

A termékértékesítő szövetkezet létrehozása Alsóboldogfalván

Ahogy a kisgazdák a hitelszövetkezetten keresztül módosodni kezdtek, egyre inkább gondot okozott az állatok és egyéb termékek értékesítése. Igen gyakran megtörtént, hogy a faluban marhakereskedők jelentek meg, akik kevés előleg fejében elvitték az eladásra szánt ökröket, azzal az ígérettel, hogy rövid időn belül kifizetik a hátralékot, de többé a falu felé se néztek. Emlékezetes egy Nóti nevezetű zsidó kereskedő, aki több mint 100 db marha árával tűnt el nyomtalanul. De a Keresztúrra naponta felhordott tej árát se tudták sokszor a szegényebb polgári családoktól behajtani.

Ez a helyzet készítette a gazdákat arra, hogy termékértékesítő szövetkezetet hozzanak létre. E szövetkezet megalapítója Alsóboldogfalván Varró Mózes református lelkész volt, aki meggyőzte az ügy fontosságáról a falu lakóit. Elsőként elnöknek Gagyí Jánost választották. Megalakulásakor a szövetkezet egy alszegi házban működött. 1926-ban felépítették az Iskola utcában a tejbegyűjtő házat, amelynek hátulsó részébe kapott helyet a feldolgozó üzem és egy kis raktárhelyiség. Az épület végéhez ástak egy jégvermet, ahová télen a Küküllőről nagy jégdarabokat hordtak, hogy nyárára biztosítva legyen a termékek tartósítása. Vásároltak egy 300 literes fölözőgépet. A székelykeresztúri vajgyárnál a tej szakszerű kezelésére és a tejtermékek előállítására kiképezték Búh Andrásné, Rozáliát, aki vaját, sajtot, tehéntúrót készített a behordott tejből. A vaj és egyéb termékek értékesítését az agyagfalvi és mátfalvi kofák végezték, leginkább Bukarestben, de a gazdák számára így is biztos jövedelmet jelentett. Hogy a vaj származási helye azonosítható legyen, a juharfából készült formák fedelére gyöngyvirág minta volt faragva, ez szolgált védjegyként. E mintából egy példány még ma is látható Deák Dénes gazdánál. Súly szerint készítették $\frac{1}{8}$ -os, $\frac{1}{4}$ -es és $\frac{1}{2}$ -es súlyú vaját.

Búh Rozália után a csarnok és a feldolgozóműhely vezetését Török Mihályné, Zsuzsanna vette át, aki 17 éven át végezte a teendőket. Ő egy keres-

kedő megrendelésére és annak receptje szerint ipari sajtot is előállított gombkészítés céljára.

A csarnokos mellé minden napra be volt osztva egy termelő gazda is, aki segített a begyűjtésben, a tej felmelegítésében. Amikor a tej elérte a 25 fokot, kimerték az üstökből és beleöntötték az elkülönítőbe, melyet kézzel hajtottak. Itt a zsíros anyag elvált a vizes résztől, így nyerték a tejszint. A savanyú tejfőlkészítésekör hagyták a tejet aludni, s csak azután fölőzték le. Az így nyert tejfőlk eladták. Az aludttejet 37 fokra felmelegítették, vászonzacskóba kötötték, melyen a savó átszivárgott. A visszamaradt savót a gazdák díjmentesen elvihették annak arányában, amennyi tejet vittek a tejszövetkezetbe naponta. A savót a gazdák a sertésekkel feletették, a visszamaradt tehéntúrót pedig értékesítették.

A tejszínből vaját készítettek. Ehhez a tejszövetkezetben tejköpülőt, gyúrókészüléket (mángorló) és vajformáló mintákat használtak. A köpülést lassú forgatással végezték, percenként 30–40 lökessel, így 40–60 perc alatt (a beletöltött mennyiségtől függően) jól kivált a vaj mogyorónyi nagyságú darabokban. Ekkor a köpülést befejezték, az anyagot beleengedték az alája helyezett cseberbe. Innen a vajdarabkákat kiszedték a mángorlóasztalra, majd a laskasírtőre hasonló mángorlófával kiszorították az anyagból az írónak nevezett folyadékot, melyet vajtejnek is neveztek. Ezt a falu szegényebbjei megvásárolták, puliszkával elfogyasztották. Miután a vaját jól kimosták az írótól, a formákba nyomkodták jó tömötten. De előzőleg a formákat alaposan bevizezték, hogy a vaj

ne ragadjon bele. Ezt követően elsimították, majd az előre előkészített zsírpapírba csomagolták. A kész terméket a kofák megérkezéséig a jégve-remben tárolták.

Amint fentebb már szó esett róla, nemcsak vaját, hanem sajtot is készítettek. A le nem fölözött tejet a sajtüstben 30 fokra melegítették és beoltották, így a tej fél óra múlva megaludt. Az oltót a levágott szopós borjú gyomrából készítették: kimosták, kissé föl-fújva megfűstölték, használat előtt 4 dekányit meleg savóban fölpuhítottak. Ennek a leve elég volt 800 liter tej beoltásához. Ha a tej már megaludt, a zsendét a sajtlapáttal elvagdalták, kézzel apróra morzsolták, borsónyi nagyságúra. Akkor az üstöt a tűzről levették, s még néhány percig kavarták. Ekkor a tejkezelő asszony a zsende alá húzta a sajtkenőt, a négy sarkát óvatosan összekötözte, majd a szolgálatos személlyel lassan kiemelték az üstből, melyben visszamaradt a savó. A kiemelt zsendét, melyet a sajt téstájának neveztek, a sajt alakját megadó keretbe helyezték, rá súlyt tettek. Azután újra kiemelték a formából és megfordítva megint nyomás alá helyezték. Ezt 12 órán át ismételték kendőcsere mellett. Sajtolás után a friss sajtot a sajt kamrában 2-3 napig szikkasztották, azután főtt sóval sózták, egyik nap az egyik, másik nap a másik oldalát hintették be, jól belesúrolva vászonkendővel. Ezt addig ismételték, ameddig a sajt héja megkeményedett. Ezután letették érlelni 2-3 hónapra. A sajt érlelésének időtartama annak nagyságától és súlyától függött.

Az Alsóboldogfalván létező szövetkezetek közül ez volt a legjelentősebb, amely a kisgazdák anyagi jólétét közvetlen módon szolgálta.

Gálfalvi Gábor

