

## A BUDAI AUGUSZT CUKRÁSZDA

## I.

*Az Auguszt cukrászda alapítása*

Az 1860. évi októberi diplomával és az 1861. évi februári pátenssel véget ért a Habsburg monarchiában az abszolutizmus, és megindult az alkotmányosság bizonyos helyreállítása. Az 1867-i kiegyezéssel pedig új szakasz kezdődött Magyarország történetében, a szabadversenyen alapuló kapitalizmus viszonylagos fellendülésének kora. Mindjárt a korszak elején előtérbe kerülnek az ország fővárosának, Budának, valamint Pestnek, az ország kereskedelmi, pénzügyi, ipari és szellemi élete központjának igazgatási egyesítésére irányuló törekvések.

Az ezernyolcszázhatvanas évek végén Buda a rohamosan kiépülő Pesttel szemben provinciális kisváros. Városképére — a Várnegyed kivételével — a

## RÖVIDÍTÉSEK:

|                   |  |
|-------------------|--|
| Adressen Kalender | = Adressen Kalender von Pest, Ofen und Alt-Ofen für das Jahr...  |
| akv. ker.         | = anyakönyvi kerület   |
| B.                | = Buda v. budai  |
| B. lt.            | = Buda sz. kir. főváros levéltára a Fővárosi Levéltárban         |
| Bp.               | = Budapest v. budapesti  |
| Bp. Szföv. Tan.   | = Budapest Székesfőváros Tanácsa                                 |
| B.T.M. Újk. o.    | = Budapesti Történeti Múzeum Újkori osztálya (Kiscelli Múzeum)   |
| Corr. mag.        | = Correspondentiae magistratuales                                |
| Cukrászip. test.  | = Budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének iratai |
| Czimjegyzék       | = Budapesti czim- és lakjegyzék                                  |
| előlj.            | = előljáró   |
| é. n.             | = évszám nélkül  |
| FIKM              | = Földművelés-, ipar- és kereskedelemügyi miniszter              |
| F. Lt.            | = Fővárosi Levéltár  |
| Fol.              | = Folio  |
| fsz.              | = folyó szám   |
| Hal.              | = Halotti anyakönyv  |
| Ház.              | = Házassági anyakönyv  |
| hrsz.             | = helyrajzi szám   |
| ir.               | = iratok   |
| Jbg.              | = Járásbírótság  |
| jkv.              | = jegyzőkönyv  |
| L. B.             | = Liber Baptisatorum   |
| L. C.             | = Liber Copulatorum  |
| L. D.             | = Liber Defunctorum  |
| Lib.              | = Liber  |
| Lloyd Kalender    | = Pester Lloyd Kalender von Pest, Ofen un Alt-Ofen               |
| ltsz.             | = leltári szám   |

javarészt földszintes, sok helyen falusias házak jellemzőek. Mintegy 50 000 főnyi, nagy részben német nyelvű lakossága<sup>1</sup> elsősorban mezőgazdasági és csak ezt követően iparos foglalkozású.<sup>2</sup> A város egyes településrészei: a Vár, a Viziváros, Országút, a Krisztinaváros és a Tabán viszonylag önálló életet élnek.

A város beépített területének legdélibb része a Tabán, sűrű utcahálózatával, a Gellérthegy és a Naphegy lejtőjére is felkúszó apró, többnyire egészségtelen házaival. A Tabánt az ottani iskolaigazgató „munkásoktól és nagy részben szegény néptől lakott kerület”-ként említi.<sup>3</sup> A népesség túlnyomórészt német ajkú. A lényegesen kevesebb magyar mellett még a délszlávok is megtalálhatók.<sup>4</sup>

Kézműves, napszámos foglalkozású lakosainak kivárosi-falusi élete az egymással úgyszólván párhuzamosan futó Attila utcával és — későbbi nevén — Árok utcával<sup>5</sup> kapcsolódott a vidékies jellegű, kertes Krisztinavároshoz.

A Tabánban alapította 1870-ben August Elek Buda legszínvonalasabbá vált cukrászdáját, az August cukrászdát.

August Elek 1836. november 10-én, a Hont megyei Inámban született. Apja, August Elek, az akkor 660 magyar lakosú<sup>6</sup> Inám — ugyanott lakó — kántortanítója. Anyja Szemetke Appolónia.<sup>7</sup>

A szülők 1835. április 30-án Ipolynyéken kötöttek házasságot.<sup>8</sup> A házassági anyakönyvi bejegyzés szerint August Elek „ludirector” a sziléziai Wagstadtban<sup>9</sup>

---

|            |   |
|------------|---|
| p.         | = pagina  |
| P. lt.     | = Pest sz. kir. város levéltára a Fővárosi Levéltárban  |
| Rel. a. n. | = Relationes archivii novi  |
| rk.        | = római katolikus   |
| Szföv.     | = Székesfővárosi  |
| Szül.      | = Születési anyakönyv   |
| Tan. ir.   | = Tanácsi iratok  |
| tc.        | = törvéycikk  |
| Tervtár    | = Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtóbizottsága Városrendezési és Építészeti Főosztályának Tervtára |
| Tjkkv.     | = Tanácsulési jegyzőkönyv   |
| Tkv.       | = Telekkönyv v. telekkönyvi   |
| Tom.       | = Tomus   |
| Ua.        | = ugyanaz   |

---

<sup>1</sup> Az 1870. év elején végrehajtott népszámlálás szerint a lakosság száma: 53.998. A Magyar Korona Országában az 1870. év elején végrehajtott népszámlálás eredményei. Pest 1871. 290. — Nyelvi megoszlásra: *Kőrösi József*: Budapest nemzetiségi állapota az 1881. évi népszámlálás eredményei szerint Bp. 1882. 21., *Dr. Thirring Gusztáv*: Budapest főváros demográfiai és társadalmi tagozódásának fejlődése az utolsó 50 évben. I—II. Bp. 1935. I. 243., 277.

<sup>2</sup> A Magyar Korona Országában az 1870. év elején végrehajtott népszámlálás eredményei. Pest 1871. 290.

<sup>3</sup> Budapest I. ker. Tabáni Községi Népiskola II. Értesítője az 1881/82 tanév végén. — 4.

<sup>4</sup> *Ua.* 4.

<sup>5</sup> A Tabán lebontása előtt a Szebenyi Antal (korábban Szarvas) térről nyíló Árok közből (korábban Szarvas Gábor utcától) a Szent János térig húzódó utca.

<sup>6</sup> *Fényes Elek*: Magyar Országának, 's a' hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geográfiai tekintetben. I—VI. Pest. 1836—1840. II. 156.

<sup>7</sup> Ipolynyéki rk. Plébánia. L. B. Tom. IV. p. 86.

<sup>8</sup> *Ua.* L. C. Tom. III. p. 33.

<sup>9</sup> ma Bilovec; a csehszlovákiai Ostravától délnyugatra.



1. August Elek felszabadítólevele (1852)

született. Születési ideje vagy életkora, valamint szüleinek neve azonban bejegyezve nincs. A wagstadti plébánia közlése szerint a keresztelési anyakönyvben 1770-ig visszamenőleg Augustz Elek nem szerepel.

Az ötgyermekes családból származó ifjabb Augustz Elek a sárból épült, zsúpfedeles, kétszobás, konyhás, kamrás<sup>10</sup> inámi tanítói lakból 1847-ben Balassagyarmatra került, ahol október 14-én Menczel Nep. János cukrásznál lett inas, s nála szabadult 1852. október 14-én. A pergamenre írt díszes felszabadítólevél a magyar cukrásztörténet egyik becses okirati emléke.<sup>11</sup>

Magyarország iparügyét Augustz Elek felszabadulásakor a magyarországi kereskedelmi és iparviszonyokról szóló és a Helytartóság ideiglenes főnökének 1851. február 6-án kiadott hirdetményével közzétett „Ideiglenes utasítás”, az ún. Ideiglenes Iparrendtartás szabályozta.<sup>12</sup> E szerint a cukrászipar úzéséhez „általános iparügyi vagy egyéb köztekinteteből” megkívánt több feltétel — ezek között legalább hat vándorlással töltött év — kimutatása után külön hatósági engedély volt szükséges. (80. §.) A vándorló iparoslegények 1816-tól

<sup>10</sup> Dr. Komlóssy Ferenc: Az esztergomi főegyházmegyei római katolikus iskolák története. Esztergom. 1896. 123.

<sup>11</sup> Augustz Elemér tulajdonában.

<sup>12</sup> Hatálybalépett 1851. IV. 1. — Landesgesetz und Regierungsblatt für das Kronland Ungarn — Magyarországot illető Országos Törvény és Kormánylap. II. évf. VI. db. — Kiadva németül 1851. február 22. Kétnyelvű kiadásban 1851. március 12.

kezdve vándorkönyvvvel igazolták magukat.<sup>13</sup> Ebbe került bejegyzésre az, hogy a legény hol, kinél, meddig és mily sikerrel dolgozott (97. §).

Auguszt Elek vándorútjának iránya ma már nem állapítható meg. Vándorkönyve elkallódott. József fia megőrizte azonban azt a 10 db működési bizonyítványt, amelyeket atyja a vándorévek alatt, az őt alkalmazó mesterektől kapott. E bizonyítványok Auguszt József lakásának az 1944—45. évi ostrom alatti elpusztulásakor szintén elpusztultak. Auguszt Elek életpályájáról 1942-ben készült — és a háborús pusztítások miatt csak részben fennmaradt — feljegyzés szerint: a bizonyítványokat „időrendben összerakva megállapítható, hogy — Auguszt Elek — először 1855. április 26-ától július 27-éig dolgozott Kecskeméten, majd 1856 februárjától június 11-éig ugyanott”. „Otthonától akkor volt a legtávolabb, amikor 1859-ben Temesváron dolgozott.” Az említett feljegyzések a bizonyítványokon alapuló, azt az akkori megállapítást is megőrizték, hogy Auguszt Elek vándorútja alatti munkavállalások között hosszabb megszakítások vannak, és hogy egy-egy cukrásznál csak néhány hónapig dolgozott. A feljegyzés szerint az egyik bizonyítvány kiállítója Friedl Ede budai cukrász.<sup>14</sup>

1860. május 1-én hatálybalépett az 1859. december 20-án kelt császári nyílt paranccsal kibocsátott és Magyarországra is irányadó Iparrendtartás.<sup>15</sup> A kiegyezés után az iparügynek az új követelmények szerinti rendezéséig ezt a rendtartást kellett alkalmazni.<sup>16</sup>

Az iparszabadság jegyében fogant jogszabály által megállapított rendszerben a cukrászipar üzéséhez engedély már nem kellett, az pusztá bejelentés mellett volt űzhető (2. §).

Auguszt Elek ezzel a lehetőséggel élt, amikor 1869 februárjában bejelenté a budai városi tanácsnak, mint iparhatóságnak, hogy a Tabánban, a 654. számú (a jelenlegi Dózsa téren, 1882-től a tér kialakításáig Attila utca 43. sz. és Logodi utca 44. sz., és — ekkor — 1480. hrsz. telken állott) házban, ahol 3 hónap óta lakik, megkezdi cukrászi üzletének gyakorlását. A tanács 1869. szeptember 10-i határozata szerint „a cukrászipar üzlethez a hatósági engedély megadatik”.<sup>17</sup>

<sup>13</sup> 21.080/1816. sz. helytartótanácsi rendelet. Közzétéve: *Kassics Ignác*: A Magyar Ország Mester Embereket, ezeknek Legényeit és Tanítványait, nemkülönbön a Mester-Czéheket illető Kegyelmes Királyi Rendeléseknek Kivonatai. Bécs 1835. — 179.

<sup>14</sup> Ezt alátámasztja a Friedl cukrászdáról „A százesztendő Flóra Budán” címmel a NEMZETI ÚJSÁG-ban 1923. március 12-én közzétett cikk írója, aki említést tesz az üzletnek Varságh Jakab által festett „Flóra” boltcímeréről is és azt írja, hogy a Friedl üzlet alapítója — Josefa nevű — leányának visszaemlékezése szerint ezt a boltcímerképet Auguszt Elek, aki inasként dolgozott Friedl Eduardnál, naponta akasztotta ki az üzlet elé. Friedl Josefa — vagy az újságíró — azonban tévedett abban, hogy Auguszt Elek Friedl Edénél inas volt. Mint láttuk, Auguszt Elek inaséit Balassagyarmaton töltötte s ott is szabadult.

Az újságcikket forráskritika nélkül használó *Zsamley Oszkár* A magyar sütő-, cukrász- és mézeskalácsos ipar története (Bp. 1940.) c. művében (p. 247.) ugyancsak tévesen említi, hogy Auguszt Elek Friedl Edvardnál inas volt.

Friedl Edére és cukrászdájára: *Rózsa Miklós*: Flórát ábrázoló boltcímer a budai Vízárosból. Budapest Régiségei. XXII. 373—380.

<sup>15</sup> Reichs-Gesetz-Blatt für das Kaisertum Oesterreich. Jahrgung 1859. LXV. Stück. Ausgegeben und versendet am 27. Dezember 1859.

<sup>16</sup> 4576/1867. FIKM sz. rendelet. Kelt 1867. VIII. 27 — Magyarországi Rendeletek Tára 1867. II. kiad. 251.

<sup>17</sup> B. lt. Tan. ir. 1572/1869.

E hatósági aktus alapján került sor az Augustt cukrászda megalapítására. Ebben az időben a Tabánban cukrász nem működött. A Tabánnal közvetlenül határos, a mai Ybl Miklós tér 6. sz. ház helyén állott, s akkor Víziváros 74. sz. házában volt cukrász Kozák Pál.<sup>18</sup>

Augustt Elek működésének megkezdéséig tehát a tabáni lakosság cukrászati termékek iránti keresletét a közvetlen közelben — közvetlenül a termelőnél — csak egy helyen elégíthette ki.

A Tabánhoz északról csatlakozó Krisztinavárosban 1 cukrász működött.<sup>19</sup>

Augustt Elek Friedl Edénél dolgozva megismerkedett mestere feleségének, Strebek Annának<sup>20</sup> rokonával, Strebek Erzsébettel, akivel 1870. november 3-án kötött házasságot.<sup>21</sup> A házasságkötéskor — és 1879-ig — a tabáni Attila utca 639. sz. (1882-től Attila utca 13., majd Attila körút 22. számú) — és a mai Attila utca 23. sz. ház helyén állott — házában lakott.<sup>22</sup> Iparúzésének helye is ugyanott volt. Ott is maradt az évtized végéig,<sup>23</sup> Ekkor azonban Attila utca 648. sz. alá költözött, s iparát is ott üzte.<sup>24</sup> Rövidesen átköltözött, s iparát is áthelyezte — az 1881. évi házszerűzés szerint — Attila utca 24. sz. alá,<sup>25</sup> és ott is halt meg 1881. október 12-én.<sup>26</sup> A Csórsz utca, Avar utca és Hegyalja út által határolt park helyén volt, ún. Tabáni temetőben temették el, majd ennek kiürítésekor tetemeit fia átszállította a Farkasréti temetőbe, ahol ezek ma is az V/21. számú csontfülkében nyugszanak.

Házasságából született 1871. július 25-én Anna leánya,<sup>27</sup> aki 1871. augusz-

<sup>18</sup> B. lt. Tan. ir. 495/1866.

<sup>19</sup> Haiker Ferenc a János utca 17. sz. alatt. (Ez az ingatlan házszerűzés folytán 1882-től Szent János utca 43. és Gellérthegy utca 46. sz.; 1895-től Szent János utca 7. és Gellérthegy utca 46. sz.; 1921 után 7197 hrsz. Vannak adatok, amelyek egymással való egybevetése arra enged következtetni, hogy a korábbi évek krisztinavárosi cukrásza, Petz Kajetán 1869-ben is működött. Ebben az esetben a krisztinavárosi cukrászok száma ez időben 2 volt. Petz működési helye a mai Kuny Domokos utca 7. sz. (7607. hrsz.) ház helyén állott Krisztinaváros 212. sz. házában volt. — B. lt. Tan. ir. 2097/1862, 119/1863., Adressen Kalender 1873. 549.

<sup>20</sup> Született Budán 1832. VII. 24-én. Apja: Strebek Pál, anyja: Grussin Borbála. — Bp. Krisztinavárosi rk. Plébánia. L. B. Tom. IV. p. 100.

<sup>21</sup> Az 1845. XII. 19-én Budán született Strebek Erzsébet az ugyancsak budai születésű Strebek József hentes, és az alsó-ausztriai Feldsbergben (1919. után a csehszlovákiai Valtice; Brno-tól délre) született Uczek (Otschek-nak írva is előfordul) Erzsébet leánya volt. — Bp. Krisztinavárosi rk. Plébánia L. C. Tom. IV. p. 196., L. B. Tom. III. p. 86., Feldsberg-i rk. Plébánia L. B. 1818. X. 20.

<sup>22</sup> Bp. Krisztinavárosi Plébánia L. C. Tom. IV. p. 196., — Adressen-Kalender 1878. Wohnungsanzeiger 207., — Czímjegyzék 1880—1881. 12.

<sup>23</sup> Adressen-Kalender 1873. Hgb. von Gebrüder Légrády. Pest 1873. 549. — Adressenbuch von Budapest. Mit einem vollständigen Handels und Gewerbe-Adressenbuch. Hgb. von Gebrüder Légrády Bp. é. n. 438., *Ua.* 1875. 438., *Ua.* 1878.

<sup>24</sup> Czímjegyzék 1880—1881. 12., 334. — A ház a mai Dózsa téren állott. 1882-től a tér kialakításáig Attila utca 31. és Logodi utca 32. házszerűzés, 1486. hrsz. ház volt.

<sup>25</sup> *Ua.* 1882. 212., 329.

<sup>26</sup> Bp. Tabáni rk. Plébánia. L. D. Tom. XII. p. 42.

<sup>27</sup> *Ua.* L. B. Tom. XIII. p. 181.

tus 11-én meghalt,<sup>28</sup> majd 1873. szeptember 1-én Mária leánya,<sup>29</sup> 1875. február 27-én József<sup>30</sup> és 1877. december 23-án Elek<sup>31</sup> fia.

