

LENINA KAROGS

VISU ZEMJU PROLETARIESĪ,
SAVIENOJĒTIES!

SESTDIEN,
1986. GADA
13. SEPTEMBRI
Nr. 110 (5494)

LATVIJAS KOMUNISTISKĀS PARTIJAS PREIĻU RAJONA KOMITEJAS
UN PREIĻU RAJONA TAUTAS DEPUTĀTU PADOMES LAIKKRAKSTS

Iznāk kopš
1950. gada aprīļa,
Maksā 3 kap.



Rajona saimniecībā sākusies kartupeļu novākšana. Talkā lauku laudim devusies skolu jaunatne. Oškalna kolhoza otrās brigādes brigādiera palīdzē Valentīna Svirkste apmierināta — Livānu 1. vidusskolas skolēni, kuri ieradusies palīgā novākt kartupeļus, strādā čākli. Bumbulus, kurus skolēni salasa, no lauka aizved mehanizators Alberts Rubins. Arī viņš sekmīgi veic doto uzdevumu.

ATTELOS: bumbulus vāc Livānu 1. vidusskolas 8. c klases audzēkņi (audzinātāja Lidija Kalinka); mehanizators Alberts Rubins.

J. SALNAVIESA teksts un foto



Cik negribēšanas, cik nevarēšanas?

Kolhozs «Dzintars» specializējas lina audzēšanā. Šogad bija apsēti 270 hektāri. Paredzēts iegūt un pārdot valstij 104 tonnas linsķiedras. Taču gadu no gada saimniecība ar šo uzdevumu nav varējusi tikt galā. Arī šogad strādāts neapmierinoši. Patlaban gandrīz visi līni noplūkti, bet valsts iepirkuma plāns izpildīts tikai par 20 procentiem.

Doma, ka uzdevumu paveikt nav iespējams, stipri iesakņojusies gan pašu līnkopju, gan speciālistu apziņā. Viņi nevis kritiski vērtē savu darbu, bet gan mēģina attaisnoties: plāns liels, prasības augstas, pietrūkst darba roku. Drēgnās rudens dienās saimniecības tīrumos skatam paveras nepatīkama aina: noplūktie, statņos saliktie līni mirkst un pūst lietū.

Kas vainīgs? Vai vienkāršais darba darītājs? Viņš savu ir paveicis. Rūpēties par izaudzētā saglabāšanu — tas ir kolhoza vadības un speciālistu pienākums. Bet viņi ne pārāk uztraucas par izaudzētā likteni. Par līnkopības problēmām visvairāk runāja nevis cilvēki, kas tieši atbildīgi par risināšanu — valdes priekšsēdētāja vietnieks V. Krauklis un partijas pirmorganizācijas sekretāre A. Spuriņa, bet gan ekonomists P. Lācis:

— Nepatīkami jau ir. Pēc šādām izdarībām vienkāršajam darba darītājam diez vai oclies rokas līnus sēt un audzēt. Vairāk, tieši tāpēc mūsu kolhozā šogad vairs nav pirmrindas līnu plūcēju.

Kāpēc nerūp izaudzētā tālākais liktenis? Atbilde vienkārša. Līni nav ne mani, ne tavi, bet gan kopēja. Bet par sabiedrisko mantu galva ne vienmēr sāk tīkpat stipri, kā par personīgo. Un kur līnus likt, ja fabrika tos nenem?

Lai arī cik dziļi līnus iearu, tie ilgi trūdēs un vēl kādu laikā kā ēza mugura rēģosies no velēnu apakšas, bojājot viena otra atbildīga darbinieka noskaņojumu. Tad radās doma tos sadedzināt. Un tā ik rudenī pelnos pārvēršas daudzas tonnas vērtīgas izejvielas, no kuras varētu ražot palagu, galdautus, audumus, dvieļus.

Reids

V. Krauklis:

— Paši esam vainīgi. Neievērojam audzēšanas tehnoloģiju. Par līniem jāsāk domāt jau iepriekšējā gada septembrī. Līdz šim visus darbus savlaicīgi neveicām. Tāpēc dažos laukos līni neizaug atbilstoši normai. Un vajadzīgs papildus roku darbs. Manuprāt, «Dzintars» nav tā saimniecība, kas varētu tik plašos apmēros nodarboties ar līnkopību.

Kad pajautājam, kādu kultūru kolhozs audzētu labprāt, speciālisti samulsa. Augšnes esot mālainas, nekā negribot īsti augt. Sēj, ko sēdams, no laukkopības zaudējumi vien.

Ko darīt? Nevar taču laukus atstāt neapsētus. Bet pa vecam strādāt neviens vairs neļaus. Jāpārkratojas. Tā ir vienīgā izeja no situācijas.

Rajona agrorūpnieciskās apvienības galvenais agronoms J. Kivlenieks:

— Vairāk jādomā par priekšaugiem. Augšnes uzlabošanai vispiemērotākais būtu ābolīns. Taču gadu no gada ābolīnu vai tā maisījumu sējat maz.

Māla augšnes pavasarī ilgi nevar izbraukt tīrumā, tāpēc dzintarieši līnus sēj vēlāk nekā citās rajona saimniecībās. Plūk-

šanas laiks arī pienāk vēlāk. Citādi būtu, ja saimniecība varētu iegādāties agro līnu šķirnes. Šogad, piemēram, līni auguši, tā sakot, vairākos stāvos — jāatpoguļo divas reizes. Netilinātus salmiņus (īsākus par 50 centimetriem) līnu fabrika nepieņem. Tilinātus pieņem. Te arī sākas visas nelaiņas.

Izrādās, kolhoza «Dzintars» līnkopji ir pilnīgi atkarīgi no dabas apstākļiem. Katru rudenī jāzilē: līs vai spīdēs saule? Ja paveicas — labi. Bet pārāk slapjā laikā līni zaudē savas īpašības. Un cilvēki te nespēj neko mainīt. Jo stietriņu kaltēšanai piemērotas kaltes nav. Kolhozs pusi no esošās pārkratojis bez ventilēšanas šāhtām, tā labojot celtniecībā pieļautās kļūdas. Siltumierīces nedod vajadzīgo efektu. Par ventilēšanas šāhtu pareizību izbūvi vajadzētu konsultēties ar rajona agrorūpnieciskās apvienības kapitālās celtniecības nodaļu. Taču... ar ko kalti kuriņās? Patlaban līnsēklas kaltē Dubencā, ventilē tikai ar aukstu gaisu. Kur izeja? Vairāk izmantot malku? Saimniecības speciālisti šaubās: diezin vai būs, kas malku cērt...

