

TERMÉSZETBARÁT

TERMÉSZETTUDOMÁNYI FOLYÓIRAT.

II-ik félév. Kolozsvártt, Junius 24-én, 1847. 52-ik szám.

Előfizetés iránti figyelmeztetés.

Lapunk jövő félévi folyamára ezennel előfizetést nyitunk; leendő t. cz. olvasóink az eddigi (3 rf. 12 kr. p. p.) díj mellett előfizethetnek helyben a szerkesztőknél, vidéken minden k. postahivatalnál, valamint *Háromszéken* Szentiványi György, *Udvarhelyszéken* Gálfi Mihály, *Udvarhelytt* ref. tanár Szabó György, *M. Vásárhelyen* ügyvéd Moos István, *Szebenben* ügyvéd Péchy János, *Enyeden* Vajda Dániel, *Zilahon* tanár Sámi László, *Déván* ref. pap Sükösd Sámuel, *Szilágy-Somlyón* Dr. Bereczki, *Debreczenben* tanár Lugossy József *Pesten* Vahot Imre és Dr. Török József t. cz. uraknál.

a szerkesztők.

TARTALOM: A téjben ki van fejezve, minő anyagok szükségesek testünk fentartására. B. — A pálmák —
Tárca.

A téjben ki van fejezve, minő anyagok szükségesek testünk fentartására.

II. A téj említettük alkotrészeiben mind oly testeket pillantunk meg, melyeket az újabb élettani nyomozások a test háztartásában nélkülözhetleneknek hirdetnek, melyek a vérhús- és csont-képződés kellő anyagait összesítve tüntetik előnkbe.

Ha az életbúvárok alapos okoknál fogva azt állítják, hogy a tápszereknek egyik osztálya — az t. i. melybe az azotnélküli növényi- és állati testek tartoznak, minők a liszt, cukor, mézga, olaj, zsír stb. — a lélekzés gyámolítására s a testet éltető jótékony meleg fentartására nélkülözhetlen: a téjben ez igénynek teljesen elég van téve; mert hiszen a téj-cukor és téjzsír — a vaj, a téjnek ezen nem csekély mennyiségű alkotrészei, képesek a test háztartásában a lélekzés által közvetített melegítést eszközölni s ez által az életműfolyam fennmaradását biztosítani.

Ámde az azotnélküli eledlek, mind a mellett is, hogy nevezetes czélt mozdítanak

elő a test háztartásban, magukra nem képesek az élet fentartására, táplálására. Némely tudósok azt akarták ugyan megállítani, miszerint az állati organismus képes volna más elemekből azotot készíteni, tehát nem volna szükség arra, hogy ezen anyag az eledleekben legyen. Ezen állításuknál az oly növényevő állatok példájára támaszkodtak, melyek azotnélküli vagy helyesebben kevés azotot tartalmazó tápszerekkel élnek, mint szintén azon négerkére, kik huzamos ideig csaknem kirekesztőleg czukorral táplálkoznak. Azonban ezen nézetet sarkából egészen kiforgatja azon tapasztalat, miszerint mindazon növények, melyekkel az állatok és emberek táplálkoznak, bizonyos mennyiségű azotot, habár kevés mértékben is, tartalmaznak, hogy továbbá a nyers czukorban is meglehetősen sok ily anyag van, és hogy azon népek, melyek nagyobbára rizssel, törökbuzával és pityókával élnek, ételeiket téjjel és túróval elegyítik. Magendie egy frank tudós, sok kísérletet vitt végbe, hogy az állatok táplálkozását tisztába hozza, jelesen, hogy kikütsassa, ha vajjon az azotnélküli eledlek; a lisztlang, a tiszta czukor tiszta vízben felolvasztva

