

Adalékok Udvarhelyszék néprajzához.

Pelészés és makkászás. Almaecet.

A Vadrózsákban van egy *Siklói táncdal* című vers (96. l.), amely igazában gúnyvers és ha valahol táncoltak is rá, Siklódon bizonyára nem. A vers két szakaszt is szentel *'e bikfa'* dicséretére; meg is érdemli, mert ez a faragó falu leginkább a bükkfából pénzelt, készítvén belőle vásárra való famunkáit. De dicséri a vers — gúnnyal vegyest — másért is, amint következik:

Nincs ojan fa, mind a bikfa,
Abból lessz e véka, kupa,
Kövér pele ez udvába,
Pánkó sül ez olajába,
Hej haj, hujja haj,
Nincsen mostan semmi baj!

Mond a vers ilyet is:

Zahból kiszí szilvalével,
Jó káposzta friss pelével.

Kitetszik a sorokból, hogy a bikfa nemcsak fája miatt dicséretes, hanem az odvában fészkelő pele miatt is, valamint azért is, mert pánkó sül *'ez olajába'*, — persze nem a peléében, hanem a bikfájában, pontosabban a makkjában. Igaz ugyan, hogy sül pánkó a pele zsírában is, de ez már nem olaj, hanem zsír, bár ez a zsír, azaz a pele szalonnája, megint csak bükkmakkból lesz, minthogy a pele ezen a tájon a bükkmakkon hizik meg.

Maga a vers, mint verselmény, a gúnyversek ama csoportjába tartozik, amelyek elmaradottságot, ódiságot vesznek tollhegyre. Tollhegyre, mondom, s nem *'ajakra'* vagy éppen *'szájrul-szájra'*, hiszen a népköltés hangját ismerő ember mindjárt látja, hogy ezt a verset — írták. De ha a verselmény nem is sorolható a népköltés *'gyöngyei'* közé, mert nem igazi vadrózsa, néprajzi tekintetben mégis érdekes, mert két olyan ősi, már a vers készülte idején is ősi művelkedetre figyelmeztet, amelyek a néprajzi értelemben értendő vadászat és gyűjtögetés fogalma alá tartoznak. Mint hogy néprajzi irodalmunk éppen az efféle, rendkívül primitív vadászó és gyűjtögető foglalkozásbeli adatok dolgában nagyon szegény, érdemes megbecsülnünk minden fölbukkanó adalékot, mint a régi megélés, megélhetés módjainak legősibb emlékeit.

1931 októberi erdélyi utam rendjén olyan időben érkeztem az udvarhelyszéki Siklódra, amikor a pelészés, azaz pelefogás és az olajért való makkászás — ragyogó időben — legjavában folyt s módomból volt mindkettőt látni s le is fényképezni.

*

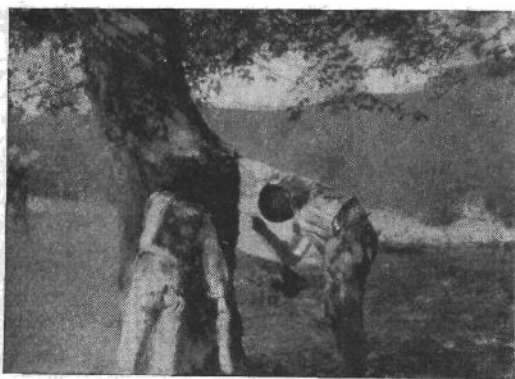
Pelészés.

Mielőtt tovább mennénk, valamit a *pelészés* szaváról is szólanunk kell. A művelet pontos siklói neve ugyanis nem ez, hanem *pélhészés*, vagy pontosabban, minthogy a szótagzáró *l, r, j* nyújtó hatása ebben a nyelvjárásban is általános: *pélhészés*, ami akusztikailag csak annyi,

mint *pélhészés*. Ritkábban így is mondják: *pélizés*. A pele neve pedig *pélé*, ritkábban *péli*. Minthogy e vidék nyelvjárásában két vagy többtagú szó végén a zárt *é* hang nem szokásos — de meg a *pélhészés* (*pélhét* stb. alakból is) —, nyilvánvaló, hogy a szó tulajdonképeni alakja *péléh* volna, ha a végén a *h* nem volna néma, mint ezekben is: *juh*, *cseh*, *oláh* stb. Ilyen véghangzós alakban ismeri a szót az erdélyi *Páriz—Pápai—Bod*-szótár is: *peleh*, de ismeri *pelyh* és *pelye* alakját is. A siklódi *pélé* (*pélhészés* stb.) alak tehát a hangrövidítő tövűek ama csoportjába tartozik, ahová a *tereh*: *terhet*, *kehely*: *kelyhet* alakpárok, de a hangátvetés tüncményc nélkül (*tereh*: *teher*, *kelyeh*: *kehely* stb.), minthogy a *pelének* *pehel* (*pehely*) alakja — tudomásom szerint — nincs; bár a köznyelvi *pehely* egykori alakja éppúgy *pelyh*, mint a *pelée* a fentidézett szótár adatai szerint s etimológikus kapcsolat is lehet kettejük között. (L. Simonyi: TMNy., 174. l.) Udvarhelyszék őző területén van *pölhész(ik)* alak is s magának a *pelének* ugyancsak labiális *pülü* alakja. (L. Vadr.: *pülü* alatt. egyéb alakváltozatait l. Ny Sz., Tsz.) A siklódi *péli* (*pélizik*, *pélizés*) íze nyilván előbbi *é*-ből.

Maga a pelészés, mint az ősi dolgok általában, igen egyszerű. Semmi különleges eszköz nem kell hozzá; ami kell, minden bokorban megszereshető. Ez az eszköz egy hosszabb-rövidebb, vékony, friss, tehát hajlékony vessző, ha ezt a pelésző megszerezte, elindul *pélhét* keresni. A keresés évadja október, amikor a pele, ez a téli almot alvó szürkés, hamvas színű rágcسالó makkon, mogyorón elhízva, téli ágyat kezd vetni magának, vala mely fa, rendszerint a bükkfa odvában, ahonnan, ha az idő jó, időnként, szürkületkor még ki-kijár, legalább lakófájára. Téli szállására rendezkedve, az oduba s az odu szájába friss falevelet hord. A pelésző a pele fészket arról ismeri fel, hogy az odu szájában *zöd lapi*, azaz friss, többé-kevésbé még zöld falevelek is vannak. Ilyen tanyák legbővebben az erdőszéleken vagy tisztások szélein találhatók s nem az erdő sűrűjében.

Ősz végefelé erdő alatt, kezükben bottal, tétován járkáló emberek bizonyára pelézők. Meg azonban hiába kérdezzük, hogy *„pélhésznek-e”*, mert mindnyájan eltagadják. „Megfogni megfogtam — de nem eszem meg”, — mondja a pásztor, ha tarisnyájában a pelét meglátjuk. Néha két pelésző dolgozik együtt. Egyiknek a kezében vessző, a másikban *koszt*, hosszabb-rövidebb husáng. Ha az odúnak csak egy szája van, akkor egy ember is boldogulhat, de ha fönt is van kijáró nyílás, a pele a fára kap s ágai között eltűnik. Ha nagyon elhízott s ijedten, nagy gyorsasággal akar fölfelé menekülni, gyakran földre pottyan. A *koszt* arra való, hogy a felső lyukon kibukkanó vagy földre eső állatot leüssék vele. Ha az ütés sikeres, *minnyát kifújja az orrán a vérit*. Ha az odúnak csak egy szája van, a pelésző az oduba tolja a vesszőt, lassan fönnebb-fönnebb (1. ábra). Ha a pele *otthon van*, mihelyt a zaklatást észreveszi, különös, ritmikus, mérges, fűttatásszerű hangot hallatt, ami két száraz ág szélben való, távoli, sűrű összesűrűlődésára



1. ábra.

