

# SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): RÉGI MAGYAR SZESZES ITALOK ÉS SZESZIPARI MŰSZAVAK<sup>1</sup>

**A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István**

Nyelvtörténetet csak akkor és csakis akkor csinálhatunk, ha a szó származása és fejlődése mellett, tehát a szó története mellett, a hozzátartozó fogalmat is megmagyarázzuk. Az idők folyamán ugyanis a jelentés maga is megváltozhat. Vannak szavak, melyeknek értelme ma egészen más, mint volt régen. Nemcsak a szónak, hanem a jelentésnek is megvan a maga története.

A magyar szeszipar mindig fejlett volt. Ezt bizonyítja az, hogy nyelvünk elég gazdag szeszipari ősi műszavakban. Sajnos ez ősi szavak közül néhányat, szégyenünkre nem tudunk fenntartani és helyette idegen nemzetből ránk erőszakolt szavakat fogadtunk el.

Sokan foglalkoznak nálunk szesziparral, mégis szomorúan látjuk, hogy írásukban a magyar vonatkozás nagyon szerény. Ami van többnyire idegen, s a hazai viszonyokra csak ráerőszakolt. E mulasztáson kívánnak e sorok segíteni. Lássá mindenki, mik voltak a régi magyar szeszesitalok és szeszipari műszavak.

*Akovita. Acavita.*<sup>2</sup> Égetett bor. Borpárlat. Származik a latin aqua vitae-ből, amelyet a magyar ember nyelvérzékének megfelelően átgyúrt.

Kezdetben tiszta borpárlatot jelentett és megfelelt a mai konyaknak, bár íz- és szesztartalom tekintetében a maival nem volt egyenértékű. Később különféle növényekkel fűszerezték és mézzel, majd cukorral édesítették. Így lett likőr.

Az aqua vitae szó először az alexandriai görög alkémistáknál tűnik fel és nem szeszt, hanem élet-elixírt jelentett. Az alkohol tulajdonságait ugyan már régóta ismerték, de nem ismervén a hűtős desztillációs készüléket, nem tudták előállítani. Az alkoholt a 11. században állították elő első ízben Dél-Olaszországban. Onnét terjedt el.<sup>3</sup> Hozzánk valószínűleg az Anjouk alatt került.

A régi magyar nyelvben sokszor előfordul: „Hozasson egy kevés akovitát”,<sup>4</sup> „Pohár akovitát kérvén, az megittam” – mondja Gvadányi peleskei nótáriusa.

---

<sup>1</sup> Forrás: Régi magyar szeszes italok és szeszipari műszavak. = Általános Szeszipari Közlöny, 1931. No. 21–22. pp. 2–3., No. 23–24. p. 3., 1932. No. 1–2. pp. 2–3., No. 3–4. pp. 2–3., No. 5–6. p. 2., No. 7–8. p. 2., No. 9–10. pp. 2–3.

<sup>2</sup> Erdélyi országgyűlési emlékek. Szerk.: Szilágyi Sándor. 21. köt. Bp., 1898. p. 418.

<sup>3</sup> Szathmáry László: A magyarok akoritájáról. = Magyar Szesztermelő, 1930. október

<sup>4</sup> Recueil de dialogues royaux... Az az: királyi beszélgetéseknek, és a beszéd között elő-forduló dolognak, nem különben; frantzia példabeszédeknek, értelmes mondásoknak, és kiváltképenvaló szóknak öszveszedetése, melly előtt meg-megvizsgáltatván és megjobbítatván, frantzia és német nyelven ki-botsáttatott, mostan pedig magyarnak helyesen hozzá-adásával, és az igen hasznos toldalékkal Liszkai Miklós által meg bővítettven, ujonnan ki-nyomtattott. Posonyba, 1749. p. 62.

Egy erdélyi 1699-ben kelt katonai emlékirat, a parancsnok által elkövetett visszaélések ügyében így ír: „Az váráson [örség] is egy acavita főző zsidót tart”. Az akovita szó először a kolozsvári szabó czéh 1678. aug. 12-én kelt rendszabályaiban fordul elő így: „acavita”.

Az akovita a régi magyar világban, főként Erdélyben, a magyarok reggeli itala volt.<sup>5</sup>

*Alamázia.* A régi magyar nyelvben ismeretlen. Íróink honosították meg. Szláv eredetű. Gabonapálinka. Nem borpárlat.<sup>6</sup>

*Alembik. Alombik.* Származik alembicusból. A pálinkafőző üst egyik alkotórésze. A desztilláló-üstre ugyanis egy sisak illett, amelyen át az alkoholgőz a hűtőberendezésbe ment. Az alembik üvegből vagy rézből készült és ragasztóanyaggal volt a desztilláló-üst nyakára erősítve, hogy a szeszből semmi se illanjon el. A ragasztóanyag (lutum) agyagból, enyvből, lótrágyából, pelyvalevéből állt. Mivel az alembik nagy felületen érintkezett a levegővel, az alkohol jól konzerválódhatott. A lecsapódott szesz az oldalcsövön folyt ki a hűtőbe, illetve a szedőbe.

E szó a magyar alkémista irodalomban is használatos volt: „Mind ezeket az alombik által desztillált gyenge tüzön” – írja Kolozsvári Cementes János.<sup>7</sup> Kováts Mihály kémiai műveiben pedig ezt mondja: „A’ párák a’ sisakba (alembicusba, capitulumba) felmenvén az oldalt levő tsökön jönnek ki. Ez a’ sisak v. ónos veres rézből v. tsupa ónból (tzinből), v. igen helyesen kőedényből vagon.”<sup>8</sup>

Magyar szava Kecskeméti ötvösmesternél: „iveg sisak”.<sup>9</sup>

*Assú-szalad.* Megaszalt, csírájától megfosztott maláta [nem zöld maláta], amelyet malomban öröltek meg, hogy sörfőzésre alkalmazhassák.

*Assúszölőbor. Assúbor.*<sup>10</sup> Készítéséről Kováts a következőket írja: „A’ tepett, v. majd tsaknem száraz szőlőszemekből készült édes borokat a’ Magyarok assúszölőnek, v. assúszölőbornak, németesen tokajinak, az Olaszok pedig a magokét Vinoseconak hívják.”<sup>11</sup> E szavakból látszik, hogy úgy készítették régen is, mint ma. A bort azonban nem fejtették le a seprőről. „Magyarországban a’ Hegyalján, Miskoltz tályékán, sőt a Felföldön majd mindenütt, a’ bort se le-nem-fejtik a’ seprőről, sem pedig a hordokat meg-nem kénezik.”<sup>12</sup> Más magyar vidéken a bort lefejtették, mindannyiszor, ahányszor képződött, „mert azokat a borokat kell seprőn tartani, a’ melyekben olyan sok nádméztárgy [cukor] vagon, hogy az az első forráskor nem változhat mind lélekké [szesz] a’ sokasága miatt.”

Ez volt az oka, hogy régen a hegyaljai aszúbor könnyen romlott.

1716-ban a bécsi udvar részére a szepesi kamarától 31 hordócska aszúborot rendeltek. A küldött aszúbor között néhány hordó muskotály aszúszölőből készült, melyhez a kamara azt a megjegyzést fűzte, hogy eredetileg jobb volt, de így sem fognak vele szégyent vallani. 1716-ban tehát más szőlőfajtákból is megkísérelték az aszúbor előállítását.<sup>13</sup> Szirmay Antal szerint

<sup>5</sup> Századok, 1878. p. 511.

<sup>6</sup> Magyar etymologiai szótár. Lexicon critico-etimologicum linguae Hungaricae. A M. Tud. Akadémia megbízásából írta: Gombocz Zoltán–Melich János. 1. füz. Bp., 1914. 61. has.

<sup>7</sup> Herzfelder Armand Dezső: A kolozsvári kódex. Egy XVI-ik századbéli chemiai kézirat ismertetése. Bp., 1897. p. 10.

<sup>8</sup> Gren Fridrik Albert Korlát: Chémia vagy természettitka. Ford.: Kováts Mihály. 1. köt. Buda, 1807. p. 53.

<sup>9</sup> Kecskeméti W. Péter ötvöskönyve. Bev.: Ballagi Aladár. Bp., 1884. p. 125.

<sup>10</sup> Nyulas Ferentz: Az Erdély országi orvos vizeknek bontásáról közönségesen. 2. köt.: A Radna vidéki vasas borvizeknek bontásáról. Kolozsvár, 1800. p. 190.

<sup>11</sup> Gren Fridrik Albert Korlát: Chémia vagy természettitka. Ford.: Kováts Mihály. 3. köt. Buda, 1807. p. 49.

<sup>12</sup> Kováts id. műve p. 48.

