

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliserings-projekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskeres Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>



USR
im Bau
8
1 9 4 9



ILLUSTRIERTE MONATSSCHRIFT



WIR im Bau

8

ERSCHEINT IN VIER AUSGABEN: IN RUSSISCHER,
ENGLISCHER, FRANZÖSISCHER UND DEUTSCHER SPRACHE

1 9 4 9

XIII. J A H R G A N G



Die Nahrungsmittelindustrie der Sowjetunion



Immer stärker wird in der Sowjetunion die Rohstoffbasis der Nahrungsmittelindustrie. Das Land ist reich an unübersehbaren Getreide- und Gemüsegeldern, Zuckerrübenpflanzungen, Weinbergen und Obstgärten. Auch Vieh- und Geflügelzucht sind in der UdSSR großzügig entwickelt. Die sozialistische Landwirtschaft liefert dem Lande gewaltige Mengen von Erzeugnissen. Die sowjetische Nahrungsmittelindustrie verarbeitet diese erstklassigen Rohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln.

In den staatlichen und genossenschaftlichen Verkaufsgeschäften des Sowjetlandes findet man die mannigfaltigste Auswahl an Fleisch, Fisch, Wurst, Delikatessen und Halbfabrikaten, zahlreiche Sorten Butter, vorzügliche Käsearten, Milch-, Fleisch-, Fisch- und Gemüsekonserven, Konfitüren, Konditoreiartikel, die verschiedenartigsten Weine und zahlreiche andere Erzeugnisse. Die sowjetische Nahrungsmittelindustrie zählt mehr als 30 Produktionszweige.

Die Nahrungsmittelindustrie des vorrevolutionären Rußlands beruhte auf Handarbeit. Sie war ein zersplitterter, handwerklicher Wirtschaftszweig. Der sozialistische Sowjetstaat konnte sich mit dieser Sachlage nicht zufrieden geben, denn die wachsenden Ansprüche des Volkes erforderten immer größere Mengen Nahrungsmittel. Aus diesem Grunde wurde schon während der Vorkriegsplanjahrfünfte auf Initiative J. W. Stalins von der Sowjetregierung die Aufgabe formuliert und verwirklicht, eine nach dem letzten Wort der Technik ausgerüstete eigene Großindustrie für Nahrungsmittelerzeugung zu schaffen.

Das starke Ansteigen der Nahrungsmittelproduktion ist ein unmittelbares Ergebnis der sozialistischen Industrialisierung des Landes und der Kollektivierung der Landwirtschaft. Der sowjetische Maschinenbau versorgte die Nahrungsmittelindustrie mit den modernsten Maschinen und Apparaten einheimischer Konstruktion, und die steigende Produktion der Kollektivwirtschaften und Sowjetgüter verbreiterte ihre Rohstoffbasis.

Heute verfügt die UdSSR über viele Hunderte neueste Betriebe, darunter automatische Broffabriken, mechanisierte Kombinate für Fleischfabrikate, erstklassige Betriebe, in denen Konserven, Fischprodukte, Milch-erzeugnisse, Käse, Öl und andere Nahrungsmittel hergestellt werden. Allein das Moskauer Fischkombinat z. B. erzeugt etwa 200 verschiedene Fischprodukte. Dieses Kombinat hat nach dem Umfang der Produktion, dem Niveau der Technik und der Mannigfaltigkeit seiner Erzeugnisse in anderen Ländern nicht seinesgleichen. Die Sowjetunion ist ferner um leistungsfähige Elevatoren, Kühlhäuser und eine mechanisierte Fischereiflotte reicher geworden. Die alten Nahrungsmittelbetriebe des Landes sind technisch so rekonstruiert worden, daß man sie nicht wiedererkennt. Bei allen Nahrungsmittelfabriken gibt es Laboratorien, deren Mitarbeiter gemeinsam mit den Gelehrten zahlreicher Forschungsinstitute an der Aufgabe arbeiten, die Qualität der Produkte zu heben und die Technologie der Produktion zu verbessern.

Die Nahrungsmittelproduktion in der UdSSR kennt keine Fälschungen, keinerlei minderwertige Ersatzstoffe. Alle Erzeugnisse werden ausschließlich aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Der Staat sorgt für die Qualität der Waren durch eine strenge technische und sanitäre Kontrolle.

Bei Beginn des zweiten Weltkrieges stand die UdSSR mit dem Umfang ihrer Nahrungsmittelproduktion an einer der ersten Stellen in der Welt. Der vorrevolutionäre Umfang der Nahrungsmittelerzeugung Rußlands war weit überholt.

Gegenüber der Zeit vor der Revolution war vor dem zweiten Weltkrieg die Erzeugung von Zucker auf das Anderthalbfache, die von Konditoreiartikeln auf das Zehnfache, die von pflanzlichen Ölen fast auf das Dreifache, die von Konserven auf das Elffache gestiegen usw.

Diese Erfolge wirkten sich während des Krieges gegen die Hitlerfaschisten als ein Faktor von großer Bedeutung aus. In jenen schweren

Jahren vermochte die sowjetische Nahrungsmittelindustrie die Armee und die Bevölkerung reibungslos mit Lebensmitteln zu versorgen.

Die hitlerfaschistischen Okkupanten fügten der Nahrungsmittelindustrie der UdSSR einen riesigen Schaden zu. Mehr als die Hälfte aller Nahrungsmittelbetriebe lagen in den von der deutschen Okkupation oder von den Kriegshandlungen heimgesuchten Gebieten. Diese Betriebe wurden entweder restlos zerstört oder doch sehr ernstlich beschädigt. Die der Nahrungsmittelindustrie zugefügten Schäden belaufen sich auf Milliarden von Rubeln.

Das Sowjetvolk sah sich nach dem Kriege vor die überaus wichtige Aufgabe gestellt, das Zerstörte wiederaufzubauen, u. a. zahlreiche Nahrungsmittelbetriebe — in denen Brot, Fleisch, Butter, Konserven, Fette, Weine und Spirituosen, Tabak, Zucker und viele andere Produkte gewonnen wurden — in der Ukraine, in Bjelorußland, in den baltischen Republiken; in der Moldau und in den zentralen Gebieten der RSFSR wieder aus den Ruinen auferstehen zu lassen. Gestützt auf die sozialistische Planwirtschaft, wird diese Aufgabe in der Sowjetunion erfolgreich bewältigt. Die produktionstechnische Basis der Nahrungsmittelindustrie ist in der Hauptsache wiederhergestellt, die Lieferung von Lebensmitteln entwickelt sich in beschleunigtem Tempo. Im Rahmen des Nachkriegsfünfjahrplans haben die Nahrungsmittelbetriebe des Landes die Herstellung von Fleisch, Wurst, Butter, pflanzlichen Ölen, den Fang und die Verarbeitung von Fischen, die Erzeugung von Zucker, Konditoreiartikeln, Konserven und anderen Lebensmitteln auf ein Vielfaches gesteigert. In vielen Arten Lebensmitteln ist das Produktionsniveau der Vorkriegszeit bereits überschritten. So z. B. liegt die Produktionskapazität der Brotbäckereien in der UdSSR heute höher als vor dem Kriege. Auch die Fischerei hat ihre Vorkriegsleistung überholt. In der Buttergewinnung ist der Fünfjahrplan vorfristig — und zwar in drei Jahren — erfüllt worden. Im Jahre 1948 wurden 33 Prozent mehr Butter hergestellt als vor dem Kriege.

Um eine Vorstellung vom Umfang der Wiederaufbauarbeiten zu vermitteln — dessen, was schon geleistet ist, ebenso wie dessen, woran das Sowjetvolk gegenwärtig arbeitet —, wollen wir daran erinnern, daß der Staat in vier Jahren des Nachkriegsplanjahrfünfts für Kapitalneubauten in der Nahrungsmittelindustrie ebenso große Mittel verausgabte, wie für diesen Zweck in den beiden ersten Vorkriegsplanjahrfünften aufgewandt wurden.

Das rasche Tempo des Wiederaufbaus in der gesamten Volkswirtschaft der UdSSR, das nur in einem sozialistischen Staat möglich ist, hat es ermöglicht, schon zweieinhalb Jahre nach dem Kriege das Kartensystem vollständig aufzuheben. In den seit diesem Zeitpunkt vergangenen rund zwei Jahren wurden die Waren des Massenbedarfs wiederholt verbilligt. Zusammen mit der Währungsreform führte dies zu einem gewaltigen Anwachsen des Reallohns der Arbeiter und Angestellten und zu einer Steigerung des Volkskonsums. Im Jahre 1948 stieg der Reallohn in der UdSSR auf mehr als das Doppelte des Betrags von 1947. Dementsprechend steigerte sich auch der Verkauf von Waren des Massenbedarfs an die Bevölkerung. So setzte der staatliche und genossenschaftliche Kleinhandel 1948 im Vergleich zum Vorjahr an die Bevölkerung 56 Prozent Brot, 100 Prozent Zucker, 45 Prozent Konditoreiartikel, 56 Prozent Baumwollgewebe, 45 Prozent Schuhe usw. mehr ab.

Das Jahr 1949 brachte ein weiteres Anwachsen der Erzeugung von Waren des Massenbedarfs und eine Steigerung des Warenumsatzes. So konnte die Bevölkerung der UdSSR im zweiten Quartal dieses Jahres 19 Prozent Waren mehr kaufen als im zweiten Quartal 1948.

Gegen Ende des Nachkriegsplanjahrfünfts soll in der UdSSR das Vorkriegskonsumniveau für die wichtigsten Lebensmittel und Industriewaren nicht nur erreicht, sondern auch bedeutend überschritten sein. Dank der erfolgreichen Erfüllung ihres Fünfjahrplans schreitet die Sowjetunion einer Zeit entgegen, in der die wichtigsten Verbrauchsgüter in größter Fülle zugänglich sein werden.



Brot

Am frühen Morgen erscheinen auf den Straßen der sowjetischen Städte zahlreiche Lieferkraftwagen mit der Aufschrift „Brot“. Durch sie erhalten die Verkaufsgeschäfte die verschiedensten Sorten Brot und Brötchen, die in großen, automatisierten Fabriken gebacken werden. In Moskau und anderen Städten des Landes gibt es Brotfabriken, von denen jede täglich Hunderte von Tonnen Brot bäckt. Leistungsfähige Brotfabriken sind in Leningrad, Kiew, Minsk und vielen anderen Städten der UdSSR errichtet worden.

Die Brotbäckereiindustrie entstand im Lande während der Stalinschen Planjahrfünfte — das vorrevolutionäre Rußland kannte nur handwerkliche Bäckereien. Zu Beginn des zweiten Weltkrieges waren die Brotbäckereien in der UdSSR zu 80 Prozent mechanisiert. Der Krieg brachte diesem Industriezweig riesige Schäden. Die hitlerfaschistischen Okkupanten zerstörten auf ihrem Rückzug Hunderte erstklassige Brotbäckereien der Ukraine, Bjelorußlands und der RSFSR. In Föderativrußland z. B. ging die Leistungsfähigkeit dieser Betriebe während des Krieges um mehr als zwei Drittel zurück.

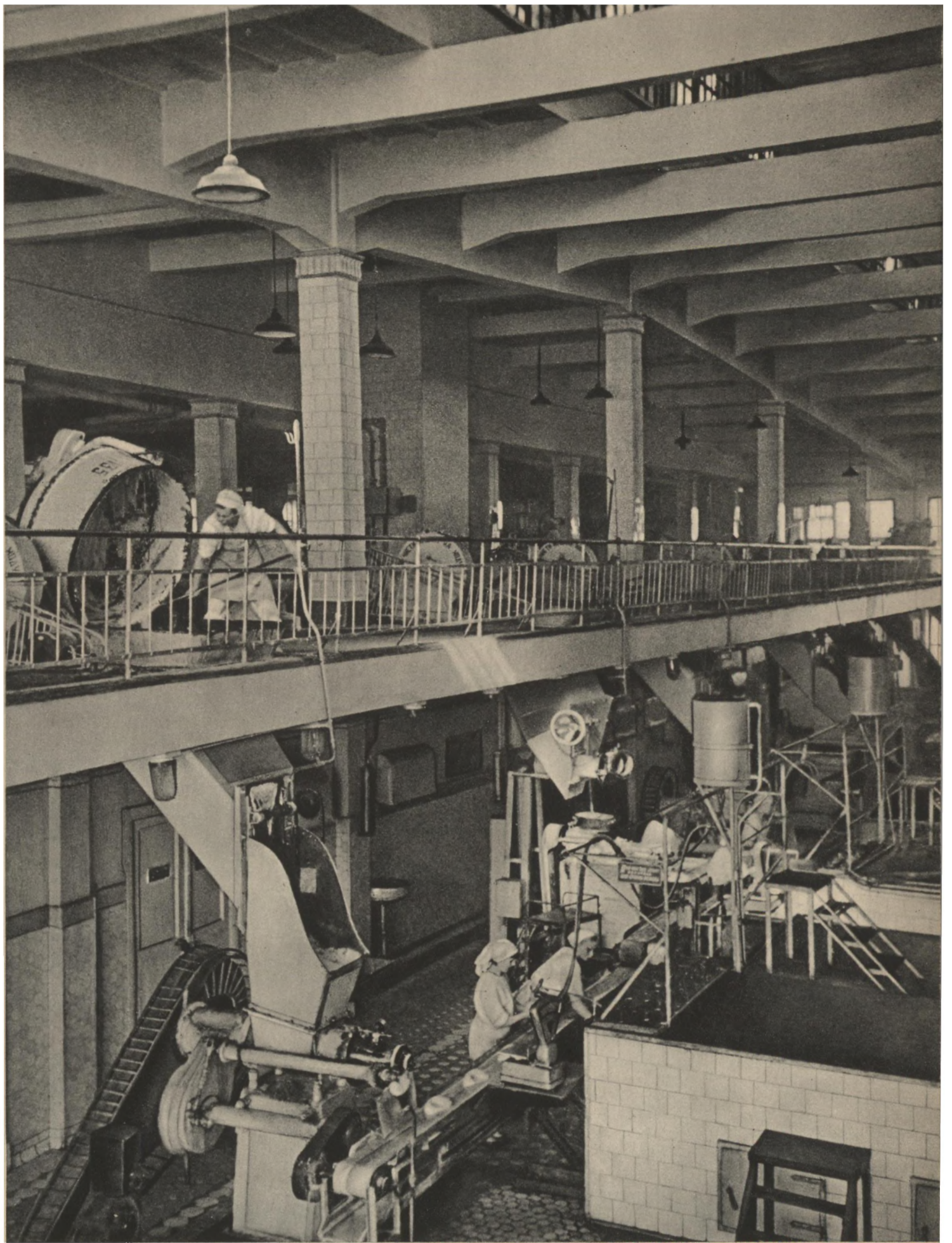
Der Wiederaufbau der zerstörten und die Errichtung neuer Brotfabriken begann lange vor Beendigung des Krieges und zeitigte so rasche Erfolge, daß die Produktionskapazität der Brotbäckereien schon Ende 1947 das Vorkriegsniveau wieder erreichte; schon ein Jahr später war dieses Niveau bedeutend überschritten.

In Moskau, Leningrad und anderen Industriezentren sind die Brotbäckereien restlos mechanisiert. Der Teig wird in Teigknetmaschinen durchgearbeitet, Teigschneidemaschinen zerteilen ihn in Stücke, automatische Öfen verbacken diese zu Brot. Während des gesamten Produktionsprozesses kommt das Brot nicht mit Menschenhänden in Berührung.

Heute sind in der UdSSR doppelt soviel Teigknetmaschinen in Betrieb wie vor dem zweiten Weltkrieg, und die Anzahl der vollkommensten Laufbandöfen und Teigschneidemaschinen hat sich auf das Dreifache erhöht. Der heimische Maschinenbau versorgt die Brotbäckereien des Landes mit allen Arten der neuesten Ausrüstungen.

