

S
664.14-lf

2. izdev.

S

Baldumu valstī



Konditorejas preču fabrika

V. KUZE, RIGĀ

[1925]

508405

16977



Saldvielas kā baudvielas.

Pie mums parasts saldvielas, kā konfektes, šokolades, biskvitus, kūkas u. t. t., uzskatīt kā baudvielas jeb „nāškus“, arī kā zinamu greznību. Uz šāda viedokļa nostājās arī daži no mūsu valdības priekšstāvjiem un tamdēļ izturās pret saldvielu rūpniecību ar zinamu nelabvēlību: nepabalstot to ar kredītiem, apliekot ar stingriem nodokļiem! Zemāk gribu aprādīt, ka saldvielas nekādā ziņā nav tikai baudvielas vien, bet arī svarīgas uzturas vielas. Bet arī tad, ja paliekam pie ieskata, ka saldvielas ir tikai baudvielas, mums nava nekāda iemesla nostāties noraidoši pret saldvielu rūpniecību. Darbu — darbu un atkal darbu prasa no mums modernā dzīve un cīņa dēļ existences. Bet pēc nogurdinoša darba organisms prasa atpūtu, izpriecu, baudu. Baudu, izpriecu un atpūtu tīko katra dzīva radība. Tā ir dabas prasība.

Katris darbs paliek nogurdinošs, vienmuļīgs un neražīgs, ja tam kā alga neseko atpūta, izprieca, bauda. Ar dieņišķu maizi vien tagatnes cilvēks vairs nevar apmierināties. Varētu sacīt, ka darbs ir mūsu pienākums, atpūta, izprieca, bauda — mūsu tiesība. Diemžēl cilvēce ir pieradinājusies arī pie dažām tādām baudvielām, kuŗas bojā veselību: kā alkohols, tabaka u. citas. Mūsu valdība un sabiedrība ved cīņu pret šiem kaitekļiem, bet šai cīņai nebūs pietiekošu panākumu, kamēr nedosim tautai viegli pieejamā veidā liedzamo kaitīgo baudvielu vietā citas labākas — nekaitīgas un organismam noderīgas baudvielas. Starp tām pirmo vietu vienmēr ieņēma un ieņems higiēniski un lietpratīgi izgatavotas saldvielas. konfektes, šokolades, biskviti un līdzīgi saldumu ražojumi.

Saldvielas kā uzturas vielas.

Galvenā saldvielu sastāvdaļa — cukurs — tiek ražots un patērēts visā pasaulē milzīgos vaīrumos. Cukurs uzskatams kā viena no galvenām cilvēka uzturas vielām (no ogļhidratu grupas). Salīdzinājuma dēļ pievedīšu kaloriju daudzumu, kādu dod dažādo galveno uzturas vielu 1 kgr.

Rupja maize	2000	kalorijas
Baltmaize	2400	„
Olas	1500	„
Zirņi	3100	„
Augļi un ogas	300—500	„
Kartupeļi	900	„

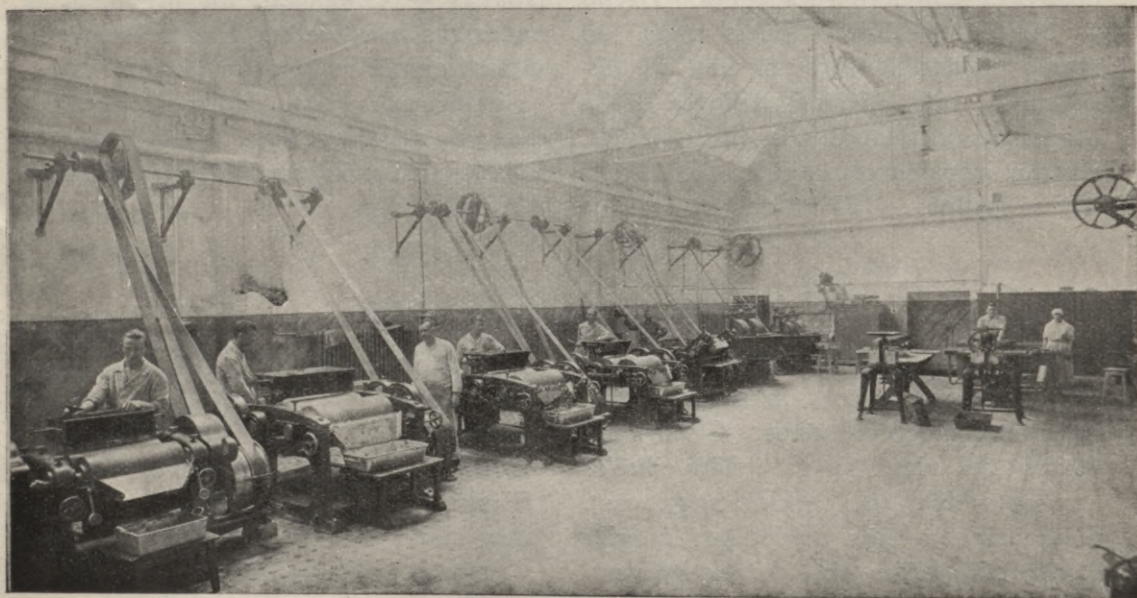
Dažādas saknes	200—400	„
Liesa gaļa	1000	„
Cukurs	4000	„
Sviests	8000	„
Tauki	9000	„
Apelsini	350	„

Kā redzam kaloriju daudzuma ziņā tikai taukvielas pārspēj cukuru. Galvenā cukura labā īpašība ir tā ka viņš viegli sagremojams un ātri tiek uzsūkts organismā. No mums lietojamais biešu jeb niedru cukurs jau baudītāja mutē caur siekalu iedarbību pārvēršās tādā formā, kādā viņš pāriet

organismā, audos un neapgrūtina citus gremojamos organus. Tādēļ arī bērni, tiklīdz spēj rociņu pacelt, sniedzās pēc cukura jeb citas saldvielas. Viņi rīkojas pēc saviem vēl nesabojātiem instinktiem un šis bērna dabas novērojums mums noder kā norādījums, cik svarīgs ir cukurs jeb saldvielas mūsu uzturam.

