

# A kenyér.

— A táplálkozó Budapest. —

A kereszténység gyönyörű imája, a *Miatyánk* csupán a mindennapi kenyeret kéri a mennyei atyától földi gyermekei számára. Annak idején, a kődös ókorban, a midőn már igen jól ismerték a föld kincseit és a kincsek értékét, az ember végtelen nagy szerénységére váltott, hogy a teremtő urától nem kért mást, csak — kenyeret. Persze, buzának a lisztjéből való, krumplival nem duggatott, sütőporokkal méreggő nem kevert kenyeret, a mely még azon az asztalon is a legizesebb falatok közé tartozik, a melynek egy Brillat-Savarin a mestere. Most már azonban — legyünk őszinték — nem csekély kívánság az ilyen mindennapi kenyér. Sőt, a ki belenézett egy-két pékműhelynek a dagasztó vaskondérjaiba, azt fogja mondani, hogy ez a kívánság — legalább is Budapesten — még a jó Isten minden hatalma mellett is — teljesíthetetlen. A magyar fővárosnak a lakói undorodással eszik a kenyereket, noha a magyar föld termi egész Európában a legnemesebb, a legizesebb gabonát. De nem tud a magyar föld annyi nemes értéket beleoltani buzába, rozsba, hogy a budapesti pékek hallatlan önzése és példátlan haszonlesése egészségrontó piszokká át ne gyurja. A magyar lisztet a finom párisi üzletekben mint gurméknak való különösséget drága pénzért árulják, de itt, Budapesten, aranyért nem kapni egyetlen falat tisztességes kenyeret... A ki tudja, tartsa vissza a kacaghatnékját.

## Izlésgyilkolás.

Természetesen, nem volt ez ilyformán öröktől fogva, Budapest híres róla, hogy nem a patriciusok, hanem a bevándorlottak városa. Itt tíz család közül hat, talán hét is néhány évvel ezelőtt még a vidéken élt, a vidék szokásai és erkölce szerint. Már pedig mindmáig ki nem irtott szép és böles vidéki szokás a — házikenyér. Az energikus asszonyi ököltől pompásan kidagasztott, gömbölyűre megkelt, barnapirosra sült, foszlós belül kenyér, a gazdasszonynak a legfőbb büszkesége. Az ilyen vidékről jött, jóhoz szokott emberek az ide telepedésük első idejében még ránézni sem tudnak a



Iktatószám

# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

I

614.31

Hely

Idő

"1912"

Személy

Forrás: Esti ujsag

Bp.

1912 X/10

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.) O

pék sütötte kenyérré. Undorodnak tőle és megvetik. Ne tagadjuk: méltán. És továbbra is otthon sültek a kenyerek. Illetve, csak — sütnék.

Csak sütnék, mert a pék nem engedi. Minden olyan család, a mely a magasított kenyéren él, a pék-királyok számára egy-egy adófizető elvesztését jelenti. Mindent elkövetnek tehát, hogy a házikenyér divatját megöljék. És ehhez nincs is különösebb ravasz-ságra szükségük. Mert, sajnos, a nagyvárosi bércszármányában nincsen *kemence*, a melyben az otthon dagasztott tészta kenyérré sülne s ilyformán a pékműhelyt lehetetlen elkerülni. A mikor pedig a pék már a kezébe kapta a gyönyörű tésztaival teli szakajtót, azontul a házikenyér sorsa is az ő tisztességén mulik. A legenyhébb gyógyító-mód, a mellyel a pékek a makacs gazdasszonyt a jóízű betegségéből kigyógyítani iparkodnak, a vakmerő uzso-ráskodás. Egy-egy kenyér kisütéséért hihetetlen összeget kérnek, nem ritkán negyven fillér egy *bevetésnek* az ára. *Ünnepen és vasárnap egyszerűen zsarolják a közönséget.*

Ha azonban a sütés drágasága há-tástalan marad, következnek kisebb-nagyobb, de egyformán gyalázatos for-télyok. Félóraig megvárattják a cseléd-leányt, mielőtt bevetnék a kemencébe a kenyerét. A nagy hőségben a tészta-tulságosan megkél, a kemencében szét-szalad és a szegény gazdasszony, a kö-hajnalban kelt föl, órahosszat törte a kezét, gyönyörű és izes kenyér helyett száraz, formátlan és semmire se jó va-karcsot kap vissza. Nem szólva arról, hogy a cselédje órákon át elmaradt, a mikor elvitte és meghozta a kenyeret.

