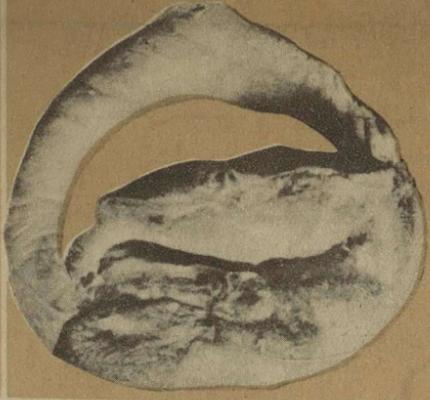
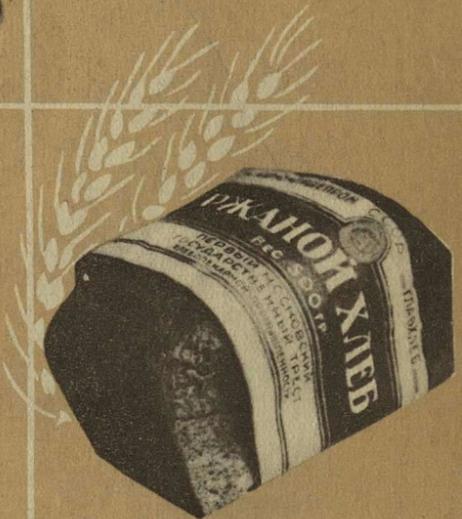
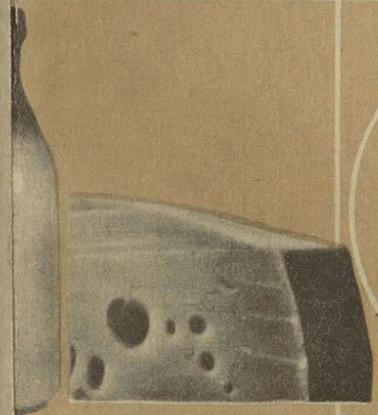
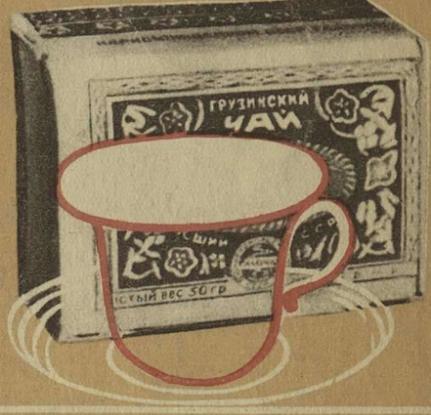


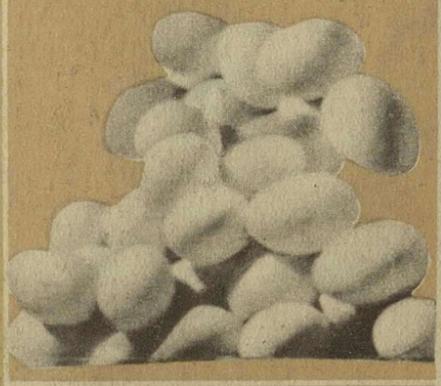
XX 22
33



2.
Всесоюзная
Библиотека
Имени
В. И. Ленина



МД НА СТРОЙКЕ



8

1938

XXI ГОД ВЕЛИКОЙ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОЙ
РЕВОЛЮЦИИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ИСКУССТВО»



СССР НА СТРОЙКЕ

№ 8 • 1938



ТОВАРИЩ А. И. МИКОЯН, В ТЕЧЕНИЕ 12-ТИ ЛЕТ ВОЗГЛАВЛЯВШИЙ ПИЩЕВУЮ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ СОЮЗА, ТЕПЕРЬ ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ СОВНАРКОМА СССР.

«СОВЕТСКИЙ НАРОД, НЕПРЕРЫВНО ИДУЩИЙ ВПЕРЕД, БУДЕТ ПРЕД'ЯВЛЯТЬ К НАМ, ПИЩЕВИКАМ, ВСЕ БОЛЕЕ ВЫСОКИЕ ТРЕБОВАНИЯ. И НАШ НАРОД ИМЕЕТ ПРАВО ОТ НАС ТРЕБОВАТЬ БОЛЬШЕГО. ОН ПОМНИТ СЛОВА ТОВАРИЩА СТАЛИНА О ТОМ, ЧТО НАША ЗАДАЧА — ДОБИТЬСЯ ИЗОБИЛИЯ ПРОДУКТОВ И ВСЕХ ПРЕДМЕТОВ ПОТРЕБЛЕНИЯ.

РАБОТНИКИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ГОРДЫ ДОВЕРИЕМ НАРОДА, ГОРДЫ ДОВЕРИЕМ ТОВАРИЩА СТАЛИНА, ИМЯ КОТОРОГО ВОПЛОЩАЕТ В СЕБЕ ЛУЧШИЕ ЧУВСТВА НАРОДА И ЯВЛЯЕТСЯ СИМВОЛОМ ВЕЛИЧАЙШИХ ПОБЕД СОЦИАЛИЗМА».

А. И. МИКОЯН.

«СДЕЛАТЬ 1938 ГОД ГОДОМ НОВОГО БОЛЬШОГО ПОД'ЕМА ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ».



„... социализм может победить только на базе высокой производительности труда, более высокой, чем при капитализме, на базе изобилия продуктов и всякого рода предметов потребления, на базе зажиточной и культурной жизни всех членов общества“.

И. В. Сталин

(Речь на Первом Всесоюзном Совете стхановцев 17 ноября 1935 г.).

„Мы, работники пищевой промышленности, должны помнить, что вместе с работниками легкой промышленности мы в первую очередь отвечаем за скорейшее осуществление этого указания товарища Сталина — об изобилии продуктов“.

А. И. Микоян

(Речь на заседании Совета при Наркоме пищевой промышленности 1 июля 1936 г.).







Свыше ста сортов хлебных изделий выпускают советские хлебозаводы.

КРУПНЕЙШИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, ВЫСТРОЕННЫЕ НАРКОМ-
ПИЩЕПРОМОМ ЗА ГОДЫ ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ ПЯТИЛЕТОК:



21

мясокомбинат



11

птицекомбинатов



5

рыбокомбинатов



77

рыбных траулеров



91

консервный завод



14

сахарных заводов



6

спиртовых заводов



256

хлебозаводов



197

механизированных
хлебопекарен



70

молочных заводов



82

маслодельных заводов



28

чайных фабрик



41

плодоовощной завод



25

крахмалопаточных
заводов



14

маслобояных и масло-
экстракционных заводов



10

маргариновых заводов



9

макаронных фабрик



81

холодильник



34

фабрики и цеха
мороженого



13

комбикормовых заводов

„В старой России не было пищевой промышленности. При общей отсталости страны, небольшом числе крупных городов и пролетарских центров, при нищенском уровне жизни рабочих масс и низком уровне жизни мелкой буржуазии в городах, при полунатуральном хозяйстве в деревне не требовалось крупных пищевых предприятий, хватало кустарного и домашнего производства продуктов, а богатая верхушка по-своему обходилась без пищевой индустрии“.

А. И. Микоян

(Доклад на 2-й сессии ЦИК Союза
ССР VII созыва 16/1 1936 г.).

За годы двух Сталинских пятилеток в нашей стране почти на пустом месте создана мощная пищевая индустрия. Наркомпищепром построил за это время свыше 1000 важнейших предприятий.

Для этого огромного количества заводов теперь сырья хватает с избытком. Его дают в большом количестве сотни тысяч колхозов и совхозов нашей страны. Колхозные фермы Сибири, рыбацкие колхозы Дальнего Востока, чайные колхозы и совхозы Грузии, багчи и огороды Заволжья, свекловичные плантации Украины дают миллионы тонн высококачественного сырья пищевым предприятиям Советского Союза.

Валовая продукция пищевой промышленности Наркомпищепрома СССР в 1937 году составила 12,5 миллиарда рублей (в ценах 1926/27 гг.), превысив более чем на 1,5 миллиарда стоимость продукции всей крупной промышленности России в 1913 году.

Вспомните рассказ Горького „26 и одна“. Вот потрясающая картина жизни и работы пекарей в дореволюционной России, написанная великим русским писателем:

„Изю дня в день в мучной пыли, в грязи, натасканной нашими ногами со двора, в густой, пахучей духоте мы рассучивали тесто и делали крендели, смачивая их нашим потом, и мы ненавидели нашу работу острой ненавистью, мы никогда не ели того, что выходило из-под наших рук, предпочитая кренделям черный хлеб“.

Посмотрите на эти фото. Стальные „руки“ механической хлебомешалки без усталости месят тугое тесто. В светлых залах дворца автоматически, без прикосновения человеческих рук, изготавливается

хлеб. Лаборатория, оборудованная точнейшими приборами, анализирует и проверяет качество муки, воды, дрожжей, гарантируя высокое качество продукции. Это — советский хлебозавод.

Двадцать шесть горьковских пекарей и не мечтали о такой жизни, какой живут их сыновья, сбросившие хозяйское иго. Рабочие советских хлебозаводов и пекарен работают семь часов в день. Перед работой они принимают душ и лишь после медицинского осмотра допускаются к производству. Спецдежда пекарей соперничает чистотой с халатами хирургов. Маникюр считается необходимой частью туалета рабочих и работниц.



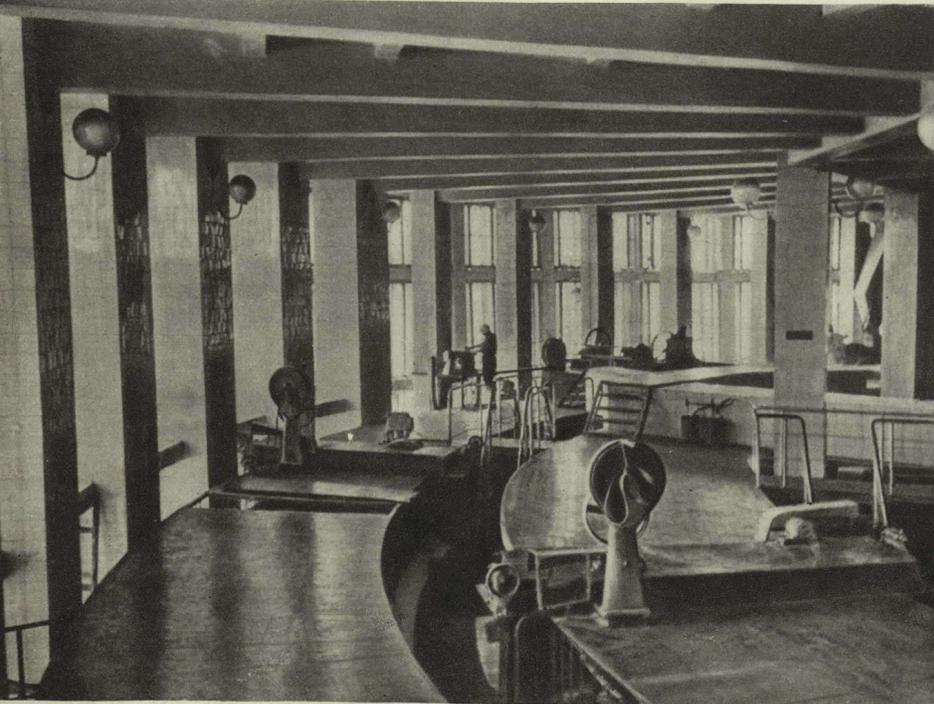
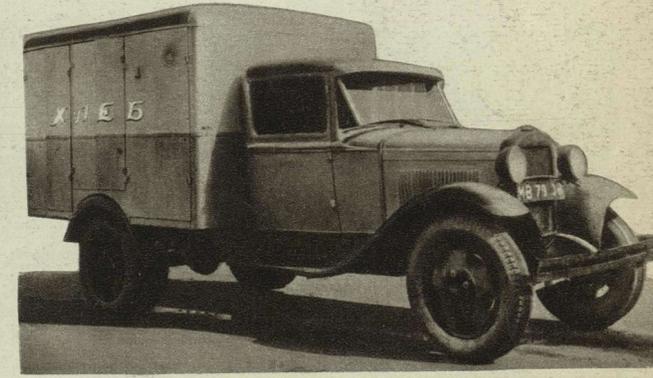
Механизированная месилка на хлебозаводе № 11 — Москва.



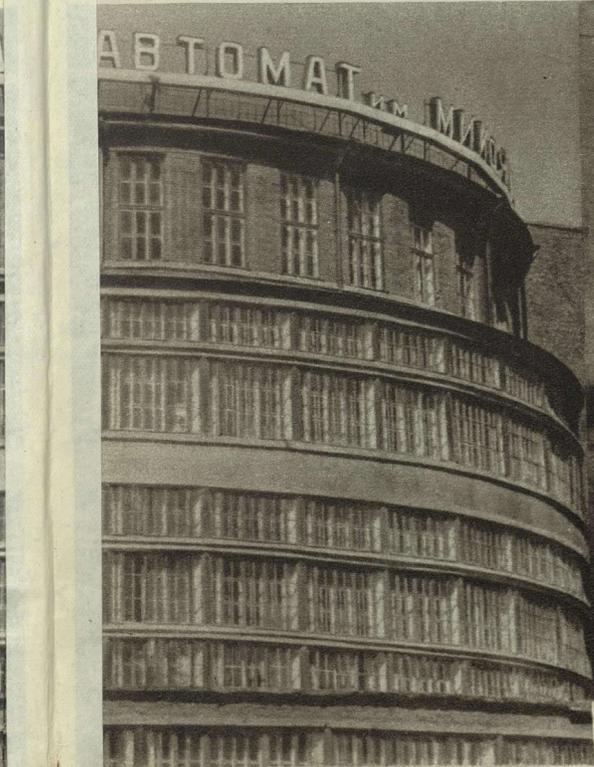
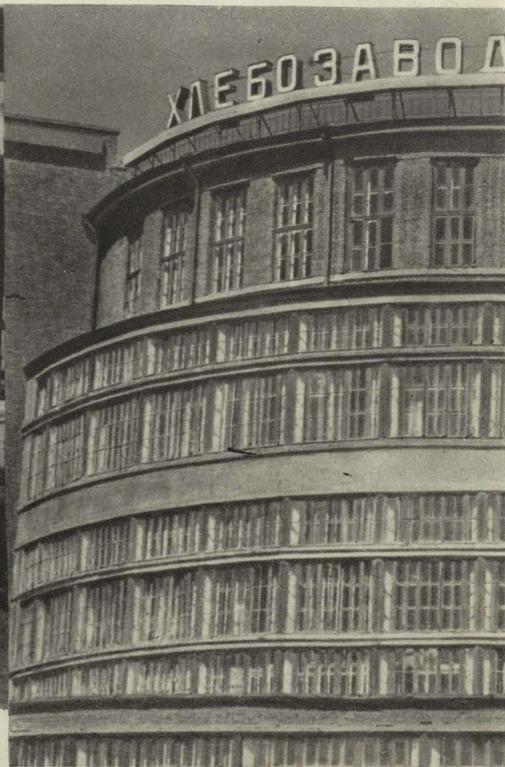
Доставка хлеба на дом.

