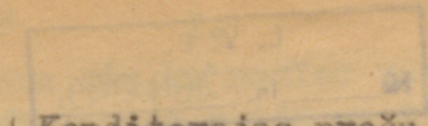


B
665

P

B



Konditorejas preču fabrikas

" V. K U Z E "

iekārtas un fotografisko attēlu

apraksts.

" J. L a p i ņ a "

Diapozitīvu darbnīca Rīgā.

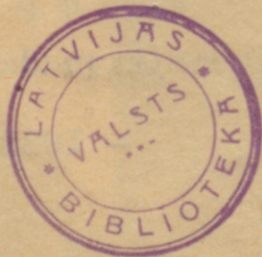
- 1933.-

2/

1/

L. V. B.
№ _____ In. 260.042

60.



I.

Katrs no Jums zin, ko nozīmē vārds "Šokolāde", bet maz ir zināms, kādā veidā un iz kādām vielām izgatavo šo barojošo un garšo ražojumu.

Uz ekrāna mēs parādīsim vairākus skatus, kurus V. Kuzes šokolādes fabrika nodāvusi mūsu rīcībā. Fabrika iekārtota pēc tehnikas jaunākām prasībām, un mēs centīsimies paskaidrot komplicēto šokolādes ražošanas procesu. Iesāksim ar dažiem vēsturiskiem un zinātniskiem datiem.

1. Domā, ka Eiropu iepazīstināja ar šokolādi slavēnais Meksikas iekārotājs, Ferdinands Kortešs, 15. gadu sīmeņa beigās. Meksikā spāņu karavīri pirmie iepazīnās ar ļoti barojošu un viegli uzbudinošu dzērienu, kuru iedzīmie pagatavoja no kāda, ieropiešiem nezināma, augļa saucama "kakao". Šī augļa kaltētus grandus atveda uz Spāniju un no tiem pēc meksikāniešu parauga pagatavoja dziedinošu dzērienu, protams, šī dzēriena garšu tikai attalinoši varēja pielīdzināt tagadējai šokolādei, bet viņa pagatavošanas pamatviela kā toreik tā arī tagad ir kakao koka - **T h e o b r o m a C a c a o** augļi.

2. Šie augļi aug tikai tropiskās zemēs. Tropiskā Amerikā, Āfrikā un Rietum-Indijas salas kultivē kakao kokus un apstrādā viņa augļus. Uz ekrāna Jūs redziet šo koku stādīšanu. Koka karājošos nogatavojošos augļi, kas ir līdzīgi nelielai melonai, šā augļa ziedu, pašu augli,

pārgriesta ar tani atrodošamies grandiem. Izkaltētus un randzētus grandus sauc par "kakao ovoliņām" un tās izsūta maissos šokolādes fabrikām pa visām pasaules

5. malām. Tabele rāda skaitļos pasaules kakao pupiņu
6. ražu un iz šīm pašām tabelēm redzams, ka kakao pupiņu
7. kultūra ikgadus neatlaidīgi paplašinājas. Milzīgās kakao barojošās īpašības skaidri redzams tabelē. Kakao
8. un tā izstrādājumu kaloriju skaits parliecinoši pierāda, ka šokolāde nav ne tikai vien gardums, bet koncentrēta barība, kas visu vajadzīgo koncentrētā veidā
9. dod cilvēka organismam. Šī tabele rāda, ka Latvijā ražota šokolāde, kā barības līdzeklis, nepeliek iepakāļ ārzemju šokolādei, bet pat to drusku pārspēj.

II

Paskatīsimies tagad, kā izskatās šokolādes fabrika. Visi sekošie Ņū un mašīnu skati ir uzņemti V. ŅUZES fabrikā, Rīgā, Artilērijas ielā Nr. 55.

10. Šeit Jūs redziet fabrikas Ņūkas. Katram darbam, bet sevišķi ēdamvielu izgatavošanai fabrikas telpām jābūt gaišām un ar daudz gaisu. Jaunlaiku arhitektūra prot
11. atrisināt šo uzdevumu: stikla jumti, plati logi gādā par labu apgaismošanu un labu gaisu. Ieejam fabrikā. Kontroles pulkstenis ikkatra strādnieka kartiņā uz
12. minūti atzīmē ierašanās laiku darbā. Stingra kārtība
13. nepieciešama ražošanas pareizei aprēķināšanai. Atsevišķās garderobes - viriešu un - sieviešu - katram un strādniecei un savs skapītis, kurā noliek virsapģerbu. Katrai strādniecei jāuzvelk balts ķitelis, kuŗu saņem no fabrikas, un jāapsien galva ar balnu lakatiņu.

