

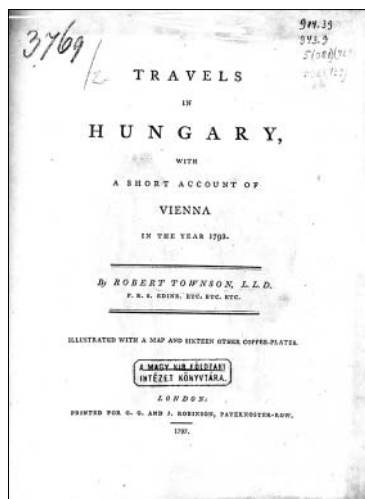
Robert Townson leírása Debrecenről 1793-ból

„Townson érdekében igen kívánatos, hogy sem a teológia, sem a magánelképzelések szerinti túlvilág ne létezzék, mert a tudós szerepelt azoknak a listáján, akiket Jablonczay Lenke fel akart keresni a halála után. Készült a vele való találkozásra, hogy kifejttesse neki, ne azon törje a fejét, miképpen jutott eszébe egy közösségnek, hogy itt válasszon magának lakóhelyet, inkább azon elmélkedjék, hogyan tudott annyi és annyi századon át megmaradni ez a vad-
vizek, puszták, erdőségek és szőlőskertek gyűrűiben szunnyadó református Walkür, akit az óvott meg az enyészettől, hogy mindig voltak olyan lakói, akik jobban szerették önmaguknál.”

(Szabó Magda: Régimódi történet)

A XVIII. századi Magyarországról szóló, külföldi utazók által készített útleírások közül megkülönböztetett figyelmet érdemel Robert Townson 1797-ben Londonban megjelent *Travels in Hungary in the year 1793* című munkája. Nem csupán azért, mert viszonylag kevés brit utazó kereste föl ekkoriban Magyarországot (Townsonon kívül Lady Mary Wortley Montague, Richard Pococke és William Hunter örökítették meg hosszabb leírásban tapasztalataikat¹), de azért is, mert leírásai igen alaposak, több tudományterületen úttörő jellegűek, s ezért igen jelentős forrásértékkel bírnak.²

Robert Townson a ma Londonhoz tratózó Richmondban született 1762-ben.³ Apja korai halála után a család Észak-Angliába költözött, s Townson Edinburgh híres egyetemére iratkozott be. Itt James Hutton javaslatára az Edinburgh Royal Society tagjává választották. Tanulmányait néhány év után Párizsban, majd Göttingenben folytatta. 1791-es göttingeni tartózkodása alatt ellátogatott Magyarországra, s erre az utazásra az 1793 májusa és októbere közötti idő-

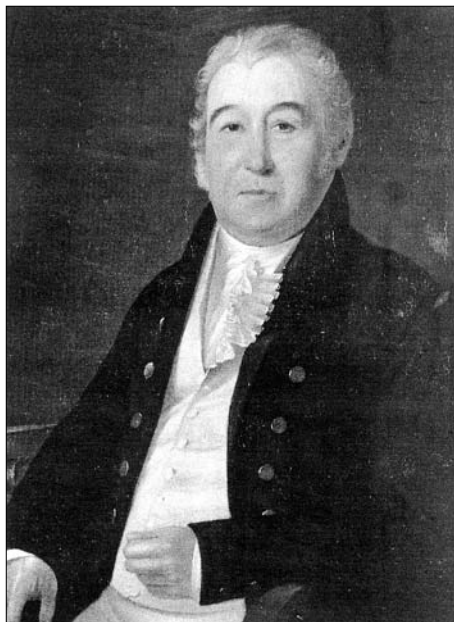


Robert Townson könyvének címlapja

1 Letters and Works of Lady Mary Wortley Montague edited by her Grandson Lord Wharnclyffe. Paris, 1837; *Richard Pococke*: A Description of the East and Some other Countries. I–II. London, 1743, 1745; *William Hunter*: Travels through France, Turkey, and Hungary to Vienna in 1792, to which are added several tours in Hungary in 1799 and 1800. London, 1803. Hunter utazásáról bővebben lásd *Molnár Dániel Márton*: William Hunter magyarországi utazásai és benyomásai. In *Papp József–Tóth Árpád* (szerk.): Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon. Rendi társadalom – polgári társadalom 28. Hajnal István Kör–Társadalomtörténeti Egyesület, Budapest, 2016. 115–127.