képesek-é a testet táplálni. Ő kísérleit kutyákon eszközölte. Ezek az első 7—8 napon élénkek voltak, az elejökbe tálalt 12—16 lót cukrot jól megették; de a második hétben soványkozni kezdtek, noha étvágyuk semmit sem csökkent s rendes életrészöket mind felették. A soványodás a harmadik hétben még nagyobb fokra hágott, erejük fogyni, éberségök és étvágyuk veszni kezdett. Egyszersmind szemekik elhomályosodtak, kiürülván azokból a szükséges nedv. Noha az állatok még akkor is megették naponta 6—8 lot cukrot, még is utójjára oly gyengék lettek, hogy mozdulni sem tudtak s a halál 31—34 nap alatt békövetkezett; tehát éppen anynyi időre, meddig a kutya minden eledel nélkül is élél. Felbontás alkalmával ugy tanálták, hogy a test idegei nagyon megvékonyultak, a gyomorról és más részekről minden felelemzhető anyagok eltűntek. Hogy tisztán lehessen tudni, ha vajjon ezen hatás a cukor tulajdona-é vagy pedig azotnélküliségének a következése, az említettük tudós ugyancsak kutyákat kezdett kirekesztőleg faolajjal és vízzel táplálni. Ezek 15 napig jól tanálták magukat, de később minden erejüket elvesztve a 36-dik napon megdöglöttek. Éppen ez történt azon állatokkal is, melyeket mezgával tápláltak, a mi egyébiránt más tápszerekkel vegyítve, nagyon tápláló, de nincs azot benne. A csupa vajjal éltetett állat 36 nap alatt hasonlóan elpusztult. Hasonló sors érte azon kutyát is, mely csupa finom buzakenyér-táplálékot kapott, ennek is élete csak 50 napra terjedett; ellenben egy más, mely közönséges derczés-kenyeret evett, minthogy abba a korpatartalomnál fogva elég azot van, mind végig egészségben maradt. Ezen kísérletekhez hozza lehet még azt is adni, hogy Daniában négy héti, csupa kenyérré és vízre való ítélés halálos büntetéssel vetekedik, hogy végre akadott oly ember is, ki a szóban levő dolgot önmagán tett kísérletek által igyekezett tisztába hozni; ezen ember pedig egy Stark nevű német tudós volt, ki magát hónapokon keresztül addig táplálta czukkoreledellel, míg végre rendkívül elerőtlenült, ábrázatján piros foltok ütöttek ki, melyek fekélylyé voltak alakulandók, s ezen előzmények után megholt.

Mivel ilyszerű kísérleteknek csaknem mindenféle állatokat alávetettek, s a következés mindig elpusztulás volt, egyenesen foly azon következtetés, miszerint az azotnélküli eledelek nem táplálnak, s magukra az életet fentartani képtelenek, Ezen következtetés a tejnek tejcukor és vaj alkotórészeire is kiterjed.

Ha már a tapasztalás azt állítja, hogy a test táplálását csak az azotos eledelek eszközlik, csak az ilyek képesek a vért és testi állományokat gyámolítani, ezekké átváltozni; a tejben ilyen anyagokat kell keresnünk, hogy az által ezen folyadék táplálósága előttünk egyszerűen felfejtve legyen. Ezt pedig igen könnyen megtethetjük, mert a vegytan mezején tiszta tény képpen áll az, hogy a tejből kiválasztható sajtany (Casein) egyik azon azotos tápszerek közül, melyekre vissza kell vinnünk a test gyarapulását, fenmaradását, erőteljes tovább tenyészését. Ha valaki ezen állításunkat megczáfolandó előállana azon közönségesen tapasztalt ténynyel, miszerint kevés azottartalmu kóstitól, a pityókától t. i. az állatok meghiznak, mi arra mutat, hogy ezen anyag valódi tápláló erővel bír; erre csak azt felelnök, hogy az ily tápszerek igen is befolyhatnak az állati kövérség képzésére, a testnek ezen nem tulajdonképpen, nem egyáltalában szükséges, s különben is azotnélküli részére, de a test lényeges részeit nem gyámolíthatják, mint ezt igazolja azon tény, hogy a pityókával hizlatt állatok egyáltalában erőtlének szoktak lenni, s midőn igazni kezdik, kövérségöket csak hamar elvesztik.

Mind a mellett is, hogy az azotos eledelek, nélkülözhetlenek a táplálkozásban, s jelesen, hogy a tej ezen alkotórésze nélkül megszűnne minden étkek mintája lenni, csupán magukra ezek sem tarthatják fen a testet, mit eléggé igazol azon tény, hogy a csupa sajttal, vagy csupa kemény tojással tartott ebek hosszason éléltek ugyan, de végre csakugyan gyengék, soványok lettek s minden szőrüket elhullatták. És ez igen természetes; mert hiszen az ily eledelben hiányzik az oly szer, melynek rendeltetése a lélekzés és testbeli meleg fentartása, melyek megszüntével, apadásával apadni és meg kell szünni magának az élet műfolyamának is.

Ezek szerint a tej alkotrészeiben, a tejcukorban és vajban egyfelől, másfelől pedig a sajtanyban feltanáljuk, még pedig kellő arányban elegyülve, azon lényeges anyagokat, melyek a test kettős szükségének, a lélekzésnek és táplálkozásnak eleget téve fenmaradását biztosítják.

