

出版者：綜合出版社 ● 地址：台南市安平工業區新義南路三號 ● 電話：(〇六)二六三〇〇七八、七九兩線 ●
出版登記證字號：行政院新聞局局版台業字第〇三七一號 ● 發行人：鮑國雄 ● 郵政劃撥〇〇三一〇六二二號
印刷者：亞洲印刷廠 ● 地址：台南市國安街二四二號 ● 中華民國七十五年七月初版 ● 版權所有 ● 翻印必究

特價二百元

杏子酒 適合飯前飲用，對消暑有效。

櫻桃酒 對鎮定、止咳有效。

草莓酒 含豐富維他命C，具有強烈甜味。

琵琶酒 含豐富維他命C，可當美容飲料。

蘋果酒 能促使皮膚美麗，可當雞尾酒使用。

梅酒 消除疲勞有效，屬於一般性飲料。

萊姆酒 含豐富維他命，具有獨特酸味和芳香。

花梨酒 適合貧血症患者飲用，具有利尿功效。

李子酒 能消除疲勞。



櫻桃酒

杏酒



萊姆酒



梅酒



無花果酒



蘋果酒



花梨酒



李子酒



草莓酒



琵琶酒



小蘋果



桃子酒

小蘋果酒

鳳梨酒 能幫助消化，含豐富維他命C。
 胡頹子酒 有整腸作用，能消除疲勞，有
 微酸、淡澀感。
 桃子酒 對初期感冒有效，對失眠症有效。
 小蘋果酒 能補血、強身，對病後保健有
 效，有微酸。

胡頹子樹



鳳梨酒

胡頹子酒



山桃樹



山桃酒



山桃酒

山桃酒 具有整腸作用，味道類似草莓酒。

山茱萸酒 能強身，具有淡酸與甜味。

鼠葉冬青酒 以強身、強精著稱。味苦，應加甜味料飲用。

濱梨酒 對健胃、整腸、月經不順有效，可作雞尾酒。



鼠葉冬青酒



山桃酒

鼠葉冬青樹



山桃之花

白玉樹之果



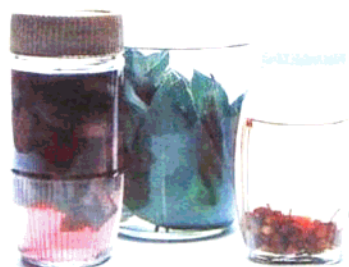
山帽子果（四照花）



山帽子果酒



白玉酒

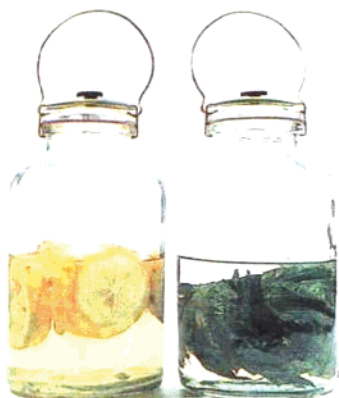


紫萬年青酒 月桂酒 莢迷酒



莢迷果

山帽子（四照花）酒 強身、預防感冒，無澁味。
 白玉樹酒 促進食慾、鎮定作用，有芳香味。
 紫萬年青酒 健胃、整腸、淨血，沒有澁味，色美。
 月桂樹酒 健胃，具有白蘭地的後勁。
 莢迷酒 消除疲勞，稍具獨特酸味。



橙子酒

青紫蘇酒



香蕉酒



芹菜酒



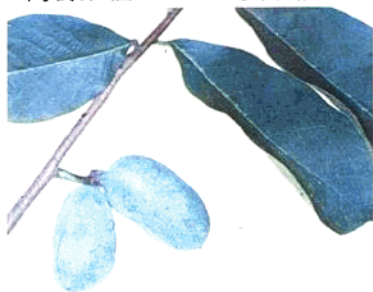
萬壽果酒



大貫衆酒



大貫衆木



萬壽果

芹菜酒

鎮靜、健胃、病後產後保健。具獨特香味，稍甜。

香蕉酒

促進食慾、消除疲勞，具有香蕉芳香味。

青紫蘇酒

強身、健胃。可當料理。久放愈甜。

橙子酒

含豐富維他命C，風味類似檸檬酒。

萬壽果酒

適合體質虛弱者飲用。含豐富維他命C，具有淡淡甜澁之味。

大貫衆酒

促進食慾，病後保健。酸、澁之味調和。

真葛果



茶花

枸杞酒

蘆薈酒



蘆薈

茶花酒

木瓜酒

真葛酒

茶花酒

消除疲勞、健胃、利尿。有茶香，淡苦。

木瓜酒

止咳、促進血液循環，有微酸、澁之味。

真葛酒

強身藥酒，微甜，無澁味。

蘆薈酒

健胃、治便秘、強身、改善體質。強身、強精藥酒，有澁味，須加甜味料飲用。

枸杞酒



枸杞果



重瓣櫻花酒



橘花酒



橘子花

橘花酒 促進食慾、美容效果，微苦。
 重瓣櫻花酒 健胃、促進食慾、預防感冒，有緩花香味。
 木芙蓉酒 健胃、整腸、利尿，無滋味。
 秋海棠酒 止咳、退熱、鎮定。



木芙蓉酒

木芙蓉之花



大蒜酒

通草酒



人參酒

木天蓼酒

菊花酒

健胃、整腸、鎮定。含菊花香

，淡苦。

梔子酒

健胃、整腸、失眠有效。比花

酒香。

通草酒

利尿、頭痛有效。果皮酒味苦。

木天蓼酒

消除疲勞、強身，具獨特香

味。稍辣。

酒。

人參酒

強精，味稍苦，適合作成雞尾



梔子果



木天蓼花



菊花酒



梔子酒

針對疾病症狀治療之

水果酒・藥酒製作大全

廖信宏編譯

綜合出版社印行



前言

本書在十年前曾以『果實酒與草木酒100種』之名出版，當時是日本民間允許製作果實酒（含水果酒）的第一年，由於禁制解除，使得果實酒流行潮在短時間內極為盛行。其實我們在二次戰前就會將果實和草根木皮浸泡燒酒或威士忌來享用，而且彼此之偶而也會回請，這是值得一提之事。