В старой России домашний труд работницы и крестьянки не ценился. Хозяйка, обливаясь потом, замешивала тесто, пекла хлеб и булки. Теперь советской женщине нет необходимости тратить свой труд на домашнюю выпечку хлеба. За нее работают автоматические хлебозаводы и механизированные пекарни, выпускающие различные сорта хлеба, десятки сортов сдобы, сухарей и баранок.

Во многих районах столицы и в ряде рабочих поселков можно увидеть теперь у дверей разносчицу с корзиной, полной ароматных булок, сдобы, баранок...



Круглая печь-автомат (хлебозавод № 11 — Москва).



Наша страна — богата рыбой. В дореволюционной России огромные рыбные богатства лежали втуне и почти не использовались. Миллионы пудов ценной рыбы гнили из-за отсутствия заводов для ее переработки. Почти все рыбные отходы, из которых мы теперь извлекаем медицинский и технический жиры, клей, рыбную муку для удобрения и другие ценные продукты, пропадали. Рыбаки, эксплуатируемые крупными рыбопромышленниками и скупщиками, влачили жалкое существование.

Еще в 1929 году рыбная промышленность Советского Союза занимала пятое место в мире. Но уже в 1935 г. СССР оставил позади Соединенные Штаты Америки, Англию и Норвегию и выдвинулся на второе место в мире.

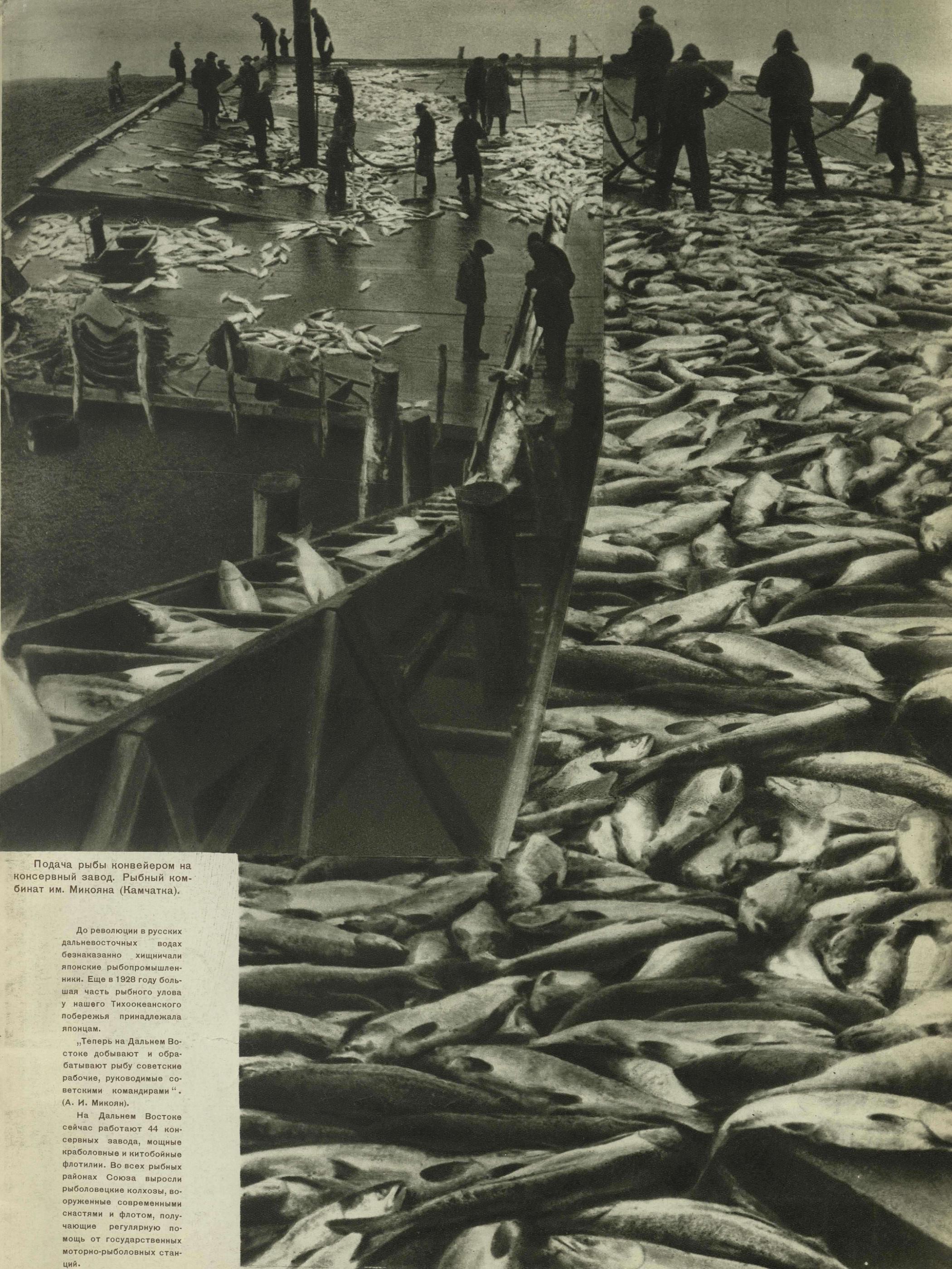
Советский Союз создал мощную рыбную промышленность не только в старых рыболовных центрах, но и в новых районах на севере и Дальнем Востоке.

Кто не слышал о рыбных богатствах великой русской реки Волги, о знаменитой волжской стерляди, о горы красной рыбы лежат в сезон рыбной ловли на волжских берегах. Теперь наряду со старым Волжско-Каспийским рыбным бассейном бурно развивается Мурманский и Дальневосточный рыбопромысловые районы. Славные мурманские моряки, соединившие смелость и бесстрашие русских поморов со стахановским знанием современной техники, считаются пионерами глубинного траллового лова в СССР.



Рыбный завод в Мурманске.





Подача рыбы конвейером на консервный завод. Рыбный комбинат им. Микояна (Камчатка).

До революции в русских дальневосточных водах безнаказанно хищничали японские рыбопромышленники. Еще в 1928 году большая часть рыбного улова у нашего Тихоокеанского побережья принадлежала японцам.

„Теперь на Дальнем Востоке добывают и обрабатывают рыбу советские рабочие, руководимые советскими командирами“.
(А. И. Микоян).

На Дальнем Востоке сейчас работают 44 консервных завода, мощные краболовные и китобойные флотилии. Во всех рыбных районах Союза выросли рыболовецкие колхозы, вооруженные современными снастями и флотом, получающие регулярную помощь от государственных моторно-рыболовных станций.



Рыба в холодильнике № 7. Москва.

Современная пищевая промышленность немыслима без мощного холодильного хозяйства.

„...Значение внедрения холода в пищевой промышленности можно сравнить разве только со значением электрификации в промышленности. Без холода мы не можем хранить продуктов. Без холода нельзя производить также ряд продуктов, по крайней мере продуктов высокого качества“ (А. И. Микоян).

До революции у нас было около 100 крупных холодильников. В 1937 г. в СССР насчитывалось 650 холодильников—в шесть с половиной

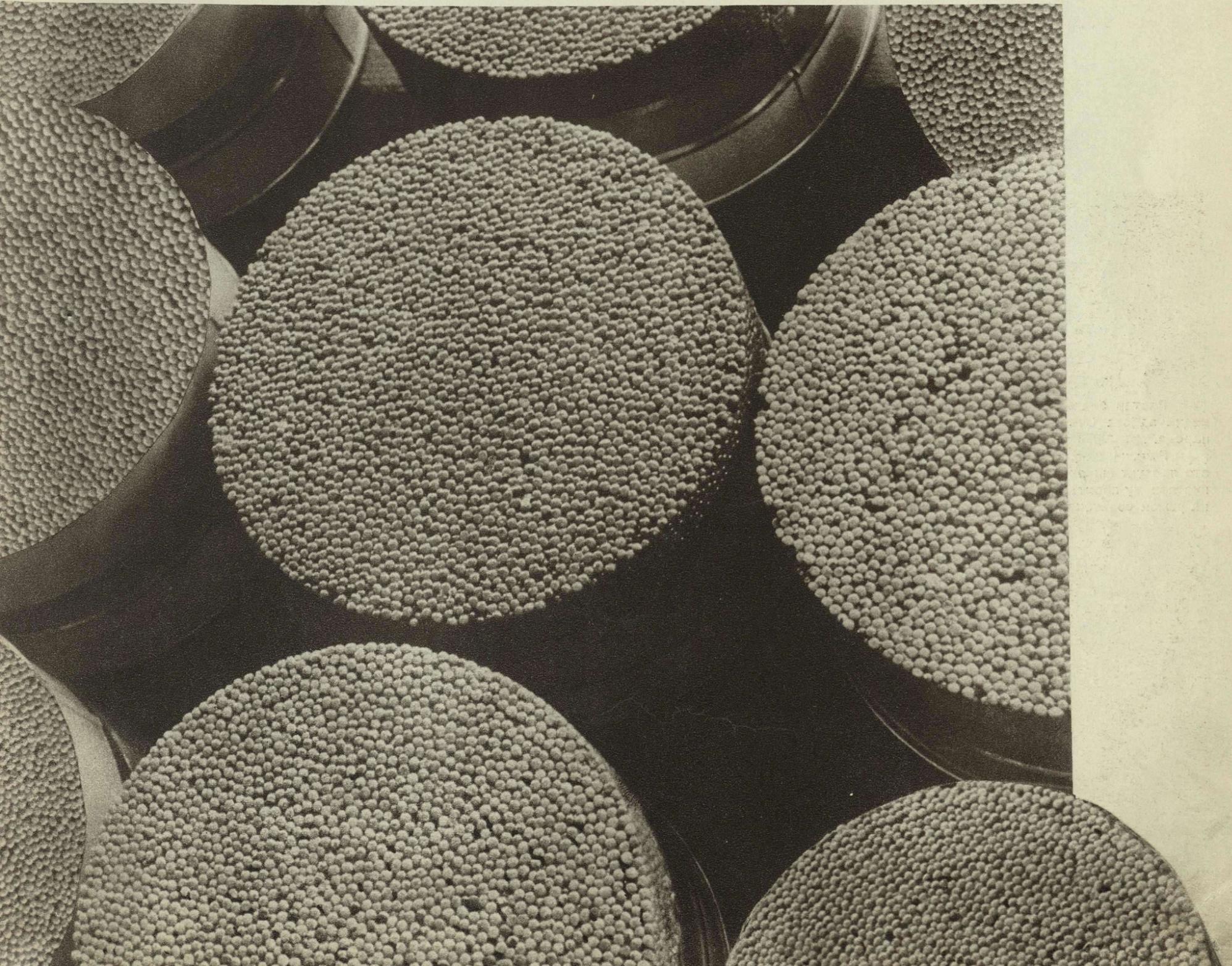
раз больше по количеству и почти в 10 раз больше по мощности холодильных установок. Такие крупные холодильники, как холодильник № 7 в Москве, являются вполне современными сооружениями, равными по технике лучшим холодильникам Европы и Америки. Некоторые виды холодильных установок впервые появились в нашей стране при Советской власти. Так до революции в России не было ни одного рефрижераторного судна. Теперь одна только пищевая промышленность имеет 12 рефрижераторов. На таких судах мы, в частности, вывезем за границу икру.

Охлаждение мясных туш. Холодильник № 7.





Рефрижератор „Пищевая индустрия“.



