

C  
2794-3

RAPAICS R  
A magyar  
gyümölcs



C 2794-3

24853



044276

OMgKDK

LELTÁR

1975

*Kaj*

LELTÁR

2008

RAPAICS RAYMUND

## A magyar gyümölcs

Mindnyájan élvezzük a pompás magyar gyümölcsöket és naponta olvasunk a magyar gyümölcs európai hírnevéről, melyre méltán büszke az ország. Azonban nemcsak a gyümölcsfogyasztó közönség, hanem még gyümölcsstermesztőink ismeretei is nagyon hiányosak a magyar gyümölcstről. Kiváló pomológusaink, Entz, Bereczki, Angyal, vajmi keveset tudtak történeti és természettudományi tekintetben gyümölcsfajtáink eredetéről és multjáról. E munka pótolja a hiányt, s a szerző ismert élvezetes módján mutatja be a magyar gyümölcsöket és a gyümölcsstermesztést. Kezdi az ősi erdei gyümölcsökkel, folytatja a kezdetleges termesztett gyümölcsökkel, majd az első nemesebb, keleti gyümölcsfajtákkal és befejezi körünk kitűnő nyugati fajtáival. A magyar gyümölcskivitel több évszázados történetével is megismerteti a szerző, akinek ez a munkája befejezi a magyar kertészeti és gazdasági növényekről, a magyarság virágairól, a kenyérről és tápnövényekről, valamint a magyar kertművészetről írt művei sorát.

52



Rapaics Raymund

C  
2794-3



# A magyar gyümölcs

Királyi Magyar Természettudományi Társulat





**TERMÉSZETTUDOMÁNYI  
KÖNYVKIADÓVÁLLALAT**  

---

**MEGINDULT 1872-BEN**

**A KIRÁLYI MAGYAR TERMÉSZETTUDOMÁNYI TÁRSULAT  
TERMÉSZETTUDOMÁNYI KÖNYVKIADÓVÁLLALATA  
CXVII. (117.) KÖTET**

---

**RAPAICS RAYMUND**

# **A MAGYAR GYÜMÖLCS**

**XXIII. (1939—1940. ÉVI) CIKLUS**

C 2794-3

# A MAGYAR GYÜMÖLCS

ÍRTA

RAPAICS RAYMUND

KÉT SZÍNES MŰMELLÉKLETTEL,  
32 TÁBLÁVAL  
ÉS 10 SZÖVEGKÉPPEL

Magyar Földművelésügyi Minisztérium		
Szakoktatási Főp. Könyvtára		
Jelző sz.	Könyvt. szám.	Lelt. szám.
13	46	1844

BUDAPEST, 1940

KIADJA A KIRÁLYI MAGYAR TERMÉSZETTUDOMÁNYI TÁRSULAT



Lelt. 1955

Leltár  
1983

ORSZ. MEZŐGAZDASÁGI KÖNYVTÁR  
LELTÁRI SZÁM:  
32.809

Leltár 1950

LELT. 1950

## I.

### Gyümölcsseink.

Legtöbb ember csak a kirakatokból és az asztalról ismeri a gyümölcsöket, mert a fogyasztók közé tartozik. A gyümölcsstermesztők azokat a növényeket — fákat, évelőket és egyéveseket — is jól ismerik, amelyek a gyümölcsöket termik. De a gyümölcsstermesztők ismeretei főként gyakorlati irányúak, tárgyuk a gyümölcsstermő növények gondozása, mert ez a gyümölcsstermesztő feladata. A gyümölcsstermő növényt — csemetéjét, palántáját vagy magját — a gyümölcsstermesztő azonban szintén készen vásárolja a magkereskedésben vagy a faiskolában.

Itt meg is szakad az az ismeretforrás, amely közönségesen a gyümölcsökről szerezhető. Ha még tovább akarjuk nyomozni a kérdést, el kell látogatnunk a gyümölcsfajták tenyésztőihez, a gyümölcsnemesítőkhez. Tőlük azonban már nem sokat tudhatunk meg. Ez érthető, a gyümölcsnemesítő féltékenyen őrzi titkát. Éppen ezért itt már egyre inkább elméleti irányba kell fordulnia a kutatásnak. És ha még tovább nyomozunk, ha el akarunk jutni az ősforráshoz, a természethez, teljesen a tudományra kell bízunk magunkat.

Csak a tudomány felelhet meg azokra a kérdésekre, amelyekkel a gyümölcsismeret (pomológia) kezdődik. E kérdések közt a három első így hangzik: mi a gyümölcs? milyen növények termik gyümölcsseinket? hol van a gyümölcsstermő növények hazája? Csupa egyszerűnek látszó

kérdés, amelyre azonban annál nehezebb a felelet, mennél tovább kutatjuk.

A gyümölcsről annyit többnyire mindenki tud, hogy a növényen a virágból lesz. A virág valóban a növény rövid-életű, mulandó szerve, amelynek az a feladata, hogy — többnyire megporzás és termékenyítés után — helyet adjon gyümölcsé fejlődő részének. Sok esetben csak a termő fejlődik gyümölcsé, a virág többi része — csésze, párta és porzókör — elszárad és lehull. Sokszor azonban a virág vagy éppen a virágzat más részei is részt vesznek a gyümölcs kialakulásában, a termőn kívül a vacok, kocsány, virágzati szár, sőt esetleg a lepel is.

Ez bizony már önmagában is eléggé bonyolítja a kérdést. De még más is szerepel a gyümölcs képződésében, egyes növények száraz, mások leves, húsos gyümölcsöt teremnek. Ha jobban megnézzük a gyümölcskirakatokat, rendszeren már első tekintetre feltűnik, hogy külön csoportban vannak a húsos és külön csoportban a száraz gyümölcsök. Érthető, mert a kétféle gyümölcs eltartása és gondozása még a gyümölcskereskedésben is másféle. Különböző a két csoport jelentősége is. A tudományos magyarázat pedig az, hogy a húsos, leves gyümölcsök bizonyos külső rétegei húsosodnak el, amelyben a magvak gyakorlati tekintetben teljesen értéktelenek, ellenben a száraz gyümölcsök külső rétegei elszáradnak, értékes csak belső zárványuk, a mag. Sok esetben csupán a mag kerül kereskedelembe, pl. a dióbél, mandulabél.

Kezdjük a közelebbi megismerkedést a húsos gyümölcsökkel, ezek közt is a legegyszerűbbekkel, a bogyókkal. A bogyó pusztán a termőből fejlődik, a termő középső és belső rétege elhúsosodik, csak a külső marad bőrszerű. A belső, elhúsosodó rétegek teljesen körül fogják a magvakat. Bogyót terem a szőlő, ribiszke, egres, borbolya és az áfonya



Kezdjük szemlénket a szőlővel. Fontosságát mindenki ismeri, külön tudomány, a szőlészet (ampelológia), foglalkozik vele. Jelentősége ugyan nem annyira közvetlenül a gyümölcse miatt ilyen nagy, hanem sokkal inkább a bogyói levéből, a mustból erjesztett bor következtében. Mikor a természettudomány a múlt században minden ágában kísérleti tudománnyá lett, szőlészeti intézeteket alapítottak a szőlő és a bor tanulmányozására. A többi gyümölcs megmaradt a kertészeti körökben.

Hajdan könnyű volt eligazodni a szőlőismeretben, a régiak csak egyféle szőlőt ismertek, a természetett transzkaukáziai szőlőt (*Vitis vinifera*). Napjainkban a szőlőismeret bonyolultabb tudomány, szinte az egész szőlőnemzettség ismeretét felöleli. Már pedig a szőlőnemzetség fajainak kereken 40 a száma, s ezek olyan óriás területen oszlanak el, amely az északi mérsékelt övből Ázsiában lenyúlik a Maláji-szigetekre, a forró földövébe. Legnagyobb a fajok száma Észak-Amerikában. A külföldi fajokra akkor fordult nagyobb mértékben a figyelem, amikor a szőlőtétű Európában is elterjdt.

Az ősi bor- és csemege-szőlőfajták növénye mai ismereteink szerint Transzkaukáziában — Örményországban, Aszerbeidzsánban és Georgiában — továbbá Nyugat- vagy Orosz-Turkesztánban és a környező országokban honos. Hatalmas folyondár, amely magasra kúszik az erdő fáin. Bogyói többnyire feketék, a fehér bogyó a vadon élő példányokon ritka. Fontos kérdés, milyen a viszonya a transzkaukáziai szőlőnek az európai vadszőlőhöz. Hajdan azt tartották, hogy az európai vadszőlő (*Vitis silvestris*) a transzkaukáziai szőlő természetett fajtáinak elvadulása. Kétségtelen, hogy idegen országokból származó gyümölcsfák nálunk elvadulhatnak, sőt látni fogjuk, hogy elvadult gyümölcsfáknak hajdan nagy szerep jutott a gyümölcsstermesztésben. De ma már tudjuk, hogy az európai vadszőlő Európá-

ban őshonos növény, amely ugyan nagyon közeli testvérfaja a transzkaukáziai szőlőnek, de nem azonos vele. A két fajt megkülönböztető tulajdonságot a magon találjuk, az európai vadszőlő magja kerektojásdad, rövidcsőrű, a transzkaukáziai szőlő — tehát a termesztett szőlőfajták — magja ellenben keskenytojásdad és hosszúcsőrű. Honos Dél-Európában, ahonnan keleten a Közép-Duna, nyugaton a Rajna-völgyében hatol északra, főként a folyómenti ligeterdőkben.

A keletázsiai és amerikai szőlőfajok régebben csak mint dísnövények, dendrológiai érdekességck, szerepeltek Európában, a szőlőtetű elterjedése után azonban szőlőtermesztési tekintetben is fontos szerephez jutottak, kivált az amerikaiak. Részben alanynak használják az amerikai szőlőket, részben új bor- és csemegefajtákat nemesítenek belőlük, részben pedig keresztezik a transzkaukáziai szőlővel. Eredetiben és keresztezésben alanyfajta a *Vitis rupestris*, *vulpina*, *Berlandieri*, termőszőlő a rókaszőlő (*Vitis labrusca*), amely egyszersmind keresztezéseiben is termőszőlő.

A ribiszke bogyója nagyon hasonlít a szőlőbogyóhoz, és a ribiszkecserje nagyon egyszerű növénynek látszik. A hasonlatban is, az egyszerűségben is csalódunk bizonyos mértékig. Aki jól megfigyeli a szőlőbogyót és a ribiszke bogyóját, hamarosan megtalálja köztük a különbséget. A ribiszke bogyójának csúcspontján szürkebarna, száraz képződményt találunk, a szőlőbogyón ennek semmi nyoma. A szakember azt mondja, hogy a különbség a kétféle termőállás következménye, a ribiszke bogyója alsóállású, tehát csúcspontján megmarad az elszáradó csésze, s valóban, ha jól megfigyeljük a ribiszke bogyójának csúcspontján látható képződményt, kiderül, hogy 4—5 elszáradt csészelevélke. A szőlő termője felsőállású, a viráglevelek alatta vannak, tehát akkor sem maradhatnának a bolygó csúcspontján.

ha egyáltalában megmaradnának. Bármennyire hasonlít egyébként a ribiszke bogyója a szőlőbogyóhoz, ime mégis lényegesen különbözik tőle.

Ami pedig a ribiszkecserjét illeti, kell-e egyebet tudni róla, mint azt, hogy piros ribiszke (*Ribes rubrum*), miként már LINNÉ megnevezte, s miként természetrajzi iskolakönyveinkben találjuk? Kell bizony. Azóta kiderült, hogy a gyümölcsükért ültetett ribiszkefajták már kezdettől több ribiszkétől erednek, továbbá idők folyamán újabb ribiszkéket is bevontak a kerti termesztésbe. Az igazi piros ribiszke Észak-Európában és Szibériában honos, terjedésének nyugati határa Észak-Németországban van. Innen tovább nyugatra, Belgiumban, Észak-Franciaországban és Angliában hozzá nagyon hasonló testvérfaja él, a közönséges ribiszke (*Ribes vulgare*), amelynek virágjában a vacokserleg alján egy ránc fut körül, s ez a sajátsága mindig megkülönbözteti e fajt keleti testvéreitől, több más eltérő tulajdonságától itt eltekintve.

De még ezzel a két ribiszkefajjal sem merítettük ki ribiszkéink természetes ősi alakjait. Pontos elemzés kimutatta, hogy több más faj is részt kér a kerti ribiszke ősei közt. Ilyen például a szirti ribiszke (*Ribes petraeum*), a közép- és déleurópai hegységek ribiszkéje, amely egyebek közt virágainak zöldes-piros vagy húsvörös színével tér el az említett fajoktól. Tovább keletre, Ázsiában és a Kaukázusban más fajok helyettesítik a szirti ribiszkét, ezek közül kerti fajták őse a kaukázusi ribiszke (*Ribes Biebersteinii*).

Ezekkel a nevekkal ugyan még nem teljes a kerti ribiszkéek őseinek sora, de legalább a legfontosabbakat megismertük.

Az egres közeli rokona a ribiszkének, hajdan ugyanazon nemzetséghez sorolták, de újabban önálló nemzetségnek tekintik, s a gyümölcsész szívesen csatlakozik ehhez



a rendszertani elhelyezéshez. Európa nyugati részében honos a sárgás és édes, eleinte kissé pelyhes, később lekopaszodó bogyójú kis egres (*Grossularia uva crispa*). Európától a Kaukázuson át Ázsiáig terjed a nagy egres (*Grossularia reclinata*), amely nagyobb, zöld vagy barnás-piros, mirigyszőrös vagy kopasz bogyójú. Tudjuk, hogy az angolok nagyon szeretik ezt a gyümölcsöt, ezt a vonalmukat Amerikában is megőrizték, s az amerikai gyümölcsnemesítők az amerikai egresfajok közt is kerestek kerti művelésre alkalmas egresfajokat, amelyeket eredménnyel kereszteztek a nemes angol egresfajtákkal. Leginkább bevált erre a célra a pelyhes egres (*Grossularia hirtella*), amely több elterjedt új egresfajtában szerepel, kevésbé a csipkeegres (*Grossularia cynosbati*).

A borbolya, régi nevén sóskafa és vadsom (*Berberis vulgaris*) szintén a bogyós gyümölcsű cserjék közé tartozik. Ma is gyakori egész Európában, keletre a Kaukázusig. Korunkban már szinte teljesen eltűnt a kertekből, de ugyanazokban az időkben, amikor a ribiszke és az egres termesztett gyümölcs-cserje lett, a borbolya is bevonult az európai kertekbe. Nálunk is termesztették, s LIPPAY külön fejezetben foglalkozik vele. Hogy a múlt században kidobták a kertekből, annak egy érdekes és fontos növénykórtani felfedezés volt az oka. A borbolya ugyanis egyik gazdája a gabonát károsító fekete rozsdának.

Mindenki ismeri még a felsorolt bogyókon kívül, aki fenyves vidéken nyaralt, az áfonyát. Azt is sokan tudják, hogy kétféle áfonya van, a fekete áfonya (*Vaccinium myrtillus*), amelyet főként frissen élveznek, és a piros áfonya (*Vaccinium vitis idaea*), amelyet befőznek s télen a vadhúshoz adják. A fekete áfonya az Alpokban és általában Németországban sokkal kedveltebb erdei gyümölcs, mint nálunk. Bort is készítenek belőle, és pedig olyan mennyiségben, hogy ez az ipar 8—10.000 embert foglalkoztat. Ameri-

kában a mult században megkezdték az áfonya kerti termesztését és nemesítését is. Nagybogyójú amerikai fajokat termesztettek, amelyek azonban eddig nem tudtak teret hódítani az európai kertekben, s így felsorolásukra nem térek ki.

Megismerkedvén most már a boggyótermő növényekkel, folytathatjuk szemlénket a dinnyegyümölcsrel, amely csak kevésbé különbözik a boggyótól. A dinnyegyümölcs alsóállású termőből fejlődik, külső rétege, a héjja, bőr szerű, de gyakran vastag, középső rétege húsos, válaszfalak rekeszekre osztják, belső rétege pedig vagy húsos vagy leves. Két közkedvelt gyümölcsünk tartozik ide, a sárgadinnye és a görögdinnye, s bizony mindkettőnek eredete nagyon nehéz feladat elé állítja a tudományt.

Ha meg akarjuk ismerni, milyen szerepet játszik a dinnye a természetben, azokra a sivatagos pusztaságokra kell ellátogatnunk, amelyek Dél-Afrikától Délnyugat-Azsián át Indiáig húzódnak. Ezeken a területeken sok dinnyefaj honos, amelyekkel azonban még nem foglalkozott kellő alapossggal a növénytani kutatás. Annyi azonban ma már bizonyos, hogy az ókor dinnyéje, amelyre pedig még mindig szeretik visszavezetni sárgadinnyénket, más faj, és a sárgadinnye nem ettől származik. Ez az ókori dinnye, az egyiptomi dinnye (*Cucumis chate*), Kelet-Afrika felső részében honos, Szudántól Arábiáig. Bennünket tulajdonképpen nem érdekel, mert hozzánk sohasem jutott el.

A sárgadinnye (*Cucumis melo*) hazája Eritreától Palesztinán és Szírián át Afganisztánig terjed. A vadon termő növény gyümölcse kicsi és többnyire keserű, de kisebb számban található olyan tövek is, amelyek gyümölcse édes. Hogy a sárgadinnye gyümölcsének keserősége a termesztésben sem küszöbölhető ki véglegesen, mindnyájan tudjuk. Vissza-visszatér ez a kellemetlen dinnyetulajdonság minden dinnyeföldön, s ilyenkor azt tartják, akik a dinnye

eme sajátságával nincsenek tisztában, hogy az ugorkával kereszteződött a sárgadinnye. A vadontermő sárgadinnye változatossága elég nagy, valószínű, hogy idővel sikerül ezt a gyűjtőnevet sokkal pontosabb elemeire bontani.

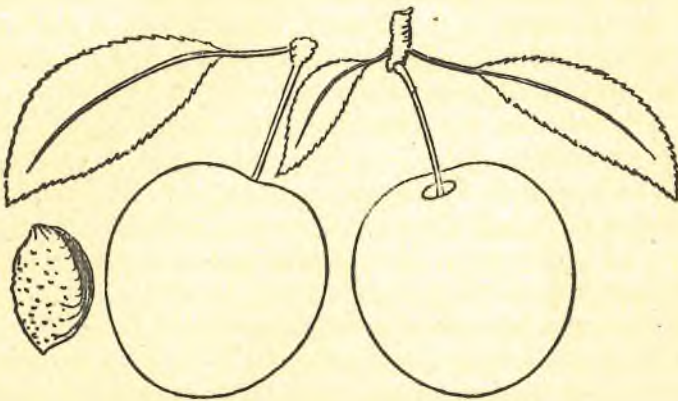
A görögdinnye (*Citrullus vulgaris*) Afrika forró övében honos, különösen gazdag alakokban Dél-Afrikában. A vadon termő tövek közt sok terem keserű és kis gyümölcsöt, egyesek azonban édeset. Újabban az amerikai CARRIER azt vitatja, hogy a görögdinnye hazája a forróövi Amerika. Erre a gondolatra az vezette, hogy a görögdinnye csak a 16. században, tehát Amerika felfedezése után, tűnt fel Európában, az ókor és a középkor nem ismerte. Noha Amerika ajándékozta meg Európát az újkori tökökkel, tehát olyan növényekkel, amelyek ugyanazon család tagjai, amelybe a görögdinnye is tartozik, mégis eddig nem sikerült megfelelő bizonyítékokkal igazolni, hogy a görögdinnye őshonos lenne Amerikában, s így hazájának továbbra is Dél-Afrika forróövi részét tekinthetjük.

A húsos gyümölcsök harmadik alakja a csontár. Abban különbözik a bogyótól, hogy egy- vagy kétmagvú és a termő belső rétege csontkeménységű. A középső réteg húsos vagy leves, a külső réteg bőrszerű. A csontkemény réteg a húsos vagy leves gyümölcscrészek elpusztulása után is körülzárja a magot, ezért közönségesen a csontárba zárt magot mindeztől magnak nevezik, noha a csontos réteg a termőhöz tartozik. Sok kedvelt és elterjedt gyümölcsünk csontár, így a kökény, szilva, cseresznye, meggy, őszibarack, kajszibarack és a som. Ezek közül az előbbieket mind egy család, a rózsafélék, sőt egy nemzetség tagjai, csupán a som tartozik más családba.

A kökény (*Prunus spinosa*) nálunk is közismert, vadon termő, savanyú gyümölcsű cserje. Asztrachántól és Perzsiától a Kaukázuson és Európán át az Atlas-hegységig honos. A városi ember ma már főleg szép virágjáért kedveli,



gyümölcsét inkább csak a gyermekek kóstolgatják, de hajdan nagyon széles körben használt vadgyümölcs volt, amelyet néhol még most is megszednek, sőt piacra is visznek. Ültetik élősvénynek, ültetve Norvégiában eléri az északi szélesség 68. fokát. Gyümölcse közönségesen 1—1.5 cm átmérőjű, de van nagygyümölcsű változata (var. *macrocarpa*), amely három méter magasra nő, levele is nagyobb, gyümölcse pedig édesebb és körülbelül 2 cm átmérőjű. Ez



1. kép. Cseresznyeszilva (*Prunus cerasifera*).

azonban főként élősvényekben található. Egyesek azt tartják, hogy a kökény hajdan általánosan termesztett gyümölcs volt, s a nagygyümölcsű édes kökények régi termesztett fajták maradványai.

A kökény a szilvaféle gyümölcsök egyetlen Közép-Európában is honos faja. A Balkánon és tovább keletre más szilvaféle fajok is honosak, amelyek alakjai közt nagyon nehéz rendszertanilag tájékozódni. Legújabbban azonban a kromoszóma-kutatások több tekintetben megvilágították a sokféle szilva rokonságának kérdését. A szilvák — hozzájuk számítva a kökényt is — kromoszómáik száma, vagyis



öröklési szerelvényük alapján három csoportba sorolhatók, amelyeket a 8-as alapszám sokszorosai jellemeznek. Egyes szilvák öröklési szerelvénye 16, másoké, mint a kökényé is, 32, végül az igaz szilváké 48.

A sorozat középső tagját, a kökényt, már megismertük. A 16 kromoszómás tag a cseresznyeszilva (*Prunus cerasifera*), amely cseresznyeszínű, gömbölyű, 2—2.5 cm átmérőjű gyümölcseről (1. kép) kapta nevét. Honos Turkesztántól és Transzkaukáziától kezdve nyugatra a Kaukázuson és Kisázsian át a Balkánig. Európa csak a 16. században ismerkedett meg vele. Származástanilag a legősibb szilva, a vadon termő alak cserjetermetű, s minden részében kisebb, mint a termesztett alak, amely mirabolána néven ismeretes.

A szilvasorozat harmadik csoportjába, a 48 kromoszómás fajok közé tartozik a kökényszilva, másként zabszilva vagy görögszilva (*Prunus insititia*). Ez is cserjetermetű, ágai többnyire tövisben végződnek, s rendszeren még a második évben is bársonyos szőrűek, a télirügyek többnyire szintén szőrösek, gyümölcse átmérője 2—3 cm, a csonthéj csak kevésbé összenyomott, meglehetősen síma. Közép-Ázsiától Kis-Ázsiáig vagy a Balkánig honos. Sok helyen elvadul, Európában is gyakori elvadultan, sőt hajdan azt is vitatták, hogy Közép-Európában is honos. A kökénytől nagyon nehéz megkülönböztetni, és így érthető, hogy némelyek a nagygyümölcsű édes kökényt elvadult kökényszilvának tekintik, amit csak adott esetekben és sejtmagvizsgálattal lehet eldönteni.

A szilvasorozat harmadik, 48 kromoszómás csoportjának még két fajtát különböztetik meg, a zömökmagvú lószemű szilvát és a hosszúmagvú nemes szilvát, de ezeket a természetben vadon sehol sem ismerik, s azt tartják, hogy mindkét faj a termesztés folyamán keletkezett, vagy ma már kiveszett a természetben. Látni fogjuk, hogy több

más olyan termesztett gyümölcsfajt ismerünk, amely vadon sehol sem található, eredetét tehát csak elméletekkel magyarázhatjuk. A lószemű szilva (*Prunus italica*) a ringlókat és a tojásszilvákat, a nemes szilva (*Prunus domestica*) a kotyókat, királyszilvákat, datolyaszilvákat, fél-szilvákat és a háziszilvákat foglalja össze.

Újabban Amerikában amerikai és keletázsiai szilvafajokat is bevontak a termesztett szilvák nemesítésébe és termesztésébe. Ezek azonban nálunk nem terjedtek el, ezért nem foglalkozunk velük.

Déli jellegű erdeinkben, cserjéseinkben gyakori nálunk a sajmeggy vagy törökmeggy (*Prunus mahaleb*), amelynek gyümölcse 8—10 mm átmérőjű, húsa lében vajmi szegény, keserű ízű. A gyűjtögető gazdálkodás korában gyümölcsfa is volt, ma alannak használják és szagos fájáért kedvelik, amelyből botok és a pipázás elterjedése óta pipaszárak készülnek. Öröklési szerelvénye 16 kromoszóma.

A cseresznye (*Prunus avium*) virágzáskor egyike erdeink legszebb fáinak. Igen nagy területen honos, Nyugat-Szibériától, Turkesztántól és Észak-Perzsiától a Kaukázuson, Kisázsian és szinte az egész Európán át, nyugatra Angliáig, északra Skandináviáig találjuk. Gyümölcse közönségesen nagyon fanyar, kicsiny és csak kevéssé leves, de vannak olyan erdei cseresznyefák, amelyek gyümölcse, bár kicsiny, édes. Nyugat-Ázsiában és Kisázsian sokkal nagyobb a változatossága, mint Európában.

A meggyek úgy viszonylanak a cseresznyéhez, mint a kökényszilva és a nemes szilva a kökényhez és a cseresznyeszilvához, azzal a különbséggel, hogy a cseresznye öröklési szerelvénye 16 kromoszóma ugyan, de a meggyeké mindhárom faj sejtmagjában 32. Jelentősége tekintetében a kökénnyel hasonlíthatjuk össze a törpe meggyet (*Prunus fruticosa*), amely alacsony, rendszeren a méternyi magasságot sem elérő cserje, gyümölcse legfeljebb egy cm átmérőjű,

szép klárispiros. Hazája Kelet-Európa, keletre Szibériáig és a Kaukázusig, nyugatra Közép-Európáig terjed, nálunk nagyon jellemző a Magyar Középhegységben.

