

Petrits Szilveszter – Komfár Erika

# A MÉZESKALÁCS

(történeti áttekintés)

*" A mézeskalácsosság a legszellemesebb mesterség... Nem a MERCUR patronátussága alatt áll, hanem AMORÉ alatt... Nem is mesterember a mézeskalácsos, hanem poéta. Hangulatot ébreszt, mosolyt fakaszt az ajkakon, elpirulásra kényszeríti az arcokat a süteményeivel... Ott van a mézeskalács szív - egy kis célzás: pólyás baba vagy csak bölcső, egy kis szentelenkedés. Mandulával kirakott lovas - egy kis jólás..."*

*(Mikszáth Kálmán: Fekete város)*

Az emberek már évezredekkel ezelőtt is szívesen formálták jelképek alakjára a különböző tésztaféléket, elsősorban mézes süteményeket azzal a céllal, hogy a jelképesen ábrázolt gondolat ezen az úton is terjedjen. Európában a XVI. századtól kezdve egyre gyakrabban formálták a mézes süteményt bemélyítve, faragott faformák segítségével. A legszebb művészi faragott faformák a XVI-XVIII. században készültek Dél-Németországban, Ausztriában, Németalföldön, Svájcban. Nagy formafaragó terület volt Olaszország is. Hazánk és Lengyelország formafaragó művészetére mindkét terület hatott. A középkorban kolostorokban készítették a mézeskalácsot egyházi célokra, és hagyományok alapján továbbra is megmaradt a vallási tárgyú ábrázolások szokása. A mézeskalácssütést később céhekbe szervezkedett, iparos mesterek űzték, majd egyre több lett a világi tárgyú ábrázolás.

## A mézesbábos, mézeskalácsos mesterség szakirodalmáról

A magyar néprajzi irodalomban keveset foglalkoztak a magyar mézeskalácsossággal. A debreceni mézeskalácsosságról Szabadfalvi József készített összefoglaló munkát. Részletesen bemutatja a mesterség történetét, valamint teljes képet ad a munkafolyamatokról. Illusztrációkkal látta el tanulmányát. A mesterség szakkifejezéseit összegyűjtötte és szótárba foglalta.

Weimer Piroska az Iparművészeti Múzeum mézeskalácsos formagyűjteményével foglalkozott. Tanulmányában rövid áttekintést ad a mesterség eredetéről, hangsúlyt fektetve a faragott mézeskalácsformák származására. Elemzi az országban összegyűjtött faragott mézeskalácsformákat, díszítésük, mintakincsük alapján. Ismerteti a faragás technikáját is, kitér arra, hogy a magyar formafaragást milyen hatások érték.

A méz feldolgozásáról és a mézes süteményekről Rudnay János és Beliczay László készített könyvet "A méz és a mézeskalácsosság története" címmel. Bemutatják az írott és tárgyi emlékeket a mézről, összefoglalják a méhészek magyarországi történetét, majd a mézeskalácsosság történetét és rokoniparokat összegzi. Könyvük inkább ismeretterjesztő jellegű, jól forgathatják a téma iránt érdeklődők és azok, akik ki szeretnének próbálni néhány mézeskalácsos receptet.

Domonkos Ottó a Magyar néprajz, kézművesség című kötetében ír a mézeskalácsosokról. Rövid áttekintést ad a mézeskalács céhek szerveződéséről, kizárólag a mesterség történeti alakulására helyezi a hangsúlyt. A mesterség teljes bemutatása hiányzik a többi mesterség mellett.

Bogdán István Mestere volt egykor című művében bemutatja a céhek kialakulását, szerveződését. Kézműves mesterségek című könyvében az általános bevezetés után

sorra veszi a mesterségeket. Tömören összefoglalja a legfontosabb tudnivalókat, egyes mesterségekről. Felsorolja a mesterség anyagait, szerszámain, alapműveleteit, valamint a termékeit.

