

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 szárasztészta 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 viláagiállításon 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 vágóhídon 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.)