A savanyú meggy (*Prunus cerasus*) jelentősége a meggyek sorozatában olyan, mint a szilvák közt a kökényszilváé. Nagyobb, mint a törpe meggy, de vadon cserjetermetű, töve tarackos, ágai vesszősek és lehajlók, gyümölcse valamivel nagyobb a törpe meggyénél. Honos Irántól és Kurdisztántól a Balkánig, ahol a félsziget nyugati részén a maraszka-meggy helyettesíti, amelynek azonban az európai meggytermesztésben nem jutott szerep. Miként a kökényszilva, a savanyú meggy is könnyen elvadul nálunk, s honoságának európai határvonalát a Balkánon szinte lehetetlen kijelölni. Cserjetermetű, elvadult alakja cigánymeggy néven ismeretes.

A meggyesorozat harmadik tagja a cseresznyemeggy (*Prunus caproniana*), amely tulajdonképen a kellemesebb ízű, merev és felálló ágú, természetett fajtákat foglalja össze. Ez tehát megfelel a szilvasorozat két utolsó tagjának, főként a nemes szilváknak.

A csontárok harmadik csoportja a barackok. Európában hiába keresünk vadon termő barackot, hazájuk Ázsia, ahonnan csak az ember hozott Európába természetett barackot. Neve nyomán egy ideig Perzsiában keresték a barackok hazáját, ez azonban tévesnek bizonyult, s ma már tudjuk, hogy a barackok hazája Kína, ahol több vadon termő barackfaj ismeretes. Az őszibarack (*Prunus persica*) Kína középső és északi részében honos, Nyugat-Ázsiában már csak elvadulva található. A kajszii (*Prunus armeniaca*) Kína nyugati részében honos, vadon nő Tiansánban, de a természetett fajták inkább a mandzsuriai alakokhoz hasonlítanak. A tiansáni vadon termő alakok gyümölcsének csonthéja nagy, húsa savanykás vagy kesernyés ízű.



A felsorolt csontároktól nagyobb mértékben különbözik a som (*Cornus mas*), amely a róla elnevezett család tagja. Nyugat-Ázsiától Dél- és Közép-Európaig honos. Két-szer is szép dísz az erdőben, előbb tavasszal, amikor lombelőző sárga virágai nyílnak, majd újból ősszel, amikor piros gyümölcsei érnek (I. tábla).

Különleges hely illeti meg a gyümölcsök közt a málnát és a szedret, amelyek gyümölcse csoportos csontárnak nevezhető. E növények gyümölcse kikúposodó vackon sapka módjára csoportosuló sok kis leves csontár. Az egyes csontárok olyan szorosan kapcsolódnak egymáshoz, hogy alig vagy egyáltalában nem hullanak szét, ha lefejtjük csoportjukat a vacokkúpról. Az egyes csontárokból a termő héjának középső rétege leves, a csonttréteg a maggal együtt nagyon kicsi. Ennélfogva az ember a csonthéjas magot figyelmeire sem méltatja, s a gyümölcsöt mindenestől elfogyasztja.

A málna (*Rubus idaeus*) erdőszélek, erdőirtások és cserjések növénye, északon a síkságon is, délen csak a hegyekben. Gyümölcse piros, nagyon ízletes, és ha megérett, a vacokkúpról könnyen leemelhető. Hajdan azt tartották, hogy az egész északi félgömbön egyetlen málnafaj honos a mérsékelt és a hideg övben. De ma már tudjuk, hogy az európai piros málnát testvérfajok is helyettesítik, amelyek közül Észak-Amerika piros málnája (*Rubus strigosus*) szintén részt vesz a málnagyümölcs termésében. Amerikában fekete málna (*Rubus occidentalis*) is van, amelyet ott már kertben természetnek is, sőt néhol nálunk is büszkélkednek vele, akik szeretik a különlegességeket.

A szeder abban különbözik a málnától, hogy a csontárok sapkája szorosan ránő a vacokkúpra, s megérve együtt válik le vele. A szedreknek sok faja van, gyümölcészeti tekintetben két csoportot különböztetünk meg, a hamvas és a fekete szedreket. A hamvas szedrek gyümölcse ham-



vaskék. Cserjésekben, különösen vízparti ligetekben nagyon gyakori Európában s nálunk is a közönséges hamvas szeder (*Rubus caesius*). Levelei hármusak, csontárcsoportjában aránylag kevés az egyes csontárok száma. Amerikában több hamvas szedernek van gyümölcsészeti jelentősége, ilyen a kaliforniai (*Rubus ursinus*), a délkeleti (*Rubus trivialis*) és az ostoros (*Rubus flagellaris*) hamvas szeder. A fekete szedrek gyümölcse éretten fényes fekete vagy fényes pirosas fekete. Gyümölcsészeti tekintetben legfontosabb a fehérlő szeder (*Rubus candicans*), amely fehérlő levélfonákáról kapta nevét. Síma sarjoldalai és redőzött levelei jellemzik a redős szedret (*Rubus plicatus*), amely főként a Keleti-Alpok növénye, nálunk csak Somogy megyében honos. Napos domboldalakon nő a molyhos szeder (*Rubus tomentosus*), amelynek levelei kissé bőrszerűek s fonákukon molyhosak. Nyugat-Európa szederfaja a közönséges szeder, amelynek erősen szeldelt levelű alakja (*Rubus vulgaris f. laciniatus*) szintén szerepel a gyümölcsészeti jelentőségű szedrek közt. Amerikában több amerikai fekete szeder terjedt el a gyümölcsészetben.

A szedrek gyümölcseiben, mint láttuk, bizonyos mértékig fontos alkatrész a vacokkúp is. Sok olyan gyümölcsöt ismerünk, amelynek lényeges, sőt gyakorlati szempontból legfontosabb alkatrésze éppen a virágvacok, mert ez hússodik vagy levesedik el. Egyébként azonban a vacok különféle képen vehet részt a gyümölcsképzésben, domború vagy kúpos lehet, más gyümölcsökben pedig serleg- vagy bögrealakú, sőt teljesen össze is záródhat felső részén, s ilyenkor teljesen körülzárja az alsóállású termőt.

Az eper gyümölcsét pl. csupán húsos virágvackáért kedvelik. A földi eper virágvacka ugyanis kúp-, orsó- vagy dombalakulag fejlődik ki, ízletes, többnyire piros vagy esetleg rózsaszín, és felületébe mélyedve hordozza a kis száraz terméseket, amelyeket közönségesen magnak tartanak, ho-

lott termőből alakulnak. Európában s nálunk is három eper-faj ismeretes, az erdei eper (*Fragaria vesca*), amelynek gyümölcse — mint tudjuk virágvacka — gömbölyded, élénkpiros és minden más epernél illatosabb; a muskotály-eper (*Fragaria elatior*), amely minden részében nagyobb, gyümölcse kissé muskotályillatú és tojásdad- vagy orsóalakú; végül a csattanó eper (*Fragaria collina*), amely azért kapta nevét, mivel gyümölcse nehezen és kis csattanó hang kíséretében válik le. Amerika eprei közül gyümölcsészeti jelentőségű a csilei eper (*Fragaria chiloensis*), amely a két Amerika középső részén a Csendes Óceán vidékén honos, és a legnagyobb gyümölcsű eperfaj; továbbá a virginiai eper (*Fragaria virginiana*), amelynek gyümölcse középnagy, levele sötétzöld és hosszúnyelű.

A rózsák gyümölcsét csipkének vagy csipkebogyónak nevezzük. Húsos és később ellevesedő része, amelyből a csipkelekvár készül, bögreszerűleg alakult virágvacok, amely belső felszínén hordja az apró száraz terméseket. Ezeket közönségesen a rózsa magjának tekintik. Gyümölcsészetileg legfontosabb két legközönségesebb vadrózsánk a gyepűrózsa (*Rosa canina*) és a ligeti rózsa (*Rosa dumalis*), főként ezek gyümölcsét szedik meg. Az Alpokban honos az almarózsa (*Rosa pomifera*), amelynek gyümölcse gömbölyű s kétcentiméteres átmérőjű is lehet. Szintén nagy és gömbölyű a gyümölcse a kamcsatkai rózsának (*Rosa rugosa*), amely Kamcsatkában, Észak-Kínában és Japánban honos.

Érdekes és sajtóságos az almagyümölcs. Húsos része a bögreszerűleg kiöblösödő virágvacok, amely azonban csúcsán teljesen összezárul, s ott találjuk sok almagyümölcsön az éréskor is megmaradó öt csészelevelet. A húsos külső rész a termőkből képződő keményebb belső részt zárja körül. E belső részt közönségesen almacsutkának nevezik, s mikor késsel tisztítják meg az almát, kivágják. Az almacsutka falai rendszeren pergamenszerűek, válaszfalak üre-

gekre osztják, amelyekben a magvak vannak. Ilyen az alma, körte, birs, berkenye gyümölcse. Egyes almaszerű gyümölcsök belsejében a magvakat bezáró üregek fala csontos, az ilyen gyümölcsöt csontáralmának nevezzük. Csontáralma a naspolya és a galagonya gyümölcse.

Az alma az északi félgömbön honos növénynemzetség, fajainak száma körülbelül 20. Mindegyik gyümölcse ehető. Az európai vadalma (*Malus silvestris*), amely erdeinkben is található, kopasz csészelevelekkel, kopasz rügyekkel tűnik ki, gyümölcse 2 cm átmérőjű, savanyú. Cserje vagy fa, ágai gyakran tövisesek. Kelet felé nem terjed túl Európa határára. Dél-Oroszországban honos az orosz alma (*Malus prae-cox*), főként cserje, csészéje, rügye és fiatal hajtása molyhos. A molyhos és maradó csészézű almák fajainak száma Ázsiában elég nagy. Ilyen pl. a kaukázusi alma (*Malus orientalis*), amely cserjetermetű, és az Észak-Kínában honos szilvalevelű alma (*Malus prunifolia*). A molyhos és maradó csészézű almák közé tartozik a termesztett alma (*Malus domestica*) is, amely fatermetű és nagygyümölcsű. A természetben ismeretlen, vagy Nyugat-Ázsia lehetett a hazája, de már kiveszett, vagy kertben keletkezett, mint a nemes szilva, nemes meggy.

Az almák ázsiai alakköre a cseresznyealmák, amelyeket az jellemez, hogy csészézük nem marad meg a gyümölcsön. Legismertebb a középpázsiai cseresznyealma (*Malus baccata*). Gyümölcse hazájában a vadalmák közé tartozik, más gyümölcsészeti jelentősége, hogy állítólag egyes termesztett almafajtákban is része van. A cseresznyealmákat nálunk díszcserjéknek és díszfáknak ültetik.

A körte fajtái Európában és Ázsiában honosak. Az Európában is elterjedt vadkörte vagy vackor (*Pirus communis*) gyakori a Kaukázusban és Közép-Ázsiában is, terjedési területe tehát sokkal nagyobb, mint az európai vadalmáé. A termesztett körtefajták legnagyobb része ehhez a fajhoz





Som (*Cornus mas*).  
VAJDA LÁSZLÓ felvétele.



II. TÁBLA



Mogyoró (*Corylus avellana*).  
VAJDA LÁSZLÓ felvétele.

tartozik, s mint termesztett változat (*Pirus communis* var. *sativa*) foglalható össze. E fajra jellemző a kopasz vagy lekopaszodó levél és rügy. A hasonló tulajdonságú ázsiai fajok közül gyümölcsészeti tekintetben fontos a kínai körte (*Pirus ussuriensis*), amely Kinában és Mandzsuriában száraz homokos talajok fája.

Ázsiában és Dél-Oroszországban honos a körték molyhos alakköre, amelybe molyhos, legfeljebb felül lekopaszodó levelű, molyhos csészéjű és szőrös ágú, szőrös rügyű fajok tartoznak. Gyümölcsészeti tekintetben nevezetese a nyugatázsiai, kisázsiai fajok, Európában csak a Krím-félszigeten találjuk e csoport egy képviselőjét. Ide tartozik az anatóliai körte (*Pirus elaeagrifolia*), amely Kis-Ázsiában és Krím-félszigeten, továbbá a füzlevelű körte (*Pirus salicifolia*), amely a Kaukázusban honos. A keskeny, molyhos levelű, hosszú gyümölcsű körtefajták ősei, különösen az előbbi.

Az almaszerű gyümölcsök közt másodsorban következik a birs, naspolya és a berkenye. A birs (*Cydonia oblonga*) szép, nagyvirágú cserje, hazája a Kaukázus és Közép-Ázsia. Ugyanezen a területen honos a naspolya (*Mespilus germanica*), amely tehát nem hazája jelzésére viseli tudományos nevében a germán jelzőt. Az almagyümölcsűek közt csontármájával válik ki; mindenki tudja, hogy a naspolya úgynevezett magja nem harapható szét, mint az alma vagy a körte magja. Ezt a két nemzetséget csak egy-egy faj képviseli a gyümölcsészetben, ellenben a berkenye-nemzetségnek több fajával meg kell ismerkednünk. Szép fa a házi berkenye (*Sorbus domestica*). Hazája a Földközi-tenger melléke a Kaukázustól Kis-Ázsián, a déli félszigeteken és Észak-Afrikán át Spanyolországig, északra felhatol Krím-félszigetig, a Balkánról pedig Közép-Magyarországba, ahol Tokaj vidéke az északi határa. Miként a házi berkenye levele szárnyas, azonképen szárnyas a piros gyü-



mölcsű madárberkenye (*Sorbus aucuparia*) levele is, ez a faj Európától Nyugat-Ázsiáig terjed. Az orvosi berkenye vagy barkóca (*Sorbus torminalis*) levelei szárnyas karélyúak, gyümölcse vörösbarna. A lisztes berkenye (*Sorbus aria*) gyűjtőneve több cserjetermetű, többnyire molyhos levelű, piros gyümölcsű fajnak, amelyek alakköre azonban olyan gazdag, hogy csupán a hazai alakok felsorolásával is túllép-nénk munkánk keretét.

Csontáralma termése révén a naspolya rokona a galagonya, amely azonban az egyetlen fajjal képviselt naspolyával szemben fajokban nagyon gazdag. Fajainak nagy-része Ázsiában és Észak-Amerikában honos, Közép-Európában csak a cseregalagonya (*Crataegus oxyacantha*) és a csipkegalagonya (*Crataegus monogyna*) honos, Magyarországon azonban más galagonyafajok is vannak.

A szeder, eper, rózsa, almafélék gyümölcsében — mint most már tudjuk — a termőn kívül a virágvacok is részt vesz. Ismerünk olyan gyümölcsöket is, amelyekben a virág vagy éppen a virágzat más részei is szerepet kapnak, a virágtakaró levelei, vagy a kocsány, sőt a virágzati szárképletek is. Ezek a bonyolult szerkezetű gyümölcsök jellemzik az eperfafélék családját, amelybe a bennünket érdeklő gyümölcsészeti fontosságú növények közül az eperfa és a fügefa tartozik. A fái eper és fái szeder csak külső hasonlóság alapján kapta ezt a nevét, mert mind az epertől, mind a szedertől nagyon különbözik. A fái eper és fái szeder virágzat, az egyes termős virágokban a termők kis száraz termésekké érnek, de éréskor a virágtakaró levelei nem hullanak le, hanem elhúsosodnak és a szintén elhúsosodó virágzati tengelyen maradvá, együtt alkotják a csoportos gyümölcsöt. A szederfa vagy fekete eperfa (*Morus nigra*) Nyugat-Ázsiában, a fehér eperfa (*Morus alba*) Kínában honos. Előbbi gyümölcse vörösfekete és savanyú, utóbbié fehér vagy szederjes és édes. Gyümölcsé-



szeti tekintetben sokkal kisebb jelentőségű a piros eperfa (*Morus rubra*), amely Amerikában honos, gyümölcse előbb piros, éretten sötétvörös. A fügegyümölcs szintén az egész virágzatból alakul, de a füge virágzatában a szárképletek nem ágaznak el, hanem egyetlen serleggé alakulnak, s a virágok csúcsán csak kis nyíláson át elérhető serlegvirágzat belsejének felszínén foglalnak helyet. Éréskor a virágzati serlegből lesz a gyümölcs, amely belsejében rejtje a közönségesen mának vélt terméseket. A füge a virágos növények egyik, vagy talán egyáltalában leggazdagabb nemzetsége, fajainak számát sokkal több, mint ezerre becsülik. Bennünket azonban ezek közül csak a Földközi-tenger mellékének keleti részén és Nyugat-Azsiában honos közönséges füge (*Ficus carica*) érdekel.

A száraz gyümölcsökre kell most áttérnünk. Amit közönségesen száraz gyümölcsnek neveznek, épúgy nem egységes alaktani tekintetben, mint a húsos gyümölcsök, amelyekkel a fentiekben megismerkedtünk. Először is azt kell kiemelnünk, hogy a régiek több száraz gyümölcsöt ismertek és fogyasztottak, mint korunk embere. A száraz gyümölcsök közé sorolták a tölgymakkot és a bükkmakkot is, amelyeket ma már nem tekintünk gyümölcsnek. Még a 18. században megjelent szakmunkák is felsorolják a tölgy- és a bükkmakkot a gyümölcsök közt, mert húségesen ragaszkodtak az ókori hagyományokhoz. Korunkban azonban száraz gyümölcsön a gesztenyét, mogyorót, diót és mandulát értik.

A száraz gyümölcsök egy része makk. Ez zárt, fel nem nyíló termés, amelynek száraz fala hozzá simul a benne rejlő többnyire egyetlen maghoz. A makkot vagy makkcsoportot azonban sohasem találjuk csupaszon, hanem kevésbé vagy többé burok borítja, amelyet kupacsnak nevezünk, s amely a virág alatt helyet foglaló murvalevelekből fejlődik.



A tölgymakkot mindenki ismeri, aki nem az erdőben ismerte meg, látta képét a kártyán. A nálunk honos tölgyek makkja hosszúkás, hengeres, a déli tölgyfajok közt azonban egyes fajok gömbölyű vagy éppen lapos makkal tűnnek ki. Mindegyikre jellemző, hogy kupacsuk csészealakú, síma, pikkelyes vagy rojtos felületű, éretten sem hasad szét. Délen olyan tölgyek is honosak, amelyek makkja inkább ehető, mint a mi tölgyeinké, de egykori feljegyzések bizonyítják, hogy a nálunk honos tölgyek makkját is fogyasztották. Ízét pörköléssel tették tűrhetővé. A hazai tölgyek közt leginkább a magyaltölgy (*Quercus lanuginosa*) aránylag kis makkját ették.

A bükk (*Fagus silvatica*) makkja nagyon különbözik a tölgymaktól. Egyrészt háromélű, másrészt kupacsa teljesen körülzárja a makkot, éréskor négy karéjra hasad, és minden kupacsban többnyire két makk van. Ezen kívül a kupacs külsejét tövisek borítják. A bükkmakk hajdan értékes gyümölcs volt, használata még korunkban sem szűnt meg teljesen.

Korunkban is megbecsült makk a gesztenye. Ennek is a makkot teljesen elborító kupacsa van, amely szintén négyfelé hasad éréskor, hátát pedig tövisek borítják. A kupacsban több vagy egy makk, a makkban két mag foglal helyet. A makkok többé-kevésbé gömbölyűek, gyakran kissé lapítottak, csúcsuk hegyesedő. A Földközi-tenger mellékén, keletre a Kaukázusig honos az európai gesztenye (*Castanea sativa*), amely a Balkánról és a Keleti-Alpokból átterjed a Dunántúlra, a Magyar Középhegységbe, a Kárpátok déli peremére és az Alföldet keleten határoló hegyekre. A kupacsban a makkok száma többnyire három, de lehet 2—4 is. A gesztenye-nemzetség az egész északi mérsékelt övben honos, Ázsiában és Amerikában is van néhány fajta, de ezek sem hazájukban, sem egyébként nem olyan fontosak, mint az európai gesztenye.

Az amerikai fajok közt legértékesebb a törpe gesztenye (*Castanea crenata*).

A mogyoró (II. tábla) makkja elfásodásával, kupacsa levélszerűségével tűnik ki. A kupacslevél gyűszűalakú, csöves vagy palackalakú, széle rojtos, bodros vagy karélyos. A mogyorónemzetség az északi mérsékelt övben honos, több mint 10 faja van. A közönséges mogyoró (*Corylus avellana*) egész Európában gyakori, délre Észak-Afrikáig, keletre Kis-Ázsián át a Kaukázusig terjed. Több mogyorófaj honos Ázsiában, amelyek közül különösen a kisázsiai fajok gyümölcsészeti jelentősége nagy. Ilyen a pontusi vagy trapezunti mogyoró (*Corylus pontica*), amely az európai mogyoróhoz hasonlóan cserjetermetű, de minden részében nagyobb, ilyen a szintén cserjés csöves mogyoró (*Corylus maxima*), amelynek azonban kupacsa hosszabb a makknál és palackalakú, Kis-Ázsiából áttérjed a Balkánra is, ilyen végül a fatermetű török mogyoró (*Corylus colurna*), amelynek a makknál sokkal hosszabb kupacsai rojtos-cafrangosak, rojtjai kemények és szétállók, makkja gömbölyded, széles aljú, kúpos hegyű, magja nagy; nyugatra a Balkánon át az Aldunáig, keletre a Kaukázuson túl terjed. A közép- és keletázsiai mogyorók gyümölcsészeti tekintetben inkább csak helyi jelentőségűek, ellenben az amerikai mogyorók közt gyümölcsészeti jelentőségű a cserjetermetű amerikai mogyoró (*Corylus americana*).

A száraznak nevezett gyümölcsök közül a dió és a mandula tulajdonképpen nem száraz termés, hanem a már ismert húsos gyümölcsök, a csontárok közé tartozik. Mint-hogy azonban a diónak és a mandulának nem a gyümölcshúsát, hanem a magját fogyasztjuk gyümölcsnek, gyakorlati tekintetben mindkettőt a száraz gyümölcsök közé sorozzuk.

A dió gyümölcsét pontosan megismerhetjük, ha éretlen állapotában vizsgáljuk, mikor befözni szokták. Könnyen meggyőződhetünk, hogy héja éppúgy háromrétegű, mint a csontároké, külső rétege a bőr, a középső húsos, a belső pedig csontos, ez a tekervényesen karélyos magot rejt magában, amelyet dióbélnek neveznek. Éréskor a húsos réteg és a bőr megfeketedik, megrepedezik, s leválik a csontos rétegről. Közönségesen tehát a csontos rétegbe zárt magot nevezzük diónak, sőt végül, a csontos burok feltörése után, a magot. Gyümölcsészeti tekintetben egyedül a keleti dió (*Juglans regia*) fontos, amely Magyarországtól a Balkánon és Kis-Ázsián át Ázsia belsejéig honos. Hogy a Balkánról meddig terjed észak felé, bizonytalan, őshonosnak tartják Erdély déli részén, de valószínű, hogy még a Magyar Középhegységben is honos.

A mandula (*Prunus communis*) gyümölcse csak annyiban különbözik a szilva, barack s a többi rózsaféle csontárgyümölcsétől, hogy húsa kezdettől kemény, bőrszerű, sohasem húsos vagy leves. Hajdan Kis- és Elő-Ázsiára akarták korlátozni hazáját, azonban az újabb kutatások kiderítették, hogy Szíriától Kis-Ázsián át Közép-Ázsiáig honos.

A száraz gyümölcsök közé tartozik a sulyom (*Trapa natans*) is. Alkata csontáralmaszerű, de húsos rétege idővel lekorhad a magot rejtő csontos rétegről. Alakját feltünnővé teszi négy keresztben átellenes, tülökszerű, hegyes nyúlvány. Magja lisztes, íze gesztenyeszerű, ezért vízi gesztenyének is nevezik. A sulyom ugyanis vízi növény, állóvizekben és kiöntésekben Európában, Nyugat-Ázsiában és Észak-Afrikában honos; hajdan gyakoribb volt, mint korunkban. Gyümölcse a vízfénkre süllyed, ott kell összeszedni.

Szemlénket ezzel befejeztük. Nem mélyedtünk el nagyon az egyes gyümölcsnövények ismertetésében, de szereztünk olyan áttekintést, amely elegendő bevezetésnek.



## II.

### A gyümölcsstermesztés kezdetei.

A kétféle gyümölcs — a húsos-leves és a száraz — mint táplálék is más és más jelentőségű. A húsos és leves gyümölcsökben tápláló anyag a cukor, sav, ásványi elemek és a vitaminok, a száraz gyümölcsökben részint a keményítő, részint az olaj. Mint ebből látjuk, a gyümölcsökben nincs olyan tápláló anyag, amely más táplálékainkban hiányozna, a gyümölcs tehát nem pótolhatatlan, azonban olyan fontos tápláló anyagok vannak minden gyümölcsben, hogy a gyümölcsöket más táplálékainkkal egyenlő fontosságúaknak kell tekintenünk.

Ennek megfelelően a Föld különböző tájain már a legősibb időktől kezdve más és más volt a gyümölcsök jelentősége az ember táplálkozásában. Déli népek körében néhol a gyümölcs a legfontosabb, szinte egyedüli növényi táplálék. Viszont északi utazók munkáiban olvassuk, hogy a legészakibb népek életében nagyon alárendelt szerep jut a növényi táplálékok közt a bogyóknak, amelyek azokon a tájakon egyáltalában képviselik a gyümölcsöket, sőt egyes északi törzsek egyáltalában nem törődnek a bogyókkal. A mérsékelt földövben is különbözik a gyümölcsök értékelése az erdei és a pusztai vidékeken, legnagyobb az erdei gyümölcsök szerepe a melegnyarú, gyümölcsfákban gazdag erdős vidékeken.

A táplálékszerzés legősibb és legegyszerűbb módja a gyűjtögetés. A gyűjtögető ember asztala és éléskamrája

teljesen a természet. A természet asztala tanította meg a gyűjtögető embert arra is, hogy egyes vidékeken fontos táplálékának tekintse a gyümölcsöt. Ahol a növényi táplálékot főként gyümölcsök alakjában kínálta az embernek, ott az ember megtanulta a gyümölcs tápláló értékét, sőt a válogatást is. A gyümölcsök nem egyszerre érnek s nem mindenütt egyenlő ízletesek. A gyűjtögető ember nem találta meg egyetlen kis helyen táplálékát, nagy területeken kellett állandóan vándorolnia, mert minden időszakban más és más helyen lelte meg természetes terített asztalát. Egy eledeléért ide, a másikért oda kellett elvándorolnia. Közben megismerte a legjobb és leggazdagabb gyümölcsös tájakat is, amelyeket később a megfelelő időben, amikor ott a legjobb és legtöbb gyümölcs ért, rendszeresen felkeresett. Ez a szüret és a szüreti ünnepek kezdete.

