

**152. sz. A gazda búzát termel.**  
**153. sz. A búzából liszt, a lisztből kenyér lesz.**

Írta: *Albrecht István.*

A filmek a kenyérmagvak termesztését, azoknak feldolgozását és felhasználását mutatják be.

Az emberiség főtápláléka a **gabona**, ezek között is a **búza**. Legnagyobb részben ebből készül a **kenyér**, Isten legnagyobb ajándéka, drága kincs a palotákban és kunyhókban egyaránt.

A kenyér — legalább bizonyos ideig — mindent pótol, de azt nem pótolja semmi. Ha a lehetőségekhez képest mindenkinek elegendő kenyere van, az emberek elégedettek, boldogok. Ha a kenyér kevés, vagy hiányzik, éhínség következik be. Az éhínség legtöbbször szörnyű áldozatokat követel és igen gyakran egész országokat dönt romlásba.

A kenyér nem pusztán az ember munkájának eredménye. Az ember minden törekvése és legszorgalmasabb munkája is eredménytelen lesz<sup>1</sup> ha az elvetett magra nem hull jótékony eső és nincs meleg napsugár. Isten segítségével nélkül tehát az elvetett búzaszem nem kel ki, nem hajt kalászokat és nem sokszorozódik meg a földbe rejtett mag.

A gabonatermelés — a kenyér — első munkásai a társadalom leg-egyszerűbb osztályaiból kerülnek ki. Munkájuk azonban felbecsülhetetlen fontosságú és alig van más munka, mely azzal összemérhető. Ezt különösen a városi gyermekeknek kell tudniok, hogy mindig szeretettel és megbecsülés-

sel gondoljanak arra a többmillió földművelő és mezőgazdasági munkásra, akik számunkra a kenyeretadó búzát, rozsot stb. verejtékes és nehéz munkájukkal termelik.

A két film az elemi iskolai oktatás minden fokán felhasználható. A képek anyagából esetenként azt tárgyaljuk le, ami azon a tanítási órán előadott anyaggal kapcsolatos. A többi résztől eltekintünk, azzal nem foglalkozunk.

**A filmek tartalma.**

*I. A gazda búzát termel.*

A film az Alföld egy részletének és egy alföldi tanyának bemutatásával indul el. Az Alföld hazánk élettára, ott terem a világhírű magyar búza. A szántásból csak jeleneteket szemléltetünk. A tanítóra vár annak megtanítása, hogy a vetés előtt hányszor és miképen kell szántani. Ugyancsak a tanító feladata lesz az őszi és tavaszi vetések közötti különbség, továbbá a vetőmag előkészítésének és a különböző gazdasági eszközöknek megismertetése is.

Több részletet mutat be a film a vetés fejlődéséről is.

A búzaszentelés a földművelőember egyik legszebb ünnepe és főként annak kifejezése, hogy az isteni gondviselés segítségével nélkül munkájának nem lehet eredménye. Nem babona a földművelő embernek az az ősi hite sem, hogy a búzaszemen Isten arcának vonásait véli látni. Ez azt bizonyítja, hogy az egyszerű földművelő ember a kenyeret Isten legnagyobb áldásának tartja és lelkében a legmagasabbra értékeli.

Az aratás az aratóeszközök előkészítésével kezdődik. Az aratás a gazda legnehezebb munkája, melyet a kora reggeli óráktól a késő esti órákig jóformán pihenés nélkül végez. Akárhányszor még vásár- és ünnepnapokon is aratnak, mert a megérett gabona learatásával várni nem szabad. A film a cséplésből csak a géppel való cséplést ismerteti. Az egyéb cséplési módokat esetleg álló képekkel is szemléltethetjük. Cséplés után a gabona a magtárba kerül, a szalmákból kazlakat raknak és ezzel a gazda munkája tulajdonképpen befejezést is nyert.

## II. A búzából liszt, a lisztből kenyér lesz.

A film az őrléssel és a liszt felhasználásával ismerteti meg a tanulókat. Napjainkban a malomköveket már inkább csak a durva őrlésre használják. A finom és fehér lisztet hengerszékeken őrlik. A Ganz és Társa magyar cég gyáraiból készült kitűnő hengerszékeket világszerte használják. A kövön őrlött liszttel szemben a hengerszékeken őrlött liszt szebb, tisztább és jobb s ugyanazon mennyiségű búzából több liszt nyerhető, mint a kövön való őrléssel. Őrlésre használt szélmalomokat már csak mind ritkábban találunk, számuk napról-napra fogy.