2 Lásd *Rózsa Péter* (szerk.): Robert Townson Magyarországi utazásai. Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen, 1999.

3 Townson életéről részletesen lásd: *Torrens, Hugh*: Robert Townson (1762–1827): Gondolatok egy rendkívüli polihisztor természettudós utazóról. In *Rózsa Péter* (szerk.): Robert Townson Magyarországi utazásai. Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen, 1999. 11–26.



Robert Townson, Augustus Earle olajfestménye (Új-Dél-Wales-i Állami Könyvtár, Sydney, Ausztrália)



Illusztráció Robert Townson könyvéből: magyar paraszt és nemes nemzeti öltözetben

szakban került sor. Hazatérve Angliába hiába próbált támogatókat szerezni tudományos terveihez, ezért 1807-ben kivándorolt Ausztráliába. Itt lényegében fölhagyott tudományos tevékenységével, s 1827-ben bekövetkezett haláláig gazdálkodással foglalkozott.

A mintegy féléves magyarországi útja során igen nagy területet járt be. Bécsből Sopronba, majd Győrön, Komáromon és Esztergomon át Budára és Pestre vezetett az útja. Innen Gyöngyös érintésével Egerbe utazott, majd a Hortobágyon keresztül érkezett Debrecenbe, ahonnan Nagyváradra ment. Ezt követően visszafordult, s Tokajon és Kassán át (a Baradla-barlanghoz tett kitérő után) érkezett a Szepességbe. Ezt követően több túrát tett a Magas-Tátrában (megmászva többek között a Krivánt). Rövid wieliczikai kitérő után Selmecbánya érintésével Pozsonyba utazott, majd visszatért Bécsbe.⁴

Városleírásai között különleges figyelmet érdemel debreceni beszámolója. Könyvének egy teljes fejezetét (Chapter IX) a városban szerzett tapasztalatai leírásának szenteli (csupán Pest-Budáról, Egerről és Nagyváradról ír hasonló részletességgel), s ebben kultúrtörténeti (lásd a kollégiummal kapcsolatos megállapításait), s különösen néprajzi szempontból igen fontos anyagot közöl (lásd a debreceni kenyér, a szappan, a guba készítéséről írtakat).⁵ Ráadásul, nem függetlenül a tényről, hogy könyve franciául is megjelent, nem lebecsülen-

4 Útvonaláról lásd: *Rózsa Péter–Kaselyák Győző: Townson magyarországi útjának topográfiaja. In Rózsa Péter (szerk.): Robert Townson Magyarországi utazásai. Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen, 1999. 199–207.*

5 Néprajzi megfigyeléseiről bővebben lásd: *Blassa Iván–Dankó Imre–Felföldi László–Flórián Márta–Hála József–Kisbán Eszter–Tátrai Zsuzsánna: Robert Townson néprajzi megfigyelései Magyarországon. In Rózsa Péter (szerk.): Robert Townson Magyarországi utazásai. Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen, 1999. 117–141.*

dő hatást gyakorolt a XIX. század első felében a külföldiek által Debrecenről alkotott kép kialakulásában.⁶

Emiatt Townsonnak a mottóban is citált megállapítását különösen méltánytalannak érezheti egy olyan debreceni lokálpatrióta, mint Szabó Magda. Ám ne legyünk méltánytalanok Townsonnal sem: Magyarországról és a magyarokról sokat tudott, s nagyon jó véleményvel volt az országról és lakosairól, tanulmányozta történelmét, társadalmát, gazdaságát utazása előtt, s könyve írásakor is. A nyugat-európai viszonyokhoz képest joggal találta elmaradottnak hazánkat, s a korábban látott magyar városokhoz (Győr, Komárom, Buda, Eger) képest Debrecen valóban falusias külsőt mutathatott, ami annál is inkább meglepette az alföldi települések látványához nem szokott utazót, mert az ország legnépesebb településétől valószínűleg városiasabb megjelenést várt.

