

Tehén helyett
tyúk – SvájcbanKülföldi
mozaik

A péntek számít vasárnapnak

Vajon tart-e még a sztrájk, amikor a Székesfehérvár Adenbe érkezik? — ez foglalkoztatta a mi kapitányunkat.

Emellett volt egyéb gondja is. A beteg szívű idős gépmester — akinek Budapestről légi postán nem sokkal előbb küldtek gyógyszert — nem bírta a forróságot, s június 13-án táviratban kérte: „Rosszabbodó egészségi állapotom miatt mielőbbi kiharjósomati, hazautazásomat kérem”. Még órára is pontosan egy nappal később érkezett a válasz, hogy a beteget „Massawaból lehetőleg közvetlen repülőgéppel küldjék haza.” Erre három nap múlva került sor Asnwaraból. „... gépmester indul hétfőn délnélben via Cairo — Athén átszállással, Belgrádba érkezik hétfőn 20.20-kor” — táviratozta haza a kapitány.

Részéről a további táviratok egyike azt tartalmazta, hogy a lakótéri központi ventilátor telerke légett — a Budapestről küldött táviratok közül pedig egyiken ez szerepelt: „Helyzetre való tekintettel az élelmezési keret szükség szerint túlléphető”; a másikon meg ez: „... tárgyalunk hajó vöröstengeri helyi foglalkoztatásáról, mivel körülutazást jelenlegi időszakban nem látjuk ajánlatosnak”.

Bizonytalan időre a Vöröstenger folyta maradt tehát a Székesfehérvár és legénysége.

A kilátástalanság és a szinte kibírhatatlan forróság — amelyet napokon át a leégett telerkező lakótéri ventilátor sem enyhíthetett — június 18-án délután 4 órakor négy tengerészt arra készítetett, hogy a következő táviratot küldesse a DETERT vezetésének: „Trópuson való tartózkodást szerveztem nem bírja, rosszabbodó egészségi állapotom miatt váltást kérek”.

Kinos helyzet. Mi lesz, ha a többi matróz szervezete is felmondja a szolgálatot? (Egyébként a hajó személyzetének 31 év volt az átlagéletkora, s a húsz-egyházi évesek bírták legkevésbé a megpróbáltatásokat.) A 36 éves kapitány elhatározta: egyéni példamutatással próbálja helytállásra készíteni a beosztottait.

Arra számítva, hogy még több tengerész kéri leváltását és hazaszállítatását, a DETERT kereskedelmi osztályának vezetője június 19-én magánjellegű táviratban tájékoztatta a kapitányt, hogy „személyzetváltás nehézkese, egy fő váltása 1400 dollár.” Ugyanakkor arra is felszólította Süveges Lászlót, hogy Adenben érdeklődjék: mennyibe kerül a légkondicionáló berendezés? „Ha kizárólag ott szerezhető be, néhány helyiségre engedélyezzük.”

A vissza-visszatérő „téma” sem maradt ki a táviratból: „Szuez hadiövezet, élelmezés kritikus, esetleges harci események miatt látogatását nem tervezzük. Csatorna megnyitása egyelőre beláthatatlan. Ha addig kedvező fejlemény nem lesz, szeptember elején időjárás javulásával hajó körbehoztala valószínű. Addig személyzetet próbáld megnyugtani. E héten ez ügyben hivatalos levél megy.”

A hajó nem sokkal később elindult Aden felé. Útközben még egy üzletről kapott a kapitány táviratot: „Akabából augusztus 1—10 közötti rakodással lekötöttünk teljes rakomány eternit ösövet Qizan részére. Be-ki rakásra engedélyezve 15 nap. Csütörtök, péntek számít szombatnak, vasárnapnak.”

A Székesfehérvárnak tehát előbb el kellett hajóznia a Vöröstenger déli bejáratához, majd vissza az északkeleti csücskébe, s onnan me-

gint délre, a szaúd-arábiai kikötőbe — ahol azért van a vasárnap pénteken, mert a sivatagi ország lakói mohamedánok. S mindezt — mihez tartás végett — Budapestről tájékoztatták kapitányunkat; biznyságul annak, hogy a modern tengeri kereskedelem irányítói és lebonyolítói — még nálunk, a tenger nélküli országban is — milyen körültekintéssel dolgoznak.

Arról, hogy Afrika körülhajózására esetleg csak két és fél hónap múlva indulhatunk, a kapitány diplomatikusan tájékoztatta beosztottait.

