



Budapestre vonatkozó ujságcikk

Osztályozás

664.6

Szerző:

a. v.

Cím:

Ahol Budapest mindennapi
kenyerét sütik

Forrás:

Új Barátság

Hely

Idő

"1926"

Személy

Bp

(Hely)

1926. 8. 14.

(Idő)

(Köt. v. füz.)

Székesfővárosi házi nyoma 1926

Ahol Budapest mindennapi kenyerét sütik

Látogatás a fővárosi kenyérgyárban

A budapesti ember kenyeréről, a jó Isten után, a Százados-utca 16. szám alatt épült hatalmas aranyu Székesfővárosi Községi Kenyérgyár gondoskodik.

Amerikai gyorsasággal dolgozzák itt fel a magyar mezőknek verejtékes munkával betakarított »életét« mindennapi kenyérnek.

A villamos erő boszorkányos segítségével olyan tömegekben gyártják, amelyet megkíván a főváros napi szükséglete.

Az bizony nem úgy megy, mint ahogy némelyek képzelik, akik még nem láttak belülről kenyérgyárat. Talán azt gondolják, száz teknő mellett száz asszony dagaszt, másik száz fűti a kemencéket, a többi száz szítal, kosarat készít, tesz, vesz. Pedig nem úgy megy ez.

A hatalmas épülettömbben elhelyezett kenyérgyár Európának legmodernebb intézménye, mely Kellner Nándor igazgató vezetése mellett a legprecízebb pontossággal, a tisztaság s az egészségügyi követelményeknek ideális betartásával működik.

Fehér porcellános, ragyogóan tiszta helyiségek, óriási csarnokok, oryosi, öltöző, fürdőszobák, munkaruhákba öltözött munkások, villamos erőre berendezett nagyszerű gépek.

A csarnokban vannak a kívülről fűthető sütökemencék, középen a dagasztó- és szakajtógépek. A kerekken járó és forgatható csészékben a kovász. A dagasztást egy villamos erővel előre, hátra, le- és felfelé mozduló T-alaku kar végzi. Jó

ereje van. Öt perc alatt 300 kg. tésztát dolgoz ki. A liszt egy vászonzacskón át felülről ömlik a dagasztógépbe, valamint a szükséges vízmennyiség is automatikusan.

Mikor a tészta ilyen módon készen van, egy kicsit kelesztik s aztán henteszik az elosztóba. Ez úgy történik, hogy a több mázsás dagasztógépet csavargép segítségével felemelik az elosztó tartályhoz. A kifolyó tészta-tömeget egy kés elvagdálja a meghatározott nagyságu darabokra. Természetes, mindez villanyerővel, tökéletesen működő gépezettel történik.

Mikor a falusi gazdasszony levág a tésztából, vagyis kenyeret szakajt, akkor két kézzel maga formázza ki szép gömbölyűre s úgy rakja kosárba. Itt a gyárban a késsel leszelt tészta darab két, ellentétes irányba futó vászonszalag közé kerül, amely hosszukásra alakítja. A munkások aztán belerakják a kosarakba, ahol kelesztik. Kelés után kerekken járó vaslapon tolják be a teljesen modern, füst és korom nélküli sütökemencékbe.

Egy kemencébe 56 darab kenyér fér el egyszerre.

45—50 perc alatt sül ki, aszerint, hogy könnyebb vagy nehezebb fajta lisztből készült-e. A kisült kenyeret újra a kerek kocsikra rakják, lemázsálják és viszik az elosztóba. Onnan szállítják a város minden részébe. Így készül a pesti ember kenyere a kifogástalan tiszta, elsőran-

gu gépekkel felszerelt gyárban. Szép is, jó is

de még sem olyan jó, meg nem is olyan szép, mint a jó gazdasszony kenyere,

aminek a duca úgy hasad, mintha virágszirom volna, barnapiros ropogósra süti az öreg bubos kemence s az izét, a különös jót, az ott hon készült kovász, a komlós korpa, meg más kipróbált gazdasszonyi tudás teszi feledhetlenné annak, aki egyszer evett belőle.

a. v.