
FÜREDER BALÁZS*

Rozsólis, a kora újkori likőr

Rosolio, Liqueur from the Early Modern Age

The word rosolis might originate from the Italian "rosoglio" (rosolare means to brown), although it is possible that it comes from the Latin expression ros solis, meaning "dew of the sun". In Europe, liqueurs of cordial like rosolio and ratafia came into fashion in the 17th century. Louis XIV's fondness for these liqueurs, being prepared for him because of their beneficial effect for the heart also played a major role in their success. We emphasize that rosolis was already known and consumed in Hungary before the 18th century; as Miklós Bethlen's autobiography mentions, it was even popular around the time when Buda was recaptured.

Previously we thought that rosolis was usually made of different spices (clove, nutmeg, cinnamon, anise, peach nut and pine nut) or flowers (rose, orange flower), with cane molasses and pálinka or occasionally water (spring water or rainwater), fermenting the ingredients for days or even weeks, which resulted in a very pleasant "feminine" drink. However, in our recent research we have found many recipes that include several other ingredients.

The Hungarian term "rozsólis" gradually disappeared from recipe collections over the years. From the 19th century, spicy herbal pálinkas were referred to as liqueurs, and we can scarcely come across the name rosolis thereafter.

A rozsólis története

A rozsólis szó az olasz rosoglio-ból származhat (rosolare = főzni, aszalni).¹ Azonban nem kizárt, hogy a latin ros solis, azaz nap harmatját jelenti.² Európában a XVII. században jöttek divatba az édes likőrök („rosolio, ratafiá”³),⁴ és ezek elterjedésében minden bizonnyal nagy szerepet játszhatott XIV. LAJOS likőrszeretete, akinek szíverősítő gyanánt készítették.⁵ 1686-ban FRANCESCO PROCOPIO DEI COLTELLI szicíliai nemes párizsi kávéházában, a kávé és teán kívül már kapható volt csokoládé, fűszeres borok és különböző likőrök, így rozsólis is.⁶ GUI PATIN véleménye a rozsólisról nem éppen hízelgő: „ros solis nihil

* Kodolányi János Főiskola, Turizmus Tanszék, főiskolai adjunktus.

¹ Gundel – Harmath 1979. 19. Ezt az állítást azonban a Dizionario enciclopedico italiano X. cáfolja és azt írja, hogy a rosolare szó tepsiben vagy nyárson sütést jelent. Szerintük a rozsólis „Általános elnevezése a nem túl erős alkoholtartalmú likőröknek, amelyek édesek és különböző összetevőktől kapják aromájukat”. Cappelletti 1970. 578.

² Tóth 2000. 164.

³ A ratafiáról a Gasztronómiai lexikon csak nagyon szűkszavú tájékoztatást nyújt: a „Ratafia: erősen fűszeres olasz gyümölcslikőr, feketecseresznyéből” (Csizmadia 1993. 360.) azonban Nagyváthy Jánostól megtudhatjuk az ital pontos leírását: „Az a’ nevezetes Ratáfia nem egyéb, hanem kisajtolt jó illatú Alma, Cseresnye, Meggy, Baratzk, Birsalma, Manna, Eper, Czitrom, vagy Narants lévvel, víz helyett meggyengített finom égettbor, a’ mellyet osztán fahéjra, Szegfűre, és Coriándrumra feltöltünk, ’s 24 óráig így hagyván megsűrjük, és megédesítjük.” N. Nagyváthy 1820. 159.

⁴ Montanari 1996. 148.

⁵ Brillat-Savarin 1965. 294.

⁶ Blond – Blond 1960. 431.

habet solare sed igneum” (ebben a nap harmatjában semmi sincs a napból, csak az, hogy tüzes). Ennek ellenére a század vége felé megjelenő, magukra valamit is adó polgári háztartási könyvek, (például AUDIGER: La Maison réglée.) kötelességüknek érzik, hogy ismertessék „a különböző olasz módi édes likőrök helyes készítési módját”.¹

