



GULYÁS MIHÁLY
**A BAROMFI-FELDOLGOZÁS
ÉS BAROMFIKONZERV-GYÁRTÁS
TÖRTÉNETE OROSHÁZÁN**



GULYÁS MIHÁLY

***A baromfi-feldolgozás és a baromfikonzerv-gyártás
története Orosházán***

A Békés Megyei Múzeumok Közleményei 12.
Publications of Békés County Museums
Mitteilungen der Museen des Komitates Békés
Публикации Музеев Области Бекеш

Sorozatszerkesztő
SZABÓ FERENC

GULYÁS MIHÁLY

***A baromfi-feldolgozás
és a baromfikonzerv-gyártás
története Orosházán***

(Feldolgozás 1880-tól, konzervgyártás 1963-tól)

**Békéscsaba—Orosháza
1987**

Szerkesztette:
SZABÓ FERENC

Lektorálták:
RAJKI MARGIT
SZABÓ FERENC

ISSN 0139—0090

ISBN 963 01 7612 2

Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat támogatásával kiadja
a Békés Megyei Múzeumok Igazgatósága

Felelős kiadó: Szabó Ferenc

Kiadói Főig. eng. sz.: 49 880/1986.

87. 64874 Petőfi Nyomda, Kecskemét — Felelős vezető: Birkás Béla vezérigazgató

Bevezetés

A magyar baromfiipar 1970-ben ünnepelte alapításának 100. évfordulóját. A Kecskeméti Baromfifeldolgozó Vállalat jogelődje, a nagykőrösi üzem, 1870-ben kapta meg működési engedélyét. Ismereteink szerint hazánkban ez volt az első üzem, ahol állandó és iparszerű baromfifeldolgozást végeztek. Négy évvel később Kiskunhalason, majd 1880-ban Orosházán is megkezdtek a baromfi rendszeres feldolgozását és külföldre szállítását. Ezekről az üzemekről, valamint a későbbiekéről eddig hiányosak voltak az ismereteink. Az egykori üzemek tulajdonosai csak saját részükre vezettek könyvelést, feljegyzéseket. Utódaik is csak körvonalakban tudják megrajzolni a régi telepeket és azok életét.

Ezek az üzemek a tőkés társadalmi rendben alakultak, kapitalista vállalkozók hozták létre, a mai korszerű üzemek ezekből fejlődtek ki. A valóság hű leírásával történelmi, gazdasági és néprajzi ismereteinket bővítjük. Hű képet kapunk a baromfi-feldolgozó üzemek kialakulásáról, gazdasági jelentőségükről és az ott dolgozó munkásokról. Emellett hasznos adatokat is igyekszünk szolgáltatni a jövő számára.

E könyv szerzőjétől az orosházi Szántó Kovács Múzeum évkönyve 1963—64. évi kötetében tanulmány jelent meg Orosháza baromfiipacáról. Az 1965-ben kiadott Orosháza története és néprajza című monográfia állattartási fejezetében pedig a népi baromfitartás hagyományait örökölte meg. Ezen tanulmányok írása közben a szerző arról győződött meg, hogy a baromfi-feldolgozás területéről is sok értékes adat menthető meg, ezért gyűjtő és rendszerező munkáját itt is megkezdte.

A baromfiipar legrégebbi üze­me alapításának 100. évfordulója időszerűvé tette, hogy a Baromfiipari Országos Vállalat Központja az ország összes üze­meinek egykorú adatait összegyűjtse és azok alapján összeállítsa a 100 éves magyar baromfiipar történetét. Ehhez az országos vállalkozás keretében készülő könyvhöz is sok értékes anyagot szolgáltatott a szerző.

Sajnálatos, hogy a 11 üzem összegyűjtött anyagából csak a Baromfiipar című folyóirat ismertetett rövid leírásokat, pedig a baromfiiparnak a magyar élelmi-szergazdaságban elfoglalt helye megkívánna, hogy részletesen bemutassuk elindulását és egyes állomásait.

Miután súlyos veszteségnek tartottuk volna, ha ezek az adatok csak gyűjtőfüzetben maradnának, ezért szükségesnek láttuk az 1970-es években az egész orosházi anyag könyvalakban való megjelentetését. Akkor azonban több külső körülmény miatt ez a törekvés is félúton megrekedt.

E szándék ismételtetése során született meg annak a lehetősége, hogy 1986-

ban, a most már 106 éves Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat írásában és képekben mutassa meg múltját és jelenét. Ez alkalommal köszönetet mondunk mindazoknak, akik szívesen segítettek az adatok közlésében s a képek közrebo-
csátásában. Az intézmények közül a Békés Megyei Levéltár és az orosházi Szántó Kovács Múzeum pedig tanácsaikkal voltak a szerző segítségére.

Orosháza baromfipara 106 éves. Erről és a vele szorosan összefüggő barom-
fitenyésztésről, baromfipiacról szól e munka. Ebben a legrégebbi üzemekről
részletesebb, a későbbiekéről vázlatosabb képet kapunk. Ugyanis az újabb kor
üzemi életéről több forrásmunka áll az érdeklődők rendelkezésére. Tájékozta-
tot kapunk a bérkövetelésekről és az eddig még nem ismertetett sztrájkokról
is. Összehasonlítjuk a régi és az új üzemek gépesítését és termelési eredménye-
it.

Ez a könyv az ország többi baromfi-feldolgozó üzemének az életére is
rávilágít, hiszen azok kialakulása, termelés technológiája, gépesítése, az ott
dolgozók munkakörülményei sok tekintetben hasonlóak. Így ez a munka nem
csak az Orosházi Baromfifeldolgozót, de az egész magyar baromfiipart is
bemutatja. Kiadását a hagyományait megbecsüléssel őrző vállalat és a törté-
netkutatás szervezésére és művelésére egyaránt hivatott megyei múzeumi
szervezet összefogása tette lehetővé.

Orosházi Baromfifeldolgozó
Vállalat
Papp József igazgató

Békés Megyei Múzeumok
Igazgatósága
Szabó Ferenc igazgató

A baromfitartás és -feldolgozás gazdasági és társadalmi háttere Orosházán

Orosháza egy évszázad óta a hazai baromfinevelés, baromfi-kereskedelem és -feldolgozás egyik jelentős központja. Híre és súlya van nemcsak a magyarországi, hanem a külföldi piacokon is. Rangos helyét azzal érte el, hogy azok, akik Orosházán a baromfival foglalkoztak, munkaterületüknek kiváló művelői voltak.

Az orosházi baromfitartás fellendülése, a szélesebb körű tenyésztés megindulása a múlt század 60-as, 70-es éveire esik. Ebben az időben erősödik meg és szélesedik ki a tanyás gazdálkodás. Az orosháziak földgyarapító törekvései révén nemcsak az orosházi határban, de azon kívül is szaporodnak a tanyák, ahol lehetőség van nagyszámú baromfi tartására. Elősegíti a baromfitartást a családi munkaerő (nők, gyerekek), továbbá a parasztasszonyok önállósági törekvése, amikor is azok a baromfiból „pénzelnek” a család javára. A legkorábbi adataink szerint 1885-ben már 3 470 mázsa baromfit szállítottak el az orosházi vasútállomásra.¹

Az első magyar nyelvű baromfitenyésztési szaklap, a GALLUS 1883. év novemberi száma felsorolja „egynehány főpiac nevét, ahonnan a legjelentősebb kivitel történik”. Félégyháza, Kecskemét, Szentes, Makó után Orosháza az 5. helyet foglalja el.

E figyelemre méltó tény összefügg a helység egykori gazdasági és társadalmi viszonyainak, termelési szerkezetének alakulásával. Egyre inkább közismertté válik a történetírásnak az a megállapítása, hogy a mezőgazdaság kapitalista fejlődése amerikai típusú útjának számos vonása felismerhető néhány alföldi város (Makó, Kecskemét, Nagykőrös, stb.) gazdaságtörténetében. Orosháza is e helységek közé tartozik. Elég csak néhány mondattal utalni arra, hogy Orosházán gyakorlatilag nem is volt nagybirtok, s a környék jelentős részét a 15—20—50—100 holdas parasztbirtok uralta, mint azt az 1895-ből származó statisztikai adatok bizonyítják.² Az ebbe a birtokkategóriába tartozó gazdaságok a tanyásgazdálkodás révén a baromfitartás fő bázisai lettek.

Az 1880-as évek elejére esik a gabonaválság kezdete, amely az amerikai búza európai betörésének hatására alakult ki. Ettől kezdve átalakul a gabonatermelés összetétele. Visszaszorul a búza vetésterülete (természetesen csak relatív visszaszorulásról lehet szó), helyette megjelennek a takarmánynövények, főként az árpa, kukorica és az ezekre alapozott belterjes állattartás.

Az említett kategóriához számítható orosházi parasztbirtok erejét, jelentős korlátai mellett, éppen az mutatja, hogy át tudott állni erre a tartásra és teljes mértékben kamatoztatni tudta e tenyésztés során a tanyás településben rejlő lehetőségeket, a kiemelkedő árpa- és kukoricatermelésből fakadó adottságokat.

Mindehhez azt is hozzá kell számítanunk, hogy Orosháza és környéke igen jó szállítási lehetőségekkel rendelkezik, ami a gyors értékesítés egyik döntő feltétele. Főként az összefutó vasútvonalak jelentősége nagy ezen a téren. 1870-ben nyílt meg a mai Szeged-Békéscsaba közötti, akkor Nagyvárad-Fiumei vonal, 1893-ban a Mezőtúr-Mezőhegyesi, s 1906-ban az Orosháza-Szentesi vasút, majd 1926-ban a Kaszaper-Orosháza közötti kisvasút. A következő utak a századfordulótól épültek ki.

A környék természeti adottságai is kedveztek a nagyarányú baromfitartásnak. A hőmérsékleti viszonyok kedvező alakulása, az évi napsütéses napok száma e tekintetben a legfontosabb, nem számítva az alföldi térszínből következő előnyöket.

Egyes baromfifajok nagyarányú tenyésztését az is elősegítette, hogy azok a gazdasági növényeink kártevőit pusztították. A biológiai védekezés terén a pulykák voltak a leghasznosabbak. Közismert volt, hogy egyes években a lucernára és a vörösherére a kártevők súlyos csapást jelentettek. Ahol azonban a pulykák a lucerna közt *bogarásztak*, ott csak jelentéktelen volt a kár.

Ezzel a gazdasági átalakulással, a közút és a vasút kiépülésével egyidőben megjelentek Orosházán az idegen származású baromfikereskedők, akik bel- és külföldi szállítások révén a piacra hozott baromfi folyamatos és állandó átvételét biztosították. Nemcsak az orosháziak, de 20—30 km-es körzet lakossága is állandó szállítója lett a folyton növekvő piacnak, és így alakult ki az igen népes, vásárnak is beillő orosházi baromfipiac.

Az orosházi piacozás, a községbe özönlő sok kocsi hangulatát Bakó József költő, aki akkoriban a monori tanyai iskolánál tanított, így adja vissza:

*„Tíz kocsi, húsz kocsi, száz kocsi mind tele,
Ómlik a vidék vére, húsa, veleje...”
(Városba menve, 1933)³*

Féja Géza pedig Viharsarok című jeles szociográfiai munkájában a piacon levő baromfit és tojást „baromfi hadseregek”-nek és „tojáshegyek”-nek látja. Majd ezt írja tovább: „Exportképes termelés folyik itten, s a kisbirtokkultúra változatossága messze maga mögött hagyja a nagybirtokét. Orosháza eleven védőbeszéd a kisbirtokkultúra külön gazdasági eredményei és lehetőségei mellett.”⁴

A baromfikereskedők felismerték a kínálkozó üzleti lehetőséget. Munkájukkal a gazdasági életbe élénkséget hoztak és néhány száz embernek munkalehetőséget biztosítottak. Bár ez az üzleti tevékenység elsősorban egyéni érdekeket szolgált, közvetve a gazdasági élet fejlődésében is fontos szerepet játszott.

A kereskedő udvarából a baromfit részben élve, részben pedig vágottan, megtisztítva szállították el. Ez utóbbi munkából lassan egy új ipar alakult ki, amely városunkban sokáig a legjelentősebb volt.

I. BAROMFITARTÁS

1. A baromfitartás alakulása

a) Az 1820-as évektől az I. világháborúig

Orosháza baromfitenyésztése az ország határán belül, valamint azon kívül is jó hírnévre tett szert. Erről tanúskodik az a sok elismerés, amit a jó tenyésztők a megyei és országos kiállításokon szereztek, és bizonyítja az a sok baromfi, ami a helyi és külföldi piacokra került. Sok családnál 50—60 éves okleveleket és érdméket őrizgetnek. (1. sz. kép) Tulajdonosaik szívesen emlékeznek vissza munkájuk eredményére és annak elismerésére. A baromfitartás sok ezer névtelen munkása pedig még most is úgy tartja, hogy ezzel érdemes volt bajlódni, „mer az ember megtanáta a számítását benne”.

Orosháza baromfiállományának mennyiségéről legkorábban az 1884. év szeptemberében összeírt adatok tájékoztatnak:⁵

Tyúk 16.000 db, lúd 7.600 db, kacska 3.700 db, pulyka 600 db, galamb 5.200 db.

Veres József Orosháza története című könyvében már 1773-tól kezdve több évnek az állatlétszám-adatát közölte, de ezek között sehol sem szerepel a baromfi, mert 1884 előtt a baromfiállományt sohasem írták össze.

Bár korábbi számszerű adataink nincsenek, a levéltári adatok azt mutatják, hogy Orosházán a korábbi évtizedekben is jelentős baromfitartás lehetett.

Az 1820-ból származó tanácsülési jegyzőkönyvben azt olvashatjuk, hogy 6 lúdat elloptak, „három már egy hónapos hizott, három pedig felhízásban volt”. Ebből tudjuk, hogy az orosházi parasztok már 1820-ban is tömték a libát, azonfelül a tömési időről is kapunk felvilágosítást. Eszerint négy hétnél bizonyára hosszabb volt a tömési idő, mert nem *érett*, hanem csak hizott libáról volt szó.⁶

Ugyancsak az 1820-as évek jegyzőkönyve ismertet egy 1770-ből származó urbárium vagy taxaszerződést, amely közli mindazokat a szolgáltatásokat, amelyeket a földesúri konyha fenntartására adtak be a jobbágyok; „Kétszáz tojást, tíz tyúkot, tizenöt csirkét, három kappant, két pulykát, két lúdat, hét kátsát”.⁷ Ezek az adatok a fajok sokféleségét mutatják és azt, hogy az orosházi asszonyok gyakorolták a kakas-ivartalanítás nem könnyű műtétjét.

1821-ben egy ember arról tesz jelentést, hogy a „nyomásról 14 libája elvesztett”.⁸ Egy 1822-ben készült jegyzőkönyvben azt olvashatjuk, hogy a lúdat „megjelelték”.⁹ A lakosság lúdjai és kislibái részére a falu mellett *nyomás*, illetve legelő állott rendelkezésre, és hogy a tulajdonosok saját állataikat megismerjék, megjegyezték őket, ami a közelmúltig szokásban volt. Orosházán egyébként *Lúd* utcanév is volt (a jelenlegi Tompa Mihály utca név előtt), valószínűleg ezen hajtották ki a lúdat a legelőre.

A tanács vezetői gondoskodtak a köz- és állategészségügyi előírások betartá-

sáról is, erről ad tájékoztatást az 1843. év egyik jegyzőkönyve: „Tapasztaltott, hogy némely lakosok a megdöglött szárnyas és másféle állatokat is a nyomásra és az utcákra kivetni szokták, anélkül, hogy a dögöket a földre beásnák. Minden dög után hatszoros büntetés jár.”¹⁰

A Pesten nyomtatott Vasárnapi Újság 1857. dec. 20-i számában egy orosházi vonatkozású rövid hirt olvashatunk: „(Baromfidög) pusztít több helyen. Orosházán egy nap egy udvarban 20—30 db is eldöglük.” A betegség okát ekkor még nem ismerték. Az olvasók közül valaki a jelentős veszteségek miatt tájékoztatta a lap szerkesztőségét.

Egy 1860-ban készült kártérítési jegyzőkönyv már a „felesbe adott baromfitartás”-ról ad először jelentést: Az ól feltörése után elloptak egy öreg ludat és 24 libát. A felest kártérítésre kötelezték, „ki kell fizetni a kapott időben felbecsült árat, 24 liba 4 frt, 1 öreg lúd 80 kr”.¹¹

A Békés megyei Gazdasági Egylet 1876. év decemberi gyűlése a fűzfaművelésnek és a kosárfonásnak a terjesztésével foglalkozik. A feladat szükségességét a következő érvekkel indokolja: „A csabai piacokon nagyban üzetik a tyúktojás-kivitel Pest felé. Orosházán a kopasztott libák, libamájak és kappanak kivitele, másutt gyümölcsök stb. kivitele, mind ez pakkoló kosarakat igényel.” E felsorolásból közvetve tájékoztatást szerezhetünk az akkor használatos szállítóeszközök anyagáról, valamint a növekvő baromfifeldolgozásról.¹²

Zlinszky István a Békés vármegyei Gazdasági Egylet története című könyvében ismerteti 1860—1896-ig a Békés vármegyében megrendezett kiállítások idejét.¹³ Ebből megtudjuk, hogy Orosházán 1881-ben volt először állat-, termény-, gazdasági iparmű és háziipari kiállítás. A kiállítás nagyságáról nincs adatunk, ezért tájékoztatásul vesszük két Békés megyei község adatait. Az 1860-ban Békésen megtartott állatkiállításra először hoztak fel baromfit. A 20 db ló, a 9 szarvasmarha és 8 sertés mellett „19 db baromfi lett bemutatva és bírálat alá bocsájtva”. Ez időtől kezdve a kiállításokon már a baromfit is bemutatják, bírálják és díjazták. 1862-ben a szarvasi termény- és baromfikiállításán 8 kiállító vett részt néhány db hazai és cochin-kínai fajta baromfival. Itt már a fajtákról és a kiállítók számáról is szerzünk tudomást.

Az Orosházi Újság 1884. évi számaiból szerezhetünk tudomást arról is, hogy „1885. évi május 5-től 10-ig Budapesten tartandó baromfi-kiállítás az első nemzetközi jellegű baromfi-kiállításunk leend”. Ugyanezen tájékoztató kiter arra is, hogy ez a kiállítás nem az idegen fajtákra fekteti a fősúlyt, hanem „elsősorban a hazai baromfi fajanak és fajtáinak szép és tökéletes kifejlődött példányokban való kiállítását tartja a kiállítás országos bizottsága kívánatosnak; önként értvén, hogy az idegen fajták is az őket megillető figyelemben fognak részesülni”. A továbbiakban az Orosházán élő Székács István, Békés megye közgazdasági előadója, tájékoztatójában utal a baromfikivitel jelentőségére. „Megyénk községeinek piacán naponta tapasztalható az a tény miszerint az e vidékbeli baromfi minden faja (tyúk, pulyka, lúd, kacsa, galamb) máris tömeges kiviteli cikket és bő jövedelmi forrást képez”.¹⁴ Székács József e tapasztalata különösen érdekes azért, mert ő volt az ún. orosházi uradalom (a Trauttmannsdorf birtok) jószágigazgatója.

1885-ben Kilián Gyula, az Orosháza környéki Károlyi uradalom gazdatiszt-

je „Tekintsünk a jövőbe” című közgazdasági vonatkozású cikkében utal a baromfitenyésztés jelentőségére. Felhívja a figyelmet, hogy a gabonatermelés mellett fordítsunk gondot a takarmánytermelésre, hogy ezáltal előmozdítsuk az állattenyésztést.¹⁵

Az Orosházi Újság a napi hírek közlése mellett igyekszik közgazdasági téren is felvilágosítani olvasóit, így ismerteti a legfrissebb piaci árakat is.¹⁶(2. sz. kép) Ez arra mutat, hogy élénk forgalom volt az ismertetett baromfiakból. Egymásután jelennek meg oktató-nevelő és tájékoztató írások, amelyek a baromfitenyésztésnek is fontos szolgálatot tettek. Nehéz ma már megállapítani, hogy ezen írások szerzői közül ki volt helyi szakember és milyen cikkeket vettek át valamilyen fővárosi vagy vidéki szaklapból.

Budapesten 1876-ban Grubiczy Géza megindítja az első magyar nyelvű kisállattenyésztési lapját, a GALLUS-t. A havonta megjelenő folyóirat „a baromfitenyésztés és nyulászat” köréből ismertet közleményeket. Vezérgondolatát a lap címlapján ezzel fejezte ki: „Ez az az iparág . . . amelybe naponta filléreket rak be a tenyésztő, hogy pár hónap múlva forintokat vegyen ki belőle”.¹⁷ A jó igyekezetet azonban nem támogatták eléggé. 1888. májusi számában a szerkesztő arról panaszkodik, hogy kevés az előfizető s két hónap múlva a lapot meg is szüntette.¹⁸

A Békés megyei Gazdasági Egylet sem tartozott a támogatók közé, pedig célkitűzéseit szerint minden közhasznú gazdasági ügyet pártfogolnia kellett volna. A baromfitenyésztési szakbizottságnak 1888. évi december üléséről készült jegyzőkönyv több mint 10 évi lemaradásról árulkodik: „Elnök úr indítványozza, hogy a titkári iroda részére a két magyar nyelvű lapra, a «GALLUS» és «Házi szárnyasaink» címűekre, amelyek az aprómarha tenyésztés érdekeit szolgálják — előfizetessék, s . . . a gyakorlati és közhasznú eszméket a titkár megfigyelve, azokat a megyei lapokban időközönként közölje.”

A továbbiakban az elnök a következőket állapította meg: „a baromfi és a tojáskereskedelem már olyan mérvéket öltött, hogy a bel- és külfogyasztásnak még sokáig nem leszünk képesek eleget szolgáltatni.”

Foglalkozott még a bizottság két időszakos feladattal is: Díjat tűztek ki egy kisebb terjedelmű, népies nyelven megírt baromfitenyésztési pályamunkára és javasolták az igazgató választmányának egy Jády-féle kisebb költőgépi beszerzését.¹⁹

A bizottság nagyfokú tájékozatlanságát mutatja, hogy az egyik baromfitenyésztési lap, a GALLUS 4 hónappal az ülést megelőzően szűnt meg. A lap 12 évi tevékenysége során nem gondoltak annak előfizetésére. Örvendetes viszont, hogy ezzel szemben az Orosházi Újság többször közölt baromfitenyésztéssel foglalkozó cikkeket.

A szóban forgó keltetőgépről a GALLUS 1888. év áprilisi számában olvashatunk rövid leírást. Eszerint Jády Károly költőgépjének palástja alatt a szigetelőrétteg fűrészporból állt. Ezen belül a víztartó hengert képezték ki „ . . . a korábbi gépeknél az ébrények fele vagy több is befűl a tojásban. Az új gépek önszabályozóval ellátottak. Egyelőre csak 100 tojásra való gépeket gyártanak.”²⁰

1895. május havában az Orosházi Újság Szász József helybeli polg. isk.

gazd. tanár folytatásos írását olvashatjuk, címe: „Baromfitenyésztés a háztartásban”.²¹ Felhívja a figyelmet a jobb tojó és nagyobb testű baromfiak kiválasztására. Ajánlja az emdeni ludat, a pekingi kacsát, a plymouth rock és langshan tyúkfajtákat. Tőle tudjuk meg a korábbi idők baromfitenyésztési módszerét: „Eleintén egyes tenyésztők ládába szedték állataikat, s kocsira téve pár órajárársnyira levő majorjaikba, mezőjükre kivitték. Este hasonló módon összefogóva ismét hazaszállították”. Az orosházi állami gazdasági iskola tangazdaságában is így nevelték a csirkéket. „Később, mert a szaporulat igen nagy volt, a kezelésnek ilyenén módja túl fáradságossá lett.” Felhívja a figyelmet a vándoroloztatásra, ismerteti annak előnyeit, foglalkozik a takarmányozással, tanácsot ad a keltetéshez és a csirkék neveléséhez, valamint az elhelyezéséhez. Ismertet néhány betegséget és az ellene való védekezés feladatait. Mai szemmel nézve Szász József akkori megállapításai a kor színvonalán állottak.

Ugyanezen évben egy tapasztalt tenyésztő írt cikket a „Fiatallal felnevelése”-ről.²² Tíz pontban foglalja össze a pulykatenyésztés fontosabb feladatait. Érdemes megemlíteni ezek közül néhányat: Rokontenyésztést ne alkalmazzunk. A letojás napját a tojásra rá kell írni és a kotló alá egykorú tojásokat kell rakni. A pulykafiak 24 óra múlva a fészekből elvehetőek. Míg a tollazatok teljesen ki nem nő, a nedvesség ellen mindig megóvándók.

Koremika István az Orosházi Újság 1895. augusztusi számában üdvözlö a földművelésügyi miniszter körrendeletét, amely szabályozza a fertőző baromfitbetegségek ellen való védekezést, de rögtön meg is állapítja, hogy ennek nagyon kevés hatása lesz. Javasolja, hogy „a selyemhernyó-termeléshez hasonlóan a baromfitenyésztésnél is alkalmazzanak felügyelőket, akik segítenek a sok millió tenyésztőnek”.²³

Igen értékes tanácsokat írtak az Orosházi Újság 1895. augusztus 18-i számában is, a „Hulladékok a baromfiaknak” című írásban. Ebben kifejtik, „hogy a tyúkfélék a szemes eleség mellett megkívánják az állati eredetű táplálékot is. Nyáron szereznek is eleget, de télen adjunk nekik vért, vagy más hasonló állati anyagot. Ez nemcsak javukra válnék, de a tojást is korábban elkezdhenék.”²⁴

A mai baromfi szaklapokban többször olvashatunk olyan kísérletekről, amelyekben a kutatók a tojássárgájának színét sötétebbre kívánják változtatni. Ez a törekvés igen régi, mert az 1895-ben megjelent újságban is foglalkoznak már vele.²⁵

A baromfitartók mindig törekedtek nagy libamáj nyerésére, ezért bizonyára nagy érdeklődést váltott ki az újságnak egy Strasbourgból származó híre, amely szerint a nagy máj úgy érhető el, hogy faszenet kevernek a tengeri közé és ezzel tömik a libákat.²⁶

A tojás hozam kérdése is foglalkoztatta eleinket, s az újságban ilyen címmel írtak róla: „Mit tegyünk, hogy a tyúkok télen át is tojjanak?”²⁷ Itt a jó táplálékot helyezik előtérbe, javasolják a sóska téli etetését. Továbbá gondoskodni kell a jó ólakraól is. „Bácskában az a szokás, hogy meghordják a tyúkol alját vastagon erjedő trágyával, hogy az melegítsen.” Megemlítjük, hogy az 1950-es évek elején hazánkban és Európa többi országában is a baromfival foglalkozó szaklapok újdonságként ismertették az amerikai farmereknek a háború alatt

felfedezett megoldását, a baromfiólak *mélyalmos* fűtését. Ez pedig semmi más, mint az 1899-ben ismertetett „fűtési eljárás”.

1904-ben egy szerkesztőségi cikk „Baromfityénészti ügyünk” cím alatt foglalkozik a baromfitartással. Ezt írja: „Fő jövedelmünk a búza, utána a baromfityénésztés következik, 75.000.000 korona az államnak. Űzzük ezen jövedelmi ágat még nagyobb mértékben, ne csak a földművesek, de mindenki, akinek udvara van tartson baromfit”. A továbbiakban hasznos útmutatást ad a baromfityénésztéshez. Felhívja a figyelmet a korai csirkék nevelésére, igen jó takarmányösszetételt javasol, az elhelyezéssel kapcsolatban pedig a következőket mondja: „Az ól náddal legyen fedett, a déli oldalon pedig üvegezett. Az ólakhoz bokrokat, fákat kell ültetni, hogy árnyék is legyen.” Rávilágít a toll hasznosíthatóságára is: „A tyúk tollát szárítani és gyűjteni kell.”²⁸

A keltetőgépekről érkezett hírek nemcsak a felnőttek, de a gyermekek képzeletvilágát is foglalkoztatták és kísérletezésre készítették őket. Iskolás gyerekek tyúkok alól elcsent tojásokat a meleg kuckó tetején elrejtve próbálták kikeltetni. Titkolt próbálkozásaikat nem a csibék csipogása, hanem a záptojás jellegzetes szaga fedte föl. Hasonló sikertelenség a felnőtteknél is előfordult. Kondorosan a jegyző keltetőgépjéből is hiába várták a csibéket, a nagy nyilvánosság előtt folyó próbálkozás itt még a kétkedők derűjét is kiváltotta.

Orosházán két kísérletező ember munkáját már nagyobb siker kísérte. A Baromfityénésztés 1904. évi szept. 25-i száma erről így tudósít: „Új tojáskeltető gépet mutattak be a hódmezővásárhelyi kiállításon, amelyet Szabó István és Társa Orosházáról állított ki. Ez a gép villamossággal van berendezve. A meleget villamoskészülék szabályozza. Az elemek feltöltése nagyon egyszerű. A gépből a lakásnak bármely részébe villamos-csengő vezethető, amely a legkisebb rendellenességet folytonos csengéssel jelzi . . . a minisztérium, mely állami segítséget is helyezett kilátásba, ezer darab ilyen villamos berendezésű keltetőgépre kért ajánlatot.”²⁹ A tudósításban még arról is írnak, hogy a gépben lévő vizet a burkolatra felerősített petróleumlámpa melegíti. (3. sz. kép)

A nagy érdeklődést kiváltó gépi tojáskeltetés sokféle foglalkozású embernek a figyelmét keltette föl. Az Orosházi Újság híreiből azt is megtudjuk, hogy Szabó István például ecetgyáros volt.³⁰ A feltalálók szabadalmukat valószínűleg eladták, mert a Baromfityénésztés következő év februári számában a hirdetések között azt olvashatjuk, hogy a Szabó féle „Elektra” nevű tojáskeltetőgépet Kogler és Rossner cég gyártja.³¹

Szólnunk kell még a baromfityénésztő egyesületekről is, mert ezek tevékenysége közvetve vagy közvetlenül kapcsolatban volt az orosházi baromfityénésztéssel. Már a GALLUS című szakfolyóiratnak 1879. évi 1. számában felhívást tesz közzé Grubiczay Geyza egy országos baromfityénésztési egyesület alakítására. Szükségességét azzal indokolja, hogy az egyesületekben alkalmat adnának az eszmecserére. Ismertetnék mindazt, amit külföldön eredményesen mívelnek a baromfityénésztés területén, hogy azután azt átvehessék. Egyesületi tagok segítségével terjeszthetnék a jó tenyészanyagot. Javasolja még, hogy a megyei gazdasági egyesületeknél egy-egy nyulászati szakosztályt is állítsanak fel.

Kívánatosnak tartja, hogy az Állatorvosi Tanintézet baromfiak és tengeri nyulak gyógyításával behatóan foglalkozzék.

Az első egyesület megalakulásáig azonban hat esztendő kellett várni.

1885-ben Pécssett alakul az első egyesület. 1887. áprilisában a budapesti galambkedvelők köre is megalakult Columbia néven. Ugyanezen év májusában a haszon- és díszszárnyasokat tenyésztők országos egyesülete rendes közgyűlést tart. Főtitkár: Parthay Géza, a „Házi szárnyasaink” szerkesztője.³² 1902-ben megvetik az alapját a Baromfitenyésztők Országos Egyesületének. 1907-ben „Békéscsabán baromfitenyésztő egyesületet óhajtanak alapítani. Hír szerint gróf Wenckheim Dezsőné fogják elnöknek felkérni”.³³

A századfordulón több grófné és nagybirtokos felesége is foglalkozik baromfitenyésztéssel, elsősorban az idegen fajták behozatalával és szaporításával. Részt vesznek a kiállításokon s az eladásra szánt tenyésztőjást és tenyészbaromfit az újságokban hirdetik.

1909-ben az orosháziak előbbre akartak lépni. E törekvés megismeréséhez érdemes idézni az egyik képviselőtestületi jegyzőkönyvet. Ebben Veres József evangélikus lelkész javasolta, hogy Orosházán és környékén az erős baromfitenyésztés továbbfejlesztése érdekében kérje a község a Földművelésügyi Minisztériumot: „Szervezen Orosházán baromfitenyésztő mintatelepet”. A kérelmet a Földművelésügyi Minisztérium elutasította.³⁴

A fent említett írásokból áttekintést kapunk arról, hogy az I. világháborúig a szakemberek, valamint a baromfitartók milyen színvonalon foglalkozhattak a baromfi tartásával és forgalmazásával. A szakemberek ismereteiket, tudásukat az újságon keresztül, de bizonyára más módon is igyekeztek átadni a parasztságnak, aminek eredménye a baromfikereskedelem és a baromfifeldolgozás fejlődésében mutatkozott. Ezt igazolják a következő adatok:

A két legnagyobb orosházi exportcég (Bortolo M. Bernardinelli, mint az Esportazione Uova képviselője és Claus Ede, mint az Italienische Geflügel Importation képviselője) az alábbi baromfimennyiséget szállította el Orosházáról külföldre:

1898-ban 460 vasúti kocsiban 1.000.413 db, 512.915 Ft érték

1899-ben 349 vasúti kocsiban 803.887 db, 407.302 Ft érték

1900-ban 657 vasúti kocsiban 1.610.907 db, 1.709.218 Ft érték.³⁵

Az Aradi Kereskedelmi- és Iparkamara 1908. évi jelentése szerint a kamara területéről azon évben a legtöbb tojást Orosházáról vitték ki.³⁶

b) Az I. világháborútól 1948-ig

Az idősebb baromfikereskedők visszaemlékezése szerint az I. világháború éveiben Orosházán és az egész országban csökkent a baromfiállomány. A munkaképes férfiakat háborúba vitték, s a nehéz paraszti munka az asszonyokra, öregekre és gyerekekre maradt, akiknek sem idejük, sem erejük nem volt ahhoz, hogy olyan nagy számban tartsanak aprójószágot, mint a korábbi

években. Mindezen felül az állandó rekvirálás, a hatósági igénybevétel a takarmánykészleteket olyan mértékben lecsökkentette, ami eleve szűkebb területre szorította a baromfitartást. Más oldalról a sertésállomány csökkenése miatt a hiányzó termékeket baromfi hússal (a zsírt libával, kacsával) pótolták. Ezen okok miatt a piaci értékesítés jóval kevesebb volt a békeévékéénél.

Az 1920-as évek eredményeiről a Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara jelentéseiből kaphatunk tájékoztatót.³⁷ Az 1923. évi a következőket írja: „Nagy jelentőséggel bír a területnek egyes helyein az élő és vágott baromfiüzlet is. Ennek az üzletágnak Orosháza a központja, ahol néhány igen nagy kereskedelmi cég működik, melyek igen jelentős kiviteli forgalmat bonyolítanak le Nyugat-Európa különböző államaiba. Orosházán kívül a baromfiüzletben még Hódmezővásárhely, Szentes és Békéscsaba bírnak nagyobb jelentőséggel.”

Az 1924. évi jelentés³⁸ szerint „Orosháza a Tiszántúl baromfi- és tojáskereskedelmének a központja”. Orosháza országos vásárai igen nagy arányúak, sőt „heti piacai is a kerület sokkal nagyobb városainak vásárait erősen fölülmúlják”. Foglalkozik a jelentés a tojással is. Kiemeli, hogy sok a sáros tojás, „fel kellene világosítani a termelőket, hogy a fészkeket mindenkor tartásuk tisztán, a tojást naponta szedjék össze”. Baromfiakról a következőket írja: „Pulykákból a kivitt mennyiség meghaladta a békeévek kvantumát. — Ugyancsak nagyobb mennyiségű gyöngytyúk került exportra, míg csirkéből még mindig visszaesés mutatkozik, főleg azért, mert a háború előtti legnagyobb fogyasztó piacunkat, Németországot, magas áraink miatt nem tudjuk teljesen visszahódítani.”

Az 1928. évi jelentés³⁹ rossz híreket foglal össze. Ezekből megtudjuk, hogy a német hatóságok betiltották a magyar tenyészbarmfi bevitelét és nagyon megszigorították a levágásra szánt áruk beszállítását is. A jelentés nem tér ki a bevitel megszüntetésének, illetve megszigorításának okaira. Idős baromfitelepi munkások elbeszéléseiből tudjuk, hogy amikor még tenyészbarmfit is szállítottak, a németek az ivararányt is ellenőrizték, minden 10 jércéhez egy-egy kakast is raktak a vagonba.

Az előrelátó üzletemberek a baromfitenyésztést kedvezően irányíthatták, de arra is volt példa, hogy a pillanatnyi haszonra törekvők azt el is ronthatták. Az I. világháború előtt a nagytestű, bronz színű pulykákat tenyésztették, amiért az angol piac jól fizetett. A háború alatt és a húszas években a tollkereskedők a fehér pulyka marabu (az oldalán és a combokon lévő disztoll alapanyag) tolláért jó árat fizettek, mire a tenyésztők gyorsan a fehér és a kisebb testű pulykára cserélték fel állományaikat. Ez a pulyka viszont kisebb értékű volt a külföldi piacon, s ennek következtében belföldön is esett a pulyka ára. A tollkereskedéssel is foglalkozó kiskunhalasi Schneider cég meggazdagodott, 1923-ban Békéscsabán is nagy telepet létesített, ugyanakkor a vidék pulykaállománya kisebb testűekkel cserélődött ki. (4. sz. kép)

A pulykaállomány nemesítéséhez ezután egyes kereskedők fogtak hozzá. Külföldről, elsősorban Írországból hoztak be bronz színű pulykákat. Az orosházi kereskedők Klein Jenő és testvére Szikáncson lévő gazdaságából szereztek be a pulykatojásokat, valamint a napospulykákat és adták tovább a helybeli tenyésztőknek.

A baromfiállomány 1928. évi létszámáról az Orosházi Friss Újság 1928. évi

május hó 27-i számából kapunk tájékoztatót.⁴⁰ Eszerint: „az orosházi gazdák baromfiállománya a következő képet mutatja”:

Tyúkféle	65 000 db	Kacsa	8000 db
Pulyka	7 000 db	Galamb	4300 db
Lúd	11 500 db		

Ezekben a számokban az uradalmak és az akkor még önálló Szentetornya község baromfiállománya nincs benne. Ezt az összeírást tavasszal végezték. Ezek az adatok a törzsállományok adatai, a napos és a fiatal állatok nem szerepelnek benne.

Az orosházi újságokban újra megjelentek a baromfityenyésztés jelentőségét ismertető írások. Így 1930-ban Wass János még a gazdasági válságból való kiutat is ebben látta. Kiemeli, hogy a baromfityenyésztésbe fektetett tőke fordul meg a legrövidebb időn belül. Javasolja, hogy az épületek és a felszerelések beszerzéséhez beruházási hitelt kellene juttatni a tenyésztőknek.⁴¹ Ez teljesen igaz is. A magyar mezőgazdaság korszerűsítése, belterjesebbé tétele a legkönnyebben jórészt ezen az úton lett volna elérhető.

A mai embernek, aki már a szervezett gazdálkodáshoz szokott, az említett néhány adatból is feltűnik, hogy az akkori időben hiányzott az egységes, a nagy közösség érdekeit szem előtt tartó irányítás. A Szegedi Kereskedelmi és Ipar-kamara a sáros tojással kapcsolatban is csak az óhaját fejezi ki: „fel kellene világosítani a termelőket”.

Wass János javaslatán kívül számtalan írás foglalkozik még a baromfityenyésztés ügyével. Említésre méltó Pákozdy László hódmezővásárhelyi állatorvos tanulmánya, mely az alábbi címmel jelent meg: „A magyar baromfi és tojás termelésének s értékesítésének válsága és kivezető utai.” Az őstermelők panaszaiból elég két mondatot idézni belőle: „Az 1931. évben volt még néhány kartellen kívül álló export cég is (pl. Orosházán olaszok vásároltak) és ahol azok is megjelentek a piacokon, ott 40—50 százalékkal magasabbra ugrottak a piaci árak.” „. . . Vásárhelykutatson a kartelltagok kilogrammonként 60—80 fillérért vásárolták össze a karácsonyi pulykát, ugyanakkor a «Hangya» szövetkezet vásárhelykutasi fiókja 1,20 pengőt fizetett érte.”⁴²

De kinek is kellett volna rendet csinálnia? A tőkés gazdasági rendben a tőke, a pénz gazdálkodott a saját érdeke szerint. A másik vonalon a kevés anyagi lehetőséggel bíró Földművelésügyi Minisztérium szakigazgatása és a különböző egyesületek próbálták az előrehaladást szolgálni.

A tájékozottabb tenyésztők tudták, hogy vannak gazdasági felügyelők, van Baromfityenyésztők Országos Egyesülete és Délmagyarországi Baromfi-, Fajnyúl- és Galambtenyésztők Egyesülete. Ismerték ezek folyóiratait: a Baromfityenyésztők Lapját és az Alföldi Baromfityenyésztőt. Amikor pedig ez utóbbi, a Békéscsabán nyomtatott lap megszűnt, akkor a Keletmagyarországi Egyesület lapját, a „Házi szárnyasainkat”, majd a Magyar Baromfityenyésztő és Értékesítő Szövetkezet szaklapját, az „Aprójószág”-ot olvasták.

A Földművelésügyi Minisztérium Felügyelőségének irányításán kívül részt vett még a baromfityenyésztés fejlesztésében a Baromfityenyésztők Országos Egyesülete (BOE) is. Az egyesület célját, törekvéseit jól szemlélteti az 1924.

évi közgyűlése, ahol eredményként könyvelték el, hogy egyre több nemesvérű baromfit állítottak tenyésztésbe. A keltetőgépekkel való kísérletezés sikerrel járt, s már 5.000 tojást befogadó gépeket vettek használatba. Több nagyszabású kiállítást rendeztek. Az Egyesület engedélyt kapott a baromfitermékek értékesítésére is. 1925-ben baromfitenyésztési kongresszust kívántak tartani, hogy még szélesebb körben népszerűsítsék ezen nagyjelentőségű termelési ágat. Továbbra is szükségesnek tartották az ismeretterjesztő előadásokat.⁴³

Az országos egyesületen kívül több városban is alakultak baromfitenyésztő egyesületek. 1924-ben az Országos Baromfitenyésztési Tanács a Földművelésügyi Minisztériumban tartott ülésén szabályozta a vidéki baromfitenyésztő egyesületek körzetét és a Baromfitenyésztők Országos Egyesületének (BOE) jogállását: „Minden egyesület delegálhat 2 tagot a BOE-be, viszont a BOE is delegálhat két tagot az illető egyesületbe. A küldöttek azonban nem tekinthetők választmányi tagoknak.”⁴⁴

Orosháza a Délmagyarországi Baromfi-, Fajnyúl- és Galambtenyésztők Egyesületéhez tartozott, melyet 1922-ben Békéscsabán alapítottak. Az egyesület működése Békés megyén kívül Arad megye ide tartozó területére terjedt ki. Hivatalos lapja az Alföldi Baromfitenyésztő (5. sz. kép).

Az egyesület célját, a közgyűlés határozatát a lap 1924. évi ápr. 1-én megjelent számában ismertették.⁴⁵ „Termelés és értékesítés egy kézben . . . célunk nem csak az, hogy az egyesület tagjainak tenyésztési buzgalmát fokozzuk, hanem, hogy foglalkozunk az értékesítési kérdések megoldásával is. Az egyesület évi rendes közgyűlése elhatározta, hogy elsősorban értékesítési, de másodsorban tenyésztési céllal részvénytársaságot létesít, s az erre vonatkozó lépések megtételére utasította a vezetőséget . . .” Az egyesület a részvénytársaság létesítésével, a szövetkezéssel többet akart tenni az országos egyesületnél, de a meghirdetett terve, „a termelés és értékesítés egy kézben”, a tőke hiánya miatt nem valósult meg.

Az egyesület a lakosság széles rétegeit kapcsolta össze s a gazdasági iskola tanárain, tanítókon, az állatorvoson, a keltetőállomás vezetőjén kívül munkások és parasztok voltak a tagjai. (6. sz. kép)

Az egyesületi lapban a szakcikkekén kívül a megrendezésre kerülő és a lezajlott kiállításokról olvashattak az érdeklődők. Jelentős helyet foglaltak el a hirdetések, s ezek jellemző képet adnak egy korról.⁴⁶

Orosházán a 30-as években került közelebb a gazdasági felügyelőség a tenyésztőkhöz. Az amerikai és nyugat-európai tanulmányúton járt Predmerszky Dezső, az országosan elismert szakember irányította éveken át a környék baromfitenyésztését. A cél az volt, hogy minél több baromfitartó kövesse a korszerűbb tenyésztési, tartási módszereket, nagyobb hozamot érjen el és ennek révén több jövedelemhez jusson. Főbb követelmények voltak: fajtatiszta állomány, baromfitifusz-mentesség és megfelelő tyúkólak.

Akkoriban a kettős hasznosításnak (hústermelő és jó tojó) megfelelő sárga, fehér vagy kendermagos nemesített magyar tyúk tenyésztését támogatták. Lábgyűrűvel vagy szárnyjelzővel látták el őket. A baromfitifusz-fertőzöttség felderítése céljából, egy vagy több esetben ismételve, az állományt vérvizsgálat

alá vették és amit fertőzöttnek találtak, azt kiselejtezték. Megfelelő méretű nagy ablakokkal ellátott tyúkólakat építettek.

A tyúkok és tojásaik azonosítása végett csapófészeket készítettek. A nagyobb szakértelemmel rendelkezők törzslapot is vezettek. A tojásokat hetente egy vagy két alkalommal gondosan ládába csomagolták és vitték a keltetőállomásra, ahol a piaci árnál lényegesen többet kaptak érte.

Hódmezővásárhelyen 1936-ban kezdte meg munkáját az Állami Keltetőállomás. Szemeyei Ádám volt az első orosházi gazda, aki rendszeresen szállított oda tenyésztőjasokat. A tenyésztőjasokért kapott felár jó ösztönzőnek bizonyult s ezért sokan követték példáját. Eleinte csak Hódmezővásárhelyre, később más helyekre is szállítottak. Az 1940-es években még Kolozsvárra is. Felvetődött a gondolat, hogy Orosházán is állítsanak föl keltetőállomást, de ez a terv csak a háború után valósulhatott meg.

Az első keltetőgépeket 1946. decemberében a Kossuth Lajos utcában, a volt Munkás Otthon épületében helyezték el. Ekkor még csak 4 db 10.000-es keltetőgéppel indult az üzem. Két év múlva már tágasabb helyre, a volt Magyar Mezőgazdák baromfifeldolgozó épületébe került át, a Csokonai utcába. Itt már 7 db 10.000-es géppel és 20 db 500-as asztali géppel keltettek. Ez utóbbiakban az Angliából repülőgéppel Magyarországra szállított pulykatojásokat keltették 57 %-os eredménnyel. 1948-ban az országos versenyben az Orosházi Keltetőállomás nyerte az I. díjat. A csirkék kelési eredménye az igen jónak mondható 73 % volt.

A keltetőállomást Varga Sándor vezette, s ő szervezte meg az ún. mintaközösséget is. Ebbe a közösségbe azok a tenyésztők tartoztak, akik egyszínű, fajtatiszta tyúkállományt állítottak be, és akik tyúkjait az Országos Állategészségügyi Intézettől kiküldött állatorvos ellenőrizte. E tífuszmentes állatok tojásait szállították hetente a keltetőállomásra. Érdekes volt az a törekvésük, hogy határreszenként más és más színű állományokat alakítsanak ki. Munkájukat befejezni nem tudták, de így is Tatársánccon csak fehéreket, a pusztaföldvári tanyákon csak kendermagosokat tartottak.

A mintaközösség tagjai közösséggé kovácsolódtak össze. Társadalmi munkával ők költöztették el a keltetőállomást. Közösén szerezték be a vérfrissítéshez szükséges kakasokat is. Ezenkívül az év végén társasvacsorát rendeztek. A vacsora előtt a meghívott szakemberek előadást tartottak. A szükséges élelmet, tűzrevalót maguk adták össze. Természetesen nem hiányzott a zenekar sem, s a fiatalok táncrea perdültek a vacsora végén.

Az 1920-as, 30-as években voltak Orosházán és Orosháza szomszédságában már olyanok is, akik egy kissé amerikai mintájú vállalkozásba fogtak: Tyúkólakat, keltető- és csibenevelő házakat építettek, s a telepet drótkerítéssel vették körül.

Kaszaperen Montágh Pál középbirtokos törzsellományának kifejlesztésére a nyugati államokból repülőgéppel hozatta a naposcsibéket. Ezekről az állatokról Mezei Gáborné, aki 1926-ban hetente járt a telepre takarítani, most így emlékezik vissza: „Sok szép jószág volt ottan, szerettünk volna venni belőle, de nekünk napszámosoknak nem volt annyi pénzünk.” A gazdasági válság közbejötté miatt Montágh Pál itthon nem tudta az állatait értékesíteni, ezért

a vállalkozás abbamaradt. Telepéről és tojóházáról a tetszetős kivitelben nyomtatott színes üzleti levélpapírja ad számunkra korhű képet. (7. sz. kép)

Szász Károly Gáboros-Újvárosi telepét egy német szakember vezette. Tyúkállományuk elérte az 1.200-at, 3 keltetőgéppel keltettek és széntüzeléses műanyák (a szénkályhának ernyője volt) alatt nevelték a csibéket. Szemenyei Ádám 10—15 ólat számolt meg, amikor egy telepi bemutatón vett részt. Szász Károlyné szerint a vállalkozás jövedelmező lett volna, de baromfikolera miatt a telepet föl kellett számolni. Sajnos, akkoriban a fertőtlenítéseknek és az óvintézkedéseknek nem tulajdonítottak olyan nagy jelentőséget, mint ma.

A 20-as és 30-as években a vállalkozó szellemű parasztok közül egyre többen kezdtek meg a gépi keltetést, azzal a céllal, hogy minél korábban és minél több csirkéjük legyen. Első gépeik kicsik voltak, csak 100 tojást rakhattak be. A következő években a gépek száma és azok befogadóképessége is emelkedett, s évről-évre javultak a kelési eredmények is.

Az 1930-as évek végén az állattartók figyelme a baromfityénysztés iránt még inkább megnövekedett. Az emberek többen szerettek volna tudni a szakszerű és az intenzív baromfityénysztésről. Nagyobb eredményekre törekedve, jó segítséget reméltek az Országos Kisállattenyésztő Egyesülettől, ezért 1937-ben megalapították a Kisállattenyésztő Egyesület helyi csoportját.⁴⁷ Ugyancsak a baromfityénysztési ismeretek megszerzése céljából a fiatalok közül többen a gödöllői baromfitelep téli tanfolyamain vettek részt.

Sok tenyésztő még ma is őriz a 30-as, 40-es évekből származó baromfityénysztési szakfolyóiratokat. E lapokat olvasták, tanácsaikat hasznosították. Egyes tanyákon még láthatók azok a baromfiólak is, amelyeket a lapban ismertetett tervek szerint építettek.

A 30-as években a földműveléssel és állattenyésztéssel foglalkozók részére egyre több alkalmat adtak a továbbtanulásra. Ezüst- és aranykalászos tanfolyamokat szerveztek, amelyeken az idősök és a fiatalok egyaránt részt vehettek. Működött ezen kívül az evangélikus egyház támogatásával egy népfőiskola is. Az itt megszerzett elméleti tudást gyakorlati ismeretekkel is bővíthették az ún. tanyalátogatásokon, ahol a jó állatállománnyal rendelkező parasztemberek bemutatták állataikat, a takarmányt, az istállókat, valamint a sertés- és baromfiólakat.

A negyvenes évek kezdetéig a baromfikereskedők az ivartalanított kakasokért, a kappanokért mindig jó árat fizettek. Orosházán sok parasztszöny értett a *kappanozáshoz*, hiszen az úrbériség idején az uraságnak a konyhai szolgáltatások között kappant is kellett adni. Mindezen felül a kappant csibe-nevelésnél is hasznosították. Más vidékeken pénzért kappanoztak, az orosházi ember jobban számolt és ügyesebb volt, ezért ilyesmiért nem adott ki pénzt.

Az orosházi asszonyok kappanozásnál csak egy kést és egy varróút használtak. Akik könyvből tanultak kappanozni és keresetszerűen ivartalanítottak, azok munkájukhoz több műszert használtak. (8. sz. kép)

A leírtak alapján nyomon követhettük egy város, s ehhez hasonlóan az ország baromfityénysztésének fejlődését. Az elért eredmények azonban a tenyésztőket nem teheték önelégültté, mert a szomszédos és a távolabbi országokban is megvolt az előrehaladás. Néhol még nagyobb ütemben, mint ná-

lunk. Erről két tanulságos tájékoztatót olvashatunk a Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara 1936. évi értesítőjéből. Az egyik a piaci helyzetről ír, mely szerint: „a jugoszláv, kanadai, ausztráliai és dél-amerikai pulyka beözönlése folytán a magyar pulyka nehezen értékesíthető”. A másik viszont arról az új termelési módról ad hírt, amely nálunk csak az 1960-as években kezd megvalósulni. A rövid közlemény a következő: „a holland baromfikereskedelem feltört az »éjjel-nappal« produkáló csirkegyáraival”.⁴⁸

1946-ban a különböző baromfitenyésztő egyesületek helyett létrehozták a Baromfi- és Egyéb Kisállattenyésztők Országos Egyesületét. A helyi baromfitenyésztők számára megbecsülést jelentett az, hogy elnökévé Györgyi Lajos orosházi tenyésztőt választották meg. Györgyi Lajos ebben az időben Orosháza országgyűlési képviselője volt. Az egyesületet 1949-ben minden különösebb indok nélkül megszüntették.

c) 1948-tól 1953-ig

A II. világháború után a társadalmi és gazdasági átalakulás során 1948-tól kezdve Orosházán is megalakultak a termelészövetkezeti csoportok és az állami gazdaságok. Ezeknek első termelési feladataiban már ott szerepelt a baromfitenyésztés is. A kezdeti nagyüzemi állattartás nem ment zökkenők nélkül, s a legtöbb gondot a nagyüzemi baromfitartás okozta. Míg a lábasjóságok nagyüzemi tartására voltak korábbi tapasztalatok, addig a baromfitenyésztést kellő tapasztalat és hozzáértés nélkül kezdték el.

A betegségek főképp a nevelőházak zsúfoltsága miatt jelentkeztek. A négyzetméterenként elhelyezhető naposállatoknak kétszeres létszámát, de sokszor a többszörösét próbálták fölnevelni. Az első időben a hőmérő is ismeretlen volt a nevelőházakban, a gondozók „csak úgy érzésük szerint” gondoskodtak a fűtésről, esetleg a szellőztetésről, ezért gyakori volt a naposállatok megfázása. Csibegondozónak legtöbbször idős asszonyokat, vagy olyanokat jelöltek ki, akik más munkában sem feleltek meg.

E helyzetet sokat segített volna a jó szakkönyv, de az éppenúgy hiányzott, mint a szaktanfolyamok. Évek teltek el, míg kialakult egy megbízható és az állatokhoz is értő „gondozógárda”.

Az első nevelőházakat szükségmegoldásként a módosabb parasztoktól átvett tanyaépületekből és istállókból alakították ki. A régi kemencéket meghagyták, s azonfelül olyan kemencéket építettek, amelyeknek fekvőkéménye a helyiségen haladt keresztül. Ahol a gondozók hanyagok voltak, vagy ha a fűtőanyag rossz volt, az előírt hőmérséklet lecsökkent. A legtöbb átalakított épület rosszul szellőzött, s a kicsi ablakokon kevés napfényt kapott.

Megoldatlan volt a naposállatok, valamint a tojóbaromfi állati fehérjével való ellátása is. Általában csak szemes vagy darált kukoricával és árpával etették az aprójóságot. Az 50-es évek elején „föntről” javasolt és az újság által is közölt fehérjeszerzési forrást érdemes megemlíteni; e szerint az állati fehérjét földigilisztákkal lehet „biztosítani”. Javasolták a földigiliszta-tenyésztőtelepek létesítését. (A felásott földhöz korpát keverték és abba telepítették a

gilisztákat.) Állati fehérjéből importbeszerzési lehetőség nem volt, saját termelés alig, s az a kevés, amihez az egyes gazdaságok hozzájutottak, rossz minőségű volt. Rosszul örölt, csomós, időnként penészes, vitaminokat, nyomelemeket nem tartalmazott, az ásványi anyagok közül pedig a só sokszor darabos volt benne.

1950-ben megszüntették a régi kistenyésztők tifuszmentes tyúkállományából származó tenyésztőjások átvételét. A megszüntetés indoka az volt, hogy majd a nagyüzemek fogják ellátni a keltetőállomásokat. Ez elszármazott intézkedés volt, mert ez időben Orosházán csupán a Dózsa Termelőszövetkezetnek volt 400 db jércéje. A legközelebbi nagyobb baromfitartó, a Felsőnyomási Állami Gazdaság is csak 3000 db tojótyúkot tartott, amelyeket kistenyésztőktől vásárolt össze. Ezenkívül a kezdetlegesen elhelyezett tyúkok tojáshozama rendkívül alacsony volt, s így a keltetőállomás tenyésztőjás híján piaci tojásokból *rakta meg gépeit*. Korábban a tifuszmentes tojásokkal 70 %-on felüli kelési eredményt értek el. Az új intézkedések után ez 41 %-ra csökkent, ráadásul a kikelt csibék tifusszal fertőzöttek lettek. Ezekből a csibékből csak a tsz-ek vihettek nevelésre. Az ilyen fertőzött csibeállományból — mivel azon időben megfelelő gyógyszer sem állt rendelkezésre — 30—70 %-os elhullás is volt.

E körületekintés nélküli intézkedés is hozzájárult ahhoz, hogy a magyar baromfitenyésztés színvonala ebben az időben visszaesett. Érthető volt az orosházi Dózsa Termelőszövetkezetnek az a törekvése, hogy nem igényelte a keltetőállomás csibéit, hanem a régi, hagyományos kotlóültetést „nagyüzemesítette”, és 40—60 kotlót ültetett egyszerre. A kezdetleges, de ésszerűbb eljárással a veszteségeket a korábbiakhoz képest sikerült csökkentenie.

Az államosítás után évek teltek el, míg a baromfiipar szervezése nyugvópontonra jutott. Ez idő alatt a kialakuló nagyüzemi gazdaságoknak nem tudott segítséget adni. Az 1950-ben megalakult baromfiipari egyesületek működése alatt a baromfiiparban nem sok előrehaladás történt. Átvették a keltetőállomások üzemeltetését, de a tifuszvizsgálatok megszüntetése következtében rosszak voltak a kelési eredmények. Nem sok értelme volt annak az intézkedésnek sem, hogy 1951-ben újból megkezdtek a telepen belüli baromfi- és tojás-felvásárlást. Az Egyesülés rövid fenállása alatt a gyárakban csak az adminisztrációs munka szaporodott. Másfél év után, 1952. március 1-én az egyesületek megszűntek. Az Orosházi Baromfifeldolgozó Nemzeti Vállalat az Alföldi Baromfiipari Egyesüléshez tartozott, melynek Békéscsabán volt a központja. (9. sz. kép)

A baromfiipari egyesületek megszűnte után újabb átcsoportosítást hajtottak végre. Az ipartól elválasztották a felvásárló csoportot, s begyűjtési kirendeltségeket alakítottak. Orosházán a kirendeltség külön telepet is kapott a Fürdő utca és a Nádasdy utca sarkán, egy volt fatelep helyén. A gépkocsik és a javítóműhely különálló vállalathoz, a központi Baromfiipari Fuvarozási Vállalathoz került. A minisztériumban Baromfiipari Igazgatóságot létesítettek, de még ez sem volt önálló, mert a húsiparral vonták össze.

Nem volt egységes szerv, amelyik hathatós segítséget adott volna a nagyüzemi baromfitenyésztésnek. A néhány baromfiipari gazdaság kezdeti bajokkal küszködött, és kevés is volt ehhez a feladathoz. Az orosházi Baromfifeldolgozó

Vállalathoz nem tartozott ilyen gazdaság. Az üzem vezetősége 1952-ben Szarvason, a Körös partján felsőbb utasításra keresett és talált vízibaromfi-tenyésztésre alkalmas helyet, de ennél több előrehaladás nem történt. Még szerencse, hogy néhány év múlva ugyanezen a helyen Halkisérleti Kutató Intézet alakult, amely a haltenyésztés mellett, tavi peccsenyekacsa-tenyésztéssel is foglalkozott és jelentősen növelte az orosházi baromfiipar forgalmát. (Néhány év alatt 1 300 000 jó minőségű peccsenyekacsát szállítottak be.)

A baromfitenyésztők a nyugati országok nagyüzemi baromfitenyésztését nem tanulmányozhatták. Jó példa erre a következő eset: Egy állatorvos kint élő ismerősével megrendeltette az egyik amerikai baromfitenyésztési lapot, a Poultry Journal-t. A lap előfizetését egy év múlva nem újította meg, mert az „éber hivatal” tudtára adta, hogy neki erre nincs szüksége.

Az ipar és a mezőgazdaság közötti szorosabb kapcsolat kialakulását Orosházán zavarta az a körülmény is, hogy az államosítástól 1966-ig 12 igazgatója volt az üzemnek. Legtöbbje nagy elszántsággal kezdett a munkához, de a sokrétű feladat nem egynek meghaladta az erejét, különösen azokat, akik korábban más szakmában dolgoztak.

Az ötvenes években a földművesszövetkezetek támogathatták volna a baromfitenyésztést, hiszen az orosházi baromfifeldolgozó bevásárlási körzetében 19 földművesszövetkezet foglalkozott a háztáji és egyéni gazdaságok baromfi-állományának a felvásárlásával. E földművesszövetkezeteknek 103 felvásárlója nap mint nap találkozott a tenyésztőkkel, de ezek tevékenysége csupán az áru átvételére szorítkozott.

Még a nagy múltú Mezőhegyesi Állami Gazdaság sem tudott jó példát mutatni, pedig az egyik szakembere a Szovjetunióban is tanulmányozta a nagyüzemi csirkenevelést. Hazatérve, itthon a nagy csikónevelő istállót csirkenevelésre alakították át. Sajnos, a vágócsirke gyenge minősége miatt ez a próbálkozás néhány év múlva abbamaradt.

1951 áprilisától kezdve 1953 júniusáig a beadási kötelezettség alapján gyűjtötték be a baromfit és a tojást. A baromfiipar nyersanyagellátása eddig sem volt folyamatos, de az új rendelkezések után a tenyésztők a beadási határidő lejárta előtt — félve a büntetéstől — a hónapok vagy a negyedévek végén tömegesen adták be árujukat, s „teljesítették az állam iránti kötelezettségüket”. Az áru egyenetlen beszállítása mellett igen nagy gondot okozott a feldolgozásnak a baromfi rendkívül rossz minősége. A takarmányhiány miatt jó minőségű baromfit nem is várhattak.

A paraszti gazdaságok jóformán semmilyen segítséget sem kaptak a baromfitenyésztés fejlesztésével kapcsolatban, miután az 50-es évek elején úgy beszéltek róluk, mint amelyek rövid időn belül feleslegessé válnak és megszűnnek. A baromfitenyésztési aléltságot (ezt a termelési statisztikai adatok bizonyítják) csak az MDP Központi Vezetőségének 1953. júniusi határozata szüntette meg, mert olyan feltételeket biztosított, amely a tenyésztési kedvet is visszaadta.

d) 1953-tól napjainkig

Az előző időszak terhes körülményei között a termelőszövetkezetek és állami gazdaságok számára a baromfitenyésztés csak gondot és munkát jelentett. Sok gazdaság lemondott volna a baromfinevelésről, de erre nem kapott engedélyt. Néhány évvel később az állami gazdaságoknál szakosították az állattenyésztést, s így egyes gazdaságok megszabadultak ettől a „nehéz ágazattól”. Ezek között volt az Orosházi Tangazdaság is.

Amit a Baromfiipar című lap 1957-ben írt a baromfitenyésztés országos helyzetéről, az pontosan ráillik az orosházi viszonyokra is: „Az állami gazdaságok és termelőszövetkezetek baromfitenyésztése évről-évre fejlődik ugyan, de a fejlődés menete meglehetősen lassú, és hosszabb idő múlva éri el a magán-gazdaságok baromfitenyésztésének mennyiségi színvonalát. Pedig ennek fejlődésétől függ a lakosság ellátása és az export tervek teljesítése.” „A tsz-ekben olyan tagokra bízta a nevelést, akik egyéni korukban sok baromfit neveltek, de kitűnt, hogy a néhány fészekaljnyi csirke felnevelésére elégséges tapasztalat nem elegendő a többszáz, vagy több ezer csirkét nevelni kívánó nagyüzemekben. A nagyüzemi tenyésztéshez szükséges elméleti-gyakorlati ismeretek és tapasztalatok mind a gondozók, mind az irányítók részéről hiányoztak.”⁴⁹

A továbbiakban a cikk kivezető utat javasolt: „Alkalmazzanak a baromfiiparnál baromfitenyésztésben jártas mezőgazdászokat, akiknek fő feladatuk a telep felvásárlási körzetében lévő termelőszövetkezetek baromfitenyésztési kérdésekben való állandó patronálása lenne.” Foglalkozik még a szaklap a takarmányozással is, kiemeli, hogy nagyarányú árubaromfi-termelésre csak akkor gondolhatunk, ha magasabb tápértékű takarmányt etetünk a baromfiakkal.

Az 1953 utáni években elsősorban a termelőszövetkezeti tagok háztáji és az egyéni baromfiállományánál mutatkozott növekedés. Orosházán az évenkénti március elsejei statisztikai adatok szerint a törzsállományok létszámát az alábbi táblázat mutatja:⁵⁰

Év	Tyúk	Liba	Kacsa	Pulyka
1954	66 991	1715	1206	305
1955	103 425	2053	2947	—
1956	102 135	2059	1943	995
1957	111 197	2363	2045	1147

Év	Tyúk és gyöngyös	Liba	Kacsa	Pulyka
1960	129 888	2382	3316	1188
1962	121 311	1810	2868	1130

A következő évekről hivatalos statisztikai adataink nincsenek, de az évenként végzett baromfipestis elleni oltások adatai szerint 1962-től a tyúkok száma nem csökkent.

Igen szemléltetőek a város termelőszövetkezeteinek baromfi-létszámára vonatkozó adatok. Ezek szerint 1954. március 1-én a tíz orosházi termelőszövetkezet baromfi-létszáma a következő:⁵¹

Tsz neve	Tyúk és gyöngyös db	Liba db	Kacsa db	Pulyka db
Vörös Csillag	328	20	10	—
Táncsics	402	36	—	23
Október 6.	610	42	—	32
Dózsa	447	80	96	33
Kossuth	255	16	—	—
Ady	445	20	—	—
Rákóczi	425	8	8	8
Béke	245	17	—	12
Szabadság	312	12	—	—
Új Élet	1002	37	16	—
Összesen	4471	288	130	108

1954 és 1960 között a város termelőszövetkezeteinek baromfi törzsállománya nem gyarapodott:

Év	Tyúk db	Liba db	Kacsa db	Pulyka db
1954	4471	288	130	108
1955	5061	276	165	—
1956	3210	208	90	165
1957	1278	61	39	49
1960	3266	26	163	155

Legnagyobb tyúk-törzsállományt a Dózsa Tsz tartott. Létszáma 2—3000 között volt. Az 50-es évek végén 2 db 10 000-es keltetőgépet is beállított, így a napocsibéket saját tojásaiból keltette.

Az ötvenes évek közepén a termelőszövetkezetek új csibenevelő ólak építéséhez is hozzáfogtak. Az orosházi Szabadság Tsz nevelőházát az akkori követelmények szerint nagy ablakkal építették, a terem melegét kemence és fekvőkémény biztosította.

Az 1961-től kezdve a város mezőgazdasági termelőszövetkezeteinek baromfi törzsállományáról az alábbi táblázat ad képet:

Az Új Élet Termelőszövetkezet 1961-ben és 1962-ben nagyarányú csirkeneveléshez fogott, s évente kb. 60 000 csirkét neveltek fel az istállók padlásain. Az országban elsők között próbálták hasznosítani a nagy padlásokat. A Földvári úti malmot is csirkenevelés céljára alakították át. Ezek a helyeken a meleget „parabola tükrök” (meghajlított lemez alatt beszerelt elektromos hőszugárzók) adták. Ezek a több tízezres létszámú csibenevelések — részben a zsúfoltság, részben a hiányos szellőztetés miatt — nem hozták meg a kívánt eredményt. Az elgondolás jó volt, csak ebben az időben még hiányzott a kellő technikai felkészültség és a gyakorlati tapasztalat.

Év	Tyúk db	Liba db	Kacsa db	Pulyka db	Gyöngyös db
1961	6 079	143	1 105	740	—
1962	10 094	684	1 654	203	—
1963	6 510	1 140	1 268	846	—
1964	18 418	3 262	—	2 206	1 498
1965	8 501	11 320	—	981	—
1966	12 207	8 701	—	3 308	—
1967	6 380	12 900	1 250	—	—
1968	3 274	17 886	1 512	3 124	3 871
1969	5 988	21 700	—	7 670	10 297
1970	8 927	32 869	—	4 929	—

1963-ban az Új Élet Tsz már nem nevelt csirkét, egyrészt az előző évi gyenge eredmények miatt, másrészt azért, mert hozzáfogott a törzslúd-tartáshoz. Az 1960-as években összeállított statisztikai adatok alapján követhetjük lúdállományának évenkénti növekedését.

1967-ben, a Béke Termelőszövetkezetben alakították át a tehénistálló padlását csibenevelés céljára. Itt a tetőzetet már jól szigetelték. A szétszórta elhelyezett infralámpákon kívül még egy nagyteljesítményű olajkályha is adta a meleget, amelynek hőjét a földszintről a padlásra vezették. Az elhasznált levegőt a tetőzet alatt elhelyezett ventilátorokkal cserélték ki.

Ilyen padlásos csibenevelőket ezekben az években a három járás területén sok termelőszövetkezetnél alakítottak ki. A Béke Tsz 18 éve használatban lévő padlásterében még 1984-ben is jó minőségű csirkéket neveltek. Természetesen a 7000-es férőhelyen nem akartak 10 000 csirkét nevelni. A nevelési technológiát pontosan betartották, és nem hanyagolták el az egyes állományok utáni alapos fertőtlenítést. 1984. év végével a Béke Tsz a nevelést befejezte. A kis mennyiség ellátása, kiszolgálása viszonylag nagy általános költség terhelését igényelte, ezért nem volt eléggé gazdaságos tovább, más ágazatokhoz viszonyítva.

Az Új Élet Termelőszövetkezet 1966-ban megépítette a keltető üzemét, s 1967-ben már 36 db 10 000-es gép működött benne. Előzőleg az orosházi és a mezőkovácsházi keltetőállomásra vitték a tojást. 1968-ban egy újabb épületben ismét 36 gépet állítottak be. Ezekkel már nemcsak saját lúdtojásaikból keltettek, de vásároltak is hozzá, s ezenfelül bérkeltetést is vállaltak. 1970-re a harmadik épületbe 33 keltetőgépet szereltek be, s így 105 gépes keltető üzemük lett. A keltetés kifizető vállalkozás volt, s jelentős jövedelmet hozott a gazdaság számára. A tenyésztők részére pedig még ma is jó minőségű naposállatot ad ki.

A keltető üzem eredményei az első években:

1967-ben 135 000 db libát keltettek.

1968-ban 312 000 db libatojást,

800 000 db kacsojást,

100 000 db gyöngyöstojást raktak be a keltető gépekbe.

1969-ben 511 278 db libát,
280 000 db gyöngyöst,
10 000 db pulykát keltettek, ezenkívül
50 000 db libatojást,
6 000 db fácántojást vállaltak még bérkeltetésre.

1970-ben 779 000 libatojást raktak be a keltetőgépekbe. A naposlibákat a Baromfiipari Országos Vállalat orosházi, kecskeméti és kaposvári gyárai felvásárlási területén lévő termelőszövetkezeteknek és egyéni tenyésztőknek adták el. Ezenkívül Jugoszláviába 50 000 naposlibát és 54 000 libatojást, Csehszlovákiába 20 000 naposlibát és az Észti Szovjet Szocialista Köztársaságba repülőgéppel 4700 naposlibát szállítottak ki.

A helyi lúdtartás jelentőségét mutatja az is, hogy 1966-ban az Országos Lúdtenyésztési Ankétot Orosházán rendezték meg. Ezen közel 200 szakember vett részt. A tanácskozás után megtekintették az Új Élet Termelőszövetkezet lúdállományát, valamint a Baromfiipari Országos Vállalat Orosházi Gyárát.

Ezen a tanácskozáson két gyakorlati szakember kérte az illetékeseket, hogy az importált rajnai lúd mellett tartsák fenn a baromfiipar törzstelepén még meglévő 1500 db-ból álló magyar lúdállományt, mert annak kiváló májtermelő képességére szükség lehet. Kár, hogy kérésüket figyelmen kívül hagyták. Ma kevesebb gondunk volna a jó minőségű libamáj előállítására terén.

Némi szerencse, hogy a Baromfifeldolgozó Vállalat szaktanácsadója, Alexi Pál és Németh Géza, az Új Élet Tsz főállattenyésztője, keresni kezdték és megvásárolták az egy-két tanyában még megmaradt *s májra is jól hizó* magyar fajta ludakat. Az ezekből létrehozott kis törzsállomány talán pótol majd valamit.

1950-től kezdve másfél évtizeden át az Orosházi Keltetőállomásnak nem volt annyi naposállata, hogy a háztáji és magángazdaságokat teljesen el tudta volna látni. Ezért 1967-ben (kissé megkésve) a Földművelésügyi Minisztérium a Tánacsics utcai épületében 6 db 10 000-es keltetőgépet állított be. Felkeresték azokat a kistenyésztőket, akik 16 évvel korábban a tenyésztőjüket szállító „mintaköztség” tagjai voltak. Megkezdtek a vérvizsgálatokat és utána a keltetést. A vérvizsgált tyúkok elsősorban Hampshire fajtájúak, de néhány tenyésztő régi kendermagos színű állományát is tovább tenyésztik.

2. A baromfiipar kapcsolata a nagyüzemi gazdaságokkal

Az ipar életében is fordulópont volt az 1953-as év. Az Élelmezési Minisztériumon belül a baromfiipar önálló igazgatósággá alakult, ugyanakkor a felvásárlási és a szállítási csoport is visszakerült a feldolgozóhoz. Ez időtől kezdve a nagyüzemi baromfitenyésztés területén fokozatos előrehaladás történt, mert

mind a Földművelésügyi Minisztérium, mind a Baromfiipari Igazgatóság egyre több segítséget nyújtott.

Az ország nagy baromfitenyésztő gazdasági húsjellegű broiler csirkék szülőpárjait, továbbá nagy tojáshozamú hibrid tojóállományokat vásároltak a nyugati cégektől. A ludankénti nagyobb tojáshozam tekintetében kezdeti megoldást jelentett a rajnai lúd meghonosítása is. Igen nagy jelentőségű volt az állati fehérjét tartalmazó tápok és egyes gyógyszerek importálása. Öröndetesen szaporodtak az új keltetőállomások és növekedett a keltetőgépek száma. A baromfiipar saját telepein megkezdte a nagyüzemi pecsenyekacsa tenyésztését. Lehetőség nyílt külföldi tapasztalat-szerzésre, a tenyésztői kapcsolatok felvételére. Üzemünkben Rajki Margit és Berhencz Balázs 1970-ben franciaországi tanulmányúton vett részt.

1953-tól kezdve növekedett a beszállított baromfi mennyisége, de az ipar továbbra is idényjellegű maradt. Az év első kilenc hónapjában kevés baromfit hoztak be feldolgozásra, a gépek kihasználása rossz volt. A IV. negyedévben 2—3 egymást követő műszakot is be kellett állítani, hogy a behozott árut fel tudják dolgozni. A II. és III. műszak beállítása nem volt könnyű, mert azokra csak gyenge minőségű munkaerőt kaptak, pedig ezekért az emberekért még külön el is mentek a szomszédos községekbe, sőt a 60 km-re fekvő Makóra is. Ezt a 60—80 embert azután munkásszállásokon helyezték el. A baromfitenyésztés idényjellegét és az áru egyenetlen beérkezését nagyon jól mutatja az 1957. év statisztikája. Eszerint a felvásárolt baromfi mennyisége:

I—II—III. negyedévben	34 vagon	17%
IV. negyedévben	169 vagon	83%
	<u>203 vagon</u>	100%

Az 50-es évek végén a nagyüzemi baromfitenyésztés fejlesztése és növelése érdekében rendeletet adtak ki, amely szerint a nagyüzemek árujéért nagyüzemi felárat kell adni. A kg-onként fizetendő 2 Ft az akkori árakat mintegy 10 %-kal növelte. A tyúkokat tartó termelőszövetkezeteknek a keltetésre adott tojások után pedig 40 filléres felárat fizettek. Az ipar gondoskodott továbbá a tojások keltetéséről, valamint a naposcsibék elszállításáról is.

Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat termeltetési és szállítási osztályán 1957-ben helyet kapott az első baromfitenyésztési szakember, akit a következő években még több követett. Ezek vették fel a közvetlen kapcsolatot a nagyüzemekkel és a földművesszövetkezetekkel. Feladatuk volt a nagyüzemeknél az új nevelőházak kialakítása. Gondoskodtak a naposbaromfival való ellátásról, felnevelési szerződést kötöttek a gazdaságokkal és a kistermelőkkel. Szakmai tanácsokat adtak, figyelték az állatok fejlődését és meghatározták a levágások idejét. Eleinte jársonként két-két „agronómus” dolgozott. A 60-as évek közepétől, a nagyüzemi tenyésztési színvonal emelkedése után, létszámukat felére csökkentették.

1959-ben a baromfiipar is részt vett az orosházi járási és városi mezőgazdasági kiállítás szervezésében. Kiállítótermében bemutatták a tojáslámpázást, valamint a Labádi-féle tömögépet működés közben. Ezen kívül látható volt a

ládákba csomagolt baromfi és tojás. Orosházán ez volt az utolsó kiállítás, amelyen minden gazdasági állatfaj képviselve volt. Az utóbbi évtizedben az ÁFÉSZ által rendezett galamb-, nyúl- és baromfikiállítások szintén hasznosak a kisállattenyésztők számára.

A szakmai segítségen kívül az ipar naposbaromfival látta el mind a termelőszövetkezeteket, mind az egyéni tenyésztőket. Ezeket saját gépkocsijaival ki is szállította. A szállítás idejéről előre értesítette a tenyésztőket, hogy azok fel tudjanak készülni az állatok fogadására, s így tiszta és meleg nevelőház várta a szállítmányokat.

Az első évben ponyvával lefödött tehergépkocsival szállították a naposbaromfit. Télen a ponyva alá hullámpapírt, gyékényszőnyeget és pokrócot tettek. A következő évben autóra fel- és lerakható fabódékat készítettek, amelyeknek alapja majdnem akkora volt, mint egy tehergépkocsi rakfelülete, magassága pedig 160—170 cm. Ezekben a bódékban a naposbaromfival telt ládákat hézagosan *rakták*, hogy az állatok elegendő levegőt kapjanak. Ha nagy volt a hideg, télen a bódékat még fűtötték is. Tavasszal a sok naposállat kiszállításánál az üzem mindhárom bódéját használatba vették.

A naposállatokat általában korán reggel vették át a keltetőállomásokon, hogy legyen elég idejük a *széthordásra*. Amikor az egyéniek részére szállítottak, sokszor 6—8 községet is fölkerestek. Igyekezniük kellett, hogy a földműveszövetkezeteknél várakozó tenyésztőknek az állatokat minél előbb átadhassák.

A naposállatok nagyobb részét a Békés megyei keltetőkből vitték ki, de ha itt nem volt elegendő, vagy ha újabb fajtából szerezhettek be, akkor vállalták a hosszabb útról való szállítást is.

A baromfiiparnak a naposállatok elhelyezésében végzett munkájáról az alábbi táblázatok tájékoztatnak:⁵²

Az Orosházi Baromfifeldolgozó az első hibrid csirkéket 1964-ben szerezte be a Gödöllői Kisállattenyésztési Kutatóintézettől. 1967-ig a G-33-as hibrideket vásárolták, 1968-tól a G-65-ösöket és 1973-tól pedig a G-72-eseket.

1975-től főleg a HYBRÓ csirkéket nevelik az orosházi gyár körzetében. A Heves Megyei Keltető Vállalat import szülők tojásaival 1968-ban kezdte a keltetést. A hybrót a holland EURIBRID cég állítja elő, Magyarországon a HUNNIAHIBRID Broilertermelési Rendszer forgalmazza.

A Tetra-B csirkék az Orosházán levágásra kerülő csirkéknek 5—10%-át

Év	Csibe (db)	Napos pulyka (db)
1961	1 936 226	88 957
1962	2 919 056	105 253
1963	3 123 902	152 532
1964	3 371 410	294 194
1965	2 450 738	261 717
1966	2 817 367	263 674
1967	1 165 616	329 686
1968	1 126 027	136 545
1969	—	86 400
1970	—	443 858

Év	Napos liba (db)	Napos kacsa (db)	Napos gyöngyös (db)
1961	9 335	44 375	9 200
1962	16 208	126 416	29 204
1963	20 672	180 576	45 825
1964	63 933	265 137	92 045
1965	175 495	132 479	44 241
1966	228 370	113 824	38 966
1967	159 222	205 007	18 698
1968	227 513	412 281	120 371
1969	488 810	—	119 059
1970	495 226	56 798	249 310

adják. A Tetra—B csirkét import vonalából és magyar keresztezési kombinációkkal tenyésztették ki a Bábolnai Mezőgazdasági Kombinátban.

1966-ban 9 taggal Magyarbányhegyesen megalakult a Baromfikelető Szövetkezeti Közös Vállalat (BARTÖV). Célja, hogy elegendő naposcsikével lássa el az Orosházi Baromfifeldolgozó területén lévő termelőszövetkezeteket. A keltető 1968-ban kezdte meg üzemszerű működését, s 1970-ben az 56 db G-X 10 000-es keltetőgéppel 5 millió db csirkét keltettek. 1979-ben a keltető üzemet fejlesztették és korszerűsítették. Beállítottak 20 db belga PETERSIME 33 600 db-os előkeltető és 10 db PETERSIME 16 800 db-os bújtató gépet. 1982-ben még 16 db 16 800 db-osat. Jelenleg az üzem évi 20 millió db csirke keltetési kapacitással dolgozik. A keltető üzem számára szükséges tojásokat a taggazdaságok szállítják tyúktörzs-telepeikről.

A régi tőkés baromfifeldolgozás mennyiségéről az említetteken kívül nincsenek adataink. Az államosított üzem 1948. és 1949. évi termelését sem ismerjük, legrégebb adataink 1950-ből valók.⁵³ Mivel ebben az időben baromfit szinte csak egyéniék tartottak, ezért az 1950-ben felvásárolt mennyiséget tekinthetjük a tőkés baromfifeldolgozás egy évi átlagos baromfifelhozatalának is.

