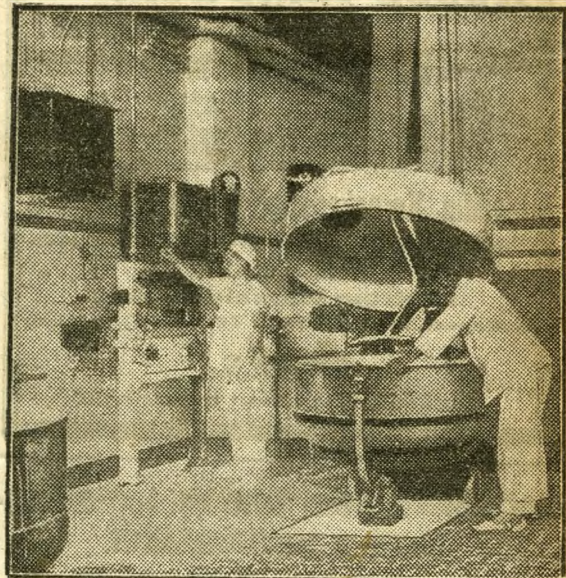


A modern kenyérgyártás.

Gépek az emberek helyén. — Hogyan dolgozik a községi kenyérgyár?

Mennél inkább megszoktunk valamit, az annál inkább köznapibbá, természetesebbé válik előttünk. A legnagyobb fölfedezések eredményei is csak aránylagosan rövid ideig váltják ki belőlünk a csodálat érzését s nemsokára úgy tekintünk rájuk, mint a legtermészetesebb dolgokra. Az új generáció pedig, amely készen kapja a tudományok és a technika eredményeit, még a pillanatnyi csodálkozással sem adózik a tegnapi világcsodák előtt.

Mi, akik először láttuk levegőbe emelkedni a levegőnél súlyosabb gépeket; akik ott voltunk a mozgófényképek, a fonográf, a rádió és sok más hihetetlen csoda megszületésénél, gon-



A tésztakeverőgép és a mérőkészülék.

dolunk-e néha arra, hogy milyen hatalmas, korszakot alkotó, emberiséget átalakító találmány volt a maga idejében

a kenyér föltalálása?

(Éppen a napokban esett szó erről egy kis társaságban.) Mert azt is föl kellett találni! Ha a gabonát magától adta volna is a föld, még hosszú-hosszu út volt odáig, amíg a nyers szemből kelesztett, kisült kenyér lett.

Hát még milyen hosszú utat tett meg a kenyérgyártás módja! Az ősember a kezével tépdeste a gabonaszálakat, aztán — hogy a kenyérgyártás már föltalálták —, kődarabok kö-

A községi kenyérgyár

az a modern, gépek munkájára támaszkodó üzem, ahol a kenyérgyártás legfejlettebb fokát végigtanulmányozhatjuk.

Lássuk.

Hatalmas autókön vagy a gyárba futó vasúti kocsikban hozzák a lisztet. A kocsik odaáll a liftnak, mellé s már eresztik bele egymásután a zsákokat. A lift pedig szedi magába a zsákokat sorjában és szükség szerint fölviszi és befekteti a csuszatóvályuba azon az emeleten, ahová irányítják. Egy negyvenzsákos fuvar fölszállítása tíz percet vesz igénybe. A zsák pedig a fölönéből rácsuszlik a kerek kezékre s az emberi erőre csak addig van szükség, amíg a zsákot néhány lépéssel idebb vagy odább kell helyezni.

Ilyen módon kerül a kenyérgyárba a rengeteg liszteszsák a harmadik emeleten levő raktárba s miután a gépek megszítálták és megkeverték a lisztet, ez az esés természetes törvénye alapján, minden hajtóerő fölhasználása nélkül ér az alább fekvő műhelyek valamelyikébe, hogy kenyér, sütemény, kétszersült vagy levestésztá váljék belőle.

A harmadik emeleten levő raktár padlóján több garatnyílás tátong. Itt töltik bele a lisztet s innen indul lefelé. A földszinten van a tészta-terem és kétoldalt a gőzsütőkemencék, összesen huszonnégy darab. A tészta-teremben kerekken járó hatalmas ércsészéket tolnak a garat szája elé s abba eresztik a lisztet. És miután a csésze megtelik liszttel, a munkásnak a mérlegszerkezet megmutatja a liszt súlyát: tudja, mikor kell a garatot elzárni. Víz és élesztő hozzáadása után még ott a garat alatt megkezdődik a keverés, a dagasztás.

Két hatalmas forgó kar ereszkedik a csésze közepébe,

bekapcsolják az áramot s megindul a munka. A gép nem izzad, nem nyüvi izmait, mint az ember s a keverés, a dagasztás befejeződött. Jön a sütőmunkás, ellóditja a csészét, másikat állítanak a helyébe s máris kezdődik minden előlről.

Közben a felső raktárban az üressé vált zsákokat beleteszik

a zsákporló gépbe

s ez tisztára kirázza belőle a liszt utolsó maradványát is. A zsák tiszta s a gép gazdaságosan összegyűjti azt a lisztet, amely a zsákhoz tapadt s ami azelőtt kárbaveszett. Ez a gép óránként 600—800 zsákkal végez.

Lent az alatt kiformalódott a tészta s kerekken gördülő kocsikon a sütőkemencék műhe-

A sütőkemencék mind kettősek.

