

TÜRKİYE’DE BİR İLK: İZMİR MATZA (HAMURSUZ) FABRİKASI HAKKINDA BELGELER

Siren Bora*

Giriş

Matza ya da Anadolu’da halk arasında bilinen ve tanınan adıyla *Hamursuz*¹, Pesah Bayramı’nın ilk iki gecesi olan Seder’de² ve bayram süresince yenilen sembolik yiyeceklerden biridir. Ülkemizde, Hamursuz adeta Pesah ile özdeşleşmiştir. Bu yüzden Pesah Bayramı, Hamursuz Bayramı adıyla bilinmektedir. Batılılar tarafından ise, “mayasız ekmek bayramı” olarak bilinir³. Hamursuz’un iki sembolik anlamı mevcuttur: Kölelik ve özgürlük. Köleliği temsil etmektedir⁴; çünkü, İsrailoğullarının Mısır’da ağır işlerde çalıştırıldıkları zaman, onlara, hamurun mayalanması için hiç zaman tanınmamıştır. Bu yüzden ekmekler mayalanmadan pişirilmiş ve ona *elem ekmeği* adı verilmiştir⁵. Özgürlüğü temsil etmektedir⁶; çünkü, Mısır’dan Çıkış, çok hızlı olduğu için, hamurun mayalanmasına vakit kalmamıştır.

Tora’da⁷ adı geçen bayramların ilki olan Pesah, Şavout⁸ ve Sukkot⁹ bayramları ile birlikte, “Üç Hac ya da Üç Ayak Bayramları” (רגלים שלוש) olarak adlandırılır. Pesah Bayramı, İbrani takvimindeki Nisan ayının 15’inde başlamaktadır¹⁰. Tora’da bu bayram için iki farklı ad kullanılmaktadır: *Pesah*, ve *Hag*

* Tarih Doktoru, Araştırmacı Yazar.

¹ Ülkemizde *Matza*’nın, *Hamursuz* adıyla tanınmasından dolayı, makalemizde, *Hamursuz* sözcüğünü kullanacağız.

² İbranice olan Seder, düzen anlamına gelir. Aile, Seder sofrasında bir araya toplanır.

³ *Jewish Values*, Israel Pocket Library - Keter Publishing House Jerusalem Ltd., Jerusalem 1974, s. 288.

⁴ “Onunla mayalı ekmek yemeyeceksin; hayatının bütün günlerinde Mısır diyarından çıktığın günü hatırlayasın diye onunla yedi gün mayasız ekmeği; düşkünlük ekmeğini yiyeceksin; çünkü Mısır diyarından acele ile çıktın”. Tesniye 16:3.

⁵ Yusuf Besalel, *Yahudilik Ansiklopedisi*, Cilt 2, Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın A.Ş., İstanbul 2001, s. 389. Haggada’da, “Bu, Atalarımızın Mısır diyarında yedikleri elem ekmeğidir” denilmektedir. Haggada, Pesah Seder’inde sırasıyla yapılacakları ortaya koyan bir metindir. Seder masasında Haggada okumak, bir mitzva (kutsal görev)’dir.

⁶ “Ve Mısır’dan çıkardıkları bamurdan mayasız pıdeler pişirdiler; çünkü mayası gelmemişti; çünkü Mısır’dan kovıldular, bekleyemediler ve kendileri için de azık yapmamışlardı”. Çıkış 12:39.

⁷ Pentateuch’te, yani Tora’nın ilk 5 kitabında.

⁸ Hasat Bayramı ya da ilk mevvenin hasat günü. Bkz. *Jewish Values*, s. 288.

⁹ Çardak Bayramı.

¹⁰ “Ve siz mayasız ekmek bayramını tutacaksınız....Birinci ayda ayın on dördü günü akşamından ayın yirmi birinci günü akşamına kadar mayasız ekmek yiyeceksiniz”. Çıkış 12: 17-18. Nazlı Doenyas, Pesah

*Ha Matzot*¹¹. Pesah adı, Mısırlıların başına gelen 10 musibet sırasında, İsrailoğulları'nı bunlardan başışık tutan mucizevi kutsal korumayı anlatmaktadır. Tora'da, "Tanrı İsrailoğullarının evlerinin üzerinden geçti" sözleriyle, (Pesah=Passover=Üzerinden atlayarak geçme) anlatılmaktadır. Bu olay, daha sonraki yıllarda Süleyman Tapınağı'nda bir kuzunun kurban sunulmasıyla anılmıştır. Hag Ha Matzot adı ise, bayram boyunca sadece mayasız ekmek olan hamursuzun yenebileceğini anımsatmaktadır¹².

Pesah Bayramı hazırlığı şöyledir: Önce, evler iyice temizlenerek, hamets'ten¹³ arındırılır. Normal maya ile mayalanmış olmasa dahi, un ve su karıştıktan ve 18 dakika durduktan sonra doğrudan hamets kabul edilir. Tüm ekmek, bisküvi, hamur işi, viski¹⁴ ve bira¹⁵ gibi içkiler hamets'dir. Sadece taze sebze, meyve, yumurta ve Pesah için özel olarak hazırlanmış anlamına gelen Koşer le Pesah¹⁶ ürünler yenilmektedir. Özellikle Pesah'tan önceki gece, ev iyice temizlendikten sonra tek bir hamets'in gözden kaçırılmaması için kontrol edilir. Bu kontrolde, hamets düşmüş olabilecek koltuk köşeleri, çekmeceler hatta ceket cepleri bile aranır. Pesah boyunca hamets yemek, hatta hamets sahibi olmak yasaktır. Hamets yasağı nedeniyle, Pesah öncesi tüm hametsler ya yenir, ya başkalarına verilir, ya yok edilir, ya da yakılır veya satılır.

Bayramının anlam ve önemini şu sözcüklerle betimlemektedir: "Pesah Bayramı'nda, Yabudilerin Mısır'da 210 yıl süren esaretlerinden Tanrı'nın Mucizeleri ile Tanrı'nın Halkı olmak üzere kurtarilmaları kutlanır. Mısır'dan Çıkış, Yabudilerin hayatının vazgeçilmez bir kısmını oluşturur. O kadar ki, On Emir'in ilkinde, sabah-akşam söylenen Şema duasında, Kuduş duasında, her günkü ve bayramlara özel dualarda Tanrı'nın Yabudileri kurtardığı sürekli olarak hatırla tutulur, benliğimizin bir parçası olur. Mısır'dan Çıkış sadece 3332 yıl önce gerçekleşen bir olay değil, bugünümüzde, biz'i esir eden ve ilerlememizi engelleyen, kendimizin veya başkalarının bize koyduğu kısıtlamaları da simgeler. Hayatımızın her günü Mısır'dan Çıkış'ı hatırlarken kendi Mısır'larımızın da farkına varmaya ve bunları kırarak özgür olmaya çalışırız". Nazlı Doenyas, "Pesah'a Hazırlanıyoruz", Şalom, 31 Mart 2020 Salı.

¹¹ İbrance olan Hag Ha Matzot'un Türkçe karşılığı, Hamursuz Bayramıdır.

¹² Alalu (ve diğerleri), *Yabudilikte Kavram ve Değerler*, Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın A.Ş., İstanbul 2001, s. 12-13.

¹³ Mayalanmış undan hazırlanan her türlü yiyecek.

¹⁴ Viski, arpa, buğday, çavdar veya mısırdan damıtılarak yapılan ve meşe fiçılarda dinlendirilerek olgunlaştırılan bir tür alkollü içkidir. İsmi İrlanda ve İskoçya lehçelerinde yaşam suyu anlamına gelen uisge beatha'dan gelmektedir. Viski yapmak için mısır, arpa, çavdar ve hatta karabuğday gibi çeşitli tahıllar kullanılır.

¹⁵ Bira tahıldan üretilir: Yaygın olarak malt arpa kullanılır ama buğday, mısır ve pirinç de kullanılan ürünler arasındadır. Yapım aşamasında şıra (malt-su karışımı) içerisindeki nişastanın fermentasyonu sonucu etil alkol ve karbondioksit açığa çıkar ve bira köpüğüne sahip bira meydana gelir.

¹⁶ Koşer, Helâl anlamına gelir.



Fotoğraf 1. Seder’de kullanılan tepsi. Kaynak: plate-Vienna-Jewish-Museum-New-York-City-1807. <https://www.britannica.com/topic/Passover>

Pesah Bayramı’nın ilk iki gecesi seder yapılır¹⁷. Seder’de, aile bir araya toplanır. Pesah hikâyesi okunur, dört kadeh şarap içilir, Tanrı’yı kutsayan bir *beraha* okunur ve sembolik yiyecekler yenir. Bu yiyeceklerden biri *Hamursuz*’dur. Diğerleri; *Maror*¹⁸: Geçmişte İsrailoğullarının yaşadığı acı olayları temsil eder. *Karpas*¹⁹: Seder’in başında, İsrailoğullarının ağlayışlarını hatırlamak için gözyaşlarını simgeleyen sirkeye batırılarak yenir. *Haroset*: Siyah kuru üzüm veya elma, hurma, tarçın karışımı ile hazırlanan bir tatlı bir karışımdır. Görüntü olarak çamura benzer ve kölelik yıllarında çamur içinde çalışmak zorunda kalan Yahudileri ve yaptıkları inşaat harcını hatırlatır. *Zeroa*²⁰: Kudüs’teki eski tapınak Beit-Hamikdaş’da sunulan kurbanların anısına hazırlanır²¹.

