

Képek a Nagykanizsai Sörgyárból



Örömmel jelentjük, hogy elkészült, ma bemutatják a szakemberek és meghívtak előtti, a közeli napokban pedig forgalomba hozzák megyénk és hazai élelmiszeriparunk fiatalkorú büszkeségének, a Nagykanizsai Sörgyárnak legújabb és reprezentatív termékét.

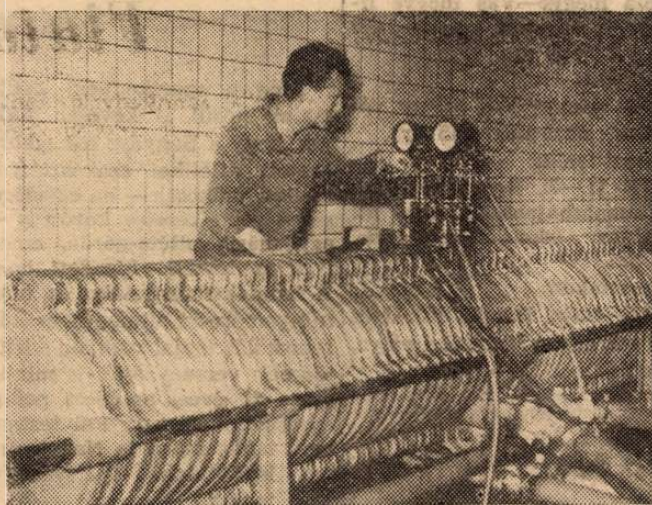
Uj kisöccse született a kanizsai sörtestvéreknek, a Balatoni világosnak, a Kinizsinek, a Zalai ászoknak. Szülői »Sirály« fantáziájára keresztszavakat és olyan erőt pumpáltak bele, hogy vígan lepipálja idősebb testvéreit és sörső legyen a talpán, aki fogyasztását literekben méri — s nem hullámzik alatta a talaj. S te, laikus sörfogyasztó, ki a nagy melegben korszakszám kortolyod a Balatonit, óvatosan légy, ha Sirályra szomjzol. Nem bírsz vele...

E sorok írójának alkalmat nyílt alaposan vizsgálni a Sirály ízét, ezért akár esküvel tanúsíthatja a fenti figyelmeztetés jogosságát, és csak annyit mond: a vizsgálat előre haladott szakaszában szemével már alig látta, s füleivel is csak tompán hallotta, hogy még az edzett sörsők is harsányan énekelnek. De az az íz... alig tudta letenni a poharat.

— Vácák — mondta csekély magyar tudásával Konrád, az osztrák szerelő, mikor Chalupa ászokmester kezébe nyomta a Sirályal teli poharat, s inkább a Zalai ászok után nyúlt. Hja, ő már ismeri a Sirály erejét és a sörgyári ember nem szereti sem nálunk, sem másutt a sört, amelyből kevés az elég.

A Sirályból pedig a kevés az elég: 18 cukorfokával megfelel egy gyöngye bornak. De hogy valóban meg ne árton és a kevés is elég legyen, egy palack, hat és fél deci, 11,80 forintba kerül.

Tehát, kedves olvasó, csak óvatosan...!



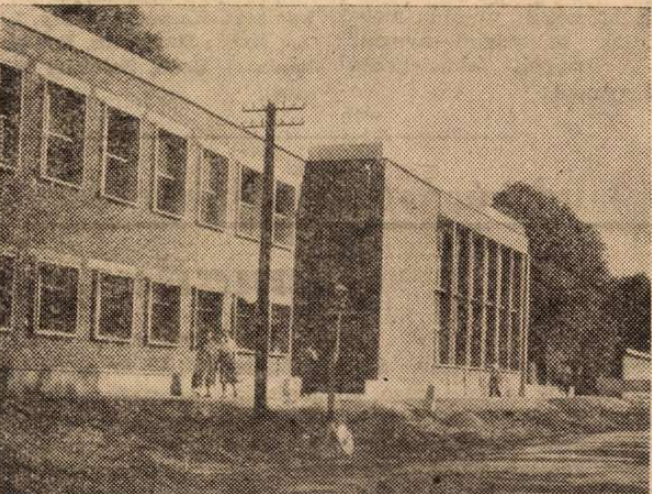
Az elkészült sör egy része a hordófejűbe, másrészt a palacköltőbe kerül. A hordófejű sárgaréz hűtőberendezésén fo-

lyk át a sör, hogy innen a hordókba, majd vagonokba kerüljön. Képünkön a sörfőzőmester a hűtőberendezés nyomásvizsgálatait ellenőrzi.



A palacköltő automata gépsora úgyszólván minden fizikai munkától megmenti a melletük dolgozó asszonyokat. Az üres üvegeket felrakják, a tel-

fémkupakkal ellátott üvegeket leszedik a gépről, címkével látják el és ládába rakják. Szállításra készen áll a palaacsör.



