



MIG A KENYÉR ASZTALUNKRA KERÜL....

Gyermekkor, ifjúság

1919-ben születtem. Apám vasutas volt; pályasőr. Gyermekkoromat Barcson töltöttem, majd apámat Ferenc-telepre helyezték, s így az elemi iskola 4 osztályát ott jártam. Azután Barcson folytattam a tanulást, elvégeztem a 4 polgárit.

Akkor jött a pályaválasztás, ami abban az időben nagyon nehéz volt. Apámat követtem volna a legszívesebben, de a 15-18 év közötti fiatalokat sehova se vették fel dolgozni.

Ez az idő jó volt arra, hogy az ember megszerezzen egy szakmát, de tanulónak is nehéz volt bejutni, mert sok volt a fiatal.

No meg az iparosok többsége nagyon nehezen élt meg. Nem ment az ipar, ezért nyáron aratni, télen fát vágni jártak, hogy megkeressék kis ennivalójukat.

A polgári elvégzése után nem is próbálkoztam. 14 éves kájjel egy évig napszámba jártam uradalomba. Aztán úgy gondoltam, mégis kellene folytatni e tanulni egy szakmát, mért más az ember ha iparos.

Érdeklődni kezdtem. Kedvem lett volna fával foglalkozni, de valaki akkor a pék szakmát ajánlotta nekem.

Erről a szakmáról semmit se tudtam addig, még azt se, mi a különbség a kifli meg a zsemlye között.

Süteményt csak a boltban láttam néha, mikor apám hébe-hóba adott egy kis pénzt, hogy vegyek magamnak valamit.

Elmentem egy kis pékségbe, s nagy meglepetéssel láttam, hogy 9 óra körül már kész voltak a munkával. Ez tetszett nekem. Azt persze akkor én nem tudtam, hogy már éjjel 1 órakor elkezdtek dolgozni. Ugy döntöttem, ha már iparos leszek, akkor jó is lesz az élelmiszer- ipar, hisz ennivalóra még nehéz időben is szükség van.

Barcson akkoriban 7 pék volt / Bendli, Schlichter, Pergulecék, Vörös Sándor, Kiss Ferenc, Günbergerék és egy Skoda nevű./

Tanulót azonban nem szívesen vettek fel, mert nem volt kifizetődő.

Kaptam egy nagyatádi címet, biciklivel ültem, és elmentem megkeresni azt a pékmestert. Ugy látszik, megtetszettem neki- no meg a családi körülményei is úgy alakultak -, s ott is fogott engem 2 hét próbaidőre.

2 hét múlva írtam a szüleimnek, hogy jöjjenek el megosinálni a szerződést.

Leszerződtem 1935. augusztusban, s így lett belőlem pék- tanuló.

Inasélet

Az akkori inasidőt nem lehet a mostanival összehasonlítani. 15 éves gyerek voltam, de minden nap éjfélkor kellett kelni; 12, 13 órát dolgoztunk.

A favágástól a felmosásig mindent meg kellett csinálni. 2 évig voltam tanuló, de nem tudtam, mi az a szabadság. Szabadság, szünidő 1 nap se volt.

Hét végén még többet dolgoztunk, az ünnepeken pedig jött a kemencejavítás.

A kisebb javításokat mi végeztük. Belebujtunk a kemencébe, és a fültöredezett fenekét besároztuk.

A mesteremre nem panaszkodhatom. Nagyon rendes ember volt. Nem azért tartott, mint mások, hogy csak fölmossak, kivigyem a mosogatóvizet, elvégezzem az apró- cseprő konyhai munkát is.

Ő valóban a szakmában foglalkoztatott engem.

Szüksége is volt a munkámra, mert a fia akkor vonult be katonának; helyette vett fel engem.

Jó mester volt. Megtanított a fortélyokra, befogott a termelésbe.

Én csak a műhelyben dolgoztam, de volt ott is dolog bőven.

Minden nap éjfélkor keltettek. Reggelre kisült a 2-3-féle kenyér, a zsemlye, a kifli meg a percc.

Sokat nem sütöttünk semmiből, mert nehéz volt eladni, nagy volt a konkurencia.

Kétszer vetettünk egy délelőtt: 7-kor és 10-kor.

Aztán meg a behozott házi kenyereket!

Közben meg kellett vágni a fát, bekészíteni, majd a sütés után felmosni, kitakarítani.

1 órakor volt az ebéd. / A kosztot, a lakást a mesterem biztosította, sőt fizette a betegsegélyzőt. /

Ebéd után gyorsan aludtunk 2 vagy másfél órát, aztán futottam az iskolába.

