

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): A MAGYAR MEZŐGAZDASÁGI IPAROK RÉGMÚLTJÁBÓL

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A magyar mezőgazdaság tisztos múltja néz vissza. Tudjuk, hogy a magyarok, eltekintve a katonáskodástól, elsősorban mezőgazdasággal foglalkoztak, állatokat tenyésztettek, művelték a földet, és szerették a halászatot. Ezek voltak a régi magyarok kedvelt foglalkozásai, s ezek ismerete öröklődött át hosszú évszázadokon keresztül apáról fiúra. A föld és az állat szeretete ma is legfőbb jellemvonása a magyarságnak. Addig, amíg a magyarság száma kicsiny volt, s amíg a talaj termőképessége szinte kimeríthetetlennek látszott, okszerű gazdálkodás az országban nem is folyt. Vetettek és arattak, de a termés a lakosság szaporodásával nem tartott lépést. A kimeríthetetlennek látszó föld kimerülés felé haladt, a termelés akadozott. Újabb és újabb szükséglet merült fel, melynek nyersanyagát szintén a mezőgazdaság szolgáltatta. A termelés eredményét veszélyeztető tényezőket azonban a magyar mezőgazdák hamar észrevették. Már a 18. és 19. században voltak kiváló mezőgazdasági szakembereink (Tessedik Sámuel, Festetics György gróf, Linberger Gyula stb.), akik a magyar mezőgazdaság fejlesztésére iskolákat alapítottak, és voltak kémiai ismerő technológusaink (Kitaibel Pál, Gertinger Sámuel, Lacsny Miklós stb.), akik mezőgazdasági gyárakat rendeztek be, s ezzel a magyar mezőgazdasági ipar alapját rakták le. A kezdeményezők munkáját az utódok vették át, a fejlődés azonban sohasem torpant meg, úgyhogy, ha ma nemzetek versenyén kellene részt vennünk, ha első helyet nem is, de tisztességes helyezést mindenesetre elérnénk.

*

A malomipar és a liszt múltjából¹

A malom- és a sütőipar régi örökségünk. Mi magyarok a gabonát mindig őröltük, s a nyert lisztből kenyeret készítettünk. Alig volt város, falu, udvarház, vár, kolostor, alig volt patak, folyó, ahol malom ne kelepelt volna. A birtokos nemesség, a főpapság és a város, ahol lehetett, malmot építtetett, mert a malom jól jövedelmezett.

Szent Gellért legendája mondja, hogy Walter látta, miként őrölt a szolgálólány kézimalommal. Eleink a legrégebbi időben többnyire kézimalommal őröltek. Az őrlőkövek kicsinyek voltak, tehát forgatásukhoz nem kellett nagy erő. Később a kövek nagybodásával a hajtóerő is megváltozott, a malmot állatokkal járatták. De ezzel a malom teljesítőképessége

¹ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 638–640.

is fokozódott. A kézi és állati erővel hajtott malmok voltak a szárazmalmok, ezeket mindig megbecsülték. A várakat – különösen a végvárakat –, ilyen malmokkal szerelték fel, hogy ostrom alkalmával élelmezési zavar ne álljon elő. Sokszor a katonaságnak is voltak kisebb kézimalmok.

A malmok másik fajtája a vízimalom. Ezek fő része a vízikerek volt, amelyet a patakvíz, folyóvíz ereje forgatott. A magyar molnár a vízimalmok szerkesztésében nagy ügyességet mutatott. Malmát a víz mennyiségének és erejének megfelelően építette. Volt eset, hogy a vizet csatornán vezette a kerékhez, s azt vagy felül vagy alul zúdította rá. Így keletkezett a felülsapott és az alulcsapott vízimalom. A vízimalmok másik változata volt a 'felhőkialtó malom' vagy 'pokolidő malom', amely csak felhőszakadáskor dolgozott, amikor a patak vize megáradt. Ilyen őrlőt 1674-ben Izsépen, 1576-ban Ondfaluban, 1621-ben Ecseden és más helyeken. Más volt a pokolmalom. Ennél a vizet csatornán vezették a malomhoz, onnét pedig a víz szétfolyt a réten és néha pokoli kárt okozott. Sok ilyen malom volt a Szamos mentén.

A harmadik malomfajta: a szélmalom. Magyarországon csak a 17. században tűnt fel, és a 18. században vált gyakorivá. 1671-ben Makovicán dolgozott egy szélmalom. Debrecenben 1770-ben építették az első szélmalmot, amelyre a debreceniek oly büszkék voltak, hogy csodájára jártak. De nem sokáig tehették ezt, mert a híres malom kigyulladt és leégett.

*

A magyar írott emlékek és a külföldi utazók egyaránt megemlékeztek arról, hogy Magyarországon sok gabona (búza, rozs, árpa, zab, köles) termett. A kukoricát csak később, 1611-ben honosították meg a törökök, Erdélyben. Minden gabonaféléből őrltünk lisztet, de leginkább búzából és rozsból. Ínséges esztendőben azonban zabból, kölesből is készült kenyér. Zabkenyeret ettek például 1677-ben a bányavárosok lakói, köleskenyérrel emlékezik meg 1555-ben Zrínyi.

A nagy gabonatermesztés dacára mégis előfordult, hogy gabonahiány állt elő – sokszor spekuláció folytán. Így 1459-ben, mikor a Felvidéken a gabonát a pálinkafőzők összevásárolták és ezzel éhínséget idéztek elő. Az ínség máskor a rossz termés miatt következett be (pl. 1428-ban, 1558-ban). Ismét máskor azért volt hiány, mert a gabonát a katonaság foglalta le. 1592-ben Rudolf király megtiltotta a gabona kiszállítását az országból. 1576-ban a rozsdagomba tette tönkre a termést, de volt eset rá, hogy egér, hörcsög pusztított, pl. 1720-ban, 1741-ben. Sokszor a sáska tette tönkre a termést, így 1691–1693-ban, továbbá 1710-ben, 1712-ben különösen Erdélyben.

Akinek birtoka volt, az szabadon termesztethetett gabonát, akinek földje nem volt, az a király, a főpapság, főnemesség, nemesség birtokán dolgozott, és fizette a tizedet. Az egyháznak a tizedszedést még Szent István engedélyezte. Eleinte csak püspökök szedhettek tizedet, később az apátságok, kolostorok is. A tizedszedés úgy történt, hogy a learatott gabonát kepébe rakták, s az erre alkalmazott beszedők kijelölték azt a mennyiséget, amely a tulajdonost illeti meg. A tized nagy értéket képviselt.