Rajona agrorūpnieciskās apvienības galvenā agronoma jautājums: «Kā darbojas jaunā ruluņa prese?» saimniecības speciālistus pagalam samulsināja. Jo šī augstāzīgā tehnika, kas likvidē roku darbu, tā arī nav izkustināta no vietas. Kāpēc? Uz to neviens nevarēja neko konkrētu atbildēt.

Reidā piedalījās rajona agrorūpnieciskās apvienības galvenais agronoms J. KIVLENIEKS, partijas rajona komitejas instruktors J. LIVMANIS un laikraksta «Lenina Karogs» redakcijas korespondente M. JAUDZEMA.

Mehanizatoru individuālās sociālistiskās sacensības noteikumi rudens aršanā

Vērā tiks ņemti šādi faktori:

1. Maiņas normu izstrāde uz vienu traktoru.
2. Darba kvalitāte.
3. Traktora un piekabes inventāra tehniskais stāvoklis.
4. Mehanizatora darba disciplīna.
5. Degvielas ekonomija (procentos pret normu).

Mehanizatoru darba rezultātus nedēļā publicēs rajona laikrakstā «Lenina Karogs», sacensības uzvarētājam pasniegs partijas rajona komitejas, rajona izpildkomitejas un agrorūpnieciskā

kompleksa darbinieku arodbiedrības rajona komitejas piemiņas vimpeli.

Sociālistiskās sacensības rezultātus sezonā beigās vērtēs trijās grupās:

1. Mehanizatori, kas strādā uz traktoriem T-40 un «Belarus».
2. Mehanizatori, kas strādā uz traktoriem T-150 un K-700.
3. Mehanizatori, kas strādā uz kāpurķēžu traktoriem.

Mehanizatorus, kuri savā grupā ieguvuši I, II un III vietu sociālistiskajā sacensībā rudens aršanā šajā sezonā, apbalvos ar Latvijas KP rajona komitejas, rajona izpildkomitejas un agro-

rūpnieciskā kompleksa darbinieku arodbiedrības rajona komitejas Goda rakstiem.

Ar naudas prēmijām apbalvos mehanizatorus, kuri rudens aršanā katrā grupā ieguvuši pirmo vietu (60 rubļi), otro vietu (50 rubļi) un trešo vietu (35 rubļi).

Sociālistiskās sacensības rezultātus sezonas darbu noslēgumā noteiks pēc agrorūpnieciskās apvienības dispečerdienesta datiem.

Rezultātus nedēļā apkopos un paziņos rajona agrorūpnieciskā apvienība un agrorūpnieciskā kompleksa darbinieku arodbiedrības rajona komiteja.

Pie sociālistiskās sacensības partneriem

Agrofirma pieņemas spēkā

Jēkabpils rajona PSKP XXV kongresa agrofirmā bija ieradusies zinātnieki, lai vienotos par turpmāko sadarbību. Bez zinātnes palīdzības neiztikt, kad iecerēts šīs piecēģades beigās no katra hektāra iegūt 45 centnerus graudu, gadā no govs izslaukt vismaz 4 000 kilogramu piena un ranākt dzīvsvāra pieaugumu katram jaunlopam vidēji 750 gramu diennaktī.

Agrofirmas ģenerāldirektors L. Skosta uzsver, ka pašlaik vēl

pastāv vairākas neatrisinātas problēmas — ļoti daudz roku darba, zema produkcijas kvalitāte un nabadzīgs sortiments. Šie jautājumi jārisina nekavējoties. Konservu rūpnīcā jau daudz kas paveikts. Iecerēts piecēģades beigās produkcijas ražošanu divkāršot. Paplašināsies arī sortiments. Vairāk ražos sulas un dzērienus.

Tiķš uzcelts jauns piena kombināts. Tad rajona ledzīvotāju vajadzībām uz vietas ražos gan pienu, gan kefīru un biezpienu, gan sierīņus un saldējumu.

Galvas kombināta rekonstrukcijai pašlaik izstrādā projektu. Piecēģades beigās kombināta lauda divkāršosies, bet pusfabrikātu ražošanu palielinās pat četras reizes.

Lai agrofirmai būtu iespēja iegādāties ārzemēs ražotās teh-

noloģiskās iekārtas un tehniku, nolemts daļu produkcijas eksportēt. Pavisam drīz ārzemju firmām nosūtīs produktus no galvas kombināta. Nākamgad paredzēts eksportēt sasaldētos zaļos zirnīšus, piena un dažus galvas izstrādājumus. Vēl arī alksņu un bērzu kokmateriālus, šampinjonus un citu produkciju.

R. BOLAKOVA
(No laikraksta «Padomju Dauģava»)

Attiecas uz visiem

Var teikt: par lūzuma momentu cilvēku apziņā un darba organizācijā izvērtās pāreja uz kolektīvo darbuzņēmumu. Tas jau devās vērā nemamus rezultātus:

cilvēki sākuši apzinīgāk pildīt savus pienākumus, aktīvāk rīkotos. Aplūkosim, piemēram, pirmā pusgada rezultātus lopkopībā. Vairāk pārdots valstij galas un piena, palielinājušies izslaukumi. Darba ražīgums pieaudzis par 10 procentiem, piena pašizmaksa pazeminājusies par 15 procentiem.

Pārkratošanās attiecas uz visām dzīves jomām, uz katru no mums. Īpašu uzmanību esam sākuši veltīt cilvēka faktoram, bet, runājot konkrēti, — ļaudīm, viņu darbu, atpūtas un sadzīves apstākļiem.

Pateicoties mūsu racionalizatoru asajam prātam un enerģijai, tagad daudz tiek darīts, lai atvieglotu cilvēku darbu, uzlabotu sadzīves apstākļus fermās.

Partijas birois un kolhoza valde gādā par kolhozieku brīvā laika organizāciju. Rīkojam bez-

alkoholiskus vakarus. Agrāk pēc pavasara sējas beigām parasti bija tā dēvētie apsējību svētki, kuros neiztika bez reibinošu dzērienu pārpilnības. Domāju, ka kolhoza mehanizatori ilgi atcerēsies šogad pēc sējas pabeigšanas rīkoto četru dienu ekskursiju uz Leningradu, kas bagātināja viņu garīgo pasauli. Uzbūvējam arī sporta laukumu. Tiek rekonstruētas dušas telpas, pirts un baseins cilvēkiem, kuri nodarbojas ar sportu un veselīgu atpūtu.

Šīs pašas par sevi, skiet, sīkās iezīmes, kopā ņemtas, liecina par to, ka pēdējos mēnešos patērīnājiem viss dzīves temps, notiekošajam pārmaiņām ir tendence uz labo pusi.