Hetente kétszer jártunk tanonciskolába 2-6-ig, vagy 3-7-ig.

Az iskolában szakmához tartozó dolgokat nem tanultunk, csak az olvasást meg a számolást gyakoroltunk, no meg a "könyvelést" tanultunk. Mi pl. egy szabó kiziparostól. Én önszorgalomból könyvelgettem; kiszámítottam mennyi lisztet használunk fel a sütéshez, megérdeklődtem, mennyi az ára, kiszámoltam, mit lehet keresni rajt.

Az iskola után igyekeztem haza, jött a vacsora, aztán folytatódott a napi munka: kovászolni, kicsit aludni, aztán éjjélkor újra föl.

A vasárnapunk se volt szabad.

Reggel sütöttünk, aztán sanyargattak bennünket a leventére is. Délelőtt 10 órakor el kellett menni a levente- misére , ami 1 óra hosszat tartott, de dél is volt, mire elszabadultunk.

Aztán délután 2-6-ig levente.

Tanuló voltam, de egy nap szabadságom se volt a 2 év alatt. Igaz, a " nagykönyvben " megvolt írva, hogy jár, de ki merte azt megmondani a főnökének.

A mesterem műhelyében

A mesterem műhelyének berendezése szokványos volt.

2 magyar kemence

1 fateknő bádoggal kibéleelve

szekajtók, lapátok.

Hárman dolgoztunk: a mester, 1 segéd és én. No meg persze az eladásban a családtagok is segítettek. Volt egy lánya, a műhelybe bejövő vevőknek ő adta el a kenyeret. A szomszédok, meg a környékeliek bejöttek. Külön boltjuk nem volt, Elég nehéz volt eladni az árut. 3 asszonyt is fogadott fel, akik 15-20 kg. kenyeret, 100-150 süteményt raktak nagy kosárba, vékába, azt fel a fejükre, s vitték az árut a kuncsaftokhoz. Nemcsak eladták az árut, hanem ők vették fel a másnapi rendelést is.

A két év alatt, igaz sokat dolgoztam, szorgalmas voltam, még is tanultam a szakmám.

Sőt nemcsak megtanultam, meg is szerettem. Szép ez a szakma, még ha az éjjelezés nehezíti is.

A tészta él, együtt lehet vele érezni végig, míg kenyér lesz belőle.

1937. augusztus 20-án szabadultam. A szabadulás szakmai vizsgából állt. Két másik mesternél dolgoztunk 1-1 napot, ők megfigyelték, hogy végezzük a munkát.

Aláírták a kérdőívet: "megfelel", s ez alapján az iskola megadta a bizonyítványt.

Önállóan: 2 évet még segédként dolgoztam, aztán bevettek katonának. Összesen 5 évet töltöttem a háboruban a fogsággal együtt. 1946. március 20-án kerültem ismét vissza a civil életbe.

A szakmában egy ideig nem kaptam munkát.

Közben megnősültem, s a feleségem szüleivel együtt gazdálkodtam: a földben dolgoztunk és mellette állatokat is tartottunk.

Az utcában lakott a Kiss pék, sikerült elszegődnöm hozzá: az éjjeli munkákban segitettem.

4 éven át dolgoztam így: éjjel a pékségben, nappal a földben.

1951-ben a Kiss Feri bácsival közösen vettünk egy pékséget a Bajcsy Zsilinszky utcában. A családommal ide is költöztünk. Ebbe az üzletbe úgy tudtunk belemászni, hogy eladtunk minden eladható jószágot, kaptam működési engedélyt, és végre a szakmában dolgozhattam.

Az akkori mőhelyőnkben 2 kemence volt.

50 szakajtó/ 1 kg.-os kenyérhez/

60 szakajtó / 2 kg-os kenyérhez/

5 lapát

1 fateknő / 4 m.-es /

1 mérleg

2 szita

3 vesszőkosár

10 szakajtóruha.

Szerszámainkat, eszkőzeinket kisiparosoktól szereztük be : kosárfonóktól, asztalosoktól. Som mindenre nem volt szükség. Mi csak kenyéret sőtöttőnk, erre álltunk rá. A sőtemény nagyon munkaigényes , és nem kifizetődő. Emlékszem az 50-es évekre, 1951-ben még jegyre adtuk a kenyéret. A jegyeket leszedtük a" vevőktől", felragasztgattuk, és az ÁFESZ felé el kellett számolni. Ahány kenyérjegyet leadtunk, annyi kenyérhez való lisztet kaptunk.

