

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A HAMUZSÍRFŐZÉS MAGYARORSZÁGON¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A hamuzsír a kálium-karbonát köznap neve volt egykoron, s nevét onnan kapta, hogy elsősorban fahamuból nyerhető ki, oldata pedig a bőrt sikamlóssá teszi. A fahamut régebben üveggyártásra, fehéritésre, salétromfőzésre, szappankészítésre, továbbá a berlini kék festék elkészítéséhez használták. Nálunk elsősorban az ősbükkösökben gazdag Ung, Bereg és Máramaros vármegyékben létesítettek nagyobb hamuzsír-előállító telepeket.

Fekete Imre előkelő és jómódú gyógyszerész volt Pozsonyban. Mint minden kortársa, ő is pompás receptgyűjteménnyel rendelkezett, amelyet kiváló gonddal sajátkezűleg írt össze. A receptgyűjtemény, amely az 1672. évvel kezdődik, ma a Nemzeti Könyvtár Kézirattárában található.² E receptgyűjteményben fordul elő a 'cineris clavelati' szó.

A 'cinis' szó hamut, a 'cineris clavelati' – szabadabb fordításban – hamuzsírt jelent; hogy azonban miként jutott a 'cineris' szó mellé éppen a 'clavelati' jelző, arra vonatkozóan többféle vélemény alakult ki. Talán nem lesz érdektelen, ha néhányat megemlítünk.

Jean Chaptal azt mondja, hogy e szó az idők folyamán a clavicula ('szőlővessző') szóból fejlődött ki.³ Bizonyos, hogy miként külföldön, úgy nálunk is egyes vidékeken venyige és törköly elégetésével kitűnő minőségű hamuzsírt készítettek. Chaptal szerint tehát a szó értelme venyigéből készült hamuzsír lenne. Bár a régiek különbséget tettek a különböző fákból nyert hamuzsírok minősége között, a szót nemcsak a venyigéből készült hamuzsírra vonatkoztatták, hanem minden fa hamuzsírjára.

S. F. Hermbstaedt azt állítja, hogy a clavellis a 'hordódonga' szóból alakult ki, mert a hamut fahordóban tartották.⁴

Azonban ez a felfogás sem kielégítő. E. Lippmann megállapította, hogy a német 'Pottasche' szó a 'Pott' és 'Asche' szavakból tevődik össze. 'Pott' a régi germánoknál olyan agyagedényt jelentett, amelyben növényi hamut tartottak.⁵

¹ Forrás: A hamuzsírfőzés Magyarországon. = A Magyar Gyógyszerésztudományi Társaság Értesítője, 1935. pp. 388–396.

² OSzK Kézirattár. Quart. Lat. 2194.

³ Jean Antoine Claude Chaptal: La chimie appliquée aux arts. Vol. 2. Paris, 1806. p. 119.

⁴ Sigismund Friedrich Hermbstaedt: Grundriss der Technologie. 2. Bd. Berlin, 1830. p. 260.

⁵ Edmund Oskar von Lippmann: Abhandlungen und Vorträge zur Geschichte der Naturwissenschaft. 1. Bd. Leipzig, 1906. p. 354.

N. Lémery betűcserére gondolt. Szerinte nem a 'clavellati', hanem a 'gravellati' szó a helyes. A gravellati szó, a francia gravier 'homokos', 'darás' szóból ered, utalva arra, hogy e hamuzsír készítésekor daraszerűen összesül. Innét ered a német 'Gries-Asche'.⁶ Azonban ezt a betűcserét semmivel sem lehet elfogadhatóvá tenni.

Azt hiszem a 'clavellati' szónak helyes értelmezését M. Speter találta meg. Ő egy 1332-ből származó francia festőeljárásban a hamuzsír nevét így találta: 'cineres clavati'. Ebből azt következtette, hogy a clavatus vagy clavellatus, a latin clava vagy clavella 'bunkó' szavakból származik. Ugyanis a régiek az üszkös hamut bunkóval verték szét, hogy a parázs az erdőt fel ne gyújtsa.⁷

E pár sorban csak néhány felfogást említettünk, mert célunk a magyar viszonyok ismertetése.

