

# Mióta pálinka a pálinka, avagy mit „szabad” inni a magyarnak?

Submitted by [Oláh Ádám](#) on 2014. 10. 08. – 13:03 [No Comment](#)

*Utoljára frissítve: 2019. január 13.*



Igen elterjedt manapság az a romantikus elképzelés, hogy amióta a régi magyarok megtanultak gyümölcsből és törkölyből szeszt főzni, azóta nem szorultak rá, hogy bármi egyéből – hogy borzasztóbbat ne írjak, mondjuk gabonából – készült párlatokat igyanak, egészen addig, amíg a szocializmus és a globalizáció közbe nem szólt. Hiszen a magyar szeszfőzés hagyománya a „pálinkafőzés”, úgyhogy a magyar ember egyéb rövidet ne igyon, mint pálinkát: a többit hagyja meg az íreknek, az amerikaiaknak és a többieknek – azoknak, akiknél „nem terem gyümölcs”. Valójában azonban nem ismerünk olyan korszakot, amikor a gyümölcs- és törkölypárlatok egyértelműen uralták volna a magyar égetettszesz-fogyasztást, a „magyar ember nem iszik gabonaszeszt” felfogás pedig a szocializmusban született.

Általában a pálinka történetének online összefoglalói is a fentiek mentén festik le a magyar szeszfőzés múltját: megtudjuk belőlük, hogy a *pálinka* szavunk eredetileg – négyszáz éve – a gabonapárlatokat jelölte, majd gyakran homályos utalás következik azok betiltására, és a továbbiakban véletlenül sem derül ki, hogy milyen italokról is szól a szöveg. „Pálinkát”, „pálinkafőzést” és „pálinkaadót” emlegetnek a 18-19. századból, amikor ezek a szavak égetett szeszt, szeszfőzést, illetve szeszdót jelentettek. Ez a ködösítés a pálinkamarketing számára kétségtelenül igen előnyös, de mennyire volt meghatározó a ma ismert pálinka az elmúlt évszázadokban, és milyen *pálinkákat* ittak a régi magyarok valójában?

## A pálinka előzményei

Az itáliai gyógyszerészek bordsztilátumai – más európai országokhoz hasonlóan – a Magyar Királyságban is a 12-13. században jelenhettek meg. Ezeket akkoriban *aqua ardens* (égő víz), illetve többszörösen finomítva és/vagy gyógynövényekkel együtt lepárolva *aqua vitae* (az élet vize) neven ismerték. Étellez-italhoz keverve, esetleg kanalas gyógyszerként vették be, illetve gyakran külsőleg is alkalmazták őket.

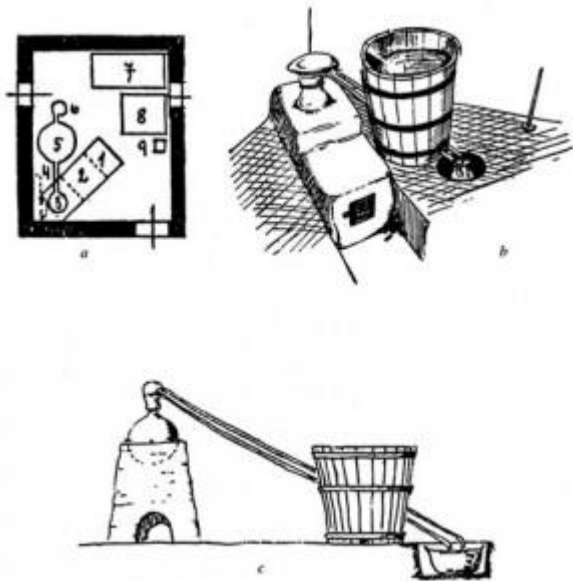
Az élvezeti szeszfogyasztás hazai kezdeteiről keveset tudunk, de 1438-ban Bártfán már városi szeszfőzde üzemelt, Pozsonyban pedig ugyanekkor élvezeti cikként említik az égettbort. Mátyás király egy 1459-es leiratában a felvidéki éhínség kapcsán elítéli, hogy egyesek szeszfőzésre pocsékolják el a sörnek, kenyérnek és takarmánynak való gabonát. Feltételezhető, hogy az égetett szesz, mint Európa nagy részén, nálunk is a 14. század második felében lépett ki először a gyógyszerészeti szerepéből, szélesebb körű fogyasztása mindenesetre csak a 16. századra alakult ki Magyarországon. Az „égettbort” ekkoriban hibás borból, borseprőből, gabonából, készült, illetve ezek keverékéből is: Rákóczi fejedelem például később, 1701-ben azt írja, hogy a kifőzésre szánt borseprőhöz rozst vagy más gabonát szokás adni.

