

КОЛХОЗНИК КУЗБАССА

Орган Кузнецкого райкома ВКП(б) и районного Совета депутатов трудящихся

СРЕДА

24

СЕНТЯБРЯ
1941 года
№ 98 (238)

Цена 10 коп.

Завершить скирдование

Косовица закончена. Сейчас главное—скирдование. Скирдовать нужно днем и ночью, буйвально используя каждую минуту. Сейчас на скирдование нужно переключить со второстепенных работ все тягло, всю рабочую силу. На скирдовании особенно широко следует использовать быков, коров. Надо применять и ручную подноску на носилках.

Ряд колхозов нашего района уже полностью закончил скирдование. Первыми в этом почетном списке стоят колхозы: «Путь к коммунизму» (предколхоза тов. Богданов), «14 Октября» (тов. Федотов). Сегодня, завтра заканчивают скирдование колхозы «Трудовая» (тов. Бессонов), им. Чапаева (тов. Куницын), «Красный показатель» (тов. Бедарев), «Фанел Октября» (тов. Голодов), им. Сталина (тов. Широков), «Родина» (т. Кувшинов), «Смычка» (тов. Ионов) и др.

Правильная организация труда, использование внутриколхозных ресурсов тягловой силы, упорный стахановский труд, сознание огромной важности дела—принесли свою победу. Нет сомнения, что теперь эти колхозы сплошным потоком двинут хлеб и овощи в государственные амбары. Они поставят на вывозку зерна, картофеля и овощей в счет госпоставок и натур-

оплаты не менее 60 процентов всего колхозного тягла. Изюм для в день они будут крепить свои трудовые успехи, уборкой урожая помогать доблестной Красной Армии громить фашистских бандитов.

Примеру этих передовых колхозов должны последовать все колхозы нашего района. Для всех колхозов скирдование должно стать первоочередной задачей.

Ни в одном колхозе не должно быть места той беззаботности, накую, например, проявил председатель колхоза «Пятилетка в 4 года» тов. Бородавка. На полях этого колхоза все еще лежит много не заскирдованного хлеба, а руководитель колхоза разбросал рабочую силу и тягло по второстепенным работам. Больше того, в колхозе «Пятилетка в 4 года» на работу, например, выходят поздно, наряд дается не вечером, а утром, в общем работают вразвалку. Подобное отношение к уборке не делает чести. Обстановка военного времени требует от каждого особенно повышенного участия в уборке урожая.

Все силы на скирдование! Организовано, без потерь уберем обильный урожай, поможем Красной Армии быстрее разгромить фашистские банды.

Хлеб—государству

Обильный урожай собирают наши колхозы в нынешнем году. Много хлеба и овощей уродила колхозная земля.

Расчетаться с государством—первоочередная задача колхоза. Сдать в государственный амбар зерно, картофель, овощи и другие сельскохозяйственные продукты в срок и полностью—вот о чем должны заботиться сейчас председатели колхоза и весь колхозный актив.

В нашем районе ряд колхозов хорошо выполняет эту первую заповедь. Так, например, сельхозартель имени Кирова, «Красный командир» выполнили госпоставки и натуроплату более 70 процентов годового плана. Колхозы «Путь к коммунизму», «Трудовая», имени Калинина еще на 20

сентября выполнили годовой план по вывозке зерна более, чем на 80 процентов. Эти колхозы точно выполняют график сдачи зерна государству.

Сейчас все колхозы, которые закончили скирдование, должны тоже встать в ряды передовиков по хлебосдаче. Руководители таких колхозов должны поставить не менее 60 процентов тягла на вывозку зерна, картофеля и овощей государству.

Двинуть зерно, картофель и овощи сплошным потоком—вот задача, выполнение которой послужит для каждого из нас вкладом в общее дело укрепления обороны родины.

П. СОБОЛЕВ,
уполномоченный по Кузнецкому району.

Теплые вещи—Красной Армии

Учителя Кузнецкого района принимают горячее участие в сборе теплых вещей для Красной Армии. Педагоги Ильинской и Сидоровской НСШ уже внесли несколько пар валенок, фуфайки, шапки, носки, полшубок.

Тов. Чабина Е. (учительница Бугурской начальной школы) подарила ватные брюки, тов. Григорьев (колхоз «Новая жизнь») — новые пижмы.

СИЗОВ.

