

A dupla példa

A baromfitenyésztés kérdőjelei

Úgy szoktuk mi a szakmában emlegetni, hogy a magyar mezőgazdaság történetében a baromfitenyésztés a „dupla példa”. Példa arra, hogy milyen gyönyörűen fel lehet futtatni megfelelő tördéssel egy üzemet, de példa arra is, hogyha megszűnik ez a figyelem, akkor a már elért komoly eredmények birtokában is gondok adódhatnak.

Tíz esztendő csupán, de ma már történelem: a baromfitenyésztési ágazat volt az első, amelyben a magyar mezőgazdaság igazán korszerű, majd fokozatosan iparszerű módszereket alkalmazott. Az e célból előállított hibridek szaporítása a nagy tojóházak, baromfinevelő-telepek berendezése, a baromfigondozó szakmunkások kiképzése mutatta meg, hogy egy hagyományos mezőgazdasági ágazat rövid néhány esztendő alatt a szó teljes értelmében kicserélhető.

A hatvanas évtized kezdetén a magyar fogyasztó — és a külkereskedő — még igencsak a paraszti udvarokból kapta a csirkét, a tojást, a hizott libát. És a hatvanas évek végén már természetes volt, hogy két és fél kiló takarmánytól egy kilót nőjjon a csirke, magától értetődött, hogy évente 200-nál több tojást adjon egy tojótyúk. A baromfiteltelek szinte függetlenedtek évszaktól és időjárástól, egy ipari ciklus ritmusában zúdították a piacra az ennivalót. (Talán egy kicsit bizonytunk: 1962-ben a magyar baromfiipar 4600 vagonnyit vásárolt fel, 1969-ben már tízezer vagon, 1970-ben 12 és félezer vagon volt a felvásárlás.)

Ezután következett a törés. A hetvenes évek elején elbizonytalanodtak a hatóságok és a külkereskedők. Olyan hangok kezdtek hallatszani, hogy talán túl is futtattuk már a baromfitenyésztés fejlesztését, talán nem is tudjuk ezt a rengeteg árut idehaza elfogyasztani, illetve nem érdemes külföldön lenyomott áron eladni. Megszűnt az állami dotáció, esetenként csökkentek a felvásárlási árak, nem volt hitel. A termelő elbizonytalanodott, és más irányokba kezdett figyelni. A hetvenes évtized kezdetén új konjunktúrák ígértek. A legfejlettebb gépekkel és módszerekkel önteni kezdték a búzát és a kukoricát a szántóföldekre, kiemelten támogatva az állam a sertés-hizlalást.

Féltreértés ne essék, ez az elbizonytalanodás, ez a más irányba forduló érdeklődés nem csökkentette nálunk a baromfi-hús, a libamáj vagy a tojástermelést. Csupán megállt a növekedés. Új baromfitelteleket többé nem építettek, és a meglévőket karbantartásuk is elhanyagolták. A legtehetségesebb szakembereket lassanként más területekre irányították át; ha egy gép elromlott, úgy ahogy kijavították, de nem vásárolták újakat. Az egyébként kötelezően szigorú technológiai fejelem is meglazult, az egy kiló baromfi-hús előállításához szükséges takarmány a 2 és fél kilós szintől lassan a 3 kiló felé kezdett közeledni. Mindezek nyomán a baromfi-ágazat korábban magas színvonalú jövedelmezősége lecsökkent, egyre több gazdaságban már veszteséget mutatott.

És ekkor, ebben a hangulatban, nagyjából az 1972-es esztendő közepén jött a kereső pohár. Egyrészt bebizonyosodott, hogy a sertés-telepek nem mindenben tudják igazolni a róluk terjedő legendát. Másrészt a sertés- és szarvasmarha-ágazatban járványos betegségek ütöttek fel a fejüket. Nagy körzetekben kellett zárlatot elrendelni, egyre kevesebb csatornán érkezett a disznóhús, a mar-

hahús a hentesüzletekbe. Helyenként már kimondottan akadozott az ellátás. Ez a helyzet megmutatta, hogy bizony finom az a „pipihús”, és ha nincsen karaj, nincsen felsál, akkor keresi a háziasszony a baromfit, megveszi szívesen.

