

Вестник Костромского государственного университета. 2024. Т. 30. № 2. С. 23–29. ISSN 1998-0817

Vestnik of Kostroma State University, 2024, vol. 30, No. 2, pp. 23–29. ISSN 1998-0817

Научная статья

5.6.1. Отечественная история (исторические науки)

УДК 664.8:94

EDN JEVVDQ

<https://doi.org/10.34216/1998-0817-2024-30-2-23-29>

## КОНСЕРВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО «ЖЕЛРЫБЫ» В 1923–1929 ГГ.

**Панов Дмитрий Александрович**, кандидат исторических наук, Мурманский арктический университет, Мурманск, Россия, [dmipanov@yandex.ru](mailto:dmipanov@yandex.ru), <https://orcid.org/0009-0000-0879-4130>

**Аннотация.** Статья посвящена малоизученной теме – консервному производству «Желрыбы». В качестве источниковой базы выступают материалы периодической печати 1923–1929 гг. и неопубликованные материалы центральных и местных архивов. В статье предпринята попытка выявить экономические и технические особенности, связанные с производством консервов предприятия «Желрыба». На обширном архивном материале изучается специфика производства консервов на предприятии, связанном с колонизацией Кольского полуострова, ассортимент производимой продукции, а также экономические показатели эффективности консервного производства предприятия. Приводятся данные о возможных вариантах иного географического размещения производств предприятия, с экономическим обоснованием плюсов и минусов тех или иных местностей. Автор приходит к выводу, что «Желрыба» смогла с нуля начать промышленное производство консервов высокого качества и одновременно способствовать экономическому развитию тех районов, где находились её производства.

**Ключевые слова:** Желрыба, Мурманск, Кольский полуостров, консервы, Териберка, Кандалакша.

**Для цитирования:** Панов Д.А. Консервное производство «Желрыбы» в 1923–1929 гг. // Вестник Костромского государственного университета. 2024. Т. 30, № 2. С. 23–29. <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2024-30-2-23-29>

Research Article

## CANNING PRODUCTION OF “ZHELRYBA” IN 1923–1929

**Dmitry A. Panov**, Candidate of Historical Sciences, Murmansk, Russia, [dmipanov@yandex.ru](mailto:dmipanov@yandex.ru), <https://orcid.org/0009-0000-0879-4130>

**Annotation.** The article is devoted to a little-studied topic – the canning production of “Zhelryba” (abbreviation of the Russian words “ZHELeznaya doroga”, railway, and “ryba”, fish). The source base is the materials of the periodical press of 1923–1929 and unpublished materials of the central and local (Murmansk) archives. The article attempts to identify the economic and technical features associated with the production of canned food of “Zhelryba” enterprise. Based on extensive archival material, the specifics of canned food production at the enterprise associated with the colonisation of Kola Peninsula, the range of products produced, as well as economic indicators of the effectiveness of the canning production of the enterprise, are studied. Data on possible options for a different geographical location of the enterprise’s production facilities are provided, with an economic justification of the pros and cons of certain localities. The author concludes that “Zhelryba” was able to start industrial production of high-quality canned food from scratch and at the same time contribute to the economic development of those areas where its production was located.

**Keywords:** Zhelryba, Murmansk, Kola Peninsula, canned food, Tiberberka, Kandalaksha.

**For citation:** Panov D.A. Canning production of “Zhelryba” in 1923–1929. Vestnik of Kostroma State University, 2024, vol. 30, No. 2, pp. 23–29 (In Russ.). <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2024-30-2-23-29>

Одной из важнейших проблем XX века по-прежнему остаётся обеспечение населения продовольствием. Данная проблема касается абсолютно всех территорий нашей планеты. Не является исключением и Кольский полуостров. Большая часть полуострова находится за полярным кругом, поэтому он обладает достаточно тяжелыми условиями для проживания людей. Ведение полноценного сельского хозяйства в промышленном масштабе также является проблематичным, всё это делает продовольственный вопрос достаточно злободневным. Полноценное питание со всем комплексом витаминов и питательных веществ является для жителей полуострова не просто необходимостью, а жизненной необходимостью. Одной из составляющих рациона питания любого человека являются пищевые продукты, подвергнутые консервированию или специальной упаковке для более продолжительного хранения, для жителей Кольского полуострова такой вид продуктов приобретает особое значение.