A rozsólisról tudnunk kell, hogy Magyarországon nem a XVIII. században ismerték meg. BETHLEN MIKLÓS önéletrajzában olvashatjuk, hogy Buda visszavételének idején is kedvelték és fogyasztották.² Ennek APOR PÉTER APAFI erdélyi fejedelem udvaráról (1661–1690)³ írt visszaemlékezésében ellentmond: „ha valakit kínáltál volna rosólisal, talán azt gondolta volna, hogy napfeljötté előtt harmatot szedtél, s avval kínálad, avagy roszból is sült kenyérrel kínálad”.⁴ APOR korához való elfogultságát ismerte ez nem fedheti teljes mértékben a valóságot. A rozsólisfogyasztás általánossá válása azonban a XVIII. század második felére tehető. Ekkor ugyanis már a szakácskönyvek⁵ mellett az inventáriumokban is kezd megjelenni. Egy 1762-ből származó somogyi összeírásban szerepel: „roszolis pohár metszet, rozsolis égetőt, rozsolis pohár 2 db”.⁶ A korban a nagyüzemi gyártás is elkezdődött. 1795-ben a Komárom megyei Marcellházán rozsóliskészítő likörgyárat alapítottak.⁷

A rozsólis népszerűségére a magyar irodalomban, költészetben is találhatunk példát. MIKSZÁTH KÁLMÁN Különös házasság című regényében Horváth Miklós

¹ Braudel 1979. 210.

² Tóth 2000. 164. Ennek ellentmond A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (Benkő 1976. 454.), mely szerint a rozsólis 1708–1710 táján jelent meg csak Magyarországon. Ezt az állítást Csefkó Gyula Pálinka című cikkével és az ebben megjelent idézettel próbálják alátámasztani: „aquavitát, rosolist, fahéjvizet igen keveset [ittam]”. (Csefkó 1932. 167.) Az idézett forrás Bethlen Miklós önéletrajzából származik (V. Windisch 1955. 133.) Azonban a szövegekörnyezetben nem található az 1708–1710-es megjelenésre adatot, arra viszont igen, hogy már a XVII. század vége felé fogyasztotta az erdélyi nemes. „1688-tól fogva, [...] az én rendtartásom asztalomnál ez volt: [...] Pálinkát, bor, ser nemlétiben, úton, étel közben, ittam talán életemben háromszor. Aquavitát, rosolist, fahéjvizet, igen keveset és igen ritkán, nem gyönyörűség, sem részegségért, hanem orvosságért inkább.” (V. Windisch 1955. 132–133.) Az előbbi cáfolat alapján feltételezhetjük, hogy Magyarországon valóban ismerhették a rozsólisat a XVII. század végén.

³ Pach 1987. 1722.

⁴ Apor 1972. 14.

⁵ A XVIII. századi magyar kéziratos szakácskönyvek a század közepétől kezdve foglalkoznak rozsólis receptek közreadásával. Feltételezhetően az első „útmutatás” – mely az íráskép alapján nem biztos, hogy az első – az 1743-ban megjelent Szakács Könyv-ben található („Rozsólis így kell kiverni”. Országos Széchényi Könyvtár (a továbbiakban OSzK) Oct. Hung. 1660.). Ezt követően Balassa Ágnes 1769-es (OSzK Quart. Hung. 1373.), Nánási István 1771-es (Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum (a továbbiakban MKVM) 1978.9), Wesselényi Kata 1772-es (OSzK Quart. Hung. 3023.), Babós Gábor 1777-es (OSzK Fol. Hung. 1361.), Koszdercka Emmanuel 1782-es (OSzK Quart. Hung. 3317.) és Mikes Mária 1784-es (OSzK Quart. Hung. 3316.) szakácskönyvében is fel-feltűnnek rozsólis leírások.

⁶ Knézy 1984. 154.

⁷ Balázs 1998. 61.

uram rozsolisfőzésre adja magát,¹ TERSÁNSZKY JÓZSI JENŐ Kakuk Marcija pedig, fél deci rozsolispálinkáért húzatta ki a fogát egy disznóherélővel.² CSOKONAI VITÉZ MIHÁLY Dorottyájában – „Festett rozsolisos szalmás üvegére,” – rozsolisos palackkal találkozunk.³