Nálunk az őrlés eleinte a gabona minden különleges előkészítése nélkül folyt. A gabonát legfeljebb szitálták. Később, a 15. és 16. században a búzát megmosták, majd napon vagy szellős helyen szárították és ezután őrlték meg.

A megőrölt lisztet a korpától kiszitálták, de a jobbágyság rendszeren korpástól fogyasztotta. Az ő lisztjük ennél fogva sohasem volt fehér. Legjobban az úgynevezett lánglisztet szitálták ki, melyből a fehér kenyér és zsemlye (cipó) készült. A lánglisztet régóta ismerték, mert megnevezése a schlagli szójegyzékben (1420–1433) is előfordul.²

A lisztet sokszor raktározták a katonaság és lakosság részére. 1188-ban, amikor a keresztes hadak megjelentek Magyarországon, III. Béla király az esztergomi raktárból sok

² Szamota István: A schlagli magyar szójegyzék a XV. század első negyedéből. Bp., 1894. p. 82.

lisztet adományozott. A kiéhezett had három katonája bele is fulladt a lisztbe. Az uradalmakban, várakban szintén álltak ún. „lisztesházak”. De raktározták a lisztet „lisztthordók”-ban (1597), „lisztládák”-ban (1634), „lisztszekrények”-ben (1587), „lisztes szuszék”-ban (1638).³

A lisztet hamisították is. 1594-ben – írja a krónikás – úgy hullott a katonaság a friss kenyértől, mint az állat. A katonaság kenyerével később is sok baj volt. A bécsi udvar 1721-ben 20 ezer mázsa lisztet rendelt Spitzer Ábrahámtól. E liszt egy részét Belgrádban raktározták. A liszt megromlott, s a katonaság ekkor – felsőbb rendeletre – a Dunába szóratta. Spitzert örökre eltiltották a szállítástól és kötelezték, hogy a 20 ezer mázsából még le nem szállított liszt fejében a kincstárnak mázsánként 2 frt büntetést fizessen.

A kenyérre vonatkozó első adatok az 1007. körüli évekből valók. Szent István áldott kenyérrel gyógyította a betegeket. Szent László elrendelte, hogy a hívők vasárnapokon és ünnepnapokon ajánljanak fel kenyeret az egyháznak misézésre. 1188-ban III. Béla a keresztes hadakat kenyérrel is ellátta. Egy ismeretlen külföldi, aki 1148–1189. között utazott nálunk, írja, hogy Magyarországon úgy a falvakban, mint a városokban, sok és jó kenyeret sütnek. A török utazók elragadtatás hangján írtak a gyöngyösi és debreceni fehér cipőről. De nem mindegyik utazó nyilatkozott így a magyar kenyérről. 1433-ban Bertrandon de la Brocquière azt mondta, hogy a szegény emberek valami lepényfélét esznek kenyér helyett. Úgy tűnik, ez valami kevésbé kelesztett korpáskenyér lehetett. Viszont Townson 1793-ban így vélekedett, hogy „könnyebb fehérebb és ízletesebb kenyeret sehol a világon nem ettem”.⁴

Bizonyos, hogy a kenyér legnagyobb részét házilag készítették, de – főként a városokban – pékek is dolgoztak. 1376-ban Pozsonyban már szerepeltek pékek, sőt akkor már céhbe is tömörültek. Voltak közöttük zsemlyések és kenyérsütők. Pozsonyban 1376-ban 16 pék élt, 1379-ben 11, 1434-ben 18. Minden péknek saját sütője volt, s azt nemegyszer a város építette és adta bérbe nekik. 1430-ban a város megállapította a kenyér nagyságát és súlyát, a csaló péket pedig vízbemerítéssel büntette. A pék lisztet nem árulhatott. A már említett Budai Jogkönyv háromféle péket különböztet meg: mesterpéket, aki fehér kenyeret és zsemlyét sütött, közepes péket, aki rendes napi kenyeret készített, és fekete kenyeret sütő péket, aki a jobbágyságnak, szegényeknek sütött. Az első kettő a piacon, asztalokon árult, az utóbbi földön.⁵

II. Ulászlónak királyi pékek sütöttek. Ezek magyar módra, kovással kelesztették a kenyeret. Selmezbányán 1597-ben a pékek száma 150, de 1600-ban már csak 39 volt. Ebben a városban a pékek nagyjából asszonyok voltak, akik a lisztet a molnártól vásárolták, de sokszor – a városból kionszva – a falusiaktól szereztek be olcsó lisztet, bár ezért büntetés járt. 1714-ben Debrecenben 14 pék élt. Komáromban 1721-ben újra szabályozták a kenyér és sütemény súlyát és árát, és a csalót itt is büntetéssel sújtották.

A kenyérhez rendszerint búzalisztet használtak, kelesztésre pedig seprőt, kovászt vagy komlós korpát. Rozsot nálunk kevesebbet fogyasztottak. 1559-ben egyes falvakban makkliszttel táplálkoztak, oly nagy volt az inség.

A 18. században a burgonya is bevonult a kenyér nyersanyagai közé. 1769. november 25-én Bánffy Farkas báró és Zilahy József református lelkész bejelentették az 'Első erdélyi földművelő egyesület'-ben, hogy búzalisztból és burgonyából (1:1 arányban) jó minőségű kenyér készíthető. Be is mutatták, de a jelenlévők túl vizenyősnek tartották. 1802-ben Beck Dávid szentlőrinci jegyző készített burgonyából lisztet, melyre szabadalmat is kért. Ő a burgonyát mosás után meghámozta, megreszelte, kendőbe téve vízzel kirázta, majd kisajtolás után megszáritotta. Ezután mozsárban törte és őrlte. Az így készült lisztből is készíthető – úgymond – kenyér, bár jobb minőségű, ha búzalisztet is kevernek bele.

³ Magyar oklevél-szótár. 589–590. has.

⁴ V. ö. Robert Townson: Travels in Hungary... London, 1797.

⁵ Buda városának törvénykönyve. Cap. 145–147. pp. 91–92.

A cukoripar múltjából⁶

A Budai Jogkönyvben – amely az 1244–1421. évek kereskedelmét szabályozta és IV. Béla, Kun László, Róbert Károly és Zsigmond királyok rendelkezéseit foglalta magába – a 'cukor' és 'cukorliszt' (cukorpor) szó már előfordul.⁷ Ebből joggal következtethetünk arra, hogy a kereskedők tekintélyes mennyiségű nádcukrot hoztak az országba. Az importőrök azonban 10 font cukornál kevesebbet a város piacán nem árulhattak, s azt is a városi mérlegen kellett lemérniük. De eleinknek magyar szavuk is volt a cukorra: a 'nádméz'.