*

A hamu ősrégi magyar szó, amelyet Ázsiából hoztunk magunkkal. Már a legrégebbi magyar nyelvemlékünkben, a 'Halotti beszéd és könyörgés'-ben, amely az 1200-as években íródott, ez áll: „isa pur es chomuv vogmuc”. De megtalálhatjuk az Árpád-kor más nyelvemlékeiben is, különösen szóösszetételekben így: 1211-ben 'Homuholm' (Hamuhalom, község), 1269-ben 'Homuhailuk' (Hamuhajlék, község) stb.⁸

Nem szabad azonban azt sem elfeledni, hogy a 13. századi Magyarországon már virágzó üveggyár állott Szklenón (Selmezbánya mellett), s az üveggyártás hamuzsír nélkül lehetetlen. Szklenón hatalmas erdők voltak, amelyek bőven ellátták fával és hamuzsírral az üveggyárat.

Azután a Budai jogkönyvben, amely 1244-ben keletkezett, szerepel a 'szappan',⁹ a 'szappanos' (coctor saponis) szó pedig már 1363-ban feltűnik latin okmányainkban.¹⁰ A szappanfőzés hamuzsír nélkül szintén nem lehetséges.

Mindezekből tehát világosan kitűnik, hogy a hamu gyűjtése és előállítása – a hamulúg készítése – az Árpádok uralkodásának elejére nyúlik vissza. Azonban a 'hamuzsír' szót hasztalan keressük. A hamu, a régi magyar nyelvben akkor is hamu maradt, ha vízben oldották. Csak később, a 15–16. században változott meg a helyzet, amikor már körülírással jelezték fajtáit. Így 1550 körül Kolozsvári Cementes János ezt írja: „Végű fűzfa hamuth”,¹¹ vagy a 16. századból származó Lugossy-kódex ezt mondja: „szőlővessző hamva”, „nyirfának égetett hamva”, „rothadt fának az hamuja”,¹² vagy Révay István orvoságos kéziratában, 1693-ban ez áll: „Cserfa haját égesd porrá”, „egy pint lűg”¹³ stb. De ezek is csak azt igazolják, hogy a hamu és a hamuzsír fogalma hosszú ideig azonos volt.

Kecskeméti Péter ötvösmester kéziratában, amely 1666-ban íródott, már üvegsóról, szappansóról és hamulisztről van szó. Az üvegsó és szappansó hamuból készült, úgy, hogy a hamut vízben kilúgozták, s befőzték.

A 'hamuzsír' szó későbbi eredetű. 1744-ben tűnik fel a Torkos-féle gyógyszerészeti taxában.¹⁴ Mivel ekkor már általánosan használták – egyébként a taxába nem került volna bele – azt hiszem közel járunk az igazsághoz, ha keletkezését a 17. századra tesszük. A név arra utal, hogy az anyag tapintása síkos, zsíros.

⁶ Nicolas Lémery: Cours de chimie. Dresden, 1726. p. 450.

⁷ M. Speter: Archiv für die Geschichte der Naturwissenschaft und Technik. 2. Bd. Leipzig, 1910. p. 201.

⁸ Szamota István – Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 345. has.

⁹ V. ö. Buda városának törvénykönyve. MCCXLIV–MCCCCXXI-ből. Kiad.: Michnay Endre – Lichner Pál. Pozsony, 1845.

¹⁰ Magyar oklevél-szótár. 885. has.

¹¹ Magyar Aranyolvasztók Könyve. Az erdélyi és nagybányai bányászatra, az aranyolvasztásra vonatkozó följegyzések, utasítások. (1570–1699). OSzK Kézirattár. Oct. Hung. 484. p. 8.

