

**Az ökörfark-virág egy különös sajátsága.** Az ökörfark-virág (*Verbascum*) néhány fajának az a különös tulajdonsága van, hogy ha az ember virággal telt magasra nyúló virágszárát megütögeti vagy erősen megrázza, 2—3 percz múltán valamennyi kinyílt virágát elhányja. E sajátságot Sir E. Smith már 1824-ben megfigyelte s Darwin is tanulmányozta, a mult évben pedig M. Martelli vette szabatos vizsgálat alá. A lerugás módjára azt találta, hogy a kehely csipkéi lefelé hajlanak és a pártát, mely a kehely fenekén befűződés által már előbb meglazult volt, kilöki. A párta szerkezetének behatóbb vizsgálatából kiderült, hogy külön sejtretege van, mely a leválást véghez viszi; e réteg sejtei ugyanis kezdetben sok-

szögűek, később pedig meggömbölyödnek s így a szövetet lazábbá teszik, a mi a leválást könnyíti meg. Ez a szerkezet az oka, hogy reggel és délelőtt, midőn a virágok épen kinyillottak, a virágok lerugtatása nem sikerül, ellenben délután elegendő egyetlen erős lökés, hogy az olykor embermagasságra felnyúló fűzért valamennyi virágjától megfossa az ember. Ha az ütés nem elég erős, csak a sértés fölött levő virágok hullnak le. E berendezés célja nem világos. Martelli azt találta, hogy a párta leválása után a kehely csipkéi veszik át a fiatal magház védelmét, a mennyiben fölötte összehajolnak.

(Prometheus VI., 299. sz. 623. l.)

—v.

## RÉGI MAGYAR MEGFIGYELÉSEK.

357. *A' Gyalog-Tsitsókából (vulgo Földi-Alma, Kolompér, Krumpfi), lisztet készíteni, a' vagy A Gyalog-Tsitsókát egy, vagy több esztendőkhig el-tartani.* Végy, a' mennyire lehet, szép, nagy, egészséges Tsitsókákat, rakd vízbe, s' hagyd benne egy óráig, hogy a' föld le-ázzék, mosd friss vízben. Meg-is hámozhatya, a ki akarja; de meg-hántva osztán nem kell vízbe hánni. A ki-meg-nem hánttya, vagy hámozza, mossa-le harmadszor egy darab-ronggyal, vagy kefével, és így reszelye meg nyersen egy reszelő vason, egy dézsa, vagy, zsajtár-vizbe. A' meg-reszeltet mosd ki jól a kezeid között. Vízet többet-is tölthetni reá. Keverd-fel jól, és szürd-által egy szítán egy másik tiszta dézsába, a mi meg-maradt, fatsard-ki jól a' kezeid között a szítában, s' így tedd félre egy két órára a' dézsát a' Tsitsóka lével, hogy szépen le ülepedgyék. Azonban tedd azt, a mi a' szítában meg-maradt, tiszta ruhába, és nyomd, vagy sajtold-ki. A' kinek sajtoja nints, nyommassa két deszka közzé egy kövel, vagy valami más nehezékkal; hogy a vize jól le-szivárodgyék, a melyet hasonló-képpen a többihez lehet önteni a' dézsába. Azután

vedd-ki a ruhából, dörgöld morzsára, és szárazd-meg, akár a kenyérsütés után a kementzében, akár pedig, a mi még annál jobb, a' verő fényen. Mikor már jól meg-van száradva, bizvást elteheted; vagy ha mindgyárt hasznát akarod venni, meg-őrölheted egy kézi Só-Malmon. Ezt én *fekete Tsitsóka lisztnek* akarom nevezni, 's a' véle-élésről majd léssen a' szó.

