

## Bordás Attila

∴ Nyugalmazott okleveles mérnök  
 ∴ batila@eunet.rs

SÖRHÁZAK, SÖRFŐZDÉK<sup>1</sup>*Beerhouses, Breweries*

A szerző a mai Vajdaság több mint három évszázados sörgyártásának történetét dolgozza föl, számba véve a levéltári adatok szerinte legrégebbi, az 1700-ban létrejött apatini „sörfőző társaságtól” kezdődően, egészen az 1920-as évekig, amikor minden, egy kicsit is iparosodó vajdasági városkának volt valamiféle „sörháza”. A sörgyártás egyik alapanyaga a komló volt, így a tanulmány természetesen kitér ennek az ipari növénynek a természetstörténetére is. A sörgyártás ezen a vidéken különösen az 1890-es évek elején pusztító filokszérával fertőzött szőlőskertek megsemmisülése után indult virágzásnak, hiszen a borhiányt leggyorsabban sörrel lehetett pótolni.

Ipartörténeti szempontból is érdekes, hogy ekkor létesülnek a gőzmalmok, gabonaszárítók, egyéb szeszfőzdék, épülnek a mérnökök által tervezett raktárak és pincék, jönnek létre a kocsmák és vendégfogadók... S mindebből az állam is igen komoly bevételre tett szert.

*Kulcsszavak:* a sörfőzés története, komló, árpa, búza, pasztörizálás, sörházak, vendégfogadók, Hadik András, Zoffmann Sándor, Gedeon Dunderski, Ján Kišgeci

Sörfőzőn vagy sörfőzden olyan üzemet értünk, amely sörgyártással foglalkozik. A sör a magyar nyelvben már 1392-ben feltűnik, majd az ugyancsak ez évben jegyzett házzal összekapcsolódva 1683-ban új fogalmat jelöl, olyan sör-előállító üzemet, amelyben főleg kézi erővel gyártották a sört. A sörgyár pedig már olyan sörfőző üzem – gyár, amely gépi erőt, főleg gőzgépet alkalmaz.

A sörgyártásnak két alapművelete van: a malátakészítés és a sörlé előállítása. A malátát főként árpa vagy búza csíráztatásával nyerik, majd a masszát, vagyis a malátát élesztő hozzáadásával erjesztik – cefrézik. Az így nyert sörlét komlóval izesítik.

A malátakészítés során az árpaszemeket áztatják, csíráztatják, a kicsírázott árpát, a zöldmalátát aszalják, csírátlanitják, tisztítják. Az őrlés nagyon fontos mozzanat. Mivel a darálás, a maláta belsejének a „feltárása” durva örletet ad, tehát ha az örlemény dara marad, akkor a víz nem hatol be kellő mélységben a malátaszemcsék belsejébe. Ha pedig a dara nagyon finom, vagyis lisztszerű

<sup>1</sup> Bordás Attila: Régi sörfőzők, sörházak, szárazmalmok. In: Létünk, 3–4 sz. Újvidék, 2004, 191–207.

lesz, nehezen veszi fel a vizet, és a lében csomók képződnek. Emiatt nem halad megfelelő irányban a technológiai folyamat, márpedig ekkor kell kialakulniuk a megfelelően telt ízeknek, aromáknak, illetve a lé színének.

Mi itt csak az európai sörfőzés történetéből merítünk. Eleinte csak kolostorokban szerzetesek foglalkoztak sör előállításával. Nagy Károly idejében már ismerték a sörfőzés technikáját és receptúráját a hozzá kapcsolódó komlótermesztéssel együtt. A komló, latin nevén a *Humulus Lupulus*<sup>2</sup>, biológiai tulajdonsága, hogy ízesít és tartósít. Már az 1000. évben általánosan elterjedt a használata. A 12. században pedig már családi otthonokban is főztek sört. Valamivel később a sörfőzés a kolostorokból a városokba tevődött át. Így például Hamburg árucseré-forgalmának harmadát a sör tette ki.<sup>3</sup>

A komló ma a sör legelterjedtebb fűszere annak köszönhetően, hogy a benne található alfa savaknak csíraölő és konzerváló hatásuk van. Ez jelentősen megemeli a pasztörizátlan eltarthatóság idejét. Nem szabad megfélekedezni a lupulin hatásáról sem. Ez az anyag nyugtató hatású. Egy-két pohár sör elfogyasztása után kellemes bágyadság fogja el az embert.

Tudni kell, hogy a komló kétlaki növény. Ezért a hímivarú egyedeket Európában csaknem teljesen kiirtották. Nem így történt Angliában, ott a hagyományos készítésű ale-nek nevezett sörfajta előállításához alkalmazzák.<sup>4</sup>

Napjainkban a komlót „elődolgozott” állapotban használják. Miután pellettezték (granulálták), apró, kemény golyócskává sajtolják össze. A másik eljárás szerint a komlóból kivonatot készítenek, amely zöldesfekete színű massa, s tartalmazza a növény keserű anyagait, melyek a sörfőzéshez nélkülözhetetlenek.<sup>5</sup>

Ezúttal nem foglalkozunk azzal az időszakkal, amikor csupán árpából készült a sör, csak attól fogva tekintjük át gyártásának történetét, amikor már komlót is használtak előállításához. 985-ben Vlagyimir orosz fejedelem a bolgárokkal kötött békéről szóló okmányában így fogalmaz: „Ez a béke addig tart, amíg a kő úszni kezd, és amíg a komló lesüllyed a vízben.” Hildegard, a bingeni kolostor apácája (1098–1179) receptkönyvébe bejegyezte, hogyan kell alkalmazni a komlót a sörfőzéshez.<sup>6</sup>

Vidékünkön a komlót Hadik András honosította meg. Valószínűleg Csehországból hozta a magot, és futaki birtokán termesztette 1770 körül. Majd száz évvel később, 1860-ban, amikor már Rudolf Chotek gróf volt a futaki birtokos,

<sup>2</sup> Candolle, de Alphonse: *Termesztett növényeink eredete*. Budapest, 1894, p. 177–179.

