

TÖMÉNY SZESZES ITALOK A GYÓGYSZERTÁRBAN

(Veszprém, 2018. július 27.)

Az egyetlen alkohol, amely emberi fogyasztásra alkalmas, az etilalkohol végig kísérte az emberiség történelmét. Távoli őseinket már százezer évvel korábban csábíthatta a hullott gyümölcs és a benne képződő etanol, a jellegzetes szag, az éhség csillapítási lehetőség, a könnyebb emészthetőség és talán az etanol egy hasznos tulajdonsága- fertőzés gátló, mikrobaölő – is. Ezért is jelenhetett meg az embernél egy enzim változatot kódoló gén, amely az eredeti enzimmél negyvenszer gyorsabban bontja le az etilalkoholt.

Jóval később, őstörténetünk fontos időszakában, mintegy tízezer évvel időszámításunk előtt, az emberiség föladva nomád életmódját, földet kezdett művelni, növényt és gyümölcsöt termelni, ezzel egy időben könnyű szesztartalmú italokat erjeszteni. Kezdetben sört, mézsört készítettek, minden benépesült kontinensen és később bort is, ez utóbbit legalább hatezer éve. Ezeknek az italoknak kábító jellege kis alkohol tartalmuk miatt nem olyan nyilvánvaló, szegényes, vagy szennyezett vízkészletű vidékeken szomjoltónak használták, tápértékük megkönnyíthette szűkös időkben a túlélést is és a gyógyszer szerepét is betölthette, hosszú időken keresztül a sör és a bor szinte egyetlen fájdalomcsillapító volt.



Az egyiptomiak Kr.e. 3-4 ezer évvel már nagy mennyiségekben készítettek sört, a piramisépítő munkásoknak. Alapvető élelmiszernek számított a sör, olyannyira, hogy a fáraók mellé miniatűr sörfőzdet is temettek. A gyógyitalokat készítő főzőmesterek nagy tiszteletben részesültek. Fontos ital volt Babilonban a sör, de valójában vitaminforrás is volt

a „folyékony kenyér”, mert az erjedés során létfontosságú anyagok is jutottak az erjesztett italba. Sörreceptek ismeretesek már az i.e. 3000 – 4000-es évekből.

Az ókori görögök és rómaiak már főként bort ittak. A kor neves orvosai az alkohol tartalmú italokat fontos gyógyszernek tekintették, alkalmazták altatószerek, gyomorpanaszok enyhítésére, növényi kivonatok készítésére, mérgezések esetén ellenmérgeként. A római birodalom területén elterjedt a görög, etruszk és római bor fogyasztása, később a birodalom több tartományaiban is elindult a bortermelés, Kr. e. az első századtól Pannónia területén is, honfoglaló őseink már kialakult szőlő- és borkultúrát vehettek át ezeken a területeken. Szent István és az utána következő uralkodók a szerzetesrendeket segítette a borkultúra fejlesztésében és terjesztésében.

A Bibliában sok helyen megjelenik a bor, akár mint Isten ajándéka is, de kihangsúlyozza „ne igyál se bort, se más részegítő italt”.

Az alkoholos erjedés kémiai folyamat, szerves anyagok mikroorganizmusok által létrehozott enzimek hatása alatti lebontása. Tipikus fermentáció a baktériumok vagy élesztőgombák jelenlétében a különböző gyümölcsökben levő cukrok lebomlása, átalakulása alkohollá és széndioxidá. A legtöbb élesztő nem képes 18%-nál nagyobb alkoholtartalom mellett szaporodni, de egyes baktériumtörzsek segítségével akár 25% alkoholtartalom is elérhető.

Már az ókorban felfedezték, hogy a felhevített bor felszínén egy gyúlékony anyag jelenik meg, de nincs konkrét adat arra nézve, hogy a sörnél, bornál és más erjesztett italoknál (kumis, szaké, huangcsiú) magasabb alkoholtartalmú párlatot készítettek volna.



A Perzsák főzött illóolajok előállítására alkalmas berendezéseket állítottak elő. A görög birodalom egyes részein kén, higany, arzén és ezek vegyületei lepárlására alkalmas készülékeket használtak. A legősibb lepárlókészülékek agyag vagy fémedényből állhattak,

amelyekben a tartalmukat nyílt tűzön hevítették, a keletkezett gőzöket görbe, átfúrt facsövön vezettek el. Később az elvezető csövet jéggel, hóval, patak vízzel hűtötték, majd fémcsőre cserélték ki. Ez a primitív rendszer lehetett az alapja a ma használatos lepárlókészülékeknek.

