A szikvizes

Nagy Krisztina

A szikvizes

Budapest
Plusz + Könyvek

MesterségTár 1.

Sorozatszerkesztő:
Szulovszky János

Készült a Vidékfejlesztési Minisztérium Hungarikum pályázata (HUNG-2013) támogatásával
Támogatási szerződés száma: 978-3/2014/NAKVI

Vidékfejlesztési Minisztérium

A borító Nagy Krisztina fényképe felhasználásával készült

Lektorálta:
Kiss Imre

© Nagy Krisztina, 2014

Szerkesztette:
Szulovszky János

ISSN 2064-7085
ISBN 978-963-8257-07-9

Kiadó: Plusz Könyvek (SzuloPress Bt.)
1141 Budapest, Gödöllői utca 115/A
Felelős kiadó: Szulovszky János

Nyomdai munkálatok:
Ook-Press Kft.
Felelős vezető:
Szathmáry Attila

Tartalom

MesterségTár, No.1. *(Szulovszky János)* / 7

Bevezetés / 9

Ki találta fel a szódavizet? / 11
Külföldi kezdetek / 12
Jedlik Ányos / 14

A táplálkozáskultúra változása a 19. század második felében / 19
A szódavíz elterjedése és beépülése a fogyasztásba/ 20
Borvíz és szódavíz / 20
A szódavíz és az egészség / 22
Szódavíz szörppel / 23
Szódavíz borral / 24

Hazai kezdetek: gyógyszerészek és nagyvállalkozók (1852-1920) / 27
„Óvrendszabályok megtartása rendeltetik el" / 30
Szakmai közélet / 32
A mesterség „háttéripara" / 35
Gépgyártás / 36
Szénsavgyártás / 38
Üveggyártás / 39
Egyéb segédiparágak / 40

A kisipar a két világháború között / 41
Politika, konkurencia / 43
Fenyegető nehézségek / 43
Első lépések a szakképzés felé / 46

A megmérettetés évei (1950-1990) / 47

Napjaink szikvize / 53
Szakképzés/55
Az ipartestület / 55

Üzletmenet / 57
Üzem és technológia / 58
A víz / 59
A szénsav / 59
Telítő (szaturáló) és töltőgépek / 60
Palackok / 62
A vevőkör / 62
Az áru útja a vásárlókhoz / 63

Szódavíz, fröccs, szépirodalom / 65

Receptek, szódára / 71
Igazi fröccsök borral, szódával / 71
Egyéb „fröccsök" / 71
Italok szódával / 72
Ételek szódával / 73
Házi praktikák / 73

Kislexikon / 75

Fontosabb irodalom / 77

MesterségTár, No. 1.

A régi latin mondás szerint minden könyvnek megvan a maga sorsa. Úgy vélem, e kötetnek tanulságos az előtörténete is.

Kicsit messziről kell kezdenem. 1971-ben 33 szakember arról tanácskozott Nagyvázsonyban, hogy miként lehetne a kézműves örökség múltjával foglalkozó kutatásaikat egységesebben, szervezettebben, összefogottabb és komplex módon végezniük. E tanácskozást újabbak követték. Nagyszabású, közös feladatokat tűztek ki maguk elé.[1] Ezek zömét rövid idő alatt meg is valósították, s e munkaközösség, amelyet 1975-től az *MTA VEAB Kézművesipar-történeti Munkabizottságaként* emlegettek, igen hamar nemzetközi ismertségre és elismertségre tett szert.[2] Az első két évtizedben az intenzív együttmunkálkodáshoz az intézményi hátteret a szocializmus időszakának talán legkiemelkedőbb tudományos-kulturális menedzsere, *Éri István* (1929–2009) biztosította: előbb a Veszprém Megyei Múzeumok, illetve a Múzeumi Restaurátori és Módszertani Központ igazgatójaként, utóbb pedig a Központi Múzeumi Igazgatóság igazgató-helyetteseként. A nyugdíjazása után támogató háttérintézmény nélkül maradt e kollektíva. Az 1990-es években előbb *Domonkos Ottó,* majd *Dóka Klára* (1944–2012) áldozatos elnöki feladatvállalásának köszönhetően működött tovább a Munkabizottság. A 2000-ben esedékes tisztújítás során felvetődött a megszűnés lehetősége is.

E sorok írója előbb titkáraként, majd 2002-től elnökeként törekszik e nagy múltú szakmai testület kollektív munkája számára a lehetőségeket megteremteni, az első pillanattól arra törekedve, hogy az elmúlt évtizedek során felhalmozott akadémiai szintű tudást hasznosítani lehessen a társadalmunk előtt álló feladatok megoldásában. Ennek jegyében 2002-ben együttműködési szerződés született a *Nemzeti Szakképzési Intézettel.* Rövid időn belül a közös kiadványként útjára bocsátott Ipartörténeti Könyvtárnak két kötete látott napvilágot.[3] Az együttműködés azonban torzó maradt, mert az addigi főigazgató, *Köpeczi Bócz Tamás* helyébe 2003-ban kinevezett új vezető elszabotálta az együttműködést.

Nem adtuk fel. A partnerkeresés hol több, hol kevesebb sikerrel járt. A *Magyar Kereskedelmi és Iparkamarával* egy magyar és egy angol nyelvű reprezentatív összegzést eredményezett.[4] Mivel meggyőződésünk, hogy a kézműves kulturális örökség hasznos segítséget nyújthat jónéhány aktuális probléma orvoslásában,

[1] Vö. pl.: Nagybákay Péter: Veszprém és a kézművesipartörténeti kutatások. In: *Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei* 19–20. (1994) 503–518.; Dóka Klára: Kézművesipartörténeti kutatások. In: *Magyar Múzeumok* 1998. 2. szám 9–10.; Éri István: A Kézművesipartörténeti Munkabizottság előtörténete. In: Szulovszky János (szerk.): *Harminc év számvetése. X. Kézművesipartörténeti Szimpózium (Budapest, 2001. október 29–30.).* (Ipartörténeti Könyvtár 2.) Budapest, NSZI, 2002. 10–11.

[2] Az első elismerést a nemzetközi viszonylatban is úttörő módon, a céhes kézművesség forrásanyagának számítástechnikai eszközök igénybevételével megvalósított feltárása vívta ki. Ld.: Éri István – Nagy Lajos – Nagybákay Péter (szerk.): *A magyarországi céhes kézművesipar forrásanyagának katasztere I-II.* Budapest, 1975–1976.

[3] Domonkos Ottó: *A magyarországi mesterlegények közép-európai kapcsolatai és szokásai a XV–XIX. században.* (Ipartörténeti Könyvtár 1.) Budapest, NSZI, 2002.; Szulovszky János (szerk.): *Harminc év számvetése. X. Kézművesipartörténeti Szimpózium. (Budapest, 2001. október 29-30.)* (Ipartörténeti Könyvtár 2.) Budapest, NSZI, 2002.

[4] Szulovszky János (szerk.): *A magyar kézművesipar története.* Budapest, MKIK, 2005.; Szulovszky J. (ed.): *The History of Handicraft in Hungary.* Budapest, Hungarian Chamber of Commerce and Industry, 2012.

[5] Szulovszky János: Hogyan tovább? Feladatok, lehetőségek és perspektívák. In: Szulovszky J. (szerk.): *X. Kézművesipartörténeti Szimpózium (Budapest, 2001. október 29–30.)* (Ipartörténeti Könyvtár 2.) Budapest: Nemzeti Szakképzési Intézet, 2002. 39–42.; Uő.: Kiaknázatlan források és lehetőségek a kézművesiparok kutatásában. *Néprajzi Értesítő*, LXXXVIII. 2006. 9–38.; Uő.: A Digitális Céhládától a Technológiai Tudás Táráig. A kézműves örökség megőrzése a 21. század eszközeivel: vágy vagy realitás? In: Márkusné Vörös Hajnalka (szerk.): *Céhládától az adatbázisig. Új utak és eredmények az ipartörténet kutatásában.* (A Veszprém Megyei Levéltár kiadványai 26.) Veszprém, 2012. 15-24.
Összegzően: Szulovszky János: *A kézműves örökség, mint stratégiai eszköz. Feladatok és lehetőségek.* Budapest, Plusz Könyvek, 2010. – E röpirat interneten is elérhető a Kárpát-medence kézműves öröksége honlapjának Szakmatörténeti Elektronikus Könyvtárában: http://iparmuzeum.hu/kepek/szakmatorteneti_elektronikus_konyvtar/Szulovszky_kezmuves_orokseg.pdf

számos tervezetet dolgoztunk ki ennek érdekében.[5] Az egyik ilyen a 2009 júniusában megfogalmazott *MesterségTár* koncepciója volt:

„A könyvsorozat arra vállalkozik, hogy részben még ma is művelt kézműves mesterségek (pl. ács, szabó, könyvkötő) hazai történetét és tevékenységi körét ismertesse, részben pedig olyan hajdan gyakorolt foglalkozások múltját, termékeit és alapvető technológiáját mutassa be, amelyek tradicionális tudásanyaga napjainkban is hasznosítható, illetve továbbgondolásra érdemes megoldásokkal szolgálhat (pl. szappanos, molnár). Mindez a kézműves kulturális örökség ápolásán, illetve az e témakör iránt elkötelezett nagyközönség kiszolgálásán túlmenően azt a célt is szolgálja, hogy egyrészt a pályaválasztás előtt állók érdeklődését felkeltse e mesterségek iránt, másrészt a mostani szakmunkástanulók és a már gyakorló iparosok szakmai öntudatát erősítse foglalkozásuk gazdag és értékteremtő múltjának a dokumentálásával”. Egy könyvkiadóval meg is állapodtunk. A felkért szerzők között nagy nevű szakmai tekintélyek, már bizonyított szakemberek és a pályájuk elején álló kutatók egyaránt voltak. A szikvizes mesterségről írt alapos szakdolgazata alapján az utóbbi kategóriát *Nagy Krisztina* képviselte. Mire azonban néhány hónap múlva elkészültek az első kéziratok (a szikvizes mellett *Méri Edina:* kékfestő, *Selmeczi Kovács Attila:* gyertyaöntő, *Szonda István:* csizmadia és cipész), a számításokat keresztülhúzta a gazdasági válság, amire hivatkozva a kiadó végül elállt e könyvsorozat kiadásától.

Arra, hogy a kézműves kulturális örökségnek milyen ösztönző és hatóereje van, az egyik legjobb példa éppen a jelen kötet szerzője. Amikor 1994-ben közepes eredménnyel elvégezte a gimnáziumot, még ő maga sem gondolta, hogy valaha egyetemi tanulmányokat fog folytatni. Előbb kitanulta a könyvkötő szakmát, majd elvégezve egy szakirányú tanfolyamot, évekig mozigépészként dolgozott. Azután elsajátította a fazekas mesterség fogásait. A szerzett ismereteit 2002-ben a *Kresz Mária Alapítvány* mesterkurzusán csiszolta tovább. Itt, illetve a *Hagyományok Háza* rendezvényein *Csupor István* kerámiaművességről tartott előadásai keltették fel benne az olthatatlan vágyat a kézműves örökség mélyebb megismerésére. Így hát elővette régi gimnáziumi tankönyveit, és lelkiismeretesen készült az egyetemi felvételire. Sikerrel járt. Az ELTE BTK magyar–néprajz szakán 2011-ben kapott diplomát. Ezt követően ösztöndíjjal felvételt nyert az ELTE Történelemtudományi Doktori Iskola Európai Etnológia Doktori Programjára, melynek jelenleg utolsó éves doktorandusz hallgatója, disszertációja témája a magyar késmívesség története és néprajza.

Amikor a Vidékfejlesztési Minisztérium 2013 őszén első ízben meghirdette a nemzeti értékek és hungarikumok népszerűsítése támogatására a pályázatát, tehát már egy évek óta kész kézirat állt kiadásra várva. A Csipkerózsika álmából felébresztett *MesterségTár* könyvsorozatnak így lett az első kötete *A szikvizes*. Úgy vélem, e mű messzemenően betölti azt a küldetést, amelyet öt esztendővel ezelőtt a *MesterségTár* koncepciója célkitűzésként megfogalmazott. Csak remélni lehet, hogy e könyv talán felkelti az érdeklődést és az igényt a többi mesterség múltjának-jelenének ehhez hasonlóan igényes és olvasmányos bemutatására. Mindenesetre jómagam bízom a folytatásban. Már csak azért is, mert még jó néhány olyan szakma van, amelyik portékái révén méltán kerülhetne be nemcsak a *Magyar Értéktárba*, hanem akár a *Hungarikumok Gyűjteményébe* is.

Hálás köszönet mindazoknak, akik hozzájárultak e kötet megjelenéséhez.

Szulovszky János

Bevezetés

1. kép *Garantáltan hagyományos és különleges – plakáton (Nagy Krisztina reprodukciója)*

A szódavíz 2004-ben elnyerte a *Garantáltan Hagyományos és Különleges* minősítést, mellyel bekerült az Európai Unió élelmiszerkönyvébe. Ez több volt, mint egyszerű napihír: a sajtó és a fogyasztók mellet felfigyeltek rá a műgyűjtők, a közgyűjtemények és az iparok múltjának kutatói is.[1] Csaknem tíz év múltán, 2013 novemberében pedig a Hungarikum Bizottság döntése értelmében a magyar azonosságtudathoz szervesen tartozó, megőrzendő és egyedülálló értékként felvételt nyert a Hungarikumok Gyűjteményébe.

A mesterség magyarországi kezdeteihez Jedlik Ányos, a híres feltaláló neve fűződik. Bár a kisipart mindig érzékenyen érintették a történelmi események – az első világháború, a gazdasági válság, az államosítás – a szódások alapjában véve ma is ugyanazzal a technikával, stratégiával – és a krónikás számára olybá tűnik: ugyanolyan lendülettel dolgoznak, mint száz éve.

Indulásakor, az 1800-as évek második felében, a szódavízgyártás még az alkalmazott kémia szakterületéhez tartozott. Az 1900-as évek elején, a folyékony szénsav használatával „a gyártás olyannyira egyszerűvé lett, hogy a mesterséges ásványvizek készítését a gyógyszerészek és vegyészek kezeiből a tudományosan ki nem képzett szakemberek is átvehették, míg újabban kis és olcsó gépek feltalálása által úgyszólván kisiparrá lett”– olvashatjuk 1912-ben, a szikvizesek szaklapjában.[2]

A felvirágzáshoz hozzájárult, hogy a fogyasztási szokások változásával komoly igény mutatkozott a szódavíz és az ízesített üdítőitalok iránt. Ezzel Magyarországon is megindult az alkoholmentes italok ipara: az üdítőital gyártás.

E kisipar története szerteágazó és tanulságos. Számos kapcsolódási pont fedezhető fel a szódásság és a hagyományos, nagy múltú kézműves mesterségek, háziiparok üzletmenete között. Magában foglalja emellett a szolgáltatóiparok modern kori jellegzetességeit is. A szakma háttere, kiszolgálóiparai: a berendező cégek, üveggyárak, szénsavgyárak története

[1] Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. Budapest, MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület, 2008.
[2] A Szikviz és Szénsavipar Lapja 1912. V. évf. 2. sz. 13.

2. kép *Garantáltan hagyományos és különleges – az eresz alatt (Fotó: Nagy Krisztina)*

mind-mind hozzákapcsolódnak és gazdagítják e kisipar történetét. Jóllehet, a színes, különleges alakú üvegek – a szakma jelképpé vált tárgyai – akár ma is használhatóak lennének, rég elszakadva eredeti funkciójuktól, a régiségkereskedések, aukciók önálló életet élő tárgyaivá váltak.

A mesterekről se feledkezzünk el: maguk is figyelemre méltó emberek! A szódásság sajátos életformája rátermett jellemet kíván. Ez elsősorban állhatatosságot és kitartást jelent: meg kell birkózni a termékük iránti kereslet idényszerű jellegével, és tudni kell dacolni az áruházakban forgalmazott palackozott vizek konkurenciájával. A szódás életmód ezen kívül feltételezi a vevőkkel való töretlen jó viszony kialakításához és fenntartásához a szót érteni tudás képességét is. És nem utolsó sorban jó üzleti készséget is igényel.

A szikvizesek kiveszik részüket a közösség- és hagyományteremtésből is. Győrben, Jedlik Ányos városában évente fröccs fesztivált rendeznek, de megtaláljuk a szódásokat a borkultúrához kapcsolódó egyéb találkozókon is.

Olyan kisiparról van szó, amely első látásra ugyan egyszerűnek tűnik, mégis sokrétű tudás szükséges az eredményes gyakorlásához. S ha elkezd az ember a mesterség múltjával megismerkedni, mindig tartogat számára valami újabb meglepetést. Ahogy bizonyára az olvasó számára a következő fejezet is.

3. kép *Számolócédula (Forrás: www.bedo.hu)*

4. kép *Szódásüvegek (Fotó: Szabó István)*

Ki találta fel a szódavizet?

5. kép *Joseph Priestly (1733-1804) angol természettudós*
(Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. MOSZI Magyar Szikvízkészítő Ipartestület, 2008. 13. után)

Kétségtelen, hogy a széndioxidot tartalmazó, buborékos italok valóban igen frissítőek. Ahhoz azonban, hogy ne csak a természetes szénsavas források közelében, hanem bárhol hozzájuthassunk ilyen pezsgő és pezsdítő üdítőhöz, előbb fel kellett fedezni magát a széndioxidot, majd a víz szénsavval való telítésének módját.

Témánk szempontjából az 1700-as évek derekán induló száz évet méltán tarthatjuk a széndioxid, illetve a szikvíz századának. Ugyanis közel egy időben mindkettőt többen is „feltalálták". A skót fizikus, kémikus, orvos Joseph Black (1728-1799) már 1754-ben felfedezte a levegőnél sűrűbb gázt, amely nem táplálja az égést, s amelyet „kötött levegőnek" nevezett el. Ugyanekkor Joseph Priestly (1733-1804) angol természettudós és prédikátor is hasonló eredményre jutott. A tudós egy sörfőzde közelében lakott, ahol az erjedő alkohol feletti gázt vizsgálva talált rá a széndioxidra. Laboratóriumi körülmények között sikerült a gázt vízzel elegyítenie, és így kellemesen csípős italt létrehoznia, ezért őt szokás az első mesterséges szódavíz előállítójának tartani. Ahogy Balázs Lóránt kémiatörténeti áttekintésében írja, „találmányát a tengerészeknek ajánlotta abban a reményben, védettséget nyújt majd a betegségekkel szemben is."[3] Vele párhuzamosan a svéd felfedező, Torbern Bergman (1735-1784) is kísérletezett szikvíz előállításával, mészkő és kénsav által fejlesztett széndioxiddal.[4]

Magyarországon, pontosabban Erdélyben Nyulas Ferenc (1758-1808) orvos foglalkozott először a savanyúvizek mesterséges előállításával. Kísérletezései során úgy tapasztalta, „hóvízzel legjobban sikerült is az utánzat, noha kellemes ízét így sem érhette el, mert mesterséges vízével még 10° R-ön [kb. 4 °C – N. K.] sem bírt annyi szénsavat felvétetni, amennyi a természetes vízben van."[5]

A vegyészet fejlődésének köszönhetően egyre több tudós érdeklődését keltette fel a természetes „ásványvizek bonczolása", azaz elemzése. A 18. század végére általánosan elfogadottá vált, hogy egy természetes ásványvíz a meghatározott alkotórészekből mesterségesen is előállítható, és azonos értékű az eredetivel. Már csak a szénsavval való telítéshez szükséges legmegfelelőbb készülék megalkotása volt hátra, hogy meginduljon a mesterséges ásványvizek és a szódavíz ipari méretű előállítása.

[3] Balázs Lóránt: A kémia története I. Budapest, Nemzeti Tankönyvkiadó, 1996. 300.
[4] Balázs Lóránt i. m. 301.
[5] Ilosvay Lajos: Egy régi természettudós. Természettudományi Közlöny, 20. évf. 1888. 296-303.

6. kép *Nyulas Ferenc könyvének címlapja*

AZ
ERDÉLY ORSZÁGI
ORVOS VIZEKNEK
BONTÁSÁRÓL
KÖZÖNSÉGESEN.

ÍRTA,
NYULAS FERENTZ
ORVOS.

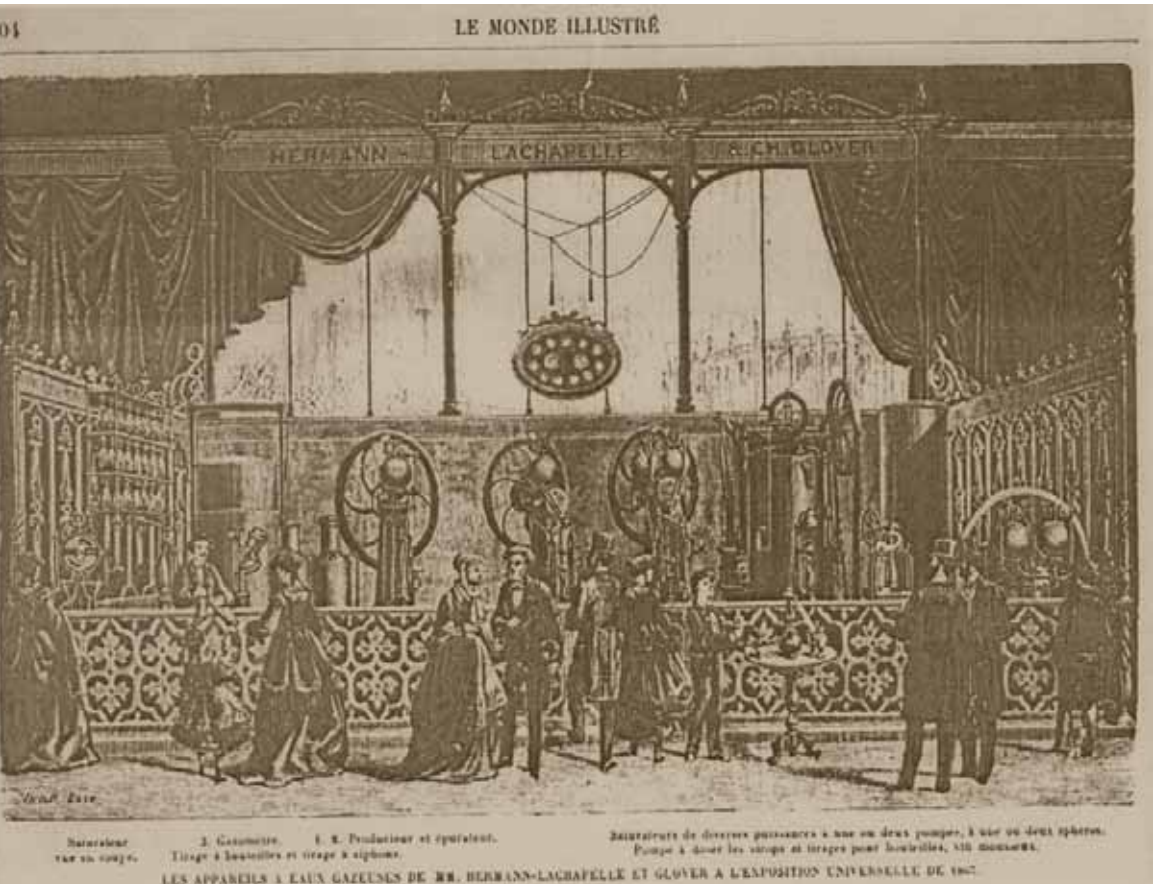
ELSÓ DARAB.

KOLOSVÁRATT,
Nyomtt. Hochmeister Márton által,
a' Kiadó költségével 1800.

7. kép *Schweppes – már 1783-tól (Fotó: Nagy Krisztina)*

[6] Kiss Imre: Szódavíz... i.m. 14.
[7] www.schweppes.com (Utolsó letöltés: 2014. 04. 28.)
[8] Wagner Jenő: Szénsavas víz (Sodavíz; Aqua carbonica acidula). Gyógyszerész Hetilap 4. évf. 32-33. szám, 1865. 509.
[9] Helyesen: Schweppe

8. kép *A Hermann-Lachapelle cég gazőzkészítő gépei az 1867-es párizsi kiállításon (Forrás: www.siphon.fr)*



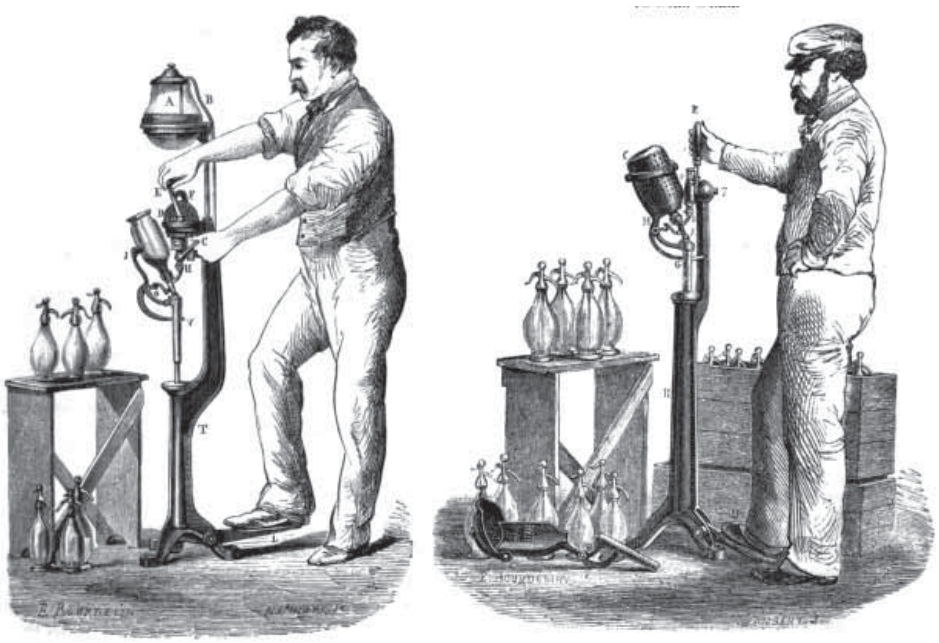
Itt kell megjegyezni, hogy a szódavíz vagy szikvíz elnevezés egy tévedésen nyugszik. A szénsavat (régi vegyésznyelven „kettedsavas szikéleget") a 19. század első felében tévesen azonosították a sziksóval vagy szódával (nátrium-karbonáttal). Ezért nevezték el szikvíznek illetve szódának a tulajdonképpen széndioxidot tartalmazó szénsavas vizet.

Külföldi kezdetek

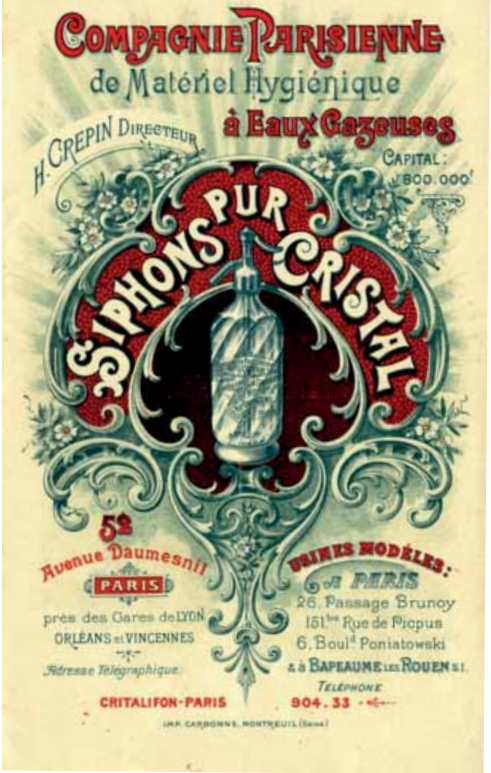
Nem sokkal a módszer felfedezése után, sorra születtek az egyre tökéletesedő berendezések a szénsavas víz előállítására. Az angol John Mervin Nooth 1774-ben Priestly metódusa alapján alkotta meg szódavízkészítő „gépét". Ez még csak kis mennyiségben tudott szénsavas vizet előállítani.[6] A nagyobb arányú gyártás megindulása a genfi órás-ékszerész Jacob Schweppe (1740-1821) és társai, Henry Albert Gosse gyógyszerész és Nicolas Paul nevéhez fűződik. Nem sokkal később Schweppe önállósult, és Londonba tette át a cég székhelyét – lehetőségét látva a nagyobb üzletnek. Szódavizével sikereket ért el, annál is inkább, mert gyártmányát vesekő ellen ajánlotta. Ma is olvashatjuk a nevével forgalmazott üdítőkön a cégalapítás évszámát: 1783.[7]

A Gyógyszerész Hetilap 1865-ben így ír a szikvízgyártás kezdeteiről: „Az első gyár szénsavas víz előállítására Gosse M. által alapíttatott Genfben; vize oly tetszésben részesült, hogy már 1785-ben egy év alatt több, mint 40.000 palackkal adott el; 1798-ban társa Paul, később pedig Triaye és Jurine-vel társaságban épitett Párisban egy ily gyárt."[8]

Jedlik Ányos, a szódagyártás hazai előfutára, akiről a következő fejezetben részletesen is lesz szó, maga is ismerte ezeket a külföldi kísérleteket, vállalkozásokat. A Mesterséges savanyúvizek készítése című értekezésében így ír: „Fourcroy bizonyítása szerint már 1789-ben Paul Miklós Genfben, utóbb Párisban esztendőnként 40 ezernyi palack savanyú vizet készithete. (…) Paul Miklóson kívül Schwesse [sic!][9] Londonban, Ziegler Wintherthurban ugyan illy nagyszerű mértékben a savanyú vizek készitését gyakorolták. (…) De mivel a fent nevezett urak, s érintett intézetek által használt készületek a tudós világgal vagy nem közöltettek, vagy ha igen is, részint kevésbé egyszerűek, részint a czélnak, né-



9-10. kép *Szifontöltés a 19. század második felében. (Hermann-Lachapelle, J. – Glover, Ch.: Des boissons gazeuses aux points de vue alimentaire, hygiénique et industriel. Guide pratique du fabricant & du consommateur. 3e éd., E. Lacroix, Paris, 1867. után)*



11. kép *Francia katalógus a 19. századból. (Forrás: www.siphon.fr)*

zeteim szerint tellyes mértékben meg nem felelők, hozzá fogtam egy illynemű készületnek czélszerűbb szerkeztéséhöz."[10]

Jól látható hogyan válik üzletté egyik pillanatról a másikra egy egyszerű kémiai felfedezés. Titkosított technológia, titkosított receptúra, ahogy ma mondanánk: „know-how". Ipari kémkedésre azonban nem volt szükség, láthatólag arra ösztönözte a feltalálókat a titkolózás, hogy elkészítsék saját, jobb gépezetüket.

A szódavíz igazán nagy sikert Amerikában aratott. A Yale egyetem kémiaprofesszora Benjamin Silliman (1779–1864) az elsők között kezdte meg a tengerentúlon a szódagyártást 1806-ban. Üzlettársai nem sokkal később New Yorkban is megnyitották az első „soda fountain"-t, azaz „szódakimérő" üzletet. (Szó szerint „szódaforrást".) Valójában magát a szódavizet készítő és adagoló gépet és pultot hívták és hívják ma is „soda fountain"-nek, de az elnevezés átragadt erre a népszerű üzletfajtára.

Manapság, ha meghalljuk a szódavíz elnevezést, azonnal egy szódásszifon is eszünkbe jut. Ezek a korai szikvizek, mesterséges ásványvizek azonban még palackokban, dugóval kerültek forgalomba.

A szifon ősét a londoni Charles Plinth találta fel, és szabadalmaztatta 1813-ban, „Portable Fountains" – „hordozható forrás", azaz „hordozható szódapalack" – néven, melyet 1825-ben tökéletesített.[11] Nem ő volt az egyetlen, aki hordozható, adagolható szódavizes készülék kialakításán dolgozott. Franciaországban Deleuze és Duitelle ékszerészek 1829-ben szabadalmaztatták „siphon champenois" névre keresztelt szódásüvegüket, amelynél még nem egy kis fület, hanem az üveget záró dugó tetején lévő gombot kellett lenyomni, hogy a szénsavas víz a saját nyomása által egy kis csőrön kiszökjön.[12] Már a mai szifonok elvével működik Antoine Perpigna „vase siphoid" nevű készüléke, szeleppel, rugóval a fejben, amelyet 1837-ben szabadalmaztatott.[13]

12. kép *Angliai szódavizes készülék. (Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations, 1851.Official Descriptive and illustrated Catalogue. By Authority of the Royal Commission. Vol. II. London, 1851. 658. után)*

[10] Jedlik Ányos: Mesterséges szénsavas vizekről. Magyar Orvosok és Természetvizsgálók Nagygyűlésének munkálatai. Pest, 1842. 49.
[11] The repertory of arts, manufactures, and agriculture. Vol. XXVIII. Second series. London, 1816. 10-12.
[12] The London journal of arts and sciences…, Vol. III. London, 1829. 331.
[13] Digger Odell: Mixing it up. A Look at the Evolution of the Siphon-Bottle. 2004. 1. http://www.bottlebooks.com/Siphons/mixing_it_up.htm (Utolsó letöltés: 2014.04.28.)

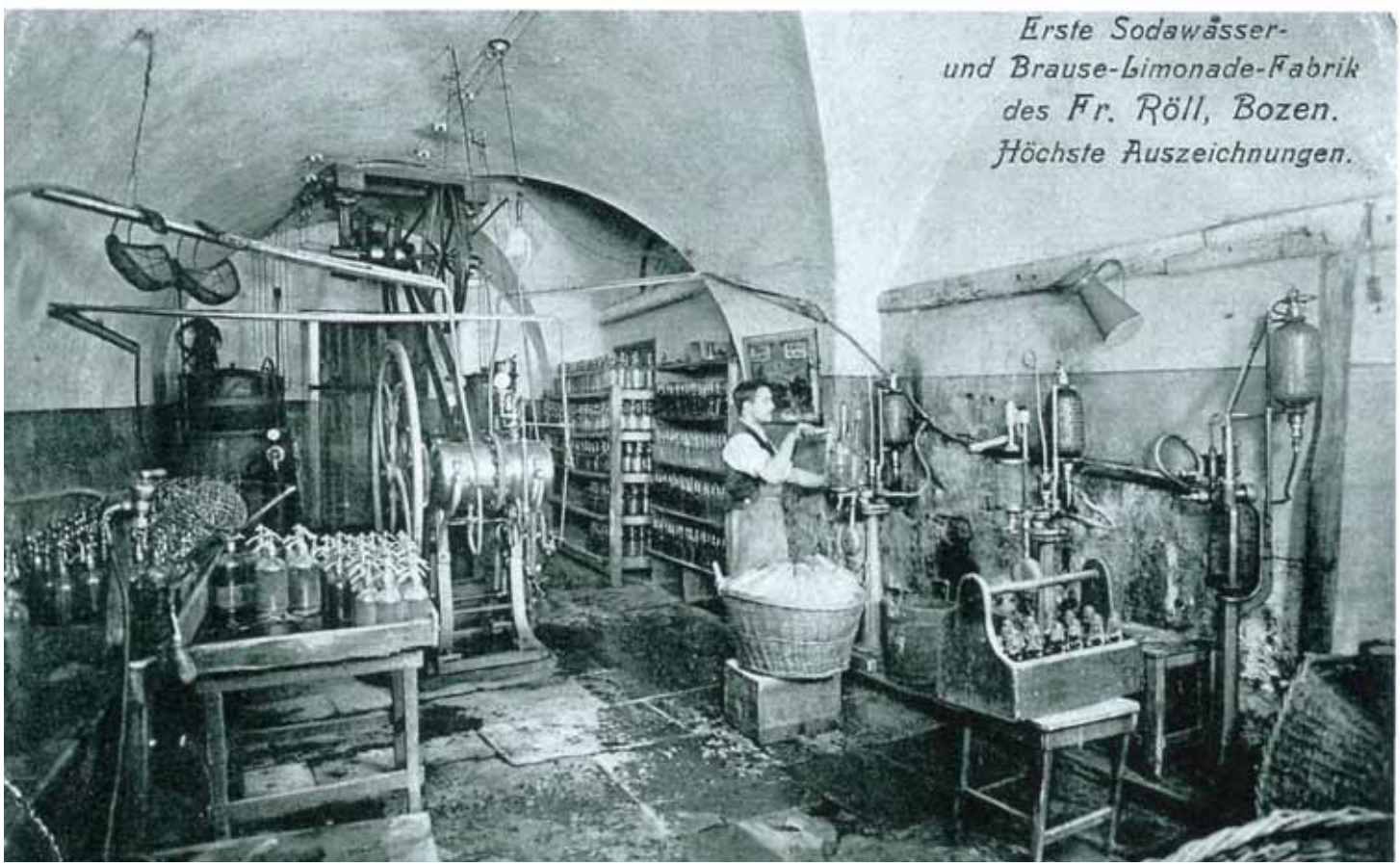
De tekintsünk most vissza hazánkra – ahol a szódakészítés divatjához jó érzékkel csatlakozott egy tudós bencés.