Vállalatnál

1952. január 16-tal már államosították a mőhelyőnket, az ÁFESZ- hoz kerültőnk át, de továbbra is ebben a mőhelyben dolgoztunk. A fizetésem kb. 980,- - 1.000,- Ft. volt,; másnak se volt több azokban az években.

A mőhely egy kicsit bővitve lett, de a régi kemencék maradtak. A régi felszereléssel, azaz kizárólag kézi munkával sőtöttőnk, 4- 5 q kenyéret naponta.

Hajnalra ez kisült, aztán a házi kenyéretet vetettőnk be.

Abban az időben a parasztok még mind maguk készítették elő a kenyértésztát.

1956-ig kinlődtunk ebben a mőhelyben a régi, elavult kemencék.-ben sőtöttőnk.

1956-ban az ÁFÉSZ felújított egy másik pékséget / a mai mentőállomás körül/, és akkor oda mentünk át dolgozni. Itt már jó kemencék voltak.

1961-ig működött ez a pékség, azaz addig, míg elkészült Barcson az első kenyérgyár .

/Eladással nem foglalkoztunk/.

1961-66-ig a kenyérgyárban dolgoztam vezető beosztásban. Ekkor nyílt lehetőség, hogy ismét kisiparos legyek. Kiváltottam az iparengedélyt.

Korszakban

Kicsit rendbe hoztuk a régi / Bajcsy Zsilinszky utcai/ műhelyt. Elbontottuk a régi kemencéket, melyek teljesen tönkre voltak.

Ugyanis a kemence fenekét és a bolthajtását a sütés közben öntözni kell, hogy gőz fejlődjön.

A gőz emeli fel szépen a tésztát. De a sok öntözéstől a kemence megrepedezik, sőt kilyukad.

Az ilyen kemencében már nem lehet sütni, mert a gőz elszökik.

Ezért építettünk mi is újat. Szerencsére, hogy a kemence-építéshez is értettem egy kicsit, s tudtam tanácsot adni a kőművesnek.

Sikerült jó kemencét építeni, samotból van, jól tartja a meleget.

A mi üzemünk volt akkoriban az első kisiparos műhely. Rengeteget kellett dolgozni. Kb. 1 évig, csak házikenyeret sütöttünk. Aztán egyre többen mentek el abban az időben vállalatokhoz, s a Tsz-be dolgozni, az asszonyok nem értek rá ledagasztani a kenyeret.

Akkor kezdődött a csere: a parasztek hozták a lisztet és kaptak helyette kenyeret.

1969-ben mindennemű sütést engedélyestek. Nem győztük a nagy tömeget kiszolgálni. Még a kemencétől távol tartani is nehéz volt a vevőket. Láncsal vettük körbe a munkateret, hogy fel ne döntsenek bennünket. Rengeteg volt az igény / a sütőiparnál akkor még elég rossz kenyeret sütöttek/, de hiába, mi nem birtunk többet, hisz csak a feleségemmel ketten dolgoztunk. Két évi munkával gyűjtöttem egy kis pénzt, és korszerűsítettem a műhelyemet.

A kemencét átalakítottuk olajtűzelésre .
Kezelése nem fáradtságos, csak be kell gyújtani, felfűteni a kemencét, vetés előtt lezárni.
Nem kell vésződni a favágással, a hamu kihuzigálásával, mint valamikor.

Ausztriából sikerült vennem egy dagasztógépet is 3 csészével. No és szitálógépet is vettem. Ezekkel a gépekkel többet lehet termelni, és kevesebb erőfeszítés szükséges .

A többi szerzemünk, eszközünk ma is a régi hagyományos. Meghagytunk 1 db. 2.m-es dagasztóteknőt, hogy az esetleges üzemszavar esetén is tudjunk dagasztani.

Használunk még: 2 mérleget
150 szakajtót
4 műanyag kosarat
2 vödröt
8 lepátot

A dagasztás, ami a legnehezebb munka volt, most már géppel megy. A kiformázás meg a bevetés nem olyan kimerítő. Most már könnyű dolgozni.

60 éves koromban / 1979/ elmentem nyugdíjba, azóta működésé engedéllyel dolgozom. Most már a fiam csinálja a munkát főállásban, és alkalmaz 1 segédet is.

Én is segítek persze: az esti kovászolásnál, no meg hajnali 4-től kb. délig.

Jól megvagyunk anyagilag is, a kutyám se sánta.

Jelenleg, ha egy maszok pontosan, szépen dolgozik még az adózás után is marad neki annyi, hogy abból szépen megélhet. Ma már jók a lehetőségek.