Daži fiziologi izsakās par cukuru neatzinīgi, jo cukurs kā uzturas viela ir vienpusīgs. Viņš ir tīrs ogļu hidrāts un nesatura ne tauku, ne olbaltuma, ne dažādo sāļu. Ir tiesa, ka no cukura vien cilvēks nevar dzīvot. Pēc Hindbedes un citiem pētniekiem vispareizākais cilvēka galveno uzturas vielu samērs ir: 10% olbaltuma, 10% tauku un 80% ogļhidrātu. Tā tad cukurs kā ogļhidrāts, var

ieņemt ļoti ievērojamu vietu mūsu barības vielu sastāvā. Iepriekšējās rindiņās bija runa par tīru cukuru. Minētā cukura barības vienkopusība izzūd, ja aplūkojam saldvielas kušanas kombinētas ar citām derīgām barības vielām. Saldvielu rūpniecība neražo savus produktus no cukura vien bet lieto lielos vairumos citas vielas, kā: āboļu, ogu un citu augļu ievārijumus, olas, sviestu, pienu, krējumu, riekstus, mandeles, kakao pupas, miltus u. c. Šo vielu kombinējumi novērš cukura vienkopusību un tā dabujam baudas un uzturas vielas, kušanas arī no fizioloģiskā redzes stāvokļa, atzīstamas par ideālām. Kā šādas uzskatamas biskviti, šokolāde, vafeļi u. citi kombinēti ražojumi.



Šokolades nodaļa.

Saldvielu rūpniecība Latvijā.

Visā civilizētā pasaulē saldvielu darbina daudz lielas fabrikas ar tūkstošiem strādnieku. Arī Latvijā sald-

vielu rūpnieku nava trūkums, tā kā pēdējā laikā nomanama pārprodukcija un cīņa pēc noņēmējiem. Pēc autora ievāktām ziņām šādu uzņēmumu Latvijā ir vairāk par 120. No tiem 5—6 var saukties par fabrikām, bet citi ir sīkrūpnieki.

Kad ķeros pie saldvielu rūpniecības apskata Latvijā, tad man pie agrāki pievestām atzinīgām atsauksmēm par saldvielām kā baudas un uzturas vielām jāceļ kāda ieruna. Aprādītās labās īpašības piemīt saldvielām tikai tad, ja tās pagatavotas higiēniski, lietpratīgi un no nevainojamām izejvielām. Pie liela vairuma saldvielu šo mērauklu nevar pielietot. Mūsu saldvielu rūpnieki visā vairumā ir citautieši — sevišķi žīdi. Daudziem no tiem ir tieksme iespiesties tirgū ar lētu cenu. Bet pelnit tomēr vajaga. Ražot precī labu un lētu un pie tam ar peļņu to var tikai tehniskā ziņā augsti nostādīti lieli uzņēmumi. Sīkrūpniekiem šādas tehniskas ierīcības nava un nevar būt un tie panāk preces lētumu tikai uz preces labuma rēķina, kā arī atsakoties no visām higiēniskām labierīcībām, kuņas maksā naudu. Augļu un ogu ievārijuma vietā lieto kartupeļu

un biešu putru, riekstu un mandeļu vietā — pupu vai zirņu putru, kakao vietā — kakao mizu miltus, kakao sviesta vietā taukus, vīnskābes un citronskābes vietā etiķskābi u. t. t. Viss tas samaisīts un samīcīts, protams bez vajadzīgas tīrības darbā un darba vietā un — „prece“ gatava. Lielākas fabrikas šādus konkurences papēmienus nelieto, bet cenšās laist tirgū labu precī par pareizu labuma cenu. Laba slava un patērētāju atzinība ir nopietna rūpnieka centienu mērķis un to panāk tikai ar preces krietnumu un priekšzīmīgu ražošanas iekārtu. Starp lielākajām un pazīstamākajām saldvielu fabrikām Latvijā izcilus vietu ieņem V. Ķuzes konditorejas preču fabrika Rīgā, Artilerijas ielā 55. un Krāsotāju ielā 23/25. Telpu ērtības un labierīcības ziņā ta uzskatama par pirmo Latvijā. Fabrika apgādāta ar visām jaunākās konstrukcijas mašīnām, kuņas dod iespēju ražot pirmklasīgu precī lielos vairumos, un caur to samazināt ražošanas izdevumus līdz minimumam, ne uz preces kvalitātes, bet uz racionēlas apstrādāšanas rēķina.

V. Ķuze fabrikas nodibināšana un darbība.

Konditorejas preču fabrika „V. Ķuze“ nodibināta 1911. g. gadā, un sākumā nodarbina 10 strādniekus. Pēc viena gada, fabrika pāriet īpašnieka paša namā, Krāsotāju ielā Nr. 25, kur uzceļ specialu fabrikas ēku, ar ko fabrikas telpas ievērojami paplašināja. Nodarbina 25 strādniekus. Uztāda tvaika cepjamo krāsni kas ir tehnisks jaunievedums. 1913. gadā atver konfekšu un šokolades nodaļas. 1914. gadā fabrika nodarbina jau 60 strād-

niekus. Sekmīgi iesākto darbību pārtrauc 1915. gadā pasaules karš. Saņemot evakuācijas pavēli Ķuze dodās uz Maskavu. 1916. gadā Ķuze Maskavā atver konfekšu darbnīcu un pēc viena gada šī darbnīca jeb fabrika nodarbina jau 22 strādniekus. Drīz pēc lielnieku revolūcijas 1918. gada beigās cukura un citu jēlvielu trūkuma dēļ fabrikai nācās darbību ierobežot un konfekšu izgatavošanu galīgi pārtraukt. Paralēli savas pastāvīgās ražošanas darbībai

Ķuze no 1916. gada darbojās arī Maskavas „Centrosojuzā kā konditorejas preču fabrikas direktors. Uz bēgļu konvencijas pamata fabrikants atgriezās Latvijā 1920. gadā. Lai gan Ķuze savu fabriku atrada nopostītu, tomēr tas viņu neattureja no ražošanas uzsākšanas. Pēc neilga laika tiek izlabota fabrikas ēka un cepjamā krāsns un 1920. gada beigās uzsāk biskvitu ražošanu. Fabrikanta uzstādītais un viņa darbību vadošais princips — ražot tikai labu preci — drīz atrada atzinību patērētājos un darbam radās sekmes. 1921. g. sākumā — strādnieku skaits jau 15 cilvēku. 1922. g. atjaunoja konfekšu un karamelu nodaļas, 1923. g. arī šokolades nodaļu. Triju gadu laikā fabrikā nodarbīnāto strādnieku skaits pieauga uz 100 cilvēkiem. Telpas palika nepietiekošas. Nācās celt jaunu plašu fabrikas ēku kuŗu iesāka būvēt 1923. gada rudenī un pabeidza 1924. g. jūnija mēnesī. Ar jūlija mēnesi 1924. g. fabrikas šokolades, karamelu un konfekšu nodaļas līdz ar tām nepieciešamām palīga nodaļām pārvietojās jaunajās telpās.