14. Strādnieki uzvelk baltu blūzi, priekšautu un uzliek galvā linu cepuri.
16. Tikai tadā kartā apģērbtus strādniekus pielaiž pie darba.
17. darba.
18. Pastaigāsimies tagad pa fabriku. Pirmā telpa ir materiālu (izejvielu) glabātuve. Mēs redzam lielas rindas maisu ar kakao pupiņām. Tie sakrauti pēc kakao ēkšķirnēm. Mēs redzam uzrakstus - "Akra", "Arriba", "Veneceuela", "Bahija " u.t.t. - tā nosauc pupiņas pēc viņu audzēšanas vietas. Vāsi šie maisi ievesti no tālām
19. aiz okeāna zemēm un tiem ir liela vērtība. Katra maisa saturu rūpīgi pārbauda un tira no gražiem un piemaisījumiem kā ar rokām, tā ar mašīnu palīdzību. Pēc notīrīšanas pupiņas grauzdē speciālas konstrukcijas grauzdētavā, kur ar karsta gaisa strāvu tās sakarsē līdz zināmāi temperatūrai lai varētu notīrīt čaulu, jeb mizu. Tīrīšanu izdara ar speciālmašīnu. Tādā veidā izkalstās un no čaulas notīrītās pupiņas ir derīgas šokolādes izgatavošanai. Šokolāde ir zināms proporcijas kakao pupiņu un cukura maisījums. Lai dabutu ideālu maisījumu, masa jāapstrādā veselā rindā komplicētās mašīnās. Uz ekrāna Jūs redziet mašīnu, kas vispirms sajauc pupiņas ar cukuru. Pēc šo tam šo maisījumu jo smalki saberž uz lielām tērauda veltnēm, kuņas ar tādu spēku spiežas viena pret otru, ka pārmērīgas sakarsēšanas novēršanai tās jāatdzēsina ar caurtekošu ūdeni, kādam nolūkam katrā veltnē iebūvēta sevišķa ierīce, kuņa savienota ar ūdenvadu. Berzējamo mašīnu atdzēsinašana ir viens no galvēniem izgudrojumiem viņu konstrukcijā

- un ar to ir iespējama ātrā un smalkāka šokolādes ma-
massas pārstrādāšana. Labas šokolādes izgatavoša -
na nav noslēgta ar vienkāršu saberzēšanu. Bez cukura
un pupu sasmalcināšanas, nepieciešama pēc iespējas
24. viņu pilnīga fiziska un ķīmiska savienošana. Šim
nolūkam saberzētā masa nonāk divās nākošās mašīnās.
Pirmā silda masu līdz zināmai temperatūrai, sajauc to
ar stipru tērauda spārnu palīdzību un ar spēcīgu gai-
sa sūkni atņem lieku mitrumu un nevajadzīgo pāpīpu
dažādo smaržu. No šīs mašīnas šokolādes masa iznāk
ar stipri uzlabotu garšu un smaržu un pāriet otrā
25. mašīnā, kurai ir lielu apsildāmo tvertņu izskats un
26. kuģos ar sevišķām uz priekšu un atpakaļ ejošām vel-
tnēm (rulliņiem) šokolādes masu sakuļ un pārvērš
vienlīdzīgā emulsijā.
27. Viss šokolādes apstrādāšanas process velkas ne tikai
28. daudz stundas, bet pat dienas un nedēļas. Augstākās
šķirnes sevišķi ilgi apstrādā. Piena šokolādi pagata-
vo piejaucot šokolādes pamatmassai zināmu daudzumu,
29. sevišķā kārtā sabiezēta pilnpiena. Uz ekrāna Jūs re-
dziet vairākas grupas dažādu šokolādes mašīnu.
- Nākošā darba gaita ir šokolādes formēšana.
30. Šim nolūkam arī pielieto veselu rindu asprātīgi kon-
struētu mašīnu; dažas no tām Jūs redziet uz ekrāna.
33. Dažādas metāla formas iepildīto šokolādi atdzesina
34. sevišķā dzesētavā, caur kuģu šokolādes pildītās formas
35. neapstājoties iet bezgala rindā.
36. Dzesētava atdzesinājas caur tur maksimāli atdzesinātu
gaisu. No formām izņemtas šokolādes tafeles ietin
37. piemērotos papīros un ierindo noliktavas plauktos.