<sup>3</sup> Sörök – sörtörténet – Internetes forrás

<sup>4</sup> Csengery Antal: A komló. In: Csengery Antal és Kemény Zsigmond: *A magyar nép könyve*. Pest, 1856, p. 274–282.

<sup>5</sup> Szabó József: I. A sör. In: Csengery Antal és Kemény Zsigmond: *A magyar nép könyve*. Pest, 1856, p. 147–156.

<sup>6</sup> 4. Bevilaque-Borsody Béla: *A magyar sörfőzés története*. Budapest, 1931.

30-40 holdon ültettek komlót, az Irmovo és Klenovac határrészekben. 1870-ben Kölpényben a Stratimirović nemesek a Cajir határrészen, néhány év múlva pedig Gedeon Dunderski a dunacsévi határban termesztett komlót. 1885-ben már nemcsak a nagybirtokosok földjén zöldellt a komló, hanem Albert Martiš (1855–1918) padinai tanító is termesztette. Ján Kišgeci egyetemi tanár „Svet piva – piva sveta” (A sör világa – a világ sörei) című könyve szerint Martiš volt a vajdasági komlótermesztés atyja. Nagylajosfalván (Padinán) nem kedvelték az újdonságokat, és Martiš komlóskertjét „Martiš akasztófájának” nevezték. De amikor egy kiállításon 200 aranypénzt nyert sörével, többé nem nevelték ki.<sup>7</sup> (Írásunkban legtöbbször őt idézzük.) 1887-ben még csak 32 hold területen termesztettek jó minőségű komlót. Martiš jegyzetei szerint az első paraszt a bácspetróci Ján Makovik volt, aki 1890-ben kezdett komlót termeszteni. Azóta egészen máig Bácspetróc lett a komlótermesztés központja.

Az első világháború előtt 1911-ben a Bácskában 1236 hektár komlóskert volt. Németország nagy vetélytársnak ítélte meg a bácskai komlót, és vámot vetett ki rá. A világháború után a Bácskában csak 400 hektár komlóskert maradt. Említésre érdemes az az adat, hogy 1918-ban a kereskedők régebbi komlót adtak el a magyar dohánygyáraknak, amelyek a dohányhoz keverve használták fel a cigarettagyártáskor. 1924–1925-ben új komlóraktárak épültek, így a Kišgeci-félében 3500 bála komlót helyeztek el. A kisebb raktárakba: az Ekstien-félébe 2500 bála, a Struhar-félébe 200 bála, a Vízi-félébe 600 bála fért be.

Az általunk használt sörház-értelmezést Vedres Istvánnak az écskai sörfőzőházat bemutató írásából vettük. „Vedres István Szegedről... 1817-ben küldi a Nemzeti – Gazda számára... Etska Kiseded Rajzolatlyát”, többek között „a Böge partyára... melyen keresztül komp jár, és rajta túl az új erdő végibe egy nevezetes szítás száraz malom mellett Serház áll”.<sup>8</sup>

De lássuk, melyek voltak a vajdasági sörfőzdek az első világháború előtt.

Aman József és társai sörfőzdeje, Apatin 60 LE (lóerő), 20 munkás,

Dungyerszky Lázár sörfőzdeje, Dunacséb, 10 munkás

Dungyerszky Lázár sörfőzdeje, Nagybecskerek, 6 LE, 21 munkás

Gerber Nándor és fia sörgyára 47 munkás

Weifert J. M. sörgyára, Pancsova, 50 LE, 60 munkás, sörön kívül malátát is előállított

Winkle István sörgyára, Újvidék, 12 LE, 18 munkás

Zoffmann Sándor sörgyára, Versec, 60 LE, 20 munkás, termékei: sör, szárított malátatörköly, malátatakarmány.

<sup>7</sup> Kišgeci, Ján: *Svet piva – piva sveta*. Novi Sad, 2001, p. 18.

<sup>8</sup> Mák Ferenc: *A délvidéki magyarság válogatott történeti és honismereti bibliográfiája*. Újvidék–Zenta, 2008, p. 11.

Visszatérve a kezdetekhez, a pancsovai sörház úgy jött létre, hogy 1722. január 12-én szerződés kötött az állam és Képes Ábrahám, pozsonyi zsidó között, hogy Pancsován, Újpalánkán és Káránsebesen sörházat és pálinkafőzőt alapítson. Ugyanez év május 22-én a fő kamarai inspektor, Rebentisch Sámuel báró jelenti a Temesi Bánság helytartójának, katonai kormányzójának, Mercy Claudius Florimund grófnak (1666[?]-1734), hogy mind a három sörház és pálinkafőző elkezdheti termelését. De úgy látszik, a Képes sörfőző nem nagyon értett a szakmájához, mert már ugyanazon év július 3-án Rebentisch arra kéri Mercyt, hogy Temesvárról küldje az ottani sörfőző mestert Pancsovára, Újpalánkára és Káránsebesre, hogy felélénkítse a sörházi munkákat. Később 1725. november 4-én a közigazgatási hivatal nincs megelégedve Képes munkájával, elveszi tőle a haszonbért, és egy másik zsidónak, Menzer Wolfnak adja. De ez sem váltja be a reményeket, s 1726 júniusában egy újabb árverésen megint Menzer kapja meg a három sörház bérletét 20 000 forintért. Az egész csak 1726 szeptemberéig tartott, mert a közigazgatás úgy határozott, hogy a bérletet Képesnek vagy Schlesingernek kell adni. 1726 decemberében mégis kihagyja Képest, és Menzer Wolfnak, illetve Schlesinger Lorenznek adta ki három évre a három sörházat és pálinkafőzőt haszonbérbe. Hogy miért volt ez a hercehurca, azzal magyarázható, hogy a kamara 1726. novemberi határozata értelmében zsidóknak nem lehet kiadni a sör- és pálinkafőzést, és ezt végre is hajtották 1727. március 1-jén. A keresztény Bauer Fülöppel, aki magát magyar sörfőző mesternek (ungarischer Bräumeister) nevezte, kötöttek szerződést. Bauerről tudni kell, hogy a mesteriséget Pesten sajátította el, ahol csak árpából készítettek sört, továbbá nemcsak a már említett sörházat bérelte, hanem alhaszonbérleje volt az orsavaai sörháznak, valamint 1727-ben többedmagával részvényes lett a temesvári sörházban is.

