

ÁRPÁS CUKORKAGYÁR

Emlékhely címe: Simor püspök tere, Győr-Sziget

Rövid áttekintés: 1895-ben indult meg Árpás Ignác üzemében, Győr-szigetben a cukorka gyártása. A gyárat 1905-ben korszerűsítették: gőzüzeműre rendezték be és modern gépekkel szerelték fel. Egyik legsikeresebb terméke az 1902. május 24-én szabadalmaztatott krumplicukor. A cukor drágulása miatt 1916-tól a gyár egyre nehezebb körülmények közé került, végül 1926-ben bezárt.

Részletes cégismertető:

Győr modellváltása jótékonyan hatott a mezőgazdaság és az ipar összefonódásával az élelmiszeripar munkafolyamataira is, melynek leginkább meghatározó területét a malom- a cukor- és a szeszipar jelentette. A cukoripar lendületvételében az 1888. évi cukoradóról szóló törvény kapott meghatározó szerepet. A rendelkezés ugyanis a feldolgozás során kinyert cukorértékre vetett ki adót, szemben a korábbi gyakorlattal, amikor a feldolgozott nyersanyag jelentette az adóalapot. Ez azért járt előnyökkel a magyarországi területek számára, mert a répa cukortartalma itthon alacsonyabb volt az örökös tartományokban tapasztaltaknál. Azt azonban mindenképpen hangsúlyozni kell, hogy a Monarchián belül Magyarország cukortermelési szerepe jóval elmaradt Ausztria mögött – mind a cukorgyárak számának, mind a megtermelt cukor mennyiségének tekintetében.

Az élelmiszeriparban történő változásokra reagálva 1891. március 18-án Árpás Ignác és Stern Miksa szombathelyi lakosok cukorkagyárat alapítottak Szombathelyen, mely 1890. november 1-től kezdte meg működését. Ezt követően 1895-ben Győr-Szigetben, a mai Simor püspök terén Árpás Ignác szintén üzemet alapított. Ezt 1905-ben korszerűsítették: gőzüzeműre rendezték be és modern gépekkel szerelték fel. A gyárban főként gyümölcs-cukorkákat állítottak elő.

A Budapesti Hírlap 1904-ben külön kiemelte, hogy „Az élelmező-ipar öt gyárral szaporodott. Bábolnán maga az állam létesített szárított burgonyaszeleteket és örölt burgonyát készítő telepet a kincstári birtokon. A gyár naponként egy kocsirakomány árut termel s ezt Tallián Béla földmivelésügyi miniszter 20–24 koronás áron a délafrikai gyarmatoknak kötötte le. Nagyszombatban Fischer Adolf, Győrszigeten Árpás Ignác cukorka-áru-gyárat épített; Szabadkán részvénytársasági alapon, 50.000 korona tőkével létesült a vendéglősök Szikviz-gyára; Újvidéken a városi polgármester áll az újonnan alapított konzerv- és prezerv-gyár részvénytársaság élén.”

Az élelmező-ipar öt gyárral szaporodott. Bálán maga az állam létesített szárított burgonyaszeteleket és őrölt burgonyát készítő telepet a kincstári birtokon. A gyár naponként egy kocsirakomány árut termel s ezt Tallián Béla földmívelésügyi miniszter 20—24 koronás áron a délafrikai gyarmatoknak kötötte le. Nagyszombatban Fischer Adolf, Győrszigeten Árpás Ignác cukorka-áru-gyárat épített; Szabadkán részvénytársasági alapon, 50.000 korona tőkével létesült a vendéglősök szilkviz-gyára; Újvidéken a városi polgármester áll az újonnan alapított konzerv- és prezerv-gyár részvénytársaság élén.

Forrás: Új magyar gyárak, Budapesti Hírlap, 24. évf., 251. sz. (1904. szeptember 11.), 32.

A cukorkagyár-alapító Árpás Ignác 1866-ban született Árpás községben, és a gyár nyitása után 1893. táján költözhetett Győrbe, ahol 1949-ben halt meg. Árpás azok közé a gyárosok közé tartozott a városban, akik máshonnan települtek be, és szakmai tudásukat, tapasztalataikat saját üzemük megnyitása előtt más, nagyobb gyárban szerezték meg. Árpás Ignác 1893-ban Schmidl H. János cukorkagyártó üzemében jelent meg, mint üzletvezető.

Győr, 1917. sz. 1930. évi szeptember hó 4-én.
 Árpás Ignác cukorkagyáros győri cég, győri cukorkagyára részére. Áru: V. csokoládés burgonyacukor.
 FATS

Forrás: Központi Védjegy-Értesítő, 1930. szeptember 1., 106.

A győri édesiparnak Árpás Ignác, sőt Schmidl előtt is nagy tradíciója volt már. 1860 előtt már létezett Nagy Mihály tésztagyára, melynek tarhonyája és makarónija világszerte híres lett. Londonban, az 1862-ben rendezett világkiállításon elismerő oklevéllel is kitüntették Nagy Mihályt. Az ő gyárában 1876-ban egy kétlovas járgány segítségével egy prés- és egy gyúrógépen 19 ember gyártott tésztaféléket, amelyek mennyisége 1880-ban elérte az ezer méter mázsát. Koestlin Lajos ezt a Nagy-féle gyárat vette át 1900-ban.