A Nagykanizsai Sörgyár Vo-raosilov úti frontján emelkedik a gyár szociális épülete. A modern építészeti stílusban készült

épület több mint három millió forintba került és ez évben teljesen elkészült.

Fényképezőgépünkkel megpróbáltuk követni a gyártási folyamatot. Szándékunk csak részben sikerült. A képsorozat csak a legfontosabb, vagy éppen a tetszetős, könnyebben hozzáférhető eszközökről, munkafolyamatokról ad számot. — Néhány képen nem is lehet azt a látnivalót érzékeltetni, amelyet az ország jelenlegi legmodernebb sörgyára a látogatóknak nyújt. Ehhez album lenne szükséges.

Kimaradt képsorozatunkból a pompás kazánház, amely a külföldi látogatók elragadtatását váltja ki. Legutóbb a lengyel sörpar vezetői hosszú időt töltöttek, jegyezgetve, a kazánházban és a Sörgyár vezetői esküsznek arra, hogy a Láng gépgyár hasonló kazánokra megrendelést kap Lengyelországból.

Nem tudtuk lefényképezni a gyár legmagasabb pontján elhelyezett óriási tepsit, ahogy szaknyelven mondják: a hűtőbárkát, amelyet a Dunántúli Kőolajipari Gépgyár dolgozói készítettek és az első ilyen hűtőbárka, amely hegesztett kivitelen készült. Az irdatlan nagy tepsiben hűtik le megfe-

lő hőmérsékletre a főzőházból kikerült sörlét, hogy aztán az erjesztő kádakban kezdjék meg a sörlé érlelését.

Nagyteljesítményű reflektor és fényképezőgép kellett volna ahhoz, hogy a vakító fehér csempeburkolattal fedett erjesztőtérrel jól érzékelhető felvételt készíthessünk. A higanyszárművel világított hatalmas teremben szorosan egymás mellett sorakoznak a fürdőmedencének beillő kádak és a sörlé vastag, barnás fehér habjából ömlik a szén-sav.

Nem adtunk képet a szivattyúteremről, a hóval, jéggel borított ammóniák-hűtőről, a hordófejű ördögös ügyességű gépeiről és hasonlóan ügyes dolgozóiról. A gépek és az emberek egymást segítve, villámgyors ütemben százzalra mossák, szurkolják, dugózzák oldalt, töltik és dugózzák felül, majd vagonba rakják a sörső-hordókat.

A nagyvonalú, pompásnak ígérkező szociális épületben már a belső vakolási, festési munkák folynak. A Sörgyár 350 dolgozója számára kellemes otthon nyújt majd.

Valóságos, széles látókörű harcot a bürokrácia ellen

Gazdasági és politikai eredményeink növelésének külső-kérdése a kapitalista társadalmi rendből ittmaradt fekélyek elhárítása. Ezek lépten-nyomon veszélyt jelentenek a szocialista társadalmi rendre, és visszahúzó szerepet töltenek be.

Történelmi átalakulásunk jelen szakaszán előbbre haladásunk akadályai a megdöntött Horthy-rendszerből átköszörögtek ránk maradt bürokrácia.

A bürokrácia elleni harcban az utóbbi években jelentős előrehaladást értünk el.

Sokkal előbbre lennénk azonban akkor, ha a különböző politikai és gazdasági szerveink vezetői és tagjai jobban tanulmányoznák a bürokrácia ismérveit, tettekkel is többet tennének a bürokrácia ellen.

A bürokrácia megszüntetése nem egyszerű. Nem is lehet káros jelenségeit csak úgy márról holnapra felismerni és megszüntetni. Hogy ez mennyire így van, mutatja a sok-sok intézkedés és végrehajtás után elért eredmények mérlege.

Mérlegelésünkkel azt tapasztaljuk, hogy nagy erőfeszítéseinkkel eddig a bürokrácia csak kisebb hányadát szüntettük meg.

Eredményeink növelésében gátol bennünket az, hogy nagyon sokan leegyszerűsítve értelmezik a bürokráciát. Sokan holmi akatologatásnak vélik azt, amelyet egyszerű átszervezési aktsussal meg is lehet véglegesen szüntetni.

Az ilyen szüklátókörűség nem engedi mélyebbről felhozni és megszüntetni társadalmi haladásunkra káros jelenségeket.

Idősezerü lenne megvizsgálni valamennyi politikai és gazdasági szervünkét, hogy melyek a bürokrácia megjelenési formái, hogyan kell harcolni ellenük. Egy példát kívánok itt a bürokrácia »mélységeiből« felhozni, amely érzékelteti, milyen nehéz a harc.

