

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944):
A SZESZDESZTILLÁLÓ KÉSZÜLÉKEK ÉS A SZESZDESZTILLÁLÁS
TÖRTÉNETÉHEZ¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A legrégebbi időkben a szesz nyersanyaga a bor volt. Mikor a hideg vízzel hűthető lepárlókészüléket megszerkesztették, a bort is desztillálták. Így állították elő a tiszta alkoholt, melyet hatásaiban ősidők óta ismert az emberiség. A hideg vízzel hűthető desztillátót – mint Lippmann megállapította – valahol Dél-Olaszország szőlőtermelő vidékén szerkesztették meg a 11. században, s így az alkohol előállítása is erre az évszázadra esik. Ez a hideg vízzel desztilláló készülék volt az őse a mai szeszlepárlóknak.²

Magyarországon a hideg vízzel hűtött desztillátót valószínűleg az itáliai bevándorlók honosították meg, akik az Anjou-ház uralkodása alatt csapatostól érkeztek hazánkba.

J. Praevotius, aki a padovai egyetemen gyógyászatot tanított, 1656-ban megjelent munkájában feljegyezte, hogy Erzsébet magyar királyné, Róbert Károly király hitvese, rozmaringos borszesszel gyógyította köszvényét. Ezt a szeszest rozmaring-kivonatot utóbb 'aqua reginae Hungariae' névvel jelölték, és különösen a francia királyi udvarban értékelték nagyra. A borszeszes rozmaring készítését az olasz orvosok ismertették meg velünk. Praevotius leírása azt igazolja, hogy Magyarországon a borlepárlás, vagy ami tökéletesen egyre megy, a szesz készítés, a 12. század végén, illetve a 13. század elején honosodott meg. Hogy azután milyen nagy mértékben terjedt el hazánkban, azt a későbbi feljegyzések bizonyítják.

Így 1524-ben Boregethew Tamásról (Borégető Tamás) emlékezik meg egy oklevelünk. E vezetéknevvvel utóbb sűrűn találkozunk, mert 1554-ben Borégető Antal, 1559-ben Borégető József, 1597-ben Borégető János nevét olvashatjuk.³ Ezek a nevek mindennél fényesebben igazolják, hogy a borlepárlás, illetve szesz készítés nálunk komolyan fellendült és a 15., illetve 16. században általános volt; elsősorban iparosok foglalkoztak vele.

Ugyanezt igazolják egyéb emlékeink is. Egy 1559-ben kelt oklevelünkben ez olvasható: „Unam amphoram cupream Borégetni”, másikban, amely 1597-ből származik, „Bor egeteo resz fazek”-ról (borégető rézfazék) van feljegyzés.⁴ Mikor 1586-ban a bazini vár leltárát felvették, a vár konyhájában álló pálinkafőző-üstről ezt jegyezték be: „Ketth Bokor

¹ Forrás: Adatok a magyar szeszdesztilláló-készülék és a szeszdesztillálás történetéhez. = Általános Szeszipari Közlöny, 1932. No. 23–24. pp. 6–7., 1933. No. 1–2. pp. 4–5.

² Edmund Oskar von Lippmann: Abhandlungen und Vorträge zur Geschichte der Naturwissenschaft. 1. Bd. Leipzig, 1906. pp. 203–215.

³ Magyar oklevél-szótár. p. 84.

⁴ Uo.

Egetthbor-Egetheo Réz fazek”.⁵ 1608-ban már a „bor egetheo haz” (borégető ház) kifejezést is megtaláljuk.⁶ Ez utóbbi feljegyzések a borlepárló szerkezetéről adnak felvilágosítást.