Auguszt Elek egyéniségéről kevés adatunk van. Még gyermekeinek sem volt módja apjukról emléket továbbadni, hiszen egészen kis korban vesztették őt el. Veje, Nemes Mihály, aki közismert volt Habsburg-ellenességéről, büszkén mesélte, hogy hallomása szerint apósa ugyancsak erősen magyar érzelmű volt, aminek azzal is kifejezést adott, hogy zsinóros magyar ruhában járt. Így örökítette meg egy fénykép is.<sup>32</sup>

Auguszt Elek működéséről is csak Nemes Mihály elbeszéléséből van adatunk. Amikor Nemes Mihály a ház sógorának, Auguszt Józsefnek szakmájában elért eredményeiről beszélt, s azt összehasonlította apósa működéséről hallottakkal, akkor — talán a különbség jobb érzékeltetésére — azt mondta, hogy az üzletalapító Auguszt Elek tulajdonképpen nem cukrász volt (itt az ezerkilencszázharmincás évek üzlettel rendelkező cukrászaira gondolt), hanem cukorkakészítő. Ezt a megállapítást — megítélésünk szerint — pusztán úgy kell értékelni, mint ahogy Stück Ferenc pesti cukrász visszaemlékezéseinek azt a részét, amely szerint az ezernyolcszázhetvenes évek végén, amikor Budapesten 20—22 olyan cukrász volt, akik utcára nyíló üzletben árusították készítményeiket és volt 8—9 olyan is, aki lakásán dolgozott, akkor a legtöbb cukorkát készített.<sup>33</sup>

## II.

### Özv. Auguszt Elekné iparűzése

Auguszt Elek halála után az Attila utca 24. sz. alatti üzletet özvegye vitte tovább. Az Attila utca 24. sz. ház az Attila körút kialakításakor az Attila körút 15. számot kapta.<sup>34</sup> Itt volt az Auguszt cukrászda 1905-ig.<sup>35</sup>

Sem az Auguszt Elek halálakor hatályban volt iparigazgatási jogszabály, a korlátlan iparszabadság elvén felépült 1872:VIII. tc., sem a helyébe lépett 1884:XVII. tc. nem kívánta meg, hogy az özvegyi jogon iparűző képesített üzletvezetőt tartson,<sup>36</sup> habár a cukrászipar az 1884:XVII. tc. hatálybalépése óta újból képesítéshez kötött mesterség volt.<sup>37</sup> Mi sem természetesebb, minthogy

<sup>28</sup> *Ua. L. D. Tom. X. p. 290.*

<sup>29</sup> *Ua. L. B. Tom. XIII. p. 346.* — Férjhez ment Nemes Mihály rajztanárhoz, aki történeti festő, grafikus és ismert könyvillusztrátor volt. Meghalt 1944. augusztus 2-án Budapesten. Férje meghalt 1945. május 21-én ugyancsak Budapesten. — Bp. II. ker. akv. ker. Hal. 407/1944. fsz. Bp. XII. akv. ker. Hal. 1988/1945. fsz.

<sup>30</sup> Bp. Tabáni rk. Plébánia L. B. Tom. XIV. p. 83.

<sup>31</sup> *Ua. L. B. Tom. XIV. p. 265.* — Siketnéma volt. Nőtlen maradt, bátyja műhelyében dolgozott és annak háztartásában élt. Meghalt 1932. február 27-én a Döbrentei téren elszenvedett villamosbaleset következtében a Rókus kórházban. — Bp. VIII. akv. ker. Hal. 651/1932. fsz.

<sup>32</sup> A fénykép Nemes Mihály ill. felesége tulajdonában volt. A fényképről Auguszt József megrendelésére Nemes Mihály az ezerkilencszázharmincás évek végén kb. 45 × 30 cm méretű arcképet festett, amely 1947-ben még megvolt, azóta ismeretlen helyen lappang.

<sup>33</sup> Stück Ferenc visszaemlékezései. *Zsemley i. m. 279—280.*

<sup>34</sup> Helyén (és a 13. sz. ház helyén) a mai Attila utca 2. sz. ház (u.n. Bethlen udvar) áll.

<sup>35</sup> Czimjegyzék 1904—1905. 673.

<sup>36</sup> V. ö.: *Dános Árpád: Az iparszabadság a magyar ipari közigazgatási jogban.* Bp. 1933. 348—352.

<sup>37</sup> Az 1884:XVII. tc. végrehajtásáról szóló 39.266/1884 FIKM sz. rendelet mellékletének (Rendeletek Tára 1884. p. 1256) 2. § (2) bek.-e.

a mesterségbeli ismereteket igénylő cukrászipart megfelelő színvonalon és gazdaságilag eredményesen folytatni képesítéssel nem rendelkező özvegy azonban csak képesített alkalmazottal tud.

Valamely iparos vagy kereskedő alkalmazottainak számát és számuknak egy-egy éven belüli (pl. az idénymunkaerő-szükséglet kielégítésére rövid időre alkalmazott kiegészítők beállítására folytatott hullámlásait, valamint évenkénti alakulását egyfelől az üzem termelékenységének, az ipar vagy kereskedés jövedelmezőségének *csak egyik* meghatározójaként, másfelől az üzlet jelentőségére következtetni engedő *egyik* tényezőként kell értékelnünk. Itt is érvényes az, hogy ha valamely jelenséget meghatározó valamennyi tényezőt nem is ismerjük, s ezért a következtetések levonásánál nem is tudjuk figyelembe venni, a valóság a jelentős tények ismeretében és azok alapján végzett megfelelő számítással — adott hibahányadossal — megközelíthető. Legalábbis a tendenciák kimutathatók.

Az özv. Augusztne által foglalkoztatott munkaerő megállapításához a segédekről az 1886. március 1. utáni, az inasokról pedig az 1899. január 1. utáni adatok állnak csak rendelkezésre.<sup>38</sup> Ezek alapján megállapítható, hogy 1886. március 1-től kezdve özv. Augusztne — iparüzésének ideje alatt, tehát 1901. október 12-ig — 18 segéddel létesített munkaviszonyt. Az 1886. március 1. és 1891. december 31. közötti közel 6 évben 1 (1,24) volt a segédek átlagos száma.<sup>39</sup> Ez a szám az időszaknak egyetlen évében sem érte el a 2-t. Két segéd az időszaknak összesen csak  $\frac{2}{3}$  részében állt alkalmazásban. Az évi átlagos szám csak 1892-ben érte el a 2-t, s a század végéig lényegében az (2,51) maradt. A segédek évi átlagos száma 3 fölé első ízben csak 1895-ben emelkedett, s ezen a szinten csak 1899-től állandósult. (Az 1899. január 1-i — első — és az 1900. május 1-i — második — inasszerződés alkortkor a segédek száma egyaránt csak 2 volt.)

A budapesti cukrászok az 1881. évi népszámlálás adatai szerint átlag 2

<sup>38</sup> F. Lt. Budapesti Sütők Ipartestületének iratai. — Az ipartestület 1885-től vezetett Segédnyilvántartó könyve, valamint 1898-tól vezetett Tanoncszerződésnyilvántartója.

<sup>39</sup> Egy-egy évben alkalmazott segédek (s) átlagos számát ( $\bar{s}$ ) a súlyozott számtani átlag szabályait alkalmazva, a következőképpen állapítottuk meg.

Az adott évet felbontottuk annyi szakaszra, ahányszor a segédek száma az előző szakaszhoz viszonyítva változott. Az első változás a 0-ról az első szakasz alatti segédszámra való változás. Egy-egy szakasz annyi napos, ahány napig változatlan a segédek száma. Az egyes szakaszok napjainak (idő) számát (i), mint súlyokat megszoroztuk az évnek abban a szakaszában alkalmazásban állott segédek számával (s). Az így kapott szorzatok (i.s) összegét ( $\sum i.s$ ) elosztottuk az egyes szakaszok napjainak összegével ( $\sum i$ ), amely mindig 365 — illetőleg szökőévben alkalmazott segédek átlagos számának kiszámításánál 366. Tehát a következő képletet alkalmaztuk:

$$\bar{s} = \frac{\sum i \cdot s}{\sum i} = \frac{\sum i \cdot s}{365} \text{ vagy (szökőévben) } \frac{\sum i \cdot s}{366}$$

Több évi időtartam alatt alkalmazott segédek évi átlagos számát ( $\bar{S}$ ) pedig az egyszerű számtani átlag szabályainak következőképpen való alkalmazásával állapítottunk meg: A vizsgált időtartam alatti évek segédeinek évi átlagos számát ( $\bar{s}$ ) összeadtuk (átlagolandó értékek összege =  $\sum \bar{s}$ ) és elosztottuk a vizsgált időszak alatti évek (é) együttes számával ( $\sum é$ ). Tehát a következő képletet alkalmaztuk:

$$\bar{S} = \frac{\sum \bar{s}}{\sum é}$$

(2,67) segéddel (tanoncot is beleértve) dolgoztak.<sup>40</sup> Az 1891. évi népszámlálás adatai szerint ez a szám 3-ra (3,11)<sup>41</sup> változott, 1900-ban pedig 4 (4,28).<sup>42</sup>

Özv. Augustz Elekné által alkalmazott segédek (és inasok együttes) létszáma tehát általában alatta volt a budapesti átlagnak, viszont a századfordulókor elérte azt.

Az 1886. III. 1.—1901. X. 12-ig terjedő 15 és  $\frac{1}{2}$  év alatt alkalmazott 18 segéd közül Reiter Henrik 1889. május 1-től, Gunda Ágoston 1891. október 23-tól egyfolytában állott alkalmazásban. A többi segédek között találunk 1 héttől 1 hónapig terjedő különböző időtartamokon át dolgozó kiségitőket és 2 évet meghaladó ideig alkalmazásban állottakat. Munkaviszonyuk átlagos időtartama Reiter és Gunda említett munkaviszonyát is figyelembe véve 1 év, 5 hó, 15 nap, azok nélkül pedig 1 év, 1 hó, 4 nap.

Az említett idő alatt alkalmazott 18 segéd alkalmazáskori átlagos életkora 24 év. Özv. Augustz Elekné 1894. március 9-én alkalmaz először 20. életévén aluli segédet. Az 1894. március 9-e előtt dolgozók alkalmazáskori átlagos életkora 27 év. Az 1894. március 9. után alkalmazottaké pedig 21 év; viszont 18 év lenne, ha nem lett volna köztük egy, akivel 48 éves korában létesült a munkaviszony.

Érdekes és a magyarországi cukrászipar XIX. századvégi története szempontjából közelebbi vizsgálatra érdemes megállapításra jutottunk, amikor a segédek életkor szerinti megoszlását összehasonlítottuk a származási hely szerinti megoszlással. Özv. Augustzné iparüzésének első időszakában inkább külföldi származású (és nagykorúságukat már betöltött) cukrászsegédek alkalmazásával biztosította munkaerő-szükségletét. A kilencvenes években pedig már magyarországi születésű segédek között is talált neki megfelelőket. Ezek viszont általában inaséveiket éppen hogy letöltött segédek voltak, tehát olyanok voltak, akik már a kilencvenes években váltak inasá.

Ha özv. Augustz Elekné iparüzletének fejlődését és annak ütemét az ezek vizsgálatához szükséges adatok közül egyedül a foglalkoztatott munkaerő rendelkezésre álló létszámadatai alapján vizsgáljuk (más adatok nem is állnak rendelkezésre), abból kell kiindulnunk, hogy az alkalmazásban álló segédek (1899. január 1-től ideszámítva az inas is) száma évente átlag 20<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-kal növekedett.<sup>43</sup> Ha munkaerőként vesszük figyelembe az 1895. augusztus 29. óta nála dolgozó fiát, Józsefet is, akkor a fejlődés így mért átlagos évi üteme 22<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

<sup>40</sup> Kőrösi József: Budapest főváros az 1881-ik évben. I—III. füzet. Bp. 1881—1883. III. 52.

<sup>41</sup> A Magyar Korona Országában az 1891. év elején végrehajtott népszámlálás eredményei. II. rész. A népesség foglalkozása. Bp. 1893. Magyar Statisztikai Közlemények. Új folyam II. kötetének adatai alapján számított adat.

<sup>42</sup> A Magyar Korona Országainak 1900. évi népszámlálása. IV. rész. A népesség foglalkozása részletesen. Magyar Statisztikai Közlemények. Új sorozat 9. kötet. Bp. 1905. adatai alapján számított adat.

<sup>43</sup> Több éves időszak (azaz valamely idősor, amely = I) alatt a segédek számában (s) beállott fejlődés évi átlagos ütemét — és ebből következtetve az iparüzlet fejlődésének évi átlagos ütemére, ezt az ütemet (ü) — az első és utolsó év átlagos segédlétszámából ( $\bar{s}_0$ -ból és  $\bar{s}_n$ -ből) a következőképpen számítottuk ki:

$$\frac{\bar{s}_n}{\bar{s}_0} \text{ osztalékból eggyel kevesebb gyököt vontunk, mint I éveinek (é) együttes}$$

száma.

Az így kapott — együtthatós formában kifejezett — viszonyszám alapján a fejlődés évi átlagos növekedésének <sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os formában való kifejezése érdekében az együtthatós formában kapott viszonyszámot 100-al megszoroztuk, és a szorzatból 100-at kivontunk. Tehát a következő képletet alkalmaztuk:

$$\ddot{u} = \left( \sqrt[n]{\frac{\bar{s}_n}{\bar{s}_0}} \times 100 \right) - 100$$

Ez a fejlődés a vizsgált időszakban arányosan oszlik meg. Ha a fejlődésben 1894-ben bekövetkezett hirtelen (46<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os) emelkedést egy új szakasz kezdetének, és az 1894. évet választóvonalnak tekintve, megvizsgáljuk, hogy a választóvonal előtti és utáni fejlődési szakasz mennyiben tér el egymástól, akkor (figyelmen kívül hagyva az 1886. és 1887. évi — kimutatható — átlagos segédlétszámot, mert az valószínűleg csak részadatok hiánya miatt nem éri el az 1-et), azt állapíthatjuk meg, hogy az 1894-ig eltelt időszakban a segédlétszám szerinti fejlődési együttható 1,08, az ezt követő időszakban pedig (1899. január 1-től ideszámítva az inast is) August Józsefet figyelmen kívül hagyva 1,07, őt is figyelembe véve 1,09. Tehát a fejlődés üteme egy ugrásszerű emelkedést megelőző és az azt követő, egyforma időtartamú szakaszban lényegében azonos.

Az alkalmazotti létszám növekedése általában a fejlődés, csökkenése pedig általában a visszafejlődés *egyik* mutatója, de ugyanakkor mind a kettő következmény is. A foglalkoztatott szakmunkaerő számának alakulásából tehát az üzlet egésze tekintetében engedünk következtetést arra, hogy az az özv. August Elekné iparüzésének 1886. március 1-ét követő ideje alatt — bár lassú ütemben, de fokozatosan fejlődött. Ha pedig a segédlétszám alakulását egybevetjük más eseményekkel, akkor az összefüggések a fejlődést befolyásoló egyéb tényezőkre is felhívják a figyelmet.

Az 1888-ra elért, és az azt követő 5 év alatt megállapodott szint 1893-ban emelkedik. Ez az emelkedés egyrészt arra az időszakra esik, amikor már érezte hatását, hogy Gunda Ágoston több mint egy éve folyamatosan özv. Augustnénál dolgozik,<sup>44</sup> másrészt azzal esik egy időbe, amikor August József már felszabadult, és szakmai képzettségét (habár anyjánál való rendszeres működésre csak későbből van adat) minden bizonnyal hasznosította már anyja üzletében. Az 1895 utáni visszaesés August József katonai szolgálatának idejére esik. A katonai szolgálat leteltét követő években a segédek számának fejlődési együtthatója emelkedik, és meghalad minden eddigi értéket, ami az üzletnek az eddigieknél kedvezőbb fejlődésére enged következtetni.

Megállapítható tehát, hogy a tabáni kisszerű August cukrászda akkor indult meg a kiemelkedő fejlődés útján, amikor August József abba bekapcsolódott, annak vitelét saját invenciójával és tevékenységével mind intenzívebben be-

### III.

#### *Az August cukrászda August József iparüzése idején*

August József az elemi iskolát a budapesti tabáni Szarvas téri Községi Népiskolában végezte,<sup>45</sup> ezt követően pedig a Budapesti II. ker. Községi Polgári és Középkereskedelmi Iskola tanulója volt.<sup>46</sup> 1889-ben cukrászinás lett a pesti

<sup>44</sup> Ezt megelőzően megszakításokkal, de egy-egy alkalommal csak rövid ideig, már alkalmazásban állt.

<sup>45</sup> Budapest I. ker. Tabáni Községi Népiskola II. Értesítője az 1881/82 tanév végén.

<sup>46</sup> F. Lt. A Budapest II. ker. (Medve utcai) Községi Polgári fiú-iskola Anyakönyvei 1885/6—1888/9.

Wikus cukrásznál,<sup>47</sup> 1893-ban szabadult, és ugyanabban az évben Wikus Károlytól kilépett.<sup>48</sup> Az ipartestület 1893. március 28-án állított ki részére munkakönyvet. Ezt követően anyja üzletében tevékenykedett. Anyja azonban csak 1895. augusztus 29-én jelentette be, mint nála dolgozó segédet.<sup>49</sup>

Az ipartestületi segéd-nyilvántartókönyvnek van egy rovata, amely „A munkábaállítás folyamatosságában beállott hosszabb szünetelés igazolása” céljára szolgál. Ebben a rovatban látható kérdőjel nyilván az 1893. március 28. és 1895. augusztus 29. közötti időszakra vonatkozik. Feltehetőleg erre az időszakra esik: a családi hagyomány szerint egy bécsi cukrásznál és egy Bécs melletti szanatórium cukrászműhelyében, valamint egy szegedi cukrásznál fennállott alkalmazása.

Auguszt József nem cukrász, hanem szobrász szeretett volna lenni. A művészetek iránti érdeklődése már ifjú korában jelentkezett. 17 éven korábban készített grafikája<sup>50</sup> és még inas korában írni kezdett receptkönyvében<sup>51</sup> fennmaradt két tortarajza kitűnő rajztehetségről tanúskodik.

Auguszt József plasztikai alkotásai közül katonakorában<sup>52</sup> egyik parancsnokáról mintázott mellszobor, és a kunok által elrabolt magyar lány megszabadításáról szóló Szent László-mondát tragantban megjelenítő kétlovas szoborcsoport ismeretes.

Az 1944/45. évi budapesti ostrom alatt Auguszt József lakásának pusztulásakor mindkét alkotás tönkrement. A mellszoborról annak mintázása közben készült fénykép, a másíkról pedig, mint teljesen kész alkotásról készült egykorú fénykép maradt fenn.

A kétlovas szoboralkotás volt az, amellyel az Auguszt cukrászda az 1896. évi Ezredéves Országos Kiállításon részt vett,<sup>53</sup> s amelyért a bíráló bizottság „Elismerő oklevél” kiállítási kitüntetésben részesítette, Auguszt József pedig azért a „Sikeres és buzgó közreműködésért”, amellyel a cég kitüntetésre érdemes kiállítási részvételét előmozdította, a „Közreműködők érme” kitüntetést és az

<sup>47</sup> A Wikus cukrászdát Wikusch Károly 1844-ben alapította. Az üzlet a Nagy-Híd utcában, 676. házszám alatt volt. Ez Auguszt József inasévei idején Deák Ferenc utca 17. szám (jelenleg: 24424 hrsz.) Üzletét örökbefogadott fia (korábban Pichler Károly) vette át, majd ennek 1892. vagy 1893. évi halála után özvegye, 1904-től kezdve pedig az alapító unokája — szintén Károly — vitte tovább, aki azt 1906. VIII. 9-től saját iparigazolványa alapján vezette. A Deák Ferenc utcai ház 1911. évi lebontása után 1912-re felépül a helyén álló mai ház. Wikus Károly üzletét a bontás miatt előbb Deák Ferenc utca 23. sz., majd egy év múlva Múzeum körút 9. szám alá helyezte át. Üzlete 1928. IX. 1-től Üllői út 3. sz. alatt volt. Ipara üzésének 1935. VIII. 1-i megszüntetésével megszűnik a 91 évig apáról fióra szállott üzlet. — *P. lt. Rel.* a. n. 14.732., — *PESTI DIVATLAP* 1844. I. 277., — *Pesther und Ofner Wegweiser, Kalender...* 1846—1852., — *P. lt. Tan. ir.* II. 695/1864., — *Ua.* Visszaszállított Pesti Városi Törvényszék iratai 70.251/1864 iktatószám. (A II. 5913/1861—1865 irattári számú iratcsomó kiselejtezve.) — UNIO. A Budapest Székesfővárosi Sütők, Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének Hivatalos Közlönye 1904. XI. 20., — *Tervtár.* Dunabalparti 24.424. hrsz.-u ingatlan — A IV. ker. előljáró által kiadott 18.669/1912.—IV. ker. előlj. sz. használatbavételi engedély.