Európában évezredek hosszú során, amelyet a pattintott kőszerszámokról őskőkornak nevezünk, olyan törzsek éltek, amelyek főként vadászattal szereztek élelmüket. Hogy mennyire értékelték a növényi eledelt, s a növényi eledelék közt a gyümölcsöket, nem tudjuk. Valószínű azonban, hogy épúgy különbözőképpen, mint az élő északi törzsek. A jegesedés szakának rénszarvasvadászai csak silány gyümölcsökhöz jutottak, a jég visszahúzódásának szakában azonban gazdagabb lett az európai növényzet, előretört a lombos erdő, jobb gyümölcsöket is megtermett, s ezeket az őskőkor vadászai is felfedezték és megbecsülték.

A gyűjtögetés sohasem multa idejét, akkor is fontos módja marad az élelemszerzésnek, mikor a növényi táplálékot már gazdaságosabban, természetével szerzi meg az ember. Egyes vidékeken, Nyugat-Ázsiában, Indiában, Északkelet-Afrikában stb. már régen megkezdődött a gabona-, zöldség- és gyümölcsstermesztés, amikor északibb népek, köztük Európa népei a természetben még mindig

gyűjtögetéssel szerezték növényi eledeleiket. Sőt a gyümölcsöket még akkor is a természetben szedték meg, amikor már gabonát termesztettek és állatokat tartottak a gazdaságban.

Ez a kor Európában a csiszolt kőszerszámokról újkőkornak nevezett időszak, amely körülbelül ötezer évvel ezelőtt kezdődött, tehát olyan időben, amikor Nyugat-Ázsiában és Északkelet-Afrikában már a történelem első lapjait írják. Az újkőkor legfontosabb és legtanulságosabb maradványai a svájci tavakból Robenhausen, Wangen és Thunensee környékén kerültek elő, ahol az újkőkori törzsek cölöpépítményeken laktak a tó szélén, s a víz és az iszap sokmindenféle olyan hulladékot megőrzött, amely a szárazföldön elpusztult volna.

A svájci cölöpépítmények növényi maradványai azt tanítják, hogy a lakók a gabonaféléket, árpát, búzát és kölest termesztették, sőt termesztettek már néhány zöldséget és ipari növényt is, ellenben a gyümölcsöket a természetben szedték meg. E tekintetben tehát még épúgy a gyűjtögető gazdálkodás színvonalán maradtak, mint volt ezen a színvonalon az őskőkor embere. A múlt század közepe óta többen foglalkoztak a svájci cölöpösök növény-maradványaival, a gyümölcsökkel is, s ma már nagyon jól ismerjük a svájci cölöpépítmények lakóinak gyümölcsseit.

Nem kevesebb, mint 25 gyümölcs szerepelt étlapjukon, kétféle alma, az európai vadkörte, a lisztes és a madárberkenye, cseresznye, sajmeggy, kökényszilva, kökény, zelnice, málna, fekete szeder, erdei eper, rózsacsipke, fekete és gyalogbodza, fekete és piros áfonya, kánya- és ostorbangita, európai vadszőlő a húsos-leves gyümölcsök közül, mogyoró, bükkmakk, dió és sulyom a száraz gyümölcsök közül. Ha nem is teljes, mindenesetre gazdag gyűjteménye a középeurópai gyümölcsöknek.



E gyümölcsjegyzék azonban több tekintetben feltűnő. A fajok legnagyobb része ma is honos Közép-Európában és a svájci tavak környékén, de egyesek nem honosak. Az utóbbiak közé tartozik a kökényszilva és a dió. Hogy jutott ezekhez a svájci újkőkor embere? Már a gyümölcsmaradványok első kutatójának feltűnt, hogy kétféle nagyságú alma volt az újkőkori svájci ember asztalán, egy kisebb, amely méretben megfelel az európai vadalma gyümölcsének, a másik azonban valamivel nagyobb. Ez a nagyobb alma is éppen olyan gyakori a maradványok közt, mint a kisebb. Az előbbi kérdéshez társul most még, vajjon miképen jutott a svájci újkőkori ember ehhez a nagyobb almához?

E kérdésekre kétféle magyarázatot adhatunk. Lehetőséges, hogy az újkőkorban a svájci tavak környékén is honos volt a kökényszilva és a dió, valamint honos volt egy nagyobb gyümölcsű alma. Ez annál valószínűbb, mert tudjuk általában Európa flóratörténetéből, hogy az újkőkorban enyhébb volt Közép-Európa klímája, melegebbek voltak nyarai. Fel kell tehát tennünk, s éppen ezek a gyümölcsmaradványok bizonyítják, hogy az újkőkorban egyes olyan gyümölcsnövények, amelyek északi határa ma nem éri el Közép-Európát, északnyugatabbra terjedtek, s csak később, részben korunkban, húzódtak vissza Közép-Európa eme részeiből. Hogy a meleg nyarat kívánó gyümölcsfák korunkban Európában visszahúzódóban vannak délkeletre, több példával fogjuk még bizonyítani a magyarországi gyümölcsfajok köréből.

Az is lehetséges azonban, hogy a svájci újkőkori embere értett bizonyos mértékben a gyümölcsstermesztéshez is, és talán magával hozta keletről, vagy közvetítő úton kapta onnan a kökényszilvát, diót és a nagygyümölcsű almát. A svájci tavak újkőkori növénymaradványainak kutatóit főként a kétféle alma kérdése érdekelte. Kezdetből azt

tették fel, hogy termesztett alma, amely az európai vadalmától ered. Az újabb kutatók is azt tartják, hogy termesztett alma, erre különösen abból következtetnek, hogy nagy mennyiségben fordul elő, ennél fogva nem valószínű, hogy szórványos fákról gyűjtötték volna.

E kétféle magyarázat különben nem zárja ki egymást, ennél fogva azt is feltehetjük, hogy a szóbanforgó gyümölcsfajok honosak voltak az újkőkorban Közép-Európában, s az újkőkori ember bizonyos mértékig gondozásba vette lakóhelyei környékén azoknak a fáknak egy részét, amelyekről gyümölcsét gyűjtötte. Ez nagyon valószínű, mert a gabonatermesztő törzsek, mint nyomban látni fogjuk, így kezdik meg a gyümölcsfák termesztését. Azt az érdekes kérdést azonban, hogy a svájci újkőkori nagy alma vajjon az európai vadalma gondozott fájáról származott-e, külön fajhoz tartozott-e, avagy talán a termesztett keleti almához, lehetetlenség eldönteni.

Az újkőkori svájci gyümölcsök közt a makkokat a bükkmakk képviseli, a tölgymakk hiányzik. Ezt azért kell kiemelnünk, mert az ókor a tölgymakkot tartotta a legősibb európai gyümölcsnek, sőt egyáltalában a legősibb európai növényi eledelnek, s az ókori írók nyomán a renaissance óta a humanisták is. Ez a nézet különben inkább költői elképzelésen alapszik, római költők képelték el így az árkádiai ősi egyszerű életet. De a költők nem alaptalanul dicsőítették a tölgymakkot, délen valóban eledel és gyümölcs volt, mint pl. PLINIUS természetrajzában olvashatjuk. Látni fogjuk, hogy délről hozzánk is eljutott használata a pásztorok körében, a bükkmakké szélesebb körben is.

A gyűjtögető gazdálkodásról az átmenet a növénytermesztésre egyike az emberiség legnagyobb vívmányainak, s tulajdonképen a kultúra, az emberi fölény kezdete a természetben. A középkor, mint tudjuk, úgy képzelte el az emberiség kezdetét, hogy egy paradicsomkertbe helyezte

az első emberpárt, amely ott munka nélkül megtalálta eledeletét. A paradicsomkert ugyan csupán elképzelés, de annyi mégis valóság, hogy vannak a Földön vidékek, ahol az eledelek való növények nagyobb számban nőnek, vagyis ahol a természet bővebb és jobb növényi eledelekkel kínálja az embert, mint Európában.

A paradicsomkert elképzeléséből az is bizonyos mértékig irányt jelent, hogy az ember nem pusztán a véletlen következtében kezdte meg a növénytermesztést, s ezzel a gyümölcstermesztést, mint a mult században egyesek vélték. Az emberiségben kellett előbb olyan változásoknak elkövetkezniök, amelyek a növénytermesztés megkezdésére alkalmassá tették az embert. Meg kellett születniük olyan emberfajtáknak, olyan törzseknek, amelyek a természet meghódítására indultak el, nem többé vadászattal, halászáttal, hanem immár a gazdasági növények termesztésével. A gyümölcstermesztés kezdetei tehát itt elvesznek az emberfajták keletkezésének kérdésében, amelyet, mint általában a fajok keletkezésének kérdését, korunkban a kromoszómák kutatása révén remélik megvilágíthatónak. Ez azonban valóban olyan kérdés, amely a középkor nyelvéen a teremtés körébe tartozik.

A kérdés tárgyi részének megvilágítását azzal kezdjük, hogy visszatekintünk a gyűjtögető gazdálkodás korába. Említettük, hogy a gyűjtögető ember is tart bizonyos gazdasági rendszert, amely abban nyilvánul, hogy minden időszakban a megfelelő, ehető növényi termékekben gazdag tájakat keresi fel. Ez az ismeret első alapja a növénytermesztésnek. A következő fokot az jelenti, hogy az ember a növényi termékben gazdag vidéken a termő növényt gondjaiba veszi, megoltalmazza más törzsek és az állatok támadásai ellen. Ilyen törzsekről olvashatunk a mult század földrajzi leírásaiban a melegövi tájakon.



Korunkban VAVILOV ismertette a nyugatázsiai és középázsiai népek gyümölcsstermesztésének első kezdeteit. A Kaukázusban és Turkesztánban ma is vannak olyan hegyek, amelyeket valóságos gyümölcsfaerdők borítanak. Ilyen pl. a Kopet-dag és egész vidéke. Az ottani telepeselek úgy veszik birtokukba a földet, hogy a szántóföldi művelésre alkalmas helyeken kiirtják az erdőt, s megkezdik a gabonatermesztést és állattenyésztést. Az erdőirtók azonban egyes fákat megkímélnék, helyén hagynak. Ismerik az erdő minden fáját, mert megszedik az erdei gyümölcsöket, s a legjobb és legszebb gyümölcsöt termő fákat nem vágják ki. Meghagyják a helyükön, s a fák tovább is teremnek, most már azonban a szántóföldeken vagy a tanyák mellett, esetleg éppen az udvarokon, a kertek előhelyein.

Az ilyen hagyásfa (III. tábla) egyszermind a gyümölcsstermesztés kezdetét is képviseli. Most már bizonyos gondozásban részesül. Nem kell küzdenie egykori erdei társaival. Hatalmas példánnyá nő. Tisztelt fává lesz, amely esetleg nevet ad a helynek. Már a gyűjtögetés idején sokszor a kiváló tulajdonságú gyümölcsfáról kap nevet a hely, ilyen az Almás, Körtvélyes, Somos stb. Az irtással foglalt területen magánosan álló fa gyakran határt jelöl, máskor azonban a hely nevét jelzi. Gyümölcsstermesztési tekintetben kiválogatást jelent. Az a fa marad meg, amely a legjobb és a legszebb, vagyis az emberi ízlésnek legmegfelelőbb gyümölcsöt termi, s minthogy bizonyos tulajdonságait átörökíti utódaira, esetleg termesztett fajta származik majd tőle.

Mikor a gyümölcsstermesztés kezdetei már elérkeznek erre a fokra, a települők régóta ismerik a magvetést, megkezdik tehát a gyümölcsfák magvetését is. Fontosabb azonban ennél, hogy az oltást is ismerik. Tudjuk, hogy éppen a gyümölcs értéke tekintetében fontos tulajdonságok nem mind öröklődnek, ezért magvetéssel nem tartható fenn a

gyümölcsstermesztés színvonala, a gyümölcsök jósága és szépsége. Az oltás azonban mindezt biztosítja. Nyugat-Azsiában ösidők óta ismeretes az oltás, s az értékes hagyásfákról oltóágakkal terjed az értékes fajtatulajdonság.

A gyűjtögetés rendszere, az erdőirtásokon kiválogatott fák védelme mindenütt feltalálható a Földön, tehát általános emberi ösztönből ered. Ilyen fokú lehetett a svájci újkori cölöpösök gyümölcsstermesztése is. Azonban az oltás már olyan emberi találmány, amely egyéni vívmány, s úgy látszik, Nyugat-Ázsia a hazája. Itt találták fel, itt terjedt el, előbb egy törzs körében, később nagyobb területen. Innen jutott Európába is, természetesen bizonyos nemes gyümölcsfajtákkal kapcsolatban. Növényteni és gazdasági szakírók THEOPHRASTUS óta tárgyalják, de kérdéses, vajjon fejlődött-e, amióta a szakírók is foglalkoznak vele. Ügylátszik, csak a legújabb időkben, a természettudományi ismeretek segítségével mutatkozik némi haladás az oltás ismeretében és gyakorlatában.

A régiek ugyanis nem vizsgálták az oltást kísérletileg, s nagyon sok téves hatást tulajdonítottak az oltásnak. Az oltási babonák egész tárháza az, amit róla PLINIUS, COLUMELLA és PALLADIUS munkájában olvasunk. Ez nem lehet elítélés tárgya, mert a természettudományi ismeretek kiépítése előtt nem tudták elválaszani a rendszertani, örökléstani jelenségeket az élettaniaktól, mindezt összekeverték az oltás hatásában, amelyet mint egyetlen gyümölcsfanesemítő módszert ismertek a fa gondozásán kívül.

Nyugat-Ázsia jelentősége a gyümölcsstermesztés történetében nem merül ki az oltás feltalálásával. Miként legrégibb gabonáink, zöldségeink és ipari növényeink őshazája, azonképen legősibb termesztett gyümölcsjeinké is. Ha áttekintjük azt a gyümölcsjegyzéket, amelyet az első fejezetben ismertettünk, nyomban szembeötlik, hogy a legtöbb európai gyümölcs terjedési területe találkozik Nyugat-

Azsiában, különösen pedig a termesztett gyümölcsöké. Még inkább kidomborodik azonban Nyugat-Ázsia fontossága, ha a régi gyümölcsöket elválasztjuk az újabbaktól, s mint külön csoportot tekintjük. Ekkor kiderül, hogy régi termesztett gyümölcsseink kevés kivétellel mind honosak Nyugat-Ázsiában.

Már az ókori szakmunkákban olvashatunk olyan adatokat, amelyek határozottan mutatják, hogy Nyugat-Ázsia gyümölcsstermesztésünk őshazája. PLINIUS azt írja, hogy a cseresznyét LUCULLUS hozta Itáliába Pontusból a Róma alapításától számított 680. évben. Ugyancsak PLINIUS írja természetrajzában, hogy az aszalható, nagy csonthéjú szilvákat a szíriai Damaszkuszról damaszkuszi szilvának nevezik. A múlt században HEHN VIKTOR főként nyelvészeti és kultúrtörténeti alapon mutatta ki, hogy régi termesztett növényeink, termesztett gyümölcsseinket is beleértve, főként Nyugat-Ázsiában honosak, ott lettek termesztett növények, s onnan vándoroltak az emberrel Görögországon és Itálián át Közép-Európába.

A magyar gyümölcsnevek egy kisebb része szintén Nyugat-Ázsiából ezen a kultúráton jutott el hozzánk. Így pl. a cseresznye neve. Mint fentebb említettük, PLINIUS a cseresznye római meghonosítását LUCULLUS nevéhez kapcsolta. LUCULLUS egyike a római történelem legérdekesebb szereplőinek, kiváló hadvezér volt, aki legyőzte MITHRIDATES pontusi és TIGRANES arméniai királyt. Később visszavonult a közélettől, műgyűjteményt és könyvtárt rendezett be lakásán, ahol néha gazdag és ízléses lakomával vendégelte meg baráti körét. Az a cseresznye, amelyet mai időszámításunk szerint Kr. e. 74-ben Pontusból hozott, nyilván valamely kiváló termesztett cseresznyefajta volt. Pontusban Kerasunt a cseresznyéről kapta nevét, bizonyára cseresznyetermesztési központ volt. Az európai vadon termő cseresznyét ősidők óta ismerték Európában, Itáliá-



ban is. Nyugatázsiai nevét bizonyára szintén LUCULLUS honosította meg a latinban cerasus alakjában. Később átvették az európai népek is. A cseresznye ősi iráni neve a Kaukázusban kirahs, Armeniában keraseni, a kurd nyelvben ghelas. Ezek egyikéből ered a latin cerasus, görög kerasos, a középkori ceresea, kersa, végül a német Kirsche, szláv csresnya, s a magyar cseresznye, cseresnye.

Korunkban VAVILOV örökléstani vizsgálatok alapján ugyanerre az eredményre jutott. VAVILOV nemcsak a fajtákat, hanem a fajok változékonyságát és a termesztett fajták eredetét is kutatta, s azt igyekezett megállapítani, hogy hol leggazdagabb alakokban valamely faj, és hol találhatók a vadon élő alakokhoz leginkább hasonló, a természetben folyó küzdelemre képesítő tulajdonságokkal leginkább rendelkező alakok. Kutatásainak eredménye, hogy Európa régi termesztett gyümölcsei legnagyobb része Ázsia délnyugati hegyvidékéről ered. Minthogy az öröklési elemi tényező a sejtmagban a gén, a termesztett növény őshazáját a génközpontokban keresi. A legtöbb európai régi termesztett növény őshazájának a nyugatázsiai génközpontot tartja, amely Kis-Ázsia belsejétől Transzkaukázián, Perzsián, Turkesztán hegyvidékén, Afganisztánon, Pendzsabon át Kasmirig terjed. Ez a terület az ősi termesztett alma, körte, szilva, cseresznye, meggy, birs, naspolya, berkenye, szőlő, füge és szederfa hazája.

Nyugat-Ázsia vezető szerepe azonban a középkorban sem szűnt meg, a római birodalom összeomlása után is újabb gyümölcsfajokkal, így pl. a sárgadinnyével ajándékozta meg Európát, még inkább újabb és nemesebb gyümölcsfajtákkal, amelyek idegen voltukat Európában olyan jelzőkkel árulták el, mint damaszkuszi, török, olasz, spanyol stb. Látni fogjuk, hogy a magyar gyümölcsstermesztés első felvirágzása szintén nyugatázsiai gyümölcsfajták beözönlésén alapult.



Vadkörte (*Pirus communis*), hagyásfa Pilisszántó határában.  
VAJDA LÁSZLÓ felvétele.



IV. TÁBLA



Gesztenye (*Castanea sativa*), hagyásfa a Zugligetben.  
VAJDA LÁSZLÓ felvétele.



Nyugat-Ázsia mint közvetítő is fontos szerepet játszott a gyümölcsstermesztés történetében. Néhány régi gyümölcsünk őshazája, mint láttuk az első fejezetben, Kína. Kínából ered a régi gyümölcsök közül az őszibarack és a kajszli. A nyugatázsiai közvetítés emléke e két gyümölcs régi latin, mai tudományos és több nemzeti újabb neve. A rómaiak az őszibarackot perzsa gyümölcsnek, a kajszlit korainak vagy arméniaiainak nevezték, a tudomány ennek alapján tartja számon e két barackot *Prunus persica* és *Prunus armeniaca* néven. A persica szóból ered az őszibarack minden európai neve, az olasz persico, rövidített alakjában pesco, a francia pêche, a német Pfirsing, Pfirsich, a Balkánon bizánci közvetítéssel elszlávosodott, egyes nyelvekben preska, másokban breskva és braskva, majd brask alakban tűnik fel, utóbbi használatos a Dráva-Száva vonalán, ahol érinti a magyarság területét, s magyar ajkon braszk, baraszk, végül barack lett. Perzsia és Armenia tehát ebben az esetben nem e gyümölcsök hazája, hanem közvetítője. Tudjuk, hogy Kínából Perzsiába vezetett a Kelet-Ázsiából induló selyemút, ezen az úton jutott keletre a két barack is. Rómába, mint több más keletázsiai drágaság, csak a császárkorban, Kr. sz. után az első században jutottak el. A középkorban követte őket a selyemhernyót tápláló fehér eperfa.

Afrika kevésbé fontos az európai gyümölcsészet tekintetében. Valószínű, hogy Északkelet-Afrika a füge, általában Észak-Afrika a szőlő alakkörét gazdagította. Hogy a dinnyék körében milyen szerepet játszott, még további kutatásokra vár, bizonyosan afrikai eredetűnek látszik a görögdinnye, amelynek feltűnése azonban még szintén ki derítetlen.

A renaissance humanistái és a múlt század klasszicistái hajdan a római és a görög szakmunkákban olvasható gyümölcsökkel és gyümölcsfajtákkal igyekeztek azonosí-

tani koruk ismert gyümölcseit, s ezzel befejezettnek tekintették e téren munkájukat. Mint azonban látjuk, a Földközi-tenger melléke keletről kapta termesztett gyümölcseit s a gyümölcstermesztés gyakorlatát. Járult-e hozzá valamilyen maga is? E kérdésre tulajdonképen már ENGLER ADOLF igyekezett megfelelni, mikor jegyzeteket írt HEHN említett munkájának egy újabb kiadásához.

HEHN ugyanis nem ismerte a Földközi-tenger mellékének növényzetét, s azt a következtetést vont le nyelvészeti és művelődéstörténeti vizsgálódásai eredményéből, hogy a Földközi-tenger mellékének olyan jellemző növényei, mint az olajfa, szőlő, füge stb. keletről az emberrel kerültek Görögországba és Itáliába. Ezzel szemben ENGLER hangsúlyozta, hogy e növények Görögországban és Itáliában ősidők óta honosak.

Ez az ellentét HEHN és ENGLER között tulajdonképen kezdete annak a kutatásnak, amely a termesztett és a vadon termő gyümölcs viszonyát igyekszik megvilágítani, s amelynek nehézségét az első fejezet néhány rendszertani utalása, e fejezetben pedig a svájci cölöpösök nagy almájának eredete már bemutatta. A gyümölcstermesztés, mint tudjuk, nem úgy indult, hogy az ember magával hozta, vagy szomszédaitól megszerezte a kitenyészett nemes gyümölcsfát, akár mag, akár oltóág alakjában, hanem úgy, hogy gondozásba vette az erdő hasznos gyümölcsfáit. A görög és római szakírók korában természetesen már csak halvány emléke élt azoknak az időknek, amikor az első telepések megkezdték az erdők irtását s a gyümölcsfák gondozását, majd a gyümölcstermesztést, de bizonyos, hogy a Földközi-tenger mellékén is így kezdődött a gyümölcstermesztés, ott is előbb gyümölcsgyűjtögető törzsek éltek, s csak ezeket követték erdőirtó és gyümölcstermesztő népek.

Utóbbiak, különösen a Balkánon, feltétlenül sok vadontermő gyümölcsfát vontak be ismert módon a gyümölcsstermesztésbe. Általában a három déli félszigeten, de különösen a Balkánon a termesztett gyümölcsök közt szereplő fajok közül számos őshonos. CATO, a rómaiak első gazdasági írója (Kr. e. 234—149), még több olyan gyümölcsfajt és sok olyan gyümölcsfajtát nem ismert, amelyeket a császárkori római szakírók mint elterjedtet említenek. A gyümölcsstermesztés módszerei is sokkal kezdetlegesebbek voltak CATO, mint PLINIUS és COLUMELLA korában. Még egy lépés, és már eljutottunk abba a történelemelőtti időbe, amikor Itáliában még ugyanúgy inkább az erdőben szedték a gyümölcsöt, mint termesztették.

Ily módon tehát kétségtelen, hogy a Földközi-tenger mellékén is jutottak, ha nem is új fajok, legalább fajtaelemek a termesztett gyümölcsök közé. Eleinte ott is az erdőből hódították el és választották ki a gyümölcsfákat s csak később nemesítették keleti oltóágakkal. Amint azonban a művelődés haladt, a keleti nemesebb fajták egyre jobban visszaszorították az ősi gyümölcsfajtákat, és újabbak, nemesebbek foglalták el azok helyét. De valamennyi bizonyosan maradt az őshonosokból is. VAVILOV a hüvelyesek közt szép példákat mutatott ki a Földközi-tenger mellékének hatására. A nyugatázsiai őshonos borsó, lencse, csicseriborsó, lóbab kismagvú, ennél fogva a nagymagvú fajták máshonnan erednek. A nagymagvú borsó és lencse Észak-Afrikában, a nagymagvú csicseriborsó, lóbab a Földközi-tenger mellékén, a nagymagvú lencse pedig mindkét utóbbi génközpontban honos. A nagymagvú lencse, lóbab és csicseriborsó tehát a Földközi-tenger mellékén csatlakozott az ősi, nyugatázsiai termesztett hüvelyesekhez. Ilyenféle különbségű fajták bizonyára vegyültek a Földközi-tenger mellékén a gyümölcsök közé is.



VAVILOV, aki főként a gabonafélék, zöldségek és ipari növények alapján határozta el a történeti fontosságú génközpontokat, nem ismer európai génközpontot. A gyümölcsésznek azonban el kell határolnia egy európai génközpontot is. Elsősorban azért, mert miként a Földközi-tenger mellékén jutottak bizonyos fajtaelemek a természet növények közé, azonképen Európában is. Erre már a svájci cölöpösök gyümölcssei közt találunk bizonyítékokat. Minthogy az újkőkori klíma következtében minden bizonytalansággal gazdagabbak voltak Közép-Európa akkori erdei gyümölcsfákban és gyümölcsfajokban, sőt bizonyára ezek változékonysága is szélesebb körű volt, joggal tesszük fel, hogy Közép-Európában is új fajtaelemekkel gazdagodott az európai gyümölcsflóra. Erre a tárgyra még vissza fogunk térni a középkori magyar gyümölcs ismertetésében.

Európa azonban a gyümölcsészetben a Földközi-tenger mellékénél sokkal fontosabb génközpont, mert nemcsak fajtaelemekkel gyarapította a már ismert ősi, nyugatázsiai gyümölcsök alakkörét, hanem új gyümölcsnemeket is adott a világnak. Európai eredetű ugyanis, mint az első fejezetből kitűnik, a földi eper, szeder, málna, ribiszke és egres termesztése és első termesztett fajtái. A málna és a szeder termesztésének eredetéről nincsenek pontosabb adataink. Az erdei epret a franciák és belgák már a 14. században kertben kezdték termesztetni. A 15. században szintén belgák és franciák alapították meg a közönséges ribiszke és az egres termesztését. A csattanó epret az angolok a 16., a muskotályepret a franciák a 17. században ültették a gyümölcsöskertbe. Valahol Kelet-Európában kezdték termesztetni az orosz almát, mint Szentiványi alma neve mutatja, később a törpe almafák alanya lett belőle. Az európai gyümölcsök később éppúgy elterjedtek, mint hajdan az ősi nyugatázsiai és kínai gyümölcsök, s éppúgy kapcsolód-

tak termesztett alakkörükbe újabb és újabb fajták és fajok, mint azokhoz.