Jaunā fabrikas ēka ierīkota pēc modernas fabrikas būvju tehnikas un higiēnas prasībām. Telpu platība (kopā ar veco fabrikas ēku) ir 2.800. kv. mtr. Augsti stikla jumti, caur ko telpa ir ļoti gaiša. Ierīkota plaša divkārtēja gaisa ventilācijas sistēma, kur bez parastās sliktā gaisa novilkšanas ietai-

ses tiek caur sevišķu ierīkojumu katrā darba telpā iepumpēts arī svaigs gaiss no ārienes, kas dod iespēju vienas stundas laikā pārmānīt gaisu visā fabrikas telpā. Ierīkotas dušas strādniekiem. Mazgājamo aparāti ar siltu un aukstu ūdeni katrā laikā, katrā darba telpā un ģērbtuvēs. Fabrikā uzstādītas 36 dažādas preču rasošanas jaunākās konstrukcijas mašīnas un 18 elektro motori ar apm. H.P. 100 kopspēkā. Ar šo mašīnu uzstādīšanu fabrikai iespējams visus ražojumus tehniski pilnīgi izstrādāt un ražot augstākā labuma preci. Šobrīd fabrikās ražojumi ir: šokolāde, biskviti, konfektes, karamelles, vafeļi. Fabrikā nodarbina ap 170 strādniekus.

Fabrikas ražojumi godalgoti vairākās izstādēs. Pirmskara: Valkā, Pērnāvā, Talinā; Latvijas valdības laikā Rīgas izstādē 1921. g. izsniegts atzinības raksts un Liepajas izstādē 1924. gadā piespriests **Zelta medalis**.

Pie fabrikas pastāv arī 200 kv. mtr. liela strādnieku ēdama zāle, kuŗā ierīkota ar fabrikas īpašnieka līdzekļiem bibliotēka un lasītava ar apm. 1.000 grāmatām. To pārvalda strādnieku izvēlēts un valdības apstiprināts bibliotekars.

Fabrika ražo dienā pāri par 2.000 kg. biskvitu, konfekšu, šokolades, vafeļu u. c. saldvielu.

Ko un kā ražo V. Ķuzes fabrika.

A) Šokolādes: Labākās kakao pupas tiek rūpīgi grauzdētas un tīrītas no mizām, putekļiem un visiem svešiem piemaisījumiem, tad maisītas ar tīrāko cukuru un kakao sviestu un pārvērstas ar beržamām mašīnām par

šokolādes masu. Deviņas lielas šokolādes beržamās mašīnas dzītas no 5 elektromotoriem (60 zirgu spēku) saņem šo šokolādes masu un saberž to uz tērauda vai granīta valcēm krējuma smalkumā. Citas mašīnas gatavo šo-

kolades masu ieformē un mākslīgi atdzēsē. No dzesētavas gatavā šokolade nāk pakotavā. Darbu vada pirmklasīgi specialisti. Ar tehniski pilnīgo apstrādāšanu V. Ķuzes šokolades nostājās blakus vislabākajām ārzemju šokolades markam un tālu pārspēj daudzus Latvijā ievestos mazvērtīgos ražojumus.

Augsto V. Ķuzes šokolades kvalitāti ir vairakkārt atzinuši lietpratēji, vietējie un arī ārzemnieki, kas tika uzaicināti izdarīt salīdzinošo nogaršošanu ar ārzemju markam. Augstākās kvalitātes V. Ķuzes markas ir: **Zelts, Fama, Sports, Rīta**

daudz lētākas par līdzīgām ārzemju markam. Kas iepazīnīs ar V. Ķuzes augstāko marku šokolādem, tas vairs neprasa pēc dārgās importa preces. V. Ķuzes vāramā šokolade, pulvera formā dod garšīgāku dzērienu, nekā pazīstamākie kakao pulveri. 1 kg. labas šokolades dod 5.850 kalorijas.

B) Šokolades konfektes. Šokolades konfektes ir konfektes ar mīksta veida pildījumu, sastāvošu no cukura, riekstiem, mandeļiem, augļu ievārijumiem, liķieriem, kondenzēta piena u. t. t., pārklātas ar šokolādi, gan va-



4 augstākās šokolades markas.

zvaigze, Rondo, Kaķu mēlītes, Mokka pupiņas, Kaija, Primula.. Bet arī vienkāršākās un lētākas markas, kā: Ģimenes šokolade, Regina, Veka, Tautas dziesmas, Vaļīgā šokolade u. c. garantē paterētājam tīru un neviltotu preci. Pēdējās tikai saldākas, jo satur vairāk cukura, un ir mazāk smalki berstas. Cenas V. Ķuzes šokolādei

līgas gan arī papiros tītas. Vācijā viņas sauc „Pralinen“ un tur, kā arī citās Vakarēiropas valstīs tādas tiek patērētas lielos daudzumos. Arī Latvijā viņas atrod piekrišanu, bet patērētāju uzticība uz šo precī tiek bojāta no neapzinīgiem „fabrikantiem“, kuŗi dod precī ar sliktu pildījumu, pārvilkto ar sliktu mazvērtīgu šokolādi. V. Ķuzes fabrika lieto pildījumos tikai pirmklasīgas izej-

vielas un pārvelk tās ar augstākā labuma rūgto šokoladi. V. Ķuzes konfekšu labākās markas: **Brinuma rieksti, Liesma, Kri-Kri, Sfinks, Vislabākā izlase, Vēži ar ķimeni**, u. c., ir īstas delikateses un atrod nedalītu piekrišanu.

C) Karameles un monpanse ir sevišķi Krievijā un Latvijā iecienīta baudviela. Viņas tiek izgatavotas gan nepildītas — skābas, gan ar augļu ievārijuma, šokolades, riekstu, kondenzeta piena un citiem pildīju-

konfektes „Eitol“ pret klepu un aizsmakumu ir ļoti iecienītas un tiek no ārstiem ieteiktas. Dabujamas visās aptiekās, labākajos drogu un citos veikalos.

D) Biskviti un citi cepumi ir V. Ķuze fabrikas vecākā specialitāte. Šī rūpniecības nozare stipri komplicēta un prasa daudz lietpratības, pūļu un uzmanības. Firmas īpašnieks ir vairākkārt apceļojis Vāciju, Holandi, Angliju šīs nozares izpētišanas nolūkā un ir



Konfekšu tinējas.

miem; vaļīgas un papiros tūtas. Arī šinī nozarē V. Ķuzes fabrika ierīkota moderni, ar labākajām darba mašīnām, izlieto tikai augstākā labuma izejvielas un izgatavo dienā līdz 1.000 kg. preces. V. Ķuzes iecienītākās markas: **Vēžu kakliņi, Rieksti krējumā, Citronu un apelsīnu šķēlītes, Liķieru karameles, Šaules dārzā, Pasaciņa** u. c. skaitās par labākajām Latvijā. V. Ķuzes eikalptus mentola

ievedis no Vācijas izmeklētus meistarusspecialistus. Panākumi ir gūti. Darbs pilnīgi mechanizēts. Mašīnas bez roku pieskārsanas, samīca mīklu, savalcē to, izformē un izspiež un automātiski saliek uz cepjamām pannām. Modernā tvaika krāsnī, biskviti tiek nocepti un nodoti pakotavā. Ražo dienā līdz 600 kg. preces. Augstākās V. Ķuzes biskvitu markas: **Vārpu vaiņags, Vaniljes biskviti, Lukullus,**

Albert, Balva, Pērle, Pavasara ziedi, Svētku biskvīti, Olu biskvīti u. c., ne izskata ne garšas ziņā neatšķirās no kādreiz slavenajiem „Einema“ „Žorža Bormaņa“ un ārzemju ražojumiem. Šokoladē glazētās piparkūkas: **Domino, Milžu pogas, Raganu zobi** u. c., caur savu pikanto un maigo garšu ir atradušas daudz cienītāju, ne tikai uz ziemas svētkiem vien, bet cauru gadu.