Историография затронутого вопроса невелика. О консервном производстве «Желрыбы» отдельных научных работ нет, как, впрочем, и о самой «Желрыбе». Как правило, данная тема затрагивалась в изданиях, посвященных отдельным предприятиям, населённым пунктам [Флагман рыбообработки; Кузьмин, Разин; Береснев; Владимиров; История 1915]. Источниковую базу составляют данные Государственного архива Мурманской области, Национального архива Республики Карелия, Центрального государственного архива Санкт-Петербурга, Центрального государственного архива историко-политических документов Санкт-Петербурга, Государственного архива Российской Федерации.

Первые предприятия, связанные с производством консервов, появляются в России в 1870-х гг. На них производились в небольшом количестве мясные, рыбные и овощные консервы. Но это были кустарные, слабо оснащенные предприятия. Быстрое развитие и техническое перевооружение консервной отрасли началось с середины 1920-х гг. Кольский полуостров не был исключением из этого процесса.

Попытки наладить консервное производство на Мурмане начались с 1899 года (Корельский, Гинц, Фан Смит, Куковеров, Спаде, Бонди)<sup>1</sup>, но по определенным причинам они не смогли стать полноценным производством. Более удачная попытка была предпринята в 1921 году. Консервная станция Северной научно-промышленной экспедиции С.Я. Миттельмана произвела удачный производственный опыт консервов из воюксы<sup>2</sup>. Первопроходцем в сфере промышленного производства консервов на Кольском полуострове стало одно из предприятий колонизационно-транспортного комбината, которым являлась железная дорога, – «Желрыба»<sup>3</sup>.

Консервное производство и организация для этого соответствующей инфраструктуры являлись для «Желрыбы» одним из её функциональных значений<sup>4</sup>. Производства открывались предприятием для более рационального использования и утилизации заготавливаемой её промышленными предприятиями рыбной продукции<sup>5</sup>, при этом производства находились не только на самом Кольском полуострове, но базовым регионом для Желрыбы был именно Кольский полуостров. Начало консервного производства предприятия относится к 1925 году. В этом году был оборудован консервный завод в Ленинграде, затем в Сороке (Карелия) и Кандалакше (Кольский полуостров). Отдаленность ленинградского завода от сырьевой базы в виде Белого моря и плохая организация промысла в Сорокском районе не дали предприятию развернуть работу соответствующих заводов в полной мере.

Консервная мастерская в Ленинграде (Ленинградская набережная, 26/28) начала работать в октябре 1924 г.<sup>6</sup>. Однако практически сразу было принято решение о преобразовании её в образцовый завод с переводом в другое здание (Фонтанка, 50). Помимо данного предприятия, «Желрыба» имела в Ленинграде и фильтровочную мастерскую, предназначенную для переработки рыбьего жира для медицины<sup>7</sup>. Видимо, логистика оказалось неподъемной: проработав какое-то время, завод закрылся и вновь начал работу лишь в марте – мае 1927 г.<sup>8</sup>

Техническое оборудование завода составляли 18 машин, поставленных из Одессы. Структура завода была следующей: консервный отдел (подразделявшийся на засолочное, рыбчистное, укладочное, закатное отделения), кухню, автоплавный отдел, оклеечный отдел, этикетно-упаковочный отдел, жестяной отдел<sup>9</sup>. Ассортимент продукции завода составляли консервы из пикши, зубатки, сельди, наваги, паштет из дичи и шпроты. Объем ежедневной продукции достигал 4 000 банок в день, при полной загрузке он мог быть доведен до 5 000.

