

Une Boulangerie municipale à Budapest.

Cette boulangerie a été créée en 1903. Elle suffit aux besoins des établissements de la ville (hôpitaux, etc.) et, en partie au moins, à ceux du public.

La production journalière de la boulangerie municipale de Budapest est de 28.000 kilogrammes. La production se fait presque entièrement à l'aide de machines qui permettent de réduire la main-d'œuvre.

La disposition et l'aérage des

divers locaux répondent à toutes les exigences de l'hygiène.

Dès les premiers jours de son fonctionnement, cette entreprise eut, sur le prix du pain, l'influence que l'on en attendait. Les boulangeries privées diminuèrent, et, en effet, leurs prix de quatre à six centimes par kilogramme.

Les ouvriers de la boulangerie municipale sont beaucoup plus favorisés que ceux des boulangeries privées, aussi bien pour les salaires que pour la durée de la journée de travail. Cette dernière est de 14 heures (avec deux heures de repos) dans les boulangeries privées, tandis qu'elle n'est que de 8 à 9 heures (non compris les pauses) à la boulangerie municipale.

K. (Budapest).