

ADATOK A PÁLINKAFŐZÉSHEZ ÉS A PÁLINKA FOGYASZTÁSÁHOZ SZEGEDEN ÉS KÖRNYÉKÉN

BÖRCSÖK VINCE

(Szeged, Móra Ferenc Múzeum)

TÖRTÉNETI VISSZATEKINTÉS

A pálinkafőzésről már a VII. századtól tudunk. Költséges eljárással készült a drága ital, ezért csak az előkelők fogyasztották. Orvosságként használták és az *élet vize* elnevezéssel illették. Itáliában *Happo Clavicula* a borpárlatot égetett víznek nevezte, Marcus Graecus, Albertus Magnus és Villanova a XIII. században *aqua vitae* néven emlegette. A mediterrán országokban bő termés esetén a gyenge borokból borpárlatot főztek.¹

Vidékünkön a pálinkafőzés és fogyasztás első adatai a XVIII. század elejéről valók. A szegedi *árendás és égettboros kocsmák* kiegészítő jövedelemként növelték a tanács bevételeit. A boros kocsmákért egyenként 25 Ft-ot, az égettboros, tehát a pálinkás kocsmákért az 1740-es években 8 Ft-ot kellett fizetni. A város lakossága a török hódoltság után igen tarka képet mutatott. A magyarok mellett jelentős számban éltek szerbek és németek is Szegeden. A szerbek kedvelték a pálinkát. Nem véletlen, hogy a *Palánkban* 1746-ban összeírt 24 pálinkás kocsmából 22-nek szerb bérlője volt.² Szeged városrészeinek lakossága jól jellemezhető a kocsmák, különösen a pálinkás kocsmák számával. Vezet a Palánk vagy *Belváros*, ahol a szerb népelemek túlsúlya következtében különösen magas volt a pálinkás kocsmák száma. *Felsőváros* polgarosultságával a második helyre szorult. A főleg pásztorkodással és földműveléssel foglalkozó *Alsóváros*on volt a legkevesebb italmérés az 1747—48-as összeírás adatai szerint.

A XVIII. század végén fellendült a pálinkafőzés Szegeden. *Vedres I.* írja 1799-ben: *Égető kazánym turog 53.*³

A XIX. sz. közepén jelentős mértékben fejlődött a pálinkafőzés technikája, de a kisüsti pálinkafőzők száma is gyarapodott. Szeged város 1846. évi összeírási adatai szerint 120 kazány, pálinkaskazány működött az egész közigazgatási területen.⁴

A XIX. sz. harmadik harmadának az elején, 1870-ben Alsótanyán hat pálinkafőzőt vettek számba.⁵

Az égettboros kocsmák számának alakulása Szegeden a XVIII. században⁶

	1746—47	1747—48	1774	1775
Palánk	24	30	18	11
Felsőváros	18	17	6	27
Alsóváros	13	12	6	8

¹ Soós I.—Rakcsányi L., 1935. 53.

² Tápai Szabó L., 1—85. (évszám és oldalszám nélkül)

³ Vedres I., 1799. 3.

⁴ CsmL. Szeged városának 1846/7. összeírási adatai szerint.

⁵ CsmL. Szeged városának 1870. évi összeírási adatai alapján. Köszönet illeti Juhász Antalt az adatok rendelkezésünkre bocsátásáért.

⁶ Tápai Szabó L., 1—85. (évszám és oldalszám nélkül)

A három évre szóló egyedárusítási jog megszerzéséért 1880-ban

Boruch Lázár 37 255 Ft.,

Patzauer Miksa és Krausz 39 288 Ft.,

Jankovich Hugó 50 400 Ft.,

Décsi Ferenc és Deutsch Károly 35 525 Ft.,

Milkó Vilmos és Fiai, továbbá Lövinger Salamon 32 150 Ft. évi összeget ajánlott fel.

A város területén az egyedárusítási jogot három évre a legtöbbet ígérő Jankovich Hugó kapta meg.⁷

Ezzel egyidőben jelennek meg a mértéktelen fogyasztást korlátozó javaslatok. Szabolcs és Bereg megye ajánlja, hogy a pálinkamérések vásár- és ünnepnapokon zárva tartassanak.⁸

Az első világháború előtt és alatt többször kísérleteztek pálinkafőzdek szervezésével. Végül 1918-ban sikerült egy határozatot kikényszeríteni, amely szerint a város körüli feketeföldek igényeinek kielégítésére új, harmadik szeszfőzdet kell felállítani. Szegednek eddig két jelentős szeszfőzdeje volt, Alsótanyán és Szatymazon.⁹

A tanács határozatot hozott, hogy a vámhatárokon beszállított pálinka és egyéb szesz italok után külön vámot kell fizetni.¹⁰ Ez a rendelkezés elsősorban az alsó- és felsőtanyai termelőket sújtotta. A vámhatárokon belül ilyen külön költségek nem merültek fel.

Szabályozták a szeszfőzdek által kérhető díjakat is. Egy mázsa törköly [népünk szókincsében *törkő*] kifőzéséért 35 korona, egy mázsa gyümölcscefréért 45 korona díjat kellett fizetni. A gazdák sokallták a tarifát. Sérelmezték, hogy ezenfelül még 5 koronát is felszámítanak hordók, csöbrök, vasvillák, lapátok használatáért. Az utóbbi öt koronát csak azoktól kérték, akik a kifőzött törkölyt elvitték. Ugyanis ennek öt korona volt az ára, ami éppen fedezte a költségeket. Az 1920. évben 200 gazda vette igénybe a szeszfőzdeket és 56 456 korona volt a város bevétele.¹¹

Az I. világháború után 1922-ben — újabb szeszfőzdek — Nagyszéksóson kettő, Királyhalmon kettő, Ásotthalmon egy — kezdték meg működésüket. Egy 160 literes üst használati díját három koronában állapították meg.¹²

A szeszforgalmi állami adó, az adópótlék és a kazánhasználat 1,93 pengő volt literenként. Egy liter 50 fokos pálinka eladási ára 1.80—2 pengő körül mozgott. Ezért sokan nem főztek ki a törkölyt. Következmenyként jelentős gazdasági érték ment veszendőbe, de elmaradt a lakosság téli foglalatossága is.

A városi tanács által kezdeményezett nagyobb kapacitású szeszfőzdek mellett 1918-ig *kiskazán*ok is működtek, mind Alsó- mind Felsőtanyán. Pálinkafőző készség sok tanyában volt. Elsősorban a saját szükségletének kielégítését szolgálta, de vállaltak feles főzést is. A nyári konyhát rendezték be, ezért *kazánház*, *kazányosház* neve idős emberektől ma is hallható.¹³ E dolgozat írójának ősei Mórahalom környékén rendszeresen foglalkoztak pálinkafőzéssel. Az eljárás apáról fiúra szállt és kialakították a kisüsti pálinka jóhírnevét. Az első világháború után a kiskazánokat betiltották.

⁷ Csongrád megyei levéltár közgyűlési jegyzőkönyvei (továbbiakban CsmL kgy. jkv.) 543/1880.

