

## SZATHMÁRI LÁSZLÓ (1880–1944): A MAGYAR SÖRFŐZÉS MÚLTJÁBÓL<sup>1</sup>

**A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István**

A régi magyar ember a sörfőzést „sernevelés”-nek mondta. Nem főzte, hanem „nevelte” a sört. Ez tényleg igaz, hiszen az árpát ki kell csíráztatni, malátává, cefrévé érlelni, majd erjeszteni, hogy azután sörré váljon. Fel kell nevelni, gondját viselni, mint a gyermeknek, míg piacra érett nem lesz. Magától értetődik, hogy sörfőzőt, sörgyárost sem ismertek őseink, hanem csak „sernevelő”-t.

A 'sernevelés' ősrégi magyar foglalkozás, amelyet mint különleges eljárást hoztunk magunkkal, az addigi közönséges árpaléfőzés (zythum) versenytársául. A sör ránk vonatkozó első nyoma Kr. u. 448-ban tűnik fel, amikor Priszkosz, a görög követséggel Attila hun király udvarába érkezett. Az ő éles szeme meglátta, hogy a bennszülöttek csak mézbort ittak, de maga a hun újfajta, árpából és kölesből készült italt fogyasztott. E gabonafélék termesztését mindenütt látta útja közben. Az italt a görög követség minden tagja megízlelte, mikor a nagy király megvendégelte őket, de nevét Priszkosz elfeledte feljegyezni. Említi, hogy a barbárság ezt az italt „camum”-nak nevezte, de arról nem szól, hogy melyik barbár nép nevezte így.<sup>2</sup> Márpedig a görög magán kívül minden nemzetet barbárnak tartott. A név nem hun eredetű, sokkal régebbinek látszik.

Bizonyos, ha ez az ital azonos lett volna a germánok árpalevével, a követség nem dicsekszik vele.

Hangsúlyoznunk kell azt is, hogy a komló neve és alkalmazása szorosan összefügg a finnugor kultúrával. Tőlük kapta a művelt nyugat a 8. század legvégén, vagy a 9. század elején. Ezzel szemben finn testvéreink hatalmas eposza, a Kalevala, már ismerte a komlózott sört.

Másfelől, a török-bolgár népek tönkölyből, illetőleg kölesből gyengébb minőségű sört főztek, ez volt a bóza, amelyet vagy tisztán, vagy fűszerezve fogyasztottak. A bóza ugyancsak független a germánok sörétől. Ha tehát a finnugor népek ismerték a komlózott sört és a török-bolgár népek a bózát, a velük rokon magyarságnak is ismernie kellett ezt az italt.

Ezt igazolja, hogy nyelvünknek van ősi szava a sör és a komló számára. De ez a két egyszerű szó egyebet is mond. Ott, ahol árpát, kölest, komlót termesztettek, ott, ahol belőlük italt tudtak főzni, bármily egyszerű eljárással, ott kultúra is volt. Nem szorult a magyar oktatásra, vezetésre, volt józan esze, s apáktól örökölt ismerete, amelynek alapján minden szükségletét fedezni tudta. Ha pedig az új viszonyok között valamit kölcsönkapott a szomszédoktól, azt bőven viszonzta a maga kincseiből és adása senkinek sem maradt. Tévednek azok, akik azt állítják, hogy a sörfőzést a németektől tanultuk. A németek, miután a

---

<sup>1</sup> Forrás: A magyar sörfőzés multjából. = Természettudományi Közöny, 1931. pp. 381–389. + A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 633–635.

<sup>2</sup> Viktor Hehn: Kulturpflanzen und Haustiere. Berlin, 1902. p. 148.

komló birtokába jutottak, nem a sör meghonosításában, hanem fejlesztésében szereztek érdemet.

És bár a megtelepült magyar ivott árpasört és bózát, a bort inkább kedvelte. Jelleme, az éghajlati viszonyok és az Alföld víztelensége ugyancsak a bor, nem pedig az akkori gyenge sör ivására utalták.

De nézzük a fennmaradt emlékeket.

