

Budapestre vonatkozó újságcikk

Osztályozás

664.6



Szerző:

Cím:

Lettre de Hongrie

Hely

Idő

"1909"

Forrás:

Marché Français

Személy

Paris

1909 VIII. 31

Helyszá

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

LETTRE DE HONGRIE

La création d'une boulangerie municipale à Budapest. — Les motifs qui l'ont provoquée. — Description de l'usine. — Son influence sur l'industrie privée.

Budapest, 27 août.

La hausse ininterrompue constatée depuis plusieurs années sur le prix du pain à Budapest constituant un état de choses dont la classe laborieuse de la population, qui en souffrait naturellement le plus, ne pouvait à la longue supporter les effets, les autorités de la capitale magyare ont décidé de remédier à ces conditions par la création d'une boulangerie municipale devant produire un pain de bonne qualité, et à bon marché. Rompant avec une tradition malheureusement trop fréquente en Hongrie, les édiles de Budapest ont mis à exécution la mesure projetée dans un temps relativement restreint et la nouvelle fabrique a déjà commencé son fonctionnement. L'inauguration solennelle en a été célébrée le dimanche 22 courant, et bien que la construction des bâtiments ne soit pas complètement achevée, elle est suffisamment avancée pour que l'on puisse se faire une idée assez précise du fonctionnement de l'usine. La capacité de production envisagée est de 50.000 livres de pain par jour. On escompte que la création de cette institution aura pour conséquence d'inciter les boulangers de la ville à fournir au public un pain de qualité égale à celui livré par la fabrique municipale, et de le vendre à un prix raisonnable. Les promoteurs du projet souhaitent également que la nouvelle boulangerie serve de modèle à l'industrie privée pour la construction d'autres installations rationnelles et que l'impulsion ainsi donnée contribue pour une large part à faire sortir la boulangerie du domaine des petites industries, tout en permettant la fabrication à bon marché. Le montant des crédits affectés à la boulangerie municipale s'élève à

625.000 francs environ, sans compter la valeur des terrains sur lesquels a été édifiée la nouvelle usine. Le pain sera détaillé dans des dépôts installés pour la circonstance et aussi dans les marchés et boutiques privées déjà existantes; le prix de vente en sera uniforme et toujours fixé par les autorités municipales.

Etant donnée l'importance de la boulangerie de la capitale et la nouveauté du sujet, quelques détails concernant son installation et son fonctionnement ne seront pas superflus. L'emplacement choisi se trouve dans un des quartiers de la périphérie et l'on peut apercevoir de loin les deux cheminées géantes et la silhouette bien étudiée et point déplaisante des bâtiments de l'usine. Les rues avoisinantes, auparavant fort négligées, ont subi une transformation heureuse en même temps que s'édifiait celle-ci. Afin d'abaisser autant que possible les frais de transport de la farine et des autres produits nécessaires à la fabrication du pain, une voie ferrée spéciale a été construite qui relie les bâtiments de l'usine avec la gare du chemin de fer de l'Est.

La fabrique comprend plusieurs bâtiments entourés d'un mur de clôture. Le premier qui se présente aux yeux du visiteur abrite la machinerie nécessaire à la mise en marche des appareils. Le portail principal porte les armes de la ville de Budapest et les mots hongrois « Budapest Székesfeváros Kozségi Kenyérgyára (Panification municipale de la ville capitale et résidence Budapest). Au milieu de la cour centrale, flanqué des deux immenses cheminées, s'élève le bâtiment principal servant à la fabrication du pain. Haute d'environ trois étages, cette construction, qui contient tous les appareils propres à la préparation rationnelle du pain, produit par l'élegance de sa construction et la propreté qui y règne une excellente impression. L'installation des appareils est des plus modernes et l'on a tenu compte de tous les progrès réalisés jusqu'à ce jour dans ce domaine spécial. Il faut insister tout particulièrement sur le fait que toutes les phases de la panification s'opèrent mécaniquement et que la pâte ne subit à aucun moment le contact des mains humaines. La farine, ainsi que les autres ingrédients servant à la fabrication du pain, sel, levure, etc., est emmagasinée à

l'étage supérieur d'où une manière d'entonnoir la conduit aux différents appareils. Ceux-ci la transforment automatiquement en pâte, pétrissent cette dernière, lui prêtent la forme désirée, puis la déposent dans les fours qui se trouvent au rez-de-chaussée. Ce n'est que lorsque le pain est cuit qu'il est manié par les ouvriers. Autour de ce bâtiment principal, on remarque d'autres constructions moins importantes, abritant les différents services administratifs, les bureaux, les magasins, etc. Un de ces services a pour mission de s'occuper des offres émanant de personnes désirant servir d'intermédiaire entre la fabrique municipale et le public, constituant ainsi une nouvelle catégorie de commerçants. Ajoutons encore qu'un service d'essais comparatifs fonctionne déjà dans l'usine, mais qu'il n'est pas encore possible de donner aucune information à ce sujet, les administrateurs en gardant jalousement le secret; la visite de la fabrique n'est d'ailleurs pas permise au public jusqu'à présent.

Quelques notes encore relativement à la concurrence que va créer l'initiative municipale à l'industrie privée, concurrence déloyale, ont dit certains maîtres boulangers. Ainsi que l'a fait ressortir M. Melly, conseiller municipal, dans son discours d'ouverture, la création de la nouvelle boulangerie correspond surtout à trois buts: l'amélioration de la qualité du pain, la régularisation des prix et, en cas de disette, l'approvisionnement de la population. L'imputation de concurrence déloyale est absolument dénuée de fondement, tant en ce qui concerne le présent que l'avenir, car si elle était justifiée, les bons effets qu'on attend de la création de la fabrique municipale se trouveraient plus que compensés par son influence néfaste dans d'autres directions. Les directeurs de la boulangerie ne doivent pas perdre de vue qu'ils ne sauraient s'écarter d'une certaine ligne de conduite, qui est d'imprimer une direction bien définie à l'industrie boulangère, de marcher la main dans la main avec les représentants de l'industrie privée, di-

háziyomda 1915.

rection qui doit conduire à l'avènement de conditions plus saines et, partant, à la prospérité de tous. Si l'on n'oublie pas ces principes, il n'est pas téméraire de prédire à la nouvelle fabrique un avenir prospère et des succès notables.