A Bácskában, a török hódoltság után 47 községben 17 sörfőzőház működött. 1720-ban Bács községben a kalocsai érseki uradalomnak volt sörháza, a „Pétervárad Sánc”-ban, Újvidéken („Neo Plantae”) két sörfőzőház működött. Apatinban már 1700-ban van nyoma egy sörfőző társulatnak, első céhlevelét 1770-ben, a másodikat pedig 1817-ben nyerte el.<sup>9</sup> Torontál megyében 1818-ban alakult meg a nagybecskereki sörfőző cég. A Délvidék hat sörfőzőcéhe izgazdag, de népies sör főzésére rendezkedett be.<sup>10</sup>

Mivel a sörházak haszonbérben és kincstári tulajdonban voltak, minden sörházban a tulajdonos „sör-írnokot” vagy -felügyelőt alkalmazott, aki ellenőrizte a termelést és a sör értékesítését, hogy a kincstárt ne érje kár. A pancsovai sörház (mert sörgyárról még nem lehet beszélni) működéséről azért tudunk ennyit, mert

<sup>9</sup> Bevilaque-Borsody 1931 i. m. p. 459.

<sup>10</sup> Bevilaque-Borsody 1931 i. m. p. 460.

Korsós Mária és Oktavijan Trifu<sup>11</sup> 1978-ban könyvet jelentetett meg a pancsovai sörgyár történetéről. Eszerint a sörház 1733-ban haszonbérbe kerül a temesvári bíró Peter Solderhez és az ácsmester Nikolaus Wiedmesserhez. De ezek a bérlők sem bírták sokáig, 1735-ben újból Menzer kapta meg haszonbérbe a sörházat. Neki sem volt azonban szerencséje, mert az 1737-től 1739-ig tartó osztrák–török háborúban minden bánáti sörház tönkrement. 1740. január 1-jétől a sörházat három évre kiadják Knol pancsovai írnoknak, utána 1760-ban a nagybecskereki illetőségű Sebastian Krazeizen a bérlő, aki egyben a becskerekai és zimonyi sörházat is bérlő, ám ő a bajorországi származású Johann Webernek, mint alvállalkozónak adja ki a pancsovai sörházat, aki egyszersmind az üzem sörfőző mestere. 1781-ben már nem a kincstár tulajdona a sörház, hanem Sebastian Krazeizen révén magántulajdon lett. Egyébként három sörházat tartott, a pancsovain kívül a becskerekit és a zimonyit. A további hiányos adatokból nem tűnik ki, mikor lett a sörház Joseph Krautwaschl tulajdona. Annyit azért tudni, hogy Sebastian Krazeizen lánya, Franziska Krautwaschl felesége lett, és valószínűleg hozományba hozta a sörházat az új tulajdonosnak.

Vajdaságban hat sörgyár működött, mind a hat az első világháború előtt alakult. A magyar söripari irodalom is foglalkozik a vajdasági sörházakkal. Erdősi Ferenc<sup>12</sup> ezt írja: „Hazánk söripara fejlődésének 1890-től végbement felgyorsulásában döntő szerepe volt az Európa-hírű... borszőlőkultúra tönkremenésének Magyarországon. 1887-ben kezdődött a filokszéra szélesebb körű elterjedése, az 1890-es évek elején volt a legkiterjedtebb a pusztítása.” Az összes sörgyár 260 hektoliter sört termelt, az akkori ország 15%-át állította elő. A Bánátban nagy múltja volt a söriparnak és a sör fogyasztásának. A sör inkább a városi iparosok és munkások itala volt, a parasztok kevésbé fogyasztották. A szerző szerint a vidéki sörgyárak a németek lakta Bánátban, többek között Pancsován is, és a bácskai Óbecsén működtek. Az 1910-ben a 20-nál több munkást foglalkoztató sörgyárak lényegében a századfordulón a Felvidék és Erdély mellett főként a Bánátban és a Bácskában szaporodnak meg, köztük a nagybecskerekai és az apatini sörgyárak is.

A sörgyártás végül is Budapesten koncentráldott: létrejött a „Kőbányai Sörház Társaság”, amelyet 1862-ben Dréher Antal vett meg, az 1880-as években pedig a Haggemacher család épített nagy sörgyárat a Maglódi úton.<sup>13</sup>

A királyi Jugoszlávia söriparát a következő sörgyárak alkották:

- I. M. Weifert, Pancsova, megalakulási éve 1790
- Josip Avaha(?), Apatin, 1820

<sup>11</sup> Koršoš Marija, Trifu Oktavijan: *Pančevačka pivara 1722–1972*. Pančevo, 1978

<sup>12</sup> Erdősi Ferenc: *A magyar söripar földrajzi problémái*. Pécs, 1970

<sup>13</sup> Erdősi 1970 i. m.

- Gerber, Óbecse, 1824
- Lazar Dunderski, Nagybecskerek, 1887
- Zoffmann Sándor, Versec, 1859
- Lazar Dunderski, Cséb, 1893

Ezek a sörgyárak 1921-től 1927-ig 125 000–165 000 hektoliter sört gyártottak. Kb. 110 vagon (1 vagon 10 tonna) sört, 142 vagon malátát, valamint 2 400 000–3 100 000 kg jeget.<sup>14</sup> Valamivel előbb, 1907-ben az alábbi sörgyárak termeltek:

- Mitrovica, 120 LE (lóerő) 6 m(unkás)
- Pétervárad, 12 LE, 123 m
- Versec, 120 LE, 75 m
- Újvidék, 120 LE, 19 m
- Pancsova, 50 LE, 60 m
- Bács (lóerőre nincs adat), 47 m
- Nagybecskerek, 6 LE, 21 m, más adat szerint 30 LE, 30 m
- Dunacséb (nincs adat a lóerőre, sem a munkásra vonatkozólag)
- Apatin, 60 LE, 20 m.