Ezzel azonban még nincs minden bévégezve, még nincs egészen kikerítve azon hatás, melyet a tej mint tápszer gyakorol az állati testre. Mert hiszen az ember és állat nem csak levegőnemi testeken épül fel, melyek a test elégetésével viszont levegővé válnának, s következésképp, ha csak belőlük állana, semmi port vagy hammut nem hagyhatna hátra; s pedig tudjuk, csak a régibb népek szokásaiból is, kik halottjaik porait temették el, hogy a dolog másképpen van, hogy a test elenyésztekor port is hagy hátra. A mi por, azt a chemikusok létműtlen anyagnak nevezik, annak a földből kell a tápszerekbe, s ezekben az állati testbe átmenni, hogy annak szilárd részeit, a csontokat alkossa. Mivel pedig csont nélkül nagyobb tökélyű állati test nincs, s nem is létezhetik, nagyon természetes, hogy állományait, a földnemi testeket szükségképpen megkivánja a test, hogy azoknak azon eledelekben, melyeket magához veszen, nélkülözhetlenül otthonosoknak kell lenniök. Eszerint a tejre vonatkozólag is nagyon természetesnek látszik, hogy benne, ha a test minden igényeinek eleget akar tenni, létműtlen anyagoknak is kell lenniök. S ez nincsen is különben; mert hiszen a már kezdetben említettük sók közt, melyek a tej elégetése után hammu alakban hátramaradnak, éppen azon anyagokat tanáljuk, melyek a csontokba kiegészítő alkotrésztül szolgálnak. *)

Mind ezek összesítésében azon végeredménnyel tanálkozunk, miszerint a tej három rendbeli (tejcukor és vaj; sajtany, meg sónemi) alkotrészeiben le vannak téve a test feltartására szükséges mindennemű anyagok,

*) A tejben a tejsavanyos kali, natron, ammoniak, mész és magnesia sókon, meg a konyhasón kívül van phosphorsavanyos mész és magnesia, melyek a csontban is otthonosok, van tovább kevés vas is, mi kevés mértékben a vérben is feltanálható s ennek pirosságát okozza.

minél fogva a tej egy oly természetes elegyíték gyanánt tekintendő, melyet a természet minden étkek mintájául állított fel. Hogy mind azon növényi és állati eledeleknek, melyeket a tapasztalás egészséges tápszereknek hirdet, hasonló alkotásuaknak kell lenniök, a nélkül is gyaníthatnók, ha a vegytan hasonlót nem tanítana.

Sőt mi több az emberek táplálkozásában is az elegyítés ezen fontos elvével tanálkozunk, mond P r o u t, ki legelőbb mondotta ki azon nagy igazságot, hogy a tej minden eledelek mintája. Az ember nem elégedve meg azon terményekkel, melyeket a természet önkényt hoz számára, értelmének vagy tán sokkal inkább ösztönének ereje által minden kütfőt felkeres, s a meritett eledeleket mesterségesen elegyíti oly arányban, mint azt tévé a természet az östápszerben, a tejben. Ez egyetlen czélja az ő főzői munkásságának, mi annál tökélyesebb, minél inkább megközelíti az elegyítés ezen elvét. Így történik, hogy a hushoz kenyeret veszen, a puliszkához tejet, vagy túrót elegyít, mint szintén a kásához is, hogy így oly anyagokat öszszesítsen, melyek egymás hiányait kipotolják. A természeti ösztön megtanította, hogy eledelelül felhasználandó állatait meghizlalja, hogy eképp a sovány tápláló husal kövérséget, tehát oly anyagot is egyesítsen, mely a lélekzést gyamolihassa. Ezért gyurják a gazdaszszonyok a laskatészta tojással, a palacsintát tejjel és tojással, hogy a természet nagyszerű elegyítési elvét teljesítsék; igen az emberek az étkeknek különböző anyagokból készítése által nem tesznek egyebet, mint a természet által előnkbe tálalt minta-étket — a tejet utánozzák.

B.

A pálmák.

IV.

Pálmák utáni kalandor útunk végső állomása egy sziget világ, a nagy oceánra rakott azon kláris-híd, melyen a soha sem vesztglő természet évezredek óta épít, s a melyet mindenféle csodálatos növény- és állat-alakokkal megrakott, mint ily csoda-műhöz il-

lik, mely keletet nyugottal, az ó világot az újjal kapcsolja össze. Ez a világrész két sor tűzhegy között kiterülő tengeri föld, valóságos Oceánia, melynek még legnagyobb continensét magát Ujhollandot (Australia) is csak egy nagy szigetnek lehet mondani. De ily messzele a hideg délre olvasóinkat ez uttal nem fárasztjuk, mint a melynek gyakran borongó s ködös ege alatt a királyi pálmát hasztalan keresnők; hanem csak az egyenlítő közelében a nagy Oceán szigetein maradunk.