## Az első „igazi” pálinkák

A borpárlat készítéséből mai fejjel automatikusan következne a törkölypálinka főzése is, azonban ez akkoriban nem volt ilyen magától értetődő. A törkölyt jó ideig csak a disznók eledeleként, illetve a törkölyecet és a csiger (lőre, törkölybor) alapanyagaként említették.

Ennek ellenére gyakran a törkölypálinkát nevezik meg a legkorábbi – mai értelemben vett – pálinkaként, ami igaz is, meg nem is. A törkölypálinka ugyanis közvetlenül a törköly lepárlásával készül, a korabeli technológiával ez azonban finoman szólva sem volt előnyös gyakorlat, ahogyan a borseprő lefőzése sem. Sem a duplafalú üstöt, sem a szabályozható kemencét nem ismerték, így a szilárd alapanyag főzése gyakorlatilag garantálta a kisebb-nagyobb mértékű odaégést, az égett ízű párlatot. (Okkal feltételezhető, hogy a 17. századi gyümölcspálinkákat sem cefréből, hanem gyümölcsborból főzték.) Itthon még 1815-ben is adtak ki olyan kézikönyvet, ami óva int attól, hogy közvetlenül a seprőből vagy a törkölyből próbáljanak szeszt főzni – helyette csak a belőlük kinyert másodbor került az üstbe, ahogyan a „gabonapálinka” is egyfajta módosított sörből készült. A régi „törkölypálinkát” tehát minden bizonnyal csigerből főzték, és ez lehetett az oka annak, hogy (ha létezett egyáltalán a késő 17. század előtt) nem különböztették meg a rossz borból vagy a seprőborból készült párlatoktól.

A csigerből sem tudtak azonban szeszt főzni az „idők kezdetén”, mert az alacsony alkoholtartalma a legkorábbi lepárlóknak gondot jelentett. Még a 17–18. században sem a mai kisüsti lepárlást és a mai színvonalú pálinkát kell elképzelnünk, hiszen a kisüsti lepárló a ma ismert formájában csak a 18-19. század fordulóján kezdett szélesebb körben elterjedni, és a falusi főzdekben még a 20. század hajnalán sem volt igazán jellemző. A korábbi készülékek a rosszul méretezett – általában még csak nem is spirál alakú – hűtők és a szabályozhatatlan fűtés miatt nem voltak alkalmasak minőségi párlatok finomítására. Emellett általános volt a rézüstök belülről történő ónozása, és az ón páracső használata, vagyis a szeszgőz nem érintkezett rézfelülettel, így nem érvényesült annak jótékony katalizáló hatása, de cserébe elkerülték a fejletlen technológiából fakadó mérgezéseket. Az ónozott üstöt még a fent említett, 1815-ös magyar kézikönyv is előírta. A minőségi problémákat jól illusztrálta az égetett szesz viszonylagos népszerűtlensége is: a 19. század előtt csak ott kedvelték igazán, ahol nem volt elegendő olcsó, helyben előállított bor. Jobbára a Felvidék és Erdély számított „pálinkafogyasztó” vidéknek, míg a bortermelő területeken csak borászati melléktermékekből, vagy azokból sem főztek szeszt. Sok település adófeljegyzéseiben még a 18. században sem szerepel a szesz a sör és a bor mellett. A gyümölcsből gyakran aszalvány lett, a törkölyből csiger, ecet vagy takarmány, a borseprőből hamuzsír.



