

Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás

Tárgy

614.31

Hely

Szerző: *Városháza borsorkánykonyha*

Cím: *Vegyszereti Intézet*

Idő

"1949"

Személy

Helyszám

Forrás:

1949 júl 8.

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Székesfővárosi háziyomda 1926 — 8891

Budapest, XIV., Nürnberg-u. 42.

Telefon: 296—534

Lap:

Megjelent:

1949 AUG 31

Nagybudapest élelmiszerellátását a Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszerellenőrző Intézet egyre fokozottabb mértékben ellenőrzi. Az élelmiszereket rendszeresen, kora reggeltől késő estig ellenőrzik, a felérkező szállítmányokat szükség szerint éjszaka is átvizsgálják. Ezideig sürgős beavatkozásra alig volt szükség az ellenőrzés terén: a főváros élelmiszerellátása zavartalanul folyik. A fővárosi Vegyészeti és Élelmiszerellenőrző Intézet széleskörű ellenőrzését kiegészíti a kerületi és vásárcsarnoki ellenőrzőszervek munkája.

"FIGYELO"

UJSÁGSZELVÉNY VÁLLALAT
Budapest, XIV., Nürnberg-u. 42.
Telefon: 296—534

Lap:

Megjelent:

— A főváros Vegyészeti Intézete a nyári hónapokban fokozott mértékben ellenőrzi az élelmiszereket. Július hónapban 1376 mintát vizsgáltak meg, ezenkívül 45 üzemben és 4108 kisebb-nagyobb üzlethelyiségben tartottak vizsgálatot, amelyek általában kielégítő eredménnyel jártak, ami az élelmiszerek minőségének fokozódó javulását bizonyítja.

5425 „FIGYELO"

UJSÁGSZELVÉNY VÁLLALAT
Budapest, XIV., Nürnberg-u. 42.
Telefon: 296—534

Lap:

Megjelent:

Villámriport a Városháza „boszorkánykonyhájáról"

A riporter bemelegkedett a Városháza „boszorkány-konyhájában" és különböző lombikok, körforgó gépek, üveg-, porcellán-tégelyek tömege között följegyezte, hogyan dolgozik a Székesfővárosi Vegyészeti Intézet. Az egyik laboratóriumban éppen marhahúst vizsgáltak. Az elhullott állat belsejében arzén-nyomokat találtak és most vizsgálják, hogy a hús ennek előnére alkalmas-e közfogyasztásra. A másik laboratóriumban ultraviola sugarakkal állapítják meg a különböző textilanyagok összetételét és a festékek anyagát. Ugyanezzel a módszerrel megállapítják az esetleges okirathamisításokat is, pontosan kimutatva, hogy ha nem azonos tintával írták, vagy javították az okiratot.

A laboratóriumban láttunk precíz mérleget is, amelyen a gramm egy-milliomod részét le tudják mérni. Ez számban kifejezve: 0.000001 gr. Olyan komplikált gépe is van az intézetnek, amely elektromos úton megállapítja a különböző fémek összetételét. A Vegyészeti Intézetben szélesvonalú munka folyik. Mint külön érdekességet említik, hogy egy alkalommal az óbudai ásátások során különböző maradványokra akadtak. Az ásátásokat végző múzeum beküldött egy félgr. súlyú fémét, összetételének a megállapítására. Ugyanis így lehet arra következtetni, hogy milyen korból származnak az ásátások révén talált emberl esontmaradványok. Az intézet kimutatta, hogy a földalatti maradványok a rézkorszak emlékei.

A „boszorkány-konyhában" külön export-laboratórium van, ahol a

külföldre irányuló árut megvizsgálják minőségi szempontból. Az intézet emberei rendszeres tejtermék- és gombavizsgálatokat tartanak, meglatogatják a piacokat, élelmiszerüzleteket és így öröködnék Budapest egészsége felett. Állandóan vizsgálják az ivóvizet is, naponta 3 helyen mintát vesznek, hogy nem került-e egészségre ártalmas anyag a pesti vízbe. Textil-, bőr-, fa-, fémvizsgálatok egyformán a Vegyészeti Intézet munkakörébe tartoznak, amely Magyarország egyik legkorszerűbben felszerelt laboratóriuma.

Erdekes, hogy az építkezéseknél is igénybe veszik a Vegyészeti Intézet segítségét. Az egyik kórházépítkezésénél az intézet emberei megállapították, hogy a kórház padozatába és földéjébe a beépítésre szánt faanyag erősen gombásodott. Néhány év múlva a padlót felbontották volna és a tetőszerkezetet le kellett volna szedni, ha nem állapítják meg idejében a hibákat. A lában szaporodó gombák ugyanis a kórház levegőjét megfertőzik, az épületet pedig a gombásodott faanyag életveszélyessé tette volna.

A fentiekből megállapítható, hogy milyen sokoldalú munkát végeznek a Székesfővárosi Vegyészeti Intézet szakemberei, akik állandóan újabb és újabb munkaterületet kapnak.