

SZATHMÁRY LÁSZLÓ (1880–1944): SEGNER 1750-BEN ROZSÓLISZ KÉSZÍTÉSRE ÉS SZESZFŐZÉSRE TANÍTJA KÉT HONFITÁRSÁT¹

A szöveget és annak digitalizálását ellenőrizte: Gazda István

A rozsólisz, a régi magyar úri világ legkedveltebb likőrje volt. Sajnos, csak volt, mert ma alig készítik. Ha néha-néha vidéki házakban előfordul, az nem egyenértékű a régiek italával. Ami kiszorította, az a speciális magyar betegségnek, a csömörnek a megszűnése volt, amit a régiek rozsólisszal gyógyítottak.

A magyar mindig szeretett jól és bőven étkezni. Ennek az lett a következménye, hogy csömörbe esett. A csömörnek két jó orvossága volt: a koplalás és a rozsólisz.

A rozsólisz szó már Pápai-Páriz Ferenc (1649–1716) enyedi tanár szótárában is előfordul, jelölve annak, hogy nálunk régóta ismerték.² Neve – úgy látszik – a ros (harmat) és solis (nap) latin szavakból tevődött össze. A magyar a ros és solis szavakat rozsólisszé gyúrta.

Ha a régi írásokban lapozgatunk, sokszor találkozunk e megnevezéssel. De nemcsak a fenti, hanem rosoglio formában is. Ezt a szót főként az itáliai szeszfőzők használták. A helytartótanácsához intézett beadványukban – amelyben szeszfőző engedélyt kértek – e megnevezés sokszor fellelhető. Nem ők honosították meg nálunk, hanem a németek.

Míg rozsóliszgyáraink nem voltak e likőrt háztartások és a gyógyszertárak készítették, de a 18. század végén már gyárak foglalkoztak vele. 1741-ben például Miskolcon a városi hatóság a város gyógyszerészenek megengedte a rozsólisz készítését és forgalomba hozását, csak azt kötötte ki, hogy a gyógyszerész a városi szeszfőzőből szerezzék be a szükséges alkoholt. Hogy a gyógyszerészek a szeszes italok árusításával rendszeresen foglalkoztak, bizonyítja a tályai városházáról származó egykori feljegyzés, mely szerint 1689-ben a kisváros egyik patikája korcsmának is be volt rendezve.

A rozsólisz készítését Segner János András kiváló magyar fizikus, aki előbb a göttingeni, utóbb pedig a hallei egyetem tanára volt, a következőképp magyarázta el két magyar honfitársának:

„Ha ki rosolist akar csinálni, főzze meg vízben a nádmézet; midőn forni kezd, üssön tyukmony fejéért belé, meg összveszedi a tajtékját és hányja ki belőle; midőn a tiszta nádméze marad, elegyítsen annyi tiszta vizet közibe, a mennyire akarja a rosolis erejét temperálni; ha meghűl pedig töltsön spiritust reá; mivel ha melegen tölti, sok spiritus expirál, tehet fűszerszámot köziben, mineműt akar, úgy narancsot, vagy egyebet is. Sárga vagy veres színt lehet néki adni illy formán. Nádmézet vaskalánban szénen tajtékostól együtt főzzön, addig, míg valamennyire feketedik, törje meg azt apró porra, és tegyen annyit belé, amennyire

¹ Forrás: A magyar Prof. Segner 1750-ben, rozsólisz készítésre és szeszfőzésre tanítja két honfitársát. = Magyar Szesztermelő, 1930. No. 8. pp. 65–67.

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

akarja a színének sárgaságát, vagy verességét nevelni; megzavarodik ugyan kevéssé, de ismét megtisztul.”³

Segner rozsólisz-receptjét Halmágyi István mentette meg, aki Teleki László grófot kísérte, mint nevelő, a göttingeni egyetemre. Receptjéből látható, hogy a rozsólisz készítése tömény cukoroldat készítésével kezdődött. A nádméz ugyanis cukrot jelentett, mégpedig nádcukrot, mert 1750-ben, amikor e recept kelt, a cukrot még nem répából gyártották. Marggraf ugyan 1747-ben bemutatta a répacukrot a berlini akadémián, azonban az első répacukorgyár csak 1799-ben épült fel Cunernben (Szilézia). A cukor tiszta lehetett, ez a magyarázata annak, hogy tömény oldata forráskor erősen habzott. A szennyeződés eltávolítására tojásfehérjét használtak, mely azonban a forró oldatban csakhamar megalvadt, és a szennyeződést magával rántva, mechanikailag tisztította az oldatot.

Az így elkészített cukoroldatot vízzel hígították, amiben bizonyára az ízlés volt mérvadó. Az alkoholt csak a cukoroldat teljes lehűlése után keverték bele, nehogy elpárologjon. Az alkoholt fűszerezték, amelyben meglehetősen széles volt a választék. Segner a fenti receptben a narancsot említi. Valószínűnek tartjuk, hogy a narancsból nemcsak a bél, hanem a héj is belekerült, mert az illatos olajat éppen a héj tartalmazza. Más helyen azonban említi a *calamum aromaticum*-ot, amelyen az *acorus calamus* L. gyökere értendő. E fűszert kétféle módon használták, vagy úgy, hogy zacskóba téve alkoholban áztatták, vagy úgy, hogy a zacskót retorta szárába helyezték, és azon keresztül ment át az alkoholgőz. Erre mondták: „...ezen keresztül menvén a spiritus, igen nagyon inbibálta csak a tiszta szagát és nem a keserűségét”. Segner szerint az így készített rozsólisz finomabb minőségű volt, amiben sok igazság is van. Segner más helyen még két rozsólisz fűszert említ, a citromot és a cinnammomumot (fahéj).⁴ Az elsőt bizonyára úgy alkalmazták, mint a narancsot, azzal az eltéréssel, hogy inkább a héjat, mint a bélrészt használták, mert különben túl savanyú lett volna.