E) Vafeļi ir V. Ķuzes fabrikas

jaunākā nozare. Vafeļi tiek izgatavoti ar dažādiem pildījumiem un ar savu tīkamo garšu pārsteidz katru patērētāju. Vācijā vafeļi ļoti izplatīti. V. Ķuzes fabrikas vafeļu nodaļa ierīkota ar modernām Vācijas mašīnām un strādā laba specialista vadībā. V. Ķuzes vafeļu markas: „**Dixi**“, **Mikado, Dessert, Augļu vafeļi** u. c., īsā laikā ieguvušas lielu piekrišanu.



Gatavu preču noliktava.

Patērētāju un atkalpārdevēju ievēribai.

V. Ķuzes fabrikas ražotās preces visā visumā diezgan ilgi uzturās svaigas, bet tikai tad, ja tiek uzglabātas sausās tīrās un vēsās telpās. Un arī tad uzglabāšanas ilgums nava neaprobežots. Vislabāki un visilgāki, uzturās šokolades bez pildījumiem, kā arī karameles bez pildījumiem un ar augļu ievārījumu pildījumu. Citas preces, kuņu sastāvā iekiet rieksti, piens, sviests, olas, bojajas ātrāki. Fabrika izlaiž šādas preces pergamenta papīra,

skārda un citos aizsargajošos iepakājumos. Bet katra ēdama prece, ja viņa guļ veikalā blakus ziepēm, petrolejai, silķēm un līdzīgām vielām — pievelk garšas un bojajās, bet sevišķi ātri bojajās skatu logos no saules un mitruma iespaida. Par sastāvejošos un sliktās telpās glabātu precī nevar uzņemt atbildību neviena fabrika un arī V. Ķuzes fabrika ne. Fabrika no savām telpām sastāvejošu jeb bojātu precī neizlaiž. Ieteicams pircējiem

vienmēr pārlicinātiem vai dabū pietiekoši svaigu un labi uzglabātu precī. Bet atkalpārdevējiem pasūtīt precī tādās daudzumos, kas ātri var tikt pār-

doti un gādāt par preces rūpīgu uzglabāšanu. Bet ja kāda precē ilgi stāv un sabojajās tad nedrīkst tādu pārdot.



Strādnieku ēdamā zāle.

Preses atsauksmes par V. Ķuzes fabrikas iekārtu, higienisko stāvokli un ražotām precēm.

(Atsauksmes pasniedzam tikai īsu izvilkumu veidā.)

„Latvis“ № 441. 28. februārī 1923. g.:

Mūsu rūpniecības uzņēmumi.

„V. Ķuzes fabrika ir uzņēmums, kuŗa ražojumi jau pietiekoši pazīstami plašākai publikai. — Garšu vielu fabrikācijā līdz šim pa lielākai daļai atradās žīdiņu rokās un daudzi no patērētājiem atteiktos no dažādu saldumu lietošanas, ja tiem būtu izdevība redzēt kādos apstākļos žīdiņi strādā. V. Ķuzes neatlaidībai varam pateikties, ka mums tagad ir uzņēmums, kuŗa ražotos gardumus varam lietot bez jebkādam bažm“.

„Jaunakās Ziņas“ № 51. 5. martā 1923. g.:

„V. Ķuzes saldumu fabrikas īpašnieks bija uzaicinājis valdības, sabiedrisko organizāciju un preses pārstāvjus iepazīties ar savu uzņēmumu. Viesu klātbūtnē demonstrēja dažas fabrikas nodaļas darbā, starp citu jaunierīkoto šokolades darbnīcu. V. Ķuzes darba atzīmējamās īpašības ir: priekšzīmīga tīrība un pirmā labuma materiāli, ko liek ražojumos. Fabrikas princips ir — sniegt patērētājiem īstu neviltotu precī. Jaunajam pasākumam bija

jāiztur grūta cīņa ar lētajiem iekš- un ārzemju surogātiem. Izrādās tomēr, ka patērētāji arvien vairāk sāk ievērot patiesi labu preci“.

„Latvis“ № 53. 7. martā 1923. g.:

„Viesi dabuļa pilnu pārliecību, ka uzņēmumā ražotās preces visi var lietot un citiem ieteikt ar labāko apziņu, ka tās ir no pirmā labuma materiala un ar priekšzīmīgu tīrību pagatavotas, kamēr par lielo netīrību cittautiešu līdzīgos uzņēmumos bieži lasam laikrakstos. Tapēc galda runās arī izteica vēlēšanos, lai latv. tirgotāji savos veikalos pārdotu vienīgi V. Ķuzes konfektes, biskvitus, piparkūkas un šokoladi un latv. publika vienīgi tos pieprasītu“.

„Latvija“ 7. martā 1923. g.:

„V. Ķuzes darba atzīmejamās labās īpašības ir: priekšzīmīga tīrība un vislabāko materialu izlietošana priekšražojumu pagatavošanas, turoties, runājot ar īp. V. Ķuzes kga vārdiem, pie pareiza uzskata — sniegt patērētājiem īstu, labi un tīri pagatavotu, neviltotu preci. Novēlot jaunajam pasākumam izturēt mazvērtīgo žīdu ražojumu konkurenci, jāizsaka arī vēlēšanās, lai plašākie patērētāji piegriestu šim latviešu uzņēmumam godīgi pelnīto ievēribu“.

„Latvijas Kareivis“ № 51. 6. martā 1923. g.:

„V. Ķuzes darba atzīmejamās īpašības ir: priekšzīmīgā tīrība un pirmā labuma materiala, ko liek ražojumos. Fabrikas princips ir sniegt patērētājiem īstu neviltotu preci.“

Materialu un ražojumu izmeklēšanai ierīkota pat sava ķīmiska laboratorija. Izrādās ka patērētāji arvien vairāk sāk ievērot patiesi labu preci. Vēlams ka pilsoņi sevišķi plaši pabalstītu šo nacionālo uzņēmumu“.

