

ОГОНЕК

146
13

2
В. И. ЛУКОВИЧ



ДАТЬ ТРУДЯЩИМСЯ ВКУСНЫЙ И ЗДОРОВЫЙ ОБЕД В ОБЩЕСТВЕННЫХ СТОЛОВЫХ!

ВНИМАНИЮ ВРАЧЕЙ И ЛЕЧЕБНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

АЛЛИСАТ

**КОРРЕЛИЗОВАННЫЙ ПРЕПАРАТ
ЧЕСНОЧНОЙ ВЫТЯЖКИ**

Allilsat
(Essentia Allii Sativi)

ПОКАЗАН К ПРИМЕНЕНИЮ НА БОЛЬНЫХ С ОБЩИМ АРТЕРИОСКЛЕРОЗОМ С ГИПЕРТОНИЕЙ И БЕЗ ГИПЕРТОНИИ, ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ КИШЕЧНИКЕ, КОЛЛИТАХ С ИБЛОННОСТЬЮ К ЗАПОРАМ И ПРИ ЯВЛЕНИЯХ СЕРДЕЧНОЙ АСТМЫ.

АЛЛИСАТ ПРОВЕРЕН ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНО И С УСПЕХОМ ИСПОЛНЯЕТ КЛИНИЧЕСКИ В МОСКОВСКИХ ЛЕЧЕБ. УЧРЕЖДЕНИЯХ



ФАРМАЦЕВТИЧ. ФАБРИКА
ЛАЛЕН-МОСКВА
МОСКВА, 55, БАКМЕТЬЕВСКАЯ
27 ВЫШЕСЛАВЦЕВ, №6

ЛЕЧЕБНИЦЫ И ЛЕЧЕБНЫЕ ПРЕПАРАТЫ



Народный Комиссариат Здравоохранения УССР и Харьковское Медицинское Об-во.

ВСЕУКРАИНСКИЙ ИНСТИТУТ ЭНДОКРИНОЛОГИИ И ОРГАНО-ТЕРАПИИ
Харьков, ул. Артема, 10-12

ВЫРАБАТЫВАЕТ ФОСФРЕН

(ФОСФОР ДЛЯ МОЗГА)
в таблетках, содержит: лецитин, гематоген, фитин, железо, кальций. **ФОСФРЕН** показан к применению при чрезмерной умственной и физической работе, при умственном переутомлении.

Способ применения при каждом препарате. Продама во всех аптеках и магаз. сангигиены СССР. При отсутствии на местах обращ. Харьков, Театр. ул. 7. Украинскому Кр. Кресту. Высылается почтой.

**БЛИЖАЙШИЙ ВЫПУСК
СОЮЗКИНО**

НЕВИННАЯ ПРИВЫЧКА

политпросвет. фильм в 3 частях
о ВРЕДЕ КУРЕНИЯ ТАБАКА

Автор-режиссер — Л. Снежинская. Оператор — Ю. Тамарский. Консультация Киевского Санпросвета — д-р С. А. Шаркович. Производство Киевской фабрики Украинфильм. Обединение Союзкино

УВЕЛИЧЕННЫЙ ПОРТРЕТ

художеств. отдел. тушью исполн. с любой прилож. карточки. Цена с упаковкой и пересылкой размер с паспорту 32 × 40 см. 12 руб., тон сепии коричневый 15 р.

Заказы исполняются по получении задатка половинным стоим. Карточка возвращается: Москва 57, 2-й Цветковск. п. 14. Фото-маст. А. Юдковского.

ШРИФТЫ

Альбом состава. 33-ми денгир. художниками под ред. академика Фомина, содержит 95 таблиц шрифтов, из них 56 заняты алфавитами от А до Я (многие в красках). Подробные указания, как рисовать каждый шрифт. Необходимо каждому, кому приходится писать плакаты, вывески, стенгазеты, лозунги и пр. Цена альбома на хорошей белой бум. 5 руб., на алекс. бумаге в худож. пер.—8 р. 30 к. (включ. перес.). Высылается автором после получ. вперед всей стоимости или задатка в 2 руб. Ленинград, 28, Кировная, 2 Д. А. Писаревскому.

**ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР КИНОФИЛЬМ
И ПЛАНОМЕРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИХ ОБЛЕГЧИТ**

„КАРТОТЕКА КИНОФИЛЬМ“

выпускаемая Обществом „За пролетарское кино и фото“ (ОЗПКФ). Отзыв рабочей общественности и Главреперткома с темой и кратким содержанием 250 кинофильм по 64 карточки в месяц, выпускаемых в 1931 г.

Стоимость комплекта 12 руб. 50 коп.

ЗАКАЗЫ И ДЕНЬГИ НАПРАВЛЯЙТЕ: Москва, 6, Страстной бульвар 11. Журнально-газетное Обединение

ЛЕЧЕБНИЦА (ПОЛИКЛИНИКА) ВСЕРООБПОМА

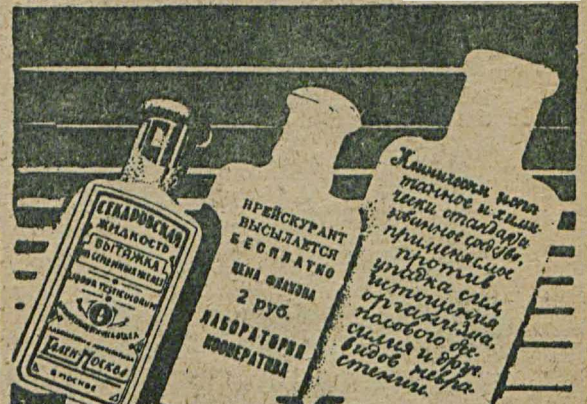
ОХОТНЫЙ РЯД, 3 (у Дома союзов), Телефон 1-52-88 и 3-38-67
Прием врачами специалистами всех граждан по всем специальностям с 8 часов утра до 9 часов вечера

LABОРАТОРИЯ (все виды медицинских анализов). РЕНТГЕН. ЭЛЕКТРО-СВЕТ ОЛЧЕНИЕ. ХИРУРГИЧЕСКИЙ КАБИНЕТ (ортол., туб. костей, исправление дефектов лица, челюстей, неба, носа). ВНУТРЕННИЕ БОЛЕЗНИ (туб., бол. сердца, сосуд. бол-зни обмена вещ., бол. желудка и кишек и пр.) ЗУБОВРАЧЕБНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ (протезирование). ГИНЕКОЛОГИЯ и АКУШЕРСТВО (профилактика). КОЖНО-ВЕНЕРИЧЕСКОЕ и УРОЛОГИЧЕСКОЕ мочепоп. отделение. ЖЕНСКАЯ ГОНОРЕЯ.
Консультация и прием профессоров ежедневно.

ПРОМ. КООПЕРАТИВНОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ МЕДРАБОТНИКОВ г. МОСКВЫ СМОЛЕНСКАЯ ЛЕЧЕБНИЦА

Уг. Арбата и Смоленского рынка, д. 2/17, тел. 72-72.
Прием по всем специальностям с 9 до 9 час.
КАБИНЕТЫ: Зубоврачебный, Венерологический, Физико-терапевтический, женская гонороя и др. Вызов врачей на дом по внутренним, детским и др.— во всякое время. ПЛАТА ПО ТАКСЕ.

СЕКАРОВСКАЯ ЖИДКОСТЬ



ЛАЛЕН-МОСКВА
МОСКВА 55, 2^я ВЫШЕСЛАВЦЕВ ПЕР
ПРИ ОТСУТСТВИИ В АПТЕКАХ ЗАКАЗЫ ИСПОЛНЯЮТСЯ ПО ПОЛУЧЕНИИ ЗАДАТКА В 50%, ПОСЫЛОЧНОЙ КОНТОРОЙ „ГУМ“
Москва, Москворецкая, 28.



Цех питания завода „Амо“

Фот. А. Шайхета



ДЕСЯТЬ ПРАВИЛ ДЛЯ РАБОЧЕЙ СТОЛОВОЙ

1. Даже хорошая пища вкусна только за чистым столом и прибором.
2. Небрежное хранение свежих доброкачественных продуктов приводит к плохому качеству пищи.
3. Заменяем работу „на глазок“ точным соблюдением норм и раскладок.
4. Тщательным контролем и браковкой добьемся доброкачественной пищи.
5. Питание миллионов трудящихся должно строиться обязательно на научной основе.
6. Только новые кадры, вооруженные наукой и техникой, улучшат общественное питание.
7. Дадим рабочим горячих и вредных цехов специальное питание, противодействующее вредности производства и повышающее производительность труда.
8. Диетстоловая на производстве—снижает заболеваемость и оздоравливает труд.
9. Правильной организацией питания детей создадим здоровую бодрую смену.
10. Широким развитием общественного питания вовлечем женщину в социалистическое строительство.

ВАЖНЕЙШЕЕ ЗВЕНО

Среди новых задач культурно-хозяйственного строительства, которые поставлены новой обстановкой во второй половине третьего решающего, вопросы улучшения рабочего снабжения и в частности образцовой постановки общественного питания в СССР, как одного из путей улучшения быта рабочего класса, занимают виднейшее место.

19 августа 1931 г. ЦК ВКП(б) принял пространное постановление „о мерах улучшения общественного питания“. В этом постановлении с исключительной четкостью охарактеризовано состояние общественного питания и развернут конкретный план работы в этой области в целях поднятия общественного питания на высоту, соответствующую реконструктивному периоду нашей страны, периоду вступления нашей страны в социализм.

Это постановление ЦК является естественным продолжением решения декабрьского пленума ЦК, который записал необходимость „постепенного переключения продовольственного снабжения с форм индивидуального потребления на общественное питание“.

За прошедшие годы революции общественное питание охватило 13,5 млн. едоков; несмотря на то, что за прошедший период сеть общественного питания развернута в достаточной степени, что в СССР построено значительное количество фабрик-кухонь и механизированных столовых—все же состояние общественного питания далеко не удовлетворяет возросшим потребностям рабочих и колхозников—и на этом фронте имеется ряд прорывов, требующих немедленной ликвидации.

Среди крупнейших недостатков общественного питания в постановлении ЦК перечислены: неудовлетворительность обедов, антисанитарное состояние столовых, слабая материально-техническая база и плохое ее использование, перегрузка предприятий общественного питания, отсутствие хозрасчета, бесхозяйственность и безответственность административно-технического персонала, уравниловка в зарплате, обезличка в организации труда и т. д. и т. д.

Для того, чтобы осуществить, по словам Ленина, „переход от мелкого одиночного домашнего хозяйства к крупному обществу“, для того, чтобы индустриализировать эту отрасль промышленности—необходимо добиться такой постановки общественного питания, которая обеспечивала бы на деле широким массам рабочих, служащих и членов их семей возможность в полной мере пользоваться услугами общественного питания и добиться искоренения перечисленных выше недостатков.

Еще в то время, когда пишущий эти строки руководил общественным питанием, им была поставлена задача превращения столовой при фабрике, заводе, на шахте в один из цехов—„цех питания“: Электрозавод в Москве дал блестящий пример осуществления этого плана, превратив заводскую столовую в образцово-показательный цех питания. К сожалению, не то имеет

место во всей нашей фабрично-заводской сети.

Основные задачи, поставленные ЦК, несомненно могут быть выполнены при условии поворота всех партийных, хозяйственных и кооперативных организаций лицом к общественному питанию. В третьем решающем году в строй социализма, в строй нашей индустрии вступает 518 строек и 1040 МТС; необходимо добиться, чтобы в них был организован цех общественного питания в целях действительного улучшения быта рабочего класса, создающего эти новостройки, и тех пролетарских масс, которые будут на них работать. Постановление ЦК ВКП(б) наметило мероприятия по улучшению работы существующих столовых, по подготовке кадров, работающих

в этой области. План развития общественного питания предусматривает необходимость развертывания его с таким расчетом, чтобы в ближайшие 2—3 года число обслуживаемых общественным питанием довести до 25 млн. чел., а также добиться полного охвата горячими завтраками школьников и детей, обслуживаемых дошкольными учреждениями.

Намеченная организационная перестройка управления общественным питанием путем разукрупнения управляющего аппарата, путем создания самостоятельных и отвечающих за свое дело трестов в Москве, Ленинграде, Харькове и Донбассе, несомненно, является одним из мероприятий, которое обеспечит действительный перелом в деле общественного питания.



Обед в цехе питания завода „АМО“

Фот. А. Шайхета

Среди конкретных задач в целях улучшения дела общественного питания следует выдвинуть следующие:

1) Необходимо обеспечить продовольственный фонд для существующей и вновь организуемой сети пунктов общественного питания; прежде всего, должна быть обеспечена для этого дела сырьевая база лучшего качества.

2) Необходимо выделить из местных ресурсов потребные количества продуктов в плановом порядке.

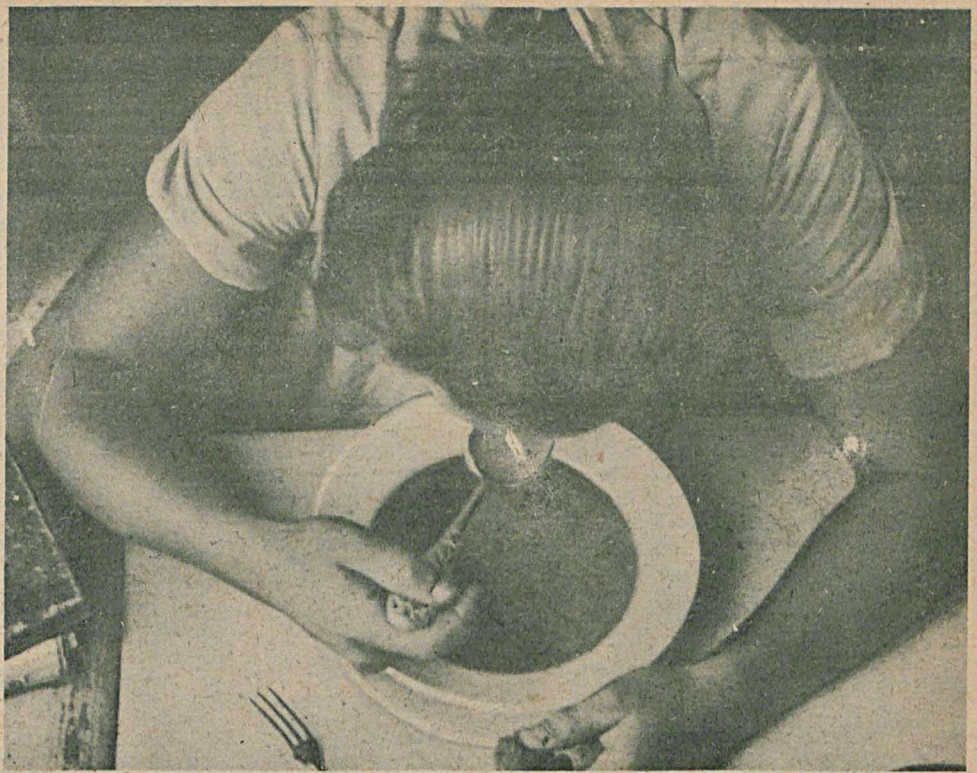
3) Необходимо обратить особое внимание на улучшение обработки сырья для изготовления обедов; в этой области должна быть раз навсегда искоренена обезличка путем возложения ответственности за дело изготовления обедов, начиная от заведующего столовой, кончая раздатчиком обедов.

4) Наука должна быть поставлена на службу общественному питанию в полном смысле этого слова.

