

НОВЫЙ ПУТЬ

ОРГАН ПАРТИЙНОГО, ПРОФСОЮЗНОГО, КОМСОМОЛЬСКОГО КОМИТЕТОВ
И АДМИНИСТРАЦИИ АГРОФИРМЫ «КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ»



Широким размахом



Нигде в хозяйстве нет такого широкого, однородного массива, как в Пуще. Кругом горизонт обрамляют леса, а отсюда, с небольшого подъема местности, широко видны многолетние травы, где деловито по ставе снуют косилка, а на краю этого поля — высокий, сотворенный руками и техникой людей курган — там проводится последняя трамбовка. Трактор скатывается вниз, и мужчины покрывают курган пленкой. На противоположной стороне накаленный на солнце золотом у горизонта переливается озимое поле. А рядом здесь раскинулся зеленый ковер кормовой свеклы, и судя по большим листьям, таит в себе такие же корни, с другой стороны к дороге жмется картофельное поле. Оно уже ждет своих собирателей клубней.

А вот чистое поле, коричневое, с серым налетом обсохнувшего верхнего слоя почвы. Вдоль по нему один за другим движутся четыре трактора с культиваторами в прицепе. На ближнем конце, как челнок на ткацком станке, туда и обратно движется колесный трактор с сеялкой. Это сравнение приходит на ум, видя тонкие прямые бороздки, оставленные культиватором — это натянутые нити, а проложенные комбинированной сеялкой с заданными семенами озимой пшеницы — уже готовое полотно, которое скоро заселенеет.

Когда трактор-челнок, которым управляет Изидор Выборнайс, снова вернулся, можем и поговорить.

— Культивировщики свое дело уже кончают, — сказал механизатор. Останемся на поле одни. Пока стоит хорошая погода — надо поспешить.

— О нем я спокоен, — замечает начальник производственного участка Волдемар Адамович. — Если попросил что-либо сделать — значит, все будет в порядке.

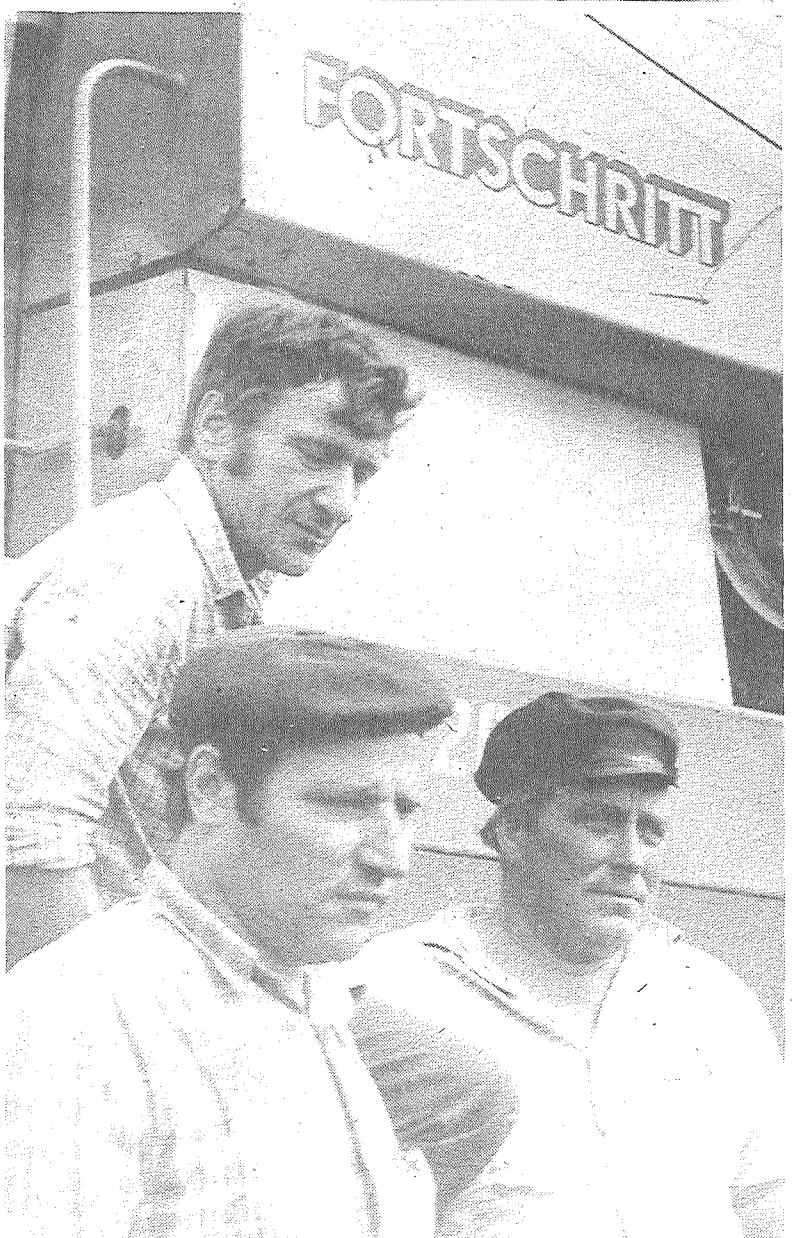
В это время раздается сигнал радиотелефона и он направляется к автомашине. Голос в трубке извещает, что комбайнеры убрали поле, куда направиться на дальнейшую работу? Следует короткий ответ: на ячменное.