<sup>13</sup> Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, IX. évfolyam

1798-ban a következő szőlőfajtákból készítették az aszúbort: furmint, góhér, muskotály, hárslevelű.<sup>14</sup>

Sok emlék maradt felőle. Így Rákóczi Ferenc egyik levelében ezt írja: „Adjon Zidosicki lengyel urnak egy átalag asszu szőlő bort”. A tokaji aszúbort különösen a lengyelek kedvelték. A kereskedőink sokat exportáltak Lengyelországba, bár a lengyelek – mondja Halmágyi – megcsalják a magyar kereskedőket: „ha bort visz oda, azt az árat nem adják, amit kérnek, így kénytelen visszavinni a bort, vagy továbbvinni, de akkor olyan nagy lesz a vám, hogy pénzét beleveszti”.

*Alkohol.* Arab szó, amely az „al” és „kohol” szavakból tevődött össze. „Al” arab névelő, „kohol” valami rendkívül finom szállóport jelent, amely pillanatszerűleg égett el. Ebben az értelemben használták az alkohol szót még a 18. században is.<sup>15</sup> Paracelsus használta elsőnek szesz értelemben. 1789-ben Mátyus István így ír róla Diaetetikájában: „egészen lángba menő Spiritussal, melly Alkoholnak is mondatik”.<sup>16</sup>

*Bisoplé.* Német eredetű szeszecset, mely vörösborból készült „Essentia episcopalis”-sal. Ez a kivonat narancshéjból, citromhéjból, fahéjból, szegfűszegből és égetett borból állt. Miskolczi Gáspár 1654-ben megjelent munkájában így ír róla: „A bischop létől ugyan megcsömöllöttek”.<sup>17</sup>

Nálunk ebben az alakban alig készítették, de ürmös alakban annál nagyobb mértékben. Érdekes, hogy a szó csak Miskolczinál olvasható, lehet, hogy ő csinálta. A magyar köztudatba nem ment át.

*Bor.* Gombocz Zoltán megállapítása szerint egyike azon szavaknak, amely már a honfoglaló ősök nyelvében is megvolt.<sup>18</sup> A legrégebb emlék 1095-ből származik. „In ketel loca kelem vla magudi bor.”<sup>19</sup>

*Borlelke. Borláng. Borspiritus. Borszesz.* Ez a jóhangzású elnevezés Kováts kémiai munkájában jelenik meg 1807-ben. A trianoni béke értelmében a „cognac” szót nem használhatjuk. Mikor helyette más szót kerestek, ekkor jelent meg a hírlapokban a ’borlelke’ mint új alkotás. Ugyanekkor bukkan fel újra a ’borláng’ kifejezés, amelyen borszesz értendő, s amely kifejezés már 1800-ban olvasható volt Nyulas Ferenc kémiai munkájában.<sup>20</sup>

A borlángról Nyulas ezt írja: „a’ legtisztább és minden víz nélkül szükölködő égettbor. Midőn tiszta, el kell néki a’ meggyújtás után minden legkisebb maradék nélkül égni.”

---

<sup>14</sup> Szirmay, Antal: Notitia historica, politica, oeconomica montium, et locorum viniferorum comitatus Zempleniensis. Cassovia, 1798. p. 30.

<sup>15</sup> Johann Hübner – Georg Heinrich Zincke: Curieuses und Reales Natur- Kunst- Berg- Gewerck- und Handlungs-Lexicon... Leipzig, 1746. p. 57.

A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (1. köt. Bp., 1995. pp. 133–134.) szerint e kifejezés forrása az arab „al-kohl” kifejezés, amely a szemöldök és a szempilla festésére használatos antimonit por volt. A kifejezést kezdetben az alkémisták használták a finom por megjelölésére. A latin „alcohol vini”, azaz a borszesz kifejezésből került át a német szakirodalomba, s onnan a magyarba (– *a szerk. megj.*)

<sup>16</sup> K. Mátyus István: Ó és új diaetetica. 4. köt. Pozsony, 1789. p. 252.

<sup>17</sup> Angliai Independentismus avagy Az Ecclesiái fenytékben, és a kuelsoe Isteni tiszteletre tartozó jó rendtartásokban, minden Reformata Ecclesiaktól különözö fejetlen lábság. Eggynehány szava hihető, tudos, Belgiumi Doctoroknak írásokból, roevidenen oeszve szedegettetett, es Magyar nyelven ki bocsátatott Miskolc[z]i C. Gaspar által. Ultrajectumban Nyomtattatott Vásberg János által. M.DC.LIV. Esztendőben. p. 97.

<sup>18</sup> Magyar etymologiai szótár. Lexicon crítico-etimologicum linguae Hungaricae. A M. Tud. Akadémia megbízásából írta: Gombocz Zoltán–Melich János. 3. füz. Bp., 1914. 473–475. has.

<sup>19</sup> Szamota István – Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 83. has.

<sup>20</sup> Nyulas Ferentz: Az Erdély országi orvos vizeknek bontásáról közönségesen. 1. köt. Kolozsvár, 1800. p. 102.

Dercsényi 'Tokaji borok' c. 1796-ban megjelent munkájában a borszesz helyett a borspirtus szót használja.<sup>21</sup> E szó később is használatban maradt, mert Fábrián munkájában szintén olvasható.<sup>22</sup>

Ezen tehát nem borpárlatot értettek, hanem magát az alkoholt, amelyet legtöbb esetben gabonából főztek, mert 1820-ig nálunk burgonyát szeszfőzésre alig alkalmaztak.

*Borovicska.* Ezt a szeszestalt Gvadányi 1795-ben megjelent munkájában említi.<sup>23</sup> Gabonapálinkából és borókából készítették. Az összetört borókára pálinkát öntöttek és huzamosan ideig melegítés nélkül áztatták. Kétféle módja van a borovicska-készítésnek, az egyik a trencsényi, a másik a szepesi eljárás. A trencsényinél a borókát összezúzzák, vízzel keverik és erjesztik. Mivel cukrot tartalmaz, kiejed. Azután kisüstön lepárolják. A szepesinél burgonyacefrébe dobják a borókát, s ezzel erjesztik, majd desztillálják.

A borókéval a magyar nyelvben először az 1570 és 1614 közötti időszakban találkozunk.<sup>24</sup> Libavius 1595-ben említi, hogy a boróka erjeszhető és abból alkohol desztillálható.<sup>25</sup>

*Bóza. Bóza ser.*<sup>26</sup> Kölesből készült ősrégi sör. Oláh Miklós esztergomi érsek jegyezte fel a kunokról, akik belgrádi útján elkísérték, hogy pihenéskor kölesből sört főztek. Említi a Jordánszky-codex (1516–1519) „kynyereth nem ettetek, borth és bozath nem ijttatok”. Comenius ezt írja: „Törnec vala darabos kása lükövel az száraz malomban és lészen vala dara és liztkása boza”. Ez egyúttal megmondja, miként készült ez az ital.

A kölest összetörték, szétfőzték, majd erjesztették. Körös Gáspár orvos többször is említi leveleiben 1514 táján. Krämer János, aki mint katonarvos a 18. század elején hosszabb ideig Magyarországon szolgált, említi, hogy a bóza vizelethajtó volt.<sup>27</sup>

A bóza íze, mint utólag megállapítható, savanykás volt. Erjedésénél valószínűleg nem csak az élesztő játszott szerepet, hanem a tejsav-baktérium is. A krími tatárok, továbbá a törökök és bolgárok azóta is főznek kölesből bózát.

Könyöki A. elemzése szerint a bózában található: 1,75 % alkohol, 9,93 % száraz maradék, 0,84 % tejsav és 0,22 % hamu is. Tehát kis alkoholtartalmú, savanyú ital volt.<sup>28</sup>

*Csiger. Tsügör. Tséger. Csügör. Chyger. Cziger.* Gombocz Z. megállapítása szerint ősi magyar szó, amely a honfoglalás előtti magyar nyelvben megtalálható volt. Régebben általánosabb értelemben használták, mert gyümölcsbort jelentett, melyről Gergelyffy a következőképpen ír: „a meggy, cseresznye, egres, málna nem valók gyümölcsbor készítésére. Az igazi csiger almából és körtéből készül. Legjobb a fanyar alma. Ugy készítették, hogy az almát pár hétre a szabad levegőn rakásba hányták. Azután szétzúzták és fasajtóban szalma között kisajtolták. A mustot hordóba szűrték, ahol elerjedt. A seprőről többször lefejtették. Ha

<sup>21</sup> Dercsényi János: A tokaji bornak termesztéséről, szűréséről és forrásáról. Magyarul Ö. F. G. P. P. által. A föld természeti tulajdonságait kimagyarázó tóldalékkal. Kassán, 1796. p. 9.

<sup>22</sup> V. ö.: Chaptal J. A.: A boroknak termesztésekről, készítésekről és eltartásokról való értekezés, melyet frantzia nyelven írt nem régiben ..., most pedig magyarra fordított N. Fábrián József. Egy tóldalékkal a Nagy-Somlyó hegyéről és boráról, Gombás János. Veszprémben, 1805.

<sup>23</sup> Gvadányi József: Únalmas órákban vagy-is a téli hosszú estvéken való időtöltés. A melyet a versekben gyönyörködőknek kedvekért, kiadott gróf –. Pozsonyban, 1795. p. 100.