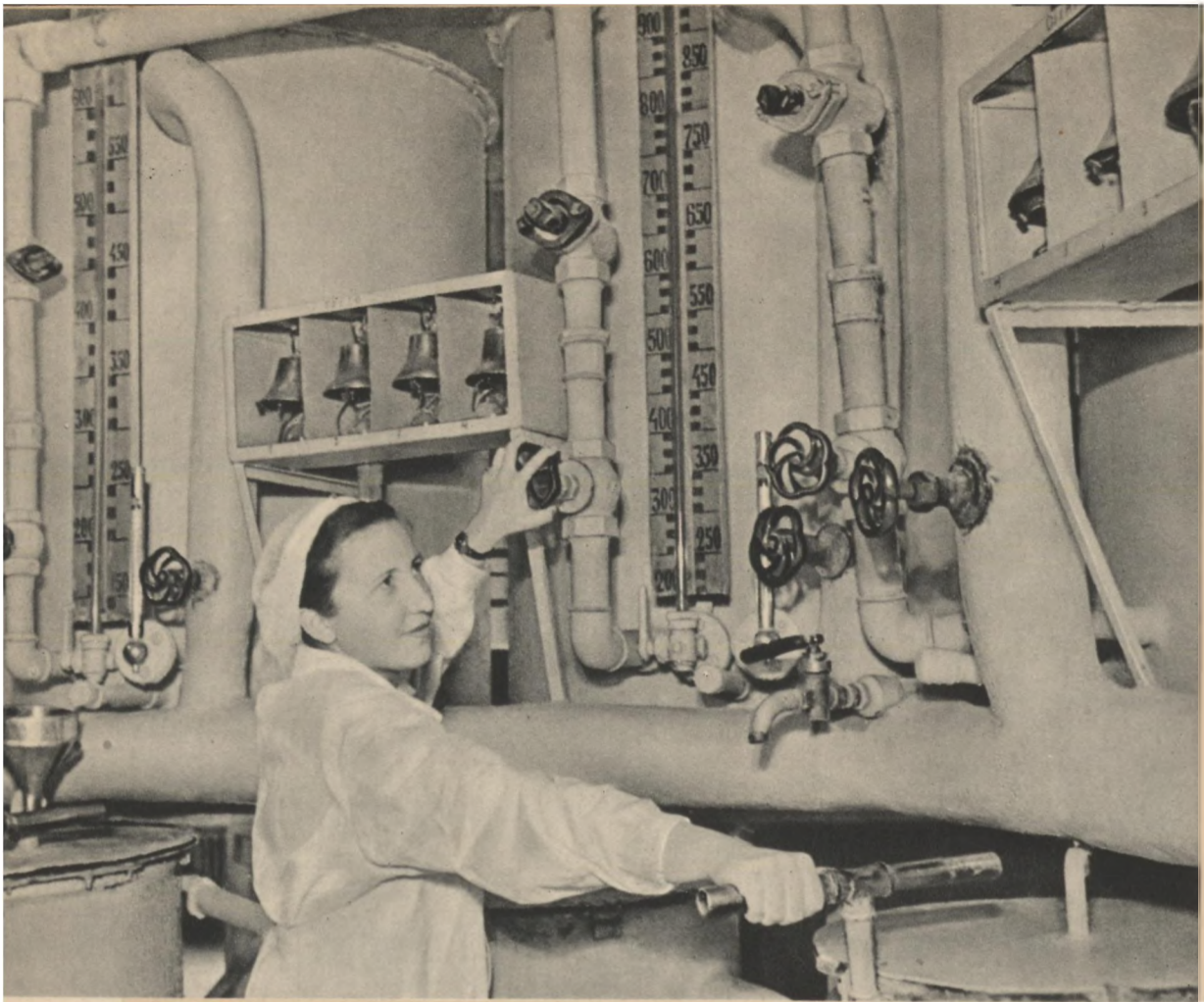
Schon in den ersten Nachkriegsjahren schufen Konstrukteure einen neuen, hochproduktiven Laufbandofen. Dieser bäckt die verschiedensten Brotsorten, von großen Laiben bis zu kleinen Brötchen.

Der wachsende Wohlstand der Werktätigen in der Sowjetunion hat die Nachfrage nach den verschiedensten Brotwaren vergrößert. Sie werden jetzt in ebenso reicher Auswahl geliefert wie vor dem Kriege.



Eine der zahlreichen automatisierten Brotfabriken der Sowjetunion — der Mikojan-Betrieb in Leningrad. In dieser Fabrik sind alle Produktionsprozesse restlos mechanisiert. Bild oben — die Teigschneideabteilung. Der fertige Teig gelangt aus den Behältern in die Teigschneideapparate, von wo er, in Stücken von festgesetztem Umfang und Gewicht, jedes in seiner Form auf einem Laufband in einen automatischen Ofen gelangt, der nach dem System des Sowjetingenieurs I. Lifenzow gebaut ist.

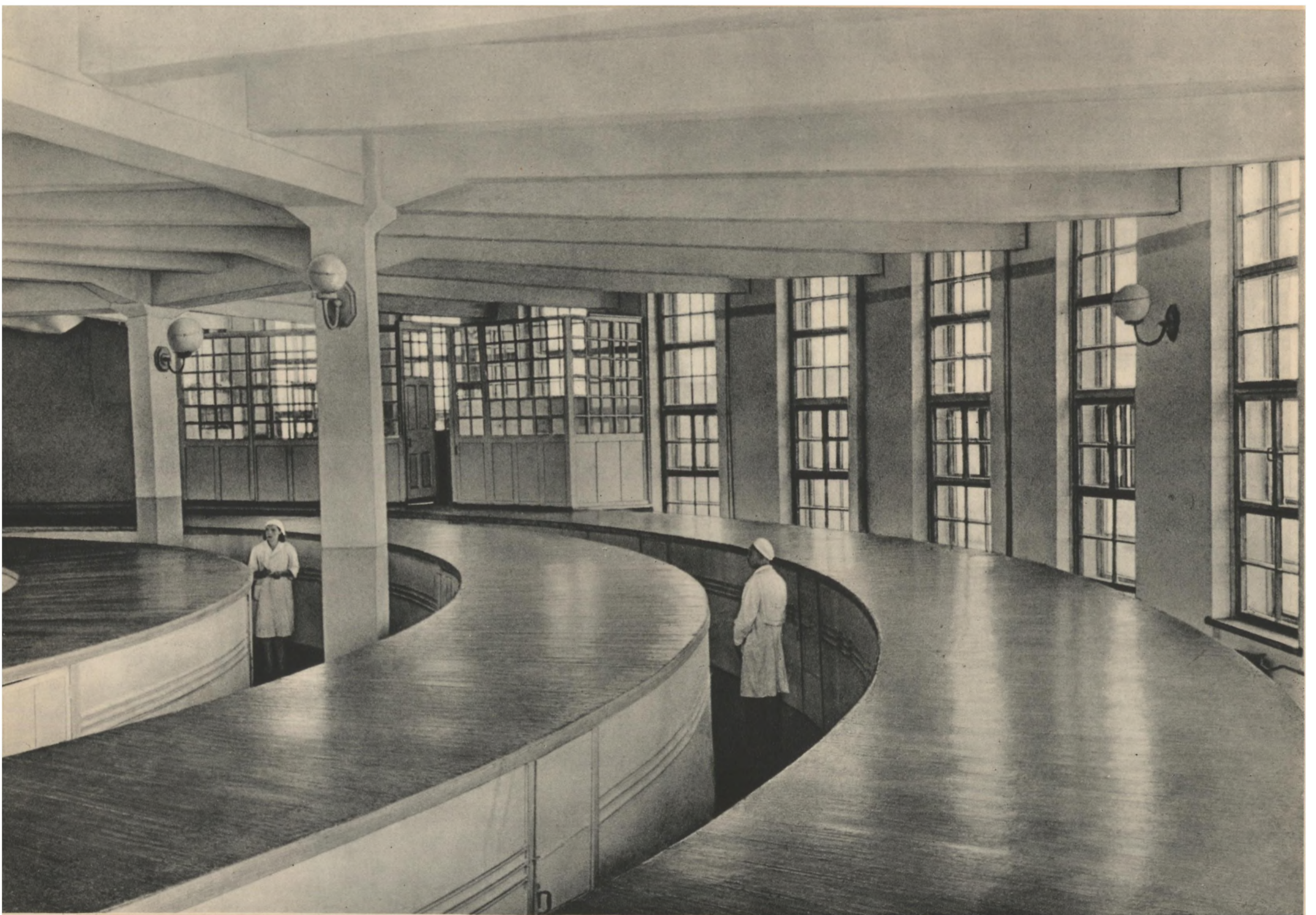
In dieser Leningrader Brotfabrik wird der Teig ebenso wie in anderen Brotfabriken der Sowjetunion mechanisch geknetet. Bild links — mechanisierte Knetung des Teiges.



Die Chruschtschow-Brotfabrik in Moskau gehört zu den größten automatisierten Betrieben. Unsere Aufnahme zeigt die Dosierungsstelle dieser Brotfabrik. Die Bestandteile des Teigs – Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, Kümmel usw. – werden mechanisch dosiert. Von hier aus besorgt eine einzige Arbeiterin die Dosierung der Rohstoffe für den ganzen Betrieb.



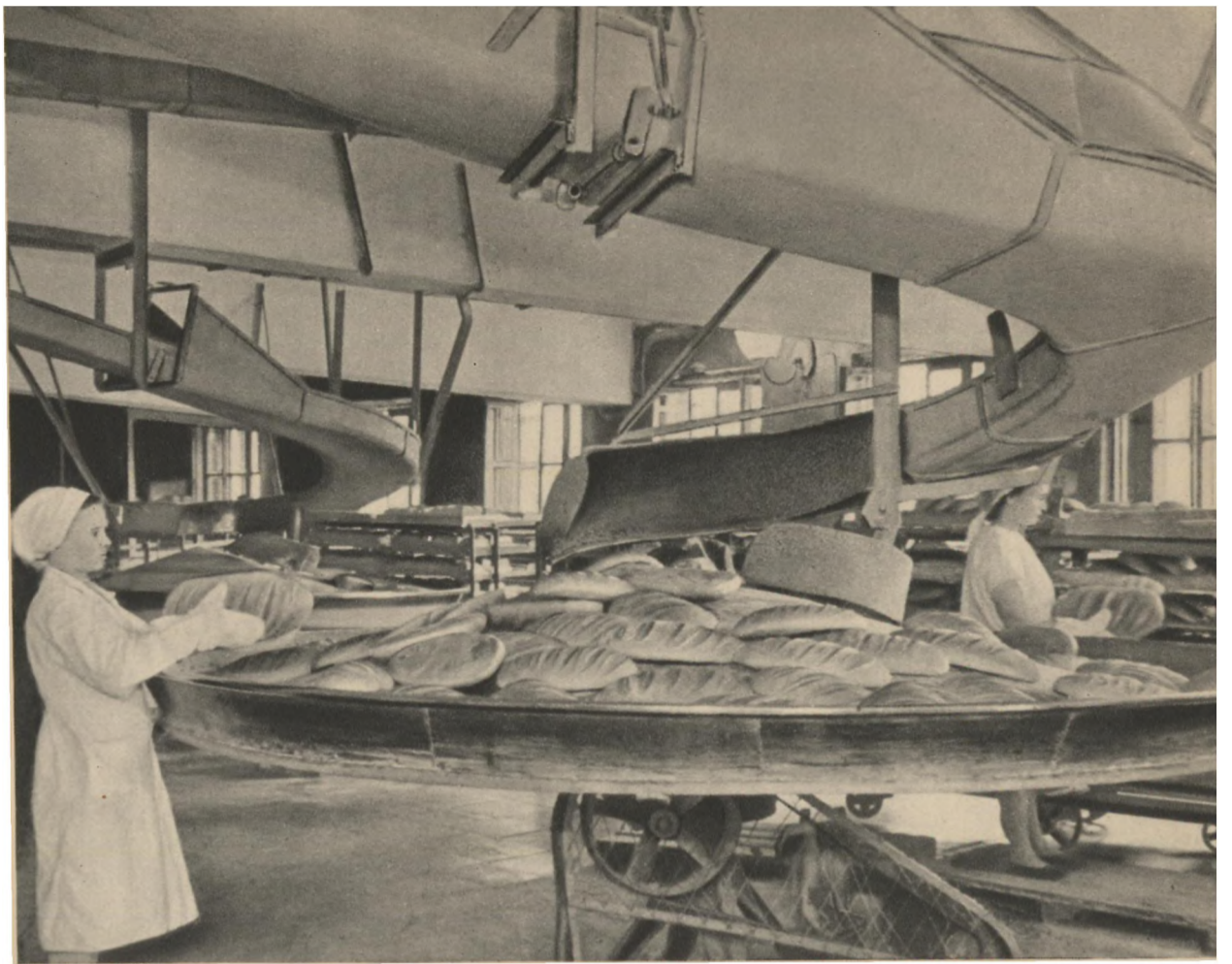
Die Hefeabteilung der Brotfabrik. Auf einem Laufrad bewegen sich Behälter mit flüssiger Hefe, die in der Fabrik selbst hergestellt wird. Sobald die Hefe fertig ist, wird sie in die Maßbehälter der Dosierungsstelle abge-



Blick in die Teigknetabteilung. Hier befinden sich Kammern für die Gärung des Teiges. In diesen Kammern, die dauernd eine bestimmte Temperatur und Feuchtigkeit aufzuweisen haben, gelangt der Teig zur Reife. Da alle Operationen restlos mechanisiert sind, können die Kammern, durch die täglich Hunderte von Tonnen Brot hindurchlaufen, von zwei Laboranten bedient werden, die den Verlauf des technologischen Prozesses beobachten. Aus diesen Kammern gelangt der fertige Teig in die Teigschneideabteilung.



pumpt. Der Produktionsprozeß ist nicht nur restlos automatisiert, sondern auch nach dem Prinzip des ununterbrochenen Fließens gestaltet, so daß alle technologischen Operationen folgerichtig miteinander verbunden sind.



Durch geschlossene Fallrinnen gelangt das fertige Brot in die Expedition der Brotfabrik und wird in kleine Transportwagen verladen. Die Arbeiterinnen nehmen Brotproben. Hierauf gelangen die Tragbretter mit dem Brot in geschlossene Lieferwagen, die die Ware nach den Verkaufsgeschäften bringen.



Eine reiche Auswahl von Brotwaren liefern die Betriebe der Hauptverwaltung für die Bäckereiindustrie der UdSSR. Besonders beliebt bei den Verbrauchern sind das Brühbrot, das Moskauer, das Borodinoer, das Feinweißbrot, das Rigaer, das Minsker Brot, ferner Moskauer Kalatschi, Blätterteig, russische Brötchen, Kringel, Pfefferkuchen und Milchwieback. Mittleres Bild – die Bäckerei Nr.1 im Moskauer Oktoberbezirk. Unten die in diesem Geschäft zur Auswahl stehenden Brotsorten.



Zucker



Schon 1935 stand die Sowjetunion mit der Herstellung von Rübenzucker in der Welt an erster Stelle. In den folgenden fünf Jahren erfuhr dieser Industriezweig eine noch größere Entwicklung. Während des zweiten Weltkriegs aber zerstörten die Hitlerokkupanten etwa 200 Zuckerfabriken. Der Sowjetstaat traf Maßnahmen, um diesen Schaden wettzumachen. Schon mitten im Krieg begann der Bau von Zuckerfabriken in den östlichen Gebieten des Landes. Im tiefen Hinterland wurden neue Rohstoffstützpunkte angelegt, und in den vom Feinde befreiten Gebieten wurden die Betriebe in raschem Tempo wiederaufgebaut. Zur Zuckerverarbeitungsaison 1948 waren zahlreiche Betriebe wiederhergestellt, so daß die Zuckererzeugung gegenüber dem Vorjahr um 70 Prozent vergrößert werden konnte. Im Jahre 1949 beginnen weitere zahlreiche wiederaufgebaute Zuckerfabriken mit ihrer Tätigkeit.

Die Zuckerrübenpflanzungen werden weiter ausgedehnt, ihr Ernteertrag vergrößert sich. Im Verein mit dem ununterbrochenen Anwachsen der technischen Ausrüstung der Zuckerfabriken gibt dies dem Sowjetland die Möglichkeit, die Zuckererzeugung von Jahr zu Jahr zu steigern.

Bild links – eine Stachanowarbeiterin der Zuckerrübenfelder, die ukrainische Kollektivbäuerin J. Shtanko, die hohe Zuckerrübenerntes erzielt hat.



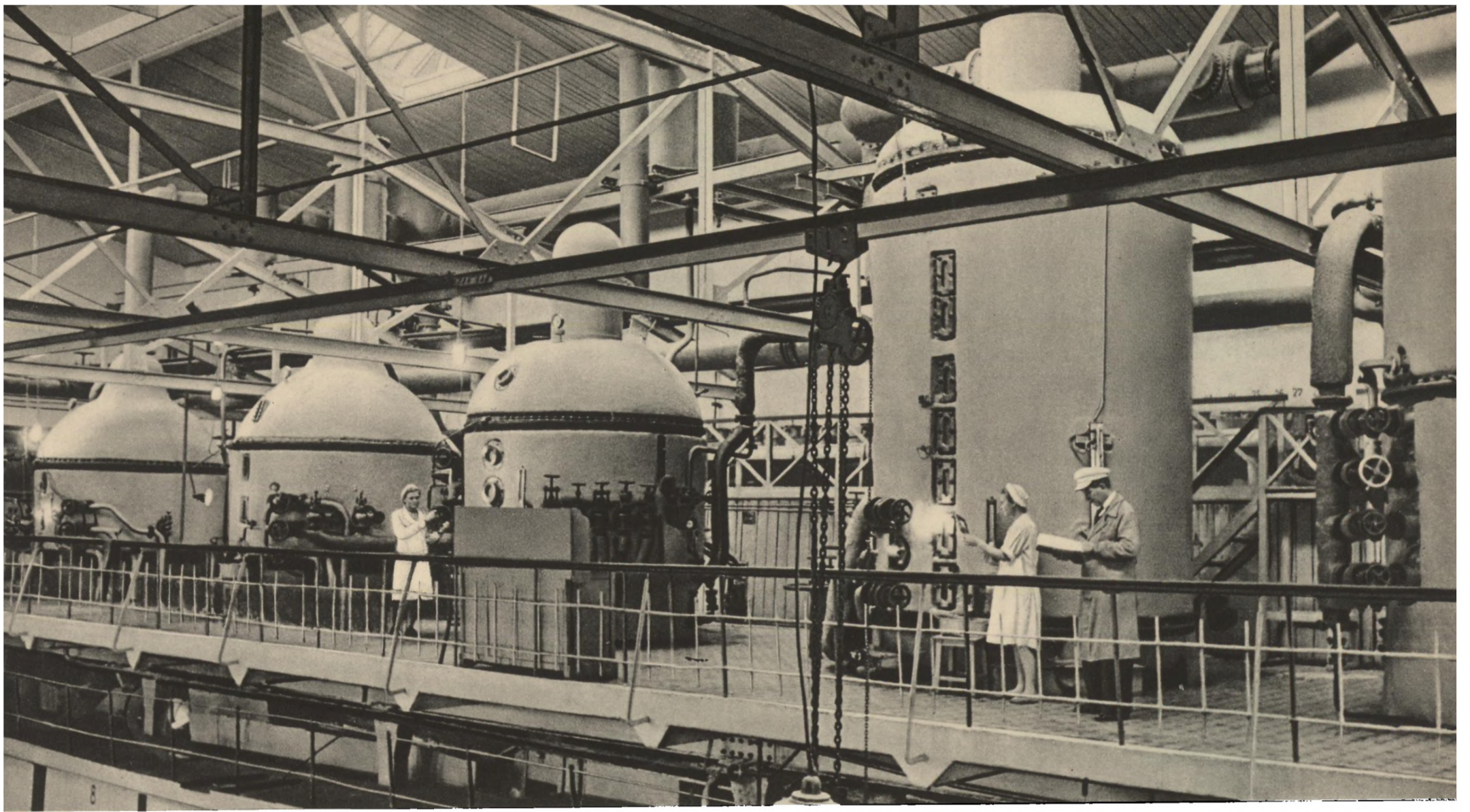
Die Stachanowarbeiter der kollektivwirtschaftlichen Felder bringen in diesem Jahr eine reiche Zuckerrübenenernte ein. Unsere Aufnahme – Rüben an der Annahmestelle einer ukrainischen Zuckerfabrik. Hochproduktive Verlademaschinen füllen rasch die Lastkraftwagen, die die Zuckerrüben zur Verarbeitung nach der Fabrik fahren.



