

640.619

Mi mindent esznek nálunk kenyér- képében?

Dr. Kerekes Pál egészségügyi felügyelőtől.

~~Red 8~~

~~817~~

OSZK

THE UNIVERSITY OF TORONTO

640.619



2014

*Mi mindent esznek nálunk kenyér
képében?**

Dr. Kerekes Pál egészségügyi felügyelőtől.

Egy megemlékezéssel kell kezdenem.

Először azonban arról szeretnék elmélkedni, csakugyan közérdekű-e a mi működésünk mindenkor és mindenben? Első pillanatra úgy látszik, hogy nem. Mikor gyógyítunk — a mi egyenlő értelmű az orvosi gyakorlattal — tulajdonképpen tisztán a magánérdek szolgálatában állunk. A megbetegedett individuum ama igyekezete ugyanis, hogy mentül előbb egészséges legyen s a segítségül hívott orvos arra való törekvése, hogy ezt vagy azt a beteget mentül előbb lábra állítsa, mindkét részről olyan törekvés, mely az Én és Te határait tul nem lépik s legfőbb motívuma az önszeretet, mondjuk önzés. Azonban a mások károsodása nélkül való s így erkölcsi szempontból meg sem róható önzés, s nekünk tartozandó esküvel fogadott kötelességünk az ő javát és boldogulását elősegítenünk. Ebből az következik, hogy mindaddig, míg az orvos tisztán gyakorlatot folytat, bár mily magasztos és szép is a cél, melyre vállalkozott, az még sem egyéb, mint életpályául választott foglalkozás. Nehéz munkával járó, sőt testi erőt is megkívánó kenyérkereset, s e közben éveken át tartó szorgalmával összegyűjtött minden tudását és készségét csakis betege érdekeinek előmozdítására használhatja.

Mivel azonban éjjel-nappal embertársaink szolgálatára kell állanunk, s az első segítséget senkitől és soha, még saját egészségünk és életünk kockáztatása esetén sem,

* Felolvastattam a Magyar Orvosok és Természetvizsgálók vándorgyűlésén, mely alkalommal az előadó az ország egyes vidékeiről való kenyereket is bemutatta.

tagadhatjuk meg, az orvos minden körülmények között a közjót szolgálja s így működése akkor is közérdekű, ha semmi egyébnek nem tartjuk, mint életpályául választott foglalkozásnak.

Van azonban az orvosi pályának egy — mondjuk — magasztosabb hivatása is. Midőn kikerül az egyéni érdek szolgálatából s tisztán és egészben a közérdek, a közös jólét szolgálatába szegődik. Itt már nem jó számba az én érdekem, sem egy valakinek az érdeke, de előtérbe lép az *Ő* s az ez alatt értendő nagy sokadalom: mindenki, a ki él, szegény és gazdag, tózsér és napszámos, koldus és király, barát vagy ellenség — mert mindenki megbetegedhetik. Itt már nem a gyógyítás a cél, de magának a betegségnek elhárítása s az egészséges embernek minden bajtól, betegségtől való megoltalmazása, az általános jólét kutforrásának, a mi nyelvünkön szólva: a közegészségügynek előmozdítása.

Szereplésünk is megváltozik. Kilépünk, ha nem is inferioris, de mégis egyéni érdeknek alávetett helyzetünk-ből s tudásunkkal, *főkép azonban okosságunkkal* nem csak az első sorok élére igyekszünk állani, de magára a vezérletre, vagyis az intézkedő hatalom irányítására is törekszünk, vagyis inkább törekednünk kellene. Ezt azonban csak akkor érhetjük el, ha mindazt ismerjük s mindazzal törődünk, mi az ember egészségére jó vagy káros lehet.

Fel kell keresnünk az embert mindenütt, a hol csak feltalálható. A lakásában, az iskolában, a templomban, a gyárban, a műhelyben, a kórházban, a korcsmában, minden fajta foglalkozásában, figyelünk kell rá az élet minden körülményei között, hol, hogyan él, mit csinál, hogyan öltözik, hol dolgozik, hol alszik, mit eszik és iszik? Hová kényszeríti akár az erősebbek lelketlensége, akár a saját nyomorúságos tehetetlensége? Tudnunk kell, mit és miért cselekszik s ha nem jól cselekszik, rá kell őt vezetnünk a jóra, — még a saját akarata ellenére is — mert az ő betegsége a mienk is lehet s az egészség mindnyájunknak legfőbb kincse, és azt sem fegyver, sem jól záró lakat egyedül meg nem védheti.

