

Hogyan fejlődött a sütőipar nagyiparrá?

A kenyérsütés története csaknem egyidős az emberiség történetével. Évszázadokon keresztül otthon sütöttek, a kenyérgépzés a háztartás része volt. Kézműiparrá akkor vált, amikor független mesteremberek kezdték művelni, akik — a többi mesterség képviselőihez hasonlóan — testületekbe, céhekbe tömörültek. A középkorban a pékek munkáját is a céhekre vonatkozó rendeletek szabályozták. Magyarországon *Anjou Lajos* 1376-ban kiadott rendelkezéséhez fűződik a céhek jogi helyzetének rendezése.

A szabályok szerint a hivatalos ügyeket céhmester intézte. A belépést céhadóval váltották meg, a sütők esetében ez hat forint volt. Szabályozták az alkalmazottak számát, a mesterek és alkalmazottak jogállását. Az önkényesen elmulasztott sütésért a pék bírságot fizetett (egy aranyforintot) a mesterség gyakorlásától pedig négy hétre eltiltották. A Budai Jogkönyv említi három péket az iparosok között 1407-ben. Ebben az időben jelenik meg a mesterségre utaló utcanévek között Budán a *Molnár* és a *Zsemlyesütő* utca. A pékmesterség a XV. század elején három ágra szakad. A Budai Jogkönyv említi mesterpéket, a pékmesterek legtekintélyesebbikét, ezenkívül megkülönböztették a „Müttel” és „Wechtler” péket is. Más minőségű kenyeret sütöttek, a rangbeli különbség az árusítási módban is tükröződött. A Müttel pék faállványon, a Wechtler pék a földre terített ponyván árulhatta termékét. A rossz és nem megfelelő súlyú kenyeret készítő péket megbüntették. A Jagellók korában a zsemlyesütők egy része malmot bérelt és gabonakereskedelemmel is foglalkozott. Ebben az időben Budán 23 pék és sütőiparos dolgozott. A pékek meggazdagodását a malomberletlen kívül a lisztvámokra vonatkozó rendelkezések is lehetővé tették. A XV. század végén a felhézsi malmok többsége a zsemlyesütők kezében volt. Az oklevelek 1492-ben *Zsemlyesütő Gáspár* és *György* nevét említik, mint Beatrix királyné tekintélyes udvari szállítót. A sütőkre vonatkozott a Budai Városi Tanácsnak 1453-ban a pékcéhhez közösen kiadott szabályrendelete: ez a zsemlye súlyát 1 unciában állapította meg és meghatározta, hogy négy véka zsemlyelisztből legfeljebb 150 zsemlye készülhet. A kenyér súlya legalább 20 uncia, mai mérték szerint 0,614 kg.

A céhekre vonatkozó rendelkezések 1786-ig voltak csaknem változatlanul érvényben, ekkor oldották fel a rájuk vonatkozó rendelkezéseket és korlátozásokat. Az ezt követő pesti összeírás az iparosok között 24 molnárt, 1 serfőzöt, 7 cukorkészítőt és 23 pékmestert jegyzett fel. Az iparosok betelepülését adóügyi rendelkezésekkel segítették elő. Egy 1773-ban kiadott királyi rendelet szerint az ország területére települő iparosok 15 évig adómentességet élveztek. A sütőipari termelés ebben az időszakban még kézműves jellegű. Technológiája is eltért a mai kenyérgépzéstől: élesztőt nem használtak. *Czifray János* 1845-ben megjelent szakácskönyvében a kovászmagból (tésztamaradványból) készült kovász készítését írta le, ezenkívül szokásos volt a sörélesztő használata is. A mai értelemben vett élesztő a XIX. század közepén terjedt el.

