



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző:

Cím: *Ezer embert foglalkoztat már a községi élelmiszerüzem*

Forrás:

Az Est

Bsp.
(Hely)

1921. 10. 9.
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Osztályozás

Tárgy

389.65

Hely

Idő

"1921"

Személy

Helyszám

Ezer embert foglalkoztat már a községi élelmiszerüzem

Félmilliárd volt a tavalyi forgalom

— Az Est tudósítójától —

Az élelmiszerárak fantasztikus emelkedése napról-napra nehezebb probléma elé állítja a főváros lakosságát. Az elsőrendű élelmiszerek rohamos drágulása idején kétszeresen fontos szerep jut a székesfőváros élelmiszerüzemeinek, amelyek közvetlenül a termelőktől szerzik be árujukat és így azt a szabad kereskedelemnél jóval olcsóbb áron hozzátják forgalomba és ezzel egyuttal szabályozólag hatnak az árak alakulására.

Felkerestük a székesfővárosi községi élelmiszerárúszító üzemének központi igazgatóságát, a hol Reich igazgató ur szíves kalauzálása mellett végigjártuk a soroksári-uti hatalmas üzem minden zegét-zugát. Elsőnek a *vágócsarnokok* tekintettük meg, a hol hetenként átlag háromszáz darab élomarhát vágnak le és dolgoznak fel. Innen látják el a kórházakat, a közintézményeket és a fagyasztó közönséget hussal és kolbászárúval. A csempével kirakott óriási termekben nagy a sűrűs-forgás, serényen folyik a munka. Egy helyütt a friss vértől esőpögő hús-darabokat szeletelik, azután a ki-csontozóba viszik, onnan a villany-erejű feldolgozógépekbe kerül, itt finom húspeppé darálják. Azután széles táblákra rakva ez előhűtő-be rakják.

A kolbászkészítő-teremben a vil-lamos-töltőgépek naponta tizezer darab kolbászfélét készítenek. Minden idegen anyagtól mentesen, tiszta husból és szalonnából ké-szül itt a kolbász, a virstli, a pa-rizer, a szalámi. Amerikai típusu füstölő-szekerényekben szép barna-piros színt kapnak, a nagy Duplex-kazánokban puhává főnek, a már-vány-hűtőkádákban megkapják a kellő rugalmasságot a különböző húskezelmények, a melyek innen már az expedicióba és a városi el-árúsióhelyekre kerülnek. Impo-záns látványt nyújtanak a tágas hűtőház termei, a hol a fagyasztott levegőben hetekig frissen marad a cozsás husu sonka, a szakszerűen tisztított marha-, borju- és sertés-hus.

A *vadosztály* most áll előkészítés alatt, most szerzik be télire az ország minden részéből a vadkész-letet, a melyet a hűtőházban raktá-roznak el. Végigjártuk ezután a mintaraktárakat, a melyekben két-százféle élelmiszer van felhal-mozva. Óriási ládákban áll itt a tea, cukor, só, liszt, rengeteg svájci kondenzált tej, kakaó, kávé, fűszer-áru.

Reich igazgató elmondja, hogy ide a központi telepre futnak be az összes szállítmányok, a melyek Hamburgból, Antwerpenből, Hol-landiából vagontételekben a köz-vetítő-kereskedelem kizárásával *egyenesen a termelőtől* érkeznek Budapestre. Reich igazgató meg-jegyzi, hogy sajnos, a külföldi va-luták emelkedése nagyon meg-nehezíti az áruk utánpótlását, de mindent megtesznek, hogy a téli

kiadás terén fenakadás ne legyen. Sorra járjuk ezután a hüvelyes raktárt, a villanyos kávépörkölő-termet, a gépházat, a fagyasztó- és hűtőtelepeket. Itt ritka látvány-ban van részünk, a hatalmas hű-tőcsövek peremén szép fehér hó-réteg csillog, akár csak januárban lennénk. Reich igazgató ezután sorra végigvezet a kádárműhelyen, a fűrésztelepen, a zsákjavítón, majd az üzem *cipésműhelyébe* lépünk, a hol elsőrendű box- és sevrőbőr-ből már 800 koronáért készül egy pár cipő az üzem alkalmazottai részére.

Egészen külön épületet foglal-nak el a *pácoló-termek*. Betonká-dákban tíz vagon pácolt hus, sza-lonna, sonka kerül itt konzervál-lásra. Érdekes, hogy a mellékter-mékeket is mind felhasználják. Például a zsíros vizet, a melyben a kolbászárukat mossák, a Bover-mann-csatóránkon át levezetik és kitűnő olcsó zsírszappant készí-te-nek belőle.

Nagyon szép a borpince, a hol katonás sorokban állnak a színes villogású borok. Innen látja el az üzem a Városi Színház, a Széche-nyi-fürdő és a *közzgyűlési terem* büfféjét. Megnéztük a tojásfeldol-gozó is, a honnét naponta száz-láda lámpázott tojás kerül forga-lomba 1440 darabos csomagolás-ban, a mi napi 150-160.000 darab tojást jelent a forgalom számára.

A lámpázó termekben éles vil-lanykörtével felszerelt világítóké-szülékekkel vizsgálják a tojást. Minden egyes darabot gondosan megrázogatnak, a melyik rossz-vagy csak gyanús, elkülönítik és összegyűjtve a vegyészeti gyárba küldik, a hol *mütrágya* lesz be-belőle.

— Télire már beraktározunk eddig közel 4000 ládával, — mond-ja Reich igazgató — úgy hogy a hűtőházban *hat millió darab* tojás áll a közönség számára készen.

Körutunk végén a *galamb- és házinyul-mintatelepet* néztük meg, onnan a baromfi-hizlalóba léptünk. A szellős, világos termekben hi-giénikus ventilátorok frissítik a le-vegőt. Az ember nem is hinné, hogy itt baromfiak laknak, ha a rácsozott ketrecekbe ki nem csapa-na a rengeteg hízott szárnyas fül-siketítő koncertje. Tizenkétezer to-rok orkesztere remegteti meg az ember dobhártyáját.

A tyukok kotkodácsolását ezer és ezer vidám kakas kukorékolása süviti át. Felmentünk a *tollpad-lásra is*, a hol ládákban gyűjtik a fosztott tollat, mert ennek a kül-földi piacon nagyon jó az ára. Reich igazgató végül megmutatta az irodákat, a hol több száz *hiva-talnok végzi a nagy üzem admi-nisztrációját*.

— Tíz év óta, mióta az élén állók, az üzem nagyot fejlődött. Ma már *ezer embert foglalkoztatunk és az üzemnek negyven elárúsióhelye van*. A tavalyi évben tizenhárom millió kilogramm élelmiszer hoz-tunk forgalomba, de ez idén *ett a számot alighanem* túl fogjuk lép-ni. A detail-forgalmunk pedig a tavalyi évben meghaladta a *fél-milliárd koronát*. Sz. A.