

Mi hiányzik a drezdai Szeged étteremből?

Figyelemre méltó levelet kapott szerkesztőségünk dr. Bánsági Ferenc MÁV-tanácsostól, Szeged, Római körút 33. szám alatti lakostól. Azt írja levelében, hogy a közelmúltban Drezdában járt. Ott-tartózkodása alatt több alkalommal is betért a Szeged nevét viselő étterembe.

„A kitűnő és hangulatos magyar cigányzene mellett rogyasztották a drezdaiak az ízletes ételeket és borokat. Sőt alig ivott valaki. Az asztalom mellett nagyobb társaság vacsorázott és nagyon meg voltak elégedve a magyaros, és főleg szegedi vendéglátással. Egy vendég meg is jegyezte, hogy a szegedi jó ételeket és a tüzes magyar borokat már ismer-

rik, de magáról a városról, Szegedről nem tudnak semmit. Sehol egy kép, sehol egy prospektus az étteremben.”

Levéliroánk beszélgetett a drezdai Szeged étterem üzletvezetőjével, Schwéder Jánossal. Az üzletvezető arra kérte, hogy német vendége kívánságát tegye szóvá odahaza, illetékes helyen.

A német vendég kívánságát és dr. Bánsági Ferenc olvasónk levelét a szegedi idegenforgalmi hivatal figyelmébe ajánljuk. Bizonyára nem ütközik különösebb nehézségbe, hogy a drezdai Szeged étterem vendégei izléses kiadványokból, prospektusokból megismerhessék városunkat.

Színházi bemutatók a hét végén

A Tévedések vígjátéka hatvan év után, a Hegyek alján harminc év után Szegeden

A Szegedi Nemzeti Színház e héten pénteken és szombaton két bemutatót, illetve felújítást iktatott műsorára. Shakespeare *Tévedések vígjátékát* utoljára 60 évvel ezelőtt, 1905. november 27-én, *Makó Lajos* társulata mutatta be az akkori idők országosan elismert legnagyobb színészgyűjteményével. A főbb szerepeket Csontos Gyula, Krémer Jenő, Mezey Péter, Fenéry Mór, Palágyi Lajos, Menszáros Margit, Hadrik Anna és Rományi Mária játszották.

Eugen D'Albert operájának bemutatója a szegedi színpadon 1923. május 18-án volt, amikor *Palágyi Lajos* társulata *Mátyás* Ernő rendezésében adta elő. A főbb szerepeket Halmos Gyula, Molnár Rezső, Sugár Gyula, Gödör Kató, Réth Marianne, Patkós Irma, Kelen Rózi, a tenor szerepet Balassa József énekelte felváltva *Tih-*

nyi Zoltánnal. Ezt követően hat év múlva, 1929. december 10-én, a városi házikézelés alatt álló színház *Tarnay Ernő* igazgatása és rendezése alatt *Friedl Frigyes* vezényletével mutatta be.

Az eddigi előadások kulmináló pontja azonban az 1936. december 14-i előadás volt, amikor *Sziklai Jenő* igazgatása alatt és rendezésében *Komor Vilmos* vezénylete mellett az Operaház elsőrangú szolistái: *Losonczy György*, *Arany József*, a szegedi *Misán István*, *Szilvassy Margit*, *Layer Mária*, *Rácz Tilda*, *Falus Edit* és *dr. Feller Ferenc* szólamait.

Holnap, a kamaraszínházban Shakespeare vígjátékát *Angyal Mária* rendezésében látja majd a közönség, szombaton este pedig a nagyszínházban D'Albert operáját *Versényi Ida* rendezésében, *Vaszy Viktor* vezényletével.

Jenő István

Ön mit tesz – a minőség javításáért?