A nádcukor kedvelt volt, régi magyar neve: nádméz. A szellemes magyar név egyrészt az eredetire mutat (nád), másrészt arra, hogy eleink édesítőül, csakúgy mint Európa valamennyi népe, kezdetben a mézet használta.

Okleveleinkben a nádméz szó 1505-ben tűnik fel, ilyen alakban: nadmes, majd később nadmez, nadmyz.⁸ De ugyanakkor a cukor szó is megjelenik, mert 1490-ben ezt olvashatjuk: czucar. Utóbb pedig czukar, czukaro stb.⁹ Ezek a magyar nyelvemlékek azonban későiek. Régebbi emlékünknél német és latin. Így 1419-ből fel van jegyezve, hogy Pozsonyban egy lakoma alkalmával, a városi számadáskönyv bejegyzése szerint, nyolc nap alatt 2,5 libra és 12 lat cukor fogyott el. De tudjuk azt is, hogy V. László király cukorban főtt diót és cukrozott gyümölcsöt reggelizett. Mátyás király és Beatrix esküvőjén szintén nagy mennyiségű cukor fogyott el. II. Ulászló királyról is feljegyezte a krónikás, hogy cukorszükségletét Engerhard budai patikus üzletéből szerezte be.¹⁰ Ezek mind olyan adatok, amelyek a 15. századból erednek, amiből nyilván következik, hogy a cukrot eleink már a 14., sőt a 13. században ismerték és fogyasztották. Ezt a megállapítást támogatja a Budai Jogkönyv, amely 1244–1421. évek rendeleteit foglalja össze, s amely IV. Béla, Kun László, Róbert Károly és Zsigmond királyok privilégiumaira hivatkozik.¹¹ A jogkönyv a gyógyszerekkel kapcsolatban a cukorról is megemlékezik.¹²

Az udvar, a főpapok, főurak, nemesség és polgárság, ha városi piacra ment, sohasem feledkezett meg a cukorvásárlásról. De mert aránylag drága volt, a cukor mellett a méz is megmaradt édesítőnek. A 15. században a cukrot főként a patikusok árulták. A régi patikus nagyjából azt a szerepet töltötte be akkor, mint ma a fűszeres. Gyógyszereken kívül cukrot, papírt, tintát és sok mást is árult. II. Ulászló magyar király udvarát Engerhard budai patikus látta el cukorral, cukorkával és cukros süteménnyel. De sok cukorka készült házilag is a főúri konyhákban. 1708-ban Rákóczi Erzsébet grófnő (ifjabb ágból) ingóságainak leltározásakor felírják a 'cukor-csináló kétfülű réz' üstöt és a sárgarézből készült habszűrőkanalat, amellyel sok 'cukerbaker' készült a nagyasszony részére.

⁶ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 636–638.

⁷ Buda városának törvénykönyve. MCCXLIV–MCCCCXXI-ből. Kiad.: Michnay Endre – Lichner Pál. Pozsony, 1845. Cap. 104. pp. 77–78.

⁸ Magyar oklevél-szótár. 657. has.

⁹ Uo. 675. has., 110. has.

¹⁰ Fögel József: II. Ulászló udvartartása (1490–1916). Bp., 1913. p. 138.

¹¹ Magyary-Kossa Gyula: Magyar orvosi emlékek. 3. köt. Bp., 1931. p. 33.

¹² Buda városának törvénykönyve. MCCXLIV–MCCCCXXI-ből. Kiad.: Michnay Endre – Lichner Pál. Pozsony, 1845. Cap. 104. pp. 77–78.

1563-ban, mikor Pozsonyban Miksát koronázták, atyja, I. Ferdinánd a szertartások alatt rosszul lett, mert nem reggelizett. Kamarását Miksához küldte néhány darab rózsacukorért. Mátyás esküvőjén az egyik asztalt aranyozott cukorból készült fa díszítette angyalokkal, mókusokkal, egy másik asztalon pedig cukorból készült kert volt, kerítéssel, cserjével és énekes madarakkal. Thurzó Zsuzsanna grófnő esküvőjére 1603-ban a cukrot Bécsből hozatták: 1 font fehér 'cukor gandli'-ért 1 frt 10 dénárt fizettek, s az esküvőre elfogyott 1 mázsa és 50 font cukor.¹³

A nádcukrot a gyarmatokról hozták, főként portugál és holland hajósok, majd később az angolok.

*

A répacukor feldolgozásának honi történetéből¹⁴

A répacukor első előállítója Andreas Sigismund Marggraf, német gyógyszerész volt, aki 1747-ben a berlini akadémián előadás keretében mutatta be kutatásának eredményét. Hogy a répacukor valamilyen édesítőszeret tartalmaz, azt előtte is tudták, az ő érdeme annak kinyerése volt.

Előadásának címe: 'Experiences chimiques faites dans le dessein de tizer un véritable sucre de diverses plautes, qui croissent dans nos cintrées'.¹⁵ Cikke 24 fejezetben tárgyalja a cukorfőzés módját. A másodikban ismerteti, hogy ő több édes növényben talált „igazi, tökéletes és használható” cukrot. A harmadikban felsorolja azokat a növényeket, amelyekben a legtöbb van. Itt felemlít három répafajtát. Az ötödikben elmondja, hogy szárított répaszeletből alkohollal vonta ki a cukrot. A 7–9. fejezetben leírja, hogyan lehetne a cukrot nagyban gyártani. Ő a kisajtolást ajánlja. A 10–13. fejezetben részletezi a befőzést, a kikristályosítást. A 14–15. fejezetben a raffinálással foglalkozik. A többi rész közgazdasági jellegű.

A cukorgyártás alapkövét tehát Marggraf rakta le, de cukorgyára alapítását már nem érte meg, mert 1782-ben elhunyt.

