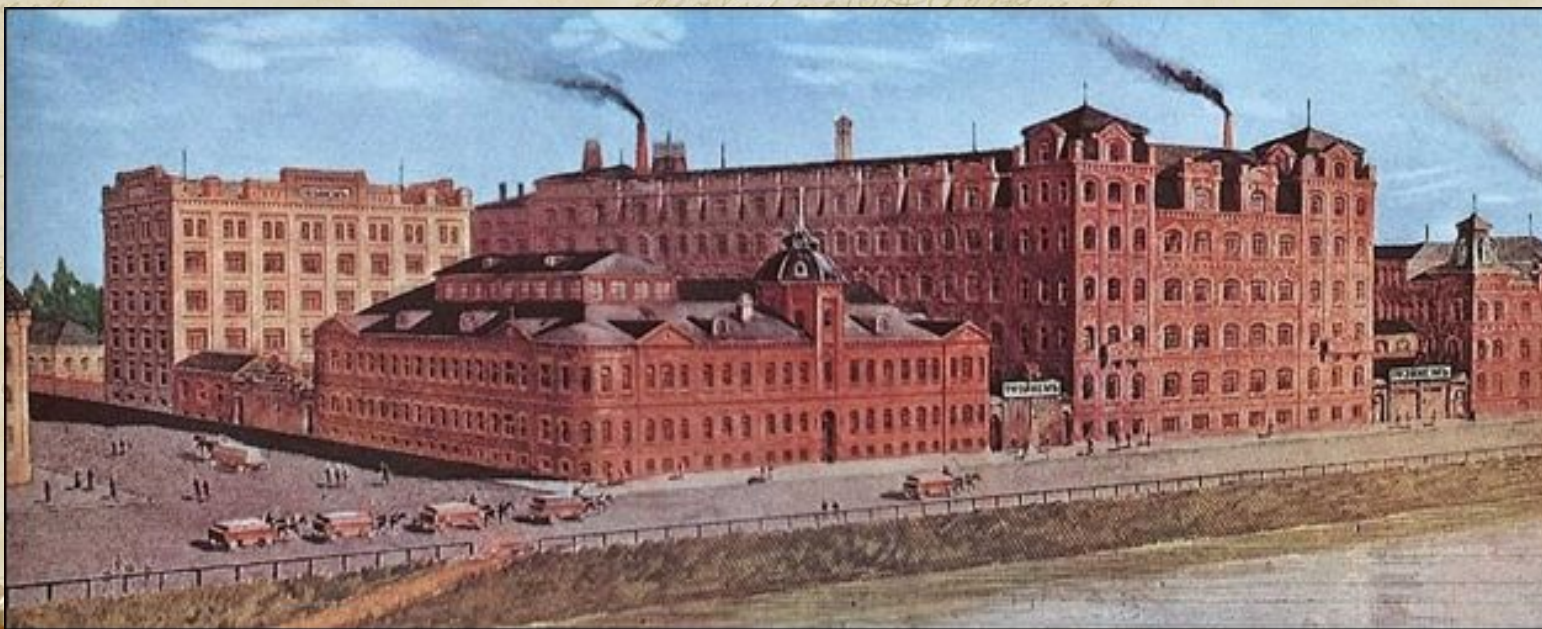


В условиях Российской империи именно семейные компании в последней четверти XIX в. развивались наиболее динамично. Они, при наличии капиталов охотно шли на технологическую модернизацию производства, что, в свою очередь, давало увеличение объема продукции. Руководители компании «Эйнем» стремились не рисковать, а напротив, повысить резервы выживаемости своего предприятия.