¹² Századok, 1877. p. 228, 229, 232 ill. 235.

¹³ OSzK Kézirattára. Oct. Hung. 763.

¹⁴ V. ö. Justus Joannes Torkos: Taxa pharmaceutica Posoniensis... Poson, 1745.

A nyelvújítás korszakában ilyen szavak keletkeztek a hamuzsír helyett: plantasó, növendék sómocsing, szénsavas haméleg stb. Szerencsére valamennyi eltűnt.

Megjegyezzük még, hogy a magyar nyelvben elég korán feltűnt a 'sal alkali' megnevezés is. Ezt 1550 körül olvashatjuk Kolozsvárinál.¹⁵ A nyelvújítók ebből készítették a 19. században a 'szalaj' szót.

A németekkel való szoros kapcsolatunk révén meghonosodott nálunk a 'Pottasche' kifejezés is. Elrontott alakban már 1653-ban feltűnik Schrotter Ignác 'Bergprobierer' című kéziratában, így: 'Batasche'.¹⁶ Ugyancsak a németektől vettük át a 'Waidasche' kifejezést is.

*

Tekintettel arra, hogy nálunk a hamuzsír keresett cikk volt, készítésével sokan foglalkoztak. Gyártása azonban csak ott volt lehetséges, ahol nagy kiterjedésű erdők voltak. Magyarország bővelkedett az erdőségekben, de a hamuzsírfőzők pazarlóan bántak velük, mert nem a fahulladékot használták fel, hanem sokszor az ép fatörzseket is. Hogy fogalmunk legyen, milyen mértékben folyt hazánkban a hamuzsírkészítés, megemlíjtük, hogy az 1730-as és 1740-es években, évenként váltakozva 30.000–60.000 centner¹⁷ hamuzsír került kivitelre. Ebbe nincs beleszámítva az a mennyiség, amelyet az ország használt fel. Nálunk főként a bükkfát, tölgyfát, juharfát, nyírfát égették hamuzsírrá.

A fán kívül készítettek még hamuzsírt szőlővesszőből és szőlőtörkölyből is. Dercsényi János megállapította, hogy egy puttony tokaji törköly pálinka főzés után elégetve 18 uncia hamut hagy hátra, melyből 1,5 uncia hamuzsír nyerhető.¹⁸ Egy bécsi mérő fahamuból átlagosan 4 font hamuzsírt állítottak elő.¹⁹

Mikor a hamuzsír-kereslet nagy lett, különös ipar is kifejlődött a városokban. Egyesek házról-házra jártak és összevásárolták a hamut, a polgárok pedig, ha házilag nem tudták felhasználni, szívesen eladták.

A 17. században a kereskedésben a következő hamuzsírfajtákat különböztették meg: 1. Közöséges hamuzsír, amelyet vegyesen mindenféle fából és hulladékból nyertek. 2. Osztrák hamuzsír. Kis értékű volt és Neustadt körül készítették. 3. Magyar fehér és kékes színű hamuzsír. Erősebben kiégetett termék 17–18% kálium-karbonát tartalommal.²⁰ 4. Illír hamuzsír. Ezt tartották a legjobbnak, mert kétszer volt kiégetve.

Mint nyersanyagot megemlíthetjük még a 'salicornia fructicosá'-t. Ennek termelésével Erdélyben foglalkoztak, és oly módon égették ki belőle a hamuzsírt, mint Spanyolországban.²¹

Eddig csakis olyan hamuzsírról volt szó, amelyet fahamuból főztek. De korán ismertük már a borkőből égetett hamuzsírt is. Ennek módszerét Kolozsvári Cementes írta le. Ő e terméket, amely valóban jó minőségű kálium-karbonát lehetett, fehér borkőnek nevezte, mely tehát nem tévesztendő össze a tartarus crudus-szal.²²

A hamuzsír gyártása úgy folyt nálunk, mint külföldön: a fa elégetésével kezdődött. Fából máglyát raktak és meggyújtották, az elégett fát frissel pótolták. De más módja is volt az

¹⁵ Magyar Aranyolvasztók Könyve. p. 8.