A törkölypálinka első konkrét említése a 17. századból származik: az erdélyi országgyűlés a század végén egy időre a gabonapárlatokkal együtt betiltotta, hogy a borosgazdák el tudják adni a boraikat. Balázs Géza kutatásai szerint gyümölcspálinkát Magyarországon először 1658-ban említenek egyértelműen, de nem tudni, milyen gyümölcsből. A szilvapálinkát először Thököly Imre említi, 1684-ben: „néha szilvából is jó égett bort vagy pálinkát főznek, mikor ideje vagy az gyümölcsnek”. Az 1700-as években egyre

gyakrabban és több helyen említik a szilvapálinkát. A pásztói ciszterci szerzetesek 1763-ban már nagyrészt egyenlő mennyiségű szilva- seprő- és törkölypálinkát főztek, de emellett egyre több gabonát is. 1787-ben Küküllő vármegye főorvosa, K. Mátyus István szerint a jobb években „könnyen készülhet Erdélybe ötven ezer veder szilva-égett-bor”. Már ő is említi az egyéb gyümölcsök lepárlását, de ezeknek jó ideig nem lehetett nagy jelentősége, ugyanis a 20. századnál korábbi források ritka esetben említenek egyéb gyümölcsből készült pálinkát.

### **A gabonapálinka elfelejtett hagyománya**

Szeszfőzéskor a fölösleges borseprő, később törköly és gyümölcs élvezeti szempontból elsőbbséget élvezett a gabonával szemben, ám nagyobb mennyiségű röviditalt éppen azokon a vidékeken fogyasztottak, ahol nem volt jelentősebb helyi bortermelés, ezáltal borseprő és törköly sem, a korabeli gyümölcsstermesztésből származó fölösleg pedig nem tudta kielégíteni a mennyiségi igényeket. Azt is nagyon fontos megérteni a szeszfőzés régi hagyományairól, hogy a fölösleges, a selejtes, vagy ezek híján a legolcsóbb alapanyagok feldolgozására épült. Ha minden egészséges gyümölcsöt fel tudtak használni vagy el tudtak adni frissen, aszalva vagy lekvár formájában, akkor nem pocsékolták el arra, hogy a korabeli rossz technológiával szeszt főzzenek belőle. Csak a 19. századi szesziparban alakult ki az a gyakorlat, hogy valamit eleve szeszfőzés céljára termesszenek, és csak a 20. században jelent meg az a volumenű magyar gyümölcsstermesztés, amit ma ismerünk.

A „gabonapálinka” így sem a gyümölcspálinka megjelenésétől, sem az időszakos (éhínségekhez köthető) tilalmaktól nem tűnt el az ország színéről, és a 14-15. századtól egészen a kora 20. századig népszerű magyar „pálinkafajta” volt. Általában rozsból, bőséges termés esetén búzából, később kukoricából is készült, de fölösleg esetén bármely egyéb gabonát is felhasználták (nem beszélve bármely más erjeszhető terményről, a borsótól a cékláig). Az 1600-as évektől hosszú időre általánossá váltak Magyarországon a „pálinkaházzal” üzemelő sörfőzdek, az úgynevezett „nevelős házak”. A sör és a „pálinka” találkozása nem volt véletlen: a „gabonapálinka” elkészítéséhez sörfőző tudásra és eszközökre volt szükség. Petz Károly 1839-es *A pálinkafőzés titka* c. kézikönyve még mindig a gabona- és (az akkoriban egyre jobban elterjedő) krumplipárlatok készítéséről szól. Ugyanekkor jelent meg Fényes Elek könyvében, hogy a Szabolcs vármegyében termelt rozst főleg „pálinkafőzésre” vásárolják fel, a szilvapálinka hazájaként ismert Szatmárban pedig a „rozspálinka” főzése is jelentős. A gabonapárlat azonban nemcsak a kereskedelmi sör- és szeszfőzdekre volt jellemző, hanem a nagybirtok és a jobbágyság is harcban állt a főzésének jogáért. A gabona szeszipari felhasználása a 19. században egyre inkább eltörpült a burgonyáé mellett, de a Természettudományi Közlöny még 1892-ben is arról számol be, hogy Erdélyben a legtöbb „pálinka” kukoricából készül.

És hogy valami végképp megbocsáthatatlant említsünk: ez a „pálinka” még a 19. század jó részében is megegyezett például azzal az alig vagy egyáltalán nem érlelt (elfogyasztásig fahordókban tárolt), szintén kisüsti rozsz-, búza- vagy kukoricapárlattal, amit a Vadnyugaton ezalatt *whisky* címén védtek. A korábbi évszázadokban még kevesebb különbségről (vagy inkább semennyiről sem) lehet beszélni a „gabonapálinka”, a whisky, a vodka, a korn és egyebek között. Ezek korabeli színvonaláról azonban ne legyenek illúzióink: az 1800-as évek előtt hírhedten rosszízűek voltak a fejletlen üstök miatt, de a kellemes kisüsti gabonapárlat nemcsak megfelelő technológiát, hanem minőségorientált hozzáállást és többletenergiát is feltételezett.