A sütőiparban valamikor nem volt szükség laboratóriumokra, mert a jó szakmunkás megfapintotta kezével a tésztát, megkopogtatta a kisült kenyeret és olyan diagnózist adott, amelyet a legkötényebb műszerek sem cáfolhattak meg. Persze ez csak a kisüzemekre lehetett érvényes. A nagy vállalatoknál – így a szegedinél is – jól felszerelt laboratóriumok segítik a legpontosabb technológia kialakítását és így a minőség meghatározását is. Sorozatunk e számához Katona Ferenc vegyész, a Szegedi Sütőipari Vállalat laboratóriumának vezetőjét választottam partnerül.

Itt „fogták meg...”

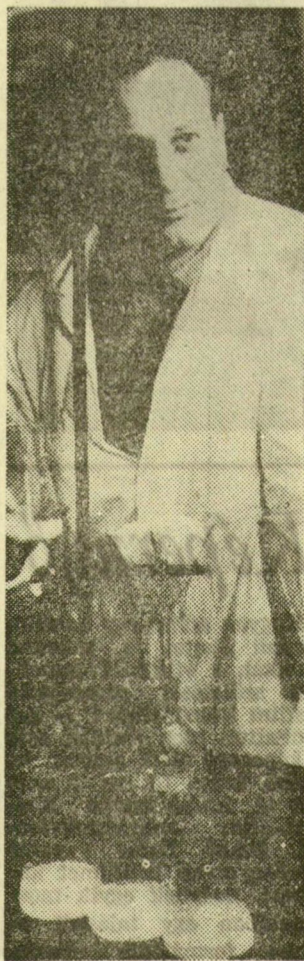
A történet ugyan tavalyi, de ilyen eset ritkán adódik egy sütőipari labor munkájában. Annakidején többen is kifogásolták, hogy a kenyérnek enyhe fahéj illata van. Nemcsak Szegeden, hanem az ország más részein is voltak ilyen panaszok. A szakemberek keresték az okot, de nem jutottak eredményre. Elsősorban a sütőiparra gyanakodtak, de az ipar tisztázta magát, hiszen nem is használtak fahéjat, eleve lehetetlenség a szennyeződés.

Talán a malomipar? Ők is mosták kezeiket, fahéjat nem örölnék, tehát ott sem keveredhetett a liszt közé az ismeretlen anyag. Végül a szegediek jutottak el a titok nyitjához: az ismeretlen anyag már a búzával érkezik és úgy kerül a láncolatba. A laboratórium technika és minden beosztottja nyomozott. A kör szűkült és megállapodtak a somkórónál, amely növény gyakori esetben talajjavítónak is megtalálható a mezőgazdaságban.

Mintát kértek és megöröklték az apró magvat. Az örölményt liszt közé keverték és próbasütést végeztek. A „próba kenyér” igazolta a feltevést, nyakon csípték a „tettet”.

Elektromos kemence

E kis epizód után Katona Ferenc vegyész sorra muto-



gatja a laboratórium berendezéseit. Egyik legfontosabb ellenőrző pont az apró elektromos kemence, ahol a próbasütéseket végzik.

A vizsgálatok a liszt beérkezése után kezdődik. Nedvesség, szín, sikkertartalom, vízfellevőképesség és egyéb. Elvégezzük a próbasütést is és annak megfelelően határozzuk meg a követendő technológiát.

Mitől lesz jó minőségű a kenyér? S ennek érdekében mit tud tenni a laboratórium?

Kiderül, hogy ez nagyon sok mindentől függ. Az első feltétel már a mezőgazdaságnál kialakul: milyen búzát termesztünk?

Az olasz búzafajták sikkertartalma gyengébb, mint a magyar búzáké, vagy a Beosztója és más szovjet intenzív búzáé. Persze a sütőipar megfelelő keveréssel sokat javíthat. A mi dolgunk, hogy a liszt alapos ismerete után a legideálisabb paramétereket állítsuk össze a gyártás számára.

Vagyis arról van szó, hogy a pékek a kovászolástól kezdve milyen keverési arányt, hőmérsékletet, időt határozzanak meg egészen addig, míg a késztermék a rakárba nem kerül.