Die Saftreinigungsabteilung einer Zuckerfabrik in Kirgisien. Vor der Oktoberrevolution gab es im Osten des Landes überhaupt keine Zuckerfabriken. Heute haben Usbekistan, Kirgisien, Sibirien, der Ferne Osten und eine Anzahl anderer Gebiete ihre eigene Zuckerindustrie.



Die Verpackungsabteilung der Wessoly-Podoler Zuckerfabrik in der Ukraine. Die mit Streuzucker gefüllten Säcke werden maschinell zugehängt und dann von einem Transporteur auf den Lagerboden geschafft.



Die Mantulin-Raffinadefabrik im Moskauer Stadtteil Krasnaja Presnja. In der Vakuumapparateabteilung wird der Raffinadezucker gekocht. Der Betrieb liefert Preßzucker in verschiedener, für die Verbraucher besonders bequemer Verpackung.

Bild rechts – Verpackung des Zuckers in einer Moskauer Raffinadefabrik. Im Vordergrund die Stachanowarbeiterinnen M. Danilowa und A. Finogenowa.



Fleisch

Seit Errichtung der Sowjetmacht ist in der UdSSR eine leistungsfähige Fleischindustrie entstanden. Alle mit den letzten Errungenschaften der Technik ausgerüsteten Betriebe sind in staatlichen Unionsvereinigungen zusammengefaßt.

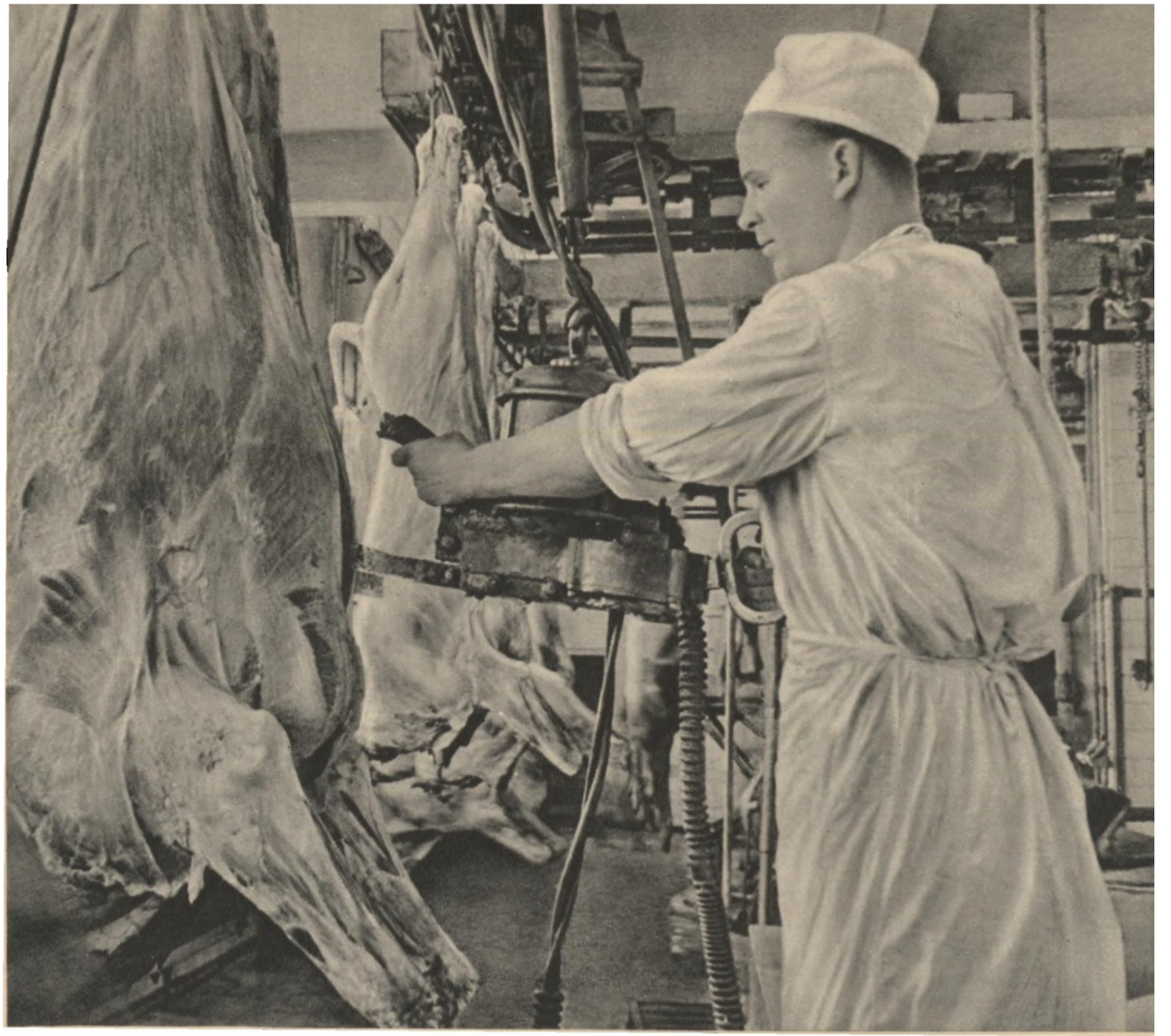
Der Bau neuer Betriebe hat sich in der Sowjetunion breit entfaltet: in Moskau, Leningrad, Ulan-Ude, Baku und vielen anderen Städten der UdSSR sind große, mechanisierte Fleischkombinate, Geflügelkombinate und Kühlhäuser in Betrieb genommen.

Den Fleischkombinaten wurden Konservenfabriken, Wurstbetriebe, Fettverarbeitungsabteilungen usw. angeschlossen.

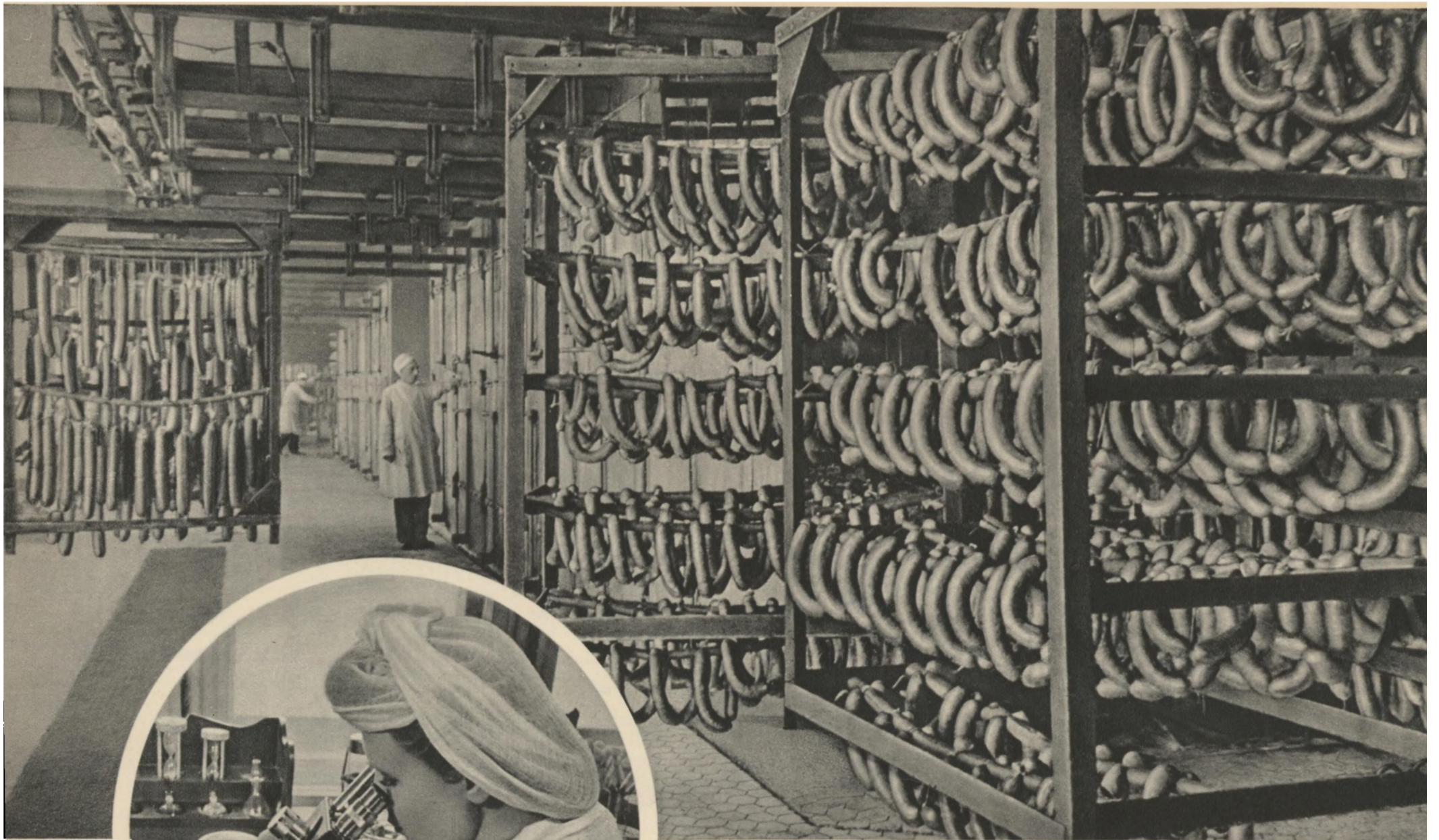
Es gibt in der UdSSR wissenschaftliche Forschungsinstitute für die Fleisch-, Geflügel- und Kühlhausindustrie. In diesen Instituten werden die Qualität der Erzeugnisse und die Nachfrage der Bevölkerung sorgfältig studiert, neue Rezepte und neue technologische Verfahren ausgearbeitet, neue Maschinen konstruiert.

Die Fleischindustrie hat große Erfolge zu verzeichnen. Trotz der gewaltigen Schäden, die der Viehzucht durch den Krieg zugefügt wurden, konnte das Land 1948 die Vorkriegsfleischerzeugung fast wieder erreichen. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen war 1948 um 25 Prozent größer als 1947.

Im April 1949 beschloß die Regierung der Sowjetunion einen Dreijahresplan für die Entwicklung der Viehzucht, demzufolge der Rinderbestand allein der Kollektivwirtschaften bis Ende 1951 auf nicht weniger als 34 Millionen gesteigert werden soll. Außerdem wird der Viehbestand, der das persönliche Eigentum von Kollektivbauern, Arbeitern, Angestellten, Einzelbauern sowie das Eigentum der staatlichen Sowjetgüter bildet, bedeutend vergrößert werden. In dem gleichen Jahr 1951 werden im Lande 2,7 Millionen Tonnen Fleisch zur industriellen Verarbeitung greifbar sein. Die sowjetische Fleischindustrie wird vor der Aufgabe stehen, diese ganze gewaltige Fleischmenge zu verarbeiten und sie den Verbrauchern in Form von mannigfaltigen und hochwertigen Erzeugnissen anzubieten.



Im Moskauer Fleischkombinat. Der Stachanowarbeiter Wassili Sidorow aus der Abteilung für erste Bearbeitung zersägt mit einer elektrischen Säge die Rümpfe geschlachteter Rinder. Das elektrische Sägen bringt den Arbeitern eine bedeutende Erleichterung und verbessert die Qualität der Arbeit.



In der thermischen Abteilung der zum Moskauer Fleischkombinat gehörenden Wurstfabrik. Im Hintergrund Räucherkamern, in denen besonders beliebte Wurstsorten – Moskauer, Poltawaer, Krakauer u. a. – mit heißem Rauch bearbeitet werden.

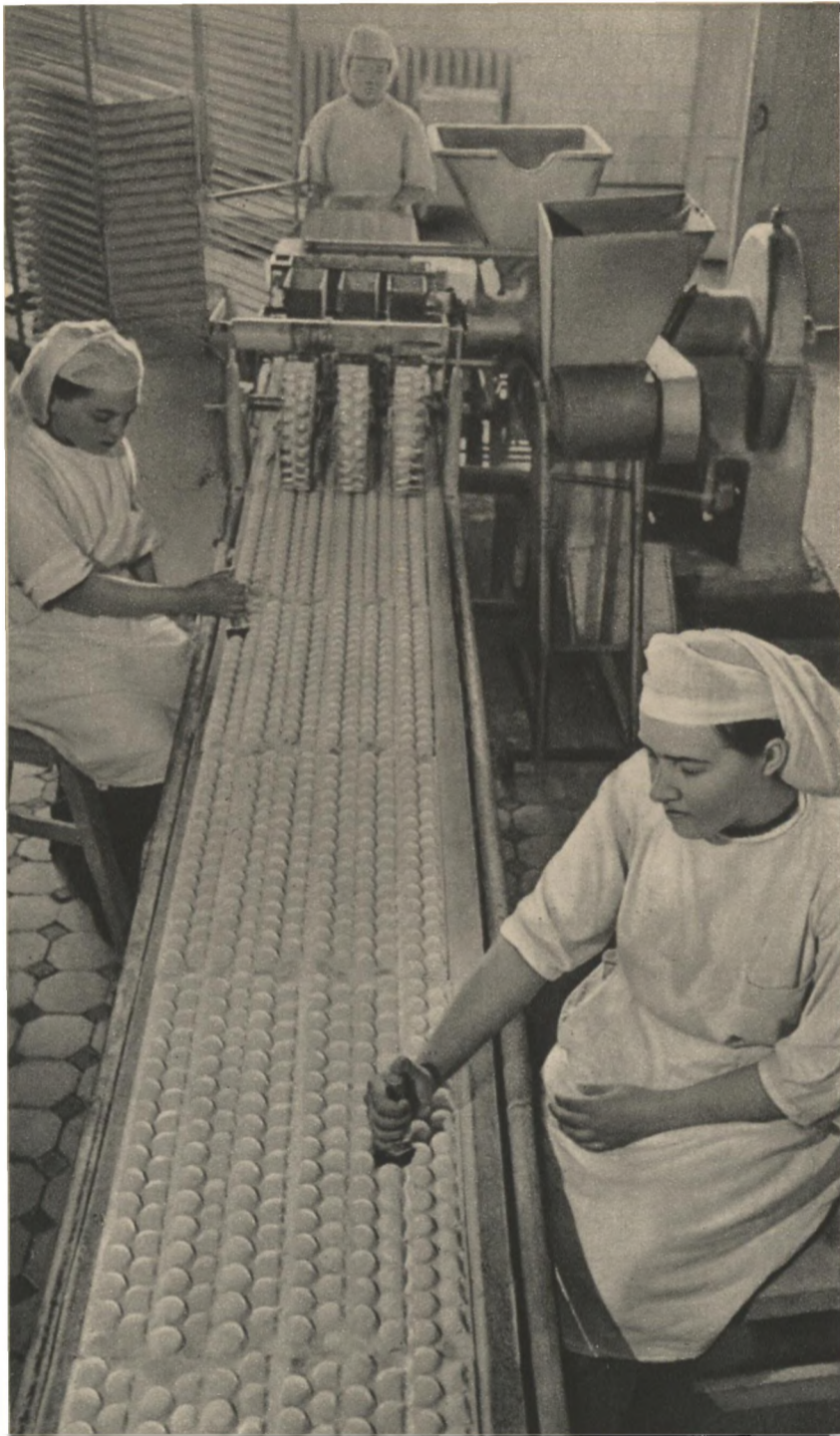
Bild links – die Laborantin Oktjabrina Solowjowa nimmt im Laboratorium eine Fleischuntersuchung vor.



Leistungsfähige Fleischkombinate sind in den Stalinschen Planjahrffünften in verschiedenen Städten und Industriezentren des Landes errichtet worden. Diese Kombinate versorgen mehrere Millionen Verbraucher mit hochwertigen Fleischerzeugnissen. Unsere Aufnahme – Blick auf das Beria-Fleischkombinat in Baku, der Hauptstadt der Aserbaidshaniischen Sozialistischen Sowjetrepublik.



Eine der Abteilungen der Bratzewoer Geflügelfabrik. Diese Fabrik gehört zu den größten Betrieben ihrer Art, die bei großen Städten und Industriezentren angelegt worden sind. Sie versorgt zahlreiche Verkaufsgeschäfte Moskaus mit Eiern und geschlachtetem Geflügel.



Die Nachfrage der Verbraucher nach Pelmeni (einer Art Fleischklößen) ist außerordentlich groß. Die Fleischkombinate verschiedener Städte des Landes haben besondere Abteilungen für die Herstellung von Pelmeni. Unser Bild – ein Automat für die Herstellung von Pelmeni im Leningrader Kirow-Fleischkombinat.





Das Moskauer Gorki-Milchkombinat liefert pasteurisierte Milch, Kefir, Dickmilch, Joghurt, Fruchteis, Weißkäse und Erzeugnisse aus Topfen. Unser Bild – der Milchspeicher des Kombinars. Im Vordergrund – die Schichttechnologin Sinaida Kasuto prüft die Füllung der Behälter.