5) Для того, чтобы создать необходимые кадры для этого дела, нужна образцовая постановка специального вуза по подготовке различной квалификации работников общественного питания. И наконец

6) необходимо мобилизовать вокруг вопросов общественного питания пролетарскую общественность, которая должна найти свое организационное выражение в создаваемых советах содействия на местах, в столово-контрольных комиссиях и т. п.

Дело улучшения общественного питания—есть прежде всего дело самих едоков-рабочих, колхозников и трудящихся. Гигантские задачи, которые поставлены партией и правительством перед рабочим классом, успешное осуществление пятилетки народного хозяйства с целью завершения строительства фундамента социалистической экономики в нашей стране требуют коренного улучшения быта рабочих и колхозников, которые героически осуществляют строительство социализма в нашей стране.



Вкусный обед. Фабрика-кухня № 1

Фот. А. Родченко (группа „Октябрь“)

Общественное питание—один из наиболее реальных и испытанных путей к повышению материального благосостояния строителей социализма.

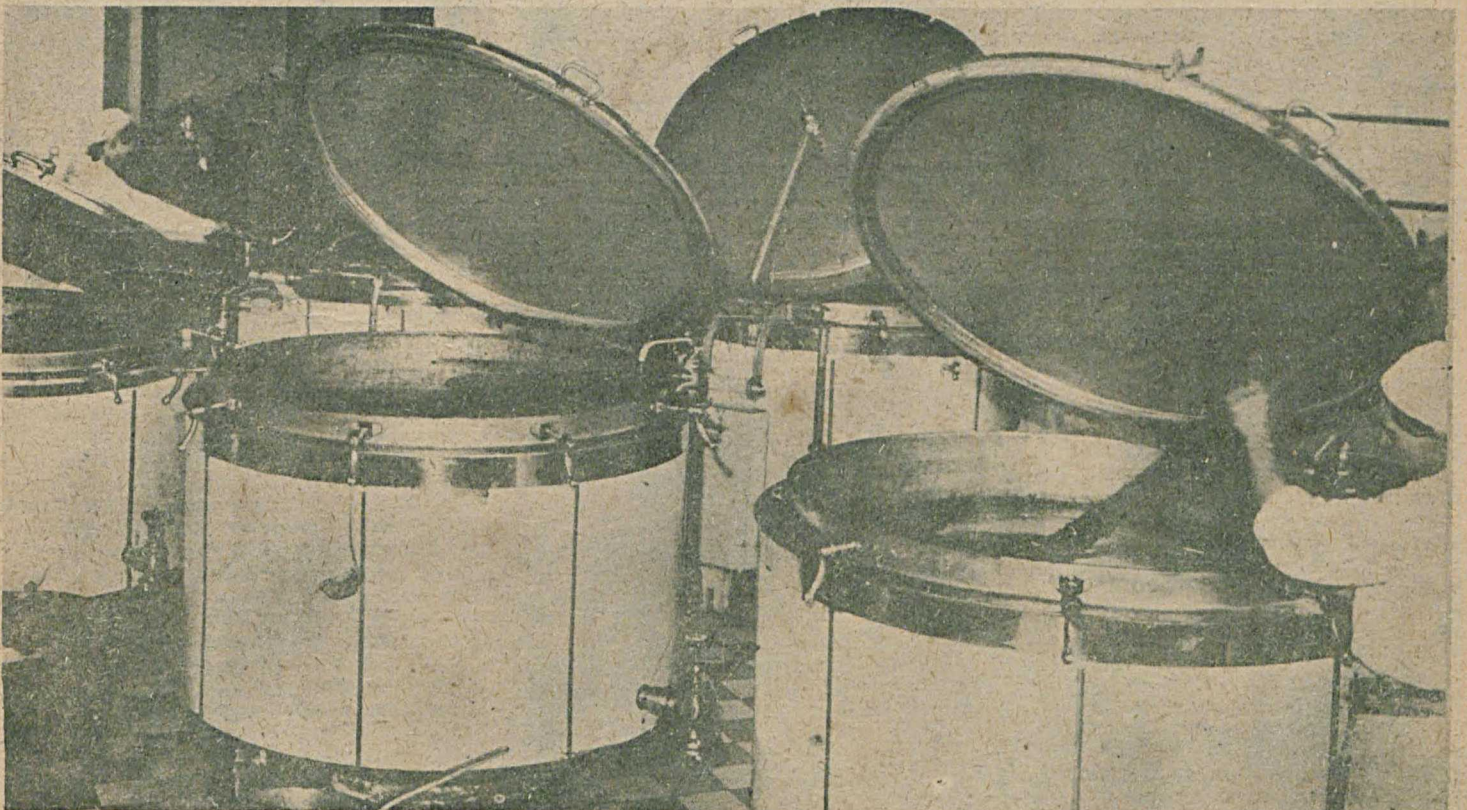
Вот почему необходим крутой поворот в этой области, максимальное внимание всех организаций по реальному осуществлению программы, четко изложенной в упомянутом постановлении ЦК.

Намеченная производственная программа в области общественного питания „несомненно реальна, хотя бы потому, что у нас

есть налицо все необходимые условия для ее осуществления“. По словам т. Сталина для этого необходима „наша воля к труду, наша готовность работать по новому, наша решимость выполнить план“. И тогда, как заключает постановление ЦК, будет обеспечена успешная борьба со всеми недостатками общественного питания и превращение его в важнейшее звено в работе по улучшению быта рабочего класса.

Арт. Халатов

МЕСЯЧНИК ЧИСТОТЫ И ГИГИЕНЫ



В месячнике чистоты и гигиены добьемся того, что такой чистотой всегда будут сверкать все автоклавы всех фабрик-кухонь.

Фот. Шингарева

УЛУЧШИТЬ ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Статья И. Воронцова

Постановление ЦК от 19 августа о мерах улучшения общественного питания, кладущее начало коренному улучшению одной из существеннейших сторон материально-бытового положения рабочих, является важнейшей директивой для всей советской общественности.

Постановление ЦК не только мера, направленная к улучшению чисто желудочного благополучия рабочего—задача всеческого упорядочения существующей сети предприятий общественного питания и развертывания новой с расчетом в ближайших 2—3 года обслужить до 25 миллионов потребителей, есть дело, разрешение которого ведет ко все более глубокой и полной социалистической реорганизации нашего быта.

Постановление ЦК направлено к обеспечению „перехода медкой единоличного домашнего хозяйства к крупному общественному“ (Ленин). Обобщественная форма потребления, организованная по последнему слову техники в крупных механизированных фабриках-кухнях, в крупных столовых освобождает нас—и прежде всего женщину,—от кухонного чада, грязи, от примусов, возни с дровами и тысячи

других, притупляющих и отравляющих жизнь, обстоятельств, неизбежно связанных с индивидуальными формами питания.

Кроме того, оно строит массовое питание на принципах научно-разработанной диететики; одно питание для рабочих металлистов, другое для горняков и т. д. вплоть до отдельных предприятий, имеющих свою диету в зависимости от характера и вредности производства. Общественное, массовое питание, по сравнению с индивидуальным, имеет целый ряд и других преимуществ: оно позволяет наиболее эффективным образом, гораздо легче и успешнее использовать в деле питания меры санитарно-гигиенического надзора или sobлюсти максимум государственной экономии на помещениях, транспорте, кадрах, использовании отходов и организации на них фабрик-свинарников и т. п.

Задача всемерного улучшения общественного питания, улучшения материально-бытового положения рабочего, должна быть двинута всеми силами советской общественности. Большевикскими темпами в кратчайший срок она должна быть разрешена во всех промышленных рабочих пунктах, играющих ведущую ударную

роль, в бурно развивающемся нашем социалистическом хозяйстве. Задачи пятилетки, наиболее успешно выполнение промфинплана, устранение текучести рабочей силы неразрывно связаны с задачей упорядочения наших столовых, фабрикухонь и проч.

Постановление ЦК, заостряющее наше внимание на задачах и значении дела общественного питания, указывает нам и путь преодоления всех его недостатков.

Все профсоюзные, партийные, хозяйственные, комсомольские организации, научные силы пищевых институтов, наркомздрава и др. должны включиться в это дело и обеспечить его перелом. Туда должно быть направлено внимание советской общественности, рабочего контроля, обследовательских бригад, которые должны возникнуть вокруг дела общественного питания. Грязь, антисанитария, неорганизованность, очереди, Сестолковщина и пераспорядительность у касс, в раздаточных, непригодность помещений, недостаток инвентаря в кухнях и столовых залах, хищение инвентаря (ложек, вилок и пр.), однообразие меню и плохое качество пищи, безвкусица, неопрятность приготовления, некультурность посетителей, зарывающихся столовые, расхищающий инвентарь, грубость и неглижерское отношение к потребителю со стороны обслуживающего персонала, бесхозяйственность, злоупотребление и безответственность администрации столовых и фабрик-кухонь, плакучая квалификация поварского персонала, уравниловка, обезличка и т. д. и т. п.,—все это явления, которые укоренились в наших столовых предприятиях и с которыми должно вести самую бесовощадную борьбу.

С 5-го сентября „Союзнарпит“ проводит месячник борьбы за улучшение общественного питания, за санитарии и проч. Рабочая общественность, включась в работу этого месячника, должна рассматривать свою деятельность не как кампанию, после проведения которой можно отвлечься от дела общественного питания. Данный месячник должен поднять на ноги трудящиеся массы, привести в движение, возбудить инициативу соцсоревнования, ударничества рабочих и этой области. „Союзнарпит“, на ответственности которого ложится наиболее ударная работа по поднятию общественного питания в промышленных ведущих центрах, без содействия рабочих масс, без их активности, организованной в форме постоянного, систематического сотрудничества с аппаратом „Союзнарпит“ не может сделать многого.

„Союзнарпитом“ сейчас проводится громадная работа по организации и оформлению своих предприятий и трестов, в части заработной платы (введение системы премиальных для административно-технического персонала предприятий общественного питания, дополнительная оплата за продолжительность службы в одном и том же предприятии), в области капитального строительства, в области снабжения заготовок, подготовки и вербовки кадров и проч. Вся эта работа на всех своих многочисленных границах требует самого живого, самого деятельного контакта с инициативой, активностью рабочих масс, и чем больше будет мобилизовано этой активности, этой энергии вокруг постановления ЦК, тем скорее мы улучшим дело общественного питания. „Реальность нашей программы—это живые люди, это мы с вами, наша воля к труду, наша готовность работать по новому, наша решимость выполнить план“ (Сталин).



Рабочий контроль в цехе питания завода „Амо“. Фот. А. Шайхета

И. Воронцов



Фот. С. Шнягарева

РЕВОЛЮЦИЯ В СТОЛОВОЙ

А. Перовский

1.

Когда комиссия за комиссией приходила в столовую Тормозного завода, заглядывала в большую кухню и, собирая весь штат, корила его, увещевала, что нельзя же, на самом деле, такой бурдой, такой дрянью кормить рабочих,—шеф-повар Вахрамеев, разглаживая жирные усы,—неизменно отвечал: «Что в котел положишь, то из котла берешь. Дадут нам хорошие продукты, готовим хорошие обеды; дадут плохие—готовим плохие. Наше дело—маленькое. Из нас, вот, самих, хоть лепешку делай,—лучше обеда не сварить»...

Резкое и враждебное к комиссиям отношение незаменимого Вахрамеева облегчало положение заведующего столовой, у которого, по его словам, эти бесконечные и никчемные комиссии «сидели в печонке». Заведующий, раздражаясь, пояснял и пятой и шестой комиссий:

— Базы МСПО снабжают нас безобразно. Заводуправление, несмотря на мои многочисленные требования, ни ремонта печи, ни лужения котлов не производит, а это, конечно, так же сказывается на вкусе пищи. А что касается заводских организаций, то из их словесной помощи лучших щей не сварить.

Чтобы поскорее избавиться от комиссии,—заведующий все же неизменно обе-

щал им, что примет все «зависящие меры», чтобы положение выправить. Обычно смотр комиссии заканчивался общим собранием сотрудников столовой, на котором ораторы, включая самого заведующего, доказывали воочию, цифрами, неразрывную связь между столовой и промфинпланом.

Так продолжалось бы, вероятно, очень долго, если бы не необычайное происшествие.

Группа рабочих тормозников, лучшие ударники, пробившие за последний год не одну стену косности и полувредительского благополучия,—группа рабочих пришла в столовую и засела здесь, образовав три поста.

Пришедшие ребята ничего не делали, буквально ничего. Зачем только они тратили дорогие часы, зачем оставили станки в такое горячее время? Ходят кругом да около и присматриваются: один в кухне, другой в заготовительной, третий в кладовой, куда прибывают продукты. Никому не мешают, никого не учат, не направляют. Задают иногда простые, невинные вопросы и, получая ответ, отходит. Иногда эти трое рослых крепких парней, из которых у одного какой-то важный значок, чуть ли не ЦИК-овский,—собираются в углу и о чем-то тихо совещаются.

Странное дело. Что шефу-повару эти заводские ребята? Какие страхи эти парни

могут возбудить в заведующем, который месяц уже просился у заводских организаций, чтобы его освободили из этой каторги, из столовой? Но и шеф-повар и заведующий второй день странно не спокойны, у них внутри что-то дергается, точно кто-то туда, в самое нутро, заглядывает.

На третий день с трудникам стало казаться, что эти парни чуть-ли не решили стать поварами, кладовщиками, а, может быть, заведующими. Они обнаруживают, что сегодня нет моркови, завтра петрушки и томата, послезавтра помидоров и лаврового листа.

Повар Вахрамеев лукаво улыбается. Он, Вахрамеев, очень доволен тем, что обличенные доверием всего завода ударники сами убеждают, что без достаточного количества приправ может получиться только то, что получается—бурда.

2.

На четвертый день двое ударников, оставив третьего дежурить на кухне,—попросили заведующего и шефа-повара поехать с ними на базы МСПО и захватить с собой копии договоров и счета поставок. Заведующему было некогда, повару нельзя было «отлучиться», но они почему-то все же поехали. Заведующему стало просто любопытно, как поведут новую линию по общественному питанию эти выделенные



Антисанитарная доставка продуктов. Сопровождающий мясо блаженно спит на будущих завтраках, обедах и ужинах. Фот. С. Шангарева

всем заводом товарищи, которым был дан наказ: „не отступать, пока эта упорнейшая крепость не будет взята!“

В конторе зеленой базы доверенные заводского коллектива пригласили заведующего базой, председателя месткома и усадили против них, точно маленьких детей, старого повара и молодого заведующего столовой: с глазу на глаз, начисто выспать, кто, что и почему...

Развернули копию договора и сравнивали с записями поставок, со счетами. И тут разыгралась первая сцена. Заведующий зеленой базой и председатель месткома, он же служащий, уверяли, что с зеленой, с приправами последнее время на базе особых перебоев не было. Наоборот, чаще бывали случаи порчи продуктов из-за халатности столовых, не-забиравших во время свою норму. Председатель месткома даже проболтался, что столовая Тормозного завода числится на базе в списке „зевак“, „обезличек“: таким, конечно, попадают остатки, попадают худшие продукты. Это сейчас в порядке вещей.

Разогрелся от обиды зав. столовой, вскипел от гнева шеф-повар. Как же так? Ежедневно они бомбардировали базу, ежедневно агент столовой обивал пороги, принимал подводы и возвращался с половинной нормы, а то с горсточкой. С утра и заведующий и шеф висели на телефоне, а с базы—один ответ: моркови нет, помидоров нет, салата нет, не-гу-у-у...

Немедленно был вызван агент столовой, и тут, на очной ставке, открылись новые обстоятельства: агент маршировал у себя в кармане заказы столовой по 2—3 дня, сама база—по 2—3 дня, а Союзтранс выполнял договор по транспорту с опозданием тоже на 2—3 дня.