Orta Doğu’da ve Avrupa’da, bazı bölgelerde halâ hüküm süren eski bir gelenek mevcuttur: “*Hayatınızın tüm günlerinde Mısır topraklarından çıktığımız günü hatırlayın*”²² pasajına sıkı sıkıya bağlı olan ve hatırlama filini görsele dönüştürmeyi tercih eden Yahudi topluluklarına ait sinagogların iç duvarında, tüm yıl boyunca tek bir hamursuz asılı tutulur²³.

¹⁷ Seder, İsrail’de bir gece, İsrail dışında iki gece yapılır.

¹⁸ Acı otlar.

¹⁹ Kereviz Yaprağı.

²⁰ Yanmış kuzu kolu.

²¹ Alalu 2001, s. 19.

²² Tesniye 16:3.

²³ Joseph, Jacobs- Eisenstein, Judah David, “Mazzah (plural Mazzot)”, *Jewish Encyclopedia*, [https://jewishencyclopedia.com/articles/14594-unleavened-bread#sts=MA%E1%BA%92%E1%BA%92AH%20\(plural,%20Ma%E1%BA%93%E1%BA%93ot\)](https://jewishencyclopedia.com/articles/14594-unleavened-bread#sts=MA%E1%BA%92%E1%BA%92AH%20(plural,%20Ma%E1%BA%93%E1%BA%93ot)).

Hamursuz (Matza) Yapımı

İlk aşama, Matza Şemura²⁴ ana ham maddesi olan buğdayın, Pesah kurallarına göre toplanmasıdır. Halakha'ya²⁵ göre, buğday, arpa, yulaf gibi hububat su ile temas eder etmez, 18 dakika içerisinde bir fermantasyon oluşmaya başlar. Bu yüzden, un ve sudan oluşan hamurun Matza olarak nitelendirilebilmesi için, 18 dakikadan önce pişirilmesi gerekir. Tora, *hamursuz* niteliği taşımayan yiyeceğin²⁶ Hamursuz Bayramı boyunca tüketilmesini veya bulundurulmasını yasaklamaktadır. Üstelik Seder akşamında, en azından bir zeytin ağırlığı kadar hamursuzun tüketilmesini emretmektedir²⁷. Hamursuz unu genellikle buğdaydan üretilmektedir. Fakat Tora'da adları zikredilen beş hububatın²⁸ her hangi birinden de yapılabilir²⁹.

Hamursuzun fırınlanma işlemi, işlenecek hububat tanelerinin sudan korunması ile başlar. Her ne kadar, Halakha'ya göre, malzemenin sudan korunma hadisesi tanelerin un şeklinde öğütülmesiyle başlamaktaysa da; birçok koyu dindar Yahudi, hububat tanelerinin hasat aşamasından itibaren nemden korunmasını dikkatle gözetir. Bu şekilde hazırlanmış olan Hamursuz, *Matza Şemura* (korunmuş hamursuz) olarak adlandırılır. Hamursuz, ilk yıllarda el kuvvetiyle öğütülürken; sonraki yıllarda makineler kullanılmaya başlanmıştır. Mayalanmamış hamurun oluşturulmasında kullanılan su bir gece dinlendirilmelidir. İlk yıllarda bu su gün batımında bir kuyudan veya nehirden sağlanmıştır. Ertesi sabaha kadar dinlendirilen su³⁰;



Fotoğraf 2. Meydana getirilen hamur yayıldıktan sonra, silindire düzeltilmekte ve kabarmasının önlenmesi için ayrıca iğneli bir silindirden geçirilmektedir. Fotoğrafta iğneli silindir örneği mevcuttur. Kaynak: Tool-matzo-bread-wood-iron-New-York.

<https://www.britannica.com/topic/Passover>

- ²⁴ İbranice olan bu sözcük korunmuş anlamına gelir. **לשמור** yani, korumak fiilinden türemiştir.
- ²⁵ Halakha İbranice bir sözcüktür. Gitmek anlamına gelen, İbranice **ללכת** fiilinden türemiştir. Yahudilikte, sözlü ve yazılı aktarılan emir ve nehiyeleri (yasakları) kapsayan genel bir dinî hukuk kavramıdır. Halakha, 613 emirden oluşmaktadır. Bunun 365'i yasakları içerir. Kaynak ise, Tora'dır.
- ²⁶ Hamets niteliğine sahip yiyecek.
- ²⁷ Çıkış 12: 15-20, 13:7. Pesahim 28b. 120a.
- ²⁸ Buğday, arpa, spelt(bir çeşit buğday), yulaf ve çavdar.
- ²⁹ Besalel 2001, 389. "**MISHNA**: Pesah'ın ilk gecesi kişinin Matza yeme yükümlülüğünü yerine getirdiği tabak türleri şunlardır : Buğday , arpa , beceli (kusmin), çavdar ve yulaf". Talmud, Pesahim, 35a.
- ³⁰ Talmud, Pesahim, 94b.

korunmuş un ile karıştırılmakta; oluşan hamur yayıldıktan sonra, silindire düzlenmekte ve kabarmasının önlenmesi için iğneli bir silindirden geçirilmektedir. En son da, 18 dakika içerisinde yüksek bir hararete fırınlanmaktadır. Mısır’dan Çıkış’ın anısına Pesah Bayramı boyunca yenen Hamursuz’un pişirileceği tüm pişirme cihazları ve fırın, hamurunun mayalanmaması için önceden hazırlanmaktadır³¹. Matza şemura, Seder gecesi yenen hamursuzdur. Sıradan hamursuz ise, marketten ya da pazardan satın alınan un ile hazırlanmaktadır. Yapımında, fırıncılar sadece yoğurma ve pişirme işlemi sırasında dikkatlidir. İlk gece, hamursuz yemek zorunlu olduğundan, eğer yeterli korunmuş hamursuz üretimi söz konusu değilse, sıradan hamursuz da servis edilmektedir. Yine de market ya da pazardan satın alınan unun, sadece buğday, arpa, spelt³², yulaf veya çavdardan üretilmesi zorunludur³³.

Hamursuz yapımında, zaman çok önemlidir. Çünkü fermantasyondan özellikle kaçınılmaktadır. Bu bağlamda zaman kaybının fermantasyona yol açma riski nedeniyle, pasta, puding, kek ya da pandispanyanın yapımında sıradan unun kullanılması yasaklanmıştır. Öte yandan, unun pişirildikten sonra fermantasyona uğraması mümkün değildir. Bu yüzden, hamursuzdan elde edilen unla pasta, puding, kek ya da pandispanya yapımına izin verilmiştir. Ayrıca, sıradan unun saf meyve suları, yumurta veya bal ile yoğrulması izni mevcuttur. Çünkü adlarını zikrettiğimiz katkı maddeleri, fermantasyona yol açmamaktadır. Bu şekilde elde edilen hamursuza verilen ad ise, “Zengin Matza”dır. Zengin Matza, birinci seder gecesi hariç, Hamursuz Bayramı süresince yenebilmektedir³⁴.

Hamursuz Pişirme Makinelerinin Kısa Tarihçesi

Hamursuz, 19. yüzyılın ikinci yarısına değin yuvarlak formda ve yaklaşık on iki inç³⁵ çapında elde imal edilmiştir. Hamursuz pişirme makinelerinin bulunduğu tarih, 1857 yılıdır. İlk hamursuz pişirme makinesi Avusturya’da icat edilmiş³⁶ ve makinede hamursuz imalatı, yarım yüzyıl boyunca sürecek hararetili tartışmalara yol açmıştır. Dr. Solomon B. Freehof, tartışmalara ilişkin şu saptamayı yapmaktadır: “*responsa literatürü tarihindeki en sert tartışmalardan biri...*”³⁷. Bazı hahamlar, makine yapımı hamursuzun köşelerinin kırılarak yuvarlak hale getirilmesi işleminden dolayı sürenin uzadığını; sürenin uzamasının ise, fermantasyona yol açtığını iddia ederek hamursuz makinelerine karşı çıkmışlardır. Hamursuz makinelerine karşı

³¹ Besalel 2001, 389.

³² Spelt, binlerce yıl önce Avrupa ve Orta Doğu’daki eski medeniyetler tarafından yetiştirilen buğday türlerinden biridir.

³³ Joseph-Eisenstein, “Mazzah (plural Mazzot)”.

³⁴ Talmud, Pesah 36a.

³⁵ 1 inç= 2.54 cm.

³⁶ Joseph ve Eisenstein’a göre, Hamursuz Makinesi’nin bulunduğu tarih 1875, bulunduğu yer ise İngiltere’dir. Bir süre sonra, Amerika’da da tanıtımı yapılacaktır. Bkz. Joseph-Eisenstein, “Mazzah (plural Mazzot)”.

³⁷ Philip Goodman, “The Matzah-Baking Machine – A 19. Century Controversy”, <https://www.myjewishlearning.com/article/the-matzah-baking-machine/>.

