

Kugler úr, e czikkre nézve...

„A szép, de hallgatag Jó-zsef tér, amely nemsokára sétatelepje, közepében a rég várt emlékszóborral, egyike lesz fővárosunk legdíszesebb helyeinek, nagy elevenséget nyer Kugler Henrik úr pompás cukrászati etablissementja által, melyet a 12. számú házban nyitott meg, s máris sok előkelő társaságot fogad ízléses salonjában, hol mint illetékes gourmandoktól tudjuk, a kitűnően szolgáltatott kínai és orosz theán kívül a theasütemények egy különös nemével Pesten a legjobb fagyaltot lehet enni...” 1858 őszén mutatja be a Budapesti Hírlap a hajdani Gerbeaud-t, a mai Vörösmarty cukrászdát. Beszéljünk hát az édességekről, a finomságok e pesti palotájáról.

Finomságok pesti palotája

Sétáló idő az igazi

síteni.” De a flódní, a flódní — dűnyögöm —, az tíz forint... — Aztán az áruforgalmi vezetővel és a főkönyvelővel postát bontottunk. A rendelés-visszagazolásokat beszéltük meg.

Majd a karácsonyi rendezéseket állítottuk össze. Már a karácsony előkészítésénél tartunk. A karácsonyfádszeket, a beigli csomagolásához a celofánt, a virgácsokat a PIÉRT-től kell megrendelni. Majd a Kis-Gerbeaud-sok ügyét beszéltük meg. A 44 órás munkahét bevezetésével egy órával előrébb hoztuk a zárást, nem este 7-kor, hanem 6-kor zárunk. A dolgozók szeretnék visszaállítani a régi zárasidőt, ugyanis azt mondják, hogy a környező hivatalok, üzletek hatkor zárnak, s ezután lenne forgalom, az alkalmazottak ekkor jönnek hozzájuk. *Ha túlóra nélkül meg tudják oldani a nyitvatartást, úgy határoztunk, akkor 7-ig maradhat nyitva a kis gerbeaud.*

● ●

Gerbeaud-kisasszony az igazgatónője. A legfiatalabb igazgató. Agoston Mária, elvégezvén a vendéglátóipari főiskolát, felszolgálóként kezdte itt a házbán. De nem is felszolgálóként, élébb: pultosként. Élébb a süteményekkel kellett megismerkednie, aztán a vendégekkel. Két év után, 1971-ben a vállalat Hollandiába, Rotterdamba, a Tokaj étterembe küldi ki felszolgálónak, gyakorlatra. 1973 januárjától ismét a Vörösmartyban van, áruforgalmi előadó, majd igazgatóhelyettes, s fiatalodik az öreg cukrászda, ő lesz 28 éves korában az igazgató. Egy napját, mondjuk, a hét kezdetét, a hétfőt kérдем.

— Fél kilenc előtt bejöttem, megkérdeztem, hogy ment vasárnap a bolt.

Hogy ment?

— *Végre nagyon szépen.* Az emberek nem mentek ki a strandra, kirándulni, sétáló idő volt, ez a mi időnk. (Az igazgató a hűvös, sétáló időnek szurkol: „Harmincnyolcmillió a tervünk, s azt 1,80-as pogácsákból, 5 forintos Sacher tortákból nehéz telje-

● ●

— Délután a vállalat központjából járt itt az instruktorunk. A terveinket, a teljesítéseket nézte. Kávégforgalmunk szép volt, nem emeltük az árakat. A terveimről. *Bécsbe szeretnénk küldeni a süteményeinkből.* A bécsi árakat meg tudnánk verni. Aztán tatarozás előtt állunk. Sajnos, bérlők vagyunk, furcsa mód az államosítás után nem mi, hanem a Gabona Tröszt lett a háztulajdonos. *A portált az eredeti állapotba szeretnénk visszaállíttatni.* A mostani fekete kandeláberek eredetileg bronzból voltak, ezt is eredeti színükre kell festetnünk.

● ●

„A Lipót napi vásár idején (1858 októberében) új cégtábla került a Német színház tér egyik üzletére: *Kugler Henrik czukrászata.* Fűszerkeveréket senki sem használt ily gazdagon om-lós tészában, mint a mester. Kínai fahéjat, szegfűszeget, örölt keserű mandulát, zöld narancs reszelt héját, afrikai muskátliát, kardamont, mexikói vaníliát, de igazi nevezetessége a jeges kávé, a fagyalt. Kugler úr e czikkre nézve a boulevard des Italiane mestereihez járt iskolába.” A mostani mestert, a termelési osztály ifjú vezetőjét — itt szabadult, tanult, a Vörösmartyban —, *Haraszi Bélát* kérдем, a 116 évvel ez előtt használt fűszerekből mit használnak most? „A kardamonon kívül *mindent.* Gyümölcskenyereinket a régi fűszerekkel ízesítjük, a lepényekbe fahéj is kerül, s a fekete dióba (sűrű szirupba zöld diót is tesznek el még a Vörösmarty téren!) szegfűszeg.”