Nem várt módon mindenki örült a hírek. Még azok a fiatalok is, akiket némi jelet már látni lehetett annak, hogy kikézdte őket a várakozás, a bizonytalanság. Végre egy biztosnak látszó

időpont, amelyhez mérni lehet a napokat.

Izgalom kezdett rajtuk úrrá lenni: olyan tengerre, óceánra kerülnek, ahol a második világháború óta még nem járt magyar hajó. Mindenki számolt: hány napig tart hazáig az út? Itthon lesznek-e karácsonyra? A felfedezések történetét ismerők még azt is emlegették, hogy a nagy hajós, Vasco da Gama, annak idején karácsonykor fedezte fel Afrikának a későbbi Natália néven emlegett területét. (A „natale” olasz szó karácsonyt jelent.) Csak néhányan beszélgettek arról, hogy: a Székesfehérvár statikailag kibírja-e, ha a két óceán valamelyikén, vagy mindegyikén viharba kerül? S a gépek bírják-e majd a túlterhelést?

(Folytatjuk.)

Paprikás táj hírnevéért

Szeged és vidéke a török idők óta foglalkozik fűszerpaprika-termeléssel. Jelenleg ez a táj adja az ország fűszerpaprika-termelésének felét.

A piros arany jól megalapozott világhírét ma is tartja — vetélytársai a spanyol, bolgár, jugoszláv paprikaörlemények — elsősorban konzervipari felhasználás terén kezdik csökkenteni a fűszerpaprika-örleményünk iránti keresletet. Izével, zamatával ma is vitathatatlanul első, de színanyagtartalom, „fészképesség” terén elmarad az említett országokétól.

A termeléstéchnikát tekintve is van fejleszténivaló, hiszen a világpiaci árak estek, alacsonyabb önköltséggel kell termelnünk, ha továbbra is versenyben akarunk maradni. A szegedi fűszerpaprika-termesztő körzet fejlesztési koncepciójának meghatározására, a termelés és a feldolgozóipar együttműködésének megvitatására 1970. július 17-én Szegeden, a városi tanács nagytermében „Fűszerpaprika tanácskozás”-t rendeznek.

Megvitatják az új fajták termesztésbe állításának lehetőségét és a kemizálás elterjesztését a növényápolásban. A leszedett legjobb minőségű, színanyagban gazdag paprika is sokat veszít érté-

kéből, ha utóérlelését nem kellő helyen és nem elég szakértelemmel végzik. Régebbi időkben a termesztők háza ősszel díszlett a fűszerben felagazott paprikától. Ez a módszer, tekintettel a nagy mennyiségre, nem megfelelő. Ehelyett az utóbbi időkben ládában utóérlelték a paprikát, sok esetben helyhiány miatt a szabad ég alatt, melynek következménye, különösen esős időszakban minőségromlás, színanyagvesztesség. Új eljárások váltak szükségessé, felmerült a szegedi körzet termikus energiájának felhasználása, korszerű, nagy kapacitású paprikaszárító berendezéseknél. Ennek lehetőségét is megvizsgálják a meghívott szakemberek.

A tanácskozás másik tárgyköre: a feldolgozóipar és a termelés kapcsolatának jövőbeni alakítása. Megvizsgálják, hogy a termelőüzemek előállítás gazdaságos-e, és érdemes-e foglalkozni vele? A termelőüzemeknél általános tendencia, hogy termékeiket nem nyersen akarják átadni a feldolgozó vállalatnak, hanem előfeldolgozás után, részesedve a nyereségből is. Ennek lehetősége a fűszerpaprikánál is fennáll.

Reprezentatív bújócska

A múlt hét végén egy pesti barátom érkezett Szegedre, s miután sem a Tisza, sem pedig a Hungária Szállóban nem kapott szobát, a Turista Szállóba utasították. Este 7 óra körül már 10—15-ös csoportokkal és egyéni igénylőkkel volt tele a kis előcsarnok, kiknek kívánságát egyetlen alkalmazott igyekezett a szükséges adminisztrációs munkák mellett kielégíteni. Voltak ott külföldiek is, akiket a Tisza és a Hungária Szálló azóta küldött el, hogy a Turista Szállóban kapnak majd címet az úgynevezett IBUSZ-lakásokba.

