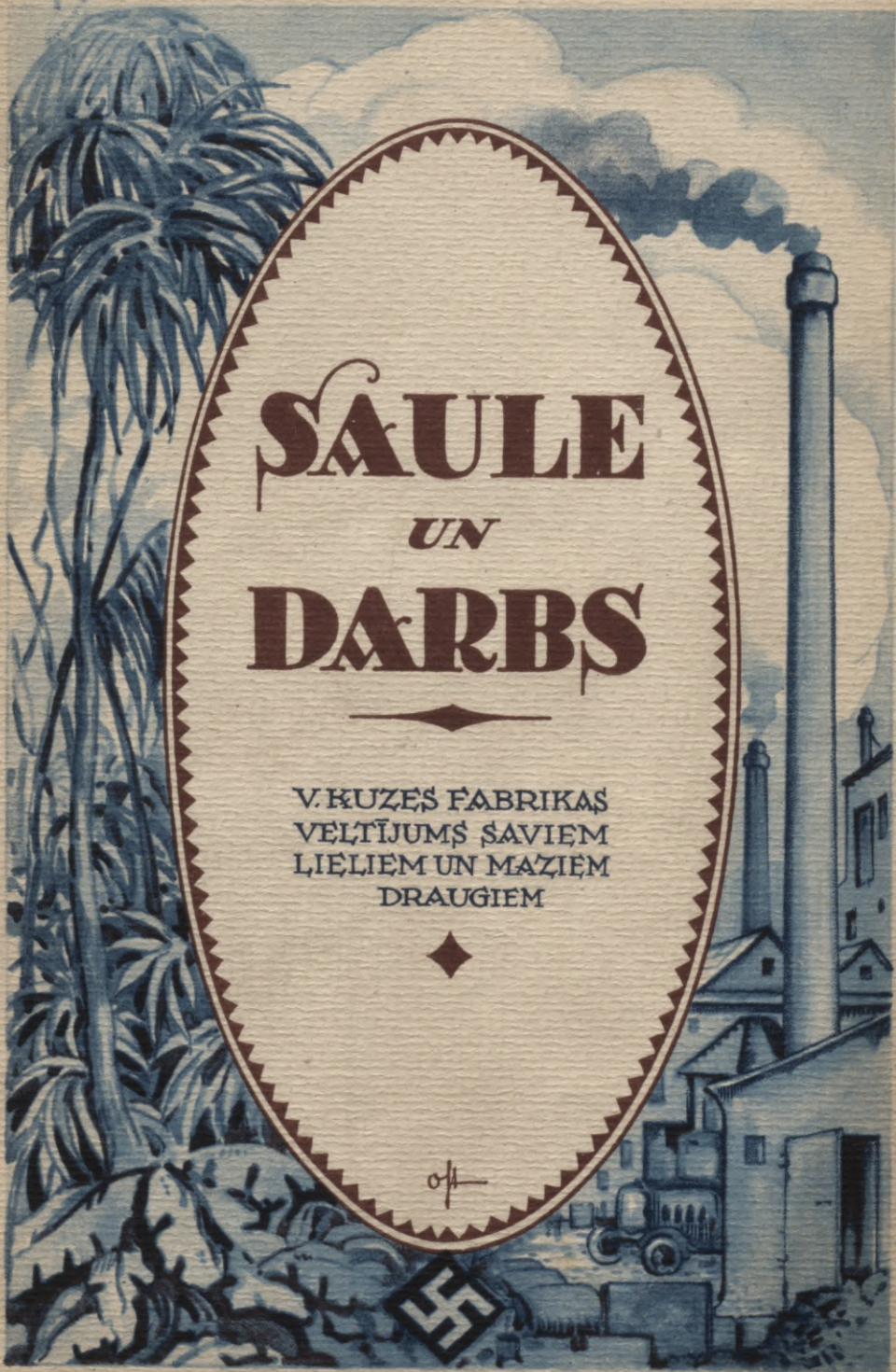


L. 65-4
175



SAULE
UN
DARBS

V. KUZES FABRIKAS
VELTĪJUMS ŠAVIEM
LĪELIEM UN MAZIEM
DRAUGIEM



of



65-4
L 175

Darbs
L
66

SAULE UN DARBS

*DARBAM RŪGTA SAKNE,
SALDI AUGĻI.*

V. ĶUZES FABRIKAS VELTĪJUMS SAVIEM LIELIEM
UN MAZIEM DRAUGIEM

2-2
B-17

0309069765

Vija Lāča Latv. PSR

Vaists bibliotēka

~~09-~~ 50.848





KA ŠOKOLADE RADĀS?

Kas gan iedomājas, baudīdams gabaliņu šokolades, ka visas piecas pasaules daļas darbojušās kopā, lai šo gardumu radītu? Kas gan izjūt, ka tropiskās saules tveicējošie stari, noslēpumainās tropiskās nakts atspirdzinošā veldze, melnu, sarkanu un dzeltenu iedzimto ilgās pūles un daudz, daudz citi, mums ziemeļniekiem sveši, teiksmaini apstākļi gatavojuši to baudījumu, kuŗu saldēni-rūgtā šokolade mums sniedz. Un tomēr tas tā ir! Dienvidus Amerika — Meksika, Brazīlija, Ekvadora; Āzija — Ceilona, Sumatra; Afrika — Kameruna, Zelta Krasts, Madagaskara — un Australija — Samoa sala — piegādā tās izejvielas — kakao pupiņas, dažādas garšvielas, kā vaniļu, eteriskas eļļas u. t. t., kuŗas vajadzīgas šokolades izgatavošanai. Bet Eiropa visām šīm vielām dod vajadzīgo tehnisko pārstrādājumu, to gatavības veidu un garšas noskaņojumu, kuŗš šo vielu kopojumu padara par iekārojamu gardumu.

Šokolades vēsture vairāk kā četrus gadusimteņus veca. Par šīs īpatnējās un populārās baudu vielas dzimteni uzskatāma Meksika, kā to arī nosaukums »šokolade« rāda, kuŗš cēlies no iedzimto meksikaņu valodas: Choko = kakao un latl = ūdens.

Senājām, kultūras ziņā augsti stāvošām iedzimtām Meksikas tautām kakao pupu lietošana bija jau pazīstama ilgi pirms Meksikas iekārošanas. Kakao pupas stāvēja tādā cieņā, ka tās pat izlietoja līdzās zeltam kā maksāšanas līdzekli sīkākos tirdznieciskos darījumos. Kakao pupiņās valdība izmaksāja ierēdņiem algas, ka arī pati saņēma no iedzīvotājiem nodokļus.



FERDINANDS KORTECS,

Meksikas iekarotājs, kurš pirmais atveda kakao pupiņas uz Eiropu.
(Pēc vecas gravūras).

1000 pupiņas skaitījās mūsu naudā apm. Ls 3.40. Pēc ceļotāju nostāstiem, dažos Kostarikas apvidos vēl pirms apm. 50 gadiem cirkulējušas kakao pupiņas kapara naudas vietā kā maksāšanas līdzeklis.

Kakao pupiņu pārstrādāšanā lietotie paņēmieni senajā Meksikā bijuši, pēc mūsu jēdzieniem, visai primitīvi. Pupiņas grauzdēja, izlobīja no mizām un sasmalcināja piestam līdzīgā traukā. Tādā ceļā iegūtai kakao masai gan nebija ne mazākās līdzības ar šā laika šokoladi vai kakao, tomēr meksikaņi to uzskatīja par lielu gardumu. No šīs kakao masas izgatavoja dzērienu, kuŗu dēvēja par karaļu un galma dzērienu.

Tauta šo dzērienu baudīja tikai retumis augstos svētkos, un tapt ar to pacienātam bija liels pagodinājums, kuŗu izpelnījās tikai reti augsti viesi.

Kakao dzērienu senie meksikaņi lietoja bez cukura, jo cukura izgatavošana tiem vēl nebija pazīstama. Lai mīkstinātu kakao pupu rūgto garšu, dzērienam dažkārt piemaisīja medu vai kādas citas garšvielas. Bieži to arī baudīja ar miltu un pat ar meksikas piparu piemaisījumu.

Spāņi, 1519. gadā iekarojot Meksiku, iepazīs arī ar kakao un viņa lietošanu. Kaut gan pēc meksikaņu parauga izgatavotā šokolade iekarojotājiem nebija sevišķi pa garšai, tomēr spāņu karavadonis Kortecs, atzīdams jau toreiz kakao sēklu stipri barojošo īpašību, piegriezta tai lielu vērību un piespieda savus kareivjus šo spēcīnošo līdzekli kārtīgi lietot. Kā sevišķi vērtīgu ieguvumu no jauniekarotās zemes, viņš nosūtīja veselu kuģa krāvu kakao pupiņu uz Eiropu. Tādā ziņā Spānija bija pirmā valsts Eiropā, kas mācījās kakao pupiņas pazīt un pārstrādāt, likdama ar to pamatus šodien tik plaši attīstītai šokolades rūpniecībai.

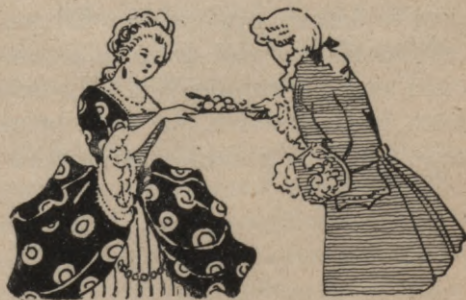
Tomēr arī spāņi pirmā laikā vēl nezināja, ko ar atsūtītiem eksotiskiem augļiem iesākt. Gan viņi tos pārstrādāja daždažādos

veidos, maisīdami tiem klāt visādas garš- un saldivielas, tomēr iegūt tādu izstrādājumu, kas būtu piemērots eiropiešu gaumei, tiem neizdevās. Neskatoties uz visiem mēģinājumiem, spāņu darinājums vēl stiprā mērā atgādināja rūgto un piparoto meksikaņu dzērienu.

Tikai maz pamazām radās jauni paņēmieni šokolades izgatavošanā un tās garšas izveidošanā. Gandrīz simts gadu pagāja no pirmiem spāņu mēģinājumiem, kamēr kakao pupiņu pārstrādāšana bij tiktāļu attīstījusies, ka meksikaņu „karaļu un galma dzēriens“ arī pie eiropiešiem beidzot atrada piekrišanu.

No Spānijas kakao pupiņas nokļuva arī kaimiņvalstīs. 1606. gadā kāds Antonio Karleti sāka izgatavot šokolādi Itālijā. Ap to pašu laiku tā tapa pazīstama arī Francijā. Karaļa Ludviķa XIV. valdīšanas laikā šokolāde pie galma bij jau atradusi tādu piekrišanu, ka pastāvēja sevišķa galma šokolades pārvalde, kuŗas uzdevums bija rūpēties par kārtīgu kakao pupiņu piegādāšanu un pārstrādāšanu. No šī laikmeta arī uzglabājies pazīstamais nosaukums „praline“ pildītām šokolades konfektēm. Šis nosaukums cēlies no maršala di Plessi pavāra Pralina, kuŗš pirmais kādās galma viesībās cēlis karalim priekšā ar cukuru un kakao masu pārvilkta mandeles, iegūdamas ar šo kulināro jaunatradumu visa galma piekrišanu un — sev nemirstību.