Gáz fermentométer

A kérdés nagyonis konkrét: mit tesz a minőségért Katona Ferenc. Tehát valami egészen kézzelfogható tetről lenne szó. Akad ilyen is: gáz fermentométer.

Mi ez? — Ezzel a műszerrel meg lehet vizsgálni az élesztő hajtóerejét és a liszt gáztermelő és gázvisszatartó képességét. Ez esetben is a liszt keverési arányaihoz jutunk el.

Egy érdekes dolgot is megtudunk:

— Keverve jobb terméket lehet a lisztből előállítani, mintha bármelyik lisztet külön-külön használnánk fel.

Általában tavasz felé legjobbak a lisztek, illetve a kenyér minősége. Az ok: ősszel még nem ismerik teljesen az új lisztet, kisebb a tapasztalat.

Hogyan lehetne tovább megtartni a kenyér frissességét?

— Fogas kérdés — mosolyog Katona Ferenc — nincs megoldva ez a probléma. Egyik-másik nyugati országban tartó friss kenyeret, de az egyáltalán nem tisztázott, hogy a szerekkel tartósított bélzet mennyire ártalmas az egészségre.

A termelő üzem és a laboratórium

Akkor várható eredmény, ha a laboratórium és a termelő üzemek között szoros a kapcsolat, — mondja Katona.

A példák igen meggyőzőek: Csávás György, az egyik sütőüzem vezetője nemrégiben végezte el a sütőipari technikumot. Amióta az elméleti és a gyakorlati ismeretek ötvözödtek az üzemből, látványos eredmények következtek munkaterületén. Talán abban az üzemből legjobban a termékek minősége, ott a legjobban az anyagfelhasználási hányad és így tovább. Igaz, hogy az az üzem nagyon jól együttműködik a vállalat laboratóriumával, de gondolom, nem lebecsülendő az a tanulás, amelyet éppen az üzemből vezetett végzett. Talán az lenne a jó, ha minden üzemből vezető, sőt csoportvezető és dagasztó szakmunkás rendelkezne a technikusai színvonalal.

Nem vitás, hogy az elméleti ismeretek ebben az iparágban ezidáig éppen a legkevésbé domináltak. S ha itt-ott jó példával találkozunk, azonnal látszik az eredmény is, a minőség, a jobb gazdaság.

A jövőt illetően milyen tervei vannak Katona Ferencnek?

A lisztek vízfellevőképességéhez kiszámítom az összes paramétereket, anyagszükségletet és táblázatba foglalom. Ez a munka nagyon sok mérést igényel.

Eddig a beszélgetés, de nem tudom befejezni egy dolog miatt: a vegyész mostoha körülményei szembetűnőek. Nem Katona Ferenc mondta, de annyit sem keres mint egy szakmunkás, vagy egy üzemből vezető. Az eredmény? Néhány évvel ezelőtt a sütőiparban körülbelül 42 mérnök dolgozott (vegyészek), manapság fele található csak meg az iparban. Elmentek. A dotáció miatt. Kár értük. Ez a fejlődés és „iparosodó” iparág pedig igényelné a tanult embereket. Persze ehhez nem csupán igény kell, hanem reális feltételek, még anyagiakban is.

Gazdag István

Termelőszövetkezetek!

Állami Gazdaságok!

Jó máktermés kora tavaszi vetéssel érhető el

A közeli vetésidő miatt sürgősen kössenek szerződést főnövénykénti, vagy cukor- és takarmányrépával közteskénti máktermesztésre.

Szerződjön mákra és mákgubóra!

A mákgubó átvételi ára:

28 q felett 450 Ft/q, 28 q alatt 300 Ft/q.

Szerződéskötés és vetőmagrendelés a körzeti FMSZ és MESZÖV útján, vagy közvetlenül a HERBÁRIA központjánál!

Budapest, V., Arany János utca 29.

„L” 2

Mi fűti a kazánfűtőt?