A múlt században Észak-Amerika is génközponttá lett a gyümölcsészetben. A dél- és középamerikai ősrégi génközpont Peru és Mexikó, egyetlen gyümölcsöt sem adott Európának, bármi fontos tehát a gabona- és zöldségtermesztés történetében, bármennyire átalakította újkori szántóföldi növénytermesztésünket, a gyümölcsészetben névtelen maradt. Az első középeurópai termesztésre alkalmas, amerikai gyümölcsök, a csilei és virginiai eper, Európában lettek termesztett gyümölcsé, de a múlt században Észak-Amerika vette kezébe a mérsékeltövi termesztésre alkalmas amerikai gyümölcsfajok termesztésének, nemesítésének megindítását. Eddig főként az északamerikai szőlők, szilvák, egreszek, málnák és szedrek tűntek fel a termesztett gyümölcsök közt. Az amerikai áfonyák termesztésének példája az európai áfonyák termesztésének kísérleti kezdetére ösztönzött. Újabban Észak-Amerika közvetíti a termesztett gyümölcsök közé a kínai és japán gyümölcsöket. Különösen a szilvák alakkörét igyekeznek Amerikában keletázsiai szilvakkal gazdagítani. A kínai homoki körte is Amerika közvetítésével kezdte meg külföldi hódító útját. Amerikában kereszteződött egy nemesített kármánkörtével, így lett a Kieffer körte egyik szülője, s ebben jutott el Európába és hozzánk.

Az elmondottakból kiderül, hogy azok a módszerek, ahogy hajdan a történelemelőtti ember megkezdte a gyümölcsstermesztést és gyümölcsfajokat hódított a természetből gyümölcsöskertje számára, a történelem későbbi évezredeiben nem múlták idejüket, a történeti ember is folytatta a természetben termesztésre alkalmas gyümölcsfajok felkutatását és közülük számosat telepített kertjébe. Az európai génközpont gyümölcsfajai, amelyek a 14. századtól kezdve lettek termesztett gyümölcsök, éppúgy közvetlenül

a természetből származtak kertjeinkbe, s éppúgy kezdődött nemesítésük, háziasításuk, mint az ősi nyugatázsiai és a kínai gyümölcsöké.

Nemcsak a termesztett gyümölcsfajok eredete nyúlik vissza azonban a történelemelőtti időkbe és a gyümölcs-termesztés kezdeti korába, hanem a gyümölcsfajtáké is. A gyakorlati gyümölcsstermesztőt még inkább érdeklik a gyümölcsfajták, mint a gyümölcsfajok. Ez érthető, mert a gyümölcsstermesztőnek inkább a fajták megválogatása ad gondot, semmint a fajoké. Az első gyümölcsfajtákat, s hosszú ideig még a következőket is, éppúgy a természetből hódította el az ember, mint a gyümölcsfajokat. A gyümölcsfajták tulajdonképen a gyümölcsfajok változékony-ságán alapulnak, az első gyümölcsfajták a gyümölcsfajok természetben mutatkozó alakjai. Ezeket már a gyűjtögető gazdálkodás idején felfedezte és megfigyelte az ember, az ízlésének megfelelőket szedte meg az erdőben és a pusztán, s mikor megtelepedett és az irtáson meghagyta az értékes gyümölcsfákat, tulajdonképen máris kiválogatott fajtákhoz jutott.

A gyümölcsfajok tehát már kezdettől fogva fajtákban, és pedig mindjárt számos fajtában jutottak a természető gazdálkodásba. Éppen a legértékesebb fajtaelemek, azok, amelyek termesztett gyümölcsfajaink gazdagságát jelentik, amelyek lehetővé teszik, hogy ízlésünk szerint válogassunk a fajtákban és időszakok szerint felvonulól újabb és újabb fajták szinte az év egész folyamán elláthassák asztalunkat, a termesztett gyümölcsfajok ősi, még a természetből eredő változatai. Azok a tulajdonságok, amelyek a termesztés, nemesítés folyamán alakultak ki, tulajdonképen szintén a gyümölcsfajok ősi változékony-ságához tartoznak, csak abban különböznek az előbbiektől, hogy a természetben szunnyadó állapotban rejtettek a gyümölcsfajokban, az



ember védelme alatt azonban felülkerekedhettek ellenlábas tulajdonságaikkal szemben.

Az örökléstani vizsgálatok megvilágították, milyen alapokon épült fel a változékonyság, a mi szempontunkból nézve, mi a természettudományi alapja a gyümölcsfajtáknak. A termesztett gyümölcsök eredetének kutatói pedig azt is tisztázták, hogy az egyes gyümölcsfajok és gyümölcsfajták változékonysága milyen szerepet játszott a gyümölcsstermesztés kezdeti időszakában. Az alábbiakban erről is adunk egy kis áttekintést, amelyből legalább annyi ki fog derülni, hogy milyen bonyolult öröklékenységi szerkezetű gyümölcsök kerültek mindjárt kezdetben a termesztés határai közé.

A változékonyság egy örökléstani alapja az öröklési szerelvény, a kromoszómák számszerű megsokszorozódása. Ennek legegyszerűbb esete, ha az öröklési szerelvény a faj határain belül sokszorozódik meg. Így keletkezett pl. az almák háromszoros szerelvényű, vagyis a rendes kettős kromoszómaszám másfélszeresére gyarapodott szerkezetű alakköre. Az almák rendes öröklési szerelvénye 34 kromoszóma, a másfélszeres szerelvényű almafajtákban 51 a kromoszómák száma. Ilyen a Boskoopi szép, a Ribston pepin, Gravensteini stb. alma. Az öröklési szerelvény megsokszorozódása gyakran a növény megnagyobbodásával és a változékonyság növekedésével jár. A szőlők átlagos kromoszómaszáma 38, az Óriás muskotály és az Óriás Szultánina öröklési szerelvénye 76 kromoszóma.

Fokozott a jelentősége az öröklési szerelvény számbeli gyarapodásának, ha keresztezéssel párosul. A keresztezés önmagában is lényeges szerepet játszik a változékonyságban. Még a mendelező, vagyis széthasadó kereszteződési keveredések is megőrizhetők, s fajtákká lehetnek a gyümölcsészetben, mert oltással átvehetők a természetből s fenntarthatók. A flórakutatók igen nagy számú alakkeve-

réket kutattak fel a természetben, s kétségtelen, hogy már kezdettől jutottak keverékalakok a természetből a gyümölcsöskertbe is.

Kereszteződéssel kapcsolatos öröklési szerelvény megsokszorozódása igen mélyreható módon befolyásolja a változékonyságot. Ilyen módon olyan alakok keletkezhetnek, amelyek fajoknak tekinthetők. Így magyarázzák pl. a termesztett szilvafajok keletkezését. Nyugat-Ázsiában nagy területen, így a Kaukázustól a Balkánig érintkezik a cseresznyeszilva és a kökény terjedési területe. Már az első fejezetben megtudtuk, hogy a cseresznyeszilva 16, a kökény 32 kromoszómás szilva. Azon a területen, ahol a kettő egymás mellett terem, fajkeverékeiket figyelték meg és írták le. A kereszteződések öröklési szerelvénye különböző, vannak azonban olyanok is, amelyek a két szülő öröklési szerelvényét teljes számban öröklik, tehát kromoszómáik száma 48, ugyanannyi, mint a kökényszilváé, lószemű és nemes szilváé. Ennek alapján valószínű, hogy a kökényszilva a cseresznyeszilva és a kökény állandósult és természetben is honos fajkeveréke, a lószemű és a nemes szilva pedig e fajkeverék termesztett alakjait foglalja össze. Ez magyarázza a valódi szilvák két színekörét is, a cseresznyeszilvától örökölték a sárga és a vörös színt, a kökénytől a kéket.

Hasonló lehet az eredete a cseresznyemeggynek. Mint említettük, a cseresznye kromoszómáinak száma 16, a meggyké 32. A cseresznyemeggy kellemesebb, kevésbé savanyú ízével, felálló ágaival és taracktalanságával bizonyos cseresznyetulajdonságokat mutat, s felteszik, hogy e tulajdonságait valóban a cseresznyétől szerezte, oly módon, hogy a savanyúmeggy kereszteződött a cseresznyével, amely az örökségben megkettőzte öröklési szerelvényét, s így a cseresznyemeggy megtartotta a meggyekre jellemző 32 kromoszómát.

Az öröklési szerelvény módosulhat a növény más részében is, nemcsak éppen a virágban, helyesebben mondva a csiraképző sejtekben. Rügyváltozatok közönségesen csak kisebb jelentőségű eltéréseket okoznak, pl. a szín változékonyságát, mint ezt a Gravesteini alma példája mutatja, amely rügyváltozataiban egész sorát alakította a színváltozatoknak. Ismerünk azonban olyan eseteket is, amikor a növény nem szaporodásra hivatott sejtjeiben kettőződött meg az öröklési szerelvény, s így rügyváltozatban támadt kettős kromoszómaszámú eltérő alak. A körték átlagos kromoszómaszáma 34, Angliában egy körtefán, amely a Termékenység (Fertility) nevű fajtához tartozott, néhány körte a többinél tetemesebb nagyságával tűnt fel. A vizsgálat kiderítette, hogy a nagyobb körték olyan ágon termettek, amely rügyváltozatnak volt tekinthető, s amelynek öröklési szerelvényében 68 kromoszóma volt.

A fajták eredete leggyakrabban génváltozékonyságra vezethető vissza. Génváltozatok pl. az alakváltozatok. Hogy a gyümölcsök alakja milyen változatos, mindnyájan tudjuk. De a gyümölcsalakok mégis bizonyos típusokban csoportosíthatók. Ezeket választották alapul a gyümölcsfajták rendszerezői. A gyümölcsalakok különben többnyire párhuzamos változatok, pl. az almaalak és a körtealak ismétlődik a birs és a berkenye körében, a gömbölyded, a rövid- és hosszúnyakas — utóbbit kobakalaknak nevezik — körtealak a körték rokonságában, a bordás, tojásdad, gömbölyű és pogácsaalak az almák körében, így a termesztett alma eme négy főalakját megtaláljuk az európai vadalmán is. A szín, íz és több más tulajdonság változékonysága leggyakrabban szintén génváltozékonyságon alapul.

A fajták alapjait tehát az ember már kezdettől fogva a természetből szerezte meg, s mikor a termesztett fajtákat tovább figyelte és válogatta, azt folytatta, amit ősidőkben



a gyümölcsstermesztéssel megkezdett. A termesztés folyamán ugyan módosultak bizonyos mértékben az ősi fajták, elvesztették több a természetes étellel összefüggő tulajdonságukat, pl. a töviseket, amelyek ellenlábás szunnyadó tényezői az ember védelme következtében uralkodó szerephez jutottak, de nagyban és egészben az ember a gyümölcsstermesztés későbbi folyamán sem igen fejleszthette másképen a nemesítést, mint elődei példáját követve, s a haladás sokáig egyedül abban mutatkozott, hogy a fajták pontosabb megkülönböztetésére és ismeretére törekedett. Ennek eredménye, hogy korunkban a szőlő-, alma- és körtefajták számát ezernél sokkal többre becsülik.

### III.

## A Volga vidékén.

A magyarság Európa keleti szélén, valahol a Volga vidékén bukkant elő a történelemelőtti idők névtelenségéből. A finn-ugor nyelvet beszélő nagy népcsalád egy tagja, nyelve a történelem későbbi folyamán is megőrizte ezt a jellegét. A finn-ugor népcsalád keleti, ugor-rokonságú ágához tartozik. Ugor rokonai ma Ázsiában élnek, kis számú törzsek, amelyek csak korunkban jutottak a művelődés ama fokára, hogy írni-olvasni tanulnak.

A magyarság a finn-ugor ősi szókincséből korunkig megőrzött annyit, hogy tárgyi ismereteit, s ezzel ősi életét, elég pontosan rekonstruálhatjuk. Az előmagyarok nagyrészt gyűjtögető gazdálkodással szereztek élelmüket, amelyhez hozzászámíthatjuk kezdetleges vadászatukat és halászatukat is. Állatneveik száma sokkal nagyobb volt, mint növényeket jelző szókincsük. Növényekre vonatkozó szavaik két csoportba sorakoznak, részint fák nevei, ilyen a fenyő, fagyal, hárs, nyár, nyír, szil, meggy, részint növényrészeket jelölnek, ilyen a fű, fa, gyökér, tő, kéreg, ág, levél, rügy.

A magyar nyelv eme legősibb, növényekre vonatkozó szókincséből többféle következtetést vonhatunk le. Az egyik az, hogy az előmagyarság északi életmódú, csak kevéssé a növényekre alapított gazdálkodást űzött. Északi helyzetet jelent fenyő szava is, amelynek alapján igyekeztek is megállapítani az előmagyarok volgavidéki hazájának

déli határát. Ennek ugyanis a fenyő ottani déli határával kellett megegyeznie, vagy attól északra húzódnia. A fákat ismerték, ezek adták a szerszámot, tiszteletük is ősi hagyomány minden kezdetleges nép körében, a mező növényeiből azonban csak a füvet különböztették meg névvel, s a tápláléknak való növényrészeket, amilyen a gyökér, levél stb.

A gyümölcs az előmagyarság életében nagyon alárendelt szerepet játszott. Egyetlen biztos finn-ugor ősiségű gyümölcsöt jelző szavunk a meggy. Vajjon egyszerűen csak savanyú vadgyümölcsöt jelentett számukra, avagy kezdettől van rendszertani vonatkozása is, ma már lehetetlen biztosan megállapítani. Két körülmény azonban az utóbbit bizonyítja. Az egyik, hogy a törpe meggy honos azon a területen, amelyet a Volga vidékén az előmagyarság hazájának tekintenek. A másik, hogy Oroszországban a törpe meggy ma is közkedvelt vadgyümölcs, ahol nagyobb mennyiségben terem, korunkban is megszedik. Íze kellemes, savanykás, frissítő. Jogosnak látszik tehát az a feltevés, hogy a magyarság első kedvelt, névvel is megkülönböztetett gyümölcse a törpe meggy volt. Az a tény, hogy ezt a szót a magyarság később is mindig biztosan megtartotta a meggy, idővel természetesen már a természetett meggy nevének, és a honfoglalás után gyakran nevezett el egyes helyeket Meggyesnek, visszafele megengedi azt a következtetést, hogy már kezdetben, a Volga vidékén is, valamely meggy nevének használta, s minthogy más meggy ott vadon nem terem, ez a meggy kezdetben csak a törpe meggy lehetett.

Ezzel ki is merítettük mindazt, amit az előmagyarok gyümölcseiről tudunk. A következő szakasz azonban már jóval gazdagabb. A finn-ugor előmagyarok valamikor időszámításunk kezdete után török népek hatáskörébe kerültek. Északibb, úgynevezett bolgár-török törzsek tűntek fel



akkoriban a Volga vidékén és nyomultak a nagy pusztaságokon tovább nyugatra. Ma már ezeknek a bolgár-török törzseknek is csak elhanyagolt törzsei élnek, de még mindig a Volga vidékén. A turáni törökök délen határosak voltak a földművelő, állattenyésztő iráni népekkel, maguk is állattenyésztő, pásztorkodó törzsek voltak, sőt volt bizonyos kezdetleges növénytermesztésük is. Az előmagyarok hol egyik, hol másik törzsükkel szövetkeztek, s az állattenyésztés és földművelés első ismereteit tőlük szerezték, mint ezt a bolgár-törökből vett magyar kölcsönszavak bizonyítják.

Gyümölcsneveink első nagyobb csoportja is a bolgár-török kölcsönszavak közt bukkan fel. Ilyen a gyümölcs, alma, körte, kökény, szőlő, som, mogyoró. Az a körülmény, hogy a magyarság ekkor külön szót kezdett használni a gyümölcs jelzésére, amely külön is megjelölte az élelmiszerek egy csoportját, világosan mutatja, hogy ettől kezdve a magyarság táplálkozásában, gazdálkodásában fontos szerepet juttatott a gyümölcsöknek. Megtanulta megbecsülni a gyümölcsök értékét, és elkülöníteni a gyümölcsöket más élelmiszerektől.

Ebből azonban korántsem következik, hogy a gyümölcsstermesztést is megtanulta és üzte. Gyümölcssei legnagyobb részét tovább is a természetben gyűjtötte. Ezt bizonyítja az is, hogy a bolgár-török eredetű magyar gyümölcsnevek olyan gyümölcsöket jelölnek, amelyek nagyobb részét a Volga vidékén is vadontermő fajok képviselik. Almát, körtét, kökényt, somot és mogyorót erdőben, ligetben szedhetett a magyarság azon a helyen, ahol a bolgár-török törzsekkel társult. Ismeretük s használatuk azonban mindenesetre az első déli hatást mutatja, mert csak déli népek táplálkozásában játszik olyan fontos szerepet a gyümölcs, hogy ilyen gazdag névsorban és összefoglaló csoportnévben bontakozik ki a szókincsben.

Fontosabb ennél az, hogy termesztett gyümölcs is jutott ekkor már a magyarság asztalára. Szőlő, bor és szűr szavunk bolgár-török eredete alapján arra következtettek, hogy a magyarság már a Volga vidékén megtanulta a szőlészet elemeit és maga is termesztett és szüretelt szőlőt, erjesztett bort. Ez semmiképen sem valószínű. A termesztett gyümölcsöt, az erjesztett bort vagy csere útján szerezte, vagy zsákmányolta. Hogy konyhája a bolgár-török hatás következtében nagyot fejlődött és délies jellegű lett, bizonyítja bors szavunk, mely szintén bolgár-török eredetű. Miként az indiai bors, azonképen jutott a Volga vidékén a magyarokhoz a déli termesztett gyümölcs és az erjesztett bor. A déli növénytermesztő ember cserébe a magyaroktól is azt kapott, amit más északi népektől kaphatott, állati termékeket. Ma melegövi gyümölcsöket nevezünk déli gyümölcsnek, a Volga vidékén a magyarság a termesztett almát, körtét, szőlőt, mogyorót tekintette déli gyümölcsnek, s délről kapta a bort is.

Később még jobban megnövekedett a déli hatás a magyarság életében, mert annyira délre húzódott valamikor az első évezred derekán, hogy érintkezésbe jutott iráni népekkel, amelyek a Kaukázus fölött tanyáztak. E népek közül legnagyobb volt a magyarságra az alánok hatása. Itt, a Volga és az Azóvi-öböl között ismerkedett meg a magyarság a tölgygel, makkal, dióval és birssal, e szavaink ugyanis valószínűleg alán eredetűek. A dió és a birs nyilván ősi volgavidéki déligyümölcssei számát gyarapította.

Talán alán eredetű kert szavunk is. Egy kis költői képzelettel akár azt is mondhatnánk, hogy DULA király elrabolt lánya tanította meg MAGYAR-t a kert ismeretére. Alaptalan lenne azonban, ha ebből arra következtetnénk, hogy a magyarság már akkor megkezdte a kaukázusi népek hatása nyomán a kertészkedést, gyümölcsstermesztést. Gyümölcsstermesztésre csak tartósan letelepült nép vállalkozhatott.

kozhat. A tartós letelepülés azonban akkor, a turáni nomádok uralma következtében végzetes volt a Volga vidékén. Mutatja a kazárok példája, akiknek egy része várost alapított, s mint a történelem feljegyezte, szép kerteket is telepített. De csak rövid ideig élvezhette a települt élet örömeit, a nomádok rövidesen mindenestül elpusztították. A magyarok megelégedtek azzal, hogy szükség esetén egy-egy kerítést készítettek, kert szavunk ugyanis régi jelentésében egyszerűen kerítés. Még sokkal később is, már évszázadokkal a megtelepülés után, a kertes város kerítésekkel megosztott várost jelent, de nem okvetlenül kertészvárost, hanem állattartó, kerített udvarokra osztott várost.

A volgavidéki őshazákban a magyarság, mint az elmondottakból látjuk, nagyon sok gyümölccsel megismerkedett, s a gyümölcs már a bolgár-török hatás idejétől fogva olyan fontos szerepet játszott a magyar asztalon, hogy nem elégedett meg a vadontermő, erdőn-mezőn szedett, gyümölccsel, hanem cserével délről termesztett gyümölcsöt is szerzett. Az ismertetett finn-ugor, bolgár-török és alán eredetű gyümölcsnevek azonban nem meritik ki legősibb, a honfoglalás előtt a magyarság körében elterjedt gyümölcsismeretet. A volgavidéki ősi magyar szavak közé tartozik az eper és a szeder is. E két gyümölcsnév származása azonban bizonytalan. Mindhárom nyelvrokonsági kör számára vitatják, ugyanakkor mások hol egyik, hol másik körből kizárják. Nekünk itt elég annyit megállapítani, hogy mindkettővel már a volgavidéki őshazák valamelyikében megismerkedett a magyarság, s ennyivel gazdagabb volt gyümölcsészeti ismerete, amikor megindult nyugatra, és végül megérkezett a Kárpátokon át a Közép-Duna medencéjébe.



## IV.

### Pannóniában.

A Közép-Duna tágas medencéjében, amelyet északon és keleten a Kárpátok, nyugaton az Alpok, délen balkáni hegységek koszorúznak, szintén a természet ültette az első gyümölcsstermő növényeket. Ez a terület földrajzi helyzeténél fogva átmenet és összekötő kapocs Közép-, Kelet- és Déleurópa közt, s miként általában növényvilágát, gyümölcsstermő ősi növényeit is e szerint a földrajzi szempont szerint három csoportba sorolhatjuk. Közép-Európa és Nyugat-Európa ősi gyümölcsstermő növényeihez itt még sok déli, főként a Balkánon jellegzetes délkeleti faj csatlakozik, s ezek különleges növényföldrajzi jelleget és gazdagságot adnak gyümölcsflóránknak is.

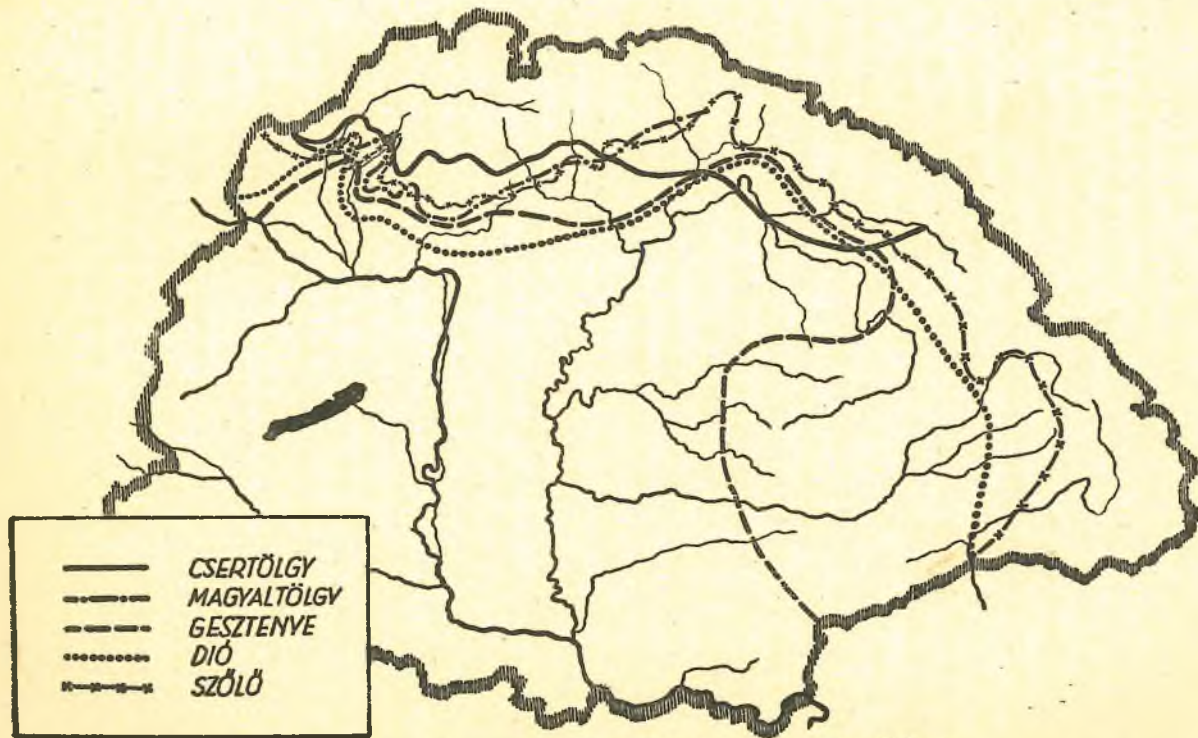
A középeurópai gyümölcsstermő növények közül honos nálunk a szirti ribiszke, a két egres, a borbolya, a két áfonya, a kökény, cseresznye, málna, több fekete és a hamvas szeder, mindhárom földieper, a két ligeti rózsa, az európai vadalma, az európai vadkörte, az orvosi, madár- és lisztes berkenye, de az utóbbi helyi alakokban, a galagonya, a száraz gyümölcsök közül a kocsányos és kocsánytalan tölgy, a bükk, a mogyoró és a sulyom. Mindezek elterjedése a magassági tájak szerint más- és másképen tagozódik, legnagyobb részük az alsóbb tájak, a lombos erdők növénye, a fenyvesek táján lényegesen megcsappan a számuk, ide már csak az áfonyák és a madárberkenye hatolnak fel, s ez a táj a hazája a szirti ribiszkének.

Keleti gyümölcstermő erdei fánk a törpe meggy és a som. Mindkettő a tölgyerdő táján, meleg, napos hegyoldalokon és síkságokon terem. Egyik sem éri el nálunk terjedésének nyugati határát, de tovább nyugatra lényegesen alárendeltebb szerepet játszik, mint nálunk és innen keletre. A keleti orosz alma eddigi ismerteink szerint nem éri el a Kárpátok keleti részét, de e tekintetben fontos lenne kutatni Erdélyben, mert nem lehetetlen, hogy ott előkerülhet valamely molyhos alma. Erre figyelmeztet, hogy a hazai termesztett almafajták Erdélyben és a Tisza felső vidékén honosak.

Részletesebben kell foglalkoznunk déli és délkeleti gyümölcstermő ősi fáinkkal, amelyek sora a következő: európai vadszőlő, kökényszilva, cigánymeggy, molyhos körte (anatoliai körte), házi berkenye, magyaltölgy, cser-tölgy, olasz tölgy, gesztenye, török mogyoró és dió.

