

Bordás Attila

## RÉGI SÖRFŐZŐK, SÖRHÁZAK, SZÁRAZMALMOK

---

A sörkészítés sok népnél az özönvíz legendájához kapcsolódik. Mint ismeretes, Isten megparancsolta Noénak, hogy építsen bárkát, de senkinek se mondja meg, mit készít. Amikor a munkának már jócskán volt látszata, az ördög mindenáron meg akarja tudni, mit is csinál Noé. Miután ezt sehogyan sem tudta Noéból kicsalni, hogy leitassák Noét, feleségével árpából és komlóból bájtalt készített, ne tudná befejezni munkáját. Azonban a bárka a következő száz év alatt mégiscsak elkészült, s jött a negyven napig tartó eső.

A sörkészítés legismertebb nyersanyaga az árpa, amelynek csíráztatásával készül a maláta, annak megőrlése után pedig erjesztéssel nyeric a közkedvelt szeszes italt. Azt még nem tudjuk, hogy az így erjesztett folyadékhoz mikor kezdték hozzáadni a komlót. Okmányok első ízben Pipin frank uralkodó idejében említik a komlót (768-ban).

A sör eredete nagyon régi. Az egyiptomi papiruszok szerint már i. e. 2000 évvel készítették és fogyasztották. A szkíták, a germánok és a rómaiak már árpából, kölesből állították elő a részegítő italt, és ebben a hunok, valamint a honfoglaló magyarok sem kivételek. Priszkosz rétor szerint Attila udvarában is körüljárt a camummal telt söröskorsó. „1226-ban Miklós nádor elrendeli, hogy a pannonhalmi apátság udvarnokai az apátság dézsma-árpájából évenként 2-2 akó sört kötelesek főzni, amiből azt lehet következtetni, hogy a sörkészítést háziiparként országszerte gyakorolták. De nemcsak árpából főztek sörszerű italt, hanem Oláh Miklós érsek jelentése szerint az őt kísérő kunok 1536-ban kölesből erjesztettek szeszes italt, s azt nagy kedvteléssel fogyasztották. Ez lehetett az, amelyet Katona szerint *venyerék*-nek neveztek” (Hollós József közreműködésével átdolgozott kiadás, második rész, Budapest, é. n., 576–577. o.) Ma ezt az italt – ahogy Bevilaque-Borsody Béla is – *bózá*nak neveznénk. Mivel sem a bóza, sem a venyere nincs az értelmező szótárban, azért nem is tudhatjuk, hogy ugyanarról van-e szó. A „régiek söre” különbözött a maitól, mert a komló használatáról csak 768-ban történik említés, de Szt. Hildegard rupersbergi apátasszony már 1079-ben nagy nyomatékkal ajánlja.

A malomiparhoz hasonló céhszervezet az idő tájt Magyarországon még nem fejlődött ki a sörgyártásban, de Bártfán volt sörfőző cég. Mivel magasan északkeleten feküdt, a szőlő nem tudott beérni, csak a komló. Bártfa és Kassa

királyi adományvárosok voltak, és megvásárlásukkal több jobbágyfalut vettek meg. Méhsört, azaz márcot meg komlósört egyaránt főztek a XV. és XVI. századi Magyarországon. Gallinczer Lénárt budai polgár mind a két sörfajtát nyereséggel árusította. Nem maga főzte a sört, mert vagyonos polgár volt, hanem sörfőzőmestert fogadott (1525-ben), aki segédekkel végezte a munkát. A bérköltések a sörből származó bevételnek alig 5%-át tették ki, és a karbantartási költségek sem rúgtak többre. A mézet a méhsör készítéséhez vásárolta, és úgy tűnik, hogy a márcot legkevesebb 45% nyereséggel sikerült eladnia. A komlósörből még nagyobb nyereséget vágott zsebre, mert a komló és az árpa saját termesztésű volt. (Buza János: Az élelmiszeripar története a török kiűzetéséig. In: *A magyar élelmiszeripar története*. Budapest, 1986, 20. o.)

A földesúri jövedelmekben volt egy olyan, amelyet az úr minden ellenszolgáltatás nélkül, bizonyos jogok fejében, átengedett. Pénz vagy termény (bér) járt a pusztá és a pusztatelek használatáért, a faluban megszabott úrbéri telek és telektartozék nagyságán felüli földek (Überland) birtoklásáért, továbbá mészsárszék, malom (gabonaörlő, kalló-, fűrész- és lőpormalom), kocsmá, sör- és pálinkafőző, hámor, huta stb tartozott hozzá. A későbbi időkben a bérbeadás árverés útján történt, s nem egy 19. századi urbáriumban mellékletként maradtak meg a „licittationsprotocoll”-ok (Maksay Ferenc: *A magyar kamara archívuma*. Budapest, 1992, 56–57. o.). A földesúri kezelésben álló kocsmá, sör- és pálinkafőző, malom stb. mind több-kevesebb részletességgel kerül megemlítésre vagy leírásra. Erre mi is említünk példákat. De ismertessük azt a két dolgot, amelynek mérése valóban fontos volt: a gabonáról és a sörrel van szó (Bernal: *A fizika fejlődése Einsteinig*. Budapest, 1977, 27. o.).

Magyarország területén az írott dokumentumokban először 1095-ben említik a *komlót* latin nyelvű oklevélben: „Ad caput uallis que uolgo dicitur *Qumlouzuu*” (amit ma komlózónak olvasnánk); később 1208/1359-ben, szintén latin nyelvű oklevélben „Villam *Komlouzorm*”. A sör neve *Matheo Swr* (Sör) vezetéknevében fordul elő 1544-ben, továbbá „Hozattam sert” 1588-ban, „Ser tewlekre” 1436-ban. A komló neve pedig 1240-ben: „Ad quendam vallem que wlgo dicitur *Cumloozo*”, majd 1264-ben „Precedit ad quendam collem *Kumoloumal*”, 1363-ban „Super terra *Komlouzorduk* vocata”, 1478-ban „In alio loco *Komlo* vocato”, 1487-ben Sal. „*Komlo*. *Candela*”, 1529-ben „*Komloth* pro *ceuisia* emi” (Szamota István: *Magyar oklevél szótár*, 1902, 514. és 858–859. o.).

A sörfőzőház említése 1683-ban: „Vagyon egy Nevelő haz *Syndelyes* . . . Ugyan azon Nevelőben vagyon egy Nevelő vagyon *Palyinka* főző kett rézz fazék. Vagyon egy ser Főző *Eöreg Rczz üst*”, „Egy serfőző ház, annak vagyon szalad” (ami a maláta régi elnevezése, a *slad* = szalad elnevezést használták szláv hatásra, mert a Szamota-féle szótár nem is említi a maláta megnevezést).

Előbb 1553-ban „sörfőző üst”, 1674-ben: „sör-korcsma” (Szamota István: *Magyar oklevél szótár*, Budapest, 1902, 858. o.). Szamotát idézzük 1554-ből: „Hozattam sert”, 1588-ból: „Ser tewlekre” a sörfőzőre vonatkozóan 1477-ben: „*Matheus Serfewzew*” 1478-ban: „*Georgius Serfezew*”, 1480-ban: „*Matheo Serfezew*”, 1692-ben: „Serfőzőnek ácsoknak 2 drabantoknak . . . *liba communis per diem nr. 3-3*”. 1683-ban: „Serfőző üstös kemenncze” a serfőző-ház cím-

szó alatt az alábbi idézetek találhatóak: 1683: „Egy serfőző ház, annak vagyon szalad háza”, 1553: „Ser főző yst”, 1636: „Sörfőző üst Nro. 1 Öreg kádak Nro. 2”, folytatva tovább a sörhűtőkáddal vagy -hevítővel 1674-ben: „Ser hivető kis kád”.