В наиболее выигрышном положении находился завод в Кандалакше. Практика консервного дела и объективные экономические условия побудили «Желрыбу» к концентрации консервного производства именно в Кандалакше как пункте, расположенном непосредственно у источников рыбного сырья. Также за концентрацию консервного производства в Кандалакше говорили колонизационные соображения. Новое промышленное предприятие в этом месте должно было оказывать положительное влияние на создание вокруг него новых кадров населения, содействуя тем самым образованию в Кандалакше колонизационного центра для Северной Карелии и южной Лапландии. В дальнейшем производственные и колонизационные соображения пол-

ностью оправдались. Близость промыслового района, оснащение, кадры позволили заводу в сезон 1925–1926 гг. наладить производство и в дальнейшем эффективно работать. Последнее стоит учитывать, так как производство на заводе организовывалось при отсутствии хороших специалистов консервного производства, которых приходилось приглашать из-за рубежа<sup>10</sup>, а также в условиях недостаточно качественного оборудования и нерегулярного снабжения сырьем из-за низкого технического уровня местных ловцов. При этом всегда стоит помнить, что, развивая консервное производство, «Желрыба» попутно организовывала промысловое дело в прилегающих к заводу районах. Так, в районе кандалакшского завода предприятие смогло организовать зимний подлёдный лов сельди<sup>11</sup>, рыбаков снабжали ставными подлёдными сетями, ставными неводами и другими, более совершенными орудиями лова. Помимо этого, завод стимулировал выгодную для населения продажу своего улова для нужд производства. Со временем завод был оснащён норвежским оборудованием<sup>12</sup>, которое позволило в будущем поставить вопрос о расширении производства через переоборудование. Для постоянного снабжения сырьем заводом был заведён специальный моторный бот, который обслуживал (приём рыбы и перевозка её) ближайшие промысловые пункты.

Первым директором консервного завода «Желрыбы» в Кандалакше был М.А. Самородницкий<sup>13</sup>. На момент постройки завод состоял из двух отделений: консервное и жестяночное. Структура производства была достаточно серьёзной. Привозимая рыба попадала в разборочную, где её сортировали, отбирая подходящую, у отобранной отрезали головы, и она попадала уже в жаровую. Рыба раскладывалась на специальные решетки и опускалась на определенное время в кипящее масло. Поджаренная таким образом рыба поступала в укладочную, где её раскладывали в жестяные банки и добавляли соус, ма-

ринад, томатную пасту или другую составляющую. После этого жестяная банка поступала в закаточную. Пройдя эту стадию, консервная банка попадала в стерилизационное помещение. В специальный автоклав помещалось несколько сотен банок, которые в течение продолжительного времени обрабатывались паром. Вынутые из автоклава банки очищались опилками и приобретали чистый блеск, после чего поступали в обклеечную. Последняя стадия – упаковочная. Очень часто производство страдало от отсутствия не только сырья, но и соответствующих этикеток. Зачастую на все банки подряд клеили «сельдь в томате»<sup>14</sup>.

Сезон консервного производства 1925/26 гг. в целом был достаточно внушительным (табл. 1)<sup>15</sup>.

Поступательное развитие завода прервал пожар, произошедший 3 марта 1927 года. С июля 1927 года выработка консервов происходила во временной консервной мастерской, которую оборудовали взамен сгоревшего завода. О поступательном развитии завода свидетельствовало постоянно увеличивавшиеся показатели (табл. 2)<sup>16</sup>.

Однако, несмотря на это, невыполнение плана производства в сезон 1926–1927 гг. составило 34,3 %<sup>17</sup>.

