



## Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző: *Közellátás, élelmiszer*

Cím: .....

Forrás: .....

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy *381.631*

Helv

Idő

*"1917"*

Személy

Helyszám

s. 23. sz.

Budapest székesfőváros házinyomdája 1941 — 9086

Élelmiszerkereskedők Lapja

Megjelent: *1950. 6. 23.*

# „Közellátási” Nagy-Budapest azonos a főváros új területével

A Belkereskedelmi Miniszter a Magyar Közlöny február 3-i számában rendeletet tett közzé, mellyel módosítja a Budapest és környékének közellátására vonatkozó egyes intézkedéseket. A rendelet azért vált szükségessé, mert a régebben közellátási szempontból Budapesthez tartozó helységek január 1-vel közigazgatási szempontból csatlakoztak a fővároshoz. Vecsés kivételével.

Az új rendelet szerint a korábbi közellátási rendeleteknek „Budapest székesfőváros és a közellátási szempontból hozzátartozó városok és községek” terüle-

tére vonatkozó rendelkezései Budapest főváros új területére érvényesek. Ahol pedig a régi jogszabályok csak Budapest székesfőváros területét, vagy vámterületét érintik, ott most a főváros új területét kell ezalatt érteni.

Az új rendelet szerint a kiutalt élelmiszereknek és egyéb cikkeknek szétosztását a főváros egész területén a polgármester irányítja. A főváros új területén belül semmiféle szállítási igazolvány nem kell a korlátozott árucikkekhez. Vecsés községre a főváros polgármesterének közellátási jogköre nem terjed ki.

## Háromnegyedmillió süteményt evett meg szerdán a főváros

*Világosság 1950. 11. 17*

A Községi Kenyérgyár közel háromnegyedmillió kiflit és zsemlyét sütött a március 15-i ünnepnapra. Az átlagos napi termelés, félmillió sütemény, ünnepekre átlag ötven százalékkal többet sütnek. A fővárosban ma sokkal többféle sütemény- és kenyérfajta kapható, mint azelőtt. Nemcsak kiflit, zsemlyét, vajaskiflit kismákos-fonottast és pacsnit sütnek állandóan, hanem az óriáskiflit és a kis fehér zsemlyecipó, amely azelőtt csak évente kétszer-háromszor került forgalomba különleges alkal-

makkor, ma mindennapos a pékségek kirakatában. Különösen az óriáskiflit veszik sokan a dolgozók közül, szinte kalácsszámba megy és rendkívül kjadós. A különféle kenyerek minden igényt kielégítenek, a félbarna, a félfehér, a finomlisztből készült hófehér és a zsemlyecipó mellett még olcsó kalácsfajták is készülnek a gyermekek és a gyengegyomrúak részére. A Községi Kenyérgyár naponta átlag 1200 mázsa kenyeret süt.