A rozsolis jelenléte egy magyar nemesi családban

A magyar nemesi családok rozsolis szeretét a megmaradt inventáriumok, vásárlási listák, és szakácskönyvek alapján lehet megfelelő módon feltárni. Sajnos nagyon kevés familia iratai biztosítják a kívánt feltételeket a kutatásokhoz, de például a BALASSÁK ezek közé tartoznak. A BALASSÁK rozsolis fogyasztására egy 1757. július 24-ei vásárlási listán találtuk meg az első bizonyítékot, amikor a kávé és egyéb aromák mellett vettek rozsolist is.⁴ Azonban a családi inventáriumokban csak 15 évvel később fedezhetjük fel az ital fogyasztásához szükséges és megnevezett poharakat. A zsigmondházi uradalom⁵ (1773 és 1774 között) német nyelven összeírt ingóságai között 24 darab „Rosoli Gläßer mit Stengel”, azaz a rozsolis fogyasztására használt száraz ivóalkalmatosság található.⁶

BALASSA ÁGNES kéziratos szakácskönyvében három rozsolisleírásra bukkanhatunk, melyek közül az egyik kifejezetten finom készítmény. A családnál fellelhető rozsolisokat két csoportba lehet osztani. Az elsőbe tartozó italok elkészítésénél a különböző fűszereket, ízesítőket pálinkával és nádmézzel keverve erjesztik meg. Ide tartozik „GRÓF SCHMIDEGN rozsolisa” és a „Pesti rozsolis”.

„GRÓF SCHMIDEGN rozsolisa” leginkább a felhasznált fűszerek számában és gazdag ízvilágában tűnik ki a többi rozsolis közül. Ezért a legjobb rozsolisleírások közé emelhetjük.⁷ Az elkészítése roppant egyszerű. A fűszereket (fahéj, szegfűszeg, kardamom,⁸ szerecsendió, szerecsendió-virág, badian más néven csillagánizs, koriander) összetörjük, majd teszünk hozzá mazsolát, citromhéjat, corciron olajat⁹ és nádmézet. Miután az alapanyagokat jól egybelegyítettük: „*Három pint Palinkát rea kől őnteni, még vörös és szagos nem lészen*”.¹⁰ Kísérletezésünk során többféle pálinkát próbáltunk ki és a megkínált személyekkel közösen arra a megállapításra jutottunk, hogy az italhoz leginkább a körtepálinka illik. A körtepálinka tökéletes összhangot alkot a többi nyersanyaggal, ellenben a törkölypálinkával vagy barackpálinkával, mely előbbi elnyomja az

¹ Mikszáth 2001. 65.

² Tersánszky 1980. 100.

³ Csokonai 1844. 83.

⁴ Magyar Országos Levéltár (a továbbiakban MOL) Balassa cs. P 1770, 4. cs. 1757.

⁵ Zsigmondháza Trencsén vármegyében (a mai Szlovákia területén) található. Kállay – Pataky 1972. 189.

⁶ MOL Balassa cs. P 11, 17. cs. 26. 624–638.

⁷ Füreder 2003/b. 728.

⁸ Indiában élő, 3 méter magasra is megnövő növény, és mint emésztést elősegítő szer és likóripari ízjavító kerül forgalomba. Rápóti – Romváry 1983. 316.

⁹ Számunkra ismeretlen olajféle.

¹⁰ OSzK Quart. Hung. 1373.

összetevőket, utóbbi pedig kellemetlen fogkrémhez hasonló ízt képez a fűszerekkel. Az így kapott fűszeres pálinkaféléből leghamarabb 1–2 hét erjesztést követően nyerhetünk fogyasztható italt. Azonban érdemes megvárni a bekeverést követő 3. hetet, mert a rozsólis ekkorra éri el optimális állapotát.¹ A „Pesti rozsólis” elkészítése során a pálinkához angelikát,² kálmot,³ enciont,⁴ pinpin olajat,⁵ borovicskát és nádmézet adnak és minden valószínűség szerint ezeket összeerjesztve⁶ kapják meg az italt. A rozsólisok másik csoportjába tartozik a „Másféle rozsólis” című recept. Ez abban különbözik az előző kettőtől, hogy a nyersanyagok között találunk gyümölcsvelőt is. A receptúra szerint először a zsemlet három-négy óráig áztatjuk törkölypálinkában, majd az egészet átszűrjük. Közben megtisztítunk „veres vadalmákat” és a szűrést követően nádmézzel, fahéjjal, szegfűszeggel együtt beletesszük a pálinkába és ezután pár napig érleljük az italt.⁷