Legismertebb és a középdunai erdőkben legkevésbé kétséges déli tölgyeink szerepe. Kettő, a magyal- és a cser-tölgy az Északi-Kárpátok aljáig nyomult északra, (2. kép), de mindenütt a déli meleg lejtők fája, az olasz tölgy, amelyet hajdan magyar tölgynek neveztek, mert nem ismerték azonosságát az olasz tölgygel (*Quercus farnetto*), Itália déli részéből a Balkánon át a Biharhegységig és a Bükkig hatol. Gyümölcsészetileg ezek csak kevésbé, inkább a mult szempontjából jelentékenyek.

Annál fontosabb a gesztenye (IV. tábla). Ezt korunkban is gyümölcsnek tartjuk, s bár némely helyen nálunk is a disznó makkoltatására használják, mint emberi eledel is szerepet játszik, ahol Magyarországon őshonos. Ma már nem kétséges, hogy a gesztenye a magyar erdők őshonos fája körülbelül ugyanaddig az északi vonalig, amely a cser és magyaltölgy elterjedésének is határát alkotja. A gesztenye honosságának kérdésével nálunk először BÉL MÁTYÁS és KORABINSZKY JÁNOS foglalkozott. BÉL



2. kép. Déli fák északi határa a Közép-Duna medencéjében.





Nagybányán „die hiesigen Berge sind ganz mit Kastanienbäumen bewachsen“. KORABINSZKY térképét is készített Magyarországról. Ezen feltüntette az Egyházasmarót és a három, Felső-, Közép- és Alsószud között fekvő (3. kép), valamint a nagybányai gesztenyeerdőt (4. kép).



4. kép. A nagybányai gesztenyeerdők KORABINSZKY térképén.

Szakszerűen ismerteti szintén a 18. század végén gesztenyéseinket GROSSINGER JÁNOS ismert dendrológiájában. Az Itáliából szállított marónival szembeállítja a közönséges, nagyobb vagy kisebb makkot termő magyar gesztenyét, amely nálunk közönséges. Névleg említi a kőszegi, nagybányai, bihari, egyházasmaróti, pozsonyi, soproni, zalamegyei gesztenyéseket, s megírja, hogy gesztenyeerdőkben az apró gesztenyét többnyire a disznóknak és vadaknak hagyják. Még KATONA DÉNES is, aki a mult szá-

zad közepén értekezett a magyar gesztenyéről, őshonos fánkknak tartja, s ezt írja róla: „Ez az igen becses fa Magyarországon honos ugyan, mert berkei Pozsonynál, Szentgyörgynél, Gémesnél, Nagybányánál, Pécsváradnál, Zala megyében sok helyen, Fraknónál és némely más helyeken is találkoznak, de a nemesítésnek általános hiányában és hasznai tekintetéből sokkal kisebb mennyiségben, hogysem nemzeti állapotunkon érezhetőleg javíthatna. Vadon többnyire hegyek keleti oldalain láttam, majd köves, majd agyagos tanyákon, és úgy tetszik, a sárga és vassal bővelkedő nyirkos agyagot kiváltképen szereti. Ezer esztendőnél tovább él, és csuda óriási termetre terjeszkedik.“

Ezekkel a helyes ismeretekkel szemben a mult század második felében egyre szélesebb körökben terjedt el az a helytelen és semmivel sem igazolható nézet, hogy a gesztenye Magyarországon ültetett fa. ENTZ FERENC, akit elkapott a krími orosz-török háború Európaszerte mutatkozó törökbarát hangulata, miként a gellérthegyi és más fügcserjéket, a hazai gesztenyéseket is a török ültetésének tartja. „Adatokkal ugyan nehéz volna véleményünket támogatni, de a valószínűségtől távol nem eshet az, ha honi gesztenyéseink nagyrészét a török időkről származtatjuk.“ A magyar gesztenyésekkel földrajzilag párhuzamosak a rajnai gesztenyések, mint általában a középdunai és a rajnai déli növényzeti elemek. A rajnavidéki gesztenyésekről WILLKOMM kezdte hirdetni, hogy római telepítések. Ez a felfogás csakhamar hozzánk is eljutott, már 1781-ben olvassuk az Erdészeti Lapokban a Dunántúli gesztenyések című, — s. s. — jellel jegyzett cikkben a következő elég zavaros véleményt: „A gesztenyefa a legrégibb idők óta nálunk mint meghonosodott díszlik, éppen úgy, mint a tölgy, cser vagy berkenye, melyek társaságában legtöbbször leltem az erdőben. Sok jel mutat azonban arra is,



hogy ezen fát már régi időkben az erdei vadonokban rejtőző kolostorok lakói az erdőből kivévén, lakaik körül és szőleikben kegyelettel nevelték és ápolták, és vidékükön terjesztették. Így tehát oly fával van dolgunk, mely ha nem a természetes növényi elterjedés útján, de bizonyosan és legkésőbbben a honunk említett vidékein sűrűn fennállott római telepítvények által került hozzánk, mely a népvándorlást követő pusztulásban erdei fává lett, és onnét csak utóbb került ki, részben pedig erdei magányában mai nap is feltalálható.“ Ugyanebben a cikkben olvasuk, hogy szőlőink öreg gesztenyéi nem ültetéssel kerültek helyükre, hanem a szőlőnek kivágott erdőtéren „észszerűen meghagyattak“ és árnyékukba épültek a présházak.

A helyes és tanulságos nézetek eme különös keveredése az önkényes állításokkal korunkig sem tisztult. STAUB MÓR felvetette ugyan a kérdést, hogy ültetett növényenélünk a gesztenye, s erre régi földtani rétegben talált gesztenyemaradvány alapján azt a feleletet adja, hogy őshonos. Az érvelés azonban helytelen, mert olyan régi földtani korra utal, amellyel nincs közvetlen növényföldrajzi kapcsolata korunk középdunai flórájának. BORBÁS VINCE Vas megye flórájáról írt munkájában szakszerű növényföldrajzi érvekkel bizonyította az Alpok alján díszlő gesztenyések őshonosságát, s bizonyosságait később megerősítette GAYER GYULA is. Ellenben FEKETE LAJOS és BLATTNY TIBOR újra visszakalandozott a római ültetés alaptalan képzelgéseihöz, holott ugyanakkor nagyon részletes felsorolást is közöltek a hazai gesztenyések elterjedéséről 1913-ban megjelent nagy dendrológiai munkájukban. Noha 182 magyarországi előfordulást állapítottak meg, mégis a gesztenye természetes elterjedésének északi határvonalát a Dráva és a Száva közt, tovább keletre pedig mélyen a Duna alatt vonták meg.

A gesztenye elterjedése Magyarország területén másra tanít. Gesztenyéseink őshonossága nem vonható kétségbe, s nem tekinthető komoly érvelésnek, hogy akár a rómaiak, akár a törökök olyan nagy gesztenyéseket ültettek volna, mint amelyeneket nálunk nem egyet ismerünk, mert ilyeneknek semmi nyoma az egykorú feljegyzésekben. Teljesen megdőnti azonban ezt az érvelést az, hogy legészakibb gesztenyéseink olyan helyeken vannak, ahol soha nem járt sem római, sem török. Ilyen meggondolások és a régebbi szakszerű nézetek alapján fogott hozzá e munka szerzője a magyarországi őshonos gesztenyeterület meghatározásához, s megállapította, hogy a gesztenye nálunk a Keleti-Alpok, a horvátországi és északbalkáni hegyek gesztenyés területeiről folyamatosan felhatol a Dunántúlon, a Magyar Középhegységen és Erdély nyugati határhegyein át északra az Északi-Kárpátok aljáig, de az Északi-Kárpátok és Erdély belső területén nem honos. Nyugatról keletre haladva Pozsony, Kővárhely, Gimes, Bát, Egyházasmarót, Középpalojta, Kékkő, Diósgyőr, Szerednye, Nagybánya, Csűrfalva, Nagyvárad, Koroknya és Malomvár a középdunai területen a gesztenye északi és keleti határa. Az Alföldön nem honos. Az északi határ párhuzamos a déli fák átlagos északi határával (2. kép), amelyet már megismertünk a cser és a magyaltölgy elterjedésével kapcsolatban. Nagyon érdekes a gesztenye hazai keleti határa. Ezt csak akkor tarthatjuk indokoltnak, ha arra gondolunk, hogy több más balkáni fánk nem honosodott meg Erdélyben, pl. a szömörce Dunántúl felhatol a Magyar Középhegységbe, de a keleti részeket nem éri el, az orgonafa pedig egyik fájával csak az Aldunán át terjed a Bihar-hegységig s ott átadja helyét a bihari orgonának, amely felhatol a Ruténföldre, de Erdély belsejébe egyik sem terjed.

A hazai gesztenye alakköréről, változatosságáról is téves felfogás alakult ki. A gesztenyetermések tanulmányozása ugyanis arra az ismeretre vezetett, hogy Magyarországon a gesztenyének legalább hét változatát kell megkülönböztetni a makkok alakja alapján, s ezek közt megtaláljuk a kétféle maróni természetes ősét is. Magyarországon is terem pl. Zalában, Nagymaroson, Esztergomban olyan feketebarna színű, gyengefényű, durvabordázatú gesztenye, amely mindenben hasonló a római és nápolyi marónihoz, csak természetesen nem kitenyésztt, ennél fogva alakra és nagyságra nem egységes. Ugyancsak terem Magyarországon az az alak is, amelyet a déltiroli maróni természetes ősalakjának tekinthetünk, s amely szélességével, sötét vöröses-barna színével, fényével nyomban elárulja, hogy mennyire különbözik az olasz marónitól, és ha kitenyészttik, azonos lesz a déltiroli marónival. Ezeken kívül ismerünk a magyarországi gesztenyék közt magas, sötét vörösbarna színű; fénytelen, majdnem szürkésbarna színű; feltűnően fényes, erősen domború, vörösbarna színű, erősen bordázott; selymesfényű és sötétbarna színű; végül molyhos makkú gesztenyét. A fényes makkú gesztenye nagyon gyakori Nagymaroson, a selyemfényű Sopron-, Vas-, Zala- és Baranyamegyében. A különböző alakok egyéb tulajdonságaikban is különböznek, pl. íz, érési idő, tartósság stb. tekintetében. A hazai gesztenyéknek ez az ősi alakgazdagsága, amelyben a marónik erdei ősalakjai sem hiányoznak, de hiányzanak a kitenyésztt maróni-alakok, szintén kétségtelen bizonyítéka gesztenyéseink őshonosságának.

A dió őshonosságának felismerése még újabb keletű, mint a gesztenyéé. Először a bihari és a bánáti flórakutatók kezdték hangoztatni a diófa őshonosságát. HEUFFEL JÁNOS 1858-ban azt írja, hogy „berkekben és hegyi erdőkben, különösen mésztalajon, Tomist, Pestyere, Macsova, Krassó mellett, s onnan az egész hegyvonulatban a Dunáig, a Dun



környékén pedig Herkulesfürdőig imitt-amott ligeteket alkot. A vad diófa diója kisebbecske, csontos héja igen kemény, magja nagyon olajos.“

PAX FERDINAND a Kárpátok növényzetéről írott munkájában a Déli-Kárpátok ősi diósairól ad hírt. „Az Olttól nyugatra — írja — nem ritkán láttam diófák vén törzseit emberi szállásoktól és kultúrától távol olyan helyeken, amelyek teljesen az őseredetiség jeleit viselik.“ Ugyancsak PAX térképen is feltünteti a dió erdélyi természetes elterjedésének északi határát; a határvonal az Olt áttörésétől Szebenén és a Fehér-Körös felső völgyén át Nagyvárad felé húzódik. A Biharban már KERNER ANTON őshonosnak tekintette a diófát Rézbánya és Vaskőfalva vidékén.

FEKETE és BLATTNY munkája a diófa elterjedése tekintetében sem jelent haladást. Magyarországi termőhelyeit legfeljebb elvadulásnak tekintették, csak az aldunai diósort fogadták el természetesnek.

Ezzel szemben újabban SZILÁDY ZOLTÁN a diófa bulgáriai termőhelyeinek ismerete alapján kimutatta, hogy ez a szép fánk a Magyar Középhegységben is őshonos. A diófa eredeti termőhelyei ugyanis völgyekben és a környező hegyoldalakon keresendők, ilyen helyeken Erdélyben is, a Magyar Középhegységben is, sőt Dunántúl is többfelé állnak még napjainkban is ősi, természetből ültetett diófák. Ezeken kívül SZILÁDY a helynevekre hivatkozik, s ezek alapján rajzolja meg a dió magyarországi természetes elterjedésének északi határát. A határvonal két legészakibb pontja Diósgyőr és a nógrádmegyei Diópuszta. Újabb adatok alapján ez a vonal közeledik a déli őshonos gyümölcsfák átlagos északi határvonalához, nyugaton Pozsonyig, a komárommegyei Szomódig, kelet felé a Szádelői völgyig és a szabolcsi Ajakig emelkedik (2. kép). Visszaszorulása, épúgy mint a gesztenyéé, részben a legutóbbi klimaváltozás, részben az emberi település következménye.

A száraz gyümölcsök közt déli fa még a török mogyoró. A Balkánról észak felé csak az Alduna vidékén lépi át a Dunát. Ottani termőhelyeit kezdettől őshonosnak tekintik. A mult század első felében nagyon kedves díszfa lett, amelyet szívesen ültettek udvarokon, parkokban, s így jelent meg a Magyar Középhegység területén is, ahol kétségtelenül mindenütt ültetett fa.

A déli húsos gyümölcsök közül teljesen erdei az európai szőlő. Legnagyobb és legszebb folyondárunk, amellyel csak az örökzöld borostyán versenyezhet. A növényzeti leírásokban különösen a dunai szigetek ligeteinek hatalmas szőlőt emelik ki. Nem hiányzik az alföldi erdőkben sem. Északi határát nem állapították meg, de valószínű, hogy azonos a bor- és csemegeszőlőtermelés északi határával (2. kép). Mindenesetre a Magyar Középhegységben is honos a tölgyes erdőkben.

Őshonos gyümölcsünk a házi berkenye is. A régebbi időkben azt tartották, hogy csak az Alduna vidékén és a Drávától délre honos, de e munka írója kimutatta, hogy ama déli gyümölcsfáink közé tartozik, amelyek a Balkánról a Magyar Középhegységig, sőt részben azon is túl terjednek. A Dunántúl és a Magyar Középhegységben elég gyakori, legutóbb a Hegyalja erdeiben is kimutatták. Gyakoriak nálunk a berkenye öreg, többévszázados hagyásfái is, amelyek kétségtelenül irtáskor meghagyott erdei fák (V. tábla).

Ezeknél sokkal nehezebb kérdés a molyhos körte, kökényszilva és a cigánymeggy északi határának megállapítása. A molyhos körték kisázsiai alakköre, mint említettük, átterjed a Balkánra, sőt egyes szerzők azt vitatják, hogy Bosznián és Horvátországon át a Keleti- és Déli-Alpokba, másrészt Erdélybe. Ugyanekkor azonban mások azt állítják, hogy a Balkántól északra vadon talált molyhos kör-

ték elvadulások, ültetett körték elhagyott példányai (VI. tábla). Csak a mai ismereteinknél pontosabb alaktani elemzés döntheti el azt a kérdést, hol kell megvonni a molyhos körték természetes elterjedésének északi határát, s vajjon hazánkon vonul-e át ez a vonal. Azt azonban nem tarthatjuk valószínűtlennek, hogy az újkőkor enyhébb klímájában ez a körte nálunk is honos volt.

Ugyanezt kell mondanunk a kökényszilváról is. Ebben az esetben bonyolítja a kérdést a kökény nagygyümölcsű változata. Vajjon, amit nálunk vadon termő kökényszilvának néztek és tartanak, hogy viszonylik a nagygyümölcsű kökényhez? Tudjuk, hogy a kökényszilva az öröklési szerelvény bizonyossága szerint a kökény és a cseresznyeszilva kereszteződéséből ered. A cseresznyeszilva is áttejed nyugatázsiai hazájából a Balkánra, s ott Szerbiában vonják meg északi határát. De elvadult példányai még a Déli-Alpokban is találhatóak, s kérdés, hogy hol kezdődik valóban az elvadult cseresznyeszilvák délkeleti határa az őshonos cseresznyeszilvákkal szemben. Az újkőkorban mindenesetre a svájci tavak vidékén is volt kökényszilva, termesztett példányok voltak-e, vagy akkor a melegebb nyarú középeurópai klímában ott is vadon termett a kökényszilva, s ebben az esetben természetesen nálunk is őshonos volt-e, nem tudjuk, de nem is tagadhatjuk. Lehet tehát, hogy hajdan a Közép-Duna medencéjébe nyúlt a cseresznyeszilva természetes terjedési területe, s a kökényszilva ma is őshonos maradvány.

A cigánymeggy alakköre a Balkánon olyan gazdag, hogy jellegzetes helyi faja is van, a maraszka-meggy. Hogy északra meddig terjed a cigánymeggy, nem tudjuk. Régebbi szerzők egyszerűen vadmeggynek nevezik, és pl. ANGYAL DEZSŐ még 1905-ben is ezt írja: „Hazánkban sok helyen feltalálható a vad- vagy cigánymeggy egyik-másik fajtája vagy változata, amelyek termése többé-kevésbé szintén



használható.“ HEGI középeurópai flóraművében azt a feltevést olvassuk, hogy a cigánymeggy északi határa talán Magyarországon húzódik. Ebben az esetben is gondolhatunk a klímaváltozás és az emberi település következtében mutatkozó visszaszorulásra.

A Pannoniába települő magyarság ezt a természetes gyümölcsflórát nem kapta érintetlenül ajándékba a természettől, mikor végleges hazáját elfoglalta. A gyűjtögető gazdálkodás és növénytermesztés akkor már itt évezredek multra tekinthetett vissza. Az őskőkori ember Magyarországon területén is megtelepedett a barlagokban és egyebütt, s épúgy vadászott, mint másutt Európában. Először az őskőkori törzsek kóstolgatták vadgyümölcseinket. Az újkőkori törzsek nálunk is gabonát és hüvelyeseket természetek, s állatokat tartottak.

Az újkőkori ember a Közép-Duna medencéjében is olyanféleképpen szerezte a gyümölcsöt, mint a svájci tavak cölöpépítményese, sőt a hazai újkőkori gyümölcsmaradványok még szegényesebb gyümölcsismeretről tanúskodnak. DEININGER IMRE Lengyel újkőkori maradványai közt a borbolyát, somot és a kökényt mutatta ki, az utóbbi azonban lehet kökényszilva vagy más csontár is. A tószegi Laposhalom történetelenfélőtti maradványai közt LINDAU a körtét sorolja fel, természetesen az európai vadkörtét, amelyet „minden bizonnyal, mint eleséget gyűjtöttek“. Ez a névsor nem éppen gazdag, de mégis tanulságos. Azt látjuk belőle, hogy a Közép-Duna medencéjének gyümölcsflórája már akkor is megtanította az embert keleti gyümölcsök, amilyen a som, élvezetére, s hogy a borbolya is már az újkőkorkor óta a vadon termő gyümölcsök közé tartozik. Sajnos, őskori kutatóink nem foglalkoztak eléggé hazai újkőkori maradványaink gyümölcseivel, ezért ezekről nem tudunk többet, holott éppen ezek segíthetnének a főntebb tárgyalat őshonosságai kérdések biztos megoldásában.

Mert kétségtelen, hogy a Közép-Duna medencéjében is az újkőkori ember kezdte meg az erdőirtást, mikor itt vagy ott megtelepedett, s gyümölcsét úgy biztosította, hogy meghagyta helyén az erdő becsült gyümölcsfáit. Az a szegényes kép, amelyet az eddigi hazai újkőkori kutatások alapján a gyümölcsökről föntebb megrajzoltunk, minden bizonnyal nagyon elmarad a valóság mögött. A középdunai újkőkori törzsek is megismerték tanyáik környékén a gyümölcsfákban és más gyümölcsnövényekben gazdag helyeket, amilyenek nálunk bővében voltak és vannak még korunkban is, sőt egyebeken kívül nyilván éppen az erdei gyümölcsösök vonzották leginkább őket valamely helyre és ott a letelepedésre. Bizonyosan már az újkőkori törzsek felfedeztek nagyon sok középdunai almást, körtvélyest, meggyest, berkenyemált stb., amelyek gyümölcsseit eleinte az erdőben szedték, később, mikor valamely törzs irtással helyet foglalt, e fákat vagy ligeteket meghagyták, az irtás földjét legelőnek használták vagy fölszántották, a hagyásfák gyümölcsseit pedig megszedték. Ők voltak ebben az úttörők, munkájukat, példájukat folytatták a későbbi települők, s mikor a magyarság megtelepedett itt, a magyarok is.

Hoztak-e már az újkőkorbán nyugatázsiai származású termesztett gyümölcsfát Pannónia földjére, nem tudjuk. A történelemelőtti maradványok azonban azt bizonyítják, hogy egész Európában csak a bronzkorban kezdődik olyan gyümölcsfajok termesztése, amelyek nem honosak Európában, tehát kétségtelenül Nyugat-Ázsiából erednek, s nálunk feltétlenül termesztett gyümölcsök. Gyorsabban és nagyobb számban terjedtek el ezek a nyugatázsiai nemesebb termesztett fajok a vaskorban. Nyilvánvaló, hogy miként a rómaiak Galliában már termesztett gyümölcsöket is találtak, azonképen Pannonia földjén is még a bronz-, főként pedig a vaskorban meghonosodott a gyümölcsstermesztés kertészeti módja, s az irtásokba a hagyásfák közé

nyugatázsiai származású gyümölcsfák, a vadfákra nemes oltványok kerültek. Leginkább átalakította a kezdetleges gyümölcsstermesztést a szőlészet elterjedése. A nyugatázsiai borszőlő termesztése sok gondot, sok munkát adott, s megkívánta a szőlő kerítését. Bizonyosra vehetjük, hogy már a kelta népcsaládhoz számított törzsek pannoniai uralma idején kialakult a szőlészet és gyümölcsészet első pannoniai központja, a Szerémség.

Mikor a rómaiak meghódították Pannoniát, s ezzel Magyarország földje megjelent a történelem színpadán, itt már olyanféle szőlészetet és gyümölcsészetet találtak, mint Galliában, s kivált a Rajna vidékén. A római megszállás alatt rohamosan fejlődött Pannonia szőlőtermesztése. BÉL MÁTYÁS Prodromusában AURELIUS VICTOR, római történetíró nyomán azt olvassuk, hogy a szerémségi születésű PROBUS császár 282-ben ültette az Almus-hegyen az első szőlőket katona-munkásokkal. Ennek megértéséhez tudnunk kell, hogy a római megszállás után a szőlőtermesztő és bortermelő határprovinciákban, Galliában és Pannoniában, olyan magas fokra emelkedett ez a gazdasági ág, hogy a rómaiak nem bírták vele a versenyt, ezért 92-ben rábírták DOMITIANUS császárt, hogy korlátozza a szőlőművelést és írtassa ki a szőlők egy részét ezekben a tartományokban. Így olvassuk ezt CHAPTAL és ROZIER szőlészeti munkájában, amely a múlt század elején magyar fordításban is megjelent. Hasonló korlátozásokkal később is igyekeztek visszavetni a rómaiak a pannoniai szőlőtermelés fellendülését. A 3. században azonban nagyon megrendült a római birodalom hatalma, de utolsó negyedében néhány pannoniai és illíriai születésű császár újra megerősítette. Ezek, különösen PROBUS császár fellendítették Pannonia gazdaságát. PROBUS azzal is igyekezett emelni szűkebb hazája jólétét, hogy közmunkákra fogta a katonaságot, de ezzel olyan



ellenszenvet keltett, hogy munkára kényszerített katonái lemészárolták.

Pannoniai szőlők emlékét őrzi egy Baranyában talált kő felírata, amelyhez MOMMSEN írt megjegyzést, pannoniai borokról olvasunk EUTROPIUS munkájában, és mikor CLAUDIANUS, római költő 423-ban megénekli Pannonia felszabadítását a betört kvádoktól és markomanoktól, megírta, hogy újra szőlőkkel ültették be a szőke Ister hegyeit

*Exsectis inculta dabant, quas secula silvis,  
Restituit terras, et opacum vitibus Istrum  
Conserit, et patrium vectigal solvere gaudet  
Immunis qui clade fuit . . .*

BÉL azt hiszi, hogy mindezekben nemcsak Pannonia alsó részéről, a Dráva és Száva vidékéről van szó, hanem Pannonia felső részéről is.

Mai szemmel vizsgálva a rómaiak pannoniai szerepét a gyümölcészetben és szőlészetben, két kérdéssel kell foglalkoznunk. Az egyik, hogy hoztak-e a rómaiak szőlő- és gyümölcsfajtákat és gyümölcsfajokat (VII. tábla) hazánk területére? A gyümölcsfajok története valószínűvé teszi, hogy egyes gyümölcsfajok, mint pl. a nemes szilva, a meggy, az őszi barack és a kajszi, valamint egyes nemesebb gyümölcsfajták, pl. valamely nemes cseresznye, amelyet LUCULLUS hozott először Rómába egyenesen Kerasuntból, a római császárság korában terjedt el Európában, s elterjesztésükben részt vettek a rómaiak is. Valami nagy jelentősége azonban ennek nem volt. Ugyan-ezek a gyümölcsök eljuthattak a Balkánon át is Európába, sőt — mint majd ezzel később még bővebben kell foglalkoznunk — bizonyos, hogy el is jutottak. Sokkal fontosabb a másik kérdés, emelték-e a rómaiak a pannoniai gyümölcs- és szőlőtermesztés színvonalát?

Erre a kérdésre nemcsak egyszerű igennel kell válaszolnunk, hanem egyenesen abban kell a római hatás jelentőségét összefoglalnunk, hogy a rómaiak hozván először Pannoniába azt a kultúrát, amelyet korunkban nyugatinak szoktunk nevezni, különösen a pannoniai és illiriai császárok korában, a 3. század utolsó negyedében, római színvonalra emelték a pannoniai szőlészetet és gyümölcsészetet, amelynek szőlőfajtái és gyümölcsfajtái azonban továbbra is főként keletiek és helyiek maradtak.

A középdunai szőlő- és gyümölcsstermesztés központja a római korban a Szerémség volt. Itt gondozták legjobban a szőlőket és gyümölcsösöket, itt tartották a legtöbb szőlő- és gyümölcsfajtát. Valószínűnek látszik, hogy Pannoniában, különösen a Szerémségben a pannoniai császárok korában magas színvonalat ért el a szőlő- és gyümölcsstermesztés, a sirmiumi (mitrovicai) császári kertekben bizonyosan sorokba ültették a szőlőt és a gyümölcsfát, s a rendszertelenül ültető vagy éppen csak az erdő hagyásfáiról élő barbárok megcsodálták a szép szőlősorokat.