<sup>24</sup> Magyar etymologiai szótár. Lexicon critico-etimologicum linguae Hungaricae. A M. Tud. Akadémia megbízásából írta: Gombocz Zoltán–Melich János. 4. füz. Bp., 1915. 486. has.

<sup>25</sup> Libavius: Alchemia. Frankfurt, 1597. II. cap. p. 26, 338.

<sup>26</sup> Csaholczy Pap János – Bihari Ferenc (transl.): Index vocabulorum. Albae Juliae [Gyulafehérvár], MDCXLVII (typ. principis) per Martinum Major Coronensem. p. 25.

<sup>27</sup> Magyary-Kossa: Magyar orvosi emlékek. 1. köt. Bp., 1929. p. 186, 239.

<sup>28</sup> Zeitschrift für Nahrungs Unter, 1893. No. 7. p. 35.

nem volt elég izletes, mazsolával vagy nádmézzel édesítették, sőt fűszereztek. Ha savanyu volt, tiszta buzát főzvéen és zatskoba tévéen, hidegen belé eresztették.”<sup>29</sup>

A sajtóban maradt törköly vízzel leöntve és újra kisajtolva még mindig kellemes italt adott a „tselédség” számára. Cserei mondja, hogy „ott ittam olyan csügört, a jó borhoz szokott urak sem ismerték meg, hogy csügör volna, olyan édes, csípős vala”.<sup>30</sup> E szavak is azt sejtetik, hogy gyümölcsborról van szó.

Az 1586-ban felvett bazini vár leltárába egy hordó csiger is szerepelt.<sup>31</sup> Evvel a szóval elsőként 1549-ben találkozunk.<sup>32</sup>

A szőlőtörkölyből készült bort is legtöbbször csigernek nevezték, bár a löre szót használták rá. Az Országos Levéltárban lévő egyik 1598-as aktában leltünk a ’törkölybor’ szóra,<sup>33</sup> amely bizonyítja, hogy a csiger nem volt vele azonos ital.

*Duzzadó vagy korse-ser.* „Végy egy ittzés korsót, forró vízzel forrázd ki, azután hideg vízzel öblítsd ki. Midőn már tiszta és jól kicsorgatódott, vess azon korsóba egy késhegynyi czukrot és egy késhegynyi tisztított borkövet, jó friss duplaserrel töltsd meg, puha dugóval jól fojtsd le, ’s a’ dugójával lefelé fordítva ásd le a’ pinczében száraz homokba; hadd álljon így három hetekig, ekkor ihatod.”<sup>34</sup> Lásd még: habzó ser.

*Dühötke.* Gabonapálinka, amely legkorábban az erdélyi országgyűlés 1697-i határozataiban fordul elő. „A szőlőhegyek lévén az hazának egyik kiváltképpen való thesaurusa, melyből mind a nemességnek, mind a szegénységnek lehetett valami kevés proventusa, mellyet nem kevésbé impediált a gabonából, szőlő malátából és egyéb akármilyen eszközökből készíteni szokott dühötkének minden helyeken való szabatos főzése.”<sup>35</sup>

Ebből a szavakból megállapítható, hogy a dühötke gabonapálinka volt, bár szőlőtörkölyből készült pálinkát is értettek alatta.<sup>36</sup> Lásd: Gorolyka.

*Ecet.* A szó először a 15. században tűnik fel a Bécsi-codexben. Sokszor előfordul az Országos Levéltárban lévő Nádasdy-okmányok között, így 1544-ben „Tok kosonában vöttem 3 pint ecetet”. 1545-ben „ecetet kosonának”, 1553-ban „Thysztha eczeth torkel nekyl”, 1566-ban „Eczöt agy egy hordoval” stb.<sup>37</sup>

*Égettbor.* Eredetileg tiszta borpárlat, de később minden más anyagból: gabonából, seprőből, törkölyből készült pálinka égett bor volt, sőt tiszta borszeszre is vonatkoztatták. Igen régi eredetű, mert személynevekben is megtaláljuk: a veszprémi káptalan levéltárában 1524-ben előfordul egy „Borégető Tamás” nevű egyén (Thoma Boregethew).

Az Országos Levéltár Nádasdy-okmányaiban sokszor olvashatunk ilyesmit: „Vöttem eget borhoz két öreg réz korsot csövest” (1544), vagy: „Vagyon eget bor három uj szélnyi hiján telje” (1597).

*Égettborház.* Pálinkafőzőház. Ez az elnevezés megtalálható a Szebenben 1629-ben megjelent ’Nomenec. Seu dictionarium Latino germanicum’-ban, de előfordul levéltári anyagokban is.<sup>38</sup>

<sup>29</sup> Gergelyffy András: Technologia, vagyis a’ mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. p. 62.

<sup>30</sup> Nagyajtai Cserei Mihály Históriaja. Kiad. Kazinczy Gábor. Pest, 1852. 237. has.

<sup>31</sup> Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 64.

<sup>32</sup> Szamota István – Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 127. has.

<sup>33</sup> Urbar. et Conscript. 36/34.

<sup>34</sup> Fáy András: Hasznos házi jegyzetek. Pest, 1826. p. 47.

<sup>35</sup> Erdélyi országgyűlési emlékek. Szerk.: Szilágyi Sándor. 21. köt. Bp., 1898. p. 290.

<sup>36</sup> Szathmáry: A régi magyar világ gabonapálinkájáról.

<sup>37</sup> Szathmáry: A magyar ecetipar múltjából.

<sup>38</sup> V. ö. pl. Országos Levéltár, Urbar. et Conscript. 101/3.

*Égettborfőző üst.* A desztillációs készüléket eleink sokszor körülírással fejezték ki. Így 1597-ben „Bor egetw resz fazek”,<sup>39</sup> 1609-ben Tatay István hagyatéki leltárában ez áll: „borégető vasfazék, egyéb szerszámával”, vagy 1667-ben Török Ferencné leltárában „egy bor égetni való rézcsöves sajtár”.<sup>40</sup> A gönci sörfőzőben – mint az 1671-i összeírás mutatja – állt „pálinkafőző két rézfazék”.<sup>41</sup>

Természetesen ismerték a desztillálás szót is: Kolozsvári Cementes János kéziratában sokszor előfordul.<sup>42</sup> A pálinkafőző-mestert ’égettborfőző’-nek nevezték, ahogy ez Bárótzinál olvasható.<sup>43</sup>

*Élesztő kád.* Fából készült kád. A lehűtött édes cefrét ebben keverték össze élesztővel és itt erjesztették. Régi magyar elnevezés. Keczer András tokaji sörfőzőjében, mint azt az 1687-es évi összeírás mutatja, „öt élesztő-kád” állt.<sup>44</sup>

*Észrevehetetlen forrás.* Az újbornál fellépő utóerjedés. Kováts Mihály és Varga Márton nagyváradai tanár munkájában fordul elő.<sup>45</sup>

*Fahéjvíz.* Szeszes ital. Fahéjjal fűszerezett édes pálinka, amely kedvelt reggeli ital volt, különösen Erdélyben. Sok emlékünk maradt róla. Thurzó György nejéhez intézett levelében például ezt írja: „Bánffy uram azon kér, hogy égess fahé vizet minnél erősb lehet én is kérlek vetess fahé vizet”.<sup>46</sup> „Tegnap és egy süveg nádmézet kölcsön kértem ő felsége számára fahéjvíz készítésére.”<sup>47</sup>

Bár ez a két emlék eléggé megvilágítja a fahéjvíz készítését, mégis kiegészítjük az Oesterreichische Provincial Pharmacopoe 1795-ből származó adatával, mely szerint a fahéjvíz 1/2 font durvára tört fahéjból, 1 font magas fokú alkoholból és 5 font vízből készült. Ebben ázott a fahéj 24 órán át, azután leszűrték.<sup>48</sup> Sok esetben mazsolával vagy cukorral édesítették. A fahéjvíz az alkalmazott alkohol erősségétől és mennyiségétől függött.

Készítésével különösen a gyöngyösiek és a brassóiak tűntek ki. Bár a városokban nagy mennyiségben készítették, s így vásárolható volt, főnemesi lakokban házilag állították elő. Erre utal a nemesség nagy mennyiségű fahéjfogyasztása.

Megjegyezzük, hogy fahéjvizet alkohol nélkül is készítettek. Ilyen recept található a gyógyszerkönyvben<sup>49</sup> és Fáy András, ’Hasznos házi jegyzetek’ című könyvében.<sup>50</sup>

Hasonló módon készítettek szerecsenvirágból, szegfűszegből, kalmuszgyökérből, meliszafűből és más növényi részekből, de ezeknek elsősorban gyógyászati jelentőségük volt.

*Fehér ser.* A régiek egyik sörfajtája. E sör előállításához a zöld malátát nem fűtött helyiségben szárították, hanem szabad levegőn. Azt mondták, hogy ebben az esetben nem képződik benne ’oleum empyreumaticum’, a sör tehát egészségesebb marad. Azt hitték

<sup>39</sup> Országos Levéltár. Urb. et Cons. 101/3.