⁸ CsmL kgy. jkv. 587/1908.

⁹ CsmL kgy. jkv. 226/1922.

¹⁰ CsmL kgy. jkv. 16831/1919.

¹¹ CsmL kgy. jkv. 63/1921.

¹² CsmL kgy. jkv. 367/1922.

¹³ CsmL kgy. jkv. 367/1922.

¹⁴ Vö. Tóth J., 1965., Tóth F., 1979. 8., Gönczi F., 1904. 102., Sebestyén Á., 1977. 53.

A tanácsi iratokból megállapítható, hogy a háború utáni labilis gazdasági helyzetben a pálinkafőzés igénye fokozott mértékben jelentkezett. A pénz devalválódása miatt, mint értékmérő, cseretárgy fontos szerepet töltött be a piaci forgalomban.

HÁZI PÁLINKAFŐZÉS SZÁZADUNKBAN

A pálinkafőzés anyaga

A szőlőfeldolgozás mellékterméke a törköly. A város körüli feketeföldeken, később a homokon is termelték a bort. Adott probléma volt, hogy mi legyen a törkölyel? A szőlőfeldolgozás kezdetleges technikája a pálinkafőzéshez jó minőségű anyagot szolgáltatott. A taposott szőlő törkölyében sok erjedésre való cukor és zamatanyag maradt. A cukortartalom a 20%-ot is megközelíthette.

Szüret után a törkölyt frissen félfenekű, népünk szóhasználata szerint *kancahordóba* taposták bele. A hordót előtte különösebben nem takarították, mert abban a téves hiedelemben éltek, hogy az erjedő törköly úgyis lemarja a szennyeződést, a nedves anyag pedig *mögdagasztja* az edényt. Pedig a dohos, kékköves hordóban erjesztett törkölyből nem lehet jó pálinkát főzni.

A *sutúból* a törkölyt kivesszik. A *kosár* két oldalát a szorító kapcsok kioldása után leveszik. Ásóval a henger alakban tömören összeállt törkölyt kettévágják és nagykosárba belemorzsolják. Majd hordóba öntik és egyenletes terítés után csizmás lábbal beletapossák. (1. ábra) Amint a hordó megtelt, szalmás sárral letapasztják vagy deszkával lefedik és homokkal leterítik.

A hordót az időjárás viszontagságai ellen védett helyen, gyakran a pince előterében helyezik el. (2. ábra) A korábban érő, szeptember végén szüretelhető kadarka törkölyét már november hónapban ki lehet főzni. Legtöbb pálinkát a taposott, majd egyszer sutult szőlő törkölye adja. A kétszer sutult szőlő pálinkája lényegesen kevesebb. A *csigerbor* törkölyét nem főzik ki, közvetlenül takarmánynak használják föl. Baromfiak, disznók és tehenek kapják. Mértéktelen adagolás esetén eláll a tehén teje. A szőlőcsoma trágyaként kerül a földbe.

Az első fejtés utáni *söprőt* vidékünkön a kifőzendő törkölyre öntik, de ez a pálinka minőségét nem javítja.

Szilvafákat a *szőlőgarádba* ültették. Rendszertelenül a szőlőben is előfordultak. Nem voltak igényes fajták. A család fogyasztása mellett a piac vette fel a fölösleget. Bő terméskor annyira olcsó volt, hogy a szegedi külső határból, a rossz homokos utakon nem vontatták be.¹⁴ Lekvárt főztek belőle és a többi lecefrézték. Kimagvazták, dézsába öntötték, rongypokróccal letakarták. A szilvamatagot a disznóknak adták. A szilva 8—9 nap alatt megerjedt.

Sárgabarackból is jó pálinkát főztek. A fa alá lehullott gyümölcsöt *garabolyokba* összeszedték, megrázták, hogy a homok lehulljon róla. A család nehéz munkára alkalmatlan tagjai, az öregek és a gyerekek *kiputtyogatták* majd dézsába öntötték. A barackot nem válogatták. Az éretlen, zöld szemeket nem tették bele, mert abból úgy sem lesz pálinka. A barack kimagvazása elmaradhatatlan, mert ciánt tartalmaz, és a pára közvetítésével méreg kerül a pálinkába. A cefrét nyáron hűvös helyen tartották. Két hét alatt megerjedt. Az erjedés folyamatosságát zavarta, hogy nem egyszerre készült el. Amint hullott a gyümölcs, úgy szedték össze és kimagvazás után öntötték a többi közé.

¹⁴ Vö. Ikvai N., 1977. 154.

Eperből, (*Morus alba* L.) a malacnevelés olcsó és kiváló takarmányából akkor főztek pálinkát, amikor nyári viharok idején annyi hullott le hogy a jószágok nem bírtak el vele. Vödrökbe szedték és dézsába öntögették. Nagy melegben az érés meggyorsult, ponyvát vagy pokrócot terítettek a fa alá, *epörverő rúddal mögkókányolták* a fa ágait és a ponyva sarkainak összefogásával vödrökbe terelték az eperszemeket. Dézsában erjesztették.¹⁵

Szegeden és környékén ismerték a *dinnyapálinkát*. A túlrett sárgadinnyét magvastól *összemarcingolták*, kevés *morzsótka* ['morzsoltka'] hozzáadásával erjesztették. A morzsótka kenyérsütés után a teknő faláról lekapart kenyértészta, amit



1. A törköly kancahordóba taposása Domaszéken

liszttel feldörzsöltek, vászonacskóba tették és langyos helyen tárolták. A következő kenyérsütéskor ezzel készült a kovász. Élesztő helyett használták. Ha a sárgadinnyét a dinnyeföldön a héjánál megsértették, az így keletkezett nyíláson a belseje erjedésnek indult és szeszes aromáját fogyasztáskor megérezték.¹⁶

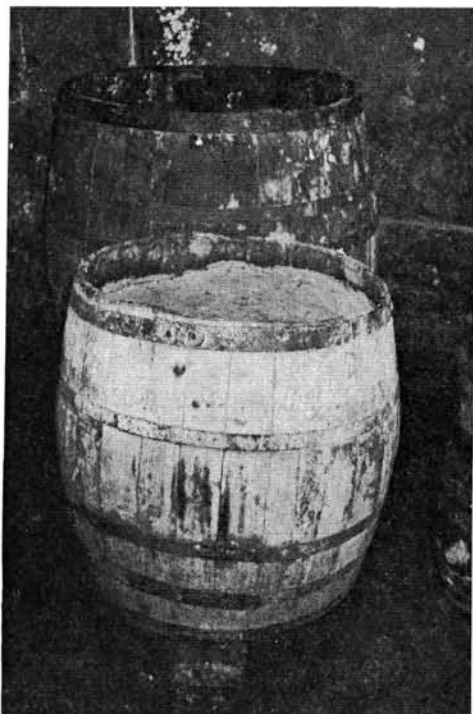
Bőséges almaterméskor a feleslegből pálinkát főztek. Az almát *csumiszolóval* összezúzták, kevés vizet öntöttek rá és dézsában megerjesztették. Ha egy-egy gyü-

¹⁵ Bálint S., 1974/75. 588.