Kenyérsütés a kisüzemben

" A lisztet zsákokban tároltuk 6 tároljuk.

Valamikor 85 kg-os zsákokban szállította malom a lisztet, most 50 kilósak a liszteszsákok.

A műhelyben rakjuk le 3 vagy több sorban egymás mellé, és a tetejére is stóckba.

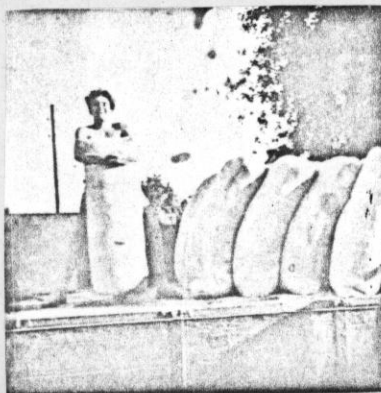
A kenyérsütéshez mi csak házalisztet használunk.

A lisztet régen szitával tisztítottuk.

Mindjárt a dagasztóteknőbe szitáltuk bele. Ma beleöntjük a szitagépbe, azon áteresztjük, hogy minden maszattól mentes legyen. A szitagépen áteresztett liszt közvetlenül a dagasztócsészébe kerül.

Ezután kerül sor a kovász elkészítésére.

A kovász lisztből és élesztőből készül. A feldolgozandó liszt egy részéhez hozzáöntjük az előzőleg vízzel elmosott, szétnyomkodott élesztőt. Összekeverés után / régen kézzel, ma géppel/ érni hagyjuk. Kb. 5-6 óra kell, míg megérik, megkel a tészta."



Ha szépen feljön / megesett / a tészta, akkor kezdődik a dagasztás. A kovászolás este, a dagasztás éjjel történik. "Régen egy 4.m-es fateknőben dagasztottunk le kb. 3 q. lisztet."



Dagasztás fateknőben kézzel .

A dagasztás megkezdése előtt a kovászra vizet öntenek, rászűrják a sót, hozzáadják a többi lisztet.

/ Kb. ez a feldolgozandó lisztmennyiség 60 %-a./

Aztán mindezt összekeverik, bekeverik.

"Addig dagasztottuk, míg sima, szép egyenletes nem lett a tészta. A dagasztás nagyon nehéz munka volt.

Általában 2 személy végezte, 20-30 perc alatt azért ledagasztottuk a 3 q lisztet, de ezalatt kivert a víz bennünket. Most ezt a nehéz munkát a gép végzi.

Csak figyelni kell, s esetleg vizet vagy még lisztet önteni a gépbe, hogy megfelelő keménységű legyen a kenyér."



Dolgozik a dagasztógép

Ezután ismét pihentetik, kelni hagyják a tésztát, kb. másfél óra hosszat. Ez alatt az idő alatt kétszer is átkeverik, átszellőztetik/ = szeszszolás/. Erre a műveletre azért van szükség, hogy lazább legyen a bélzet / = a kenyérbél /-

A pihentetés után kezdődik a tészta feldolgozása. A következő műveletekhez ma sincs gépi segítségük a kisiparban dolgozóknak.

Attól függően, hogy hány kilós kenyeret akarnak sütni, kisebb, vagy nagyobb adag tésztát szakítanak ki /"kicsipjük"/ s un. tészta- mérlegen lemérik. A kétkilós kenyérre 25, az egykilós kenyérre 15 dekát kell ráhagyni.

A kicsipett és lemért adagokat gyurótáblára helyezik /"táblázás"/. A gyurótáblán mindegyik adagot átgyurják, gömbölyű formára alakítják.

Ezt a műveletet nevezik virgolásnak/ = gömbölyítés./ Egyszerre 2 darabot virgolnak: egyiket a jobb, másikat a bal kezükkel. A virgolással nemcsak formálják a tésztát, hanem kipréselik, kinyomkodják a benne keletkezett gázokat, levegőt is.

4-5 perc pihentetés után következik a hosszformázás /"veknizés " " abszagolás "/ .

A veknizés úgy történik, hogy a gömbölyű, kb . labda alakú tésztát kézzel hosszukásra nyújtják , majd az egyik végétől kezdve kétszer egymásra hajtják.

Az összehajtott tésztához hozzányomkodják a tészta másik végét. Az a rész marad felül egyenlőre, ahol összenyomták /" slussz ." "A slussz kerül felülre "/, s így helyezik bele a kicsit meglisztezett szakajtóba.

Amíg a tészta pihen és kel a szakajtóban / kb. 1 óra./, szalatt készítik elő a kemencét.