A továbbiakban nem a sörgyártást követjük nyomon, hanem a fogyasztását. Ide tartozik a sörkorcsma, -korcsoma fogalomkör. 1674-ben: „Az ser korcsomat az ott valo ser nevelös arenda szerint birja”, 1719-ben: „Báthi korcsmán hasonlóképpen folyt mint Léván: az odavaló lakosok tökéletessége és a mult esztendőbeli restanciájokra nézve elfoglaltatván bor- és serkorcsmájok.”

Idézzünk a sörgyártást levezető iparosok elnevezéséből is, mint amilyen a sörművelő, -mévelő, 1547-ben: „Valentinus Sermwelew”, vagy a hely, ahol ezt végzik, 1596-ban: „Az serneweloben.”

A sörnevelő mesterséggé váló említése 1513-ban: „Johanne Sernewelew”, és a helyiség, ahol nevelik a sört 1696-ban: „Pazdicsei Sernevelóm arendája fl 50, 1697-ben Pazdicson Sándor Soffia udvaram, szolgálók gondviseltsége miá többől ell égett . . . Csak az Csüröm és Sernevelóm maratt meg.”

Sernevelő-ház 1621-ben: „Vagion egy serneweleo ház”, 1634-ben: „Ser neueo ház”.

Sör-nevelős 1596-ban: „Jacobus Serneweleos”, 1674-ben pedig: „a ser korcsomat az ott valo ser nevelös arenda szerint birja” (Szamota, i. m., 858–859. o.).

Hogy mennyire használták a szláv eredetű szaladot, Szamota István is bizonyítja: Szalad . . . malz (ami ma is maláta német nyelven – a szerző megjegyzése) 1506-ban . . . Zalad . . ., 1525-ben De serusia zalad venerunt, 1560-ban Ugyan azon Fogaras városa tartozik szaladot csinálni.

Szaladáztató-ház (1634): Szaladsztátó (így) házban.

Szalad-ház (1683): Egy serfőző ház, annak vagyon szalad háza.

Szaladszárasztó-ház (1634): Szalad száraztó haz.

Szaladszárasztó-kemence (1683): Szalad szaraszto kemencze.

Szalad-válu (1683): Egy szalad vally (vallo?) (Szamota, i. m., 878. o.).

A délszláv vidékek középkorú latinságát feldolgozó szótárban (Lexicon latininitatis medii aevi Iugoslavic, fasciculus V. Zagabriae MCMLXXV, 859. o.) találjuk a következőt: *pivar*, *piuvar*, *pywar*: „tko vari pivo, tj. piće od hmelja i ječma spominje u zagrebačkim dokumentima iz 1360, 1443” továbbá említi: a *piuwar* (*pivar*) Barthlomei, tu je i 1420. *pivaricha* (*pivarica*) . . . „koja vari pivo, tj. piće od hmelja i ječma . . .” 1420 . . . „Agicha *pivariach* . . . victualium directam mediatatem eidem dare assumpsisset.”

Vladimir Mažuranić szótárában így fogalmaz: (*Pravno-povijesni rječnik*, Zagreb, 1908–1922, 925. o.) *pivar*: „. . . isto što i pivovar, braxator, cerevisiator”, „*Pivo*: izvorno znači potio, pak sicera, napose cerevisia; obćenito dakle svaki napitak . . ., pak opojno piće, napokon vareno pivo, vareno piće, a u tom značenju i piva . . . Točenje vina, kak žganice i pive kojeh napitkoh pripravljanje samomu gosponu zemelskemu dopušćeno je.”

Az 1792. évi összeírás Pesten a kézművesek mellett egy serfőzőt is említ (Horváth Mihály: *Az ipar és kereskedés története Magyarországon*, Budán, 1840. Hasonmás kiadás 1984, 213. o.).

Érdekes idézni a *Révai kereskedelmi, pénzügyi és ipari lexikont* (IV. kötet, P–Zs, Budapest, 1931, 143. o.), amelyben hosszan ír a sörgyártásról. Ott olvassuk, Európában a sört már a XI. században kolostorokban főzték, a komlózás is a kolostorokban folyt, a XIV. századtól már a városokban is, a 19. századtól pedig a sörgyártás nagyiparrá fejlődött. Jan Kořan (Pivovarnictvi a lihovarnictvi in Luboš Nový: *Dějiny techniky v Československu*, Praha, 1974, 188–191. o.), a hírneves cseh sör történetéről azt írja, hogy Prágában az első sörház 1082-től működött. A sört búzából vagy árpából és természetesen komlóból készítették. Eleinte a sörfőzés és a maláta-előkészítés külön folyt; az egyik mesterség a malátázó (brrascarii, vagy csehül sladovnik) volt. A sörfőzés és malátázás a polgári tanács hatáskörébe tartozott, de nem számított mesterségnek. A malátát mogyoróvesszőkön szárították, ügyelve arra, nehogy túlegjen. Füsttel szárították. A malátát aztán malomban megőrölték, és zsákokban küldték a sörházba. A maláta fehér búzából vagy vörös árpából készült. A megerjedt sört már az 1400-as évektől fonott vesszőn szűrték le. A már megerjedt és leszűrt félterméket a komlóval együtt rézüstben főzték.

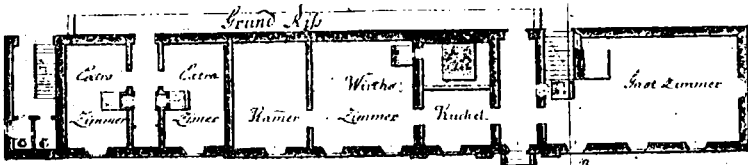
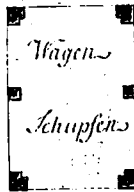
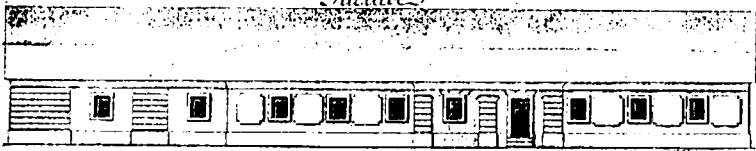
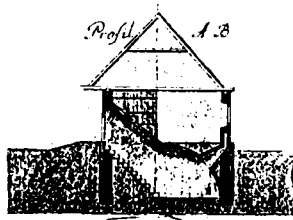
A világos sör főleg búzából készült, könnyűnek számított, de rövid ideig volt használható. Árpából készült az „öreg”, erősebb sör. Abba több komlót tettek, és tovább hagyták érni. A legerősebb a márciusi sör volt (cerevisia mariana – břežňak), amelyet mint neve is mondja, márciusban készítettek Prágában.