Jedlik Ányos

Jedlik Ányos (1800–1895) győri bencés szerzetes tanár a 19. század kiemelkedő tudósa volt. 1878-ban a „Tudomány Egyetem rektora, dékánja, kir. Tanácsos, a vaskoronarend III. o. tagja, a M. T. Akadémia rendes, majd tiszteletbeli tagja", ahogy arról életrajzírója, Ferenczy Viktor beszámol.[14] Elsősorban fizikai találmányairól híres. Az „elektromótor", „a csöves villamszedő", a „dinamo" és még jó néhány „készület" feltalálója. Sokszínű egyéniség volt, még fényképezéssel is foglalkozott – az 1830-as években! A Kossuth Lajos-féle Iparegylet 1844-ben őt választotta meg a mechanikai szakosztály elnökének: „azért, hogy a közösen ismert nevének tiszteltségével súlyt, tekintélyt, jelentőséget kölcsönözzön a még csecsemő institutionak."[15] Jedlik a természetben a fönségest, a szépet kereste és szerette. Találmányaiból nem csinált pénzt. „Nem volt a naivságig szerény, csak az üzleti szellem nem fűtötte a lelkét. A tudományt önmagáért szerette és nem az üzletért."[16]

Az egyik legelső, inkább kémiai jellegű kísérletezése a víz szénsavval való telítésére irányult. A szódavizet, mint hungarikumot gyártó szikvizesek hajlamosak őt tartani a szódavíz feltalálójának, bár Jedlik ezt sohasem állította önmagáról,

[14] Ferenczy Viktor: Jedlik Ányos élete és alkotásai. 1800-1895. Vác, Czuczor Gergely Bencés Gimnázium, 2000. 662., Meyer Farkas: Epizódok Jedlik Ányos életéből. Budapest, Jedlik Ányos Társaság, 2009.
[15] Ferenczy Viktor: Jedlik Ányos... i.m. 49.
[16] Ferenczy Viktor: Jedlik Ányos... i.m. 660.



13. kép *Osztrák szódásüzem a századfordulón (Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. MOSZI Magyar Szikvízkészítő Ipartestület, 2008. 27. után)*

sőt az előző fejezetben említett Jedlik-idézet tanúskodik arról, hogy a legteljesebb mértékben tisztában volt a külföldi előzményekkel. Mindenesetre hazai viszonylatban mindenképpen övé a megtisztelő elsőség, és világviszonylatban is igen korainak számít 1826-os kísérlete.

Először a balatonfüredi víz szénsavtartalmának fokozása volt elsődleges célja, mert a rendházban ezt szívesen fogyasztották. Több készüléket is szerkesztett, és arra törekedett, hogy a szénsavat leggyorsabban, legkönnyebben és legolcsóbban fejlessze. Az elkészült szénsavfejlesztő gépet, amellyel akár kisipari méretekben is lehetett szénsavas vizet készíteni, 1829-ben publikálta Baumgartner és Ettinghausen bécsi egyetemi tanárok lapjában, a Zeitschrift für Physik und Mathematik hetedik kötetében; „Bereitung künstlicher Säuerlinge; von P. A. Jedlik in Raab" cím alatt, részletes leírással és szép metszettel a szódavízkészítő gépről.[17]

A gépezet működése a következő: „A szénsavgáz fejlesztésére szolgáló első edénybe beleöntjük a három vagy négy rész vízzel hígított kénsavnak bizonyos meghatározott mennyiségét. Ezután porrá tört krétát, őrölt márványt, vagy ami sok tekintetből jobb, szitált (fa)hamut annyi vízzel keverünk össze, hogy folyékony pépet alkosson, és ezt ugyanabba az edénybe nyomjuk egy erre a célra való dugattyúval. Miután a fejlődő gáz a levegőnek legnagyobb részét egy szabad nyíláson át kihajtotta, az edényt légmentesen lezárjuk. A hamunak többször megismételt adagolásával a szénsavgáz az első edényből átnyomul a másodikba egy olyan csövön keresztül, amely a második edénynek csaknem az aljáig ér. Ez az edény szódának vagy hamuzsírnak oldatát tartalmazza, amely a gázt a netalán magával szállított kénsavgőzöktől megtisztítja. Az így megmosott és sűrített szénsavgázt egy csap megnyitásával tetszés szerint lehet áteresztení egy harmadik hengeres edénybe, amelyben a telítésre szánt víz van.

A kézzel mozgásban tartott edényben a víz a gázt könnyen elnyeli. Az elnyelt szénsavgázt a hamunak ismételt adagolásával addig pótoljuk, míg a kénsav azzal telítetté nem válik. Ennek megtörténte után az első edény alján lévő csapot megnyitva a mész- és káliumszulfátot sűrített szénsavgázzal kinyomatjuk és az edényt újra megtöltjük..."[18]

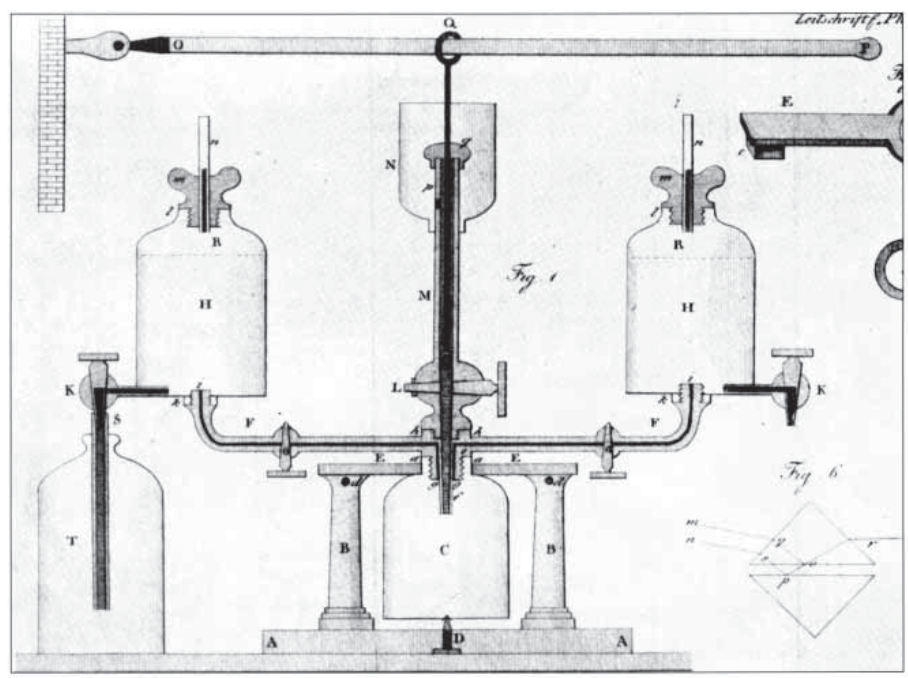
A tökéletesített, megnagyobbított gépet 1841 szeptemberében mutatta be a Magyar Orvosok és Természetvizsgálók második pesti nagygyűlésén.[19] A szódavíz igen kedvező fogadtatásban részesült. Az elismerésnek rövid gyakorlati folytatása is lett.

Jedlik háztartási naplójában talált kiadások alapján tudjuk, hogy a következő években elindított egy kis szikvízgyárat Pesten. Már itt meglátszik ennek a munkának az idényjellege: nyáron volt, hogy három munkás dolgozott, ősszel és télen csak egy-egy.[20] A feljegyzések szerint 1843-tól már nem Jedlik, hanem unokaöccse, Szabó Alajos vezette az üzemet egészen 1852-ig. Ekkortól semmilyen további adat nincs a gyárra vonatkozóan. Sőt, úgy tűnik mindenki elfelejtette, vagy Jedlik senkinek sem szólt vállalkozásáról,

14. kép *Jedlik Ányos (Rusz Károly metszete, Vasárnapi Újság 1866. 13. évf. 16. sz.)*

[17] Magyar fordítása: Hankó Vilmos: Egy elfelejtett magyar találmány. Természettudományi Közlöny, 26. évf. 1894. 10-17.
[18] Hankó Vilmos: Egy elfelejtett magyar találmány. i. m. 10-17.
[19] Jedlik Ányos: Mesterséges szénsavas vizekről. i. m. 49-50.

15. kép *Jedlik Ányos szódavízkészítő gépe (Ferenczi Viktor: Jedlik Ányos élete és alkotásai. 1800-1895. Vác, 2000. után)*



[20] Ferenczy Viktor: Jedlik Ányos élete és alkotásai. 1800-1895. i. m. 75-76.
[21] Eötvös Loránd: Jedlik Ányos emlékezete. Akadémiai Értesítő. 8. köt. 1897. 285.
[22] Halálozások. Jedlik Ányos. Vasárnapi Újság, 42. évf. 51. sz. 1895. 852., Sz. n.: Jedlik Ányos, Vasárnapi Újság, 13. évf. 16. sz. 1866. 185-186.
[23] Szinnyei József: Magyar írók élete és munkái. IV. Budapest, Hornyánszky, 1908. 453.
[24] A Szikvízipar, 1928. III. évf. 5. sz. 3.

mert báró Eötvös Loránd emlékbeszédében ezt mondja: „Bármily jövedelmező üzletnek mutatkozott a savanyúvizek gyártása, Jedlikből még sem lett szódavízgyáros."[21]

Halálakor, 1895-ben mások is megemlékeztek róla, a Vasárnapi Újság is közölt egy nekrológot. A 19. században Jedlikről megjelent cikkek főként az első magyar nyelven írott természettan tankönyvét és tanári tevékenységét emelik ki. Jelleméről így szólnak: „A nagytudományú és leereszkedő, fáradhatatlan kitartású s közlékeny tudóst példányképül veheti minden ifju tanár, tőle tanulván, miként fussa be köztisztelet és tanítványai osztatlan szeretete közt díszes pályáját."[22]

1908-ban Szinnyei József közölte életrajzát. Értekezéseinek és cikkeinek tárgyalása kapcsán Szinnyei többek között a következő megjegyzést tette: „E [tanulmánya] szerint minden savanyú vizet lehet mesterségesen utánozni s olcsón készíteni, sőt tetszés szerinti szénsavtartalmúvá tenni, a mi akkor, midőn a szódavíz még nem készíttetett, elég érdekes volt."[23]

Maguk a szikvizesek – bár a 19. század végére, 20. század elejére rendeletek által szabályozott kisiparrá vált a foglalkozás – nem említik őt a századfordulós szaklapokban. Jedlik találmánya a maga korában nagy jelentőségű volt, de inkább helyi, lokális fontossággal bírt, és nem volt, aki „magyar Schweppe"-ként megcsinálta volna helyette a találmányból kiaknázható igazán nagy üzletet.

Mindezt azért érdemes tisztázni, mert a későbbiekben (egészen napjainkig tartó folyamatként) váratlanul igen jelentős személyiséggé vált Jedlik Ányos a szódavíz kapcsán, ami más törekvéseket sejtet a háttérben.

1928-ban a Szikvízipar című lap rövid cikket közölt a „százéves" szódavízről: „Jedlik Ányos győri bencéstanár nagy találmánya közkincse lett az emberiségnek. (…) Jedlik Ányos, a nagytehetségű, ideális gondolkozású és páratlan szerény tudós megérdemli, hogy a magyar szikvíziparosság megemlékezzék róla nagyszerű találmánya felfedezésének évfordulóján." De a továbbiakban a cikk nem szól teljes hitelességgel: „A tüzes tekintetű bencéspap felléptéig alig ismertek szénsavval telített ásványvizeket." Ez csak azzal a kitétellel igaz, hogy: Magyarországon nem ismertek ilyet. Az sem állja meg a helyét, hogy: „Győr tehát a kiindulópontja annak az iparágnak, amely ma már az egész világot behálózza." Jedlik többi találmányáról is ír a cikk, és végül kifut a panaszos szólamra: „Hogy miért nem sorozza a világ legnagyobbjai közé Jedlik Ányost a magyar akadémikust? Szomorú magyar sors az övé is."[24]

Még ennél is érdekesebb a Szikvízipar 1930-ban megjelenő cikke az ugyancsak „százéves" szikvíztöltőgépről. Más apropója is van azonban az írásnak: ekkor avatták fel Jedlik Ányos emléktábláját a szegedi Dóm téren az árkádok alatt, a Nemzeti Arcképcsarnok falán, melyet Klebelsberg Kunó koszorúzott meg és képviseltette magát a Szikvízszövetség is. Megtudhatjuk

16. kép *Szódásszifon-szökőkút Győrött – ahol Jedlik Ányos életének utolsó 17 évét töltötte. (Fotó: Tanai Csaba)*

a beszámolóból, hogy Jedliket „mogorva, zárkózott embernek ismerték, akit rettegtek a diákok a szigorlaton. Az egyetemi ifjúság több ízben is tüntetett ellene." Illetve, hogy „sohasem jutott eszébe üzleti téren is érvényesülni." A cikk tele van pontatlanságokkal – például, hogy Jedlik Tihanyban halt meg, és hogy mind szódagépét, mind pedig dinamóját bemutatta a Magyar Tudományos Akadémia előtt –, s neki tulajdonítja a szódásszifon feltalálását is: „Száz éves a töltőgép, meg a szifónos palack, amelyet idáig semmiféle új találmány nem tudott pozíciójából kiszorítani. Jedlik tehát, el lehet mondani, tökéleteset alkotott."[25]

Jól tudjuk a „savanyúvíz-készítő apparátus" leírásából és metszetéből, hogy Jedlik Ányos gépe nem volt alkalmas szódásszifonok töltésére, csak szénsavas víz előállítására és azok egyszerű palackozására. Ezt még az is alátámasztja, hogy a háztartási naplójában található bejegyzések alapján a kis szikvízüzem elindításakor több ezer palackot és dugót rendelt.[26]

Magyarázatul szolgálhat Jedlik Ányos ilyetén előtérbe helyezésére a kor szellemiségét, értékrendjét átható „kultúrfölény elmélet". Klebelsberg Kunó kultuszminiszter szavaival élve: „A magyar hazát ma elsősorban nem a kard, hanem a kultúra tarthatja meg és teheti ismét naggyá."[27]

Az írás fantázia szülte jellemrajza rámutat a kor „tudós-feltaláló" ideálképére – egy fekete felleghajtóban járó, magának való, szigorú és mogorva alakot képzelve el. Kissé Faustot, vagy magyar vonatkozással élve, a debreceni tudós alkimista Hatvany professzor figuráját idézi. Vagy éppen egy garabonciás diákét. Még annyit fűznék hozzá: meghökkentő és már szinte nevetséges a 19. századi egyetemi diáktüntetés gondolata – pont az ellen az ember ellen, aki minden feltűnést kerülve, titokban segítette a szegényeket, és nagy köztiszteletnek örvendett.

17. kép *Emlékezés Jedlik Ányosra (Erdélyi Imre összeáll.: Szikvíziparosok tanácsadója. Budapest, 1939. után)*

1935-ben, ugyancsak a Szikvízipar egy cikkében Jedlik úgy szerepel, mint „a szifónfej és a szikvíztöltőgép feltalálója". A cikk indítéka Jedlik Ányos halálának 40. évfordulója. Az írás hangneme már jóval visszafogottabb: „Legelső tudományos munkája a mesterséges savanyúvizek készítéséről szól; – s bár az erről szóló értekezést latin és német nyelven is közzétette – ugyan ki tudja manapság, hogy a szódavízgyártó-készülék, a szifón, Jedlik Ányos találmánya?"[28] Eltekintve attól, hogy latinul nem tette közzé tanulmányát, már csak azért sem emlékezhetnek a szifonjára, mivel nem ő találta fel.

Ezt követően elhallgatnak a cikkek Jedlikről, eltörli az újságokat és vele együtt a gondolatokat a háború. Az 1947-ben újrainduló Szikvízipar figyelemre méltó rövid cikket közölt szeptemberi számában: „Magyarországon a szikvízipart Wágner Jenő mérnök indította el, akinek korszakalkotó konstrukciói még a mai napig is használatban vannak."[29] Valószínűleg ez a kijelentés jár legközelebb az igazsághoz. A gyógyszerész-vegyész Wágner családról még részletesen lesz szó.

Következőleg majd csak 2004 körül hallunk újra Jedlik Ányosról a szódavíz kapcsán. A Magyar Élelmiszerkönyvben – amely a hagyományos élelmiszerek jegyzéke – a szikvíz termékleírásában a termék múltjáról is beszámol, bizonyítva ezzel annak „hagyományosságát". Hitelesen és pontosan mutatja be Jedlik szerepét a szódavízgyártásban.

[25] A Szikvízipar, 1930. V. évf. 11. sz. 7.
[26] Ferenczy Viktor: Jedlik Ányos élete és alkotásai. 1800-1895. i. m. 75.
[27] Glatz Ferenc szerk.: Tudomány, kultúra, politika. Gróf Klebelsberg Kunó beszédei és írásai (1917-1932). Budapest, Európa, 1990. 436.
[28] A Szikvízipar, 1935. X. évf. 12. sz. 6.
[29] A Szikvízipar, 1947. XXII. évf. 9. sz. 5.
[30] Hegedűs Géza: A világmindenség első fröcscse. In: Halmos Ferenc szerk.: Száz rejtély a magyar irodalomból. Budapest, Gesta Kiadó, 1996. 78-79.

A napilapokban elterjedt vélemény szerint azonban továbbra is Jedlik Ányos találta fel a szódavízkészítő gépet 1826-ban, és 1842-ben Fáy András fóti szőlőjében szódásüvegből spriccelt szódával készítette az első fröccsöt.[30] A korabeli körülmények és források gondos áttanulmányozása után megállapítható, hogy mindez nem így történt. A mítosz azonban töretlenül él eme mesterségesen kikristályosított formájában.

Visszatekintve munkásságára és alkotására, Jedlik Ányos tehetségére és jó érzékére vall, ahogy rátalált a technikai fejlődés útjára, a kor igényeire, és nemes jellemét mutatja, ahogy önzetlenül a köz javára nyilvánosságra hozta találmányát, a szódavízkészítő gépet. Talán míg a világ tudósai között megfelelő helyet nem kap, a szódások egy kis elégtételt szolgáltatnak neki azzal, hogy egy mondhatni játékos találmánya kapcsán éltetik és népszerűsítik e kiváló embert.

18. kép *Jedlik Ányos és Czuczor Gergely szobra Győrött. (Fotó: Nagy Krisztina)*

A táplálkozáskultúra változása a 19. század második felében

19. kép *Társaság a tusnádfürdői Mikes-forrásnál 1900-ban.*
(Fotó: FORTEPAN / Székelyi Péter, Nr. 41439)

A 19. század második felében mélyre ható társadalmi és gazdasági átalakulások zajlottak Magyarországon, amelyek kihatottak a fogyasztási szokásokra is. A városi életmód egyre erőteljesebb mintákat kínált a táplálkozáskultúrában is. A gépek és a vegyészeti újítások az élelmiszeriparban is megjelentek. Szinte nem múlt el év Európában, hogy ne lett volna valamilyen ipari kiállítás valamelyik nagyvárosban. De nem csak az ipari forradalom, hanem egyéb kisebb-nagyobb, feltűnő vagy éppen rejtett ok is táplálta a változásokat.

Az orvostudomány fejlődésével egyre nagyobb hangsúly helyeződött a higiéniára, a tiszta ivóvíz jelentőségére. Az enyhén savas, zárt rendszerben készülő és palackban árusított szódavíz ezt az igényt jól kielégítette.

Apró dolog, de a maga módján jelentős, hogy ekkoriban terjed el az üvegpalack és az üvegpohár használata a mindennapokban. Ebben már szépen látszik, ahogy „fölfelé száll borban a gyöngy". Az átlátszóság a szénsavas italok esztétikumát – és kelendőségét is bizonyára – növelte.

A szódavíz elterjedésében szerepet játszott a Magyarországot 1875-től sújtó filoxéravész is, mely a kötött talajon növekvő szőlőfajtákat kipusztította. Ekkortól kaptak nagyobb szerepet a filoxérának ellenálló homoki szőlők a borkészítésben. Ezeket a savanykásabb, kevésbé jó minőségű borokat szódavízzel hígítva lehetett leginkább élvezni.

A 19. század végén terjedő alkoholellenes mozgalom is serkentette az üdítőitalok iparának kialakulását. A mozgalom keretében szervezetek alakultak nálunk is: „Good Templar-rend Magyarországi Nagypáholya", „Kék Kereszt Mértékletességi Rend", „Országos Alkoholellenes Egyesület."[31]

A 19. század végén – Angliához és Amerikához képest csaknem egy évszázados késéssel – hazánkban is gyártani kezdték az ízesített szénsavas üdítőitalokat. Az új italféleség jellemzője, hogy alkoholmentes, és frissítő. Van egy új tulajdonsága is: édes, és különféle ízű. Ez a fogyasztási szokások átformálódását igen jól mutatja. Inni eddig nagyrészt szomjúság, gyógyulás, táplál-

20. kép *Az ásványvíz kereskedelmi cikké vált*
(Fotó: FORTEPAN / Jurányi Attila, Nr. 44839)

[31] Budapesti Címtár 1899., 1900.

21. kép *Számolócédula – Tempel forrás (Forrás: www.bedo.hu)*
22. kép *Soda fountain egy amerikai drogériában. 1900-as évek eleje. (Library of Congress Prints and Photographs Division, Washington. LC-DIG-det-4a26693)*

kozás, vagy szórakozni vágyás okán ittak az emberek. A fényűző fogyasztás csak a felsőbb társadalmi rétegek jellemzője volt. Az édes, változatosan ízesített, olcsó italokkal megjelenik a mindennapokban, és mindenki számára elérhetővé válik az élvezet kedvéért való luxus italfogyasztás.

A szódavíz elterjedése és beépülése a fogyasztásba

A modern találmányok és a technikai fejlődés hatásai mellett a szódavíz gyors elterjedéséhez hozzájárult a korabeli gyógyvízkultúra divatja is.

Európában a 17. század végétől igen nagy kereslet indult meg a gyógyvizek iránt. A gyógyfürdők kiegészítéseképpen egyre többet alkalmazták az ivókúrákat is, és a vízzel való gyógyítás egyéb módszereit. A 18. század végén Magyarországon is kezdték számba venni az ásványvízforrásokat, és feleleveníteni a török hódoltság után leáldozó fürdőkultúrát. Ebbe a divathullámba illeszkedik bele szervesen a mesterséges ásványvizek előállítása. Kezdetben a szikvizet is elsősorban gyógyhatású készítményként árulták, gondosan porciózva, ahogy azt láthattuk Schweppe-nél, aki a vesekő ellen ajánlotta termékét. A szódavíz Amerikában használt elnevezése, a „seltzer" a híres német gyógyvízre, a Selters vízre utal: az emigránsok a kedvelt gyógyvizet helyettesítették annak mesterséges változatával.

Érdemes megállni és kissé elidőzni a természetes és a mesterséges vizek kapcsolatánál – nem csak az ásványvízforrások adtak ihletet a szódakészítéshez, hanem a vizekkel való kereskedelem is rokonságot mutat a kialakuló szódás kisiparral.

Borvíz és szódavíz

Ahogy a természettel szorosan együtt élő parasztember megfogalmazza: „amint nap nélkül, úgy víz nélkül sem létezhet se ember, se állat, se növény. Az ember az ennivalót 1-2 napig el tudja kerülni, de a vizet nem."[32] A tiszta folyóvizet, forrásvizet ezért mindig megbecsülés, vallásos tisztelet övezte. A Kárpát-medence igen gazdag különböző hideg és meleg forrásokban. A forrásvizek egyik különleges fajtáját alkotják a szénsavas vizek. A természetes pezsgő vizek neve Erdélyben és a Székelyföldön borvíz, a Dunántúlon savanyúvíz, a Felföldön csevice. Ízével, üdítő, frissítő tulajdonságával a könnyű borhoz áll legközelebb; maga a borvíz elnevezés is a borhoz való hasonlóságából ered. Ezek a források vulkanikus utótevékenységek hatására keletkeznek, ezért csak ilyen területeken találhatók: elsősorban az Északi-középhegységben, a Balaton-felvidéken, a Keleti-Kárpátokban; Székelyföldön. A feltörő szénsavas források bugyognak, mintha csak forrnának, ezért a forrásokat fortyogóknak, lobogóknak is nevezik.

Gyógyító tulajdonságaik miatt már a rómaiak is használták őket. A rómaiak után magyar királyok, nemesek, törökök, és a köznép is hasznukat vette. Ha másra nem, a langyos, ás-

ványos vizek kenderáztatásra is jók voltak, mert két hét helyett három-négy nap alatt kiázott bennük a kender és a téli mosás is könnyebb volt a meleg vizekben.[33]

A 17. századtól írók, költők emlékeztek meg egy-egy forrásról. Gyöngyösi István a Mársszal társolkodó Murányi Venus ajánlásában így ír: „Költ az stubnyai hév vízben Boldogasszony havának 27. napján 1664-es esztendőben. Nagyságtoknak legkisebbik szolgája."[34] Akinek pedig ajánlja, az Wesselényi Ferenc, Magyarország nádora, a mű főhőse, aki „olyan kövér volt, hogy szekéren vitték egyik fürdőből a másikba, ahol aztán a vízen lebegő deszkalapon órákig elkártyázgatott."[35] Faludi Ferenc egy évszázaddal később üdvözlő verset írt egy forráshoz: „A tarcsai savanyó vízrül, mikor azon kutnak felállítása után a századik esztendejét emlegettük 1775-ben:

Engem emlegetve vigan mulassanak.
S ha megérdemlettem, innepet tartsanak.
Megfizetem százszor, akár bennem igyál,
Akár vizeimmel feredve mosódjál.
Irtam ott a kutnál azon 1775-dik esztendőben, Szent István király napján. [36]

A fürdőkúrák és ivókúrák divatja a 18. században tehát Magyarországot is elérte. Vadregényes tájakon, a „civilisatio véghatárain", ahol korábban csak „belények" ittak a feltörő vizekből, most fürdőtelepek és kastélyok épültek. Csakhamar megindult a vizek palackozása, eladása, forgalmazása is. Könnyű ekhós szekerekkel szállították a vizeket messzi vidékekre. „A székely földnek egész tájai vannak, hol egy fakó szekérbe két lovat fognak, a szekérbe egy ládát, tetejébe egy gyékény ernyőt, s alája 2-300 üveget tesznek, s a könnyeden összeszerkesztett fogattal Borszékből egy nyáron 10-12 szekér borvizet szerte szállítanak Erdélybe" – írta Kővári László 1853-ban.[37] Így vált a 19. század jellegzetes alakjává a borvizes szekeres.

Az ár a távolsággal és a meleggel egyenes arányban nőtt. Kánikulában a borvíz ára a kétszeresére is emelkedhetett.[38] Ezt bizony nem engedhette meg magának mindenki! Ráadásul mire a döcögő szekereken elért a távoli vidékekre a savanyúvíz, már híre hamva sem maradt a frissítő buborékoknak. Mivel a borvizet sokan kedvelték, volt rá igény, kereslet, ez további lendületet adott a helyben előállítható – épp ezért jóval olcsóbb – mesterséges vizek készítéséhez.

Nem csak távolsági kereskedelmet bonyolítottak le a szekeresek. Csíksomlyó szénsavas forrásából Csíkszeredára, Szejkefürdőről Székelyudvarhelyre szállították a borvizet naponta, korondi cserépkorsókban. A házak elé kitett üres korsókat reggelenként kicserélték a megtöltöttel. Ehhez már alacsony szekereket használtak, s a korsókat széna közé állították.[39] Az összehasonlítás kedvéért kissé előreugorva, a szódások ugyanígy naponta, hetente körbe-

23. kép *Tarcsa-fürdő (www.delmagyar.hu/forum/regi_magyarorszagi_kepeket_ide_/24/2000310/?action=kifejt)*

[32] Fél Edit, Hofer Tamás: Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban. Budapest, 1997. 205.
[33] Kővári László: Erdély földe ritkaságai. Kolozsvár, 1853. 222.
[34] Kovács Sándor Iván: Szöveggyűjtemény a régi magyar irodalomból. II. Budapest, Osiris Kiadó, 2003. 277.
[35] Kovács S. I.: Szöveggyűjtemény…, i. m. 265.
[36] Kovács S. I.: Szöveggyűjtemény…, i. m. 829.
[37] Kővári L.: Erdély földe ritkaságai. i. m. 195.
[38] Gergely Lajos: Képek a Székelyföldről I. A borvizesek. Vasárnapi Újság, 11. évf. 28. sz. 1864. 278-279.
[39] Selmeczi Kovács Attila: Székely borvizes szekeresek. Néprajzi Látóhatár X. 1-4. 483-492.

24. kép *Borvizes szekér (Fotó: Szabó Tamás. Kriza János Néprajzi Társaság fotótára, KJNT_09611)*

[40] Kővári L.: Erdély földe ritkaságai. i.m. 201.
[41] Esztergom és Vidéke, 1892. XIV. évf. 82. sz.
[42] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1910. II. évf. 4. sz.
[43] Wagner Jenő: Szénsavas víz (Sodavíz; Aqua carbonica acidula). Gyógyszerész Hetilap 1865. 4. évf. 32-33. szám, 524.
[44] Szikvízgyárosok Lapja, 1901. 1. évf.

A kolera ellen.

Tisztelettel értesitjük a n. é. közönséget, miszerint a jelenleg uralgó kolerabetegség miatt, több orvos ajánlatára gyárunkban a szikvizet lepárolgott vizből készitjük, mely kitünő óvszer a kolera-betegség ellen. A szikvíz lepárolgott vizből való készitése a helybeli körorvos tek. dr. Fritz József felügyelete alatt történik.

Felhivjuk erre a n. é. fogyasztó közönség b. figyelmét annyival inkább, mert ezen tiszta folyékony szénsavból készitett szikvizünk valódi gyógyszer minden ember számára.

Kérjük a n. é. közönség minél tömegesebb b. megrendeléseit, melyek legpontosabban eszközöltetnek.

Teljes tisztelettel

MAUTNER és LÖWY szikvizgyára — Párkányban.

25. kép *Hirdetés a 19. század végéről (Esztergom és Vidéke, 1892. október 9.)*

26. kép *Szikvíz-reklám 1912-ből*

járták és van, ahol ma is körbejárják eladási területüket; a kapu elé, mögé kitett üres szifonokat telire cserélik ki.

Emeljünk itt ki azonnal egy másik fontos párhuzamot is. A palackozott forrásvizek igen kelendőek voltak, ezért hamar megjelentek a hamisítók is. A vevők védelme érdekében áruvédjeggyel ellátott, címeres ónlemezzel plombált vagy egyedi kiállítású üvegekbe töltötték az ásványvizeket. Erdély egyik legszebb borvizes fürdőhelyének, Előpataknak a forrásvizét a következőképpen védték: „borvizök meghamisítása elkerülésére kihirdeték, mikép ezen túl az ott töltött üvegek E. B. betüs pecséttel lesznek ellátva."[40] A szikvizes kisipar megindulásakor szinte azonnal ugyanígy jártak el a szódások is: mind az üvegekre, és később a szifonfejes palackok fejébe is bevésték, maratták a készítő nevét, telephelyét. Máig garanciát és biztonságot nyújt a vevőnek a készítő nevének, telephelyének a pontos feltüntetése. Arról nem is beszélve, mennyivel személyesebbé válik ezáltal a vásárló és a készítő közötti viszony.

A szódavíz és az egészség

A szikvíznek alapvetően háromféle fogyasztási módja volt és van ma is: tisztán, ízesítő anyagokkal vegyítve és borral keverve. Kezdetben a gyógyhatás volt a fő vonzereje a szódavíznek. Jedlik Ányos orvos barátai az 1831-32-es kolerajárvány idején jó eredményekkel alkalmazták a szódavizet, mely enyhülést adott a betegeknek. A kolera fenyegetése még a század végén sem szűnt meg, erről tanúskodik a párkányi Mautner és Löwy szikvízgyár 1892-es hirdetése is. „Tisztelettel értesítjük a n. é. közönséget, miszerint a jelenleg uralgó kolerabetegség miatt, több orvos ajánlatára gyárunkban a szikvizet lepárolgott vízből készítjük, mely kitűnő óvszer a kolera-betegség ellen."[41]

Mivel ez az ital árucikk, a gyógyítás célja mellett mindig ott volt az üzleti nyereség vágya is: „Bizonyára már minden szikvízgyárossal megtörtént, hogy a hatósági orvos járvány idején a szódavíz elárusítását megtiltotta" – írta 1910-ben A Szikviz és Szénsavipar Lapja. A beszámoló szerint a szombathelyi tífuszjárvány miatt ugyanis a legtöbb odavaló szikvízgyáros tönkrement, mivel Budapestről vagonszám vitték a kristályvizet. A szaklap hangoztatta, hogy a szódavíz járvány esetén különösen előnyös, hiszen zárt rendszerben készül, és a szénsavas vízben elpusztulnak a kórokozók. A szerkesztő azt javasolta, hogy mindenki szerezzen be jó minőségű vízszűrőket, mert az idei nyáron (1910), melyben jéghiány lesz, bizonyára több járvánnyal kell majd számolni. „Szép nyereségre tehetnénk szert!"[42]

A Gyógyszerész Hetilap 1865-ben hosszan részletezi a szénsavas víz jótékony hatását. „Az étvágyat emeli, az emésztést elősegíti és a kanyar bélmozgást szaporítja. A vérbe átmenő szénsav a szivre és idegrendszerre izgató hatást gyakorol; a vérkeringést gyorsítja, az eszméletet felfrissiti, az életrendszer összes mozzanatait frissebbiti, és erélyesebbiti." Ajánlott fogyasztási módja: „belsőleg reggelenként séta közt (1-5 pohárral), rendes időszakban vagy ebéd alatt víz helyett."[43] Wágner Jenő, a cikk írója Lipcsében jártakor azt tapasztalta, hogy több ezren fogyasztják reggel és munka után a gyógyszertárakban és kiszolgáló csarnokokban a kimért szódavizet.

