

Budapestre vonatkozó újságcikkek

Osztályozás

381.6



Szerző:

Cím: A kenyér

Forrás: Pesti Napló

Hely

Idő "1909"

Személy

Hei

Bp.
(Hely)

1909 17 5
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

A kenyér.

A kenyérről mindig baj volt nálunk. Az Alföld és Dunántul annyi acélos buzát terem, hogy egész Európa jól lakik belőle és Budapesten mégis drága a kenyér, sőt egyre drágább lesz. Így volt ez mindig és így van ez most is. Mi pedig boldogtalan kenyérfogyasztói ennek a gyönyörű városnak, panaszkodással akartuk meglágyítani a pékek szívét, de a panaszkodástól sosem lett olcsóbb a kenyér. Pedig a magyar ember ennivalói között mindig nagy és fontos szerepet játszott a kenyér. Mivel Magyarország marhatenyésztő állam, ennél fogva természetes, hogy Budapesten a hus is drága volt mindig, drágább a kenyérnél is. Akinek tehát nem jutott elég husra, az kenyérről pótolta a húst; akinek pedig egyáltalában nem jutott hus, az csak kenyeret evett. A nagy kenyérfogyasztást persze ügyesen kihasználták a pékek és amikor csak lehetett srófolták egyet az áron. A leglehetőlenebb alkalmakat felhasználták a kenyérdrágításra. Ha rossz volt a termés: felsrófolták a kenyér árát. Most három esztendeje, a főváros törvényhatósági bizottsága új szabályrendeletet alkotott a kenyérsütésről. Ebben a szabályrendeletben az eddiginél nagyobb tisztaságot követel a főváros a pékektől. Nagy szükség volt erre az új szabályrendeletre, mert hajmeresztő dolgokat beszéltek arról a piszokról és szennyről, amelynek közepette a budapesti pékek a kenyeret sütötték. A pékeknek egyéb sem kellett: fölemelték a kenyér árát, mert „a tisztaság óriási terheket ró rájuk” — mondták a publikumhoz intézett kiáltványukban.

De a fővárosi pékekben mindig meg volt a drágítási hajlam. 1453-ban Buda város tanácsa kenyé-

telen volt megállapítani, hogy a zsemlének husz latosnak (2137 grm.) kell lenni és megállapították a kenyér árát is. Egy kilogramm zsemlének (fehér kenyér) 4.7 denár (9.4 krajcár) volt az ára; egy kilogramm barna kenyéré 4.7 krajcár. 1706-ban Buda város tanácsa ismét kénytelen volt beleszólni a pékek dolgában és meghagyta, hogy a polgári sütők egyforma és teljes sulyu kenyeret süssenek, mert „ahány lat hiányzik, annyi tallér büntetés”. Így volt ez azokban az időkben, amikor a hatóság szabta meg az árakat. Most azonban, amikor a limitációs idők véget értek és a kínálat és kereslet viszonya szabályozza és szabja meg az árakat: most annyi a kenyér ára, amennyit a pék kér érte. Ha a hatóság mégis bele akar szólni az áralakulásokba és a publikumot meg akarja védeni a pékek uzsorája ellen, akkor nem tehet mást, mint-hogy maga is beáll péknek és konkurencsiát csinál a többi pékeknek.

A főváros is konkurencsiát akart csinálni a pékeknek, amikor megépítette a városi kenyérgyárat. Csakhogy ezt a konkurencsiát kissé ügyetlenül kezdte. Az első baj az volt, hogy bár a főváros lakossága naponta körülbelül hatszázezer kiló kenyeret fogyaszt: a főváros a hatósági kenyérgyárat mégis úgy építette meg, hogy a kenyérgyár, ha teljes erővel dolgozik: napi produktuma akkor sem haladja meg a huszonnégyezer kilót. Már pedig ez a huszonnégyezer kiló hatósági kenyér nagyon kevés. Ezzel nem lehet szabályozni a piaci árakat. Nagy baj az is, hogy a kenyérgyár munkásai gyakorlatlanok, nem értenek a gépek kezeléséhez.

Így aztán nem csoda, hogy a hatósági kenyérgyár ma huszonnégyezer kiló kenyér helyett mindössze csak tizenkét-tizennégyezer kilót tud sütni. A

főváros élelmezési osztálya, ugyan váltig bizakodik benne, hogy a kenyérgyár szeptember végén már huszonnézezer kiló kenyeret fog sütni naponta, de ez a huszonnézezer kiló még mindig nagyon kevés, mert nagyrészt a kórházakban és népkonyhákban fogják elfogyasztani. Mindenesetre helyes dolog lenne tehát, ha a főváros már most gondoskodna a kenyérgyár kibővítéséről. Gondoskodni kell róla, hogy a gyár huszonnézezer kiló helyett legalább hetvennézezer kiló kenyeret tudjon produkálni.

Érdekes különben, hogy a kenyérgyár megnyitása napján a pékek négy fillérrel szállították le a kenyér árát. Ez már nagy eredmény, mert ha azt veszszük, hogy Budapesten naponta hatszázezer kiló kenyér fogy el, akkor ez a négy filléres árszállítás azt jelenti, hogy Budapest közönsége naponta huszonnégyezer koronát, egy esztendő alatt pedig nyolc millió hétszázhatvan ezer koronát takarít meg kenyéren. A kenyérgyár tehát, melyet 611.000 korona költséggel építettett Budapest közönsége, már eddig is kifizette magát.

Panaszokat hallunk, hogy a barna kenyér nem elég sós és hogy olykor olyan kenyér is kerül forgalomba, amelynek nincs meg a teljes sulya. Ezek a bajok annak a következményei, hogy a kenyérgyár munkásai még nem elég verzetűsok mesterségükben. A keverést már úgy-ahogy megtanulták, de a sütéssel még tényleg sok baj van. Egy két kilós kenyérhez 2.40 kg. tészta tesznek be a kemencébe. Ha a tészta kellő ideig sütik, akkor a sült kenyér sulya pontosan két kiló. A baj azonban az, hogy a gyakorlatlan munkások igen gyakran elvétik a sütés idejét. Ezen a bajon azonban majd segít az idő és akkor a hatósági kenyér bátran megállia majd a helyét a pékenyér mellett.