No dienvidzemēm — Itālijas, Spānijas un Francijas, — šokolades izgatavošana, pateicoties to laiku pētnieku atzinumam, ka kakao pupas tiešām satura stipri barojošas un spēcinošas vielas, drīzi vien izplatījās pa visām pārējām valstīm. Bet neskatoties uz augošo popularitāti, šokolāde tomēr bij un palika rets gardums, pieejams vienīgi privilģētām šķirām — bagātņiekiem. Satiksme ar aizjūras zemēm vēl bija maz izkopta, kamdēļ arī samērā niecģgie kakao pupiņu ievedumi nespēja nedz radģt, nedz arī apmie-



Rokoko laikmetā šokolades izstrādājumi jau bij iecienģts gardums, pieejams tomēr vienģgi bagātģm šķģrģm.

rināt plašākus pieprasījumus. Tāpat arī satiksmes līdzekļu trūkums, pastāvīgie kaņi un citi tamlīdzīgi iemesli kavēja dzīvības preču apmaiņas attīstīšanos starp Eiropas valstīm. Visi šie apstākļi kopā lika šokolades rūpniecības uzplaukšanai grūti pārvarāmus šķēršļus ceļā.

Tikai 19. gadsimteņa sākumā, kad pēc franču revolūcijas jukām un atbrīvošanas kaņu postījumiem, tirdzniecība un amatniecība pamazām sāka atzelt, un Eiropas tautu dzīve atkal ievirzījās normalās sliedēs, kā arī satiksme ar svešām zemēm arvien vairāk uzplauka, novērojams šokolades patēriņa straujāks pieaugums un līdz ar to arī šokolades ražošanas attīstīšanās. Rodas dažādas mašīnas, kas atvieto gauso un dārgo roku darbu. Sakarā ar šo ieguvumu redzāmi uzlabojas šokolades kvalitāte un vienkāršojas visa ražošanas gaita. Pateicoties pēdējam apstāklim šokolade top lētāka un caur to arī mazuļīgām ļaužu šķirām pieejama.

19. gadsimteņa otrā pusē, sākoties tagadējam tehnikas laikmetam, šokolades fabrikācija no sīkrūpniecības ļoti ātri izvērās par vienu no lielākām rūpniecības nozarēm. Šo straujo šokolades rūpniecības attīstīšanos visspilgtāk raksturo dati par kakao pupiņu patēriņa pieaugšanu dažādās zemēs. Piemēram, vienīgi Vācija, kuņas kakao pupiņu patēriņš 1871. gadā sasniedzis tikai 1784 tonnas, — 1924. gadā ievedusi 88.000 tonnas, t. i. gandrīz vienu piektdaļu no visas pasaules ražas. Tāds pats patēriņa pieaugums konstatējams arī citās zemēs.

Ferdinands Kortecs četrus gadsimtus atpakaļ, sūtīdams pirmās kakao pupiņas uz Eiropu, droši vien nebūtu varējis iedomāties, ka viņš ar to liek pamatus plašai un tautsaimnieciski svarīgai rūpniecībai. Un arī seniem meksikaņiem grūti būtu bijis paredzēt, ka viņu primitīvais „chokolatl“ ar laiku taps par visas pasaules iemīļotāko gardumu.



ŠOKOLADE KĀ BAUDVIELA UN BARĪBAS LĪDZEKLIS.



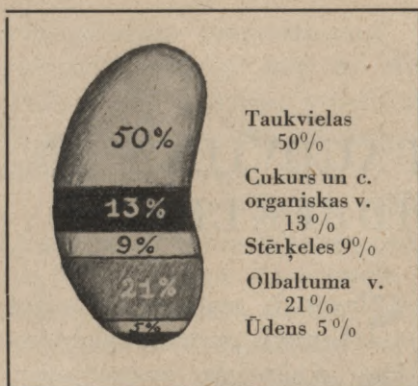
Jau 17. gadu simteņa pētnieki konstatēja
šokolades lielo nozīmi barības ziņā.

Slavenais zviedru botaniķis Linnejs, dodams kakao kokam zinātnisku apzīmējumu, nosaucis to par «theobroma», t. i. dievu barība. Lielais zinātnieks, bez šaubām, arī pats kaislīgs šokolades cienītājs, ar šo nosaukumu izteiksmīgi raksturojis kakao koka sēkļu nozīmi, kā baudas, tā barības ziņā.

Šokolades barojošā īpašība bija zināma jau 17. gadsimtenī, t. i. drīz pēc šokolades parādīšanās klajā. Kāda šai īpašībai jau tajos laikos piegriesta vēriba, redzams no tā, ka šokolade plašā mērā lietota arī kā ārstniecības līdzeklis. To pierāda dokumentariski Braunšveigas

rātsaptiekas preču saraksts no 1640. gada, kurā starp citām ārstniecības vielām minēta arī šokolade zem nosaukuma «Scoculata Indica».

Ap 17. gadsimteņa vidu arī Parīzes universitātes medicīniskā fakultāte bija nodevusi savu atzinumu par šokolādi, apzīmējuma to par veselīgāko un cilvēka organismam piemērotāko barības līdzekli. 17. gadsimteņa beigās šokolades lielā barojošā nozīme bija pat par iemeslu nopietniem disputiem katoļu garīdzniecībā. Strīdus grozījās ap jautājumu, vai gavējamās dienās pielaižama šokolades lietošana. Šo jautājumu beidzot izšķīra kardinals Laurencius Brankati, publicējams svarīgu



Kakaopupiņas sastāvs barībasvielu ziņā.

rakstu „De usu et potu chocolatum diatriba“ un noskaidrodams, ka šokolade uzskatāma kā dzīves vajadzībām nepieciešams barības līdzeklis, kamdēļ arī tās mērenai lietošanai nekādā ziņā nav liekami šķēršļi ceļā.

Vēlākie zinātniskie pētījumi pilnīgi apstiprinājuši agrāko laiku atzinumus par šokolades vērtīgumu. Slaveņais profesors Dr. E. Harnaks

apzīmē kakao pupu par fenomenu starp visiem barības līdzekļiem, kurus augu valsts sniedz cilvēkiem tiešā veidā, un pierāda, ka tik liels dabisks svarīgāko barības vielu koncentrējums nevienā citā auglī nav sastopams. Kādā vēlākā rakstā šis pats pētnieks atzīst kakao pupu satura ziņā par universālu barības līdzekli, t. i. tādu produktu, kas viens pats spētu apmierināt visas organisma barībasvielu vajadzības, sniedzams šīs vielas piemērotā, precīzā proporcijā.

Lai šo labāki saprastu, salīdzināsim kakao izstrādājumus ar svarīgākām uzturas vielām pēc viņu barības vērtības. Kā zināms, cilvēka barībai nepieciešamas olbaltuma vielas, tauku vielas un oglehidrāti (stērķeles un cukurs). No šīm vielām olbaltums vajadzīgs organismam miesas audu uzbūvei un atjaunošanai, kamēr tauku vielas un oglehidrāti noder kā kurināmās vielas siltuma un enerģijas radīšanai. Pēc siltuma vienībām jeb kalorijām, ko šīs vielas dod, iespējams noteikt atsevišķu uzturas līdzekļu barības vērtību (sk. tabeli nāk.lpp).

Pievēstie skaitļi jo gaiši rāda, kāda liela nozīme piekrīt šokoladei kā barības līdzeklim, un cik novecojies un aplams ir uzskats, itkā ta būtu tikai baudviela un kā tāda nevajadzīgs luksus priekšmets, piemērots vienīgi turīgām ļaužu šķirām. Šāds maldīgs uzskats bijis un ir vēl tagad novērojams nevien tautā, bet dažkārt arī valdības aprindās, kurās šokolades rūpniecību uzskatījušas kā mazāk svarīgu rūpniecības nozari un likušas tās attīstībai dažādus šķēršļus ceļā, kaitēdamas tā vis-

SVARĪGĀKIE UZTURAS LĪDZEKĻI SATURA:	OLBALT. VIELU %	TAUKU VIELU %	OGLĪD- RĀTU %	ŪDENS %	KALO- RIJAS UZ 1 KG.
Vērša gaļa, vidēji trekna	20	8	0,4	71	1560
Salds piens	3,3	2,7	4,5	89	570
Sviests	0,6	84,5	0,5	14	7750
Siers, vidēji trekns	30	12	5	46	2600
Olas	14	11	0,6	74	1620
Kartupeļi, vārīti	2,1	0,1	21	75	960
Rupja maize	7,8	1,1	46	42	2310
Šokolade (ārzemju, ar 55 % cukura)	7	22	65	2	5000
Ķuzes šokolade "Zelts"*)	7,98	47,3	41,0	2	6040
Ķuzes šokolade "Rīta Zvaigzne"*)	10,66	43,75	41,6	2	6210
Kakao pulveris	26	13	41	7	3600

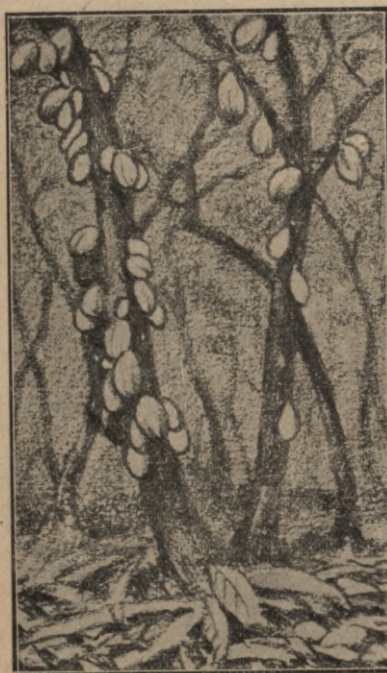
pārējām saimnieciskām interesēm. Vienā otrā valstī gan šādi aizspriedumi jau izzuduši. Šokolades rūpniecība pierādījusi, ka tā var būt ļoti svarīgs faktors saimnieciskā dzīvē. Par to mēs varam pārliecināties Šveicē, Vācijā un Holandē, kur šī rūpniecība sevišķi uzplaukusi.

Arī plašās tautas masas maz pamazām sāk atzīt šokolades lielo barojošo nozīmi. To visskaidrāk pierāda šokolades patēriņa pieaugšana dažādās valstīs. Šinī ziņā visiem priekšā aizsteigusies Vācija, kur kakao pārstrādājumu patēriņš no 1913. līdz 1924. gadam pieaudzis, rēķinot uz iedzīvotāju skaitu, gandrīz par veselām 100 procentēm, proti no 0,77 kg. 1913. gadā uz 1,42 kg. 1924. gadā. Sevišķi iepriecinoša parādība pie tam ir tas apstāklis, ka kaitīgo kofeinu saturošās kafijas patēriņš tanī pašā laikā samazinājies gandrīz par divi trešdaļām, proti no 2,53 kg. uz 0,89 kg. 1924. gadā. Tautas veselības ziņā šāda patēriņa maiņa ļoti apsveicama.

Latvijā kakao pupiņu patēriņš 1924. gadā, caurmērā rēķinot uz katru iedzīvotāju, bija apm. 0,25 kg. Ja arī pēdējos gados kakao izstrādājumi pie mums atraduši lielāku noietu, tad tomēr šis patēriņš nebūs tik redzāmi progresējis, kā Vācijā. Šinī ziņā mēs no taupīgiem un savās dzīves vajadzībās praktiskiem vāciem vēl daudz varām mācīties.

*) pēc Latv. Universitātes analizēm Nr. 1856 un 1941.

KĀ ŠOKOLADE AUG?



Kakao koki Brazīlijas plantacijās.

Kakao koka dzimtene ir tropiskā Amerika, kur tas cietzemē un apkārtējās salās vēl sastopams pirmatnējos mežos augam savā vaļā. No šejienes tas, pateicoties strauji pieaugošam kakao patēriņam, ar laiku izplatījies arī uz citu pasaules daļu tropiskiem apvidiem, kuŗu klimatiskie un ģeoloģiskie apstākļi piemēroti kakao koka kultūrai.