A következőkben könyvének a Debrecenről szóló IX. fejezetét közlöm. Az általam készített fordítás eddig nyomtatásban még nem jelent meg.⁷

* * *

DEBRECEN IX. FEJEZET

DEBRECEN – AZ EGYETEM – SZÓDA – SZAPPAN – KENYÉR – GUBA –
SALÉTRÓMGYÁR – SZARVASMARHA – A TÖRVÉNYSZÉK

Nem tudom, hogy Debrecen mily körülményeknek köszönheti létezését, s azt sem értem, mi készíthet harmincezer embert arra, hogy egy olyan vidéket válasszon lakóhelyének, ahol nincsenek források, folyók, építőanyagok, nincs tüzelő, sem szívet vidító bor. Debrecen, bár városi címmel és privilégiumokkal rendelkezik, inkább falunak kellene tekintenünk, s akkor ez a legnagyobb falu Európában. Ha azonban városnak számítjuk, akkor egyike a legrosszabbaknak, bár lakói nem a legszegényebbek. A települést csipkebokorral és a szederrel teletűzdelt sövény övezi, a városkapuk a mi mezei kapuinkhoz hasonlók. A házaknak, néhány kivételtől eltekintve, puszta földpadlójuk van, zsúpfedelesek, s az utca felé néző oromfallal rendelkeznek. Az utcákon nincs útburkolat, de a legforgalmasabbak némelyikén középpütt gerendák vannak lefektetve a gyalogosok számára.

A lakosok túlnyomó része kálvinista: rideg erkölcsök, együtt az ott-tartózkodásom alatti komor időjárással, végképp lehangolóvá tették ezt a helyet. A királyságban itt van a felekezet fő kollégiuma. Az épület rendezetlen, öreg és düledező, inkább emlékeztet egy olyan szegényházunkra, amelyet éppen bontanak, s használt anyagként árulják. Mindazonáltal az ily lehangoló helyeken gyakran nemcsak az alapos tudást kívánják meg, de a génuszt arra is megtanítják, hogy a képzelőerőt kívánó dolgokban is kiválót nyújtson. A tanulók száma igen nagy: a tógások, akik kizárólag a kollégiumban vannak elszállásolva, körülbelül négyszázan vannak. Ők látogatják a tudomány magasabb ágainak előadásait. Kilencüket zsúfolják össze egy kis szobába, de mindegyiküknek külön ágya van. A fiata-

6 Lásd erről: *Venkovits Balázs*: Kelet és nyugat határán: külföldi utazók Magyarországon és Debrecenben a 19. század első felében. *Debreceni Szemle* 25. évf. (2017) 4. sz. 480–491.

7 A szappanfőzésre vonatkozó részt közölte *Hála József*: Robert Townson néprajzi közlései a XVIII. századi Magyarországról. In *Uő.*: Tudósok, kutatók, gyűjtők. Néhány fejezet a magyar néprajztudomány és muzeológia történetéből. *Documentatio Ethnographica* 30. L'Harmattan–MTA BTK Néprajztudományi Intézete, Budapest, 2014. [13–24.] 23–24.

labb tanulók száma ezer körüli, de ők csak a tanórákat töltik itt. Ezek rögzítettek: három délelőtt, három délután. Mivel csak három professzor vagy tanár van, kilenc tógás is segít a fiatalabb tanulók oktatásában. Fáradozásaikért kisebb *douceurt*⁸ kapnak az általuk tanított diákok szüleitől. Ámbár ez szegényes ajándék, mégis olyan, mint a hősök ellenszolgáltatása a nehéz időkben – egy tányér étel, kiegészítendő szerény étkezésüket. A tanárok körülbelül hatvan font évi fizetést kapnak. Az egyik professzor, gondolom a vezető, meghívott, hogy legyen jelen néhány tógás gyakorlatánál. Az általa kiválasztott, előttem bemutatandó egyik feladat a zoltáréneklés volt. Remek, keménykötésű fickók voltak, s teli tüdőből ordítottak. A könyvtár összhangban volt az intézmény többi részével. Alig láttam mást, mint klasszikus, skolasztikus munkákat, s az isteni természetről szóló elavult könyveket. Birtokukban van egy elefánt két-három állkapcsi foga, s egy jávorantilop koponyája és szarvai. Feltételezik, hogy ezeket a Tiszában találták. Mindeztidáig nem akartam eltérni az elemi méltányosságtól azzal, hogy az anekdota kedvéért komisz és valótlan dolgot beszéljek el. Azonban, ha nem tévedek, itt történt meg az, hogy a história kurzusa oly sokáig tartott, hogy bár a professzor már *kilenc éve adott elő, még nem jutott tovább a közép-kornál*.⁹