A sört malátából, vízből, komlóból és sörélesztőből készítik, külföldön még búzából, rizsből, kukoricából is. A kukoricadarát (grízt) nálunk is szívesen használják a modern sörgyártásban, mert szép sárga színt ad az italnak. A kivonat könnyen emészthető fehérjékből, peptonokból, dextrinből és foszfor-savból áll. Az utóerjedés miatt sok szénsavat tartalmaz, ami üdítővé és habzóvá teszi. A gyártás árpacsíráztatással kezdődik, és ekkor zöldmalátát kapunk. A maláta további gyengébb vagy erősebb pörkölésével, szárításával nyerjük a különböző sörfajtákat. A malátát meg is kell őrölni.

A régi sörházak mellett rendszerint volt állati erővel működő szárazmalom. A kalocsai érsekség sörházának hajómalmokban is őröltek malátát, vagyis szaladot. Mivel szárazmalmot mindenhová lehetett telepíteni, azért a régi sörházak is ezt használták. A vízimalom meg a szélmalom inkább helyhez kötött volt. Az előbbi folyóvízhez, az utóbbi pedig széljárta magaslatához volt kötve. Köztudott, hogy Bácskában a Tisza mentén építettek szélmalomokat, a Szabadka–Verbász vonalától nyugatra viszont nem.

Visszatérve a sörgyártáshoz, a megdarált, vízzel kevert malátát cukortalmú cefrévé nevelték, amelyet vagy az angol–belga infúziós módszerrel vagy pedig sörgyáraink dakokciós módszerével alakították át. Az előbbi, a teafőzéshez hasonló, az utóbbi pedig abból áll, hogy a cefrézőkádából kiszivattyúznak egy kis mennyiséget a cefrézőüstbe, majd felforralják, és ezt addig ismétlik, amíg el nem éri a cukrosítás optimumát, a 75 fokot. Az édes cefrét szűrővel különítik el a törkölytől, és órákon át főzik. A cukrosítóanyag a diasztáz fer-

PLAN N<sup>o</sup> XX  
 Das nach Temerin. angelegene, große Wirtshaus betreffend



Entworfen von Joseph von Hoffmann  
 gezeichnet und kopirt von Joh. Sauerwald

Kiss József: A temerini vendégfogadó tervrajza

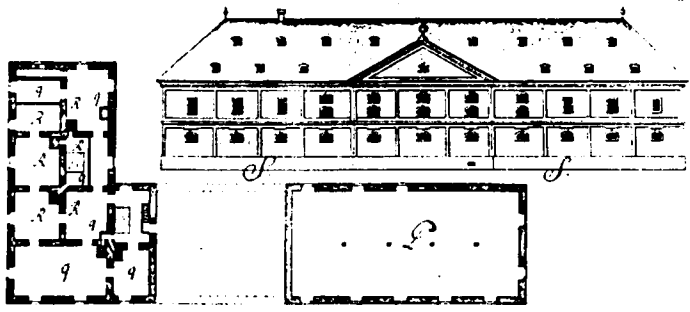
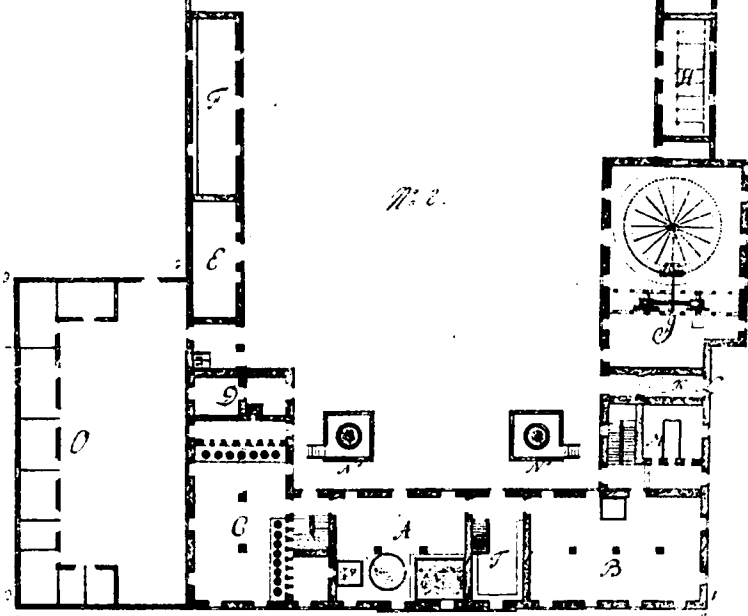
mentum. Az édes cefrét szűrőssel választják el a törkölytől, majd főzőüstben órákon át főzik és komlózzák. Ez idő alatt teljesen megtisztul, és tiszta sörlévé alakul át. A forró sörlevet valamikor bárkákban hűtötték le az erjedés hőmérsékletére. Emiatt a sör elronthatta az ízét a levegőből származó vadélesztők miatt. A múltban a márciusi sört tartották a legjobbnak, mert akkor még tiszta volt a levegő, a külső hőmérséklet pedig már megfelelő. Bárkákat ma már nem használnak, hanem a sört zárt csőrendszerben hűtik. A felhasznált élesztőtől függően készülhet alsó vagy felső erjesztéssel. A sörnél nincs utóerjesztés, mint a többi szeszféle gyártásánál. Az erjedés után nagy hordókban még ászokerjedésnek vetik alá. Ez az alsó erjesztéssel készült export sörnél jóval hosszabb ideig tart, mint a felső erjesztésű gyors fogyasztásra szánt sörnél.

A továbbiakban bemutatjuk a kukoricából készült italt, a kukoricásört vagy a bózát. Egykor a kunok hozták Magyarországra, de nem kukoricából, hanem kölesből főzték. Bánát egyes helységeiben „Bozadi Basi”-k (bózas bácsik) dolgoztak. Ők boszniai származású muzulmánok voltak. Az utcákat járva árusították a sárga színű habos italt. A nagy fakupákban, török módon, jégdarabokkal hűtötték a folyadékot. A fakupán rézdíszek voltak, s ott csüngtek a pléhbögrék is, amelyekből itták. Egy másik kupában tartották az öblítővizet. „A Bozadi dallamos melódiával énekelte: »Bóza, bóza, hladná bózá!« (Bevilaque-Borsody Béla, i. m., 461. o.). Abdulah Škaljić *Turcizmi u srpskohrvatskom-hrvatskosrpskom jeziku* című művében, (peto izdanje, Sarajevo, 1985, 149.) a bozáról (pers.) ezt írja: „1. Ismert savanyú ízű ital, amelyet kukoricalisztból készítenek.

2. A tatár-bózát (buza) a földművesek készítik kukoricatésztaiból.” Hagyják megsavanyodni, és nagyon kellemes ízű italt kapnak belőle. Főként nyáron készítik. A tésztát összetörik, forró vizet öntenek rá, és meleg helyen 24 órát hagyják savanyodni. A sült próját is hozzá lehet adni, amitől még jobb ízt kap. Ezt az italt *tatár-bózának* nevezik. Leginkább böjt idején fogyasztották.