Hogy mikos gyujtják be a kemencét, az attól függ, hogy mivel fűtenek.

" A fatüzelésnél a fát előző nap behordtuk, hogy jól megszáradjon. A dagasztás előtt 2 órával gyujtottuk be, hisz a gyöngye hasábfá 2 óra alatt leégett.

A parázsát szénvonóval kihuztuk a kemenceajtó elé, és vaslapáttal a fujtóba lapátoltuk bele.

A fujtó bádogból készült tároló volt zárható fedővel.

A tetővel légmentesre lezártuk, s a parázs elhamvadt.

Az így keletkezett faszenet régen az asszonyok elvitték, és vasaláshoz használták.

A fatüzelés hátránya az volt, hogy minden vetés előtt újra kellett fűteni, mert nem sokáig tartott a melege."

Szénnel is fűthető a kemence.

"A szenet szénkosarakba mertük bele, s 1-1 kemencébe 2-3 szénkosarat tettünk.

A szénkosár vasrácsból készült, kosár formájú tartó volt, csuszó talppal ellátva.

Egész este égett a szűk huzatra állított kemencében.

Kb. néhány órát égett, annyi órát lehetett sütni utána a melegével. Nem kellett többször fűtögetni.

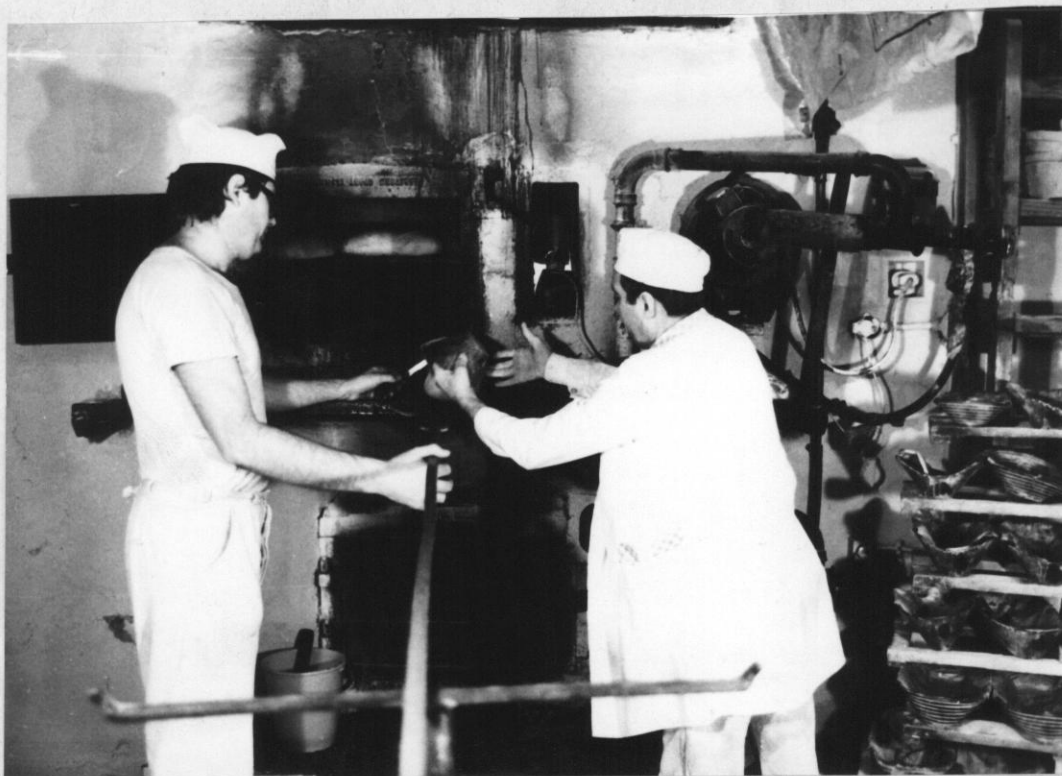
A vetés idejére parázssá égett szenet 1 vagy kétágu vaskampóval huzta ki 2 ember.

A parázs az udvaron elhamvadt. "

A fa-és a széntüzelés esetén tisztítani is kellett a kemencét. A parázs kihuzása után söprűvel kisöpörték, majd peméttel kimosták a kemence alját.

"Inas koromban zsuppból csináltuk a pemetet, s azzal volt kikapiskálva a kemence. Most már csak vizes rongyot akasztunk egy hosszú botra. "

Ma már a tüzeléssel nem sok gond van, hisz olajjal fűtenek. A begyújtás csak egy gombnyomást jelent.



