

mtatkki

Hungarian Academy of Sciences
Centre for Social Sciences
Institute for Minority Studies

A PDF fájlok elektronikusan kereshetőek.

A dokumentum használatával elfogadom az
[Europeana felhasználói szabályzatát](#).

ván nékik, hogy azokkal miként bánjanak, hogy a betegeket azonnal izzadásba hozzassák, ez egyéb kellőképpen szükséges orvosságok szinte a chyirurgus részére megszerezeltvén.

Ezen előkészületek közben csakugyan meglepte városunkat... a cholera nyavalya, úgy hogy hét napok alatt a tizedbírák consumptiója szerint 532-re ment a betegek száma; ezeket, valamint nagy sebességgel meglepte a nyavalya, oly hamarsággal lepték meg őket a gyógyító asszonyok, még pedig oly foganattal, hogy azok közül csak kettő halálozván meg, 140 felgyógyult. (sic!)

Tapasztalván ebből az előjáróság, hogy ezen veszedelmes nyavalya, ha csirájában érettetik, a beteg a halál veszedelmén túléltetik, tehát a népnek a cathedrábúl mindennap kihirdette, hogy az Istenben való bizodalom mellett a be vett mód szerint mint orvosolhassa kiki magát, aminek, légyen hála a Mindenhatónak oly áldott következése lett, hogy ámbár a tizedbírói jegyzés szerint 1431-en voltak a betegek, kik közül orvosi kéz alá magokat 960-an adták, azok közül a holtak könyvének megmutatása szerint 172 idősebbek, 62-en pedig kisdedek, összesen 234-en haltanak meg...

A gyógyítási módok a következők voltak; amint azokat a kihallgatott gyógyító asszonyok előadták:

mindenekelőtt, akár nagyobb, akár kisebb mértékben meglepett valakit a cholera nyavalya, melyet előjeleiből már kiki tudott, az asszonyok azonnal ágyba fektették és a betegnek gyomrára megmelegített hamut, korpát, zabot felváltva raktak, némelyeknek a szagos füvekből, melyet forró vízzel leöntöttek, kötéseket tettek, kétfelől az oldalához, két karjához és lábához megmelegített téglákat raktak és őket ágyi ruhákkal úgy betakarták, hogy a beteg nem nagy üdö mulva nagy izzadásba jött; némelyiket ismét, kik az ágyba izzadni nem tudtak, kádakba tették és forró téglára ecetet öntöttek és így igyekeztek a beteget izzadásba hozni, annakutána meleg ágyban tévén a takaró alatt meleg, kámforos ecettel dörgölték, aközben, ha szom-

juhozott a beteg, annak csak fodormenta vagy árpalevet adtak, később pedig ételül marhahús levest.

Tapasztalták hasznát annak is a gyógyító asszonyok, hogy meglepően a a görcs a betegeket, lábát és karját, a még nem bántott részt kendővel vagy mással, amit kaphattak, jól körül kötötték és a görcsös részt meleg tejfellel kenték. Vették hasznát a görcsbe szenvedő betegeknél a kenderpelyvának is, melyet forró vízzel leforrózván egy zacskóban a görcsös részt azzal körültekarták.

Általában pedig az volt tapasztalások, hogy akik az előjeleknek érzésénél azonnal hírt adtak, minden betegen segíteni lehetett, ellenben a már több órai vagy napi betegeken, ámbár izzadásra hozták, segíteni nem lehetett, sem külső, sem belső orvossággal.

Ezen nyavalyában tehát a betegnek tüstént való orvosi meglepése és izzadásban való hozása oly szükséges, hogy azt későbbben, ha rajta a nyavalya elhatalmazik, semmi belső orvosságokkal a haláltól megmenteni nem lehet.

Ezek voltak tehát a cholera nyavalyában a használatos módok: ellenben halált okoz a betegnek a hidegvíz ital, izzadása után a nagy hűtés, földre fekvés, ház elejben, szabad levegőn való kifeküdes, káposztával, gyümölcsökkel és egyéb nehezebb emésztésű ételekkel való élés...

Makó Lőrinc jászsági kapitány parancsára készített jelentés. Szerzője nincsen megnevezve. — Jászapáti levéltárában: Capsa 50. f. 3.

Közli: *Benda Kálmán.*

Almásy Ignác jászkun főkapitány rendelete 1782-ből a cigányok viseletéről.

Rácz György, Mihály és Gáspár jászapáti „újmagyarok“ azzal a kérésrel fordulnak a főkapitányhoz, „őket informálni méltóztassék, mi módon és micsoda köntösben járjanak az utcán“. A főkapitány a kérvény szélére a következő utasítást írta: „járjanak pedig setét kék nadrágban kék zsinórral, bocskorban, szürbe, kankóba, bundá-

ba, egyszerűen úgy, mint az szegény paraszti ember."