Az 1890-es évek végén nagy reklámot csapott a bécsi szikvízgyárosok szövetsége. Hirdetőoszlopokon, falakon, újságokban, omnibusz kocsikon így hirdettek:

„Igyál szódavizet, hogy egészséges légy!" Még ma is járja Ausztriában ez a mondás, írta a Szikvízgyárosok Lapja 1901-ben.[44]

A nagy iparvállalatok létesítése hozta magával a szódavíz egyik legnagyobb mértékű fogyasztási módját. Az üzemek munkásai bérmentve, vagy olcsón kaphattak szódavizet: védőitalnak. Bár ez a fogalom inkább a szocialista időszakot juttathatja eszünkbe, már 1906-ból van adat arra, hogy a szikvizet védőitalnak, azaz foglalkozási ártalmak megelőzésére használták. „A lebontandó hídműhelyi iroda pótlásául a Kőbányai úti homlokzaton kétemeletes épület emelendő, a melynek földszintjén a tűzoltóság, a munkások részére nyáron ingyen kiszolgáltatott szikvíz gyártására, télen teafőzésre alkalmas helyiség (…) nyerne elhelyezést" – olvashatjuk egy képviselőházi beszámolóban.[45]

27. kép *A szódavíz mint védőital, 1938.*
(Fotó: FORTEPAN / Fortepan, Nr. 06757)

Szódavíz szörppel

Amerikában, a már említett „soda fountain"-ekben, azaz szódabárokban a pult mellé ülve magas széken, vagy asztalok mellett fogyaszthatták a vendégek az alkoholmentes szénsavas italokat. Ezek az üzletek valójában drogériák voltak, és a 19. században még olyan szénsavas üdítőket is árultak az itt dolgozó gyógyszerészek – egyébként fejfájásra – amelyek kokaint és koffeint tartalmaztak. Nem csoda, ha népszerűek voltak! 1914-ben azonban rendeletileg is betiltották a tudatmódosító szereket tartalmazó italok árusítását. Az ezt követő alkoholtilalom az 1920-as évektől kedvezett ezeknek az üzleteknek, és igazán ekkor élték virágkorukat. Ennek a nosztalgikus üzletfajtának szakirodalma is van, és ma „retro" stílusban újraélednek a „soda fountain"-ek.[46]

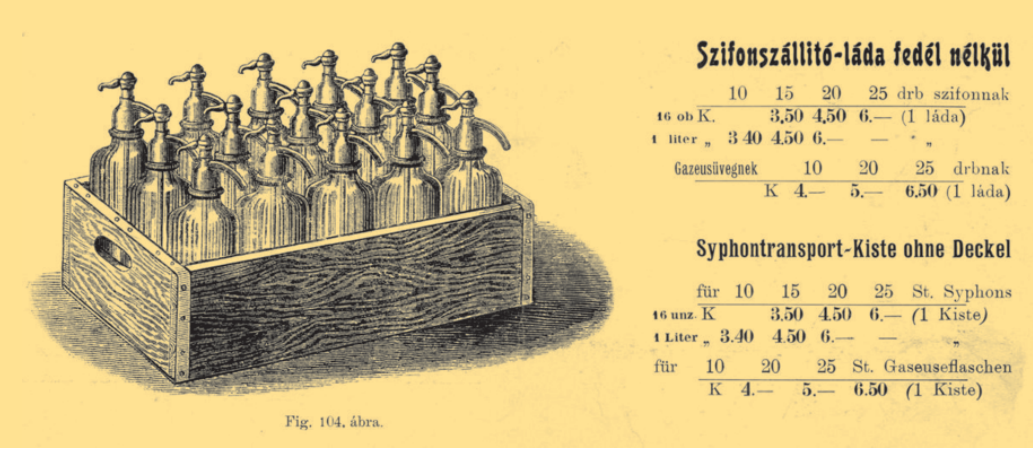
28. kép *Holzmann Ede hirdetése az 1885-ös budapesti általános kiállítás katalógusában (Mudrony Soma szerk.: Az 1885-dik évi Budapesti országos Általános Kiállítás Katalógusa. Budapest, 1885. után)*

A Szikviz és Szénsavipar Lapja is beszámolt erről az „intézményről" és italairól 1913-ban, A nyári italok művelődéstörténetéhez című, fordításból közölt cikkben. (A fordító félreérthette a „soda fountain" kifejezést, mert szódaszökőkutakról ír…) E szerint Amerikában állítólag készítenek jeges szódavizes tejet, sőt, húslét is szódával. Keverik a szódát Whiskyvel, ami egyébként igen népszerű a gyarmatokon is; „a Keletafrikai németek igen hozzá vannak szokva." Kapható jeges szódakrém, ami úgy készül, hogy a szörpre vaníliajégkrémet tesznek és egy fröccs szódavizet adnak hozzá. „Nagyon is kérdéses, hogy egy ily keverék Európában valaha kedveltté válna, habár az egyes részeket kifogásolni nem is lehet.(…) A németeknek például első sorban teljesen átlátszó ital kell!" Állítólag már a gyümölcsdarabokra is gyanúsan tekintenek – kommentálta a cikkíró.[47]

Nem csak Amerikában, hanem Magyarországon is gyártottak már az 1880-as évektől gyümölcsszörppel ízesített szénsavas üdítőitalokat.

A szirupokat, gyümölcskivonatokat gyógyszerészek, és egyéb erre szakosodott cégek, gyümölcslúgozó és gyümölcsnedvsajtoló gyárak készítették.

[45] Képviselőházi Irományok, 1906. XXIV. köt. 821-856.
[46] Anne Cooper Funderburg: Sundae best: a history of soda fountains. Bowling Green, USA, 2002.
[47] A nyári italok művelődéstörténetéhez. A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1913. 5. évf. 10-12. sz.



29. kép *Ládafajták és -árak a Hazslinszky-katalógusból*

A kínálat gazdagságát jelzi egy reklám 1910-ből: „Dr. Ernst Kumpf (gőzüzemű gyár) Villach. Különlegesség: Almagyöngy-szörp. Új fogyasztókat szerez minden szikvízgyáros, ha az általam készített kitűnő, jó ízükben eddig utolérhetetlen málna és citrom zamatú limonádénedvet használja. Kimerítő árjegyzékeimet, melyek minden kívánt gyümölcsízzel u.m.: narancs, szamóca, limetta, ananász, pézsma koczkagyöngy (müge) stb. bíró pezsgőlimonádék és ábránd-italok, valamint alkoholmentes italok készítéséhez felhasználható szeriratokat és utasításokat tartalmazza, díjmentesen küldi."[48]

1911-ben még a villamos kocsik oldalán is olvasható volt: „Erdőgyöngye – alkoholmentes ital. Szóda vagy ásványvízzel kitűnő ital."[49] 1912-ben a szikvizesek szaklapjában rendszeresen napvilágot látott a hirdetés, miszerint „Özv. Binder Jánosné gyógyszertára Topánfalva. Szállít zamatos havasi málnából legfinomabb süvegczukorral készített szörpöt..."[50]

„Télen sem kell többé bezárni a szikvízgyárakat! Esmarch Frigyes Tanár alkoholmentes itala, mely Ő felsége a német császár asztali itala. Nélkülözhetővé teszi a családi asztalon a szeszes italokat. Vendéglősöknek, kávésoknak nagyobb hasznot hajt, mint a bor és sör kimérése." – érvelt egy üzletember a saját portékája mellett.[51]

1910-ben egy élelmes vállalkozó Budapest forgalmas utcáin „csinos, fehérre festett kimérő szekrényből" árulta a szódavizet málnával „a vevők előtt kimosott poharakban". „Követendő példa!" – írta egy korabeli lap.

Az ízesített italokat gaseuse-nek (ejtsd: gazőz) vagy németesen kracherlinek, krachedlinek hívták. Három deciliteres, golyózáras, úgynevezett kraklis üvegben árulták. A golyót a szénsavnyomás tartotta fenn az üveg szájában, amit kisujjal vagy külön erre gyártott eszközzel be kellett nyomni, a golyó megakadt egy belső peremen, és ezután lehetett inni belőle. Egészen a második világháborúig gyártották a szódások.

30. kép *Pertu ivás – szódavízzel, 1910 körül (Fotó: FORTEPAN / Lakatos Mária, Nr. 22059)*

Szódavíz borral

A szóda feltalálásáig a víz és a savanyúvíz mellett a legfrissítőbb, szomjoltó italnak a könnyű bort tartották.[52] E mellett szomjúzóként csak nagyon kis szerepet kaptak a különféle erjesztett italok; a boza (gabonasör), az italként is fogyasztott cibere, a káposztalé, az erjesztett lótej és a fanedv, a virics. A sör az 1880-as évekig csak a városi német lakosság itala volt. A Szikviz és Szénsavipar Lapja egyik cikke szerint szénsav nélkül igazán frissítő alkoholmentes ital el sem képzelhető, mert „a szénsav adja meg az italnak a hiányzó alkohol zamatját, mely nélkül elveszítené frissítő, üdítő hatását."[53] Jedlik Ányos a bor helyett is ajánlotta a szódát: „Kellemes lehet ezen pezsgő víz azon személyekre nézve, kik borral nem élvén, szomjúságuk oltásakor az említett pezsgői csípősséget éldelni kívánnák".[54]

[48] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1910. II. évf. 4. sz.
[49] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1911
[50] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1912
[51] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1909. I. évf. 5. sz.
[52] Különösen azokban az időkben és ott, ahol nem volt jó minőségű forrás-, kút- vagy folyóvíz. A napszámosok, kapások bérébe is beletartozott a napi boradag. Ezek a borok másod-, csiger-, vagy kapásborok voltak, 4-5%-os alkoholtartalommal.
[53] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1912. IV. évf. 9. sz.
[54] Jedlik Ányos: Mesterséges szénsavas vizekről. Magyar Orvosok és Természetvizsgálók Nagygyűlésének munkálatai. 2., Pest, 1842. 49-50.

A vízzel, illetve savanyúvízzel kevert bor nem volt ismeretlen ital korábban sem. „S hogyha e mézédes, rőt borból inni akartak, /egy kelyhet töltött tele, húsz mérték vizet öntött /rá, és isteni édes jószag szállt a vödörből…" – olvasható az Odüsszeiá-ban.[55] Magyar vonatkozásban Petőfi Sándor is említi a savanyúvízzel kevert bort. Így ír kisregényében, a Hóhér kötelé-ben, 1843-ban: „Hová menjek most? – gondolám. – Egy úrhoz nézek be, ebben talán csak lesz egy kis könyörület. És mentem. Magas, termetes, piros ember volt; a folyosón ült, hideg sültet falatozott, és savanyúvizes bort ivott, s nagyokat kacagott a kutyáján, mely a fölötte tartott csont után ugrált."[56]

„A Szécsény melletti Hugyag savanyúvizét az 1820-30-as években – bár kellemetlen szaga volt – borral keverve jó italnak tartották."– írja Paládi-Kovács Attila a felföldi csevicével kapcsolatban.[57] Székelyföld borvizeit még 1910-ben is ajánlják borokhoz. A homoródi Klotild főforrásból való víz „borral élvezve nem feketíti a bort meg. Nem okoz fejfájást, katzenjammert, émelygést, rosszullétet és a bor ízét megjavítja".[58]

Az „igazi" fröccs azonban mindenképpen szódával készül. A filoxéra utáni homoki borok mentőöve volt a szódavíz. Számtalan keverési arány, és elnevezés létezik, ebből ízelítőt egy külön fejezet ad.

A fröccs, mint olcsó, mindenki által hozzáférhető ital hamar a kispénzű emberek, diákok, munkások, művészek kedvelt italává vált. A Szikviz és Szénsavipar

[55] Homérosz: Odüsszeia. Kilencedik ének. Fordította: Devecseri Gábor

[56] Martinkó András összeáll.: Petőfi összes prózai művei és levelezése. Budapest, Szépirodalmi Könyvkiadó, 1974. 38.

[57] Paládi-Kovács Attila: A Felföld ásványvize: a csevice. Agria 42., Az Egri Múzeum Évkönyve - Annales Musei Agriensis, 2006. 20.

[58] Jánosi Csaba et al.: Székelyföldi fürdők, gyógyhelyek. Budapest, Ars Topia Alapítvány, 2005. 76.

31. kép *Baráti társaság, 1935. (Fotó: FORTEPAN, Nr. 06361)*

[59] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1913. V. évf. 2. sz. 11.

Lapja egyik cikkében ezt olvashatjuk 1913-ból: „nálunk a szódavíznek nevezett italt főleg a borivók fogyasztották; az utóbbi években azonban megváltozott a helyzet. A borivók – azaz inkább a bor – megfogyott és megdrágult; megszaporodtak ellenben a sörivók vagyis terjed a sörnek fogyasztása, így tehát a szikvízgyárosnak más irányba kell a fogyasztókat keresni; ott ahol eddig szódavizet nemigen ittak, mert bort sem fogyasztottak. Bor nélkül pedig a mi szódavizünk nem igen jó; ezért kell valódi szódavizet készíteni, vagyis a víznek vegyi só hozzáadásával kellemes ízt adni; hogy az bor nélkül is kellemes ital legyen."[59]

Elgondolkodtató, hogy vajon miért nem ízlett az egykorú újságíró szerint a tiszta szénsavas víz a fogyasztóknak. Valószínűsíthető, hogy a 19. század végére, mikor a szódagyártás kikerült a szakavatott vegyészek és gyógyszerészek kezéből, már csak egyszerű ivóvizet használtak szikvízkészítésre, és abbamaradt az ásványvizek mesterséges utánzása. A továbbiakban azonban nem hallani arról, hogy adalékokkal dúsították volna a szódavizet.

A fogyasztási szokások körüljárása után, melyből kiderült, hogy milyen okok járultak hozzá a szódavíz gyors felfutásához és beépüléséhez a mindennapokba, most szóljunk a készítőkről is.

32. kép *Kocsmázó férfiak, Nagyesztergár. Ismeretlen fényképész. 1920-as évek. (Néprajzi Múzeum fotótára, F 29757)*

Hazai kezdetek: gyógyszerészek és nagyvállalkozók (1850-1920)

33. kép *Hirdetés. Wágner Jenő Vegyészeti Gyára. 1885.*
(Mudrony Soma szerk.: Az 1885-dik évi Budapesti országos Általános Kiállítás Katalógusa. Budapest, 1885. után)

34. kép *A Royal szifon reklámja (Gyógyszerészi Hetilap, 1902, rendszeresen megjelenő hirdetés)*

A magyar szikvizes kisipar előtörténetét, amely 1828 és 1850 között Jedlik Ányos tevékenységéhez kapcsolódik, már ismertettük. A szakma tulajdonképpeni története öt korszakra osztható. 1850-től 1869-ig terjed az első időszak, amelyben a gyógyszerészek szerepvállalása jellemző. A kisipar felvirágzása, kibontakozása 1869-től 1920-ig tartott, ekkor történt meg az ipar alapvető szabályozása, kialakultak a szakma fő jellegzetességei, és megalakult a mesterség művelőinek első országos szervezete. A két világháború közti időben már más, új problémákkal kellett szembenézniük a szódásoknak. Merőben új helyzetet jelentett a szakma számára az államszocializmus időszaka. S ahogy más téren is, e mesterség számára is korszakhatárnak számít az 1990. évi ún. rendszerváltás. De még ne fussunk előre ennyire az időben!

Tehát az első szikvizes, ha csak rövid ideig is, maga a magyarországi feltaláló és unokaöccse volt. Ők azonban még nem voltak „igazi" szódások, hiszen csak üvegekbe palackozták a szikvizet. Tevékenységük hosszú időre feledésbe is merült. A mesterség első korszakát onnan számíthatjuk, amikor már vállalkozást, személyes egzisztenciát kezdenek építeni az előállított szikvízzel történő kereskedésre. Az első két évtizedre, az 1850-es és 1860-as évekre vonatkozóan még sok a homály. E kor szikvizeseiről gyakran csak közvetett forrásokból értesülhetünk: hetilapokból, ipartörténeti írásokból, reklámokból, kiállítási katalógusokból, iparkamarai jelentésekből.

Egészen az 1880-as évekig nem gyártottak palackozott szénsavat, ezért a szénsavfejlesztéshez speciális felszerelés és kémiai ismeretek kellettek, így főként vegyészek, gyógyszerészek foglalkoztak szódakészítéssel. A szódavíz hovatartozását, helyét mutatja az is, hogy kezdetben a szikvízgyártás a különböző statisztikákban a vegyészeti ipar kategóriájába tartozott, és csak az 1880-as években került át az élelmezési és élvezeti cikkek körébe.

A magyar gyógyszerészet nagyjai között számon tartott, kiemelkedő kecskeméti patikusról, Katona Zsigmondról (1828–1902) jegyezte fel méltatója, hogy „évtizedeken át igyekezett felhívni a szakma figyelmét

35. kép *Wágner és Társai Egyesült Gyárak hirdetése a Bácskai Hirlapban, 1900-ból*

azokra a lehetőségekre, melyek a nehéz gazdasági viszonyok között a gyógyszerészek jövedelmét fokozhatják. Ezek közé sorolta a szikvizek és mesterséges ásványvizek gyártását."[60] A mesterség úttörőinek számító gyógyszerészek szerepét húzza alá egy másik adat is. Egy korabeli forrás szerint a pécsi Sipőcz István 1867-től 1897-ig, „mint a Szerecsen gyógyszertár tulajdonosa, sok példáját adja leleményességének. Az országban az elsők között foglalkozik szódavízgyártással."[61] Budán Frum István a Római Császárhoz címzett gyógyszertárában, a Fő utcában gyártott szikvizet 1867-től 1890-ig. Cége az „Első Budai Szódavíz Gyár" néven szerepelt. Halála után 1890-től Werner Adolf tulajdonába került a gyár, és még az 1930-as években is „Első Budai Szódavíz Gyár" névvel feliratozott szódásüvegekkel dolgoztak.[62]

Az iparkamarai jelentések is utalnak igen korai alapítású gyárakra. A budapesti kamara 1877-es jelentése szerint „ezen iparág nálunk a londoni közkiállítás után honosodott meg. Ekkoriban keletkezett Pesten az első két gyár, mely a szódavíznek csak hosszú küzdelmek után tudott keletet szerezni."[63] Az említett „londoni közkiállítás" vagy az 1851-es „nagy világkiállítás" vagy az 1862-es „nemzetközi kiállítás" lehetett. Az utóbbiról Vahot Imre, a Pesti Divatlap szerkesztője egy kis emlékkönyvben részletesen beszámol, de érdekes módon nem említ szódagépet, szifont vagy szénsavas frissítőket, pedig ekkor már külföldön és Amerikában is virágzott az üdítőital- és szódavízgyártás.[64] Valószínűbb, hogy a kamarai jelentés az 1851-es kiállításra célzott, amelynek katalógusában szerepel jó néhány kiállított szifon és szódagép.[65]

Jekelfalussy József iparstatisztikája – az iparkamarához hasonlóan – a „mozgatóerőt alkalmazó gyárak" keletkezési évére nézve ugyancsak két szikvízgyárat említ 1850-1866 között.[66] De vajon melyik lehetett ez a két gyár? A kutatás először ismét csak egy gyógyszerészhez vezet el.

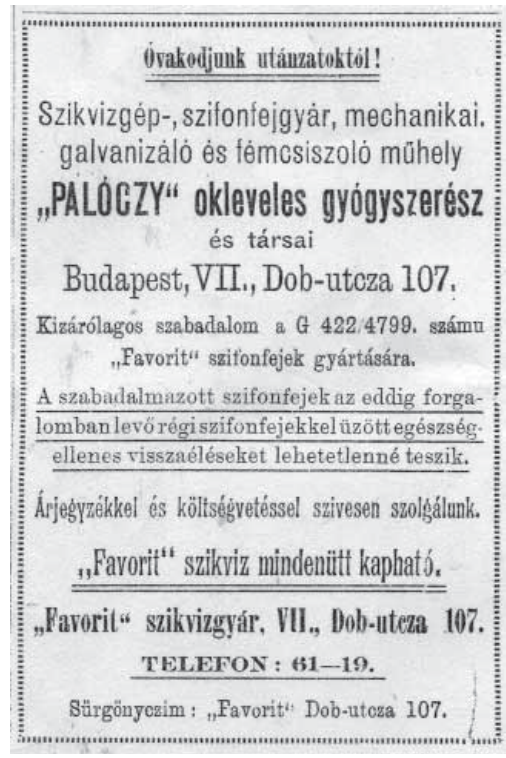
Wágner Dániel (1800–1890) korának kiemelkedő kémikusa, botanikusa és gyógyszerésze volt, neves közéleti személyiségnek számított.[67] 1834-től Pesten vezetett egy gyógyszerészeti laboratóriumot, amely 1847-től részvénytársaságként működött. „Öt év múlva már újabb üzemegységekkel gyarapodott, melyekben salétromsav, klórmész, glaubersó, szódavíz stb. gyártása folyt."[68] Ezek alapján tehát feltételezhetően már 1852-től folyt szódavízgyártás az üzemben. Az üzlet nem volt töretlenül sikeres, több újraindulás után Wágner Dániel fia, dr. Wágner Jenő „vegytudor" vitte tovább, aki az 1865-ös, szénsavas vizekről szóló írása végén megjegyezte: „Azon ügyfeleknek, kik ez iránt érdekkel viseltetnek, szívesen mutattatnak a gyógyszerészi és művegytani vállalat (váciúton (sic!) 59. sz. a.) szénsavas vizek előállítására szolgáló készületei".[69] A gyár nemsokára átköltözött a Váci útról a Soroksári útra. Az 1880-as évekbeli reklámok tanúsága szerint Dr. Wágner Jenő Vegyészeti Gyára szikvízüzemek berendezését is vállalja. 1941-ben így írnak a cégről, akkori nevén Egyesült Gép- és Fémárugyárak R.-T.-ről: „A dr. Wagner cég nevéhez fűződik az elmondottak szerint a folyékony szénsav Magyarországon való bevezetése, a hozzávaló szikvíztöltőgépek megszerkesztése és gyártása, úgyszintén az ónbetétes szifonfejöntés."[70] A szikvízgyártás egyik hazai úttörője tehát a Wágner család volt.

[60] Zalai Károly: A magyar gyógyszerészet nagyjai 1612-1945. Budapest, 2001. 32.
[61] Baranyai Aurél: Adatok a pécsi gyógyszerészet államosításának időszakából. Janus Pannonius Múzeum Évkönyve, 23, 1979. 256.
[62] Búza Péter: Borozó Budapest: régvolt szőlőskertek élő öröksége. Budapest, 2008
[63] A budapesti kereskedelmi és iparkamara jelentése (…) a budapesti kamarai terület kézmű- és gyáriparáról az 1870-1875-ös években. Budapest, 1877. 303.
[64] Vahot Imre: Az 1862-ki londoni világkiállítás emlékkönyve. Pest, 1863. Csak a keserű angol sörökre és a rossz londoni vízre panaszkodik.
[65] Ellis Robert (edit.): The Great Exhibition of the works of industry of all nations. 2. London, 1851. 652. http://www.archive.org/stream/officialdescrip00goog#page/n187/mode/1up (Utolsó letöltés: 2014.04.28.)
[66] Jekelfalussy József: Magyarország iparstatisztikája 1885-ben. Budapest, 1886. 169.
[67] Halmai János: Id. dr. Zólyomi Wágner Dániel emlékezete. Pápa, 1936.
[68] Kempler Kurt: A gyógyszerek története. Budapest, Gondolat Könyvkiadó, 1984. 379.
[69] Wagner Jenő: Szénsavas víz (Sodavíz; Aqua carbonica acidula). Gyógyszerész Hetilap 4. évf. 32-33. szám, 1865. 526.
[70] Erdélyi Imre: Szikvíziparosok tanácsadója. III/1-3. Budapest, 1941. 2.

A gyógyszerészek nemcsak gyártották a szódavizet, hanem szabadalmaikkal, berendező gyárak létesítésével hozzájárultak a szakma fejlődéséhez is. A 19-20. század fordulójának egyik legismertebb berendezőcége a Hazslinszky gyógyszerész és Társai volt. Katalógusaikból biztosan és hitelesen informálódhatunk a gyártáshoz szükséges összes kellékről.

1901-ben így reklámozta termékét „Pálóczy" okleveles gyógyszerész: „A szabadalmazott szifonfejek az eddig forgalomban levő régi szifonfejekkel űzött egészségellenes visszaéléseket lehetetlenné teszik."[71] Ekkoriban nagy port vert fel ugyanis az a hír, hogy állítólag, vagy csakugyan, egyesek a szódásüveget beöntéshez használták. Ha ez a hír valahol szárnyra kapott, a szódásnak az összes fejet át kellett öntenie, mert a vevők nem akarták elfogadni a gyanús üvegeket. Ezért kezdtek el különféle rózsás, sasos kiöntőcsövű szifonfejeket gyártani, hogy az „egészségellenes visszaéléseknek" elejét vegyék. Az új fejek kialakításában szerepet játszott természetesen a madárcsőrhöz való hasonlóság és az esztétikai szempont is; akárcsak a díszes vízköpők esetében. A szódásszifon szegedi elnevezése, a kánya is a szódásüveg formája és a madárfejes csövek miatt jöhetett létre.[72]

Wágnerék mellett a másik korai „mozgatóerőt alkalmazó" gyár a kereskedő és pezsgőgyáros Hölle családé volt. Az osztrák származású borkereskedő família 1852-ben alapította az „Első Magyar Pezsgőbor- és Szikvízgyár"-at a Józsefvárosban. Az Anyagi Érdekeink iparegyesületi közlönyben hirdetéseiket is megtaláljuk. Az 1885. évi Budapesti Országos Általános Kiállításon mint zsűritag szerepel a cég.[73] A 'Hölle, Pietsch, Fleischmann és társaik' cég különféle vegyészetileg készített mesterséges ásványvizeket gyártott. A leírás szerint a közös cég 1863-ban alakult 100 munkással. Számos kitüntetést nyertek a párizsi, londoni, bécsi és trieszti kiállításokon. Igazán híressé az Artesia gyár lett, amely 1867-ben alakult, és az idősebb Hölle Mártontól fia, ifjabb Hölle Márton 1902-ben vette át az üzem vezetését. 120-130 főnyi személyzettel, évi 10-12 millió palack ásványvíz és szódavízforgalmat bonyolítottak le. Híres termékük volt az Ilona ásványvíz. A gyárban három gázmotor is működött.


Óvakodjunk utánzatoktól!

Szikvizgép-, szifonfejgyár, mechanikai. galvanizáló és fémcsiszoló műhely

„PÁLÓCZY" okleveles gyógyszerész

és társai

Budapest, VII., Dob-utcza 107.

Kizárólagos szabadalom a G 422/4799. számu „Favorit" szifonfejek gyártására.

A szabadalmazott szifonfejek az eddig forgalomban levő régi szifonfejekkel üzött egészségellenes visszaéléseket lehetetlenné teszik.

Árjegyzékkel és költségvetéssel szivesen szolgálunk.

„Favorit" szikviz mindenütt kapható.

„Favorit" szikvizgyár, VII., Dob-utcza 107.

TELEFON: 61—19.

Sürgönyczim: „Favorit" Dob-utcza 107.

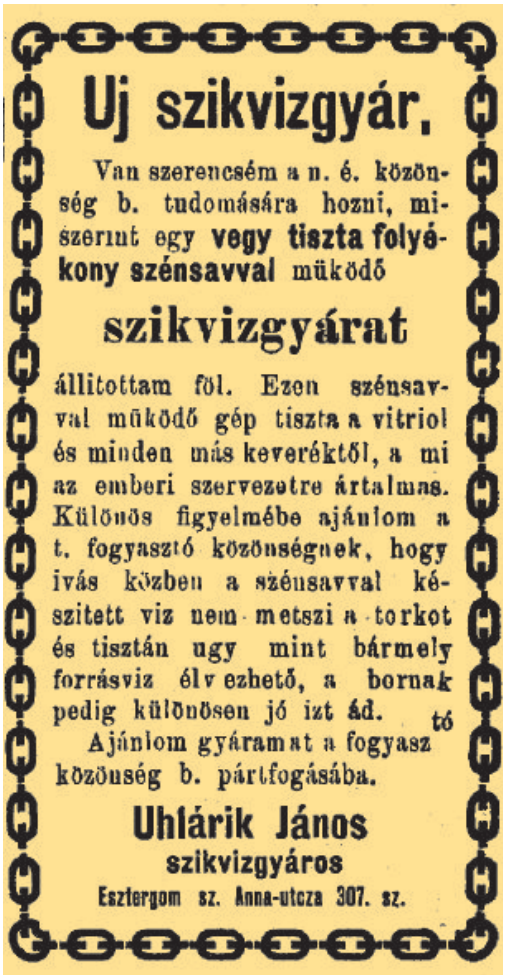
36. kép *Pálóczy gyógyszerész hirdetése (Budapesti Címtár, 1901)*

[71] Budapesti Címtár, 1899, előlap

[72] Bálint Sándor: Szegedi szótár. I-III. Budapest, Akadémiai Kiadó, 1957, I. 682. „Hozzon egy üveg kányát!"

[73] Mudrony Soma: Az 1885-dik évi Budapesti országos Általános Kiállítás Katalógusa. Budapest, 1885. 93.

37. kép *Ilona víz, számolócédula (Magángyűjtemény)*


Uj szikvizgyár.

Van szerencsém a n. é. közönség b. tudomására hozni, miszerint egy vegy tiszta folyékony szénsavval müködő

szikvizgyárat

állitottam föl. Ezen szénsavval müködő gép tiszta a vitriol és minden más keveréktől, a mi az emberi szervezetre ártalmas. Különös figyelmébe ajánlom a t. fogyasztó közönségnek, hogy ivás közben a szénsavval készitett viz nem metszi a torkot és tisztán ugy mint bármely forrásviz élvezhető, a bornak pedig különösen jó izt ád. tó

Ajánlom gyáramat a fogyasz közönség b. pártfogásába.

Uhlárik János
szikvizgyáros
Esztergom sz. Anna-utcza 307. sz.

38. kép *Új szikvízgyár hirdetése (Esztergom és Vidéke, 1892. szeptember 25.)*

Mindez arra enged következtetni, hogy Jedlik Ányos, majd unokaöccsének üzeme után, az 1850-es évektől – még ha kezdetben nem is nagy méretekben, nem túl nagy közkedveltség mellett – volt szódavízgyártás Magyarországon, ám nem a magyar találmány egyenes leszármazásaként.

Wágner Jenő 1865-ben így írt a Gyógyszerész Hetilapban: „már Pesten is minden jobb vendéglőben és étteremben tartatik a szénsavas víz és orvosaink által, különösen gyomorbajokban kitünő eredménynyel alkalmaztatik.”[74] Tehát ekkor már valóban ismert cikk volt a szikvíz. Az 1869-ben megszülető első szikvízrendelet pedig azt mutatja, hogy egy elterjedt (mellék)foglalkozásról van szó, amely már felsőbb, egységesítő szabályozást igényelt.

„Óvrendszabályok megtartása rendeltetik el”

A szikvizes kisipar abban az időben jött létre, amikor a céhes világ már hanyatlóban volt, illetve a céhrendszer felszámolásával bevezetett iparszabadság következtében a hagyományos kézművesség legtöbb ágát háttérbe szorította a gyáripar. Az 1851-ben bevezetett Ideiglenes Iparrendtartás jelentette Magyarországon az iparigazgatás első átfogó rendszerét. E szabályozás hatósági engedély megszerzéséhez kötötte azokat a szakmákat, amelyek gyakorlását a köz érdekében – többek között egészségügyi szempontok miatt – indokolt volt fokozottabban ellenőrizni. E tekintetben hasonló elveket követett az 1859-ben kihirdetett új Iparrendtartás is. Értelemszerűen a szikvizes kisiparra is e megszorításokat alkalmazták.

„Az utóbbi időben felette nagy elterjedést nyert, és a közönség részéről hűsítő ital gyanánt használtatni szokott szikvíz gyártása körül következő óvrendszabályok”-ról, elsősorban a szódavíz és a fém alkatrészek érintkezési felületeinek védelméről szólt a kimondottan a szikvízgyártást szabályozó első rendelet, amelyet a belügyminiszter adott ki.[75] A Budapesti Közlöny 1869. évi 27. számában megjelent szabályozás többek között a következőket tartalmazta: „A gépeknek, csöveknek, csapoknak, edényeknek, szóval mindazon fémrészek belső felületeinek, melyekkel a szikvíz érintkezésbe jön, a legtisztább ónból készült erős borítékkal kell ellátva lenni, és nagy gondot kell fordítani arra, hogy ezen ónozás idönkint megujítattván, mindig oly karban legyen, hogy a szikvíz az idézett mérges fémekből készült edények falazataival soha közvetlenül érintkezésbe ne jöjjön.” Fontos megjegyezni, hogy ez a korai rendelet is intézkedett már a védjegy alkalmazásáról: „Minden gyár vagy magánvállalkozó arra köteleztetik, hogy szikedényeinek (syphonjainak) fémrészén, a vállalat illetőleg vállalkozó czíme tisztán és olvashatólag legyen bevésve.”

„Mesterséges ásványvizeket gyártanak számosan részint Buda-Pesten, részint az ország egyéb városaiban, ide értve a sodavizeket is. Nevezetesen a sodaviz 10 nagyobb gyárban készül s körülbelül egymillió üveg gyártásaig rúg közel 1.000.000 forint értékben” – állapította meg Keleti Károly az 1873. évi bécsi kiállítás kapcsán megjelent Honismertető című kiadványban.[76] Nem tudjuk pontosan, hogy ekkor hány szódás volt az országban. A legkorábbi számadatot csak az 1870-1875-ös iparkamarai jelentések között találjuk. Az 1874. évi adólajstrom alapján a budapesti kamara területén (Pest, Esztergom, Fehér, Nógrád, Heves vármegye, Jászkun Kerület, Csongrád és Bács vármegyék) 16 önálló szikvíz-

[74] Wagner Jenő: Szénsavas víz (Sodavíz; Aqua carbonica acidula). Gyógyszerész Hetilap 4. évf. 32-33. szám, 1865. 525.
[75] Budapesti Közlöny, 1869. 27. sz. 1.
[76] Keleti Károly: Ipar. In: Keleti Károly szerk.: Honismertető. A bécsi 1873-diki közkiállítás magyar katalógusának bevezető része. Budapest, Közkiállítási Magyar Végrehajtó Bizottság, 1873. 273.

gyár volt.[77] Az iparágat bemutató leírás szerint Magyarországon összesen ekkor körülbelül 200 kisebb szikvízüzem működött. A jelentés részletes leírást nyújt 23 gyár felszereléséről, gépeiről, az alkalmazottak, munkanapok és munkaórák számáról, és a fizetésről.[78] Láthatunk néhány női üzletvezetőt és alkalmazottat is – ekkoriban jelennek meg Magyarországon az iparban a női munkavállalók. A törvények lehetővé tették, hogy az iparos halála után özvegye újabb engedély nélkül folytathassa a munkát. Az is előfordulhatott, hogy a családi vállalkozásban a feleség nevén „futott" az üzlet.

