

Régi gyógyborok, gyógypálinkák

RÉGI PATIKABOROK. Múlt századi patikusújságok (liláskék és almazöld színű lapokon) különféle hirdetéseket is közöltek. Ezekben néhány régi gyógybornevet is lehet találni. Rozsnyay Mátyás például, aki aradi gyógyszerész volt, Chinabort, Vasas Chinabort, Pepsinbort, Ménesi Aszúbort hirdet. Mások Malagát, Madeirát, Vörösarany Lacrimae Christit kínálnak, Courvoisier konyakot, reimsi champanert, gyomorbeteg és vérszegények részére. A malátaborok (vagy maltonborok) és a mentolos borok is patikaszernek lehettek valamikor; az előbbiekkal egy német cég kereskedett a múlt század végén, a gyógyborok mellett, borutánszatokat, maltontokajit, maltonsherryt is forgalomba hozva, Az Új Idők Lexikona két, eddig még nem említett patikaborról is megemlékezik néhány szóval. Az egyik a condurangó bor (ennek valószínűleg gyomorjavító ereje volt) a másik a stibiumos bor, a torok, a gégejárat tisztítója. A legelső kiadású Magyar Gyógyszerkönyvben újabb gyomorjavító borok receptjeit lehet megtalálni. Vinum Cholchici, Vinum Stibiatum Tartaricum. Ezek részben a kikerics magvaiból, részben stibiummal dúsított malagából készültek... A régi patikák azonban nem csupán a gyógyászati céllal készített borokat és tömény italokat árulták, hanem az egészségörnek ítélt, hagyományos, zamatos szőlőborokat is (tokaji és somlai borok például). Az italkülönlegességek köréből kifejezetten patikaszernek számított régen a rozsólis, az illatos, aranyszínű narancslikőr. A fennmaradt feljegyzések szerint állítólag komoly étvágyjavító ereje volt.

A gyógyszerárakkal, a gyógyitalokkal foglalkozó irodalom ódon patikavilágok hangulatáról is nyújt némi képet. Igen jellegzetesek például a régi milleneumi patikák. Edényeik elsősorban bécsi porcelánból fehér keménycserépből, osztrák és cseh üvegből készültek. A patikabútorok anyaga zömmel szantálfa, cseresznye és diógyökér volt. A faragott polcok teli voltak a szecsessző jellegzetes patikaszerével: Szt. Erzsébet labdacokkal, kakaóvaj pálcikákkal fenyőtűből készült bonbonokkal, havasi gyopártejjel, cukorban főtt vörös áfonyával, chinincskokoládéval, violaszín irdai tintaporral. Selmezbányái, szepesszombati, poprádi, aradi patikusok hirdetik ezeket a szereket a korabeli gyógyszerészújságok cirádákkal teli reklámdalain. A milleneumi patikákat többek között az Arany Sashoz, a Gránátalmához, a Szerecsenhez, a Szentlélekhez, az Őrangyalhoz címezték. Ezek az elnevezések azonban nem a korabeli patikatulajdonosok leleményei, jóval régebbiek, némelyikük még a török hódoltság korából ered ...

A gyógyászat előrehaladásával a patikák hangulata erősen megkopott, a hajdani patikaborokból pedig hírmondó is alig maradt. A legújabb Magyar Gyógyszerkönyvben már egyetlen egy sem szerepel közülük, legföljebb a korábbi kiadásúban (az ötvenes évek elejéről származóban) lehet találni egy gyógyszeres bort, a Vinum Rheit. Ez tulajdonképpen egy ősi kínai gyógynövénynek, a rebarbarának a kivonatából készült. Narancshéjjal fűszerezték még és főleg gyomorpanaszok ellen írták föl. Néhány évvel ezelőtt a gyógyszerárakban kapható volt még a Vinum Album és a Vinum Tokaiense Passum is. Ezek édesítés, fűszerezés és gyógyszerelés nélküli, klasszikus szőlőborok voltak. Étvágyjavítóul, erősítőül adták őket lábadozóknak, betegeknek.

