

Szerkesztői üzenetek

F. M. J. olvasónkat arra kérjük, hogy közölje velünk nevét és pontos címét, mert panaszaikat csak így tudjuk kivizsgálni. Többször tájékoztattuk már olvasóinkat arról, szükséges nevük és címük ismerete: ezzel vállalják a felelősséget soraikért. Amennyiben viszont arra kérnek bennünket, hogy közlendőjüket nevük kezdőbetűinek feltüntetésével adjuk csak közre, természetesen kíváncsiaknak megfelelően járunk el.

T. L. olvasónknak: (aki közölte teljes nevét és címét) kérésére a következőket közöljük: a táppénz alapját képező összeg megállapítását a keresőképtelenség első napját közvetlenül megelőző három havi átlagkereset alapján végzik. A megbetegedés hónapjának keresete a táppénz alapjának megállapításánál nem vehető figyelembe. Kilenc hónapi munkaviszony alapján hatvanöt százalékos táppénzre jogosult. A betegségi biztosítással kapcsolatos intézkedés ellen 15 napon belül az SZTK mellett működő Társadalombiztosítási Bizottságnál szólhat fel.

Aranycsinálók gondjai

Tízszerte drágább, mint az arany. Egy kilogramm kapszaicin tízezer dollár a világpiacra. Tízezer dollár kilogrammja ennek a modern gyógyszerkészítésben nélkülözhetetlen paprikakivonatnak, amelyből egy kis szegedi szövetkezet működésének első évében, 1968-ban három kilót gyártott, s idén már arra is képes, hogy elássa az eddig spanyol importtal kielégített hazai szükségletet.

Ötmillió beruházás

Ma húsz egyéni tagja van a Gyógyszövetkezetnek és 22 Csongrád megyei szövetkezet fekteti be a pénzt ebbe a vállalkozásba, de már a megye határain túlról is vannak jelentkezők. A termelést huszonöt munkás és 250 bedolgozó végzi, ma még nagyrészt manufaktúrás viszonyok között: Szatmazon és Szegeden, átalakított garázsokban és szobákban.

Ez az év azonban, ahogy Arday Lajosnak, a GYÓGYSZÖV igazgatójának szavai-
ból kitűnik, fordulópontot jelent életükben.

— Augusztus végére remélhetőleg felépül, az év végén már üzembe is lép új

korszerű üzemünk, melyet most alapoznak a Tolbuhin sugárút végén. Az építkezést hárommillió forintos beruházással valósítjuk meg, további kétmillió forint értékű gépi berendezést kapunk az Egyesült Gyógyszerárugyártól. Ezzel egyidejűleg a gyártó nyolc profilt veszünk át fontos alapanyagok gyártására.

Természetesen szeretnék továbbra is gyártani eddigi termékeiket, amelyek közül sok az exportképes. A fontosabbak közül 1968-ban kétezer kilogramm paprikaolajat és mintegy nyolcvan mázsa baromfitápot készítettek.

Kapszaicin és társai

A kérdés jogos ezek után: miért kell mégis újabb és újabb, gyakran kérdéses értékű profilokat vállalnia a szegedi GYÓGYSZÖV-nek? Nem szorult-e ily módon háttérbe, ami a szövetkezet létrejöttéhez megadta az ötletet: az exportképes kapszaicin?

Hosszú beszélgetés során körvonalazódik a válasz, ki-domborodnak a szövetkezet „nehéz embereinek” gondjai.

Az általuk kidolgozott technika — ahogy Arday Lajos állítja —, még a jelenlegi körülmények között is sokszorosítást tudnak termelni a most gyártott mennyiségnek. Ők azonban — miután a hazai szükségletek kielégítették — csak a MEDIMPEX útján értékesíthetik külföldön termékeiket. Ez pedig akadékoszk: kevés az exportlehetőség.

De hasonlóan keserű tapasztalataik vannak a most már egyre több szakember által dicsért paprikaolajjal, tehát a másik „táj-jellegű” készítménnyel. A konzervgyárak külföldön már 8–10 éve használják izesítésre a paprikaolajat, mert gátolja az avasodást és jobb az eloszlása, mint az őrölt paprikáé — sok más előnye mellett. A jugoszláv paprikaolaj már szinte csak nyugati exportra megy, Ők pedig éppen most készülnek a mi termékünk importálásával ellátni hazai piacukat.