<sup>40</sup> Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás. 2. köt. Bp., 1879. p. 137, 347.

<sup>41</sup> Takáts Sándor: Rajzok a török világból. 2. köt. Bp., 1915. p. 421.

<sup>42</sup> Magyar Aranyolvasztók Könyve. Az erdélyi és nagybányai bányászatra, az aranyolvasztásra vonatkozó följegyzések, utasítások. (1570–1699). OSzK Kézirattár. Oct. Hung. 484.

<sup>43</sup> M. L. de Beaumont: A mostani Adeptus vagyis a szabad kőművesek valóságos titka. Ford.: Báróczi Sándor. Bécs, 1810. p. 202.

<sup>44</sup> Takáts Sándor: Rajzok a török világból. 2. köt. Bp., 1915. p. 412.

<sup>45</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 84.; Varga Márton: A ’Gyönyörű természet’ tudománya... Nagyvárad, 1808. p. 369.

<sup>46</sup> Bethlenfalvi Thurzó György levelei nejéhez. Kiad.: Zichi Edmund. 1. köt. Bp., 1876. p. 94.

<sup>47</sup> Magyar Történelmi Tár, 3 (1857) p. 387.

<sup>48</sup> Oesterreichische Provincial Pharmacopoe. Wien, 1795. p. 58.

<sup>49</sup> Oesterreichische Provincial Pharmacopoe. Wien, 1795. p. 57.

<sup>50</sup> Fáy András: Hasznos házi jegyzetek. Pest, 1826. p. 130.

ugyanis, hogy mesterséges szárításnál kozmás olajok is képződnek a malátában.<sup>51</sup> A fehér sört gyengén komlózták.<sup>52</sup>

*Ficko.* Több jelentése volt. 1. Így hívták a silány minőségű ritka sört, melyet töltögetésre nem volt szabad felhasználni. 2. Kupa, amellyel a taposókádból kifolyó mustot merítették át hordókba.<sup>53</sup>

*Fives bor.* Fűszerekkel, növényi alkotórészekkel ízesített és cukorral édesített bor. Összetételében közeledik a magyar ürmöshöz. Jobbára gyógyborok voltak. Melius, Beythe, Lippay, Csapó növénytani munkáikban számos növényről emlékeznek meg, amelyek füves borok készítésére voltak alkalmasak.<sup>54</sup>

*Főzelék ser.* Egyszeri alkalommal főzött sör. A lévai uradalom 1719-ben szabályozta a sörfőzés menetét, eszerint: „egy főzelék serre 21 1/2 pozsonyi mérő árpa járt”.<sup>55</sup>

*Fojtott bor.* Készítését Fábián a következőképpen írja le: „Megnyomják tudniillik és kiprésölik a' szőlőfejeket, és megszűrik a' mustot, minekelőtte forráshoz kezdene. Azután megtöltik vele a' hordót mintegy negyed részig; elégetnek felette egynehány szál ánslógot; lefojtják a' hordót, és mind addig hengergetik előbb tovább jó erőssen, míg felnyitvatván, nem jő belőle többé semmi levegő is. Ekkor ismét mustot töltenek bele, és úgy tselekszenek a' mint fellyebb mondánk, mind addig, míg nem egészen tele lesz a' hordó. Ez a' must soha se forr meg: azért is *fojtott bornak* hívják. Édeses ize van, erős kénkő szaga, és más fehér borok közé elegyítik. Tudniillik, két három butellával töltenek egy hordóba, és ez az elegyítés az ánszlóglást pótollya ki.”<sup>56</sup>

E bort tehát közvetlenül nem fogyasztották, erős kén-dioxid tartalma miatt veszedelmes is lett volna.

*Forrás.* Erjedés. A régiek megkülönböztettek: boros forrást, szeszes forrást, ecetes forrást, rothadt forrást. Kováts a főerjedést sziszegő forrásnak mondja.<sup>57</sup>

*Frantz égetett bor.* Konyak. Dercsényi, Kazinczy veje, 1796-ban főzött magának Frantz égetett bort. Ezzel a névvel találkozunk utóbb Kováts kémiában így „Frantzia égettbor”, (Spiritus vini gallici).<sup>58</sup> Úgy látszik szokás volt „Frantz égetett bor”-ral a bort javítani, mert Dercsényi ezt mondja: „De a' felől megvagyok gyözzetve, hogy a' Frantz égett bornak, virágos és nyúlós borral való megelegyítése, igen ártalmas. Mivel az ilyen bor osztán, semmi nemegyéb, hanem valami megvakittatott, és állortzás égettbor.”<sup>59</sup> A szerző tudja, hogy a „Frantz égett bor” világos sárgásbarna színét a tölgyfahordótól nyeri.<sup>60</sup>

A „Frantz égetett bor”-t a holland, angol, német kereskedők az 1780-as években a rozspálinkától úgy különböztették meg, hogy titkos sárga folyadékot cseppentettek a szeszes italhoz. A „Frantz égetett bor” égkék színeződést vett fel, a rozspálinka sárga lett. A titkos

<sup>51</sup> Csorba József: Hygiastika. Pest, 1829. p. 166.

<sup>52</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 59.

<sup>53</sup> Katona Dénes: Értekezések a szelíd gesztenyefáról, a borok királyáról, magyar théáról és indigóról. Pest, 1850. p. 19.

<sup>54</sup> Melius Juhász Péter: Herbárium. Az fáknek, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. Kolozsvár, 1578.; Beythe András: Fives Könyv. Németújvár. 1595.; Csapó József: Új füves és virágos magyar kert. Pozsony, 1775.; Lippay János: Calendarium oeconomicum perpetuum. Pozsony, 1661.

<sup>55</sup> Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, 1895. p. 176.

<sup>56</sup> Chaptal: Visgálódó és oktató étekezés a' szőlő-művelésről. Ford.: Fábián József. 2. köt. Veszprém, 1814. p. 156.

<sup>57</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 48.

<sup>58</sup> Uo. p. 61.

<sup>59</sup> Derczeni Derczeni János: A tokaji bornak természetéről, szűréséről és forrásáról. Magyarúl Ö. F. G. P. P. által. Kassa, 1796. p. 6.

<sup>60</sup> Uo. p. 21, 75.

folyadék, a „liquor terrae martis solaris”, valószínűleg ferri-szulfát volt, amely a kozmás olajok különműsége miatt festett.

*Gorolyka. Gurulyka.* Gabonapálinka (Crematum). Készítésével nálunk a 14. században foglalkoztak. Ezt a pálinkát búza-, rozs-, árpa-, sőt zabmalátából is főzték. Mivel készítéséhez sok gabonát használtak fel, Erdélyben – inségesebb esztendőkből – nemegyszer betiltották, így az 1678., 1695., 1697., 1766. stb. években.<sup>61</sup>

Készítése a következő volt: „... a' gabonát a' mint van, vagy szaladót készítvén belőlle, malomban megdarálják, meleg vízzel békeverik, midőn ezen malota meghült, jó féle élesztővel, forrásra indítják, és ha már hójagotskákat nem hány-fel, s' pesgése megszűnt, azonnal égetbor főző üstbe töltvén, gyenge tűzzel kifőzik; ezen első tsorgatás igen gyenge, kedvetlen izzú, és szagu, azért újra kitisztaltatik; a' kétszer tisztált igen erős, legerősebb pedig az úgy nevezett *borláng*.”<sup>62</sup>

Glauber 1648-ban nagy határozottsággal ír arról, hogy a gabonából, gyümölcsökből miként lehet szeszt főzni. Lásd: Dühötke.

*Gugyi. Kogyi.* A szilvóriumot a nép Erdélyben régóta így nevezte. Lásd: Szilvórium.

*Habzóbor.* Fábrián az 1805-ben, majd 1814-ben megjelent munkájában így adja meg: „Olyan bor, melly minekelőtt egészen kiforrana butellákra töltetődik és azokban szüntelen való habzásba vagy forrásba van”.<sup>63</sup> Gyengébb minőségű pezsgő.

*Habzó ser.* „Habzo ser pedig úgy lészen, ha az éledésben lévő sert; erős üveg vagy kő edényekbe töltik, fűszereket, fa héjját, szegfűt, 's más hasonlókat adván hozzá, keményen bédugják, és hideg pintzében tartják; az ilyen ser, hozzá férkezvén a' szabad levegő, hirtelen felforrad, és majd tsupa habbá válik”.<sup>64</sup>

*Icsar.* Régi magyar szó. Gombocz Zoltán megállapítása szerint, már a honfoglalás előtti magyar nyelvben megvolt.<sup>65</sup> Szinnyi tájszótára szerint lőrét és csigért jelent.<sup>66</sup> Tekintettel arra, hogy a törköly német származású szó, a bort pedig már a honfoglalás előtt ismertük, az icsar eredetileg törkölyt jelenthetett. Ha a bort ismertük, a törkölyt is ismernünk kellett.

