

НОВЫЙ ПУТЬ

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



Цена 2 коп.



Успешного нового учебного года!

ЯНИС ЛАЗДА,
заведующий отделом народного образования райисполкома

Жизнь мы измеряем годами — они в определенное время начинаются и кончаются. Но у нас есть еще и свои индивидуальные годы. Есть много событий, юбилеев, от которых также ведем отсчет времени. Но наверное краше всех и милее школьные годы. Их считаем и вспоминаем своих собственных — от малых лет до получения аттестата зрелости, и позже — до приобретения специальности. Затем детей и внуков своих. И вот уже несколько лет они начинаются в День знаний, во Всемирный день мира.

Чтобы наши дети могли учиться, приобретать знания, специальность — нужен мир. И мы радуемся, что новый год походит за знаниями начинается 1-го сентября — в День знаний.

Подошла к концу не полная неделя нового учебного года. Те, кто в первый раз пришли в свой класс, успели привыкнуть к новой обстановке, старшеклассники узнали о новой программе и начали свои традиционные сентябрьские дела по оказанию помощи хозяйствам в уборке урожая. После летнего отдыха лучше пойдет и та работа, которая ожидает весь год — учеба.

Нынче свои дела возобновили 1230 учителей школ и воспитателей детских дошкольных учреждений [там дети также растут и приобретают знания, и для них с 1 сентября началось что-то новое], других работников. Среди них, педагогов школ — более 660, в том числе свыше 20 — молодых. Общая семья учеников тоже большая — 6300 человек. В том числе в городах — две трети.

Работа начата плодотворно. Коллектив учителей школ неплохо потрудились, чтобы надлежащим образом подготовить помещения.

Нам приятно отметить сделанное

в обеих Прейльских, а также и Ливанских средних школах, которые являются базовыми для ближайших восьмилетних, Риебинской, Варкавской сельских средних школах. С удовлетворением воспринимаем то, что в последнее время резко возрос авторитет Яунаглонской 58 профессионально-технической средней школы.

Все мы много волнивших минут пережили, еще до августовского педсовета, в дни, когда принимались школы после ремонта. Приятно было видеть, как партийный комитет агрофирмы поздравил учителей школы, отличившихся в подготовке учебных кабинетов. Так бы поступать и в других местах.

Официальными подготовителями школ к новому учебному году являются рабочие ремонтно-строительного управления, но что они могут, если там их всего десять человек. Вот было бы здорово, если бы среди тех, кто теперь учатся в школах, нашлись желающие приобрести профессии строителей, и со стипендиями хозяйств смогли бы укомплектовать хотя бы один курс в ПТСШ № 58 — наконец-то покончили бы с этим дефицитом.

Быть может тогда мы бы и смогли всех учителей обеспечить жильем. Как же можем говорить о самопожертвовании педагога, если он лишен самого элементарного. Хотелось бы, чтобы у нас в районе нашлись последователи колхоза «Силюкалнс», где из 13 учителей 9 нынче смогли улучшить свои жилищные условия.

Все мы в ожидании важного события — приближается Всесоюзный съезд учителей. Лейтмотивом его — работа в новых условиях перестройки, где важное место отводится тому, чтобы базовые хозяйства и предприятия школу наконец стали считать своей.

Новый учебный год идет. Желаю всем коллективам новой энергии, замыслов и не уставать в решении трудных задач перестройки.

Нам приятно отметить сделанное



Понемногу растет новый торговый центр в поселке Риебини. Возведены стены второго этажа. После укладки перекрытий начинается строительство третьего этажа.

ИЗ ОПЫТА

Полеглость не мешает

Нынче трудно найти поле, где не было бы полеглых участков. Особенно на посевах льна. Вырос он в хозяйстве не плохо, чистый, только изредка виднеются колонии полевой ромашки, но стебли разворочены во все стороны. Трудно их подобрать вручную, а комбайном и подавно — секции проходят поверху.

Готовясь к уборочной страде, Роберт Скутелис уже заранее ознакомился с полями, где работает. Опытный mechanizator понял, что при комбайнной уборке будут большие потери. Но и уповать на ручной труд не приходится — работы затянутся и тогда потери будут еще больше. Готовя агрегат к работе, из толстой проволоки выгнули специального профиля и приварили к секциям подъемники лежащих стеблей. Они выше секций и выдвигнуты вперед, почти касаются почвы, находятся прямо перед теребильными секциями и выше их, поднимают полегший лен, направляют его в секции, к движущимся резиновым лентам. По краям этих секций с одной стороны имеются направляющие стержни.

Но при уборке сильно спутанных стеблей этого приспособления недостаточно. Рационализатор та-

кие стержни приварил еще и на противоположной стороне — в очесывающую камеру лен поступает прямо.