## **A mézeskalácsos mesterség története**

A magyar mézeskalácsosság eredete és története nem tisztázott. Bátky Zsigmond azt állítja, hogy a mézeskalácsosság Magyarországon 300 éves, német eredetű mesterség, az első céh 1619-ben alakult meg Pozsonyban. Viski Károly szerint a bábosság céhes formája német eredetű. Elképzelhetőnek tartja, hogy a céhesség előtt is készítettek mézeskalácsot, valamilyen egyszerűbb módon. Romhányi Gyula szerint a mesterség a magyarság első századaira vezethető vissza, és úgy véli, hogy a XII-XIII. század folyamán Erdélybe települt szászok hozták magukkal. A mézeskalácsosság eredetével kapcsolatban Fábrián György lehetségesnek tartja, hogy Magyarországon a szerzetesrendek terjesztették el, átvéve a görög-római pogány jellegű mesterséget, és keresztény vonásokkal látták el azt. Többen egyetértenek azzal, hogy a mézeskalácsot már a középkorban is készítették Magyarországon.

A méz felhasználása, a mézeskalács készítése Európa nyugati részében évszázadokon át elterjedt volt. Már a görögök is készítettek ünnepi alkalmakra mézes-lepényt. A rómaiak is fogyasztottak bacchanáliákon és lakomákon mézeskalácsot. A mézes lepény mellett a mézsör készítésének titkát is ismerték. A Pannóniát meghódító rómaiak magukkal hozták a mézes-lepény és a mézsör készítésének ismeretét. A korongon készült kerek alakú szürke és vörös cserépformák, amellyel a mézeskalácsot megformázták, az Acvincumban és a Dunántúl más településein folytatott ásatásokon nagy számban kerültek felszínre.

A rómaiaktól tehát Nyugat és Közép-Európa népei vették át először a mézeskalács

ismeretét. A középkorban a kolostorokban is készítették mézeskalácsot. Németország területén már a XIII. századtól kezdenek a mézeskalácsosok céheket alapítani. A bajor Tegensee melletti kolostorban már a XI. században sütöttek egyebek között Pheterzeltumot, fűszeres mézeskalácsot. Cserép- és famintával megformázott mézeskalácsokat a XV. századtól ismerünk.

Az egyik német város apácái a XVI. század közepén mézeskaláccsal, sajttal és fánkkal ajándékozták meg egymást. Német népterületen a zárdákból a mézeskalács készítése hamar átvándorolt a városi iparba. A XVII. század folyamán egyes helyeken a céhek megkapták a viaszöntés és a mézsörmérés jogát is. A mézeskalácsosság virágkora német népterületen a XVI-XVIII. századig tart.

Lengyelországban a díszesebb mézeskalácsos formák használata a reneszánsz idején terjedt el, de már a XVI. században költők dicsőítik a lengyel mézeskalácsot. Oroszország területén is sütöttek bemélyített faragású mintákkal megformázott mézeskalácsot.

A magyarországi mézeskalácsos céhek a XVII. század elején német hatásra alakultak - Az 1619-ben megalakuló pozsonyi mézeskalácsos céh hatására a felső-magyarországi városokban így még a XVII. század folyamán megindult a céhek szervezése, Besztercebányán, Kassán, Eperjesen, már a céhek megalakulása előtt is dolgoztak Sopron megyében német mézeskalácsosok. Sopronban 1535-től említik a feljegyzések a bábsütő mesterséget. A mesterségnek Sopron megyében két központja volt, Sopron és Kismarton.

A XVII. századi céhesedés tehát nem zárja ki, hogy korábban ne dolgoztak volna mézeskalácsosok Magyarországon.

Mézes-pogácsa szó 1554-ben, mézesbáb szavunk 1587-ben fordul elő először nyelvemlékeinkben. A XVI. századi szakácskönyvek is sok adattal szolgálnak a mézeskalács készítéséről, említik az önálló mézeskalácsos mesterséget is.

Az alföldi városok mézeskalácsosai csak a törökök kiűzése után a XVIII-XIX. század folyamán alakítottak érdekeik védelmére céheket. Debrecenben - az Alföld legnagyobb mézeskalácsos központjában - a mézeskalácsos céh csak 1713-ban alakult meg, ám Szabadfalvi József szerint bizonyos, hogy mézeskalácsosok már korábban is dolgoztak a városban.

Az 1762-es klasszifikáció arról tudósít, hogy sokkal több a kontár, mint a céhes mester. 1807-ben 14 céhes mester mellett 54 kontár dolgozott. Ez alapján elmondható, hogy Debrecenben nem is céhes mesterek, hanem a céhenkívüliek képviselték a mézeskalácsosságot. A céhek megalakítása tehát nem azonos egy mesterség létrejöttével.