A fennmaradt emlékekből megállapítható, hogy a nálunk használt desztilláló-készülék rézből készült. Ez nem magyar különlegesség, mert a főzőüst más nemzeteknél is rézből készült. Az üst alsó része kemencébe volt beépítve – oly módon, mint faluhelyen a mosókatlan –, s így a tűz közvetlenül érte. A főzőre rézből készült sisakot helyeztek, amelynek alakja változott. Oldalából rövid cső nyúlt ki, ez a hűtőcsőbe illeszkedett, amely hideg vízben állt. A hűtő közönséges fahordó volt, amelyben ferde irányban feküdt a rézcső. A rézcső két vége a hordóból kiállt, s ezek egyikébe illett a sisak csőve, másikába pedig a szedő. A hordóban fekvő rézcső, ott, ahol a hordón áthaladt, tömítve volt, úgy, hogy a hordóból víz nem csurgott ki. A hűtővizet a hordó alján lévő csapon eresztették le, ha túlságosan felmelegedett. A beilleszkedési helyek lutummal voltak betapasztva.

Mai szemmel nézve bizony kezdetlegesnek találjuk a régiek desztilláló-készülékét, főként ha meggondoljuk, hogy a kemence füstcsatornái nem torkolltak kürtőbe, hanem a füst szabadon terjedt szét a desztillálókészülék helyiségében.

Néha a desztilláló-készülék egyedül állt az úgynevezett borégető-házban. Ám a legtöbbször nemcsak szeszt állítottak elő a helyiségben, hanem sört is. Volt idő, amikor csaknem minden sörfőző egyben pálinkafőző is volt, különösen akkor, amikor a gabonapálinka készítése meghonosodott.

Comenius, sárospataki tanár, 'Orbis pictus' című munkájában leír egy sörfőzőt, amelyhez szeszfőző kapcsolódott. A sok képpel illusztrált munkát 1728-ban Lőcsén adták ki. Mivel a munka Magyarországon íródott és itt került sajtó alá, a kép, amely egy szeszfőzőhöz kapcsolódó sörfőzőt mutat, nyilván magyarországi szeszfőzőt ábrázol. A kép egyik sarkában láthatjuk a fent leírt desztillálót.⁷ A desztilláló-készülékeket általában Magyarországon gyártották, mégpedig a magyar rézbányák mellett működő rézhámorokban. Különösen híresek volt a Besztercebányán készült desztillálók.

Hogy fogalmunk legyen arról, mily nagy számban készült az országban desztilláló, érdemes megemlíteni, hogy 1652-ben Besztercebányán 300 pálinkafőző üzemelt, Lőcsén 1696-ban 116, Hétfalun (Brassó mellett) 1764-ben 240 és így tovább. Megjegyezzük azonban, hogy ezek a desztillálók kisméretűek voltak. Igen sokszor, talán legtöbbször nem is eladásra készült benne a szesz, hanem magánfogyasztásra.

Míg borból készítették az alkoholt, addig a desztilláló nem volt túlságosan nagy. Méretei akkor növekedtek meg, amikor azt gabonából főzték.

Nálunk a gabonapálinka-főzés már a 14. században ismeretes volt, de igazán csak később: a 15–16. században terjedt el. Ekkor azonban olyan méreteket öltött, hogy rendelettel szabályozták, illetve tiltották el a különösen ínséges esztendőkből, amint azt már említettük.

A 17., még inkább a 18. században a desztilláló mérete annyira megnőtt, hogy űrtartalmuk 2–3 hektót is kitett. Ha mármost nagyobb mennyiségű szeszkészítésről volt szó, akkor több ilyen desztillálót építettek egymás mellé. Így alul rézcsövet kapott, hogy a lepárolt cefre az üstből kibocsátható legyen.

A Nemzeti Könyvtár kéziratgyűjteményében látható ilyen desztillálóüst, amelynek leírását ideiktatjuk. A rézüst itt is falba volt építve és feneke befelé kúposra volt kiképezve, hogy a lepárolt moslék az üstből tökéletesen kifolyjon. Maga a sisak is tökéletesebb formát kapott.

A 19. században a desztilláló tovább tökéletesedett. Elsőként a sisakot alakították át: nem egy, hanem három cső nyúlt ki belőle. A desztillálót belül ónozták. Az egyszerűbb szeszfőző üzemek ezt a rendszert nálunk még 1820-ban is alkalmazták. Később mégis úgy

⁵ Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 62.

⁶ Magyar oklevél-szótár. p. 84.