Ezt az irányt követte Schmidl H. János, aki 1879-ben nyitotta meg győrszigeti cukorkagyárát. Az olyannyira fejlődött, hogy az 1890-es évek vége felé már 356 munkást foglalkoztatott, évente mintegy 3 ezer mázsa nyers cukrot dolgozott fel értékesebb terméké, és cukorkáit a legmodernebb bádogdobozokban hozta forgalomba Európában. 1902-ben 200 ezer korona tőkebefektetéssel új gyárat épített, 1910-ben pedig már kétszáz munkást foglalkoztatott.

Árpás üzeme is gyors fejlődésnek indult. 1902. május 24-én már szabadalmaztatta a burgonyacukorból előállított cukorka kémiai eljárását. A krumplicukor igazi kuriózumnak számított a piacon, és óriási sikert aratott.



Forrás: Délmagyarország, 9. évf., 188. sz. (1933. augusztus 20.), 13.

Megjelent 1903. évi január hó 29-én.

MAGY. KIR.

SZABADALMI HIVATAL

SZABADALMI LEIRÁS

26421. szám.

IV/e. OSZTÁLY.

Eljárás czukorka előállítására burgonyacukorból.

ÁRPÁS IGNÁCZ CZUKORKAGYÁROS GYÓRSZIGETEN.

A szabadalom bejelentésének napja 1902 május hó 24-ike.

A találmány tárgyát eljárás képezi a kereskedelemben burgonyacukornak nevezett termék földolgozására czukorkává.

A forgalomban eddig ismert burgonyacukor nagyon kemény volt, mely tulajdonsága azt mint élvezeti cikket kellemetlenné tette. Megkísértek már a burgonyacukrot puhábbá tenni, mely célból szirupot kevertek hozzá; ennek folytán a gyártmány eleinte ugyan puhább lett, de később mégis megkeményedett és íze rosszabbodott.

A találmány tárgyát képező eljárás szerint oly puha, de a mellett szállításra és kezelésre alkalmas czukorkát készítenek a burgonyacukorból, mely ezen tulajdonságát meg is tartja és a mellett kellemes ízű marad. A találmány lényegét az képezi, hogy a czukorka előállításánál tejet és vajat keverünk az anyaghoz; a tej kellemes erémes ízt ad, a vaj pedig puhítja az anyagot.

Az eljárás a következő: a burgonyacukrot ismert módon darabokra törjük, alkalmas készülékben megolvasztjuk, megsűrjük, azután természetes vajat és tejet, valamint szirupot és vaniliát adunk hozzá, az egészet jól összekeverjük, végül a keveréket ismert módon alakba öntjük.

Alkalmas arányt képez a következő:

- 25 kg. burgonyacukor,
- 6 kg. kristálysirup,
- 3 l. tej,
- 1 kg. vaj,
- 1 dkg. törött vanília.

SZABADALMI IGÉNY.

Eljárás czukorka előállítására burgonyacukorból, azáltal jellemezve, hogy az ismert eljárás szerint megolvasztott burgonyacukorhoz tejet és vajat adunk, mi által a továbbiakban ismert módon készülő czukorka állandóan puha és kellemes ízű lesz.

PALLAS RÉSZVÉNYTÁRSASÁG NYOMDÁJA BUDAPESTEN

Forrás: 26421. lajstromszámú szabadalom • Eljárás czukorka előállítására burgonyacukorból
https://library.hungaricana.hu/hu/view/SZTNH_SzabadalmiLeirasok_026421/?pg=0&layout=s

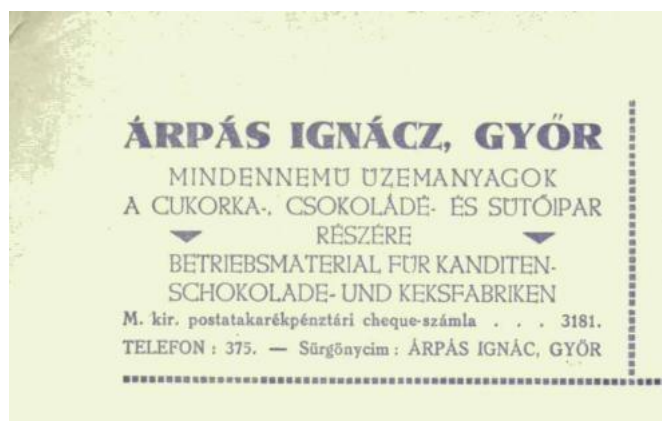
Az 1888-ban bevezetett cukoradó noha kedvezett a cukorkagyártásának, 1916-ban azonban problémák adódtak a termeléssel. A cukorgyárak felháborodásukat fejezték ki az ellen, miszerint a cukorka- és csokoládégyártók a cukormennyiségnek a közéletmezés rovására való apasztását okozták. A cukorkagyárosok kifejtették, hogy a közéletmezés érdekeinek figyelembevételével közvetlenül a Cukorközpont útján szerezték be a cukrot, azt fel is dolgozták, és nyers formában soha nem kereskedtek vele. Ezután országosan szabályozták az ipari cukor forgalomba hozatalát, ami ugyan gátolta a visszaéléseket, és ezt a cukorka- és csokoládéfeldolgozó gyárak örömmel fogadták. De idővel a számukra biztosított cukor mennyisége egyre kevesebbnek bizonyult, ezért Árpás azt javasolta, hogy minden üzem írja össze, mennyi cukormennyiséget használ, mennyire van szüksége. Mert így jobban el lehetne osztani a gyárak között.