\*

Egyik legrégebbi írott emlékünk 1152-ből származik. Gyöngy asszony végrendeletben meghagyta szolganépeinek, hogy emlékére halála után sörös tor tartassék, és Szent Márton átkával fenyegette meg azokat, akik háborgatni merik a sörös tort. 1226-ban Miklós nádor intézkedett a Szent Márton napi adókról. Eszerint az apátsághoz tartozó minden faluhely egy vödör sört köteles adni a pannonhalmi apátságnak. Ezután már sűrűn fordulnak elő a sörfőzésről szóló feljegyzések, különösen a városi számadó könyvekben. Ilyen az 1367. évi selmecebányai városi számadáskönyv, egy Mirtel nevű sörfőzőt említ. 1373-ban Kuncze sörfőző neve szerepel az adólajstromban. 1377-ben a városi tanács, nem tudni milyen alkalomra, 100 dénárt fizetett ki sörért. Bizonyára akkor is voltak már városi bankettek. Végül megemlítjük, hogy 1380-ban Maczkó magyar sörfőző neve áll a feljegyzések között.<sup>3</sup>

Ezek az emlékek világosan mutatják, hogy Selmecebányán a vegyesházi uralkodók alatt a sörfőzés virágzott, tehát igen messze visszanyúlhatott az Árpádok idejébe. Így volt ez a többi bányavárosban is. Besztercebányán 1393-ban Márton és András sörfőzők dolgoztak, Körmöcbányán pedig 1452-ben Kristal, Henzel és Miklós sörfőzőket jegyezték a városi adólajstromba.<sup>4</sup>

De ne gondoljuk, hogy csak a bányászok szerették a sört. E korban csaknem valamennyi jelentősebb városban főztek sört: Nagyszombat, Pozsony, Bártfa, Sopron, Eperjes, Kassa is híresek voltak sörükről. Az Alföldön pedig a magyarnál – még inkább a kunnál – a bóza járta. A 13. és 14. században tehát az árpasör- és bózafőzés általános volt.

A 14. és 15. században nincs város, falu, nincs főúri, főpapi udvartartás, nincs vár és nemes ház, hol sörfőzés ne folyt volna. Nagy mennyiségben főzték a sört Selmecebányán, Körmöcbányán, Besztercebányán, Nagybányán, ahol a bányászok fogyasztottak sokat, továbbá Sopronban, Lőcsén, Pozsonyban, Eperjesen, Késmárkon, Kassán, de különösen Bártfán. Bártfáról hozatott sört 1476-ban Mátyás király is esküvőjére, továbbá Perényi János tárnokmester 1456-ban, Pálóczi László országbíró 1459-ben, és sokan mások. Bártfán oly nagy számmal éltek ebben az időben a sörfőzők, hogy 1493-ban érdekeik védelmére céhbe tömörültek.

Sör került a király asztalára csakúgy, mint a főnemes, főpap, vagy polgár elé, de bőven jutott a katonaságnak és a parasztságnak is. Tudjuk azt, hogy Mátyás király udvarában a bor járta. A királynak kitűnő borai voltak, és bár a bort az udvarban igen kedvelték, az asztalra, mint Galeotto feljegyezte,<sup>5</sup> sör is került. Szintén ismeretes, hogy a Pálffyoknak, Thurzóknak, Balassáknak, Nádasdyaknak és a többi főnemesnek nem is egy, hanem két-három sörfőzdéje volt. De sört főzetett Bornemisza Gergely váradi püspök, Horváth János prépost pedig a 13 elzálogosított város plébánosaitól vásárolta a sört.<sup>6</sup> Igló város plébánosa szerződést kötött a várossal, hogy sört, amelyet főzet, csak aratáskor mér ki, s nem versenyez az iglói polgári sernevelőkkel. Türk Dániel lőcsei bíró 1557-ben rendőri szabályzatot adott ki, amely szerint gyerekek, mesterlegények, parasztok, szolgák csak „társulati sört” ihattak.

<sup>3</sup> Fejérpataky László: Magyarországi városok régi számadáskönyvei. Bp., 1885. p. 12, 19, 20, 25.

<sup>4</sup> Fejérpataky id. műve p. 84, 94, 639, 640.

<sup>5</sup> Századok, 1883. p. 652.

<sup>6</sup> Weber Samu: Újabb adalékok Szepesmegye történetéhez. Bp., 1905. p. 55.