¹⁶ Uo. 588.

mölcsfajtából kevés termett, többfélét cefréztek egy dézsába és vegyes gyümölcs-pálinka készült belőle.¹⁷

A második világháború után, amikor a pálinka értékmérő szerepet töltött be, cukorrépából is főztek pálinkát. Rossz kanállal a répát egyenként a földtől megtisz-



2. Letapasztott törkölyös hordók a pince előterében Forráskúton

tították, legyalulták és a meleg istálló egyik sarkában kancahordóban, kevés vízzel fölöntve erjesztették. Átható illata miatt *hétköznapi* ital volt és inkább teába használták.¹⁸

A gabonát, jobb tárolóhely hiányában, gyakran szalmával bélelt, földbeásott verembe raktározták el. Ha sok volt a csapadék befülledt és erjedésnek indult. Kialakult szeszes aromája. Ez a tapasztalat vezette rá a mindig kísérletező paraszt embert, hogy szemes terményből is lehet pálinkát főzni.

A kukoricát megdarálták, vízzel megáztatták és ha siettetni akarták az erjedését, kevés morzsoltkát tettek bele. A rozsot is megdarálták, morzsoltkával összegyúrták, tepsiben megsütötték, kézzel összemarcingolták és alkalmas edényben erjesztették. Aszályos években, amikor takarmányínség volt, megtiltották a gabonapálinka főzését.¹⁹

A háztartások kisebb mennyiségű cefréjüket cukorral dúsították, hogy az aroma viszonylagos megtartása mellett minél több pálinkát nyerjenek. Télen, amikor gyümölcscefre készítésére nem volt lehetőség, víz, cukor és élesztő vegyítésével gyorsan

¹⁷ Bálint S., i. m. 594.

¹⁸ Bálint S., i. m. 589.

¹⁹ Vö. Implom J., 1973. 157; Bálint S., i. m. 588.

erjedő anyagot hoztak létre. Aroma nélküli, jellegtelen pálinkát nyertek belőle. Ez a pancsolás inkább a falusi, városi lakosság körében a második világháború után terjedt el.

Bálint Sándor kutatásai szerint Szegeden spiritusból is készítettek pálinkát. Olykor a cefrét erősítették meg spiritusz hozzáadásával.²⁰

Az ország más vidékein a helyi termelési hagyományoknak megfelelően más nyersanyagból is főztek pálinkát.²¹

A pálinkafőző készség és felszerelés

A pálinkafőzés azon az elven alapszik, hogy a szesz fajsúlya kisebb, mint a vízé. A szesz a víz forráspontja előtt párává alakul, ami a hideg vízen keresztül vezetett csőben lehűl, lecsapódik. E sajátos folyamat lebonyolításához igényes felszerelés kell.²²

A lepárló készülék főbb tartozékai:

1. A tüzelőberendezés legegyszerűbb formája a vályogból készült katlan, amibe az üstöt beleteszik. Használták a krumplifőző kazánt, másnéven füllesztőt is. A pálinkafőződében optimális hatásfokkal működő, külön erre a célra készített kazánok vannak.

2. A lepárló üst legegyszerűbb formája a mosáshoz használt, katlanra helyezett kétfülű rézüst. (3. ábra) Ha mód volt rá, kettőt összeborítottak és megoldódott a lefedés gondja is. Sajnos gyakori jelenség volt, hogy az egyszerű paraszti készségek nem rézből készültek. Használtak zománcos, de jobb hiányában vasüstöt is.²³

3. A fedő lehet deszkából. Gyakran kármentőt borítottak a púposra rakott rézüstre. Kisebb átalakítással használt rézüstöt alkalmaztak lefedésre.

4. A páracsőveket elengedhetetlenül rézből készítették. A katlan mellett két-három hektóliteres hordóba hideg vizet tettek. A páracső úgy jó, hogy minél több utat



3. A kisüsti pálinkafőzésnél használt rézüst.
M[agassága]: 40 cm, f[első] á[tmérője]: 60 cm.
Lelt. sz.: 72. 5. 1. (MFM)



4. Hűtőfázék spirális páracsővel
Fá: 50 cm, m: 32 cm. Lelt. sz.: 73. 11. 1. 4.
(MFM)

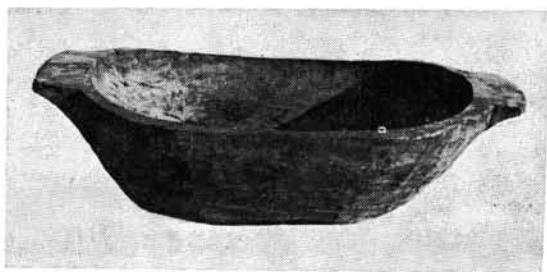
²⁰ Bálint S., 1976/77. 188.

²¹ Vö. Szabadfalu J., 1956. 478.

²² Soós J., — Rakcsányi L., i. m. 44.

²³ Vö. Szilágyi M., 1977. 506.

tesz meg a pára a hűtővízben. Nemcsak lecsapódik, de a cseppfolyóssá váló anyag le is hűl. Kisebb edényben ezt úgy lehet megoldani, hogy a páracsővet, népiesen *kígyócsövet* spirálisan körbevezetik. Így több hőt ad le, viszont a hűtővíz fokozott cseréjéről gondoskodni kell. (4. ábra) Tekintettel arra, hogy az igényesebb kígyócső kialakításához már iparos munkája szükséges, aki árthat az alkalmi kisüstön illegálisan főzőnek, ezért inkább nagyobb dézsát alkalmaznak és egyenesen vezetik a páracsővet a hűtővizet tartalmazó edény tetején, majd a dézsa belső falán kb. 10 cm távolságra derékszögben megtörik és lefelé halad. A fenék fölött 10 centiméteres távolságban derékszögben ismét megtörik, és a szemben levő oldalon kialakított kör alakú



5. Fateknő

H[ossza]: 50 cm, sz[élessége]: 32 cm, m: 14 cm. Lelt. sz.: 64. 11. 2. (MFM)

nyíláson kivezetik és a cső végét ellaposítják. Ha a hűtődézsza a földön van, mélyedést ásnak a pálinkát felfogó edény számára. Gyakoribb, hogy tuskókkal, téglákkal felmagosítják, és a kisteknő könnyen elfér. (5. ábra) Használtak kármentőt, később zománcos vajlingot is.

Az állami engedéllyel működő szeszfőzdék felszerelése sokkal igényesebb. A főző üst 250—300 literes, buktatórendszerű, 2 mm-es vörösréz-ből készül, két mázsa törköly, vagy gyümölcscefre befogadására alkalmas. A *sisak* néven ismert fedő közepén kör alakú nyílás van. Ebbe kapcsolják *hollanderrel* az ugyancsak vörösréz-ből készült páracsővet. A páracső 5 centiméter átmérőjű, öt méter hosszú és kb. 800 literes hűtőtartályba kapcsolódik. A pára 1 méter magas, 30 centiméter átmérőjű hűtőpalackban cseppfolyóssá válik, és a *Szóllósi*-féle szűrőn keresztül a *Weszniczky*-féle szesz mérő-gépbe, végül a felfogó edénybe kerül.