- V.ĶUZES fabrika bez šokolādes ražo arī citus saldumus.
38. Ļoti interesanta ir karamelu izgatavošana. Cukura vāra asprātīgi konstruētos aparātos. Vārīšana notiek spirālcaurulēs, kuņas iet caur sakarsētu telpu un no kurām pastāvīgi izpumpē tur radošos tvaikus. Tāds aparāts izlaiž ik 3 minūtēs 20 klg. gatavas karamelu .
massas. Uz ekrāna Jūs redziet vairākus tādus aparātus.
39. Pēc savarīšanas karamelu masu pārstrādā dažādos veidos ar dažādu krāsu, gāršu un baudvielu piemaisījumu. Āķķarībā no tam, kādām karamelu šķirnēm to izlietos, kas atkal notiek veselā rinda specialmašīnās. Diemžēl ar nekustošamies ekrāna uzņēmumiem nav iespējams parādīt šo mašīnu vispusīgo un interesanto darbību, bet V.ĶUZES firma labprāt rāda savu fabriku skolēnu ekskursijām un uzaicina visus, kas par to interesējas grupās apmeklēt fabriku.

Interesanta ir pildīto karamelu izgatavošana.

40. Sākumā no cukura pagatavo lielu atklatu pirāgu, kurā
41. ielej attiecīgu pildījumu. Pirāgu aizklāj un izveļ
42. resnas desas veidā. Desu caurulveidīgi gaŗi izstiepj
43. un laiŗ gŗiŗamā maŗinā, no kuņas iznāŗ jau gatavas ka-
44. ramelītes. Nāŗkoŗie uzŗemumi rāda karamelu nodaŗas
45. vispārīgo skatu.

Gatavas karameles ietin piemērotos papīros tinamā

47. nodaŗā, kur pie galdiem sēŗ daudz sievieŗu. Ietītās karameles iēber finieru kastītes. Kas saŗŗutas uz special-
48. lām maŗīnam, Uzŗemums rāda vienu tādu maŗīnu darbā.

IV.

Biskvīti un vafeļi. Viņus arī izgatavo ar mašīnām.

49. Pirmais uzņēmums rāda piena svēršanu un analīzes,
50. kuŗu fabrika saņem mīklas pagatavošanai. Otrā Jūs
51. redziet cilindrveidīgu mašīnu, kuŗa pagatavo biskvītu
52. mīklu. Pēc iejaukšanas mīklu izveļplānās plāksnēs, no
53. kuŗām stancējamā mašīna izstancē vajadzīgās formas un
- automātiski novieto uz dzelzs platēm. Plātes ar biskvī-
54. tiem pāriet gaŗā ķēžu krāsnī, no kuŗas otrā galā iznāk
- jau pilnīgi gatavi. Šī krāsns ir V. KUZES fabrikas lep-
- nums. Viņu neapšilda ar malku, ogleņ vai tvaiku, bet
- tikai ar elektrību. Regulējot elektrisko strāvu, isā
55. laikā var sasniegt vajadzīgo temperatūru, bez putekļiem
- un sodrejiem, kuŗi neizbēgami pie citiem apkurināšanas
- veidiem. Ne mazāk interesanta ir otra krāsns, kas spe-
56. ciali būvēta vefeļu cepšanai. Viņa darbojas pilnīgi au-
- tomatiski: pate ielej mīklu formās, pati attaisa vaļā
57. un aiztaisa cieti formas un izcep mīklu uz gāzes..
- (degļiem?). Izceptās vefeļu plāksnes pār-
58. klāj ar dažādiem pildījumiem, ko arī dara mašīna. Plāks-
- nes ar pildījumiem pāriet uz automatisko zāgi, kas tās
- sagriež vajadzīgos gabaliņos.
59. Gatavos biskvītus ieliek dažādās kastītēs un skārda
- iesaiņojumos.

V.