Az 1870-es évek elején Budapesten már 201 sütőmester — köztük 45 fehérpék — működött. A főváros egyesítése utáni évekre tehető az első sütőipari nagyvállalkozások létrejötte is. A hetvenes években fejlődött ki a *Breselmayer* család sütőipari műhely- és üzlethálózata. Fejlődésnek indult a gépek és berendezések gyártása is, a hetvenes években már feladó, tésztakészítő és burgonyafeldolgozó gépek is forgalomban voltak. 1885-ben az iparos címjegyzék adatai szerint a Várban 10, a Tabánban 10, a Vízivárosban 13, Óbudán 17, a Terézvárosban 17, az Erzsébetvárosban 34 pékmester dolgozott. Három kétszersült-gyár működött 15, valamint 4 tésztagyár volt üzemben 54 foglalkoztatottal. Ugyanakkor Budapest területi fejlődése megnövelte a szállítási útvonalakat. A műhelyeket ezután már a fogyasztókhoz közel, lakóépüle-

tek pincében, udvaraiban — sokszor kedvezőtlen munkakörülmények között — helyezték el.

A gazdasági fellendülés a sütőipar fejlődésére is serkentőleg hatott: megnőtt a magánfogyasztók piaca és jelentősebbé vált az állami fogyasztás is. 1892-ben *Bresel-mayer Román* üzembe helyezte az első hazai dagasztógépet. Ugyanebben az évben építették fel az első gőzüzemű kemencét *Krecska Ferenc* sütőipari üzemében. Az iparosok továbbképzésére és a fejlődés előmozdítására 1883-ban Iparfejlesztési Intézet alakult. A szakmai továbbképzést tanfolyamokon bonyolították le, könyvtárat és rajztermet tartottak fenn, szerszám- és gépbemutatót, időszakos kiállításokat rendeztek. Az 1888-ban megnyílt első szerszámkiállítást 1906-ban követte az első cukrász- és pékipari kiállítás.

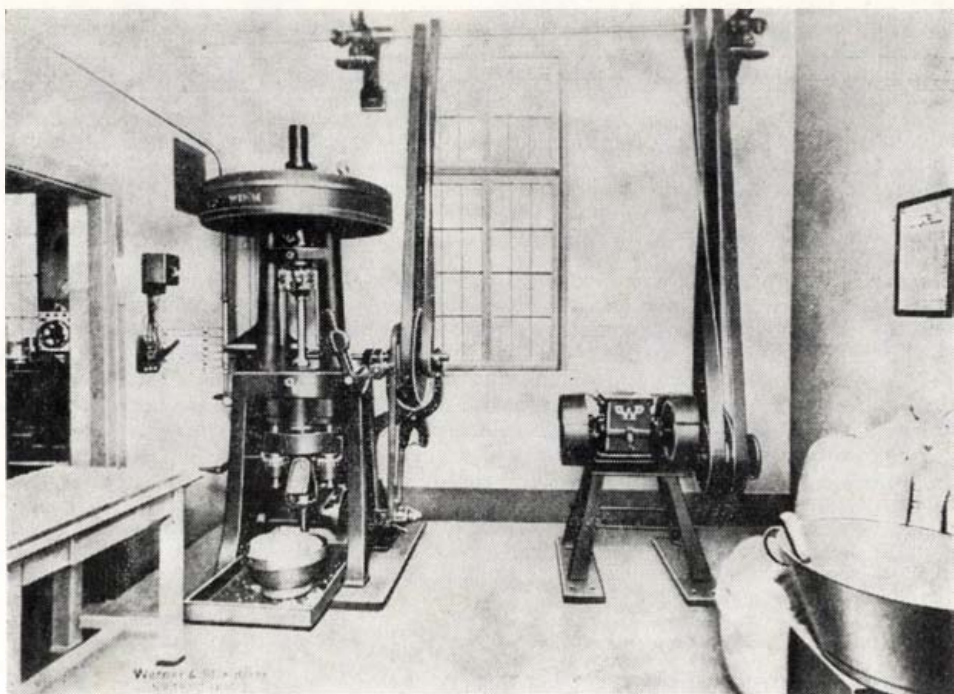
A Székesfővárosi Községi Kenyérgyár a mai Százados úton 1909-ben kezdte meg működését. Harminchat kemencéje volt, kerekeken gördülő sütőfelületekkel. A gépi berendezéseket az osztrák Werner és Pfleiderer cég szállította. Több, lényegében csak a vázszerkezetet érintő átalakítástól eltekintve az üzem változatlanul működött 1948-ig, az államosításig. A kor szokásaihoz képest rendezett munkakörülményei voltak, az üzemhez öltöző és mosdó is tartozott. Meg kell jegyezni, hogy ebben az időben a sütőiparra általában a nehéz munkakörülmények voltak jellemzőek. Sok helyen mosdó és öltöző sem volt, pincehelyiségekben dolgoztak.

