

A kenyér és a sütemény hatósági árát megállapították Szegeden.

— A zsemlye négy deka, a kifli három deka súlyu lesz. —

(Saját tudósítónktól.) A háboru kitörése óta, a töméntelen baj között, az élelmiszer-uzsora kezdett fojtogatni bennünket. Szerencsére azonban úgy a kormány, mint az egyes hatóságok még idejekorán megtették a szükséges intézkedéseket, amelyek általánosságban eredményre is vezetnek. A közönség az utóbbi időben már csak a kenyérdrágaság és a fehér sütemények ellen panaszkodhatott jogosan. A pékek a háboru előtt is gyakran visszaéltek a közönség türelmével, a háboru kitörése óta pedig, felhasználva a gabonaárak emelkedéseit, egyenesen lehetetlen dolgokat műveltek. A zsemlye, különösen az ugynevezett „vajás zsemlye”, — melyről ma egy ülésen kiderült, hogy nem is vajás — olyan kicsike lett, hogy minden kávéházi vice szerénynek bizonyult, amely a zsemlye miniatűr voltára célzott.

Mivel ezen állapotok már tarthatatlanok voltak, Szalay József dr főkapitány szakemberekből álló értekezletet hívott össze, hogy ezek meghallgatása után hatóságilag megállapítsák a kenyér árát, a fehérsüteményeknek pedig a súlyát és az árát is. Az értekezlet pénteken délután folyt le a városháza bizottsági termében, a főkapitány elnöklésével. Az értekezlet eredményre is vezetett, amennyiben olyan árat állapítottak meg, amely a közönségnek is és a pékeknek is jogos érdekeit kielégítheti.

Az értekezletről, amelyen nagyszámban jelentek meg a szegedi pékmesterek, cukrászok, vendéglősök, kávéosok, továbbá a kereskedelmi kamara kiküldöttei, az alábbi részletes tudósításban számolunk be:

Szalay József dr főkapitány délután öt órakor nyitotta meg az értekezletet. Üdvözölte a megjelenteket és előadta, hogy a mai értekezlet tárgya: a kenyér és sütemény előállításának forgalombahozatalának szabályozása. A főkapitány szavai szerint gazdasági háborut is viselünk és a nemzet, meg a hadsereg ellátásáról van szó, tehát végtelenül fontos, hogy ebből a háboruból is mi kerüljünk ki győztesként. Épen ezért szükségesnek tartja a fogyasztó közönség érdekeinek megvédését. Meg kell állapodni bizonyos szabályokban, melyek irányadók lesznek a jövőre nézve, hogy milyen áron adják a kenyeret és a süteményeket. Aggodalomra itt nincs ok, hanem komoly belátásra van szükség, a mely a polgárság lelkiismeretére apellál. A nehéz körülmények között kötelessége a hatóságnak és a szakköröknek, hogy megfelelő áron juttassanak a közönségnek élelmicikkeket; a mostani konjunkturák számbavételével kialakult bázist kell alapul venni, hozzászámítva a tisztességes polgári hasznot. Ha a hatóság azt látná a pékmesterek magatartásából, hogy a drágítást kapzsi módon keresztül akarják erőszakolni, ez kétszeresen kellemetlen volna, mert nemcsak a társadalom ítéletét hívja ki, hanem a hatóságát is, a mely a megszégyenítő elzárást is alkalmazhatja.

Meg van azonban győződve, hogy nemes szellem hatja át ezt az értekezletet és a közönség érdekeit mindig szem előtt fogják tartani.

Ezután Schütz István, a Szegedi süttömesterek Egyesületének elnöke szólalt fel. A maga részéről elérkezettnek látja az időt arra, hogy a fehérsütemények előállítását redukálja, miután nem bírnak elég, megfelelő minőségű lisztet kapni. A főszűly természetesen a kenyéren van. Indítványozza, hogy a zsemlye súlyát kisütve állapítsák meg és ne legyen az a sok formájú sütemény, hanem zsemlye is, kifli is, csak egyféle legyen. A zsemlye súlyát négy dekában, a kiflijét három dekában ajánlja megállapítani. Az arra vonatkozólag előterjeszti, hogy öt darab sütemény 20 fillér legyen; a viszont elárúsítók pedig tíz százalék engedményt kapjanak.

Az elnök: Ebből baj lehet, mert a süteményeket másnap kicserélik a viszont elárúsítók.

Schütz: Ez a jövőben meg fog szünni, mert a száraz süteményt nem vesszük vissza. Indítványozom továbbá, hogy a pékek naponta csak egyszer süssenek.

Az elnök: Erre miniszteri rendelet is van, de ez még nem lépett életbe. De ha netán egyes pékek a konkurrencia kedvéért a megállapodás ellenére kétszer sütnének, intézkedem, hogy a rendelet azonnal életbe lépjen.

Schütz: A kenyér árára vonatkozólag a következőket indítványozom:

A buzakenyér, amely ötven százalék buzából és ötven százalék tengeriből, vagy keverten tengeriből és árpából készül, 50 fillér legyen kilónként a nagybani elárúsításnál, 52 fillér pedig a kimérésnél.

A rozskenyér, amely ötven százalék rozsból és ötven százalék tengeriből, vagy árpából, vagy keverten tengeriből és árpából készül, 48 fillér legyen a nagybani elárúsításnál, 50 fillér pedig a kimérésnél, kilónként.