S. OBORENKO.
Rēzeknes rajona kolhoza «Mīrnij» partijas biroja loceklis
(No laikraksta «Znamja Truda»)

Deputāti un dzīve



Milzīgais sviesta kūlējs vienmērīgi rotē ap savu asi. Pēc noteiktā tehnoloģiskā laika četras tonnas krējuma pārvērtīsies divās svaigā sviesta tonnās. Lūk, tas — maigs, aromātisks, tīrs, ar dzeltenīgu nokrāsu. — Kāpēc sviests ir tie dzeltens (pēc manām domām, kalorijām bagātāks), te balts (laikam, sliktākas kvalitātes)? — es pajautāju blakus stāvošajai Janīnai Cipānei.

Šis labais nemiers...

Ma. bet man saka: atnākušas divas jauniņas, nu, isti zelta cilvēki, kaut arī jauniņas. Domāju, ko gan viņas paveikušas, ja guvušas tādu kolektīva novērtējumu? Iepazināties. Viena — Tona Balaško. Vēlāk apprecējās, nu jau Akmane. Lotti laba strādniece. Bet otra... Kā jūs domājat, kas bija otra? Lūk, viņa — jūsu sarunas biedrene Janīna Cipāne! — Tas par savu pirmo iepazīšanos ar deputāti stāsta viņas darba kolēģe, sviesta ceħa meistare Veneranda Skutele.

ma, bet man saka: atnākušas divas jauniņas, nu, isti zelta cilvēki, kaut arī jauniņas. Domāju, ko gan viņas paveikušas, ja guvušas tādu kolektīva novērtējumu? Iepazināties. Viena — Tona Balaško. Vēlāk apprecējās, nu jau Akmane. Lotti laba strādniece. Bet otra... Kā jūs domājat, kas bija otra? Lūk, viņa — jūsu sarunas biedrene Janīna Cipāne! — Tas par savu pirmo iepazīšanos ar deputāti stāsta viņas darba kolēģe, sviesta ceħa meistare Veneranda Skutele.

izmazgāt cauruļvadus, lāpstīnas, spaiņus, kausus un pašu sviesta kūlēju? Vēlreiz sasildīsim šķidumu un tad kersimies pie darba! Pēc vadītājas pieprasījuma darba biedrenes sasilda šķidumu, kā to prasa tehnoloģija, ar visām nepieciešamajām piedevām. Tāds prasīgums ražošanas lietās ļauj kolektīvam gūt labus rezultātus produkcijas kvalitātes, darba ražīguma celšanā, pašizmaksas pazemināšanā.

— Kāpēc jūs, meitenes, šodien slikti sasildījāt mazgājamo šķidumu? Vai tad ar tādu var

Pārskatus sniedz vadītāji

Agrofirma «Krasnij Ok-tjabrj» Preiļu siera rūpnīcas partijas birojs noklausījās un apsprieda direktora komunistu P. Zukula pārskatu par PSKP Statūtu ievērošanu.

P. Zukulis paškritiski runāja par savu partijas, sabiedrisko un darba pienākumu izpildi, par nepilnībām uzņēmuma darbā un to novēršanu, par kolektīva sociālās un ekonomiskās attīstības perspektīvām divpadsmitajā piecgadē, pamatojoties uz ražošanas intensifikāciju un jaunās progresīvās tehnikas ieviešanu.

Sis programmas realizācija rūpnīcai nedodas viegli. Ar grūtībām: nākas saskarties ik uz sola, bet, pateicoties kolektīvam, komunistiem, kas vada svarīgākos iecirkņus, darbs virzās uz priekšu. Tomēr pilnībā netiek izmantotas visas rezerves, it sevišķi produkcijas kvalitātes celšanā.

Sanemtais piens bieži vien neatbilst noteiktajam prasībām. Pasākumi, kas tiek veikti, lai uzlabotu tā kvalitāti, nav īpaši iedarbīgi.

Partijas birojs ieteica direktoram paaugstināt prasības pret piena pienēmējiem, kopā ar kompetentiem speciālistiem izstrādāt un ieviest pasākumus, kas palielinātu piegādātāju interešētību nodot augstas kvalitātes pienu.

Partijas birojs principiāli apsprieda arī rūpnīcas galvenā mehāniķa komunistu V. Zarkova pārskatu par PSKP Statūtu ievērošanu.

Darbu un sabiedrisko pienākumu V. Zarkovs veic pietiekami labi. Seit nekādu iebilžu nebija. Tomēr, kā uzskata pašu komunistu, pašpamierinātībai nedrīkst būt vietas. Rūpnīcas tehniskā pārkārtošana prasa jaunu pieeju.

Savu galveno uzdevumu partijas biedrs redz sava vadības stila un metožu pilnveidošanā: meklēt, atrast un pielietot tās metodes, kuras dod labāku rezultātu.

Partijas birojs rekomendēja galvenajam mehāniķim pievērst lielāku uzmanību kadru izvēlei un izvietojumam, profesionālās meistarības paaugstināšanai.

Partijas biroja darbs, uzklautos vadītāju pārskatos, būtu bijis pilnvērtīgāks, ja būtu izskanējusi kritika no sēdes dalībnieku puses. Bet tās nebija.

A. ALEKSANDROVS

Komforts lauku oimos

GLUBOKOJE (Vitebskas apgabals). Ar mūsdienīgu komfortu nodrošinātas un Baltkrievijas ciemu koloritam atbilst mājas, kuras būvē Vitebskas apgabala lauku celtnieki. Mēnesi pirms paredzētā termiņa viņi nodeva kolhoza «Za Rodinu» darbalauddim desmit labiekārtotu kotedžu atslēgas. Izturīgie un samērā lētie keramzībetona paneļi dod iespēju dzīvojamu māju celtniecībā likt lietā industriālās metodes. Taču mājas nav līdzīgas cita citai — tās ir apdarinātas nacionālajā stilā un izrotātas ar kokgriezumiem. Katrā mājā ir viesistaba, divas guļamistabas, virtuve un vannas istaba.

Baltkrievijas ciemu pagājušajā piecgadē nodeva lietošanā vairāk nekā 100 tūkstošus labiekārtotu dzīvokļu, taj skaitā aptuveni 70 procentu — viensētas tipa māju.