Milch, Butter, Käse

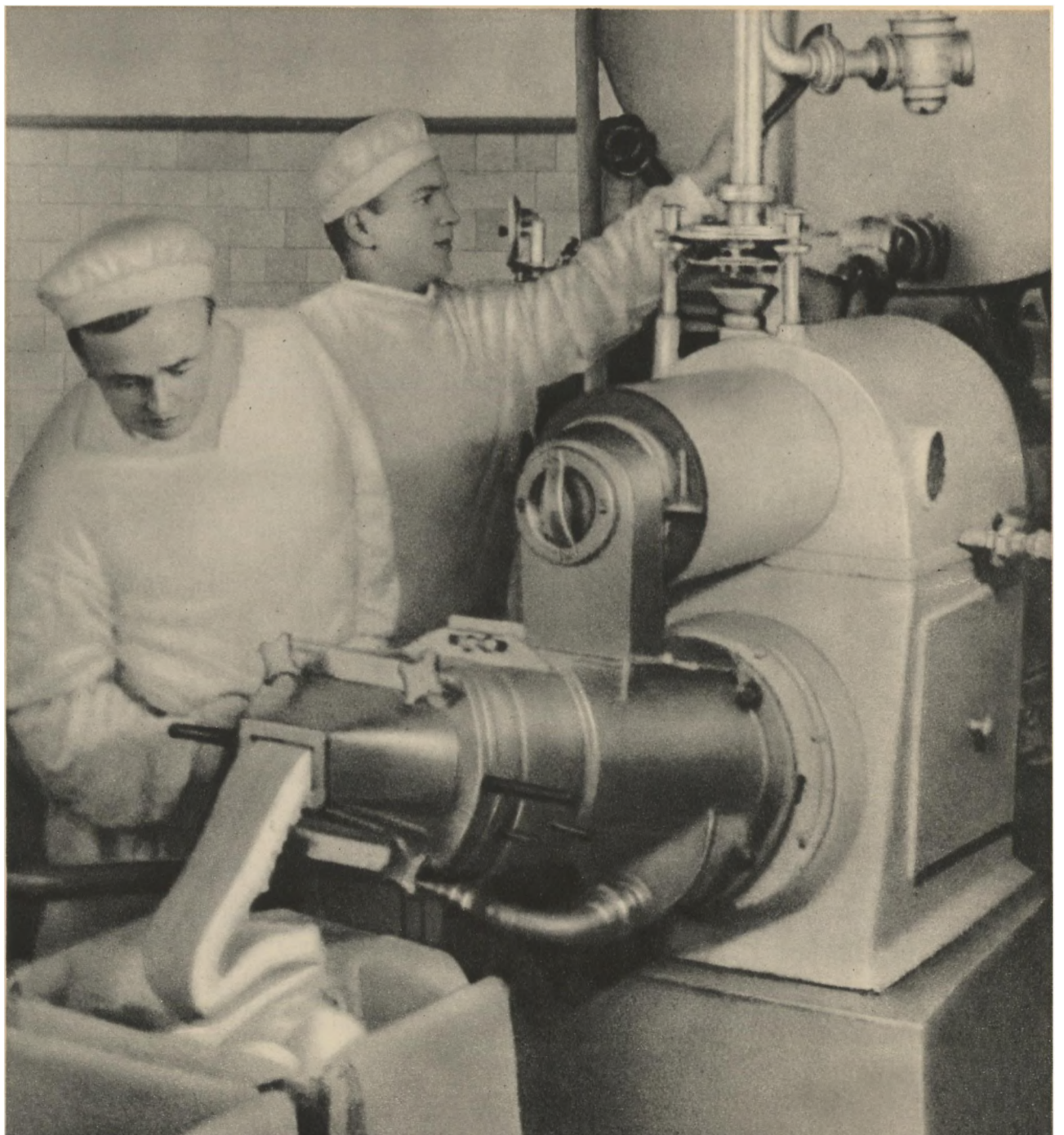
Auch im vorrevolutionären Rußland wurden nicht wenige Milchprodukte hergestellt. Aber das frühere Entwicklungsniveau der Molkereiindustrie vermochte das Land der Sowjets nicht zu befriedigen, es vermochte den wachsenden Bedarf des Volkes nicht zu decken. Während der ersten Stalinschen Planjahrfünftel entwickelten sich neben den anderen Industriezweigen in raschem Tempo neue starke Betriebe zur Verarbeitung von Milch. Gegen Ende des zweiten Planjahrfünftel besaß die UdSSR Hunderte neue mechanisierte Großmeiereien und Käsefabriken in großen Städten, ferner zahlreiche Betriebe für die Herstellung von Milchkonserven. Im Jahre 1948 wurde das Vorkriegsniveau der Milchaufbringung überschritten. Die Molkereiindustrie hat ihren Nachkriegsünfjahrplan erst vorfristig erfüllt und dann übererfüllt.

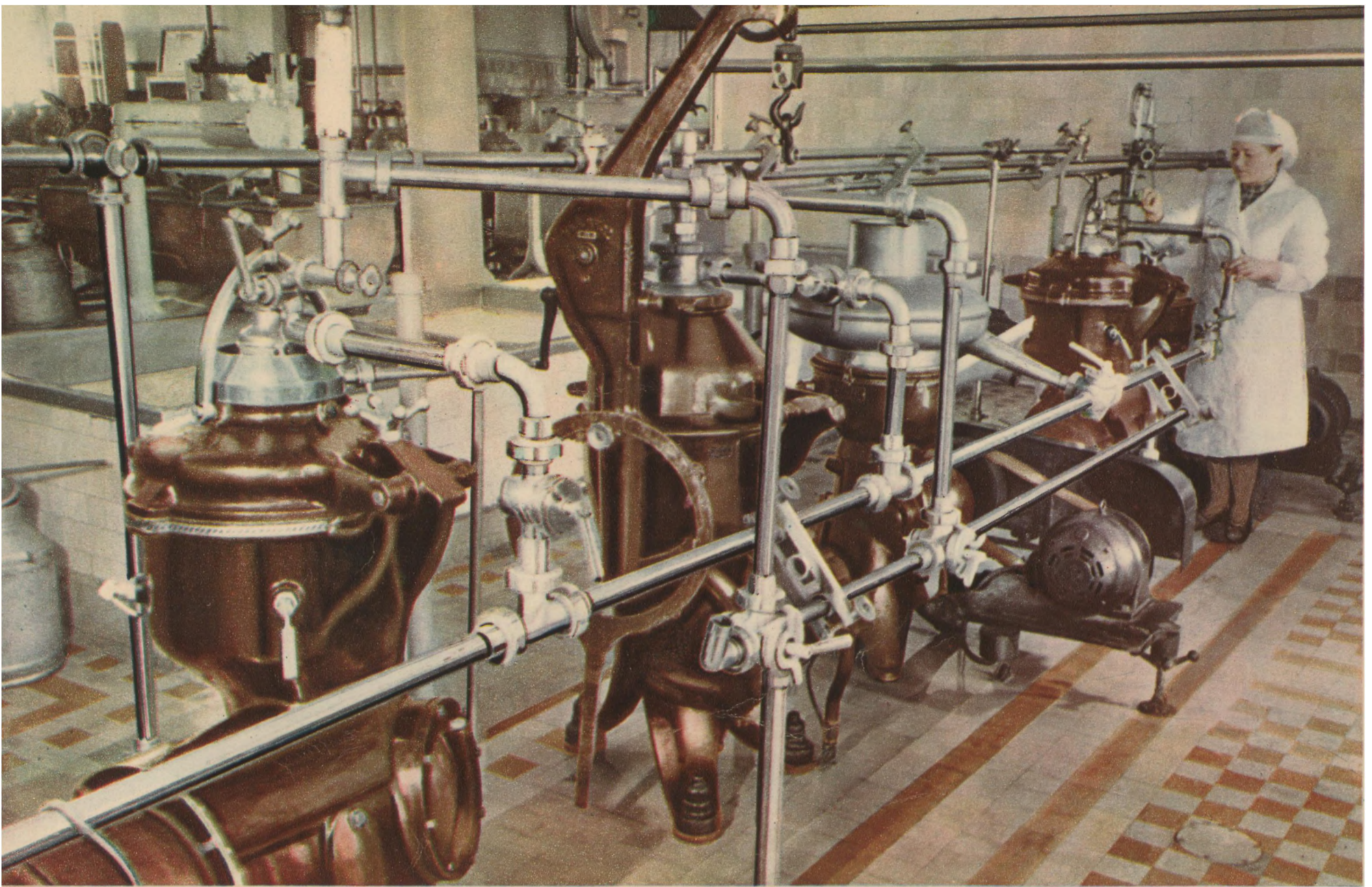
Grandios sind die nächsten Entwicklungsperspektiven der Molkereiindustrie. Im Jahre 1951 werden ihre Betriebe nicht weniger als 10 Millionen Tonnen Milch übernehmen und zu Erzeugnissen von hohem Nährwert verarbeiten. Die Erfüllung dieses Plans wird durch die Errichtung neuer mechanisierter Meiereien und Käsefabriken, durch den Bau von Werkabteilungen für die Herstellung von Milchpulver usw. gesichert.

Die Betriebe der Molkereiindustrie werden mit jedem Tage mehr mechanisiert und automatisiert. Kühlanlagen und andere Maschinen werden vervollkommenet, es werden Buttermaschinen mit ununterbrochenem Betrieb in Dienst gestellt, von denen jede 400 Kilogramm Butter in der Stunde erzeugt. Starke Trocknungs- und Zerstäubungsanlagen sowie Vakuumapparate ermöglichen es, die Herstellung von Milchpulver und kondensierter Milch bedeutend zu steigern.

Die weitere Vervollkommnung der Betriebe wird es gestatten, den Produktionsumfang der Molkereiindustrie ununterbrochen zu vergrößern. Die Arbeiter, Techniker, Ingenieure und Angestellten dieses Zweiges der Nahrungsmittelindustrie sind bestrebt, der Bevölkerung des Landes soviel wie möglich Milchprodukte von vorzüglicher Qualität und in der reichsten Auswahl zu liefern.

Aufnahme rechts – eine ununterbrochen tätige Buttermaschine in der Utetschater Molkerei. Von hier gelangt die Butter direkt in die Verpackungsabteilung.





Oberes Bild – Blick in die Zentrifugenabteilung der Uglitscher Käsefabrik. Dieser Versuchsbetrieb des Unionsforschungsinstituts für Käseindustrie ist nach dem letzten Wort der Technik eingerichtet. Im Uglitscher Betrieb werden neue Sorten aus der auswahlreichen Käseliste in den Betriebsplan aufgenommen, um dann auch von allen übrigen Käsefabriken hergestellt zu werden. Unteres Bild – fertige Käsesorten der Fabrik.





Die Sonnenblume steht unter den Ölkulturen der Sowjetunion an erster Stelle. Fast zwei Drittel der im Lande gewonnenen Pflanzenöle werden aus Sonnenblumensamen gewonnen. Neue ölreiche Sonnenblumensorten sind von W. Pustowojt, L. Shdanow, W. Morosow und anderen sowjetischen Selektionären gezüchtet worden.

Die Extraktionsabteilung des Krasnodarer Kombinats, das von den hitlerfaschistischen Okkupanten zerstört und nach Befreiung der Stadt restlos wiederaufgebaut wurde.

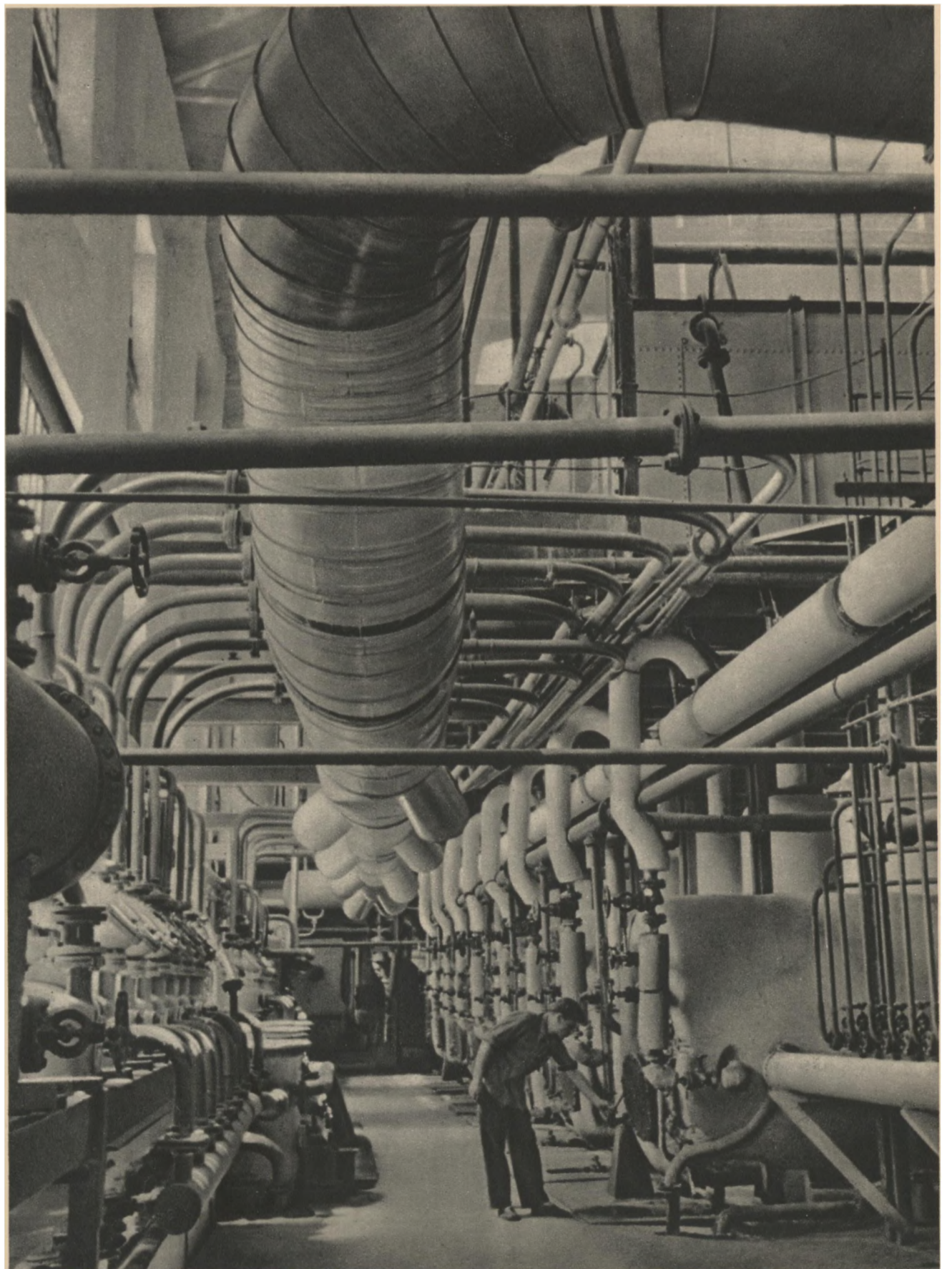
Pflanzenfette

Mehr als die Hälfte aller Betriebe der Öl- und Fettindustrie der UdSSR waren während des Krieges von den Hitlerfaschisten zerstört worden. Dieser Zweig der Nahrungsmittelindustrie wurde jedoch in so raschem Tempo wiederaufgebaut und weiter ausgebaut, daß die Sowjetunion schon am 1. Januar 1948 mit der Zahl ihrer arbeitenden Betriebe das Vorkriegsniveau wieder erreichte.

Die Auswahl von Speisefetten ist außerordentlich reich. Zu den Fetten pflanzlichen Ursprungs gehören Sonnenblumen-, Baumwoll-, Sojabohnen-, Leinöl und andere Öle, Margarine für Küche und Speisetafel, kombinierte Fette, spezielle Fette für Backwaren und Konditoreierzeugnisse und schließlich raffinierte Öle.

Viele Jahrzehnte lang bestand die Hauptausrüstung der Ölbetriebe aus einer hydraulischen Presse, die außerordentlich schwer zu bedienen war. In den sowjetischen Betrieben werden in immer größerem Umfang vervollkommnete Methoden der Ölauspressung angewandt, die die Verluste verringern und die Arbeitsbedingungen erleichtern.

Die erstklassige technische Ausstattung der sowjetischen Ölgewinnungsbetriebe ermöglicht eine ununterbrochene Vergrößerung und qualitative Verbesserung der Ölgewinnung. Im Jahre 1948 lieferten die Ölfabriken des Landes 33 Prozent Pflanzenfette mehr als 1947, und im zweiten Quartal 1949 lag die Erzeugung um 47 Prozent über der des zweiten Quartals 1948.





Im Moskauer Kombinat für Nahrungsmittelkonzentrate. Die Packerin Valentina Jegorowa beobachtet die Tätigkeit eines Automaten, der Haferflocken Marke „Herkules“ zerteilt und verpackt.



Gemüsespeisen, die vom Moskauer Kombinat für Nahrungsmittelkonzentrate geliefert werden – Kohlsuppe, Gurkensuppe, Rotrübensuppe, Pilzragout usw.

Nahrungsmittelkonzentrate

Die Nahrungsmittelindustrie der Sowjetunion stellt in besonderen Betrieben konzentrierte Frühstücke, Suppen, Hauptspeisen, Puddinge, Diäterzeugnisse, Kaffee und Kakao mit Milch und Zucker und dergleichen her.

In den letzten Jahren ist die Konzentratindustrie der UdSSR um neueste technische Anlagen bereichert worden — mechanisierte technologische Linien, hochproduktive Trocknungsanlagen, automatische Pressen und eine Anzahl anderer Automaten.

