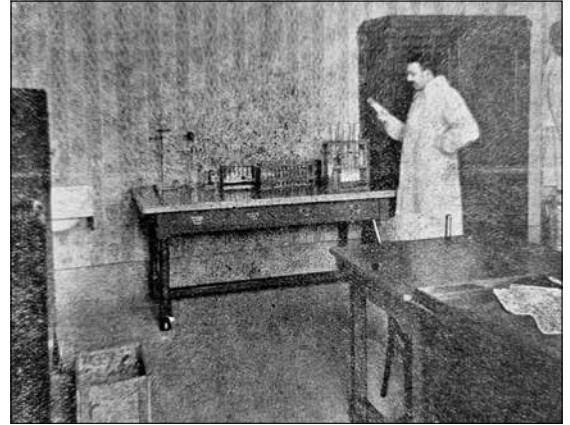


# Tejfeldolgozót alapított a váradi főkapitány

Megyeszékhelyünk – a Monarchia idején az ország legnagyobb vármegyéjének székhelye – évszázadok óta jelentős kulturális központ. Emellett a térség gazdasági fellendítésében is élen járt, ipara az élelmiszer-feldolgozástól az építőanyag-előállításig át a gépgyártásig sok ágazatot átfogott. A múlt század elejének egyik jelentős élelmiszeripari létesítményéről olvashatnak az alábbiakban.

Nagyvárad látványos fejlődése a századforduló után kezdődött, és nagyjából az első világháború kitörésének évéig, 1914-ig tartott. A hosszan tartó világháború, főképp az egyre romló gazdasági helyzet miatt sok nagyszerű terv nem valósulhatott meg: elmaradt újabb középületek építése, a város üzemének és kereskedelmi vállalatainak fejlesztése. Aztán vége lett a háborúnak, a város végigszenvedte a vörös terrort, majd az impériumváltást, végül 1920-ban a megalázó trianoni diktátumot, ami Nagyváradot Magyarország közepéről egy új ország, Románia nyugati határvárosává degradálta. Ebben az írásban azonban

Az átvevő részleg



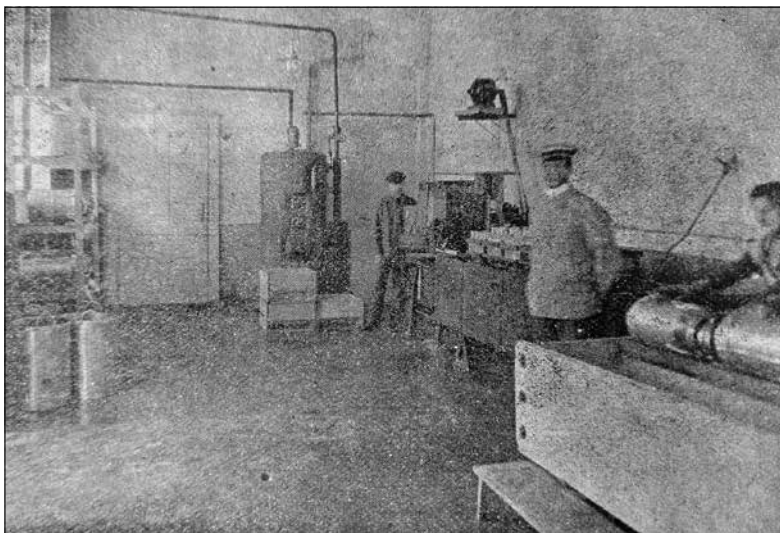
Machnyik Andor városi tejmeszter laboratóriuma korabeli sajtófotón

még az úgynevezett boldog békeidők Nagyváradjának egyik, akkoriban korszerű létesítményét mutatjuk be az olvasónak, mégpedig a város frissen alapított tejközpontját.

Nagyvárad politikájának egyik legfontosabb célkitűzése az 1910-es években az volt, hogy „községi üzemeket” létesítsenek főképpen azért, hogy a lakosságnak egészséges közélémezése legyen. Feladattá vált, hogy a lakosság az elsőrendű minőségű élelmiszereket olcsón kapja meg. Olyan intézmények kellett tehát, amik a város kezelésében vannak. Nagyvárad város vezetősége ezektől a követelményektől nem zárkózott el, minden javaslatot mérlegelt, és ha lehetséges volt, minden segítséget megadott az ilyen üzemek létesítésére. Ilyen volt a városi tejközpont is, egy olyan üzem, amit Gerő Ármin városi főkapitány modern gondolkodásának és a felmerülő akadályok előtt meg nem hátráló energiájának köszönhetek a váradiak.

Köztudott, hogy azokban az időkben az adminisztráció igen lassú és nehézkes volt, de a főkapitány kitartása és fáradhatatlan munkája hamarabb meghozta gyümölcsét, mint azt bárki várhatta volna. Sokszor kellett szembe szállnia kicsinyes és nevetséges kifogásokkal,

(folytatás a következő oldalon)



