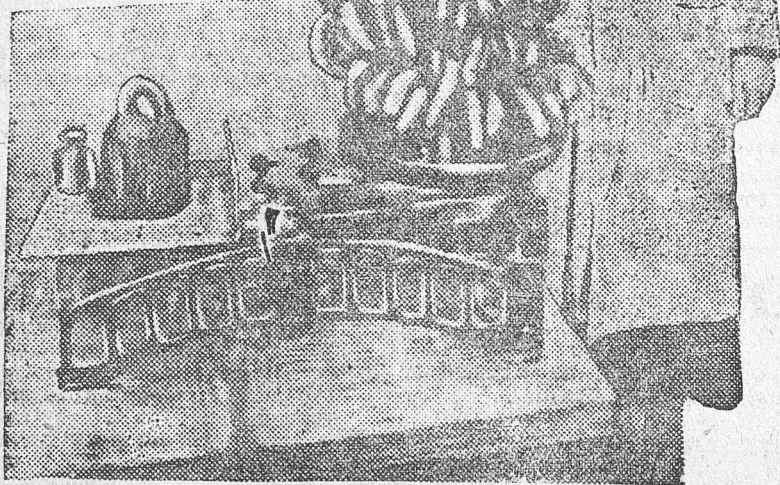


ХЛЕБНАЯ КАРТОЧКА СДАНА В АРХИВ

Без карточек и по выбору!

Сегодня, и завтра, и послезавтра покупатель может прийти в **любой** магазин и купить хлеб **любого** сорта—с изюмом, украинский, витушки с маком, сушки, французские булки...

В магазин привезли из пекарни только что выпеченные свежие, вкусные сушки. Продащица взвешивает точный вес.



П О В К У С У

Привычка придет позднее. Но в первые дни покупатель будет чувствовать себя не совсем уверенно.

Некоторые, вероятно, будут возвращаться обратно домой: „Ф-фу, чорт возьми, опять забыл карточку!“ Повторять один и тот же диалог с продавцом:

— Килограмм хлеба!

— Вам какого?

— Как какого? Хлеба. Килограмм.

Только потом—через несколько дней—покупатель привыкнет. Он будет выбирать любой из десяти сортов: хлеб с изюмом, плетеный хлеб с маком, украинский пловый. Он перестанет задавать совершенно лишние вопросы — „У вас белый хлеб есть?“ И белый, и ржаной, и с изюмом, и с маком—весь этот ассортимент хлеба будет продаваться во всех хлебных магазинах города.

Покупателю не придется ходить за полтора километра, чтобы добраться до „своего“ магазина. Хлебный магазин он сможет найти на расстоянии одного—двух кварталов от своей квар-

тиры. 28 магазинов открыла сегодня ГОРТА, 57—горрабкооп.

До отмены хлебных карточек по всей Курской области было 264 хлебных магазина, торгующих хлебом. Сегодня продает хлеб 572 магазина.

Увеличена и выпечка хлеба. Сегодня хлебозаводы и пекарни области выпекают хлеба на 230 тонн больше, чем они выпекали вчера. Так будет и завтра и послезавтра.

14 курских пекарен выпекали за сутки 74 тонны хлеба. Сегодня 20 пекарен выпекут 109 тонн.

В Орле хлебозавод и пекарня выпекают 70 тонн, а 5 новых пекарен дадут еще 120 тонн. В Белгороде выпечка увеличена на 30 тонн, в Старом Осколе—на 15. И так в каждом районе.

Еще вчера пекарни и хлебозаводы выпускали только четыре сорта хлеба. Сегодня они выпускают 10. А в Белгороде на пробу выпекают 20 разных сортов!

Покупатель имеет возможность сегодня пойти в любой магазин и выбрать себе хлеб по вкусу.

Любимое дело

Сочные ромовые бабы, залитые кремом, рассыпающиеся во рту песочники, ореховые торты с шоколадом выпекались в лучшей кондитерской Харькова—у Акжитова. Готовил пирожные мерфи из 20 слоев теста (нижний слой толщиной в листок папирозной бумаги). Длинные слоеные языки считались лучшим изданием этой кондитерской.

Яйца, масло, конфеты, шоколад, варенье, фрукты, миндаль, орехи—вот материал, из которого мы готовили наши воздушные изделия. Одни нежно хрустели на зубах, другие таяли во рту, как снег.

Каждое пирожное по 8—9 раз приходилось брать в руки, его нужно было отделить, отглазывать.

Тонкой и интересной была работа. Но и тяжело же нам доставалась „увлекательная“ работой можно было 6—7 часов, а работать приходилось по 12—13. К концу дня голова становилась тяжелой.