<sup>48</sup> *F. lt.* Budapesti Sütők Ipartestületének iratai. Segédnyilvántartókönyv. 1892—93. No. 4190.

<sup>49</sup> *Ua.*

<sup>50</sup> Vízhordó leány. 15 × 26 cm ceruzarajz. Auguszt Erzsébet hagyatékában.

<sup>51</sup> Auguszt Elemér tulajdonában.

<sup>52</sup> 1896-ban sorozták be és a 2. szekeresz-ezrednél szolgált.

<sup>53</sup> *Catalogue Général de l'exposition nationale du millenaire.* Édition officielle. Bp. 1896. Groupe XIX. Produits alimentaires de l'industrie. — 18.; *Matlekovic's Sándor: Magyarország közgazdasági és közművelődési állapota ezeréves fennállásakor és az 1896. évi ezredéves kiállítás eredményei.* I—IX. Bp. 1897—1898. VIII. 290.

ezzel járó oklevelet kapta.<sup>54</sup> E kitüntetések jelentőségére világít rá, hogy a kiállító 9 budapesti és 6 vidéki cukrász közül (ide nem számítva a cukorka és csokoládétemékeket kiállító gyárakat)<sup>55</sup> kitüntetést 4 budapesti és 3 vidéki cukrász kapott.<sup>56</sup>

Az Ezredéves Országos Kiállítás eredményeit ismertető közgazdasági mű kiváló ízlésre vallóként emeli ki az Augustt cukrászda — tulajdonképpen az ifjú Augustt József — cukorba rakott gyümölcsseit.<sup>57</sup>

Augustt József katonai szolgálata után továbbra is anyja műhelyében — üzletében dolgozott.

A XIX. és a XX. század fordulóján éppúgy, mint korábban (és még azt követően sokáig) cukrászati termékeket általában a társadalom tehetősebb rétegeihez tartozók fogyasztották. Ugyanakkor a kisipari módszerekkel dolgozó cukrászok műhelyének, üzemének jelentősége székhelyük határán túl nemigen terjedt. A kereslet egy részét a század végén már édesipari gyárak termékeiből elégítették ki. 1898-ban cukrászipari termékekből, kakaóból és csokoládéból a behozatal 35 000 q, a kivitel 7000 q, amelynek mintegy 40<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-a a tranzitkereskedelem számlájára esik. A hazai termelés viszont — a kis cukrászüzemek leszámításával — 33 000 q. Az egy főre eső fogyasztás 0,34 kg, amit a kisebb cukrászok termelése nemigen módosít.<sup>58</sup> Így az volt a helyzet, hogy a közönség többnyire csak külföldről importált 6—8 hónapos öreg teasüteményekhez jutott.<sup>59</sup>

A kereslet kielégítése szempontjából jelentős tényként kell értékelnünk azt, hogy Augustt József már 1900-ban „a kor igényeinek megfelelő teasüteménygyárral kötötte össze” „a Budán lévő Augustt Erzsébet-féle cukrászdát.”<sup>60</sup>

Özv. Augustt Elekné Attila körút 15. sz. alatti cukrászműhelyében foglalkoztatott — már említett — munkaerőlétszám, de elsősorban az, hogy a műhely 318. n-öl kiterjedésű telken<sup>61</sup> álló kis földszintes lakóházban volt, kizártta teszi a köznyelvi szóhasználat szerinti gyár megjelölésből következtethető méreteket, munkagépeket, termelési intenzitást és termelési mennyiségi eredményt. A gyár megjelölést illetően csak a korábbi termékmennyiséget meghaladó termelési eredményt kifejezni kívánó szóhasználat — és a felvásárlók számára

<sup>54</sup> Az 1896-iki Ezredéves Országos Kiállítás Közleményei. Kiadja az 1896-iki Ezredéves Országos Kiállítás Igazgatósága. 400., 1448. s. köv.

<sup>55</sup> Catalogue Général ... Groupe XIX. 18.

<sup>56</sup> Diszoklevelet (a Kiállítás igazgatósága által adományozható legnagyobb kitüntetést) Gerbeaud Emil, Milleniumi nagy érmet (második fokozatú kitüntetés) a budapesti Klement Alajos, Kiállítási érmet 2 pozsonyi és egy győri cukrász, Elismerő oklevelet ketten, a pesti Pollesovszky cukrász és az özvegyi jogon vitt kis tabáni Augustt cukrászda tulajdonosa, Közreműködők érmet pedig a 21 éves cukrászsegéd, Augustt József kapott.

Az érmek Beck Ö. Fülöp kisplasztikai alkotásai, azokat a körmőcbányai Pénzverő verte. (V. ö.: *Láng Nándor*: Az ezredéves kiállítás érmei, VASÁRNAPI ÚJSÁG 1896. p. 322—323. és *Matlekovics* i. m. III. 258.)

Az Elismerő oklevél és a Közreműködők érmehez adott oklevél űrlapjának képe *Matlekovics* i. m. III. 320. ill. 336. oldalán.

Az Augustt cukrászdanak és Augustt Józsefnek adott oklevelek az 1944/45 évi budai ostrom alatt elpusztultak, az érmet pedig Augustt József közvetlenül az ostrom utáni nélkülözése idején eladta.

<sup>57</sup> *Matlekovics* i. m. VIII. 290.

<sup>58</sup> A Magyar Korona Országainak Gyáripara az 1898. évben. XVI. füzet, Élelmezési és élvezeti cikkek gyártása. III. 1901. p. 97.

<sup>59</sup> MAGYARORSZÁGI CUKRÁSZOK LAPJA. A Magyarországi Cukrászifjak Szakegyletének és Önképzőkörének hivatalos közlönye. I. évf. 1. sz. 1903. jún. 25.

<sup>60</sup> MAGYAR CUKRÁSZOK LAPJA — UNGARISCHE CONDITOR-ZEITUNG. II. évf. 1. sz. 1901. január 10.

<sup>61</sup> *F. lt.* I—III. ker. Jbg. iratai. B. tkv-i betétek 1895—1921. 6361. sz. betét.

termelő üzemmóddal — állunk szemben.<sup>62</sup> August József az üzletben eladásra kerülő mennyiséget meghaladó mennyiségben történő teasütemény-készítő tevékenysége azonban annál is inkább jelentős a budapesti cukrászipar történetében, mert az önmagát Első Budapesti Teasütemény és Biscuit Gyár-nak nevező sütemény-, keksz- és piskótagyár csak 1903-ban alakult meg.<sup>63</sup> August József kezdeményezését még értékesebbé kell megítélnünk, ha figyelembe vesszük a teasütemény iránti keresletet. Ennek méretére lehet következtetni a Székesfővárosi Cukrászsegédek Szakegylete által kiadott CUKRÁSZUJSÁG legelső számában, az 1905. november 20-i számban „Szakmánk bajai” címmel közzétett cikkből. E szerint a cukrászszakma egyik baja éppen az, hogy sok a külföldről behozott (különösen bécsi) teasütemény.

August József látókörének bővítése, szakmai ismereteinek gyarapítása céljából 1900-ban Párizsba utazott.<sup>64</sup> Ezzel a párizsi tartózkodásával kapcsolta össze londoni útját.<sup>65</sup> Onnan visszatérve 1900. november 22-én házasságot kötött az akkor 18 éves Helvei Vilmával, Helvei Lajosnak, a budapesti Király utcai (ma Majakovszkij utca) Jálícs-féle borkereskedő cég egyik fióküzletét vezető segédjének és feleségének, Legat Laurának leányával.<sup>66</sup> Egy évvel házasságkötése után iparigazolványt kért, s azt 1901. október 12-én elnyerve,<sup>67</sup> ettől kezdve saját nevén vitte az üzletet tovább. 1901. október 12-ével mint önálló iparúzt bekebelezték az ipartestületbe.<sup>68</sup>

Olyan üzletet vett át, amelyet a magyarországi cukrászat múltjáról néhány év múlva készült rövid, s ennél fogva csak a legjelentősebb mozzanatok vázolását s a legjelentősebb adatok említését engedő műben<sup>69</sup> nemcsak mint egyik legrégebbi cukrászdát említenek, hanem már akkor a legelismertebb cukrászdákkal, így a várbeli Müller-félével,<sup>70</sup> valamint a korszak legjobb és legkeresettebb pesti cukrászdáival egy sorban említeni érdemesnek tartották.<sup>71</sup> August József önálló iparüzésének megkezdésekor a Tabánban rajta kívül csak 1, a szomszédos Krisztinavárosban pedig 3 kisebb cukrász működött.<sup>72</sup>

A századfordulóra Buda városképe megváltozott. A lakott terület szétterelvényesedett, a szőlők és a kertek helyén — bár szétszórtan — mind több ház emelkedett. A belső városrészekben új, emeletes házak kezdtek megbontani az

<sup>62</sup> A gyár szó a XIX. és XX. század fordulóján még nem volt egyértelmű és nem volt a mai értelmezés szerinti nagyipari jelleg kifejezője. — V. ö. A Pallas Nagy Lexikona I—XVIII. Bp. 1893—1900. — VIII. (1893.); — A magyar nyelv értelmező szótára I—VII. Bp. 1958—1962. II. 1084.

<sup>63</sup> MAGYARORSZÁGI CUKRÁSZOK LAPJA. I. évf. 1. sz. 1903. június 25.

<sup>64</sup> Onnan írt képeslevelezőlapja August Erzsébet hagyatékában.

<sup>65</sup> August Erzsébet elbeszélése.

<sup>66</sup> Fennállott Bp. V—VI. ker. anyakövvezetőség. Ház. 430/1900. — Helvei Vilma Budapesten, 1881. május 4-én született. — Pesti ág. hitv. ev. német egyház. L. B. V/A kötet 32. lap. — Házasságukból 1901. augusztus 22-én született Erzsébet leányuk. — (Fennállott budapesti I—III. ker. anyakönyvvezetőség. Szül. 2418/1901.) — Leányuk atyja iparüzletében férjhez menetelig sem működött és abban anyagi érdekeltége később sem volt. Meghalt 1974. február 13. (Bp. XII. akv. ker. Hal. 479/1974).

<sup>67</sup> F. lt. Cukrászip. test. Ügyviteli ir. 329/1927, 90/1929, 103/1930.

<sup>68</sup> Ua. Pénztárkönyvek. Tagok törzskönyve I. — p. 2.

<sup>69</sup> Prindl Ede: A cukrászipar. Bp. 1905.

<sup>70</sup> Az akkor még így említett, s később Russwurm cukrászda néven ismertté vált Szent Háromság utca 7. sz. a cukrászdának 1847-től Müller Antal, majd özvegye volt a tulajdonosa, 1884-től kezdve pedig Russwurm Vilmos volt az ottani iparjog-sítványos. — B. lt. Tjvk. 1847. IV. 30. — 2988., 1847. V. 5. — 3133.; Corr. mag. 226/1847, F. lt. Cukrászipartest. Pénztárkönyvek. Tagok törzskönyve I. 19.

<sup>71</sup> Prindl i. m. 10.

<sup>72</sup> Címjegyzék 1901—1902. 590.

utcák, többnyire földszintes házsorok nyugodt ritmusát. A lakosság száma 120 000-re nőtt ugyan, ez azonban alig több, mint Pest lakosságának  $\frac{1}{5}$ -e. S az eddig erősen német jellegű város minden kerületében már többségben volt a magyar elem. Az egyes városrészek fejlődése egyenetlen.

A Tabán rendezetlen utcáival, egészségtelen lakásaival, udvaraival lényegében változatlan maradt. Új ház igen kevés épült. A kilencvenes években eltűnt a Várhegy nyugati tövében álló házak egy része: kiépült a Palota tér (ma Dózsa tér). Új hang volt a Gellért rakparton, a Döbrentei téren és Attila körúton 1898-ban megindult villamos csilingelése, az Erzsébet-híd 1903. évi megnyitása pedig az eddignél kedvezőbb összeköttetést létesített Pesttel. A városrész rendezésének terve, és az ezzel kapcsolatban várt kisajátítások és bontások a tabániai perspektíváját azonban bizonytalanná tették. A szomszédos városrészek fejlődése és gazdasági szívóhatása, valamint a település elmaradottságának mind szélesebb körű felismerése megindították a Tabán háttérbe szorulásának folyamatát. Már csak a városkép hangulati tényezői maradtak előtérben.

Itt, a fejlődésében megálló Tabánban kezdte meg August József önálló iparüzését, s innen, ebből az elhalóban lévő gazdasági mikrokozmoszból indult meg azon az úton, amelyen Budapest egyik legjobb, a kor értékítéletének nyelvéen szólva: egyik legfényesebb, és városszerte ismertté vált Krisztina téri cukrászdájának megnyitásáig, a nagyvárosi színvonalig eljutott.

A Budapesti cím- és lakjegyzék 1901—1902. és 1902—1903. évfolyama szerint az August cukrászda még mindig Attila utca 24. sz. alatt szerepel, holott ez a ház akkor már az Attila körút 15. sz. ház volt.<sup>73</sup>

Ma már igen kevesen lehetnek, akik az Attila körút 15. sz. alatti cukrászdat ismerték. Sem a műhelyről, sem boltjáról, de még a házról sincs képünk vagy fényképünk.

August József 1905-től kezdve már mint Attila körút 10. sz. alatti cukrász szerepel.<sup>74</sup>

Az itteni üzletről sincs képünk. A ház egyedül Kozmeta Ferencnek a Naphegy felől a Várhegy felé nézően a Palota tér (ma Dózsa tér) 1893. évi kialakítása előtt, tehát az August cukrászda odakerülése előtt készített fényképén<sup>75</sup> látható. Az egy helyiségből álló üzletben két politúrozott, mahagóni fából való pult, egy fiókos bonbon-szekrény és négy asztal állott.

Az Attila körút 10. sz. alatti üzlet 1908-ig állott fenn.<sup>76</sup> August József ezt az ingatlant meg akarta vásárolni<sup>77</sup> a tulajdonos<sup>78</sup> Magyar Államtól. Erre azonban nem kerülhetett sor, mert szembekerült azzal a — később meg is valósult — tervvel, mely szerint itt kívánták felépíteni a testőrlaktanyát.<sup>79</sup>

A ház lebontása miatt August József kénytelen volt új műhely- és üzlet-helyiséget keresni. Krisztina tér 1. sz. alatt bérelt e célra helyiséget. Cége ez

<sup>73</sup> Az 1902/03—1904/05 évi Címjegyzékeknek azok az adatai, hogy az iparúzó még ezekben az években is özv. August Elekné, téves.

<sup>74</sup> Címjegyzék 1905—1906. 707.; *Ua.* 1906—1907. 721.; *Ua.* 1907—1908. 750. A ház helyén ma az Attila utca 31. sz. ház áll.

<sup>75</sup> B. T. M. Ujk. o. Fényképtár 4077. ltsz.

<sup>76</sup> Címjegyzék 1905—1906. 707.; *Ua.* 1906—1907. 721, *Ua.* 1907—1908. 750.

<sup>77</sup> August Erzsébet elbeszélése.

<sup>78</sup> *F. Lt.* I—III. ker. Jbg. iratai. B. tkv-i betétek 1895—1921. 1. sz. és 209. sz. betét.

<sup>79</sup> Ez az 1944—45 évi budapesti ostrom alatt rommá vált. Romjai felhasználásával építették fel a jelenlegi Attila utca 31. sz. bérházat.

évtől kezdve „Auguszt E. József”<sup>80</sup> Az „E” betű beiktatásával kívánt utalni Auguszt Elek üzletalapításától fennálló folyamatosságra.

A kertes, vidékies Krisztinaváros emeletes új házaival már a századfordulón elhagyta szomszédját, a Tabánt. Az 1900 utáni Budapesten (a mai XI. és XII. kerületet is magába foglaló) akkori I. kerület fejlődése valamennyi közül a legnagyobb. A Krisztinaváros folyamatos kiépülése újabb és újabb bevándorlókat vonzott. Ennek folytán nemcsak a népesség száma nőtt, hanem megváltozott a társadalmi összetétel is. Új lakossági igények jelentkeztek. Az igények és kielégítésük pedig általános színvonalemelkedést eredményezett. Mindennek frissítő hatása megindította a budai konzervativizmus lazulásának folyamatát is.

Az Auguszt cukrászda az elavult Tabánból a lendületes fejlődés útján járó, új arculatot éppen ezekben az években nyerő, lakosságszámában erősen előretörő városrészt, a Krisztinaváros központjába került — jövőbeni fejlődése szempontjából talán a legkedvezőbb időben. Akkor, amikor Budának a pestinél lassúbb fejlődése már megközelítette — 1910-re el is érte — a pestit.

A Krisztina tér 1. sz. alatti üzlet már a kor igényeinek megfelelően kialakított, berendezett uzsonnázó cukrászda volt. Az üzlet a ház Alagút utcai szárnyában, annak bejárata a Krisztina tér és Alagút utca sarkán volt. A bejáraton belépve dohányzársárga selyemtapétás helyiségbe lehetett jutni. Itt sem árusítás, sem felszolgálat nem történt. Ide jöhetett ki a dohányozni kívánó vendég, mert az üzletben a dohányzás nem volt megengedve. A dohányzóból nyíló üzlethelyiségnek üvegfal mögötti része volt a szalon. Az üvegfal előtti helyiségrész falát világoskék, a másikat lila selyemtapéta borította. A mennyezetről — a Budapesten akkor terjedni kezdő — villanyfényt sugárzó velencei üvegcsillárok függtek. Az üzlet belső kiképzésétől elragadtatott közönség számára különösen fényűző — de ugyanakkor újdonság is — volt ez a világítási megoldás, hiszen addig csak a gyér fényt árasztó gázvilágításhoz volt hozzászokva. Új szint jelentett az is, hogy sötétbarna nyersfa tálcán kínai motívumokkal díszített porcelán edényben szervirozták az uzsonnateát. Külön vonzerőt jelentett a közönség körében a szalon vitrinjeire díszítésül kihelyezett nyers ananászok által nyújtott látvány.<sup>81</sup>

Az üzlet berendezésénél Auguszt József abból kívánt valamit átültetni Budára, amit tanulmányútján Párizs fényes kávéházaiban és éttermeiben látott. A francia üzletek mintájára alkalmazott selyemtapéta, fényár és díszítés a német gyökerű kispolgári Budán új és frappáns látvány lett. Moreau-le-jeune rokokó vacsoraasztalának és a Trois Frères Provençaux étteremnek díszét, az ingyenség XIX. századi művészi ábrázolásának ornamentális tartozékává vált ananászgyümölcsöt<sup>82</sup> is a gurmanderiának francia ízlésű attributumaként alkalmazta cukrászdájában.