Kakao koka audzēšana saistīta ar dažādām grūtībām. Vislabāk tā padodas no vējiem aizsargātos līdzenumos, ne augstāk par 300 m. virs jūras līmeņa, labā, irdenā zemē un mitri siltā klimatā ar vienlīdzīgu gada caurmēra temperatūru no 24—28° C. Kur daba neatbilst pilnā mērā šīm prasībām, tur arī raža kvalitatīvi zemāka un mazvērtīgāka. Tamdēļ arī kakao pupas, skatoties pēc izejvietas, iedalās daudzās sugās, kuŗas izskata un labuma ziņā vairāk vai mazāk viena no otras atšķiras. Šis apstāklis, kā mēs to vēlāk redzēsīm, spēlē lielu lomu šokolades fabrikacijā.

Brīvā dabā augdams kakao koks sasniedz līdz 14 metru augstumā, plantacijās turpretīm tiem neļauj pārsniegt 5—7 metrus, jo zemi koki izdod daudz lielāku ražu un ir arī izturīgāki pret tropiskās zemēs bieži uznākošiem negaisiem un

vētrām, kuņas trauslos, porainos kakao koka stumbrus viegli aplauž.

Kakao plantaciju kāds Brazīlijas apceļotājs apraksta sekošos izteiksmīgos vārdos:

„Pēkšņi mūsu priekšā paceļas uzkrītoši skaisti koki ar lielām, sulīgizaļām lapām un gaišiem stumbriem. Tie visi viens otram gluži līdzīgi, apmēram 5 metri augsti, plašu, kuplu lapu vaiņagu galā. — Kakao koki!

Ar svētsvinīgu sajūtu mēs apstājamies zem šiem kokiem. Patīkami vēsa krēsla ietin mūs. Visskaistākais pie šiem kokiem tomēr viņu lielās tumšzaļās lapas. Bet līdzās tām svaigās un jaunās lapiņas, kuņas mirdz maigi sārtos un sarkanos toņos. Man šķiet, meža būtnu plīvuriem vajadzētu būt austiem šāīs brīnišķīgās krāsās.

Visi mēs esam apklusuši, tik teiksmaina ir šīs stundas burvīguma vara. Kas pats to nav piedzīvojis, nevarēs mūs saprast. Es jau daudz skaista esmu pasaulē redzējis, tomēr kakao audzētava un kakao koki jāpieskaita pie daiļākā, kas man palicis atmiņā.

Mēs soļojam šo koku zaļā, vēsā krēslā. Šur tur izspiežas kāds saules stars caur lapu biezokni un piedod burvīgajam skatam vēl noslēpumaināku nokrāsu. Kājas iegrimst brūnā lapu mudžeklī. Tās kritušās lapas, kas te paliek nenovāktas, trūd un dod barību kokiem un augļiem. Un te, — mēs paliekam stāvot. Starp kokiem redz pirmos augļus. It kā izlīduši no stumbriem un zariem, tie laistas, skatoties pēc lieluma un vecuma, gaiši un tumši zaļās, zeltadzeltenās un sarkanibrūnās krāsās. Un katrā kokā atrodami ziedi un augļi. Ziedi balti iedzelteni, un sārti un tik sīki, kā mazām sūnu puķītēm. No šiem sīkajiem



Iedzimtie strādnieki izloba kakao pupiņas.

ziedīņiem attīstas augļi ananasa lielumā, pildīti ar baltu, saldi smaržojošu un pēc svaigām zemenēm garšojošu mīkstumu, kuņš satura augļa sēklas — kakao pupiņas.“ —

Kakao pupu ievākšana notiek 2 reizes gadā: jūnijā un decembrī. Bet arī starplaikā pastāvīgi jāseko augļu nogatavošanās gaitai. Nogatavojušies augļi ikdienas jānoņem, jo, paliekot pie koka, tie ātri maitājas. No augļu novākšanas pareizā laikā lielā mērā atkarājas kakao pupu labums.

Katrā auglī savirknētas 5 rindās apm. 25—40 pupiņas. Neskatoties uz augļu bagātību, pieaudzis koks tomēr nedod vairāk kā apm. 1 kilogramu kaltētu pupiņu gadā. Ievērojot to, ka kakao kokus plantacijās izmanto ne ilgāk kā 25—30 gadus, katra koka ienesīgums visā viņa mūžā samērā ļoti niecīgs.

Kakao pupiņu ievākšana un pirmā apstrādāšana prasa lielu rūpību un uzmanību. No kokiem noņemtos augļus vispirms uz dažām dienām atstāj nobriešanai. Tad tos pāršķeļ ar sevišķu garu cērtamo nazi un izloba no augļu mīkstuma daudzus kodolus — pupiņas.

Izlobītās pupiņas lielos kurljos ar mūļiem nogādā „faciendā“ — plantācijas saimniecībā, — un saber lielās koka kastēs, vai arī vienkārši kaudzēs.

Tropu augstā temperatūrā kaudzēs sabērtās pupiņas drīz vien pāriet rūgšanā. Rūgšanas process vajadzīgs lai iznīcinātu



Kakao plantācijas facienda Brazīlijas mūžu mežu vidienā.

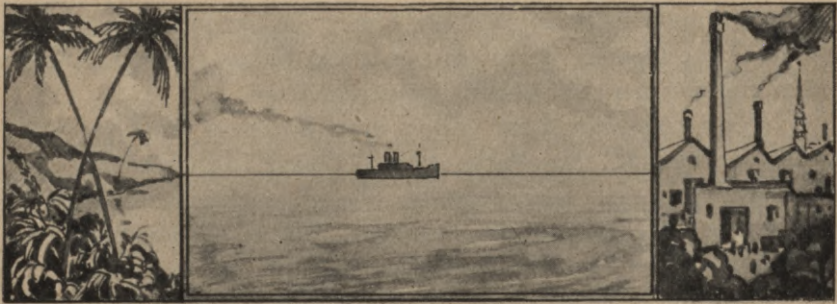
sēklu digšanas spēju un uzlabotu kakao pupiņu garšu, jo svaigas sēklas, kaut tām arī jau piemīt īpatnējā kakao garša, ir nepatīkami rūgtas un neder tālākai pārstrādāšanai.

Pēc izrūgšanas, kuŗa velkās apm. 8 dienas, pupiņas izklāj saulē kaltēšanai. Šis darbs prasa, tāpat kā iepriekšējais raudzēšanas process, piedzīvojušus darba spēkus. Kaltējamās pupiņas rūpīgi jāšargā no mitruma. Lietus vai arī tikai rasa kaltēšanas laikā var pilnīgi sabojāt pupiņu garšu.

Kaltētās pupiņas rūpīgi šķiro — bojātās izlasa un uzglabā tad sausā vietā līdz promsūtīšanai uz tuvāko ostu, no kurienes tās uzsāk savu ceļu uz Eiropas un Amerikas lielajām fabrikām.



Vērtīgo kakao pupiņu ražu nogādā tuvākās ostas pilsētās nosūtīšanai uz Eiropu.



NO TROPIEM LĪDZ ĶUZES FABRIKAI.

Šokolades patēriņam pieaugot, pirmā kakao pupiņu ražotāja — Centrālamerika ar laiku vairs nespēja tekošos pieprasījumus apmierināt, kaut gan kakao audzēšana te stipri bija gājusi plašumā. Šis apstāklis pamudināja arī citas Amerikas valstis, kuŗu klimatiskie apstākļi bija piemēroti kakao koka kultūrai, piegriesties šai ienesīgai saimnieciskai nozarei. Tā radās kakao plantācijas Brazīlijā un tuvējās Vakarindijas salās. Arī Eiropas valstis, kurām bija savas kolonijas tropu joslā, Amerikā, Azijā vai Afrikā, centās kļūt neatkarīgas no svešiem piegādātājiem un ierīkoja kakao audzētavas viņiem piederošās aizjūras zemēs.

Protams, ne visās vietās kakao koka kultūra padevās tik labi, kā vecajās kakao zemēs — Venecuēlā, Ekvadorā u. t. t. Klimata un augsnes dažādības, kā arī citi apstākļi nepalika bez iespaida uz kakao koka augļiem. Bija un ir zemes strēķi, kuru ražotais kakao tik mazvērtīgs, ka labākas šokolades izgatavošanai tas pavisam nelietojams. Tomēr arī starp vēlāk ierīkoto kultūru produktiem, kā Dienvidamerikā, tā arī Azijā, Afrikā un pie Austrālijas piederošās salās, ir tādas kakao šķirnes, kas kvalitātes ziņā stādāmas uz vienas pakāpes ar labākām Amerikas markām, piem. Ceilonas, Javas, Samoasalas, pa daļai arī Kamerūnas un dažu Afrikas salu kakao.

Lielus apmērus kakao audzēšanā guva Brazīlija, kuŗa arī skaitās par vienu no lielākām kakao ražotājām. Soli pa solim necaurejamos mūža mežus pārvērta milzīgās kakao plantācijās,

kuņas tagad izdod bagātīgu un vērtīgu ražu. Sevišķi gar Amāconas upi un Brazīlijas austrumdaļā attīstījušās plašas kakao kultūras. Šējienes ostas pilsētas Bahija un Para, tāpat kā Venecuēlā Karakas un Puerto-Kabello, vai Ekvadorā — Guajakvila, skaitās par Dienvidamerikas kakao tirdzniecības galveniem centriem. Pēc šo ostas pilsētu nosaukumiem apzīmētas arī minēto zemju pazīstamākās kakao šķirnes.

Tāpat ļoti attīstījusēs kakao audzēšana Vakarindijas salās, Trinīdādē, Martinikā, Jamaikā, Kubā, Haiti salā u. t. t. Ievērojamo vietu ražas ziņā ieņem arī Zelta Krasts un Kameruna Afrikā, kā arī tropu joslā atrodošās Indijas un Klusā okeana salas.

Kakao audzēšanas attīstību pēdējā laikā visskaidrāk rāda sekoši dati:

PASAULES KAKAO RAŽA.

1913. g.	253.640 tonnas
1920. g.	371.230 „
1922. g.	408.600 „
1924. g.	499.723 „

KAKAO PATĒRIŅŠ.

251.690 tonnas
374.190 „
421.170 „
474.262 „

Pasaules kakao ražas lielākā daļa saplūst Eiropas kakao tirdzniecības centros — Hamburgā, Amsterdamā, Roterdamā, Havrā un Londonā. No šējienes kakao pupiņas izved uz visām



Kur kakao aug? Melnie plankumi apzīmē galvenās kakao pupiņu ražošanas vietas pasaulē.

Eiropas valstīm. Kā vācu, angļu un franču, tā Holandes, Šveices un citu zemju šokolades rūpniecības saņem savas izejvielas no šiem centraliem avotiem. Arī Latvijā pārstrādātās kakao pupiņas nāk no tiem pašiem krājumiem, galvenā kārtā caur Hamburgu vai Holandes ostām.

Tā tad izejvielu iepirkšanas ziņā Ķuzes fabrika atrodās gluži līdzīgā stāvoklī ar kuru katru šokolades rūpniecību Eiropā. Uz to der aizrādīt tiem, kas ārzemes šokolades vēl vērtē augstāk par iekšzemes ražojumiem, būdami maldīgās domās, it kā ārzemju fabrikati izgatavoti no citādām labākām pamatvielām.

Lielos džutes maisos, ar tālo Dienvidamerikas, vai Ceilonas, Javas u. c. ostu atzīmēm un uzrakstiem, kakao pupiņas nonāk fabrikā. Šķirne pēc šķirnes, — no visām pasaules malām! —

Plašās pagraba velvēs guļ sarindoti maiss pie maisa, kārtā uz kārtas, nepārredzami krājumi vērtīgo aizjūras sēklu un gaida uz pārstrādāšanu.