IRODALOM. Gyógyszerészeti közlöny 1890. Gyógyászat 1803. 1878. 1892. Révai Lexikon, Új Idők Lexikona. Magyar Gyógyszerkönyv. Budapest 1871. A régi magyar demizson. Magyar Nyelvőr 1856. Prohászka János munkája. Régi magyar patikák, Budapest 1971. Nékem Lajosné munkája. A magyar finomkerámiaipar története, Budapest 1973. Grofcsik Lajos és Reichárd Ernő munkája. Cégérek, Budapest 1971. Csatkai Endre munkája. Új Magyar Lexikon. Magyar gyógyszerkönyv, Budapest 1954.

SÓSPÁLINKÁK ÉS SÓSBOROK. Néhány máramarosi, erdélyi sótelep (Vízakna, Görgénysoákná, Szováta, Marosujvár például) valamikor gyógyhelynek számított. A sóbányák környékén, a sófinomító, sópároló üzemek közelében többnyire sóforrásokat is lehetett találni, amelyek alkalmasak voltak gyógyítás céljára is. Az alsósebesi, csízi, cigelkai gyógyvizeket pl. gyomorfájdalom és bélbántalom esetén itták (ezek az ún. gyöngye konyhasós vizek voltak, a só mennyisége az oldatban nem haladta meg a tizenöt ezreléket). Valamivel töményebb (ún. erős konyhasós) gyógyvizeket lehetett találni többek között a székelyudvarhelyi, a korondi telepek környékén, ezekkel az ízületi fájdalmakon próbáltak enyhíteni valamit. A sóforrások mellé néhol szegényes parasztfürdők is épültek. Száspéntekre pl. még a második világháború környékén is sűrűn jártak a környékbeli reumás betegek, hogy megmerüljenek a bő melegforrásban, a sós iszapban

A havas, hegyi telepekről kikerülő só hajdanán gyógyerejű sóspálinkák alapanyagául szolgált. Néhány régi lexikon még megemlíti ezeket a jobbára gabonából, kukoricából, burgonyából, törkölyből készített, sós vízzel elegyített pálinkaféleségeket és megjegyzi, hogy valamikor patikaszerként használták őket. A hűléses bajok, a torokfájdalom gyógyítói voltak, emellett a fájós testrészeket dörzsölték be velük. A gabonából, szemes terményből, szőlőmaradékból főzött sóspálinkáknál valamivel finomabb készítmény volt az ún. sós cognac. Amint a neve is sejteti, alapanyaga zamatos borok párlatából készült, amelyet aztán sózott vízzel hígították föl. Így is komoly toroktisztító lehetett azonban. A gýárosok a századforduló táján már sajnálták földhasználni hozzá a finom borpárlatot, és elkezdték közönséges pálinkákkal, borillatú öntantéttel helyettesíteni. A sós cognac utóda, a mai Diana sósborszesz is hasonlóan készül tulajdonképpen: sós vízből, tiszta szeszből és illatosító anyagokból állítják elő...

Valamikor (főleg faluhelyen) házilag is készítették sőt. A magyar tájakon nem nőnek sócserjék (görbe és görcsös törzsű óriásnövények) így nálunk a parasztasszonyok az ún. sósföldi növényekből főzték ki a sőt, a porcsinfűből, vagy porcsfűből például. Egy 17. századi paraszti receptkönyv szerint a porcsfű földhasználásával gyógyító sósbor is készült, bélférges, bélgiliszták ellen. A csángók és a székelyek körében gyűjtő néprajzosok a hatvanas évek

táján találkoztak még gyógyászati céllal készített, sózott, borok nyomaival is. Az adatközlők mondataiból igen tömény, kellemetlen ízű italoknak tűnnek ezek. A hideglelés ellen ivott, boroknak pl. az egyharmada só volt. A recepteket mesélő adatközlő meg is jegyzi, hogy tanácsos rájuk tiszta bort is inni, a hányinger csillapítására. A szédülés ellen készített borok már nem voltak ennyire sósak, körülbelül annyi só került beléjük, amennyit a levesbe szokás tenni.