Az ókor ismereteit a 7-8. században az arab világ vette át, ahol az ecet, a víz, a vizes parfümök (rózsavíz) lepárlására használták. Valószínű, hogy az arabok tömény szeszt is készítettek. Az alkohol elnevezés is a 8. századból származik, eredetileg a gőzzé szublimálható, majd lecsapható antimonit port (Al-Kohl) jelentett. Az „alcoholum vini” szókapcsolatot Paracelsus orvos és alkimista (1493-1541) hozta létre.

A 10-12 században Belső-Ázsiában és Nyugat-Európában csaknem egyszerre kezdtek alkoholtartalmú italokat dúsítani lepárlással. A desztillált alkohol legkorábbi leírása a 12. századi Itáliából, a salernói egyetemről származik. Ekkoriban sikerült három technológiai újítás együttes hatására alkoholt lepárolni. Az újítások:

- párlat részek főzés közbeni elkülönítése
- a lepárlókon a korábbiaknál hosszabb elvezető csövek alkalmazása
- vízmegkötő anyagok esetleges használata a borban

Így sikerült 65%-nál nagyobb töménységű alkoholt nyerni, ami hidegen is meggyulladt, ezért az alkohol legkorábbi neve „aqua ardens”- égő víz, vagy égő párlat. A 13. században megjelent a vízhűtéses hajtogatott páracső, többszöri átdestillálással akár 90%-os tisztított alkoholt is le tudtak párolni. Ezt az alkoholt nevezték el „aqua vitae”(élet vize)-nek vagy „quinta essencia” (ötödik elem)-nek és az orvosok többsége mindenre jó gyógyszernek, megifjító forrásnak, egyenesen csodaszernek tartotta. Az aqua vitae gyakran gyógynövényes borból lepárolt alkoholt is jelentett, eleinte főként külsőlegesen (például tetvek, bolhák, kopaszság ellen), bátorító, emlékezet erősítő készítményként és oldószerként használták. Gyógyászati célból csak orvosoknak és gyógyszerészeknek volt megengedett az alkohol előállítása.



A „fekete halál” idején az orvosok tömegesen vetették be az aqua vitae-t, ennek következtében a 13. század végére Európa-szerte megjelent az élvezeti szeszfogyasztás is! Az égetett szesz kezdetben szinte kizárólag borból készült. A 13. században Itália kolostoraiban gyógyászati céllal, az emésztés elősegítésére kezdtek törkölyből Grappát desztillálni, a következő században már hagyománya van a lepárlásnak és az alkohol finomítása főként az alkímisták foglalatosságává vált. A parasztok körében szélesebb körű ismeretségre a 15. században tett szert, a természetlenebb észak-itáliai, dél-tiroli, lombárdiai területeken élő szegényebb sorsúak számára megélhetési forrást biztosított a törkölydesztillálás, szállítmányok indultak a Németalföldre és Magyarországra is.



A 14-15. század fordulóján a borpárlatok mellett megjelentek az árpa-búza-vagy rozssörből desztillált gabonapárlatok is, elsősorban olyan helyeken, ahol nem volt olcsó bor. A párlat többé-kevésbé megőrzi az erjedt alapanyag aromáit. Ezekből a párlatokból alakultak ki a ma ismert italok közül a vodka, whisky, gin stb. A nevezett századokban, de még a 16-17 században is a régi technológiával főzték a szeszt, általában gyenge minőségű párlatokat nyertek. Emiatt a gabonapárlatokat gyakran ízesítették, népszerűvé váltak a borókás, köményes párlatok, a különböző fűszerekkel, gyümölcsökkel, gyümölcskéjakkal ízesített, cukrozott likőrök. A 17. században a jezsuiták már részletes tanulmányt is írtak a párlatgyártásról.

A 18-19. századokban megoldódott a gőz hűtésének problémái, elterjedtek a rézfelülettel és spirális vízhűtőkkel épített lepárlókészülékek. Megjelent az oszlopos finomítás módszere, amely alkalmas volt a finomszesz előállítására is. Javult a párlatok minősége, olcsóvá vált a szeszfőzés. jobban elterjedt a szeszfogyasztás, olyan vidékeken is, ahol korábban sört és bort fogyasztottak.

Külön története van a konyak főzésének, 1625 körül sikerült jó minőségű italt készíteni kettős lepárlással, amire a Charente-ben termő szőlőfajták könnyű bora különösen alkalmas. Az így készült italt a hollandok Brandewijnek, a németek Brandtwein- vagy Weinbrand-nak nevezték, ennek megfelelője az angol Brandy és a magyar Égett bor.