Mindez eléggé igazolná a sörfőzés népszerű voltát, de azért álljon itt még néhány adat.<sup>7</sup> 1535-ben több sörfőző dolgozott Besztercebányán. A polgári sörfőzők mellé 1565-ben a kincstár is építtetett egyet. 1547-ben Detrekő várában évi 1000 akó sört főznek.<sup>8</sup> 1568-ban Sáros várában állt főző. A nevelőben egyszerre 34 köből árpát tudtak feldolgozni.<sup>9</sup> E főzőhöz 1591-ben új épületet emeltek, és ekkor az évi haszon 1253 frt volt. 1567-ben Munkácson is dolgozott sörfőző. Ennek évi jövedelme 1569-ben 626 frt volt. Murány várában 1569-ben három sernevelő dolgozott. A tokaji főzőben 1567-ben 149 hordó sört állítottak elő, de Keczer András tokaji kúriáján is működött sörfőző. 1571-ben Kassán három munkással dolgozó sörfőző állt. 1572-ben Hannosfalván, Szentkeresztben, Héthárson, Nagysároson, Palocsán működött sörfőző. 1573-ban Makovicán Balassa András két főzőt építtetett, amiért Bártfa városa perbe fogta. 1574-ben Oroszlánkő várában főztek sört. Az egri sörfőző 1577-ben 2814 frt-ot jövedelmezett. 1582-ben Bazinban Krusits János építtetett fából sörfőzőt, ugyanekkor Zinováralján is üzemelt egy. 1594-ben Csetneken és Pudmericen Pálffy Miklós sörfőzői voltak üzemben.

A sörfőzés méretére jellemző, hogy a Pálffy grófok uradalomához tartozó vöröskői sörfőzőben 1594. január 6-tól szeptember 12-ig 2796 akó sört főztek,<sup>10</sup> a csesztei sörházban 1594. január 4-től szeptember 30-ig 2.542 akót, pudmerici sörfőzőben pedig 1594. április 12-től június 22-ig 548 akót. A Pálffy-uradalomhoz tartozó három sörfőző tehát a mondott időben 5.886 akó sört főzött.

1596-ban a szatmári vár sörfőzője negyedévenként 19 köből komlót használt fel. 1591-ben Szádváron, 1623-ban Jeszenőn, 1636-ban Rozgonyon, 1643-ban Hertneken, 1650-ben Vencsellőn, 1656-ban a Bodoki várban, 1671-ben Göncön, 1680-ban Ecseden állt sernevelő. Íme néhány hevenyében összeszedett sörfőző.

A sernevelés nyersanyaga a gabona volt, többnyire *árpa*, de használtak mást is. 1567-ben Szentjánossy Lajos munkácsi udvarbíró azt írta Bécsbe az udvari kamarának, hogy árpája elfogyott, más gabonát pedig most nem tud felhasználni, mert drága.<sup>11</sup> A tokaji várban 1567-ben negyedévenként 32 köből búzát dolgoztak fel, de használtak rozsot is. A munkácsi várban 1571-ben 63 köből búzából főztek sört, a jeszenői sörfőző 1623-ban zabot használt. Azonban más főzők is dolgoztak zabbal. Ezenkívül készítettek még sört babból, borsóból és lencséből, akkor, ha a gabona malátázása tilos volt, így pl. 1574-ben és 1603-ban Rozsnyón. Megemlíthető még az is, hogy nálunk 1825-ben burgonyából is megkísérelték a sörfőzést.

Kedvelt nyersanyag volt a törköly és az abajdoc nevű gabonakeverék is, utóbbi rendszeren búzából és rozsából állt. A gabonaféléken kívül használtak még kölest, babot, sőt borsót, lencsét is.

A nyersanyagtól megkivánták, hogy tiszta legyen. Hertnek, Garam, Szalánc 1643. évi urbáriumuma meghagyja az udvarbírónak, hogy gondja legyen a sörfőzésre, és ne adjon gazos gabonát.<sup>12</sup>

„Az olyan árpa, a’ melly nem rég’ trágyázott földben termett; kivált ha juh ganajjal vólt a’ föld megganajozva: nem arra való, hogy belöle sert főzzenek; ellenben leg jobb az, a’ melly jó puha homokos földben termett” – mondja Kömlei.<sup>13</sup>

A sörfőző másik nyersanyaga az ősrégi magyar *komló*. Európai szomszédainkat mi ismertettük meg a komlóval. 1095-ben a pannonhalmi apátság oklevele említi a

<sup>7</sup> V. ö. Takáts Sándor: Rajzok a török világból. 2. köt. Bp., 1915. pp. 402–421.

<sup>8</sup> 1 akó = 54,3 l

<sup>9</sup> Gabonamennyiség mérésére a gabonaköböl mértékegység terjedt el, amely a 16–17. században a kassai egységeket figyelembe vevők számára kb. 1 köből = 83 litert jelentett.