IRODALOM. Pallas Lexikon. Révai Lexikon. Parasztfüldőhelyek, Communicationes ex bibliothecae Historiae Medicae Hungaricae 1955. Vajkai Aurél munkája. Különféle italok, Budapest 1902. A szerző nevének feltüntetése nélkül. Régi paraszti háziiorvosságok jegyzéke. Ethnographia 1900. Haller István munkája. Embergyógyítás a moldvai székelyeknél. Néprajzi közlemények 1060. Diószegi Vilmos munkája. Adalékok a moldvai csángók népi orvoslásához. Orvostörténeti közlemények 1873. Bosznyák Sándor munkája.

PARASZTI FÜSZERBOROK, FÜSZERES PÁLINKÁK. Kék liliummal, alabástrommal, farkasalma- gyökérrel fűszerezett borokról többször esik szó a népi gyógyászzal foglalkozó irodalomban. Általában a fölsoroltakhoz hasonló növényfélék (vadon termő füvek, virágok, cserjegyökerek) fő felhasználásával készítették a régi paraszti fűszeres gyógyborokat. A néprajzi és orvostörténeti folyóiratok (Ethnographia, Orvostörténeti Közlemények pl.) számos ilyen gyógyital receptjét, bemutatják. Ezekben többek között az alábbi növények, növényi részek nevét lehet megtalálni. Csomborfű, méhfű, földi tök gyökere, csüngőfű, ezerjófű, mályvavirág, levendula, almafagyöngy, pápafű, szászfű, kaporlevél, nádkender, tormagyökér, szívvirág gyökere. A klasszikus gyógyfüvek közül sűrűbben szerepel a fekete és a fehér üröm, a sárga gyopár, a kakukkfű, a fodormenta. A fölsorolt növényekkel fűszerezett borokat többnyire forrón itták meg. A csomborfüves bort méhbántalmak ellen, a kaporleveles bort fulladás ellen, az aszalt alabástrommal elkészített bort vérhas gyógyítására, a szászfüves bort bélgiliszták ellen, a tormagyökeres bort hideglelés ellen, a gyopáros bort sárgaság gyógyítására, a kék lilium gyökerével fűszerezett bort vízbetegség enyhítésére például. A receptek szerint nem volt lényeges, hogy a füveket, gyökereket milyen fajtájú szőlőborba helyezik. A növényfő felhasználás mértékére vonatkozó tanácsot is csak nagyon ritkán lehet a javallatokban találni...

Régebben néhány vidéken fűszeres gyógypálinkákat is készítettek. A csersegtomaji parasztlak pl. fahéjas pálinkába vadgesztenyét reszeltek bele: ezzel a készítménnyel állítólag meg lehetett szüntetni a hasmenést. Nem messzi innen, egy pár zalai faluban a sárga gerezdű vadhagymát megszáritották, porrá őrölték és pálinkába keverve a húgyhólyag megbénulásakor itták. Szintén a húgyhólyag bántalmak ellen volt jó állítólag az aszalt földieperrel fűszerezett pálinka, amelyet a földvidéki palócok készítettek. A csángók a szívpanaszok ellen csináltak pálinkát, a szívvirág frissen ásott tövéből. A tö kilenc, darabjának három napig kellett (tetszőleges fajtájú) pálinkában áznia. Utána viaszpoharakból itták meg a parasztlak. A székelyek a gyertyagyökérfüvet áztatták (kilenc napon át) pálinkában. Ez a készítmény állítólag a sárgaságot gyógyította. Valószínűleg hosszabb időn át tartó kúrákat folytattak ezekkel az italokkal, a zömmel néprajzi szempontú gyűjtések azonban erről már nem nagyon emlékeznek meg. Nedeleczi Vályi Mihálynak, a neves tizenkilencedik századi orvostudornak a receptgyűjteményéből egy újabb erdélyi gyógypálinka előállításának módját lehet megismerni. A lényege ennek az, hogy az aszalt birsalmát porrá kell őrölni, fekete retek reszelékével össze kell keverni, majd pálinkába kell tölteni. A recept, szerint az arénát lehet ezzel az itallal gyógyítani. Az aréna a régi magyar nyelv szótárát szerint a kőbántalmaknak, a vesekőnek, az epekőnek a gyűjtőneve

