

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): AZ ÉLESZTŐIPAR MÚLTJÁBÓL¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

Az 'éleszt' szó régi magyar szó, amelyet már az 1585-ben írt Calepinus-féle latin–magyar szótár is megemlít.² Az 'élesztő' szó az 1604-ben megjelent Szenci Molnár Albert-féle szótárban szerepel először. Értelme ekkor már az volt, mint ma: 'Hefe' (élesztő, élesztőgomba).³ A régiek előtte a 'kovász' szót használták, bár annak működését, erjesztőképességét megmagyarázni nem tudták.

A sörfőzők nagyon jól tudták, hogy az üledék, amely az édes cefre megerjedése után, a kád alján összegyűlik, újabb erjedésre alkalmas anyag, tehát értékes. Az üledék sorsáról maga a sörfőző-tulajdonos intézkedett. Így 1719-ben a lévai uradalom birtokosa a következő utasítást adta ki: 21,5 pozsonyi mérő árpából 24 pozsonyi mérő szaladot kell kapni, melyből 46 akó sör készíthető. Az ilyenkor keletkező élesztő fele a sörfőzőmesteré, aki felette szabadon rendelkezik, s ha akarja, a sütőiparosnak is eladhatja, a másik fele azonban az uraságé. Ez az élesztő újabb erjesztésre, különösen pálinkafőzésre használható fel.

Az élesztő életműködésének megismerése szorosan összefüggött a mikroszkóp felfedezésével, tervszerű termelésével pedig csak azután kezdtek foglalkozni, miután Pasteur, Hansen, Nägeli, Büchner és sokan mások magát a baktériumot felismerték, annak életét kikutatták, s az erjedés feltételeit megállapították.

¹ Forrás: A magyar mezőgazdasági iparok régmúltjából. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. p. 636.

² Melich János: Calepinus latin-magyar szótára 1585-ből. Bp., 1912. p. 123. (Az eredeti műben a hivatkozott rész a 413. lev.)

³ Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 1. köt. Bp., 1890. 596. has.