Marggraf kutatási eredményei alapján más növényekben is meghatározták a cukor mennyiségét. Így Drappier lille-i gyógyszerész, aki alkohollal az egyes növényekből a következő cukormennyiséget oldotta ki: 100 súlyrész sárgarépából 14 súlyrész cukrot, pasztinákából 12,5 súlyrészt, édesgyökérből 7 súlyrészt, tarack búzagyökérből 4,5 súlyrészt, tengeri szárból 5 súlyrészt, nyírfaléből 1 súlyrészt, vörösrépából 19,5 súlyrészt. E vizsgálatok alapján kitűnt, hogy más növényből, mint répából nem érdemes cukrot főzni, ebben van ugyanis a legtöbb cukor.¹⁶

Bár a berlini gyógyszerész felfedezése annak idején nagy feltűnést keltett, csak hosszú idő múltán sikerült az első cukorgyárat felépíteni. E tekintetben az érdem az egyik tanítványé, F. E. Achardé (1753–1821), akinek 1799-ben Cunernben, Sziléziában sikerült királyi támogatással az első répacukorgyárat felállítani. Ezzel megkezdődött a harc a nádcukor és a

¹³ Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 3. köt. Bp., 1879. p. 57.

¹⁴ Forrás: Szathmáry Lászlónak a Magyar Vegytudományi Múzeumban őrzött kéziratából. Nyomtatásban most első alkalommal jelenik meg.

¹⁵ Memoires de l' Academie de Berlin. Berlin, 1747.

¹⁶ Hasznos Mulatságok, 1817. I. p. 173.

répacukor között.¹⁷ Erre céloz Gergelyffi, mikor írja: „Egynehány esztendőök előtt, Burkus Országban, a’ legmagosabb Tzéklából (Béta altissima) nádmézet kezdettenek főzni”.¹⁸

A gyár eleinte nehezen dolgozott, ám váratlanul segítségére jött a szárazföldi zárlat, amelyet I. Napóleon 1806-ban rendelt el, hogy tönkretegyje Anglia kereskedelmét. Most már nem volt szabad Európába nádcukrot behozni. Az európai ember azonban megkedvelte a cukrot, róla lemondani és visszatérni a régi édesítőhöz (méz, mustszirup) nem tudott, és nem is akart. Arany napok jöttek a répacukorgyárakra, sőt újakat is alapítottak. E gyárak egy része a szárazföldi zárlat megszűnése után megbukott, de azok, amelyek jó módszerrel dolgoztak, amelyek cukorban dúsabb répát dolgoztak fel, nemcsak felvették a versenyt a többiekkel, hanem győztesen kerültek ki a harcból.

*

Mikor külföldön e kísérletek folytak, nálunk egy eperjesi gyógyszerész, Gertinger János Sámuel foglalkozott hasonlóakkal.¹⁹ ő nem azonos azzal a rózsakeresztes Gertinger J. Sámuellel, aki 1726-ban született, 12 évig volt Berlinben és Hamburgban, s csak azután tért vissza Eperjesre.²⁰ Minden valószínűség szerint rokonok voltak. Az egyik gyógyszerész volt, a másik teológus. Maradjunk a gyógyszerésznél.

Sajnos életéről nem sokat tudunk. Eperjesen jól menő gyógyszerértára volt, és a városban nagyra becsülték. Buzgó evangélikus volt, aki a késmárki evangélikus kollégiumnak egy alkalommal 120 frt-ot ajándékozott, hogy az iskola tanárait fizetni tudja. Bizonyos, hogy a család fontos szerepet játszott a város történetében, mert az 1820-as években egy kiváló orvostagja működött ott, Gertinger Dániel, kinek 1821-ben Bécsben – ahol tanulmányait végezte – értekezése is megjelent.

A nádcukrot Mátyus szerint a következőképpen készítik (megjegyezzük, hogy a leírás 1762-ből származik): a cukornádat „... le-vágják, és ara keszített malomba meg-törvén, levét kisajtolják; a’ malátáját vizben meg-főzik, hogyha mi nád-méz hátra maradt vólt, az-is kivonattassék. (...) A’ ki-sajtolt levet pedig nagy rézedényekre vévén (minthogy 24. óra alatt magában forrni kezdene és tsak hamar igen erős etzetté válnék, ’s nád-mézet sem lehetne többé belőle tsinálni,) mindjártást főzni kezdik, valami óltatlan mésszel készült lugot-is töltvén belé, hogy enyvéssége jobban el-oszoljon, és a’ só majd tisztábban ki-válhasson. A’ Főzés közben ahoz való kalánnyal a’ tajtékját szüntelen szedik, és hogy ki ne fusson szűrőgetik, hideg vízzel hintegetik, néha egy egy kevés lenolajat is eresztenek belé. Egy darabig így főzvén, ruhán által szűrik; ezen tisztább levet ismét főzik, míg jól meg-kezd sűrűdni: ekkor süveg formákra töltvén, a’ formáknak széles száját agyaggal bé-tapasztják, és hideg helyre félre teszik, a’ hol nem sokára a’ nád-méz egybe áll, és meg-keményyedik.”²¹ Mint Gertinger mondja, az 1800-as években nálunk még jórészt ismeretlen volt a répából készült cukor.

Gertinger a kísérleteit azzal kezdte, hogy répamagvakat szerzett be. Írt Tessedik Sámuel evangélikus lelkésznek, aki Szarvason jóhírű gazdasági iskolát tartott fenn, mert ott – egyebek között – vetőmagot is termeltek. Az iskola rendkívül jó hatással volt mezőgazdaságunk fejlődésére. Tíz évig állt fenn. 1806-ban szűnt meg Tessedik halálával. A lelkes pap mindenkinek a rendelkezésére állt. Maga is tanította a cukorfőzést répából, mert célja a cukorfőzés háziiparrá tétele volt. Tessedik elküldte Gertingernek a kívánt magvakat, s ezzel

¹⁷ Edmund Oskar von Lippmann: Abhandlungen und Vorträge zur Geschichte der Naturwissenschaft. 1. Bd. Leipzig. 1906. p. 261.

¹⁸ Gergelyffi András: Technologia, vagyis a’ mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 112.

¹⁹ Szinnyei József: Magyar írók élete és munkái. 3. köt. Bp., 1894. 1188. has.; Karl Georg Romy: Populäres Lehrbuch der Oekonomie... 2. Bd. Wien, 1808. p. 490.; Gazdasági Lapok, 1885. p. 102.

²⁰ Deutsche-Ungarische Heimatsblätter, II. évf. 1930. 1. füzet

²¹ K. Mátyus István: Diaetetica, az az, a’ jó egészség’ meg-tartásának modját, fundamentomoson elő-adó könyv. Kolozsvár, 1762. pp. 228–229.; Gemeinmützige Blätter, 1811. No. 8.