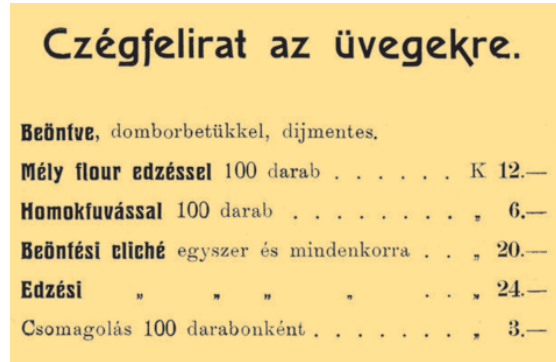
Az első hivatalos, országos statisztikai adat az 1880-as népszámláláshoz köthető.[79] E szerint ekkor 121 önálló szikvizes dolgozott 68 segéddel. Rajtuk kívül még sokan – gyógyszerészek, kávések, vendéglősök, kocsmárosok, kereskedők – szódázhattak (és szódáztak is) mellékfoglalkozásként, de számuk nem jelent meg a statisztikákban. Láng Lajos 1887-ben kiadott munkájában a következőket írta: „Szikvíz az egész országban mindenütt előállíttatik, az újabb időben a gyártás egyszerűsítése következtében különös élénk lendületet vett. Legnagyobb telepek a fővárosban vannak, a melyek közül néhány 100 munkásnál is többet foglalkoztat".[80]

A kisipar felvirágzását mutatja, hogy 1910-ig öt-tízévente megduplázódott a szódások száma. 1900-ban már 588 önálló vállalkozó volt, és a női szódások 5%-ban képviseltették magukat.[81] 1910-ben 1044 szikvízüzem működött, a női üzletvezetők 7%-ot tettek ki.[82]

Ha vármegyénként megjelenítjük a szódások számát, azt látjuk, hogy legtöbben Pest-Pilis-Solt-Kiskun, Bács-Bodrog, Torontál és Temes vármegyékben találhatók. Erre magyarázatot adhatnak a következők: Budapesten sok szódás dolgozott, ez valamelyest megnövelheti Pest megye szikvizeseinek számát; a legelső vasútvonalak Vác, Cegléd - Szolnok felé épültek meg, amely a felfutást eredményező palackozott szénsav szállítását hamar lehetővé tették; az alföldi területek savanyúbb boraihoz bizonyára több szódát fogyasztottak a helybeliek, mint a távoli peremterületeken stb.

A magyarországi szódások és a fogyasztók között nem tapasztalni kiugró nemzetiségi vagy vallási jellegzetességet, bár a címtárakban sok németes hangzású nevet találunk a szódások között: Fleischmann, Eigner, Schlesinger, Schuller, Kaufmann, Millacher, Richl, Hölle stb. Ugyancsak jelentős a zsidó szikvizesek száma. A vállalkozókedv talán tényleg erősebb volt bennük, mint a földhöz, mezőgazdasági munkához jobban ragaszkodó magyar paraszti lakosságban. A térkép szerint éppen ott található több szódás, ahol a 18-19. századi német betelepítések voltak: Bácskában, a Duna mentén, a régi határőrvidékeken, Torontálban.

A térkép a szódások számán keresztül utal arra is, hogy hol fogyasztottak több szódát. Hiszen csak ott élhetett meg az ipa-



Czégfelirat az üvegekre.

Beönfve, domborbetükkel, dijmentes.

Mély flour edzéssel 100 darab . . . . . K 12.—

Homokfuvással 100 darab . . . . . „ 6.—

Beönfési cliché egyszer és mindenkorra . . „ 20.—

Edzési „ „ „ „ . . . „ 24.—

Csomagolás 100 darabonként . . . . . „ 3.—

39. kép *Feliratozás költsége Hazslinszky katalógusából.*

[77] A budapesti kereskedelmi és iparkamara jelentése (…) a budapesti kamarai terület kézmű- és gyáriparáról az 1870-1875-ös években. Budapest, 1877. II/84.
[78] A Budapesti iparkamara…, i. m. III/240-243.
[79] Jekelfalussy József: Népünk hivatása és foglalkozása az 1880-ban végrehajtott népszámlálás szerint. Budapest, 1882. 53.
[80] Láng Lajos: Magyarország gazdasági statisztikája. Budapest, Athenaeum, 1887. 329.
[81] Magyar statisztikai közlemények, 1904. 28.
[82] Magyar statisztikai közlemények, 1910. 14-15.

40. kép *Szifonüvegek Hazslinszkytől.*

8 HAZSLINSZKY gyógyszerész és TÁRSAI, Budapest, VII., Verseny-utca 12.

Szifonüvegek fej nélkül

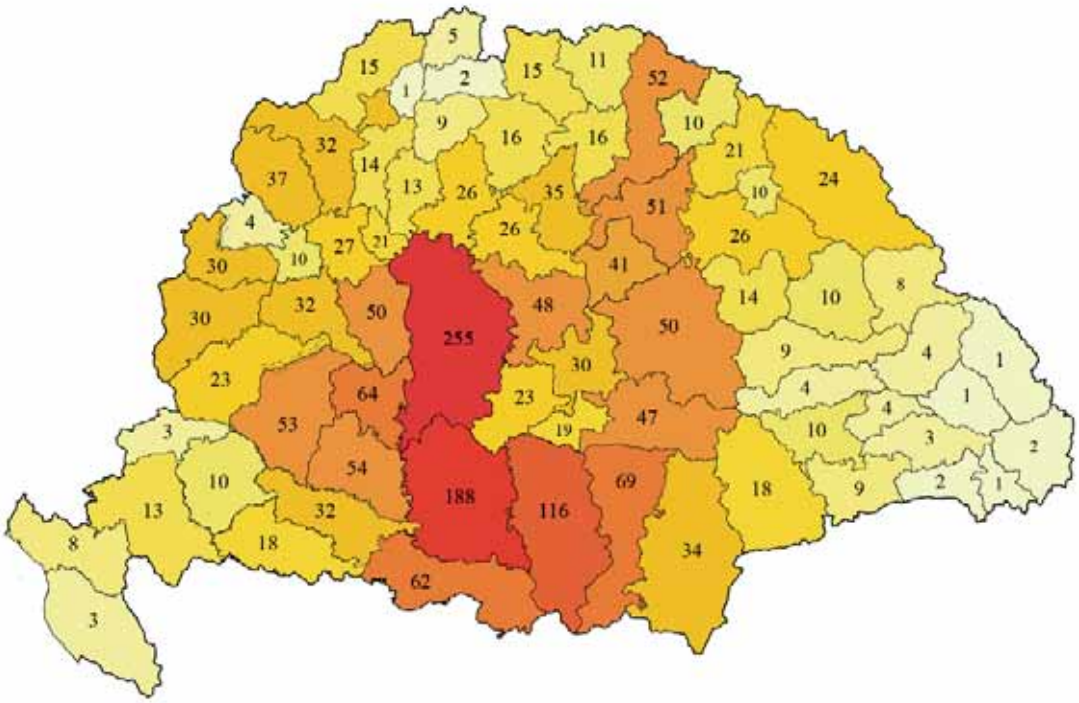
valódi legjobb cseh kristály üveg (robbanásmentes) 30 légköri nyomásra lepróbálva, legujabb különféle formákban és szinekben.

Fig. 13. ábra. Szalon „Uj Favorit" négy szegletes. Salon „Neu Favorit" vierkantig.

Fig. 14. ábra. „Favorit"

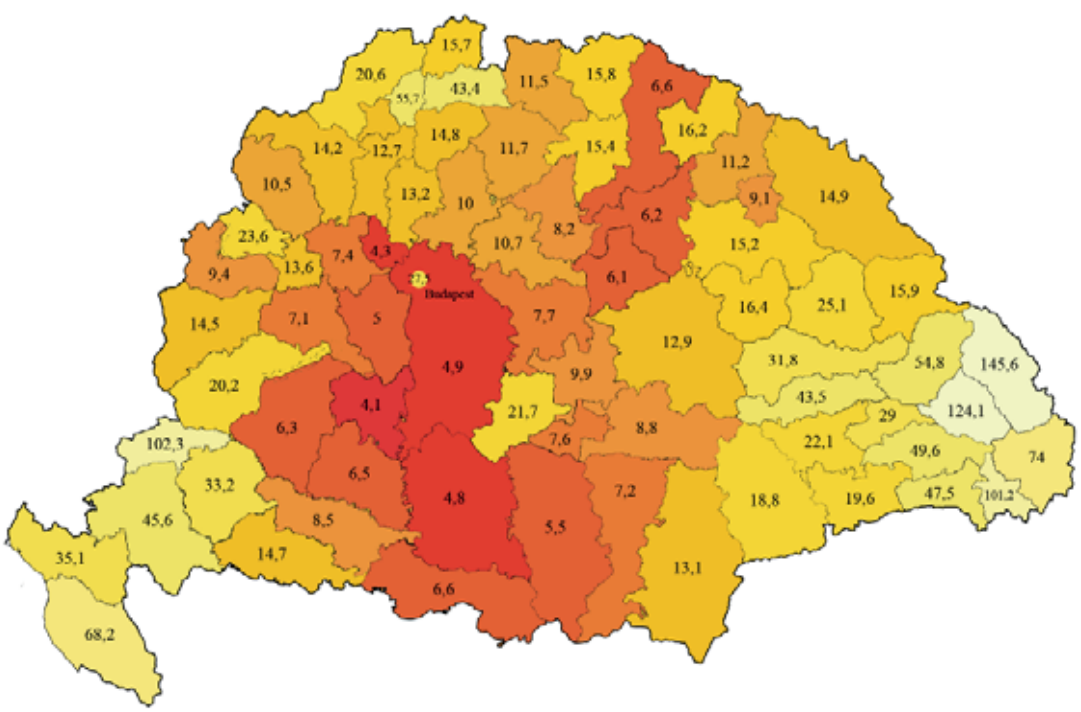
Fig. 15. ábra. Sima belül hengerelt talppal v. anélkül. Glatt innen gewalzt mit oder ohne Rauft.

Fig. 16. ábra. Sarkos-hegyélő, talppal v. talp nélkül. Spitzecken, mit oder ohne Rauft.



41. kép *Az önálló szikvizesek száma vármegyénként, az 1910-es népszámlálás adatai szerint.*
(A térképet Pátyerkó László készítette)

42. kép *Az egy szikvízüzemre jutó lakosok száma 1910-ben. (1000 fő)*
(A térképet Pátyerkó László készítette)



ros, ahol volt elég kereslet a termékére. Ha a fogyasztók felől nézzük, akkor az elterjedés azt is jelezheti, hogy hol voltak nyitottabbak az emberek az újításokra. De az is szerepet kaphat, hogy hol volt szükség tiszta, jó minőségű ivóvízre.

Az okok teljes tisztázása még további kutatásra vár. Az azonban jól látszik, hogy jelentős kisiparrá nőtte ki magát a szikvízgyártás a 20. század elejére. Habár az iparűzési engedély 1947-ig nem volt képesítéshez kötve, a századfordulóra kialakult egyfajta „szakmai" öntudat. 1890 körül, a segédiparágakat is számba véve, már több mint 5000 ember élt a szikvízgyártásból, ezzel pedig megjelent az igény egyesületek, szövetségek alakítására.

Szakmai közélet

1893-ban megalakult a „Budapest főváros és környéke szikvízgyárosai ipartársulata". Érdekszövetségként léptek fel a jogtalan üveghasználat és konkurencia ellen. A komoly, országos összefogáshoz szaklapra is szükség volt. 1895-ben egy évfolyamot ért meg a Magyar Szénsav Ipar. A szénsav-, szikvíz, gazeus- és szörpgyárosok, gyógyszerészek, ásványvízforrás tulajdonosok, serfőzők és vendéglősök stb. közlönye. Felelős kiadó és szerkesztő: Nussbaum László okleveles gyógyszerész volt. Az első számban a szerkesztő így fogalmaz: „A szikvíz-gyárosok országos egyesületének megalakításában közreműködni főtörekvésem leend." Neki nem sikerült, erre még várni kellett tizenöt évet.

A következő újság 1901-ben jelent meg: Szikvízgyárosok Lapja címmel. A magyarországi szikvíz-, szénsav-, és szifongyárosok szakközlönyeként hirdette magát.[83] 1901. augusztus 1-től október 12-ig négy száma jelent meg. Az első csak magyarul, a második számtól már magyar-német nyelven. Szabadalmakról, újdonságokról, rendeletekről tudósított.

A szakma újságjai hasonló felépítésűek voltak: a címlapon egy vezércikk, amely általában egy fontos szikvizes iparral foglalkozó kérdés megtárgyalása volt, majd szakcikkek következtek, borról, szörpkészítésről, egy új találmányról, amely rendszerint egy külföldi szaklap lefordított tanulmánya volt. Ezután a szerkesztő üzenetei, olvasók levelei, vita, tanácsadás, apróhirdetés és reklámok következtek.

A Magyar Szénsav Iparban viccek is olvashatóak voltak, amelyek némelyike művelődéstörténeti szempontból is tanulságos. Megtudhatjuk belőlük például, hogy a szódást „szikvízgyáros úr"-nak szólították. Az egyik viccben a falu bírója elmegy köszönetet mondani a szikvízgyároshoz, amiért a szódavíz meggyógyította a felesége gyomorbaját.

Egy olvasói levélből pedig arról értesülünk, hogy a szódás jó viszonyban van a pappal, jegyzővel, tanítóval, gazdatiszttel – vagyis a falu elitjével. Mikszáth Kálmán a Sipsiricá-ban így fogalmazza ezt meg: „A vendéglős az iparosok között iparos, az urak között úr". Tehát a szódás kisiparos ekkor a társadalmi rétegződésben középen elhelyezkedő, köztiszteletben álló, megbecsült ember volt.

A szikvizes kisipar kitűnő újsága volt 1909 és 1914 között A Szikviz és Szénsavipar Lapja. A Magyar, Horvát-Szlavón, Bosznia- és Hercegovinai Szódavíz-, ásványvíz-, és pezsgő ital gyárosok, szénsav- és jéggyárak, valamint a hűtő iparosok központi közlönye. Majd később: A Magyar Szent Korona Országai Szikvízgyárosai Általános Szövetségének Hivatalos Lapja. A szerkesztő és kiadó Hoffmann Géza volt.[84] Havonta jelent meg magyar-német nyelven. Harminc körüli előfizetővel indult, megszűnésekor, 1914-ben, az előfizetők száma „jelentősen meghaladta az 500-at." Hoffmann Géza lelkesen pártolta és segítette, akár személyesen is, az ország szódásait. A lap hasábjai tanúsága szerint szívesen látott bárkit, aki tanácsért utazott hozzá: „A szerkesztő üzenete Ifj. Miklós István nagydorogi szikvizesnek: Én 1 órakor szoktam ebédelni lakásomon, és szívesen látom önt ott ½ 2-kor vagy pedig 2 órakor a New York kávéház különtermében. Reggel is otthon talál 7 és 8 óra között, 8-kor megyek hivatalomba, esetleg együtt mehetnénk, ha feljönne reggel 8 előtt hozzám." A szerkesztő egyébként nem lakott messze a New York kávéháztól: az Almássy tér 17. IV. emelet 15-ben. Személyéről, foglalkozásáról nem tudunk közelebbit, mindenesetre különös, hogy úgy karolta fel e kisipar ügyét, hogy ő maga – az iparosjegyzékek tanúsága szerint – nem szikvizes, hanem hivatalnok volt. Az ő hathatós közreműködésével 1910. szeptember 27-én alakult meg A Magyar Szent Korona Országai Szikvízgyárosainak Általános Szövetsége. Elnöke Domonkos Péter győrgyarmati királyi postamester, szikvíz- és gyümölcspezsgő-gyáros, titkára Hoffmann Géza, alelnöke Fischer Kálmán budapesti szikvizes volt. Alakulásakor 84 taggal rendelkezett. Rendszeres összejöveteleikről a lap folyamatosan tájékoztatott. Találkozóhelyük előbb a New York kávéház különterme volt, 1912-től pedig a Boulevard kávéház.

A találkozóhely-váltásnak egyszerű oka volt: „Hegedűs Jakab budapesti szaktárs megvette az V. kerületben az Arany János utca és a Váczi körút [a mai Bajcsy-Zsilinszky út – N. K.] sarkán, Váczi körút 24. szám alatt lévő Boulevard kávéházat. Hegedűs azért továbbra is szaktárs marad, miért is elhatároztuk, hogy állandóan az ő Boulevard kávéházában fogunk találkozni. Aki tehát szaktársaink közül Budapestre jön, jól teszi, ha délután 2 és 3 vagy esti 6 és 8 óra között ellátogat a Boulevard kávéházba, hol állandóan talál egy-két budapesti szaktársat, szövetségünk vezető emberei közül is mindig lesz ott egy-egy, ki bármely szaküggyben szívesen fog felvilágosítást nyújtani és az esetleges újdonságokat közölni."[85]

[83] Szerkesztőség és kiadóhivatal: Budapest, VI. Lehel utca 17. Székely Tivadar főmunkatárs, és Gerő Ernő a „Munkaügy" rovatvezetője.
[84] Szerkesztőség: Budapest, VI. Bulyovszky u. 16., majd VII. Almássy tér 17. IV/15.
[85] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1912. 5. sz. 41.

A szikviz- és szénsavipar lapja.
Zeitschrift für die Sodawasser- und Kohlensäure-Industrie.

HOFFMANN GÉZA

3. sz. Budapest, 1911. március 15. III. Évfolyam.

Hivatalos rész.

A *„Budapesti Közlöny"* czimü hivatalos lap f. hó 7-én megjelent számának 4. oldalán következő hivatalos közleményben hozta alapszabályainak jóváhagyását:

„A kereskedelemügyi m. kir. minister *a magyar szent korona országai szakszervezetei általános szövetségének* alapszabályait az 1911. évi 6603. szám alatt kelt rendeletével az 1884. évi XVII. t. c. 150. §-a alapján jóváhagyta."

Meghívó

a magyar szent korona országai szikvizgyárosai általános szövetsége

választmányának

1911. évi márczius hó 30-án este 6 órakor Budapesten a New-York kávéház (VII., Erzsébet-körut 9/11.) külön szobájában tartandó *ülésére*

Tárgysorozat:

1. Az alapszabályoknak jóváhagyása tárgyában a székesfőváros tanácsa utján érkezett kereskedelemügyi ministeri rendelet felolvasása.
2. Felirat a nagyméltóságu kereskedelemügyi minister urhoz, melyben az alapszabályok jóváhagyásáért köszönetet mondunk és egyszersmind *tapasztalnak az engedélyhez kötött iparágak ügyében* való felvételét kérjük.
3. Taglfelvétel.
4. Felhívás a szikvizgyárosokhoz a szövetségbe való belépés iránt.
5. Cheque-számla nyitása a m. kir. postatakarékpénztárnál
6. Felirat a nagyméltóságu belügyi m. kir. minister urhoz, melyben a szövetség megalakulásáról és az alapszabályok jóváhagyásáról jelentést teszünk és *a palackszódáról tárgyában* sürgős és szigoru intézkedést kérünk.
7. Az osztrák és német rokon szövetségek üdvözlése.

Amtliches.

Die am 7-ten d. M. erschienene No. 7. des Amtsblattes *„Budapesti Közlöny"* brachte über die Genehmigung unserer Statuten folgende amtliche Mittheilung:

„Der kön. ung. Handelsminister hat mit Verordnung Z. 6603/1911. die Statuten des *allgemeinen Verbandes der Sodawasserfabrikanten in den Ländern der heiligen ungarischen Krone* auf Grund des §. 150. des Ges. Art. No. XVII. v. Jahre 1884. genehmigt."

Einladung

zu der am 30-ten März 1911. Abends 6 Uhr in Budapest, im separierten Zimmer des Coffee New-York (VII Elisabethring 9/11.) abzuhaltenden

Sitzung des Ausschusses

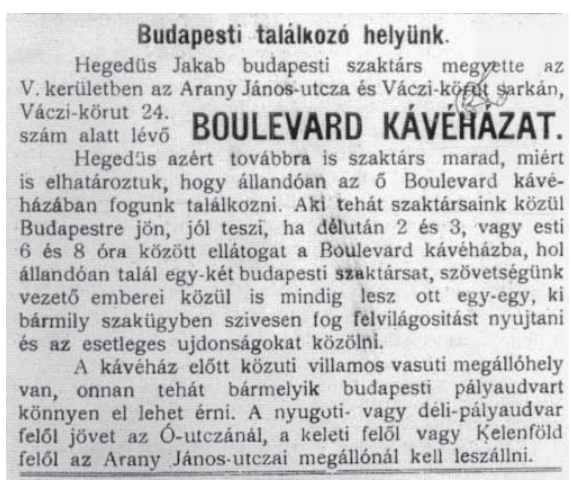
des allgemeinen Verbandes der Sodawasserfabrikanten in den Ländern der heiligen ungarischen Krone.

Tagesordnung:

1. Vorlesung der betreffs Genehmigung der Statuten im Wege des Magistrates der Residenzstadt eingelangten Verordnung des kön. ung. Handelsministers.
2. Memorandum an Sr. Excellenz den Herrn Handelsminister, in welchem wir uns für die Genehmigung der Statuten bedanken und gleichzeitig um *die Aufnahme unserer Gewerbe zwischen die concessionirten Gewerben* ansuchen.
3. Aufnahme von Mitgliedern.
4. Der betreffs Eintritt in den Verband an die Sodawasserfabrikanten zu richtender Aufruf.
5. Eröffnung eines Chequecontos bei der kön. ung. Postsparkasse.
6. Memorandum an Sr. Excellenz den Herrn Minister für innere Angelegenheiten, in welchem wir über die Constituirung des Verbandes und über die Genehmigung der Statuten Bericht

43. kép *A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1911.*

44. kép *A Boulevard kávéház, a szikvizesek találkozó helye, 1912*
(A Szikviz és Szénsavipar Lapja)



Budapesti találkozó helyünk.

Hegedüs Jakab budapesti szaktárs megvette az V. kerületben az Arany János-utcza és Váczi-körut sarkán, Váczi-körut 24. szám alatt lévő **BOULEVARD KÁVÉHÁZAT.**

Hegedüs azért továbbra is szaktárs marad, miért is elhatároztuk, hogy állandóan az ő Boulevard kávéházában fogunk találkozni. Aki tehát szaktársaink közül Budapestre jön, jól teszi, ha délután 2 és 3, vagy esti 6 és 8 óra között ellátogat a Boulevard kávéházba, hol állandóan talál egy-két budapesti szaktársat, szövetségünk vezető emberei közül is mindig lesz ott egy-egy, ki bármily szaküggyben szivesen fog felvilágositást nyujtani és az esetleges ujdonságokat közölni.

A kávéház előtt közuti villamos vasuti megállóhely van, onnan tehát bármelyik budapesti pályaudvart könnyen el lehet érni. A nyugoti- vagy déli-pályaudvar felől jövet az Ő-utczánál, a keleti felől vagy Kelenföld felől az Arany János-utczai megállónál kell leszállni.

A szikviz- és szénsavipar lapja.
Zeitschrift für die Sodawasser- und Kohlensäure-Industrie.

HOFFMANN GÉZA

Budapest, 1912. május 15. IV. Évfolyam.

Hölle Márton

Martin Hölle

TISZTELETBELI ELNÖKE.

45. kép *Hölle Márton címlapon*
(A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1912)

46. kép *Szifonfej. Magángyűjtemény*
(Fotó: Nagy Krisztina)

Hegedűs Jakab testvérével 1896-tól üzemeltetett szikvízgyárat Hegedűs testvérek szikvízgyára néven. 1898-ban megalapították az Unio Szikvízgyárak Társulatát, ami meglehetősen tartósnak bizonyult, mert még az 1928-as címtárban is szerepelnek. A tudósítás fő érdekessége, hogy a jól ismert irodalmi, költői, jogász törzsasztalok mellett e kis hírből kiderül, hogy létezett szikvizes törzshely is.

A szaklap tehát valóban jól összefogta a szakmát. 1912-ben újra hallunk a Hölle családról. Hölle Márton a vezérigazgatója a századforduló egyik legnagyobb szikvízgyárának, az 1867-ben alakult 'Artesia, budapesti vendéglősök szikvíz és pezsgőitalok gyárá'-nak. Hölle Mártont bizonyára minden szakmabeli jól ismerte. 1912-ben, ifjabb Hölle Márton igazgatóságának tizedik évében, ami egybeesett ötvenedik születésnapjával, a szakmabeliek felköszöntötték őt. Így írt az eseményről a lap: „Az évforduló alkalmával a gyár tisztviselői a kedvelt és népszerű igazgatót váratlan és kedves ovációban részesítették, amennyiben küldöttségileg tisztelegtek nála. Az üdvözlésre a jubiláns szívélyes hangú beszéddel válaszolt."

A következő szám címlapon közölte Hölle Márton „jól sikerült" fotóját, beszámoltak arról, hogy „A közgyűlés Hölle Mártont lelkes éljenzés közben megválasztotta tiszteletbeli elnökének és megbízta a szövetség vezetőségét, hogy erről Hölle Mártont levél útján értesítse..."[86]

A kedélyes társadalmi élet mellett már jelentkeztek a szakma alapvető problémái is. Ilyen volt például a szikvízadó bevezetése. A szikvizet már az 1890-es évektől adóztatták a városok, de ez komolyabb tiltakozást majd csak az 1930-as években váltott ki. „Pécsett 5 szikvízgyártó-telep létezik, melyektől a város üvegenkénti 2 fillér szikvízfogyasztási adó címén 26-30.000 koronát szed be évenként. A szikvíz fogyasztóinak legnagyobb kontingensét Pécsett a nagyszámú munkás osztály adja" – tájékoztat az 1899. évi iparkamarai jelentés.[87] A szikvízadó körüli hercehurcát a selmecbányai hírlap gúnyverse is megörökítette 1897-ben:

„És mily fölséges gondolat,
Olyan nincs, nem is vót:
Immár a szódavízre is
Kivetni az adót!"

A növekvő népszerűségnek örvendő szikvízgyártás szabályozása is finomodott. Az 1884. évi ipartörvény 50.§-a lehetővé tette minden iparosnak „úgy saját, mint mások készítményeire nemcsak lakhelyén, hanem azon kívül is (…) bárhol és bármikor minták előmutatásával is megrendeléseket gyűjteni."[88] Ez nem csak a szódavízgyártókra, hanem a különböző gyárak utazó ügynökeire is érvényes volt, akiktől maguk a szódások is beszerezték a gépet, üvegeket, alkatrészeket.

Mivel a szódavíz, különösen a meleg nyári napokon nagyon kelendő volt, vándor szikvízárusok jelentek meg a falvakban. Erre vonatkozóan körrendelet hívta fel a hatóságok figyelmét a századforduló környékén: „A vándor szikvízárusok és utazó szikvíz ügynökök üzérkedéseit folyton éber figyelemmel kísérjék!"[89] A főváros területén 1887-ben hozták az első közlekedési szabályzatot a „terhes" szekerekkel történő közlekedés tárgyában. A szállító vállalatok között szerepelnek a szódavíz készítők is. Kötelezték őket, „hogy mindenféle terhes kocsijaikat jobb oldalon pléh táblácskával tartoznak ellátni, melyen a tulajdonos teljes neve és lakása olvashatólag kiírva legyen"-idézi a Hetek című lap, felidézve a több, mint száz éves közlekedési szabályt.[90]

Alapjaiban szabályozta a kisipart a mesterségre vonatkozó 1894. évi körrendelet. Huszonhét pontban foglalta össze a szódagyár beindításához és üzemel-

[86] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1912. 5. sz. 1.
[87] A Magyar Szent Korona országainak közigazgatási állapota az 1899. évben. Budapest, 1900. 544.
[88] Corpus Juris Hungarici, 1884. 69.
[89] Magyar Kir. Belügyminiszteri Körrendelet, 47.439/1889. Magyarországi rendeletek tára I. Budapest, 1889.
[90] Hetek, Országos Közéleti Hetilap, 2001. V. évf. 17. szám, április 28.

tetéséhez szükséges feltételeket, a közegészségügyi szabályokat, és a kihágások után járó büntetéseket. Legelső pont a víz bevizsgáltatása, a szénsavval érintkező felületek ónoztatása, a szénsavfejlesztés helyes módja, de már kitér a „folyós szénsav" alkalmazására is. Ezután a töltőhelyiség berendezésével kapcsolatos előírások következnek, és természetesen az üvegek kötelező névjeggyel való ellátására is kitér. Az utolsó 13 pont a hatósági vizsgálatokról és a kihágások után járó büntetésekről szólt.[91] Ezt majd csak részleteiben módosította az ugyancsak teljes hatókörű 1912-es rendelet. Tanulságos, hogy még ebben a szabályozásban is megtalálhatóak voltak a klasszikus dolomit és kénsav általi szénsavfejlesztéses eljárásra vonatkozó előírások.

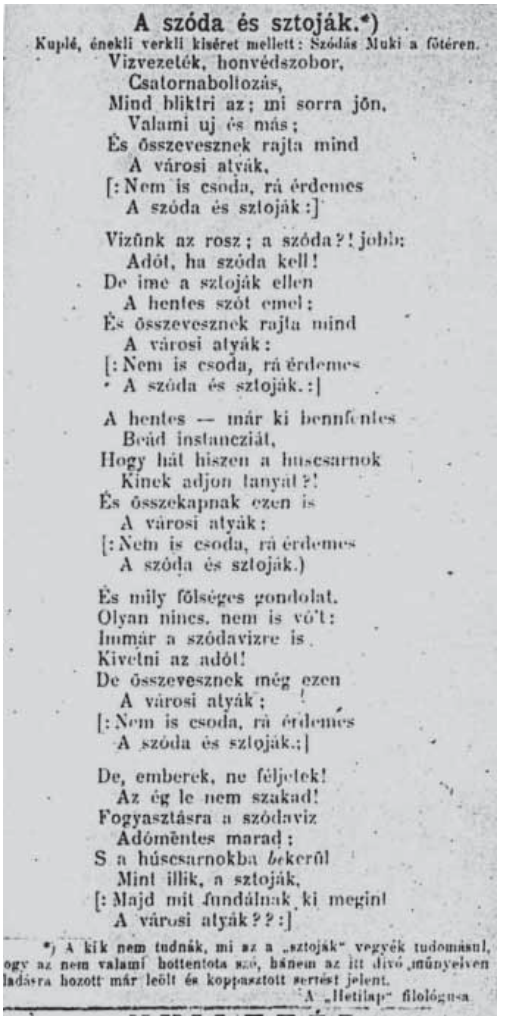
A következő rendeletek elsősorban az új, az egészségre nem káros anyagból készült szifonfejek bevezetését szorgalmazták: „Az új szerkezetű kupak lényege abban áll, hogy annak egész belső felületére tiszta ón és alumíniumötvözetből – melynél az alumínium legfeljebb 1%-ot tesz ki, 99% vagy ezt meghaladó rész pedig tiszta ón – álló oly betét alkalmaztatik, melyet a savak meg nem támadnak."[92]

Az első világháború határvonalat jelentett a szikvizes szakmában. A háború visszavetette a forgalmazást, és sok szikvizes harcolt a frontokon. A hadviselt szódások száma meghaladta az 1700-at.[93]

A mesterség „háttéripara"

A szódásság számos más iparágnak is munkát ad. Gépgyártók, szifonfejöntödék, szénsavgyárak, üveggyárak, kocsigyártók, fejvédő-, szifoncső-, gumigyűrűgyártók szolgálják ki a kisipar igényeit. Így már több ezer azoknak a száma, akik közvetve a szikvizes iparból élnek meg.

Ahogy arról már szó esett, a hazai szikvízgépgyártók valószínűleg nem közvetlenül a magyar feltaláló gépét fejlesztették tovább, hanem külföldi mintákat



A szóda és sztoják.*)

Kuplé, énekli verkli kiséret mellett: Szódás Muki a főtéren.

Vizvezeték, honvédszobor,
Csatornabolozás,
Mind bliktri az; mi sorra jön,
Valami uj és más;
És összevesznek rajta mind
A városi atyák,
[: Nem is csoda, rá érdemes
A szóda és sztoják :]

Vizünk az rosz; a szóda?! jobb:
Adót, ha szóda kell!
De ime a sztoják ellen
A hentes szót emel;
És összevesznek rajta mind
A városi atyák:
[: Nem is csoda, rá érdemes
A szóda és sztoják. :]

A hentes — már ki bennfentes
Beád instanciát,
Hogy hát hiszen a húsesarnok
Kinek adjon tanyát?!
És összekapnak ezen is
A városi atyák:
[: Nem is csoda, rá érdemes
A szóda és sztoják.)

És mily fölséges gondolat.
Olyan nincs, nem is vó't:
Immár a szódavizre is
Kivetni az adót!
De összevesznek még ezen
A városi atyák;
[: Nem is csoda, rá érdemes
A szóda és sztoják.:]

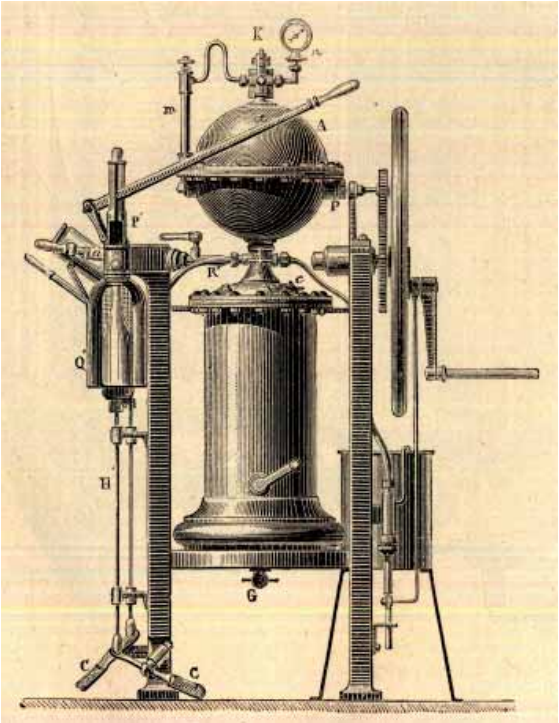
De, emberek, ne féljetek!
Az ég le nem szakad!
Fogyasztásra a szódaviz
Adómentes marad;
S a húsesarnokba bekerül
Mint illik, a sztoják,
[: Majd mit fundálnak ki megint
A városi atyák?? :]

*) A kik nem tudnák, mi az a „sztoják" vegyék tudomásul, ogy az nem valami hottentota szó, hanem az itt divó „műnyelven ladásra hozott már leölt és koppasztott sertést jelent.
A „Hetilap" filológusa

47. kép *A szóda és a sztoják*
(Selmecbányai Hetilap, 1897.03.11. 4.)

48. kép *Részlet egy részvényről*
(Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. MOSZI Magyar Szikvízkészítő Ipartestület, 2008. 63. után)

[91] Magyar Kir. Belügyminiszteri Körrendelet, 110.461/894. Magyarországi rendeletek tára I. Budapest, 1895.
[92] Magyar Kir. Belügyminiszteri Körrendelet, 1895/31.259. Magyarországi rendeletek tára. I. Budapest, 1895.
[93] A Szikvízipar, 1929. IV. évf. 6. sz. 6.