Fölül is, alul is van egy-egy kihuzható asztaluk s miután erre rádöntötték a szakajtók-ból a tésztát, betolják az egészet a kemencébe. Ilyen kettős kemencékben óránként több mint száz kétkilós kenyér süthető. A kemencék hőfokát a majolikafalra szerelt speciális hőmérők jelzik.

Ha a kenyér kisült, ugyancsak kerek, állványos kocsikon bekerül az óriási kenyérraktárba s onnan viszik tizenkét autóval a főváros kórházaiba, árva- és szegényházaiba, a főváros nyolcvankét kenyérrárusító boltjába, negyven tejüzembe, a községi élelmiszerboltokba, valamint az ebédeltető akciók konyháihoz.

A kenyérgyár első emeletén folyik a tészta-gyártás, ugyancsak gépek segítségével s itt nemcsak levestésztát készítenek, hanem tarhonyát és makarónit is.

Megtaláljuk a laboratóriumot is. Mert a ke-

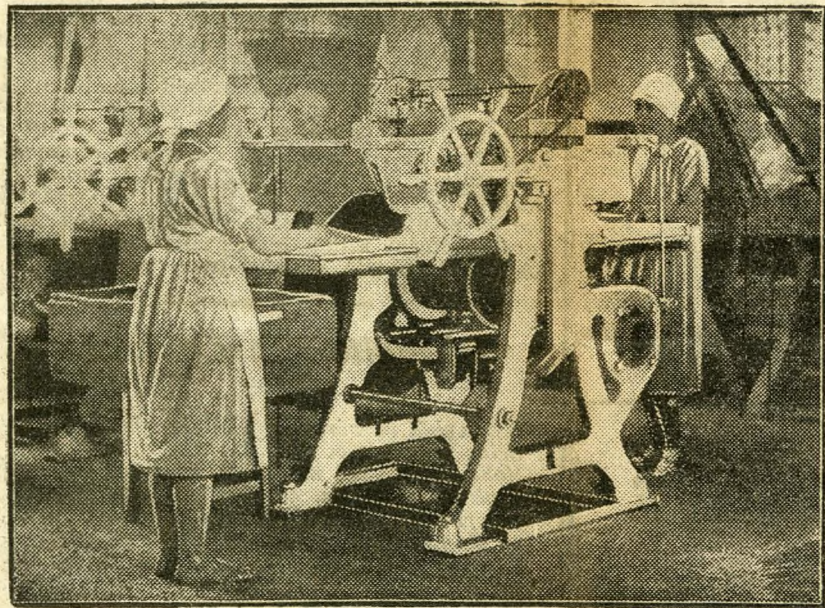


Előtérben a zsákporlógép, hátul a liszt szállító elevátor nyílása.

nyerek minőségét állandóan vizsgálják s újabb nyers anyagokból csak akkor állítanak elő kenyeret, ha előbb a laboratóriumi vizsgálat alapján megtörtént a próbasütés és az eredmény kielégítő.

A kenyérgyárnak van nagy burgonyafőzőhelyisége s raktára főzőkazánnal, zuzógépekkel. És meg kell említeni, hogy — és az ilyen modern üzemeknél ez nem megy dicsegetésbe — a munkások számára vannak fürdő- és öltözőhelyiségek is.

Az üzem 1909 augusztusában indult meg az.



Tésztagyártó gépek.

zött örölte darává, liszté s vetette a kihunyt tűz parázsába, hogy kisüsse. Aztán jött a vízimalom és szélmalom, a családi kemencék, a sütőműhelyek kézműipara. S most ott állunk, amikor a kenyérgyártás is gyáriparrá válik, amikor mind kevesebb munkáskezre van szükség s amikor már majdnem minden munkát hatalmas és bonyolult gépek végeznek.

Ugy hisszük, nem érdektelen egy kis látogatás olyan helyen, ahol a sütőmunkás kezé- karja alig jut közvetlen érintkezésbe a tésztával s ahol minden fölött a villamos energia ül győzelmi ünnepét.

lyébe kerül. E kemencék nem ismerik a pékműhelyek pékhasábjait, mert a sütőlapokat gőzt tartalmazó vascsövekkel hevítik. A hevítés a műhely külső oldaláról történik. Itt vannak a szénkemencék s ezek lángja éri a félig vízzel töltött, állandóan beforrasztott csöveket, amelyekben a gőz kifejlődik. Ha a csövek a munka végeztével kihűlnék, a gőz megint vízzé válik a csövekben s megint várják az új hevítést. Esztendőnkint alig van egy-két olyan eset, hogy a csövet a gőz feszítő ereje megrepesztene, de ez nem okoz semmi bajt, főnkadást, mert a csövet mással helyettesítik.

zal a célzattal, hogy a főváros piacán a kenyér tekintetében árszabályozó hatást gyakoroljon és mintaképül szolgáljon a maga modern, a közegészséget és tisztaságot szem előtt tartó üzemmenetével a magánvállalkozóknak. Ezt az igyekezetet — a szervezett munkások saját sütőüzemeit kivéve — a pékmesterek nemigen honorálták, s ha tőlük függne, már régen becsukták volna. Ők csak a konkurenst látják benne s úgy gondolkoznak, hogy ha nem volna ilyen modern üzem, nem lehetne mértéket találni az ő elmaradottságuk megméréséhez.

Gyagyovszky Emil.



Kemencék a kisült kenyerekkel.