çıkanlardan biri, Brodyli Solomon Kluger'dir. Kluger'in en çarpıcı argümanlarından biri, yoksulların çalışma alanlarından birinin kaybolduğuna ilişkindir. Ona göre yoksullar, makinelerin varlığından dolayı, hamursuz fırınlarında çalışarak Pesah gereksinimleri için para kazanma fırsatını kaybetmiştir. Çünkü makine kullanımı daha az kol işçisi gerektirmektedir. O ve yandaşları ayrıca Matza Şemura'nın, makinede imalatında sorunlar oluşabileceğini; makinenin tekerleklerinde kalan ve temizlenmesi zor olan hamur parçalarının mayalanacağından şüphelenildiğini iddia etmişlerdir. Makine kullanımını onaylayan hahamların başında yer alan Lembergli Joseph Saul Nathanson, muhalefetin iddialarını çürütmek için, elle yapılan



Fotoğraf 3. Kare biçimde üretilen hamursuz.

hamursuz imalatında çalışan fırıncıların işlerinin elinden alınmasıyla ilgili iddiaya karşılık matbaayı ve matbaanın uygarlığa olan katkılarını örnek vermiştir. Sık sık ve özenle temizlenen makinelerde, hamurun kalmasından endişe duyulmaması gerektiğini; makinenin hamursuz yapım sürecini hızlandırdığını ve gece gündüz hamursuz fırınında çalışan kadın ve erkek işçilerin eskiye oranla daha verimli olduğunu ilave etmiştir. Nathanson'ın görüşleri, pek çok Yahudi tarafından kabul görmüştür³⁸. Yoğun protesto ve şiddetli itirazlar devam ettiği için, hamursuzun şekli bir kareye dönüştürülmüş ve böylece makinede üretime devam edilmiştir. Buna rağmen, makine yapımı hamursuzu yuvarlak formda kullanmayı tercih edenler mevcuttur. Öte yandan, el yapımı hamursuz kullanan dindarların sayısı da az değildir³⁹.

İzmir'de Hamursuz Üretimi

Hamursuz üretiminin geçirdiği tarihi süreci yukarıda kısaca izah ettik. İzmir'de de, Yahudi cemaati tarafından bir hamursuz makinesi alınmaya değin, hamursuz üretimi elde yapılmıştır. Hamursuz, başlangıçta yuvarlak formdadır. Makineleşmeyle birlikte kare forma dönüşmüştür.

³⁸ Goodman, "The Matzah-Baking Machine – A 19. Century Controversy".

³⁹ Joseph-Eisenstein, "Mazzah (plural Mazzot)".

İzmir’de ilk hamursuz fabrikası, Nesim Levi Bayraklı⁴⁰ tarafından kurulmuştur. Kuruluş tarihine ve yerine ilişkin elimizde bir bilgi mevcut değildir. Ancak Birinci Dünya Savaşı sırasında, sözünü ettiğimiz makinelerin, Levi tarafından Tire’ye taşındığı bilinmektedir. Bunun sebebi ise, savaşın imparatorlukta yol açtığı buğday kıtlığından dolayı hamursuz üretiminde çeşitli zorlukların yaşanmasıdır. Cumhuriyetin ilk yıllarında, Tire Yahudi Cemaati’nden Hayim Saban ile Nesim Levi arasında yapılan bir anlaşma sonucu, Hamursuz makinelerinin mülkiyeti, Hayim Saban üzerine geçmiştir. Bu tarihten itibaren Tire, hamursuz imalatının merkezi olarak yükselmiş; makinelerde üretilen hamursuz, İzmir’e ve civar kentlere dağıtılmıştır. 1930’lu yıllarda ise, Tire merkezli hamursuz üretiminin sorumluluğu, Yosef Duenyas’a devredilmiştir⁴¹.

İzmir Hamursuz Fabrikası

24 Nisan 1945 tarihinde, İzmir Yahudi Cemaati Başkanı Sabetay Saltiel tarafından New York Yahudi Cemaati’ne bir mektup yazılmıştır. Saltiel mektubuna, İzmir’deki hamursuz fabrikasının eski bir sisteme sahip köhne bir makine olduğunu anlatarak başlamaktadır. Demek ki, 1930 ile 1945 yılları arasındaki zaman diliminde, ya Tire’deki eski Hamursuz Makinesi İzmir’e geri taşınmış; ya da İzmir Yahudi Cemaati için bir Hamursuz Makinesi satın alınmıştır. Her ne şekilde temin edilmiş olursa olsun; makinenin eski olduğu aşikârdır. Makinenin eskiliği, her Hamursuz Bayramı sırasında kaliteli hamursuz üretimini zorlaştırmaktadır. Bu sebepten dolayı İzmir cemaati, 1945 yılında, hamursuz üretimi için ihtiyaç duyulan makineleri içeren modern bir fabrika kumaya karar vermiştir. Fabrika kurulduktan sonra, Hamursuz Bayramı başlamadan birkaç hafta önce hamursuz üretilmeye başlanacak; yılın geri kalan zamanlarında ise bisküvi ve makarna üretimi yapılacaktır. Mektupta, New York Yahudi Cemaati’nden talep edilen, Hamursuz makineleri üreten uzman firmaların adlarına ilişkin liste, bu firmalara ait referanslar, makinelerin komple imalat kapasiteleri ve fiyatlarıdır. Son olarak, İzmir’de 3 faz 50 çevrim 220 volt elektrik akımının kullanıldığı belirtilmiştir⁴² (Bkz. Belge 1). Hamursuz Fabrikası’nın inşa edileceği yer, Güzelyurt Mahallesi 920 sokak numara 42’de, 922 sokak numara 18/18-A’daki arazidir. Bu arazi, 170 metrekare olup, Hahamhane bahçesinde yer almaktadır. Eskiden, 119

⁴⁰ Nesim Levi Bayraklı hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Siren Bora, *Karataş Hastanesi ve Çevresinde Yahudi İzleri*, İzmir Büyükşehir Belediyesi Ahmet Piriştina Kent Arşivi ve Müzesi Yay., İzmir 2015, s. 181-187.

⁴¹ Siren Bora, *Başlangıçtan Günümüze Tire’de Yahudi İzleri*, Tire Belediyesi Kültür Yay., Ankara 2017 s. 114. Avram Galante, *Histoire des Juifs de Turquie*, İstanbul tome III, t.y., s. 33. Avram Galante, *Histoire des Juifs d’Anatolie*, İstanbul 1939, 2 me volume, s. 343.

⁴² Central Archives for the History of the Jewish People, *Turkey/İzmir*, 585. 24 Nisan 1945 tarihinde, İzmir Yahudi Cemaati Başkanı Sabetay Saltiel tarafından New York Yahudi Cemaati’ne yazılan mektup.

metre karelik kısmında Hahambaşılığın eski kârgir kütüphanesi mevcuttur⁴³(Bkz. Belge 2).

Önce, satın alınacak olan Hamursuz makinesi seçilmiştir. Makine, İtalyan üretimi OFFERTA 221'dir⁴⁴ (Bkz. Belge 3 ve 4a/4b). 26 Haziran 1946 tarihinde ise, İzmir Belediyesi ESHOT Müdürlüğüne baş vurularak, 25 kilovat enerji talebinde bulunulmuştur. Eylül ayında, Saman İskelesi Buldanlı Zade Han No 7'de iş yeri sahibi ve Yahudi cemaatine mensup Mühendis A. Ziffer ile temasa geçilmiştir. Ziffer, bir keşif yapmış ve hazırladığı “*Hamursuz Fabrikası Avan-Projesini*”⁴⁵, 10 Eylül 1946 tarihinde İzmir Yahudi Cemaati yönetimine sunmuştur⁴⁶. Projeye eklenen şemada, elektrik fırını, yoğurma makinesi, şekil verme silindirleri, yürütücü şasisi ve depoların yerleri ayrıntılı olarak gösterilmektedir⁴⁷(Bkz. Belge 5). Ziffer, 15 Ekim 1946 tarihinde, İzmir Yahudi Cemaati Konseyi'ne hitaben yazdığı yazıda, “*İnşa etmek istediğiniz Hamursuz Fabrikasını, avan projeye uygun şekilde ve hamur makinesinin mermer kısmı sizce ait olmak üzere 14.000 liraya tesisatını üzerime almayı kabul ederim*” taahhütünde bulunmuştur⁴⁸ (Bkz. Belge 7). İzmir'de 825'inci Ata Sokağı'nda 5 numaralı evde ikamet eden Bohor Halegu ile Albert Ziffer arasında 11 maddelik bir anlaşma yapılmıştır. İnşaatın mükellefi İzmir Hahambaşılığı olduğu için, Hahambaşılıktan Bohor Halegu'nun, Hamursuz Fabrikası'nın yapımına ilişkin her türlü sorumluluğu üstlenmek üzere görevlendirildiği anlaşılmaktadır⁴⁹ (Bkz. Belge 8a/b). İnşa edilecek fırın, saatte 50 kilo hamursuz randımanı verebilecek kapasitede olacaktır. Ayrıca 3. maddeden anlaşıldığına göre, eğer Hahambaşılık ileride arzu ederse, fırın ufak bir tadilatla bisküvi imal edebilecek hale dönüştürülebilecektir. A. Ziffer, 24 Ekim'de Hamursuz Fabrikası inşaatının teknik şartnamesini teslim etmiştir. Şartname, elektrik fırını, elektrik fırınının nakil şeridi, hamura şekil verme silindirleri, hamur makinesi, elektrik tesisatı ve kayıt adlı 6 ana başlık altında açıklamalardan oluşmaktadır.⁵⁰ (Bkz. Belge 9a/b/c). 9 Ekim 1946 tarihinde, İzmir Hahambaşılığı ve Sabetay Saltiel başkanlığında, Moris Celardine, Bohor Alazraki, Nesim Danon, Jak Albaşlı, Elyezer Levi, Yosef Gomel, Alber Arditi ve Bohor Gargir'den oluşan İzmir Yahudi Cemaati Yönetim Kurulu⁵¹, Elektromekanik Mühendisi D. Barki ile bir toplantı yapmış ve onu, 28 Ekim'de kontrol mühendisi olarak tayin etmiştir. Barki'nin üstleneceği görev karşılığında

⁴³ CAHJP, TR/İz, 585. İzmir Özel Saymanlık Varidat Müdürlüğü'ne verilen inşaat beyannamesi.