Согласно отчетным данным, которые правление «Желрыбы» предоставляло в пищевой директорат Ленинградского областного совета народного хозяйства, сезон 1926/27 гг. и 1927/28 гг. завод в Кандалакше завершил с достаточно серьёзными показателями (табл. 3)<sup>18</sup>.

Предприятие неоднократно упрекали в повышении цен на консервы кандалакшского завода. Так, РКИ, проверявшая деятельность «Желрыбы», приводит следующие данные (табл. 4)<sup>19</sup>.

Повышение не выглядит катастрофическим, а учитывая, что сырьё, из которого производил консервы завод, не могло поступать стабильно (из-за природных особенностей колебания уловов), повы-

Таблица 1

Количество произведенных консервов заводами «Желрыбы» в сезон 1925/1926 гг.

Завод	Количество произведенных консервов
Кандалакшский завод	321 962 коробок
Сорокский завод	76 621 коробок
Ленинградский завод	125 980 коробок

Таблица 2

Количество произведенных банок консервов на Кандалакшском заводе

Период	Показатели (в штуках)
1924/25	119 651
1925/26	321 963
1926/27	312 115

Таблица 3

Производственные показатели Кандалакшского завода (количество и ассортимент, в штуках)  
в сезон 1926/27 и 1927/28 гг.

Ассортимент	Период	
	1926–1927 гг.	1927–1928 гг.
Шпроты	260 800	489 048
Кильки	95 909	402
Анчоусы	–	286 597
Сардины	31 385	6 152
Навага	57 712	149 367
Треска и морской окунь	2 141	6 647
Разное	11 958	27 940
Итого	459 905	966 153

Таблица 4

Данные рабоче-крестьянской инспекции о средней стоимости банки консервов «Желрыбы»

Сезон	1925–1926 гг.	1926–1927 гг.	1927–1928 гг.
Средняя стоимость 1 банки консервов	37,8 копеек	40 копеек	41,5 копеек

Таблица 5

Средние показатели отпускных цен 1 банки шпрот «Желрыбы»

Сезон	1925–1926 гг.	1926–1927 гг.	1927–1928 гг.
Отпускная цена 1 коробки шпрот	70 копеек	66,5 копеек	57,8 копеек

шение вообще нельзя считать повышением. При этом имеются данные, которые свидетельствуют, что предприятие постоянно снижало стоимость выпускаемой продукции (табл. 5)<sup>20</sup>.

Что касается качества производимых консервов, то стоит отметить следующее. 5 марта 1927 г. секция рыболовства и рыбоводства Русского технического общества дала свой отзыв на сардины и шпроты, а бюро экспертиз Ленинградской товарной биржи – на кильки, оба отзыва оказались положительными<sup>21</sup>.

Сезон 1928 г. кандалакшский завод сталкивался с отсутствием сырья для производства<sup>22</sup>. На 17.11.1928 г. завод прекратил выработку консервов, но продолжал производить консервные банки. За период с 20.10.1928 по 10.11.1928 г. было переработано около 1 тонны озёрной рыбы и ни одного килограмма сельди. Предполагалось загружать мощности завода таким неморским сырьём, как оленье мясо. Возможно, перебои с сырьём возникли из-за того, что директор завода снизил закупочную цену на сельдь<sup>23</sup>. Другой причиной можно назвать то, что закупленное за границей оборудование поступило без запасных деталей и, соответственно, это несколько снижало интенсивность его использования<sup>24</sup>.

