

aztán nem csodálhatjuk, hogy a világ legjobb borának termelői, a hegyaljai parasztok zsámiskát esznek és silány lörét isznak.

Kedvelt ital Gallicziában még az angol ser (porter) is, mely azonban, mert ezt meg Poroszországból hozzák, szintén igen drága.

A kisebb városokat nagybárára zsidók lakják s csak egy város van az egész országban, melyben zsidó nincs: ez *Pilsno* Tarnow mellett. A nagyobb városok: *Krakkó*, *Lemberg* (lengyelül *Lwów*), *Tarnopol*, *Przemysl*, *Brody*, *Tarnow*, *Rzeszow* csinosak s a falukhoz és kisebb városokhoz képest, tiszták s szépen vannak építve. Lembergnek a téreken s kívül is pompás és tág sétaterei, nagyszerű palotái, tág, egyenes utcái, színháza s más mulatóhelyei vannak. A bazilika egészen külön egy hegyen áll, melyről felséges kilátás esik! valamint e nagy és díszes épületet alulról nézni, szintén meglepőleg szép látvány. Seholy annyi négy- és ötemeletes ház, mint itt, nem láttam; ezek azonban nagybárára régi épületek, mert az újabbak többnyire korszerű tervek szerint, két vagy három emelettel készülnek. Nagyon szeretik a lebergiek az erkélyeket, majdnem minden házon láthatni ilyent s ezek, főleg a délutáni órákban, mikor azok a szép kék szemű, szőke hajú lengyel nők tartják ott siestáikat, a házak külső csínját mondhatlanul emelik. — A fa és kőház annyira elvált két fogalom náluk, hogy még a nyelvben is el van különítve: a falusi faházakat ugyanis *dom*-nak, a városiakat, mert kőből vannak, *kamienica*-nak (kamie = kő) nevezik.

A templomok tornyai többnyire alacsonyok s vastagok; a harangok ugyiszlóval egész nap konganak bennök, mi a szokatlan fülre annál kellemetlenebbül hat, mert mindig úgy huzzák, mint mikor nálunk félreverik.

Itt azonban ismét a zsidókra kell térnem, mert ezek ez országban oly fontos szerepet játsznak, hogy nem vagyunk képesek őket eléggé tanulmányozni. Ha mindazon szokatlan és érdekes jellemvonást kellőleg le akarnám írni, melyre ez emberekben akadtam, foliánsokat kellene betöltenem a nélkül, hogy tárgyam, valaha kimerithetném. Chonienki század elején igen taplaesetten és sokoldalulag értekezett a lengyel zsidókról; értekezései más nyelveken is megvannak, de az újabbkori humoristák még több sikerrel nyultak e tárgyhöz, bár nézetem szerint még ezek sem hatoltak igazán az életbe.

A lengyel zsidónak egyetlen célja e világon az üzérkedés. Ő, ha két garast nem kereshet, egy garasért is képes a világ végére elmenni s nem ismer jutalmat, bármi csekély legyen az, mely a fáradsággal föl ne érne.

(Vége követik.)

A Domicza-barlang.