— Нынче для льнокомбайнеров, работающих на уборке этой культуры, установлена норма в объеме 0,75 гектаров за смену, — поясняет mechanizator, — в зависимости от степени сложности уборки льна. Наш экипаж справляется с вдвое большими площадями.

Комбайну, снабженному приспособлениями, сделанными Робертом Скутелисом, полеглость ни почем.

— В будущем, когда еще надо будет делать стеблеподъемники возвыше более толстую проволоку. Эта диаметром весем милиметров, слабовата — гнетется. Нужна пожестче.

Работа у него спорится, можно работать и при влажной погоде, так как это нехитрое приспособление выпрямляет лен во весь рост, теребильные секции захватывают значительную часть стебля и вырывают из почвы, их крепче схватывают плоскости.

На снимке: рационализатор Роберт Скутелис (справа), комбайнер Юрис Пастирс и полевод Михаил Московский — «экипаж машины боевой».



Какое молоко необходимо потребителю

Для выполнения продовольственной программы СССР, в нашей стране в конце текущей пятилетки необходимо производить один миллион тонн сыров. Чтобы обеспечить выполнение столь большой задачи, необходимо пустить в ход все резервы. Одной из них является увеличение содержания в молоке белков.

Увеличивая содержание белка только на 0,1 процента, в стране дополнительного можно произвести более 20 тысяч тонн сыра. Иными словами, выход сыра из тонны молока увеличивается на три килограмма. И одной из причин, почему сыр имеет плохое качество — плохое молоко, то, что у нас не хватает сыропригодного продукта. Почему создалось такое положение? Остановимся на некоторых аспектах.

Примесь аномального молока, то есть, в общую массу попало молозиво, старое молоко, полученное от больных маститами коров. От нормального молока это отличается физико-химическими и

микробиологическими свойствами. Даже 6—10 процентов такого молока создает непоправимое влияние — не происходит процессы закисления и свертывания, сыр имеет неприятный вкус и вид.

Причем, существует и возможность заражения патогенными микроорганизмами, чаще всего стафилококками, которые из молока переходят в сыр, там дальше развиваются и могут стать причиной тяжелых токсических заболеваний.

Присутствие в молоке инхибиторных веществ — остатки дезодорирующих веществ, формальгин и другие — подавляющие действуют на молочно-кислую микрофлору, тормозят ее развитие и вместе с тем способствуют развитию вредной микрофлоры и вызывают порчу сыров.

Для сыропроизводства особенную опасность составляют споры маслянокислых бактерий, которые вызывают вздутие сыров, отрицательно действуют на вкусовые качества и консистенцию. Их не убивает пастеризация, они попадают в организм человека, употребляющего сыры (подробнее об этом мы рассказывали в предыдущем, 18 номере газеты — ред.).

Важным показателем, определяющим пригодность молока для изготовления сыра, является общее количество бактерий, что характеризует санитарно-гигиенические условия на фермах, проба брожения и свертывания, что позволяет определить засоренность бактериями группы желудочно-кишечной палочки и другими организмами, выделяющими газы, а также способность свертывания при помощи ферментов сыра.

С 1 января этого года вступили в силу и начаты применять в более крупных предприятиях — в зоне Валмиерского молочного комбината, Цесвайнского маслосырного завода и Прейльского сырзавода — новые технические условия. Подобраны лучшие хозяйства. Согласно новых требований, молоко должно быть чистым, без посторонних привкусов и запахов. (Окончание на 3-й странице).

Гости агрофирмы



ПАРТИЙНАЯ ЖИЗНЬ: ОТЧЕТЫ И ВЫБОРЫ

Все начинается с группы

В партийных группах первичной партийной организации агрофирмы состоялись отчетно-выборные собрания. Коммунисты подвели итоги, выдвинули перед собой новые задачи, избрали также и своих вожаков.

В атмосфере критики и само-kritiki прошло собрание партгруппы свиноводческого комплекса «Айзупиши». Тон откровенному обмену мнениями задала партгруппа Л. Верзе, которая подготовила содержательный доклад.

Коммунисты этой группы направляют свои усилия на повышение эффективности своего труда. Благодаря этому, увеличился выход поросят от одной свиноматки — при плане в среднем 7,4 получено их по девять. Выполнен также и план продажи государству мяса, уменьшился расход кормов на 1 центнер привесов. Но наряду с хорошими показателями имеют

место и отрицательные. Большую озабоченность у коммунистов вызывает отставание в получении приплода поросят в целом по ферме, и как результат этому — снизилось поголовье стада.

Проанализировав работу в комплексе, члены партгруппы все как один пришли к выводу, что нужны изменения в подборе и расстановке кадров. Партгруппа отметила, что главная задача на сегодня — создать сильный беспартийный актив, привлекать к его работе больше людей, воспитывать в них ответственность за порученное дело. Коммунисты должны быть активнее в решении всех вопросов, и в первую очередь — быть требовательнее к себе, образцовыми производственниками.

