



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző:

Cím:

alatt

Forrás:

Bm
(Hely)

1925. 1. 9.

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Ol)

Osztályozás

Tárgy

664.6

Hely

Idő

"1925"

Személy

Miből él Budapest egy nap alatt?

A kenyérgyár üzemében — Európa legmodernebb berendezése

— A NÉP tudósítójától —

A technika vívmányainak mindig az a sorsa, hogy eleinte nem hiszik, majd csodálják s a végül semmibe veszik, annyira megszokott, minden napivá lesz a vele élő emberek szemében. Ötven évvel ezelőtt még megbámulták a vasutat, húsz év előtt az automobilt, majd a repülőgépet s később valóságos forradalmat csinált egy modern vágóhid s ma már el sem tudunk lenni nélkülik. Az emberek lassankint egész magától értetődőnek veszik, hogy reggel helyébe hozzák a friss kenyeret, hogy fennakadás nélkül kap ez a milliós város — ha van pénz hozzá — minden időben friss húst, zöldséget, hogy csak a falhoz kell nyulnia s már világos lesz a szobájában, hogy egy csapot kell megfordítania, s főzhet fa és szén nélkül és így tovább a mindennapi élet ezer változataiban.

Ugyan kinek jut eszébe ma azon gondolkodni, hogy ez a sok minden hogyan és miből kerül a keleti mese „terülj asztalkám” mintájára; van, mert — ennek így kell lennie, különymelmes okoskodásával érik be legtöbben.

A X. kerületi Százados-utca végén, a lovassági laktanya szomszédságában emelkedik a községi kenyérgyár hatalmas épülettömbje. Kellner Nándor igazgató úr a vezetője, a meghonosítója és fentartója annak a testi és lelki rendnek,

ami ebben a csupa fehérporcellános, mindig frissen mosott csarnokokkal eltöltött, a naponkinti kétszeri fürdés, a teljesen külön munkaruha, a heti szigorú orvosi vizsgálatok nemcsak a kenyér higiénikus kezelése érdekében érdemelnek említést, hanem szoros kiegészítője annak a meleg összetartásnak, amely a munkásság és a vezetőség között fennáll.

„A kenyeret szeretni kell, az él, annak kívánságai vannak, az tud hálás lenni”, mondja a ciceronémű felkért Rendes József üzemvezető s ezt a szeretetet csak úgy adhatjuk a kenyérnek, ha a vele dolgozók is érzik azt. A mintaszerű tisztasággal berendezett laboratórium, orvosi-, öltöző- és fürdőszobák után egy hatalmas csarnokba jutunk. A csarnok egyik végét vékony falal elrekesztve a raktár és iroda foglalja el, míg kétoldalt 12–12 kívülről fűtött sütőkemence van beépítve. A közepén a dagasztó- és szagatógépek állanak. A liszt raktározása, szitálása és osztályozása a felső emeleten történik. A dagasztóteremben hatalmas, kerekeken járó és forgatható vasesészekben áll az előkészített kovász.

Egy ilyen esészt betolnak a dagasztógép alá, rögzítik s belekapcsolják az alját forgató fogaskereket. Magát a dagasztást egy fel és

előre, azután le és hátra mozgó villamos erővel hajtott görbített szárú T-alakú kar végzi, mely öt perc alatt 300 kg. tésztát dagaszt meg. A megkívánt lisztmennyiséget, az emeleten levő liszttartókból egy igen elmés automatamérleg közvetíti egy hosszú vászonsövény keresztül a folyton forgó esészébe, fel és alá mozgó dagasztó kar alá. Egy hasonló automata szolgáltatja a szükséges vizet is, megfelelően elosztva a dagasztás egész idejére.

A megdagasztott tésztát 5–7 percre kelni hagyják, majd az elosztó készülékbe kerül. A többmázsás dagasztóesészt csavargép emeli az elosztónak a kukoricadarálóéhoz hasonló tartályához, hol is az alul kifolyó tésztát egy beállítható kés szabdalja a megkívánt 230 kgr. darabokra. A levágott tésztát, két ellentétes irányban futó vászonszalag alá kerül, mely a megfelelő hosszúság alakra formálja s a tölcsér végén a munkások már készen szerelik a kelesztő kosarakba.

Pár percre kelesztés után a kerek állványokra rakott kosarakat a kemencékhez tolják. A kenyérgyár kemencéit a legmodernebb rendszer szerint építették. A nagy Graham

fia, aki mint kapitány az itteni szövetségközi misszióval teljesített szolgálatot, egy látogatása alkalmával Európába legmodernebb berendezésének nevezte. — Minden kemencében két sor, speciális anyagból készült, melegítő cső van, amelyekben víz van belefagyasztható, s egyik végük a sütőkemencétől teljesen elválasztott tűznyílásba nyúlik át. A tűznyílásokat kívülről fűtik, innen 300 C fokig hevítik a csövek végét, s vele együtt a beléje zárt vizet, úgy hogy a csövek felé huszonhatszázalékos, egy széles, kerekeken járó vaslapra betölt kenyerek fűsttől, és koromtól mentesen sülnék meg. Egy kemencébe kétszer 56 kenyér megy be egyszerre s a liszt mineműségéhez képest 45–50 perc alatt sült ki a friss kenyér. A kész kenyeret, hosszú falapátokkal újra a kerek koscsira rakják, s lemázaszás után kerül az expedícióhoz, hol is a már jólismert kenyérgyári kocsik széles kosarakba tizével pakolva hordják szét a fogyasztóknak.

A kenyérgyár három nyolcórás turnusba osztott éjjel-nappali üzemen naponként 60.000 kg. kenyeret állít elő, leginkább a két kg.-os cipók alakjában. Fehérsüteményt csak a fővárosi kórházak és büfék használatára készítenek korlátozott mennyiségben.

Végére értünk körutunknak, elbúcsúzom a viszontlátásig szíves vezetőmtől s amint visszanezék a sok szótlanul dolgozó, csupa fehér ruhás munkásra, ott látom az arcukon az Úr imájának könyörgő sorát:

„A mi mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma”.