⁷ Johannes Amos Comenius: Orbis Pictus. A' világ le-festve. Pozsony, 1793. p. 107.

tapasztalták, hogy felesleges a hármashűtőcső. Visszatértek az egyes hűtőcsőhöz, csakhogy csavarmentesen vagy kígyószerű formára készítették el.

De akár egyik, akár másik hűtőcsövet alkalmazták is, egy baj mindig volt: a cefre odasült a desztilláló aljához, s így a szesznek pörkölt szaga lett, a moslék pedig értéktelenné vált. Éppen ezért az előpárlatot és az utópárlatot külön fogták fel. Csak a középső részletet használták italul. Ezekkel a módszerekkel nem is tudtak magas fokú alkoholt nyerni. Ahhoz, hogy ezt elérjék, kétszer-háromszor párolták le.

A szeszgyárak berendezései akkor mentek át lényeges változáson, amikor a gőzkazán is meghonosodott. Ez abban az időben vált szükségessé, amikor a burgonyát is felvették a nyersanyagok sorába. A burgonyából csak úgy lehet szeszt készíteni, ha előzőleg szétfőzik, vagyis a keményítőt szabaddá teszik és elcsirizesítik. Kezdetben a gőzkazán zárófedőjét lenvagy kenderkóccal erősen rögzítették, és közvetlenül mellette ferde szög alatt hosszú csövet helyeztek el, amelyből kisebb oldalcsövek ágaztak ki. Az oldalcsöveken csapok voltak. A csövön átmenő gőzzel melegítették fel, egyrészt az üzemhez szükséges vizet, másrészt a gőzölőt és a szeszdesztillálót. Hogy a kazánrobbanást elkerüljék, a gőzkazánt biztosítóval szerelték fel. A gőzkazán felett állt egy nagy medence – amelyet cső kötött össze a kazánal – és az vízzel táplálta. A befolyó víz mennyiségét üres rézgolyó szabályozta, amely szelepet zárt és nyitott. A gőzkazán elülső részén két, csappal ellátott cső volt, a kazánban a víz magasságát ezen állapították meg. A két csapos cső egymástól messze állott.

Ez volt az első egyszerű gőzkazán, amelyen 1822-ben Bécsben már többen újítottak. Az első Lux bécsi mechanikus volt, aki olyan szerkezettel szerelte fel a kazánt, amellyel feleslegessé tette az úszógolyót, s a hozzátartozó szelepet. A tápláló víz nélkül folyt a kazánba, s a beömlő víz mennyiségét egy üvegcsövön át kívülről ellenőrizték. A lútirozás is felesleges lett.

Ilyen fejlődést mutatott a gőzkazán, amelyet a szeszgyárak az Osztrák-Magyar Monarchiában használtak. A fejlesztések nyomán maga a szeszdesztilláció is átalakult.

Huber Ferenc bécsi kereskedő, 1821. március 14-én szabadalmat kapott öt évre, javított desztilláló-készülékére. Az ő készülékével – ugyanannyi idő alatt – háromszor-négyszer annyi szesz párolgott át, és emellett kevés tüzelőanyagot fogyasztott.

1822. február 25-én Jäckel Bernát osztrák polgár kapott tíz évre szabadalmat készülékére, amely szintén gőzzel dolgozott. A leírás szerint a készülékkel sok idő, tüzelőanyag és napszám takarítható meg. Ennek az volt a nagy előnye, hogy a cefre nem éghetett oda.

1822. április 14-én Matschiner Károly bécsi likörgyáros kapott öt évi szabadalmat. Desztillálójának az a nagy előnye volt, hogy egyszeri lepárlással nemcsak tisztább, hanem magasabb fokú alkoholt is nyert. A készülék kicsi volt, és 3–4 eimer 26 fokos szeszt adott. Rendszerében az volt az újítás, hogy az alkoholos cefre a hűtőcsőben haladt végig és ezáltal előmelegített.

1822. május 13-án Fichtner János bécsi polgár kapott lepárlójára ötévi szabadalmat. Készülékének előnye, hogy a cefre, bár a desztillálás alatt nem hígult fel, mégsem égett oda.