По дороге начальник заглядывает на телятник, где механизаторы готовятся к загрузке сарай соломой, дальше — несколько слов с помощником Романом Васильевым, который скакет верхом на лошади. Когда подъезжаем к ячменному полю, трое комбайнеров уже тут как тут. Первым едет Янис Озолиньш: как за неделю, так и с начала сезона он впереди.

В этой группе трое комбайнов производства ГДР — марки «E-516». Как и подобает лидеру, Янис первый въезжает на поле. Поначалу все идет как надо. Но вдруг он чувствует, что агрегат вязнет. Попробовал придать газу — может удастся вырваться из плена предательской лужи, но комбайн утопает еще глубже. И ничего другого не остается, как начальнику участка самому отправляться за трактором, чтобы вытащить комбайн. Как раз в это время там же в Пуще завершена работа над заполнением очередного хранилища кормов и трактор свободен. На переезд от одного к другому месту много времени не занимает — механизаторы понимают важность момента и времени зря не теряют. Кто знает, как долго еще будет стоять солнечная погода.

Но оказалось, что комбайн так сильно засел, что одним трактором ему не помочь. Благо, что недалеко на пригорке оказался колесник Т-150К. Так бывает часто — на возвышенностях поля после дождей успели обсохнуть, а в низинах — топко. Поэтому-то и там, где работают группы комбайнов, дежурят тракторы, чтобы при надобности поспешить на помощь.

Это был первый день за сезон, когда Янис Озолиньш был вынужден первое место уступить другому. Что поделаешь, бывает и такое. Но он не из тех, кто не попытается наверстать упущенное.



На снимках: тракторист Изидор Выборнайс и сеяльщик Виталий Гивина. Текст и фото А. МЕЖМАЛИСА.

Готовиться к отчетам и выборам в профессиональных союзах

Первичная организация профсоюза, как это подчеркнуто на XVIII съезде профсоюзов СССР, является основным звеном, в котором следует решать задачи перестройки. Мы обязаны найти и применять на деле новые формы и методы, научиться работать по новому. Если этого не делаем — безнадежно отстаем от жизни, которая в наши дни развивается очень бурно.

Строя свою работу, профсоюзы прежде всего должны опираться на те реальные предложения, критические замечания, которые высказаны на собраниях рабочих и колхозников.

Оценка работы групп и актива дается на собраниях этих групп, где без прикрас следует говорить о достигнутом, открыто, выступать против недостатков. Например, коллективу свинокомплекса «Айзупиши» прежде всего внимание следует обратить на охрану труда и на технику безопасности. В этом сравнительно небольшом коллективе больше чем в других бывает несчастных случаев на производстве. Все они произошли из-за небрежного отношения к работе, игнорирования техники безопасности.

Есть у нас и положительные примеры. Ни одного несчастного случая не было на крахмальном и льнозаводе. Колхозники могут поучиться у рабочих.

На отчетно-выборных собраниях также следует обращать внимание на движение изобретателей и рационализаторов. Кое что в этом направлении делается, но мало.

Одной из важнейших работ является уборка льна: подготовка его и отправка на переработку. Этим теперь заняты все хутора. Необходим поток продукции на льнозавод. В этом году следует принять шесть тысяч тонн льнопродукции. Коллектив завода работает удлиненный день, поступающие из хозяйств грузы принимают в любое время. Только они должны быть подготовлены надлежащим образом, не как попало; как это сейчас практикует колхоз им. Кирова и другие.



С оценкой «отлично»

Так о юных помощниках, работающих нынче в конфетном цехе крахмального завода, говорят работники. Объявляя благодарность всем девушкам и желяе хороших успехов в новом учебном году, в напутствие им дают и добрые советы: быть всегда трудолюбивыми, исполнительными. У многих из них это было первое место самостоятельной работы, и мы рады, что они сумели включиться в жизнь коллектива, что им понравился труд.