Как своеобразная спасительная альтернатива выглядит попытка руководства «Желрыбы» наладить консервное производство в Териберке<sup>25</sup>. Промконтора «Желрыбы» в первом полугодии 1929 г. осу-

ществляла проект консервной мастерской в Териберке для производства консервов из трески. 13 мая 1929 г. на совещании при промышленной секции облплана по вопросу об организации консервного завода в Териберке данный эксперимент «Желрыбы» был прекращён по следующим основаниям: «1. Признать, что организация Консервного завода в Териберке экономически нецелесообразна по следующим соображениям: а) нерегулярное снабжение сырьём в виду малого числа выходов рыбаков в море (15–16 раз в сезон), при отсутствии холодильника; б) большие накладные расходы, вызванные небольшими сроками работы завода в течение года (20–50 дней); в) высокая себестоимость и малая вероятность рентабельности завода; г) отсутствие местной рабсилы и необходимость привоза с Кандалакшского завода и других мест; д) неизученность рынка сбыта тресковых консервов); е) возможность продолжения опытного производства консервов из трески на заводе в Кандалакше, который имеет недогрузку. 2. Отсутствие технического проекта открываемого консервного предприятия»<sup>26</sup>. Вероятно, данное решение было принято и по конъюнктурным моментам – в этом же году предприятие было ликвидировано, и, видимо, не было смысла вкладывать средства и ресурсы в проекты.

Ассортимент выпускаемой продукции был достаточно разнообразен для того времени: консервы

в собственном соку из трески, пикши, сайды – без головы, хвоста и внутренностей, но с костями и чешуей; консервы в собственном соку из трески, пикши, сайды – без головы, хвоста и внутренностей, но с костями и чешуей в бульоне (рыбном); консервы в бульоне из пикши и окуня, с предварительным их подкочпением; консервы типа шпрот из подкочпенной и затем вареной в масле сельди и мойвы; консервы из печени трески<sup>27</sup>; консервированная оленина<sup>28</sup>; сардины в прованском масле, приготовляемые из свежей селедки<sup>29</sup>.

Консервного производства «Желрыбы» коснулся и пятилетний план развития мурманских промыслов. Согласно этому плану, производство консервов планировалось в двух местах – на консервном заводе в Кандалакше и в консервной мастерской на Кильдине. Объём продукции в Кандалакше планировалось увеличить с 3,6 миллионов банок в 1929 г. до 5,2 миллионов банок в 1933 г., на Кильдине (с 1931 по 1933 гг.) – с 480 тысяч банок до 720 тысяч банок. Разность объяснялась тем, что кильдинское производство планировалось как опытно-исследовательская работа<sup>30</sup>. Планировалось производить консервы из сельди, наваги, семги, озёрной рыбы, морского окуня, трески, камбалы. Через осуществление производства из указанного ассортимента планировалось максимально использовать местную сырьевую базу, а также сделать завод в Кандалакше крупным фактором индустриализации местных промыслов. На последнем планировалось ввести двухсменный график работы и количество рабочих месяцев увеличить до 11<sup>31</sup>. Стоимость продукции планировалась к снижению<sup>32</sup>; заработная плата в период (по Кандалакше и Кильдину) в среднем на одного рабочего планировалась на увеличение с 62.60 р. в 1929 г. до 79.97 р. в 1933 г.<sup>33</sup>; по сути, планировалось почти безубыточное производство.

Стоит отметить, что консервное производство «Желрыбы» могло бы иметь совершенно другое географическое расположение. Вместо Ленинграда, Кандалакши, Сороки оно могло бы расположиться в Териберке, Александровске, Мурманске. В начале 1924 г. ряд работников предприятия совместно с работниками мурманской биологической станции<sup>34</sup> явились инициаторами дискуссии о вопросе размещения консервного производства «Желрыбы»<sup>35</sup>.

Териберка уже имела консервную историю<sup>36</sup>, поэтому её кандидатура выглядела предпочтительнее. Помимо этого, она являлась центральным пунктом на Восточном Мурмане и её местоположение обеспечивало необходимый объём сырья для завода, опираясь только на местно-пришрое рыбацкое население. Но при этом Териберка имела, по их мнению, ряд недостатков: 1) обеспеченность сырьём завода только на время промыслового сезона, с мая по октябрь;

2) сырьё только тресковых пород, что значительно ограничивало бы ассортимент выпускаемой продукции; 3) удаленность от Мурманска как центра снабжения, что значительно увеличило бы накладные расходы и повлекло бы удорожание продукции<sup>37</sup>.