A hagyományos baromfitartás idején a levágásra kerülő csirkék 94—95 %-át a III. és IV. negyedévben szállították be az üzembe. Ez a tömeges árubeérkezés nagy megterhelést jelentett az iparnak, ugyanakkor a fogyasztók nagy része is csak ebben a néhány hónapban jutott hozzá nagyobb választékhoz. Ezt az idényszerű helyzetet csak a nagyüzemi csirkeneveléssel lehetett megváltoztatni.

A kedvező változást szemléltetik 1950-től a csirke évi és negyedévi beszállításáról összegyűjtött adatok:⁵⁴ (A táblázatot lásd a 30. oldal élén!)

Vizsgálatainkhoz minden év adatára nincs szükségünk, a két legfontosabb eredményt így is felfedezzük. Az 1950-ben beszállított csirkemennyiség megközelítően azonos lehet a korábbi, a tőkés baromfifeldolgozás mennyiségével, ezért kiinduló pontként ezt 100 %-nak vesszük.

1957-ig a beszállított mennyiség jóval alatta maradt a kiindulási 1950. évinek, de 1959-től kezdve fokozatosan emelkedik és 1982-ben éri el a legmagasabb szintet. Ez tizennégy és félszerese az 1950. évi mennyiségnek. Az 1983. és 1984. évi csökkenés, a változó exportpiac miatt alkalmazott termeléskorlátozás hatására következett be.

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Az 1950. év százalékában	Feldolgozás aránya %-ban negyedévenként			
			I.	II.	III.	IV.
1950	968	100				
1951	742	77	4,3	0,6	34,0	61,1
1952	589	61	6,4	2,8	45,8	45,0
1953	152	16				
1959	1 151	118				
1960	924	95	6,9	12,1	45,9	35,1
1968	2 278	235	16,0	23,0	29,0	32,0
1982	14 064	1 451	22,0	22,6	32,7	22,7
1983	13 222	1 364				
1984	12 545	1 294	24,6	26,9	28,9	19,6

Az 1950-ben beszállított csirkének csupán 5–6 %-át vágták le az első félévben, 1960-ban a 20 %-át. A következő években ez a mennyiség fokozatosan emelkedett és 1968-ban elérte a 39 %-ot. 1982-ben az I. és II. félévben levágott csirkék között a különbség 5,4 %. Még a negyedévek is megközelítettek a 25 %-os mennyiséget.

1950-ben a Baromfifeldolgozó Vállalat szinte az összes vágni való csirkét a földművesszövetkezetek (később ÁFÉSZ) közreműködésével az egyéni gazdaságokból szerezte be. Az állami gazdaságok, a termelőszövetkezetek és a háztáji csirkebehozatal részaránya 1961. után az alábbi képet mutatja:

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Beszállított mennyiség %-os arányban		
		ÁG	Tsz	FMSZ
1961	1189	12,6	53,1	34,3
1964	1822	13,2	66,5	20,3
1967	1737	9,8	89,6	0,6
1970	3865	9,0	90,4	0,6

A vizsgált 10 évben az állami gazdaságokból származó csirkék mennyiségében nincs számottevő változás. Az FMSZ által felvásárolt csirke négy éven át az 1 %-ot sem érte el. Jelentős viszont a termelőszövetkezetek termelése.

A nagyüzemi csirkeneveléssel párhuzamosan 1972-től kezdve a termelés színterére lép a nagyüzemi technológiával dolgozó háztáji csirkenevelés. Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat területén Medgyesbodzásan a termelőszövetkezet elnöke, Bali István indította útjára ezt az új termelési formát. Ebben az együttműködésben mindenki megtalálja a számítását. A tsz, mint szervező, a csirkenevelést vállaló tagjai részére előlegezi a naposcsibét, a takarmányt, az alomszalmát, a vakcinát és a gyógyszert. Gondoskodik annak kiszállításáról és a szaktanácsadásról.

A munkavállaló csirkenevelésre alakítja át a használaton kívüli istállóját vagy padlását, esetleg új nevelőolat vagy fóliasátrat épít. Övé a neveléssel járó munka és övé a villanyáram költsége.

A háztáji csirkenevelést a Baromfifeldolgozó Vállalat is szorgalmazta és

támogatta. Eleinte lassan indult, öt éven át csak a medgyesbodzási tsz foglalkozott vele. Ezután kezdte meg szervező munkáját a battonyai Petőfi, a battonyai Május 1, az orosházi Dózsa és az orosházi ÁFÉSZ. Jelenleg 7 szervező üzem működik 31 községben és 287 taggal. A legkisebb létszám 1200 db, amivel egy család foglalkozhat. A legtöbb termelő 2000—3000 csirke nevelésére vállalkozott. Az 1985. évi mennyiségi összetételt az alábbi táblázat szemlélteti:

1 200— 2 000-es állományt tart	53 termelő
2 000— 3 000-es állományt tart	82 termelő
3 000— 4 000-es állományt tart	69 termelő
4 000— 5 000-es állományt tart	34 termelő
5 000—10 000-es állományt tart	40 termelő
10 000-en fölötti állományt tart	9 termelő
	<u>287 termelő</u>

Akik nagyobb számú csirkét nevelnek, azok többsége valamelyik termelőszövetkezet használaton kívüli nevelőólját vette bérbe.

A háztáji csirkenevelés az első évek lassú fejlődése után rohamosan emelkedni kezdett.

Év	Háztájból beszállított csirke t-ban	Az összes csirke %-ában
1972	18,0	0,4
1973	86,0	1,2
1974	295,0	3,4
1975	495,0	5,0
1976	620,0	5,5
1977	875,0	7,4
1978	1290,0	10,2
1979	1247,0	10,2
1980	1952,0	16,6
1981	4784,0	35,1
1982	5810,0	41,3
1983	7314,0	55,3
1984	8131,0	64,8

Vágás után a termelőszövetkezet a csirke árából levonja a hitelezett összeget és megkapja a kilogrammonként járó szervezői díjat. A vállalkozók is megtalálják számításukat, ezt bizonyítja a vállalkozók számának gyors növekedése.

Pulykatenyésztésünk a csirkéhez hasonlóan 1950 után átmenetileg jelentősen visszaesett. Az ok itt is ugyanaz mint a többi baromfinál. Az évenként beszállított mennyiségről az alábbi adatok nyújtanak tájékoztatást:

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban
1950	403	1952	199	1954	326
1951	197	1953	162	1960	550

A szektorok szerinti megoszlást az alábbiakban láthatjuk:

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Különböző gazdaságokból beszállított menny. %-os arányban		
		ÁG	Tsz	FMSZ (ÁFÉSZ)
1961	613	—	37,1	62,9
1965	1153	0,1	75,2	24,7
1970	1099	0,8	86,6	12,6

1965-től a háztájiban nevelt pulyka mennyisége csökken, mert a termelőszövetkezetek a tanyák körüli pulykatartást nem engedélyezik, illetve megfizetik az általuk okozott kárt.

A 60-as években a baromfiipar csak úgy tudott törzspulyka-állományt biztosítani magának, hogy a törzsnek hagyott pulykák árát a gazdaságoknak már ősszel kifizette. A pulykákat pedig csak a tavaszi tojásrakás után szállították be vágásra.

1970. év végén a nagyszénási (akkor Lenin) ma Október 6. Tsz-től megkezdődött a hibridpulyka szállítása feldolgozásra. A tsz 1970-ben 14 db 1000 m²-es nevelőházat épített, s ezekbe az akkor forgalomban lévő Mecsek és Délibáb néven ismert hibrideket telepítették.

Helyi ellátás kialakítására is történt kezdeményezés. Az orosházi Petőfi Mg. Tsz is tartott törzsállományt, amelynél mesterséges termékenyítést alkalmaztak. Ez akkor még újdonságnak számító eljárás volt.

Két ellátó volt: a Kaposvári Baromfifeldolgozó pécsi kirendeltsége és a Mezőtúri Á. G. import tojásokból származó szülőpárok végtermékét saját maguk keltették.

1971-ben a Nádudvari Vörös Csillag Mg. Tsz már tartott kanadai Fehér Gyémánt hibridet (Diamond White). Erre az ország nagy részét ellátó bázisra épül a nagyszénási telep ellátása is 1972-től napjainkig. Jelenleg ennek a hibridnek a középnagy és nagytestű változatát nevelik.

A telep éves termelése 1400—1600 tonna, az átlagsúlyoktól függően változik. 1 m²-en 7 db pulykát helyeznek el. Évi állományváltások száma: 3,3. Az átlagos nevelési idő 84 nap volt, jelenleg a nagyobb testűeknél 105 nap. Ivar szerint külön nevelik 1982-től. A jérce nevelési ideje: 90 nap, súlya 4,70/db. A kakasé 124 nap, súlya 8,70/db.

A kisebb testű jérce törzse egészben, sütésre kész állapotban kerül exportra, a nagyobb testű kakast darabolják. Lesz belőle szeletelt pulykamell, csont és bőr nélkül, tálcán, exportra, a test további része a felvágottak színhús alapanyaga; pulykafelvágott készül belőle.

1965-től a bronzpulyka mennyisége csökken, sőt 1982-ben már el is tűnik. Ennek oka a tsz-ek kártérítési követelésén kívül az is, hogy 1980-ban a törzst a felvásárlási területet átrendezte. A régi gyomai járást — ahol több bronzpulykát neveltek — a békéscsabai baromfifeldolgozó területéhez csatolták.

Ezt a helyzetet mutatják az alábbi adataink: (Táblázat a 33. oldal élén)

A feldolgozásra behozott baromfifajok között a *gyöngyös* sohasem jelentett nagy tételt, 1950-ben 1,5 %-ot tett ki. Voltak esztendő, amikor még ennél

Év	Hibrid pulyka t-ban	Bronzpulyka t-ban	Év	Hibrid pulyka t-ban	Bronzpulyka t-ban
1971	1054	167	1981	1387	7
1979	1274	121	1982	1449	—
1980	1393	10	1983	1820	—

is rosszabb eredménnyel kellett számolni. Tizenöt éven át kielégítő volt a termelés. Az utóbbi 3 évben viszont már eltűnt a gyöngyös. Ezeket a változásokat jól szemléltetik az alábbi adatok:

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban
1950	49	1953	2	1956	9
1951	10	1954	2	1957	35
1952	7	1955	2	1958	75

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Különböző gazdaságokból beszállított mennyiség %-os arányban		
		ÁG	Tsz	FMSZ (háztáji)
1961	237	2,0	4,0	94,0
1965	186		26,1	73,9
1968	110	44,6	36,4	19,0
1970	393	42,5	50,1	7,4

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban
1973	149	1981	6
1975	25	1982	—
1977	12		

A beszállított gyöngyös mennyiségének csökkenésében ugyanazon okok szerepelnek, mint a bronzpulykánál. Korábban voltak, akik úgy vélekedtek, hogy a gyöngyös nagyüzemben nem tartható. Ezekre a gyakorlat rácafolt, igaz hogy csak ott, ahol a tartási és az állategészségügyi követelményeket betartották.

A *kövér liba* beszállítása az 1950-es évek elején, a beszállítások időszakában nagymértékben csökkent. A tenyésztőknél kevés kukorica maradt, ezért csak félig hizott libákat hoztak be. A telepen megpróbálkoztak a több ezer liba tömésével, de a hozzáértés hiánya miatt a munkák eredménytelenek maradtak.

Az a néhány asszony, aki a tanyáról jött a telepre dolgozni, értett ugyan a töméshez, de ennyi libát nem tudott megtömni. Eredmény volt az is, hogy a szombatn behozott ludakat vasárnap megtömték.

1956-tól a lúd tenyésztése és hizlalása fellendült, s a háztáji mellett a nagyüzemek is bekapcsolódtak ebbe. Az általuk hizlalt libák száma azonban a 13

%-ot nem haladta meg. Próbálkoztak gépi tömással is, de a gyenge eredmények miatt a 70-es évek elején a lúdtömést abbahagyták. Maradt a háztáji. Statisztikai adatok szerint a vállalat az egymást követő években eltérő mennyiségű májlibát dolgozott fel, ami a külföldi piac felvevőképességével függött össze.

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban
1950	873	1954	590	1967	2063
1951	370	1956	835	1971	1182
1952	556	1958	1242	1983	677
1953	219	1962	885	1984	697

Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalathoz szállított liba mája sok éven keresztül gyengébb minőségű volt az országos átlagnál. Ennek egyik oka, hogy a vállalat felvásárlási területét az Orosházi Új Élet Tsz látta el rajnai törzsből származó naposlibával. Azzal a rajnai libával, amely tudvalevően gyengye májtermelő képességű fajta. (Eredeti szándék szerint a magyar fajták szaporodóképességének javítása és hústermelés céljára importálták. Elterjedése viszonylag hamar bekövetkezett és nem tervezett hatásként, majdnem kiszorította az összes többi fajtát, így sajnálatos módon ezt a fajtát kényszerült a vállalat bizonyos ideig májtermelés céljára is felhasználni.) A másik ok szorosan összefügg az elsővel. A libatömők nem találták meg számításukat s felhagytak a tömással.

1983-ban a vállalat intézkedési tervet állított össze, amely májhibrid naposlibára alapozza a termelést. Kidolgozott még egy olyan májprémium rendszert is, amely a tömőket a lehető legjobb májminőség elérésére ösztönzi. Ezenkívül az ÁFÉSZ-szel együtt összehangolja a törzsállattartók, a nevelőgazdák és a lúdtömők feladatait. Ennek eredménye látható, ha az 1984. évi és az azt megelőző öt évben elért minőségi arányokat összehasonlítjuk:

Év	Májminősítés %-ban				
	I. o.	II. o.	III. o.	IV. o. világos	IV. o. sötét
Megelőző 5 év átlaga	13,6	14,4	37,7	7,3	27,0
1984	23,4	22,2	25,5	13,1	15,8

Az ebben az időszakban termelt liba és libamáj mennyiségéről, valamint a libamáj átlagsúlyáról az alábbi adatok tájékoztatnak: (Táblázat a 35. oldal élén)

1966-ban az Orosházi Baromfifeldolgozónál is levágtak kísérletképpen néhány száz 8 hetes növendéklibát. Ezeknek a fiatal, kevésbé zsíros libáknak a kereskedelemben a *pecsenyeliba* elnevezést adták. A feldolgozott pecsenyelibát a külföldi vevő megfelelőnek találta, s ennek eredményeképpen a következő években nagyobb mértékben kezdték meg a nevelését és vágását. Ide vonatkozó adataink: (A 35. oldal 2. táblázata)

Év	A termelt		Libamáj átlagsúlya dkg-ban
	liba t-ban	libamáj t-ban	
1979	230	12	39
1980	367	20	40
1981	542	31	41
1982	540	34	42
1983	677	36	43
1984	697	49	51

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban
1967	264	1970	594
1968	484	1973	162

Az 1973. utáni években már jelentéktelen a feldolgozás belőle.

1969-től kezdve a pecsenyeliba mellett, majd helyette, a húslibát vágják. A húsliba legalább egyszer vagy többször kopasztott, nagyobb súlyú, általában 4,50 kg és 5 kg között van a kívánt testsúlya. Eleinte a pecsenyelibát és a húslibát a nagyüzemek nevelték. Az utóbbi években az ÁFÉSZ segítségével egyéni nevelőgazdák is foglalkoznak a nevelésével.

A húsliba-felvásárlás adatai:

Év	Felvásárlás t-ban	Év	Felvásárlás t-ban
1969	718	1980	347
1972	430	1983	343
1975	320	1984	431

A *kövér kacs*a kimondottan a kistermelők áruja. Az ötvenes években egy-két termelőszövetkezetben próbálkoztak a tömésével, de a sok munkabérfelhasználás miatt abbahagyták. A háztáji tenyésztésben is egyre kevesebbet hizlalnak. Eladásra szívesebben tartják a ludat, amelynek kedvezőbb a piaci ára. 1968-ban a kacs-felhozatal az 1950. évihez képest közel egytizedére csökkent. 1977 óta az üzemnek nem is kínáltak fel kövér kacsát eladásra. Ami keveset tömnek, azt a gyalogpiacon adják el, vagy saját fogyasztásra kerül.

Az alábbi adatok mutatják a kövér kacs beszállításának csökkenését és eltűnésének időpontját:

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban
1950	164	1965	85
1959	110	1974	14
1964	212	1978	—

A *pecsenyekacsa*-vágást 1956-ban kezdték. Az első szállítmányok a baromfiipar saját gazdaságaiból érkeztek, de csakhamar más nagyüzemi gazdaságok pecsenyekacsáit is vághatta az üzem. A pecsenyekacsát szívesen nevelték, mert 8 hét alatt elérte a kívánt súlyt, rövid idő alatt fordul meg a gazdaságok tőkéje, s azonkívül tömni sem kell őket. Ide vonatkozó fontosabb adatok:

Év	Beszállított mennyiség t-ban	Év	Beszállított mennyiség t-ban
1956	3	1970	620
1961	94	1973	351
1964	900	1974	—

1970 óta Orosházán nincs pecsenyekacsa-feldolgozás, mert az üzem felújítása előtt a régi épületet lebontották és vele együtt a kopasztáshoz szükséges paraffin-vonalat is. Mivel az új épületben pecsenyekacsa-feldolgozót nem építettek, ettől kezdve a környéken felnevelt pecsenyelibát és pecsenyekacsát a Békéscsabai Baromfifeldolgozónak adják át.

1963-ban a baromfiipar a *fiatal galambokra* külföldi vevőt talált. A kedvező ár gyorsan fellendítette a galambtenyésztést, elsősorban a háztáji udvarokban. A termelészövetkezetek közül a Szarvasi Bem Tsz rendezett be 200 páros nagyüzemi telepet 1969-ben, de két év alatt felszámolták. A Baromfifeldolgozó Vállalat kedvezménytel járó tenyészgalamb kihelyezési akciót szervezett, amelyet a kistenyésztők közül sokan igénybe vettek. 1978—79—80-ban 3 év alatt 8700 pár King, Texán és Óriás Posta került kihelyezésre. Ennek eredménye a vágógalamb felvásárlásnál meg is mutatkozott.

A statisztikai adatok szerint:

Év	Beszállított galamb t-ban	Év	Beszállított galamb t-ban
1963	6	1981	231
1964	14	1983	44
1970	81	1984	73

1982-ben a külkereskedelmi szervezet kevesebb jelentőséget tulajdonított a galambnak, mint „apró cikk” értékesítésének és az eladás visszaesett. Közben a termelés is csökkent, mert a tartási költség emelkedett, az átvételi ár változatlan maradt több éven át. Azontúl a vidéki életforma átalakulása kiszorítja a galambot (a padlásteret lakás céljára építik be). A mennyiség változásában a felvásárlási terület lényeges változása is kifejeződik. A jelenleg megújult piaci kereslethez a termelés szervezését ismét megerősítette a vállalat.

Házinyúl feldolgozását az Orosházi Baromfifeldolgozóban 1968-ban kezdték. Az előző években vásárolt nyúl egy részét a Békéscsabai Gyárnak adták át, másik részét az olasz vevők kamionokban szállították el élve. 1968-ban az üzem 58 tonnát, 1970-ben pedig 231 tonnát dolgozott fel. 1970-ben a baromfi vágása mellett kéthetenként meghatározott napokon nyúlágás is volt. 1971-

től ismét Békéscsabára vitték az orosházi körzet nyulait. 1979-ben újabb változás, ezentúl a Vaskúti Bácska Tsz — amely nyúlágóhidat épített — veszi át a nyulat közvetlenül az ÁFÉSZ-ektől.

A Baromfifeldolgozó Vállalat az utóbbi 15 évben *nyers tépett libatoll* felvásárlásával is foglalkozik. Az első időben tollraktára is volt a Csokonai utcai, régi hűtőházban. 1974 óta közvetlenül Kecskemétre szállítja a Baromfiipar tollfeldolgozó üzemébe. Forgalma 1972-ben 5,7 tonna volt, 1984-ben pedig 3,9 tonna. A csökkenésben szerepet játszik az egyre szaporodó felvásárlási konkurrencia.

A nemzetközi piacon a baromfiipar csak úgy tud helytállni, ha kiváló árut kínál eladásra. Éppen ezért érthető az az igénye, hogy a baromfitenyésztő gazdaságok minőségi áruval lássák el a feldolgozó ipart. Mivel az országosan megállapított egységes baromfiár nem ösztönözte a gazdaságokat a jó áru előállítására, ezért 1968-tól bevezették a minőség szerinti elszámolást, amely a vágás után történő osztályozáson alapul.

Az új módszer szerint a vágott baromfi megbízhatóbban minősíthető, mint élő állapotban. Az élő állatokat darabszám és súly szerint a gyár telepén veszik át, s kopasztás után minősítik. Az osztályozásnál jelen lehet a gazdaság megbízottja, hogy meggyőződjön a szalagon történő, a valóságnak megfelelő minősítésről.

1975-től minden évben baromfi árutermelési versenyt hirdet a vállalat. Célkitűzései: a minőség javítása, az elhullás csökkentése, a fajlagos takarmányfelhasználás csökkentése és a szerződéses fegyelem betartása. A verseny és egyéb tényezők hatására a felnevelt baromfinál minőségi fejlődés állapítható meg. 1970-ben a csirke átlagsúlya a levágáskor 1,21 kg, 1984-ben 1,47 kg volt. 1970-ben az I. o. 84,3 %-ot, 1984-ben 92,3 %-ot ért el.

A Baromfifeldolgozó Vállalat és a baromfinevelők kapcsolatában hathatós segítséget nyújtott és nyújt az üzemhez kirendelt állami állatorvos, 1961-től pedig a Békés megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Élelmiszerhigiéniai Kirendeltsége.

A földművelésügyi miniszter 109 501/1947. számú rendeletével a baromfifeldolgozó üzemekben állandó állami állatorvosi felügyeletet írt elő. Ezt megelőzően a községi állatorvos esetenként tartott szemlét az üzemekben. Ez a szemle azonban nem volt elégséges ahhoz, hogy az üzemek állategészségügyi és higiéniai helyzetét megfelelő szinten tartsa. Abban az időben a fertőző betegségek, köztük a baromfipestis olyan mértékben elterjedt, hogy emiatt egyrészt a baromfitenyésztés, másrészt a baromfiexport válságos helyzetbe került. A tenyésztők a beteg aprójószágait eladták a kereskedőknek, a kereskedők viszont takarítatlan járműveikkel és ketreceikkel visszahordták a fertőző ragályt a tenyésztők területére, s így a betegség soha nem szűnt meg.

Említést érdemel, hogy Békéscsabán a Schneider-cég 1947-ben maga is tenni akart a betegség elfojtása érdekében, ezért egy állatorvost alkalmazott, akinek laboratóriumi helyiséget is rendelkezésre bocsátott.

A baromfifeldolgozó üzemhez kirendelt állami állatorvos kettős feladatot látott el: elvégezte a húsvizsgálatot, és amellet megkövetelte az egészségügyi és az állategészségügyi higiéniaát. Ennek során megszüntették azokat a fertőző

gócokat, amelyekből kórokozót vihetek volna ki az üzemből. Ugyanakkor figyelte a beérkező szállítmányokat, s betegség esetén megfelelő intézkedést tett. Kísérleti oltásokat végeztek az üzemben. Oltották a hizlaldába került csirkéket, míg a községi állatorvosok a tenyésztők baromfiállományát immunizálták. E szervezett védekezéssel a baromfipestist megszüntették.

Az 1960-as években a nagyüzemi csirkeállományok immunizálásánál az oltóanyag költségeit a baromfiipar vállalta magára. Az oltóanyag megrendeléséről és a termelőszövetkezetekhez való kijuttatásáról a vállalat gondoskodott szaktanácsadói útján. A tifusz és a kokcidiózis elleni gyógyszereket is a Baromfifeldolgozó szerezte be közvetlenül a gyártól. Így megelőzték a gyakori gyógyszerhiány miatt jelentkező veszteségeket.

Az 1970-es évek elején segítséget nyújtott a Baromfifeldolgozó Vállalat a libanevelő gazdaságoknak is. Beszerezte és felhasználásig hűtőben tárolta a libainfluenza (ma Derzsy-féle betegség) elleni szérumot. Ezzel a vérsavóval meg tudták előzni a fiatal libák tömeges elhullását.

A Baromfifeldolgozó Vállalat és az alapanyag termelők közötti együttműködés főbb mozzanatai:

1968-tól a gyár egész évre szóló szerződést köt a gazdaságokkal. Szerződéskötéskor a termelőszövetkezetek érdekeit a Termelőszövetkezetek Területi Szövetsége képviseli.

1969-ben megalakul a Dél-Békés megyei Termelőszövetkezetek Baromfitegyesítési Egyszerűbb Gazdasági Együttműködése. Alapítója 21 tsz és a Baromfifeldolgozó Vállalat. A szervezet 11 tagú szakbizottsága mozgósítja az üzemeket a minőségi árutermelés, a fejlesztés és a korszerűsítés megvalósítására.

1980-ban átalakul az Együttműködés és létrejön a Dél-Békés megyei Baromfitermelő Gazdasági Társaság, melyben a vállalat a rendszergazda. A cél a forma megváltoztatásával a tartalom lényeges változása és a közös érdekeltség érvényesítése.

A társasági keretek között a többletexport eredményéből a Baromfifeldolgozó Vállalat 1980. év után 14,7 millió, az 1981. év után 17,5 millió Ft-ot fizetett ki az *alapanyagot termelő* üzemeknek.

1982-ben a Társaság megszüntette működését és ismét új szervezet alakult: Dél-Békés megyei Termelőszövetkezetek Gazdálkodási Társulása. A Baromfifeldolgozó is belépett. A feladat az általános gazdálkodási kérdések összehangolása. A vállalat a baromfitermelési szakterület munkájában vesz részt és azt irányítja.

Ha vizsgálni akarjuk az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalatnak az elmúlt 35 évben elért eredményeit, elegendő csak néhány évnek az adatait kiragadni. Valamennyi fölfelé ívelő mértéket mutat.

Év	Beszállított élő baromfi (vagon-ban)	Év	Beszállított élő baromfi (vagon-ban)
1950	326	1964	615
1953	94	1971	966
1958	313	1978	1627
		1984	1595 ⁵⁴

Az 1984-ben szállított baromfimennyiség ötszöröse annak, mint amennyit 1950-ben dolgoztak fel. Ez az arány csak a szállított mennyiségre vonatkozik. A késztermékek választékában még nagyobb a különbség. Ezeket későbbi adataink mutatják be.

II. Baromfipiac és baromfi-feldolgozás

1. Kialakulásától az I. világháborúig

Emlékezet szerint a legrégebbi baromfipiacot a jelenlegi Széchenyi téren tartották. Külön baromfipiac akkor még nem volt, s a tejet, a gyümölcsöt a baromfival vegyesen árulták. Ebből arra lehet következtetni, hogy mennyiség tekintetében nem lehetett jelentős és inkább csak a helyi igények kielégítését szolgálta. Amikor azonban a felhozatal megnagyobbodott, a tejpiac maradt a helyén, a baromfi eladása tágasabb helyre, az Alföld Szálló déli oldalán lévő térre került át. (10. sz. kép)

A Békés megyei Gazdasági Egylet értesítője szerint már 1876 előtt néhány kiskereskedő a megvásárolt baromfit, elsősorban csirkéket, tyúkokat, továbbá kopasztott kappanokat, libákat és libamájakat vasúton, darabárúként szállította Budapestre és Bécsbe.⁵⁵ A kereskedők közül a 70 éves Steinberger János, 1960-ban a következőkre még emlékezett: Fehér Bernát, Grossner Károly, Lichtensteinné Szabó Julcsa, Springer Ignác és Weisfeld Zsófi. A baromfival való kereskedés nem volt rossz üzlet, mert később újabb kereskedők: Beck Gusztáv, Frankli Sándor, Garai Hermann, Révai Arnold és Reis Ignác jelentek meg Orosházán. E kereskedők többségét, mivel csak liba vásárlásával és feldolgozásával foglalkoztak, *libások*-nak hívták.

Az első exporttal és belföldi szállításokkal foglalkozó nagykereskedő, Steinberger Salamon 1880-ban telepedett le Orosházán, aki a bécsi Hungerleider baromfikereskedő család tagja volt. Ekkortájt a család többi tagja közül Ignác Nagyváradon, Simon Aradon, Móricz Szentesen, Schwartz Simon a másik vő Gyulán, Polacsek Lipót a harmadik vő Dévaványán, míg egy rokon, Erlich József Kunhegyesen telepedett le és baromfikereskedéssel foglalkozott. A legidősebb fiú Hungerleider Jakab Bécsben székelt s irányította a felvásárlást, és gondoskodott az áru értékesítéséről. A kiterjedt rokonság révén sokáig irányítani tudták a Délkelet-Alföld baromfiforgalmát. Hogy az egész család baromfikereskedéssel foglalkozott, mutatja a cég neve is: Gebrüder Hungerleider (Hungerleider-testvérek).

Ha Orosházán az üzemszerű baromfifeldolgozás kezdetét kutatjuk, akkor azt 1880-ra kell tennünk. Steinbergerék üzleti tevékenységükkel a baromfi minden fajának és a tojásnak állandó felvásárlói voltak. A feldolgozó termék mellé baromfihizlaldát és később hűtőházat is építettek. Rendelkeztek tojástartósító *meszes pincével* is, ami hozzátartozott a korabeli nagyobb üzemekhez.

Említést érdemel az a megfigyelés, hogy a legtöbb baromfi-exporttal foglalkozó kereskedés többnyire társas vállalkozás volt. Ilyenek például a már említett Hungerleider családi vállalkozáson kívül, az orosházi piacokon is ismert kereskedők közül: a Kemény-testvérek Nagyszalontáról, Hartmann- és Coh-

nen-cég Szentesről. A helybeliek közül Bernardinelli-Öhlschläger-Ungár, valamint a későbbi Presser-Klein-László-cég is. Az üzlettársi viszony létrejöttében szerepet játszott a konkurrencia elleni harc, amelyet legjobban a tőke növelésével lehetett fokozni.

Az exportszállítás sokrétű feladatot jelentett, egy ember nem tudta elvégezni. Az idetelepült kereskedőkre jellemző, hogy rokonaik vagy üzlettársaik Budapesten, Bécsben, Berlinben, Veronában, Zürichben vagy Londonban éltek. Ők gondoskodtak az áru elhelyezéséről, értékesítéséről. Figyelték a nagyvárosi baromfiforgalmat, a piaci árakat, a konkurrenciát és időben, sokszor naponta értesítést adtak a felvásárlások fokozására vagy csökkentésére.

Az 1890-es években Clauss Edward német exportőr is létesített baromfitelepet Orosházán, de ő keveset tartózkodott itt. Megbízottja a Pozsony környéki Öhlschläger Márton és felesége Grósz Zseni volt. Ez az új kereskedő néhány év alatt tönkrement, s az üzletet Öhlschläger vette át. Biztosra vehető, hogy a csődbejutás nem a baromfihiány miatt következett be, mert egyébként az új tulajdonos sem merte volna vállalni az üzlet fenntartását. Idős koráig dolgozott is benne, és csak a 30-as évek közepén, halála előtt adta el üzletrészét társának, Bernardinellinek.

1894-ben már egy Frigor nevű olasz kereskedő is vásárolt a mai Mikes-Kígyó-Petőfi utcák által határolt telepen. Letelepülésének idejét nem ismerjük. Az 1900-as évek elején a nálánál később Orosházára települt másik olasznál — Bernardinellinél — már mint élőbaromfi-osztályozó dolgozott.

1896-ban Bartolo Michele Bernardinelli és Filippi Silvio, két fiatal olasz egy veronai baromfi-nagykereskedő megbízásából piackutatást végeztek. Először Bulgáriában és Romániában tájékozódtak, majd Magyarországra jöttek. Feladatuk az volt, hogy olyan helyet keressenek, ahonnan csirkét és tyúkot nagyobb mennyiségben, vagontételekben tudnak Olaszországba szállítani. Magyarország több városában, községében megfordultak és végül Orosházát szemelték ki letelepedési helyüknek. Orosházán ekkor már voltak baromfi-nagykereskedők, de úgy látszik, nem tartottak ezektől a versenytársaktól. (11. sz. kép)

Ezek az olaszok, mivel nagy mennyiségű baromfi vásárlására kaptak megbízást, élénkséget és új formát vittek az üzletbe. Dobszóval értesítették a lakosságot megérkezésükről és arról, hogy piaci napokon kívül, meghatározott időben a telepükön, a piaci árnál magasabb árat fizetnek. Az orosháziak tudomásul vették a vevő kívánságát és telephelyére szállították az aprójószágot. Az első időben az is megtörtént — amire az olaszok nem számítottak —, hogy minden ketrecük megtelt és a pénzük is elfogyott, s aiktól nem vették át az árut, azok nehezteltek rájuk. A továbbiakban azonban gondoskodtak róla, hogy ilyen eset ne forduljon elő. Első telephelyük a vasútállomással szemben, a mai park helyén volt.

A jónak ígérkező baromfiüzlet az olaszokat arra készítette, hogy szakembereket, osztályozókat hívjanak otthonról. Ezek egy része családotól, másik részre mint fiatal nőtlen ember került ide, akik hosszabb-rövidebb ideig itt maradtak. A telepi munkások emlékeznek Dolfini Battista, Fornicca Provido, Perbelini

Angelo, De Grazi Nanne nevű olaszokra. Ezek csak a telepen belül vásároltak, piacra nem jártak.

Mikor a telepre hozott baromfi mennyisége már nem elégítette ki őket, Filippi Silvio, Julio Camporese, Luigi Perbelini a piacra is kezdtek járni és főleg ezeket ismerték meg az orosháziak. Az olaszok közül többen magyar nőt vettek feleségül. A legelső telepi fényképfelvétel is az egyik olasz, Bernardinelli János lakodalmának harmadik napjáról készült, amikor az ifjú pár a telep munkásaival együtt verte csapra a sörös hordót. (12. sz. kép)

A magyarok nem tudták, hogy az olasz családok keresztnéve van elől, úgy vették, mintha az vezetéknev lenne és ezért alakult ki az a furcsa helyzet, hogy a Silvio Filippi családot röviden Silvioéknak hívták. A Julio Camporese családot Gyulioéknak nevezték. Az olaszok társaságkedvelő, víg kedélyű emberek voltak, így a helybeliekkel közvetlenebb kapcsolatba kerültek. Kezdetben megismertették szomszédaikkal sajátos ételfeleségeiket is pl. a töltött-sütött verebet. Mint érdekesség maradt fenn róluk, hogy esténként, amikor a szomszédos, a vasútállomással szemben lévő Jankó kocsmába átmentek és olasz dalokat énekeltek, ilyenkor sok hallgatójuk volt. A piacon általában csak olaszoknak hívták őket, pl. kinek adtad el a csirkédet? „Hát az olaszoknak.”

Olaszországban a magyar baromfi kiváló minőségéről hamarosan meggyőződtek, s ezután a szomszédos Békéscsabán Lucio Bampa, Figli de Giovanni Grigolon, valamint Hódmezővásárhelyen is olasz cégek, Colpi és Mezena telepedtek le.

Az olasz családok — kettő kivételével — részben a 30-as évek végén, részben a II. világháború után visszamentek Olaszországba.

Az 1900-as évek elején Bernardinelli kilépett a veronai cégből s önállósította magát. Azonban rövid időn belül szomszédjával, Öhlschläger Mártonnal üzlettársakká lettek. Ebben az üzlettársi viszonyban az első világháborúig csak az volt a különös, hogy együtt vásárolták a baromfit, de a telepen már külön hizlaldába rakták. A feldolgozást és a szállítást közösen végezték, de cégjelzéssel levélpapírja külön-külön volt mind a kettőnek.

E kettős céghez néhány év múlva társult Ungár Árpád is, aki feleségével együtt 1938-ig, a fasiszta zsidótörvények megjelenéséig, velük együtt tevékenykedett. A telepi munkások Ungárt a legjobb pénzügyi szakembernek tartották, de *hajtós* és rideg természete miatt a másik kettőre szívesebben emlékeznek vissza.

Presser Sándor eleinte zsidó vallású kántortanító volt, de 1910-ben kilépett szolgálatából és baromfikereskedést nyitott. Mindenfajta baromfit vásárolt, de az őszi idényben inkább csak kövér libával és kövér kacsával *foglalkozott*. A zsidó rítus szerinti vágásokat is nála végezték, s ez a munka jó jövedelmet hozott részére.

A baromfi-felvásárlással egyidőben megindult a tojás átvétele is. Hosszú időn keresztül Steinbergerék voltak Orosháza legnagyobb tojásszállítói, s az első export tojásszállításokat is ők indították a GG. Geiger stuttgarti cég részére. Ez a vevő 1900 körül Szegeden már telepet is létesített, s az ország tojásexportjának jelentős részét ő bonyolította le.

Az orosházi kereskedők jelentős munkáját bizonyítja az Aradi Kereskedelmi

és Iparkamara 1908. évi jelentése, amely szerint a kamara területéről ezen évben a legtöbb tojást Orosházáról vitték ki. (A trianoni békeszerződés előtt Orosháza az aradi kamarához tartozott.)

Az orosházi baromfi hírneve még a bécsi királyi udvarba is eljutott és hetente teljesítették a „Burg” megrendelését. A háború évei alatt, amikor már minden baromfiszállítás korlátozva volt, a szolgabíróság ennek felszállításához külön engedélyt adott. Az árut gyorsvonattal, külön okmányokkal küldték. A rendelt áru mennyisége hetente 7—10 ezer darab tojás és néhány mázsa baromfi volt.

Külföldi piacokon az orosházi kereskedők üzleti forgalmát az is növelte, hogy az országban a legkoraibb csirkéket itt nevelték, s ezekkel primőr áruként jelentkezhetek. Ez összefügg egyrészt azzal, hogy Orosháza az ország legdélibb, s így legmelegebb zónájába esik, másrészt a gazdaasszonyok nem *röstellek* egész korán csirkét nevelni.

Az *első tollas*, jól tömött libákat legkorábban Kunszentmárton, Szentés, Kiskunfélegyháza és Orosháza piacain vásárolták. Ezeket kopasztották és Németországba szállították. Az első világháború előtt a német piacokon csak az *etetett libát* keresték, a tömött kövér libát nem vették meg. Orosházáról csak 1925-ben szállították ki először kövér libát, de akkor is kevesebbet kaptak érte, mint a pecsenye libáért. Fleischner Adolf magyar kereskedő Berlinben társult Margulies kereskedővel, s ezek vették meg az első kövérru szállítmányokat.

Az első világháború előtt a kövér libákat Bécsbe, Budapestre és Prágába szállították. A libamájnak már akkor is jó ára volt. A pesti libabontó kereskedők keresték is a jól hizott libákat, mert egy nagy májért annyi pénzt kaptak, hogy az felért az egész liba árával.

Pulykára, gyöngyösre az angolok voltak a legjobb vevők, s ezekből minden mennyiséget átvettek.

Ebben az időben külön árunak számított a kappan és a poulard, a kövér jérce. A kappanokért 20—30%-kal többet fizettek a külföldi vevők.

A baromfitenyésztők és a kereskedők közé sorolhatjuk a lúdtömőket vagy libahizlalókat. Ők azok, akik a tenyésztőktől megvették a sovány libákat, udvarukba szállították és több héten át tömtek. Ha a ludak jól meghíztak, a kereskedőknek eladták.

A libatömők és a kereskedők között — bár egymásra voltak utalva — igen hamar érdekellentét alakult ki. Erről tájékoztat az Aradi Kereskedelmi és Iparkamara 1892. évi jelentése: „A libahizlalók panaszkodnak, hogy az üzérkedők önkényének vannak kiszolgáltatva. Ezen hátrányon úgy lehetne segíteni, hogy a hizlalók szövetséget létesítenek, és a libákat közvetlenül küldenék a fogyasztói piacokra.”⁵⁶

Nem tudjuk, hogy az orosháziak érdekelve voltak-e az ügyben, mindenesetre figyelmet érdemel a szövetségzés gondolatának fölvetése.

2. Az I. világháborútól az államosításig

Az első világháború alatt a baromfitenyésztés csökkent, kisebb volt a piac, s ugyanakkor az üzleti életet is korlátozták. A felvásárolt baromfi és tojások felét Budapest élelmezésére adták le, a másik felét a Bécsben székelő Központi Bevásárló Iroda irányította Ausztriába és Németországba.

A háború után lassan indult a baromfi-kereskedelem, de néhány év múlva újra megtalálták a külföldi piacokat, s ezért a baromfi-felhozatal a helyi piacon is emelkedett.

Az 1924. évi kamarai jelentés utal arra, hogy mind ár, mind minőség tekintetében fel tudják venni a versenyt az összes külföldi piacon a konkurenciával. A baromfi minősége pedig azért jó, mert ez évben a kereskedők normális árak mellett vásároltak, és így megkövetelheték a kifogástalan minőséget.

1920-ban az orosházi baromfi-kereskedők Élelmiszer- és Terménykiviteli Vállalat név alatt egyesültek, azért, hogy a városon belül ne legyen konkurencia. A hét tag után „hetes cég”-nek is hívták őket. Ebben a vállalkozásban a Bernardinelli-Öhlschläger-Ungár Cég részesedése 35%, a Steinberger-Fleischmann Cég részesedése 45%, a Presser Albert és fia Sándor cég részesedése 20% volt.

A szerződést öt évre kötötték, de Presserék 1922-ben kiléptek, s rövid ideig egy Interexim nevű céggel működtek együtt. Néhány év múlva Presserék Klein Ignáccal és László Gézával társultak, akik korábban tőzsdei megbízottak voltak. Az egyesülés után nagyban kezdtek baromfit vágni, de 1933-ban különváltak. Klein és László maradt a Komlói utcán lévő régi telepen, míg a Presser cég a Vasút utca 16. sz. alatt (ma Október 6. utca 12. sz.) új baromfitelepet nyitott. Bérbevette az I. világháború előtt létesített Palagvár épületeit. Az új helyen egyre kevesebb baromfit vágott. A piacokon már nem volt saját felvásárlója sem, a szükséges árut Nativ Jánosné kereskedőtől vette át. Üzeme néhány év múlva megszűnt.

Az 1920-as évek előtt a piacon vásárolt baromfit és tojást lovas kocsival hozták a kereskedők telepeikre, de 1922-től kezdve már teherautókkal is mentek a piacokra. Először Presser Sándor vásárolt egy gépkocsit. A következő évben Steinbergerék egyet, Bernardinelliék pedig két gépkocsit szereztek be. A további években a gépkocsik száma szaporodott a baromfiüzemekben, s ezek számából egy-egy üzem nagyságára, teljesítményére is következtetni lehetett. A kereskedők újabb és újabb gépkocsijai sokféle gyártmányúak, különböző típusúak voltak, s ez a gépkocsivezetőket már akkor is különösen érdekelte. (13. sz. kép)

Egyes tőkeerős, más városban működő baromfi-kereskedők igyekeztek lábuakat megvetni az orosházi baromfi-kereskedelemben. Rendszerint gyöngébb orosházi céget szemeltek ki erre, és azt támogatták. Így például a Klein és László cég Hartmannék segítségével dolgozott. Eleinte e szentesi céghez vitték hűteni a vágott baromfit is. Mivel Hartmannéknak Bécsben és Londonban hűtőházuk és üzletük volt, az árujukat ott is értékesítették. (14. sz. kép)

1936-ban a Presser-cég megszűnt. Telephelyét a Hódmezővásárhelyről

átkerült Fleissig testvérek vették át. Fleissig Béla üzletkötő, Fleissig Ferenc pedig az igazgató lett. Az üzem Fortuna Rt. néven szerepelt, érdekeltsége volt benne a Hutter és Lever szappangyárnak, valamint Schwarz Károly üvegkereskedőnek, de segítséget adott még a Hartmann cég is. A szappangyárosnak azért volt szüksége a baromfiüzemre, mert így a kiszállított baromfi után devizához jutott, amellyel azután ő is vásárolhatott alapanyagot külföldön. Fleissigék egy szakembert és több munkást is hoztak magukkal Hódmezővásárhelyről, s ezek közül néhány Orosházán telepedett le.

A tojás tartósítása, a tojások meszes vízben való elrakása is jövedelmező volt, ezért Steinbergeréknél kívül a Klein és László cég is építette meszes medencéket a Vasút u. 24. sz. telken. Ezen a portán a tulajdonos szőlőt és gyümölcsfákat is ültetett, s ez annyira elütött a baromfi-feldolgozó telep kopár és bűzös udvarától, hogy a munkások „édenkert”-nek nevezték. Ma csak „meszestelep”-ként ismerik.

A baromfi-feldolgozási munkák évtizedes egyformaságában, merevségében nagy változást jelentett 1925-ben Steinbergerék hűtőház építése s ezzel együtt a vágott baromfi hűtőházi hűtése, fagyasztása. Orosházán ez még új létesítmény volt, s az élet azt mutatta, hogy a baromfiipar csak a hűtőházak révén tud fejlődni. 1931-ben a Bernardinelli-Öhlschläger-Ungár cég (továbbra is Élelmiszer- és Terménykiviteli Vállalat néven), majd 1936-ban a Fortuna Rt. és ugyanezen évben a Klein és László cég is épített húzóházat.

Az üzleti tevékenységet korlátozó 1938. évi zsidótörvény után Steinbergerék felszámolták üzemüket. A Fortuna telepet a „Hangya” vette át, de a cég Dénes és Eisler neve alatt működött. Teljes címük: „Dénes és Eisler Élelmiszerkereskedelmi, Behozatali és Kiviteli Vállalata, Orosháza”. (A „Hangya” általánosan használt rövidítése a Hangya Termelő, Értékesítő és Fogyasztási Szövetkezetnek, mely ebben az időben a zsidó érdekeltségű üzemek tulajdonosa lett.) Klein és László cég üzemét a Magyar Mezőgazdák Állatértékesítő Rt. Baromfi-hizláló és Kiviteli Kft. vette meg 120 000 pengőért.

A Magyar Mezőgazdák szintén felismerték az orosházi baromfiipiac és baromfi-feldolgozás kedvező helyzetét, azért tervbe vették, hogy a megvásárolt Vasút u. 24. sz. telken, az úgynevezett Meszes-telepen, valamint az előtte lévő üres telken (jelenleg az állomás előtti park) egy baromfi-feldolgozó üzemet építenek. A tervet a községi előljáráóság nem fogadta el, s így ezen a telepen csak a meszes medencék számát növelték. A Komlói utcai terjeszkedési tervük sem járt sikerrel, ezért a telep végszomszédságában lévő Galamb utcai két házat és egy Katonai utcai házat vásároltak meg. Ezek helyén korszerű baromfi-feldolgozó termeket, átvevőszínt és hizlaldákat építettek.

1939-ben a már társak nélkül működő Bernardinelli Lajos üzeméhez a Hangya szövetkezet a forgótőke 50%-os arányában betársult. Az üzemet a régi tulajdonos irányította, de az ellenőrzést a Hangya egy zálogtartó főkönyvelőjével végeztette. Ezt a csendestársi viszonyt akkor az üzem bővítésére és átépítésére használták fel. Bernardinelli 20 000 pengő iparfejlesztési segílyt kapott, a Hangya szövetkezet viszont mintegy 280 000 pengő hosszú lejáratú hitelt szerzett, s így a 40–80 éves öreg épületek helyére, valamint a fából készült raktárak, *magazinok* helyett, az akkori technológiához megfelelő feldolgozási

termeket, átvevőszínt és hizlaldákat építettek. (15. sz. kép) Megkezdték az irodaház építését is, de ezt csak 1947-ben fejezték be. (16. sz. kép)

1942. év nyarán a két Hangya-érdekeltségű üzemben megkezdték meggyből, almából, barackból és szilvából a gyümölcsvelő, a gyümölcszselé gyártását. Ennek során mintegy 200 személy, többségében asszony és gyerek részére a nyári és őszi hónapokban munkát adtak. A vegyi úton konzervált gyümölcsvelőt hordókba zárták, és Németországba szállították. A gyümölcszselé a németek számára fontos élelmiszer-alapanyag lehetett, mert 1944-ben a megtelt hordókat már német katonák is őrizték a Szarvasi úton lévő szeszfőzdénél.

A háború alatt 1942-ben az élelmiszeripari üzemetek, köztük a baromfi-feldolgozó üzemetek is hadiüzemmé nyilvánították, és ellenőrzésükre Orosházán is egy katonatisztet neveztek ki. A katonai parancsnok feladata volt a termelés biztosításán kívül az üzemi dolgozók magatartásának ellenőrzése, a baloldali véleménynyilvánítás megakadályozása, sztrájkok elfojtása, légiriadók alkalmával a telep kiürítése stb. (17. sz. kép)

A háború alatt a baromfi- és tojásexport túlnyomó része Németországba irányult. A német követelések és a hazai szükségletek biztosítása miatt évről évre többre volt szükség, ezért bevezették a beszolgáltatási rendszert. A földterület kataszteri tiszta jövedelme alapján megállapították a beszolgáltatásra kerülő termény, hús, baromfi, tojás stb. mennyiségét, amelynek értékét pontokban fejezték ki. A termelő részére a községi közzellátási hivatal elkészítette a beszolgáltatási könyvet, feltüntetve a kivetett terményt, baromfit, tojást stb-t.

Baromfi vagy tojás értékesítésekor a jogosult baromfi-kereskedő vételi jegyet állított ki, amellyel a termelő a nyilvántartó hatóságnál elszámolhatott. Ez volt a Jurcsek-féle beszolgáltatási rendszer.

1944. április hónapjában a németek a Bernardinelli-telepen a baromfifelvásárlást és a -feldolgozást megszüntették, mivel a telepről származó áru Svédországon keresztül állítólag az ellenséges Angliába került. Ezen tilalmukat csak szeptember végén oldották fel.

A termelés szüneteltetése alatt a Hangya szövetkezet a hűtőházban 40 vagon zsírt raktározott el, amely 1944. október 6. után a bevonuló szovjet csapatok birtokába került. A hadszíntér átvonulása miatt csak 2 napig álltak a hűtőgépek. Legelőször a hűtőgépek jöttek be dolgozni, majd azok a munkások, akik a levágott szarvasmarhák húsát sózták és raktározták az ezerszámra itt maradt üres hordókba. A telepen dolgozó emberek a szovjet városparancsnoktól külön mozgási igazolványt kaptak. (18. sz. kép)

Bernardinelliék a hűtőházuk építése során hűtőgépeikhez egy 80 LE Dieselmotort is beállítottak, amely készenlétben állott arra, hogy áramkimaradás esetén a villanymotorok helyett a hűtést szolgáló kompresszorokat meghajtsa. A hadműveletek miatt bekövetkezett villamos energiahiányt is a Dieselmotortal pótolták. Háromnapi üzemelés után a „Diesel” főtengelye eltört. Ezután két traktorral hajtották a kompresszorokat. A törést vizsgálat követte. Dón Mihály gépész 8 óra hosszat a sarokban állt szabotázás vádjával, fegyveres őr vigyázott rá, míg nem tisztázódott, hogy a nagy lendkerékű Diesel-motor

betonból készült alapja a bombázások miatt kitért a vízszintes helyzetéből, s ezért törött el a 15 cm-es átmérőjű tengely.

1944 októbere után a hadszíntér átvonulásával rövid időre megtorpant a kereskedelmi élet, de 1945-től kezdve az itthon maradt kiskereskedők és kofák vásárolni kezdtek. Eleinte csak kevés baromfit és tojást vittek magukkal vonaton, vagy szovjet gépkocsikon Budapestre. Később, ahogy a közlekedés biztonságosabb lett, nagyobb batyuval és több baromfival utaztak fel.

1944. dec. 9-én a községházán megkezdték az iparigazolványok kiadását. Az első kérelmező Horváth László 1945. február 2-án kapta meg a baromfi-kereskedői igazolványát. Június 14-én Steinberger János már a 13. baromfi-kereskedő.⁵⁷

A hadszíntér átvonulása után a nagykereskedők telepeit a Közgazdasági Hivatal vette kézbe. Erről tanúskodik egy megbízólevél, mely egyúttal a hivatal feladataira is rávilágít:

„*Orosháza Nagyközség*
Közgazdasági Hivatala
FI/Jm.

Megbízás

Vass Zoltán, Budapest Székesfőváros Közellátási Kormánybiztosa által nekem adott felhatalmazás alapján megbízom Varga József és Zuck Jenő békéscsabai lakosokat, hogy Budapest részére történő szállításra egyenlőre tojást vásároljanak össze, azt a rendelkezéseimre tárolják és rendelkezéseim szerint szállítsák el.

A vásárlás kereskedelmi lebonyolítását és ellenőrzését az ellenőrzésem alatt működő Élelmiszerüzem fogja végezni.

Orosháza, 1945. III. 10.

Békés, Csanád, Csongrád vm.
vásárlási biztosa
Rajki József sk.”⁵⁸

A Közgazdasági Hivatal megszűnéséről közvetve értesülünk. A levélben, melyet az Elhagyott Javak Kormánybiztosának küldtek, a következőket jelentették: „A Közgazdasági Hivatal 1945. május havában községi határozat folytán üzemét megszüntette, minthogy az általa kezelt vállalatok üzembentartása meghaladta a Közgazdasági Hivatal kereteit. Úgy határoztak az összes politikai pártok és a szakszervezet hozzájárulásával, hogy Szövetkezetet állítsanak fel és megalapították az Orosházi Dolgozók Termelő Értékesítő Árubeszerző és Elosztó Szövetkezetét, mely 1945. május 12-én kelt KKM. 5 646/1945. számú miniszteri rendelet értelmében a vállalatvezető a Bernardinelli telepet birtokba vette.”

A birtokbavétel ellen Bernardinelli feltehetően fellebbezéssel élt, s ezért

1945. nov. 16-án dr. Bárány Aladár ügyvéd (Ungár Pál volt résztulajdonos veje) keresetet indított Bernardinelli Lajos, mint háborús távollévő ellen. Az ügyben Birkás Imre, az ismert mozgalmi vezető, egykori telepi munkás vállalta a döntőbizottsági tagságot. A Magyar Kereskedelmi és Közlekedésügyi Minisztérium 1945. dec. 6-ai levelében Birkás Imre tagságát nem fogadta el, s helyette Dominek Dezső hites könyvvizsgálót nevezte ki. (Dominek Dezső viszont Bernardinelli Lajos apósa volt.)

Az Elhagyott Javak Kormánybiztossága 1945. dec. 22-én kiadott határozata a következő volt: „a zárlat alól Bernardinelli Lajos hűtőházát felszabadítom és nevezett tulajdonába visszabocsátom. Utasítom az üzem jelenlegi bérlőjét, hogy a tulajdonossal a fennálló magánjogi jogszabályok szem előtt tartásával számoljon el. Indoklás: Így határoztam, mivel a vállalatnak kormánybiztosságom kezelésébe való vétele az Orosházi rendőrség és egyes magánszemélyek azon bejelentése alapján történt, mely szerint Bernardinelli Lajos háborús távollévő. Miután nevezett jelentkezett és igazolta, hogy soha háborús távollévő nem volt, és Budapesten a felszabadulást megelőző időben és azóta is bejelentett lakása van, a 10 490/1945. M.E. sz. rendelet 3. §. (1) bek. Bernardinelli Lajos vagyonára nem vonatkozik. Zombory sk. kormánybiztos.”⁵⁹

A fenti ügyben többféle érdek találkozott egymással, s a részletezés egy kissé rávilágított arra, hogy abban az időben az Elhagyott Javak Kormánybiztossága milyen ügyekkel foglalkozott.

A Dolgozók Szövetkezete először cserekereskedelmet folytatott a baromfival és a tojással, majd később pénzért vásároltak. Az infláció alatt azonban a pénz annyira elértéktelenedett, hogy egy-egy kocsi áruért 3—4 zsáknyi pénzt hoztak haza Budapestről.

A Mezőgazdák telepén is megindult az élet, sőt itt 1945. május 1-jére különböző típusú roncsokból már összeállítottak egy használható teherautót is. (19. sz. kép) Ezzel elmentek még Aradra is (az első világháború előtt Orosháza az aradi kereskedelmi vonzaskörhöz tartozott), ahonnan söt és lópatkókat hoztak csereáruként. Megtörtént, hogy az üzemi dolgozók is lópatkót kaptak a munkájukért.

1945. év második felében Fleissig Béla és Klein Ignác is visszajött Orosházára. Fleissigék visszakapták telepüket. Kleinék is visszakövetelték, s egy időre meg is kapták az üzemet a Magyar Mezőgazdák Rt. jogutódjától, a Magyar Országos Szövetkezeti Központtól (MOSZK-tól). Mivel a hűtőház a régi Klein-féle telepen állott, a MOSZK hűtőház nélkül maradt, s áruját Szentesre és Ceglédre kellett szállítania.

1946. július 1-jén megegyezés jött létre a Dolgozók Szövetkezete és Bernardinelli között. Augusztus 1-jén a forint életbe léptetésekor közösen kezdték meg a felvásárlást és a feldolgozást, de két hónap múlva az új cég felbomlott.

Ebben az időben a Klein és László cég, valamint Fleissig Béla üzeme is egyesült. 1947. jan. 1-jén hozzájuk társult Bernardinelli, s ez időtől kezdve egy nagyobb vállalkozás részeseként a Fortuna Árukereskedelmi Rt. néven szerepeltek. A Részvénytársaság igazgatótanácsa Budapesten székel, elnöke Fleissig Béla lett. Ezek a tőkés üzemek az 1948. márciusi államosítás során az állam

kezébe kerültek. A MOSZK „Mezőgazdák” telepére 1948. augusztus hónapjában terjesztették ki az államosítást.

A II. világháború utáni időben már sejteni lehetett, hogy a jövő a szocialista gazdálkodás felé halad, de a vérbeli kereskedők még ekkor is jól kereshettek. Ebben az időben a kereskedők üzleti és pénzügyi forgalmát a magántőke korlátozása jegyében erősen ellenőrizték, mégis voltak kibúvók. Természetesen ehhez hozzásegítette őket a régi külföldi üzlettárs is. Az államosítást megelőző időben a külföldre szállított vágott baromfira a külföldi vevők egymás után célzatosan jelentették be az „Anstandot”, kifogásolták a baromfi minőségét és árcsökkenést kértek. A Nemzeti Banknak ekkor két lehetősége volt: vagy visszahozatja az árut, vagy azt a külföldi cégnek utólagos alku szerint 20—30%-kal olcsóbban adja el. Rendszerint az utóbbit tették. A haszon egy ideig a külföldi cég kezén maradt, de amikor az államosítás után a nagykereskedők és üzemvezetők egy része külföldre távozott, bizonyára nekik is jutott az anstandon szerzett pénzből.

A háború utáni új élet, a munka megindításában jelentős szerepe volt az üzemi bizottságoknak. Az iparügyi miniszter 1945. VI. 5-én megjelent rendelete alapján minden olyan vállalatnál, ahol legalább 20 munkavállalót foglalkoztattak, üzemi bizottságot kellett alakítani.

Az üzemi bizottságok létrehozásának célja: „a munkának, mint a termelés egyik legfontosabb tényezőjének megbecsülése, továbbá az üzemen kívül levő vállalatok megindítása, üzemük folytonosságának biztosítása, valamint a gazdasági életnek háború utáni megszervezése volt.

Azokban az üzemekben, ahol a munkavállalók száma 20-nál kevesebb volt, az illetékes szakmai szakszervezetek közreműködésével bizalmit, esetleg bizalmiakat kellett választani, ezek számát az illetékes szakszervezet állapította meg.”⁶⁰

1945. év végére valamennyi üzemben megválasztották az üzemi bizottságokat. Az elnökön kívül propagandistát, gazdasági- és bérfelelőst is választottak. Gyűléseiket munkaidőn kívül tartották. Valamennyien nagy segítséget kaptak az Élelmezési Ipari Dolgozók Szabad Szervezetétől, mely Orosházán 1944 őszén alakult.

Az üzemi bizottságok munkája sokrétű volt. A rendszeresen megtartott értekezletek témája: a munkaidő, munkabér, munkafegyelem, a dolgozók munkakörülményeinek javítása, a védőruhák, egyéb juttatások intézése, szakszervezeti oktatás megszervezése. Üzemi könyvtárunkban még található néhány könyv, melyet a Magyar Mezőgazdák Orosházi Baromfitelepének Üzemi Bizottsága szerzett be, és azt le is bélyegezte a saját bélyegzőjével. A Fortuna Árukereskedelmi Rt. telepén önképzőkört hoztak létre, ahol verseket szavaltak, a magyar irodalomból részleteket olvastak fel, majd politikai és szakszervezeti előadásokat hallgattak.

„A Magyar Köztársaság Kormánya 1946. évben (1946. XII.) elrendelte, hogy a szolgálati viszonyban állók munkafeltétele kollektív keretszerződésben, szakmai, iparági, üzemi kollektív szerződésben kerüljön szabályozásra. Mindaddig, amíg szakmai, iparági, üzemi keretszerződés nem jön létre, az összes munkavállalók részére a keretszerződés rendelkezései az irányadók.

A keretszerződést a munkavállalói oldalról a Magyar Szakszervezetek Országos Központja (Szakszervezeti Tanács), a munkáltató oldalról a Magyar Kereskedők Országos Szövetsége, vagy gyáraknál a GYOSZ kötötte meg.

A kollektív szerződést a Országos Munkabérmegállapító Bizottság hagyta jóvá.⁶⁰

A kollektív szerződés hiányában a baromfitelepeken megbízott üzemi bizottsági elnökök vettek részt a Szakszervezeti Tanács és az Élelmezési Dolgozók Szabad Szakszervezete által rendezett bérmegállapító tárgyaláson, ahol a Gyáriparosok Országos Szövetsége és a nagyobb cégek megbízottai is jelen voltak. Ezeken a tárgyalásokon állapították meg a bérezési formát, az idő- és teljesítménybér alsó-felső határát, s a területi bércsoportokat. A kopasztást minden vállalatnál egységesen darabbérben állapították meg. Csirkéből-tyúkból 8, libából 3, kacsából 4, pulykából 5 darabot kellett óránként megtisztítani. Az a dolgozó, aki ennél többet vagy kevesebbet teljesített, darabszámra átszámított órabérkeresetben részesült.⁶¹

A hiányosan megmaradt üzemi bizottsági jegyzőkönyvek szerint a tőkés tulajdonosok nem szívesen vették igénybe az üzemi bizottságok segítségét. A kollektív szerződés előírásait betartották ugyan, de elképzeléseikről, terveikről az üzemi bizottságot csak hiányosan tájékoztatták.

A forint bevezetése után a gazdasági helyzet megszilárdult, a piaci felhozatal emelkedett, s ezáltal a telepeken is rendszeresebbé vált a munka. A megtisztított baromfiból egyre többet szállíthattak a külföldi piacokra.

A hároméves terv eredményei bebizonyították, hogy a tervgazdálkodást tovább kell folytatni. Ennek teljesítése azonban csak akkor valósítható meg, ha a termelőeszközök társadalmi tulajdonba mennek át. Így vált szükségessé, és így valósult meg 1948. márc. 25-én az államosítás első menete. A Fortuna Árukereskedelmi Rt. központjának állami tulajdonba vétele Budapesten történt, az orosházi üzemeket a pénztár- és áruleltár felvételével az üzemi bizottság vette át. Az államosított vállalatok felügyeleti szerve az Országos Közellátási Hivatal, irányító központja a Baromfifeldolgozó és Hűtőipari Igazgatóság lett.

A Magyar Köztársaság Kormányának 44/1948. számú határozata alapján Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat alakult. A földművelésügyi miniszter a Nemzeti Vállalat alapítólevelét kibocsátotta, és cégbejegyzés végett, a Gyulai Törvényszéket mint Cégbíróságot megkereste. A 8230/1948. kormány sz. rendelet alapján kéri a Törvényszéket, hogy Bernardinelli Lajos Baromfi és Tojásfeldolgozó céget, valamint Klein és László Baromfi és Tojásfeldolgozó céget a cégjegyzékből törölje.

Néhány hónap múlva 1948. augusztusában az államosítás hatálya kiterjedt a Magyar Országos Szövetkezeti Központ (MOSZK) telepeire, így az orosházira is. A földművelésügyi miniszter 421 084/1948. sz. rendelete alapján „A tulajdonjogot átszállás jogcímen a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat budapesti bej. cég javára bekebelezték.”⁶²

Értékelve a tőkés baromfikereskedelmet és -feldolgozást, arra a következtetésre jutunk, hogy bár ez jól jövedelmező foglalkozás volt, mégis az üzemek korszerűsítése, a munkakörülmények javítása lassan haladt előre, mert a legki-

sebb befektetés mellett az elérhető legnagyobb hasznot keresték. Önálló nagyobb arányú építkezést csak a Magyar Mezőgazdák végeztek. A Bernardinelli-telep átalakítását, bővítését is csak a Hangya Szövetkezet betársulása után kezdték meg. Mondják, hogy a gyümölcspulpozás is olyan jó jövedelmet hozott, hogy szinte egyedül ebből a vállalkozásból lehetett fedezni az akkori építkezést.

3. Az államosítástól napjainkig

Az államosítás után a felső szervek a három baromfiüzemet összevonták, és úgy döntöttek, hogy a jövő üzemét a Bernardinelli-féle telepen alakítják ki. A szakmabeliek ezt az üzemet *nagytelepnek* hívták, mivel az akkori telepek között ez volt a legnagyobb. A feladat azonban, amit az üzem részére megszabtak, túl sok volt. Elvégezték ugyan a munkákat, de a kis területen semminek sem volt helye. A baromfi átvétele, osztályozása, pihentetése, a *vágásra adott* állatok szállítása mind egy kicsiny udvarban bonyolódott le, s mindezen felül még 4—6 áruval telt teherautó várakozott a lerakódásra. Zsúfoltság volt az állatoknál és az anyagoknál is. Az udvaron csak egy 4 m széles, téglából rakott kocsíút húzódott végig. Fátlan, kopár, poros volt az egész udvar, esős időben pedig sáros.

A Fortuna-telep csökkenthette volna a zsúfoltságot, de azt akkor csak az utcán keresztül lehetett megközelíteni. A két telep között az Ásványolajforgalmi Vállalat (ÁFOR) üzemelt. Itt volt Orosháza és környékének benzin- és olajlerakata. Három év telt el, míg 1951-ben sikerült olyan megállapodásra jutni, hogy az utcától 15 m-rel beljebb építették meg az ÁFOR kerítését. A 15 m széles telekrészt a baromfi-feldolgozó kapta meg, s kialakíthatott azon egy összekötő folyosót.

Ismét három év múlva, 1954-ben, a vállalat félmillió forintért megvette az ÁFOR telepét. Területe 486 négyszögöllel gyarapodott, és a két üzemet összeépíthette. Az épületek között tágas helyet kapott a baromfiátvitel és a ketrecfertőtlenítés is.

1960-ban a vállalat tulajdonába került a Fortuna-telep mellett lévő Dénes-féle államosított ház is, amelyet a volt lakója után Hervai-féle háznak neveztek. Ebben a hosszú, farmezgyére épült parasztházban kaptak helyet a láda- és ketrecjavítók, míg az udvar egy részében láda- és ketrecraktár létesült. Az udvar vasút felőli részén két *modul barakkot*, előregyártott elemekből összeállítható raktárt építettek. Két évig csirkéket hizlaltak benne, azután raktárnak használták. 1974-ben a házzal együtt lebontották. A ház helyén kerékpárszín épült. A raktár helyén vasvázból és alumíniumlemezről 400 m²-es szint állítottak fel, amely alatt ketrecet fertőtlenítenek és mellékterméket tárolnak. Az udvarán 220 m-es kutat fúrtak. (20. sz. kép)

1962-ben újabb házat vett meg az üzem, s így most már csak a Gabonafelvásárló Vállalat raktára és annak udvarában lévő lakóház választotta el az üzemet

az úgynevezett Meszes-teleptől. A Meszes-telepen üzemelt a gépkocsijavító műhely, és itt volt a gépkocsik parkolóhelye is.

1970-ben végre valóra vált két évtized tervezgetése, sikerült megvenni a Gabonafelvásárló Vállalattól a 3 szintes magtárt a hozzá tartozó szociális épülettel és az utcai házzal. Az épület 2 400 000 Ft-ba került, de megérte, mert a gyár területe 561 négyszögöllel bővült, s ezenfelül az ún. Meszes-telep is összefügg már az üzem többi részével. Ezekben az épületekben kaptak helyet a lakatosok, asztalosok és karbantartók, itt alakították ki a jelentős területet igénylő állóeszközraktárt is. A magtár felső szintjein különböző ládaanyagokat és kartonokat tárolnak. A volt szociális épület egy részéből mosodát és ruha-szárító termet alakítottak ki.

A hagyományos feldolgozás szerint a baromfit levágták, megkopasztották, egészen csomagolták, fagyasztották és értékesítették. 1960-tól kezdve a baromfiipar tervbe vette a konyhakész termékek előállítását. Ezek között szerepelt a tömbhúsgyártás (tyúkok, pulykák mellhúsából és combjából való színhús) és a libadarabolás. Orosházán e feladatok elvégzésére nem volt elegendő munkaterem. Ezen a helyzeten segített az a körülmény, hogy 1963-ban a Békés megyei Húsipari Vállalat az orosházi vágóhidat megszüntette. Kevés volt a vágnivaló. (Az utóbbi években már csak lovakat vágtak, s ezek elfogytak.)

A Baromfifeldolgozó Vállalat átvette a vágóhidat és a hozzá tartozó 5 kat. holdnyi területet, majd azonnal hozzáfogott a munkatermek átalakításához. A legnagyobb csarnokban felső pályával ellátott libadaraboló készült. A volt sertésforrázó helyiségből tömbhúsos terem lett. (21. sz. kép) Jutott hely a libaszőr olvasztásának és csomagolásának, továbbá a libamell pácolásának, töltésének és füstölésének is. (22. sz. kép) A volt állatpihentető helyén öltöző, iroda és ebédlő létesült. A régi felvonulási épületben a laboratórium kapott helyet.

Ezek a munkák vetették meg a konzervüzem alapját. A konzervüzem létrehozásával — ha késve is — megvalósult az Orosházára vonatkozó hároméves tervjavaslat. A cél akkor az volt, hogy egy nagy teljesítményű, az egész környék állattenyésztésére alapuló, exportra is termelő vágóhidat és konzervüzemet építsenek, amely munkalehetőséget is biztosít.⁶³ 1949-ben kezdődött a vágóhid építése, de a Tervhivatal 1950 tavaszán ezt leállította, és csak az ötvenes évek végén helyezték üzembe. 1963 után pedig már konzervüzem lett, amely azonban nem a nagy állatokból, hanem a baromfiból származó húsokat dolgozza fel.

A konzervüzem első négy évi termelési eredményei jók voltak, ezt igazolják azok az elismerések is, amelyeket a vállalat kapott készítményeiért. (23. sz. kép) Érthető volt az a törekvés, hogy az üzem bővítse a különböző baromfitermékek választékát, és kezdje meg a baromfikonzervek gyártását is. (24. sz. kép) A kezdés jól indult. Az 50 fős vágóhíddal szemben az új üzemben az első években már 100-nál több, 1968-ban pedig 303 fő volt az átlagos munkáslétszám, ami a lakosság foglalkoztatottsága szempontjából is jelentős.

Amilyen nagy gond volt a baromfifeldolgozó üzem területének növelése, ugyanolyan gond volt az üzem korszerűsítése is. Az államosítás előtti

telepek igazi manufaktúrák, kézműipari üzemek voltak, ahol kézi erővel végeztek el minden munkát. Az áruval telt ketrecekét kézzel adogatták le a gépkocsik tetejéről. A baromfit szárazon kopasztották, a hűtőkamrákból a ládákat az emberek a hátukon hordták ki a vagonokhoz.

Ezeket a munkákat egyszerűbbé, könnyebbé és ésszerűbbé kellett tenni. Mindezen felül az üzem szociális ellátottsága is javításra szorult. Ezek voltak azok a szempontok, amelyek meghatározták az üzem beruházásait.

A legelső beruházási összeget 1949-ben és 1950-ben kapta a vállalat. Ennek egy részét nagyobb transzformátorok beállítására, gépház és a kétfokozatú gyorsfagyasztó építésére, továbbá 6 db 100 000 kcal/óra teljesítményű hűtőkompresszor beszerzésére fordították. Az összeg másik részéből a régi kis teljesítményű vízmelegítő kazán helyett egy nagy teljesítményű gőzkazánt állítottak be. A soványbaromfi kopasztásához oszlopos pályát készítettek, és hozzá egy amerikai rendszerű 750 db/óra teljesítményű kopasztógépet szereltek be. Kutat fúrtak, és bevezették a vizet a feldolgozóba, megszüntették a nagytelepen lévő sertéshizlaldát, valamint a mellette lévő nagy és nyitott trágyagyűjtő medencét. Helyükre a tojásfeldolgozó termet és a tojásraktárt építették. Csatornázták az üzemet. A telepen kívül 500 m hosszú zárt szennyvízcsatornát fektettek le, amit az üzemtől a Kígyó utcán át a Táncsics utcai városi hálózatba vezettek. Az 1943-ban épített (a mai hűtőház helyén álló) autójavító műhelyből kialakították az üzemi konyhát és az ebédlőt. Tűzoltó-fecskendőt és tűzrendészeti felszereléseket szereztek be. Ezen beruházások összege 4,5 millió forintot tett ki.

1951-ben 180 000 Ft-os beruházással a libakopasztást korszerűsítették. A régi pihentetőszínek helyén fölépítették a *kövérkopasztót*. (25. sz. kép) E kopasztóteremben állították fel 1952-ben a magyar baromfiipari szakemberek által szerkesztett gőzölőberendezést, amelynek óránkénti teljesítménye 240 db liba volt.

Az üzem műszaki dolgozói léces ketreclerakó elevátort szerkesztettek, s ezzel az élő állatok lerakását könnyítették. (26. sz. kép.) Ezt a ketreclerakót több mint egy évtizeden át, az emelővillás targoncák beszerzéséig használták.

Ugyanezen évben vízlágyító berendezést állítottak be, mert az egyetlen ártézi kút vize kevés volt, s a gépek számára használt felszíni kutak vizét ezzel lágyították.

1953-ban a szociális célokra kapott pénzből öltözőszekrényeket vásároltak. A fürdőbe bevezették a meleg vizet. Fürdőkádakat, lábmosókat építettek, és bővítették a zuhanyozók számát.

A csirkekopasztó teremben a toll víztelenítésére és szárítására centrifugát és ködtelenítő berendezést is.

A konyha és az irodaház közé 150 m²-en zöldövezetet létesítettek. Ebből való a még meglévő egyetlen tölgyfa.

1953-ban a Fortuna-telepen lévő házat (a jelenlegi mezőgazdasági osztály irodái) átalakították és bővítették bölcsődés és napközis gyermekek számára.

1954-ben 121 000 Ft-ot kapott a vállalat a kútfúrás költségeinek fedezésére. A megvásárolt ÁFOR-telepen 17 000 csirkét befogadó hizlaldát, tojásraktárt, ennek tetejére kézraktárt és takarmánypadlást építettek. 240 000 Ft-os beru-

házással a régi kazán helyére 3 nagyobb tűzfelületű gőzkazánt állítottak be, és ehhez 32 m-es kéményt is építettek.

A baromfiszállító gépkocsik javítóműhelyét gépi és egyéb felszerelésekkel bővítették.

A régi előhűtési módszer szerint a levágott baromfiakat az előhűtőben polcokra rakták, és 8—12 órát vártak, mire az áru lehűlt annyira, hogy csomagolni lehetett. E munkaigényes és lassú hűtési módon segített az 1955-ben beépítésre került alagútrendszerű gyors előhűtő, amelyhez külön polcos hűtőkocsik is tartoztak. Az előhűtőben 24 óra alatt 30 tonna baromfi hűtésére nyílt lehetőség. Ennek megépítése 571 000 Ft-ba került. Ezt az előhűtést 1965-ig a folyadékos rendszerű előhűtő megépítéséig használták. (27. sz. kép.)

Ugyancsak 1955-ben építették meg a gőztávvezetékét a fürdőkhöz, és központi fűtéssel látták el a feldolgozótermeket. Azt a gőzkazánt, amely a jelenlegi kereskedelmi osztály helyén állott, és 2 évig üzemelt, elvitték és a helyén mosodát rendeztek be.

A feldolgozóteremben a tökéletesebb kopasztás céljából nyakkopasztó gépet és forgódobos dörzskopasztó gépet szereltek be.

A kopasztás gépesítése régóta foglalkoztatja az embereket. Ipartörténeti adatként ide kívánczik a GALLUS c. szaklap 1877. évi tájékoztatója, amely szerint az USA-ban „egy olyan gépezet fedeztetett föl, amely a baromfit megkopasztja”. „Ezen gép az első tekintetre egy varrógéphez hasonlít, és lábbal hajtatik.”⁶⁴

A Paskum-földeken, a Gyopárosi út mellett egy 500 férőhelyes sertéshizlaldát építettek 280 000 Ft-ért.

1956-ban a *soványkopasztóban* a gépek sorozatát állították be a pálya alatt, hogy a kopasztás tökéletesebb legyen. (28—31. sz. képek.)

1957-ben Csepel tehergépkocsikra cserélték azokat az amerikai gyártmányú GMC teherautókat, amelyek a háború után kerültek ide. Selejtezésüket az indokolta, hogy pótalkatrészeket nem lehetett beszerezni hozzájuk.

1957-ig a telepen az áruszállítást mindenütt 3 kerekű kézi *kiskocsikkal* bonyolították le. Kiskocsival húzták a darát a hizlaldába, kocsival hordták levágásra a csirkéket, kiskocsival dolgoztak a hűtőben és a csomagolóban is. E kocsik háromkerekűek, helybenforduló gumi- vagy vaskerékkel voltak ellátva. A belső szállításoknál a kézikocsik és az emelővillás targoncák között és mellett sok munkát elvégeztek a „békák”-kal. Ez az 1 tonna felemelésére alkalmas szerkezet, kézi erővel működő pneumatikus emelővel vette fel a rakodólapon elhelyezett árut, és így lehetett kézzel továbbgördíteni. 1957-ben kapta meg az üzem az első elektromos targoncát, és ezzel az anyagmozgatás is könnyebbé vált. Ezt a lábbal kormányozható, vezetőállásos targoncát legelőször a vágásra szánt áru behordására állították be.

1958-ban a nagytelepen és az ÁFOR-féle telepen betonutakat építettek. Az utak és az épületek közötti részt kiteglázták, hogy ott se legyen sár. Az udvar közepén álló régi átvevőszín, továbbá a liba- és pulykapihentető helyén pecsenyekacsa, valamint pulyka feldolgozására munkatermet alakítottak ki. Vele egy fedél alatt elkészült a tollszárító helyiség is. (32. sz. kép.)

1960-ban a főbejárattal szemben lévő garázsokból egy világos zsigerelődaraboló termet létesítettek. (33. sz. kép.)

Ugyancsak 1960-ban beszereztek egy Crayovac-típusú légtelenítő- és záróberendezést, amellyel megkezdték a zsugorfóliás csomagolást. (34. sz. kép.)

1961-ben 2 db 100 000 kcal/óra teljesítményű kompresszorral bővült a hűtőházi géppark, és ugyanakkor egy fagyasztókamrát építettek a feldolgozóüzem udvar felőli részén.

1964-ben a vállalat emelővillás targoncákat szerzett be, s ettől kezdve a gépjárműveken szállított baromfiketreceket is ezekkel szedték le. (35. sz. kép.) A készáru vagonba rakásánál is használatba vették úgy, hogy a rakodólapon lévő ládákat vagy kartonokat a vagonba beemelték. A targoncákat csak jó úton lehetett használni, ezért az iparvágány melletti betonjárdát is szélesíteni kellett. A targoncákat számtalan nehéz munkára használták. Jelentőségüket mutatja, hogy töltőállomásuk és javítóműhelyük van, hozzáértő szakemberekkel. 1970-ben 36 db egyenáramú targoncamotor üzemelt. Ma 28 db van használatban, de 3—4-szer nagyobb teljesítménnyel dolgoznak.

Az egykori vágóhíd udvara csak kb. 25 m²-nyi területen volt keramitkockákkal kirakva. Esős időben mindenütt nagy volt a sár, és az utakat salakkal tették valamelyest járhatóvá. 1964-től kezdve közel 800 négyzetméternyi betonutat építettek, s ezzel a forgalmat korszerű utakon bonyolították le.

1965-ben elkészült a folyadékös előhűtő. (27. sz. kép.) A felsőpályához erősített horgokon a megkopasztott baromfi 45 percig tartó hűtés során +4 C°-ra hűlt le. Ennél a hőmérsékletnél a baromfi már csomagolható. Ezzel függ össze az osztályozásnak és a csomagolásnak a „vonalba állítása”, vagyis két órával a vágás után a baromfi már csomagolható. A daraboló-zsigerelődaraboló-termet átalakították az osztályozók és csomagolók számára. A darabolást néhány évig a konzervüzemben folytatták, majd 1969-ben visszakerült az osztályozó melletti terembe.

A több mint 10 éve beállított kazánok üzemben tartását az iparhatóságok nem engedélyezték tovább. Új, nagy teljesítményű kazánt a régiek helyén beállítani nem lehetett, így 1967-ben egy új kazánház és egy új 36 m-es kémény megépítéséhez fogtak hozzá a Fortuna-telep vasút felőli részén. A vállalat 3 000 000 Ft beruházási hitelt kapott ennek megépítésére.

Ugyancsak 1967-ben a konzervüzemben megépítették az I. sz. csarnokot, amelyben a pástétomokat, libamáj- és egyéb konzerveket gyártják. (36. sz. kép.) Ekkor épült a csarnok mögött az új kazánház is. Ennek költsége 700 000 Ft.

1968-ban a konzervüzemben tömbhúsgyártás céljára a II. számú csarnokot építették fel (37. sz. kép), és részben külföldi gépekkel rendezték be. Itt helyezték el az erőlevest besűrítő vákuumos gömbüstöket is. (38. sz. kép.) Elkészült továbbá a szociális épület, amely az ebédlőt és az öltözőt foglalja magába. Költségük 1 500 000 Ft-ra rúgott. Miután az üzem vízfogyasztása ugrásszerűen nőtt, a meglévő 285 m mélységű ártézi kút mellé egy új 110 m-es kutat fúrtak. Bővítették a kisegítő épületek alapterületét is. Az üres konzervdobozok számára a főépület nyugati oldalához egy 180 négyzetméteres raktárt építettek, s az év végére befejezték a 400 tonnás konzervraktár építését.

A munkáslétszám növekedése miatt a nagytelepen az öltözők és mosdók már nem feleltek meg a követelményeknek, ezért szükségessé vált bővítésük és korszerűsítésük. Ezek építését 1968-ban a régi hizlaldák helyén be is fejezték.