⁴⁴ CAHJP, TR/İz, 585. OFFERTA 221'in fotoğrafı ve makinenin özelliklerine ilişkin İtalyanca tanıtım belgesi.

⁴⁵ Avan Proje, bir ön hazırlık projesidir. Proje örneklerinde, detayları görmek mümkün değildir. Sadece kabataslak bilgi verilir. Bu yüzden, yapı elemanları bu projede yer almaz.

⁴⁶ CAHJP, TR/İz, 585. Mühendis A. Ziffer tarafından hazırlanan Hamursuz Fabrikası Avan-Projesi.

⁴⁷ CAHJP, TR/İz, 585. Mühendis A. Ziffer tarafından çizilen Hamursuz Fabrikası şeması.

⁴⁸ CAHJP, TR/İz, 585. 15.10.1946 tarihinde, A. Ziffer tarafından İzmir Cemaat Konseyine yazılan resmi yazı.

⁴⁹ CAHJP, TR/İz, 585. Bohor Halegu ile Albert Ziffer arasında yapılan anlaşmanın iki sayfalık metni.

⁵⁰ CAHJP, TR/İz, 585. A. Ziffer tarafından hazırlanan teknik şartname.

⁵¹ CAHJP, TR/İz, 585. 9 Ekim 1949 tarihli Ladino belge.

alacağı ücret, toplam 700 liradır⁵². Barki tarafından, inşa edilecek Hamursuz Fırını’na ilişkin bir şema çizilmiştir (Bkz. Belge 6). Bu şema, Ziffer’in şemasından farklıdır. Barki şemasında, inşaatın mimari ayrıntılarına eğilmiş ve koridorlar, wc, depolar ve merdivenlere ilişkin bilgi vermiştir⁵³.

İnşaatın ruhsat tezkeresi, 28 Aralık 1946 tarihinde alınmıştır. 30 Aralık’ta da inşaata başlanmıştır. Yapı, 170 metrekairelik arsa üzerine beton ve kârgir olarak inşa edilmektedir⁵⁴. Bohor Halegu tarafından, Hamursuz Fabrikasının İnşaat Hesabı ve Hamursuz Fabrikasının Makine Kısmı Hesabı başlıkları altında ödemeleri içeren ayrı bir defter açılmıştır. 22 Kasım 1946 ile 12 Mart 1947 tarihleri arasında, hem inşaata hem de makine bölümüne yapılan harcamalar ayrı sütunlara, tek tek kaydedilmiştir (Bkz. Belge 10a/b/c). İnşaatın bitiş tarihi 5 Mart 1947’dir. O halde, defterde kayıtlı harcamaların 12 Mart’ta sonlanması doğaldır. Hesap defterindeki kayıtlar, inşaat arazisindeki eski yapının yıkım masrafı ile başlamaktadır. Yıkım için ödenen ücret 225 liradır. Sonra, kurşun boru, demir, tuğla, kum, çakıl, kereste, çimento, kilit, teneke, cam, kurşun, kapı, menteşe, mermer tozu ve muhtelif harcamalar yine başlıkları altında listelenmiş ve her birine ödenen ücretler tek tek yazılmıştır. Yekün, 1.081 lira 043 kuruştur. Ayrıca defterde, inşaatın ince işçiliğinde görev alanların adları mevcuttur: Barki, Yosef Sigura, Ribî David, Bohor Sadî ve Bohor Halengu. Yapının inşa masrafı toplam 2004 liradır. Makine kısmı için ise harcanan para ise, toplam 11.399.73 liradır⁵⁵. Hamursuz Fabrikası inşaatı 5 Mart’ta tamamlandıktan sonra, 19 Mart Çarşamba günü, saat 17.40’ta Hamursuz (Elektrik) Fabrikasının elektrik sayacı 262.40 kilovatsaatte durdurulmuştur. O dakikadan itibaren, sarf edilecek kilovatsaat, aboneliğe sahip olan Bohor Halugu’ya aittir. Zabıt varakasının altında, Cemaat Başkanı Sabetay Saltiel, Cemaat Azası Elyezer Levi, Yüksek Mühendis D. Barki ve Makinist Hasan Yurdayol’un imzaları mevcuttur.⁵⁶

Sonuç

İzmir Hamursuz Fabrikasının inşaat öyküsü, iki açıdan önem arz etmektedir: Bunlardan ilki, Albert (Avraham) Ziffer’in, 1895 yılında İstanbul’da, dünyadaki ilk Yahudi spor kulübünü kuran 12 kişi arasında yer almasıdır. Diğeri ise, yapılan fabrikanın, Türkiye’nin ilk Hamursuz Fabrikası vasfını taşımasıdır.

Albert Ziffer, 8 Ocak 1895 tarihinde, on iki Yahudi gençle birlikte, “*Israelitische Turnverein Konstantinopel*”i (İstanbul Jimnastik Kulübü) kurmuştur. Kendisi de atletlerden biridir. Bu kulüp, orta sınıfa mensup Yahudi gençlerin egzersiz yaptığı, vücutlarını çalıştırdığı, sosyalleştiği ve eğlendiği bir merkezdir.

⁵² CAHJP, TR/İz, 585. 28 Ekim 1946 tarihli D. Barki’nin görevi kabul ettiğine ilişkin belge.

⁵³ CAHJP, TR/İz, 585. Kontrol Mühendisi olarak tayin edilen D. Barki tarafından çizilen şemadır.

⁵⁴ CAHJP, TR/İz, 585. İzmir Özel Saymanlık Varidat Müdürlüğü’ne verilen İnşaat Beyannamesi.

⁵⁵ CAHJP, TR/İz, 585. Hamursuz Fabrikasının İnşaat ve Makine Kısmı Hesapları.

⁵⁶ CAHJP, TR/İz, 585. Elektrikle çalışan Hamursuz Fabrikası’nın elektriğine ait 19 Mart 1947 tarihli Zabıt Varakası. Ayrıca belgeye elle bir not düşülmüştür: “25 Mart 1947 tarihinde saat 13.40’ta, odun ocakları ile sayaçın indeksi 28.645 kilovatsaattedir”.

Kulüp, hayırsever topluluk ünvanıyla, “*Goldschmidt Okulu*”na bağlı gösterilmiştir. Aynı zamanda, Avusturya koruması altındadır. Kulübe üye gençlerin nereyse tamamı, akıcı Almanca konuşmaktadır. Ailesi, 19.



Fotoğraf 4. Soldan sağa: J. Kornfeld, L. Shoenmass ve Albert Ziffer, 1907 yılında İstanbul Jimnastik Kulübünde. Kaynak: Murat Cihan Yıldız, *Strengthening Male Bodies and Building Robust Communities: Physical Culture in the Late Ottoman Empire*, (Doctor of Philosophy in History- Unpublished PhD Thesis), University of California Los Angeles 2015, s. 82.

yüzyılın sonlarında, Romanya Galatz’dan İstanbul’a göç eden Albert (Avraham) Ziffer, Aşkenaz Yahudisidir. Uzun yıllar, jimnastik kulübünün başkanı ve antrenörü olarak görev yapmıştır. Yidiş⁵⁷, Almanca, Fransızca, Rumence, Osmanlıca ve Türkçe bilmektedir⁵⁸. 1903 ile 1919 yılları arasında, Avusturya Macaristan temsilcisinin tercümanı olarak görev yapan ve Düyun-u Umumiye’de çalışan Ziffer’in hangi tarihte İzmir’e geldiği bilinmemektedir. Muhtemelen,

⁵⁷ Yidiş, Aşkenaz Yahudileri tarafından kullanılan, İbranice ve Almanca'nın karışımından oluşmuş Yüksek-Almanca dil grubuna dahil bir dildir.

⁵⁸ Murat Cihan Yıldız, *Strengthening Male Bodies and Building Robust Communities: Physical Culture in the Late Ottoman Empire*, (Doctor of Philosophy in History- Unpublished PhD Thesis), University of California Los Angeles 2015, s. 77-82.