Pelészők. A szemben levő fiú az oduba szurkál; a háttal álló jobb kezében pelét tart. — Siklód, Udvarhely megye.

emlékeztet. A pelc szől. Ha az odu szája széles, az állat utat talál s a vessző mellett kiugrik. Ha a pelésző ilyenkor tenyerével véletlenül az állat hátuljára csap, csak a könnyen lesikló farkaprémje marad a markában. Ha az odu szája szűk, a pele óvatosan nyomul előre, orrát is kiűgja s két nagy szemével farkasszemet néz a támadóval, meg vissza-visszahúzódik. A pelésző az egyik kezével (a vesszővel) ostromol, a másikat — hüvelyk- és mutatóujját, ujjal lefelé, a fa oldalára tenyerelve, az odu szája felett szétfeszítve — tartja nyakonragadásra készen. A kellő pillanatban a kifelé igyekvő állatot nyakoncsipi s (nyakát) rendszerint nyomban a fához szorítja; így fojtja meg. Így, megfojtottan naphosszat elhordozza tarisznájában. Szerencsés pelészőnek, különösen pásztorfélének, tíz-tizenkét pele is lehet a napi zsákmánya. Ebből egypárat elfogyaszt kint a mezőn, a többit hazaviszi a konyhára.

Künn a mezőn tüzet rak s emellett a pelét előbb megperzseli, mint a disznót. Szája padlásába nyársat üt, aminck a hegye az orra fölért jön ki. Lángra tartja, hogy a szőre piruljon le. Ha lepirult, a nyakon a bőrt körülszakítja s egy darabban húzza le róla. *Úgy lőguad róla, ahogy a gatyá lefut az emberről.* Fejét levágja, eldobja, azután torkán kezdve végighasítja, beleit, tüdejét, farkatövét kiveti, körmeit levágja. Közben a tüzet cirével (apró, száraz rőzsével) táplálja. Ha van víz a közelben, a tetemet is, kezét is többször megmossa. Miután még megsózta, nyárson, szén felett süti, bő zsírt kenyerre csepegteti. A jó pelé megvan háromnegyed kiló s szalonnája egy centiméter vastag. Az ilyenből, mint mondják, egy deciliter zsírt lehet kiolvasztani. Némelyek a hammas parázs szélén sütögetik nyárs nélkül s ha készen van, bicsok élivel a pernyét, hamut mit *lehárongatják*. Külső részei ropogósra sülnék, belseje, különösen ha hammas parázsban sütik, olyan zsíros, hogy mártani lehet. Legízletesebb falatnak a hátulso *comját, cubókát* tartják. Íze kellemes, bár — nyilván a maktól — kissé kesernyés ízű. Ha otthon, a tűzhelyen sütik, rendszeren hosszában kettéhasítják s tepsibe rakva, gyenge szénen sütik. Mártják puliszkával vagy kenyérrel. Főzik káposztába is, ahogy a fenti gúnyvers mondja; rántják hagymával vagy csinálják borsosan, *ki hogy szereti*. Zsírt is olvasztanak belőle s úgy használják, mint a disznózsírt. Sütnek benne *pánkót* is. *Hállám, hoty hásznáják* — mondják az asszonyok —, de az sohasem „használta“ (= fogyasztotta), akitől éppen kérdezzük. Nem dicskednek vele.

A pelészés természetesen nem csupán Siklódon szokásos, hanem egyebütt is — többé-kevésbbé — az egész bükkövezet területén.*

Makkászás.

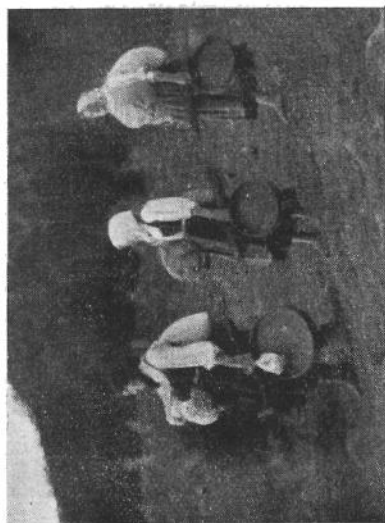
Amilyen közös-általános szokás — sőt a *legénké*k körében sport is — a pelészés, olyan általános a makkászás is. Az évi munkák sorrendjében a makkászás éppen olyan elmaradhatatlan, mint a szántás vagy az aratás. Ahogy a föld a gabonával, kenderrel, szénával, úgy tartozik az erdő a bükk-makkal, a makk olajával. 1931 őszén annál inkább vett részt minden ház a makkászásban, mert az erdő emberemlékezet óta nem termett olyan bőven, mint 1931-ben. A munka inkább asszonyi, jobbára ők járták az erdőt, kisebb csoportokban, ketten-hárman-négyen; de látni férfiakat is feleségükkel; nemkülönbben gyermekeket, kivált ha a gyűjtögetést pelészéssel változtatva folytathatják. A makkászásnak is, mint a pelészésnek, legjobb helye az erdőszél, tisztások széle. A makk is több ilyen helyen s a talaj sem olyan nedves vagy éppen sáros, mint a sűrűben. Az ilyen talaj a gyűjtést megnehezíti. A szedéshez ugyanis hozzá kell ülni, le a földre, mert a makk

* Hasonló módon Krajnában is fogják a Pelét, nemcsak húzáért, hanem prémjéért is, amiből sapkát csinálnak. A pel szlovén neve: *pilch*; (lengyelül: *polh*). L. *Luď Slovianski*, 1931. B, 213.

súlyosabb lévén a szélben egyébként is fölülkerekedő falevélnél, rendszeren a levélréteg alatt van s színe is azonos az avar színével. A szegényebb



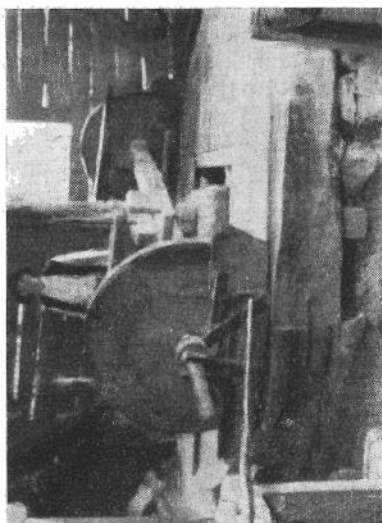
2. ábra.
A makk söprése. — Siklód, Udv. m.



4. ábra.
Hazatérés az erdőről. Vállon átalvetőben a makk, kézben a rosta és a söprű. — Siklód, Udv. m.



3. ábra.
A makk rostálása. — Siklód, Udv. m.



5. ábra.
A turó. Háttérben a gazda áll. — Siklód, Udv. m.

ember így, földön ülve s odább-odább csúszva egyenkint szemeli zsákba, átalvetőbe, a nők leggyakrabban kötényükbe. Még söprűjük sincs, amivel a makkról a falevelet *elhárongassák*. Viszont előnyük, hogy a makkot így mindjárt meg is szemelik, a lécáját nem szedik föl s egyéb gíz-gaz sem jut az átalvetőbe vagy zsákba tehernek. A jobban felkészültek rövid nyírág-

söprűvel és bőrrostával dolgoznak; a makkot az avarral együtt összesöprik (2. á.) s a bőlyukú rostában úgy rostálják — egyet-egyet karéjba kanyarítva —, hogy a levél fölülkerekedjék s egyúttal a makknál apróbb szemétféle kirostálódjék. Az avar néhány lendítés után kézzel kihányják s a rostában maradt szemet zsákba vagy átalvetőbe töltik (3. á.). Ha a fák alatt fogyóban vagy gyéren van a makk, egy-egy husággal meghajigálják a fa koronáját, ágait megrázzák, *kosztal megverik*, fejsze fokával megkopogtatják. Két ember — harmat után kezdve — söprűvel és rostával három vékát is gyűjthet egy nap (4. á.). Aki nem szemelve szedi, hanem rostára gyűjt, otthon szemeli meg gyűjteményét s ha szárazon szedte is, tovább szikkasztja a padláson kiterítve, mint a diót; vagy aszalásformán kemencében szárítja, hogy meg ne penészedjék.