Sevišķa V. KUZES fabrikācijas nozare ir dažādu šķirņu maltas kafejas izstrādāšana. Šī fabrikācija

60. arī ir mehanizēta. Meistars izsver vajadzīgos maisījū-

61. mus pēc savām receptēm un apstrādā tos atsevišķās
62. grauzdētavās un mechaniskās dzirnavās. Šeit vāja -
63. dzīga liela uzmanība un noteiktas temperatūras ievē-
rošana, jo mazāka novirzīšanās no priekšā rakstītām
normām var sabojāt lielu vērtīgu materiāla daudzumu.
Tikai labas mašīnas var garantēt šīs tautas svarīgās
barības vielas augsto kvalitāti.

VI.

Vēl viena fabrikas nodaļa neilgi saiستا apmeklē-
tāju uzmanību, tā ir šokolādes konfekšu, figūru, marme-
lādes, pastilas u. t. t. izgatavošanas nodaļa. Neskatoties
uz šeit izstrādājamo konditorejas preču lielo
dažādību, Jūs tomēr redziet veselu rindu aparātu un
mašīnu, kuŗi atvietojuši roku darbu. Visu varišanu iz-
dara ar tvaiku, elektrību un gāzi. Sevišķas mašīnas
pārvelk dažādas konfektes ar plānu kārtu šokolādes.

64. Aspratīgi izgudrotas mechaniskas piltuves izlej
65. vienādās rindās skaistas pamades.
66. Gaŗas rindas māla spīdošu formu pilda ar karstu mar-
melādi, vienādās bumbiņās veido pastilu. Daudz izvei-
cības un saprāta parāda šeit strādājošie cilvēki,
noteikti un ātri viņi apietas ar karstām, pat varo-
šām, pat saldām vielām, no kuŗām beidzot iznāk skai-
stas un garšīgas konfektes.

VII.

Priekš Ziemas svētkiem un Lieldienām fabrikā
daudz cilvēku nodarbināti ar daždažādo šokolādes
figūru izgatavošanu. Mašīna dod vajadzīgo materiā-
lu, t. i. - šokolādi, parciõānu u. t. t., bet apstrādāša-
nu un izdaiļõšanu izdara ar rokām, pie kam visas

visas figūras taisa lielās sērijās. Plašā publika nevar iedomāties cik tūkstošu gabalu dažādu figūru katriem svētkiem jāizgatavo un cik ātri un veikli strādnieču pieradinātās rokas veic šo smalko darbu. Krāšņu skatu rāda galdi ar gatavām un svētku figurām fabrikas noliktavās.

VIII.

74. Fabrikā ir darbu pārpilnība rudenī, kad jāzagatavo visam gadam āboli marmelādei, pastilai un dažādiem pildījumiem. Ābolus šķiro, mazgā un sevišķos katlos applucina, pie kam tie pāriet uz asprātīgi konstruētām sietu mašīnām, kuŗas automatiski atdala sēklas un mizu un izlaiž aromātisku biezeni. Šo biezeni konzervē, pielietojot sevišķu metodi un tas daudz mēnešus patura savu garšu un aromātu.

IX.

Mēs apskatījām fabriku. Redzējām visas nodaļas. Redzējām kā no jēlvielām iznāk gatavi ražojumi, kuri pāriet fabrikas preču noliktavās. No šīm noliktavām precī izvadā pa Rīgas veikaliem un izsūta pircējiem visā Latvijā un ārzemēs. Smagie automobiļi un vāgi izpilda šo pēdējo darbu. Vesela viņu rinda ikdienas izvadā uz visām pusēm fabrikas ražojumus.

78. Nākošie uzņēmumi Jums rāda fabrikas veikalu Rīgā, Raiņa bulv. 25., kā arī V. KUZES fabrikas gatavo ražojumu ainas. (79, 80, 81, 82, 83, 84.)

X.