<sup>10</sup> kb. napi 11 akó

<sup>11</sup> Országos Levéltár. Lymbus. III. s. 9. csomó

<sup>12</sup> Takáts id. műve 2. köt. p. 418.

<sup>13</sup> Szükségben segítő könyv... A német eredetiből ford.: Kömlei János. Pest, 1822. p. 143.

„Qumlouozon” (komló-aszó, komló-völgye) helynevet.<sup>14</sup> Ezután állandóan találkozunk vele. 1579-ben a sárosi vár nagy komlókertjében 250 ember dolgozott. Emellett gyűjtötték a vadon termő komlót. És bár nálunk sok komló termett, az északi végvárok és végházak lengyel komlót is hoztak be.

„A’ komló jól meg ért és száraz legyen, úgyhogy alóla holmi apró sárga port is lehessen ki hullatni; de olly igen száraz tsak ugyan ne legyen: hogy a’ fején lévő levelei egymástól széllyel hulljanak. Továbbá hathatós és kellemetes szagúnak kell annak lenni, és a’ száraitól ’s holmi közzé elegyedett zöld levelektől jól meg kell tisztogatni” – mondja Kömlei.<sup>15</sup>

A harmadik nyersanyagról, a *vízről* kevés szó esik, de tudjuk, hogy a patak lágy vizét tartották a legjobbnak.

Van a Nemzeti Könyvtár kéziratárában egy 18. századból származó kézirat, amely a sörfőzés menetét rövid szavakkal a következőképp írja le:

„1. Ásztatni 24 órákig. 2. Tsiráztatni öt v. hat napokig. 3. Meg száréttani. 4. Daráltatni. 5. Vizzel korpájától el választani. 6. Azon lisztet vizzel komlóval egyben vas fazékban 2 órákig tsirizt főzni. 7. Szürés által a komlot tüle megint el választani. 8. Egy edényben öszvö tölteni. 9. Fél szerint meg hülni hadni. 10. Illesztőt belé tenni. 11. Várni míg az edényben forni nem kezd. 12. Ugy hordokba tölteni. 13. Kevésé a hordot felre hajtva hadni. 14. A mit kihány, a hordo alá tett edényben föl fogni, az az illesztő és a sepreje alol. 15. Meg inya. 16. Innek meg köszönni.

A ser elkészült mindenkor által vitethetjük. Fáradságáért, nem értetik, fogsz valamit kívánni vagy nem. A ser fehér, mivel a napnál száradt, de azt mondják, hogy így egészségesebb.”<sup>16</sup>

Ezt a részben tréfás kéziratot Jeney Mihály, endrei református lelkész írta.

A sörfőzés tehát áztatással kezdődött; nedvesség nélkül az árpa nem csírázott. De nemcsak ezért áztattak: az oda nem való magvakat is ekkor lehetett legjobban elkülöníteni, ahogy Kömlei írja: „tsak negyed részét kell az árpának egyszerre ki tölteni, az áztató kádba, ’s vizet reá; mellyet kavargatni kell derekason, és a’ fellyül úszkáló magokat belőle ki hányni; azután, a’ többi részeivel is így kell bánni a’ bé áztatni való árpának, mert ha vad konkoj marad az árpa közt: bolondító erőt ad a’ sernek, a’ vad mustár pedig nem hagyja a’ sert jól habzani, ’s szépen meg tisztulni”.<sup>17</sup> Az árpa 24 óráig ázott, illetve addig, amíg két ujj közé téve az árpaszem „hegyi egy tseppet sem szúr”. Az áztatás az ún. „költő botskában” történt. Ez a fakád megfelelt a mai áztatómedencéknek.

A nedves árpát azután csíráztatták. Ezt Kováts így írja le: „...végre a’ már lágy magvakat tiszta, szellős, kő padra egy halmazba öntik, holott a’ magvak megfűlvén kikélnek, v. kitsiráznak. Hogy pedig ez a’ kitsirázás egyenlően menjen véghez, ezt a’ rakás magvat gyakran meg-kell-forgatni; azonban a’ tsirázást mind a’dig kell táplálni, valameddig a’ magvak tsirájok nem olyan hosszú, mint a’menynyit teszen a’ mag hosszúságának 2/3 v. 3/4 része. (...) Ezt a’ magvak tsirázásokat úgy szakasztják félbe, ha a’ költést a’ száraztóra teszik, és belőle száraz költést tsinálnak; v. pedig azt szellős padra öntik, és azt gyakran forgatván, belőle szikkadt költést készítenek.”<sup>18</sup> És amikor megszáradt, az árpacsíra maláta lett.