Благодарим наших хороших работниц Гертруду Гоба, Инну Кри-

шук, Наталью Новикову, Елену Байкову, Елену Дорофееву, Дзинту Поднице, Илону Лимане, Дзинту Ексте, Вилю Сташулане, Лилию Зубареву, Ларису Березу, Татьяну Подберецкую, Винету Гаваре, Ирену Лавренову, Майю Потапову, Вивию Исаеву, Ингридзу и Инельду Клуши, Надежду Семенову, Марию Саленице, Инну Шиндареву, Илону Китаеву, Веру Линдну и Вячеслава Валайниса.

Администрация крахмального завода.

ГДЕ В ЛАТВИИ ЛУЧШИЙ СЫР



Для определения этого очередной смотр-конкурса был организован на сырорельном заводе агрофирмы «Красный Октябрь». Здесь присутствовали руководители и специалисты сырорельных заводов, а также и представители соседних республик — Литвы и Эстонии. С образцами продукции в Прейли они прибыли 18 августа. И жюри сразу же приступило к работе — дегустации и определению качества сыров. Цель и задачи смотр-конкурса состояли в том, чтобы не только определить лучше предприятия республики по выборке сыров, но и обменяться опытом.

Жюри состояло из 12 человек, председательствовала главный специалист Госагропрома Латвийской ССР Л. Дей. Членами

были первый заместитель генерального директора агрофирмы «Красный Октябрь» П. Зукулис, заведующий производством сырорельного завода А. Пизелис, мастер-сыродел Малпилсского маслозавода Рижского молкомбината А. Кабриелис, заведующая производством Цесвайнского гормольс-сырзавода Резекненского молочно-консервного комбината И. Берке, мастер-сыродел Бауского молкомбината З. Дембовска, мастер-сыродел Приекульского маслозавода Лиепайского молкомбината А. Кулберде, главный технолог Валмиерской маслосырбазы А. Рава, инженер-технолог производственного объединения «Холод» М. Кружкина, госинспектор Латвийского республиканского управления Госстандарта ССР З. Коваленко, ведущий инспектор по качеству товаров народного потребления и торговли Латвийской ССР Б. Ховрина и инженер-технолог инженерного центра мясомолпрома Госагропрома Латвийской ССР И. Лемеше.

Система баллов оценки была весьма разносторонней. Для представления этого достаточно назвать только группы, по которым присуждались баллы. Это — вкус и запах, где наивысшая оценка была определена 45 баллами, и консистенция — 25, цвет — 5, рисунок и внешний вид — по 10 баллов за каждый, упаковка — 5 баллов. Каждый из видов суммировался из пяти и до десяти показателей.

Цель смотра — выявить производителей высококачественной продукции с тем, чтобы пропагандировать их опыт, разработать рекомендации для дальнейшего улучшения качества сыров. Заводу нашей агрофирмы было предоставлено право подготовить и предоставить агропрому списки участников с необходимыми технико-экономическими показателями ра-

боты. Образцы сыров были снабжены удостоверениями качества, в которых указаны содержание жира, влаги и соли.

Участвовали все крупнейшие предприятия республики. В том числе и наш завод, производящий десятую долю сыра в республике. Дипломы первой, второй и третьей степени вручены шести коллективам. Награждены также и мастера-сыроделы. Среди коллективов первых мест удостоены Валмиерское и Триккатское сырорельные предприятия, вторых — Прейльское и Рижское, третьих — Цесвайнское и Лимбажское. А лучшие мастера сыроварения оказались в Рауне, Малпилсе, Валмиере, Приекуле, Салдусе, Смилтене и Бауске.

На конкурсе было предоставлено более сорока образцов сыров и свыше десяти плавленных. Все они вместе взяты получили высокую оценку. И смело можем сказать — у нас в Латвии всюду производят хорошую продукцию — вкусные и питательные сыры. Но среди самых лучших, набравших более 95 баллов, оказались произведенные в Валмиере (Костромской и Латвийский), Триккете (Российский и Кименю), Иецаве (Иецавский), Смилтене (Малпилсский), Приекуле (Российский), Малпилсе (Кименю). Значит, теперь нам известны адреса этих предприятий.

На следующий день все присутствующие с большим интересом прослушали доклады, подготовлен-

ые известными специалистами. Главный специалист Госагропрома Латвийской ССР Л. Дей говорила о состоянии дел в производстве сыров в республике и перспективах на будущее, а специалист инженерного центра мясомолочного производства А. Голде останавливалась на качестве молока и влиянии его на качество сыра. Заведующий производством нашего сырорельного завода А. Пизелис информировал об опыте своего коллектива. Во всех этих выступлениях затрагивались вопросы, интересующие многих.

С большим интересом было заслушано выступление главного технолога Пайдесского сырорельного комбината А. Поема. На будущий день, туда состоялась поездка по обмену опытом.

Анто Поема говорил о новых достижениях в заготовке для животных консервированных кормов, в частности силюса. Наши северные соседи большое внимание уделяют качеству кормов. Их заготовленные запасы агрономы с необходимыми документами и результатами проверок качества передают бригадам ферм. Таким образом животноводы хорошо знают, с чем имеют дело и какие могут получить надежды.