A magyar élelmiszeripar története című könyvben Gyimesi Sándor<sup>15</sup> ezt írja: a feudalizmus utolsó szakaszában és a tőkés fejlődés kezdetén a söripár jórészt kismesterség volt. A városokban a serfözési jog városi házzal járt együtt, vagy a sörfözési jogot a polgárok megvették a várostól, esetleg a főzésértilletéket fizettek. A felvidéki Bártfa város körül kétmérföldes körzetben csak ők állíthattak elő sört. Évente nyolcszor főzhetek háznál, alkalmanként 8–9 hordóval, így 48–54 hektoliter között volt az évi termelés.

Vidékünkön a külai sörháznak volt az újverbászi határban saját földje. Ez egy 1793-ban készült térképen van feltüntetve, az épülő Ferenc-csatorna Újverbász és Cservenka közötti szakaszát ábrázolva. A térképet Quits Antal megyei mérnök rajzolta. Értékét növeli, hogy ez az egyetlen levéltári anyag a Ferenc-csatorna építéséről.

A XVII–XVIII. század fordulóján több fontos változás történt. A jelentős felvidéki sörfőzés lehanyatlott, mert a Délvidék Komáromon keresztül a délibb vidéket is ellátta sörrel. Tudni kell, hogy a Délvidéket akkor kezdték intenzíven betelepíteni. A Balkánról bevándoroltak révén kukoricából kovással erjesztett, vadkumlóval ízesített sör lépett a régi helyébe.

<sup>14</sup> Avramović Dr. inž. Teodor: *Privreda Vojvodine od 1918. do 1929/30.* Novi Sad, 1965, p. 164–165.

<sup>15</sup> Gyimesi Sándor: Sör, az égetett bor és a pálinkafőzés. In: *A magyar élelmiszeripar története.* Budapest, 1986

A söripar későbbi történetéről, tehát a reformkor és az I. világháború közöttiről Gallatz János és Kozma Jánosné írásából szerezhethünk tudomást.<sup>16</sup> Ezek is az élelmiszeripar már említett történetéből ismertek. 1840 után Takács Sándor épített szivattyús kutat. Működési elve: ökör vagy ló hajtotta géppel, kavicsra, homokra, faszénre, mint szűrőanyagra szivattyúzták a vizet, s így pótolták a Duna vizét kútvízzel. Legtöbb helyen a sörházakkal együtt járt a pálinkafőzés is.

A szeszgyártás legtöbbször a sörgyárakkal együtt van említve, ilyen a verseci konyakelőállító üzem, a csókai szeszgyár, 89 LE, 41 m (unkás), az újvidéki töményitalgyártó (hiányzik a lóerő és munkáslétszám), a másik újvidéki szeszgyár, 36,5 LE, 45 m, a nagybecskereki szeszgyár, 20 LE, 6 m, a verseci szeszgyár, 25 LE, 54 m, végül a szenttamási, 80 LE, 20 m.

Legvégül álljon itt, hogy sörfőzéshez más ipari tevékenység is kapcsolódott: Dungyerszky Lázárnak gőzmalma, szeszgyára és sörfőzdeje volt Dunacsében, 85 lóerős gőzgéppel 24 munkás dolgozott. A malom alapítási éve 1893. Hogy a gyártott sört el is adják, kocsmák kellettek, vendégfogadók, amelyeket, mint más középületeket is, mérnökök terveztek. Ilyen volt a Bács megyében építendő fogadók 1777. évi terve, szerzője pedig Friedrich. Apatinban az uradalmi raktárt és pincét a csatornaépítő Kiss József tervezte 1783-ban. A vendégfogadó és melléképülete Tallherr nevéhez fűződik, az évszám 1783. A gabonaszárító is 1783-ból való, Tallherr J. tervrajza (hely megjelölése nélkül, valószínűleg típussterv). Uradalmi vendégfogadó és melléképületek készültek Kiss József tervrajza nyomán 1784-ben. A krusevlyai vendégfogadó 1797-ből, a bogyáni vendégfogadó 1799-ből való, az apatini sörház tetőszerkezete 1801-beli. A hódcsági emeletes vendégfogadót Dickmann tervezte (nem Kiss József, mint régebben írtuk) 1809-ben. A vendégfogadók a kamara tulajdonában voltak, és a bérlők fizettek értük. A topolyai Templer Antal urbáliális vendégfogadójának árendája 416 forint 0 krajcár volt, Bas Lőrinc saját vendégfogadóért 4000 forint 0 krajcárt fizetett, a topolyai szárazmalomért Kókai József 25 forint 0 krajcárt, szárazmalomért Kovács Antal, Némedi Mihály, Kocsis József, Takács János, Sütő Jütő József, Kovács Vattai János, Bábi János, Id. Ötvös Mihály, Linder János, Mák István, Nagy Sívó József, Templer Antal két malomért 50 forintot, Misinski Mihály szintén két malomért 7 forint 4 krajcárt fizetett be a megyei pénztárba. Az átvételi elismervény Vaskúton 1814. december 9-én kelt Scultéti István főpénztárnok kezéből. Hogy készítettek-e a szárazmalmokban malátaörletet, nem tudjuk, azt azonban igen, hogy a sörházaknál majd mindenhol volt szárazmalom, s a vendégfogadókban sört is mértek.<sup>17</sup>

<sup>16</sup> Gallatz János–Kozma Jánosné: Söripar. In: *A magyar élelmiszeripar története*. Budapest, 1986

<sup>17</sup> Vajdasági Levéltár, Újvidék, Bács–Bodrogh vármegye 1815/302, latin nyelvű szöveg



Neszmér István és Késmarky 1767-ben összeírja a kocsmák adósságait. Feljegyzéseik szerint Szalay Márton és Illés pivnicai, Schmidt (ó)verbászi, (Új)verbászt csak 1785-ben telepítették), Hegyi József temerini, Christoforus Obermayer ókéri (ma Zmajevo), Tyirity Gyuka, Vándoczy és Atyimov Jovan sovéi (ma Ravno Selo), Somolyani Iván, Ivanenza Ubavin szentiváni (ma Despotovo), Romchányi keresztúri, Freisinger topolyai, név nélküli sziváci, Pirlea Antal kúlai, Majtényi Márton kátyi, Adominya Antal kucorai kocsmái bérlő szerepelt a kúlai disztriktusban.<sup>18</sup>

A néprajzi irodalomból ismeretes, hogy a kocsmái eladást csak az végezhetette, akinek educillum, educillacio kocsmatartási joga volt. Bor, sör és pálinka eladása a kisebb királyi jövedelmekbe tartozott, emiatt sokszor vita tárgya volt.