Lasot uz apputējušiem, pelēkiem maisiem, kuņi kaut kur kādā Brazīlijas faciendā mūža meža vidienā jeb Indijas okeana tālā salā šūdināti, svešējādi skanošus uzrakstus — „Bahia“, „Soerabaya“ un kā viņi visi skan! — liekas, it kā nebūtu pavisam tik tālu no — tropiem līdz Ķuzes fabrikai.



Skats vienā no V. Ķuzes fabrikas kakao pupiņu glabātuvēm. Garās rindās te vērtīgie sūtījumi no visām pasaules malām uzglabājas līdz viņu pārstrādāšanai.



Skats vienā no V. Ķuzes šokolades fabrikas telpām.

KĀ ŠOKOLADI IZGATAVO?

Visi šokolades izgatavošanas darbi iedalāmi divos atsevišķos posmos: kakao pupiņu pārstrādāšanā kakao masā un šīs masas tālākā apstrādāšanā līdz gatavai šokoladei. Pirmais darba posms aptver kakao pupiņu tīrīšanu un šķirošanu, grauzdēšanu, izlobīšanu un malšanu, otrā ietilpst kakao masas sajaukšana ar vajadzīgām garšvielām, šīs masas mīcīšana un formēšana, atdzisināšana u. t. t., beidzot ar izstrādājuma iesaiņošanu staniolā un papīrā.

Kakao pupiņas nevar ņemt pārstrādāšanā tādā veidā, kādā prece saņemta no plantacijām. Sūtījumā bieži vien atrodas bojātas pupiņas, čaulas, kokdaļas un tamlīdzīgi piemaisījumi. Tamdēļ pupiņas vispirms rūpīgi pārbauda, tīra no visiem gružiem un šķiro. Tīrīšana notiek sevišķās komplicētās mašīnās, šķirošanu turpretim izdara speciēli iestrādājušies strādnieki. Kakao pupiņu grauzdēšanai tomēr citāda nozīme kā kafejas pupu dedzināšanai, un tā arī norisinas citādā veidā. Grauzdējamā mašīnā kakao pupas sakarsē līdz zināmai temperatūrai ar nolūku izkaltēt un padarīt trauslu kakao pupiņu čaulu jeb mizu. Šī miza tik mazvērtīga, ka labākas šokolades izgatavošanai to nelieto. Tamdēļ pirms kakao pupiņu pārstrādāšanas kakao

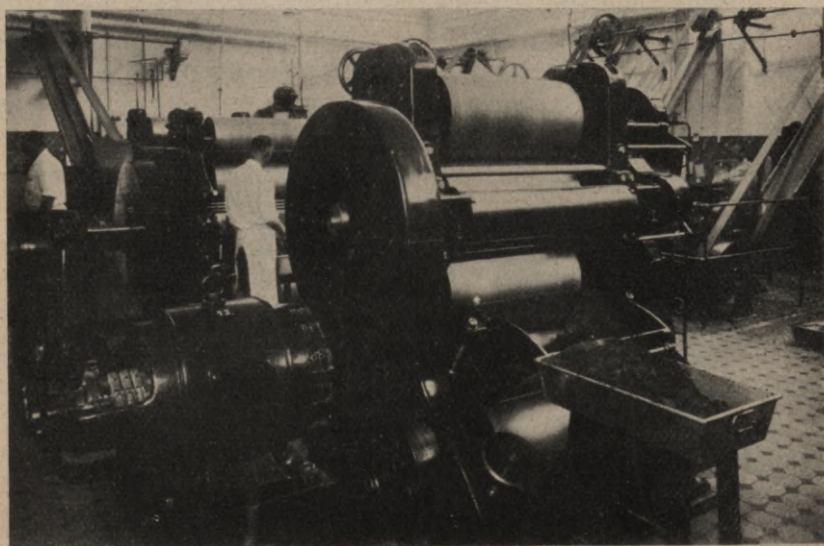
kodolu no mizas jāizloba. To izdara sasmalcinot apgraudzētās pupiņas tā sauktās laužamās mašīnās, kuŗās atdala kodolu no trauzlās mizas, pēdējo ar sevišķu gaisa sūkni izvēdinot laukā.

Kakao mizas izlieto kafejas surogatu un lēto šokolades šķirņu izgatavošanai.

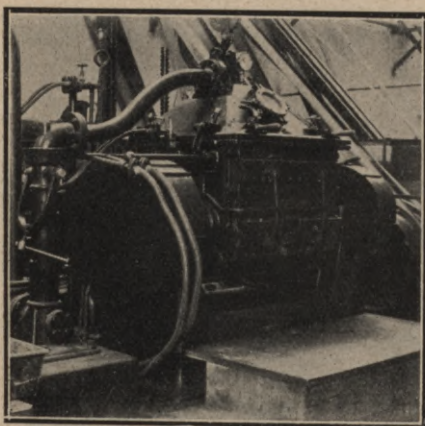
Tālākais un svarīgākais darbs ir tīro kodolu malšana. Jo smalkāki kakao pupiņas samaltas, jo labāku produktu iespējams no tām izstrādāt. Tāpēc arī malšana turpinas tik ilgi, kamēr kakao masā pat caur vairojamo stiklu nav ieraugami atsevišķi rupjāki graudiņi.

Maļot pupiņas sasildītās dzirnās, kakao tauku daļas (kakao sviests) izkūst, pārvēršot malumu biežā, šķidrā masā. Šī masa nu ir galvenā pamatviela šokolades izgatavošanai. Viņai pievieno vajadzīgā daudzumā citas šokoladei vajadzīgās garšvielas. Tad pat notiek arī citu kakao šķirņu piemaisīšana, jo garšīgu šokoladi iespējams izgatavot tikai no dažādu kakao šķirņu maisījuma zināmās proporcijās.

Būtu maldīgi domāt, ka ar to šokolades izgatavošanas darbi ir noslēgti un atliek tikai šokolades masu izliet formās.



Lielās piecvelteņu kakao berzējamās mašīnas stāv rindā viena pie otras. Patiecoties šīm un citām visjaunākās konstrukcijas mašīnām, Ūzes fabrikai ir iespējams savus ražojumus jo smalki izstrādāt.



Viena no Ķuzes fabrikas jaunākām ierīcēm — lielais piena vakuums, kurš nedaudzās stundās pārstrādā lielus vairumus svaiga piena. Pārstrādāšanas process norisinās pie zemas (apm. 40° C.) temperatūras. Tādā ceļā iespējamo uzglabāt piena pārstrādājumā vērtīgos piena *vitaminus*, kuņi, kā zināms, pie augstas temperatūras izzūd.

Pateicoties šai ierīcei, Ķuzes fabrika nav spiesta izlietot piena šokolades fabrikēšanai, ka vispār parasts, gatavu, nezināmas kvalitātes piena pulveri, bet izgatavo to pašu rūpnīcā ikdienas svaigu, pārstrādājot vislabāko pilnpienu. Ar to arī izskaidrojams Ķuzes piena šokolades panākums par daudzu citu fabriku ražojumiem.

Pavisam otrādi, tagad tikai sākas dienām ilgstošie, ar sevišķu rūpību izpildamie šokolades masas apstrādāšanas darbi.

Daudzās un dažāda lieluma mašīnās, ar neskaitāmām tērauda veltenēm un spēcīgiem masīviem virzuliem biežā kakao masa tiek berzēta, spiesta, stiepta un mīcīta, te atdzisināta, te atkal sakarsēta, līdz beidzot, nonākot pēdējā mašīnā, kuņā to apstrādā bez pārtraukuma 3 dienas un nakts, — tā iegūst vēlamo smalkuma grādu. Tagad šokolades masa ir pilnīgi homogēna, t. i. šokolades atsevišķās sastāvdaļas ir tā sasmalcinātas un cieši saistījušās savā starpā, ka izstrādājums izskata un garšas ziņā kļuvis līdzīgi viengabalains.

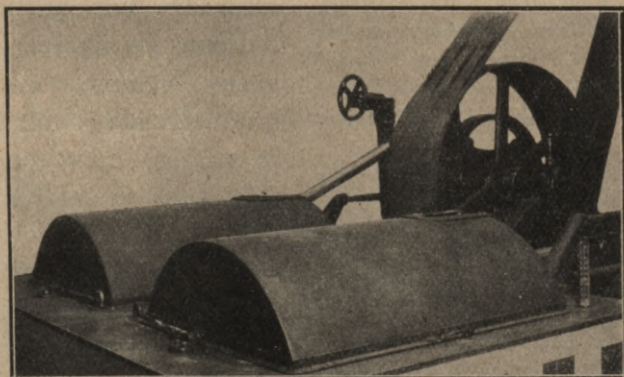
Šokolades izveidošana tāfelītēs notiek iepildot masu sasildītās skārda formās. Lai mīkstā šokolades masa vienlīdzīgi piepildītu visu formu — formas uzliek uz sevišķiem kratamiem galdiem. Kad masa pienācīgi izveidojusēs, formas novieto dzēsētavā, kur šokolade atdzisidama sacietē.

Šokolades konfektes izgatavo gan ar formu palīdzību, gan arī sevišķās mērcējamās un lejamās mašīnās. Skatoties pēc konfekšu pildījuma, te sastopami tik daudz un dažādi izstrādāšanas veidi, ka mēs nonāktu par tālu, ja gribētu tos sīkāk apskatīt. Lai pietiek, ja aizrādām, ka smalko konfekšu izgatavošana šokolades

rūpniecībā skaitas kā īpaša māksla, kurā izpaužas atsevišķas fabrikas īpatnība un spējas.

* * *

Glītos, mākslinieka rokas izdaiļotos iesaiņojumos un greznās kastītēs dažādās šokolades un konfektes ierindojas noliktavas plašajos plauktos. Tā pēc ilgām un maiņu pilnām gaitām tālās aizjūras augļi nu beidzot gaida savas būtības piepildījumu — sniegt cilvēkiem barību un baudu.



Viena no lielajām šokolades masas herzējamām mašīnām, kurā šo masu pēc neskaitāmām iepriekšējām procedurām beidzot apstrādā nepārtraukti 70—80 stundas no vietas.

GARŠAS DIKTATORS.



Šokolades kvalitāte ir atkarīga, kā mēs to redzējam, no kakao pupiņu labuma, zināmu, piemērotu kakao šķirņu pareiza maisījuma un, beidzot, no attiecīga materiāla rūpīgas un smalkas pārstrādāšanas. Visi šie atsevišķie faktori kopā noteic šokolades izstrādājumu garšu un saturu. Tomēr ne izejvielu pareiza izvēle un to attiecīga sakopšana, nedz arī šo vielu

pārstrādāšana nav mechaniski darbi, kas veicāmi pēc zināmas šablonas. Pavisam otrādi, tie prasa ne tik vien specialas zināšanas un piedzīvojumus, bet galvenā kārtā individuēlu izpratni un garšas izjūtu.

Jau piemērotu kakao pupiņu izlase nav viegla. Tāpat kā atsevišķas kakao sugas atšķiras viena no otras pupiņu lieluma, veida un krāsas ziņā, tā arī viņu starpā pastāv dažādība garšā. No saldenā līdz skābi-rūgtam, — visi noskaņojumi sastopami dažādu kakao šķirņu garšas skalā. Vajaga savā arodā būt meistaram un labam kakao pazinējam, lai varētu nekļūdoties noteikt tās šķirnes, kuņas zināmā kopojumā dod vēlamo garšu.