Mint a történelemből tudjuk, s CLAUDIANUS költeményéből a szőlő- és gyümölcsstermesztésről is megismertük, az északi barbárok sokszor nyugtalanították és pusztították Pannonia szőlőit és gyümölcsöseit. Még inkább vonatkozik ez Dáciára, amelynek szőlészetéről és gyümölcsészetéről ebben a korban semmit sem tudunk. Ott kezdetlegesebb maradt a római korban is a gazdaságnak ez az ága, s mikor a rómaiak kivonták légióikat, minden vissza-süllyedt a barbárságba. Pannoniában is csak a Szerémség őrzött meg közvetlen rómaikori kertészeti maradványt és hagyományt. Pannonia felső részén szintén a barbár törzsek lettek urrá a római légiók kivonása után, szőlőt és gyümölcsöt újra főként az erdőn és a hagyásfákról szedtek, vajmi keveset ültettek, s azt is rendszertelenül. Megnőtt az elhagyott szőlők és gyümölcsösök száma. Ilyesmi ugyan



Házi berkenye (*Sorbus domestica*), többévszázados hagyásfa Ragályon.  
BADZSEY PÁL felvétele.





Molyhos körté (*Pirus elaeagnifolia*) a Csúcshegyen Budapest mellett.  
VAJDA LÁSZLÓ felvétele.

már az újkőkor óta előfordult Pannoniában is. A kultúrába vett terület gazdái esetleges erőszakos elpusztítása után, újra visszatért az erdő birodalmába. A római kor óta azonban ennek nagyobb a jelentősége, mert a szőlőkben és gyümölcsösökben ekkor már számottevő az idegen elem, déli és délkeleti gyümölcsfaj és gyümölcsfajta. Megkezdődik az a keveredés, amely korunkig lehetetlenné tette a pontos megállapítást, hol végződik a hazai őshonos, és hol kezdődik az idegenből hozott gyümölcsfaj és gyümölcsfajta elhatárolása. Új települők, új erdőirtók most már nemcsak hazai, hanem elvadult külföldi gyümölcsfákat is hódítanak a természetből. Sokáig tart ez a helyzet, még kései századok is ismerik jelentőségét, elhagyott helyek erdőbe visszatért szőlői és gyümölcsfái azt a látszatot keltik, mintha vadon teremne a pannoniai erdőkben a nemes szőlő és nemes gyümölcs. A leghíresebb azonban erről a Szerémség. OLÁH MIKLÓS a 16. században is magasztalja az elvadult szerémségi szőlők borát. „Az erdei szőlők sok helyen, kivált azonban a Szerémségben, nagyobb fürtöket és bogókat teremnek, mint akárhány helyen a termesztett szőlők; s az a bor, amelyet belőlük sajtolnak, nem rosszabb ízű, mint a belgák bora, miként ezt tapasztalatból állítom.“

Pannonia rómaikori gyümölcsstermesztésének emléke később többször bukkan fel egyes mondákban. Hazánkban pl. CZUKOR JÁNOS, hódmezővásárhelyi gyógyszerész, aki kora divatja szerint magyar gyümölcsfajták gyűjtésével foglalkozott, egyeseket a római kor maradványának tekintett. Szerencsétlenségére éppen olyan körtefajtát is, amelynek eredetét jól ismerjük. ENTZ FERENC Ferdinánd koronaörökös néven mutatja be azt a körtefajtát, amelyet kitevésztőjéről ma is Hardepont téli vajkörtéje néven ismerünk, s eredetéről közli CZUKOR kevés szakirodalmi és ókori ismeretről tanuskodó nézetét, hogy e körte régi magyar körte, amelyet „az ifjabb PLINIUS Crusta Tumana

néven leírt, s amely a rómiak idejétől fogva Mehádia környékén honos volt.“

Komolyabb jelentőségű a Téli kármánkörte francia mondája, amelyet LEROY, a kiváló francia gyümölcsész ismertet. SZENT MÁRTON, Tours híres püspöke a 4. század második felében, Pannoniában született, s az arianizáló papság állítólag korbáccsal verette ki Savariából. A Téli kármánkörte, vagy mint a franciák nevezik, Bon-Chrétien d'hiver, Franciaországban egyes helyeken Toursi körte, SZENT MÁRTON körtéje néven ismeretes, ebből költői képzeletű francia gyümölcsészek azt következtették, hogy SZENT MÁRTON Pannoniából vitte magával. Mint látjuk, nemcsak CZUKOR JÁNOS költött római időkbe csapongó gyümölcsészeti mondát, hanem francia gyümölcsészek is, sőt itt visszatekinthetünk WILLKOMM-ra, a rajnai gesztenyések római származásának költőjére is. Egyszerű tényekhez ragaszkodó gyümölcsész a Téli kármánkörte említett vidéki neveiből arra következtet, hogy e körte franciaországi termesztésének egyik központja Tours volt. Valami magja azonban mégis van e mondának. Annyit ugyanis kihámozhatunk belőle, hogy a nyugati országok nemcsak Itálián és Hispánián át kapták nyugatázsiai gyümölcsöiket, hanem pannoniai közvetítéssel is. Olyan kérdés ez, amelyre még vissza fogunk térni, mikor a magyar gyümölcs délkeleti vonatkozásait fogjuk megvizsgálni.



## V.

### A magyar gyümölcs a középkorban.

Az alatt az öt évszázad alatt, amely a római légiók kivonulása és a magyar honfoglalás közt eltelt, Magyarországon földjén sokféle néptörzs jelent meg, de legnagyobb részük csak átmenetileg tartózkodott itt, vagy hamarosan eltűnt, megsemmisült, csak kevésnek sikerült megtelepednie és tartósabb uralomra szert tennie. Legnagyobb jelentőségű ezek közt a szlávok elterjedése a Közép-Duna medencéjében. A szlávok sohasem mint harcias, hódító nép jelent meg és foglalt magának helyet, hanem igénytelenségével, szorgalmával tartotta fenn magát ott, ahova apránként bevonult és ahol megtelepedett. A szlávoknak Magyarországon sem voltak hódítóik és nagy fejedelmeik, ellenben a népvándorlás folyamán, különösen az avar birodalom összeomlása után, a Közép-Duna medencéjében is elterjedtek, és szétszórt telepeik szinte függetlenül éltek egymástól.

A honfoglaló magyarság tőlük tanulta egész sereg gyümölcs ismeretét, mint a magyar nyelv szláv eredetű gyümölcsnevei mutatják. Ilyen a cser, magyal, berkenye, galagonya, gesztenye, málna, cseresznye, csipke, szilva, godolya, dinnye, Barack, esetleg a bükk. Ez a tekintélyes névjegyzék azt is bizonyítja, hogy a szláv települők délen szerezték és onnan hozták gyümölcsészetüket, ahol tovább élt a római örökség. Csupán a galagonya, málna, csipke és

a bükk középeurópai vonatkozású, — a bükköt azonban sokan német eredetű szónak tekintik — a többi vagy a növény, vagy származása révén déli kapcsolatú. A cser, magyal, berkenye, gesztenye, dinnye, barack déli vonatkozásáról e növények hazájának megállapításakor volt szó. A magyalról itt meg kell közbevetőleg jegyezzük, hogy a magyar nyelvben a múlt század elejéig mindig a magyal-tölgyet jelentette, csak DIÓSZEGI nem mindenkor szerencsés nyelvújítása erőszakolta ezt a nevet egy külföldi örökzöld fára, az ilexre, s így természetesen az Oklevélszótár jogtalanul tekinti a régi magyar magyal szavak egy részét ilexnek. Névszármazásilag is déli eredetű szláv kölcsönszavaink közül a gesztenye, cseresznye, godolya és a barack, amelyek közül már ismerjük a cseresznye és a barack latin kapcsolatát. A gesztenye és a latin *castanea* kapcsolatát könnyű megállapítani a nyelvészetben járatlan fülnek is. A godolya középkori írásainkban gyakran használt szó, a körte neve volt. A birs latin *cotonea* nevének módosulata, és bizánci közvetítéssel jutott a szláv s onnan a középkori magyar nyelvbe.

De a magyarság a középkorban nemcsak kölcsönszókkal, hanem képzéssel és összetétellel is gyarapította gyümölcsészeti szókincsét. Képzéssel keletkezett sulyom szavunk. Latin és tudományos neve *tribulus*. Egyképen jelenti a sulyomgyümölcsöt és azt a négytövisű vasfegyvert, amelyet lovasok ellen szórnak a földre, hogy a rálépő lovak lábát megsebezze és a lovat harcképtelenné tegye. A vas-sulyom valóban súly volt, méltán képezték nevét e magyar tőszóból. A sulyomgyümölcs meg annyira hasonlít a vas-sulyomhoz, hogy akkor is megkaphatta volna ezt a nevét, ha nem lett volna rá élő példa latin *tribulus* neve. Összetétellel nevezte meg a magyarság a középkorban a gyümölcsfák közül az eperfát és a szederfát, amelyekkel később fogunk bővebben megismerkedni.

Mikor a magyarság a Közép-Duna medencéjében meglepedett, gyümölcsszerzésében eleinte keleti hagyományait folytatta, részben az erdőn szedte meg gyümölcsét, részben természetöktől szerezte meg, csere és most már szolgáltatások útján. Ma már nehéz elképzelni, milyen nagy szerepet játszott a középkorban az erdei gyümölcs, annyira elszoktunk tőle. De számtalan írott emlék bizonyítja, hogy hajdan még a gazdagok asztalán is nélkülözhetetlen volt, a szegényekéről pedig sohasem maradt el.

A legsanyarúbb gyümölcs nálunk a makk. Ismeretes, hogy inséges években a tölgymakkból lisztet őrölnek. De VESZELSZKI ANTAL, a 18. század végének népieskedő növénytani szakírója feljegyezte, hogy a pásztorok a magyaltölgy makkját gesztenye módjára eszik. „Még egy nemét esmérek — a tölgynek t. i., írja — melyet a föld népe magyalfának nevez. Ennek levelei nem sötétzöldek, sem világoszöldek, hanem fehérfakó, vagyis inkább hamúszínűek és szép terebélyesen megnő, a fája kemény, erős, mint amazoké. A gyümölcse apró makkszemekből áll, amelyet a pásztorok parázshamú alatt, mint a gesztenyét megsütik és jóízűen megeszik, amelyet én magam is ettem, de ugyancsak nem volt olyan jó, mint a gesztenye.“ A bükkmakkból olajat ütnek és inség idején szárítva a lisztet szaporítják a makkliszttel. Közönségesen nem használják gyümölcsnek, mint szintén VESZELSZKI munkájában olvassuk: „ha csak a kénytelen szükség valakit rá nem hajt, nem élnek vele közönségesen, hanem néha a pásztorok hamú alatt sütve és nyersen is eszik.“ A középkorban mindenestre elterjedtebb lehetett az erdei makkok gyümölcsként való használata.

A hazai makkok közül leginkább megtartotta gyümölcsjellegét a gesztenye, egyszersmind leginkább maradt meg a középkori színvonalon a gesztenyések használata. Ha ellátogatunk valamely gesztenyésünkbe, pl. Zengővár-



kony gesztenyésébe, olyan képeket látunk, amelyek ma is szinte változatlanul tárják elénk középkori gyűjtögető gyümölcsgazdálkodásunkat. Legyünk vele tisztában, ősi gesztenyéseink vajmi kevés helyen maradtak ránk. Ősi természetességükben, éppen a használat következtében. A gesztenye ugyanis nem alkot önálló erdőket, hanem egyik társuló elem a kocsánytalan tölgyfákból álló erdőkben, eredetileg tehát minden gesztenyésünk hegyi tölgyes vegyes erdő volt. Azonban az ember már az újkőkor óta használja nálunk is ezeket a gesztenyével kevert kocsánytalan tölgyerdőket, s mert a gesztenyét értékesnek ismerte meg, kimélte, meghagyta, a tölgyet és a többi fát kivágta. Így idővel egységes állományú gesztenyések keletkeztek, amelyek valóságos erdei kertek. A gesztenyés alá telepedő falvak népe ősszel gesztenyeéréskor több helyen valóságos gesztenyeszüretet tart, amely semmivel sem marad a szőlőszüret mögött. Hosszú póznákkal vonulnak ki a tulajdonosok a gesztenyésekbe, amelyekbe ma már mindenütt beledöntött a falu, s verik a kupacsot, amelyet néhol köpűnek neveznek, a fákról, az asszonyok gereblyével gyűjtik össze a levért gyümölcsöket, egy részük pedig fakalapáccsal veri fel, hogy meggyűjthesse a makkot. Otthon este szabad tüzek fölött vasserpenyőkben sütik az első gesztenyéket. Néhol, pl. a vas megyei gesztenyésekben külön gesztenyés házakat építenek a gesztenye téli eltartására, a házikó nyitott padlásán tartják a szénát, belsejében a gesztenyét. Az eltartásnak többféle a módja. „A gesztenyét — írja VESZELSZKI — sokáig eltartják, némelyek homokban, de a cáki és velemi parasztok Kőszeg mellett a gubójukban tavaszig is, mások pedig mint a szilvát megaszalják. Mikor osztán enni akarják, üstben, vagyis vasfazékban vizet forralnak, az aszalt gesztenyét szúnyog vagy más hálóra terítik a víz párája felett, ahol megereszkedik és majd szinte

olyan jóízűen esik az étele, mintha csak most szedték volna a fájáról.“

Állatokat, éspedig disznót is etetnek azonban a gesztenyével. Nemcsak a hitványa jut a disznóknak, hanem néhol a kondát gesztenyeéréskor egyenesen a gesztenyébe hajtják. Ilyen gesztenyést láttam pl. Cákon. Mikor le akartam telepedni egy öreg gesztenyefa árnyékában, egyszerre csak megmozdult szemben a többi fa alatt a föld, disznók és malacok serege elevenedett meg, és bizalmatlan rőfögéssel adott kifejezést elégedetlenségének. Ki tudja, hány százados ősiségű jelenet. Mindenesetre ugyanígy feküdt valaha a gesztenyefák alatt az európai vaddisznó, ennek helyét foglalta el valamikor később a háziasított disznó.

Gesztényés vidéken a gesztenye java a piacra kerül. Régóta ismeretes pl. a gesztenyevásár Sümegen, Türién és Zalaszentgróton. Veszprém- és Zalamegyéből hajdan még Stájerbe is elszállították a gesztenyét. Nagymaroson a Fehérhegyen van körülbelül ezer fából álló gesztenyés, amelybe a kálvária lépcsőinek hosszú során vezet fel az út. Hajdan éppúgy sokkal mélyebbre terjedt a gesztenyés, mint Velemen és a többi gesztenyés községben, de a gesztenyés alján telepedett község lassanként elfoglalta a gesztenyés aljának helyét, szőlőt ültetett eleinte a gesztenyefák közé, majd helyébe végül a házak is kirajzottak az egykori gesztenyék helyébe. Gesztenyeéréskor a község levereti a termést, behordatja a községházára, s ott az egészet egyben adja el.

Gesztényenemesítésre, kiválogatásra, oltásra senki sem gondol. Ahol a gesztenyés uradalmi tulajdonba jutott, meg-megkísérelték a nemesítést, de mindig csak idegenből hozott oltóágakkal. Az állam is foglalkozott ilyesmivel, MOLNÁR ISTVÁN hozatott külföldi kitenyészett gesztenyefákat, s a nagybocskói és nagybányai faiskolákban akarta

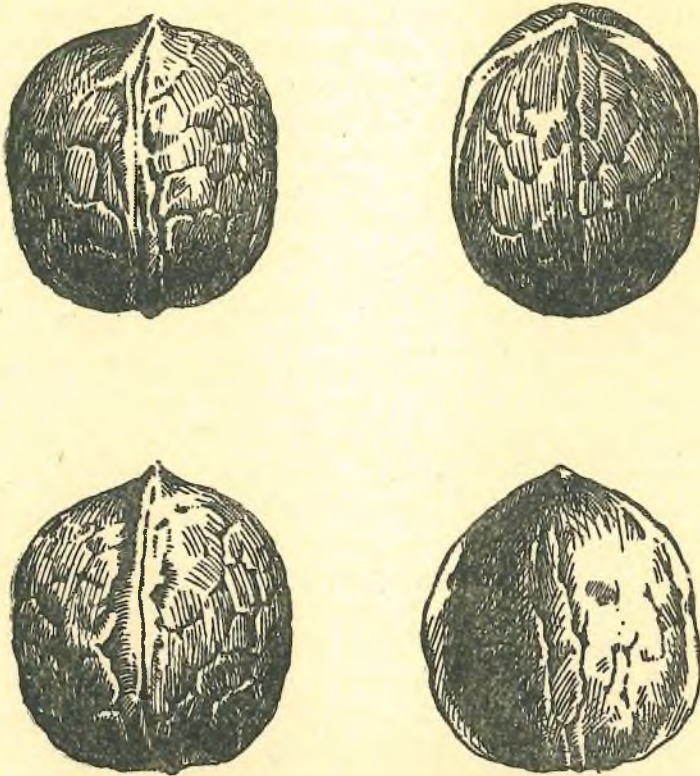
elszaporíttatni. Mint föntebb ismertettük, a természet maga kínálja a különböző fajtákat kitenyésztésre és a nevesítettek elterjesztésére.

A száraz gyümölcsök közt szélteben ismert csemege a mogyoró. Nagy területen honos az országban, szedik is az erdőn, de inkább csak a pásztorok és vándorok. Az írott emlékek semmi nyomát sem őrzik, hol és hogy gazdálkodott az erdei mogyoróval a középkori magyarság. Korunkban sehohsem szedik rendszeresen az erdőn, városok környékén is csak alkalmilag, s piacra is alig-alig kerül itt-ott. Magyar mogyorófajtáink nincsenek.

A gesztenyével és mogyoróval szemben a hazai diókat már a középkorban szinte mind elkertelték. Ugy látszik, vadontermő száraz gyümölcsseink közt ezt kedvelte legjobban a hazai magyarság. A diószüret ugyan ma már kerti munka és vigasság, de nyilván mindenben folytatása az ősi erdei diósokban tartott diószüretnek. A Déli-Kárpátok dióligeteinek gyümölcséről semmit sem tudunk, hogy és ki használja, ismeretlen. Ahol azonban már kertbe foglalták a diófákat, ott jól ismerik hazai diónk alakváltozatosságát, sőt terjedésüket is megfigyelték. Szakemberek azt tartják, hogy a dió főként a patak vizével terjed. Ez azonban sokkal jelentéktelenebb, mint az állat munkája. A víz olyan helyre sodorja, amely csak a dióliget közelében alkalmas arra, hogy a dió gyökeret verjen földjében. Egyik völgyből a szomszédos másik völgybe csak állat viheti a diót. A nép azt tartja, hogy legjobbak azok a fák, amelyeket a varjak ültetnek, mert ezek a madarak főként a közepes nagyságúnál nagyobb és könnyen törhető diókat kedvelik, s ilyeneket potyogtatnak el. A lódiókkal s a kődiókkal egyáltalában nem foglalkoznak, a vékonyhéjú cinegediókkal sem, amelyek éppen azért kapták már a déli országokban ezt a nevüket, mert kis madár, a cinege is



feltöri héjúkat. A középkorban vagy legalább középkori módon kertbe foglalt diósokban találták az újabban megnevezett magyar diófajtákat, ilyen pl. a gömbölyű és a



5. kép. Hazai diófajták: fent Milotai, lent Sebeshelyi dió.  
ÉLESS ISTVÁN rajza.

hosszú Sebeshelyi és ilyen a Milotai dió (5. kép). Előbbi Erdélyben Sebeshely és Nagysebes, utóbbi Szatmár ősdíósaiból foglalt és népies módon kitenyészített diónk. Ezzel azonban korántsem merült ki a magyar diófajták

sora, bizonyosan akad még ilyen pozsonyinak, pécsinek, nagybányainak nevezett diók közt is.

Természetben gyűjti meg a középkor óta a magyarság a sulymot. Régente sokkal több termett az országban, mert a kiöntésekben nagy területen talált tanyát. Ma is ősi módon gubával szedik meg gyümölcsét a Tisza vidékén, ahol még egyáltalában foglalkoznak vele. Piacra is viszik. Egy régi írásban, amely 1714-ben kelt, olvassuk a sulyom-áruló foglalkozásnevet. Szentesen és Szolnokon gyermekkoromban magam is nem egyszer vettem a piacon főtt sulymot, s keservesen faragtam ki kemény héjából jóízű belét.

Húsos erdei gyümölcsünk sem kerülték el a középkori magyarság figyelmét. Néhol az erdő olyan változatosságban és mennyiségben kínálja, hogy valóságos természetes gyümölcsöskert. Hogy a pásztorok a középkorban éppúgy szedték az erdő húsos gyümölcsseit, az almaféléket és a csontárokot, mint napjainkban megszedik, nem kétséges. Ki ne találkozott volna erdei gyümölcsöt csemegéző pásztorral, aki erdőn járt? Nem feledhetem el pl. a recski pásztorot. A parádi völgy erdeje, amelyben most a fürdő épületei húzodnak meg, Recsk felé ligetekké és cserjésekké foszladozik szét, amelyekben vadalma, vadkörte, szeder, csipkebogyó stb. terem. Mellettük a mezőn legel a recski gulya, közben pedig a pásztor minden évszakban megszedi a ligetben és cserjésben a maga gyümölcsét. Ismeri a fákat, tudja melyik milyen ízű gyümölcsöt terem, s mikor egyszer találkozunk, megkínált érett vadkörtevel, amellyel éppen akkor szedte tele a kalapját.

A húsos erdei gyümölcsök felkerültek a középkorban és még azután is sok ideig az urak asztalára is. Rendszeresen megszedték és — úgy látszik — főként aszalva fogyasztották. Házi leltározások alkalmával feljegyezték pl. a tárgyak közt az aszalt vadalmát is, mint egy 1638-ban kelt

jegyzékben olvassuk: „aszú szelíd és vadalma“. A vadgyümölcs a birtok rendes termései, jövedelmei közé tartozott. Még a 17. században is rendszeresen szedték. APAFFI MIHÁLY erdélyi fejedelem idejében az akkori kincstári birtokok terméseiről készült kimutatásban szerepel a fejérvári uradalomban 10 köből vadalma és vadkörte, a kővári uradalomban 426 köből vadalma- és vadkörte-aszalvány, a szamosújvári uradalomban 426 köből vadalma-aszalvány, 22 köből kökény-aszalvány és 1 köből som-aszalvány, ezen kívül 4 köből kökényt aszaltak Kőváron, 5-öt Fogarasban és kettőt Porumbákon. Mindez jórészt a dézsmából került ki.

Korunkban már csak inkább a berkenyét és a somot szedik az erdőn, vagy erdőből hódított hagyásfákon piaci célra. Kökényt, galagonyát inkább csak a gyermek gyümölcsre örökké éhes gyomra kíván meg. VESZELSZKI írja, hogy a galagonya „veres gyümölcsét ha a dér megcsípi, a disznók igen szeretik, de gyermekkoromban a lisztes bogyóiból eleget ettem“. Ezt feljegyezte a kökényről is, amelynek „gyümölcsét az őszi derek érlelik meg; gyermekkoromban pirított kökényt magam is ettem.“ Hajdanában megbecsülték a borbolyát is, ezzel készültek az ősi nyalókák. MÁTYUS ISTVÁN, akinek táplálkozástani nagy munkájáról még lesz szó, a borbolya többféle használatát ismereti, amelyek közt olvassuk a következő kettőt: „Magostól is, mag nélkül is mézbe becsinálva vagy egybetörve, és liktáriumnak megfőzve, csemege gyanánt eszik. Nádmézzel táblácskákat csinálván ennek levivel, azokat szomjúság és forróság ellen ráogatják.“ A középkorban, amikor ritka volt a nádméz, vagyis a nádcukor, mézzel készült az ilyen csemege.

Korunkban is élő hagyomány a bogyók és bogyószerű leves erdei gyümölcsök, az eper, szeder, málna, csipkebogyó, egres, áfonya élvezete. Hogy ezeket ma is az erdőn



szedik meg, mint évszázadokkal előbb a középkorban, s még régebbi időkben is, mindnyájan tudjuk. Mindez piacra is kerül. Hajdan azonban nem lehetett olyan egyszerűen porcukorral megédesíteni, mint korunkban. Ennélfogva a fanyarabbját, nyersen kevésbé élvezhetőjét vagy nádmézzel vagy tejjel tették ízletesebbé. Az epret, szedret és málnát nyersen élvezték, s MÁTYUS nem győzi dicsérni az epret. „Az eper mind újságával, mind kedves szagjával és ízével, mind ragyogó piros színével majd minden gyümölcsök felett kedvelteti magát. Egészséges voltára sem alábbvaló egyiknél is. A kerti eprek ugyan szebbek s nagyobbak az erdeinél, de nem oly hasznosak. A mezei fehér eprek mindeniknél alábbvalók.“ A mezei fehér epren a muskotályepret érti.

A csipkebogyót ősidők óta úgy készítik el, mint napjainkban. „Minekutána — írja MÁTYUS — a dér egynéhány ízben megkanyarítván a bélek megkásásult, azt kitisztítván s egybekapcsolván, szitán vagy egyéb ahhoz való edényen általverik, és hecsepecs német név alatt mint liktáriumot magára vagy nádmézzel elegyítve, írószótölteléknek és a mártogató étekleveknek pirosítására és savanyítására tartják.“

Az áfonyát korunkban cukrozzuk, a régiek másképp tették élvezhetővé. „Az áfonya — mint MÁTYUS írja — nem annyira leves, kevésbé fojtós, s innen nem is annyira becses. Vajban megrántva, és így péppé törve zsemlyebéllel elegy, derék ételnek tartatik.“ Másképp is ették azonban az áfonyát. „Némelyek téjjel vagy veres borral eszik. Mások vízben vagy téjben megfőzve, és a levivel együtt kenyérszeltre öntvén, szegfűvel, nádmézzel megfűszerszámozva viszik az asztalra.“ A fanyar és savanyú gyümölcsök elkészítése tejjel és levesnek régi időkben általános volt, ez magyarázza, hogy az erdei gyümölcsöt olyan mennyiségben felhasználhatták, mint APAFFI kincstári

jegyzékében olvassuk. Az aszalt erdei gyümölcsöt is, körtét, almát, somot, meggyet stb. tejjel levesnek készítették el.