Az elmúlt napokban Soós István elvtárs, a Terményértékesítő és Raktározó Vállalat

adminisztrációs vezetője Nagykanizsán elmondotta, hogy a külföldre exportált bab vagonba rakásához öt, legfeljebb hat fizikai munkást alkalmaznak.

A munkások mellé azonban a következő ellenőroket rendelik ki: egy raktárost, egy vagonvizsgálót, egy vasúti mérlegelőt, egy vállalati mérlegelőt, egy központi export ellenőrt, egy növényegészségügyi ellenőrt, esetenként két vasúti megbízottat, egyrészt a sánpár ellenőrzésére, másrészt a vagonrakás irányítására.

Összesen tehát nyolc, nem produktív munkást. Ehhez — különösen nyári időszakban — pénteki és szombati napokon se vége, se hossza nincs az ellenőro ellenőrzésének.

Bürokrácia ez? Az. Káros? Igen, nagyon káros. De mióta harcolunk már ellene, lényegében kevés eredménnyel!

Példák sokaságát lehetne felhozni arra vonatkozóan, hogy bőven van olyan terület, ahol sürgősek a tennivalók a bürokrácia megszüntetése érdekében.

Világosan kell látnunk, hogy a bürokrácia elleni harc egyenlő gazdasági és politikai életünk további, nagyobb ütemben történő javításával.

Szocialista építésünk átmeneti szakaszában a bürokrácia megszüntetését állandó feladatnak és továbbhaladásunk kulcskérdésének kell tekinteni.

Társadalmi életünk területén nap mint nap el kell háritanunk e jelentkező veszélyt. A bürokrácia elleni látszólagos harc hirdetése csak a kapitalista társadalom sajátossága. A mi társadalmunk valóságos harcot kíván. Tegyük meg tehát mindent, akár gazdaságpolitikai, tudományos-elméleti, akár gyakorlati téren a bürokrácia megszüntetéséért. Ez a harci tevékenység gyorsítja előrehaladásunkat a szocialista társadalmi rend felé.

Gacsi István jogtanácsos, Kőolajfűrészi Üzem

Söjtör kulturális életéről

Kétezeren feül lakják a hagyományoktól gazdag települést, Söjtört. A föld szeretetén kívül ez a terebélyes község maradandó példákat mutat fel kulturális téren is. Az idősebbek még büszkén mondogatják, hogy régen milyen falunapokat tartottak.

Az elmúlt években szemmel látható pangás állt be. Pedig bővült a kultúrház, új felszerelésekkel gyarapodtak, s a kultúrőgárda is megmaradt, sőt az ifjabb utánpótlással még szaporodott. S mégis alig-alig mozogtak, évente három-négy fel-lépéssel adott csupán életjelt magáról a kultúrőcsoport. Mi volt az oka...? A tizenegy tanító közül egy sem tekintette szív-ügyének a község kulturális életét! Ez év februárjától észre-vehető változás következett be. Estéről estére világosak voltak a kultúrház ablakai. Az öregek tartottak énekpróbákat az új kultúrőrothon igazgató vezetésével. Nem kellett hozzá sok agitáció, s Horváth Lászlóné tanítónőnek negyvenöt tagú ének-őar állt rendelkezésére. Jöttek az idős nének, bácsik örömmel, s május elsején már bemutatkoztak a tiszai dalokkal...

A siker vonzó! Röviddel utána megalakult a leány tánc-őcsoport nyolc taggal, majd a fiú-őcsoport, tíz taggal. Ruhák vannak, nem kellett erre pénzt kiadni. Próbákat próbák övették, s az újonnan alakult táncegyüttes a Ságvári kulturális seregszemle járási döntőjén — amit helyben tartottak meg — a várakozáson felül jól szerepelt a helyi válogatású és a többi, jól kidolgozott táncsámaival.

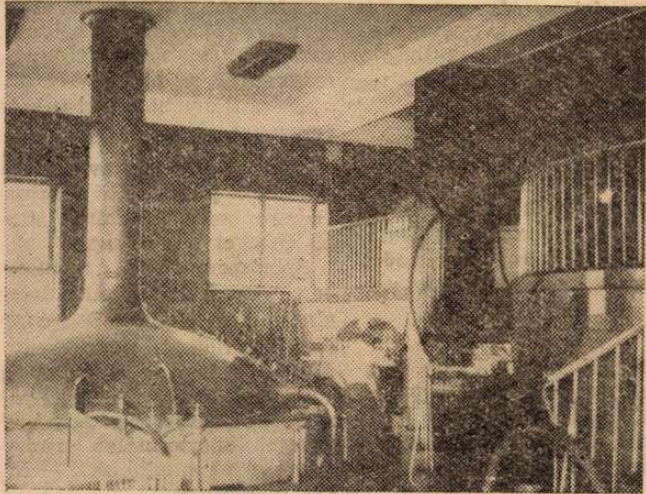
Az újrakézdés biztató, csak ne legyen visszaesés. — Most augusztus 20-ra készülünk a tánc- és énekszámok-őal — mondja Horváth Lászlóné tanítónő —. Ezenkívül több próbát tartunk, mert a megyei döntőn még jobban akarunk szereplni. Tanulunk egy rövid szindarabot is a nyárra, hiszen van jelentkező a fiatalaságból.