¹⁶ OSzK Kézirattár. Fol. Germ. 486.

¹⁷ Egy-egy hordó űrtartalma 7,5–8 centner volt.

¹⁸ Derczeni Derczeni János: A' tokaji bornak termesztéséről, szűréséről és forrásáról. Magyarul Ö. F. G. P. P. által. Kassa, 1796. p. 31.

¹⁹ 1 bécsi mérő = 0,6149 hl (Korábban a pozsonyi mérőt használták mértékegységként, amely a kb. 61,5 liter helyett csak kb. 54 litert tett ki. A 18. század elején visszatértek a pozsonyi mérőre, amely ekkor a kőből negyedrészeként is elfogadottá vált.)

²⁰ Ismertető vagy is Összművészet Polytechnia, 1836. p. 22.

²¹ Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, 1896. p. 253.

²² Magyar Aranyolvasztók Könyve. p. 8.

égetésnek. Gödröt ástak és az ebben összegyűjtött gallyat, fát elégették. Az égetés menetét bunkóütéssel szabályozták.

A gyártás további menetét Gergelyffi Andrásnál olvashatjuk: „Ezen öszve gyűjtött, és földel alá takarított hamvat, nagy kádakba (mellyeknek fenekét, előbb szalmával vastagon béborították) hideg vízzel béasztatyák; azután, annyi forró vizet vagy gyenge lúgot töltenek reá, hogy három újnyira borítva el az hamvat. Továbbá 24. óra múlva, a' kád fenekén lévő tsapon, egy alája tett tseberbe leeresztik, ezen sóval megrakodott, tiszta lúgot; de ha még sóval meg nem elégedett, újra feltöltik, és az előbbeni módon letsapolják. Ezen első, sóval megterhelt lug, befőzésre való; de hogy semmi kárba ne menyen, az említett hammura ismét tiszta vizet töltenek, a' végre, hogy minden sóját kivegye, és 24 óra múlva, leeresztik; ezen gyenge lug, nem fizeti-meg a' befőzést, hanem leghasznosabban, a' következő lugzásra szolgál, tiszta víz helyett.”

A lúgot azután vas vagy réz katlanban – állandó kavarással mellett – befőzték, „melly ha megtörténik, vas lapotzkákkal kellek felfeszegetni”. A hamuzsirt azután üstben magasabb hő mellett újra kiégették, s „deszka ládába verték”.²³

De levekből, gallyakból is készítettek hamuzsirt. Ennek leírását N. J. Jacquin így adja meg: „...a növényeket egész tömegükben megszáritják, azután tüzelőhelyen pirámisba állítják, meggyűjtják és hamuvá égetik. A hamut, tégelybe téve, még néhány óráig hevítik, azután forró vízzel kilúgozva, átszűrlik és száradásig főzik”.²⁴

Sokan azt hitték, ha a leveleket, gallyakat előbb elszenesítik, s azután égetik ki, jobb minőségű hamuzsirt nyernek. Ez volt a véleménye O. Tacheniusnak is. Az így nyert hamuzsirt 'Sal Tachenius'-nak nevezték. A növényi részeket vasüstben – vasfedővel lezárva – szenesítették el, s a szenet azután szabad levegőn kiégették. A nyert hamut kilúgozták.

*

Magyarországon sok helyen égettek hamuzsirt. De nézzünk néhány hamuzsírőzőt.

1442-ben Bártfa városának kellett hamuzsír. A város megbízta tehát egyik emberét, hogy a közel lakó hamuzsírőzőktől vásároljon 60 dénárért.