1969-ben a konzervüzemben elkészült egy újabb 400 tonnás készáruraktár. A főépület nyugati oldalához a hűtőgépházát építették, amelyben 4 db 100 000 kcal/óra teljesítményű hűtőkompresszort állítottak be. A két új csarnok közötti 150 négyzetméteres területet fedéllel látták el, s alatta a konzervsterilizáló üstök kaptak helyet. Bővítették a kazánházat, amelybe a növekvő gőzigény kielégítésére egy újabb kazánt szereztek be. A főépület déli szárnyán hozzáfogtak egy 20 tonnás fagyasztó és egy 100 tonnás hűtőtároló építéséhez.

A húskészítmények és konzervek gyártásközi, majd a forgalomba hozatal előtti vizsgálatát először budapesti laboratóriumokban végezték. Az új termékek előállításával járó kísérletek, valamint a növekvő konzervgyártás, s vele együtt a tömeges vizsgálat is szükségessé tette egy üzemi laboratórium létrehozását. Konzervipari és vegyész szakemberek alkalmazása, valamint a laboratóriumi felszerelések beszerzése után 1968-ban a kémiai laboratórium megkezdte a működését. Mivel az egykori felvonulási épületben elhelyezett vizsgálóhelyiség nem felelt meg a célnak, s szükség volt még egy állatorvosi, mikrobiológiai laboratóriumra is, ezért a volt ebédlőt és férfiöltözőt alakították át e célra. Ez az épületátalakítás 1969-ben készült el, s így a kémiai és a mikrobiológiai laboratórium is korszerű helyiséget kapott.

1969. év végén átadták rendeltetésének a konzervgyári új csatornát. Ezzel egyidőben a Mikes utcában is megépítették a városi csatornát, s ily módon a konzervüzem szennyvize és ipari vize közvetlenül bekapcsolódott a városi hálózatba. Építése 724 000 Ft-ba került. A csatorna jelentősége nagy, mert ez ideig a konzervüzemből kikerülő vizet traktorokhoz kapcsolt *szippantókocsikban*, tartályokban szállították ki, s ennek elvégzéséhez naponta két traktorra volt szükség.

A nagytelepen a régi gyorselőhűtő helyére gyorsfagyasztót építettek, s a mellette lévő átjáróból előhűtőt alakítottak ki. Az új gyorsfagyasztóra az állandóan növekvő mennyiségű konyhakész áru fagyasztása, az előhűtőre pedig a kövér liba hűtése miatt volt szükség.

A csomagoló melletti raktárból csirkedaraboló termet alakítottak ki. Az ott működő szállítópálya vége benyúlt az osztályozóterembe is, ahol a benyúlószalag horgaira a darabolásra szánt csirkéket az osztályozás után ráaggatták. Így az osztályozott árut nem kellett szállítani. Előző években a konzervüzemben daraboltak, ami sok munkatöbblettel és idővesztéssel járt. Az osztályozás után először becsomagolták a csirkét, és a konzervüzembe szállították, majd másnap ott darabolták. Ezt követően ismét visszaszállították a nagytelepre. Az új csirkedaraboló megépítésével a fölösleges mozgatást megszüntették, s a vágás után két óra múlva a csirke már darabolható is.

A konzervgyártás egyik fontos követelménye, hogy a lezárt dobozok minél előbb hőkezelés alá kerüljenek. Ennek érdekében egy új, lengyel gyártmányú sterilizáló berendezést szereztek be, amely az előzőeknél nagyobb teljesítményű. A két fekvő autoklávba 6 konzerves kocsi tolható be, s ezenkívül hőmegetta-

karító is. A fekvő üstök fölött lévő tartály az újra felhasználható forró víz tárolására szolgál. (39. sz. kép.)

1969-ben egy üzemi óvoda megépítése céljából 400 000 Ft-ért megvették a Lehel u. 39. sz. alatti házat a hozzá tartozó 670 négyszögöles telekkel.

Két évtizedig kellett várni, amíg 1970-ben fölépült az üzem víztornya. Az évenként megtartott műszaki-fejlesztési program tárgyalásánál mindig napirendre került a megépítése, míg végre elkészült. Egy akkor új, az úgynevezett csúszózsalsalú eljárással viszonylag rövid idő alatt építették fel. A víztornyban $100 + 25 \text{ m}^3$ víz tárolható ebből 100 az ivóvíz és 25 m^3 a tűzoltás céljára szolgál. Építési és felszerelési költsége 1 500 000 Ft. (27. sz. kép.)

1970-ben jelentős építési munkát fejeztek be a konzervüzemben is. Elkészült a fagyasztó és hűtőtároló. Megindulása biztonágot jelentett az üzem mindennapi életében.

A tömbhús csomagolására szolgáló termet, amely steril körülményeket kívánt a nagy zsírpoharazó helyiségből választották le.

A két feldolgozó csarnokkal egyvonalban egy vasvázás szint állítottak fel, az üres konzervdobozok számára. A szín és a raktárak előtt is betonutat építettek. A tmk (tervszerű megelőző karbantartás) műhelyeit bővítették és korszerűsítették. Az I-es csarnokban korszerű pástétomvonalat állítottak be, új keverő- és automata zárógéppel, amelyek elektromos vezérlőasztalról irányíthatók. A konzervüzem fejlesztésére fordított beruházás 4 452 000 Ft-ra rúgott.

A város közelében feltárt gázmező, majd az Október 6. utcában lefektetett gázvezeték lehetővé tette, hogy az üzem a széntüzelésről a gazdaságosabb gázfűtésre térjen át. 1971-ben elkészült a gázfogadó állomás, és a gázkazánokat is használatba vették.

Ezzel egyidőben kiselejtezték a konyha tűzhelyeit, az irodák és egyéb helyiségek széntüzelésű kályháit. Helyükbe gőzmelegítő testeket szereltek. Ezzel korszerűsödött az üzem fűtése, amely csökkenti a levegőszennyeződést is.

A kopasztóval szemben lévő munkateremben (a mai telefon-alközpont és állatorvosi húsvizsgáló közötti épületben) horgokkal ellátott, felsőpályás libabontó-daraboló vonalat állítottak be. Előzőleg itt, vízszintes szállítószalagon kevésbé termelékenyen és szervezeten történt a bontás.

A konzervtermelés szükségessé tette újabb kettős falú sterilizáló üstök beszerzését. Ezekből 1970-ben négyet állítottak be.

A műhely részére esztergapadot, a mosoda részére pedig 2 db nagy teljesítményű ipari mosógépet vásároltak.

A baromfiipar központja 1963-ban már tervbe vette az orosházi üzem korszerűsítését, de a Városfejlesztési Tervező Iroda akkor nem járult hozzá. Állásfoglalásuk szerint lakóterületen belül ilyen üzem nem tartható fenn, és kitelepítését javasolták. Ehhez azonban nem volt meg az anyagi fedezet. A gyár állaga egyre romlott, ezért 1970-ben mégis hozzáfogtak a korszerűsítéshez.

Az építkezést megelőzően lebontották a hizlalda udvari szárnyát (27. sz. kép), a tojásfeldolgozó üzemet, a tollszárítót, a pulyka és a kövérliba-feldolgozót. (32. sz. kép.) Az építkezést 1970 novemberében megkezdték. (40. sz. kép.) Az építkezésre, az új feldolgozó gépekre és technológiai felszerelésekre mintegy 25 millió Ft-os beruházási összeget irányoztak elő.

Ez a korszerűsítés 1972-ben fejeződött be. (41. sz. kép.) Elkészült a tágas átvevőcsarnok, ami lehetővé tette, hogy a ketreceket tető alatt szedhessék le a gépkocsikról. Sorban utána a földszinten kapott helyet a kopasztóüzem, benne külön-külön teremmel a vágó, az elvéreztető, a forrázó-kopasztó és az átakasztó. Itt van a kopasztógépek kapcsolóterme, és a telefonokkal felszerelt központi irányító. Ezekhez kapcsolódik a zsigerelő üzem, a folyadékos előhűtő és az a gyűjtőterem, ahonnan a csomagolt árut a hűtőbe viszik. A földszinten biztosítottak helyet a pecsenye-vízibaromfi feldolgozásához szükséges kiegészítő gépek és berendezések részére, de gépeket még nem állítottak be. Az emeleten építették meg az osztályozó- és a csomagolótermet, továbbá a sóványbaromfi-darabolót, és az ahhoz kapcsolódó csomagolót. Itt található még egy rekeszmosó helyiség, egy kézraktár, melegvíz-tároló, tollszárító terem és a szellőzőberendezés gépparkja.

A legtöbb munkaterembe új gépeket is állítottak be. 40 m hosszú pályát biztosítottak az elvéreztetés számára. Új forrázókádat és két roto-matic (ellentétes irányban forgó gumikorbácsokkal felszerelt) kopasztógépet szereltek be.

A régi épületben lévő csirkekopasztó helyén a liba részére zsigerelő-, bontó- és csomagolótermet alakítottak ki.

1973-ban 3 db új tollszárító kazánt állítottak be.

1974-ben a hagyományos baromfiszállító faketrecek helyett gépkocsira rögzíthető vasketrecek használatára tértek át. Fölöslegessé váltak a ketrecleszedő emelővillás targoncák. Az átvevőcsarnokban a kopasztópályát meghosszabbították oly módon, hogy az elhalad a gépkocsi mindkét oldala mellett, s a ketrecekből erre függeszthetik fel a baromfit.

Ezzel egyidőben az átvevőszin előtt beépítették a 20 tonnás hídmérleget, amelyen a megrakottan érkezett, majd az áru kiszedése után az üres gépkocsit mérlegelik.

A víztorony mellett 220 m-es kutat fúrtak. (19.sz. kép.)

Megépítették a 2. sz. kaput. Az utcán a bejárat két oldalán gépkocsiparkolót alakítottak ki, 25 férőhellyel.

Végleges helyet kapott az üzemi elárusítóbolt, mely a mezőgazdasági osztály és a gépi könyvelés irodái között az utcára nyílik. Az árut az udvar felől kapja, s így a társadalmi tulajdon védelméről szóló előírásoknak és a higiéniai követelményeknek is megfelel.

A konzervüzembe újabb dobozzáró automata gépet vásároltak.

1975-ben az alábbi jelentősebb gépeket szerezték be: 3 db DIGÉP hűtőkompresszor, 1 db ATLAS pehelyjég-gyártó gép és 2 db SOEMTRON automata könyvelőgép.

A konzervüzemben a szenes kazánok helyett két gáztüzeléses kazánt állítottak be. (Ezek a kazánok hosszú utat tettek meg. Eredetileg vasúti gőzmozdonyok voltak, s Amerikában gyártották. Részt vettek a második világháborúban. Utána a magyar állam ócskavasként megvette. Évtizedeken át a MÁV vonalain húzták a tehervagonokat. Átalakítás után most ide kerültek.) Egy kazán 4 tonna gőzt termel óránként, ami elegendő, ezért csak az egyik üzemel.

1976-ban a zsigerelő üzemben beállították a Stork gyártól vásárolt automata

zsigerelőgépet, 3 db félautomata kloakát körülvágó készüléket, zúzafelvágó és -tisztító gépet, a nyakat eltávolító ún. nyakroppantó gépet. Az átakasztó teremben új fejszakító, légszűkítő, valamint lábvágó automata gépeket szereltek be. (42—43. sz. kép.)

A gyűjtőtérben üzembe helyeztek 2 db AMPAG láda- vagy kartondobozpántoló gépet.

A hűtőgépházakat korszerűsítették, beszereztek 6 db KLÍMA kondenzátort.

1977-ben a csirkeosztályozóba MOBA súlyosztályozó gépet és egy db GRACE forróvizet zsugorítógépet állítottak be.

Hűtőrendszert szereltek be, amely a higiéniai előírásoknak megfelelően a sovány és kövér árunak a daraboló- és csomagolótermet + 10 C° alá hűti le.

Beszerzett a vállalat két tollcentrifugát. Ezeket és a tollszárító gépeket a feldolgozó épületből áttelepítette az iparvágány melletti épületbe.

A könyvelés részére 2 db ASCOTA automata könyvelőgépet vásároltak.

1978-ban megkezdődtek az előkészületek a felépítendő hűtőházzal kapcsolatban. Szükség volt legelőször is egy új üzemi konyhára és ebédlőre, mert a régi helyére volt célszerű kijelölni az új hűtőház építését. Az új konyhát, ebédlőt és még 3 oktatási célokat szolgáló termet, az Október 6. utca vonalában a parktól a 2. sz. kapuig építették meg 1979-ben, amelyet ún. HUNNIA előregyártott hernádi baromfiól típusaiból állítottak össze és alakítottak ki, nagyon célszerűen és esztétikusan.

A régi kutak elapadása miatt az épülő konyha mellett két új ártézi kutat fúrtak egymás mellett. Az egyik 305 m, a másik 470 m mélyen fekvő vízrétegből adja a vizet.

Elkészült az új városi szennyvízelvezető csatorna az Október 6. utcán. Építéséhez a vállalat 16 millió Ft-tal járult hozzá.

1980-ban az üzem elhasznált útjait mindenütt aszfaltréteggel fedték le.

1981-ben a növekvő villamosenergia-felhasználás miatt két új transzformátort állítottak be. Ezen kívül az áramszolgáltató vállalat részére 1 700 ezer Ft-ot fizettek a villanyhálózat fejlesztésére.

A már hagyományosnak tekinthető libadarabolási termékek és különböző konzervek gyártása mellett szükségesnek látszott a választék bővítése, és a gazdálkodás eredményének növelése érdekében újabb termékek előállítására. A baromfifelvágott-félék, az ún. vörösáru gyártását az iparban először Orosházán valósították meg.

A gyártás megkezdése előtt a korábban tömbhús-gyártást szolgáló 2-es csarnokot átalakították, és egy 6 m szélességű helyiséggel bővítették. Ebben az épületben az alábbi üzemszerveket alakították ki: csontozó-aprító-töltő, hőkezelő, készáruraktár a csomagolóval, a fagyasztott húsokat fölüngedtető, sózó-pácoló, fűszer- és bélelkészítő, füstölő-főző, zuhanyozó, mosogató. A vörösáru gyártásához hazai és külföldi gépeket, illetve berendezéseket vásároltak. A legfontosabbak az Amerikai Egyesült Államokból, a Német Szövetségi Köztársaságból és Ausztriából érkeztek. (95—98. sz. képek.) Az építkezés ideje alatt összeállították az új termékek előállításának technológiáját, és

megszerezték a gyártási engedélyeket. Az egész vörösáru-vonal költsége közel 20 millió Ft.

1982-ben magyar és külföldi cégek együttműködésével elkészült a hűtőház. A folyamatosan fagyasztó és teljes automatikával dolgozó alagutat a holland Holima cég szállította. Teljesítménye 6 tonna baromfi óránként. A 400 tonnás hűtőtároló tolóállvány-rendszerű és 2 db svéd BT Transportenkononen rako-dókocsival üzemel. A tolóállványokat a svéd Clark cég gyártotta. A teljesít-ményszabályozó, csavarkompresszoros hűtőgépeket a dán Sabroe cégtől vásá-rolták. A folyamatos árutovábbítást a fémgörgős Rapisztán pálya (holland és magyar cég terméke) biztosítja, amelyben hajtott és gravitációs szakaszok váltogatják egymást. A hűtőház beruházási költsége 104 millió Ft. (44. sz. kép.)

A kopasztópálya alatt az elhasznált forrázókádat kicserélték. Az új forrázó-kád és a vízforgató szivattyú tengelyei sav- és rozsdálló anyagból készültek.

A konzervüzem részére egy félautomata zárógépet vásároltak 3,3 millió Ft-ért.

Ebben az évben elkészült a harmadik kút fúrása is a konzervüzemben.

1983-ban a Pankotai Á. G. együttműködésével elkészült a takarmánypépesí-tő berendezés, amely a toll kivételével minden baromfihulladékot összezúz. Ehhez az anyaghoz kénsavat és sót adagolnak, mely megakadályozza a romlást. A takarmánypépet a termelőszövetkezetek naponta viszik el tartálykocsikban, és gazdaságosan használják fel sertések takarmányozására.

1984-ben üzembe helyezték a 820 000 kcal/óra teljesítményű csavarkomp-resszort és a hulladékhőt hasznosító berendezést. Az automata teljesítmény- szabályozó csavarkompresszor a valós igényeknek megfelelően használja fel az energiát. A hőhasznosító berendezés átveszi annak a víznek a melegét, amelyet a hűtőgépek (a kompresszorok) hűtésére használtak. Korábban a hűtőgépek 70—80 C°-os vizét a hűtőtoronyban csepegtették, és belőle a meleg a szabad levegőbe került. Most a hűtőgép nyomócsöveit a hőhasznosító berendezésben lévő víz hűti le. Ezt a vizet azután a központi melegvízes tartályba továbbítják, és ott hasznosítják.

A hűtőház mellett cseppfolyós széndioxid tárolására szolgáló tartályt állítot-tak be. A vagonok és kamionok berakása után ebből a tartályból széndioxidot engednek a kartondobozok tetejére. A szabaddá váló széndioxidból hópolyhek keletkeznek, amelyek megvédik az árut a fölmelegedéstől. Ezt megelőzően préselt hópolyhet, az ún. szárazjeget használták, amelyet hűtőkocsiban Répce-lakról nagy párolgási veszteséggel hoztak. Az új eljárás olcsóbb és könnyebben kezelhető.

CB-rádióhálózatot alapítottak, amely az üzem és az élő baromfit szállító gépkocsik, valamint a készenlétet tartó műszaki csoportvezetők és szerelők között tartja fenn a kapcsolatot. A mezőgazdasági osztály a CB-rádió útján értesülhet a gépkocsik elakadásáról, és azonnal intézkedhet, segítséget küldhet.

Befejezték a szennyvíztisztító és zsirtalanító rendszer felújítását. Költsége 5,6 millió Ft.

A konzervüzemben elkészült a vizet gáztalanító és a víz minőségét javító vízmű.

1985-ben a vállalat felújította a kopasztó- és a zsigerező üzem gépparkját. Legjelentősebb ezek közül a zsigerezőgép, amely több összehangolt részműveletet tud végrehajtani, mint az előző. (45. sz. kép.)

A libadaraboló teremből egy részt leválasztottak a hétvégi csirke gyártása és az exportpulykamell-szeletelés céljára.

1949-től 1975-ig az udvar jellegzetes képéhez tartozott a széntároló és az összegyűjtött salak. A baromfi-feldolgozás gépesítésének szerves részét alkották a gőzkazánok, amelyeknek naponta sok tüzelőanyagra, olykor egy vagon szénre is szükségük volt.

A baromfi-feldolgozó üzem termelésének emelkedését nyomon követhetjük az évenként felhasznált villamosenergia, a szén, majd a földgáz mennyiségéből.

Év	Vill. energia kWó	Szénmennyiség tonnában	*Gázfelhaszn. m ³ -ben
1955	628 000	nincs adat	
1958	1 077 000	822	
1966	2 015 000	2 556	
1970	3 184 000	3 590	
1971	3 736 000	2 854	584 000
1972	3 775 000	1 644	1 353 000
1975	5 194 000	1 075	1 724 000
1976	5 253 000	—	2 302 000
1983	6 335 000	—	2 335 000
1984	6 504 000	—	2 364 000

1971-ben a szénfelhasználás csökkent, mert a nagytelepen üzembe helyezték a gázkazánokat, 1975-ben a konzervüzem is a gáztüzelésre tért át.⁶⁵

4. A piacok

a) Szedők, kofák

Az orosházi baromfipiac első kereskedői még maguk vásárolták meg az árut, de 1880-tól kezdve a nagy tételben szállító exportkereskedők már *szedőket-kofákat* alkalmaztak, akik segítettek a baromfi beszerzésében. Amikor a helyi piac így sem elégítette ki a megrendeléseiket, a kereskedők üzleti körükbe kapcsolták a szomszédos községeket, és azok piacain hetente egyszer megjelentek, vagy megbízottaikat küldték ki. E saját kocsijukkal utazó megbízottukat *kocsizó kofának* hívták.

Egy ilyen kocsizó kofa volt a múlt század 90-es éveiben Mislai Pál, pusztaföldvári lakos (Orosházától 11 km-re), aki éveken át minden pénteken hajnalban elindult lovas kocsijával hazulról, és vasárnap délután ért vissza. Körútja során 3 község piacán is vásárolt. Az ottani kofáktól tojást és baromfit vett át,

majd az utolsó piacon megbízójának, egy orosházi kereskedőnek adta át áruját. Amit hét elején a lakásán vásárolt, azt csütörtökön hajnalban az orosházi piacra szállította be.

Horváth János megemlíti, hogy édesanyja, aki szintén kocsizó kofa volt a múlt század végén, az aprójószág szállítását még löcsös kocsival végezte, mégpedig úgy, hogy a két vendégoldal felerősítése után a kocsi tetejére mindkét oldalon 3—3 vesszőből font kosarat helyezett el. Ezek a kasok a csibenevelésnél még ma is használatos borítókhhoz voltak hasonlóak. E vesszőkosár alja, valamint az oldalak alsó része mintegy 15 cm magasságig sűrű szövésű volt, az oldalak pedig hézagosak, levegősek, felül ajtóval ellátva. Átmérője alul kb. 1,5 m, és 60—70 db csirkét rakhattak bele. (46. sz. kép.) Ezeket a kosarakat Dunaföldváron, Csanyteleken és Tiszaalpáron készítették, és onnan hozták ide.

G. Szabó Lajos, aki Orosházán 1884-ben született, elmondta, hogy édesanyja 1882—1918-ig volt *szedő*. Iparigazolványában „baromfiakusz”-ként szerepelt. Kisiskolás korában minden vasárnap és csütörtöki napon az édesanyja magával vitte őt a piacra, hogy a felvásárolt aprójószágra vigyázzon, amíg azt a nagykereskedőnek át nem adják. Ezért minden csütörtökön hiányzott a délelőtti tanításról.

Felvásárlóhelyük a jelenlegi Partizán mozi előtti téren volt, mintegy 4x4 méteres területen. (21. sz. kép.) A nagykereskedők felvásárlóhelye abban különbözött az övéktől, hogy annak szélén élibe rakott ketrecek voltak felállítva. A gyöngyösfelhozatal (adatközlési időhöz) a hatvanas évekhez képest akkoriban még kevés volt, s a kisebb baromfit párjával vették. A tenyésztőkkel az üzletet általában úgy bonyolították le, hogy a kofa kézbe vette az állatokat, megbecsülte a súlyukat, beígérte az első árat, amit azután rendszerint alkudozás követett. (47. sz. kép.)

Édesanyja már húzós mérleggel mérte az állatokat, s a tenyésztők közül sokan ezt megnyugtatónak tartották. A megvásárolt baromfit szárnyuknál, vagy lábuknál fogva megkötözve a földre helyezték le sorban. Nyári és őszi hónapokban annyi volt a jószágjuk, hogy a felvásárlóhely megtelt velük. A kofák között akkor még nem volt olyan harc az áru megszerzéséért, mint a későbbi időben, bár emlékezik egy-két szócsatára, amelynek rendszeres szereplője a barna bőrű Kiss Ferenc volt, akit piaci nevéen cigány Ferkónak hívtak.

Édesanyja takarékos asszony volt, többet keresett, mint édesapja, aki a községházán írnok, majd nádkereskedő volt. Keresetéből 1913-ban mintegy 20 hold földet vettek a Károlyi-birtokból.

Az idők során a szedőhálózat igen változatossá és kiterjedtté vált. Minden községnek volt egy, vagy több szedője, akik nem csak a piacokon, de egész héten otthonukban is vásároltak. Voltak kizárólag *piacos kofák* vagy *karos kofák*, akik csak a piac ideje alatt vették a baromfit. Ők még a szomszédos községek piacaira is elmentek a kereskedővel.

A szedők közül egyesek a nagykereskedő „pénzével dolgoztak”, és a piac végén neki adták át a megvásárolt baromfit, amiért jutalékot, szedőpénzt kaptak. Mások saját pénzükhöz vették az aprójószágot, és amelyik nagykereskedő többet adott érte, annak továbbították.

Az 1930-as években a piaci konkurrencia növekedésével, valamint azzal, hogy a családtagok közül mind többen álltak be a kofasorba, az áru beszerzése nehezebbé vált. Csökkentette a kofák keresetét még az a szokás is, amit egyes nagykereskedők vezettek be, hogy t. i. azoknak a tenyésztőknek, akik minden alkalommal nekik adták el árujukat a baromfi árához a szedőpénzt is hozzászámolták. Mindez nehezítette a kofák árubeszerzését, s azért a piacon a kofák egy része nem a legjobb emberi tulajdonságáról volt ismeretes.

Általában a baromfi-kereskedők és a kofák jellegzetes alakjai voltak a piacnak. Elsősorban nagy emberismerettel rendelkeztek, igyekeztek is név szerint szólítani mindenkit. Nagy rábeszélő képességük volt. Bizonygatták, hogy a piacon senki sem ad náluk magasabb árat, továbbá, hogy ők mindig pontosan szoktak mérni, és hogy nekik máskor is szükségük van az eladókra. Tudták, hogy kinél kell dicsérni az árut, hogy az milyen jó, sőt, hogy máskor is milyen jó volt. Másoknál esküdöztek égre-földre, hogy ezen a mai piacon semmi hasznuk nincs. Ha az eladó tovább akarta az áruját vinni, akkor meg a másik kofáról volt megjegyzésük, hogy az ilyen-olyan, hogy annál vigyázni kell a mérésre stb.

A tenyésztőknek meg is volt a tapasztalatuk, hogy minden kofára vigyázni kell a mérésnél. Emlegették, hogy volt piacos, aki kifúrt súllyal mért. A másiknak meg olyan volt a mérlege, hogy csak néhány kilóval egyenlítődt ki. Egyesek a serpenyőben lévő súlyok leolvasásához hívták az eladót, miközben társuk lábával kissé megemelte a mért árut. Sok mindent megtettek a nagyobb haszon érdekében. Az egyik kereskedő így jellemezte foglalkozását: „A kofa szakma ronda, de jó pénzt lehet vele keresni”.

A piaci mérlegeléssel sok baj lehetett, erre utal az egyik 1903. évi képviselőtestületi jegyzőkönyv is. A hízott libákat átadó lakosok kérelmére a község libamázsát állított föl a libapiacon. A libák darabjáért 1 fillért kellett fizetni a mérlegeléskor.⁶⁶

A kofák piaci tevékenysége nem zárult le az áru megvételével. Az olcsón vásárolt, *gyenge minőségű*, vagy beteg baromfit jó áruként próbálták a nagykereskedőnek átadni, *beszterolni*. Mérlegelésnél a csirkével együtt az 1 vagy 2 kilóst is bemérték úgy, hogy a súlyt az állatok szárnya alá rejtették. Az megtermészetes dolog volt, hogy a libákat és pulykákat vízzel *meztölcséreztek*. A kisebb testű fél litert, a nagyobb testű közel egy litert is felvett a begyébe. Ezt az egész műveletet a legnagyobb lelki nyugalommal végezték, mondván, hogy erre az olaszok tanították meg őket. Állítólag, amikor a spanyol megbízott az olaszok telepén vette át az árut, az olaszok is megtömték a jószágot. Természetesen a nagykereskedőt sem kellett féltetni az átvételnél. Ők meg a mérleg serpenyője alá csúsztattak be egy-egy vasdarabot.

A kofák a piacon sokszor kerültek szócsatába egymással, ilyenkor kiteregettek egymás szennyesét, de mindez csak a piac végéig tartott, utána együtt poharaztak. Többségükben szerették az italt, ha jó volt a kereset, annak egy részét leengedték a garaton. Általában nem gyűjtögettek, de talán éppen ezért is adott részükre megbízást a nagykereskedő. Ezekről nem kellett félniük, hogy bizonyos tőke összegyűjtése után ők is nagyobb vállalkozásokba kezdenek.

A hangoskodó kofaasszonyokat a nép tréfásan „kevés beszédű asszonyoknak” és „csöndes asszonyoknak” is nevezte.

A kofafoglalkozás általában öröklődött a családban. Új szedők ritkán maradtak meg a piacon, ezeket „nyelvük végére” vették, és ha azokban volt némi önérzet, inkább felhagytak ezzel a kenyérkeresettel. A kofaszakmához tartozott az is, hogy a kézbe vett baromfi súlyát jól megbecsüljék. Általában pontos súlymeghatározó képességük fejlődött ki, s 5 dkg-os eltéréssel meghatározták a csirke súlyát. A több kg súlyú libát 10—20 dkg-os eltéréssel becsülték meg. Beteg, vagy beteggyanús állatokat kellő ismerettel (élénkség, izmok rugalmosságának hiánya, nagyobb hőmérséklet stb.) az egészségesek közül kiemelték, esetleg olcsóbban átvették.

A piacon mindenki ismerte a kofákat, a kötényük alatt, vagy csak a derékon átkötve ott volt a kétrészes *kofazseb*. Egyik felébe az aprópénzt, másikba pedig a papírpénzt tették.

Az államosítás során alakult „BARNEVÁL” eleinte a hagyományos piaci vásárlásokat végezte, fenntartotta a szedőhálózatot, de néhány év múlva a felvásárlást fokozatosan a földművesszövetkezeteknek adta át. Így a szedők is a földművesszövetkezet irányítása alá kerültek. A Barneválnak az egyéniekkel megszűnt a közvetlen kapcsolata, viszont az állami gazdaságokkal és a mezőgazdasági termelőszövetkezetekkel éppen ez időben alakult ki.

b) Kiskereskedők

A piaci élet ismert szereplői voltak még a baromfi kiskereskedők is. Ezek közé tartoztak azok, akik saját pénzükön vásároltak, és árujukat a helyi nagykereskedőknek adták el, vagy saját maguk szállították azt Budapestre. Kiskereskedőnek számított az is, aki a pesti bizományos *pénzével dolgozott*, a megvásárolt baromfit megbízójának Budapestre vitte fel. Egyébként a kofa és a kiskereskedő között nem minden vonatkozásban lehet éles határvonalat húzni. Mindenesetre az elkülönítés fő ismérve az, hogy a kiskereskedő önállóan szállított Budapestre. Tehát valószínűleg nagyobb tőkével, több hitellel, jobb összeköttetéssel rendelkezett mint a kofa.

A múlt század végén az Orosházán letelepült ún. „libások” mellett Lichtensteinné Szabó Julcsa néni volt még ismert baromfikereskedő. Legnagyobb üzletét a 80-as években bonyolította le, amikor egy bécsi kereskedő megbízásából egy vagonnyi csirkét vásárolt és azt ő maga kísérte Bécsbe. Hat tagú családjából öten szedők lettek, egy pedig, Nativ Jánosné kereskedői szinten dolgozott. Ennek leánya Gábris Károlyné 1950-ig maradt a szakmában, s amíg dolgozhatott, nagy munkabírásúnak és élelmesnek tartották. Ennek ellenére vagyont nem gyűjtött, mert ő egy pesti közvetítőnek, bizományosnak dolgozott. A bizományos volt az, aki a vidéki kiskereskedőket összehozta a pesti boltossal és mindkettőnek hitelt adott. A bizományos csak a felvásárolandó áru mennyiségéről tájékoztatta, és a pesti áringadozások csak a felvásárló kiskereskedőt érintették. A forgalom 5%-a volt a bizományosé. Ha vesztesége volt a

felvásárlónak, a bizományos nem csökkentette a saját járandóságát. A nagyobb nyereségből viszont többet csipett le a szokásos 5%-os részesedésnél.

A kiskereskedők a csirke és a tyúk mellett leginkább a kövér libát vásárolták. Lakásukon levágták és megkopasztották. A kopasztásnál esetenként 10—15 asszonyt is foglalkoztattak. Régebben a baromfit hideg vízzel hűtötték, kosarakba jég közé rakták, s úgy szállították. A 30-as évektől kezdve a megkopasztott libákat betonmedencékben jéggel és hideg vízzel hűtötték. Majd papírba csomagolták, zsákba tették és vasúton darabárúként adták fel. Reggel 5 órakor már Budapesten voltak vele. Régebben a Klauzál térre, a 40-es évektől kezdve a Nagyvásárcsarnokba vitték fel a bizományosnak.

A kiskereskedők üzlete függött a helyi exportőröktől is. Előfordult, hogy egy-egy alkalommal 2—3 autónyi kövér libát vittek fel a pesti piacra, hogy letörjék az árakat. Ez rendszerint sikerült is. „Lelanyhult a piac”, esetleg „le is fulladt a piac”. A kiskereskedő az áruját csak áron alul értékesíthette, vagy ott maradt eladatlan. A veszteség és a pesti piac telítettsége miatt a következő napokon már nem vásároltak, így az exportőrök konkurrenciája nélkül olcsón vehették a libákat.

A pesti bizományosok részére szállítottak még Kiss Ferenc, Horváth László és Gaál Antalné. Ez utóbbi időnként már 25—30 q libát is vásárolt egy-egy piaci napon. A kiskereskedők sokat utaztak Budapestre, valamint a környék falvaiba, egyik piacról a másikra, éjszaka és nappal mindig úton voltak. Jövedelmük csak akkor növekedett, amikor a háború után néhány évig a saját pénzüikkel vásároltak. A háború után megkezdett tojáspiacot kézben tartották még akkor is, amikor a nagyobb cégek 1945-ben újra megjelentek és vásárolni kezdtek. Sőt még az államosítás után a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalatnak is jelentékeny versenytársai maradtak. Évek teltek el, sok rendelet látott napvilágot, amíg az állami vállalat teljesen átvehette a felvásárlást a piacokon.

Kereskedőnek tartották még Cseh Györgyöt, Jávorcsik Sándort, Laki Istvánt, Szilasi Mihályt, Halustyik Jánost és Szász Jánosnét, de ezek Pestre nem szállítottak, árujukat a nagykereskedőnek adták át.

c) Nagykereskedők

A piaci életben a nagykereskedőknek, más néven exportőröknek volt legnagyobb szerepük, ők irányították a piaci árakat. Ha egy kereskedőnek előnyös külföldi szállításai voltak, akkor ő drágábban vette a baromfit, hogy legyen elegendő áruja. Ilyenkor még a szomszédos exportőrök városaiba, községeibe is elmentek, de ugyanez történt fordítva, azok is jöttek Orosházára. (48. sz. kép.) Előfordult, hogy a kereskedők egymásra *licitáltak* csak azért, hogy a másikat tönkre is tenni. Néha annyira mentek, hogy igyekeztek a másikat tönkre is tenni. A szentesi Hartmann cég a 20-as évek közepén a piacon jelentkező új kereskedő miatt a pulykát a kialakult piaci árnál lényegesen magasabban vásárolta. Kiadta az utasítást szedőinek, hogy fizessenek jól a pulykáért. „A pénz nem számít, de azt a lengyel zsidót tönkre kell tenni”.

Nagy volt a konkurrenciaharc a Hartmann és az új Schneider cég között is. Erről az akkori újságok „Csirkés háború az Alföldön” címmel adtak tudósítást.

A kereskedők versenye kedvezett a tenyésztőknek, azonban a 30-as évek elején a piacon megjelenő exportőrök között megegyezés jött létre a felvásárolt áru %-os elosztása tekintetében. Ahogy ők mondták, „ezzel a minőséget és az árat tudták tartani”. Néhány év múlva a megegyezésben még tovább mentek, egymás között elosztották a területet, hogy a belső versenyt elkerüljék, és megállapították azokat az arányokat is, amelyekkel az egyes országok felé irányuló exportban részt vettek.

Az ilyen megállapodások ezután arra is vezethettek, és vezettek is, hogy a termelőktől igen minimális áron vásárolták a baromfit. A tenyésztők nem találták meg számításukat, kevesebb baromfit vittek a piacra. Ilyen esetekre utal a Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara egyik évi jelentése.

Ebben a nagy versengésben a Pestre szállító kereskedők úgy tudtak áruhoz jutni, hogy már hajnalban 2—3 órakor, sokszor lámpafénynél megkezdték a libák vásárlását. Ők *többet is adtak* a libákért, mint a nagykereskedők, de *a javát kiválogatták, májra mentek*, keresték a jól hizottakat.

Az akkori piaci életbe betekintést enged még az alábbi tréfás történet is. Horváth Jánosról mondják (akit valamikor kofa Jancsinak, mostanában már kofa Jani bácsinak neveznek), hogy a szarvasi piacon nagy mennyiségű, mintegy 40 db üres tojásos ládával jelent meg korán reggel. A piac megkezdése előtt fölényesen mondogatta, hogy komoly megbízása van, és nem számít az ár. A nagykereskedők nem akartak tojás nélkül hazamenni, ezért hosszas alkudozás után 200 pengő ellenében rábírták Horváthot, hogy hagyja el a piacot. Azután derült ki, hogy Horváth feszülő pénzes táskája nem pénzzel, hanem újságpapírral volt tele, és hogy a fuvart is csak ebből a pénzből tudta kifizetni.

A kereskedők az ország területén bárhol szabadon vásárolhattak. Ha nagyon *ment az áru*, akkor még a távoli piacokat is felkeresték. Az 1900-as évek elején az Arad megyei Tenkéről és Pankotáról is szállítottak Orosházára csirkéket. Ide sok aprópénzt vittek, mivel a lakosság csak az ércpénzt fogadta el. Az olaszok a bácskai Ó- és Újverbászon is jó piacot találtak és még Pancsováról is Orosházára küldték az árut. A pancsovai baromfi nagyrészt csempészáru volt, Szerbiából a Dunán keresztül szállították. Állítólag még a zajló Dunán életveszélyes körülmények között is hoztak baromfit, mégpedig 8—10 ketrecnyit egy-egy fordulóban. Szerbiában olcsóbb volt a jószág, azon felül a piac sem kedvelte a kisebb testű, gyengébb minőségű, sötét tollazatú, fekete lábú csirkéket. Ezeket Orosházán az itthoni nagytestűvel keverték össze, és szállították külföldre. Steinbergerék hivatalosan Szerbiából Mladenovácra és Velika Plana-ról vagontételekben küldték közvetlenül tovább külföldre, vagy hozták Orosházára a baromfit.

Még a 30-as években is elmentek távolabb, ha a közelben nem volt elegendő áru. 1937-ben a Klein és László cég Hajdú megyéből több ezer pulykát vagonokban szállított Orosházára. A vasútállomásra azután lábon hajtották őket a városon keresztül, s amerre mentek, a forgalmat leállították, mert az utcát egész szélességben elfoglalták.

1950-ben és 1951-ben még messzebbről, Egerből, Balassagyarmatról, sőt Zalaszentivánról is hoztak ide baromfit. Ezeket nem az áruhiány miatt szállították Orosházára, hanem azért, mert a közelebb levő üzemek nem győzték a feldolgozást. Az akkori szokás szerint a naptári év végére a begyűjtést sietteték. A begyűjtés szervezőit nem érdekelte a baromfi minősége, azzal sem törődtek, hogy a hideg időben történő szállítás során sok lesz az úti elhullás. A lényeg az volt, hogy papíron a tervet teljesítették.

A gazdasági élet rendezése óta ilyen kapkodó, nagy veszteséggel járó szállítások nincsenek. Minden üzem a maga felvásárlási körzetéből gyűjti össze áruját. Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Békés megye déli, dél-nyugati területén lévő mezőgazdasági üzemekből, településekről vásárolja fel alapanyagait.

d) A feldolgozó üzem piacosai

A baromfi-nagykereskedő nemcsak megbízottakkal, hanem saját alkalmaztaival is vásárolt a piacokon. Ehhez a feladathoz a felvásárlókon kívül szükség volt még *fizetőkre*, kocsisokra, gépkocsivezetőkre, tojáscsomagolókra és rakodókra. Ezek feladatköre az évtized során sokat változott, de legszembetűnőbben az utolsó két évtizedben.

Orosházán 1823 óta van csütörtöki piac. A környékbeli nagyobb helységekkel (Vásárhely, Csaba stb.) még annak idején egyeztették a napokat. A nagyobb helyeken 100—150 éve változatlan a hetipiac napja, a kisebbek hozzájuk igazodtak.

A baromfikereskedőknek így minden napra megvolt a maguk hosszabb-rövidebb piaci útjuk. Általában még éjszakának idején indultak el. Hegyi Ádám, aki 1909-ben 22 éves korában kocsisként került a Bernardinelli-Öhlschläger céghez, úgy emlékszik vissza, hogy munkájuk nagyon fáradságos volt. Legtöbbször éjjel 2—3 órakor indultak a piacokra, de ő egy órával korábban ment be a telepre, hogy megetesse és megitassa a lovakat. Az indulás ideje a piac távolságától, az időjárástól és az utak állapotától függött, de függött egyes helyi szokásoktól is. A 30 km-nyire fekvő Kondoroson hajnalban kezdődött a piac. Ide még előző nap délután indultak, megháltak a csárdában, s hajnalban már a piacon voltak. Esős időben sáros útja olyan rossz volt, hogy az árut inkább vasúton küldték haza. Rossz időben más községekbe is sokszor csak kerülővel jutottak el. Nyáron a lapos, rugós kocsin 30—40 ketreccel indultak útnak. Télen löcsös kocsival járták a piacokat, de erre már csak 21 ketrec fért. Egy ketrecet a kocsiderékban helyeztek el, a keresztfára pedig 4 *magasan*, azaz négysorban, 5—5 ketrecet raktak. Az alsó sorban 2 ketrecet keresztben, 3-at meg hosszában tettek, s a következő sorban a sorrend változott, hogy egymást kössék a ketrecek. A kocsissal együtt ült az ülésen a *bevásárló*, míg a ketrecek tetején 2—3 asszony helyezkedett el. Ezeket *kísérőknek*, *csomagolóknak* vagy *rakodóknak* hívták. Többféle nevük volt, mert sokféle munkát végeztek.

Amikor a piacra értek, legelőször a ketrecek tetejéről a piacos mérleget vették le, majd a ketrecekkel *standjukat*, felvásárlóhelyüket rakták körül. Az-

után segítettek a tenyésztők kocsijáról a jószágot leszedni, mázsára rakták, majd a ketreceikbe eregették be. (49. sz. kép.) A tenyésztők kosarából *kiolvasták a tojásokat*, azaz kiszedték és megszámlálták. A piac végén rakodtak, s a ketreceket lekötözték.

A felvásárló mielőtt a baromfit lemérte, először azt nézte, hogy egészséges-e az állatok, majd a minőséget vizsgálta. A soványbaromfi tollát ujaival, vagy fúvással szétválasztotta, s ilyenkor a mellkas oldalán és a végbél környékén a bőralatti zsírvastagságot vette szemügyre. Libáknál, kacsáknál a has és a szárnyak alatti zsírvastagságot nézte. Ha megfelelt, megalkudtak, bemérte az állatokat, az árát egy *blokkra* írta fel. A kocsis pedig, aki egyúttal *fizető* is volt, odaadta az árát. Ha a bevásárló „jó ember volt”, akkor a piac végén az ő számára is felírt egy pár csirkét. Télen a 20—30 km-es úton hideg volt a ketreceket tetején, az asszonyok beleültek nagykendőikbe, de még így is fáztak.

Mivel a kereskedők a piacokra sok pénzzel utaztak, érthető volt óvatosságuk, különösen ha az út sűrű bokrok mellett haladt. Steinberger János elmondta, hogy Kondoros felé haladva a nagybirtokosok földje mellett, körülbelül két kilométeres szakaszon mindig vágatva hajtottak. Útonállókról itt soha nem hallott, de úgy látszik, valami régi kereskedői óvatosság ezt parancsolta neki.

A baromfikereskedő üzleti nagyságát a lovak száma alapján is lemérték és számon is tartották. A Bernardinelli-Öhlschläger-Ungár cégnek 3 pár lova volt. Presserék és Steinbergerék egy-egy pár lóval jártak a piacokra, de — gyakran fuvarosokkal vitették haza árujukat.

Orosházán régebben a csütörtökön kívül vasárnap is tartottak piacot. Általában a vasárnapi piac volt a kisebb, de aratáskor és kukoricatöréskor, a nagy munkák idején több baromfit hoztak be mint a csütörtöki napon. 1935-ben eltörölték a vasárnapi piacozást, s helyette a hétfői napot jelölték ki.

A piaci napok változása mellett változott a piacok kezdete is. Az első világháború előtt hajnali 4 órára szállították ki a piacra a ketreceket és a tojásos ládákat. A 30-as években már korábban, 2—3 órára vitték ki. Bernardinelliéknél az volt a szokás, hogy a kocsis a ketreceket kivitele után a lovakat egy könnyű *féderes kocsiba* fogta át s ezzel szállította ki a tulajdonosokat és a bevásárlókat a piacra. Az orosházi piaci napokon mind a hat ló itthon maradt és ahogy vásárolták a baromfit, úgy szállították is be azokat a telepre. Legelőször a kövér állatokat és a pulykát vitték. Ezeket nem rakták ketrecbe, hanem csak megkötve a kocsin lévő szalmára tették. Majd utána a soványbaromfit, s végül az üres ketreceket és ládákat szállították haza. 11 órára vége lett a piacnak, ekkor a felvásárlók az irodába mentek, s ott elszámoltak.

Az akkori piacok jellegzetes képéhez tartozott a Steinberger és a Presser-cég két nagy esernyője, melyet esős időben a felvásárlási helyükön állítottak fel. Ezek gombaszerűen emelkedtek ki a sok ketrec és a piacozók fölé.

Bent a piactéren minden kereskedőnek megvolt a maga felvásárlóhelye. A mai Állami Gazdaságok boltjától a Vasboltig lévő részen vásároltak az orosházi kereskedők. Az Alföld Szálló melletti részen a vidékiek kaptak helyet és ugyanitt volt a gyalogpiac is.

A legrégebbi időben nemcsak a csirkét, de a libát is páronként vették. Kézben állapították meg azok hozzávetőleges súlyát, és megalkudtak az árára. Egy

ideig a húzós és a félkarú római mérleget használták, majd az utóbbi időben hídmérlegen mértek. Nagyobb tételek eladásánál a tenyésztők szívesen mérlegettették le az árujukat a községi mázsán. Ez a mérlegház az Alföld Szálló déli szárnyával egyvonalban épült. (10. sz. kép.) A mérleget a községi esküdt, majd az utóbbi időben egy községi alkalmazott végezte. A mérleg használata jövedelmet jelentett a községnek, ezért hosszabb ideig (1930-ig) a kereskedők nem is használhatták saját mérlegüket. Ugyancsak jövedelmet hozott a községi pénztárnak a helypénz is, amiért a kofáknak tiltva volt a helypénz befizetése előtt a piac területén kívül való vásárlás. Pedig kínáلكozó alkalom lett volna, hiszen a tanyákról jövő kocsik különösen őszi hónapokban, hosszú sorokban álltak és csak lassan haladtak a piactér felé. A Monor-Pusztaszentetornya felől jövő kocsik még a mai gimnázium előtti részen is álltak. A Földvár felől jövő kocsisor vége egészen az Ecetgyárig ért. Az Ady Endre utcán sokszor a víztoronynál állt az utolsó koci. A Fő (Kossuth Lajos) utcán pedig a katolikus templom irányában is várakoztak.

Ha a nagykereskedők között a piacon egyezés is alakult ki, a Pestre szállító kiskereskedők, valamint a kofák között megmaradt a verseny az áru megszerzéséért. Ebben a versenyfutásban sok volt a hangos szó, amit csak fokozott az állatok lármája és a járművek zörgése. Mindenütt a földön szalma és pelyva hevert. Nyáron nagy volt a por, télen nagy volt a sár.

A II. világháború előtt tavaszanként az orosházi piacon jelent meg legkorábban a csirke, már április hónapban árulták. Libát a kunszentmártoni piacról hoztak leghamarább, de a legtöbb libát itt helyben vásárolták. Csirkéből a kondorosi piac adta a legtöbbet. Hódmezővásárhely a pulyka felhozatalban vezetett.

Egy-egy orosházi piac forgalmáról statisztikai adataink nincsenek, csupán következtetni tudunk a kereskedők piac utáni értékeléseiből. Ezek szerint gyenge volt a piac, ha tavasszal csak 200 láda (1 440 db-os) tojást vásároltak, vagy ha ősszel csak 8 000 pulykát vagy csak 6 000 libát hoztak fel.

A megkötözött vagy a ketrecben lévő állatok veszítettek súlyukból, de a szedőknek mégsem volt *apadójuk*, mert átadás előtt megtömték a baromfit. Régen a nagykereskedőnek 6—8%-os kálóval, apadóval is számolnia kellett. Ma ugyanolyan távolságról egy-két %-nyi lehet a súlycsökkenés. Ilyen nagy különbség csak az állatok etetéséből adódhat.

1922-től kezdve megváltozott a piacok és az utak képe. A ketreceket szállító lovaskocsik mellett megjelentek a baromfit szállító teherautók is. A gépkocsik száma fokozatosan szaporodott. 1934-ben a Bernardinelli-Öhlschläger-Ungár cégnek 4, a Klein- és László cégnek 2, Steinbergeréknek 1 gépkocsijuk volt.

Bővült a kövesút-hálózat is. 1926-ban megépítették az Orosháza-Csorvás közötti utolsó szakaszt. A harmincas években az Orosháza-Nagyszénás-Kondoros közötti utat.

A gépkocsivezető fülkéjében a vezetőn kívül egy bevásárló és egy *fizető* utazott, míg a koci tetején két állandó rakodóember és egy tojáscsomagoló asszony ült. (50. sz. kép.) A ketrecek tetején való utazás nem volt veszélytelen (51. sz. kép). A szűk utakon a magas eperfák ágai könnyen megütötték, sőt le is sodorták az embereket. 1936-ban megtörtént baleset után a csendőrség

tiltotta az effajta utazást, és megkövetelte a személyszállító bódék használatát. (52. sz. kép.) Egyes kereskedők csak félkocsi szélességű bódékat készítettek, hogy több ketrec férjen a kocsira, azzal már nem törődtek, hogy a benne ülők szorongtak.

A gépkocsikkal meggyorsult a szállítás, elsősorban a kövér baromfival siettek, hogy a meleg előtt a telepre érjenek, ahol rögtön szabadon engedték őket. (53. sz. kép.) A megkötözött, vagy ketrecben lévő állatok könnyen megfulladtak. A rázós úton a libák mája is könnyen megrepedt, ezért a ketreceket szalmával bélelték. Rakodáskor és leeregetéskor is figyelmesen bántak velük.

Orosházán és környékén jelentős volt a pulykatenyésztés is. Egyes gazdák évenként többszáz pulykát is neveltek. Ez a jelentős mennyiségű áru a versenytől hajtott kereskedőket arra ösztönözte, hogy gépkocsikkal ők maguk menjenek ki érte. Ilyen, tanyán történő felvásárlás a 30-as évek végétől kezdve mind gyakoribb volt, s ma már természetes, hogy a feldolgozóipar a nagyüzemek baromfiállományát piac nélkül, a felnevelési helyen veszi át. Az is szokásban volt, hogy üres ketrecet adtak a tenyésztőnek, aki maga szállította be áruját. (54. sz. kép.)

A tőkés gazdálkodás idején a tenyésztőknek nagyon kellett figyelniük a piaci árak alakulását. Tudniuk kellett azt is, hogy mikor keresik legjobban és mikor fizetnek legtöbb pénzt a baromfiért. A pulykapiac közel egy hónap alatt zajlott le, november 15 és december 15-e között. Erre az időre készen kellett lennie az állatoknak, mert később csak olcsóbban vették a pulykákat.

Ma a régi értelemben ismert baromfipiac már nincsen. Az ötvenes évek elején a Baromfifeldolgozó Vállalat még vásárolt a nagykereskedők helyén, de ezt a tevékenységet fokozatosan a Földművelésügyi Minisztérium vette át, és 18 átvevőhelyen vásárolt. A baromfinevelők a lakóhelyükhöz legközelebbi átvevőhelyre vitték az aprójszágot, ahol megszabott árat kaptak érte.

Az úgynevezett *gyalogpiac* az árak szabadok. Itt a vevők azok a városiak, akik baromfit nem tartanak. Az eladók főleg idősebb asszonyok, akiknek van idejük a piacozásra. Az 50-es évek végén — átmenetileg — egyes tanyai emberek, élve a törvényadta lehetőségekkel, felnevelt csirkéiket, libáikat vonattal Budapestre szállították, ahol a helyi árnál lényegesen drágábban tudták a szabadpiacra értékesíteni.

5. Maglóliba-piac

Az orosházi baromfipiacához tartozott az igen jelentős *maglóliba-* (soványliba) és *magliba-* (tenyésztésre hagyott liba) *piac*. Legelőször az Orosházi Újság 1895. évi egyik számában szerzünk róla tudomást, eszerint „A libapiacot a Virasztó Istvánné háza mellől a birkapiacra tették át”.⁷³ Feltételezhető, hogy tágasabb helyre, a birkapiacra való áthelyezése a forgalom növekedésével függött össze. Ez a piactér a vásárhelyi kövesút mellett, a Tó utca és a temető között terült el. („Libapiac tér” hivatalosan még most is az utcanevek között

szerepel.) Később, 1930-tól 1949-ig a mai Mezőgazdasági Szakközépiskola helyén tartották a piacot. Majd ismét újabb helyre, a Szentesi út jobb oldalán az első bérház és az akkori mázsaház (ma Gyopár eszpresszó) közé helyezték el. 1962 óta nagyállatok piacterével ez is átkerült a Csorvási út mellé, az új vásártérre.

A lúdtartás jelentőségét mutatja az is, hogy Orosházán igen élénk maglólíba-piac alakult ki. A helybeli tenyésztőkön és tömőkön kívül megjelentek itt azok a libakofák is, akik távoli vidékről hoztak ide libákat. A már említett Miszlai Pál pusztaföldvári kocszizó kofáról tudjuk, hogy a múlt század 90-es éveiben, főleg aratás előtti időben, az Arad megyei Székudvarra járt, ahol sovány libákat vásárolt. Erre a 60—70 km-es hosszú útra rendszerint magával vitte valamelyik gyermekét, esetleg két vagy három fuvaros is vele tartott. A libákat a kocsiderékban és az oldalfalak felett készített gyékényketrecekben helyezték el. Egy-egy kocsin 40—80 libát hoztak, s a megérkezése után udvarában csakhamar összejöttek a vevők. A parasztemberek *tarlóra* vették a libákat, kétszer megtépték, és utána megtömték. Ha Földváron már nem volt a libákra vevő, akkor az orosházi piacra szállította be azokat. Évenként 10 fordulót is megtett, egy-egy útja három napig tartott. A húszas-harmincas években Szász István és Szász Sándor a tépés előtti fiatal libát Kunszentmártonból és Szarvasról szerezte be, és hozta a helyi piacra.

Az 1880-as évektől kezdve sok szegény család az őszi és téli hónapokban libatöméssel foglalkozott. Ezek az emberek a szomszédos községekből, főleg Vásárhelyi pusztáról a maglólíba-piacra hozott libákat vették. Állategészségügyi szempontból ez a különálló piac igen kedvező helyzetnek számított, kisebb volt a fertőzési veszély, a többhetes hizlálásra szánt libák nem kerültek össze mindenfajta baromfival.

Az első tépés utáni libákból már augusztus elején vitték a piacra. A sovány libák piacra szállítása nagyobb mennyiségben szeptember elején kezdődött, s ekkor 400—500 libát is behoztak. December hónapban ez a felhozatal csökkent. Az év végén kerültek be a kései libák, a *sarjűlibák*. Márciustól kezdve pedig a *kitojt libákat*, a *magludakat* hozták be eladásra.

Régen a napos libákat is a maglólíba-piacon árulták. Az első világháború után sok naposlibát hoztak Hódmezővásárhelyről és Szegedről. Az ötvenes évek után a libapiac jelentősége csökkent, s ma a kevés naposlibát a Könd utcai vegyespiacon árulják. A hatvanas évektől kezdve a Baromfiipari Vállalat az előre megrendelt naposlibát a nagyüzemektől szerezte be, és a földművesszövetkezet révén kijuttatta a tenyésztőkhöz. A fölnevelt libák ugyancsak a földművesszövetkezet közreműködésével kerültek a libatömőkhez. A maglólíba-piac kikapcsolódott a forgalomból, s ezért nem véletlen, hogy a csak egy kocsival felhozott libák eladatlanul maradtak 1974 őszén.

Amióta a baromfiipar a nagy libamájért jelentékeny prémiumot fizet, ismét megnőtt az érdeklődés a ludak tömése iránt. A hetvenes évektől kezdve már nemcsak az öregek, de több fiatal is foglalkozik libatöméssel. A lúdhizlálást teljesen a Baromfifeldolgozó Vállalat irányítja. Szerződést köt a mg-i termelőszövetkezetekkel és az áfészekkel a naposlibák fölnevelésére. Meghatározza,

hogy a 7—8 hetesekből vagy a tépett libákból mikor és mennyit adjanak a tömőknek. Ezzel az irányítással a vágás szervezettségét kívánja biztosítani.

A nagy libamáj kialakulásának kérdése még ma is sokakat foglalkoztat. Sokan kísérleteztek tömőgépek szerkesztésével is, hogy e fásasztó munkát könnyebbé és alkalmassá tegyék nagyüzemi használatra. Labádi János, az üzem műszaki osztályvezetője még 1954-ben egy villanymotor-meghajtású, tolócsiga-adagolóval ellátott tömőgépet szerkesztett, melyet a baromfiipar az 1956. évi élelmiszeripari kiállításon be is mutatott. E gép szellemes megoldása a tolócsiga, amely megtalálható a később szerkesztett „Gödöllői” és egy francia cég tömőgépénél is. (55. sz. kép.) 1976 óta olyan tömőgépet is használnak, amelyik kukoricadara és szemeskukorica-keveréket juttat be a libák nyelőcsővébe. Ezeket a tömőgépeket villanymotor hajtja, az adagolóselepet lábbal szabályozzák. Ez a fajta tömőgép Kiskunfélegyházáról jutott el Orosházára.

6. Tollpiac

A baromfiipiac mellett jelentős volt Orosházán még a tollpiac is, amelynek alapját a nagy számban tartott liba és kacsza adta. Ezeket az állatokat nemcsak a húzáért tartották, de számításba vették a két- vagy háromszori tépés hozamát is. Bár a libatoll egy részét a családok főleg a főlnövekedő lányok részére visszatartották, még így is jutott belőle bőven a piacra. Ezt megállapíthatjuk abból is, hogy Orosházán a 30-as években 5 tollkereskedő dolgozott: Dénes Sándor, Kemény Jenő, Kohn Farkas, Róth András, Weinberger Imre. Orosházán nagy raktáraik voltak, és legtöbbjük a kiskunfélegyházi Switzer Lajos tollnagykereskedőtől, vagy a pesti tollkereskedőktől kapott hitelt. Saját piaci vásárlásaikon kívül megbízottakkal is vásároltatták a tollat. Ezek többsége az üzletelni szerető cigányokból került ki. Az orosházi lakosok zöme nem vállalkozott erre a munkára, szégyellte a batyut a hátára venni, s az utcákon és tanyák között kiabálni: „toll van-e eladó”.

A szegényebb ember a piacon adta el a tollat, míg a tehetősebbek otthon bocsátották áruba, mert a toll piacra szállítását rangon alulinak tartották.

A tollas kofák nem a legjobb hírben állottak, könnyen becsaphatták az eladót, a legváltozatosabb módon. A megbízottak még a gazdájukon is igyekeztek túltenni, amikor súlypáttal (bárium-szulfát), ezzel a tapadós nehéz anyaggal növelték a toll súlyát. Természetesen a nagykereskedőnek is megvoltak a maga receptjei a gyenge minőségű tollnak a jó minőségű tollba való bekeveréséhez és értékesítéséhez.

Dénes Sándor a baromfiipiac mellett lévő Külley-ház pincéjében vásárolt, Kemény Jenőnek a Vörösmarty M. u.-ban volt az üzlete. Az üzlet felszerelése volt: egy mérleg, egy fiók a falon és néhány tollaszák a falifogason. A két tollkereskedő a libanevelőkön és házaló kofákon kívül vásárolt még tollat a kis és nagy baromfikereskedőktől is. Hetenként a mezőtúri, a békéscsabai és környező községek piacaira is elment.

Kemény Jenőnek két helyen is volt tollraktára. Két tollkeverő férfit és 2—3 tollválogató asszonyt foglalkoztatott állandó munkásként. A nyár végén és ősszel 6—7 asszony dolgozott náluk. Keverték, válogatták és szedték zsákokba a tollat. Tevékenységét azzal is bővítette, hogy a 20-as évek végén egy kézi hajtású pelyhezőgépet vásárolt a toll osztályozása céljából. Néhány évvel később már villanymotorral hajtott gépet is beállított.

A bálázott tollat a 20-as években lovas kocsival, később gépkocsival szállították Hódmezővásárhelyre és Szegedre. A 30-as években már önállóan szállított tollat Németországba. Rajta kívül még Dénes Sándor is exportált.

A munkásoknak munkaruhájuk nem volt. A munka befejeztével cirokseprűvel separték le egymás ruháját, ezért meglátszott rajtuk, hogy hol dolgoztak.

A tollkereskedők jövedelmét nehéz volt követni. Egy idős munkás, aki 1927-től 44-ig egyfolytában egy munkahelyen dolgozott, úgy számolgatta, hogy a toll értékének 40—50%-a lehetett a haszon.

Az államosítás után tollat csak a földművesszövetkezet vásárolt. Központi felvásárlóhelye az egykori Külley-ház pincéjében volt. (Ez a ház az 1800-as évek elején épült, s uradalmi tisztalakás volt. Bajcsy-Zs. u. 1. sz. alatt állott. 1979-ben lebontották.) Nagy boltozott pincéjében több vagon tollat tárolhattak. (56. sz. kép.) Az itt összegyűjtött tollat a budapesti, később a Kecskeménten működő tollfeldolgozó vállalathoz szállították.

1978 óta több tollexportáló cég (tsz és külkereskedelmi vállalat) működik. Az áfész felvásárlói önállósították magukat, a tollat megveszik a libanevelőktől, sőt újabban a termelőszövetkezetekből is, és annak a cégnek adják el, amelyik legtöbbet fizet. Nincs már kiabálós kofa a tanyákon. Azok gyermekei most nagy, nyugati gyártmányú, utánfutóval ellátott gépkocsikkal bonyolítják le az üzletet. A tollkereskedés ma is jól jövedelmező foglalkozásnak bizonyul.

7. Tojáspiac

Orosházán a tojáspiac a múlt század második felétől kezd jelentőssé válni. A tojáspiacot két helyen tartották: a nagyobbat a baromfipiacon, a kisebbet pedig a tejpiacon. Az előzőnél a tenyésztők egy tételben adták el a tojásokat, míg az utóbbinál darabonként árulták. A gyalogosok *garabolyban*, vesszőből font kézikasban, vagy nagyobb kétfülű kasban, a tanyasiak általában lovas kocsival vitték be a tojást. Rossz utakon a tojások könnyen törtek, ezért a kasban pelyva vagy szalma közé rakták.

Piaci átvételkor a szalmával nem sokat törődtek, szórták le a földre, és sok helyen bokáig jártak benne. (15 sz. kép.) Piac végére annyi gyűlt össze, hogy az utcaseprők tűzrevalónak vitték haza.

A múlt század 80-as, 90-es éveiben vásárolt tojásokat a kereskedők hordókba rakták. Erre a célra 150—200 literes, fából készült hordókat használtak. A piac kezdetekor a hordók alját szalmával *megágyaszták*, s erre tették rá az első sor tojást, majd vékony réteg szalmával fedték. Ezután ismét tojás és szalma került

váltakozva egymásra, amíg meg nem telt. Szállításkor a lócsös kocsi derekába 3 hordót is raktak egymás mellé.

Szokásban volt még a tojásnak kocsiderékban való szállítása is. Ilyenkor a lócsös kocsi oldalai közé elől és hátul *súbert*, végdeszkákat állítottak föl. Az aljába szalmát tettek, s ide rakták be a tojásokat.

A piacon vásárolt tojásokat a kereskedő saját telepére szállította, ahol átválogatták és hordókba rakták. Innen került tovább a hazai vagy külföldi nagyvárosok piacaira.

Még a tőzsdén is a *hordós tojás* megjelölést használták. Később külön jegyezték a hordós és külön a ládás tojásokat. Egy ideig, mivel a hordóst friss termelői tojásnak tartották, nagyobb árat is adtak érte.

A századforduló körül a nehezen kezelhető hordókat a könnyebben mozgatható ládák kiszorították a forgalomból. Bár mai szemmel nézve az akkori úgynevezett *egész ládák*, a jelenleg használatban levő *egynegyedek ládákhoz* képest, nagyméretűek és nehezek voltak. Súlyuk elérte a 90 kg-ot. Különösen nehéz volt a *piacos lányoknak* és *piacos asszonyoknak*, akik — miután a megvásárolt tojásokat belerakták — elszállításkor a lovas kocsira vagy gépkocsira adogatták föl azokat.

Az effajta láda hossza 180 cm, belső szélessége 52 cm, magassága 24 cm. A hosszú, könnyen hajló ládadeszkákat egy középdeszkával szögezték össze, és tették erősebbé. Az így két részre osztott ládában mindkét oldalon 4—4 *lap* tojást raktak. Egy-egy lapban vagy rétegben a 180 tojást tíz sorban helyezték el. A ládaanyagot az első világháború előtt Erdélyből hozatták megfelelő méretűre vágva, és a telepen szögezték össze. Ezek a hosszú ládatípusok az 1940-es évek végén kerültek ki véglegesen a forgalomból.

Időközben még az úgynevezett *feles ládákat* is használták, ezekbe 720 tojást raktak. A *feles ládák* hosszúsága és szélessége egyezett az *egész ládával*, csak a magassága volt felényi. Ezekbe főleg az első világháború után csomagoltak, amikor megindult a hűtőházi tojástartósítás; könnyebb volt a kezelésük, és gyorsabban hűltek le.

A csomagolást úgy kezdték, hogy az első ládát a földre helyezték, alját szalmával *megágyaszták*, ügyelve arra, hogy az ágy ne legyen hullámos. A megtelt *kész ládát* deszkával leszögezték, majd erre rakták a következőt, négyet-ötöt, mindaddig, amíg elérték csomagolni. A harmincas évektől kezdve már könnyítették a csomagolás munkáját. A ládákat piaci ketrecekre tették, hogy ne kelljen *kétrét hajolva* csomagolniok. (57. sz. kép.)

Fagyapopot, faforgácsot először a hűtőházi ládák *megágyazásánál* és a tojáslapok elválasztására használták. Majd nem sokkal később az exporttojásokat is e közé csomagolták. (58. sz. kép.) Ügyeltek arra, hogy a kész láda tetszetős legyen, ezért a *tetődeszkák* rászégezése után a kiálló faforgácsot körülnyírták.

A faforgácsot a kereskedők bálában kapták, száraz helyen tartották, csomagolás előtt széttepték, és napos helyen szárították, nehogy megpenészedjen. (59. sz. kép.) A csomagolóasszonyok szalmával szívesebben dolgoztak, mert a faforgács szétszaggatása, valamint a belőle készült *tojáságy kiverése*, hullámzásának kiegyengetése sokszor véresre koptatta ujjajuk hegyét. Igaz, a szalmával való munkának is volt kellemetlen velejárója, a por és a penész.

Az idősebb korú, egykor tojáscsomagoló asszonyok Steinbergerékre úgy emlékeznek vissza, mint akik még a tojás csomagolásában is keresték a tetszetős külsőt, *kiszínezték, kicifrázták a tojásokat*. A láda legfelsőbb rétegében lévő különböző színű tojásokat: a fehéret, a sötétbarnát, vagy zöldes színű kacatojásokat úgy rakták be, hogy azok hosszanti csíkokat, csúcsára állított trapézokat, rózsaszínű formát vagy a kereskedő monogramját mutassák.

Az ötvenes évek elején a *feles* és az *egész* ládákat fokozatosan a 360 db-os *egynegyedes ládák* váltják fel. Vannak külön *piacos ládák* nyitható-csukható fedéllel, két végére erősített fogantyúval, amelyeket kizárólag a tojások beszállítására használnak. Vannak *pesti ládák* vékonyabb deszkából, amelyek a belföldi forgalomban használatosak. Ez utóbbival megegyezők az *exportládák*, csak hogy ezek mindig új anyagból készültek, s a láda végdeszkái gyalultak voltak. 1957-től kezdve az exportra kerülő tojások nagy részét hullám- és kartonpapírból készült, egynegyedes dobozokba csomagolják.

A kétfelé rekesztett *negyedes ládába* 6 papírtálca kerül egymás fölé. A préselt tálca minden tojásnak külön fészket biztosít, s így a tojások nem koccannak össze. Egy-egy tálcára 30 tojás fér. A földművesszövetkezetek és a nagyüzemi gazdaságok az átvétel előtt a tojásokat előre rakják bele a tálcákba, és teszik rá a kiemelődészkára. Az átvevő ellenőrzi, és ha nincs hiány, a két drótfogantyú segítségével becsúsztatja a ládába. A deszkára erősített drótfogantyúk is a ládában maradnak, s az üzemben ennek segítségével a 6 tálca tojást egyszerre emelik ki.

A papírból készült tálcákat eleinte a magyar és csehszlovák ipar készítette, de mivel azok kemények voltak, és törtek a tojást, ezért holland, dán, svéd és finn tálcákat szereztek be. 1981-től a Bábolnai Mezőgazdasági Kombinát melléküzeméga által gyártott megfelelő minőségű tojásos tálcákat használgják.

1966-tól kezdve gyártani kezdték a 6 darabos összecsukható tojásos tálcát is, amelyekbe a hazai vásárlók részére csomagolják a tojást. Műanyag tálca is forgalomba került, amelyet inkább a tenyésztőjához használnak.

Az exportládák elkészítése után a ládavégekre az előírt *szignókat*, jelzéseket rányomták. Beleégették vagy rábélyegezték a kereskedő nevét és a tojások súlycsoportját. A belföldi piacra szánt ládákra a minőséget és a mennyiséget jelző címkéket ragasztották.

Államosítás óta a „TERIMPEX”-nek, a külkereskedelmi vállalatnak a „TERIMPEX—HUNGARIA” jelzésű emblémáját, vállalati jelvényét égetik vagy bélyegzik a ládák végére. Rábélyegzik még a tojások súlycsoportját jelző számot, valamint a vevő által megadott jelzéseket. A baromfiipari feldolgozók csupán a kódszámukat égetik vagy bélyegzik oda.

A külföldre eladott tojásokat vasúti kocsiban szállították, illetve szállítják. Az úgynevezett *egész ládából* 100 ládat, a *felesből* 200-at, a *negyedesből* 400 láda tojást raktak egy vagonba. Belföldi piacra — amíg tehergépkocsi nem volt, vagy csak kevés volt belőlük — a tojások szállítását szintén vasúton bonyolították le. Ha kevés volt az áru, akkor darabárúként továbbították. A második világháború után a kiskereskedők kezdték el gépkocsival szállítani Budapestre a vágott baromfit és a tojást. Ma az ipar mindkét szállítóeszközt használja. Vasúti szállításnál télen hullámkartonnal bélelik a vagon és a tojásos ládákat.

Az első exporttojás-szállítmányokat Steinberger Salamon indította Bécsbe és Németországba. E cégen kívül az 1900-as évek elején tevékenyen részt vettek a tojáskereskedelembe Bernardinelli és Öhlschläger kereskedők. Jelentős munkájukat bizonyítja az Aradi Kereskedelmi és Iparkamara 1908. évi jelentése.

Az első világháború előtt már Angliába is szállítottak tojást. Az export megindulásának évét nem ismerjük, arra viszont még emlékeznek, hogy az angol kereskedők a nagyméretű tojásokat vásárolták szívesen.

A tojást a kereskedők és bevásárlóik részben közvetlenül a tenyésztőktől vették meg, részben a kiskereskedők és szedők útján vásárolták. A kocsizó kofák, a szedők és a kiskereskedők nemcsak a baromfit, hanem a tojást is szedték. Ezekért szintén jutalékot vagy szedőpénzt kaptak.

Ma a tojás ára egy darabra, vagy egy kg-ra vonatkozik. Tehát a tojás az állandó egység, míg az ár a változó. Régebben ez fordítva volt: a pénz egysége pl. 1 korona, vagy egy meghatározott aprópénz, a *hatos* vagy a *húszas* volt az állandó, s ehhez ingadozott a tojások darabszáma. Az 1883. évi Orosházi Újságból olvashatjuk a következő piaci jelentést. „Tojásokban az állomány felszaporodása folytán 44—45 db forintjával készségesen adatott.”¹⁵

Sokáig ismerték az alábbi ármegjelölést: „garas a tojás”, vagyis egy tojásért a legkisebb pénzt, a garast adták. Mondták azt is „Három egy hatos” vagyis 3 tojást adtak egy hat krajcárosért. Emlékeznek még ilyen árakra is: „Hetet húszért, vagy hatot húszért”. Ami más szóval azt jelenti, hogy húsz fillérért 6 darabot, ha rosszabb volt a piac, 7 db tojást adtak.

Az első világháború előtt igen nagy volt az áringadozás a tavaszi és a téli tojásár között. Télen 120—140 koronát adtak egy láda tojásért, tavasszal 56—60 koronára ment le az ára.

A tőkés gazdálkodás idején az irányarat a hétfői és a csütörtöki tőzsdei árak adták. E napokon az árut „a hét elejére vagy a hét végére” jegyezték. A tőzsdei élethez tartoztak az ügynökök, akik megbízásokat vállaltak a vevő és az eladó részéről. A tőzsdei üzletkötéskor a szakmát jól ismerő kereskedő apró, jelentéktelennek látszó tényezőket is betervezett. Tavasszal előre adta el a tojást, mint útban lévő. Tudta, hogy a felhozatal emelkedik, és ő olcsóbban szerzi be a már lekötött mennyiséget. Ősszel meg éppen ellenkezőleg, a telepen tartották néhány napra a tojást, s mivel az árak ilyenkor emelkedtek, a raktározás jövedelmet hozott.

Volt olyan eset is, amikor a kereskedő a tőzsde országrészenkénti tojásminősítését használta ki. Tudta, hogy a tőzsdén az erdélyi tojást, közte a nagyszalontait is olcsóbban jegyzik, mint a tiszait, ezért a szalontai tojásokat a magasabbra értékelt tojásokkal keverte össze, s az orosházi vasútállomásról feladva több pénzt kapott érte. A nagyszalontai cég kárpótlásul Orosházáról olcsóbb kacsát kapott cserébe. E felsorolt üzleti fogásokból kis képet kapunk a régi kereskedelmi életről, arról, hogy a kereskedő mi mindent megtett jövedelme fokozása érdekében.

A kereskedő telepén, ha sürgős is volt a tojások elszállítása, nem dolgoztak olyan megfeszített munkával, mint ősszel a baromfivágás idején. Legfárasztóbb munkájuk a piacra járó tojáscsomagoló asszonyoknak vagy lányoknak

volt. A messzire lévő piacra sokszor éjfélkor, vagy kora hajnalban indultak útra. Bent a telepen, *ha sok tojás jött be*, az állandó munkásokon kívül mindig voltak bejáró asszonyok, akik csak néhány órás munkát is elvállaltak, kellett a pénz. Ezeknek az asszonyoknak a munkabérét a becsomagolt ládák után számolták, s aznap meg is kapták.

Közvetlen a II. világháború után a kiskereskedők kezdték el a tojást vásárolni, s a tojáspiacot „jól tartották kézben” még akkor is, amikor a nagyobb cégek 1945-ben újra megjelentek. Sőt még az államosítás után is jelentékeny versenytársai maradtak a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalatnak. Évek teltek el, míg az állami vállalat egyedül maradt a piacokon. Az államosítás során alakult „BARNEVÁL” eleinte fenntartotta a szedőhálózatot, de néhány év múlva a tojás és a baromfi-felvásárlást fokozatosan a földművelésszövetkezetnek adta át.

Az államosítás előtti idők évenkénti tojásforgalmáról nincsenek adataink, de 1950-től kezdve már ismerjük a felvásárolt tojás mennyiségét, s ennek alapján összehasonlítást végezhetünk az egyes évek termelése között.

1950-ben 30,6 millió db tojást szállítottak be. 1953-ban ez a mennyiség 11,1 millió db-ra csökkent, pedig 1950-ben még a kiskereskedők is jelentékeny mennyiségű tojást vásároltak fel. 1953-ban már minden piaci tojás az iparhoz került. A tojásmennyiség csökkenése nagyon jól mutatja az 1951—1953-as évek helytelen gazdasági irányítását. Amint a gazdasági irányítás javult, növekedett a tojások száma:

1955-ben	32,2 millió db	1967-ben	67,2 millió db
1960-ban	32,6 millió db	1968-ban	42,0 millió db
1965-ben	50,0 millió db		

tojást hoztak be.

Az 1968-as év óta a tojásfelhozatal csökkenésében az amúgy is gazdaságtalan exportértékesítési lehetőség visszaesése, a tojás termelési költségének növekedése, felvásárlási árának csökkenése is szerepet játszott. A tojásforgalomban lényegében az ipari felvásárlás kevesebb, a termelés nem túlzottan csökkent, a közvetlenebb forgalom erősödött, rövidült az útja a termelőtől a fogyasztóig.

Adataink alapján összehasonlítást végezhetünk a mezőgazdasági üzemek tojástermelése szerint is:

Év	Állami gazdaság	Mg. termelészövetkezet	Egyéni és háztáji gazdaság
1961	1 304 000 db	853 000 db	33 081 000 db
1964	2 643 000 db	6 609 000 db	36 579 000 db
1967	1 330 000 db	23 847 000 db	42 101 000 db
1968	601 000 db	14 147 000 db	27 309 000 db

1964-től kezdve a termelészövetkezeteknél és a magántenyésztőknél a tojástermelés ugrásszerű növekedését az igen kedvező tojásár eredményezte. A tojásár csökkenése 1968-ban jelentős visszaesést jelentett.

Az orosházi üzem az akkori közigazgatási rendnek megfelelően, bár csak négy járásból (gyomai, mezőkovácsházi, orosházi, szarvasi járásból) vásárolta és dolgozta fel a tojást, mégis ez a tojásmennyiség az országos tojástermelésben közel 8%-ot jelentett.

A tojásexport részben nyugatra, részben kelet felé irányul. Szállított a vállalat többek között Ausztriába, Olaszországba, Svájcba, a Német Szövetségi Köztársaságba, a Német Demokratikus Köztársaságba, Csehszlovákiába és a Szovjetunióba is.

Az orosházi üzembe 1950-től kezdve évenként az alábbi mennyiségű tojást szállították be.⁵⁴

Év	Tojás	Év	Tojás
1950	30,6 millió db	1962	29,4 millió db
1951	25,8 millió db	1963	31,4 millió db
1952	40,6 millió db	1964	45,8 millió db
1953	11,1 millió db	1965	50,0 millió db
1954	21,3 millió db	1966	44,7 millió db
1955	32,3 millió db	1967	67,3 millió db
1956	29,3 millió db	1968	42,0 millió db
1957	23,0 millió db	1969	33,0 millió db
1958	27,1 millió db	1970	61,5 millió db
1959	36,1 millió db	1971	38,2 millió db
1960	32,6 millió db	1972	40,0 millió db
1961	35,1 millió db	1973	32,1 millió db

1974. január 1-jétől adataink nincsenek, mivel ettől az időtől kezdve a békéscsabai gyárhoz szállították be a tojásokat, és Orosházán a tojásfeldolgozás megszűnt. Újabb szervezés folytán 1981. január 1-jétől a Tótkomlói Közös Vállalat bér munkában, kihelyezett gépeken folytatta a munkát, 1983. január 1-jétől már önállóan gazdálkodik: termeli, feldolgozza és értékesíti a tojást exportra és belföldre.

A tojás külföldi piaca minimálisra csökkent. Csak a hosszabb távú államközi megállapodás szerint marad a VII. ötéves tervben végig 110 millió db szovjet export és néhány 10 millió az időszakos termelési többlet levezetésére az Európai Közös Piac országaiba.

8. Baromfi-feldolgozó üzemek

a) Az üzemek elhelyezkedése a városban

A 100—110 éve idekerült baromfi-kereskedők általában a piactér közelében telepedtek le. A csak libavágással foglalkozó kereskedők is ugyanezt tették. A Pacsirta utca, ahol Steinberger Salamon telepet létesített, sáros utca volt.

Az utcát csak jóval később kövezték ki, amelyhez a kereskedő a kövek odahordásával járult hozzá. Évtizedek során újabb ház vásárlásával 800 négyszögöltre bővítette telepét.

1910-ben Presser Sándor a Komlói út 31. sz. alatti, kövesút mellett fekvő 500 négyszögölnyi portán lévő házánál kezdte az ipart gyakorolni. A lakosság nem örült az ilyen szomszédságnak. Az Orosházi Friss Újság 1928-ban „Mi bűzlik a Komlói utcán” címmel foglalkozik is a telep körüli erős bűz terjedésével. Megállapítja, hogy az a Presser-baromfitelep hulladékaiból ered, és felhívja „valamely illetékes faktor figyelmét”.⁷⁴

1942-ben a Presser-féle telepet a Magyar Mezőgazdák Rt. az üzem új tulajdonosa, mintegy 700 négyszögöl telek vásárlásával bővítette. A szomszédok tiltakoztak, az építési hatóságok hónapokig nem is járultak hozzá a bővítéshez, végül mégis megadták az építési engedélyt. A szomszédok tiltakozását a patkányinváziótól való félelem is kiváltotta.

A többi exportőr már figyelembe vette a szállítás jelentőségét, és a vasút közelében kezdte meg munkáját. Általában egy telekkel kezdték, amelyet gyarapodásuk arányában bővítettek a szomszédos házak és telkek megvásárlásával.

Az olasz Frigor-cég a Petőfi, a Mikes és a Kigyó utca által határolt sarki telken nyitott üzemet.

Bernardinelli először a Vasút utca 8. számú házat vette meg (jelenleg Október 6. utca 8. szám), majd az előtte lévő két ház megvétele után 1200 négyszögöltre növelte telepét, s ezzel szomszédja lett Öhlschläger Mártonnak, akinek telepe szintén 1200 négyszögöles volt.

1933-ban Presser Sándor, miután régi telepét átadta volt üzlettársának, a Vasút utca 16. szám alatti (az egykori palagvárban) 936 négyszögöles telken létesített üzemet.

Dénes Ferenc, aki a későbbiek folyamán a Presser-féle telepet átvette, a Vasút utca 18. számú házat 531 négyszögöles telekkel vásárolta meg, telepének bővítése céljából.

A Vasút utca 24. szám alatti 865 négyszögöles telket a Klein és László-cég vette meg.

A Vasút utcán épített üzemek fekvése kedvező volt, mert előttük kövesút haladt. Végszomszédjuk, a MÁV, a 30-as években iparvágányt is épített. A csatornázás akkor nem tartozott a figyelembe veendő szempontok közé. A szennyvizet nyitott csatornában vezették.