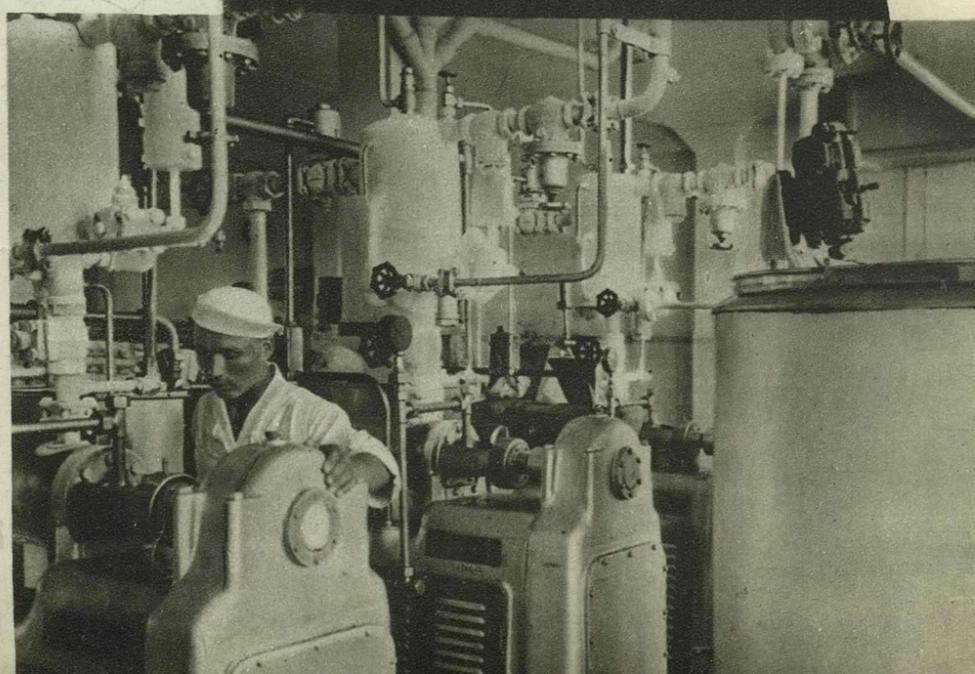
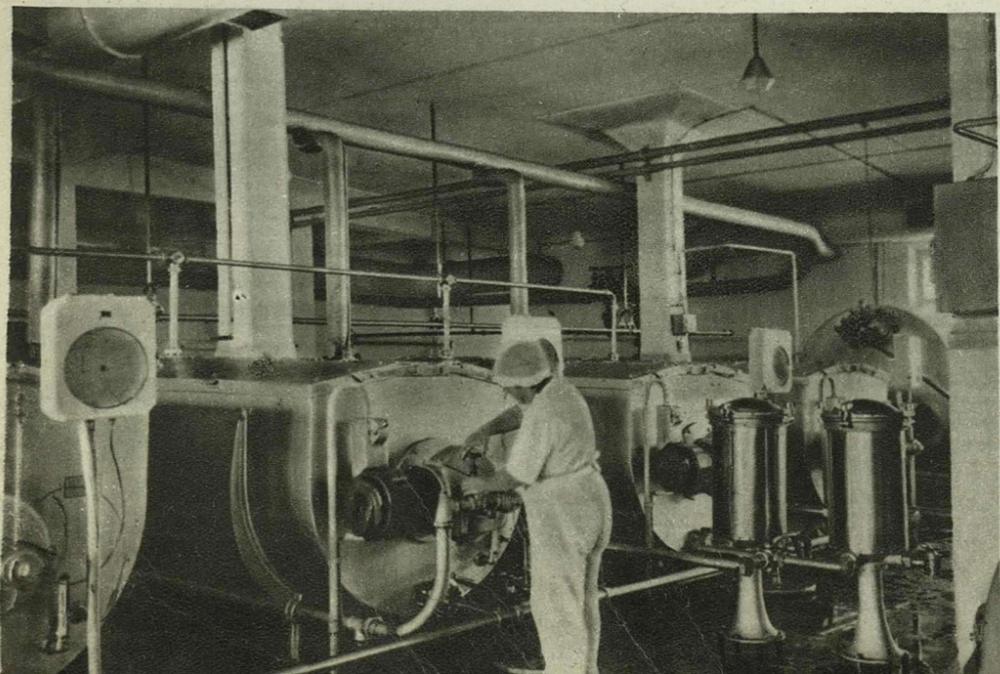
Мороженое — любимое детское лакомство — становится массовым продуктом повседневного питания.



Растет благосостояние советского народа. И в большом и в малом видна забота Советского правительства об удовлетворении потребностей народа.

Раньше, например, мороженое считалось дорогим лакомством. Теперь это продукт широкого потребления. Фабрики мороженого пришли на смену кустарному производству. Тысячи тонн вкусного мороженого поставляет на рынок советская пищевая промышленность.

Цеха фабрики мороженого Главхладпрома (Москва).





Крупнейший в Советской столице продовольственный магазин „Гастроном“ № 1 некогда принадлежал купцу Елисееву и обслуживал исключительно московских богачей. Большинство товаров для своего магазина, даже горчицу и уксус Елисеев ввозил из-за границы.

Ныне „Гастроном“ № 1 в заново отделанном, реконструированном и оборудованном новейшими

приборами помещении торгует прекрасными продуктами, производимыми в Советской стране.

Взгляните на покупателей, стоящих у прилавков—это рабочие и служащие, члены их семейств. В былое время они закупили продукты в долг „на книжечку“ в дрянных лавчонках городских окраин, попадая, таким образом, в полную кабалу к торговцам.

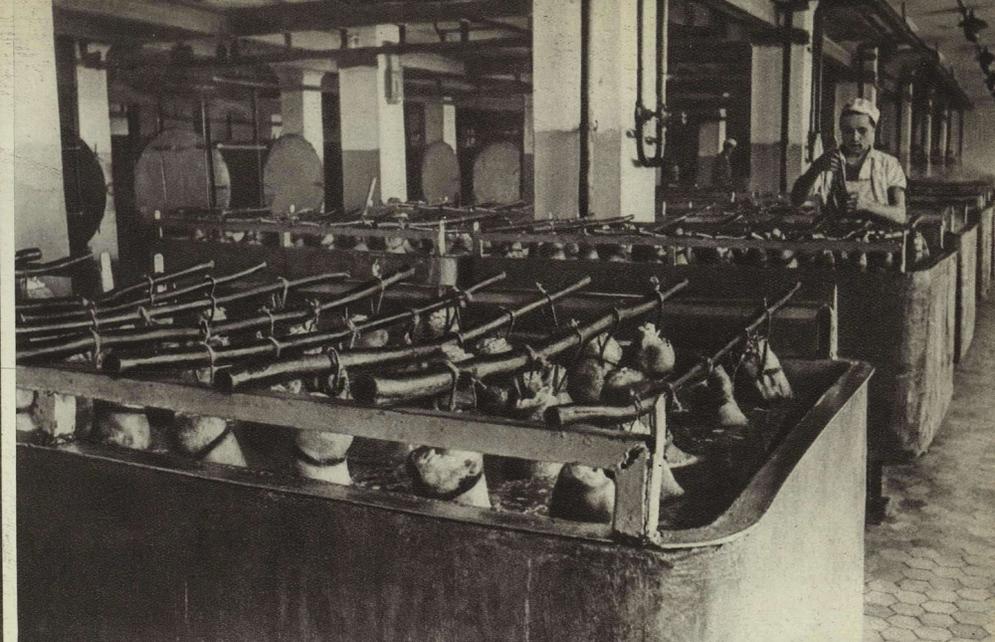




Московский мясокомбинат. Разделка мясных туш.



Охлаждение свиных туш.



Варка окороков.

Гигантские мясокомбинаты—технически совершенные, новые для нашей страны предприятия. Рабочие мясокомбинатов шутя говорят: „Свинья входит к нам, хрюкая, в одну дверь, а выходит в другую в виде сосисок“. Действительно в мясокомбинате скот проходит все процессы обработки—от разделки туши до использования отходов. Все производство здесь механизировано. Богато оборудованные микробиологические лаборатории тщательно следят за качеством полуфабрикатов и выпускаемой продукции.

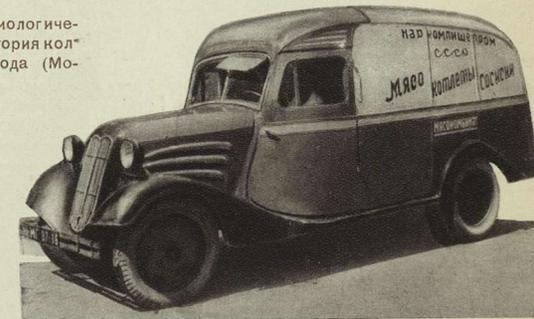
Московский и Ленинградский мясные комбинаты, крупнейшие в стране, спроектированы на основе всего наиболее совершенного, что есть в лучших комбинатах Америки. Московский комбинат

перерабатывает до 9.000 голов скота в день и снабжает советскую столицу мясом, колбасой и сосисками. Нормальное снабжение москвичей было бы немислимо без этого комбината.

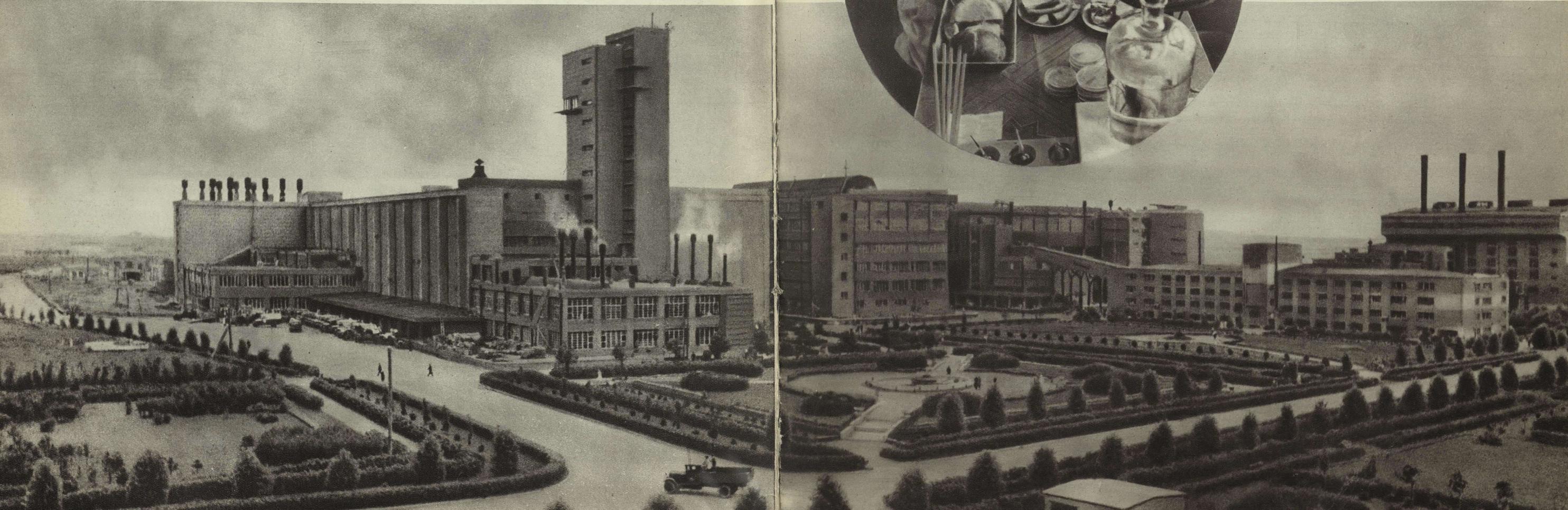
Ниже читатель видит замечательную панораму Ленинградского мясокомбината. Как не похож этот окруженный зеленью дворец на захламленные вонючие бойни старых русских городов. Ленинградцы обязаны созданием мясокомбината покойному Сергею Мироновичу Кирову, который прекрасно понимал огромное значение пищевой индустрии для такого центра как Ленинград. Сергей Миронович не раз поднимался на леса стройки Ленинградского мясокомбината. Его незабвенным именем названо это великолепное социалистическое предприятие.

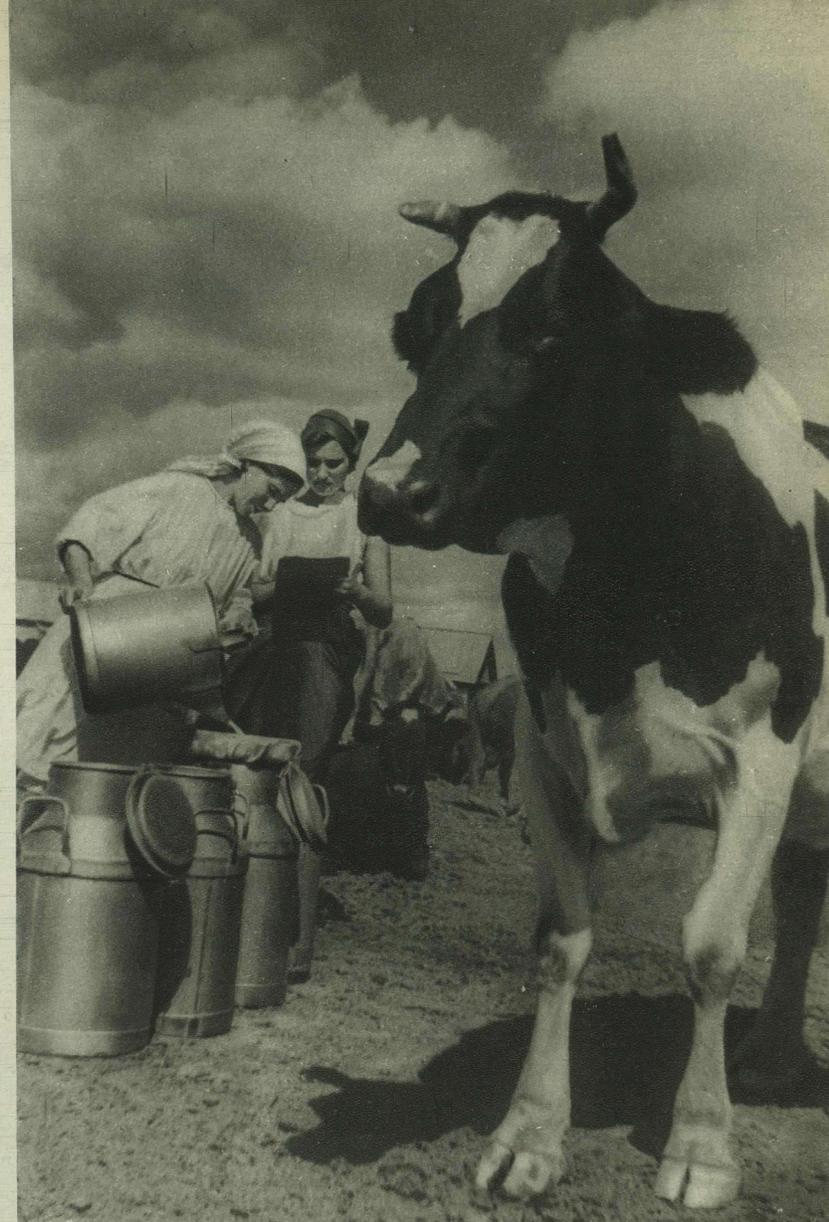
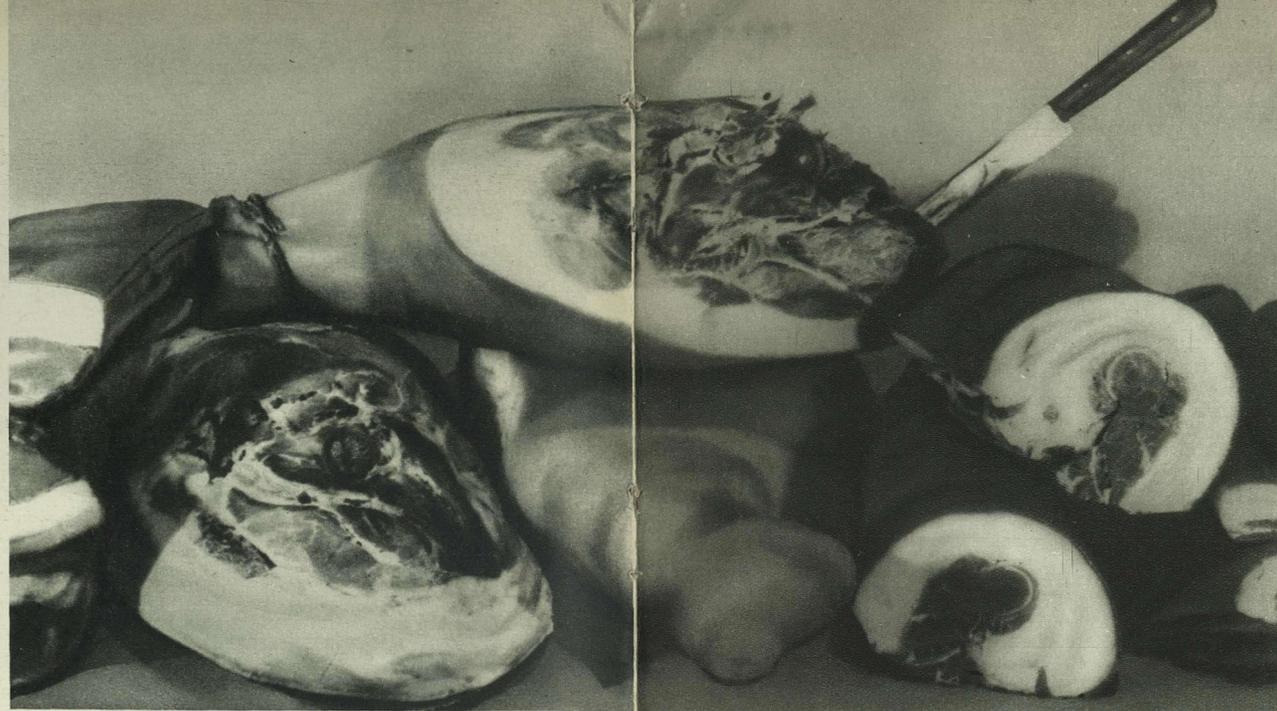


Микробиологическая лаборатория колбасного завода (Москва).