Mikor a' Tsitsóka-lév a' dézsában már jól le-ülepedett, öntsd-le a' vizet, a melly feketés barna, és jó ital a szarvas marhának. Tölts azután reá friss vizet, és hagyd ismét egy két óráig rajta, ererd-le megint a vizet, tölts reá frisset, keverd-meg jól és szürd-le egy szítán más dézsába. Hamár most-is jól leülepedett; öntsd le róla a' vizet egészszen, a' melly már most szép tiszta fog lenni; nyomd egy tiszta rongyba, a' melly a' maradék nedvességet magához vonnya; ekkor vakard-le egy kanállal a feketés hártájút kovászt. A ki ezt nem akarja, mind egygyütt hagyhattya. Ezután vedd-ki a' dézsából, szárogasd-meg verő-fényen, vagy legalább szabad levegőn. Téli időben a' kementzén-is meg-lehet szárítani; hanem arra kell vigyázni,

hogy hirtelen perzselődven meg ne kozmásgyék, vagy poshadgyék. Azért többször meg kell forgatni, 's néhányszor a' szellőre ki-tenni. Ha egyszer derekasint megszáradt; törd össze egy mangorló-fával, szitáld meg; a mi a szitán által nem mégyen, mangorold meg másodszor és mindaddig szitáld, valámig csak mind által nem hűll. Ekkor kész a Tsitsóka-liszt, a' melly fejérből még a búza-lisztnél-is. Ezt én *fejér Tsitsóka-lisztnek* nevezem, a mellyel főzni igen jó, de a feketéből jobb kenyeret sütni. Mind a' kettőnek haszna vételéről e' következendő jegyzésimet említem.

1. Lehet tsupa Gyalog-Tsitsóka-lisztből minden gabona liszt hozzá keverése nélkül némelly Ételeket főzteni, p. o. gyermekpépet, rántást tsinálni 's a' t. Azt pedig kiki tudja, hogy bé rántani való liszt nélkül el-nem lehet a' konyha, még a' leg hitványabb sem; és hogy tsak a' rántásra-is igen sok liszt megyen-fel egy esztendő által, minthogy a' babot, répát, s' a' t. étkeket bé-rantatni szoktuk, ezt pedig akár fejér, akár fekete Tsitsóka lisztrel mind meg-tehetjük.

2. Főzhetni  $\frac{4}{5}$  rész fejér, vagy fekete Tsitsóka-liszttel, és  $\frac{1}{5}$  rész gabona-liszttel p. o. reszelt tészát, haluskát, gombóztot, vagy más egyéb vastag ételeket.

3.  $\frac{1}{3}$  rész gabona és  $\frac{2}{3}$  rész fejér, vagy fekete Tsitsóka-liszttel készíthetni olyan kovászt, a' mellyet gyúrni, és nyujtó-fa által, ki-nyujtani kelletik, p. o. fánknak, tsőregének (herdézének), a' mellyek, ha egy ideig a' lében állanak-is, még sem áznak-el olyan könnyen, mint a' búza-lisztből valók.

4. Tsinálhatni  $\frac{4}{5}$  rész fejér Tsitsóka-lisztből, és  $\frac{1}{5}$  rész búza-lisztből irós-vajas, és nádmézes (Tzukros) tészta miveket, süteményeket.

5.  $\frac{2}{3}$  rész fejér Tsitsóka, és  $\frac{1}{3}$  rész gabona-lisztből egészséges Kenyeret süthetni.

6.  $\frac{2}{5}$  rész fekete Tsitsóka és  $\frac{3}{5}$  rész gabona-liszttel jó-ízű Kenyeret süthetni, a' melly jobb a Hajdina, Köles, Zab, vagy tsupa Kukorítza-Kenyérnél és a' Rozs-Kenyérral vetkedik.

7. Főzhetni fejér és fekete Tsitsóka-liszttel, egyikből, mint a másikkól vévén, gabona-liszt nélkül némelly eledeleket, p. o. Gombóztot; 's a' mi még benne a' legjobb;

8. Süthetni jó Kenyeret gabona-liszt nélkül, tsupa Tsitsóka-lisztből, annyit vévén a' fejréből, mint a feketéből, de az Élesztő vékony légyen, mint hogy külfömben-is a Tsitsóka-lisztből készült kovász igen dagad.