Александровск – удобная глубоководная гавань, которая является рыболовной базой для местных рыбаков-колонистов и финнов. Также он располагался в центре сельдяных промыслов, а на противоположном берегу залива находится Тюва-губа, являющаяся одним из центров сельдяного лова<sup>38</sup>. Помимо этого, в достаточно близком Мотовском заливе производится лов трески с мая по декабрь (в Териберке по октябрь) и ближайшим приёмочным пунктом является Александровск. В сезон 1924 г. «Севгосрыбтрестом» в Александровске была организована вспомогательная база для траулеров, что также является залогом снабжения завода сырьём, а дооборудование траулеров холодильными установками позволило бы привозить более свежее сырьё для завода<sup>39</sup>. К недостаткам Александровска можно было отнести: затруднительность добычи в районе Александровска наживки для ярусного лова; как и в Териберке, требуется полное снабжение из Мурманска, но дешевле на 50 % и более регулярно, так как оно будет производиться не в открытом море, а по заливу.

С установкой завода в Мурманске автоматически отпадала бы всякая надобность в снабжении топливом и материалами, сооружение самого завода удешевлялось, производство находилось бы под постоянным надзором и контролем, продукция могла бы немедленно отправляться на рынки сбыта<sup>40</sup>. Однако при всех плюсах снабжения и логистики местоположение завода в Мурманске, по мнению работников «Желрыбы» и МБС, обладало большим минусом – удалённость от моря и промысла, что делало завод малопривлекательным для сдачи ему рыбы на переработку<sup>41</sup>.

В итоге инициативная группа склонялась к варианту – Александровск / Кандалакша / Сороки (Беломорск). Однако возник ещё один кандидат. Работники «Желрыбы» побывали в Кронштадте с целью осмотра и возможного использования в промысловых целях пароходов, стоящих там без использования<sup>42</sup>. Внимание комиссии привлёк один из пароходов, который планировался для использования в качестве консервного завода. Но история не знает сослагательного наклонения и заводы разместились по следующему варианту: Ленинград / Сороки / Кандалакша.

В 1929 г. правительственная Рабоче-крестьянская инспекция (РКИ) проверяла деятельность Мурманской железной дороги, в состав которой входила «Желрыба». В ходе проверки был выявлен «ряд вопиющих фактов бесхозяйственности и извращения классовой линии в работе комбината»<sup>43</sup>, тем самым комиссия создала повод для ликвидации деятельно-

сти железной дороги как колонизационно-транспортного комбината. Одним из следствий этой проверки стала ликвидация «Желрыбы» согласно постановлению ЭКОСО РСФСР от 6 июля 1929 г. Однако на этом история производства консервов не закончилась.

Консервное производство «Желрыбы» сыграло определенную роль в изменении социокультурной среды вокруг себя. Данные изменения наиболее сильно выделялись в Кандалакше и Сороках как территориях, наименее освоенных населением. Консервное производство позволило создать дополнительные рабочие места, привлечь специалистов, рабочих, что позитивно сказалось на социально-экономическом развитии прилегающих территорий и позволило более эффективно приступить к освоению природных ресурсов Кольского полуострова и Карелии в рамках советской колонизации этих территорий.

После ликвидации предприятия консервные производства продолжали функционировать, но уже в несколько других условиях и другой подведомственности. Сложно говорить о влиянии консервного производства «Желрыбы» на общесоюзное производство консервов. Возможно, какие-либо заимствования производственного опыта и были, но, скорее всего, это был достаточно удачный местно-локальный опыт, который в будущем был инкорпорирован в общесоюзную политику по развитию пищевой промышленности.

Как колонизационное предприятие «Желрыба» выполнила своё предназначение и при этом все её начинания продолжали функционировать и работать на нужды советского государства.