Már említettük, hogy a régi magyarok nem a maláta szót, hanem a ’szalad’<sup>19</sup> szót használták, amely nagyon régi szó. Már a schlägli szójegyzékben előfordul (1420–1433).<sup>20</sup>

<sup>14</sup> Szamota István – Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 514. has.

<sup>15</sup> Kömlei id. fordítása p. 146.

<sup>16</sup> OSzK Kéziratár. Duod. Hung. 34.

<sup>17</sup> Kömlei id. fordítása p. 143.

<sup>18</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 57.

<sup>19</sup> A szalad szó Ernyey József szerint szláv eredetű. Braxium, brasium, zalad. Megfelel a malt-, malz-nak, de ebben az alakban szláv átvétel slad = Malz, tulajdonképpen édes.

<sup>20</sup> Szamota István: A schlägli magyar szójegyzék a XV. század első negyedéből. Bp., 1894. p. 46, 67, 94.

A malátát 'szaladszárító'-ban szárították. Itt vagy kőpadok, vagy 'lészák' álltak. Hogy a száradás egyenletes legyen, „szalad hányogató falapátokkal” időközönként megforgatták. A 'szaladszárító'-ban búbos kemence állt, amelyet jól befűtöttek, mert melegben szárították. Keczer András tokaji sörfőzőjéről 1687-ben ezt jegyezték fel: „Ezen sernevelőházból balkézre nyílik a szaladház ajtaja, ebben vagyon egy jó kőből rakott kályhás körtökemence”.<sup>21</sup> Csáky Ferenc kuruc generális gönci sörfőzőjét a következőképp említik: „Vayon egy öreg szaladszárasztó, jó kőkemence”.<sup>22</sup> Azonban a szaladot sokszor parázstűz mellett szárították. Ilyenkor – mondja Kömlei – „Az aszalót elébb bé kell fűjteni, mint sem a' malátát fel öntenék a' száradóra; mert másként füstös lesz a' ser. (...) A' tűznek, mellyet az aszalóban raknak, eleinte kitsénynek kell lenni, azután lassan lassan nagyobbnak, 's végre ismét apródonként el fogyni; erre legalkalmasabb a' száraz és kemény fa.”<sup>23</sup>

Ha fehér sört készítettek, a szaladot levegőn szárították. „A' szabad levegő egen száradt malátát, árnyékon, nem napon kell meg száraztani; a' mi pedig az aszalón száradt árpát illeti: azt is szabad levegő egen kell először meg száraztani, 's úgy kell osztán az aszalóra fel önteni. (...) A' ki azt akarja, hogy setét színű sere légyen, pergeljen meg egynéhány tekenő árpát jó barnára, 's azzal a' többi malátát meg festheti.”<sup>24</sup>

Amint látjuk, a szárítás kényes művelet volt, amelyre nagyon ügyeltek, hiszen a sör minősége függött ettől.

A csírá, akár csak ma, eltávolították. „Jól tselekszik az is, a' ki a' malátát a' szerűn előre meg szórja, hogy az árpának minden el száradt tsirái, 's egyéb gazza ki tisztúljon, mellyet rostával is véghez lehet vinni; a' mi pedig ekkor az árpától külön válik, az a' hulladék igen jó lesz a' disznónak.”<sup>25</sup> Így kapták az „asszu szalad”-ot.

A sörfőzés következő lépése az asszu-szalad megdarálása volt. Előző este kissé meglocsolták, hogy szívósabbá tegyék, azután malomban megdarálták. A darálásért, ha a malom a sörfőző uraságé volt, nem fizettek, de egyébként nemcsak darálási díjat fizettek, hanem még sört is tartoztak adni a molnárnak.