## A rövid életű magyar rum és hosszú utóélete



Az 1820-as évekre már nagyobb mennyiségű magyar rum készült abból a nádmelaszból, amit a nyersen importált nádcukor finomításakor nyertek. 1822-ben azonban megjelent az első magyar rumutánczat (az osztrák [Inländerrum](#) hagyományaira alapozva), a század második felében pedig az import nádcukrot jórészt kiszorította az egyre olcsóbb répacukor. Az osztrák–magyar rum rövid pályafutása hosszan tartó igényt teremtett, és az álrumok tradíciója majd minden utódállamban fennmaradt: az Inländerrum (Stroh, Spitz) mellett innen erednek a cseh *tuzemák*, a szlovén és szerb *domači rum*, illetve a magyar „kommersz rumok” és „sütőrumok” is. A magyar márkák csúcsát ma valószínűleg a [Zwack Portorico Rum-Verschnitt](#) jelenti (korai változatában még „Portorikó Rum”), amit még a gyártó is csak koktéllösszetevőként ajánl, de feltételezhető, hogy a századfordulós rumutánczatok ennél komolyabb színvonalat is megütöttek.

### A „kolompér pálinka”

Hazánkban a 18. század végén mutatták be először a krumplipárlatot, amely végül a 19. századi Magyarország messze legnagyobb arányban készült és fogyasztott, rendkívül olcsó „pálinkája” lett. 1822-ben már jelentős mennyiségről számolnak be, a 40-es években pedig már felmerül a betiltása is. Széchenyi István 1845-ös vitairata – *A' pálinkáról* – a szeszgyárakban készült „kolompér pálinka” és az annak nyomán kiteljesedő össznépi alkoholizmus ellen tesz javaslatokat, ám kevés sikerrel: a szeszfogyasztás tovább nőtt, és a 19. század végére katasztrofális méreteket öltött. A század végén a filoxéravész tönkretette a bortermelést, miközben a burgonya olcsósága és az ipari méretű szeszgyártás rendkívül olcsó „pálinkát” eredményezett: az 1890-es években egy liter sör 36 krajcár, egy liter bor 30 krajcár, egy liter 50-60%-os burgonyapárlat viszont mindössze 10 krajcár volt.

### Mi történt ezalatt a gyümölcs alapú párlatokkal?

A 19. században már minden adott volt a csúcsmínőségű párlatok előállításához, és a tehetősebbek részéről Magyarországon is volt igény ezekre, így ekkor már valószínűleg a gyümölcspálinkáknak is legalább egy része első osztályú volt. A szilvapálinka aránya ugyan a század során egyre inkább eltörpült az ipari méreteken készült burgonyapárlaté mellett, de a mennyisége korántsem volt jelentéktelen. Jelentős kereskedelmét jegyezték fel többek közt a [bánáti](#) és a [szerémségi](#) vármegyék, illetve Nógrád, Baranya és Szatmár szilvapálinkájának is. Egyéb gyümölcspálinkákból a források alapján továbbra is kevés készült, de helyenként nagyobb mennyiségű eperpálinkát említenek. A jelenlegi nyolc helyi eredetvédelemű pálinkánk közül csak a szatmári szilvapálinka, a göcseji körtepálinka és a pannonhalmi törkölypálinka [termékleírása](#) említi a 20. századnál korábbi hagyományt. (Az adott gyümölcs termesztése és/vagy a pálinkafőzés a többségüknél korábban is fellelhető, a konkrét pálinkafajta azonban nem.)

A bortermelésnek a filoxéravész okozta kiesése tovább növelte az égetett szesz népszerűségét. Valószínűleg ennek tudható be, hogy a szőlők újratelepítése után a bor jó részét borpárlat (akkori törvényes nevén „cognac”) formájában adták el, és a kizárólag ezzel foglalkozó szeszfőzdek („cognacgyárak”) kedvezményeket kaptak. A borpárlat modern magyarországi népszerűsége azonban nem ekkor kezdődött: a 18–19. század fordulóján „Frantz égetett bor” vagy „Frantzia égettbor”, majd „francia pálinka” néven készítették.