1948-ban az összes baromfiüzemet államosították. A vasútmenti telepek összevonásával alakult ki a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat, míg a Komlói úti telepet a Cirokseprűgyárnak, a Keltetőállomásnak és a Teherfuvar Vállalatnak adták át. Csak a hűtőház maradt meg, amit a későbbi időben Klein-hűtőnek vagy Csokonai utcai hűtőháznak neveztek.

1954-ben a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat megvásárolta a nagytelep és Fortuna-telep között fekvő Ásványolajforgalmi Vállalat 486 négyszögöles telkét. Itt építették fel két év alatt a ma is meglévő emeletes raktárt és a hizlaldát. A hizlaldából alakították ki később a műszaki osztály és a gépi könyvelés irodáját.

Amikor 1960-ban és 1962-ben a „Fortuna-telep” előtti két ház is az üzem birtokába került, a megnövekedett területen a ketrecek és a gépkocsik elhelyezésére is megnyílt a lehetőség.

1963-ban az akkor már Baromfiipari Országos Vállalat néven működő vállalat átvette a Húsipari Vállalattól a vágóhidat 5 kat. hold kiterjedésű telkével együtt. A vágóhid távol esett az iparvágánytól, mégis jelentős létesítmény, mert a beépíthető területe nagy, és ezért alkalmas volt baromfikonzerv-üzem létesítésére.

22 évig kellett várni, míg az Október 6. u. 22. számú házat és a magtárépületet 1970-ben sikerült megvenni a Gabonafelvásárló Vállalattól. E vásárlás révén a „Meszestelep” is közvetlenül kapcsolódik az üzem többi részéhez, s ezzel lehetővé vált a hosszabb időre szóló építkezések megvalósítása.

A vállalat vezetői tervezték az Október 6. u. 2—4. és 6. sz. házak megvételét, ahová 70 vagonos hűtőház épült volna, de közbejött többféle gazdasági és emberi ok miatt ez a terület a Volán Vállalat tulajdonába került. Helyette 1985 tavaszán az utca másik oldalán a 11., 13., 15., 17. és 19. sz. házakat vásárolták meg. Ezek helyén vízművet, szociális épületeket építenek és a szállítójárművek részére parkolóhelyet létesítenek.

b) Az üzemi épületek és udvarok

A régi tőkés baromfifeldolgozó üzemek udvarának és hosszú ideig az államosított üzem udvarának is legjellegzetesebb épülete a baromfiátvevő szín volt. (32. sz. kép.) Központi fekvésénél és magasságánál fogva rendszerint jól kiemelkedett környezetéből. A téglás kocsiút is a színhez vezetett, ahol a magas tetőzet alatt a beérkező kocsikról leszedték a ketreceket. Ebben az épületben volt még a mázsa is, amelyen a behozott baromfit mérték.

1958-ban a Bernardinelli-féle telepen a nagy átvevőszin alatt pulykafeldolgozót építettek. Az átvevőszin ezután 10 évig a hizlalda egy elrekesztett részén üzemelt. Majd felépítették a jelenlegi helyére. A ketrecleszedő elektromos targoncák beállításával, majd a gépkocsira szerelt vasketrecek használatba vétele óta az átvevőszin jelentősége csökkent. Alatta ma már csak a galambot szedik ki a szállítóketrecekből.

A hizlaldák és pihentetők az egykori *csirketelepek* nélkülözhetetlen épületei voltak. Amíg élő baromfit is szállítottak a külföldi piacokra (1941-ig), sokszor két-három napot is várni kellett, hogy elegendő áru összegyűljön. Szükség volt a hizlaldára azért is, hogy a csirkéket 8—12 napi hizlalással följavítsák. A piaci felhozatal váltakozó volt; egyes napokon sok baromfit hoztak be, máskor kevesebbet. A vágások ütemét a fentiek miatt nem lehetett a piachoz igazítani, ezért a hizlaldai készletet vették igénybe. Ma az irányított termeltetéssel, napra és órára előre meghatározott mennyiségű baromfit szállítanak be vágásra. Ezáltal a csirkék gyűjtése és tárolása jelentőségét veszítette, és teljesen meg is szűnt 1965-ben. Ma a jó minőségű tápon nevelt csirkék minősége kielégítő, s így hizlalásra nincs szükség. A fűtött nevelőházakból származó csirkék a hizlaldában különben is csak *leromlanának*.

A hizlaldákban kétféle típusú ketreceket használtak. A normál méretű ketrecekbe 10—12, a nagyobb méretű olasz ketrecekbe 15 csirkét raktak. A ketrecek között voltak 1-es és 5-ös ketrecek. Az egyes ketrecek egymás fölé rakhatók, összeépíthetők, míg az egymás fölött lévő 5-ös ketreceket közös sarokoszlopok tartották össze. Az egymás mellé elhelyezett 5-ös ketrecek *falat* alkottak, és ha szemben is volt egy másik fal, akkor *utcát* képeztek. Ezekben az utcákon történt a baromfi be- és kihordása, etetése, itatása és itt tisztították le a *sárdeszkat* is. (60. sz. kép.)

A hizlaldákat padlás nélkül építették. Egy-egy hizlaldában elhelyezett 5—8 ezer csirkének sok levegő kellett, ezért a tetőkön még szellőztetőnyílásokat is készítettek, s a hizlalda egyik oldalát lécekből képezték ki. Télen a nyitott részeket bedeszálták, sőt az 50-es években a gőzfűtést is bevezették.

A kacsát és a libát nem hizlalták, csak pihentették a levágásig, legfeljebb egyszer-egyszer megtömték. Az államosított üzemből a pihentető egy magas szin alatt volt, ahol lécekből álló alacsony kerítések választották el a falkákat egymástól. A pihentető fölött embermagasságban a pulyka részére padlást építettek, dróthálával körülvették és rekeszekre osztották.

Az egykori baromfi-kereskedők iparuk megkezdése után hamarosan megépítették a hizlaldákat is. A Dénes és Eisler Cég első dolga 1939-ben a hizlaldák kialakítása volt, s ugyanezt tették a Magyar Mezőgazdák is. (60. sz. kép.) 1943-ban a Bernardinelli-telepen történt átépítések során 11 méter széles, hatalmas légterű hizlaldát építettek az akkori telep utcavonalán és a mezsgyéjén. A hizlalda két oldalról fogta közre az átvevőszínt. Ez a hosszú hizlalda a mai transzformátor-háztól a férfiöltözőig, onnan a függesztő csarnokig húzódott, s 30—40 ezer csirke befogadására szolgált. Még 1954-ben az államosított üzem is bővítette hizlaldáit.

A régi baromfifeldolgozó üzemek *vágó- és kopasztóhelyiségei* az átvevőudvarra, tehát a szennyes övezetre nyíltak. 1963-ig az államosított üzemből is így volt.

A baromfit szállító gépkocsik közvetlenül a feldolgozótermek ajtaja előtt haladtak el, vagy ha sok volt az áru, órák hosszat ott is álltak. Ez a helyzet semmiképpen sem felelt meg az egészségügyi követelményeknek. 1963-ban kialakították az élő baromfi számára az érkeztetőudvar, amelyre az utcáról a Fortuna-telepi, vagy más néven a II. sz. kapun lehet bejutni. Az udvar első részéből lett a tiszta övezet, ahonnan a gépkocsik a készárut viszik ki az I. sz. kapun.

A régi üzemek udvarán az utakat téglából rakták, a téglák melletti földes terület nyáron poros, esős időben sáros volt. 1958-ban kezdték el az utak betonozását. Ma minden út és munkaterület betonnal van fedve. A szabad területen gypszöngy, virágok és fák teszik kellemessé az udvar képét.

A legrégebbi feldolgozóhelyiséget parasztházak szobáiból, kamráiból alakították ki. Erre utal egy 1936-ban készült fénykép is és a rajta olvasható felírás: „Vágókamra”. (61. sz. kép.) Bizonyosra vehető, hogy korábban kamrának is készült. 1936-ban a Fleissig testvérek a Fortuna-telepi hűtőház alatt a pincében kezdték meg a vágást és kopasztást. Tágas, világos munkatermei csak a Magyar Mezőgazdák üzemének és az átépített Bernardinelli-féle üzemnek

voltak. A mai üzem abban is különbözik a régiektől, hogy a libát és a kacsát már nem a szín alatt kopasztják, hanem a feldolgozóteremben. (62. sz. kép.)

Valamennyi üzemben a hizlaldák közelében megtalálható volt a darálóhelyiség, a *malom* is. A hizlaldába rakott állatoknak sok eleség kellett. Régen köves darálókat használtak, a 30-as évektől kezdve a nagyobb teljesítményű és könnyebben kezelhető kalapácsos darálókkal dolgoztak. Az államosított üzemben még árpahántolót is beszerettek, hogy a hántolt árpa etetésével fehér színűre hizott csirkéket kapjanak. A morzsolt tengerit és az árpát a padláson tárolták, s facsatornán engedték le a darálóhoz.

Rendszerint a malom szomszédságában állott a darafőző helyiség is, ahol nagy üstökben zsákszámra főzték a kukorica- és az árpadarát. A lehült darát fadézsákba öntötték, és háromkerekű kocsikon húzták a hizlaldákba. Az államosított üzemben az 50-es évek elejétől a csirkék eleségét gőzzel főzték a 200—300 literes dézsákban. A nagy mennyiségű dara lassan hűlt, ezért a reggel főzött darát délután, a délutánit pedig csak reggel használták fel. Ha még ekkor is forró volt, darabos jégtáblákat nyomtak bele.

Régen az egyes telepeken baromfin kívül más állatokat is tartottak. Fekete Lajos elmondotta, hogy amikor ő 1904-ben az Öhlschläger-céghez került, a tulajdonos két tehenét és sertéseit is gondoznia kellett. Az idősebbek azt is elmondták, hogy 1936 előtt Bernardinelliék szűk udvarában a vágóhelyiségtől nem messzire állott a 6 férőhelyes lóistálló is. Még a nagytelep átépítése után is a későbbi tojásfeldolgozó helyén 80—100 sertés számára hizlalda készült. Ebben a hizlaldában 1948-ig sertést tartottak. Ezután a sertéseket a Fortuna üzemébe, majd egy év múlva a feldolgozótól még távolabb, a Meszestelepre helyezték ki. A következő évben a vasúton kívüli Nyári-féle sertéshizlaldába kerültek. Végül 1955-ben a Paskum-földeken építettek egy korszerű 500 férőhelyes sertéshizlaldát.

A sertéshizlaldával összefüggő melléktermékfőző helyiség növelte a telep bűzét. A melléktermék, bármennyire is zártan főzték, kellemetlen szagot árasztott. Ennek ellenére az üzem tulajdonosai szívesen foglalkoztak sertéstartással, mert az értéktelen baromfivért, belet és a *dögöket* sertésekkel etették föl. Steinberger János említette, hogy félevenként 40—50 hizósertést adott el, amely szinte csak a mellékterméken, illetve a rossz tojáson hizott meg. A 180 ezer forintért épült 500 férőhelyes hizlalda is két év alatt törlesztette az építési költséget. 1964-ben a baromfiipar a sertéshizlalást megszüntette. Ez időtől az Állatifehérjét Előállító Vállalat vett át minden mellékterméket és tollhulladékot, amit naponta el is szállított.

A mai ember számára különös, de régen természetes dolog volt, hogy az üzemekbe hetenként hoztak egy-egy kocsi szalmát. Fontos anyag volt ez akkor, kellett a lovak alá, ezzel almozta a sertéseknek, ezt használták a tojások csomagolásánál, télen a tojásos vagonokat ezzel bélelték, s ezen pihentették a kövér jószágokat. A szalmát nem vásárolták, ezt a konyhakertészek hozták, s cserébe elvitték a trágyát. A hatvanas évek végén még használtak szalmát a pihentetőben lévő libák alá, de amióta a vágás a szállítóketrecekből történik, szalmára már nincs szükség.

Az államosítás előtti üzemekben trágya bőven volt. Az istállókból, a sertések

alól, valamint a hizlaldákból kihordott trágyát az üzemben gyűjtötték. Bernardinelliék trágyamedencéjébe 30—40 kocsi trágya fért. A Baromfifeldolgozó Vállalat csirketrágyáját a termelőszövetkezetek hordták el, és füllesztés után használták fel, hogy az abban esetleg előforduló kórokozó ne fertőzhessen.

Az államosítás előtti időben az úti ketrecek takarításával — főleg a csúcsidejében — nem sokat törődtek. Legfeljebb élére fordították, földhöz ütögették, „ami kiesett belőle, kint volt”, és mentek tovább. Az 1947-es földművelésügyi minisztériumi rendelet szigorúan előírta a ketrecek tisztítását és fertőtlenítését, ezért a baromfi-érkeztető udvarban ketrecmosó és fertőtlenítő helyiséget építettek, ahová a gépkocsi a ketrecekkel együtt a mosás és fertőtlenítés idejére be tud állni. Ma a fémketrecek mosása nem okoz gondot, a peremes faketrecek tisztítása nehezebb volt.

A II. világháború előtt az elhullott kövér állatok zsírját kisütötték, és szappan főztek belőle. Szappanfőzésre a darafőző helyiséget használták. Az államosított üzemben a sertésstelepen főzött melléktermékről leszedték és gyűjtötték a zsírt, s azt a szappanfőző kisiparosnak eladták. A zsírgyűjtés csak néhány évig tartott.

A régi üzemek épületei mellől nem hiányoztak a górék sem. A csirkék hizlalásához, a kövér állatok töméséhez sok eleség kellett, ezért az őszi hónapokban, amikor sok kukorica volt a piacon, olcsón megvették és górékba rakták. Az utolsó góré 1957-ben bontották le, és vitték ki a sertésstelepre. Azelőtt ez a 40 m hosszú, 5 m magas góré a meszes telep mezsgyéjén állott, és két évtizeden át az állomás előtti tér képéhez tartozott. (63. sz. kép.)

A műhelyek közül a ketrecjavító és ládakészítő műhelyek a legrégebbiek. A tőkés világban nagyon vigyáztak az áru és a csomagolás tetszetősségére. A Bernardinelli-cég még gyalugépet is beszerezett, hogy gyalult deszkákba csomagolhasson. (A ládák végdeszkájára színes címkét ragasztottak.) (64. sz. kép.) A hatvanas évektől kezdve a *ládagyár* rohamosan veszített jelentőségéből. Az árut kartondobozba kezdték csomagolni, s a műhely dolgozói a karton- és papírdobozok készítésére tértek át. A kartonlapokat összehajtogatják, címkézik, és a padlásról a csomagolóba továbbítják. 1974-ben az összes gépkocsira vasketreceket szereltek föl, s a fából készült ketrecek azóta nem használják. A ketrecjavító műhely is megszűnt, s az ott dolgozó 4—6 munkást más munkakörbe irányították.

A 30-as évek előtti baromfitelepi udvarképhez tartoztak a jégvermek is. Ezek a földbe vájt, szalmával és náddal fedett jégtárolók 15—20 méter hosszú és 5—6 méter széles, félig a földbe süllyesztett építmények voltak. Mikor a Steinberger-cég a jégvermet meg akarta építeni, e célra előbb egy telket kellett vásárolnia. A mesterséges jég gyártása óta ezek fölöslegessé váltak. A telepek egy része a Tóth-malom jéggyárából szerezte be a jeget, néhányan saját részükre jéggyárat építettek. Bernardinelliék előbb egy egyszerűbb csőjéggyártó berendezést szereztek be, majd a nagyobb teljesítményű táblás jéggyártásra tértek át. (65. sz. kép.)

A II. világháború előtt a régi üzemekben az öltözők néhány négyzetméternyi nagyságú helyiségekből álltak, ahol csupán mosdótájból és vödörből mosakodtak. A háború alatt épült üzemeknél külön volt az öltöző- és a mosdóhelyi-

ség. Ez utóbbit vízcsapokkal és zuhanyozókkal látták el. A meleg vizet az ötvenes évek elején vezették be. Az üzemi dolgozók létszámának növekedése miatt 1968-ban egy 210 m² alapterületű, a követelményeknek megfelelő öltözőt és mosdót rendeztek be, amelyet a hizlalda helyén alakítottak ki.

A régi üzemek számára elegendő volt annyi villamos áram, amennyit az utcai oszlopokon felszerelt 40—120 kVA-os transzformátorok szolgáltattak. 1941-ben a Bernardinelli-Hangya-féle üzem tulajdonosai számoltak a nagyobb villamosenergia felhasználásával, ezért az üzem átépítése során transzformátorházat is kialakítottak, és beszereztek egy 160 kVA-os transzformátort. Az államosítás utáni üzemfejlesztés során 1949-ben egy db 500 és egy db 250 kVA-os, 1968-ban 2 db 630 kVA-os, 1982-ben 2 db egyenként 1600 kVA-os teljesítményű transzformátort állítottak be.

A konzervüzemben 1963-ban a húsipartól egy 120 kVA-os transzformátort vettek át. Ezt 1968-ban 250 kVA-osra cserélték. A villamos energiának egyre nagyobb felhasználása miatt 1970-ben 400 kVA-osra, 1981-ben pedig 1000 kVA-os teljesítményű transzformátorra kellett átcserélni.

Az egykori üzemekben kb. 40—50 villanymotor volt összesen. A baromfi-feldolgozás korszerűsítése ezekből egyre többet igényel, s ma már közel 1500 villanymotor üzemel. A villanymotorok mellett megszorodott az automata gépek száma is, ami a villanszerelőktől és a műszerészekről nemcsak több munkát, de nagyobb szakértelmet is követel. A villanszerelők és műszerészek száma 12 fő, s részükre 3 műhelyt rendeztek be. Irányítójuk erősáramú villamos üzemmérnök.

Az államosítás óta eltelt időszakban a hűtőgépek számát és teljesítményét illetően szintén nagy változásnak vagyunk tanúi. A három régi hűtőházban a hűtőgépeknek 400 000 kcal/óra volt a teljesítményük. (A Fortuna hűtőben 2 db 20 000-es Alfa, a Csokonai utcai mezőgazdák hűtőjében szintén 2 db 20 000-es Alfa, a Bernardinelli-üzemben 2 Ganz és 2 Sabroe hűtőgép biztosította a hűtést és fagyasztást.)

1949-ben 6 db 100 000 kcal/órás kompresszort kapott a vállalat. (A kompresszorokon a gyártó üzem neve: „Rökk gépgyár Budapest” cirill betűvel volt kiöntve, mivel ezek a hűtőgépek „jóvátételre” készültek.) 1960-ban már 13 db Rökk-gép vagy más néven EBZ hűtőgép üzemelt. Az ezt követő 21 év alatt ezeket a gépeket a Diósgyőri Gépgyár nagyobb teljesítményű kompresszorai-val cserélték ki. 1981-ben a hűtést és fagyasztást az alábbi gépek látták el:

6 db 4—E—190 jelzésű egyenként 400 000 kcal/óra teljesítményű
2 db 2—E—190 jelzésű egyenként 200 000 kcal/óra teljesítményű
6 db 2—E—180 jelzésű egyenként 200 000 kcal/óra teljesítményű
Összesen 4 millió kcal/óra teljesítmény volt *beépítve*.

Az 1982-ben épített hűtőházban az alábbi új és régi gépek üzemelnek:

1 db Sabroe hűtőgép 570 000 kcal/óra teljesítményű
1 db Sabroe hűtőgép 680 000 kcal/óra teljesítményű
1 db Sabroe hűtőgép 580 000 kcal/óra teljesítményű

Ez az üzemelő egység. Mivel a technológia korszerűbb és a hűtőház szigetelése is jobb, ezért a kisebb kcal teljesítmény is elegendő.

Beépített tartalék éjszakai és vasárnapi teljesítménnyel

2 db 4—E—190-es 800 000 kcal/óra teljesítménnyel

3 db 4—E—190-es a tartalékegység.

A konzervüzemben 1963-ban 2 db 100 000 kcal teljesítményű hűtőgépet vettek át a húsipartól. 1969-ben 5 db E—100-as üzemelt. Jelenleg az 5 db 2—E—180-as hűtőgépből 3 üzemel (teljesítménye 600 000 kcal/óra), 2 pedig tartalékban van.

A nagytelepi és a konzervüzemi gépekre 22 hűtőgépész felügyel.

A vágásra kerülő élő baromfi beszállítása, a késztermék elszállítása, a raktári anyagok beszerzése, a vidéken lakó dolgozók szállítása jelentékeny gépkocsiparkot igényel. 1985-ben az üzem gépkocsiállománya a következő:

6 db ZIL tehergépkocsi	4 db autóbusz
egy-egy pótkocsival	2 db szgk
6 db Robur	3 db Barkas
3 db IFA tehergépkocsi	
egy-egy pótkocsival	1 db szippantó
4 db UTZ traktor	8 db hűtőkocsi
10 pótkocsival	

Az üzemnek külön gépkocsijavító műhelye van, amelyben 15 szakember dolgozik.

A mai üzemben fontos szerepet töltenek be a lakatos, a karbantartó és az asztalosműhelyek. Az ott dolgozó szakemberek a javításokon kívül részt vesznek az üzem felújításában. Létszámuk a festőkkel és a kőművesekkel együtt 110 fő.

A feldolgozó üzem raktáraiban kb. 5000-féle műszaki és egyéb anyagot tartanak. A nagyobb raktárak méretei: A volt magtárépület 1100 m²-én az exportgöngyöleg, a régi Fortuna hűtő 165 m²-én a csomagolóanyagok, a fürdőpadlás 230 m²-én kartonok, a főraktár 800 m²-én vas- és egyéb anyagok raktározása történik. Egy 90 m²-es helyiségben a tartalék villanymotorok kaptak helyet.

A konzervüzemben mintegy 2000-féle műszaki és a termeléshez szükséges anyagot tartanak a raktárakban. A 2-es sz. 450 m²-es raktárban konzervdobozokat, a 3-as sz. 270 m²-esben fűrészpont és vasanyagot tárolnak. A kézraktár alapterülete 80 m², a fűszerraktaré 9 m².

Az államosítás óta kialakult gépesítés, a feldolgozás technológiájának a fejlődése, valamint az egészségügyi és állategészségügyi követelmények magasabb foka, továbbá a dolgozókról való gondoskodás olyan létesítményeket követelt, amelyeket a régi üzemek udvarában nem találhattunk. Ezek a létesítmények a következők:

Kazánház a nagytelepen és a konzervüzemben. A baromfi feldolgozásához, a húsok főzéséhez, a konzervek csirátlanításához (sterilizálásához) és a munkatermek fűtésére jelentős mennyiségű gőzre van szükség. Ezt biztosítják a kazánok, amelyek óránként 2,5 tonna gőzt állítanak elő. A kazánházakhoz

tartozik még egy-egy vízlágyító (sótalanító és gáztalanító) berendezés és egy vízvizsgáló laboratórium.

Az üzem műhelyei közül az elektromos targoncákat karbantartó és javító-műhely a legfiatalabb. Ezt két szerelő látja el. A műhely különálló töltőhelyén egyszerre tizenhárom gép akkumulátorát tudják tölteni.

A mai üzemekben nélkülözhetetlen a köszörűsműhely. A baromfi bontásánál, a húсок darabolásánál, csontozásánál éles késekre van szükség, ezért a két műhelyben naponta több száz kést élesítenek.

A 60-as évek közepén telefon-alközpontot létesítettek, s ennek önálló helyiséget alakítottak ki. Az üzem több különböző munkahelyén lévő városi vonalát az alközpontba vezették be. Ugyanakkor az üzem területén ötven mellékvonalat építettek ki. Ezzel az egyes munkahelyek és irodák között a kapcsolat gyorsabbá és egyszerűbbé vált.

Külön helyiségben üzemel a géptáviró, gyakrabban használt nevén a telex, amely az üzemen kívüli üzleti világgal teszi lehetővé a kapcsolatot.

1947-ben rendelet jelent meg a baromfifeldolgozó üzemek állandó állatorvosi ellenőrzéséről. A szolgálat számára irodát, kényszervágót, utólagos vizsgálóhelyet és bonctermet alakítottak ki. (A korábbi években még egy párolóhelyiség is üzemben volt.)

1966-ban üzemorvosi rendelőt létesítettek, hogy az üzem dolgozóinak ne kelljen kis panasszal a városi rendelőhelyekre menni, és ott sok időt veszteni. A későbbiekben az orvosi ellátást bővítették. 1974-től az üzemben egy bőrgyógyász szakorvos, az óvodában pedig egy gyermekorvos látja el a betegeket. 1978-ban a meglévő orvosi rendelőhöz a fogorvos számára is építettek egy rendelőhelyiséget.

Amíg pecsenyekacsát is vágott az üzem, az ornithosis (állatról emberre terjedő) betegség megelőzése végett, a pecsenyekacsát a dolgozók külön köpenyben kopasztották és szájkendőt használtak. E köpenyek tárolására az előírás szerint külön helyiséget biztosítottak.

Az üzem higiéniáját szolgálja az 1953-ban felállított mosoda, ahol a dolgozók üzemi köpenyeit és fejkendőit mossák. Két ipari mosógép üzemel, és segítségével naponta hatszáz köpenyt mosnak.

Az államosított üzem létesítményei még az üzemi konyha és a mellette lévő büfé. A konyhán napi átlagban 550 ebédet főznek, míg a büfében a dolgozók reggelit, konzerveket és feketekávéét vásárolhatnak.

9. Baromfiüzemi udvari munkák

a) Mérés és osztályozás

E munkák sora a telepre szállított baromfi lerakásával kezdődött. A tőkés üzemekben a ketrecek mielőbbi leszedésére nagy gondot fordítottak. Sokszor a más területen dolgozókat is a lerakáshoz irányították, hogy a gépkocsi minél előbb visszatérhessen a piacra.

A gépkocsi tetejéről 2 rakodó adogatta le a ketreceket. A legfelsőket féloldalra kellett billenteniük, hogy a kocsi mellett álló két ember elérhesse. Ezekben a ketrecekben a baromfi rendszerint egymásra csúszott. A leszedés nehéz munka volt, különösen esős időben, mivel a 60—80 kg súlyú ketrecek csúsztak az emberek kezében. Ezért érthető is, hogy 1950-ben az orosházi műszakiak első újításai között éppen e munka könnyítését szolgáló ketreclerakó elevátor megszerkesztése szerepelt. (26. sz. kép.)

Az első időben az elevátorról leemelt ketreceket kézben vitték a mérlegre, de két év elteltével egy másik újítás révén már háromkerekű kocsikra rakták, és úgy húzták a rakodótér szintjére süllyesztett mérlegre. Innen a hizlaldába, vagy a pihentetőbe került a jószág. A csirke és a tyúk ketrecből való kiszedését az osztályozás követte, mely fontos szakmunka volt a telepen. Az osztályozó szakembernek 6—7 vagy még több beosztott is segédkezett. Az osztályozásnak kétféle módja volt ismeretes.

Régebben ez élő baromfi-szállítások idején az udvaron való osztályozás volt szokásban. Az osztályozó köré annyi ketrecet raktak, ahány felé osztályozták a csirkét. A piaci ketrecekből a csirkéket egy *kiszedő* szedte ki és adta át az *elhordónak*, aki azokat az osztályozóhoz vitte.

A szakember az egyedenkénti elbírálást úgy végezte, hogy a csirkét mellénél fogva rövid ideig tenyerében tartotta. Megbecsülte a súlyát, majd az állat szemét figyelte. Ha abban váladékot látott, vagy ha duzzadt volt a szemkörnyéke, akkor mint *taknyos* csirkét, vagy mint *náthás* csirkét további vizsgálat alá vette, és összeszorította a mellét. Amelyik csirke az egyszeri és megismételt összeszorításra sem adott hangot, azt *lazának* mondta, és külön tette. Amelyik csirkét ezek után is egészségesnek talált, azt minőség és súly szerint külön ketrecbe dobta, ügyelve arra, hogy a csirke lábbal érjen a ketrec aljára, és ne üsse meg a mellét. A ketreceknél egy-egy segédkező vigyázott arra, hogy a csirkék ki ne repüljenek.

Az osztályozás négy súlycsoport szerint történt: extra, nagy, közép és kicsi. Amíg élő szállítások is voltak, addig az extra, nagy és középsúlyú csirke külföldre került, a *pikoló* a kicsi pedig belföldi piacokra. A nagy csirkét *grósznak*, a középezt *mitlinek*, a beteg vagy beteggyanusat pedig *maródinak* nevezték.

A másik osztályozási módnál a szakember a hizlalda beépített ketreceinél állt, s ide hordták be hozzá a csirkéket. Elbírálás során a betegeket itt kiszedte. Az egészségesek egyik fajtáját ő rakta a ketrecekbe, rendszerint azt, amelyikből több volt. A más súlycsoportbelieket visszaadta a behordóknak, akik azt külön ketrecsorba tették. Ha minden csirkét beraktak, akkor az osztályozó a ketrecsor végére felakasztott táblára fölírta a berakás keltét, a csirkék minőségét és a megtelt ketrecek számát.

A piacról beszállított kövér kacsák és libák telepi átvétele különböző volt. Ahol a kereskedők maguk vásároltak, ott az állatokat egyenesen a pihentetőbe vitték. Bernardinelliék csak darabszámra vették át a bevásárlóiktól, míg máshol a súlyt is mérték. Az átvétel után a megkötözött libát, kacsát *fölldozták*, és a szalmával aljazott rekeszekbe hajtották. Rövid pihentetés után megtömtek őket. Amelyik liba néhány óra múlva vágásra került, annak csak *féltömést*

adtak. A többiit rendszeresen tömték, s utána vizet öntöttek a vályúkba. A megtömtött liba teltebb maradt, „nem esett be a hasa”, s így pótolták a szállítási súlyvesztéséget.

Egyes üzemekben főtt kukoricával is tömték a libát, hogy az mielőbb a *zúzába* jusson. Máskor meg sós vízzel itatták őket, hogy fehér színű legyen a bőrük. A vasárnapi piac megszüntetése, és ezzel együtt a vasárnapi vágás megszűnése után a szombaton vásárolt libákat vasárnap is megtömték.

1974-ben minden gépkocsira rögzíthető fémketrecekkel szerelték föl. A szállítmány beérkezése után a baromfit nem osztályozzák, hanem a gépkocsiról közvetlenül a felsőpályára függesztik. A beteggyanusakat a pályáról szedik le. A baromfit a kopasztás után minősítik. A gépkocsit a beérkezéskor és a baromfi kiszedése után mérik le.

b) Hizlalás

A múlt század végén kialakuló baromfiüzemekben csakhamar megkezdték a csirkehizlalást. A külterjesen nevelt csirkék húsa és bőre kevés zsírt tartalmazott, ezért sötétnek látszott. Rájöttek, hogy a minőség és a tetszetős forma üzemi hizlalással javítható. Amelyik csirkét 8—10—12 napig a hizlaldában tartottak, annak súlya növekedett, a bőr alatt zsír rakódott le, *színt* kapott, s ezzel piacképesebbé vált.

Orosházán Steinberger Salamon baromfi-kereskedőnél az 1890-es évek elején egy Bécsből jött fiatal házaspár kezdte meg a csirkék hizlalását. Az eleség, amelyet ők összeállítottak, elsősorban tejes zsömlét tartalmazott, ezért a bécsi és a budapesti péküzletekben az eladatlanul maradt száraz zsömlét vagonételekben vásárolták össze. A többi kereskedő is épített hizlaldát, és igen változatos eleséggel etették csirkéiket. Tudunk róla, hogy a kukorica és az árpa mellett darált tepertőt, kölest és törött szemű rizst, valamint főtt vért is adtak állataiknak. A takarmány összetételét sokszor piacaik szerint változtatták. Egyes országokban csak a fehér bőrű csirkét kedvelték, ezért az oda szánt csirkéknek a kukoricadara helyett árpadarát tettek az eleségükbe, hogy a bőr alatti zsírréteg fehér színű legyen. A favályúkba vizesen adták az eleséget, hogy az állatok meg ne szomjazzanak. Az államosított üzemben az 50-es évek közepétől hosszabban kettéválasztott alumíniumvályúkat használtak, s annak egyik felében állandóan vizet tartottak.

A hizlaldába rakott csirkék az első napon csak *féladagot* kaptak. Ekkor még *törődöttek és félénkek* voltak, hiába tették elébük az eleséget, a rácsok között nem merték kidugni a fejüket. Egy nap múlva azonban megszokták az új helyet, s „megtanultak enni”. Ezután megelégnék a hizlalda is. Napközben általában csendben voltak, de amint meghallották az etetőkocsik zörgését, és meglátták a hizlaldásokat, minden csirkefej a rácson kívül volt, s hangoskodva várták az eleséget. Naponta kétszer etettek, próbálkoztak háromszori etetéssel is, de nagyobb eredményt nem értek el. A dézsában elkészített eleséget háromkerekű helyben forduló kocsikon húzták a ketrecesorok között. (66. sz. kép.) Általában ketten etettek, az egyik etető leszedte és felrakta a vályúkat, ezalatt

társa a dézsa tetején megtöltötte azokat. A vályú felrakásánál ügyelniük kellett, nehogy a csirkék a kezükbe csípijenek, mert kapkodtak az enivaló felé. Az eleséget kőműveskanállal szedték a dézsákból. Adagoltak *púposkanállal*, *csapott kanállal*, vagy csak *fél kanállal*. Etetéskor figyelték az állatokat, s amelyik ketrecren a csirkék nem *törtettek*, azoknak kevesebbet adtak.

A reggeli etetés után átvizsgálták a ketreceket, mintegy 80 cm hosszú léccel a csirkék közé nyúltak, s megmozgatták őket. A betegeket, beteggyanúsakat és a hullákat kiszedték onnan. Ezt a munkát *dögözésnek* mondták. Az 50-es évektől kezdve a vizsgálatot villanylámpával végezték. A csirkék farácson álltak, alattuk trágyafelfogó deszka volt, amelyet 2—3 naponként vagy még ritkábban takarítottak. A gyakorlott hizlaldások még az ürülék színét, összeállítását is figyelték. Ha sok volt a híg ürülék, betegségre gyanakodtak, ha meg egyenletesen sárga volt a színe, akkor már hizottnak tartották az állatokat. Hizlaláskor az etetők vasárnap is dolgoztak.

Az egyes csirkecsoportok levágása után a ketreceket lemosták és fertőtlenítették. Tavasszal a ketreceket szétszedték, megtisztították, fertőtlenítették, s a hizlaldában lévő aknába eresztették és gázolajban megfürdették. Ezzel a kezeléssel a farepedésekben és az összeillesztésekben megbúvó élősködőt, a vérszívó óvantagot igyekeztek elpusztítani.

c) Az élő baromfi szállítása

A Békés megyei Gazdasági Egylet értesítője szerint Orosházáról 1876 előtt kezdtek meg az élő baromfi szállítását Budapestre és Bécsbe.⁵⁵ Ekkor az aprójószágokat kosarakban, darabárúként adták fel a vasúton. A vasúti szállítás során tapasztalták, hogy a fonott kosaraknak sok hátránya van, többek között nem rakhatók egymásra, és ezért később fából készített ketreceket használtak. Méretük a 1974 előtt használt szállítóketrecek méretétől eltért, mintegy 20 cm-rel magasabb volt. A vasúti kocsikban a ketreceket 30—40 cm-re rakták egymástól, így a jószág elegendő levegőt kapott.

Az 1890-es évek elején, a növekvő és egyre távolabb irányuló exportszállítások során a kereskedők a darabárúként való feladás helyett már élő csirke szállítására alkalmas német vagonokba rakták árujukat. Később a német és olasz kocsik mintájára készült magyar vasúti kocsik is megjelentek. Az Mb jelzésű vasúti kocsik két oldalán és a két végén 15 cm hosszú, 3 cm széles, ovális alakú nyílásokat készítettek. Ezek a nyílások sűrűn helyezkedtek el egymás mellett, és ezáltal a levegőcserét biztosították. A ketrecek 6—8 sorban voltak egymás felett. A vasúti kocsi oldalfalai mellett egy-egy ketreccfalat helyeztek el, középen pedig két ketreccfal volt egymásnak háttal. A ketrecek között keskeny utca alakult ki, s ezen közlekedett a gondozó. Az álló ketrecek rögzíthetők és egybeépíthetők voltak, vasrácsból készítették. Minden ketrecren volt egy *sárdeszka*. A vagonokban nagyságuk szerint volt 72, 84 és 112 ketrec, minden ketrechez bádogból vagy deszkából készült etető-itatóvályú tartozott. Voltak olyan vasúti kocsik is, melyek egy-egy oldalán 3—4 ajtó volt. Az ilyen kocsikban az ajtó irányában alakították ki a ketrecek közötti utcákat, s ezekbe

a gondozó csak kívülről tudott bejutni. A kocsi padlója alatt a két ajtó között lemezből készült láda (kb. 70x70x70 cm) volt, amely víztárolásra és a takarmány keverésére szolgált. A két ajtó közötti részre még néhány zsák darát tettek. Ezekre feküdt le éjszakánként a kocsi kísérője.

Az export élőbaromfi-szállítás az olaszok letelepedése után növekedett. Az olasz kereskedők az őszi idényben naponta 2—3 *élővagont* is útnak indítottak. Éveken át csak élőszállítással foglalkoztak. Bernardinellinek 16 saját vasúti kocsija is volt, rajta nagy betűkkel: „BERNARDINELLI OROSHÁZA” felirattal. E kocsikat az I. világháborúig használta, majd átadta őket unokaöccsének Bulgáriába.

A szállítmányokkal kísérők utaztak. E különleges foglalkozásnak ma már csak egy résztvevője él Orosházán: Kulcsár Sándor 79 éves orosházi lakos. Rajta kívül még többen foglalkoztak élőbaromfi-szállítmányok kíséréssel, közülük emlékszik még Balázné Rosta Rozália, Bencsik Lajos, Cseh Ferenc, Csizmadia Sándor, Fekete Lajos, Gulyás Sz. János, Gulyás Sz. Sándor, Hegyi Ádám, Jankó József, Juhász Lajos, Keresztes Imre, Lénárt György, Süle Erzsébet, Kissné, Kunosné és társaik nevére. 1941-ben hagyták abba az élőszállítást. A világháború miatt az utolsó szállítmányokat már csak asszonyok kísérték. (67. sz. kép.)

Az élő tyúk szállítását rendszerint február hónapban kezdték. A csirkét sokszor már április végén vagonokba rakták, és az május 1-re Olaszországba érkezett. Az állatok vagonba rakását, számolását és mérését rendszerint az exportőr valamelyik hozzátartozója végezte. Amikor a 30-as években az üzemek szomszédságában elkészült a különálló iparvágány, az élórakodás könnyen ment. Kinyitották a hátsó kaput, és már rakodtak is a kapu elé állított vagonokba. (68. sz. kép.) Ennek előtte kocsival szállították ki a telepről, vagy a hátsó kis ajtón át 15—20 asszony hordta kézben a csirkéket a távolabb álló vasúti kocsikba.

A csirkét súly és szín szerint osztályozták. Az ajtó melletti ketrecekbe a kakasokat rakták. Ügyltek a külsőre. A piros taréjú kakasok a vagonajtó megnyitása után szebben mutattak, mint a jércék. Ugyancsak tetszetősebb volt az állomány, ha a különböző színűeket nem vegyesen, hanem külön-külön rakták. Olaszországba fekete színűt nem küldtek, mert azt az olaszok nem szerették. A ketrecekbe csirkéből 32-t, tyúkból átlag 20—22 db-ot raktak be. Egy-egy vagonba 3—4000 db csirkét tettek. Tyúkból 2—2,5 ezer fért bele. Ezután 8—10 zsák darát tettek a vagonba, valamint az etetéshez szükséges felszereléseket, vödrot, lapátot, etetőkanalat, továbbá petróleumlámpát. A kísérő személyi felszerelése közé tartozott a suba, amely éjszakánként nélkülözhetetlen volt. Vinniök kellett 7—8 napi ételmezt is. Télen a vonatkísérők kocsijában töltötték éjszakájukat, más évszakban az állatoknál voltak nappal és éjjel is. Az odautazás 4—5 napig tartott, visszafelé már gyorsvonattal jöttek.

Sok esetben még az út magyarországi szakaszán találtak Békéscsabáról és Hódmezővásárhelyről indított kocsik kísérőivel. A határon kívül szerb, vagy bolgár szállítókkal kerültek egy szerelvénybe.

Feladatuk volt az állatok etetése és itatása. Vizet nagyobb állomásokon gyűjtöttek a padló alatti vastartályokba. Naponta átvizsgálták a ketrecekben

lévő jószágot, különösen ügyeltek a határállomásokhoz való közeledéskor. Itt ugyanis állatorvos is megsemmisítette az állományt, ezért még a beteggyanus állatokat is megsemmisítették. Igaz, hogy ez a megsemmisítés csak számukra volt megnyugtató. Legtöbbször nádas, ingoványos helyeken dobták ki, amikor pedig erre nem volt lehetőség, akkor a mozdony vezetőjével léptek egyezsége, aki egy-két egészséges csirke ellenében a „dögöket” eltűzelte. Voltak kísérők, akik a „maródi” csirkét néhány liráért „eltovábbították” egyes állomásokon a reájuk várakozó vevőknek.

A tyúkszállítás megengedett mellékjövédelmet is hozott. A szállítás során megojtó tojásokkal a kísérők szabadon rendelkeztek, megsütötték rántottának, vagy eladták. A gondjaikra bízott vasúti kocsit még lelakatolt állapotban sem volt tanácsos elhagyniok. Előfordult, hogy a vagonajtót feltörték, és az állományt megdézsmálták. Amikor a rendeltetési állomásra értek, átadták a vevőknek a szállítmányt és az okmányokat.

A Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara 1924. évi jelentéséből olvashatjuk, hogy a baromfi-kereskedők sérelmezték a MÁV-nak az évben megjelent rendelkezéseit. Az egyik hátrányos rendelet alapján a baromfizállító kocsik után 10% pótdíjat számoltak fel. A másik rendelet szerint pedig az addig díjmentesen szállított eleségért külön fuvardíjat kellett fizetni. E hátrányok ellensúlyozásának módját a baromfi-kereskedők is megtalálták. Élő baromfi rakodásánál a vasút csak a csirkével berakott ketrecek után számította a fuvardíjat. Ez évtől kezdve az orosházi állomáson csak az alsó 5—6 sor ketreceibe rakták a jószágot. Az ellenőrzések után, amikor a vonat elindult, a zsúfoltan rakott ketreceket megritkították, s a felül üresen maradt egy vagy két sor ketrecbe rakták szét az állatokat.

A hazautazó kocsikísérőkkel az is előfordult — amikor sok volt a kiszállítás, és az útlevéllel rendelkező kísérők mind úton voltak —, hogy az újabb szállítmány már a határon várta őket, és fordulhattak vissza. A vágni való csirkéken kívül néha tenyészbaromfit is szállítottak.

A sok utazás, éjszakázás, a hideg huzatos vagonban való tartózkodás fárasztó volt, de mégis úgy emlékeznek vissza, hogy megérte, mert a díjazásuk is kétszerese volt a telepi fizetésnek. Akik Rómáig kísérték az árut, azok megtanulták, hogy az olasz határtól félárú jeggyel is utazhatnak, ha múzeumlátogatási jegyet is vesznek hozzá. Itthon természetesen egész jegyet számoltak el. Mindezen felül sok vidéket, országot, s azok népeit ismerték meg. Jártak Csehszlovákiában, Ausztriában, Németországban, Olaszországban, Franciaországban és Spanyolországban.

1941 óta hosszú időn át nem volt élőbaromfi-szállítás Magyarországról. Ennek egyik oka az volt, hogy a 40-es években behurcolták hazánkba a legveszedelmesebb baromfipestiséget, a baromfipestist. Az 50-es évek közepén néhány állami gazdaság zárt területről küldött ki pestismentes élő csirkét, de a további szállítások elmaradtak, feltehetően a gyenge minőség miatt. Orosházáról 1957-ben próbaképpen Nyugat-Németországba és Olaszországba küldtünk egy-egy vagon kisüzemekből származó élő csirkét. Kísérőik ekkor csak a magyar határig utaztak. A külföldi vevők elismerő írást küldtek a minőségről, további megrendeléseket helyeztek kilátásba, de mivel abban az időben a

kisüzemi baromfitartás nem kapott kellő támogatást, így az élőbaromfi export-szállítások elmaradtak. Ez volt az utolsó élőbaromfi-szállítmány, amit vasúton Magyarországról kivittek.

1966-ban újból megindult az élőbaromfi szállítása. Olasz cégek saját pótkocsis gépkocsikkal jöttek a magyar bronzpulykáért. A gépkocsik eleinte fából készült ketrecekkel jöttek, de néhány év múlva könnyű, műanyagból készült ketrecekkel voltak felszerelve, s egy-egy alkalommal 10—13 tonna baromfit vittek el. A következő években már élő gyöngyöst és házinyulat is szállítottak.

Az államosítás után a baromfifeldolgozó vállalat feladatai között szerepelt a budapesti piacnak élőbaromfival való ellátása is. Ennek a feladatnak úgy tettek eleget, hogy — a hideg évszakot kivéve — hetenként több gépkocsi csirkét vagy tyúkot szállítottak föl. A pesti szállítások napján a piacokról behozott állatokat mindjárt osztályozták, és amelyik megfelelt a pesti piacnak, azt tiszta ketrecbe rakták. Ezután *vizes darát* szórtak szét a ketrecükben. A gépkocsik rendszerint este 10 órakor indultak és hajnalban érkeztek a Nagyvásártelepre. A vállalatiak ezeket a szállításokat tehernek tartották, mert ősszel, a nagy árufelhozatal idején hiányoztak a Pesten lévő gépkocsik. Az ötvenes évek végétől kezdve a fővárosiak igénye csökkent az élőbaromfi iránt, s így a hatvanas évek elején ezek szállítása megszűnt.

10. A baromfi feldolgozása

A baromfi hagyományos feldolgozása alatt azok levágását, kopasztását, begyézését, belezését, hűtését, formázását, osztályozását, bontását és csomagolását értjük. Orosházán az utóbbi 20 évben a feldolgozási műveletek bővültek, a termékválaszték is nagyobb lett. Gyártanak már konyhakész baromfitermékeket, baromfikonzerveket és a baromfihúsból készült vörösárut.

Államosítás óta az egyes műveletek igen sokféle változáson mentek át. Korábban az üzemekben minden műveletet kizárólag kézzel végeztek, ma már gépek segítségével dolgoznak. Régen évtizedek teltek el, míg egy megszokott feldolgozási módot egy jobbal fölcserélték. Az üzem tulajdonosának nem volt érdeke a korszerűsítés, mert sok és olcsó munkaerő állt rendelkezésére. A mai üzemekben a 10 éves gépek és technológiák már réginek számítanak. Ma állandóan újítani kell, hogy a gyár versenyképes maradjon termékével a piacon, és gazdálkodása eredményes legyen.

a) A vágás

Az elvéreztetést maga a vágó végezte, vagy irányította. A 20-as évek végéig a vágók kizárólag férfiak voltak. A csirkét és tyúkot ülve vágták. A vágó bal oldala mellett egy láda volt, amelybe a vágásra kerülő baromfit tették, míg a jobb oldali ládában a tollat gyűjtötték. Lába előtt az elvéreztető edény, a *véres*

bödön állott. (69. sz. kép.) Az elvéreztetés a nyaki erek átvágásával történt. Az ipari tevékenység kezdetén csak késsel vágtak, 1912-től ollót is használtak. Az olló alkalmas volt arra, hogy a szájnnyíláson keresztül eljussanak vele a nyaki erekhez.

Az 1900-as évek eleje óta a levágásra szánt baromfit kábították. Mindezt azzal magyarázták, „hogy az állat ne érezzen, és könnyen adja le a tollát”. A legrégebbi kábítási mód az volt, hogy a *vágó* a lábából kivett csirke tarkótájékára ütést mért egy seprűnyél vastagságú fadarabbal, *klopfával*. A 30-as évektől kezdve agyvelőszúrással is kábították. Ezt a francia kábítási módszert a GALLUS című baromfi-tenyésztési lap már 1881-ben ismertette.⁶⁷ Az ollót a szájpapláson keresztül, a szem alatt, a koponyaualap felé irányították, és azt a nyúltagyba szúrták. Mindkét módszer kellő gyakorlatot és figyelmet igényelt. Rossz kábítás esetén az állat vergődött, és „neh ezen adta le a tollát”. 1951-től kezdve kézzel működtethető elektromos kábító készüléket használtak. Az 50-es évek végén megkezdtek a fölsőpálya alatti kábítást. A horogra függesztett baromfi fejét keresztülvezetik egy vízzel telt tálcán, amelyben elektromos áram kering. Az áram másik pólusát függesztőhorgon keresztül a csirke lábához vezetik. Az így elért elektromos ütés után beáll a kábulat.

A vágó a kábítás és az erek átvágása után a csirkét az elvéreztető edény fölött tartotta, s amíg az állat vérzett, a nagy testtollakat marokra fogva eltávolította, majd egy-két fogással a szárnytollakat is kitepte (ezt nevezték *ruffolásnak*) (70. sz. kép.) Ezen előkopasztás után a csirkét az elvéreztető edény előtt lévő kasha dobta, ahonnan a *belező* szedte ki.

A tőkés üzemekben a levágásra szánt csirkét, tyúkot a kopasztók hozták be a hizlaldából. „Hárman voltak egy bandában”, ők egyszerre mentek ki az állatokért. Egy szedte ki a ketrecből, kettő pedig hordta. Kétszer fordultak 10—10 csirkével, amivel a vágóláda meg is telt. A behordásért a tulajdonos nem fizetett, ezért a kopasztók sokszor szaladva mentek a hizlaldába, hogy a fizetett munkából le ne maradjanak. Különösen télen volt rossz ez a munka, mert bemelegített helyükről könnyen öltözve ötször-hatszor is ki kellett menniük a hizlaldába.

1949-től a kopasztópálya felszerelése óta a vágók ollóval véreztették el a kistestű baromfiakat. 1982-ben egy vágógépet állítottak be a felsőpályához, amelynek legfontosabb része egy villanymotorral hajtott körkés. A horgokon függő és kábult állapotban lévő csirke, tyúk vagy a gyöngyös fejét a pálya először két vezetőlécc közé, majd a körkéshez húzza. A körkés a nyak bal oldalán a bőrrel együtt a nyaki ereket is átvágja.

A kövér libát és kacsát a legtöbb üzemben a sovány baromfitól elkülönítve, szín alatt vagy *félereszben* vágják le. E vágóhely felszereléséhez egy kamposzögekkel ellátott gerenda és egy vályú tartozott. Ebbe a helyiségbe 15—20 libát vagy kacsát tereltek be, ezek szárnyát *összecsavarták*, hogy a vágás alatt ne vergődjenek. Ezután az állatok két lábát egy-egy madzaggal összehurkolták és a horogra akasztották. Egy rövid bottal kábították és *külső vágással* a nyaki ereket átvágták. Vérüket vályúba fogták fel, majd a vérző állatok szárnyát feloldották. Elvérzés után a vágóhelyiségen kívül padokra vagy ládákra tették, és gyökérkefével lemosták a lábukat. (62. sz. kép.)

A kövér állatok vágásának ezt a módját még az államosított üzemben is folytatták. 1951-től kezdve azonban a felsőpályás és gőzös feldolgozásra tértek át. (71. sz. kép.) Ez a pálya eleinte szakaszosan, 2—3 percenként 10 horognyit haladt előre, majd 1955-ben folyamatosan működővé alakították át. 1972-től az elvérzett libák tollának lazítását meleg vízbe merítéssel érik el. Korábban a gőzölés is ezt a célt szolgálta.

A pulyka elvéreztetésének egyik módja a fojtás. Ez ma már csak elbeszélésekből ismert, de az 1950-es évek előtt többnyire ezt alkalmazták. Az angol vevők kívánsága szerint a részükre szállított pulykát nem a nyaki erek külső átvágásával, hanem belső szakításával véreztették el. A pulykafojtáshoz nagyon egyszerű felszerelés kellett. Elég volt egy embermagasságban vízszintesen felerősített gerenda, amelybe 15—20 erős szeget vertek, s arra egy-egy hurkot akasztottak. A fojtást rendszerint egy-két ember végezte, de ha sok volt a munka, négy ember dolgozott együtt. Húsz pulykát hajtottak be egy sarokba, szárnyukat *lecsavarták*, majd a szögeken lógó hurokba akasztották a lábukat. A vágó végezte a kábítást és a „*fújtást*”. Egyik kezével a nyak felső részét, az első nyakcsigolya tájékát, míg másik kezével a pulyka fejét fogta, majd szétfe-szítette, csavarta és húzta. Ennek során a nyakcsigolyát tartó szalagokkal, izmokkal együtt a nyaki erek is elszakadtak, s a vér a fej mögött a bőr alatt gyűlt össze. A vágó egyik segítsége a szárnytollakat tépte, a másik a nagy testtollakat szedte, míg a harmadik az elvérzett pulykát oldozta. (47. sz. kép)

A többi külföldi és belföldi piacra szánt pulykát nem fojtották, hanem véreztették. Emlékezet szerint az első világháború előtt az elvéreztetéshez már ollókat használtak. A pulyka-vágóhely rendjére és tisztaságára kevés gondot fordítottak. A testtollakat még csak gyűjtötték, de a szárnytollat és a nyakból kifolyó vért taposták és azon jártak.

Voltak olyan üzemek is, ahol a pulykákat nem hajtották be a vágóhelyre, hanem ezeket is a kopasztók hordták be. Két-három pulykát vettek föl a hátukra és úgy vitték a 30—40 méter hosszú udvaron keresztül. A nagy testű és vergődő állatok cipelése nehéz munka volt. A kopasztók e munkáért külön bért nem kaptak, mert a munkáltatók a behordást a kopasztáshoz tartozó mozzanatnak tekintették.

A gyöngyös vásárlására csak október végén és november hónapban került sor, részben mert a kifejlődéséhez ennyi idő szükséges, részben mert vadként, belesen szállították, amihez hideg idő kellett. Eleinte a gyöngyös vágásával és feldolgozásával nem sok munka volt. Az angol export nem követelte meg a vágást, általános gyakorlat szerint 3 gyöngyösnek egy-egy lábát hurokba fogták, felakasztották és úgy *húzták ki a nyakát*. Sokszor már a piacon megfojtották őket. Különösen akkor, ha sok baromfit vásároltak s a kocsikon kevés volt a ketrec. A fojtást úgy is végezték, hogy 5—6 gyöngyös nyakát összefogták, körülkötötték zsineggel és fölakasztották. Ezután a lábukat erősen megrántották, amitől a nyaki erek szétszakadtak.

A gyöngyöst nem kopasztották, a ládába tollasan, papírral takarva csomagolták. (72. sz. kép.) Az 1930-as évektől kezdve Anglián kívül más országokba is exportálták s ettől kezdve a csirkefeldolgozási módot követték.

A baromfifeldolgozás gépesítéséig a baromfi begyének eltávolítása, *begyezé-*

se, hasonlóan a bél eltávolítása, *belezése* is a vágók felügyelete alatt történt. A századforduló táján csupán a csirkét belezték, a többi állatot belesen szállították. A tyúkot azért nem belezték, hogy a bélel együtt a bélháj is benne maradjon. Idővel azonban — föltehetően a fülledés miatt — fokozatosan megkövetelték, a kövér liba és kacsá kivételével, a többi baromfi belezését is.

A régi üzemekben minden vágó előtt egy-egy begyező-belező asszony kapott helyet, aki a vágó előkopasztott csirkéjét átvette, ölébe tette és a nyak háti részén a bőrön bemetszést végzett. E nyíláson keresztül ujjával a begyet körülfejtette és kihúzta, majd a nyelőcső két végét levágta. Belezésnél a kloaka falát ujjával átszakította, majd ezen a nyíláson a beleket kihúzta s a lábánál lévő feles vödörbe engedte. A belező az epés belet a zúzógyomornál szakította el és bélcsonkot nem hagyott a hasüregben. A második világháború után sokan kampók segítségével húzták ki a beleket, de azok gyakran nem a kívánt helyen szakadtak el. A belezést nem szívesen csinálták, egyrészt a szennyeződés miatt, másrészt azért, mert a „forró bél égette az ujjakat”. Az állandóan nedves ujj bőre a szűk végbélnyílásban könnyen fertőződött is. A gyakorlott belező ujjait felváltva használta. Munkájukat az üzem tulajdonosai megbecsülték, ezért őket is állandó munkásként alkalmazták.

A Hódmezővásárhelyről átkerült Fleissigéknél nem volt belező, aki a vágó által előkopasztott csirkét átvette. Ott a kopasztók belezték és begyezték is. A begy nyílását otthonról hozott tüvel és cérnával be is varrták. Ezenkívül a csirke szárnyát fölcsavarták s a lábát a szárny mögé húzták.

Ezeket az időigényes munkákat is a kopasztási díjért kellett elvégezniök. A bél részére külön edényt itt nem használtak. A kihúzott begyet és belet a kopasztók maguk mellé a toll közé engedték.

A kopasztás gépesítése után néhány évig a belezés-begyezés még hagyományos módon történt. 1954-től kezdve ezt is gépesítették és vákuum segítségével távolították el a beleket oly módon, hogy a kloakára helyezett csövön keresztül a vákuum a beleket a hasüregből kiszippantotta, miközben a csirke a felsőpályán haladt tovább. 1964-től kezdve a baromfit a felsőpályán a kopasztás után bontották és zsigerelték is, ennek során a beleket kézzel szedték ki a felvágott hasüregből.

1972-ben két új zsigerelőpályát állítottak be. Az I. sz. pályához 3 kloakavágó készüléket (pisztoly) szereltek föl, amely emberi irányítással a csirke végbelét körülvágta. A pályán továbbhaladva a csirke hasfalát késsel fölmetszték s ezen a nyíláson a zsigerelő gép a hasi szerveket kiemelte. 1985-ben ez a pálya új gépeket kapott. A holland Stork gyár új karusszal zsigerelő gépe „még többet tud”, tökéletesebb. Maga vágja körül a végbelet, felvágja a hasfalat és kiemeli a zsigereket. Ez a gép azonos testméretű állatok esetében végez pontos munkát. Most erre a pályára közepes nagyságú csirkét akasztanak s ehhez állítják be a gépet.

A vágóvonalon 7000 csirke vágható le óránként s ehhez a darabszámhoz kell igazodnia a két zsigerelőpályának. A zsigerelőgép teljesítménye 4000 db/óra. Másik gép helyett a II. sz. pályán a kézi zsigerelés egészíti ki a 7000 darabos teljesítményt. Erre a pályára kerülnek a közepesnél kisebb és a közepesnél erősebb csirkék. Itt a végbelet kézzel irányítható kloakavágó vágja körül, a

hasfalat késsel vágják fel és kézzel emelik ki a zsigereket. Ez a módszer réginek tűnik, de itt most ez a legjobb, mert a változó csirkenagysághoz a gép nem tud alkalmazkodni. Ezt a pályát használják még a tyúk és más baromfifaj zsigerelésénél is. Ezek vágása során a vágópálya sebességét a zsigerelevonal teljesítőképességéhez állítják be.

b) A kopasztás

Az egykori üzemekben a baromfi kopasztása kizárólag kézzel történt. A hosszú padokon sorban ülő asszonyok és lányok ölbe véve kopasztották a csirkét, tyúkot s a pulykát. (73. sz. kép.) Breznyikné — Poór Julianna emlékezete szerint 1912-ben még a kövér libát és kacsát is ölben kopasztották s megtisztítva az előttük lévő üres padra tették. Az úgynevezett *kopasztóládák* — amelyek mellett állva szedték le a tollat — csak a 20-as évek elején „jöttek divatba”.

A baromfit a belezőktől egy *kihordó asszony* vitte 5—6 darabonként s tette a kopasztók mellé a tollra. Amelyik kopasztónak az előző kihordásból még maradt kopasztani valója, annak nem adott, de a háta mögötti falra krétával egy vonalat húzott, ami azt jelentette, hogy a kopasztó egy fordulóból kimaradt. Később a megkopasztott baromfi számát írták fel a falra s munka után összeadták. A vágás napján a hűtőben is megszámozták a *darabszámot* s ha ez kevesebb volt, akkor a hiányt a munkásokéból vonták le. Ez a fajta számolás sok félreértésre adott okot s ezen csak az segített, amikor áttértek a *blokkal* való elszámolásra.

A 30-as években papírból készült blokkal fizettek. A 40-es években vékony bádoglemezből zsetonokat használtak, amelyek baromfifajonként más-más formájúak és nagyságúak voltak. Ezekre a lemezdarabokra még a tulajdonos nevének kezdőbetűit is beleütötték. A Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat alumíniumból veretett a megkopasztott baromfi számát és faját megjelölő érméket. Az 50-es évek elején kerek formájú, de különböző nagyságú és színű forint és fillért jelölő műanyag érme került használatba. A csoportnormák és a csoport-bérezések bevezetése után az érmék fölöslegessé váltak.⁶⁸

A baromfit a vevő kívánsága szerint különbözőképpen kopasztották. A második világháború előtt a csirkénél s tyúknál a fej és a szárnyhegy tollasan maradt. A libánál és kacsánál a fejet, valamint a szárny két izületét nem kopasztották. Pulykánál a fejtollat, valamint a marabu tollat a csípőn hagyták, hogy „a bőr színe le ne menjen”. Ismerték még a „milánói kidolgozást” is a tyúknál, amelynél a faroktollak egysorban legyezőszerűen megmaradtak. A munkások ennek kopasztását nem szerették, mert több volt vele a munka s a telepek tulajdonosai ezt külön nem fizették. A 30-as években a belföldi piacokra már teljesen megkopasztott baromfit is szállítottak.

A kezdő kopasztóknak az idősebbek mutatták meg a kopasztás fogásait, s aki a fogásokat nem sorban végezte, lemaradt a többiektől. A gyorskezü asszonyok kétszer annyit is megkopasztottak, mint a lassúak. Egyes kopasztók pedig azért kopasztottak sokat, mert a vágók kivételeztek velük. Tudták, hogy a *jó csirke*

könnyebben kopasztható, mint a sovány. A síma és fényes tollú pulyka is könnyebben adja a tollát, ezért feleségeiknek és jó ismerőseiknek ezeket adták. Ez az előnyjuttatás sok találgatásra, pletykálkodásra adott okot és sokszor a vágót és a kopasztót „hírbehozták”.

A kövér liba kopasztásánál nem kivételeztek, mert erre nem volt alkalom. Levágás után a libákat hosszú padokra vagy felfordított ládákra rakták sorban, s a kopasztók csak a sorból szedhettek. (62. sz. kép.) A 20-as évek előtt a *kiszárnyazást* is a kopasztók végezték, ez nehéz munka volt. Miután a padok mellett kiszárnyaztak, még a „bögyéből is kihúzták a kukoricát”. Majd helyükre vitték és ölben kopasztották. A 7—8 kg-os libákat ölben tartani és forgatni fárasztó volt. Ugyanakkor a tollat kasokba gyűjtötték, s ha azok megteltek, zsákokba tömték. A 20-as évek elején olyan csípőmagaságú ládákat készítettek, amelyeknek tetejére kétoldalt deszkát szögeztek s ezeken kopasztottak. Bár állva kopasztottak egész nap, a munka könnyebbé vált, s a tollat is egyenesen a ládába engedték. Egy-egy lánál általában 8—10 asszony kopasztott. Egyik-másik üzemben a ládák végeire, valamint a két oldalára kisebb ládákat szegelték, s ezekbe külön szedték a pihét. Egy-két láda néhány évig még a felsópálya fölszerelése után is megmaradt. Ezeken nyírták, szedték ki a tokokat azokból a libákból, amelyeket a horgokon nem tudtak megkopasztani. Itt varrták össze a szétszagotott bőrrészeket is.

A tokos, nehezen kopasztható liba sok gondot okozott az exportőröknek és a munkásoknak. A bicskával, vagy „kaszahegyével” való tokkiszedés legtöbbször a bőrfelület szakadásához s ezzel a minőség csökkenéséhez is vezetett. Steinbergerék már az első világháború előtt a tokos libákat vizes ruhákba csavarták s utána meleg vasalóval megvasalták. Azt tapasztalták, hogy a gőz hatására a tokok könnyebben kiszedhetők. Ezt a módszert jónak tartották és évtizedeken át így kopasztottak. Bernardinelliék nem engedélyezték a libák vasalását, feltehetően azért, mert kevesebb libát vágtak s csak a jó minőségű, kevésbé tokos állatokat vásárolták. A gőzölés helyes eljárás volt, ezt bizonyítja az is, hogy az 1951-ben megszerkesztett, gőzölésen alapuló nagyüzemi libakopasztó-berendezés bevált.

A kereskedők nagyon szigorúan vették a kövér áru kopasztását. Azt az asszonyt, akinek munkájával nem voltak megelégedve, néhány napra hazaküldték. Ez akkor nagy büntetés volt, hiszen máshol nem lehetett munkát kapni. Horváth Józsefné még 30 év távlatából is visszaemlékszik arra az 5 napra, amikor hazaküldték azért, mert a libáról a fonálszerű tollacskákat nem távolította el. Az 50-es évek közepétől az ilyen apró pihe maradványokat palackos butángázzal, kézi lángszórával pörzsölik le a horgokon függő libákról.

A 30-as években nemcsak a kopasztást, de az egyéb üzemi munkát is igen kezdetlegesen végezték. Bernardinelli és társai üzemében közel 40 éven át a kopasztószinből a libákat külön e célra rendszeresített talicskákkal szállították. Egy-egy talicskára 8—10 libát tettek s 30—40 m-es úton tolták a hűtőkamráig.

A megkopasztott csirkéket a *kiszedő* vette át az asszonyoktól és úgy tette a *kiszedő asztra*, hogy azok fejfelé lógnak. Össze-vissza egymásra nem rakhatták, mert a bőrt bevérezte a szájníylásból szívárgó vér. Ezután a baromfi szájából a vért kicsapták s mellét *klopfolták*, azaz a mellcsontját betörték. Régi

művelet ez a baromfiszakmában, amit akkor csináltak, ha a csirke mellhúsa vékony volt és a csont feltűnően kiállt. Ilyenkor az 50—60 cm hosszú és 3—4 cm vastag fával a mellcsontra sújtottak, a mellcsont eltörött, kiemelkedése megszűnt s a csirke jobb minőségűnek látszott. Ezt a munkát tréfásan „hizlálásnak” is nevezték.

Az I. világháború előtt minden sovány baromfi *bögyét varrták*. A nyakon összevarrták azt a bőrvágást, amelyen keresztül a begyet kihúzták. A varrást a kiszedőasztalnál mindig a soron következő kopasztó végezte. Ennek külön neve is volt és *varró-soros*-nak hívták. Utoljára az 50-es évek elején varrták a pulykák begyét, egy külföldi vevő kívánsága szerint.

Ha ezzel a munkával végeztek, akkor a csirkéket kasba rakták és két asszony, a két *kas-soros* a hűtőbe vitte. A 20-as évektől kezdve a kasok helyett faládákat használtak. A láda két oldalán két-két vaskarika volt. Ezekbe dugták a rudakat és úgy vitték mint a saroglyát; egy asszony a láda előtt, egy pedig mögötte. Az effajta ládákat a két rúddal együtt *trógli*-nak hívták és 1949-ben használták utoljára. Mint a többi soros munkákért, a kas-sorosoknak sem járt külön díjazás.

1950-től kezdve a kopasztást gépekkel segítik. Megépítették a felsőpályát, amelyen a láncokat hajtó fogaskerekek betonba ágyazott vasoszlopokon forogtak. Alatta egy 5—6 méter hosszú, vízzel telt *forrázó-kád* és egy úgynevezett *nagyoló kopasztógép* állott. (Nevét onnan kapta, hogy a tollnak csak egy részét verte le a baromfi testéről, nagyolta.) A pályán elhelyezett horgok 60—70 cm-re voltak egymástól s csirkéből óránként 700—900-at továbbítottak. A levágott baromfi először egy lemezzel körülvett elvéreztető kádon, utána az 52—54 C°-os vizet tartalmazó forrázókádon és végül a kopasztógépen ment át. A kopasztógépben két egymással szemben forgó tengelyen 25—30 cm-es gumikorbácsok helyezkednek el, amelyek forgás közben a köztük elhaladó baromfiról a toll egy részét, a „nagyja tollát” levették. (74. sz. kép.) Ezután a horgokról leszedték s a padokon ülő asszonyokhoz vitték, ők megkopasztották, majd letették azokat az előttük lévő üres padra. Itt az *átvevő* ellenőrizte a kopasztás minőségét és a baromfit továbbadta a belező asszonyoknak, akik a terem végén lévő széles asztal mellett, kis széken ülve végezték munkájukat. A kibegyezett és kibelezett baromfit visszarakták az asztalra, a kiszedett begyet és belet pedig a mellettük lévő vödörben gyűjtötték. Ősszel, amikor sok baromfit vágtak, 4—6 belezőre is szükség volt.

A következő években a műszakiak a gépi kopasztás tökéletesítésén és a termelékenység növelésén dolgoztak. Így először is meghoszábbították az *elvéreztető kád* és a melegvizes kád hosszát azért, hogy a baromfi tökéletesen elvérezzen, és a tolla a hosszabb áztatással jobban „lazuljon föl”. Rájöttek, ha a kádak vizét szivattyúval mozgásba hozzák, a meleg víz a tollak közé jobban behatol s a kopasztógép gumiujjai még több tollat vernek le. A pálya elején beállították az elektromos kábító berendezést és a szárnytollat kiszedő tépőgépet. (75. sz. kép.) A régi *nagyológép* után még két újabbat állítottak be, hogy minél kevesebb toll maradjon a baromfin. A nyak és a fej tollát ezek a gépek nem verték le, ezért a fejet és nyakat még külön, egy kis térfogatú, másfél méteres hosszúságú melegvizes kádon vezették keresztül. Utána egy kis ko-

pasztógép rövid gumiujjakkal ellátott hengerei ezekről is leverték a tollat. A csirke eddig a szakaszig fejével lefelé csüngött. Itt most megfordították s a nyaka került a horogra és a szabaddá lett lábai jutottak egy melegvizes tartályba. A combok alsó részén maradt tollakat ezután még egy utókopasztógép, a *bokázógép* verte le, majd a gépsor utolsó tagja a láb pikkelyes részét távolította el. A vékony, fonálszerű tollakat fotocellás, gázlánggal működő, úgynevezett *pörzsölőgép* égette le. Vákuumos elszívó berendezéssel megoldották a baromfi gépi belezését is. (31. sz. kép) A combokon és a szárnyakon megmaradt tollak leszedéséhez már 6—8 asszony is elegendő volt, akiket nem is kopasztóknak, hanem *utántisztítóknak* neveztek. Az ötvenes évek végén a baromfinak ölben való kopasztása megszűnt. Az utántisztítók a pálya mellett állva és ülve is végezheték munkájukat.

Az újítási lendület során a régi egyszerű padokon is változtattak. Sokáig használatban voltak a kétpolcos padok, amelyek alsó polcára a kopasztásra váró, míg a tetejére a már *megtisztított* csirkét tették (76. sz. kép). Ennek elszállítása a kopasztóktól az osztályozó teremig is több újításon ment át. 1950-ben a megkopasztott és belezett baromfit eleinte kézben, később háromkerekű kiskocsival vitték az osztályozó terembe. Majd éveken át működött az a szállító szalag, amely a kopasztó közepén haladt keresztül s a csirkét a szomszédos osztályozó helyiségbe szállította. Végül a felsőpályát az osztályozó teremig hosszabbították meg és ott a baromfit a horogról levették.

1960-ban a kopasztótermet kettéválasztották. Az egyik részében voltak a zajos kopasztógépek, továbbá a kellemetlen szagot és gőzt árasztó forrázókádkak, a másik részében pedig a munkások, akik most már egészségesebb körülmények között dolgozhattak.

A liba és kacsza kopasztása egy külön teremben történt, ennek gépesítése a felsőpálya és a gőzölőkád megépítésével kezdődött. Utána is szinte minden évben történt valami ésszerűsítés, újítás, munkakönnyítés. Így meghosszabbították a felsőpályát, szárnytépő gépeket és fejkopasztó hengereket állítottak be. A gőzölőkádon átjutott libát a felsőpálya egy *nagyológépen*, majd egy nyakkopasztó gépen vitte keresztül. Ezután a dörzsölőgépekkel a testtollak nagyrészét leverték s ami még rajta maradt, azt a szalag mellett álló *utántisztítók* tépték le. Az apró pihetollakat és a szőrszerű tollacskákat palackos butángázzal kézi lángszórával pörzsölték le. A keletkezett hamut egy gumikorbácsos nagyológéppel és vízszugárral távolították el a bőrről. Ha a kopasztás minősége megfelelt, akkor a libát a horogról leakasztották s lábait egy mosó és tisztítógépen vezették keresztül. Majd *kinyomták a begyit*, szárnyait a hátára csavarták, a lábait gumigyűrűvel összehúzták és az előhűtőbe vitték.

1972-től a libák feldolgozása az előző technológiától abban tér el, hogy most a liba is a szállítóketrecekből közvetlenül a vágóvonalra kerül. A tollat forró vízzel lazítják. Egy roto-matic és egy forgótárcsás (hosszú és rövid gumiujjakkal felszerelt) kopasztógéppel szedik le a tollak nagy részét. A kézi utántisztítás után a zsigerező pályára akasztják át úgy, hogy ettől kezdve a nyakánál fogva lóg. A lábakat levágják és tisztítják. A nyakbőrt átvágják és a nyelőcsövet eltávolítják. A vizes előhűtőn is keresztül viszik, majd a polcos kocsikon a levegős előhűtőbe tolják s 14—16 órai hűtés után bontják.

Az egykor igen nehéznek számító pulykakopasztást 1950-től kezdve gépek segítségével tették könnyebbé. A pulykákat először a *csirkevonalon* vágták, rendszerint az éjszakai műszakban. 1958-ban az átvevőszínből pulykakopasztó helyiséget alakítottak ki, s így a pulykát is a korábbi rendszeres éjszakai műszak helyett nappali műszakban lehetett vágni. A pulykakopasztó gépek sorbaállítására a csirkekopasztó gépekhez hasonlóan történt. Ez a pálya csekély változtatással pecsenyekacsa kopasztására is alkalmas volt.

A pecsenyekacsát a nagyológép után még kézzel is kopasztották, és utána beleengedték a paraffinos kádba. A folyékony paraffin a pecsenyekacsát teljesen körülvette, s amikor a felsőpálya a kádból kiemelte, vékony paraffin réteg maradt a bőr felületén. Ennek az volt a feladata, hogy megdermedve magába zárja a pihéket és a bőrből nehezen kihúzható tollképződményeket. A paraffin keményedését egy másik kádban hűtött vízzel siettették. Amikor a pecsenyekacsa ebből is kikerült, a rajta lévő merev paraffint egy nagyoló géppel levették s ezzel a test felülete tiszta lett. Ezután a paraffint összegyűjtötték, felolvasztották és centrifugálás után újból felhasználták.

1970 óta nincs pecsenyekacsa-feldolgozás, mert az üzem felújítása előtt a régi épületet lebontották. Ettől kezdve a pecsenyekacsát a Békéscsabai Baromfifeldolgozó vágja.

A régi üzemek teljesítőképességét a vágók számából is föl lehetett mérni. A vágók normája csirkéből 100 db volt óránként. Egy-egy vágóhoz 8—10 kopasztó tartozott s ezek óránkénti teljesítménye:

csirkéből 7—13 db	libából 3 db
tyúkból 7—13 db	pulykából 5 db

A 40-es években a Bernardinelli cégnél 40—50 kopasztóasszony dolgozott, s hasonló volt a létszám a Magyar Mezőgazdák baromfifeldolgozó üzemében is.

Az 50-es évek közepén a kopasztógép segítségével egy asszony óránként csirkéből 16, libából 6, tyúkból 16, pulykából 6 darabot kopasztott meg.

1969-ben a pálya mellett dolgozó öt *utántisztító* asszony óránként 2000 csirkéről távolította el a megmaradt tollat. Így egy főnek a

csirkéből 400 db	libából 40 db
tyúkból 300 db	pulykából 40 db

a teljesítménye.

A kopasztógépek egyre tökéletesebb munkája során a baromfiakon kevesebb toll marad. 1978-ban az óránként levágott 4000 db csirke utántisztításához 4 asszony volt szükséges (77. sz. kép).

1985-ben a kopasztógép pályáján 7500 db csirkét vágunk le óránként. A gépekről lekerült csirke bőréen olyan kevés az apró toll, hogy azt egy utántisztító is leveregeti. A többi baromfinál a kopasztógép óránkénti teljesítményét és a kopasztáshoz szükséges személyek számát az alábbi táblázat mutatja.

	db/óra	utántisztítók száma
tyúk (kis testű a tojóházakból)	5000	3
tyúk (nagy testű a tenyészállományokból)	2500	3
pulyka (jérce)	2200	3
pulyka (kakas)	1200	3
kövér liba	600	15
húsliba	1000	25

A toll a feldolgozó üzemnek mindig értéket jelentett. A régi üzemekben szárazon kopasztottak. A tollat a kopasztóasszonyok gyűjtötték kasba vagy zsákba. A kast ketten vitték föl a padlásra, a zsákot pedig kötéllel húzták föl négyen.

A kopasztás gépesítése óta a vizes tollat centrifugálják és szárítják. Az első időben a tollszárító gépeket és a centrifugákat a kopasztóteremben állították föl. Működés közben a centrifuga nagy zajjal járt, ami nemcsak kellemetlen volt, de fárasztotta is az ott dolgozókat. A száraz szárnytollat és a libatollat nem kellett szárítani, ezért rögtön zsákba rakták és állócsiga segítségével a padlásra húzták, ahol a tollat raktározták. 1958-ban valamennyi tollas gépet átvitték a pulyka-kopasztóterem mellett épített tollszárítóba, és itt állították föl az új gépeket is. A kopasztógépek alól a vizes tollat kézi erővel és elektromos targoncával szállították ide. 1972-ben a tollszárító az új épületben kapott helyet, de néhány év múlva a csomagolóterem bővítése miatt a vasút melletti épületbe került. Ez időtől kezdve a toll áramoltatott vízzel jut a szárítóterembe.

Az 50-es évektől kezdve a növekvő baromfi-behozattal párhuzamosan emelkedett a feldolgozott toll mennyisége is. 1966-tól viszont csökkent a csirketoll iránti kereslet s ez már megmutatkozik a termelt mennyiségben is.

1953-ban	34 to	1971-ben	71 to
1956-ban	99 to	1976-ban	32 to
1962-ben	200 to	1980-ban	65 to
1966-ban	433 to	1984-ben	70 to

A toll szárítását, tárolását és szállítását szakember irányítja. (78. sz. kép.) A húszas években ezt az embert *tollmanipulánsnak* nevezték, most tollraktárosnak hívják. Az államosítás után a tollat további feldolgozás céljából a baromfi-par budapesti tollfeldolgozó üzeme vette át. A hatvanas évek végén Kecskeméten felépítették az ipar korszerű tollfeldolgozó üzemét s ettől kezdve oda szállítják.

c) A hűtés, osztályozás, csomagolás

Meleg időben a levágott baromfinál könnyen fordulhat elő káros elváltozás (fülledés, romlás), ezért a kár megelőzése érdekében a feldolgozó üzemek tulajdonosai mindig fontos feladatnak tekintették a hűtést. A múlt század

80-as évei előtt csak a késő őszi és a téli hónapokban vágta, amikor a hideg idő már megvédte az árut. Az 1880-ban letelepedett első exportőr melegebb időben is vághatott, mert berendezkedett a baromfihúsok hűtésére. Nagy jégvermeket építtetett s ezekben évenként 400 kocsi természetes jeget raktározott. A boltíves jégvermek téglából épültek, tetejükön földréteg volt és ezt még náddal is fedték. A jég és a boltív közét szalmával tömködték ki, hogy a levegő a jeget ne érje.

A jég elvermelése igen nagy jelentőségű volt, ettől függött a következő év munkája. A jeget az akkor még vízzel telt Kiss István-gödörből, Kissziből és Sintérgödörből szállították. Enyhébb tél idején naponta locsolták a jeget, „vízipuskákkal hizlalták” s amikor a vastagsága elérte a 10—15 cm-t, több csapat hozzáfogott a jégvágáshoz. Egy-egy csapatba 8—10 ember tartozott. Ezek közül kettő a jeget vágta csákánnyal, ez idő alatt 2 vagy 3 ember hosszú csáklyákkal az úszó jégtáblákat a jégmezőre húzta. A többiek innen a parthoz csúsztatták, ahol a nagyobb darabokat kézzel, a kisebbeket lapáttal rakták a lócsős kocsira. A kocsi oldalához deszkából készült magasítókat tettek, hogy több jeget tudjanak a kocsira rakni. A jégveremben a jeget apróra törték, megsózták, ami által az egész egy tömbbé fagyott össze.

A jégfordás több napig tartott, s befejezésének örült a kereskedő és örültek a munkások is. A kereskedő azért, hogy egész évre lesz elegendő jege, a munkások pedig azért, hogy nem kell a jég hátán fagyoskodniuk. Az utolsó kocsi rakodásánál az emberek pálinkát kaptak és kiment hozzájuk a rezesbanda is. Hazafelé az utolsó jegeskocsit ének- és zeneszóval kísérték.

1910-ben Hódmezővásárhelyen a Bauer malomban megépítették a környék első jéggyárát. Meleg időben Steinbergerék naponta 2—4 tonna jeget is hoztak onnan lovaskocsival. Orosházán mesterséges jeget jóval később, csak a 20-as évek közepén kezdtek gyártani a Tóth malomban. Ettől kezdve az orosházi baromfi-kereskedők innen hordták a jeget.

A háború évei alatt a baromfifeldolgozó üzemeknél is állítottak fel jéggyártó berendezést, amelyet érdekes módon itt is *jéggyárnak* neveztek. Az államosítás után a jéggyárat bővítették, mert a feldolgozáshoz, a hűtővagonok jeleléséhez egyre több jégre volt szükség, s ezenkívül a lakosság, valamint a vendéglátóipar igényét is a baromfifeldolgozó elégítette ki. Az új berendezéssel 6 tonna jeget gyártottak naponta. Még így is előfordult, hogy Szegedről kellett jeget hozni, hiszen 1 vagon jégtartályába 2—2,5 tonna jégre volt szükség.