„Zocialdemokrats“ № 52. 6. martā 1923. g.:

„Teicamu piemēru rāda V. Ķuzes uzņēmums, uzaicinādams preses priekšstāvjus iepazīties ar fabrikas iekārtu. Fabrika ar savu spodrību un tīrību visās vietās atstāj patīkamu iespaidu. Īpašnieks demonstrēja savus ražojumus salīdzinot tos ar citu uzņēmumu produktiem. Prof. Blachera un citas analīzes rāda ka V. Ķuze ražo-

jumi daudzkārt pārspēj pārejos barību vielu ziņā“.

„Laukstrādnieks“ № 12. 24. martā 1923. g.:

„V. Ķuze biskvītu fabrika iepazīstināja preses un kooperatīvu priekšstāvjus ar fabrikas iekārtu un ražojumiem. V. Ķuze, kas pazīstams ka labākās mehaniskās maizes ceptuves ierīkotājs Rīgā pirms kara, savu tagadējo uzņēmumu priekšzīmīgi ierīkojis ar jaunākā tipa mašinām un krāsni“.

„Latvijas Vēstnesis“ № 51. 5. martā 1923. g.:

„Kuņš kādreiz redzejis zināmo cittautiešnieku rīcību pie ēdamvielu pagatavošanas tas ir patīkami pārsteigts par patiešām priekšzīmīgo spodrību fabrikas telpās“.

„Darba balss“ 6. martā 1923. g.:

„V. Ķuze ir viens no tiem retajiem uzņēmējiem kuņi, lietojot tikai labus neviltotus materiālus preču izgatavošanai tādejādi uzlabo ar dažādiem surogātiem pārpūdināto tirgu. Pienācīgo vēribu V. Ķuze piegriezis arī strādnieku darba apstākļiem: telpas gaišas, visur lielākā tīrība, strādniekiem darbā sevišķi balti ķiteļi u. t. t.“

„Jaunakās Ziņas“ № 154. 1924. g.:

„Fabrikanta uzstādītam principam: ražot tikai labu preci, novēlam sekmes arī turpmāk“.

„Jaunakās Ziņas“ № 155. 1924. g.:

„V. Ķuzes konditorejas preču fabrika tagad atrodas speciāli būvētā ēkā. Jauno telpu platība 2.800 kvadrātmētru. Centrala apkurināšana. Konfekšu vārīšana ar gāzes plītiem kas izslēdz katru netīrību. Ķuze kgs atzīmē, ka sabiedrība līdz šim parādījusi viņam vislielāko pretimnākšanu, ko fabrikants centīsies iemantot arī uz priekšu“.

„Darba Balss“ № 53. 1924. g.:

„Ceļot jauno ērtu fabrikas ēku ir ievērotas visas jaunlaiku prasības. Telpas augstas un gaišas un tanis iespējams uzturēt vislielāko tīrību. Nav aizmirstas labierīcības strādniekiem: ēdamā zāle, mazgājamās telpas u. t. t.“

„Rigashe Rundschau“ № 160.
1924. g.:

„Neues Fabrikgebäude. Sonnabend fand die feierliche Einweihung des neuerrichteten Fabrikgebäudes der Konditorwarenfabrik W. Kuse. Das neuerrichtete gebäude entspricht den modernen Ansprüchen und ist mit zahlreichen Maschinen, die von 15 Elektromotoren Angetrieben werden, ausgerüstet. Auch ist für die Arbeiter vieles getan, um ihnen den Aufenthalt auf der Fabrik angenehm zu gestalten, und sie erhalten einen schönen Speisesaal nebst reichhaltiger Bibliothek und Lesezimmer“.

dernas mašinas. Fabrikā ierīkoti stipri ventilatori un gaisa kompresori, saldētava, centrala apkurināšana un visās nodaļās katru brīdi dabujams silts un auksts ūdens. Pilnīgi izslēgti izgaļojumi un kvēpi, jo konfekšu vāritavas tiek apkurinātas ar gāzi jauktu ar gaisu. Visa fabrika sadalīta uz nodaļām, no kuņām gatava prece pakāpeniski nonāk pilnīgi gatavā veidā noliktavās un pakotavās. Jaunā fabrikas iekārta dod iespēju ražot tādu preci, kuļa droši var sacensties ar ārzemes labākajiem ražojumiem un droši var tikt eksportēta uz ārzemēm. Gādāts ir arī par strādnieku ērtībām: kā vīriešiem tā sievietēm iz savas ērti ierīkotas garderobes ar skapišiem un savas du-



Darbinieku grupa.

„Latvijas Kareivis“ № 55.
1924. g.:

„V. Ūzes uzņēmums ir gājis nevien plašumā, bet tam ar lietpratēja ūroku ir pievienoti arī visjaunākie ražošanas tehniskie palīglīdzekļi“.

„Latvijas Sargs“ № 156. 1924. g.:

„V. Ūzes konfekšu, biskvitu un šokolādes fabrika ieņem 2800 kv. asu lielu platību un iekārtota pilnīgi pēc visām jaunlaiku šīs rūpniecības nozares prasībām. Gaišās tīrās, labi ventilejamās telpās uzstādītas mo-

šas, kuļas lietojamas pirms un pēc darba, kā arī plašas atpūtas telpas pusdienas laikā, kur ierīkots lasamgalds un plaša biblioteka“.

„Brīvā Zeme“ № 155. 1924. g.:

„Jaunā fabrika iekārtota ļoti praktiski un pēc jaunlaiku prasībām: telpas gaišas (stikla jumts), tīras, darbnīcas visapkārt, gatavo preču savākšana vidū; apakšējās telpās mākslīga saldētava (nepieciešama šokolādei) un centralās apkurināšanas ietaise. Uzstādītas modernas mašinas. Jau līdz šim Ūzes ražojumi pieskaitāmi labākām konditorejas precēm visā Latvijā, bet ar mo-

dero iekārtu mūsu tautietis varēs ražot preces kuņas spēs sacensties ar ārvalstu firmu vislabākajiem ražojumiem.

„Latvijas Vēstnesis“ № 155. 1924. g.:

„Telpas ierīkotas pēc modernākām prasībām un tīrības un higiēnas ziņā stāv izcilus vietā. Katlu apkurināšanu izdara ar saspiestu gāzi, kas dod iespēju 5 litrus ūdeņa uzvārit 2½ minūtēs. Teicama ventilācija, apsildīšanas un saldēšanas ietaise“.

Žurnals „Nedeļa“ № 30. 1924. g.:

„Fabrika gaiša, plaša ventilācija. Konfekšu un karameļu vārišana notiek ar gāzes plītēm, kas izslēdz katru netīrību pie ražošanas. Jaunās fabrikas ražojumi spēj sacensties ar vislabākajiem ārzemju saldumu ražojumiem“.