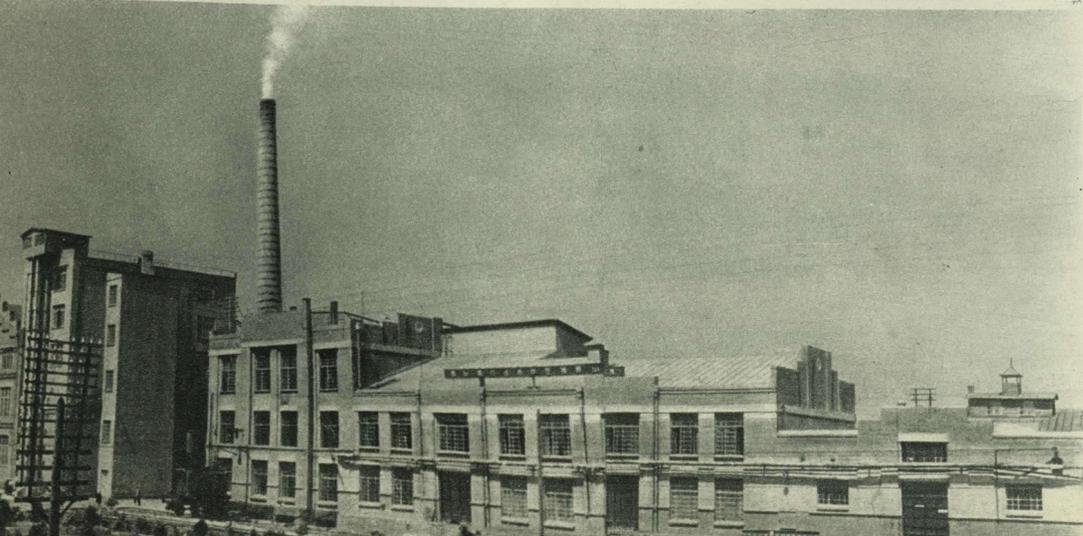
Ленинградский мясокомбинат им. Кирова.





Краснодарский жировой комбинат.

Ленинградский молочный комбинат.



Прекрасные мясные породы скота выращивают скотоводческие колхозы казахских степей, Сибири и Заволжья. Великолепен молочный скот украинских, белорусских, вологодских, подмосковных колхозов и совхозов. Социалистическое животноводство поставляет вдоволь сырья для молочных и мясных комбинатов. Только за 4 года — с 1933 по 1937 год — производство колбасных изделий и колбасностей выросло в 8 раз, свинины — в 6,4 раза, животного масла — в 2 раза. Один только Московский мясокомбинат производит ежедневно около 260 тысяч килограмм колбасных изделий.

„Некоторые могут подумать“, — рассказывает товарищ Микоян, — „что товарищ Сталин, загруженный большими вопросами международной и внутренней политики, не в состоянии

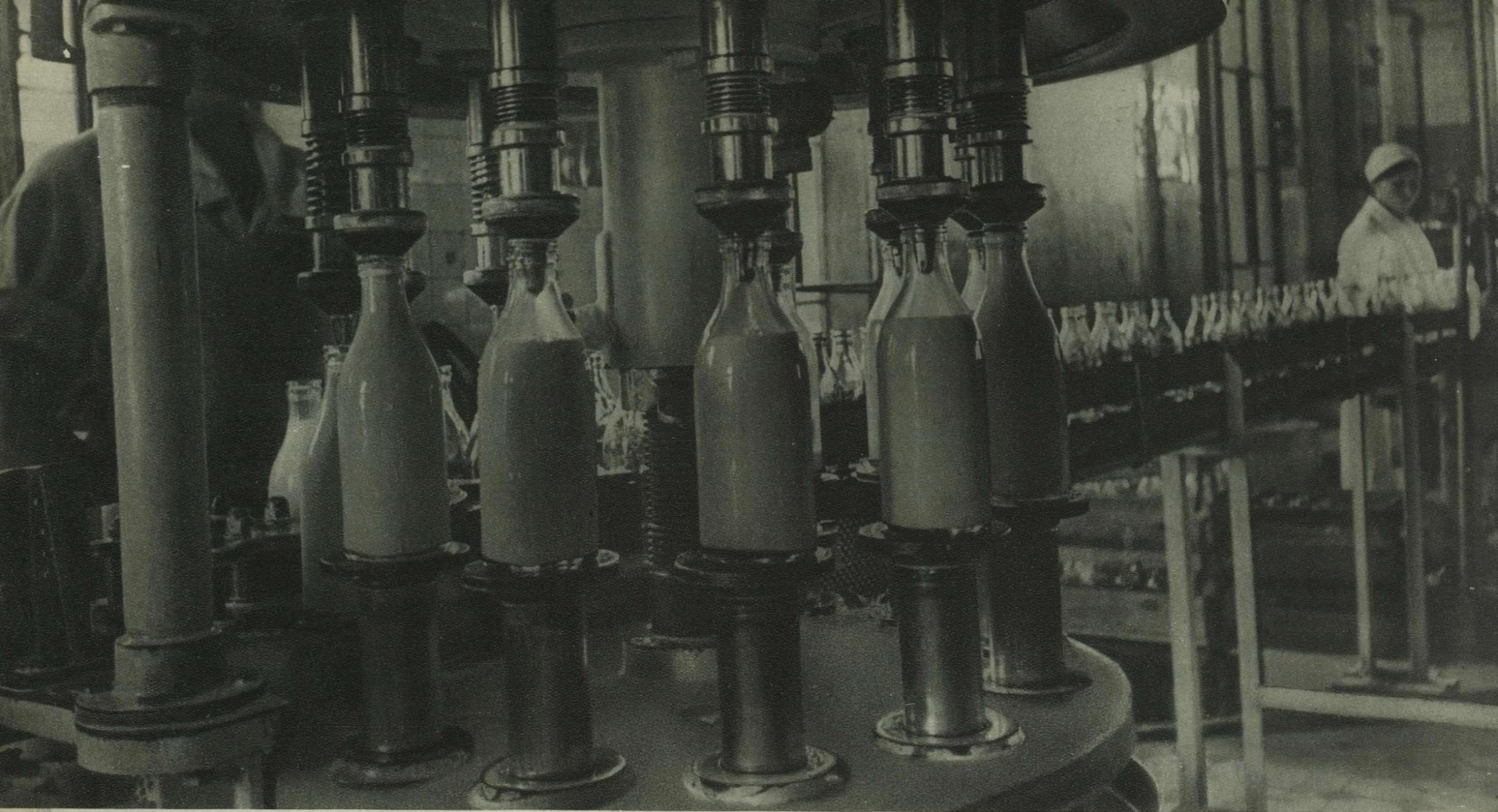
уделять внимания таким делам, как производство сосисок. Это неверно. Совсем не так обстоит дело. Случается, что нарком пищевой промышленности кое о чем забывает, а товарищ Сталин ему напоминает. Я как-то сказал товарищу Сталину, что хочу раздуть производство сосисок; товарищ Сталин одобрил это решение, заметив при этом, что в Америке фабриканты сосисок разбогатели от этого дела, в частности, от продажи горячих сосисок на стадионах и в других местах скопления публики“.

Теперь Московский мясокомбинат выпускает каждый день до 50.000 килограмм сосисок. Ежедневно около полмиллиона москвичей с аппетитом едят советские сосиски — излюбленное народное блюдо.





Известные мастера и специалисты колбасного дела работали по поручению товарища Микояна над рецептурой советских колбас. В Наркомпищепроме были тщательно изучены рецепты американских, немецких и старых русских колбасных фабрик. В результате — отобраны и пущены в производство 113 лучших сортов колбас и колбасностей. Все эти сорта уже освоены. В магазинах вы можете купить любую колбасу: ветчинную, салями, украинскую, краковскую, зельц, ливерную, чайную, любительскую, полтавскую, минскую, языковую, филейную и другие.



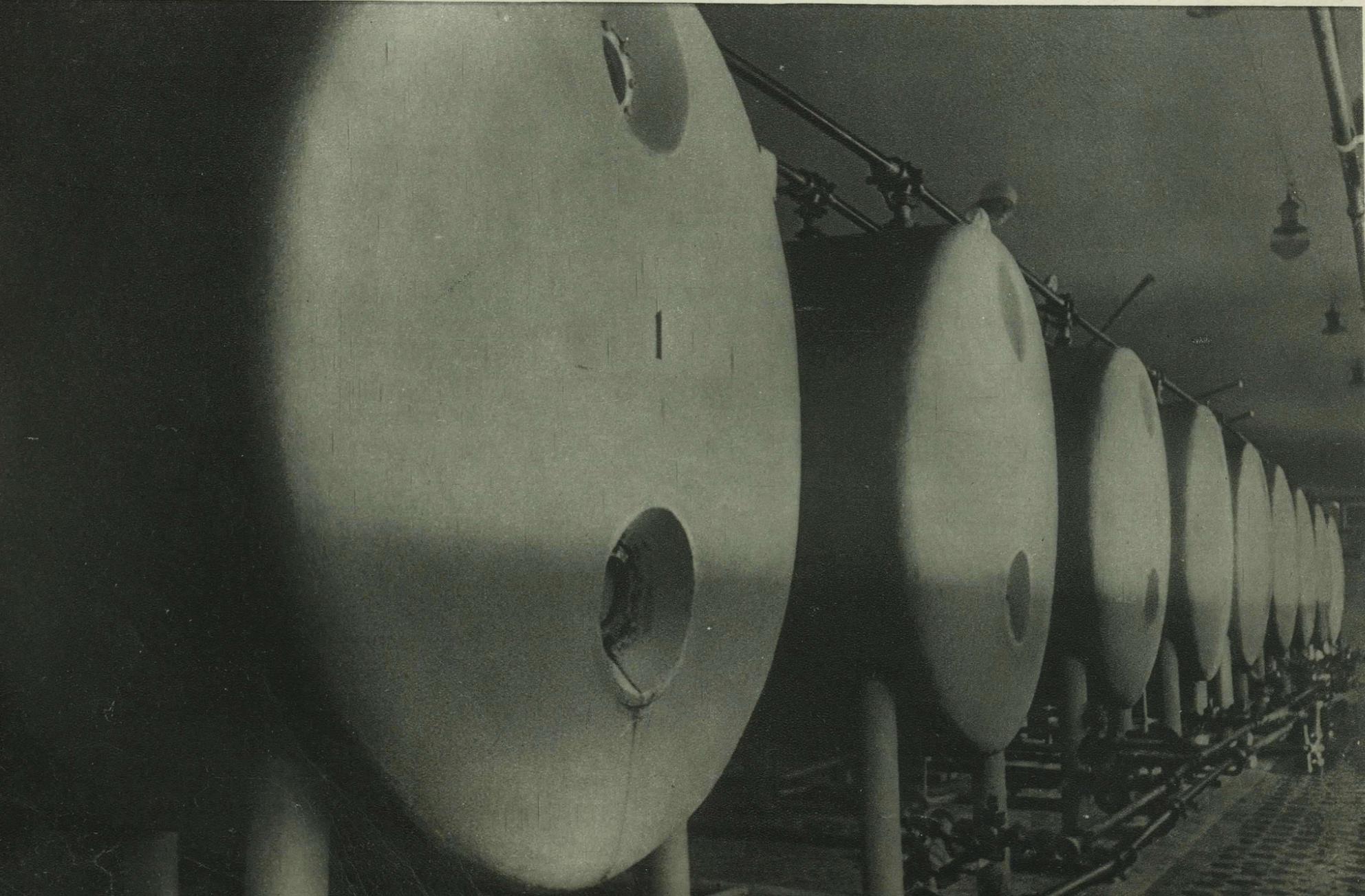
Кефирный цех Московского молочного комбината.

Московский и Ленинградский молочные комбинаты лучшие из молочных комбинатов СССР. Каждое утро сюда прибывают из совхозов и колхозов тысячи бидонов молока. Здесь оно тщательно проверяется врачами и химиками. В специальной лаборатории проверяется химический состав молока, его свежесть, кислотность, количество и вид бактерий, находящихся в нем.

В огромных герметически закрытых цистернах-танках молоко выдерживается несколько часов при высокой температуре. Таким способом его пастеризуют, т. е. обеззараживают от вредных микробов, в частности от туберкулезных и кишечных

палочек. Пастеризация, в отличие от кипячения, не уничтожает витамины, содержащиеся в молоке, а сохраняет все его питательные свойства. В цехе пастеризации с бактериями обращаются как с врагами, но в других цехах комбината некоторые из этих микроскопических живых веществ являются друзьями человека. Различного вида молочно-кислые бактерии помогают рабочим комбината превращать молоко в кефир, простоквашу, сметану... Но вот продукция готова и „чужим“ микробам снова строго настроено воспрещен доступ в кристально-чистые закупоренные бутылки.