## A 20. század első fele

A 20. század hajnalán már nemcsak az ipari szeszgyárak, hanem a mezőgazdasági szeszfőzdék is használtak finomítóoszlopokat. Mivel a párlatok hosszabb érlelése hazánkban nem terjedt el általánosan, ezért – például az oroszokhoz hasonlóan – nemcsak a krumpliból, a cukorrépából és a cukorrépamelaszból, hanem a gabonából is egyre inkább finomszeszt gyártottak, abból pedig elsősorban likőrök és „rumok” készültek, de a századfordulón már létezett például „mesterséges cognac”, azaz kommersz borpárlatutánzat is. A századfordulós magyar szeszipar szebbik arca egyébiránt nem lógott ki a nyugati országok sorából: a kor minden népszerű likőrfajtájából (triple sec, anisette, kávélikőr, stb.) lehet magyar címkéket találni, és ezek egy része minden bizonnyal jó minőségű volt.

Az állam által 1921-ben megszabott kötelező termelési keret miatt az előállított szeszmenyiség csökkent, és ezáltal arányaikban jelentősebbé váltak a gyümölcs alapú (bor-, borseprő-, törköly- és gyümölcs-) párlatok, de így is csak kis részét tették ki az össztermelésnek. Az 1921-ben megszabott keret összesen 240 ezer hektoliter volt – ebből 160 ezer volt a mezőgazdasági szeszfőzdéké, a többi az ipari szeszgyáraké. Annak ellenére, hogy ezt a '30-as évektől különadó fejében ismét át lehetett lépni, a gyümölcs alapú párlatok a 2. világháború végéig átlagosan csak évi 40 ezer hektolitert tettek ki. A gyümölcspálinka nagyrészt szilva volt, utána jóval kisebb arányban az eper következett. A '30-as években népszerű lett a barackpálinka, de csak '38-tól ugrott meg igazán a termelése. Az egyéb gyümölcspálinkák aránya elmaradt az előbbi háromtól.

A tiszta „pálinkákat” (tehát az ízesítetlen párlatokat) egyre inkább megkülönböztették a belőlük készült likőröktől és „rumoktól”, de továbbra is „pálinkák” voltak, ha édesítés nélkül, vagy ha házilag készültek: a „paprikapálinka”, „diópálinka” és „hagymapálinka” nevek nem a szesz alapanyagát, hanem az ízesítőanyagot jelzik. A „pálinkán” belül megkülönböztették a borpárlatot, amit az 1920-as évekig „cognac”-nak, majd „magyar konyaknak”, később borpárlatnak és brandynek neveztek. Mindezek miatt a *pálinka* magyar viszonylatban jórészt leszűkült a seprő-, törköly- és gyümölcspárlatokra, de továbbra is a pálinkák közé sorolták a külföldi párlatokat, például a whiskyt, a vodkát és az abszintot is.

A magyar „gabonapálinka” hagyománya tehát az ipari szeszgyártás elterjedése nyomán tűnt el: a magyar továbbra is ivott gabonaszeszt, de egyre inkább csak tisztaszesz formájában. Egyes falvakban azonban – például Tiszacsegén – még az első világháború után is készült kisüsti „rozspálinka”, a második világháború után pedig a legtöbb üzletszerűen készült „zugpálinka” kukoricapárlat volt, mielőtt az 1970-es évektől elterjedt a műtrágyával kiegészített cukros víz (cukorcefre), amiből „bor” és „pálinka” egyaránt készült.