„Latvijas Sargs“ № 139. 1924. g.:

„Jau ilgāku laiku līdzšinējā V. Ķuzes fabrikas iekārta vairs nevarēja ražot tik daudz preces, kā tās šai iecienītai firmai tika pēdējā laikā pieprasītas un nācās domāt par uzņēmuma paplašināšanu, kas nu beidzot, pēc vairāk kā gada ilgiem uzņēmēja pūliņiem — ir sekmīgi veikts. Jaunā fabrikas iekārta pēc vismodernākiem šīs rūpniecības prasījumiem. Gaišās telpas, sadalītas pēe nozarēm, laba ventilācija, centralā apkurināšana no pašu stacijas. Fabrikā plaša šokolades nodaļa ar jaunākām mašīnām

konfekšu un ievārijumu ietaises. Absolūti izslēgti dūmi, kvēpi un izgarojumi. Grīdas no ārzemes viegli tīramām mālu tāpelītēm. Jaunā fabrika skaitama pēc savas izbūves plāna un iekārtas par labāko šīs rūpniecības nozarē Latvijā“.

„Latvija“ № 52. 1924. g.:

„Ķuzes fabrikā ražotā prece ir pirmā labuma, izgatavota higiēniskos apstākļos, samērā lēta un tai daudz priekšrocības salīdzinot ar netīrigi izgatavotiem žīdu fabrikātiem“.

Valdības un pašvaldības sanitarās revīzijas loceklis K. Tiefentāls „Zocialdemokratā“ №№ 290 un 292 — 1924. g.:

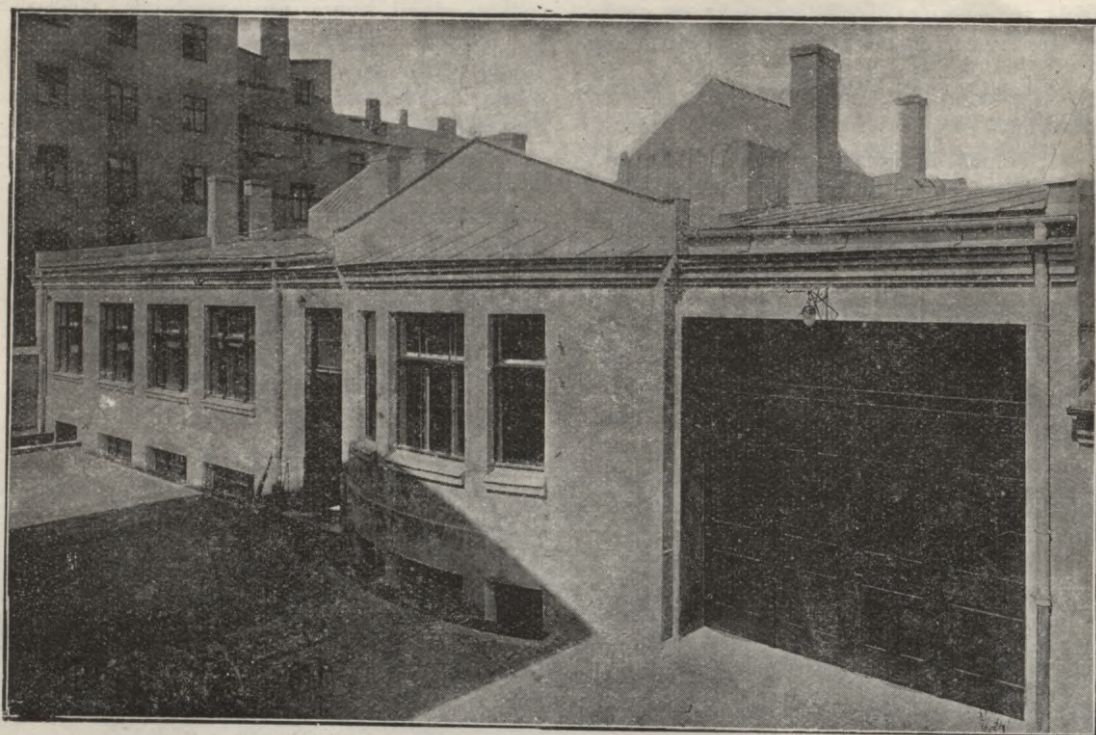
„No apskatītām šokolades un konfekšu fabrikām vispriekšzīmīgākā ir Ķuzes fabrika ar jaunizbūvētām telpām, modernām mašīnām u. c. tehnisku labierīcību. Grīda, sienas priekšzīmīgā tīrībā, strādnieki baltos ķiteļos. Fabrikā ierīkota strādniekiem ērta ģērbtuve un mazgatava, ēdamā zāle ar lasītavu“.

„Zocialdemokrats“ № 156. 1924. g.:

„Jaunās telpas ar savu spodrību un ērto iekārtojumu atstāj patīkamu iespaidu. Viss liecina par to ka uzņēmumā stingri raugās pēc tīrības“.



Karameļu nodaļa.



Fabrikas fasade.

Ekskursijas un viņu rakstiskās atsauksmes par fabrikas iekārtu un darbību.

Fabriku apmeklejušas pēdējā pusgadā zinātniskos nolūkos ap 100 dažādu ekskursiju. Ekskursantu novērojumi un iespaidi par fabrikas iekārtu, tīrību un ražoto preču labumu no pašiem ekskursantiem un viņu vadītājiem pašrocīgi uzrakstīti fabrikas apmeklējumu grāmātā, no kuŗas atļaujamies dažas atsauksmes publicēt.

Biržu vidusskolas IV. kl. audzēkņi un skolotāji, kopskaitā 30 cilvēki:

„Apmeklētāji dabuļa vislabāko iespaidu ka no fabrikas iekārtas, kur iznamas cauri visas hīgīenas prasības, ta arī telpu iekārtas un vielas izgatavošanas“.

Skolotāji: (paraksti.)

Audzēkņi: (paraksti.)

II. Jelgavas valsts vidus-

skolas II. Realklase, 28 skolēni, divu skolotāju pavadībā:

„Fabrikā redzama tīrība modernisms“.

Skolotājs Jakobsons.

„Tīrību un priekšzīmīgu kārtību iestādēs mēdz atrast tikai tad, kad gatavojās uz viesu saņemšanu. Še Ķuzes kga vadītā iestādē, mēs šīs abas īpašības atradam bez iepriekšējas pieteikšanas“.

Skolotājs Rempe.

„Sevišķa tīrība un gādība par strādniekiem“.

P. Anunas.

„Ļoti patīkami redzēt, ka Latvijā ir priekšzīmīgi uzņēmumi“.

J. Kronberģis.

„Neesmu daudz par fabrikām staigājis, bet cik esmu bijis fabrikās, tad neesmu redzējis nevienu fabriku tik apzinīgi ierīkotu“.

N. Karlsbergs.

„Sevišķi mani pārsteidza tīrība un ļoti priekšzīmīga uzņēmuma iekārta“.

J. Steinerts.

„Man sevišķi pārsteidza tīrība un laba gādība par strādniekiem“. Z. Baltraits.

„Tādu tīrību nebiju sagaidījis“. J. Dušels.