Változott a világpiaci helyzet is. Az élelmiszerek iránt általában fokozódott a kereslet, esetenként duplájára nőtt a baromfi-hús dollár-előértéke is. Vagyis kénytelenek voltunk belátni, hogy kár volt levenni figyelő tekintetünket a baromfitenyésztésről. Szükség van erre az ágazatra, tartós az igény mind belföldön, mind külföldön.

Mi a helyzet ebben a pillanatban? Azokban a gazdaságokban, ahol nem hanyagolták a folyamatos karbantartást, nem túrték a fejelem és a fejelem lazulását, ha kellett kicserélték a gépeket; a baromfitenyésztés ma is jövedelmező ágazat, állja a versenyt a többiekkel. Kétségtelen, hogy a tojást nem mindig lehet úgy értékesíteni, ahogy a termelő képzelte. Bizonyos, hogy a nagyüzemi pulyka és libanevelés útjai nem egészen kitaposottak még. De jól megy a boiler, megjavult a pecsenyekacsa piaca,

bombaüzlet a gyönyörös, és ha nincs libainfluenza, akkor gyönyörű pénzeket hoz a libamáj. (Az idén alig lépett fel ez a betegség.)

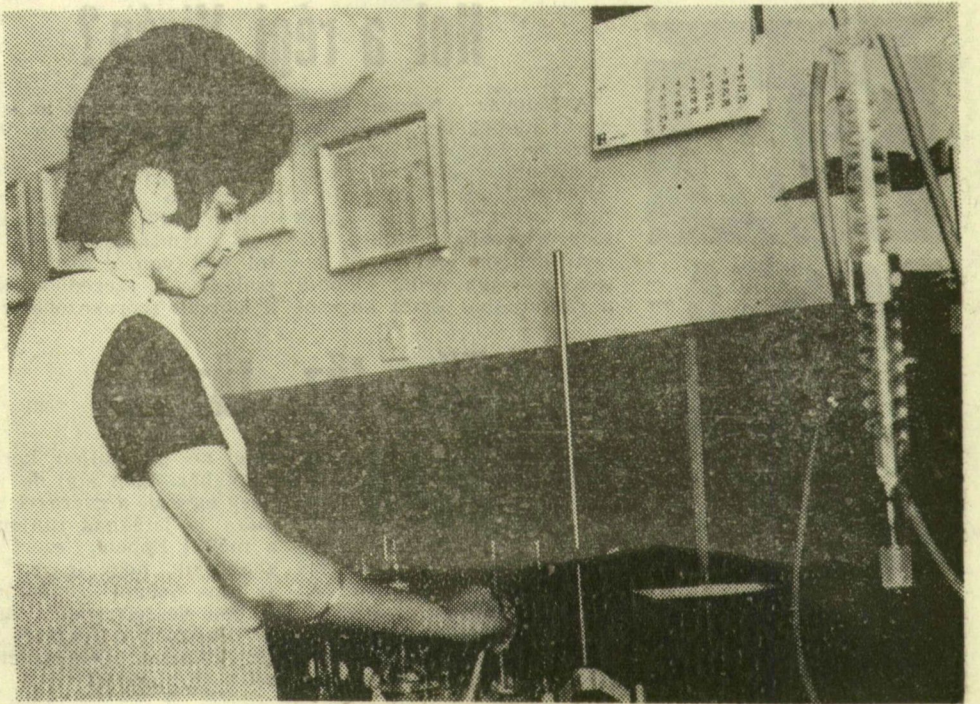
A termelő ma már éber figyeli a piacot. A téveszkek és állami gazdaságok, sőt a jelentősebb tételekben termelő háztáji gazdaságok figyelmét nem is kerülte el a konjunktúra megélénkülése. Pillanatnyilag ennek első sorban az veszi hasznát, akiknek termelőberendezési tőkeletés rendben vannak, szakértői nem szedték szét. A baromfitenyésztés újabb tartós fellendüléséhez ez a keret azonban túlságosan szűk. Szükség lenne a többiekre is, akik korábban termeltek, de berendezéseik „lerobbantak” és azokra is, akik komoly méretekben ezután kezdenének.