TASS

B. ZERNOVS

NESKAN DZIESMAS RIMICĀNOS

JEB STĀSTS PAR TO, KĀ ROZKALNU CIEMA PADOMES DEPUTĀTI UN KOLHOZA «DZINTARS» VADĪBA ATSTĀJUŠI PĀSPLOSMĀ CILVĒKU ATPŪTAS ORGANIZĒŠANU

Kā saka, ne no maizes vien pārtiek cilvēks. Pienāk brīdis, kad katram gribas atrauties no ikdienas rūpēm. Vajadzīgs garīgais lādins turpmākajam. Kā tiek organizēta lauku ļaužu atpūta Rozkalnu ciemā, kur par vietējās izpildkomitejas priekšsēdētāju nu jau ilgus gadus strādā Stanislavs Kalvāns (viņš ir arī kolhoza «Dzintars» partijas pirmorganizācijas sekretāra vietnieks ideoloģiskajā darbā)? Pirms atbildēt uz šo jautājumu, nolēmām kopā pārstaigāt Rimicānos un iepazīties ar vietējo kultūras iestāžu materiālo bāzi. Pēc ilgāka laika sprīža beidzot atradām tautas nama atslēgu. Detalizēti apskatījām nepietiekami iekārtoto kolhoza un Rimicānu astongadīgās skolas sporta laukumu, ielūkojāmies arī skolā.

tības, kultūras un sporta pastāvīgo komisiju. Izvēlējās, šķita, darbīgu šīs komisijas priekšsēdētāju — Rimicānu astongadīgās skolas pionieru vadītāju Veltu Ziemeļi, kura neklātienē studē augstskolā. Viņas palīgi — vesela grupa tautas deputātu: E. Lazdāne — saimniecības zootehniķe, PSKP biedre, J. Jaudzems — mehanizators, kolhoza galvenais inženieris komjaunietis A. Lazdāns un veterinārārste V. Vērdiņa. Sākumā deputāti it kā kērās pie darba: ielānoja un noorganizēja pilngadības svētkus; sešpadsmitgadīgajiem svinīgi izsniedza pasus, Ziemā organizēja sacensības slēpošanā, šaha un dambretes pulciņus. Bet tālākajam diemžēl pietrūka spēka.

komisijas priekšsēdētāja V. Ziemele teica: — Man jau vispār nav laika. Es mācos, un skola arī darba bez gala, es nevaru visu pagūt. Bet no deputātes pienākumiem V. Ziemeļi neviens nav atbrīvojis. Kāpēc gan inertiņš deputāti un viņas kolēģus šajā svarīgajā sabiedriskajā darbā? — Vainīgi ne tikai pastāvīgās komisijas locekļi, — teica izpildkomitejas priekšsēdētājs, cenšoties «izgaismot» situāciju. — Gadu ilgi nevaram atrisināt tautas nama kadru jautājumu. Pienemam te vienu, te otru cilvēku, bet viņi tūlīt iet projām. Daži strādā uz pusslodzi, un, protams, lielas jēgas no tādas strādāšanas nav.

14. SEPTEBRĪ — TANKISTU DIENA Dzimtenes bruņu vairogs

Padomju zeme godina varonīgos tankistus un viņu kaujas mašīnu radītājus, cildina tanku karaspēka veterānus, visus, kas ar savu darbu un talantu stiprina vienu no galvenajām sauszemes karaspēka ieroču šķirām, Sos tradicionālos svētkus mēs sagaidām pašizliedzīgā cīņā par partijas XXVII kongresa un PSKP CK 1986. gada jūnija Pilnu mā lēmumu izpildi.

veidota, balstoties uz valsts industrializāciju, padomju zinātnes un tehnikas attīstību. Trīsdesmitajos gados mūsu konstruktori un tanku būvētāji radīja vairākus tam laikam lieliskus tanku tipus. 1940. gadā karaspēks sāka saņemt tankus T-34 un KV. Turiz tiem līdzīgu mašīnu nebija nevienā pasaules armijā.

Tajā neviena nozīmīgāka operācija netika veikta bez tanku iesaistīšanas. Pēc otrā pasaules kara reakcionārās imperiālistiskās aprindas, it īpaši Amerikas Savienotajās Valstīs, izvērta jaunu bruņošanās raundu. Taqad tās forsēti pastiprina gatavošanos karam, izstrādā «zvaigžņu karu» plānus. Tas liek mūsu zemei rūpēties par savu aizsardzību, gādāt, lai tās kara-

spēks būtu vajadzīgajā līmenī. Tiek pilnveidots arī tanku karaspēks. Katrs jauns tanku paraugs ir kvalitatīvi pilnveidota kaujas mašīna ar teicamām kaujas īpašībām. Modernais tanks spēj efektīvi veikt kaujas operācijas krietni lielākā attālumā un ar augstu precizitāti iznīcināt pretinieka tankus un citus bruņotos mērķus, tā dzīvo spēku un gaisa uzbrukuma līdzekļus.

TASS

* DZEJAS DIENAS-86 * DZEJAS DIENAS-86 *

ARMINS MILLERS (VDR)

Par pasauli bez ieročiem

Kas liegt grib brīvājam vējam,
Odenus putojot, skriet,
Kas laiku grib apturēt spēji,
Neļaujot pulksteņiem iet?

Pār ložu kapāto zemi
Kā maija pērkonā dārds
Modri dimd tautu soli,
Svēti skan miera vārds.

Kas maizi un arkļus rada,
Tie karam kaprači kļūs.
Bez ieročiem pasaule būs!

Kas maizi un arkļus rada,
Tiem pēdējo vārdu teikt!

Atdzejojis KĀRLIS PRIEDITIS

VLADISLAVS SOSIKS

Brāļu kapos

Visvaronīgākie bija tie
karavīri,
kuri nepārnāca...
VITMENS

Naktī bij skaudra salna,
Un šorīt zeltītas lapas
Bez mītas krīt un krīt...
Rudenī atnāk un iet,
Bet šajā pakalnā mūžam
Būs četrdesmit otrais gads...
Daudz lapu taj rudenī krita —
Uz drupām, sašautiem tankiem,
Uz elpot rimušām krūtīm
Bij lapas, lapas, lapas...
Sis lapkritis mācīja izprast,
Cik ziedonis skalsts un iss,
Cik rūgts ir atvadu skūpstis
Un cik baismīgi nodun soli.
Kad mīļotais dodas uz fronti.

...Visapkārt tāds klusums,
Ka liekas, ir apstājies laiks,
Un tikai zeltītas lapas
Bez mītas krīt un krīt...
Atdzejojis KĀRLIS PRIEDITIS

AUSMA PORMALE

Ja cilvēks no cilvēka dziedētu
Kā puķe no puķes zied,
Tad cilvēks cilvēku dziedētu:
No tuksneša smiltīm,
No skumjas,
No riebiņas nezāles...
Tad dvēseles saulainas taptu
Pat tumšākā mijkrešlī.
Vai, domājot, neatlabtu
Laimīgā mirklī?
Bet cilvēks kā siena vienaldzīgs
Stāv otrajai sienai blakus;
Siena pret sienu. Vai aridzan —
Redz tikai āra laku.
Tāds plakstiņu trauslums ačgārnīgs,
Ka gribas vai balsi kliegt:
— Nevajag! —
Aiziet labāk uz puķu pļavu!..
Nekliegt, netrakot, neaizliegt!..
Uz puķu, tikai uz puķu pļavu,
Kur galva pie galvas zied!..