A finomító üst is 2 milliméteres vörösréz-ből készül, kb. 140—150 liter űrtartalmú, téglába épített közvetlen tüzelésű, leeresztő csappal ellátott. A finomító üst süveg-alakú sisakját 12 csavarral erősítik az üsthöz. Belsejében a szesz párák lecsapódására 4 fémkarika szolgál. A sisak felett 17 centiméter magasságban a bográcsalakú *pisztórium*, tányér van. Tetőzetük peremes. A cső a langyos vizet a sisak tetejére vezeti. A hűtőtartály kb. 800 literes. Állandóan tele van vízzel. Benne van az 1 méter átmérőjű 30 centiméter magas hűtőpalack. A szesz főzde két helyiségből áll. Egyikben folyik a vodkázás, a másikban a finomítás. A finomító helyiségben egy alkalmi, fából készült *priccs* van, ahová felváltva pihenni térnek az éjszakai finomítás alatt.

A pálinkafőzéshez használtak még vödörket, *vellákat*, lapátokat és vasgereblyét. Gondoskodni kellett a pálinkának való edényről is. A vellával és a vasgereblyével a törkölyt szedték ki az erjesztő kád-ból. Vödörkbe rakták és úgy öntötték a főzőüstbe. Nem tartottak erre a célra külön szerszámokat. Az istállóban tartott vellák egyikét megtakarították és a pálinkafőzési szezonban ott használták, majd visszakerült eredeti rendeltetéshez. A századfordulóig favödörrel dolgoztak. A harmincas évek végétől cinezett bádogyödörök kerültek használatra. Tekintettel arra, hogy a disznók etetésére

használt *csávásvödör* jócskán meghibásodott és erősen szennyezett volt, a favödrot a zománcos váltotta fel, ami a pálinkafőzés befejezése után másra is fel tudták használni.

A pálinkát szívesen tárolták 15—20 literes kopasz, *ballon* üvegekben. Könnyen tisztán tartható, amellet a párolgási veszteség is minimális volt. Sűrűn nem emelgették az üveget, és így nem tört össze. Tartottak még pálinkát 5—10 literes bekötött üvegekben, ha sok volt, hordóban is. A hordó repedéseit, hajszálvékony nyílásait parafinnal kenték be.

A pálinkafőzde udvarán cementkádakba rakták a kifőzött törkölyt, majd azt is elszállították.

A pálinkafőzés

A századforduló táján többnyire a hagyományos kisüstökben főzték a pálinkát. Amikor a cefre megerjedt, munkához láttak. A gyümölcscefrék főzését úgy irányították, hogy a dologidő elmúltával, a cséplés befejezése és a krumpლისzedés közötti időben, általában augusztus hónapban került rá sor. A cefrén kialakult 10—15 centiméter vastag habos réteget nem bolygatták meg, akkor nem csökkent a szesztartalma.²⁴ A ponyva vagy pokróc, amivel letakarták ugyancsak védelmet nyújtott és csökkentette a veszteséget. A kazánt megtöltötték. Hagytak helyet a habzásra is. A gyümölcscefrének volt elegendő leve. Ha a törköly nem eresztett levét, vízzel pótolták. Általában egynegyedrészt lé vagy víz kellett ahhoz, hogy ne kozmásodjon le az anyag. A pálinkafőzdék főzőüstjébe betöltött két mázsa törkölyhöz 70 liter vizet kellett hozzáönteni.

A kiskazánra a megtöltés után rátették a fedelét és a nyílásokat rozskorpával betapasztották. A szeszfőzdék főzőüstje tökéletesen zárt. Először szőlővenyigével, *szárizékkal*, olajfa rőzsével nagy tüzet csináltak. A jó tűzrevaló hatására hamar, már 70 fokon megindul a pára. A tüzet lecsendesítik, tuskóval egyenletes, lassú tűzön folyik a *vodkázás*. A vodka szesztartalmát mind sűrűbben vizsgálják. Egy evőkanálnyit tüzre dobnak és ha fellángol, tovább folytatják a főzést. Szokás az evőkanálba csurgatott vodkát meggyújtani. Ha gyullad, akkor még van szesztartalom a cefrében. Két-három óra alatt lefő az üst, aztán felbontják. A kiskazán fedelét leveszik, a pára-csőveket is lebontják majd a főzőüstöt kiürítik. A pálinkafőzdék főzőüstjén a sisakot szorító szárnyas csavarokat fellazítják, a pára-csővet kiemelik, a sisakot félreteszik. Az üstöt lebuktatják és gereblyével kikaparják a törkölyt. A töltést és kiürítést megkönnyíti, hogy a főzőüst a földbe mélyítve épül.

Ha többször is kell tölteni a kazánt, a tisztázáshoz összevárják a vodkát, hogy legalább egy töltés legyen. A pálinkafőzdékben 140 liter vodka kell a *finomítás*, *tisztázás*, megkezdéséhez. Ha a finomítás ugyanabban a főzőüstben történik, amelyből a vodkát leeresztették, tisztázás előtt ki kell mosni. Legjobb kisebb mennyiségű vizet párolni benne. Így a hűtőcsövek is mentesek minden vodkával kapcsolatos szennyeződéstől.

Finomításkor fokozottabban kell ügyelni a tüzelési technikára. Kezdetől fogva lassú tűz a jó. Az először meginduló pára szesztartalma a leggazdagabb, *rézeleje* néven ismerik. Mérgező anyagot tartalmaz, és magas 70—80 szeszfok miatt ivásra nem alkalmas. Csak a főzető részére vesznek belőle kisebb mennyiséget. A többi visszaöntik az *alszeszgyűjtőbe*. Fájós végtagok bedörzsölésére, orvossággént használják. Amikor a tisztázón lefolyt pálinka 52 fokra leállnak. A visszamaradt anyagnak *alszeszvíz*,

²⁴ Drozd J., 1922. 4.

másként *salakvodka* a neve. Nem szokták fölvenni. Melegítve jó köhögés ellen.

A hagyományos kisüsti pálinkafőzésnél a szeszfokot a lánctartással állítják be. Fehér üvegbe háromnegyed részig pálinkát öntenek, a száját ujjukkal befogják és jól megrázzák. Ha a pálinka szintjén az üveg fala mellett körben kialakult buborékokból keletkezett lánc aránylag hosszan tartja magát, jó a pálinka.

Az erőre sikerült pálinkát esővízzel, vagy forralt vízzel hígítják. Legjobb megoldás azonban, úgy irányítani a tisztázást, hogy az először lecsurgó magas szeszfokú anyag és a végén a gyengébb pára együttesen alakítsa ki a kívánt erősséget. A szeszfőzdekben mindez nem probléma, mert a Weszniczky-féle szeszmérő pontos adatokat szolgáltat.