Az üzem évi jégtermelése az 50-es évektől kezdve a következőképpen alakult:

1953-ban	440 t	1962-ben	1083 t
1956-ban	821 t	1967-ben	749 t
1958-ban	1017 t	1969-ben	501 t
1961-ben	1367 t		

Az 1962-től mutatkozó csökkenés egyik oka az, hogy évről-évre egyre több kamion jön az áruért, amely maga biztosítja a nulla C° alatti hőmérsékletet. 1964-ben az üzem is megvásárolja az első hűtős gépkocsit (79. sz. kép) (A 4 hengeres Csepel-dízel nyerges vontató teherbírása 6 t volt. A hűtőkompressz-

szort egy 4 hengeres Volkswagen motor hajtotta.) Az 1970-es évektől kezdve a vágott baromfi és egyéb baromfitermék nagy részét Budapestre is csak hűtős gépkocsik szállítják. (80. sz. kép.) A hizlaldák megszűnésével a dara hűtéséhez sem kellett és a hűtőszekrények elterjedésével lecsökkent, sőt meg is szűnt a lakosság jégigénye is. A 80-as években a jégből egyre kevesebb mennyiségre volt szükség, ezért a vállalat a táblás jég gyártását 1984-ben beszüntette.

Amíg nem voltak hűtőházak, addig a melegben levágott és megkopasztott baromfit a *jégpince* állványaira helyezték. A jégpince a jégveremnek fallal elválasztott része, amely a hideget a nyitott ajtón keresztül a jégveremből kapta. Itt tartották az árut, amíg le nem hűlt, majd utána csomagolták. A hideg idő beálltával már a kopasztó melletti kamrák is megfeleltek hűtés céljára.

Az I. világháború után egyes külföldi piacokon a fagyasztott baromfit „kezdték keresni”, ezért itthon is szükségessé vált a hűtőházak építése. Az első hűtőházat 1925-ben Steinberger János építette, amelynek falait parafával szigetelték. A hűtőház hossza 18 m, szélessége 10 m, magassága 3 m volt. Két kamrából állott s egyszerre 2–3 vagonnyi árut tudtak benne hűteni. A hűtőgépről csak annyit tudunk, hogy állókompresszoros volt.

Bernardinelli és társai cégnél 1931-ben épült a hűtőház, amelyben 2 db fekvőkompresszoros, 30 000 kcal/óra teljesítményű GANZ-gyártmányú hűtőgép működött. (81. sz. kép.) A hűtőgépeket meghajtó áttétellel egy 30 LE-s villanymotor hajtotta. Melléje beépítettek egy 40 LE-s Diesel motort is, amely áramszünet esetén forgatta a kompresszort. Az előhűtő 6 × 6 m-es, a nagyobbik fagyasztókamra 8 × 8 m-es, a kis fagyasztó 6 × 4 m-es volt. A GANZ-gyártmányú hűtőgép nevére az egyik kamrát Ganz-kamrának nevezték. Ennek neve még az 1940-ben történt hűtőházi bővítés és az 1949. évi nagy átépítés után is megmaradt s „Ganz-folyosó” változatban volt használatos 1970-ig, az újabb átépítésig.

1940-ben a Hangyával társult Bernardinelli bővítette hűtőházát, és a régi gépekhez két új 100 000 cal/óra teljesítményű „Sabroe” típusú gépet szereltett be.

A Fleissig testvérek 1936-ban az egykori, 1913-ban épült palagvár épületét hűtőházzá alakították át. Ez volt a Fortuna-telepi hűtő, amelyet közel 50 évig használtak. A két fekvőkompresszoros Alfa-gyártmányú 2 × 15 000 kcal/óra teljesítményű hűtőgép 1982-ig üzemelt. (82. sz. kép) A gépek két fagyasztókamrát és egy előhűtőkamrát láttak el. Ma az épületben csomagolóanyagot tárolnak.

A Klein- és László cég által 1937-ben épített hűtőház és a gépi berendezés hasonló az előbbihez. A hűtőt 1973-ig használták. (83. sz. kép)

A hűtőházak megépítése után a baromfit nem jégpincékben, hanem a hűtőházakban hűtötték. Ezekben közel a mennyezetig érő polcokat állítottak fel. A Fortuna-telep hűtőházában olyan állványokat készítettek, ahol a legalsó polc volt a legkeskenyebb, fölfelé a polcok szélesedtek, hogy a baromfiból a vér ne csöpögjön az alatta lévőre. (84. sz. kép.)

A hűtést megelőzően, a hullamerevség beállta előtt a baromfit formázták, *dresszírozták*. A szárnyakat, a lábat és a baromfitörzset úgy alakították, hogy az tetszetős legyen és jól lehessen csomagolni. A baromfi szárnyvégét a hátára

csavarva rögzítették az egész szárnyat. A combokat felnyomva, a lábakat is körömmel a szárnyba akasztották a háti oldalon. Ehhez akasztották a meghajlított lábakat is. Ezután sorba rakták a polcokon, *ültették*. (85. sz. kép.) Kihülés után még aznap vagy a következő napon osztályozták, ládába csomagolták és a fagyasztókamrába vitték.

A 30-as években még maradt néhány külföldi piac, mely megelégedett a dermesztett áruval is. A dermesztést úgy végezték, hogy a fagyasztókamrában csak a ládák sarokléceit rakták egymásra, s így a ládák teteje szabadon maradt. Ezután a nyitott ládában lévő baromfira a hűtő ventilátoraival „ráfújták a hideget”. Néhány óra múlva az áru felülete megkeményedett, de mielőtt megfagyott volna, a ládák tetejét leszögezték. Az ilyen fajta árut Ausztrián kívül Svájcba és Angliába is szállították. A dermesztett áruból azonban egyre kevesebb lett a megrendelés, s a II. világháború idején csak fagyasztott baromfit igényeltek. A 60-as években az olasz vevők újra dermesztett pulykát vásároltak, de ezt már nem vagonokban, hanem hűtőgépekkel felszerelt gépkocsikkal szállították.

1950-ben a Bernardinelli féle régi előhűtőt 8 × 15 m-es nagyságúra kibővítették és benne rögzített állványokat állítottak fel. Mivel az állványok közötti utak sok helyet foglaltak el, ezért alig egy év múlva olyan létraszerű állványokat készítettek, amelyeknek a polcait összetolhatták. A hűtőtér így is kevésnek bizonyult, ezért lécekből majd fémből készült egymásra rakható láda nagyságú *bölcsöket* (rekeszeket) gyártottak és ezekbe tették a csirkét. Azonban ez sem oldotta meg a hűtés gondját, mert a hűtőgépek a kívánt hőmérsékletet, a + 4 C°-t csak 8—12 óra alatt érték el.

1955-ben az előhűtő helyén megépítették a „gyors előhűtő alagutat”. Ennek a nagy teljesítményű ventilátorai a baromfi hűtését meggyorsították. A hűtőalagútban forgóvillás kerekeken mozgó, polcos kocsikat használtak. Ezekre a kopasztóteremben rárakták a baromfit és azzal együtt az alagútba tolták. A következő kocsik az előttük lévő folyamatosan jobbjebb-beljebb nyomták s két-három óra múlva a lehűlt baromfi az előhűtőalagút másik végére érkezett.

Az őszi nagy baromfifelhozatalok során a gyors előalagút is kicsinek bizonyult. Ezért előfordult, hogy a pulyka egy részét az ún. „csillaghűtő”-ben (a csillagos ég alatt, vagyis a szabadban) hűtötték. A szabadban hűlt áru hátránya, hogy sötétebb színű, *barnább* lett. A hűtőházi fehérebb áruhoz szokott vevők ezt már kifogásolták.

1965-ben megépítették a vizes előhűtőt a felsőpályával együtt. Olyan hosszú pályát alakítottak ki, amely a *sovány baromfit* a kopasztó-zsigerelelő teremből a mosókádön, majd a két darab 7 m-es hűtőkádön keresztül a 20 m-re lévő csomagolóterembe vitte. Miután itt a horgokról a baromfit leszedték, a pálya üresen jutott vissza a kopasztóba.

A kádak közepén lévő kettős lemezfal között lehűtött sólé keringett s hűtötte le a kádak vizét. A pálya egy-egy kád fölött kétszer haladt el s a horgokon lévő baromfit közel félóraig úsztatta a hideg vízben. Ebben a 0 C°-os vízben a baromfi + 4 C°-ra hűlt le, s mire a 20 m-es szakasz végére ért, részben meg is szikkadt. A vizes előhűtés egyik előnye az volt, hogy a sovány baromfi nem foglalt helyet az amúgy is kicsi léghűtéses termekben s több hely maradt a

kövér baromfi részére. A másik előnye, hogy a vágás után 2 óra elteltével a baromfi hőmérséklete már osztályozható, csomagolható vagy darabolásra alkalmas állapotra hűl le.

A vágott baromfit — eltekintve az 1951—55 közötti évektől — mindig a hűtés után minősítették. A minősítés során az egyes egyedeket kézbe véve alaposan megvizsgálták s a piaci követelményeknek megfelelően osztályozták. A vizsgálat kiterjedt az állat tápláltságára, egyedi súlyára, az elvéreztetés mértékére, a feldolgozás minőségére és az esetleges sérülésekre.

Ez a munka nagy szakmai ismeretet és pontosságot kívánt, ezért az osztályozók a kereskedők bizalmi és a legjobban megfizetett szakemberei voltak. Nem véletlen, hogy az egyik üzem tulajdonosának, Klein Ignácnak a felesége is sokat dolgozott a libák osztályozásánál.

Az 1930-as évektől 1950-ig az osztályozást a hűtőállványok előtt álló, egy 3 m hosszú és 1 m széles, rekeszekre osztott asztalnál végezték. (84. sz. kép.) A baromfit az állványokról leszedve az osztályozó kezébe adták, s ő minőség szerint az egyes rekeszekbe rakta. Ezekből a rekeszekből az asztal másik oldalán álló mérlegelő annyit szedett ki a mérlegre, amennyit egy ládába kellett becsomagolni. A bemért súlyra a fagyasztási és tárolási veszteség pótlására az apadó súlyt is rászámították.

A polcokon sorba rakott vágott baromfi fejét és nyakát papírba csomagolták, hogy a kicsepegő vér az árut ne szennyezze.

Az előhűtött baromfit fülledés veszélye nélkül csomagolták, nem kellett tartaniok attól, hogy a *hasfala megzöldül*. A múlt század végén a baromfit kosárba csomagolták. A kosár aljára vizes forgácsot tettek, arra került egy sor jég, majd a papírba csomagolt baromfi. Csirkéből 3 sort tettek a jégréteg közé, s utána a kas tejét zsákanyaggal varrták be.

Hogy a fűzfavesszőből készült kasok mellett mikor kezdték a ládákat használni, nem tudjuk. 1929-ben Dimák Józsefné még csomagolt ilyen vesszőkosarakba, de ezt az árut már csak Budapestre szállították. Azt is tudjuk, hogy a 20-as években a kasokat még visszafuvarozták. Akkoriban történt az a szerencsés baleset is, amikor egy rakodómunkás a tehergépkocsin üres kasban ülve elaludt, majd egy kanyarban a kassal együtt kiesett s az árokba borult. A gépkocsivezető csak félóra múlva vette észre, hogy a rakodója eltűnt. Visszafordult s amikor az emberére rátalált, ő már kassal a hátán ballagott hazafelé. Mivel mindez egy örökös mókamesterrel történt, a baleset vidám történetként maradt fenn.

A kosarak helyett beszerzett ládába eleinte a kosarakhoz hasonlóan jég közé rakták a szállítandó baromfit. A hűtőházak felépítése után megszűnt az ilyenfajta csomagolás, kivéve a libamáját és — a polietilénből készült tasakok bevezetéséig — a libamellet. A libamáját elszállítás előtt ma is jég közé csomagolják. A hatvanas évek közepén a fából készült májas ládákat műanyag-ládák váltották fel.

A faladákat pergamen vagy pergamenpótló ún. zsírpapírral bélelték. A papír mérete olyan volt, hogy visszahajtvá az árut is betakarta. A baromfi egyedeket csomagolatlanul helyezték el a ládában, de az exportra szánt áru sorai közé 10—15 cm széles papírszeleteket tettek. Csirkéből, tyúkból 20 kg-t, libából,

pulykából 60 kg-ot mértek a ládába. Külföldi piacokra mindig új deszkákból készült ládákban szállítottak, míg belföldre jobbára csak használt ládába csomagoltak.

A láda gyalult végdeszkájára gumibélyegzővel rányomták a benne lévő baromfi súlyát és a baromfi fajtát (általában a német nevének kezdőbetűit pl. JH = Junghühner = csirke). Középre az exportáló cég neve, államosítás után a Terimpex címerképe került. A gumibélyegzős Terimpex-felirat gyakran elmosódott. A tőkés üzemekben a címerképek minőségére jobban ügyeltek, tetszetősebbek voltak, mert azokat egy elektromos sütőkészülékkel beleégették a fába. Bernardinelliék 1942-ben már többszínnyomású, két harcias kakast ábrázoló címkéjüket ragasztották a ládavegekre. (64. sz. kép.) A Terimpex a hatvanas évek végén kezdte használni a színes címkéket.

Az 1960-as évek elején megkezdték a baromfi csomagolását polietilén és a hőre zsugorodó fóliatasakokba. Az első időben ezek a tasakok szintelenek voltak, de néhány év múlva 3—4 színnyomással, a vevők kívánsága szerint különféle feliratokkal és rajzolatokkal készültek. (132. sz. kép, 133. sz. kép.) Ezek egy részét a Tiszai Vegyi Kombinát állította elő, más részét maga a külföldi vevő küldte.

1960 előtt az egy ládában lévő csirkék között 10 dkg-os eltérést a piac elfogadott, de az egyre erősödő verseny szükségessé tette, hogy az eltérés 5 dkg-nál ne legyen több. Ezért 1960-ban bevezették a *dekázást*, ami abból állt, hogy az egy minőségi osztályba tartozó csirkéket egy számlapos mérlegen egyedenként lemérték. Ezt a műveletet megkönnyítették és meggyorsították azzal, hogy 1977-ben holland gyártmányú MOBA súlyosztályozó gépet állítottak be.

Ekkor szereztek be egy Crayovac-Grace gyártmányú forróvizes zsugorító gépet is, ezzel fölöslegessé tették a régi zsugorító berendezést, mely minden műveleti szakában kézi erőt igényelt és balesetveszélyes volt. A zsugorfóliába csomagolt csirkéket egy drótból készült kosárba rakták, majd kézzel beengedték a 92 °C-os forró vízbe. A fólia összehúzódása után ismét kézi erővel kiemelték és kiborították a csomagoló asztalra. Az új gépnek a munka könnyítésén kívül még az is javára írható, hogy a 84 °C-os vízzel és zártságával kevésbé melegíti a csomagolótermet és kevesebb gőzt bocsát ki.

A kasok után a faládák ideje is lejárt. A 60-as évek végén a faládák helyett egyre több hullámkartonból készült láda került forgalomba. Az exportáru számára egy ideig a kemény anyagú „páncélkartont” is használták. A belföldi piacra szánt baromfit a gyengébb minőségű, csak egyszeri használatra alkalmas ún. *eldobó* ládába kezdték csomagolni.

A 70-es évek elején a belföldi papírládák új versenytársat kaptak, forgalomba kerültek a műanyag rekeszek. Mind a két ládafajtára jellemző, hogy teherbírása kisebb a faládáknál. A műanyag rekeszek elterjedését elősegítette a baromfi darabolása, mert a darabolt termékek a kis rekeszekben is elfértek. A rekeszek lyukacsos fenéklapja és oldalfalai a fagyasztást tették könnyebbé. Évekig használhatók, ezért olcsóbbak. Könnyű mozgathatóságáért a kereskedelem dolgozói kedvelik. A rekeszek használata mosótermék építését, mosó- és fertőtlenítő berendezések beállítását tette szükségessé.

d) Bontás-zsigerelés, darabolás, konyhakész termékek és konzervek gyártása

Az ötvenes évek közepén a nyugati piacokon járó magyar külkereskedelmi üzletkötők azt tapasztalták, hogy a piacokon csak úgy tudunk megmaradni, ha a baromfiipar fokozatosan áttér a bontott baromfi előállítására. A piaci versenytársak bontott baromfit kínálnak, amit a vevők szívesebben vásárolnak.

Ebben a feldolgozási módban nemcsak a begyet és a belet távolítják el, hanem a fejet és a lábvégeket is. A hasüreg megnyitása után az összes zsigert kiemelik (zsigerelik). A csirkénél ezt a feldolgozási módot Amerikában kezdték először alkalmazni, ezért a kereskedelmi életben sokáig nálunk is amerikai kidolgozásról beszéltek. Orosházán a Fleissig-cég volt az első 1937-ben, ahol már ezzel a módszerrel dolgoztak. A munkások nagyon örültek neki, mert a levágott csirkefejet és lábat hazavihették.

A második világháború utáni években könnyű volt a baromfi értékesítése, mert mind a külföldi, mind a belföldi piacon mindent eladhattak. A vágott áru mellett naponta nagy mennyiségű élő csirkét és tyúkot szállítottak a budapesti vásárcsarnokba. Budapesten ekkor még kevés volt az élelem, ezért a háziasszonyok a baromfi kopasztását is vállalták. A külföldi vevő is ebben az időben fizetett legtöbbet. Az akkori szűkös időben a göngyölegre sem fordítottak nagy gondot. 1951-ben egy külföldi vevő a használt ládába csomagolt gyengébb minőségű, belföldi fogyasztásra szánt tyúkokat is megvásárolta. Igaz, ebben segített az akkor elkészült gyorsfagyasztó is, mivel a mínusz 40 C°-on fagyasztott áru szép sárga színű volt. Az addig ismert lassú fagyasztásnál a baromfi színe sötétebb maradt.

Az ötvenes évek végére a gazdasági élet rendezése után a baromfival szemben itthon is megnőtték a követelmények. Élő baromfit egyre kevesebben vásároltak, sőt még a vágott tyúk eladása is nehézségekbe ütközött. Már látszott, hogy a baromfifeldolgozásnak mindinkább a baromfi bontására és a konyhakész termékek gyártására kell fordítania figyelmét.

Az 1959-ben elsőként létesített budafoki darabolóüzem után 1960-ban Orosházán is kialakítottak egy 200 négyzetméter nagyságú, a zsigerelés és darabolás céljára szolgáló munkatermet. (33. sz. kép.) Külön felsőpályát szereltek a zsigerelés és külön a darabolás részére. A zsigerelő pálya mellett alumínium asztalok álltak, amelyek hideg és meleg vizet biztosító lábvezérlésű forgócsapokkal voltak ellátva. Itt történt a húsvizsgálat, az epe leválasztása, a zúza tisztítása, a légcső eltávolítása és itt vágták le a baromfi fejét és lábát. Az asztalok mellé állították be a zúzamosó gépeket is. A daraboló felsőpályánál levágott combot, mellet, az aprólékot és a far-hátat külön-külön szállítószalagra tették, ott műanyag tasakba rakták, majd mindezt egy hosszú szalagon összegyűjtötték. Ezután minden tasakot megmértek, s a minőséget, súlyt, az árat feltüntető címkét a tasakba tették és végül lezárták. Ekkor helyezték üzembe a Crayovac típusú légtelenítő és záró berendezést, amelyet a hőre zsugorodó (saraan) tasakba csomagolt csirkemell és comb csomagolásánál használtak. (34. sz. kép.)

1965-ben a baromfifeldolgozást tovább korszerűsítették. A vizes hűtés számára a feldolgozó épülethez egy termet építettek, beállították a hűtőládákat és beszerelték a felsőpályát. A célszerűségnek megfelelően a bontást-zsigerelést a feldolgozás vonalán előre hozták, s ettől kezdve ezt közvetlenül a kopasztás után végzik. Ez a változtatás újabb technológiai feladatot követelt, azonnal hűteni kellett a hasüregből kiemelt májat és szívet. A hűtést először jéggel oldották meg, majd 1976-ban 3 tolócsigás vizeshűtőt (Spin-Chiller-t) állítottak be. Ezek közül az egyik a májat és a szívet, a második a megtisztított zúzát, a harmadik a levágott nyakat hűti.

1965 és 1969 között a csirke, tyúk és pulyka darabolását átmenetileg a húsüzemben oldották meg. 1972-ben az új feldolgozó emeleti részén kapott két hűthető munkatermet. Az egyikben darabolnak, a másikban a csomagolás folyik. (101. sz. kép.)

A csirke, tyúk és pulyka darabolása a baromfifeldolgozás történetében egy új fejezetet jelentett, mivel ezzel megkezdődött a konyhakész termékek gyártása. A kis tételekben induló darabolás az évek során egyre bővült. Jelenleg a daraboló pályán óránként 2 000 csirkét dolgoznak föl, ami a napi vágási mennyiség 30%-át jelenti. 1985-ben a levágott csirke 17%-át darabolták. A pulykának 58%-át exporttermékként, 41%-át konzervüzemi alapanyagként darabolják, s csupán 1%-át csomagolják egészben. A pulykamellet a vevő kívánsága szerint szeletelve 0,5 kg-os és 0,33 kg-os súlyban tálcákra is csomagolják.

A késztermékek között kell szólnunk a tyúk, valamint a pulyka melléből és combjából készült tömbhúsról (blokkhús) is. Ezt a terméket a vállalat 1963 és 1970 között gyártotta. A feldarabolt tyúk és pulyka mellét, combját forrásponthig hevítették, leőrözték, kicsontozták (pulykánál a combból az inakat is kihúzták), azután fémlemez közé 5 kg-os tömbökbe csomagolták és fagyasztották. Ebben az időben a nehezen eladható tyúkot így értékesítették. Nemcsak az orosházi, hanem más vállalatoktól átvett vágott tyúkot is daraboltak. Az angol és a nyugatnémet vevők a tömbhúst hajó- és gyermekkonyhák részére vásárolták. 1963-ban 4 tonna, 1967-ben 310 tonna tömbhúst gyártottak. 1970 után ezeket a húsokat a szárnyaspástétom konzervbe dolgozták be. (21. sz. kép.)

Legfiatalabb késztermék a „hétvégi csirke”, amely fűszerezve kerül a lamézott alu-ételtálcába, amelyben meg is süthető. Tartalma 2 comb és egy fél mell. Tömege: 500 g. 1983-ban 20 tonnát, 1985-ben 60 tonnát szállítottak belföldi fogyasztásra.

A darabolás termékeit az első években polietilén és hőre zsugorodó tasakokba csomagolták, ezek mellett 1967-ben megkezdtek a tálcára való csomagolást. Az első tálcák préselt papírból készültek, majd a 70-es évek közepén megjelentek a polisztirol alapanyagú, könnyű tálcák s ezek vannak használatban ma is. A tálcákat befedő és lezáró műanyagfólia az első években teljesen szintelen volt, később különböző feliratokkal és színes rajzokkal ellátott fóliát is kezdtek használni. A tálca aljára ráhajtott fólia melegítéssel összetapad, ezáltal lezárja a terméket. A fólia összeolvasztása elektromos árammal fűtött szállítószalagon történik, miközben egy lemezzel körülzárt térben halad keresztül. (Üzemi használatban Crayovac hűtőalagútnak hívják.) 1977-ben egy USA-Holland

gyártmányú automata zsugorítógépet is beállítottak, amely a fóliát önműködően a tálcára hajtogatja, majd melegítéssel lezárja.

A máj, szív, zúza és a nyak csomagolására 1973-ban egy Johnson gyártmányú gépet (Pakomatik) szereztek be. Ez a gép a 25 cm széles fóliaszalagot közepén V alakban meghajlítja, majd ráhelyezik az aprólékot, azután összcsumókódó fémtányérokkal a fóliaszéleket összezárja és melegítéssel összeragasztja.

1984-ben a konzervüzemben fölöslegessé vált HÄMMERLE virsli-csomagológépet állították be különböző aprólék csomagolására. Ez a gép fóliából tálcákat képez s ezekben rakják bele az előre lemért 0,5 kg súlyú aprólékot. A tálcák tetejét a gép ugyancsak műanyagfóliával fedi és melegítéssel összezárja. A gép teljesítménye óránként 1 400 talca.

A libák bontásával, a libamáj kivitelével az orosházi kereskedők már a múlt század 70-es éveiben foglalkoztak. Erre találunk utalást a Békés megyei Gazdasági Egylet 1876. évi gyűlésének anyagában.¹² Az ötven évvel ezelőtti libabontásokról már többet tudunk. 1933-ban a Presser-cégnél a darabolt libát és a májat külön szállították, úgyszintén a tepertőt és az olvasztott libaszírt is. A későbbi években a Klein és László-cég, majd a 40-es években a Magyar Mezőgazdák üzeme is foglalkozott libafeldolgozással.

Libákat az ötvenes években is bontottak, ez azonban csak az ún. „májra való bontás” volt. Előhűtés után azokat, amelyekben nagy májat reméltek, kiválogatták és bontásra adták. Általában a jól hizottakat szedték ki. Egy időben hosszú tűszerű eszközzel is kísérleteztek, amikor próbaszúrásokat végeztek a liba bordaíve alatt s ha a tű rovátkolt része májszövetet hozott ki, akkor nagy májúnak tartották. A máj kiszedése után a hasi nyílást összeszorították, a libát ládába csomagolták és a *fagyasztóba* vitték. Ez a bontási mód még nem jelentette konyhai késztermék előállítását. A kiszedett májat jég közé csomagolták s a budapesti májüzembe szállították. A 60-as évektől kezdve a kecskeméti és a békéscsabai gyárban gyűjtötték össze a májat, és onnan vittek a Ferihegyi repülőtérre. 1985-től az orosházi vállalat is közvetlenül szállít májat a külföldi vevőknek.

1963-ban a vágóhíd átvétele után a vágócsarnok nagy méretű felsőpályáját, berendezéseit leszerelték, s helyükbe a libadarabolást szolgáló felsőpályát és a hozzá kapcsolódó szalagsorokat állították be. Ez a darabolópálya 1973-ban bekerült a nagytelepre s az egykori csirkekopasztóban kapott helyet, ahol külön teremben van a zsigerelés, a májosztályozás és a darabolás. (86. sz. kép.)

1963 előtt a libákat asztalokon bontották. Minden libát külön kézbevettek és miután kiszigerelték, ismét kézzel továbbították. A kézbevett liba bontása és zsigerelése egy személynek a feladata volt. Az új technológia szerint a libákat horogra akasztják s a tovahaladó felsőpálya mellett kiszedik a májat, szívet, zúzógyomrot és a hájjal együtt a beleket. Majd levágják a combokat, a mellet, az apróléknak számító far-hátat és nyakat. A felsőpályához csatlakozik 3 szállítószalag, amelyekre az egyes húsokat rakják külön-külön. A szalagokon a libacombot, libamellet az előírás szerinti formára nyесik, majd a szalagok végén csomagolják.

Nehéz eldönteni, hogy a felsőpálya megkönnyítette-e a libadarabolók munkáját. Igaz, nem kell emelgetni a 7—8 kg-os libákat, most viszont a pálya

sebessége diktálja az ütemet s ez sem könnyű. A gépek melletti libadarabolással megnőtt az üzem teljesítménye. A 60-as évek végén a gépek mellett 400 libát daraboltak óránként s az őszi hónapokban — amikor a társtelepekről is hoztak libát — gyakran 8 órán át *mentek a gépek*. Ma a pálya óránkénti teljesítménye 600 db, de a darabolási napokon ez a munka 2—3 óránál nem tart tovább. (86. sz. kép.) A hatvanas években darabolt libák számáról és a fontosabb termékek mennyiségéről az alábbi táblázat ad tájékoztatást:

Év	Libák száma	Pácolt-füstölt libamell (tonna)	Jegelt libamell (tonna)	Libazsír (tonna)
1963	100 000	37	50	210
1965	265 000	104	100	620
1967	218 000	128	50	490
1970	197 000	104	40	550

A libadaraboló pálya kiépítésével egyidőben gondoskodni kellett a + 10 C°-os pácolóterem kialakításáról, a vágóhídi füstölő bővítéséről és az elszállításra váró füstölt libamellek hűthető tárolásáról. Az első években tölgyfából készült 200—300 literes hordókban és kádakban pácolták a libamelleket. 1977-ben a pácolás részére üvegszálal polisztirol kádakat szereztek be. A pácolási idő kezdetben 6—7 napig tartott, s ezt a 70-es évektől kezdve egy új eljárással 3—4 napra csökkentették.

A zsírfeldolgozás részére is külön munkatermeket biztosítottak s azokat gépekkel és különböző eszközökkel látták el. A zsírsütőben kettősfalú üstöket állítottak be, s a kész zsír továbbítására szivattyút szereltek be. A zsírulepítőben csapokkal felszerelt alumínium kádak kaptak helyet. A zsírcsomagolóban helyezték el a zsiregyneműsítő (egalizáló) és a zsírpoharazó gépeket. (87. sz. kép.) Az étkezési tepertő válogatásához és az ipari tepertő préseléséhez is külön munkatermet biztosítottak.

Az elmúlt 23 év alatt a zsírok csomagolásánál is sok változás történt. Az 1960-as évek közepén csak a 25 kg-os faláda és a benne elhelyezett papírsák volt használatos. A 60-as évek végén kezdték meg a kisméretű zsírdobozok töltését. Ezek műanyagból készültek, fedővel ellátott, 200 és 250 g-os *zsírpoharak* voltak, amelyeket a nyugatnémet vevő a saját árujához küldött Orosházára. A hazai műanyag dobozok megjelenése után a konzervüzem a hazai piacot is ellátta dobozos libazsírral. A hetvenes évek közepén a papírsákokat polietilénzsákok váltották fel, majd az évtized végén a faládák szerepét a kartondobozok vették át. 1984-től műanyagból készült kis méretű vödörök is forgalomba kerültek, amelyekbe libazsírban 850 g-t, baromfizsírban (tyúk és pulyka hájából, vastag zsírszövetéből kisütött zsír) 800 g-t töltenek. Valamennyi ládat és zsírdobozt a töltés után a hűtőteremben 24—48 óráig hűtik és az elszállításig tárolják. A libazsírban és a füstölt libamellnek Nyugat-Németország a legnagyobb vásárlója.

A vágóhíd átalakítását követő első év eredményei biztatást adtak ahhoz, hogy a vállalat a húszüzemi tevékenység mellett a baromfikonzervek előállításával is kísérletezzon és rátérjen azok gyártására. A cél érdekében Piroska Jenőt

bízták meg az üzem vezetésével, aki a konzerviparban ismert szaktekin­tély volt. Ő már az államosítás előtt Budapesten a Soroksári úton lévő baromfikonzerv-üzemében jó eredményeket ért el, ott azonban az államosítást követően a konzervgyártást megszüntették.

A hetven éves Jenő bácsi Orosházára hívta művezetői munkakörbe a hatvan éves Elekes Miklóst, egykori művezetőjét. A két idős szakember 16 év után nagy szakmai becsvággyal fogott hozzá a konzervgyártáshoz, s néhány év alatt 14 féle konzerv receptjét állították össze. (24. sz. kép.) Ezek közül a legfonto­sabb és amit még ma is gyártanak: a libamájkrém, szárnyaspástétom, szárnyas­pástétom libamájjal, libamájnaturel (vagy natúr libamáj) 1/2 kg-os és kisebb dobozokban is. Az 5 kg-os dobozban (bidon) lezárt libamáj a raktár számára készült és alapanyagként szolgált a libamájkrém és egyéb pástétomok készí­téséhez azokban a hónapokban, amikor a konzervgyártáshoz nem kaptak friss libamáját. Kedvelt termék volt a tyúkhús erőleves-sűrítmény, amelynek a neve az évek során többször változott. Nagy mennyiségű erőleves-sűrítményt állí­tottak elő a tömbhúsgyártás során. 1966-ban csak 1/10-es dobozokba töltötték, de hamarosan a kevesebb munkával járó 5 kg-os dobozokban hozták forgalom­ba. A vendéglátóipar ilyen töltésekben kérte és az összes termelést átvette. 1984-től erőlevest nem állítanak elő.

Kiseb­b tételekben néhány vagonnyit gyártottak a francia termék­ként ismert libamájpatéból, libamájparfaitból, libamájérmékből (mászele­tek dobozban) és libamáj-blokkmignonból. 1/5-ös dobozokban előállítottak 4 féle rouládot is, így: libamájrouládot, libamájrouládot szarvasgombával, csirke-, tyúk- és pulykarouládot. A hazai piacon ezek a termékek a magas ár miatt nem találtak elegendő vevőre. A gazdasági válság miatt a nyugati piacokon is csökkent a kereslet a drága készítmények iránt. Előállítottak olcsóbb terméket is, ilyen volt a sólet, amely libahúsból és fűszeres lében főzött babból készült.

A libamájkrém és a szárnyaspástétom itthon is kedvelt termék, de ezzel a konzervvel elsősorban a külföldi vevőnek, a Szovjetunió­nak az igényeit elégítik ki.

A konzervgyártás kezdetén néhány fontosabb termékből az alábbi mennyi­séget gyártották (tonnában):

Év	Libamájkonzerv	Pástétomok	Erőleves
1965	15	—	—
1966	78	90	8
1967	114	480	10
1968	87	882	33
1969	68	619	69
1970	79	709	40

A konzervgyártás első próbálkozásai egy-két asztalon, a tömbhúsgyártó teremben folytak. A dobozokat egyenként kézzel töltötték és lábpedálos géppel zárták le. A konzervek hőkezelésére egy kis méretű 150 literes kettős falú sterilizálóüst szolgált. A konzervgyártás céljára 1967-ben építették fel az I. sz.

csarnokot, (36. sz. kép) a II. sz. csarnok a tömbhúsgyártás céljára épült és 1968-ban lett kész. (37. sz. kép.) A konzervcsarnok megépítése, valamint az új gépek beszerzése után a termelés könnyebbé és biztonságosabbá vált. A fél-automata gépeket a teljes automata gépek követték. Érdemes sorra vennünk a konzervüzem fejlesztésére fordított beruházások évenkénti összegét is.

Év	Ft
1964	243 000
1965	760 000
1966	2 392 000
1967	2 588 000
1968	1 397 000
1969	3 145 000
1970	4 452 000

A konzervüzem első munkásai azok a húsipari szakemberek voltak, akik nem fogadták el a gyulai vágóhidra szülő áthelyezést, hanem inkább Orosházán maradtak. A nagy állatok vágásával és a feldolgozásával foglalkozó mészárosoknak és henteseknek eleinte szokatlan volt a viszonylag kis testű 8—10 kg-os liba vagy az 1 kg-os csirke darabolása, de lassan hozzászoktak az új környezetben. Alapító tagoknak számítanak a „nagytelepről” átkerült művezetők, csoportvezetők és néhány munkás is. A konzervgyáriak többsége új munkásként került ide. Érdekes, hogy az őszi idényben a felvételek alkalmával a jelentkezők főképpen a konzervüzembe kérték alkalmazásukat, a nagytelepen nem szívesen vállaltak munkát. Ezt az üzemet a munkások az alapanyag miatt tisztábbnak és az itteni munkát könnyebbnek tartották.

1968-ban Piroska Jenő a Baromfiipari Országos Vállalat (BOV) Kutató Laboratóriumába került s ettől az időtől kezdve a töltelékes áru előállításával foglalkozott. A helyére került ifjabb szakemberek a két főtermék, a libamájkrém és a szárnyaspástétom gyártása mellett újabb konzerveket is előállítottak. Ezek közül az ismertebbek (zárójelben a dobozok töltési súlya g-ban): Camping krém (70), üdülőkrém (70), Újházi tyúkhúsleves (420), szarvaspörkölt (420), vaddisznópörkölt (420), tarajpörkölt (200), csirkehús gombamártással (420), csirkepaprikás (420) és gyöngytyúk-pástétom (70). (88. sz. kép.) A pácolt füstölt libamell gyártásán kívül pulykamellnek pácolásával és füstölésével is kísérleteztek.

Az 1970-es évek végén a vállalat tervbe vette, hogy termékbővítés céljából — a már hagyományosnak számító termékek mellett — baromfi töltelékes árut és baromfivirslit is fog gyártani. Állami hitellel hozzáfogtak a II. sz. csarnok átalakításához, bővítéséhez és a termék előállításához szükséges gépek beszerzéséhez. 1981-ben minden elkészült, megkezdődhetett a gyártás és a próbaértékesítés. Az áru bemutatkozása jól sikerült. A kisebb boltok és a nagy áruházak megrendelése biztatást adtak arra, hogy még 1982-ben a baromfivirslivel rokon termék, a baromfipárizsi gyártásával is elinduljanak. Kisebb mértékben ugyan, de kedvezően alakult a baromfitöltelékes termék családjához tartozó szárnyasfelvágott, a pulykafelvágott, a pulykajava és a mortadella piaci fogadtatása.

Az új termékekből 1982-ben 800 tonnát, 1985-ben pedig 1 400 tonnát termeltek. Az 1 400 tonnán belül az ORSI néven ismert baromfivirslis mennyisége meghaladja az 50%-ot. 1983-ban a főliatalcás csomagoláson kívül a baromfivirslit üvegbe is csomagolják azzal a céllal, hogy annak eltarthatósági idejét meghosszabítsák. 1985-ben ebből 100 000 db-ot értékesítettek a belföldi piacon. Ugyancsak ebben az évben 3 új terméket is előállítottak és megkezdtek a forgalmazását. Ez a három termék a következő: a csipős baromfifelvágott, a sajtkrémes baromfifelvágott és a sajtos baromfifelvágott.

1982-ben az Országos Műszaki Fejlesztési Bizottság pályázati felhívására a vállalat is jelentkezett azzal a szándékkal, hogy a libamáj alapanyagú konzervtermékcsalád gyártmányait szeretné továbbfejleszteni. A pályázatot és az OMF B anyagi támogatását elnyerve 1983—1985. között a vállalat foglalkozott a libamáj alapanyagú naturel, roulád és pástétom jellegű konzervek fejlesztésével, receptek kidolgozásával és olyan technológiák kialakításával, melyek alkalmazásával a gyártott termékek minősége megfelel a tőkés (elsősorban a francia) piac fogyasztói szokásainak is. A kutatás célja továbbá olyan csomagolóanyag és csomagolási technológia kiválasztása, amely megfelelően reprezentálja a különböző termékeket és kielégíti a tőkés piac igényeit. Vizsgálta a hazánkban eddig nem alkalmazott fajansz és porcelán alapanyagú csomagolóanyag igénybevételének lehetőségét, továbbá ilyen edények hazai gyártását.

Az új konzervek közül ki kell emelni a tépőzáras dobozban előállított natúr libamájat, libamájpürét, a libamájblokkot, a libamájparfaitet és a libamáj szeletet. (135. sz. kép.) Az új konzervekhez tartozik még a „pulykasonka” és a „kakassonka” is.

e) Fagyasztás, a fagyasztott és konzervgyári termékek szállítása

Az első világháború után a külföldi piacokon megnövekedett az igény a fagyasztott baromfi iránt. Ezért az orosházi baromfi-kereskedők sorra építették a hűtőházakat, hogy a vevők kívánságának, a kor követelményének ők is eleget tudjanak tenni.

Az első hűtőházak fagyasztókamráiban a fagyasztás lassan történt. A nyitott ládákat egymás fölött úgy helyezték el, hogy a levegő szabadon átjárhasson közöttük. Csirkének két napra, pulykának, libának három napra volt szüksége a teljes *átfagyáshoz*. Fagyasztás után a ládák tetejét leszögezték és egymásra *stószba* (oszlopba) rakták.

A hűtőház biztonságot jelentett az üzem tulajdonosának. Nem kellett tartania a romlástól s azon kívül még a piac lehetőségeit is kihasználhatta. Rendszeres gyakorlat volt, hogy az év végén levágásra került apró csirkéket a hűtőkamrában külön tárolták s tavasszal, amikor *magas volt az ára*, primőr áruként eladták.

Az államosítás után a baromfiipar vezetői látták, hogy az átvett hűtőgépek teljesítménye nagyon alacsony, ezért 1949-ben az első beruházási keretből

hozzáfogtak egy új rendszerű fagyasztónak, a *gyorsfagyasztónak* a megépítéséhez.

Az 1950-ben elkészült gyorsfagyasztó téglalap alakú, mintegy 14 m hosszú, 4 m széles és 2,5 m magas volt. A közepén beállított deszkafal két keskeny kamrát hozott létre. A falak vastagságát (hőtartókéességét) a parafából és bitumenből készült 20 cm vastag hőszigetelő lapokkal növelték. A vasút felőli végében helyezték el az elpárologtatót és a nagy teljesítményű ventilátorokat. Ezekkel szemben mindkét kamra végén egy-egy szigetelt ajtót állítottak be. Az ajtókon belül 1,5 m-nyire egy vasfüggöny zárta le a két kamrát. Mindkét kamrába egy-egy sín párt építettek be, amelyen 15 kocsi „forgott”. A két sín párt mindkét végén egy-egy méteres szakaszon csak egy sín párt volt, ami 4 kerékhez volt erősítve, s ez, egy-egy kocsi rakománnyal, áthúzható volt egyik sín párról a másikra. A jobb oldali sín páron villanymeghajtásos tolórúddal betolták a ládával megrakott kocsit, de előzőleg a tulsó végén a jobb oldali sín párról az utolsó kocsit a bal oldali kamrába húzták át, egy a kamrán kívülről kezelhető szerkezettel. A már megrakott kocsit (ált. 300 kg áruval) egy tolórúd segítségével a vasfüggönyön belül tolták. A kiszedést azzal kezdték, hogy a bal oldali kocsisort gépi erővel egy kocsi hosszúsággal az ajtó felé tolták. A legelső kocsiról a ládákat leszedték, majd ismét megrakták előhűtött baromfival és áttolták a jobb oldali sín párra. Így mentek a kocsik körbe-körbe. Egy kocsi körforgása 8 óráig tartott. A kiszedett baromfi mínusz 35 C°-os volt, amit innen a mínusz 20 C°-os tárolóba vittek. (89. sz. kép.) A gyorsfagyasztó teljesítménye napi 15 tonna volt.

A beruházásra fordított összegből 6 db 100 000 kcal/óra teljesítményű hűtőkompresszort is beszerettek, s ezzel lehetővé vált a kétfokozatú gyorsfagyasztó megvalósítása. A kompresszorokat a budapesti Röck gépgyárban, a későbbi Április 4-e gépgyárban állították elő. (90. sz. kép.)

A baromfifeldolgozás és a konzervgyári termékek növekedése szükségessé tette egy másik gyorsfagyasztó beállítását is. Ezt 1969-ben építették s hasonló elv szerint működött mint az első. Különbség csak annyi volt, hogy ennek kocsijai 400 kg árut vittek be a fagyasztóalagútba.

1970-ben ismét növelték a hűtőház fagyasztóterét azzal, hogy két kisebb hűtőkamrát fagyasztókamrává alakítottak át. Ezt a III-as és IV-es számú fagyasztókamrát — a ventilátorok erős hangja miatt — a hűtősök és a hűtőgépek egymás között az egyiket tigrisnek, a másikat bölénynek hívták. Neveztek „álló fagyasztónak” is, mert a fagyasztásra kerülő 15—20 tonnányi árut egyszerre rakták be (sakktabla szerűen, utat hagyva a mozgó hideg levegőnek), és 36 óráig a fagyasztókamrában állni hagyták. Ez idő alatt a maghőmérséklet a mínusz 28 C°-ot érte el. Azután a ládák tetejét *leszögezték*, a kartondobozokat a fedelükkel lezárták. Az árut a nagy tárolóba vitték, ahol hézagmentesen egymásra rakták.

Mivel ez a fagyasztási módszer sok embert kötött le, ezért 2—3 év elteltével változtattak rajta. A csomagolóteremből kijövő ládákat, kartondobozokat rakodólappal tették, majd léceket helyeztek az egyes sorok közé. A rakodólappal sarokdeszkáira vasból készült merevítőket erősítettek s ezzel *rakoncákat* alakítottak ki, amelyeknek az volt a rendeltetésük, hogy megtartsák a ráhelyezett

másik rakodólapot a rakományával együtt. A ládával megtelt rakodólapot beszállították a fagyasztókamrába és egymásra rakták. (91. sz. kép.) A fagyasztási idő lejártával ismét emelővillás targoncával a rakodólapokat leszedték, fajta és minőség szerint szétválogatták, rakodólapokra tették s olajnyomással működő kézi emelővel a nagy tárolóba vitték. (92. sz. kép.)

Az átépített alagútban és a kamrákban éveken keresztül zavartalanul fagyasztottak, amikor a közel 40 éves hűtőtároló falai megrepedtek. Bizonyosra vehető, hogy a repedések még a háború alatt az 1944 évi októberi bombázások során kezdődtek. A repedések miatt a hűtőház falát oszlopokkal támasztották meg, a mennyezetet pedig aládúcolták. A lebontás előtti évben, 1979-ben még a szokásos évi leállással járó karbantartást sem merték elvégezni. Attól tartottak, hogy a fölengedtetés során a jég összetartó ereje megszűnik, s akkor a mennyezet és a falak beomlanak.

Ilyen körülmények miatt kellett az új hűtőház fölépítéséről gondoskodni. A hűtőház építéséről, a berendezéseiről részletes leírást a „II. Baromfifeldolgozás 3. Az államosítástól napjainkig” című fejezetben találunk. Először 700 tonnás tárolót terveztek, de a pénzügyi nehézségek miatt a tervet megváltoztatták, és így az új hűtőház csak 400 tonnás tárolóval készült. (44. sz. kép.)

Ha az 50—60 évvel ezelőtt fölépített orosházi hűtőházakat a maival összehasonlítjuk, akkor megállapíthatjuk, hogy a hűtőgépezet, a gépek teljesítménye sokat fejlődött. Emellett érdemes megvizsgálni azt is, hogy a hűtőházban dolgozók munkája, munkakörülményei mennyire változtak.

Az egykori hűtőházakban a munkások a saját ruhájukban dolgoztak. Az államosítás óta a vállalat biztosítja a meleg ruhát, sapkát és a lábbelít.

Ma a vagonok, vagy a kamionok *berakását* csak a hűtőházban dolgozók végzik. Régen a vasút melletti cégeknél gyakran előfordult, hogy a vasúti hűtőkocsi rakodáshoz az üzem más munkahelyéről a hűtőbe irányították a munkásokat. Az akkori és az ottani szokás szerint a hűtőből a hátukon, vagy a vállukon hordták ki a ládákat a vagonokba. Az 50—60 kg-os ládák cipelése a férfiakra várt, míg a könnyebbeket a nők vitték. Sokszor 15-en, 20-an is rakodtak és vonultak a ládákkal egymás után sorba. Nemcsak a ládák voltak nehezek, de fáztak is, mert sokan a melegebb munkahelyről vékony ruhában mentek a hűtőházba.

A város más részén működő, a vasútállomástól távolabb eső üzemekből a régebbi időben lovas kocsival, a 20-as évektől kezdve tehergépkocsival hordták az árut a vagonokba. (93. sz. kép.)

Az államosítás utáni két évtizedben gyakran előfordult, hogy egy-egy külföldre irányított hűtővagont egy másik baromfifeldolgozó vállalattal közösen raktak meg. Ilyenkor is gépkocsival fuvarozták egymáshoz az árut. (94. sz. kép.) A konzervgyári termékek egy része szintén gépkocsival jut ki a vagonokhoz.

A társadalmi tulajdonba vett üzemből megszűnt a háton és vállon való ládahordás. Az első időben három kerekű, helyben forduló kiskocsival húzták ki a ládákat a hűtővagon ajtajához, ahonnan két férfi egy-egy ládát közösen emelt föl és nyújtotta a vagonban lévő rakodóknak.

Később megkönnyítette a rakodást az olajnyomással működő kézi emelőko-

csi és az emelővillás targonca. A rakodólapokon lévő ládákat emelőkocsival húzták ki a hűtőből. Onnan az emelővillás targonca a vagonhoz vitte és annak belsejébe beemelte.

1982 óta az új hűtőházban a tolóállványokon tárolt kartonokat egy nagy teherbírású, 5 m magasra felnyúló emelővillás targoncával leemelik és a hűtőház ajtaján kívül leteszik. Innen pedig egy kisebb emelővillás targonca viszi a szállító járműhöz.

A szállítónak a vagon megrakása előtt vagy után arról is kellett és kell még most is gondoskodnia, hogy az áruja minden károsodás nélkül érkezen meg a megrendelőhöz. A múlt század végén és a század elején a szállításra kerülő baromfit jég közé csomagolták s úgy adták föl a vasúton. Kezdetben csak közönséges teherkocsiban szállítottak. Jégtartállyal felszerelt hűtős vasúti kocsik 1910 körül kezdtek forgalomba jönni. Régen a kisebb tétéleket darabárúként adták fel, de 35 mázsa baromfi szállítása esetén olcsóbb volt, ha külön vasúti kocsit rendeltek. 60 mázsa vágott baromfihoz 40 mázsa jeget tettek. Fagyasztott baromfi szállításánál a vagonok hűtésére kevesebb jégre volt szükség, 100 mázsa áruhoz 20—25 mázsa jeget raktak.

1964-től 1984-ig a vevő kívánsága szerint a táblás jég mellett még *szárazjeget* (kockákká sajtolt szénsavhó) is tettek a vagonokba, közvetlenül a ládák vagy a kartonok tetejére. 1984-től sem táblás jeget, sem az ún. szárazjeget nem használják, mert egy új eljárással a kartondobozokra cseppfolyós széndioxidot engednek. Itt a szabaddá váló széndioxidból hópelyhek keletkeznek, amelyek megvédik az árut a fölmelegedéstől.

Az ötvenes évek végén az Élelmezésügyi Minisztérium utasította a baromfi-feldolgozó vállalatokat, hogy a felvásárlási körzetükben lévő szociális intézményeket: napközi otthonokat, iskolai konyhákat baromfihússal és tojással lássák el. Eleinte csak ponyvával letakart, majd a hatvanas évektől kezdve zárt gépkocsival szállították ki a megrendelt árut, hetente egy vagy két alkalommal. Ez a szállítási mód később — az üzletek hűtőpultokkal való ellátása után — az élelmiszerboltokra is kiterjedt. (102. sz. kép.)

1981 után az orosházi vállalat a töltelékes árunak, a baromfikonzervnek, a baromfi darabolási terméknek, esetenként a fagyasztott baromfinak az értékesítése érdekében az ország több ipari központjába, vidékére túrajáratot rendszerezített. Hetente kétszer indul a pécsi túra, mely eljut Pécsen kívül Mohácsra, Dombóvárra, Villányba, Beremendre és Siklósra is. Áruját 20 boltban helyezi el.

A veszprémi túrát hetente egyszer indítják. Terítési ideje két nap, s ezalatt Tatabányát, Oroszlányt, Ajkát, Zircet, Pápát, Balatonfüredet, Fűzfőt és Várpalotát érinti. Nyáron a Balaton-környéki településekre is szállít árut.

A győr-soproni túra a drágább libamáj-készítményeket viszi és 16 helyen értékesíti.

A hatvani túra útvonala: Szolnok, Jászberény, Jászapáti, Abádszalók és Túrkeve.

A miskolci túra érinti Leninvárost, Tiszafüredet, Mezőkövesdet, majd Nyíregyházát is.

Budapestre a pénteki nap kivételével minden nap szállítanak árut.

A bihari túra Komádin kívül Szeghalom, Füzesgyarmat és Vésztő helységeiben is megfordul.

A Békés megyei túra a megyei városokon és községeken kívül esetenként Hódmezővásárhelyre és Makóra szállít.

Említést érdemel, hogy a konzervüzem a szegedi klinikák részére meghatározott fűszerezettségű és összetételű baromfipárizsit, baromfivirslit gyárt és szállít.

11. Tojásfeldolgozás

a) Lámpázás

A piacon vásárolt tojasokat csak egy-két héten át lehetett *originál tojásként*, súlyosztályozás és átvilágítás nélkül termelői tojásként szállítani a fogyasztókhoz. A tojás romlékony áru, állása során is változásokon megy át, ezért szükséges a feldolgozása. A feldolgozás módját a tojás minősége, az üzem technikai felszereltsége és a felvevő piac kívánsága szabta meg.

A feldolgozás *lámpázással* kezdődött. A lámpa fénye adott képet a tojáshéjnak és a tojás alkotó részeinek állapotáról. Meggyőződhetek a légkamra és a tojássárgája nagyságáról, elhelyeződéséről, színéről, valamint a tojásban előforduló idegen anyagokról.

A múlt században a kereskedők a tojást petróleum lámpánál vizsgálták. Horganyzott bádogból olyan csövet készítettek, amelybe a lámpa belefért. Majd a fényforrás irányában a tojásnál valamivel kisebb lyukat vágtak, s az itt kiszóródó fénynél egyenként világították át a tojasokat.

A villanyhálózat kiépítése után a készülék formája maradt, csak a fényforrást váltotta fel az elektromos égő. Ezeket a lámpákat még ma is használják egyes átvevőhelyeken, az átvételre kerülő tojasok ellenőrzésénél, valamint az üzemen osztályozás után, amikor a késztermék-ellenőr szűrőpróba ellenőrzést végez.

A régi kereskedők a kora tavasszal vásárolt tojást egy-két hétig nem *lámpázták át*, hanem *originál tojásként* szállították a hazai és a külföldi piacokra. Megfigyelésük szerint ebben az időben a tenyésztőktől csak friss tojást kaptak. Ekkor volt a tojásnak a *legjobb ára* s a tenyésztők nem raktározta, nem vártak magasabb árat. Nagyon kevés volt a *kieső*, minőségileg kifogásolt tojás, ennyit a nagyvárosi piac még elfogadott.

Az idő fölmelegedése és a tavaszi kotlóültetések után szükségessé vált a tojasok lámpázása, mert lehetett találni köztük régi, több hetes, különböző hibájú, sőt záptojásokat is. A húsvéti ünnepek után még főtt tojás is előkerült. Exportra csak a jó minőségű, tiszta, ép tojást szállították, ami oda nem kerülhetett, a *kiválogatottakat* Budapesten értékesítették, a rosszat a sertésekkel etették meg.

Az ügyes kereskedő arra törekedett, hogy értéktelen, vagy kisebb értékű

tojás ne kerüljön hozzá. A tojás külső állapotáról, színéről, héjáról, kongásáról és súlyáról: egybevetve, *fogásáról* következtetett a belső minőségre is. Napos időben a gyanús tojást nap felé tartva világította át s amit nem talált jónak, azt visszaadta a tenyésztőnek, de még így is került közé gyengébb minőségű.

A sárral és bélsárral szennyezett *piszkos tojásokkal* mindig sok baj volt. Ha a kereskedőnek határidős szállítási kötelezettsége volt s az ismerős tenyésztők csak sáros tojást tudtak átadásra felkínálni, nem sok választási lehetősége volt. Mivel sem a tenyésztő, sem a vásárló üzletfeleit nem akarta elveszíteni, átvette a sáros tojást is, amelyet azután megmosott. A *tojás mosásához* állott vagy friss, de nem hideg vizet használtak. Egyes kereskedők kevés sósavat is öntöttek a mosóvízhez, hogy a tojánhéj megőrizze hamvas fényét.

A piszkos tojások száma az esős idők beálltával emelkedett. A kezdetleges ólak környéke és az ólak belseje is sáros volt. A tyúk sokszor csak sáros helyen tojhatott, vagy ha a fészek tiszta is volt, a lábával sározta be a tojásokat.

A 30-as évek végén némi javulás mutatkozott, mert sok paraszti udvarban a követelményeknek megfelelő ólat építettek és a tojófészkek köré szalmát szórtak. Az 50-es, 60-as években a nagyüzemek megalakulása után ismét sok piszkos tojás került be az üzembe. Az egyéni állattartók nem tudtak szalmát beszerezni, ugyanakkor egyes nagyüzemek tojóházaiban is rosszak voltak a higiénias körülmények. Ezekből adódóan érthető volt az az intézkedés, amely a piszkos tojás átvételét megtiltotta.

b) A tojáslé készítése

A *tojáslé* készítése a tojásfeldolgozásban kisebb jelentőségű feladat, de elmaradhatatlan a többi munka mellett. A tojások mozgatása, lámpázása, osztályozása és csomagolása közben a vékonyabb héjúak könnyen repednek, horpadnak és törnek. Az átvilágítással töröttnek talált, *lámpatörött* és *horpadt* tojásokat általában a főváros piacain értékesítették. Ha a piac már nem vette fel, akkor feltörés után *tojáslét* készítettek belőle.

Régebben a Steinberger cégtől a szegedi mézeskalács-készítők vásárolták a horpadt és a *pecsétetes tojást*. (Ez utóbbinak a tojássárgája a hosszú tárolás és meleg miatt a héjához ragadt.) A cukrász iparosok a tojásokat a kereskedő telepén maguk törték fel és mézeskannákban szállították műhelyükbe. Kleinék a horpadt és törött tojások tartalmát frissen vagy fagyaszttva a helyi cukrászdáknak adták át, Presseréktől a telepi munkások vették meg.

1940-ben a Magyar Mezőgazdák és Bernardinelli üzemében megkezdték a folyékony tojáskeverék, a *melanzs* gyártását. A horpadt és repedt tojásokon kívül ehhez nagy mennyiségű ép héjú, friss tojást is felhasználtak. A feltört tojásokat poharakba engedték, megnézték, megszagolták, ami jó volt azt a vödörbe öntötték, majd egy edényben összekeverték. A tojásfehérje és tojássárgája egyneműsítésére a Bernardinelli cég *homogenizáló gépet* is beállított. (103. sz. kép.) Az így nyert *létojást* zsírpapírral bélelt ládába engedték meghatározott súlyban, majd megfagyasztották. A ládában megfagyott tojást *táblás tojásnak* is hívták. Ezekből ötöt-tízet ládába csomagoltak s exportra

szállították. A tojással dolgozó asszonyoknak e munkák ideje alatt kölnivíz és körömlakk használatát tiltották, nehogy az erős szagot „a tojás fölvegye”.

A második világháború után 1951-ben csak néhány hónapig gyártottak nagyobb mennyiségben fagyasztott létojást. Ezt az áruajtát az egészségre nézve teljesen megbízható és hosszabb ideig tárolható *tojáspor* kiszorította a forgalomból. 1968-ban a beszállított sok tojás egy részéből tojásport gyártottak. De mivel a porítóüzem az ütemet nem győzte, ezért ismét fagyasztották a létojást. A horpadt tojásokból naponta készült tojáslet formalinnal csírátlánították és a Pesterzsébeti Tojásporító Üzembe vitték fel.

A *folyós* vagy törött *tojások* közül a szennyezetteket külön gyűjtötték. Ezek egy részét a börgyáraknak adták el, a nagyobbik részét saját sertéseikkel etették fel. 1965-től az Állatfehérjét Feldolgozó Vállalat szállította el. A negyvenes évek előtt a városban lakó egyes állattartók az étvágytalan, fejlődésben lemaradt sertéseket folyós tojással igyekeztek *rendbehozni*. A szükséges tojást a baromfifeldolgozó üzemekből szerezték be.

c) A tojás osztályozása

Az első világháború előtt Orosházán *tojásosztályozó gép* nem volt, s a tojásokat súlyuk szerint nem osztályozták. A tőzsdén a tojást háromféleképpen jegyezték: első a bácskai minőségű (ez a legértékesebb, mivel a súlya is a legnagyobb), utána következett a tiszai (közepes nagyságú, idetartozott az orosházi tojás is) és végül az erdélyi minőségű tojás állott (ez többségében apró volt).

A szokásos tőzsdei követelmények szerint 1 vagon (= 100 láda = 144 000 db) tojásszállítmányban 10 %-nál több *kicsi* és *piszkos* tojás nem lehetett. A szokástól eltérően voltak különleges kikötések is, amikor kicsi és piszkos tojás nélkül vették meg az árut. Ezeket a tőzsdén *jobban jegyezték*, s a kereskedő több pénzt kapott értük. A tojásokat a csomagolás során válogatták, osztályozták, eközben kiemelték közülük a kicsit és a piszkosat. Az első világháború után a nyugati államokban tért hódított a tojások súly szerinti osztályozása. A magyar tojás osztályozás nélkül is sokáig állta a versenyt, értékessé tette sárgájának szép sötét színe, valamint az a kedvező helyzet, hogy tavasszal legkorábban, szinte primőrként jelent meg a külföldi piacon. Minden mennyiséget el tudtak adni s bizonyára ezzel magyarázható, hogy a tojásosztályozó gépek beszerzésével nem siettek.

Az orosházi kereskedők közül 1932-ben Presser Sándor alkalmazott először egy használt, asztalnagyságú, gurulós osztályozógépet. A készülék részei: a lejtőre állított csatorna és a benne elhelyezett billenős lapok. A csatornába rakott tojások súlyuknál fogva lefelé gurultak. A legelső billenőlapnál a 62 gr-os és az ennél nehezebbek billentek ki a csatornából, s az asztallap egy körüllecezett részére kerültek. A következő billenőlemeznél az 57 gr-os, azt követően az 52 gr-os és végül a legkisebb is elhagyta a csatornát. Ezt a kezdetleges gépet csak egy-két évig használták, ekkor is csak időnként.

1936-ban Fleissig Béla és Ferenc szereztek be egy forgóasztal formájú

osztályozó gépet. A rajta lévő apró tányérokba forgás közben rakták egyenként a tojásokat. Félfordulat után a tányérok alatt lévő, különböző magasságban kiálló szegek a tányérokból a tojásokat kibillentették, s azok külön-külön, a súlyuknak megfelelő rekeszekbe gurultak. (104. sz. kép.)

1939-ben a Magyar Mezőgazdák és a Bernardinelli cég is vásárolt tojásosztályozó gépeket. Ezek a villanymeghajtású gépek már görgős szállítószalaggal, tükörrel és bélyegző szerkezettel voltak felszerelve. Óránként 5000, ill. 10 000 db tojást osztályoztak. Az 5000 db-os gépen 2 db fából készült csatorna, a tízezresen 4 db volt egymás mellett, amelyekbe a tojásokat rakták. Innen a tojások a görgős szalagra, majd a gép fődarabjára, az emelőlécre gurultak. A Magyar Mezőgazdák 3 géppel, az olasz cég 2 géppel dolgozott. Ezek közül néhányat még az államosítás után is használtak. Teljesítő képességük magas színvonalon állt. „Benhil” gépeknek nevezték a Benz-Hilgers düsseldorfi gyártó cége nevé alapján.

Az államosítás után a tojásfeldolgozás — a korábbi időhöz képest — sokkal jobban előtérbe került, ami a tojás népelelmezési jelentőségével magyarázható. Régebben a lámpázás nélküli tojás a maga néhány %-os hibájával megengedett volt. Az ötvenes évek óta ezt sem a külföldi, sem a belföldi piac már nem fogadta el.

A magánkereskedelem idején a tojással való munkát általában a kopasztó termekben, vagy kisebb-nagyobb színek alatt végezték. A 60-as években a tojásfeldolgozás részére mintegy 500 m²-es terem állt rendelkezésre.

A tojásfeldolgozás jelentőségére utal az is, hogy 1954-ig az üzem egy 10 000-es és két 5000-es óránkénti teljesítményű géppel osztályozta a tojást. A tavaszi hónapokban azonban előfordult, hogy a naponta beszállított tojást egy műszakban nem tudták feldolgozni, ezért második műszakot is beállítottak.

1952-ig a tojásokat egy 10 m hosszú, 6 m széles elsötétített teremben lámpázták. A 7 lámpát külön kis asztalokra erősítették, s ezek mellett 14 asszony vizsgálta át a tojásokat. (A vizsgálathoz egy mozdulattal egyszerre 5 db tojást vettek kézbe és ügyesen cserélve, egyenként tartották a lámpa elé. Az ügyesebbek 6 darabot markoltak egyszerre, ami már valóságos zsonglőr mutatványhoz szükséges ügyességet kívánt.) Két kisegítő a szomszédos raktárból 3 kerekű kiskocsin hordta a tojást, s tette az asszonyok melletti asztalra. (105. sz. kép.) Ugyanitt volt a helyük a lécből készült *rekeszeknek*, ládáknak, amelyekbe az átvilágított tojásokat rakták *fajtánként*, minőség szerint külön-külön. Ha a ládák megteltek (általában 200 tojással), a kisegítők kocsira tették, s az export minőségű tojást a gépekhez, a többit egy másik raktárba tolták át. E raktár falai tele voltak minőség-megjelölést tartalmazó feliratokkal, mint pl. export A, export B, könnyű úszó, nehéz úszó, apró, lámpatorított, stb., mutatva azt, hogy melyiknek hol a helye. Ilyen feltételek mellett egy-egy lámpázó tavasszal a *jó tojásból* ezerötszázat, míg a későbbiekben az idő felmelegedése után a *rossz tojásból* csak 1000—1200-at lámpázott át óránként.

Az összegyűjtött export tojást a gépen *átgurították*. Az így szétválogatott árut ismét rekeszekbe szedték és a csomagolóterembe vitték, ahol súly szerint külön-külön rakták le a falon lévő, a tojás egyedi súlyhatárát grammban jelző 62—63, 57—58, 52—53 és 47—48 feliratok alá. Ezután ládába csomagolták,

de itt még soronként végigkocogtatták, s a töröttekét kiszedték. A *kocogatófa* ceruzavastagságú volt és száraz bükkfából készült. Csak a bükkfát tartották jónak, szépen csengő hangja miatt.

A tojásfeldolgozás addigi rendszere lassú volt, sok kézi munkát és nagy területet igényelt a kis teljesítményhez. 1952-ben átalakították a technológiát. A lámpázás után legnagyobb tömegben jelentkező azonos minőségű export, vagy belföldi tojást közvetlenül az osztályozó gépre vezették. A gépeket az elsötétített lámpázó terem fala mellé állították be, a falon vágott nyíláson át a görgős szalagot bevezették és a lámpázókig meghosszabbították. A görgős szalagra rakták fel a lámpázók a tojást, amely a sötét teremből közvetlenül és folyamatosan az osztályozó gépre került, ennek asztaláról történt a csomagolás a jól megvilágított teremben. E munkaszervezéssel egy lámpázó óránkénti teljesítménye 1600-ról 2100 darabra emelkedett.

1954-ben egy új 10 000-es géppel bővült a feldolgozó gépek száma. Ez a gép a Német Demokratikus Köztársaságból származott és bár új gép volt, működési elve és felépítése megegyezett a régi „Benhil” gépekkel.

Az ötvenes évek végén ismét előbbre léptek a tojásfeldolgozás műveleteinek gépesítésében. Ez időtől kezdve a lámpázó asszonyokhoz nem a kiszolgáló hordta a tojást, hanem egy végtelenített vízszintes gumi, majd vászonheveder szállította. Ezzel az újítással néhány ember munkáját géppel helyettesítették. A jó eredmény mellett hátránya, hogy a szalag a gyengébb lámpázóknak is ugyanannyi tojást szállított, mint a gyorsabb kezű, nagyobb teljesítményre képeseknek.

1965-ben három új gépet kapott az orosházi üzem. Ezek a nagy gépek holland szabadalom alapján Bulgáriában készültek. Alapelvük, elrendezésük megegyezik a „Benhil” gépekével. A tojások felrakása helyén a hat csatorna egymás mellett haladt, de a görgőknél egy válaszfal ketté osztotta őket, így végül is ikergéppé alakultak át, külön átvilágító, külön osztályozó és csomagoló asztallal.

Az egy sorban beállított gépekhez a raktárból egy 60 cm széles szalag szállította a tojásokat. A tálcán lévő 30 tojást vákuummal működő szerkezet egyszerre emelte le és tette át az ikergép hatos csatornájába, ahonnan az a görgőkre került. A hosszú görgőpályán tovahaladó tojásokat a görgők alatti tükrökből visszaverődő fény átvilágította. Ez a szakasz egy elsötétített fülkén haladt keresztül. A fény felett három sorban elhaladó tojásokat egy asszony figyelte, s a kifogásoltakat a görgőkről leemelte, majd egy különálló fényforrásnál pontosan átvilágította, s minőség szerint külön tálcákra helyezte.

A görgőkön maradt tojásokat a gép súly szerint osztályozta, majd ládába, vagy kartondobozokba csomagolták. Innen a kész ládát szállítószalaggal a raktárba továbbították.

Egy ikergép teljesítménye óránként 16 000 db volt. E gépeken a fehér héjú tojások könnyen átvilágíthatók, de a barna héjúakban levő hibákat nehezen vették észre, ezért a lámpázás az asszonyoktól megfeszített munkát kívánt. Nagy teljesítménye volt az előnye, a lámpázók pedig épp emiatt nem szerették.

d) A tojás tartósítása

A hagyományos módon tartott tyúkok tojástermelése elsősorban a tavaszi és a nyári hónapokra esik. Mivel a fogyasztók egész évben keresik a tojást, érthető, hogy ősszel és télen a keresettebb áruk közé tartozik. Tavasszal, amikor sok a tojás, olcsóbb, a hideg időszakban viszont többet fizetnek érte. Ezzel függ össze a tojás tartósítására irányuló régi törekvés.

A parasztemberek a kora őszi tojásokat hűvös kamrában a gabonamagvak közé tették, hogy megőrizzék a romlástól és később drágábban adhassák el. A kereskedelemben a tojástartósításnak igen régen gyakorolt módszere a *meszes vízbe* való berakás.

Orosházán Steinberger Salamon, az első tojásexportőr a múlt század 90-es éveiben már tartósított tojásokat. E célra ezer literes hordókat használt. 1910-ben a hordók helyett *bazinokat*, beton medencéket építtetett a pincéjében, amelyekbe 4 vagon tojást rakhatott be.

1928-ban a Klein és László cég a jelenlegi Október 6. utca 20. szám alatti portáján épített raktárt s az alatta lévő pincébe pedig három medencét. Egy ilyen ma is meglévő medence mérete 280 × 235 × 145 cm. A medence falából 80 cm nyúlik a talajba a padlószint alá. A vasbetonból készült fal 15 cm vastag, s a legerősebb cementből készült. Egy-egy medencébe átlag 105 000 darab tojás rakható.

1940-ben a Magyar Mezőgazdák Szövetkezete még négy medencét épített a három meglévő mellé, hasonló űrtartalommal.

A Baromfifeldolgozó Vállalat 1955-ben újabb medencéket alakított ki az ún. Fortuna-telepen, a hűtőház alatti pincében. Az itt készült kilenc medencébe közel 2 millió tojás rakható le. Ezen felül a vállalat még a kőbányai meszes pincékbe is szállított tojást, s így évente 5—6 millió tojás tartósításáról gondoskodott. Az ötvenes évek elején Makón a Rózsa-féle pincében raktak el közel 1 millió meszes tojást.

A tojástartósítás előkészületeit még az őszi hónapokban, vagy kora tavasszal mészoltással kezdték meg. Ügyeltek arra, hogy az oltott mész ne legyen csomós, hanem sima, jól vágható. Berakás előtt a medencét vízzel feltöltötték s 100 literhez 4 kg oltott meszet tettek. Ezután jól elkeverték, majd egy-két napig pihentették. Ily módon telített mészvíz oldatot nyertek. Az első világháború előtt szokásban volt az is, hogy a medencék megtöltése előtt, kisebb hordókban készítettek mészoldatot. Ha a víz teteje hártyásodott, a meszet jónak találták, s megkezdték a medencék *berakását*.

Klein Ignác kereskedőről beszélnek, hogy papírzacskóból valami kristályos anyagot szórt a mészoldatba. Az anyag nevét titkolta. Feltehetően konyhasó volt benne, mert más helyeken só-t hintettek a meszes vízbe.

A 40-es évek előtt általában a nehezen értékesíthető apró, kicsi és piszkos tojásokat rakták a mészvízbe. A piaci tojásokat a ládából kiszedték és egymáshoz *kocogtatták*. Összekocogtatáskor a repedt héjú tojások hangja elüt az ép tojásokétól. Ezeket kiszedték a többi közül. Mivel az a munka nagy csendet és figyelmet kívánt, *meszezés*kor mindig megkövetelték a csendet.

Az alkalmasnak talált tojásokat tésztaszűrőhöz hasonló, fémből készült nagy

kanálba rakták s ennek segítségével a vízbe eresztették. A tojások ezután lassan lesüllyedtek. A rosszak fölfelé igyekeztek, ezeket kihalászták. Egy-egy kanállal mintegy 50 tojás került be egyszerre a vízbe.

Az államosított üzemben is hasonlóan ment a munka, de a meszes vízbe a jobb minőségű tojásokat rakták. Lyukacsos kanál helyett rácsos ládába, *rekeszekbe* válogatták át a tojásokat. A tojásüzem művezetője ezt a kényes munkát saját maga végezte nagy figyelemmel, hogy minél kevesebb legyen a törés. A medence töltését felülről végezték. A meszes víz fölött két vastag deszkán hasalt a művezető, hogy közelebb legyen a tojásokhoz. A deszkákat a medence két szemközti falára akasztott rövid létrára tették és a rajta lévő két létrafokon állították alacsonyabbra vagy magasabbra. Először a medence négy sarkát töltötte meg és utoljára a közepét. A meszes víz ártott a kéznek, azért a berakó hosszú szárú gumikesztyűben dolgozott. Befejezéskor ügyeltek arra, hogy a tojás felett vízréteg maradjon. Eleinte naponként ellenőrizték a víz lúgosságát (pH-ját) és hőfokát. A méshártya kialakulása után csak hetente mentek le a pincébe. Vizsgálatkor az volt a fontos és megnyugtató, ha a méshártya összefüggően ép maradt s a mésvíz nem szivárgott el.

Ha a *mészbe* rakott tojások minőségével, valamint a medencével nem volt semmi baj, akkor a tojás kiszedésének időpontját a belföldi és a külföldi piac igénye határozta meg. Régebben az óvatos kereskedő két részletben adta el a meszes tojásokat. Az első részét az őszi hónapokban, a másik részét decemberben vagy januárban, esetleg februárban. E későbbi időpontban magasabb volt a tojás ára, de számolniuk kellett a faggal, mert szállításkor sok tojás megfagyott és szétrepedt. Ha az idő enyhe maradt, több friss tojás került a piacra, ilyenkor a számítás nem vált be.

A második világháború után meszes tojást csak a belföldi piacra szállítottak. A kiszedést sokszor már szeptemberben megkezdték. Ekkor már nem üzleti érdek, hanem a fogyasztók folyamatos ellátása volt a cél.

A tojást kiszedését ugyanazokkal az eszközökkel végezték, mint a berakást. A meszes vízből kiszedett tojást rekeszekben hagyták, lecsurgatták, hogy megszáradjon. A tőkés gazdálkodás idején a megszáradt tojást csak csomagolták és máris a piacra szállították. Az államosított üzemben a csomagolás előtt minden meszes tojást lámpáztak. Ezek a lámpatörött-, horpadt-, foltos-, folyós- és záp-, közös néven *kieső tojások* az évenkénti lámpázási adatok szerint 2—3%-ot tettek ki. Ezen átvilágítások után csak fogyasztásra alkalmas tojások kerültek a piacra, s ezzel a fogyasztók régi kívánsága teljesült.

1945 előtt az akkori *tőzsdei szokvány* a ládánkénti 20—30 rossz tojást nem kifogásolta, s a tőzsdei bíróság sem minősítette hibának. Erről Steinberger János is így nyilatkozott, aki a Tőzsdei Bíróság egyik bejegyzett szakértője volt.

Az originált és a meszes tojást általában gabonaszállító vasúti kocsikban szállították. Télen a vagonokat szalmával kibélelték. Amikor pedig a MÁV már szigetelt falú hűtős kocsikat is forgalomba hozott, a tojást ezekben szállították. A második világháború után mintegy 10 évig — mivel ezen kocsik nagy része tönkrement — ismét gabonaszállító vagonokban szállítottak.

Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalatnál 1964 óta nem raknak „mészbe”

tojásokat. E tartósítási mód fölött eljárt az idő. Egyszerű kezelhetősége, olcsósága mellett is hátránya volt, hogy a tojásfehérjéből hab nem verhető fel. Versenyársánál, a hűtőházi tojásnál ilyen hiba nem volt. A legnagyobb konkurrencia azonban a 60-as, 70-es években elterjedt, programozott megvilágítással folyamatos termelést biztosító nevelési technológia. Ennek segítségével az intenzív tojástermelő hibridek az évszakoktól függetlenül 280—290 darab tojást termelnek egy év alatt.

A hűtőházi tojástartósítás hazánkban 1908-ban indult meg a pesti nagy hűtőházakban. Az orosházi baromfi-kereskedők is szállítottak föl tojást bérhűtésre, s onnan is adták el. Csomagolás előtt a ládaanyagot és a faforgácsot szárították, nehogy a hűtőházban a nedves anyag penészedjen és a hűtőházi tojásokra is átterjedjen. Ügyeltek arra is, hogy a tojások szárazak legyenek. A csomagolást ha lehetett, napon végeztették. Hűtőházi tárolásra csak teljesen friss, hibátlan tojást raktak be. Sem repedt, sem piszkosat berakni nem volt szabad. A repedteket úgy ismerték fel, hogy a ládába csomagolt tojásokon soronként egy ceruzanagyságú fát húztak végig, s ahol a tojás törött vagy repedt volt, ott a kocogtató hang elütött a többiétől. A törött tojás pontos helyét ismétlő kocogtatással határozták meg, s azután a többi közül kiemelték.

Az államosítás után is vittek föl tojást a budapesti hűtőházba. 1968-ban a hűtőbe rakott tojások száma 3 700 000 darab. 1970-ben az osztrákok részére 11 vagon hűtőházi tojást exportáltak. Ettől kezdve sem a budapesti hűtőházba, sem a külföldiek részére hűtőházi tojást nem szállítottak.

12. Kiegészítő munkák. Elhelyezkedési és alkalmazási gondok

A mai fiatal, akinek a Baromfifeldolgozó Vállalatnál az év minden napjára van munkája és keresete, nehezen tudja már elképzelni az idény-, a *szezonmunkát*. Pedig néhány évtizeddel ezelőtt a munkások többségénél az idénymunka minden évben ismétlődött. Az akkori munkaalkalom szorosan összefüggött a hagyományos állattartással. A természetszerű baromfitartásnál a tavaszi hónapokban keltették a tojásokat, s a felnövekedő aprójószágok csak a nyári hónapoktól kezdve kerültek be vágásra. A piacra hozott baromfi mennyisége az őszi hónapokban volt a legnagyobb. Karácsony után csupán a tenyésztésből kislejtezetekre lehetett számolni. Az őszi csúcsidény után az üzemek tulajdonosai a munkások nagy részét elbocsátották, csak a törzslétszámot hagyták meg. A következő évben, amikor a felhozatal megnőtt, a munkáltatók az üzem kapujában álló munkára jelentkezőkből válogatták ki idénymunkásaikat.

A második világháború éveitől kezdve, amikor kevés volt a férfi munkaerő, a Magyar Mezőgazdák üzeme 30 hold földet bérelt azért, hogy a férfi munkásokat akkor is foglalkoztatni tudja, amikor az üzemben nem volt munka.

Ugyanebben az időben a Hangya érdekltségű Bernardinelli és Dénes üzemekben gyümölcsvelőt készítettek s ezzel 200—300 főnek, főleg asszonyoknak

és gyermekeknek való munkát adtak. Eközben fellendült a kádáripár is, mert a *pulpozáshoz*, a gyümölcsvelő gyártásához sok ezer hordóra volt szükség. Az üzemben mintegy 20 kádár-iparos és szakmunkás dolgozott. Az elkészített hordókat hatalmas kazlakba rakták és forgáccsal fedték, hogy szét ne száradjanak. (106. sz. kép.)

Az államosított üzemekben a vágási idény végeztével nem volt olyan könnyű dolog az elbocsátás, mint a korábbi években. Mérlegelni kellett az elbocsátottak szociális helyzetét és a munkahelyen elért eredményét. Hogy minél több munkás maradhasson az üzemben, ezért kiegészítő munkát vállalt az üzem. 1953-ban, 1954-ben tollat fosztottak, 1955-ben barackmagot, 1956-ban pedig diót törtek. Kiegészítő munkának számított az is, amikor októberben és novemberben a pulykalábról a pikkelyes bőrt nyúzták. Ebből még haza is vihettek és ott is csinálhatták. A lenyúzott bőroket az üzemben sózták, majd Budapestre szállították, ahol különböző disztárgyakat készítettek belőlük. 1957-ben szárasztésza készítéséhez fogtak hozzá (107. sz. kép). Bérbevették a korábban leállított Dénes testvérek tésztakészítő üzem berendezését, a Dénes testvéreket pedig művezetőként alkalmazták. 1957-ben 7,9 to, 1958-ban 8,8 to tésztát készítettek. A tészta olyan kiváló minőségű volt, hogy a TERIMPEX az 1958. évi brüsszeli vilákiállításon nagydíjat nyert vele. (108. sz. kép.)

1957 nyarán a Konzervipari Vállalat az Orosházán és környékén vásárolt konyhakerti termékek válogatásához, osztályozásához a baromfifeldolgozó üzemtől kért segítséget. Kezdetben ez az együttműködés kedvező légkörben folyt, s a konzervipar szakemberei tervezgették és kedvezőnek találták egy orosházi konzervüzem létesítését. Nyersanyag és munkavállaló volt, továbbá a beindult tésztaüzem is jó alapja lett volna egy orosházi konzervgyárnak. Kár, hogy a későbbiekben a két ipar akkori vezetősége nem értette meg egymást. A konzervgyáriak továbbmentek, a békéscsabai baromfifeldolgozó üzem kellő segítséget adott részükre, ott megállapodtak és Békéscsabán építették meg a nagy konzervgyárat. Évekig emlegették az orosházaiak az elszalasztott munkalehetőséget, míg a vágóhidon nem kezdett kialakulni a baromfiipar konzervüzeme.

Az üvegyár felépítése után Orosházán megszűnt a munkára várakozók sora. Ez időtől a vállalat egyre több vidéki, a szomszédos községekből bejáró dolgozót alkalmazott. Ez gondot jelentett a reggeli munkakezdésnél. A vonatok és az autóbuszok a korai (5 ó. 30 p.) kezdéshez még nem érkeznek Orosházára, ezért szükségessé vált saját munkásszállító autóbuszok beállítása. Eleinte csak egy autóbusz volt használatban, most három üzemel s ezek reggel és délután is két-két fordulót tesznek. A fél hatos munkakezdéshez az alábbi községekből hozzák be a dolgozókat: 1. sz autóbusz Kaszaperről, a 2-es számú Mezőhegyes, Csanádalberti, Pitvaros és Tótkomlós községekből, a 3-as számú Gádorosról és Nagyszénásról. A félhetes munkakezdéshez az 1. sz. autóbusz útvonala: Gerendás, Csorvás. A 2-es számú: Pusztatottlaka, Medgyesbodzás, Csanádapáca. A 3-as számú: Nagyszénás. Ezzel a 6 járáttal naponta 90—100 dolgozót szállítanak az üzembe és vissza a lakóhelyükre. (109. sz. kép.)