在當時私自釀（浸）酒是違反酒稅法，必須課予罰金處分，有個問題一直令我想不透，那就是人民以經過課稅、合法的酒，在家裡加入梅子、枸杞浸泡成藥酒飲用，這為何會與法律抵觸，這算是合理嗎？

經過發酵的製造方法會使酒精成分增加，由於濃度的增加因此必須課稅，這站在『法』的精神是不得已的作法，但是僅僅把水果等成分，藉著酒精之力使它滲出而成為混合酒，為何還要課一次稅，為何日本政府要禁止家庭浸酒，這實在令人百思不解。

由於於酒稅法的修正，自從一九七一年以來，所有的家庭都紛紛製作家庭用果實酒（含水果酒），於是我利用這個機會將我的經驗彙為一書問世，深受各界好評，希望對諸位有所

助益。

前書在數度印刷後，有些圖片已經顯得模糊，本書所用的乃全新圖片，使人們一目了然，而且增添部份新穎資料，以新名出版，希望諸位能加予活用。

本書一共介紹一百種家庭酒作法，並非儘有這裡所介紹的才能浸酒，而是以我們身邊容易取得的材料或是以適合浸酒藥材為主，此外還有罕見珍貴者、美味者……。

本書並將同種類一一加以列舉，如果如此的話，將會超過二百種之多。本書所未介紹的還很多，希望諸位多加自行創作出值得自傲的珍貴名酒。

最後趁此重新出版機會，對池田書店社長、池田菊敏氏以及同書店諸位先生小姐深感致謝！

一九八三年三月

目次

前言.....三

(一) 享受果實酒.....一一、一二、一三

(1) 能自由浸漬果實酒.....一一

葡萄與山葡萄尚未解禁.....一一 一般果實酒是指果實(含水果)浸酒一二

明治29年(一八九六)開始設禁.....一二 有益健康的家庭酒.....一三

昭和37年(一九六二)梅子等13種解禁一二

(2) 高明的浸漬方法.....一五

酒可分釀造酒、蒸餾酒、混成酒等三種一五 果實酒屬於混成酒.....一六

※浸漬果實酒三要訣.....一六

原料以燒酒為宜.....一六 保存場所所以陰暗處為宜.....一八

材料應儘可能採用新鮮者.....一七

※不宜加入砂糖浸漬.....二〇

不必發酵.....二〇 作成雞尾酒者，以不加甜味料為宜.....二一

飲用時因人喜好程度加入甜味料.....二〇 禁止飲用過量.....二一

燒酒搭配比例，沒有固定分量……………二二

我親身試過，沒有太大差別……………二二

一般係以三倍為標準……………二三

成熟度判別法與材料取出時機……………二四

一般都二、三個月成熟……………二四

浸漬酒成熟度因人喜好而定……………二四

其他注意事項……………二七

偶而加予搖動……………二七

材料的利用方法……………二八

(3) 各種飲法……………二九

直接飲用……………二九

加入碳酸飲料……………三〇

加入茶飲料……………三〇

重量與眼睛估計的標準……………二三

沒有浸漬經驗時，酒可以後來補上……………二四

材料取出與否，因材料而定……………二五

材料取出後，應該換瓶改裝……………二六

水分必須徹底清除……………二七

作成雞尾酒……………二九

植物用語圖解……………三一、三二

(二) 一般性果實酒……………三三、七三

杏子……………三四

無花果……………三八

草莓……………三六

梅子……………四〇

(三) 山林的果實酒——20種

花梨	四二	鳳梨	五八
胡頹子	四四	香蕉	六〇
桑果	四六	枇杷	六二
櫻桃	四八	萬壽果	六四
石榴	五〇	橘子	六六
李子	五二	桃子	六八
梨子	五四	蘋果	七〇
棗子	五六	檸檬	七二
紅果樹	七六	莢蒾	九〇
通草	七八	熊柳	九二
水松樹	八〇	黑豆樹	九四
犬樅	八二	苔桃	九六
上水櫻	八四	猿梨	九八
蔓莢	八六	醋栗	一〇〇
大貫衆	八八	棠梨	一〇二

七五—一一五

(四)藥用果實酒——10種

七度龜	一〇四	羅漢松	一一〇
接骨木	一〇六	寄生木	一一二
杜松	一〇八	山桃	一一四

一一七—一三七

(五)葉酒——20種

枸杞	一一八	白玉樹	一二八
御前橘	一二〇	鼠麴	一三〇
眞葛	一二二	木天蓼	一三二
山茱萸	一二四	目木	一三四
秦椒	一二六	山帽子	一三六

一三九—一七九

明日葉	一四〇	弟切草	一五〇
蘆薈	一四二	連錢草	一五二
淫羊藿	一四四	爵床	一五四
伊吹麝香草	一四六	月桂樹	一五六
五加	一四八	紫蘇	一五八