A rozsólisok fajtái

Napjaink likőrjeit a felhasznált nyersanyagok alapján, megfelelő módon lehet csoportosítani, de a rozsólisokat a korszakban kevésbé kategorizálták.⁸ Nem lehet minden esetben határozottan megkülönböztetni a keserű, növényi, fűszeres, gyümölcs vagy emulziós rozsólisokat. A keserű italok nem minden esetben keserűek, a növényiek pedig időnként nem tartalmaznak édesítőszeret. A fűszeres és gyümölcs rozsólisoknál „hullámzóan” dominál egy nyersanyag, az emulziós keverékeket pedig még csak kezdetleges formájukban ismerhetjük meg.

Korábban úgy gondoltuk, hogy a rozsólist általában különböző fűszerekkel (szegfűszeg, szerecsendió, fahéj, ánizs, barack, fenyőmag) vagy virágokkal (rózsa, narancs), pálinkával, nádmézzel és esetenként tiszta vízzel (forrás vagy esővíz) napokon, esetleg heteken keresztül erjesztve készítették,⁹ és ennek

¹ A kísérletek azt támasztották alá, hogy ezt követően már nem javult az ital minősége.

² Angelika = angyalfű. Likőröknél gyakran alkalmazott fűszer. Máthé – Romváry 1978. 59-62.

³ A kálmos a kontyvirágfélék családjába tartozó évelő növény, fontos likőripari fűszer. Rápóti – Romváry 1983. 181-182.

⁴ Az encián általában magas hegyvidéken élő, kék virágú növény, más néven tárnics. Benkő 1967. 766.

⁵ A szó jelentése nem teljesen világos. Elképzelhető, hogy a közönséges ánizsról (Pimpinella anisum) van szó, de nem kizárt, hogy a szerző a földitömjént (Pimpinella saxifraga) használja fel. Rápóti – Romváry 1983. 74, 151.

⁶ A recept nem ismerteti a későbbi teendőket.

⁷ Füreder 2006. 82, 85.

⁸ Csizmadia 1993. 263.; Sahin-Tóth 1999. 203-204.

⁹ Az erjesztés mellett („hagyd egynéhány nap állani úgy, még szagos nem lesz.”- 147. Másféle rozsólis. Füreder 2006. 85.), a főzésre is találunk példát („amikor akarja, akkor főzheti.”- Rózsólist így kell kiverni. OSzK Oct. Hung. 1660.; „Tégy vagy két levél szarvas nyelvű füvet is beléje s főzd ki.”- 179. Fodormenta rozsólist így főzd. OSzK Quart. Hung. 3023.)

eredményeként egy nagyon kellemes „nőies” italhoz jutottak.¹ Újabb kutatásaink során azonban megbizonyosodtunk arról, hogy a felsorolt nyersanyagok mellett egyéb összetevők is megtalálhatóak a különböző rozsólisokat ismertető receptekben. Sőt, az általánosnak hitt „édes italféleség” sem igaz minden egyes esetben, ugyanis számos alkalommal fedezhetünk fel olyan leírást, melyből az édesítőszer hiányzik!²

Az ital alapját képező pálinkához (törkölypálinka, seprőpálinka, szilvapálinka, gabonapálinka, égettbor, seprőégettbor, fahéjvíz) viszonylag gyakran öntöttek – nem minden esetben³ – hígítás, lágyítás gyanánt bort, vizet, illetve tejet. Melynek eredményeként a rozsólis alkoholtartalma receptenként, „házanként” változott. A korábban megemlített fűszerek, ízesítők mellett a korszakban egyre jobban elterjedő, illetve némely már általánosnak mondható nyersanyag (például: vanília,⁴ csokoládé,⁵ kávé,⁶ paradicsommag⁷) felhasználása sem ritka a nemes nedű elkészítése során. Azonban számos nyersanyag alkalmazását nem értjük és csak hipotézist tudunk felállítani vele kapcsolatban. Ezek közé tartozik a só,⁸ a kenyér vagy zsömlé és a gabonamag (az utóbbiak időnként piritva). A kenyér, zsömlé, gabonamag alkalmazásával elképzelhető, hogy egy újraerjedést akartak elérni, és amikor ezeket piritva tették az italhoz valószínűleg egy „pici keserűséggel” is számoltak. A só megjelenése viszont rendkívül különös! Gondolhatnánk, hogy amikor sót keverték a rozsólisba, akkor kimaradt a cukor.