Az elnök: Az iránt is gyakran felmerült panasz, hogy a kenyér keserű, kozmás, vagy dohos dolgokból van előállítva. Lehet, hogy ez nem a pékek hibája. De azért igyekezzenek kiküszöbölni az ilyesmit, mert a hatóság arra van berendezkedve, hogy előbb kér, azután más eszközökhöz fordul.

Schütz: Ezekkel az árakkal, amelyeket én indítványoztam, a közönség is, meg az elárúsítók is meg lehetnek elégedve.

Szücs Béla pékmester nem fogadja el Schütz indítványát, mert az nem felel meg a liszt áraknak. Aki ilyet indítványoz, az nem vett ceruzát a kezébe, mikor a tarifát megcsinálta. Ő a budapesti tarifát tartja irányadónak, eszerint kell az árakat megállapítani, mert a Schütz-féle árak mellett becsukhatják az üzletüket. Ki van zárva, hogy három de-

Nincs többé bosszankodás és kellemetlen kezelési költségek a házicsengő berendezésénél, ha egy **csengőreduktor** kapcsolat a világítási hálózatra. Kezelését s fentartást egyáltalán nem igényel. Kapható **FONYÓ SOMA** világítási vállalkozónál Köleseg-utca, Wagner palota.

kás kiflit adhassanak. A kifli legyen 2 deka, vagy legfeljebb 2 és negyed deka.

Az elnök: Hát akkor ne legyen inkább vajás kifli.

Szücs: Akkor legyen a zsemlye három deka, azáltal a közönség nincs kizsarolva.

Zimonyi pékmester szerint, ha vizes kifli van, akkor nincs szükség vizes zsemlyére. Ajánlja, hogy legyen akkor tejes kifli.

Csonka Ferenc városi vegyész: Hogy vajás legyen-e a kifli, vagy sem, azt igen könnyű eldönteni, mert eddig sem evett senki vajás kiflit, csak legfeljebb margarinos kiflit. Én utoljára tíz évvel ezelőtt ettem vajás kiflit Zsolnán. (A pékek nevetnek.)

Schweiger Sándor azt ajánlja, hogy a zsemlye legyen három és fél deka, a kifli pedig két és fél deka. Ezenkívül készítsenek még valami kiflit a vendéglősöknek, keménymaggal behintve.

Az elnök: A régi világban mennyi volt a tejes kifli súlya?

Schweiger: Két és fél dekan — alul. (Nevetés.)

Az elnök, több ajánlat nem lévén, ismergeti az eddigi javaslatokat, mire Szücs pék közbe szól, hogy nem lehet lisztet kapni.

Aczél Géza malom-igazgató: Az nem áll. Akármennyi lisztet lehet kapni, csak venni kell.

Az elnök: Most összefoglalom a javaslatokat. Ezek szerint az a vélemény alakulna ki, hogy úgy a zsemlye, mint a kifli csak egyféle legyen. A luxus cikkek elmaradnak. A sütemény tiszta nullás és főző lisztből készülne és hogy liszt legyen, arra a hatóságnak gondja lesz. A zsemlye súlya 4 deka, a kiflijé 3 deka és az áruk öt darabonként 20 fillér.

Schweiger Sándor: Állapodjunk meg arra vonatkozólag, hogy kifli félhold alakú legyen. Ebbe bele lehet menni és a harmadfél dekás súly is elfogadható.

Az elnök: Tessék most a kenyérhez szólnani!

Schütz indítványozza, hogy a kenyeret csak súly szerint adják és szüntessék be az ugynevezett veknik sütését.

Több felszólalás után az elnök kimondja a végső határozatot, amely szerint:

1 kilo buza kenyér nagyban árusítva	50 fill.
kicsinyben árusítva	52 fill.
1 kilo rozs kenyér nagyban árusítva	48 fill.
kicsinyben árusítva	50 fill.
4 dekás zsemlye darabonként	4 fill.
2 és fél dekás kifli darabonként	4 fill.

Csonka Ferenc városi vegyész szólalt még fel ezután. Elmondja, hogy azért van panasz a mostani kenyér ellen, mert nem tudják, hogyan kell sütni. Ajánlja, hogy a lisztkereskedők adjanak utasítást a közönségnek. Be is mutat egy ilyen utasítást, amely így szól:

„A miniszteri rendelet alapján kevert lisztet nem szabad élesztővel sütni, hanem csak közönséges kovással. Sem a kovászos, sem a kukoricalisztes keverékhez nem szabad meleg vizet használni, vagy meleg vízzel dagasztani, hanem közönséges állott vízzel kell ugy a dagasztást, mint a kovászolást végezni.”

Ha ezeket figyelembe veszik, akkor a kenyérnek nem lesz kellemetlen mellékíze.

Szalay József dr főkapitány ezután megköszönte a jelenvoltak részvételét és az értekezletet berekesztette.

Március 10-én lép életbe a kenyér és sütemények árának új árszabálya.

Vendéglőben
KÁVÉHÁZBAN
Fűszerkereskedésben
Csemegeüzletben

MINDENÜTT KÉRJEN HATÁROZOTTAN

SZT. ISTVÁN

duplamalátasört.

Csak ez az eredeti, a valódi!!!

◆ ÓVAKODJÉK ◆

az UTÁNZATOKTÓL!!