A feldolgozáshoz ugyanis azért nem lehet mindjárt hozzáfogni, mert egy-egy faluban rendszerint csak egy-két olajütő van s a dolog *szerre* megy,



6. ábra.
Olajütő. — Etéd, Udvarhelyi m.

mint a malomban. Meg az olajütőgazda azért is szereti, ha folyamatosan megy a munka, mert a makk pergelése végett fűtenie is kell s ezt kár volna meg-megszakítani. Ezért Márton-nap előtt nem szokott munkába fogni. Ekkorra mindenki elvégzi a makkszedést s megállás nélkül mehet a munka.

Az olajütőmunka törésből, dagasztásból, pergelésből s a tulajdonképeni olajütésből áll. Ezt a munkát — minthogy ottlétemkor még nem érkezett el az ideje — nem láthattam, csupán a hozzávaló szerszámokat nézhettem meg s meg kellett elégednem az olajütőgazdák

magyarázatával. Eszerint a makkot először megtörik abban az ütőkészülékben, amelyen kézzel hajtható forgattyúkar szegekkel ellátott vízszintes hengert mozgat; a henger szegei súlyos tönköket emelgetnek és ejtegetnek váluba. Elve szerint egyezik a székely ványolóval (l. *Ért.* 1931, 55); Európá-szerre eléggé ismeretes. Hegyi Izsák olajütő színjében két ilyen szerkezet van. A tökmagot is ezzel üttetik. Érdekesebb az ugyane színben levő másik törőkészülék, mely sokkal terjedelmesebb (5. á.). Kőralakú váluban egy tengelyre szerelt két malomkö nagyságú korong görög. Nagyobb súlya kedvéért az üttetők is — kivált gyerekek — ráülnek a tengelyre s fogódzásukra nagy faszegek vannak függőleg a tengelybe ütve. Az ilyen elvű törő sem ismeretlen nálunk; megvan a Balkánon, Nyugat-Ázsiában s egyebütt is. (V. ö. a váci eredetileg köleshántoló kendertörővel: *Ért.* 1927. VI. tábla.) A legrégibb siklódi törő kölyűszerű volt, hatalmas tölgyfatalpba vájt mozsársor, amelyben nem kézzel törtek, hanem lábbal tiporták kalapácsszerűen mozgó bútúit, amelyek vízszintes tengelyre voltak szerelve. Ezt 1930-ban szétszedték és eltűzelték. Mása, ha jóval fiatalabb is, Etéden ma is látható (6. á.). Ez utóbbi ötkölyűs, tengelyén öt kalapácspáncs. A tipró emberek megfogódzására derékmagasságban vízszintes korbát szolgál. (Hasonló alkotású mását l.: *Ért.* XI. 122. l.; kezdetleges egykölyűs formáját a hunyadmegyei oláhság köréből.

A száraz bükkmakk először e törők valamelyikébe kerül, ahol össze-

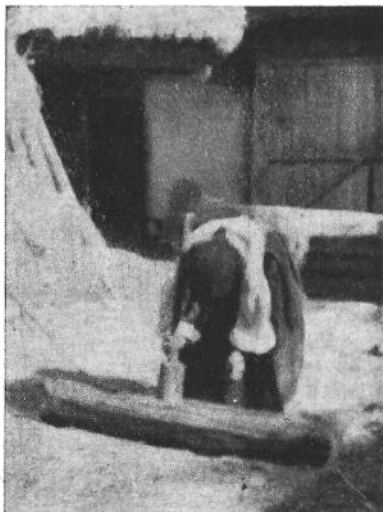
zúzódik vagy morzsolódik. Ezután a zúzalék *megdagasztása* következik, annyi gyengén sós vízzel, amennyit fölvesz anélkül, hogy a kézhez túlságosan ragadna. Dagasztás után a *pergelés* következik. A pergelő katlanszerű alkotás, rendszerint a sajtó vagy olajütő közelében. A katlantól csak abban különbözik, hogy az üst helyébe bádogtálca van sülyesztve; ez alatt tüzelnek, ha a tálcára föltették a gyúrmányt, hogy fölmelegedjék s részben vize is elpárologjon. A megpergelt gyúrmányt azon melegében harisnyaposztóba vagy vászonba göngyölik s a sajtóba vagy *olajütőbe* helyezik. A Hegyi Izsák siklói sajtója újmódi, valami gép használt csavarjával van fölszerelve s ezért kevésbé érdekes. Az étédi készség nem sajtó, hanem régimódi olajütő, amelyet részletesen leírni fölösleges. Szolnokdobokai formáját közölte *Bátky (Úmutató: 8. tábla)*, bihari, magyarremetei alakját *Györffy (Ért. 1916. 106. l.)*. Lényegében ilyen a székely is. Mindezekben a sajtolás két vízszint járó ék üttögetésével történik, föltüggesztett, fogantyúval ellátott súlyos bunkók segítségével. Ez az igazi *olajütő*. Egyik helyen a modern szőlőprések léckosarával ellátott szerkezetbe teszik a begöngyölt gyuradékot, Étéden e célra rostakéreghez hasonló, lyuggatott bükkfakáva szolgál.

Az olajpogácsa az olajütő gazdájának marad, de részt vesz az olajból is. A kész olajat ma többnyire üvegekben tartják, régen kisebb hordókban vagy faedényekben tették el. Legtöbb olaja az olajütő tulajdonosának van, aki nagyobb hordóba gyűjti munkadíját s a siklói gazda többnyire Csikban (katolikus vidéken) adja el. Az olajat főleg étolajul, de gyógyszerül, világításra s szerszámok, eszközök kenésére is használják.

Almaecet.

Majdnem minden siklói házban, többnyire a hátsó házban (szobában), ott van az almaecetes hordó, benne az otthon készült ecet. A hozzávaló vadalmát erdőn-mezőn gyűjtögetik össze. Otthon aztán erre szolgáló válóban forgattyús bunkóval megtörik (7. á.), kádba döntik s körülbelül annyi vizet töltenek rá, amennyi az alma. Kasvarni, „for g a t n i” (= levét alul engedni s felül visszatölteni, mint a sós káposztáét) nem kell. Kinn a szabadban, eresz alatt, pincében vagy a házban hat napig állani hagyják. Csak arra vigyáznak, hogy meg ne fagyjon. Hat nap alatt leve savanykássá válik. Ekkor lehúzzák hordóba, arra is ügyelve már elébb is, hogy a hordó lehetőleg megteljen. Ha az almalével teli hordó nem áll nagyon hűvös helyen, néhány nap múlva erjedni kezd, egy-két hétig forrik, majd leszáll. Ha az alma nem volt érett vagy a hordó hűvös helyen áll, kierjedése egy-két hónapig is eltart. Színe aranyárga, mint a boré, íze sokkal kellemesebb, mint a masinaeceté. Pénzt sem kell adni érte. Egyébként készítenek ecetet v a c k o r b ó l (vadkörteéből), jóféle almából és jóféle körteéből (körtevéjből) is.

Viski Károly.