(Tudósítónktól)

Nem hiába dolgozik az üzem „meleg gyárában” — igazán melegszívú Vili bácsi, a textilművek legöregebb kazánfűtője. Teljes neve Ábrahám Vilmos, de ezt ritkán hallani az üzemből. S hogy miért „bácsi”, s ráadásul miért „legöregebb”? Ezt nem korával érdemelte ki — hiszen még csak 47 éves — inkább atyáskodóan kedves modorával, meg azzal, hogy már több mint 10 éve, 1954 óta a kazánház dolgozója.

Úgy is mondják, ő „a kazánház lelke”. Felette-sei becsülik, mert jó, megbízható munkát végez, szeretik, ragaszkodnak hozzá munkatársai is. Segítőképpen, jó szóval áll mindenki mellé. Derűs, kiegyensúlyozott egyéniség. Azoknak az embereknek a nyugalmával és buzgóságával teszi a dolgát, akik munkájukat és szaktársaikat, az életet meg az embereket egyformán szeretik.

— Azelőtt is fűtő voltam, a vasútnál — mondja magáról. Ez a szakma nálunk családi hagyomány. Dolgozni kell és nem is akárhogy, de és elégedett vagyok a szakmámmal, jól „megvagyok” a munkahelyemen.

Pedig a szakma nehéz, sokan nem is csinálják hosszabb ideig. Körülötte változtak a többiek, Vili bácsi azonban nem hátrált meg. Helytállt a kazán, majd az új ikerkazán mellett, etette a tüzet, „gyártotta” a gárnak a meleget. S nyolc órán át a dolga mellett a mások dolgával is törődött. Sőt néha műszak után is; ha valamelyik váltótárs nem tudott bejönni, készségesen magára vállalt még egy műszakot.

Szabadidejében kis családi házában kertészkedik. Azt mondja, nem szereti a bort. Pedig van egy mende-monda, amely szerint a fűtő nem lehet meg ital nélkül, ha nem iszik, a kazán kiszárad. Lám, a kazánház Vili bácsija jó példa arra, hogy más is adhat erőt, kedvet az embereknek, nemcsak az alkohol. A munkaszeretet, a közösségi érzés, a helyretalálás és helytállás sokkal nagyobb és fontosabb dolog.

Vlasics Anikó

Szezonra készül a téglaiipar

Tavalyi termelési tervét nem teljesítette a Csongrád —Bács Megyei Téglaiipari Vállalat, az idei mégis négy százalékkal magasabb, az 1965-ösé. A tél a termelőberendezések karbantartásának ideje a téglaiiparban: kerekken egy hónap van még a felkészüléshez. A nyers-tégla-gyártás szezonja ugyanis március 1 és 15 között kezdődik el a téglagyárakban.

A szőreg és a makói gyár kivételével a többi Csongrád megyei üzemből jelenleg is égetnek téglát, de ehhez még a tavalyi képzett, úgynevezett átmenő készlet biztosítja az alapanyagot. A legkorábban a szegedi 1-es számú téglagyárban kezdődik el az idény, holott itt egészen december végéig készítették nyerstéglát. Csak karbantartási munkát végeznek ezekben a hetekben, a műszaki fejlesztéssel most nem érdemes különösebben foglalkozniuk, mivel jövőre felújítják az egész gyárat. A blokkgyártó üzemrészt is március első felében kezd dolgozni. Tavaly csak májusig termelt folyamatosan, az idén remélhetőleg lekötött teljes kapacitását az építőipari vállalat.

A termelőberendezések karbantartására a szegedi 1-es, a 2-es, a szentesi 2-es és a vásárhelyi téglagyárakban szorítkoznak csak kizárólag, a többiben ezen felül is sok tennivaló akad. Szőregen új vákuumprészt helyeznek üzembe, miáltal megváltozik a nyersgyártás eddigi technológiája: átterhelhetik az üreges téglafajták gyártására is. Felújítják a kemencét és még az idén tovább növelik az anyagmozgatási rendszer teljesítőképességét. Javítás után a kemencét szárazabb felkész-

áruval tudják majd ellátni, s ezáltal kevesebb szemet kell felhasználni az égetéshez, mégis javul a téglaminőség.