Активно участвуют в сборе теплых вещей для Красной Армии колхозники и колхозницы сельхозартели «Новостройка», Жерновского сельсовета. За несколько часов патриоты собрали 10 килограммов шерсти, 10 овчин, более 15 разных теплых вещей.

Кроме того колхозники единодушно

решили внести в фонд теплых вещей для Красной Армии 80 килограммов шерсти, причитающихся им на трудодни. Из этой шерсти колхозники скатают для бойцов Красной Армии валенки.

Колхозница Хрущева Агафья внесла полтора килограмма шерсти и ватную фуфайку. Хрущева Мария Сергеевна подарила овчину, Николай Вершинин — овчину.

И. ПЕНЗИН.

Тов. В. Холопов (колхоз «Родина») внес в фонд новые валенки, шапку, брюки.

Тов. Цепалкина (колхоз «Красный Октябрь») — ватные брюки, 2 килограмма шерсти. Тов. Проскурин (из этого же колхоза) — валенки и шапку.

От Советского Информбюро

Утреннее сообщение за 20 сентября

В течение ночи на 20 сентября на всем фронте и особенно ожесточенные бои с противником на под Киевом.

Вечернее сообщение за 20 сентября

В течение 20 сентября наши войска вели упорные бои с противником на всем фронте и особенно ожесточенные под Киевом.

Наша авиация наносила удары по мотомехчастям, пехоте и артиллерии противника, бомбардировала его авиацию на аэродромах и уничтожала переправы.

В течение 18 сентября сбито в воздушных боях 16 немецких самолетов. Наши потери—14 самолетов.

В Баренцевом море нашим кораблем потоплен крупный немецкий транспорт.

ГИТЛЕРОВСКИЕ ОБМАНЩИКИ СКРЫВАЮТ СВОИ ПОТЕРИ

Гитлеровцы опубликовали данные о потерях немецкой авиации на восточном фронте с 22 июня по 31 августа 1941 года. Фашистские лгуны заявляют, будто они за указанный период военных действий потеряли 725 самолетов и 6900 летчиков убитыми, ранеными и пропавшими без вести.

В отношении этих данных следует заметить, что они сфальсифицированы грубо и шиты белыми нитками. В этих фальшивых данных содержится

противоречие, разоблачающее жульничество авторов этих цифр, а именно: если даже считать, что немцы потеряли только 6900 летчиков, то самый простой подсчет показывает, что они при всем желании не могли потерять лишь 725 самолетов. Принимая во внимание, что каждый современный самолет — бомбардировщик имеет 4—5 летчиков, и учитывая также известное количество истребительной авиации, самолеты которой имеют по одному летчику, следует считать, что на каждый уничтоженный самолет приходится 3 летчика. Таким образом, немцы, потеряв 6900 летчиков, по их собственным же подсчетам потеряли 2300 самолетов. Но для всех, очевидно, что и эта цифра мелепа и смехотворна.

Поскольку гитлеровцы скрывают от немецкого населения подлинные потери своей авиации, Советское информбюро сообщает действительные потери немецкой авиации: за 3 месяца войны уничтожено в воздушных боях, зенитной артиллерией и на аэродромах более 8500 немецких самолетов, не считая потерь немцев при взлетах и посадках.

Утреннее сообщение за 21 сентября

В течение ночи на 21 сентября наши войска вели бои с противником на всем фронте и особенно ожесточенные под Киевом.

На одном из участков северо-западного направления фронта нашими летчиками сбиты 4 самолета противника, уничтожены 5 немецких танков, обоз из 15 повозок с продовольствием и склад с боеприпасами. Подразделение наших самолетов под командованием капитана Ермаченко разгромило фа-

шистский аэродром. Сброшенными бомбами и пулеметным огнем уничтожено 17 немецких самолетов.

Вечернее сообщение за 21 сентября

В течение 21 сентября наши войска вели бои с противником на всем фронте. После многодневных, ожесточенных боев наши войска оставили Киев.

В течение 19 сентября уничтожено

60 немецких самолетов. Наши потери 24 самолета.

Финский броненосец береговой обороны «Ильмаринен» в Финском заливе при атаке наших кораблей напоролся на мины и затонул.

Утреннее сообщение за 22 сентября

В течение ночи на 22 сентября наши войска вели бои с противником на всем фронте.