Most következett a cefrézés. A megdarált 'asszu szalad'-ot 'nevelő botská'-ban vízzel keverték. A régi magyar sernevelő nem ismert cefréző kádat, hanem nevelő botskát. Kováts a cefrézést így írja le: „Ezt a' szaladot azután a' nevelő botskába töltik, először egy kevés hideg vízzel öszszekeverik, a' nakutána pedig a' serfőző üstben lévő forró vízzel megforrózzák, és végre e' vel ügyesen és egyenlően keményen öszszekeverik. Ékor ezt a' keveréket tsendességben így hagyják ázni, azután pedig a' nevelést, v. a' kiázott levet a' serfőző üstbe általeresztik; a' nevelő botskába maradt szaladot pedig újlag vízzel kiáztatják, és viszont ezt a' második nevelést-is az elsőhöz a' serfőző üstbe általeresztik, és e' kor mindákettőt együtt tisztára kifőzik.”<sup>26</sup> Ez az édes cefre, amelyet régen viricsnek neveztek.

A 'virics'-nek kettős értelme volt. Minden kicsírázott mag virics volt. Így kapta először a kicsírázott árpa is e nevet, de később az édes cefrét is így hívták. Látható ez Gergelyffi munkájában: „megdarálják (ti. a malátát), és egy kevés hideg, mások forró, vízzel, békeverik, azontúl, több meg több forró vízzel elegyítvén, serfőző üstben jól befőzik, szünetlen kevervén, és töltögetvén, míglen tisztulni kezd; ekkor a' tisztuló kádba, mellynek fenekét szalmával kirakták, által merik, holott megtisztulván, Virits nevet kap, ez igen édes (...)”<sup>27</sup>

Most következett a komlózás. A komlót, miután előző nap sós vízzel kissé meglocsolták, vízbe öntötték: „akkor pedig – mint Kömlei mondja –, mint egy fél óráig,

<sup>21</sup> Takáts id. műve 2. köt. p. 412.

<sup>22</sup> Uo.

<sup>23</sup> Kömlei id. fordítása p. 144–145.

<sup>24</sup> Uo. p. 144, 145.

<sup>25</sup> Uo. p. 145.

<sup>26</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 58.

<sup>27</sup> Gergelyffi András: Technologia, vagyis a' mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 78.

tsendesen főzni, 's a' főzés vége felé, a' tüzet egy kis forgátsal nagyítani, hogy egynéhány szempillantásig forjon, de ne nagyon; az alatt meg kell néha néha, a' komlót kavargatni, 's ha osztán a' forrás el mulik" megszürték.<sup>28</sup> A komlólét 'komlósűrőkas'-on szürték.

Régi szerszáma volt ez a sernevelőknek. A szűrőkast fűzfavesszőből fonták, és vagy szalmával töltöttek meg, vagy kendőt tettek bele, s azon át szürték. Ma már ez a szerszám a múlté.

A viricshez hozzáöntötték a komlólét, de a viricset is megszürték szűrőkason, 'viricsmerítő'-n átmérve.

A megszürt, komlózott és felfőzött édes viricset ezután lehűtötték. A hűtés a 'serhivető' kádban történt.<sup>29</sup> Ez az ősi magyar szó, 1674-ben tűnik fel az Országos Levéltár egyik iratán és annyit jelent, mint 'sörhűtőkád'. De nézzük, hogy folyt tovább a sernevelés. „E' kor meghűlvén a' komlós virits, azt a' forrásra rendeltetett botskába általeresztik, azutan hozzá elegendő új seprőt tesznek, hogy a' virits forrásnak induljon, és kiforjon. Midőn ez a' virits elegendően kifort, és az élesztő már többé nem jó a nak a' tetejére; a'kor ezt már mint sert hordókra szűrik, a'nakutána pintzébe rakják, 's a' forrásnak a' többi részét ott vegzi-el, a' hol is ezt ottan meg-kell-töltögetni” – mondja Kováts.<sup>30</sup>

Így készült a múltban a sör és mindjárt hozzátehetjük, hogy a jelenben is nagyjából ez a menet.

Érdemes Kováts leírását tovább olvasni: „A' serfőzés mesterség főképen azért híjános, mivel a' serhez szükséges dolgokat nem mértékkel, v. nehezezzel, hanem tsak találomra határozzák-meg”.<sup>31</sup> Valóban így is volt. Biztos arány a nyersanyagok alkalmazása tekintetében nem alakult ki. A sörfőzés tapasztalatokon nyugodott, ahány sörfőző dolgozott, annyiféle volt az arány. A sárosi vár 1568-ban 34 köből árpából – ez volt ott egy főzet – 22 hordó sört állított elő. A munkácsi vár sörfőzője 1571-ben 63 köből búzából 63 hordócska sört készített. Egy 1579-ből származó utasítás szerint, egy főzet, amely 33 köből árpából és 4–6 köből komlóból készült, 85 akó sört adott. Így változott az arány sörfőzők szerint.