Eperjesen is megkezdődött a répatermesztés, 1801-ben pedig a cukor főzése.²² Az eljárás, amellyel dolgozott, nem a Marggraf-féle eljárás volt, hanem a Götting-féle.²³ Az eredmény az volt, hogy 1 font répából 1 lat nyerscukrot kapott, vagyis 500 g répából 17,5 g-ot, ami valamivel több, mint 3%. Így összesen 5 font cukrot, kb. 2,8 kg-ot állított elő. Az eredménnyel nagyon meg volt elégedve, mert most újabb három centner répát dolgozott fel, amelyből 40 font cukrot nyert ki.

Cikkében megindokolta azt is, hogy azért nem használta Marggraf és Achard eljárását, mert ők éjjel-nappal lúgozzák a répát, márpedig ez nehéz eljárás. Az éjjeli ellenőrzés körülményes. Ellenben a Götting-féle időszakos eljárás.

1802-ben 2750 font répát dolgozott fel, mégpedig a következő módon: a répát, hogy felületéről a sarat eltávolítsa, megmosta, azután felszeletelte. A reszelőt maga szerkesztette, mely hasonlított – mondja – a káposztagyaluhoz, de kés helyett keresztben 24 láb hosszú, erősen megszorított fűrészlemez állított. Ezzel a készülékkel egy ember egy centner répát tudott egy nap alatt felszeletelni. A reszeléket zsákba tette és kisajtolta. Egy centner répa 60 font lét adott. A levét befőzte, amelyhez 25 font fa volt szükséges. A keletkezett habot eltávolította, és flanell szöveten megszűrve – faedényben – egy éjen át hűtötte. Másnap a tisztáját leöntötte, és rézedényben addig főzte, amíg szirupsűrűségű lett. A rézüst úgy volt falba építve, hogy a láng nem érhetette. A másodszori befőzéshez 40 font fa kellett. A szirupot ezután kristályosítóba öntötte, és négy hétre magára hagyta. A cukor a 10. napon már kikristályosodott, de teljes egészében csak négy hét múlva. Akkor rongyba téve kisajtolta, majd tömény cukoroldattal kimosva újra sajtolta. Így kapott a répából centnerenként 3 font cukrot. Összesen 60 fontot. A melaszból pálinkát főzött, a hulladék nyers, kipréselt répát állatokkal etette fel.

Később mégiscsak áttért a Marggraf-féle eljárásra. Mindezt a „Patriotisches Wochenblatt für Ungarn” c. folyóirat hasábjain írta le, amelynek szerkesztője Lübeck János orvos volt, aki meleg szavakkal üdvözölte, és további munkára serkentette.²⁴ Valóban, Gertinger tovább dolgozott. Amikor a nádor átutazott Eperjesen,²⁵ megjelent előtte, átadott neki egy doboz saját gyártmányú cukrot, valamint egy aláírt kérvényt, amelyben a király segítségét kérte, hogy gyárat alapíthasson. Erre a kérvényre 1803. augusztus 3-án leirat érkezett a városhoz, amely felszólítja a tanácsot, hogy Gertinger kérését támogassa. A tanács összeült, Gertingert is meghívták, aki előadta kérését. 1000 frt-ot kért 6 évre, kamatmentesen, négy hold földet 6 évre, ingyen és 20 klasher fát, hasonlóan ingyen.

A támogatásból nem lett semmi, a tanács arra hivatkozott, hogy szegény, erdeje nem jövedelmez, pénze pedig nincs. A terv hajótörést szenvedett. Ekkor más tervvel állt elő. A gyárat építse meg a város, ő csak vezetni fogja szerény fizetés mellett. Ez a terv sem sikerült. Sokáig már nem foglalkozott a cukorgyártással, mert 1814-ben elhunyt.²⁶

Gertinger kísérlete sok tekintetben érdekes. Mindig vádolnak bennünket, hogy az új gondolatok iránt nem mutatunk elég érdeklődést. Az ő esete bizonyítja, mennyire hamis ez a beállítás. Az első cukorgyárat Achard 1799-ben alapította, Gertinger négy évvel ezután akart gyárat alapítani. Hogy nem sikerült, annak a meg nem értésen kívül szegénységünk volt az oka.

Bizonyos, hogy a Gertinger által használt módszer nem volt tökéletes. De ez nem lett volna baj, a tökéletesedést meghozta volna az idő. Így azután várnunk kellett.

²² Wiener Moszkó: A magyar czukor-ipar története. Bp., 1897. p. 13.

²³ I. Fr. Götting (1755–1809). A jénai egyetemen a kémia tanára. Egy könyvet írt, miként lehet a cukrot szárított répából előállítani.

²⁴ J. Samuel Gertinger: Runkelrübenzucker in Ungarn. = Patriotisches Wochenblatt für Ungarn, Pest. 1804. pp. 17–22.

²⁵ Országos Levéltár. Reg. Oecon. 1812. fons 4 pos. 19, 67, 66.

²⁶ Hasznos Mulatságok, 1817. I. p. 173.

Kísérleteinek híre eljutott külföldre is. Egy orosz gyógyszerész, Blankennagel tábornok megbízásából cukorgyárat alapított Oroszországban. Az orosz gyógyszerész felkereste Gertingert, hogy tőle tanácsot kérjen.²⁷

Gertinger más irányú tevékenységet is kifejtett. Kísérletezett a krappgyökér-termesztéssel, amelyből akkoriban a törökök vörös színű festéket nyertek ki. A magvakat Tessedik küldte neki, a festési próbákat pedig egy eperjesi festőmester, Steller Dániel végezte.

Gertinger értékes munkásságot fejtett ki, kár, hogy munkásságát nagyobb gazdasági siker nem kísérte.

