



Budapestre vonatkozó ujságcikk

Osztályozás

640.24

Szerző:

Hely

Cím:

Zsemlyekenyér - 8 fillér

Idő

"1916"

Forrás:

Pesti Vaplo

Személy

Mm. - 1916 XI/10

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.) (Cím)

Zsemlyekenyér — 8 fillér

Nem lesz cukrászsütemény a kávéházakban

Egyre több a panasz amiatt, hogy a kávéházakban egyre rosszabb és egyre drágább süteményeket adnak. Nincsen egyetlen kávéház, vagy legegyszerűbb kávéház sem, ahol negyven fillérnél olcsóbban lehetne kapni akár a legszerűesebb terjedelmű süteményt. A közönség a kávéházakat okolja emiatt és egyre-másra jelenti fel őket árdrágítás miatt. A kávéások ennek ellenében többször számlákkal bizonyították, hogy a cukrászsütemény nekik is többre kerül 30—36 fillérről és így ugyszólván minden nyereség nélkül adják a közönségnek. A kávéások — hogy az állandó kellemetlenségeket kikerüljék — már régebben foglalkoztak a kávéházi sütemény kérdéssel s álláspontjukat a következőkben körvonalozták:

— A kávéházi sütemények dolgát maguk a kávéások szeretnék leginkább megváltoztatni. Hatóságaink eddig a legmerevebben elárkóztak az elől, hogy megengedjék a fehér kenyér cipó vagy zsemlye sütését a kávéházak számára, dacára annak, hogy Németországban ezt már régebben megengedték. A hatóságok talán hajlandóak is volnának a fehérsütést megengedni, a minisztérium azonban mereven ragaszkodik álláspontjához, bár a kávéások kifejtették az illetékes fórumok előtt, miként volna lehetséges a fehér sütemény kiszolgáltatásának ellenőrzése. A kávéások terve szerint a kávéházakban egy-egy vendég egy darab süteményt kapna rögtön elfogyasztásra, kenyérjegy ellenében. Ezzel nemcsak hogy a közönség nem volna kényszerítve a drága sütemény fogyasztására, hanem a zsem-

lyéhez nem kellene annyi cukrot, vaját és más anyagot használni, mint amennyit most a cukrászsüteményekhez dolgoznak fel. Így tehát úgy a közönségnek, mint a köznek is érdeke, hogy megengedjék a kávéházi fehérsütemény sütését. Az természetes és a dolog lényegéből következő, hogy ha megengedik a fehérsütemény készítését, akkor korlátozásokat és szigorú ellenőrzést kell behozni a kiszolgáltatások körül, ennek azonban maguk a kávéások örülnének a legjobban, mert így meg volnának kímélve a közönség gyakori zaklatásától, amelyet egyébként nem tudnak elhárítani.

Most, hogy a Közélelmezési Hivatal megalakult, a kávéások elhatározták, hogy megismételik azt a kérésüket, hogy engedjék meg a zsemlye sütését, vagy pedig német mintára a fehér lisztből készített, ugynevezett Brödchen-ek sütését.

A kávéások ipartársulatának vezetősége Harsányi Adolf elnök' vezetésével dr. Bódy Tivadar alpolgármesterhez fordultak, aki azonban a kávéásokat báró Kürthy Lajoshoz, az Élelmezési Hivatal elnökéhez utasította. Harsányi Adolf a kávéások akciójáról a következőket mondta:

— Megelégetve a kávéházi cukrászsütemény körül napról-napra megismétlődő zavarokat, amelyek folytonos surlódást okoztak a kávéások és a fogyasztóközönség között, dr. Bódy alpolgármesterhez fordultunk. Ő azonban azt ajánlotta nekünk, hogy a kávéások — mint azt annyiszor elhatározták — szüntessék be a cukrászsütemények kiszolgáltatását és adjanak kenyeret a kávéhoz. Az alpolgármester ajánlatára azonban kifejtettük, hogy a vendéglősök nélkülözhetik a fehér süteményt, mi azonban nem, mert a nálunk kiszolgáltatót cikkekhez a barna és elsőrangú minőségűnek egyáltalában nem mondható

kenyér semmiképpen sem illik. Bódy erre kijelentette, hogy az országos érvényű miniszteri rendelkezés ellen a főváros amugy sem tehet semmit, forduljunk az élelmezési főnökhöz.

— Báró Kürthy hajlandónak mutatkozott a kérdés megoldására, különösen mikor kifejtettük, hogy Németországban is rendezték a kávéházi sütemények ügyét. Arra hívta fel a kávéások ipartestületét, hogy tegyünk olyan előterjesztést, amely szerint mi a kérdést meg akarjuk oldani.

— Összeköttetésbe léptünk tehát a pékekkel és kértük őket, hogy csináljanak elaborátumot arról, vajjon tudnának-e a mostani körülmények között kellő mennyiségű zsemlyét előállítani. A pékek arról értesítettek bennünket, hogy a mostani munkahiány és élesztőhiány miatt zsemlyét nem tudnak sütni, de mert fehér liszt elegendő van, ugynevezett zsemlye-kenyeret, azaz zsemlyetésztaból készített cipókat tudnának előállítani — teljesen német mintára. Németországban — hatósági rendelkezések értelmében fehér lisztből négyzögletes, hosszukás cipókat készítenek, amelyekben rovátkák jelzik az egyes adagok nagyságát. Egy-egy adag fehér Brödchen, amelyet csak kenyérjegy ellenében adnak, nyolc pfennig.

— A kávéások előterjesztése szerint a pékek egy-egy kávéház számára 300—300 adag zsemlyekenyert sütnének. Ugyanennyi zsemlyekenyér jutna a budapesti kávéházaknak, sőt szanatóriumoknak és kórházaknak is. Egy-egy adag zsemlyekenyér ára 6, legfeljebb azonban 8 fillér lenne. A kávéások által megejtett számítások szerint a budapesti 300 kávéházban és 600 kávéházban még mindig sokkal kevesebb lisztet fogyasztanak, mint eddig, mikor a legtöbb vendég kenyeret és cukrászsüteményt fogyasztott, mert magában sem az egyik, sem a másik nem volt elegendő és megfelelő. A kávéások előterjesztésüket a napokban fogják átadni báró Kürthy Lajosnak és remélik, hogy kérésük kedvező elintéztést fog nyerni.