Nálunk, úgy látszik, időre van szükség, amíg a nagyüzemek belátják a paprikaolaj előnyeit. Ebben — miért ne foghatnának össze a szegedi szakemberek? — talán éppen a szalmazsákra is válhatna úttörő szerepet...

Ötfilléres vétő

Kétezer mázsa piros paprikát termelt tavaly az a hatvan hold, melyet szerződéssel lekötött a GYÓGYSZÖV. Ebből lett az a négyszáz mázsa szárított paprika, melynek harmadik mellékterméke, a paprikatáp osztozik a többi sorsában. A szentesi Termál Szövetkezeti gazdaság próbaetetése kimutatta, hogy azoknak a tyúkoknak tojásai, amelyeknek etetésénél száz kilogramm tápba egy kiló paprikatápot tesztelt — a próba szerint fél kiló is elég — hét-tíz nap után szép sárgára színeződnek.

A harminc forintos kilogrammonkénti ár azonban a tojás árát öt fillérrel megemeli, s így a szövetkezeteknek számolniuk kell azzal, hogy a tézstagyarak — melyeknek pedig éppen a jugoszláv import révén erős vetélytársuk támadt — elzárkóznak az áremeléstől.

A szegedi aranycsinálók gondjai azok közé az országos gondok közé tartoznak, melyeknek megoldására éppen az új gazdasági mechanizmus lesz hivatott rugalmasságával, ösztönző erejével. Jó lenne, ha a GYÓGYSZÖV jövője annak az elképzelésnek jegyében bontakozna ki, melyre kezdetben vállalkoztak, hogy a szegedi paprika világhírének újabb letéteményesei legyenek.

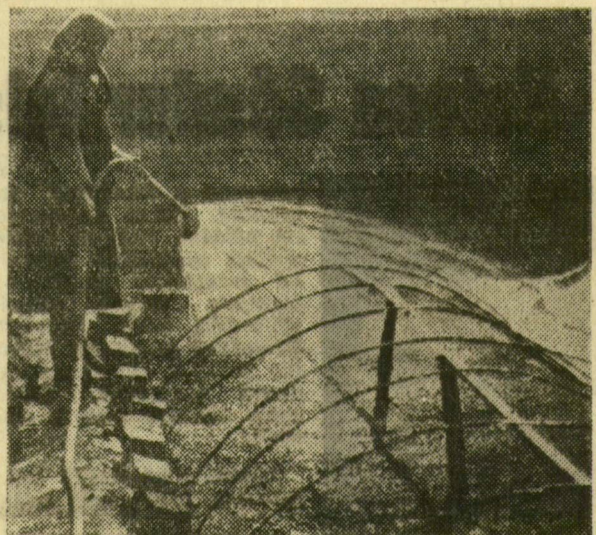
H. D.

Veress Miklós

Disznópörzsölő a melegágyban



Németh István a pörzsölővel



Lázár Antalné a földégybe vetett paprikamagot locsolja

Háromszáz fölévala letakart melegágy messziről nézve olyan, mintha hullámlázó vízfelületen szikrázó, hűvös sugarai. Köztük járva azt hittem, az agrotechnika legújabb csodájával találkozom, amikor a disznópörzsölés től óta pihenő alkalmatosságát látam. Németh István, a mi-hályteleki Új Élet Termelőszövetkezet brigádvezetője hajlongott vele melegágyról melegágyra, és pusztította a palántanevelés hivatlan vendégét, a paréjt. Ő világosított föl, hogy nekem új csak, ő legalább négy éve alkalmazza a kertészetben.

— Nem árt a paprikának? — Nem lesz belőle sült paprika, ha idejében végezzük. Szárazon vetjük el a magot. Mikor a paprika csírája még csak könyöklőben van, a paréj már dicsekszik, hogy ő lett az első. Oda-pörkölünk neki. Szálanként kiszedni lassú munka, meg

a palántát is tönkretennék vele.

A kertészetben főleg időse asszonyok dolgoznak. Néhány éve részesművelésre adják ki a tsz főterményét, a fűszerpaprikát. Az idősek azonban már félnek attól, hogy teljes munkára vállalkoznak paprikát. Elsősorban az ő foglalkoztatásukra — és keresetük biztosítására — szervezték meg közvetlenül a falu mellett húzódo kertészetet.