*

Az első cukorgyárat fókusfalvai Lacsny Miklós alapította 1830-ban Nagyfödémesen. Lacsny Miklós a Pálffy hercegek jószágigazgatója volt. 1828-ban megvált az állásától és birtokán, Nagyfödémesen (Pozsony vm.) gazdálkodott. Eközben fáradhatatlanul agitált a répacukor főzése érdekében. Maga is alapított gyárat. Ez a gyár Nagyfödémesen állt és 1832-ben kezdte meg működését. Az első évben csak 042,5 mázsa cukorlisztet tudott előállítani. Ugyanekkor Bátorkesziben (Esztergom vm.) is épített gyárat, amelyben 380 mázsa cukorlisztet állított elő. A termelés azután fokról-fokra emelkedett. Csakhamar belátta, hogy a nyerscukor nem elég tiszta, és ekkor kezdett a tisztítás kérdésével foglalkozni. Rájött, hogy erre a spódium a legjobb, s ezután ezzel tisztított. Ámde csontszén nem állott kellő mennyiségben rendelkezésére, így maga épített spódiumgyárat.²⁸

Pesten csontokat vásárolt, és abból csontszenet égetett. Lacsny jó dolgát azonban csakhamar megirigyelték. 1835-ben konkurens támadt, Lichtl Károly, a későbbi cukorgyáros személyében, aki protektorokkal kijárta a városi tanácsnál a csontgyűjtés és csontégetés engedélyét. Lacsny erre beadványt intézett a helytartótanácsához és kérte, hogy semmisítsék meg Lichtl engedélyét. Ezt ugyan nem érte el, de ő is gyárthatott tovább csontszenet. Gyára a Ferenc-városban (Mühlgasse) állt, két kemencével dolgozott, amelyekben 1200 centner csontszenet gyártott. Mindezt saját cukorgyarában használta fel.²⁹

*

A növényi olajok múltjából³⁰

Az olajtermelés nálunk nagy múltra tekint vissza. Eleink jól tudták, melyek azok a magvak, melyekből érdemes olajat nyerni. Az olajok egy részét – különösen bőjtös időben – ételek készítésére használták, másrészt világításra, kenőcsökhöz, szappan készítésére vagy gyógyszerként alkalmazták.

Az olajok közül kétségkívül a faolaj volt (1544)³¹ a legkiválóbb, amelyet az olívaolajfa gyümölcséből és magvából sajtoltak. Zsigmond király, mikor 1410-ben Pozsonyban tartózkodott, egy bőjtös napon kísérőivel 10 font faolajat használt el. Thurzó Mária grófné

²⁷ Hazai és Külföldi Tudósítások, 1807. I. p. 17.

²⁸ Országos Levéltár. Reg. Comm. 1857. fons 18; 1839. fons 18; 1837. fons 18. pos. 34, 34/a.

²⁹ V. ö. Wiener Moszkó id. művével. Lásd még Szathmáry László Linberger Gyula pesti tanintézete a répacukor háziiparszerű előállításáról című a Magyar Gyógyszerésztudományi Társaság Értesítőjében 1935-ben megjelent cikkét.

³⁰ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 641–642.

³¹ Magyar oklevél-szótár. 210. has.

lakodalmára Bécsben 112 font faolajat vásároltak 33 firt-ért.³² A kolozsvári városi számadáskönyvben is előfordul 1586-ban a faolaj, azonban ez nálunk nem volt honos, főként Olaszországból kellett behozni. Érdekes, hogy a bécsi kormány az olajfát Torontál vármegyében meg akarta honosítani, és 1749-ben egy Serangoli nevű olasz zászlóst bízott meg a vidék felülvizsgálatával. 1750-ben Serangoli meg is érkezett az olajfacsemetékekkel Újpalánkára, ott elültette azokat, s kioktatta a lakókat kezelésükre, de a palánták elpusztultak.

Nálunk a faolaj pótlására főként lenolajat, napraforgómag-olajat, mákolajat és tökmagolajat használtak. Ezek inkább ételolajok voltak. Technikai célokra a repceolaj, bükkmagolaj, kenderolaj, szőlőmagolaj, míg gyógyszerül a dió- és mandulaolaj szolgált.

A lenolajat lenmagból ütötték. Ilyen lenolajütő állt 1671-ben Makovicán és Zborón, 1684-ben pedig Huszton. A 18. század végén különösen divatba jött a meleg sajtolás. Mivel ez az olaj sötétszínű, étkezésre nem használták.

A napraforgómag-olajat és tökmagolajat 1819-ben kezdték nálunk nagyobb mennyiségben előállítani és főként ételolajként használni. A mákolaj sokkal régibb múltú, már a 15. században szó esik róla.

A technikai olajok közül a repceolajat kell említeni, amelyet főként mécsesek táplálására használtak. Ezt az olajat 1815-ben a Lillien báró-féle ercsi és a Hunyady gróf-féle szemesi uradalom készítette nagyban. A kenderolajat a 15. században Cseh- és Morvaország szolgáltatta, innét került sokszor nagyobb mennyiségben hozzánk. Később nálunk is készítettek, de inkább a kendermagot vitték ki Bécsbe, ahol 1804-ben jó szappant készítettek belőle.

A bükkmagból, szőlőmagból is készült technikai olaj. 1805-ben Gertinger Sámuel gyógyszerész Eperjesen szilvamágból ütött olajat, amellyel a faolajat akarta pótolni. 1811-ben Beck gyógyszerész Brezerányban (Galícia) be is rendezkedett gyártására, de a lakosság ciántartalma miatt félt tőle. 1812-ben Pozsonyban dohányolajjal kísérleteztek.

Mikor Halmágyi 1752-ben a gróf Teleki fiúval Svájcban járt, a svájciak felhívták figyelmét a dióolajra. Halmágyi azt mondta, hogy hazánkban ilyen még nem készül.³³ Csak később kezdték nálunk előállítani, ahogy ez a ricinusolajra is áll.

Az olajok előállítása úgy történt, hogy a magvakat megsztálták, azután olajsütőben szétzúzták, nem egyszer még meg is őrölték. Ezután a maglisztet felmelegítve sajttóba helyezték és kisajtották. Hideg úton is készítettek olajat.

Az olajgyártás nálunk a 19. században kezdődött. 1800-ban Eger János gyártott bükkmagolajat. 1812-ben Ercsiben, 1815-ben Balatonszemesen, 1829-ben Nagykanizsán, 1836-ban Temesváron, 1845-ben Maklárán, 1846-ban pedig Veszprémben dolgozott egy-egy olajütő gyár.

*

A keményítőipar múltjából³⁴

A keményítő szó nyelvünkben 1656-ban tűnik fel először. Viczay Mária ingóságai között találtak – ahogy a leltár mondja – „papírosban keményítő”-t.³⁵ Úgy látszik, nagy becsületben állt, és arcfehérítésre szolgált a valószínűleg Itáliából származó keményítő. A 17. század

³² Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 207.

³³ Halmágyi István naplói. p. 539.

³⁴ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. p. 640.

³⁵ Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 328.

végén újra feltűnik a keményítő Wecker János Jakab orvos kéziratában, ahol mint betegeknél való étel szerepel.