В заключительной части выступила ведущий инспектор по качеству товаров народного потребления и торговли Латвийской ССР Б. Ховрина. Она охарактеризовала состояние производства сыров на предприятиях республики, отмечая, что во многих заводах дела пошли на поправку, но в других — наоборот — стали работать хуже. И все потому, что не соблюдаются инструкции, стандарты. Корень зла обнаруживается на фермах, производящих молоко.

О делах своего предприятия доложил главный инженер Валмиерского сырорельного комбината В. Типсис. Первый заместитель генерального директора нашей агрофирмы П. Зукулис критиковал некоторые устаревшие стандарты и инструкции, которые тормозят дальнейшее развитие производства сыров. Он поблагодарил всех участников конкурса и семинара за активную работу в этих мероприятиях.

Наши гости ознакомились с заводом, его цехами, с подсобным хозяйством предприятия и ее роли. После чествования победителей конкурса состоялась делегация лучших образцов, все присутствующие могли познакомиться с плодами труда лучших мастеров-

сыроделов. Среди них Л. Эглите из Валмиерского сырорельного комбината, которая готовит Голландский сыр, М. Ганьге из Рауны — Латвийский, А. Берзиньш из Бломе — Малпилсский и другие. Высоко был оценен продукт наших мастеров — А. Балодиса, З. Булаша и старшего мастера Э. Савицкого — сыр Балтийский..

Приятным сюрпризом были новинки — сыр из пахты и сырное масло, производимое у нас в республике, литовское — Буковинский и Российский большой, производимые в Рокишки, Голландский — в Ионишики, Российский — в Пасвалисе. Эстонцы из Пайде, с комбинатом молочных продуктов которого наш завод имеет давнишние деловые связи, привезли Эмантальский сыр.

В завершении работы были приняты рекомендации, с которыми познакомились участники семинара. Они уехали из Прейли, обогащенные опытом, узнав, над чем работают в соседних республиках, и полны желаний в своей повседневной работе применять приобретенные на семинаре знания. Среди мастеров-сыроделов много молодежи, которой особенно ценен опыт мастеров старшего поколения.

В тот день все участники побывали в музее Яниса Райниса — в его Ясмуйже, познакомились с экспозицией, с выставкой Латгальской керамики.

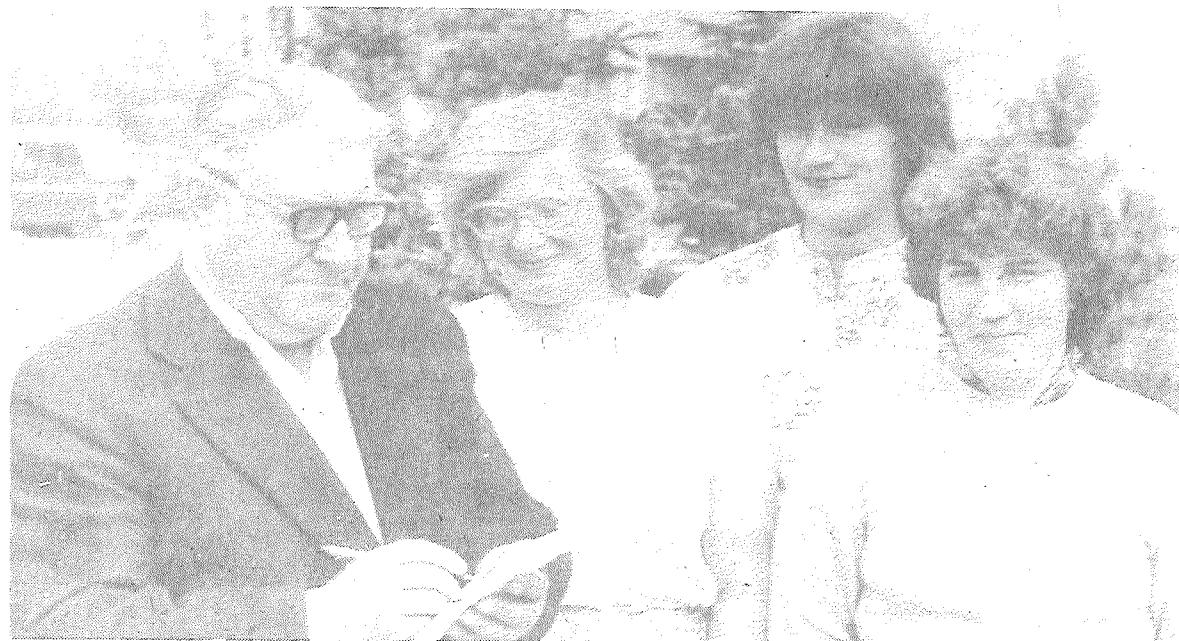
Зоя ГУЛЬБИНСКА, ответственная за реализацию продукции.

