



# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző:

Cím: Budapest legnagyobb boltja

Forrás:

Világ

Bp.

1921. T. 14.

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

381.631

Hely

Idő

1921

Személy

Helyszám

## Budapest legnagyobb boltja

Tizenkilencmillió kilogramm ételmszer évenként – Fél nap a községi ételmszerüzemben

(A Világ tudósítójától.) Ujságíróktól hallottam, vétele a legmodernebb amerikai szisztómával. Minden hogy Usetty képviselő egy cserkészcsapat élén megjelent csomagra más színű bárca kerül, minden kórháznak a Községi Ételmszerüzem telepén és távozásakor ezt más színe van: a kocsis a széthordásnál azonnal látja, írta a vendégkönyvbe: „Sohasem hittem, hogy ilyen melyik csomag hova szól. Pedig innen kapja ellátását nagyszerű intézményt fogok látni.” Hát tényleg, valami a főváros minden kórháza, a tizenhatos helyőrségi kórház ezt — Reich Samuról. Mert a KEU igazgatóját szó szerint Reich Samunak hívják és igaz az is, amit az az olvasó az első pillanatban gondolt róla. Most, hogy leülök írni és mesterségesen fojtom el magamban az elragadtatást, boldogan sóhajtok fel, hogy végre valamilyen én is egyetérthetek Usetty Ferenczel...

### Az élőállatból másfél nap alatt virslit lesz

Amikor kora reggel a Haller-utcában egyik villamosról a másikra szálltam, egy asszony két nyulat hozott a háza alatt. Fagyasztottak voltak és úgy kinyúlt a lábuk, mintha árok-ugrás közben merevedett volna meg. Ezeket a nyulakat már Budapest óriási spájza küldi éhes kosztosainak. Ahogy a telepre lépnek, mind sürűbben fordulnak elő a véres fahétkötények.

Reich igazgatót a vágómarha-vásáron találom meg, ő itt a legnagyobb vásárló. Óriási felszer ez, rengeteg korlattal ketrecekre osztva, amelynek ma a tizedrésze sem tart meg, ki is van írva krétával, hogy a mai felhajtás 58 bika, 259 ökör, 188 tehén, 7 bivaly és 2 rugótt borjú. A legelőnkebb a hidmérleg környéke. Most vezet a mérleg elé egy gamásnis fiatalember, botját kardként a karjához szorítva, szép glédába sorakozott huszonöt marhát. A mérlegen nekiszeggett nyakkal, ökletű fejfel, hatalmas bika toporzékol. A farára már rá van sütvé a KEU. Ami végső értelmében annyit jelent, hogy parizer lesz belőle holnap délig.

Hogy hogyan? Ezt mutatja be elsősorban Reich igazgató. Végigjárjuk a vágócsarnokot, ahol szétvágják a húst és leszednek róla minden hártját és ahol a kicsontozás történik meg, a füstölőt, ahol amerikai rendszerű kemencék órák alatt végzik tökéletes munkájukat. Megnézzük a kolbásztöltést, amelyet okos gépek

A rács mögött akkora boltot látok, mint egy jóra való krajzlerei: ez a mintaraktár, megtekinthető benne, mi minden kapható. Aztán a szellős raktárak következnek. Csupa közvetítő nélkül beszerzett pompás import-áru, hatalmas garmadákból. Kébitő gazdagság tárul a szemem elé. Ládákban tea, kékz, aszalt szilva, cukor, fűszeráru rengeteg tömege. Hollandi kakaozsákok erdeti amszterdami bélyeggel. Száz és száz zsákban hüvelyesek.

A padlásra felvonó visz. Itt van a zsákfoltozó. Ha kész a zsák, műfaj szerint szortírozzák, összehajtják, egymásra rakják. Aztán megint portéka és újra portéka: diózsákok, huskonzervek ezrei, hatalmas táblákban a szinszappan, pirosanak a paprikászsákok. Itt vannak főlhalmozva az elárusításához szükséges papír. A zacskók, üres pléhedények, makulaturapapírok. A padlásra is villanyvilágítás és tökéletes tűzbiztonsági készülékek.

### Hurkagyár, vaj-rotáció, tojáslámpázó

Most már van egy kis fogalmunk Budapest legnagyobb boltjának méreteiről, most már meg lehet érteni a számadatokat, amelyeket Reich igazgató egy pár forró, a legjobb békeidőket megszégyenítő bécsi virslit mellett mond el, csak pár szóban. Es ez az, hogy a KEU évenként tizenhárommillió kilogramm ételmszerrel hoz forgalomba. Hét ez száz alkalmazottal, közte 170 tisztviselővel, dolgozik. Ötven elárusító helye van. Ellát 43.000 fővárosi alkalmazottat, 13.000 kórházi beteget és 24.500 fővárosi alkalmazottnak szolgáltatja ki az állami kedvezményt. Az üzemnek évi félmilliárd forgalma van.