Punkts

Brūnganā nišā — zaļgana vāze:
Tajā dzeltenu frēziju lāses
Lejup likst.
Uzpil uz deguna lietus.
List.
Kur lietussargs? Gaisā jau šalc,
Bet vāzi kā smalku un dārgu lietu
Negaisa steigā glābj
Brūnganas nišas maigums
Un frēziju oranžais, trauslais siets.
Uz vāzi ar frēzijām visu laiku
Raugās ik ceļinieks.

EINARS PELSS

ir pārāk pārāk tuvu staigāts
nu sevi prom vairs neizvest
nekas jau nav — vien acis saigām
un tuksnesis bez oāzes

ir pārāk pārāk tuvu skatīts
nu acu vairāk neatraut
nekas jau nav — vien tumšzils satīns
un zvaigznes kritiens teatrāls

NORMUNDS DIMANTS

Kripatiņu izdzīvot
Tavas dzīves
Es laikam nevarētu.
Varbūt spētu.
Bet pēcāk būtu noguris.
Lai man tā liekas,
Ka tava dzīve
Manējai viegli
Garām ris.

Un vairs nekādu
Citu vārdu.
Tikai darbs.
Darbs līdz nervu galiem.
Bet dvēsele
Vilņojas
Un cēr uz nez kādiem
Paliem.
Bet darbs ir iedies
Līdz nervu
Galiem.

Asara

Asara uz mātes vaiga —
Maza, dzidra, mīla.
Kā es censtos, cik vien
spētu.
Lai es tevi neredzētu?..

Lai kā gribu,
Cik vien varu,
Lai cik daru,
Es nevaru —
Es nevaru padarīt:
rit un rit,
rit un rit.

ILGA RISMANE

KLUSUMS

Darī!
Un es klausīšos, vai tev
ir vare būt čaklai
kā sirdsskaidrai skudrai.

Darī!
Un es zināšu, vai tu
dzirdi, kā aug zeme
ar savu arāju.

Darī!
Un es sapratīšu —
šeit zirņu dobe izzied
par pilnestīgu pāksti.

Darī!
Un es jūtīšu, cik dziļš
ir darba klusums —
no purva rāvas
līdz tīrai akai.

Viens otram mēs plūstam
kā smiltis caur pirkstiem,
kā tēli aizejošie. Tuvumā,

Viens otram mēs viegli
kā smiltis plūstam
un zinām — izšķirties
nevaram.

Viens otram mēs plūstam
caur sāļu brūci —
kā bite pie zieda
dūc nervs pie nerva.

STEFANS SERPNERS (VDR)

Lidice

Sai lejā rožu krūmi
Slikt smaržā spīvā,
Te ilgi domām ļaušos.

Seit pelašķi tvīkst
kā rozes,
Tā burvība kāda?
Es atdevu savu sirdi
par upuri.

bet mani kā sirds
pukst atmiņas krūtīs.
Tā burvība kāda?
Ir bērnu smiekli
akmeni kalti,
bet sadzirdu atkal
to šausmu kiledziēnus
ielejā šajā.
Vai burvība kāda?

Tās Lidices rozes,
kas zied
manā dārzā.

Atdzejojis K. PRIEDITIS

VOLDEMĀRS ROMANOVSKIS

J. JAUNSUDRABIŅA
PORTRETSAkvarelis
BALTAIS

balta mīgla
mikla diena
gaita bikla
krūze piena
maize, rīka
sāta barība
kusla radība
tālu mājas
mūsmājas
karājas lietūs
augu dienu
baltu dienu
atmiņu lietūs

AR MAKŠKERI

ar makškeri
šis portrets

bez tās
kā Van Gogs
ar divām ausīm
Triepa krāsas
mākslinieks
grīezīgl skālas
lukušais
smēja publika
ģēnijs
lāpato tā

kur tavs ķērlens
makškerniar makškeri
šis portrets

ZALAIS

zala zāle
lānuzāle
zalumballe
rudzu sara
darba mana
sena dziesma
tuva skana
Susēja klusā
miega dusā
tuvā dziesma
aoklususi
tālā pusē
aprimusi

zala zāle
Jāna zāle

ANTONS KOKOJS

Meitene no Pelēčiem

Akvelīnai Livmanei

Man toreiz šķita
Apkārt pelēks viss —
Gan ganu rīti,
Plēns slaukts slaucenēs.

Man toreiz šķita
Purenes bez smārda,
Vien Dubnas ličos
Kārkli gaida kādu.

Un atsācjos
So te sauli godāt,
Jo cita likās
Spožāk starojoša.

Bij cerība, ka
Trinot sirdi sašu
Pret galodu
Kā vara pleckapeiku —

Lūk, lūk, tūlīt
Viņa lemirdzēsies,
Un mani sāksies
Istā spulgošana!

Bet galu galā
Viss tas tikai māņi —
Gan zelta nauda,
Slavas slāņojumi.

Kad pēkšņi relzi
Sai pat pelēkumā
Es ieraudzīju
Zemes ziedēšanu —

Un sāku saukt
Tad lietas jstos vārdos,
Un savam vārdam
Klāt likt — Latgālette.

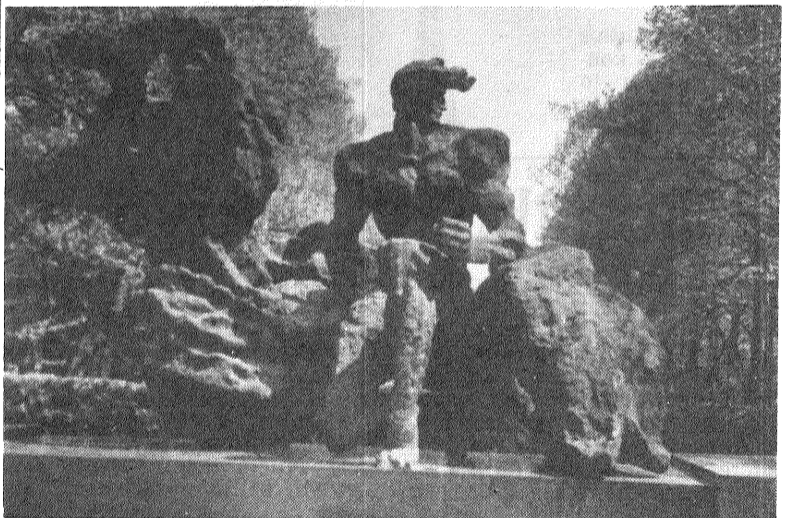
EINARS PELSS

Kāpēc tu saki, lai neprasu
Iemeslu smaidam un raizēm?
Kāpēc tu saki, ka mīrusi
Zvaigzne?