Népünk kísérletező kedve különféle eljárásokkal próbálja emelni a pálinka értékét. A tisztázóba egy-két cső kukoricát tesznek, így a pálinka enyhén sárgás áttetsző lesz. A megtört barackmag fényességét, a befőtt az aromáját emeli.

Amíg a régi kisüstökkel főzték a pálinkát, a termelő ráérő ideje szabta meg az időpontot. Ha feles főzést vállaltak, akkor is viszonylag könnyen megegyeztek. A szeszfőzdeknél a pálinkafőzési szándékot előre be kellett jelenteni. *Ütemöt* kellett kérni. A szezon itt augusztus egytől március egyig tartott. A beütemezést állandóan figyelemmel kellett kísérni, mert a kialakított sorrend közben meg is változhatott. A falusi szeszfőzde fórum volt, ahol meghányták-vetették a világ dolgait, tájékozódtak a piaci, vásári árakról, kicserélték termelési és az állattartással kapcsolatos tapasztalataikat.

Alsótanyán 15—20 holdas parasztemberek a szőlő és gyümölcsös nagyságától és a termés mennyiségétől függően egy-két nap alatt végeztek a pálinkafőzéssel és 15—20 liter pálinkát vittek haza felesfőzésre. Ha az egész pálinkára igényt tartottak, hetvenes évek végén hektóliter fokenként 56 Ft-ot kellett fizetni, ebben benne volt a főzési díj és az adó is.

Az egy hektóliter fok 100 foknak megfelelő pálinka mennyisége. Az 50 fokos pálinkából 200 liter felel meg egy hektóliter-fok pálinkának. A háború után, amikor a pénz elértéktelenedett, egy liter pálinkáért hét kilogramm gabonát adtak.

A pálinkafőzés befejezése után hazavitték a kifőtt törkölyt. A pálinkát pedig üvegekben tárolták. Több pálinka eltevésére hordót készítettek elő. Ha piros bor volt benne, *schillerös*, a *lángkadar* színéhez vált hasonlónak.²⁵ A pincében, kamrában olykor a tiszta szobában helyezték el.

A pálinka minőségének megállapítása

A pálinka értékeléséhez nagy tapasztalatra volt szükség. Az erősségét a már említett lánctartás mikéntjével állapították meg. Kézmosás után a pohárba töltött pálinkát jól összerázzák, majd az ujjukat a pohárba dugják. A kezüket kiemelik és megszagolják. Először a szesz párolog el, azután az illatanyag.

Szájukba vett pálinkát jól megforgatják, majd kiköpik és utána kenyeret esznek. A 60—70 fokos pálinkát már nem lehet ízlelni, mert a magas szesztartalom eltompítja érzékelésüket.

A *szárazpróba* alkalmával a pohárból ki kell önteni a pálinkát. Langyos helyen állni hagyják. A csaknem kiszáradt pohárba beleszagolnak. Így lehet következtetni a pálinka minőségére. A pálinkából keveset a tenyerükbe öntenek, megszagolják, majd kezüket lóbálva ismét megszagolják. Az üveg dugóját jól beszorítják, összerázzák, majd a dugót kiemelve orrukát az üveg szájába dugják és levegőjét felszívják.

²⁵ D. Kálmán M., 1922. 109. — Henze J., 1974. 6.

Meleg vizet, majd pálinkát öntenek a pohárba. A pálinka 20—30%-os legyen. Megrázzák, megköstölják. A meleg folyadékban az illat és a zamatanyag jobban kiérződik. Ha szesz és az aroma gyorsan elpárolog, mindenképpen gyenge pálinkát sejtet.

Az illegális főzés

Elég gyakori jelenség. Nincsenek megbízható adataink az engedély nélkül főzött pálinka mennyiségéről. A pénzügyőrség üldözi, és egy-egy sikeres eljárásnak eredményét közli a sajtóban.²⁶

Nem a hagyományos nyersanyaggal dolgoznak, mert a törköly és cefre meg se kotytyan forgalmukban. Vízben cukrot oldanak fel, majd élesztőt tesznek bele. Enyhe helyen gyorsan megerjed.

Az illegális pálinkafőzők messze túlhaladnak saját szükségleteik kielégítésén. Adót nem fizetnek. Olcsó nyersanyagból dolgoznak és jellegtelen pálinkával nagy haszonra tesznek szert. (6. ábra)



6. Kisüsti pálinkafőző készség rekonstrukciós rajza. Készítette: Szűcs Árpád.

A Szeged környéki tanyákon télen, zord, havas időben foglalkoznak a tiltott pálinkafőzéssel. Ilyenkor még a kutyát sem szokás kikergetni, ezért legkisebb esélye van a *fináncjárásnak*. Főzték istállóban, kocsiszínben, de az erdő is alkalmas helynek bizonyult. Az ily módon nyert pálinkát, nagyobb tételben eladták, de poharazták is. A *bőgrecsárdák* gazdái jelentős haszonra tettek szert, ami meglátszott a házukon,

²⁶ Délmagyarország 1975. febr. 25. 4.

öltözködésükön.²⁷ A második világháború alatt, egy tanyai fiatal, egyik városszéli magánkereskedőnek szállította a feketén főzött pálinkát, aki kimérte, elpoharazta. A pénzügyőrök leleplezték, és méltányos eljárást helyeztek kilátásba, ha a szállítót kezükre juttatja. Az meg is jelent a szokott időben a pálinkával. A pénzügyőrök kikísérték a tanyájukba, ahol az apa fogadta őket. Azzal védekezett, hogy a fiú még nincs 18 éves, a szülei tudta és beleegyezése nélkül foglalkozott pálinkafőzéssel és eladásával, így az eljárást meg kellett szüntetni.

Ha megbüntették a fekete pálinkafőzőt, kifizette a büntetést és tovább folytatta a főzést. Részben népünk élelmessége, találékonysága, gyakran szociális helyzete magyarázza, hogy elég gyakori az illegális főzés. Más esetben előre nem várt, hirtelen jött kiadás indokolja szerintük a szabálysértést. „*Möghát a kislányom. Szöttem egy kis barackot. Főrottyantottam és möglött a temetkezési költség.*”

A pálinkák értékelése

A pálinkák királya barackból készül. Halványan az ananász kellemes aromája uralja. Kevés készül belőle, mert a barackot exportálják, és korlátlan felvevő piaca van.

A *szilvórium* szilvából készül. A *meggyórium*, meggypálinka ritkaságszámba megy. *Epőrpálinka* nem rangos ital, mégis kuriózum, nyersanyaga fontos és olcsó állati takarmány. *Vegyesgyümölcs-pálinka*, nyári érésű gyümölcsök cefréjéből készül. A *répapálinka* átható illata miatt, nem kedvelt. *Rozspálinka* alig ismert napjainkban, mert újabban nem készítik. *Kukoricapálinkának* csak az emlékét őrzik, *subapálinka* spirituszból készült. Kiadós, olcsó és hitvány ital. *Zsidópálinkát* a spirituusszal dúsított cefréből csinálták. A szegedi kocsmákban mértek *borovicska-pálinkát* is.²⁸ Legelterjedtebb a törkölypálinka volt és ma is az.