Доверенные десятитысячного заводского коллектива составили соответствующий акт. В акте, помимо прямых убытков от порчи продуктов и помимо неустойки, которую должна нести база согласно договора,—в акте указывалось на огромный вред для промфинанса ударного Тормозного завода, который принесли пятеро ответственных людей.

Такие-же акты, с еще более красочными подробностями, были составлены и на мясной базе, и на рыбной.

...В следующие дни с агентом столовой происходило тоже что-то необычайное. Он вставал с зарей, брал с собой копию акта и отправлялся в Союзтранс и на базу. Замедление на один час, уменьшение норм или признаки плохого качества продуктов—приводили агента в такое неистовство, что он копией акта, точно револьвером, махал перед глазами и продавцов и заведующих базой.

Что-то новое вошло и в телефонную связь. Когда зав. столовой или шеф-повар называл, при звонках на базу, имя столовой Тормозного завода,—оттуда стали поступать точные и ясные ответы.

Один из комсомольцев зеленой базы, взявший на себя наблюдение за снабжением тормозников и звонивший каждый раз при малейшей оттяжке,—рассказал потом, как заведующий базой, собрав сотрудников, втихомолку, точно секретно, им сообщил: „С тормозниками надо, товарищи, сейчас держать ухо острее. Там в столовой заседали такие же отчаянные ребята, как на Электрозаводе и на АМО. Они имеют везде руку и защиту, зарубите это себе на носу“.

Так начался перелом первый: нормальное снабжение столовой Тормозного завода базами МСПО.

3.

Кухни оказалась крепостью более серьезной и более упорной. Тут, помимо ряда организационных мероприятий,—надо было поднять общественный пульс производителей обеда, ужина и буфетных блюд.

Тут надо было произвести настоящее расслоение: отделить вредителей блюд от равнодушных и выявить недовольных этим вредительством. Постам в течение первой же недели удалось в большой ярко-светлой кухне, кипящей котлами и чанами, обнаружить именно эти три настроения.

На восьмой день один из постовых поехал на Большую Дмитровку, в областной отдел союза работников общественного питания. Он дал там бой за весь Тормозной завод и захватил с собою лучшего инструктора союза, Бондарука.

Бондарук вошел в кухню, как свой человек. На второй день он знал по имени и отчеству и поваров, и помповаров, и зеленщиц, и резальщиц, и подавальщиц, и уборщиц. На третий день, когда Бондарук тронул каждого за его струнку,—скрытые мысли, страсти, настроения кухни вышли наружу.

Сразу открылся новый человек: повар Тимофеев. Тимофеев видел в шефе-инженере главного вредителя блюд, но до сих пор, когда общественность молчала, он не решался идти боем на грузного Вахрамеева: „один в поле не воин“. Теперь другое дело. Теперь Тимофеев готов выложить на стол всю правду.

Навстречу Тимофееву вышла, подболевшая, точно на новый танец, повариха Трусакова. Трусакова некогда работала в санаториях, в домах отдыха, она знала толк в блюдах, по ее терроризировал Вахрамеев, она его боялась, как огня. Теперь, когда общественность пришла, Трусакова может выложить ей все причины, почему повара, плохо направленные, готовят обеды и ужины, которые иначе, как вредительскими, и назвать нельзя.

Общее собрание сотрудников столовой, состоявшееся на третий день прихода Бондарука,—совершенно не было похоже на те общие собрания, которые были до сих пор. Бондарук поднял страсти, желания. Бондарук открыл в двух зеленщицах новых общественниц: у них открылся язык, ожили глаза, заговорила рабочая гордость.

Так, во вчерашней вредительской кухне сегодня сколотился актив, и этот актив взял в свои руки искусство готовить обед, ужин и буфетные блюда для десятитысячного коллектива ударного завода.

4.

Тимофеев, точно заново родившись, точно вспоминая, какие лакомые блюда он готовил „господам“ в лучших ресторанах старого времени,—Тимофеев, нарядившись в новый халат,—пояснил младшим поварам:

—Раньше всего надо заготовить все корни и жиры, чтобы они были под рукой, ибо вкус зависит, главным образом, от них. Надо следить за плитой, за жаром. Каждое блюдо любит свой жар, свою температуру, ни больше, ни меньше. У каждого блюда, товарищи, свои законы, свои капризы, и если эти законы и капризы изучить,—то можно из этих вот продуктов изготовить такие блюда, которые рабочие будут пальчиками облизывать.

Вечерами Тимофеев, занявший место шефа, обсуждал вместе со всем штатом кухни меню следующего дня. Тимофеев,

всегда искавший повода уходить пораньше,—сейчас стал оставаться в столовой до полуночи. Он не уходил, пока не обеспечивал все приправы, пока не распределял на завтра роли помповаров, пока не давал каждому наставления, указания.

А Трусакова, выдвинутая заместителем нового заведующего, ударника,—обнаружила и знания, и деловитость, и большую устремленность в проведении революции в столовой.

5.

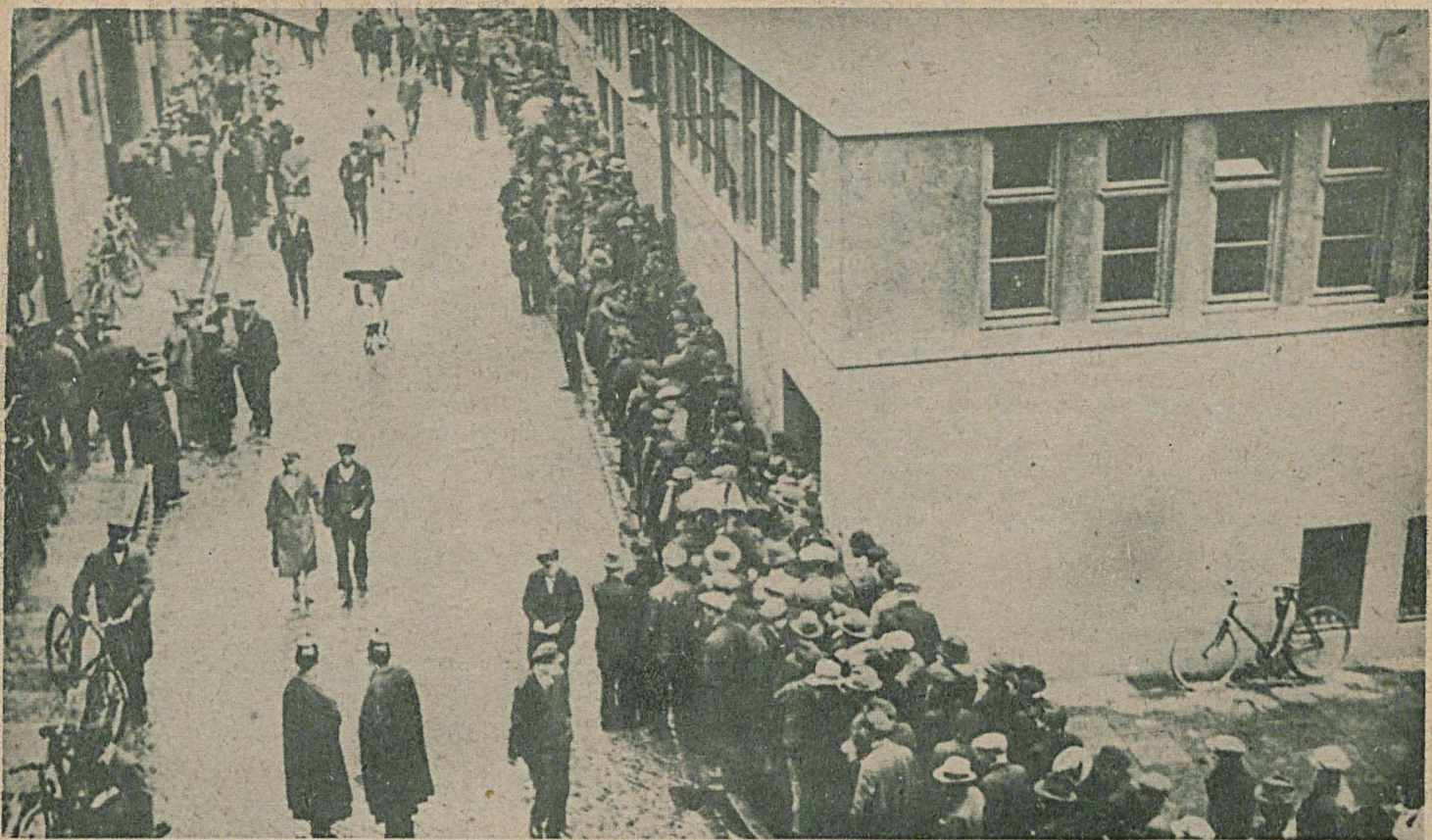
Три новеньких блестящих котла, оцинкованные кухонные столы и кухонный инвентарь—протвину, (большие сковороды), мешалки, пожи, вилки и прочее,—все это было изготовлено новым шефом столовой, цехом смешанных производств, в течение нескольких дней. Это буквально поразило весь штат столовой, который раньше со слезами не мог выпросить простого черенка. Картофельчиства и мясорубка, лежавшие подусломанные в кладовке, ожили, обновились, зашумели, сократив огромный труд в несколько раз.

Обеденный зал столовой стал так охорашиваться, что его не узнать стало. Полая белая масляная краска заиграла зеркалами со стен. Огромные окна, в рост стены, вчера грязные, мутные,—сегодня молодо засияли на солнце. Белыми клеенками покрылись длинные ряды столиков, на которых небольшие горшки с живыми цветами впервые почувствовали себя на месте. Старый каменный паркет, который всегда шелушился слоем гризи, стал несколько раз в день обтираться простой мокрой тряпкой.

Рабочих удивило не столько это. В годы реконструкции такими вещами не удивишь: они только подчеркивают опоздание, не больше. Рабочих удивило другое. В самих обедах, в ужинах и в буфетных блюдах появился новый стиль. Раньше во всей кормежке столовой установка была на голодного, жадного человека. Большая часть рабочих на это отвечала тем, что оставила половину супа и второго—для помойки. Сейчас стали подавать меньше, но зато вкусу—точно перенесенный из лучших столовых Москвы, где приходится во время торжеств бывать. Сейчас, пообедав, не морщиться, как раньше, а совсем наоборот: обед оставляет по себе приятное воспоминание, когда становишься, после него, за станком.

Новый стиль, стиль культуры, сказался и на буфете. Севрюга, салаты, винегреты, даже селедка так тщательно убраны, одеты в листья, что расцеловать бы старуху Трусакову, которая уловила настроение ударников: „давай культурную столовую!“

А.А. Перовский



...Ежедневно на рассвете можно увидеть длинные хвосты людей...

ТАМ И ЗДЕСЬ

Очерк Лео Каца

В стороне от элегантных разукрашенных цветами кварталов Вены, в стороне от Рингштрассе, там, где тянутся вереницы серых домов-колодцев, ежедневно на рассвете можно увидеть длинные хвосты людей. В последние годы, с тех пор как безработица неуклонно растет, все ускоряя темпы, глаз уж привык к этим очередям.

Здание, у которого стоят люди в длинных очередях и на которое обращают свои взоры, носит следующие надписи: „монастырь милосердных братьев. Выдача супа для голодающих Армией спасения“.

Ежедневно можно прочесть в буржуазной печати воззвания к „благородным людям“, и в этих воззваниях различные благотворительные союзы и учреждения приглашают жертвовать на нужды голодающих, сколько кто может.

Как результат этого попрошайничества со стороны благотворительных учреждений, созданы „народные столовые“, в которых голодающим выдается воднистый суп или плохой чай. Сюда стекаются толпы безработных, не будучи в силах прокормиться на то жалкое пособие, которое им еще выдается. Сюда приходят бывшие чиновники, ремесленники, мелкие торгаша, задуренные кризисом и налогами. То, что еще сохранилось от лучших дней, давно уже находится в ломбарде или продано с молотка. Дома у них нет ничего, кроме четырех голых стен, и голод их гонит сюда, в „объятия благотворительности“ и „милосердия“.

Однако не так то легко попасть в эти объятия. Часами приходится стоять в очередях.

— Вы здесь стоите в первый раз?— спрашивает меня сосед по очереди, легко узнавая во мне новичка.

— Первый раз.

— О, тогда вы еще не имели возможности ознакомиться как следует с этим на-

родным питанием“,— замечает мой сосед с горьким юмором.

В самом деле. Вот уже два часа как мы стоим, а все еще мы далеки от заветной цели—от входа в столовую. Однако, до нас уже доносится едкий и противный запах плохого жира и гнилого картофеля.

— Народный суп—замечает мой сосед.— Ах, как это хорошо звучит. Действительно, уже пришло время, чтобы мы покормили этим лакомством наших благотворителей.

— Надо радоваться, что мы еще это имеем—вмешался в разговор мелкий буржуа.

— Чего нам радоваться? Разве мы не хотим работать?

Наконец наступил желанный момент. Мы очутились в столовой. Помещение было буквально окутано испарениями. Страшная духота одуряла входящих. И прежде чем я успел оглядеться вокруг, я уже сидел за столом. Мне пришлось заплатить несколько грошей и получить квитанцию на право „пообедать“.

Большинство сидящих за столом жадно черпали ложками жижицу из дымящихся чашек. Они так проголодались, что без особенного труда проглатывали эту противную еду.

— Это загадка—крикнул один из обедавших—чем отличается этот суп от водопроводной воды?

— Очень просто. Берут чистую воду, делают ее грязной и добавляют шелуху с гнилых картофелин...

— Нечего здесь открывать прения,— раздался голос монаха, надзирателя благотворительного заведения.—Кому не правится—пусть не приходит. Хороша благодарность за благотворительность.

С желудком, набитым гнилыми картофелинами и скверным супом, покидаешь такую „народную кухню“.

Сеть таких „народных кухонь“ охватила теперь всю Европу от Балкан до Германии.

В Румынии и Венгрии безработные не имеют никакой другой поддержки, кроме благотворительных кухонь. Обедневшие городские самоуправления в Германии переходят на систему пособий в виде такого питания вместо выдачи денег. И всюду эти „народные кухни“ носят один и тот же характер независимо от того, организованы ли они монастырями, благотворительными союзами или городскими общинами. Питание в них таково, что многие предпочитают голод этой жуткой „благотворительной“ пище.

Во время моего недавнего короткого пребывания в Советском союзе и имел случай посетить несколько фабрик-кухонь. Я должен признаться, что в смысле гигиены еще не все эти фабрики-кухни стоят на должной высоте, но зато эти грандиозные дома носят совсем иной характер, нежели созданные буржуазией „народные кухни“ Запада. В Советском союзе в этих домах питания получают пищу не безработные, которых здесь нет, а трудящиеся, участвующие в деле гигантской стройки. За небольшую сумму здесь получаешь блюда, которые не едят в Австрии даже высококвалифицированные и хорошо оплачиваемые рабочие. Кушанье приготовлено вкусно, и что особенно бросается в глаза иностранцам, это то, что на столе в изобилии хлеб. Трудно себе представить место общественного питания в Австрии, где бы вы могли есть столько хлеба, сколько вам заблагорассудится. А здесь рабочие встают из-за стола и еще оставляют полагавшуюся им порцию хлеба.

Контраст между характером „народной кухни“ Запада и фабрики-кухни Советского союза ярко иллюстрирует разницу между умирающим капиталистическим и расцветающим пролетарским миром.

Лео Кац

ТОВАРИЩИ-ГРАЖДАНЕ, ПОЖАЛУЙСТА ЕШЬТЕ. ЭДАК МЫ НЕ ЕДАЛИ ПРЕЖДЕ!