A 18. században, Kraszna vármegyében két hamuzsírőző állt, az egyik a maladei, a másik a dohi.²⁵ Az első ekkor már alig dolgozott, mert körülötte az erdők elfogytak, az utóbbi kb. 200 mázsát termelt – ezt Pestre szállították. Hogy többet nem főztek, annak az volt az oka, hogy a napszámosok nem szívesen vállalkoztak rá, mert egy hirtelen eső több napi munkájukat tönkretelthette. Márpedig fizetést a beszállított hamu mennyisége szerint kaptak. Ez egyébként általános panasz volt.

Bereg vármegyében a Vicsa, Latorca, Pinye, Viznice folyók mentén termeltek hamuzsirt, ahol nagy füzesek voltak, de készítették bükkből is. A munkások kisebb rakásokban égették el a fát, a hamut pedig összegyűjtve szállították a főzőbe. Mint mindenhol, itt is éjjel-nappal kint voltak az erdőben, ha jó idő volt néhány nap alatt több mázsa hamut gyűjthettek.

1748-ban a munkácsi uradalom hamuzsírőző-mestere Podscheider, verchovinai kasznár volt. 1750-ben egy Fischer nevű cseh főzőmester vezette az üzemet.²⁶ 1750-ben egy mázsa 4 frt-ba került, 1766-ban 6 frt 36 kr-ba. A jobbágyok 12 kr-t kaptak egy köből²⁷ hamuért. 1767-

²³ Gergelyffi András: Technologia, vagyis a' mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 89.

²⁴ Nicolas Joseph Jacquin: Anfangsgründe der medicinisch-praktischen Chymie, zum Gebrauche seiner Vorlesungen. Wien, 1783. p. 62.

²⁵ Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, 1896. p. 229.

²⁶ Lehoczky Tivadar: Beregmegye monographiája. 2. köt. Ungvár, 1881. p. 417.

²⁷ Ebben az esetben valószínűleg: 1 köből = 6–30 l (középérték szerint). Lásd: Bogdán id. művét p. 235. Gabonamennyiség mérésére a gabonaköből mértékegység terjedt el, amely a 16–17. században a kassai egységeket figyelembe vevők számára kb. 1 köből = 83 litert jelentett.

ben főként Lengyelországba exportáltak. 1782-ben az uradalom bérbe akarta adni a főződét: egy-egy főzőüst után 300 forint bért kínáltak fel az uradalomnak az árendás zsidók.

1798-ban az uradalom még azt a lúgot is megvette, amely a mosás után a magánháztartásokban visszamaradt. 1799-ben Gottesmann Mihály kereskedő a hamuzsír mázsájáért 8 forint 38 krajtért kínált.

1800-ban három főző dolgozott az uradalomban, amelyek 400 mázsa hamuzsírt termeltek. 1804-ben már mázsánként 15 forintot fizettek a kereskedők. 1810-ben Göllner Dániel munkácsi gyógyszerész pedig már 17 forint 40 krajtért adott. A munkások ekkor már keveset termeltek; elmentek ugyan az erdőbe, de inkább nyestet fogtak, mint hamut égettek, mert ebből több jövedelmük volt.

Gyártottak hamuzsírt Orczy József báró birtokán, Erdőkövesden is. Az itteni termelés 100 centner volt évenként.²⁸

Az 1788-as években Fiumében Cawalli Kajetán kapitány főzött hamuzsírt, aki erre privilégiumot is kapott. Úgy látszik az 1780-as években egy rokona is foglalkozott ezzel az iparral, név szerint Cawalli Antal. Cawalli Kajetán volt az első nálunk, aki a mészkövet szénnel együtt égette ki. E tekintetben úttörő munkát fejtett ki.²⁹

1785-ben Jankó apát a helytartótanácsot arra kérte, hogy Rada községben (Zala vm.) hamuzsírt égethessen. Az engedélyt megkapta, miután a vármegye is hozzájárult.³⁰

Ugyanebben az időben Szentgyörgyön Mahr János, Beszterebányán Keller Dániel, Nagyszombatban a Pálffy grófok uradalmában, Esztergomban pedig Frajelling Erzsébet gyártott hamuzsírt.