Bet kā pie daudzu citu baudvielu izgatavošanas, tā arī šokolades fabrikācijā nepietiek ar izejvielu dabīgām īpašībām vien. Lai panāktu noteiktu un pie tam harmoniski noskaņotu garšu, pārstrādājamiem dabīgiem produktiem mēdz piejaukt

dažādas garš- un citas vielas. Šādu, šokolades fabrikacijā pielietotu vielu ir liels daudzums. Vispirms te mināms cukurs, kurš vajadzīgs katram kakao pārstrādājumam, tad — piena šokolādēm — kondenzēts piens vai piena pulveris, bez tam — vanilja, vai perubalzams, kaniels, muskatrieksti, neļķes, kardamons, eteriskas eļļas u. t. t.

Šokolades meistara svarīgs uzdevums ir atrast starp šīm dažādām vielām tās, kuŗas vajadzīgas zināmas garšas sasniegšanai. Vēl grūtāks uzdevums ir noteikt šo garšvielu pareizu samēru. Cik nopietns šis darbs, saprotams jau no tā vien, ka dažu pielietojamo vielu nedaudzi grami spēj pilnīgi pārvērst visas izgatavojamās šokolades garšu, Garšvielu izvēlē un viņu samēra noteikšanā no liela svara izlietoto kakao šķirņu garšas īpatnības un arī patērētāju gaume. Mūsu laiku publika nav tik viegli apmierināma, kā senie meksikaņi, kuŗi, kā mēs redzējam, atzina par gardumu pat šokoladi ar pipariem.

Ievērojot šos apstākļus, saprotams, ka šokolades izgatavotājam-meistaram piekrit šokolades fabrikacijā atbildīga un noteicoša loma. Par visām lietām tam nepieciešama izkopta garšas izjūta. Vienīgi pēc šīs izjūtas tam jāzin noteikt vai šokolades maisījums par rūgtu vai par saldu, vai vienas vai otras garšas pieskaņa pietiekoši stipra u. t. t., u. t. t. Viņš ir garšas noteicējs, diktators! No meistara spējām atkarīgs ražojuma vērtīgums.

Šokolades izgatavotājam jāseko katra gada kakao ražai, jāpēta tās īpatnības, jātaisa mēģinājumi ar dažādām kakao šķirnēm. Katra raža uzrāda zināmā šķirnē lielākas vai mazākas starpības garšas un kvalitātes ziņā. Tāpēc arī paliekošas receptes šokolades izgatavošanai nav un nevar būt. Neatlaidīgi, vienmēr no jauna meistaram jārada dažādo vielu kopojumi, lai ražojumā varētu ieturēt zināmo kvalitāti un noteikto garšas niansi. Viņš ir visa komplicētā šokolades tapšanas procesa dvēsele. Visi tehniskie palīgīdzekļi, daudz un dažādās, smalki konstruētās mašīnas un visāda veida aparāti, cik liela arī nebūtu viņu nozīme ražojamās preces kvalitātes izveidošanā, dos vēlamo rezultātu tikai tad, ja noteicošais meistars nebūs kļūdiņies atsevišķo sastāvdaļu izvēlē un pārstrādāšanā.

Meistaram lielākais gandarījums par visām pieliktām pūlēm ir, ja gatavais ražojums izdevies un atrod publikā pie-

krišanu. Nav viegli šo piekrišanu iegūt. Dēļ tās sacenšas daudz ražotāju. Un starp neskaitāmām šokolādes markām, kas parādas tirgū, tikai nedaudzām izdodas apmierināt patērētāju prasības un iekārot sev paliekošu vietu. Publika ir stingrs tiesnesis; nesaudzīgi tā pārbauda un pēta un šķīro katru jaunumu, iekams tā kādam atsevišķam ražojumam dāvā savu uzticību.

Tamdēļ arī jo liels ir šokolādes meistara nopelns, ja tam ar savu ražojumu izdevies apmierināt patērētāju garšu. Bet vēl augstāk šis nopelns vērtējams, ja publikas atzinība atrod apstiprinājumu arī neapšaubamā zinātniskā izmeklēšanas atsaucsmē, kā to, piem., Ķuzes šokolade*) uzrāda.



*) Latvijas Universitātes laboratorija, izmeklējot 12 dažādu fabriku šokolādes, starp tām pazīstamas Šveices, vācu un citas markas, ka arī 2 Ķuzes šokolādes konstatēja, pirmkārt Ķuzes šokolādes smalko pārstrādājumu, otrkārt, sekošu salīdzinājumu kaloriju saturā ziņā:

Šveices šokolādes	A.	521	kal.
"	"	B.	565 "
"	"	C.	559 "
"	"	D.	562 "
Vācu	"	A.	521 "
"	"	B.	526 "
"	"	C.	558 "
Citas	"	A.	492 "
"	"	B.	525 "
<u>Ķuzes šokolāde A („Zelts“)</u>		<u>604</u>	<u>"</u>
<u>Ķuzes šokolāde B („Rīta zvaigzne“)</u>		<u>621</u>	<u>"</u>

(Latvijas Universitātes laboratorijas analīzes Nr.Nr. 1866 un 1941).



Skats vienā no V. Ķuzes konfekšu fabrikas telpām.

KONFEKTES.

Ne mazāk svarīga loma kā šokolades fabrikacijai pieder Ķuzes plašajā rūpniecības uzņēmumā konfekšu nodaļai. Ja arī pirmā, pateicoties iepriekš pavisam neparedzētiem panākumiem, kuņus Ķuzes šokolade guvusi sacensībā ar citu, sevišķi ārzemju fabriku ražojumiem, ar laiku ieņēmusi dominējošu stāvokli, tad tomēr konfekšu nodaļa tai nestāv iepakaļ ne modernas ierīces, nedz arī darbības apjoma un preču apgrozījuma ziņā. Tāpat kā Ķuzes šokolades izpelnījušās patērētāju atzinību, tā arī Ķuzes cukura izstrādājumi — karameles un monpansje — atraduši plašākā publikā vislielāko piekrišanu. Tas panākts, izlietojot preču izgatavošanai vislabākās izejvielas un ievēdot fabrikacijā tos ražošanas paņēmienus, kuņi izrādījušies par lietderīgiem lielajos, priekšzīmīgi nostādītos ārzemju uzņēmumos.

Publika pierādījusi, ka viņa prot kvalitātes ražojumus pareizi novērtēt. Ar to tā pirmā kārtā izdarījusi lielu pakalpojumu pati sev. Tie cukura pārstrādājumi, kuņi vēl pirms nedaudziem gadiem bij sastopami tirgū, nespēja ikreizes apmierināt ne satura un garšas, nedz arī higiēniskā ziņā. Bieži vien tie bij izgatavoti mazās primitīvās darbnīcās, ar vēl primitīvākiem darba rīkiem un no vislētākām izejvielām, atgādinādami konfekšu izstrādājumus pirms 50—60 gadiem. Saprotams, ka starp šādiem darinājumiem un kvalitātes ražojumiem ir milzīga starpība. Ka mūsu publika šo starpību laikā ievērojusi, — dara viņai godu.

Lai labāki saprastu dažādos apstākļus, kas noteic saldvielu ražojumu labumu, apskatīsim te īsumā konfekšu rūpniecības attīstīšanos un tagadējos sasniegumus.

Zem konfekšu fabrikācijas jāsaprot cukura pārstrādāšana dažādos veidos ar dažādu garš- un baudvielu piemaisījumu. Tirdzniecībā parasti par konfektēm dēvē vienīgi šokolades izstrādājumus ar dažādiem pildījumiem, t. s. šokolades konfektes, kamēr cukura pārstrādājumu apzīmēšanai lieto, skatoties pēc viņu izgatavošanas veida, nosaukumus *karameles*, *monpansje* u. c. Tā kā šie speciēlie apzīmējumi vienam otram varētu izklausīties neparasti, mēs šinī aprakstā lietosim jēdzienu konfektes, saprotot zem tā tādu saldvielu izstrādājumus, kuŗu izgatavošanai kā pamatviela ņemts cukurs.

No karamelizēta cukura izgatavoti saldumi bij jau senā pagātnē pazīstami. Viduslaikos pie katra mazāka galma atradās savi „konfizeri“ jeb saldumu izgatavotāji-specialisti, no kuŗiem dažs labs, kā jau agrāk minētais maršala di Plessi pavārs Pralins, guvis tādu popularitāti, ka viņa vards uzglabājies līdz pat šai dienai. Protams, šādi saldumi bij pieejami, tāpat kā pirmā laikā šokolade, vienīgi turīgām šķirām. No tāliem austrumiem ieves-



Skats V. Ūzes fabrikas karamelu nodaļā.

tais niedru cukurs skaitījās par tik retu un dārgu vielu, ka tā pārstrādāšana plašākā mērā pavisam nebij domājama.

No senākiem laikiem uzglabājušās ziņas rāda, ka cukura pārstrādāšanas veids visā visumā bijis ļoti primitīvs. Parasti cukuru vārīja vaļējos traukos piemaisot tam rožūdeni vai kādu augļu sulu, līdz cukura masas sabiezēšanai; jeb atkal sasmalcinātu cukuru maisīja ar samaltiem riekstiem vai mandelēm. Sevišķi pēdējais kopoījums atrada lielu piekrišanu pie to laiku gārdēžiem un skaitījās zem nosaukuma *marcipans* par smalkāko no visiem saldvielu izstrādājumiem. Šis apzīmējums cēlies no senās Venēcijas republikas, kuŗa viduslaikos bij viens no galveniem tirdzniecības centriem Eiropā. No šejienes eksportēja uz kaimiņvalstīm arī dažādos dienvidzemju produktus, starp kuŗiem mandeles ieņēma vienu no pirmām vietām. Sakarā ar to arī iecienītais un garšīgais cukura un mandeļu pārstrādājums ieguva ar laiku savu nosaukumu pēc Venēcijas patrona Sv. Markus — *Marci panis* = Sv. Markus maize. Šis nosaukums minētam saldumam uzglabājies līdz pat šai dienai.

Augšminētās grūtības, kas neļāva attīstīties plašākam saldumu patēriņam, pastāvēja līdz pat 18. gadusimteņa vidum. Kaut arī galvenās izejvielas — niedru cukura — ievedumi ar laiku pieauga un pati šī viela caur to tapa samērā lētāka, tomēr šis ieguvums bija praktiski tik niecīgs, ka nespēja iespaidot ražošanas cenas tādā mērā, kā tas būtu bijis vajadzīgs, lai saldumi taptu pieejami tautas masām. Tikai pēc 1747. gada, kad vācu ķīmiķis Marggrafs bij atradis iespēju izgatavot cukuru no bietēm, sākās jauns laikmets saldumu ražošanā. 18. gadusimteņa beigās konfektes jau iecienīts gardums pat zemākās pilsoņu šķirās. Ziemassvētkos un citos tamlīdzīgos gadījumos tās skaitās kā mīlākā dāvana un viesos ejot — kā patīkamākais ciema kukulis.

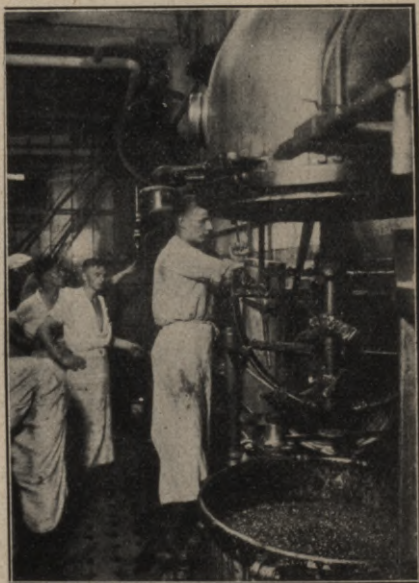
Neskatoties uz šo konfekšu patēriņa pieaugumu, viņu izgatavošanas veids palika tas pats vecais. Līdz pat pagājušā gadusimteņa astoņdesmitiem gadiem cukura pārstrādāšana neko daudz neatšķīrās no agrāko konfizeru darba metodēm. Saldumu ražotāju vienīgie darba rīki bij vienkāršs vaļējs vārāmais katls vai kastrolis, dzelzs plātnes un šķēres jeb sevišķa griežamā ierīce cukura masas sadalīšanai. Sakarā ar to arī saldvielu

izstrādājumos nebija tādas dažādības saturs un formu ziņā kā tagad. Parastie konfekšu veidi bija rožu un citronu karameles, iesala un krējuma konfektes un tā sauktās „krūšu karameles“ pret klepu.