(плакат)

Если ты, скажем, студент-зоолог,
Ввалился в „обжорку“ в дождь—
Сколько бывало минут веселых
Над миской щей проведешь!
Какое богатство фауны тут
(Куда там институт!):
Какие бабочки, букашки,
Козывки, мушки, тараканки,
Какие перышки, какой посох
(С оборванной, правда, пяткой—
Но ежели выждать, чтоб он просох,
Заштопать его, заштопить разок—
И можно посить его опять-таки).
И был этим щам высокий почет:
Изучаешь природу! Готовишь зачет!
А нынче, товарищи, все не то.
Сиди над щами с гречневой.

Зоолог, он человек запытой,
Да изучать ему нечего.
Хлебают этих самых щей—
Ни тебе гусеницы, ни клещей:

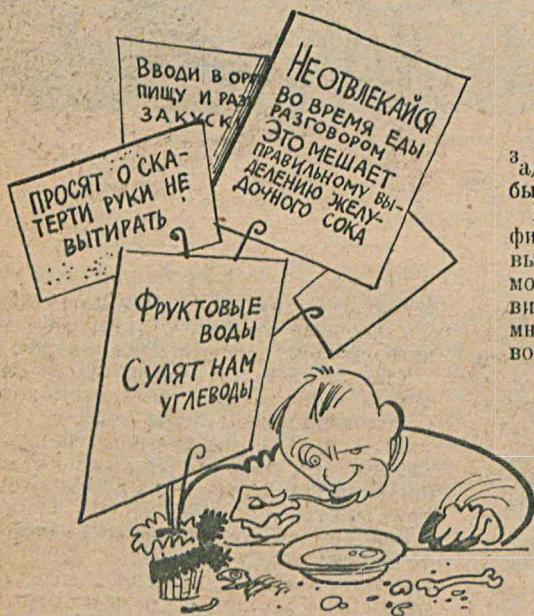
На ходу отражая лицо молодцы,
Обручальными кольцами жир золотится;
Их гонит по кругу горячая сталь,
И мчатся под этот просоленный вальс
Репка,—что девка; морковь—„этуаль“;¹
И пара картофельных ванек-встанек;
И рот помидора, открытый едва-ль-с
Не ради лекции о питаньях...
И думает бедный зоолог: „Жаль,
что я тово... не ботаник“.

Илья Сельвинский

¹ Морковь—этуаль, т.-е. нарезанная в виде звезды.

ХАЛАТНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ЖЕЛУДКУ

Фельетон Ф. Глотовского Рисунки К. Ротова



задачах. Забыл он о том, что обед должен быть сбалансированным.

Иной начтостоловой, человек в теле и с философским уклоном, никогда не забудет вывесить анонс: „Перед едой обязательно мой руки“, забывая в то же время поставить в столовой рукомойник. Где ему помнить о скучных мелочах! Он человек возвышенных мыслей и широкого кругозора.

Как это ни удивительно, но такие люди большей частью командуют большими рабочими столовыми, фабриками-кухнями и сверх-мощными пищевыми комбинатами.

Они никогда не говорят „еда“ или „кушанье“. Они говорят „питание“. Не „накормить посетителя“, а „охватить едока“. Блюда

у них не порционные“, а „учебно-показательные“.

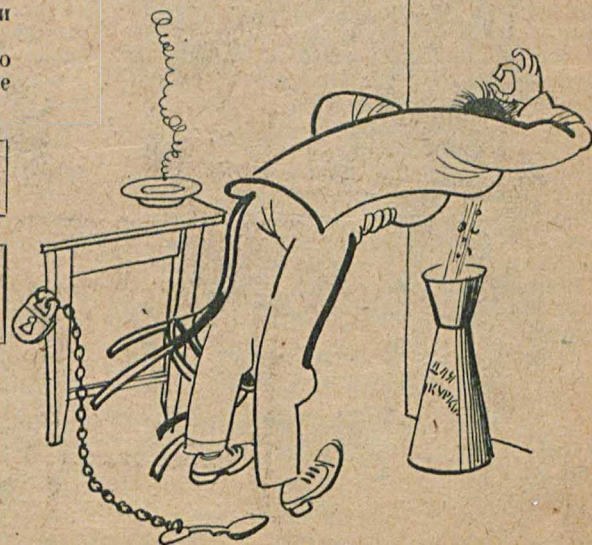
Но все-таки основной своей задачей ставят обеспечение столовой достаточным количеством плакатов и таблиц.

И перед глазами охваченного ужасом едока появляются строгие увещания в стихах и прозе.

А скатертей и вовсе нет! Столы накрыты липкой пестрой клеенкой. Пожи и вилки прикованы цепями к ножке стола (чтоб не украли). И при взгляде на заповедь о желудочном соке, не только не хочется вводить в организм горячую пищу и разные закуски, но совершенно наоборот. Что же касается слова „углевод“, то хотя всем известно, что углевод нужен для продления жизни, но почему-то по ассоциации вспоминается водопровод, а вслед за ним и канализация. Так что фруктовую воду тоже не хочется вводить в организм. Хочется скорее уйти, выбраться на свежий воздух, посмотреть на солнце, которое еще не успели обезобразить надписью:

Глядя на солнечные лучи,
Не забудь произвести анализ мочи

В обеденные часы заведующий-мыслитель сочиняет отчетный доклад, в коем точно указано, сколько калорий содержал



Пища—источник жизни человека

Конечно, принципиальных возражений против этой концепции быть не может. Даже сам Маркс не смог бы привести никаких доводов против такой железной установки. Между тем, отдельные ярославцы, побывавшие в этой столовой, с сумасшедшим упорством настаивают на том, что пища ведет к прекращению жизни человека. Тут, как видно, все дело в том, какая пища. Именно этого недоучел ярославский кооп-заведующий, который уделил слишком много внимания идеино-теоретическому обоснованию своей должности, забыв о чисто практических ее

Вводи в организм горячую пищу и разные закуски

Не отвлекайся во время еды разговором. Это мешает правильному выделению желудочного сока

Фруктовые воды суалят нам углеводы

Просят о скатерти руки не вытирать

поданный потребителям суп рыбный, сколько витаминов „А“ пришлось на одну едоцкую единицу и в какой связи находятся все эти цифровые данные с такими же данными за первый квартал прошлого бюджетного года.

А в это время сама едоцкая единица глядит на еле теплую котлету и отчаянно тоскует.

— Почему эти калории такие невкусные? И витамины какие-то неудобоваримые!

Обо многом размышляет едоцкая единица и подводит печальный итог:

— Почему такое халатное отношение к желудку? Почему костюм принято шить по росту! Почему ботинки изготовляют разных размеров, от мальчиковых до дедушковых! Даже воротнички и те выделяются в зависимости от толщины потребительской шеи! А еда единообразна и явно рассчитана на какой-то отвлеченный, обезличенный желудок.

Хотелось бы подчеркнуть фундаментальность жалоб на обезличенное меню. Судя по тому, как часто люди едят, можно смело, не боясь впасть в ошибку, полагать, что они придают вопросам принятия пищи большое значение.

Едят везде. Едят дома, на улице, на работе, в театре, в кино, едят на стадионах и пароходах, в вагонах и на вокзалах, помаленьку стали есть даже в воздухе. До сих пор в воздухе не ели, не было подходящего помещения, но теперь с выпуском 41-местного гиганта АНТ-14, где будет буфет, начнут питаться и на высоте 3000 метров над уровнем моря. Говоря кратко, человек ест где только возможно, подсознательно чувя, что прав ярославский заведующий, что пища, действительно, источник жизни человека.

Таким образом, мы опять возвращаемся к проклятому вопросу—каким же должен быть этот источник? Эта задача имеет лишь одно решение. Пища не должна быть только механическим сцеплением калорий, витаминов, крахмалов и щелочей. Она обязательно должна быть вкусной, горячей и холодной, если ее принято вводить в организм именно в таком виде.

Но в кино и театрах, кафе и учреждений буфетах, ситро подается по возможности горячим, а чай соответственно холодным.

На вокзалах дело обстоит еще строже. Там не боятся того, что потребитель начнет жаловаться. Он обычно торопится на поезд и ввиду этого пуглив, как овца. И вот ему подсовывают все, что попадет под



руку. *Чай пассажиру дают без блюдечка, и он уносит его к своему столику, обжигая пальцы и жалобно подывая.* Впрочем, чаю он так и не пьет. Его горло сжимает тоска. Полными слез глазами он смотрит на жену. Она стоит за дверью перед двумя контролерами и посылает мужу прощальные взгляды. По железнодорожным правилам в буфет пускают только пассажиров дальнего следования по предъявлении ими билетов и плацкарт. Провожающих не пускают. И стоит жена у входа, глотая слезы, большие, как аптекарские пилюли. Это

жестко. Но там, где дело касается вопросов принятия пищи внутрь, там и без того злой чиновник превращается в барса.

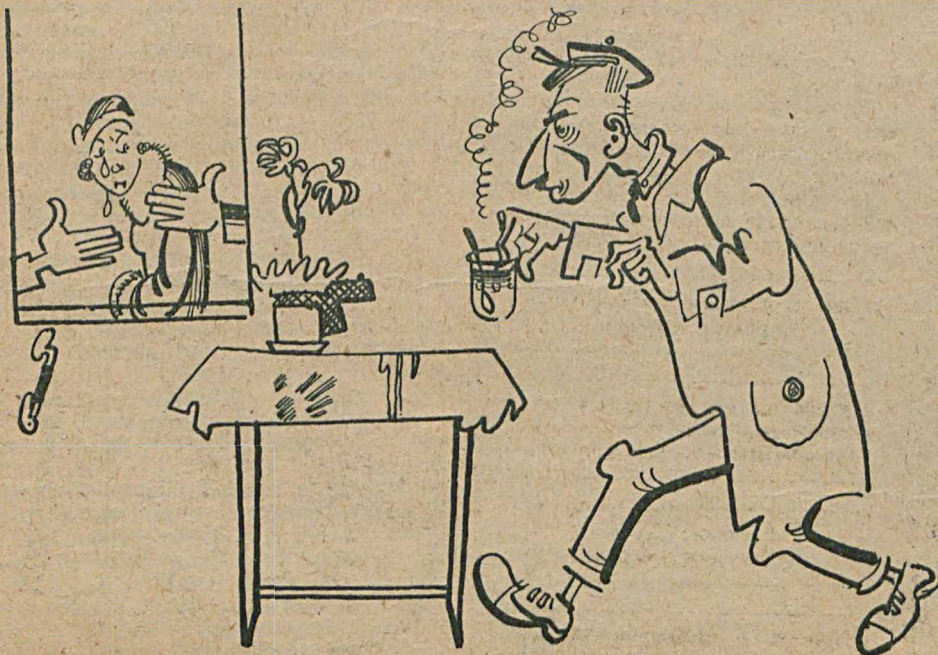
Как то незаметно выработалось неписанное и никакими общественными или хозяйственными организациями не утвержденное правило, по которому обыкновенная вывеска, висящая над наршпитовским предприятием, играет неожиданно решающую роль.

Если на вывеске написано „ресторан“, то обязательно в помещении чисто, есть скатерти, салфетки, солонки и цветы, перевязанные лентами из розовых стружек. Там есть выбор из пяти-шести блюд, обращение корректное, на стене висят приглашения: „Требуйте горячие пирожки“ или „Перед едой мойте руки. Первая дверь направо“. Кроме того, на эстраде, среди аз'ерошеникх пальм большой симфонический ансамбль из трех человек играет „Турецкий марш“ Моцарта.

Если же на вывеске написано „Столовая“, то в помещении нечисто, высоко под потолком горит слабая электрическая лампочка, меню состоит из двух блюд, рассчитанных на все тот же отвлеченный, обезличенный желудок, и в каждом посетителе видят жулика, и деньги с оскорбительной настойчивостью требуют вперед. На стенах висят раскрашенные картинки с изображениями детских глистов и трахонных глаз. Летают большие мясные мухи. Оркестра нет—музыку здесь считают выпадом против общественности.

И можно не сомневаться, что заведующий здесь занимается главным образом философским обоснованием своей работы, совершенно позабыв о кооперативной заповеди, по которой пища все же источник жизни человека.

Ф. Толстовский



ГОРДОСТЬ САФРАЗЬЯНА

Л. Ларский

Промплощадку Челябинского тракторного завода и днем глазом не охватишь. Темной же ночью силуэтные очертания корпусов-гигантов едва намечаются. С трудом, если хорошо взглянуть—можно рассмотреть, что вот это—на переднем плане—расплывающийся чернильным пятном корпус инструментального цеха. Он растянулся на полкилометра—ни начала, ни конца его не видеть. А чуть подальше—какие то неясные, чудовищные громады тонут в черной гуще ночного мрака, и лишь сознание, живущее впечатлениями дня, подсказывает, что там позади—фундамент будущего завода—литейный цех, а за ним—кузнечный и т. д. Но вот внезапно—в одном месте—промплощадка вспыхивает тысячами огней, их отраженный свет падает на ближайшие постройки, а в центре, там, где вспыхнули огни, совершенно отчетливо выступает залитый светом электрических лампочек литейный цех.

Вспыхнувший внезапно свет показал не только корпус литейного цеха, но и людей, быстро и ритмично движущихся в разных направлениях по его бесчисленным под'емам и мосткам. В эту ночь в ночной смене, бетонщики — бригада Капралова — брала штурмом литейный цех.

Незаметно в ударной работе идут часы и цех так же внезапно, как он ожил тысячами огней и трудовыми шумами,—замер, погрузился в тишину, точно оркестр, оборвавшийся на незаконченной фразе мелодию. Настало время ужина.

Капраловские бетонщики группами и в одиночку спускаются вниз и направляются к тому самому стоящему недалеко от цеха бараку, что напоминает светящийся изнутри фонарь. Этот барак — „гордость Сафразьяна“, — сооруженная недавно по инициативе т. Сафразьяна столовая для ударников и ночной смены. По пути в столовую люди молчат. Устали. Но как только войдут в столовую, и в лица им ударит яркий свет, они, только что оставившие напряженную, ударную работу про усталость забывают. От не привычки осмотрятся, еще не совсем освоившись с новой обстановкой,—не только помещение окинут взглядом, но и на руки украдкой посмотрят, смывает ли бетон, и сейчас же столовая заполняется оживленным гомоном ударни-

ков. Их встречает здесь необыкновенное: сверкающий чистотой только что вымытый пол; расставленные вдоль стен—в один ряд—столы, накрытые темно-зеленой клеенкой,—и на них—расставленные в строгом порядке приборы. В углу столовой на широком прилавке гостеприимно ждут ярко вычищенные медные котлы, от них идет густой, горячий пар и аппетитный запах хорошо приготовленной пищи.

Ударники занимают места за столом. Ужина долго ждать не приходится.

А у прилавка—начальник промплощадки т. Сафразьян. Он накладывает себе в тарелку добрую порцию макарон, густо облитых маслом, и с сияющим лицом рассказывает впервые посетившему столовую собеседнику:

— Черти! Продуктов достаточно! А сколько месяцев тянется в нашем ЧТС эта говорильня, сколько раздаются попреков о плохом использовании продуктов, об очередях и грязи в столовых. В чем дело? Взяли мы хорошего повара, хороших уборщиц — и чего достигли! Поверьте! Ночную смену прельщает не то, что мы им отпускаем ужин бесплатно. Их больше прельщает то, что здесь им дают хорошо приготовленную пищу и едят, как люди, получают действительный отдых. Да, товарищ, фронт многому научит.