Meg-lehet ugyan az első hat Tzikkelyben fel-jegyzett arányoztatást a' Gabona- és Tsitsóka-liszt között változtatni; de én a' Tekintetes Deputáció jelen léttében próbá-jimat mutattam az 3dik 4dik 5dik 6dik és 7dik Tzikkelyekről, és megtartottam a' félyebb le-irt arányozásokat, egyéb aránt pedig oly vélekedésben vagyok, hogy ha kevesebb Gabona-liszt vévődnek hozzá, nem esnék olly szépen. Többnyire pedig a' szükség, és drágaság idején nem annyira a' szépségre, mint sem a' jó táplálásra szoktunk nézni. A Kenyér sütésben az itt-való szokáshoz alkalmaztattam magamat, t. i. Magyar sütő kovászszal (korpával savanyított közönséges kovász, a' mellyhez egy kevés komlót-is szokás tenni). Azonban közönséges sütő kovászszal-is lehet sütni. Nem lévén pedig zsemlye sütő kementzém, tsak egy közönséges házi sütő-kementzében süttettem.

A Tsitsóka-lisztnek készítettése maga magát ajánlja ezek által is.

1. Ha jól meg-van száradva a' Tsitsóka-liszt, el-tarthatni jó darab ideig, sőt néhány esztendőig-is. Én magam efféle fejér Tsitsóka-liszttel tovább tartottam egész egy esztendőnél, s' a' zsiszik belé nem esett, holott főképp nyárban igen meg-rontya a' féreg a gabona-liszttel; és ugy reményem, hogy a fekete Tsitsóka-liszttel-is szintén így el-lehet tartani; következés képpen, mikor az élet, és a' gabona oltsó, s a' Tsitsóka bőven termett, leg alább annyi Tsitsóka-liszttel lehetne előre tsinálni, hogy 5—6 esztendő alatt, midőn t. i. a' Gabonának szüke volna, elő vehetődnek.

2. Egy köből Tsitsóka nem ad ugyan többet 13—15 font fejér és 18—20 font fekete lisztből, de tegyük azt, hogy 10 köből Tsitsóka nem többet ad 130 font fejér és 180 font fekete lisztből; mind a' kettőt egybe vetvén alkalmasint leg alább annyiba tudhatni, mint  $2\frac{1}{2}$  köből rozstot. Egy köb-lit a' rozsnak ött forintjával vévén, téssen 12 fl. 30 xr. a' Tsitsókanak köblét pedig 54 xba számlálván (az elmúlt őszszel 32 xron-is árulták a' Tsitsókát, és az egészsz itt-való Hőgyészi Uradalomban 40 xra vólt az ára kivette, a rozs pedig már akkor-is 5 fl. vólt) téssen 9 fl. még-is maradnak az költségen felül a fáradságért 3 fl. 30 xrok.

Hogy pediglen még a' leg alább való dolgoz-is meg-lehet jobbitani és egy szorgalmatos elmékedés 's gyakori próbálgatás által tökéletességre vinni, bizonynyittya a' minden-

napi tapasztalás; Azért e' következendő hij-jánosságok, 's ellenvetések, úgy mint:

1-ször. A' Tsitsókának meg-reszelésén, a' melly sok időt és fáradságot kíván, itéletem szerint olly móddal lehetne segíteni, hogy ha egy olyan-szabásu eszközt (Machinát) tsináltatna az ember, mint a' Kalló-Malom; ez ugyan tsak hamarébb törné-meg a' Tsitsókát, hanem több fejr lisztet-is kaphatna az ember utánna.

2-szor. Áma fáradságos őrlés helyett a' Ső-Malmon, lehetne mind fejr, mind fekete Tsitsóka-lisztet a' közönséges Malmokban őrletni, és ha meg-is pillétetnék, egyszerűsminnd puhább, következés képpen mindenre alkalmatosabb lenne.

3-szor. A Tsitsóka tészttát nem ollyan könnyen nyújthatni, mint a' búza-lisztből való. De ez éppen tsak annyiban igaz, hogy még ekkoráig mi meg-nem tanultuk, a' véle való jobb Bánásnak Módgyát; de vallyon majd el nem juthatunk é idővel arra-is? Ez ugyan más kérdés.

Ha valaki, p. o. bor, vagy Ser-seprővel (élesztővel) avagy más effélével próbát tenne, reménylem, hogy a' fejr, és fekete Tsitsóka-Liszt össze keverése által gabona-liszt nélkül-is akár-mit süthetne és főzhetne.