Придешь, бывало, из пекарни и как спол валишься на пол в малахольной грязной конуре, где, кроме меня, ютились еще 10 мастеровых.

Получал я тогда 25 рублей в месяц, а дома, в деревне, была голодная сестренка и больная мать.

В 1915 году на войну взяли. В гражданскую с красными пошел. После войны долго в деревне прожил.

А в пекарню все же тянуло, хотелось настоящим делом заняться. И пошел—только не в харьковскую, а в курскую.

С 1 января наш трест будет выпекать пирожные. Я снова буду заниматься своим любимым делом.

Хорошо знаю, что готовить пирожные буду еще лучше, чем раньше, еще с большей охотой.

Живу я хорошо, а работать буду еще лучше. И я добьюсь, что наши пирожные будут лучше, чем у господина Акжитова.

Ф. СИТНИКОВ.

Холодный, резкий ветер швырял пригоршни колючих, сухих льдинок. Замороженный асфальт площади звенел, как стекло. Электростанция не работала, было темно, и люди, чертясь, наотмашь обходили разбитые уличные фонари. Только иногда, разрывая чернильно-темное небо, показывалась тусклая луна, опоясанная двумя голубыми кольцами с желтой каймой. Тогда на панели падали изломанные темные тени очереди.

Очередь вытягивалась длинной ящерицей. Потом в застывших окнах пекарни мелькали смутные огоньки керосиновой пятилинейки. Очередь приходила в движение. После давки и толкотни люди бержно, как большую ценность, несли свой суточный паек: пятьдесят граммов хлеба.

... Были голодные дни восемнадцатого года. Лучшие люди республики дрались на фронте гражданской войны. В городах не было угля и было очень мало хлеба. В список пайка, отпущаемого по нарядам наркомпрода, входили 2—3 корочки спичек, пачка махорки, полкилограмма воблы и суточные 50 граммов хлеба. Вечно жила тогда республика советов!

— Борьба за хлеб—борьба за социализм! — говорил В. И. Ленин. От наличия резервов хлеба зависела судьба октябрьских боев. А хлеб был зажат в деревне — у кулака. Кулак поставил основную массу хлеба. Кулак держал в своих руках хлебные фонды. И кулак не давал стране этого хлеба.

II

Прошло 10 лет. Страна уверенно шла от победы к победе. Страна ставила себе задачи — ликвидировать кулака как класс, на базе создания крупного коллективного технически мощного сельского хозяйства.

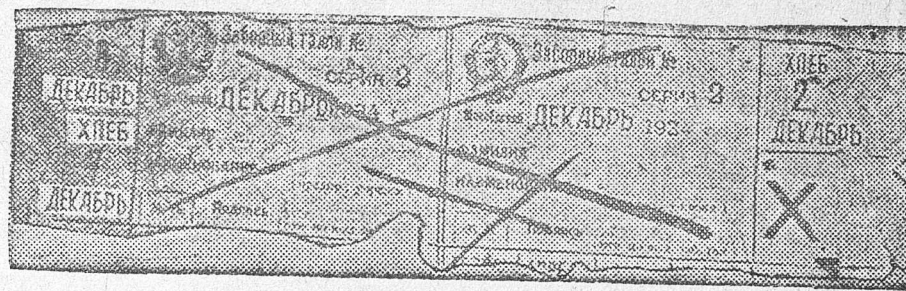
Бригады тракторов и дивизии сложных сельхозмашин были брошены в бой за социалистическое земледелие. Страна занимала командные высоты, догоняя и перегоняя на путях индустриализации самые передовые капиталистические страны.

Но хлеба и тогда было мало. По хлебозаготовкам из урожая 1928 года страна получила только 650 миллионов пудов. Нужно было неимоверно больше. Для завоевания хлебного рынка этих резервов было слишком мало. И по решению партии в конце 1928 года была введена ограничительная карточная система распределения хлеба.

Почему мы ввели карточную систему шесть лет назад? Потому, что мы хотели обеспечить осуществление политики быстрой индустриализации нашей страны, обеспечить принятие партией темпы индустриализации, обеспечить, несмотря на крайнюю отсталость нашего сельского хозяйства того времени... Это было необходимо и в интересах самого сельского хозяйства, в интересах ускорения его технического перевооружения. (Из речи тов. В. М. Молотова на ноябрьском пленуме ЦК).

Именно в это время мы развертывали по всему фронту наступление на капиталистические элементы города и села. Мы выбили из рук кулака сильнейшее средство обороны и нападения—хлеб. Но колхозов и совхозов у нас тогда было еще мало. В деревне преобладало мелкое единоличное крестьянское хозяйство с его жалкой техникой, с его низкой урожайностью.