Ma már modern kemencében sütnek.

A tisztítás se igényel különösebb munkát, hisz a por, hamu nem marad a kemencében.

Egy kis pemetelés azért ma se árt, hogy tisztább legyen a kenyér alja.

A kisüzemekben két kemencével dolgoznak. A két kemence vagy egymás tetején van, vagy egymással szemben. Nagyságban különbözik csak egymástól a kisebb vetőkemence és a nagyobb sütőkemence.

Egyszerre fűtik be mind a kettőt, de a méretkülönbség miatt a vetőkemence hőfoka magasabb lesz.

A vetőkemence ideális hőmérséklete 260° , a sütőkemecés 210° .

A kemence felső részén ajtóval / = suber / ellátott szellőzőnyílás van / = tipliház /.

Ezzel az ajtóval lehet szabályozni az égést.

Lezárásakor / " szűk huzatra állítják / kupalaku vasdarabokat / = tipliket / tesznek sorban az ajtó mögé.

A kemence hőfokát vetés előtt még ellenőrzik.

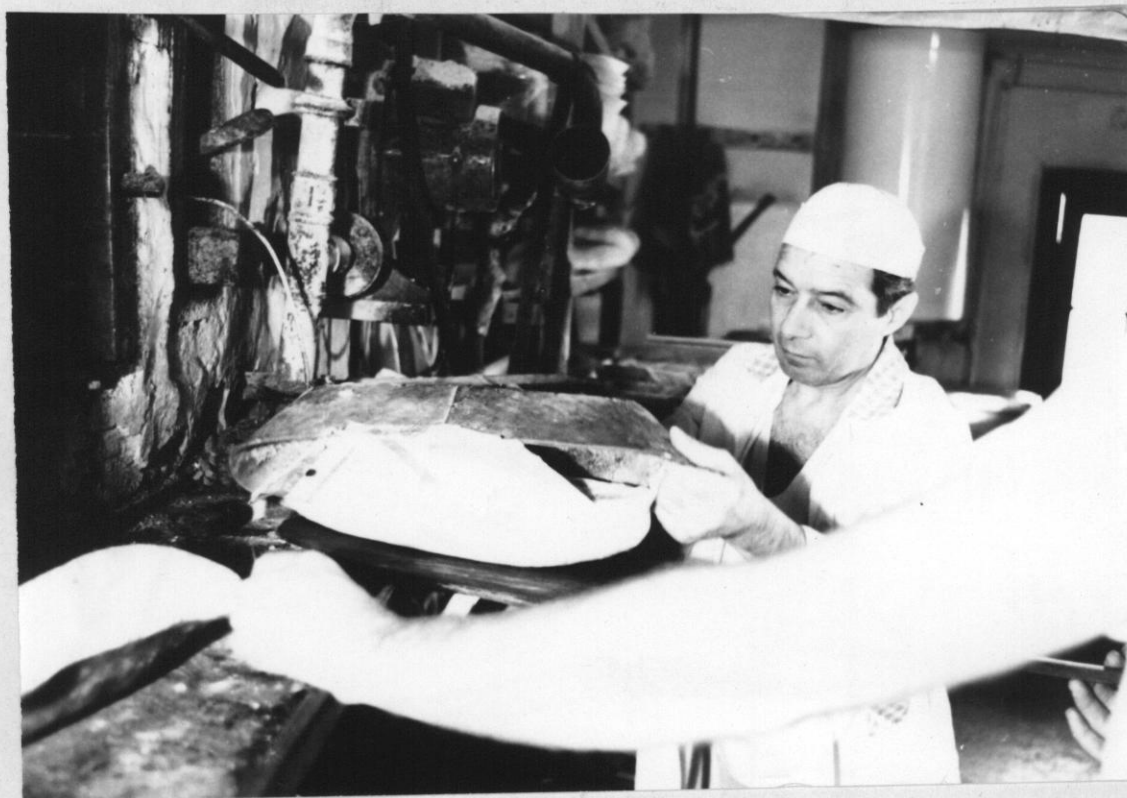
Ha túl forró, akkor a nyers kenyér tetejét vastagon le-
szórják liszttel.

A liszt sütés közben leég róla, a kenyér pedig nem ég el.

Fontos, hogy a kemence belsejében a sütéskor megfelelő mennyiségű gőz legyen, mert az hozza fel szépen a kenyeret. Ezért a vetés előtt 1 jó pohár vízzel megöntözik a kemence belsejét.

A szakajtóban megkelt tésztát ráfordítják az előre odakészített és meglisztezett vetőlapátra.