A műhelyben az addigi termelés mellett széles választékot képviselő csokoládé és egyéb drázsékesítés is folyt.<sup>83</sup> Az itteni műhely méreteire az azt magába foglaló — egyébként jelenleg is fennálló — házzal beépített telek 176,3 négyszögöles térmértékének<sup>84</sup> említésével kívánunk következtetést engedni.

A Krisztinaváros akkori két cukrásza, a Krisztina tér 2. sz. alatti Fischer Antal (akinek a Belvárosban, a Kígyó utcában, valamint [az akkori] Fehérvári

<sup>80</sup> Czimjegyzék 1908. 792., 991.

<sup>81</sup> Auguszt Erzsébet visszaemlékezése. Leírás, kép, tervezés erről az üzletről nem maradt.

<sup>82</sup> *Oliver, Raymond: Gastronomy of France. Translated from the French by Blaude Durell. Clivland, Ohio 1967. p. 251., 219.*

<sup>83</sup> MAGYAR CUKRÁSZOK LAPJA. VII. évf. 1—2. szám. 1912. január—február.

<sup>84</sup> *F. lt. I—III. ker. Jgb. iratai. B. tkv-i betétek 1895—1921. — 2471. sz. betét.*



2. Az Auguszt cukrászda Attila körút 14. sz. alatti fióküzlete.  
(1908 és 1923 közötti felvétel.)

út elején [ez a mai Bartók Béla út elejére esik] fióküzlete volt) és a Krisztina körút 77. sz. alatti Kogler István<sup>85</sup> komoly üzleti versenytársként nem jöttek figyelembe.

Auguszt József üzletének Krisztina tér 1. sz. alá helyezésekor az 1906-ban megvásárolt Attila u. 14. sz. alatti földszintes házában<sup>86</sup> fióküzletet nyitott. Ez az első eset, hogy Auguszt cukrászda (habár csak fióküzlet) Auguszt-tulajdonban álló házban nyílt meg. Itt termelés nem folyt. Az üzletet a Krisztina téri műhelyből látták el áruval.

A fióküzletet özv. Auguszt Elekné vezette egészen 1911. április 11-én bekövetkezett haláláig.<sup>87</sup>

Temetést születés követett, a gyászt családi öröm váltotta fel: 1912. november 30-án született Auguszt József fia, Elemér.<sup>88</sup>

A Budapesti Czim- és Lakjegyzék azt a téves adatot közli, hogy 1914-ben és 1915-ben Auguszt József cukrászdája II. ker. Margit körút 48. sz. (ma: Mártírok útja 48. sz.) alatt<sup>89</sup> volt. A Czim- és Lakjegyzék ugyanakkor nem tartalmazza a Krisztina tér 1. sz. alatti (fő)üzletet, és az Attila körút 14. sz. alatti fióküzletet sem. A hibát az 1916. évi Czim- és Lakjegyzékben úgy javították ki, hogy feltüntették a Krisztina tér 1. sz. alatti (fő)üzletet és a mellett a Margit körút 48. sz. alatti fióküzletet. (Az Attila körút 14. sz. alatti fióküzlet itt sem szerepel.)

<sup>85</sup> Czimjegyzék 1909. 832.

<sup>86</sup> A ház az akkori 771. hrsz. telken állott. — *F. Lt.* I—III. ker. Jbg. iratai. B. tkv-i betétek 1895—1921. — 905. sz. betét.

<sup>87</sup> Fennállott Budapesti I—II. ker. anyakönyvvezetőség. Hal. 895/1911.

<sup>88</sup> Fennállott Budapesti I—II. ker. anyakönyvvezetőség. Szül. 2682/1912.

<sup>89</sup> Mártírok útja és Szász Károly utca sarok.

A Margit körút 48. sz. alatti fióküzletről a családi hagyomány úgy emlékezik meg, hogy itt nem fióküzlet volt, hanem Auguszt József — az itteni iparjegosítványossal kötött szerződés alapján — saját termékeit szállította, s azokat ott, mint Auguszt-termékeket árusították.<sup>90</sup>

1916-ban új korszak kezdődött az Auguszt cukrászda történetében. Auguszt József 1915-ben megvett Krisztina tér 3. sz. alatti házába<sup>91</sup> helyezte át iparát. A műhely kialakítása érdekében átalakítást hajtott végre és az udvarra toldalékot építtetett.<sup>92</sup> Az üzletet a Krisztina tér 3. sz. üzlet részére 1908-ban készült bútorzat felhasználásával a Roham utcai szárny földszintjén nyitotta meg.<sup>93</sup>

Krisztina tér 3. sz. alatt érte el a budai „Auguszt” fejlődése tetőpontját. Itt volt a legkorszerűbben felszerelt műhely, és az itteni üzlet volt az, amely berendezésével, felszerelésével, a kiváló minőségű áru kiszolgálásának és szervizálásának magas színvonalával szakmabeliek és a vendégek számára egyaránt emlékezetes marad.

Az Attila körút 14. sz. alatt már meglévő fióküzleten kívül Auguszt József még 1915-ben fióküzletet nyitott I. ker. Hidegkúti út 22. sz. (ma II. ker. Vöröshadsereg útja 36. sz. és Tárogató út 13. sz.) alatt is. Ez volt az Auguszt-pavilon néven ismert nyári helyiség, melynek megnyitásáról a sajtó a következőképpen tudósított: „A budai hegyek paradicsomkert gyanánt övezik gyönyörű fővárosunkat” „De... ha az ember kimenekül a természet eme panorámájába, nem találhat egy nagyobb színvonalú, előkelőbb ízléssel megalkotott helyet, ahol

<sup>90</sup> E „fiók” fennállásának időtartama is csak a Címjegyzéknek megfelelően: 1914—1916-ban rögzíthető. Címjegyzék 1914. 957., *Ua.* 1915. 957. *Ua.* 1916. 957.

<sup>91</sup> Akkor 1621/3, 1621/4 hrsz. — *F. Lt.* I—III. ker. Jbg. iratai. Bp. tkv-i betétek 1895—1921., 243. sz. betét.

<sup>92</sup> Bp. Szfv. Tan. C. 1497/1916.—III. sz. véghatározata.

<sup>93</sup> A ház a mai Krisztina körút mentén és a Roham utca északi oldalán húzódott saroktelek 1890. körül történt megosztása útján kialakított telken épült.

A telket Andreics György 1787. után kapta birtokba és arra még 1808. előtt földszintes házat épített, melyet 1884. után lebontottak.

Kozmeta Ferencnek a B.T.M. Ujk. o. Fényképtárában 4077. ltsz. a őrzött fényképen a Krisztinavárosi plébániatemplomnak már az 1884-re elkészült hagymatagos, laternás toronysisakja, az 1893-ra kialakított Palota (ma Dózsa) tér helyén pedig még házsor látható.

E két időpont között készült fényképen a Roham utca sarkán az a ház látható, amely az ezt megelőzően készült festményeken és fényképeken. (B.T.M. Ujk. o. Fényképtár.)

A valószínű, hogy a lebontás a jelenlegi ház felépítését közvetlenül megelőzően történt.

A jelenlegi ház építésének ideje 1890. tájára tehető. Mert:

1. a későeklektikus stílus jellegzetes nyerstégla — kerámia — formaalakításával épült;

2. Az ingatlan 1890-ben még az 1882. évi 538, 539. hrsz-al, 1891-ben pedig már 538, 539/a hrsz-al szerepel a Címjegyzékhez fűzött házjegyzékben. Tehát 1890-ben kellett történnie az új ház építésével kapcsolatos telekrendezésnek.

3. Egy 1891-ben, a Krisztina-városról közzétett grafikán a ház már mint felépített látható.

4. 1943-ban adott építész-szakértői becslés 1889-re teszi a ház építését.

A ház az 1944/45 évi budai ostrom alatt igen súlyosan megrongálódott. 1945-ben a Krisztina téri szárny tetőjének befedésével megindult a részleges helyreállítás. A Roham utcai szárny csak az udvar felőli oldalon lett újból egy emeletes, az utca felőli oldalon azonban földszintesként került helyreállításra.

*F. Lt.* Térképek 1703—1918. B/III/5., B/IV/18.; *B. It.* Tkv-i iratok. Christinenstädter (Haus)-Gewöhr Protocoll. Lib. 3. Fol. 20. p. 1.; Címjegyzék 1882. 17.; *Ua.* 1890. 19.; 1891/92., — *Kahn, Joseph*: An illustrated guide of Budapest with Numerous Illustrations, from Drawings bey F. P. Zich. Bp. 1891.

3. Az Auguszt pavillon  
bejárata (1938)



fáradtságának kipihenése mellett felüdíthetné lelkét. Ezen segített a most megnyílt Auguszt-Pavillon, mely igazán a főváros nyári szenzációs látványossága, amilyen nincs egyetlenegy fővárosnak sem. Képzeljék el olvasóink a villamosmegálló mellett, remek parkban, balzsamos, eget ostromló fenyvesek között a remek kis palotát, ahol a közönség kényelmet, gyors kiszolgálást és lelkének mindazt megtalálja, aminek szükségét érzi.” „A kiszolgálás — Auguszt E. Józsefről lévén szó — természetesen elsőrangú.”<sup>94</sup>

Auguszt József a Hidegkúti úti nyári üzletet 1923-ban elnyert iparigazolványa alapján étteremmel egészítette ki.<sup>95</sup>

A két ipar üzése párhuzamosan folyt. A hűvösvölgyi pavilonban, mint cukrászdai fióküzletben a Krisztina téri műhelyben készült cukrászati termékeket és mint étteremben a helyben lévő konyhában készített vendéglői termékeket lehetett fogyasztani.

<sup>94</sup> Ország—Világ 1915. — 346.

<sup>95</sup> F. Lít. Cukrászip. test. Ügyviteli ir. 103/1930.

A környező tájban rejlő lehetőségeket az emberi léptékű díszítőelemekkel bravúros kertészeti megoldások hangolták össze. A parkban szobrok álltak, szökőkút csobogott, vizesmedencében aranyhalak úsztak, a magaslaton japánkert húzódott, a harmincas évektől kezdve pedig gloriette-szerűen kiképzett archaizáló kerti építmény is állt, amelyet este — a növényzet közé rejtett — fényszórók világítottak meg. A teraszosan kiképzett kertrészletekben fehéres-szürkés márvány- valamint fehérre festett faasztaloknál, festett fehér kerti székeken és fonott kerti fotelekben foglaltak helyet a vendégek.

A kertből virágokkal, pálmákkal szegélyezett, vörös kókuszszőnyeggel borított lépcső vezetett az épület főhomlokzatához csatlakozó széles felső teraszra, és onnan tovább az épület bejárati ajtajához. Az épületben egy cukrászda-jellegű, és egy vacsorázó terem, a kettő között pedig uzsonna és vacsora fel-szolgálására egyaránt alkalmas kisebb terem volt. Ezeknek ólomszegélyes színes ablakai a kertre néztek.

1935 nyarán August József a pavilont nem nyitotta meg.<sup>96</sup> Akkor bérlő folytatta ott vendéglős iparát. Az „August-pavillon” megjelölés azonban ekkor is megmaradt.

Az 1936. évi nyitáskor August József új látványossággal akarta vendégeit meglepni. Megbízta sógorát, Nemes Mihály történeti festőt,<sup>97</sup> hogy a vacsora-termet festményekkel tegye hangulatosabbá. Ezek a — vászonra festett — képek aranyozott keskeny léckeretbe foglaltan, a terem lamberiája és kazettás fennyezete közötti falsíkokat töltötték ki.

Nemes Mihály Mátyás király közeli nyéki kastélyától és vadaskertjétől, valamint Szilágyi Erzsébetnek a szomszédos VERONIKA-vendéglő<sup>98</sup> helyén állt nyaralójától,<sup>99</sup> mint környezeti történeti adottságtól ihletve — emlékezet szerint 2—3 évi munkával — nyolc nagyméretű képben XIV—XV. századi magyar vadásztémákat festett.<sup>100</sup>

August József nyári pavilonja a kor magas igényeit is messzemenően kielégítő, és — főként a 30-as évek első éveig — igen látogatott vendéglátó-hely volt. Volt olyan tavaszi, nyári vasárnap, amelyen a vendégek várakozó fogatainak, később autóiinak száma miatt a Hidegkúti útnak ezen a szakaszán külön ide kirendelt közlekedési rendőrnek kellett a forgalmat irányítania.

Az utcai bejáratnál, fehér kesztyűs portás fogadta az érkezőket, akik délután szalonzene mellett fogyasztották el uzsonájukat. Este cigányzenekar muzsikált. A pincérek frakkban szolgáltak fel.

Az August Pavillon utoljára az 1943. évi nyári idényben volt nyitva.

A főületnek Krisztina tér 3. sz. alá helyezésétől kezdve az August cukrászdának Attila körút 14. sz. alatt volt állandó fiókjá, a Hidegkúti út 22. sz. (1929-től 22—24. sz.) alatti fiók pedig csak nyáron volt nyitva.<sup>101</sup>

August József 1927. június 1-től<sup>102</sup> 1931. június 1-ig és 1933. május 19-től 1933. szeptember 1-ig Márvány utca 19. sz. alatt is, 1934. május 1-től augusztus

<sup>96</sup> F. Lt. Cukrárszip. test. Pénztárkönyvek. Tagok törzskönyve. I. p. 2.

<sup>97</sup> Nemes Mihályra vonatkozólag lásd: *A Pallas Nagy Lexikona* I—XVIII. Bp. 1893—1900. — XII. (1896.); *Zádor Anna — Genthon István: Művészeti Lexikon* I—IV. 1965—1968. — III.; *Kenyeres Agnes: Magyar Életrajzi Lexikon* I—II. Bp. 1967—1969. — II. — Utóbbi kettőben az elhalálozás ideje tévesen szerepel. V. ö. 29. jegyzet.

<sup>98</sup> Ma Vöröshadsereg útja 32. sz.

<sup>99</sup> *Genthon István — Zakariás G. Sándor: Magyarország művészeti emlékei* I—III. Bp. 1939—1961. III. 75., 76.

<sup>100</sup> A képek a második világháború idején elvesztek.

<sup>101</sup> F. Lt. Cukrárszip. test. Ügyviteli ir. 103/1930. Ua. Pénztárkönyvek. Tagok törzskönyve I. p. 2.

<sup>102</sup> F. Lt. Cukrárszip. test. Ügyviteli ir. 329/1927.



4. Részlet az Auguszt pavillon kertjéből (1930)

31-ig pedig Ugocsa utca 11. sz. alatt is tartott fenn fióküzletet.<sup>103</sup> Ezek egyszerűen berendezett egy-egy helyiséges üzletek voltak.

Az Attila körút 14. sz. alatti fióküzlet a ház 1928. évi lebontásáig volt nyitva. Ezzel egyidőben bontották le az Attila körút 16. sz. házat is, az ezek helyére felépített Attila körút 14–16. sz. (ma Attila utca 27. sz.) alatti ház elkészülte után Auguszt József 1929. április 1-től abban újból nyitott fióküzletet.<sup>104</sup> Ebben egy kis eladótér, ehhez csatlakozó kis uzsonnázóhelyiség és egy kis uzsonnaelőkészítő konyha volt. A fióküzletekben a Krisztina téri műhelyben készült árut árúsították és szolgálták fel.

Az Auguszt cukrászdának Auguszt József iparúzésének ideje alatti fejlődését ugyanolyan adatok tükrében vizsgáljuk, mint tettük ezt az özv. Auguszt Elekné iparúzése alatti időszak tekintetében. Minden évre vonatkozó *egyéb* adatok Auguszt József korszakából is hiányoznak.

<sup>103</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Pénztárkönyvek. Tagok törzskönyve I. p. 2.

<sup>104</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Ügyviteli ir. 90/1929. Ua. Pénztárkönyvek. Tagok törzskönyve I. p. 2.

Az August József által foglalkoztatott segédek és inasok megállapításához működésének nemcsak egy szakaszából (mint özv. August Eleknénél), hanem annak egész idejéből állnak rendelkezésre adatok.<sup>105</sup>

August József iparüzésének 43 éve alatt, tehát 1901. október 12-től 1944. december 24-ig 86 segéddel (1931. július 1-től kezdve ideszámítva az azóta nála dolgozó fiát, August Elemért is, 87 segéddel) létesített munkaviszonyt és 70 inast szerződtetett.

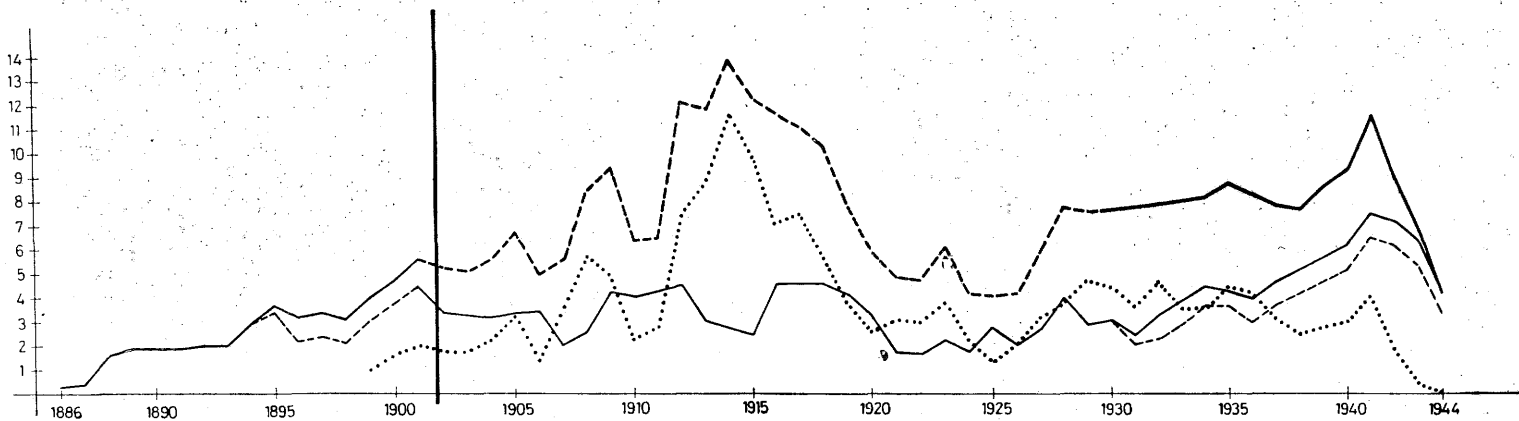
Az 1901. és 1920. közötti mindkét évtizedben 3 (3,42, ill. 3,73), 1921. és 1930. között 2 (2,56), 1931. és 1940. között ismét 3 (3,60), fiával együtt 4 (4,47), viszont 1941—1944-ben 5 (5,38), fiával együtt 6 (6,38) volt a *segédek átlagos száma*.<sup>106</sup> Ez a szám az első világháború végéig csak 1909., 1910., 1912., 1916. és 1918. évben, ezt követően pedig csak 1919., 1928., 1938. és 1939. évben érte el a 4-et (utóbbi 2 évben fiával együtt az 5-öt). Átlag 5 (fiával együtt 6) segéd csak 1940. és 1943. évben, átlag 6 (fiával együtt 7) segéd csak 1941. és 1942. évben dolgozott. Háromnál kevesebb volt az átlagos segédlétszám 1907., 1908., 1914., 1923., 1925—1927., 1929., 1931—1933. években, amikor évi átlagos számuk 2 (utóbbi 3 évben August Elemérrel együtt 3) volt, s még ezt az évi átlagot sem érte el az 1921., 1922. és 1924. évben. Hét vagy ennél több segéd csak az 1909. évi karácsonyi-újévi időszakban, majd azt követően az 1910. évi húsvéti időszakig, továbbá 1912. első napjaiban, 1938. nyarán és kora őszén, ugyanezen év karácsonya táján, 1941 januárjában, nyarán és őszi-téli hónapjaiban, 1942 nyarán és telén, 1943 első két hónapjában volt, de sohasem haladta meg a 8—9-et.