Mindenki kötelességekre születik, de egy eltagadhatatlan joga is van minden élőnek: hogy egészséges lehessen. S az élő ember ezen elvitázhatatlan jogát — ha megvan — tartozunk mi orvosok első sorban — megvédeni, ha pedig nincs meg — kivívni, mert csak mi ismer-

hetjük igazán a betegséggel járó testi és lelki nyomorúságot, mi, a kik azt mindenütt és mindennap látjuk.

Ép úgy mint az orvosi gyakorlathoz, a közös jólét kiküzdéséhez is tudással, önzetlen, nemes gondolkozással, fáradhatatlan és lelkismeretes munkakedvvel kell a harcba indulnunk, de legerősebb fegyverünk mégis a Krisztusi tanítások legszebbjének, megboldogult *Farkas Jenő*nk mindig hangoztatott és követett igéjének igaz átérzése: «Szeresd felebarátodat, mint tennen magadat».

Most már kimondottam, hogy kiről akarok, kiről kötelességem megemlékezni.

Senki, a kiről tudok, senki, a kit ismerek, nem viselte annyira szívén a jólét és egészségügy előmozdításának szükségességét s a humanizmusnak minden téren való érvényesítését, mint *Farkas Jenő*. Istenadta nagy tehetsége, otthonról hozott szívjósága, fáradhatatlan tanulással és sok küzdelmek árán szerzett nagy műveltsége, a szép, igaz és jó lelkes szeretete, minden nyomorúság és szerencsétlenség iránt fogékony meleg érzés: mind egyesült benne s mind csak azért, hogy a jogtalanságon és igazságtalanságon megnyugodni nem tudó lelkével mindig embertársai sorsának javításáért harcoljon. A mi azonban legfőbb érdeme, világos eszejárásával és páratlan okosságával bár mit mondott s bár mire törekedett, mindig a földön maradt.

A Budapesti Orvosi Kör által összegyűjtött munkái tanuskodnak, hogy mindent meg tudott látni; ugyanez a könyv megtanít arra, hogy mennyire lehet szeretni az embert, de arra is, hogy a veszedelmek mily kimeríthetetlen forrásává válhat az embertelenség.

Nem volt a hygienének olyan kérdése, melylyel előszere-tettel ne foglalkozott volna. Egyik-másik dologban sikerült is felköltenie az érdeklődést, de a szépen megindult pálya itt hirtelen megszakadt s meghalt a nélkül, hogy munkálkodásának csak némi eredményét is látta volna.

*

Élete egyik céljául tűzte ki a néptáplálkozás tanulmányozását. E célra a földmivelésügyi minister támogatását is megnyervén, nagy lelkesedéssel kezdett neki a munkának, különösen a kenyér tanulmányozásának. Mire azonban megtette az előkészületeket, ágyhoz szögezte végzetes betegsége s meghalt a nélkül, hogy tulajdonképen hozzáfoghatott volna.

De már ezek az előkészületek is, miket a «Magyar

munkás táplálkozásáról» s a «Pellagra gazdasági okairól» irt cikkeiben hagyott hátra, bőséges utmutatást nyujtanak s elegendő alapot szolgáltatnak a munka folytatására. Csak akadjon, a ki az eszmét elaludni ne engedje.

Akadts is! A Magyar Orvosok és Természetvizsgálók vándorgyűlése — melynek életében mindig lelkes és munkás tagja volt — magáévá tette az ügyet s pályázatot hirdetett a következő munka megírására: A néptáplálkozás Magyarországon, tekintettel a halandóságra, főleg a tuberculosisban való halandóságra.

Hálával kell megemlítenem, hogy bár a pályakérdés az egész táplálkozás ismertetésére s a halandóságnak ezzel való összefüggésére volt hirdetve, a vándorgyűlések központi választmányja, eltérve a feltételektől, engem bizott meg a pályamunka kidolgozásával, noha én követni akarván dr. Farkas Jenő nyomdokait, csak a kérdés egy részletére, a kenyérrel való táplálkozás tanulmányozására és Magyarország területén fogyasztott kenyér ismertetésére vállalkoztam.