Мы ввели хлебные карточки. 50 миллионов человек получали хлеб по карточкам, расходуя на это многие миллиарды часов рабочего времени, тратя только на содержание громадного обслуживающего аппарата 300 миллионов рублей в год.



Пятьдесят миллионов хлебных карточек! Из месяца в месяц—одна и та же унылая канитель с учетом, оформлением и получением заборных документов. Сотни миллионов справок, списков, резолюций и виз!

III

Прошло еще шесть лет. Мы стали неизмеримо сильнее и богаче. Мы успешно выполнили план первой пятилетки, подняли нашу социалистическую страну по технике на уровень передовых технических капиталистических стран, выдержали и отстояли намеченные партией темпы индустриализации, создали мощную техническую базу крупного социалистического сельского хозяйства. Мы уже смогли создать за счет хлебозаготовок и особенно хлебозакупки громадный хлебный резерв в полтора миллиарда пудов. И 92 процента этого фонда стране дали колхозы и

веренно ясно, что без введения карточек мы не только не обеспечили бы страну техническими культурами, но не могли бы прокормить города, заводы и фабрики (Л. М. Каганович).

Теперь хлебная карточка стала лишней. Исчез постоянный объект мучительных тревог и опасений каждой домашней хозяйки: „А вдруг украдут?!“. „Батюшки мои, забыла карточку!“ Исчезнет скоро и привычная фраза, получившая права гражданства: „Кто последний, я за вами?“ „Последних“ нет. Спрашивать некого.

Не будет бешеных дискуссий о неправильно оторванном талоне. Не будет бурных и не совсем лестных высказываний по адресу продавца, отказывающегося отпустить хлеб за „просроченные“ дни.

Недовольных нет. Если не считать мелких жуликов и карманных воров,



На любой вкус. Венские булочки, сдоба, всевозможное

печенье, девять сортов хлеба. В таком ассортименте торгуют с сегодняшнего дня все хлебные магазины города.

совхозы — социалистический сектор нашего сельского хозяйства.

Мы стали сильнее в десятки раз. Именно эта сила и позволила нам сдать теперь в архив хлебные карточки. „В данный момент мы уже достаточно сильны, чтобы отказаться от карточек по хлебу и ряду других продуктов“ (Л. М. Каганович).

Мы можем теперь не только распределять, но и продать хлеб, делая тем самым новый шаг вперед в улучшении снабжения населения, развертывая товарооборот, подсекая возможность спекуляции хлебом.

Хлебная карточка сдана в архив!