Kis pihenő után a pácoló helyiséget nézzük meg. Mint a hasábfák, úgy van itt összerakva a friss szá-

lonna. A pácoló medencékben hus, fej, nyelv. Egy-egy ilyen fayence-medencében kilenc mázsa hus fér el és az egész helyiségben állandóan öt vagon áru cserélhető. A melléktermékeket a zsirólvasztó-hurkagyártó-ban dolgozzák fel. Sűrű köd fogad és a cementpadló zsírosan csuszlik a talpunk alatt. Ezt a zsirt Bovermann-csatornákon vezetik le és 70%-os szappant főznek belőle. Sok százezer koronát jelent ez évenként és az egész üzemet ellátja a szükséges szappannal.

Misztikusan megvilágított helyiségbe lépünk. Két-két nő ül egy-egy pléhtornyocska előtt, amelynek két tüzes ezeme van. A tüzes szem előtt káprázatos gyorsasággal tűnnek el a tojások. Ez a tojáslámpázás. A legkisebb pont is tökéletesen kivehető. Az ép tojást eladják, a feltost ipari célokra használják, a töröttet igen mérsékelt áron adják az alkalmazottaknak. Egy másik praktikusan berendezett teremben háromszáz ládákba csomagolják a lámpázott tojást. Ez Magyarország legszebb és legnagyobb tojásfeldolgozó üzeme.

A vajfeldolgozó szennációs gépeit a valuta-differencia nem engedi munkához jutni. Pedig ha ez az üzem dolgozik, naponta 10.000 kilogramm vajot lehet itt végezni, a kifőzést, ahol ruganyos keménynyé lesz a virslit, meg a parizer. Majd a hideg tusban látjuk viszont a friss árut, amely itt felrisszálva, immár az expedíciós kamrába kerül, katonás sorokban elhelyezve. Egyszóval a marha élve érkezik ide és másfél nap múlva virslitől távozik. Kolbász, virslit, parizer, vadászkolbász, meggyás 10.000 kilogramm terem itt naponta. A fontos, hogy hogyan? Ha végignézi az ember ezeket a műhely-terméket, amelyek olyan tiszták, mint a patika, összeomlik minden legenda, amelyet nyertő virsliről és fantasztikus kolbásztöltetésekről hallottunk. Szintásta hus, mócsing, paeal és hasonló keverékek nélkül. Fénylő gépfogak rájják péppé, márványkádakba és teknőkhöz jutnak és forró vízben mosott munkáskézek dolgozzák fel. Otthon nem lehet ilyen tisztán, precízen, tökéletesen előállítani.

Még egy pillantás a hűtőházakba. Tökéletesen tisztított félmarhák és kettőbe hasított disznók lógnak hatalmas vasrapsokon. Köröskörül hatalmas faladákban száz és száz füstölt disznófej. Ugynevezett legprímabb

áru: egyszerűen táplált marhák, fiatal sertések. A kórházak és a fővárosi alkalmazottak élelmezésére szolgál valamennyi. Ránézést látni lehet, hogy tele van tápláló erővel és a hús és a szarvzatika tényleg azt mutatja, hogy *azóta a betegek innem kapnak húst, előbb hogy jobbat a kórházat.* Olcsónak nem olcsó, hiszen a mai vásáron is 72-76 koronát kértek a marháért elősúlyban.

### Ahol mindent házilag állítanak elő

A vad- és baromfiételek most üres. A „tejtermék kezelő”-ben most fehérfejtőss asszonyok zsirt csomagolnak hófehér pergamen-papírba. A gépek közé megyünk Mozaikos padlón koppan a sarkunk és fémplomi csendben, olajos simán surrannak a motor-kerekek, a transzmisszió-síjak: hordják szét az energiát ennek az óriási ipartelepnek minden műhelyébe. Mert a KEU telepéről nem visznek ki semmi javítanivalót, ide nem kell meastert hívni semmihez. Mindenki kéznél van. Végig a műhelyek egész sorozata. Kijavítják a gépeket, a mérlegeket, van lakatosműhely, vannak szerelők, műszereszek, bádigosok, még kertészek is. Az asztalosok éppen ládákat fabrikálnak, amiben az árut szállítják. Amott lapátok készülnek, még a rezervoárokat is maga az üzem állítja elő. A bográrok szákszámra javítják meg a hordókat. A kovácsműhelyben patkolják az üzem ötven lovát.