Тов. Сафразьян вовсе не инженер, и не специалист-строитель. Он, как сам себя аттестует, по своей основной профессии — коммунист. Тов. Сафразьян приобрел свой организационный опыт и боевую закалку на фронте гражданской войны. И именно его школу, школу Сафразьяна прошла бригада Капралова. Начал Капралов с того, что разбил бригаду — 80 человек — на три группы: 1) выдающихся, 2) работающих похуже и 3) совсем отстающих в работе. Каждую группу поставил на соответствующее ее квалификации место. Лучшие бригады премировались. В бригаде началось соревнование. Каждый поровил попасть в первую группу, куда... группа отстающих совершенно отпала: в бригаде остался 41 человек — наиболее выдержанные ребята. Результаты ударной работы капраловской бригады сказались очень скоро: еще на участке жилостроительства, где бригада работала до перехода на

промплощадку — она вместо достигнутых там 120 замесов дала 230 замесов в смену. Эта цифра постепенно скользила вверх, пока — уже на промплощадке — достигла рекордной по всему строительству цифры — 508 замесов. Расстановка силы в самой бригаде, перевод бригады на премиально-прогрессивную сдельщину, изучение всей бригадой совместно с адм.-техническим персоналом квартального плана, изучение плана на декаду, на ближайший день, забота о материале, выдвигание встречного плана по каждому участку работы, каждодневная проверка нарядов по выполненным работам, взаимная поручка в темпах — вот чему научила капраловцев школа Сафразьяна.

Когда Тракторострой стал перед фактом прорыва во втором квартале, и областный комитет партии дал строительству жесткую директиву — прорыв ликвидировать и закончить к 1-му ноября текущего года в основных цехах строительные работы и монтаж, — руководители строительства перебросили т. Сафразьяна с участка жилостроительства, где он во 2-м квартале дал 89% выполнения к плану, при 64 процентах исполнения на промплощадке. Тов. Сафразьян потянул за собою на промплощадку ряд работников, — в том числе бригаду Капралова.

Стоя у прилавка в столовой, т. Сафразьян продолжает делиться с собеседником:

— Еще в июле забили тревогу, состоялся ряд рабочих собраний. Слет ударников — около 2 тысяч человек... Расширенный пленум обновленного стройкома... Вскрыли больные места... Ориентация на самотек в верховке рабочей силы... Катастрофический простой механизмов... неумелая расстановка рабочей силы. Халатное отношение к проведению прогрессивной сдельщины и — тысяча других грехов старого правоопортунистического профрукводства... Сверх же этого — много и очень много говорили рабочие об очередях в столовых, о плохой нище при достаточном количестве продуктов. Говорили и справедливо возмущались... Теперь мы уже влезли с головой в третий квартал... И что же? По крайней мере у нас, на промплощадке, видны не только перспективы, но и результаты... Бригада Капралова — вы знаете... Вот они сидят, улетаются макаронами... Бригада штукатуров Мокеева перевыполнила задание на 235%, бригада Михайлова на 225%, бригада чернорабочих Хабулина — на 165%. Наше „начальство“ уверяет, что нужны „чудеса“, чтобы выйти из прорыва... Конечно нужно для этого многое... Но поверьте... Хорошая столовая в деле ликвидации прорыва и поднятия производственных темпов занимает далеко не последнее место... Вот — попробуйте... Плохо скажете?

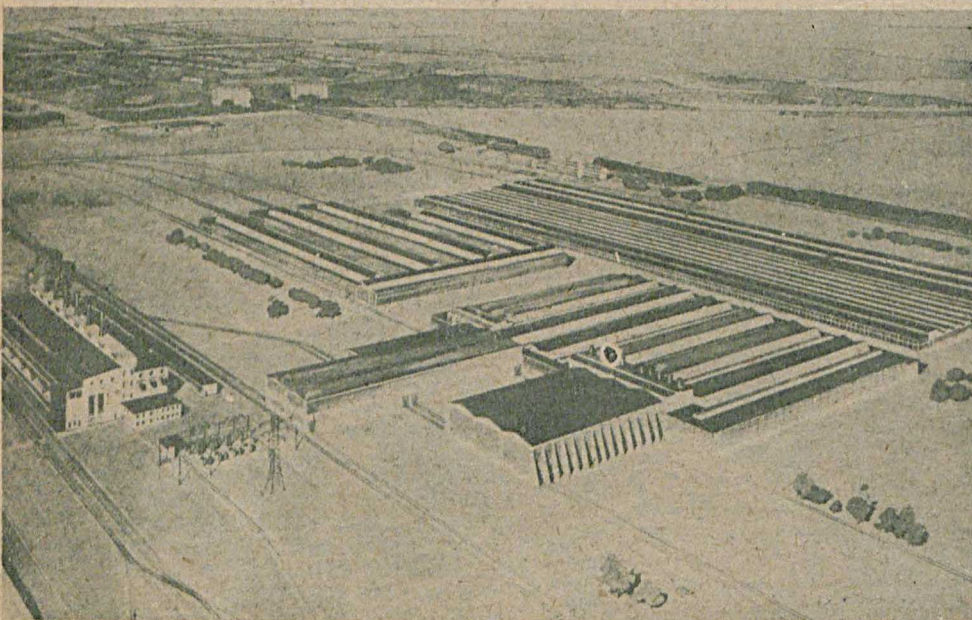
Тов. Сафразьян преподносит собеседнику миску с макаронами.

Но беседа с т. Сафразьяном неожиданно обрывается: кто-то из сидящих за столом постукивает вилкой о тарелку, просит слова:

— Товарищи! Внимание! Одну минуту...

Вносится предложение наскоро обсудить срочный, связанный с очередной работой вопрос...

Ужин идет к концу. Из окна столовой виднеется залитый электрическим светом литейный цех. Этот свет напоминает, что сегодня предстоит еще не один час напряженной работы. Но работа не пугает: ударники капраловцы вернутся на работу после хорошего отдыха в хорошо оборудованной столовой.



Макет Челябинского тракторного завода

Л. Ларский

НАУКА НА КУХНЮ

Фот. С. Шингарева

Постановление ЦК ВКП(б) от 19 августа с. г. переводит общественное питание на новые рельсы. Общественное питание входит во все наше народное хозяйство, как одна из основных отраслей. Оно становится делом большой принципиальной и политической важности.

Сейчас больше чем когда нибудь становится ясно, что без серьезного технического перевооружения, без подведения серьезной научной базы, перестроить обще-

ской забастовке, будучи делегатом в забастовочном комитете от ресторана „Моравия“, и после окончания забастовки был, естественно, уволен администрацией.

Во время войны служил рядовым в царской армии и после революции возвращается к себе в деревню, где выполняет ряд больших общественных работ: секретаря сельсовета, члена волисполкома, зав. земотделом, ОНО и наконец зам. председателя ГИКа.

В Институте тов. Скрипкин ведет большую общественную работу. Он премированный ударник, и выполняет целый ряд ответственных общественных заданий. В настоящее время тов. Скрипкин является слушателем специальных курсов при Институте, подготовляющих из квалифицированных поваров инженеров-технологов узкой специальности.

Филипп Петрович Никашин родился в 1895 году в деревне Лидереве, Тверской губернии, Калужинского уезда в бедной крестьянской семье. Образование получил в сельской школе. 13 лет был привезен в Москву и определен в гостиницу „Метрополь“ в качестве поварского ученика. В 1910 году за участие в забастовке всех поварских учеников был уволен и перешел на работу учеником в ресторан „Эрмитаж-Оливье“, где и закончил свое обучение.

В 1913 году он работает в ресторане „Риш“, а затем на Александровском вокзале, после чего был призван на военную службу.

С 1918 г. по 1921 служил в Красной армии. После демобилизации работал поваром в домах отдыха и в клубах. В 1922 году переходит на работу в кооператив „Профработник“, где занимает ряд производственных должностей: зав. столовой ВСНХ, ВЦСПС и т. д.

С 1923 года привлекается для участия в работе кулинарной комиссии при Всенарпите и работает там непрерывно до 1930 года. В 1929 году выполнял обязанности инструктора-кулиара Пролетарского районного рабочего общества потребителей, а с 1930 года переходит на постоянную консультационную работу во Всенарпит с выполнением одновременно обязанностей секретаря кулинарной комиссии.

С момента организации Научного института питания тов. Никашин перешел туда на работу. Он участвовал в разработке стандартных соусов, проводил опыты по вымачиванию соленой рыбы. Последнее

время выполнял работу в бригаде технологов на 4 й фабрике-кухне, где изучается вопрос о наиболее рациональных способах изготовления, их транспортирования и хранения. Им проведена работа по варке концентрированных бульонов и ряд опытов по применению гидролизатов в общественном питании. Последней, чрезвычайно важной работой тов. Никашина является краткое инструктивное руководство по изготовлению 40 массовых блюд. Тов. Никашин также посещает курсы Института питания для усовершенствования и получения необходимой технической подготовки.

Николай Михайлович Пирогов родился в Ярославле, в 1875 году. Образование получил в начальной школе повешенного типа, которую окончил к 14 годам. Отец его, работавший в Ярославле поваром, был человеком малограмотным и даже слышать не хотел о том, чтобы сын учился



Слева направо: Ф. П. Никашин, Г. М. Скрипкин и Н. М. Пирогов—работники Государственного научного института питания

ственное питание на новые рельсы невозможно. Лозунг „наука на кухню“ становится живым действенным лозунгом.

Научное обоснование общественного питания должно идти по двум направлениям. С одной стороны необходимо продвинуть имеющиеся научные достижения непосредственно на производство, перевоспитать и переквалифицировать имеющиеся кадры работников общественного питания, а с другой—нужно из самой среды работников общественного питания создать кадры людей, могущих творить эту науку и практически превратить ее в жизнь.

На сегодняшний день мы уже имеем ряд достижений в этой области. В составе работников Государственного научного института питания уже есть некоторое количество людей, взятых непосредственно с производства, которые становятся теми творцами науки об общественном питании, в которой мы сейчас так нуждаемся.

Вот некоторые примеры такого привлечения к науке непосредственных работников с производства.

Гавриил Михайлович Скрипкин родился в 1888 году в бедной батрацкой крестьянской семье. До 12 лет жил в деревне и обучался в сельской школе. С 7—8 лет он уже работал: нянчил детей, работал в поле по кошке картофеля, жал хлеб, работал над льном, в холодные осенние утра ездил на молотилки.

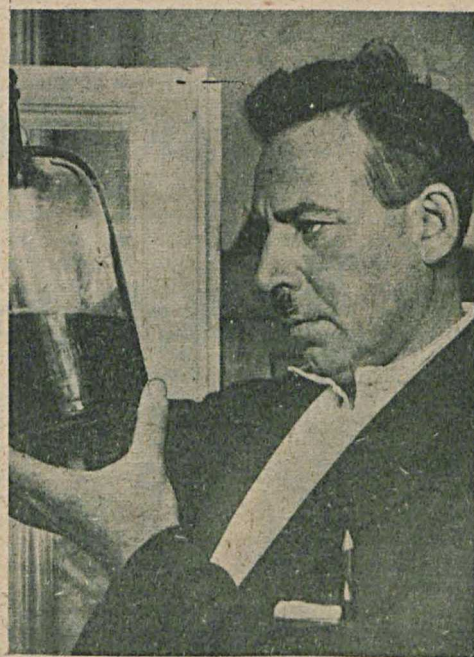
Уже на 13-м году он был привезен в Москву и отдан мальчиком на кухню, где проработал пять лет, вплоть до 1904 года. Получив соответствующую выучку, он работал поваром в ресторанах Москвы, Нижегородской ярмарки, вагонах-ресторанах и на курортах Кавказа.

С 1906 года вступил в профессиональный союз, активно участвовал в повар-

В 1922 году тов. Скрипкин снова возвращается в Москву и работает по прежней своей специальности—поваром в столовых и домах отдыха, зав. столовыми, а когда организуются первые поварские курсы, тов. Скрипкин привлекается в качестве преподавателя.

В дальнейшем, выдвигаясь на этой преподавательской работе, тов. Скрипкин становится зав. учебной частью, а позже зав. курсами поваров. Все время он привлекается в качестве консультанта-производственника во Всенарпит.

Когда был организован Институт питания, тов. Скрипкин был одним из первых работников, привлеченных туда на должность инспектора-кулиара. Не получив никакой специальной технической подготовки, тов. Скрипкин упорной работой над самим собой дошел до того, что прекрасно разбирается в строительных чертежах, и ни один почти серьезный проект из объектов капитального строительства в области общественного питания не проходит без активного участия и консультации тов. Скрипкина.



Тов. К. Н. Николаев, заведующий кулинарной группой Государственного научного института питания

дальше. „Скубентом будешь, отца знать не будешь“,—таковы были основные возражения отца.

Несмотря на все слезы мальчика, отец отдал его в повара. В Ярославле он проработал два года, но узнав, что все хорошие повара выходят из московских ресторанов, он решил уехать в Москву. Осенью 1896 года тов. Пирогов уехал в Москву и вскоре ему удалось устроиться в ресторане б.в. Кулического клуба.

Выделяясь своей грамотностью среди других товарищей, он вскоре был поставлен на самостоятельную работу. В этой столовой часто бывали артисты Малого театра и театра Корш. Эта среда оказала определенное влияние на тов. Пирогова и еще более увеличила его тягу к науке. В 1898 году, переехав в Петербург, он работал в ресторане „Медведь“ среди псевдов-французов. Через 1½ года он снова возвращается в Москву и поступает в домовую кухню к одному большому гастроному, где совершенствовал свои знания в области французской кухни.

Бывая на разных собраниях в 1905 г., он быстро вошел в круг поварской общности и однажды был арестован полицией в саду „Аквариум“.

После революции с 1917 года работал экспертом по скоропортящимся продуктам на одной из товарных станций Москвы, а с 1923 года почти до перехода в институт работал в Мосздравотделе инструктором-кулинаром по подмосковным домам отдыха. Вращаясь среди врачей, он все время совершенствовался в области рациональных основ питания и изучал физиологию питания. Прослушал курсы Нарпита и курсы по диетическому питанию.

В настоящее время тов. Пирогов, работая в институте, выполняет обязанности по составлению всевозможных раскладок и меню. Надо при этом отметить, что тов. Пирогов самостоятельно, без посторонней помощи подсчитывает каллораж и дает физиологическую оценку всем продуктам, входящим в состав раскладки.

Тов. Пирогов выполняет значительную общественную нагрузку, входит в сектор кадров месткома и будучи членом курскома курсов при институте.

В своей записке тов. Пирогов пишет буквально следующее: „Только советская

власть дала возможность мне учиться в таком возрасте и выявить полностью свои способности и стремления. Я обязуюсь все свои знания, которые я получил и получу, передать молодым товарищам, чтобы они в свою очередь вышли не только хорошими мастерами и кулипарами, но и хорошими советскими работниками и общественниками“.

Константин Николаевич Николаев родился в 1893 году. Отец—официант, мать—горничная. Шестимесячным ребенком он был отправлен в деревню, где жил до 13 лет. С 7 лет начинает посещать министерскую школу.

Благодаря способностям и успехам молодого Николаева в учебе, педагогический совет школы постановил отправить его на казенный счет в Калязин в техническое училище, но отец, сам будучи малограмотным и малокультурным человеком, не желал продолжать образование сына и отдал его па-вучку поварам. Попав в Москву, в ресторан „Аквариум“, тов. Николаев проработал там несколько месяцев и за участие в общеповарской забастовке в 1906 году был уволен. После этого поступил мальчиком-учеником в ресторан „Яр“, где проработал до 1912 года, получив там квалификацию повара. С 1913 года по 1914 работал летом на Кавказских курортах, а зимой в разных ресторанах Москвы. В 1906 году вступил в профсоюз поваров.

