**БУДЕТ БУЛОЧНИК, ПОЯВЯТСЯ И БУЛОЧКИ**

5 декабря (ст.ст.) 1909 года в Нижнем Новгороде, на Малой Покровской улице (к сожалению, мы не знаем в каком именно доме, в рекламе не указано) открылась ”Булочная и кондитерская”.

Особенностью этого заведения было то, что двухэтажное здание, в котором оно располагалось, было построено, по проекту мужа владелицы булочной и кондитерской, целиком из бетона: ”Все гигиенично. Чисто и несгораемо”.

На первом этаже находилась пекарня. На втором – магазин, где покупателям предлагались 17 сортов пшеничного и ржаного хлеба, 6 сортов сухарей, пирожные, торты, (по заказу изготавливавшиеся всего за час), “тянучки” из сливок, конфеКты (именно так в ту пору назывались конфеты), как собственного производства, так и из Москвы со знаменитой на всю Россию кондитерской фабрики Абрикосова.

Главная продукция ”Булочной и кондитерской” – фирменные калачи, выпекались три раза в день: к 7-ми и 10-ти часам утра, и 4 часам пополудни, опытнейшими пекарями, специально выписанными из Москвы - из знаменитой булочной Филиппова. Новинкой было и то, что заказ на изготовление любой продукции можно было сделать по телефону.

Спустя без малого полвека - 5 декабря 1957 года газета “Горьковская правда” сообщила, что по примеру комбината питания при Московском государственном университете имени Ломоносова в столовой Горьковского института инженеров водного транспорта был организован буфет без продавцов, с едиными ценами на все виды продукции.

Особо отмечалось, что при значительном разнообразии буфетных товаров: винегрет, студень с огурцом, бутерброды, котлеты без гарнира, - каждое кушанье стоило ровно один рубль, что достигалось соответствующим подбором продуктов.

В газетном сообщении подчеркивалось, что “такая организация торговли имела явные преимущества – студенты охотно пользовались услугами нового буфета, первого в городе Горьком.

Каждому времени – свои технологические новации. Но, заметьте, ветер перемен в нашем, глубоко провинциальном городе, всегда с запада – из Москвы.