Magyarország aránylag kis területén ugyanis a legkülönbözőbb éghajlati és földalakulási viszonyok mellett annyi a vallására, nyelvére, foglalkozására és hagyományos szokásaira nézve egymástól teljesen elütő népfaj és nemzetiség él, hogy ezeknek táplálkozásáról hű képet csak akkor nyujthatna valaki, ha ezen kérdést az ország vidékei s nem egy helyütt községei szerint külön-külön tanulmányozná. Sőt ha tekintetbe vesszük, hogy az egyes vidékek lakossága — épen önfentartási érdeke által ösztönöztetve — minden esztendőben egy partiális népvándorlásban vesz részt s egész másképen táplálkozik télen a saját otthonában, mint a nehéz munkában eltöltött nyáron által, még azt sem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy miként táplálkozik a nép az év különböző szakáiban. Sőt ez egy nagyon lényeges, nagyon figyelembe veendő körülmény nálunk, mert még az ország azon lakossága is, mely hegyvidékeken élve, otthon léte alkalmával erdőmunkával, marhatenyésztéssel, bányászati segédmunkával (fuvarozás) foglalkozik, kalász érés idején leteszi a baltát, ott hagyja a csákányt, talicskát és vándormadár módjára utra kél: kenyeret keresni.

Ezen idő alatt mást, máskor és másként eszik, mint a mikor saját tűzhelyénél gubbaszt, vagy mikor mostohán fizető sovány földeskéjének silány termését betakarítja.

Egy pillanatra talán kicsinyeskedésnek tetszik, hogy még a vallást is azon tényezők közé sorolom, melyek a táplálkozásnál fontos szerepet játszanak, de ha elgondoljuk, hogy különösen az észak-keleti hegyvidékek görög-katholikus és görög-keleti lakossága, az ő szigorúan betartott böjtjei mellett, az év egyharmadának megfelelő napokon, a húst, vagy zsiros ételt — még ha volna — sem eszi meg, és mellé állítjuk az Alföld egyes részein, szintén csoportosan élő, soha sem böjttől kálvinistaságot: meg kell látnunk, hogy a mi viszonyaink mellett a vallásnak nagy, talán igen is nagy befolyása van a táplálkozásra. Sok helyütt pedig, a hol a görög és római kath. lakosság aránya egyenlő, az egymás közt való házasság folytán keletkezett család mindkét vallás ünnepeit és böjtjeit megtartja, ez megrontja a keresetképeséget, a mi ismét csak a táplálkozás rovására esik.

Egyben azonban az ország minden lakója egyforma. Kenyeret mindegyik eszik. Ilyet vagy amolyat. A gyermek-sereg, ha már lábra kapott, majdnem kizárólag kenyéren nő fel. A kenyér azonban vidékenként változik.

Az is jellemző ugyanis a mi országunkra, hogy ma, midőn a kereskedelem és a közlekedés fejlettsége mellett távolságokról már beszélnünk sem lenne szabad, s az olcsó buza-árak és virágzó malomiparunk mellett pedig a békésvármegyei és árvavármegyei lisztpiacznak szinte egyformának kellene lennie, azt látjuk, hogy a világ legjobb buzáját bőven termelő ország lakosságának egy igen nagy része buzakenyeret soha sem eszik, s a buza-lisztból készült kalácsot oly nagy fényezésnek tekinti, hogy annak élvezetét csak kiváló alkalmakkor engedheti meg magának s így csak nagy ünnepekkor, imádság között és áhitattal emeli ajkaihoz.

Hiszen istenáldása a kenyér mindenképen, de főképen akkor, ha ez a kenyér mindennap megvan, úgy, a mint azt a «Miatyánk»-ban lekönyörögjük.

Czélom elérésére feltétlenül szükségesnek láttam hogy a különböző kenyereteket ott a fogyasztás helyén keressenem fel s készítésük módjával is megismerkedjem.

Ez év tavaszán fogtam hozzá a kivitelhez. Egy véletlen körülmény folytán épen oly vidékére jutottam az országnak, mely bőséges, de egyszersmind szomorú adatokat szolgáltatott annak megismerésére, hogy mi mindent esznek meg Magyarországon kenyér-képében. Ung vármegye felső részén, Nagybereznától a határszélig új

vasútvonal épül. Ennek mentén meglehetősen számú s elég súlyos esetekkel küteges hagymáz-járvány lépett fel. Ha elgondoljuk, hogy ez az alig 58 kilométeres vonal több mint 50.000,0000 koronába kerül, a rikkancsoknak szinte alkalmas reclam-czimul szolgálhatna: «Éhtyphus a milliók közelében»! És közel járnának a valósághoz, mert azon vidék lakossága igazán éheznek az egész életen keresztül és minden igény nélkül a leghihetlenebb piszokban él s meggyőződése, hogy ott a küteges hagymáz szörványosan bár, de állandóan előfordul.