*Jégel-sör.* A jégel szó a négely szóból származik, jelentése: kis hordó. Hertnek 1643-as urbáriumában többször használja a jégel szót. Így: „Mikor maga számára főz is [ti. sört] minden főzésből az Ur számára tartozik egy ieghell sert adni”. A Nemzeti Könyvtárban lévő kéziratban ez áll: „Egész főzésből egy jégel sere, malátának harmada”.<sup>67</sup> Jégel-sör tehát kis hordócska sört jelentett.

*Kastélyos bor.* Halvány veres ún. schiller bor. Első ízben 1551-ben jelenik meg, az Országos Levéltárban lévő Nádasdy aktákon, így: „ezek mind kastel és elweg borok”.

*Kigyócső.* A pálinkafőző hűtőjében spirálisan futó cső. „E nálunk egyenes szokott többnyire lenni, de másutt sok tekerületekből áll, hogy a' pálinka mennél hosszabb uton menvén által, annál tökéletesebb legyen.”

*Komló porzoló.* A csejtej vár 17. századbeli inventáriumában ez van feljegyezve: „van egy rézfazék komlot porzolni való”. A sör komlózása régente úgy folyt le, hogy a komlót

<sup>61</sup> Szathmáry László: A régi magyar világ gabonapálinkájáról. = Általános Szeszipari Közlöny. 1930. No. 9–10. pp. 2–3.

<sup>62</sup> Gergelyffy András: Technologia, vagyis a' mesterségek és némelly alkotmányok rövid leírása. Pozsony, 1809. pp. 81–82.

<sup>63</sup> Fábrián id. fordítása 2. köt. p. 88.

<sup>64</sup> Gergelyffy id. műve p. 79.

<sup>65</sup> Magyar Nyelv, 1906. p. 196, 198.

<sup>66</sup> Szinnyi József: Magyar tájszótár. 1. köt. Bp., 1893–1896. 924. has.

<sup>67</sup> OSzK Kézirattár. Quart. Lat. 3566.



kifőzték és a főzetet öntötték a sörléhez. Még 1807-ben is ez volt az eljárás, mert Kováts ezt írja „E’ meglévén, ezt a’ tisztára főtt édes vizet, v. viritset a serfőző üstből kieresztik a’ hüves helyen lévő nagy hűtő-kádba, és ugyan a’kor komló főtt-vizét elegyítenek a’hoz”.<sup>68</sup> A rézfazékban tehát kifőzték a komlót, s a kifőzést porzolásnak nevezték. Ezzel valószínűleg a lupulin finom elosztatására céloztak. A komlólét komlósűrőkason szűrték.

A komló, amely egy régi magyar növény, első ízben 1095-ben tűnik fel a pannonhalmi apátság levéltárában lévő okmányon, így: „Qumlouozon” (Komloaszó, Komlövőlgy).<sup>69</sup> Ezután ismételen sokszor fordul elő.

*Költő botska.* A sör készítésénél használt kád. Ahogyan Kováts mondja: „...a’ magvakat [gabona] a’ költő botskába töltik, azután reájok hideg vizet öntenek, de a’ meleg időben ezt a’ vizet rajtok gyakorta változtatják, e’ben a’ vízben azokat mind a’dig áztatják, valameddig eléggé meg-nem-lágyúlnak”.<sup>70</sup> A kád tehát megfelelt a mai áztató-kádnak.

*Lecsepegő vagy előpálinka.* A gabonapálinka azon része, amely a desztillálóüstből elsőként folyt ki. E termék tehát alkoholban gazdagabb volt.

*Lőre.* Törkölyből készült bor. Eleink megkülönböztettek ’elő lőre’-t, ’másolás lőre’-t és ’harmadás lőre’-t. Thököly Imre fejedelem 1684-ben, uradalmait rendbe hozandó, utasítást adott ki gazdatisztjeinek, amelyben ez áll: „Minden két hordo bor után jó előlőre könnyen lészen egy hordóval. Másolás lőre is egy hordóval, harmadás lőre pedig, három hordo után tudatik egy hordóval”. Ez utóbbit a jobbágyság kapta.<sup>71</sup>

Eleink kitaposták a szőlőből a mustot és tökéletlenül kisajtolták. A visszamaradó törköly tehát tekintélyes mennyiségű cukrot tartalmazott. Vízzel leöntve a cukor részben kioldódott és megerjedt, s adta az ’elő lőrét’, amely egy kellemes ízű ital lehetett. Gyengébb volt a ’másolás lőre’ és a ’harmadás lőre’. Hogy ez utóbbi nem lehetett valami kitűnő, arról az alábbi emlék győz meg: „Esznek szegin ifjak fagyos étket, raja innyok adnak bűdös lőrüket”.<sup>72</sup>

Hogy a lőre és csiger nem mindenütt volt azonos ital, mutatják a következő szavak: „Ha bort nem ád, hiszen ád lőrét, csigert avagy sert”.<sup>73</sup> Bizonyos, hogy csiger a régieknél gyümölcsbort és törkölybort egyaránt jelentett. Lásd: Csiger.

*Mártz. Mártz-sör. Márc. Márciusi sör.* Korai, barna, édesebb ízű sör, amelynél a maláta erősen volt pörköelve. A Thököly Imre szomolnokai javairól felvett jegyzékben ez áll: „Márcznak való 287 szombati icces hordo 40 darab”.<sup>74</sup>

Komárom városa a 16. században megtiltotta, hogy az osztrák katonaság részére a Dunán leszállított sört és márcot a város lakói árulják. Így védte meg a városi tanács polgárainak érdekét.

A sárosi vár serfőzője 1591-ben 20 hordó márcot is készített, melynek ára hordónként 5 ft volt.

Készítéséről felvilágosítást adnak a következő sorok: „a Mártziusi vagy veres sernek főzésekor, egy ötöd részszel több pergeltt árpát és komlót is másfél annyit kell venni”.<sup>75</sup> Készítéséhez tehát sok pörkölt malátát használtak.

A legjobb minőségű márcot Besztercebányán főzték.<sup>76</sup>

<sup>68</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 58.

<sup>69</sup> Szamota István – Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 514. has.

<sup>70</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 57.

<sup>71</sup> Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, 1891. p. 191.

<sup>72</sup> Régi Magyar Költők Tára. Kiad.: Szilády Áron. 3. köt. Bp., 1877. p. 317.

<sup>73</sup> Szenci Molnár Albert: Secularis concio evangelica... Oppenheim, 1618. p. 751.

<sup>74</sup> Takáts Sándor: Rajzok a török világból. 2. köt. Bp., 1915. p. 418.

<sup>75</sup> Szükségben segítő könyv... A német eredetiből ford.: Kömlei János. Pest, 1822. p. 148.

*Máslás.* „A máslás bort, mely kevésbé édes ugyan, de nagyon erős, és kellemes így csinálják: azt a törkölyt, mellyből az édes levet ki is sajtolták, kádba hányják, öt putton törkölyre egy hordo mustot töltenek, összekevergetik, 24 óra múlva megsűrítik, a törkölyt zsákban meggyurják, ismét megsajtoltják, levét az előbbi szüredékhez öntik: második az, midőn az üvegekbe húzott négy éves assubornak seprejére jó asztali ó-bort töltenek, összekeverik. Mihelyst megtisztult, használható, nagyon tüzes és jó zamatu bor.”<sup>77</sup>

Eszerint az aszúszemekből készült törkölyre kell ráönteni a közönséges módon előállított mustot, hogy az a még benne maradt cukrot és zamatanyagokat kivonja. De az aszúborok seprőjére öntött asztali bor is leülepedés után máslást adott.

*Méhser. Mézser. Mézesser. Méser.* A méhserfőzés nálunk már Szent István idejében általános volt. 1211-ben már találkozunk e megnevezéssel. A dömösi prépostságnak, amelyet Álmos herceg alapított, a jobbágyok évenként 175 cseber méhsert tartoztak beszolgáltatni.<sup>78</sup> Az Árpádok alatt Baranyában Mara községben laktak a királyi méhserfőzők. A pannonhalmi apátság is be volt rendezve méhser készítésre.<sup>79</sup> De kedvelt ital volt a méhser később is, mert tudjuk, hogy I. Apafi Mihály pincéjében 12 hordó méhser állott.

Készítése a melegebb időben a következőképpen történt: a mézet 3–8-szor annyi vízzel felhígították, és lassú tűznél addig főzték, amíg megtisztult. A képződött habot leszedték. Ekkor a tiszta mézoldatot hordóba öntötték, ahol csakhamar erjedni kezdett. Hogy ízletesebbé tegyék, zacskóba fahéjat, szerecsendiót, szegfűszeget vagy más fűszert tettek, s hosszabb ideig áztatták a mézoldatban. Az erjedés 8–10 napig tartott. Ekkor más hordóba fejték és pihentették. Minél hosszabb ideig állt, annál jobb ízű lett.

A méhser tehát nem hasonlított sem a sörhöz, sem a pálinkához. Magasabb alkoholtartalma és a benne oldott fűszeres anyagok miatt nem lehetett kellemetlen ízű.