A szentesi 1-es üzemből új agyagbányát nyitnak, s ezzel kapcsolatban áttelepitik a gépi berendezéseket, áthelyezik a síneket. Maikón új fűrdőt építenek a dolgozók számára. Apátfalván átterlik a gépi nyersáru-szállításra, s a szezon kezdetén veszik birtokba a tavaly épült két új szárítószint is. Derekegyháza szintén új fedett szárító épült. Az idei programban szerepel a telepet a vásárhelyi-szentesi országúttal összekötő két kilométeres útszakasz kiépítése is. A jövőtől már a rossz időjárás sem akadályozhatja meg a készáru kiszállítását.

A gyárak tehát igyekeznek megfelelően felkészülni az idei termelési terv teljesítésére, mely terv 121 millió nyers- és 112 millió égetett téglaelegység gyártását írja elő a vállalat számára. Darabszám szerint tavaly is megvolt a szükségesség téglamennyiség, csak hogy az időjárás következtében tönkrement áru nem számíthat be a tervteljesítésbe. Az idén éppen ezért fokozott gondot kívánnak fordítani az eső- és fagykárok elkerülésére. A termelési-kezelési javítását főképpen gépesítéssel, kis célgépek alkalmazásával szolgálják. Az idén már a vállalat valamennyi üzemében géppel szállítják a nyersárut.

Bár a vállalatnak megfelelő törzsgárda áll rendelkezésre — ők végzik a téli munkákat is —, előreláthatóan az idei szezonban is felléphet létszámihiány egyes üzemekben. Ezen a munka jobb megszervezésével, a

létszám megfelelő átcsoportosításával lehet és kell is majd segíteni. A bérrendezés hat a Csongrád-Bács Megyei Téglaiipari Vállalat dolgozóira is: vállalati szinten csaknem 480 ezer forinttal emelkedik az éves béralap. Ebből elsősorban a munkások részesednek, de több műszaki beosztású dolgozó fizetése is emelkedik.

A téglai, ez a hagyományos, de új típusaiban korszerűnek mondható építkezési anyag fontossága itt, a Dél-Alföldön még nagyobb, mint az ország más vidékein. A téglaiipari vállalatnál nagymértékben függ, milyen lesz a szegedi, a megyei építkezések téglaelátása. Igen örömdetek, hogy az építőipar mellett a TÚZEP-en keresztül most már a magánházépítők is szívesen vásárolják a nagyméretű, üreges téglafajtákat, s ezek gyártására fel is készült a téglaiipar.

Tudós, a sugárszennyezettség csökkenéséről

Az országos közegészségügyi intézet radio-higiénés laboratóriuma 1962 óta rendszeresen méri a csapadék, a talaj és a levegő sugárszennyezettségét.

A mesterséges hasadási termékek közül a legveszélyesebb a tisztán bétasugárzó Stroncium-90, mert kémiai tulajdonságai a kalciuméhoz hasonlóak lévén, ennek útját követi a táplálkozási láncokon át, és vele együtt épül be a csontokba. Huszonnyolc éves felezési ideje a csontok lassú anyagcseréje miatt hatása hosszantartó. Főleg a gyermekeket fenyegeti veszély ebből a szempontból, mivel csontrendszerük felépítése már szennyezett környezetben történik.

A laboratórium vezetője, Bakácsné Polgár Erzsébet dr., a kémiai tudományok-kandidátusa elmondta, hogy a mérési eredmények szerint az 1963-ban megkötött atomcsendegyezmény kedvező hatása már 1964-ben jelentkezett. Budapestben a csapadékkal a talajra jutott, főképpen rövid életű izotópokból származó összes bétaaktivitás 1964-ben 25 százalékkal csökkent egy év leforgása alatt.