Vitamine

Die Vitaminindustrie, einer der erst unter der Sowjetmacht geschaffenen Industriezweige, besitzt vortrefflich ausgestattete Betriebe, die sich der neuesten, von sowjetischen Spezialisten ausgearbeiteten technologischen Verfahren bedienen. Sie liefern alle bekannten Vitamine, darunter auch das neue Vitamin R-Citrin.

In der UdSSR werden die Vitamine teils aus natürlichen (pflanzlichen) Rohstoffen, teils auf synthetischem Wege hergestellt. Sie kommen in gut ausgestatteten Verpackungen und in kleinen, für die Käufer bequemen Mengen zum Verkauf. Die Nachfrage nach Vitaminen, die die Nahrung vollwertiger machen und den Verbraucher gegen viele Erkrankungen schützen, steigt von Jahr zu Jahr. Die Sowjetindustrie vermag diese Nachfrage restlos zu decken.

Bild rechts — in der Vitamin „D“ bearbeitenden Abteilung der Moskauer Vitaminfabrik Nr. 1. Die Laborantin Wera Oskina prüft den Verlauf des technologischen Prozesses.



Fische

Die UdSSR ist von 14 Meeren umgeben. Ihr Gebiet wird nach allen Richtungen von wasserreichen Flüssen durchschnitten. Hier liegen reichste Quellen für den Fischfang.

Die Wasserreservoirs der Sowjetunion enthalten mehr als 200 gewerblich verwertbare Fischarten. Am fischreichsten sind die Becken des Kaspischen, des Asowschen und des Schwarzen Meeres. Dort werden Störe, Hausen, Sternhausen, Brassen, Karpfen, Zander, Meeräschen, Heringe, Strömlinge und andere Nutzfische gefangen.

Im Norden des Landes bringt die starke Fischereiflotte der Barents-See alljährlich große Mengen Kabeljau und Seebarsche ein. In den Flüssen und Seen Sibiriens werden Muxunlachs, Baikallachs und Nelmalachs gefangen. Auch die Gewässer des Fernen Ostens liefern gemeinsam mit Südsachalin, den Kurilischen Inseln und Kamtschatka der Bevölkerung der UdSSR Fische der Lachsfamilie und außerdem Heringe.

Dank den gewaltigen Rohstoffvorräten hat sich die Fischereindustrie der UdSSR unter der Sowjetmacht aus einem halbhandwerklichen Gewerbe in einen fortschrittlichen, technisch vortrefflich ausgerüsteten Volkswirtschaftszweig verwandelt. Die Fischereibetriebe und Fischverarbeitungsfabriken sind heute nicht wiederzuerkennen. Die Fischereifahrzeuge der Sowjetunion haben heute Leistungen aufzuweisen, wie die Fischereiflotten anderer Länder sie nicht kennen. Der Fang und die Verarbeitung der Fische werden immer umfassender mechanisiert.

Im Rahmen des Nachkriegsfünfjahrplans vermochte die Fischereindustrie der UdSSR in kurzer Zeit ihre kriegszerstörte Wirtschaft wiederaufzubauen und neue große Erfolge zu erzielen. Der Fischfang hat sein Vorkriegsniveau weit hinter sich gelassen.



„Tungus“ – der schwimmende Stützpunkt einer Fischfangexpedition. Während der Fangoperationen weitab von den Küsten dient der „Tungus“ nicht nur als Stützpunkt für die zahlreichen kleinen Fischereifahrzeuge, sondern auch als Verarbeitungsstätte.



Funkanlagen erleichtern die Verbindung der Fischereifahrzeuge mit der Küste, untereinander und mit dem schwimmenden Stützpunkt. Auf dem gleichen Wege werden an dieser oder jener Stelle des Meeres auftauchende Fischschwärme gemeldet. Unser Bild links – der Funker Dostojewski macht von Bord eines Suchschiffes auf funktelegraphischem Wege von einem soeben festgestellten Fischschwarm Mitteilung.



Entleerung des Netzes auf einem Trawler in der Barents-See. Die in diesem Meere fischenden sowjetischen Trawler stehen mit der hohen Arbeitsproduktivität ihrer Mannschaften in der Fischereindustrie der UdSSR an erster Stelle.

Entladung eines Fischereifahrzeugs im Hafen von Astrachan.



Die Arbeiterin K. Dshambalajewa von den Astrachaner Fischereianlagen mit gefangenen Stören.



In einem Astrachaner Fischverarbeitungsbetrieb; ein Transporteur bringt die Fische in die Entschuppungstrommeln. Bild rechts – Verpackung fertig geräucherter Störrücken in einer Moskauer Fischverarbeitungsfabrik.

Konserven

Selbst in schweren Winterfrösten haben die Polarüberwinterer Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen und andere Früchte des segenspendenden Südens auf ihrem Tisch. Sie gelangen in alle Gegenden des Landes in Konservenbüchsen oder in der speziellen Verpackung für eingefrorene frische Früchte, die in dieser Form ihren Geschmack und ihren Nährwert vollständig behalten.

In der Sowjetunion bedienen sich zahlreiche wissenschaftliche und industrielle Expeditionen, Überwinterer der Polarstationen, Holzfäller, Pelzjäger, die für lange Zeit die öde Taiga aufsuchen, Fischer auf weiter Fahrt, Alpinisten, Touristen usw. der verschiedensten Konserven. Die hohe Qualität der sowjetischen Konserven sichert ihnen einen großen Absatz. Besonders beliebt sind Fisch- und Gemüsekonserven, die vortreffliche Zuspisen bilden, ferner konservierte Früchte.

Die Konservenindustrie der UdSSR erzeugt verschiedene Kompotte, Jams, Fruchtsäfte und Soßen, 30 Sorten Konfitüren, Tomatensaft, Tomatenpaste und Tomatenpüree, 35 Sorten Gemüsekonserven, Marinaden, spezielle Konserven für Kinderernährung, pasteurisierten Kaviar (körnigen, gepreßten und roten Kaviar), Dutzende Sorten konservierte Fische, Fleischkonserven, gemischte Fleisch- und Gemüsekonserven, kondensierte Milch, Kakao, Kaffee und vieles andere.

Mit dem ansteigenden Verbrauch wächst auch die Lieferung aller dieser schmackhaften und nahrhaften Erzeugnisse. Die Herstellung von Konserven aus Fleisch, Gemüse und Früchten, ferner von gemischten Fleisch- und Gemüsekonserven hat das Vorkriegsniveau bereits überschritten. Die Erzeugung verschiedener Konserven lag im zweiten Quartal 1949 um 51 Prozent über der des zweiten Quartals 1948. Die Verarbeitung der Rohstoffe neuer Ernte geht noch erfolgreicher vonstatten.

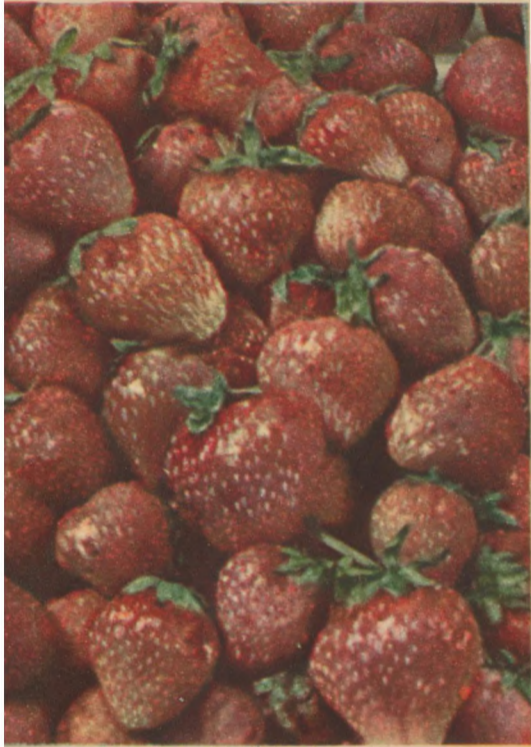
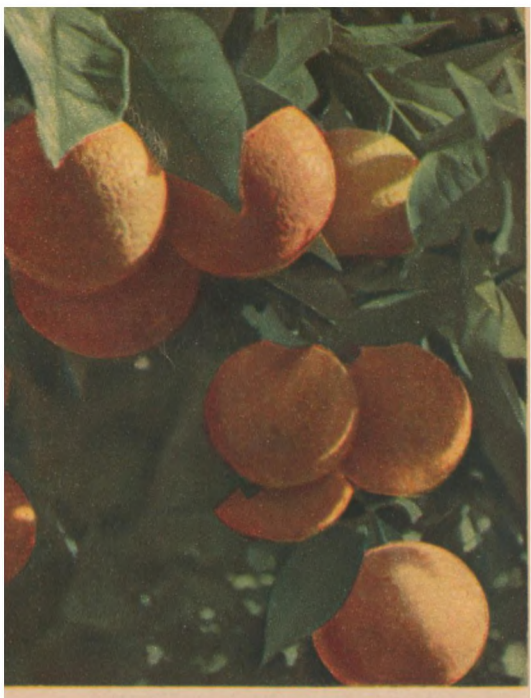
Die Versuchsstation des Forschungsinstituts der Konservenindustrie bestimmt durch Auslese die für die Konservierung geeignetsten Gemüse- und Obstsorten. Spezielle Sowjetgüter befassen sich mit der Züchtung von Sortensamen. Sie versorgen die Kollektivwirtschaften mit hochwertigem Saatgut und mit jungen Pflanzen derjenigen Gemüsesorten, die für die Konservenbetriebe von besonderem Interesse sind.

Die Konservenfabriken werden immer besser mit neuesten technischen Anlagen ausgerüstet. Dies gestattet es ihnen, die Erzeugung ununterbrochen zu vergrößern und die Qualität der Erzeugnisse zu verbessern.

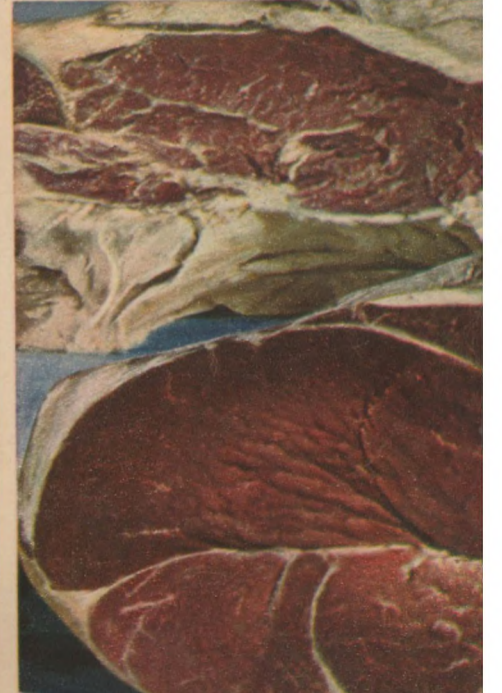
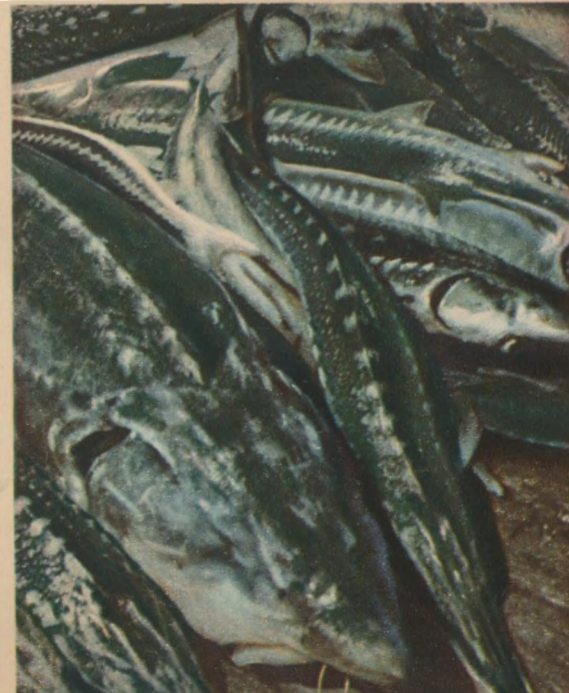
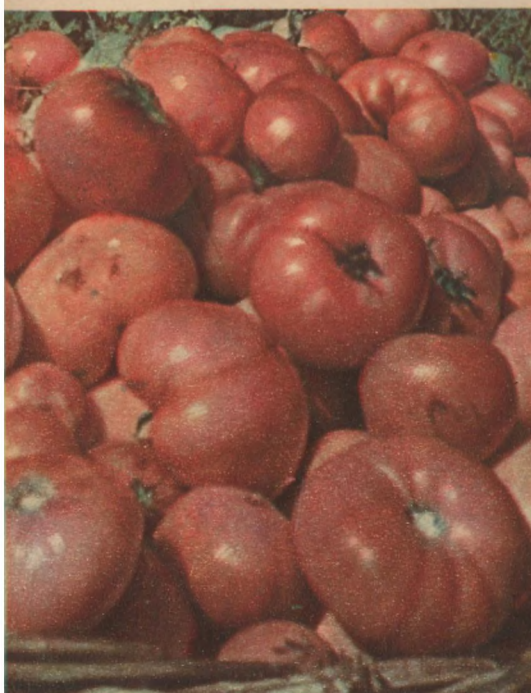


Oberes Bild – in der Konservenabteilung des Fleischkombinats von Frunse. Im Vordergrund die Stachanowarbeiterin Praskowja Puchowa.

Großer Nachfrage erfreuen sich die als Zuspisen beliebten Fischkonserven – Sprotten, Strömlinge, Stör, Meeräsche, Makrele, Aalraupen- und Dorschleber, aber auch manche andere Sorten. Viele vorzügliche Konserven erhält das Land aus dem Astrachaner Fischkonservenkombinat. Bild links – die Fertigwarenabteilung des Astrachaner Kombinats. Die Sortiererinnen W. Tschepurnowa und K. Tschuschewa nehmen Konservenbüchsen ab, die auf dem Fließband aus der Autoklavabteilung eintreffen.



Die Hauptverwaltung für Konservenindustrie der UdSSR hat überall im Lande ihre eigenen Verkaufsgeschäfte. Hier werden alle in der Sowjetunion hergestellten Konservensorten, verschiedenartige Fruchtsäfte, frische und getrocknete Früchte verkauft. Unser Bild – Blick in das Firmengeschäft der Konservenindustrie in Moskau, Herzenstraße. Die übrigen Aufnahmen auf dieser Seite zeigen verschiedene Rohstoffe für Konserven.





Der alte Meister Pjotr Fatin aus der Moskauer Biskuitfabrik „Bolschewik“, der seit 51 Jahren im Konditoreigewerbe arbeitet, stellt eine Torte fertig. Diese Torte ist mit einem Schokoladeneimer und mit einer ebenfalls aus Schokolade bestehenden „Champagnerflasche“ samt „Eisstücken“ aus Zukat geschmückt.

Konditoreiwaren

Die das Wachstum der Konditoreiindustrie der Sowjetunion kennzeichnenden Zahlen berichten anschaulicher als alle Worte von der unaufhörlichen Hebung des Wohlstands der Werktätigen. Vor der Revolution wurden in Rußland jährlich etwa 70 000 Tonnen Konditoreierzeugnisse hergestellt. Vor dem zweiten Weltkrieg hatte die UdSSR es bereits auf 719 000 Tonnen jährlich, d. h. auf mehr als das Zehnfache, gebracht.

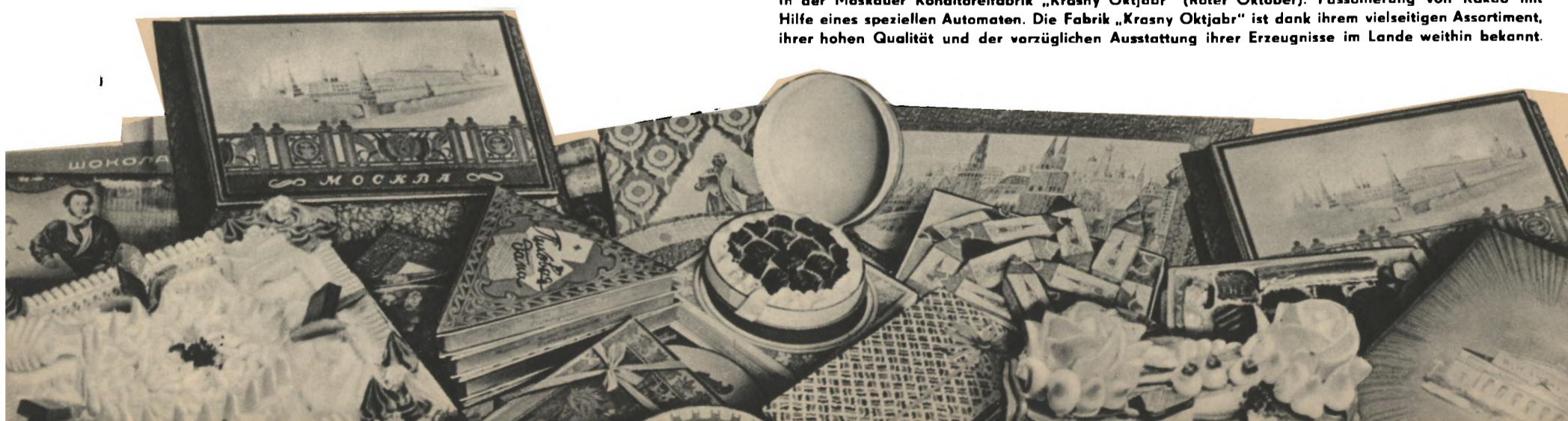
Unter der Sowjetmacht wurden die kleinen, zersplitterten Konditoreibetriebe konzentriert, wurden große Fabriken gegründet, die mit neuen, hochproduktiven Mechanismen ausgestattet sind. Außerdem hat man an den verschiedensten Orten der Sowjetunion neue große Betriebe der Konditoreiindustrie errichtet.