Latvijas Universitātes mehāniskās fakultātes studentu grupa 30 personas:

„6. nov. 1924. g. docenta K. Tormaņa un asistentu V. Doniņa, N. Vāvera, un Rudziņa vadībā apmeklēja Ķuzes fabriku studijas nolūkos un raksta.

Fabrika ar savu moderno iekārtu, ražošanas veidiem un ārkārtējo tīrību atstāj ļoti patīkamu iespaidu“.

Doc K. Tormans, V. Doniņš, N. Vāvers, Rudziņš.

Seko studentu paraksti.

II. Jelgavas valsts vidusskolas II. un III. kl. 20 oktobrī 1924. g. 28 skolēni un 1 skolotājs:

„Pateicamies par laipniem paskaidrojumiem. Pricājāmie par priekšzīmīgo tīrību un kārtību. Novēlam centīgajam latviešu uzņēmumam vislabākās sekmes“.

Skolēnu uzdevumā: Ekskursijas vadītājs: Skolotājs: (paraksts.)

II. Jelgavas valsts Vidusskola, Praktiskās ģimnazijas I. un II. kl. 48 skolnieces un 3 skolotāji:

„Esmu redzējis fabrikas Krievijā, Vācijā, Austrijā, Čekijā, bet še uzkrīt gādība par tīrību. Ta ir vislabākā reklama Latvijas firmai. Novēlu vislabākās sekmes. No savas puses teikšu vienmēr un visur labu vārdu par šo uzņēmīgo Latvijas pasākumu“.

Skolotājs: vadītājs: J. Grete.

„No Ķuzes kga fabrikas tīrības un labierīcības ziņā guvam vislabāko iespaidu“.

Skolotājs: (paraksts.)

„Kopiespāids īsos vārdos — citu fabriku produkti nav perkami“.

(Paraksts.)

„Iespāids lielisks, bet galvenais tīrība“.

(23 paraksti.)

Latvijas Lauksaimniecības Centralbiedrības Kaucminde mājturības zemināra vecākā kursa 40 audzēknes lektora Ed. Laur-

sona vadībā „apmeklēja V. Ķuzes šokolādes un konfekšu fabriku 28. nov. 1924. g:

„Izsakot īpašniekam V. Ķuzes kgm paieicību par redzēto tīrību un kārtību pie mūsu mājturībā lietotajam saldumu sagatavošanas.

(24 paraksti.)

L. S. C. O. 9. skautu pulciņa, pastāvoša pie Latvijas Nacionalās Jauņatnes Savienības, 13 skauti apakšskautmeistara A. Kalēja vadībā 18. februārī 1925. g.

„Iespāids kuŗu guvam no šī priekšzīmīgi nostādīta latvju uzņēmuma apskatīšanas ir tiešam paliekošs. Fabrika uzkrīt ar savu gaišumu un tīrību. Ievērojamas arī labierīcības, kādas fabrika ierīkojusi saviem strādniekiem, ka biblioteku, ēdamzāli u. c.“ Ekskursijas vadonis: A. Kalējs.

(13 paraksti.)

Latvijas Lauksaimniecības Centralbiedrības mājturības kursu kursistes skaitā 21 rokdarbu pasniedzējas pavadībā:

„Iespāids vispāri ļoti labs“. O. Lagzdiņa 13. decembrī 1924. g. (21 paraksti.)

Rīgas Pilsētas IV. pamatskolas V-b. k. 38 skolēni divu skolotāju pavadībā.

„Iespāids ļoti labs; sevišķi patīkams iespāids no visur valdošās tīrības un gādības par strādniekiem“.

9. februārī 1925. g. (2 skolotāju paraksti.)

IV. Rīgas pilsētas pamatskolas VI-a. kl. audzēknes un audzēkņi, skaitā 32, skolotājas pavadībā, apmeklēja 16. februārī 1925. g. Ķuzes fabriku un bij ļoti apmierināti un sajūsmināti par priekšzīmīgo tīrību un kārtību:

„Sirsniņš paldies par paskaidrojumiem“.

Skolotāja: vadītāja: M. Petersone.

(15 audzēkņu paraksti.)

Jaunsaimnieku Centralā Lauksaimnieku Kooperatīva kooperācijas dalībnieku vakara kursu grupa apmeklēja V. Ķuzes kga fabriku 12. martā 1925. g:

„Patīkami redzēt dzimtā zemē augam pašu rokām celtu saimniecisku dzīvi lai savā zemē paši būtu kungi. Bet vēl patīkamāki redzēt darba telpās un visā iekārtā, kā tehnisko jauninājumu, nedzīvās mašīnas valstī uzņēmēji nav piemirsuši dzīva cilvēka, kas kustina visu aparātu“.

Kursu vadītājs Aleks. Zariņš.

(Kursistu paraksti.)

Latvijas Universitātes Ķīmijas fakultātes vecāko kursu

studenti docenta Lindemana vadībā apmeklēja V. Ķuzes fabriku 6. martā 1925. g. un iepazinās ar visu ražošanas gaitu sākot no izejvielām un beidzot gataviem produktiem kā arī ar priekšzīmīgi ierīkotu strādnieku garderobi, ēdamtelpām un laštāvu. Apmeklētājiem no fabrikas paliek iespaids kā tā iekārtota fabrika atbilst visām higiēnas un modernās tehnikas prasībām.

Docents Lindemans.

(19 studentu paraksti.)

V. Ķuzes fabrika izstādēs.

V. Ķuzes fabrika piedalījusies ar saviem ražojumiem dažādās izstādēs Latvijā, pirms un pēc kara. Fabrikas ražojumi vairākkārt godalgoti (skat. rakstu par fabrikas nodibināšanu).

Ko saka prese par Ķuzes ražojumiem izstādēs.

Par pirmā Latvijas rūpniecības un lauksaimniecības izstādē Rīgā 1921. gadā novietotiem ražojumiem, galvenām kārtām biskvītiem, „Latvijas Vēstnesis“ 30. augustā 1921. gadā raksta:

„Ar ļoti glītu un pievilcīgu savu ražojumu bagātīgo kolekciju saistīja apmeklētāju uzmanību jau plaši pazīstamā V. Ķuze biskvītu fabrika, Krāsotāju ielā 25. Vakareirōpā biskvītu fabrikācija ir attīstījusies par plašu rūpniecības nozari. Biskvītus var nosaukt par pārlabotu maizi, kur novērstas parastās maizes sliktās īpašības un satur sevī ļoti daudz barības vielu, kamdēļ saprotams biskvītu lielais patēriņš Vakareirōpā. Londonā vien, piem. kāda lielāka biskvītu fabrika nodarbina 7.000 strādniekus. Arī pie mums nav sveša biskvītu ražošana, tikai diemžēl, ne katrreiz dažādie ražotāji domā par patēriņtāju intresēm un laiž apgrozībā rupjus surogātus, ar sacharīnu saldinātus un veselībai

kaitīgus, ko jau ne vienreiz vien pierādījuši vairāku stipri apšaubamu firmu ražojumu analīze. Pēc kara laika pārtraukuma Ķuze fabrika atjaunoja darbību tikai šā gada janvarī, bet arī šinī īsajā laikā sasniegtie panākumi liecina par to, ka šis uzņēmējs ielicis savā darbā daudz uzņēmības un enerģijas, pierādīdams sava aroda labu prasību un cenšas nostādīt fabriku arī pēc jaunākajām tehnikas un higiēnas prasībām. Labākie milti, piens, sviests un cukurs irtās vielas, kuņas pareizā sakopojumā un apstrādājuma sniedz V. Ķuze fabrika savos biskvītos un ar pilnu tiesību cerē, ka patērētāji šos ražojumus pienācīgi novērtēs“.