Másképp alakult az inasok száma. Az 1901. év és az 1910. év között 2, közel 3 (2,95), 1911. és 1920. között 6 (6,72), 1921—1930. között 3 (3,22), 1931. és 1940. között 3 (3,57) és 1941—1944-ben 1 (1,60) volt az *inasok évi átlagos száma*. Az inasoknak az 1914. évvel záródó időszak alatti évi átlagos számát figyelemmel kísérve megállapíthatjuk, hogy számuk évenként emelkedik (átlagos évi emelkedés: 19<sup>0</sup>/<sub>0</sub>). E számot a segédlétszám ugyanezen idő alatti sorával összehasonlítva azt látjuk, hogy ennek a számnak az alakulása az inasokéval ellenkező irányú. (Évi átlagos csökkenés 9,5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>). Ahogy az inasok száma nő, csökken a segédké. Az 1907. és 1917. közötti években a szakmunkaerő nagyobb részét az inasok adták. Ugyanez figyelhető meg 1921—1924-ben, 1931—1933-ban. Ezzel szemben az 1901—1906., az 1919., az 1920. és az 1938—1944. éveket ennek fordítottja jellemezte. Az inasok foglalkoztatásánál az 1938—1944. években általában évenkénti fokozatos csökkenést észlelhetünk.

<sup>105</sup> Az egyes időszakokban alkalmazott segédek számát 1906-ig a Budapesti Sütők Ipartestületének Segédnyilvántartókönyve, 1906-tól kezdve pedig a Cukrászip. test. Munkaadói törzskönyve és Segédkartonjai alapján állapítottuk meg. Néhány segédnél csak a munkaviszony kezdőidőpontját jegyezték be. Ezekben az esetekben a munkaviszony időtartamát átlagosan 6 hónaposnak vettük. A többi segéd munkaviszonyának időtartama alapján úgy láttuk, hogy ez az a szerényen *becsült* időtartam, amelynek alapulvételével végzett számításokkal a helyes értékek a legjobban megközelíthetők. Azoknak a segédeknek a száma, akiknek munkaidejét a források alapján meg lehet állapítani, az összes segédek 85<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-a. A hibahányados a számítások helyességét csak kis mértékben befolyásolja.

Az egyes időszakokban szerződtetett inasok számát 1906-ig a Budapesti Sütők Ipartestületének Tanoncszerződés nyilvántartója, az 1906-tól 1932-ig terjedő időre nézve a Cukrászip. test. Tanonclajstrom-a, 1932—1944 vonatkozásában pedig Üzemenkénti Tanoncnylvántartás-a és Tanoncszerződések Nyilvántartó Könyve alapján állapítottuk meg.

<sup>106</sup> Az átlagot éppúgy, mint özv. August Elekné segédeinél, az egyes évek alatt alkalmazott segédeknek a súlyozott számtani átlag számításával megállapított évi átlagos száma alapján, ezek egyszerű számtani átlagának kiszámítása útján állapítottuk meg. (V. ö. 39. jegyzet.)



- segédek 1895-1901-ig Augustzt Józseffel együtt, 1931-től Augustzt Elemérrel együtt.
- - - segédek 1895-1901-ig Augustzt József nélkül, 1931-től Augustzt Elemér nélkül.
- ..... inasok.
- - - inasok és segédek együtt.
- inasok és segédek Augustzt Elemérrel együtt

5. A segédek és az inasok évi átlagos száma özv. Augustzt Eleknénél és Augustzt Józsefnél az 1886—1944. években

A szakmunkaerőnek az inasokkal együttes száma általában 10 alatt volt. Huzamosabb időn át 1909-ben érte el a 10-et, az 1913. és az 1914. év egyes időszakában felfutott 15-re (ennél magasabb sohasem volt), 1912—1918 években általában 10 fölött, a két világháború között túlnyomórészt 10 alatt volt. A húszas évek végén, a harmincas évek elején egyes időszakokban érte csak el a 10-et. 1940 januárjától a segédek és inasok együttes száma 10—11 volt. Ezt követően 5—9 között változott, kivéve 1940 decemberét, és 1942. karácsonyi időszakát, amikor e fölé szaladt. A legalacsonyabb értékek (1—2) az 1920-as évek első felének voltak jellemzői.

Az egy budapesti cukrászra eső segédek és inasok együttes számát<sup>107</sup> és August József segédeinek és inasainak (1931-től fiával számított) együttes évi átlagos számát egymással összehasonlítva a következőket látjuk. (A vízszintes vonal azt jelenti, hogy nincs adat.)

| Év        | Budapest | August József |
|-----------|----------|---------------|
| 1900      | 4,28     |               |
| 1901      | —        | 5,92          |
| 1901—1910 | —        | 6,37          |
| 1910      | 8,12     | 6,46          |
| 1911—1920 | —        | 10,45         |
| 1920      | 5,24     | 6,09          |
| 1921—1930 | —        | 5,78          |
| 1930      | 3,82     | 7,74          |
| 1931—1940 | —        | 8,05          |
| 1939      | 6,77     | 8,59          |
| 1941      | —        | 11,69         |
| 1941—1944 | —        | 7,99          |
| 1944      | —        | 4,35          |

A kimutatásból az állapítható meg, hogy August József segédeinek és inasainak együttes évi átlagos száma a budapesti átlagot működése első évében 1-gyel (1,64) meghaladta, 1910-ben 1-gyel (1,66) az alatt maradt, 1920-ban nem egészen 1-gyel (0,85) ismét felülmúlta, 1930-ban pedig 3, közel 4 (3,92) volt az az évi átlagos szám, amennyivel több segédet és inast alkalmazott, mint a budapesti cukrászok segédeinek és inasainak átlagos száma ugyanakkor volt.

Az August cukrászda August József iparúzése alatti fejlődését az ezek vizsgálatához szükséges adatok közül *egyedül* a foglalkoztatott segédek és inasok, mint szakmunkaerő létszámadatai alapján vizsgálva a következőket állapíthatjuk meg. A fejlődés főiránya — eltérően az özv. August Elekné iparúzése alatti korszaktól — nem volt töretlen. Az első (1885.) és az utolsó (1901.) év adataival való egybevetés özv. August Elekné korszaka tekintetében — néhány éves (1889—1893) stagnálástól és az 1895—1896., valamint az 1897—1898. évek enyhe visszaesésétől eltekintve, tartósan érvényesülő fejlődési tendenciát mutat. Ezzel

<sup>107</sup> Ezt a számot a magyarországi 1900., 1910., 1920. és 1930. évi népszámlálások részletezett foglalkozási adatait ismertető kiadványokban (Magyar Statisztikai Közlemények Új sorozat 9., 52., 72. és 94. kötetében) foglaltak alapján számítottuk ki. Az 1941. évi népszámlálás részletezett foglalkozási adatai közzétételre nem kerültek. Ezért a közel álló 1939. év adatait közöljük. Az 1939. évi budapesti átlagot Dr. Molnár Olga: Budapest Székesfőváros Statisztikai Lexikonja (Bp. 1940.) adataiból számítottuk ki.

szemben Augustz József iparüzési ideje első (1901.) és utolsó (1944.) értékeinek egybevetése igen enyhe visszafejlődést mutat. Már is hozzá kell tenni, hogy ez a második világháború utolsó évei alatti zuhanásszerű visszaesés következménye. Ugyanis, ha e visszaesés megállapítására okot adó, az 1942—1944. évek alatti zuhanást figyelmen kívül hagyva, az első (1901.) év és az 1941. év értékeit vetjük egybe, akkor öv. Augustz Elekné korszakának fejlődési tendenciájával ugyan nem azonos, hanem kisebb mértékű és lassúbb ütemű, de kétségtelenül további emelkedést kell Augustz József korszakának fő tendenciájaként megállapítanunk. Az általános gazdasági helyzetnek az ő ideje alatti nagyobb hullámszáma, a háborúk, gazdasági válságok erőteljesebb hatása folytán azonban az Augustz cukrászda ez idő alatti fejlődésének sokkal kiemelkedőbbek a hullámhegyei és sokkal mélyebbek a hullámvölgyei.

A fejlődés *ütemére* ugyancsak *pusztán* az alkalmazott segédek és inasok számából, ill. ennek változásából következtetve, azt állapíthatjuk meg, hogy 1901—1944 között évente átlagosan 1,3<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os (Augustz Elemért is figyelembe véve 0,7<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os) visszaesés következett be. Figyelmen kívül hagyva az 1942-ben megindult, már említett zuhanással a háború miatt bekövetkezett visszafejlődést, a segédek és inasok számának alakulásából következtethető évi átlagos fejlődés üteme 1,5<sup>0</sup>/<sub>0</sub> (Augustz Elemért is figyelembe véve 2<sup>0</sup>/<sub>0</sub>). Ez az évi átlagos fejlődés az egyes évtizedekben egyenlőtlenül oszlik meg. Habár az első évtized alatti átlagos évi 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os fejlődést az első világháborút magába foglaló évtizedben csak átlagosan 0,8<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os visszaesés követte, az első világháború visszavető hatását akkor tudjuk jól érzékelni, ha ezek mellé állítjuk egyfelől az 1910—1914 közötti fejlődés évi átlagos 9<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os emelkedését, másfelől az 1910—1920 közötti évtizednek a háborúig eltelt éveit (az 1914. évet teljes egészében ideszámítva) együtt vizsgáljuk az azt megelőző évtizeddel. Amíg az 1901—1910 évtized átlagos évi fejlődési üteme csak 1<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os, addig az 1901—1914. közötti évi átlagos fejlődési ütem 7<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os. Tehát az első évtized arányos fejlődését 1910-től a világháborúig ugrásszerű növekedés követte.

Az első világháború és az azt követő inflációs idő alatti gazdasági romlásnak az Augustz cukrászdára gyakorolt hatását mutatja, hogy az 1915. és 1925. közötti 10 év alatt a segédek és inasok együttes számának évi átlagos visszaesése 10,2<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. Ebben szerepe volt annak is, hogy az 1919. évi forradalom után a műhely is és az üzlet is zárva volt.<sup>108</sup> A visszaesést nem tudja kiegyenlíteni a második világháború miatti — említett — zuhanás kezdetéig (1942) eltelt idő: az 1926. és 1941. közötti évek évi átlagos 7<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os ütemű fejlődése sem. Ennek az időszaknak a második világháborút megelőző, valamint a háború első éveit felölelő éveire: az 1936—1941. évekre eső részében a fejlődés évi átlagos üteme 9<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os, tehát nagyobb volt, mint az időszak egészéé.

A második világháborúnak az elsőnél is rombolóbb hatását illusztrálja az 1941—1944. évek alatti évek átlagos 29,9<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os visszafejlődése. Az 1941. utáni zuhanással megindult visszafejlődés évi átlagos üteme ennél is magasabb, 33,7<sup>0</sup>/<sub>0</sub> volt.

A fejlődés vizsgálata tekintetében a segédek és inasok létszámának alakulására, mint egyetlen rendelkezésre álló mutatóra támaszkodva, az egyes évtizedek alatti évi átlagos fejlődést, ill. visszaesést egymással összehasonlítva azt látjuk, hogy a növekedés évi átlagos üteme a legnagyobb az 1921. és 1930. közötti évtizedben (5<sup>0</sup>/<sub>0</sub>). Ez azért érdekes, mert mint láttuk, ennek az évtizednek az első öt éve a világháború alatti visszaesés üteménél is erősebb ütemű visszafejlődést hozott. Az évtized második fele alatti, tehát a Pengő bevezetése utáni

<sup>108</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Ügyviteli ir. 670/1921.

fejlődés eredményezte az egész évtized átlagának a többivel szembeni kedvezőbb alakulását.

Megállapíthatjuk tehát, hogy a tabáni kisszerű Auguszt cukrászda az ipar üzésének Auguszt József által történt átvételét követően továbbhaladt a fejlődés útján. E fejlődés azonban intenzívebben hullámzó, változékonyabb volt, mint a megelőző időszaké, és évi átlagos üteme is messze alulmaradt annak. Auguszt József működésének első évtizede után kiemelkedő fejlődés következett be, amely 1907-től tört felfelé, és 1914-ben érte el legmagasabb pontját. Az első világháború alatt megindult egy, az addigi fejlődés mértékénél nagyobb mértékű visszaesés, melynek üteme is nagyobb volt az addigi fejlődésnél. Ez az 1920-as évek közepéig tartott. Ez után — az 1930-as évek eleji válság idején megszakadt — lassú felfelé haladás kezdődik, amely gyorsul a harmincas évek végén, majd 1941-ben majdnem eléri az első világháború előtti legmagasabb szintet. Ekkor kezdődik a zuhanás, amely minden korábbinál gyorsabb ütemben eredményezte — 1944-re — az addigi (az 1920-as évek közepére bekövetkezett) legmélyebb ponttal azonos pontra való visszaesést. Ezt már csak az 1944. év gazdasági és politikai helyzetének folyamányaként jelentkezett nyersanyaghiány miatti igen csekély mennyiségű termelés, a termékek mind jobban szűkülő választéka, a besötétített ablakok mögött kínált uzsonna vendégei számának csökkenése, majd 1944. december 24-én a termelés, árusítás és vendéglátás teljes megszűnése követte.

A szakalkalmazottak számának alakulása — mint említettük — valamely iparüzlet, így az Auguszt cukrászda fejlődésének is, *csak egyik* mutatója. A fejlődési ütem erre alapított vizsgálata is a fejlődés felmérésének *csak egyik* eszköze. Ahhoz, hogy a fejlődésről, annak rugóiról teljesebb kép legyen kialakítható, más tényezők vizsgálata is szükséges. Feltételezhető pl., hogy özv. Augusztné cukrászdájának fejlődéséről és fejlődési üteméről bemutatott kép mást mutatna, ha azt a szakalkalmazottak számán kívül az üzleti kiszolgálók számára és ezen nyugvó számításokra is alapíthattuk volna. Valószínű azonban, hogy az ennek alapján megrajzolt fejlődési vonal csak magasabban helyezkedne el a koordináta rendszerben (az Y tengelyre kerülő nagyobb értékek folytán) —, de annak iránya és irányának változásai lényegében párhuzamosak lennének azzal a fejlődési vonallal, amely kizárólag a szakalkalmazottak létszámán alapszik. Bizonyára más lenne a helyzet a cukrászdanak Auguszt József korszakára eső fejlődése tekintetében. Annál fogva, hogy fióközleteiben termelés nem folyt, ami miatt ott csak üzleti kiszolgálók alkalmazására került sor, az alkalmazottai teljes létszáma alapján számított fejlődésnek (az Y tengelyre eső magasabb értékek folytán ugyancsak magasabbra kerülő) vonala, és csak a szakalkalmazottak létszámán alapuló fejlődési vonal iránya esetleg csak kisebb mértékben, haladásának változásai azonban nagyobb eltéréseket mutatnának.

Az alkalmazottak teljes száma alapján számított fejlődés ábrázolásáról és ennek a szakalkalmazottak létszámára alapított számítások eredményével történő összehasonlításáról, valamint a kettő közötti viszonyból levonható következtetésekről — éppúgy, mint a fejlődést meghatározó sok más tényező vizsgálatáról is — le kellett mondanunk a források elpusztulása miatt.

Auguszt József 1905., 1908. és 1916. évi iparáthelyezésével járó műhelykialakítások és üzletnyitások, ezeknek mindig színvonalasabb berendezése, felszerelése, az 1906-ban és 1915-ben történt ingatlanvásárlások, 1908-ban az Attila körúti és 1915-ben a hűvösvölgyi nyári fiók megnyitása felfelé ívelő fejlődést dokumentáló tényezők, amelyek önmagukban is befolyásolják a fejlődésnek kizárólag a szakalkalmazottak létszámára alapított ábrázolását.

Várostarténeti szempontból érdeklődésre tartana számot a cukrászda történetének tágabb, a keresletet és annak társadalmi bázisát is vizsgáló, valamint

a cukrászdát körülvevő vagyoni komplexus keretébe helyezett vagy legalábbis e felé mutató határozottabb utalásokkal való bemutatása. Ez módot adna magának a cukrászdnak a budapesti cukrászipar és cukrászdai vendéglátás történetében elfoglalt helye jobban érzékelhető bemutatására. Az abban az irányban folytatott kutatást, hogy az Augustt cukrászda fejlődését lehetővé tevő tőke kialakulásában az iparüzletből származó felhalmozásnak milyen szerepe volt, ill. volt-e szerepe más forrásból származó felhalmozásnak? — nehezíti, sokszor megakasztja egyrészt a figyelembe jövő vagy ilyenekre következtetni engedő adatokat, másrészt az összefüggések feltáráshoz elengedhetetlen adatokat tartalmazó források úgyszólván teljes elpusztulása.

A cukrászda története — felfelé ívelő fejlődést dokumentáló — eseményei- nek és a más adatok hiányában csak a szakalkalmazottak létszámára korlátozódó fejlődési vizsgálat eredményeinek egybevetése azonban egyes megállapításokat már lehetővé tesznek. Az egyik az, hogy a szakalkalmazottak számának az 1901- ben megvolt kisszerű üzlettől indulás és az 1916. év közötti időszak alatti alakulása és az ez alatti fejlődés ennek alapján számított üteme folyamatosan összhangban van a fejlődést dokumentáló ugyanezen időszak alatti azon eseményekkel, amelyek az üzemi és vagyoni komplexus növekedésére utalnak. Ez az összhang pedig annak megállapítását is megengedi, hogy ha a számításoknál a cukrászda fejlődését meghatározó valamennyi tényezőt már nem is lehetett alapul venni, a szakalkalmazottak létszáma és az azon alapuló számítási eredmények a tényleges fejlődésnek és ütemének megközelítésére — legalábbis érzékeltetésére — alkalmasak.