Cumhuriyet Dönemi’nde İzmir’e yerleşen Ziffer’in elektrik mühendisi olduğu aşikârdır. Albert Ziffer tarafından kaleme alınan ve 24 Ekim’de teslim edilen Hamursuz Fabrikası inşaatının teknik şartnamesinin üçüncü sayfasında yer alan açıklamada, İzmir Hamursuz Fabrikası’nın, “*Türkiye’de ilk olarak ve hiçbir numune olmadan inşa edileceği*” vurgulanmaktadır. 5 Mart 1947 tarihinde inşaatı tamamlanan ve 5 Mayıs 1947 tarihinde İzmir Belediyesi Makine ve Elektrik Mühendisliği’nden “*Kuvvei Muharrike Ruhsatnamesi*”ni alan⁵⁹ İzmir Hamursuz Fabrikası, anlaşıldığına göre, Türkiye’de bir ilke imza atmıştır. İnşa edildiği esnada, ülkede benzer bir örneği mevcut değildir. Bu yüzden, fabrikaya ait Ziffer’in çizimleri ve dosyada yer alan tüm teknik ayrıntılar son derece önemlidir.

Kaynaklar

Central Archives for the History of the Jewish People

- CAHJP, TR/İz, 585. 24 Nisan 1945 tarihinde, İzmir Yahudi Cemaati Başkanı Sabetay Saltiel tarafından New York Yahudi Cemaati’ne yazılan mektup.
- CAHJP, TR/İz, 585. İzmir Özel Saymanlık Varidat Müdürlüğü’ne verilen inşaat beyannamesi.
- CAHJP, TR/İz, 585. OFFERTA 221’in fotoğrafı ve makinenin özelliklerine ilişkin İtalyanca tanıtım belgesi.
- CAHJP, TR/İz, 585. Mühendis A. Ziffer tarafından hazırlanan Hamursuz Fabrikası Avan-Projesi.
- CAHJP, TR/İz, 585. Mühendis A. Ziffer tarafından çizilen Hamursuz Fabrikası şeması.
- CAHJP, TR/İz, 585. 15.10.1946 tarihinde, A. Ziffer tarafından İzmir Cemaat Konseyine yazılan resmi yazı.
- CAHJP, TR/İz, 585. Bohor Halegu ile Albert Ziffer arasında yapılan anlaşmanın iki sayfalık metni.
- CAHJP, TR/İz, 585. 28 Ekim 1946 tarihli D. Barki’nin görevi kabul ettiğine ilişkin belge.
- CAHJP, TR/İz, 585. 9 Ekim 1949 tarihli Ladino belge.
- CAHJP, TR/İz, 585. Kontrol Mühendisi olarak tayin edilen D. Barki tarafından çizilen Hamursuz Fabrikası şeması.
- CAHJP, TR/İz, 585. Hamursuz Fabrikasının İnşaat ve Makine Kısmı Hesapları.
- CAHJP, TR/İz, 585. Elektirkle çalışan Hamursuz Fabrikası’nın elektriğine ait 19 Mart 1947 tarihli Zabıt Varakası.
- CAHJP, TR/İz, 585. 5 Mayıs 1947 tarihinde , İzmir Belediyesi Makine ve Elektrik Mühendisliği’nden alınan “*Kuvvei Muharrike Ruhsatnamesi*”.

Kitaplar ve Makaleler

Alalu, Suzan-Arditi, Klara-Asayas, Beki- Basmacı, Teri- Ender, Fani- Haleva, Beki- Maya, Dalya- Pardo, Ninet- Yanarocak, Sara, (Altıntaş, Yusuf, II Baskıya Hazırlayan), *Yabudilikte Kavram ve Değerler*, Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın A.Ş., İstanbul 2001.

⁵⁹ CAHJP, TR/İz, 585. 5 Mayıs 1947 tarihinde , İzmir Belediyesi Makine ve Elektrik Mühendisliği’nden alınan “*Kuvvei Muharrike Ruhsatnamesi*”.

- Besalel, Yusuf, *Yahudilik Ansiklopedisi*, Cilt 2, Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın A.Ş., İstanbul 2001.
- Bora, Siren, *Karataş Hastanesi ve Çevresinde Yahudi İzleri*, İzmir Büyükşehir Belediyesi Ahmet Piriştina Kent Arşivi ve Müzesi Yay., İzmir 2015.
- Bora, Siren, *Başlangıçtan Günümüze Tire'de Yahudi İzleri*, Tire Belediyesi Kültür Yay., Ankara 2017.
- Doenyas, Nazlı, “Pesah’a Hazırlanıyoruz”, *Şalom*, 31 Mart 2020 Salı.
- Galante, Avram, *Histoire des Juifs de Turquie*, İstanbul t.y., tome III.
- Galante, Avram, *Histoire des Juifs d'Anatolie*, İstanbul 1939, 2 me volume.
- Jewish Values*, Israel Pocket Library - Keter Publishing House Jerusalem Ltd., Jerusalem 1974.
- Kitabı Mukaddes Eski ve Yeni Abit*, Kitabı Mukaddes Şirketi İstanbul 1988.
- Yıldız, Murat Cihan, *Strengthening Male Bodies and Building Robust Communities: Physical Culture in the Late Ottoman Empire*, (Doctor of Philosophy in History- Unpublished PhD Thesis), University of California Los Angeles 2015.

Elektronik kaynaklar

- Goodman, Philip, “The Matzah-Baking Machine – A 19. Century Controversy”, <https://www.myjewishlearning.com/article/the-matzah-baking-machine/> . (erişim tarihi:0 3.11.2021).
- Hirsch, Emil. G., “Passover”, *Jewish Encyclopedia*, <https://jewishencyclopedia.com/articles/3343-bitter-herbs>. (erişim tarihi: 03.11.2021).
- Joseph, Jacobs- Eisenstein, Judah David, “Mazzah (plural Mazzot)”, *Jewish Encyclopedia*, [https://jewishencyclopedia.com/articles/14594-unleavened-bread#sts=MA%E1%BA%92%E1%BA%92AH%20\(plural,%20Ma%E1%BA%93%E1%BA%93ot\)](https://jewishencyclopedia.com/articles/14594-unleavened-bread#sts=MA%E1%BA%92%E1%BA%92AH%20(plural,%20Ma%E1%BA%93%E1%BA%93ot)). (erişim tarihi: 03.11.2021).
- <https://www.sefaria.org/Pesachim.35a?lang=bi>. (erişim tarihi: 04.11.2021).
- <https://www.sefaria.org/Pesachim.94b?lang=bi>. (erişim tarihi: 04.11.2021).
- <https://www.britannica.com/topic/Passover> . (erişim tarihi: 03.11.2021).

BELGELER

İzmir, the 24th., April 1945

Jewish Community

New-York

Dear Sirs,

Due to the very old system in use presently in the fabrication of Mazza, system which has been used for years, we meet every Passover with great difficulties to produce agood quality of Mazza. These difficulties gave us the idea to erect a modern and practical factory for this purpose, including the necessary machinery.

Our purpose is to produce biscuits or macaronis during a certain period of the year and Mazza a few weeks before Passover.

Under these circumstances we would be very thankful if you would kindly send us, at your earliest convenience, some catalogues and references about Firms specialists in the Branch.

Note please that we use here the 3 phases type 50 cycles, 220 volts electrical current. The installation must go from grain to Mazza (packed) and we would like to know weights, prices, power and space required.

We are really sorry of the trouble, for which please accept our best thanks.

Sincerely yours,

Manager
Sabetay Saltiel

adris
Please send answer to:
Sabetay Saltiel
Causton Cargo, N° 13
Zurich

JMP

İZMİR ÖZEL SAYMANLIK SAYIN
VARİDAT MÜDÜRLÜĞÜNE

Özü : İnşaat Beyannamesidir.

MÜKELLEF : İzmir Hahambaşılığı. - İzmir, Güneş, 920 nci sokak, No.42.

ÜZERİNE BİNA YAPILAN ARSA : İzmir, Güneş Mahallesi, 922 nci sokak,
No.18.

(arsanın 119 metre murabbaı kısmında evvelce hahambaşılığın kârgir kütüphanesi vardı. Yeni inşaat eski binayı tadilen ve tamamen içerşesine almış bulunmaktadır).

BİNANIN İŞGAL ETTİĞİ ARSANIN SATHİ MESAHASI : 170metre murabbaı.

İNŞAATIN NEV'i : Beton ve kârgir.

İSTİMAL TARZI : Elektrik fırını.