A FOGYASZTÁS

Elsősorban a férfiak itala. Szegeden és attól délre elterülő vegyes (szerb és magyar) lakosságú falvakban a szerbek a nap bármelyik szakában szívesen itták. Ezt nemcsak tapasztalatból tudjuk. A szerb bérlők által üzemeltetett pálinkás kocsmák nagy száma is ezt igazolja. A magyar lakosság reggelente *éhomra* élte a pálinkát. Télen, hidegben naponta, a jó idő beálltával bizonyos alkalmakkor fogyasztották. A parasztemberek kulacsból vagy *butellából* ittak. Nyugodtan ittak egymás után, mert a pálinka *dezinficiál*, fertőtleníti. Ha *nadrágos*, azaz városi, úri embert kínáltak meg, pohárba töltötték az italt. A pálinkás poharak 2 centiliter nagyságúak. Koccintáskor egymás tekintetét keresve: *Aggy Isten egészségünkre!* köszöntést mondják. Olykor, főleg tanyán rigmus is elhangzik. *Békesség e háznak, s benne minden lakójának!* Ha butellából vagy üvegből kínálnak, akkor a pálinkás edényt a gazda felé tartva kissé megemelve mondják a szokásos köszöntést, azután isznak. Alsótanyán volt imakönyv alakú butella, az oldalán feszülettel. Ivás előtt meg kellett csókolni, mert a kínáló jó néven vette, és így máskor is szívesen nyújtotta a pálinkás butelláját.

A mértéktelen fogyasztás lerészegít. Inkább a férfiak rúgnak be. Asszonyoknál ritkán fordul elő. Népünk hite szerint a pálinkától berúgott ember szájába tejet öntenek, ami a szeszt felhígítja, ha rágyújt, meggyullad benne a pálinka. Ha nincs kéz-

²⁷ Zám T., 1974. 57; Szabó I., 1960. 139.

²⁸ Bálint S., i. m. 188.

nél tej vagy víz, az emberi vizeletet is felhasználják életmentésre. Teában is itták. A legkülönbébb igénytelen anyagokból, dióhéjból, meggyzárból, vöröshagyma leveléből készült teát nyakon öntötték pálinkával és melegen fogyasztották. A teás pálinka gyakran megártott, *mögkopolyodott*, megbolondult az ember tőle.²⁹

A tanyai élet jelentősebb eseményei előtt, szőlőnyitáskor, csépléskor reggelenként megkínálták a munkásokat. A Pick gyárban a munkások reggel féldeci pálinkát kaptak. A kubikosok tarisznyájából sem hiányozhatott a pálinkás kulacs.³⁰ Sándorfalván a birkanyírokat pálinkával kínálták meg.³¹

A szegedi pusztára kiváltott jószágot alkalmasint *föltekintették*. Amikor a jószág kint telelt a pusztán, kemény tében takarmányt vittek a részükre. A pásztoroknak pedig pálinkával kedveskedtek, hogy jól gondolják az állatokat.³²

Az asszonyok kevés pálinkát fogyasztottak. Ismerték és kedvelték a mézes pálinkát. Disznótorban hajnal felé zománcos tányérba öntötték a pálinkát. Kenyérhéjat és cukrot tettek bele, meggyújtották, megégették és csemegeként fogyasztották.³³

A szegedi konyha jóhírnevének kialakításában is nagy szerepe volt a pálinkának. Ha rétestésztába tették, porhanyóssá vált a sütemény és a hájast pedig felfújta.

Orvosságként is használták. A fájós végtagot rézelejjével dörzsölték be. A fájós gyomrot pálinkás paszullyal borogatták. Sárgaság ellen a fehérliliom virágszirmait pálinkában érlelték és azt itták. A becsípásodott szemet pálinkában áztatott ruhával simították végig. A darázscsípés helyét pálinkával kenték be. Nyakmerevedés esetén pálinkával masszírozták a fájós részeket. Fogfájást is pálinkával csöndesítettek.³⁴

Utólérhetetlen a Szegeden és környékén készített *ágyaspálinka*.

Az alsótanyai ágyas választékos fűszerekből és füvekből készült. Két-három literes szélesszájú fehérüvegbe került: fehérgyömbér, sárgafehér cukor, narancs-, citromhéj, mazsolaszőlő, fahéj, pirított búza, ezerjófű, szekfűszeg, barackmag, meggy, dió, füge, köménymag, szentjánoskenyér, birsalma, piros csövespaprika. Volt dió-ágyas és meggyágyas. A nyári ágyas friss gyümölcsökből, a téli ágyas inkább aszalt gyümölcsökből és száraz növényekből készült. Az üveg egyharmada ilymódon megtelt, a többi részre pálinkát öntöttek. Sötét helyen érlelték. Időnként jól összerázták. Egy hét múltán fogyasztható volt. A legkedvesebb vendéget vagy rokont kínálták meg vele. Orvosságként is használták. Az így elkészített ágyas a magas szesztartalom és a csípős fűszerek miatt még az egészséges embernek is könnyet csalt a szemébe. Ha a pálinka lefogyott az ágyásról újra felöntötték.³⁵

A várostól délre levő községek szerb lakossága is készített ágyas pálinkát. Aszalt meggy, aszalt szilva, rozmaringág, bazsalikom, majoranna, cseresznyepaprika, füge és szentjánoskenyér került az üvegbe. Pálinkával színültig töltötték az üveget. Egy hét múltán ez is fogyasztható volt.

A pálinka, ha nem is volt fő itala a szegedieknek, mégis fontos szerepet töltött be népünk életében. A legkülönbébb nevekkal illették. Tömörkény szerint leggyakoribbak: *snapsz*, *szüverösítő*, *éhségcsináló*, *subagallér*, *nyakolaj*, *hosszúlépés*, *gégemarkoló*, *ereszd el a haját*. Dugonics szerint: *gyűlölmital*, *boszorkányfing*, *kerítésszagató*, *lacibetyárköpés*, *piacilégycöpés*, *majomtej*, *gébérdusz*, *papramorgó*.³⁶

A pálinkát nemcsak otthon fogyasztották, útra is vitték. Különösen téli időben

²⁹ Bőrcsök V., 1976/77. 248.

³⁰ Katona I., 1963. 375; 1978. 45.

³¹ Juhász A., 1978. 292; Vajkai A., 1959. 157.

³² Bőrcsök V., 1976. 387.

³³ Gémes E., Dölmagyarország 1975. május 14. folytatásokban.

³⁴ Bálint S., i. m. 188; Tömörkény I., 1907. 241.

³⁵ Bálint S., i. m. 188.

³⁶ Bálint S., i. m. 188.

elengedhetetlen tartozéka volt a piacra vagy a városba egyéb ügyben bekocsizó Szeged környéki parasztember tarisznyájának. A pálinkából töményebb alkoholtartalma miatt kevesebb kellett. Amíg nyáron a bort bekötött üvegben vagy két literes csatosüvegben, régebben *csobolyóban*, esetleg vállra akasztható kishordóban készítették föl a kocsira, addig a pálinkát *butella*, *pálinkás butella* elnevezésű mázas cserépedényben vitték magukkal.

