



# Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző: .....

Cím: *Karácsonyi ácsorgás a pékműhelyben*

Forrás: .....

*Szózat*

Osztályozás

Tárgy

*664.6*

Hely

Idő

*"1919"*

Személy

*Bp.*

(Hely)

*1919. XII. 24*

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

## Karácsonyi ácsorgás a pékműhelyben

— A Szózat tudósítójától. —

Kenyeret sültetni épp annyi ácsorgással jár, mint kenyérre várakozni, de mégis jóval kellemesebb és természetesen drágább is. A pékboltok előtt hiába ácsorog kenyérért a szerencsétlen pesti, mert tíz-tizenkét órát állva, faszigátozva szélben és fagyban és legfőlegb' ha félkiló kenyert vihet jutalmul haza. E szomorú állapotok beköszönése óta egyre többen választják azt a módot, hogy méregdrágán — 20—24 koronás áron — vásárolt lisztből sütnék kenyeret, fizetvén még a péknek is iszonyu összegeket: minden kilogramm után 2 koronát, olyik nagyralátóbb sütőmesternél pedig 2.50 koronát.

Eltérte az egészek gazdag emberek esemegeje volt a „házilag sültöt” kenyér, mert a pécsenye mellé falalt szelet nem kevesebb, mint három koronába kerül, de ujabban már az üres főzeléket ebédelők asztalára is fölkerül, mert nem bírják tovább a kenyértelenséget. Így azután egyre több családban lett szomorú valóság a régi tréfa, hogy többbe kerül a kenyér, mint a hús.

Különösen karácsony ünnepére folynak nagy készülődések. Akik hetek óta főtt krumplit harapnak kenyér helyett, a nagy ünnepre még ők is megreszkíroznak egy kenyérrel s a liszt utáná és a sütés utáni nagy keresletnek az lett a követke-

ménye, hogy előbb a kenyérliszt ára ment föl 24 koronáról 28—30 koronára, azután a pékek emelték a sütés árát, mert nyilván akként gondolkoztak, hogy fizessenek többet a sütésért is, ha már a megdrágult lisztet kibirták.

Három-négy nap óta rettentő aratásban vannak a liszt-zugárusok, meg a pékek. A sütőműhelyekbe özönlik a sok asszony, hönök alatt kerek, meg hosszú kosarakban a kenyerekkel, amiket újra meg újra meg kell dagasztani a hosszú ácsorgás alatt, nehogy elfekjenek. Bizony már sorba kell állani annak is, aki kenyeret süttet és ácsorogni óraszám: reggel nyolctól déli tizenkettőig, vagy még tovább. Ámde ez a legujabb sorállás a kellemesek közé tartozik, mert jó melegben, fődött helyen történik a várakozás.

Az egyik belvárosi sütőműhelyben talán háromszáz főnyi tömeg várta, hogy kenyerét a kemencébe vessék. A boltban, hol az árusítás folyik, nem szabad várakozni senkinek, itt csak a számlákat osztják, amiket a péklegény majd a kenyerek tetejére ragaszt, azután menni kell tovább egy be-tört ablaku, nyikorgó ajtón át. A boltban ebédel a pék négytagú családjával és a nehéz ételszag leveri a frissen sült kenyerek illatát.

A várakozók első csoportja egy ablaktalan, sötét helyiségben szorong. Lehetnek itt százan és az ujjonjötteket nem tudni miféle törvények alapján, de pontosan az utolsó helyre utasítják. Össze-vissza állanak és csak abból tudni, hogy mivé-

az eleje, ahol legsűrűbben hangzik a kiáltás Mit tola-kszik?

A sötét szurdikból keskeny folyosó fut a belső helyiség felé, amelyben a két kemence piroslik. A folyosó keskeny, mint egy cső, egy ember éppen elfér benne, mégis sorba állnak benne a száz- meg kétszázkoronás kenyerekkel, sőt elférnek a távo-zók is, üresen lógatják kosaraikat a földig.

A szurdikból a két kemencéig jutni legalább három órába telik, de aki ballábbal ket ki az ágy-ból, azzal megtörténhetik, hogy a kemence épp akkor telik meg, amikor rákerülne a sor és ez újabb félórai várakozást jelent. A kemencek kö-zötti tér sűrűn megtömve várakozó cseledekkel, inasgyerekekkel, egy-két kalapos nagysága is akad, fölöttük lóg a petróleumlámpa vasketrece, üresen, mert a helyiséget villany világítja, még a kemen-cék is világítanak és egy keveset a péklegények meztelen hátai. Jobbról lépéső víz nem tudni hová, kiszült kenyerek hevernek rajta, jönnek az asszonyok és keresik a magukét. Tulfelől, a négy-rekeszes polcokon is kiszült kenyerek sorakoznak, de a várakozók sűrű tömegén át nem lehet odáig vergődni és egy asszony atkibál a tömeg feje fölött:

— Nézzék meg, nincs-e ott a 380-as!

Ott van és kézről kézbe jár a fejek fölött, míg eljut a tulajdonosig.

A kemencek előtt folyik az utána-dagasztás. A bajbajutottak a sűrű tömegben is tudnak annyi helyet szorítani, hogy leguggoljanak az elfolt kenyér mellé és gyurják, gyömösözik, amíg újból rendes formájává vedlik.