49. kép *Szikvízgyártó gép a párizsi világkiállításról, 1878.*
(Wartha Vince szerk.: Hivatalos jelentés a Párisban tartott egyetemes kiállításról. Budapest, OMK Statistikai Hivatal, 1879. után)

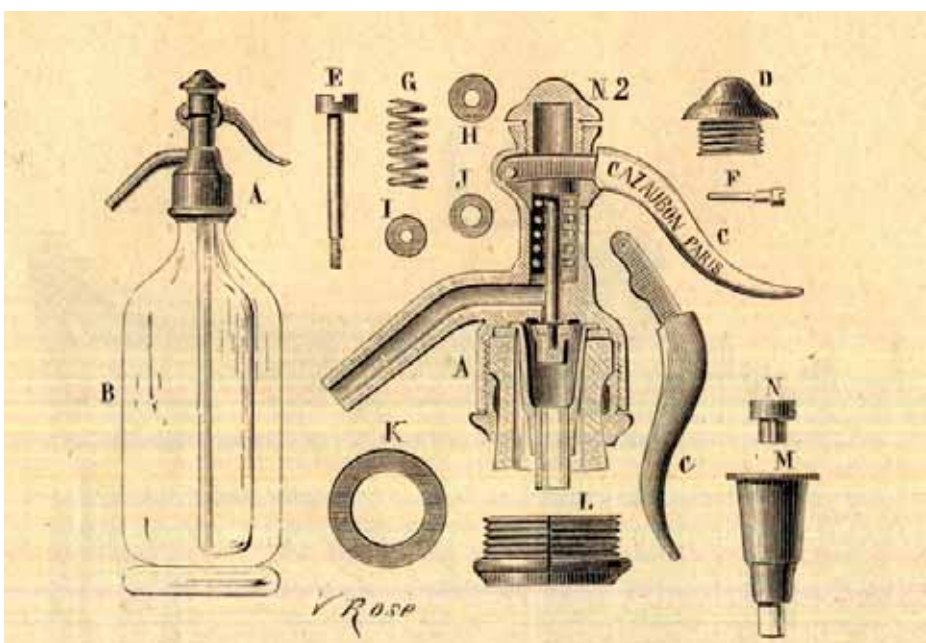
követtek. Erre utal az 1874. évi budapesti iparkamarai jelentés részletes kimutatása, amelyben feltüntetik az alkalmazott gépek típusát is. A gépek általában francia illetve német gyártmányúak, de van közöttük úgynevezett „önfejlesztő" is.[94] 1865. évi cikkében Wágner Jenő mind a francia, mind a német gép leírását részletesen közreadta. A francia típus „folytonműködő", azaz a víz és a szénsav folyamatosan, töltés alatt is keverhető, ezzel szemben a német „félbeszakasztottan működő", vagyis amikor a tartályban elfogy a telített víz, újra kell kezdeni a keverést. Érdemes idézni: „Az illő nyomású víz különös letöltő készletek segitségével bocsájtatik le ballonokba vagy üvegekbe."[95] A ballonokba lefejtett nagyobb mennyiségű vizet fürdésre használták.

Az információterjedés egyik útját mutatja az 1878-as párizsi világkiállításról szóló jelentés idevágó része. A kiállításon szifontöltő gép és szódásüveg is szerepelt. A tudósító erről így ír: „Mint a hazánkban is virágzó szénsavas vizgyártásnál alkalmazott gépek előállításával foglalkozó nagyszerű gyár felemlíthető D. Cazaubon; az általa kiállított nagyobb siphon-minta minden egyes részletének pontos rajza a 3-ik számú ábrából kitűnik, úgy hogy a mellékelt rajz alapján e kitűnő szerkezetű siphon bármelyik ügyesebb mechanikus által elkészíthető."[96] Ezt komolyan is vehették a mechanikusok, mert nem sokkal ez után már Magyarországon is kitűnő minőségű szódagépeket gyártottak.

Gépgyártás

Mint már szó volt róla, hazánkban a szikvízipart Wágner Jenő mérnök indította el.[97] Dr. Wágner Jenő és Emil vegyészeti iparvállalatát 1865-ben alapították, 1896-tól 'Dr. Wágner és Társai Egyesült Gyárak mint Bt.' néven működött tovább. Számos hirdetésükkel találkozhatunk a korabeli újságokban: „Ajánlja legjobbnak elismert, törvényileg védett Express-automat és Progress szikvízgépeit (a szénsav előnyös kihasználása folytán 10 kilogrammonként 2000 16 uncziás üveg vizet

[94] A Budapesti Iparkamara..., 1877. III/240-243.
[95] Wagner Jenő: Szénsavas víz (Sodavíz; Aqua carbonica acidula). Gyógyszerész Hetilap 4. évf. 32-33. szám. 1865. 523.
[96] Wartha Vince: Vegytani és gyógyszerészeti anyagok és készülékek. Hivatalos jelentés a Párisban 1878-ban tartott egyetemes kiállításról. Budapest, O.M.K. Statistikai Hivatal, 1879. 14.
[97] A Szikvízipar, 1947. szeptember 5.



50. kép *Szifon rajza a párizsi világkiállításról, 1878*
(Wartha Vince szerk.: Hivatalos jelentés a Párisban tartott egyetemes kiállításról. Budapest, OMK Statistikai Hivatal, 1879. után)

ad). Kizárólag törvényileg védett „Sárkány” és „Turul” szifonfejeket, szikviz- és golyózár palackokat, sörkimérő és hűtő készülékeket gyárt. A szakma legnagyobb és legrégibb gyárosainak egyesülése. Legjobban bevált szabadalmak kihasználása. Tömeges gyártás s ennél fogva legolcsóbb árak. Képes nagy árjegyzéket kívánatra, bármely cikkről ingyen, bérmentve küldünk.”

A pontos kiszolgálás és a kiváló minőség jellemezte őket. A Szikvíz és Szénsavipar Lapjá-ban nyílt levélben mondott köszönetet nekik egy mikelakai „vegyeskereskedő, szikvízgyáros és kenyérsütő” szaktárs 1912-ben: „Tekintetes Dr. Wagner és társai egyesült gyárak részvénytársaság cégnek. Önök nekem f. év febr. havában egy hármas fekvő szikvízgépet szállítottak az összes hozzátartozó készülékkel. Ezen szállításnál engem úgy a gép minősége, kivitele és anyaga tekintetében, valamint egész kiszolgálásukkal, olyannyira kielégítettek, hogy kedves kötelességemnek tartom ezért Önöknek itt a nagy nyilvánosság előtt köszönetet mondani és tisztelt cégüket szaktársaim b. figyelmébe ajánlani”.[98]

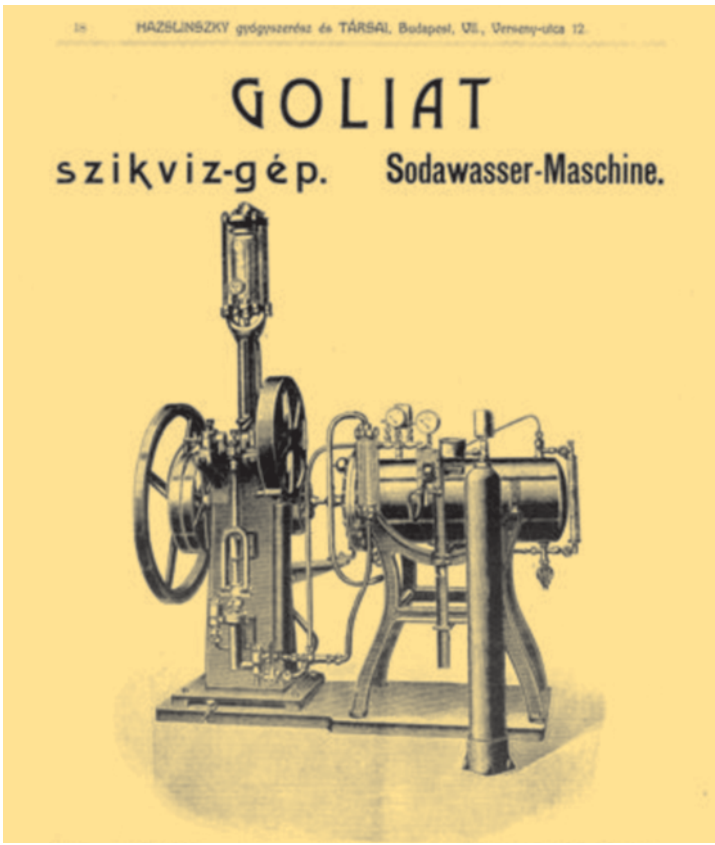
Neves berendező cégek voltak a századfordulón és az 1910-es években Vető Sándor Szikvízgyárakat és Ásványvíztelepeket Berendező Vállalata, Végh Béla és Társai Szikvízgyár-felszerelési vállalat, Süss és Friedmann Magy. Szab. Kir. Szifonöntöde, Szikvízgép és Sörkimérő Készülékek Gyára, Vajda Dezső syfonfej és szikvízgyár berendezési vállalata. „Tessék a céggel direkt összeköttetésbe lépni!” – hirdették.

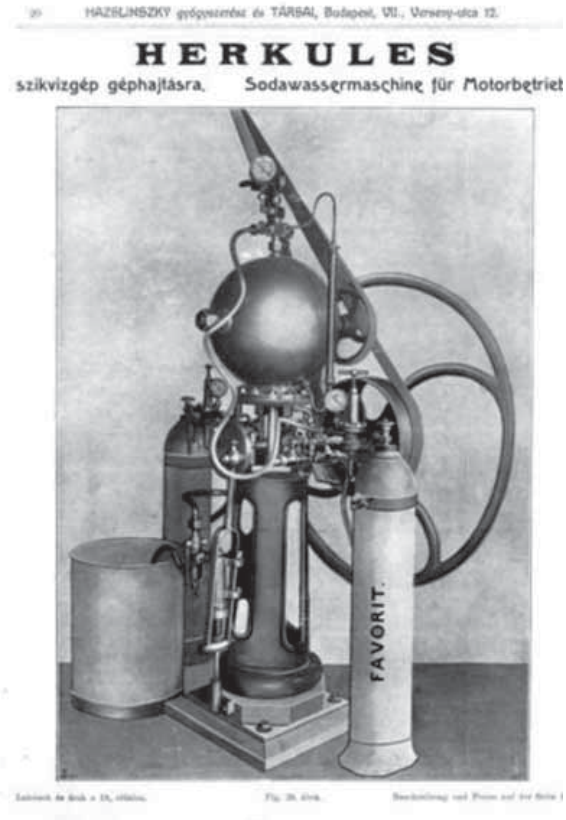
51. kép *Süss és Friedmann hirdetése. (Szikvízgyárosok Lapja, 1901)*

[98] A Szikvíz és Szénsavipar Lapja, 1912. IV. évf. 4. sz.

53. kép *Hirdetések a Szikvízgyárosok Lapjából, 1901*

52. kép *Hazslinszky-féle Góliát szikvízgép*





54. kép *Hazslinszky-féle Herkules szikvízgép*

[99] Wagner Jenő: Szénsavas víz (Sodavíz; Aqua carbonica acidula). i. m. 525.
[100] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1909. I. évf. 5. sz.
[101] Erdélyi Imre: Szikvíziparosok tanácsadója. III. 1-3. Budapest, 1941. 2.

55. kép *Favorit szénsavgyár*

A gépek eladását, beszerelését és a betanítást a berendező cégek utazó ügynökei végezték.

Magyarországi vonatkozásban – eddig – az első szódásszifonra utaló megjegyzés is Wágner Jenőtől való, 1865-ből: „a szénsavas víz rendesen palackokban és Siphonokban tartatik, utóbbi mód különösen célszerű, minthogy a vízből bármennyi eresztheto, a nélkül, hogy a visszamaradtnak ereje gyengülne."[99] Az ő cége gyártott először Magyarországon szifonfejeket kezdetben tiszta ónból, majd – mivel túl drága volt – ónbetétes ólomfejek gyártására tértek át.

Számos szabadalom született az 1800-as évek legvégén üvegekre, szifonfejekre, gépekre: Wágner és Társai „Sárkányszifónkupak"-ja, a már említett Pálóczy gyógyszerész „Favorit" szifonfeje, Süss és Friedmann szabadalmai – és még lehetne sorolni. A szifonfejet készítő cég és a szabadalomszám fel volt tüntetve a fejen.

Már 1895-től próbálkoztak alumínium fej szabadalmaztatásával is. Például Grunner Mór Kismartonban, majd 1910-ben (valószínűleg felesége) Grunnerné Andler Julianna Darufalvai szikvízgyáros. Készültek üveg és porcelán szifonfejek is, illetve fémből készült porcelán betétes fejek is. Ez utóbbi Kont Oszkár szabadalma volt: jellegzetessége, hogy a törött porcelánbetét kicserélhető.

A szifonfejek mindig nagy értéket képviseltek, de mivel lecsavarható volt, gyakran lába kélt. 1909-ben odáig fajult a dolog, hogy aki nem szolgáltatta vissza az üveget, fel lehetett jelenteni sikkasztás bűnével. Gyakrabban „veszett el" a szifon ott, ahol vadásztak vagy halásztak – írja a Szikviz és Szénsavipar Lapja, mert a fejeket a lakosság minden nagyobb lelkiismeretfurdalás nélkül beolvasztja golyónak, hálónehezéknek.[100] Ezt kiegészíthetjük azzal, hogy a pásztorok is szívesen olvasztották be a szifonfejeket az ólmozásos, ónozásos technikával készült tárgyakhoz. Fémintarziával leggyakrabban ostornyelet, késnyelet, guzsalyszárat díszítettek.

Szénsavgyártás

A folyékony szénsavgyártás kezdetben a természetes szénsavforrásokat használta ki. 1892-ben indult az első magyar szénsavgyár, a bálványosfürdői „Báró Apor-féle szénsavtelep", amely a Torjai Büdös-barlangból négy kilométer hosszan ólomcsövekben elvezetett széndioxidot használta fel. A sűrítőüzemben a napi termelés 150 kg folyékony széndioxid volt. Az itt termelt szénsavat Magyarországra, Romániába és Ausztriába szállították. A gyár 1931-ig működött. 1899-től Málnásfürdőn is működött sűrítőüzem.

1895-től Budapesten is sorra alakultak a szénsavgyárak: dr. Mandler Henrik „Első magyar folyékony szénsavgyár"-a, a Hungária Szénsavgyár Rt., Hazslinszky gyógyszerész és Társai – „Favorit" szénsavgyár, és természetesen dr. Wágner Jenő és Emil is létrehozták saját szénsavgyárukat. Ugyancsak ők gyártották a folyékony szénsavval működő szikvízkészítő gépeket is.[101] Az 1900-as évek legelején már valamennyi jelentősebb szénsavgyár lerakatokat létesített a nagyobb városokban. A

szénsavat kovácsoltvas vagy öntöttacél, szeleppel zárt hengerben forgalmazták, és a gyáraktól megrendeléssel, ügynökök útján, vagy a lerakatokból lehetett beszerezni. A szagtalan, láthatatlan szénsav fejtörést okozott a korabeli emberek számára – miért is fizetnek ők valójában? A szódavíz is hasonló megítélésű volt: vízért és „lebegőért" (azaz buborékért) fizetni? 1895-ből való a következő vicc:

„A korcsmáros (dühösen): – Szikvízgyáros úr, micsoda fröccsnek valókat küld nekem ide; hisz ez mocsárvíz, nem szikvíz; csakúgy úszkál benne a szemét, por, a vize meg állott. Mit rakott bele?

– Hogy a víz állott az igaz, hogy piszkos, az is tagadhatatlan; de az is bizonyos, hogy pénzért adni kell valamit."[102]

Az 1900-as évek első felében a budapesti szénsavgyárak kartellt alakítottak, és felvitték az árakat, ami nagy felháborodást váltott ki. Volt, aki ezt kikerülve Bécsből rendelt szénsavat magának.[103]

Az 1800-as évek végére a kb. 2500 szódásból már csak 100 volt, aki magának fejlesztette a szénsavat.

56. kép *Gyógyszertári szifon (Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. MOSZI Magyar Szikvízkészítő Ipartestület, 2008. 41. után)*

[102] Magyar Szénsav Ipar, 1895

[103] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1909. I. évf. 3. sz. 21.

[104] A Magyar Szénsav Ipar, 1895, többször megjelenő hirdetés

Üveggyártás

Az üveggyártás a „leglátványosabb" segédiparága a szikvizességnek. Az üvegeket ugyanúgy képes katalógusokból, a gyárak ügynökeitől rendelhették a szódások, mint a gépeket, szifonfejeket. Európában a legkelendőbb a cseh üveg volt, Magyarországon 1867-től a Tokodi Üveggyár gyártott palackokat.

Az 1880-as években megszaporodnak a hirdetések, idővel már nem is kellett külföldről rendelni gépet, üvegeket. Ez is megkönnyítette a szakma gyors felfutását, hiszen kisebb tőke is elég volt az üzem beindításához. Az 1885-ös budapesti általános kiállítás katalógusában Musitzky Manó és Holzmann Ede hirdette „golyópalaczkok és fémmentes Siphonok egyedüli készítését". Mellettük Wágner Jenő is kínált „golyózárpalaczkokat és syphonokat". A palettát színesítette 1892-től a Salgótarjáni Üveggyár is, amely később beolvadt az Egyesült Magyarhoni Üveggyárba. 1895-ben már így hirdették magukat: „Első hazai szikvíz- és gazeuse-palackok gyára, a legújabb technikai vivmányok alapján berendezve, a legtökéletesebb kivitelben készít minden alakú, színű és nagyságú szikvíz-, valamint gazeuse-palackokat. Saját szabadalmazott edzési módszer! E szakmában egyedüli gyár az országban".[104]

Számtalan formában és színben gyártottak palackokat, a körte alakútól a vállas, gömbös, szoknyás változatokig; a két deciliterestől az egy literesig. A fél litereseknél nagyobb szódavizes palackokat balesetveszélyességük miatt azonban 1913-tól betiltották.

A legdíszesebb üvegek a gyógyszertárakhoz kapcsolódtak. Ezeken az üvegeken lényegesnek találták feltüntetni, hogy a szikvíz „vegytiszta" szénsavból készül, pasteurizált, vagy éppen „szűrlézett" (szűrt).

57-59. kép *Szifonok: szín és formagazdagság*

60. kép *Egyesült Magyarhoni Üveggyárak, 1895 (Magyar Szénsav Ipar 1895 után)*

[105] Magyarországi rendeletek tára. I. Budapest, 1895. 4-17. 110.461/894. sz. körrendelet

61. kép *Domonkos Péter győrgyarmati szikvízgyáros, a Szikvíz Szövetség titkárának üvege*

62. kép *Festett, domború, és maratott feliratozás (Fotó: Nagy Krisztina)*

A fehér üvegen kívül a legelterjedtebb a tisztaságot, frissességet jelentő kék szín volt, (bár akadt szódás, aki úgy tartotta, hogy a kék üveg hamarabb piszkosnak látszik), de zöld és piros, vagy rózsaszínű üvegekkel is találkozhatunk. Ez utóbbiak mondhatni a luxus kategóriát képviselték, hiszen alkotórészként arany is volt a szín adta oxidpácban.
Az üvegek feliratozása készülhetett domborművesen, homokfúvással, maratással, vagy festéssel. Kezdetben a gyárak végezték a megrendelő kívánsága szerinti feliratozást, később – maratással, megfelelő matricákkal – már a szódások otthon is elvégezhették maguknak.

Egyéb segédiparágak

A rendeletek is előírták, hogy: „A munkások védelmére megfelelő óvintézkedések teendők: így a nagynyomású gépek s egyéb készülékek pontos kezelésére az illető személyzet megtanítandó, a szikvíz töltésénél a palaczkokra drótkosarak, a munkások szemeire pedig drótból készült szemvédők alkalmazandók."[105] Fejvédőt például 1895-től Singer Antal szitagyáros készített a Fő utcában, illetve Hazslinszky gyógyszerész.

A szódások a kezdetektől fogva maguk szerelték, javították a szifonokat, és gyakran a gépeket is, ezért a szifonfejhez való gumigyűrűt, és a szifonfejet külön vásárolták meg. A budapesti címtár szerint ugyancsak 1895-től gumigyűrűket lehetett vásárolni „Falber és Elbert"-től Budapesten a Teréz körúton, szifoncsöveket Görög Istvántól a Kossuth Lajos utcából. Ugyanígy Budapesten hozzá lehetett jutni szikvizes lovaskocsikhoz is.

Rendszeresen hirdette ládáit 1913-ban a Szikviz és Szénsavipar Lapja hasábjain Denes Vilmos és Társa Faáru- és Ládagyára: „Gyárt: szikvíz-, gazeuse-, és porczellánzáros palaczkokhoz való, kívül-belül gyalult beosztásos szállító ládákat, minden formában és nagyságban, a legjobb anyagból és erős vasalással. Tartós szürke, barna vagy piros festékkel mázolva 25 fillérrel több."

A szikvizes kisipar a két világháború között

63. kép *A trianoni döntés elleni tiltakozás – szikvizes szifonon (Magángyűjtemény. Fotó: Márton Miklós)*

1920-ban, a trianoni szerződéssel az egyharmadára zsugorodott országban kevesebb, mint felére, 458-ra csökkent az önálló szódások száma. A női vállalkozók viszonylagosan magas aránya mind az önállók (13%) mind a keresők között (14%) minden bizonnyal a háborúban elhalt, illetve hadifogságba került férfiak helyére lépőket jelentik.[106]

Csak az 1920-as évek közepén éledt újra a szakmai közélet. 1922-ben a Népjóléti és Munkaügyi Minisztérium körrendeletben kérte az összes törvényhatóságot, hogy egy kérdőív alapján gyűjtse össze a területén található szikvízgyártók adatait. Az ügy további sorsáról nem tudni, a szódások által beküldött válaszok közül egyelőre csak néhány szikvizesét ismerjük. A további válaszok levéltári feltárása még a jövő feladata. A teljes részletességre törekvő kérdésekre kézzel írott válaszok érkeztek, amelyek művelődéstörténeti szempontból is érdekesek. Van, aki nem csak a pontokba szedett kérdésekre felelt, hanem bővebben is megfogalmazta a mondanivalóját. Érdemes idézni néhány mondatot Balázs József szódavízgyáros személyes hangvételű válaszából: „Főfoglalkozása jelenleg posta és távirda segédtiszt jelölt. Eddigi főfoglalkozása volt hivatásos katonai főpatkolómester. A 8. sz. kecskeméti huszár ezrednél. (…) Szikvízgyártással egyenlőre mellékesen foglalkozik. De amikor a szikvízgyárat úgy felszerelhetem, ahogy azt óhajtom úgy ez lessz a főfoglalkozásom mert 42 hónapnyi harctéri szolgálatomból kifolyólag történt törődöttségem folytán úgy nehéz szellemi mint testi munkát végezni képtelen vagyok!”[107]

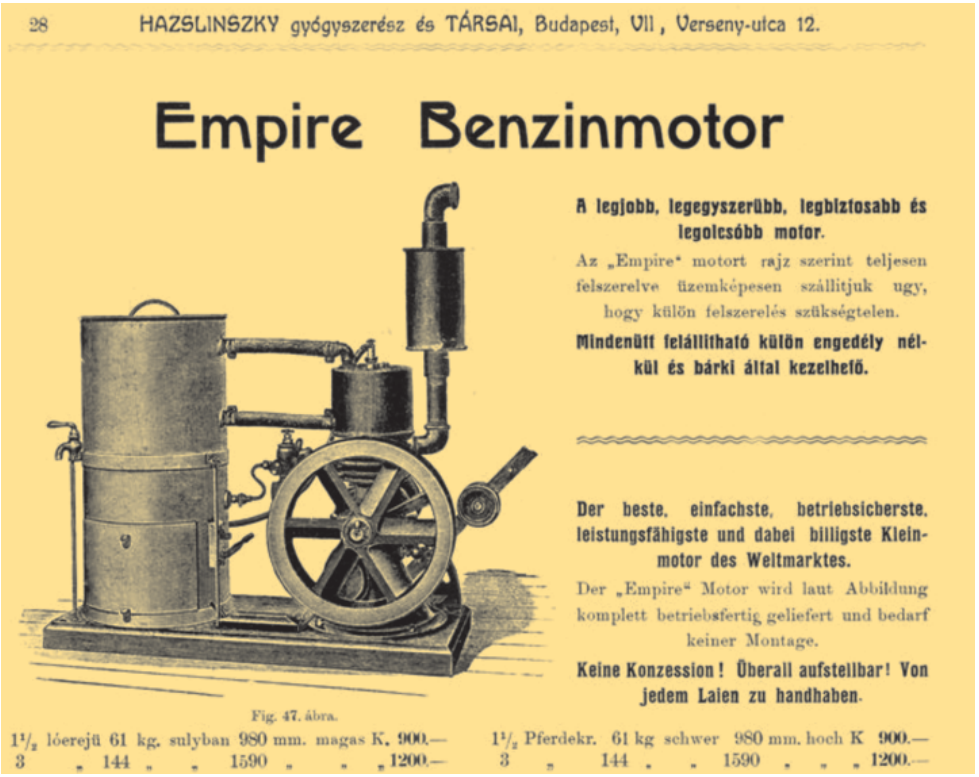
Más forrásokból, helyi újságokból, hirdetésekből, árlejtésekből vagyis árverezésekből tudni, hogy a szikvízgyárosok általában a legváltozatosabb elővégzettséggel rendelkeztek. (Ez a tendencia ma is érvényes!) Például Steinmetz Miksa alsópetényi szikvízgyáros: „Iskolái elvégzése után a mészáros mesterséget tanulta ki és Budapesten szabadult fel. Részt vett az I. világháborúban, az orosz fronton, ahol fogságba esett. Atyja üzletét vette át és 1922-től önálló. E mellett még 10 holdas birtokán is gazdálkodik, valamint községi képviselő”[108] Steinmetz Miklósnak – ahogy vele együtt sok más szódásnak is – Auschwitzban ért véget az élete. Lonich József berkenyei szódás a kőműves iparban szabadult fel 1913-ban, majd 1925-től önálló lett. 1926-ban nyitotta meg fűszer-, vegyes és trafiküzletét.

64. *kép Mercur-szikvíz (Magángyűjtemény. Fotó: Nagy Krisztina)*

[106] Magyar statisztikai közlemények, 1926. 8-9.
[107] Fekete László Gyula: Szódások Nógrád megyében. Ipartörténeti adatbázis. Salgótarján, 2010. 3-9. Kézirat.
[108] Fekete László Gyula: Szódások Nógrád megyében. Ipartörténeti adatbázis. i. m. 3.

65. kép *Hirdetés (Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája. Budapest, 1942. után)*

66. kép *Benzinmotor hirdetés*



Bércsépléssel is foglalkozott, s a helyi községi képviselőtestületnek is tagja volt.[109] Kiss Péter cserhátsurányi szikvízgyáros, molnár, községi képviselő és egyháztanácsos, a Paula Gőzmalom tulajdonosa volt.[110] Nagy Imre Karancskeszi szódása egyszerre volt szikvízgyáros, kerékgyártó, kádár és ács, építőanyag kereskedő – és a példákat még hosszan lehetne sorolni.[111]

A szikvizesekre vonatkozó újabb teljes körű rendelet 1928-ban született.[112] Ez 37 paragrafusban foglalta össze a szódásokra vonatkozó általános utasításokat, a szikvíz árusításánál és szállításánál követendő előírásokat, a közegészségügyi és büntető rendelkezéseket. Alapvetően nem történt változás, a higiéniára vonatkozó szabályok ugyanazok, de „házi" szénsavfejlesztésről már nem esett szó, mindenhol csak folyékony szénsavat használtak.

A világháborúban részt vett tűzharcosok érdemeinek elismerésére, munkához jutásuk elősegítése érdekében született az a rendelkezés, miszerint „a legalább húsz alkalmazottat állandóan foglalkoztató üzemekben mindaddig, amíg az alkalmazott tűzharcosok száma a férfi alkalmazottak létszámának egytizedrészét el nem éri, a végzendő munkára alkalmas tűzharcosok jelentkezése esetén a férfi alkalmazottak létszámában a megüresedő helyek felerészére tűzharcost kell alkalmazni."[113] Tűzharcosoknak azok a fronton harcoló katonák számítottak, akik arcvonalbeli szolgálatuk alapján igazoltan megkapták a Károly-csapatkeresztet.

A zűrzavaros időszakban elkeveredett, elveszett üvegek visszacserélésére „cserecsarnokokat" létesítettek. A Budapesti Hatósági Cserecsarnok 1928-ban létesült. 1930-ban az éves üvegforgalma több, mint egymillió darab volt.[114] 1929-ben Pécsett és Miskolcon is nyílt cserecsarnok.

1926-ban megalakult a Szikvízgyárosok Országos Szövetsége. Hivatalos közlönyük A Szikvízipar című lap volt, mely 1926-tól 1933-ig jelent meg. „A szikvízszakma független, harcos szószólója és egyetlen hivatalos közlönye" alcímmel hirdette magát.[115] Törzshelyük a Simplon kávéházban volt.

Sokan tartják a szikvízgyártók nosztalgikus, szép időszakának a két világháború közti időt. A valóság azonban kevésbé volt rózsaszín. Az erőket sokszor elvette a politikai köntösben jelentkező konkurenciaharc. A magánosok mellett az 1920-as évektől a Hangya Szövetkezet is bekapcsolódott a szódavízgyártásba.

Erre az időszakra esik a benzinmeghajtású kisteherautók megjelenése, a gépek villamosítása, de ez vidéktől függően változó időben történhetett. A kis vidéki szikvizesek zöme azonban továbbra is kézzel hajtott töltőgépet és lovaskocsit használt. Már az is nagy eseménynek számított, ha a kézi meghajtást lábhajtásra szerelték át. A modernizáció elhúzódását mutatja, hogy a Szikviz és Szénsavipar Lapja 1912-es

évfolyamában már közölt példát a villamosításra: Schaffer Mihály petrozsényi szikvizes, akinek akkor már 25 éve működött az üzeme, (tehát 1887-ben indult), villanyerőre szerelte át, s fiának, Schaffer Lipótnak ajándékozta a korszerűsített gyárat.[116] A villamosítás az 1950-1960-as évekig zajlott.

Politika, konkurencia

A Szikvízgyártók Országos Szövetsége mellett 1935-ben megalakult Czirják Antal pécsi szikvízgyáros, országgyűlési képviselő vezetésével a Vidéki Szikvíz Szövetség. „A szikvíziparosság jobb jövője és boldogulása érdekében dolgozik a Magyar Vidéki Szikvíz Szövetség. Önmagának ellensége, ha nem támogatja a Szövetséget!" – hangoztatták. A két alakulat ádáz szakmai és politikai vitákba keveredett. Czirják Antal az egyik legnagyobb és legrégibb budapesti szikvízgyáros és berendezővel, Süss Ödönnel is összeütközésbe került. Süss ekkor a legbefolyásosabb budapesti szikvizes, szifonfejöntő, és berendező gyáros, befolyásos nagytőkés volt.[117] Természetszerűleg tengelyt akasztott a vidéki kisiparosokat képviselő kisgazdapárti Czirják Antallal, aki saját lapjában, A magyar vidéki szikvíz szövetség-ben igen élesen reagált Süss Ödönnek a Szikvízipar-ban megjelenő egyik cikkére. A Süss családnak már korábban is voltak nem túl etikus piacszerzési manővereik. Süss Czirjákot „sajtó útján történő rágalmazásért" be is perelte. E konfliktus túlmutat önmagán: a kor szikvizes társadalmán belül meghúzódó, markáns vidéki-fővárosi törésvonalról is árulkodik.

67. kép *Süss és Friedmann hirdetése (Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája. Budapest, 1942. után)*

68. kép *"Őskeresztény cég" hirdetése (Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája. Budapest, 1942 után)*

Fenyegető nehézségek

A harmincas években újra a kedélyeket borzolta a települések által kivethető szikvízadó bevezetése. Az országgyűlés is sokat foglalkozott vele. Sokan méltatlankodtak, és „antiszociális tehernek" nevezték a „szegény pezsgő", a „széles néprétegek egyedüli üdítő italát jelentő szikvíz" megdrágítását. „A szellemi proletárságról, az ifjúságról van szó!" – olvasható az országgyűlési jegyzőkönyvben a bekiáltások között. Végül 1932-ben megállapították az adó pontos mértékét: „10 kg. szénsavból legfeljebb 400 drb. egyliteres, vagy 800 drb. félliteres üveg szikviz eladási árából származó bevételnek a 10%-át kell szikvizfogyasztási adó fejében befizetni."[118] Korábban történtek kirívó túlkapások is, például néhol 50%-os adót is bevezettek, illetve bérbe adták ki az adó behajtását. Állítólag Kecskeméten a szikvízadó beszedésére 16 ellenőrt foglalkoztattak.[119]

[109] Fekete L. Gy.: Szódások Nógrád megyében. Ipartörténeti adatbázis. i. m. 15.
[110] Fekete L. Gy.: Szódások Nógrád megyében. Ipartörténeti adatbázis. i. m. 16.
[111] Fekete L. Gy.: Szódások Nógrád megyében. Ipartörténeti adatbázis. i. m. 26.
[112] 67.007/1928 XI. K. M. rendelet
[113] Szikvízipari Lexikon I. Szikvízipari rendeletek tára. Budapest, é. n. 54.
[114] Erdélyi Imre összeáll.: Szikvíziparosok tanácsadója, I. Budapest, 1939. 32.
[115] Szerkesztőség: Budapest VIII. József utca 15.
[116] A Szikvíz és Szénsavipar Lapja, 1912. IV. évf. 4. sz. 35.
[117] Süss Sámuel és Friedmann Jakab szikvíz és mechanikai gépelőállítási gyártulajdonosok, Budapest VII. Rottenbiller u. 32. Ezen kívül az ő tulajdonukban van a „Hullám" szikvízgyár is. (Budapest VI. Hungária u. 38.) Még 1948-ban is hirdettek a szikvizes szaklapban.
[118] Szikvízipari Lexikon I. Szikvízipari rendeletek tára. Budapest, é. n. 56.
[119] Képviselőházi Napló, 1929. június 8.

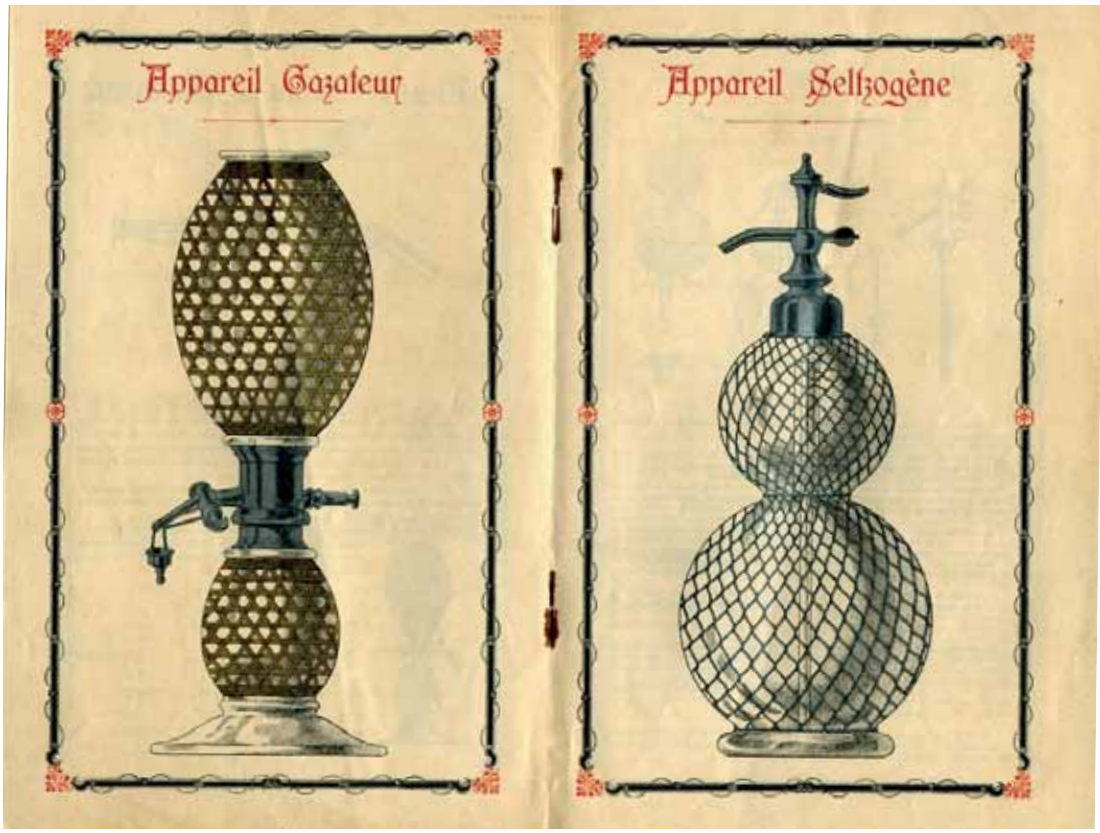
Használati utasitás

kényelmes, veszélytelen, asztalnál használandó készülékeimhez, szikviz, pezsgő, pezsgőitalok és ásványvizek önkészitésére.