Выступили все коммунисты. Они говорили не только о достижениях, но больше всего о проблемах, «узких местах», нерешенных делах. Работе партгруппы дали положительную характеристику.

На молочно-товарном комплексе «Прогресс» партгруппа состоит из четырех человек. Руководит ее работой энергетик этого комплекса П. Смукаша. Он подробно рассказал о личном вкладе каждого коммуниста в общие дела коллектива. Здесь все члены партии имеют постоянные и разовые поручения, а также ведут и общественную деятельность.

В группе проходят собрания и в основном открытые. Но их подготовка и проведению внимания уделяется недостаточно, да и проводятся не регулярно. Не сложилась в полной мере в группе и атмосфера взаимной взаимоуважительности. Иногда коммунисты проходят мимо недостатков, умаляя их. Необходимо, это в докладе подчеркнул и П. Смукаша, каждому строго спросить с себя, проникнувшись пониманием того, что коммунисту многое дано, но и спрос

с него большой.

На этих собраниях принимал участие член бюро нашей первичной организации, член бюро районного комитета партии, генеральный директор агрофирмы Р. Кавинский, он сделал анализ работы группы и критиковал тех коммунистов, которые не проявляют партийной принципиальности, у которых не хватает выдержки до конца довести начатое, которые малозначительны, боятся повышенных обязательств, работать творчески. Очень важно, как указывал он, чтобы каждый коммунист стал истинным борцом за дисциплину и порядок в коллективе.

Он напомнил и о таком факте, что вот уже несколько лет не растут партийные ряды.

О роли и долге коммуниста, о его месте в процессе перестройки говорилось и на собрании партгруппы крахмального завода. Здесь также были подведены итоги



ЗАВТРА — ДЕНЬ РАБОТНИКОВ НЕФТЯНОЙ И ГАЗОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Голубому пламени в Рибинях — 24

Да, время пролетело, и скоро четверть века с тех пор, как в Рибинях зажглись первые голубые огни в кухнях. Тогда это было чем-то неизвестным, непривычным, и не каждый отваживался встать у такой плиты. Первые газовые появились у руководителей и специалистов. И сразу стало очевидным преимущество этого вида топлива — быстрота в приготовлении пищи, большая порядка и чистоты на кухне.

Первые газовые плиты наша контора в Рибинях установила точно в сентябре 1963 года. Хорошо помню, что мы тогда их подключили в домах у Антона Журковского, Михаила Толстопятова, Петериса Лейтана, Эмилии Трупы, Моники Даугавите и других. В ту пору в Пиениньях был отдельный колхоз — «Дружба» — там первыми потребителями газа стали Альберт Яксе, Иван Михайлов и Алойз Пастар.

В том году в Рибинях было газифицировано 10 квартир. Весьма на новом чуде — голубом пламени в кухнях — распространялась быстро, и стремительно увеличились заказы, но мы не были готовы к этому — не хватало плит и баллонов. Пришлось на какое-то время ограничить прием заказов в городах, чтобы удовлетворить потребности села. Но и там, так сказать, разбежаться не могли — на будущий год число абонентов увеличилось незначительно.

И вот 69 и 70 годы. В колхозе построили склад хранения баллонов, обучили людей, как с ними обращаться, выполняли заказы населения, устранили аварийные ситуации. Дешево и удобно это горючее, но и капризное. Даже более того — опасное. Обучили слесаря Григория Степанова и шофера Речка. Для перевозки баллонов выделен был специальный транспорт.

Когда в поселке появились многоэтажные дома с большим количеством квартир, газоснабжение сделали централизованным — из подземных резервуаров. Первый на такой режим был переведен дом на улице Резекнес. С тех пор прошло уже десять лет, и теперь здесь проводим перестройку, емкость

костей и улучшение газоподачи (на снимке). Можно добавить, что жители этого и не почувствовали: ну, выпотели яму, а что там будет, не ведомо — газ поступает непрерывно. Могу пояснить, что подземные резервуары, которые наполнились сжиженным газом, вынуты, идет установка более надежной системы, а тем временем для подачи газа в систему используются обычные баллоны. Такое рабочее предложение внедрено впервые и в Рибинях.

Прошло немного времени и газ также централизовано стали получать жители трех домов по улице Дарзу. Теперь в поселке таким путем обеспечено 88 семей. А по всему хозяйству имеем еще и 568 абонентов, которые пользуются баллонами. Это — второй по величине показатель в районе — после совхоза «Рушона» — там больше семейств используют газ в баллонах. Но, а если брать во внимание всех потребителей газа, то колхоз «Красный Октябрь» не превзойден — в нем их 656.