A régiek visszahódítása és az újak megnyerése sok pénzbe kerül. A termelőnek sok pénze nincs. Ha tehát azt akarjuk, hogy a „dupla példa” második fordulója is sikerrel oldjuk meg, akkor a baromfitenyésztőknek ismét támogatásra lenne szükségük. Csak így remélhető, hogy a hazai baromfiellátás, valamint az érdekelt külkereskedelem az igényeknek megfelelően fejlődhesen.

Földeáki Béla



A Mosonmagyaróvári Mezőgazdasági Gépgyár szombathelyi gyárában készülnek az egyszintes ketreces tojóházi berendezések. A gyár termékeinek mintegy 50 százalékát a KGST országaiba exportálják



A fogyasztók védelme

Ha egyedül és nem kísérővel látogatunk a Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat központja laboratóriuma, a Honvéd téri épületben bizonyára sokáig keressük, vagy eltevedünk az odavezető lépcsők és folyosók zezugában. A mindössze pár lépésnyi, de jól felszerelt szobácska úgy el van dugva a külvilágtól, mintha titkokat rejtene, vagy hozna napvilágra.

— Valójában így is van — mondta a helyiség egyetlen dolgozója Szávai Erzsébet laboráns, aki önmagának beosztottja és vezetője is, a „boszorkánykonyha” szakavatott ismerője. — Minták alapján itt fedjük fel a rossz szul főzött kávéitalokat, a minőségileg megromlott, égett italokat, borokat, fagyaltot.

A BELSŐ ELLENŐRZÉS

Felfedező utunkon kísérőnk, Pethes István, az Andor, a vállalat ellenőrzési osztályának vezetője az ellen tiltakozott, hogy nem szándékosan „rejtették” el laboratóriumukat, amelynek munkája, működése pár hónapja alatt olyannyira fontos lett a vendéglátásban. — Itt volt rá helyünk, itt férték el a szükséges berendezések. Az is fontos szempont persze, hogy a laboráns neigen zavarják mun-

kájában, ne nyitogassanak rá mindenünnen. A helyiség felszereléseik közül a lengyel analitikai és a táramérleg, a desztilláló és a szárítószerkevény, a négy munkahelyes vízfűtő, az exikátor, a különböző üvegcsék sora nem sokat mond a laikus számára. Annál többet a „holt” tárgyakat vallató laboránsnak, aki — mondhatni — első számú belső ellenőre a vállalat üzleteiben forgalmazott kávéitalnak, tömény szeszeknek, boroknak, fagyaltoknak, bár ő nemigen találkozik a kávéfőzőkkel, pultokkal, csaposokkal, csak a behozott árumintákkal.

MEGTERÜLŐ KÖLTSÉG

A beke-reteztett, és a falakat beszedésesen díszítő grafikonok a laboratórium működéséről vizsont azt tanúsítják, hogy a vállalatnak érdemes volt rá áldozni, beruházni. Először is azért, mert gyorsabb és olcsóbbá vált az ellenőrzésnek ez a módja. Másrészt tekintélyére, jobban oda tud figyelni a vállalat vezetése, ha az esetleges hibákat belülről fedik fel, és javítják ki, mintha külső ellenőrző szervek teszik ugyanezt, és a hibákat „ráolvassák” a felelősökre. Az önkontroll becses dolog egy vállalat életében is. De, mi az, hogy olcsóbbá

A TÜRÉSI HATÁR

Mit tükröz a laboratórium grafikonja? Azt, hogy az ismételt és sürűbb mintavétel szinte kivétel nélkül minden presszóban és vendéglőben „erősebbé” teszi a kávé. Ahol az első próbavétel előtt többnyire csak szívvel és mindössze négy gramm kávéból főzték a duplát, ott a második vagy a harmadik ellenőrzésnél már nem sajnálják beletenni az előírt hat gramm örleményt.