Figur 46. ábra.

A készülék felső részét, *A*, lecsavarjuk és a *B* tölcsért a felső gömbhöz illesztett széles üvegcsőbe helyezzük, az alsó gömböt annak horpadásig vizzel megtöltjük; figyelnünk kell azonban arra, hogy a viz a felső gömbbe bele ne folyjék; azután a *B* tölcsért eltávolitjuk, a dugasszal ellátott *C* tölcsért akként illesztjük a felső nyilásba, hogy a dugasz a széles üvegcsövet elzárja, az előirt szóda- és borkő-mennyiséget durván megtört állapotban a felső gömbbe öntjük, a *C* tölcsért eltávolitjuk és az *A*-val jelzett felső részt ismét óvatosan felcsavarjuk, hogy a készülék légmentesen elzárt legyen a szénsav kiömlését meggátolandó. Ezután a készüléket hajlitás által — mint azt *D* ábra mutatja — ferde állásba hozzuk, az alsó gömbből a szükséges mennyiségü vizet az üvegcsövön át a felső gömbbe hatoltatjuk az abban levő porok feloldására, a készüléket — mint *E* ábra mutatja — felállitjuk s közvetlenül 3—4 perczig folytonosan felrázzuk, de elővigyázattal, nehogy a porral vegyült folyadék az üvegcsövön át a felső gömbbe hatoljon, mert ezáltal a viz élvezhetlenné válnék. Rázás után a készüléket hűvös helyre tesszük, időnként felrázzuk s ha már 3—4 óráig vagy még tovább is állott hűvös helyen, ezután alkalmas az immár szénsavval vegyült viz ivásra, a viz kész lévén, a billentyűt megnyomjuk és a készülékből kitódul a jó, pezsgő szikviz.

69. kép *Fischer-katalógus, használati utasítás*



71. kép *Gasogene szifonok egy francia katalógusból (www.siphon.fr)*

70. kép *Gasogene szifon*

Az 1930-as adatok már azt mutatták, hogy meglepően sok szódás tevékenykedett az országban: 1031 önálló üzemet tartottak nyilván. Annyit, amennyi a régi Magyarország területén összesen volt. A keresők száma viszont már jóval kevesebb lett, mint a háború előtt, ami azt jelenti, hogy sokan dolgoztak egyedül, vagy családtagok segítségével. A korabeli lapok is gyakran panaszkodtak a konkurenciára: „Tönkrejutunk, ha esztelenül agyonkonkuráljuk egymást!" Figyelemre méltó továbbra is a nők aránya mind az önállók között (17%-ra nőtt), mind a keresők között (14%).

A Szikvízipar című lap 1933-as évfolyamában megjelent statisztika szerint összesen 2500 önálló szódás kisiparos dolgozott az országban, s 11.500 munkást foglalkoztatott a szakma – bizonyára a kiszolgálóiparral együtt –, és 7000 ló is a mesterség „szolgálatában" állt. A 2500 vállalkozó kissé túlzásnak, fölfelé kerekített számnak tűnik, igaz, már az 1900-as évek elején is olykor 2500-3000 szódásüzemet emlegettek. Ennyi valószínűleg sohasem volt az országban, de, mint amolyan jól hangzó, bűvös szám, amely nyomatékot ad a szakmának, többször előkerült. 1930-ban Magyarország összlakossága 8.685.109 fő volt. Ha 2500 szódás volt az országban, akkor 3474 főre jutott egy szódás, ami ugyan elégnek tűnik a megélhetéshez, azonban számításba kell venni, hogy nem mindenhol fogyasztottak ugyanolyan mértékben szikvizet. Bár előfordult, hogy egyes helyeken 1000 lakos is elegendő volt az ipar megélhetéséhez, ám akadt, ahol legalább 6000 lakos tudott csak eltartani egy szódást.

Mindenesetre 1937-ben bevezették a szikvíziparban is a numerus clausus, „zártszám"-rendeletet, (18.925/1937. Ip. M. számú rendelet) azaz vidéken 7000,

Budapesten 25000 lakos kellett egy-egy gyár beindításához.[120] A későbbiekben a rendelet kiegészült azzal, hogy üzemalapítás előtt az erkölcsi bizonyítvány, a hozzáértés igazolása mellett a keresztény származást is tanúsítani kellett. Mivel eddig meglehetősen sok zsidó származású szódás dolgozott az országban, ez az intézkedés átrendeződést hozott az iparosság összetételében.[121]

A problémákat tetőzte, hogy megjelent a „szikvíz fronton a tank", vagyis ebben az időben kezdett terjedni az autoszifon, és az „autotank". „Újonnan elárasztják az országot a házi készülékek a sparklett és az autoszifon készülékek."[122] Házi szódavízkészítéshez már a 19. század közepén gyártottak úgynevezett „gasogene" nevű szódásszifont, amelynek jellegzetes alakja van: két egymásra helyezett gömb forma. Az alsó részbe vizet töltöttek egy tölcsér segítségével, a felső részben pedig borkősav és szódabikarbóna megfelelő arányú keverékét szórták, majd alulról egy kis vizet hozzáadva (megdöntve az üveget) megindult a széndioxid fejlődése, ami keveredett a vízzel. Ez azonban ekkoriban már kiment a divatból, helyette megjelentek a szénsavpatronnal működő szódásszifonok. A szikvizesek azért harcoltak, hogy ezekből ne lehessen árusítani, mert egészségügyileg nem lehet ellenőrizni a minőséget. Ennél veszélyesebb volt a kisiparra nézve az autotank. Ez egy 10-30 literes tartály, szódavíz készítésére, kimérésére. A gyártó cég ingyen adta a vevőknek a szifont, csak patront kellett hozzá venni. A szódások kétségbe estek: „Az autotank és az autoszifon a szikvíziparág megölője."[123] A tankot végül (néhány robbanásos baleset után) 1932-ben rendeletileg betiltották. A témához kapcsolódva Miklós István nagydorogi „kedves szikvízpoéta" egy verse meg is jelent az Ujság 1932-es júliusi számában Vihar egy pohár szódavízben címmel.

72. kép *Sparklet szódásszifon (www.siphon.fr)*

A szikvíz fronton csata dúl
Durran a szódavíz...
S a szikvizesek szájában
keserű lett az íz...

A fröccs izgatottan pezseg,
Mert sejti már szegény,
Hosszú lépésben közeleg
A fontos esemény!

Hogy bevonják a tankokat
És vissza az egész...
S a szódavíz csaták terén
Jön... a leszerelés...

Mert egy-kettőre béke lesz.
Genf itt példát vehet,
A Tankot használni ma már
Csak a harctéren lehet.

[120] Szikvízipari Lexikon, é. n. 38.
[121] Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. Budapest, 2008. 49.
[122] Szikvízipar, 1928. V. évf. 4. sz. 6.
[123] Szikvízipar, 1929. IV. évf. 6. sz. 9.

73. kép *Artesia szifonfej (Fotó: Nagy Krisztina)*

74. kép *A szikvizipar első tankönyve*

[124] Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája, Budapest, 1942. 119.
[125] Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája. i. m. 64-65.

Első lépések a szakképzés felé

Fontos fordulópont a szakma történetében, hogy 1939-től a Magyar Vidéki Szikvíz Szövetség szikvízipari tanfolyamokat tartott Kozma Mihály Károly vezetésével. Ennek indoklása a következő volt: „Szakmánk nem képesítéshez kötött ipar, bár messze meghaladja számos képesítéshez kötött ipar tudáskereteit. A sok rendelet, a higiénia követelményei a legtöbb iparral szemben súlyos anyagi áldozatokat követelő és nagy vagyont reprezentáló berendezkedésünk, a legjobb ipari intelligenciát feltételezi. A szakszerűség viszont megköveteli a legalaposabb technikai ismereteket is. (…) Eddigi tanfolyamokon mintegy 600 szikvíziparos, azok családtagjai és üzemi alkalmazottai nyertek szakszerű kiképzést."[124]

Az igazi cél a szakképesítés kötelezővé tétele volt, hogy a szakma ne kontárosodjon el, de ez majd csak a háború után valósult meg. A tankönyveket Kozma Mihály Károly írta, aki a Szikvíziparosok Országos Ipartársulatának ügyvezető főtitkára volt. A szikvízipar technológiája című könyvében többek között a következő hasznos tudnivaló olvasható: „Minél tovább áll a szikvíz az üvegben, annál erősebb lesz, beérik. (…) Egyet tanuljunk meg és tanítsuk meg rá vevőinket is. Bármilyen erősen töltjük üvegeinket, a felmelegedett szikvíz sohasem erős."[125]

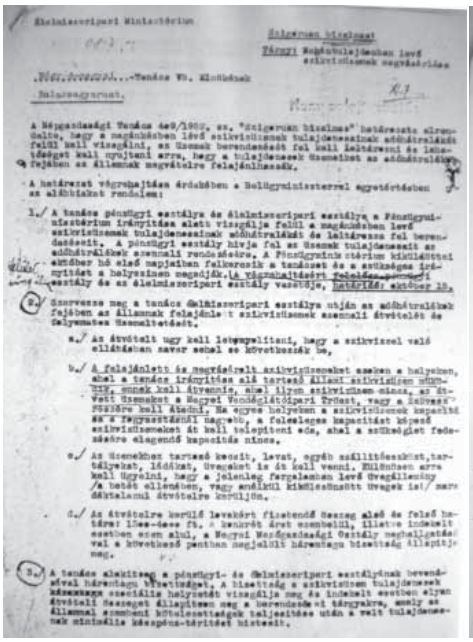
75. kép Budapest, 1927: az Artesia cég szikvizes palackjainak kiszállítása a vállalat Ford teherautójával. (Fotó: FORTEPAN / Négyesi Pál, Nr. 20892)

A megmérettetés évei (1950-1990)

76. kép *Az államszocializmus időszakában sokáig csak szűk teret engedtek a szikvizes magánkisiparnak.*
Szikvízüzem, Gagyvendégi. (A fénykép Koczor József gyűjteményében)

A második világháború nehézségei után alighogy kezdett a kisipar újra éledezni, a szó szoros értelmében egyik napról a másikra államosították az összes szikvízüzemet. Ahogy Ránki György megállapította, „az ipari munkaerő 40%-át még az 1940-es években is a kisipar foglalkoztatta, mígnem az új, szovjet típusú iparpolitika útjába nem kerültek."[126] Az államosítás már 1948-ban megkezdődött, de nem állt meg a nagyobb gyáraknál. Először azok a vidéki szódások kerültek sorra, akik valamilyen más üzletet, például kocsmát, szatócsboltot is üzemeltettek a szódagyár mellett. Őket gyakran kuláknak minősítették, hogy elrettentő példát szolgáltassanak velük.

A kommunista ideológia egyik megyei szócsöve, a „Szabad Nógrád" hetilap 1951. július 28-i számában ezt írta: „Molnár József mátraszelei szikvízgyárost egy jó félévvel ezelőtt tartóztatta le rendőrségünk árurejtegetésért. (...) Öt ház, egy szatócsüzlet, egy kocsma, és egy szikvízgyár tulajdonosa." Harácsolásként bélyegezték meg a szatócsbolt árukészletét. Találtak 120 darab mosószappant, 250 darab fejkendőt, 1000 guriga cérnát, régi cigarettát, gyufát, lekvárt, mézet, zsírt stb. „Nem bánta, hogy megromlik, tönkremegy, csak elvonhassa a dolgozó nép elől. (...) az ilyen Molnár-félék a legádázabb ellenségek és nem kímélnek semmit a dolgozók megkárosítására." Ezen felül a rendszer a jól ismert fogást alkalmazva a „bűntetteket" megtetőzte azzal, hogy Molnár József „638 USA és kanadai dollárt rejtett el a háza ablaka alatt lévő kertben". De, hogy Mátraszele egyetlen lakója se érezze magát biztonságban – még azok se, akik az ideológiától felbuzdítva és elvakítva a falu mindenki számára régtől fogva jól ismert embere ellen vallottak – a



Élelmiszeripari Minisztérium

Szigorúan bizalmas!

Tárgyi adóhátralékban levő szikvízüzemek megvásárlása

Tanács Vb. Elnökének

Salgótarján

A Népgazdasági Tanács 4e9/1952. sz. "Szigorúan bizalmas" határozata elrendelte, hogy a magánkézben lévő szikvízüzemek tulajdonosainak adóhátralékát fel kell vizsgálni, és üzemek berendezését fel kell leltározni és leltárba kell nyújtani arra, hogy a tulajdonosok üzemeiket az adóhátralékuk fejében az államnak megvételre felajánlhassák.

A határozat végrehajtása érdekében a Belügyminiszterrel egyetértésben az alábbiakat rendelem:

1./ A tanács pénzügyi osztálya és élelmiszeripari osztálya a Pénzügyminisztérium irányítása alatt vizsgálja felül a magánkézben levő szikvízüzemek tulajdonosainak adóhátralékát és leltározza fel berendezésük. A pénzügyi osztály hívja fel az üzemek tulajdonosait az adóhátralékok azonnali rendezésére. A Pénzügyminisztérium kiküldöttei augusztus hó első napjaiban felkeresik a tanácsot és a szükséges irányítást a helyszínen megadják. A végrehajtásért felelős a pénzügyi osztály és az élelmiszeripari osztály vezetője, határidő: augusztus 15.

2./ Szervezze meg a tanács élelmiszeripari osztálya útján az adóhátralékok fejében az államnak felajánlott szikvízüzemek azonnali átvételét és folyamatos üzemeltetését.

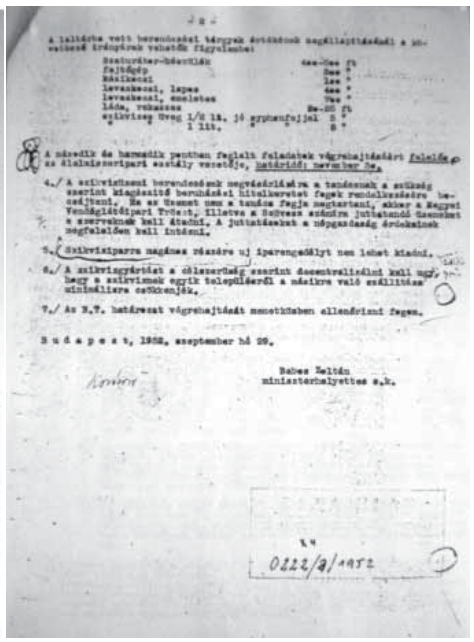
a./ Az átvételt úgy kell lebonyolítani, hogy a szikvízzel való ellátásban zavar semmi se következik be.

b./ A felajánlott és megvásárolt szikvízüzemeket azokban a helyiségekben, ahol a tanács irányítása alá tartozó állami szikvízüzem működik, azonnal kell átvenni, ahol ilyen szikvízüzem nincs, az átvett üzemeket a Magyar Vendéglátóipari Trösztnek, vagy a Szövetkezetek Szövetsége Magyar Vendéglátóipari Trösztnek kell átadni. Ha egyre helyben a szikvízüzemek kapacitása és a fogyasztóknak igénye, a felesleges kapacitást képező szikvízüzemeket át kell telepíteni oda, ahol a szükséglet fedezésére elegendő kapacitás nincs.

c./ Az üzemekben tartozó kocsik, lovak, egyéb szállítóeszközök, tartályokat, üdítőket, üvegeket is át kell venni. Különösen arra kell ügyelni, hogy a jelenleg forgalomban levő üvegellenőrzés a betét ellenében, vagy anélkül kiküldött üvegek is/ az átvételnél átvétetve kerüljön.

d./ Az átvételre kerülő levegőt fizetendő összeg alsó és felső határa: 1ooo-2ooo Ft. A kerekítés évet szembeli, illetve indokolt esetben ezen alul, a Magyar Nagykereskedelmi Osztály megbízottjával a következő pontban megjelölt háromtagú bizottság állapítja meg.

3./ A tanács elnökének a pénzügyi- és élelmiszeripari osztályának bevonásával háromtagú bizottságot. A bizottság a szikvízüzemek tulajdonosaik adósságait osztális helyzetét vizsgálja meg és javaslatot tesznek olyan átvételi összeget állapítsanak meg a berendezések tárgyaira, amely az állammal szemben kötelezettségek teljesítése után a volt tulajdonosnak utólagos kárpótlásra biztosít.



A leltárba vett berendezési tárgyak értékének megállapításánál a javaslatot irányadónak vesszük figyelembe:

Szódavíz-készülék	4oo-7oo Ft
Fejtőgép	3oo "
Mérőkanál	1oo "
Levesskanál, lapos	4oo "
Levesskanál, mélytes	7oo "
Láda, vékonyra	8o-1ooo Ft
szikvízes üveg 1/2 lit. jó gyártmányjelű	5 "
" 1 lit. " "	8 "

A második és harmadik pontban foglalt feladatok végrehajtásáért felelős az élelmiszeripari osztály vezetője, határidő: november 5.

4./ A szikvízüzemi berendezések megvásárlására a tanácsnak a szükséges szerint kiegészítő beruházási hitelkeretet fogok rendelkezésére bocsátani. De az üzemet nem a tanács fogja megtartani, akiket a Magyar Vendéglátóipari Trösztnek, illetve a Szövetkezetek Szövetségének juttatandó üzemeket a szervezeteknek kell átadni. A juttatásokat a népgazdaság érdekeinek megfelelően kell intézni.

5./ Szikvízipari magános részére új iparengedélyt nem lehet kiadni.

6./ A szikvízgyártást a célszerűség szerint decentralizálni kell úgy, hogy a szikvízmek egyik településről a másikra való szállítása minimálisra csökkenjék.

7./ Az 1.7. határozat végrehajtását szigorúan ellenőrizni fogom.

Budapest, 1952. szeptember hó 29.

Rubes Zoltán
miniszterhelyettes s.k.

0222/a/1952

77. a-b. *kép Az Élelmiszeripari Minisztérium szigorúan bizalmas utasítása a megyei tanácsnak: az adóhátralékos szikvizes kisiparosokat kényszerítsék arra, hogy az adóhátralékuk fejében ajánlják föl üzemüket az államnak.*
(MNL Nógrád Megyei Levéltára, XXIII. 3.b. 0222.1952)

[126] Ránki György: A kisipar szerepe a magyar kapitalizmus fejlődésében. Történelmi Szemle 2. sz., 1964. 441-448.

78. kép *„Terítés" - a szódásszifonok kihordása a megrendelőknek.*

lap így fejezi be a cikket: „A begyűjtés területén még sok a tennivaló Mátraszele területén, különösen, ha figyelembe vesszük, hogy egész évi tojásbeadási kötelezettségüket 13,6 százalékra teljesítették és még egyetlen baromfit sem adtak be."[127]

De az államosítás nagy hulláma még csak ezután jött. 1953-ban és 1954-ben elérte az egész szódás kisipart. A kis családi üzemekben dolgozó szódások nem éltek „nagy lábon", még jó forgalom mellett is csak a tisztes megélhetésre futotta. Vagyoni alapon ezért nem lehetett azonnal államosítani őket. Ehhez kerülő utak kellettek. „Az Élelmiszeripari Minisztérium „szigorúan bizalmas" irata a Nógrád megyei tanács VB. Elnökének, Balassagyarmat. Tárgy: Magántulajdonban lévő szikvízüzemek megvásárlása." Az 1952-ben kelt dokumentumból érdemes néhány mondatot szó szerint idézni: „A Népgazdasági Tanács 409/1952. sz. „Szigorúan bizalmas" határozata elrendelte, hogy a magánkézben lévő szikvízüzemek tulajdonosainak adóhátralékát felül kell vizsgálni, az üzemek berendezését fel kell leltározni és lehetőséget kell nyújtani arra, hogy a tulajdonosok üzemeiket az adóhátralék fejében az államnak megvételre felajánlhassák. (...) A felajánlott és megvásárolt szikvízüzemeket azokon a helyeken, ahol a tanács irányítása alá tartozó állami szikvízüzem működik, ennek kell átvennie, ahol ilyen szikvízüzem nincs, az átvett üzemeket a Megyei Vendéglátóipari Tröszt, vagy a Szövosz részére kell átadni. (...) Az üzemekhez tartozó kocsit, lovat, egyéb szállítóeszközt, tartályokat, ládákat, üvegeket is át kell venni. (...) Szikvíziparra magános részére új iparengedélyt nem lehet kiadni. A szikvízgyártást a célszerűség szerint decentralizálni kell úgy, hogy a szikvízüzemek egyik településről a másikra való szállítása minimálisra csökkenjék".[128] Ezzel mesterségesen megszüntették a minőség fenntartásához nélkülözhetetlen konkurenciát, és immár

[127] Sz. n.: Kulákok. Szabad Nógrád, 1951. július 28. VII. évf. 31. sz.
[128] Nógrád Megyei Levéltár XXIII. 3. b. 0222. 1952.

79. kép *Kiszállítás a Rottenbiller utcában, a Rákóczi út sarkánál. Budapest, 1957. (Fotó: FORTEPAN / fortepan, Nr. 03761)*

nem volt lehetőség egészségesen fejlődő üzletmenetre, a vagyon kellő mértékű gyarapítására sem.

1954 márciusában már csak 12 szikvizes magánkisiparos működött az országban. Az államosítás mértékét jelzi, hogy míg 1951-ben az élelmiszeriparban 6318 kisipari üzem működött, (pékek, cukrászok, kocsmárosok, hentesek stb.) 1952-ben már csak 443.[129]

Jellemző volt, hogy az „adóhátralék" felülvizsgálata meg sem történt, hanem minden előzetes bejelentés nélkül érkeztek az államosítást végző hivatalnokok a hivatalos papírral. Attól a perctől fogva a szódás nem tehette be a lábát üzemébe, még ha az a saját házában is volt. Így alig, vagy egyáltalán nem volt esély a régi üvegeket, gépeket biztonságos helyre menekíteni, az értékeket elrejteni. Jónak számított, ha a volt tulajdonost engedték egyáltalán beosztottként dolgozni egykori műhelyében. Gyakran helyeztek felsőbb utasításra képzetlen, csak gyorstalpaló tanfolyamot végzett „szódást" az egyes gyárakba, ami nem ritkán üzemi balesethez vezetett.

Az ipartestületek is államosításra kerültek, helyettük a Kisiparosok Országos Szervezete működött. A szikvíz, amely alapvető élelmiszerré lépett elő, maximált áras lett, 1 liter bolti szikvíz 1 Ft 10 fillér volt, a kocsmákban 1 Ft 44 fillér. Csak 1977-től lett újra szabadáras termék. [130]

A szikvíz azonban annyira kedvelt és megszokott ital volt, hogy 1954-ben a lakosság ellátása érdekében az állam bizonyos feltételek mellett korlátozottan engedélyezte magán szikvízgyárak üzemeltetését és a palackok „terítését", azaz a házhozszállítását. A visszavétel nem volt zökkenőmentes, a korábbi tulajdonosnak vissza kellett vásárolnia a saját üzemét. Rendeletileg szabályozták a magán szikvízgyárosok számára felhasználható szénsav mennyiségét is. Ez 40 kg volt, amiből éppen csak meg lehetett élni.[131] Ezen kívül nagyon magas, 46%-os forgalmi adóval sújtották a szikvizet, amelyet előre kellett befizetni. Akik újrakezdték a szódázást, szinte a semmiből indultak. Lovaskocsi helyett emberi erővel, „kézi tragaccsal", szállították ki a szódát, s amikor javult a helyzet, oldalkocsis motorkerékpárt, Barkast, kombi Zsigulit – kiszedett hátsó ülésekkel – használtak. A szénsavpalackokat is volt, hogy vállon, gyalog szállították be a vasútról a műhelybe. A szénsavat most már a Répcelaki Szénsavgyárból lehetett beszerezni.

1956-ban 350 magán szódagyár üzemelt, 1957-ben már 518. Ezután ismét apadni kezdett a számuk egészen 1966-ig, amikor már csak 310 magánzó szódás volt az országban. Létszámuk csak lassan növekedett. 1978-ban is csak 411 magánkisiparos gyártott szódát. Ettől kezdve a mai napig nincsen pontos adat a szikvizesek számára vonatkozóan. A statisztikai hivatal

ELISMERVÉNY.

Korpáczy Béla úrnak, Veszprémben.

80. kép *Az alsóörsi hangyaszövetkezet elismervénye 80 palack szikvíz átvételéről, 1948. (MNL Veszprém Megyei Levéltárának Fényképgyűjteménye, VeML XV. 11.b.)*

[129] Statisztikai Évkönyv, Budapest, 1954. 215.
[130] Szabó István szerk.: Szikvízgyártók könyve. Budapest, MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület, 2009-2010. 11.
[131] Szabó István szerk.: Szikvízgyártók könyve. i. m. 12.

81. kép *Szikvizes ballonok (Fotó: Nagy Krisztina)*

82. kép *Szódás szifonok (Fotó: Nagy Krisztina)*

[132] Kovács Ferenc: Szikvízüzemvezetők minimum anyaga. Budapest, Kereskedelmi Kiadó, 1954. 49.
[133] Kovács Ferenc: Szikvízüzemvezetők minimum anyaga. i. m. 3.

83. kép *Régi és új eszközök a termelésben. (Fotó: Nagy Krisztina)*

számára olyannyira kicsi ez az ipar, hogy összevontan szerepel az „ásványvíz, szikvíz és üdítőital gyártás" kategóriában.

Az 1950-es években a néhány magánkézben lévő szikvízüzem mellett a földműves szövetkezetek gyártották a „többi" szódát.

Ezeknél a „szikvíztermelés" a következőképpen zajlott:

„Az egyes földművesszövetkezetek elkészítik az igényterveket és a Járási Központon keresztül a MESZÖV-höz juttatják el, ahol a megyei igényeket összesítik. Ezzel egyidejűleg országos szinten a SZÖVOSZ is kidolgozza a statisztikai adatok alapján és egyéb tapasztalati szempontok figyelembevételével a szikvízüzemág tervjavaslatát. A MESZÖV-ök által összesített igénytervek és az országosan elkészített előtervek egyeztetése után alakul ki a szikvízüzemág tervszáma. (…) A MESZÖV a negyedévi bontásban elkészített üzemági terveket járási központokra, a járási központok pedig a földművesszövetkezetekre bontják."[132]

Minden szikvízüzem vezetői munkakörében dolgozónak kötelezően vizsgát kellett tennie. A felkészülést a „szikvízüzemvezetők technikai minimum anyaga" segítette, amely a szakképesítés megszerzéséhez szükséges tudnivalókat tartalmazta. E kiadvány még a tanulás mikéntjére vonatkozóan is szolgált útmutatással: „A vizsgára a dolgozók munkaidőn kívül, egyéni tanulással készülnek, idejüket a tanterv alapján maguk osztják be. Az eredményes felkészülés feltétele, hogy egyszerre két tantárgynál többből ne készüljenek."[133]

Erre az időszakra, hajdúböszörményi gyermekkorára a következőképpen emlékezik Nagy Gyula. A Vénkert városrészben, ahol a nagyszülei és ők is éltek, hetente kétszer járt a szódás. Az alacsony szekeret egy ló húzta. A lovon csengő volt, ami jelezte érkezését. Csak a legszegényebbek nem vásároltak, amúgy szinte minden második háznál megállt a szódás. Ha a gyerekek meghallották a szódás csengőjét, kirohantak az utcára és nézték. Eseményszámba ment. A gyerekek fel-

adata volt három-négy üveggel kiszaladni és cserélni. A ló pontosan úgy állt meg a szekérrel, hogy a kapuban állva a rekeszeket kényelmesen el lehetett érni. „Szinte minden háznál megkínálták egy fröccsel a szódást, aki az utca végére már igencsak elázott." Az ilyen becsípett szódást a ló magától hazavitte. A legnagyobb szenzációnak számított, amikor 1960 körül a város központjában lévő szódagyárból a mellette lévő kovácsműhelybe cipelték a töltőgépet, ahol átszerelték kézi hajtásról lábhajtásra. Bármikor arra járt egy-egy nagyobbacska gyerek, bemehetett a szódáshoz hajtani kicsit a gépet. Kapott érte egy fagylaltot.

A vásárolt három-négy üveg szódának állandó helye volt már a parasztházban is. Hajdúböszörményben az 1960-as években egy háromosztatú földes ház pitvarában a kemence szájával szemben a földön volt ez a hely. Az állandó hely megléte a befogadást, megszokást, beépülést bizonyítja. Ma is ugyanúgy van helye a konyhában, legtöbbször valamilyen tálcán, tárgyegyüttesben a poharakkal és a szörppel.

Ahogy enyhült a politikai helyzet, egyre többen próbálkoztak szódázással, jellemzően az 1980-as évek közepétől. A családi ház garázsa kis átalakítással megfelelt üzemnek, és egy kis utánjárással hozzá lehetett jutni a padlásokon, kamrákban elfekvő szódásüvegekhez is. Ugyanígy régi szódagépeket is lehetett

84. kép *Szódásszifon a háztartásban (Fotó: Nagy Krisztina)*

85. kép *Régi és új eszközök a termelésben. (Fotó: Nagy Krisztina)*

86. kép *Szikvízüzemben (Fotó: Nagy Krisztina)*

87. kép *Régi és új kiszerelés együttélése. (Fotó: Nagy Krisztina)*

„találni". Ekkor már a szénsavkorlátozást sem vették olyan komolyan, és megfelelő ismeretséggel akár negyven palackot is lehetett egyszerre cserélni. A szakma öregjeitől pedig mindig lehetett tanácsot kérni. Sokan indultak úgy, hogy a vendéglátósoknak gyártottak ballonos szódát. Általában a szódázás mellet még kisboltot, fagyizót, horgásztavat is üzemeltettek a tulajdonosok, az idényjelleg ellensúlyozására. A tapasztalt szikvizesek szerint azonban igazán jól csak akkor megy az üzlet, ha kizárólag szódával foglalkozik valaki.

A szikvízipar államosítása idején nem csak az emberi lelkek sérültek maradandóan, hanem maga az iparos öntudat, az önálló, felelősségteljes üzletvezetés gyakorlata, a kisiparok megbecsültsége is máig érezhető módon csorbát szenvedett. Akik a későbbiek során, a lehetőségek megnyílásával újra bátrak voltak belefogni a szódázásba, azok nem csak a szakmát éltették tovább, hanem az évszázadokra visszatekintő szabad iparos öntudatot is továbbhagyományozták.

Napjaink szikvize

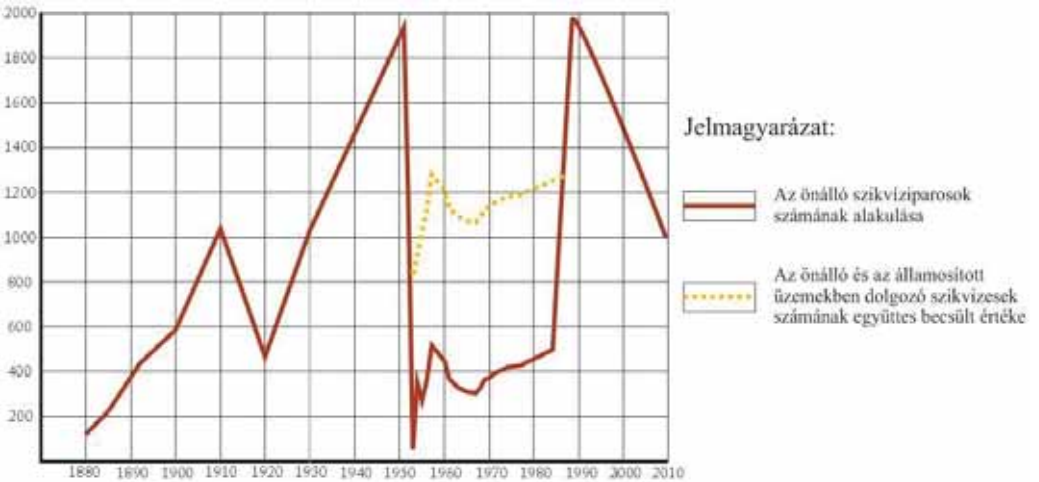
88. kép *Új fejek, régi üvegek.*
(Fotó: Nagy Krisztina)

1990-től szabad utat kaptak a kisvállalkozók. Egyre többen vágtak bele az egyszerűnek tűnő szódázásba, de sokan egy-két év múlva abba is hagyták. A szikvizesség sajátossága, hogy nyáron kell összespórolni a télire valót. Azaz különösen oda kell figyelni a tudatos üzletvezetésre, arra, hogy „a vállalkozás nem egyenlő velem. (...) Ha vállalkozók leszünk, az egyfelől jelenti azt, hogy magunkat foglalkoztatjuk, másfelől pedig viszünk egy üzletet a maga minden örömével és bánatával."[134]

Abban az időben, amikor a gyárak még kötelezően adtak dolgozóiknak védőitalként szódát, az idényjelleg nem volt olyan erős. Körülbelül a felére csökkent csak a téli forgalom. Manapság, hogy az üzemek is spórolnak, hiszen a védőital csak kiadást jelent, a téli hónapok az éves forgalomnak csak a harmadát teszik ki.[135]

Az 1990-es években tehát ugrásszerűen megnőtt a szikvizesek száma. Igen nagy lendületet adott a szakmának a műanyag szifon megjelenése is. A szikvizes ipartestület becslései szerint körülbelül 2000 szódás vállalkozó működhetett az 1990-es években. A létszámuk 2000-től csökkent. 2005 körül még 1500, ma már csak 1000 szódás lehet az országban.[136]

[134] Szabó István szerk.: Szikvízgyártók könyve. i. m. 198.
[135] Szabó István ipartestületi elnök szóbeli közlése.
[136] Pontos statisztikai adatok hiányában ezek a szikvizes ipartestület által megbecsült adatok.



89. *kép Az önálló szikvizesek száma 1880-2010. A legpontosabb adatok 1920 előttről valók, később már gyakran csak az 5 vagy 20 főnél több alkalmazottat foglalkoztató üzemeket tüntetik fel. Az 1930-as évektől összevonják a szikvizeseket az „ásványvíz-kihasználás"-sal, illetve a „gyógy-, ásványvíz-, és szikvízipar"-ral, vagy éppen az „erjesztéses ipar"-ral. 1951-től 1978-ig az éves népszámlálási adatok között külön feltüntetik a magánszikvizeseket is. 1980-tól napjainkig azonban kizárólag szikvizesekre vonatkozó statisztikai adat nincsen. Összevontan szerepelnek az „ásványvíz, szikvíz és üdítőital gyártás" kategóriában. Csak becslésekre, és az ipartestület tapasztalataira lehet hagyatkozni. Bizonytalanságai miatt a táblázat inkább csak tájékoztató jellegű. (A grafikont Pátyerkó László készítette)*

90. kép *Műanyag szódásüvegek*
(Fotó: Nagy Krisztina)

A legtöbb problémát a multinacionális cégek olcsó szénsavasvíz-kínálata okozza. Az ún. rendszerváltás ugyanis nemcsak a szikvizes ipar űzése előtt nyitotta meg a lehetőségeket, hanem kitárta a hazai piacot a nagy külföldi kereskedelmi vállalatok előtt is, akik az 1990-es évektől a szódavízgyártók leghatalmasabb konkurenciái lettek. A versenyben a szódások lemaradni látszanak. Aggódó hangú cikkeket olvashatunk a napilapokban: „Szódakultúra kontra palackosvíz-divat".[137] Bár Magyarország világelső a szódafogyasztásban, de látványos az olcsó, alacsony ásványianyag tartalmú, és a szénsavmentes vizek előretörése is. Fő fogyasztónak a városi nők számítanak, a vízfogyasztás az életkorral és az iskolai végzettséggel együtt nő.[138] Szerepe lehet ebben annak, hogy mintegy visszatérni látszik a 19. századi vízkultusz divatja. Ahogy akkoriban szinte mindenre a víz gyógyító és tisztító erejét használták – főként fürdők és ivókúrák formájában, amely nevezhető egyfajta minőségi felhasználásnak – most, kissé más megfogalmazásban, de újra hódít a víz. A kozmetikumok legfontosabb jellemzője a hidratáló képessége. A ma oly divatos tisztítókúrák fő összetevője a napi több liter (lehetőleg tisztított, vagy Pí) víz elfogyasztása – és ez a fogyasztásmód, mely oly jellemző korunk szokásaira, mennyiségi-típusú fogyasztásnak nevezhető.

