

Naponta 1800 hektoliter sör készül a Nagykanizsai Sörgyárban

Ezután gyakran felemlék majd előttem a kép, ha tik-kadt torokkal sörért állok sorba vagy pincér után lesek.

A hűvös teremben 29 hatalmas erjesztőkád sorakozott egymás mellett, amelyek te-tején félméteres fehér hab resemgett. Az egyikbe vastag esővíz került, a többibe pedig a még opálosan sárga sör. A főzőüstökből jött, emeletmagasságú hűtőszeparátorokon keresztül.

Műszer és tapasztalat

Mellettem egy öreg sörfőző állt, aki minduntalan Tokaj-hegyaljai egyik pincemesterét juttatta az eszembe. Ő tudott csak ilyen hévvel, elragadtatással beszélni a munkájáról. Rokonszakma is ez a kettő. Az egyik a bor, a másik a sör minősége múlik. Csak hogy a sör érzékenyebb a botnál.

De még a tejnél is — mondja Soproni Ferenc. — Az édes sörrel könnyen fertőzést kaphat. A hűtésre és a tisztaságra ezért nekünk nagyon kell vigyáznunk.

A sörkészítés a Nagykanizsai Sörgyárban éppúgy szabványokhoz van kötve, mint a kőbányai, vagy a pécsi üzemben. A sörkészítés három folyamatból áll — a főzésnél, az erjesztésnél, az ászoklásnál — azonban a műszerekkel néha többet észrevesz az éles szem, a kifinomult szaglás és ízeletés. Így ugyanaból a nyersanyagból ugyanazzal a technikai felszereléssel egyik főzőmester jobb sört tud készíteni, mint a másik.

Az inakodást Kőbányán kezdte Soproni Ferenc cseh-szlovák és német főzőmesterek mellett a húszas években. Ilyen mesterek keze alatt szabadtalakat örömmel fogadtak akkor a sörgyárak. Pedig azóta mennyi újat tanult, és tapasztalt Kőbányán. Ő még a sörkészítés régi klasszikus "kísüzeni" módszerét sajátította el, itt pedig — Közép-Európa legmodernebb sörgyárában — a nagyüzemi módszerrel kell ugyanazt a minőséget produkálni.

Ha régi tanítómestereink most látnák, milyen rövid idő alatt és milyen nagy mennyiségben készítünk mi ugyanolyan jó sört, mint ők, azt mondanák: *bűvészkedés, boszorkányság az egész.*

Tükörfényes sör

Most lemegyünk az ászokpincébe. Az erjedő sör kellemes illata mindenhol elkísér bennünket. Kint az udvaron ingben is izzadtunk, itt a pincében pedig vattával bélelt kabátban vannak az emberek. A hőmérséklet plusz 5 fok. (A főzőüstök mellett dolgoznak, ahol fűdőnadrágban visznak a munkások, 50 fokot mutatott a hőmérő.) A fehér csempével burkolt több száz hektoliteres betonartályokból hosszú folyosók láthatók itt. Ragyog, csillog minden: a csempé, a vastag vörösrézcsövek, amelyekben alkoholos hűtővíz kering. A sör ezekben a tar-

tályokban kapja meg több hét után nemes, finom ízét, jellegét. Itt dől el, meddig lehet majd eltartani, s hogy mennyi szénsavat tud felvenni. Innen a sör a fejtöbe kerül, ahol áthatolva egy nagy szűrőgépen, *tükörfényes lesz.*

Megkóstoljuk. A friss, szén-savas hideg sör szinte csipi a torkunkat, minden korty után meg kell állni egy pillanatra. Ő, te isteni ital! *Hogyan tudsz néha olyan langyos és iztelen lenni, mint nyáron a Maros vize — sóhajtok fel.*

— A gyárkapun kívül is nagyobb gondot kellene rá fordítani — mondja a főzőmester. — *A naponta és a meleg helyen tárolt sör minősége természetesen hamar romlik.*

Ezután azt mondják el a mesterek, amit évek óta tapasztalunk a Balaton mellett; nagyon sokan előnyben részesítik a kanizsai söröket, a Balaton világot, a Zalai ászoklás és a Sirályt más márkákkal szemben. Mi lehet ennek az oka, ha egyszer itt is a szabvány szerint kell főzni.

A víz is fontos

— En elsősorban azzal magyarázom, hogy gyorsabban, frissebb állapotban eljut erre a környékre, illetve, hogy a Balaton partján sokkal jobb a tárolási lehetőségek, mint másfelé. Keszthelyen és Boglárán például kirendeltségünk van nagy tárolóartályokkal, ahova tankautóval szállítjuk a sört. Valószínű az is befolyásolja a minőséget, hogy a mi vízünk összetétele a sörfőzés szempontjából valamivel jobb, mint a többi üzemé.

