

A községi kenyér.

— A táplálkozó Budapest. —

A kenyér, mindenütt a világon, egyik legfontosabb, legszükségesebb tápláléka az embernek. Tűrhetetlen tehát, hogy éppen Budapesten a — gyilkosa legyen. Nyilván erre gondolt a főváros vezetősége, a mikor három évvel ezelőtt megépíttette a községi kenyérgyárat, közel hétszáz ezer korona költséggel. Olyan ritkán akad itt mifelénk dicsérni való, hogy a közönség is, a sajtó is szinte rávetette magát erre az egyetlen alkalomra és az egekig magasztalta a hatósági kenyér ötletét, sőt magát a kenyeret is, a mely a főváros gyárából eleinte kikerült. Néhány hónapig beszéltek a dologról, azután jöttek a frissebb, érdekesebb kérdések és a községi kenyér eltűnt a közönség figyelmének a szemszögéből.

Pedig micsoda változások, és szinte idegizgató ujitások kerültek sorra a százados-uti kenyérgyárban éppen akkor, a midőn a lakosság már nem törődött vele. Más lett minden, kezdve a vezetőségtől egészen a — kenyérig. A kik közvetlenül fogyasztói voltak a községi kenyérnek, valószínűen észrevették, hogy más lett a formája is, az ize is a mindennapi cipójuknak, de a lakosság nagy egyeteme nem tudta meg semmit erről a gyökeres metamorfózisról. Pedig ez a látszat szerint jelentéktelen apróság világraszóló dolog. Manapság mintegy százezer ember olyan összetételű kenyeret fogyaszt Budapesten, a melyet soha és sehol eddig semmiféle ember még nem evett. A főváros hatalmas pékműhelyében egészen különös és nem kevésbé érdekes eljárás alkalmazásával sütik a kenyeret. Az eljárás szabadalmazva van. A pátenst a községi kenyérgyár igazgatójának, Werner Mihálynak a tulajdona.

A mesterséges-krumpli.

A kenyérgyár igazgatója már idősebb, véghetetlenül kedves uriember. Őrnagy volt a közös hadseregben, egyébként a kémia elsőrangú tudósa és tanára. A gabona, a liszt és a kenyér szakkérdéseiben európai nevet szerzett és a fővárossal is olyformán



került összeköttetésbe, hogy éppen a kenyér dolgában kikérték a vélekedését. A mikor azután a főváros urai látták, hogy nagyszerűen érti a dolgot, megkínálták az igazgatói állással. Werner Mihály otthagya a katonaságot, vállalta az állást, azzal a föltétellel, hogy a kenyeret a saját fölfedezése szerint süttetheti. Ez a fölfedezés pedig nem jelent kevesebbet, mint a *mesterséges burgonyát*.

A burgonya, a mint már tegnap említettük, voltaképp ronjtja, valósággal meghamisítja a kenyeret. A pék egyszerűen azért alkalmazza, hogy több legyen a haszna a kenyérnek. De ezenfelül egyéb veszedelmet is jelent a krumpli. Vele együtt több olyan bacillus is belekerül a kenyérbe, a kenyérből a szervezetbe, a mely — különösen a gyermekkorban — igen ártalmas. Kivált nyarankint látni olyan pék-kenyeret, a mely nyúlós, szinte erjedt: ezt is a krumpliban élősködő mikroba okozza. Általában, sok az ilyen rejtelmes betegség, a melynek az eredete szinte megfoghatatlan. Ilyen esetben az orvosok is jól teszik, ha a páciens nyelve helyett inkább a kenyeret vizsgálják, a melyből a betegük evett. Ugyancsak nagy veszedelme a kenyérnek az egyik burgonya-betegség: a száraz rothadás. A krumpli kivül teljesen egészségesnek látszik és természetesen belekerül a tésztaiba. Holott a belseje teljesen rothadt, fekete. De ezt a zuzó-gép nem látja.

A tudósok már régtől fogva iparkodnak rajta, hogy a burgonyának a kenyérben való alkalmazását fölöslegessé tegyék. Hiszen a burgonya amugy is teljességgel fölösleges, nem a kenyérnek, nem is a fogyasztónak,

egyedül a péknek van szüksége rája, hogy a tisztességes hasznát illetően egészséggyilkolással növelje. De mert mégis a pékek sütnek és nem a tudósok, legalább olyan eljárást kerestek a kémikusok, a mely továbbra is biztosítsa a sütők illetéktelen hasznát, de viszont a fogyasztók szervezetét megkímélje a — mérgektől. Ilyen — a kecske és a káposzta példázatán alapuló eljárást födözött föl Werner Mihály is a *mesterséges burgonya* létrehozásával.

Az eljárás — szemre — fölöttebb egyszerű. A krumpli összetételének az arányában vesznek lisztet és hetvennyolcvan fokos hőségben péppé főzik. Ezt a pépet azután sóval megkeverik és mindaddig vízzel teli medencében tartják, a míg annyi vizet szívott föl magába, hogy a fajsúlya és a vegyülete egyenlő lesz a burgonyával. Krumpli helyett ezt a mesterséges szurrogátumot keverik a községi kenyérbe...