Itt, mint szintén Délázsia partjain kétségen kívül a leghasznosabb növények közé a kokusdiófa (Cocos nucifera) sorozandó, melyet a bölcs természet főleg a forró égály tengerpartjaira szálított. A déli oceán és indiai tenger szigetein mindenütt, a hol csak tenyészik, a kokus-pálma kisebb nagyobb csoportokban már a meszsi távolból üdvözli a felé közeledő utast, s a szigetlakói szétszort legelső kunyhóit is árnyékában találjuk; Keletindiában pedig egész városok fekszenek a terjedelmes kokuserdőkben. Sőt déli Ceylonban van egy ilyen palmaerdő, mely a tengerpart mellett több órajárásnyi szélességben 26 angol mértföld hosszan elnyulik. Ebből az erdőből már a Hollandok birtoka idejében évenként 6000 hordó áruk, 3 millió font kötélstéméntelen sok olaj került ki. Ezen áldott növényt nagyon könnyű szaporítani, mert csak fájáról lehullott ért gyümölcseit kell a szabad légen tartani, míg kicsiráznak s mikor csirájok $1\frac{1}{2}$ talpnyra nőtt, a diót cikástól együtt a földbe kell takarni. Fája nagyon szaporán nő, már hatodik esztendejében teremni kezd s az egész esztendőn át minden hónapban egy csomóban 15–25 diót terem. Harmincz esztendőskorán tul diói kisebbek. Téméntelen áldásforrása ezen egyetlen élőfa, melynek növéstét pompás oszlophoz lehetne hasonlítani, a melynek árnyékos zöld levelei s köztök az even át csüngő virág- és gyümölcsfürtök az építésznek a legdiszesebb oszlopféjezetet adná, ha utánozni lehetne. A természetben legalább ez a 40–50 talpnyi sudar oszlop lengő zöld levél-boltozatával, akár magányosan akár csoportozatokban a vidéknek a legkecsesebb ékesége; mivel ezek mint a pálmák királyi alak-

jai a hol csak nagyobb menyyniségben fordulnak elő általában mindenütt a környéket méltóságosabbá s nagyszerűbbé emelik. A népmonda szerint a kokuspálmát 99 féle lehet használni; az emberek eleget mesterkedtek ugyan, hogy százra felvigyék, de ezt a századik hasznát soha ki nem tanálhatják. Törzse, mely gyakran 100 talp magasra is nő 1–2 talpnyi átméréjü, bárha likacsos és sudar, még is elég szijjas arra, hogy gerendáknak s árboczoknak használhassák. Az odvas pálmatorzsokból csatornákat készítenek, gyökereikből pedig kosarakot, szotyarakot fonnak; a mindegyik levél tövén levő foszlányokat poláknak s pakoló vászonnak használják fel. Héjja, mint szintén külső dióhéjja rostaiból kötelek készülnek. Lombjai Ceylontól Ava-ig legfőbb kóstja az éléfántoknak. Levélkoszorujának cikája 20–30 fontot nyom s pálmakáposzta, pálmaczika név alatt a legkedvesebb csemege; nagyon természetesen, hogy ha ezt kivágják, miatta az egész fának el kell száradni. Maga a koronája egy tuczet hatalmas levélből áll; mindegyik levele 2–3 talp széles, 12–14 talp hosszú, hasonlít egy oriai tolluhoz; használják: ház fedni, napernyőnek, gyékényeknek, kosaraknak, papírnak, melyre hegyes vassal irnak; öszszetekerve szövétneknek; megégetve hamvát finom szappanynak. A fiatal levelek átlátszók, ezekből telnek ki a Ceyloniak lámpásai, azonban a levelek ormóit sem vehetik el, mert belőlük pácza, seprők sat. készülnek, Gyümölcsei és virágai, melyeket a fán egyszermind láthatni, ételre és italra sokféleképpen felhasználódnak. Emberfő nagyságu s tojásdad idomu háromélü dióit már éretlen zöld korokban az indus szakácsnők számtalan sokféle étellel tudják megkészíteni; s mint a szilvapálmáról, a kokusdióról is azt mondja a példabeszéd, hogy egy ügyes gazdaszszony belőle urát egy egész hónapon át eltudja mindennap külön külön fele ételekkel tartani. A közepében levő vizenyős nedv (kokustéj) a benszülöttek ismeretes enyhítő itala. A diót még avasos korában is (a mi pedig nagyon hamar megtörténik) sok féle tudják használni: különösen mésszszel vegyítve a hajók oldalait kenik bé vele, mivel nagyon hathatós szer a szú és más