A jelentésből az is kiderült, hogy a főződét az uradalmak legtöbbször bérbe adták a zsidóknak, akik az erdőt azután kíméletlenül irtották. Sok vármegye panaszkodott emiatt. Abból is sok baj származott, hogy a zsidók az árut nem bocsátották azonnal forgalomba, hanem raktározták és várták, hogy az árak emelkedjenek.

1799-ben a bécsi udvari kamara elrendelte, hogy az összes városok és vármegye jelentse be, van-e területükön hamuzsír-főző, mennyit termelnek, hová szállítják, mi az ára. Ezek a jelentések szomorú képet adnak a hamuzsír-főzés helyzetéről. A legtöbb jelentésben az a panasz, hogy nincs erdő, kevés a fa. A rablógazdálkodásnak megvolt tehát az eredménye, az erdők jó részét kiirtották.

A budai tanács panaszkodik, hogy nincs elég fa, a szabadkai városi tanács a jelentés elkészítésével Czorda Ferenc gyógyszerészt bízta meg, aki jelenti, hogy nem termelnek hamuzsírt. De nem termelt hamuzsírt Arad, Liptószentmiklós, Kassa, Bakabánya, Trencsén, Korpona, Sopron, Késmárk, Lőcse, s így megy a lista tovább.³¹

Némi hamuzsír-gyártás folyt Székesfehérvárott (kb. 10 centner/év), Kőrmöcbányán, Szatmárnémetin, ahol izraelitáknak volt bérbe adva, Vöröskőn, Alsó-Kubinon a kincstári birtokon, Komáromban, s szórványosan még egy-két helyen.

A hamuzsír főként Ausztriába és Csehországba került.

1845-ben Felsőtarkányon folyik a hamuzsír-égetés. Ugyanekkor égetett Móry János is birtokán, aki sok hamuzsírt szállított a hermaneci papírgyárnak és a kőrmöcbányai kőedénygyárnak. Sok hamuzsírt égetett a solymosi uradalom is, amely tízezer holdnál nagyobb erdővel bírt. De itt csak a szelek által kidöntött fákat, száraz ágakat, gallyakat és leveleket égették ki. Az uradalom, amely 1810 óta foglalkozott e termék előállításával, évente 100–150 mázsa hamuzsírt termelt. 1846-ban Szendrőn és Dédesen égettek.

És a sort folytatni lehetne, de ez is meggyőzhet bennünket arról, hogy mily nagy mértékben irtották ki nálunk az erdőket.

²⁸ Patriotisches Wochenblatt für Ungarn, 1804. p. 34.

²⁹ Országos Levéltár. Reg. Comm. 1789. fons 4; 1790. fons 172; 1791. fons 116.

³⁰ Országos Levéltár. Oecon. Publ. 1785/86. fons 20.

³¹ Országos Levéltár. Reg. Comm. 1799. fons 133; 1800. fons 19.

*

Az a körülmény, hogy Magyarországon sok hamuzsírt főztek, Bécsben azt a gondolatot keltette, hogy a hamuzsírőzést monopóliummá kellene tenni.³² Tervezetet dolgoztak ki és átnyújtották Mária Teréziának. A királynő az aktákat véleményezés végett a helytartótanácsnak küldte meg, akik a monopóliummá tételt nem ajánlották.

A hamuzsírőzést egyébként is Bécsből irányították.

A pesti piacon 1 mázsa hamuzsír ára 1831-ben 6–7 frt, 1846-ban az illír származású 11–12 frt-ba, a magyar fehér hamuzsír 10–11 frt-ba, a kék színű 9–9,45 frt-ba, a közönséges 8–8,36 frt-ba került.

Hamuzsírőző iparunk azután nyomtalanul eltűnt: a fa fogyott, s a mesterséges hamuzsírgyártás került előtérbe.

³² Országos Levéltár. Közös pénzügyi levéltár. Hung. 15168. 15169. 15170. fasc.