A slussz kerül így alulra.



A szakajtóból a vetőlepátra / fordítják a tésztát./



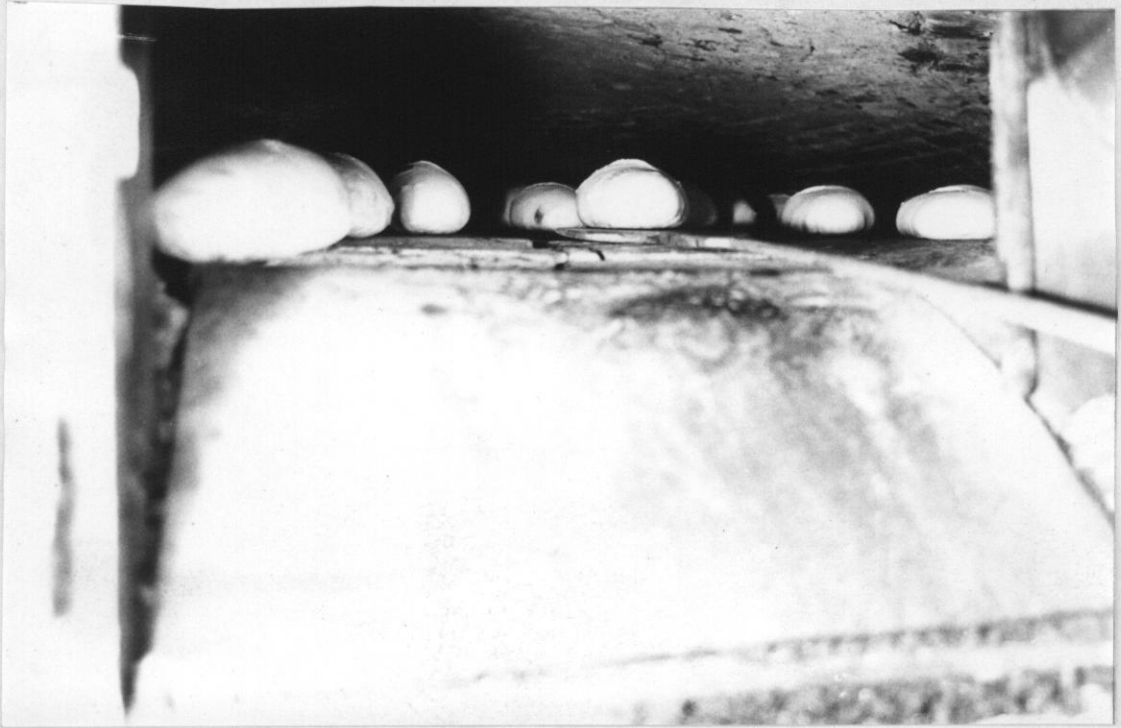
Aztán késsel bevágják.- közben lemosdatják a tésztát, és egyenként beleteszik /-bevetik/ a vetőkemencébe.



Bevágják, lemosdatják a vetés előtt.



A kenyerek között hagynak egy kis távolságot.



Ha már van egy kis szine, bőre, megkapta formáját /= vázát/ ,
akkor un. leadólapáttal /= unpak/ átteszik a sütőkemencébe.
Áttételkor kenyérmosó kefével /= visli"/ átmosák a tetejét.

Közben a másik kemencében folyik a vetés.
Egyszerre két ember káll, hogy dolgozzon.



A bevetést folyamatosan végzi 2 ember

A kilós kenyér sülési ideje 28-35 perc, a kétkilósé 55-65 perc. Gyorsabban nem szabad sütni, mert akkor belül nem szárad ki a kenyér. Ha tovább sütjük, akkor pedig vastagabb lesz a héja, és esetleg a súlya is kevesebb. A megsült kenyér kiszedése kisütőlapáttal történik.



A megsült kenyeret kettessel szedik ki.



Kisült a kenyér



A kisütőlapát feje hosszabb a másik két lapátnál .
/kb. 50-60.cm hosszú/.

Egyszerre 2-3 kenyeret szednek ki vele.



A lapáton még egyszer lenosztják, és vessző- vagy műanyagkosarakba rakják. A kosarakból kiszedik, s a kenyérpolcon szép sorban elhelyezve várják a kenyerek a vevőket.



A polcon sorakoznak a kenyerek.

A kisiparosok nemcsak elkészítik, megsütik, hanem műhelyükben árulják is a kenyeret.

Barcson ma több maszek pék is dolgozik.