A német mézeskalácsosság hatása főleg Magyarország nyugati részén mutatható ki. Ezt történeti adatok mellett bizonyítják a XVII. századtól ránk maradt díszesen faragott mézeskalácsformák is. A több száz éves formák a reneszánsz, barokk és rokokó díszítésének hatását őrzik ornamentikájukban. A fejlettebb, művészesebb ütőfákkal dolgozó mézeskalácsosság nem a XVII., hanem már a XVI. század elejétől kezd uralomra jutni Nyugat-Magyarországon. A Kelet-Magyarországra is kiterjedő német hatást bizonyítja a mesterség terminológiája, mely nagy arányban őriz olyan szavakat, amelyek német eredetűek. A debreceni és tiszántúli németes terminológia a vásározás révén alakulhatott ki. A mézeskalácsos mesterek 80-100 km-re is eljártak vásárokra és más helységek mestereitől tanulták meg a német eredetű szavakat. A vásározás mellett a mesterlegények vándorlása kapcsán is megismerkedtek távolabbi vidékek terminológiájával.

Összegzésül elmondható, hogy a mézeskalácsosok Magyarországon már a XVII. század elején a német vagy osztrák közvetítéssel behatoló nyugati hatás előtt is dolgoztak, csak a céhesedés indult meg német hatásra. A XVI. század folyamán már dolgoztak Magyarországon mézeskalácsosok. A mesterségről a középkorból

nincsenek biztos adataink. Ha a középkorban már ismert volt Magyarországon a mézeskalács készítése, azt vagy az Erdélybe betelepült szászok, vagy a nyugatról származó szerzetesrendek hozták magukkal.

A XVI-XVII. század előtti időben valószínűleg nem mesteremberek űzték a mézeskalács készítését, hanem háziiparosok. A mézeskalácsos mesterség 100 évvel ezelőtt hanyatlásnak indult.

Sok mester a mézeskalács készítéséből már nem tudott megélni. Az évszázadokon át virágzó mézeskalácsos mesterség hanyatlásának okát a cukorkagyártás és a cukrászat megjelenésében látták. A mézeskalácsosok figyelemmel kísérték a vásárlók igényeit, ezért maguk is igyekeztek megtanulni a hozzájuk legközelebb álló mesterséget, a cukrászatot.

### **A mézeskalácsos mesterség elsajátítása**

A XVIII. század elején céhlevelek szerint a mesterséget tanulni kívánó fiatalokat inas vagy tanuló, apród néven szólították. A céh szigorúan megszabta az alkalmazható inasok, segédek számát. A XVIII. század elején a debreceni mézeskalácsos céhlevél minden mesternek két inas tartására ad engedélyt. A második tanulót a mézeskalácsosoknál is a már egy évet szolgált inas mellé lehetett fogadni. A beszegődtetés előtt a mester próbaidőre vette fel az inast. A próbaidő tartama változó volt, a XVIII. században 2 hét, a XIX. század elején már 6 hét. A két kezességet vállaló céhmester, és két "becsületes ember" jelenlétében az inas megfogadta a szegődtetés alkalmával, hogy hűségesen szolgálja mesterét, nemcsak a műhelyben, hanem a háznál is. A mester is megfogadta, hogy jól tanítja mesterségre új inasát. A tanulóidő a XVIII. század elején a mézeskalácsosoknál két, illetve három év. Az inas és a segédek a mesternél laktak. Az inasok feladata az volt, hogy reggel 5 órakor

befűtsenek a kemencébe, és 6 órakor csörömpöljenek a valgerral (nyújtófával) a táblán, ezzel hírt adva a munkaidő kezdetéről. A debreceni mézeskalácsos mesterek a tanulók oktatásakor nagyon vigyáztak arra, hogy mindent a hagyományos, megszokott módon végezzenek. Az inast először arra tanították meg, hogyan kell a tésztát formába belenyomkodni. Ha kettőnél több beragadt, akkor a segédttől vagy a mestertől kaptak egy-két pofont. A tanulót, amikor kitöltötte inaséveit, közös céhgyűlésen felnyitott céhláda előtt szabadították fel.