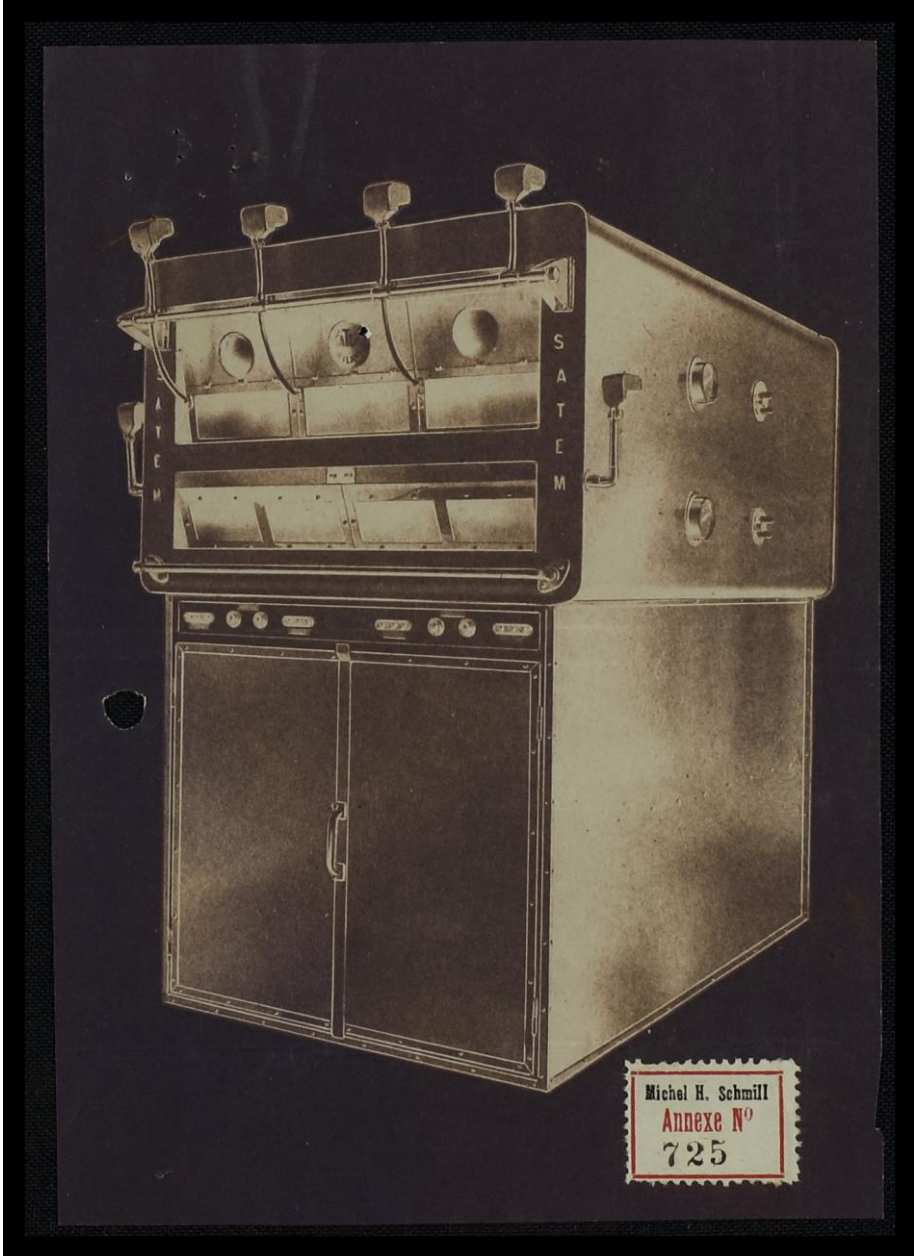
İNŞAATIN BAŞLADIĞI TARİH : 30/12/1946.

İNŞAAT RUHSAT TEZKERESİNİN : Tarihi : 28/12/1946

No. : Cilt 29, sıra 13.

İNŞAATIN BİTTİĞİ TARİH : 5/3/1947.

İZMİR HAHAMBAŞILIGI



Belge 3. OFFERTA 221'in fotoğrafı. Kaynak: CAHJP, TR/İz, 585. özelliklerine ilişkin İtalyanca tanıtım belgesi.

OFFERTA Nr. 221

Nr. 1 Forno elettrico a radiazioni -superficie mq;7

Dimensioni esterne: profondità m/m 3800
larghezza " 2300
altezza " 1800
Dimensioni interne: profondità " 3500
larghezza " 2000
altezza " 200

22/11/46

Forno propriamente detto - composto di involucro esterno in alluminio con guarnizioni laterali-nr. 4 bocche d'alimentazione - no; 1 pirometro -- no. 1 posamano - no 1 orologio per l'illuminazione interna della camera di cottura- no; 1 valvola di scarico del vapore -no 1 cassa di raccolta del vapore uscente dalla camera di cottura durante l'esercizio-no. camera di lievitazione.-

Camera di cottura - In lamiera di ferro spessore m/m 3 - profondità m/m 3.500 larghezza m/m 2000 -altezza m/m200- con tunnel di prolunga di 150 m/m alla bocca d'alimentazione.

Parte elettrica: situata esternamente alla camera di cottura composta di no 2 placche con resistenze elettriche piatte di puro nichel cromo delle dimensioni di 3500 X 2000.

Camera di isolamento - circostante tutto il forno con applicazione di pannelli in magnesio intonacati con magnesite caustica spessore 150 m/m o altro materiale

PREZZO: Lit. 675.000 Lit.520

Consegna: 60 giorni dall'ordine s.l.

Pagamento: 50% all'ordine- 50% alla consegna

Merce: resa franco nostro domicilio

Imballo: eventuale al costo

Nr.1 IMPASTATRICE: da Kg. 80.--

PREZZO : Lit.187.500 Lit.144

GARANZIE Per quanto concerne le resistenze elettriche la durata è assicurata per 18 mesi, con riferimento alle norme stabilite dalla C;E.I.-Tutte le parti meccaniche vengono da noi garantite per la durata di 12 mesi dal collaudo. per tutte le altre condizioni sono valide le nostre condizioni generali di vendita.

VERBA E SCAPO
126

RODOTTO: Si garantisce una cottura perfetta ed una resa sul cotto non inferiore alla percentuale stabilita dalle Autorità Sanitarie. escludendo qualsiasi scarto

CAPACITA' DI COTTURA La produzione oraria è di circa Kg.50

CONSUMI - il consumo di energia elettrica si aggira sui 30'-35 KWh

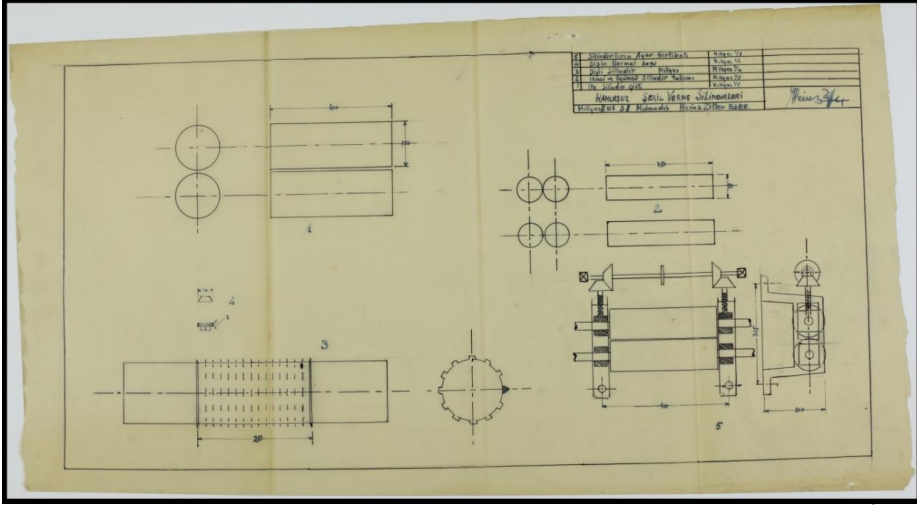
Il forno elettrico a radiazione si differenzia da ogni altro tipo di concorrenza inquantochè la parte elettrica(resistenze) è situata al di fuori della camera di cottura.

Infatti dette resistenze sono chiuse ermeticamente e formano un solo blocco con il materiale speciale isolante. Le predette resistenze(placche) hanno esattamente la stessa misura della camera di cottura, tanto che ogni spazio viene coperto dalle dette placche così da avere una perfetta distribuzione del calore.-

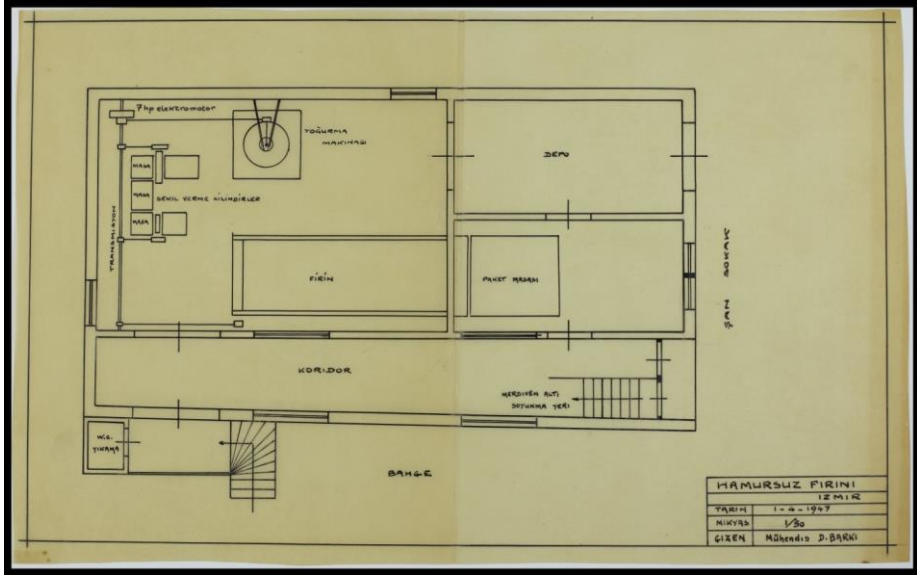
Tenete presente che nessun forno attualmente in commercio ha questa caratteristica in quanto la concorrenza non può valersi di questo sistema dato che il brevetto di costruzione è stato da noi preso in concessione.