A legjobb minőségű méhser 1772-ben a lőcsei volt.<sup>80</sup>

*Mézecet.* A régiak a méz készítésénél használatos edényeket megmosták, s ezt az édes vizet dolgozták fel ecetre, úgy, hogy felforralták, azután lehűtötték s néha melegen ecetággal oltották be. Ecetágyul használták többek között a savanyú kovásznak és borkőnek a keverékét.<sup>81</sup>

*Mézpályinka.* Ezt az italt Kováts Chémiájában említi.<sup>82</sup> A méhserből desztillált pálinka nem lehetett elterjedt ital.

*Nevelő botska.* Megfelel a mai cefrészőkádnak. Ebben keverték el a megdarált malátát forró vízzel, hogy elcukrosítsák. „Ezt a szaladot azután nevelő-botskába töltik, először egy kevés hideg vízzel össze keverik, a'-nak utána pedig a' serfőző üstben lévő forró vízzel megforrózzák, és végre e'vel ügyesen és egyenlően keményen összekeverik”.<sup>83</sup>

*Nyírfavíz. Nyírfalé.* Savanykás ízű, kis alkoholtartalmú ital, amelyet a nyírfa megcsapolásakor kicsepegő vízből készítettek. Egyes községek sokat foglalkoztak vele, így Szentgál község, Veszprém mellett. A vizet március havában gyűjtötték. A fán ujjnyi vastagságú rést vágtak baltával, amin a nyírfavíz sűrű cseppekben kifolyt, és ezt felfogták.

---

<sup>76</sup> V. ö. Michael Klein: Sammlung merkwürdigster Naturseltenheiten des Königreichs Ungarn. Pressburg, Leipzig, 1778.

<sup>77</sup> Katona Dénes: Értekezések a szelíd gesztenyefáról, a borok királyáról, magyar théáról és indigóról. Pest, 1850. p. 22.

<sup>78</sup> Károly János: Fejér vármegye története. Székesfehérvár, 1. köt. 1896. p. 505.

<sup>79</sup> Károlyi id. műve 1. köt. p. 527.

<sup>80</sup> Michael Klein: Sammlung merkwürdigster Naturseltenheiten des Königreichs Ungarn. Pressburg, Leipzig, 1778. p. 111.

<sup>81</sup> Fáy András: Hasznos házi jegyzetek. Pest, 1826. p. 32.

<sup>82</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 61.

<sup>83</sup> Uo. p. 58.

Ezután hordókba gyűjtötték, ahol pezsgés mellett megerjedt. (Egy példa: 1826-ban Szentgál község 4 lakója 12 akó nyírfavizet gyűjtött az ottani nyírfaerdőben.) Esztendőnként 60–70 akót készítettek.<sup>84</sup>

A nyírfavizet kitűnő gyógyszernek tartották, amely a vért tisztítja, és az emésztést elősegíti, a szomjat oltja, a testet felüdíti. Borral keverve fogyasztották. „De én – mondja Csorba József főorvos 1829-ben – ezt nem javallom, mert megposhad, megsavanyodik, sem nem víz, sem nem bor.”<sup>85</sup> Körülbelül 1% cukrot tartalmazott.

*Pálinka. Pályinka.* E kifejezésen mindenféle szeszes ital értendő, tehát mindig gyűjtőnév volt. Belőle származik a 'pálinkafőző-ház'. Esterházy Antal gróf kuruc generális tábori könyvében 1706–1709 ezt írja: „de majd elrontá vala Esterházy Dániel uram minden dolgaimat a maga pálinkázo manirjával”.<sup>86</sup> Előfordul egy korábbi íráson is, 1674-ben.<sup>87</sup>

*Rabasunka.* Gabonapálinka. Lásd: gorolyka.

*Rakie.* Gyümölcs-pálinka, főként szilvapálinka. Born Ignác lovag, amikor Erdélyben járt, látta miként készítik az erdélyi oláhok.<sup>88</sup> Valószínűleg a török rakis szóból ered, elvégre török ital.

*Rapé bor.* (Vin rape). Fábián 1805-ben és 1814-ben megjelent munkájában így ír róla: „Olyan bor neve, melly az ó-bornak az asszu szőlőre való töltése által csináltatik”.<sup>89</sup> Megfelel tehát a magyar aszúbornak.

*Rheunisi égett bor. Rhenusi égett bor.* Borral elegyes borseprőből készült pálinka. A borral hígított seprőbe cukrot tettek, azt kiterjesztették és desztillálták. Lásd: Seprőpálinka.

*Rozsliszt. Rosolis. Rosoglio.* Gabonapálinkából készült fűszeres, édes ízű likőr. „A' Rosolisok, égetborban hozason ázzott, több féle fűszerekről, letsorgattnak, vízzel felelegyítettnek, és nádmézzel megédesítettnek” mondja Gergelyffi.<sup>90</sup>

A fűszerek ezek voltak: boróka, kardammónium, ánizs, kömény, kalmuszgyökér, violagyökér, zsálya, üröm, fodormenta, méhfű, citromháj, narancsháj. Néha alkannagyökérrel, áfonyalével pirosra, orleánnal, sáfránnyal sárgára festették. Édesítették mézzel, nádmézzel vagy cukorral.

Készítése kétféle módon történt: hideg úton vagy desztillálással.<sup>91</sup>

Igen kedvelt ital volt, amelyet nemcsak házilag, hanem gyárilag is készítettek. A 17–19. században számos rozsolis gyár alakult Magyarországon.<sup>92</sup>

A szó 'ros' és 'solis' szavakból tevődött össze (harmat, nap). Már a Pápai-Páriz szótárban is előfordul.<sup>93</sup>

*Sampanyer. Sampenyer. Campániai bor. Champagniai bor.* Erről a borról Dercsényi a következőket írja: „Ide tartoznak, az úgy neveztetett Sampányernek, tzukorral és friss

<sup>84</sup> V. ö. a Hasznos Multságok, 1829-es évfolyamával.

<sup>85</sup> Csorba József: Hygiastika. Pest, 1829. p. 165.

<sup>86</sup> Századok, 1903. p. 546.

<sup>87</sup> Magyar oklevél-szótár. 741. has.

<sup>88</sup> Ignaz Born: Briefe über mineralogische Gegenstände... Frankfurt, Leipzig. 1774. p. 11.

<sup>89</sup> Fábián id. fordítása 2. köt. p. 166.

<sup>90</sup> Gergelyffi id. műve p. 83.

<sup>91</sup> Fáy id. műve p. 52.

<sup>92</sup> Szathmáry László: Adatok a magyar szesz- és likőrgyártás történetéhez. = Magyar Szesztermelő, 1930. 2. sz.–pp. 16–17.

<sup>93</sup> Pápai-Páriz Ferenc: Dictionarium Ungaro-Latino-Germanicum. Pozsony, 1801. p. 311.; Magyar nyelvtörténeti szótár. Szerk.: Szarvas Gábor és Simonyi Zsigmond. 2. köt. Bp., 1891. 1470. has.

malosával felforraltt, és jól lefőzött mustya, melyet a' rendes mustba, hogy azzal együtt forjon ki, szoktak tölteni".<sup>94</sup>

A régiiek tehát a pezsgőt másként készítették. Fáy részletesen le is írja munkájában: kicsi, erősen megvasalt hordóba, szűrt fehér mustot öntöttek. A hordó száját ledugaszolták, olyan dugóval, mely át volt fúrva. A fűrt lyukon át egy nádszálat dugtak, hogy forrhasson. Februárban egy akós hordót kimostak, borkövet és cukrot tettek bele, s erre bocsátották a megerjedt bor tisztáját. Augusztusban palackokba fejték, amelybe cukorport tettek. A palackokat ledugaszolták, dróttal lezárták és viasszal bekenték. A palackokat homokba állították nyakkal lefelé.<sup>95</sup>

*Seprősár. Seprő. Sepre. Seprü. Zeprő. Borseprő.* A must erjedése után visszamaradó iszap, mely elpusztult élesztősejtekből, borkőből, szőlőmagból, szőlőszövet foszlányokból és földes részekből áll.

Először 1587-ben jelenik meg. Előfordul a marosvásárhelyi biztosok jelentésében 1688-ból, amelyben minden hordó „seprejéért husz-husz ejtel” bort kívántak.<sup>96</sup>

Fábián munkájában így határozza meg a fogalmát: „mely valami rendeletlen gyülevész borkőből, valami rojthoz hasonló materiából, és festő materiából áll”.<sup>97</sup>

Pálinkát is főztek belőle, de sokszor elégették, mert jó minőségű hamuzsirt adott.