Az erdei gyümölcsfák és gyümölcsösök ismeretének és használatának emléke az a sok gyümölcsről eredő helynév, amely a középkorból ránk maradt, s amelyekkel a megtelepülő magyarság jelölte meg a birtokán fekvő nevezetesebb helyeket. Ezek a leghatározottabban mutatják, hogy letelepüléskor milyen nagy volt a vonzó hatása az erdei gyümölcsösöknek. A megtelepülő magyarság ugyan főként a már előbb is megszállott és a rómaiak idején több helyen városi színvonalra emelkedett kultúrhelyeket ültetett meg, zordonabb helyeken, így erdők belsejében, hegyeken csak a kolostorok foglaltak helyet. A régi települések azonban mind maguk is erdők szélén, ligetek vidékén keletkeztek, ahol sok volt a hagyásfa, s voltak elhagyott gyümölcsösök is. Nem minden középkori gyümölcsös helynév ered tehát okvetlen erdei gyümölcstől vagy gyümölcsöstől, de legnagyobb részük kétségtelenül ilyen. Ezt az bizonyítja legjobban, hogy az ország területén nem őshonos gyümölcsök nem vagy alig szerepelnek középkori helyneveinkben, így pl. nincs birsról, naspolyáról elnevezett hely, még dinnyéről is csak egyetlen egy.

Középkori helyneveink leggazdagabb tárháza az oklevélszótár, amelynek hatalmas anyagát SZAMOTA ISTVÁN gyűjtötte és ZOLNAI GYULA szerkesztette. E helynevek birtokokra vonatkozó oklevelekből kerültek elő, ma azt mondanók, hogy dülőnevek, s tudjuk, hogy a dülőnevek közt valóban ma is számtalan hasonló található. Némelyik csak annyit mond, hogy az ilyen és ilyen gyümölcsfa mellett, alatt vagy fölött, de természetesen latinul ad, sub, super határozószóval jelzi, pl. ad almafa, ad berkenye, ad berkenyefa, ad cseresznye, ad cseresznyefa, ad diófa, ad és sub galagonya, ad godolyafa, ad és sub körtvélyfa, ad kö-

kény, ad kökényfabokor, sub magyal, ad és sub magyalfa, ad magyaltölgy, ad és sub mogyoróbokor, super mogyorófa, ad sumbokor, ad sumfa. Több esetben a helyet jelző erdei gyümölcsfa valamely sajtáságáról nevet kapott, s e jelzőjével együtt került az oklevélbe. Különösen a vadkörtefákat nevezték meg, szerepel pl. az oklevelekben kétágú körtvély, keselyűkörtvély, sokkörtvély, remetekörtvély, csonkakörtvély, kőben álló körtvély, gyakorkörtvély, farkasakasztókörtvély, magaskörtvély, somkörtvély, gyöngyöskörtvély, kiskörtvély, heteskörtvély, édeskörtvély, ikreskörtvély, kékellőkörtvély. Több esetben egyenesen meg is jegyzi az oklevél, hogy a név vadkörtére vonatkozik, pl. egy 1368-ban kelt oklevél vonatkozó kifejezése így hangzik: unam magnam arborem piri silvestris farkasakasztókörtvély nominatum, egy pedig, amely 1427-ben kelt, így: mesda seu signum inciperet in uno arbore piri silvestris vulgo ikreskörtvély dicti. Személyről is neveztek meg erdei fákat, nyilván fontosabb hagyásfákat, ilyen volt pl. tria in loco Mártonalmája appellato, avagy ad quandam arborem piri silvestris vulgo Pálfia János körtvélye dictum.

Éppen ilyen gyakoriak az erdei gyümölcsösökről megnevezett helyek is, amelyeket ritkábban egyszerűen a gyümölcs névével, gyakrabban azonban képzős alakjával vagy összetétellel jeleztek. Az összetételben szerepel a patak, telek, tó, ülés, szer, parlag, elő, berek, győr, halom, bérc, völgy, tó, kút, aszó, mező, kerek és kerék, föld, szék, hegy, kő, sziget, tető és mál. Az aszó száraz völgyet, a mál verőfényes domboldalt jelent. E neveknek se szeri, se száma, tehát csak mutatóba soroljuk fel a következőket; Alma, Almakút, Almahatár, Almád, Almás, Almáspatak, Almás-telek; Berkenyepatak, Berkenyemál, Cseresznyető, Cseresznyeülés, Cseresznyeszer, Cseresznyésparrag; Dió — Geo, Gyógy és Gya alakban is — Diószeg, Diómál, Dió-telek, Dióeleje, Dióspatak, Dióstelek, Diósberék, Diósgyőr;



Eperjes, Eperjestó, Eperjeshalom, Eperjesmező; Godolya, Godolyamál, Godolyaszer; Körtvély, Körtvélyszél, Körtvélyes, Körtvélyesbérc, Körtvélyestelek, Körtvélyesberek, Körtvélyesvölgy, Körtvélyestó; Kőkénymező, Kőkényfőkút, Kőkényszeg, Kőkénypatak, Kőkényes, Kőkényespatak; Magyalmál, Magyalalatt, Magyaltető; Meggyasszó, Meggyödörpatak, Meggytó, Meggyestelek, Meggyesmál, Meggyes, Meggyesmező, Meggyeshalom, Meggyesmálbérc; Monyoród, Mogyoród, Monyorókerék, Monyoróshegy, Monyorós, Monyorósvölgy, Monyorósberek, Monyorósülés, Monyoróspatak, Monyorósjáráföld, Monyorósd; Som, Somszék, Sumberek, Sumkút, Sumhegy, Somogy, Sumkerék, Somos, Somosmál, Somospatak, Somoskő; Szederj, Szederjeg, Szedervölgy, Szederjesvölgy, Szederjes, Szederjessziget, Szederjestelek, Szeredjesparlag, Szedregy.

Ilyenféle nevekből község-, város-, járás- és megye-nevek is lettek. Néhány érdekesebb példát kiragadunk a sok közül. Eperjes város címerében eperbokréta van, s nevét két monda magyarázza. Az egyik szerint II. BÉLA király járt arra, s útközben ott pihent meg, mert sok eper kínálta magát azon a helyen. Almádi, az ismert balatonparti üdülőhely, még most is őrzi a mögötte emelkedő hegyeken és völgyeiben vadgyümölcsökben gazdag ligeteit, amelyekben alma, a Remetevölgyben dió, háziberkenye, cigánymeggy, kőkényszilva stb található. A Diós helynevekről már volt szó a dió őshonosságának megállapításáról szóló helyen. A Meggyes helynevek részben bizonyosan a törpe vagy a sajmegegyről származnak. Nem szerepel a középkori helynevek közt a gesztenye, ámde ilyenek is voltak, mert korunkban ismerünk Gesztenye és Gesztenyés nevű helyeket. Somligetről kapta a nevét Somorja. A Csallóköz somligetei régóta híresek. Nemes ROTENSTEIN GOTTFRIED, a 18. század kiváló magyar utazója és útleírója, pozsonyi otthonából a Csallóközre ellátogatva,

a somberkekben is gyakran gyönyörködött. „Terjedelmes tölgy-, kőris-, és szilerdőket látunk itt, valamint somberkeket, amelyek rendkívül szép látványt nyújtanak a szemnek, mikor piros gyümölcsüket érlelik.“ — írja 1783-ban megjelent útirajzában. KORABINSZKY sem feledkezik meg a csallóközi somosokról. A somról kapta nevét Somogy megye is. Az új magyar gyümöleskertészet kiváló megalapítója ENTZ FERENC, hangulatosan örökíti meg a kemény fájáról nevezetes som somogyi kapcsolatát, mikor munkájában a somot dicséri. „Hát még ha fájának értékéről is szólni akarnék! Vas az, mely somfa név alatt nő ki a földből, és a legékesebb készítményekre és a legszebb politúrára is alkalmas. Gyanítom, de nem vagyok egész tisztában, vajjon somfabuzogány volt-e az, mellyel TESEUS a minotaurust elejté, de arra nézve tökéletesen tisztában vagyok, s tanácsolni is merem néked, mint jóakaród, hogy dupla nélkül beléje ne kapcáskodj a tisztavérű somogyi legénybe, midőn súlyos somfabotját haragjában forgatja.“ Koltó kisközség nevét mindenki ismeri, aki irodalomtörténetet tanult. De azt már kevesebben tudják, hogy Koltó Szatmár megyében fekszik, a megye nagysomkúti járásában, és hogy PETŐFI SÁNDOR Koltóban egy öreg somfa alatt üldögélt versírás közben. Koltóba tudvalevőleg úgy jutott a költő, hogy a nászhetekre GR. TELEKI SÁNDOR meghívta ottani kastélyába. SZENDREY JULIA és PETŐFI a koltói Teleki-kastélyban 1847. szeptember 8-tól október 20-ig időzött, s ott írta a költő a világ egyik legszebb őszi dalát, amely címében viseli keltét: Szeptember végén. Az öreg somfa minden bizonnyal régi hagyásfa, kései utódtársa olyan somfák egyikének, amelyről hajdan a járás a Nagysomkút nevet kapta.

Mint fentebb kiemeltük, lehet a felsorolt helynevek közt néhány olyan is, amely természetett gyümölcsfáról származik. Mikor a magyarság a szállásföldeken megtelepedett, ott már hosszú multja volt a gyümölcstermesztés-



Ókori itáliai gyümölcsök: gránátalma, alma, körte, szőlő. Pompéji falfestmény.





Rendszertelen gyümölcsös az Alföldön.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.

nek is. És mikor a magyarság nemzetségei megszállották e területeket, részben a meghódolt lakosság is az ősi kezdetleges gyümölcsstermesztést folytatta, részben a megtelepülő magyarság is ebbe kapcsolódott bele.

Noha a középkori magyar gyümölcsstermesztésnek leíró emléke egyáltalában nem maradt fenn, mégis elég jól ismerjük. A föntiekben három fokát ismertük meg ősi gyümölcsészetünknek, az erdei gyümölcs gyűjtögetését, az erdei gyümölcsösök kertszerű használatát és az erdei gyümölcsfák és gyümölcsösök kertbefoglalását, körülkertetését és gondozását. Tudjuk azonban, hogy gyümölcsösöket már régebb idők óta ültettek is az ország területén, különösen a szőlők mind ültetettek. Amde ezek a középkori gyümölcsösök és szőlők még több tekintetben közvetlenebbül kapcsolódtak a természettel, sokkal kezdetlegesebbek voltak, mint a későbbi korok gyümölcsösesei és szőlői.

Kezdetlegességük egyik jele volt, hogy a fákat és a szőlőtöveket szabálytalanul, mértani rendszer nélkül ültették és szaporították. A szőlőültető és a gyümölcsfaültető ezekben a századokban is, mint hajdan, ahogy megismertük, oda ültette a vesszőt vagy magot, dugványt, esetleg a facsemetét, ahol az irtványföldön a kövek, tuskók és talajegyenetlenségek közt alkalmas helyet talált. Ha valamely tő vagy fa kipusztult, ugyanígy folytatta a szőlő vagy gyümölcsös fenntartását. Igyekezett mindig a legegyszerűbb szaporítási módot alkalmazni, pl. a szőlőt és az errel való fákat homlításal szaporította, újította, lehajtotta valamely szomszédos tő vesszejét, ágát, a megfelelő helyen lehantolta, mikor azután gyökeret vert, elvágta, hogy most már a maga külön életét élhesse. A középkori, főként 15. századi oltárképeken gyakran láthatunk régi magyar gyümölcsösöket, mert a festő az Olajfák hegye helyett az általa ismert magyar gyümölcsösbe helyezte a kereszthalálra készülő Krisztus alakját. Bizony ezek a képek arról tanuskod-



nak, hogy a középkori átlagos magyar gyümölcsösökben vajmi szabálytalanul állottak a fák. Ugyanígy örökítette meg a középkori magyar gyümölcsöst a 16. században TEMESVÁRI PELBÁRT Pomériumának címlapja. Természetesen később is gyakran ültették szabálytalanul a gyümölcsfákat, sőt korunkban is láthatunk rendetlen gyümölcsösöket (VIII. tábla), amelyek alapján könnyen elképzelhetjük, milyenek voltak a középkori gyümölcsösök.

A kezdetlegesség másik beszédes jele a kevés és kevésbé kitenyészített fajta, amelyek legnagyobb része koránérő volt. A középkori gyümölcsfajtaokról szintén főként az Oklevélszótárból tájékozódhatunk. Körülbelül 16 középkori magyar gyümölcsfajtát állapíthattam meg.

Kezdjük a sort a szőlővel. A középkorban is éppoly fontos volt a csemegeszőlő, mint később, de a borszőlőfajtákat is fogyasztották, mint gyümölcsöt. Az Oklevélszótárban található szőlőnevek közül egyesek szőlőfajtát jeleztek. Ilyen pl. a Hasártó szőlő, amely egy 1410-ben írott oklevélben olvasható: Vinee Hasártószőlő dicte. Így nevezték a hasmenést okozó hígúsú szőlőket, amelyeknek azonban vastagabb neve is forog a nép nyelvén. Később fajtaismeretésekben megjegyzés alakjában olvassuk a szőlőfajta illetően tulajdonságát. A magyar tudományos szőlészet megalapítója, MATOLAY JÁNOS, így jellemzi e szőlőfajtát vagy fajtákat: „A Polyhos és Boros-bial a fürt és bogyó nagyságával múlja felül a többit, de nedvük annyira híg és vizes, hogy boruk silány.“ Jóval később GÖRÖG DEMETER sem feledkezik meg szőlőlajstromában megjegyezni, hogy a Fehérszőlő elcsapja az ember hasát, ha sokat eszik belőle; a Boros-szőlő neve után pedig zárójelben közli, hogy hasmenést okoz. Nem járunk tehát helytelen úton, mikor a középkori Hasártó-szőlőt fajtanévnek tekintjük.

Egy 1454-ben kelt oklevélben olvassuk: vineam suam Cserszőlő. Szőlészeti munkáink szerint ez a név a Góhér



neve egyes helyeken, kivált a Balaton mellékén. A Góhér szőlő volt hajdan legkorábbi szőlőnk, s legjobb korai csemege-szőlőnknek tartották, míg behozott fajták vissza nem szorították. Még a mult század közepén is kedvelték, hajtásra főként ezt használták. ENTZ FERENC jegyezte fel róla, hogy királyi asztalon is megállotta helyét: „Mikor még Tolmácson, Nógrádban, a Szent-Iványi-féle méltán híres fanövelde fennállott, évenként május első napjára érett őszibarackot és szőlőt küldtek fel felséges úrunknak, kedves és természetes hódolat s áldozat képében. A gyengéd és szerény tolmácsi hódolat a magyar Sefröz őszibarackból és Góhér szőlőből állott.“ Bogyói hosszúkásak, sárgásfehérek, igen édesek, augusztusban érnek. Később más nevét is feljegyezték, így CALEPINUS magyar munkatársa dunántúli Bajorszőlő nevét közli, feljegyezték Bajnár és Bajnák alakban is. MOLNÁR ISTVÁN szerint későnéző alakját nevezik a Balaton mellett Cserszőlőnek és Cserbajornak. Neve, úgy látszik, bogyói alakjáról és színéről ered.

Egy 15. században írt Hortulariumban találkozunk először a Keckececsű szőlővel. Ma is ez a hivatalos neve. Nagyfürtű, nagy- és hosszúbogyójú, keményhúsú, vastagbőrű, későnéző csemege-szőlő. Már az ókorban elterjedt a Földközi-tenger mellékének nyugati részéig, ahol Marokkói szőlőnek nevezik. Mint GESNER KONRAD feljegyzése bizonyítja, a németek tőlünk kapták az első töveket a 16. században, német nevét is a magyar nyomán írta GESNER Geissdutzen-nek. Így fordították jóval később a franciák is Pis de chèvre alakban a maguk használatára. Viszont azonban mi meg déli szláv szomszédainktól kaptuk a szőlőt is, nevét is. Szójegyzékeink a 16. században és később szótáraink az ókoriak bumastos és bumamma néven ismert szőlőjével azonosították, de az olaszok más fajtát tartanak ennek.

Noha névleg nem szerepel a középkori adatok közt, kétségtelenül középkori, sőt minden bizonnyal ókori panonniai szőlőnk a Vadfekete, amelynek ezt a nevét már FABRICIUS BALÁZS szójegyzékében olvassuk, később pedig Cigányszőlő és Csókaszőlő nevét jegyezték fel. Mindhárom neve mutatja, hogy az újkorban hitvány szőlőnek tartják. Ahol még vannak régi szőlők, a Vadfekete szórványosan most is megtalálható az országban, de sehol sem becsülik. Levelei már kora ősszel pirosra színeződnek. Fürtje középnagy, bogyói gömbölyűek, későnérők. Bora savanyú, fanyar, sötétpiros, nagyon tartós. Magyarország főként fehér borokat termel, ami kevés hazai vörös bor nálunk a középkorban termelt, a Vadfekete szőlő bora volt. Amit OLÁH MIKLÓS a 16. században írt, a középkorra is érvényes. „Boroknak — írja — annyira bővében vagyunk, hogy — eltekintve a Tisza középső vidékétől, a Bácskától és néhány más helytől — majdnem minden magyar vidék kitünő, édes, fanyar és e kétféle közé illő, — erős, könnyű és középérső borokat termel, de sokkal több fehéret, mint vöröset.“ Később, mikor jobb vörös bort termő szőlő, a Kadarka terjedt el az országban, arra tartották a Vadfeketét, hogy borával színezzék a gyakran gyenge színű kadarkát. A szőlőt nagyon pontosan tanulmányozta ANDRASOVSKY JÓZSEF, s a vadfekete szőlőt és a fehérbogyójú Alantermő szőlőt földközitengermelléki szőlő (*Vitis mediterranea*) néven külön fajjá foglalta össze, amely más fajtákban nem ismeretes. Hazájának is a Földközi-tenger mellékét tartja. Valóban, nem lehetetlen, hogy ez a két szőlőfajtánk balkáni eredetű, s a kaukázusi szőlő valamely ősi, természetes balkáni alakjának kertbe foglalt helyi faja, amely hozzánk talán már az újkőkorban eljutott, vagy talán abban a korban őshonos is volt.

Az almaszerű gyümölcsök közül több fajtanévvel szerepel a körte, mint az alma. Ebben minden bizonnyal meleg-

nyarú klímánk hatása mutatkozik. Különösen akkor értelmezhetjük így ezt a körülményt, ha tudjuk, hogy már a középkorban is főként a nyári körték voltak gyakoriak az országban, mint később, sőt még korunkban is. Az Oklevélszótárban több olyan körtenevet olvasunk, amely bizonyosan természetett körtére vonatkozik, s szinte fajtanévnek hangzik, de magyarázni nem tudjuk, ilyen pl. a Kalamárkörtvély, Remetekörtlvély, Csákánkörtlvély, Somkörtlvély, Gyöngyöskörtlvély stb.

Ma is jól ismerjük, s nyár elején minden utcai gyümölcsárusnál látjuk az Árpávalérő körtét. Már a 14. századból maradt két oklevél is megőrizte a nevét; az egyik 1326-ban kelt: quandam arborem piry Árpávalérő nominati, a másik 1394-ben kelt: ad unam arborem pitorum vulgariter árpávalérő körtlvély vocatum. Nagyon érdekes, hogy ezt a körtét már a rómaiak is ugyanígy nevezték, s a régi latin szerzők munkáiban vagy pirus herdearius vagy pirus hordeaceus néven szerepel. Hogy latinból fordították-e a nevét, vagy talán keleti eredetű, és valamely balkáni nyelv közvetítette, nem tudjuk. Franciaországban érési idejéről Amiré Johannek a neve, ott tehát a nyelv nem őrizte meg az ókori hagyományt. FABRICIUS szójegyzékében és LIPPAY JÁNOS kertészeti munkájában is Árpávalérő körtlvély a neve. Újabban némely gyümölcsészeti munkánkban Árpás körte.

Szintén mind mai napig ismert körténk a Mézes körte, amelyet egy 1422-ben kelt oklevél említ: arborem piri Mézes körtlvély. LIPPAY röviden annyit mond róla: „Mézes körtlvély, apró, édes.”

Színe alapján kapta nevét a középkorban a Sárkörte és a Veres vagy Piros körte. A Sárkörte — sárga körte — gyümölcsészeti jelentése ismeretlen, nem tudjuk mely sárga körténknek volt neve, mert kiveszett a használatból, már a 16. és 17. század sem ismerte. A Vereskörte nevét először



egy 1275-ben kelt oklevélben olvassuk: ad duas arbores piri Veres körtvély, csak a 16. században változik a neve Piroskörtére, így egy 1512-ben kelt oklevélben: in loco Piroskörtvélynél, és FABRICIUS szójegyzékében is Piroskörtvély a neve. LIPPAY két Vereskörtét ismertet, az egyik „Veres nyári körtvély, apró, hosszúkás“, a másik „Veres körtvély, közészerű, kerekded, köves, valamennyire leves, nem sokáig tart, hamar meglágyul“. A hivatalos magyar gyümölcsészet később nem foglalkozott ezekkel a körtéinkkel.

Ismeretlen középkori körte a Teelő körte. Nevét először egy 1287-ben kelt oklevélben olvassuk: arbor piri antiqui, que dicitur teelő. Nevét a 16. században FABRICIUS szójegyzékében is megtaláljuk. Hogy nem általában téli-körtét jelentett, hanem fajtanév volt, bizonyítékát megtaláljuk CORDUS munkájában, aki le is írja a hesseni teelő-körtét.

GALEOTTO egy szerémségi körte emlékét hagyta ránk. Tudjuk, hogy ez a humanista 1485-ben könyvet írt MÁTYÁS király mondásairól és viselt dolgairól, amelyben a királyon és emberein kívül megörökített több magyar érdekességet is, pl. az énekmondást, újévi ajándékozást, a hálósobák fűtését, Buda és Pest fekvését, Buda hővizeit, a Tisza halbőségét stb. Mikor VITÉZ JÁNOS hasonló nevű unokaöccséről ír, aki abban az időben szerémi püspök volt, megragadja az alkalmat, s a Szerémség termékeit is megdicséri. Különösen megragadta képzeletét az aranyat termő szőlő. Bennünket ugyan most ez nem érdekel, de ennek kapcsán említi a szerémség nagy körtéjét is, ezért ideiktatom e sorait: „És, hogy a Szerémség hegyeinek boráról hallgassak, amely annyira kellemes, hogy az egész föld kerektségén nehéz lenne párját, vagy csak hasonlót találni, és hogy kobakkörtéjének nagyságáról és finomságáról se beszéljek, amely olyan nagy, hogy két kézzel is alig lehet körülfogni,

csak arról a hallatlan és csodálatos dologról számolok be, amelyet sehol a világon nem ismernek." Az eredeti latin szövegben e körte neve pirum cucurbitnum. GALEOTTO, mint humanista természetesen ókori nevet használ. A kobbakörte nevét először a rómaiak első gazdasági írója, CATO említi. GALEOTTO fordítói a pirum cucurbitinum magyar megfelelőjét kármánkörténkben, a Nyári kármánkörtében találták meg. Valószínűleg helyesen.

E gazdag körtenévsorral szemben, mint említettük, sokkal szegényesebb a középkori almafajták felkutatható neveinek száma. Mindössze három. Leggyakoribb a Veresalma, pl. egy 1296-ban kelt oklevélben: in caput fluvii Veresalma vocati. Később ez is gyakran Pirosalma, így olvassuk egy 1422-ben kelt oklevélben: arborem pomi Pirosalmafa. FABRICIUS BALÁZS apró pirosalmát említ, ellenben LIPPAY megkülönbözteti a nyári és a téli piros almákat, a nyári „Veres alma egy kevésbé hosszúkás, édes“, a téliek közt „Tót pirosnak hínnak egy almát néhant a Felföldön, hosszúkás éppen, mintegy feketéllő veres, belől is veres vonyások vannak rajta, puha, édes ízű, de sokáig és újig is eltart.“ Ebben az almában valószínűleg a Simonffy piros alma rejtőzik. Régi magyar alma, bizonyítja sok társneve is, amilyen pl. a Kékalma, Cigányalma, Magyalné almája, Bikaalma stb. Más piros almánk is a középkori Veresalma név alá tartozik, főként a felsőtiszavidéki almák, a Kenézi piros, Darú, Sóvári, amelyekről későbbben lesz szó. Kétségtelen, hogy ezek is középkori ősi almák, bizonyítja régi Piros fajtanévükön kívül sok hatalmas fájuk és természetük ősi módja, valamint a sok elvadás.

Szintén ősi alma a Fűzalma, amelynek nevét először egy 1407-ben kelt oklevélben olvassuk: tria in loco Fűzalma. Ma bizonyos lebecsülést fejez ki a fűzalma, fűzfalma, mint társkifejezése, a fűzfapoéta. Fűzalmának nevezik ugyanis a taplós húsú, kesernyés ízű almákat. Az ókori

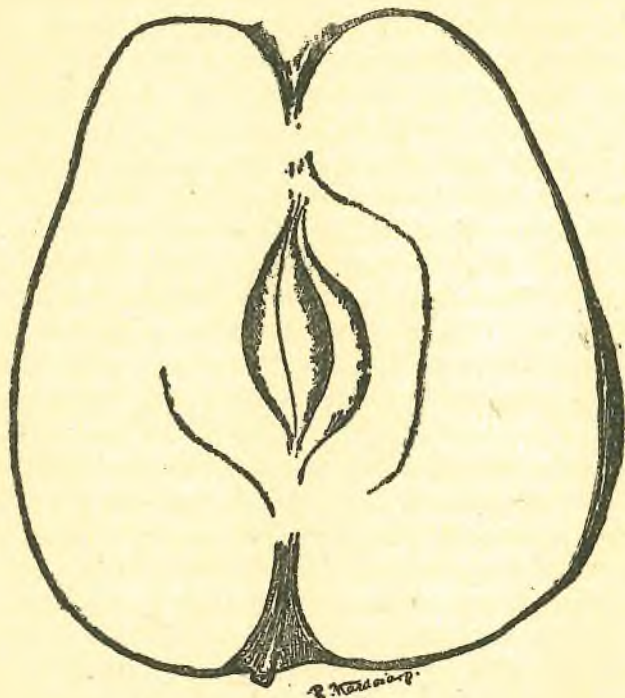
latin szakírók szintén ismertek taplóshúsú almákat, de nem füzalmának, hanem tüdőalmának nevezték. CORDUS, a 16. század tudós gyümölcsésze, részletesen leírja a Tüdőalmát, amelynek német neve Bolchapel. Ez után következik munkájában az almafajták közt a Füzalma, amelynek német neve Weidenbolchapel. CORDUS leírása így szól: „Füzalma, vagyis fűzfába oltott Tüdőalma, akkora és hasonló, mint az említett Tüdőalma. Húsa kissé ritkább szövetű, íze édes és kissé kesernyés. Nyár végén érik, és középideig tart el, Hessenben természetik némelyek. Ennek példájára más almák is olthatók fűzfába, különösen édesek, valamennyire ritka szövetűek és gyorsnövésűek.” Mint CORDUS szövegéből kiderül, a Füzalma azért viseli ezt a nevét, mert a régiek azt hitték, hogy fűzfába oltott alma. Már említettük, hogy a régiek a gyümölcsök különös tulajdonságainak eredetét különleges oltással magyarázták. Pl. PLINIUS természetrajzában olvassuk, hogy a veres alma úgy kapja a színét, hogy szederfára (fekete eperfára) oltják. Szintén PLINIUS szerint legkönnyebb a gyümölcsök oltása platánfára és tölgyfára, de mindkét alany elrontja a gyümölcs ízét. Ilyen módon keletkezett a Füzalma sajátosságainak magyarázatára, hogy fűzfába oltott alma. Ehhez az alapot PALLADIUS, a koraközépkor később is sokat olvasott gazdasági írója adta, aki először tanította az oltásról szóló költeményében, hogy lehet az almát fűzfába is oltani. Az ókori írók és PALLADIUS tanai sorra vándoroltak a középkori gazdasági munkákban, s olvashatók a renaissance gazdasági íróinak munkáiban is. Természetesen hozzánk is eljutottak. LIPPAY régi tant ismételt tehát, amikor azt írja: „Almafát vadalmafára, mindenféle vadkörtvélyre, birsalmára olthatni: ezen Paradicsomalma nő, jó édes, kinek olyan szaga s íze leszen, mint a birsalmának. Duráncai szilvára is olthatni, platanusra, fűzfára, ebből Métetalma leszen. Jávorfára is, azon veresalma nő.” Az egyébként



ma már elfeledett nevű Mététalma ezek szerint szintén olyanféle alma, mint a Füzalma, s LIPPAY munkájában ezt képviseli.