Группа бомбардировщиков Черноморского флота за два дня уничтожила 9 танков, 30 автомашин, 3 роты пехоты, 4 зенитных орудия противника и несколько самолетов на вражеских аэродромах. На одном из участков западного направления фронта наши летчики уничтожили за 20 сентября 15 немецких танков, 90 автомашин, 11 зенитных орудий и сбили один вражеский самолет. На юго-западном направлении фронта авиационная часть полковника Юханова, в сложных метеорологических условиях, нанесла удар по колонне немецких танков. Несмотря на плохую видимость, сильные взры-

вы и пожары в тылу врага были видны на расстоянии многих километров.

Летчики части Героя Советского Союза Бориса Сафонова с начала войны сбили в воздушных боях 132 фашистских самолета и 25 уничтожили на аэродромах. Герой Советского Союза Сафонов сбил 14 самолетов, летчики Коваленко—7 самолетов, Семенов, Половиков, Сорокин сбили по 5 самолетов противника, Покровский, Максимович, Раздобудько—по 4 самолета, Туманов, Яковенко, Родин—по 3 самолета. В боях с частью Сафонова немцы потеряли более 300 пилотов, штурманов и стрелков-радистов. За время войны часть Сафонова потеряла в воздушных боях и на земле 29 самолетов.

Вечернее сообщение за 22 сентября

В течение 22 сентября наши войска вели бои с противником на всем фронте.

В течение 20 сентября уничтожено

100 немецких самолетов, из них 28 сбито в воздушных боях и 72 уничтожено на аэродромах. Наши потери — 21 самолет.

НЕУДАЧНАЯ ПОПЫТКА НАЛЕТА НЕМЕЦКИХ САМОЛЕТОВ НА МОСКВУ

В ночь с 19 на 20 сентября группа немецких самолетов пыталась совершить налет на Москву. Вражеские самолеты были рассеяны огнем зенит-

ной артиллерии и ночными истребителями. В район города попал один самолет.

Несколько сброшенных бомб вреда не причинили.

Сушить картофель и овощи

На полях нашего района созрел богатый урожай картофеля и овощей. Важно не только убрать этот урожай, но и сохранить его.

Картофель и овощи—важный продукт питания. Колхозы и колхозники в счет госпоставок в этом году обязаны сдать часть картофеля и овощей в сухом виде. Это ответственное задание должно быть выполнено полностью.

Сушка овощей—выгодное дело для колхозного хозяйства. Сушеные овощи можно сдавать в счет госпоставок за свежее. Норма сдачи такова: один килограмм сушеного картофеля и столовой свеклы заменяет 8 килограммов сырых. Килограмм сушеной моркови заменяет 10 килограммов сырой. Заготовительные органы сушеные продукты принимают по значительно повышенной цене. Так, например, центнер сырого картофеля стоит 4 руб-

ля, сушеного 170 рублей. Центнер сырой моркови стоит 9 рублей, сушеной—220 рублей, а центнер сушеного лука — 500 рублей.

Сейчас каждый колхоз и совхоз нашего района должны немедленно приступить к организации сушки картофеля и овощей. Как организовать и вести сушку картофеля, на этот вопрос отвечает публикуемая ниже статья.

Председатели правлений колхозов, директора совхозов, специалисты сельского хозяйства! Возглавьте организацию сушки овощей, привлечите к этому делу инициативные, трудолюбивые кадры.

Товарищи колхозники, колхозники! От вашей заботы и стараний зависит успех этого нового для нас, сибиряков, дела. Смело беритесь за сушку овощей и картофеля. Помните, что это очень важно для обороны нашей родины.

Как сушить картофель и овощи в колхозах

Сушку овощей с успехом можно проводить в русских печах, печах хлебопекарен, в простейших палаточных сушильках, а также в специальных печах с сушильным шкафом.

При сушке в русских и других печах для притока и вытяжки воздуха заслонке делают две горизонтальные щели длиной в 8—10 сантиметров, шириной в 2 сантиметра. Нижняя щель вырезается у самого пода печи, а верхняя—на расстоянии 5—6 сантиметров от свода печи. При помощи этих щелей и задвижки дымовой трубы регулируются приток и вытяжка воздуха.

Сита устанавливаются по всей площади пода на кирпичных подставках в четверть кирпича: между ситами оставляются промежутки в 5—6 сантиметров.

Перед сушкой в печи разгребают жар, закрывают задвижку дымовой трубы, и печь прикрывается заслонкой на 15—20 минут. Затем выгребают угли, а под печи очищают от золы и мелких углей.

