

Budapest éléskamrája

(P. B.) A háború alatt, a háború után, a forradalmak alatt és után nagyon sokat szenvedett Budapest lakossága az élelmiszer körül. Egyetlen biztos reménye volt mindig: a Községi Élelmiszerüzem, amely, amikor a legszorultabb volt a helyzet, akkor dobott ki egy-egy tömeg gondosan takargatott élelmiszert. Nem érdektelen ma, amikor érdekelt részről olyan sokat támadják az üzemet, az olvasó elé vetíteni egy kis képet, amely megmutatja, hogy a legszorultabb időkben, — mert a kép a legszorultabb időkben való, — milyen gazdag volt Budapest éléskamrája. Ime:

Amikor kora reggel a Haller-utcában egyik villamosról a másikra szálltam, egy asszony két nyulat hozott a hóna 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 lépek, mind sürbben fordulnak elő a véres fehérekötények.

Reich igazgatót a vágómarha-vásáron találom meg, ő itt a legnagyobb vásárló. Óriási félszer ez, rengeteg korláttal ketrecekre osztva, amelynek ma a tizedrésze sem telt meg, ki is van írva krétával, hogy a mai felhajtás 58 bika, 259 ökör, 183 tehén, 7 bivaly és 2 rugott borjú. A legelőnebb a hídméreg környéke. Most vezet a mérleg elé egy gamánis fiatalember, botját kardként a karjához szorítva, szép glédába sorakozott huszonöt marhát. A mérlegen nekiszegett nyakkal, öklelő fejjel, hatalmas bika toporzékol. A farára már rá van sütvé a KÉÜ (Községi Élelmiszer Üzem). 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 hárttyát és ahol a kicsontozás történik meg, a füstölőt, ahol amerikai rendszerű kemencék órák alatt végzik tökéletes munkájukat. Megnézzük a kolbásztöltést, amelyet okos gépek végeznek, a kifőzést, ahol ruganyos keményre lesz a virsli, meg a parizer. Majd a hideg tusban látjuk viszont a friss árut, amely itt felfrissülve, immár az expedíciós kamrába kerül, katonás sorokban elhelyezve. Egyszóval, a marha élve érkezik ide és másfél nap múlva virsliként távozik.

Ha végignézi az ember ezeket a műhelytermeket, amelyek olyan tiszták, mint a patika, összeomlik minden legenda, amelyet nyertő virsliőről és fantasztikus kolbásztöltelésekről hallottunk. Szintiszta hús, mócsing, pacal és hasonló keverékek nélkül. Fénylő gépfogak rágiák péppé, márványkádakba és teknőkbe jutnak és forró vízben mosott munkások dolgozzák fel. Otthon nem lehet ilyen tisztán, precízen, tökéletesen előállítani.

Még egy pillantás a hűtőházakba. Tökéletesen tisztított félmarhák és kettőbe hasított disznók lógnak hatalmas vaskapcsokon. Köröskörül hatalmas faladákban száz és száz füstölt disznófej. Ugynevezett legprímabb áru: nagyszerűen táplált marhák, fiatal sertések. A kórházak és a fővárosi alkalmazottak élelmiszerére szolgál valamennyi.

ÁHOL MINDENT HAZILAG ÁLLITANAK ELŐ.

A gépek közé megyünk. Mozaikpadlón koppan a sarkunk és templomi csendben, olajos simán surrannak a motor-kerekek, a transzmisszió-szíjak hordják szét az energiát az óriási ipartelepek minden műhelyébe. Mert a KÉÜ telepéről nem visznek ki semmi javítanivalót, ide nem kell mestert hívni semmihez. Mindenki kéznél van. Végig a műhelyek egész sorozata. Kijavítják a gépeket, a mérlegeket, van lakatosműhely, vannak szerelők, műszerészek, bádigosok, még kertészek is. Az ásztalosok éppen ládákat rabrikálnak, amiben az árut szállítják. Amott lapátok készülnek, még a rezervoárokat is maga az üzem állítja elő. A bogárnok százszámra javítják meg a hordókat. A kovácsműhelyben patkolják az üzem ötven lovát.

A könyvkötőműhely előtt galambdúc, a tornácra francia- és postagalambok turbékolnak. Bent egy jóarcú öregúr 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.

A KÓRHÁZAK FÜSZERESBOLITJA.

A következő pavillonon ez a tábla látható: A KÉÜ kórházi szállítási osztálya, fővárosi alkalmazottak fűszer- és gyarmatári központi raktára. Az első teremben hatalmas villamos kávépörkölő: 20 perc alatt 40 kilogramm kávé pörköl. Aztán jön az üzlet: a rendelések felvétele a legmodernebb amerikai szisztémával. Minden csomagra más színű bárca kerül, minden kórháznak más színe van: a kocsis a szét-hordásnál azonnal látja, melyik csomag hova szól. Pedig innen kapja ellátását a főváros minden kórháza, a tizenhatos helyőrségi kórház és az összes jótékony intézmények.