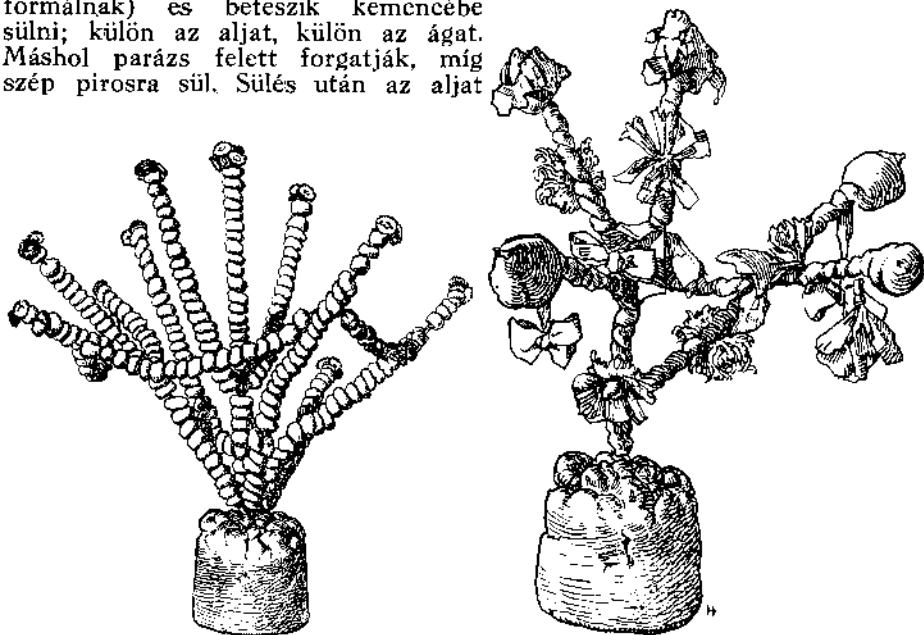


7. ábra. A vadalma megtörése. Siklód, Udvar, m.

A lakodalmi prémes (vagy peremes).

Cipónagyságú kalácstésztát kerek, cifraszélű cserépformába tesznek; a tetejére keresztbe három ágból font tésztafonatot illesztenek; a négy kör-
cikkbe négy rózsa^t. A rózsza úgy készül, hogy vékonyra siritett tésztát félig be-
vagdálnak, aztán kigyóyszerűen összezsavarják, vigyázva, hogy a bevag-
dalt rész fölül maradjon; így sütéskor szétnyílván: rózsza alakul. Ez a
prémes alja.

Következik a *prémes-ág* vagy *prémes virága*, rendesen meghántott
szilva^s, meggy^s vagy körisfából. Egy 5—7 ágú gallyat ugyanazon tésztából
becsavarnak kürtös-kalácsszerűen (néhol a végére rózsa^t vagy madarat is
formálnak) és beteszik kemencébe
sülni; külön az aljat, külön az ágat.
Máshol parázs felett forgatják, míg
szép pirosra sül. Sülés után az aljat



1. ábra. A *prémes* legegyszerűbb alakja. 2. ábra. Bokrétákkal díszített *prémes*.
Udvarh. m. Udvarh. m.

kiveszik a formából és keresztbe tett fonatja közepébe beleszúrják a *prémes-
ágot*. Ezt azután feldíszítik; *csörögét*, *kakast* (pattogatott tengerit) fűznek
cérnára és ezekkel a fűzerekkel az ágakat összehálózzák és színes papír-
szalagokkal is összekötözik. Az ágak végére virágsokrokat kötnek, a középső
ág végére pedig madarat csinálnak. Azután tésztából is, amit külön sütnek,
húznak az ágakra. Nádszállal átszúrt diónagyságú tésztadarabokat sütnek
még bő zsírban s ezeket az apró lyukas fánkakat fűzik fel szorosan a le-
hántott ágakra. A madárnak a bűzában található fényes fekete borsból
tesznek szemet. A tészta tetejét — még sütés előtt — cukros tojássárgájával
kenik be, hogy szép színt kapjon.

Minden lakodalomba hívott család süt egy *prémest* s viszi magával a
vendégségbe; amikor a násznép gyülekezik, átadják a házigazdának. Később,
mikor a vőlegény viszi a menyasszonyt, a szebb *prémeseket* a lányok és
legények viszik a vőlegény házához. Ott a lányos vőfély beköszönt, hogy
elhozták a menyasszony hátralévő portékáját — melyek közt első helyen
állanak a *prémések* —: *ha elfogadják, itt hagyjuk, ha nem, visszük vissza*.

A násznagy természetesen örömmel fogadja az ajándékokat, különösen a prémeseket s kívánja, hogy adjon az Uristen az új párnak mindég ilyen szép áldást, — hogy az asztalukról soha el ne fogyjon az Isten adta kenyér, melynek jelképe most a prémes. A Nyárád mentén a kelengyét vivő ökrös fogat jármához erősítik a cifra prémes-ágot.

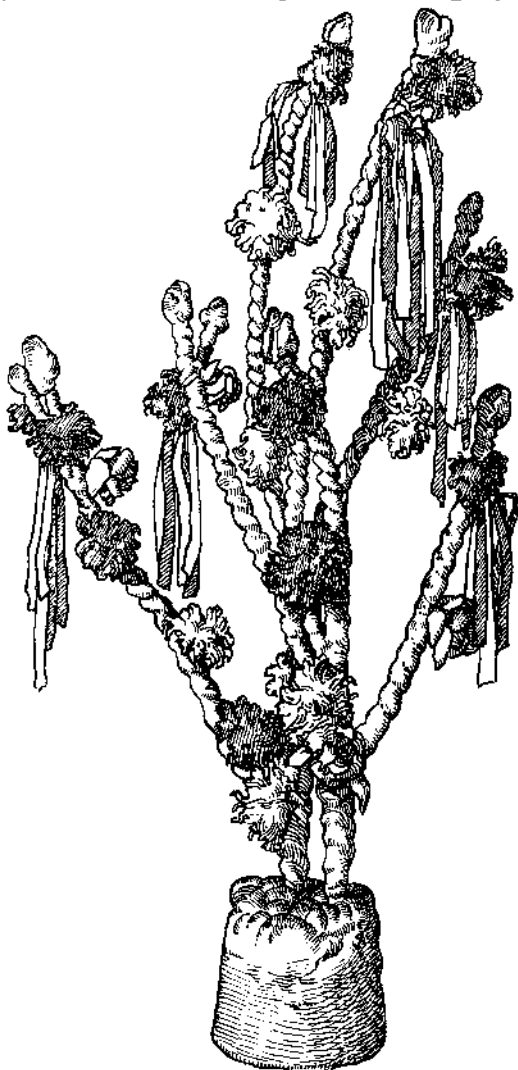
Néhol, a vacsora végén, a násznagy átadja a prémeseket a nyuszuja¹knak, akik ágakként széttördelve kiosztják a vendégek között.

A prémes eredetéről a szájhagyomány a következőket mondja: A katolicizmus idejében búzaszentelő vasárnap (— Márk-napra következő vasárnap —) készítették a hívek a prémost és kivitték a processióval a mezőre, hogy a pap a zsenge búzával egyszerre a kész termést is szentelje meg. Némelyek a megszentelt prémost megtartották és lakodalmkor az új párnak vitték ajándékba, hogy valamint a zsenge búzából Isten akarataival ily szép termés lett, az ő zsengességük is, Isten megszentelése után, szép termést hozzon. Azzal a kívánsággal adták, hogy soha tőlük ki ne fogyjon a munkájuk által megérdemelt és Isten által megszentelt kenyér, — amit a násznagy ma is kíván. A reformációra térés után elmaradt a katolikus szentelés szokása, de a lakodalmon megmaradt a díszes prémes.

A prémes nevét azzal magyarázzák, hogy egész díszítése hasonló az akkoriban szokásos prémos és zsinóros ruhák díszítéséhez.

Sajnos, ma már kivészófélben van a prémes is, mint általában a székelylakodalmi szokások.