A film egy kettévágott búzaszemet is bemutat. A búzaszem alkotórészei: a héj a búzaszem anyagának 12%-a, a lisztes rész, mely 85%-át és a csíra, mely 3%-át teszi a búzaszemnek. 100 kg búzából megőrlés után lesz 75 kg liszt, 22 kg korpá és kiválasztódik kb. 3 kg hulladék és por.

A liszt legfontosabb részei **a sikér és a keményítő**. A filmszalag azt is szemlélteti, hogy a legegyszerűbb módon — kimosással — miképpen

választhatjuk ki a tésztából a sikért és a keményítőt. A sikér rugalmas, alakítható és nyújtható, ezeket a tulajdonságait érdekes felvételek mutatják be.

A kenyér legfontosabb anyaga **a liszt**. A falusi gazdaasszony saját házi-népe számára otthon süti a kenyeret. Nagy városokban kenyérgyárak vannak és nagyobb sütőüzemekben sütik az egyébként otthon is elkészített kenyértésztát, továbbá a kiflit, zsemlyét, fonottkalácsot stb.

Filmünk arról is beszámol, hogy a kenyér nem hiányzik a palotákból sem és gyermeknek, felnőttnek, munkásnak legfontosabb tápláléka. A jószívű gyermek a szűkölködő koldust kenyérrel ajándékozta meg. A visszacsatolt Felvidék számára a legbecsesebb ajándék a kitűnő magyar kenyér volt.

Az új kenyér megszegése ünnep a gazda családja asztalánál. A gazda, mielőtt az új kenyeret megszegi, azt a kereszt jelével jelöli meg és csak azután oszt szét abból a család tagjainak. A kenyér megszegése közben Istenre gondol és hálával így imádkozik:

Az illatos kenyér kezemben van,  
Az égre száll tekintetem,  
Hogy dolgos éltet adtál részemül,  
Imádlak, áldlak édes Istenem.

## A film feliratai.

### I. RÉSZ.

1. A gazda munkája.
2. Itt terem a magyar búza!
3. »Dobban a földszíve, mikor a nap ébred,  
Mikor a magvetők a mezőre érnek  
S puha ágyat vetnek a magyar kenyérnek
4. Tavasszal minden új életre ébred.
5. Véd meg urunk vetésünket, adj bő  
esőt és jó időt.
6. Június végére megérik a kalász.
7. »Minden búzaszemnek van egy szent  
csodája :  
A jó Isten képe rajzolódott rája.«
10. »Búzaszem csodája üzenet az égből,  
Mindennapi kenyér nincsen Isten  
nélkül«.
11. Készülődnek az aratásra.
12. Nótaszóval a tarlóra.
13. Délebédre szól a harang.
14. Ebéd után pihenés nélkül folytatják a  
munkát.
15. A termést behordják és megkezdődik  
a cséplés.
16. Tele van a magtár! A szorgalmas  
munkát Isten áldása kíséri.  
Hány ember dolgozik amíg kenyérünk  
lesz?  
A gazda munkája.

Hossza : 348 m.

### II. RÉSZ.

1. A búzából liszt, a lisztből kenyér lesz.
2. »Megkérem a lisztes molnárt, őrlje  
meg a búzámat«.
3. Őrlés malomkövekkel.
4. A finom és fehér lisztet hengerszékeken  
őrlik.
5. Sík vidékeken még szélmalomokkal is  
őrölnék.
6. Vágjunk ketté egy búzaszemet.
7. 100 kg búzából lesz :
8. A liszt legfontosabb részei a *sikér* és a  
*keményítő*.
9. A keményítőt kimosta a víz, kezünk-  
ben maradt a sikér.
10. Falun így sütik a kenyeret.
11. A kenyérgyárban a dagasztást gép  
végzi.
12. Nagyobb sütőüzem.
13. A kenyér mindenütt drága kincs.
14. »Az illatos kenyér kezemben van,  
Az égre száll tekintetem,  
Hogy dolgos éltet adtál részemül,  
Imádlak, áldlak, édes Istenem.  
Vége.

Hossza : 290 m.