Vidékünkön valamikor olyan fejlett volt a sörfőzés, mint a Dunántúlon vagy a Felvidéken. A 18–19. században a Délvidéken több virágzó serfőző cég volt mint a 15–19. századi Magyarországon. A népi sörfőzés nem német, hanem török jellegű volt. A délvidéki német városokban és falvakban ugyanakkor a népi német serfőzésen megmutatkoztak a francia serfőzés jellegzetességei is. Ez észrevehető volt az első magyarországi serfőzőiskolában, a munári kolostor mintagazdaságában is. 1720-ban Bács községben egy, a Péterváradisáncban (a mai Újvidéken) pedig két serfőző működött. Apatinban már 1700-ban létezett egy serfőzőtársulat, amely első céglevelét 1770-ben, a másodikat 1817-ben nyerte (Bevilaque-Borsody Béla, i. m., 459. o.). Torontál megyében a nagybecskereki serfőző cég 1818-ban kapta meg céglevelét. A Bánságban 1818-ban Pancsován meg Fehértemplomon volt serfőzőház. Az említett sörházakon kívül, akik a környező serfőző céhek tagjai, csak egyes alkalmakkor főztek sört, így a határőrvidék keleti részén a granicsárok – főleg búcsúk alkalmával – kukoricából egy nem kellemes ízű, sajátosságos sört főztek. Ezt kovással erjesztették, és vadkomlóval főzték fel. Mercy gróf délvidéki hadjárata idején tábori sörfőzőket működtetett. Az 1524-ben alapított bezdini kolostort

Bräuhaus in Kula. A Die Bräu-  
stadt. B. unlt. tann C. Brandweinhaus. D. Bräu-  
Stueckts Wohnung. E. Bändercy. F. Schweißkalt. G. Schöpfen.  
H. Pferd stall. I. Muhl. K. Auktlers Wohnung über  
dem eingang L. M. Wra N. Brün. O  
Schweißkalt. P. Schwelz über denen mauren  
Lund. Q. Kustners Wohnung über denen  
mauren. R. bräuers Wohnung über denen  
mauren y. S. aufriß des Bräuhaus.  
T. Bier kammern.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100  
 Schauer Kofli  
 1777

Kneidinger András: A kúlai sörház és pálinkafőző

1752-ben Dionisije Zirojević (1720–1799) görögkeleti rendházfőnök vezette, és ösztönzésére 1600 holdas mintagazdaságot rendezett be a kolostorhoz tartozó Munárfaluban. Volt ott halastó, pálinkafőző meg serfőzőház. E kolostor egykor Pécskához közel, Arad megyében feküdt. A munári mintagazdaságot, vagyis annak sörházát az első magyar sörfőző szakiskolának tekintik, melynek sajnos később nem volt folytatása.

A határőrvidéki románok a Braga nevű sör, vagyis kenyérsör előállításával foglalkoztak. Hasonlított a ciberéhez, és a 18. századtól terjedt el. A kukorica kiszorította a kölest, azt is használták italkészítésre. Erjesztőként a kenyér kovaszát használták.

A sört fogyasztani is kellett, így sorra alakultak a vendégfogadók. Kneidinger András vidékünkön többet is tervezett: a kúlait, a verbászit, a szivácit, a kolutit, továbbá a bezdáni falusi vendégfogadót, a Krnjaja és Topolya közötti csárdát, a bresztováci fogadót, a Bezdán és Batina közötti révnél lévő épületet a Dunán, a topolyai, a hódásági, a gajdobrai meg a Zombor és Bezdán közötti csárdát, a dályai kompnál lévő épületet meg a csébi malmoknál levő fogadót. Természetesen különbséget kell tennünk a kocsmá meg a vendégfogadó között. A kocsmáknak volt nyitvatartási ideje, ellenben a vendégfogadónak meg a csárdának nem, hiszen állandóan az utazó rendelkezésére állt. A csárdában lakott a vendéglős, és ott vendégszobák is voltak.

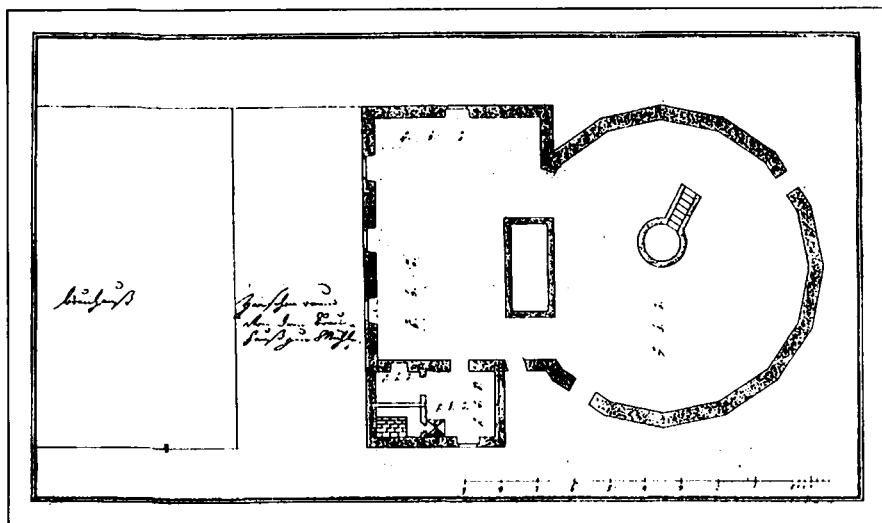
Kneidinger András volt az első, aki vidékünkön szakrális objektumokat is tervezett, amelyekről Balla Ferenc és Harkai Imre értekezett (Balla Ferenc: *Bezdán története a kezdetektől 1914-ig*. Bezdán, 1993, 26. kép, 57. o. és Harkai Imre: *Topolya építészete*. Újvidék, 14. o., 4. ábra). A Kneidinger-féle tervrajzokon nincsenek jelölve a pincék, ami nem jelenti azt, hogy nem léteztek. Az 1870-es évek végén Kiss József már pincét is tervez a temerini vendéglőhöz.

A török kor végén Bács megyében (ahova akkor még nem tartozott Szabadka és a tiszai határőrvidék) 16 malmot, 10 pálinkaégetőt, 14 serfőzőműhelyt és 29 kocsmát írtak össze (Dudás Gyula: II. 1. Régi iparunk és a céhek. In: *Bács-Bodrogh vármegye egyetemes monográfiája*, II. kötet, Zombor, 1896, 443–445. o.).

Cothmann Antal a m. kir. udv. kamara tanácsosának jelentésében (aki 1763-ban körüljárta a Bács kerületi kamarai pusztákat) csak egyetlen sörházat említ, a kúlai „*díszes sörfőző házat*”. (Cothmann Antal, a m. kir. udv. kamara tanácsosának jelentése a Bács-kerületi kamarai puszták állapotáról. 1763. Dec. 28-án. In: *Szabadka Sz. Kir. Város községi főgymnásiumának Értesítője az 1887-88 tanévről*, közli Iványi István, Szabadka, 1888, 41. o.). Cothmann még egyszer említi a sörházakat: „Az uradalomnak a sörfőző, a pálinkaégető és a téglalapításra évenként roppant sok fára van is szüksége, erre a célra soha sem szoktak fát kivágni, mert az egész szükséglet a ledőlt fából is kikerül” (Cothmann, i. m., 63. o.).