Am, ez meg csak az enyhebb kura. De van egész sorozat, kezdve azon, hogy a pék egyáltalában nem fogadja el a sütnivalót és a szerencsétlen cseléd sorra járja a műhelyeket — sikertele-nül — egészen addig a legkegyetlenebb operációig, a mikor a kenyeret teljes-séggel szénné égetik és ilyformán oda-vész nemcsak a liszt, az élesztő és az elpazarolt munka, hanem még a sütés-dija is. Mert a kenyeret addig a kezébe sem adják a cselédnek, a míg le nem szurja a lelketlen adót.

## A csirizes burgonya.

Ezt az örökös sarcot és idegkínzást senki sem állja sokáig és rövidebb-hosszabb küzdelem után a legkénye-sebb izlésű család is ráfanyalodik a pék-kenyérre. Istenem, kenyér! Mi-csoda megbecstelenítése ennek a mély-séges fogalomnak, a mely voltaképp magát az életet jelenti, a mikor arra a mult meghatározásaihoz ragaszkodva, még mindig kenyérnek nevezünk. Pihe-nőt tart a tollunk, mielőtt leírnök, hogy a mikor *kenyeret* vásárolt, igazán *mit* is eszik a budapesti ember. Hiszen közel jár a millióhoz ennek a városnak a lakossága és talán nem is emberséges dolog, millió embernek el-venni a gusztusát a mellőzhetetlen min-dennapi ételmétől. Azonban, ha tilos margarint mérni vaj helyett, minden-féle mesterséges preparátumok állati zsir elnevezésével, sőt, a mikor a tejet sem *szabad* hamisítani: jogos és idő-szerű az a kérdés, miért tűri a tör-vény is, a hatóság is a legfontosabb ételmiszer, a kenyér minden képzeletet meghaladó, galád hamisítását?

A rendes, táplálkozásra alkalmas kenyérnek megvan a változtatást nem tűró vegyi összetétele. Ebben az össze-tételben csak liszt, tiszta élesztő, só és víz szerepelhet, meghatározott arány-ban. Ha különbséget teszünk teljes és lefőlözött tej között és a kettőnek a fölcserélését büntetik: fokozottabban kellene figyelni a csupán lisztből vagy burgonyával keverten sült kenyérre is. Mert a kenyér még a tejnél is fon-tosabb táplálék. És annál megdöbben-tőbb, hogy a kenyér minőségére a fő-városban senki nem ügyel, holott ez a kérdés nemcsak gazdasági, hanem egészségügyi nézőpontból is halálosan jelentőséges.

A kenyér akkor természetes és él-vezhető, ha a benne leköltött állapot-ban lévő víz az egész kenyér súlyának mintegy harmincöt százaléka. Sőt, az igazán jó kenyérben, a melyet a sütés után csak másfél, két nappal vágnak föl: mindössze harmincöt százalék a víz-tartalom. Ez a vegyítés egyébként nem tudományos számitgatáson alap-szik, hanem azon a természetes okon, hogy a buzalisztból való kenyértészta körülbelül ennyi víznek a felszívására alkalmas. Most már természetes, hogy a pékek minden mesterkedése arra irányul, hogy az ugynevezett kenyér-ben minél több vizet sózzanak rá a ve-vőkre. Ezért adnak a tésztahoz rette-netes sok burgonyát, mert annak a vegyi összetétele: huszonöt százalék liszt és hetvenöt százalék — víz. Most már könnyű kiszámítani, mit árulnak a pékek kenyér címén. A liszt maga föl tudni szívni — kerek számban — *negyven* százalék vizet. Ha most már egy kiló kenyérhez csak *negyven* deka-gram burgonyát vesznek, akkor az eb-ből sült kenyérnek ez lesz az össze-tétele: 40 dekagram burgonya ad 10 dekagram lisztet és 30 dekagram vizet, a lisztből 36 dekagram leköti 24 deka-gram vizet.

*Egy kilogram pesti kenyérben tehát 54 dekagram víz, 36 deka-gram valóságos liszt és tíz dekagram krumpli-törmelék.*

Az ilyen nagyobb részében poshadt vízből dagasztott kotyvalék a jófajta pesti kenyér.