¹ Füreder 2003/b. 727.

² Állításunkat támasztja alá Wesselényi Kata szakácskönyvében (például: 176. Gyöngyvirág rozsólis így főzz, 177. Kávé rozsólis, 179. Fodormenta rozsólis így főzd. OSzK Quart. Hung. 3023.) vagy Babós Gábor szakácskönyvében (például: 473. Rozsólis gyantából, 480. Ánizs rozsólis. OSzK Fol. Hung. 1361.) közreadott receptúrák.

³ Véleményünk szerint, amikor nem hígították a pálinkát, akkor egy úgymond ágyaspálinkát készítettek el. Az ágyaspálinkákat két nagyobb csoportba oszthatjuk, mégpedig nyáriágyas, melyek ágya friss gyümölcs, és téliágyas, melyek inkább száraz növényeket és fűszereket tartalmaznak. Balázs 1998. 57.

⁴ „Annyi quint vaníliát amennyi kupa a víz magjával egyberakván,”- 474. Rozsólis ánizsból és vaníliából. OSzK Fol. Hung. 1361.

⁵ „És egy néhány darabocská csokoládét megtörve”- Vaníliás. OSzK Quart. Hung. 3316.

⁶ „A kávé félíg pergeld-meg, mert ha egészszen meg-pergelnéd, elvesztené az ízét,”- 471. Kaffé rosolis. MKVM 1978.9

⁷ A paradicsommaggal Nánási könyvében találkozhatunk „Mindenféle spécies-ből való rozsólisok csinálásának módja külön-külön” (MKVM 1978.9). A paradicsomot a XVIII. század végén már megtalálhatjuk a polgárok-nemesek asztalain, (Kisbán 1997. 431.) igaz a Rákócziaknál már az előző század végén is írtak össze paradicsommagokat. Benda 2004. 234.

⁸ A só ízesítőanyagként történő felhasználása nem mondható általánosnak. A receptek vizsgálata során csupán Wesselényi Kata szakácskönyvében (OSzK Quart. Hung. 3023.) lettünk figyelmesek a viszonylag rendszeresnek mondható alkalmazására, míg Nánási István (MKVM 1978.9) és könyvét híven követő Babós Gábor (OSzK Fol. Hung. 1361.) a nádméztisztítás művelete alatt használt a felverendő tojásfehérjéhez sót (476. Turinumi rozsólis).

Ez több esetben is előfordult, de nem mindig volt így.¹ A „probléma” megfejtése jelenleg nem ismert számunkra, de reményeink szerint a további kutatások eredményeként megszülethet idővel a válasz.

A rozsólis, mint elnevezés az évek folyamán egyre jobban kikopott a receptgyűjteményekből. A XIX. században a fűszeres pálinkákat már inkább likőröknek² kezdték nevezni, és a rozsólissal csak elvétve találkozhatunk.³

Néhány különleges rozsólisrecept⁴

A korabeli mértékek megadásával az olvasást és az elkészítést szeretnénk megkönnyíteni.⁵

ejtél:	0,14-0,2 l	font:	0,56 kg
pint:	1,4-1,6 l	lat:	17,5 g
kupa:	1,3623 l, majd 1,4147 l	qintel:	4,375 g
fertály:	negyedét jelent		

Rozsólis így kell kiverni

Narancshajat be kell áztatni tiszta vízben, a bélit le kell róla reggel faragni, a vékony haját meg kell aprítani, s azt kell a lombikban tenni, s úgy kell általjáztatni. Tejet is vagy egy ejtelt kell a lombikba tenni.