За эти годы не только наши абоненты привыкли к газу, но немного свои дела поправило и газовое хозяйство. Устройства стали более надежными в эксплуатации. Мы стараемся идти в ногу с жизнью, свою услугу сделать доступной всем, быстрее и точнее выполнять заказы. Например, в городах уже не надо за баллон платить заранее и ждать, когда его привезут — можно по телефону заказать, расчет произвести на месте. Это новшество сразу получило признание. В сельской местности постоянно в складах имеется запас баллонов и местный газовик также беззатратно выполняет заказы населения.

Станем и богаче. По территории нашего района проложен газопровод — по завершению его строительства, сможем обеспечить и промышленность. Таких предприятий и организаций, которые желают иметь газ, не мало.

Янис ЗАРАНС, главный инженер Прейльской конторы газового хозяйства

Опыт агрофирм и агрокомбинатов нашей республики заинтересовал другие республики. Недавно у нас гостила партийно-хозяйственная делегация из Киргизской ССР, руководил которой первый заместитель председателя Госагропрома республики Виктор Опалев (на снимке четвертый слева). Далекие гости познакомились с работой подразделений нашей фирмы, с новостройками. Они организуют две фирмы — на базисе колхоза и совхоза.

проделанного, вскрыты причины недостатков, много говорилось о роли в жизни коллектива каждого коммуниста.

Много дальних предложений, советов по повышению роли членов партии было высказано на этих собраниях. А также и об усиении влияния групп на жизнь коллектива всей агрофирмы. Ведь группа является звеном, ближе всего стоящим к производству, к массам. Эти предложения обобщаются и изучаются. Претворение в жизнь их, как это отмечалось и на самих собраниях, принесет положительные перемены в жизни нашего коллектива. Они являются ориентиром, по которому согласовать планы работы.

Все группы приняли развернутые постановления. Основная цель — дальше активизировать деятельность их в строгом соответствии с духом времени.

Коммунисты крахмального завода своим партгруппором избрали Марию Реч, молочно-товарного комплекса «Прогресс» — Петериса Смукашу, и свиноводческого комплекса «Айзупиши» — Лилию Верзе.

Зоя АГАФОНОВА, секретарь парткома агрофирмы.

ПОЗДРАВЛЯЕМ

Есть в жизни все: и солнце, и ненастье.
И радость вдохновенного труда
Удача, долголетие и счастье.
Пусть будут Вам сопутствовать
всегда

Уважаемая Бронислава Петровна
ВИЛЦАНЕ!

Сердечно поздравляем Вас с 55-летием!

Администрация и общественные
организации агрофирмы «Красный Октябрь»

У НАШИХ ДРУЗЕЙ В СЛУШОВИЦЕ

Комплексная бригада рационализации

Растет объем перевозок грузов по железной дороге. Далее развивая земледелие, связи с производственными подразделениями, перевозку сырья, доставку потребителям готовой продукции, эти операции должны стать оперативнее и эффективнее. Разработана комплексная программа в срок до 1995 года. Ответственные работники железнодорожных станций Броно и Слушовице, крупнейших промышленных предприятий, хозяйства, которые пользуются услугами этих станций, создали из своей среды комплексную бригаду рационализации. Цель ее — тщательно изучить обработку грузов на станциях, погрузку и разгрузку сыпучих материалов и других, зерна, перевозок сельхозгрузов, обработка контейнеров и прочее. На базисе полученных данных анализируются возможности дальнейшего повышения эффективности работы железнодорожников с тем, чтобы агрокомбинат и его партнеры смогли с большим эффектом решать свои задачи.

Бригада разработала свой творческий план, который успешно претворяется в жизнь.

В АВАНГАРДЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Коллектив сыроподельного завода успешно выполняет все свои производственные задания, добиваясь высокого качества выпускаемой продукции.

В общей копилке добрых дел большая доля масла сохи, а в нем среди лучших работников называют рабочую Геновефу Скутеле. Она старательно выполняет свои обязанности.

Не только на заводе, но и за его пределами известно имя Марии Лавринович. Несмотря на то, что она на заслуженном отдыхе, но работу не оставила — по-прежнему лаборантка в цехе молочного сахара.

На снимках: Г. Скутеле (слева) и М. Лавринович.



Какое молоко необходимо потребителю

(Окончание.)

Начало на 1-й странице).
хов, однородной жидкостью без осадков и хлопьев, от белого до слегка желтого цвета и с температурой, не превышающей 10 градусов. За исключением тех случаев, когда по согласованию с молочнoprомышленным предприятием, санитарно-эпидемиологической станцией и ветеринарной службой его можно реализовать через два часа (но не более) после дойки.