13. A baromfi-feldolgozó üzemek szociális ellátottsága

Amikor a múlt század 80-as éveiben az üzemszerű baromfifeldolgozást megkezdték, a munkatermekre vonatkozó egészségügyi előírások még nagyon keveset követeltek meg. Parasztházakból átalakított, földes kamrákban és folyosókon kopasztottak. Az első világháborút megelőző években már mutatkozott némi előrelépés, mert a kopasztó termeket kiteglázták. A 20-as években az előírások megkövetelték ugyan a termék és a falak aljának betonozását, de egyes üzemekben a kövér baromfit egy félig nyitott, színszerű épületben vágták és kopasztották. (62. sz. kép.) A munkatermek sötétek voltak, a kicsi ablakokon kevés fény jutott be. (61. sz. kép.) Különösen kevés fényt kaptak a Fortuna-telepen a hűtőház alatti alagsori termék. Az 1940-es évek elején épült feldolgozó munkatermeit már nagy felületű ablakokkal látták el. A falak betonozott részét sem hagyták szürkén, hanem fehér mosható festékkel vonták be. Az utóbbi három évtizedben épített, vagy átalakított munkatermek, továbbá a berendezések és eszközök nemcsak a hazai, de a külföldi higiéniai előírásoknak is megfelelnek.

Az államosításig a munkatermek fűtetlenek voltak s a hideg helyiségek csak az emberek és a baromfiak testétől melegedtek föl. Késő ősszel és télen a kopasztó asszonyok padjait reggelre belepte a dér, ilyenkor sokat fáztak. Kopasztáskor az első tollat maguk alá rakosgatták, majd a lábukat is tollal takarták be, hogy ne fázzanak. Napközben a toll annyira felszaporodott, hogy szinte féllábszárig tollban jártak, ezért a szaporodó tollat a pad alá rugdosták. (73. sz. kép.) 1950-től kezdve kályha, forrázókád és páraelszívó berendezés melegítette a munkatermet, majd 1955-ben ide is bevezették a központi fűtést.

A vágásra hozott állatok ürüléke, valamint a belezéssel együttjáró kellemetlen szag a régi alacsony kopasztó termeket megtöltötte, azért ott mindig rossz, *sűrű volt a levegő*. Egyébként a műszak utáni takarítás sem volt tökéletes, hiszen naponta más-más, soron következő *bödönmosók* takarították a termeket. A munkaidő után, fizetés nélkül jó munkát senkitől sem lehetett elvárni.

A forrázókád és a kopasztógép beállítása után is volt még tennivaló. A baromfi testéről levert nedves és meleg toll kellemetlen szagot árasztott, ezért ventilátorokat szereltek be s a gépeket fallal választották el a kopasztóterem többi részétől. A pecsenyekacsa-kopasztóban az előbbi megoldáson kívül por-elszívó berendezést is beállítottak, hogy az a munkaterem levegőjét megtisztítsa és az ott dolgozó munkásokat az ornitózis fertőzéstől megvédje. Feltehetően e berendezésnek köszönhető, hogy az orosházi üzemben a pecsenyekacsáról az emberre is átterjedő ornitózisos megbetegedés — ellentétben a többi baromfifeldolgozó üzemmel — nem fordult elő.

Az államosítás előtti üzemekben munkaruhát és védőruhát nem kaptak a munkások, saját ruhájukban dolgoztak, még a zsákkötényt is otthonról hozták, melyet kopott zsákokból varrtak össze. (110. sz. kép.) Egy idős vágó a következőket mondta a kötényekről: „Ezek a zsákból készült kötények nagyon

csúnyák voltak, különösen a vágóké. Bár munka közben tollal próbálták ledörögni róluk a vért, mégis átívódtak. Hozzájuk ragadt a sok toll és sokszor még az alattuk lévő ruha is véres lett. Ha a vér megszáradt, megkeményedtek. Meleg időben pedig bomlásnak indult rajtuk a vér s ilyenkor bűdösek voltak, mint a dög.” A 30-as évektől kezdve a zsákkötényeket használat előtt olajos festékkel kétszer bekenték és így nem engedték át a vért. Ma vízhatlan, fehér színű kötényeket kapnak a dolgozók, amelyek nem áznak át és könnyen tisztíthatók. A rakodókat, akik munkájuk során az esős időnek is ki vannak téve, esőköpennyel is ellátják.

A kopasztók régi rossz ruháikban dolgoztak. Fejkendőjét mindenki használta és szorosan a fejére kötötte, hogy a tyúktetű ne másszon a haja közé. (73. sz. kép.) Ugyanis száraz kopasztás során a baromfi testéről a tetvek az emberre is átmásztak s mindig fölfelé igyekeztek. Sok tetű a gallér alatt bújt meg, amelyik a nyakra ért, az viszketést okozott, ezért munka közben a kopasztóknál a vakaródzás, a nyak söprése megszokott és beidegzett mozdulat volt. A dörzsoléstől sok asszonynak a nyaka kisebesedett.

1951-től kezdve az üzem mindenkinek fehér köpenyt, mosható kötényt és fehér fejkendőt ad, s azok mosását is a vállalat végzi. Akik vizes helyen dolgoznak, azok számára gumicsizmát biztosítanak. Pecsényekacsák kopasztásánál — az ornitózis betegség elleni védekezés céljából — a munkások még külön köpenyt is kaptak. A feldolgozási higiénia még jobbá tétele érdekében 1981-ben a vállalat fehér nadrágokat és fapapucsokat is beszerzett dolgozói részére.

A hűtőben is saját ruhájukban dolgoztak az emberek. Az állandó hűtősök hoztak magukkal melegebb ruhát, de akiket csak alkalomszerűen, vagonrakodáskor osztottak be a hűtőbe, azok bizony fáztak a vékony ruhájukban. Az államosítás óta a hűtőházi munkások meleg sapkát, vattából készült kabátot, nadrágot, csizmát vagy bakancsot és munkaruhát kapnak.

A régi kereskedők üzemeiben a kopasztók egy-egy ún. *munkásszobát* kaptak, amelyet öltözőnek használtak. Fölszerelése egy-egy asztal, tűzhely, egy-két rövid fateknő a mosakodáshoz, vizes vödör, néhány falifogas és sok szög volt, amelyre a ruhákat akasztották. Bernardinelli telepén 1931-től kezdve a hűtőgépek meleg vizét elvezető csatornánál mosakodtak kint a szabadban. A Dénes és Eisler telepén vízvezetéki vizet kaptak és egy cementvályú fölött tisztálkodtak. A meleg vizet általában a darafőzőből szerezték be, és vödörökben vitték a mosakodáshoz. A vágók, ha volt a csirkéknek főtt meleg dara, akkor abba dugták kezüket és dörzsölték, hogy a rátapadt vér könnyebben lejöjjön. 1943-ban a Bernardinelli telepen az öltözők mellé mosdókat építettek s azokat zuhanyozókkal, kéz- és lábmosókkal szerelték föl. 1953-ban ide még kádakat állítottak be, és bevezették a meleg vizet. 1968-ban megépült az új *fekete-fehér rendszerű* férfi és női öltöző, amelyben az utcai és az üzemi ruhák külön-külön öltözőben helyezhetők el, míg közöttük zuhanyozót és mosdót szereltek föl.

Az egykori kopasztók utcai öltözetje szegényes volt. Horváth Józsefné emlékezete szerint leánykorában, 1912-ben papucsban jártak az üzembe. Télen nagykendő volt a nyakukon, ez pótolta a nagykabátot. Cipőt csak vásár- és ünnepnap vettek föl. Még a 30-as években is voltak olyan szegény asszonyok,

akik egyetlen ruhájukat használták a munkában és az utcán. Ma az üzemből tisztán, jól öltözötten távoznak a munkások. Az utcán senki sem állapíthatja meg róluk, hogy melyik üzemből jönnek. Régen megismerték a „csirketelepieket”. A régi üzemekben gyorsan végeztek a mosakodással s gyalog, csapatosan mentek haza. Ma a mosdóban és az öltözőben több időt töltenek s utána egyenként, vagy kettesével távoznak.

Az elmúlt társadalmi rendszer idejében a baromfifeldolgozó üzemek a csúcsidényben sok fiataalt, 13—14 éves gyermekmunkást is foglalkoztattak. Ez a foglalkoztatás nem volt azonos a felnőtteket mellőző, az olcsó munkaerőre spekuláló kizsákmányolással. A szülők az elemi iskola hat osztályát végzett gyerekeiket azért küldték munkába, hogy ne csavarogjanak, hanem ők is némi keresethez jussanak. A hat osztályú elemi iskola után a gyerekek egy része középiskolába ment, másik része szakmát tanult valamelyik iparosnál, a többiek pedig üzemben, vagy paraszti munkában kezdtek dolgozni. Az üzemek tulajdonosai a gyerekek fegyelmezetlenségétől nem tartottak, mert legtöbbszörnek a szülei is az üzemben dolgoztak. Mivel állandóan könnyebb munkát nem kaphattak, azért a kopasztáshoz is beosztották őket (111. sz. kép). A kopasztásért ők is blokkot kaptak, amit a nyakukon lógó blokkos zacskóba gyűjtöttek éppúgy, mint a felnőttek. (112. sz. kép.)

A második világháború előtt félóra volt a reggeli és másfél óra az ebédidő. Akik közel laktak a telephez, délben hazamentek ebédelni, míg a többiek szanaszéjjel az üzem területén fogyasztották el a magukkal hozott ennivalójukat. Az öltöző csupa étel-, zsír- és füstszagú volt, mert sokan az öltöző tűzhelyén melegítették ebédjüket. Voltak, akik itt sütötték a szalonnájukat és itt piritották a kenyereket. Akik a munkásszobában nem fértek el, a garázsban vagy a hizlaldában költötték el ebédjüket.

Az államosítás után néhány hét múlva létrehozták az üzemi konyhát. Eleinte a női öltöző tűzhelyén főztek és itt rendezték be az ideglenes ebédlőt is. Az ebédlőben hosszú deszka asztalokat és padokat állítottak be. Minden dolgozó maga hozott tányért és evőeszközt. A munkások közül sokan ebédeltek a konyhán és örültek ennek a vívmánynak. 1950-ben az autójavító műhelyt és a garázs egy részét konyhává és ebédlővé alakították át. Az 50-es évek közepén a növekvő munkáslétszám miatt a konyhát és az ebédlőt kibővítették és korszerűsítették. A hosszú asztalok és padok helyett négyszemélyes asztalokat, valamint székeket szereztek be. A konyhát kettősfalú gőzüstökkel látták el. 1964-től kezdve az ebédlőben megszüntették a felszolgálatot s helyette a gyorsabb önkiszolgáló rendszert vezették be. A régi vastűzhely helyére villanytűzhelyet állítottak be. Naponta 300—500 fő részére főztek, de a csúcsidényben volt olyan nap, amikor 1030 fő részére készítettek ebédet.

1979-ben a konyha új épületbe költözött, mert a régi helyére az új hűtőházat tervezték építeni. A konyha és az ebédlő épülete korszerű és a mai higiéniai előírásoknak mindenben megfelel. (113. sz. kép.) Naponta 550—650-en igényelnek ebédet. Az ebédlő előterében kapott helyet az üzemi büfé, ahol tejet, konzervet, felvágottat, süteményt, üdítőitalt és feketekávékat lehet vásárolni.

Az államosítás után a Magyar Nők Demokratikus Szervezetének (MNDSZ) üzemi csoportja szükségesnek tartotta bölcsőde létesítését is. Eleinte ehhez

nem voltak meg a feltételek s a behozott gyermekeket csak az öltözőben, libás ládákban helyezték el. A libás ládák alá négy lábat erősítettek, hogy az apróságok föl ne fázzanak. Paplanok, takarók nem voltak, ezért a gyermekeket kabátokkal takargatták be. Az államosítás után néhány hónappal az MNDSZ megkapta a Fortuna telepen lévő házat, bölcsőde és napközi otthon céljára. Ezt az épületet az üzemi asszonyok rendbehozták, de bútor hiányában rövidebb ideig az új bölcsődében is libás ládába fektették a gyermekeket. Ez az áldatlan állapot megszűnt, amikor ágyakat, párnákat és pokrócokat szereztek be. 1953-ban átalakították és bővítették az épületet, ez után a bölcsődében 16, a napköziben 18 gyermek számára biztosítottak korszerűbb elhelyezést. (114. sz. kép.) Az őszi hónapokban azonban a napköziben sokszor harminc gyermek is szorongott. Ez az intézmény nagy segítséget nyújtott a dolgozó anyáknak, mégis meg kellett szüntetni, mivel az épület összefüggött a feldolgozó teleppel és egészségügyi szempontból kifogás alá esett.

1967-ben a gyermekek elhelyezése érdekében a gyár vezetői a Városi Tanáccsal megállapodást kötöttek. A baromfiipar 450 000 Ft-os támogatást adott egy új városi bölcsőde és napközi felépítéséhez s a hozzájárulás fejében a Tanács tizenhat bölcsődei és negyven napközis férőhelyet biztosított az üzemi dolgozók gyermekei számára.

Mivel a férőhelyek száma még mindig kevés volt, a gyár vezetősége egy üzemi óvoda létesítését határozta el.

400 000 Ft-ért megvették a Lehel u. 39. sz. házat, a hozzá tartozó 670 négyszögöles telekkel. Ez a vétel azért látszott előnyösnek, mert a ház a szomszédos utcában, közel az üzemhez és kövesút mellett fekszik. Könnyen megközelíthető, a földgáz bevezethető, a nagy porta pedig lehetőséget adott arra, hogy egy 70 férőhelyes óvodát alakítsanak ki rajta. (115. sz. kép.)

Az 50-es évek végén a szakszervezet üzemi bizottsága mosógépeket vásárolt s azokat a dolgozók rendelkezésére bocsátotta. Munka után a mosógépeket hazavitték s másnap hozták vissza, hogy azután más is moshasson velük. Néhány év múlva porszívógépeket is beszereztek. Tíz évvel a szolgáltatás megkezdése után a gépkölcsönzés megszűnt, mivel a legtöbb üzemi dolgozó már vásárolt saját részére mosó- és porszívógépet.

A szociális gondoskodáshoz sorolható még a szakszervezeti üdültetési akció is. Az 50-es, 60-as években az üzemi dolgozók közül évente mintegy 45—50-en vettek részt egy-két hetes üdültetésben az ország különböző üdülőhelyein. 1970-től évenként 100 fölé emelkedett a SZOT-üdülésben résztvevők száma. 1983-ban az üzemi szakszervezet Harkányban egy üdülőt vett bérbe, ahol egyszerre 3 család pihenhet 10 napos turnusokban. 1985-ben ezt az üdültetési formát kibővítették egy mátrafüredi, 1986-ban egy velencei bérléménnyel. A Szakszervezeti Bizottság által működtetett Hungavis Sportkör 1980-ban Felsőörsön vásárolt egy üdülőt, ahol 28 személy részére tudnak szállást adni. Ebben szállnak meg az autóbusszal kiránduló brigádok.

(Ide sorolható az üzemorvosi ellátás is, de erről más helyen „Az üzemi épületek (orvosi rendelő)” című fejezetben már említést tettünk.)

14. Bérek, bérkövetelések, sztrájkok

A múlt század utolsó két évtizedében a baromfi-kereskedők üzemeiben az orosházi földmunkások asszonyai és leányai munkát találtak maguknak. A téglagyáron és a söprűgyáron kívül más iparág akkor még nem volt Orosházán, ahol asszonyok dolgozhattak volna, bár ott is csak korlátozott létszámban vették fel őket. Nyáron segítettek férjeiknek a betakarításnál, az őszi hónapokban pedig kopasztani mentek. Egy-egy család életében sokat számított, ha az asszonyok, vagy felnövekedő lányok is keresethez jutottak, ezért igyekeztek is a munkájukat jól végezni.

Az 1890-es évek elején a késő tavaszi, nyári, kora őszi hónapokat leszámítva, akkora volt a munkanélküliség a földmunkásság körében, hogy bármilyen munkalehetőségnek örültek a késő őszi, téli, tavaszi hónapokban, amikor mezőgazdasági munka nem volt.

A baromfiüzemek munkásainak zöme nő volt, akiket a szocialista mozgalom (beleértve a szakszervezeteket is) 1897 eleje előtt csak elvétve érintett. Az agrárszocialista mozgalom Várkonyi-szárnya, az ún. független szocialisták törődtek legjobban a nők szervezésével. Orosházán is ez volt a helyzet, így jutott el a mozgalom a baromfiipar munkásnőihez. A Várkonyi-mozgalom *a napi bérkövetelésekkel* tudta a legszélesebben kiterjeszteni befolyását. Ennek bizonyítéka az 1897-es orosházi követelés is, az első jele a kopasztóasszonyok és a mozgalom szorosabb kapcsolatának. Erről kapunk tudósítást az Orosházi Újság 1897. aug. 8-i számában, amely átvette a „Földművelő” írását.⁶⁹ Ez az újság ismerteti azokat a javaslatokat, amelyeket az orosházi nőszerződés a női munkára vonatkozólag állapított meg. Felsorolja az aratási, a cséplési és más munkák időtartamát, valamint azok munkadíját. Külön foglalkozik a kopasztóasszonyok munkadíjával. Kiemeli, hogy a vasárnapi munka és mindenféle *potom munka* végképp megszüntetendő.

Általában elmondható, hogy a mozgalom fejlődése nyomán szaporodtak meg a bérharcok, különösen olyan időszakokban, amikor a munkaadók valami ok miatt csökkenteni akarták a bért, közvetve vagy közvetlenül. Ilyen ok volt a gazdasági válság is.

Az orosházi baromfitelepi munkásasszonyok bérharcra, valamint a durva bánásmód miatti tiltakozásuk 1906. decemberében már sztrájkba torkollott. A megmozdulásban mintegy 150 kopasztóasszony vett részt. Eredménye ismeretlen. A „Népszava” kiemeli, hogy egyetlen sztrájk-törő sincs közöttük.⁷⁰ (Az Orosházi Újság 1906. december 23-i száma szerint a kereskedők a sztrájk alatt a szokásos vágott baromfi helyett élő baromfit küldtek Pestre.)

Az I. világháború előtt Orosházán volt még egy kopasztósztrájk. Ez azonban, ahogy erre emlékeznek, nem a nagy baromfiszállítók telepén, hanem a kisebb, pesti piacra szállító kereskedőknél, az ún. „libásoknál” történt. A munkabeszüntetés miatt a kereskedők a megvásárolt libákat kénytelenek voltak Szentesre átszállítani, hogy ott megkopasszák.

A gazdasági ellentétek mellett növelte a munkás és a tőkés közötti feszültséget egyes munkálatók fölényes magatartása, idegen anyanyelve is. Ezt Hor-

váth Józsefné, aki 1910-ben került be kopasztónak és 32 évig ott is dolgozott, így fejezte ki: „. . .ha köszöntünk nekik, a köszönés fogadása is mintha terhes lett volna számukra”. „Hozzánk nem sok szavuk volt, egymás között is németül beszéltek.” „Amikor meg a munka elfogyott, akkor meg csak úgy odaveteték: «mehetnek sétára, mert nincs munka».”

A havidíjasként alkalmazott baromfi-felvásárlók, a vágók, a hizlaldások, a hűtőgépeszek és a gépkocsivezetők már nem látták ilyen nagyok a távolságot közöttük és munkaadójuk között. A tulajdonosoknak a szakembereket jobban meg kellett becsülniük s ez meglátszott a fizetésben is. Legjobban fizették a felvásárlókat, utána a vágók következtek. Ezek bére fölért egy tanító fizetésével. A vágók kétszer, háromszor többet kaptak, mint a jól kereső kopasztóasszonyok. 1937-ben egy vágóasszony fizetése kétszer annyi volt, mint a vendéglőben dolgozó férjéé. A jó kopasztóasszony keresete pedig felért egy fizikai munkásember fizetésével.

A munkaidő általában reggel 6 órától este 6-ig tartott, félórás reggeli és másfél órás ebédszünettel. Az őszi nagy forgalomban azonban hajnalban 4 órakor kezdték a munkát s este sokszor 10—11 órakor fejezték be. A munkások között többen Szentetornyán, Rákóczi-telepen laktak, s ezek előtt ilyenkor még 8—10 km-es út állott, hogy hazaérjenek, reggel pedig ugyanennyi vissza. A II. világháború előtt kerékpárja csak nagyon kevés embernek volt. Ilyenkor vagy nekivágtak az útnak s aludtak otthon 2—3 órát, vagy pedig a telep valamelyik zugában, padlásán, tollban vagy ládában heveredtek le, hogy valamivel többet pihenhessenek.

A túlórázások mellett fárasztó volt ez a munka azért is, mert 1935 előtt szeptembertől decemberig még munkaszüneti nap sem volt. Orosházán vasárnap tartották a piacot, a megvásárolt kövér libáknak feltömést adtak s azon felül még aznap le is vágták azokat. „Úgy vártuk a karácsonyt, hogy végre kipihenhessük magunkat”, mondták többen a régi kopasztók közül.

A szabad vasárnap nagyon hiányzott a munkásasszonyoknak. Legtöbben ezen a napon sütötték a kenyeret s aközben a nagymosást is elvégezték. Ha még maradt idejük, akkor varrtak és foltozták gyerekeik ruháit.

Az üzemek tulajdonosai szívesen adtak munkát a vágók és más szakmunkások feleségeinek, sőt azokat állandó munkásnak vették fel. Ezzel kettős célt értek el: az ember mindjobban lekötelezettjük lett, ugyanakkor a feleségek éppen a férjükre való tekintettel nem mertek bérjavítást kérni. Sőt arra is volt példa, hogy amikor a kopasztóasszonyok a munkát beszüntették, a tulajdonos legkisebb bérjavítását ezek az asszonyok rögtön elfogadták s munkába is álltak. Ezzel megosztották a munkások egységét. Az üzem tulajdonosa azzal egyáltalán nem törődött, hogy a vágók a könnyű kopasztású csirkét adták feleségeiknek s így kétszer annyit kerestek, mint a többiek. Ezt a körülményt a kivételezettek jónak könyvelték el, míg a nagyobb többség nehezményezte.

Nehezményezték, beszéltek is róla, de változtatni sokáig azon sem tudtak, hogy a libák tömését és itatását, a termék takarítását ne ingyen végezzék. Térítés nélkül kellett a vágásra adott pulykákat és a csirkéket is behordaniok. Nem mertek az irodába menni, mert tartottak az elbocsátástól. Erre volt példa is, Poór Antalnét is csak a többi asszony kiállása mentette meg az elbocsátástól.

Némi béremelést akkor értek el, ha nehezen kopasztható baromfiakat hoztak be az üzembe.

A munkások keresetükből nem sokra mentek, ugyanakkor látták, hogy a kereskedők gazdagodtak, mindig építkeztek s új autókat vásároltak. 1938 május végén a rossz közhangulatot még csak növelte a kenyér árának fölemelése. Ennek következményeként a munkások május 30-án a kopasztási bérek emelését kérték. A kereskedők (Bernardinelli-Öhlschläger-Ungár cég) kilátásba helyeztek bizonyos bérjavítást, megígérték, hogy az ingyenes pulykabehordást beszüntetik, de a munkások ragaszkodtak a feltételeikhez. Ezeket a munkaadók nem teljesítették, s így május 31-én a munkát nem kezdték meg. Ekkor a cég „a nagyságos főszolgabíró úr” segítségét kérte, hogy ebben az ügyben soronkívül közbelépni „méltóztassék”. Kérelmükhöz csatoltak egy sebtében összeállított kereseti kimutatást is. Ebben egy asszony napi keresetét 2,82 pengőben jelölték meg és végül megállapították: „A fentiekből kitűnőleg a munkások helyzete semmi kívánni valót nem hagy hátra és fellépésük kizárólag az előálló kényszerhelyzetben való bizakodásban rejti alapjait”.⁷¹

Június 1-én a főszolgabírói hivatalban a munkások megbízottai, Breznyikné Poór Julianna és Horváth Józsefné, valamint a cég részéről Ungár Árpád aláírták a jegyzőkönyvet, amely szerint sikerült némi bérjavítást elérniök, kevesebbet, mint amit kértek, de többet, mint amit a cég ígért. A munkásmegebízottak kérték társaikat, hogy ők is jöjjenek a főszolgabíróshoz, de két asszonyon kívül a többiek inkább az üzemben várták a fejleményeket.

A baromfiipari munkásoknak a II. világháború éve alatt is volt egy jelentős megmozdulásuk. Az akkori eseményekről a hivatalos jelentések nemcsak tájékoztatnak, de a megmozdulások indítékaira is rávilágítanak. 1940. augusztus 26-án az élelmiszer üzemek felügyeletével megbízott hadiüzemi parancsnok jelentette a csendőrőrsnek, hogy a Hangya Szövetkezet telepén 50 baromfikopasztó asszony munkabéremelést kért és a munka beszüntetését helyezte kilátásba, ha a munkabéremelést nem kapja meg.

Ennek során a lefolytatott nyomozásról a csendőrőrsnek a főszolgabíró részére küldött jelentésében a következőket olvashatjuk: „A kikérdezettek valamennyien egybehangzóan előadták, hogy a munkabér felemelést azért kérték, mert a Magyar Mezőgazdák cégnél ugyanezért a munkáért, amit ők végeznek, magasabb munkabért fizetnek.” „Azon kijelentésüket, hogy augusztus 27-én a munkát megszüntetik, afeletti elkeseredésükben tették, hogy férjüket katonai szolgálatra vannak behíva, és maguk, és családjuk igen nagy szegénységben vannak.” Megállapítja továbbá a jelentés, hogy „Munkabeszüntetés nem történt a telepen, a munkások kárt nem okoztak, a munkát tovább folytatták, a kérelmük pedig részben jogos volt, így bűncselekmény fennforogni nem látszik, feljelentés senki ellen nem lett téve”.⁷²

Az üzemekben fizetett munkabérek vizsgálata további részletes kutatásokat kíván, amelyre ezúttal nem tudunk vállalkozni. Nagyon érdekes volna további feltárás során a baromfitelepi munkások és mezőgazdasági munkások kereseti viszonyainak hosszabb időn át történő összevetése.

Az államosítás után bérkövetelések nem voltak, bár az ötvenes években gyakori volt a panaszos hang azért, mert az élelmiszeriparban kevesebbet

fizettek, mint más iparágakban. Nehezményezték azt is, hogy az ország különböző „bérkategóriákba” volt felosztva s Orosháza a legalacsonyabbak közé tartozott. A hatvanas évektől kezdve ez a hátrányos helyzet fokozatosan megszűnt.

1970-ben a baromfiiparnál is bevezették a 44 órás munkahetet. Tekintve, hogy a baromfifeldolgozó üzemben többségben vannak a nődolgozók, ezért a kéthetenkénti szabad szombat elsősorban az ő helyzetükön segít sokat. Érthető volt, hogy ezt a rendelkezést, majd a 40 órás munkahét bevezetését is örömmel fogadták az asszonyok.

15. Kulturális élet

A tőkés üzemekben kulturális élet nem volt. Az üzem tulajdonosainak abból semmi haszna nem származott volna, ha munkásai művelődnek. Ha törődni akartak volna a kulturálódásukkal, ennek sok akadálya volt. Így többek között: 12 órás volt a napi munkaidő, ezért önképzésre nem maradt volna idejük, sőt 1935-ig az év második felében még vasárnap is dolgoztak. A pulyka- és libavágás idején pedig sokszor reggel 4 órakor kezdték a munkát és este 10 órára fejezték be.

Amikor a túlórárt bejelentették, bezárták a kaput. Az idősebbek beletörődtek ebbe, de a fiatalok közül az ügyesebbje, ha egy-egy érdekes filmet akart megnézni, vagy más programja volt, a hátsó kerítésen keresztül szökött ki az üzemből. Az előadás után az előbbi úton visszament a kopasztóba, hogy a blokkok elszámolásánál jelen legyen.

Az egykori üzemekben egyetlen társadalmi esemény a „csirkésbál” volt. Breznyikné Poór Julianna 15 éves korában, 1913 szeptember egyik vasárnapján, mint hagyományos rendezvényen vett részt. Visszaemlékezése szerint Öhlschlägerék üzeméből egyforma ruhában, fúvószenekar kíséretében vonultak fel az „Alföld” vendéglő tánctermebe, ahol reggelig táncoltak. A csirkésbálon a tulajdonos is ott volt és feleségét „bálynának” kérték fel. A bálát a „csirkések” rendezték, de azon mások is részt vehettek.

Löwy Dezső elmondta, hogy 1935 szilveszterén Klein és László baromfitelepének munkásai is tartottak „csirkésbált”. A Komlói utcai üzemből 8 tagú rezesbandával indultak és kerülővel vonultak fel. Útközben sok nézőjük akadt. A 120—140 főnyi csoport végigment az Ady Endre utcán, elhaladt a csirkepiac-tér mellett és visszafordult a Pacsirta utcai Pollák vendéglő felé, ahol reggelig tartott a multság.

Az első világháború évei alatt nem volt csirkebál. A második világháború éveiben továbbra is báloltak. (116. sz. kép.) Stibloné Kereki Ilona szerint ekkor az egyik bált a Polgári Olvasókör tánctermeben tartották. Este a fúvószenekar térzenét adott, s a lányok piros pöttyös kendővel kezdték a táncot. Lőrinczné Kosztolányi Teréz föllevenített egy régi csirkés nótát is, amellyel a báli megnyitót kezdték. Ennek szövege a következő:

„Aki csirkés akar lenni
 Nem kell annak megijedni csuhajla,
 Én is csirkés fogok lenni,
 Nem is fogok megijedni csuhajla.
 Szép élet a csirkés élet, gyöngyélet,
 Kopasztóban a hazája,
 Barna legény a babája csuhajla.”

Más változatban

„Országúton a hazája,
 Vágólegény a babája csuhajla.”

Egy énektanár ezt a szinte már elfelejtett dalt az új típusú magyar népdalokhoz sorolja. Örül a felbukkanásának és kutatni fogja az eredetét. Dallamát most már kotta is őrzi.

SZERK. : $\# \#^5 B \#_v$ Új stílusú magy. nd.

F#-ki csirkés a-kar len-ni, nem kell annak meg-i-jed-ni, csu-haj-la
 Én is az a-ka-rok len-ni, nem is fo-gok meg-i-jed-ni, csu-haj-la
 ||: Szép é-let a csir-kés é-let, gyöngy é-let :||
 Kó-pasz-tó-ban a ha-zá-ja, vá-gó-le-gény a ba-bá-ja, csu-haj-la.
 A hű-tő-ben a ha-zá-ja, hű-tős-le-gény a ba-bá-ja, csu-haj-la.

A csirkésbálon tombola, szépség- és táncverseny is volt. A szépségverseny győztese kakast, a táncverseny győztese egy pulykát kapott. Az utolsó csirkebálat 1946-ban tartották.

Az üzemek kulturális élete 1947-ben kezdődött. Ekkor a Magyar Mezőgazdák Üzemi Bizottsága könyveket vásárolt és könyvtárt létesített. Az államosítás után a könyvtár állománya állandóan bővült. Az 50-es években rendszeres kölcsönzők száma 100—150 között mozgott, míg 400—450 volt azoknak az olvasóknak a száma, akik évenként csak egy-két könyvet vittek (117. sz. kép). Az utóbbi húsz évben a könyvtár látogatóinak száma csökkent, mert éppen a rendszeres olvasók maguk is sok könyvet vásároltak. Az üzemben a bizományos könyvvarusítás 1958-ban kezdődött, jelenleg évenként százezer Ft értékű könyvet forgalmaz. A könyvtár könyveinek száma 1969-ben 970, 1985-ben 1757 kötet. Az olvasók száma 1985-ben 154.

Az államosítás után, a 40-es évek végén és az 50-es években jól működő „kulturbrigádja” volt az üzemnek. Ebben színjátszók, népi táncosok (118. sz. kép) és zenészek szerepeltek. A csoport tagjai nemcsak az üzem rendezvényein vettek részt, de gyakran hívták őket vendégszereplésre más üzemekbe, a honvédséghez és a városi művelődési házba. Többször voltak a szomszédos községekben: Pusztaföldváron, Békéssámsonban, Nagyszénáson és Orosháza külső területén, Kiscsákón és Szentetornyan. Szerepeltek járási és megyei versenyeken is. A környező községekben mindig szívesen fogadták őket s gyakran az üzem kultúr csoportja egy egész estét betöltő műsorral szórakoztatta a nézőket. A színdarabok, a népi táncok mellett szavaltak és egyéni énekszámokkal is szerepeltek. A színjátszók között olyanok is akadtak, akik a Petőfi Művelődési Ház énekkarának, vagy a város élelmiszeripari szakszervezeti énekkarának is tagjai voltak. A tánc csoport oktatásáról a városi tánc tanárok gondoskodtak. A színjátszókat az első időben Tóth Sándor, az üzem gépésze karolta fel és segítette munkájukban.

A csoportokban nagy volt az összetartás, a játékkedv, amely az elért sikerekből fakadt. Mindezen felül mint társadalmi munka is számításba jött. Az üzem munkája idényjellegű volt. A december végén elbocsátott fiataloknál a következő szezonmunka megkezdésekor felvételi előnyt jelentett, ha valaki az üzem kultúr csoportjában szorgalmasan szerepelt.

A népi tánc újabb és újabb fiatal táncosai a 60-as évek elején még szép sikereket értek el, de a 60-as évek közepétől az üzemi színjátszás fölött elhaladt az idő. A szép táncruhák sokáig a szekrényben várták az új népi táncosokat. Sajnos, időközben a szép ruhák elkallódtak.

A gazdasági eredmények és az üzem időszerű eseményeinek, híreinek közlésére üzemi újságot szerkesztettek. Az első újság 1960-ban jelent meg „Kotkodács” címmel, amely néhány szám után megszűnt. 1964-ben „Üzemi Híradó” névvel adták ki a következőt, de ez is csak néhány számot ért meg. 1965. január 1-én az üzemi MSZMP alapszervezet lapjaként indult az ÜZEMI HÍRLAP, mely megszakitásokkal 1978-ig adott tájékoztatást az üzem életéről.

Az üzem kulturális életében jelentős esemény az „Anyák napja”. Amíg a napközi otthon az üzem területén működött, az otthon gyermekei műsorral szerepeltek az ünnepségen. (119. sz. kép.) Ilyenkor az anyákat külön-külön virággal is megajándékozták. A hangulatos ünnepségen mindig sokan vettek részt. A szervezéssel járó munkát a Szakszervezeti Bizottság vállalta. Az óvoda létesítése óta az Anyák napját a KISZ-szervezet rendezi. Az óvoda külön tartja a maga ünnepségét.

Az 50-es évek közepétől megünnepelték a „Nők Napját”. Műszak végén az ebédlőben a férfi dolgozók gondoskodtak az ünnep sikeréről. Virággal köszöntötték az üzem nő dolgozóit, uzsonnával és sörrel vendégelték meg őket. Utána a hangulat sokszor olyan jó volt, hogy sokan éjfélig is ottmaradtak és táncoltak. Az ünnepség megrendezését a KISZ irányította, míg az anyagi kiadásokat az üzem igazgatója a Szakszervezeti Bizottsággal együtt teremtette elő. A hetvenes években a Nőnap alkalmából a nő dolgozók külön ebédet kaptak, de ünnepséget nem tartottak. Ez idő tájt egyesítették az orosházi és békéscsabai gyárat s ez a „kényszerházasság” még a hagyományos ünnepekre is kihatott. 1983-tól

újra tartanak ünnepséget. A nagy létszámra való tekintettel az Alföld Szálló termeit veszik igénybe, ahol vacsora várja az ünnepeket. A hozzátartozók és az ismerősök csak 10 óra után vehetnek részt az összejövetelen s együtt táncolhatnak hajnali 2 óráig.

A „Nők Napjához” hasonlóan az 50-es években kezdték megrendezni a „férfiak napját” is. Mivel ez a „családi összejövetel” is általában jó hangulattal zárult, ezért a férfiak napját is minden évben „hivatalos” ünnepként tartották számon. (120. sz. kép.) A hetvenes évektől kezdve ez az üzemi hagyomány teljesen megszűnt. Most tervezgetik fölelevenítését.

Az államosítás után minden évben legalább egyszer, farsang idején üzemi vacsorát tartottak. A vacsorákat eleinte a nőbizottság, az 50-es években a szakszervezet, a 60-as években a brigádok rendezték. Ezek megrendezésében elsőrendű szempont volt, hogy ne csak a munkahelyen, de egyszer egy évben a fehér asztalok mellett is legyenek együtt. Az üzemi vacsora később brigádvacsorákká zsugorodott össze. A brigádok beírhatják teljesítményként a vacsora megrendezését, de vesztesek maradtak egy nagyobb, az üzemi közösség megismerésében.

Az államosítás után egyik sürgős feladat volt az üzemi dolgozók általános és szakmai ismereteinek fejlesztése. A Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalat vezetősége 1950-ben Békéscsabán 2—3 hetes szakmunkásképző tanfolyamokat indított, ahová több üzem 3—4 dolgozót küldött egy-egy alkalommal. (121. sz. kép.) A mennyiségi növekedés, a technikai és technológiai fejlődés szükségessé tette a szakemberképzés előtérbe helyezését. Erről Nagy Tamás A magyar élelmiszeripar története c. művében tömören így fogalmaz: „Régi igény valósult meg a baromfiipar szakmáztatásával. Megkezdődött a szakmunkásképzés, a közép- és felsőszintű oktatásban a technikus, üzemmérnök, valamint a baromfiipari szakmérnökképzés”.⁷⁵

A vállalatnál 1969 és 1975 között kihelyezett általános iskolai képzés folyt, ahol a dolgozók a 6. 7. és a 8. osztályt végezhettek el. 1975 óta az egyik városi iskola foglalkozik a felnőttoktatással, amelyen évente 3—4 fő vesz részt. 1970-ben a baromfiipart is elfogadták szakmának s azóta a vállalatnál folyamatosan képezik a fiatal szakmunkásokat, minden évben 15—20 főt. A felnőttek közül másfél évenként 20-an, 25-en szereznek szakmunkás-bizonyítványt. Jelenleg az üzem fizikai munkásállományának 30%-a szakmunkás. A Szegedi Élelmiszeripari Középiskolába évente 3—4 dolgozó jár. Egyetemre kevesen jelentkeznek, mert a konzultációkon való hetenkénti megjelenés a távolság miatt nagy fáradtsággal jár. A Marxista Középiskola kihelyezett tagozatán jelenleg 14-en tanulnak. A Marxista Esti Egyetemre évente 3—4 hallgató jelentkezik.

A szakmai ismeretek bővítését segítik elő azok az előadások is, amelyeket a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület (MÉTE) üzemi csoportja szervez. A Megyei Műszaki Fejlesztési Hónap keretén belül minden évben elismert szakembert hívnak meg, hogy a tudomány legújabb eredményeiről tájékoztasson. Az üzemi MÉTE csoportnak 73 tagja van. Tagdíj fejében megkapják a MÉTE Baromfiipari Szakosztályának és a Baromfitermelők Egyesülésének közös folyóiratát. Az évi 4 számban megjelenő Baromfityényszítés és feldolgozás című folyóirat korábban havonta jelent meg Baromfiipar

címen. A folyóirat első számát 1954. április 1-én vették kézbe az érdeklődők. A lapban a baromfiipart érintő cikkek mellett mindig helyet kaptak a baromfi-tenyésztésről és baromfiegészségügyről szóló írások is.

Az üzemi dolgozók a város sportéletébe a 20-as években kapcsolódtak be. Ekkor a város neves labdarúgó-csapatáiban, az OMTK-ban és az OTK-ban már üzemi munkásfiatalok is játszottak. Az 1929-ben alakult OFC-ben szintén szerepeltek üzemiek. Ekkor még egy-egy mérkőzésre lovaskocsival utaztak a 20—30 km-re fekvő községekbe. Az is megtörtént, hogy a fuvarra nem volt pénzük s így a játékosok 6 kerékpáron felváltva vitték egymást a soron következő mérkőzés színhelyére.

Az államosítás után szakszervezeti labdarúgó-csapatok alakultak az üzemekben. A városban szakszervezeti bajnokságot rendeztek s ebben a baromfifeldolgozó üzemnek két csapata is részt vett. Az első csapat több éven át a bajnokságot is megnyerte, míg a Barnevál II. csapata gyengébb képességű játékosokból állott. E csapatok játékosaiiban nagy volt a játékedv és a küzdeni tudás, azért a mérkőzéseiken mindig sok néző jelent meg.

A 40-es évek végén a különböző társadalmi szervezetekből álló labdarúgó-csapatokat megszüntették s valamelyik szakszervezethez osztották be. Orosházán az Élelmiszeripari Dolgozók Szakszervezetéhez került a város csapata és ezentúl „Kinizsi” néven szerepelt. A sportpálya a legnagyobb élelmiszeripari vállalat, a Baromfifeldolgozó Vállalat tulajdonába ment át. Ugyanakkor a vállalat évenkénti sportfejlesztési alapját a Kinizsi sportegyesület fenntartására fordították.

1974-ben újra megalakult az OMTK Sportegyesület, a sportpálya azonban továbbra is a vállalaté maradt. Az üzemi sportolók számára létrehozták a HUNGAVIS-KINIZSI Természetbarát Sportegyesületet. Ennek két szakosztálya van: a turisztikai szakosztály és a tömegsport. Ez utóbbihoz tartoznak a kispályás labdarúgók, asztaliteniszezők, sakkozók, atléták és horgászok.

At ötvenes évek elején az üzemben is működött az MHK (Munkára Harcra Kész) sportmozgalom. Tagjai rendszerint zárt egységben, sportruhába öltözve vonultak ki a pályára. (122. sz. kép.)

Az elmúlt évtizedben ÉDOSZ (Élelmiszeripari Dolgozók Szakszervezete) Megyei Sportnapot többször rendeztek Orosházán. Egy-egy versenynapon 500—600 fiatal mérte össze tudását. A vállalat HUNGAVIS Sportegyesülete rendszeresen részt vesz ezeken a rendezvényeken. (123. sz. kép.)

16. Események az államosított üzem életéből

A második világháború után a baromfifeldolgozást újrakezdő üzemekben a Magyar Kommunista Párt szerepe fokozatosan növekedett, majd az államosítást és az azt követő üzemi életet már teljesen a párt irányította. A baromfifeldolgozó vállalat pártalapszervezete a jól működő alapszervezetek közé tartozott. Tagjai közül nemcsak a helyi üzem vezetőit nevezték ki, de többen — a

felsőbb szervek megbízása alapján — Orosházáról más városok baromfifeldolgozó üzeméhez kerültek, ahol szervezték és irányították a termelést. Az alap-szervezet legrégebbi tagjairól egy fénykép is fennmaradt, amelyet itt bemutatunk. (124. sz. kép.)

Az üzem életében, a mindennapi munkában a gazdasági vezetés, a párt és a szakszervezet mellett az ifjúsági szervezet is fontos szerepet vállalt és vállal most is. Mivel az üzemi dolgozók jelentős része a fiatal korosztályhoz tartozik, ezért a KISZ munkájára, irányítására mindig nagy szükség volt. A KISZ a maga eredményes munkásságával a 60-as évek elején kezdett előrelépni. 1961-ben a KISZ fiatalok jó munkájukért a helyi pártszervezettől zászlót kaptak, amelyet ünnepélyes keretek között nyújtottak át nekik. E nevezetes eseményről készült és megőrzött fényképet itt is megörökítjük. (125. sz. kép.)

1945. óta május 1-ét az üzem dolgozói minden évben megünneplik. Szín-pompás felvonulásukon a legújabb termékeiket is bemutatják. Az ötvenes és hatvanas években az ünnepet megelőző napokon sok ezer művirágot készítettek, majd ezekkel, valamint apró zászlókkal és színes papírokkal díszítették a felvonulási utakat.

1945. május 1-én a roncsokból összeállított gépkocsival vonultak fel. (19. sz. kép.) Az 1948. május 1-i felvonuláson már mint az államosított üzem dolgozói vettek részt. Táblájukon az alábbi felirat olvasható: „Fortuna Árukereskedelmi RT Államosított Üzem”. (126. sz. kép.) A következő évben a kor felfogásának megfelelően bizonyos uniformizálódás jegyében történt a felvonulás. Az üzem nődolgói egyforma piros mintájú, egyazon anyagból való ruhát varrtak maguknak s abban vonultak fel. (127. sz. kép.) Később már szabadabb, kötetlen formában ünnepeltek az üzem dolgozói, s a felvonuló menet élén a népi táncsoport tagjai népviseletben, sokszínű bokkrétát vittek. 1969. május 1-én a nemzeti piros-fehér-zöld — a forradalom vörös —, valamint a békét kifejező kék színű zászlókkal vonultak a gyár dolgozói. (128. sz. kép.)

Az üzemen belüli versenymozgalom nem sokkal az államosítás után megindult. Az első munkaversenyek kizárólag egyéni vállalásokra épültek. Az üzem társadalmi és gazdasági vezetői felismerték a munkaverseny s azon belül a brigádmozgalom fontos szerepét, ezért 1961-től kezdve a brigádmozgalom szervezését tűzték ki célul. Az első értékes vállalat 1961-ben a gépkocsivezetők brigádja tette és elnyerte a „Szocialista brigád” címet. Utána sorra alakultak a brigádok az üzem különböző munkaterületein és hathatósan elősegítették a gyár terveinek teljesítését és túlteljesítését. A vállalások kiterjedtek a gazdasági eredmények növelésére, a takarékos anyagfelhasználásra, a közvetlen és közvetett költségek csökkentésére, a létszám, a beralap megtakarítására, a munkafegyelem megszilárdítására és a termelékenység növelésére. Ezenkívül társadalmi munkát is végeztek. A brigádok közül a lámpázók brigádja kezdte meg 1963-ban a társadalmi munkák sorát. (129. sz. kép.)

A magántulajdonban lévő üzemekben a mai értelemben vett üzemplátogatók nem voltak. Az egykori tulajdonosok nem szívesen fogadtak látogatókat, termelési adataikat sem hozták nyilvánosságra, hiszen ezzel az adóhatóságok munkáját könnyítették volna meg. Még arra is ügyeltek, hogy más városból származó munkavállalót ne alkalmazzanak. Ha pedig ez csak később derült ki,

akkor azonnal elbocsátották. Így járt egy orosházi származású, de Békéscsabára költözött munkás is, aki a harmincas években a békéscsabai Schneider cégnél egy hétig a hízaldában dolgozott. Miután mit sem sejtve elmesélte orosházi származását, gyanúba került. Föltételezték róla, hogy a „csirkehizlás titkár” akarja megszerezni, ezért mint valami ipari kémnek, rögtön távoznia kellett. (Kiemelve egy békéscsabai adatközlő anyagból.)

Az államosítás után az ország valamennyi baromfifeldolgozó üzeme egy vállalattá, a Baromfiértékesítő Nemzeti Vállalattá (BARNEVÁL) alakult. A központi cél az volt, hogy minden üzem a legjobb technológiával dolgozzon, ezért már az első évben lehetővé tették az egymás közötti „üzemlátogatásokat”, a közvetlen tapasztalatcserét.

A szocialista országokból ide látogató szakemberek is hasonló céllal érkeztek. Fogadott az üzem bolgár, csehszlovák, kubai, lengyel, román és szovjet látogatókat. A magyar külkereskedelmi szervek és a külföldi vevők látogatásaik során a baromfitermékek minőségéről tájékozódnak. Időközönként megszemlélnek az üzemet a vásárló országok állatorvosai is, akik az üzem higiéniai állapotáról és a termékek gyártásáról kívánnak képet kapni.

Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat szakemberei tájékozódás és gépek vásárlása céljából jártak Csehszlovákiában, Franciaországban, Hollandiában és a Német Szövetségi Köztársaságban. A vállalat igazgatója egy jószolgálati küldöttség tagjaként még a kínai baromfifeldolgozást is megszemlélhette.

1969-ben — Orosháza újratelepítésének 225. évfordulója alkalmából — a városban rendezték meg a Mezőgazdasági Könyvhónap megnyitóját. Az ünnepségen dr. Dimény Imre mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter is megjelent, majd megtekintette a vállalat baromfikonzerv-üzemét. Ez a látogatás elismerés volt az addigi munkáért és biztatás a jövő számára. (130. sz. kép.)

1977-ben dr. Soós Gábor (Orosháza város szülöttje) a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium államtitkára — a mezőgazdasági termelés és feldolgozás feladatainak vizsgálata során — Békés megyébe látogatott. Járt több termelőszövetkezetben, majd az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalatot is megszemlélte. (131. sz. kép.)

A korábbi években járt még egy miniszter az üzemben. Látogatásáról — egy sajátos ok miatt — a dolgozók sokáig beszéltek. Orosházán régi szokás, hogy a munkaterembe belépő fejbiccentéssel, vagy „a kalapszél megbökésével” köszönti a bentieket. A miniszter részéről mindez elmaradt s azonkívül a tekintete is állandóan az emberek feje felett haladt el. Lehet, hogy nem tudatosan tette, de a dolgozók ezt nehezményezték s emiatt emlegették.

A jól végzett munka és az elért eredmények alapján az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat fennállása óta az alábbi kitüntetésekert szerezte meg:

1953-ban Élüzem,

1955-ben Élüzem,

1957-ben Élüzem,

1959-ben Élüzem,

1966-ban A Minisztertanács és a SZOT vörös vándorzászlójával kitüntetett Baromfiipari Országos Vállalat élüzeme,

1967-ben Az élelmiszeripari miniszter és az ÉDOSZ vörös vándorzászlójával kitüntetett Baromfiipari Országos Vállalat élüzeme,
1968-ban A mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter, valamint az ÉDOSZ vörös vándorzászlójával kitüntetett kiváló vállalat élüzeme,
1969-ben a Minisztertanács és a SZOT vörös vándorzászlójával kitüntetett Baromfiipari Országos Vállalat élüzeme,
1970-ben A Baromfiipari Országos Vállalat kiváló vállalat élüzeme,
1986-ban a MÉM és ÉDOSZ Dicsérő oklevele az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat dolgozóinak, akik az 1985. évi szocialista munkaversenyben eredményesen részt vettek.

A Baromfiipari Országos Vállalat neve alatt az 1967. évi Országos Mezőgazdasági Kiállításon az Orosházi Gyár is bemutatta termékeit s azok közül az alábbiak nyertek díjat:

- I. díjat nyert füstölt libamell termékéért,
- I. díjat nyert nyers pulykatömbhús termékéért,
- II. díjat nyert főtt tyúktömbhús termékéért,
- II. díjat nyert bratfertig libatermékéért, (132. sz. kép.)
- III. díjat nyert libacomb termékéért,
- III. díjat nyert bratfertig csirke termékéért. (133. sz. kép.)

Az 1970. évi Országos Mezőgazdasági Kiállításon szintén jól szerepelt a gyár. Termékei közül:

- Aranyérem díjat nyert libamájkrém termékével
- aranyérem díjat nyert bontott pecsenyeliba termékével
- ezüstérem díjat nyert belezett galamb termékével
- elismerésben részesült orosházi tyúkhúsleves termékéért
- elismerésben részesült szárnyaspástétom termékéért
- elismerésben részesült csontozott, sorolt csirkemell termékéért.

Az 1980. évi Budapesti Nemzetközi Vásáron az orosházi gyár termékei együtt szerepeltek a baromfiipar többi termékével, amelyet dr. Romány Pál mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter is megtekintett. (134. sz. kép.)

Az 1980. évi Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat

- I. díjat nyert libamáj tartalmú krémekért és pástétomokért.

Az 1982. évi őszi Budapesti Nemzetközi Vásáron az orosházi vállalat a Budapesti Nemzetközi Vásár díját nyerte el az „Orosházi” pulykajava termékével.

Ugyanezen évben a Hungaropack '82 Magyar Csomagolási Versenyen a mezőgazdasági és élelmezési miniszter különdíját kapta a baromfivirsli fogyasztói csomagolásáért.

Az 1983. évi őszi Budapesti Nemzetközi Vásáron az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat

a Budapesti Nemzetközi Vásár *nagydíját* nyerte el

Szárnyas felvágott, pulyka felvágott, új párizsi, baromfi mortadella kiállított termékével.

Az 1984. évi őszi Budapesti Nemzetközi Vásáron gyárunk a hétvégi csirke kiállított termékével elnyerte a

Budapesti Nemzetközi Vásár díját.

Az 1985. évi Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat

— a kiállítás I. díját nyerte el pulykakészítményeivel

— a kiállítás III. díját nyerte el pácolt füstölt libamell termékével,

— elismerésben részesült szeletelt pulykamell termékével.

A vállalat egyre több olyan májkonzervet állít elő, amely a tőkés piac igényeit is kielégíti. A belső tartalom mellett nagy figyelmet fordít a dobozok megnyerő formájára és a címkéire. (135. sz. kép.) 1986-ban a Békéscsabán rendezett Országos Alkalmazott Grafikai Biennálén a Kereskedelmi Kamara különdíját kapta meg az orosházi libamáj-termékcsalád címke terve. A terveket Zahorán Mária, a Kner Nyomda grafikusja készítette.

Az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat sok új termékének megismertetése és értékesítése érdekében felhasználja a mai kor adta lehetőséget, a reklámozást. Ezen a téren a televízióban megjelenő 15—30 másodperces reklámfilmek a legeredményesebbek. A külföldi vevők tájékoztatására a külföldi kiállításokon való részvételt tartja fontosnak.

JEGYZETEK

1. *Veres József*: Egyet-más Orosházáról. A Békés vármegyei Régészeti és Múvelődéstörténeti Társulat Evkönyvei 1885/86. Szerk.: Zsilinszky Mihály, Gyula, 1887. 32—33. l.
2. Orosháza birtokstatisztikája 1890-ben:
0—10 holdas 2277 birtokos, összesen 6248 kat. hold.
10—15 holdas 355 birtokos, összesen 7989 kat. hold.
50—100 holdas 16 birtokos, összesen 1174 kat. hold.
(*Veres József*: Orosháza ünnepe, a község és ág. hitv. ev. gyülekezet alapításának 150 éves emléknapiján.
Orosháza, 1895. 11—12. l.)
3. *Bakó József*: Két pillér közt. Bp. 1958. 54. l.
4. *Féja Géza*: Viharsarok, Bp. 1937. 149. l.
5. *Veres József*: Orosháza. Orosháza, 1886. 114. l.
6. Orosháza község tanácsa jegyzőkönyvei: (Békés Megyei Levéltár. Továbbiakban: Ktjkv.) Ktjkv. 1820. 4.
7. Ktjkv. 1820. 5.
8. Ktjkv. 1821. 168.
9. Ktjkv. 1822. 149.
10. Ktjkv. 1843. 47.
11. Ktjkv. 1860. 22.
12. A Békés megyei Gazdasági Egylet 1876-ik évi Értesítője. Szerkesztette: Mokry Sámuel. B-Gyulán. 1877. 75. l.
13. Zlinszky István: A Békés vármegyei Gazdasági Egylet története. 1860—1896. Csaba. Corvina könyvnyomda. 25,183. l.
14. Orosházi Újság, 1884. október 5.
15. Orosházi Újság, 1885. március 1.
16. Orosházi Újság, 1883. július 8.
17. GALLUS, 1876. dec. 15. Mutatványszám.
18. GALLUS, 1888. júl. 15. XII. évf.
19. Békés vármegyei Gazdasági Egylet 1888-ik évi értesítője. Szerkesztette: Zlinszky István.
20. GALLUS, 1888. ápr. XII. év.
21. Orosházi Újság, 1895. máj. 12.
22. Orosházi Újság, 1895. ápr. 14.
23. Orosházi Újság, 1895. aug. 4.
24. Orosházi Újság, 1895. aug. 28.
25. Orosházi Újság, 1895. aug. 25.

26. Orosházi Újság, 1899. jún. 8.
27. Orosházi Újság, 1899. jan. 8.
28. Orosházi Újság, 1904. jan. 24.
29. Baromfitenyésztés, 1904. szept. 25. II. évf. 35. sz.
30. Orosházi Újság, 1904. aug. 7.
31. Baromfitenyésztés, 1905. febr. 11. III.évf. 8. sz.
32. GALLUS, 1887. május
33. Baromfitenyésztés, 1907. jan. 6. V. évf.
34. Képviselőtestületi jegyzőkönyv. 1909. 40, 642. Békés Megyei Levéltár.
35. Békés Megyei Levéltár, Békés vm. főispánja ir. 185/1902. alapszám.
36. Aradi Kereskedelmi és Iparkamara 1908. évi jelentése 29. l.
37. Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara 1923. évi jelentése.
38. Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara 1924. évi jelentése.
39. Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara 1928. évi jelentése.
40. Orosházi Friss Újság, 1928. május 27.
41. Orosházi Friss Újság, 1930. november 20.
42. *Pákozdy László: A magyar baromfi és tojás termelésének s értékesítésének válsága és kivezető utai. Hódmezővásárhely, 1933.*
43. Alföldi Baromfitenyésztő, 1924. aug. 1.
44. Alföldi Baromfitenyésztő, 1924. aug. 1.
45. Alföldi Baromfitenyésztő, 1924. ápr. 1.
46. Alföldi Baromfitenyésztő, 1924. júl. 1.
47. Orosházi főszoigabírói iratok, 3652/1937. Békés Megyei Levéltár.
48. Szegedi Kereskedelmi és Iparkamara 1936. évi jelentése.
49. Baromfiipar, 1957. 1. szám.
50. Központi Statisztikai Hivatal Járási Felügyelősége, Orosháza. 1954—1968. évi adatai.
51. Központi Statisztikai Hivatal Járási Felügyelősége, Orosháza. 1954. évi adatai.
52. Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Termeltetési Osztályának adatgyűjteménye. 1957—1968.
53. Baromfifeldolgozó Üzemet Ellenőrző Állami Állatorvosi Szolgálat, Orosháza. Állatorvosi havi jelentések. 1949—1983.
54. Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat. Terv- és tényszámok nyilvántartása 1952—1984. (Üzemi irattár)
55. A Békés megyei Gazdasági Egylet 1876-ik évi Értesítője. Szerkesztette: Mokry Sámuel. B-Gyulán, 1877. 75. l.
56. Aradi Kereskedelmi és Iparkamara 1892. évi jelentése 68. l.
57. Orosháza község iratai. Kiszolgáltatott iparigazolványokról nyilvántartás. 1944. dec. 9—1945. dec. 31. Békés Megyei Levéltár.
58. Magángyűjtemény. Varga József tulajdonában.
59. Magángyűjtemény. Balázs Józsefné tulajdonában.
60. *Térffy: Igazságügyi zsebtörvénytár 845.*

61. Baromfiipar, 1970/7. 319. 1.
62. Baromfiipar, 1970/7. 332. 1.
63. *Darvas József*: A legnagyobb magyar falu. 161. 1.
64. GALLUS, 1877. IV. 15.
65. Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat. Nyilvántartás a villamos energia, a szén és gáz felhasználásáról. Beruházási és Energia Osztály irattára.
66. Kijkv, 1903.
67. GALLUS, 1881. szept.
68. *Dr. Gulyás Mihály—Koszorús Oszkár*: Bárcák szerepe az orosházi baromfifeldolgozó telepen. AZ ÉREM 1976/1. 43. 1.
69. Orosházi Újság, 1897. augusztus 8.
70. Munkássztrájkok. ÉDOSZ archívum 1906.
71. Orosházi főszoigabírói iratok 5488/1938. Békés Megyei Levéltár.
72. Orosházi főszoigabírói iratok 8152/1940. Békés Megyei Levéltár.
73. Orosházi Újság, 1895. július 17.
74. Orosházi Friss Újság, 1928. szeptember 7.
75. A magyar élelmiszeripar története. Mezőgazdasági Kiadó. Budapest, 1986. 349. 1.

Adatközlők 1965—1970 között

1. ÁGOSTON JÓZSEF 58 éves, Orosháza, Székács J. u. 55. Földműves, 1952-től a Dózsa Mg. Tsz., 1957-től a Béke Mg. Tsz. főállattenyésztője.
2. AMBRUS JÓZSEF 56 éves, Orosháza, Kurta u. 7. 1946-tól 1952-ig az orosházi keltetőállomást vezette. Adatközléskor az Új Élet Mg. Tsz. keltetőjét irányította.
3. BALÁZS JÓZSEFNÉ ROSTA ROZÁLIA 73 éves, Orosháza, Akácfa u. 13. 1912-ben került a „csirketelepre” s itt megszakításokkal 1955-ig dolgozott.
4. BÁNDY REZSŐ 67 éves, Orosháza, Dózsa Gy. u. 2. 1948-tól 1969-ig a BOV Orosházi Gyára tervosztályának vezetője volt.
5. BÁNSZKI IMRE 42 éves, Orosháza, Iskola u. 66. 1949-től az üzem dolgozója. 1970-ben szállítási előadó. Előtte 5 évig az üzemi pártszervezet titkára volt.
6. BENKŐ SÁNDOR 44 éves, Orosháza, Jókai u. 15. 1949-ben jött a vállalathoz. Adatközléskor a műszaki osztály energetikusa.
7. BERHENCZ BALÁZS 48 éves, Orosháza, Lehel u. 9. 1949-ben került a baromfifeldolgozó iparhoz. 1957-től 1971-ig a termelési osztály vezetője.
8. BREZNYIK ANDRÁSNÉ POÓR JULIANNA 72 éves, Orosháza, Honvéd u. 4. 1912 és 1943 közötti években kopasztó volt a „csirketelepen”. Az 1942-es bérkövetelés egyik szervezője.
9. DEUTSCH GYULA 73 éves, Hódmezővásárhely, Nyizsnyai u. 6. A húszas évek elejétől dolgozott a baromfiipari szakmában. Először Hódmezővásárhelyen, 1936-tól nyugdíjazásáig Orosházán.
10. DIMÁK JÓZSEF 58 éves, Orosháza, Hernád u. 3. 1940-től a baromfifeldolgozó üzem dolgozója. 1970-ben baromfifelvásárló.
11. DIMÁK JÓZSEFNÉ 57 éves, Orosháza, Hernád u. 3. 1929-ben küldöncként kezdte a telepi munkát, a későbbiekben mindenfajta munkát elsajátított.
12. DÓN MIHÁLY 60 éves, Orosháza, Lorántffy u. 3. 30 éves koráig szántógépkezelő, uradalmi gépész volt. 1940-től 30 éven át hűtőgépész a telepen.
13. FARKAS ANDRÁS 29 éves, Orosháza, Birkás Imre lakótelep. Lakatos, adatközléskor a gyár KISZ szervezetének titkára.
14. FEKETE LAJOSNÉ 82 éves, Orosháza, Hóvirág u. 27. Az egykori üzemek munkása és jó ismerője.
15. FEKETE LAJOS 86 éves, Orosháza, Hóvirág u. 27. Több mint félévszázadon át dolgozott a baromfifeldolgozó üzemekben.
16. FEKETE SÁNDOR 77 éves, Orosháza, Töhötöm u. 2. Földműves volt, aki tanyáján évenként közel ezer gyöngytyúkot nevelt. A régi idők kiváló megfigyelője, pontos tolmácsolója és önéletrajzának írója.
17. FILIPPI UMBERTÓ JÁNOS 67 éves, Orosháza, Liget u. 8. Édesapja Bernardinellivel együtt jött Olaszországból. Miként édesapja, ő is baromfi-felvásárlóként dolgozott.

18. GARAI LAJOS 85 éves, Orosháza, Botond u. 6. Fiatal kora óta libatömő s szakmájának kiváló ismerője.
19. GÁBRIS KÁROLYNÉ 57 éves, Orosháza, Szentesi u. 21. Ismert, régi baromfi-kereskedő család sarja, az 1950-es évekig vásárolt baromfit.
20. GULYÁS JÁNOS 63 éves, Orosháza, Sziv u. 9. Az üzemi bizottságnak és a párt üzemi alapszervezetének több éven át volt a titkára.
21. GULYÁS SZ. JÁNOS 51 éves, Orosháza, Búza u. 4. Édesapja és nagybátyja még a századforduló előtt kezdte a baromfitelepi munkát. Mindhárman jó ismerői voltak a régi üzemi életnek.
22. GELEGONYA ISTVÁNNÉ TÓTH MARGIT 47 éves, Orosháza, Lehel u. 20. 13 éves korában került a baromfitelepre, adatközléskor késztermékellenőr.
23. GYÖRGYI LAJOS 60 éves, Orosháza, Zombai u. 2. Földműves, jó szervező, az orosházi keltezőállomás létesítéséért sokat fáradozott. Volt kisgazdapárti országgyűlési képviselő.
24. HEGYI ÁDÁM 82 éves, Orosháza, Birkás Imre lakótelep. Nyugdíjazásáig, közel 50 évig dolgozott a baromfifeldolgozó telepeken.
25. HORVÁTH JÁNOS 66 éves, Orosháza, Szabó D. u. 21. Kofa családból származik, az államosítás után felvásárlóként dolgozott.
26. HORVÁTH JÓZSEFNÉ 73 éves, Orosháza, Mikes u. 15. 1910-től 1942-ig kopasztott a régi üzemekben. A Munkás Otthon tagja és az 1942-es bérkövetelés egyik szervezője volt.
27. HORVÁTH MIHÁLY 75 éves, Orosháza, Dózsa Gy. u. 29. Földműves volt, aki az 1930-as években a korszerű baromfitenyésztés érdekében tevékenykedett.
28. HORVÁTH LÁSZLÓ 61 éves, Orosháza, Tolbuhin u. 8. Baromfi-kereskedő szülők gyermeke. 1927-től 1946-ig a baromfifeldolgozó üzemben hűtőházi raktáros volt. A II. világháború után, néhány évig önálló baromfi-kereskedőként tevékenykedett.
29. IGLICZ MIHÁLY 65 éves, Orosháza, Búza u. 6. 1931-ben hűtőgépezsként került az üzembe. 1946-tól nyugdíjazásáig gépkocsivezető volt.
30. KÁDI SÁNDOR 46 éves, Orosháza, Áchim u. 7. A régi üzemi munkák ismerője. Adatközléskor csoportvezető.
31. KALUZSA JÁNOS 59 éves, Orosháza, Búza u. 15. 1939-ben került az üzembe. A 31 évből 19 évet a hűtőházban dolgozott.
32. KECSKEMÉTI JÓZSEF 43 éves, Orosháza, Mikolai u. 13. 1950-től az üzem dolgozója. 1969-ben munkaügyi vezető.
33. KOMLÓSI MIHÁLY 40 éves, Orosháza, Posta u. 21. 1968-ban került a vállalatához. Adatközléskor tervosztályvezető.
34. KONCZOS JÓZSEFNÉ 46 éves, Orosháza, Rózsa Ferenc u. 10. 1951-ben került a vállalatához. Adatközléskor gondnokságvezető s emellett a szakszervezeti tanács titkára.
35. KULCSÁR SÁNDOR 61 éves, Orosháza, Vezér u. 6. 1928-ban vágóként kezdte. Sokoldalú szakember, nyugalomba vonulása előtt művezető volt a tojásfeldolgozásnál.
36. LABÁDI JÁNOS 48 éves, Orosháza, Fő u. 10. 1949-ben jött az üzembe dolgozni. Sok hasznos újítása volt. Az üzemi sportélet támogatója. Adatközléskor műszaki osztályvezető.
37. LÉNÁRT GYÖRGY 60 éves, Orosháza, Móra Ferenc u. 21. 37 éven keresztül dolgozott. Fiatal korában vágó, utóbb gőzkezelő volt.
38. LŐRINCZ LAJOSNÉ KOSZTOLÁNYI TERÉZ 48 éves, Orosháza, Zrínyi u. 13. Tizenhárom éves korában került a baromfifeldolgozó üzembe. 1964-ig több éven keresztül a termelési osztály vezetője volt. Adatközléskor minőségi ellenőr.
39. LŐWY DEZSŐ 63 éves, Orosháza, Előd u. 9. 1934-ben gépkocsivezetőként kezdte meg munkáját s így vonult nyugállományba.

40. MAGYAR JÁNOSNÉ HORVÁTH ÉVA 46 éves, Orosháza, Csalogány u. 2. Szüleivel tizenhárom éves korában ment az üzembe dolgozni. Adatközléskor csoportvezető.
41. MALYA JÁNOS 39 éves, Orosháza, Bajcsy Zsilinszky u. 46. Tizenegy év óta az Orosházi Új Élet Tsz főkönyvelője.
42. MÉSZÁROS ISTVÁN 56 éves, Orosháza, Táncsics u. 27. 1970-ben a még 1943-ban elfoglalt főkönyvelői munkakört látta el. A régi üzemek kereskedelmi életének ismerője. A Természetjáró Sportszakosztály vezetője.
43. NAGY ISTVÁN 65 éves, Orosháza, Mozdony u. 7. Nyugdíjas, 1939-ben került a csirketelepre, a régi üzemi élet jó ismerője.
44. NAGY ISTVÁNNÉ 66 éves, Orosháza, Mozdony u. 7. 1936-tól nyugdíjazásáig főképpen a kopasztásnál és a hűtőházban dolgozott.
45. OLASZ SÁNDORNÉ 47 éves, Orosháza, Vereczkei u. 12. Gyermekkora óta libatömő.
46. SOÓS FERENC 38 éves, Orosháza, Kelet u. 63. 1949 óta az üzem számos területén dolgozott s az üzemi munka jó ismerője. Adatközléskor a gondnoki teendőket látta el.
47. STEINBERGER JÁNOS 80 éves, Orosháza, Pacsirta u. 1. Az első orosházi baromfi-exportőr fia. A két világháború között vezette az édesapja üzemét. A II. világháború után a MERT (Minőség Ellenőrző RT) szolgálatában állott.
48. STIBLÓ JÁNOSNÉ KERÉKI ILONA 50 éves, Orosháza, Bajcsy Zsilinszky u. 38. Üzemi munkás. A régi üzemi élet jó ismerője.
49. DR. SZABÓ GYULA 41 éves, Orosháza, Könd u. 74. 1949-től 1964-ig személyzeti vezető. Munkája mellett megszerezte a jogi diplomát. Az üzemi kulturális munka lelkes támogatója volt.
50. SZABÓ ISTVÁN 41 éves, Orosháza, Csabai u. 59. 14 éves korában Bernardinelli hordókészítő műhelyében kapott munkát. 1970-ben hűtőházi raktárvezető.
51. G. SZABÓ LAJOS 84 éves, Orosháza, Szent István u. 1. Az első világháború előtti piaci élet részletes adatközlője.
52. SZABÓ PÁL 59 éves, Orosháza, Posta u. 15. 1963-ban a Vágóhid átvétele során került a baromfiiparhoz s a konzervüzem főművezetője lett.
53. SZABÓ SÁNDORNÉ 56 éves, Orosháza, Nap u. 4. 1942 óta megszakítás nélkül dolgozott a baromfifeldolgozó üzemben. Nyugállományba vonulásakor statisztikus volt.
54. SZÁSZ SÁNDOR 58 éves, Vásárhelyi u. 20. Libatömő családban nőtt fel s ő is libatöméssel foglalkozott.
55. DR. SZÉP FERENC 28 éves, Orosháza, Teréz u. 13. Okl. mezőgazdasági szakmérnök — közgazda. 1966-ban nevezték ki a vállalat igazgatójává. 1970-ben a Békéscsabai Baromfifeldolgozó Vállalat igazgatója lett.
56. SZÖKŐ ANTALNÉ 49 éves, Orosháza, Veres József u. 9. Fialat korától kezdve, kisebb megszakításokkal a baromfiipar dolgozója. Adatközléskor a munkaköre: beruházási előadó.
57. TORDA MOLNÁR JÓZSEFNÉ 86 éves, Pusztaföldvár, Táncsics u. 19. Termelőszövetkezeti nyugdíjas. A századforduló előtti élet jó ismerője.
58. TÓTH ANDRÁS 50 éves, Orosháza, Huszár u. 15. 1943 és 1944 között Bernardinelli gépkocsivezetője volt. Sok régi adat tolmácsolója.
59. TÓTH GYÖRGY 59 éves, Orosháza, Október 6. u. 37. 1938-ban került az üzembe gépkocsivezetőnek. Pontos megfigyelő, jó adatközlő.
60. ULBERT ISTVÁN 29 éves, Orosháza, Klapka u. 3. Az üzem első mérnöke. Munkakörét 1964-ben foglalta el.
61. VARGA SÁNDOR 56 éves, Orosháza, Tolbuhin u. 8. Az orosházi keltetőállomás első vezetője volt.

62. VARGA SÁNDORNÉ 49 éves, Orosháza, Szabó D. u. 36. Fiatalkorától kezdve a baromfi-feldolgozó üzem dolgozója, sok régi adat közlője.
63. ZIMBORÁN GÁBOR 33 éves, Orosháza, Retek u. 23. Tizenkét év alatt az üzem számos területén dolgozott. 1970-ben a kereskedelmi osztály vezetője és a gyári párt-alapszervezetek csúcsvezetőségi titkára.

Adatközlők 1974-ben

1. GONDA LAJOS 52 éves, Békéscsaba, Áchim A. ltp. 116. Több éven át az orosházi keltetőálmást vezette.
2. HÁRI JÓZSEF 75 éves, Orosháza, Csapó Mihályné u. 47. 1927-től 1944-ig tollkeverő munkás az egyik kereskedőnél.
3. JÁNOVSZKI JÁNOS 64 éves, Orosháza, Kigyó u. 27. Gimnazista korában, 1923-ban tagja lett a Délmagyarországi Baromfitenyésztő Egyesületnek.
4. KEMÉNY JENŐNÉ 84 éves, Orosháza, Szabó D. u. 58. sz. A tollkereskedő Kemény Jenő özvegye.
5. KOSZORÚS OSZKÁR 32 éves, Orosháza, Gyopár u. 3. Okl. könyvtáros, könyvesbolt vezető és helytörténeti kutató.
6. MECSÉRI ISTVÁN 62 éves, Orosháza, Táncsics u. 42. A földművelés mellett libaneveléssel foglalkozott. Adatközléskor az Új Élet Tsz lúdtenyésztésében vett részt.
7. MEZEI GÁBORNÉ 63 éves, Kaszaper, Rákóczi u. 20. Az egykori kaszaperi baromfitenyésztő gazdaság munkása volt.
8. NAGY TAMÁS 48 éves, Budapest, XI. Egri J. u. 19—21. A Baromfiipari Országos Vállalat kereskedelmi igazgatója, vezérigazgató-helyettes. Megszervezte a baromfiipar történeti anyagainak gyűjtését.
9. SONKOLYOS DEZSŐNÉ 45 éves, Orosháza, Gyártelep u. 3. 1961-től húsvizsgáló szaksegéd. A népi baromfitartás jó ismerője.
10. SÜLE ANTAL 80 éves, Orosháza, Kigyó u. 19. Hentesüzletét vezette és amellet tyúk- és galambtenyésztéssel foglalkozott.
11. SZABADKAI ANDOR 51 éves, Orosháza, Lenkei u. 122. Az ÁFÉSZ tollfelvásárlója.
12. SZÁSZ KÁROLYNÉ 77 éves, Budapest, Rippl-Rónai u. 21. Orosházán az üzemszerű csirkenevelés egyik úttörője.
13. SZEMENYEI ÁDÁM 63 éves, Orosháza, Thék E. u. 26/a. 1931-ben a baromfitenyésztésért Állami Oklevelet kapott. 1946-ban Orosháza első alpolgármestere. 1948-tól állattenyésztő az állami gazdaságban, 1961-től a kardoskúti tsz főagronómusa.
14. SZIKORA ANDRÁS 58 éves, Budapest, V. Bajcsy-Zsilinszky u. 76. Újságíró, a Baromfitenyésztés- és feldolgozás szerkesztőségének tagja.
15. SZIKORA ISTVÁN 34 éves, Békéscsaba, Orosházi út 16. A Békéscsabai Baromfi-feldolgozó Vállalat történeti anyagának gyűjtője.

Adatközlők 1985-ben és 1986-ban

1. BARTOS ANDRÁS 33 éves, Orosháza, Rákóczi u. 6. Közgazdaságtudományi egyetemet végzett, 1983 óta a vállalat főkönyvelője.

2. BAKOS KATALIN 41 éves, Orosháza, Gyopár u. 4. Megszerezte az élelmiszeripari főiskolai és a szaküzemlérnöki oklevelet. Műszaki technológus, 20 éve a vállalat dolgozója.
3. BODNÁRNÉ NEMESVÁRI GIZELLA 39 éves, Orosháza, Bajnok u. 10/b. Gimnáziumban érettségizett, 1986-tól munkaügyi csoportvezető.
4. BOGÁR ISTVÁN 45 éves, Orosháza, Huba u. 15. Közgazdasági technikumot végzett. Az export és belföldi göngyölegraktár vezetője.
5. CSONKA BÉLA 63 éves, Orosháza, Könd u. 78. Isk. végzettsége: közgazdasági technikum. Nyugdíjazásáig anyagforgalmi csoportvezető volt.
6. ÉDESNÉ NAGY LENKE 32 éves, Orosháza, Hajnal u. 20. Gimnáziumban érettségizett, 1983 óta reklám- és propaganda-előadó.
7. FARKAS MIKLÓS 35 éves, Orosháza, Könd u. 57. Mezőgazdasági technikumot végzett. 8 éven át volt KISZ-titkár. 1986-tól szállítási csoportvezető.
8. FENYVESI JÁNOSNÉ 36 éves, Orosháza, Dénes tanító u. 19. Élelmiszeripari technikumot és felsőszintű vezetőképző tanfolyamot végzett Szegeden. Munkaköre: üzemvezető.
9. FUDALA MIHÁLYNÉ VÁGI GYÖNGYI 38 éves Orosháza, Bercsényi u. 10. A gimnázium elvégzése után a vállalathoz került. Anyagforgalmi előadó és a Szakszervezeti Bizottság titkára.
10. GAZSI SÁNDOR 45 éves, Orosháza, Tass u. 3. Üzemlérnök, 1975 óta a műszaki osztály vezetője.
11. GÖRBICS MIHÁLY 59 éves, Orosháza, Nádasdy u. 13. 1950 óta dolgozik a vállalatnál. Többféle munkakört látott el, most áruforgalmi csoportvezető.
12. HANYECZ ZOLTÁN 38 éves, Orosháza, Hajnal u. 10. Gépész üzemlérnök, 1980 óta vezető energetikus.
13. HAVASI FERENCNÉ 48 éves, Orosháza, Kossuth L. u. 30. 32 éve dolgozik a vállalatnál. Közgazdasági technikumot végzett, most pénzügyi csoportvezető.
14. IVANICSNÉ DUMITRÁS MAGDA 43 éves, Orosháza, Zöldfa-köz 2/a. 1961-ben került a vállalathoz. Baromfitenyésztési főiskolát végzett. Mezőgazdasági osztályvezető-helyettes. Az üzemi pártvezetőség titkára.
15. KISS KÁROLY 30 éves, Orosháza, Huba u. 16. A Német Dem. Köztársaságban végzett gépészmérnök. 1981 óta az energiagazdálkodási és műszaki-fejlesztési osztály vezetője.
16. KISS JÁNOS 44 éves, Orosháza, Rákóczi u. 30. 28 éve van a vállalatnál. Baromfiipari szakmunkás bizonyítványt szerzett. Jelenleg a hűtőház vezetője.
17. G. KISS JÁNOS 47 éves, Orosháza, Móra F. u. 18. Vegyipari technikumot végzett. 16 éve dolgozik a vállalatnál, most kazánházi csoportvezető.
18. G. KISS JÁNOSNÉ 43 éves, Orosháza, Móra F. u. 18. A mezőgazdasági technikum elvégzése után a vállalat mezőgazdasági osztályára került. 1967-től személyzeti és oktatási csoportvezető.
19. KUTASI MÁTYÁS 37 éves, Orosháza, Rákóczi u. 30. Iskolai végzettsége: mezőgazdasági technikum. Munkaköre: feldolgozási művezető. Társadalmi tisztsége: a HUNGAVIS Sportkör elnöke.
20. MARKÓ JÁNOS 39 éves, Orosháza, Móra F. u. 12. Élelmiszeripari technikumot végzett. A termelési osztályon főművezető.
21. NAGY ISTVÁNNÉ 35 éves, Orosháza, Szabadság u. 20. Az élelmiszeripari technikum elvégzése után a vállalathoz jött. A daraboló üzemsz művezetője.
22. NAGYNÉ PATÓCS IBOLYA 51 éves, Orosháza, Rákóczi u. 1/c. Az agrártudományi egyetemen tanult, majd a baromfiipari szakmérnöki továbbképzőn vett részt. Többféle munkakör után 1974-ben a konzervüzem vezetésével bízták meg.

23. NÓBIK GYULA 45 éves, Orosháza, Könd u. 57/c. 26 éve a vállalat dolgozója. Munkaköre: főgépész.
24. PAPP JÓZSEF 43 éves, Orosháza, Hajnal u. 12. A Felsőfokú Élelmiszeripari Főiskola után a Közgazdaságtudományi Egyetemet is elvégezte. 1971-ben a vállalat főmérnökévé, majd 1976-ban a vállalat igazgatójává nevezték ki.
25. PLESKÓ PÁL 42 éves, Orosháza, Pacsirta u. 30. Vállalati munkája mellett 1969-ben megszerezte az erősáramú villamossági üzemtechnológus oklevelet.
26. PLESKÓ PÁLNÉ 36 éves, Orosháza, Pacsirta u. 30. Iskolai végzettsége: gimnáziumi érettségi. Munkaköre: beruházási előadó.
27. RAJKI MARGIT 50 éves, Orosháza, Birkás ltp. 7/b. Agrármérnöki diplomáját a Gödöllői Agrártudományi Egyetemen szerezte. 1963-ban került a vállalathoz. 1964-ben megbízták a termelési osztály vezetésével. 1971-től a mezőgazdasági osztály vezetője.
28. SALAP KÁROLYNÉ 52 éves, Orosháza, Észak u. 21. 1959-ben vették fel a vállalathoz. Több mint 20 éve szállítási ügyintéző.
29. SEEBAUER BÉLÁNÉ HÉJJAS ÉVA 57 éves, Orosháza, Könd u. 72. 1948-ban a könyvelési osztályon kezdte munkáját. Volt belső ellenőr, majd 1971-től 1983-ig főkönyvelő.
30. SOÓS FERENCNÉ SZABÓ ILONA 48 éves, Orosháza, Kelet u. 63. 1954 óta a vállalat dolgozója, csoportvezető. A csirkés nóta dallamának egyedüli ismerője és megmentője.
31. SZABÓ ISTVÁNNÉ 41 éves, Orosháza, Bajnok u. 10/c. Tartósító és húsipari technikumot végzett. A minőségi ellenőrzési csoport vezetője.
32. DR. SZŐKE OSZKÁR 48 éves, Orosháza, Dózsa Gy. u. 2. A Békés megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás kirendeltségi főállatorvosa.
33. TÓTH B. MIHÁLYNÉ 43 éves Orosháza, Honvéd u. 27. Gimnáziumi érettségi után került a vállalathoz. Kereskedelmi értékesítési csoportvezető.
34. TÓTH IMRE 46 éves, Orosháza, Kigyó u. 21. Közgazdasági technikumot végzett. 1967-től termelési osztályvezető.
35. TÓTH JÁNOS 49 éves, Orosháza, Körösi Csoma S. u. 7. Baromfiipari szakmunkás bizonyítványt szerzett. Ladaüzemi művezető.
36. TÓTH SÁNDOR 60 éves, Orosháza, Kazinczy u. 29. Élelmiszeripari szakiskolát végzett. Szállítási csoportvezetőként ment nyugállományba.
37. TÓTH SÁNDORNÉ 56 éves, Orosháza, Hajnal u. 10. 1959-től dolgozott a könyvelési osztályon, 11 évig belső ellenőr volt.
38. VÁCZINÉ KÁPLÁR KATALIN 42 éves, Orosháza, Pacsirta u. 34. Az Agrártudományi Egyetem befejezése után a mezőgazdasági osztályra került. Beosztása: admin. csoportvezető
39. VARGA ARTÚR 33 éves, Orosháza, Vörösmarty M u. 6. A Szegedi Élelmiszeripari Főiskolán végzett, baromfi szakos üzemtechnológus. 1976-tól műszaki fejlesztési csoportvezető, 1982-től főmérnök.
40. VARGA ISTVÁN 41 éves, Orosháza, Könd u. 84. Okl. élelmiszeripari mérnök és okl. tartósítóipari üzemtechnológus. 9 éve dolgozik a vállalatnál, a kereskedelmi osztály vezetője.
41. VÍZI JÓZSEF 46 éves, Verczekei u. 18/d. Mezőgazdasági technikumot végzett. A konzervüzem szállítási és raktározási művezetője.
42. VÖRÖS JÁNOSNÉ 47 éves, Orosháza, Liget u. 2. Legmagasabb iskolai végzettsége: közgazdasági technikum. 24 éve került a vállalathoz. 1966 óta titkárnő.
43. FUCHS ÉVA 22 éves, Orosháza, Könd u. 57. Közgazdasági szakközépiskolát végzett, 1981-től dolgozik a vállalatnál. Az ipartörténeti kézirat gépírója.