S talán a szakértelem és a Kanizsai Sörgyár dolgozóinak lelkiismeretes munkája is a malátakészítéstől a hordómozgásig — gondoljuk mi hozzá. Mert láttuk például, hogy csak egytized fokkal volt kevesebb a cukortartalma az egyik főzet Balatonon világoznak, 10,5 helyett 10,4, de Ka-

locsai Vince — szintén régi, tapasztalt sörfőző — azonnal intézkedett, hogy forralják meg, azaz sűrítsek.

A gyárat naponta 1600—1800 hektoliter sör hagyja el. Egyik palackozógépük óránként hat-ezer üveget tölt. Nyáron job-bára csak a Balaton környé-kére szállítanak, télen azonban kapnak tőlük más vidé-kek is. Ha háromszor ennyi sört készítenének, azt is el tudnák helyezni.

A termelésfokozás egyik gátja a malátázem kis kapacitása. Eddig a Kőbányai Sörgyár segítette ki őket évente 150 vagon malátával, de most már épül — 83 millió forintos költséggel — az új malátagyár. Ezzel a korszerűen felszerelt üzemmel 700 vagonra tudják majd növelni a malátakészítést. Új palackfejítő felállítást is tervezik és más üzemrészekben is szorgalmazzák az új technika, technológia bevezetését.

Középiskola, egyetem

Vajon lépést tartanak-e ezzel a fejlődéssel a munkások? Mert amint tapasztaltuk, nemcsak gép kell a jó sörkészítéshez. Soproni Ferenc sorolná kezdi: az erjesztőben most négezte el egy fiatal munkás a technikumot, az ászokpincéből jelenleg ketten járnak középiskolába, a hordófejítőben nemrég lett két dolgozó szakmunkés, a műszaki egyetem levelező tagozatára ketten iratkoztak be...

A főzőmester kis irodájából kilátni az udvarra, ahol épp most töltnek meg egy teherautót a "folyékony kenyérrel". Balatonboglárra viszik, ahol azonnal elosztják a tóparti vendéglők, üzletek között és másnap az üdülővendégek már ezzel a sörrel csillapíthatják a szomjukat.

Válják egészségükre!

Keserü Ernő

Új gyorsfőző turistáknak. új csibeetető a nagyüzemi gazdaságoknak

Az országgyűlési képviselők Nógrád megyei csoportjának legutóbbi ülésén összehasonlították tettek a képviselők a salgótarjáni és a balassagyarmati vegyipari vállalatok között. Nem marasztalták el a salgótarjáni vállalatot sem, de különösképpen kiemelték, hogy Balassagyarmaton *önálló piacuktatás alapján oldják meg a gyártmányfejlesztést, és szorgalmuk, igényesebb*

szükségletek kielégítésére irányuló tevékenységük, minden dicsőretet megérdemel.

A Balassagyarmati Vegyipari Vállalat egyik terméke a zöldre zománczott camping gyorsfőző. Az 5-6 személyes kávéfőzőben 3,5 perc alatt elkészül a presszóigényes feketé. Mindössze háromdecis petróleumtartálya van, és ezzel hat órán át üzemel egyfolytában. A camping gyorsfőző a nemzetközi kereskedelmi figyelmének középpontjába került.

Az első tíz darabot az illetékes külkereskedelmi vállalatokn küldték el. Az ARTEX, a FERUNION Külkereskedelmi Vállalat pártfogásába vette a kis petróleumfőzőt. Jelenleg már Londonban van a balassagyarmati új gyártmányának első példánya. Bizonyára meghódítja a belföldi piacot is az olcsón, s amellyel szép kivitelben gyártásra kerülő campinggyorsfőző.

A sorozatgyártás előkészítését jelentő szerszámok már megkezdődött Balassagyarmaton. Jövő évben 40-50 000 darab gyorsfőző készülhet külföldi piacra.

A camping főzőn kívül hónapok óta ismert már a hazai kereskedelemben a nagyobb-méretű konyhai petróleumgázfőző, amelyet ugyancsak a megyei tanács balassagyarmati vállalata készített. Nagyobb kirendeltségek, iskolák, szándékokat, férfi bokafixes zoknikat is szívesen vásárolták a nagy kondorok, üstök alatt tüzet adó petróleumgázos égőfej is. Most dolgoznak a fűdőszobai víztárolóhengerek hasonló elv szerinti melegítésének megoldásán, sőt felvetődött a konyhai vízcsapokhoz kapcsolt előforraló megszer-

kesztése is, amely a főzés-mosogatás melegvíz-szükségletét biztosítaná.