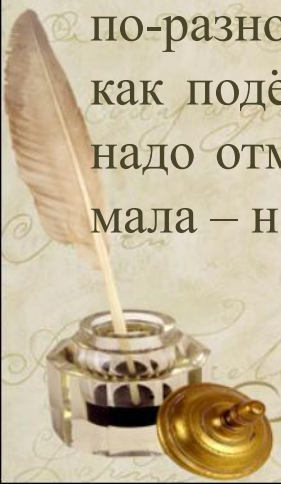


В 1889 году Эйнем и Гейс начинают строительство нового комплекса – на Берсенеvской набережной возводятся просторные здания с многочисленными цехами, служебными помещениями и крытыми переходами из корпуса в корпус. Завершается строительство в 1914 году. Знаменитый краснокирпичный комплекс, который стал своего рода визитной карточкой фабрики, строил архитектор Александр Калмыков, известный своим участием в проекте Третьяковской галереи





При приёме на фабрику «новобранцев» водили по цехам и усиленно кормили всем, что только душе угодно. Зато потом специально обученные надсмотрщики не спускали с работников глаз и досматривали на выходе. Трудовой день в те времена составлял 10 часов. Кондитеры, большинство из которых составляли выходцы из подмосковных деревень, жили в общежитии при фабрике, питались в фабричной столовой, их одевали и обували. Сотрудник, дослужившийся до должности старшего мастера, получал отдельную квартиру. Также при «Товариществе Эйнем» была собственная школа кондитеров, разнообразные кружки, хор мальчиков, которых учили музыке без отрыва от производства. После 25 лет работы работник получал массу льгот и пожизненную пенсию. И такой памятный нагрудный знак. Однако женский и мужской труд оплачивались по-разному. Мужчины получали в месяц 30-35 руб., в то время как подённые работницы – всего 35-45 коп. в день. Впрочем, надо отметить, что по тем временам эта сумма была не так уж мала – неплохой обед в столовой стоил около 11 коп.





Кто же устоит перед просьбой  
сладкоежки купить хоть самую  
маленькую конфетку?

«Товарищество Эйнем»

устанавливало в магазинах такие  
шоколадные автоматы. Опустив в  
него 10-копеечную монетку и  
передвинув рычажок, малыш  
получал из окошка крохотную  
шоколадку весом в 5-6 г. Стоит  
отметить, что по тем временам это  
были не такие уж маленькие  
деньги.





На фабрике Эйнема особое внимание уделялось оформлению сладкого продукта. Рекламу фирмы несли театральные программки, наборы-сюрпризы с вложенными в коробку конфет открытками. Для фабрики писал музыку свой композитор, и покупатель вместе с карамелью или шоколадом бесплатно получал ноты «Шоколадного вальса», «Вальса-монпансье» или «Кекс-галопа». Кроме этого эксклюзивные конфеты всегда продавались вместе со специальными аксессуарами — в коробки вкладывались фирменные салфетки и специальные щипчики для конфет.





Рекламные объявления появлялись и в театре: например, на программке спектакля «Ромео и Джульетта» расписывались достоинства чудодейственных конфет «Пектус» – от кашля. Негоже зрителям кашлять в момент романтического объяснения на балконе. Не забывали рекламщики прошлых лет и о высоком. Над городом гордо проплывали дирижабли, надписи на которых призывали покупать шоколад.





Хозяйкам предлагались нарядные банки для сыпучих продуктов, украшенные фирменными логотипами. Выпускались отличные географические карты – с подробной информацией об изображенной стране и с неременной фирменной подписью.





Важной составляющей бизнеса был непрерывный импорт сырья, прежде всего, какао-бобов, и эта сторона находилась у Гейсов на высоте. Даже сильное возвышение таможенного тарифа при переводе его на золото с 1 января 1877 г. не вызвало никакого спада производства. Исходное сырье – какао, тростниковый сахар, орехи – фирма «Эйнем» закупала в Берлине и Лондоне через партнерские фирмы «Фабер и Ко», «Альбрехт Дилль», «Хессе», «Римпау», «Тутон и Крус».

В 1884 г. на предприятиях фирмы «Эйнем» работало 200 чел., стоимость произведенной за год продукции составила 700 тыс. руб. В 1895 г. работал 571 рабочий, а продукции выпускалось более чем на 1,7 млн руб. В 1900 г. показатели увеличились: 915 рабочих и 2,8 млн руб.