Az eddig fölsorolt készítmények mind tiszta fűszeritalok voltak, a fűszerező növényeken kívül semmi más nem került beléjük. A paraszti gyógyászatban alkalmazott fűszeres boroknak és pálinkáknak van azonban egy ősből rétege is, amelyet a babona, a vajakosság már alaposan körül sző. Az ilyen jellegű italok teli vannak különféle varázserejűnek gondolt szerekekkel, békabőrrel, tyúkanéjjal, fekete bika epéjével pl. Elfogyasztásukat rítusok sora, ráolvasás, bűbajos szövegek mormolása kíséri. Ezek a kakastaréjjal, gilisztákkal összevegyített italok már egészen olyanok, mint. amilyenekről a középkori boszorkányperek fennmaradt irataiban lehet olvasni.

IRODALOM. Régi paraszti háziiorvosságok jegyzéke, Ethnographia 1900. Balló István munkája. Népi növénygyógyászati tanácsok a XVII-XVIII. századból. Orvostörténeti Közlemények 1973, Schram Ferenc munkája. Orvostörténeti levelek. Communicationes ex bibliothecae Historiae Medicae Hungaricae 1965. Fodor István gyűjtése. Adatok a népi orvosláshoz. Ethnographia 1939. Vajkai Aurél munkája. A gyűjtőgető gazdálkodás Csersegtomajon, Néprajzi Értesítő 1941. Vajkai Aurél munkája. Adatok Zalabaksa gyűjtőgető gazdálkodásához. Néprajzi Értesítő 1943. Bödei János munkája. Felvidéki tót babonák, Ethnographia 1894. Istvánffy Gyula munkája. Adalékok a moldvai csángók népi orvoslásához. Orvostörténeti Közlemények 1973. Bosznyák Sándor munkája. Embergyógyítás a moldvai székelyeknél. Néprajzi közlemények 1960. Diószegi Vilmos munkája. Házi különös Orvosságok, Nyomtatott Kolozsvárott, az Jesus Társasága Akadémiájának betűivel 1773-ik eszt. Nedeleczi Vályi Mihály munkája, A magyar nyelv, történeti-etimológiai szótára. Budapest 1967. Magyar Etimológiai szótár. Budapest 1914-1944. Gombocz Zoltán és Melich János munkája. Magyarországi boszorkányperek, Budapest 1970.

GYÓGYBOROK, GYÓGPÁLINKÁK VADGYÜMÖLCSÖKBŐL, FÁK LEVÉBŐL. Majdnem mindenhol gyűjtögettek régebben vadgyümölcsöket, vadon termő növényeket. A balatonmelléki tájakon pl. a regényes vármok tövében ma is vadalmából és vadkörtéből készítik legszívesebben az ecetet. Szinte minden erdős vidéken bodzafánkot sütnék a májusi bodzavirágból (palacsinta tészájában kell megmártani) néhol pogácsát a makk lisztjéből. Néhány erdő mellé települt faluban kedvelt csemegének számít a vadalmából készített almakocsonya, az aszalt zöldtök, a gyermekek által az erdőben gyűjtött édesgyökér. A Csermosnya völgyében egy emberöltővel ezelőtt még forrásvíz helyett, is hordókban tárolt, vadalmás vizet ittak, főleg nyáron. A dohányosok vaddohányból, szederlevélből, vadcsereesznye leveléből sodort cigarettát szívtak, ha néhány napig nem jutottak hozzá a bolti dohányhoz...