Az égetett szesz alkoholtartalma magasabb, mint a sör, a bor és más erjesztett italoké, lepárláskor általában 60%-nál magasabb, szinte mindig hígítva hozzák forgalomba, jellemzően 25-55% közötti koncentrációban, kis adagokban fogyasztják, ezért gyakran röviditalnak nevezik. Az égetett szeszek gyűjtőnéven „szesz italok”. A likőrök a párlatok, mindenekelőtt a finomszesz (96%) ízesítésével és jelentős édesítésével készülnek.

Európa több országában is az alkohol előállítása és forgalmazása hosszú ideig a gyógyszerészek privilégiuma volt. A mai Németország (Alpok) területén az alkohol lepárlását, kimérését csak gyógyszertárakban engedélyezték, a mértéktelen iszákosság megelőzése érdekében is. Itáliában (Rimini) már 1280-ban észlelték, hogy a főzött szesz rossz hatással lehet egyesekre, készítését szintén csak gyógyszertárakban engedélyezték. Oldószernek, extraháló szerként, dezinficiensnek és konzerváló szernek alkalmazták. A konzerváló tulajdonsága már 15%-os alkoholtartalomnál tapasztalható, csiraölő tulajdonsága a 70%-os alkoholnak van. Extrakciós sajátossága előnyös a sokkomponensű elegyek, növényi kivonatok, tinktúrák készítésénél, gyantáknál, illóolajoknál, viaszoknál, zsíroknál, zsírsavaknál érvényesül. Mindezeknél a kivonatok stabilitását is biztosítja. Sok gyógyszertár saját készítésű italt forgalmazott, különböző fantázianevekkel: gyomorerősítő, testedző, lélekvigasztaló.



Magyarországon feltehetőleg a 13. században honosult meg a bor lepárlása. Vitatott, de általánosan elterjedt adat, hogy a 13. században Erzsébet királyné köszvényét rozmaringgal lepárolt borszesszel kezelte külsőleg, de ételhez keverve belsőleg is alkalmazott. Tény, hogy jóval később egész Európában ismertté vált a készítmény Aqua Hungarica, Aqua Reginae Hungariae vagy Eau de la Reine d-Hongrie néven. Összetétele, előállítására több francia és német gyógyszerkönyvben is szerepel: „Pharmacopée universelle content toutes les compositions de pharmacie”-Paris 1698 vagy „Pharmacopoeia Universalis” von D.Iohann Schröders -1746. A francia szakirodalomban a „magyar királyné vizét” nemcsak Európa első (13.század) alkoholos illatszerének nevezi, hanem a 17. „nagy” század gyakran használt gyógyszerének is.

A 15. századi Magyarországon már a gabonapárlat és az élvezeti szeszfogyasztás sem volt ismeretlen. 1438-ban Bártfán szeszfőzde létezett, Mátyás király 1459-ben a felvidéki éhínség idején betiltotta a gabona lepárlását. Ebben a korban már különbséget tettek a gyümölcsből és a gabonából készült párlatok között. Az aqua ardens, aqua vitae kifejezések helyett elterjedt a „crematum”, „cremato” elnevezés, ami gabonapárlatot, seprő- és borpárlatot (vino cremato) jelölt. A 16-18 században az „égett bor” törkölyből, borseprőből és valódi (gyakran hibás) borból készült párlat volt. A 16-17. század fordulóján megjelent a szlovák nyelvből átvett pálinka kifejezés, gabonaalapú párlatok kifejezésére, majd az égetett szeszek általános megnevezése lett és később teljesen felváltotta az égettbort szavunkat. A szó változatai: gorolyka, gorelyka, gurulyka, brabasunka, rabasunka, balinka, tótpálinka, gügyi. A szilva- és törkölypálinka említése a 17. század végéből származik, az előbbi Erdélyben szilvóriumnak is nevezték. A borpárlatból készült „akovita” erősen fűszerezett édes pálinkát legelőbb Máramaros megyében említették (1662), fűszerként szegfűszeget, fahéjat, ánizst, szerecsendiót, zsályát, fodormentát, köményt, méhfüvet használtak. Apor Péter 1736-ban megjelent könyvében írja, hogy korábban reggelire nem kávé, hanem akovitát ittak. A gabonaszeszből készült édes likórt (rosoglio) rozsolisznak nevezték, univerzális gyógyszerként is használták, még pestis ellen is. A 18. századtól kezdtek épülni a

szeszgyárak. A 19. század elején kezdődik a „kolompérpálinka” főzése, rövid időn belül Magyarország legnagyobb mennyiségben készült szeszese itala lett, fogyasztása tömegméretűvé vált. Elindult az alkoholizmus elleni küzdelem, a szesz állami monopólium lett, a szesz-pálinka- és likőr-gyárak termelését központilag szabályozták.