A kollégiumon kívül Debrecen szappanfőzőiről, kenyéréről, a gubáról, pipáiról, és negyedévenkénti vásáraitól is nevezetes. Lakosai gazdagságának ezek az alapvető forrásai, de a Kerületi Törvényszék tagjai által végzett igazságárusítást lehetetlen kihagyni e város gazdagságának forrásairól és iparágairól szóló alapos statisztikából.

A szappan a királyság minden részébe, sőt, idegen országokba is eljut. Természetes alkáliából, vagyis szódából készítik, amit itt *széksónak* neveznek. Ez homokos talajon lévő kivirágzás formájában Magyarország számos részén megtalálható, de különösen gyakori egy tó környékén, mely a Debrecentől csupán néhány mérföldre fekvő Kismarja közelében van. Nem tisztítják, s nem vetik alá semmiféle átalakításnak, hanem úgy használják fel, ahogy a talajról lekaparták vagy lesöpörték. Íme, a szappanfőzés folyamata: – A szódát egy nagy, földbe sülyesztett kádba szórják, erre forrásban lévő vizet öntenek, ehhez lúgmeszet adnak, s így, a homok és más anyagok leülepedésével, kész a lúg. A másik alkotót, a zsírt a szokásos módon egy nagy, felül nagyon széles rézüstben megolvasztják. *Axungiát*¹⁰ nem használnak. Ezután a lúgot vödronként az olvadt zsírhoz adagolják. Amint felforr, a még nem kész szappant, vagyis a zsír és a lúg keverékét, egy közeli kádba merik, s ugyanakkor friss lúgot adagolnak az üstbe, s a kimert anyagot is visszarakják. Ezt többször megismétlik. Nem merem állítani, hogy mindez csak az üstök viszonylagos kis mérete miatt szükséges, hiszen a köznapi mesterségekben oly sok múlik lényegtelennek látszó dolgokon is. A főzés vége felé fokozatosan közönséges sót tesznek bele. Mikor a szappan kellően megfőtt, paralelepipedon alakú dobozokba vagy ládába öntik, melyek erős lenvászonnal vannak kibélelve. A dobozok körülbelül egy yard magasak, egy yard hosszúak, fél yard szélesek, és szétszedhetőek. Amikor a szappan eléggé kihűlt, négy darabra osztják, majd tovább darabolják és elrakják.

8 Kedvesség (fr.).

9 Sinai Miklós professzorról (1730–1808) beszéltek ezt (lásd: Karakterfestő 's elmés multságod anekdoták. Pest, 1826). Townson valószínűleg a Ludwig August von Schlözer (1735–1809) göttingeni történelemprofesszor szerkesztette Staats-Anzeigen IV. kötetéből ismerhette a történetet, ahol egy állítólagos kecskeméti tudósító levelében ez áll: „In Debretzin [...] liest Prof. S-y seit 18 Jaren [sic!] über die sog. Universal Geschichte, und noch soll er in dem Medio aevo wo herum irren.” Lásd erről Révész Imre: Sinai Miklós és kora. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1959. 71.

10 Eredeti értelemben kocsikenőcs, disznózsír, -háj.

Rengeteg fáradságomba került, hogy megtudjam a hozzávalók arányát, azonban, inkább a szappanfőzők tudatlansága, semmint mesterségük eltitkolásának vágya miatt, nem tudtam pontos formulához jutni. Úgy tűnik, hogy ezt a munkát saccolás alapján csinálják. Az alábbi arányok, melyeket két különböző szappanfőző adott, a hozzávalókban nem térnek el egymástól:

Zsír	7 cwt. ¹¹	Zsír	9 cwt.
Tisztítatlan szóda	8 vödör	Tisztítatlan szóda	9 vödör
Oltatlan mész	11/2 cwt.	Oltatlan mész	11/2 vödör
Közönséges só	>1 cwt.	Közönséges só	1 cwt.