Kneidinger András kamarai mérnök tervezte meg a kúlai (5. rajz), (ó)verbászi (6. rajz) és sziváci (7. rajz), gajdobrai (37. rajz), a dályai Duna-révi (40. rajz), a Zombor és Bezdán közötti út menti (39. rajz), a hódsági (35. rajz), a csébi malmoknál nyílt (46. rajz), a palánkai (45.), a Kernyaja és Topolya közti út menti kocsmát, a topolyai (34.), Bezdán és Batina közötti (33.), továbbá a bezdáni falusi vendéglátót (26. rajz). Harkai Imre<sup>19</sup> a topolyai építészetéről szóló könyvében közli a topolyai kocsmára leírását, bár a tervrajzát nem ismerte. Ez a kocsmára szerepel az 1790. évi urbáriumban.

Frisnyák Sándor Kneidinger András munkáit ismertetve 21 bellyei (drávaszögi) térképéről ad hírt.<sup>20</sup>

A gyárakból hordóban érkezett sör egy részét kis kézi fejtőkészülékkel palackokba fejtették, és úgy értékesítették. A szabály az volt, hogy mindenki a saját dombornyomású üvegét használta. Ilyeneket gyűjtött Baranyi László újvidéki vendéglős. A lajstromot adalékként írásunk végén közöljük.

Az apatini sörház tervrajza, Kneidinger András alkotása az 1760-as évekből maradt fenn. Címe: „Grund und auf-Riss des Caal Brauhaus zu Apathin.” Másik elnevezése: „Breü haus”, vagyis sörház, továbbá „Bier Kamer”, vagyis sörraktár... A sör az alkoholok közül a legkevesebb szeszt tartalmazó ital, és főként árpamalátából készül. A régebbi okiratokban szaladnak is nevezték, a szláv nyelvből kölcsönzött „slad” (édes) nyomán. De mint ismeretes, ritkábban búzából is készül. A másik nélkülözhetetlen nyersanyaga a komló, melyet már több mint ezer éve használnak ahhoz, hogy elérjék az ital jellegzetes keserűségét. A sört elsősorban azokban az országokban állították elő, ahol az éghajlati viszonyok folytán nem termelt meg a szőlő. A maláta erjedéséhez élesztőt hasz-

<sup>18</sup> Bordaš Atila: Bircuzi i gostionice. In: „Komšija, pa Bog” PČESA. Novi Sad, 1996

<sup>19</sup> Harkai Imre: Topolya építésze. Újvidék, 1991, p. 14–15.

<sup>20</sup> Frisnyák Sándor: Adatok Rakamaz és környéke 18. századi település – gazdasági földrajzához. In: *Szabolcs-szatomári Szemle*, 1978, XIII., p. 103–117.



náltak, ami nagyon hasonlít a kenyéresztőre. A sör alkoholtartalma 3–5%, de gyártanak alkoholmentes sört is. Nagy-Britanniában erősebb és sötétebb sör is készül, az „ail”. A sör sok szén-dioxidot tartalmaz, ettől habzik. A sörgyártás a XVIII. században ipari méreteket öltött.

Johann Wallrabenstein megírta az újvidéki sörházak XVIII. századbeli történetét<sup>21</sup>. A Létünkben megjelent írásunkban erről nem tettünk említést, egy számítógépes kivonat alapján az újvidéki Városi Levéltár anyagára támaszkodtunk. Ignatius von Hayl városi bírósörházát pedig Bevilacqua-Borsody Béla könyve alapján mutattuk be.<sup>22</sup> A másik sörházról, amely Johann Reisernek, a katolikus gyermeksegélyezőnek a tulajdonában volt, nem tudtunk. Mint a felderített szakirodalomból kitűnt, 1748 novemberében Reiser rááll, hogy Hayl sörházában évi 300 forintért dolgozik, holott a fizetése 400 forint volt. Minden sör és pálinka eladásából szerzett forint után 1 grost kap, vagyis 5% jár neki a városi pénztárból.

Az Országos Levéltárban megvan az óbecsei szeszfőző épületének Gwitsch A. készítette tervrajza 1777-ből. A legtöbb szeszfőző a sörházak területén kapott helyet. Így történt ez a magyarkanizsai sörház esetében is, melyet a csatornaépítő Kiss József tervezett, mint említett írásunkból is kitűnt. Szintén az Országos Levéltárban található Kneidenger András tervrajza. Kneidenger Kissék előtt egy nemzedékkel, kb. az 1760-as években járt a Bácskában, s mint magános tervezőmérnök lerajzolta az apatini sörházat és pálinkaégetőt, egyszersmind a vendégfogadót. Más forrásból tudjuk, hogy a bácsi érseki uradalomnak is volt sörháza, s térképén is azonosítható a helye. Mivel a bácsi sörházról nem maradt fenn tervrajz, írásunk függelékeként teljes terjedelemben közöljük az első magyar nyelvű haszonbéri szerződést. Előtte is voltak szerződések, de német nyelven.