A 20. században egyre több likőrféle jelent meg, sőt a „mesterséges konyak” és a rumutánzat is megjelent. Szükségessé vált a szesz előállításának korlátozása. A szocialista Magyarországon fokozódott a túlzott alkoholfogyasztás elleni küzdelem, programok, határozatok jelentek meg.



Az emberiség történetében a gyógyítással foglalkozó orvosok és gyógyszerészek gyakorlatában is gyakran fellelhető az alkohol, az alkohol tartalmú készítmények gyógyító hatásaival kapcsolatos meggyőződés. Nyomon lehet követni a görög-római gyógyászati munkáktól kezdve a középkoron át a jelenkorig, hogy a nyomtatott szakirodalomból számos egészségjavító módszer átkerült a népi gyógyászatba is. Ugyanakkor a régi orvosi szakirodalomban számos népi gyógyászati adat is fellelhető.

Magyarországon és Erdélyben a betegek gyógyításával a keresztény szerzetes rendek szerzetesei foglalkoztak. Tudásuk az antik orvostudomány eredményein alapult, elsősorban a hippokratészi és galenoszi ismereteken. Az „ispotályos rendek” a gyógyításhoz szükséges gyógyfüveket saját maguk termesztették, gyógyszertárakat is létesítettek, ahol a gyógytermékek között alkoholos kivonatokat is készítettek, jelentős szerepük volt a gyógynövénykultúra és az égett bor használatának elterjedésében országszerte. Patikát tartottak fenn, több helyiségben még a 18.században is, a ferencesek, domokosok, bencések, kapucinusok, jezsuiták, irgalmasok, klarisszák és orsolyiták rendjei. Valószínűnek tűnik, hogy a rozmaring szeszes (aqua vitae) kivonatát, amely a „magyar királyné vize” néven vált ismertté egy szerzetes adhatta a királyi párnak. A gyógyítással foglalkozó szerzetesrendek a kolostorokban kórházakat rendeztek be, a gyógyszereket ők maguk készítették, főként gyógynövényekből, a kivonatok készítésére pálinkát (is) használtak.

A pásztói és szentgotthárdi cisztercitek elsősorban borászattal, de mellette pálinkafőzéssel is foglalkoztak. Törköly-és seprópálinkán kívül gabonapálinkát is készítettek. Ők az egri kapucinusok gyógyszertárába is küldtek pálinkát, amelyet gyógyszerként alkalmaztak.

A Pannonhalmi Bencés Főapátság pálinkái gyógyászati és élvezeti céllal készültek. 1634-ből származó , legrégebbi likőrrecept a bencésektől maradt fenn. A Benediktiner valójában gyógyszerként használt likőrféle volt. Itt a szőlőtermesztés hosszú múltra nyúlik vissza. 1735-ből származik Reisch Elek bencés szerzetes-gyógyszerész kézzel írott könyve. Ebben a könyvben ötvenféle gyógynövényalapú tea és alkoholos gyógyital összetétele található meg. Az itt leírt italok gyógyhatása és jellegzetes aromája a szerzetesek több évszázados hagyománya, kísérletező kedve és tapasztalata eredménye. A főapátság napjainkban is támogatja a hagyományos gyógylikőrök készítését, a Zwack gyárral és az agárdi Pálinkafőzdével.



Számos pálinkacímke utal a kolostorok termékeire: Klastrom likőr, Monasterium, Zárdalikőr, Zárda szilvórium, Franciskánus likőr, Szt.Hubertus gyógylikőr és mások.

Számos kutatás irányult a ferencesek pálinkakészítő hagyományaira nézve. A ferencesek gyógyító tevékenységének a 15. századból találtak bizonyítékokat, anélkül, hogy az a pálinkára kitért volna. Szegedi kolostoruk hatalmas kertjében a ferencesek honosították meg a paprikát, amely kezdetben a malária orvossága lett, feltételezhető, hogy a paprika termesztése összekapcsolódott a pálinkafőzéssel és tény, hogy később a népi gyógyászatban eredményesen használták a paprikás pálinkát hideglelésben (Tömörkényi István), járványok megelőzésében, külsőleg rovarcsípések ellen. A 19. század közepétől Amerikában is árusították a Tinctura Papricust. A magyar pálinka történetében ferences (franciskánus) likőrök is szerepelnek.