A lehetségessé vált további megállapítás az, hogy az 1901. és 1908. közötti felhalmozás kizárólag, az ezt 1916-ig követő idő alatti pedig túlnyomórészt a cukrászati termelés és a termékeknek a cukrászdában és fiókjaiban (adatok hiányában csak feltételezettek; viszonteladóknak is) történt értékesítéséből, valamint cukrászdai szolgáltatások nyújtásából származó felhalmozás volt. (Az Attila körúti földszintes házból 1906-tól származó bérbevételeknek ebben csak jelentéktelen szerep tulajdonítható. A négy bérlakásos és négy üzletbérleményes Krisztina tér 3. sz. alatti ház pedig csak 1916-tól nyújtott bérbevételt.)

A további kutatás derítheti csak fel, hogy az 1916 utáni központi értékesítő hely (főüzlet) magasabb színvonalával és a két fióközlet fenntartásával járó költségnövekedés, valamint a termelésnek az értékesítő helyek számának növekedése folytán szükségessé vált fokozása és a cukrászdából származó felhalmozás, valamint a házbérvédelmek hogyan viszonyulnak egymáshoz; az utóbbinak volt-e, ill. kellett-e szerepének lennie a cukrászda további történetében. Cukrász- ipartörténeti szempontból vizsgálatra érdemes az is, hogy habár cukrászati termelés csak a Krisztina téri üzlettel összefüggő műhelyben folyt, az áruval innen ellátott fióközletek számának növekedése (majd csökkenése) és a szakalkalmazottak létszámának alakulása közötti eltérés milyen tényezők együtthatásának következménye.

1944 karácsonyán bezárult a Budapest köré vont ostromgyűrű. A héthetes ostrom alatt a Krisztina tér 3. sz. alatti ház tetőzete, homlokzata már az első napokban megsérült. Egy bomba átszakította az I. emeleti mennyezetet. A védelemre berendezkedett katonaság az ostromgyűrű szűkülésekor lovakat kötött az üzletbe. A lovak éhségükben a bútorok fáját rágták és kárpitjának afrikját ették. Az ostrom utolsó napjaiban egy légibomba eltalálta a Roham utcába beállított löszerszállító teherautót, s a robbanás hatására a ház Roham utcai frontjának I. emelete teljesen elpusztult, néhány helyen földeme is beszakadt az üzletbe.

Az ostrom alatt az Augustt cukrászda elpusztult. A ház igen szomorú képet mutatott. Az akkor 70 éves Augustt József életművének súlypontját látta össze-

omolva. Magas koránál és öt ekkor ért betegségénél fogva még csak gondolni sem lehetett arra, hogy tönkrement üzletét helyreállítsa.

Az üzlethelyiségben felhalmozódott szenny és törmelék eltakarítása után az üzlet ablaknyílásait bedeszktatták, utcai bejáratát téglákkal berakatták. Az emeleti romok eltakarítása 1945 nyarán kezdődött meg.

Auguszt József és felesége a budapesti ostrom folytán súlyos körülmények közé került. Megélhetésük érdekében 1945. május 10-én eladták az Attila körút 14—16. sz. alatti üzletet annak berendezési és felszerelési tárgyaival együtt Hidalmási János cukrászmesternek.<sup>109</sup>

A megrongálódott Hidegkúti úti ingatlanban a fióküzleti berendezés és felszerelés az ostrom ideje alatt veszendőbe ment.<sup>110</sup>

Lassan megkezdődött a Krisztina téri ház emeletének helyreállítása. Az üzlethelyiség maradt a maga tönkrement állapotában, a műhely kihasználatlan volt.

Auguszt József 43 éves iparjogositványa az iparüzés abbahagyása miatt hatályát veszítette,<sup>111</sup> majd ez okból 1946. április 12-én lemondott italmérési engedélyéről.<sup>112</sup>

#### IV.

##### *A Krisztina tér 3. sz. alatti üzlet és műhely*

Auguszt József üzletei közül a Krisztina tér 3. sz. alatti volt a legszínvonalasabb. Itteni műhelye a szakmában közismert volt célszerű kialakításáról, berendezéséről és modern, jó felszereléséről. A Krisztina tér 3. sz. alatti üzlethez tapad az „Auguszt”-tal kapcsolatban ma még élő emlék legtöbbje. A korábbi, a Krisztina tér 1. sz. alatti üzlet, és különösen a tabáni üzletek már a legidősebbek körében is csak halvány emlékek.

Arról ma már kevesen tudnak, hogy az Attila körút 15. sz. alatti (vagy talán valamelyik ez előtti) üzletben törzsvendég volt Arany László is, s a Tabánban, Augusztnál költötte el uzsonnáját barátaival, művésztársakkal Feszty Árpád. A mai negyven-ötven évesek és apáik még emlékezhetnek arra, hogy az 1940. körüli évek jeles írója, Márai Sándor, aki azóta külföldre került, minden nap a Krisztina téri Auguszt cukrászdában, az ablaksor egyik asztalánál reggelizett, olvasta az újságokat, majd angol pipájának füstjébe merülve talán készülő műveivel foglalkozott az üzlet délelőtti csendjében.

A Krisztina tér 3. sz. alatti cukrászdáról, amelyről az újságokban is olvashatunk,<sup>113</sup> sokak kellemes időtöltésének, jóízű uzsonnázásainak, süteményvásárlásainak színhelyéről több fénykép maradt fenn, amelyek alkalmasak az üzlet berendezésének, bútorzatának és hangulatának megismerésére. Várostarténeti és cukrász-ipartörténeti szempontból egyaránt érdemesnek tartjuk, hogy az üzletet és műhelyt részletesen bemutassuk.

<sup>109</sup> Ebben a helyiségben van ma a Délbudai Vendéglátó Vállalat TABÁN espressója.

<sup>110</sup> Itt van jelenleg az Észak-Budai Vendéglátó Vállalat BUDAGYÖNGYE nevű vendéglője és esti szórakozóhelye.

<sup>111</sup> 1922:XII. tc. 72. §.

<sup>112</sup> Szfv. Pénzügyigazgatóság 127.675/3/1946. (iktatószám).

Az üzlet megnyitásakor már tért hódítottak és széles körben terjedtek a szecesszió formajegyei és diszítőelemei.

A kapitalizmus korában a tehetős rétegeknél kialakult életstílushoz hozzátartozott a szabad időnek uzonnázó cukrászdában töltése is. August József felismerte, hogy a kornak ezt a társadalmi igényét a kor művészeti stílusának megfelelő környezetben kell kielégíteni. Ahogy új „stílus”-t vitt a cukrászati vendéglátásba, ugyanúgy új művészeti stílusban, a szecessziós stílusban alakította ki üzletét. Az „art nouveau” szertelen túlzásai azonban helyet nem kaptak. A szecessziós stílus több fázisa közül egy lehiggadt változatban jutottak érvényre a célszerűségi követelmények és a kényelmi törekvések.

A saját korában modern szecessziós bútorzatnak, a formában ehhez igazodó világítótestek és tükrök csillogásának és a régebbi korokból származó festészeti és szobrászati alkotásoknak ötvöződése adta az August cukrászdának a szecesszió konzervatív jegyeiben kialakított interieurjének sajátos egyéni hangulátát. Mindez a XX. század eleji polgári ízlés kifejezője volt. Csak a harmincas, negyvenes éveknek XIX. századi hangulatokat kereső nosztalgijára látott benne „múlt századbeli”-t.

Az August cukrászda a Krisztina tér 3. számú ház Roham utcai oldalán, egészen a szomszéd házig húzódott. Bejárata a Krisztina tér és Roham utca sarkán volt. Ettől balra, a ház Krisztina téri homlokzatát, és jobbra a Roham utcai homlokzatot egyenes lezárású kirakatnyílás törte át. A Roham utcai oldalon pedig ezenkívül volt nyolc félkörös nyílás. Közülük kettő a tavaszi, nyári, kora őszi időben ajtó, a többi 6 pedig ablak volt. E két ajtón lehetett kijutni a ház Roham utcai homlokfalához simúloán az ablakok előtt létesített és az üzlet szintjével azonos magasságú, fából készült, dobogószzerű, piros kókuszszőnyeges „terasz”-ra. A teraszt műköből készült báboskorlát (ballusztrád) vette körül, melynek fedőlemezén ugyancsak műköből készült virágvályúk álltak. A terasz felett a falsíkból kinyúló és felgöngyölhető vászon napellenző volt felszerelve.

Az üzletben a bejáratától jobbra, a Roham utcai kirakat előtt rövidebb, az azzal szembeni fal előtt pedig hosszabb és vörös márvány fedlapú, mahagóniból való politúrozott pultok álltak. Az utóbbi mögött, vele egymagasságú, márványlappal fedett fiókos szekrény állott. A márványfedőlapon ennél kisebb mélységű, ugyancsak vörösesbarnára politúrozott keskeny és üvegezett ajtajú szekrény sor állott. Ebben üvegbe helyezett befőttest tartottak. Az üvegek száját piros szalaggal leköttött és a cég címkéjével zárt papír takarta. Ez előtt a szekrény sor előtti pult volt a süteménypult. Ennek közepére az 1930-as évek végén fekvő hasáb alakú, üvegezett villamos hűtőszekrény került.

A másik (a szemközti) pult volt a bonbon pult. Ezen kerek üvegtálakban tartották a különféle bonbonokat, a csokoládés pralinét, drázsét, a narancsívét, csokoládépasztillát. A bonbon pultra helyezett fémállvány üvegpolcain díszes szalaggal átkötött, fából készült, cégfelirattal ellátott, vagy csokoládé színű papírba csomagolt és cégfeliratú címkével leragasztott és szintén fából készült bonbonos dobozok álltak. A csomagolatlan finom bonbon fajtákat pedig ennek a pultnak a két végén álló vitrin üvegpolcaira helyezett üvegtálakban egymás mellé rendezve tartották.

A süteménypult folytatását azzal azonos magasságú, márványlappal fedett pult képezte, amelyen a különböző nagyságú csomagolópapírok és papírtálcák feküdtek. Itt történt a vevő által kiválasztott és a pultnál beosztott — mindig a pult előtt álló — kiszolgáló által tányérra vagy fémtálcára helyezett süteményeknek papírtálcára áttétele és csomagolása. E pult végén állt az előbb kézi hajtású, később a villanyárammal hajtott „National” pénztárgép. A pult mögötti



6. Részlet a Krisztina tér 3. sz. alatti cukrászdából (1930)

két — hatszögletű — kis alapterületű, magas vitrinben porcelán dísz tárgyak, üres bonbonos díszdobozok voltak.

A pénztárgéppel szembeni ablaknyílásban volt 1938-tól kezdve, — a dobogóra helyezett, elől zárt és márványfedlapú rövid pulton álló — La Pavoni gyártmányú kávéfőző gép.

A pénztárgép utáni fal előtt zöld csempés hatalmas fatüzelésű kályha állott. Ezt a fűtést 1935-ben központi melegvízfűtés váltotta fel.<sup>113</sup>

A kályha utáni részben az üzlethelyiség kiszélesedett, és innen kezdve a helyiség hossz tengelyével párhuzamosan 4 sor asztal húzódott. Az ablakok előtt kétfelé hajló nehéz függönyök, két ablak közötti falon háromágú üveg falikar. Felettük festmények, alattuk kisebb alakú, antik, angol női arcképsorozat. A II. sor előtti, fehér terítővel letakart asztalon virágállvány majdnem mennyezetig érő pálmával, előtte nagy ezüst tálcán különböző likőrök és csemegeborok, mellettük pedig az üvegezett szendvicstartó. A IV. asztalsor az *oszlopsor* volt. Itt az egymásmögötti, sárga márvánnyal borított oszlopok közé helyezett asztalok álltak. E sor végén egy másik cserépkályha állott. Az oszlopsor mellett a helyiség hossz tengelyére merőlegesen elhelyezett asztalaival húzódott a falikarokkal is megvilágított, tükrös, nyitott páholyok sora. A páholyok feletti falon nagyméretű olajfestmények, ismert magyar és és külföldi mesterek művei függtek. Az üzlethelyiség végében úgyszólván az egész falfelületet takaró három hatalmas fali-

<sup>113</sup> A radiátorok 7,5<sup>2</sup> fűtőfelületű Streco féle melegvízkazánra voltak rákapcsolva. — 97.348/1934—III. sz. polgármesteri véghatározat és 2834/1935. sz. I. ker. előljárói véghatározat.



7. A páholsor a Krisztina tér 3. sz. alatti cukrászdában (1930)

tükör. E tükrös fal, valamint a Roham utcára néző két ablak előtti területet sárga márvány ballusztrád választotta el a helyiség többi részétől.

A pultokhoz közelebb álló kályha előtt balra fordulva, az első páholy előtt elhaladva lehetett a műhelybe jutni. Erre felé haladva, balról: alul fiókos, felül üvegezett ajtós politúrozott, mahagóni vitrinszekrény, melyben asztali edényeket, csomagolóeszközöket, címkéket és papírdíszeket tartottak. A műhely ajtaja felé továbbhaladva a külső ruhatári fogasok következtek. Innen megint balra haladva, egy lépcsőfokot fellépve, a ruhatári helyiségbe lehetett jutni. Ezzel szemben kétszárnyú ajtó nyílt az egyik különterembe, amelyben a külső teremben lévőkkal azonos kivitelű, de kisebb, kárpitozott páholyok, valamint asztalsorok húzódtak. Ennek a helyiségnek a végéből nyílt — az ugyancsak különteremül szolgáló — másik helyiségben az asztalok körül zöld plüss huzatú kárpitozott ülőbútor volt. E két helyiség az 1915-ben épített lapos tetejű toldalék-épületben volt (amit az ügyes építészeti megoldás folytán nem lehetett belülről észrevenni). Itt tetőablakon esett be a nappali fény. Ezekben a helyiségekben kívánságra családi rendezvényeket, baráti összejöveteleket tartottak, előre bejelentett nagyobb uzsonnázó társaságokat helyeztek el.

Az uzsonnatermekben az asztalok fakeretbe foglalt vagy anélküli, világos rózsaszín márvány lapú, négy lábú vagy rézborítású talpra erősített egy lábú asztalok, vagy üveglapú négylábú asztalok voltak. Az üveglapok alatt művészi tárgyú metszetek, vagy finom nyomatok voltak láthatók.

A pultokhoz közelebb eső kályha mellett kétszer balra fordulva lehetett az ajtólap nélküli falnyíláson (de a pénztár mögött is) bejutni a szalonba. Ennek stukatúros mennyezete és embermagasságú faburkolttal ellátott, a felett pedig

vörös selyemmel tapétázott falai voltak. A helyiség fehér vagy pasztell színű terítővel terített asztalai körül kárpitozott karosszékek és kárpitozott támlás-  
székek álltak. Az egész padozatot szőnyeg borította. A helyiség végén márvány-  
lapú konzolasztal, azon álló bronzóra, többkarú álló bronzlámpák és faragott  
aranykeretű velencei tükör. A falakon festmények, metszetek.

Mindegyik helyiségben díszes üvegcillárok, szobrok és hatalmas vázák  
voltak.

Az egyes uzsonnatermekben ugyanazon készítményekre más és más árak  
voltak érvényben.<sup>144</sup>

Az üzletben az oszlopsor és a páholysor között haladva lehetett megközelíteni  
a mellékhelyiségeket (mosdó, W. C.) és a női alkalmazottak öltözőjét. Ezek feletti  
erkélyen álló zongora körül helyezkedett el az 5—6 tagú szalonzenekar, amely  
uzsonnaidőben (17—19 óráig) szórakoztatta a vendégeket.

A különterembe vezető kétszárnyú ajtó mellett nyilvános telefonállomás  
állott — üvegezett fülkében — a vendégek rendelkezésére.

A műhelybe vezető ajtótól balra lévő ruhatári helyiségből falépcső vezetett  
a helyiséget vízszintesen megosztó galériára, amely irodának volt berendezve.  
Itt folyt az üzlettel kapcsolatos adminisztráció.

Az üzlethelyiségből lengőajtón lehetett a termelőhelyiségbe, az igen világos,  
tágas és magas, fehérre meszelt műhelybe jutni. Ez a metlachi lapokkal burkolt  
L alakú helyiség a ház udvarán — 1915 végén — kialakított vastag üvegü tető-  
ablakokkal áttört lapos tetős toldaléképületben volt. A műhely hatalmas oldal-  
ablakai az udvarra néztek, ahová a műhely két végén nyílt ajtó.

Az üzlet a hét valamennyi napján nyitva volt. Ennek megfelelően a műhely-  
ben is minden nap folyt termelés.

Az üzlet nyitására reggel 9 órakor került sor. Ezt követően néhány reggeliző  
vendég kereste fel az üzletet, akik ott olvasták el — az egyébként egész nap a  
vendégek rendelkezésére álló — reggeli lapokat. A vendégek részére előfizetett  
nagy számú (fémsarkas, vászonborítású kemény papírlemezről készült tartókba  
helyezett) bel- és külföldi képesfolyóiratot a kölcsönző cég hetente cserélte.

Az aznapi készítmények általában 10—11 órára készültek el, amikor meg-  
kezdődött a délelőtti vendégek, de különösen a vásárlók nagyobb forgalma.  
A délelőtti vendégek főként szendvicset, sós teasüteményt, meleg hasét és ver-  
mutot fogyasztottak. Dél táján főként vásárlók csomagoltatták maguknak az  
ebédhez vett süteményt. Különösen szombaton és vasárnap volt élénk a déli  
forgalom. Délután kisebb társaságok fogyasztották habos tejeskávéjukat, cso-  
koládét, teát, fagyaltot, süteményt, télen tejszínhabos gesztenyepürét is.

A felszolgálók és kiszolgálók női alkalmazottak voltak, akik egyöntetűen  
fekete ruhában, kis fehér kötényben végezték munkájukat. A szalonban pincér  
szolgált fel, aki éppúgy, mint az élénkebb uzsonnázó forgalmat vonzó őszi-téli  
időben alkalmazott 1—2 kiségitő pincér, frakkban volt.

A délutáni uzsonnavendégek általában este 8 órakor kezdtek eltávozni,  
ekkor már ritkult a vásárlók száma is. Az üzlet zárórája 21 óra volt.

Az üzemmód a készletre termelő és megrendelésre termelő üzemmód volt.

Az előre megrendelt árut a megrendelő kívánsága szerint az üzletben lehe-  
tett átvenni vagy házhoz szállították. A házhoz szállítás 1928-ig csokoládészínű,  
zárt, aranybetűs címfelírású, kétrudas lovaskocsival (ún. „Reglamwagen”-nal)  
történt. 1929-től kezdve pedig személygépkocsival, annak erre a célra  
kiképzett csomagtartójában, szükség esetén utastere felhasználásával is szállítot-  
tak. Ezekkel a járművekkel szállították a fióküzletekbe az ott értékesítésre  
kerülő árut is.