Ленинградский молочный комбинат.
Танки с пастеризованным молоком.





Молочные комбинаты дают потребителям и, прежде всего, нашим детям высококачественные, свежие молочные продукты.

В 1913 г. в России было всего три крупных молочных завода. Все они перерабатывали в сутки 60 тонн молока. Теперь в СССР свыше ста молочных заводов. Один только Московский молочный комбинат им. Максима Горького перерабатывает в день 340 тонн молока.

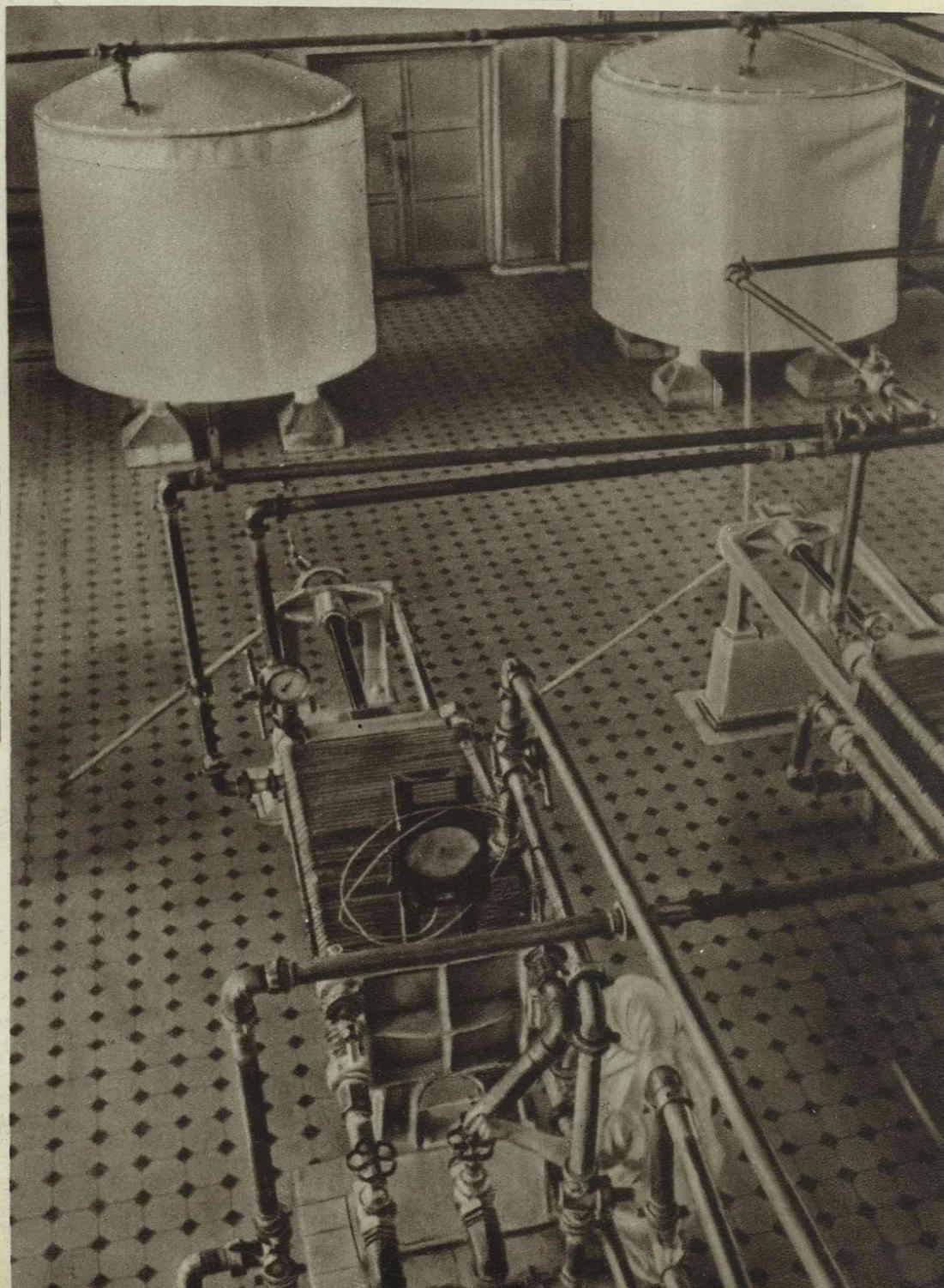




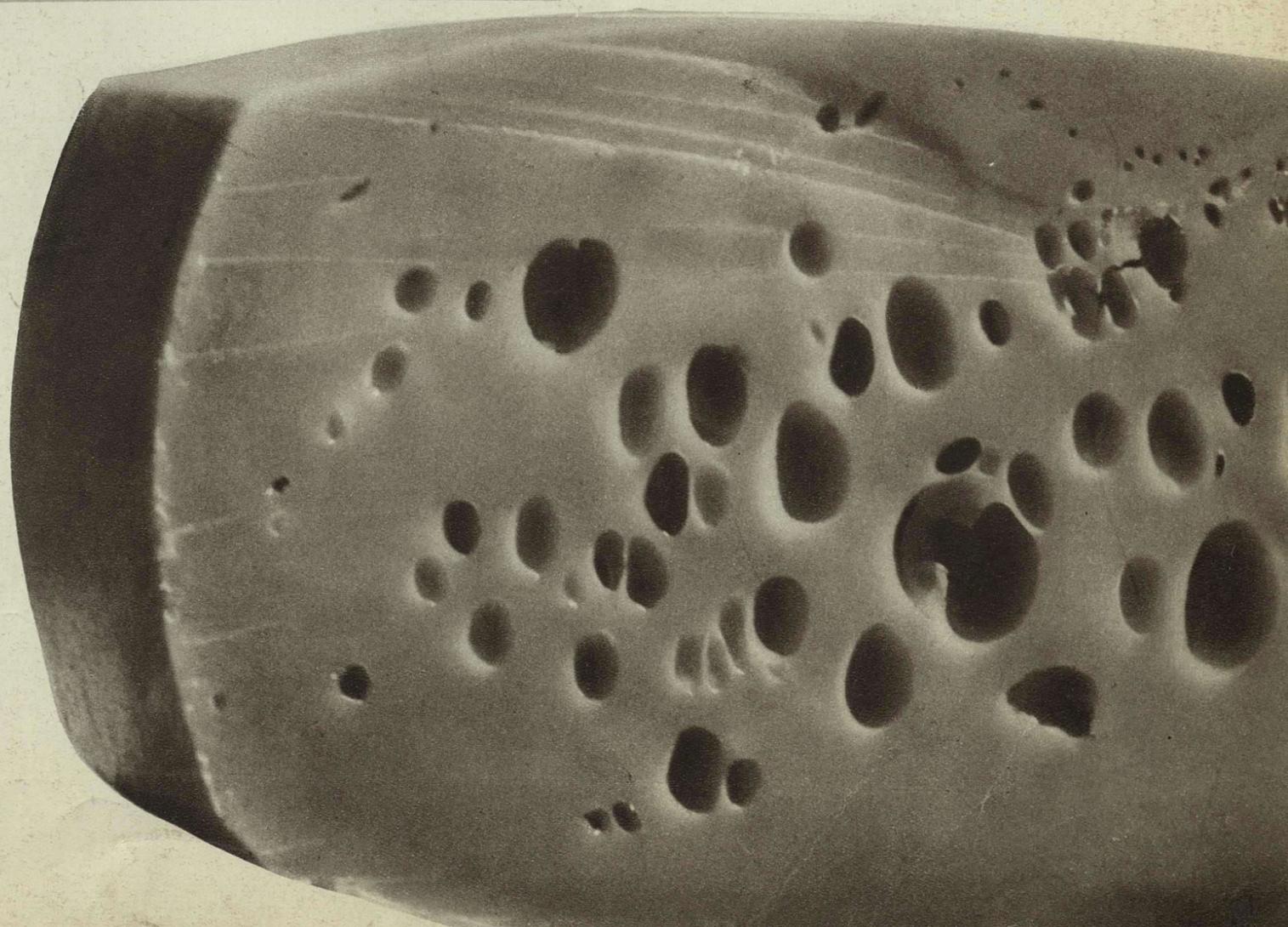
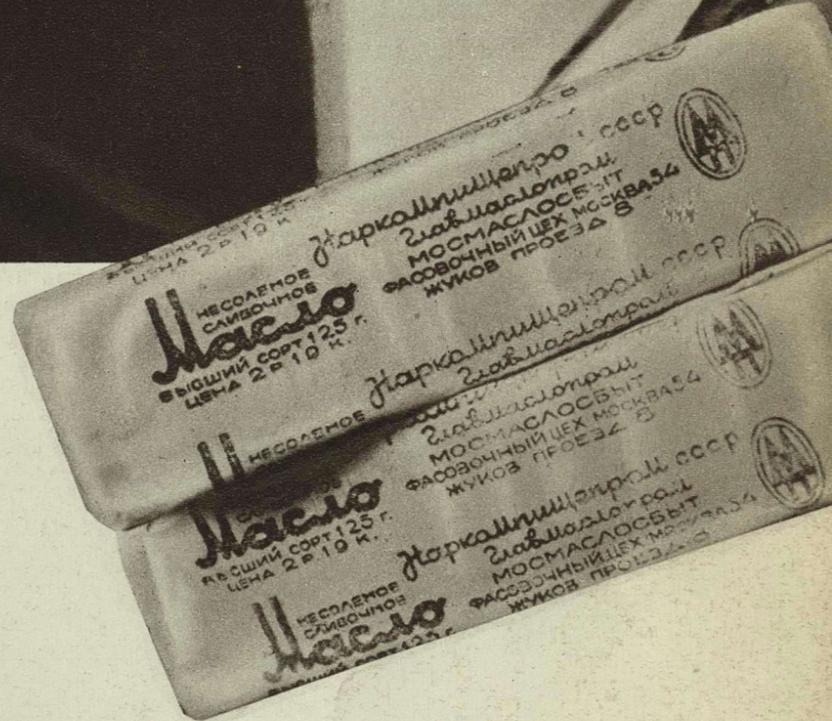
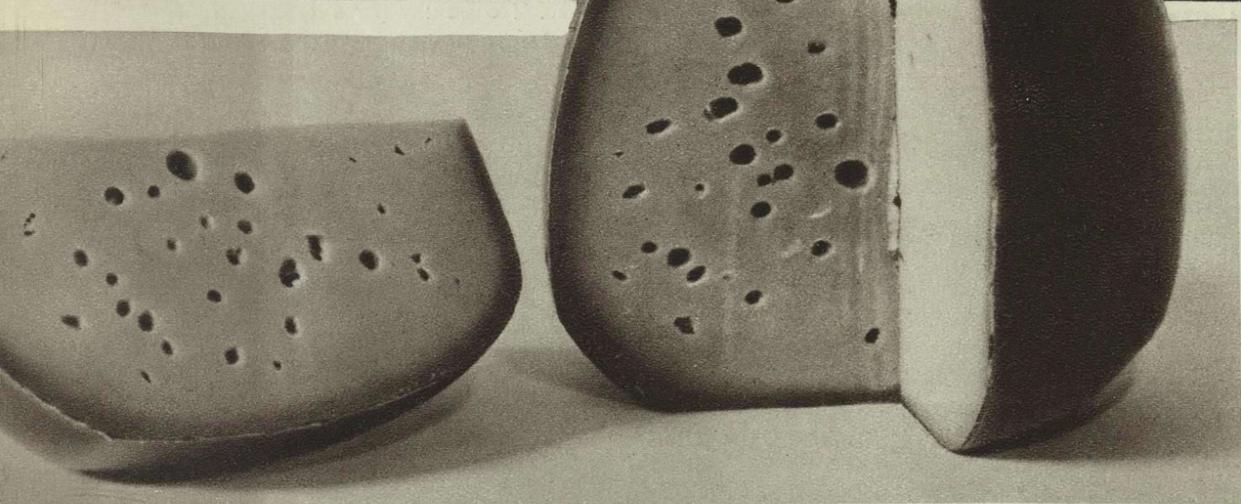
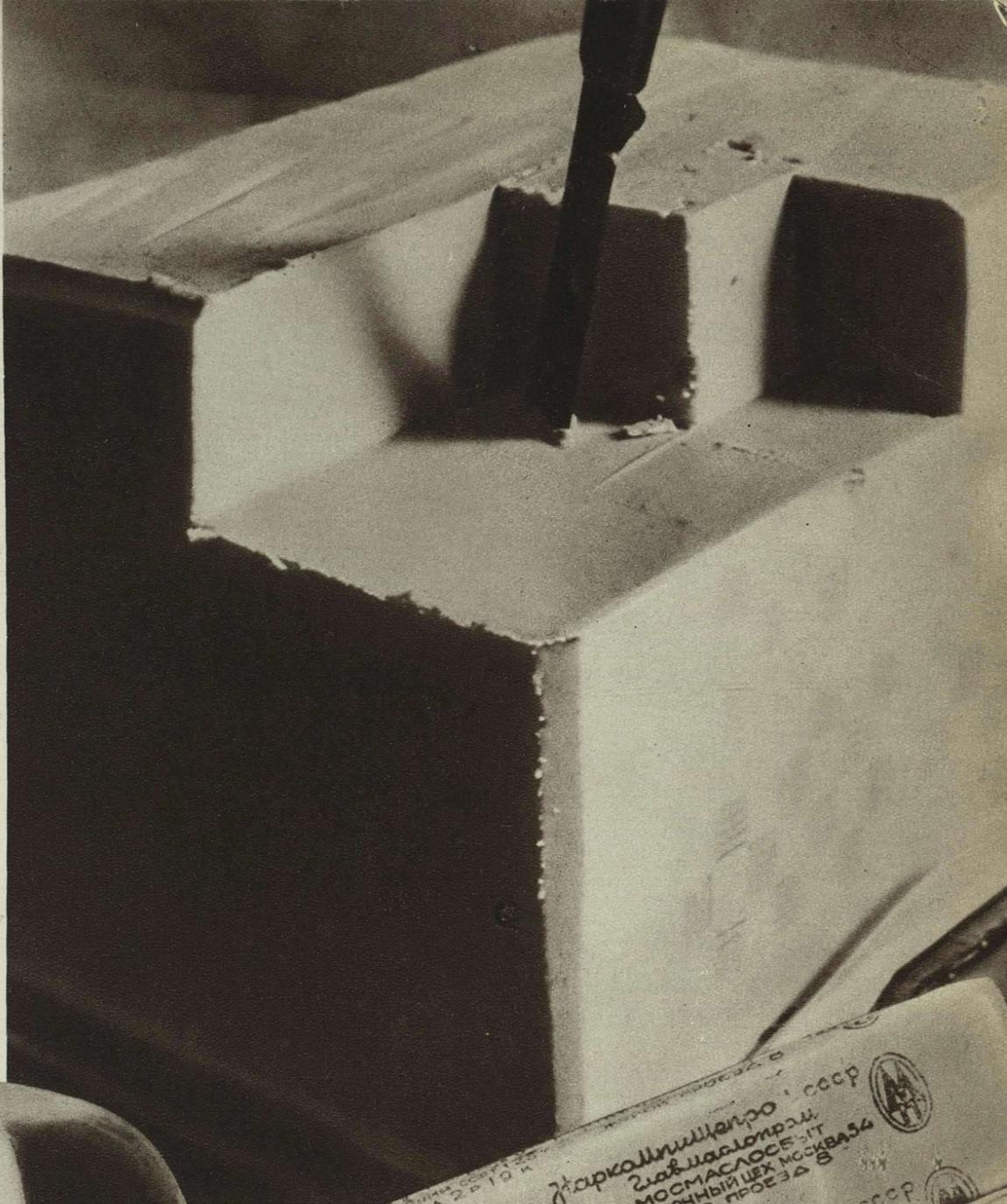
Молокохранилище
Ленинградского мо-
лочного комбината.