Rendszeres gyártása nálunk későn kezdődött, hiszen a burgonyatermesztés is csak lassan honosodott meg. Márpedig a keményítő legfőbb nyersanyaga a burgonya volt, a gabonaneműek csak később kerültek sorra.

*

A paprika múltjából³⁶

A paprika importált növény, amely a 16. században terjedt el hazánkban. Ezt bizonyítaná egy Széchy Máriáról (szül. 1610), Murány várának híres védőjéről szóló feljegyzés, miszerint ő a kertjében paprikát termesztett.

Hogy a paprika miként került Magyarországra, pontosan nem tudjuk, csak sejtjük, hogy a törökök révén, akikkel már Zsigmond király (1368–1437) idejében összeköttetésbe kerültünk. Török eredetre mutat az a körülmény, hogy a paprikát nálunk eredetileg 'törökbors'-nak nevezték. Az 1604-ben megjelent Szenci Molnár-féle latin–magyar szótárban például ezen a néven szerepel.³⁷ Mátyus István orvos 1787-ben megjelent munkájában 'pogánybors' a neve.³⁸

A 'paprika' szó nálunk a 18. században jelent meg: 1748-ban egy szegedi plébános számadáskönyvében találjuk feljegyezve.³⁹ Amint azt Gombocz Zoltán megállapította, a paprika szó délszláv eredetű.⁴⁰ A szláv *pepr* többől lett idővel a magyar *ka* kicsinyítő képzővel a paprika. Elterjedését mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy 1768-ban egy Konstantinovics nevű görög kereskedő Pest-Budán már árulta a vörös, őrölt paprikát, és abból nagy készlete volt. Klein Mihály pozsonyi evangélikus lelkész is írja, hogy 1778-ban Magyarországon a fűszerboltokban mindenütt árultak szárított vörös paprikát, valószínűleg fűzeralakban. Mint mondja, kisebb kertekben sok paprikát termesztettek, de arról nincs tudomása, hogy az uradalmi kertekben is termesztették volna. Felmerül a kérdés, hogy ezek a felvidéki fűszerüzletek honnét szerezték be szükségletüket. Erre talán Clusius ad választ, aki elmondja, hogy 1585-ben Morvaországban nagy mértékben folyt a paprikatermesztés.⁴¹ Valószínű, hogy a Felvidék innét szerezte be szükségletét.

A paprika magyarországi meghonosításában a törökök, a délszlávok és az északi morvák vettek részt. Az ezektől megismert fűszert átvettük, megszerettük, s rövidesen nemzeti fűszerré tettük.

Nagyobb mértékű őrlésével először 1859-ben Szegeden a Pálffy-testvérek foglalkoztak. Exportcikké a 19. század végével lett. Ez természetesen nem bizonyítja, hogy korábban nálunk nem foglalkoztak árusításával. Ellenkezőleg, voltak nálunk termesztők, akik az érett vöröspaprikát felfűzték, megszáritották és így árulták. A paprikát azután egészben vagy famozsárban törve használták fel. De volt még egy különleges használati módja is, erről 1787-ben Mátyus István is ír. Ez abból állt, hogy famozsárban finom porrá törték, azután liszttel

³⁶ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. p. 640.

³⁷ Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 1. köt. Bp., 1890. 293. has.

³⁸ K. Mátyus István: Ó és új diaetetica. 4. köt. Pozsony, 1789. p. 338.

³⁹ Magyar oklevél-szótár. 747. has.

⁴⁰ Magyar Nyelv, 1905. p. 161, 254–255.

⁴¹ V. ö. Carolus Clusius: Rariorum plantarum historia. Antverpiae, 1601.

keverve tésztává gyúrták s mint a kenyeret, megsütötték. A paprikakenyeret felszeletelve megszáritották, porrá törték, s e port szórták az ételekbe.⁴²

*

A fűszerek és gyümölcsök múltjából⁴³

A paprikán kívül kedvelt fűszer volt még nálunk – a Budai Jogkönyv szerint – a gyömbér, kapor, sáfrány, bors, kömény, szerecsendió és szegfűszeg. A déligyümölcsök közül fügét, mazsolát említi a jogkönyv, de ismertük a narancsot, a citromot és a gesztenyét is.⁴⁴ II. Ulászló sok citromot, narancsot és fügét fogyasztott, amelyet a futaki piacon vásároltatott. Ebédje végén rendszeren ezeket fogyasztotta. Mátyás király is fügétől lett rosszul. 1575-ben Zrínyi Dorka férje említi a gesztenyét.

A hazai gyümölcsök közül az almát már a Szent István-legenda említi. Egyike tehát a legrégebb magyar gyümölcsnek. Mikor jó termés volt, napon vagy kenyérsütő kemencében meg is aszalták. 1586-ban a bazini vár leltára aszalt almáról tesz említést.⁴⁵ Éppen ilyen nagyra becsült gyümölcs volt a körte is, melyről írott emlékeink 1055-ben tesznek először említést.⁴⁶ 1552-ben Batthyány Ferencné Mária királynénak körtét küldött Brüsszelbe. A bazini vár leltára 1586-ban aszalt körtéről is megemlékezett.⁴⁷

Régi gyümölcsünk a cseresznye, melyről 1256-ból maradt feljegyzés.⁴⁸ Nádasdy Ferkó, a császár fiának játszótársa, kérte atyját, küldjön fel neki Bécsbe cseresznyét, mert meg akarja kínálni a császár fiait. Ugyanilyen régóta ismert gyümölcs a meggy (1233) is. Megemlítjük továbbá a barackot (1516).⁴⁹ 1569-ben Choron Zsófia leírta, miként kell barack-liktériumot készíteni. Barackból különösen Zrínyi Miklós 1663-ban termesztett szépet. A szilváról 1263-ban találunk feljegyzést.⁵⁰ 1569-ben Choron Zsófia leírta, miként kell aszalni és szilva-liktériumot készíteni. Ismertebb gyümölcsök voltak még a berkenye (1055), birsalma (1544), eper (1252), szőlő (1075), szeder (1193), mogyoró (1055), mandula (1493), dió (1203/1254), továbbá a dinnye (1093), melynek termesztésében nagy gyakorlatunk volt.⁵¹

A gyümölcsök egy részét a téli időre konzerv alakban is elraktározták eleink. A konzervkészítés mézzel és cukorral házilag történt. A gyümölcskonzerv gyári készítése újabb keletű.

*

A főzelék- és zöldségfélék múltjából⁵²

⁴² K. Mátyus István: Ó és új diaetetica. 4. köt. Pozsony, 1789. p. 339.