A rács mögött akkora boltot látok, mint egy

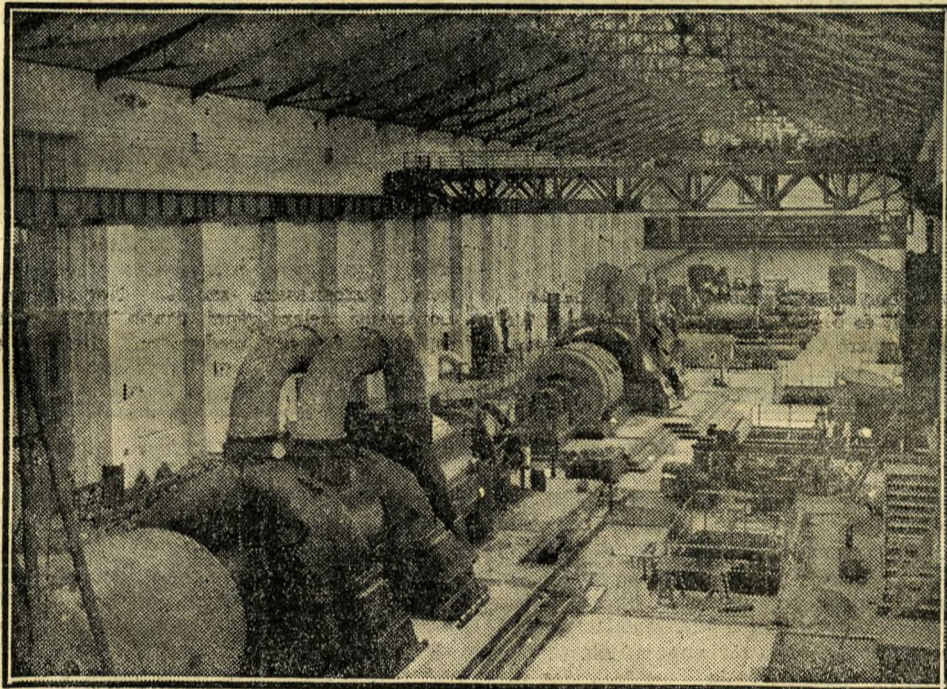
jórávaló krájlerei: ez a mintaraktár, megtekinthető benne, mi minden kapható. Aztán a szellős raktárak következnek. Csupa közvetítő nélkül beszerzett pompás importáru, hatalmas garmadákban. Kábító gazdagság tárul a szemem elé. Ládákban tea, keksz, aszalt szilva, cukor, fűszeráru rengeteg tömege. Hollandi kakaósákok, eredeti amszterdami bélyeggel. Száz és száz zsákban hüvelyesek.

A padlásra felvonó visz. Itt van a zsákfoltó. Ha kész a zsák, műfaj szerint szortírozák, összehajtogatják, egymásra rakják.

HURKAGYÁR, VAJ-ROTÁCIÓS, TOJÁSLÁMPÁZÓ.

Kis pihenő után a pácoló-helyiséget nézzük meg. Mint a hasábfák, úgy van itt összerakva a friss szalonna. A pácoló-medencékben hús, fej, nyelv. Egy-egy ilyen fayence-medencében kilenc mázsa hús fér el és az egész helyiségben állandóan öt vagón árú cserélhető. A melléktermékeket a zsírolvasztó-hurkagyártóban dolgozzák fel. Sűrű köd fogad és a cementpadló zsírosan csúszik a talpunk alatt. Ezt a zsírt Bovermann-esatornákon vezetik le és 70 százalékos szappant főznek belőle. Sok száz-ezer koronát jelent ez évenként és az egész üzemet ellátja a szükséges szappannal.

Misztikusan megvilágított helyiségre lépünk. Két-két nő ül egy-egy pléhtornyoska előtt, amelynek két tüzes szeme van. A tüzes szem előtt káprázatos gyorsasággal tűnnek el a to-



Az elektromosművek kelenföldi áramfejlesztő-telepének gépterme

jasok. Ez a tojás-lámpázás. A legkisebb pont is tökéletesen kivethető. Az ép tojást eladják, a foltost 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 üzemé.

A vajfeldolgozó pompás gépein naponta 10 ezer kilogramm vajat lehet tizdekás csomagokba agyusztálni. Csodálatos gépek ezek, az egyiket vaj-rotációsnak hívják. Formál, mér,

csomagol. Másodpercenként 24 ilyen kis csomagot lök ki magából. Nagyszerű alkotás a gyűrő-masina is, amely vaskarjaival úgy dolgozik, hogy megolvassza a vaját.