Прошло то время, когда главным поставщиком молока в больших городах была молочница. Она привозила молоко какого ей было угодно качества, частенько подливала в него воду, подмешивала известь. Теперь большую часть молока Москва, Ленинград и другие крупные города получают от молочных заводов. Здесь в огромных молокохранилищах охлажденное молоко ждет пастеризации и переработки.



Аппаратный цех
Ленинградского мо-
лочного комбината.



До войны в России выработывалось всего 10 сортов сыра. В 1936 году мы выработывали около 30 сортов сыра. Теперь мы производим около 70 сортов различных сыров. В советских магазинах вы можете теперь купить сыры — бакштейн, рокфор, камамбер, лимбургский, голландский, швейцарский, волжский, степной, медынский, брынзу и различные сорта плавленых сыров.



Загляните в кафе, что в Парке Культуры им. Сталина. Оно полно. На открытом воздухе у столиков посетители парка с аппетитом уплетают сдобные булочки, кофе, простоквашу, молоко.

Здесь москвичи отдыхают, беседуют, играют в шахматы, проводят досуг за журналом... Жара... Что может быть приятнее в эту пору стакана холодной простокваши или ледяного молока.



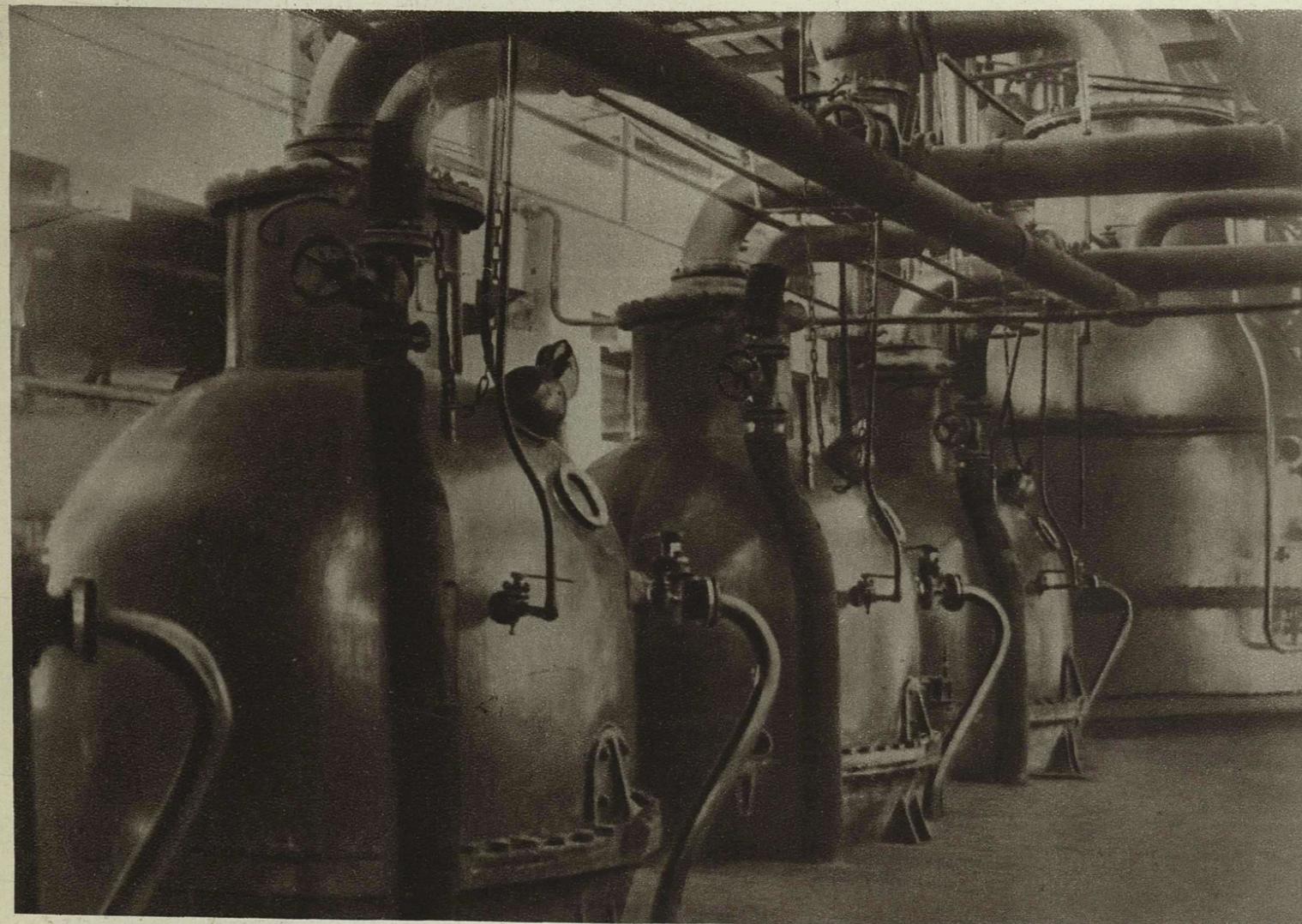
Товарищ Масленников—стахановец, заместитель заведующего цинкографией „Правды“, сторонник домашнего питания, — „если только“, шутит он, „на стол подают продукцию Московского мясокомбината“.

Члены известного колхоза „Красная Звезда“, что в Кораблино Рязанской области, обходятся без мясокомбината. Они сами вывозят на колхозный рынок молоко и мясо из своих ферм. Но вот, когда после весеннего сева устраивается под цветущими яблонями веселая колхозная пирушка, кораблинцам не обойтись без наркомпищепромовского пива.





Цеха консервного фруктового завода в Кутаиси.



В дореволюционной России консервной промышленности почти не было. Консервы, как правило, привозились из-за границы. Теперь наша промышленность выпускает 280 сортов различных консервов. Потребитель может благодаря этому иметь за своим столом дальневосточные сардины, камчатские крабы, донского леща, кубанскую кукурузу, украинскую цветную капусту, азербайджанские абрикосы, крымские груши...

За годы первой и второй пятилеток в СССР построен 91 крупный консервный завод. Один только томатный цех завода имени Микояна в станице Крымской выпускал за одни сутки в производственном сезоне 1937 года больше продукции, чем один консервный завод довоенного периода выпускал в среднем за год. Мощность всех цехов завода им. Микояна превышает годовую выработку всей довоенной русской консервной промышленности.

Особенно развивается в СССР производство консервов из плодов и овощей. Все консервные заводы построены в районах, производящих для них сырье. Один из крупнейших заводов, выпускающих плодовоовощные консервы, построен в Кутаиси. В мощных герметических котлах-автоклавах завода нежные персики приобретают свойство, позволяющее им довести солнечные соки Грузии в зимовки далеких полярных станций.

Фруктовые и овощные соки, в старое время вовсе неизвестные нашему потребителю, теперь завоевывают прочное место в питании советских граждан. Виноградный сок, томатные соки раскупаются советскими гражданами с большой охотой.

Товарищ Микоян в своем докладе на 2-й Сессии ЦИК Союза ССР 7-го созыва заявил: „...когда Красной Армии потребуются во время войны продукты питания, то она получит вдоволь сгущенное молоко, кофе и какао, мясные и куриные консервы, языковые консервы, конфеты, варенье и еще многое другое, чем богата наша страна“.



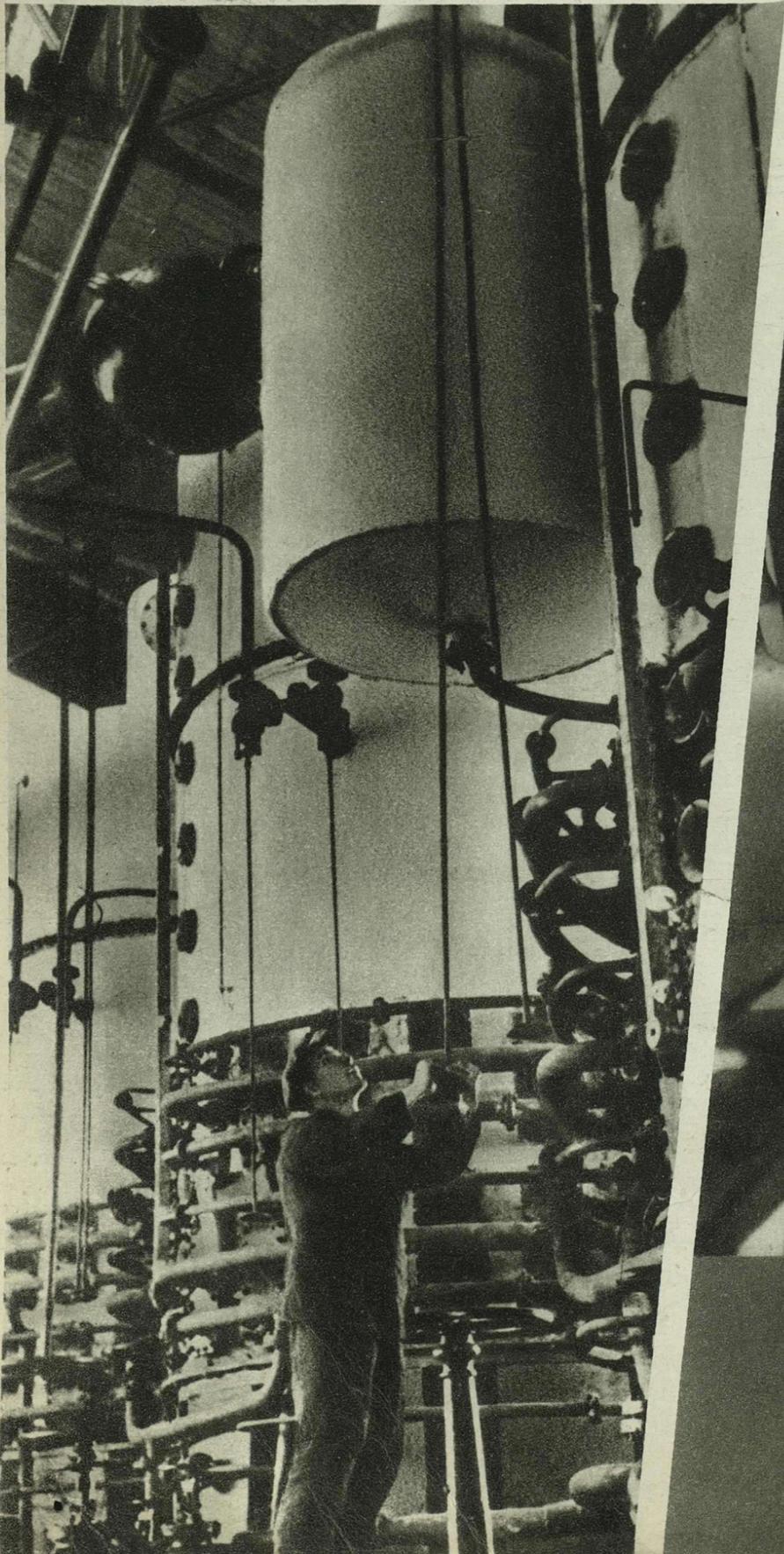


Прополка сахарной свеклы в колхозе „Найрма“—Киргизской ССР.

Терещенко, Бродский и другие сахарозаводчики строили свои заводы исключительно на Украине. Здесь было вдоволь батраков, за нищенскую плату обрабатывавших огромные свекловичные плантации польских панов. Украинский сахар совершал дальние и дорого стоящие путешествия в Сибирь, Дальний Восток, Среднюю Азию. Теперь свекла растет не только на Украине, но и на колхозных плантациях Дальнего Востока, Казахстана, Киргизии. По инициативе товарища Сталина в новых промышленных районах на востоке СССР построены крупные сахарные заводы. В огромных баках—вакуум-аппаратах свекла отдает содержащийся в ней сок. Еще ряд сложных процессов,—и вот по конвейеру бесконечным потоком идут белоснежные сахарные головы.

По производству сахара СССР занимает первое место в мире.

Цех вакуум-аппаратов на Ворошиловском сахарном заводе.



На конвейере рафинадного завода.





Сбор винограда в совхозе „Абрау Дюрсо“.

Рабочие лучшего винодельческого завода страны при совхозе „Абрау Дюрсо“, что близ Новороссийска, по большевистски выполняют слово, данное правительству. На полках наших магазинов уже появились тысячи бутылок ароматного и вкусного „советского шампанского“.