В 1914 году отправился с лазаретом на фронт в передовой отряд.

В 1917 году был избран председателем первого комитета солдатских депутатов при лазарете.

В 1918 году возвращается в Москву и участвует в работе по организации питательных пунктов от комитета общественного питания. В августе 1918 года с отрядом особого назначения отправляется на фронт, где вступает в ряды РКП(б). Вскоре он избирается в состав комиссии по снабжению 13-й дивизии.

После демобилизации в 1921 году работает вначале по снабжению рабочих сланиевой промышленности при „Главслани“, а затем экономом при центральной больнице Северных ж. д. на шестой верете.

Работая в больнице, тов. Николаев совершенствует свои знания главным обра-

зом по линии диетического питания, изучая диеты для различных групп больных. В 1926 году работает зав. столовой Сокольнического района. В 1927 году перешел на работу в столовую при ЦК ВКП(б) вначале в качестве повара, а затем зав. столовой. В конце 1928 года был выдвинут областным отделом союза Нарпит и ячеек на работу в кооператив „Коммунар“, где вскоре был назначен заведующим производственным отделом этого кооператива. После передачи всех предприятий общественного питания и хлебопекарен МСПО, тов. Николаев переходит на работу во Всенарпит, где занимает должность заведующего отделом кадров. Будучи зав. отделом кадров, тов. Николаев провел большую работу по подготовке из среды кулипаров инструкторов-педагогов по организации курсов, директоров фабрик-кухонь и созданию ряда ФЗУ.

После реорганизации Всенарпита во Всесоюзит переходит на работу в Научный институт питания, где занимает должность руководителя всей группы кулипаров при кулинарно-технологическом отделении института.

За все время своей деятельности тов. Николаев проявил себя как большой общественник, выполнял одновременно работы зав. клубом при 6-й больнице, члена месткома, члена бюро ячейки, секретаря партколлектива при Управлении Делами ЦК ВКП(б) и члена Бюро ячейки ЦК, секретаря ячейки при Всенарпите и т. д.

Не оставляя своей работы, тов. Николаев все время учится, окончив за эти годы марксистский кружок, курсы пропагандистов, семинар безбожников, воскресный коммунистический Университет и т. д. Одновременно тов. Николаев вел педагогическую работу на курсах, в школах ФЗУ и т. п.

* * *

Привлекая к научной работе подобных людей, институт выполняет чрезвычайно важную задачу подготовки научных работников из среды производителей, перекидывая тем самым мост между наукой и производством.

С. Эдельман

КАК МЫ РАБОТАЕМ

Наша кухня (при фабрике Москвошвей № 6), кроме работников Москвошвей кормит еще рабочих и служащих трех организаций. Всего до 3.000 человек.

Еще сравнительно недавно мы отпускали 800 обедов в день, но в связи с рационализацией производства, мы получили возможность увеличить число обедов до настоящей нормы.

В начале сентября мы, не отказываясь от стандартных обедов перешли также и на порционную систему.

Из порционных блюд мы ежедневно готовим 3-4 первых, стоимостью в 20—30 копеек, 5-6 вторых в 20—50 копеек и 2-3 третьих от 15 до 40 коп.

Наша кухня стремится дать своим посетителям возможно более разнообразный стол. Меню вырабатывается накануне каждого дня зав. производством, зав.



Н. И. Котов

для них лакомое блюдо. Соуса считаются любимой приправой.

Очень вредит нам в приготовлении пищи отсутствие нужного количества кухонной посуды и недостаточная емкость духовых шкафов. Нет у нас и нужного помещения для хранения овощей и мяса.

Все лето мы оставались без льда, но если бы нам его привезли, мы не знали бы где его хранить, так как ледника у нас тоже нет. Однако эти затруднения не останавливают нас в нашей работе. Мы боремся с ними и будем бороться до тех пор, пока их не изживем. То обстоятельство, что нас премируют, показывает, что работа наша нужна и ее ценят. А это для нас главное.

Заведующий производством кухни Москвошвей № 6 И. И. Котов

Меня, Филиппа Федоровича Москалева, премировали за хорошую работу.

На моей обязанности лежит варка супов и борщей. Скажу, что сейчас, когда нашу кухню механизировали, варить стало легче.

Машинами в десять раз скорее и лучше разделяешь овощи, нежели вручную. Да

вот только одно нехорошо—все никак не могут у нас наладить бесперебойного снабжения овощами. Особенно трудно бывает без томатов, которые дают супам и вкус и цвет.

Дайте мне томаты и я приготовлю вам хорошие борщи и супы.

Повар кухни Москвошвей № 6 Филипп Москалев



Ф. Москалев

КАК МЫ РАБОТАЕМ

Рис. Л. Зильберштейна

Меня премировали уже три раза. Я никогда не делаю ни прогулов ни опозданий ни на секунду. Вот уже два года, как я работаю здесь на фабрике. Вот и сегодня снова постановили выдать мне, как ударнице, 20 рублей премии.

За что премируют меня? Да уж наверное зря не стали бы. Просто вот смотрят

Наши машины были беспризорными. Была полнейшая безответственность, частая порча машин, а главное—полная невозможность выяснить, кто виновник. Теперь каждый цех имеет бригадира, который за все несет ответственность в период работы его смены.

Система бракеража введена у нас с 10-го августа 1931 г. Это нововведение существенно отразилось на качестве работы и отпускаемых блюдах.

Так, например, 9 сентября холодильник Союзмяса по наряду № 320385 прислал нам 2.906 кг баранины, из которых 632 кг оказались негодными. Мы забраковали ее и отправили обратно. Присланную 10 сентября партию мяса мы отправили обратно даже не принимая, настолько оно было негодным. Такими мерами мы боремся за

Мы нуждаемся в активной жизненной содержательной помощи рабочей общности прикрепленных предприятий. Только тогда мы сумеем поднять на высоту качество питания и обслуживания прикрепленных рабочих.

Завпроизводством фабрики-кухни № 1
И. Воронин

К нам на ф-ку-кухню № 1 два-три раза в месяц обязательно засылают бракованные овощи. Был случай присылки негодного мяса. На днях к нам прислали затхлую крупу.

Как же мы боремся с таким безобразием? Негодное мясо мы отправили обратно, а в правление МОСПО послали бригадира соусного цеха рассказать об этом.

Если к нам прибывают сильно испорченные овощи, мы отсылаем их обратно, если испорчены частично—старемся годные использовать.

В начале 1931 года у нас в соусном цеху произошел прорыв по количеству и качеству продукции. Причина была в том, что у нас был сильно раздут штат, неправильно размещены рабочие силы, а также потому, что почная смена халатно относилась к делу, систематически недовырабатывая норму. Остаток ложился на утреннюю смену, и она не могла справиться.

Мы крепко взялись за то, чтобы прорыв ликвидировать. Мы сократили штат с 17 жарковщиц до 11, разбили их на 3 смены—2 по 4 человека и 1 в три, выявили лжеударников и исключили их из своих рядов, потом их вовсе удалили с фабрики. Мы теперь не только выполняем и перевыполняем наши суточные задания, но также боремся и за качество обедов.

До первого сентября мы получали из руки 55 рублей в м-н. Теперь наши ставки изменены, более квалифицированные и старые работницы будут получать больше, чем новички и малоквалифицированные. Ставки жарковщиц теперь повышены на 30%. Все участницы ликвидации прорыва, кто не имел за этот период прогула или опо-



Тов. Уткина



И. Воронин



А. Николаева

и видят, что хорошо я работаю, правильно, по хозяйски. В цеху у нас больше чем триста человек, а все же меня заметили, значит хорошо отношусь к работе. Вот мы все товарищи по работе, с уборщицами, как родные сестры, никогда между собой не сприм. Это для работы хорошо, если дружная спайка. А котлы я всегда очень аккуратно мою, крепко смотрю, чтоб все было чисто, на месте. И вообще наш цех всегда идет впереди, и люди говорят, что у нас чище, чем везде в других цехах.

Написать свою фамилию не могу, мать у меня лежит болен и все то мне некогда грамоте поучиться. Вот и все.

Уборщица супового цеха московской фабрики-кухни № 1 Уткина

На 318 рабочих фабрики у нас всего только 7 квалифицированных поваров. Поэтому на нашей фабрике организована школа ФЗУ кулинарного производства, укомплектованная детьми наших рабочих. Их—120 человек.

В школе они проходят спец-дело и близко касающиеся нашего производства дисциплины—санитарию и гигиену, товароведение, паровое хозяйство, а также математику, общественные науки и родной язык.

Раньше любой повар получал у нас только 104 рубля. Такова была ставка независимо от стажа и квалификации. Старым мастерам это было обидно. Мы разделили работников по тарифной сетке, и теперь зав. цехом получает 265 рублей, его помощник—220 рублей, бригадиры по 159 рублей, рабочие со стажем на фабрике от 6 до 12 месяцев—по 74 рубля, повар универсалист—до 200 рублей. Такими ставками рабочие, конечно, удовлетворены, качество их работы значительно улучшилось. Рабочих, проработавших свыше года, мы стараемся переводить на более квалифицированную работу.

улучшение доставляемых нам продуктов. Бывает, что по вине какого-либо цеха испорчено блюдо. Так, например, недавно был испорчен гуляш, который по показанию анализа оказался негодным к употреблению. Гуляш пришлось выбросить. Вокруг этого вопроса мы организовали общественность. 11-го состоялся товарищеский суд, который постановил вынести строгий выговор с предупреждением виновнику порчи—заместителю заведующего цехом.

90% наших рабочих охвачены ударничеством. Впереди идут жарковщицы первого комсомольского соусного цеха.

Одного бракеража для улучшения общественного питания, конечно, мало. Нужна повседневная помощь общности. Но вот как, например, эту помощь понесли на заводе „Дукс“. Будучи нашим шефом, „Дукс“ выделил бригаду в 30 человек в помощь фабрике. Мы ожидали с их стороны наблюдения за технологией производства, за обслуживанием потребителя и ряд других оздоровительных мероприятий. Но из тридцати человек бригады „Дукса“ у нас работает один. Зато, когда понадобилось срочно запасти котел, „Дукс“ содрал с нас сто рублей за работу, красная цена которой—50 рублей.

Из обслуживаемых предприятий только завод „Трансмиссия“ оказывает нам ценную и ощутительную помощь. Он один срочно и вполне доброкачественно ремонтирует наше оборудование.

Очень часты у нас перебои с доставкой овощей из совхоза Останкино.

Здания—премированы отрезами сукна на пальто. На днях нам всем выдадут ударные книжки.

Жарковщицы московской фабрики-кухни № 1 Ася Николаева и Нюра Горбунова

П. Х. Межерауп. 9-го сентября при исполнении служебных обязанностей трагически погиб инспектор ВВС РККА Петр Христофорович Межерауп вместе со своим помощником Виктором Осиповичем Писаренко. Тов. Межерауп родился в 1895 г. в крестьянской семье. В 15-ти летнем возрасте переехал в город, где начал работать учеником слесаря. В дни



Октябрьского переворота принимал участие в подавлении восстания викаров и офицеров. В 1919 г. окончил школу летчиков и во время гражданской войны проявил ряд личных подвигов, нанося сокрушительные удары с воздуха бандам Врангеля, Махно и др. Тов. Межерауп известен также историческими первыми перелетами через Гиндукуш и через Черное море (Москва—Ангора). Тов. Межерауп получил три ордена Красного знамени и ряд других наград.

Сравнение у английского парламента. В Лондоне открылась чрезвычайная сессия палаты общин. Площадь перед зданием парламента была залужена многотысячной демонстрацией рабочих, явившихся требовать допущения делегации на открытие парламента. Тысяча конных и пеших полицейских преграждали рабочим доступ в здание палаты общин, однако, ввиду боевого настроения рабочих, делегация

кио и других индустриальных центров Японии остались за воротами фабрик и заводов. Домовладельцы, не получая от безработных квартирную плату, выбрасывают их сотнями



на улицу. Не имея возможности снять новое жилище, японские безработные располагаются за городом под открытым небом.

На снимке: лагерь японских безработных в предместьях большого фабричного города.



была впущена в парламента Демонстрация рабочих на площади перед парламентом не рсходила до поздней ночи. К концу заседания палата общин полиция решила силой разогнать демонстрантов. На толпу было направлено 10 полицейских автомобилей и козья полиция, начавшая резиновыми палками и збивать рабочих. Среди рабочих насчитывается много раненых, из них трое были отправлены в больницу. Полиция произвела свыше 70 арестов.

На снимке: раненый рабочий у здания английского парламента.

Выбрешенные на уяцку. Козьяответственный кризис поразило Японию, страну сравнительно недавно вступившую на путь крупного капиталистического развития. Тысячи рабочих То-

Смерть фашизму. В Берлине состоялась антифашистская



демонстрации, привлекшая в свои ряды тысячи рабочих.

Среди различных плакатов обращал на себя внимание плакат, на котором был нарисован череп в шлеме с фашистским знаком и с кинжалом в зубах. Надпись на плакате гласила: „Третья империя“, „Убийства, война, голод“, „Смерть фашизму“.

Ганди приехал на конференцию. В Лондоне открылась новая конференция „Круглого Стола“ обсуждающая вопросы конституционного устройства Индии. В конференции принимают участие 37 представителей английского правительства, а со стороны Индии—представители буржуазных и национал-реформистских политических организаций и ин-



дийские князья. Уже на первом заседании консерваторы заявили о неизменяемости своей позиции по отношению к Индии, т. е. другими словами о решении сохранить полностью все позиции английского империализма. Заседания конференции были прерваны ввиду решения поддержать приезде делегации общиндийского национального конгресса с Ганди во главе.

На снимке: Махатма Ганди по прибытии в Марсель сходит с парохода.

Большие французские маневры. В районе Реймса и во всем департаменте Эн происходили большие военные маневры. Корреспонденты французской буржуазной печати отмечают исключительно крупные размеры осенних ма-



невров французской армии. На маневрах развили большую активность все виды оружия. Многочисленные эскадрильи истребителей, разведчиков и бомбовозов так же демонстрировали последние достижения военной авиации. Особое внимание было уделено командованием опытом с аппаратами, снабженными удушливыми газами. В Реймских маневрах принимал участие и гигант-

В. О. Писаренко. 9-го сентября одновременно с тов. Межераупом погиб тов. Писаренко. Он родился в 1897 г. в семье железнодорожного рабочего. Получив образование на технических курсах, после Октябрьского переворота т. Писаренко вступил добровольцем в авиационный отряд, и принимал участие в боях на Северном фронте и на других фронтах во время гражданской войны. В 1922 году посту-



пил в летную школу и за свои исключительно высокие летные качества был оставлен при школе инструкторов и выпустил десятки летчиков, а также построил авиэтку с хорошими летными качествами. Тов. Писаренко член ВКП(б) с 1920 г.

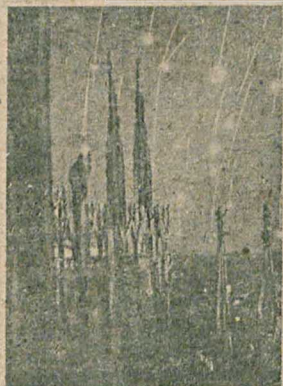
ский аэроплан „Дил э Бакала“, подъемная способность которого 28 человек. Аэроплан был использован для перевозки войск. Всего в маневрах принимали участие три дивизии (90.000 человек).

На снимке: генерал Клодель, главнокомандующий на маневрах со своим штабом.