A szegedi és hódmezővásárhelyi fazekasok korlátlan mennyiségben készítették a változatos alakú butellákat. Nagyságuk és úrtartalmuk erősen változó. Általában egy liter alattiak. A legkisebb butellába két deciliter pálinka fér bele. Tömörkény István: Falusi agyagedények c. munkájában mutat be kulacsokat és butellákat.³⁷

A rajzot és a szöveget égetés előtt karcolták be az edény falába, a mélyedéseket fekete festékkel kitöltötték és az egészet mázzal újra bevonták. A fazekas mester rendelésre is készített személyes természetű írásokat tartalmazó butellákat. A piacra, vásárba készülő árut díszítés és felirat szerint osztályozták.

Gyakori a téglatest alakú, végére állított, zöldmázas feliratos edény. Készült kulacs-, imádságos könyv alakú butella, rajta feszület.

A felirat tartalma szerint különböző hangulatú lehet:

1. *vallásos* Ezönyóczszáz nyócvan ötbe
Sok porkukacz vót a földbe.
Elrágták a kukoriczát,
Csúffá tötték a földmunkát.
Jámbor szűzek a kápolnánál,
Imádkoztak az Úr Jézusnál.
Az Úr Jézus nagy fölhőt kerekített
Röttentő sok esőt ledűtött.
Fojt az eső, mint a patak,
Az kukaczok fölpukkattak.
2. *hazafias* Jó Istenem, ezt add érni nekem
Hogy szép hazám szabad legyen,
Hozd rá a szabadság napját.
Áld meg a magyar hazát.
3. *tréfás* Zöld butella az én nevem
Ha jó pálinka van bennem.
Ha pálinka nincsen benn
Akkor csak cserép a nevem.
E butella kérded kié
Marsi István ácsmesteré
Készítette nem magának
Hanem sok jó barátjának.
4. *obszcén* Kerekas Istvánné ez a butella.
Igyál pajtás
Én köszöntöm nem más
Van nékem egy borzas tyúkom
Te tojód meg nem más. 1879

³⁷ Tömörkény I., 1912. 203; Kiss L., 1915. 60; Kós K., i. m. 369.

A Móra Ferenc Múzeum néprajzi gyűjteménye butellákban is gazdag. Alábbiakban bemutatunk³⁸ néhány feliratos példányt belőle: A 7. ábrán levőnek mind a négy oldala karcolással díszített, két szemben levő oldalán szöveg (A szöveget a karcolás helyesírása szerint közöljük):

Egyik oldalon:

*Ez butelát
kérded kié
Sánta Lajos
uramé melyet
szerzet nem
magának
Nem seb jó ba
rátyának igyunk
Addig miglesz bene
Hakifogy tölte
sük tele Wivát*

Másik oldalon:

*Tehozád
Teljes szív
ből kiáltok
szüntelen
És Te megvi
Dámitasz
Engemet
Éljen a haza*



1. Pálinkásbutella

M: 27 cm, sz: 18 cm, v[astagsága]: 9 cm,
sz[ájjny]ilása: 1 cm
Lelt. sz.: 66. 12. 50

Kisebb, álló, téglatest alakú, karcolással díszített, két oldalán szöveg (8. kép).

Egyik oldalon:

*Csanki
Sándoré ez
Butella
Készíttete
1885
évben*

Másik oldalon:

*Ki ez butelának
szorul lopására
Kívánom hogy
jusson nagy
szomorúságra
Pest és budai
tajiga tolás
ra*

³⁸ A fényképeket Toppantóné Nagy Czirok Anikó készítette.

Sötétbarna, fedelén peremdíszek, közepén felírás.

Egyik oldalon:

*IMA
KÖNYV*

Másik oldalon:

*Kicsi imakönyv
vem te vagy a
reményem ha
belőled jót
huzhatok érzem
mindjárt jobban
vagyok.*



8.



9.

8. Pálinkásbutella

M: 22 cm, sz: 5 cm, v: 5.5 cm, szny: 1 cm. Lelt. sz.: 50.818.1.

9. Könyv alakú pálinkásbutella

M: 14,5 cm, sz: 10 cm, v: 5,5 cm, szny: 1 cm,
Lelt. sz.: 63.36.1.

Sárgamázás cserépkulacs, köralakú négylábon álló. A dugó a cserépből készült szíjtartóba belekötve. Mindkét oldalán karcolt díszek, magyar koronával. Egyik oldalán *éllyön* felírással. (10. kép).

Asszonyalak csípőre tett kézzel, bőszoknyával. Zöldebarna mázzal bevont. A szoknyán karcolt felirat (11. kép).

*Iluska az én nevem,
mikor jó pálinka van bennem,
azért édes gazdám úgy igyál,
hogy meg ne tántor odjál*

*készítette
Palotás
Ferenc
1910*

Zsebben hordozható a sorrendben utoljára bemutatott butella világos barna mázzal, Gyurka, Pista felírással (12. kép).



10. Pálinkásbutella
Á: 15 cm, v: 6 cm, szny: 1 cm. Lelt. sz.: 50.755.1.



11.

11. Pálinkásbutella
M: 17 cm, á: 10 cm, szny: 1 cm Lelt. sz.: 70.23.22



12.

12. Pálinkásbutella
M: 13 cm, sz: 7 cm, v: 3 cm, szny: 1 cm. Lelt. sz.: 50.837.1.

Végül megállapíthatjuk, hogy a pálinkafőzésnek vannak hagyományai Szegeden és környékén. A feltételek jók. A táj fejlődő gyümölcs- és szőlőkultúrája egyre fokozódó mértékben teremti meg a nyersanyagbázist. A szeszfőzdék jól ötvözik a kisüsti tapasztalatokat a modern nagyüzemi eljárásokkal. Nincs ugyan palackozott pálinkamárkánk, mint Kecskemétnek. Ellátja azonban a helyi igényeket és tulajdonképpen hulladékból teremt jelentős értéket és részben megoldja a lakosság téli foglalkoztatottságát.