Суровый карапуз из рекламы продукции знаменитой конфеты «Ну-ка отними!» говорил стихами: «Добыл я плитку шоколада, Но мне товарищей не надо – Пред всеми говорю людьми: Съем сам! А ну-ка отними»



Проверкой на прочность стратегии Гейсов в отношении рабочих стал 1905 год. Брожение началось уже в августе, несмотря на прибавку к жалованью рабочих в размере одного рубля с 1 августа 1905 г. Третьего августа депутацией рабочих были выдвинуты требования об улучшении условий оплаты и быта. Из текста «Требований» можно узнать о том, какие условия существовали на фабрике, и как они были изменены в ответ на требования рабочих.

Кроме зарплаты существовал ряд социальных выплат на квартиру (2 рубля в месяц до 3 августа 1905 года, 3 рубля после 3 августа). Рабочие получали 40 коп. в месяц на стирку белья. На требование завести «хозяйские» бани при предприятии – выплачивалось 10 коп. в месяц «на баню».

На требование рабочих о двухнедельном ежегодном отпуске правление ответило, что оплачиваемый десятидневный отпуск будет предоставляться раз в два года (проработавшим не менее двух лет). На требование рабочих об оплачиваемом декретном отпуске: двух неделях до родов и четырех недель после родов, правление обещало давать четырехнедельный оплачиваемый отпуск (проработавшим не менее года).





Правление согласилось на предложение рабочих о медицинском обслуживании фабричным доктором и фельдшером, об устройстве хозяевами на свои средства библиотеки для рабочих.

Осенью 1905 г. Москва бурлила: в ноябре состоялась стачка, в декабре – восстание. Недовольство рабочих против хозяев охватило подавляющее большинство московских предприятий. Негодование выплеснулось наружу.

Но даже в этих условиях огромного революционного подъема рабочие фирмы «Эйнем» вели себя сдержанно. Во многом эта сдержанность объяснялась тем, что руководство фабрики «Эйнем» не отмалчивалось, а шло на диалог с рабочими. 18 ноября 1905 г. Правление раздало по цехам для чтения на общих собраниях и вывесило на досках объявлений «Обращение», в котором объяснялась позиция руководства.





В 1918 фабрика «Эйнем» была национализирована и переименована в Государственную кондитерскую фабрику №1, что подчеркивало лидирующее положение предприятия в отечественной кондитерской промышленности. В честь пятилетия революции фабрика получила название «Красный Октябрь», к которому добавляли «бывш. Эйнем» вплоть до начала 1930-х (это служило беспроблемным паролем для покупателей).





В 1900 году на Всемирной выставке в Париже фабрика получает сразу два Гран-при: за ассортимент и за качество. В 1913 году в связи с 300-летием династии Романовых «Товарищество» удостоилось почётного звания – поставщик двора Его Императорского величества. Отныне в коробках появляются вкладыши, свидетельствующие об этом гордом звании. Эта коробка выпущена к 300-летию дома Романовых. После долгих лет забвения «Красный Октябрь» возобновил её выпуск, и сейчас конфеты в такой коробке можно купить в магазинах.





## Музей фабрики «Красный Октябрь»

Музей истории кондитерской фабрики «Красный Октябрь» (МИКФ «Красный Октябрь») был открыт на территории фабрики 27 мая 1994 года. В 2005 году музей принял 21 650 экскурсантов, число которых с каждым годом растет.

Посетителей знакомят с экспозицией музея, а также с производственными и технологическими процессами в шоколадном и конфетном цехах фабрики.

В экспозиции музея представлены исторические документы, фотографии, кондитерская упаковка, этикетки, реклама, фрагменты производства конца Х I X – начала ХХ в.в. В настоящее время в музее хранится более 12 000 экспонатов из истории основных этапов становления и развития предприятия с 1851 года по настоящее время.

Завершается экскурсия чаепитием и дегустацией кондитерских изделий в Белом зале музея.