Kāpēc tu domā, ka nerastu
Mieru sev ģimenes lokā?

Kāpēc tu skaties, kā vīrusi
Lokās?

Kāpēc ar kustību ierastu
Palagu atsveid un sāpes
Papīra atmiņā ieraksti?
Kāpēc?

MŪŽAM
TAUTAS
PIEMIŅĀ

Dzejas dienas. Raiņa dienas. Manuprāt, visprecīzāk būtu sacīt —
Domas dienas. Jo jebkura mākslas veida pamats ir doma. Un Rainis
vispirms bijis domātājs. Tā kļūdam par internacionālistu — ne zeme
pret zemi tad karos, bet visas kopā pret tumsu.

Doma. Tā iegūst vērtību vien tad, kad kļūst par kolektīva īpašumu,
par visas cilvēces dārgumu. Un Dzejas dienās nāk tauta pie tautas.
No latviešu literātiem ciltāu lasītājiem pirmais plašāk pazīstamais
bija R. Blaumanis, tad nāca Raiņa domas vilnis, bet visātlāk pasaulē
aizskanējuši V. Lāča darbi. Zvejnieka dēls — tiešā un pārnēstā nozi-
mē — it kā sargā Tautas rakstnieka mūža mieru. (Attēls apakšējā
rindā). Tauta pie tautas nāk un cildina labākos dēlus. Lūk, kā ukraiņi
iemūžina literātu piemiņu Odesā! (Augšējie attēli). Vai šim paraugam
nevarētu sekot arī mēs?

K. PRIEDISA teksts un foto

Lappusl veidoja K. PRIEDITIS



RUDENTIŅŠ — BAGĀTS VĪRS

Viss par kartupeļiem

Mediķu pavārmākslas konkurss

Ik gadus centrālās rajona slimnīcas arodkomiteja organizē kulinārijas konkursus. Paģājušajā gadā gatavoja visu tējas galda, šogad — visu no kartupeļiem.

Ko var pagatavot no 'Agrīnajiem sarkanajiem', 'Laimdotas', 'Adretas', 'Zilacītes', demonstrēja poliklinikas pirmā un otrā stāva arodrūpa. Te varēja redzēt un nobaudīt ar gaļu pildītus kartupeļus, kartupeļu cepumus, ruleti, kartupeļus, kas pildīti tomātu griežņos, biežpienmaizītes ar kartupeļu biežputru. Bez tam klātesošie varēja iepazīties ar kartupeļu vēsturi un padomiem namamātei.

Kirurģijas nodaļa piedāvāja «Vecpuiša salātus», kartupeļu vafeles «Rudens pārsteigums» un citus kārdinošus gardumus.

Zūrijas komisija vērtēja piecu galdu labāko noformējumu un gardāko, neredzētāko ēdienu — tik arodrūpas rādīja savu māku ēdienu pagatavošanā. Komisijas sastāvā bija īsti gardeži — ārsti Daina Plīča, Tatjana Lvoņa, Jevgēnija Dzerina, Anatolijs Ruskulis (pirmoreiz komisijas sastāvā vīrietis) un slimnīcas galvenā māsa Jevamfija Arestova. Kulināriem, protams, nācās dalīties arī savas firmas ēdienu pagatavošanas noslēpumos.

Laboratorijas un dzemdību nodaļas kolektīvi bija pārākī ēdienu gatavošanā no kartupeļiem, kirurģijas un bērnu nodaļas kulināri ierindojās otrajā un trešajā vietā. Poliklinikas pirmā un otrā stāva kulināri saņēma veicināšanas balvu par labāko reklāmu. Par pašu savdabīgāko ēdienu tika atzīti dzemdību nodaļas vecmātes Jekaterīna Losevas gatavotie kartupeļu eziši.

Seit notikušais kulinārijas konkurss daudzus jo daudzus rosina pievērst lielāku uzmanību kartupeļiem mūsu ēdienkartē. Zēl, bet ar līdzīgiem kulinārijas konkursiem mūs tikpat kā neiepriecina sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi. Lielā skatītāju un baudītāju pieplūduma dēļ mums izdevās nobaudīt tikai kartupeļu cepumus (divu veidu), ruleti ar sēņu pildījumu, kartupeļu pildījumu tomātu griežņos... Garšīgi! Pirkstus aplaizīsi.

Tagad zinu: ja mēs redakcijā rīkosim līdzīgu konkursu, man padomā ir savs firmas ēdiens, šoreiz kiniesu gaumē.

V. ROMANOVSKIS

KARTUPEĻU KROKETES AR GAĻU OMLETE

Gaļu izvēra un samal ar gaļas maļamo mašīnu. Kartupeļus izvēra, izberž caur sietu, pieliek sviestu, olas un pienu. Labi samaisa un izveido četras plācenišus. Uz tiem uzliek gaļu un izveido apaļas bumbiņas. Vienporcīju veidni vai pannu tiezē ar sviestu un uzliek kroketes, pārlej ar pienā sakultu olu un tvaicē līdz ēdiens gatavs. Kroketes galdā pasniedz ar sviestu.

250 g kartupeļu, 100 g gaļas, 2 ēdamkarotes sviesta, 4 olas (to skaitā 1 ola pievienošanai kartupeļiem), sāls pēc garšas.

Si ir tikai viena recepte no tiem 444 ēdieniem, kurus jūs varat pagatavot no kartupeļiem. Tieši tik daudz ēdienu var sagatavot, vadoties pēc jaunās pavārgrāmatas. Si grāmata plus Dainas Plīčas ierosme organizēt rajona centrālajā slimnīcā kulinārijas konkursu «Viss par kartupeļiem», plus mūsu korespondenta Jāņa Silicka fotogrāfijas tad arī rosina mūs veidot šo materiālu kopu.

uzmanību kartupeļiem mūsu ēdienkartē.

Zēl, bet ar līdzīgiem kulinārijas konkursiem mūs tikpat kā neiepriecina sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi.

Lielā skatītāju un baudītāju pieplūduma dēļ mums izdevās nobaudīt tikai kartupeļu cepumus (divu veidu), ruleti ar sēņu pildījumu, kartupeļu pildījumu tomātu griežņos... Garšīgi! Pirkstus aplaizīsi.

Tagad zinu: ja mēs redakcijā rīkosim līdzīgu konkursu, man padomā ir savs firmas ēdiens, šoreiz kiniesu gaumē.

V. ROMANOVSKIS

ATTELĀ: zūrija iepazīstas ar kulināru veikumu.

J. SILICKA foto



Derīgi padomi

Vārīti kartupeļi mīklā aizstāj olas, bet rīvēti zaļi kartupeļi — olas maītajā gaļā. Arī skābiem kāpostiem miltu vietā var pievienot rīvētus zaļus kartupeļus, pēc tam vēl mirkli pavārot.