На снимках: рабочий президиум семинара; мастер маслозавода завода, лауреат Государственной премии Латвийской ССР Мария Дзен (в центре) знакомит гостей со своим заводом;

группа представителей Валмиерского сырорельного комбината, в первом ряду первый слева — главный инженер В. Типсис;

хозяева смотря-конкурса, ответственные работники Госагропрома Латвийской ССР и гости из Литвы и Эстонии.





Хороших успехов с социалистическом соревновании добивается коллектив репродуктивной фермы черно-пестрого стада в деревне Опуги. Здесь телочки развиваются в строгом соответствии с требованиями стандартов. Коллектив прилагает много усилий, чтобы

колхозное стадо пополнялось высокопродуктивными животными.

На снимке: бригадир фермы Янис Радзилович беседует с телятницами Станиславой Базулович, Рутой Умале и Клавдией Кузнецовой.

В Скандинавских странах У наших соседей

В Дании существенно важным считают получить определенное валовое количество продукции. Фермеры добиваются высоких урожаев зерновых. Хотя здесь и не подсчитывают, сколько молока получают от одной коровы, не трудно вычесть. И получается, что гектар посевов дает по 50—60 центнеров зерна, а от одной коровы получают по 6000 килограммов молока в год.

В Швеции фермеры в большинстве случаев хозяйствуют на 1—100 гектарах земли, с работамиправляются силами своих семей, наемных рабочих приглашают только на определенные работы. Есть и более крупные хозяйства, например, фирмы, которые также занимаются и промышленным производством.

Фермер обычно имеет один трактор и полный комплект орудий труда. Весной за один проезд по полю использует комбинированное агрегатов. Удобрения сразу же заделывают в почву. Считается, что их ни на миг нельзя оставить под воздействием солнца и ветра. Сезон — очень точный.

Сельхозагрегаты здесь более компактны, чем у нас, лучше отделаны и долговечнее — служат не менее 10—15 лет. Боронование посевов не проводят, их обрабатывают игольчатыми катками. Сорняков нет.

Малые фермы не механизируют. Но в больших без электроники не обходятся. Коровы стоят без привязи, свободно поедают корм. Только концентраты распределяются при помощи вычислительной техники. У каждой коровы на шее жетон, когда она подходит к коромыслу, электронный «глаз» узнает потребительницу и высывает для нее подсчитанную дозу. Если не поедает, остаток возвращается обратно на склад. И в другой раз выдает столько, сколько осталось не съеденным.

Центр научно-технической информации.

Лилию называют богиней восточных цветов. В орнаментах древнего Египта она появилась уже 4000 лет тому назад. Но однако так далеко совсем не надо отправляться, чтобы лицезреть этот чудоцвет — надо только приехать в город на стыке Латвии и Земгалии, расположенный на берегах Даугавы — в Екабпилсе. Здесь каждый покажет, где живет известный далеко за пределами нашей страны селекционер лилий Виктор Орехов, Заслуженный агроном Латвийской ССР. За сорок лет своей селекционной работы он дал название более чем 600 сортам лилий. Создал множество гибридов всех групп, теперь работает над Азиатской группой. В прошлом году, например, он вывел ослепительно белые лилии.

В регистрах Лондонского Королевского общества садоводства имеются 150 сортов лилий В. Орехова. Самой выдающейся среди них — «Ночное танго» — черно-красные цветы с кремовыми оттенками на кончиках лепестков. Сам он считает, что больше по душе цветы солнечной окраски — желтые.