Az apatini serfőzőket 1770-ben említik mint céhbeli mestereket. A már említett megyei monográfiában Roediger Lajos 3. Iparunk a jelenben című fejezetében ezt írja: „Sörfőzőgyár volt 6, termelt 35, 575 hl. sört.” Mezei István *Az ipar fejlődése Bácskában* című könyvében csak ezt írja a sörgyártásról:





*Az újvidéki sörház ökörhajtású tiprómalma*

„A bácskai összeírás 1910-ben csak két sörgyárt említi, éspedig Óbecse – Gerber Nándor és társa sörgyár és jéggyártó, 1848-ban alapítva, amelynek 45 + 8 lóerős gőz- és 12 LE dinamo motorja és 59 munkása volt, és 30 000 hektoliter sört termel évente.” A gyárat modernebbnek írja le a következők: „Apatin – Aman József és társa, 1892-ben alapítva, a gőzgépe 40 LE, az évi termelés 12 000 hektoliter. Ezenkívül említésre méltó Winkle István újvidéki sörgyára, amely 10 000 hektoliter sört gyárt évente, és 15 LE gőzmotorral rendelkezik, a munkások száma 20.” (Mezei, Stevan: *Razvoj industrije u Bačkoj*. Novi Sad, 1959, 159. o.)

Az egykori bácskai serfőzdek közül egynek – az újvidékinek – megmaradt a tervrajza és a számlája is. 1755-ben ugyanis, miután a valószínűleg bajor származású Ignatius von Hayl mester családi okokból külföldre távozott, a városi magisztrátus bérbe akarta adni a serfőzdejét. Az erre vonatkozó kiírás a számlával együtt Pestre is eljutott. Setele Simon pesti városi serfőzdmester 1751-ben perelni akarta Haylt, mert 99 forinttal és 90 dénárral tartozott neki a komlóért. Ez ügyben a pesti városi tanács 1752. október 19-én levélben fordult az újvidékiekhez, s ők az október 28-án keltezett válaszlevelükben arról tudósítanak, hogy az adóst nem lehet bíróság elé idézni, mert külföldre távozott.

A leltárról Bevilaque-Borsodi Béla írja, hogy az rendkívül jelentős, mert tárgyilagos felbecslés alapján készült, és meghatározza a serfőzde egyes részeinek az árát is.

A Magyar Országos Levéltár régi tervrajzgyűjteményében található az újvidéki serfözde szárazmalmának az alaprajza, továbbá a külai serfözde tervrajza, amelyet Kneidinger András (Andreas) vetett papírra az 1760-as években. Az apatini szintén az 1760-as évekből, valamint a Kiss József által tervezett kanizsai serfözde tervrajza itt is látható.

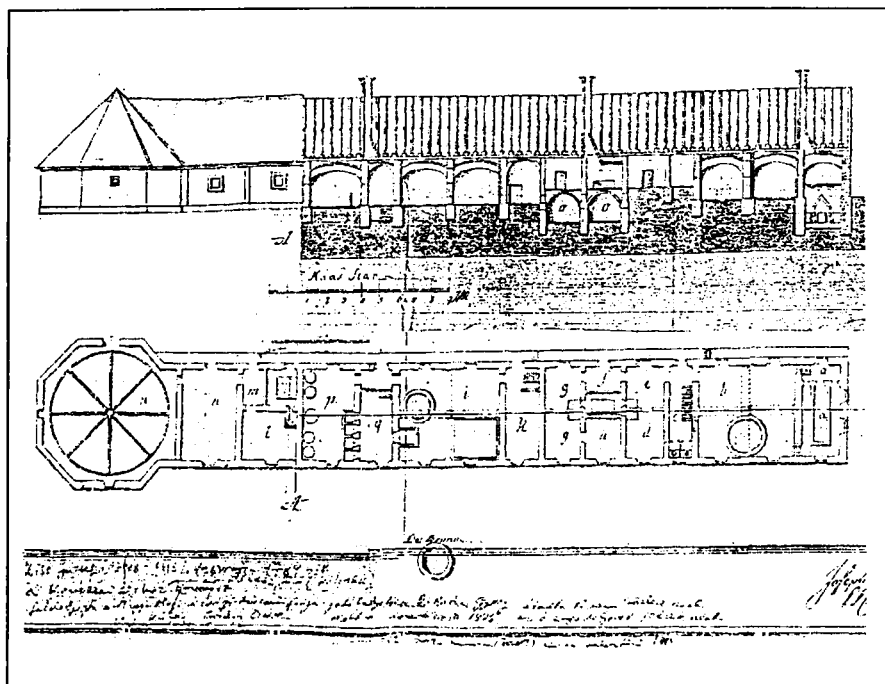
A külai és az apatini sörház szárazmalma nem egyforma típusú. A külainál a járókerék fölött volt elhelyezve a két orsó, amely a két pár malomkövet hajtotta. A szárazmalmok tipologizálását Balázs György végezte el (Balázs György: *Életerővel működő malmok a Kárpát-medencében*. Kandidátusi értekezés tézisei, Budapest, 1996). Ő nem említi a Kneidinger-féle sörház-szárazmalmokat. Azt emeli ki, hogy: „az alul és felülhajtó szárazmalmok elterjedésében a mérnökök, építőmesterek, különösen pl. Gaßner Theofil, Bihar vármegyei földmérnöke [. . .] akinek terve a 18. század végén eljutott szerte az országban”.

A rézmetszet vízjegye: „C et IH onic, Signo:” Barb Gundlin Caat Calorg, a kísérőszöveg ráragasztva, Sabján Tibor kutatása szerint az eredeti az Országos Levéltár Kamarai Levéltár T. 62. 193:1, másolata a szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum tervtárában TAGY/725 (Sabján Tibor, 1984. 4. 6. Kelt levele alapján). A Magyar OL hozzá kapcsolt iratokat E.58 1780. Áprl. 395 jelzet alatt őrzik. A Gaßner-féle szárazmalomterv szerintünk kivitelezhetetlen volt, mert három pár lovat állított volna be a három- és négykőpáros malmokba.

Josephus Desoliar (?) aláírásával 1780 áprilisában a latin nyelvű okiratban olvasható, hogy a Gaßner-féle tervrajzot száz példányban nyomtatták ki, mielőtt 1780. március 30-án Bécsből elküldték volna a K. K. Hof Rescriptet, amelyet április 8-án prezentáltak. Az ülés 4. pontja így szól: „Önöknek egy rézkarcolatos nyomtatványt küldök, amelyet Theophil Gassner mérnök talált föl. A malom mindenféle kegyelmes hitszónoka olyan, mint a mi koronánk és a kamaránk. A mi hatalmunk becsül minden irányt, aki a vízimalmoknál jelleskedett, bíraskodott, a közönség javára.” (Az okiratokat dr. Janko Ramacs fordította latinból szerbre, szerbről pedig e sorok írója magyarra.) Legtöbben nem ismerik a malomtörténeti irodalmat, és azt hiszik, ezek az első szárazmalomtervek, pedig vidékünkre vonatkozóan 1615-ben Verencsics Fausztusz csanádi püspök tervrajzkönyvében is van egy, amelyben két számár húzza a járókeréket, amely a középen hajtott szárazmalom típusához sorolható be.