Кислотность такого молока не должна превышать 16—18 градусов по Тернеру, плотность — не ниже 1,027, содержание жиров — не ниже 3,2, а белка — не ниже 3 процентов. Группа чистоты по эталону должна соответствовать не ниже, чем 1 классу редуктазы, общее количество бактерий — не более 500000 и соматических клеток — не более 500000 в одном миллилитре, бродильно-свертывающей пробе — не ниже 11.

Физико-химические показатели, а также и количество соматичес-

ких клеток должны определяться ежедневно, микробиологические показатели — один раз за декаду. И если молоко не соответствует хотя бы по одному показателю — оно не пригодно для сыроварения. За пригодное хозяйства получают доплату — по 10 рублей за тонну. Следует добавить, что эти технические условия весьма трудно выполняются, ибо очень много показателей и все они трудоемки. Большую сложность представляет определение мезофильно-анаэробных бактерий, на Прейльском сырзаводе один человек этим занимается целый день. Метод больше похож на научных исследований, а для массовых анализов требуется что-то попроще. Для определения белков существует также два метода. Рекомендуется применять аппаратуру «Белкомер ВМС-2», которая уже имеется во многих предприятиях, установить ее по образцу Рижского молочного комбината. Чтобы полностью соблюсти новые технические условия, необходимо иметь не только хорошие

лаборатории, но и специально обученных людей. В конце года в Угличе планируется обсуждение первых шагов по выполнению новых условий, на нем внесем и свои предложения, направленные на упрощение лабораторных анализов.

Анализируя молоко, производимое в зоне сырзавода агрофирмы «Красный Октябрь» в I полугодии выявлено следующее:

6,2 процента молока со спорами маслянокислых бактерий,

7,9 процентов — присутствие инхиторов,

16,8 процентов — примеси аномального молока,

7,5 процентов — III класс по редуктазу,

21,5 процентов молока не соответствует I классу по редуктазу

значит, непригодно для сыропроизводства. Надо принимать во внимание и то, что эти анализы проводились в хозяйствах, поставляющих молоко хорошего качества.

Есть возражения и против до-

полнительной оплаты. Такого мнения и специалисты Прейльского сырзавода (газета «Циния» от 7-го июля этого года) — она мала, 10 рублей за тонну не достаточно,

необходимо было по крайней мере выделить по 100 рублей.

И за пределами нашей страны доплаты за сыропригодное молоко значительно выше. Опыт иностранных государств следовало бы перенять и в другом. Такие высокоразвитые в отношении молочной промышленности страны, как

Скандинавские, строго следят за тем, чтобы молоко не разбавлялось водой. Если кого поймают, заставляют платить штрафы. Так же

принципиально там борются и против антибиотиков — такое молоко безоговорочно бракуется.

Недопускается и более 100000 бактерий в одном миллилитре — у нас их в молоке, предназначенном для сыра, допускается 500000, если пре-

вышена норма — также применяются штрафные санкции. Проверки проводятся четырьмя раза в течение месяца. Так бы следовало посту-

повать и в нашей республике: тех,

кто поставляют молоко высшего

качества — поощрять, за плохой продукт — наказывать.

Для улучшения качества сырья необходима активная деятельность, ведь само по себе ничего не придет.

Следует усилить контроль во всех звеньях от фермы и до завода.

Ежеквартально рекомендуется проводить дни качества, приглашая все заинтересованные лица от бригадиров ферм, специалистов и до руководителей хозяйств, организовать дегустацию, сравнивание, оценку. Чтобы учились и знали все. Для приготовления сироса необходимо применять молочно-кислые бактерии, коровы должны получать белками богатые корма.

Необходимо строго следить за ветеринарно-гигиеническим состоянием на фермах, их своевременно обеспечить дезинфицирующими и моющими средствами.

Общими силами мы обязаны

сделать все, чтобы получить молоко высокого качества и производить из него отличные продукты.

Инна РЕЙКМАНЕ,

заведующая сектором инженер-

ного центра мясно-молочной про-

мышленности Госагропрома

Латвийской ССР.

Поступает «северный шелк»

Как только выдается солнечная погода, обсыпают поля, с новой силой возобновляется поток автомашин, въезжающих в ворота льнозавода. Они огибают здание, где размещена лаборатория и весы, и выстраиваются у приемной эстакады. Здесь опытный человек — старший мастер-контролер Никон Трофимов привычным движением достает нужные снопы и определяет качество продукции. Он опытный мастер, делает это безошибочно. Урожай соломки нынешнего года поставляют уже все льноводческие хозяйства района, а также и соседние с нами — из Даугавпилсского района...

Несколько минут, и к эстакаде подрудливает уже другая машина.