IRODALOM

- Bálint S., (1974/75) A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Első rész: Szőlőművelés. MFMÉ. 568—598.
- Bálint S., (1976/77) A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Második rész. Italok MFMÉ. 179—180.
- Böröcsök V., (1976) Hagományos állattartás Kisteleken. In: Kistelek történetéből és népeletéből. Kistelek. Szerk. Juhász A. 383—420.
- Böröcsök V., (1976/77) Adatok a szegediek borkereskedelméről és borfogyasztásáról. MFMÉ 233—251.
- Csippék J., (1907) Adatok a felvidéki olajkárók történetéhez. A Magyar Nemzeti Múzeum Osztályának Értesítője VIII. 1. 2. 247—268.
- Drozd I., (1927) A szilvaszeszfőzdék üzeme, különös tekintettel a nemes szilvapálinka előállítására. Borászati lapok. 2. 1—74.
- Gönczi F., (1904) Göcseji haranglábak és pálinkafőző kunyhók. A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának Értesítője V. 93—101.
- Henze J., (1974) Pálinkafőzés Vilmos körtéből. Berlin, Hamburg.
- Ikvai N., (1977) Földművelés az Ipoly és a Börzsöny között. In: A Börzsöny néprajza. Szentendre. Szerk. Ikvai N. 129—218.
- Implom J., (1973) Inséges évek. In: Mezőberény története. Mezőberény, 156—159.
- Juhász A., (1978) Juhászat, juhász-családok. In: Sándorfalva története és népelete. Szerk. Id. Juhász A. 286—292.
- Katona I., (1963) Szeszfogyasztás, kocsmázás, mulatozás kubikmunkán. NK. VIII. 1. 2. 378—411.
- Katona I., (1978) A magyar kubikusok élete és mozgalmái a Tisza mentén. Honismeret. 5. 6. Bp. 45—50.
- Kiss L., (1915) A hódmezőváráshelyi tálasság. A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának Értesítője. XVI. 1. 4. 51—75.
- Kós K., (1976) Tájak, falvak, hagyományok. Bukarest.
- D. Kálmán M., (1922) A központi szeszfőzdék kézikönyve. Bp.
- Reizner J., (1900) Szeged története Szeged III.
- Sebestyén A., (1977) A bukovinai és Andrásfalvy székelyek élete és története Mádéfalvától napjainkig. Szekszárd.
- Soós I. — Rakcsányi L., (1975) Borpárlat és pálinkafőzés (Népies szakkönyv) Bp.
- Szabadfalvy J., (19. 6) Méhészkedés a szatmári Erdőháton. Ethn. LXVII. 4. 451—482.
- Szabó I., (1960) Kísérletek az alföldi tanyavilág megszüntetésére az 1780-as és az 1850-es években. Agrártörténeti tanulmányok. Bp. 139—207.
- Szilágyi M., (1977) Technikai felszereltség. In: Gyomai tanulmányok. Gyoma. Szerk. Szabó F. 596—608.
- Tápai Szabó László., A boros és égettboros kocsmák összeírásának adatai Szegeden a XVIII. sz-ban. (Évszám és oldalszám nélkül.) Bálint S. tulajdonában.
- Tóth F., (1979) Melléképületek Makón a XVIII. sz-ban. A néprajzi múzeológusok 1979-ben Szekszárdon tartott tanácskozására készült tanulmány. Makó 1—12.
- Tóth J., (1965) Göcsej népi építésze Bp.
- Tömörkény I., (1907) Tanyai orvosságok. A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának Értesítője VIII. 238—241.
- Tömörkény I., (1912) Felírtos agyagedények. A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának Értesítője XIII. 197—207.
- Vajkai A., (1959) Táplálkozás. In: Szentgál. Bp. 127—171
- Vedres I., (1799) Nemes Szabad Királyi Szeged városa meg nagyobbítandó tanácsház talpkövének le tétele alkalmatosságára készült versek. Pesten. I. köt.
- Zám T., (1974) Szeszmesterek (Szociográfia a tiltott pálinkafőzésről). Forrás 5—6. Kecskemét. 51—61.

ANGABEN ZUR SCHNAPSBRENNEREI UND DEM BRANDTWEINGENUSS IN SZEGED UND DER UMGEBUNG

von

Vince Börcsök

Die Traditionen der Schnapsbrennerei und des Brantweingenusses können wir in unserer Gegend seit dem XVIII. Jahrhundert verfolgen. István Vedres erwähnt im Jahre 1799 53 Kessel zum Brennen Schnapses.

Die meisten Schnapskneipen waren im Stadtteil „Palánk“. Sie waren meist von Serben gemietet und sie haben nur 8 Forint Miete bezahlt. Die Miete der Weingaststätten wurde in 25 Forint festgesetzt. Das drückt gut aus, dass die Szegediner lieber Wein getrunken haben. Der Schnaps war das Lieblingsgetränk der Serben.

Das Rohmaterial der Schnapsbrennerei war meist der Treber. Auf der Schwarzerde in der Umgebung der Stadt entwickelte sich der Weinbau. Nach der Verwüstung der Phylloxera verbreitete sich der Weinbau auch auf dem Sand.

Die primitive Technik der Weinverarbeitung schuf gutes Rohmaterial zur Schnapsbrennerei. In der Weintrotte blieben viel Zucker und Aroma.

Der Treber nach dem ersten Treten gab den meisten Schnaps. Der Treber nach dem dritten Treten, weiterhin der des Tresterweins waren zur Schnapsbrennerei nicht geeignet, sie wurden als Futter verwendet.

Neben dem Treberschnaps wurde auch Kornbranntwein und Brantwein aus verschiedenem Obst — oft zusammengemischt — hergestellt. Der Brantwein aus Zuckermelone war auch bekannt.

Die Fertigkeit der Schnapsbrennerei war ausserordentlich primitiv, aber sie entsprach dem Zweck. Auf einen Kessel wurde ein Kupferkessel gesetzt. Er wurde mit Zapftrog bedeckt. Das Dampfrohr wurde am Deckel des Holzgefässes herausgeführt. Im Bottich mit Kühlwasser wurde es nach dem Bruch in rechtem Winkel hinuntergeführt, dann 10 Zentimeter vom Boden am unteren Teil des Bottichs herausgeführt.

Nach der Füllung des Kessels schmierte man die Öffnungen mit Roggenkleie ein. Mit grossem Feuer erwärmte man den Kessel, bis die Wodka zu tropfen anfang. Danach wurde der Brantwein auf langsamen Feuer mit Klotz gekocht. Sie haben oft den Alkoholgehalt der Wodka kontrolliert. Man goss einen Löffel Wodka aufs Feuer, wenn sie in Flammen aufschlug, kochten sie den Schnaps weiter, wenn sie lieber das Feuer löschte, hörten sie mit dem Kochen auf. Vor der Verfeinerung spülte man den Kessel aus und danach setzte man die Wodka auf. Bis zum Ende liessen sie den Brantwein auf langsamen Feuer tropfen. Der erste Liter war sehr stark und wurde „Kupferanfang“ genannt. Zum Einreiben verwendete man ihn. Man liess den Schnaps 52 Grad (Alkoholgehalt) sein. In Flaschen, manchmal in Fässern wurde er gelagert.

Brantwein wird vorwiegend von Männern getrunken. Sie nehmen ihn in den Bouteillen mit sich, die von den Söpfern Szegeds und Hódmezővásárhelys gemacht wurden. An den ausgezeichneten Tagen des Bauernlebens, bei Schweineschlacht, Dresche, nach der Beendigung grösserer Arbeiten tranken sie Schnaps.

Die Frauen tranken ihn mit Honig und Anis gewürzt.

Aus verschiedensten Obstarten, Gewürzpflanzen und Heilpflanzen machten sie Schnaps für Kranken.

Man verwendete diese als Medikament gegen viele Krankheiten.