Apró- cseprő különbség érezhető az egyes pékek készítménye között; vastagabb vagy vékonyabb a héja; sötétebb, vagy világosabb a színe.

A város és környék lakosságát főleg a kenyérgyár látja el áruval.

A kenyérgyárban többfajta kenyeret készítenek és süteményt is sütnek.

A maszekok csak kenyérsütéssel foglalkoznak.

A vevők kedvük szerint választhatnak, Melyik finomabb? Melyik szebb? Izlés és szokás dolga!

Vevőre talál valamennyi termék.

Alkalmanként más munkát is vállalnak a kenyérsütésen kívül. Pl. az iskolai napközinek megsütik a kalácsot, szilveszterre a malacot, no és a , lakodalmi finom kalács, rétes is sokszor az ő kemencéjükben sül szép pirosra.

Munkájukhoz ma már kevesebb emberi energiára van szükség, de a szorgalom, kitartás s a jó munka ma se maradhat el.

Készítettünk leltárt is egy mai "gépesített" műhelyről

2 olajkemence
1 dagasztógép 3 csészével
szitagép
élesztővágó
1 tészta- mérleg
1 kenyér- mérleg
1- 2 fateknő
8-10 vesszőkosár különböző méretben
lapátok
105. db. 2 kg-os szakajtó
40. db. 1 kg-os szakajtó.
2 kenyérlamosó kőfe
vödör a kovászoláshoz/ = fándli/
gyurótábla
kenyértartó polc.

Megérdeklődtük, azt is, hogy 1 q kenyérhez mennyi alapanyag szükséges.

76 kg. liszt
1 kg. 50 dkg só
1 kg. 50 dkg élesztő / lehet kevesebb is, + víz.

A dolgozat felépítése.

Gyermekkor, ifjuság
Inasélet
A mester műhelyében
Önállóan
Vállalatnál
Korszerűen
Kenyérsütés a kisüzemben
Mellékletek: 2 segédlevél.

14/1

Nagyatádi járási általános ipartestülettel

3 2 5 szám

1935 ipt.



S e g é d l e v é l .

E g e r v á r i F e r e n c s ü t ő tanoncot, aki Barcs községben 1919 év május hó 3 án született a polgari iskola IV-osztályát elvégezte, H a m b u r g e r G é z a nagyatádi sütő műhelyében 1935 év augusztus hó 15-étől 1937 év augusztus hó 14-éig tanonci szakbavágó munkát végzett, a nagyatádi tanonciskola harmadik évfolyamát jeles eredménnyel elvégezte és az 1937 év augusztus hó 17-én tartott segédi vizsgálaton a s ü t ő iparban k i t ű n ő elömenetelt tanusított, ezennel s ü t ő segédé nyilvánítjuk.-

Nagyatádon 1937 év augusztus hó 17-én

Nádor Béla s.k.
ipt. jegyző

Mayer István s.k.
ipt. elnök

Hamburger Géza s.k.
sütő mester

A másodlat hitelesül



Nádor Béla
ipt. jegyző

A Borsos ipartestülettől.

38 / 19 29 szám.



SEGÉD LEVÉL.

Peroulesku Ladó süő tanoncot,
aki Esztergom n. 1910 évi marcius

10 hó n született, a polgári
iskola első osztályát elvégezte, Peroulesku Péter

süő mester - iparos borsos i
lakos süő nyelven 1907 évi augusztus

1 hó 1 - től 1929 évi september hó

25 - ig tanonci szakbavágó munkát végzett, a borsos
tanonciskola első évfolyamát je

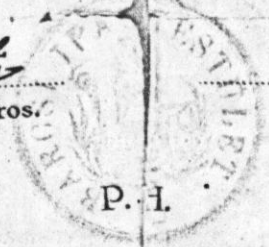
eredményrel elvégezte - látogatásánál kötelezettsége alól fel volt mentve -
és az 1929 évi september hó 25 n tartott segédi

vizsgálaton az süő iparban jeles előmenetelt
tanusított, ezennel süő segéddé nyilvánítjuk.

Kelt Borsos n. 1929 évi október hó 10 n.

Peroulesku Péter
süő mester - iparos.

Nád Mihel
ipartestületi elnök.



- 26 -

Adatközlő: Egervári Ferenc / sz. 1919./
pék B a r c s

A pályamunkát készítették:

Nagy László 3/d.

Vucekics József 3/d.

/ Az 525.sz. Ipari Szakmunkésképző Intézet Barcs.
tanulói/.

Szaktanácsadó : Baki Dezsőné honismereti szakkörvezető
tanár.

Barcs, 1987. február