1822. június 3-án Hieronymi Caesatti medlingi polgár kapott szabadalmat öt évre. Ő már deflegmátorszerű készüléket használt. Abban kettős tányéros szerkezetet épített ki, ami által az alkohol tisztább és szagmentes lett.

1822. június 3-án Ludwig Heinrich kémikus kapott Bécsben öt évre szabadalmat. Berendezését a Bécs melletti hütteldorfi sörfőzőben próbálták ki. A lepárlás vízgőzzel történt; találmányát „Securiclave”-nak nevezte el.

1822. december 6-án Sternadt Vince bécsi polgár, 1822. december 29-én Kalsner A. kapott szabadalmat, és a sort még folytatni lehetne.

Ránk magyarokra nézve érdekes az a lepárló, amelyet 1822-ben Remolt Ferenc pesti rézkovácsmester szabadalmaztatott (a szabadalmat ő is öt évre kapta). Lepárlója a következő

részekből állt: kazánból, előmelegítőből, deflegmátorból és kondenzátorból. A kazánban és az előmelegítőben kavarókat helyeztek el, amelyek meggátolták a szeszes cefre odaégését. A két szerkezet között cső tartott fenn összeköttetést, amelyen csap volt. Az előmelegítőben felhevült cefre e csap megnyitása után a kazánba ömlött. Ezenkívül volt még egy másik összekötő cső is, egy különleges, az előmelegítőben elhelyezett edényhez, amely arra szolgált, hogy a cefre visszafolyhasson a kazánba, ha habzott. A szeszfőzőn két deflegmátor volt. Ez két tojás alakú edény, amelyben tálszerű lapok voltak elhelyezve. A kondenzátor a hűtőcsövön kívül még egy cilinderszerű edénnyel volt felszerelve, amely alul erősen megnyúlt, s amelyre hűtővíz fecskendezett.

E szabadalmi leírás alapján nagyon nehéz a szerkezetet elképzelni. Hogy mennyire vált be ez a desztilláló, azt nem tudni, de bizonyos, hogy ebben az időben nálunk is sokan foglalkoztak új készülékek szerkesztésével.

Werther Frigyes is javított a főző szerkezeten 1839-ben. A „gőz-spiritusz-égető-apparátusára” ötévi szabadalmat kapott. Werther budai lakos volt, akit a műszaki tudományok különösen érdekeltek. Nem magyar származású volt, Naumburgból jött Magyarországra. Magát állandóan „Nemes Numvári Werther Frigyes”-nek címezte a hírlapokban, ahol 'élet-ital'-át (aqua vitae) hirdette. Ebből az látszik, hogy szeszgyára is volt, de „pálinka égdék” műszereinek készítésével is foglalkozott. Élet-italával a cs. kir. osztrák aranyérmét is elnyerte. 1865. május 2-án hunyt el Pest-Budán. Főzőjének szabadalmi leírása, sőt rajza is fennmaradt, azonban a leírás annyira nehézkes, s a rajz annyira zavaros, hogy jobbnak látjuk nem közölni.

Ez a néhány adat csak bepillantást enged a szeszfőzők berendezésébe, nem a teljesség igényével készült. Bizonyára vannak még elrejtett adatok, amelyek várják, hogy napfényre kerüljenek.

Végül még egy dologra kell felhívunk olvasóink figyelmét. Ausztriában és Magyarországon a szeszfőzés gyakorlását munkarend szabályozta. Aki szeszt, rozsolist vagy ecetet akart gyártani, annak hivatalosan is be kellett mutatni tudását és készülségét: kirendelték próba végzésére, bírái egyetemi tanárok voltak. Utóbbiak voltak azok, akik írásban jelentették felsőbb helyre, hogy a jelölt tud-e szeszt főzni és szeszes italt készíteni. Amikor valaki engedélyért folyamodott, be kellett nyújtania a recepteket is, elbírálás végett. Ez volt a gyáralapítás első lépése, és ezzel akarták meggátolni, hogy hozzá nem értők szeszfőzéssel foglalkozzanak.