Sok helyen csak a prémes alját sütik, de hiányzik a tulajdonképeni érdekessége, a díszes ág.¹



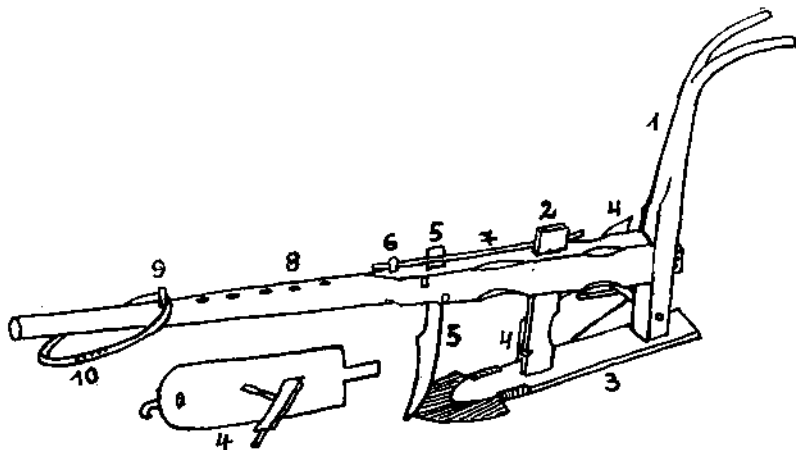
3. ábra. Szalagokkal díszített prémes.
Udvarh. m.

* A rajzokat Haáz F. Rezső készítette.

¹ A prémes, mint az ősi tésztaütő-mód emléke is figyelemre méltó; a fára tekert tészta szabad tűz mellett forgatva sül meg. Ugyancsak lakodalmi süteményül másutt is készül hasonló módon ilyen kezdetleges tésztaféle, például Esztergom megyében

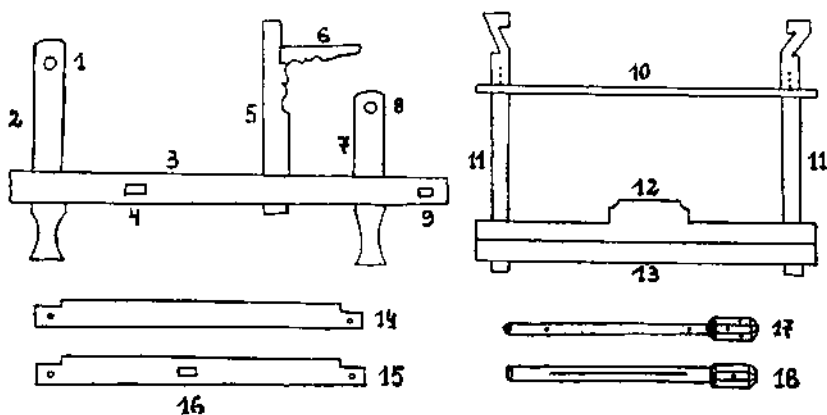
Faeke.

A faeke ma már ritkaság erefele. Siklódon Szilveszter Mártonnál akad-
tam egyre. Értesítése szerint faekéje 70 éves, amivel utoljára 1891-ben
szántottak. Vasekét először 1889-ben láttak s 1895-ben már teljesen kiszorít



1. ábra.

Faeke. Siklód, Udvarhely megye. — 1. Ekeszarv, 2. ködök, 3. ekefő, 4. kormány, 5. hosszúvas, 6. kakasszeg, 7. íeszityüfa, 8. gerendecj, 9. patingszeg, 10. pating, 11. (a gerendecjkarika helyét a hosszúvas előtt — fönt — látható kis négyszög jelzi),



2. ábra.

Osztováta részletei. Siklód, Udvarhely megye. — 1. Hátulsó hasajólik, 2. hátulsó láb, 3. talp, 4. hátulsó közdeszka helye, 5. karfa, 6. kankó, 7. első láb, 8. első hasajólik, 9. első közdeszka helye, 10. tetejire való, 11. bordica, 12. rángató, 13. bordahéjalj, 14. első közdeszka, 15. hátulsó közdeszka, 16. lábittóíő helye, 17. hátulsó hasajó, 18. első hasajó.

(Ért. 1913. 47—48.), Nógrád megyében (Magyarország és Erdély képekben, 1854. 34.), a Balaton mellékén (Jankó: A Balaton-mell. lak. népr. 390. l.); ez utóbbi helyen „az életfa úgy készült, hogy a bujtorján kóróját vagy a bőrök (= bürök) ágát tusokba (tuskóba) ütötték be, az egészet finoman betekerték tésztával, külön a tuskót, külön a szárat és külön minden egyes ágat“ stb. A botratekert és kürtöskalács is ilyen szabású sütemény.

Viski K.

totta a faekét. Először Neufeld Ilyés falubeli kereskedő szerzett vasekét. Nyomban követte őt két gazda: Balázs István és Bálint Péter. A falu zöme kezdetben gyanus szemmel nézte ezt az újságot, de kipróbálás után kézzel foghatóvá vált mindenki előtt, hogy a vasekével időt és erőt lehet megtakarítani s a munka jobb. Szilveszter Márton szerint: két marha húzhatta, a faeke elé pedig négy kellett.

A régi faeke talyigáján egyáltalán nem volt vas, még a kerekén sem. Ilyen azonban ma már nem található. A vasat Torockóról hozták a kereket reményében önként vállalkozó szekeresek. A vasazást a helybeli kovács végezte.

Az eke részei a következők: 1. ekeszarv, 2. ködök, 3. ekefő (72 cm), 4. kormán, 5. hosszúvas, 6. kakasszeg, 7. feszityüfa, 8. gerendej (192 cm), 9. patingszeg, „amellyel ahogy akarja, úgy jártassa!” (mélyen vagy színben), 10. pating, 11. gerendekarika, „arra való, hogy a hosszúvas ne vágjon belé a fába”. Az ekének a bükkfát összefűzték és tavaszra dolgozták fel. A kormányt (bükkfa) gyökérből, a gerendelyt és a ködöket kőrisfából készítették. *Kerestely József.**

A siklódi osztovátacsinálás.

Osztovátának olyan tisztanövésű és bog nélkül való, egyenes szálú bükkfa szükséges, melynek vastagsága a tövétől fölfelé legalább négy ölnyre olyan, hogy abból a 11 arasz hosszúra vágott cömp 8 olyan cse-terfő legyen hasítható, melyből egy hüvelykes-tenyér széles és négy ujj vastag osztovátatalp lehessen faragni. Nemkülönben egy hüvelykes-tenyér s egy hüvelyk széles és másfél hüvelyk (col) vastag lábakat. A hátulsó láb 6 arasz hosszú, az első láb pedig 4. A két közdeszka szintén 6 arasz hosszú, egy-egy hüvelykes-tenyér széles és egy hüvelyk vastag. A két hasajó, a bordahéj, bordahéj-bordica, tetejére való, a karfa és a négy lábittó ugyan csak 6 arasz hosszúak. (Egy hüvelykes-tenyér = az összehúzott ujjakkal alkotott hüvelykkel együttes tenyér szélessége. A négy ujj pedig = az összehúzott négy ujj együttes szélessége.)

Az osztovátának való fent jelzett alkalmas fát október vagy november hónapban elfűrészelik, elhasogatják és kifaragják, még pedig először csak nagyjából (bárdolják). Símára faragó fejszével faragják. Hazahordják és megszáritják. Azután minden részét meggyalulják. Először a bordahéjat, hasajókat, lábittót és a közdeszkákat csinálják meg. Az osztovátatalpát a következőképen mérik fel: az első lábtól az első közdeszkáig a távolság egy arasz, az első lábtól a karfáig két és fél arasz, a karfától a hátulsó közdeszkáig három arasz, a hátulsó közdeszkától a hátulsó lábig két arasz. Mérés után a négy láb, a két karfa, a két közdeszka helyét oly pontossággal vésik ki, hogy az azokba pásztázandó részek ott a legerősebben megálljanak.

Most következik az összeállítás: a közdeszkák a helyükbe belepásztítanak s így azok összetartják az osztovátát. A két osztovátatalp egymásközi távolsága három és fél arasz. A kivésendő helyeket először átfűrik, még pedig a közdeszkanál csapfűróval, a láb- és karfánál bokázó fűróval és azután fűles vésővel kivésik. A lábak felső részén a hasajó likat kalánfűróval fűrik ki.

Hat darab osztovátát egy terű osztovátát, melyet székérre rakva elvisznek a Mezőségre és más olyan vidékekre, ahol jó pénzért vagy gabonáért megveszik.

Hegyi József.

* A rajzot Somai Béla készítette.