⁴³ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 640–641.

⁴⁴ Buda városának törvénykönyve. Cap. 414–423. pp. 208–210.

⁴⁵ Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 63.

⁴⁶ Magyar oklevél-szótár. 539–540. has.

⁴⁷ Radvánszky id. műve 2. köt. p. 63.

⁴⁸ Magyar oklevél-szótár. 124. has.

⁴⁹ Uo. 49. has.

⁵⁰ Uo. 925. has.

⁵¹ Uo. 68, 74, 190, 941, 892, 663, 614, 153. has.

⁵² Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. p. 641.

A főzelékfélék közül a burgonya Amerikából került Európába; 1560-ban hozták be a spanyolok hazájukba, majd Burgundiában honosodott meg, ahol 1588-ban nagyban termesztették. Burgundiából Olaszországba, onnét pedig hozzánk, az Ormánságba került. Burgundia olasz neve Borgogna, ebből keletkezett a magyar burgonya szó.

A burgonya hazánkban csak lassan vált honossá, pedig sokan sürgették. 1780-ban Erdélyben éhínség volt, ezért 1786-ban Teleki Ádám gróf királyi biztos felterjesztést nyújtott be a főkormányshoz, és ajánlotta a burgonyatermesztés elrendelését. 1795-ben Bánffy György gróf, Erdély kormányzója buzdítja a lakosokat burgonyatermesztésre.⁵³ I. Ferenc császár 1805. március 21-én elrendelte, hogy a főkormányshoz fordítsa le és terjessze azt a munkát, amelyet a burgonyatermesztésről Jasznüger, a cs. k. Theresianum tanára írt. A nagy propagandának meg is lett az eredménye, s a burgonyatermesztés az ország minden részén megindult.

Nagyon kedvelt zöldségféle volt a káposzta (1467), amelyet savanyítottak is. A fehér vagy vörös káposztafajtákat – mert mindkettőt ismerték – meggyalulták (káposztagyalu, 1608), majd jól besózva és fűszerezve káposztáspincében (1588) erjesztették.⁵⁴

Kedvelt zöldségféle volt a hagyma, amelyről 1211-ben történik az első említés. Megkülönböztettek fokhagymát (1527), metélőhagymát (1638), vöröshagymát (1519).⁵⁵ Mátyás király rokonaitól Olaszországból kapott hagymát, és megtiltotta, hogy abból valaki is elvegyen.

1752-ben Bethlen Kata Teleki Pál gróftól kért karfiol- és articsókamagvakat, mert természetien szerette volna azokat.

Parajt (1544), salátát (1544), céklát (1544), zellert (1522), retket (1544), tormát (1200), továbbá borsót (1254), babot (1211), lencsét (1181) is régóta termesztettek eleink.⁵⁶

*

A dohány múltjából⁵⁷

Sokan állítják, hogy az első dohányzó Magyarhonban 1553–1556 között Bornemissza Pál, erdélyi püspök volt. Mások szerint Báthory Kristóf dohányzott először 1571-ben, azonban bizonyos, hogy a dohányzás nálunk ekkor még nagyjából ismeretlen volt, mert 1576-ban, mikor III. Murad szultán követsége Erdélybe érkezett, az erdélyiek nem győztek eleget csodálkozni a dohányzó törökökön.⁵⁸ 1663-ban Apafi Mihály megidézett az érsekújvári török táborba, ahol a dohányzás után annyira rosszul lett, hogy Köprülü Ahmed perzsa sebészét küldte hozzá. Apafi meg is tiltotta a dohányzást.⁵⁹

⁵³ Valószínűleg Gyarmathy Sámuel honosította meg a sárga krumplit Erdélyben (– *a szerk. megj.*)

⁵⁴ Magyar oklevél-szótár. 450, 451. has.

⁵⁵ Uo. 331, 254, 652, 1106. has.

⁵⁶ Uo. 747, 827, 103, 809, 1000, 89, 41, 583. has.

⁵⁷ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 642–643.

⁵⁸ 1651-ben nyomtatták Nagyszombatban a dohány eredetéről szóló, hat lapból álló oktató verset, amely a dohány gyógyító erejét és mitológiai eredetét igyekszik igazolni. A kötetet Joachim Kovalski írta latin nyelven ('Genealogia tabacae...') – *a szerk. megj.*

⁵⁹ Talán ekkor született az a tréfás nóta, amely így szól:

Tudatik, adatik,
Hogy a pipa tiltatik,
Aki rajta kaptik,

Hogy a dohányt mikor kezdték nálunk termesztetni, az pontosan nem állapítható meg, de termesztése gyorsan terjedt, mert 1669-ben Khevenhüller I. Lipótnak a dohánykereskedelem bérbeadását ajánlotta. Megszületett a bérlet, amelyet 'appoldo'-nak neveztek. A bérlő Khevenhüller lett 1670-ben, 12 évre. Ez a monopólium Ausztriára vonatkozott. 1702-ben a császári udvari kamara értesítette a budai kamarai adminisztrációt, hogy az appoldot Magyarországra is kiterjeszti. 1702-ben a dohánytermesztés nálunk is monopólium lett, bár ez a rendelkezés igen nagy ellenállásba ütközött, de a Rákóczi-szabadságharc elseperte a monopóliumot. 1720-ban újra életbe léptették, de más alapon: mindenki gyárthatott dohányárut és kereskedhetett vele, ezért taxát kellett fizetni: 1 mázsa dohányért 5 rajnai frt-ot, amely összeg később emelkedett.

II. József 1784-ben megvizsgáltatta a magyar dohányok minőségét Meyss fiumei kereskedővel, aki a következő sorrendet állapította meg: Tolna, Pécs, Muraköz, Szeged, Arad, Rakamaz, Debrő, Debrecen, Szerémség.

A dohánytermelés javítása érdekében sok jóakaratot mutatott a helytartótanács. 1784-ben Dombai János termelőnek amerikai virginiai dohánymagot adott kísérletezésre, s termesztési kísérletek folytak 15 vármegyében. A helytartótanács Bécsből kapta a biztatást. Temesváron külön növénytermesztő kertet szerveztek. 1787-ben az adminisztráció a következő tényezők figyelembevételét ajánlotta a helytartótanácsnak: a magot korán kell vetni, hogy a palántákat április második felében lehessen kiültetni. A palántákat egymástól két lábnyira kell ültetni, körük jó fekete földet kell hinteni.

A dohány szabad termesztése 1851-ben megszűnt. Ekkor véglegesen monopólium lett.