„Товарищ Сталин занят величайшими вопросами построения социализма в нашей стране. Он держит в сфере своего внимания все народное хозяйство, но при этом не забывает и мелочей, так как всякая мелочь имеет значение. Товарищ Сталин сказал, что стахановцы сейчас зарабатывают много денег, много зарабатывают инженеры и другие трудящиеся. А если захотят купить шампанского, смогут ли они его достать? Шампанское — признак материального благополучия, признак зажиточности. А мы до сих пор производим в год 160 тыс. бутылок на всю страну, в то время как Франция производит до 50 миллионов бутылок.“

ЦК и Совнарком обязали нас дать в 1942 г. не меньше 10 миллионов бутылок шампанского.

„Мы дали слово правительству, что в 1939 г. выработаем 3 миллиона бутылок, а в 1942 г. — 10 миллионов бутылок, не меньше“.

А. И. Микоян.

(Речь на заседании Совета при Наркоме пищевой промышленности 1 июля 1936 г.).



Теперь хозяйке не приходится тратить время на кропотливую, утомительную и грязную кухонную работу: достаточно купить мясной полуфабрикат, заранее заготовленный на фабрике-кухне, сырой бифштекс, шницель или шашлык. Зажарить его по своему вкусу — минутное дело.

Мясная промышленность в 1938 году даст советскому потребителю 350 миллионов штук московских котлет, 215 миллионов пирожков и около 15.000 центнеровпельменей.





Сподручный Гитлера германский министр авиации и хозяйственный диктатор фашистской Германии генерал Геринг „прославился“ речью, в которой он сформулировал политику фашистских извергов в области народного потребления — „Пушки вместо масла“.—Фашистские поработители германского народа довели население Германии до голода, нищеты и бесправия, но зато процветает производство оружия.

Италия недавно была охвачена бурей недовольства—Муссолини, следуя примеру Геринга, вздумал кормить итальянцев хлебными суррогатами. Трудящиеся Италии заставили фашистского диктатора отменить выпечку „имперского хлеба“, как они в насмешку называли дрянь, выпекаемую по рецепту фашистов.

В Японии все чаще встречаются страшные болезни „бери-бери“ и пеллагра, возникающие от однообразного и полуголодного питания.

В социалистической стране законом общественного развития является все растущее благосостояние народных масс. В обществе, где нет эксплуататоров и эксплуатируемых, где весь народный доход идет на нужды самого народа, росту потребления нет границ.

Как питался раньше русский крестьянин и рабочий?

Вспомним старые русские поговорки. Они ответят на этот вопрос... „Щи да каша пища наша“. „Ржаной хлебушка калачу дедушка“.

Русский крестьянин—середняк и бедняк—едал мясо лишь по большим праздникам. Чай и сахара русская деревня почти не знала. Консервы здесь слыли заморским дивом. Русский пролетарий питался полуотбросами, которые ему продавали втридорога торговки у заводских ворот. Процент желудочных заболеваний—результат питания всухмятку—был среди русских рабочих чрезвычайно велик.

Разве можно сравнить сытое и разнообразное питание колхозников с непрерывным постом старой деревни?

В ассортимент сельской потребкооперации теперь вошли печенье, хорошие конфеты, консервы, кетовая икра, макаронные изделия, виноградные вина, сельди, сыр. Только с 1928 года по 1936 год розничный товарооборот в деревне по сахару увеличился в 6,5 раза, по кондитерским изделиям в 17,7 раза, мыло и предметы гигиены в 8,3 раза.

Разве можно сравнить роскошные светлые заводские столовые с прежними „обжорными“ рядами на городской окраине? Советский рабочий потребляет теперь продукты, доступные раньше лишь зажиточным слоям населения.



Жить стало лучше, жить стало веселее. По всей Советской стране возникли десятки тысяч самодеятельных кружков. Рабочие, колхозники, служащие овладевают в этих кружках искусством. Здесь яркими цветами расцветают самобытные народные таланты.

Джаз „Веселые повара“—оркестр московских пищевиков, один из самых талантливых музыкальных самодеятельных коллективов столицы. „Веселые повара“ отдают вечера музыки, а днем с неменьшим энтузиазмом выработывают печенья и конфеты для советских граждан.



Сбор чая на чайной плантации совхоза Чаква.



Недалеко от солнечного Батуми, на холмах Западной Грузии, в совхозе Чаква правильными рядами растянулись на много километров чайные кусты... И в Москве, и в провинциальных городах, и в колхозах любители „китайского напитка“ наслаждаются ароматным грузинским чаем.

А ведь совсем недавно мы не знали другого чая, кроме импортного — китайского и цейлонского. Царское правительство израсходовало в 1913 г. 62 миллиона рублей золотом на ввоз чая из-за границы.

Удельное ведомство, управлявшее государственными имениями, заложило в Чакве за 21 год 540 га чайных плантаций. Чаеоторговец Попов в своем имении под Батуми заложил за 25 лет лишь 138 га чайных плантаций. Так „развивалось“ чайное дело в царской России.

По инициативе товарища Сталина грузинские большевики взялись по-настоящему за организацию чайного производства. За годы сталинских пятилеток ежегодно закладывалось около 5000 га плантаций, т. е. в 5 раз больше, чем было заложено в царское время за 25 лет.

В 1938 году совхозы и колхозы Грузии дают чайной промышленности 35 тысяч тонн чайного листа. Наши чайные фабрики по механизации превосходят заграничные. Чай стал в нашей стране доступен всем трудящимся.



Новый магазин чая в Москве.







Табачная фабрика им. Урицкого (Ленинград)—упаковка папирос.

Советские моряки рассказывают: первая просьба, с которой обращаются в иностранном порту к советскому матросу, это:

— Камрад, угости русской папиросой!

Советские папиросы славятся во всем мире.

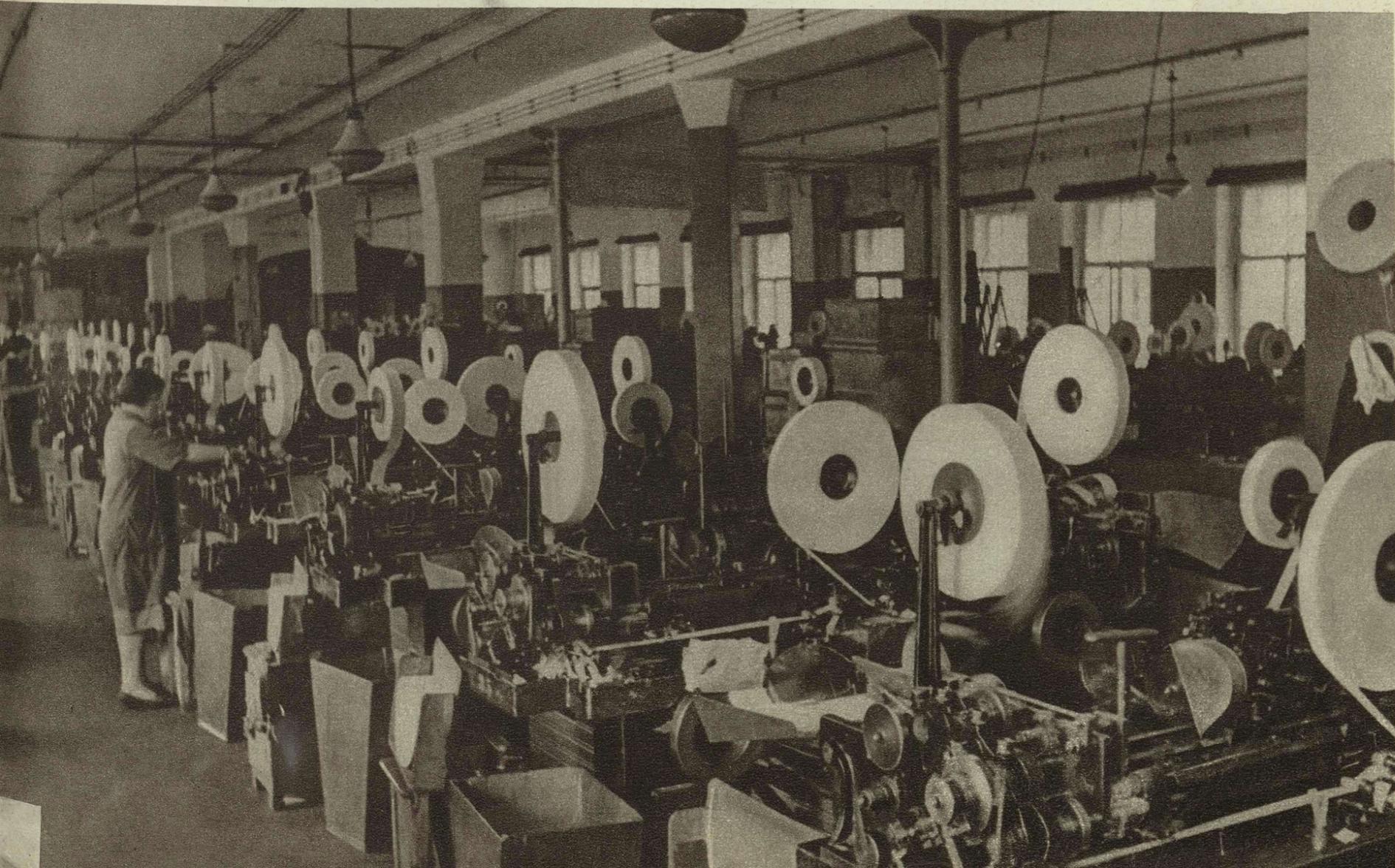
Абхазские колхозники выращивают теперь табак, не уступающие лучшим турецким табакам. Механизированные советские табачные фабрики выпустили в 1937 году 89 миллиардов штук папирос. По уровню

табачного производства мы заняли второе место в мире после США.

На снимках читатель видит цехи Ленинградской табачной фабрики им. Урицкого. Рабочие этой фабрики выпускают самые лучшие марки папирос: „Фестиваль“, „Северная пальмира“, „Казбек“, „Знатные“.

Советские сигары, отличающиеся своими высокими качествами, также с немалым успехом пролагают путь к массовому советскому потребителю.

Гильзовый цех табачной фабрики им. Урицкого.



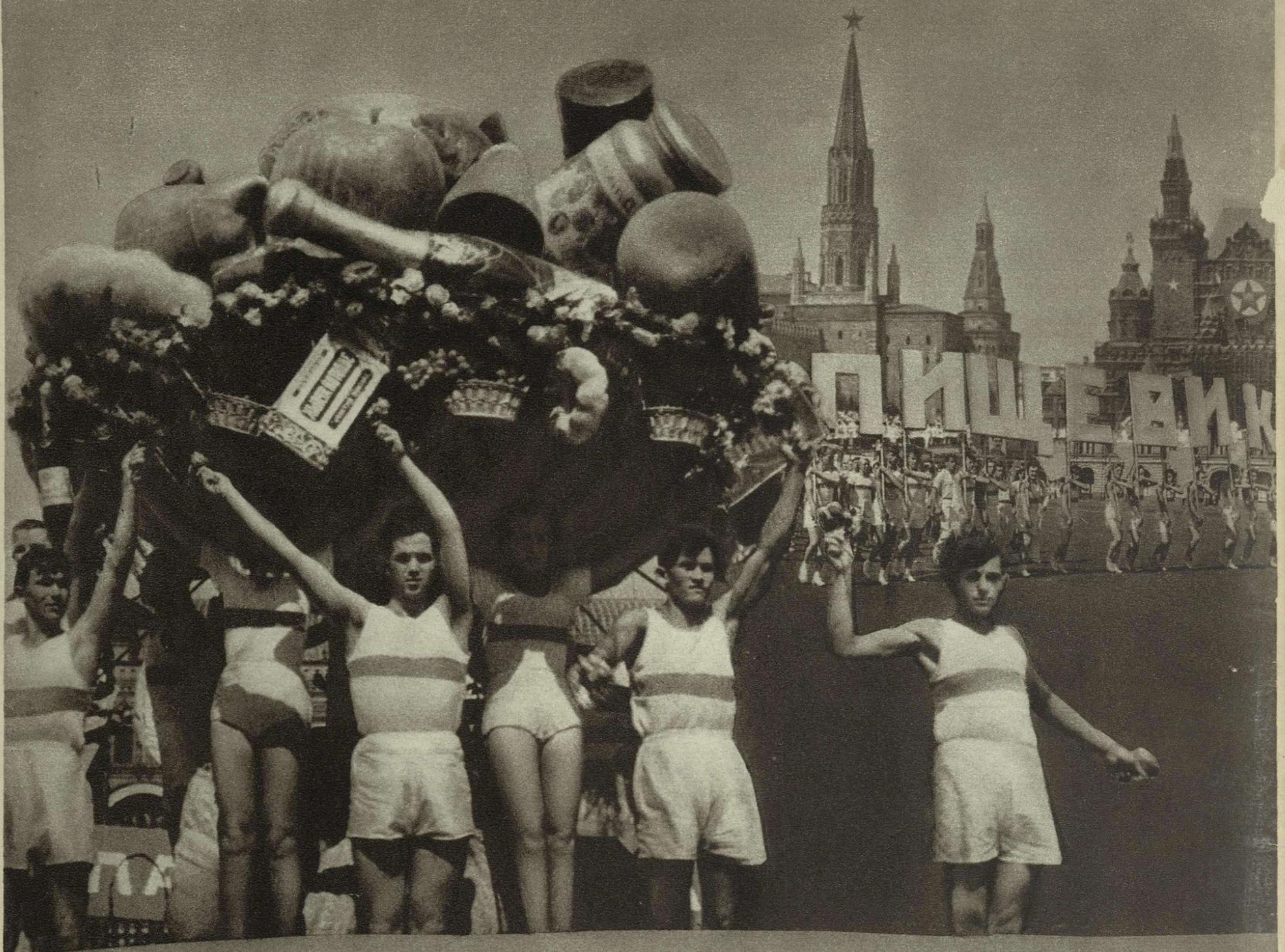


Правильно говорят, что по количеству потребляемого мыла можно определить степень культурности народа. В 1936 году советская деревня купила в 8 с лишним раз больше мыла и парфюмерии, чем в 1928 году и в десятки раз больше, чем в 1913 году.

560 тысяч тонн мыла будет выпущено промышленностью Наркомпищепрома СССР в 1938 г.



В кишлаки узбеков, в кавказские аулы, избы чуваш, в юрты ненцев только после Великой Октябрьской Революции пришла зажиточность, культура, новый здоровый советский быт.