2. A köménymagot meg kell törni, be kell áztatni égettborba üvegbe, amikor akarja, akkor főzheti.

3. A méz két ejtel, a víz pedig egy ejtel legyen.

4. Sárga tzetvert⁶ megtörik, amennyit akar annyit tészen bele a micsodás sárgán akarja. Fehér tzetvet is vagy az ízéért bele lehet tenni.⁷

137. Gróf Schmidegn rozsólisa

Fahéjat	2 latot
Szegfüvet	1 ½ quintel
Kardamom	kedvedre
Szerecsendiót	1 ½ quintel

¹ „Egy fél fő vereshagymát és mint egy kisdéd is égetett sót is tüzesen bele kell vetni, s úgy kell kifőzni, mint egyéb féle rozsólis. Egy ejtel rozsólisához négy lat nádméz, és három fertály vizet kell tenni”- 107. Citrom rozsólis, melyet most Czeteradinak hívnak így kell csinálni. OSzK Quart. Hung. 3023.

² Czifray 1840. 562–565.; Dobos 1881. 886.

³ N. Nagyváthy 1820. 157-159.

⁴ A receptek közzétételénél figyelembe vettük a mai kor helyesírási szabályait, de néhány szót, szófordulatot meghagytunk az eredeti formájában, hogy visszaadják az italok eredeti „ízét”.

⁵ Füreder 2003/a. 9.

⁶ A szó jelentése ismeretlen számunkra.

⁷ OSzK Oct. Hung. 1660.

Szerecsendió-virágát	1 lat
Nagy mazsolaszőlő	1 qintel
Bádián	1 qintel vagy font
Koriander	1 lat
Két darabka friss citromhéj	
Corciron olaj	3 qintel
Nádméz	2 font
Három pint pálinkát rá kell önteni, még vörös és szagos nem lesz. ¹	

104. Meggy rozsólis csinálni

Jól megérett fekete meggyet szárával leszedve üvegbe kell rakni. Jóféle nádméz eldarabolva közibe kell hányni, annyit amennyi megédesíti jóformán, azután fahéjjal ki vert spirituszt kell reá tölteni és meggyeszenciát is valami keveset, úgy a melegen had álljon, míg az embernek tetszik.

(11. Meggyeszenciát így kell csinálni)

Az ért meggyet, amely fekete minekutána a harmat leszárad róla, meg kell szedni. Azután jól össze kell rontani és tiszta asztal keszkenőn, által kell facsarni. Azután tiszta üvegbe kell tölteni, de vizes ne legyen, s egy tenyérsnyi híjat kell az üvegnek hagyni, s tört meggymagot minden üvegbe, egy ezüstkanálnyit kell tenni. Azután ablakra kitévén mindaddig kell a napfényen tartani, míg a sepreje egészen a fenekére leszáll. Azután, más száraz üvegbe, tört nádmézket kell tölteni ezen meghiggadott meggylevet, erre a megtört nádmézre kell tölteni, és ezt napfényen jól meg kell érlelni, mindaddig ameddig megérik, de az esőtől kell féltetni, hogy nedvességet ne kapjon s így lesz készen.)

175. A málna rozsólist így főzd

A málnát a kezeddal rontsd össze, s négy ejtel málnát tégy egy fazékba, tölts három ejtel égettort reája, tartsd harmad napig. Azon túl tedd lombikba felét, s tölts egy ejtel égettort reája. Bort amennyit akarod, a tűznél sendej lapots (?) kívül keverd még felforr, azután egy fél ejteles csuporban bort a tűzhöz had forrjon, tégy pergelt tört búzát beléje. Mikor a bor a búzával forr, három darab söt mint egy diónyit hány bele abban az főtt borban, s töltsd bele a lombikba, s így jártasd ki.

177. Kávészólis

A kávét pergeld meg egy fontot, főzd meg két ejteles fazékban valamint az kávét azután töltsd lombikba s egy fél lat badiant beléje tölts. Égettort amennyi tetszik beléje úgy egy darab pirított cipót s jártasd.²

¹ Füreder 2006. 82.

² OSzK Quart. Hung. 3023

470. Rozsólis készítésének módja

Fél font szerecsendió-virágot, egy qintel szerecsendiót, fél qintel szegfűvet, egy lat fahéjat mindezeket törd meg, és seprő égettborba áztasd be. Citromhajat jó bőven tégy bele a lombikba amikor feltöltik. 3 kupa égettborba tölts közibe, egy kupa édes tejet az édes tejben lehet fehér cipóbelet áztatni és azt is tedd bele.