Par 1924. g. Latvijas rūpniecības un lauksaimniecības izstādē novietotiem V. Ķuzes ražojumiem prese izsakās:

„Brīvā Zeme“ № 171. 1924. g.

„Ikviens izstādes apmeklētājs ar prieku apskata mūsu tautieša glīto novietojumu, no kuņa redzams, cik daudzpusīgas ir viņa fabrikas ražošanas spējas: visādās garšās pildītas konfektes, monpansje, tad — biskvīti un dažāda šokolāde. Visi produkti ir augsta labuma, kapēc Ķuzes fabrikāti ir ieguvuši ātri vislabāko slāvu. Fabrika šovasar stipri paplašināja

savu darbību, piemērojoties jaunlaiku izsmalcinātām prasībām. Uzstādījusi tehniski pilnīgu iekārtu, fabrika tagad var droši izturēt arī labāko ārvalstu konkurenci“.

„Latvijas Vēstnesis“ № 163.
1924. g.:

„Izstādes galvenajā ēkā starp pārtikas un baudu vielām izcilus vietu ieņem V. Kuzes šokolades un konfekšu fabrikas krāšņais dekorējums. Izstādīts liels daudzums šokolades konfektes, karameles un biskvītu. Bez pazīstamām augstākā labuma šokolades mar-

no labākiem materiāliem līcis apklust daudziem surogātu ražotājiem. Kā domājams nav aiz kalniem tas laiks kad šie fabrikāti izskaudīs ārzemju ražojumus, kuŗi nevajadzīgā kārtā aizplūdinā uz ārzemēm mūsu valutu un apgrūtinā mūsu importu“.

„Вечернее Время“ № 116.
1924. г.

„Любителей сладостей особенно привлекает роскошно устроенный отделъ фабрики В. Кузе. Отделъ украшенъ шоколадомъ, конфектами и бисквитами. Какихъ сортовъ шо-



Rīgas izstādē 1924. g.

kam klāt nākušas „Zelts“, „Primula“, „Veка 4“, un konfektes „Rieksti krējumā“. V. Kuzes ražojumi ikgadus atrod jo vairāk patērētājus jo fabrikanta cildenais vadošais princips ražot tikai labu preci

колада здѣсь нѣтъ! „Zelts“, „Primula“, „Века 4“ и др. Бойко и весело торгуют продавщицы и бисквитомъ „Трис вāграс“ и „Superior“. Производствомъ шоколада занялась фабрика Кузе лишь въ 1922 году и

быстро — завоевала симпатии потребителей. Большой спрос потребовал расширения фабрики.

„Latvijas Sargs“ № 163. 1924. g.:

„V. Ķuzes konfekšu, biskvitu, šokolades un konditorejas preču fabrika. Šī vispāri iecienītā Latvijas firma, līdz ar sava uzņēmuma paplašināšanu uz izstādes laiku izlaiduse daudz jaunu ražojumu, kuņi pēc sava labuma un ārējās ietērpas pilnīgi var nostāties blakus ārzemju labākām rūpniecībām“.

„Rigasche Rundschau“ № 172 1924. g.

Rakstā „Quer durch die Ausstellung“.

„Von den Schokoladenfabriken Lettlands ist nur die Firma V. Kuse, Riga, erschienen. Zurzeit ist dies der modernste Betrieb dieser Art. Allen Ansprüchen der Hygiene in jeder Weise genügend, sind im Betriebe nur die modernsten Maschinen, meistens deutscher Spezialfabriken, aufgestellt. Jeder Staub- und Geruchsentwicklung ist durch die Zweckentsprechende Heizungs- und Lüftungsvorrichtung vorgebeugt. Dazu kommen dann noch die sauberen und hellen Fabrikräume und dass anständig gekleidete Personal, und man weiss, das hier nur erstklassige Ware — es wird nur gutes und einwandfreies Material verbraucht — hergestellt wird“.

Šo grāmatiņu izdodot esmu cieties aprādīt saldvielu kā baudvielu un uzturas vielu lielo nozīmi. Savu uzdevumu tās izpilda tikai tad, ja pagatavotas higieniski, no labām pamatvielām un tehniski labi apstrādātas.

Kā cienījamie lasītāji redz no lietpratēju un sabiedrības atsauksmēm, man ir izdevies nostādīt savu fabriku tā, kā to prasa saldvielu ražošanas modernā tehnika. Sevišķi manas šokolades izgatavošana notiek pēc tām pašām apstrādāšanas metodēm un pēc tām pašām receptēm, kā Šveices un citās modernajās ārzemju fabrikās. Ar šādu tehnisku iekārtu ir iespējams pašu zemē izgatavot visaugstākās kvalitātes šokolades un citas saldvielas un tamdēļ ir laiks aizvērt durvis dārgajam un nereti mazvērtīga-

jam ārzemju saldvielu importam. Tā ir netikai vietējo rūpnieku prasība, bet vēl lielākā mērā valsts interešu prasība. Kamdēļ velti aizplūdināt valutu uz ārzemēm par saldvielām, kuņas labuma ziņā pārspētas no vietējās rūpniecības. Zināmā sabiedrības daļā vēl neizgaisināto aizspriedumu, par ārzemju šokolades augstāko kvalitāti, ir atspēkojuši pazinēji un lietpratēji, un viņa dēļ nedrīkstam ļaut ciest valsts ekonomiskai un sociālai dzīvei. Šis aizspriedums jo dienas vairāk zudis, ja patērētāji tuvāki iepazīsies ar vietējo izstrādājumu labākajām markām un noteikti pēc tām visur pieprasis. Šo atbalstu no patērētājiem prasa Latvijas nacionālā rūpniecība un Latvijas valsts intereses.

Konditorejas preču fabrika V. ĶUZE, Rigā.

Fabrika un kantoris: Ārtilerijas ielā № 55. Tālr. 15-38 un 72-32.

Fabrikas noliktava: Raiņa bulvarī № 25. Tālr. 35-77.

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309074598



11.MAI.1925