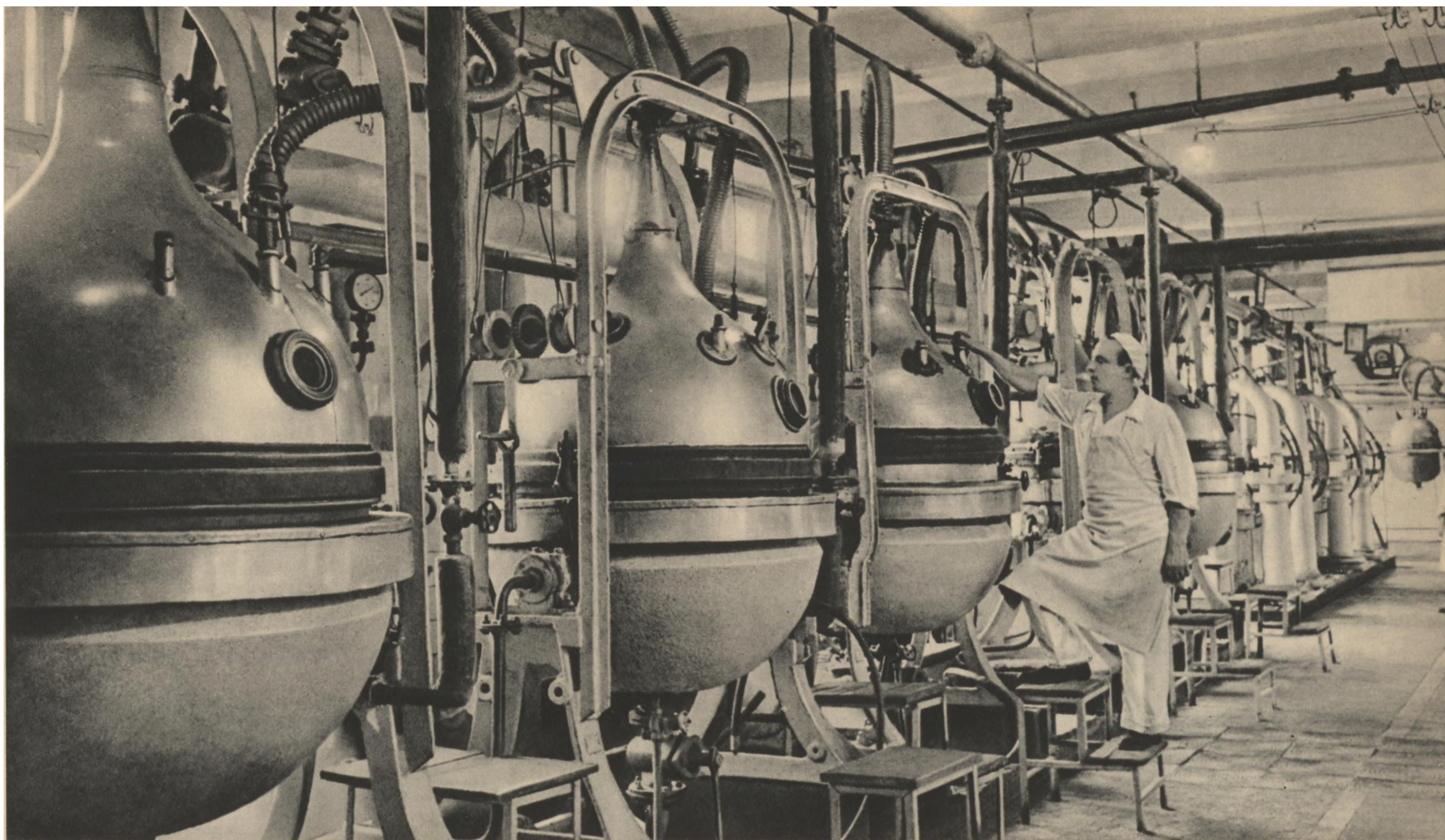
Ebenso wie die gesamte Volkswirtschaft der UdSSR wurden die Konditoreifabriken durch die Hitlerokkupanten schwer beeinträchtigt. In den ersten Jahren des Nachkriegsplanjahrhünfts wurde eine gewaltige Arbeit geleistet, um diesen Industriezweig wiederherzustellen, so daß er heute rasch wieder dem Vorkriegsstand seiner Produktion entgegengeht. Die Konditoreifabriken werden nicht einfach wiederhergestellt — sie werden um noch vollkommenere Ausrüstungen bereichert. Die schwersten Arbeitsprozesse werden mechanisiert.

In den Verkaufsgeschäften des Sowjetlandes erscheinen in immer reicherer Auswahl Süßigkeiten, Keks, Feingebäck, Torten und Kuchenstücke. Viele Fabriken liefern heute 200 bis 300 verschiedene Sorten Konditoreiartikel. Diese finden starken Absatz unter mehreren Millionen von Verbrauchern.

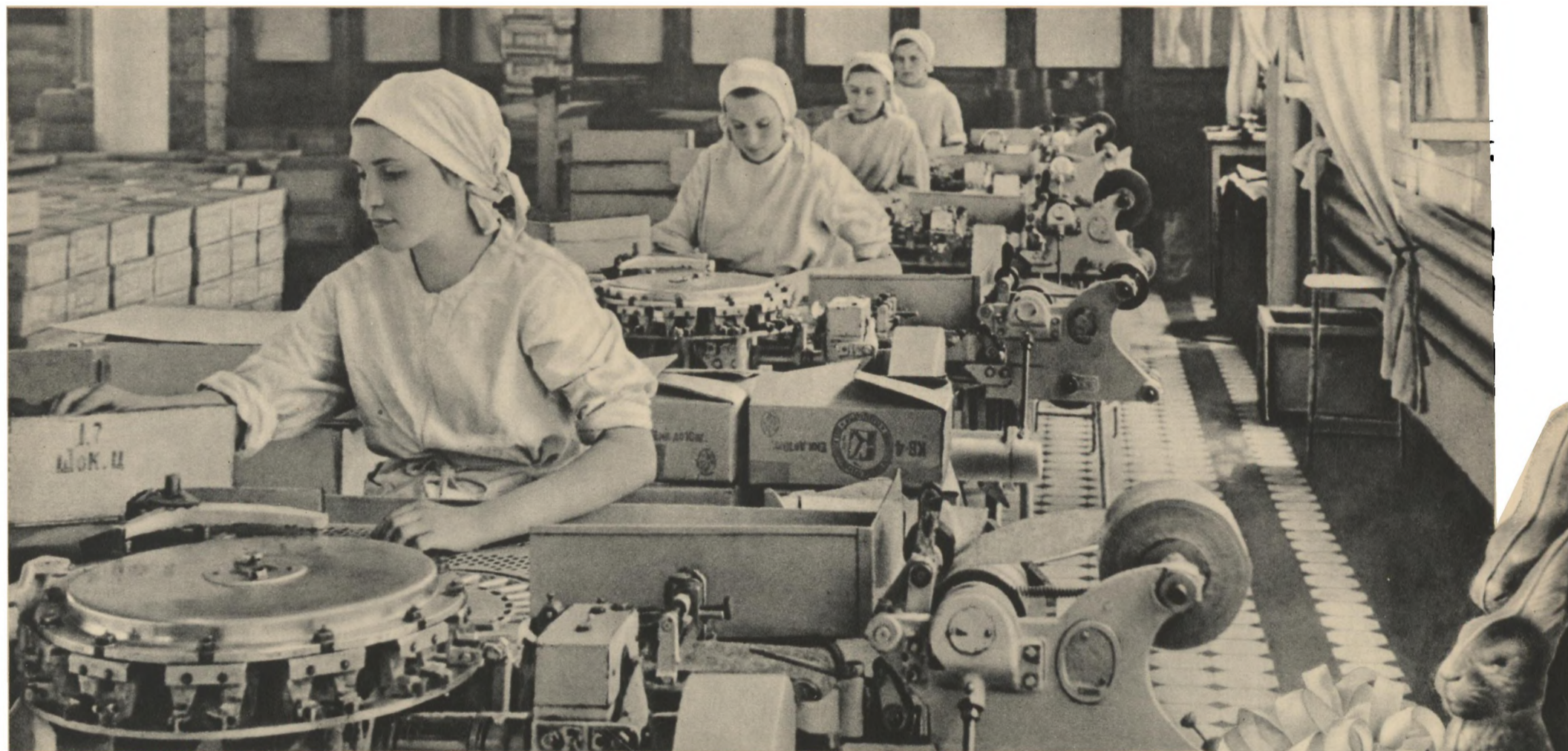


In der Moskauer Konditoreifabrik „Krasny Oktjabr“ (Roter Oktober). Fassungierung von Kakao mit Hilfe eines speziellen Automaten. Die Fabrik „Krasny Oktjabr“ ist dank ihrem vielseitigen Assortiment, ihrer hohen Qualität und der vorzüglichen Ausstattung ihrer Erzeugnisse im Lande weithin bekannt.





Eine Konditoreifabrik in Leningrad. Die Füllstation der Vorbereitungsabteilung. Hier werden Frucht-, Beeren- und andere Füllungen für Bonbons hergestellt. Die Konditoreibetriebe der Sowjetunion sind auf bestimmte Marken spezialisiert. Die Leningrader Fabrik ist für ihre Bonbons besonders berühmt. Die Mitarbeiter dieser Fabrik studieren ebenso wie die anderer Konditoreibetriebe sorgfältig die Anforderungen und Geschmacksrichtungen der Verbraucher und vergrößern die Herstellung derjenigen Sorten, die sich der größten Nachfrage erfreuen.



Die Einwickelmaschinenabteilung in der Moskauer Fabrik „Krasny Oktjabr“. An den Maschinen die Wicklerinnen W. Karssawina, S. Schelkowa, L. Silnizkaja und A. Tschernjajewa. Die Einwicklung der Bonbons im Handbetrieb erfordert zahlreiche Arbeitskräfte und große Räumlichkeiten. In den Konditoreifabriken der Sowjetunion sind vervollkommnete Einwickelautomaten in Betrieb. Diese zeichnen sich durch hohe Produktivität aus, nehmen geringen Platz ein und bringen eine starke Steigerung der Produktionskultur mit sich.





Wein und Bier

Während der Stalinschen Planjahrhünfte verausgabte der Sowjetstaat mehr als 300 Millionen Rubel für die Entwicklung des Weinbaus. Leichte, aromatische Weine sind berufen, den Branntwein zu verdrängen, dessen Erzeugung laut Fünfjahrplan nicht vergrößert, sondern verringert wird.

In der UdSSR werden 115 verschiedene Markenweine hergestellt, von denen viele wegen ihrer vorzüglichen Qualität berühmt sind.

In den Weingärten des Landes werden etwa 2000 verschiedene Weinrebenarten gebaut. Eine solche Sortenfülle kennt kein anderes Land der Welt.

In den Weinkelereien der Sowjetunion findet man die vollkommensten und produktivsten Herstellungsmethoden. Im Jahre 1940 wurden 300000 Tonnen Weintrauben zu 13,5 Millionen Dekaliter Traubenweinen und 8 Millionen Flaschen Champagner verarbeitet. Die Gewinnung von jungem Wein und die Vorräte an alten Weinen, die in Kellern und Gewölben gelagert werden, nähern sich gegenwärtig dem Vorkriegsniveau.

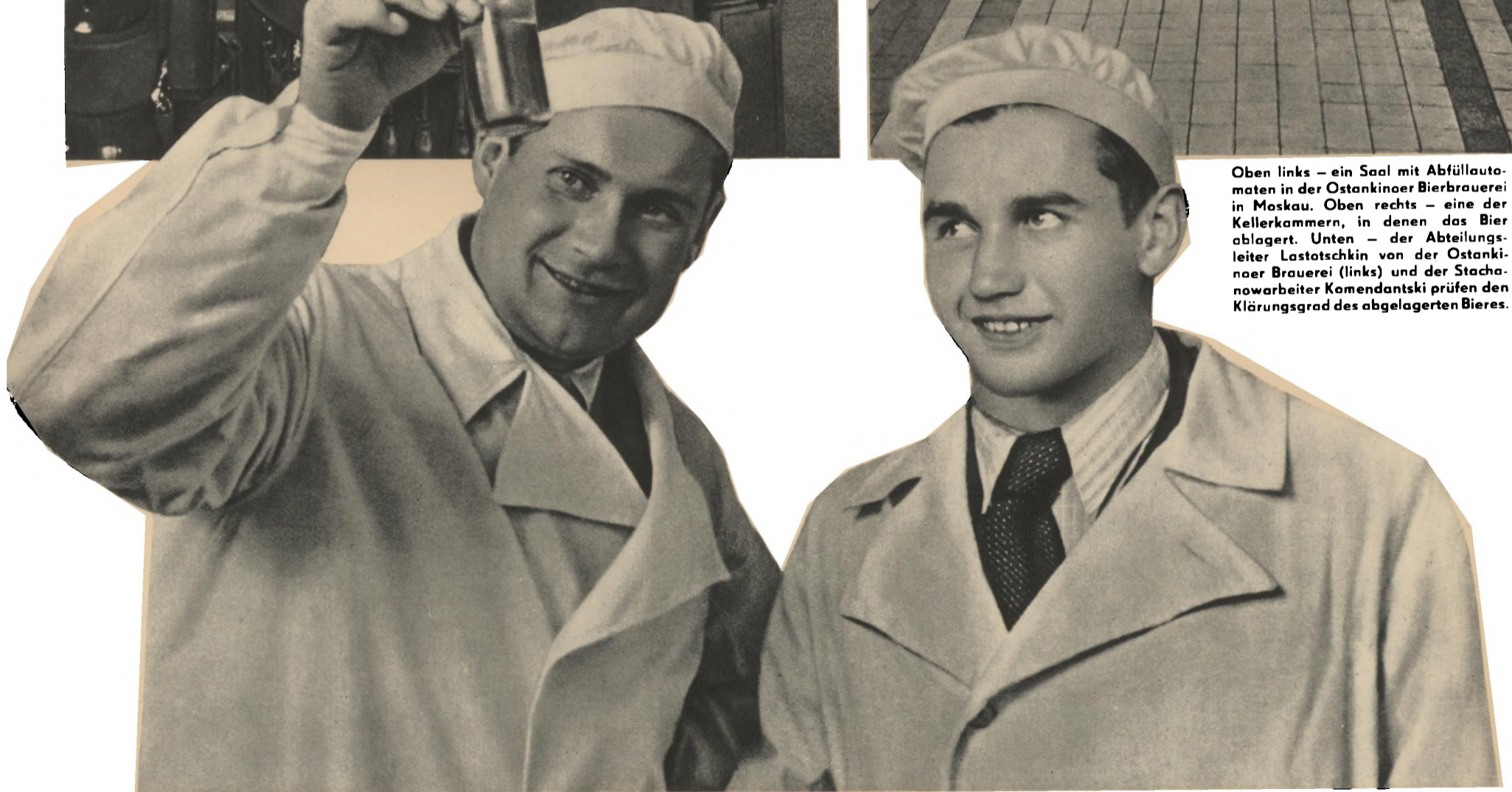
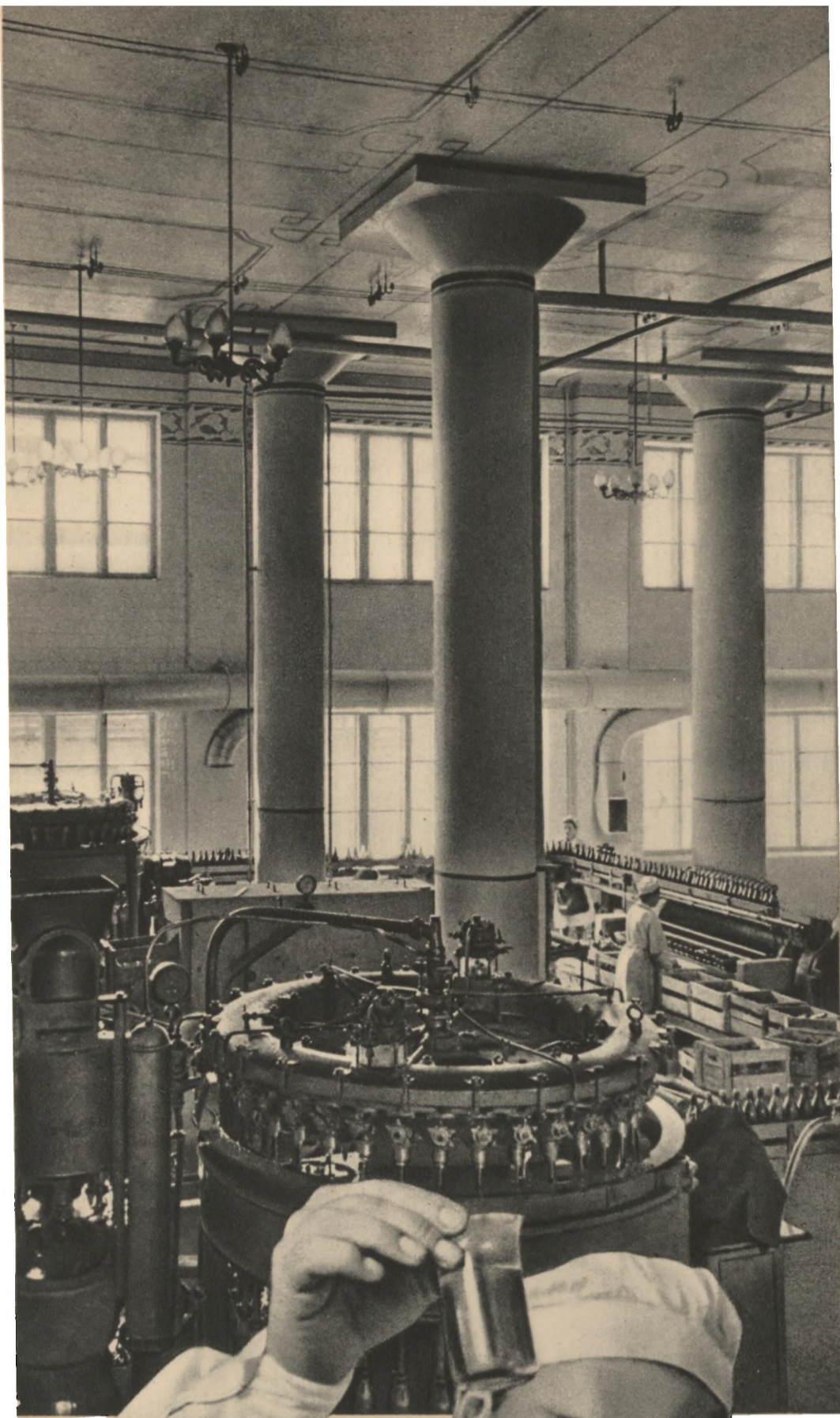
Die Herstellung von Champagner wird erweitert. Die Weinkelereien stehen vor der Aufgabe, die Herstellung von Champagner auf 50 Millionen Flaschen jährlich zu vergrößern. Dies ist doppelt so viel wie die Champagnerproduktion in Frankreich, dem Lande, das als Heimat der Champagnerweine gilt.