A felszabadítás után ismertették előtte a ráháruló feladatokat. Felszabadítás után a tanuló a legények közé került. Legények külön egyesülete a mesterlegények társasága. Amikor a mesterlegény munkába akart állni, jelentkeznie kellett a céhmesternél, s ha az kívánta, egy hétig nála kellett dolgozni. A szabadulás után a legény köteles a mesterségben való ismereteinek bővítése miatt vándorolni.

A XVII. század közepén Mária Terézia elrendeli, hogy senki sem akadályozhatja meg a mesterlegényt abban, hogy a Habsburg-birodalom más tartományaiba elmehessen vándorlás közben.

A XVIII. Században, Debrecenben a vándorlásairól visszatérő legényt, aki be akart jutni a céhbe, bizonyítania kellett, hogy mesterségét céhes helyen tanulta. Ezután kérhetett engedélyt a megpróbáltatásra (remekkészítésre). A remeket a céh által meghatározott formákon kellett elkészíteni. A remeket az egész céhnek meg kellett vizsgálnia "rendrű-rendre, kézrű-kézre" járt. Azt a remeklőt, akinek elfogadták munkáját, mesterasztal megadása után bevették a céhbe.

## **A mézeskalács készítése**

A mézeskalácsosok készítményeit alapanyaguk alapján a szakirodalom 3 csoportba



osztja: Megkülönbözteti a mézes-, a cukros-, és a lédig tésztát.

A mézes tészta alapanyaga a méz, a liszt és a cukor. A mézes tésztában a méz és cukor aránya 25 % cukor és 75 % méz. Lisztnek lehetőleg alacsony sikértartalmú búzalisztet és rozslisztet alkalmaznak. Kiegészítő anyagként tehetnek bele lazító-, hajtóanyagok sütőport, szódabikarbónát és szalalkálit is.

A készítés során a mézet felforrósítják. A felforrósított mézet dolgozzák össze a tésztával. Úgy tartják, hogy a mézestésztát célszerű érlelni, mert ez kedvezően befolyásolja a tészta minőségét. Az érlelés ideje akár 2-3 hónap is lehet. Ez idő alatt a keményítő egy része malátacukorra alakul át, közben emelkedik a savtartalom, amely kedvezően befolyásolja a termék minőségét.

A cukortészta liszt, cukorszörp és tojás felhasználásával készül, tehát a színe fehér. A cukortésztát 10-12 órát nem árt pihentetni.

A két tésztát ezután összedolgozzák. Az összedolgozás során további járulékos anyagokat adnak a tésztához, tojássárgáját vagy egész tojást, őrlött, illetve hengerelt fűszereket, olajosmag őrleményeket és lazító anyagokat (pl. hamuzsír).

Az összekevert tészta a munkaasztalra kerül. A tészta összeállítása komoly fizikai munkát, türelmet és kitartást igényel. A munkaasztalon a tésztát ki kell gömbölyíteni, vagyis addig kell gyúrni, amíg sima gömb nem lesz. Nem szabad, hogy a tésztának pereme, csíkja legyen, mert különben sütésnél szétnyílik a tészta. A gömbölyítés során folyamatosan lisztezni kell, hogy a tészta le ne ragadjon. A teljes gömbölyítést, kidolgozást a munkaasztalon végzik, ezáltal lesz a tészta jól kidolgozott további munkára alkalmas. A meggömbölyített tésztából fából készült tésztavágóval levágnak egy részt és a másik munkaasztalon egyenletes vastagságúra nyújtják a nyújtófával.

A tészta vastagsága kb. 1 cm. Ezután a lisztet lesöpri a tésztáról és következhet a tészta alakítása. Ezt a munkafolyamatot kiszúróval végzik. A kiszúrt tésztát aztán

pléhre, azaz sütőlemezre helyezik, s így kerül a kemencébe. A sütésnél használható pléhek téglalap alakúak, amelyeket sütés előtt és közben zsiradékkal kennek be.

A sütés ideje függ a tészta anyagától méretétől, általában a sütési idő 4-20 perc. Ha megsült a tészta, a kemencéből kivéve ismét a munkaasztalra kerül és ha kihűlt, kezdődhet a díszítés.