A székely bokáj.

Ma már ritka, de mestergerendás székely házak falain még található egy-egy pár.

Régebben nagy szerepe volt a bokájnak, elmaradhatatlan része volt a kelengyének, minél nagyobb számban.

Rendes időben a bokáj a falon, az erre a célra készült táltartó alatti fogason függött, de összejöveleteken: lakodalom, keresztelő, tor, kaláka alkalmán lekerült a fogasról, *megmosult* s borral töltve minden személy elé került egy-egy. Amelyik kiürült, a gazda újra töltötte egy nagyobb bokájból, amely kétkupás is volt, míg a rendes kézbeli csak fertályos ($\frac{1}{2}$ kupa).

Egyszerű falusi fazekas készítette, kettőt sem egyformát. Első pillanatra azt hiszi a néző, hogy mind egyforma, de közelebből figyelve, egy sem azonos a másikkal.

Siklódi Pál.

Székely eledélek.

(Egy székely asszony magyarázata szerint.)

Güllődör. A marhának belit, gyomrát kimossuk szépen s felvagdossuk egy arasz széles, másfél arasz hosszú szeletekre, forró vízbe mártsuk, hogy a barna bőre lejöjjen, olyan maradjon, mint a győcs; a májat, tüdejét, lépít, szívit megfőzzük, oztán fėvagdossuk apróra (mint két rizskása egy-más mellett), hagymával, peterzsejimmel, sóval, borssal összedógozzuk. A tőteléket elosszuk a bélbe s a gyomorba, esszehajtsuk és esszevarrjuk, vízbe rakjuk és fėfőzzük. Ki szereti, megrántsa zsírba, ki nem, édes levett főz: ezt úgy csinájuk, hogy vízbe főzzük jó sokáig, megsózzuk a levét, eresztéket tojással, édes tőféllel csinálunk, jó sok édes tejet tőtünk beli.

(Régebben a lakodalmak és összejöveletek alkalmával a háziakat és az ott levő segítségeket ezzel vendégelték meg, ma már, a fiatalok, nem igen készítik.)

Pisztiric. (Gombaleves.) Ez a gomba bükkfán terem; a gombát jó apróra kockára vágjuk, vízbe főzzük egy lobbanást, teszünk beli ződ hagymaszárt, peterzsejemet, ződ tárkonyt, ecetet, eresztéket tojással, édes tőféllel, édes tejjel. Szalonnát kockára vagdosunk, sülni hagyjuk, teszünk bele hagymát, hogy dinsztelődjék, oztán belétőcsük a lébe.

Márcsik (Nagypénteki étel.) A lisztet sós vízzel esszegyúrjuk jó keményre, oztán kis ujjnyi széles gombojégot sirittünk, sing hosszúra hagyjuk. Vízbe fėfőzzük s bikmakkolajjal leöntjük. [*Márcsik nélkül nincs is nagypéntek* — mondják. Amint hallották a régiektől, a paradicsombeli megkísértés emlékére készítik még ma is. (*Úgye, ott vót a kigyó?* — kérdezték...)]

Kiszij. A zabot megtisztítsuk, kenyérsütés után kemencébe tesszük, hogy száradjon. Csak így viszik a malomba őrolni. Vasrostával megsztáljuk, hogy a héja maradjon ki, oztán befőrázzuk kádba: mikor kihült, bekovásozójuk, mint a kenyeret; mikor megkőtt, langyos vízzel fėelegyítsük; a kád tetejirc fehérszínű, mint a té, száll fé s ezt szedjük le, főzzük kavargatás közt jó sűrűre; mikor elég kemény, tányérba tőtjük, aludjék meg, mint a kocsonya; ha sikerült, síma kell legyen, a teteje ne hasadozzon meg. Forralt tejjel esszük. [Közmondás erről: *kiszij küszőbik!* a kásafélékről meg: *kása kapuig!* Ma már a kiszijt sem készítik; csak a régiek ismerik.]

Siklód, Udvarhely megye.

Kerestely Józsefné.

Betegségek és gyógyításuk.

(Siklód, Udvarhely megye.)

Igézet-fejfájás. Gyógyítása a fejnek igézetvízzel való megkenése. Az *igézetvíz* így készül: egy kannát tele vízzel a szoba földjére húzott keresztre téve, abba néhány (lehetőleg kreszetlen faboronafogból való) eleven szemet dobna; ezen igék mondása közben: *Fekete szemnek igézetire, macska szemnek igézetire, cigánynak, magyarnak igézetire.* Az így készült igézetvízből a beteggel három cseppet megitatnak s azután kézzel való erős dörögöléssel — igézetvízzel — a homlokot, vakszemet és nyakat megkenik. A megmaradt vizet pedig az ajtósarkára öntik, mondván: *Akkor fájjon a fejed, mikor az ajtósarka.*

Pokolvar-fejfájás. Gyógyítása a pokolvarnak ezüstpénzzel vagy kovással való lekerülése a következőképen: a beteg homlokára az ezüstpénzzel (vagy kovással) egy keresztet húznak, mondván: *Atya, fiú, szent lélek, teljes szentháromság, egy örök Isten! Vidd el ezt a nehéz fájdalmat a jordán vize mellé s szípad a jordán vizit, ne e szegény ártatlannak a vérit.* Egyidejűleg a pénzdarábba (vagy kovásszal) *napvisszájára kerülik* a fejet s *kerülés* közben a nyakcsigolyán szintén keresztet húznak. Az eljárás háromszor ismétlődő. Utána a beteg azonnali meggyógyulását várják.

Vaknap-fejfájás. Gyógyítása: napfeljötté előtt olyan keletre folyó víz-nél vagy kútfőnél, amelybe a felkelő Nap első sugarát löveli, ezt mondja a beteg: *Szaladj vaknap, mert jön az újnap s utána egy-egy marék vizet a feje fölött háromszor keresztül dob.* Ezt három egymásután következő reggel ismételni kell. Más mód a *zöld-tálba-nézés*, a következőképen: egy fényes, zöldmázás tál teletöltendő vízzel és pont délben a szabadban teljes napsütéses helyre teendő; a beteg hasrafekve a tálban levő víz tükrében addig nézi a napot, amíg egyszerre két napot lát, s ekkor a nézést abba hagyva, a vizet a tálból kiönti. Harmadik mód a *vaknap-lefőzés*, így: egy félkupás új cserépfazekat teletöltenek vízzel s kilenc szalmabogót és kilenc darab *csüpi-csukát* tesznek bele s azután felfőzik. A beteget egy székre ültetik, fejére egy zöld tálat tesznek, amelybe az említett főzetet beletöltik, ezalatt az orvosló kilenc darab fakalánt fog és zörget, s a beteget *napvisszájára* kerülve, ezt mondja: *A vaknapot az újnap érje utól, hogy menjen ki a fejből.*

Hűlés-fejfájás vagy *fejszorulás.* Orvossága a *tejpárlató.* A beteget ágyba ültetik, meleg pokróccal betakarják; egy félkupa jól felforralt tejet forró melegen (hogy el ne égesse magát) egy kis *lapító*ra (= gyűrődészka) az ölébe tesznek s négy vagy öt darab tojásmagyságú izzóra hevített követ a tejbe cresztenek. A pára, s a tej megétele, a beteget kiizzasztja; e művelet után a beteget lefektetik és jól betakarják; így marad, amíg a takaró alatt izzadságából meg nem szárad. — A gyógyulást biztosra veszik.

Csömör-fejfájás. Tünete szédülés, némely ételtől való undorodás. Gyógyítása: a fejnek *fokhagymás almaecettel* való megkenése, az igézet ellen való megkenéshez hasonló módon. — Ha a betegség a gyomorba száll, akkor közönséges *hasmenés* vagy *vérbe-esés.* Orvossága *borsos pálinka*, vagy *fagyűkörüftüves almaecet*; ezeket éhomra kell inni, mentül többet; más orvossága *juhsajt* éhomra jóllakásig; ezek a szerek a gyomor rendetlen székelését meggátolják.