A termelési problémákat azonban ez még nem oldotta meg. Ugyanis a mennyiség csökkenésével párhuzamosan megrágultak az édességek előállítás költségei, amit sok gyár nem is tudott kitermelni. 1922-től egyre nagyobb problémát okozott, hogy ettől kezdve egyre több selejtes cukorka jelent meg a piacon.

Négy évvel később a *Magyarország* már arról számolt be, hogy tömegesen zárnak be a cukorgyárak fizetetlen adóik miatt. A cukorka árának ugyanis 40-50%-át kellett adóban megfizetni, ezért „olyan drága, tehát a legegyszerűbb gyógycukor, a köhögés, vagy rekedtség elleni cukorka is, s ezért nem tud a legtöbb szülő sóvárgó kis gyermekének legalább néha egy kis cukorkát juttatni.” Ennek köszönhetően A Kabala csokoládégyár 300 milliós, a több mint 100 éve fennállott Rehberger Adolf, a szakma egyik ismert vezető cége 350 milliós fényűzési adót halmozott fel. Virág Oszkár cukorkagyára 200 millió, az Adria csokoládégyár 220 millió koronát volt kénytelen előre kifizetni luxusadóra. „Érdekes az ország talán legnagyobb cukorkagyárának, a győri Árpás Ignác cégnek esete. Ez a vállalat hatalmas exportot fejtett ki s főképpen a bécsi piacon dominált. Győrről valósággal uccát képezett az Árpás-gyár. Becsukta műhelyeit, felszámolt. Nem tudott megélni, mert érthetetlenül az egyik győri konkurense megkapta az átalányozási jogot, míg az Árpás-céget a folytonos fényűzési adómizériák teljesen tönkretették. ... Budapest gyermekeinek tekintélyes része ma cukor nélkül nő fel, s szomorú táplálkozása mellett a fejlődéséhez annyira szükséges cukrot is nélkülöznie kell.”



Forrás: Szabolcsi Hírlap, 1. évf., 94. sz. (1933. június 25.), 8.



levélpapír

Érdekesség:

1971-ből fennmaradt Grósz Sándortól egy visszaemlékezés, melyben az Árpás-féle cukorka is előkerül. Grósz Sándor miután megjárta az első világháborút, azt tervezte, hogy kisboltot nyit a mai Bányaterenyén. Ehhez azonban árura volt szüksége. A megtakarított pénzével, 1000 koronával indult útnak Pestre 1918-ban, hogy megtöltse hátizsákját. Azonban nem talált mást csak „cukorkát kaptam. Győri Árpás drázsét. Nagy volt a drágaság. Ezer koronából meg sem tudtam tölteni a zsákot. Tehervagonban utaztam vissza. Az árumon pár óra alatt túladtam ...”

Irodalom:

1888. évi XXIII. törvénycikk a cukoradóról.

Holtnaknyilvánítások, 15.015/1949. szám, Magyar Közlöny, 1949/214-215. sz., (1949. október 13.), 3.

Kilencvenegy évesen a pult mögött, Nógrád, 32. évf., 88. sz. (1976. április 13.), o. n.

Központi Értesítő, 16. évf., 28. sz. (1891. április 5.), 505.

Magyarország gazdaságtörténete a honfoglalástól a 20. század közepéig, szerk. HONVÁRI János, Bp., 1996, 310.

Magyarország iparosainak és kereskedőinek cím- és lakjegyzéke, Bp., 1892, 502.

Magyar Ipar, 37. évf., 42. sz. (1916. október 15.), 727–729.

Magyar Ipar, 43. évf., 5-6. sz. (1922. április 2.), 74.

Miért nem kap a pesti gyerek cukrot?, Magyarország, 33. évf., 188. sz. (1926. augusztus 20.), 12.

SÁNDOR Vilmos, *Nagyipari fejlődés Magyarországon 1867–1900*, Bp., 1954, 109.

Uj magyar gyáarak, Budapesti Hírlap, 24. évf., 251. sz. (1904. szeptember 11.), 32.

SZAKÁL Gyula, *Győr a modellváltó város*, Források a dualizmus kori Győr történetéből, Győri Tanulmányok, Tudományos Szemle, 33 (2011), 47.

VÉGH Ferenc, *Gyáripari történelem, Tradíció az édesiparban*, Kisalföld, 56. évf., 94. sz. (2001. április 23.), 12.