Az erdőkben, cserjésekben gyűjtött vadgyümölcsökből a parasztek sűrűn készítettek borokat és pálinkákat. A hajdani nyugati határörvidéken (Őrség, Szegek, Hetés) például vadalmapálinkát, vadkörtepálinkát, szederpálinkát. Ugyanezeket a pálinkaféleségeket a Göcsejben is ismerik, mellettük azonban készítenek vadkörteörkölypálinkát és kökénypálinkát is. Abaúji és zempléni tájakról származó adatok szerint ott a vadcseresznyét és a nyírfa édes levét dolgozzák föl (többek között) pálinkának. Erdélyben bor készül a vörös áfonyából, a hóharmatkor gyűjtött kökényből, az alföldi akácokban, a balatonmelléki cserjésekben (és nyilván még másutt is) a vadrózsa piros bogójából. Cserszegtomajon a vadgyümölcsök mellett régebben pálinkát főztek a szőlőből és a paradicsomból is. A szőlőnek a levét használták fel, nem a törkölyét. Gyógyászati céllal készített erdei borok, erdei pálinkák is szóba kerülnek helyenként a gyűjtögető gazdálkodással foglalkozó néprajzi irodalomban, ilyenek például a fenyőpálinkák. Általában a borókafehér bogójából, a bucsfenyő magjából készülnek, csípős, fűszeres ízű, gyantaillatú italok. Állítólag komoly étvágygerjesztő, hurutgyógyító, vízelhajtó erejük van. Gyógyító céllal készült a Göcsejben a századforduló táján a földi bodza gyümölcséből főzött pálinka is. Gönczi Ferenc gyűjtése szerint a gyomorbagosok gyógyszeréül szolgált elsősorban. Eléggél kellemetlen, a macskagyökérre emlékeztető szagú ital volt. A fekete áfonyából szinte minden erdős vidéken készítettek a parasztek gyógyborokat. Vesebántalmak, bélbántalmak, emésztési zavarok, májbetegségek ellen itták ezeket. Az áfonyabor színe a bíborra hasonlított, aromájában az édes és a savanyú íz keveredett. Néhány nyírségi, zempléni, erdélyi faluban ügyes csapoló szerszámokkal édes falevet csurgattak ki a gyertyánfa, a jávorfa, a bükkfa, a nyírfa gyöngye törzséből. A fák levét hol frissen itták, hol borra erjesztették. A jávorlébor, a gyertyánlébor, a nyírlébor a paraszti hagyományok szerint igen hatásos volt az erős fejfájás ellen. A nyírfa friss levét és a belőle készített bort a század elején még literszám mérték a debreceni és a nyíregyházi piacokon. Népi elnevezésük virics volt...

A gyűjtögetésről, az erdőben élő parasztek mindennapjairól szóló irodalom hangulatos mozzanatokkal van teli, a verejtékes világ mesészerű ellenpontjaival. Néhány motívum. Az édes levegőjű hegyi kaszálókon a szénában vadalmát puhítanak a parasztszasszonyok. Az aszalókunyhókat körülfogó veteményesekben citromfű és kék káposzta nő. A júniusi záporok után rakottakéregből készített kosarakba gyűjtik a gyerekek a kucsmagombát, a kék galambicát. Az erdei majorok tornácait lilán és pirosan futja be az abszóló. Az erdőségi gyümölcsök, virágok elnevezése néha egészen móraferences hangulatú. Üvegalma, csemetekörte, cinegehéjú dió, didergővirág, máriakönyű.