В Италии тоже маневры. В Италии состоялась маневры военной авиации. В маневрах принимало участие около 900 самолетов различных систем. По ходу операций 600 аэропла-



нов было сосредоточено в районе Феррары, где им был устроен большой смотр. Над городами Ла-Спелция и Миланом были устроены пробные воздушные атаки, при чем



бомбовозы вместо бомб сбрасывали ракеты.

На снимках: сверху—смотр самолетов в Ферраре, внизу—ночная „бомбардировка“ Миланского собора.

Страшное наводнение в Китае. Над Китаем разразилось грозное стихийное бедствие. Ряд провинций залит грандиозным наводнением. 100.000 человек стали жертвами этой катастрофы. Многие города, в том числе и Ханькоу совершенно



залиты водой, и обитатели их, особенно беднота, спасаясь от наводнения, вынуждены были оставить свой жалкий скраб на произвол бушующей стихии.

На снимке: китайский город в провинции Хунань во время наводнения.

Помощия в воздухе. Нью-йоркская полиция обзавелась аэропланами, на которых ведет разведывательную службу.



На снимке: нью-йоркский полицейский аэроплан над кварталом небоскребов.

ВЗГЛЯНУВ НА КАРТУ

— Как тесен мир! — обычно восклицают два приятеля, встретившись на улице Гаванны, — один из Бирзулы, другой из Сан-Франциско.

Но как бы ни был тесен мир, он достаточно велик для того, чтобы мы путали сплошь и рядом географические названия. Нередко, прочитав в телеграммах сообщение о восстании в Никарагуа или об аграрном кризисе, охватившем Канаду, читатель, считающий себя вполне культурным и грамотным человеком, морщит лоб и старается припомнить, где эти самые Никарагуа или Канада.

Почтенный персонаж из комедии Фонвизина „Недоросль“, госпожа Простакова, не испытывала таких беспокойств. Она считала, что география не нужна и извозчик довезет куда

нужно. Ее мир ограничивался ближайшим губернским городом, куда она иногда ездила за покупками или на богомолье. До остального света ей не было никакого дела.

Да, гораздо легче было жить в стародавние времена. Великий Гомер, автор „Илиады“ и „Одиссеи“, представлял себе мир в виде большой плоскости, с горю Олимпом посредине. На Олимпе живут блаженные боги, пьют нектар и едят амброзию, богатые люди подражают богам, бедняки мучаются. География проста...

Кругозор человечества расширялся веками. По мере того, как путешественники и мореплаватели, бороздя водные пути и колея непротоптанные дороги, открывали новые земли, — географические понятия тоже

менялись, преобразовывались, получали новые очертания. Да и по сей день, правда очень редко, научные экспедиции где нибудь в недрах Азии или Африки находят неведомые доселе племена, ненанесенные еще на самые подробные карты реки, холмы, озера, долины...

Доказывать необходимость знания географии для нашего времени — это, уподобившись Козьме Пруткову, ломиться в открытую дверь.

Можно, конечно, многое забыть из географии. Невозможно все помнить. В знаменитой „Энциклопедии Британика“ многостраничный том, содержащий регистр энциклопедии, так и пеетрит набранными мельчайшим шрифтом географическими названиями. Их сотни, тысячи, десятки тысяч. Нет такой го-

ловы, которая удержала бы все эти названия. Даже специалисты своего дела, ученые географы, могут спутать, впасть в ошибку. Значит, непужно особенно стыдиться, если кое чего не знаешь из области географии и если на вопрос:

— Где находится Тимбукту? — сморщив лоб, делаешь неопределенный жест рукой и отвечаешь: — Где то там... в Азии.

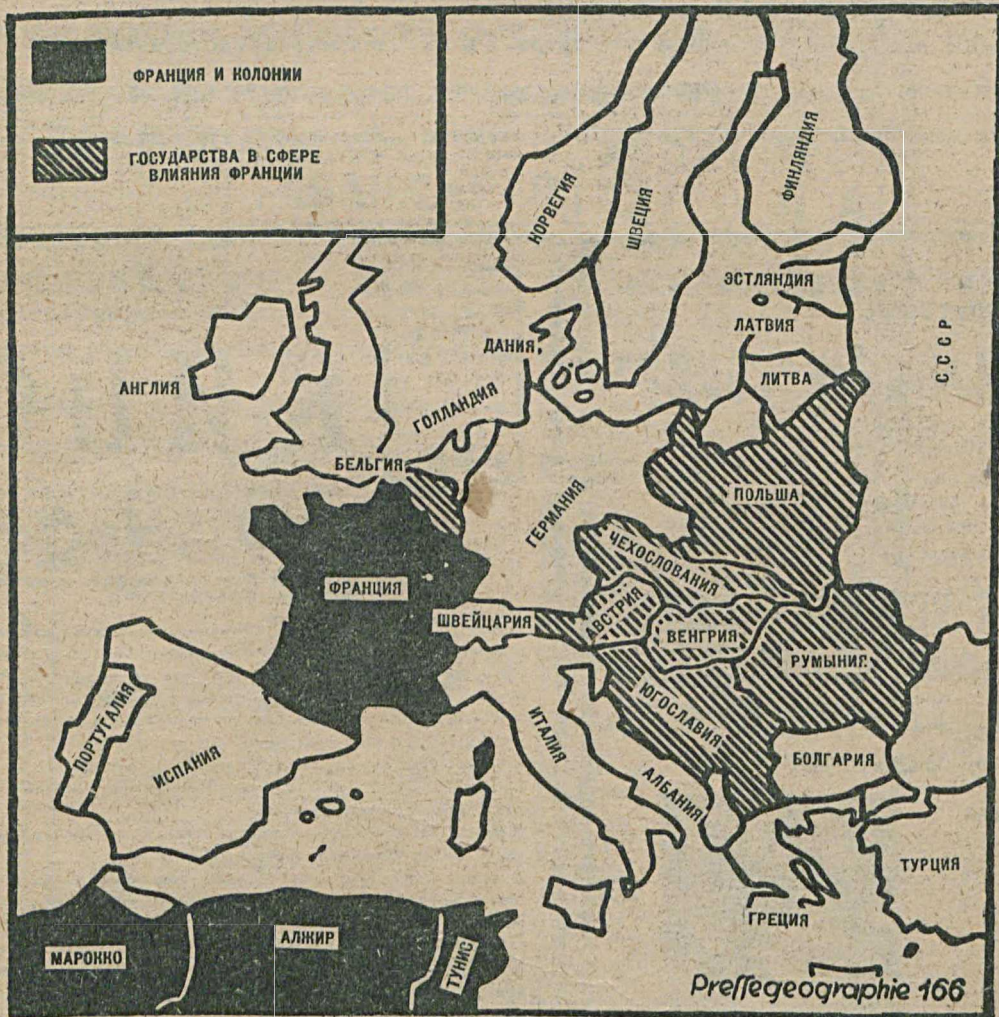
Мы не собираемся поучать нашего читателя географии. Наша цель гораздо скромнее. Мы хотим помочь разобраться в географии текущего дня.

Смотрите на наши карты, читайте объяснения и не говорите: — Где-то там...

Лучше отвечайте своему собеседнику с чувством несомненного превосходства:

— Да это вот иде!..

ФРАНЦИЯ — ФОРПОСТ ЕВРОПЕЙСКОГО КАПИТАЛИЗМА



ла позиции английского капитала.

Еще несколько месяцев назад Англия пыталась предоставить кредиты Австрии, сильно пострадавшей от краха кредитных учреждений. Теперь же Англия, испытывая необычайные финансовые затруднения, предоставила поле деятельности в Австрии французским банкирам. Венгрия, опорный пункт Англии и Италии, в борьбе против Малой Антанты, находящейся под французским руководством, получила заем от Франции, вынуждена была прекратить борьбу против вассалов Франции, входящих в Малую Антанту. (Чехо-Словакия, Югославия, Румыния).

Как следствие жестокого финансового кризиса, разразившегося над Англией, рухнул и план „анилюса“ — таможенного союза между Германией и Австрией, план, поддерживаемый Англией. Попытки Германии создать с помощью таможенного союза хозяйственную сферу влияния на юго-востоке Европы и на Ближнем Востоке, потерпели крах. Хозяйственное благополучие Германии больше чем когда бы то ни было зависит теперь от воли парижской биржи.

Финансовое господство Франции энергично поддерживается военным перевесом этой страны на европейском континенте. На востоке Европы в виде форпоста французского империализма создается до зубов вооруженный блок вассалов Франции, угрожающих границам Союза советских социалистических республик, единственной страны, строительству которой не задето кризисом. Все отчетливее вырисовываются контуры грядущей империалистической бойни, к которой готовится мировая буржуазия.

Экономический кризис вызвал перегруппировку сил в лагере мирового капитализма.

В последнее время борьба за гегемонию на европейском капиталистическом рынке велась между Англией и Францией.

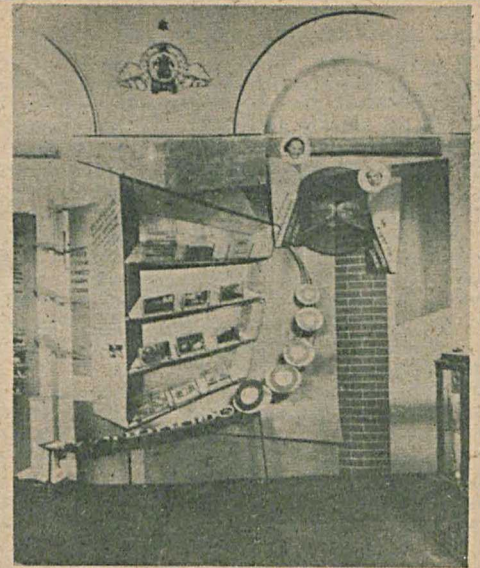
В то время, как Франция была сравнительно очень мало затро-

нута экономическим кризисом, Англия сильно пострадала от мирового банкротства, и это дало возможность Франции повести наступление на Англию. Лондон, столица мировых банкиров до войны должен был обратиться за помощью к финансовым китам — Соединенным

Штатам и Франции. Точно также и в области мировой торговли Англия уступила свои позиции Америке и Германии. Таким образом, после финансового ослабления Англии, Франция сделалась господствующей силой капиталистической Европы и одну за другим завоева-



Работницы и домашние хозяйки Ленинского района Москвы объявили 10-дневный поход за коренную перестройку общественного питания и рабочего снабжения на основе постановления ЦК партии. На снимке: бригада работниц и жен рабочих проверяет качество продуктов, отправляемых с фабричной кухни № 2 на заводы



Советский павильон на гигиенической выставке в Дрездене привлекал общее внимание. Мы даем снимок уголка этой выставки, посвященного вопросу общественного питания в СССР. В настоящее время этот павильон перенесен в Москву в помещение музея НКЗ (Нескучный сад, Калужск. 32)

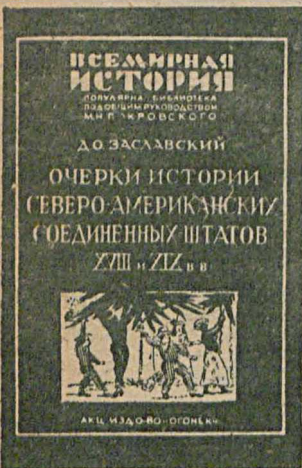
ПОДПИСЧИКАМ „ОГОНЬКА“

Этот номер „Огонька“ ПОСЛЕДНИЙ в сентябре. Во избежание перерыва в высылке журнала возобновите подписку немедленно.
Подписку на октябрь сдавайте исключительно почте. Подписка, не сданная в срок, переносится на след. месяц.

Редактор МИХ. КОЛЬЦОВ.

Адрес редакции: Москва, Страстной бульвар 11.

Издатель — „Журнально-Газетное Объединение“



ПОПУЛЯРНАЯ ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ БИБЛИОТЕКА

„ВСЕМИРНАЯ ИСТОРИЯ“

Под общим руководством М. Н. ПОКРОВСКОГО

Закончена печатанием и на днях будет разослана подписчикам книга № 3.

Д. О. ЗАСЛАВСКОГО

„ОЧЕРКИ ИСТОРИИ СЕВЕРО-АМЕРИКАНСКИХ СОЕДИНЕННЫХ ШТАТОВ XVIII и XIX в.в.“

в книге 227 стр. — 85 иллюстраций

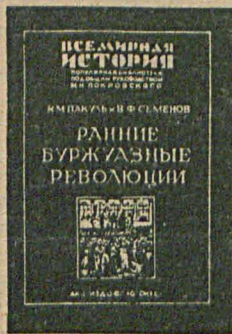
Заканчиваются печатанием и в ближайшее время выйдут в свет следующие книги:

№ 4. Н. М. ПАКУЛЬ и В. Ф. СЕМЕНОВ
„РАННИЕ БУРЖУАЗНЫЕ РЕВОЛЮЦИИ“
(Н. М. Пакуль — „Нидерландская революция XVI в.“ и В. Ф. Семенов — „Великая английская революция“)

№ 5—6. Б. Б. ГРАВЕ, М. В. НЕЧКИНА, А. М. ПАНКРАТОВА, К. Ф. СИДОРОВ и М. С. ЮГОВ
„ОЧЕРКИ ИСТОРИИ ПРОЛЕТАРИАТА СССР“

Подписчикам „Всемир. Ист.“, не внесшим очередного взноса к 1 сентября по „Огоньку“ — 3 руб., по „Облад. техникой“ — 4 руб., и „Борьбе классов“ — 5 р. 50 к. во избежание прекращения высылки изданий надлежит немедленно внести пропущенный взнос. Предыдущие пропущенные взносы также принимаются повсеместно почтовыми учреждениями.

Журнально-газетное объединение



КАЖДЫЙ
К И Н О
З Р И Т Е Л Ъ
Д О Л Ж Е Н
С Т А Т Ь
Ч И Т А Т Е Л Е М
Г А З Е Т Ы
К И Н О

ПЯТИДНЕВНАЯ ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ ГАЗЕТА

КИНО

БОЕВОЙ ОРГАН ОЗПКФ, ведущий борьбу за превращение кино в орудие коммунистической пропаганды, за новые кадры кинопромышленности, за политпросветительскую работу среди кинозрителей и за мобилизацию кинообщественности вокруг кино.

Газета „КИНО“ освещает вопросы кинопромышленности и киноискусства, печатает статьи, очерки, фельетоны, стихи, карикатуры, шаржи, эпиграммы о жизни и быте экспедиции и кинофабрик. Газета обсуждает тематические планы Союзкино на 1932 год, вопросы производственно-технические и художественно-творческие и кинематографии.

В специальных отделах газеты „Календарь производства“ и „На сценарном фронте“ сообщается о выпуске и производстве новых кинокартин и новых сценариев.

В отделе „За рубежом“ печатаются статьи и заметки, отображающие работу зарубежных киноорганизаций.

В отделе „Звуковое кино“ дается обширный материал не только информационного характера, но и помогающий развить самостоятельное озвучение клуба и деревенского кино.

Режиссеры, сценаристы, актеры, операторы, киномеханики, студенты киноучебных заведений, члены ОЗПКФ, все кинопроизводители должны стать подписчиками газеты „КИНО“.

УСЛОВИЯ ПОДПИСКИ: 12 м.—3 р. 50 к., 6 м.—1 р. 75 к., 3 м.—90 к.

Подписку сдавайте заблаговременно и только почте. Подписка принимается до определенного срока, устанавливаемого местной почтой. Опоздавшая подписка принимается на следующий месяц.

Журнально-Газетное Объединение

БЛИЖАЙШИЙ ВЫПУСК
СОЮЗКИНО

ГОРЕ ОРАТОР

Режиссеры, операторы,
актеры—студенты гостех-
никума кинематографии

ДЕНИСОВ
ТРАВИН
БОГДАНОВСКИЙ
КОЛОМЕНСКАЯ
ДЖИМНЕВ и др.