A tészta díszítését ájzolásnak nevezik. Ez a folyamat a sütés után következik, amikor már teljesen kihűlt a tészta. Az ájzoláskor először a behúzást végzik. A tészta felületét piros festékekkel vonják be. Amikor szikkadni kezd a festék, belenyomják a tésztába a szívnél a tükröt, vagy ráragasztják a bilétet.

A festett alapon a díszítést az ájzzal végzik, amely lehet felfőzött, besűrített forró cukorszörp, vagy ennek tojáshabos keveréke. Az elkészített masszát, az ájzot a tésztára az ájzószsákból nyomják ki. Az ájzószsákokat papírból készítik, hegyes papírzacskószerűre csavarják, össze, majd alul a hegyéből egy részt levágnak és az így kapott nyílásba teszik bele belülről a fecskendőket, ami egy kis rézkúp. A fecskendővel, valamint változatos színű ájzzal nagyon sokféle díszítőelem, rózsza, csillag készíthető. Nagyon fontos a megfelelő kézügyesség is. Az egyes díszek elkészítéséhez különböző fecskendőket használnak. A levéldíszítést levelezővel végzik, amelyen kifolyónyílása keskeny és ék alakú bevágás található rajta. Ramflizóval készül a keretezés. Annyiban különbözik a levelezőtől, hogy mindkét oldala recés, így a díszítés során barázdák keletkeznek. A rózsákat, margarétákat pedig rózsázóval készítik.

Az ájzoló személy kezében fogja a teletöltött ájzószsákokat és folyamatosan a tészta felett csúsztatva kifolyó ájzzal díszíti a tésztát. Azt mondják, hogy arra nagyon kell vigyázni, hogy az ájz kinyomása és a minta rajzolása egyszerre és egyenletesen történjen, mert különben a kifolyó ájz megvastagszik, vagy elszakad, amely által megszakad a díszítés menete.

A Petrits család kétfajta mézeskalács szívet készít. Az egyik fajta szív készítésekor a kisült tésztát nem színezik, így a tészta megőrzi eredeti barna alapszínét.

A szív ájzolása a szív alsó csücskétől halad felfelé, mindig először a tészta szélét kell ramflizni, majd következik a tükörnek és a bilétnek a ramflizása. Ehhez a legtöbb esetben fehér színű anyagot használnak, esetleg kiegészítik pirossal is. Ilyenkor az ájzozsákat két részre osztják hosszában és így egymás mellé kerül a kétféle ájz. A kinyomásnál így egymás mellett mind a két szín megjelenik. A tészta ájzolása a szélétől halad befelé a tészta belső része felé. A ramflizáson belül ezután a színes szíveken legtöbbször sárga színű csigavonal húzódik, amely szintén a szív csücskétől indulva a szív felső részén fejeződik be. A kisebb szíveken egysoros a csigavonal, míg a nagyobb szíveken dupla. Ezután a szív díszítése már nem kötött, a készítő ötletességére van bízva, hogy milyen színű és formájú díszítést alkalmaz.

Domináló színek a Petrits család mézeskalácsain a piros, a kék és a zöld. Az ájzolt szíveken a tükör, vagy a bilét két oldalán vannak a legszínesebb, legdíszesebb ornamensek, általában rózsák, margeréták, levelekkel körülvéve. Ezeket a mintákat a levelezővel és rózsázóval készítik. Számuk a szív nagyságától függ, a kisebb szíveken mindkét oldalon 3-3, a nagyobb szíveken 6-6 virág is található.

A virág úgy készül a rózsázóval, hogy az ájz kinyomásakor az egész ájzozsákon fordítanak egyet. Így érik el azt, hogy a szirmok kissé meghajolva emelkednek ki a tészta felületéről.

A virágok köré zöld színű leveleket ájzolnak. A levelek száma nincs meghatározva, de nem alkalmazzák zsúfoltan. Általában 3-6 levél található egy szíven, attól függően, hogy mekkora a szív nagysága.

Az ájzolt szív díszítőelemeinek pontosan meghatározott a helye, annak ellenére, hogy az első rápillantáskor nem nyilvánvaló. Ha azonban jól megfigyeljük, akkor észrevehető a kötöttség. Így a készítésnél nagyon fontos, hogy mester helyesen,

ízlésesen alkalmazza a színeket és elosztásuk is harmonikus legyen.