Ez a nép dolgozni sem tud. A milliókból alig keresett meg százakat. De nem is tudhat dolgozni, mert soha sem szokta meg a munkát s mindig megelégedett azzal, a mit a maga és a vele házközösségben élő barma és jószága eltengődésére a letarolt erdők nyomán kevés fáradsággal termelhetett.

Burgonya, zab, vad tatárka. Soha sem felejttem el azt a különbséget, midőn az ottani törzslakosság kenyérét azon magyar munkások kenyere mellett láttam, a kik feleségükkel és családjukkal együtt jöttek ide kenyeret keresni. Asszonyaik még a lisztet sem itt vásárolták, de hozták Csongrádról és Török-Szent-Miklósról és sütötték belőle remeknek beillő fehér, izletes kenyeret. Alig két ölnyre tőlük ott gubbasztott az oda való ember, ki a térdén sem tudta széttörni alig két napos zabkenyerét.

Kenyeret — már a mit mi kenyérnek nevezünk — ezek jóformán soha sem esznek. Fő táplálékuk a krumpli. Ez pótol mindent. Sülve vagy főve főzelékkel, leginkább káposztával eszik s ilyenkor kenyérszámba megy. A mit táplálékukból kenyérnek lehet nevezni, azt saját termésű zab vagy vad tatárka lisztjükből állítják elő s rendesen pogácsa alakjában kerül az asztalra, illetőleg minden egyes családtagnak a markába. Ugyancsak sietve kell elfogyasztani, mert különösen a zabkenyér igen hamar kökeménynyé válik. Épen ezért rendesen csak egy napra valót sütnék.

A vad tatárkát — mint egyik legkedveltebb kenyéradó növényüket — muharral vegyesen az ú. n. «Paszikákon» termelik. Erdővágásokon vagy benőtt legelőkön kora tavasszal levágják a bükk-sarjakat és bokrokat, ezeket felaprózva, egyenletesen elterítik a bevetendő területen. Mikor a galyak eléggé megszáradnak, meggyújtják s a tüzet felülről lefelé huzva felperzselik az egész területet s kész a Kánaán. A kihült hamu és pernye tetejébe rá

szórják a magot s bekapálják, hogy némileg fedve legyen, meg a föld és hamu is had keveredjék. Ezt a paszikát többre becsülik a szántóföldjüknel, mert az utóbbiban a vad tatárka nem terem meg úgy, mint a paszikában. A föld birtokosa is szívesen engedi át ezeket a letarolt területeket, mert az ilyen felégetett vágásba aztán fenyő-csemetét ültethet s nem kell az irtással bajlódnia.

Ugy a zabot, mint a vad tatárkát néhol még most is kézi malmoskákön, többnyire azonban az elég sűrűn található, de igen primitív szerkezetű, egyköves vízi malmön őrlik meg. Sima paraszttörléssel. Szítalásról vagy pítelésről szó sincsen, sőt többnyire még sütés előtt sem szítalják meg a lisztet, hanem csak sűrű rostán bocsátják át, hogy a szeméttől megszabadítsák. Ezt a lisztet aztán sós vízzel — a szegényebbek só nélkül — sűrű péppé keverik vagy gyurják s pogácsa-alakra formálva, 15—20 perczre a kemenczébe teszik.

Készítenek ők itt-ott kenyeret is buza-, árpa-, rozslisztből, vagy ezeket zab-, kukoricza- és vad tatárkaliszttal keverve. Ilyenkor a tésztát este bekovácsolják, reggel kidagasztják, kelesztik s káposztalevéltre vagy beitatott kukoricza-héjra kiterítve rakják a kemenczébe. Ez a kenyér is szerfölött silány, részint mert a liszt durva és darabos, részint mert sajnálják a derekukat és karjukat s nem dagasztják ki jól a tésztát. A különböző liszteket (rozsa, árpa, buza) többnyire keverve használják s $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{8}$ részben krumplit is adnak hozzá vagy főzve, vagy csak úgy nyersen belereszelik.

Sütnek e vidéken néha kukoricza-kenyeret, de ehhez rendesen tököst adnak. Ez esetben a külső héjától és magjától megtisztított vén tököst darabokra vágva addig főzik, míg ritka péppé nem málíkszéjjel. Ekkor a kenyérnek szánt kukoricza-lisztnek a felét a tököppel leforrázva összekeverik s mikor elegendőképen lehűlt, a liszt másik részével összedagasztják, kelni hagyják, míg csak a tészta-tömeg repedezni nem kezd, mire kiszaggatják s rögtön kemenczébe rakják. Ottlétemkor mult évi tök már nem volt, az újat meg még vetni sem lehetett s így ilyen tök-kenyeret nem volt alkalmam látni.