A szikvizes kisiparnak áttételesen is kárt okoznak a „multik", mivel hatásukra egyre több kisbolt, kisközért zár be, ahol lerakatot lehetett létesíteni, és meg lehetett oldani a visszaváltást. Így vesztik el fokozatosan például a panelházas vevőkört, ahová, értelemszerűen, személyesen nem tudnak szódát kiszállítani. Az sem tűnik egyelőre elég erős érvnek, hogy míg a kereskedelmi forgalomban lévő ásványvizes műanyag palackok egyszerhasználatosak, s kiürülésük után a környezetet terhelik, addig egy szódavizes palackot akár 400-szor is újra lehet tölteni.

Az 1990-es évek történetéhez tartozik, hogy betiltották az alumínium edények, ballonok használatát. Az alumínium ballonos szódával már korábban is gondok voltak, de nem az anyagából kifolyólag, hanem mert elkezdték kispórolni belőle a szilíciumot. A szénsav kikezdte a tartály falát, a lyukakon spriccelt kifelé a szóda. Betiltásuk után ma rozsdamentes acéltartályokat használnak. Áruk igen magas, körülbelül 20 ezer forintba kerül egy ballon. (Ez régen sem volt olcsó, az 1930-as évek rézballonjai egy ló árával értek fel.)

Mivel ez a szakma alapvetően nem változik, vagy éppen csak még biztonságosabb, számítógép-vezérlésű gépek és új alapanyagú műanyag palackok kerülnek forgalomba, ezért az üzemeltetésre vonatkozó rendeletek változtatására sincs sűrűn szükség. A szikvízgyártásra vonatkozó, ma is hatályos teljes körű rendelet 2006-ban kelt.[139] Tartalmazza az általános rendelkezéseket, általános munkabiztonsági szabályokat, a szikvizes palack és a ballon előkészítését, a szikvíz gyártására vonatkozó előírásokat, a szikvizes palack

[137] H. M.: Szódakultúra, kontra palackosvíz-divat. Népszabadság, 2006. június 20. 4.
[138] H. M.: Szódakultúra, kontra palackosvíz-divat. i. m. 4.
[139] 45/2006. (VI: 15.) FVM Rendelet

91. kép *Fogyasztási gyakoriság*
(Forrás: www.kkv.mfor.hu)

és ballon töltését, a biztonságos tárolás és szállítás feltételeit. Ma a szikvizeseket inkább az üzemeltetés körülményeire vonatkozó bonyolult és költséges adók, járulékok terhelik. Üzemlétesítéshez szükséges az ÁNTSZ-igazolás, egészségügyi igazolás, engedély az önkormányzattól, az építési osztálytól, a tűzoltóságtól stb. Ez utóbbira rendszerint már csak nevetve legyintenek a szódások: „Szikvízüzemben tűz…!"

Az Európai Uniós szabványokhoz a szódásoknak is igazodniuk kell. Néhány éve vezették be az élelmiszeriparban a HACCP rendszert,[140] szódásnyelven a hapci-t. Ez egy olyan rendszer amely „meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket. (...) Célja az élelmiszer-biztonság fokozása." A gyakorlatban a tisztaság, a vízminőség fokozott ellenőrzését jelenti, és rendszeres adminisztrációt igényel.

A sok nehézség ellenére azért nem lehetetlen a sikeres üzletmenet. Számos régi szódás család dolgozik ma is a szakmában, apáról fiúra örökítve az üzemet. De bárki számára nyitva áll a lehetőség, hogy ebben a tradicionális szakmában képesítést szerezzen.

92. kép *Műanyag palack (Fotó: Nagy Krisztina)*

Szakképzés

A szikvízkészítés mestersége az új, 2013 őszétől érvényes besorolás szerint az üdítőital-ipari termékgyártó (OKJ 31 541 10) részszakképzés keretében sajátítható el. A képzés iskolarendszerben 18 éves kortól, alapfokú iskolai végzettséggel kezdhető el, a felnőttképzés 240–360 órás tanfolyam keretében valósul meg. A munkaterület rövid leírása szerint az üdítőital-ipari termékgyártó feladata a szénsavas üdítőital-, ásványvíz- és szikvízgyártás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával. Az elméleti órák keretében anyagismeretet, gyártásismeretet, munka- és környezetvédelmet, higiéniai ismereteket, vállalkozási ismereteket tanulnak a hallgatók. Az elméleti és gyakorlati képzés aránya 30-70%. A végzettek elhelyezkedhetnek szikvízkészítő üzemekben alkalmazottként, vagy saját üzemet létesíthetnek vállalkozóként. A képzést a Magyar Országos Szakmai Ipartestületen belül az Országos Szikvízkészítő Ipartestület koordinálja.

Elérhetőségük: http://szikvizkeszites.moszi6.hu/, drótposta: szikviz@moszi6.hu, telefon: 06-1-321-23-99.

[140] Hazard Analysis and Critical Control Points („veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok")

[141] http://www.szi-viz.hu/magyar-elelmiszerkonyv-a-szikviz.html (Utolsó letöltés: 2014.04.28.)

93. kép *Árupakolás (Fotó: Nagy Krisztina)*

Az ipartestület

A rendszerváltás után újra szerveződtek a szakmai ipartestületek, köztük az Országos Szikvízkészítő Ipartestület is. Ennek jelenleg Szabó István az elnöke, aki 2010-től tölti be ezt a tisztet. Az ipartestület szakmai konferenciákat tart, kiállításokat, kiadványokat támogat, szervezi a szakképzést.

2004-ben, mint már említettük, a szikvíz bekerült a Garantáltan Hagyományos és Különleges (GHK) élelmiszerek közé a Magyar Élelmiszerkönyvbe.[141] Ez azért igen

94. kép GHK védjegy.
(Fotó: Nagy Krisztina)

fontos a szakma szempontjából, mert az Európai Unió élelmiszerkönyvében a szódavíz nem volt benne, s ez a vállalkozások és a szakma megszűnéséhez vezetett volna. 2010-től használhatják a szódások a HÍR védjegyet. A betűszó a „Hagyományok, Ízek, Régiók" elnevezés rövidítése. „A HÍR program célja az volt, hogy létrejöjjön Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteménye, amely előmozdíthatja gazdasági hasznosításukat." A GHK védjegy mellett, amit szabadon használhatnak a szódások, bár anyagi hasznuk nem származik belőle, most már a HÍR védjegy is oltalmazza őket. A legnagyobb elismerést azonban a hungarikummá minősítés jelenti, melyet az ipartestület kitartó munkája előzött meg.

A szódavíz népszerűsítése céljából az ipartestület minden lehetséges fórumon, fesztiválokon, vásárokon részt vesz. A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum rendezésében 2005-től vándorkiállítás járja az országot, „Szódavíz, egy magyar kultuszital" címmel Kiss Imre múzeumigazgató és munkatársai rendezésében. Igényes, kétnyelvű szódás album is kapcsolódik a kiállításhoz, ugyancsak Kiss Imre tollából. Szegeden pedig 2006 őszén nyílt meg Európa első szódamúzeuma Bánffi István, a szakma jól ismert szikvizes mesterének, a négy generációra visszatekintő szódás dinasztia tagjának a gyűjteményéből.

És ne feledkezzünk meg azokról sem, akik pusztán szenvedélyből, de annál nagyobb elszántsággal kutatják e kisipar múltját. E magángyűjtők jellegzetes alakjukkal szorosan hozzá tartoznak, és formálják a szikvizes szakma színes életét.

95. kép *A szikvizes tárt kapukkal várja a vevőket (Fotó: Nagy Krisztina)*

Üzletmenet

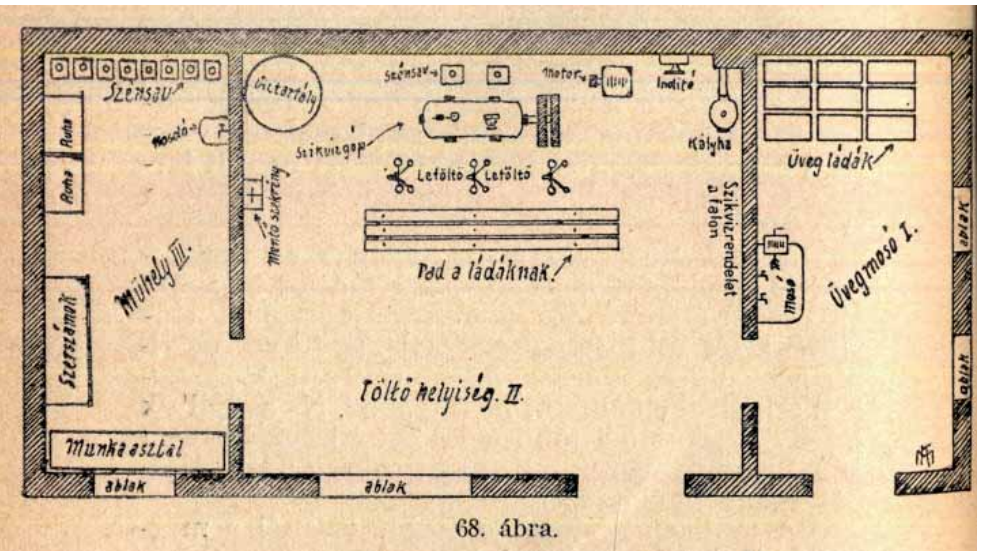
96. kép *Zwerger szikvízüzem, Neszmély. (Fotó: Nagy Krisztina)*

Sokan gondolják, hogy a szódásság egyszerű szakma: csak víz meg széndioxid kell hozzá. Valójában a sikeres üzletmenethez szerteágazó ismeret szükséges. A lényeg itt a részletekben rejlik, a bevett fogásokban, a rutin csiszolta tudásban, és a rátermettségben. Ahogy maguk is előszeretettel megfogalmazzák, „a szódásság olyan embertípust kíván, aki mindig aktív, 'nem tud egy helyben ülni', igényli az emberekkel való kapcsolattartást, az állandó tevékenykedést". Emellett a munka mellett nemigen jut idő hosszabb szünetekre, nyaralásra, mert különben a vevők elpártolnának. A klasszikus kisipari szódázás életforma, az üzem a lakóhely szerves része, és rendszerint a családi összefogás is lényeges szerepet kap az üzemeltetésben. Joggal tartják a megkérdezettek a szakma szépségének, hogy a maguk urai, szabadok, mert maguk adják maguknak a feladatokat. Jó munkájuk, személyes odaadásuk gyümölcsét közvetlenül érezhetik, hiszen személyes a kapcsolatuk vevőikkel.

A szikvizesség technológiája, üzletmenete nem változott meg alapjaiban az elmúlt száz esztendő során. A hajdani mindennapokról a régi szaklapokból, az újságok levelezőrovatából, a maiakról beszélgetések és üzemlátogatások révén értesülhetünk.

Egy szikvízgyár alapelemei a következők: víz, szénsav, töltőgép, szódásszifonok, alkatrészek, rekeszek, szállító jármű és üzemhelyiség, vevőkör, kereskedés, pénzalap, ismeretség, vagy, ahogy ma mondjuk: „kapcsolati tőke". Egy kisiparosnak, aki egyúttal saját termékét áruló kiskereskedő is, fontos a széles ismeretségi kör. A szódás a mai napig olyan vállalkozó szellemű ember, aki könnyen köt ismeretséget, kedveli, szereti az embereket.

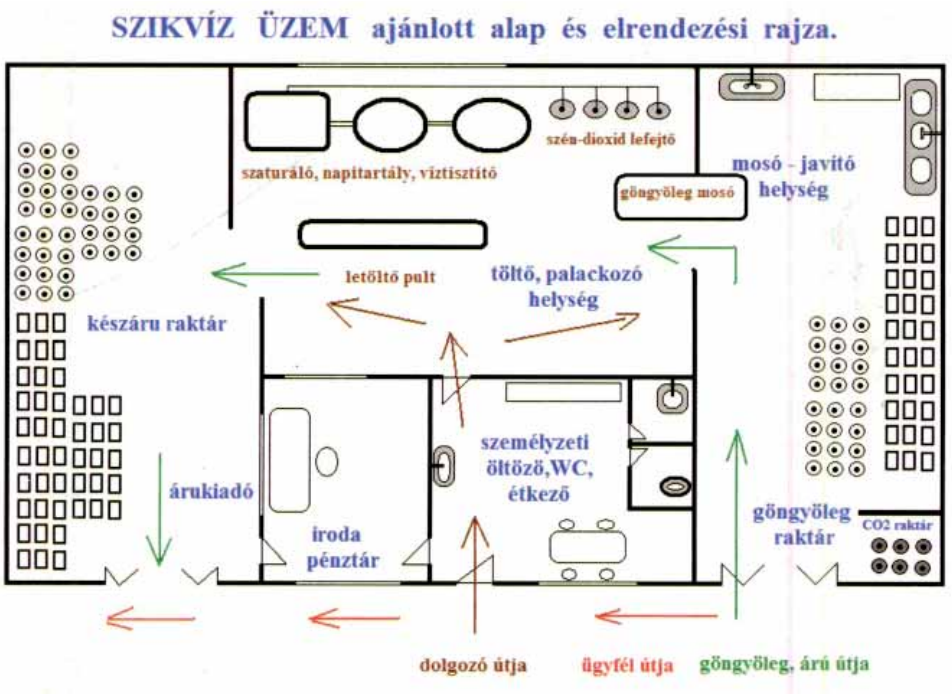
97. kép *Szikvízüzem napjainkban. (Fotó: Nagy Krisztina)*



98. kép *Szikvíz üzem ajánlott berendezése, 1942. (Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája. Budapest, 1942. után)*

[142] A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1913. V. 2. 13.

99. kép *Szikvíz üzem ajánlott alaprajza és elrendezése, 2010. (Szabó István szerk.: Szikvízgyártók könyve. Budapest: MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület, 2009-2010. után)*



Üzem és technológia

A szikvízgyártás vázlatosan a következő lépésekből áll: a víz szűrése, tisztítása, tárolása a napitartályban; széndioxiddal telítése, azaz szaturálás; töltés; raktározás majd kiszállítás.

Az üzemhelyiség berendezése ezeknek a munkafolyamatoknak van alárendelve. Jól megközelíthetőnek, tisztának, jól szellőzőnek kell lennie. A széndioxid használat miatt nem lehet a földfelszín alatt, mivel az nehezebb, mint a levegő, ezért lesüllyed, s megül a mélyebb helyiségekben, akár az erjedő újbor idején a pincékben. Ezért a műhely vagy külön épület, vagy – ahogy az kisebb üzemeknél szokott lenni – a lakóház földszintjén rendezik be.

A következő fő helyiségekből áll: iroda, göngyöleg raktár, mosó-javító helyiség, töltő-palackozó helyiség, készáru raktár, árukiadó. (Hasonló volt 1942-ben is a szikvízüzem ajánlott berendezése, de akkor még nem volt külön iroda, és készáru raktár.)

A műhellyel szembeni legfontosabb kívánalom a tisztaság. Ma már ez természetesnek tűnik, ahogy az is, hogy más célra nem használják. Úgy tűnik, ez azonban nem mindig volt így. 1913-ban kelt a következő panaszos olvasói levél: „Borsodszentistván községben üzletileg járván, szokva vagyok a szikvízhez. Kértem a kocsmában egy üveg szódavizet, és nem kaptam! Kérdem, hogy lehet ez? Hiszen annyi haszna csak van, mint egy üveg sörön (mert azt kínáltak); igen, de az itteni csizmadia készíti a szódavizet és az skroflis beteg, úgyhogy nem merünk tőle szódát hozni, úgy azon okból sem, hogy roppant piszkosan bánik vele.

Én kíváncsi lévén ezen szaktársra és gyárára, elmentem tehát hozzá. Találtam tényleg egy csizmadiamestert egy 3 lábú széken ülve; bemutattam magam, mint szaktárs, mert nem akarta a gyárat megmutatni, a székről fel sem akart kelni, félvén az orvostól, mert azt hitte, hogy én orvos vagyok, és vizsgálni akarom a gyárát. Az álla fel volt kötve, mert tele volt sebbel a nyaka, tehát láttam, hogy tényleg beteges ember. A gyárba belépve ott fokhagyma, vöröshagyma, kolbász és szalonnaszag csapta meg az orrom; ott csüngött felaggatva egy csomó ócska csizmaszár is! Elképzelhető, hogy milyen lehet egy ilyen helyiség! No meg a gépe! Csupa rozsda, a sárgaréz ott nem sárga, hanem zöld stb. Képzelhető tehát, ha valaki ipart akar kapni, úgy csak olyan egyén kapjon, aki tényleg működött szikvízgyárnál, nem pedig csizmadiák. Így én nem ihattam szódavizet előbb, mint Mezőkövesd, de

örülök, hogy a szentistváni gyáros vizéből nem ihattam, meg is köszöntem a kocsmárosnak, hogy nem adott."[142]

E „fehérkötényes szakmánál" alapvető követelmény mind a műhely, mind a tulajdonosa tisztasága, ápoltsága. Egy szakmánál, amelynek patikusok voltak az elindítói, ez nem is lehet másként. „Amilyen a szódás – olyan a szódája!" – fogalmazta meg tömören egy éltes szódásmester.[143]

A víz

Az üzem tisztasága mellett a víz tisztasága a másik legfontosabb kívánalom. Már az 1869-es évi rendelet első pontja is a víz tisztaságáról szól. A víz bevizsgáltatása feltétele az üzem létesítésének. A vizet kezdetben ásott kutakból vették, s ahol a talajvíz miatt nem lehetett, ott artézi kutakból. Ma a csapvíz is megfelelő, de nem lehet a szaturáló berendezésre a vízhálózatot közvetlenül csatlakoztatni. Minden esetben több szűrőn is át kell előbb vezetni. Az 1910-es években a vizet duplafenekű kádban, homok, faszén, nemezrétegek segítségével szűrték. Ma már számos speciális szűrő létezik: mechanikai szűrő, lágyító szűrő, szénszűrő a szagok ellen, gáztalanítás a jobb széndioxid felvétel érdekében, és UV fénnyel való csírátlanítás. A víz hűtőtartályon is átmegy, mielőtt a szénsavat hozzákeverik, mert minél hidegebb, annál több széndioxidot tud felvenni.

100. kép *Vízszűrőrendszer napjainkban (Fotó: Nagy Krisztina)*

A szénsav

Korábban már volt szó a szénsav „házi" fejlesztéséről és a folyékony szénsav elterjedéséről, ami hozzájárult a kisipar népszerűségéhez. Hazánkban található Európa egyik legnagyobb széndioxid lelőhelye. A répcelaki széndioxidforrást 1935-ben fedezték fel, de csak a második világháború után kezdtek hozzá a gáz palackozásához. „Az 1520-1603 méter mélységből feltörő 27-30 C fokos hőmérsékletű, 70-75 bar nyomású gyakorlatilag tiszta szén-dioxid biztosítja az ország teljes és megnyugtató ellátását."[144] Ma a gáz bányászatát, forgalmazását a Linde gáz Magyarország Zrt. végzi.

Az élelmiszerkönyv előírása szerint legalább 7 g/ liter széndioxidot kell tartalmaznia a szódavíznek. A valóságban ez kb. 8-10 g/ liter, ennyi kell a jó erős szódához, amely szobahőmérsékleten, rázás nélkül, egyetlen nyomással a palackba benyúló cső alsó végéig kiüríthető. A rossz szóda az, amelyik nem jön ki a palackból, vagy rossz mellékíze van.

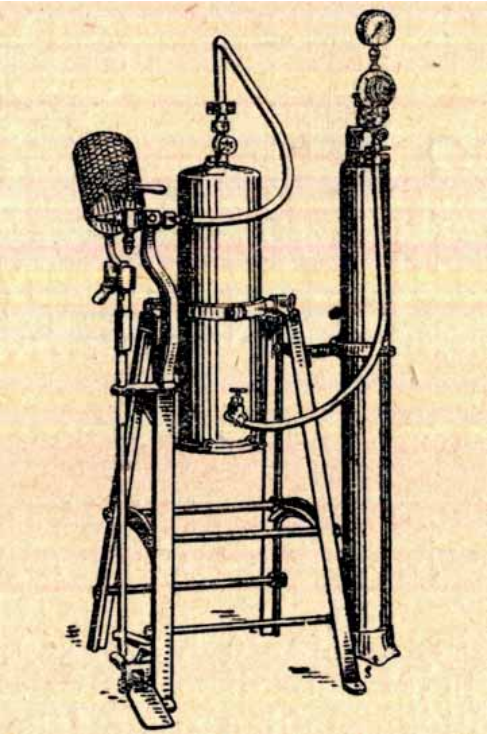
A századfordulón még meglehetősen sok probléma volt a palackozott szénsav minőségével. Rossz szag, íz, vizes szénsav, eresztett a palack; ezek voltak a fő gondok. Ma már egyenletes és megbízható a minőség, de a szénsavat egyszerű érzékszervi vizsgálattal – szaglással – ma is meg kell vizsgálni.

A széndioxid különféle űrtartalmú palackokban, illetve több palackot egyesítő „bündelekben" kerül forga-

[143] Id. Szabó István, Budapest
[144] Szabó István szerk.: Szikvízgyártók kézikönyve. i. m. 117.

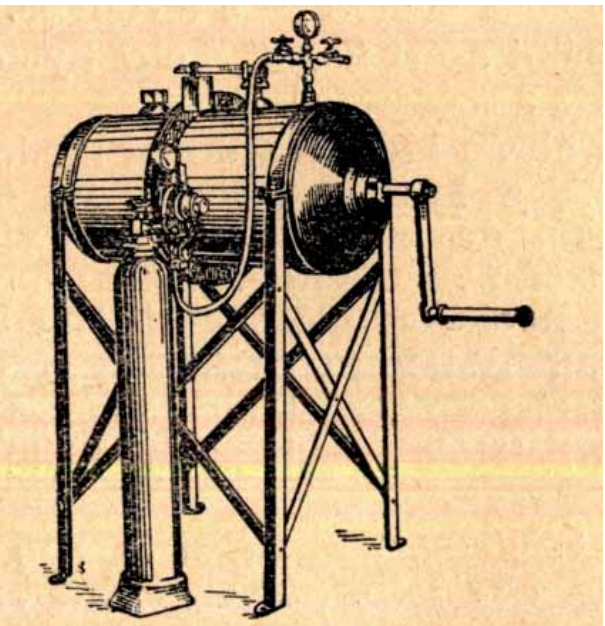
101. kép *Bündelben egyesített széndioxid-palackok (Fotó: Nagy Krisztina)*

[145] Szabó István szerk.: Szikvízgyártók kézikönyve. i. m. 149-158.



102. kép *Wágner-féle himbagép (Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája. Budapest, 1942. után)*

103. kép *Kézi hajtású szikvízgép (Kozma Mihály Károly: A szikvízipar technológiája. Budapest, 1942. után)*



lomba. A telítés során csak a gáz halmazállapotú széndioxidot lehet felhasználni, ami a folyékony gáz fölött bizonyos mennyiségben található. Ha több palackot „fejnek le" egyszerre, a felhasználható gáz mennyisége megnövekszik. A túl gyors felhasználásnál jelentkezik a lefagyás jelensége, amikor a nyomásszabályozó (reduktor) a hirtelen kitáguló gáz hatására megfagy. Ezért ezt, a folyamatos munkamenet érdekében, külön melegíteni is szokták.[145]

Telítő (szaturáló) és töltőgépek

A szaturáló és töltőberendezések történetéről egy külön kis monográfia íródhatna, Jedlik Ányos „savanyúvíz-készületé"-től kezdve a Wágner-gépeken keresztül a mai számítógép-vezérlésű automatákig. A magyar töltőgépgyártásról szólva elmondható, hogy „hazánkban a szikvízgépgyártó és szikvízüzemi berendező ipar olyan tökéletes, hogy gyártmányaink világviszonylatban is az elsők között foglalnak helyet. A gépnek az a hivatása, hogy könnyebbé tegye az ember munkáját. Ezt azonban csak úgy tudja megtenni, ha állandóan szeretetteljes, szakszerű kezelés és ápolás alatt áll (...) Egy laikus ember el sem tudja képzelni, milyen vérengző fenevadakká válhatnak, ha elhanyagoljuk őket." Ezeket a sorokat Kozma Mihály Károly jegyezte le, az 1940-es évek ismert „szikvízipari oktatója". A ma működő magyar gyártók gépei külföldön is elismertek, különösen Romániában és Ukrajnában, ahol ma felfutóban van a szikvizes ipar.

A szaturáló, azaz telítő gépek két alapvető elv szerint működhetnek. Az állóhengeres gép porlasztó típusú, azaz a szénsavval teli tartályrészbe a vizet bepermetezi és így telíti, a fekvőhengeres gépnél lyukacsos pörgő lapátokkal keverik

104. kép *Töltő helyiség (Fotó: Nagy Krisztina)*

105. kép *Töltés (Fotó: Nagy Krisztina)*

106. kép *Töltőgép (Fotó: Nagy Krisztina)*

össze a szénsavat a vízzel. Különböző fantázianevű gépek voltak forgalomban, mint Progress, Express-automat, Góliát stb.

A letöltő gépek feladata a már kész szikvíz üvegekbe, műanyag palackokba való töltése. A palackokat fejjel lefelé a csőrén keresztül lehet megtölteni. Töltés közben a víz és a felszabaduló széndioxid túlnyomást eredményez, ezért a felesleges gázt le kell ereszteni egy csap segítségével, ez a „lefúvatás" vagy „pisszentés", majd folytatódik a töltés addig, amíg a szódás szemrevételezéssel úgy dönt, hogy a palackban megfelelő mennyiségű szódavíz van.[146] Egyszerre kettő-négy palackot is lehet tölteni. Már az 1920-as években reklámozták a „Pochtler-féle gyorshármas letöltőt". A cél mindig az volt, hogy minél rövidebb idő alatt minél több üveget meg lehessen tölteni jó erős szikvízzel.

A régi gépeket ma is lehet használni, kellő karbantartással, és felújítással, amit maguk a szódások végeznek, vagy a szakma ismert gépszerelői.

Itt kell szólni a balesetekről is, mert a legtöbbször letöltés közben a felrobbanó palackok okoznak sérülést. Megfelelő védőfelszerelés esetén, illetve a ma használatos műanyagpalackoknál – bár ezek is fel tudnak robbanni – már kevesebb a sérülés. A szikvizes szakma betegsége inkább a láb- és a hátfájás, hi-

107. kép *„Körülbelül idáig kell tölteni..." (Fotó: Nagy Krisztina)*

[146] Szabó István szerk.: Szikvízgyártók kézikönyve. i. m. 166-167.

108. kép *Szikvizes címke*

szen nagy súlyokat kell megmozgatni, állva kell tölteni, lábbal nyomva a letöltőgép pedálját. A szikvizes nehéz fizikai munkát végez.

Palackok

Az üvegpalackokról már esett szó. A készítő és a szódagyáros nevét, telephelyét a fejen és az üvegen is fel kellett tüntetni. Ez a szocialista időszakban elmaradt, de ma újra címkézni kell a szódásüvegeket.

Az 1990-es évektől gyártják a műanyag palackokat. Kezdetben egyutas palackok készültek PVC-ből, de ez áteresztette a széndioxidot; alapvetően csak „csendes", szénsavmentes italok, élelmiszerek csomagolására való.[147] Ezt váltotta fel a PET palack, amelynek vastagfalú, szódásszifonnak is alkalmas változata az ún. PRB palack. Ma már legalább 20 féle változata ismeretes, különböző színekben. Űrtartalma 0,5 literes, 1 literes, 1,5 literes, 2 literes lehet. Mint már szó volt róla, akár 400-szor is újra lehet tölteni.

A címkézés történhet papírcímkével, azonban ez hamar elázik, matricával, vagy a legkorszerűbb módon zsugorfóliával, amellyel az egész palackot be lehet vonni. Ez egyúttal védi a karcolásoktól is, és időről időre kicserélhető.

Aki arra engedélyt kapott az Ipartestülettől, használhatja a Garantáltan Hagyományos és Különleges matricát is a terméken. A címkéknek tartalmaznia kell az elnevezést (szikvíz), a nettó térfogatot, a szabványszámot, az összetételt, a gyártót és a gyártás dátumát, valamint a minőségmegőrzési időt.

A szénsavas víz igen tartós, különösen, ha nem éri fény. A palackba nem kerül sem oxigén, sem szerves anyag, nem tud megromlani. Elvileg nem létezik olyan, hogy állott szikvíz. Hallottam olyan mesterről, aki egy ballonban több mint húsz éve készített szódáját tartogatta, akár az óbort, s csak karácsonykor ivott belőle mindig egy-egy pohárkával.[148]

[146] Szabó István szerk.: Szikvízgyártók kézikönyve. i.m. 166-167.
[148] Szabó István ipartestületi elnök szóbeli közlése.

109. kép *Műanyag PRB palackok (Fotó: Nagy Krisztina)*

A vevőkör

A szódás számára nem az üvegek, vagy a gép a legnagyobb érték, hanem „a szikvízüzem legbecsesebb tulajdona a vevőkör." A vevőkkel való állandó jó kapcsolat biztosítja évről évre a folyamatos üzletet. Nyáron, kánikulában igen kelendő a szódavíz, de ha beborul az ég, jön egy hidegfront, azonnal érezhető a fogyasztás csökkenése. Ősszel, télen inkább csak a disznóvágások, esküvők, és a nagyon hűséges vevők részére készül a szódavíz. Jó kiszolgálással biztosítja magának a szódás az állandóságot.

Egy szódásnak legfőbb érdeke, hogy minél több megbízható, állandó vevője legyen. A vetélytárs nem csak a vevőkört veheti el, a konkurencia az árak csökkenéséhez is vezethet. Egy erős tőkével és pénztartalékokkal rendelkező, „rámenős" vállalkozó könnyen a csőd szélére juttathat egy másikat. Az újságok levelezés rovatában, különösen az 1910-es években, gyakran volt panasz a konkurenciára. Nézzünk egy-két esetet.

Kaposváron Rosenspitz Adolf szikvízgyáros nem kívánt társulni – a korábbi fejezetben már említett – fővárosi Süss úrral, és gépeket sem akart tőle vásárolni, mert kifogásolta azok minőségét. A megtorlás hamarosan bekövetkezett: „Süss úr annyira konkurál velem, hogy 3 fillérre leszállította a szikvíz árát: Süss úr teszi, hogy Kaposvárott most 3 fillér a szódavíz ára." Ezen kívül „arra is képes Süss, hogy az én alkalmazottamnak dupla fizetést adjon, hogy menjen őhozzá." Süss, mint nagyvállalkozó, anyagilag megengedhette magának a konkurálást, a tartósan a piaci ár alatti értékesítést.[149] Feltűnik ez a terjeszkedési technika a következő eset kapcsán is.

Gáts Lajos mozsgói gyógyszerész-szikvizes is egy vetélytársára panaszkodott 1911-ben, akit voltaképpen magának köszönhetett. A helyi kocsmárosnak ugyanis kissé drágábban adta a szódát, mondván, jól megy annak a sora. Válaszul a kocsmáros szikvízgyárat rendezett be magának. A gyógyszerész-szódás a berendező cég ügynökeit hibáztatta, amiért őneki nem szóltak erről, panasza szerint „alattomosan dolgoztak". Mivel egy szódásnak rendszerint jó kapcsolatai vannak, így idejében tudomást szerzett a kocsmáros tervéről, és „vértezte magát". „A hír vételekor azonnal leszerződtem kettő kivételével 12 kocsmárossal 6 évre! A privát fogyasztók pedig (jegyzők, papok, tanítók, gazdatisztek stb.) feltétlen pártolóim." Egy következő számban érdekes fordulattal, (vagy jó diplomáciai érzékkel?) nyílt levélben bocsánatot kért a Süss és Friedmann budapesti berendező cégtől bíráló kiszólásáért. „Nyilatkozat. Alulírott készséggel kijelentem, hogy e lap 1911. szept. 15-iki számában megjelent cikkemben Süss és Friedmann bp-i gyáros céget az általuk sérelmesen értelmezett „perfid" szóval becsületükben sérteni nem akartam, a czikket sajnálom, mert meggyőződésem, hogy a czég eljárása téves megítélésemen alapult."[150]

A vevők szerzése ma is elvileg bármilyen eszközzel megengedett, de a rivalizálást íratlan szabályok korlátozzák. Egy üzlet átvételekor az új tulajdonos magától értetődően a vevőket is megkapja, de ha valaki terjeszkedni kíván, akkor a környék többi szikvizesével ezt illik megbeszélnie. Ha valaki ezt nem teszi, azt a kollégák inkorrektnek, etikátlannak tartják, és nem állnak szóba vele.

A vevőket csalogatja a reklám is, bár erre a legtöbb szódásnak, illetve magának az ipartestületnek sincs sok pénze. A kisipar érzékenységére újabb példa, hogy ha a sör éppen nagyobb reklámot kap, akkor a szóda kevésbé fogy, ha viszont a bort reklámozzák többet, akkor – a változatlanul kedvelt fröccs jóvoltából – a szikvízfogyasztás is megnő.

Az áru útja a vásárlókhoz

A szódások maguk gyártják terméküket, maguk árusítják, illetve kereskednek is árujukkal. Jóllehet, rendszerint az iparos kiszállítja házhoz a szódát, de ha szükséges, a vevők szinte bármely napszakban felkereshetik a szikvízüzemet. A kiszállítás az egyes megrendelők igénye szerint történhet naponta egyszer, kétszer, kétnaponta, háromna-

[149] A Szikvíz és Szénsavipar Lapja, 1913. V. évf. 4. sz. 29.
[150] A Szikvíz és Szénsavipar Lapja, 1911. III. évf. 9. sz. 78-80.

110. kép *Szikvízkihordás szamárral 1914-ben (A Szikviz és Szénsavipar Lapja, 1914 után)*

111. kép *Szikvízkihordás Pannóniával. (Szabadtéri kiállítás, Budapest Felvonulási tér, 2008. Fotó: Nagy Krisztina)*

112. kép *Cserére várva. (Fotó: Nagy Krisztina)*

ponta, téli időszakban pedig hetente, kéthetente. A szódás egy bizonyos útvonalon járja be a települést és környékét: ez a járat, kör, falukör, terítés, kuncsaftolás.