Inoltre il forno elettrico in oggetto ha un servizio d'informazione tra i migliori ed un'estetica esterna di ottimo aspetto in quanto formata da fusioni di duralluminio.

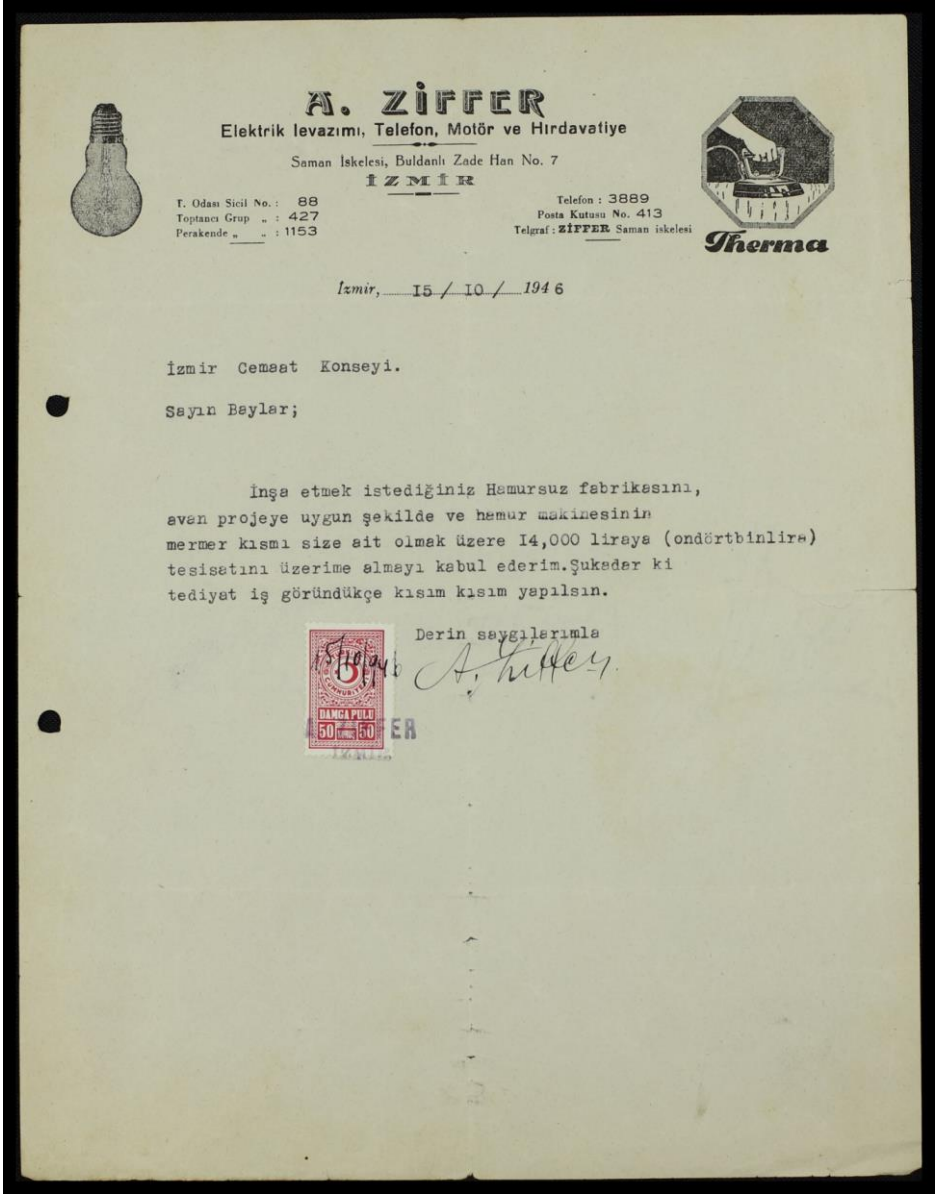
Tenete presente che i prezzi di cui sopra s'intendono riferiti ai costi attuali della mano d'opera e delle materie prime.-Ogni variazione che interviene anche durante il corso della lavorazione determina una proporzionale variazione sull'importo complessivo della presente fornitura .



Belge 5. Bu şema, Hamursuz Fırınına ait olup, A. Ziffer tarafından çizilmiştir. Kaynak: CAHJP, TR/İz, 585.



Belge 6. Bu şema, Kontrol Mühendisi olarak tayin edilen D. Barkı tarafından çizilen Hamursuz Fırınının şemasıdır. Kaynak: CAHJP, TR/İz, 585.



A. ZIFFER
Elektrik levazımı, Telefon, Motör ve Hirdavatiye

Saman İskelesi, Buldanlı Zade Han No. 7

İZMİR

T. Odası Sicil No. : 88
Toptancı Grup : 427
Perakende " : 1153

Telefon : 3889
Posta Kutusu No. 413
Telgraf : **ZIFFER** Saman iskelesi



Therma

İzmir, 15 / 10 / 1946

İzmir Cemast Konseyi.

Sayın Beyler;

İnşa etmek istediğiniz Hamursuz fabrikasını,
aven projeye uygun şekilde ve hemür makinesinin
mermer kısmı size ait olmak üzere 14,000 liraya (ondörtbinlira)
tesisatına üzerine almayı kabul ederim. Şüküder ki
tediyat iş göründükçe kısım kısım yapılınsın.

Derin saygılarımla

A. Ziffer



Bir taraftan İzmir'de, 825 inci Ata sokağında 5 No.lu evde oturan Bohor Halegua ve diğer taraftan İzmir'de, Mimar Kemalettin Caddesinde, Buldanlı Hanında, 7 No.da ticaret yapan Albert Ziffer arasında aşağıdaki şartlarla bir anlaşma yapılmıştır :

Madde 1 - Albert Ziffer İzmir'de, 920ncü sokakta, İzmir Hahambaşılığı arsasında aşağıda yazılı şartlarla işbu anlaşmada kısaca fırın tabir edilen tesisatın kurulmasını ve teslimini taahhüd eder.

Madde 2 - Fırın, hamursuz imaline mahsus ve başlıca elektromotörler, silindirik şekil verme makinesiyle elektrik fırını kısımlarından mürekkep bütün teferruatını havi ve elektrik kuvvetiyle müteharrik ve mükemmel surette işler bir halde tesis ve teslim edilecektir.

Madde 3 - Fırın içabında asgari tadilat ve masrafla bisküvit imaline mahsus bir şekle ifrağı mümkün evsafta olacaktır. Bu tadilat yapıldığı takdirde masrafları Bohor Halegua'ya ait olacaktır.

Madde 4 - Fırının yeni olarak bütün malzemesi ve tesis masrafları münhasıran Albert Ziffer'e ait olacaktır. Ancak, yoğurma ameliyesine ait iki mermer taşı Bohor Halegua tarafından temin edilecektir. Bununla beraber bu mermer taşlarının montajı da Albert Ziffer'e ait olacaktır.

Madde 5 - Yoğurma taşlarının ve silindirik şekil verme makinesinin dönmeleri, silindirlerden çıkan hamurun muayyen şekil dairesinde kesilmesi ve noktalanması, hamursuzların fırında ayarlı ve mütemadi bir sistem dairesinde pişmesi ameliyeleri elektrik kuvvetiyle ceryan edecektir.

Madde 6 - Fırın saatta en az elli kilo randıman verecek evsaf-ta olacaktır.

Madde 7 - Bohor Halegua, fırının gerek malzemesini gerek tesisini mühendis Barki marifetiyle tesis ameliyesinin başından sonuna kadar ve her daim kontrol etmek selâhiyetini haizdir. Albert Ziffer bütün işlerde bu kontrol mühendisiyle mutabık olarak hareket etmeyi taahhüd eder.

Madde 8 - Fırının evsafı hakkında tarafların imzasının taşıyan şartname işbu anlaşmanın ayrılmaz bir üzü sayılır. Şartnamede sarahat olmayan hususlar hakkında Albert Ziffer kontrol mühendisininin mutabakatının istihsal edecektir.

-2-

Madde 9 - Kontrol mühendisinin mevcudiyeti ve kontrolü müteahhit Albert Ziffer'in, fırının bütün kısım ve teferruatını tam olarak ve mükemmel şekilde işler bir vaziyette tesis ve teslimi borcuna hiç bir halel getirmez.

Albert Ziffer'in fırını mükemmel bir şekilde işler bir vaziyette tesis ve teslimi borcu gerek teknik gerek kanun ve nizamlar bakımından uygun olmalıdır.

Madde 10 - Albert Ziffer, fırını tam olarak ve işler vaziyette en geç 1 Şubat 1947 tarihine kadar tesisle teslimini taahhüd eder. Bu müddet kesin olup protesto keşidesine lüzüm kalmaksızın taahhüd mutlaka mezkûr müddet zarfında yerine getirilmelidir.