Különösen jelentős és termelőszövetkezeteinket is érintő új gyártmánya a balassagyarmati vállalatnak a *csibeetető gép*, amelyet a múlt évi budapesti Mezőgazdasági Kiállításán is bemutatott a balassagyarmatiak. Egyszerre ötezer csirke etetését látja el egy gép.

Nagy népgazdasági eredménye, hogy amíg a külföldi gépeket közel hetvenezer devisa forintért kapta mezőgazdaságunk, a balassagyarmatiak a külföldnél praktikusabb, tartósabb és egyszerűbb kezelhető csibeetetőt harmincharom ezer forint költséggel állították elő. A csibeetetőgépek minden darabjánál tehát mintegy harmincezer forint devizamegtakarítást érnek el. Idén 300 ilyen etetőgépet gyártanak a balassagyarmatiak. A kétszázadik gépi etető már elhagyta a vállalat telepét, így a termelőszövetkezetek és állami gazdaságok fokozódó igényeire *többet is tudnak küldeni az év végéig a tervezettnél.* A vállalat dolgozói mintegy tízmilión forint devizamegtakarításhoz segítik népgazdaságunkat.

N. F.

Nagy forgalom a nyári vásár első napján

A nyári vásár első napján lényegesen több vevő kereste fel a boltokat, áruházakat. Leginkább a gyermek- és női konfekció-áru, ezen belül is a lányka- és fiú vászonruhák és blúzok fogytak a legjobban, utánuk következett a női szatén fehérnemű. Elénk volt az érdeklődés a férfi nyári ingek és nyári méteráru (nyomott pamutáru, nyakkendőszíj) iránt is. A műbőr útitáskákat, szándékokat, férfi bokafixes zoknikat is szívesen vásárolták. Több áruházban nyugdíjasokat, kisegítő eladókát vettek fel, pótpénztárakat és csomagolókat állítottak. A fővárosi boltok és üzletek bevétele már hétfő délig elérte a tavalyi nyári vásár első napját.

A Ward-ügy álarcban és álarc nélkül

A „botrányperek” gyakran olyanok, mint a tükör, amelyben egy társadalom meglepőde ismerheti fel a maga valódi arcát. Az angol ügynevezett „felső tízezer” ilyesféle tükörbe pillantható az elmúlt hetekben, míg a Profumo-ügy utójátéka, a Ward-per folyt, a londoni Old Bailey egyik bírósági termében. A perben ítéletre nem került sor: a vádlott megmérgezte magát, de befejezetlen pere így is sok tanulsággal szolgált.

Az államügyész vádbeszédeiben „különlegesen piszkos ember”-nek nevezte a vádlottat, Stephen Ward-ot, az exkluzív orvost, és műkedvelő festőt, aki védekezésében nem is tagadta, hogy „velejtég erkölcsstelen”, de a leghatározottabban tiltakozott a vádnak mind az öt pontja ellen. Tagadta, hogy „kerítő” volt és „stricit”, visszautasította, hogy „üzletszerűen” szervezett meg egy prostituált kört befolyásos emberek használatára, és azt sem volt hajlandó elismerni, hogy „százalékot kapott” minden egyes szerelmi találkozó után. A tárgyaláson sorban vonultak fel Ward doktor áldozatai, többnyire egyszerű lányok, akiket a nagyváros varázsa szívott fel vidékről, kalandot kerestek, szórakozást, gazdag barátot, és végül a prostitúció lett a kenyerük. Sokan még az angol nyelv szabályaival sem voltak tisztában, elhalog hangon, szegénykezve mondták el életüket, és a bírák előtt is védeni iparkodtak cinikus főnöküket. Voltak, persze, akik láthatóan élvezték a publicitást, és a bíróság rivaldafényét. Christine Keeler és Mandy Rice-Davies, a leghívalkóbb divatruhákban jelentek meg a tárgyaláson, karjukon és ujjukon csillog-

gott a briliáns, az arany és a drágakő a fényképezészek pergőtűzében és olyan aprólékosan vallottak Ward dr. „tükörszobájában” folytatott szerelmi kalandjairól, hogy a hallgatóságnak már-már gyanúja támadt: hátha az újságok külön megfizetik őket minden újabb storyért. A tükörszoba egyébként arra volt jó, hogy a doktor mögüle figyelje a jelenetet; a szomszédos helyiségből karosszékben ülve, kényelmesen lehetett mindent látni. E furfangos berendezést Mr. Ward egy pillanattal sem tagadta. Csúppán azellen tiltakozott, hogy neki ebből anyagi haszna volt. Hiszen hangsúlyozta, hogy „velejtég erkölcsstelen”, de nem csinált üzletet belőle. Az angol törvények ugyanis csak az utóbbit büntetik.