#### Примечания

<sup>1</sup> Производственные силы района Мурманской железной дороги. 1923 г. Петрозаводск, 1923. С. 172; Государственный архив Архангельской области (ГААО). Ф. 1. Оп. 8. Т. 1. Д. 2289. Л. 1–29.

<sup>2</sup> Производственные силы района Мурманской железной дороги. 1923 г. Петрозаводск, 1923. С. 172.

<sup>3</sup> А. Х. Промыслово-колонизационная работа «Желрыбы» за 1923–1926 гг. // Карело-Мурманский край. 1927. № 5–6. С. 21.

<sup>4</sup> Работа Мурманской железной дороги за 1922–23 год. Обзор деятельности Правления и Управления по отчетным данным. Т. 1. Ленинград, 1924. С. 227.

<sup>5</sup> Сборник положений и инструкций Правления рыбо-зверинных промыслов Мурманской ж. д. «Желрыба». Ленинград, 1926. С. 40.

<sup>6</sup> Центральный государственный архив историко-политических документов Санкт-Петербурга (ЦГА-ИПД СПб). Ф. 9. Оп. 1. Д. 1168. Л. 46 об.

<sup>7</sup> ЦГАИПД СПб. Ф. 9. Оп. 1. Д. 1168. Л. 47.

<sup>8</sup> Очерк работы Мурманской железной дороги в 1926–1927 г. Ленинград, 1928. С. 152.

<sup>9</sup> Консервный завод Желрыбы в Ленинграде // Вестник Карело-Мурманского края. 1925. № 10. С. 15.

<sup>10</sup> Жилинский А. Консервный завод в Кандалакше // Карело-Мурманский край. 1927. № 9. С. 10.

<sup>11</sup> Чиркин Г.Ф. Транспортно-промышленно-колонизационный комбинат Мурманской железной дороги. Его возникновение, развитие и метод работ. Москва; Ленинград, 1928. С. 62.

<sup>12</sup> Государственный архив Мурманской области (ГАМО). Ф. Р-132. Оп. 1. Д. 22. Л. 45 об.

<sup>13</sup> А. Х. Консервный завод Желрыбы в Кандалакше // Вестник Карело-Мурманского края. 1925. № 29. С. 15.

<sup>14</sup> А. Х. Консервный завод Желрыбы в Кандалакше // Вестник Карело-Мурманского края. 1925. № 29. С. 16.

<sup>15</sup> ГАМО. Ф. Р-132. Оп. 1. Д. 22. Л. 45 об. – 46.

<sup>16</sup> Очерк работы Мурманской железной дороги в 1926–1927 гг. Ленинград, 1928. С. 152.

<sup>17</sup> Государственный архив Российской Федерации (ГА РФ). Ф. 374. Оп. 10. Д. 1281. Л. 1.

<sup>18</sup> Центральный государственный архив Санкт-Петербурга (ЦГА СПб). Ф. 2279. Оп. 3. Д. 178. Л. 1.

<sup>19</sup> ГАМО. Ф. Р-132. Оп. 1. Д. 34. Л. 90 об.

<sup>20</sup> ГАМО. Ф. Р-132. Оп. 1. Д. 34. Л. 91.

<sup>21</sup> Чиркин Г.Ф. Транспортно-промышленно-колонизационный комбинат Мурманской железной дороги. Его возникновение, развитие и метод работ. Москва, Ленинград, 1928. С. 63.

<sup>22</sup> Национальный архив республики Карелия (НАРК). Ф. Р-2448. Оп. 1. Д. 2/16. Л. 266.

<sup>23</sup> НАРК. Ф. Р-2448. Оп. 1. Д. 2/16. Л. 266 об.

<sup>24</sup> НАРК. Ф. Р-2448. Оп. 1. Д. 2/23. Л. 31.

<sup>25</sup> ГАМО. Ф. Р-162. Оп. 1. Д. 115. Л. 55.