A szálló alkalmazottja tört németiséggel próbálta e tényt megmagyarázni egy török utasnak, aki azonban anyanyelvén kívül csak az angolt és franciát törte va-

lamennyire. Hosszas magyarázkodás után kezébe nyomták a Hunyadi János sugárútra kiutalt lakás utalványát és megmagyaráztam neki szintén tört franciá és angol tudással, hogy a szállás egy privát helyen van és az utalványon olvasható „Hunyadi János” az utcát és a numera a házszámot jelenti. Hogy mikor és miképpen ért oda, azt nem tudom, de mire megfordultam, máris elkaptott egy közepkorú, ugyancsak autós osztrák elektromérnök, hogy legyen segítségére.

Megkaptuk az alkalmazotttól segédkező feleségétől a kiutalt reprezentatív lakás (mert külföldiek csak ezt kaphatják) címét (Újszeged, Torontál tér 3/b), majd az utalványt, melyért az osztrák honpolgárnak 68 forintot kellett fizetnie. Oda is adott hét darab tízest a portásnak, aki máris egy újabb vendéggel foglalatkoskodott.

3 Svájci vendéglátóink közölték, hogy nem óragyárat és tehenészetet, hanem a náluk is szinte újdonságot jelentő „üzemet” mutatnak. Hogy mit? Egy teljesen automata tyúknevelőt és tojásgyárat.

A lankán St. Gallentől nem is messze található az üzem. A napsütésben messziről csillogott az alumíniumfóliából készített több téglalapalakú ház. A gazda és a „bedolgozó” szakmérnök a ház előterében a falra mutatott:

— Itt az automatika „agya”, innen gombnyomással vezérelünk mindent, ami kell a csirkék neveléséhez, gondozásához.

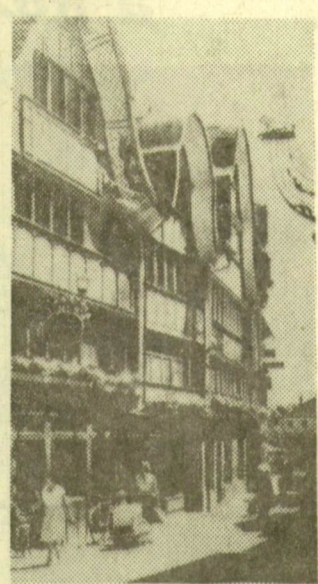
Gombnyomás, s kapják a takarmányt, a vizet. Gombnyomás, s tisztítják férőhelyüket, szabályozzák a hőmérsékletet, a fényt stb.

A nevelőházakban fehértoollú tojáshibridek ezrel. A levegő — minthogy ügyesen megoldották az szellőzést — nem árasztja a „tyúkszagot”. Azt gondoltuk, hogy csak jöttünkre szól a halk zene a nevelőházban. Elmondották azonban, hogy a halk zene szüntelenül betölti a házat. A magyarázat: ez kedvező a jószágok fejlődésére, mint a tudományos vizsgálat és gyakorlat bizonyította.

Amikor a hibridek tojás-termelésre foghatók, akkor a nevelővel egyező, ugyancsak alumíniumházakba viszik őket. Ezekben a tyúkok táplálása, helyük takarítása, a tojás elvétele stb. szintén teljesen automatizált. (Házakban Bábónán működik hasonló tojásgyár.) Itt is állandóan szól a halk zene. A fényhatás is a legkedvezőbb a termeléshez. Feltűnt a tojóházban egy ugyancsak fehértoollú, nagy és gyakran rikoltozó kakas, külön kis ketrecben.

— A kakas — mondták nevetve — itt csak illúziót jelent. De ez az illúzió megint kell.

Minden tyúknak évente



Részlet a népi hagyományokat őrző, hangulatos Appenzellből

350—365 tojást kell tojnia. Ellenőrzik is rendszeresen mindegyik teljesítményét. Amelyik „kihagyogat”, eltávolítják. A szép, nagy tojásokat azután igen szépen dobozolják, rekeszelik és úgy szállítják tovább. A tyúkok egy évig tojnak, azután „kimerülnek”. Ekkor levágva értékesítik őket.

Az automata nevelő és tojóházak tetemes összegbe kerülnek. Mégis olyan beruházások, amelyek viszonylag igen rövid idő alatt megtérülnek. Másrészt ezt úgy is fogalmazhatnánk: a tojás Svájcban és a világpiacra nagyon keresett, magas ára van. Ez magyarázza, hogy megteremtették a gombnyomásra működő tojásgyárat, mert ebben — ahogy említették — nagy fantázia van.