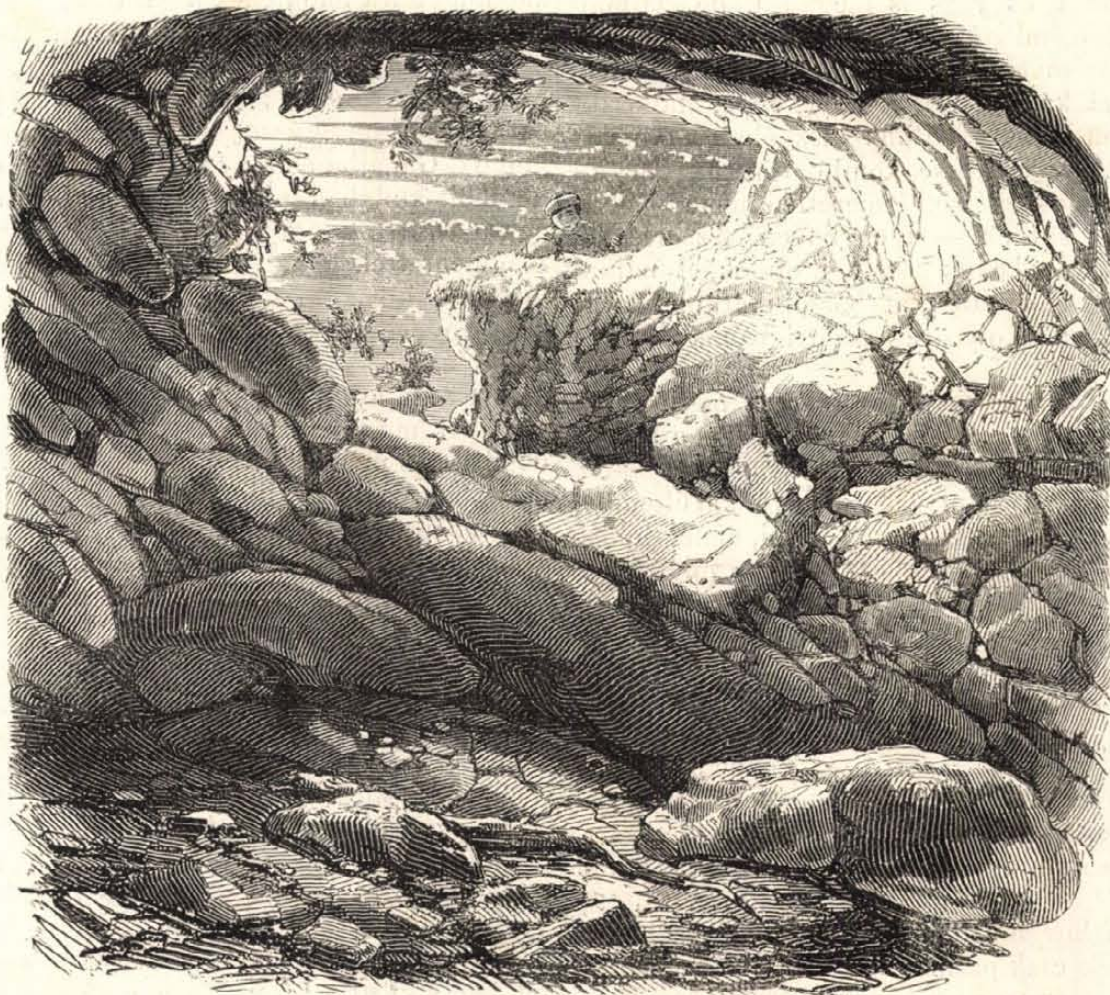
A világhírű aggteleki barlang, a nagyszerű *Baradla*, nincs még azon mértékben ismertette és méltatva sem itthon, sem külföldi e tárgy leírásokban, a mint e csodálatos szépségű természeti ritkaság megérdemelné. Csak nemrégiben érkezett kezünkhez egy párisi illusztrált lap részéről egy felszólítás, melyben az aggteleki barlang egyes részeinek rajzát kérték tőlünk, s mi, fájdalom, nem voltunk azon helyzetben, hogy e kívánságnak eleget tehetünk volna. Reményünk van, hogy mióta a képes vállalatoknak hazánk-

ban is nagyobb kelete van, rajzművészeink nem fogják többé hálátlan munkának tartani, ha a hazai nevezetességek kisebb rajzokbani ismertetésére is gondot fordítanak. Az aggteleki barlang részleteinek hű rajzai iránt egy szakértő vállalkozónk már akadt, kitől előleges mutatványképen jelenleg a Domicza-barlang két érdekes részletét nyújtjuk olvasóinknak.

Ezen Domicza-barlang ugyiszlóval kiegészítő része a nagy aggteleki barlangnak, bár külön bejárással bír, s bár a kettő közti összefüggést eddig még föl nem fedezték. De hogy a kettő egy területen fekszik, s egyforma természeti sajátságokkal bír, kétséget nem szenved. Egyik vidéki munkatársunk következő jegyzetek kíséretében küldé be hozzánk a mellékelt két rajzot.