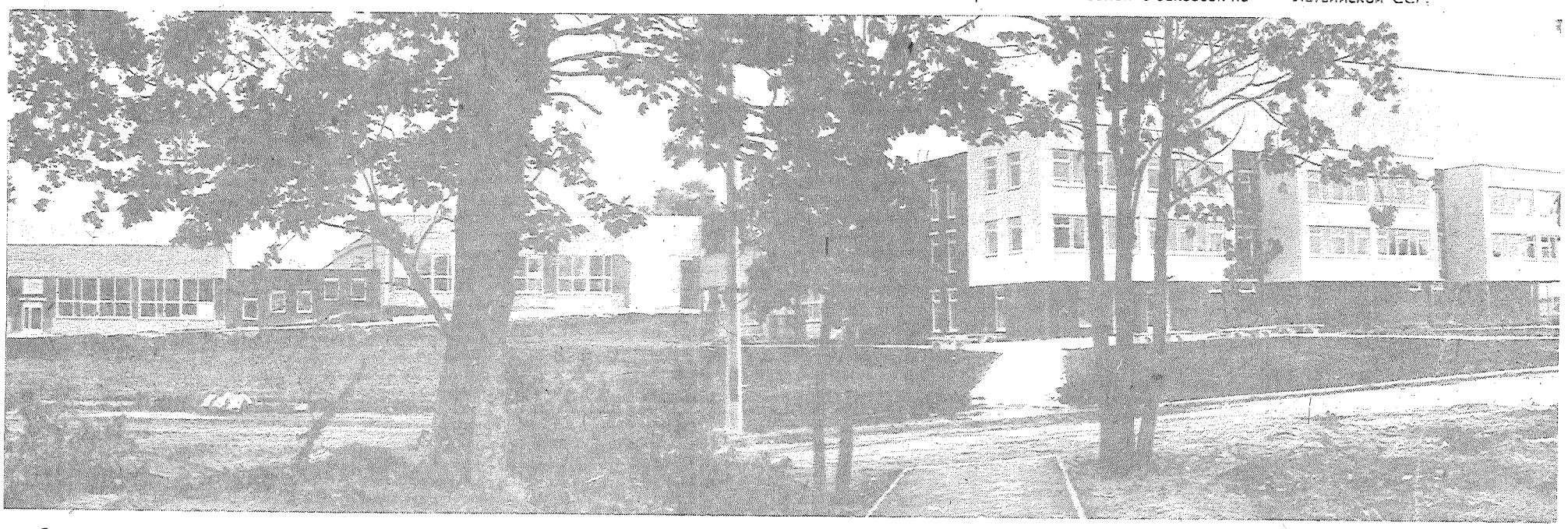
Он является авторитетом среди лилиеводов, его знания, связанные с выращиванием лилий у нас в стране и за границей, энциклопедичны. Но сам он прост и доступен каждому, деловито отвечает на все вопросы. И каждого, кто проходит в его сад, окружает аромат леса лилий.

(«Лауку Дзиве»).



Тепличное хозяйство сырьевого завода переживает реконструкцию и расширение. Возведены каркасы для новых теплиц. До наступления холода они будут покрыты. В одном из них посажена рассада гвоздики (на снимке).

С завершением нового строительства теплиц значительно увеличится их мощности, цветами и огородной продукцией можно будет полностью обеспечить своих рабочих, какую-то долю реализовать и жителям районного центра.



Яунаглонская 58-я профессионально-техническая средняя школа известна далеко. Здесь учатся юноши и девушки не только из Латвии, но и соседних районов Псковской и Витебской областей РСФСР и Белоруссии. Получить необходимые в Белоруссии специальности сюда приезжают и молодежь нашей агроФирмы. Многие

учатся теперь. В этом учебном году их ждет новый учебный корпус с благоустроеными кабинетами, классами, мастерскими, с новыми учебными пособиями.

СОВЕТУЕТ СПЕЦИАЛИСТ

Консервированию кормов — эффективные биологические средства

базе сыворотки можно легко организовать на каждом сырзаводе.

Польза от этого не только хозяйствам — хорошего силюса корова поедает много без ущерба для своего здоровья и качества молока. Увеличивается убой за счет большого содержания протеина в корме и лучше его переваримости (по сравнению с сеном). Есть польза в этом и для сырзаводов: содержание спор маслянокислых бактерий в молоке даже при высоких гигиенических условиях зависит от содержания их в навозе, который, в свою очередь, зависит от содержания этих бактерий в корме (силюс — основной корм).

Ю. ГЕЛМИНЕН,
Валио, Финляндия.

Содержание спор маслянокислых бактерий.

в 1 г силюса	в 1 л молока
5000	50
50000	500
100000	10000

Что происходит в сыре или молоке, содержащих споры маслянокислых бактерий, вы хорошо знаете.

Р. САРАНД, кандидат технических наук, начальник сектора микробиологических анализов НИИ земледелия и мелиорации Эстонской ССР.