Ilyen tervrajzok már jelentek meg könyvekben, az egyik ilyen Moole Boek *Architectura Mechanica* Pieter Linpergh Amszterdamban kiadott könyve. Nekünk alkalmunk volt átnézni a pécsi egyetemi könyvtárban a frissen érkezett Horthy Istvánné hagyatékából odakerült műszaki könyveket. Ezek a kézikönyvek rendelkezésükre álltak az akkori mérnököknek, és bizonyára használták is. Kiss József csaknem sematikusan ábrázolja a kanizsai sörház külső nézetét. Alaprajza nem részletes.

Az újvidéki tiprómalom tervrajzát Balázs György közölte két alkalommal is (Balázs György: *Életerővel működő malmok az Alföldön* a XVIII. és XIX. században. In: *Építészet az Alföldön*. Nagykovács, 1989, 267., 19. ábra, valamint előbb a *Pčesa* által szerb nyelven, *Žito* gyűjtőcím alatt [ott a Gaßner-féle Ba-



Kiss József: A kanizsai sörház

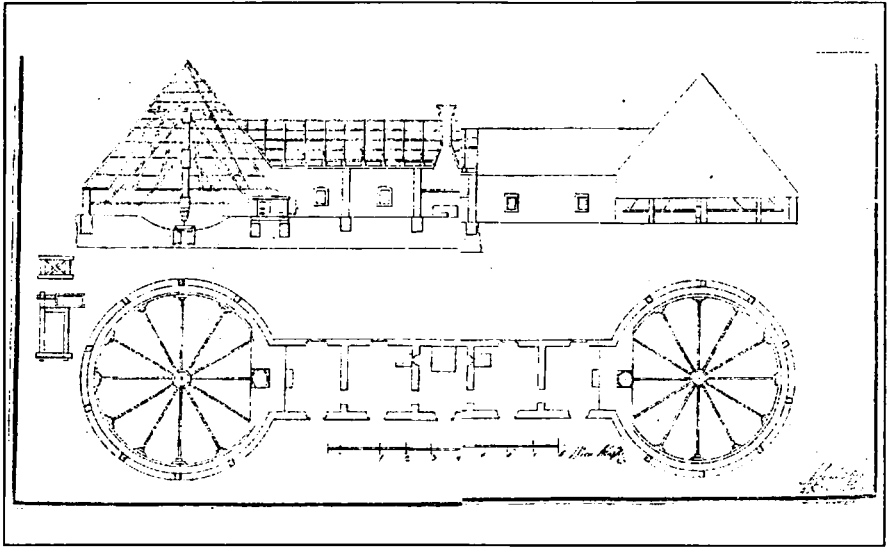
láz is meg Aleksandar Tasić zombori levéltáros is közli, lásd: *Žito Pčesa*, Novi Sad, 1988-ban], ezután Balázs György: Életerővel működő malmok a Kárpát-medencében, il. Típrómalomok. In: *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közlemények*, 1986-87 separatum, 432. o., 14. ábra).

Szólunk az apatini serházról is, amelyet az apatini urbárium említ. A budapesti Magyar Országos Levéltárból Hans Jurg közölte 1940-ben (Jurg, Hans: *Apatin, Apatin 1940*, 53–54. o.). A leírás pontos címe: *Urbaria et conscriptiones Fasc. 187. és Apatinban készült 1791. június 22-én*. Az urbárium 126 oldalon írja össze Apatint és a benne találhatóakat.

Van egy sör- és pálinkafőző, malátamalom és malomház és az ököristálló, majd egy kisebb melléképület. Ezek az épületek az újonnan épített vendéglővel egy teret alkotnak (a régi piac), az utca pedig a mai Sörház utcát (Bracuhausgasse) alkotja.

A sörház sarkán, a pálinkafőző egész hosszában és szélességében a piac felé mind a két épület között hosszú fal van, be- és kijáráttal. Jobbra a bejáráttól volt a serfőzőmester lakása.

A sörház épülete jó anyagból készült, ide tartozott a kocsiszín, a lóistálló, a serfőzőmester lakása, a pálinkafőzde meg a pálinkafőzőmester lakása. A sörház és a Nagy mocsár utca 132. sz. között lóhajtású malom volt, nyolc öl átmérőjű, zsidelyes.



*Kiss József: Bácskai (száraz)malom tervrajza*

Itt idézzük Cothmann Antal m. kir. udv. kamarai tanácsos jelentését a bácskerületi kamarai puszták állapotáról. Az 1763. december 28-án kelt jelentés Iványi István fordításában jelent meg. Kúlára 1763. július 17-én reggel érkezett: „Minthogy tudtam, hogy Kula körül néhány nagyobb puszta van, azért e napon csak a dülöfélben levő templomocskát és a *díszes sörfőző házat látogattam.*” Tehát a kúlai sörház ekkor már állt, Apatin leírásánál pedig nem említ sörházat, ami nem jelenti azt, hogy Apatinban akkor nem volt sörház.

Vidékünkön az első lendület után a budapesti kőbányai sörok voltak ismertek, de a nagykereskedők saját palackjukban adták el a sört. Ilyen volt Zentán Berger Lóó kereskedő (Andruskó Károly zentai festőművész közlése, sz. 1914), Újverbászon pedig a Vasić és Gvozdenović cég foglalkozott vele. Vasićnak a mai Euroagent helyén volt a palackozója. Ez a kereskedő Óverbászon a kisipart űző sörházban, Bernhard Dánielnél tanulta ki a mesterséget. Bernhard vendéglősként volt bejegyezve, és nála volt alkalmazva Hartmann Zsuzsi is, akit 1917. május 10-én jelentett ki a tulajdonos (l. a verbászi ipartestület irattárában a munkaadók jegyzékében, 345. o.). Neki jégverme is volt, meg szóдавизet is árult. Gvozdenović, ragadványnevén Abiszinac is vendéglős volt, és a fia szerint nagy hordókban kapta a sört Becséről, amit meg kellett főzni, vagyis pasztörizálni. Slobodan Šuvakov (sz. 1924-ben) adatközlőm szerint a malátaacsíráztatást, a malátaaszalást, továbbá az erjesztést is az óverbászi (későbbi általános iskola, most meg a Dodge autójavító műhely) kis kapacitású sörházban végezték. Ebben az épületben tevékenykedett a sörház után a Sokol Egyesület, majd az óverbászi általános iskola költözött a helyére. Branko Đakonović, az iskola egykori igazgatója szerint az épület alatt nagy pincék voltak, amelyeket később földdel töltöttek fel. Mára csak egy kisebb pince ma-

radt meg, a tulajdonos az óverbászi technikai iskola, az autójavitó Dodge csak bérlí az épületet.

Mezei István a bácskai ipartörténetben csak az 1898. évi sörgyárakat említi, Apatinban Aman és társai sörgyárát, akié a kúlai is, Laza Dunderskinek Csében van sörgyára, az óbecsei sörgyár Gerber Nándor tulajdona, az újvidéki pedig Winkle Istváné. Az óbecsei sörházról van egy térkép, amelyre a hajómalmok helyét rajzolták be. 1883. július 21-én Jókai István királyi folyamfelügyelő hitelesítette, a sörgyár helye satírozott.

Az 1895. évi Bács-Bodrogh vármegyei monográfia azt írja, hogy 1699-ben 17 sörház volt Bácskában (Szabadka és a Tisza menti határörvidék nélkül). Tudjuk, hogy kisebb sörházak voltak Szabadkán a mai Kálvária helyén (Beszédes Valéria szíves közlése alapján). A zombori Történelmi Levéltárban őrzik a zombori magisztrátus sörházának iratait, amelyet mindig kiadtak árendába, ilyen sörháza volt a kalocsai érsekség bácsi uradalmában is. A bácsi sörházat Erti János bérelte.