A reformáció és a két évszázadon keresztül tartó török-magyar háború következtében a középkori kolostorok nagy része elnéptelenedett. Gyógyító tevékenységüket sok helyen világiak vették át, gyógyszertárakat a városok alapítottak.

A pálinkafőzés Magyarországon továbbra is földesúri előjog maradt, de az egyház felügyelete alatt is folyt. J.A. Comenius Sárospatakon írt (1650-1654) „Orbis Sensualium Pictus” (A látható világ képekben) című munkájában bemutatja a pálinkafőzés eszközeit is.

A régi gyógyszertár egész Európában, Magyarországon is egy fajta vegyeskereskedés volt. Sok mindent csak itt lehetett beszerezni. Az apothéké szó eredeti jelentése raktár, bolt. Ebből a szóból származik az olasz bottega, a spanyol botica, a francia boutique, a magyar és román bodega. Közvetett bizonyítékok vannak arra nézve, hogy a patikák aqua vitae néven pálinkát is forgalmaztak. Kassán 1668-ban, majd 1689-ben elrendelték, vasárnap, ünnepnapokon a patikákban és a piacon pálinkának és égetett bornak, az aquavitanak (sic) árultatása 9 óráig, „míg az emberek a templomból ki nem jönnek ne engedjék”! Miskolcon 1741-ben megengedik, hogy a gyógyszerész rozsoliszt készíthessen és értékesítsen, azzal a kikötéssel, hogy a hozzávalót a városi pálinkafőző mestertől szerezze be a patikus. Egy 17.századi magyar szövegű recept szerint a patikában ópiumot égett borban kell feloldani „az asszonynak akinek elméje elvész”, egy másik recept szerint a törés helyét égett borban feloldott szappannal kell kengetni.



Debrecen város szenátusa a 17. század végén, a 18. század elején úgynevezett „szubalternus” tisztviselőket választott, akik bizonyos gazdálkodás ügyeivel foglalkozott, azokat ellenőrizte. Ilyenek voltak például az égettborbírák, akik gyakran patikafelügyelők is voltak ami bizonyítja, hogy a patikában égettort desztilláltak.

Kolozsváron Mauksch Tóbiás gyógyszerész 1793-ban Marosvásárhelyen élő fiához írt instrukciójában a spiritus vini simplex beszerzésével kapcsolatban így ír: „Azokat tehát, akik a seprőpálinkát jól és erősre csinálják magunkhoz kell szoktatni és inkább 1-2 krajcárral többet kell adni érte”. Azt is megjegyzi, hogy a „vásárhelyi uraságok” készítik az erős pálinkákat. Kivonatok készítésére ajánlotta az erős pálinkákat.



A rossz emlékű Rabutin generális a szebeni doktoroknak 1709-ben megparancsolta, hogy a pestis ellen orvosságokat írjanak és azt küldjék szét az egész országban. Az orvosok többek között égett bort (pálinkát) is ajánlottak, a katonákat olyan pálinkával itatták, melyekbe fenyőmagot, rutaleveleket áztattak – a betegség megelőzésére.

Magyarországon még a 19. században is a veszett állat által megmárt embert és a veszett állatot is kevés pálinkában feloldott szárított kőrissógár porral (is) kezelték.

A tömény szeszes italok gyógyászati alkalmazása és gyógyszerári előállítása, forgalmazása az elmúlt évszázadokban legjobban az Egri víz történetében követhető. Az „Egri Víz” a 18. század közepén feltalált és készített alkoholos gyógynövénypárlat. Először a jezsuiták saját patikájukban, majd az irgalmas rend egri patikájában és másik két patikában (Gránátalma és Kígyó) készítették. Az Egri Víz összetételében előállítójuktól függően kisebb eltérésekkel, 14 különféle növényi rész (herba, cortex, flos, fructus, lignum) előírt arányú keveréke zúzalékának szeszes készítménye, melyet lepárlás útján nyertek. A növények: szegfűszeg, szerecsendió, levendula, ánizsmag, sassafrasfa, guájákfa, feketegyopár, majoránna, koriándermag, kakukkfű, méh(citrom)fű, borsmenta, fodormenta, citromhéj, narancshéj. Eltérések az alkalmazott mennyiségekben és a hatóanyagok kivonására használt alkohol töménységében is vannak. Az összezúzott növényi részeket alkohollal legalább egy napig áztatták (maceratio) majd a keveréket desztilláló készülékben lepárolták. A Kígyó patika „szükségmegoldásként” illóolaj keverékből is készített Egri Vizet.