faférgék ellen. Sok félére használt olaja könnyen megavasodik, s ekkor szaga az európaiak előtt kiállhatatlan; de az újabb időben ennek is jobb hasznát tudják venni s a mivészet és müipar mezején különböző czelokra fordítják. A kisajtolt dióbél a legjobb marhaköst és trágya. A miveletlenebb néptörzsöknek diójának kemény héjja egyetlen poharuk, kicsapolyva különféleképp használják. A külső dióhéj nagyon szijjas, rőtbarna rostait a legdrágább szőnyegké s fonadékokká dolgozzák fel; hanem rendszerint e nagyon erős és rugalmas rojtokból sinorok, spárgák s hajókötelek készülnek; kivált horgony-köteleknek az indiai háborgó tengeren megbecsülhetlenek, mert nemcsak szintoly erősek és tartósak mint a kenderkötelek, hanem még sokkal rugalmasabbak is; következőleg mivel inkább engednek, a hirtelen támadó szélvészek alkalmával olyan könnyen sem el nem szakadnak, sem a szirtokon szét nem ronccsolódnak. Kínem nyilott virágainak nedvét lecsapolják s pálmabornak (Toddy) hívják; minden pálmák közt a kokusdió adja a legjobb pálmabort. Ez az ital frisen hűt, enyhít, s gyógyereje is van; rövid időn azonban megforrik, s akkor kábit, részegit, későbbre megsavanyodik s a legjobb boreczet; lombikon lejártatva az indiai legjobb arak, elfözve pedig szörp (syrup) készül belőle. Chamisso elbeszélése szerint a Radak szigeteken még az ócska kokusdiófát is tudják használni, ugyan is porrá törik, az éretlen dióhéjának nedvével téstává gyurják s kokusdióhéjban megsütve vagy megfözve ételt készítenek belőle.

Mind ezen számtalan áldásokért a kokusdiófát, kivált az indiai népek a legnagyobb tiszteletben tartják: Ceylonban mikor gyermek születik mindig egy kokusdiót ültetnek, s a fa törzsein növekedése folytában képződő gyűrűk jelölik ki születés-napjuk viszsztatértét s lesznek eképp a bennszülöttek keresztlevelei és naptárai. A kegyes hindunak, legalább az ő hite szerint, mihelyt elkiáltja magát, egy érett kokusdió hull lábai elébe; s a bombayi kikötőben minden esztendőben, mikor a kedvező szél (Monsun) megindul, ősi szokás szerint a tengernek egy egy aranyos kokusdiót áldoznak, kétségkívül mint a bő nyereség és szerencsés

hajózás jelképét, s a viharos évszak elmúltával csak is ezen áldozat után bocsátják tengerre hajóikat; mert az indu hajós szemében egy gyümölcs sem zárja a nyereség csiráját inkább magában, mint a könnyen uszó s mindenütt megkapaszkodó kokusdió.

A fordítókközi világ-tenger számos szigeteinek partjain ez a fa az isteni jóságnak és hatalomnak éppen oly bámulatos tanuja a növényországban, mint a teve az állatországban Ázsia és Afrika oázisokkal gyéren behintett megmérhetlen sivatagjain, s azon cseppet sem csudálkozhatunk, mikor az utazók azt beszélik, hogy Indiának is a déli tenger szigeteinek minden kunyhóit kokuspálmák árnyékozzák s ezen vidékeken pálmagyümölcsből sokkal több ember él, mint gabonából. Mert egy indu-családra nézt hat vagy tíz kokuspálma annyit ér, mint a mi földművesünkre nézt minden mezeje, szántóföldje, t. i. az egész háznépet eltartja.

Az indiai oceán szigetei és délkeleti Ázsia hazája a z á g ó p á l m á n a k (Sagus farinifera) is. Ennek a pálmának már nem gyümölcs-eiben hanem törzsének lisztes-tartalmu belében van letéve az áldás, mely nemcsak a forró égaly lakóinak pótolja a kenyér hiányát, hanem zágó név alatt az európai kereskedelemben s az európaiak asztalán is széltiben megfordul.

A zágópálma, vagy mint a molukkai szigeteken hívják, a hibleyfa növekedése nagyon sajátos. Törzse, melynek alsó részeit a levelek teszik, eleinte nagyon lassan nő s tövisekkel van megrakva; de mihelyt a törzs megalakult, a fa rendkívül gyorsan gyarapodik, úgy hogy rövid időn magassága mintegy harmincz, kerülete pedig öt, hat talpnyi lesz, s ekkor töviseit is elhullatja. Mint a kokuspálmának a zágófának sincs különvált, lehántható héjja, hanem törzse némi keményfás, hosszu s mintegy kéthüvelyknyi vastag cső, melynek üregét, hosszába menő számtalan rostszalak közé vegyített lisztes bél tölti ki. Mikor levelein némi feherlő válik ki, akkor a fa meg van érve, s ilyenkor aztán jó töviből kivágják.