Kā liels jauninājums saldvielu izgatavošanā skaitījās konfekšu velteņu parādīšanās. Vēl lielāks solis uz priekšu bija ūdens dzesinātu darba galdu ieviešana primitīvo dzelzspātņu vietā. Tomēr neskatoties uz šiem, kā arī daži citiem, mazāk svarīgiem tehniskiem pārlobojumiem, ražotām konfektēm piemita vēl liels trūkums: tās īsākā laikā bojājās. Cukuram zem gaisa iespaida izkristalizējoties, karameles zaudēja savu svaigo izskatu un garšu. Bet taisni dzidri košs, dzīvs izskats un skaidra noteikta garša ir labu karameļu pazīme.

Iespēja šīs īpašības konfektēs uzglabāt radās tikai daudz vēlāk, kad cukura līdzšinējo invertvielu — etiķskābes un vīn-akmeņa — vietā nāca lietošanā Pēterpils ķīmiķa Kirchhofs 1810. g. atrastais stērķeļu sīrups un cukura pārstrādāšanu uzsāka vakuuma aparātos. Bet arī tad vēl pagāja gadu desmiti, kamēr vajadzīgie aparāti un darba paņēmieni bija tik tālu attīstījušies, ka spēja dot vienmērīgi labus rezultātus. Pirmās augļu karameles tiešam teicamā izstrādājumā parādījās apm. ap 1880. gadu Šveicē. Arī Krievijas un Anglijas fabrikas drīz tapa pazīstamas ar saviem ražojumiem. Vācijā turpretīm lielāki modernizēti uzņēmumi nodibinājās tikai vēlāk, tāpat arī Francijā, kaut gan pēdējā vienmēr bija spēlējusi vadošu lomu saldumu fabrikācijā.

Sevišķu ievēribu ieguva Krievijas ražojumi. Pateicoties lielam saldumu patēriņam, te attīstījās plaša kon-



Viens no lielajiem vakuumiem konfekšu masas izstrādāšanai.

fekšu rūpniecība un stipra sacensība atsevišķu uzņēmumu starpā. Izstrādājumu kvalitāte caur to tapa arvien pilnīgāka un izstrādāšanas veids — daudzpusīgāks. Dažas krievu konfekšu sugas atrada savas īpatnējās garšas un izstrādājuma dēļ lielu piekrišanu arī ārzemēs. Pirms kara krievu ražojumi bij sastopami visās lielākās Eiropas pilsētās.

Latvijas uzplaukstošā konfekšu rūpniecība uzskatama zināmā mērā par šo Krievijas tradīciju mantinieci. Tamdēļ arī starp Ķuzes konfekšu ražojumiem atrodamas pazīstamās un iecienītās specialās krievu konfekšu šķirnes, kuņas izstrādājuma un garšas ziņā neatšķiras no viņu pirmveida. Sevišķi to pierāda šo konfekšu pieaugošais eksports uz ārzemēm, īpaši uz Ameriku, neskatoties uz to, ka turienes saldumu rūpniecība tik attīstīta, ka mēs ar to, izņemot preču labumu, nekādā citā ziņā nevaram mēroties.

Līdzās šiem speciāliem izstrādājumiem Ķuzes rūpniecības uzņēmums ražo, saprotams, arī citas iecienītās konfekšu šķirnes

pēc vācu, franču un angļu izstrādājumu parauga. Speciālisti-meistari vada fabrikācijas darbus un salīdzinājumi rāda, ka arī šie Ķuzes rūpniecības ražojumi, — tāpat kā mēs to redzējam pie šokolādēm, — kvalitatīvi neatšķiras no ārzemju fabrikātiem, bieži vien tos pat pārspēj.

Citādi tas arī pavisam nevarētu būt! Kā jau sākumā aizrādīts, Ķuzes konfekšu fabrikācijā pielietoti visi modernās tehnikas sasniegumi. Visjaunākās konstrukcijas dažādāko veidu aparāti, milzu vakuumi, automatiski strādājošas, komplicētas mašīnas stāv nepār-



Visjaunākās konstrukcijas lielās tvaicējamās mašīnas karamēlu izstrādāšanai.

redzamās rindās viena pie otras. Mašinas, kuņas no cukura masas izgatavo maigās satina krāsās vizuļojošas „zīda konfektes“, vai atkal ar smalkiem augļu pārstrādājumiem pildītus „spilveniņus“. Tur atkal citas ierīces, kas veido krāšņas mozaikveidīgas konfektes, un atkal citas, kas gatavo visādi izformētas, dažādās krāsās laistošās cukura šķēlītes, lodītes un ripiņas, gan vienkāršas, gan pildītas ar liķieriem vai citām garšīgām vielām. Kas gan visas šīs daudzās konfekšu sugas varētu minēt vai aprakstīt?! Ķuzes fabrikas preču rādītājs uzskaita taču ne mazāk kā veselu simtu dažādu konfekšu šķirņu!

No šiem nedaudziem aizrādījumiem nojaušams, cik komplicēta ir modernas, lielas konfekšu fabrikas iekārta un darba gaita. Tāļš ceļš mūs šķir no viņiem seniem konfizeru un „cukurbeķeru“ laikiem, kad šos vispār cienītos gardumus vēl vārija uz pavārda primitīvos katliņos un kastroļos un viņu izgatavošanai izlietoja visvienkāršākās izejvielas. Redzot tagadējās, komplicēti konstruētās mašinas, un novērojot ar kādu rūpību piedzīvojuši meistari-specialisti vada dažādos isgatavošanas darbus, stingri noteikdami un noskaņodami atsevišķu saldumu sastāvdaļas no daudzējādām garšvielu šķirām, mums atliek tikai brīnīties par mūsu senču pieticību, kuŗi atraduši baudu savos pirmatnējos ražojumos.



BISKVITI UN VAFELĪ.



Biskvitu cepamās krāsnis.

Būtu nepareizi, ja mēs, apskatījuši divas galvenās, ražošanas ziņā plašākās Ķuzes saldumu rūpniecības nozares, nepakavētos arī pie viņas pamatnodaļas — biskvītu fabrikācijas. Ja šī nodaļa Ķuzes daudzpusīgā uzņēmumā nespēlē tādu lomu, kā iepriekš aprakstītās, tad tas nenozīmē, ka tā būtu mazāk izkopta vai neražīgāka, bet gan, ka mūsu zemes apstākļi par šauriem, lai šādu speciālu fabrikācijas nozari nodarbinātu tādā apjomā, kā tas notiek Vakareiropas lielajās valstīs vai Amerikā. Tur biskvītu fabrikācija sen jau attīstījusies grandiozos apmēros. Vācijā, piem., pastāv lielas specialfabrikas, kas nodarbina tūkstošiem strādnieku. Vēl plašāki uzņēmumi sastopami Anglijā, kur vienā no pazīstamākām biskvītu fabrikām strādnieku skaits pārsniedz 7000 cilvēku. Milzīgi uzņēmumi darbojas arī Amerikā, kur, tāpat kā Anglijā, biskvītus jeb „keks“, vārda pilnā nozīmē, var nosaukt par tautas barību. Biskvītu patēriņš tur sasniedz tādus apmērus, kādus mūsu apstākļos grūti pat iedomāties.

Pie mums par biskvītiem valda pavisam nepareizs jēdziens. Mūsu publikas vairākums uzskata tos kā „naškus“. Bet ja jau nu reiz „naškus“ lietot, tad taču izdevīgāki, kā šādā gadījumā

secina, izvēlēties šokoladi vai konfektes, kuŗām noteiktākas saldumu īpašības, nekā tikai mazliet iesaldieniem, kaut arī citādi garšīgiem biskvitiem. Aiz šī iemesla pēdējie arī līdz šim nav varējuši plašākā publikā atrast to ievēribu, kuŗu tie īstenībā pelna. Sakarā ar to biskvitu fabrikācija atbalstas vienīgi uz kultivētāko šķiru patēriņa, — apstākļi, kas viņas attīstībai vēlk zināmas robežas.

Biskviti nav uzskatāmi kā „našķi“ vai vienkārša baudviela, šī vārda šaurākā nozīmē, bet gan kā ideāls, reizē garšīgs un spēcinošs barības līdzeklis. Izgatavoti no miltiem, piena, sviesta un cukura zināmā noteiktā kopojumā un pareizā pārstrādājumā, tie satura, tāpat kā šokolade, visas cilvēka organismam nepieciešamās barības vielas vajadzīgā samērā, pie tam tik viegli sagremojamā veidā, ka pat vārīga māga tos spēj pārstrādāt.

Cilvēka barībai, kā jau agrāk šinī rakstā atzīmēts, nepieciešamas trīs galvenās vielas — olbaltuma un tauku vielas un ogļhidrāti, un proti zināmā noteiktā proporcijā:

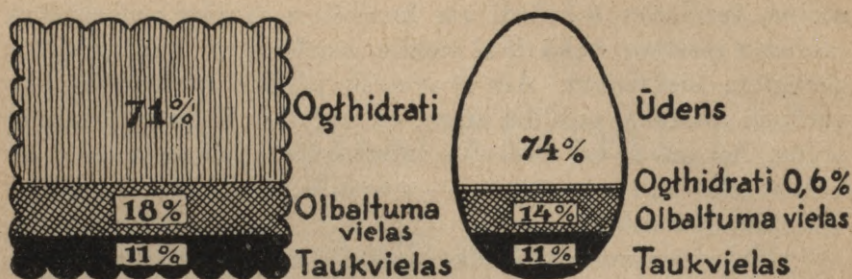
olbaltuma vielu apm.	11—15 ⁰ / ₁₀₀
tauku „ „	8—9 ⁰ / ₁₀₀
ogļhidratu „ „	75—80 ⁰ / ₁₀₀

pie kam šo vielu kopsumai vajaga būt tik lielai, ka tās cilvēka organismam spēj dot vajadzīgo kaloriju daudzumu, t. i. 2500—3000 kaloriju dienā. Nevienā no parastiem dabīgiem barības līdzekļiem minētās vielas vajadzīgā samērā nav atrodamas. Piemēram, gaļa gan satura apm. 20⁰/₁₀₀ olbaltuma, bet toties atkal tikai 3,5⁰/₁₀₀ tauku vielu un 0,6⁰/₁₀₀ ogļhidratu, tā tad nepietiekoši daudz tauku vielu un ogļhidratu; cukurs turpretīm satura 99⁰/₁₀₀ ogļhidratu, bet par to atkal olbaltuma un tauku vielu viņā pavisam nav. No tā redzams, ka visu šo vielu pareizs, organismam piemērots iedalījums sasniedzams tikai caur dažādu produktu maisījumu.

Šāds ideāls vajadzīgo barības vielu kopojums konstatējams biskvitos. Piemēram, Kuzes biskvitu dažādas šķirnes satura:

olbaltuma vielu	11,3—18,6 ⁰ / ₁₀₀
tauku „ „	5,0—10,9 ⁰ / ₁₀₀
ogļhidratu	53,3—74,3 ⁰ / ₁₀₀

Atsevišķo barības vielu daudzums tā tad te pilnīgi sakrīt ar augšā pievesto normu.



Salīdzinājums starp Ķuzes biskvītu un olu — barības vielu satura ziņā.