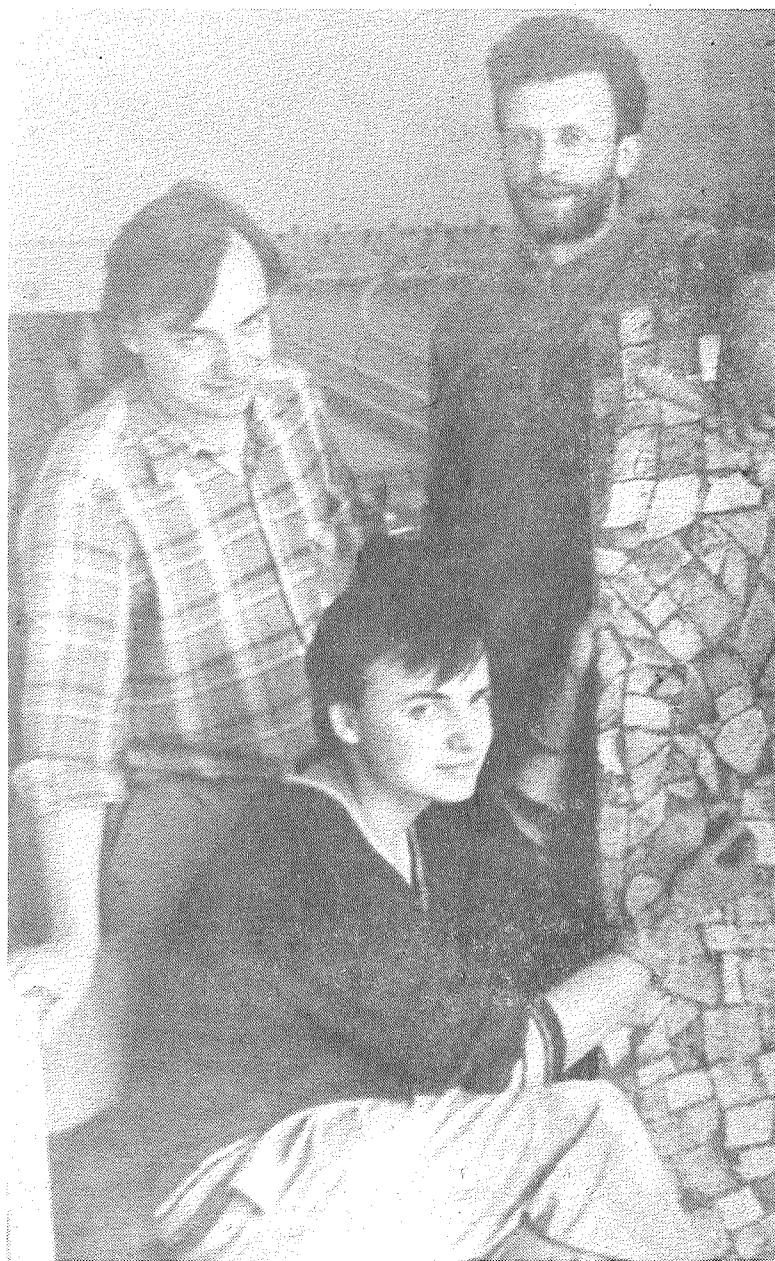
Для сыропроизводства особенно опасны споры маслянокислых бактерий. Пастеризация их не уничтожает. Происходит позднее вздутие сыров, ухудшаются вкусовые качества и консистенция. Для этого достаточно 3—10 спор в одном миллилитре. На развитие этих бактерий можно влиять понижением содержания влаги, изменением температуры созревания, однако все это отрицательно влияет на качество продукта.

Главный источник инфицирования — силюс плохого качества. Во многих странах в зонах производства сыров запрещено коровам выдавать силюс. Этих бактерий нет в хорошем силюсе. В Финляндии и других странах коровам выкармливают силюс, в котором в одном грамме содержится не более 1000 спор и кислотность ниже 4,2.

Процесс маслянокислого брожения не только понижает качество кормов, но может быть и причиной нарушения обмена веществ, рождаются слабые и неспособные жить телята. Значит, при закладке массы необходимо резко уменьшить кислотность среды (pH) и увеличить количество маслянокислых бактерий. Это достигают путем применения особых заквасок. Закваски у нас применяются мало, но они перспективны.

И. РЕЙКМАНЕ, заведующая сектором инженерного центра мясомолочной промышленности Госагропрома Латвийской ССР.

Монументальная мозаика



Они молоды и полны замыслов художники — только в прошлом году закончили Латвийскую Государственную художественную академию имени Теодора Залькална. Каспар Заринь и Атис Кампар — студии монументальной живописи у ректора академии профессора Индулиса Зариня, Кристап Заринь — студию станковой живописи у Иманта Вецозола. Работают. Оба брата за пределами черты города Риги. Кристап в Царникавской восьмилетней, Каспар — в Аугсткалнской средней школах. Оба учат детей рисовать и вдохновенно работают сами. Атис Кампар остался в академии, является старшим преподавателем и студентов учит рисовать.

Вчера они закончили монтаж монументальной мозаики на центральном фасаде фасада конторы и клуба агрофирмы. Изображенная там яблоня олицетворяет плодородие, жизнь, материнство, мир, сельский покой.

— Почему вы для реализации своего замысла выбрали именно мозаику?

— Это — одна из техник монументальной живописи, так называемая римская мозаика. Отдельные ее кусочки изготовлены из шамота (глина, порцелан, другие компоненты), подогнаны друг к другу, надежно армированы в основании. Два раза их «спекли» в печи, — поясняет Кристап Заринь.