A kivágott fát 5—6 talpnyi hosszu darabokra fűrészelik. Ezután a fa kemény részeit nagygyába letisztítják; a véle foglalkozó mun-

kások mihelyt a bélhez érkeznek, a hosszába menő rostszálakat keresztbe elszeldelik, de a két végén épen hagyják, úgy belőle némi tekéformára képződik, melyben aztán a szétdarabolt s vízzel felelegyített belet fakalapácsokkal kiverik; ez által a rostok a bél lisztjétől külön válnak, amazok a víz színén lebegnek ez pedig a fenekére ülepedik. Miután az eképp alakult pépet vízzel többször kikalapálták, a fa leveleiből készült hengeridomu kosarakra rakják; ha huzamosabban bennök akarják tartani, a kosarakat rendszerint friss vízbe eresztik bé, hogy nyirkosak legyenek. Egy fából két, s négyszáz font zágóliszt is kikerül.

A zágó hozzánk Európába rendszerint csak dara forma szemercsekben jön. Evégre a zágólisztet megnyirkasítják s nagyon ritka lyuku vasrostákon tüzen levő fazakakba rázzák. A mi zágónk hát féligmeddig megvan sülve, s ezen alakban nagyon sokáig áll. De a nyers zágópépet vagy a belőle készített port is sokáig el lehet tartani, csak arra kell vigyázni, hogy hozzá levegő ne férhessen, különben hamar megsavanyodik.

Forest azt beszéli, hogy a zágópálma beliből a molukkai szigeteken néha kenyeret is sütnék, s erre külön kemenczék van, melynek feneke akkora üregekre van rekesztve mint egy nyolczadrétű könyv. A zágófa leveleivel házat is fednek, s egy ilyen fedél ezen égyal alatt rendszerint hat, hét esztendeig eltart.

De nehogy azt gondoljuk, hogy a zágófa törzsét ha egyszer levágták az egész fa kipusztul; nem, a természet midőn a zágófa gyümölcséül úgy szólva magát a törzset rendelte, gondoskodott arról is, hogy ha e gyümöleset leszedik, miatta az egész növény elpusztulni kénytelen ne legyen, s ezért e fa életét mintegy gyökerébe központosította, mely ha törzsét levágják, viszont leveleket hajt s új törzset nevel, az előbbivel hasenlő sorsra jutandót.

A tulajdonképpeni zágófán kívül még más pálmákból, nevezetesen kokusfajból (*Cocos circinalis*) is készítenek zágót, de ez sokkal alábbvaló minőségű.

„Kenyér mellé jól esik a töltött kaposzta is“ azt mondja a magyar, s a természet jó kedvében még arról is gondoskodott, hogy itt,

hol a mi káposztánk s kerti zöldségeink a nagy meleget ki nem álhatnák, e föld gyermekei zöldség dolgában se lássanak szükségét. Említettük volt, hogy több pálmafaj végrügyét használják e célra, de a többi felett erre, mint neve is mutatja, leginkább a káposztapálma (*Areca oleracea*) való. Ez a fa azonban teljességgel nem hasonlít a mű törpe káposztáinkhoz, sőt inkább ha név-rokonságát megtudhatná, s név-rokonát meg is láthatná, kétségkívül megvetve tekintene rá a szédítő magasból, melyben sudar törzsén felemelt fejét hordja. Törzse barna, fás, belől beles mint a bodzafa. Hegye felé néhány talpnnyira fája a mindenfelől környező levélgyekek miatt zöld és ormos, alább elhullott levelei csontorkái miatt, mintegy grádicsos. Roppant nagy levelei szárnyaltak s rajtok egy egy levélke gyakran három talp hosszu s másfél hüvelyk szélyes, azonban a levél vége felé mind kisebbednek. Ezek az óriásnyi nagy tollak, kivált gyenge széltől lengetve, e magas oszlopok tetején, oly kimondhatlan szépek, hogy a fordítókközi dus növény-élethez szokatlan embernek róla még csak fogalma sem lehet. Gyümölcse némi barna tokba van zárva, mely a levelek közepéig felemelkedik, s tojásdad idomu kis dióval onnan csüng lefelé, mint egy fűrt szőlő.

Törzse hegyén levő levelei közt van rejtve az ugynevezett pálmakáposzta. Ez tulajdonképpen a fa végrügye; fejtér, mintegy két három talp hosszu s karnyi vastagságu; nyersen majd olyan izü mint a mandola, hanem gyengébb s kellemesebb. Rendszerint darabokra szeldelik s hussal vetemény gyanánt megfőzik.

S hogy ezen kicsihez hozzá juthassanak, melyet mint legfőbb kincsét emberszem elől elrejtve hord tetején a káposztapálma, a pompás fa tövire fejszét vetnek s levágják.