A vödör körülbelül 8656 köbinchnek felel meg.¹²

A szappan fehér, s feltűnően könnyű és szivacsos. A gyártott mennyiségről némi fogalmat alkothatunk annak ismeretében, hogy a városban körülbelül hetven szappanfőző van.

Az itt készítetténel könnyebb, fehérebb és finomabb kenyeret még sohasem ettem, és sehol másutt nem láttam ilyen nagy cipókat sem. Ha nem tartanék attól, hogy az utazók priviligiumával való visszaéléssel fognak vádolni, akkor azt kellene mondanom, hogy azok fél köbyard¹³ körüliek. Mivel e kenyér készítésénél nem használnak élesztőt, amely körül oly nagy a lárma, hanem egy száraz masszával helyettesítik, ami könnyen szállítható, s fél évig vagy még tovább is eltartható, úgy gondolom, hasznos lehet hazámnak, s nekem, ha részletezem a kenyérbélesztés debreceni művészetét. A fermentum így készül: jó kétmaréknyi komlót megfőzünk négy quart¹⁴ vízben. Ezt ráöntjük annyi búzakorpára, amennyi ettől jól átnedvesedik. Ehhez négy-öt font kovászt adunk. Amikor már csak meleg, a masszát jól összedolgozzuk, hogy a különböző alkotók összekeveredjenek. Ezután a masszát huszonnégy órára meleg helyre rakjuk, majd ezt követően tyúktojásnyi vagy kisebb narancsnyi méretű darabokra osztjuk, melyeket egy táblára rakva száraz levegőn, de nem napon, megszáritunk. Amikor megszáradtak, felhasználásig félrerakjuk őket. Fél évig eltarthatók. Ez a fermentum, s ezt a következő módon kell felhasználni: hat nagy cipó sütéséhez e gombócokból jó hat maroknyit veszünk, s hét vagy nyolc quart meleg vízben feloldjuk azokat. Egy szitán keresztül a kenyeres teknő egyik végébe öntjük, s még három quart meleg vizet öntünk utána a szitán keresztül, s ami a szitán maradt, azt jól kinyomkodjuk. Ezt a folyadékot összekeverjük annyi liszttel, hogy egy nagy cipónyi tömegű masszát kapjunk. Ezt megszórjuk liszttel, a szitát a tartalmával együtt rárakjuk, s akkor az egészet jól betakarjuk, s hagyjuk, míg eléggé meg nem kel, s a felszíne nem kezd megrepedezni. Ez képezi az erjesztő szert. Ezután a szitán keresztül ráöntünk tizenöt quart meleg vizet, melyben hat marék sót oldottunk fel, hozzáadjuk a szükséges mennyiségű lisztet, elkeverjük és összegyúrjuk az erjesztő szerrel. Letakarjuk, s körülbelül egy órát állni hagyjuk. Ezután kiformázzuk a cipókat, melyeket fél órára egy meleg szobába tesszük. Ezt követően a kemencébe rakjuk őket, ahol, a méretüktől függően, két vagy három óráig maradnak. E fermentum nagy előnye, hogy egyszerre nagy mennyiséget lehet belőle készíteni, s a felhasználásig el lehet tenni. Nem lehetne ezt ilyen vonatkozásban hasznosítani a hajók élelmezésénél és a harc-téren lévő csapatoknál?