При сушке на плите устанавливаются сушильные шкафы. Они изготовляются из теса, без дна и крышки; одна сторона шкафа тесом не зашивается. Внутри ящика-шкафа, справа и слева от незакрытой части, на расстоянии 12—15 сантиметров одна от другой прибиваются к стенкам рейки (полоски). По этим полоскам задвигаются сита с сырьем. Высота шкафа должна быть не более одного метра, ширина—не более 70 сантиметров, а длина—соответственно длине плиты. В таком шкафу может быть 6 рядов (ярусов) сит.

В верхней части ящика устраивается четырехскатная крыша с отверстием в центре. В этом отверстии устанавливается вытяжная труба с задвижкой для удаления влажного воздуха из шкафа. Она соединяется с дымовой трубой плиты или вытяжной трубой надпечного зонта.

Внутри шкафа, под отверстием для вытяжной трубы, подвешивается железная чашка для сбора капель воды, образующихся при охлаждении водяных паров на стенках трубы.

Сушильный шкаф устанавливается на кирпичи, уложенные по бортам плиты, с прозорами между ними в 3—4 сантиметра, через которые поступает холодный воздух в шкаф. Щели между плитой, кирпичами и сушильным шкафом промазываются слоем глины.

На плитах можно проводить сушку и без шкафа. На положенные кирпичи с прозорами ставятся сита в один ряд. Но при таком способе производительность сушки будет незначительная.

Сита изготовляют из деревянных рамок, на которые натягивается редкая мешковина, частая сеть из суровых толстых ниток, сетка из шпагата, из очищенных от кожуры тальни-

ковых прутьев или деревянных узких реек, с расстоянием между ними не больше 4—5 миллиметров.

Перед употреблением для сушки сита необходимо пропарить в кипящей воде и высушить. Сита с металлической сеткой, из шпагата и суровых ниток после сушки протирают чистой тряпкой, смоченной растительным маслом.

Для мойки продукции используются котлы, чугуны, кастрюли, чаны, бочки любых размеров, но удобные для работы. Перед употреблением их тщательно промывают. Деревянная посуда пропаривается и сушится.

Для проварки картофеля и овощей применяют решета и корзинки из очищенных тальниковых прутьев.

Сушится только доброкачественная продукция. Подмороженные, сильно проросшие, пораженные гнилью и изъеденные вредителями корнеплоды для сушки не пригодны.

Перед сушкой сырые овощи и картофель тщательно моют в чистой питьевой воде, затем очищают от кожуры или оскабливают и режут на мелкие части.

Картофель, морковь и свеклу перед сушкой проваривают в кипящей воде до полуготовности. Свеклу проваривают в целом виде без очистки и уже после этого чистят и режут на столбики. Картофель и морковь после очистки нарезают на столбики (лапшей) толщиной до 7 миллиметров или на кружочки диаметром от 2,5 до 4 и толщиной до 4 миллиметров. Прямые корни режут на столбики толщиной в 4—6 миллиметров.

Нарезанные морковь и картофель хранят до проварки в холодной воде, но не больше 30 минут.

Для проварки нарезанные картофель и морковь насыпают в редкое решето или плетеную корзинку из очищенного тальника (на половину или на 1 треть их емкости) и опускают в котел или чан с кипящей водой. При этом верхний слой картофеля и моркови должен быть покрыт водой.

Для равномерности проварки проводят легкое перемешивание. Картофель проваривается в течение 2—3 минут, а морковь в 2—5 минут.

Проварка картофеля и моркови считается законченной, если их ломтики упруги: при сгибании не ломаются, а при раскусывании ощущается легкая недоваренность: если заостренная спица довольно свободно проходит через столбики или кружочки и при этом последние не ломаются (как у старой продукции).

После проварки картофель и морковь вместе с корзинкой немедленно опускают в холодную воду для охлаждения, (а у картофеля и для смыывания с него образовавшегося крахмального клейстера).

Воду, в которой проводят проварку

картофеля, надо менять, как только она станет клейкой (примерно через 2—2,5 часа), а воду, в которой проводят охлаждение картофеля и моркови, меняют по мере ее потепления.

Подготовленные таким образом овощи и картофель раскладывают равномерным тонким слоем на сита. Толщина слоя картофеля должна быть не больше 1 сантиметра. Такая загрузка соответствует 4,5—6 килограммам картофеля на один квадратный метр сита.

Сита с продукцией ставят в печь или сушилку.

Русская печь для сушки должна быть истоплена так же, как и для выпечки хлеба. Печи хлебопекарен должны иметь примерно такую же температуру, какая бывает после выпечки хлеба.