Эта у них первая работа в мозаике, и первая столь большая — тридцать квадратных метров. Отдельные фрагменты на стенке, которую стройбригада специально подготовила, навешены на металлических креплениях. Вся конструкция весит несколько тонн.

— Мы с большой радостью беремся за монументальные работы, — продолжает Кристап. — И не потому, что это в наших специальностях. Фрески, мозаики, стенные панно и другие ведь доступны каждому человеку, не находятся в музеях, частных коллекциях, где их видят немногие.

На снимке: Кристап и Каспар Заринь, Атис Кампар готовят к монтажу очередной фрагмент мозаики.

ДРУЗЬЯ! НЕЗАБУДЬТЕ!

**В ПОЛНОМ РАЗГАРЕ
ПОДПИСНАЯ КАМ-
ПАНИЯ НА ПЕРИОДИ-
ЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ
НА 1988 ГОД
ВМЕСТЕ С
ДРУГИМИ ГА-
ЗЕТАМИ, КО-
ТОРЫХ ЧИ-
ТАЕТЕ, НЕ
ЗАБУДЬТЕ
ВЫПИСАТЬ
КВИТАНЦИЮ
И НА «НОВЫЙ
ПУТЬ».**



**ЕЕ БУДЕТЕ
ПОЛУЧАТЬ КАЖ-
ДУЮ СУББОТУ.**

**ГОДОВОЙ АБОНЕНТ —
ВСЕГО ОДИН РУБЛЬ
И 10 КОПЕЕК**

Иголка в стоге сена

Известное дело — положи иголку в стог сена, так при повторной надобности ее, придется по соломинке разобрать весь стог. Кто был

предвидеть, что и Петру Голубеву подобен иголке. И производственным участком может сойти за

стог, если он потеряется в нем. Зря искать — не найдешь. Все это

быть может так и осталось неразгаданной тайной, если бы он не надумал пропасть. Такая болезнь в колхозе кое-кого уже прихватывала после возлияний напитков, богатых градусами. Но Петра Голубева ведь нельзя отнести к неисправимым поклонникам «зеленого змия», или же к тем, кто увлекается русалками, в последнее время

поселившимися в колхозе и уже занимавшимися некоторыми неустойчивыми, как об этом сообщал «Вентилятор». До сих пор ничего подобного за ним не замечено. И все же Петр пропал. Исчез как

роса в полдень, улетучился как дым из трубы. Был человек и... нет.

Это случилось в прошлую субботу, как раз в тот момент, когда нужен был работник на сушке льновороха. Теперь в колхозе все и вздохнуть не смеют — такая горячая уж пора работ. Отдохнут, когда начнутся дожди. Грех сидеть дома, когда солнышко по самой земле ходит и одна работа подгоняет другую. Как коммунисту ему доверили важный участок. Думали, все в порядке, человек на месте и дело идет.

Но случилось так, что откуда ни возьмись прибежал бесенок и прошелся у уха Петра:

— Уматывай! Вот будет смеху, когда тебя на работе не окажется!

П. Голубев оказался падок до

шуток. Началась беготня: нет работника на сушилке! Помощница

начальника участка мигом села в машину, сюда — туда, но Петра все

нет — поди найди иголку в стоге...

На сушилке переполох: кому работает? Все нервничают, мечутся —

такая прекрасная погода, на вес золота каждые рабочие руки. А

тут — вот те на: человек пропал! Вдруг обнаружили автомобиль, принадлежащий Петру Голубеву — во дворе дома Александра Смушки.

— Попался, который кусался, — обрадовались отчаявшиеся и рассерженные предприниматели поисков.

Тихонько вошли в комнату, чтобы не испугнуть птичку. И увидели там на полу пузатую бутыль вместительности с двух ведер наполненную неопределенной жидкостью. А за столом сидели хозяин дома и Петерис... Петр, да не тот — Смушка.

— Голубева? В глаза не видели, знать не знаем, — оба заявили в один голос.

— На нет, как говорится, и суда нет. Делать нечего — повернули оглобли назад. Отправились в его дом. Встретила супруга:

— Не-не, дома нет!

И воскресенье машинаостояла во дворе Смушки. В понедельник явился сам Петр Голубев.

— Где же ты был, милейший, — стали допытываться у него.

— В Варакляны за школьной формой ездил. Первое сентября ведь приближается, — он отпраздновал.

— Ух ты, два дня! Не через Ригу ли ехал?

Петр окончательно рассердился:

— Уж и выходных не могу иметь! Есть еще и другие колхозы, куда могу уйти...

Можешь. Но коммунист-то должен знать, что означает уборочная страда и каков порядок существует для того, чтобы заблаговременно поставить в известность, если появились экстренные дела.

А тут — так просто: задумал и сделал. Шмыг и в стог, пусть работают, кто глупее. Не так-то тому быть.

И. КАЛИНА.

Редактор А. М. РАНЦАН.