Fülfájás. (Hűlésből származott vagy közönséges.) Orvoslása: egy kis darab *kámfor* vattában a fülbe teendő. Ha a fül zúg és a hallás gyengül, akkor a fület megpárolják a következő módon: egy kupányi vizet felforraltak lehetőleg olyan szűknyakú fazékban, hogy a rátett papírtölcsér a fazekat befödje, a tölcser szára pedig a fájós fülbe dugható legyen, hogy a meleg vízpára a fül belsőjébe juthasson.

Szentantl-tüze (az arculatnak megtüzesedése és feldagadása; betege kínzó égési fájdalmat érez). Gyógyítása: *acéllal és kovával* a fájdalmas arcra való csehelés.

Fogfájás. Orvoslása többféle; ha a fog odvas, az odvába egy szem bors teendő; ha nem használ, egy kis darab só; ha ez sem használ, a leg-erősebb dohányból képződött *bagó*; szokták ellene az árva *csihányt* is pipálni, vagy *csomborral* elegyített mézet tesznek a fogra. A nem odvas, épnek látszó fájós fognak legjobb orvossága a *tejben főzött kókénysárgyúker*, amelyet megtörve, egy tiszta rongydarabbal a fájós fog táján az arcra kötnek, oly melegen, ahogy csak a test elszenvedi.

Szemfájás és orbánc ellen régi idő óta nagyon ajánlott szer a mértékletes dohányzás. A szemfájásnak egyéb orvosságai a következők: tiszta folyóvízben való késői mosdás; a szemvégeknek dohánylével való megkenése. Űtés vagy *hájogindulás* esetén finomra tört kristályüveg és sárga cukorpor egyenlő mértékű keveréke egy arra a célra átfúrt facsövön a szembe fúvandó. Ha a szemhéj viszket és megdagad, akkor *árpa* van a szemben; gyógyítása az árpának a szemhéjről való learatása a következőképen: egy sarlóval a fájós szem előtt (— egészen közel a szemhez —) a levegőben az aratás mozdulata csinálendő ezen szavak mondása között: *Árpa-árpa learattlak, kényébe kötlek, kalangyába raklak, elcsépellek, megötöllek, megszitállak, megdagasztlak, megsütlek s megeszlek.*

Orrvérzéskor a fejtető és a nyakcsigája hidegvizes vászondarabbal borongatandó.

Szájfájás rendszeren kemény ennivalók (mint száraz *kenyérkaré*, erős *töröbúzakakas* [= pattogatott tengeri] vagy sok dióbél) megrágása miatt keletkezik; orvosságul timsót forgatnak a szájban.

Nátha ellen az orrlyukakon hideg víz szivandó fel; vagy pedig mintegy 24 órányi idő alatt semmi innivalót nem kell fogyasztani.

Hüllés (rehuma); orvoslása többféle: 1. a fájós rész *terpentinolajjal* este, lefekvéskor, jól megkenendő; 2. ha a fájdalom oly nagy, hogy az ember miatta már munkaképtelen, akkor sós kádfürdőben minden nap kétszer, este és reggel, egy fél, esetleg egy óráig fürdeni kell, míg csak a fájdalom meg nem szűnik; 3. 9 darab disznópét két liter *lámpaolajban* (= petróleumban) meg kell főzni, jól megsózni s a fájós részt ezzel megmosni.

Torokfájás. Ha fejfájással egyszerre jelentkezik (de csak 15 éven aluliaknál), akkor *pepecshimlő* (azaz toroklob). Tünetei: a beteg ajkai megfekednek, egy napon túl eszméletét veszti; orvosolni nem lehet, halálos. A *kásahimlő* ismertető jele: apró vörös (kásaszerű) kiütések a testen. Orvossága az óbor, melynek használatától a himlő mind kijön a test külsejére; czalatt a betegnek meleg szobában, a külső levegőtől elzártan kell lennie; három hétre meggyógyul.

Hüllés-köhögés. Orvossága: olvasztott vaj, zsíros pálinka, borsos káposztalé, lúdszír és vízben főzött bodzafabogyó; mindezen szereket este, lefekvéskor kell oly melegen inni, ahogy csak a száj elszenvedi. Szokták használni a tejben főzött bodzafavirágot is, amellyel a beteget a *hüllés-fejfájás*nál említett módon megpárolják.

Hüllésből származott torokfájás. Orvoslása: tejben főzött *zsájalevet* jó melegen, este, lefekvéskor, a torok külső részére kötnek, a zsályás tejet pedig, ami egy félkupa kell hogy legyen, a beteg megissza, szintén jó melegen. Másik mód: egy babszem nagyságú *indit* (= párizsi kék) vagy pedig egy evőkanálnyi *lámpaolajat* le kell nyelni.

Ijedtség ellen legrégibb orvosság az *onóntés*, a következőképen: az ónat egy serpenyőben megolvasztják; a beteget egy törpe székre ültetve, a fejére egy vízzel telt tálat tesznek; ebbe a forró ónat beleöntik, e szavak kíséretében: *ne félj — ne félj!* Az a tárgy, ember vagy más egyéb, amittől

az illető megijedt, a vízbe öntött ónból kiformalódik. Az öntés az ijedt ségnek kisebb vagy nagyobb volta szerint páratlan számban, kevesebb szer vagy többször ismétlendő: először a fejre, azután a hanyattfekvő mellére, ülőhelyzetben a két tenyerére, hasra feküdve a talpára és a hátára; — más orvossága a *jeruzsálemi balzsamotaj*, amely szer gyógy szer tári ugyan, de székely népünk régen ismeri és használja, mint házi szert; reggel éomra egy régi evő-fakalán vízbe a balzsamból 2 cseppet adnak a betegnek.

Csikkanás (ficamodás). Minthogy a forgókban fordul elő, úgy is mondják, hogy „kiment helyéből”, vagy hogy az *in meghágtá egymást*. Orvoslása a fájós résznek olyanképen való megfogdosása, hogy a helyéből kiment forgó oda visszatétessék; ehhez a művlethez nem sok ember ért. Rossz lépés vagy a láb elcsúszása következtében történt csikkanáskor (— a forgó helyén van, csak az inak húzódtak meg —) a fájós részt sós búzakorpával kötik be.

Láb vagy **kartörés** esetén az eltörött csont pontos összeillesztése után a lábat, kart *lapockába* kötik; ez úgy történik, hogy a testrészt egy puha rongydarabbal körülcsavarják s erre körülbelül előarasnyi kis lapos fácskákat (lapockákat) raknak, egy-egy hüvelyk távolságban köröskörül; azután elegendő szorosan, de hogy a vérkeringést el ne zárják, spárgával körül kötik; így marad gyógyulásig.

Vakütés (ha az ütés miatt a vér nem jön ki). Egyedüli, rég ismert hasznos orvossága a vizesborogatás.

Ebsemereg, azaz a bőrnek vöröses repedezése (amely nagyon viszket). Orvossága: égő nyírfát hideg vashoz tartanak, erre az égő nyírfából olajszerű nedv rakódik le; a *semerget* ezzel kötik be.

Sárgaság. Orvossága: bors, szer, szegfű, fahéj, *babérmag* (*bánfűmag*), szerecsendió, szerecsendióvirág, sáfrán és sárgagyömbér; ezekből egy formán egy-egy evőkanálnyi mennyiség negyedrésze; azután *fekete csihánygyűkér*, *nádgűkér* és *rozsvirág*; ezekből egy-egy szűk félmaroknyi; e szereket egy kupa pálinkába teszik s a beteg naponként háromszor egy-egy féldecit (negyed fertályt) használ belőle; két hónapra meggyógyul.

Tárgyag (görcsrel járó kínzó hasfájás; a betege sokszor a földet is harapja és koncsorog). Orvossága: egy félkupa tejben egy kis darab *farkashús* (nem baj, akármilyen régi is) teendő, hozzá nagyon kevés puska por vagy salétrom; ezt jó melegen a beteg megissza. Rendesen egy napon belül meggyógyul tőle.

