

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

Tárgy: 381.631

Hely:

Idő: 1952.

Személy:

Helyszám:

CIVITATIS

Szerző:

Reggeli látogatás a Józsefvárosi-pályaudvaron a tejszállítás nyomában

DE ERVIN SZABÓ
NOMINÁTA

Forrás:

Ef. Oszt.

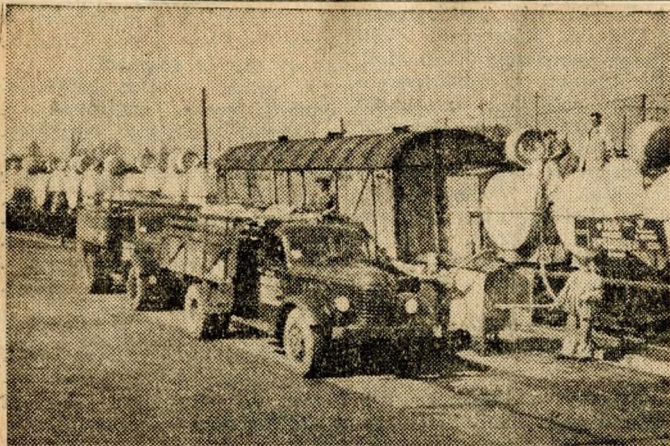
1952. 7. 1.

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)



A Józsefvárosi-pályaudvaron a tartályvagonokból átszívják a tejet a tartálytehergépkocsikba.

Minden budapesti ember valamilyen formában naponta fogyaszt tejet, tejterméket. Kávét reggelizik, vajás, sajtoskenyert tízoraizik vagy tejfelt, túrót, joghurtot vacsorázik. Olyan egyszerűen kérünk otthon, a tejcsarnokban egy-egy pohár tejet, olyan természetesnek tartjuk, hogy ha tejtermékét kívánunk, késedelem nélkül megkapjuk. Pedig sok területes munka, komoly erőfeszítés szükséges, hogy reggelenkint időben lehajthassuk izletes kávénkat.

Ma reggel elindultunk a tejnyomában.

Hajnali két órakerkezik a Józsefvárosi-pályaudvarra az első tejszállítmány. Nemcsak kannákban érkezik a tej, hanem néhány hónap óta szovjet mintára készült tartályvagonokban.

Egy-egy ilyen tartályvagonban tízezer liter tej fér el. A tartályok burkolata hasonló a hőpalackokéhoz, tehát télen-nyáron megőrzi az áru berakási hőmérsékletét.

A tartályvagonokból egyenesen a tartálytehergépkocsikba szívatták át a tejet. A szállítmányok beérkezése után rögtön mintát vesz a minőségi ellenőrző osztály: nehogy kevésbé értékes áru kerüljön forgalomba. Általában gyorsan, zökkenőmentesen folyik a tejszállítás, annak ellenére, hogy ma mintegy 35-40 százalékkal nagyobb mennyiség érkezik a fővárosba, mint 1938-ban és 10-15 százalékkal több, mint egy esztendővel ezelőtt. A Józsefvárosi-pályaudvaron kívül még nagy mennyiségben érkezik tej és tejtermék a Kelenföldi-pályaudvarra is, ahol még korszerűbb a felszerelés. Ott már az iparvágány egészen az üzemig vezet és itt vagonokból rögtön feldolgozásra kerül az áru.

A pályaudvarról a feldolgozó vállalatokhoz kerül a tej. Egy szállítmány útját követtük az Erzsébetvárosi Tejipari Vállalathoz. A kannatej a teherautóról a mozgó, szállító-szalagra kerül, onnan pedig nagy tartályokba. Közben minden egyes kannából mintát vesznek, jelkeverik és megsűrrik. A tartályokból szivattyú nyomja fel a

tejet a pasztörgépbe. Utána hűtik és tízezerliteres tartályokba töltik, onnan kannákba, palackokba kerül.

Ma már az aznap érkezett tej még ugyanazon a napon a fogyasztóhoz kerül. A vállalattól az üzletekbe szállítandó tejet ismét minőségileg ellenőrzik.

Igy öröködnék, hogy a fogyasztók csak a legkiválóbb minőséget kaphassák. A budapesti tejipari vállalatok ma már húszhuszonöt fajta tejterméket állítanak elő. Nemrég került forgalomba a tejpuding, tejszelé, cukrozott és gyümölcsös túró, vadászsajt, minőségi ömlesztett sajt, gyűrűs süstölt sajt. Egyre bővül a választék, jobb minőségű lesz az áru.

A Fővárosi Tanácsban felvetődött a tejszállítással kapcsolatban olyan megoldás is, amely szerint minden házban a kapu alatt egy-egy tejgyűjtő ládát, tejfiókot létesítenének, ahol a dolgozók reggelenkint átvehetnék az előzőleg megrendelt tejterméket. Ez ugyan még távolabbi terv, de addig is állandóan jobb munkával gondoskodnak Budapes zavartalan tejjellátásáról.