„Tudomásomra esett — írja többi között — hogy a nagy *Baradla* bemenetétől nyugatra, mintegy félórányi távolságban, egy másik barlang van, elhagyott állapotban, már régóta senki sem látogatja. Kíváncsiságtól ösztönözöttem, fölkerestem e barlang bemenetét, s fel is találtam egy aknaszerű, függőleges nyílást, egészen benőve bokrokkal, cserjével, ugyanynyira, hogy előbb ezt kelle utamból eltávolítani, hogy a négy ölnyi mélységbe kötél segítségével leereszkedhessem. (Ezen bemenetet ábrázolja az ide mellé-

kelt első kép.) Egy meglehetősen tágas kamrába érkeztem, mely egy sziklafal s egy függőlegesen álló gyönyörű csepkőszobor által elválasztott, még tágasabb pitvarba vezetett. (Lásd a második képet.) A legfelségebbi látmányok egyike volt, a sötét pitvarból az előkamrán keresztül a külvilág fényes napsugarait szemlélni. E pitvarban számos mellékágakat vettem észre, de ezekbe behatolni az itt roppant mennyiségben felhalmozott denevér guano (trágya) miatt lehetetlen volt, a nélkül, hogy elmerülés veszedelmének ne tegyem ki magamat. A denevér-népség, szokatlan jelenlétének által nyugalmukból felzavarva, iszonyu tömegekben röpködött fejem felett. Az előbbi uton nagy bajjal ismét kiértem a barlangból, mely nézetem szerint fölötté meg-



A Domicza-barlang bejárata.

érdemelné a bővebb kutatást. Annyi bizonyos, hogy a csepegőköt itt még oly természeti szépségben és ragyogásban találhatnók, a melyet a *Baradla* fátylafüstös kőszobrai között már hiában keresünk.“

A meleg italokról.

(Folytatás.)

Egy szemtanu következőleg írja le a théahamisítást Chinában. A főfelügyelő a berlini kéknek bizonyos mennyiségét vetette egy porcellánedénybe, mely mozsárhoz hasonlított, s finom porrá törte azt. Egyszersmind a pártúzon, ol a théát pörkölték, gipszet égetett. Rövid idő múlva a gipsz kivétetett a tűzből, s a mozsárban hasonlóképp porrá törtetett. A gipszből 4, a berlini kékkel pedig 3 részt összekevervén, oly világoskék port állított elő, mely alkalmazásra azonnal készen volt. Ezen festőanyagot a pörkölés alatt adták a théához. Körülbelül 5 perczel hamarabb, mintsem a théát a serpenyőből kiszedték volna, a főfelügyelő egy kis porcellánkanált vett elő, s a festék egy részét a levelekre szórta. Ekkor a munkások kezeikkel a leveleket sebesen megforgatták, hogy a festék egyiránt eloszoljon. 14 font théához körülbelül egy obon festék kellett. Ezen működés alatt a munkások kezei egészen kék színűek lőnek.

Azt mondják a chinaiak, hogy a théa ezen keverék nélkül sokkal jobb,

és hogy ők sohasem isznak festett théát, de egyszersmind azt is állítják, hogy idegenek ezen keveréket szeretni látszanak, mert így a théának egy forma szép tekintete van, és minthogy ezen vegyszerek nem drágák, nincs okuk rá, azt abbahagyni, főképp mert az ilyen théának nagyobb ára van.

Az újabb időben a berliniek helyett indigót kezdtek a théa festésére alkalmazni, mely egészen ártatlan szer, holott a berliniek kissé nagyobb mennyiségben a leghatályosabb mérgek közé tartozik. — Hasonló kártékony hatással bír az ugynevezett „hazugthéa“, melyet a chinaiak a théaraktárak risvizzel összegöngyölgetett sepredékéből és porából egyenesen a jobb théafajok meghamisítására gyártanak.