Korella (= kolera) ellen egy félliter pálinkába egy vagy két ág zsálya és ugyanannyi *fodorminta* teendő; mintegy 24 órai állás után használható.

Kurvaköszvény. Úgy támad, hogy az ember különböző piszkos szeméret (fürdőlevet, tisztátalan nők alsó ingének mosólevét stb.) *mezítláb feljár*; ismertető jele: a testen apró, vörös, égő, viszkető csomócskák. Orvossága *szapullathamu* tejben megfőzve; e főzettel kell a testet bekenni.

Rüh ellen *fehér kutyafa héjának* a *sárgáját* kovásszal kell élesíteni; a kovász vízzel annyira legyen hígítva, mint a közönséges kenyértésztát szokás; azután jó sok kutyafahéjsárgát kell tenni bele s ha jól megéledt, zsírral *vigyítve*, a testre annyiszor kell kenni, amíg használ. — Szokták még a *kékkövet* (rézgálic) is használni, de eredménytelenül.

Faranc (veszedelmes fekély = szifilisz). Orvoslása a füstölés. Okát nem ismerik. Nagyon ragadós. Ifjak között a nemi érintkezés útján ragad. A betegnek először a torka kezd fájni, bereked, azután egy hétre kiver a testén is, először ott (a nemző szervén), ahol a betegség ráragadt. — A füstölőszert a gyógyszerárban kapható, de valódi neve a nép között ismeretlen, csak *füstölő* néven ismerik és kérik. Emberemlékezet óta használja a nép ezen szert, mint a *faranc* ellen — hite szerint — egyetlen sikeres orvosságot. A füstölés a következő: a betegség kisebb vagy nagyobb

voltához képest a füstöléshez értő asszony megállapítja a szükséges füstölőszert mennyiségét. Ezt azután elosztja 3, 5, 7 vagy 9 egyenlő részre. A beteget egy nagy kádba ülteti s mellé a kádba, egy edénybe, *töröbúza* csuszából égetett eleven szemet tesz, amelyre egy rész füstölőszert hint. A keletkező füstöt a letakart beteg belélelkezi. Mikor a füst a kádban már elenyészett, a beteget ágyba fektetik és betakarják. Ez az eljárás annyi-szor ismétlődő, ahányszor a betegség nagysága megkívánja.

Veszés (= veszettség). Orvossága a következő: *gyűhübogár*¹ (hosszú derekú fekete bogár), *gyűhűfügyükér* (= a *gyűhűfü* igen gyakori erdőszéleken; magas kórója van s azon haranghoz hasonló nagy kék virágok, a tövétől majdnem a tetejéig —), 9 darab rézpénz (= csak vörösréz lehet —) egy kupa borban, új cserépfazékban, *kenyérhéj alatt*, levegőmentesen megfőzendő s leve 5 egyenlő részletben fogyasztandó el. Közhit szerint biztos eredménnyel szokott járni.

Szárazbetegség (= tüdővész). Orvossága a következő: egy font *írós-vaj* összefőzendő egy kupa borral, új cserépfazékban, *kenyérhéj alatt*; a főzetet a beteg jó melegen egyszerre mind megissza s nyomban hideg fürdőbe ül, ahol ismét egy félfont megolvasztott vajat iszik meg s addig marad a vízben, míg csak ki nem melegszik; azután lefektetendő és jól betakarandó.

Tüdőgyulladás. Kezdeté onnan ismerhető fel, hogy a beteg a *vállas kupáját* fájtatja. Gyógyítása: a beteg egész felső testének minden nap legalább háromszor hidegvizes lepedőbe való fogása.

Hidegcsípés. Orvossága a *jégir*. Ez úgy készül, hogy olvasztott fagygyút egy darab jégre öntenek s megfagyása után a jégről leveszik és sós káposzta levére téve, a sebre kötik.

Hüllés miatt való *feldagadás*, valamint *nehezen való húgyásnál* jó orvosság a meleg, tiszta vízből csinált kádfürdő.

Vérkeles és marin. Orvossága egy *ir*, amely a következőkép készül: annyi *vesefaggyú* és hár olvasztandó össze egyenlő mennyiségben, hogy együtt egy negyed fertály legyen; tenni kell bele egy félfej vöröshagymát, egy darab fokhagymát, továbbá egy diónyi viaszt, egy darab szecresen diót, egy lej ára szegfűnek a felét, ugyanannyi *szert* és egy szem *babér-magot*; ezeket jól össze kell főzni. Az így készült kenőcsöt teszik a kelésre vagy a *marinra*; (a *marin* abban különbözik a *vérkelestől*, hogy nagyobb); ettől az *irtól* mindkettő *kiérlik*, kifokad és hamar meggyógyul.

Szökdöső pokolvar. (Mogyorónagyságú, mérges, tüzes, fájós kelések, amelyek kéthetenként egyik helyen meggyógyulnak, más helyen kiütnek s így sokszor egy évig is eltart a betegség.) Szokták orvosolni vöröshagymarétegben megolvasztott fenyőszurokkal, amit a hagymahéjjal együtt kötnek a kelésre; nem igen használ, csak ritka esetben. — A régi tapasztalat azt mondja, hogy a *szökdöső pokolvar* addig nem gyógyul meg, míg a test minden részén jól *ki nem fújja magát*.

Vágott seb. Orvoslása többféle: 1. *Egér-farkú fü* avas hájjal összegyűrandó és a sebre kötendő; némely esetben használ. 2. Szoktak a sebre *tolvajlapit* is tenni; (erdőkben gyakori növény; magas kórója van és a fűzfalevélhez hasonló lapija). 3. A sebre *rávizelnek*. Legjobb orvossága azonban 4. a *zödbükkfalapi* folyóvízben és tiszta edényben megfőzve; levélét a sebet megmossák, a *lapit* pedig a sebre kötik.

Horzsolás (kőrmölés) ellen pálinkában vert szappanhab a szokásos orvosság.

Hidegrázás. Fajtája ötféle: *harmadnapos-hideg*, *mindennapos-hideg*, *bolond-hideg*, *disznó-hideg* és *forró-hideg*. — A *harmadnapos* orvossága:

¹ Erdélyben azt, hogy *megvész*, így mondják: *megdühüdik*; *veszett kutya*: *dühös kutya*; (*gyűhű* tehát = *dühű*).

írni kell egy cédulát, mely a következőket tartalmazza: a beteg neve, születési éve, hava és napja, a hidegrázás gyanítható oka és kezdetének pontos ideje. Ezt a cédulát cénára kötve, a beteg nyakába kell akasztani; balról viseli, amíg meg nem gyógyul. — A *mindennapos-hideg* orvossága: egy félkupa tejbe egy félfertály pálinkát töltenek s egy gyűszűnyi tört paprikát (*pogánybors*) hánynak bele; ezt a betegnek egyszerre kell meginni. — A *bolond-hideget* azért nevezik így, mert a benne szenvedők néha félre is beszélnek. Orvossága: egy maroknyi *fecskefonalat* (aranka) megtörve, egy félfertály almaecetbe tesznek s ebbe izzóra hevített vasat vetnek. Ezt az orvosságot a beteg reggel, éhomra, egyszerre issza meg. — A *disznó-hideg* jele, hogy a hidegrázás túlságosan nagy erővel kínozza a beteget, időszakosan, egy-egy hónapi megszakítással. Orvossága: a betegnek a disznók evődényéből, a disznókkal együtt kell ennie, valahányszor *nyavalyája utoléri*. — A *forró-hidegben* szenvedők a hidegrázás idején fáznak és mégis megizzadnak. Orvossága: egy deci pálinkát megégetnek, jó sok zsírt, továbbá egy lej ára borsot tesznek belé; a beteget kifárasztják s azután ezt az orvosságot beadják; utána lefektetik és jól betakarják.

Hegyi József.