Az ájzolt szíveken bilétnek nevezik a kis képecskéket. A bilét mindig szerelmespárt ábrázol. Alatta kis vers is található, melynek mondanivalója a képpel szoros kapcsolatban áll. Általában 2-4 soros szerelmes vers, vallomás. Régebben szerelmi ajándék volt, ma már inkább búcsúfiaként vásárolják, nem kifejezetten a szerelem kifejezésére. A bilétek a következő versikéket tartalmazzák:

1./ "szív küldi szívnek szívből szívesen

fogadd kedves szívesen"

2./ "Mivel nagyon szeretlek,

e kis szívvel megleplek"

3./ "Te vagy egyetlen

virágom

Te vagy napfényes

világom"

Az ájzolt szíveken lévő bilétek versanyaga eléggé változatos és sokrétű.

Évszázadok nagy költészeti stílusainak hatását, elnépiesedett formáit lehet felfedezni a bilétek versein. Az első vers slágerek hatását őrzi, a második vers a XIX. század elején kialakul biedermeier hatása érezhető. Évszázadok költészete rétegződött egymásra és népiesedett el.

A fehérre ájzolt barna, vagy piros alapú szívekre sosem tesznek bilétet, csak tükröt. A ramflizásról már volt szó, amely itt is megegyezik. Hiányzik azonban a rózsázó használata. A virág- és levélminta ennél a típusnál nem emelkedik ki jelentősen a tészta síkjából, hiszen ájzoláskor nem csavarják meg a motívumot.

Ugyanabból a tésztából készítik a pólyás babát is. Az alakot itt is kiszúróval szúrják ki. A baba két részből áll. Sütés után, amikor még meleg a két részt egymásra teszik, mert ilyenkor még jobban összeilleszthető a két tészta. Amikor kihűl a tészta, következik az ájzolás.

A baba testét körbe ramflizzák piros ájzzal, míg a fejrészen a piros és fehér színű ájzot együttesen alkalmazzák, így díszítve a babára ragasztott arcképet. A pólyát is külön díszítik. A pólya középső részén párhuzamosan fut a két piros ramfli, a piros ramflikon kívül pedig a pólya szélén a fehér ramfli található.

Így a pólya és a baba feje körül a ramflizás egységet alkot. A pólya felső és alsó részén egy-egy fehér virágforma található, amely a szívek virágaihoz hasonlóan úgy készül, hogy ájzolás közben megcsavarják a mintát. A fehér virágot középen sárga színnel díszítik, míg a virágok mellett jobbról és balról zöld leveleket találunk. A pólya virágdíszítése lehet sárga és piros színű is. Előfordul, hogy a pólya felső részét kettő virág díszíti. A pólyát úgy is díszítik, hogy sárga ájzzal keresztben díszítenek szimbolizálva a szalaggal átkötött pólyát.

A huszár forma is igen kedvelt volt. A huszárbábot általában szülők veszik a kisfiúknak. A mentés figura mindig lovon ül, de kardot nem tart a kezében. Mentéje zsinóros, a huszár arcát pedig úgy ragasztják rá a tésztára. Ennek a formának szintén cukortészta és mézestészta az alapja.

Huszárkiszúróval kiszúróval szúrják a tésztát. Jellemző, hogy a huszár és a ló mindig együtt alkotják a kiszúrot, de a huszárnak csak a felső teste van megformázva. A díszítése ájzolással történik. A huszár mentéje piros és fehér ájzzal készül, ugyanígy díszített a ló sörénye. A nyereg mindig piros színű. A díszítéshez tartozik a nyeret díszítő három papírsallang, amelyek mindig zöld, kék, és piros színűek. A sallang tulajdonképpen egy háromszög alakú papír, alsó részén recés bevágással, valamint két lyuk található a sallangon.

A ló lába alatt gazdagon díszített virágos mező található. A virágok kék, fehér és piros ájzzal készülnek.

Virág motívumokat találunk továbbá a huszár mentéjének alsó részén, itt három színes virág látható. Színük kék, piros és sárga, háromszög alakban helyezkednek el. A kék és piros virág közepét sárga, míg a sárga virágot piros szín díszíti. A ló lábait díszítheti vékony piros és sárga ájz díszítés.