Aki kertészetéről akar tájékozódni Mihályteleken, mégis inkább a házakhoz menjen. Ha praktikus embert is keres hozzá, akkor az idősebbik Hajdú Józsefhez. Ő szabadkozik, hogy nem nagy dolgok azok a sajátkészítésű szerszámok, de jobbat még nem készített az ipar. A retketvetőgépet hosszas próbálgatással kísérletezte ki olyanra, hogy most már más községbe is kölcsönkérlik. Az első példány még fából volt, az utolsó könnyű bádorgból készített finom munka. Csongrádyai a melegágy apró egyenletlenségeihez is igazodnak.

Régóta fúró — faragó ember. — Sokáig őriztem a körbeforgatós paprikarostát, de kidobtam, mert nem jött érte a múzeum — mondja. Mostani újdonsága a villanymotorral működtetett trágyarosta. Alkatrészei valamikor más gépben teljesített szolgálatot, most a kertészet fellendítése a hivatásuk.

— Szereti-e a retket? — Én még nem tudom, milyen idén az íze. Úgy látszik, erre is igaz, hogy amiből sok van, nem izgatja az embert.

H. D.

Mérgek — emberközelségben

Az új növényvédő szerek alkalmazásával megnőtt a baleseti veszély a mezőgazdaságban. A szerves foszfor-sav tartalmú vegyszerek némelyikének mérgező hatása a nikotinnal vetekszik.

— Furcsa ellentmondás. A gyógyszerárakban szakképzett emberek is csak a nagyon szigorú megkövetelésekhez alkalmazkodva nyúlhatnak a mérgek igen kicsi adagjaihoz. Biztonsági zárák, elszámolási kötelezettségek, a vények aprólékos kikötései és az ellenőrzések óvnak bennünket illetéktelen használatuktól. Ezzel szemben a mezőgazdaságban tonnaszámra állnak a sokszor jóval erősebb mérgek teljesen emberközelségben, és nagyon sokszor laikusok rendelkeznek velük.

Veszélyes mérgek

Keszthelyi Béla, a Csongrád megyei Gyógyszertár Központ vezető szakfelügyelője jellemzi ezekkel a szavakkal a mostani helyzetet beszélgetésünk közben. Dr. Vetrő János főorvos, a KÖJÁL szegedi igazgatója először azt indokolja, miért kellett áttérnünk ezekre az emberre és állatra egyaránt veszélyesnek jelentő védekezőanyagokra.

— Magyarország világviszonylatban is első helyen áll a DDT-t tartalmazó, rák sokáig ártalmatlannak hitt rovaridegmérgek kiiktatásában a mezőgazdasági gyakorlatból. Az élő szervezet zsírszöveti raktározzák ezeket a nehezen bomló vegyületeket. Olyan védekezőanyagokat kellett keresniük a kutatóknak, amelyek elbomlanak, mire a növény fogyasztathatóvá érik. Ezek a vegyszerek felhasználásuk közben azonban sokkal nagyobb akut veszélyt jelentenek a növényvédelem dolgozóira elődeiknél, és kárt okozhatnak a fogyasztóban is.

Sokan azt hitték, ez is úgy kezelhető, mint a DDT. Előfordult az a sajnálatos eset is, hogy gyermekek kóstolgatták a frissen permetezett gyümölcsöt. Mentők sorba szállították őket kórházba.

Nem elegendő lemosni sem ezeket a gyümölcsöket! A köztes növényre ugyanez a tilalom vonatkozik, hiszen vegyszerrel szennyeződik, gyökerétől a leveléig minden sejtje mérgezhet.

Szigorú kezelést!

Rendeletekkel körülhatárolták már a növényvédő szerek felhasználását. Szigorú betartásuk kötelező. Termelőszövetkezetek és háztáji dolgozó tagok egyaránt kötelesek szabályos nyilvántartást vezetni arról, hogy mit mivel és mikor permeteznek. Ezeket az adatokat a permetezés előtt közölni kell a körzeti orvossal, hogy kellőképpen felkészülhessen az esetleges mérgezésre. Akármilyen tanfolyamot végeztek is az emberek, a munka megkezdése előtt újra és újra balesetvédelmi oktatásban kell részesíteni őket. Növényvédő szert csak eredeti csomagolásban hozzhat forgalomba a kereskedő. Rendszeres orvosi vizsgálat kötelező, az orvos tanácsait be kell tartani. Tilto táblákkal kell jelezni, hogy mérgezett terület.