Még egy részvétlátogatás a siralomházban. Több száz marhára berendezett istálló ez, betonpadlóval, öblös jászakkal. Az istálló lakói azonban csak vendégek, nekibúsultan 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 kalapácsal. Az állat elszédül, nem érez többé semmit. De abban a pillanatban már a 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 papírral tömi ki. Ez a száraz kopasztás. A tollat rögtön a kitépésnél, minőség szerint három felé szortírozzák.

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

Ma annyira fejlődött az üzem, hogy a kolbászgárban naponta 700—800 kg. különféle kolbász készül, a tojásfűtőben hárommillió darab tojást lehet tárolni, a pincében pedig betonkádakban másfélmillió darab tojást lehet elhelyezni. A baromfiházak, jelenleg ötvenezer baromfi hízalására van berendezve.

A fogyasztóközönség kiszolgálása érdekében az üzem a főváros összes körzeteiben 52 elárúsi-tóhelyet tart fenn, saját kezelésében.

Megalakulása után mindjárt érezhető volt az üzemnek az élelmiszerre gyakorolt árnivel-láló hatása és azóta, bár az üzem fejlődése a legválságosabb időkbe esik, mégis a legfényesebben megállta a helyét. Az üzem fenntartásának szükségességét, árnivel-láló hatását a belügyminisztérium is elismerte és határozatilag jóváhagyta ennek fentartását. Nagy szolgálatot tett az üzem a lakosságnak, különösen a háború alatt, valamint az azt követő években, amidőn az élelmiszerellátás a legnagyobb ne-

Kereskedelmi szellem a hatósági üzemekben

A Székesfőváros Gázművel páratlan agilitációval szereznek híveket az üzem produktumainak.

A Székesfővárosi Gázművek, amely hetvenéves multra tekinthet vissza, nemcsak a főváros legnagyobb ipartelevé fejlődött ki, de kereskedelmi szellemében is vetekszik bármely magánüzemével. Kétségtelen, hogy a gáz ma élet-halálharcot vív az elektromos árammal és a tüzelőanyagokkal. A legnagyobb dicséret, amit a Gázművekről elmondhatunk, hogy ebben az élet-halálharcnak minden fázisában a lekitünőbb kereskedelmi szellemről tesz tanuságot.

A Gázművek 1910 december 16-án történt városi kezelésbevételekor Budapest törvényhatósága egy új, modern gázmű építését határozta el, amire annál is inkább szükség volt, mert a részben teljesen elavult gázgyárak akkor már teljesítőképességük határához közeledtek. Az óbudai Homokosdűlőben tervezett új gázgyár 1913 október 16-án már üzembe is került.

Az óbudai gázgyár, amely a kontinens legmodernebbül berendezett gázműveinek egyike, a Duna jobbpartján, 420.000 m² területen épült. Saját pályaudvarral és ahhoz csatlakozó, körülbelül 13 km hosszú vágányhálózattal rendelkezik. A gázgyárhoz tartozik egy munkásszállótelep, több mint 100 lakással, ambulatóriummal, gyógyszerházzal, üzlettel, postahivatallal, óvodával, munkáskaszinóval, könyvtárral, színházzal, sportterrel. Kiegészíti ezt a tisztviselők számára épült külön lakótelep.

Az imponáló üzem szíve a legmodernebbül épült gázfejlesztőberendezés, amelynek egy-egy kamrája 10.000 kg szenet fogad be. A kemencékhez csatlakoznak ezután a többi üzemi berendezések. A megtisztított gáz, két egyenként 100.000 m³ űrtartalmú gáztartóba ömlik és innen kompresszorok segítségével az újpesti összekötő vasúti hidon át vezetett egyik nyomócsövön a pesti oldal, a másik nyomócsövön pedig a budai oldal gáztartóiba jut.

A gázműveknek házikézelésbe vétele és azok modern alapon való kiépítése virágzó fejlődésnek indította azokat.

Ezt a lendületet a háború és az azt követő idők megakasztották. A normális viszonyok helyreálltával azonban a Gázművek vezetősége olyan erővel fogott az üzem rekonstrukciójához, hogy ma már újra nemcsak teljes mérvű üzem, hanem több, az üzem rentabilitását szolgáló újítással a külföldi gázgyárakat is megelőzte. Így megemlítendő, hogy 1920-ban berendezkedett az üzemében melléktermékként adódó, eddig egyáltalában nem értékesített barnaszénkátrány feldolgozására.