Biskvītu lielā barojošā nozīme top vēl redzāmāka, ja salīdzinām viņu barības vielu kopsaturu ar citu produktu barības vērtību *kalorijās*. Tā no galveniem uzturas līdzekļiem, rēķinot kilogramos, dod:

Gaļa	1230 kalorijas
Siers	2600 „
Olas	1650 „
Rudzu maize	1930 „
Kartupeļi	900 „

No Ķuzes biskvītiem, turpretīm, markas :

„Albert“	3980 kalorijas
„Superior“	4240 „

Šis salīdzinājums rāda, ka biskvīti barības vielu satura ziņā vairākkārt pārspēj pat tādus produktus, kuŗi, kā piem. gaļa vai olas, skaitas par spēcīgākiem uzturas līdzekļiem. Protams, salīdzinājumam te ņemti vienīgi Ķuzes fabrikas ražojumi, kuŗu saturs un izstrādājums uzrāda vajadzīgo pilnību. Ņemot kādus citus nezināmus fabrikatus, kuŗu izgatavošanai varbūt izlietas mazvērtīgas izejvielas, šis pārākums nebūs tik acīs krītošs.

Tomēr ne absolūtais barības vielu saturs, nedz arī šo vielu ķermeņa vajadzībām piemērotais samērs nekrīt pie biskvītu novērtēšanas vēl tik daudz svarā, kā tas apstāklis, ka šie cepumi viegli sagremojami. Apmierināt ķermeņa barības vajadzības var jau galu galā ar daždažādiem līdzekļiem. Tomēr ne ikkatra cilvēka gremojamais aparats spēj vienādi tos pārstrādāt. Dažām barības vielām piemīt tādas fiziskas vai ķīmiskas īpašības, ka tikai pilnīgi vesela māga ar tām tiek galā, kamēr slimai vai vārgai māgai tās augstākā mērā kaitīgas. Bez tam arī krīt svarā, ka pie grūti sagremojamām barības vielām sagremošanas process saistīts ar tik lielu enerģijas patēriņu, ka praktiski tikai viena,

samērā maza daļa iegūtās enerģijas tiek produktīvi izlietota tekošām ķermeņa vajadzībām, kamēr pārējā daļa iet zudumā. No šiem aizrādījumiem jau gaiši redzams, kāda liela nozīme tādai barībai, kas lieki neapgrūtinādama gremojamo aparātu, piegādā ķermenim nepieciešamās uzturas vielas. Tā rada organismā ne tikai vien labsajūtu, bet ietaupa arī enerģiju, kas izlietojama garīgam un fiziskam darbam.

Ne par velti tamdēļ arī praktiskie angļi, amerikāņi un vāci, kuŗi skaitas par uzņēmīgākām, enerģiskākām un strādīgākām tautām, piegriež barības jautājumam jo lielu vērību. Un nav arī nejaušs atgadījums, ka taisni pie šīm tautām biskviti, kā ideāla barības viela, atraduši lielu piekrišanu un patēriņu. Šinī ziņā mēs vēl daudz varētu no Vakareiropas mācīties! Tuvāki iepazīstoties ar svarīgo barības problēmu, mēs atsevišķām uzturas vielām turpmāk varbūt piegriestu lielāku uzmanību un neuzskatītu vairs vienu otru vērtīgu barības līdzekli par lieku „našķi“.

Pārlicībā, ka mūsu plašākā publika ar laiku nāks pie šādas atziņas, Ūzes fabrikas biskvitu nodaļa jau pirms vairākiem gadiem izbūvēta un ierīkota pilnīgi pēc modernāko Vakareiropas fabriku parauga. Līdz pat pēdējam laikam ievēroti un izmantoti visi tehniskie jauninājumi, kādi vien parādījušies ārzemju rūpniecībās, tā kā Ūzes uzņēmums arī šinī nozarē uzskatams par priekšzīmīgi nostādītu. Specialas lielas mašīnas pilnīgi automatiski, bez roku pieskāšanās izstrādā biskvitu miklu, samīca un izvelmē to, izformē un izspiež dažādos veidos un uzliek beidzot uz cepamām pannām. Visi šie darbi norisinās nepārtrauktā darba gaitā. Tūkstošiem pudu vērtīgās miklas iet caur maisamiem stieņiem, slīd masīviem velteņiem cauri, pāri formējamai plātnei un iznāk galā kā plānas apaļas ripiņas vai stūrainas plāksnītes laukā. Neskaitamās rindās uz lielām pannām tās novieto sevišķi iekārtotās tvaika krāsnīs, kuru temperatūra stingri regulēta. Un kā smaržojoši, zeltaini-brūngani, irdeni biskviti tie pēc īsa brīža parādas noliktavas plauktos.

Ja arī biskvitu izgatavošana sakarā ar darba mechanizāciju uz pirmā acu uzmetiena neizliekas saistīta ar sevišķām grūtībām, īstenībā tā tomēr ir ļoti komplicēta un prasa daudz lietpratības, pūļu un uzmanības. Tamdēļ arī Ūzes biskvitu

fabrikacija pastāvīgi atradusēs izmeklētu ārzemju meistarū-specialistu vadībā. Pateicoties šim apstāklim, kā arī te jau vairākkārt uzsvērtam fabrikācijas principam, izlietot preču ražošanai tikai vislabākās izejvielas, Kuzes biskviti izpelnījušies tādu pat atzinību, kā visi citi šā uzņēmuma ražojumi. Satura ziņā tie bieži pat atzīti par labākiem par pazīstamo ārzemju fabriku izstrādājumiem. Par to nav ko brīnīties, ievērojot apstākļus, kādos ārzemju uzņēmumi strādā. Masu fabrikacijā, saprotams, nav iespējams piegriest katram darba gājienam tādu uzmanību, kā tas notiek Kuzes uzņēmumā. Un arī izejvielu ziņā ārzemnieki pa laikam mēdz būt taupīgāki nekā tas pie mums parasts.

* * *

Kuzes fabrikas biskvitu nodaļai pievienota arī tai radnieciskā *vafeļu nodaļa*, kuŗa, tāpat, kā iepriekšējā, ražīgi strādā, apmierinādama Latvijas vajadzības. Ārzemēs, sevišķi Vācijā, vafeļu rūpniecība specializējusies. Tur pastāv fabrikas, kas izgatavo vienīgi vafeļus, ražodamas šo precī lielos vairumos. Pie mums tas, saprotams, nav iespējams. Tie paši šķēršļi, kas apgrūtina biskvitu rūpniecības attīstīšanos, aizkavē arī vafeļu fabrikācijas uzplaukšanu. Jāatzīstas tomēr, ka pēdējos gados vafeļu konzums, varbūt pateicoties taisni tai sevišķai rūpībai, ar kuŗu Kuzes fabrika pie šīs preces izgatavošanas ķērusies, — stipri pieaudzis. Tas dod iemeslu cerēt, ka nākotnē arī pie mums šie garšīgie izstrādājumi atradīs tādu noietu, kādu tie augstākā mērā pelna.

Vafeļi, kaut gan tiem piemīt zināmas saldumu īpašības, uzskatami, līdzīgi biskvitiem, kā svarīgs barības līdzeklis. Izgatavoti no tādām pat vērtīgām pamatvielām tie satura ziņā ļoti atgādina biskvitus, tikai ar to starpību, ka te starp ātsevišķām cepuma plāksnītēm atrodas vēl zinamu garšvielu vai arī dažādu augļu pārstrādājumu, šokolades u. t. t. pildījums. Pēdējais piešķir smalkājiem cepumiem īpatnēju, patīkamu garšu, kā arī dod, — sevišķi tas sakams par vafeļiem ar šokolādes pildījumu, — lielāku barības vērtību.

Lieki minēt, ka arī Kuzes fabrikas vafeļu nodaļa ierīkota pēc visām modernām prasībām ar jaunākās konstrukcijas specialmašīnām un spēj darba kvalitātes ziņā mēroties ar labākiem ārzemju uzņēmumiem.

NOTEICOŠIE FAKTORI.

No visiem iepriekšējiem aprakstiem redzāms, ka saldumvielu rūpniecība ir daudz komplicētāka nekā tas pirmā acumirkli izliekas. Daudz un dažādi faktori darbojas līdz pie katras atsevišķas preces ražošanas, un tikai lietpratīgi izmantojot un ievērojot visus apstākļus un noteikumus, iespējams sasniegt to, ka rūpniecības uzņēmums tiešām top dzīves spējīgs, t. i. ražoto produktu kvalitāte tik neapšaubama, ka tiem tirgū sava vieta paliekoši nodrošināta.

Kaŗa un pirmā pēckaŗa laikā varēja novērot, ka nodibinājās dažādi rūpniecības uzņēmumi uz vienkāršas spekulācijas pamata. Izmantojot vispārējo preču trūkumu, tie izlaida surogatus, kas bieži vien bij izgatavoti no tādām nezināmām vielām, ka nebija pat iespējams noteikt viņu īsto saturu. Saprotams, šādiem uzņēmumiem nebija paliekošas nozīmes. Viņu dibinātāji arī nerēķinājās ar nākotni. Galvenais šo fabrikantu mērķis bij jo ātri gūt no acumirkīgās situācijas pēc iespējas lielākus labumus, viegli iedzīvoties uz patērētāju rēķina.

Nopietns, uz zolīdiem pamatiem dibināts uzņēmums uz šādām manipulācijām nekad neiziet, bet gan cenšas nostādīt un izkopt savu darbību tā, ka tā nodrošina viņa pastāvēšanu uz visiem laikiem. Šāds uzbūves darbs nav viegls. Tas prasa apzinīgu un konzekventu rīcību katrā atsevišķā vietā un lietā, vienmēr paturot acis reiz sprauto mērķi.

Vairākkārt šinī apcerējumā aizrādīts uz to, kādu lielu lomu racionelā fabrikācijā vispirmā kārtā spēlē *izejvielas*. Ūzes rūpniecības uzņēmums šim jautājumam vienmēr piegriezis vislielāko vērību. Tas nav noticis aiz kādiem etiskiem motīviem, bet gan aiz vienkārša tirdznieciska aprēķina. Starpība starp labām un sliktām izejvielām nestāv nekādā samērā ar vispārējiem fabrikācijas izdevumiem un to risku, kāds uzņēmumam ceļas, laižot vāju precī sacensībā ar citu rūpniecību

ražojumiem. Visdrošākais un galu galā arī ienesīgākais princips rūpniecībā tamdēļ ir tas, pie kuŗa no paša sākuma turējies Ķuzes uzņēmums, proti, izlietot ikvienas preces izgatavošanai vienīgi visaugstākā labuma pamatvielas. Tas tad arī ir viens no iemesliem, kāpēc Ķuzes fabrikas ražojumi sekmīgi spējuši sacensties ar dažādiem ārzemju fabrikātiem, kuŗi vēl nedaudz gadus atpakaļ pilnīgi pārvaldīja mūsu tirgu.

Otrs galvenais faktors, kam ražošanas procesā tikpat liela nozīme kā izejvielām, ir fabrikas *techniskā ierīce*. Preču labums, kā mēs to šokolades un konfekšu fabrikācijas aprakstos redzējām, ir atkarīgs jo lielā mērā no izstrādājuma smalkuma. No nepilnīgi pārstrādātām kakao pupiņām nekādā gadījumā nebūs iespējams izgatavot augstākā labuma šokolādi, kaut arī izlietotu visvērtīgāko materialu. Gluži tāpat tas citu saldumu fabrikacijā. Tamdēļ arī modernā saldumvielu rūpniecībā piekrīt mašīnām ļoti noteicošs vārds.