A sör minőségében is nagy eltérés volt, és semmi esetre sem volt olyan, mint a mai. Ezért lehet a régi írásokban oly sok panaszról olvasni: 1576-ban a bányapolgárság Selmecbánya városi tanácsához fordult a sör minősége és drágasága miatt, majd 1609-ben újra felhangzik a panasz. A vád az volt, hogy a sört vízzel hígítják. Ugyanekkor arra is kéri a városi tanácsot, rendelje el, hogy a sörfőzők és korcsmárosok ismét nagy iccével mérjenek, mert a gabona olcsóbb lett. Mikor azután semmire sem mentek a panasszal, bevádolták a sörfőzőket azzal, hogy azért pusztulnak az erdők, mert a sörfőzők túl sok fát használnak. A hivatalos vizsgálat megindult ugyan, de a vád nem igazolódott be.<sup>32</sup>

Hogy a sör ellen minél kevesebb panasz legyen, a legtöbb bányavárosban a kincstár maga is tartott sörfőzőt, hogy ezzel árcsökkenésre és jobb minőségű sör készítésére kényszerítse a város többi sörfőzőjét. Hogy pedig az erősebb szeszes italokhoz ne szokjon a bányász, egyes bányavárosok a bor behozatalát is megtiltották. E városokban bort csak gyógyszertárakban mértek ki.<sup>33</sup>

A sör minőségét az 1770-ben megjelent 'Regimen Sanitatis Salernitanum' a következő zamatos szavakkal foglalta rímbe:

„Ne légyen Sered-is ízeiben etzetes,

<sup>28</sup> Kömlei id. fordítása p. 146.

<sup>29</sup> Országos Levéltár. Urb. et Cons. 8/21.

<sup>30</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 59.

<sup>31</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 59.

<sup>32</sup> Péch Antal: Alsó-magyarország bányamívelésének története. 1. köt. Bp., 1884. p. 293.; 2. köt. Bp., 1887. p. 11, 84.

<sup>33</sup> Péch id. műve 2. köt. p. 378.

Zavaros, se sűrű: mert ez nem kellemes  
Búzából légyen főtt, 's az leszsz igen jeles  
Állapodott, 's szállott, mert így egészséges  
A'melley Serből mikor kedved szerint iszol  
Tsak szomjad múltjék-el, 's néked az esik jól:  
Mert hogy-ha gyomrodban eledelt széllyel tol;  
Hurkád azon éjjel nagy korgással szöll."

A sör ára hely és idő szerint változott: 1462-ben Selmecebányán egy meszely sör ára 1 dénár volt, a végvárakban 1579-ben a sör ára pintonként 2 dénár volt. Oroszlánkő várában 1574-ben a főzött sör hordónként 2 frt-ba került.

Végül álljon itt a sör kimérésére egy országgyűlési határozat, amelyet az erdélyi rendek 1695. február 26-án hoztak: „Hogy ha a nemes ember tulajdon maga számára árultatja, nem lehet tilalmazni az falukban való részéhez proportionaliter, mint szintén az bor vagy ser kocsmázlást nem bonthatjuk le: de parasztembernek sem maga akaratjából csak, sem ura engedelméből maga számára árulni szabad ne légyen sub eadem poena et executionis forma, mint az borral való szokás törvény vagyon, annál inkább afféle vándor orosz vagy oláhnak”<sup>34</sup>

A nemes ember tehát, ha úgy akarta, készíthetett és árusíthatott sört úgy, ahogy jól esett neki, de a parasztnak, oroszoknak vagy oláhnak tiltva volt.

A 17. és 18. században a sörfőzők lassan a zsidó bérlők kezébe kerültek. Előbb a kisnemeseknek, így a Porubszky-, Mezihrádszky-, Meskó-, Zmeskál-, Abaffy-, Kubinyi-családoknak stb. sörfőzőit bérelték, később azonban a nagy uradalmak sörfőzőire és kocsmáira is sor került. S bár a zsidók e korban földet nem vásárolhattak, és mert telekjuk nem volt, sört elvileg nem is főzhettek, a nemesség habozás nélkül bérbe adta nekik sörfőzőit.

---

<sup>34</sup> Erdélyi országgyűlési emlékek. 21. köt. Szerk.: Szilágyi Sándor. Bp., 1898. p. 229.