In der UdSSR wird 16 mal soviel Champagner hergestellt wie im vorrevolutionären Rußland. Unser Bild – die biochemische Abteilung einer Leningrader Champagnerfabrik. Von links nach rechts – die Arbeiterin Priwalowa, der Abteilungsleiter Orzew und die Biochemikerin Bogomolowa nehmen Einsicht in die letzte Analyse des biochemischen Prozesses.



Eine der Galerien des Weinkombinats „Massandra“ in der Krim. Die vorzüglichen Krimtrauben und die hohe Produktionskultur in den dortigen Keltereien haben den Dessertmarkenweinen der Krim verdienten Ruhm gebracht. Das Kombinat „Massandra“ ist unter den Keltereien am bekanntesten. Hier wird eine vortreffliche Weinkollektion aufbewahrt.

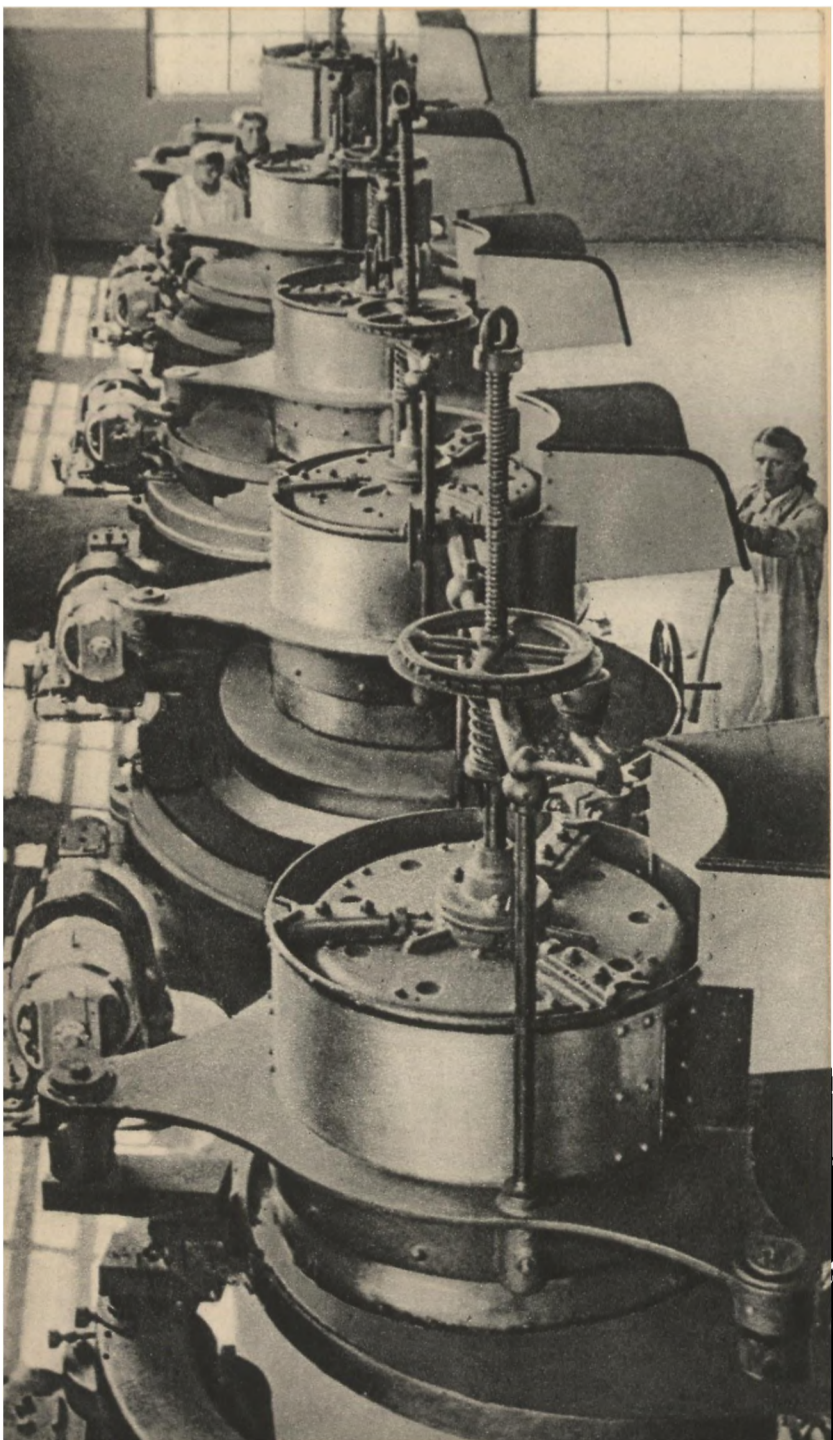


Oben links – ein Saal mit Abfüllautomaten in der Ostankinoer Bierbrauerei in Moskau. Oben rechts – eine der Kellerkammern, in denen das Bier abgelagert. Unten – der Abteilungsleiter Lastotschkin von der Ostankinoer Brauerei (links) und der Stachnowarbeiter Komendantski prüfen den Klärungsgrad des abgelagerten Bieres.

Obgleich den Bierbrauereien und dem Anbau der Gerste — des Hauptrohstoffs für die Bierherstellung — während des Krieges großer Abbruch getan wurde, ist die Leistungsfähigkeit des Brauereigewerbes in den Nachkriegsjahren außerordentlich gestiegen. Gegenwärtig werden vier neue große Brauereien gebaut und zwei weitere im Projekt fertiggestellt. Gleichzeitig werden die bereits in Betrieb befindlichen Bierbrauereien erweitert. Alles dies wird es ermöglichen, das Vorkriegsniveau der Biererzeugung bald bedeutend zu überbieten.



Auf den Pflanzungen der Lenin-Kollektivwirtschaft, Bezirk Gali, Georgische SSR. Die Teekultur steht hier ebenso wie in den anderen Teebezirken der Republik an wichtigster Stelle. Die gereiften Teeblätter gelangen einige Stunden nach der Pflückung von den Annahmestellen in die Teefabriken, wo sie abgewelkt, gerollt, fermentiert, wieder getrocknet und sortiert werden. Unser Bild – Einsammlung der Teeblätter: vorne links – die Kollektivbäuerin Sh. Buliskeria.



Tee

Teepflanzungen und eine Teeindustrie entstanden im Lande erst nach der Oktoberrevolution. Im Jahre 1940 umfaßten die Teeplantagen der Sowjetunion bereits Zehntausende von Hektar. Ein großer Teil von ihnen befindet sich in Georgien, eine bedeutende Bodenfläche nehmen die Teeplantagen auch in Aserbaidschan ein. Tee wächst jetzt ferner auf den Feldern der Region Krasnodar. In den Gebieten der Teepflanzungen sind Fabriken für die erste Bearbeitung der Rohstoffe errichtet worden.

Die schwersten Arbeitsprozesse in der Teegewinnung der Sowjetunion sind mechanisiert: die Rollung der Blätter, der Abtransport von den Plantagen, der Versand von den Annahmestellen. Es wird in großem Umfang von Bandtransporteuren, Rollgängen und anderen Mechanismen Gebrauch gemacht.

Der Sowjetstaat widmet der weiteren Entwicklung der Teeindustrie große Aufmerksamkeit. Es sind neue Teefabriken im Bau. In Aserbaidschan und in der Region Krasnodar wird die Fläche der Teeplantagen bedeutend erweitert.

Auch das Assortiment der Teesorten ist in letzter Zeit bedeutend reichhaltiger geworden. Die sowjetische Teeindustrie liefert mehr als 30 Teesorten.



Bild links – die Rollerabteilung der Tschakwier Teefabrik. Hier werden die Teeblätter gerollt und dann in die Fermentierungsabteilung gebracht.



Das materielle Lebensniveau des Sowjetvolkes steigt immer mehr an. Im März 1949 wurden die Warenpreise erneut gesenkt. Die Senkung der Preise rief eine bedeutende Steigerung der Nachfrage nach allen Waren hervor, darunter auch nach Lebensmitteln. Die Werktätigen können sich jetzt für ihr Arbeitseinkommen mehr Kleider, Schuhe und Haushaltsgegenstände anschaffen sowie sich besser und abwechslungsreicher nähren. Unser Bild – Wera Solowjowa, die Frau eines Angestellten aus dem Moskauer Trust für Elektroversorgung, bei der Herstellung des Mittagessens.



Mit dem wachsenden Verbrauch steigt in der Sowjetunion auch die Zahl der Restaurants, der Mittagstische, der Kaffeehäuser, der Imbißstuben usw. Verglichen mit dem Vorkriegsjahr 1940 hat sich die Gesamtzahl dieser Einrichtungen um fast 20 Prozent vergrößert. Die in der Sowjetunion nach Aufhebung des Kartensystems vorgenommene wiederholte Senkung der Kleinhandelspreise für Lebensmittel hat es ermöglicht, die Kosten der in den Speisehäusern und anderen Betrieben für gesellschaftliche Ernährung verabfolgten Speisen bedeutend herabzusetzen. Unser Bild – ein Saal des Speisehauses Nr. 692, wo hauptsächlich Arbeiter des Sokolnikier Waggonreparaturbetriebs in Moskau verkehren.



Große Aufmerksamkeit wird in der Sowjetunion der Kinderernährung gewidmet. Die Nahrungsmittelindustrie des Landes liefert für die Kleinen besonders zubereitete nahrhafte Mischungen, Kindermehl, Keks, Süßkäse, Fruchtsäfte und viele andere Erzeugnisse von hohem Kaloriengehalt. Unser Bild – Olja und Sascha frühstücken im Garten eines Landhauses bei Moskau.



Ein Sanatorium für Kinder

In der UdSSR bringt das ganze Volk den Kindern Fürsorge und Liebe entgegen — dies ist eine der schönsten Besonderheiten der sozialistischen Gesellschaft. Der Staat verausgabt riesige Mittel, damit die Kinder sich im Sommer gehörig erholen können, neue Kräfte sammeln und ihre Gesundheit festigen.

Die Fürsorge für die Kinder kommt besonders in der Anlage erstklassiger Kindersanatorien zum Ausdruck. Diese liegen in den besten Kurortgebieten des Landes, sind nach den neuesten Anforderungen der medizinischen Technik ausgerüstet und stehen unter der Leitung erfahrener Fachärzte.

Die beiden ältesten Kinderkurorte der Schwarzmeerküste — Anapa und Eupatoria — sind wegen ihres Badestrands berühmt. Hier kommen in der Sommersaison Kinder aus verschiedenen Gegenden der UdSSR zusammen. Alles dient ihrer Bequemlichkeit, und auch das Meer selbst, das an diesen Stellen flach und ruhig ist, scheint wie für die Kleinen geschaffen. Kindersanatorien gibt es ferner in Odessa, am Rigaer-Badestrand, auf der Karelischen Halbinsel, im Kaukasus, in Kiefernwäldern bei Moskau, am Ufer des Hochgebirgssees Issyk-Kul in Kirgisien, wo die Luft heilkräftig und die Natur wunderschön ist. In der Regel gehören solche Sanatorien den Gewerkschaften — den Eltern werden auf ärztlichen Vorschlag durch ihre Gewerkschaftsorganisationen Sanatoriumsplätze für ihre Kinder zugewiesen. Viele Kindersanatorien sind auch dem Ministerium für Gesundheitsschutz unterstellt.

Aber nicht nur der Staat und die Gewerkschaften, sondern auch manche große Kollektivwirtschaften — wie die Frunse-Kollektivwirtschaft im Gebiet Stalinabad — bauen ihre eigenen Kindersanatorien. Es gibt viele Landhäuser für Jungpioniere — Lager vom Sanatoriumstypus, wo die sich unter der Aufsicht von Ärzten erholenden Kinder den ihnen vorgeschriebenen Behandlungskursus durchmachen. Unter solchen Sanatoriumslagern steht „Artek“ in der Krim an erster und ehrenvollster Stelle. Auf Initiative J. W. Stalins hat der Ministerrat der UdSSR beschlossen, noch mehrere ebenso erstklassige Sanatoriumslager für Schulkinder einzurichten.

Kindersanatorien gibt es nicht nur im Süden, sondern auch in der Mittelzone der Sowjetunion. Eines dieser klinischen Sanatorien für Kinder befindet sich in Malachowka bei Moskau. Diesem in einem Kiefernwald liegenden Sanatorium sind die hier folgenden Aufnahmen gewidmet.

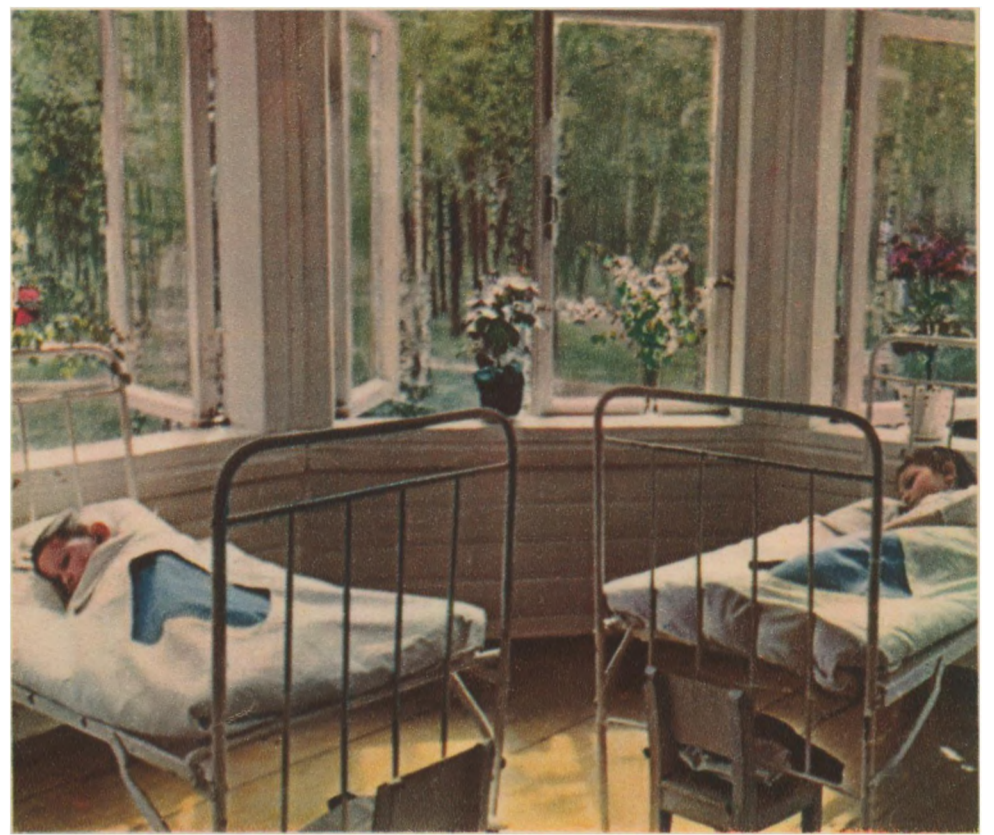
Bild links — Shenja Nassedkin, der 8 jährige Sohn einer Arbeiterin aus dem Taldomer Torfgewinnungsbetrieb. Er hat sich im Sanatorium vorzüglich herausgemacht.



Einen Schmetterling gefangen! . . . Die kleinen Sanatoriumsbewohner betrachten mit Interesse ihre hübsche Beute.

Bild rechts — Morgengymnastik. Es ist sehr lustig, wenn alle zusammen auf Kommando einatmen und ausatmen! Ein Schlingel aber hat sich in den Photoapparat vergafft und das Kommando überhört.





Ein streng geregelter Wechsel der Mahlzeiten, des Schlafs, der Bewegungsspiele und der gymnastischen Übungen bildet das obligatorische Regime des Sanatoriumstages. Nach dem Mittagessen müssen alle Kinder ausgekleidet im Bett liegen, um auszuruhen und einige Zeit zu schlafen. Die Bettchen, in denen die Kleinen die Nachmittagsruhe verbringen, stehen auf geräumigen, verglasten Terrassen. Bei gutem Wetter werden die Fenster weit geöffnet. Ringsum herrscht Ruhe – niemand stört den kräftigen, gesunden Schlaf der Kinder.

Das Sanatorium ist von einem riesigen Kiefernpark umgeben. In der Mitte dieses Parks sprudelt den ganzen Tag über ein fröhlicher Springbrunnen. Dies ist ein Lieblingsspielplatz der Kinder (Aufnahme links). Wer möchte nicht im Wasser plätschern, aus feuchtem Sand eine Burg bauen?!