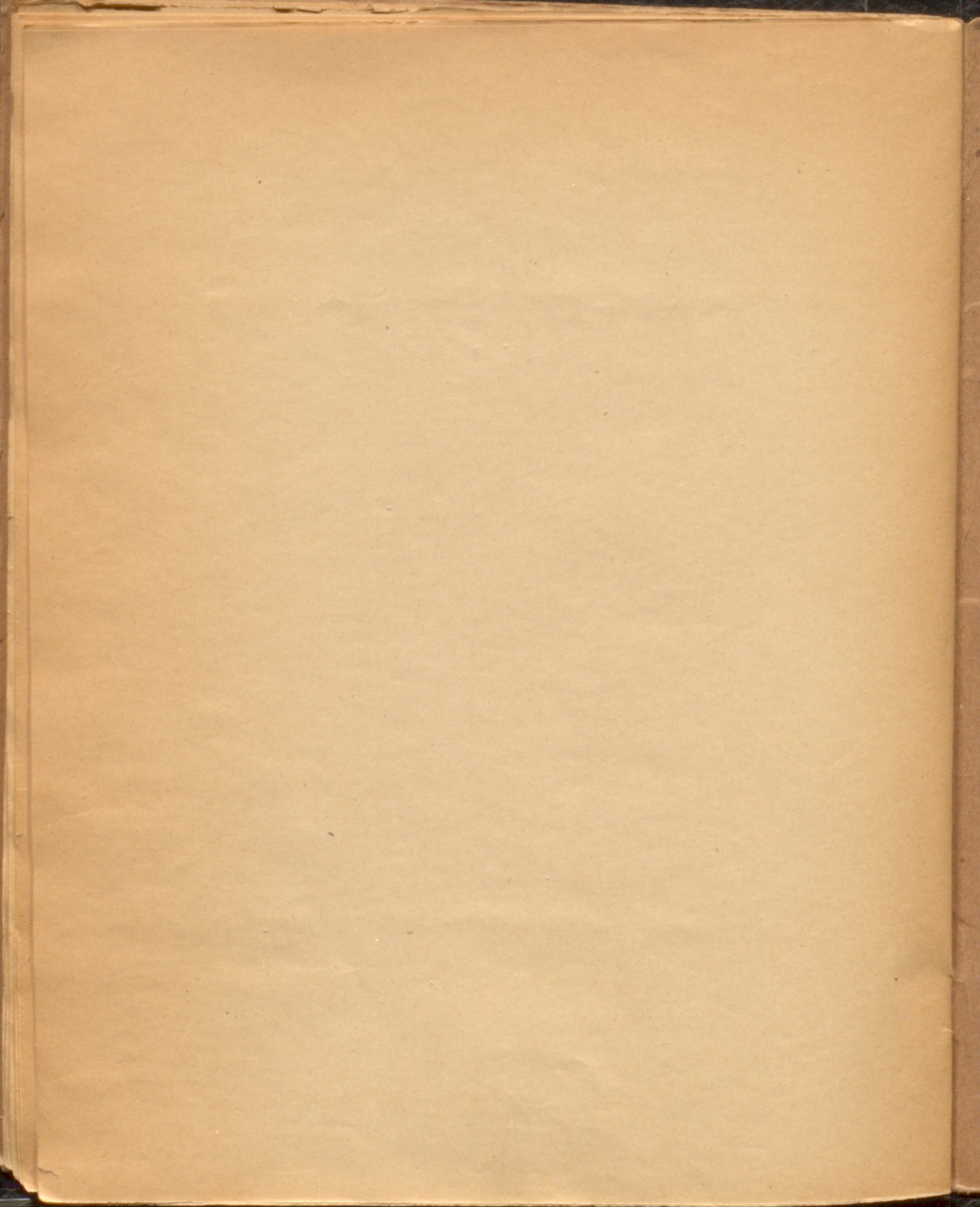
Beidzot varētu teikt dažus vārdus par fabrikas darbinieku dzīvi ārpus darba laika. Pie fabrikas atrodas plašas telpas - ēdamistaba, kur pusdienas

laikā sapulcējas visi darbinieki. Pēc darba beigšanas katram izdevība ņemt siltu dušu un pamatīgi nomazgāties. Pie fabrikas ir kultūras biedrība, kurā no
88. darbinieku vidus ievēlēta valde. Biedrībai ir savs
89,90 liels orķestrs, koris un sporta sekcija. katrs darbi-
91. nieks var lietot biedrības biblioteku. Darbinieku va-
92. saras atpūtai fabrika nomā vasarnīcu Cēsīs.....,
93. kur katrs darbinieks par nelielu maksu var pavadīt atvaļinājuma laiku.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Ar šo beidzam apskatu par vienu no mūsu tēvijas rūpniecības nozarēm. Varam piemētināt, ka mūsu rūpniecības ražojumi kvalitātes ziņā nestāv iepakļ ārzemju precei. Priecāsimies, ja katrs latvis personīgi par to pārlicināsies un iemācīsies cienīt savu pašu nacionālo rūpniecību.-





LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0310057582