<sup>144</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Ügyviteli ir. 117/1942.

Az apróbb sütemények, tortaszettek, teasütemények csomagolásának módja mind a vásárlásnál, mind az előrendelés teljesítésekor a préselt nyomású cégjelzéses, fehér színű papírlemez-tálcára helyezés, az áttetsző viaszos papírral (Waxpapír) való letakarás, finom minőségű, vékony, cégnyomatos papírba csomagolás és a zsineggel való átkötés volt.

A torták csomagolása préselt nyomású cégjelzéssel ellátott, barna színű, kerek, papírlemezről készült tortadobozokba történt.

Ha a megrendelő kívánta, a megrendelt termékeket már díszes ezüst tálra helyezve szállították. A megrendelő edényeket, evőeszközöket is kölcsönözhetett.

A fagyaltot, parfét erre szolgáló ónozott vörösréz- vagy bádgedénybe helyezve szállították, amelyeket kis fadézsába állítottak és szózott jégdarabokkal vettek körül.

Jelentős üzleti esemény volt a Mikulásra, karácsonyra, újvőre, majd húsvétra való felkészülés. Már november elején megkezdődött a csokoládé Mikulásfigurák, csizmák készítése és piros sztaniolba csomagolása, valamint a piros papírba kerülő szaloncukor készítése, csomagolása. Ezt követte a karácsonyi szaloncukor-készítés, majd közvetlenül karácsony előtt a mákos- és dióspatkó készítése. Szaloncukrot a vevő a készletből vásárolhatott vagy előre rendelhetett. A megrendelő meghatározhatta, hogy milyen ízű szaloncukrot milyen színű szaloncukorpapírba, valamint milyen színű és minőségű (sima vagy préselt mintájú) sztaniolba csomagolva kéri. Mikuláskor édességekkel teleaggatott virgácsok, karácsonykor különböző méretű díszített műkarácsonyfák is vásárolhatók voltak. A csokoládéfüggelék sztaniolcsomagolására az alakjuknak megfelelő préselt képeket ragasztottak: óralapot, angyalfejet, harangot, őzet stb. Ezek franciaországi importból származó papírdíszneműk voltak. Voltak karácsonyfára függeszthető olyan kis dobozok, amelyekbe drázsét tettek, alakjuk pedig utazótáska, házacskó, lepke stb. volt.

Karácsony és újév között kerültek az üzletbe a csokoládé malacok, „szerecsse”-patkók sztaniolba csomagolva, piros szalaggal, lóherével díszítve, és a sztaniolba csomagolt csokoládé négylevelű lóherék. Ekkor puncstésztaból, rózsa-színű marcipánnal bevont, különböző nagyságú malacfejek is készültek.

Húsvétra sztaniolba csomagolt, különböző nagyságú csokoládé tojásokat, csokoládé figurákat (nyulakat, bárányokat, csirkéket) és a vevő kívánsága szerinti bonbonokkal megtöltött, tojás alakú porcelán bonbonniere-eket lehetett vásárolni.

August József a fagyaltkészítés fejlesztésének azt a mai alapelvét, hogy a fagyaltfogyasztást egyenletessé kell tenni, már évtizedekkel ezelőtt megvalósította. Nála télen is széles választékban lehetett fagyaltot kapni. Általában 6—8—10 féle fagyalt volt egyszerre. Fagyaltot azonban csak ülvendégnek szolgáltak fel.

Tölcséres fagyaltárusítás a Krisztina téri üzletben és a Hidegkúti úti Pavillonban nem volt. Amikor August József egyes években nyáron a ház kapubejáratahoz, ill. a Pavillon kertjének utcai bejárata mellé állított kis fagyalt-pultból tölcséres fagyaltárusítást vezetett be, ez nem volt rendkívüli, s ezért egy-két évi kísérlet után megszűntette. A Márvány utcai fiókküzetnek azonban kifejezetten fagyaltoszó volt a jellege, itt tölcséres fagyaltot is árusítottak.

Parfét csak előzetes megrendelésre készítettek és csak formázva hozták forgalomba. A leggyakoribb forma a bomba volt. Ennek alakja: az alaplapja átmérőjének hosszánál magasabb boglya alak volt. Ebben különböző ízű parfék rétegesen helyezkedtek el. Készült ilyen bomba fagyaltból is. Nagysága attól függött, hogy hány személyre készült. A bombákat cukrozott gyümölcszel, tejszínhabbal díszítették. Rendszerint esküvői vagy más társasvendéglátáshoz rendelték. Csipkepapír-alátéttel, ezüst tálon szervírozták. Voltak azonban más

fagylaltformák is, amelyek kompozíciók készítését is lehetővé tették. Így cukorból készült és színezett kosárban tojásokon ülő tyúk, bőségszarú, gyümölcstál, virágkosár, farsangi fánktál stb. E kompozíciók minden egyes részéhez megvolt az önből készült, összecsukszható forma. A formákból egymás után kivett fagylaltokból rakták össze a kompozíciókat.

Annak érdekében, hogy a rendelő ne csak szóbeli ismertetés alapján tudjon választani, előzetesen megtekinthette az egyes kompozíciók viaszból, színezve készült mintáit.

Gazdaságtörténeti szempontból figyelemre érdemes, hogy amikor August József az ostrom után a fagylaltformákat el akarta adni, azokat csak fémhulladék-kereskedő vette meg. Cukrárszok egyikét sem érdekelte. E formák felhasználásával készülő termék iránti keresletre nem számítottak, s nem akartak feleslegesen investálni.

August József tudta, hogy az ízek élvezetéhez — a környezeti hatások közül — az ízléses tálalás is szükséges. Mindig szem előtt tartotta, hogy „ein glänzender Tischgedeck ist gemeiniglich der Vorbote einer reinlichen Mahlzeit”. Ezért tartozott üzletéhez a nemes anyagból, porcelánból és kiváló ötvözetű, jól tisztítható fémből vagy ezüsből készült edény és evőeszköz, a finom textíliából való asztalnemű.

A porcelánedényen sötétkék vagy arany színnel festve, a fémtárgyakba pedig vésvé vagy beleütve, az asztalterítőkbe szöve, a papírszalvétára pedig nyomtatva AUGUSZT cégjelzés volt.

A pulton a torták finom ötvözetű fémből készült, egészen rövid szárú talpas tortatálcákon, a sütemények ezüst tálakon, alacsony, gömb alakú lábakon álló díszes fémtálcákon vagy magas talpas ezüst tálakon voltak elhelyezve.

A fióküzletekben az edények azonosak voltak a Krisztina tériekkel. Ugyanolyanok, úgy is mondhatjuk, ugyanahhoz a készlethez tartozóak voltak a Hidegkúti úti éttermi edények is.

A porcelán edények a pécsi Zsolnai gyár, a budapesti Hüttl porcelángyár gyártmányai, valamint „Bauscher-Weiden” és „D BUDAPEST” gyártási jellel ellátottak voltak, s azokat közvetlenül a gyár vagy a budapesti Verő Rt., vagy Barabás Imre budapesti (VIII., Rákóczi út 27. sz. a.) kereskedő szállította.

Az üzlet adminisztrációját egy alkalmazott végezte, akinek feladata a könyvelés és a munkavállalókkal, iparhatósági be- és kijelentésükkel, munkabérük számfejtésével, társadalombiztosításukkal járó ügyvitel, a hivatalos lapban megjelent jogszabályok és ipartestületi körlevelek figyelemmel kísérése, nyilvántartása, valamint — kis mennyiségű — levelezés lebonyolítása volt.

A második világháború éveiben elsősorban az anyagbeszerzési nehézségek befolyásolták igen kedvezőtlenül a termelést és forgalmat. Cukorhoz, liszthez, zsiradékhoz csak korlátozott mennyiségben, kiutalásra lehetett hozzájutni. A sütemények választéka csökkent. Szendvicshez — éppúgy, mint abban az időben a péksüteményhez — kenyérváltójegyet kellett a vendégtől kérni.

A háborús évek alatt elmaradt az uzsonnához szolgáltatott szalonzene.

August József termékeit a háború alatti hatósági ármegállapítások idején, az áremelést sorozatosan engedélyező rendeletek szerinti árnál olcsóbban adta. Ebben az időben termékei olcsóbbak voltak, a hasonló üzemi és hasonló üzleti rezsivel terhelt más budapesti jobb nevű cukrárszokénál.<sup>115</sup>

<sup>115</sup> F. Lt. Cukrárszip. test. Ügyviteli ir. 873/1941., 291/1942.

*Auguszt József szakmai működése.  
Utolsó alkotása*

Auguszt József, a lüktető életű Pest mellett a metropolishoz vezető úton csak lassú lépésben haladó, konzervatív Budán, ennek kispolgárok, munkások által lakott részében, a Tabánban nőtt fel. Pestnek a világvárosi külsőségek és légkör felé haladó Belvárosában, a fényes kirakatokkal teli Váci utca és az élénk kereskedelmű Belső-Terézváros közelében töltött inasévei alatt nemcsak a Wikus-cukrászdát ismerte meg, hanem módja volt szakmai érdeklődésével figyelni, látni azt, ami a belvárosi üzletekben és az őt különösen érdekítő Gerbaud-cukrászdában (Vörösmarty tér 7—9. sz.) történt. Ez már akkor is színvonalas, előkelő cukrászda volt, Megismerte az igényes közönség kívánságait, a fényes üzleti berendezés forgalomvonzó hatását, tehát azt, ami több, fejlettebb és finomabb volt annál, amit Buda, a Tabán nyújthatott. Amikor mint fiatal segéd Bécsben, Párizsban és Londonban járt és dolgozott, megismerte az ottani cukrászati készítményeket. Művészi adottságainál és hajlamainál fogva az esztétikum iránt egyébként is meglévő fogékonysággal ismerte fel a kifinomult ízlés szakmai fejlesztő hatását és helyes alkalmazásának kedvező üzleti, kereskedelmi következményeit is.

Látta; mi az, ami az akkor még fejlettebb bécsi cukrászat termékeiből és cukrász dai vendéglátásból Budán hiányzik, mi az, ami Bécs, Párizs és London színvonalából, ízléséből, de fényéből is sikerrel vihető át újként Budára.

Amikor a tabáni cukrászdát anyjától átvéve megindult az önállóság útján, még megmaradt a régi keretekben: az egyszerűen berendezett műhelyben készítette az Auguszt cukrászda már addig is megszokott, jó minőségű süteményeit, és azok bővített választékát kínálta Attila körüti üzletében.

Auguszt Józsefnek a szakmája fejlesztését, a fogyasztók igényeinek az addig ismertnél színvonalasabb kielégítését célul kitűző törekvése, az új, a modernebb, finomabb, a választékosabb iránti fogékonysággal párosult alkotókészsége időben szerencsésen esett egybe a századeleji gazdasági helyzettel, és Budának a nagyvárosias fejlődés útjára lépése idejével. Amikor 1908-ban megnyitotta Krisztina tér 1. sz. alatti üzletét, olyasmit teremtett, ami színvonalánál fogva Buda kereskedelmi, vendéglátó életében addig ismeretlen volt. Az üzlet kialakítása, berendezése, felszerelése és a nyújtott szolgáltatások az akkori Buda lakosságát frappírozták. Azzal, amit nyújtott, egyben rést ütött a budai ízlés konzervativizmusán is. Buda akkori közönségének igényei vagy legalábbis az arról elterjedt megítélés, felfogás és Auguszt József Krisztina tér 1. sz. alatti üzletének színvonala közötti különbséget fejezi ki apósának az új üzlet megtekintésekor tett megállapítása: „Ilyen üzlet nem való Budára, ez az ember tönkre fog menni!”<sup>146</sup> Az üzlet azonban nemcsak az akkori Budán volt újszerű és lakosai körében látványosság számba menő. Megnyitásának híre ment a Duna túlsó partján is. A pestiek is mind többen keresték fel.

Auguszt József akkor, amikor szakmai tevékenységével, mindig csak tetszetős külsővel és kiváló anyagból készült termékei minőségével, újszerű készítmények bevezetésével — ezeket segédeivel, inasaival megismertette és ezen keresztül elterjedésüknek utat nyitott — a legújabbkori magyarországi cukrászat egyik élenjárója, fejlesztője volt. Éljenjárt a minőség iránti igény támasztásában és kielégítésében, de nemcsak az ízek, hanem az ízléses kivitelezés

<sup>146</sup> Auguszt Erzsébet visszaemlékezése.

tekintetében is. Tevékenysége a hazai gasztronómiai ízlést fejlesztette. Egyik készítménye ő róla elnevezve, Auguszt-szelet<sup>117</sup> néven vonult be a magyar cukrászok készítményeinek sorába.<sup>118</sup>

A jó minőség mellett a termékeknek a fogyasztó részére való kínálása, eladásának módja, csomagolása, felszolgálásának finomsága különösen szívügye volt Auguszt Józsefnek. E szakmai törekvéseknek adta meg a megfelelő *keretet*, amikor üzletét, különösen a Krisztina tér 3. sz. alatti üzletét úgy rendezte be, képzőművészeti alkotásokkal, vázakkal úgy tette tetszetőssé, hogy a vevő, a fogyasztó megnyerő környezetben kényelmesen, jól érezze magát, szívesen jöjjön és fogyasszon. Mindezzel a közönség ízlésének finomodását és igényeinek fejlődését is szolgálta.

Auguszt József vendégeit, vevőit mindig szerény előzékenységgel, kiemelkedő udvariassággal fogadta. A déli forgalom óráiban és délutáni uzsonnaidőben mindig az üzletben (nyári időben a Hidegkúti úti pavilonban) vendégei között tartózkodott. Az asztalok között végigjárva, minden vendégét külön üdvözölte. Akikkel személyes ismeretségbe került, azoknak asztalához is leült néhány percre. Maga kínálta meg őket valamilyen új készítménnyel. Helyesen figyelt fel az újságíró<sup>119</sup> arra, hogy nem fehér ruhában, mint a cukrászok. A hozzá nem értés nagyvonalúságával ítélte azonban meg őt és a helyet, amikor — rosszallóan — úgy folytatta, hogy feketében és szigorúan ügyel a csendre és a rendre.

Auguszt József a vendégeknek szóló megbecsülését juttatta kifejezésre, amikor nem a termelőmunkában — szakmájában — szokásos öltözékben, hanem a vendégfogadásnál szokásos sötét (nyáron világos) utcai ruhában fogadta őket. Ahogy az akkori kor szokásai szerint egy jó étteremben vacsorázni, egy jó cukrászdában uzsonnázni a társasági életben való részvételt is jelentett, ugyanúgy velejárója volt a társasági élet e megnyilvánulásának, hogy a vendéglátó a vendégeit a helyhez és eseményhez illő öltözékben fogadja. Auguszt József egyéniségéből, üzletemberi mivoltából fakadóan tudta, hogy cukrászdája színvonalának biztosításához és megtartásához ennek a követelménynek a kielégítése is hozzátartozik.

Jól írja az újságíró: feketében és szigorúan. Feketében: tehát ünnepélyesen; szigorúan: mégpedig a vendég érdekében — azért, hogy a vendég azt, amit vár, ami miatt az ő üzletét kereste fel, maradéktalanul megkapja. Az újságíró által említett csend és rend volt az, ami azokat a vendégeket vonzotta, akik kellemes, zajmentes környezetben akarták elkölteni uzsonnájukat, akartak csendesen újságot, képeslapot olvasni vagy társaságukkal diskurálni.

Auguszt József életművével a magyar cukrászat egyik kiemelkedő egyéniségévé, iparának fejlesztőjévé vált. A cukrászati vendéglátás színvonalának emelésében élenjáró volt. Magasfokú cukrászati szakismereteinek megbecsülése jutott kifejezésre, amikor mestervizsga-bizottsági tag lett.<sup>120</sup> Műhelyét, üzletét a magyar cukrászipar „egyik patinás márkájú képviselőjé”-nek tekintették.<sup>121</sup>

A budai ostrom Auguszt Józsefnek csak addigi művét és anyagi javait tette tönkre. Tovább élt azonban hírneve, megbecsülése. A Budapesti Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestülete 1946. június 19-i ülésében hozott egyhangú hatá-

<sup>117</sup> Praliné-masszával töltött, téglalap alakú Dobos-lapok csokoládéval áthúzva és — a magasságánál valamivel szélesebb hasáb alakú — szeletekre vágva.

<sup>118</sup> Ehhez hasonló süteményt készít és árusít ma a Dél-Budai Vendéglátó Vállalat Budai-szelet néven.

<sup>119</sup> „*ns*” (Nádas Sándor): Pesti cukrászdák. — Nagy Auguszt és Kis Auguszt. PESTI FUTÁR 1918. március 29. p. 11—14.

<sup>120</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Mestervizsgák nyilvántartása 1937—1949.

<sup>121</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Ügyviteli ir. 117/1942.

rozatával „a cukrászipar művelése és felvirágoztatása, valamint munkássága terén szerzett dicséretreméltó érdemeinek elismeréseképpen” díszoklevéllel tüntette ki.

A háborús pusztítás, az elszenvedett veszteség ellenére sem vesztette el alkotókészségét, ötletgazdagságát és elgondolásai célirányos megvalósításához meglévő adottságát, szakmája és a vendégek iránti szeretetét.

1947 nyara elején hazaérkezett orosz hadifogságból fia, Elemér, aki megkezdte a Krisztina téri üzlet most már saját iparüzése melletti megnyitása érdekében annak újjáépítését.

Auguszt József segíteni akart az új üzletnek a régihez hasonló kialakításában. Ezért ennek megfelelően rendezte be és díszítette képekkel a réginek csak egy részére kiterjedő új üzletet. A berendezés részben a régi üzlet- és lakásberendezés egyes megmaradt darabjából, részben ilyenek ostromsérült maradványából készített, részben vásárolt régi bútorokból állt. Az új üzlet is az épület Roham utcai szárnyában húzódott, de csak a Roham utcai kirakat utáni harmadik ablaknyílásig. Az itt húzott válaszfal volt az üzlet vége, s e fal előtt balra kanyarodva lehetett eljutni a műhelybe vezető — régi helyén meghagyott — lengőajtóhoz. Az üzlethez tartozott a régi üzlet szalonhelyisége és ruhatárhelyisége, és falbontással hozzácsatolták a Krisztina téri szomszédos, üres, kis, romos üzlethelyiséget.

Auguszt József fia üzletének megnyitásakor még látta a tradíció továbbélésének kezdő lépéseit, meg-megpihent az övére emlékeztető és életműve folytatásának tartott új üzlet régi foteljében. Csak rövid ideig örülhetett. 1948. június 18-án, 75 éves korában meghalt.<sup>122</sup> Haláláról az újságok is megemlékeztek. Az üzlet múltjáról szóló adatokat is találunk Balassa Imre meglehangú nekrológiájában,<sup>123</sup> amely egyben tudósítás is volt arról, hogy „... itthagytta a vén Krisztinát ennek a regényes világnak egyik érdekes alakja, Auguszt bácsi, a cukrász”, akinek cukrászdája „fogalom inkább, mint üzlethelyiség és egy kissé történelmi emlék is”.