СССР - СТРАНА ИЗОБИЛИЯ



ФИЗКУЛЬТУРНЫЙ ПАРАД. ЮНОСТЬ, КРАСОТА, СИЛА И МУЖЕСТВО ШАГАЮТ ПО КРАСНОЙ ПЛОЩАДИ. В РУКАХ У ЮНОШЕЙ И ДЕВУШЕК НЕТ СЕГОДНЯ ОРУЖИЯ, НО ГРОЗНЫ И СТРАШНЫ ВРАГАМ СОЦИАЛИЗМА ЭТИ ВЕСЕЛЫЕ КОЛОННЫ. КТО ВЫДЕРЖИТ ОТПОР МОГУЧЕЙ АРМИИ СОВЕТСКОЙ МОЛОДЕЖИ? НИКТО!

НЕСКОЛЬКО СПРАВОК:

В ЯПОНИИ С КАЖДЫМ ГОДОМ РАСТЕТ ЧИСЛО ПРИЗЫВНИКОВ, НЕ ПРИНЯТЫХ В АРМИЮ ПО СОСТОЯНИЮ ЗДОРОВЬЯ. В 1935 ГОДУ ПОЛОВИНА МОЛОДЫХ ЛЮДЕЙ ПРИЗЫВНОГО ВОЗРАСТА НЕ ОТВЕЧАЛА И БЕЗ ТОГО СМЯГЧЕННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ ВОЕННОГО МИНИСТЕРСТВА. ТУБЕРКУЛЕЗ, РЕВМАТИЗМ, МАЛЯРИЯ СВИЛИ СЕБЕ ГНЕЗДО В ЯПОНИИ—ЭТОМ ЦАРСТВЕ ГОЛОДА И НИЩЕТЫ.

В 1923 ГОДУ СРЕДНИЙ РОСТ СОВЕТСКОГО ПРИЗЫВНИКА РАВНЯЛСЯ 159,7 САНТИМЕТРА, ВЕС—51,9 КИЛОГРАММА, А ОКРУЖНОСТЬ ГРУДИ—79,7 САНТИМЕТРА. В 1934 ГОДУ СОВЕТСКИЙ ПРИЗЫВНИК СТАЛ ВЫШЕ РОСТОМ—162,4 САНТИМЕТРА, УВЕЛИЧИЛСЯ В ВЕСЕ—54,2 КИЛОГРАММА, ГРУДЬ ЕГО СТАЛА ШИРЕ И ОБЪЕМСТЕЕ—81,9 САНТИМЕТРА.

В 1925 ГОДУ СРЕДНИЙ РОСТ МОСКОВСКОГО 14-ЛЕТНЕГО ШКОЛЬНИКА РАВНЯЛСЯ 145,4 САНТИМЕТРА, А СПУСТЯ 10 ЛЕТ—153,8 САНТИМЕТРА. СРЕДНИЙ ВЕС ЕГО В 1925 ГОДУ РАВНЯЛСЯ 37,7 КИЛОГРАММА, В 1935 ГОДУ—43,3 КИЛОГРАММА.

ТОЛЬКО В СОВЕТСКОЙ СТРАНЕ, В СТРАНЕ ИЗОБИЛИЯ, ГДЕ РЕВОЛЮЦИЯ ПРИНЕСЛА ТРУДЯЩИМСЯ ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ ЭКСПЛУАТАТОРОВ И ОГРОМНЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ БЛАГА, МОЖЕТ РАСТИ ТАКАЯ РОСЛАЯ, ЗДОРОВАЯ, КРЕПКАЯ МОЛОДЕЖЬ!

ТРОЦКИСТСКО-БУХАРИНСКИЕ АГЕНТЫ ФАШИЗМА ВСЯЧЕСКИ СРЫВАЛИ СОЗДАНИЕ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. НО ВРАЖЕСКИЕ ПЛАНЫ БЫЛИ РАЗБИТЫ. ПОД РУКОВОДСТВОМ ВЕЛИКОГО ВОЖДА И ДРУГА НАРОДОВ ТОВАРИЩА СТАЛИНА И ЕГО ВЕРНОГО УЧЕНИКА ТОВАРИЩА МИКОЯНА В СССР СОЗДАНА МОЩНАЯ ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ.

ПОД СОЛНЦЕМ ВЕЛИКОЙ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОЙ РЕВОЛЮЦИИ ЦВЕТЕТ И КРЕПНЕТ МОГУЧИЙ СОВЕТСКИЙ НАРОД! И КАЖДЫЙ, КТО ПОСЯГНЕТ НА НАШУ СВЯЩЕННУЮ РОДИНУ, НА ЕЕ ТУЧНЫЕ ПОЛЯ И ПАСТБИЩА, НА ЕЕ ЗАВОДЫ И ФАБРИКИ, НА ЕЕ РЕКИ И МОРЯ, БУДЕТ ОТБРОШЕН, СМЯТ, УНИЧТОЖЕН!

СОВЕТСКАЯ ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ ИМЕЕТ КРЕПЧАЙШУЮ И САМУЮ НАДЕЖНУЮ В МИРЕ СЫРЬЕВУЮ БАЗУ. НАША СТРАНА, БЫВШАЯ ЕЩЕ НЕ ТАК ДАВНО СТРАНОЙ РАСПЫЛЕННОГО И ОТСТАЛОГО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЯВЛЯЕТСЯ ТЕПЕРЬ СТРАНОЙ САМОГО КРУПНОГО В МИРЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЯ И ВЫСОКО-ПРОДУКТИВНОГО ЖИВОТНОВОДСТВА. ЕЙ НЕ СТРАШНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ КРИЗИСЫ, ПОТРЯСАЮЩИЕ КАПИТАЛИСТИЧЕСКИЕ СТРАНЫ И ПОДРЫВАЮЩИЕ ИХ СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО.

НАШИ КОЛХОЗЫ И СОВХОЗЫ ВООРУЖЕНЫ НОВЕЙШИМИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫМИ ОРУДИЯМИ. МНОГОМИЛЛИОННЫЕ КОЛХОЗНЫЕ МАССЫ КРЕПКО СПАЯНЫ СТАЛИНСКИМ УСТАВОМ КОЛХОЗНОЙ ЖИЗНИ И ПОКАЗЫВАЮТ НА ПОЛЯХ И ПЛАНТАЦИЯХ, В ФЕРМАХ И САДАХ ОБРАЗЦЫ ТРУДОВОГО ГЕРОИЗМА. ДВИЖЕНИЕ, ПОДНЯТОЕ СТАХАНОВКАМИ И СТАХАНОВЦАМИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА—МАРИЕЙ ДЕМЧЕНКО, ПАШЕЙ АНГЕЛИНОЙ, КОМБАЙНЕРОМ БОРИНЫМ И ДРУГИМИ, ДАЛО НАШИМ КОЛХОЗАМ И СОВХОЗАМ КАДРЫ ОПЫТНЫХ, СМЕЛЫХ, ПРЕДАННЫХ ДЕЛУ СОЦИАЛИЗМА РУКОВОДИТЕЛЕЙ.

ЛОЗУНГ, ВЫДВИНУТЫЙ ТОВАРИЩЕМ СТАЛИНЫМ—О ЕЖЕГОДНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ 7-8 МИЛЛИАРДОВ ПУДОВ ХЛЕБА—УСПЕШНО ВЫПОЛНЯЕТСЯ. УЖЕ В 1937 ГОДУ МЫ СОБРАЛИ УРОЖАЙ, БЛИЗКИЙ К СТАЛИНСКОМУ ЗАДАНИЮ. С КАЖДЫМ ГОДОМ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПОГОЛОВЬЕ РОГАТОГО СКОТА, СВИНЕЙ, ОВЕЦ.

В 1913 ГОДУ ВСЯ ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ЦАРСКОЙ РОССИИ ВЫПУСТИЛА ПРОДУКЦИЮ СТОИМОСТЬЮ В 2,96 МЛРД. РУБЛЕЙ.

В 1937 ГОДУ ОДНИ ТОЛЬКО ПРЕДПРИЯТИЯ НАРКОМПИЩЕПРОМА СССР ВЫРАБОТАЛИ ПРОДУКЦИЮ НА 12,5 МЛРД. РУБЛЕЙ. РОСТ В 4,2 РАЗА!

В 1938 Г. ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ СТРАНЫ СОЦИАЛИЗМА ДОЛЖНА ДАТЬ ПРОДУКТОВ НА 14 МЛРД. РУБЛЕЙ.

СССР СТАНОВИТСЯ СТРАНОЙ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ИЗОБИЛИЯ.



«НЕПРЕРЫВНО РАСТЕТ БЛАГОСОСТОЯНИЕ НАРОДНЫХ МАСС, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОТКРЫВАЕТСЯ БЕСКОНЕЧНЫЙ ПРОСТОР. ДЛЯ СБЫТА У НАС НЕТ НИКАКИХ ОГРАНИЧЕНИЙ, И МЫ МОЖЕМ БЕЗ ОГЛЯДКИ РАЗВИВАТЬ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, НЕПРЕРЫВНО УЛУЧШАЯ АССОРТИМЕНТ И ПОВЫШАЯ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ. НЕПРЕРЫВНОЕ РАЗВИТИЕ ПРОИЗВОДСТВА—ВОТ НАША ПЕРСПЕКТИВА».

А. И. МИКОЯН.

(РЕЧЬ НА ЗАСЕДАНИИ СОВЕТА ПРИ НАРКОМЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ—1 ИЮЛЯ 1936 ГОДА).



M7912



ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛ
ВЫХОДИТ В ПЯТИ ИЗДАНИЯХ:
НА РУССКОМ, АНГЛИЙСКОМ, ФРАНЦУЗСКОМ,
ИСПАНСКОМ И НЕМЕЦКОМ ЯЗЫКАХ

№8

**ПОСВЯЩЕН
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

НОМЕР В ОСНОВНОМ ЗАСЯТ МИХ. ПРЕХНЕРОМ
КРОМЕ ТОГО ПОМЕЩЕНЫ СНИМКИ А. ГОСТЕВА,
М. МЕНДЖЕРИЦКОГО, А. ТАРТАКОВСКОГО, ВСЕ-
СОЮЗНОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ВЫСТАВКИ,
СОЮЗФОТО И ДР.

ХУДОЖНИКИ НОМЕРА Д. С. МООР И С. Я. СЕМЬКИН
СХЕМА ВЫПОЛНЕНА ХУД. З. ДЕЙНЕКА



РЕПРОДУКЦИИ БЕЗ ССЫЛКИ НА ЖУРНАЛ «СССР НА СТРОЙКЕ» ВОСПРЕЩАЮТСЯ.
ПОДПИСНАЯ ЦЕНА: ГОД—42 р., 6 мес.—21 р., ЦЕНА ОТД. НОМЕРА—3 р. 50 к
ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ ПОДПИКИ И ДОСТАВКИ ЖУРНАЛА «СССР НА СТРОЙКЕ» ОБРА-
ЩАТЬСЯ НА ПОЧТУ ИЛИ В ТОРГОВЫЙ ОТДЕЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО ИЗДАТЕЛЬСТВА
«ИСКУССТВО»—МОСКВА, 29, МЛЛ. ДЕНАБРЬСКАЯ, 2/4.

ЗА ГРАНИЦУ ПОДПИСКА ПРИНИМАЕТСЯ ПО АДРЕСУ:
U. S. S. R.—MEZH DUNARODNAYA KNIGA, KUZNETSKI MOST 18, MOSCOW.
NORTH & SOUTH AMERICA—BOOKING CORPORATION, 255, FIFTH AVENUE, NEW YORK, N. Y.
GREAT BRITAIN—W. H. SMITH & SON, LTD. STRAND HOUSE, PORTUGAL ST. LONDON, W. C. 2.
FRANCE—MESSAGERIES HACHETTE, SERVICE DES ABONNEMENTS, 111, RUE REAUMUR,
PARIS, 2e; TOUS LES CORRESPONDANTS DES MESSAGERIES HACHETTE, TOUS
LES KIOSQUES, TOUS LES LIBRAIRES.
—L'ASSOCIATION FRANCAISE DES AMIS DE L'U. R. S. S., 20, RUE DU MAIL, PARIS 2.
BELGIQUE—OFFICE BELGE LITTERAIRE ET ARTISTIQUE «OBLA», 8/8/10, RUE DUQUE SNOY,
BRUXELLES.

N O R G E—A/S NARVESENS KIOSKKOMPAJ, STORTINGSGATEN 2, OSLO.
P O L S K A—DEBETHNER & WOLFF, FILJA I. KRAKOWSKIE PRZEDM. 15, WARSZAWA.
E S P A Ñ A—DISTRIBUIDORA DE PUBLICACIONES, DIPUTACION 260, BARCELONA.
C. S. R.—SLAVICA—SLOVANSKÉ ODD. KNIPKUP, MELANTRICH A S. PRAHA II, VÁU-
LÁVSKÉ NÁM. 42. (ÚČET POŠT. SPOR. 20. 208. 41).
TURQUIE—LIBRAIRIE HACHETTE, SUCCURSALE DE TURQUIE, 409, AVENUE DE L'INDÉPEN-
DANCE, BOITE POSTALE PERA 2019, ISTANBUL.
PALESTINE—SAFRAN O', JAFFA RD. 36, P. O. B. 203, HAIFA.
LATVIJA—VALTERS & RAPA, AKS. SAB, TEATRA IELA II, RIGA (PAŠT. TEK. REK. NR. 875).
ПОДПИСНАЯ ЦЕНА: ГОД—4 ДОЛЛАРА; 6 МЕС.—2 ДОЛЛАРА;
ЦЕНА ОТДЕЛЬНОГО НОМЕРА—35 ЦЕНТОВ.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

АДРЕС РЕДАКЦИИ: МОСКВА 69, СПИРИДОНЬЕВНА 2, ТЕЛ. К-477-01
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ИСКУССТВО»

Обложка журнала исполнена в Гознаке. Внутренние листы отпечатаны в типографии «Искра
революции». Материал сверн в провол. 29/IX 1938 г. Подлинно к печати 5/IX 1938 г. 5 1/2 п. л.
Завод № 146120. Ст.-ф. № 297х420. Изд. № 110 п. Тир. 51.500. Ул. Гаванная РОФРСР
№ В-38150. Москва, 1938.



1938

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ИСКУССТВО»
PRINTED IN SOVIET UNION
IMPRIMÉ EN U. R. S. S.