A régi időkben lovas szekereken szállították ki a szódát. A jó ló nagy érték volt a szódás számára. Erősnek, megbízhatónak, kitartónak kellett lennie. Ha verték is, mint a közmondás tartja, csak addig, amíg beletanult a kihordással járó feladatokba, a sorozatos megállásokba, elindulásokba. Vándor történetek keringtek a vak lóról, ami mégis tudta mikor, hol kell megállnia, vagy a lóról, amelyet a kocsmánál mindig sörrel itattak.[151]

Előfordultak balesetek is. Az Esztergom és Vidéke című lapban olvashatjuk 1896-ból: „Szikvíz-áradás. Ma délután a Budai utcán megcsökönyösödött Uhlarik szikvízgyáros kocsijának lova, feldöntötte a kocsit s hatvanöt üveg ízzé-porrá zúzódott." 1897-ben „száguldozó" szódásokról olvashatunk: „A szikvizes kocsik kocsisai egy idő óta nagyzási mániába estek s fiakkeros vágtatással robogtak fel s alá az utcákon. Még azzal sem törődtek, hogy időnkint fel-felfordultak. Nagyon üdvös volt, hogy a rendőrkapitány úr rendeletet adott ki, amely ambíciójukat alkalmasint lehűti".[152]

A kocsi alacsony volt, hogy könnyen le és fel lehessen rakodni a rekeszeket. Lovaskocsival még a hetvenes években is hordtak ki szódát.

1914-ben Miklós István a balatonkenesei Petőfi szikvízgyár tulajdonosa ajánlotta a szamarat a ló helyett, mint olcsóbb megoldást: „A szamár rendkívül okos állat, nem csökönyösödik oly könnyen, mint a ló, nem oly kényes, nem kell félteni a takonykórtól, mint a lovat. Nem bokrosodik meg, mi által a ló tetemes károkat okozhat üvegtörés stb. útján."[153] A szamár azonban csak településen belül, rövid távokra volt fogható.

Már az 1920-as években reklámozták az újságok a kisteherautót, de ezt csak fővárosi „nagyszódások" engedhették meg maguknak ekkor. A teherautónak is ugyanolyan megbízhatónak kell lennie, mint egy lónak. Fontos a kis fogyasztás, hiszen egy kihordás alatt akár nyolcvanszor is meg kell állni és újraindulni.

Az árukihordás ma is az egyik legfontosabb erőssége, „ütőkártyája" ennek a kisiparnak. A vevők azonban ma már nem teszik ki a kapuba vagy a kapu mögé a ládákat, benne a pénzzel, legföljebb kiakasztják a cserepalackot a kerítésre. A két világháború között még arra is volt példa – így Bácsbokodon, ahol a nagygazda sváb házaknál a kamra külön helyiségként nyílt a tornácról – hogy a szódás egészen a kamrába ment be a szifonos rekeszért. Ezért a bizalomért aztán nagy árat kellett fizetnie: a német kitelepítések idején a szódást is kivallatták terhelő információkért.[154]

A kereskedelemmel mindig együtt járt a hírek cseréje is. Ahogy régen a kovácsműhely, a fodrász üzlete vagy a falu kútja, amely egyúttal találkozó és beszélgető hely is volt, ahol ismeretségeket lehetett kötni, úgy töltött be a szikvízüzem is hasonló feladatot a településeken. Így a szódás szinte intézménnyé vált.

Az igény minden korban megvan arra, hogy információkat kapjunk és adjunk. A média ezt az igényt azonban csak egyoldalúan tudja kielégíteni: a kölcsönös kommunikációt semmi nem pótolhatja. A világ és a helyi események spontán megbeszélése elemi szükséglet, amelyet az internet-kor személytelenségében lassan elfelejtünk. Nem baj, ha a szódások a hírek cserjének ezt a régi módját is fenntartják.

[151] Rab László: Versenyhelyzetek. Népszabadság. Hétvége. 2003. augusztus 23. 40.
[152] Esztergom és Vidéke, 1896. XVIII. évf. 70. sz., 1897. XIX. évf. 45. sz.
[153] A Szikvíz és Szénsavipar Lapja, 1914. VI. évf. 1. sz.
[154] Saját gyűjtés, 2005.

113. kép *Cserére várva. Tiszaladány, 2013. (Fotó: Gácsér Adél)*

114. kép *Emléktábla a Fóti dal születéséről, 1938. (Fotó: FORTEPAN / fortepan, Nr. 07455)*

Szódavíz, fröccs, szépirodalom

A szóda és a fröccs számos szépirodalmi alkotásban szerepel. A műélvezet mellett megismerhetjük belőlük a korabeli fogyasztási szokásokat is. Sőt, legendák kiindulópontjává is válhatnak!

A szódával kapcsolatosan a legtöbbet idézett vers Vörösmarty Mihály Fóti dal-a. Igen vitatható, és Baksa Péter meggyőzően bizonyítja is, hogy a vers első sorai: „Fölfelé megy borban a gyöngy, /Jól teszi. /Tőle senki e jogát el /Nem veszi…" minden ellenkező állítás dacára nem a „világmindenség első fröccséről" szólnak.[155]

Rejtélyek után kutatva az irodalomban Hegedűs Géza író, irodalomtörténész, olyan mítosszá ötvözte Vörösmarty, Jedlik Ányos, az első szódásüveg és az első spritzer, azaz fröccs történetét, amely mára kitörölhetetlenné vált a köztudatból. A költői legenda szerint Fáy András fóti pincéjénél 1842-ben vidám társaság, köztük Kossuth is, szüretelt, mulatott. Jedlik Ányos is ott tartózkodott, az általa kitalált első szódásszifonnal. Egy pohár borhoz szódát spriccelt, amivel kezében Vörösmarty szavalni kezdett: „Fölfelé megy borban a gyöngy…" Ezután megállapodtak az új ital nevében is: ne legyen sprizter, mert az túl németes, legyen inkább fröccs. Ez volt a világmindenség első fröccse – állítja Hegedűs Géza.[156] Baksa Péter azonban kiderítette, hogy Jedlik nem vett részt ezen a szüreten, s a vers nem rögtönzés, és – ahogy arról már volt is szó – nem is Jedlik Ányos találta fel a szódásszifont.

Cáfolja a történetet ezen kívül még az a nyelvészeti tény is, hogy sem a 'fröccs' sem a 'spriccer' szavak nem találhatók meg a ko-

115. kép *Vörösmarty a fóti szüreten*

[155] Baksa Péter: „Fölfelé megy borban a gyöngy…" A világmindenség első fröccse ihlette Vörösmartyt? 2006. http://www.gyoriszalon.hu/szabadter/froccs.html (Utolsó letöltés: 2014. 04. 28.)

[156] Hegedűs Géza: A világmindenség első fröccse. In: Halmos Ferenc szerk.: Száz rejtély a magyar irodalomból. Budapest, Gesta Kiadó, 1996. 78-79.

116. kép *Fröccs a kerthelyiségben, 1933.*
(Fotó: FORTEPAN / Saly Noémi, Nr. 28415)

rabeli szótárakban. „Nyelvészeink szerint a spriccer csak az 1870-es évektől, míg zseniális hangutánzó szavunk, a fröccs csak 1890 után terjedt el Magyarországon."[157] A fröccs a német spritzer megfelelőjeként tudatos szóalkotás eredménye.

A 'szódavíz' és a 'szikvíz' elnevezés jóval korábbi, megtalálhatók cikkekben, rendeletekben már az 1860-as években. A Magyar Nyelvőr 1879-es évfolyamának „Idegen és új szók a nép nyelvében" című rovata arra utal, hogy már a köznyelvbe is bekerült: 'szóda', 'szolda' alakváltozatokban. A 'szolda' ejtésmód sokáig megtalálható, még Bálint Sándor is említi 1957-es Szegedi szótár-ában, és a Szögedi nemzet-ben is, 1977-ben. „A szódavíz, öregek ajkán szolda, tanyaiak nyelvén szoldát, kánya, kányavíz, kutyaijesztő ivása, illetőleg a bornak szódavízzel való vegyítése csak az újabb félszázad folyamán vált férfinépünknél általánossá. Addig csak hivatalnok, mesterember keverte a bort vele. Öregek ma is mondogatják: én bort akarok inni, nem rontom el az izit. (…) Szódavízzel eleinte csak kocsmában keverték a bort. A század elejétől terjed lakodalomban, család körében. A keverék polgári elnevezéseit a férfivilág már ismeri."[158] A szódavíz valóban városi italként indult, bár hamar megjelent vidéken is. Az elterjedés azonban összefügg a településrendszerrel is, hiszen a szódásnak nem éri meg nagyon messzire kihordani a portékáját. Így valószínűleg a szegedi tanyavilág lakói szokták meg legutoljára a fröccsöt, és a szódavizet – csak jóval 1920 után. Bálint Sándor még hozzáteszi: „a tréfás-ironikus tanyai elnevezések is mutatják, hogy lassan vált népszerűvé."[159] Ebben benne van a városi, polgári világgal szemben érzett paraszti távolságtartás attitűdje is.

A szódavíznek valóban számos szinonimáját találjuk meg a köznyelvben. A szifon formájára asszociáló elnevezések: 'kánya', 'kányavíz', a szódavíz tulajdonságaira utal a „szúrósvíz', 'bizserevíz' elnevezés, egyéb felhasználási módjára pedig a 'kutyaijesztő'. A 'szóda' a hétköznapi, a 'szikvíz' a választékos, emelkedettebb, hivatalos stílusértéket képviseli.

Maradjunk még egy bekezdés erejéig a nyelvészet illetve a szövegfolklór területén. Találunk néhány szólást, pontosabban szóláshasonlatot is a szódásokkal kapcsolatban. A legismertebb a „veri, mint szódás a lovát": azaz nagyon, kíméletlenül. O. Nagy Gábor említi az „izzad, mint a szódás lova" szólást is.[160] A szleng és a hétköznapi frázisok között is van egy-két ide kapcsolódó kifejezés: például ha valami nem túl jó, éppen csak jó, arra azt mondjuk: „szódával elmegy". Kevésbé használt a „szódavízzel bélelt" kifejezés a vékony kabátra, talán a „széllel bélelt" mintájára. „Szódásüveg" a vastag szemüveg. Banális közhely, ha valaki a szódát „szögletes buborékokkal" kéri. „Lelki fröccsöt" kap, akit megszidnak.

A fröccs, és a szódavíz az idők során merőben különböző társadalmi rétegek – munkás, kispolgár, művész,

[157] Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. i. m. 80.
[158] Bálint Sándor: A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népélete. II. A Szegedi Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Szeged, 1977. 185.
[159] Bálint Sándor: A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népélete. i. m. II. 185.
[160] O. Nagy Gábor: Magyar szólások és közmondások. Budapest, Gondolat. 1966. 437.

117. kép *Fröccs az étteremben, 1938.*
(Fotó: FORTEPAN / fortepan, Nr. 08221)

stb. – életvilágába épült be, elválaszthatatlanul, emblematikusan. A fröccs a munka utáni megérdemelt élvezet, aminek legfőbb erénye, hogy olcsó, filléres. Ezek a tulajdonságai ma is érvényesek, de emellett megtalálható egy ínyenc, „jól-fogyasztó", minőségi hozzáállás is. Jó fröccsöt csak „igazi", azaz üveges szódavízzel érdemes készíteni, ami engedi érvényesülni a borfajta illatát és ízét. Ebben az értelmezésében azonban új tulajdonságokat is fölvesz: ötvözi magában a „híres magyar bor" és a „hungarikummá nyilvánított szódavíz" érdemeit. Ezt pedig megtámogatja a legendás eredettörténet. Ezzel most már nem csak egy társadalmi réteget szimbolizál, hanem nemzeti emblematikus itallá lépett elő.

A szódavíz borral való keverésének számos változata van. Kisfröccs, nagyfröccs, hosszúlépés – ezek az alapok. A házmester, viceházmeser, háziúr, csatos, lámpás, bivalyfröccs, Krúdy fröccs stb. azonban már magyarázatra szorulnak. (Bor-szódavíz arányaikat a későbbiekben külön is részletezzük.)

Mikszáth Sipsiricájá-ból, 1902-ből, megtudható, hogy „A Herkules fröccsét rendesen úgy hozta az özvegy, hogy egy darabka jég úszkált a tetején." Ezen kívül már akkor is olcsó italnak számított: „De nemcsak a vénasszonyoknak tűnt fel a sipsirica, sápadt kamasz diákok kezdtek a "Pává"-nál mutatkozni. Nem volt elég pénzük, keveset fogyasztottak és éppenséggel meg nem híztak, hanem inkább a szemeiket hizlalták, azért a néhány krajcárért, amibe a fröccs került." A kisregény utolsó mondata így hangzik: „Hej, sipsirica, lelkecském, hozza nekem is egy fröccset!"[161]

„A kis Gruberéknél, itt a Sasban egy zóna-pörkölt, korsó sör vagy buckai fröccs, ebéd előtt... Talán néked is már jólesik ilyenkor?"[162] – olvashatjuk Móricz Pál életrajzi regényében. Az olcsó, jellegzetes „féladag" később is feltűnik a fröccs társaságában. A Meseautó című filmben (1934) Kovács Vera, a gépírólány, hiába lesz a vezérigazgató kedvese, leghőbb kívánsága az, hogy kisvendéglőben kispörköltet egyenek, és hozzá kisfröccsöt igyanak.

Persze van luxus változata is a fröccsnek. Így ír tovább Móricz Pál visszaemlékezéseiben: „Ez mind igaz! – felelte elkomolyodottan Kemedey, aki maga is hozzáértéssel hörpintgette a Tisza-szállós Kass Jancsinál a „Tisza-fröcscsöt" (hosszú nyakú fröccsös pohárból a mámorító francia pezsgőt)."[163] Erről az italról Bálint Sándor is ír a Szegedi szótárban: „Szegedi találmány a Tisza-fröccs, ami vörösbor és pezsgő keveréke.[164] De ez már nem is igazi fröccs.

A szifonos szódavíz a magyar konyhát, az ismerős otthoni ízeket is jelentheti idegenben. Kosztolányi Dezső ismerős figurája Esti Kornél és barátja Párizsban járva végre megpihennek egy magyaros kiskocsmában: „– Feri – intette oda a pincért, mintha régi ismerőse lett volna – no mit eszünk? Hozzon nekünk két szép borjúpörköltet, tarhonyával. Várjon. Van kovászos uborkájuk? Akkor hozzon nekünk két szép kovászos uborkát is. Hozzon nekünk egy liter könnyű

118. kép *Fröccs a kertben.*
(Kiss Imre: Szódavíz, egy magyar kultuszital. MOSZI Magyar Szikvízkészítő Ipartestület, 2008. 92. után)

[161] Mikszáth Kálmán: A sipsirica. Budapest, Singer-Wolfner, 1921.
[162] Móricz Pál: Magyar sirató. Budapest, 1931. 221.
[163] Móricz Pál: Magyar sirató. i. m. 219.
[164] Bálint Sándor: Szegedi szótár I-III. Budapest, Akadémiai Kiadó, 1957. II. 578.

119. kép *Fröccs a teraszon, 1936.*
(Fotó: FORTEPAN/Jankovszky György, Nr.18643)

120. kép *Kávéház, bor, szódavíz és zeneszó. (Fotó: FORTEPAN/Erky-Nagy Tibor, Nr.13738)*

[165] Kosztolányi Dezső: Esti Kornél kalandjai. Cseregdi Bandi Párizsban, 1910-ben. Budapest, Unikornis, 1995.

[166] Lovik Károly: A kertelő agár. Szentendre, Mercator Stúdió, 2007.

[167] Kaffka Margit: Hangyaboly. Szentendre, Mercator Stúdió, 2006.

[168] Krúdy Gyula: Régi pesti históriák. Vozáry. Budapest, Magvető, 1967.

[169] Márai Sándor: Magyar borok. Bibliofil kiadás. Budapest, 2002.

121. kép *Szódavíz - vígasztalásképpen, 1935. (Fotó: FORTEPAN / MZSL / Ofner Károly, Nr. 42391)*

sillert is. Várjon. Parádi vizük természetesen nincs. Baj, nagy baj. De szódavizük csak van? Helyes, hozzon két üveg szódavizet."[165]

Lovik Károlytól, a 19-20. század fordulóján élt írótól megtudjuk, hogyan mulat egy gazdag ifjú: „Közben a cigány is megérkezett, s kézzel-lábbal húzta Izidor kedves nótáját, a székely csürdöngölőt, amely így kezdődik: 'Az én csizmám disznóbőr, apám hozta Bögözbül', s még éjfél sem volt, amikor a jeles közgazda már szódásüvegeket röpített a nagy tükörbe."[166]

De a zenészeknek is kellett pihenő, akiket a mulató urak megvendégeltek. Kaffka Margitnál olvashatjuk: „Most két óra tájt éjfél után eltikkadtan hull ki a brácsás kezéből a vonó – a vendéglős jó kis csigerrel szolgálta ki hát a cigányokat az urak parancsára. Habzsolva locsolták agyonszáradt torkukba a savanyú, hideg, szódavizes lét, és pörköltet zabáltak; így most csend volt..."[167]

A fröccsel, szódavízzel kapcsolatban elsősorban Krúdy Gyulát és Márai Sándort szokás még emlegetni. Krúdy érzékeny, szecessziósan kanyargó gondolataival, leírásaival, egy-egy jelzővel, szokással jól érzékelteti a 19-20. század fordulójának jellegzetes figuráit. Például Földvári budapesti kémikust, akit Párizsban a pályaudvaron maga Curie vár, itthon, Budapesten csak annyit tudnak róla, hogy „éjjel mereven, furcsán üldögél a vendéglőben vagy a kávéházban, sokat eszik és tömérdek szódavizet iszik."[168] Igazán kifinomult ízlésre vall a Krúdyról elnevezett fröccs is: 9 dl borhoz 1 deciliter szódavíz: az író szerint ilyen arányban a víz „megnevetteti" a bort.

Márai Sándor a szódavíz és ásványvíz közti különbségről és a fröccskészítésről írt esszét, előrevetítve a mai fogyasztási szokásokat is, alátámasztva a szódások mai érveit: „Mert a szódavíz nem ásványvíz ezt jegyezzük meg jól. (...) Magánember nem tud fröccsöt keverni. A „tréfa", a „házmester", a „hosszúlépés" keverési titkát könnyebb meglesni, mint a fröccs készítésének mesterségbeli rejtelmeit. Ahogy a jó csapos fél kézzel önti a három decis üvegbe a bort, másik kezével hozzácsapja a megfelelő adag szódát: ez a titok, melyhez csak a szakember ért."[169]

A mai írók, költők is gyakran élnek a szódavízzel, mint témával. A szavakkal zsonglőrként bánó Parti Nagy Lajos verseskötetének címe: Szódalovaglás. Győri László kortárs költő egy disszidáló zsidó szódásnak állít emléket versével:

Back Szigfrid, a buborék mestere,
a szikvízzel szállt egyre fölfele,
aztán amikor egyszer égbe ért,
ő is az lett, egy röpke buborék.
Az égbe vándorolt. Messzire, ki,
akár a szóda buborékjai.
Lucsokban állt, a lében örököst.
Ha van ilyen szó. Mért ne annyi közt?
Örököst örök vízözönben élt.
A hasonlatból ennyi épp elég.
Ismeritek a szikvízüzemet?
A vízözönt? A szódásüveget?
A vízözönt, a halál özönét
ismeritek-e annyiféleképp?

S tudjátok-e, hogy mikor elköszönt,
apámra bízta azt a vízözönt?

Dehogy az égbe, Izraelbe ment
Orosházáról innen egyenest
övéi közé úgy valamikor
a hatvanas évek eleje tájt,
s apámra bízta minden vagyonát...”

Mielőtt a szépirodalomnak búcsút intenénk, álljanak itt *Lackfi János* sorai:

Örök

A Lázervin meghalt?
Meg.
Ő írta ezt a könyvet?
Ő.
Aki könyvet ír, az mind meghal?
Meg.
És aki könyvet olvas?
Az is.
És aki nem ír és olvas?
Bizony az is.
Akkor nem a könyvekben van a halasztás.
Hát nem.
Csinálsz nekem egy hosszúlépést?
Az nem gyereknek való.
Miért mi van benne?
Bor meg szóda.
És aki megissza, hosszabbat tud lépni?
Egy ideig igen.
És aztán?
Ha túl sokat iszik, egyáltalán nem tud lépni.
És ha keveset?
Akkor még ugrándozni is tud.
A Lázervin szerette a hosszúlépést?
Nem tudom, nyáron biztos, mert olyankor nagyon jólesik.
Mégis télen lépte a leghosszabbat.
Mégis.
Most már nem lehet utolérni?
Most már nem.
Akkor se, ha iszom hosszúlépést?
Akkor se.
Akkor inkább iszom egy rövidet.
Az végképp nem gyereknek való.
Mi való gyereknek?
Tea meg gyümölcslé.
Akkor csinálj nekem gyümölcslépést.
Az milyen?

122. kép *Lázár Ervin (1936-2006)*
Dombormű a róla elnevezett általános iskola falán (Budapest, XIII. kerület, Erzsébet utca)

123. kép *Lackfi János*

Gyümölcslé meg szóda.
Jó, csinálok.
Várj csak, én mégis szeretném egy kicsit utolérni a Lázervint.
Most rögtön?
Valamit meg kell beszélnem vele.
Hát nem tudom…
Tegyél még valamit a gyümölcslépésembe, akkor sikerülni fog.
És mit tegyek bele?
Öröklét.

124. kép *Szódásüvegek*
(Fotó: Nagy Krisztina)

Receptek szódára

125. kép *Csapos a kocsmában – készül a fröccs (Fotó: Hofer Tamás, 1957. Néprajzi Múzeum fotótára, F 130059)*

Igazi fröccsök borral, szódával

Kisfröccs vagy *rövidlépés, fütty:* 1 dl bor és 1 dl szóda
Nagyfröccs vagy *hajtás, húzás:* 2 dl bor és 1 dl szóda
Hosszúlépés vagy *fordított*: 1 dl bor és 2 dl szóda
Házmester: 3 dl bor és 2 dl szóda
Viceházmester: 2 dl bor és 3 dl szóda
Háziúr vagy *nagy házmester:* 4 dl bor és 1 dl szóda
Lakófröccs vagy *kis házmester*: 1 dl bor és 4 dl szóda
Polgármester: 6 dl bor és 4 dl szóda
Alpolgármester: 4 dl bor és 6 dl szóda
Krúdy-fröccs: 9 dl bor és 1 dl szóda
Bivaly fröccs: 4 dl bor és 1 dl szóda
Avasi fröccs: 7 dl bor és 3 dl szóda
Csatos: 10 dl bor és 5 dl szóda
Lámpás: 15 dl bor és 5 dl szóda
Maflás: 5 dl bor és 5 dl szóda
Távolugrás vagy *sóher fröccs:* 1 dl bor és 9 dl szóda
Góré fröccs vagy *ijesztett fröccs:* kispohár (1 vagy 2 dl) borhoz csak annyi szóda, amennyi még a pohárban elfér
Instant fröccs: egy szódásszifon bor és egy patron
Messzelátó: két nagyfröccs egymás mellett az asztalon
Deák bólé: nagyon kevés bor nagyon sok szódavízzel

Egyéb „fröccsök"

Újházy fröccs: szóda helyett kovászos uborka leve
Tiszafröccs vagy *Kassai fröccs:* vörösbor pezsgővel
Matrózfröccs: egy korsó sör mellé fél dl rum
Postásfröccs: dupla feketekávé rummal
Színészfröccs: 2 dl szódavíz langyosan.[170]

126. kép *A szódavíz üdítő csobogása. (Fotó: Cseh Fruzsina)*

[170] Draveczky Balázs: Újabb történetek terített asztalokról és környékükről. Budapest, Balázs Mester Alapítvány, 2008

127-130. kép *Spricc-pillanatok.*
(Cseh Fruzsina fotói)

Italok szódával

Tejpezsgő recept 1895-ből

„Jó orvosság rekedtség ellen sokat beszélő, éneklő embereknek.

Egészen friss, de föl nélküli tejet kell használni. Hogy tartós legyen, egy liternyi tejpezsgőhöz 0,6-0,9 gr konyhasót és ugyan annyi natrium bicarbonicumot kell használni, mert ezen sók hozzáadásával a tej nemcsak hónapokig eláll, hanem élvezés után igen könnyen emészthető.

40 csepp vanilia aethert 1/20 liter 95%-os alkoholban 500 gr candis cukor v. legjobb minőségű szörpöt, 1/2 l-nyi jó minőségű cognac alkohol helyett alkalmazva nagy mértékben emeli az ital jó ízét. Ezen keverék 50 liternyi tejpezsgőhöz elegendő.

Majd 3 atm nyomáson szénsavval, megfelelő gépben telítjük. Pohárba öntve habzik." (Magyar Szénsav Ipar)

Málna szörp 1895-ből

„2 liter friss, érett málnát veszünk, azt kipréseljük, s ha teljesen megtisztult, megszűrjük, ½ klgrm czukorral megfőzzük és 3 liter közönséges czukor szörppel össze keverjük, carinin oldattal megfestjük és 30 gram 50% czitromsav oldattal összekeverjük." (Magyar Szénsav Ipar)

Gyömbéres limonádé

Hozzávalók: 2 csésze víz, 1 csésze citrom leve, ½ csésze méz, 2 evőkanál reszelt gyömbér, 2-3 csésze szódavíz

A vizet, mézet és a gyömbért forraljuk fel, kevergessük 1-2 percig. Hagyjuk hűlni 10 percig, majd szűrjük le. Amikor teljesen lehűlt, adjuk hozzá a szódavizet és a citromlevet. Tálaljuk jégkockákkal.

Málnás limonádé

Hozzávalók: 45 dkg málna, 5 dkg cukor, 3 bio citrom, 1 liter szódavíz

A málnát megszórjuk a cukorral, 1 órán át pihentetjük, majd turmixgéppel eldolgozzuk és átpréseljük egy szűrőn. Egy kancsóba töltjük, hozzáadjuk a citromok reszelt héját és kipréselt levét, szódavízzel felöntjük, és mentalevelekkel díszítjük.

Plum Rickey koktél

Hozzávalók: 5 cl szilvapálinka, 1 cl citromlé, 1 db szilva, szódavíz

A pálinkát és a citromlevet tört jéggel félig töltött nagyobb pohárba öntjük, megkeverjük, felöntjük szódával, szilvaszemmel díszítjük.

Fagylaltos szóda

Két gombóc tetszés szerinti fagylaltot (pl. citrom, eper) tegyünk hosszú pohárba, és töltsük fel szódavízzel. Szívószálat és kanalat adjunk hozzá.

Ételek szódával

Almás-fahéjas palacsinta

Hozzávalók: 30 dkg finomliszt, 2 egész tojás, 2 dl szódavíz, annyi tej, hogy állandó kevergetés mellett sűrű tejszín állagú tésztát kapjunk; csipet só, 2-3 evőkanál cukor, 3 alma reszelve; tálaláshoz fahéjas porcukor. – Öntsük a lisztet egy mélyebb edénybe, a tojásokat, a sót, cukrot és a szódavizet adjuk hozzá, keverjük csomómentesre. Folyamatos keverés mellett adjunk hozzá annyi tejet, hogy sűrű, de folyékony tésztát kapjunk. A palacsintatésztába reszeljünk 3 almát, és süssük ki a palacsintákat a szokott módon, vékonyan olajozott, forró serpenyőben. Tálaláskor szórjuk meg fahéjas porcukorral.

Káposztás palacsinta rolád

Hozzávalók: 3 db tojás, 20 dkg liszt, 2 dl tej, 2 dl szódavíz, 25 dkg káposzta (fehér édes), 1 dl olaj, 1 evőkanál cukor, 2 dl tejföl, 5 dkg sajt, ízlés szerint só, ízlés szerint törött bors. – A két tojást turmixgépbe törjük, hozzáöntjük a tejet, beleszórjuk a sót, borsot, végül a liszttel összekeverjük. A sűrű masszát mély tálba öntjük, és annyi szódavízzel hígítjuk, hogy a szokásosnál kissé hígabb palacsintamassza legyen belőle. A káposztát megreszeljük, sózzuk, majd lábasba tesszük. Ráöntjük az olaj felét, és befedve üvegesre pároljuk. A fedőt levéve rászórjuk a cukrot, és szép világosbarnára pirítjuk. A pirított káposztát kissé kihűtjük, majd belekeverjük a palacsintatésztába. A megmaradt olajból egy evőkanállal még hozzáadunk, ezután a szokásos módon palacsintákat sütünk belőle. A palacsintákat kevés reszelt sajttal meghintve összegöngyöljük. Tűzálló tálat vagy tepsit beolajozunk a megmaradt olajjal, és az egyforma, 2-3 cm-es darabokra vágott kis rudakat beleállítjuk. A tejfölt összekeverjük egy felvert tojással és a megmaradt reszelt sajttal, kissé megsózzuk, és ráöntjük a rudak tetejére. Előmelegített, forró sütőbe toljuk, és addig sütjük, amíg a mártás rá nem sül. Kockára vágva tálaljuk.

Szódavizes meggybefőtt

Hozzávalók: 1 kg meggy, 30 dkg cukor, 1-1,5 liter szódavíz (csak a hagyományos jó hozzá!), csipetnyi nátrium-benzoát. – A meggyet szárazzuk le, mossuk meg. Tegyük kiforrázott, tiszta befőttesüvegekbe, szórjuk rá a cukrot, és nyomjunk rá szódavizet. Tegyünk rá késhegynyi tartósítószert, és légmentesen zárjuk le. Felbontás után tartsuk hűtőben. A szódavíz hatására sokáig szép piros marad a színe. Íze hasonló a rumos meggyhez. Készíthető cseresznyéből is.

Háztartási praktikák

- Bútorkárpit friss foltjait érdemes először szódavízzel kezelni.
- Ha vörösbor ömlött a szőnyegre, spricceljük be többször szódavízzel, szórjuk be sóval, és itassuk fel nedvszívó ronggyal.
- A kötött holmin keletkezett zsírfoltot többször spricceljük be szódavízzel, majd egy tiszta nedvszívó ruhával itassuk fel.

131. kép *Sétáló fröccs, avagy spritzer elvitelre. A bor és a szóda aránya a vevő igénye szerint. Reklám tábla napjainkban Budapesten, egy borszaküzlet előtt. (Fotó: Nagy Krisztina)*

Kislexikon

bündel – ném. 'batyu'. Raklapon egyesített szénsavpalackok, 16×30 kg vagy 12×37,5 kg.
gáztér – a szifonban a szódavíz fölött lévő 2-5 bar nyomású széndioxid gáz
hapci – a HACCP rendszer elnevezése „szódásnyelven"
lefejtés – gáz halmazállapotú széndioxid kinyerése a palackokból
lefúvatás, pisszentés – a szifonban töltés közben keletkező túlnyomás megszüntetése a felesleges gáz kieresztésével
napitartály – az egy napi gyártáshoz szükséges tisztított víz tárolására szolgáló tartály
reduktor – nyomásszabályozó, amely a szénsavpalack és a szikvízkészítő gép között helyezkedik el
sleeve-fólia – a műanyag szódásüvegek teljes bevonására alkalmas zsugorfólia
szaturálás – a víz széndioxiddal való keverése, telítése
szaturáló gép – maga a szikvízkészítő gép. A víz és széndioxid különböző módon való keverésére szolgáló gép.
terítés, kuncsaftolás, kör, falukör – a szódavíz rendszeres kiszállítása a vevőkhöz egy megszokott útvonalon
többutas palack – újratölthető PRB műanyag szódásszifon
visszázás – a kiürült szénsavpalackok visszaküldése a gyárba vasúton (ma már nem használt kifejezés)

Szikvíz – mindenkinek, mindenkor, mindenhol.

132. kép
1911: családi kép egy Gellérthegyi nyaraló kertjében (Fotó: FORTEPAN / Schoch Frigyes, Nr. 27774)

133. kép
1920: csoportkép egy kirándulásról (Fotó: FORTEPAN / Nagy Sándor, Nr. 23803)

Fontosabb irodalom

Szaklapok:

Magyar Szénsav-ipar. Szerk.: Nussbaum László. 1895. júl. 1. –1895. szept. 15.
Szikvízgyárosok Lapja. Szerk.: Rosenthal Adolf. 1901-ben négy szám
A Szikviz- és Szénsavipar Lapja. Szerk.: Hoffmann Géza. 1909 – 1914.
A Szikvízipar. Szerk.: Zloch Károly. 1926 – 1938, majd 1947 – 1948.
Magyar Vidéki Szikvíz Szövetség. Szerk.: Czirják Antal. 1935 – 1944.
Szikvízipari Szemle. Szerk.: Lassányi Sándor. 1939 febr. 25. – 1939. szept. 14.

Szakirodalom:

Baksa Péter: „Fölfelé megy borban a gyöngy...". A világmindenség első fröccse ihlette Vörösmartyt?, 2006. http://www.gyoriszalon.hu/szabadtér/froccs.html

Berczeli Attila szerk.: *Útmutató a szikvíz-, szódagyártás jó higiéniai gyakorlatához*. Budapest, ÉFOSZ, 2007.

Czirják Antal összeáll.: *Szikvízipari rendeletek tára*. Budapest, 1942.

Draveczky Balázs: *Újabb történetek terített asztalokról és környékükről.* Budapest, Balázs Mester Alapítvány, 2008.

Ferenczy Viktor: *Jedlik Ányos élete és alkotásai. 1800-1895*. Vác, Czuczor Gergely Gimnázium, 2000.

Hankó Vilmos: Egy elfelejtett magyar találmány. *Természettudományi Közlöny,* 26. évfolyam, 293. füzet, 1894. 10-17.

Hermann-Lachapelle, J. – Glover, Ch.: *Des boissons gazeuses aux points de vue alimentaire, hygiénique et industriel. Guide pratique du fabricant & du consommateur*. 3e éd., Paris, E. Lacroix, 1867.

Ilosvay Lajos: Egy régi természettudós. *Természettudományi Közlöny*, 20. évfolyam, 228. füzet, 1888. 296-303.

Jedlik Ányos: Mesterséges szénsavas vizekről. *Magyar Orvosok és Természetvizsgálók Nagygyűlésének munkálatai.* 2., Pest, 1842. 49-50.

Kiss Imre: *Szódavíz, egy magyar kultuszital.* Budapest, MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület, 2008.

Kozma Mihály Károly: *A szikvízipar technológiája.* Budapest, 1942.
Salamon Béla: *Szódásüveg és környéke*. Budapest, Magvető, 1964.
Szabó István szerk.: *Szikvízgyártók könyve: a szikvízgyártó rész-szakképesítés képzési programja.* Budapest, MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület, 2009-2010.
Szántó Andorné – Kovács Ferenc összeáll.: *Szikvízüzemvezetők minimum anyaga.* Kereskedelmi Kiadó, Budapest, 1954.

Szikvíz – mindenkinek, mindenkor, mindenhol.
A túloldalon: 135. kép *1934: a magyar néprajz jeles kutatói: Fél Edit, Györffy István, Tagán Galimdsán és Tálasi István (Fotó: Néprajzi Múzeum, F 158183),* 136. kép *1936: Badacsonyi panoráma a Kisfaludy háznál (Fotó: FORTEPAN, Nr. 03278),* 137. kép *1953: szikvizet ivó társaság a badacsonyi Kisfaludy háznál (Fotó: FORTEPAN / Varga László, Nr. 30533),* 138. kép *1959: Kiss Manyi színművésznő egy kerti asztalnál (Fotó: FORTEPAN / Kotnyek Antal, Nr. 19146)*

Lent: 134. kép *1927: leány-csoportkép (Fotó: FORTEPAN / Del Medico Imre, Nr. 21087)*

139. kép
Szikvíz-reklám napjainkból. (Fotó: Nagy Krisztina)