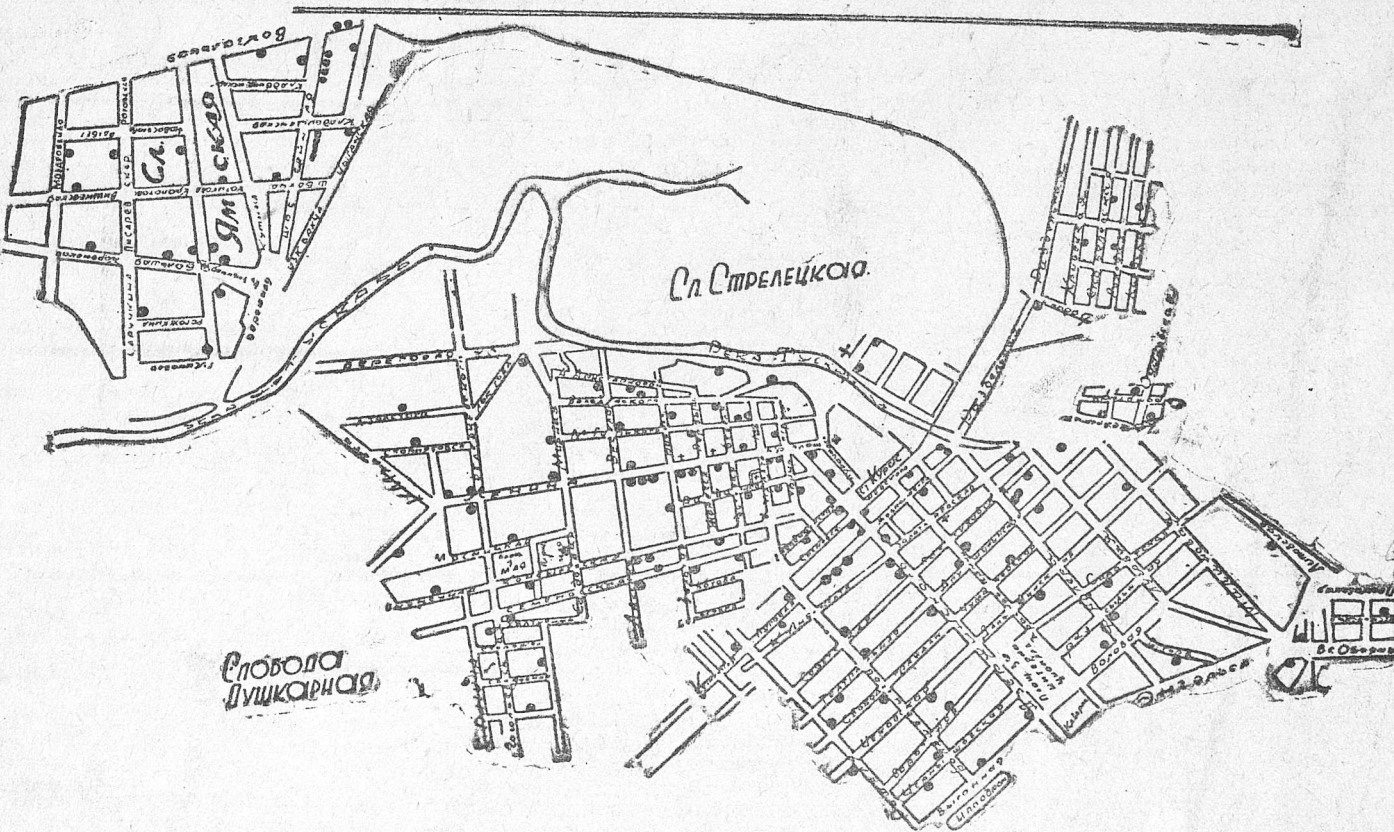
IV

„Или ничего или только хорошее“—так принято говорить о покойниках по лицемерной буржуазной традиции. Хлебная карточка умерла. Но и без этой традиции она заслуживает самых лучших воспоминаний. В свое время она была нужна, в свое время она принесла громадную пользу. „Со-

находящих поприще для применения всех своих талантов и способностей во время суеи и давки в хлебных очередях. И если не считать врагов—тех „осведомленных“ кругов зарубежной буржуазии, которые все равно по любому поводу считают своим долгом поднять дакий вой.

Мы можем отменить карточки. Для этого мы достаточно сильны и богаты. А в это время фашистская Германия вынуждена официально объявить декретом правительства о введении карточек на хлеб. К этому привело „надклассовое“ хозяйствование фашистских вождей высокой армейской крови.

Сегодня может прийти в новые хлебные магазины, выбрать себе хлеб любого сорта и купить именно столько хлеба, сколько нужно на сегодня или на сегодня и завтра. Без всяких карточек!



Не надо больше шагать по холоду и грязи за полтора километра, чтобы добраться до своего „прикрепленного“ магазина и получить дневной „пак“ хлеба в 400—600 граммов!

Теперь хлеб можно купить в любом из магазинов—за несколько шагов от квартиры. В городе открыты десятки новых хлебных магазинов и ларьков—по всем улицам, в каждом квартале. Об этом убедительнее всего рассказывает карта города с нанесенными на ней „точками“ хлеботорговой сети (магазины и ларьки ГОРТА и горрабкооп).

Без рук

Механизированные двухрусные печи похожи на гигантское пианино. Их темная гладкая поверхность отливают лакировкой лучшего беккеровского розала.

Такие печи стоят во многих просторных цехах советских хлебных заводов. Такими печами оборудуют и строящийся в Курске хлебозавод. Он должен выпекать ежедневно 40 тонн хлеба. А работать на нем будут только 85 человек. В кустарной пекарне на такую же суточную выпечку потребовалось бы не меньше 300 рабочих.

Мука механически будет поступать на агрегат и механически же просеиваться.

Кустарные пекарни муку обычно засыпают в квашню на-глазок. На хлебозаводе эту работу выполняют специальные автоматические мучные весы, которые подвешиваются над тестомесильной машиной и точно отвешивают нужную порцию муки. Вешивается и вода. В специальные машины—„дежи“—в которых готовится тесто, она попадает точно отмеренной.

После того, как тесто размешано в тестомесильной машине и уже „подшло“, „дежи“ на колесах уйдут к тесторазделочному аппарату. Тесторазделочная машина или тестоформовка разделит готовое тесто на равные куски, которые из формовки пойдут в отделку на специальные округлители и только после этого будут поданы на под механизированной печи.

Без рук!—принцип работы нового завода. Весь процесс выпечки хлеба до его окончательной готовности будет проходить без прикосновения человеческих рук.

При хлебозаводе создается специальная лаборатория, которая должна руководить всем технологическим процессом—составлять рецептуру для различных сортов теста, производить анализ.

Так будет выпекаться хлеб на новом хлебозаводе Курска.