И так они здесь проезжают одна за другую. Иной день и с утра, но больше всего во второй половине дня наблюдается больший приток. Но долго ждать не приходится. Также и на взвешивании, и на разгрузке люди стараются работать быстро и четко. В то послебеденное время, когда готовился этот материал, у весов трудилась Антонина Афанасьева. У нее тоже накоплен не малый опыт, хотя это у нее смежная работа: является лаборанткой химической очистки вод.

Обработанная машина быстро укатывает под навес. Применяются и механические средства, чтобы соломку погрузить под самую крышу. Одновременно работают

два звена. И оба это делают проворно.

На льнозаводе нынче самая горячая пора — приготавливаются запасы сырья для переработки до следующего сезона. И необходимо принять все, что выращено в хозяйствах.

Недавно здесь на заводе состоялся семинар агрономов хозяйств района по вопросам, как в нынешних сложных условиях выгоднее выполнить договорные обязательства. В этом заинтересованы обе стороны — льноводческие колхозы и агрофирма. Слышится, что поступает и по какой-либо плохой подготовленной автомашине, соломка с повышенной влажностью, но в общем — принципиальных разногласий не возникает. Желание у всех одно: быстрее бы сдать и принять.

На снимках: очередной груз привез шофер колхоза «Дзинтарс» Рихард Свенцис, его к зданию подготовили рабочие из Украины и представитель Ольга Шоваха в роли экспедитора, с ними — мастер контролер Никон Трофимов; весовщица Антонина Афанасьева; рабочие разгрузки Зинаида Дорфмана, Тамара Грибужка, Леонид Анифонов и Валентина Васильева у хранилища соломки.



Из глубины веков приходит эхо



До древнего костела, что является памятником архитектуры, и немного дальше можно подъехать на автомашине. Так и поступают некоторые, хотя и совсем недалеко оборудована стоянка — напротив магазина у разветвления асфальтированных шоссе на Инциемс и Рагану. Но дальше все же, как рыцарю в давние времена, надо спешиться: там уже начинается территория Турайдского замка. И эта узкая дорожка является единственной, по которой можно попасть во двор. Как уже и столетиями. Когда-то рыцарям, прибывшим к замку, необходимо было окликнуть стражей ворот и уп-

росить их спустить подвешенный мост, перекинутый через глубокий ров, заполненный водой. Теперь в том месте, где был подземный мост, ров засыпан, нет ворот и стражей, кого просить разрешения войти — от неприступного замка остались фрагменты стены, центральная башня и несколько зданий, где действует музей.

Совсем молоденькая экскурсовод в окружении школьников и взрослых рассказывает, что замок будет реставрирован в таком виде, каким был и каким он виден на макете посреди зала музея. Хотелось бы дождаться этого момента.