11 Cwt – hundredweight, angolszász mértékegység, 50,8 kg.

12 Inch, angolszász mértékegység, 25,4 mm; egy köbinch tehát 16,387 cm³; vagyis egy vödör kb. 141 dm³.

13 Kb. 0,38 m³.

14 Quart, angolszász térfogat-mértékegység (1 quart=1/4 gallon, azaz kb. 1,1365 dm³).

A guba, amennyire tudom, sajátosan magyar cikk, s itt is csak kevés helyen készítik. Nagyon kényelmes azoknak, akik, mint a juhászok és a gulyások, a munkájuk miatt a zord időjárásnak is ki vannak téve. Bárhol készíthető, ahol hosszú szőrű juhot tenyésztenek, s teljesen a juh bundáját utánozza. A lánc, avagy nyüstfonál, nagyjából olyan vastag, mint egy kis varjútoll, s igen szorosan sodrott. A vetülék, vagy felvetőszál, ellenben nagyon lazán van fonva, s majdnem olyan vastag, mint valakinek a kisujja. Ezt egy fél yard hosszúságú fadarabra tekerik fel annak hosszirányában: ez a vetelő. Bár a szövet csak egy yard széles, ugyanazon a munkapadon egyszerre két takács dolgozik. Nem használnak szélfeszítőket, s a szövőszéknek csak két pedálja van. Ami a sajátos ebben a szövetben az az, hogy a vető minden negyedik átdobása után, azaz minden negyedik szálát követően, az ujjakkal az *Ovis strepsiceros*,¹⁵ avagy magyar juh, hosszú gyapjának egy kis tincset helyezik bele. Ez laterálisan a négy felvetőszál alatt és felett halad. A tincs egyik vége épp csak kibújik, ez a fonákja, de a másik négy-öt inch hosszú, s lelóg, mint a birka hátán. Így a lánc négy fonálra csak egy tincs, s négy felvetőszálra egy tincssor jut. Azonban, mivel a tincsek, melyek berakásában mind a két takács részt vesz, úgy vannak elkészítve, hogy a felvető egy szálát minden egyes vetelődobás után inkább a szövet színe felé domborítsák, egyenletesen borítják be az egész szövetet. A könnyebb megértés kedvéért tegyük fel azt, hogy az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 jelenti a láncok fonalait, a tincseket pedig az *a, b, c, d, e, f* jelöli. Az *a* az 1 fölé és a 2 alá, a 3 alá és a 4 fölé megy, s ekkor kihozzák. Az *b* az 5 fölé, a 6 alá, a 7 fölé, a 8 alá kerül, majd kihozzák. Az *c* a 9 fölé, a 10 alá, a 11 fölé, a 12 alá megy, ekkor kihozzák. Ugyanez történik a *d*-vel, mely a 16-nál, az *e*-vel, amely a 20-nál, s az *f*-fel, amely a 24-nél jön ki. Ez egy sor tincset hoz létre. Ekkor négy vetelősor, s egy újabb tincssor következik, de a második sor első tincse, vagyis az *a*, a 2 fölé, a 3 alá, a 4 fölé, az 5 alá megy, majd kihozzák. Ugyanígy, a második sorból a *b* a 6 fölé, a 7 alá, a 8 fölé, a 9 alá megy, s ekkor kihozzák. Az *c* a 10 fölé, a 11 alá, a 12 fölé, a 13 alá megy, majd kihozzák. Az *d* a 17-nél, az *e* a 21-nél, az *f* a 25-nél jön ki. Ekkor ismét négy vetülekszál, s egy újabb tincssor következik. Itt az *a* 6-nál, a *b* a 10-nél, a *c* a 14-nél, a *d* a 18-nál és így tovább jön ki. Miután a gubát megszőtték, Nagyváradra küldik, hogy kimossák azokat az ottani hévizes forrásokban. Azt hiszem, a ványolás mindössze ennyiből áll. Ezt követően befestik, általában feketére. A gubát, *matelot*nak¹⁶ vagy bő nagykabátnak megcsinálva, csak közemberek viselik, az ára körülbelül fél guinea.¹⁷ A finomabb fajtát bárányok vagy fiatal juhok gyapjából készítik. Ezek kékre vannak festve, nagyon szépek, télen igen alkalmasak szőrme helyett, s háromszor annyiba kerülnek, mint a közönséges fajta.

Közvetlenül a város mellett van egy birodalmi salétromgyár. E só nem növényi és állati anyagok mesterséges összevegyítése révén termelik, hanem a környékbeli talajokat összegyűjtik, és húsz láb hosszú, hat láb magas és hat láb széles, felfelé kisebbedő halmokat vagy rakásokat alakítanak ki belőlük. Ezekből ott igen sok van. Ahogy a salétrom megjelenik a felszínen, a talajjal együtt lesöprik vagy lekaparják, kádakba öntik, melyeknek az alján szalma van, s egy csappal van ellátva. Ezután vizet öntenek rá, ami kioldja a sóanyagot, és a szalmán lassan átszivároghatva kifolyik, s ezt egy közös tartályba gyűjtik össze. Nagyon sok ilyen kád van ott. Ezt a kilúgzó folyadékot aztán friss anyagokra öntik mindaddig, amíg kellően telítetté nem vált. Akkor bepárolják, kristályosítják és tisztítják, ahogy más gyárakban szokás. Az igazgató német volt. Azonban a legfontosabb az olyan kis gyárakból