A 19. században is keresett cikket két gyógyszerár sötétkék színű üvegekben hozta forgalomba. Gyógyhatása: gyomornedvtermelés serkentő, gyomorerősítő, szélhajtó és szíverősítőként is használták. 1866-ban ezt írták az Egri Vízről: „főfájás, szédülés, ájulás, szívdobogás, fülzúgás, nyilamlás, gyomorgörcs, gyomorgyöngeség, kólika, ideggyengeség, testzsibbadás és csúzos bántalmakban” ajánlatos. A Gránátalma patika tulajdonosa használati utasítása szerint a szer még több felhasználási lehetőséggel rendelkezik, a fentiekén kívül: „utazási rosszullét, hányás, ragályos és járványos betegségek megelőzésére, fogfájás ellen, az egészség fenntartására ajánlatos. Tehát legyen kéznél utazóknak, vidéken lakóknak, akik nem jutnak könnyen orvoshoz, mert a legtöbb előforduló bajban sokat segít”. A Kígyó patika tulajdonosa 1883-ban bizonyítványt is beszerzett arról, hogy az Egri Vízben több hasznos gyógy alkotórész is található, az emberi szervezetre ártalmatlan-kellő módon használva. Az Egri Víz külföldön, a tengeren túl is széles körben ismert volt, mert az egyházi készítői országokra kiterjedt hálózattal rendelkezett és a betegek gyakran a gyógyszerészekhez, a szer előállítójához fordultak kisebb panaszaikkal, nem az orvoshoz. Ajánlott adagolása: 30-60 csepp egyszeri adag, vagy ugyanannyi vízzel hígítva óránként is, amíg a baj nem enyhül. Utazási betegségben 10-15 cseppet kell bevenni, elővigyázati óvszerül 40-60 cseppet kell lenyelni.

A likőr cukrot tartalmazó, természetes vagy mesterséges adalékanyagokkal ízesített szeszes ital. Alkohol tartalma alacsonyabb a pálinkánál. Az adalékanyagok íz jellege alapján megkülönböztetünk: fűszer,-növény,-gyümölcs,-keserű,-emulziós,-krém,-whisky és egyéb likőröket, amelyek alkohol és cukortartalma fajtánként is igen eltérő.

A likőrök csoportjába tartozó „Mecseki Gyógyítóka” Geiger Kálmán pécsi gyógyszerész találmánya. Geiger Kálmán 1931-től volt a „Széchenyi Patika” vezetője. A finom, világos-zöldesbarna gyomorkeserű jellegű ital alapanyagát fűszerkivonatok párlata és zöld dió kivonata adta, alkoholtartalma 38% volt. Gyomorbántalmak gyógyítására

használták. Versenytársa lett a Zwack likőrnek. Zwackék kétségbe vonták az ital gyógyító italként történő reklámozása jogosságát, pert indítottak Geiger Kálmán aperitifje ellen, amit meg is nyertek és ettől kezdve csak „Mecseki Itóka”-ként kerülhetett forgalomba. A likőr fogyasztása és termelése így is fokozatosan növekedett, lehetővé tette a termékskála bővítését és új gyár létesítését Budapesten. Az új gyár többféle valódi gyümölcspárlatot is készített: cseresznye, körte, meggy, barack, seprő, törköly, szilva, zöld dió, rum, brandy. A brandy két évig is pihent, fahordókban.



Pécsi gyógyszerésztárában készített likőrt Fridrich Sándor gyógyszerész felaprított, félig érett dióból, narancs héjából, citrom héjából, szegfűszegből, szegfűborsból és gyömbérből, alkohol és cukor hozzáadásával házi használatra és ajándékozásokra.

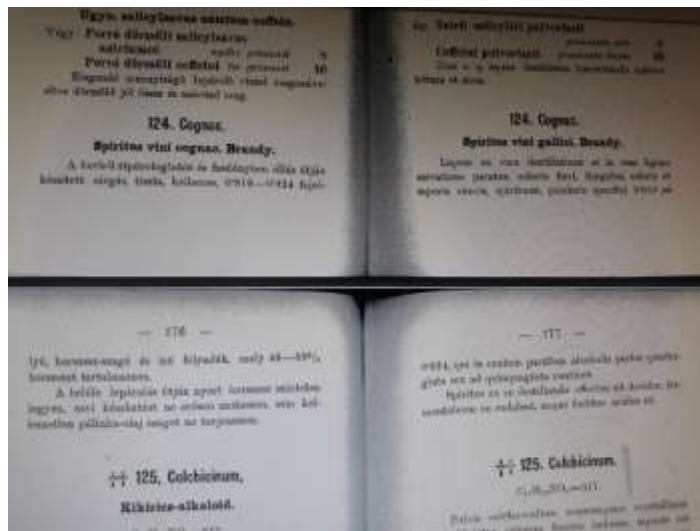
1864 évből származik Czollner Vince receptgyűjteménye, amelyben a borszeszt számtalan belsőleges és külsőleges használatra előállítható készítményben ajánlotta.