Teodor Avramović szerint az apatini sörgyár alapítási éve 1820, de ismert az 1791. évi urbárium, ahol a sörház már létező üzem. Kneidinger Andreas (András) terve pedig az 1760-as években készült, mert ő akkor dolgozott vidékünkön. A nagybecskereki alapítási éve 1887, a verseci 1859, a pancsovaié 1790, az óbecseié 1824, a csébié pedig 1893. Szerintünk minden adat vitatható. Lehetséges, hogy addigi sörházakat neveztek sörgyáraknak.

Egy 1907-ből származó forrás (*A Hazai Ipari Beszerzési Források*, Budapest, 1907, 159–161. o.) vidékünkön az alábbi sörüzemeket jegyzi: „Aman József és társai sörfőzdéje, Apatin 60 HP (lóerő), 20 munkás, sör; Dungyerszky Lázár sörfőzdéje, Dunacséb, 10 munkás, sör; Dungyerszky Lázár sörfőzdéje, Nagybecskerek, 6 HP, 21 munkás, sör; Gerber Nándor és fia sörgyára, Óbecse, 47 munkás, sör; Weifert J. M. sörgyára, Pancsova, 50 HP, 60 munkás, sör és maláta; Winkle István sörgyára, Újvidék, 12 HP, 18 munkás, sör; Zoffmann Sándor sörgyára, Versecz, 60 HP, 20 munkás, sör, szárított malátatörköly, malátakarmány.”

Az újvidéki magisztrátus irataiban több adatra bukkantam a sörgyártással kapcsolatosan:

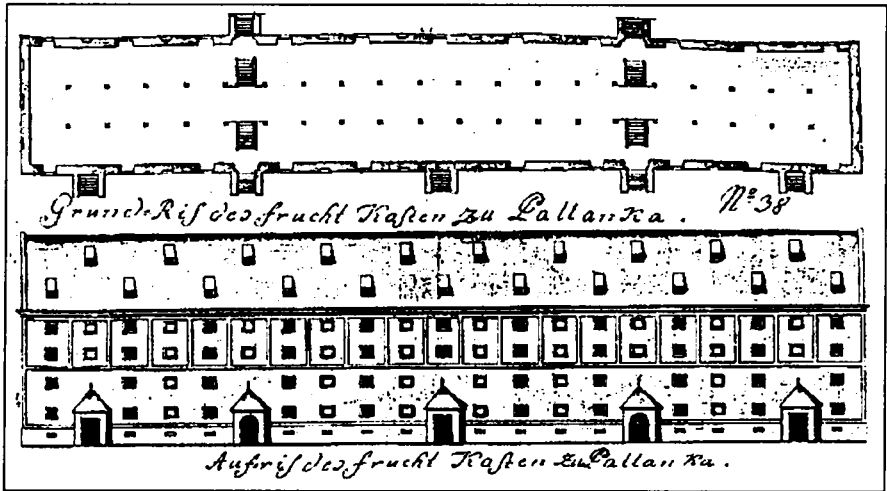
1748 Beno Patenkoster aradi sörgyártó értesíti a magisztrátust, hogy nem tud kölcsön adni 2-3 ezer forintot, mert a pénzt már kölcsön adta, de a városnak saját részével tudja, amely a templom tornyán van.

1748 Pénz előszámítási és pénzelszámolás, amelyet Ignatius Hayl szenátor-nak kell befizetni elhunyt Jochann Reizer hagyatékába, a sörház javítása végett.

Kopia 254 forintos váltóra, Ignatius Hayl fizette be a Reizerék sörházának átvételére.

1755 A sörházak és a pálinkafőzők számának megállapítása, amelyeket ki lehet adni.

1756 A pozsonyi királyi kamara parancsa, hogy megfizettessék Michael Braunraschtól, akivel szerződést kötött a Hayl-féle sörház, itt megerősítve.



*Kneidinger András: A palánkai gabonaraktár tervrajza*

1756-ban Szerződés a magisztrátus és Braunrasch között az Ignatius Hayl sörháza bérlése ügyében.

1756-ban A kamara Pozsonyból kéri, hogy a magisztrátus oldja meg a város és a sörház bérlője, Michael Braunrasch vitáját.

1756 Újvidék városa és Michael Braunrasch, Franz Hartinger és Franz Stohmmeier közötti szerződés a sörház bérletéről.

1758 A helytartótanács előírja, hogyan lehet bérbe adni a földet és a sörházat a gazdaság fejlesztése miatt.

1759 A magisztrátus értesíti Michael Braunrascht, a sörház bérlőjét a bérlet árának növekedéséről.

1760 Szerződés a város és Michael Braunrasch között a sörház bérlése ügyében.

1760 A kamara Pozsonyból értesíti a magisztrátust, hogy érvényes a szerződés a sörház bérléséről a város és Michael Braunrasch között.

1760 A magisztrátus értesíti a kamarában Grassalkovits grófot, hogy javult a város gazdasága a magisztrátus restaurációjával, mivel bérbe adták a sörházat 6 évre 18 500 forintért.

1761 Komisszár és inspektor látogatása a sörháznál. Utasításokat adtak ki, amelyeket a sörháznak be kell tartania.

1762 A helytartótanács kéri a magisztrátustól, hogy küldjön jelentést a sörház bérlőjétől, Michael Braunraschtól arról, hogy elállt a szerződéstől, a városi vezetőség önkényeskedéséről. A magisztrátus válaszában közli, hogy eláll a fekete sör gyártásától, mert az a város érdeke.

1762 A pesti sörgyártó céh értesíti a magisztrátust, hogy a Braunrasch sörházban meg kell tartania a „Mutterbier” nevű sör gyártási jogát, két sörgyártót meg kell büntetni, mert a céh szerint nem lehet többet fizetni annál, amit Braunrasch fizet.

1762 A május elseje és december 31-e közötti kiadások számlája.

1763 Számla a megvett búzáról és árpáról az újvidéki sörház részére 6-tól 16,34 forintig.

1764 Pénzügyi elszámolás a városi pénztár és a városi sörház között.

1765 Pétervárad parancsnoka, Vulfen, értesíti a magisztrátust, hogy a hajók a Braunrasch sörháznál, a híd vezetőségénél (Brückamtnál) kötöttek ki és nem foglalnak helyet a kikötőben.

1765 A városi pénztár és a sörház elszámolása, amelyen bemutatják a beszerzett anyag költségét, hogy a sörház működhessen.

1765 Az 1764. évben a városi sörháznak juttatott anyagok összeírása.

1771 Az újvidéki sörházak hónaponkénti tevékenységének áttekintése.

1773 Jelentés a városi sörház számláiról az 1763., 1764. és 1765. évekre.

1774 Szerződés Franz Wurmbs és az újvidéki város között a sörház bérléséről.

1780 A helytartótanács Pozsonyból közli a magisztrátussal, hogy újabb licitációt kell tartani a sörház bérléséről, mert azon nem vett részt a királyi küldött. Ezért nem lehet megerősíteni a szerződést, amelyet Szénási Simonnal kötöttek hat évre.