*Seprőpálinka.* Borseprőből készült pálinka. Rákóczi Ferenc erdélyi fejedelem podheringi uradalmán – ahol sörfőzője állott – 1701-ben készítették seprőpálinkát is. Az utasításban, amelyet gazdatisztjeinek kiadott, a következőket mondja: „három ako borseprőhöz négy szapu rozstot vagy abajdóczt [gabonakeverék] szokás adni és azon quantitásból a pálinkafőző-mester egy ako jó égett port tartozik előállítani”.<sup>98</sup>

E szavakból világosan látszik, hogy régen nem úgy készítették a seprőpálinkát, mint ma. A régiiek a rozstot vagy abajdóczt malátázták, és ehhez keverték a borseprőt. Az édes cefre és borseprő keveréke erjesztés után alkoholt adott, melyet lepároltak.

A podheringi szeszfőző a seprőt 2–2,5 dénáron vásárolta. Mikor kevés volt a seprő, akkor a főzéshez kisebb üstöt használtak.<sup>99</sup>

*Serbet.* Nemes János írja 1683. augusztus 11-én, hogy Apafi Mihály utaztában „rozsa serbet”-et ivott.<sup>100</sup> Ez tulajdonképpen egy szeszmentes török ital volt, amelyet mézből készítettek, és különböző fűszerrel ízesítették, illatosították.

Erdélyben volt kedvelt, ahogy ezt számos emlék bizonyítja. Rákóczi Ferenc levelezésében is előfordul: „Számunkra tizenkét ako mindenféle serbetet, mentül hamarabb küldjön”. E szavak utalnak arra, hogy különféle ízű és illatú serbetet állítottak elő. Az erdélyi fejedelmek sokszor hozattak külföldről.<sup>101</sup>

*Seres-beczko.* Sörerjesztő-kád. Pokaffy és társai a 17. században Csejte váráról leltárt vettek fel, amelyben említik, hogy ott állt egy seres-beczko. Lásd: Nevelő-bocska vagy (nevelő botska).<sup>102</sup>

*Sörecet.* Nem komlózott kész sörből készült, hanem édes cefréből, melyet előbb élesztővel erjesztettek, utóbb pedig ecetággal oltottak be. Az élesztő a cukorból alkoholt, az

<sup>94</sup> Derczeni Derczeni id. műve p. 4.

<sup>95</sup> Fáy András: Hasznos házi jegyzetek. Pest, 1826. pp. 54–55.

<sup>96</sup> Erdélyi országgyűlési emlékek. Szerk.: Szilágyi Sándor. 19. köt. Bp., 1898. p. 330.

<sup>97</sup> Fábián id. fordítása 2. köt. p. 153.

<sup>98</sup> Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, 1899. pp. 314–315.

<sup>99</sup> Uo. p. 313.

<sup>100</sup> Erdélyi országgyűlési emlékek. 18. köt. p. 151.

<sup>101</sup> II. Rákóczi Ferenc leveleskönyvei. Kiad., bev.: Thaly Kálmán. 2. köt. Pest, 1873. p. 161.

<sup>102</sup> Magyar Nyelv, 1914. p. 325.

ecetágy az alkoholból ecetet készített. Ecetágyul használtak borecetben áztatott rozskenyeret, mazsolával kevert kovászt, melyet borecetben áztattak, vagy használtak régi ecetágyat.

*Serfőző-üst.* Rendszeren besztercebányai rézből vert üst, amely téglakemencébe volt építve. Az üst nyitott volt.<sup>103</sup>

*Serhűtőkád.* 1674-ben jelenik meg így „ser hivető kis kád”.<sup>104</sup>

Az édes cefre lehűtésére szolgáló kád. Az édes cefrét mielőtt erjesztették volna, pincében lehűtötték, nehogy az élesztő elpusztuljon.

*Sermust.* Édes cefre. Ritkábban használt szóösszetétel, mely Rácz Sámuel egyetemi tanár munkájában is olvasható.<sup>105</sup> A must és sörmust erjedésének azonosságát 1785-ben Fabroni ismerte fel.

*Sernevelő. Sörfőzőház. Sörház.* Rendszeren padlás nélküli ház, amelyben a sörfőzőüst, a nevelőbotska és a sörfőzés egyéb szerszámai álltak.

Az árpából főzött sörről már a finnek nagy eposza, a Kalevala is megemlékezik, de tudjuk, hogy a kunok, besenyők, törökök, bolgárok is ismerték a köles sört, a bózát. Bizonyos tehát, hogy a velük kapcsolatba került magyarok is ismerték. A serfőzést nem a németektől tanultuk, ősi magyar ipar volt ez, amelynek tökéletesítésében német iparosok is közreműködtek.

A sernevelőre vonatkozó legrégebbi emlékünkből ered. A selmecebányai városi számadáskönyvben fordul elő. A 14. században virágzó söriparunk volt. Különösen Selmecebányán, Körmöcbányán, Besztercebányán, Nagyszombaton, Pozsonyban, Bártfán, Eperjesen, Kassán, Sopronban, Brassóban virágzott. A 16. században a tiszta magyar városokban is voltak sörfőzők. De nemcsak a városok, hanem az uradalmak, sőt a parasztság is főzött sört. A 17. században a legtöbb sörfőző pálinkafőzővel volt összekötve.

*Serseprű. Sörseprő.* Az édes cefre megerjedése után visszamaradó élesztős iszap.

*Serszűrőkás. Szűrő.* A sör szűrése vesszőből font kasban történt, amelybe durva szövésű kendőt helyeztek. Az édes cefrét ezen át szűrték. Ugyanilyen kasokon szűrték a komlózott édes cefrét. Ez volt a komlósűrőkás.

*Szalad.* Régen a malátát búzából, árpából vagy rozsból készítették. Szentjánossy Lajos munkácsi udvarbíró 1567-ben ezt írta a kamarának: „Irtá vala kegyelmetek azt is, hogy szaladot csináltatnék kiből sert csináltatnék, hogy azzal is táplálván őket. [Katonákat.] De itt igen szűk az árpa s nincsen is, ha pedig az gabonából kezdünk csináltatni, nem tudom ha használunk-e vele, mert igen drága”.<sup>106</sup>

Kovátsnál ezt olvashatjuk: „Vesznek a nyi költést [aszalt malátát], a menynyi az egyszeri ser főzésre szükséges; ezt megdarálván a tsirájától elválasztják, és azt e'kor szaladnak nevezik”.<sup>107</sup>

A szalad tehát csirájától megfosztott és megdarált maláta volt. Származására nézve szláv eredetű szó.<sup>108</sup>

*Szaladszárasztó.* Malátaaszaló-helyiség. A sörfőzőben mindig volt egy különálló helyiség a malátakészítéshez. E helyiségben polcok álltak, amelyre az aszalendő maláta került vékony rétegben. A helyiségben búbos kemence állt, s az ebből áradó meleg aszalta a malátát. A polcokat szaladszárasztó lészáknak nevezték. De az aszalás nemcsak lészákon történt,

<sup>103</sup> Takáts Sándor: Rajzok a török világból. 2. köt. Bp., 1915. p. 416.

<sup>104</sup> Országos Levéltár. Urb. et Cons. 8/21.

<sup>105</sup> Rácz Sámuel: A borbélyi tanítások. Pest, 1794. p. 178.

<sup>106</sup> Országos Levéltár. Lymbus. III. s. 9. csomó.

<sup>107</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 58.

<sup>108</sup> Ernyey József szives közlése.

hanem kosarakban is, amint azt már a schlägli szójegyzékből (1420–1433) idéztük: „zalad azalo cosar”.

A szaladot szaladhányogató falapáttal forgatták.<sup>109</sup> Szárításához szaladszárító-kemence volt szükséges.

*Szalmabor.* Semmi köze a szalmához. A bor maga úgy készült, hogy ép, egészséges szőlőt, megfelelő helyiségben szalmára fektettek és tovább érleltek. A teljesen megaszalódott szőlőt karácsony felé sajtolták és erjesztették. Erről Dercsényi a következőket írja: „Felső Alzátziában egynehány esztendővel ezelőtt egy Hoffmann nevű borral kereskedő Ember, készített volt, valami úgy neveztetett szalma bort, innen Magyarországról vitetvén magának szőlőtöveket, a’ mellyeken termett szőlő fürtöket, egész télen által, egy befűtött száraz szobában, szalmára kirakta, hogy azok ottan, még jobbanis megérjenek, és félig megaszni engedte. De minthogy a’ rodhadt szőlő szemeknek kiválogatása, a’ fürtöknek, más más helyekre való által rakása, a’ mellyek közt, egyik fürtöknek, a’ másikkhoz érni, nem kellett, az ebből várattatható nyereséget, nagyon megterhesítette. Es minthogy ezt, egyébkéntis, csak némelly száraz esztendőkből, lehetett tselekedni; erre nézve – ott már most, semmi ilyen szalmabor, nem készítettik”.<sup>110</sup>

*Szilvórium. Szilvapálinka.* Ezt a pálinkát a 17–18. században mindazon helyeken, ahol szilva termett, nagy mennyiségben főzték. Kedvelt ital volt, mert Nyulas így ír róla: „Gazdag ebéd, azon közben sok bor, utóljára jó dosis aszuszáló bora, még egy két pohár *rósólis*, vagy *szilva pálinka*, végtére *kávét*, e’ nem ispotáji rendtartás...”<sup>111</sup>

Mátyus István említi 1787-ben: „hogy a’ mikor ennek a’ gyümölcsnek [ti. szilvának] bőv termése vagy, könnyen készülhet Erdélybe ötven ezer veder szilva-égett-bor, vagy a’ mint néhol hívják *Gugyi*; vagy a’ máj tisztesebb neve szerint *Silvórium*”.<sup>112</sup>

Valószínűleg szláv eredetű ital.