<sup>26</sup> ГАМО. Ф. Р-162. Оп. 1. Д. 115. Л. 56.

<sup>27</sup> ГАМО. Ф. Р-162. Оп. 1. Д. 115. Л. 61 – 61 об.

<sup>28</sup> ГАМО. Ф. Р-162. Оп. 1. Д. 115. Л. 65.

<sup>29</sup> Арнольд И. За «демократизацию» консервов! // Карело-Мурманский край. 1927. № 2. С. 30.

<sup>30</sup> ГАМО. Ф. Р-213. Оп. 1. Д. 39. Л. 151–152.

<sup>31</sup> ГАМО. Ф. Р-213. Оп. 1. Д. 39. Л. 154.

<sup>32</sup> ГАМО. Ф. Р-213. Оп. 1. Д. 39. Л. 167.

<sup>33</sup> ГАМО. Ф. Р-213. Оп. 1. Д. 39. Л. 161.

<sup>34</sup> Здесь и далее – МБС.

<sup>35</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 3–14.

<sup>36</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 3–4.

<sup>37</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 6.

<sup>38</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 7.

<sup>39</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 9.

<sup>40</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 10.

<sup>41</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 10–11.

<sup>42</sup> ГАМО. Ф. Р-20. Оп. 1. Д. 26. Л. 13.

<sup>43</sup> Карело-Мурманский край // 1929. № 4–5. С. 22.

#### Список литературы

*Береснев Н.П.* Княжая Губа. Мурманск: Кн. изд-во, 1987. 120 с. (Города и районы Мурманской области).

Владимиров А. Акционерное общество «Желрыбы» // Рыбный Мурман. 1991. 4 окт.

История порта и города. Морской порт Канда-лакша, 1915 (к 100-летию Кандалакшского морского торгового порта) / В.В. Аварницына и др.; вступ. ст. Ю.С. Кочеринского. Кандалакша: б. и., 2015. 210 с.

Кузьмин Г.Г., Разин Е.Ф. Кандалакша. Мурманск: Кн. изд-во, 1968. 205 с. (Города и районы Мурманской области).

Флагман рыбообработки / Всесоюз. рыбопром. объединение Северного бассейна «Севрыба». Мурманск: Кн. изд-во, 1981. 80 с.

#### References

Beresnev N.P. *Knjazhaja Guba* [Prince's Lip]. Murmansk, Kn. Publ., 1987, 120 p. (*Goroda i rajony Murmanskoy oblasti* [Cities and districts of the Murmansk region]). (In Russ.)

*Istorija porta i goroda. Morskoj port Kandalaksha, 1915 (k 100-letiju Kandalakshskogo morskogo torgovo-*

*go porta)* [History of the port and city. Seaport of Kandalaksha, 1915 (to the 100th anniversary of the Kandalaksha sea trade port)], ed. by V.V. Avarnicyna & al., introductory article Ju.S. Kocherinskogo. Kandalaksha, 2015, 210 p. (In Russ.)

*Flagman ryboobrabotki* [The flagship of fish processing]. Murmansk, Kn. Publ., 1981, 80 p. (In Russ.)

Kuz'min G.G., Razin E.F. *Kandalaksha* [Kandalaksha]. Murmansk, Kn. Publ., 1968, 205 p. (*Goroda i rajony Murmanskoy oblasti*) [Cities and districts of the Murmansk region]. (In Russ.)

Vladimirov A. *Akcionernoe obshhestvo «Zhelryby»* [Joint Stock Company “Zhelryby”]. *Rybnyj Murman* [Fish Murmansk], 1991, 4 okt. (In Russ.)

*Статья поступила в редакцию 26.02.2024; одобрена после рецензирования 11.05.2024; принята к публикации 22.05.2024.*

*The article was submitted 26.02.2024; approved after reviewing 11.05.2024; accepted for publication 22.05.2024.*