Felesége 1955. március 25-én halt meg.<sup>124</sup>

## VI.

### *Az Auguszt cukrászda Auguszt Elemér iparüzése idején*

Auguszt Elemér a gimnáziumi tanulmányait követően a Budapesti Kereskedelmi Akadémia Négyévfolyamú Fiú Felsőkereskedelmi Iskolájában folytatott tanulmányok után, ugyanitt tett érettségi vizsgát. Hauer Rezső budapesti (VIII. ker. Rákóczi út 49. sz. a.) cukrásznál töltött inasidő után 1931. március 2-án szabadult fel.<sup>125</sup> 1931. június 27-ig ugyanott volt segéd, majd apjánál dolgozott, 1931. július 1-től nála volt cukrászsegéd.<sup>126</sup>

<sup>122</sup> Budapesti I. akv. ker. Hal. 72/1948. — Földi maradványai felesége szüleinek és anyósa apjának a Farkasréti temető 43. sírhelytáblája 2. sora 17. sírjában nyugszanak.

<sup>123</sup> A REGGEL 1948. július 21. — A szerző Auguszt József és apjának keresztnevét felcserélte és a cukrászdanak Krisztina tér 3. sz. alá helyezését — 1916 helyett — tévesen 1914-re teszi.

<sup>124</sup> Budapest I. akv. ker. Hal. 28/1955. — Férje mellett nyugszik.

<sup>125</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Tanoncszerződések nyilvántartókönyve 1930. I. 22. — 1942. XI. 30. p. 11.

<sup>126</sup> *Úa. Segédkartonok 1920—1949.*

Törekvése az üzlet hagyományainak megőrzésével a termékek és szolgáltatások modernizálása volt.

Az üzletnek az ő elgondolása alapján — az 1940-es évek elején — készített modern formájú, fémkeretes kirakatában, szilveszteri-újévi hangulatot keltő elrendezésben bemutatott hideg táljai nemcsak szakmai szempontból voltak újszerűek, hanem a kirakat elrendezése a közönség gasztronómiai-esztétikai ízlését fejlesztő látvány is, az egész együttes pedig a Krisztina térnek sokáig emlegetett vonzó színpontja volt.

Auguszt Elemér, aki cukrászmestervizsgáját 1942. július 9-én tette,<sup>127</sup> Krisztina téri üzletét 1947. november 22-én nyitotta meg. Erről a korabeli sajtó úgy emlékezett meg, mint jelentős pillanatról Buda újjáépítésében.<sup>128</sup> Az egyik híradás szerint „A jó öreg Augusztot ismét renoválták, megnyitották. Még a konzervatív, sebeiből lassan éledő Buda is újból életre tápáskodik. Egy-egy ilyen látvány, szimptoma persze nem politikai esemény, de Isten tudja, valahogy mégis köze van a politikához” és „a helyzet az”, „hogy lassan-lassan mégis csak gyógyulunk és gesztenyepürét majszolunk valahol a romok alatt.”<sup>129</sup>

Az új üzlet Auguszt Elemér gazdaságilag önálló kezdeményezése, önálló vállalkozása volt. Cége nem volt apja cégének jogutódja. Pusztán arról volt szó, hogy az iparhatóság által az ő nevére adott iparigazolvány<sup>130</sup> alapján, saját neve, cége alatt ugyanazon a helyen kezdte meg iparának üzését, ahol apjának utolsó telephelye, üzlete 1945-ig volt. Más kérdés, hogy a termékek minősége és üzletének jellege tekintetében az apja és nagyapja tevékenységére visszanyúló tradíciót folytatta, amelyet mind a választékban, mind az értékesítési formában összehangolt a kor igényeinek megfelelő újításokkal.

Auguszt Elemér természetesen lényegesen kisebb intenzitással kezdte meg iparüzését, mint ahol apja abbahagyta. Ennél lényegesen kedvezőtlenebb gazdasági helyzetben, sokkal kisebb gazdasági erővel indult, és csak kisebb kereslettel is számolhatott. A lakosság egy része háború utáni gazdasági lehetőségei még nem érték el azt a szintet, hogy fogyasztói érdeklődését a cukrászati termékek és szolgáltatások felé fordítsa. Különösen vonatkozott ez Budára, s ezen belül is az ostrom alatt legjobban tönkrement I. kerületre, amely a Krisztinavárost is magába foglalja. Az I. kerület lakossága, az ostrom alatt a legtöbbet szenvedte, s nagy része a bombasérült lakásokból elköltözött. Az itt maradtok legtöbbszörének anyagi erejét az alapvető szükségletek fedezésén felül elsősorban a lakás helyreállítása, tönkrement, elveszett bútoraik, ruháik pótlása kötötte le. Az utcák a téli délutánokon sötétek, elhagyatottak voltak, járművek ritkán közlekedtek, az emberek otthonülőkké váltak. Abban az időben a pestiek nem átmentek Budára, mint az ostrom előtt, hanem kimentek Budára. Az átjutás valóban körülményes volt. A Krisztinavárosba a villamos a Margit-hídon, vagy a Gellért téren át, az autóbusz a Kossuth-hídon át vitt. A Lánchíd és az Erzsébet-híd még nem volt helyreállítva. Az újjáépített „Auguszt” pesti közönségre nemigen számíthatott.

Ilyen körülmények között Auguszt Elemér a rentabilitás érdekében — értehetően — kisebb volumenű termelésre rendezkedett be. Elsősorban is nem vonta tevékenységi körébe a csokoládé áru, bonbonok, draszté, praliné stb. készítését. Tevékenysége a sütőcukrászat és az uzsonnaszolgáltatás volt.

Az üzemmód alapvetően a készletre és kisebb részben a megrendelésre termelő üzemmód volt.

<sup>127</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Mestervizsgák nyilvántartása. 1937—1949.

<sup>128</sup> HÍRLAP 1947. november 23. p. 2.

<sup>129</sup> MAGYAR NEMZET 1947. december 2. p. 3.

<sup>130</sup> 6518/1947. I. ker. előj. (iktaótszám.)

A műhelyben egy segédet és egy kézilányt,<sup>131</sup> az üzletben 2—3 felszolgálónót foglalkoztatott.

Auguszt Elemer üzletét 1951. április 11-én állami vendéglátóipari vállalat vette át.<sup>132</sup>

Az átvevő vállalat az üzlethelyiségben — annak berendezési tárgyai meghagyásával — DÉRYNÉ névvel eszpresszót nyitott,<sup>133</sup> műhelyében pedig vendéglátóipari vállalati központi cukrásztermelőüzem nyílt. Jelenleg mindkettőt a Délbudai Vendéglátó Vállalat tartja üzemben.

Az átvételt követően az üzlethelyiséget 1964-ben felújították, berendezését kicserélték,<sup>134</sup> annak egy része és néhány ottani festmény, metszet később a Magyar Vendéglátóipartörténeti Múzeumba<sup>135</sup> került.

<sup>131</sup> F. Lt. Cukrászip. test. Segédkartonok 1920—1949.

<sup>132</sup> 83.322/1951. — Bk. M. ikt. sz.

<sup>133</sup> Az elnevezés talán onnan származik, hogy Déryné, Széppataki Róának a biedermeier-kor híres magyar énekes színésznőjének a közeli Horváth kertben állott a — budai ostrom alatt elpusztult — szobra, amelynek emlékét a herendi porcelángyár ennek mintájára készült egyik kedves és népszerű figurális gyártmánya őrzi. Egyik példánya mint üzleti 'cégér' az espresso kirakatában áll.

<sup>134</sup> MAGYAR NEMZET 1964. június 17. p. 5.

<sup>135</sup> TÜKÖR. 1966. szeptember 13. p. 24—25.

## DIE KONDITOREI AUGUSZT IN BUDA

Im Stadtbild von Budapest nahm in der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts die Konditorei Augustz am Christinen Platz, eine hervorragende Stelle ein. Sie war ein Schauplatz des gesellschaftlichen Lebens für einen Teil der zu den vermögendere Schichten der Bevölkerung zählenden Leute. In ihrem Charakter, ihrer Einrichtung und Ausstattung, in der Erfüllung anspruchsvoller Wünsche bezüglich den Erzeugnissen und den Dienstleistungen einer Konditorei, nahm sie eine ähnliche Rolle ein wie die Wiener Konditorei Demel.

Die Konditorei Augustz gründete im Jahre 1869 in einem benachbarten Stadtteil Budas, in Tabán, der Zuckerbäcker Alexius Augustz, der 1836 geborene Sohn des Kantor-Lehrers in Inam, der kleinen ungarischen Gemeinde im Ipoly-Tal. Alexius Augustz war von 1847 bis 1852 in der benachbarten Stadt Balassagyarmat Lehrling gewesen und hatte während der obligatorischen Wanderjahre seine Kenntnisse bei den Zuckerbäckern der größeren ungarischen Städte erweitern können.

Alexius Augustz hat sein Gewerbe in der Hauptstraße des Stadtteils Tabán in der Attila Gasse (später: Attila Ring) ausgeübt. Er wirkte in verschiedenen Häusern, zuletzt in dem — seitdem schon abgerissenen — Haus Attila Ring Nr. 15. (Heute Attila Straße Nr. 2.)

Nach Alexius Augustzs Tod im Jahre 1881 führte seine Witwe mit fachgebildeten Gehilfen den Betrieb weiter. Damals schlug die Zuckerbäckerei kleinen Stils den Weg zu einer glänzenden Entwicklung ein, als sich der Sohn des Gründers, der 1875 in Budapest geborene Joseph Augustz in die Fortführung der Zuckerbäckerei einschaltete. Joseph Augustz, der übrigens Bildhauer werden wollte, war in den Jahren 1889 bis 1893 Lehrling in der Konditorei Wikus, die im Jahre 1844 in der vom Handelsleben pulsierenden Innenstadt Budapests gegründet worden war. Später dann half er seiner Mutter. Im Alter von 21 Jahren hat er aus Tragant eine Statue von zwei Pferden hergestellt und hat dafür eine Auszeichnungsmedaille und Urkunden der Landesausstellung im Jahre 1896 erhalten.

Nachdem er in Szeged und Wien Arbeit übernommen hatte und auf längeren Studienreisen in Paris und London gewesen war, erweiterte er den kleinen Arbeitsraum seiner Mutter mit einer Werkstatt für Teegebäck. Damit konnte er der Budatester Nachfrage nach Teegebäck, das bis dahin aus Wien gebracht wurde, Genüge leisten. Auf grund des 1901 erreichten Gewerbescheines übernahm Joseph Augustz im Jahre 1901 die Zuckerbäckerei von seiner Mutter und zog ihrer besseren Entwicklung wegen in ein günstigere Räumlichkeiten bietendes Haus des Attila Ringes, und 1908 schließlich in die benachbarte Christinenstadt, wo er sich im Haus Christinen Platz Nr. 1 einrichtete. Hier wurde die Konditorei schon glänzend ausgestattet, hatte zwei Jausen Säle und war somit für die Bewohner des damaligen — noch ziemlich kleinstädtischen — Buda eine hinreißende Neuheit.

Im Jahre 1916 wurde die Konditorei in das Haus Christinen-Platz Nr. 3 verlegt. Sie war nun größer als die vorige und hatte mehrere Jausensäle, einerseits ausgestattet mit Möbeln einer ruhigeren Variation des in seiner Zeit modernen Sezessionstils, und sich in der Form angleichende Beleuchtungskörpern und blinkenden Spiegeln, andererseits mit noch aus älteren Zeiten stammenden Schöpfungen der Malerei und Bildhauerei, alldies und die silbernen Schüsseln,

Aufsätzen und die Edelporzellanschmuckgegenstände bieten der Konditorei — unverändert während der ganzen Zeit ihres Bestehens — eine ganz eigene Stimmung. Ihre Werkstatt gehörte zu den am besten eingerichteten, zielgerecht und auch schon die arbeitshygienischen Forderungen weitgehend berücksichtigenden, modern und schon von Anfang an mit Maschinen ausgerüsteten Konditoreiwerkstätten.

Joseph Augustz der zu den führenden Konditoren Ungarns in der Neuzeit gehörte und mit dazu beitrug, die Entwicklung des heimischen gastronomischen Geschmacks auf eine hohe Stufe zu bringen, öffnete seine Konditorei am 24. Dezember 1944 zum letzten Mal. Unter der darauf folgenden siebenwöchigen Belagerung Budapests fiel die Konditorei den Luftbombardierungen zum Opfer. Schwer krank, materiell zugrunde gerichtet, hatte Joseph Augustz nicht mehr die Kraft, seinen Betrieb neu zu eröffnen. 1946 zeichnete ihn mit einstimmigem Beschluß die Gewerbekörperschaft der Budapester Zuckerbäcker in Anerkennung seiner löblichen Verdienste um die Pflege und glänzende Entfaltung des Zuckerbäckerhandwerks mit einer Ehrenurkunde aus. Bei seinem Tode im Jahre 1948 erwähnte die Presse, daß mit seiner Konditorei und ihm auch ein Stück Geschichte dahingegangen sei.

1947 errichtete an derselben Stelle, jedoch mit einer wesentlich kleiner geplanten Produktion und mit kleinerem Geschäftslokal als vorher, der Enkel des Gründers, der 1912 in Budapest geborene Elemér Augustz, eine neue Konditorei. 1930 hatte er die Reifeprüfung abgelegt, 1931 beendete er die Lehrzeit bei dem prominenten Budapester Konditor Rezső Hauer, bildete sich dort und auch bei seinem Vater weiter und arbeitete schließlich bei seinem Vater. 1942 legte er die Meisterprüfung ab. Hinsichtlich der hervorragenden Qualität der Erzeugnisse der 1947 eröffneten Konditorei, des Charakters und der Einrichtung des Geschäftslokals setzte er die Tradition der Tätigkeit von zwei Generationen fort, die der junge Meister sowohl in der Auswahl, als auch in der Verkaufsweise mit den Ansprüchen der neuen Zeit durch entsprechende Neuerungen in Einklang brachte. 1951 übernahm ein staatliches Unternehmen die Konditorei des Elemér Augustz. Seitdem ist dort ein Gastgewerbebetrieb mit einem anderen Charakter eingerichtet worden: ein Espresso mit Musik und Tanz.

Die Studie arbeitet die Geschichte der nahezu hundert Jahre bestehenden Zuckerbäckerei bzw. Konditorei mit der Ausführlichkeit der Betriebsgeschichtsschreibung unter Verwendung von archivalischen und anderen Quellen auf. Bei der Darstellung der Gründung berücksichtigt sie die Umstände der Stadtgeschichte. Sie vermittelt die biographischen Angaben zum Gründer, Fortführer und neuen Gründer sowie deren fachliche Tätigkeit. Mit topographischer Genauigkeit werden die wechselnden Stellen der Betriebstätte, sowie der Filialgeschäfte dargestellt. Sie beschreibt die Räumlichkeiten des Betriebs, darunter mit bis ins Detail gehender Genauigkeit die Einrichtungen der vom stadthistorischen Standpunkt her wichtigen Konditorei am Christinen-Platz Nr. 3, sowie des 1915 im Schoße der Budaer Berge, im Húvösvölgy (Kühles Tal), als eine Sehenswürdigkeit von Budapest eröffneten Filialgeschäftes, des Augustz-Pavillons und dessen prächtigen Gartenlokals.

Die Studie zeigt, mit welchem Entwicklungstempo aus der kleinen Zuckerbäckerei seit der Gründung eine der bekanntesten, eine volkstümliche und glänzend eingerichtete Konditorei von Budapest wurde. Der Verfasser hat auch darauf gerichtete Berechnungen mit den Methoden der mathematischen Statistik angestellt. (S. Fußnote Nr. 39. und 43.) Weil sämtliche entwicklungsbestimmenden Faktoren wegen der Vernichtung eines Teils der Quellen bei der Ziehung der Schlußfolgerungen nicht berücksichtigt werden können, mußten wir uns der

Wahrheit unter Benutzung der zur Verfügung stehenden Angaben und mit auf besagter Grundlage erfolgten Berechnungen — freilich mit dem gegebenen Fehlerquotienten — und nur so war es möglich — annähern. Der Vergleich der Berechnungsergebnisse und der die Entwicklung dokumentierenden Tatsachen mit der Zeit ihres Auftretens bescheinigt, daß die Tendenzen ausreichend nachweisbar waren, und daß die Entwicklung annähernd feststellen, möglich war.

## AZ ELZETT-GYÁR TÖRTÉNETE

Az Elzett Fémipari Művek a magyarországi tömegcikkipari gyártás egyik nagyvállalata. Az alábbi 8 gyár tartozik irányítása alá:

Zár- és Lakatgyár  
 Acél- és Fémáru Gyár  
 Tűzoltókészülék Gyár  
 Írószer Gyár  
 Lemezárú Gyár  
 Sodronyárú Gyár  
 Az Elzett Flim Soproni Gyára  
 Az Elzett Flim Sátoraljaújhelyi Gyára

Tanulmányunkban a régi Elzettel, vagyis a mai Zár- és Lakatgyár történetével fogunk foglalkozni. Ez a gyár adta a nagyvállalatnak az Elzett nevet, mely a gyáralapító László Zoltán nevének kezdő betűiből, illetve annak német kiejtéséből született. (L. Z. Elzett.) Az 1919-es alapítású gyár az elmúlt évtizedek alatt a világ egyik legjelentősebb zár- és lakatgyárává fejlődött. Termékeit az egész világon ismerik, keresik és becsülik.

*A gyár létrejötte, fejlődése  
 a részvénytársaság megalakulásáig*

László Zoltán, aki a későbbi zár- és lakatgyár névadója lett, 1889-ben született. Kitanulta a lakatos szakmát, majd felszabadult segédként az akkori Osztrák—Magyar Monarchiához tartozó Csehországba került s a Skoda-gyár pilseni üzemében lett művezető. Itt érte a monarchia összeomlása. Csehszlovákia megalakulása után nem maradt Pilsenben, hanem hazatért Magyarországra s Győrött telepedett meg. Sorsa további alakulásában, valamint a gyár létrejöttében igen nagy szerepe volt Kallós Ernőnek, akivel kettős sógorágban állott. A felesége Kallós lány volt, Kallós Ernő pedig László lányt vett feleségül. Kallós Ernő 1885-ben született. 1919-ben már a cipőasztá szakma elismert embere volt, s terpentin importőrként tevékenykedett. Ekkor már bizonyos pénzzel is rendelkezett, s a nincstelenül Magyarországra visszatérő sógorának új életpályája megindításához ő kölcsönzött tőkét. Kallós Ernő később az ország legtekintélyesebb cipőasztagyárosa lett, magyarországi tulajdonosa és részvényese a Schmotll és Kallós RT. cipőasztagyárnak.