476. Turinum rozsólis

Végy öt kupa erős seprű égettbor, 8 lat keserű mandulát, 4 lat édes mandulát, 3 font fekete édes cseresznyét, egy lat egész fahajat, negyedrész lat szegfűvet, annyi szerecsendió-virágot, negyed rész lat angelika gyökeret, mind együtt ezeket összetörvén az említett 5 kupa égettborba áztasd. 3 vagy 4 nap melegen vagy meleg hamun vagy kemencén hozzá való lombikon jártasd le annyira, hogy csak harmadfél kupa járjon le. Azután két font nádméz, két kupa vizet egybefőzvé, mikor az forrni kezdene egy tojásnak a fehérít, sőt amennyit 3 ujj között felvehetni és egy tojás fehérnyi vizet addig verj, míg egészen habbá válik. Ezt a habot töltsd a nádmézzel egybe főtt vízbe, így forrald fel, addig főzd pedig, míg félig lefő. Azután a feljebb említett és elkészített égettbor összeelegyítvén valamely itatópapíroson szűrd meg.¹

Rosolis mértéke

Két ejtel bort, 2 ejtel égettbor, fél font csukuládét, egy ejtel tejet, hat kalán kávéseprőt, 2 szelet piritott cipót, a nádmézbe mikor fő vaníliát tesznek bele.²

Irodalomjegyzék

- APOR 1972. APOR PÉTER: *Metamorphosis Transylvaniae*. Bp.
BALÁZS 1998. BALÁZS GÉZA: *A magyar pálinka*. Bp.
BENDA 2004. BENDA BORBÁLA: *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon*. PhD-értekezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Történeti Doktori Iskola. Bp.
BENKŐ 1967. *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I.* Főszerk. BENKŐ LORÁND. Bp.
BENKŐ 1976. *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára III.* Főszerk. BENKŐ LORÁND. Bp.
BLOND – BLOND 1960. BLOND, GEORGES — BLOND, GERMAINE: *Histoire pittoresque de notre alimentation*. Paris.
BRILLAT-SAVARIN 1965. BRILLAT-SAVARIN, ANTHELME: *Physiologie du goût*. Paris.

¹ OSzK Fol. Hung. 1361.

² OSzK Quart. Hung. 3316.

- BRAUDEL 1979. BRAUDEL, FERNAND: *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e–XVIII^e siècle I. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible.* Paris.
- CAPPELLETTI 1970. *Dizionario eiclopedico italiano X.* Red. CAPPELLETTI, VINCENZO. Roma.
- CSEFKÓ 1932. CSEFKÓ GYULA: Pálinka. In: *Magyar Nyelv*, XXVIII.
- CSIZMADIA 1993. *Gasztronómiai lexikon.* Szerk. CSIZMADIA LÁSZLÓ. Bp.
- CSOKONAI 1844. CSOKONAI VITÉZ MIHÁLY: *Dorotya, vagyis a' dámák' diadalma a' fárságon.* Lipcse.
- CZIFRAY 1840. CZIFRAY ISTVÁN: *Magyar nemzeti szakácskönyve, magyar gazda aszszonyok szükségéhez alkalmaztatva.* Pesten. (Reprint: Bp., 1985.)
- DOBOS 1881. DOBOS C. JÓZSEF: *Magyar-francia szakácskönyv.* Bp. (Reprint: Bp., 1984.)
- FÜREDER 2003/a. FÜREDER BALÁZS: Font, meszely, lat és társaik. In: *Príma Konyha Magazin*, november.
- FÜREDER 2003/b. FÜREDER BALÁZS: „Gróf SCHMIDEGN rosolissa” Egy régi ital bemutatása. In: *Palócföld*. XLIX. évf. 6. szám.
- FÜREDER 2006. FÜREDER BALÁZS: *BALASSA ÁGNES szakácskönyve a XVIII. század végéről.* Salgótarján.
- GUNDEL – HARMATH 1979. GUNDEL IMRE – HARMATH JUDIT: *A vendéglátás emlékei.* Bp.
- KÁLLAY – PATAKY 1972. *A BALASSA család levéltára.* Szerk. KÁLLAY ISTVÁN – PATAKY LAJOSNÉ. Bp.
- KISBÁN 1997. KISBÁN ESZTER: *Táplálkozáskultúra.* In: *Magyar néprajz IV. Életmód.* Szerk. BALASSA IVÁN. Bp.
- KNÉZY 1984. KNÉZY JUDIT: *Somogy XVIII. századi táplálkozástörténetéből.* In: *Somogy megye múltjából. Levéltári évkönyv*, 15. Szerk. KANYAR JÓZSEF. Kaposvár.
- MÁTHÉ – ROMVÁRY 1978. MÁTHÉ ÁKOS – ROMVÁRY VILMOS: *Fűszer- és gyógynövények a kiskertekben és a házunk táján.* Bp.
- MIKSZÁTH 2001. MIKSZÁTH KÁLMÁN: *Különös házasság.* Bp.
- MONTANARI 1996. MONTANARI, MASSIMO: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete.* Bp.
- N. NAGYVÁTHY 1820. N. NAGYVÁTHY JÁNOS: *Magyar házi gazdasszony.* Pest. (Reprint: Bp., 1986.)
- PACH 1987. *Magyarország története 1526–1686. II. kötet.* Főszerk. PACH ZSIGMOND PÁL. Bp.
- RÁPÓTI – ROMVÁRY 1983. RÁPÓTI JENŐ – ROMVÁRY VILMOS: *Gyógyító növények.* Bp.
- SAHIN-TÓTH 1999. SAHIN-TÓTH GYULA: *Italismeret.* In: TUSOR ANDRÁS – SAHIN-TÓTH GYULA: *Gasztronómia. Étel- és italismeret.* Bp.
- TERSÁNSZKY 1980. TERSÁNSZKY JÓZSI JENŐ: *Kakuk Marci szerencséje.* Bp.
- TÓTH 2000. TÓTH ISTVÁN GYÖRGY: *A magyar művelődés a kora újkorban.* In: *Magyar művelődéstörténet.* Szerk. KÓSA LÁSZLÓ. Bp.
- V. WINDISCH 1955. BETHLEN MIKLÓS *önéletrajza I.* Szerk. V. WINDISCH ÉVA. Bp.