Die Sonne ist ein großer Heilhelfer, aber die segenspendende Wärme muß verständlich ausgenutzt werden. Ein Übermaß von Sonnenbädern bringt Schaden statt Nutzen. Aus diesem Grunde dürfen die Kinder sich in den Sanatorien nur unter Beobachtung eines Arztes sonnen. Jedem der kleinen Patienten wird jeden Tag eine bestimmte, individuelle „Portion“ Sonnenlicht verschrieben.

Die Sommererholung der Schulkinder

Die kleinen Sowjetbürger, die in Städten wohnen, fahren im Sommer zur Erholung an die frische Luft — hinaus ins Grüne, ans Wasser, an die Sonne.

Vorschulpflichtige Kinder werden von den Kindergärten auf Landhäuser gebracht. Auch Schulkinder verbringen den Sommer außerhalb der Stadt, in Pionierlagern. Die Zahl dieser Erholungslager wird mit jedem Jahr größer. Im vorigen Jahr fanden in Pionierlagern über 4 Millionen Schulkinder Erholung, in diesem Jahr über 5 Millionen.

Die Mittel für die Gestaltung der sommerlichen Erholung der Kinder werden von den Gewerkschaften und dem Staat aufgebracht. Im laufenden Jahr wurden allein im Moskauer Gebiet 700 Erholungslager für Kinder angelegt. Die Gewerkschaften der Hauptstadt haben für deren Unterhalt 125 Millionen Rubel bewilligt. Die Eltern zahlen weniger als ein Drittel der faktischen Unterhaltskosten. Kriegswaisen, Kinder von Invaliden oder aus kinderreichen Familien haben den Aufenthalt in diesen Landhäusern kostenlos.

Es gibt im Sowjetlande keine Gegend, die im Sommer nicht Erholungslager für Jungpioniere aufzuweisen hätte. Von der Krimküste bis zu den Küsten des Stillen Ozeans — überall sieht man die zu einem Knoten geschlungenen roten Pionierhalstücher, und auf hohen Fahnenstangen, die im Zentrum der betreffenden Landhaussiedlung für Jungpioniere errichtet sind, flattert ein rotes Banner. Die Kinder sonnen sich, baden, treiben Sport, befassen sich mit den verschiedensten Spielen, und abends, am Lagerfeuer, singen und tanzen sie, tragen beliebte Gedichte vor und sprechen sich nach Herzenslust aus.

Die in Lagern für Jungpioniere Erholung findenden Kinder unternehmen Exkursionen in die Umgebung. Solche Ausflüge, die irgendein gesellschaftlich nützliches Ziel verfolgen, bringen stets besondere Erlebnisse und hervorragende „Entdeckungen“ mit sich. Manche Kinder legen sich ein Herbarium an, andere sammeln Mineralien für die Schule, wieder andere befassen sich mit der Lösung heimatkundlicher Aufgaben, alle lernen es, sich im Walde zu orientieren.

Die Erholungslager der Jungpioniere, die Wanderungen und Ausflüge, der große Umfang des Kindersports auf den Stadien und in den Kultur- und Erholungsparks der Städte sind nur verschiedene Seiten ein und derselben staatlichen Angelegenheit: der sommerlichen Erholung der Kinder.

Unsere Aufnahmen geben dem Leser ein Bild von der Sommererholung der Kinder in einem Pionierlager bei Moskau, in dem Kinder der Moskauer U-Bahn-Erbauer Unterkunft finden.



Tagsüber herrscht auf dem zentralen Platz stets ein lebhaftes Treiben. Die Schachliebhaber aber weichen nicht von ihrer Veranda.



In den geräumigen Schlafzimmern herrscht größte Sauberkeit. Die Kinder selbst sorgen für Ordnung. Sie machen ihre Betten und rivalisieren hierbei sogar etwas miteinander. Das ist der Grund, weshalb Alja Saizewa und Walja Sykowa immer noch in ihrem Zimmer Ordnung schaffen, obgleich es hier eigentlich nichts mehr zu ordnen gibt!



In diesem Bach beißen natürlich weder Hechte noch Zander an. Der größte hier zu fangende Fisch ist ein bescheidener Gründling. Aber Oleg Jakowenko und Viktor Pribylow sind mit einer solchen Beute durchaus zufrieden. Als leidenschaftliche Angler haben sie den ganzen Winter über davon geträumt, hier ihre Leinen auswerfen zu können. Jetzt ist der glückliche Augenblick da!



Die Pionierlandhäuser für Kinder der U-Bahn-Erbauer liegen in einer der malerischsten Gegenden der Moskauer Umgebung. Wohin man blickt, überall eröffnen sich die vertrauten mittelrussischen Landschaften: waldiges Hügel-land, Wiesen mit hohem Gras. Mit Keschern bewaffnet, unternehmen junge Entomologen eine „Expedition“, deren Ziel buntflügelige Schmetterlinge bilden. Im Herbst bringen die Kinder eine reiche Sammlung nach der Schule mit.



Es dunkelt. Am Rand eines Waldes, zwischen schwach weiß schimmernden Birken, haben Kinder ein Pionierlagerfeuer entfacht. Die Pionierführerin Lena Suchanowa liest aus Puschkin vor. Wie bezaubert lauschen die Kinder der wunderbaren Musik der Puschkinschen Verse. Es ist schön, abends am Lagerfeuer zu sitzen, zu träumen und vom Wichtigsten zu sprechen – von Mut, Standhaftigkeit und Freundschaft.

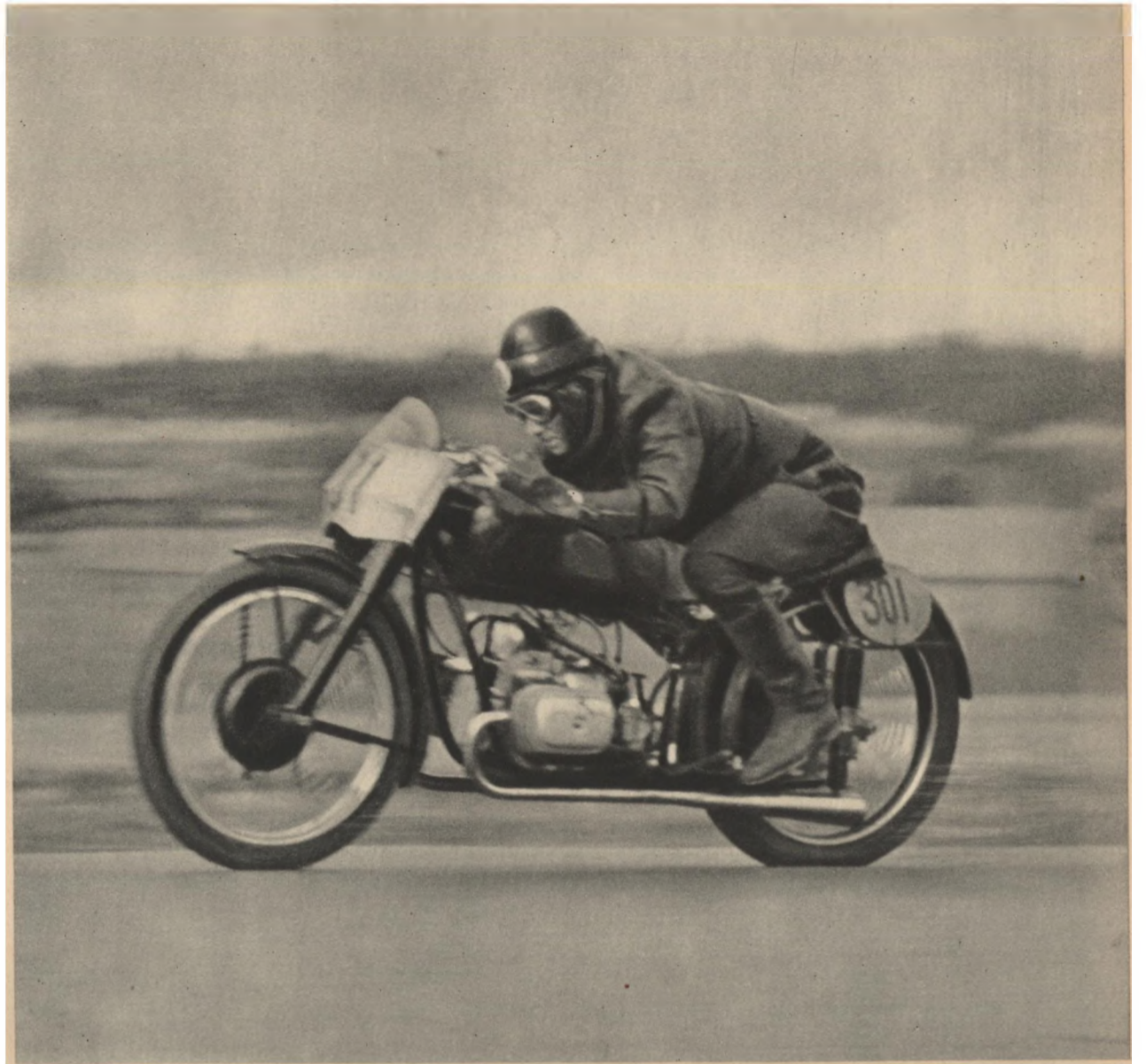
Rekordsportler

Körperkultur und Sport sind in der UdSSR zu einer Volksangelegenheit geworden. Mit Sport befassen sich die breitesten Massen, denen Tausende Stadien, Wasserstationen und Turnsäle zur Verfügung stehen.

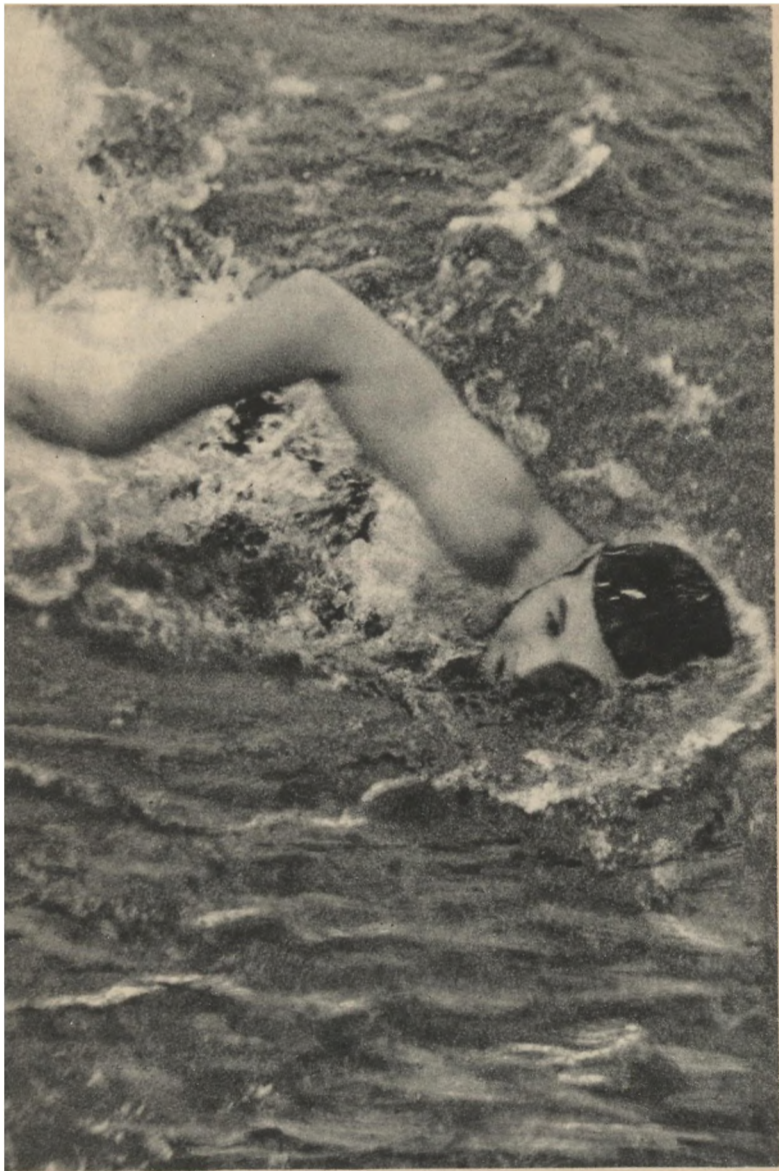
Die Körperkulturorganisationen haben zahlreiche Sportler hervorgebracht, die den Ruhm des sowjetischen Sports bilden. Sie setzen ihre Kräfte und ihr Können dafür ein, die ihnen von der Kommunistischen Partei und der Sowjetregierung gestellte ehrenvolle Aufgabe zu erfüllen — in den nächsten Jahren in allen wichtigsten Sportarten die Weltmeisterschaft zu erringen. Weltrekorde haben aufgestellt: Smirnikaja im Speerwerfen, Cholschtschewnikowa im Eislaufen, Nowak und Malzew im Gewichtheben.

Gemeinsam mit ihren Trainern arbeiten die Sportler an der Vervollkommnung ihrer Technik und streben immer neue Erfolge an. In den ersten acht Monaten des Jahres 1949 wurden 277 Unionsrekorde aufgestellt.

Die Schwimmer Uschakow, Meschkow, Betehtin, die Leichtathleten Tschudina, Kasanzew, Lunew, Kanaki, der Schwerathlet Kuzenko, die Motorradrennfahrer Gringaut und Kurenkow sowie viele andere haben schon in diesem Jahr ihre Namen in die Ehrentafel neuer Rekorde eingeschrieben. Die Saison ist jedoch noch in vollem Gang, und zweifellos sind noch manche neue hervorragende Sportleistungen zu erwarten. Der Zehnkämpfer Heino Lipp, der Leichtathlet Jewgeni Bulantschik, die Weltrekordlerin im Diskuswerfen Nina Dumbadse und viele andere Sportmeister der Sowjetunion trainieren beharrlich, um zum Gesamtfonds des sowjetischen Sportruhms ihr Scherflein beizutragen.



Der verdiente Sportmeister Jewgeni Gringaut hat in den Motorradklassen bis 500 und 750 sowie über 750 Kubikzentimeter zwölf Unionsrekorde aufgestellt. Dieser hervorragende Rennfahrer legte 50 Kilometer in 19 Minuten 26,2 Sekunden und 300 Kilometer in 2 Stunden 9 Minuten 32,8 Sekunden zurück. Im Juli 1949 stellte J. Gringaut einen neuen absoluten Unionsrekord auf, indem er mit einem 350-Kubikzentimeter-Motorrad auf einer Strecke von 1 Kilometer eine Geschwindigkeit von 177,602 Stundenkilometer entwickelte.



Kraul ist der schnellste Schwimmstil. Der verdiente Sportmeister Witali Uschakow stellte 1949 in diesem Stil in der 400- und 500-Meter-Distanz zwei Unionsrekorde auf: die 400-Meter-Strecke legte er in 4 Minuten 43,8 Sekunden und die 500-Meter-Strecke in 6 Minuten 5,2 Sekunden zurück.

Der Weltrekordler und Europameister Grigori Nowak hat in diesem Jahre drei Unions- und Weltrekorde aufgestellt. Er drückte beidarmig 143 Kilogramm (Halbschwergewichtsklasse).





Ein Sportler, der im Zehnkampf siegen will, muß alle Qualitäten eines Leichtathleten in sich vereinigen. Heino Lipp ist einer der stärksten Zehnkämpfer der Welt. Im vorigen Jahr brachte er es in zehn leichtathletischen Sportarten auf 7780 Punkte – ein hervorragendes Resultat. Ihm gehören ferner je ein Unionsrekord im Diskuswerfen (52,18 Meter) und im Kugelstoßen (16,73 Meter).



Auch Alexandra Tschudina ist eine vielseitige Sportlerin. Sie hat im Hochsprung und im Fünfkampf Unionsrekorde aufgestellt. In diesem Sommer errang sie einen Unionsrekord im Dreikampf. Bei den internationalen Studentenspielen in Budapest eroberte Tschudina acht Medaillen.



Der Hürdenlauf gehört zu den schwierigsten Arten der Leichtathletik. Jewgeni Bulantschik erzielte hierin hervorragende Resultate und stellte im vorigen Jahr zwei Unionsrekorde auf, indem er 110 Meter in 14,4 Sekunden und 400 Meter in 53,8 Sekunden durchlief. Unser Bild zeigt eine Momentaufnahme aus dem Hindernisrennen. Die Führung hat Jewgeni Bulantschik.



Nina Dumbadse ist den Sportlern der ganzen Welt bekannt. Bei der Aufstellung ihres vorjährigen Weltrekords erzielte sie ein Resultat von 53,25 Meter. Die hervorragende sowjetische Leichtathletin ist beharrlich dabei, ihren Rekord zu verbessern, und hat in diesem Jahre einen Sieg nach dem anderen davongetragen. Sie wurde Erste im Freundschaftsspiel mit der Tschechoslowakei sowie bei den internationalen Studentenspielen in Budapest.

„UdSSR im Bau“, Nr. 8, Jahrgang 1949

Auf der ersten Umschlagseite – Im Konditoreigeschäft der Hauptverwaltung für die Konditoreiindustrie der UdSSR an der Gorkistraße in Moskau.

Auf der zweiten Umschlagseite – Erzeugnisse der sowjetischen Nahrungsmittelindustrie.

Auf der vierten Umschlagseite – Jungpioniere der Kabardinischen Autonomen Sozialistischen Sowjetrepublik bei einem Spaziergang außerhalb der Stadt.

Inhaltsverzeichnis:

Die Nahrungsmittelindustrie der Sowjetunion.

Fürsorge für die Gesundheit der Kinder:

Kindersanatorien und Sommererholung der Schulkinder.

Sport: Rekordsportler.

Chefredakteur FJODOR GLADKOW

Reproduktionen sind nur mit Berufung auf die Zeitschrift „UdSSR im Bau“ gestattet.

Anschrift der Redaktion: Moskau 9, Uliza Moskwina 8.