Negyvenhat százalék — víz.

Abban tehát nem volna baj, a mi a burgonya piszkát és veszedelmét illeti. A községi kenyérben nincs krumplihéj, csira és egyéb. De, sajnos, a községi kenyérben is van rengeteg — víz. A mi viszont annyit jelent, hogy igen kevés benne a tápláló érték. Minthogy pedig a közönség a pénzén nem átalakított és mindenféle mesterkedéssel megkötött vizet akar vásárolni, hanem kenyeret, a kenyérben a búzának, a rozsnek az éltető, nemes matériáit — sajnálattal bár, de ki kell mondanunk, hogy a főváros is egy huron pendül a pékekkel: kevesebb értéket ad a lakosságnak a pénzéért, mint a menny

Budapestre vonatkozó ujság

Osztályozás

664.6

Szerző

Hely

Cím A községi kenyér.

Idő

1912

Forrás: Az Est

Személy

Bp.

1912 X/20

Hely

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.) Oldalsz.

érték azért a pénzért járna.

Sőt, a kenyérgyár fogyasztói még rosszabb helyzetben vannak, mint a közönségnek az a része, a mely a pékknél vásárol. Mert jöhet olyan idő, a mikor a gabona olcsóbb lesz és akkor a pék — esetleg — csökkenti a tészta preselt burgonya, más szóval: a kenyérben foglaltató víz mennyiségét. Ez a kedvezőbb alakulás azonban lehetetlen a községi kenyérgyárral kapcsolatosan, annál az oknál fogva, mert a *mesterséges burgonya víz-lekötő képessége három százalékkal nagyobb a természetes burgonya víztartalmánál*. Visszaélés, tehát család nélkül, legföljebb *negyvenhárom százalék* vizet lehet — hogy úgy mondjuk — belesütni a kenyérbe. A melyik pék ennél vízesebb kenyeret ad, éppen olyan gazságot követ el, mint a ki a tejet keményítővel, a rothadó húst anilin festékkel friss-színre hamisítja. Nos, tehát, a főváros kenyérének a hivatalosan megállapított vegyítése: *ötvennégy százalék liszt és negyvenhat százalék víz*. Alig valamivel különb, mint a legpocsékabb külvárosi pék kenyérének az összetétele...

A nyerekedő város.

Ilyen elvek szerint — természetes — a községi kenyérgyárnak nagy haszonnal kell dolgoznia, noha olcsón adja a kenyeret. Illetve, olcsóbban adja, mint a pékek. A kenyérgyár hivatalos mérlege szerint valóban *igen nagy a haszon*. A múlt évben mintegy *másfélmillió* bruttó bevételnek kerek számban *száztízezer* koronát fordítottak tartalékra és beruházásra és ezen fölül még tiszta haszon kimutatására is *maradt tizenhatezer* korona. **Ez nyolc százalék haszonnak felel meg, a mi annál**

óriásibb, mert a kenyérgyár — aránylag — igen nagy költséggel működik. Példának okáért azoknak, a kik a nyeret eladják, igen nagy jutalékot fizet. Kétszáz helyen árulják a közönségi kenyeret. Ebből harminc helyen a város, illetve a gyár alkalmazottai árusítók. Van néhány fűszeres is, ki foglalkozik a dologgal, az elárutók nagy többsége azonban a tejcsarnok tulajdonosainak és alkalmazottainak a sorából való. Ezek min kiló eladott kenyérért két fillér jutalmat kapnak. Némely tejcsarnok három-négyszáz kiló községi kenyert fog el napjában, ezek tehát 18 240 koronát keresnek hónapoként. Sőt, sokkal többet. Mert a kenyérgyár darabszámra adja át a nyeret: minden cipó két kiló. A hogy az elárutók ne panaszkodhassanak, minden kenyeret *öt-tíz deka nagyobbra* sütnek. A közönség kétszámra veszi a kenyeret, még az egész cipót is és ilyformán az elárutó megkülönböztet is keres kilónként egy-egy fillért. A kenyérgyár elárutónői kilenven-száz korona havi fizetést kapnak és ugyancsak az övék a súlytöbbletből eredő haszon, a mi szintén tisztességes összeget tesz.

...A főváros kenyérgyára ilyformán virágzik. A viszonteladókat számtalan bőkezűséggel fizeti a város ezért van, hogy minden tejcsarnok egy-egy reklámtelepe a kenyérgyárnak. Most már közel kétszáznegyven ezer kilo községi kenyér fogy el naponta. És nemsokára bővíteni fogják a gyárat. A könnyen hívők szerint ezzel vége lesz Budapest kenyér-nyomorgásának. Holott a kenyér ezután sem lesz jobb és táplálóbb, csak kevésbé — piszkos. A ki akar, éppen-séggel ennek is örülhet.