- Illatszerek készítésére különböző illóolajokat tartalmazó növényekből-26 recept
- Hajnövesztő, hajhullás elleni szerek, haj és szakállfestők
- Szépítő és mosdóvizek (Eau de Cologne, Kölnivíz)
- Fogvíz, fogszesz
- Hajkorpa, fejkorpa elleni szeszes
- Illatos szobafüstölő szeszes víz
- Általánosan elterjedt alkoholos gyógyító szerek
 - Hoffmann cseppek (fájdalom enyhítő, idegerősítő)
 - Lázcseppek
 - Sósborszesz (alkohol,víz,ferenczpálinkalényeg,konyhasó)
 - Migraine elleni szesz (bedörzsölő)
 - Nátha elleni szer, I-II-III
 - Biztos és ártalmatlan szeplő elleni szer
- Gyümölcsből készült liquerök és pálinkák (18 recept)
- Egyszerű italok, rozsoliaák, liquerök készítése éteri olajok segítségével

- További 250, gyógyszerárban előállítható, háztartásokban nélkülözhetetlen alkoholmentes kellék receptje.

Czollner Vince receptgyűjteményéből jól érzékelhető a régi idők gyógyszerárában előállított és forgalmazott készítmények sokfélesége, a gyógyszerészek gazdag, bőséges tevékenysége, munkája.

Fehér, aromás borokból készül a legtöbb régi gyógyszerkönyvben is hivatalos borpárlat, a konyak, eredeti francia nevén -Cognac. A 2. Magyar Gyógyszerkönyvben Cognac néven volt hivatalos. Itt a magyar nyelven írt szövegben Spiritus vini cognac- Brandy és a latin szövegben Spiritus vini gallici- Brandy alcím is szerepel, a „kellemes, borszesz-szagú és ízű folyadék, mely 45-50% borszeszt tartalmazó” folyadék leírásában. A bor teljes megtisztulása után egyszerű üstökben kifőzik majd az első párlatot ismételtelen kifőzik és ezt a párlatot tölgyfahordókban érlelik 2,5-6 évig. Történetének kezdete a 17. század első harmadára tehető, amikor a szőlőtermelő földművesek a borra kivetett magas adó csökkentése érdekében, az északi államokba francia bort hajóikon szállító kereskedők a bor megromlásának megelőzése érdekében borpárlatot készítettek a kiváló borokból. A holland hajósok hordókban szállították a párlatot (brandewij), amelyekben a párlat aromája még jobban kibontakozott. Egy hektoliter konyak előállítására 5-8 hektoliter borra van szükség.

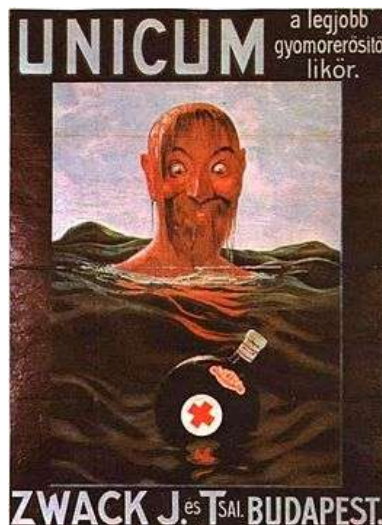


Hamarosan Európa legtöbb országában nemcsak élvezeti szer, de gyógyszerként is elterjedt. Legalább 40 féle gyógyító hatást tulajdonítottak a cognac-nak (védett elnevezés és készítmény) és a hozzá hasonló armagnac-nak: élesíti az elmét, segít megőrizni az ifjúságot, késlelteti az időskori elbutulást. Elmulasztja a megfázás, hűlés okozta fejfájást. Bátorságot önt az emberekbe, elmulasztja a szempírt és gyulladást, megszünteti a könnyezést. Csillapítja a fogfájást, enyhíti a rossz szájszagot. Étvágyat javít, elősegíti az emésztést, görcsoldó. Értágító, vérnyomás csökkentő. Kivonja a gyógyfüvek hatóanyagait, szédülés, ájulás elleni szer, rákellenes stb. Oldószerként is használták gyógyszerek előállításánál.

A „sós konyak”-nak nevezett keverék sózott vízzel vagy ásványvízzel készült. Torok tisztítóként alkalmazták, húléses betegségek gyógyítására, emellett fájós testrészeket dörzsöltek be vele.