# Biharország – história

## Tejfeldolgozót alapított a váradi főkapitány

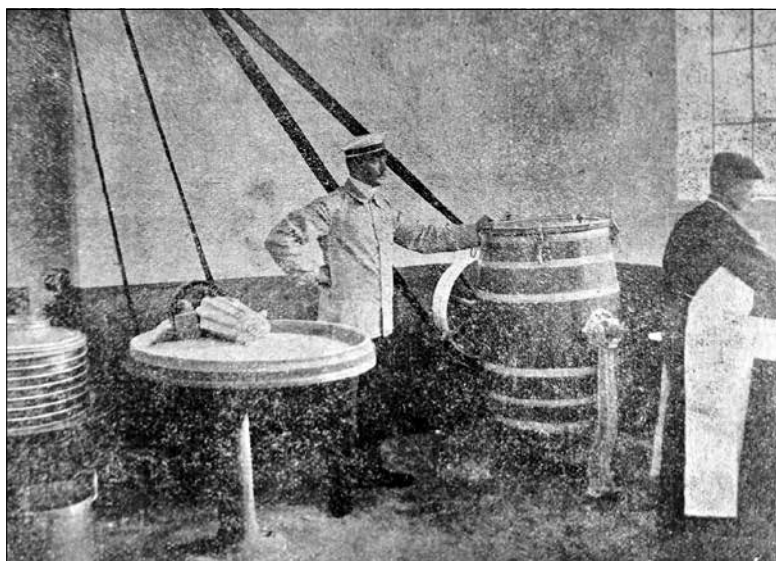
(folytatás az előző oldalról)

➤ mégis keresztülvitte tervét, és bebizonyította, hogy erős akarattal és szívós kitartással a közigazgatás nehézkes gépezetének menetét is meg lehet gyorsítani.

A városi tejközpontot ideiglenesen az Eprekert egyik régi, elhagyatott épületében rendezték be. Az Eprekert a Pray György (ma Berzei) utcától kb. 600 méter hosszan, a Püspöki (ma Ștefan Cel Mare) út mentén terült el. Ócska épületben húzódott meg az üzem, senki nem sejtette, hogy belül milyen mintaszerrű felszerelés, akkoriban modernnek számító berendezés, higiénia és gondosság fogadja az érdeklődőt. Az intézményt Machnyik Andor városi tejmester rendezte be páratlan szakértelemmel.

Idézzük itt cikkünk forrását, a *Nagyvárad Napló* 1911-ben megjelent *Jubileumi Albumát*, mit is írt a tejüzemről: „A városi tejközpont négy nagyobb és két kisebb helyiségből áll, egyelőre kétezer literre van berendezve. Az első teremben gyűjtik össze a különböző gazdaságokból beszállított tejet, amit természetesen, mielőtt a gyűjtőbe kerülne, alapos vizsgálatnak vetnek alá, úgy, hogy teljesen kizárt eset, hogy az eladásra szánt tejkészletbe akár romlott, akár hamisított tej jusson be. A hibás tejet külön gyűjtőbe szedik össze, és megfelelő eljárás után vajnak, túrónak vagy pedig sajtnak dolgozzák fel. Pompás gépek és modern eszközök állnak a képzett és szakértő munkásszemélyzet rendelkezésére, amely a tejmester felügyelete alatt és instrukciója szerint végzi feladatát. Az eladásra szánt tej a falba ékelt vezető csöveken jut a pasztörizáló gépbe, amely megfelelő feldolgozás után, különféle gépeken keresztül a dugaszoló szerkezetbe vezeti a tejet, ahol az üvegekbe ömlik. Az üveget maga a gép zárja le, és így a tejhez attól a pillanattól kezdve, amikor a hatalmas gyűjtőkádába öntik, emberi kéz nem nyúl, tehát, hogy a tejtisztaságában fogyatékoság lenne, vagy bármiképpen inficiálódhatnak, sem lehet. Aki egyszer végig tekinti ennek a nagyszerű üzemnek a munkáját, meg fog győződni róla, hogy Nagyváradnak tökéletesebb és pompásabb közegészségügyi intézménye alig van, mint ez a városi tejközpont.”

Láthatjuk tehát, hogy a város vezetése és az intézmény dolgozói arra törekedtek, hogy a



Itt készítették a vajat

lassan nagyvárossá váló Nagyvárad lakossága minden szempontból megfelelő minőségű termékekhez jusson. Nagyjából ebben az időben létesült a város első igazi kenyérgyára, az Adria kenyérgyár a Szacsvay utcában, valamint a városi jéggyár is az Óssi téren.

Visszatérve a tejgyár működésére, a *Szabadság* című napilap egy későbbi számában olvashatjuk, hogy a hatóságok viszonylag szűrűn ellenőrizték az ott folyó munkát, és egy-egy ilyen ellenőrzés után közölték is a sajtóval az eredményt. Így aztán megtudhatták az olvasók, hogy „az abszolút tisztaságot garantálja a kannák és üvegek mosására és tisztítására beállított gépezet, amely melegvízzel, hidegvízzel és gőzzel átáztatja az edényeket úgy, hogy minden kanna és üveg olyan, mint a ma termelt kristály, és csak azután fogadja be a tejet.”

Külön helyiségben dolgozták fel a vajat, megint más helyiség volt felszerelve a termékek hűtésére. A tejközpont melletti irodában volt a kémiai laboratórium, ahol a sokféle, sok helyről érkező tejet részletes vizsgálatnak vetették alá. A laboratóriumot a már említett Machnyik Andor vezette, aki külföldi egyetemeken és nagy tejtermelő központokban szerzte meg azt a tudást és tapasztalatot, amit itthon gyümölcsötvetett.

Láthatjuk tehát, hogy a város lakosságának valóságos áldás volt a tejközpont, hiszen megléte által sokat javultak a közegészségügyi és közlelmezési viszonyok.

**Farkas László**