Az adatközlőimnek szíves segítségükért ezúton is köszönetet mondok.

Képek lelőhely-jegyzéke:

1. sz. kép: Györgyi Lajos oklevélgyűjteménye,
Budakalász, Martinovics u. 11.
2. sz. kép: Orosházi Újság 1883. évi számai, az Orosházi
Táncsics Mihály Gimnázium könyvtárában.
3. sz. kép: Baromfitenyésztés. 1904. szept. 25. II. évf. 35. sz.
Károlyi Mihály Országos Mezőgazdasági Könyvtárban.
4. sz. kép: Soós Antalné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Lehel u. 9.
5. sz. kép: Alföldi Baromfitenyésztő 1923. évi számai az
Országos Széchenyi Könyvtárban.
6. sz. kép: Jánovszki János fényképgyűjteménye,
Orosháza, Kigyó u. 27.
7. sz. kép: Békés Megyei Levéltár
8. sz. kép: Gonda Lajos emléktárgyai,
Békéscsaba, Áchim A. ltp. M. 6. I. e. 4.
9. sz. kép: Lőrincz Lajosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Huba u. 13. fszt.2.
10. sz. kép: Szántó Kovács Múzeum, Orosháza
11. sz. kép: Balázs Józsefné emléktárgyaiból,
Orosháza, Akácfa u. 13.
12. sz. kép: Doktor Lászlóné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Szarvasi út 23.
13. sz. kép: özv. Bernardinelli Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Iglói u. 12.
14. sz. kép: Rajki Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Achim A. u. 24.
15. sz. kép: Filippi Umberto fényképgyűjteménye,
Orosháza, Gyopár u. 5.
16. sz. kép: Dimák József fényképgyűjteménye,
Orosháza, Hernád u. 3.
17. sz. kép: Nagy István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mozdony u. 7.
18. sz. kép: Horváth László emléktárgyai,
Orosháza, Tolbuchin u. 8.
19. sz. kép: Nagy István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mozdony u. 7.

20. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
21. sz. kép: Lengyelvári Viktor fényképgyűjteménye,
Orosháza, Nyár u. 5.
22. sz. kép: Lengyelvári Viktor fényképgyűjteménye,
Orosháza, Nyár u. 5.
23. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Titkárság
Orosháza, Október 6. u. 8.
24. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd. u. 9.
25. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki osztályának fényképgyűjteménye.
26. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki osztályának fényképgyűjteménye.
27. sz. kép: Soós Ferenc fényképgyűjteménye,
Orosháza, Kelet u. 63.
28. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki Osztályának fényképgyűjteménye
29. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki Osztályának fényképgyűjteménye.
30. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki Osztályának fényképgyűjteménye.
31. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki Osztályának fényképgyűjteménye.
32. sz. kép: Gyulai András fényképgyűjteménye,
Orosháza, Ady E. u. 1.
33. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki osztályának fényképgyűjteménye.
34. sz. kép: Kádi Sándor fényképgyűjteménye,
Orosháza, Áchim A. u. 7.
35. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
36. sz. kép: Lengyelvári Viktor fényképgyűjteménye,
Orosháza, Nyár u. 5.
37. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki osztályának fényképgyűjteménye.
38. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki osztályának fényképgyűjteménye.
39. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
40. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
41. sz. kép: Takács Józsefné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Fürdő u. 19.
42. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye, Oh. Könd. u. 9.
43. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
44. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
45. sz. kép: Takács Józsefné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Fürdő u. 19.
46. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.

47. sz. kép: Filippi Umberto fényképgyűjteménye,
Orosháza, Gyopár u. 5.
48. sz. kép: Filippi Umberto fényképgyűjteménye,
Orosháza, Gyopár u. 5.
49. sz. kép: Filippi Umberto fényképgyűjteménye,
Orosháza, Gyopár u. 5.
50. sz. kép: Kovács Imre fényképgyűjteménye,
Orosháza, Szarvasi út 40.
51. sz. kép: özv. Bernardinelli Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Iglói u. 12.
52. sz. kép: Palik Pál fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mikes u. 59.
53. sz. kép: Rajki Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Áchim A. u. 24.
54. sz. kép: Soós Antalné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Lehel u. 9.
55. sz. kép: Szikora András fényképgyűjteménye,
Budapest 1055 Bajcsy Zs. u. 76.
56. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
57. sz. kép: Varga Sándorné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Szabó D. u. 36.
58. sz. kép: Filippi Umberto fényképgyűjteménye,
Orosháza, Gyopár u. 5.
59. sz. kép: Rajki Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Achim A. u. 24.
60. sz. kép: Ravasz Ferenc fényképgyűjteménye,
Orosháza, Bajcsy Zs. u. 80.
61. sz. kép: Lénárt György fényképgyűjteménye,
Orosháza, Móra F. u. 9.
62. sz. kép: özv. Perbelini Lajosné fényképgyűjteménye,
Csongrád.
63. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
64. sz. kép: Soós Ferenc fényképgyűjteménye,
Orosháza, Kelet u. 63.
65. sz. kép: Mészáros István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Rákóczi u. 30.
66. sz. kép: Nagy István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mozdony u. 7.
67. sz. kép: Balázs Józsefné emléktárgyaiból,
Orosháza, Akácfa u. 13.
68. sz. kép: Fekete Lajos fényképgyűjteménye,
Orosháza, Hóvirág u. 27.
69. sz. kép: Kulcsár Sándor fényképgyűjteménye,
Orosháza, Vezér u. 6.

70. sz. kép: Rajki Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Áchim A. u. 24.
71. sz. kép: dr. Tóth-Baranyi István fényképgyűjteménye,
Budapest, V. Néphadsereg u. 30. Baromfiipar Szerkesztősége.
72. sz. kép: Rajki Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Achim A. u. 24.
73. sz. kép: Varga Sándorné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Szabó D. u. 26.
74. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki osztályának fényképgyűjteménye.
75. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Műszaki osztályának fényképgyűjteménye.
76. sz. kép: Kovács Ernőné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Újosztás, Fő u. 50.
77. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
78. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
79. sz. kép: Szendi Tibor fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mikes u. 18.
80. sz. kép: Tóth Imre fényképgyűjteménye,
Orosháza, Kígyó u. 21.
81. sz. kép: Dón Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Lorantffy u. 3.
82. sz. kép: Deutsch Gyula fényképgyűjteménye,
Hódmezővásárhely Vizsnyai u. 6.
83. sz. kép: Zelenák Jánosné fényképgyűjteménye,
Székesfehérvár, József A. u. „N” ép.
84. sz. kép: Nagy Istvánné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mozdony u. 7.
85. sz. kép: Kádi Sándor fényképgyűjteménye,
Orosháza, Áchim A. u. 7.
86. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
87. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
88. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Titkársága
89. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye
Orosháza, Könd u. 9.
90. sz. kép: Ancsin György fényképgyűjteménye,
Orosháza, Csalogány u. 14.
91. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
92. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
93. sz. kép: Nagy István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mozdony u. 7.

94. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
95. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat, Oktatási Csoport fényképgyűjteménye.
96. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat, Oktatási Csoport fényképgyűjteménye.
97. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat, Oktatási Csoport fényképgyűjteménye.
98. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat, Oktatási Csoport fényképgyűjteménye.
99. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat, Oktatási Csoport fényképgyűjteménye.
100. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat, Oktatási Csoport fényképgyűjteménye.
101. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat, Oktatási Csoport fényképgyűjteménye.
(A 95—101. sz. képeket fényképezte: Martin Gábor, Delta Reklám Stúdió, Békés-
csaba Tanácsköztársaság útja 24—28.)
102. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
103. sz. kép: Horváth László fényképgyűjteménye,
Orosháza, Tolbuchin u. 8.
104. sz. kép: TŰZHELY c. lap 1932. évi 2. sz.-ből
105. sz. kép: Varga Sándorné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Szabó D. u. 36.
106. sz. kép: Szabó István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Csabai u. 59.
107. sz. kép: Süle Ferencné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Eszperantó u. 6.
108. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
109. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
110. sz. kép: Gulyás Sz. János fényképgyűjteménye,
Orosháza, Búza u. 4.
111. sz. kép: id. Keresztes Imréné tulajdona,
Orosháza, Balassa Pál u. 24.
112. sz. kép: Magyar Jánosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Csalogány u. 2.
113. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
114. sz. kép: Sándor Lajosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Bajcsy Zs. u. 56/a.
115. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
116. sz. kép: Varga Sándorné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Szabó D. u. 36.
117. sz. kép: Konczos Józsefné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Rózsa F. u. 10.
118. sz. kép: Krausz Imre fényképgyűjteménye,
Orosháza, Luther u. 41.

119. sz. kép: Krausz Imre fényképgyűjteménye,
Orosháza, Luther u. 41.
120. sz. kép: Baranyai Lajosné fényképgyűjteménye,
Orosháza, Budai Nagy Antal u. 1.
121. sz. kép: dr. Tóth-Baranyi Istvánné fényképgyűjteménye,
Budapesti Baromfifeldolgozó Vállalat Laboratórium.
122. sz. kép: Mészáros István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Rákóczi u. 30.
123. sz. kép: Farkas Miklós fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 57.
124. sz. kép: Tóth András fényképgyűjteménye,
Orosháza, Huszár u. 15.
125. sz. kép: Kecskeméti József fényképgyűjteménye,
Orosháza, Mikolai u. 13.
126. sz. kép: Mészáros István fényképgyűjteménye,
Orosháza, Rákóczi u. 30.
127. sz. kép: Seebauer Béláné Héjjas Éva fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 74.
128. sz. kép: dr. Gulyás Mihály fényképgyűjteménye,
Orosháza, Könd u. 9.
129. sz. kép: Széll Erzsébet fényképgyűjteménye,
Orosháza, Zombai u. 8.
130. sz. kép: Seleszt Ferenc fényképgyűjteménye,
Orosháza, Vörösmarty u. 2.
131. sz. kép: Dr. Szőke Oszkár fényképgyűjteménye,
Orosháza, Dózsa Gy. u. 2.
132. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Titkárság.
133. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Titkárság.
134. sz. kép: Szikora András fényképgyűjteménye, Budapest V., Akadémia u. 1—3. Baromfite-
nyésztés- és feldolgozás Szerkesztősége.
135. sz. kép: Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat Kereskedelmi Osztályának fényképgyűjtemé-
nye.

MIHÁLY GULYÁS

***Geschichte der Geflügelverarbeitung und Herstellung
von Geflügelkonserven in Orosháza***

(Verarbeitung seit 1880, Konservenproduktion seit 1963)

Der erste Geflügelverarbeitungsbetrieb Ungarns wurde 1870 in Nagykőrös gegründet. Nicht lange danach begann auch in Orosháza die regelmäßige Schlachtung und der Transport von Geflügel. Diese über 100-jährige, als traditionell zu betrachtende industrielle Tätigkeit wurde in den letzten 20 Jahren durch die Produktion verschiedener Geflügelfleischprodukte und Geflügelkonserven erweitert. Die Erzeugnisse des Betriebes sind sowohl auf dem inländischen wie auch ausländischen Markt bekannt. Der Betrieb nahm auch im Leben der Stadt eine wichtige Rolle ein, wie er es auch noch heute tut. Früher gab der Betrieb mehreren hundert, heute nahezu tausend Menschen Arbeit.

Der Betrieb und Industriezweig in seiner Bedeutung ist es wert, mit seinen Anfängen und seiner 100-jährigen Geschichte bekannt zu werden. Dieses Ziel wird vom in diesem Buch zusammengetragenen reichhaltigen Material angestrebt. Es ist als ein glücklicher Zufall anzusehen, daß das Landwirtschaftsministerium vor nahezu vierzig Jahren einen solchen jungen Tierarzt zur ständigen Kontrolle des Betriebes beorderte, den auch die Vergangenheit des Betriebes interessierte. Dieser konnte noch persönlich mit den früheren Eigentümern der Betriebe sprechen. Weiterhin war es ihm möglich von solchen Arbeitern Angaben zu sammeln, die Ende des vorigen oder Anfang dieses Jahrhunderts in den Geflügelverarbeitungsbetrieben ihre Arbeit aufnahmen.

Dieses Buch wirft gleichzeitig Licht auch auf die übrigen Geflügelverarbeitungsbetriebe Ungarns, waren doch deren Entstehung, Produktionsverfahren, Maschinierung und die Arbeitsverhältnisse der dort Arbeitenden sich in Vielem ähnlich. Somit stellt dieses Buch nicht ausschließlich den Geflügelverarbeitungsbetrieb von Orosháza vor, sondern die gesamte Geflügelindustrie Ungarns gleichermaßen.

Vor der Darstellung der einstmaligen Geflügelverarbeitung stellt der Autor die Geflügelzucht von Orosháza und Umgebung vor. So untersucht er gleichfalls den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Hintergrund der Geflügelhaltung und Verarbeitung. Er stellt fest, daß der Aufschwung und eine weitere Verbreitung von Zucht und Haltung von Geflügel in Orosháza in die 60-er—70-er Jahre des vorigen Jahrhunderts fiel. Zu dieser Zeit verstärkt und erweitert sich die Wirtschaft in Kleinhöfen. Im Rahmen der Bestrebungen der Einwohner von Orosháza zur Erweiterung der Feldnutzung nehmen die Kleingehöftwirtschaften nicht nur im Randgebiet Orosházás, sondern auch darüber hinaus überall dort zu, wo sich die Möglichkeit zur Großhaltung von Geflügel bot.

Bereits 1885 wurden nach frühesten Angaben 347 Tonnen Geflügel von der Bahnstation Orosháza abtransportiert. Dieser bemerkenswerte Erfolg hängt eng mit der Entwicklung der damaligen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Verhältnisse, mit der Entwicklung des Produktionssystems zusammen. In immer größerem Umfange wird die Behauptung der Geschichtsschreibung anerkannt, daß zahlreiche Züge der kapitalistischen Entwicklung der Landwirtschaft auf dem Wege des sogenannten Farm-Typs bei einigen Städten des Alföld (Makó, Kecskemét, Nagykovács usw.) in der Wirtschaftsgeschichte feststellbar sind. Zu diesen Ortschaften gehört auch Orosháza. In Orosháza gab es praktisch keinen Großgrundbesitz, und der größte Teil der Umgebung wurde von Beuernwirtschaften von 15—20—50—100 Morgen Größe beherrscht.

Gleichzeitig mit dieser wirtschaftlichen Umwandlung, dem Ausbau von Straßen und Eisenbahn erschienen in Orosháza die ausländischen Geflügelhändler, die durch in- und ausländische Lieferungen die laufende Übernahme des auf den Markt gebrachten Geflügels sicherten. Die kaufmännische Tätigkeit der Geflügelhändler diente in erster Linie individuellen Interessen, spielte jedoch mittelbar auch eine wichtige Rolle in der Entwicklung des wirtschaftlichen Lebens.

Der Autor lenkt die Aufmerksamkeit des Lesers darauf, daß der Geflügelhändler nur dann erfolgreich wirken konnte und kann, wenn die Züchter ausreichend Geflügel aufziehen. Aus eben diesem Grunde eignet er der Geflügelhaltung von Orosháza und Umgebung eine große Rolle zu und stellt diese ausgehend vom Jahre 1820 detailliert dar. In einem gesonderten Kapitel beschäftigt er sich mit der Verbindung zwischen der Geflügelindustrie und den landwirtschaftlichen Großbetrieben. So gibt er einen Überblick über die durch die Geflügelindustrie geleistete Unterstützung. Weiterhin erwähnt der Autor die Zuchttiere (Stammzucht-), die Bruterei, den Vertrieb von Eintagsgeflügel, den Gesundheitsschutz.

Bei der Sammlung von Literaturangaben fand der Autor heraus, daß die Methode der Heizung von Geflügelställen mit frischem Stallung — entgegen den Mitteilungen nach dem 2. Weltkrieg — nicht als Entdeckung der amerikanischen Farmer anzusehen ist, da diese Heizmethode bereits 40 Jahre früher in der Ausgabe der Orosházaer Zeitung vom 8. Januar 1899 vorgestellt wurde.

Ausgiebig beschäftigt sich der Autor mit der Herausbildung des Geflügelmarktes und dessen Umwandlungen im Verlaufe eines Jahrhunderts. Bei der Darstellung jeweils einer Epoche arbeitet der Autor nicht ausschließlich mit geschichtlichen und wirtschaftsgeschichtlichen Darstellungen. Er betrachtet alles gleichzeitig mit den Augen eines Ethnographen, und dadurch kommen uns alle Beteiligten, die Gegenstände und die Arbeit der Menschen näher. Dies gilt somit auch für die Beschreibung des Marktlesens. Alle Marktbeteiligten, so die Träger, Marktweiber, die Kleinhändler, die Großhändler und die Marktleute des Verarbeitungsbetriebes werden allesamt zu unseren Bekannten.

Den Anfang der betrieblichen Geflügelverarbeitung in Orosháza datiert der

Autor mit 1880. In dieser Zeit ließ sich Salamon Steinberger in Orosháza nieder, der ständiger Aufkäufer aller Geflügelsorten und Eier war. Neben den Verarbeitungsräumen baute er eine Geflügelmastanstalt, einen Eiskeller, später dann noch ein Kühlhaus. Gleichfalls besaß er einen Kalkkeller zur Eierkonservierung, welcher Bestandteil der damaligen größeren Betriebe war.

Die heutige junge Generation — wegen Mangel an Information — ist in dem Bewußtsein, daß die Verarbeitung der Gänse in den Betrieben der Provinz erst nach der Verstaatlichung (1948) begann. Der Autor bringt auch in diese Frage Klarheit und zitiert das Informationsblatt der Wirtschaftsvereinigung des Komitats Békés, demzufolge bereits vor 1876 in Orosháza Gänse verarbeitet wurden und die Gänseleber als Stückfrachtgut mit der Bahn nach Budapest und Wien transportiert wurde.

Der Bericht über die Eierverarbeitung — obwohl diese Tätigkeit im Betrieb von Orosháza eingestellt wurde — ist sicher von Nutzen für die Interessenten im Bereich der Industriegeschichte.

Der Autor stellt neben den Kleinhändlern auch die Großhändler in seinem Buche vor. Er stellt fest, daß die meisten mit dem Geflügelexport verbundenen Handelsunternehmen großteils Unternehmersgesellschaften waren. Der Export-Transport bedeutete vielseitige Aufgaben zu erfüllen, was für eine Einzelperson unmöglich war zu bewerkstelligen. Verwandte oder Geschäftspartner lebten im Ausland, die für den Verkauf der Ware sorgten, sowie Informationen betreffs Steigerung oder Drosselung der Aufkaufstätigkeit lieferten.

Geschichtsschreiber der Lokalgeschichte, die Stöberer in der Vergangenheit der Stadt finden im die Lage der ehemaligen Betriebe beschreibenden Kapitel ein gutes Quellenmaterial. Gleichfalls hier bekommen sie ein Bild von den Gebäuden und Höfen der ehemaligen Betriebe.

So können wir eine wahrheitsgetreue Beschreibung der heute bereits unbekannteren Hofarbeiten lesen, wie die Sortierung der Hühnchen, die Mast, sowie den Transport von lebendem Geflügel ins Ausland.

Im Kapitel über die Geflügelverarbeitung lesen wir über das Schlachten, Rupfen, Kühlen, Sortieren, die Verpackung, das Öffnen und Ausschachten (Entfernung der Eingeweide), das Gefrieren und den Transport der Gefrier- und Konservenerzeugnisse.

Mit der Übernahme eines Schlachthofes (1963) und der Umgestaltung der Betriebsgebäude ergab sich die Möglichkeit für die Herstellung von küchenfertigen Erzeugnissen und Konserven. Dieser Betrieb war der erste und für lange Zeit der einzige Betrieb der ungarischen Geflügelindustrie, der sich hiermit beschäftigte.

Das Buch gibt weiterhin Auskunft über die Löhne der Arbeiter der ehemaligen Betriebe, über deren Lohnforderungen und Streiks. Endlich macht der Autor noch mit dem kulturellen Leben der Betriebe bekannt, und damit sorgt er für einen kompletten Querschnitt aus der bisherigen Geschichte des Produktionsbetriebes.

MIHÁLY GULYÁS

***History of poultry-proceeding and the production of poultry
conserves in Orosháza***

(Proceeding since 1880, production of conserves since 1963)

The first poultry-proceeding plant in Hungary was established in Nagykőrös in 1870. Not much later slaughtering and transport of geese started in Orosháza too. This more than 100 years old industrial activity we can already consider traditional has been completed by the production of different kitchen-ready poultry products and poultry-conserves during the last 20 years. The products of the plant are well-known not only on the inland market, but also abroad. The plant has—and still does—also played an important part in the life of the town. Former it has given work to several hundreds, now it employs almost one thousand people.

The plant and the importance of this industry is worth getting acquainted with, the beginnings and its 100-years history. This is the aim of the rich material collected in this volume. We can consider it a lucky circumstance that about 40 years ago the Ministry of Agriculture ordered a young veterinarian to the plant for steady control, who was also interested in the former life of the plant. He then still was able to speak to the former owners of the plant. He also could collect data from those workers who had started to work here at the end of last century or at the beginning of this century in the different poultry-proceeding plants and -shops.

This book also enlightens the life of the other poultry-proceeding plants in Hungary, as their upcoming and development, their technologies of production, their machinery and the circumstances of the people working there were similar in many aspects. So this book introduces not only the poultry-proceeding of Orosháza, but it describes and introduces the whole Hungarian poultry-industry.

Before describing the former poultry-proceeding, the author introduces the poultry-breeding of Orosháza and surrounding. He investigates the economical and social background of poultry-keeping and proceeding. He concludes, that the boom in Orosháza poultry-keeping, and so the beginning increase in breeding in wider range, fell into the 60-s, 70-s of last century. Then production in farm-economies increased and became more widespread. By the Orosházians' field-enriching activities the number of farms increased not only on the border of the town itself, but also outside it, where there was possibility for keeping geese in great number.

According to earliest data already in 1885 they transported 347 tons of poultry from Orosháza railway station. This remarkable result is connected with the development of the economical and social structure as well as the development of the production structures. More and more is the statement

of history-writing accepted, that in the economical history of several towns of the Alföld (the Great Hungarian Lowlands) as Makó, Kecskemét, Nagykőrös etc. we can find several characteristics of the capitalist development of agriculture in the so-called farm-type-way.

Orosháza also belongs to these towns.

Actually there were no large estates in Orosháza, and the greatest part of the surrounding consisted of farm-estates of 15—20—50—100 Hungarian acres.

Together with this economical development, with the building of roads and railways foreign poultry-merchants appeared in Orosháza, who ensured the continuous and steady reception of poultry brought to market by inland and foreign transports. The economic activity of the poultry-merchants in the first line served their individual interests, but is indirectly also played an important part in the development of economical life.

The author directs our attention on that the poultry-merchant can only work effectively, if breeders keep enough poultry. Therefore starting from this point the author attributes the poultry-keeping of Orosháza and surrounding great importance and gives a detailed description of it beginning with the year 1820. In a special chapter he deals with the connection of poultry-industry and the big agricultural estates. He summarizes the supports given by the poultry-industry. He also speaks of breeding-animals, of hatching, the trade of baby-poultry and of health-protection.

While collecting data from literature the author found that the method of heating poultry-sheds with fresh dung—against the descriptions appearing after World War II.—can't be considered a discovery, an invention of the American farmers, as this method of heating had already been described about 40 years earlier in the edition of the Orosházi Újság (Orosháza News) of 8th January, 1899.

The author deals in detail with the development of the poultry-market and the changes during a whole century. When describing an era the author does not only work with historical descriptions and descriptions of the history of economy. He sees everything also with the eyes of an ethnograph, and so the persons involved, the things and human work get nearer to us.

The same happens when describing market-life. All members of the market, so the porters, market-women, retail dealers, wholesalers and the market-people of the proceeding-plants all become our acquaintances.

The author sets the industrial poultry-proceeding in Orosháza with 1880. Then Salamon Steinberger settled in Orosháza, who was a regular buyer of all kind of poultry and eggs. Beside the proceeding-halls he built poultry feeding-farms, an ice-pit, later also a cold-storage plant. He also had a lime-cellar for egg-preservation, which belonged to the late bigger plants.

The young generation today knows—lacking data—that taking geese to pieces or opening geese in county plants had started only after the nationalization in 1948. The author clears this and quotes the gazette of the Békés County Economical Society, according to which geese had been opened already before

1876, and goose-liver had been transported by rail from Orosháza to Budapest and Vienna.

The description of egg-proceeding —though this activity has been ceased in the Orosháza plant—can be of use for those interested in industrial history.

The author of this book introduces the retail-dealers as well as the wholesalers of former days. He concludes that most trades dealing with poultry-export were companies. Export-transport demanded a lot of work one man alone was unable to do. Relatives or companions lived abroad, who dealt with selling the goods, and gave informations whether to increase or decrease buying up.

Writers of local history, those searching the past of the town find a good source in the chapter describing the placing of the former plants. Here they also get a picture of the buildings and yards of the old plants.

We can read a realistic description of the late, now already unknown work in the yards, so about the classing of chickens, fattening, as well as transporting, the transportation of living poultry to abroad markets.

In the chapter on poultry-preceeding the author speaks about slaughtering, picking, cooling, classing, packing, cutting to pieces, opening and disembowelling, the production of ready-to-cook products and conserves, freezing, transport of frozen and conserve products.

Taking over a slaughter-house (1963) and transforming the buildings of the plant the possibility was opened for the production of ready-to-cook and conserve products. This was the first and for long the only plant in Hungarian poultry-industry dealing with the mentioned activities.

The book also informs about the wages of the workers of the former plants, their wage-demands and strikes. Last not least the author describes the cultural life of the plants and thus gives a complete diagram of the history of the plant up to the present.

МИХАЙ ГУЛЯШ

История обработки и консервного производства птиц в городе Орошхаза

В 1870 году был основан первый птицеобрабатывающий завод Венгрии в посёлке Надькереш. Не задолго после этого начался планомерный убой и поставка птиц в городе Орошхаза. Эта традиционная, уже столетняя, даже больше, промышленная деятельность была расширена производством птичих изделий и консервов за последние 20 лет. Продукты её известны и на внутреннем рынке, и за рубежом. Завод исполнял и исполняет важную роль в жизни города. Завод раньше поручил работу нескольким ста людям, а ныне почти тысяче.

Значение завода и отрасли промышленности заслужило описание истории ста лет и начала. Богатый материал, собранный в этой книге, служит тоже этим целям. Благодаря тому обстоятельству, что молодой ветеринар, интересовавшийся и прошлым завода, был назначен Министерством по земледелию на постоянный контроль завода. Он мог ещё говорить с прежними владельцами заводов, собирать данные у тех рабочих, которые стали работать в конце прошлого, или в начале этого века в птицеобрабатывающих заводах.

Эта книга освещает жизнь и остальных птицеобрабатывающих заводов, ведь их формирование, производственный способ, механизация, условия работы тех, которые там работали, были во многих отношениях похожи. Таким образом эта работа представлет нам не только Птицеобрабатывающий завод города Орошхаза, но и всю птицеобрабатывающую промышленность Венгрии.

Автор, прежде чем познакомил нас с обработкой птиц, излагает птицеводство города Орошхаза и его окрестности. Он исследует экономический и общественный план разведения и обработки птиц. Устанавливает, что подъём разведения в городе Орошхаза происходит в 60 и 70 годах прошлого века. В это время усиливается и расширяется хозяйство на хуторах. Благодаря стремлениям жителей к увеличению полей, растёт число хуторов и на окрестности и за окрестностью города, где можно разводить многочисленных птиц.

По самым ранним данным в 1885 году было отправлено уже 347 тонн птиц с городского вокзала. Этот достойный внимания результат связывается с формированием хозяйственных и общественных условий, производственной структуры того времени. Установление историографии, что немало черт пути американского типа капиталистического развития сельского хозяйства отражается в экономической истории некоторых городов Алфёлда (Мако, Кечкемет, Надькереш и др.)

Орошхаза тоже принадлежит к этим посёлкам. Здесь на практике не было крупных землевладений, значительная часть края состояла из крестьянских имений с площадью 15—20—50—100 хольдов.

Одновременно с этим преобразованием экономики, прокладкой железной дороги и дорогой общего пользования появились торговцы домашней птицей. Эти торговцы чужого происхождения принимали беспрерывно птиц, пущенных в продажу посредством внутренней и зарубежной поставок. Деятельность торговцев домашней птицей служила в первую очередь личной заинтересованности, но посредством играла важную роль и в развитии хозяйственной жизни.

Автор обращает внимание на тот факт, что торговец может успешно торговать только в том случае, если птицеводы разводят птиц достаточного количества. Исходя из этого он уделяет большого значения разведению домашних птиц, и излагает подробно эту тему, начуиная с 1820 года. В отдельной главе излагает связь промышленности домашней птицы с сельскохозяйственными комбинатами, перечисляет формы поддержки со стороны промышленности домашней птицы и пишет о племенных птицах, о выведении цыплят, об обмене суточных птиц, о предохранении против болезней.

В течение сбора литературных данных автору пришла в голову мысль, что способ отопления птичников свежим навозом — в противоречии с публикациями после II. мировой войны — не может считаться открытием американских фермеров, потому что этот способ отопления был опубликован сорок лет тому назад в номере от 8 января 1899 газеты «Орошхази уйшаг».

Он подробно занимается формированием и изменениями за сто лет рынка домашней птицы. Показывая период автор использует не только средства изображения истории и экономической истории. Он осматривает всё и с точки зрения этнографии и таким образом действующие лица, предмет и человеческий труд стоят к нам поближе. Так представляется и жизнь на рынке. Все торгующие: сборщики, торговки, мелкие и крупные торговцы также закупщики обрабатывающего завода становятся нашими знакомыми.

По автору 1880 год является началом заводской обработки домашней птицы. В это время поселился Шаламон Штейнбергер, постоянный закупщик всяких домашних птиц и яиц, в городе Орошхаза. Он построил откормочник, ледник, позже холодильник к помещениям обработки птиц. У него был погреб с известью для консервирования яиц, который принадлежал к большим заводам того времени.

Молодое поколение наших дней так знает — без наличия данных — что только после национализации (1948) стали потрошить гусей в заводах в провинции. Это тоже выяснено и автор цитирует бюллетень Хозяйственного общества Бекешской области, по которому уже до 1876 потрошили гусей в г. Орошхаза и возили гусиную печенку мелкой отправкой на железной дороге в Будапешт и Венну.

Описание об обработке яиц — хотя такой работы в заводе в Орошха-

зе уже нет — может быть полезным для тех, кто интересуется историей промышленности.

Автор книги познакомит нас с мелкими и крупными торговцами. Он устанавливает, что большинство торговков, которые торгуют домашней птицей на экспорт, было общественное предприятие. Вывоз является многосторонней задачей, один человек не мог выполнять её. Родственники или компаньоны жили за границей, они заботились о продаже товаров и информировали их о повышении или снижении обмена закупок.

Те, кто занимается местной историей, исследует прошлое города, находит хороший источник в главе, занимающейся расположением заводов того времени.

Здесь получаем представление о зданиях и дворах старых заводов.

Реально описываются уже неизвестные надворные работы, как сортирование живых кур, откормление, экспорт живых домашних птиц.

В главе об обработке домашней птицы пишется о следующих видах работы: забой, ощипка, охлаждение, сортирование, упаковка, потрошение, резание на куски, производство консервов и полуготовых продуктов, замораживание и поставка замороженных и консервных продуктов.

Постройка бойни (1963) и перестройка заводских корпусов позволяют производить полуготовые продукты и консервы. Долгое время единственным заводом венгерской птицепромышленности занимался тем делом.

Книга информирует нас о зарплате, требовании повышения зарплаты и забастовках рабочих заводов того времени. В конце книги автор познакомит нас с культурной жизнью заводов и так получается полное представление об истории завода.

TARTALOMJEGYZÉK

Bevezetés	5
A baromfitartás és -feldolgozás gazdasági és társadalmi háttere Oroszán	7

I. BAROMFITARTÁS

1. A baromfitartás alakulása	
a) Az 1820-as évektől az első világháborúig	9
b) Az első világháborútól 1948-ig	14
c) 1948-tól 1953-ig	20
d) 1953-tól napjainkig	23
2. A baromfiipar kapcsolata a nagyüzemi gazdaságokkal	26

II. BAROMFIPIAC ÉS BAROMFI-FELDOLGOZÁS

1. Kialakulásától az I. világháborúig	40
2. Az I. világháborútól az államosításig	44
3. Az államosítástól napjainkig	51
4. A piacok	
a) Szedők, kofák	61
b) Kiskereskedők	64
c) Nagykereskedők	65
d) A feldolgozó üzem piacosai	67
5. Maglólíba-piac	70
6. Tollpiac	72
7. Tojáspiac	73
8. Baromfi-feldolgozó üzemek	
a) Az üzemek elhelyezkedése a városban	78
b) Az üzemi épületek és udvarok	80
9. Baromfiüzemi udvari munkák	
a) Mérés és osztályozás	86
b) Hizlalás	88
c) Az élő baromfi szállítása	89
10. A baromfi feldolgozása	
a) A vágás	92
b) A kopasztás	96

c) Hűtés, osztályozás, csomagolás.....	101
d) Bontás-zsigerezés, darabolás, konyhakész termékek és konzervek gyártása.....	107
e) Fagyasztás, a fagyasztott és konzervgyári termékek szállítása	113
11. Tojásfeldolgozás	
a) Lámpázás.....	117
b) A tojáslé készítése.....	118
c) A tojás osztályozása.....	119
d) A tojás tartósítása.....	122
12. Kiegészítő munkák. Elhelyezkedési és alkalmazási gondok.....	124
13. A baromfi-feldolgozó üzemek szociális ellátottsága.....	126
14. Bérek, bérkövetelések, sztrájkok.....	130
15. Kulturális élet.....	133
16. Események az államosított üzem életéből.....	137
Jegyzetek.....	142
Adatközlők.....	145
Képek lelőhelyjegyzéke.....	151
Geschichte der Geflügelverarbeitung und Herstellung von Geflügelkonserven in Orosháza (Verarbeitung seit 1880, Konservenproduktion seit 1963).....	157
History of poultry—proceeding and the production of poultry conserves in Orosháza (Proceeding since 1880, production of conserves since 1963).....	160
История обработки и консервного производства птиц в городе Оршхза.....	163



1. kép: Az 1937. évben a Budapesten megrendezett nemzetközi baromfi-kiállításról Györgyi Lajos orosházi gazdálkodó hozott haza értékes díjakat
 Bild 1: Von der 1937 in Budapest veranstalteten internationalen Geflügelausstellung brachte der Landwirt Lajos Györgyi wertvolle Preis nach Hause.
 Picture 1: The farmer Lajos Györgyi brought home valuable prizes from the international poultry-exhibition held in Budapest 1937

Oroszás, 1883. II. évfolyam. 27. szám. Vasárnap, július 8.

OROSHÁZI ÚJSÁG
 Társalmai, ismeretterjesztő és közgazdasági hetilap.
 MEGJELNIK MINDEN VÁSÁRNAP.

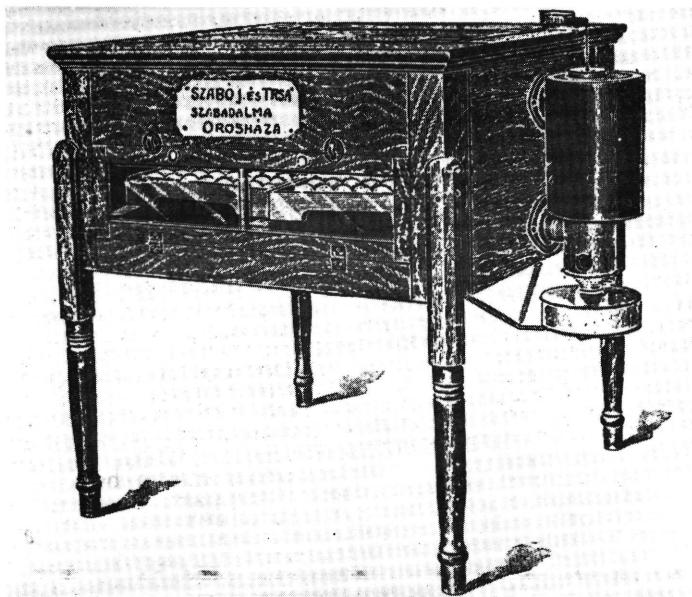
KÖZGAZDASÁG.
 Budapest, 1883. júl. 6.

(—) Élelmi czikkok forgalma Budapesten. (Klein és Klein jelentése az „Oroszázi Újság” részére.) Az árakérséletek a heti folyamán valószínűleg azelőtt szállítmányok által nagyobbottak és baromfiakban az árak esakély veszteséget szenvedtek. Tojásokban az állomány felszaporodása folytán 44—45 darab forintjával kézzelgessen adódtak. Vaj árát a múlt heteshez képest, változást nem szenvedett. Burgonya: Tekintettel arra, hogy az áraktárban még alkalmatlan, ontónak pedig még nem használhatják, az érkező szállítmányok 3 frtért mértékességeként kínálattak. Zöldáruk és sárga-dégekben rendszeres szállítmányok érkeznek és végképen eladottak. Jégycsontok következők: Lila 5.—5.20. Kecska 1.60—1.70. Tyúk 1.60—1.70 párjával. Zöldárak: Káposzta 8.—10. Tök 10.—12. Többi fajok 60.—70 kr. darabonként. Új pasuly nagy mennyiségben van képviselve 80—90 széként foghagyma és vereb hagyma 1.60—2 frt 100 székent.

Oroszázi hetipiac.
 Múltán gazdaság a megkezdett aratással el vannak foglalva, heti piacunk gyengén volt látogatva. — Bóza 9—10 frtig kelt. — Kukoricán igen lanyha irányt követ, 1.50—40-ig vérszóltattak, nagyobbrészt helybeli szükségletre. — Árpa csak igen győven fordult elő, 3.50-ért kelt. — A termés általában jónak mutatkozik, az időjárás az aratásra igen kedvező.

Oroszáza hirdető könyvéből.

2. kép: Az Oroszázi Újság piaci tájékoztatója az árakról 1883-ban
 Bild 2: Preisinformationen aus den Marktinformationen der Oroszázaer Zeitung von 1883
 Picture 2: Information on prices from the market-informations of the Oroszáza News from 1883



3. kép: Szabó I. és Társának saját készítésű és szabadalmaztatott keltetőgépe, 1904
Bild 3: Selbstgebautes und patentiertes Brutgerät von I. Szabó und Genosse von 1904
Picture 3: Selfmade and patented brooder from I. Szabó and companion from 1904

4. kép: Fekete Sándor gazdálkodó tanyája és baromfiállománya, 1927
Bild 4: Gehöft und Geflügelbestand des Landwirts Sándor Fekete. 1927
Picture 4: Farm and poultry-stock of the farmer Sándor Fekete. 1927



ALFÖLDI BAROMFI TENYÉSZTŐ



A DÉLMAGYARORSZÁGI BAROMFI-
FAJNYÚL-ÉS GALAMBTENYÉSZTŐK
EGYESÜLETE HIVATALOS LAPJA.

Megjelenik minden hó 1-én. I. évfolyam. 1-ső szám. Békéscsaba, 1923 október 1.

Beköszöntő.



Amidőn szaklapunk ezen első példányát olvasóink kezébe juttatjuk, nem mulaszthatjuk el, hogy néhány sorban ne válaszoljuk azokat a célokat, amelyeket ezzel a szaklappal szolgálni óhajtunk.

Békéscsaba rendezett tanácsu várossal kezdjük, melyet úgy az egyesület, mint a szaklap részére székhelynek és központnak vettünk. Ez a város a jelenlegi határviszonyok között legkedvezőbb fekvésű városa az Alföldnek, amelynek gazdasági jelentősége hatalmasra fejlődött máris és még nagyobb mértékben hivatott fejlődni az elkövetkezendőkben.

Ezért tettük meg ezt a várost központnak. Mert nemcsak az a célja az egyesületnek és a szaklapnak kiváltképen, hogy a magyar közgazdaság kincsesházából kiemelje a házi szárnyasok, galambok, a fajnyulak tenyésztésének gondolatát; nemcsak az a célja, hogy ezek iránt figyelmet és érdeklődést gerjesszen, hanem egyúttal erősíteni akarja azt a tábort, amely itt a je-

lenlegi Délmagyar határszélén, az Alföld legdusabb vidékén a gazdálkodásnak ezzel a kincseket rejtőben jövedelmező, de egyúttal egyik legszebb gyönyörködtetést nyújtó fajtájával eddig is foglalkozott.

A termelés gazdasági jelentősége mellett a baromfi, galamb- és fajnyultenyésztés tekintetében annak kereskedelmi értékesítésének kérdésében is iránymutatást akar adni, felvilágosítást nyújtani. Kedvet óhajtunk ébreszteni, a hatóságok figyelmét fel akarjuk hívni, tenyésztőket akarunk gyűjteni s meg akarjuk találni a módját együttes erővel annak, hogy ez a tenyésztés hasznos is legyen.

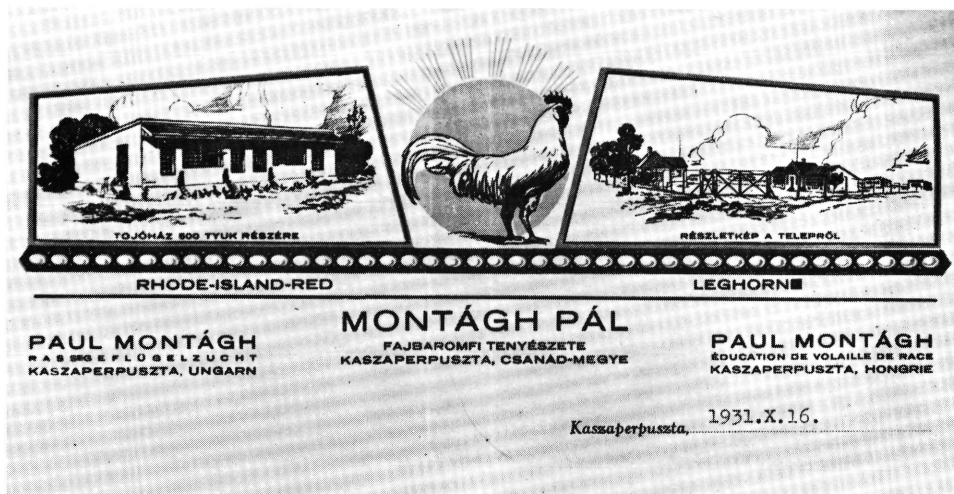
Ilyen gondolatok között adjuk át ezen első példányunkat olvasóinknak. Fogadják a szaklap körül csoportosult tábor intencióit támogató érzésekkel s sorakozzanak a mi táborunkba, hogy a gazdasági tevékenységnek ezzel a formájával is a magán-gazdaságoknak hasznót, az országnak pedig dicsőséget tudjunk szerezni.

A SZERKESZTŐSEG.

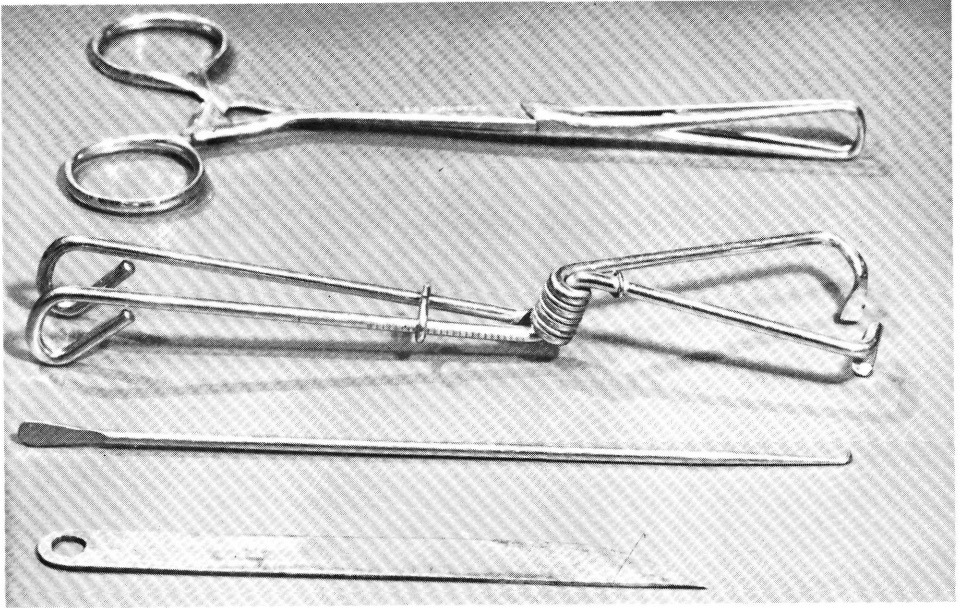
5. kép: A Délmagyarországi Baromfitenyésztők Egyesülete lapja, 1923
Bild 5: Zeitung den Geflügelzüchtervereingung Südungarns 1923
Picture 5: Paper of the Poultry-Breeders' Union of Southern Hungary. 1923



6. kép: A délmagyarországi Baromfi- Fajnyúl- és Galambtenyésztők Egyesületének tagjai, 1932
 Bild 6: Mitglieder des Verbandes der Geflügel-, Rassekanischen- und Taubenzüchter von Südungarn. 1932
 Picture 6: Members of the South Hungarian Organization of Poultry-, Rabbit- and Pigeon-breeders of 1932



7. kép: Montágh Pál üzleti levélpapírja. 1931.
 Bild 7: Geschäftspapier des Landwirts Pál Montágh von 1931
 Picture 7: Business letter-paper of farmer Pál Montágh from 1931



8. kép: A kakasok ivartalanításánál (kappanozásánál) használt műszerek, 1933
Bild 8: Zur Kapaunisierung der Hähne gebrauchte Instrumente. 1933
Picture 8: Instruments used for caponization of cocks. 1933

9. kép: Az Alföldi Baromfiipari Egyesülés központjának dolgozói. 1951. Békéscsaba
Bild 9: Mitarbeiter des Zentrums der Vereinigung der Alfölder Geflügelindustrie. Békéscsaba, 1951

Picture 9: Members of the centre of the organization of the Alföld Poultry-industries.
Békéscsaba, 1951





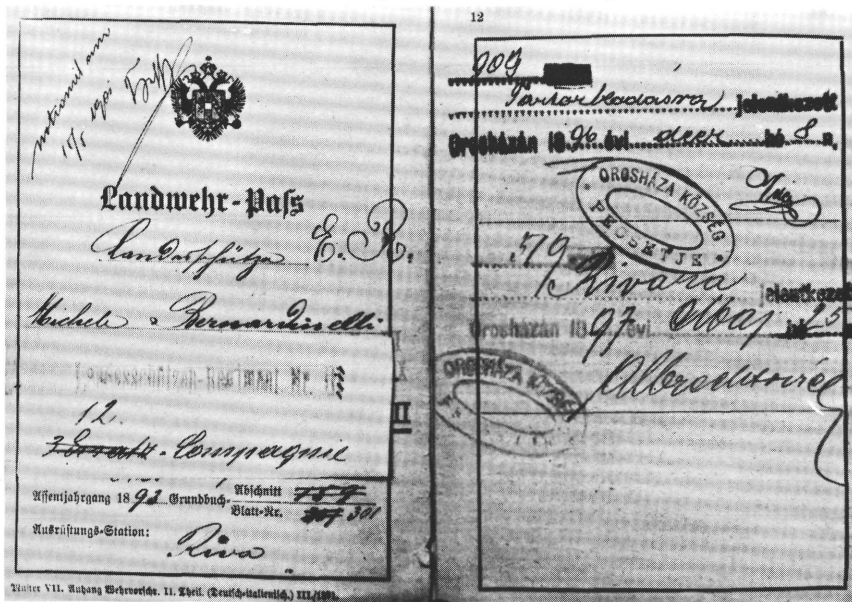
10. kép: Baromfi piac Orosházán 1934-ben. A kép jobb sarkában a pavilonszerű mázsaház.

Bild 10: Geflügelmarkt in Orosháza 1934

In der rechten Bildecke das pavillonartige Waaghaus

Picture 10: Poultry-market in Orosháza, 1934

In the right corner of the picture we can see the pavilion-like scale-house



11. kép: Michele Bernardinelli olasz baromfi-kereskedő útlevele, amellyel Orosházán hivatalosan jelentkezett. 1896

Bild 11: Pass des italienischen Geflügelhändlers Michele Bernardinelli, mit welchem er sich offiziell in Orosháza anmeldete. 1896

Picture 11: Passport of Italian poultry-merchant Michele Bernardinelli he used when officially reporting in Orosháza. 1896



12. kép: Az egyik olasz baromfi-kereskedő lakodalmának 3. napja. A kereskedő rokonai, az üzlettársak és a munkások együtt ünnepelnek. 1908.

Bild 12: 3. Tag der Hochzeit eines der italienischen Geflügelhändler. Die Verwandten des Kaufmanns, die Geschäftspartner und die Arbeiter feiern gemeinsam. 1908

Picture 12: 3rd day of the wedding of one of the Italian poultry-merchants. Relatives of the merchant, his business-partners and the workers are celebrating together. 1908



13. kép: Baromfitelepi tehergépkocsik az 1930-as években

Bild 13: Lastwagen des Geflügeldepots aus den 1930-er Jahren

Picture 13: Lorries of the poultry-farm from the 1930-s



14. kép: Klein és László kereskedők baromfifeldolgozó üzemének udvara 1937-ben.
Bild 14: Hof des Geflügelverarbeitungsbetriebes der Kaufleute Klein und László 1937
Picture 14: Yard of the poultry-proceeding plant of the Klein and László merchants from 1937

15. kép: Üzemi épületek 1939-ben. A tulajdonos Bernardinelli Lajos
Bild 15: Betriebsgebäude 1939. Eigentümer ist Lajos Bernardinelli
Picture 15: Proceeding-buildings 1939. Owner is Lajos Bernardinelli

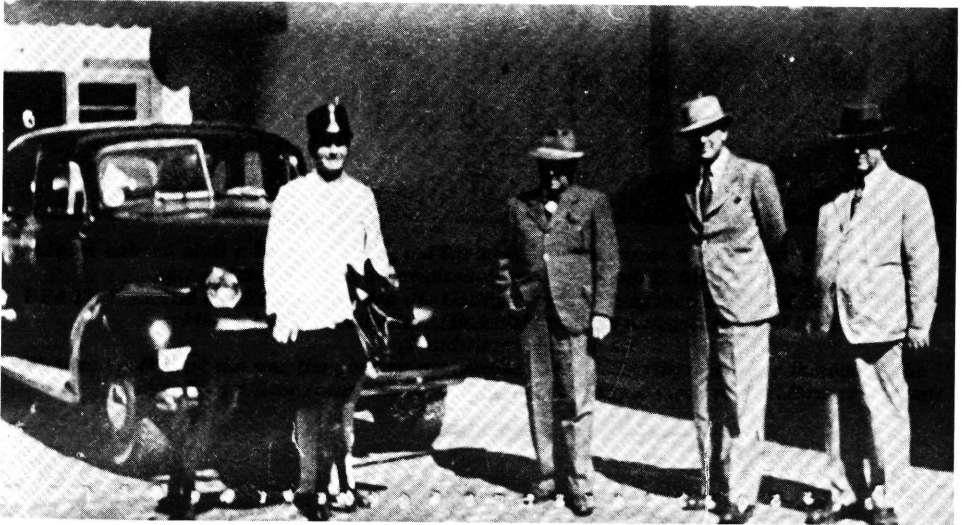




16. kép: Bernardinelli üzemében irodaházat építenek. 1941

Bild 16: Bau eines Bürogebäudes im Betrieb von Bernardinelli. 1941

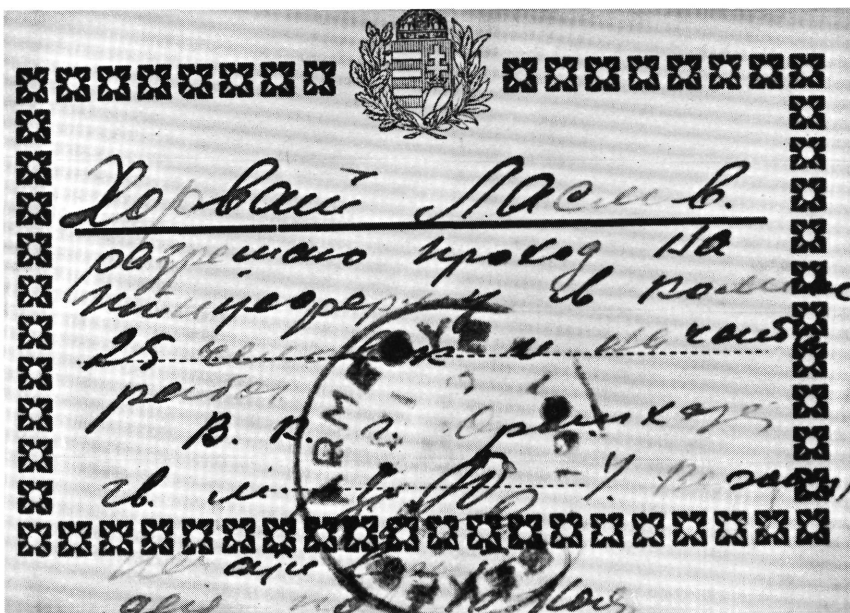
Picture 16: Building of a bureau-building in the proceeding-plant owned by Bernardinelli. 1941



17. kép: A háború alatt a baromfifeldolgozó üzemeket hadiüzemmé nyilvánították. Az ellenőrző katonatiszt (hadiüzem-parancsnok) a „Mezőgazdák” üzemébe érkezett (1942)

Bild 17: Während des Krieges wurden die Geflügelverarbeitungsbetriebe zu Kriegsbetrieben erklärt. Der Kontrolloffizier (Befehlshaber des Kriegsbetriebes) kam im „Landwirte“-Betrieb an

Picture 17: During the war the poultry-proceeding plants were declared war factories. The controlling officer (commander of the war factory) arrived to the „farmers”-plant



18. kép: A szovjet városparancsnok mozgási engedélye a baromfitelepi munkások számára. 1944.
(Az igazolást régi hivatali papírra írták.)

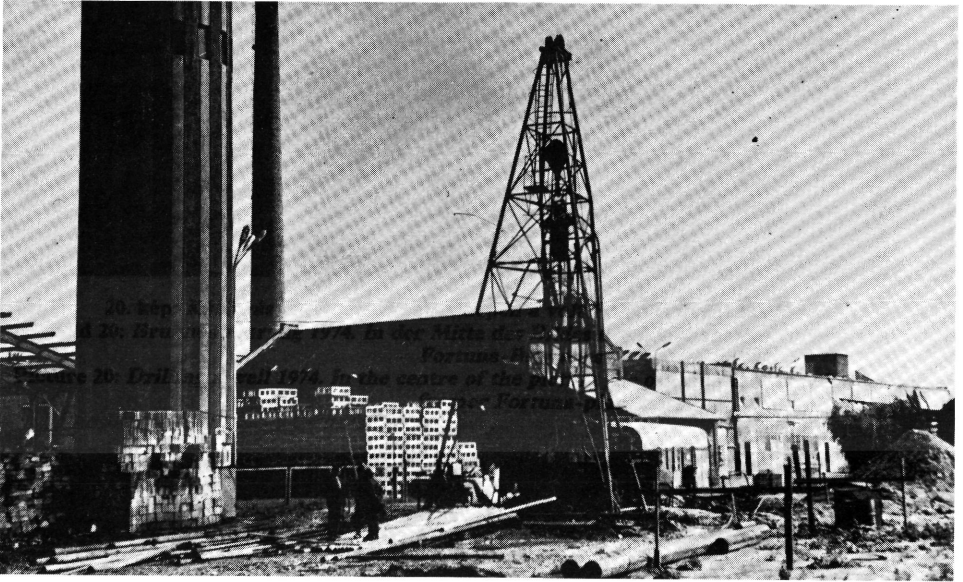
Bild 18: Bewegungserlaubnis des sowjetischen Stadtkommandanten für die Arbeiter des Geflügeldepots. 1944. (Die Bescheinigung wurde auf altem Büropapier geschrieben)
Picture 18: Permission for movement for the workers of the poultry-farm emitted by the town's Soviet commander. 1944. (The permission was written on old office-paper)

19. kép: Május elsejének ünneplése 1945-ben. A tehergépkocsit a harctéren maradt roncsokból állították össze

Bild 19: Feier des 1. Mai 1945. Lastwagen wurden aus den auf dem Kampfschauplatz zurückgelassenen Wracks zusammengebaut

Picture 19: Celebration of May Day 1945. Lorries were constructed from the wrecks left on the battle-field





20. kép: Kútúrás 1974-ben. A kép közepén a volt Fortuna üzem hűtőháza.
Bild 20: Brunnenbohrung 1974. In der Mitte des Bildes das Kühlhaus des vormaligen Fortuna-Betriebes
Picture 20: Drilling a well 1974. In the centre of the picture the old cold-storage plant of the former Fortuna-plant

21. kép: Tömbhúsgyártás, 1966
Bild 21: Blockfleisch-Fabrikation. 1966
Picture 21: Meatblock-production. 1966





22. kép: Pácolt libamell töltése. 1966.
 Bild 22: Füllen gebeizter Gänsebrust. 1966
 Picture 22: Filling of pickles goosebreast. 1966

23. kép: Füstölt libamell. Az Orosházi Gyárnak az 1967. évi Mezőgazdasági Kiállításon I. díjat nyert terméke
 Bild 23: Geräucherte Gänsebrust. Dieses Erzeugnis des Orosházaer Betriebes gewann 1967 auf der Landwirtschaftsausstellung den 1. Preis
 Picture 23: Smoked goosebreast. This product won the Orosháza proceeding-plant a 1st prize on the 1967 Agricultural Fair



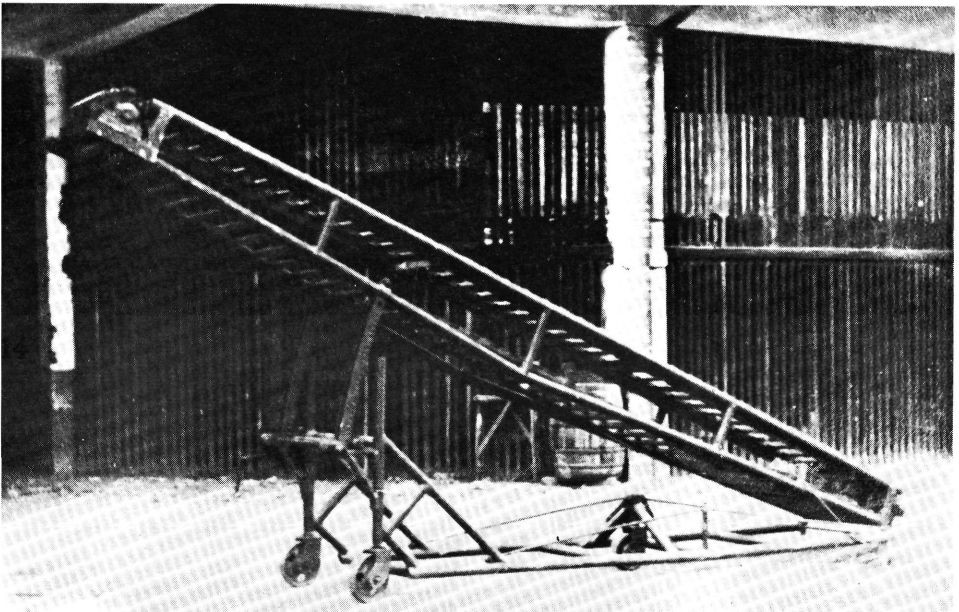


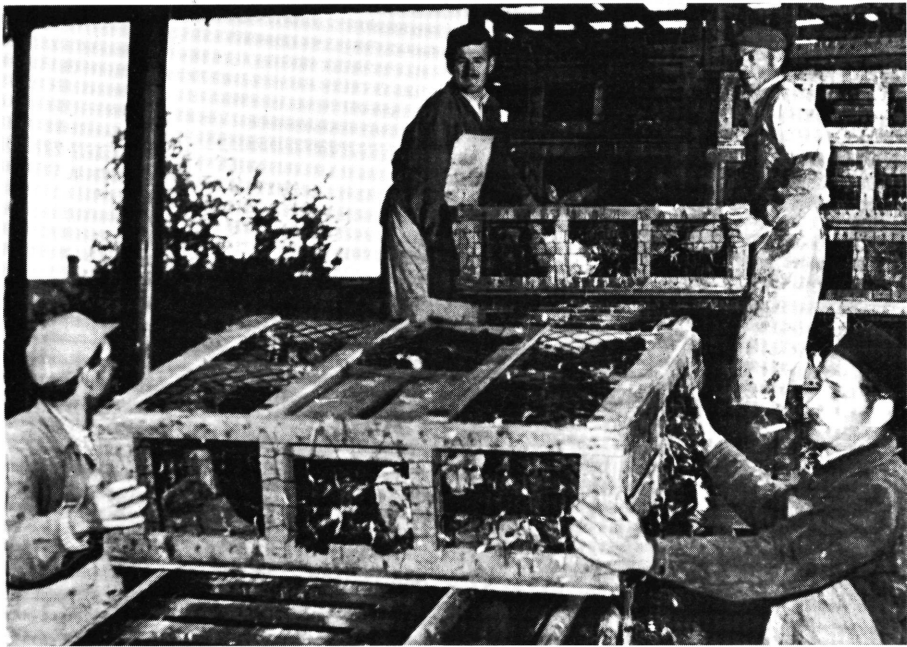
24. kép: Kísérleti baromfikonzerv-gyártás 1966-ban
 Bild 24: Geflügelkonserven-Versuchsproduktion. 1966
 Picture 24: Experimentive production of poultry-conserves. 1966

25. kép: Léccel körülzárt pihentető szin, alul a liba, felül a pulyka számára. Elöl a ketreclerakó
 elevátor, 1951

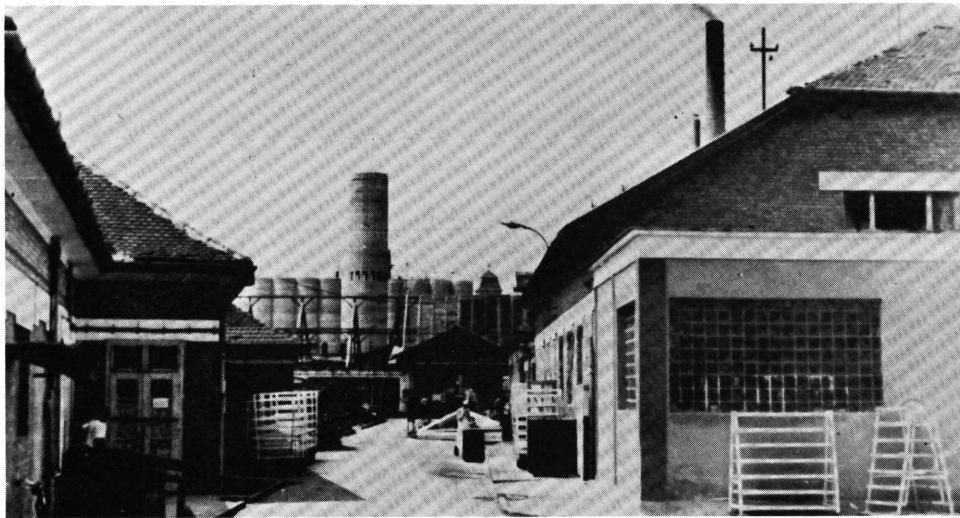
Bild 25: Mit Latten umgebene Ruhestallung, oben für Puten, unten für Gänse.Im Vordergrund
 der Käfigförderer-Elevator. 1951

Picture 25: Resting-shed with lathes around, on top for turkey, below for geese. In the
 foreground the elevator for putting down the cages. 1951

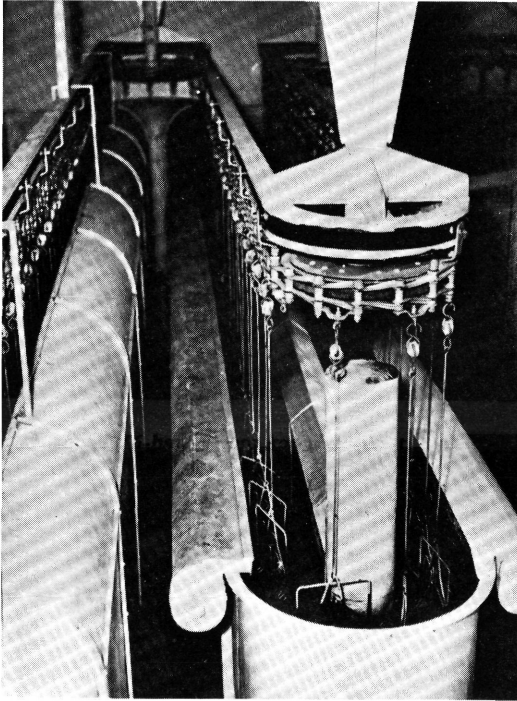




26. kép: Ketreclerakás elevátorral,1959
 Bild 26: Käfigniederlage mittels Elevator. 1959
 Picture 26: Putting down cages with elevator. 1959



27. kép: Az üzem udvara. Jobb oldalon a polcos hűtőkocsik mögött a folyadékos előhűtő épülete.
 Hátul a bontás alatt lévő csirkehizlalda és az új víztorony, 1970
 Bild 27: Hof des Betriebes. Auf der rechten Seite hinter den mit Regalen versehenen
 Kühlwagen das Gebäude für die Flüssig-Vorkühlung
 Picture 27: Yard of the plant. Behind the cooling-vehicles with shelves on the right the building
 for the liquid-forecooling



28. kép: Az első bukógátas forrázókad.
1956

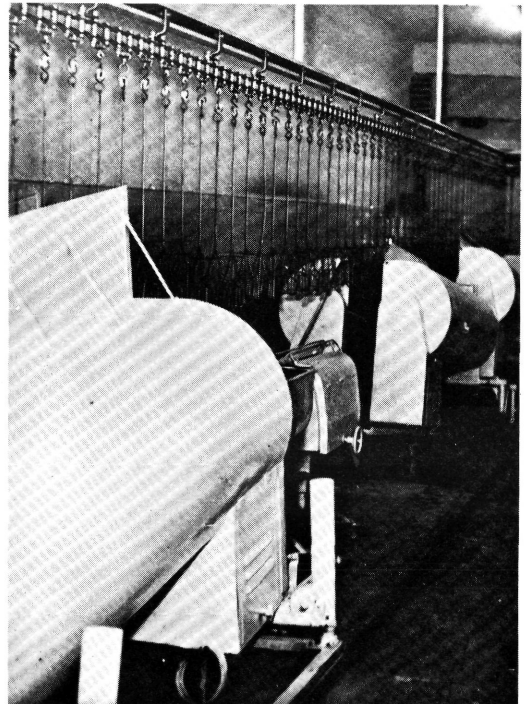
Bild 28: Erstes Brühbad mit Falldamm.
1956

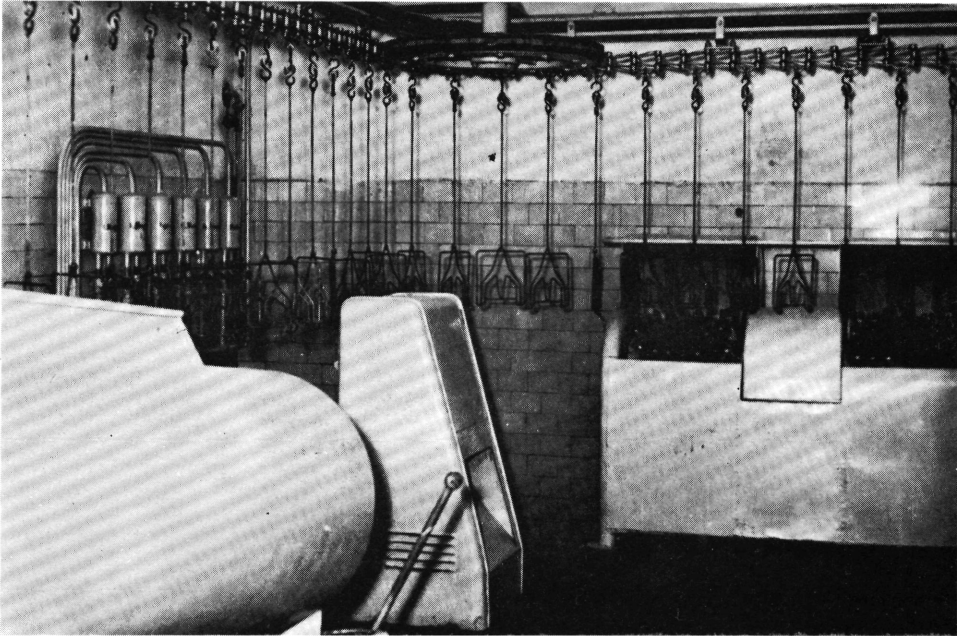
Picture 28: First boiling-tube with
overfall. 1956

29. kép: 1956-ban három kopasztógépet
állítottak be egymás után,
hogy tökéletesebb legyen
a munka

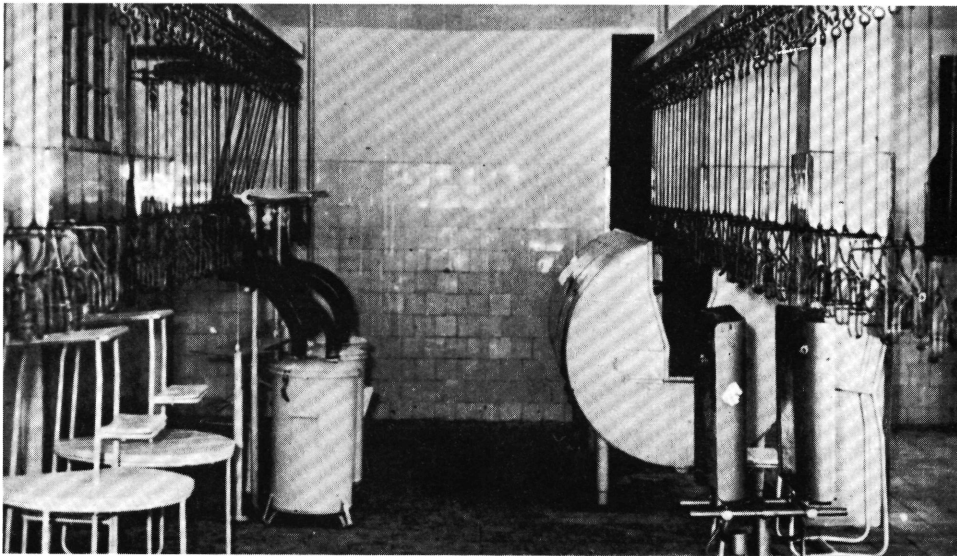
Bild 29: 1956 wurden drei
Rupfeinrichtungen
hintereinander eingestellt, um
eine einwandfrei
Arbeit zu
garantieren

Picture 29: 1956 three picking-machines
were installed following each
other to make work more
effective, cleaner





30. kép: Szárnytépő és forgódobos dörzskopasztógép 1956
 Bild 30: Flügelrupfer und Trommel-Reibrupfmaschine. 1956
 Picture 30: Wink-picker and revolving rub-picking machine. 1956

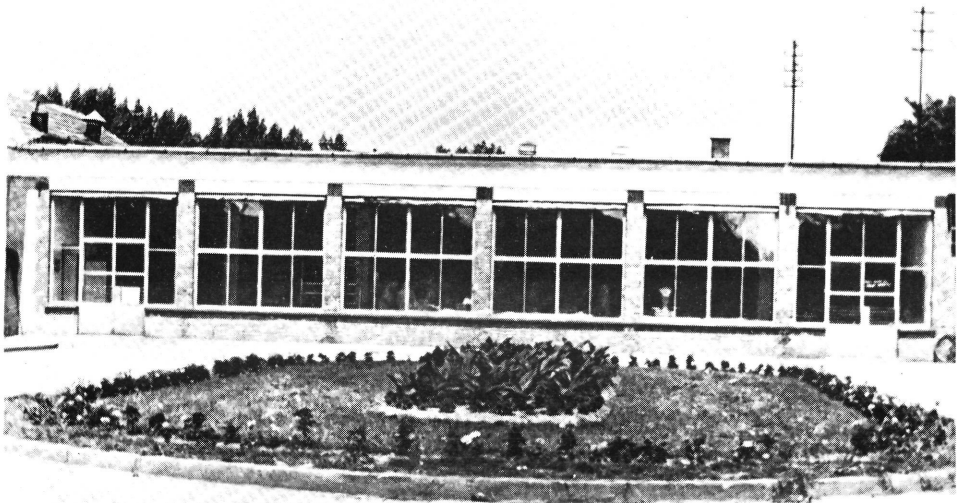


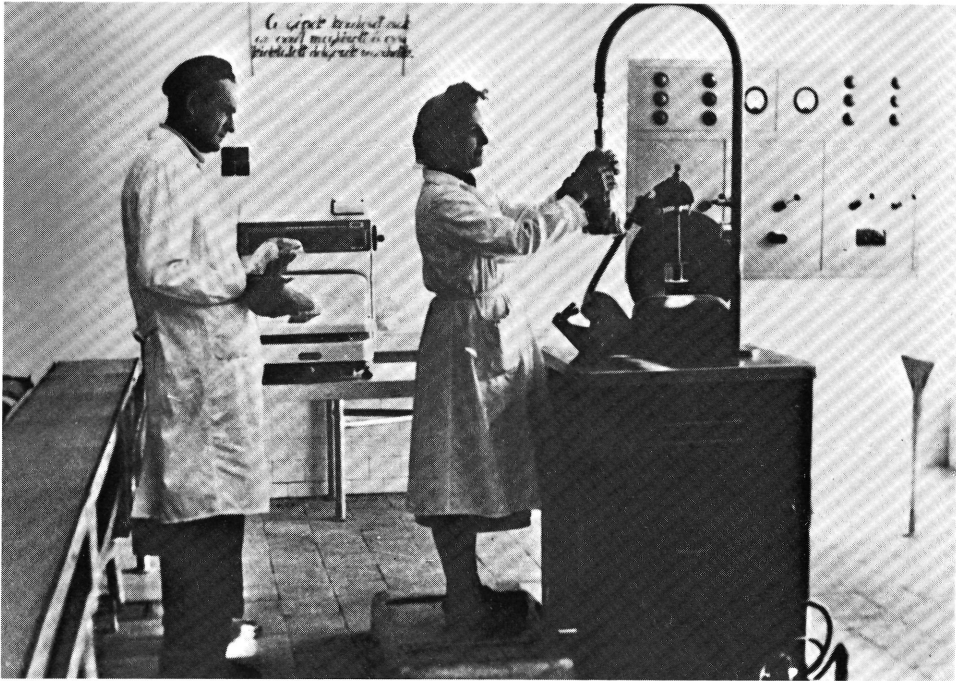
31. kép: A felsőpálya alatt a vákuumos belező, az automata tollpörzszőlő és a zuhanyozó, 1956
 Bild 31: Unter der oberen Produktionskette die Vakuum-Innereienentfernungsanlage, der automatische Federsenger und die Duschanlage. 1956
 Picture 31: Beyond the upper production-chain vacuum-operated installment for disboweling, the automatic feather-singing machine and shower. 1956



32. kép: A pulykafeldolgozó épületének bontása, 1970
Bild 32: Abbruch des Gebäudes für die Putenverarbeitung. 1970
Picture 32: Demolition of the turkey-proceeding building. 1970

33. kép: Zsigerelő — darabolóterem, 1960
Bild 33: Eingeweideentfernungs- und Zerstückelungsraum. 1960
Picture 33: Room for disemboweling and chopping-room. 1960





34. kép: Az első Crayovac-típusú légtelenítő és zárógép próbaüzemelése, 1960
 Bild 34: Probetrieb der ersten Vakuum- und Verschießanlage vom Crayovac-Typ. 1960
 Picture 34: Probation operation of the first vacuum- and closing-machine of the Crayovac-type. 1960

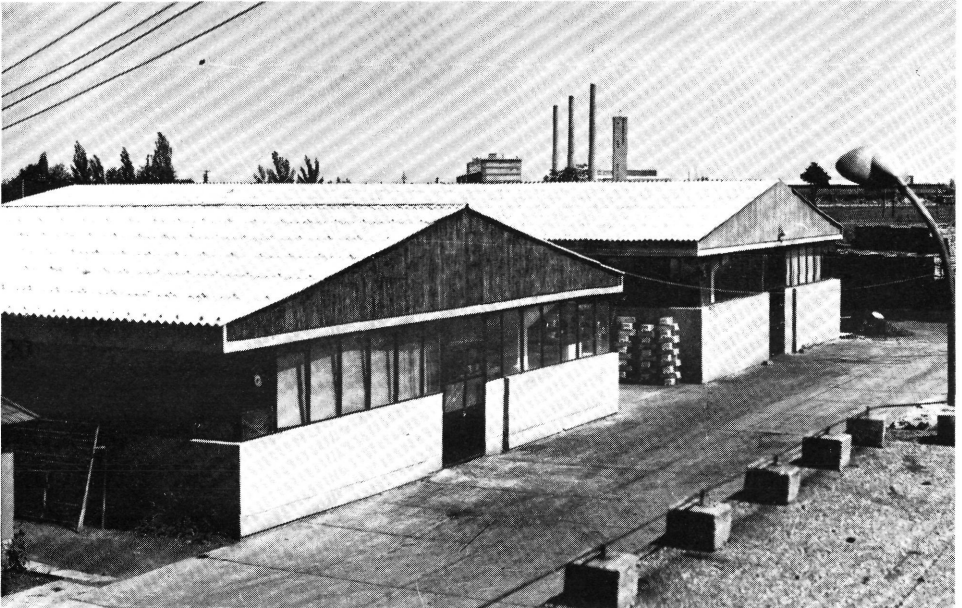


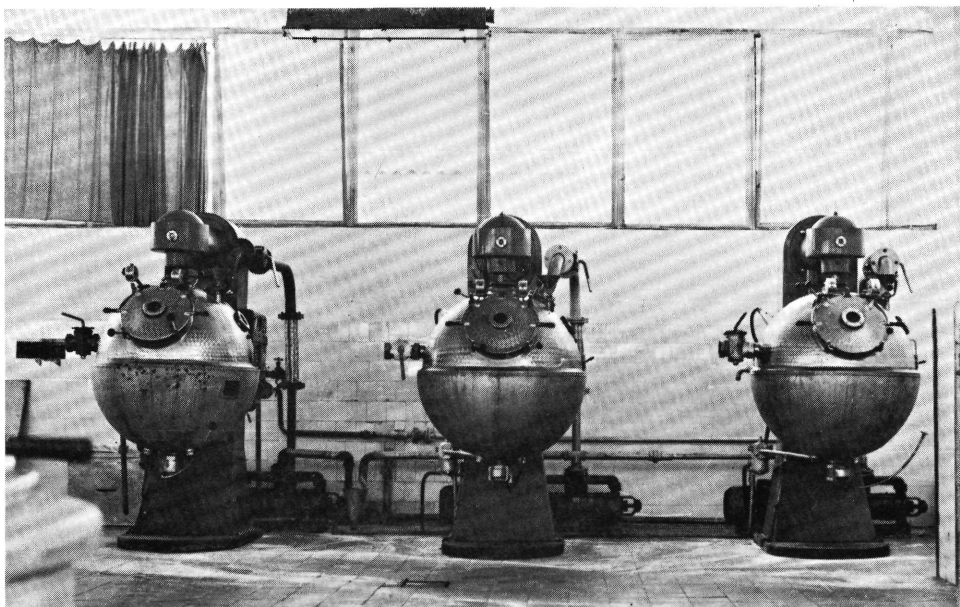
35. kép: Ketreclerakás emelővillás targoncával. 1969
 Bild 35: Käfigablage mittels Hebegabel-Karren. 1969
 Picture 35: Packing down cages with lever-arm barrow. 1969



36. kép: Az I. sz. csarnok építése a konzervüzemben. 1967
Bild 36: Bau der Halle Nr. 1 im Konservenbetrieb. 1967
Picture 36: Building of the hall No. 1 in the conserve-plant. 1967