IRODALOM. A gyűjtögető gazdálkodás. Budapest 1939. Gunda Béla munkája. Szentgál, Budapest 1959. Vajkai Aurél munkája. A gyűjtögető gazdálkodás Cserszegtomajon. Néprajzi Értesítő 1941. Vajkai Aurél munkája. Vállus, egy summásfalú élete. Bölcsészdoktori értekezés kézirat. Petánovits Katalin keszthelyi muzeológus munkája. A vadon termő növények szerepe a táplálkozásban az abauj-zempléni hegyvidéken. Néprajzi Értesítő 1957. Újvári Zoltán munkája. Gyűjtögetés a Csermosnya völgyében. Néprajzi Értesítő 1941. Márkus Mihály munkája. Az Őrség népi táplálkozása. Budapest 1943. Kardos László munkája. Adatok egy primitív pálinkafőző eljárás előfordulásához. Ethnographia 1945. Némethy Endre munkája. Adatok Zalabaksa gyűjtögető gazdálkodásához. Néprajzi Értesítő 1943. Bödei János munkája. Vadon termő növények népünk asztalán. Élet és Tudomány 1955. 35. szám. Gunda Béla munkája. Fűszerek könyve. Budapest 1972. Romváry Vilmos munkája. Zagyvarékas néphite, Néprajzi közlemények 1964. Cs. Pócs Éva munkája. Göcsej, Kaposvár 1914. Gönczi Ferenc munkája. Gyógyító növények, Budapest 1966. Rápóti Jenő és Romváry Vilmos munkája. Viricselés a Székelyföldön, Ethnographia 1937. Györffy István munkája. A Bakony néprajza, Budapest, 1959. Vajkai Aurél munkája. Adatok a Bakony erdei életéhez. Néprajzi Értesítő 1942. Tálasi István munkája.

GYÓGYLIKÖRÖK A MILLENEUM IDEJÉN. Vanília, fahéj, bors, babérlevél, köménymag, piros paprika, majoránna, szegfűszeg, szerecsendió, gyömbér, ánizs, narancshéj... A folsoroltak családi fűszereknek számítanak ma. Jellegzetes együttesük nem újkeletű, jobbra ugyanezeket a fűszereket lehetett megtalálni már száz évvel ezelőtt is a háziasszonyok polcain, akácfából faragott dobozokban, apró porcelánedényekben, a rézmozsár, az almareszelő, a kis diódaráló szomszédságában. A gyömbérszagú, falépcsős fűszerboltok is elsősorban ezekkel a fűszerféleségekkel voltak teli akkoriban. A fűszeregyüttes története egészen a késő-középkorig nyúlik vissza: amikor jórészüket még patikában árulták, aranymérlegen mérték és némelyikükhöz csak kisebb fajta vagon ellenében lehetett hozzájutni. A szárazföldi karavánok, a tengeri caraccók és caravellák véres és kalandos utakon szereztek be a legtöbbjüket, indiai, ceyloni tájakról, távoli fűszerszigetektől. A legmesésőbb kincssel állítólag az utolsó magelláni caravella tért vissza az óvilágba: ennek a hajónak a mélyén közel egy tonnányi keleti fűszer rejtett. Canonak, a caravella kapitányának Ötödik Károly császár nemesi címet és címerhasználati jogot adományozott, a tengerész címerében ezentúl két fahéjrúd, három szerecsendió és tizenkét szegfűszeg díszelgett...