Máramaros vármegye különböző vidékeit bejárva, azt az érdekes és jellemző dolgot tapasztaltam, hogy már a kenyérből lehet a faji jellegre következtetni, mert az oláhok majdnem kizárólag málékenyeret (kukoricza) esznek, míg az oroszok (rusznyákok) rendesen zabkenye-

ret fogyasztanak. Az oláhság jobban fejlett és egészségesebb népnek látszik, de az is igaz, hogy jobb kereseti viszonyokkal bíró vidéken lakik s vagyonosabb is.

Az oláh csak a végszükségben mond le a málékenyér-ről. A tavalyi rossz kukoriczatermés következtében saját terményük elégtelen lévén, e nyáron a sokkal silányabb laplatai kukoriczát vásárolták, még pedig méreg drágán, közel 20 korona áron métermázsáját. A jó kukoriczából készült s jól kidolgozott tésztából süített kenyér különben elég magasra sül, kellemes, édeses ízű, de soha sem likacsos. Igen könnyen penészedik. Az őrlés nagy befolyással van a kenyér minőségére, mert a durva lisztből süített kenyér soha sem kél meg jól s mindig lapos marad.

Másféle kenyeret, mint kukoriczát — annyira nem esznek az oláhok, hogy szinte kárba vészett a felett való sajnálkozásom, hogy a világ legjobb buzáját termő országunk lakosságának egy jó része buzakenyeret soha sem eszik. Nem is kell nekik. Ők azt tartják nyomoruságnak, ha buzalisztre kell fanyalodniok. Némi igazság van is az ő okoskodásukban, mert ez a körülmény csak is a rossz termés után áll be, a mikor pénze sincs, már pedig a buzalisztet csakis boltból vásárolhatja. De ha meg is veszi, legtöbbje akkor sem tud vele mit kezdeni. Nem tudnak kenyeret sütni s vízzel így vagy úgy összekeverve, valami se hús — se hal pogácsafélét hoznak ki belőle.

Mint egyik collegám beszéli, a jobb móduak néha ugyan tüntetnek azzal, hogy ilyen bolti lisztből készült buzapogácsát sütnék, de ők maguk meg nem eszik, hanem különösen temetések alkalmával a zászló- és keresztvivőknek adják. Igen sokat kap belőle a miséző pap, a ki azonban szintén nem nagyon örül ennek az istenáldásnak. A visói járásból hoztam ilyen buzapogácsát, de senki sem akarja elhinni, hogy nem sárból készült. Mondhatom, utolsó eledel! Keserű és savanyu, ragacsos, minden foga tele ragad vele az embernek és se lenyelni, se kiköpní nem lehet hirtelen. Ugyanezen a vidéken, valamint Ung s Zemplén vármegye határszéli községeiben tiszta buzából is sütnék — még pedig finomabb fajú lisztetekből — kenyeret. Rendesen a korcsmárosok. Friss korában az ilyen kenyér elég tetszetős, de ize ennek sem jó s mihegyest kissé megszárad, akár csak a yers lisztet enné az ember. A tésztával ezek nem sokat bajlódnak s rendesen

sütőporokkal teszik likacsossá. Vásárok alkalmával gyermekajándéknak és betegnek a parasztok sűrűn veszik, pálinkázás közben ők maguk is szívesen fogyasztják.

A zabot néhol meg sem őrlik, hanem csak fatuskóval széttörik s vízzel összegyurva, hamuban megsütik. Ilyen fajta kenyérnek egy darabját, mely Bereg vármegye hátszegi jegyzőségéből való, szintén van alkalmam bemutatni. A ki ismeri a pelyvából és szalmából készült vályogot, könnyen összetévesztheti vele. Nem csak izetlen, de emészthetlensége miatt rendkívül kínos obstipatiokat okoz. A zabkenyerek egyik-másika, a hol rendesebb a gazdasszony s a lisztet nem sajnálta megszártani, még elmehet táplálék számba, de általában mind rossz ízűek és pelyvásak.

A máramarosi sómunkások a raktárakból kapott kétszeresből elég jó kenyeret sütnék.