15 A rackáról (*Ovis aries strepsiceros*) van szó.

16 Matróz (*fr.*), Townson itt a matrőzskabátra (*manteau matelot*) utalt.

17 1717 és 1816 között 1 guinea 21 shilling, azaz 1 font és egy shilling volt.

származó anyag tisztítása, mint amelyet Eger és Hídvég¹⁸ között láttam. Abból a mintegy 1000 cwt.-nyi mennyiségből, amit egy évben innen a kassai birodalmi raktárba küldenek, csak körülbelül 200 cwt.-nyit termelnek itt. A maradékot nyers állapotban kapják, s itt csak tisztítják. Ezeknek a kisebb gyártóknak fizetnek az ilyen anyagért: az egyik fajtaért harmincnyolc, a másikért negyvenhat shillinget cwt.-ként.

E város gazdagságának egy másik forrása a szarvasmarha. Gulyái nagyságának bizonyítékeként Korabinszky¹⁹ úr lexikonjában megemlíti, hogy egy bizonyos Bíró állítólag gyakran tízezer marhát terel a közeli közlegelőre, s hogy az 1739. évben, amikor is a hosszú és szigorú tél miatt általános volt a takarmányhiány, és több mint nyolcezer darabot kellett levágni, ezekből egy sem hiányzott.

Az évi négy vásár nagyszámú idegent vonz ide, s még többet azok a perek, melyeket itt tartanak a Kerületi Törvényszéken, amiből csak négy van az egész királyságban. E bíróság elé a nemesek polgári peres ügyei kerülnek. Tagjai azzal a gyarló szokással bírnak, hogy *járulékokat* fogadnak el. Ezek megvesztegetések? – kérdezheti az olvasó. Isten őrizz! Ezek csak *douceur*ök a bírók vagy a *referensek* megnyerésére, hogy még nagyobb *szigorúsággal* vizsgálják meg az ügy természetét. E *járulékok*, melyeket a világért sem neveznek megvesztegetéseknek, adják e bíróság tagjai bevételeinek nagyobbik részét. Egyébként a budai törvényszék sem kevésbé megvásárolható, s mivel az eléjük kerülő ügyek nagyobb jelentőségűek, *járulékaik* is nagyobbak.

Franciaországban semmi nem volt számomra meglepőbb, mint azt látni, hogy a parlamenti városokban a peres felek ajánlólevéllel a kezükben udvarolják körül a *Monsieur Le Premier President*-t és kartársait, s ezt nem titokban, hanem nyíltan teszik, mintegy bevett szokásnak engedve. Ha balsikerét a vesztes fél még ott is oly gyakran tulajdonítja csupán a törvény hiányosságainak és a bírók részrehajlásának, s nem saját ügye hibájának, ahol az igazságot egyenlően osztják, milyen érzései, s mily nagy bosszúsága lehet itt, ahol a döntést pénzzel a kézben kéri az igazság szolgáitól! Nem is tudom, hogy mennyit kapnak e bírók fix fizetésként. Naplómban nyolcvan font van feljegyezve, s nyolcvan font Debrecenben nem oly csekély összeg, mint Londonban. Azonban Keresztúri úr, akinek alapossága felől nincs kétségem, *Introductio*, &c. című munkájában²⁰ az elnök fizetéseként 250 fontot, az első szavazóbírónál 150, a kilenc szavazóbíró mindegyikénél 120, s a titkárnál 80 fontot ad meg. Ez II. József rendeleteinek felelt meg. Azonban, hogy e fizetések megmaradtak-e, miközben ezen uralkodó törvényrendeleteinek a maradékát is megszüntették, azt nem tudom megmondani.