A *paraguayi théának* vagy *maténak* nincs olyan elterjedési köre, mint a chinainak. Ez a *brazíliai magyal* (*ilex paraguayensis*) szárított leveleiből készül, s gondolhatlan idők óta szokásban van az indiánoknál, most pedig Délamerikának majdnem egész népsége iszsza. A fa levele 4—5 hüv. hosszú, mely megszárittatik és mielőtt vízbe vettetnék, porrá töretik. A levél zamataja hasonlít a chinai théához, s a belőle készült ital kellemes keserű ízzel bír. Oly alakban, mint azt Délamerikában használják, izgatóbb, mint a chinai théa, részegséget okoz, s mértékletlenül használva reszketeg őrültségre vezet.

A magyal, mely ezen théát szolgáltatja, nem műveltetik, hanem önként nő az erdőségekben. A levélszedési engedélyt a kormány bizonyos fizetés mellett, kereskedőknek engedi át, kik aztán indiánok által végeztetik azt. Ha már az indiánok oly erdőhöz érnek, hol elegendő fát találnak, legelsőben sátorok csinálásához fognak, melyeket pizang- vagy pálmalevelekkel fednek be. Ekkor nyílt tért készítenek, melynek fenekét nehéz kótisokkal mindaddig verik, míg az kemény és sima nem lesz; fölibe pedig cserényből boltozatot építenek, melyre magyalgalyakat helyeznek. A galyak alatt folytonosan tüzelnek mindaddig, míg a lombozat teljesen meg nem szárad és meg nem pörkölődik, anélkül, hogy megperzselődne vagy meggyulna. Ezek után a kemény talajt tisztán kisépervén, a száraz galyakat oda rakják, s a merev leveleket pálczákkal leverik, midőn azok részint porrá lesznek. Majd nedves bőrszakokba törlik és verik, melyek aztán bevarratnak, csakhamar kiszáradnak s oly kemények lesznek, mint a kő. Ezen szakokban, melyek körülbelül 2 mázsát nyomnak, a maté igen jól áll. A levelek leszedése igen nehéz munka ezen forró földővi tartományokban, s az indiánoknak sokszor életébe kerül.

A legkisebb cserjék adják a legfinomabb théát, mindazáltal a készítése és időjárás-hoz képest ugyanazon fáról is különböző fajokat kaphatni. Jelesül három fajt különböztetnek meg, melyek *Caa-cuys*, *Caa-miri* és *Caaquara* név alatt árultatnak. Az *első* félignyílt bimbókból készítik, de a mely nem állandó és csak Paraguayban használtatik fel, a *második* a pörkölés előtt gondosan lefosztott levelekből áll elő; a *harmadiknál* az egész lombozat szerepel, mint azt fölebb elöadtuk.

Nem bírnak elegendő adattal, melynélfogva a matéból Amerikában felhasznált öszletet felszámítani tudnók, annyit azonban állithatunk, hogy annak nagynak kell lenni, mert a kivitel is a két utóbbi fajból mintegy 50,000 mázsára megy. De a kivitel és eltartás a maténak erejéből és illatából sokat elvesz, miért is csak készítése helyén izlelhetni azt tökéletes valóságában.

A maté használása Amerikában épen oly gyakori, mint közönséges. Iszszák azt minden lakománál és minden óráján a napnak. Nevét az edényről vette, melyben beáztatják és a melyből iszszák. Forró vizet öntenek a porrá tört levélre, aztán egy darab égetett cukrot és egy pár csepp citromnedvet adnak hozzá. Az így készült italt csövel szörpölik, mely gya-

korta ezüsből van készítve, s egyik végén nyílt, a másikon pedig átlüg-gatott fejjel bír. Az edény kézzel kézre adatik, s az egész társaság ugyan-azon csövet használja. A leveleket háromszor is meg lehet forrázni, de a forrázatot hamar meg kell inni, mert megfeketedik, ha állni hagyják. Kik a maté-t igen szeretik, naponként egy obont (két latot) fogyasztanak el. Leginkább divatos az a bányakerületekben, hol tapasztalat szerint a szesz-es italok nagyon kártékonyak. A kreolok Délamerikában szenvedélyesen szeretik, levelek nélkül sohasem utaznak, s világért sem nyulnak ételhez, míg matéjokat meg nem itták. Sok jó tulajdonságot beszélnek róla. Némelyekben egyezik a chinai théával, mialatt egyszersmind mákonyhoz hasonlólag csendesíti a testbeli zavarokat, s elűzi a bódultságot.