A kávéital esetében a követelmény és a türési határ között beszámítható esetleges hibába, sietség, gyakorlatlanság, az ellenőrző részről pedig megértő jóindulat. Több nem. A vett minták alapján például nem érte el a türési határt egy legutóbbi ellenőrzésen a körüti sörsző, a Fáklya presszó, a Cuki cukrászda, az Expressz büfé, a Birkacsárda kávéital. Más üzletekben a borminták arról árulkodtak, mintha a kis- és nagyfröccsöt nem abból a borból mérték volna, amit a hordóból a tégelybe öntöttek fel.

Nyár van most és meleg. Hektószámra fogy a sör csapva, ami bizony néha „túlhabzik” a poharakban, hogy szinte csupa habot mér a csapos. Itt is van türési határ, a vendég nem köteles elfogadni a csupa habból álló poharas sört. Napjainkban a fagyalt első számú vizsgálati anyaga lett a kis laboratóriumnak. Naponta sok mázsányit adagolnak a tölcsekrebe kicsiknek és nagyoknak egyaránt. A Csongrád megyei Vendéglátó Vállalat által készített fagyaltból a minták eddig megfeleleltek az egészségügyi és minőségi követelményeknek, s talán egész nyáron át nem „szalad” be hibás massa-szabó. Ez függ a vállalat laboratóriumától is, amelynek munkájára építenek, számítanak.

Szabó József igazgató úgy összegezte az itt folyó munkát, mint amely egyik biztosítéka annak, hogy a vendég valamennyi üzletükbe bizalommal nyisson be, és megelégedéssel távozzon.

Sz. I.

Lódi Ferenc

Vigyázat: bóják az aszfalton

Ma reggeltől lépett életbe az új forgalmi rend: a Kosuth Lajos sugárút most kezdődő átépítése miatt a járművek mátló terelőutakon közlekedhetnek.

Akiket valamelyest is érdekelt a város élete, jól tudják, hogy immár esztendő óta vártunk erre a napra, a sugárút átépítésének megkezdésére, melynek első lépése nyilván a forgalom elterelése. Most, hogy ez megtörtént, számot kell vetni — főként a környék lakóinak — e változás kellemetlen következményeivel is. A Zákány és a Hétvezér utcában ugyanis egyik napról a másikra megszűnik a csend, és a nyugalom, ugrásszerűen megnő a forgalom. Még a felnőttek is megszokták, hogy eddig ezekben az utcákban különösebb körültekintés nélkül is átmentek az egyik oldalról a másikra, s a gyermekek is nyugodtan szaladgálhattak, játszhattak a most forgalmassá lett utakon. A felnőttek könnyebben hozzászoknak a megváltozott körülményekhez, és nyilván



óvatosabbak lesznek, az viszont időbe telik, míg a gyermekek is alkalmazkodnak a forgalomhoz. Jórészt a szülőkön múlik tehát, hogy a változás ne okozzon gyermekbaleseteket. Természetesen a járművezetők számára is ajánlatos — főként az első néhány héten — a nagyobb óvatosság. Nem csupán a gyalogosok és a gyermekek miatt, hanem

azért is, mert a Nagykörúton, a Hétvezér és a Zákány utca kereszteződésében is rendőr irányítja a forgalmat. Igaz, ezt már megszokhatták a vezetők, de a tapasztalatok szerint még mindig akad olyan autós, aki — mivel megszokta, hogy a körúton elsőbbsége van — átvágtat a tilos jelzésen. Még szerencse, hogy eddig komolyabb bajt nem okoz-

zott a vigyázatlanság. S a figyelmes vezetés már csak azért sem árt, mert a körút két forgalmi nyomát a Hétvezér utca kereszteződésében bóják szűkítik le egy nyomorra. Itt is hasznos tudni, és alkalmazni a szabályt: ha az egyik forgalmi nyom megszűnik, annak van elsőbbsége, aki irányváltotás nélkül haladhat tovább.