Gyógyszerészek segítsége

A rendeletek azonban csak akkor érik el céljukat, ha azokat be is tartják. Megyénkben eddig 23 gyógyszerész képeztek ki, hogy termelőszövetkezetek és állami gazdaságok méregraktárait és az övrendszabályok munkaközbeni betartását szakértelemmel és szigorú precizitással ellenőrizzék. A mérgekkel szembeni védekezés ügyében éppen a közelmúltban történt intézkedés. Mezőgazdasági szakemberképzésünk külön figyelmet fordít a vegyszeres növényvédelem egészségügyi hatásainak megtanítására.

Mégsem mondhatjuk, hogy nyugodtak lehetünk. Nincs olyan vegyszer, ami minden kártevő ellen egyformán véd, számuk ezért egyre szaporod-

dik. A kutatók olyan anyagokat keresnek, amelyek hamar bomlanak, az emberre kevésbé ártalmasak, a kártevőket hatékonyan pusztítják és a termést károsan nem befolyásolják. A szerteágazó tudományos munka bizonyára meghozza gyümölcsét.

— A jövő útja mégsem a mérgező anyagoké. A kutatás egyik fő iránya a kártevők szaporodását gátló anyagok és eljárások felé vezet, a másik lehetőség pedig a természetes védekezés, a növényi kártevők biológiai elleneségeinek védelme — mondja dr. Vetrő János. Keszthelyi Béla pedig arról az elképzelésről tájékoztat, mely szerint mód nyílna, hogy a közsegek gyógyszerészei bekapcsolódjanak a megelőző ellenőrzésbe. De ennél is fontosabb lenne, ha mezőgazdasági nagyzemeink — a jogtanácsoshoz hasonlóan — növényvédelmi szaktanácsadóként igénybe vennék a gyógyszerészeket. A nyugdíjasok közül is vállalkoznának rá sokan.

A növényvédőszerek kapcsán egészségünkről van szó. Óvatosságot rögtön a tavasz kezdetén!

H. D.

Árukészlet, árváltozás

Horváth Tamásné (Kosuth Lajos sugárúti) olvasónk leírja, hogy érdeklődéssel figyeli a tavaszi primőr árak arát, s mert több helyen kereste, mire megvette a salátát, furcsa megfigyelése van. Szóljunk leveleivel kapcsolatosan egy most érkeke témáról.

Olvasónk azt figyelte meg, hogy 2,30-ért egyik üzletben fonnyadt, régi salátát kínálnak, a máikban pedig frisseket. Aztán: újabban több élelmiszerbolt tart zöldségféléket, talán új rendelet van erről? — Vegyük sorra.

Az üzlet csak az üzletkörbe tartozó, úgynevezett üzletkör-i jegeztékben felsorolt árukat tarthatja raktáron és árusíthatja, ezenkívül az üz-

let részére kiadott külön engedélyben meghatározott cikkeket. Így kerül a zöldségek az eddig csak más élelmiszer árusító boltokba. A raktárban csak minőségileg megvizsgált, romlatlan, vagy — nem élelmiszerféléket tartó üzletekben — nem károsult áru lehet; minden szabályok szerinti elhelyezésben, előírás szerint tárolva. Ez a vevők érdeke elsősorban.

Hogy melyik üzlet tart zöldség-gyümölcs árut az élelmiszer boltok közül, az már érthető. Ami az árakat illeti: több üzletvezetőnek ármegállapítási joga is van már, s emellett sajátbeszerzési joga is. Mit jelent ez? Hogy vásárolhat zöldségárut

az tsz-ekből és a magántermelőktől is.

Ilyenkor a saját felvásárlási áru árának figyelembevételével állapítják meg az eladási árát. Az már csak természetes, hogy ez hasonlatos a zöldség-piaci áringadozáshoz; erősen befolyásolja az árumennyiség és a más üzletek árai. Hogy egyik helyen ugyanannyiért friss? Az történik, amit olvasónk leírt: a jobbat veszi meg.

Mi legyen, ha a raktárban frissebb áru is van, de előbb a rosszabb áraknak megzabaldulni? Jó kereskedő számára ez nem kérdés: a gyengébb minőségű árat csökkentli. Joga van rá, hogy változtassa az árát.

A vásárló joga