Források

Magyar Országos Levéltár = MOL

BALASSA család:
P 11 17. cs. 26. 624–638.
P 1770 4. cs. 1757.

Országos Széchényi Könyvtár = OSzK

- Fol. Hung. 1361. BABÓS GÁBOR – Szakácskönyv. Szakátskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főtteknek és tésztaneműeknek pastétomoknak draga ízű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készítetéseknek modja és mestersége. Irattatott Szász Veszsződön. Ezer Hét Száz hetven hetedik Esztendőben.
- Oct. Hung. 1660. Szakáts Könyv. 1743. july. 31.
- Quart. Hung. 1373. Külömb-Féle Nád Mézel és Más Ahoz Alkalmaztatott Elegyítésekkel ízesített sütemények, melyeket Ms. N. Báró BALASSA ÁGNES Asszony-nak Német nyelvről magyarra fordított Ájtatos Oskolabéli Szerzetes SZÁBLIK ISTVÁNY Vácson. 1769.
- Quart. Hung. 3023. Szakácskönyv és háztartási tanácsadó. B. WESSELÉNYI KATÁJÉ. Fordította Németből Méltóságos Groffné Asszonyom parantsolattyára Szebenbe 16 dik. Augusto Anno 1772. Groff LÁZÁR JÁNOS.
- Quart. Hung. 3316. A Gazda Asszonyi Böltésességnek Tárháza Az az Külömbféle Sütemények, Étkek Likтариумok, és más Szükséges dolgok készíttésének Tudománya Mely Meltóságos Groff MIKES MÁRIA Asszony eő Ngá Némely jedzéseiből, egyben Szedettetett és ugyan az eő ngá Számára irattatott 1784 Esztendőben.
- Quart. Hung. 3317. Egy Négy Részből álo Konyha és Házi Könyv irattatott KOSZDERCKA EMMANUEL által 1782.

Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum = MKVM

- 1978.9 NÁNÁSI ISTVÁN - Szakácskönyv. Szakátskönyv avagy minden féle meleg és hideg leves és sült étkeknek tálban főtteknek és tésztaneműeknek pastétomoknak draga ízű vizeknek és italoknak külömb külömbféle rosolisoknak, és festékeknek készítetéseknek modja és mestersége. Nyomatott Bolyában Ezer Hét Száz Hetven Égygyedik Esztendőben. Szent András Havának Első Napján.