Tokaji borokból- főként furmintból készítette Magyarországon a Zwack gyár a 33%-os töménységű borpárlatát, amelyet tölgyfahordókban érleltek, az eredeti konyakhoz hasonlóan és nagy népszerűségnek örvendett. Világhírű volt és az ma is a negyvenféle gyógynövényből készített Unicum gyógy likőr, amelyet szintén a Zwack gyár készít.



Magyarországhoz közel fekvő országok közül a csehországi patikákban ma is található az először 1807-ben, sajátos recept után előállított Becherovka nevű gyógy likőr és az ennél is korábban kikísérletezett Borgmann elnevezésű gyógy pálinka. Németországban gyógyszertárakból is beszerezhető a 13 gyógynövény egyedülálló kombinációjával készült Klosterfrau Melissengeist nevű, hígítva adagolható pálinka, puffadás és gyomor-bél panaszok ellen, belső nyugtalansággal, idegességgel járó stresszes helyzetben, húlés ellen. Külsőlegesen használják a Franzbranntwein nevű készítményt. A román cujka (25%-os pálinka) memória zavarokban, Alzheimer-kór megelőzésére, szív-érrendszeri

betegségekben, étvágyjavítóként, vérszegénység ellen ajánlatos, de gyógyszerárakban csak a Svédkeserű forgalmazható, a gyógy pálinkák közül.



Fontos tudni, hogy a konyak, mint akármelyik erős ital több kárt okozhat, mint amennyi az ember előnyére válhat. Az utóbbi két évszázadban lassan felismerték az alkohol egészségromboló hatását. Pápai Páriz Ferenc már az 1690-ben megjelent „Pax corporis- az orvoslás mesterségéről” című könyvében „a májnak hévségéről, dagadásáról” fejezetében így ír: „a májnak rendkívül való hévsége..... italokból, részegeskedésből....s egyéb effélékből megesik”. Ennek ellenére többször is ajánlja az „égett bort” magában vagy különböző keverékekben külsőleg és belsőleg egyaránt. A Pápai által ajánlott készítmények egy részét átvette a népi gyógyászat is. Erdély területén (57 ezer négyzetkilométer) ebben az időben öt patika működött, négy nagyobb városban.

Az alkohol fontos segédanyag maradt a gyógyszerészetben. Segítségével változatos, újszerű kivonatokat, tinktúrákat tudunk készíteni, az alkohol jobban oldja, kivonja a növényi anyagokat, mint a víz és konzerválja. Tilos alkoholos gyógyszerek adása alkoholfüggő betegeknek, súlyos vese- és májbeteg pácienseknek, gyerekeknek!

Az alkoholtartalmú italoknak lehetnek jótékony hatásai főleg azért, mert valamilyen kedvező hatású összetevőt is tartalmaznak, de mindig szem előtt kell tartanunk azt a tényt, hogy minimális mennyiségtől eltekintve, mérgezési tüneteket, egészségkárosodást is okozhatnak.

Irodalom

1. Kolostorpálinkák. Szerzetesek, kolostorok pálinkakultúrája. Balázs Géza, Gyógyszerésztörténet, 2013, 09
2. Pálinka a patikából. Petőfi Patika, Pécs 1923. Fridrich Sándor, Gyógyszerésztörténet, 2006 március.
3. Czollner Vince receptgyűjteménye 1864, Gyógyszerésztörténet 2017, 12.
4. Az „Egri Víz” története. Sugár István, Comm.Hist.Artis Med.1980

5. Alkohol a gyógyszerészetben, Dr.Stájer Géza, Gyógyszerészettörténet 2004 május
6. A debreceni patika inspektorokról, Benkő Ferenc, Gyógyszerészet 23, 1979 június
7. Debrecen gyógyszerértárai a XVIII. században, Benkő Ferenc Gyógyszerészettörténet, 2013, 09
8. A „Mecseki Gyógyítóka” regénye, Trebbin Ágost, Gyógyszerészettörténet 2013, 09
9. Magyar orvosi emlékek. Dr.Magyary-Kossa Gyula, Magyar Orvosi Könyvkiadó Társulat Kiad., Budapest 1929.
10. Pálinka vagy égett bor? Novák László Ferenc
11. Dr. Orient Gyula, Az erdélyi és bánáti gyógyszerészet története, Kolozsvár 1926
12. Pápai Páriz Ferenc, Pax Corporis, Magvető Könyvkiadó, Budapest 1984

Segesvár, 2018, április

Veress László