Ceptu kartupeļu šķēlītes ir garšīgākas un kraukšķīgākas, ja tās vispirms iemērc vārošā, pēc tam aukstā ūdenī, nosusina un tikai tad iemet karstā eļļā. Šķēlītes apsāla tikai pēc apcepšanas.

Kartupeļi ar mizu izvērās ātrāk, ja tos apļē ar verdošu ūdeni, kas tos apņem par kādām trīs ceturtdaļām, un vāra uz straužas uguns.

Ja nepieciešams ļoti ātri izvārīt kartupeļus, ielieciet verdošajā ūdenī gabaliņu taukvielu, izkusušo tauku slāni šīs aizturēs siltumu, un kartupeļi izvārsīsies ātrāk.

Iestāvējušos tauku traipu tīra ar zaļa kartupeļa pusīti. Kad kartupeļi netīrs, šķēlīti nogriež un turpina tīrīt līdz traips izzudis. Pēc tam drānu izmazgā.

Odeni, kurā vārīti kartupeļi, izmanto sudraba galda piederumu tīrīšanai.

Traipus uz stikla var notīrīt ar pārgrieztu zaļu kartupeļi, pēc tam noslaucot ar sausu drānu.

Ja pārsālīta zupa, pievienojiet tai zaļus kartupeļus un pavāriet.

Ja plaksti pietūkuši un zem acīm veidojas maisini, sarīvējiet kartupeļi un uzlieciet uz dažām minūtēm uz plakstiem.

Zīda lentes un lakatus ieteicams mazgāt kartupeļi, ūdenī. Sarīvētiem zaļiem kartupeļiem pārlej četras reizes lielāku ūdens daudzumu. Kad ciete noauksnējās, ūdeni uzmanīgi nolej, uzkaršē un lai mazgā zīdu. Pēc tam zīdu izskalo tīrā ūdenī un ietin audumā. Gludina vēl mitru. Pēc izskalošanas var arī izžaut — zīds nerausies, kā tas notiek parastā ūdenī.

Lai novērstu zivju nepatīkamo smaku cepšanas laikā, augu eļļā ieliek vienu nomizotu un šķēlītēs sagrieztu kartupeļi.

Kartupeļus vāro, C vitamīna zudums ir vismazākais, ja tos vāra karstos tvaikos. Garšīgi ir arī cepeškrāsnī cepti tīri nomazgāti, nemizoti kartupeļi.



GARŠĪGI!

IKDIENAI UN SVĒTKU GALDAM CEPTI KARTUPEĻI FRANCU GAUME

Vienādus mazus kartupeļus ar mizu vāra mikstus, atdzesētus nomizo, pārkausa ar sāli, viegli apvārta kviēšu miltos, apgrozot cep eļļā gaiši dzeltenus. Var cept arī cepeškrāsnī.

PANĒTI KARTUPEĻI SKOTU GAUME

Kartupeļus izvēra, noloba mizu, atdzese un sagriež ļoti plānās ripiņās. Siki sagrieztu šķiņķi sajauc ar miltiem un saberztiem sausīņiem. Atsevišķā traukā sakul olas. Kartupeļu ripiņas apviļā šķiņķa, miltu un sausīņu maisījumā, apmērcē olā un cep sviestā. Panētos kartupeļus pasniedz ar dažādiem salātiem.
1 kg kartupeļu, 200 g šķiņķa, 100 g miltu, 50 g sausīņu, 2 olas, 100 g sviesta.

KARTUPEĻU RAUSI KĪNIESU GAUME

Kartupeļus novāra, sasmalcina, izlaiž caur gaļas maļamo mašīnu, pievieno miltus, glāzi ūdens un lielos gabaliņos sagrieztus sipollukus. Visu samaisa, kubiņos sagriež spēķi. No masas veido raušus, uz kaira uzliekot dažus spēķa kubiņus. Rausus cep no abām pusēm karstā eļļā, līdz tie kļūst brūni.
250 g vārītu kartupeļu, glāze miltu, 60 g trekna spēķa, 6 ēdamkarotes augu eļļas, sipolloki.

Redaktors V. PETROVS

TV Viļņa

14. septembris, 9.00 — «Panorāma» 9.35 — Rīta vingrošana bērniem 9.50 — Nedēļas atbalss 10.25 — TV skolēniem 10.55 — TV bērnu zīmējumu konkurss «Mana pasaule» 11.30 — Ģimenēs žurnāls 12.10 — Reklāma 12.20 — Maksimāli patīkamās pasākības dalībnieku koncerts 13.20 — Mākslas filma «Velnēns» 14.35 — Jaunatnei 15.25 — Tautas dziesmu koncerts 16.00 — Fakti un komentāri 16.30 — Sodien — Tanlistu diena 16.45 — Romances 17.00 — Agrorūpnieciskais komplekss: cilvēki un darbi 18.00 — Zinas 18.15 — Lietuvas PSR Nopelniem bagātā arhitekta J. Seiboka jaunrade 19.05 — Zinas 19.10 — Koncerts 20.00 — «Panorāma» 20.30 — «Labu nakti, mazuli!» 21.00 — «Laiks» 21.45 — Mākslas filma «Viru skarbā dzīve» 23.15 — Zinas.

KINO

«EZEREME»

13. septembrī — «Konvojs», ASV, sāk. plkst. 14, 16, 18, 20; 14. septembrī — «Neparasts notikums ar doktoru Džekilu un misteru Haidu», «Mosfilms», sāk. plkst. 16, 18, 20; 15. septembrī filmas sāk. plkst. 17, 19, 21; 16. un 17. septembrī — «Slaldi šakāļiem», «Tadžikfilms», sāk. plkst. 17, 19, 21; 18. un 19. septembrī — «Visvarenais», Indija, 1. un 2. sērija, sāk. plkst. 17.30, 20.

«ATPOTA»

13. septembrī — «Savrupais kūņojums», «Mosfilms», sāk. plkst. 14, 16, 18, 20; 14. septembrī filmas sāk. plkst. 16, 18, 20; 15. septembrī filmas sāk. plkst. 17, 19, 21; 16, 17. un 18. septembrī — «Konvojs», ASV, sāk. plkst. 17, 19, 21; 19. septembrī — «Neparasts notikums ar doktoru Džekilu un misteru Haidu», «Mosfilms», sāk. plkst. 17, 19, 21.

Es savam mīļajam
Sila ziedu cindus adu,
Lai viņš mani tā mīlēja
Kā bitīte sila ziedus.

(T. dz.)