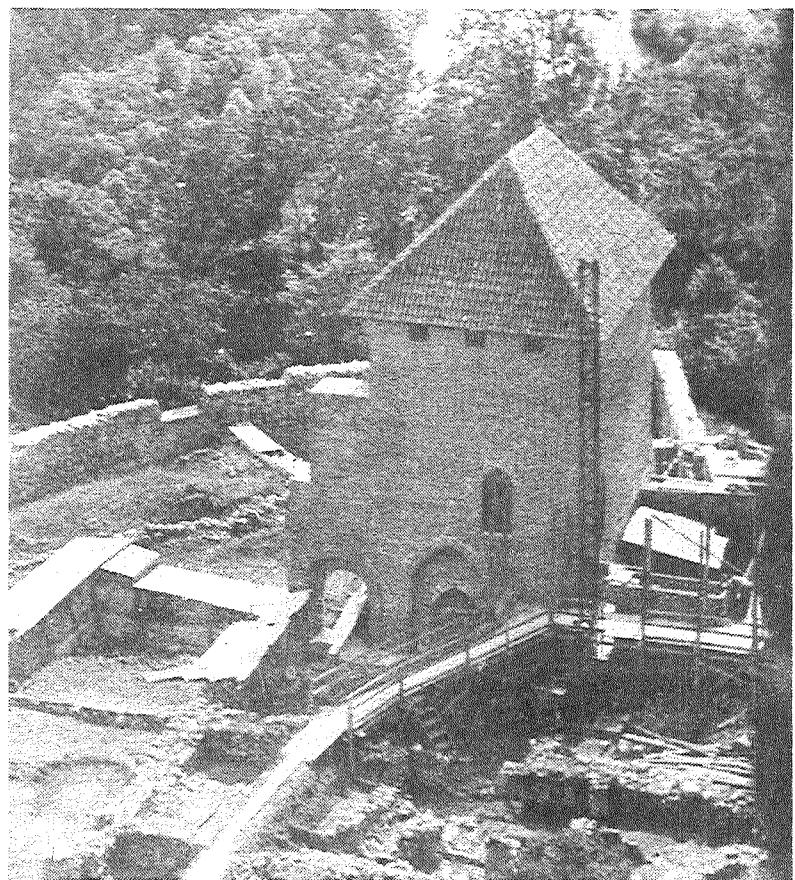
Используя особенности творений

природы — высокие горы и отвесные кручи, в этом месте был построен деревянный замок древних ливов еще до вторжения крестоносцев. На месте его завоеватели возвели свой — муроманный, сделали его недоступным. Его таким делали и укрепления на близлежащей Карловой горке, да и особенности застройки самого замка. С высокой башни, реставрированной и открытой теперь для посещений, открывается дух захватывающая панorama: дворик внизу, далее реки Гауи. Сторожа отсюда могли видеть далеко и своевременно предупредить о приближении опасности. Подойти со стороны Гауи не было возможности — высокие кручи и глухая крепостная стена в несколько метров, по которой ходили вооруженные защитники. Но со стороны единственного входа не так-то просто было проникнуть. Если враг одолел наружные ворота — попал вловушку — узкий проход между стенами. И опять были ворота, а у них — центральная башня. Это была крепость в крепости, где хранились запасы продовольствия на длительное время, были помещения для воинов.

Мы поднимаемся по узкой лестнице, где рядом стоять двое не могут даже в легких летних одеждах, и все время чувствуем давление стен. И представляем, как один воин с мечом в правой руке мог противостоять множеству вторгшихся, им трудно было пропихиваться через узкий лаз по лесенке, вьющейся слева направо.

Когда достигаем верхней смотровой площадки, словно парим в воздухе. Сюда лишь редкая птица отважится долететь. Внизу подобно муравьям копошаются студенты в своих секторах, внимательно открывая слой за слоем, обнаруживая фундаменты, тщательно обшаривая сантиметр за сантиметром в надежде найти старинные вещи, на туристов, которые исчезают в полуподвальное помещение музея. Стоило подняться на эту высоту. Вспоминается башня на горе Мунамеги в Эстонии — кажется, Турайдская ростом выше, только не на такой горе — самой высокой в Прибалтике.

Туриада наших дней — хранилище отголосков событий «стариной седой». Откуда-то из глубины веков и окружающих далей доносит-



ся речь древних ливов, собравшихся с отдаленных мест своих владений, слышны шаги феодального правителя Каупо. И из ущелья Гауи, кажется, слышны стоны раненых воинов, когда с огнем и мечом в эти края вторглись завоеватели. И еще мы слышим горячие и вдохновенные речи, доносящиеся из костела — там собирались революционно настроенные жители окрестностей — это уже 1917 год, народ больше не хочет повиноваться господам. До нас доходит и стук кованного сапога немецкого фашистского солдата. Может это отголоски того времени, когда гитлеровцы, отступая, окрестности здесь напичкали минами. Они хотели, чтобы и эти развалины были уничтожены. Группа экскурсантов живо обсуждает, что часть взрывоопасных предметов было извлечено саперами из земли совсем недавно. Сколько людей здесь проходило и никто не подозревал, что на

них пустыми глазницами смотрит смерть.

Не господа и бароны строили замок — трудовой народ, на своем поту и крови. И его надо сберечь, чтобы мы могли сюда прийти и послушать эхо истории. Теперь в самое красивое место Латвии постоянно приезжают туристы из всех концов. Рядом здесь выросло крепкое хозяйство, известное далеко за пределами республики. Недалеко — в «Дайнах» жив Кришьянис Баронс, здесь могила писателя Персиетиса, здесь покоятся на братском кладбище советские воины — освободители снова подарившие нам Сигулду и ее окрестности.

А. МЕЖМАЛИС.

На снимках: сохранившиеся до наших дней и реставрированные части застройки замка, вид на двор и широты реки Гауи со смотровых окон башни.

Фото автора.

УГОЛОК ПРИРОДЫ

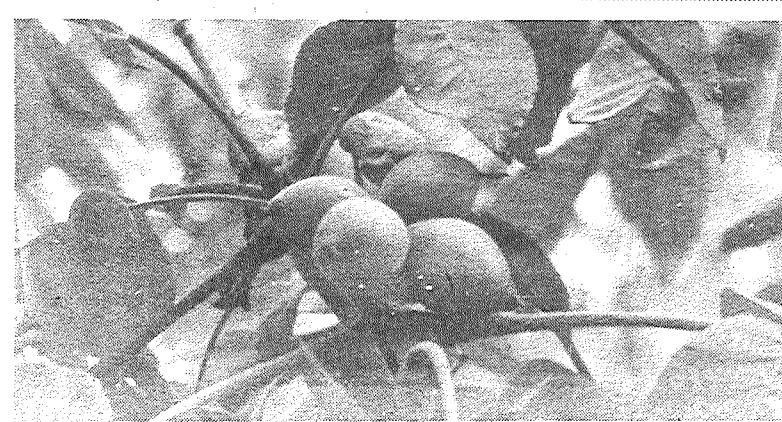
Грецкие орехи распустят и у нас

Грецкие орехи, их еще называют и волошками орехами, — растут в Средней Азии, Закавказье, а также в Малой Азии, Греции, Китае и Японии. В нашей стране в южных республиках, на юге Европы и США их выращивают и как культурные деревья. Готовых орехов мы можем дождаться лишь поздней осенью, когда новый урожай появляется в продаже. И каждый охотно приобретает большие морщинистые орехи — ядра вкусны в «живом виде», а также и как приправка к кулинарным изделиям.