Röviddel a Százados úti kenyérgyár üzembe helyezése után alapították a Központi Általános Tejesarnok Vállalat sütőüzemét. Az Angyalföldön, a Petneházi és Fransepán utcák közötti telken épült kenyér és tésztagyár eredetileg az Erzsébet kenyér-gyár Rt. tulajdonában volt. 1929-ig Erzsébet kenyérgyár, illetőleg Angyalföldi kenyér-gyár néven említik. Létrehozását a fejlődő iparral együtt növekvő számú ipari munkásság is indokolta.



ban költöztek át a XIV. kerületbe, a Hungária krt. 95-be. Mindkettő a Fővárosi Sütőipari Vállalat üzemé. Termelési értékben talán nem a legjelentősebbek közül való, de nagyműltű vállalkozás volt a Ruzicska család Pálya utcai és Szabolcs utcai sütődéje és üzlete. A Pálya utcai üzem ma is működik, a Szabolcs utcai üzem megszűnt. Nagyobb üzemük dolgozott még a Nagymező utca 35-ben. Mindkettő meg-

A XX. század első éveit nemcsak a nagyüzemi iparfejlődés kezdeteit jelentették, erre az időszakra tehető a sütőipari munkásság szakszervezetének megalakulása is. A dolgozók szociális helyzetét és jogviszonyait szabályozó rendelkezéseket az Ipartestület már 1897-ben kibocsátotta, de ennek nem volt könnyű érvényt szerezni. A hagyományosan nehéz munkafeltételekhez képest már túlzott követelményt jelentett a legkorábbi munkakezdési időpont rögzítése is (hajnali 4 óra!) és az, hogy a munkaidő nem lehetett 14 óránál hosszabb. A rendelkezések megtartása és jobb körülmények kiharcolása érdekében 1901-ben sztrájkot szerveztek, erről a sütőipari munkások lapja is beszámolt. Folyóiratuk *Sütők szaklapja*, a *Magyar Sütők Lapja* címmel jelent meg a század első éveitől kezdve, szerkesztője *Steiner Gyula* volt. Az ő nevéhez fűződik az ipartörténeti kutatások kezdete is. Magángyűjteményében a sütőipar fejlődésével kapcsolatos kiadványok és felvételek szerepelnek. Gyűjteményének anyaga ma



A Százados úti kenyérgyár egyik műhelye (1912)

az ÉDOSZ archívum tulajdonában van. A Sütők szaklapjában közölték 1903-ban a sztrájktrórk nevét és képét, „gyászvitézek” megjelöléssel.

A hosszú munkaidő és a korai munkakezdés mellett sajátos problémát jelentettek a sütőipari munkával kapcsolatos betegségek is. A nedves pincehelyiségekben végzett munka, a kemencék előtt álló munkást érő egyoldalú hőhatás jellegzetes izületi elváltozásokat okozott, a végtagok deformálódtak. A jobb munkakörülményekért folytatott harc azonban csak a nagyobb állami kenyérgyárak esetében járhatott eredménnyel, a kis üzemekben csaknem lehetetlen volt javulást elérni.

A Budapesti Sütők Ipartestülete 1893-ban alakult meg, ezt 1905-ben az élelmiszeripari dolgozók szakszervezetének megalakulása követte. 1913-ban pedig a sütőipari dolgozók szakszervezete is megalakult. Jelentős lépést tett az embertelen munkakörülmények felszámolásáért az 1923-ban Genfben kötött egyezmény, amely egyértelműen szabályozta a szociális körülményeket.

A két világháború között a növekvő számú népesség igényével tartott lépést a sütőipar. Több műhely alakult, emelkedett a foglalkoztatottak száma, a gépek és kemencék teljesítménye. Tovább működtek a tizes években szerveződött üzlethálózatok, a két jelentős kenyérgyár, a Fővárosi és az Angyalföldi. További nagyüzem alapítására csak az ötvenes évek elején került sor. A nagyüzemek előképei elsősorban a meglévő, a tizes években épült kenyérgyárak voltak. Ezért tanulságos felidézni alapításuk körülményeit.

Berey Katalin