## A szocializmus

A második világháborút követő szocialista rendszerben mindent a gazdaságosságnak rendeltek alá. A „valódi” párlatok borból vagy hibás gyümölcsből készültek, a legtöbb szeszes italt azonban finomszeszből állították elő, azt pedig szinte kizárólag cukorrépamelaszból. Egyes szeszgyárakban ekkor is kukoricával keverték a melaszt, de a gabonát általánosságban nem „pazarolták” szeszgyártásra, az akkori szakirodalom is csak „speciális”, külföldi italok alapanyagaként mutatta be. Még a minőségi vodkát is inkább selejtes almából finomították, legalábbis a 70-es években. Nem ekkor jelentek meg, de ekkor voltak igazán népszerűek a finomszeszből és mesterséges aromákból készült „kommersz pálinkák”, melyeket [cseresznye és barack „pálinkaként”](#) forgalmazták, illetve a „különleges pálinkák”, melyek némi valódi gyümölcspárlat és „kommersz pálinka” keverékei voltak. 1971-ig a „feles főzésben” beszolgáltatott házipálinkákat is felhasználta a szeszipar, de ezek sokszor még akkori mércével is annyira rosszak voltak, hogy inkább finomszesszé dolgozták fel őket. Mindezek ellenére [olyan színvonalú](#) gyümölcspálinkák is készültek a szocializmusban, melyeket nyugatra exportáltak.

A szocializmus tehát azon ritka időszakok egyike volt, amikor (szinte vagy egyáltalán) nem készült gabonaszesz az országban. A magyar ember már a század első felében sem feltétlenül tudta, hogy „krumpliszesz” (tiszaszesz) címén gyakran gabonaszeszt iszik, ekkor azonban ténylegesen is eltűnt az országból. Az EU-csatlakozásunk után ismét teret nyert a kukorica, és a 2010-es években nagyrészt ki is szorította a cukorrépamelaszt – legalábbis ami az emberi fogyasztásra készült finomszeszt illeti. A mai Magyarországon valószínűleg a házipálinka és a kukoricaszesz a legkelendőbb égetett szeszek – az utóbbi főleg olcsó vodkák és kommersz szeszesitalok, valamint keserűlikőrök formájában.

## Eredetvédelem és pálinkatörvény

Az 1990-es években a *pálinka* jelentése még mindig ugyanaz volt, ami a 20. század elején. A magyar értelmező szótár azóta sem nevezi sem magyar italnak, sem gyümölcsből származó párlatnak, sőt, ilyen-olyan *pálinkaként* határozza meg a whiskyt, az abszintot és más külföldi párlatokat. A 20. század folyamán azonban megszokottá vált, hogy Magyarországon a tiszta „pálinka” borból, borseprőből, törkölyből vagy gyümölcsből készül, hogy a „konyakot” megkülönböztetik a többi „pálinkától”, és hogy a külföldi „pálinkákat” egyre inkább a külföldi nevükön nevezik. Az ezredfordulón már jó ideje csak a törköly-, gyümölcspárlatokat, illetve a gyümölcspárlat-utánzatokat hozták forgalomba *XY-pálinka* néven. (A köztudatban a seprőpárlat is „seprőpálinka” maradt, de a címkézésben ez csak a világháború előtt lehetséges fel.) Ezek a körülmények képezték a természetes alapját a pálinka újonnan létrehozott fogalmának.

A pálinkatörvény tehát nemcsak arra a problémára adott választ, hogy a finomszeszből és aromából készült italok „cseresznyepálinka”, „barackpálinka” és hasonló neveken kerültek forgalomba, hanem arra is, hogy a külföldi nemzeti italokkal ellentétben a hagyományos magyar párlatoknak nem volt egyedi nevük – hiszen a *pálinka* nem konkrét italfajtát jelölt.



A magyar szeszfőzés több, mint fél evzredes története egyáltalán nem csak a palinkarol szólt, de azt mondhatjuk, hogy napjainkra a palinkan kívül kevés értéket hagyott hátra. Minden bizonytalán készültek annak idején olyan kellemes „gabonapalinkak” is, melyek sok mai házi és kereskedelmi pálinkát is szégyenben hagynának, de annak nincs nyoma, hogy kimagasló színvonalon, hosszan erelve is gyártották volna őket. A ma ismert whiskynek tehát nincs hagyománya Magyarországon – legalábbis nem tudunk róla –, viszont amit százötven, kétszáz vagy négyszáz éve ismertek whiskykent, az akkoriban Magyarországon is jelen volt. A rumutanzataink fényét – ha volt nekik – elásta a szocializmus, de ugyanezt tette a minőségi pálinka, a minőségi brandy és a minőségi likorgyartas magyar hagyományaival is. A rendszerváltás után gyakorlatilag újra kellett kezdenünk e hagyományokat, a múltat jobbára csak reklámként felhasználva. Ez azonban nem olyan rossz dolog, mint amilyennek hangzik, hiszen gyakran a külföldi, élő hagyománnyal rendelkező italok sem követik igazán huen a hagyományaikat.