На родине они вырастают великими — до 30 метров и более. В Средней Азии, примерно в 120 километрах от города Оши, что в Киргизской ССР, расположена Бабашатская возвышенность. Здесь в горах на высоте 1700 метров над уровнем моря по южным склонам раскинулись заросли волошских орехов. Они здесь

за многие тысячелетия окультурились, произошли от дичков, а теперь здесь хозяйствуют и собирают урожай лесничество. Огромные территории ореховые деревья занимают на южных склонах Чаткальских и Ферганских гор, прилегающих к плодовой Ферганской долине. Интересно, что на нижних ярусах этих лесов деревья низкорослые и растут группами, а выше заросли редеют, деревья становятся выше.

Есть сроки сбора орехов, этим занимаются работники лесничества, до них доведены планы. Есть и конкуренты — кабаны. Если вовремя люди не подбирают опавший урожай, то он достанется кабанам — за ночь съедают все: Не так то легко людям карантинаться по склонам, таща с собой ношу. Чаще всего на сбор уходят с выночными лошадьми. Срок сбора орехов — октябрь. Их освобождают от зеленой кожуры, от которой



На снимке: грецкие орехи

руки становятся совершенно черными, хранят под навесами, обдуваемыми ветрами, затем в тонком слое на ровной площадке сушат на солнце. И только после этих процедур можно отправить государству. Сбор орехов не легок, особенно не привыкшему. В тени деревьев холодно даже в самый жаркий день, дует пронизывающий ветер, опавшие листья распространяют горьковатый терпкий аромат. Такой привкус имеют и только что собранные ядра орехов, но через месяц этот привкус пропадает. Подготовленные к реализации орехи просеивают, то есть, калибри-

руют. Ценнейшими считаются крупные и имеющие глубокие канавки. Это интересное и ценное дерево завезено и у нас, в Риебинях растет у некоторых домов. В том числе и у дома Лейтане. Урожай, конечно, не такой, как у южных собратьев, где с одного дерева снимают по 65—100 килограммов и даже больше, но на многих ветках среди широких листьев виднеются по три, четыре плода.

Они плодоносят у нас не первый год, — поясняет хозяин дома Анна Лейтане, — но созреть не дают ребятишки — срывают. Жаль, ломают ветки деревьев.

Это дерево — большой долгожитель. Первые плоды на нем появляются в возрасте 8—10 лет и продолжают расти до 150—200-летнего возраста. Употребляются и незрелые орехи, но не для того, чтобы их съесть в свежем виде — богаты витаминами. С их помощью для приготовления варенья, в фармацевтике. Но в свежем виде — только зрелыми. Из ядер производят масло, которое идет в пищу, а также и лак, типографические краски, туши, древесину, особенно наплывы — так называемые капы, используют в производстве мебели, из зеленой кожуры, листьев и коры дерева получают дубильные вещества, коричневую краску, листья и кожу кроме того применяются в медицине и парфюмерии.

Это — очень ценное дерево. Но и требовательное — растет в почвах с глубоким слоем плодородной земли, с равномерным и неглубоким уровнем грунтовых вод. Чтобы от дичка он стал культурным деревом, надо произвести прививку как у хорошо известных нам яблонь. В орехах входят 45,5 — 77 процентов жиров, 8,68 — 18,9 процентов азотистых веществ, 7,89 — 19,4 процентов безазотистых экстрактных веществ, а также и витамины А, С и Д.

Последняя декада августа по настоящему оказалась летней. Лето нынче нас не совсем баловало хорошей погодой, то хотя бы на прощание показало, что за облаками солнце все же есть. И природа как бы воспряла духом, веселее стало жужжение кузнецов в траве, за сбором меда отправились пчелы. Но вот уже сентябрь, хотя и дни погожие, но «небо осенью дышит», пчелы стали спокойнее. Наверное, устали за лето и им пора на отдых. Еще перелетают с одного на другой последний цветок, выманивший из улья, еще последние капельники нектара... Такое, погруженное в работу насекомое можно и сфотографировать.

В погожие солнечные дни еще повсюду кипит жизнь.

Редактор А. М. РАНЦАН.