ILGU VEVERI un
JEKABU BERNĀNU

kāzu dienā sveic
padomju saimniecības «Rudzāti»
administrācija un arodkomiteja

Nāc, šodien sāksim dzīves ceļu
kopā iet,
Lai abu prieks un laime krājas
vienuviet,
Pa diviem tomēr gaita vieglāk
sokas,

Jo vajag ilgi ļoti tālu iet.

(A. Elksne)

Sirsniņi sveicam jaunās dzīves
sācējus
ILGU VEVERI un
JEKABU BERNĀNU

kāzu dienā!
Rudzāti ciema izpildkomiteja

Pierimst soli, klusē doma.
Neskan mīlā tēva balss.

(V. Rūja)

Skumju brīdī esam kopā ar
Antonu Ruču, TEVU uz smiltāju
izvadot.
Kolhoza «Dzintars» šoferu
kolektīvs

Te bij' saule, te aizbrida
Aiz melniem mākoņiem.
Te bij' mīla māmuliņe,
Te apgūla smiltaine.

(T. dz.)

Izsakām dziļu līdzjūtību Zentai
Cirulei, MATI uz smiltāju pava-
dot.
Līvānu eksperimentālās biokī-
miskās rūpniecības kolektīvs

Pats labākais, kas dots mums —
tā ir māte,
Par viņas sirdi dāsnāks nav
nekas, —
Vien māte sirdsdevību apliecina
Tāpat kā sauli apliecina stars.

(A. Elksne)

Skumstam līdzī Rūdfolam Mu-
cienīkam, izvadot uz smiltāju
MATI.

Līvānu būvmateriālu un kons-
trukciju kombināta kolektīvs

Kā „ābols” kļūva par „maizi”

Kartupeļi — tik prozaiska lieta, bet tā vēsture ir romantiska pilna. Par kartupeļu pirmatklājēju uzskata angļu viceadmīrāli un pirātu Fransu Dreiku. Par ēdamu uzskatīja nevis bumbuli, bet zaļās ogas, kas izveidojas pēc ziedēšanas. Ar nepacietību gaidīja to nogatavošanos, tas ir, ogu dzeltenumu, un pēc tam tās vārīja cukurā. Dabiski, ka šī viruma garša bija pretīga, un atlika tikai brīnīties, kā Amerikas indiāņiem kaut kas tāds varēja garšot. Viens no šādiem «selekcioniāriem», pazaudējis jebkādu interesi par Dreika dāvanu, ievēroja, ka dārznieki (kartupeļi, bez šaubām, bija iestādīti dāržos) šādā cep pelnos kaut ko ļoti patīkami smaržojošu un ēd

to ar apetīti. Tie bija kartupeļu bumbuli. Taču pēc šāda atklājuma kartupeļi uzskatīja par ļoti eksotisku augli un stādīja puku dārzos, no ziediem veidojot bukletes. Taisnība, ir vēl cita versija: Anglijā kartupeļi ievada admīrālis Valters Relejs. Tomēr gan drīz vaj pusgadsimtu pirms angļiem eiropiešiem nepazīstamos augļus ieraudzīja spāņietis Pedro Ceza de Leons. Trīspadsmitgadīgais puišs slepu nokļuva uz pirātu kuģa un devās uz pasaļainajām inku zemēm. «Sapņu zeme» dziļi iegūla jaunā priedziņojumu meklētāja atmiņā, un pēc vairāk nekā divdesmit gadiem, 1553. gadā, Sevīljā iznāca viņa «Peru hronika». Starp citiem brī-

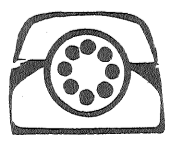
numiem viņš neaizmirst arī savādos augļus. 18. gadsimta otrajā pusē par kartupeļu audzēšanu ieinteresējās arī franči. Neražas gadu virkne piespieda Bezansonas Zinātņu akadēmiju noteikt prēmiju par darbu «Par augļiem, kuri varētu aizstāt maizi badā gados». Šādu darbu brošūras «Par kartupeļu barības vērtību» veidā iesniedza Parīzes invalīdu nama aptiekārs Antuāns Ogists Parmantjē, kurš šo darbeni bija iepazīstinis Vācijā 1775. gadā. Atgriezies dzimtenē, viņš neaprobežojās ar brošūru. Parmantjē izaudzēja kartupeļus invalīdu namam piederošajā sakņu dārzā un, panācis audienci pie karaļa Ludviga XVI un viņa sievas Marijas

Antuanetes, centās tos ieinteresēt šī dārzeņa audzēšanā. Tomēr karalis par dārzeņiem sevišķi neinteresējās, kaut gan patētiski paziņoja, ka kādreiz pienāks diena un Francija pateiksies Parmantjē par to, ka viņš devis «maizi». Krievijā kartupeļi parādījās 17. gadsimtā. Uzskata, ka Pēteris I personīgi no Holandes nosūtījis maisu ar bumbuliem uz savu galvaspilsētu. 18. gadsimta sākumā kartupeļus audzēja Pēterburgas apkārtnē, kaut gan plašākajai sabiedrībai tie bija nezināmi. Masveida iepazīšanās ar «zemes āboliem» notika Septiņgadu kara laikā Prūsijā. Sodien kartupeļi — viens no galvenajiem pārtikas produktiem daudziem Eiropas un Amerikas iedzīvotājiem.

Redaktors V. PETROVS

Laikraksts «Leņina Karogs» iznāk otrdienās, ceturtdienās, sestdienās latviešu un krievu val.

«Ленина Карогс» («Ленинское знамя»). Газета Прейльского районного комитета Коммунистической партии Латвии и районного Совета народных депутатов на латышском языке, г. Прейли, Латв. ССР. Издательство «Звайгзне», г. Рига, ул. М. Горького, 105.



REDAKCIJAS ADRESE: 228250, Preiļos, Komjaunatnes ielā 1.
TĀLRUNĀ: redaktoram — 22059, redaktora vietniecei izdevu-
mā krievu valodā — atbildīgajam sekretāram — 22154,
redaktora vietniecei, lauksaimniecības un partijas dzīves no-
daļām — 21996, rūpniecības un celtniecības nodaļai — 21759,
vēstulju, sabiedrisko organizāciju un skolu dzīves nodaļai —
22203, informācijas nodaļai — 21769, fotokorespondentam —
21985, grāmatvedībai, uzzinām par sludinājumiem — 22305.

Tir. 13 339 eks. (latv. val. 9606 eks., krievu val. 3 733 eks.)

Laikraksts iespiests Latvijas PSR Valsts izdevniecībā, poligrāfijas un grāmatu tirdzniecības lietu komitejas Daugavpils tipogrāfijā 228400. Daugavpils, Valsts ielā 1. Indekss 68169. 1. nos. iespiedloksne. Ofsetiespiedums. Pas. 1113.