A tehenészet rendkívül fejlett. Mégis, ahogy számították, a tojásgyár mindenképpen kifizetődőbb vállalat.

Autótemető

A kocsik, a buszok nem tudott használni, bérbe adta a MEH-nek, itt is találunk temetőt, autók, buszok nyugálmak (Ecseri 14. és tisztelhetjük e kegyhelyt úgy is, hogy: Autóker, használt alkatrészosztály, vagy Autóker, Begyűjtött Csoport). De a Nagykovácsi úti zsidópiacra, a gabonabálák közt, futóhomokon, amelyet még a

szorgalmas Dimitrov Tszsem tudott használni, bérbe adta a MEH-nek, itt is találunk temetőt, autók, buszok nyugálmak (Ecseri 14. és tisztelhetjük e kegyhelyt úgy is, hogy: Autóker, használt alkatrészosztály, vagy Autóker, Begyűjtött Csoport). De a Nagykovácsi úti zsidópiacra, a gabonabálák közt, futóhomokon, amelyet még a

Az Autóker temetői főle még ki is lehetne írni: „Feltámadunk”. Itt még van feltámadás, generálozás, bűtykölés, átalakítás. Ez az új temető Kispesztén van, a Hulai Jenő utcában. De ahol szétszedik a kocsikat, alkatrészeként értékesítik majd, az az Ecserin van. De azért temető mind a kettő.

Elmúltunk, egyenlőkké lettünk. Ki járt ezen a Chevroeten és ki a mellette rostokoló kis Fiaton? A rendszám-táblák leszerelve, névtelenség, üres keretek, mint az elcsendesedett csatatér után a katonáktól összeszedett személyazonossági cédulák üres szelencéi.

Hol akadt el ez az öreg Hillman? Papírcsíkokkal ragasztott dekoráció hirdeti hajdani útirányát: „Express London—Szarajevo”. Egyenlőség van itt, nincs hivalkodó rendszám-tábla-előkelődiség: minden kocsi egyforma betűvel, fehér temperával ráírják a leltáriszámot. Itt van ez az utánfutó, valamikor luxus campingkocsi. Trösztigazgató, divatos nőgyógyász, tenoristák, vagy Váci utcai cipőkisiparosé volt? A kocsik némák, a vállalat diszkrét, csak egy fehér leltári száma van: 48-72. És sok olcsó példázat — mint a temetőkert kövein is — az életről. Hová került például az a sárga anygalis, az országutak e hajdani autómotója? S nemcsak ar-

kozás. Kisebő a beruházás és a terület, kevesebb takarmány kell hozzá. A kisebb toke nagyobb hasznót hoz.

Svájcban szűkebb van a takarmány, a szükségleteket korántsem fedezi az állattenyésztésben. Ezért behozatalra szorulnak. A tyúkok takarmánya, lápjának egy része is import. Természetesen az etetés is nagyon körültekintő, úgy tervezték meg, hogy a legjobban hasznosítsák a cseperedő és felcseperedett tyúkok. Sem többet, sem kevesebbet nem kapnak. Mindig annyit, amennyit kell. A svájciak nagyon takarékosak.

Az automata berendezések egy részét külföldről vásárolták, másik részét viszont svájci gyárak állították elő. Bizonyos gépek hazai gyártása a berendezést nyilvánvalóan olcsóbbította.

Igen lényeges, hogy a nevelőben és a tojásgyárban csupán egy-két ember foglalkoskodik. Svájcban kevés a munkaerő, viszonylag magas a munkabér. Ezért az automaták kapások. Munkáskezeket helyettesítenek, s tulajdonképpen nem is nagy távon kifizetik önmagukat. Nagyon racionálisak a svájciak. A vállalkozók érzékelik, hogy mikor mire kell fogyni, mire van szükség. Ez a farm is példája ennek.

A gazda tréfásan tojásrántottára invitál bennünket, hogy „stilszerű” legyen. Azért inkább a speciális svájci ételt választottuk Appenzell hangulatos, népi motívumú kisvendéglőjében. Koccintunk a svájci fehér borral teli pohárral. Ekkor mondja Ulrich Spielberger, aki többször járt hazánkban, hogy neki bizony jobban ízlik a magyar rizling, s a szürkebarát, mert az tűzesebb, zamatosabb. Igaza van, nekünk is!

Morvay Sándor