

A „JÉGFALATTÓL” a fagyalt-automatáig

Érdekes történetek a nyár legkedveltebb
csemegéjének születéséről, „kövérkedéséről”
és mai karrierjéről

Valóban „üditő” jelenség, hogy az idei kánikulában már jóval szélesebb rétegek fogyaszthatnak üditő ételeket és italokat többek közt fagyaltot, mint valaha. Tíz-tizenöt évvel ezelőtt még a városokban is csak kevesek élvezeti cikke volt a fagyalt. Ma pedig a villamosítással és a szövetkezeti mozgalom elmélyülésével egyre több szövetkezet nyit falun cukrászüzemet s szeretlet fel korszerű fagyaltgépet.

A fagyalt, akár a csokoládé, a mai formájában nem egyik napról a másikra született meg. *Évtizedek cukrászati kísérletei és tapasztalatai nyomán lett még Magyarországon is a régi „jégfalat”-ból a mai fagyalt.*

Az első „fagyalt”

— Hogyan született meg a „jégfalat” s milyen utat tett meg a mai fagyaltig? — ezzel a kérdéssel fordult a *Kis Újság* munkatársa Hazai Józsefhez, a cukrászat történetének kiváló szakértőjéhez, az első magyar cukrászmúzeum megalapítójához.

— A fagyaltot — meséli Hazai József — egy *Cultelli* nevű olasz cukrász találta fel, mégpedig inas-korában, 1680 körül. A törekvő kis *Cultelli* fából duplafenekű dobozt készített. A doboz kisebb felét édeskrémrel, a nagyobbik felét porrázúzott jéggel töltötte meg. Aztán elzárta a dobozt s egy készülék segítségével állandóan forgatta. Így született meg az első valódi fagyalt, amellyel *Cultelli* nem is hazájában, hanem Párisban — ahol „*Café Procopo*” címmel kávéházat nyitott — nagy tömegsiker aratott már az első nyáron.

Amerikába szönik a nagy titok

I. Károly angol király húsz font évi járadékot biztosított *Gerald Tisain* nevű szakácsának, aki feltalált egy izes fagyottkrémet, amelyet ugyancsak fagyaltaszamba vehetünk. *Cromwell* hatalomrajutása után ugyan ezt az életjáradékot elvesztette, de a titkát eladta a párisi *Café Neopolitannak* és élete végéig gondtalan jólétet biztosított magának. A fagyaltot 1794-ben egy *Colett* nevű francia kapitány — aki Párisból Amerikába emigrált — magával vitte „készítési titkával” együtt a tengerentúlra. A titok azonban mégsem volt titok, mert 1794 előtt Európa javarészeben már ismerték *Cultelli* találmányát. Ezt igazolja *Franz Otto Müller*-nek, a *dessau* herceg udvari szakácsának 1785-ben, Berlinben megjelent szakácskönyve. Ez a könyv már megemlíti a fagyalt készítési módját s ehhez hozzáfűzi: „*noha a régi országokban régebb idő óta ismeretes, hozzánk (Németországba) Párisból és csak most, kerülő úton jutott el.*”

A jégfalat „üzes” sikere

megbízható gépfagyaltig? — kérdeztük ezután.

— A századforduló óta világszerte folytak a kísérletek gazdaságos és könnyen kezelhető jéggyártó és fagyaltgyártó gépek megszerkesztésére. A legtöbbször azzal próbálkoztak, hogy a fagyaltot csomagolva adagolják. A kezdeti kísérletek azonban csődöt mondtak. Az első tökéletes gépet az úgynevezett *Ultramodern fagyaltgépet* Olaszországban állították össze. Az olaszok oldották meg az úgynevezett „*fagyaltpor*” problémáját is. A fagyalt száraz anyagát poralakban helyezték el a fagyaltgépben, amely ezt feldolgozott fagyaltként adta vissza.

— Az olasz gépfagyaltból fejlődött ki a fagyalt-automata, amelynek működése hűtéstechnikai szempontból is minden aggályt eloszlat. Ez az automata pénzdarab bedobása ellenében szolgáltatja ki a fagyaltot az úgynevezett „*Vaffedli*”-vel együtt. Közegészségügyi szempontból nagy haladást jelent ez a gép, mert a fagyaltot emberi kéz nem is érinti. A legkorszerűbb fagyalt-automatáknak üveglabluk van s ezen át a vevők szemmel kísérhetik a fagyalt megszületését. Egy-egy fagyalt-automata üditő adagja a pénzbedobástól számított három másodperc múlva már a vevő kezébe kerül. A legmodernebb automataiban tíz liter éttjég van, vagyis kétszáz adag fagyalt. Különleges villanszerkezet biztosítja az egyenletes hűtést és hidegentartást. Ilyen fagyaltgép nálunk még nincs!

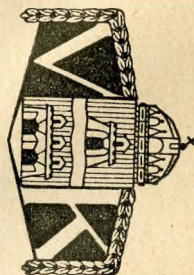
Ruswurm bácsi „kövér fagyaltja”

— Csak a gép-fagyalt feltalálása tette lehetővé az úgynevezett „*kövér fagyaltok*” összeállítását. A közel fagyaltok között a *Ruswurm*-módon előállított fagyalt volt eddig a leg sikerültebb. *Ruswurm* egy liter vízből, egy kiló gyümölcsből és egy kiló cukorból három liter fagyaltot készített. Amikor a cukrászda egyik inasa a fagyaltkészítésből vizsgázott s ezt a receptet mondotta el, a vizsgázató bizottság elnöke és tagjai nem akarták elhinni, hogy ez a „*kövér fagyalt*” egyáltalán megfagyhat.

— Hallja fiam — dörmögte dühösen az öreg *Ruswurm* mester a vizgabizottság egyik hitetlenkedő tagja felé — maga még a világon sem volt, mikor én már ezt csináltam!

„Német fagyalt” pótanyag pótlékból

Ma már ezt a *Ruswurm*-féle fagyaltösszeállítást minden valamirevaló hazai fagyaltüzem átvette s ez az összetétel uralkodik „*magyar fagyalt*” néven külföldön is. Ennél nem különb az olasz gépfagyalt sem, amely egy kiló fagyaltport, két kiló cukrot és három liter vizet tar-



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző:

M. T.

Cím:

Jépfagyaltól a fagyaltig
Automatáig

Forrás:

Pis Vicsap 1949aug 4.

Személy

Idő

1949

Hely

Tárgy

663.6

Oszályozás