Azon üregbe, mely a fa tetején marad, miután belőle a pálmakáposztát kivágták, egy fekete bogár tojik, melyből aztán az ugynevezett pálmányűvek kelnek ki. Olvasóink tán alig hihetik, midőn azt mondjuk, hogy ezeket a nyüveket is megeszik, még pedig nagyon kedves csemegének tartják. Stedman azt írja: „Egy néger hozott nekem egy tál gru-gru-t,

vagy egy tál megkészített pálma-nyüvet. Ez az állat olyan nagyra s vastagra nő mint az ember hüvelyke s rendkívül zsíros. Bármily undorítónak lássék is, de ez az étel itt sokak előtt nagyon kedves csemege s Parmariboban a pálmányüveket rendszeren árulják is. Rendszerint kevés vajba és sóba serpenyőkben megmegrántják, vagy vékony fanyársakan megpirítják. Izöken india fűszerei, a fahéj, székfű, szecrecsendió sat. mind érzenek.⁴

„Egyébiránt — úgy mond Meyen — bármily sokat hallottunk is a palmaerdők dicséretéről; keceseiket a költők bármily gyakran megénekelték; mind a mellett, hogy a pálmák nemes alakja kétségkívül minden más fákét felülmulja s a pálmaberkek égretörő kevély törzseikkel sajátágosan imponálnak: még is a palmaerdőkben északi vidékeink eleven zöld lombozatu erdeinek mosolygó szépségeit hasztalan keresnök. Bükköseink hives árnyékai, éneklő madaraink vidám sergei itt mind hiányzanak, s még is a palma a legnemesebb növényalak, s a hol e tnyészik, oda helyezzük az emberi nem bölcsőjét s ott keressük azon boldog égalyat, hol a természet az ember legkisebb segítségé nélkül magára állit elő egy rakás élelemszert; hol a fák héjja elegendő öltözetet ad és a hol egy könnyű lombfedél védelme alatt az ember számára minden hely a legkellemesebb hajlékul ajálkozik. Mü ide helyezzük a boldog természeti állapotban levő ember hazáját; a költők pedig azt az országot s azt az égalyat dicsérik, hol az ember természeti állapotban élhet.“

Tárcza.

(Vége a jegyző-tentabecsének)
Eddigelő úgy tartották, hogy a salétromsavanyos ezüstből készült jegyzőtenta semmi oly szerrel, mely egyszersmind a kelme szárait is el ne rontaná, nem kivethető. Azonban egy chemicus azon tapasztalást tette közelebbről, hogy a jodkalium olvadéka, melyet a joddal orvosoltak szoktak inni, ezen tentát elrontja, mint-hogy a jod egyesül az ezüsttel, mely egyeletet a napsugarak többé nem bonthatnak fel. Ezen tanálmánynak is kettős haszna van: egyik az,

hogy a tolvajok az elorzott gunyából a nevet kitörölve, magukat nagyobb bátorságba tehetik; másik, hogy a jegyzők, sőt a chemicusok is a netalán ujakra kapott festékfoltokat eltávolíthatják.

(Az odvas fogoknak és fogorvosoknak!) Dr. Jackson az aetherreli bővítés feltanálója ujból egy nevezetes fölfedezéssel bővítette ismeretünket és szaporította a hasznos szerek számát; azzal t. i. miképp lehet aranytaplót készíteni az odvas fogok kitöltésére; ezen szert egyszerűen úgy készíthetni, ha a kristályosított sóskasavanyt összeelegyítjük aranysavanyos kalival, melynek olvadéka oly sűrű legyen, hogy a sóskasavany kristályok a fővő olvadékban ne olvadjanak egészen fel. Az arany ily alakban aranyozásra is használható, s olcsóbb mint a levélarany.

(Természettudományi közlemény). Az őslénytan (kövülettan, palaeontologia) legfontosabb s legritkább előjöttéi közé az ősvilági madarak maradványai s különösen azok csontjai tartoznak. (Ilyenek eddig földünk csak kevés helyein s mindig csekély mennyiségben tanáltattak s egészben aligha 25—30 fajnak csontjai ismeretesek.) A kir. magyar természettudományitársulat munkásságának, és az általa az egész honban fáradozásai iránt gerjesztett részvétnek tulajdonithani egyedül, mit ezennel képesek vagyunk közzétenni, miszerint ilyen ősvilági madárcsontokkal, még pedig nagy mennyiségben Magyarországon is birunk, a menyinyiben azok szárazföldi állatok s egy kigyóalaku gyík (Saurier) csontjaival vastartalmu (eisenschüssig) mész-czement által összekötve csont-torlatot (Knochenbreccie) képeznek, melyek Beremenden nem messze Siklóstól Baranynamegyében a márványtörések hasadékait tölték ki. Ezen — a dalmátországi, maltai, sponyolhoni s a többi ismeretes csonttorlathoz egészen hasonló — torlatot legmunkásabb tagjaink egyike t. i. Haumann László kincstári tisztjóságára által nyertük. Sadler tanár az ősvilág ezen fontos maradványai fölött a június 10-kén tartott ásványtani szakszűlésben fölvilágosító előadást tartott s ezen torlat földisme (geognostica) viszonyinak közelebbi meghatározására néhány nap előtt

t. Kubinyi Ferencz tb. Petényi Salamon urral Beremendre elutaztak s a tudós világ rövid idő mulva az őskor ezen érdekes maradványa leírásának a magyar palaeontologia körül már anynyi érdemeket szerzett Kubinyi Ferencz tollából nézhet eleibe.