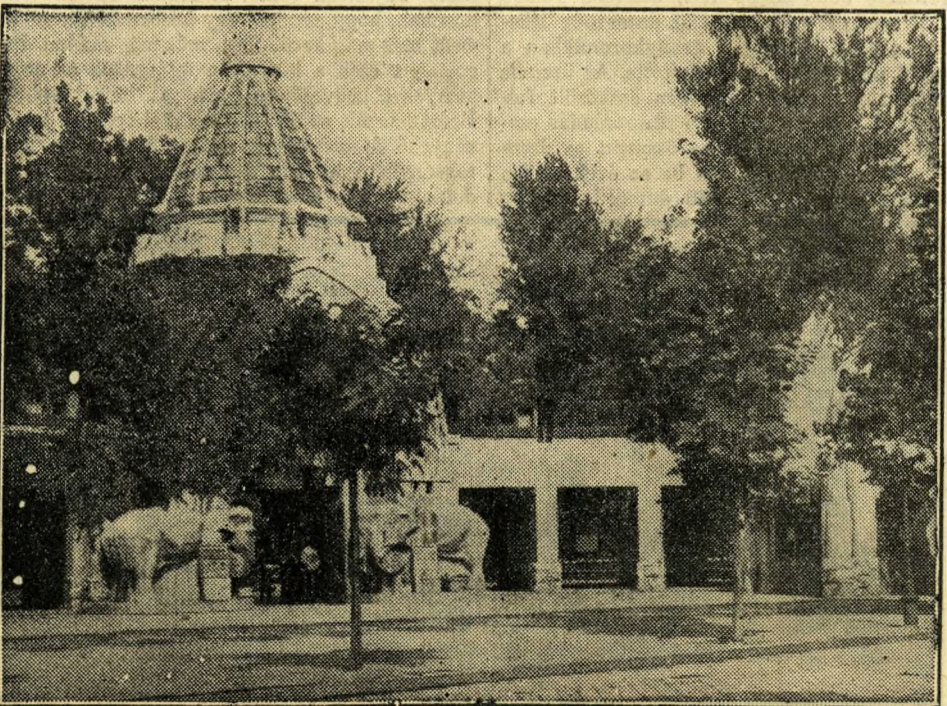
1921. évben, amikor Nyugat-Magyarország elszakításával a zország egyetlen ammoniák-gyárát elvesztettük, a Gázművek a leg sürögősebben berendezkedett ceppfolyós ammoniák termelésére és teljesen modernül felszerelt üzemével nemcsak a hazai élelmiszer-, hűtő- és vegyipart tudja ellátni, hanem tetemes mennyiségű árut szállít külföldre.

A legutóbb épült vízgázberendezéssel kapcsolatosan ismét nagy, a közönség érdekeit szolgáló lépés történt. A közönség 15 százalékkal nagyobb fűtőértékű gázt kap, mint azelőtt kapott. Bár ennek termelési költsége lényegesen nagyobb, a gáz egységára nem változott és így a közönség a fogyasztótárgyak megfelelő beállítása és kezelése esetén a gáz fűtőértéke növekedésének megfelelő kisebb gázfogyasztás révén 15%-os gázárleszállításhoz jutott.

Minthogy a Gázművek nagy súlyt helyeznek arra, hogy feleiknek csak a technika mai állásának megfelelő szerkezetű, leggazdaságosabban működő, elsőrangú fogyasztási tárgyakat szereljenek fel, a gáznak a háztartásokban való széleskörű felhasználása a legutóbbi időben erősen elterjedt, ami annál is inkább megérthető, mert a gáz használatával járó kényelem és időmegtakarítás mellett a tüzelőanyagköltségek lényegesen kedvezőbbek, mint a széntüzelés esetén. Ugyancsak nagyarányú megtakarítást biztosít a gázvasalók, a gáz-fürdőkályhák, az egyéb fogyasztási tárgyak és ipari gázkészülékek használata is.

A gázpropaganda összpontosítása, valamint az ügykezelés egyszerűsítése érdekében 1927-ben a kerületi szerelési irodákat és gázelszámoló osztályt a város központjában fekvő Rákóczi-út 18. sz. alatti helyiségekben egyesítették, ahol a fogyasztóközönség a gázhasználatlalt kapcsolatos minden ügyes-bajos dolgát egy helyen intézheti el. (Telefon: József 402—34.)

A Gázművek igazgatósága: Schön Győző h. vezérigazgató; Véssei Ede dr. kereskedelmi igazgató; Szigeth Gábor, Szabó Árpád dr. és Dragonits Rezső igazgatók. Streck Ede, Herglotz Tivadar és Bordás Lajos igazgatóhelyettesek.



Az állatkert bejárata