Idővel más anyagok is kerültek a rozsóliszbe, így kardamomum, kömény, ánizs, szegfűszeg, de akkor már eredeti jellegét elveszítette.

Segner, mint festőanyagot, a karamellt jelölte meg. Tudjuk azt, hogy a cukor hevítve megbarnul, majd megfeketedik. E termék a karamell, amely valóban nagy festőképességgel bír. Aránylag kevés karamell nagy mennyiségű szeszes oldatot képes sárgára, vagy barnás-vörösre festeni. Bár ez volt a legártatlanabb festék, bizonyos, hogy később sáfrányt, alkannát, sőt más festékeket is használtak.

E likőr készítéséhez többször átdestillált alkoholt használtak, mert a kozmás olajok kellemetlen hatását már a régiek is ismerték. A fűszereket az így tisztított alkoholban áztatták, azután kétannyi híg cukoroldattal hígították fel. A régiek rozsólisze tehát egyfajta likőr volt, amelynek íze az alkalmazott fűszerektől és azok mennyiségétől függött: savanykásan keserű lehetett, színe pedig barna–sárga.

Segner az alkohol desztillálását is megmagyarázta két tanítványának, a következő szavakkal:

„... a seprőnek, vagy egyéb gabonának etc. az a része, mely nagyobbára a szagosságát okozza, innen szükség 2–3 vagy több edénybe venni az égett-bort, mert az eleje legjobb, közepe utánna való, utolja pedig legrosszabb és szagosabb. Szükség pedig vízzel a seprőt megelegyíteni, mert úgy tisztábban destillálódik. (...) Mentől gyengébb a tűz alatta, annál jobb, mert úgy csak a tiszta spiritus takarodik, és a sedimentuma, melynek olajos particuláji szagosítják meg a spiritust, nem forr fel és nem ég meg a seprő; ha pedig a kemény tűz miatt víz menne is által a spiritus közé, könnyű azt azután separálni, de bajosabb a szagát elűzni.”⁵

³ Halmágyi István naplói 1752–53. 1762–69. és iratai 1769–1785. Kiad.: Szádeczky Lajos. Bp., 1906. p. 598.

⁴ Uo. p. 602.

⁵ Uo. p. 597–598.

Ezek a szavak nagyon érdekesek, mert mutatják, milyen tiszta fogalmai voltak Segnernek a frakcionált desztillálásról. Tudta, hogy a legjobb minőségű szeszpárlatot az első részlet adja, mert ebben az alkoholon kívül csak az aetherikus zamatanyagok vannak jelen. A nehéz és kellemetlen szagú 'kozmas olajok' csak ezután desztillálódnak át. A lepárlásra nem tartotta célszerűnek az erős tüzelést, mert tudta, hogy a kozmas olajok forrása magasabb. Gyenge tűznél kevesebb kerül belőlük át, így szaga sem lesz oly feltűnő, mintha kozmas olaj tartalmú volna.

Azután elmondja, hogy a szeszt legügyesebben Kínában desztillálják: „A Chinabéliek így főzik: egy nagy réz üstbe alól a fenekire egy darab fát, vagy többet tesznek s abban tesznek más seprővel tele fazekat, úgy hogy a víz körül folyhassa. Megtöltik osztán vízzel az egész borfőzőt a belső fazék felső ajakáig, ha belé foly sem árt. Ezt főzik osztán igen jó succesussal, melyet *Segner* uram is legjobb methodusnak mondott. Ilyen okát adá. A víz ha egyszer forr, akár mint főzzék, de soha melegebb nem leszen, hanem egy állapotban marad; a tűznek pedig ereje azon fazekat, melyben a seprő vagyon, az alatta lévő fától és víztől nem érvén, se meg nem ég a seprő, sem a megszagosító particulák, olaj a fenékről fel nem mennek, hanem mindenkor egy állapotban maradván, szag nélkül való delicat spiritust lehet producálni. Melyet megigére, hogy megmutat, de ha casu quo elfelejtődnek, azért írtam ide, hogy ki ne essék a fejemből. Ha pedig ugyancsak elkerülni semmiképen nem lehetne, hogy valami szag ne accedáljon, rectificálni kell iuxta norman inferius praescribendum; úgy minden kedvetlen szag elűzetik.”⁶

Valóban ez a módszer, ha körülményesebb is, tökéletesebb, mert a desztillálás a víz forráspontján megy végbe. (...)

Így oktatta a magyar születésű Segner János András két honfitársát, Teleki László grófot és nevelőjét, Halmágyi Istvánt szeszfőzésre és likőrkészítésre. Segner nemcsak kiváló fizikus, hanem kitűnő kémikus és technológus is volt.

⁶ Uo. p. 598.