Van... Kell is hogy legyen, hiszen vagy ötven fiatalra lehet számítani. A baj csak ott kezdődik, hogy sokan eljárnak dolgozni az olajmezőkre és valahogy nem érzik otthon magukat, nem akarnak belefogni a kultúrőmunkába. Hogy legyenek előadások, azt ők is elvárják, mert amint mondják, szeretnek jó szindarabokat nézni. De azt már elfelejtik, hogy ha mindnyáján így vélkednének, akkor egyáltalán ki szerepel?

A »másik oldalon« vannak olyan hangok, hogy mi szerepelünk, de vajon mit kapunk cserébe érte? Nagyon helytelen ez a felfogás. Nem »vállalkozás« a kultúrőmunka, s aki valamilyen bevételre, anyagiakra számít, az jobb, ha nem is közeledik ka szőnpad felé.

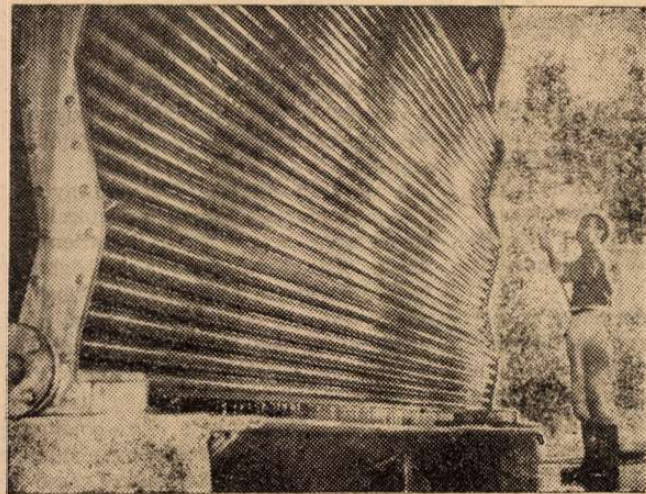
Van hely, anyag és lehetőség a kultúrőmunkához Söjtörön. A megkezdett tevékenységet fokozni kell, s egységes vezetéssel, töretlen akarással akár a régi hagyományokat is elhomályosíthatják az új eredmények.

K. O.



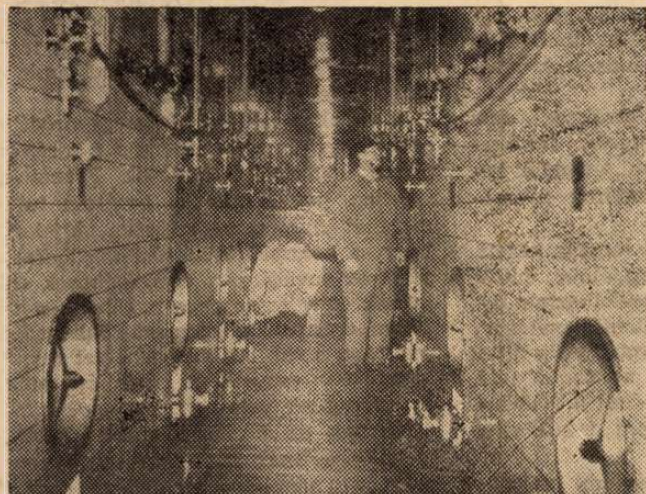
A zöld majolikacsempékkel burkolt, veres márványlépesős főzőházban kezdődik a sörfőzés művelete. A hatalmas rézüstök-

ben főzik a komlót és a malátát, s a kész sörlét szivattyúk segítségével juttatják el a hűtőbárkába.



A képen látható eszköz az úgynevezett csörgedező hűtő. Rézcsőveiben mélyhűtött sós-

víz cirkulál és lehűti a kívül lecsörgő sörlévet.



A sörgyártás befejező művelete a gyár legnagyobb és egyben legszebb üzemrészében. Az ászoktérben történik. Az ászoktér légmentes, nagy feszítőerőt bíró hordóiban érlelődik az erjesztett sörlé sörré. A képün-

kön ábrázolt folyosóhoz hasonló több húzódik egymás mellett. Az ászoktér parancsnoka Chalupa István, aki képünkön egyik ászokhordó nyomásmutatató műszereit ellenőrzi.