Vegyészi létrészeit a maténak még pontosan nem ismerjük, mert Európába ritkán hozatván, vegyészeink annak szétbontását eddigelé alapo-san nem eszközölhették, annyit azonban tudunk:

1. hogy van benne szállékony olaj, mely pörkölés alatt nemződik, s melytől aromáját nyeri, ez azonban a huzamos tartás alatt elröpül, miáltal a théa egyszersmind becséből is vesz.

2. Van benne théadék, csak, hogy sokkal csekélyebb mennyiségben, mint a chinai théában.

3. Van benne összehúzó savany, mely a csersavhoz némileg hasonló. Ezen okból használják Braziliában a festők a friss leveleket. Ez az oka annak is, hogy a forrázat hamar megfeketül, ha a levegő-nek kitéve van, s ha oly csészéből innák, mint a chinai théát, az ivónak szemeláttára feketednek meg, s undorító lenne. Ezért kapott lábra annak csőn általi szörpölése, mely az európai ember előtt eleinte olyan különösnek tetszik.

4. Végre tápláló sikert is tartalmaz, de a melyből a forró víz csak igen keveset oszlat fel, s ezen vegyresznek csak ott veszik hasznát, hol a megforrázott leveleket is meg-eszik, mint az Délamerika némely részeiben történik.

Az újabb időben a *kávécserje* leveleit is ajánlották a théa helyettesítőjeül. 1845-ben Blume, leideni tanár, ki Jávában sokat utazott, azt tette közhírré, hogy a kávé leveleit a keleti Archipelaguson e célra használják, ajánlotta azt kísérlettével végett Európában is. Az 1851-ki terménykiállításon pedig Gardner doktor, mustrát mutatott fel megkészített kávélevelekből, s egyszersmind azt állította, hogy azok magukban théadékokat foglalván, a rendes théát pótolhatnák.

Ezen és más körülmények miatt fordították figyelmeket a keleti kereskedők ezen tárgyra, s a különböző közleményekből kiviláglik, miszerint a keleti Archipelaguson a kávélevél ezen módon

már régóta használtatik. Szumátra szigetén az egész népesség italát képezi, és tápláló tulajdona végett fontos életkelléke lett.

A levelek tiszta, nem füstölő bambusztűzőn pörköltetnek mindaddig, míg barna színt nem nyernek. Ekkor leszedetnek a galyakról, melyeknek héja a második pörkölés után szintén ledörzsöltetik, s a levelekkel együtt használtatik. Ezen állapotban különösen kellemes illatot nyernek, mely a théa és kávé keverékéhez hasonlít. Megforrázva világosbarna italt szolgáltatnak, mely cukorral és tejföllel kedvesen izlik. Egy, Szumátrában sok ideig élt egyén, e részbeni tapasztalatait következőképp adja elő.

A bennszülöttek előítélettel vannak a víznek italul használása iránt, a mennyiben azt állítják, hogy a víz sem a szomjat nem oltja, sem erőt nem ad, mint a kávélevél. Egy kevés főtt ris- és kávélevél-forrázat mellett, napokig elbirja az ember a ris-mívelésnél erőfeszítéseket, midőn térdig posványban áll, s a nap égető sugárainak vagy átható esőnek van kitéve, mit a tiszta víz vagy szesz-es italok használása mellett meg nem birna. Husz évig volt alkalmam a kávélevél használatát a szumátrai bennszülötteknél,



A Domicza-barlang pitvara