ПРОИЗВОДСТВО МОСКОВСКОЙ ФАБРИКИ СОЮЗКИНО

ПОРТРЕТ ХУДОЖЕСТ. УВЕЛИЧЕН.

Тутью высылаю с любой фото-карточки исключа. работы при получении полностью 16 руб. с упаковкой и пересылкой, равн. с паспарту 32x40, исполн. скорее, карт. возвращается. Москва 47, В. Грузинская 75/27. Худ. Фот. Л. В. САМОЙЛОВИЧ

МЫЛО СТИРОЧНОЕ ЯДРОВОЕ. Искусствен. ароматный ТАБАК, САХАР

каждый может приготовить для себя дешево простыми домашними способами из всюду имеющегося сырья. Один львочен. способ. выс. за 3 р., два—за 5 р., три—за 7 р. ИКЕВ, почтов. ящик 32/0, автору Ашхинки.

Вопросы Поло

полового
воспитания
в БРАНИ И СЕМЬИ И
АЛЬБОМ В ТРЕХ ЧАСТЯХ
(более 1.300 рисунков)

Под редакцией профес. В. И. ТАЛНЕВА, И. Н. НОРДАНСКОГО, С. Я. ВОЛЬФОНОВА и при участии проф. Т. П. САХАРОВА и проф. И. СОРОХТИНА. И альбому прилагается семь книг (1116 стр. текста).

Цена альбома в пакле со всеми приложениями 30 рублей. Высылается только по получ. задатка не менее 10 р. Москва, Г.С. П. 10. Моховая ул., д. № 26 ин. маг. Просвет. о-ра „ПРОМЕТЕЙ“.

САМО-УЧИТЕЛЬ ПЕНИЯ

Вокально-муз. грамота. Постановка и развитие голоса. Техника дыхания. Начальные упражнения. Ц. 3 р. 85 и.

САМОУЧИТЕЛЬ ИГРЫ

НА СКРИПКЕ
Нотная грамота, наставления, упражнения и ноты. Цена 3 р. 60 и.

ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ДЛЯ ХОЗЯЕК

Как из любых имеющихся продуктов изюмно готовить разнообразные, сытные и вкусные блюда, танже тесто и выпечки. Множество полезных советов. Цена о перес. 2 р. 85 и. Адрес: Киев, Кооп. Т-во „ЛОГОС“ ул. Воровского, 24/3, ящик 121.

ЧИТАЙТЕ

**WORKERS
NEWS**

ВСЕ ДЛЯ ФОТО
ВЫПИСЫВАЙТЕ ФОТО-ТОВАРЫ ОТ

ФОТО-СЕКТОРА „КУБУЧ“
Ленинград, Мойка, 53.

Отдел иногородних отправлений ЗНАЧИТЕЛЬНО РАСШИРЕН. В СЕГДА БОЛЬШОЙ ВЫБОР ФОТО-МАТЕРИАЛОВ И ХИМИКАЛИЙ. Заказы выполняются скоро и аккуратно при получении задатка 50% стоимости заказа. Прейс-нурат высылается за ДВЕ ПЯТНАДЦАТИКОПЕЧНЫЕ ШАРКИ.

НАРКОМНАБ Р. С. Ф. С. Р.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЕДИНЕНИЕ
РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ (ГОРТ)

ДИАПОЗИТИВЫ НА КИНО-ПЛЕНКАХ НА ВСЕ ТЕМЫ

КАЖДАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДОЛЖНА ПРИОБРЕСТИ ДЕШЕВЫЕ НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

- НОВИНКА
- 1) По сельскому хозяйству
 - 2) По технике
 - 3) По охране труда
 - 4) По медицине
 - 5) По физкультуре
 - 6) Общественно-политические
 - 7) Разные

ВСЕГО ВЫШЛО 80 СЕРИЙ на разн. темы стоимостью 100 р. Цена каждой серии в 40 картин с приложением брошюры—1 руб. 25 коп.

Высылаются наложенным платежом при заказе не менее 10 серий на сумму 12 руб. 25 коп.

ЗАКАЗЫ ВЫСЫЛАЮТСЯ по получении задатка в размере 20% суммы заказа.

Пересылка и упаковка за счет заказчика по действительной стоимости.

ДИАПОЗИТИВЫ

на кино-пленках могут быть использованы всеми кино передвижками

ФИЛЬМОСКОП

является лучшим аппаратом для проектирования кино-пленки, включением посредством штепселя прямо к сети электричества.

Цена аппарата со всеми принадлежностями 105 р.

ТРЕБУЙТЕ КАТАЛОГ

ЗАКАЗЫ НАПРАВЛЯТЬ:
МОСКВА, Москворецкая 28.

Сектор наглядных пособий
ГОРТ

ЛЕГКО НАУЧИТЬСЯ ФОТОГРАФИРОВАТЬ

может каждый читающий еженедельную газету

ФОТОКОР

Орган Союзфото и ОЗПНФ

В 1931 и 32 году газета будет печатать беседы по фотографии для начинающих.

Не пропускайте ни одного номера газеты, так как в каждом—новая беседа.

СПЕШИТЕ ПОДПИСАТЬСЯ НА ГАЗЕТУ ОТКРЫТ ПРИЕМ ПОДПИСКИ с октября месяца на газету „ФОТОКОР“. Приложение—„Библиотека фотокара“ (3 книжки в месяц).

ПОДПИСНАЯ ЦЕНА:

Газ. „Фотокор“—12 мес.—3 руб. 50 коп., 6 мес.—1 руб. 75 коп., 3 мес.—90 коп. Газ. „Фотокор“ с приложением Библиотеки—12 мес.—12 руб., 6 мес.—6 руб., 3 мес.—3 руб.

Подписка принимается исключительно почтой и письмомосцами до определенного срока, установленного местной почтой

Цена отдельного номера газеты—10 копеек
ТРЕБУЙТЕ ВО ВСЕХ КИОСКАХ И У ГАЗЕТЧИКОВ

Журнально-газетное Обединение



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ВСЕСОЮЗНОЕ
КИНО-ФОТО ОБЪЕДИНЕНИЕ

СОЮЗКИНО В СЕНТЯБРЕ ВЫПУСКАЕТ

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ФИЛЬМЫ

ПРОИЗВОДСТВО МОСКОВСКОЙ ФАБРИКИ
ТОКАРЬ АЛЕКСЕЕВ
(реж. Шестакович) 6 ч.

ПРОИЗВОДСТВО УКРАИНФИЛЬМ
ПОЕДИНОК
(реж. Стрижак) 6 ч.

ПРОИЗВОДСТВО ВОСТОККИНО
**СТРАНА ЮЖНОГО
СОЛНЦА** СОВЕТСКИЙ
АДЖАРИСТАН)
(реж. А. Дубровский) 2 ч.

ПРОИЗВОДСТВО ЧУВАШКИНО
СВЯЩЕННАЯ РОЩА
(реж. Максимов-Хохкин) 6 ч.

ПРОИЗВОДСТВО АРМЕНКИНО
К И К О С
(реж. П. Вархударян) 6 ч.

ПОЛИТПРОСВЕТ И АГИТПРОФИЛЬМЫ

ПРОИЗВОДСТВО МОСКОВСКОЙ ФАБРИКИ
ГЕРОИ МАРХОТА
(борьба с прорывом на цем. заводе)
реж. Б. Шелонцев—6 ч.

ПАРТИЗАНЫ ПОЛЕЙ
(реж. Миронич) 5 ч.

АРПАЧАЙСКАЯ ПОЭМА
(реж. Максимович) 6 ч.

ЯЩУР (реж. Дм. Ермиш) 6 ч.

ПРОИЗВОДСТВО ЛЕНИНГРАДСК. ФАБРИКИ
**СТАЛЕЛИТЕЙНЫЙ
ЦЕХ БАЛТЗАВОДА**
составил и снял Н. Григор—1 ч.

ДЕРЕВЯННОЕ ЗОЛОТО
работа Э. Цинкина и Заборовского—1 ч.

**СИБИРСКАЯ
ШВЕЙЦАРИЯ**
реж. В. Рутковская—1 ч.

ВЕРХНИЙ ЭТАЖ
(рабочее жилище) 6 ч. р. И. Сорохтин

ПРОИЗВОДСТВО ФАБРИКИ КУЛЬТУРФИЛЬМ
БОЛЬШЕ ВНИМАНИЯ
(Гигиена продмага) р. В. Арстов 2 ч.
ЗВЕНО (завод „Юнигер“)—2 ч.
реж. Б. М. Чуевский
**НА БОРЬБУ С
НЕГРАМОТНОСТЬЮ**—1 ч.

ПРОИЗВОДСТВО УКРАИНФИЛЬМ
НЕВИННАЯ ПРИВЫЧКА
(о вреде курения) реж. Л. Снежин-
ская—3 ч.

ЖЕНЩИНА К СТАНКУ
монтаж Л. Любина—1 ч.

СЫПНОЙ ТИФ (реж. А. Уман-
ский) — 4 ч.

ЗА ЧЕТВЕРТУЮ СМЕНУ—6 ч.

ПРОИЗВОДСТВО ВОСТОККИНО
СТРАНЕ НУЖЕН МЕТАЛЛ—1 ч.

РУКИ ПРОЧЬ (подготовка интер-
венции) монтаж Г. Роож—2 ч.

БИЧ ВРЕМЕНИ (трагедия)
постановка В. Ю. Юренина—6 ч.

ПАЛЬТО ГОРЯНКИ—6 ч.
ПРОИЗВОДСТВО ГОСКИНПРОМГРУЗИИ
МАРГАНЕЦ—р. Д. Кикабидзе—3 ч.

УЧЕБНО-ИНСТРУКТИВНЫЕ ФИЛЬМЫ

ПРОИЗВОДСТВО МОСКОВСКОЙ ФАБРИКИ
ПРОКАТКА ЖЕЛЕЗА
реж. Дебабов—6 ч.

ТЕЛЕГРАФ—реж. М. Юдик—2 ч.
ПРОИЗВОДСТВО ЦЕМЕНТА—2 ч.
ИЗОЛИРОВАННАЯ ГОЛОВА
реж. Бутомо—2 ч.

ПРОИЗВОДСТВО ЛЕНИНГРАДСК. ФАБРИКИ
ЗА РУЛЕМ—постан. Остров-
ского—6 ч.
ПОДВОДНАЯ ЛОДКА—1 ч.

ПРОИЗВОДСТВО ФАБРИКИ КУЛЬТУРФИЛЬМ
ВОЛЧЕК (Вращение земли)—1 ч.

ПРОИЗВОДСТВО ЦХО ОТДЕЛЕНИЯ
ПЛАКАТНЫЙ БУКВАРЬ
реж. Удалов—2 ч.

ПРОИЗВОДСТВО БЕЛГОСКИНО
ТЕЛЕФОН—2 ч.

ПРОИЗВОДСТВО УКРАИНФИЛЬМ
КОЖА И ОБУВЬ
режиссеры-операторы С. Клинган,
З. Ратнер—4 ч.

ХРОНИКА

ПРОИЗВОДСТВО
СОЮЗКИНОХРОНИКИ:

УДАРНАЯ СТРОЙКА
1 ч. ред.-монтажер С. Гуров
ПРАВДА В МАССЫ
1 ч. работа Г. Сатаровой.

ЧРЕЗВ. СЕССИЯ ВСЕС. АКАДЕМИИ НАУК—1 ч.
ПОЧЕМУ МЫ ПОБЕДИЛИ
4 ч. Руководитель Е. Н. Мечетнер.

ЗВУКОВЫЕ ФИЛЬМЫ

ПАСИФИК
пр-во Ленингр. ф-ки—1 ч.
СЛУШАЙ, МОЛОДЕЖЬ
пр-во Союзкинохронки—2 ч.

ОДНА—производство Ле-
нинградск. ф-ки
Сценарий и постановка
Г. Ковалева и Л. Трауберг
**МЕХАНИЧЕСКИЙ
ПРЕДАТЕЛЬ** произв.
Межраб-
нофильм р. А. Дмитриев 4 ч.

**ДЕНЬ ПОЛИТЕХНИ-
ЗАЦИИ ШКОЛЫ** (2 ч.)
Пр-во Союзкинохронки
ТУРКСИБ производство
Ленинградск.
фабрики—1 ч.

**СОВЕТСКИМ
ГРАНИЦАМ**
Пр-во Союзкинохронки—1 ч.

Группа ЦКК НК РКК проводит сейчас проверку
и изучение всей суммы вопросов радиовещания и
радиохозяйства.

Проводимый двухнедельный смотр и помощи привлекает внимание всей нашей
общественности к вопросам радио. Десятки тысяч новых слушателей начинают
интересоваться радио и техникой его применения. ■ ■ ■ ■ ■
Теоретические и практические основы радиотехники, применение радио во всех
областях науки и техники, пропаганда технических знаний, повседневное дости-
жение советской и иностранной радиотехники, освещают путь развития радио и
применения его в деле социалистического строительства и пропаганды культурно-
го быта, все это вы найдете в газете „РАДИО В ДЕРЕВНЕ“ и в журнале
„РАДИОФРОНТ“

Ежедекадная популярная, массовая газета „Ра-
дио в деревне“ и радиотехнический журнал
„Радиофронт“ выходит 2 раза в месяц,
органы Об-ва „Друзей радио“ и ВЦСПС, руко-
водят массовым радио-любительством и освещают
вопросы радиовещания ■ ■ ■ ■ ■

В двухнедельные периоды радио все радиослушатели и интересующиеся
вопросами радио, должны выписать газету „РАДИО В ДЕРЕВНЕ“ и
„РАДИОФРОНТ“. ■ ■ ■ ■ ■
ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПРИЕМ ПОДПИСКИ С ТЕКУЩЕГО МЕСЯЦА
ПОДПИСНАЯ ЦЕНА: газ. „Радио в деревне“—12 м.—1 р. 60 к., 6 м.—80 к.,
3 м.—40 к., журн. „Радиофронт“—12 м.—8 р., 6 м.—4 р., 3 мес.—2 р.
Подписку сдавайте своевременно на почту не позднее установленного
местной почтой срока. ■ ■ ■ ■ ■

Журнально-газетное Объединение

ЗАОЧНЫЕ ГОСКУРСЫ РОСПИСИ

(РАЗРИСОВКА) по всевозможным тканям, стене,
глине, ноже, дереву, целлулоиду.
Несмысл. роспись липисом, рельеф, присыпки, бумаж,
лаки, эмаль. Неразъем. анимация. Мягкое золото. Про-
зрачки, рисунок. Трафарет. Батика. Роспись знамен.
Декорации. Разнообраз. шрифты. В курсе свыше 400 рис.
Краски выписываются: Ленинград. Мойка, 53, „Ку-
БУЧ“. По оконч. выд. свидетельство. Подробн. высма.
за 20 к. мелк. макет.
Москва, Сухар. площ., Панкратьевский пер. д. № 9/10.
ЗАОЧНЫЕ КУРСЫ СОЮЗ.

ОТКРЫТА ПОДПИСКА

НА ОБЩЕСТВЕН. - ПОЛИТИЧЕСК. - ХУДОЖЕСТВЕН. И
ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛ НА АРМЯНСК. ЯЗЫКЕ

„ПРОЛЕТАР“

Подписка принимается во
всех почтовых конторах.
Цена в год—1 р. 80 к., до
■ конца года—75 к. ■
Цена отдельного номера—15 к.

Т-БУЙТЕ У ВСЕХ ГАЗЕТЧИКОВ

Изд. газ. „Пролетар“, г. Тифлис—ул. Дзержинского, № 6