A zombori levéltárból tudjuk, hogy Zombor városában is volt sörház, az 1920-as években egy utca nevében maradt meg emlékezete. Szabadkán is volt városi sörház. Régebbi írásunkban bemutattuk a külai sörházat, amely szintén Kneidenger András tervrajza alapján épült fel. Apatinban Tallher mérnök 1793-ban gabonarakárt tervezett, ahol valószínűleg árpát is raktároztak. Ilyen magtár épült a torontáli Szentmihályon is 1805-ben. Sok helyen terveztek vendégfogadó épületeket is, így Bács megyében Pusztá Kután, majd Újpalánkán, Palonán 1805-ben. A Szerém megyei Kameniczen 1790-ben, a torontáli Nagyjécsén, Hódságon emeletes vendégfogadó épült, ezeket Kiss József igazgatása alatt Dickman J. tervezte 1809-ben. Palánkán 1811-ben Böhm volt a tervező. A szerémségi Szuszekén 1791-ben kincstári épület és dohánygyár épült Gnaub A. és Adamich Al. elképzelése szerint. Ugyanekkor bővültek a dohánygyárak, az egyiket

<sup>21</sup> Valrabenštajn, Johan 2002. Istorijat pivarstva u Novom Sadu. In: *XVII stoleće knj. III*, 2006–2012.

<sup>22</sup> Bevilacqua-Borsody Béla: A Délvidék Serfőzése a Hódoltság után. In: I. m., p. 461–463.

Gnauß, a másikat pedig Adamich nagyobbította. 1785-ben a torontáli Partoson Sax mérnök vendégfogadót tervezett, 1785-ben személyesen Kiss József tervezett telepes csúrt és kukoricagórét, valamint öszvérhajtású malmot a Bácskáságba, tehát ezek típustervek voltak. Ugyanő tervezte az apatini Weindeck-féle házat és dohánygyárat 1786-ban. Telecskára 1786-ban új hordóraktárt tervez Shumacher és Walch, valamint ismeretlen zsidelyraktárt. A gazdasági épületek közül Szenttamáson, ismeretlen rajzólótól. 1830-ban a selyemfelügyelőség épületének tervrajza készült el. Ókanizsán 1832-ben Ságody vendégfogadót és annak melléképületét rajzolta meg.<sup>23</sup>

## IRODALOM

- AVRAMOVIĆ, dr ing. Teodor 1965. *Privreda Vojvodine od 1918 do 1929/30*. Novi Sad, 164–165.
- Bács–Bodrog vármegye 1815/302 Vajdasági Levéltár, Újvidék, latin nyelvű szöveg
- BEVILAQUE-BORSODY Béla 1931. *A magyar sörfőzés története*. Budapest
- BORDAŠ, Atila 1996. Bircuzi i gostionice In: *Komšija, pa Bog*. PČESA, Novi Sad
- BORDÁS Attila 2004. Régi sörfőzők, sörházak, szárazmalmok. In *Létünk 3–4*. Újvidék, 191–207.
- CANDOLE, de Alphonse 1894. *Termesztett növényeink eredete*. Budapest, 177–179.
- FRISNYÁK Sándor 1978. Adatok Rakamaz és környéke 18. századi település – gazdasági földrajzához. In: *Szabolcs-Szalmári Szemle XIII.*, 103–117.
- GALLATZ János–KOZMA Jánosné 1986. Söripar. In: *A magyar élelmiszeripar története*. Budapest
- CSENGERY Antal 1856. A komló. In: *A magyar nép könyve*. (Szerk. Csengery Antal–Kemény Zsigmond), Pest, 274–282.
- GYIMESI Sándor 1986. Sör, az égetett bor és pálinkafőzés. In: *A magyar élelmiszeripar története*. Budapest
- HARKAI Imre 1983. *Temerin népi építészete*. Forum Könyvkiadó, Újvidék, 14–15.
- HARKAI Imre 1991. *Topolya építészete*. Forum Könyvkiadó, Újvidék
- HADŽIĆ, Miloš 1954. (szerk.) *Vojvodina*. 1944–1954.
- ERDŐSI Ferenc 1970. *A magyar söripar földrajzi problémái*. Pécs
- JONOVIC, Petar 1998. Kod Štolca na pivo i jauznu. In: *Sveske za istoriju Novog Sada 9*. Novi Sad, 22–25.
- KIŠGECI, Ján 2001. *Svet piva – piva sveta*. Novi Sad, 18.
- KORŠOŠ, Marija–TRIFU, Oktavijan 1978. *Pančevačka pivara 1722–1972*. Pančevo
- MÁK Ferenc 2008. *A délvidéki magyarság válogatott történeti és honismereti bibliográfiája*. Forum Könyvkiadó, Újvidék – Vajdasági Magyar Művelődési Intézet, Zenta, 11.
- MILOSAVLJEVIĆ, Zorica 2009. *Sa Šoberovima nestala karlovačka pivara*. In: *Dnevnik*. Novi Sad, 09. 08. 2009.
- Opština Vršac 1995. Geografska monografija*, Novi Sad – Vršac
- Schuster–Weinfurter–Narziss 1988. *Tehnologija proizvodnje sladovine. Pivarstvo II*, Beograd

<sup>23</sup> Országos Levéltár, Budapest

- Schuster–Weinfurtnér–Narziss 1990. *Tehnologija proizvodnje slada. Pivarstvo I*, Beograd  
*Svet píce* 2008. Adamović Jovan, Ajnhinger Jozef, Bajloni Ignjat (1811–1875), Bajloni  
 Jakov I (1839–1902), Bajloni Ignjat (1876–1935), Vajfert Đorđe (1796–1887), Vajfert  
 Đorđe (1850–1935), Vajfert Ignac (1826–1910)  
 SZABÓ József 1856. A sör. In: *A magyar nép könyve*. (Szerk. Csengery Antal–Kemény  
 Zsigmond), Pest, 147–156.  
 VALRABENŠTAJN, Johan 2002. Istorijat pivarstva u Novom Sadu. In: *XVII stoleće knj.*  
*III*, 2006–2012.  
 VUČO, dr Nikola 1982. Pivara Đorđa Vajferta. In: *Godišnjak grada Beograda XXIX*,  
 Beograd, 53–59.  
 ZIMMERMANN, A. F. 1852. *Ausführliches Lehrbuch der Bier – Brauerei*. Berlin