После установки сит в печь на кирпичные подставки закрывают заслонку и задвижку. Через 15—20 минут задвижку открывают для вентиляции.

За ходом сушки надо тщательно наблюдать, так как при высокой температуре продукция может подгореть, при низкой закиснуть, а при плохой вентиляции заплесневеть.

Температуру сушки и вентиляцию в печи регулируют при помощи задвижек и заслонок.

Примерной температурой для сушки картофеля является 75—90 градусов по Цельсию.

Сушку картофеля, моркови в сушильных шкафах начинают с нижних сит, где температура значительно выше. Затем сита переставляют на верхний ярус, а оттуда постепенно перемещают вниз. Выгрузку сушеной продукции производят с 3—4-го яруса (сверху).

Правильно высушенный картофель имеет влажность не больше 12 процентов, должен быть твердым (при сгибании ломаться), слегка прозрачным, желтоватого цвета.

Хорошо высушенной продукции в течение 25—30 минут дают остыть в сушильном помещении, а затем ее сбывают в хорошо вымытые и просушенные закрома или лари для временного хранения.

Перед отправкой на заготовительный пункт сушеную продукцию упаковывают в чистую, сухую тару—плотные тесовые ящики, или в плотные мешки.

В колхозах, не имеющих опыта и навыков сушки картофеля и овощей, необходимо провести сушку пробных партий в русских печах, в духовых шкафах.

И. ЕМЕЛЬЯНОВ,

начальник плодовоовощнокартофельного отдела Главного управления агротехники и механизации Наркомзема СССР.

Все свободные средства— в сберегательные кассы

По распоряжению правительства, Наркомфин Союза ССР с 29 августа установил, что вклады, внесенные в сберегательные кассы после 23 июня 1941 г., выдаются вкладчикам беспрепятственно и без каких-либо ограничений сумм. Такой порядок очень удобен для вкладчика. В любое время, в случае надобности, он может получить свой вклад обратно. Кроме того, за хранение денег вкладчику выплачиваются проценты.

Храня деньги в сберегательной кассе, каждый трудящийся увеличивает свой доход и выполняет одну из своих больших обязанностей, помогая Красной Армии ускорить победу над озверевшим врагом.

Из колхозной почты

Мы проводили защищать нашу родину несколько колхозников. Уходя, они знали, что их семьи не останутся без нашей заботы и внимания. Так и случилось, семьи защитников родины пользуются в нашем колхозе всеобщей заботой. На квартирах мобилизованных тт. Панкова и В. Сатчикова произведен ремонт. Дома подготовлены к зиме, переложены печи, полностью обеспечены топливом.

М. КУВШИНОВ.

Медицинские работники Жерновского сельисполкома, зав. медпунктом тов. Попова Т. М., зав. родильным домом П. И. Мирнова в дни уборки урожая хорошо организовали медицинскую службу на колхозных полях. Эти товарищи работают и в полевых бригадах и на молотбе.

И. НАЗАРЕНКО.

Нина Шелгачева в колхозе «Трудовая» пользуется всеобщим уважением. Ее знают здесь, как опытного работника детских яслей. Матери приносят детей на попечение Нины и спокойно работают на полях. Они знают, что в детских яслях и на площадке их малыши будут окружены вниманием. Они всегда будут сыты и весело проведут время.

Нина Шелгачева—заботливая хозяйка. Она сама организовала заготовку и вывозку топлива и полностью обеспечивает своих питомцев продуктами.

М. ПЕТРОВ.

Организовать буфет на пункте Заготзерно

На заготовительном пункте многолюдно. Сюда ежедневно приезжают десятки подвод с зерном богатого колхозного урожая. Но на пункте нет буфета. Председатель райпотребсоюза тов. Завертайло не организовал буфет или по своей нерасторопности, или по каким другим причинам. Как бы там ни было, не к лицу тов. Завертайло относиться так к нуждам колхозных возчиков.

С. ПОПОВ.

От редакции

Упрек тов. Попова председателю райпотребсоюза тов. Завертайло вполне справедлив. Буфет с горячими закусками на пункте Заготзерно, конечно, должен быть. Но нам известно, что на приемном пункте совершенно не ведется и политико-массовая работа с возчиками, а за это дело в первую очередь должен отвечать С. Попов, парторг парторганизации Заготзерно.

Ответ. редактор **А. ПУГАЧЕВ.**