*Szür.* A mustnak régi magyar szava, amely Gombocz Zoltán megállapítása szerint honfoglalás előtti nyelvünkben is megvolt.<sup>113</sup>

A must erjedésével nálunk Heidenreich János, a jászok főorvosa foglalkozott 1775-ben,<sup>114</sup> aki a következő alkotórészek keletkezését figyelte meg benne:

1. földet, amely a mustból, vízből, cukorból, savanyúsóból, alkálikus sóból és olajból keletkezik; 2. szeszt; 3. flogisztont.

1785-ben az olasz Fabroni a cukorban keresi az erjedés okát. Munkájával a florenzi akadémián pályadíjat nyert. Ezután jött Pasteur, Büchner és mások.

*Taffia.* Nádcukor vagy répacukor melaszából erjesztett pálinka. Közel állt a tiszta alkoholhoz. Nem rum volt.

*Törkö.* Törkölypálinka. Régen a szőlőt nem sajtolták ki olyan erősen, mint ma, ennél fogva jóval több cukrot tartalmazott. E pálinkát ma úgy készítik, hogy a törkölyt hordókban ledöngetik, agyaggal lefedik, és így levegőtől elzárva erjesztik, majd lepárolják. Valószínűleg a régiak is így készítették, némi víz hozzákeverésével.

A törkölypálinkát sokszor édesítették mézzel. Így 1605-ből a következő feljegyzés olvasható az Országos Levéltár egyik iratán: „Törkölyös méz icze, 1 1/2”.<sup>115</sup>

<sup>109</sup> Takáts id. műve 2. köt. p. 415.

<sup>110</sup> Derczeni Derczeni id. műve pp. 7–8.

<sup>111</sup> Nyulas Ferenc: Az Erdélyi országi orvos vizeknek bontásáról közönségesen. 3. köt.: A Radna vidéki vasas borvizeknek orvosi erejéről, hasznairól, és vélek élésnek módjáról. Kolozsvár, 1800. p. 189.

<sup>112</sup> K. Mátyus István: Ó és új diaetetica. 5. köt. Pozsony, 1792. p. 382.

<sup>113</sup> Magyar Nyelv, 1906. p. 193, 198.

<sup>114</sup> Joannis Ludovicus Heidenreich: Dissertatio inauguralis medico-chemica sistens principia musti. Tyrnaviensibus, 1775.

<sup>115</sup> Országos Levéltár. Urb. et Cons. 28/61.

*Törkölyecet.* Borecet. Borból, törkölyön készült ecet. Készítése a következő volt: a hordót teletöltötték édes törkölyvel, s meleg helyre állították. Ezután kendővel takarták le, amelyre hamut szórtak, hogy semmi bele ne hulljon, és az apró rovaroktól távol tartsák. Mikor a törköly elecetessedett, bort öntöttek rá. Az Országos Levéltárban a Nádasdy-család irattárában találjuk meg első emlékét: „Vagyon törköles ecet három hordó”.

*Utópálinka.* A pálinkafőző műszava. A gabonapálinka azon részlete, amely a desztillálás végén párolog át a pálinkafőző üstből. Íze a kozmás olajok miatt kellemetlen. Ezt az ízt és szagot sokszor úgy távolították el, hogy a pálinkába faszénport hintettek és kellő idő múltán átszűrték.

*Ürmös.* A régi magyarok kedvelt itala, amelyről sok emléket találunk. 1584-ben Pálffy Mihályné grófné (született Fugger Mária) kérte férjét, hogy részére küldjön Bécsbe ürmöst.<sup>116</sup> Heltai Gáspár, a híres könyvnyomtató fia, aki Kolozsvár sáfárja volt, a kolozsvári országgyűlésre érkező urak részére hozatott: „igen jó két ejtel ürmös bort 24 dináron”.<sup>117</sup> Apor említi munkájában, hogy az egészséges gyomra és „nem pászomántos gyomru emberek” jó, csípős ürmöst ittak.<sup>118</sup> Az is fel van jegyezve, hogy I. Apafi pincéjében 13 hordó ürmös állt. És az emlékeket tovább lehetne szőni.

Készítését Fáy András így adja meg: egészséges szőlőt két-három hétig aszaltak, azután egy hordót felfenekeltek, és ebbe tették a szőlőt, rétegesen. Ha kétharmadig megtelt, befenekelték és bort öntöttek rá. Rövid idő múlva kész az ürmös (Rác ürmös). Az ürmő közé lehet kevés tormát, mustárt keverni. Túlságosan sok ürmöt nem szabad használni, mert különben élvezhetetlen.<sup>119</sup>

A régiek az ürmöst gyógyszernek tekintették a csömör, a hideglelés, gyomorfájás és 'fene' ellen.<sup>120</sup>

1716-ban a bécsi udvar elrendelte, hogy a király számára csináljanak ürmöst tokaji aszúborból. A szepesi kamara intézkedett is, de megkérdezte előbb, hogy milyen aszúborból, s milyen füvekből készíttessék.

*Vak bor.* Csempész bor. 1743-ból a debreceni levéltárban levő feljegyzés ezt mondja: „A n. város statútuma ellen vak bor árulásban tapasztaltatott”. Ugyancsak ez az akta említi 1744-ből a „vak pályinka” kifejezést.

*Veres ser.* A 'márc' ser másik neve. Lásd: Márc vagy Mártz.

*Vinka.* „A' mi megmarad a' kazányban minekutánna az égettbor belőle kivonatott, *vinkónak* neveztetik. E' borköböl, festőmatériából, seprőből 's a' t. álló elegy belegy jószág. Ezt elszokták rendszerént vetni, mint valamely haszontalan dolgot...”<sup>121</sup>

*Virics.* Édes cefre. Régi magyar nyelvünkben a kicsírázott magvakat viricsnek nevezték. „Az laserpitium nevű zöldellő vesszőnek viricsevel és fejer borsal élnek” – mondja Forró Pál 1619-ben. A sörfőzők viricsnek nevezték a kicsírázott árpát és később az édes cefrét. Ez kitetszik Gergelyffi munkájából is: „[a malátát] a' jól kiaszott szaladót malomban megdarálják, és egy kevés hideg, mások forró, vízzel békeverik, azontúl, több meg több forró vízzel elegyítvén, serfőző üstben jól befőzik, szünetlen kevervén, és töltögetvén, míglen

<sup>116</sup> Jedlicska Pál: Adatok Erdődi báró Pálffy Miklós a győri hősnek életrajza és korához 1552–1600. Eger, 1897. p. 121.

<sup>117</sup> Erdélyi országgyűlési emlékek. Szerk.: Szilágyi Sándor. 19. köt. Bp., 1898. p. 79.

<sup>118</sup> Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae. In: Magyar történeti emlékek. Altortjai B. Apor Péter munkái. Közl.: Kazinczy Gábor. Bp., 1863. p. 322.

<sup>119</sup> Fáy id. műve pp. 52–54.

<sup>120</sup> Csapó József: Új füves és virágos magyar kert. Pozsony, 1775. p. 299.

<sup>121</sup> Chaptal: Viszsgálódó és oktató étekezés a' szőlő-művelésről. Ford.: Fábrián József. 2. köt. Veszprém, 1814. p. 219.

tisztulni kezd; ekkor a' tisztuló kádba, mellynek fenekét szalmával kirakták, által merik, holott megtisztúlván, Virits nevet kap, ez igen édes...".<sup>122</sup> Ugyanígy ír Kováts is.<sup>123</sup>

*Viricseresztőkád.* Cefrészőkád, amelynek alján vagy oldalán dugóval zárható nyílás volt. Ebben cefrésztek a megdarált malátát.

A régi magyar történelmi emlékek között gyakran találkozunk e megnevezéssel. 1694-ben Rákóczi csetneki sörfőzőjében két 'viricseresztőkád' volt.

*Viricseskád.* Cefrészőkád. Az előbbivel azonos, a leeresztőlyuk nélkül. Ez a szó előfordul a fogarasi sörfőző 1692-i leltárában. Ezekből viricsmerítőkkal mérték az édes cefrét.

*Votka.* Pálinkáshordó. Egy számadásban azt olvashatjuk: „Pályinka szalad forrozó hordók 3. Item Pályinka szalad forrozó kád 1. Item Vottkás hordók 2”.<sup>124</sup> A votka tehát kisebb pálinkáshordó volt.

---

<sup>122</sup> Gergelyffi id. műve pp. 78–79.

<sup>123</sup> Kováts id. fordítása 3. köt. p. 58.

<sup>124</sup> Szamota István–Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp., 1902–1906. 1102. has.