



# Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás

Tárgy

664.6

Hely

Idő

11/317a

Szerző: ~

Cím: Két óra egy külvárosi pékműhelyben.

Forrás:

Esti Újság

3p.

917. / 10.

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Olda)

## Két óra egy külvárosi pékműhelyben

(Saját tudósítónktól.)

(Itt 36 sort törölt a cenzura.)

A pulton és a polcokon óriási kenyerek fekszenek piros-barnára sülve, férfiszemek igen tetszetősek. Ez a déli óra a sütni hozott kenyerek elhordásának és egyre-másra jönnek az asszonyok meg a gyermekek, hogy a kenyereket elvigyék. Mindegyiknek van megjegyzése a kenyérre, mindegyik elágedetlen a kenyér külső megjelenésével. Mi nem látnók meg, hogy miért nem szép a jól megsült, izletesnek látszó kenyér, de az asszonyok csóválják a fejüket és fontoskodva bírálgatnak:

— Milyen lapos lett ez a kenyér!

— Hja, tulságosan megkelt — mondja a kisasszony.

— Pedig de sajnálom, hogy éppen ez a kenyér sikerült ilyen rosszul. Most indul a fiam a harctérre: neki akarom adni.

A harctér és a fronton lévő katonafu általában igen gyakran szerepel. Másik idősebb asszony jön és kéri a kenyerét. Megkapja, nézegeti: neki sem tetszik, de mosolyog hozzá. S bár senki sem kérdezi: magyarul.

— A nam a fronton van — mondja — és én pogácsát sütöttem a részére. Arra használtam el a főzölisztet, ehhez meg csak rozs- és kukoricaliszt maradt. De nem baj, fő, hogy neki küldhettem.

Vörös abroszba takarja a valóban nem szép, kívül is fekete kenyeret és nyilván a fiára gondolva, mosolygással öleli magához, úgy viszi el.

Egy percig csönd van a boltban. Az alkalmat felhasználjuk és a szép kisasszonyt kérdezzük meg, milyen valamilyen tapasztalásairól. Nagyon sokat tud s egyik története érdekesebb a másiknál.

— Nekünk, péknek, — a legfőbb bajunk, hogy sok kenyeret és kalácsot lopnak. Bámulatos ügyességgel csinálják a dolgot és ritkán sikerül telelelni a tolvajokat. Persze, mi rendőrt sohasem hívunk

s ha lehet, elveszjük a szákmányt és aztán futni engedjük a tettest. Gyakori eset, hogy a családok kisgyermeküket küldenek be hamis számmal, mert minden hozzánk hozott kenyérre számot ragasztunk és annak a mását átadjuk a kenyér tulajdonosának. Most már egyesek szereznek ilyen kis számot és behozzák. Ezek a számmal el-

látott kis cédulák mind egyformák, s mi nem tudhatjuk, hogy az igazi tulajdonos jelentkezett-e, vagy sem. A kenyeret vagy a kalácsot odaadjuk és csak akkor derül ki a család, ha a jogos szám tulajdonosa jelentkezik és a kenyeret vagy a süteményét már elvitték. Ilyenkor meg kell fizetnünk az illetőnek a kárát.

(Itt 20 sort törölt a cenzura.)

Most, hogy a lisztcedulák egy részéért kukoricalisztet adnak, a gazdasszonyok a buza- és kukoricalisztet nem keverik össze, hanem kevesebb kenyeret sütnék és a kukoricalisztből málet készítenek. Az első kukoricás liszt idején a budapestiek még nem értettek ehhez a mesterséghez, de most már igen jól megtanulták. A nagy tepsikben kívánatosan nyújtózik a mále szép, sárga teste és nyilvánvaló, hogy nem is lehet rossz elfogyasztani. Vannak inyenek, akik a saját egyénibb ízléséhez idomítják az egyszerű eledelt és mákot kevernek bele. Egyik-másik tepsióriás akkora, mint egy asztal: ezekben kávé-mérések süttetik a vendégeiknek szánt adagokat. Csaknem mindig egyik asszony egyik hónap alatt a kenyerét, a másik alatt a máleját

cipeli a pékműhelyből. Természetes, hogy a sütés díja is nevezetesen főszállt: a nagy kenyér 50 fillérbe, a kis tepsi mále 40 és a nagyobb tepsi 60 fillérbe kerül.

(Itt 25 sort törölt a cenzura.)

Mindezzel csupán töredékét adtuk lapasztalatainknak, melyeket a pékműhelyben szereztünk. De talán egyszer majd elmondjuk a többi is.