## I. FÜGGELÉK

A bácsi érseki uradalom sörháza bérbeadási szerződésének okmánya a zombori Történeti Levéltárból, 10 fond 1707/1

### *Haszon-Bérlési Kötés*<sup>24</sup>

Melly az alúl írt napon és esztendőbe az Algs Kalotsai Érsekség ugyan Bátsi Uradalmának Tisztsége által az Kulai Lakos Izraelitával, Basch Izsákkal Bats Várofsában levő Sörház, a Felséges Magyar, Királyi, Udvari Kamara által rendeltetett és tartott Licitatio

Mellett történt ki bérlése iránt, ugy mint a leg többet ígérövel annak, az Uradalom részéről kinyilatkoztatott, a' Bérlő által pedig elfogadott előre valo fentartásával: hogy ezen Haszon-Béri Kötésnek ereje tsak a' felsőbb Helyről meg szerzett Helyben hagyásnak, és az ebbéli járandó Taxának letétele után kezdődik – többnyire a' következő feltételek alatt kötöttet

Először: Az Uraság Haszonbérbe engedi három egymás után következő esztendőkre ugymint 1818-ik Esztendőnek 1-ő Napjátul, egész 1820-ik Esztendőnek December Holnap utolsó Napjáig a' fent nevezett Arendsának

Az említett Bátsi Sörházat, Sörfözést, és Pálinka égetést, szinte ugy Bátsban, Déronyán, és Bátsujfaluban, az eddig szokot mód szerint Sör és Pálinka Mérés Szabadságát oly föltételel, hogy az Uraságnak Szöllő Dézsmájából esendő Törkölet tartozik Pálinkának ingyen kiégetni, az Uraság részéről pedig az égetésre szükséges fa és robott fog adattni.

Másodsor: Mellyekért az Arends tartozik fizetni esztendei Arenda fejébe Három Ezer ött Száz forintokat Bétsi Valutában az az 3500 fl. (forint) és ezen Arendát egészen mingyárt az Sörház által vétele előtt, az Uraság Pénz Tárában bé fizetni tartozik, a többi Arendát pedig

<sup>24</sup> Történeti Levéltár, Zombor 10 fond 1707/1

Fertály esztendőként az Uraság Cassájába befizetni, ellenkező esetben az Uraságnak tellyes hatalmában fog lenni, minden Pör- Patvar nélkül az Arendsának minden Ingó 's Ingatlan, és akár milyen Hatalom alatt találtató vagyonából, egyedül maga hatalmával. Magát ki elégíteni, valamint azon esetben is, hogy ha e' jelenvaló Contractusnak félbe szakítását, vagy elmúlását ne tán idő közben az Arends okozná, és az említett Haszonvételeket ujonnan koltjavetyéltetni, vagy közös egyesség mellett, másnak kiárendálni, vagy az Uraságnak megtartani kellene, ez által pedig Uraság károsíthatna, az illetén Károkat a' fellebb nevezett Arends az egész hátra levő Contractualis időre az Uraságnak megtéríteni szorossan köteleztet, és ezen esetben is az Uraság magának eleget tehet.

Harmadszor: Kötelezi magát az Arends, hogy az ezen Contractusban meghatározott idő alatt semminémü Bérbeli elengedés véget nem fog folyamodni. Ki vévén ha valami különös okbul ezen haszonvételnek egészen el kellene mulni, akkor a fönt levő normalis Rendelesek szerént fog az Dolog elintéztetni.

Negyedszer: Az Uraság Jobágyainak 30 x(krajcár)rokon fellül hitelbe adni, az egész hitelezett Summának elvesztése alatt tiltatik. Továbbá

Ötödször: Meghagyatik az Arendsának, hogy a' Helybéli Elöljárók eránt illendő betsülettel viseltessen mindennémü czivakodást, és káromkodásokat mind maga kerülje, mind a' Cselédje részérül tavoztassa, se pedig effélébe maga bírószkodni ne merészljen, hanem az Uraság Tiszttyének, vagy az Helyben nem lévén, a' Helybéli Elöljáróknak elintézés véget béjeltse.

Hatodszor: Ezen Haszonbérletre, és az előre botsátott, 's a' következő feltetelekre való nézve támaszthatandó akár miféle kérdések, vagy magyarázatok, tsupan a' Fölséges Magyar, Királyi, Udvari Kamarátul. Fognak függeni, és annak elintézésében tartozik az Arendátor meg nyugodni.

Hetedszer: Az Arends Körösztyény Sörfözöt, és Csaplárosokat tartani köteles leszen.

Nyolczadszor: Az Arends szoros kötelességében fog állani, a nékie ezen Contractus hoz tsatolt Inventárium szerént által adandó Epuleteket (Épületeket) mind belső, mind külsőkepen (külsőképen) jó állapotban, és tisztán tartani: azokban semmiféle változást, vagy ujitást az Uraság engedelmé nélkül nem tenni, nevezetessen az Ablakokat, Ajtokat, Zárokat, Kultsokat, Kemenczéket, s más efféléket a birtok ideje alattis igazítani: nem különben az Esztendőként meg kívántató leg alább egyszeri meszeltetést is maga költségével meg tétetni, az Udvarat tsinossan tartani, a Trágyát falak mellé, avagy Istálloban rakásra nem rakni, hanem azt a házi Kertnek javítására fordítani.- Végtére az Arendsának el folyása után, szinte olyan jó állapotban, mint mostan által veszi tartozni fog az Uraságnak minden épületeket által adni.

Kilenczedszer: Valamint minden ki telhető tisztaság, és az épületekre való tökéletesen vigyázás kötelessége tétetett, ugy szinte ha vagy maga az Arends,

vagy tselédjeinek gondatlansága miatt, az Épületekben tűz támadna az esendő Károkat minden fogyatkozás nélkül meg téríteni köteles lészen az Arendás, és ezen esetre le mondván minden Személyes Jussáruul, és Szabadságairul, tsupán az Uraság által hozandó ítéletnek magát egészen alá veti.