1780 A magisztrátus jelentése a városi sörház bérbeadásáról.

1785 Bács megye kérvénye a magisztrátushoz, hogy a városban hirdessék ki a nyilvános licitációt az apatini, becsei és kúlai sörház bérlésére.

1788 A második bácsi alispán jelenti Újvidéknek, hogy megengedte Franz Wurmbs sörmesternek és a magisztrátus kérelmének eleget téve, hogy felhasználják a talált 760 mérő árpát malátának, amelyhez nem adhatnak hozzá más árpát.

1789 A pesti magisztrátus jelenti, hogy Knol sörfőzőmester Rupert Schmidt újvidéki kádármesternek kifizette 111 ft. adósságát.

1791 Strasszai Pál kúlai provizor a sörház és pálinkafőző licitációját közli.

1790 Ürményi Mihály Zomborból közli a becsei és kúlai sörház licitációját.

1791 Strasszai Pál kúlai provizor bejelenti a három sörház: a kúlai, a becsei és az apatini nyilvános árverésének idejét.

1791 Johann Hirsch sörfőzőmester elszámolása a gyártott sörrel.

1791 Igazolás arról, hogy Franz Wurmbs, a városi serház bérlője, lojális polgár.

1792 A királyi kamara Budáról kéri a licitációs szerződést és az eddigi bérlő Franz Wurmbs szerződését 3.22 f.(orintről). Szerződést kötöttek az új bérlővel, Avramovićtyal.

1792 évben Franz Wurmbs serfőzőmester a magisztrátussal közli, hogy megvenné a sörgyárat 30 000 forintért, az évi bérért pedig csak 3000 forintot adna.

1792 Szerződés a városi serház kiadásáról 1793-tól 1799-ig a város és Franz Wurmbs között. Jelen volt a helytartótanács komesszárja, Johann Weinzirk is.

1792 A királyi helytartótanácsához fordult Franz Wurmbs, aki a serházat bérelte, nem bírja fizetni az évi bérletet, mert azt 2000 forintról 3501 forintra emelték. A kamara megengedi, hogy adjon fölmondást, de a serházat rendbe kell hoznia.

1792 Franz Wurmbs sörfőzőmester panasza, hogy a sörház egyes épületeit átadták Avramović új bérlőnek a megbeszélte idő előtt.

1792 A helytartótanács Budáról kéri a bérlési jegyzőkönyvet és a szerződést a városi sörfőzőről. A magisztrátus küldi a jelentést.

1792 A magisztrátus igazolása Isak Avramović viselkedéséről és munkájáról, meg arról, hogy tartja magát a szerződéshez a városi sörházzal kapcsolatban.

1792 A magisztrátus megküldi a helytartótanácsnak a városi sörház licitációjának jegyzőkönyvét. A bérlő Kegl 3430 f.

1792 Petar Alaga szenátor javasolja, hogy a városi sörházat adják licitáción Simeon Čenazinak, mert az eddigi bérlő, Wurmbs fölemelte a sör árát.

1793 A magisztrátus jelenti a királyi kúriának Budán, hogy a városi sörház bérlője kifizette a kért 8000 forintot a hatévi bérletért. Mellékelve az aláírt szerződés.

1793 A bizottság jelentése a magisztrátusnak a városi serház bérlője, Wurmbs ellen, mert nem engedte, hogy megnézzék a serházat.

1779 Nyugta Franz Wurmbs polgárnak, a serház bérlőjének munkájáról és polgári lojalitásáról.

1779 Szerződés a városi serház bérbeadásáról 1773 és 1799 között a város és Franz Wurmbs serfőzőmester között.

1793 A magisztrátus értesíti a királyi kúriát Budán, hogy a városi serház bérlője, Franz Wurmbs kifizette a kért hatévi bérletért 8000 forintot. Az erről szóló szerződést mellékelik.

1793 A királyi helytartótanács Franz Wurmbs serfőzőmester panaszára értesíti a magisztrátust, hogy a mester kész 30 000 forintért megvenni a serházat, de az évi bérletért nem tud többet ajánlani 3000 forintnál.

1798 Stefan Sratimirović kéri a magisztrátustól, hogy fizesse ki a kamatot a pravoszláv egyház pénztárából fölvetett kölcsönre, mert Ostojić szenátortól értesült, hogy a városi pénztár üres, és a városi serházat tegyék jelzálog alá.

1798 Petar Ostojić kamarás értesíti a magisztrátust, hogy az udvari kamara kérelme szerint fizessenek ki Áprili József és Emi József süttői kőfaragóknak (Esztergom megye) 400 forintot.

1798 Franz Wurmbs serfőzőmester értesíti a magisztrátust, hogy az újabb bérlő elég anyagot talál, amellyel megkezdheti a termelést, de nem lesz neki elegendő komlója egész évre.

1798 A magisztrátus bizottságának jelentése a városi serházzal. Jelenti, hogy több helyiségben a padlón sok gabona van szétszórva.

1798 Simeon Perišić a városi serház bérlője kéri, adjanak neki időt, hogy kiürítse az árpát a serházi magtárból az újabb árverésig, amikor bérbe adják a serházat.

1798 A magyar udvari kamara értesítése, hogy jóváhagyja a 2885 forintos évi szerződést a városi serház bérbeadásáról a város és Simeon Perišić között.

1798 Manola Nikolić városi elöljáró és Franz Stvertecki szenátor vizsgálata a magisztrátus nevében a serházi gabona tárolásáról. Az újabb bérlőnek két helyiséget jelöljenek ki a gabona tárolására.



1798 Megállapodás, hogy a budai udvari kamara rendelete szerint küldjenek jelentést, miért kisebb a bérleti összeg a városi serházra és bőrfeldolgozóra. Közlik hogy ez a nehéz idők miatt van.

1800 Megállapítás, hogy Simeon Perišić, a városi serház bérlője előnyt élvez az árpa vásárlásánál a piacon.

1800 Válasz a budai udvari kamara követelményére, hogy nem lehet növelni a barna és világos ser árát az árpa drágasága miatt, annak ellenére, hogy a serház bérlője, Simeon Perišić 3 krajcárral kérte a ser árának növelését, vagyis a világos serét 4 krajcárra.

1798 Megállapítás, hogy a budai udvari kamara kérelmére nem lehet emelni a barna és világos ser árát, az árpa magas ára miatt.

1803 Megállapítás, hogy Petar Perišić, a serház bérlőjének fia és Johann Krautwurst, a ser széthordója polgárokká nyilvánítottak, miután letették az esküt, és befizették az illetéket.

1800 Simeon Perišić serházi bérlőnek válaszolnak, hogy nem emelheti a ser árát az udvari kamara döntése nélkül, és továbbra is termelnie kell a sert, az alacsony ár ellenére is.

1801 A magyar udvari kamara jelentést kér a serház bérlője, Simeon Perišić kérelme kérdésében, hogy engedjék meg a barna ser árának növelését. A magisztrátus jelenti, hogy ezt csak akkor engedheti meg, ha emelkedett az árpa ára.

1801 A magisztrátus 655. számú döntése. Elveti Simeon Perišić serházi bérlő kérelmét, hogy halasszák el 100 forint befizetését az árvaház számára, mert indokolatlanul emelte a ser árát.