Ennek a jellegzetes fűszeregyüttesnek a fölhasználásával különösen sok italféleséget készítettek nálunk a Milleneum idején. Vanílialiköröket, fahéjas puncsokat, szegfűszeges julepeket, szerecsendióss noggot, ánizsos, narancshéjas pálinkát például. A selyemfüggönyös nappali szobák, szecessziós szalonok jellemző csemegéi voltak ezek, az almahéj tea, a narancsvirágból készített krém, a zöldmandulabefőtt, az ófalvi és fehértemplomi bor, a rezedapálinka mellett. A különös és hangulat teli készítmények körébe tartoztak a gyógylikörök is. A gyömbérikörök, a kékszilvalikörök, az ánizslikörök, a keserűlikörök pl. Emésztésjavítóul és gyomorerősítőul itták ezeket, komolyabb bajok esetén nemigen nyúltak hozzájuk. Állítólag igen józúen lehetett aludni a kékszilvalikörtől. Ez francia receptek alapján készült: a csonttá aszalt kékszilvát a magjával együtt megörölték, könnyű pálinkát adtak hozzá, megerjesztették. A kandalló melegénél érlelődött meg néhány nap alatt a likőr aromája. A milleneumi ebédlők túldíszített asztalain rózsalikörös butéliák is álltak néha. Sötétpiros rózsaszíromból sajtolt olaj, citromsárga üveges cukor és illatos szesz fölhasználásával készítették ezeket: a szírom gyógyanyagai alapján valószínű, hogy a gége és a mandula gyulladásait enyhítették velük. Egy kagyló formájú tálakkal,

szőlőfűrtökkel, dinnyekaréjokkal díszített korabeli receptgyűjtemény mézes diópálinkák és mézes likőrök leírását adja. Elsősorban toroktisztító italok voltak ezek, általában köménnyel, fahéjjal, szegfűszeggel dúsították az aromájukat. A lila virágú fodormentából készített gyógylikőr is a gégejárat őre volt: íze ennek az erős cukoréra hasonlított.

A milleneumi világ hangulatába harmónikusan illeszkednek bele a korabeli fűszerkereskedések elnevezései. Kékgolyó, Cukorsüveg, Holdvirág, Zöld citrom, Török császár. Aranyhajó.

GYÓGYLIKŐRÖK RECEPTJEI A MILLENEUM IDEJÉBŐL. 1. Ánizslikőr, 60 gramm ánizst, 30 gramm édesköményt összetörünk és öntünk rá 2 liter pálinkát, desztilláljuk, hagyjuk 8 napig állni a napon, aztán tegyük hozzá cukrot. Szobában 12 napig hagyjuk állni és gyapoton kell átszűrni. 2. Keserű likőr, enyhe. 5 gramm kalmuszgyökeret, 30 gramm genziangyökeret, 10 gramm édes ánizst, 30 gramm szegfűszeget, 5 gramm fodormentafüvet, 5 liter 70 fokos tiszta borszeszbe teszünk, egy hétig a napon hagyjuk, leszűrjük és 10 liter vízben melyben 3 kiló cukrot megfőztünk, elkeverjük. Néhány nap múlva itatós papíron átszűrjük és üvegekbe töltjük. 3. Diópálinka, mézes. 2 liter 94 fokos szeszbe 30-40 puha bélű zöld diót aprítunk és négy hétig ázni hagyjuk benne, aztán 17 gramm fahéjat, ugyanannyi szegfűszeget és 1 kiló mézet keverünk közibe: a mézet azonban előbb egy liter vízben felforraltjuk és minden habját leszedjük. Mielőtt a mézet belekevernénk, ennek teljesen ki kell húlni. A pálinka két hétig tisztul, aztán fogyasztható. 4. Mézlikőr. Erős pálinkához sűrűre főzött mézet keverünk, és 6 hétig érintetlenül hagyjuk, hogy az elegyülés tökéletesen megtörténhessék. Ha különleges ízt akarunk az italnak adni, néhány csepp kömény, borsosmenta, ánizs stb. illószeszt adunk hozzá.

IRODALOM: Fűszerek könyve, Budapest 1972. Romváry Vilmos munkája. A kultúra világa, 4. kötet, Budapest 1963. Különféle italok, Budapest 1902. A szerző nevének feltüntetése nélkül. Az inyesmesterség könyve, Budapest 1889. Glück Frigyes és Stadler Károly munkája. Fagylaltok, krémekek, parfait-k és kocsonyák, Budapest 1903. A szerző nevének feltüntetése nélkül. Gyógyító növények. Budapest 1966. Rápóti Jenő és Romváry Vilmos munkája. Cégérek. Budapest 1971. Csatkai Endre munkája.