*A magyar szeszfőzés tortenetet a fenti irással párhuzamosan a magyar Wikipédián is kidolgoztam, ahol a források a labjegyzeteken keresztül könnyebben ellenőrizhetők: [Egetett szesz/A magyar párlatok története](#)*

*Források:*

- Szathmáry László: [A szeszdesztillalo keszulekek és a szeszdesztillalas tortenetehez.](#) Magyar Elektronikus Könyvtár (Általános Szeszipari Közlöny, 1932. No. 23–24. pp. 6–7., 1933. No. 1–2. pp. 4–5.)
- Szathmáry László: [Adatok a magyar szesz- és likorgyartas tortenetehez.](#) Magyar Elektronikus Könyvtár (A magyar mezőgazdasági iparok regmultjabol. = Magyar Statisztikai Szemle, 1939. pp. 631–633. + Adatok a magyar szesz- és likorgyartas tortenetehez. = Magyar Szesztermelo, 1930. No. 2. pp. 16–17.)
- Szathmáry László: [A régi magyar világ gabonapalinkajarol.](#) Magyar Elektronikus Könyvtár (Általános Szeszipari Közlöny, 1930. No. 17–18. pp. 2–3., No. 19. pp. 2–3.)
- Szathmáry László: [Újabb adatok a törkölypálinka tortenetehez hazánkban.](#) Magyar Elektronikus Könyvtár (Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No. 21–22. p. 2., No. 23–24. pp. 4–5.)
- Szathmáry László: [Régi magyar szesz-es italok és szeszipari műszavak.](#) Magyar Elektronikus Könyvtár (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.)
- Szathmáry László: [Adatok a rum tortenetehez.](#) Magyar Elektronikus Könyvtár (Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No. 9–10. p. 3.)



- [A' Pálinkáról](#). Históriaantik Könyvkiadó [Eredeti kiadvány: Budán, A' M. Kir. Egyetem' betűivel. 1845.] (2013)
- Békésy Géza: [A pálinka tisztítása](#). Elektronikus Periodika Adatbázis Archívum (Természettudományi Közlöny, 24. évf. 269. sz. / 1892)
- Balázs Géza: [Égetett szeszes italok készítése és fogyasztása a Közép-Tisza vidékén](#). Elektronikus Periodika Adatbázis Archívum
- Balázs Géza: [Kolostorpálinkák](#). Vasi Szemle.
- Balázs Géza: [A magyar pálinka folklórja és névkincse](#). Nyíregyházi Főiskola, 2008
- szerk.: dr. Sólyom Lajos: Likőripari Kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó. ISBN 963-203-411-X (1978)
- szerk.: dr. Sólyom Lajos: Pálinkafőzés kisüzemek számára. Mezőgazdasági Kiadó. ISBN 963-233-210-X (1986)
- szerk.: Sipos Antalné: [Az államosítás előtt működött élelmiszeripari vállalatok repertórium](#). Magyar Országos Levéltár (2006)
- A gabonapálinka főzhetéséről – [Deák Ferenc beszédei I. kötet](#) Magyar Elektronikus Könyvtár
- [Novák László Ferenc: Pálinka vagy égettbor?](#) – [Forrás Folyóirat](#), 45. évfolyam, 2013. 10. szám
- Petz Károly: [A' pálinkafőzés titka](#) – , Pesten, 1839. Esztergami k. Beimel J. Betűivel. Országos Mezőgazdasági Könyvtár és Dokumentációs Központ ([omgk.hu](#))
- Mitterpacher Lajos: [Rövid oktatás a' szőlő mivéléséről és bor, pálinka és etzet készítéséről](#). Budán, a' Királyi Magyar Universitas' betűüvel, 1815
- Kárpáti Endre: [Adalékok a magyarországi alkoholelles küzdelem történetéhez \(1914-ig\)](#). Communicationes ex Bibliotheca Historiae Medicae Hungarica – Az Országos Orvostörténeti Könyvtár Közleményei. Vol. 19. (1960) pp. 137–226.
- Fényes Elek: [Magyar országnak, 's a' hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statistikai és geographiai tekintetben. \(4. kötet.\)](#) Pesten, 1839