Technika šīnī nozarē gājusi milzu soļiem uz priekšu. Kas vakar bij jauns, — šodien jau sen novecojis. Kam, piem., šokolades fabrikā lielās 5 velteņu berzējamās mašīnas, kādas mēs redzējām Ķuzes uzņēmumā, tas brīnas par tādām rūpniecām, kur vēl darbā *trīsvelteņu* mašīnas, kaut gan tikai dažus gadus atpakaļ tās vēl skaitījās par pēdējo techniques sasniegumu. Raksturīgs fakts, ka Ķuzes uzņēmums, kuŗa pirms 4 gadiem jaunceltā fabrikas ēka varēja lepoties ar savu gluži jauno iekārtu, pēdējos gados apmainījis toreiz uzstādītās mašīnas pret citām, vēl jaunākas konstrukcijas mašīnām. Šādas pārmaiņas, protams, saistītas ar lieliem izdevumiem; tomēr rūpniecībai, kas savā nozarē vēlas palikt priekšgalā, tās nepieciešamas.

Saldumvielu rūpniecības attīstība bijusi iespējama tikai pateicoties lieliski izvēidoteem techniskiem palīgīdzekļiem. Visskaidrāk mums tas kļūst saprotams, iepazīstoties ar modernās saldumvielu fabrikas iekārtu. Redzot plašās, gaišās, higieniski ierīkotās telpās neskaitamās mašīnas un aparatus darbojamies un salīdzinot visu fabrikācijas gaitu ar agrāko laiku primitīviem paņēmieniem un ierīcēm, mēs nojaušam, kādai milzīgai starpībai vajaga būt starp mūsu smalkājiem un vērtīgiem ražojumiem un tiem vienkāršiem izstrādājumiem, ar kuŗiem cilvēki senāk bijuši spiesti apmierināties.

Tomēr ir arī vēl, kā mēs redzējām, kāds cits faktors, kam saldvielu rūpniecībā piekrīt liela loma. Tas ir — visu šo dažādo un komplicēto darbu pareiza *vadība*. Cik nepieciešamas šinī nozarē specialas zināšanas, ilggadēji piedzīvojumi un vēl sevišķas, īpatnējas spējas, tas jo spilgti parādījās aprakstā par šokolades izgatavošanu. Kas pie saldumu fabricēšanas ķeras nepiedzīvojis un nepazīdams šo arodu visos sikumos, tam nav izredzes sasniegt cik necik apmierinošus rezultatus. To pierāda daudzie mazie pasākumi, kas bez lietpratīgas vadības darbodamies, iespēj kādu laiku pastāvēt tikai pateicoties vienkāršākās publikas lētīcībai un nesaprašanai. Viņu ražojumu vienīgais labums, varbūt, ir tas, ka tie rāda, kādi nedrīkst saldumi būt.

Labus un piedzīvojušus specialistus var, protams, turēt tikai lieli uzņēmumi, kuŗu ražošanas apjoms, kā arī visa tehniskā ierīce attaisno šādu vērtīgu palīgspēku nodarbināšanu. Un tikai plašos apstākļos šie specialisti — meistari var pierādīt savas spējas visā pilnībā. Tā tad arī šinī ziņā lielāka mēroga modernam uzņēmumam savas priekšrocības, kuŗas beigu beigās redzami izpaužas tā ražojumu kvalitātē.

Mūsu apskats būtu ļoti nepilnīgs, ja mēs, aplūkodami galvenos ražošanas faktoros, pārietu gaŗām rūpniecības dzīvājam darba spēkam — strādniekam. Neskatoties uz dažādo fabricācijas paņēmienu mechanizāciju, atsevišķiem darba gājieniem tomēr nepieciešama cilvēka vadoša roka un apzinīga rīcība. Varbūt, taisni saldumvielu rūpniecībā daudz lielākā mērā, nekā citās rūpniecībās!

Lielāko uzmanību, akurātību un izveicību prasošiem darbiem vajadzīgi specieli iestrādājušies un inteligēnti darbinieki, kuŗi, katrs savā vietā, apzinas sava uzdevuma svarīgumu. Tikai ar šādiem darba spēkiem iespējams gūt paliekošus panākumus. To atzīdama, Ķuzes fabrikas vadība no dibināšanas dienas piegriezusi strādnieku jautājumam sevišķu vērību. Visādā veidā tā mēģinājusi atvieglot strādnieku darba apstākļus. Ceļot jauno fabrikas ēku viscaur ievērotas modernās higiēnas prasības. Plašas un gaišas, labi ventilējamas darba telpas, dažādas labierīcības, kā ģērbtuve, mazgājamās telpas, ēdamā zāle u. t. t. rada darba apstākļus, kuŗi no socialā viedokļa



Skats Ķuzes fabrikas darbinieku plašajā ēdamā zālē.

uzskatami par priekšzīmīgiem.*) Tāpat arī ievērotas strādnieku intereses kultūrē un ziņā. Ierīkota plaša biblioteka un likti pamati darbinieku sabiedriskai dzīvei, sarīkojot priekšlasījumus, koncertus u. t. t., kā arī veicinot kora un orķestra nodibināšanos no darbinieku vidus. Šādā ceļā Ķuzes fabrikai izdevies ar laiku izaudzēt viengabalainu līdzstrādnieku saimi, kuŗa savās attiecībās pret uzņēmumu nejūtas sveša.

Ikkatrs šīs saimes loceklis pazīst savu uzdevumu un cenšas to godam veikt, apzinādamies, ka no tā lielā mērā atkarīga visa kopējā darba nozīme. Uz šādiem darba spēkiem var paļauties!

Tādā kārtā arī šo augsti kvalificējamo līdzstrādnieku saime uzskatama par vienu no svarīgākajiem faktoriem Ķuzes rūpniecības attīstības gaitā un tai nenoliedzami nopelni pie tiem sasniegumiem, ar kuŗiem Ķuzes uzņēmums šodien var lepoties. Un ja šinī valsts jubilejas gadā Ķuzes saldvielu rūpniecība, tikko 4 gadus pēc jaunās fabrikas ēkas atklāšanas tālāk paplašinādamās, var pamatakmeni likt jaunai, vēl lielākai fabrikas celtni, tad par to zināmā mērā pateicība nākas arī šim faktoram — cītīgai un apzinīgai fabrikas strādniecībai.

*) Tas atzīts arī no valdības un pašvaldības Sanitarvaldes, kuras loceklis K.Tifentals, jau 1924. g. izteicies „Socialdemokratā”: 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 mazgātava, ēdama zāle ar lasītavu.

KO 10.000 CILVĒKI SAKA PAR V. ĶUZES FABRIKU UN RAŽOJUMIEM?

Nekas nedod tik objektīvu un pareizu spriedumu kādā lietā, kā pilnīgi sveši neiespaidoti un lietā neieinteresēti novērotāji. Ja arī šini grāmatiņā sakopotie V. Ķuzes fabrikas un fabrikācijas apraksti ieturēti stingri lietišķā garā, izvairoties no katra mazākā pārspīlējuma, tomēr dažam labam no lasītājiem, kam vēl nav gadījies pašam savām acīm pārlicināties par aprakstītās fabrikas ierīci un darba veidu, varētu viens otrs sevišķi spilgts apstākļis izlikties neticams. Nevienam to nevarētu ņemt ļaunā. Mūsu saimnieciskā dzīvē ir tik daudzas ēnas puses, ka tādi veselīgi un zolīdi veikala principi, kādus sev uzstādījusi Ķuzes fabrika, pirmā acūmirkli varētu izlikties neparasti un apšaubami. Ka tas šini gadījumā tomēr tā nav, pierāda daudzie firmai veltītie atzinības raksti no visām Latvijas iedzīvotāju šķirām.

Pēdējos 4 gados V. Ķuzes fabriku apmeklējušas apm. 10.000 personas, atzīmēdamas fabrikas viesu grāmatā tos personīgos iespaidus, kuŗus tās guvušas, apskatot šo rūpniecības uzņēmumu. Dažas no šim glaimojošām atsauksmēm lai noslēdz mūsu apcerējumu.

*

Ķuzes fakrika ar savu moderno iekārtu, ražošanas veidiem un ārkārtīgo tīrību atstāj ļoti patīkamu iespaidu.

Latv. Universitātes mech. fakultātes
ekskursija 6. novembrī 1924. gadā.
Doc. K. Tormans.

Tiešam ideāli iekārtota rūpniecības iestāde,

Latv. Kultūras veicināšanas B-bas
Pr-ks. O. Krolls.

Latv. Universitātes ķīmijas fakultātes vecāko kursu studenti doc. Lindemāņa vadībā apmeklēja V. Ķuzes fabriku 6. martā 1925 gadā un iepazīnās ar visu ražošanas gaitu, sākot ar izejvielām un beidzot ar gataviem produktiem, kā arī ar priekšzīmīgi iekārtotu strādnieku garderobi, ēdamām telpām un lasītavu. Apmeklētājiem no fabrikas paliek iespaids, ka tā iekārtota fabrika atbilst visām higiēnas un modernās tehnikas prasībām.

Docents Lindemans
(un 20 studentu paraksti).

Biju pārsteigts, redzot fabrikas labierīcību.

Liepājas apgabalt. prokurors
J. Gutmans.

Pēc labierīcības Ķuzes fabrika var skaitīties pirmā visā latvijā.

Skol. H. Miķelsons.
Biržu neoģimn. ekskursija 26. sept. 1925. g.

Pirkdami Ķuzes fabrikas izstrādājumus, mēs vienmēr būsim pārliecināti, ka iegūstam vērtīgu un abzoluti tīri pagatavotu preci.

Rīgas Jūrmalas Pils. Vidusskolas
ekskursija 21. aprīlī 1925. gadā

Aprīnījamā kārtība un tīrība visās nodaļās un darbā pārliecināja, ka uz priekšu jāpieturas tikai pie Ķuzes fabrikas ražojumiem.

Kaucmīndes mājturības skolas
ekskursija 10. augustā 1926. g.

Ķuzes rūpniecības iestādi atrodam par vispriekšzīmīgāko visā Latvijā.

Valsts Rīgas Technikuma ķīm. nod.
ekskursija 18. oktobrī 1926. g.

Priecājamies par priekšzīmīgu fabrikas iekārtojumu.

Valmieras pilsētas Komerceskola
22. aprīlī 1926. g.

Apskatījam V. Ķuzes konfekšu un šokolades fabriku un bijām pārsteigti par fabrikas moderno ierīci, tīrību un gādību par strādnieku darba apstākļiem.

Valsts Cēsu Arodu skolas ķīm. nodaļas
ekskursija 26. aprīlī 1927. g.

Priekšzīmīgi ierīkota fabrikas iekārta.

Latv. Universitātes Lauksaimn. Fakult
ekskursija 30. martā 1927. g.

Fabrika ir tiešam savas rūpniecības nozares pēdējais vārds — tehnikas, higiēnas un citu labierīcību ziņā.

Skolotājs J. Šīrons
13. maijā 1927. g.

Fabrika atstāj ļoti labu iespaidu ar savu moderno iekārta.

Inž. tehnologs A. Bergmans.

Staigājot pa šīs iestādes telpām, mirdz visur pretim tīrā un spodrā iestādes dvēsele. Ieguvuši vislabākos iespaidus aizejam, novēlot šim latviešu uzņēmumam turpmāk iet uzvaras gaitu starptautiskā rūpniecībā.

Valsts Jelgavas skolotāju instituta
ekskursija 23. martā 1928. gadā.

Ķuzes fabrikas izstrādājumu popularitate Latvijas kooperatīvos ir panākta ar lielisku fabrikas tehnisku iekārta, priekšzīmīgu darba disciplīnu un humanām attiecībām ar darbiniekiem.

Centralās Savienības „Konzums“
darbinieku ekskursija 3. aprīlī 1928. g.

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309069765

L-50,



26. NOV. 1928