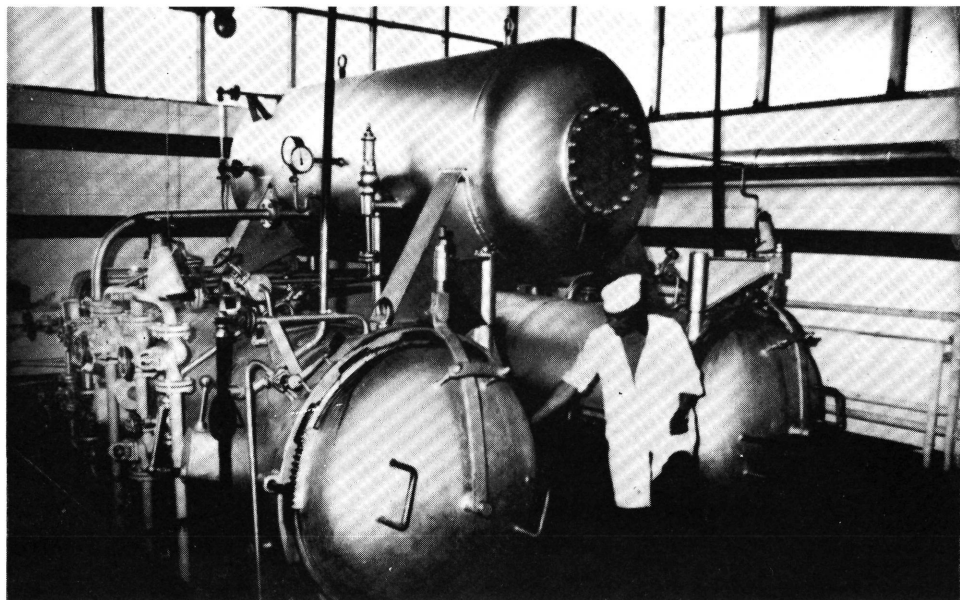
37. kép: Az I-es és II-es sz. konzervgyári csarnok 1968-ban
Bild 37: Halle Nr. 1 und 2 des Konservenbetriebs 1968
Picture 37: Hall No. 1 and No. 2 of the conserve-plant 1968

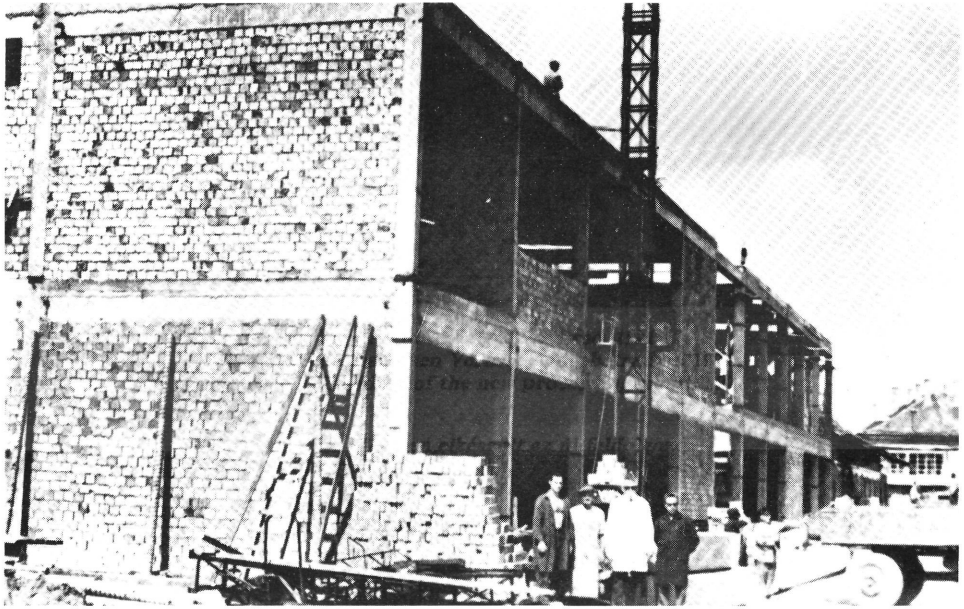




38. kép: Húsleves-sűrítő gömbvákuum üstök. 1968
Bild 38: Brüheverdickungs-Kugelvakuum-Kessel. 1968
Picture 38: Meatsoup-densifier sphere-vacuum-kettles. 1968

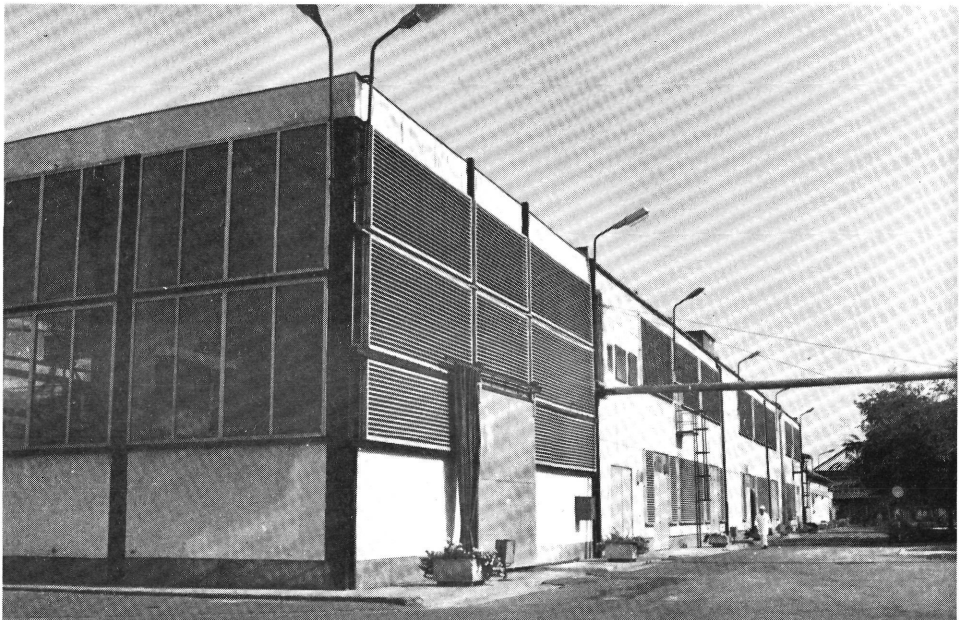
39. kép: Konzervek csirátlanítására szolgáló fekvő üstök (autoklávok) 1969
Bild 39: Autoklaven zur Sterilisation der Konserven. 1969
Picture 39: Autoclaves for the sterilization of conserves. 1969

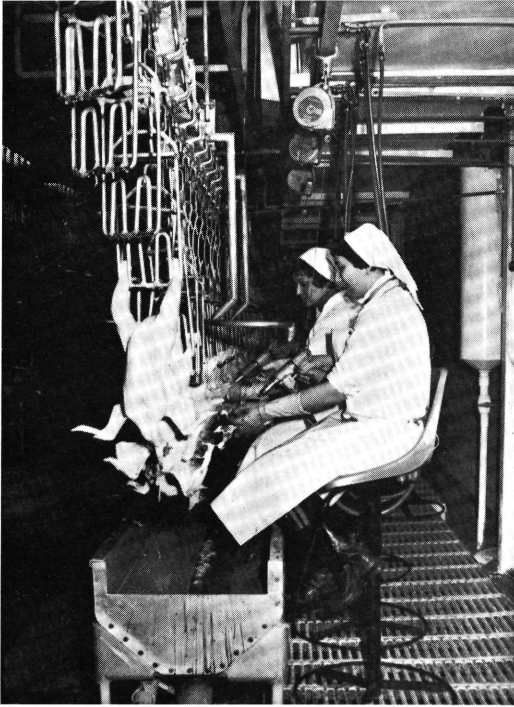




40. kép: Az új feldolgozó építése. 1971
bild 40: Bau des neuen Verarbeitungsbetriebes. 1971
Picture 40: Building of the new proceeding-plant. 1971

41. kép: 1972-ben elkészült az új feldolgozó
Bild 41: Der 1972 fertiggestellte Verarbeitungsbetrieb
Picture 41: The 1972 finished proceeding-plant





42. kép: Ollók helyett egy új készülékkel
vágják körül a kloakát, 1976

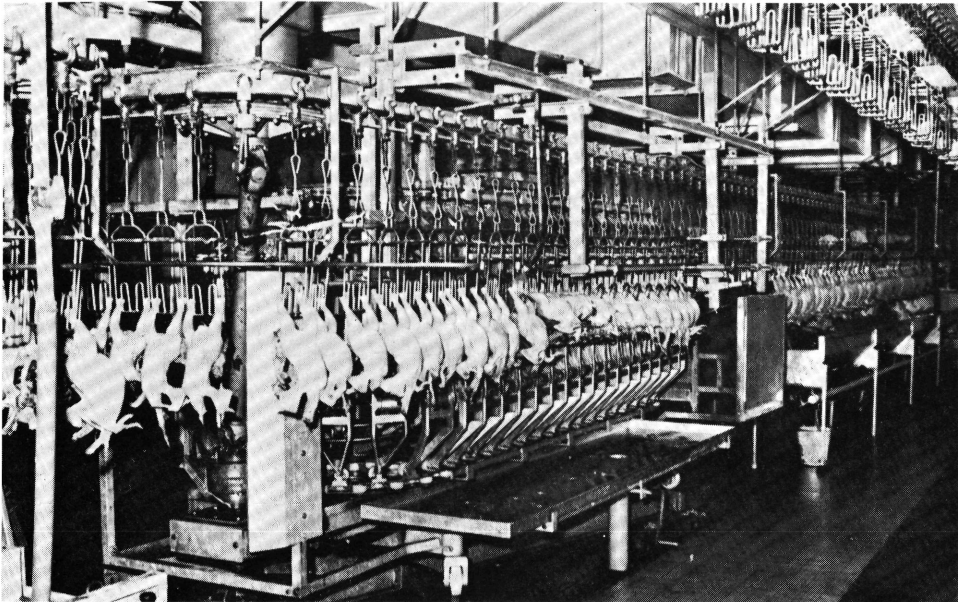
Bild 42: Die Kloaken werden statt mit
Scheren mit einem neuen Gerät
umschnitten. 1976

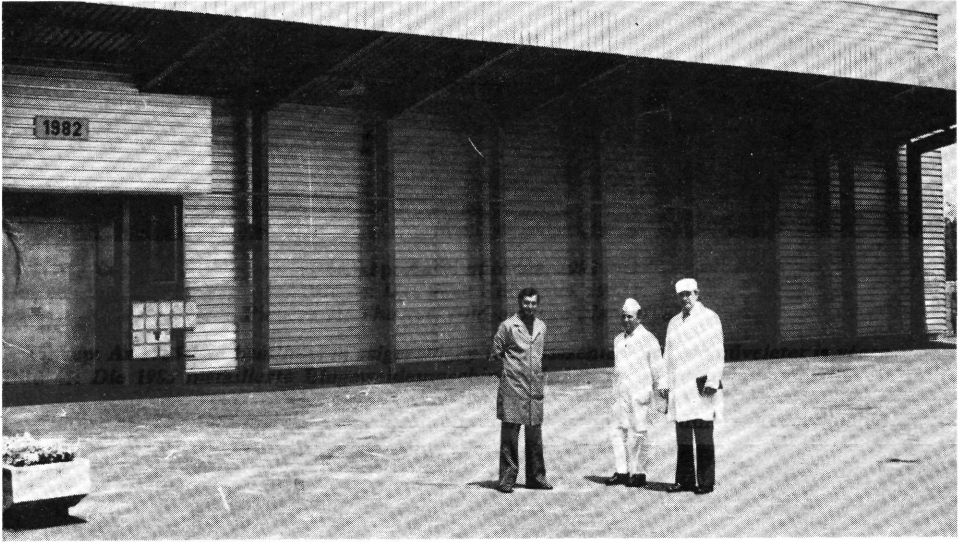
Picture 42: The cloaks are cut with a new
instrument instead of
scissors. 1976

43. kép: Zsigereológép, 1976

Bild 43: Eingeweide-Maschine. 1976

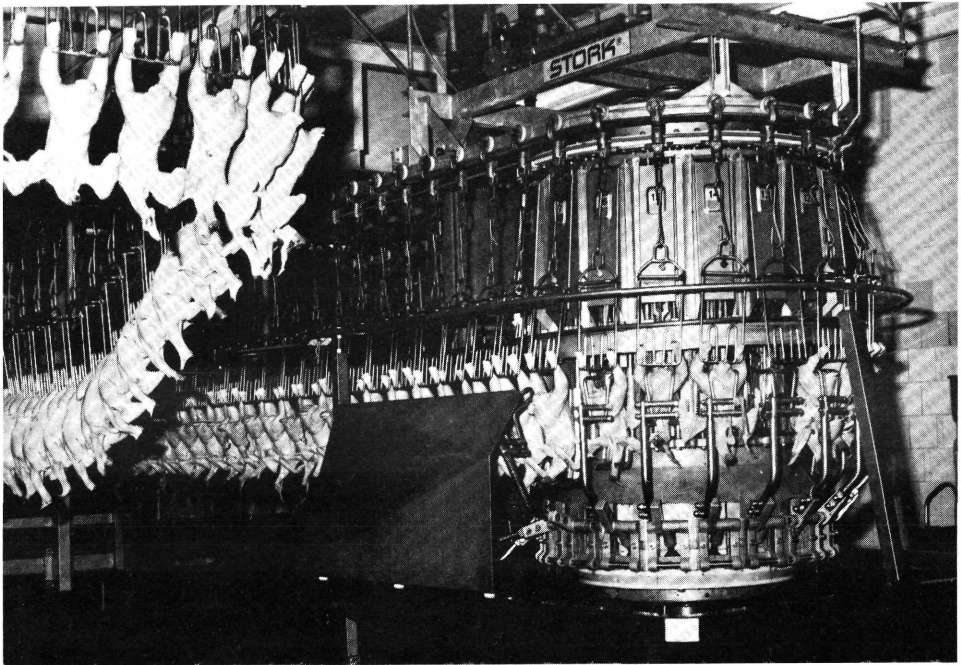
Picture 43: Disemboweling-machine. 1976





44. kép: Az új hűtőház, 1982
Bild 44: Das neue Kühlhaus. 1982
Picture 44: The new cold-storage plant. 1982

45. kép: Az 1985-ben beállított új zsigereológép több összehangolt részműveletet is végez
Bild 45: Die 1985 installierte Eingeweidemaschine erledigt mehrere aufeinander abgestimmte
Arbeitsgänge
Picture 45: The 1985 installed new disemboweling-machine does different coordinated
operations





46. kép: Múlt századi csirkeszállító-kas. (Rekonstrukció.)

Bild 46: Hühnertransportkorb aus dem vorigen Jahrhundert (Rekonstruktion).

Picture 46: Transport basket for chicken from last century. (Reconstruction)



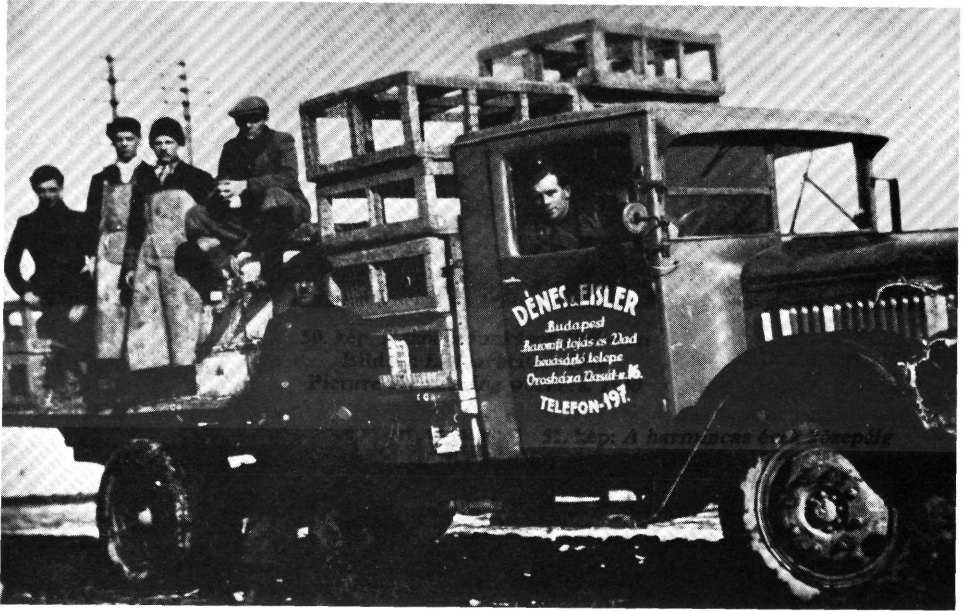
47. kép: Pulykavásár Orosházán. Pulykák fojtása és kopasztása 1930-ban
 Bild 47: Putenmarkt in Orosháza Würgen und Rupfen der Puten. 1930
 Picture 47: Turkey-market in Orosháza Stifling and picking of turkey. 1930



48. kép: Kunszentmártoni pulykapiac, 1938. Ekkor az orosháziak 22 gépkocsi pulykát vásároltak
Bild 48: Putenmarkt in Kunszenmárton. 1938
Damals kauften die Orosházaer 22 Lastwagen Puten auf
Picture 48: Turkey-market in Kunszentmárton. 1938
Then the people from Orosháza bought up 22 lorry-ful of turkey

49. kép: Kisebb piac a szomszédos Nagymágocson a 30-as évek végén
Bild 49: Kleinerer Markt im nachbarlichen Nagymágocs Ende der 30-er Jahre
Picture 49: Smaller market in the neighbouring Nagymágocs at the end of the 30-s





50. kép: Rakodómunkások 1940-ben
 Bild 50: Ladearbeiter. 1940
 Picture 50: Loading workers. 1940

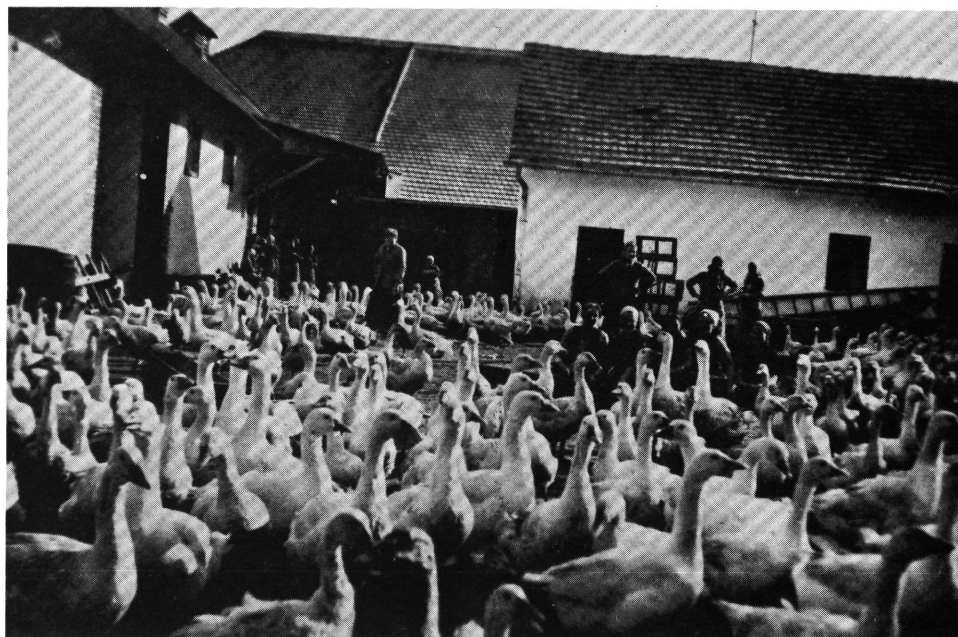


51. kép: A harmincas évek közepéig
 a piaci munkások a gépkocsi
 kettecein utaztak
 Bild 51: Bis Mitte der dreißiger Jahre
 fuhren die Marktarbeiter auf
 den Käfigen auf Lastwagen mit
 Picture 51: Until the mid-thirties the
 market-workers were travelling
 on top of the cages on the lorries



52. kép: Gépkocsi személyszállító bódéval és ketrecekkel 1940-ben
Bild 52: Lastauto mit Verschlag zur Personenbeförderung und Käfigen. 1940
Picture 52: Lorry with box for people-transport and cages. 1940

53. kép: A piacról beszállított libák Klein és László üzemének udvarán, 1937
Bild 53: Vom Markt angelieferte Gänse im Hof des Betriebes von Klein und László. 1937
Picture 53: Geese transported in from market in the yard of the proceeding-plant of Klein and László. 1937





54. kép: Baromfiátvétel a tenyésztő udvarán. A gazda nem a piacra, hanem az üzembe szállítja a gyöngytyúkokat, 1937

Bild 54: Übernahme von Geflügel auf dem Hof des Züchters. Der Landwirt transportiert die Perlhühner nicht auf den Markt, sondern in den Verarbeitungsbetrieb. 1937

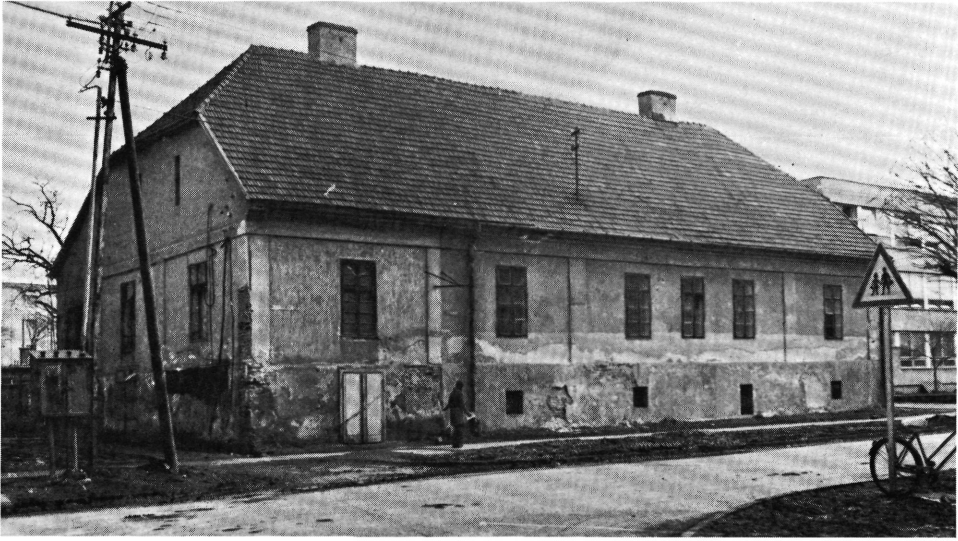
Picture 54: Reception of poultry in the breeder's yard. The farmer does not transport his guinea-fowls to the market but directly to the proceeding-plant. 1937



55. kép: Labádi-féle, villannyal hajtott tolócsigás tömőgép, 1956. (Első az ilyen rendszerű gépek között.)

Bild 55: Elektrisch getriebene Gänse-Schoppmaschine mit Schubschnecke vom Labádi-Typ. (Unter Maschinen dieses Typs die erste)

Picture 55: Electric goose-cramming machine of the Labádi-type with push-pulley. (First of the machines operating in this system)



56. kép: Az ún. Külley-ház és hatalmas pincéje, amelyben 1948-ig Dénes Sándor tollkereskedő, majd 1948 után a Földművesszövetkezet vásárolt tollat

Bild 56: Großräumiger Keller des sogenannten Külley-Hauses, in welchem bis 1948 der Federkaufmann Sándor Dénes, nach 1948 der Landwirteverband Federn aufkaufte

Picture 56: Huge cellar of the so-called Külley-House in which until 1948 the feather-merchant Sándor Dénes, after 1948 the Farmers' Organization bought up feathers



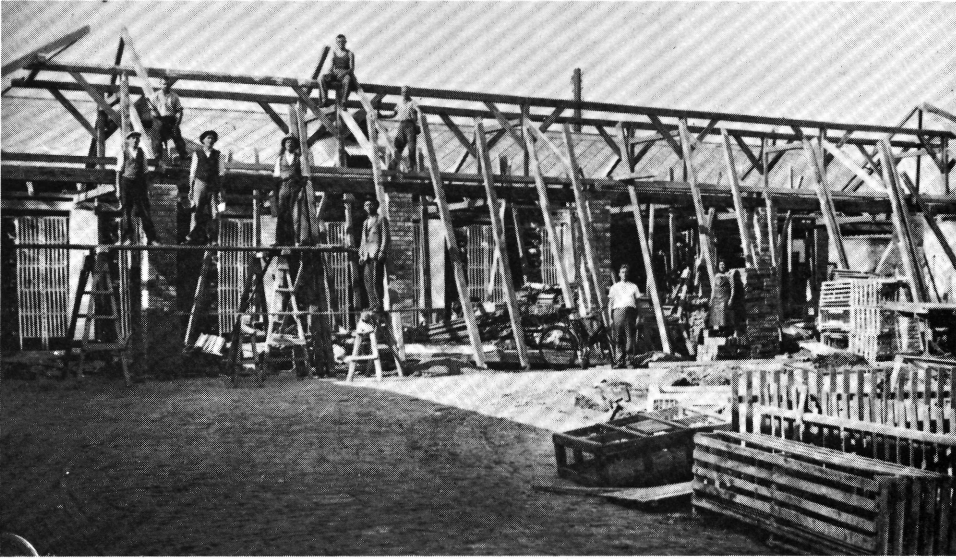
57. kép: Tojáscsomagolás szalma közé. Tojásos ládák a baromfiszállító ketrecen, 1941
Bild 57: Verpackung von Eiern zwischen Stroh. Eierkisten auf Geflügeltransportkäfigen. 1941
Picture 57: Packing of eggs in straw. Egg-boxes on cages for poultry-transport. 1941



58. kép: Tojáscsomagolás fagyapot közé. Egy ládába 1440 tojást raktak, 1942
Bild 58: Verpackung von Eiern zwischen Holzwolle. 1440 Eier wurden in eine Kiste verpackt.
1942
Picture 58: Packing of eggs in wood-wool. 1440 eggs were packed in one box. 1942

59. kép: A fagyapot szárítása, 1937
Bild 59: Trocknung der Holzwolle. 1937
Picture 59: Drying of wood-wool. 1937





60. kép: Csirkehizlalda építése a Dénes és Eisler üzemében, 1939. A hizlalda elkészült részében már állnak a ketrecsorok

Bild 60: Bau einer Hühnermastanstalt im Betrieb von Dénes und Eisler. 1939. Im fertiggestellten Teil der Mastanstalt stehen bereits die Käfigreihen

Picture 60: Building of a chicken-feeder farm in the Dénes and Eisler plant. 1939. The cages already row up in the finished part of the feeding-farm

61. kép: Vágókamra és kopasztóhelyiség 1936-ben

Bild 61: Schlachtkammer und Rupfraum 1936

Picture 61: Slaughter-room and picking-room 1936



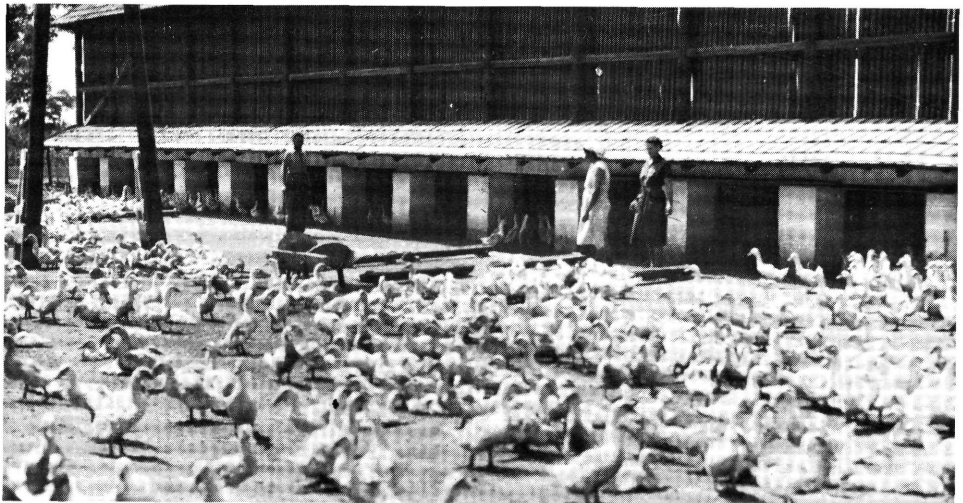


62. kép: Levágott libák lábmosása és kopasztása 1934-ben
 Bild 62: Waschen der Füße und Rupfen der geschlachteten Gänse 1934
 Picture 62: Washing the feet and picking of the slaughtered geese 1934

63. kép: Ez a 40 m hosszú kukoricagóré 1937 és 1957 között a mezestelep mezsgyéjén állott. Az állomás előtti üres tér jellegzetes képéhez tartozott. 1957-ben a sertésstelepre vitték s ott kacsát neveltek alatta

Bild 63: Dieser 40 m lange Maisscheuer stand zwischen 1937 und 1957 auf der Grenze zum Kalklager. Er gehörte zum typischen Bild des leeren Platzes vor dem Bahnhof. 1957 wurde der Scheuer zur Schweinemastanstalt gebracht, wo heute Enten darunter aufgezogen werden

Picture 63: This 40 m long maize-shed stood from 1937 to 1957 on the border with the lime-depot. It then belonged to the characteristic picture of the empty place in front of the railway station. In 1957 they carried it to the pig-farm, where they now grow ducks under it

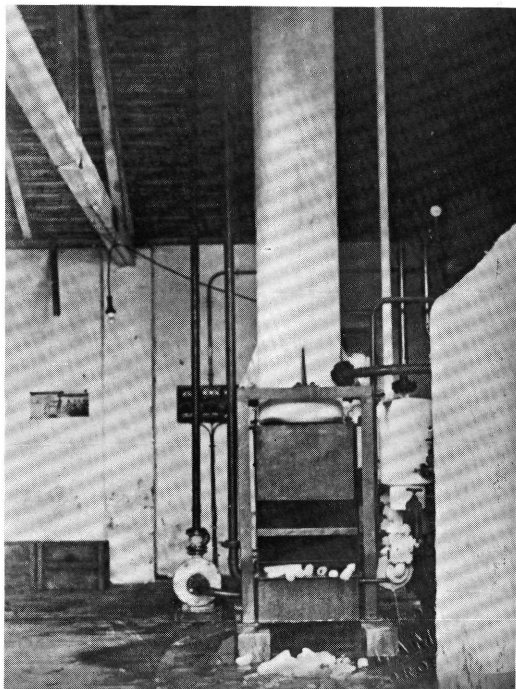




64. kép: Bernardinelli üzemében a ládák végdeszkáira színes védjegy címkéket ragasztottak, 1942

Bild 64: Auf die Schlußbretter der Kisten wurden im Betrieb von Bernardinelli bunte Schutzmarken-Etiketten geklebt. 1942

Picture 64: On the closing-boards of the boxes coloured trade-mark labels were stuck in the plant of Bernardinelli. 1942



65. kép: Csőjéggyártó berendezés a 30-as évek végén

Bild 65: Einrichtung zur Herstellung von Rohreis Ende der 30-er Jahre

Picture 65: Machine for the production of tube-ice from the end of the 30-s



66. kép: Csirkehizlalás a Magyar Mezőgazdák baromfifeldolgozó üzemében, 1942
 Bild 66: Hühnermast im Geflügelverarbeitungsbetrieb der Ungarischen Landwirte. 1942
 Picture 66: Chicken-feeding farm in the poultry-processing plant of the Hungarian Farmers. 1942



67. kép: Balázs Józsefné üzemi munkás útlevele, mellyel élőbaromfi-szállítást kísért nyugat-európai vevőkhöz. 1939
 Bild 67: Paß der Betriebsarbeiterin Frau József Balázs, mit welchen diese lebendes Geflügel auf dem Transport zu den westeuropäischen Käufern begleitete. 1939
 Picture 67: Passport of worker Mrs. József Balázs, with which she accompanied living poultry on the transport to their buyers in Western Europe. 1939



68. kép: Élő csirke vagonba rakása 1936-ban
 Bild 68: Verladung von lebenden Hühnchen in Eisenbahnwagen. 1936
 Picture 68: Loading of living chickens in rail-wagons. 1936

69. kép: Vágók, belezők és kopasztók a munkateremben, 1928-ban
 Bild 69: Schlachter, Ausschlachter und Rupfer 1928
 Picture 69: Slaughterers, disembowellers and pickers in 1928

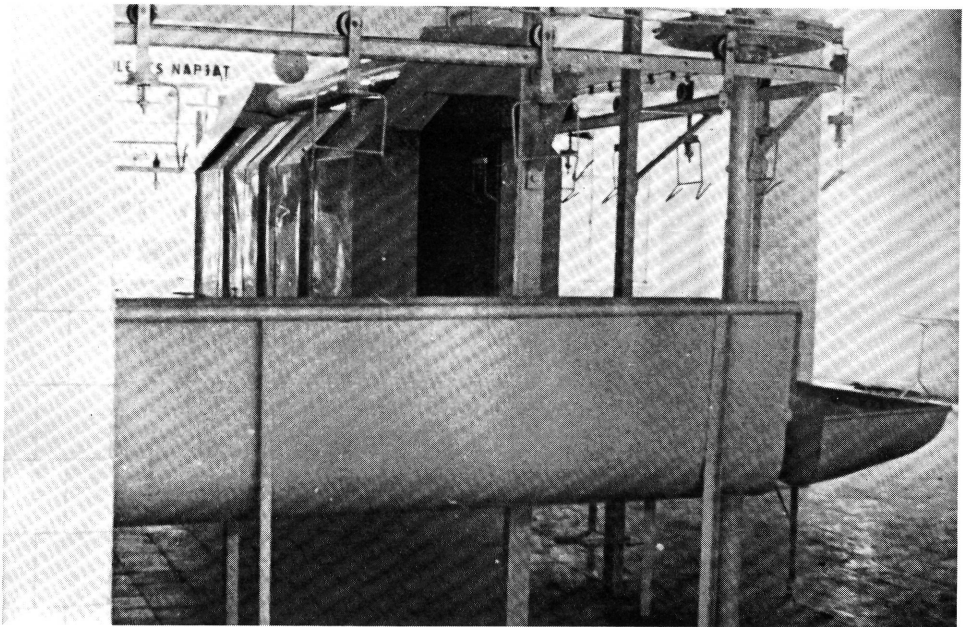




70. kép: Vágók, belezők és kopasztók a munkateremben. 1942.
Bild 70: Schlachter, Ausschlacter und Rupfer im Arbeitsraum. 1942
Picture: Slaughterers, disembowellers and pickers in working-room. 1942

71. kép: Libák és kacsák kopasztásánál használt felsópálya és gőzölőkamra, 1951
Bild 71: Beim Rupfen von Gänsen und Enten gebrauchte obere Arbeitskette und
Dampfkammer. 1951

Picture 71: Upper work-line and steam-chamber used for picking of geese and ducks. 1951





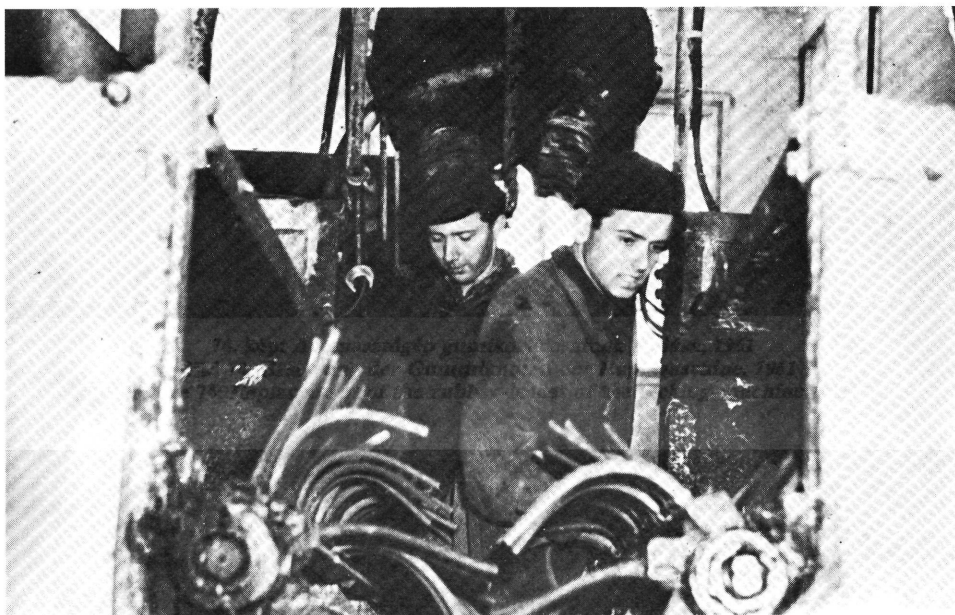
72. kép: Gyöngyös csomagolása tollasan,
1937

Bild 72: Verpackung befederter
Perlhühner 1937

Picture 72: Packing of feathered
guinea-fowls 1937

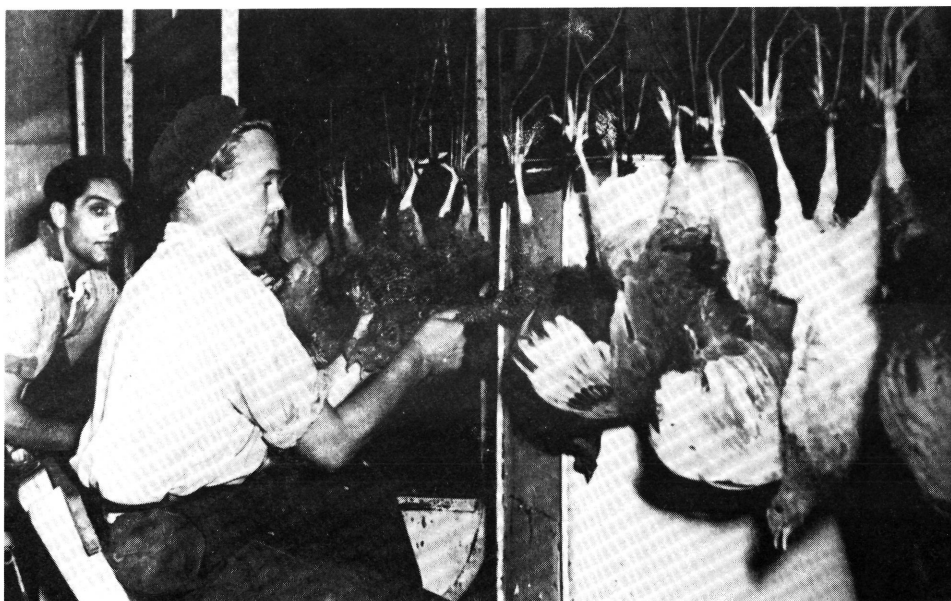
73. kép: Csirkekopasztás 1942-ben a Magyar Mezőgazdák üzemében
Bild 73: Hühnchenrupfen 1942 im Betrieb der Ungarischen Landwirte
Picture 73: Picking chickens in 1942 in the plant of the Hungarian Farmers





74. kép: A kopasztógép gumikorbácsainak pótlása, 1961
Bild 74: Ersetzung der Gummiknuten der Rupfmaschine. 1961
Picture 74: Replacement of the rubber-lashes of the picking-machine. 1961

75. kép: Szárnytoll-tépőgép, 1961
Bild 75: Flügelfeder-Rupfgerät. 1961
Picture 75: Wing-feather picking-set. 1961





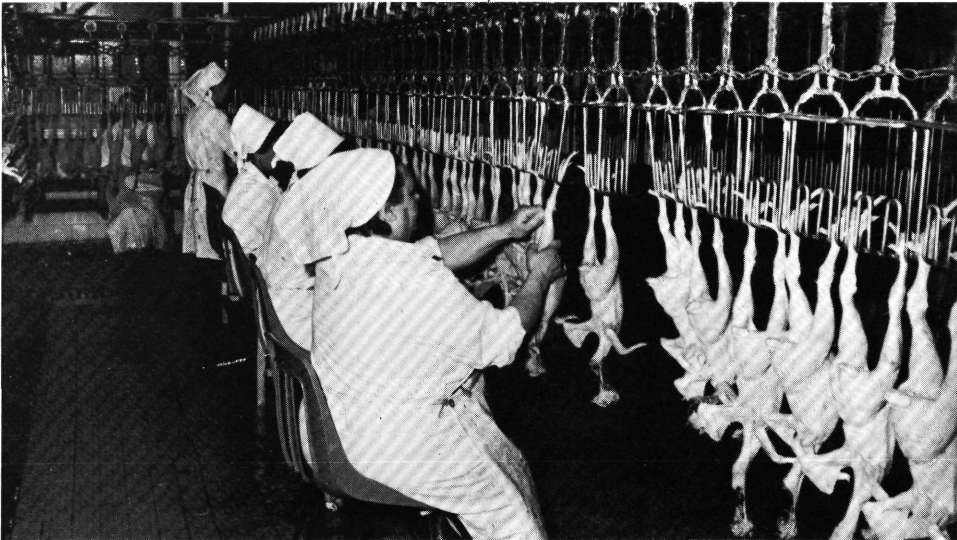
76. kép: Csirkekopasztás, 1957-ben

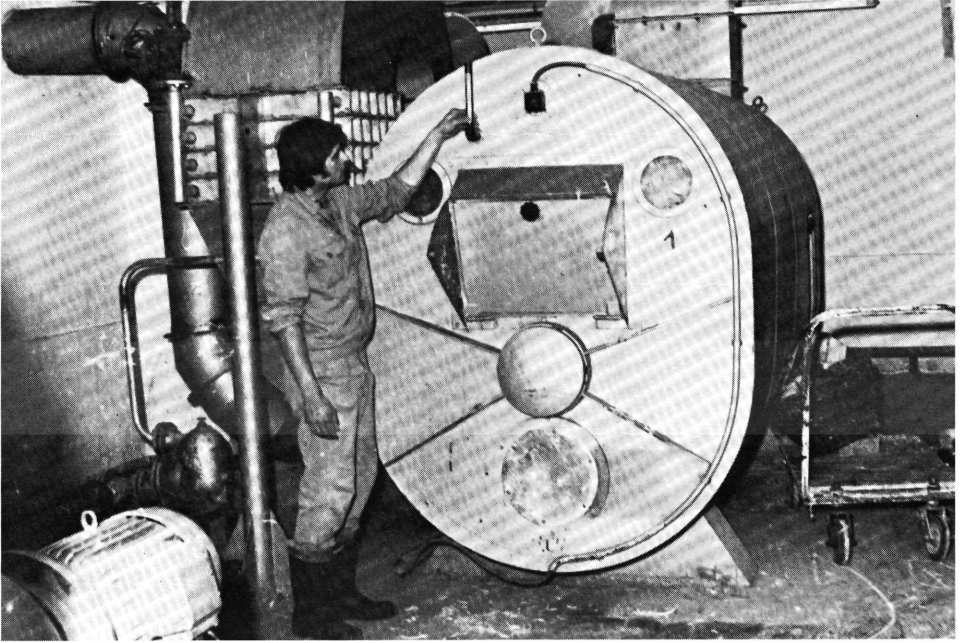
Bild 76: Die von der Rupfmaschine an den Hühnchen gelassenen Feder wurden von 4 Rupfern mit der Hand entfernt. 1978

Picture 76: Feathers the picking-machine left on chickens were picked by hand by 4 pickers. 1978

77. kép: Ami tollat a kopasztógép a csirkéken rajtahagyott, azt négy kopasztó tisztítja le, 1978

Bild 77: Hühnchenrupfen. 1957
Picture 77: Picking chickens. 1957





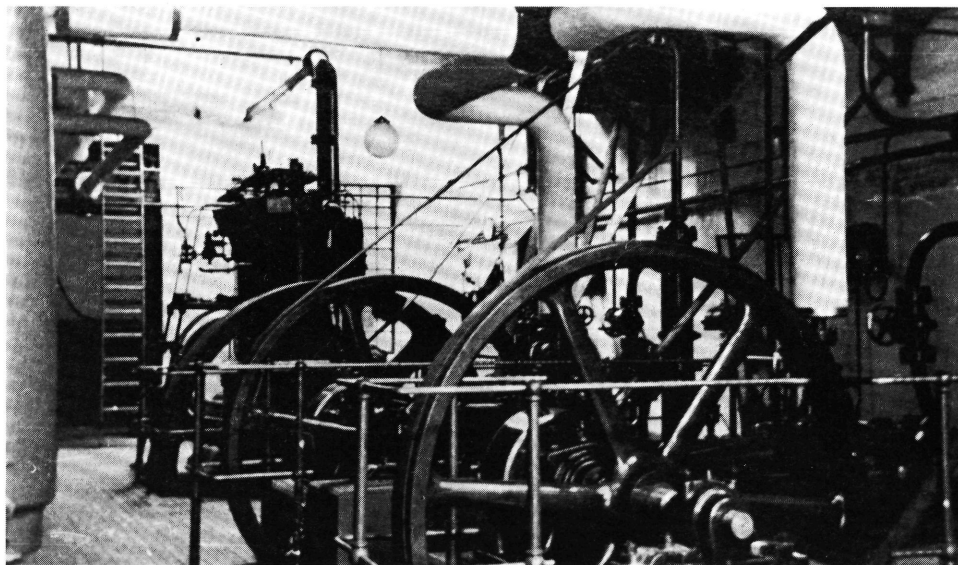
78. kép: Tollszárító-gép. 1978
Bild 78: Feder-Trockengerät. 1978
Picture 78: Feather drying-set. 1978

79. kép: A vállalat első hűtőkocsija, 1964
Bild 79: Erstes Kühllauto des Betriebes. 1964
Picture 79: First cooling-truck of the plant. 1964





80. kép: Hűtőgépkocsi rakodás közben, 1974
Bild 80: Kühlwagen beim Aufladen. 1974
Picture 80: Colling-truck loading. 1974

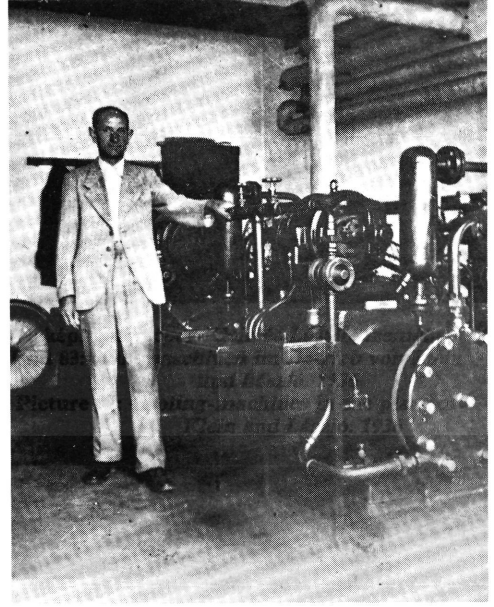


81. kép: Hűtőgépek a Bernardinelli—Öhlschläger—Ungár-féle üzemben. Háttul a dizelmotor tartálékban, 1931
Bild 81: Kühlmaschinen im Betrieb von Bernardinelli—Öhlschläger-Ungár. Im Hintergrund der Dieselmotor zum Ersatzbetrieb. 1931
Picture 81: Cooling-machines in the company of Bernardinelli—Öhlschläger-Ungár. In the background the Diesel-engines for substitution. 1931



82. kép: Hűtőgépek a Fortuna üzemben, 1936
Bild 82: Kühlmaschinen im Fortuna-Betrieb.
1936

Picture 82: Cooling-machines in the
Fortuna-plant. 1936

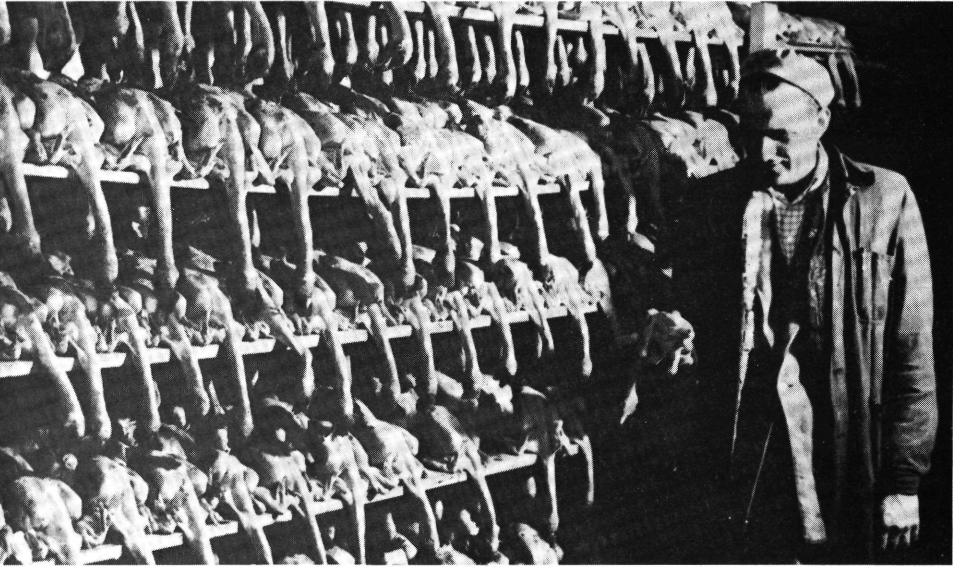


83. kép: Hűtőgépek Klein és László üzemében, 1936
Bild 83: Kühlmaschinen im Betrieb von Klein
und László. 1936

Picture 83: Cooling-machines in the plant of
Klein and László. 1936



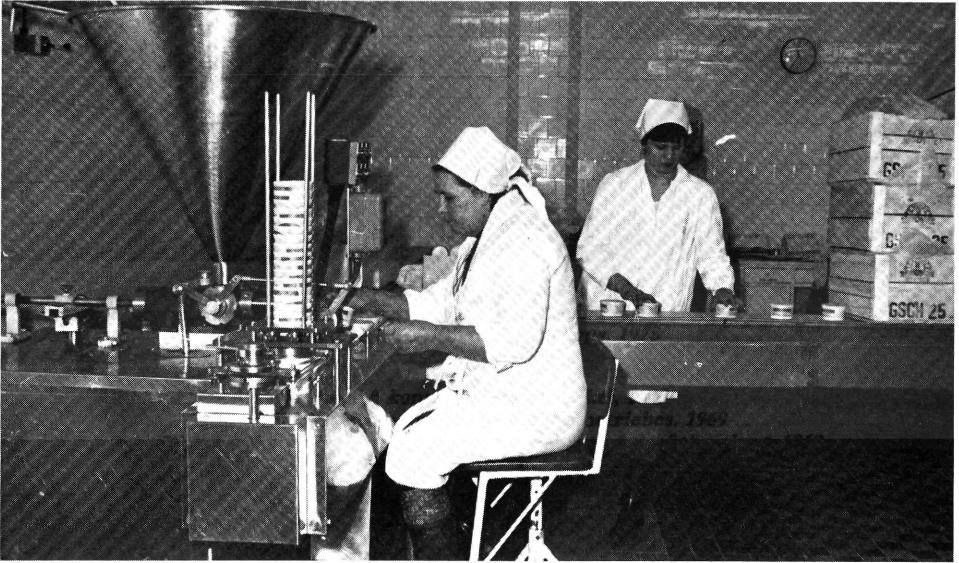
84. kép: Előhűtő-kamra az ültető polcokkal és osztályozó asztallal, 1942
Bild 84: Vorkühlkammer mit den Setzregalen und dem Sortiertisch. 1942
Picture 84: Pre-cooling chamber with set-shelves and classing-table. 1942



85. kép: Csirkék a hűtőpolcon, 1960
Bild 85: Hühnchen auf dem Kühlregal. 1960
Picture 85: Chickens on the colling-shelf. 1960

86. kép: Libadarabolás, 1978
Bild 86: Tranchierung von Gänsen. 1978
Picture 86: Cutting of geese into pieces. 1978





87. kép: Zsirtöltés poharakba, 1978
Bild 87: Fettabfüllung in Becher. 1978
Picture 87. Filling fat into cups. 1978

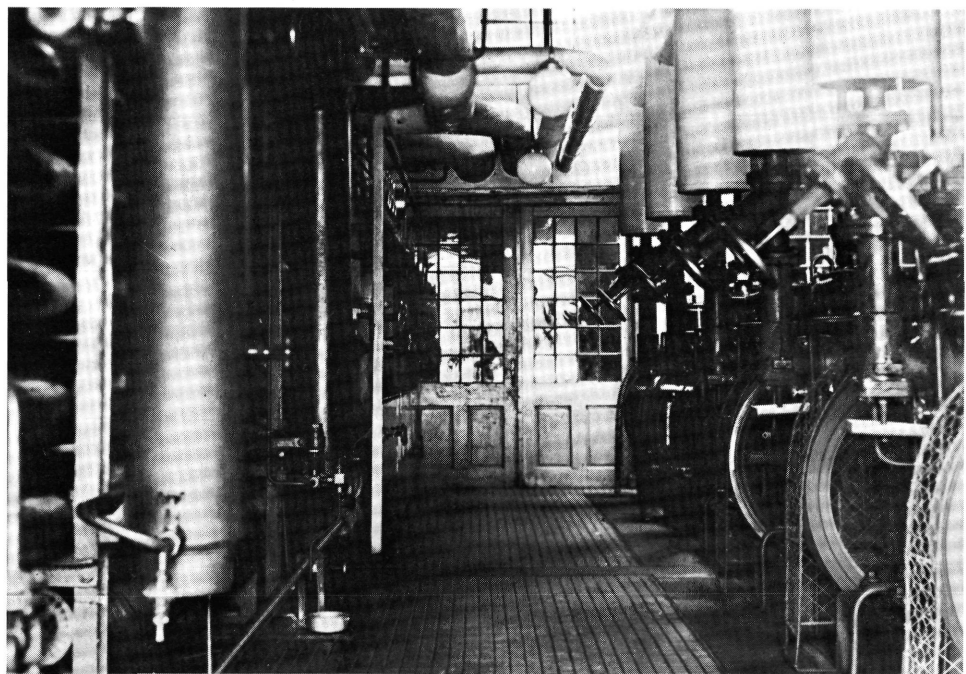
88. kép: A konzervüzem termékei, 1969
Bild 88: Produkte des Konservetriebes. 1969
Picture 88: products of the conserve-department of the plant. 1969





89. kép: Rakodás a mínusz 20 C°-os tárolóban, 1961
Bild 89: Stapelung im Lager bei - 20 °C. 1969
Picture 89: Storing in the store-room at - 20 °C. 1969

90. kép: A 100 000 kcal/óra teljesítményű hűtőkompresszorok, 1950
Bild 90: Kühlkompressoren mit einer Kapazität von 100 000 kcal/h. 1950
Picture 90: Cooling-compressors with a capacity of 100 000 kcal/h. 1950





91. kép: Csomagolt baromfi berakása
a fagyasztókamrába, 1978

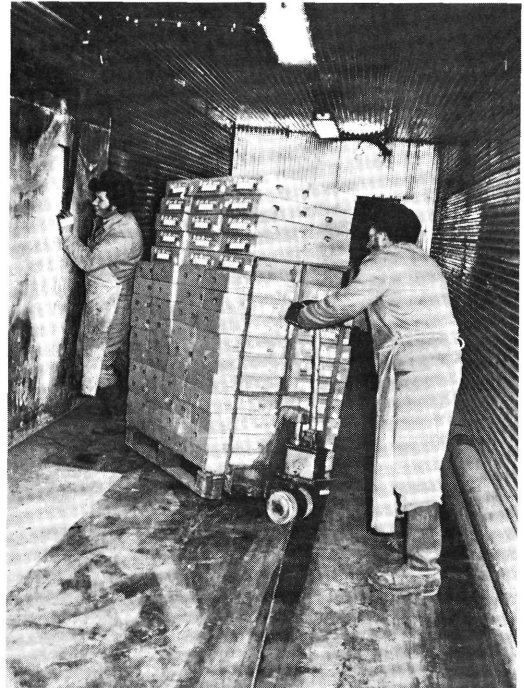
Bild 91: Einlagerung von verpacktem
Geflügel in die Gefrierkammer.
1978

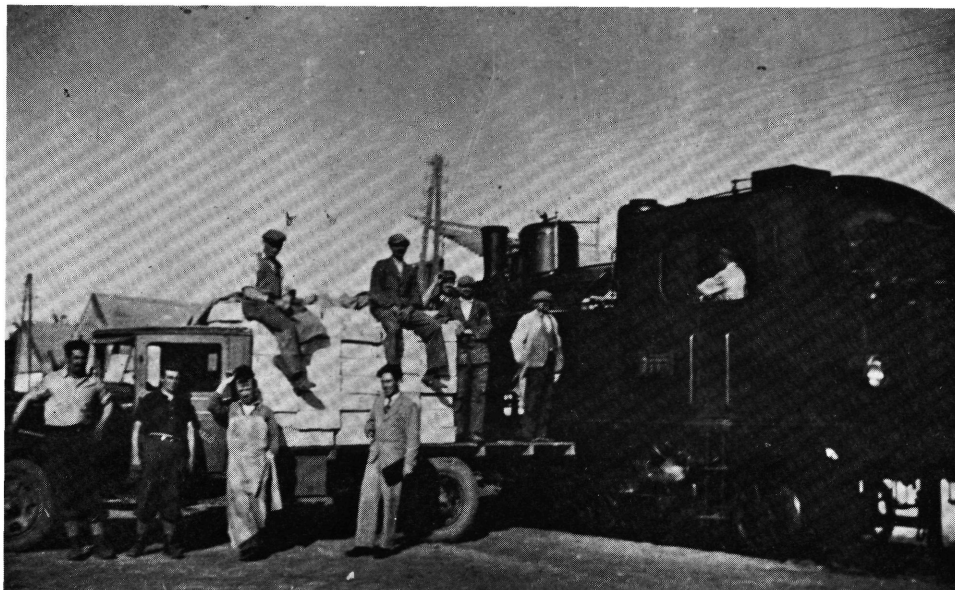
Picture 91: Packing of wrapped poultry
into the freezing-chamber.
1978

92. kép: Gyorsfagyasztóból a hűtőtárolóba
emelőkocsi segítségével viszik
a fagyasztott árut, 1978

Bild 92: Die tiefgefrorene Ware wird
mittels Hebestaplern aus der
Gefrierkammer ins Kühllager
gebracht. 1978

Picture 92: The deepfrozen goods are
carried into the cold-storage
from the freezing-chamber
using lever-cars. 1978

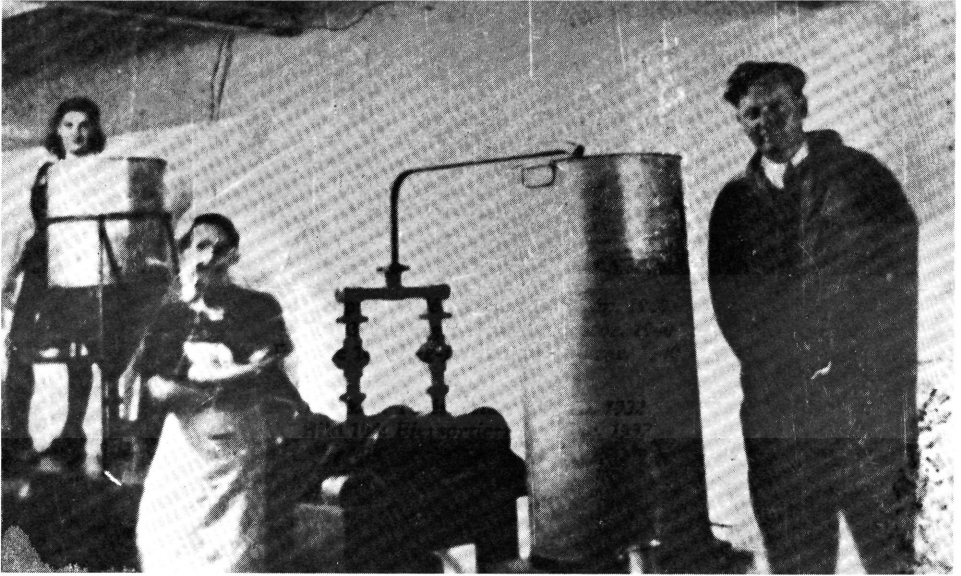




93. kép: Fagyasztott baromfi szállítása a vasútállomásra, 1937
Bild 93: Transport von gefrorenem Geflügel zur Bahnstation. 1937
Picture 93: Transport of frozen poultry to the railway station. 1937

94. kép: Fagyasztott baromfi rakodása a vagonba, 1969
Bild 94: Verladen von gefrorenem Geflügel in Eisenbahnwagens. 1969
Picture 94: Loading of frozen poultry into railway-wagens. 1969





103. kép: *Tojáslé-egyneműsítő gép, 1940*
Bild 103: *Flüssigei-Homogenisator. 1940*
Picture 103: *Egg-juice homogenizer. 1940*

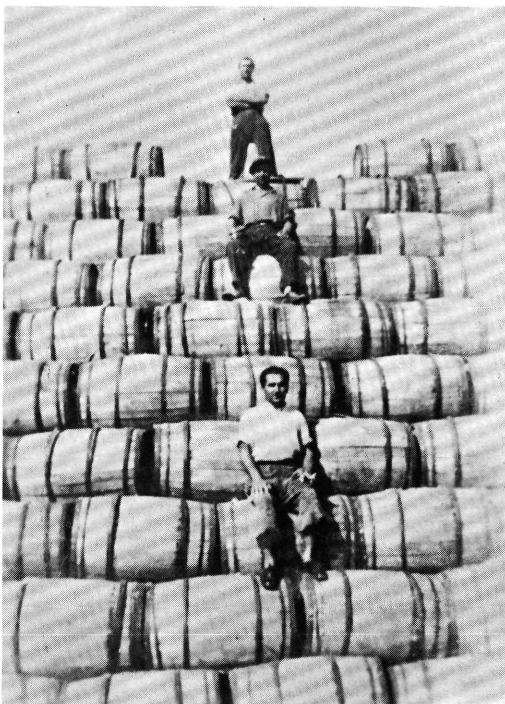
104. kép: *Tojásosztályozó gép, 1932*
Bild 104: *Eiersortiermaschine. 1932*
Picture 104: *Egg-sorting machine. 1932*





105. kép: *Tojáslámpázás, 1952-ben*
Bild 105: *Eierdurchleuchtung. 1952*
Picture 105: *Lightening through eggs. 1952*

106. kép: *Hordóraktározás a gyümölcsvelő készítése idejéből, 1943*
Bild 106: *Tonnenlagerung aus der Zeit der Obstmarkherstellung. 1943*
Picture 106: *Storing tons from the time of fruit-pulp production. 1943*





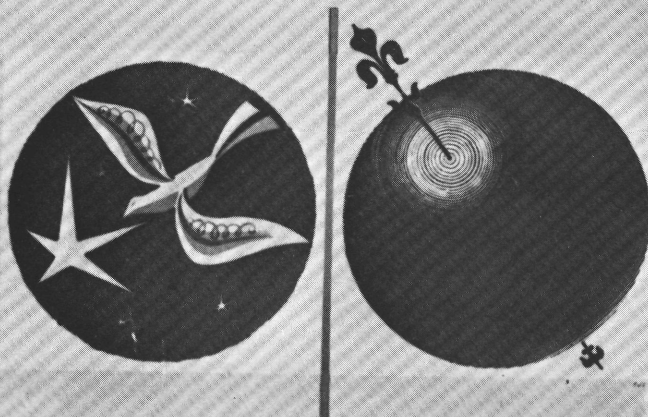
107. kép: Szárzészta gyártása a baromfifeldolgozó üzembn, 1957
Bild 107: Herstellung von Teigwaren im Geflügelverarbeitungsbetrieb. 1957
Picture 107: Production of noodles in the poultry-proceeding plant. 1957

109. kép. A szomszédos községekből bejáró dolgozók és az őket szállító vállalati autóbusz, 1978
Bild 109: Aus den benachbarten Gemeinden pendelnde Arbeiter und der diese transportierende Betriebsautobus. 1978
Picture 109: Pendling workers from the neighbouring villages and the bus of the plant transporting them. 1978



EXPOSITION UNIVERSELLE ET INTERNATIONALE DE BRUXELLES 1958.
ALGEMENE WERELDTENTOONSTELLING TE BRUSSEL 1958

CONCOURS DE PRÉSENTATIONS INDIVIDUELLES
WEDSTRIJD VOOR INDIVIDUELE INZENDINGEN



GRAND PRIX *décerné à*

TERIMPEX, BUDAPEST

(CL. - KL. 30/5)

*Le Commissaire général du Gouvernement
De Commissaris-generaal van de Regering*

*Le Ministre des Affaires économiques
De Minister van Economische Zaken*



M. de Maesseneke

de Maesseneke

108. kép: Az 1958. évi Brüsszeli világkiállításon nagydíjat nyert a Baromfifeldolgozó
tésztaüzemében gyártott száraztészta
Bild 108: Teigwaren aus dem Teigwarenbetrieb des Geflügelverarbeitungsbetriebes, die auf der
Brüsseler Weltausstellung von 1958 einen Grand Prix gewannen
Picture 108: Noodles from the noodle-work of the poultry-proceeding plant winning a Grand
Prix on the 1958 World Fair at Brussels



110. kép: Vágók és kopasztók munkaruhájukban, 1930
Bild 110: Schlachter und Rupfer in ihrer Arbeitskleidung. 1930
Picture 110: Slaughterers and pickers in their working-clothes. 1930



111. kép: Az alapfokú (elemi) iskolát végzett 13–14 éves gyerekek az udvari munkák mellett a kopasztóteremben is dolgoztak, 1935
Bild 111: Nach Beendigung der Grundschule arbeiteten 13–14 Jahre alte Kinder neben bei Hofarbeiten auch im Rupfraum. 1935
Picture 111: Primary-school finished children of 13–14 did besides work in the yard also work in the picking-room. 1935



112. kép: 13—14 éves lányok a kopasztóteremben. Az egyik nyakában a blokkos-zacsó, amelyben a kopasztott csirke után járó bárcát gyűjtötték, 1935

Bild 112: 13—14 jährige Mädchen im Rupfraum. Am Halse des einen Mädchen hängt der Block-Beutel, in welchem man die für jeweils ein gerupftes Hühnchen ausgeteilten Bons (bárca) sammelte. 1935

Picture 112. Girls of 13 or 14 in the picking-room. On the neck of one of the girls is hanging a small sack for the bonuses she got for each picked chicken. 1935

113. kép: Az új konyha és ebédlő, 1980

Bild 113: Die neue Küche und der Speisesaal. 1980

Picture 113: The new kitchen and the dining-room. 1980





114. kép: Az üzemi bölcsőde és napközi otthon gyermekei 1953-ban a szakszervezeti vezetők látogatása alkalmával

Bild 114: Die Kinder der Betriebskinderkrippe und des Kindergartens beim Besuch der Gewerkschaftsführer. 1953

Picture 114: The children of the plant's own nursery and the kindergarten at the visit of trade-union leaders. 1953



115. kép: A baromfifeldolgozó üzem óvodája, 1978

Bild 115: Kindergarten des Geflügelverarbeitungsbetriebes. 1978

Picture 115: Kindergarten of the poultry-processing plant. 1978



116. kép: A régi üzemek dolgozói minden évben bált rendeztek, amit „csirkésbál”-nak hívtak.
Bálozó fiatalok egy csoportja, 1942

Bild 116: Die Mitarbeiter des alten Betriebes veranstalteten jedes Jahr einen Ball, der
„Hühnchenball” genannt wurde. Eine Gruppe am Ball teilnehmender Jugendlicher.
1942

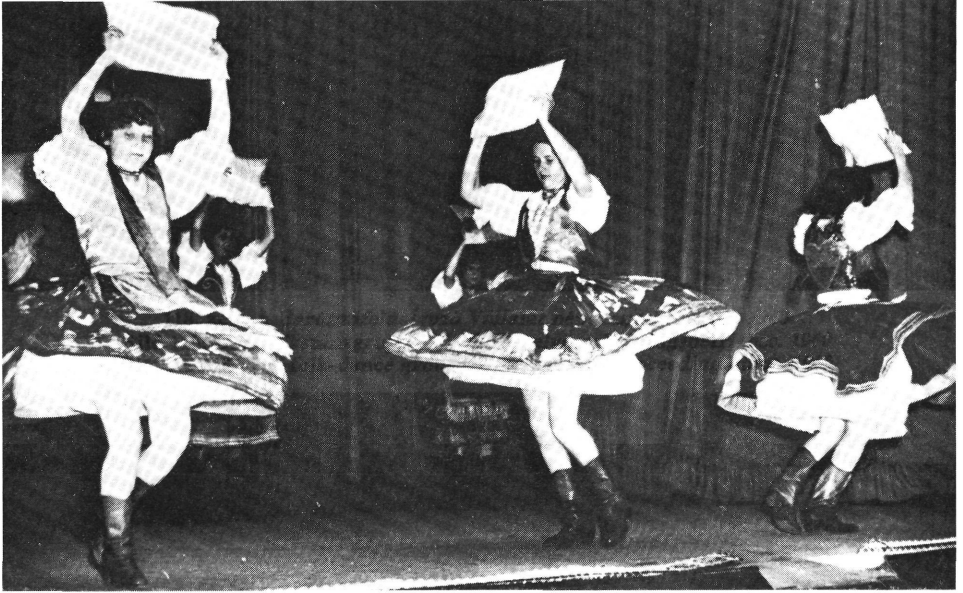
Picture 116: The workers of the old company held a ball each year they called „chicken-ball”.
A group of young people taking part on the ball. 1942



117. kép: Az üzemi könyvtár, 1960

Bild 117: Die Betriebsbibliothek. 1960

Picture 117: The plant's library. 1960



118. kép: A Baromfifeldolgozó Vállalat népi táncsoportja, 1960
Bild 118: Die Volkstanzgruppe des Geflügelverarbeitungsbetriebes. 1960
Picture 118: The folk-dance group of the poultry-proceeding plant. 1960



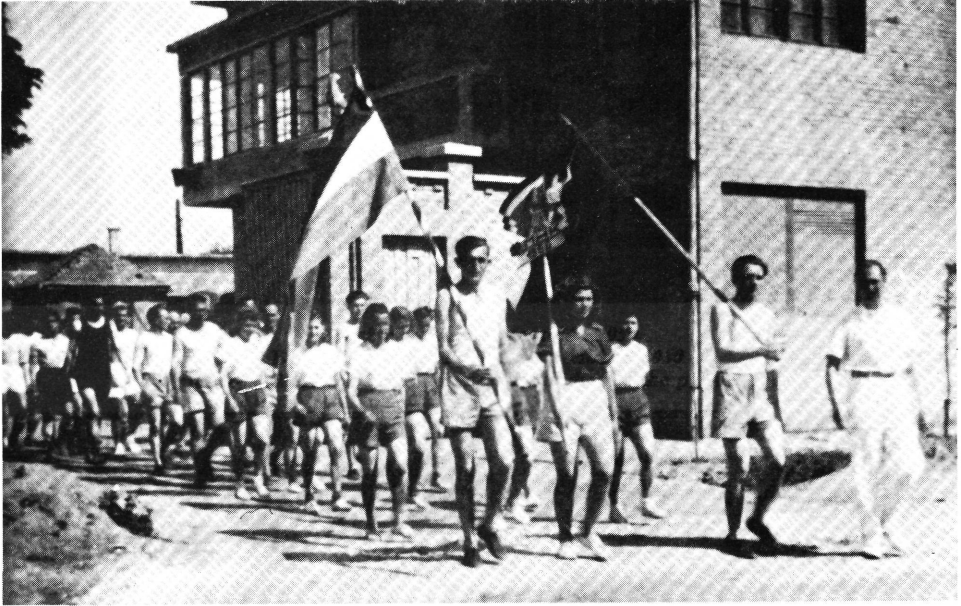
119. kép: A napközi otthon gyermekei köszöntik az anyákat. Anyák napja 1960-ban
Bild 119: Die Kinder des Kindergartens begrüßen die Mütter. Muttertag 1960
Picture 119: The children of the kindergarten greet the mothers. Mothers' Day 1960



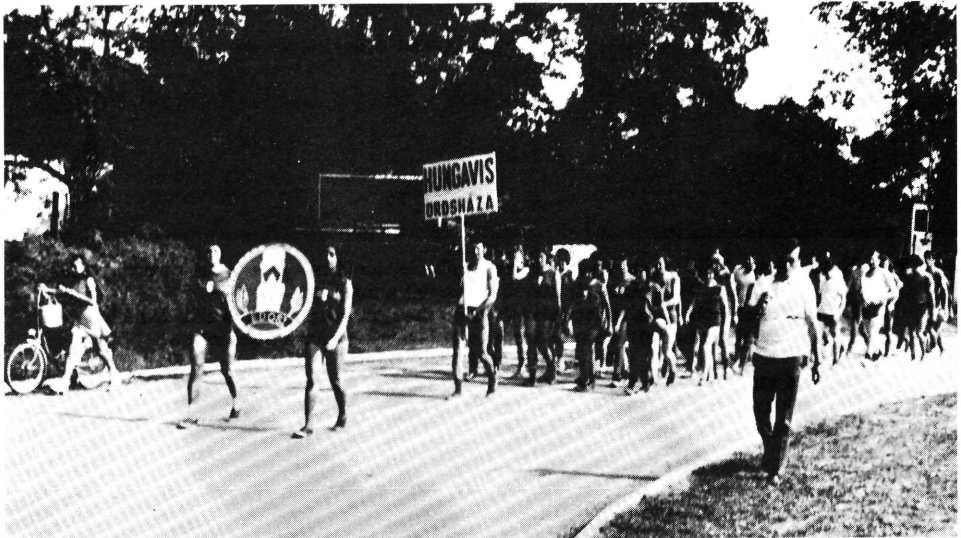
120. kép: *Férfiak napja, 1960*
Bild 120: *Männertag 1960*
Picture 120: *Men's day 1960*



121. kép: *Szakmunkásképző tanfolyam, 1950*
Bild 121: *Facharbeiterlehrgang, 1950*
Picture 121: *Course for workers' further education to become skilled-workers, 1950*



122. kép: Az üzem sportolói, 1950
Bild 122: Die Sportler des Betriebes. 1950
Picture 122. The sportsmen and sporsladies of the plant. 1950



123. kép: Az Élelmiszeripari Dolgozók Országos Szakszervezete által rendezett Megyei Sportnapon a felvonuló üzemi fiatalok, 1980
Bild 123: Die aufziehenden Jugendlichen des Betriebes anlässlich des durch die Landesgewerkschaft der Arbeiter der Lebensmittelindustrie organisierten Bezirkssporttage. 1980
Picture 123: Youth of the plant marching in on the opening of the County Sports Days organized by the country organization of the trade union of food-industry workers. 1980



124. kép: Az üzemi pártszervezet, 1948
Bild 124: Betriebsparteiorganisation. 1948
Picture 124: Party organization of the plant. 1948

125. kép: Zászlót kap az üzem KISZ-(Kommunista Ifjúsági Szövetség) szervezete, 1961
Bild 125: Der Betriebsverband des Ungarischen Kommunistischen Jugendverbandes (KISZ) erhält eine Fahne
Picture 125: The plant's group of the Organization of Hungarian Communist Youth (KISZ) receives a flag





126. kép: Az 1948. évi május 1-jén már az államosított üzem dolgozói vonulnak fel
Bild 126: Am 1. Mai 1948 demonstrieren bereits die Mitarbeiter des verstaatlichten Betriebes
Picture 126: On May Day 1948 already the workers of the nationalized plant take part in the demonstration



127. kép: 1949. május elsején az ünneplők egy csoportja egyszínű ruhában jelent meg
Bild 127: Eine Gruppe der Feiernden am 1. Mai 1949 erschien in einheitlicher Kleidung
Picture 127: A group of celebrators on May Day 1949 appeared in uniform clothes



128. kép: Gyülekezés a május elsejei felvonuláshoz, 1969
 Bild 128: Die Teilnehmer versammeln sich zur Demonstration am 1. Mai 1969
 Picture 128: Getting together for the demonstration on May Day 1969



129. kép: Tojáslámpázók brigádja egy társadalmi munka után, 1963
 Bild 129: Die Brigade der Eierdurchleuchter nach einem Einsatz zur gesellschaftlichen Arbeit.
 1963
 Picture 129: A brigade of workers lightening through eggs after a shift of socialist extra-work.
 1963



130. kép: Dr. Dimény Imre mezőgazdasági és élelmiszeripari miniszter az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat konzervüzemében, 1969

Bild 130: Dr. Imre Dimény, Minister für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie, bei einem Besuch im Konservenbetrieb des Geflügelverarbeitungsbetriebes in Orosháza. 1969

Picture 130: Dr. Imre Dimény, minister of agriculture and food-industry visiting the conserve-factory of the poultry-procceding plant in Orosháza 1969



131. kép: Dr. Soós Gábor a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium államtitkárának látogatása az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalatnál, 1977

Bild 131: Besuch des Staatssekretärs des Ministeriums für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie, Dr. Gábor Soós, im Geflügelverarbeitungs betrieb von Orosháza. 1977

Picture 131: The state-secretary of the ministry of agriculture and food-industry, Dr. Gábor Soós, visiting the poultry-proceeding plant in Orosháza 1977



134. kép: Az 1980. évi Budapesti Nemzetközi Vásáron dr. Romány Pál mezőgazdasági és élelmezésügyi miniszter a baromfiipar termékeit szemléli

Bild 134: Auf der Landesmesse 1980 in Budapest besichtigt der Minister für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie die Produkte der Geflügelindustrie

Picture 134: On the country fair 1980 in Budapest the minister of agriculture and food-industry visits the exhibition of products of poultry-industry



95. kép: Csontozógép, 1984

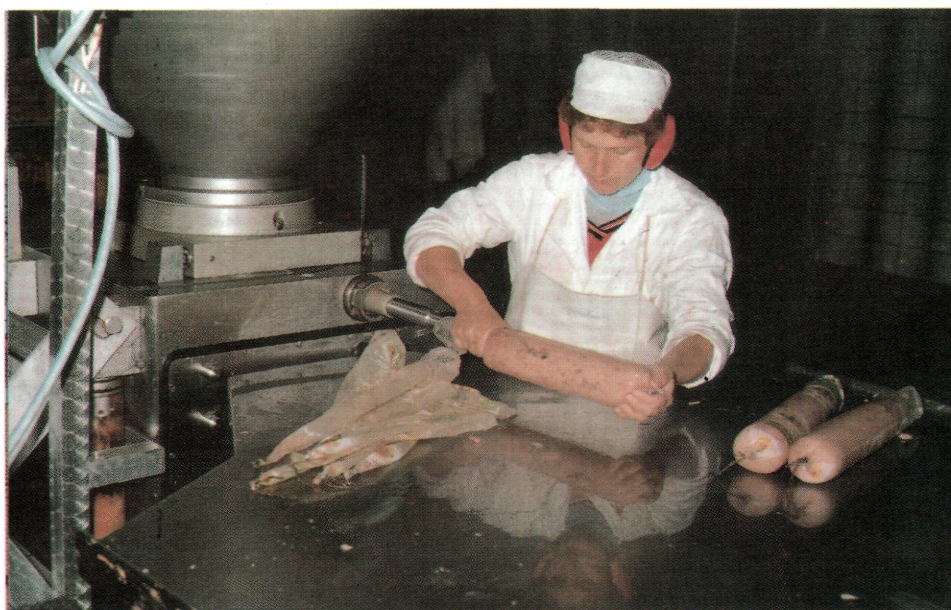
Bild 95: Entknochungsmaschine. 1984

Picture 95: Machine for dismoval of bones. 1984



96. kép: Aprítógép (Kutter). 1984
Bild 96: Zerkleinerungsmaschine (Cutter). 1984
Picture 96: Cutter. 1984

97. kép: Töltőgép, 1984
Bild 97: Füllmaschine. 1984
Picture 97: Filling-machine. 1984





98. kép: Virslicsomagoló, 1984

Bild 98: Würstchen-Packmaschine. 1984

picture 98: Packing-machine for Frankfurters. 1984

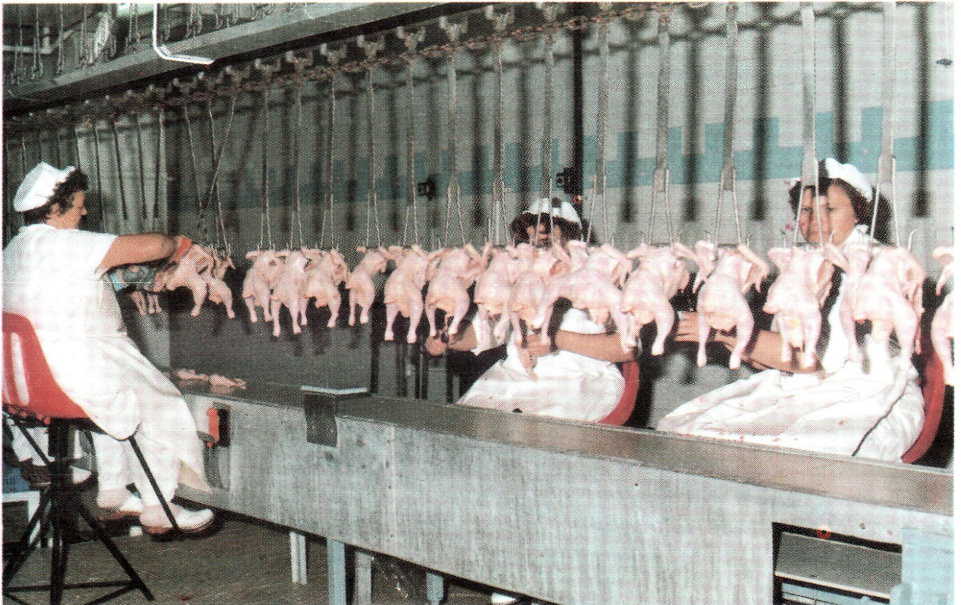


99. kép: A hűtőtároló tolóállványai és a rakodókocsi, 1984
Bild 99: Rollregale und Ladewagen des Kühllagers. 1984
Picture 99: Wheeled shelves and loading — vehicle of the cold-storage. 1984



100. kép: Görgős szállítópálya és a HOLIMA fagyasztó adagolója, 1984
Bild 100: Rollen-Transportband und Portionierer der HOLIMA-Gefrieranlage. 1984
Picture 100: Trundle on rolls and portioner of the HOLIMA-freezing-unit. 1984

101. kép: Csirkedarabolás, 1984
Bild 101: Zerstückelung von Hühnchen. 1984
Picture 101: Cutting chickens into pieces. 1984





102. kép: Baromfi- és baromfikonzervgyári terméket szállító gépkocsik. Rakodás a hűtőháznál, 1985

Bild 102: Geflügel- und Geflügelkonserven-Produkte transportierende Lastautos. Ladung am Kühlhaus. 1985

Picture 102: Poultry-products and poultry-serve products transported by lorries. Loading at the cold-storage plant. 1985



132. kép: Az 1967. évi Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Vásár bemutatóján II. díjat nyert pecsenyeliba

Bild 132: Auf der Landesausstellung und Messe der Landwirtschaft 1967 einen 2. Preis gewinnende Bratengans

Picture 132: Roast-geese winning a 2nd prize on the 1967 country exhibition and fair of Hungarian agriculture

133. kép: Az 1967. évi Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Vásár bemutatóján III. díjat nyert pecsenyecsirke

Bild 133: Auf der Landesausstellung und Messe der Landwirtschaft 1967 gewann das Brathühnchen einen 3. Preis

Picture 133: On the 1967 country exhibition and fair of Hungarian agriculture the roast-chicken won a 3rd prize





Copyright Bernoldinek, Pápa, Hungary

90,— Ft