A könyvkötőműhely előtt galambduc, a tornácra francia- és postagalambok turbékolnak. Bent egy jóarcú öreg ur különös munkát végez: könyvbe köt be minden megrendelést, minden pénztári utalványt, amit az üzem kap, vagy kiad. Könyvbe köti a napi árjegyzékeket és régi, használhatatlan nyomtatványokból ügyes blokkokat csinál. Ezért van, hogy itt látjuk Budapest legrendezettebb irattárát: minden könyvbe van bekötve. Csak ki kell húzni a kötetet és fellapozni az utalványt, amelyre szükség van. Ilyen rendszer mellett aligha lehet csalni.

### A kórházak fűszeresboltja

A következő pavillonon ez a tábla látható: A KEU kórházi szállítási osztálya, fővárosi alkalmazottak fűszer és gyarmatára központi raktára. Az első teremben hatalmas villamos kávépörkölő: 20 perc alatt 40 kg. kávé pörköl. Aztán jön az üzlet: a rendelések fel-

tizdekás csomagokba agyusztálni. **Osodálatos gépek** Három terem zsúfolva van állatokkal, tömött, hőkerek, az egyiket *vaj-rotációsnak* hívják. Formál, mér, fehér, ragyogó tisztaságú ketrecekkel. Itt még soha csomagol. Másodpercenként 24 ilyen kis csomagot löksem volt beteg állat, pedig 12.000 darab változik és ki magából. Nagyszerű alkotás a *gyűrő-masina* is, amely 10 napea racionális hizlalás után megy a vesztő-vaskarjaival úgy dolgozik, hogy megolvasztja a vajat helyre. Vörös taraju kakasok, kiváncsi káppanok, szelíd

Ennek a pavillonnak hatalmas pincéje is van, jérékek bámulnak ki utáaunk a lécek között és nem amilyen sinek vonulnak végig. A hordók légiójában riadnak meg a fehér foxitól, amely állandóan itt könyv áll, amelyet az üzemben feldolgozott kórmókból, patákbl állítanak elő. A pince tartalma különben lugkő, mindenféle maróanyag, azóda, só, ecet és méz rengeteg mennyiségben.

### 12.000 baromfi között

Az üzem egyik legérdekesebb helye a *baromfi-telep*. Utközben benézünk oda, ahol a kedvezményes lisztet, cukrot csomagolják, látjuk az alkalmazottak detail-üzletét, a jégszekrényjavítást. Még egy részvéltárogatás a *síralomházban*. Több száz marhára berendezett istálló ez, beton padlóval, öblös jászakkal. Az istálló lakóinak azonban csak vendégek, nekibusultan lépik át a küszöböt, vesztüket érzik. Pár nap alatt mindegyik megismerkedik a taglóval, számszerint: naponként 20-25 darab.

A baromfiaknál először a kivégzés új módszerével ismerkedünk meg. Mintha virrasztó asszonyok lennének úgy ülnek körül a munkások az áldozatot. Az első csőrökoppantja egy kis kalapácsosal. Az állat elszedül nem érez többé semmit. De abban a pillanatban mára nyakát is elvágta. Gyorsan vándorol a vérző, meleg test a másik asszonyhoz, aki a tollait tépi. A harmadik tisztára pucoolja, a negyedik a belét veszi ki és papírra tömi ki. Ez a szárazkoppasztás. A tollat rögtön a kitépésnél, minőség szerint, három felé szortírozzák.

Utolsó stáció a *tollpadlás*, ahol garmadában áll a toll háromféle fajtája. Kiszámíthatatlan érték: csak vaggontételekben adják el.

### Az alkalmazottak

Az üzem alkalmazottai boldog emberek. Tiszta, világos, egészséges helyiségekben dolgoznak és az üzemben kapható árukból olcsón részesednek. A kocsi-lakásokon virágállványok, nyáron muskátli nyilik bentük. A munkásoknak és munkásoknak külön, márvány-ával ékes étkezőjük van, a munkások ott is főznek maguknak. Külön munkásöltözök tiszta szekrényekkel, esempézett munkásfürdők minden kényelemmel. Az üzem alkalmazottai számára cipészműhely is van, ahol mindenki mérték után rendelhet lábbelit. Gyermeknek 650 korona, férfinak 900, felesles 380, talpalás és sarkalás 130 korona. A fegyelem példás, minden ponton szolgálatkész udvarias embereket találunk. De nem esedálkozunk semmin, mert Reich igazgató jár elől jó példával. Budapest legnagyobb boltjában igazgató és munkás olyan udvariasan üdvözlik egymást, olyan előkelő formában tárgyalnak egymással, hogy akár egy urikaszinónak is dízére válnék.

Pogány Béla.