V. J.

(A kanári szigetek en) egy kőbányában nem rég egy borzasztó nagyságu kutyanak csontváza tanáltatott meg. A francia statusügyvivő megvevé azt és a párisi természetani muzeumnak küldé. E csontváz a természettanra nézve fölötte nagy fontosságu, mivel az azon óriási kutya fajhoz látszik tartozni, mely, Plinius szerint, a kanári szigeteknek nevét kölcsönzé, és mely már századoktól fogva földünk-ről egészen kipusztult.

(Párisban) jelenleg egy majom magára a közfigyelmet, mely schachot játszik, s e nembem valóban csudálatra méltó dolgokat viszen véghez; hanem gazdája, ki kitünően jeles schachjátékos, mindig mellette kénytelen ülni. Mielőtt a majom valamely bábhoz nyulna, gazdájára tekint, kinek jeladásait, melyeket a nézők észre nem vesznek, igen jól érti. E majom rendkívüli ügyességet fejt ki a játékban, s a „schach a királynak“ élénk örömríadással nyilvánítja, s ha játszótársának valamely bábját elüti, soha sem feledí azt saját szerü arcfintoritással kigunyolni.

(A természettudomány külföldös érdekében) több természetbarátok nevében írt „Nyílt level“et kaptunk Rév-Komáromból a Jelenkor és Társalkodó jához intézettet, melyben az érintők lapban megjelent azon bírálat, mely a m. orvosok és természetvizsgálók Pécssett tartott VI. gyűlésének munkálatait tárgyazza, keményen meg van róva, azért 1) mert gyökeresen nem érti azon tudományt, melyet tanítani akar és bírálgat; 2) mert nem humanus mások munkássága és érdeme iránt; 3) mert a tudományos értekezések kül- s belbecsét, szellemét nem tudományos szempontból bírálja, hanem sarcasticus modora által igyekszik némely lankadatlanul fáradozó természetbúvárokat béhomályosítani; továbbá nem

a tárgy érdemét nézi, hanem ki az író? excellentissimus vagy illustrissimus-é vagy csak spectabilis és clarissimus? igen, meg van róva a társalkodói bíráló azért, mert saját kifejezése szerint vagy szörmentiben vagy szörellemben simogatja, vagy pokróczkefével keféli a bírálat alá vett író, s jelesen Vizér István ur „Honunk természetalkotta nevezetességeiről“ irt értekezését. Az egész czikket, melyben — közbe vetve legyen mondva — a Jelenkor szerkesztőjének is meg van mondva a magáé, nem adhatjuk, részint mert a tárgy is ismeretlen t. olvasóink előtt, részint pedig mivel általa a természettudományok érdekét nem véljük elésegíteni.

(A m. orvosok és természetvizsgálók) Sopronban f. évben tartandó, számára VIII nagy gyűlése érdekében azon tisztelt hazánkfiak, kik abban részt venni ohajtanak, ujabban szíves tisztelettel figyelmeztetnek, miszerint azon esetre, ha szállásaik iránt más uton nem gondoskodtak volna, magukat jó eleve a gyűlés helybeli titoknokánál tek. dr. Toeppler urnál az iránt bejelenteni ne terheltessenek, kívánatos levén egyszersmind, hogy mindazon értekezésekről, s a társulatot tárgyrokonságnál fogva érdeklő küldeményekről az imént tisztelt titoknok ur szintén jó eleve értesítsék. — Miután pedig társasági élvezetek szempontjából igen kívánatos, hogy azon ügybarátok, kik e gyűlésre utjokat Pestnek és Pozsonynak veendik, a legtöbb kényelmet ajánló gőzhajon együtt utazzanak, intézkedés történt, hogy a f. évi augustus 8-kán reggel Pestről elinduló gőzösön ugyanaz nap késő este, vagy más nap reggelre Pozsonyba érkezendő vendégek a zöldfa nevü fogadóban számos hintókat, s társasági kocsikat tanáljanak, melyekkel ugyanaz napon este Sopronba érkezendnek, hol is a városházánál az illető szállások iránt azonnal a szükséges utasítást s minden lehető fölvilágosítást nyerendik.

Pesten, junius 10-én 1847.

Kubinyi Agoston m. k. alelnök.

Török János m. k. titoknok.

Szerkesztik Berde Áron és Takács János.

Kolozsvártt a kir. Lyceum betüivel.