Ami az ügy anyagi részét illeti, az orvos, persze, nem hagyta kiaknázatlanul a perében rejlő lehetőségeket. Alighogy szabadlábra helyezték — kauzció ellenében —, televíziós filmet készítettek róla nyugat-európai társaságok. „Dr. Ward egy napja” címmel, amelyben ő játszotta a főszerepet és ötletkeze mindössze egy pizsama volt, ezzel is sejtetvén hétköznapijainak lényeges tartalmát. De nemcsak mint botránypárti került az élet napos oldalára; egyszerűen Mr. Wardnak, a műkedvelő festőnek is felvirradt. London egyik előkelő műtermében kiállítás rendezett képeiből. Változatos volt az anyag: barátinóm, Keeler „kisasszonyon”, meg a többieknek kívül, neves közéleti személyiségek portréit is megcsodálhatta az érdeklődő közönség. Maga a királyi család is szerepelt a kiállított képek között; Fulöp herceg, Margit hercegnő, azután a férje, Anthony Armstrong-

Jones, a kenti herceg és hercegnő, a gloucesteri hercegnő, — összesen tizenketten az uralkodóházból. Igaz, nem sokáig. Mindjárt a megnyitás után előkelő ismeretlen úr lépett a műterembe és azonnal felvásárolta a királyi család képeit. Ötvennyolcvan fontot fizetett ki, új ötfontosokból, s a képeket azonnal magával vitte. Diefenbaker volt kanadai miniszterelnök portréját egy ugyancsak előkelő ismeretlen kanadai úr vásárolta meg. „Legalább nem kerül avatatlannal kezebe” — mondta és becsomagolta a „híres” alkotást. A kiállítás teljes sikerrel zárult: a „művésznek” ötven ezer dollárt jövedelmezett. Ilyen festővel, persze, nem lehet versenyezni.

A pernek mindez csupán kísérő jelensége volt. Kísérő jelensége az is, hogy ítéletre soha többé nem került sor. Ward dr. ugyanis öngyilkosságot követett el, vegyszerekkel megmérgezte magát, s Marshall bíró, meg a tizenkét esküdt, köztük egy idősebb hölgy, kénytelen volt a tárgyalást elnapolni, amíg az öngyilkosjelölt az egyik előkelő londoni klinikán meg nem gyógyul. Ward dr. nem gyógyult meg; az elmúlt szombatban meghalt a kórházban, anélkül, hogy eszméletét visszanyerte volna.

A perben hihetetlen társadalmi inferno mutatkozott meg. Anyaga nemcsak a képepek és botránypártiságok oldalait töltötte meg heteken keresztül, de a szociológusoknak is könyvekre való anyagot szolgáltatott. Négyen már munkához is láttak. Külön-külön könyvben iparkodnak fel dolgozni a per társadalmi hátterét. A kérdés önként adódik: züllöttség-e az angol uralkodó osztály, mint a többi nyugat-európai? Talán most bosszulja meg magát — két nemzedék múltán — a victoriánus kor képmutatása és hazug álszemérmé? A statisztikai kimutatások nem erről tanúskodnak. A válságok és a törvénytelen gyermekek szá-

ma, azután az erkölcsi botránnyok görbeje nem magasabb, mint másutt.

Az alsóház vitájában a botránnyal kapcsolatban — ne feledjük, Profumo hadügyminiszter bukása majdnem elsodorta a Macmillan-kormányt — egyes képviselők történelmi példákra hivatkoztak. A római birodalom felbomlását idézték, mely az erkölcs hanyatlásával kezdődött. Ward doktort és Keeler „kisasszonyt” sok mindenben elmarasztalhatják, aligha tehetik azonban őket felelőssé a brit birodalom felbomlásáért. Egy francia újságíró találatán állapította meg: „Hasonló botránnyok majdnem mindenütt történnek. Az angolok azonban sokáig rabjai voltak annak a képzelgésnek, hogy ilyen ügyek csak a bűnös kontinensen fordulnak elő, de nem az ő puritán szigetükön. Ezért omlott most össze bennük egy egész világ.”