Видеофрагмент с опросом:

# Опрос у учеников 8Б класса

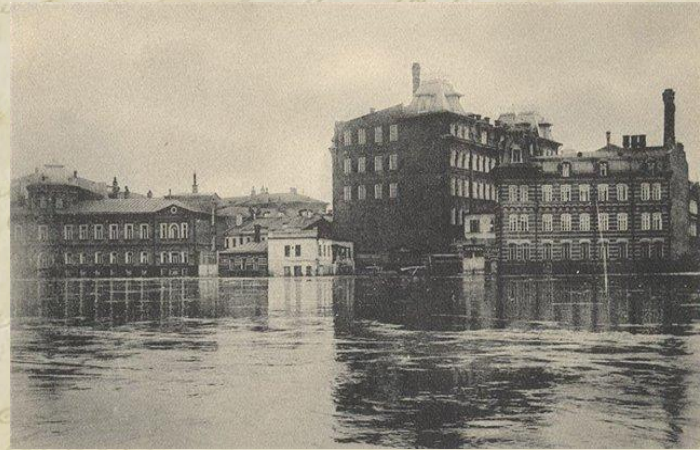




# Выводы:

1. В 1918 фабрика «Эйнем» была национализирована и переименована в Государственную кондитерскую фабрику №1, что подчеркивало лидирующее положение предприятия в отечественной кондитерской промышленности. В честь пятилетия революции фабрика получила название «Красный Октябрь», к которому добавляли «бывш. Эйнем» вплоть до начала 1930-х (это служило бесприкрытым паролем для покупателей).

2. На примере истории кондитерского предприятия «Эйнем», биографий Эйнема и представителей семьи Гейс мы видим, что прожив в Москве не один десяток лет, немцы-предприниматели считали Россию, где развернулись их коммерческие таланты, своей второй Родиной.



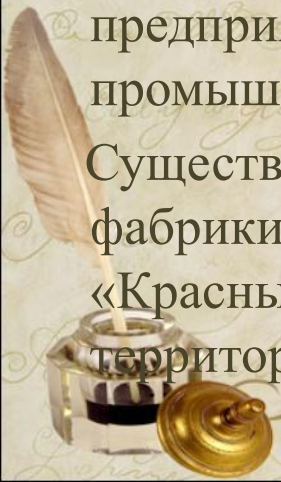


3. В условиях Российской империи именно семейные компании (какой компания «Эйнем» стала после смерти Эйнема в 1876 г.) в последней четверти XIX в. развивались наиболее динамично. Они, при наличии капиталов, охотно шли на технологическую модернизацию производства. Однако главную роль в успехе фирмы «Эйнем», несомненно, сыграли выдающиеся деловые качества ее владельцев.



4. В 1918 фабрика «Эйнем» была национализирована и переименована в Государственную кондитерскую фабрику №1, что подчеркивало лидирующее положение предприятия в отечественной кондитерской промышленности.

Существует Музей истории кондитерской фабрики «Красный Октябрь» (МИКФ «Красный Октябрь»), который был открыт на территории фабрики 27 мая 1994 года.





# Использованная литература:

1. Материалы по истории СССР. Т.6. Документы по истории монополистического капитализма в России. М., 1959.
2. Иностранное предпринимательство и заграничные инвестиции в России: Очерки. / Под ред. В.И. Бовыкина. М., 1997.
3. Шацилло М.К. Иностранцы в составе российского предпринимательства // Иностранное предпринимательство и заграничные инвестиции в России. С.34-53.
4. Петров Ю.А. Немецкие предприниматели в Москве XIX – начала XX в. // Немцы Москвы: Исторический вклад в культуру столицы. М., 1997. С.132-152.
5. Хеллер К. Отечественное и иностранное предпринимательство в России XIX – начала XX века // Отечественная история. 1998. № 4. С.55-65; Хеллер К. Немецкий дух и русский менталитет в литературном и деловом мире России до 1917 г.// Частное предпринимательство в дореволюционной России: этноконфессиональная структура и региональное развитие, XIX – начало XX века. М., 2010. С.437-446.