Az árpa és az árpával vegyített, vagy tiszta rozskenyerek kellemetlen savanyu ízűek és szaguak s úgy ezek, mint majd minden kenyérük a primitív malomban való őrlés folytán tele van köszemcsékkel s minden harapásnál roppan vagy csikorog a fogunk alatt. Ebbeli kifogásomra azt mondta az egyik asszony, hogy nem muszáj azt rágni, ő csak egyet-kettőt fordít rajta a nyelvével s nyelvi — így soha sem érzik a kavics.

Kenérszámba menő táplálék az oláhoknál a mamaliga, a mit bátran nevezhetnénk főt kukoriczakenyérnek. A kukoriczalisztet tűz fölött eresztik a forró vízbe s még fél óráig főzik. A tűztől elvéve addig keverik, míg megkeményedik s ekkor a fölösleges vizet, a mit csirnek neveznek, leöntik róla. Ezt az úgynevezett «csirt» vagy egyszerűen megisszák, vagy mamaligát aprítva bele, megesszik, s csak a módosabbak örvendeztetik meg vele malaczaikat. A mamaligát kenyér helyett eszik s tarisznyájukban a mezőre is kiviszik, a hol tejbe aprítva vagy túróval eszik. Különlegességgént említem fel az ország egyik másik vidékén található *kék* kenyeret. Bizony nem a jó mód jele, pedig a magammal hozott darab is az ország leggazdagabb vidékéről, a Jászságból való. Csermolyás (Melampyrum) lisztből készül. Ennek magva igen hasonlít a buzához — fekete buzának is hívják — s csak igen gondos rostálás után lehet a buzától elválasztani. Ha őrléskor a buza között maradt, az ilyen lisztből készült, különben tiszta buzakenyér lilába játszó színt vesz fel. A kenyér ízén és minőségén nem változtat, sőt néme-

lyek szívesen is eszik az ilyen csermolyás vagy kék kenyeret.

Az ország igen kis részét s talán a legszegényebb vidékeket így bejárva, már is konstatalható, hogy ezen vidékek nyomorúságos viszonyainak jó részben a tudatlanság az oka. Mást nem akar enni, mint a mit maga termel s hiába adnak neki jobbat, nem tudja elkészíteni. Liszt vagy lisztet adó növény a mai közlekedési eszközök mellett mindenütt van s a hol nem terem, oda el lehet vinni. A Bácskából még könnyebben, mint Laplatából vagy Argentiniából; a kukoricza és zab néha drágább, mint a buzaliszt, de ő még is csak *amazt* fogyasztja, mert ez sárrá válik a kezében. Elfogadható kenyeret legkönnyebben még ott kaphat az ember, a hol uraság lakik, mert a falubeli lányok és asszonyok akár napszámban, akár cselédi sorban megfordulván az udvarban, megtanulnak kenyeretsütni, s ha férjhez menvén, el nem lustulnak, még ma is meg lehet enni a kenyerüket. Ízjavítókat, pl. köménymagot igen kevés helyen adnak hozzá, néhol azonban anizst is kevernek bele. A hol káposztalevelen sütik a kenyeret, ezt nem ízjavítás céljából tesszik, de inkább hogy megóvják a hamutól és széntől. Beregben egy helyütt azon kérdésemre, hogy ízjavítót adnak-e hozzá, vállvonogatással azt felelték, hogy néhol *savanyu vizet*. Talán enyhíteni akarják annak a régi módi jó tanácsnak gúnyos voltát, mikor a földbirtokos, kiadva egy kfiának a jussát, azzal bocsátotta utnak, hogy a hol igen dicsérik a levegőt, sok a kő és savanyu viz fakad, ott ne vegyen földet. Pedig a föld mindenütt jó s mindenütt ad kenyeret — ha tisztességesen bánnak vele.

Bemutatván így az egyes vidékeken található — rossz kenyereket, meg kell vallanom, hogy az anyag bemutatásában némi czélzatosság is van.

Annyi- és oly sokféle kenyeret esznek nálunk, hogy néha két szomszédos község kenye-re is különbözik egymástól. Félek tőle, hogy mások jóakaratu támogatása nélkül nem fog úgy sikerülni vállalkozásom, mint a hogy azt óhajtanám s a mint azt a dolog megérdemelné. Ez a gyűjtemény azonban talán mások érdeklődését is felkölti s akad olyan, a ki támogatásomra siet — én pedig minden ide vágó értesítésért vagy kenyér-mintáért már most előre is köszönetet mondok.