## **A Petrits család és vállalkozásának története**

A Petrits család történetét 1772-ig sikerült visszavezetni. Ekkor született Tolnán Petrits János, aki kötélgyártó volt. Fia Petrits József kezdi a mézeskalácsos mesterséget, immár Szekszárdon. Őt a XIX. század közepén a következő nemzedék, Gottfried követi, aki folytatja a mesterséget. Kikísérletezte a Petrits-féle mézespusedlit. Petrits Gottfriednek hét gyermeke született. Kettő folytatták a mesterséget, József és István. A Magyar Ipar Almanachja (1929) is említést tesz a Petrits családnak erről a két gyermekéről. Józsefről és Istvánról is megemlítik, hogy mindketten édesapjuktól, Gottfriedtől tanulták a mesterséget. József 1883-ban szabadult fel és 1899-ben lett önálló.

Külföldön is gyarapította tudását, így járt Svájcban, majd Pozsonyban, Bécsben, de Budapesten is fejlesztette tudását. Mézeskalácsos, viaszgyertyaöntő és cukorkakészítő volt. A családi műhelyben egy fia inasként és egy fia, mint segéd dolgozott. Szekszárdon az Arany János utca 12-ben nyitotta meg műhelyét. Felesége, Gyűszű Anna is segített az üzletben.

József testvére, István, 1904-ben lett önálló. Egy segédje és egy tanonca volt. Felesége, Acsádi Rozália fűszer- és csemegeüzletet vezetett. István mézeskalácsos,

viaszgyertyaöntő és cukorkakészítő volt.

A mesterséget József gyermekei folytatták. Négy fia született. József, Károly, Ferenc és István. Mind a négy fiú kitanulta a mesterséget. József fiatalon meghalt, de a többi három fiú mind országosan ismert szakember volt. Károly Petritsről Pelényire változtatta a nevét. A mézeskalácsosság elsajátítása után Budapesten a Hauer és Vörösmarty cukrászdában dolgozott és tanult. A Hauer cukrászda a XX. század első harmadában az ország egyik legnevesebb cukrászdája volt. Budapestről hazatérve, cukorkaüzemet alapított, amely eredetileg a Babits Mihály Művelődési Ház helyén volt. Fagylaltjaira a városlakók napjainkban is elismerően emlékeznek. Ferenc, a mézeskalácsosság elsajátítása után, szintén Pestre került. A keménycukrászatra, azaz a cukorkagyártásra helyezi a hangsúlyt. Cukorkáit az egész országban ismerik és kedvelik. Cukorkaüzemet nyitott Szekszárdon a Széchenyi u. 1. sz. alatt, amelyet 1953-ban államosítottak.

A legfiatalabb fiú, István, mézeskalácsos- és cukrászmester lett. Az Arany János u. 12. sz. alatti családi műhelyben dolgozott, majd a süket korzón cukrászdát nyitott, amelyet ugyancsak 1953-ban államosítottak. Ezután, mint mézeskalácsos, műlépkészítő, cukorkagyártó és gyertyaöntő mester dolgozott 1992-ig. Az általa készített műlépért az ország minden tájáról jöttek a méhészek. A prés, amelyen a kiolvasztott viaszt préselte műléppé, ma már Budapesten látható az Iparművészeti Múzeumban.

István fia, József élelmiszeripari technikusként folytatja az ipart, mint önálló vállalkozó, Szekszárdon a Munkácsy utcai műhelyben. József mindkét fia, Szilveszter és Péter is átveszi a mesterséget, így ők már a hatodik generációt képviselik.

## **Irodalomjegyzék**

Rudnay János, Beliczay László: Mézkönyv, Corvina 1987

Weimer Piroska: Faragott mézeskalács formák, Corvina 1981

Domonkos Ottó: Magyar néprajz III. (Kézművesség), Akadémiai Kiadó, 1991

Bogdán István: Mestere volt egykor..., Magvető Könyvkiadó, 1984



## Tartalomjegyzék

A mézesbábos, mézeskalácsos mesterség szakirodalmáról.....	2
A mézeskalácsos mesterség története.....	3
A mézeskalácsos mesterség elsajátítása.....	6
A mézeskalács készítése.....	7
A Petrits család és vállalkozásának története.....	13
Irodalomjegyzék.....	15