Nem érdektelen, valóban, a botránny hátterét és magát a pert egy kissé behatóbban elemezni. Feltűnő volt, az újságok is szóvá tették, mindjárt a bíróság kétféle eljárását. A tanúk kétféle kategóriát képviseltek. Azokat, akiket nevéükön neveztek, és azokat, akik megmaradtak a névtelenség előkelő homályában. Az előbbieket a prostituáltak voltak; mondtuk, egyszerű szerencsétlen lányok, akiket megszállította a könnyű élet, a pénzszerzés varázsa és a bizonyos társadalmi felemelkedés illúziója. A másik kategória képviselői nem jelentek meg a színen. Mégcsak Profumo volt hadügyminiszter, vagy lord Astor, az Observer tulajdonosát sem cílták a bírák elé, pedig ők voltak amaz „éjszakai fűrés” szemtanúi, amellyel a Ward-ügy első fejezete kezdődött. A lányokat nevéükön nevezte az ügyész, a bíró és a vedetőügyvéd. Be kellett mondaniuk adataikat, feljegyezték életkörülményeiket, vallaniuk kellett mindenről a legnagyobb részletességgel. A szenzáció, a

Virágos sarok

A kertek nyári öntözése

Kerti növényeinknek vízzel való ellátásánál mindig tekintettel kell lenni arra, hogy milyen állapotban vannak a növények. A teljes virágzásban levő növényeket általában nem szabad felülözni öntözni, mert a virágzárkok vízzel telnek meg. Különösen veszedelmes ez az öntözés például a teljes virágú muskátli. A tömött virágzatban a víz megreked s mivel nem tud gyorsan elpárologni a virág rothadásnak indul. A rothadás a virág közepén kezdődik és rövidesen szétterjed az egész virágra. Az ilyen pusztuló virágú növény akár kerti árnyában vagy erkélyen, ablakpárkányon vagy verandán van, nemcsak csúf, de elszomorító is. Telt virágú növényeket tehát virágzásuk idején nem öntözni kell, hanem locsolni, vagyis a tövükhöz adagolni a szükséges mennyiségű vizet.

Öntözésre és locsolásra a legalkalmasabb a borús idő, ennek hiányában pedig az esti, esetleg a reggeli időszak. Reggel inkább locsolni kell, tehát a vizet a talajra, a növények tövéhez juttatni. Este öntözhetünk és permetezhetünk is. Ez felülíti a napközben a forróságtól ellankadt leveleket. Forró napsütésben a levelek permetezése az érzékenyebb növényekért ártalmas. Öntözésre, locsolásra és permetezésre lehetőleg lágy vizet használjunk. Az összegyűjtött esővíz a legjobb. A kútvizet vagy a vízvezeték vizet is jobb nem közvetlenül, hanem hordóból vagy tartályból használni. A talajnedvesség visszatartása céljából nagyon ajánlatos a földet vagy locsolás után megcsikáztatni talajt megporhanyítani. Különböző a magasabb termetű kerti virágoknál kívánatos a talaj felső rétegeinek a megporhanyítása.

Se öntözésre, se locsolásra ne használjuk a mosásnál összegyűjtött szennyvizet — üzenjük Sch. E.-né olvasóknak. — Az a lég, ami a mosóvízben van, összetételében rendkívül változó lehet, aszerint, hogy a mosáshoz milyen mosószer vagy szóda, lúgkoldat, vagy pedig fahamulóg volt használatos. Valami kevés trágyaértéket tulajdonképpen csak az utóbbinak van. Mosóvízzel történő öntözés bizonytalan hatású lúgok miatt inkább káros, mint hasznos. A mosóvíz legfeljebb arra lehet felhasználható, hogy ha a kertünkben van komposzttelep, arra öntjük, hogy ott gyorsabban torzassa el az odahordott növényi részeket és a haszontalan anyagokat hasznosakká változtassa.

Nagy gondot kell fordítani a cserépben tartott növények öntözésére vagy locsolására is. Ezeket a nyár folyamán sokan meg is fűrésztik, olyanképpen, hogy a cserép körül bekötik a növény tövét, hogy a cserép forgatásakor a cserépből ki ne hulljon a föld. Az így elkészített növényt azután vízzel telt kádban vagy teknőben többször is megmártogatják, megfürdöztetik, ügyelve arra, hogy a hajtások ne ne törjenek. A vastag és a nagy leveleű növényeket szivacsos vagy puha ronggyal mossák le és utána ledöktik. A fűrésztés jobban tisztítja ki a portól és a koromtól a levelek porusait és légzőnyílásait, mint az öntözés vagy a permetezés.

N.-N. M.

A Budapesti

MÉH

Vállalat

minden mennyiségben

átveszi a

FORTE GYÁRTMÁNYÚ

120-as

MŰANYAG FILMORSÓKAT

CIM:

Budapesti MÉH Vállalat

11. sz. szaktelepe,

XIII., Petneházy u. 35.

Tel.: 203-512

Vámos Imre