Igencsak meglepődtem, hogy e távoli országban négy vagy öt olyan úriemberrel találkoztam, akik már jártak szigetünkön. Egy-két professzor is volt már nálunk. A kálvinista lelkipásztoroknál szokás az, hogy ellátogatnak egy protestáns országba: némelyek Hollandiába, mások Svájcba, megint mások Nagy-Britanniába. Benedict tiszteletes²¹ igen járatos a cigányok nyelvében. Azt állította nekem, hogy mikor Angliában volt, beszélgetett néhány

18 Ma Pusttahídvég, Sarud része.

19 Korabinszky János Mátyás (1740–1811) tanár, író, térképész; hivatkozott műve: Geographisch-historisches und Produkten-Lexikon von Ungarn. Pressburg, 1786.

20 Keresztúry József (1739–1794) jezsuita szerzetes, író, szerkesztő, ügyvéd; hivatkozott műve: *Introductio in opus collectionis Normalium Constitutorum, quae regnante Josepho II. pro regno Hung. et ei adnexis Provinciis item principatu Transylvaniae condita sunt.* Viennae, 1788.

21 Benedek Mihály (1748–1821) református lelkész, 1806-tól haláláig a Tiszántúli református egyházkerület püspöke.

angol cigánnyal, akik nagyon jól megértették őt. Dr. Weszprémi,²² a város legidősebb orvosa, egy ideig, azt hiszem, Edinburghban tanult.

Debrecenben van egy viszonylag jó fogadó. Ebben az országban az utazók gyakran magukkal cipelik saját dunyhájukat és egyebeket, s a fogadósok csak az ágykeretekről gondoskodnak. Valószínűleg ez korábban Németországban is szokás volt, emiatt nevezik egyes vidékeink a nagy bőrűtításkát vagy koffert a mai napig *bettsack*nak.²³ Közvetlenül a városon kívül van néhány szőlő, de a boruk nagyon hitvány. Ez az utolsó hely, ahol letelepednék. A mély kálvinista komorság mindent átjár, s a két-három napos itt-tartózkodásom alatti szomorú esős idő csak tovább fokozta ezt. Vízért a lakosság kénytelen negyed mérföldet menni, s követ legközelebb Nagyváradon vagy Tokajban szerezhetnek.

Rózsa Péter

„Jó a' szappanyra”

A sziksó hasznosítása Debrecenben és vidékén

„A föld háta fölomolván,
Sziksót izzad csupasz ormán...”
(Arany János: *Rege a csodaszarvasról*)

BEVEZETÉS

Európában nincs még egy olyan ország, ahol a döntően kristályvíztartalmú nátriumkarbonátot, azaz sziksót (sziksót, széksót), vagyis természetes szódát magukban foglaló talajok oly nagy területen fordulnának elő, mint Magyarországon. Fő előfordulási területük az Alföld, ahol – Treitz Péter jeles agrogeológus szerint – „*Alig van [...] egy pár négyzetmért-földnyi terület, a melyen nem volna néhány ér, vagy lapos, a mely nem székes.*”¹

Az alföldi szikes talajoknak számos változata fellelhető, amelyeket nemcsak a tudomány, hanem a nép is megkülönböztet egymástól. Példaként álljanak itt a „*legnagyobb magyar geológus*”, Szabó József gyűjtéséből származó Békés-Csanád megyei elnevezések: *vakszék* (művelésre alkalmatlan szikes talaj), *tojásos szik* (kisebb „*sziktömegeket*” tartalmazó, száraz állapotban igen kemény talaj), *porszék* (művelhető szikes talaj), *forradozott szék* (székes föld *vakszék* szigetekkel).²

A szikes talajok rossz termőképességük miatt mindenütt és mindenkor nagy problémát jelentettek és jelentenek a mezőgazdaságnak, de az Isten egyik kezével elvesz, a másikkal ad: az azokon *kivirágzó* (kikristályosodó) sziksót és a sziksós vizeket a régi idők óta külön-

22 Weszprémi István (1723–1799) orvos, a magyar orvostörténet-írás úttörője; 1756-tól haláláig Debrecen városi orvosa.

23 Ágyzsák (*ném.*).

1 Treitz Péter: A magyarországi székes szikes-talajok és azok javítása. Budapest, 1896. 20.

2 Szabó József: Geológiai viszonyok és talajnevek ismertetése. I. füzet. Békés és Csanád megye. Pest, 1861. 53–56.