Madde 11 - Albert Ziffer'in taahhüdüne mukabil Bohor Halegua, kendisine on iki bin beş yüz (12.500) lira ödemeği taahhüd eder. İşbu meblâğ ikmal edilen işe göre dört taksitte ödenecektir. Ancak, ilk üç taksit her dafasında yapılan iş ve temin edilen malzeme kıymetinin % 75 i nispetinde olacaktır. Bakiye bedel, fırının tam ve mükemmel bir şekilde işler vaziyette tesliminden on gün zarfında ödenecektir.

4/11/1946

A. Ziffer

B. Halegua

HAMURSUZ FABRİKASI
İNŞAATININ TEKNİK ŞARTNAMESİ.

A) ELEKTRİK FIRIN

- 1.- Elektrik fırını, beton temel üzerine inşa edilmelidir.
- 2.- Dahili eb'ed; uzunluk- 4 metre, genişlik 1.5 metre, irtifa asgari 30 santimetre olmak üzere fırının içi sağlam ateş tuğlası ile kaplı bulunmalıdır.
- 3.- Ateş tuğlası tabekası üzerinde sağ tabekası olmalı ve bu tabaka köşebentlilere en aşağı her metrede bir desteklenmelidir.
- 4.- Elektrik fırını yandan kapaklı olmalıdır şöyle ki istenildiği zaman, hatta faaliyet esnasında, fırının dahilindeki herhangi bir yerine erişilebilsin ve tamirat icra edilebilsin.
- 5.- Fırının tavanı T inşaat demirleriyle askı halinde inşa edilmelidir. Şöyleki her ikinci ateş tuğlası demirin bir kenarı ile taşınmış olsun.
- 6.- Elektrik fırının elektrik rezistansları krom nikel rezistans tellerinden inşa edilmiş, ve icasında hiç olmazsa üçünden biri söndürülüp yskılabilsin. Rezistansların mecmuu tekadı 18, Kilowat olmalıdır ki bunun 6 kilowatı yedek rezistanslardır.
- 7.- Elektrik rezistansları muntazam surette fırının uzunlugunca taksim olunacak, fakst daimi açık olacak yerlerde daha az aralıklı bulunacaktır.

B) Elektrik Fırının nakil şeridi (YÜRÜTÜCÜ)

- 1.- Elektrik fırının içindeki yürütücü, çift zincir tarafından çekilecek ve bu zincir en aşağı 3/4 inçlik olmalıdır. Bu zincir, 75 santim aralıklı olarak paralel iki zincir dir ki, bu zincir çinkoden memul levhaları taşıyacaktır.
- 2.- Çinko levhaların genişliği 1.40 metre, uzunluğu 10 santimi geçmemelidir. Bu levhalar, bükülmemeleri için U şeklinde kavrılmalıdır.
- 3.- Elektrik fırını nakil şerdi transmisyonu nisbeti, 1400 devirlik bir elektromotör devrini 4 devire indirebilme'lidir. Bu yürütücü süratini aynı zamanda hiç olmazsa 30 % hızlandırabilmeli ve yavaşlatabilmelidir.

Sah. 2

- 4.- Nakil şerdi mükararları ve dişli çarkları fırının haricinde olacaktır, ve böylece üstteki şerit fırının ön ucunda. Birerek, arka ucundan çıkacak, ve fırının altından dolacaktır.
- 5.- Nakil şeridi motoru 2 beygir tekatında olup, yıldız müsellesle yol alıp, Türkiye Cumhuriyeti Nafia Vekâleti Fenni şartnamesine uygun bir tesisatla çökeğe bağlanmalıdır.

HAMURA ŞEKİL VERME SİLİNDİRLERİ.

- 1.- Silindir adedi 4 çifttir. Bunun ilk çifti ayrı bir transmisyonla çalışır. Sonraki üç çift araları gittikçe küçülerek çelik dişlerle ayrı ayrı transmisyonla uygun süratlerini kazanacaklardır.
- 2.- Silindirler esla bükülmemeleri lâzam olduğundan, uzunlukları 30 santimi geçmemelidir. Kuturları 7 santimdir ve sağlam çelikten mamuldurlar.
- 3.- Şekil verme makinesi 5 beygirlik bir motordan alınan transmisyonla çalıştırılacaktır ki bu motor aynı zamanda hamur makinesini de aynı transmisyonla müşterek olarak tahrik edecektir.
- 4.- Şekil verme makinesi sağlam bir beton temel üzerine kurulmalıdır.
- 5.- Silindirlerin sathı tamamen aynı kadar parlak bir şekle gelinceye kadar bilenmiş olmalıdır.

HAMUR MAKİNESİ.

- 1.- Hamur makinesi, mermerden bir tas la bir mermer taştan ibaret olup, bu mermer saksamın temini fabrikatöre aittir. 5 beygirlik motor (başka yukarıda geçmiştir) kayış transmisyonu ile 10 saniyede bir devirden daha az bir süratle mermer taşı çevirmelidir.

ELEKTRİK TESİSATI.

- 1.- Elektrik tesisatı, rutubetli yerlere mahsus kayıtları karşılıyacak şekilde ve Nafia Vekâletinin fenni şartnamesine uygun olmalıdır.
- 2.- Branşmen malzemesi, ESHOT idaresinin gösterdiği listeye göre temin edilmelidir.

KAYIT:

Hamursuz fabrikası, Türkiyede ilk olarak ve hiç bir nümune olmadan inşa edileceğinden planlar ve hatta şartnamedeki kayıtlar teknik zorluklarla karşılaştığı takdirde, lüzumlu değişiklikler, fenni kaideler uydukları takdirde, icra edilmesine müsaade edilir.

24 Ekim 1946

H. Ziffer
Mühendis H. Ziffer

22/11/1946 dan 12/3/1947

Hamursuz Fabrikasının İnşaat Hesabı

Kirama bin fatıra	40 -	X
Malikî masraf	225 -	X
Mektûb masraf	148,20	X
"	96,87	X
Deniz	534,65	X
Çiğle	119 -	X
"	38,26	X
Mektûb masraf	130,65	X
Deniz	169,74	X
"	306 -	X
"	159,60	X
"	16,50	X
Mektûb masraf	75,70	X
(Ali) ve kızı, Çiğle	1052 -	X
Kum ve çakıl	655,95	X
"	1379,30	X
Keçe ve Çiğle	355,64	X
Mektûb masraf	90,65	X
Kiremit	1930 -	X
Mektûb masraf	97,95	X
Çimento	160 -	X
"	160 -	X
"	80,50	X
"	80 -	X
"	108 -	X
N. Yekün	6533,59	
	9517,05	

N. Yekün	2577,05	✓
Deniz fatıra	40,40	X
"	24,48	X
Kağı	276 -	X
Çamkur	62,50	X
Mektûb masraf	234,70	X
Kilit	39 -	X
Çam, çim, kum	404,33	X
Kağı	557 -	X
Çam, çim, kum	61,67	X
Mektûb ve Mektûb masraf	95 -	X
Kerem Çiğle	57 -	X
"	23,50	X
Plak	377,80	2292,38 ✓
"	25,85	X
İsim	31,20	X
Mektûb masraf	119,80	X
Çiğle	8750 -	X
Barkıye kontrol için	200 -	X
Yazı yazmaya	50 -	X
Plak bakımı	100 -	X
Halıyağı öğütür için	120 -	X
Bahar bakımı	60 -	X
Çim fatıra	14 -	X
Masrafların tahmini	60 -	X
Çim ve Mektûb tahmini	52,50	X
N. Yekün	9513,35	
	20393,78	

N. Yekün	20393,78	✓
harp	3 -	✓
6 tane çimento	30 -	✓
Masrafların tahmini farkı için	2,50	✓
Yekün Masrafların Tahmini için	73 -	✓
	107,50	
	20502,28	
Çiğle her tane ve hermet için	140,73	
2 tane çimento için	60 -	
Kalan alı	7,50	
2 Plak masrafları için	10 -	
Kıymet tahmini için	244,25	1462,28 ✓
		20840,00 ✓

Hamursuz Fabrikasının Makine Kısmı Hesabı

<i>1. Zilce Mektelı İhtiyat</i>	900.-		
<i>"Kısm makine kumulları sipariş</i>	250.-	✓	
<i>" " " " sipariş</i>	294.85	X	
<i>Harman Tahirası</i>	710.-	✓	
<i>Elektrik cihazları (Lokot)</i>	350.00	✓	
<i>Makineci Başlıca kumulları</i>	500.-	✓	
<i>2 parç. tahirası</i>	90.-	✓	
<i>kayıp " "</i>	53.-	✓	
<i>Alat " "</i>	4.-	✓	
<i>3 legan " "</i>	25.50	✓	
<i>Tümenç cık (Bark vurdular)</i>	32.-	X	
<i>Makine risansı (Balestajye)</i>	25.-	✓	
<i>Dağ Tırcı hediyec tabel</i>	25.-	✓	
<i>1 sanallı sipariş</i>	141.72		
			11 400 73
			135.
			(11 265 73)

Belge 10c. Hamursuz Fabrikasının Makine Kısmı Hesabı. Kaynak: CAHJP, TR/İz, 585.