Jászapáti levéltára C.: 54. f. 3.

Közli: Benda Kálmán.

Milyenek ismerték a komádiak a szalontai disznót?

Hajdan, amikor még Komádit is víztenger, sár, zombok, nád övezték, egészen más volt az élet ezen a vidéken. Más táj, más emberi és állati világgal. Úgy a víztengernek, mint a körülfekvő gazdag réteken megvolt a maga állatvilága. Alig egy pár évtized választ el bennünket attól az időtől, amikor még ismeretlenek voltak a ma már annyira elterjedt, idegenből importált különböző sertésfajok s ma már példaképpen sem tudunk egy darabot sem mutatni az őseink által annyira kedvelt szalontai disznóból, de még az emlékezetből is nehezen tudjuk leírni.

A 98 éves kanászszámadó — az öreg Germán — és 62 esztendő fia, aki szintén negyvennégy esztendeig volt kanászszámadó, a következőket mondja el erről a fajtáról:

A szalontai sertés nagy, erős testű, egyenes, jó alkatú, izmos sertés volt. Szőre göndör, veres, szálkás szőrszálak is voltak ritkán szétszórva az egész testen, ritkán alul pedig apró, fehéres, keselyszerű. Körmei világos, kékes-lilás, keselyszínűek. Nyaka rövid, vastag, erős, izmos. Orrcimpák és a szem, szemöldök feketés, de nem bogárfekete. Fülei táblás, egyenes, hegyes. Valódi hús-sertés volt. Nagyon hasonlított a vaddisznóhoz.

A szalontai sertés válfajai: a szalontai-görbedi és a hazai-kondor fajták. A szalontai-görbedi nagy magas, kb. 1'20 m., hosszú testű, durva testalkatú sertés volt. Háta kissé görbe, eleje, szügye alacsonyabb. Szőre göndör, szennyes-szőke (de nem ordas!). Szálkás szőrök ennél is találhatóak, de nem úgy ritkán széjjelszórva, mint az előbbinél, hanem egy csomóban — mintegy jó félmaroknyi — a farán. Körmei sötét feketések, de nem bogárfekete színűek.

A hazai-kondort úgy kapták, hogy a balázsházit keresztelték a görbedi-félével. Nagyon hasonlított a szalontai-

görbedi féléhez, de annál sokkal finomabb s tetszetősebb külsejű volt. Szőre finom, göndör, olyanféle, mint a magyar juhé.

Az igazi szalontai fajta disznónak ismertető jelét az „első szalontai fajta” disznónál lejegyzett adatokban vélem feltalálni.

Molnár Balázs.

Kvasjenka-készítés.

A kvasjenka Tótkomlós tót lakosságának eledele.

Kelt tésztát készítenek, épen olyant, mint a fánkknak szoktak. 1 és 1/2 liter liszt, 2 evőkanál cukor, kevés só, 1 egész tojás, 2 deka élesztő és kb. fél liter tej kell hozzá. Ezt a tésztát kanállal felverik s azután 2 óra hosszára elteszik kelni. Két óra múlva fánk szaggatóval kiszaggatják s ismét fél óráig kelesztik a gyűrődesházán letakarva. Ekkor egy jó nagy lábast, 4 — 5 literest, kikennek zsírral s beléje egy sor tésztát raknak a kiszaggatott tésztából s ezt a tésztasort is megkenik zsírral, egy kis tolseprővel. Erre jön még egy sor tészta, ennek a tetejét is megszírozzák, majd hideg vizet öntenek rá annyit, hogy kissé ellepje. Jól záró fedővel a lábast befedik és a tűzhelyre teszik, a fedőre valamilyen nehezéket — téglát, vasdarab — is szoktak tenni, hogy jobban zárjon. Míg a tészta fő, nem szabad a fedőt felemelni. A fővés hangjáról ismerik meg, hogy mikor van készen. Azt mondják, hogy mikor már fő, sistereg, mert egy kevés zsír összeszaporodik az alján. Ekkor leteszik a földre s még ott is hagyják állni kb. 10 percig s akkor villával kezdik kiszedni. Mind-egyik darabot külön-külön tollal megszírozzák s ezután mákban megpergetik és tálra rakják. Túrósan is készítik, sőt reszelt szentjánoskenyérrel is. Azt mondják, hogy azzal a legkitűnőbb.

Ha tűzhelyen főzik, akkor vaslábasban készítenek fel s a karikákat nem húzzák el, hogy le ne égjen a tészta. De leginkább kattanon vagy *kutkán* főzik. Ha kétfelét készítenek, úgy egymás után főzik, vagy pedig az egyik fazekat odaállítják a kattan szájához s ott forr az étel. Kattanon való főzés-