Mellynek nagyobb erejére, és bizonyosságára e' jelen való Kötés egyenlő példázatban mind a' két részrül tulajdon alá írással, szokott Petséttel megerősítve kiadott.

Költ Bátsba Karatson Havának 16-ik napján 1817-ben

Csajághij Sándor uradalmi Tisztartó (s. k.)

(Két spanyolviasz pecsét) Jegyző (olv. aláírás)

Iváncsý Károly, Számtartó (s. k.)

## II. FÜGGELÉK

Baranyi László (Újvidék) söröspalack-gyűjteményének lajstroma

1. ПИВАРА И. М. ВАЖФЕРТ ПАНЧЕВО 0,5 l
2. MÜLLER NEDUCSIN ÉS TSA NAGYKIKINDA 0,55
3. PIVARA DUNGYERSKI VEL. BECSKEREK
4. БОРЪЕ ОКОЛИШАНОВ ВЕЛ. КИКИНДА
5. ŠANDOR ZOFFMANN VRŠAC
6. NAGYAPATI BALÁZS SÖRKERESKEDŐ TOPOLYA 0,33 l.
7. DUNGYERSZKY L. NAGYBECSKEREK
8. BRECHER ALBERT SZEGED, DREHER SER 0,50 l.
9. KŐBÁNYA SERFŐZŐ R.T. FŐRAKTÁRA, SZEGED 0,5 l.
10. PIVOVARNA UNION, LJUBLJANA
11. ÖZV. FREUD IZIDORNÉ SÖR NAGYKERESKEDÉSE 0,35 l, ÚJVIDÉK
12. KŐBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZŐ R.T. FŐRAKTÁRA, SZEGED
13. HILLER ÉS STEINITZER ÉS TÁRSAI, NAGYBECSKEREK 0,40 l.
14. DREHER-FÉLE SÖR Teissel Henrik, BUDAPEST VII. DOHÁNY UTCA 51 ELADHATATLAN
15. FABRICA DE BERE TIMISOREANA S.A. TIMISOARA, Aceatsa sticlo este propliotera netrausibila
16. SÖRFŐZDE WINKER ISTVÁN, ÚJVIDÉK 0,33 l.
17. VASS TESTVÉREK, SZABADKA, HORGOS 0,33 l.
18. DUNDJERSKI DEPO, SENTA 0,33 l.

19. DREHER ANTAL SERFŐZDÉI R.T. FŐRAKTÁRA KLOPP J. TÁRSAI, TORONTÁL SZÉCSÁNY 0,40 l.
20. BERGEL LEO, SENTA 0,33 l.
21. KŐBÁNYAI POLGÁRI SERFŐZDE R.T. FŐRAKTÁRA, TEMESVÁR 0,40 l.
22. MILAN NEDELKOV STOVARIŠTE PIVA, SRPSKI ITEBEJ
23. BERGEL LEO, ZENTA
24. DUNGYERSZKY
25. Linzer Bier (gót betűkkel) Eigentum der Ö(stereicher) Brau A. G.
26. MICHAEL KESSELRING, MODOS 0,55 l.
27. SVOJINA IGNJATA SVARCA MOL (cirill betűkkel)
28. GERBER NÁNDOR ÉS FIA SÖRGYÁRA, ÓBECSE 0,40 l.
29. Peschlbräu 1929a
30. SANDOR ZOFFMANN, VRSAC
31. BIER E (az üveg alján) 0,5 l. R 0 z 17
32. GERBER NÁNDOR és FIA SÖRGYÁRA, ÓBECSE 0,35 l.
33. BIERBAUEREI PETERWARDEIN
34. DUNGYERSZKY NAGYBECSKERÉK 0,4 l.
35. KOHN MÓR SZABADKA 0,32 l.
36. HÜTTER FERENCSEVITS SZEGEDEN 0,36 l.
37. Eb/Gr. 0,5 l.
38. SCHLOSS BAUEREI GÖSSERSDORF
39. PIVARA DUNDJERSKI VELIKI BECSKERÉK
40. ПИВАРА ВАЈФЕРТ ПАНЧЕВО 0,45 l.
41. Henrich Hartung Brauerei Langensalca
42. Nikola Keglevič ZAGREB Kustošija Čehoslovačka
43. SÁNDOR ZOFFMANN BIERBRAUEREI WERSCHECZ
44. LUKAS TRAU SZ SEKIĆ
45. DREI EICHEN BRAUEREI BRAU REGISTRIRTEN SCHUTZMARKE, HERMANSSTADT – NAGYSZEBEN
46. DREHER ANTAL SÖRFŐ RAKTÁRA, TEMESVÁROTT 0,42 l.
47. TRADITIONALLY BREWED GUINNES EXTRA STOUT, ST. JAMESS GATE DUBLIN

(A sörgyárak neve a söröspalackon dombormú, a ma használatos vignettákat helyettesíti.)

*Beerhouses, Breweries*

The author reviews the over three-hundred-year history of beer production by taking into consideration what are - according to him - the earliest archive records on the foundation of the “beer brewing company” at Apatin from 1700 up to the 1920s, when every town showing signs of industrialization had some kind of a “beerhouse”. Hops was one of the basic ingredients of beer making, therefore the study, naturally, covers the history of hops production as well. Beer production began to flourish once the vineyards were destroyed by the phylloxera epidemic at the beginning of the 1890s, since beer brewing was the fastest way to replace the shortage of wine.

It is interesting from the history of industry as well that this was the time when steam mills, grain dryers and various distilleries were established, warehouses and cellars designed by architects were built, inns and pubs were opened. These places meant a good source of income for the state as well.

*Keywords:* history of beer brewing, hops, barley, wheat, pasteurization, beer houses, inns, András Hadik, Sándor Zoffmann, Gedeon Dunderski, Ján Kišgeci