Egyéb aránt a' rozs-lisztből való tészta-is nem igen nyúllik, és alig lehet ugy ki-nyujtani, mint két harmad rész Tsitsóka, és egy harmad rész gabona-lisztből való tészttát.

Az erre való edényt, és a' liszt-szárításnak módgyát kiki a' maga gazdaságához, és értékéhez alkalmaztathatja. Mennyi író-

vajat tojást, vagy tsak vizet-is kelessék venni ehez, vagy amához, ezt minden Gazd'-Aszszony tudhattya szokott konyhája állapottya szerint.

Mint hogy pediglen a' mi földünk a' napnak hévségétől, nyári időben ugy annyira által melekedni szokott, hogy még őszszel-is az illetén melegségét fel tartya, és közönségesen őszszel is kiválképpen pedig Mind-Szent napja előtt minden könnyebben 24 óra alatt szép verőfényen meg-szárad, mint sem Tavaszszal, mivel a' télen meg-fagyalt földszine még ekkor-is hideg és erőssen gőzölög; Ehez képest sokkal jobb őszkor, mint tavaszkor a' Tsitsóka-Lisztet tsinálni. Sz. Mihály nap táján, két héttel előbb-is hozzá kezdetni, t. i. a' midőn már a Tsitsóka meg-érett, ugy mint az első dér, és fagy után, és mind addig üzhetni a dolgot, még a Tsitsóka tsirázni nem kezdett.

Ha valaki tsupa Tsitsóka-Lisztből akar Kenyeret sütni juttassa eszébe, hogy a' fejr Tsitsóka-Lisztből éppen nem, a' feketéből pedig igen nagyon dagad a' kovász. Azért össze kell szitálni elegessen a' fejr Lisztet a' feketével, és a' Kenyér süttő kovászt igen vékonyan tenni. A' tészta-is sok vizet szenved, 's kíván. A' ki tsuppa Tsitsóka-Lisztből még nem süttött Kenyeret, a' legjobban tselekszik, ha a' süttő-kovászhoz egy kevés gabona-lisztet véssen; a többi mind Tsitsóka-Liszt lehet. — Iram Sz. Lőrintzen Bőjt más havának 31dik napján 1802.

B e c k D á v i d, Helység Nótáriussa.

Közli: LEFFLER SÁMUEL.



# Creative Commons License Deed

Nevezd meg! - Így add tovább! 3.0 Unported (CC BY-SA 3.0)

Ez a [Legal Code \(Jogi változat, vagyis a teljes licenc\)](#) szövegének közérthető nyelven megfogalmazott kivonata.

[Figyelmeztetés](#)



## A következőket teheted a művel:

szabadon másolhatod, terjesztheted, bemutathatod és előadhatod a művet

származékos műveket (feldolgozásokat) hozhatsz létre

kereskedelmi célra is felhasználhatod a művet

## Az alábbi feltételekkel:



**Nevezd meg!** — A szerző vagy a jogosult által meghatározott módon fel kell tüntetned a műhöz kapcsolódó információkat (pl. a szerző nevét vagy álnévét, a Mű címét).



**Így add tovább!** — Ha megváltoztatod, átalakítod, feldolgozod ezt a művet, az így létrejött alkotást csak a jelenlegivel megegyező licenc alatt terjesztheted.

## Az alábbiak figyelembevételével:

**Engedély** — A szerzői jogok tulajdonosának engedélyével bármelyik fenti feltételtől [eltérhetsz](#).

**Közkinccs** — Where the work or any of its elements is in the [public domain](#) under applicable law, that status is in no way affected by the license.

**Más jogok** — A következő jogokat a licenc semmiben nem befolyásolja:

- Your fair dealing or [fair use](#) rights, or other applicable copyright exceptions and limitations;
- A szerző [személyhez fűződő](#) jogai
- Más személyeknek a művet vagy a mű használatát érintő jogai, mint például a [személyiségi jogok](#) vagy az adatvédelmi jogok.

- **Jelzés** — Bármilyen felhasználás vagy terjesztés esetén egyértelműen jelezned kell mások felé ezen mű licencfeltételeit.