Azt is tarthatnók ezekután, hogy a Füzalma csak valami jelző volt, nem pedig almafajta neve. Amde egyszercsak az ország keleti sarkában, a Székelyföldön, ahová BERE CZKI MÁTÉ híre szintén eljutott, MÁRTON FERENC járásbíró Csík-szentmártonból 1875. december 30-án levelet írt a gyümölcs-fajtakutatónak, s ebben megismertette vele a magyar Füzalmát: „Van nekünk egy almafajtánk, amely a Háromszéken Füzalma név alatt nagyon el van terjedve. Ezen almát dugvány által szaporítják, mint a fűzet. Magva nincs, csak maghártyája. Gyümölcse elég nagy, hosszúkas, csúcsos idomú, késő tavaszig eláll. Húsa puha, savanykás; térszában kitűnő, nem könnyen rothad, még ha ütődést kapott is. Ismered ezen almát?” BERE CZKI természetesen nem ismerte, de rajta volt, hogy pontosabban megismerhesse, és az elfeledett középkori magyar almát újra szélesebb körben megismertesse. Írt ORBAY MIHÁLY-nak, aki kertjében tartotta ezt az almát, s a következő választ kapta: „A Füzalma hazája a Háromszék, vagyis az egykori Kézdi, Orbai, Sepsi és Miklósvár székek. Kézdiszentléleken magotlan almának is nevezik. Eredetéről semmi bizonyosat ki nem kutathattam. Nagyon valószínű azonban, hogy a Kászon vízének iszaplerakódásában kelt magról a fűzbokrok közt, honnét a fűz vagy fűzi alma nevet is kaphatta, és ahonnét beiszapolás következtében föld alá került s meggyökerezett ágairól és vesszeiről kezdtek elejénte elszaporítani. Ezen almafajtát különben is legkönnyebben lehet elszaporítani azon sarjadványokról, melyek az idősebb fák töve körül bőven szoktak a földből kihajtani, s melyeket évenként, nehogy az anyafa életerejét fogyasszák, különben is el kell távolítanunk. E sarjadványokat faiskolába lehet ültetni, s ott bármely almafajjal be lehet oltani. Rajtok minden

almafajta jól díszlik, s tapasztalásom szerint az ily oltványaink erőteljesebben díszlenek, mintsem azok, amelyeket egyéb almafák magvairól kelt csemetékre oltottunk. Nagy becsben is tartjuk ezen almafajt nemcsak gyümölcseinek szépsége és jósága miatt, hanem különösen fájának ezen említett tulajdonsága miatt is.“



6. kép. Fűz vagy Orbai alma. (TóTH LAJOS nyomán.)

BERECZKI a korában fejlett fajtaismeretnek eleget teendő, Orbai alma néven különböztette meg a Székelyföldön a mult századig fennmaradt régi magyar Fűzalmát (6. kép), amely íme nemcsak szólás-mondás, hanem élő almafajta. ORBAY és MÁRTON leveléből azt is kideríthetjük, milyen

néven ismerte ezt az almát a 16. és 17. század magyar gyümölcészete. SZIKASZAI FABRICIUS BALÁZS szójegyzékében megtaláljuk ugyanis a Mag nekől való almát, a kézdiszentléleki Magotlan alma tehát szintén régi magyar hagyományos név. Mikor pedig MÁRTON FERENC azt írja, hogy a magyar Füzalma tésztában kitűnő, nyomban megértjük, mi a LIPPAY munkájában olvasható Métetalma. Egyszerűen metelő alma, a métet a metelő szó régies vidéki alakja. Hogy hajdan a szó is, az alma is szerte az országban ismeretes volt, bizonyítja kecskeméti használata. MOLNÁR IMRE 1883-ban Kecskemét gyümölcstermelésének fejlődéséről írt cikkében ismerteti az akkor még Kecskeméten is termesztett Métetalmát, amelynek ott Metett alma a neve, hófehér, napos oldalán áttetsző kárminpiros. Mint a fentiekből kiderül, középkori Füzalmánk egyéb néven is ismeretes volt az országban, nevezték Magotlan almának, Métet almának is. Ha pedig valaki azt kérdi, hová lett, a feleletet megtalálja LIPPAY munkájában, ahol a Métetalma után olvashatja a Fontosalma nevét. Ez ott bukkan fel először szintén tésztába való alma, de nagyobb s szebb a Füzalmánál, és idővel visszaszorította.

A Veresalmán és a Füzalmán kívül szerepel még az Oklevélszótárban a Teelő alma. Egy 1345-ben kelt oklevélben olvassuk: arborem pomi vulgariter teelő alma vocatam. Ugyanezen néven találjuk FABRICIUS szójegyzékében is, de hogy melyik régi télialmánkra vonatkozik a középkori név, nem tudjuk.

Kétségtelenül középkori gyümölcsaink közé kell sorolni a cigánymeggyet is. Bizonyos, hogy a középkori Meggyes helynevek közt olyan is van, amely meggyültetvényekről, talán elvadult cigánymeggyesekről, kapta nevét. A cigánymeggy ugyanis tarackokkal terjed, mint ezt már VERGILIUS megírta róla. A 16. században még nem érkeztek hozzánk újabb meggyek, csak LIPPAY különbözteti meg a

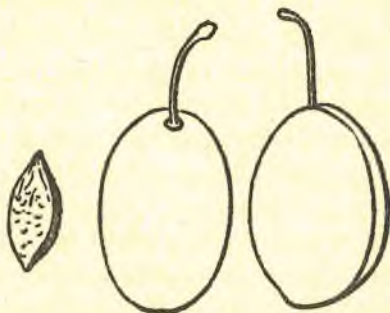


nemesebb meggyeket a közönséges feketétől, vagyis a cigánymeggytől, amelyet így jellemez: „A fekete közönséges apró, avagy középszerű, savanyú és valamennyire édes, hanem ha igen megérik, akkor édesebb; gömbölyű a szeme.“ Tudjuk, hogy könnyen elvadul.

A szilva szintén a legkezdetlegesebb fajjal szerepel középkori gyümölcsöseinkben és az Oklevélszótárban, a kökényszilvával. A szilva, mint tudjuk, szláv kölcsönszó, eredetileg kökényt jelent, mint germán párja, a Schlehe, a magyarban azonban mint a termesztett kökényszilva neve honosodott meg. Már a középkorban is sok helynév ered a szilváról, a sok Szilváson és Szilvágyon kívül gyakori a Szilva, Szilvavölgy, Szilvaköz, Szilvaberek, Szilvafolyás, Szilvafenek. A kökényszilvát a 14. században kezdik megkülönböztetni a kökénytől, egy 1334-ben kelt oklevélben olvassuk: ad fructus arborem Kökényszilvakerek dictum. Könnyen elvadul, FABRICIUS szójegyzékében már Vadszilva a neve. De a kökényszilva név sem merült feledésbe, LIPPAY is ezen a néven ismeri e szilvánkat: „Vannak apró gömbölyű, kék kökényszilvák is, savanyú és kevésbé édes. Több efféle szilvák is teremnek országunkban, kiket nem igen becsüllenek.“ BEREZKI egyes kökényszilvafajtákat is megkülönböztetett. Kecskemétről leírta az Augusztusi kökényszilvát, amelynek gyümölcse „jóval kisebb, mint a puskagolyó“, fáján megaszalódik, a nógrádmegyei Gajdell községből a Gajdelli szilvát, amelyet ott élősövénynek is felhasználnak s gyümölcse csak „kevésbé nagyobb, mint a mesgyéken úton-útfélen vadontenyésző kökénybokor gyümölcse“. Botanikusaink is írtak le elvadult vagy vad kökényszilvákat, SIMONKAI *Prunus leopoldensis*, BORBÁS VINCE *P. cyclopetala* néven.

Mindezek a főntebbi kökényszilvák kékszínűek. Mint tudjuk, vannak azonban sárga kökényszilvák is. Ezek sem hiányoztak nálunk a középkorban. Egy 1334-ben kelt okle-

vélben olvassuk az első adatot: in valle Sárszilvavölgy unum juger. Ez a FABRICIUS szójegyzékében Sárgaszilva néven szerepel. Később német Schüttelpflaume nyomán támadt magyar Dobzószilva neve. LIPPAY így jellemzi: „Vagyon bőven apró hosszúkás és gömbölyű is sárga, kit Hideglelő, Dobzódó szilvának is neveznek, azért, hogyha valaki ebben sokat eszik, és vizet iszik rá, hideglelést szerez.“ (7. kép.)



7. kép. Sárszilva vagy Dobzó szilva.

Most, hogy megismerkedtünk a középkori gyümölcsfajtákkal, könnyen megértjük, milyen kezdetleges volt az átlagos középkori gyümölcstermesztés, és hogy miért vadultak el könnyen a középkori gyümölcsösök. Csupa edzett, magról is szaporodó, tövéből sarjadzó, vagy éppen tarackos gyümölcsfa volt a középkori kertben, amely minden különösebb gondozás, szaporítás nélkül is terjedt, s akkor is tovább élt, ha a gyümölcsöst elhagyta gazdája, senkisé is gondozta a természetén kívül. Ugyancsak így értjük meg, hogy a sokáig megmaradó elvadult gyümölcsösöket későbbi települők ismét felhasználták, magot, dugványt, szaporítóágot stb. szedtek az elvadult fákról.

A múlt században még sok helyen voltak az országban ilyen félvad gyümölcsösök, és a nép körében ezeket

éppúgy felhasználták, mint a középkorban. Napjainkban sem vesztek ki, különösen a Tisza felső síksági vidékén, a Szamosháton található nagyobb számmal, de középső vidékén sem hiányzanak. Évszázados Darualmazásokat láthatunk a békési gyümölcsösökben. A beregi, szatmári és szabolcsi tiszai ártereken, pl. Gulácson, Kisaron, Nagyaron, Tarpán szilvabozóttal felvert félvad gyümölcsösökben egy-egy Kenézi piros almafa magaslik ki. Ezeken a helyeken ma is úgy kezdődik a gyümölcsstermesztés, hogy a vad-sarjat, amely elkerülte a kaszát, hasítékolással oltják be.

Pontosabban ismerteti a szamosháti ősi, ma persze népiesnek nevezett szilvatermesztést LUBY MARGIT. „Vásárosnaménytől Tiszabecsig mintegy 400 négyszögkilométerre tehető az a terület, ahol a szilva részben vadon terem, részben nagyban termesztik. A termelés központja Panyola.” Vadnak nevezi a Kék vagy Macskatókú szilvát, amely nem más mint az ottani kék kökényszilva, a Penyigei vagy Nemtudom szilvát, a Boldogasszonyszilvát, amelyet Hevesben Bódi szilvának neveznek és a Lotyószilvát. „Ez a négy vadszilvafajta a magjáról kél, vagy a fa tövéről, gyökérről hajt, és onnan ültetik ki. Csak a Nemtudom szilvát nemesítik azzal, hogy kétszer háromszor átültetik. Utána a termése másfélannyi nagyra nő, mintha vadon termett helyén hagynák.” Természetesen nem az átültetés használ, hanem a jó föld és a gondozás. „A magról kelt szilvacsemeték ártereken, holtmedrek partján, halványok mellett vagy akár a vasúti vonalak melletti anyagárok csirittyás helyein található. Némelyik élelmesebb vasúti állomásfőnök szép pénzt vesz be a csirittyás kubikos gödrökben nőtt szilvacsemetékből. A Szamoshát legszebb gyümölcsösei ilyen árterek, holtmedrek, halványok lankás partján vannak. Matolcsnak három lankás területe van, a Godolya, Iszkó és Ómatolcs. Mind a három árterület. Amíg a víz járta, nem is iskolázták a szilvafácskákat, hanem csak

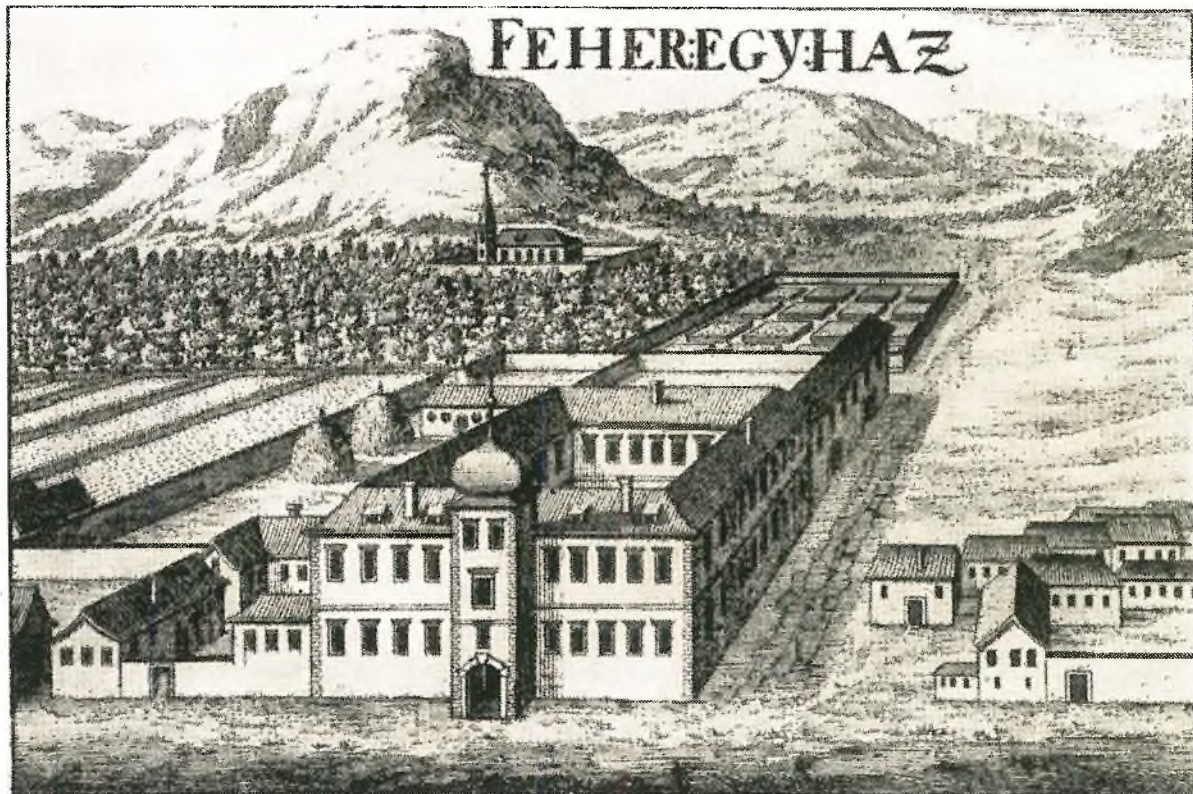


felirtották, hogy a cserjéből fává fejlődhessen, mert a cserje nem terem.“ A szilvát természetesen a Szamosháton is inkább csak a gyermek eszi, a felnőtteknek lekvárt, szilvóriumot főznek belőle, az arravalót aszalják. Régebben szilvasajtot, tótos nevén penyőt, és szilvézt is készítettek belőle. Itt azonban elhagyjuk az újabb leírást, mert a penyő és szivéz készítése hajdan általános volt, és LIPPAY már a 17. században pontosan ismertette. Akkor természetesen még úri eledel is volt, s kemény liktáriumnak nevezték. „A Felföldön az apró kökényszilvát erősen megfőzik, aztán széles gyalult táblákra kiterjesztik temérdekebben, hogysem az ökörbőr, azt a magvával köröskörül rakják, mintha megcsipkéznék, és kiteszik a verőfényre, hogy jól megszaraggyon. Azután levonszák a tábláról, mint a bocskorbórt, s eteszik; mikor szükséges, lemetszenek egy darabot belőle, és jó ízű feketelevet főznek.“

Az átlagos egyszerű és ősi gyümölcsstermesztésből a középkorban csak néha-néha emelkedett ki egy-egy gyümölcsöskert magasabb gyümölcsstermesztési színvonalával, esetleg nemesebb fajtákkal és mértani szabályosságra igyekvő renddel. Egykorú adatok hiányában erről semmi bizonyosat sem állíthatunk. Elterjedt nézet, hogy a bencések hozták az ország területére a magasabb gazdálkodás elemeit. A kolostorkertekben kétségtelenül kereshetjük az első magasabb színvonalú gyümölcsösöket. Téves azonban minden középkori kolostorkerti gyümölcsösben szabályos ültetést, oltással terjedő nemesebb gyümölcsfajtát és díszesebb kiképzést sejtteni. A szerzetesek asztalán ugyan nagy szerepet játszott a gyümölcs, mint hazai adatok is bizonyítják. Ámde a szerzetesek számára is főként a szolgálmanyokra kötelezett falusiak termesztették és szedték a gyümölcsöt, ez tehát nem volt más, mint az átlagos középkori, részint vadfákról, részint kezdetleges kertekben szedett gyümölcs. Tudjuk, hogy a szerzetesi élet igénytelensége

nem élvezeti célra, hanem a test sanyargatására vette igénybe a gyümölcsöt, ez a körülmény vajmi kevésbé volt hivatva emelni a középkori gyümölcsstermesztés színvonalát. Egyes helyeken, mint pl. Pannonhalma ősi pannoniai kertjében, és egyes évtizedekben kiemelkedhetett ebből a színvonalból a kolostorkerti gyümölcsös, sőt hatása lehetett e tekintetben a falura is, de átlagos magasabb színvonalról a középkori kolostorkertekben nem beszélhetünk.

A világiak szőlői és gyümölcsösei is csak alkalmilag emelkedhettek az átlagos középkori színvonal fölé. Történeti adatok e tekintetben is csak a középkor vége felé állnak rendelkezésünkre. De feltehetjük, hogy a királyi kertekben, hasonlóképen a főúri és a gazdagabb polgári szőlőkben és gyümölcsösökben időnkint felbukkantak a magasabb színvonalú kertészet kezdetei, s a szőlők elérték azt a színvonalat, amelyet az ókorban PROBUS császár korában feltételezhetünk itt-ott Pannoniában, leginkább a Szerémségben. Nagyobb haladást a kertészetben ZSIGMOND korában kereshetünk, közelebbi adatok azonban csak MÁTYÁS korából maradtak ránk.

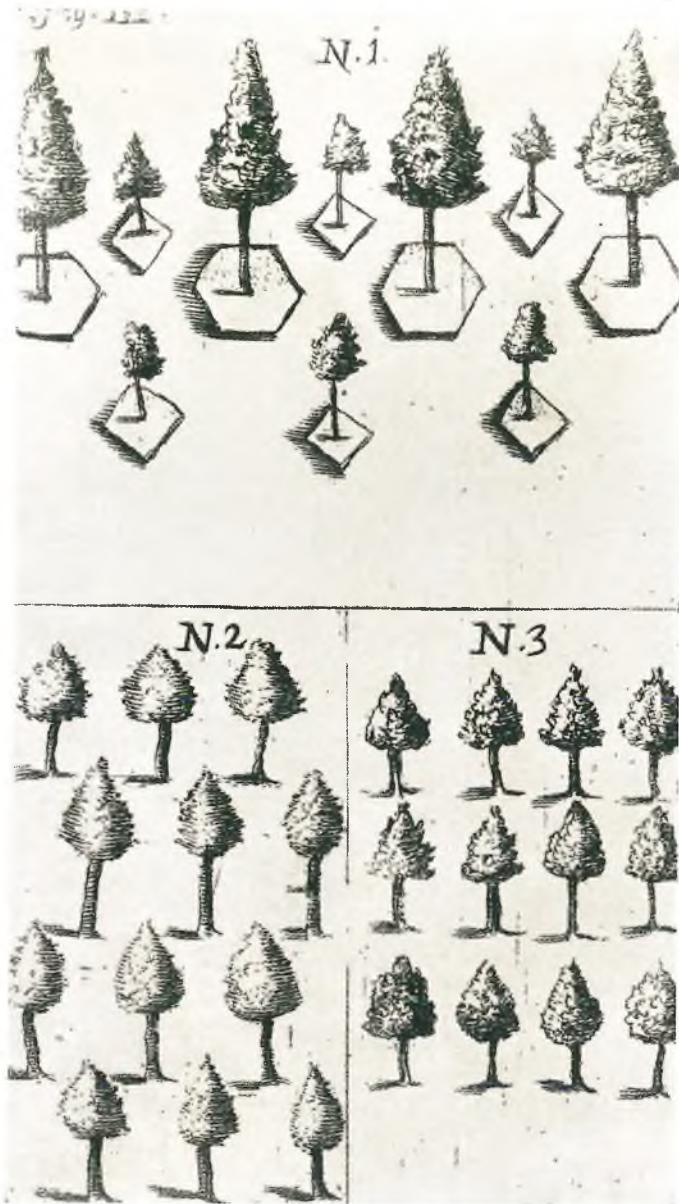


A fehéregyházi Esterházy-kastély gyümölcsös kertje a XVII. században.  
Egykorú metszet.

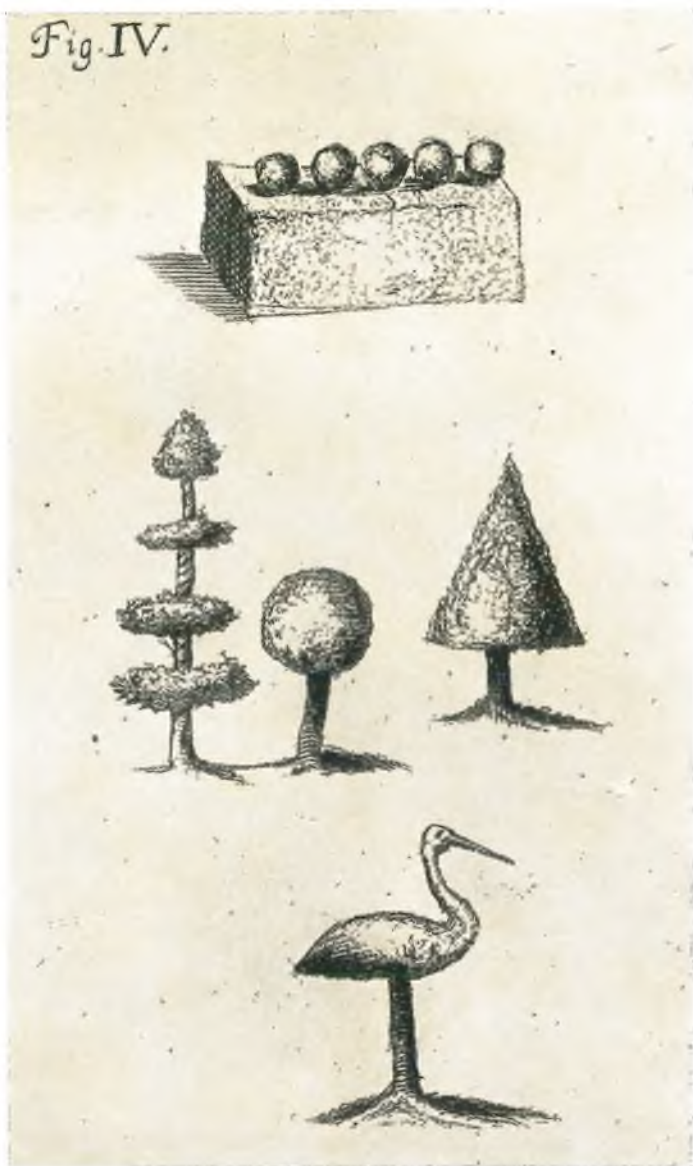




Uradalmi gyümölcsös Szatmár megyében.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.



Gyümölcsfaültetési rendszerek.  
LIPPAY JÁNOS munkájában.



Alakfák XVII. századi gyümölcsösben.  
LIPPAY JÁNOS munkájában.



## VI.

### A quincunx és a balkáni út.

Nagyobb és gazdagabb országok már a középkorban megengedhették maguknak azt a fényűzést, hogy gazdasági munkákat írtak az ókori példák nyomán. Ezekből bizonyos következtetéseket a korszerű kertészkedésre is levonhatunk. A renaissance világi kultúrája lehetővé tette, hogy gazdasági és kertészeti munkák részletességgel foglalkozzanak a tárggyal, s e munkákból tudjuk, hogy milyen magas célokat tűztek ki a korabeli kertészetnek. Nálunk ilyen munkák még a 16. században sem jelentek meg, de azt az ismeretet, amelyet belőlük meríthettek a kor olvasói, és meríthetünk mi, akik a régi magyarok gyümölcészetét akarjuk rekonstruálni, megtaláljuk más munkákban, az iskolai oktatás céljaira készült latin-magyar szójegyzékekben. Okkal-móddal használva, a szójegyzékek a korszerű ismeretek valóságos tárháza, azt mondhatnánk a 15. és 16. század lexikonai.

Ha most a 15. század szójegyzégeit összehasonlítjuk a 16. századiakkal, pl. a Besztercei és Schlägli szójegyzéket a 16. század második felében készült sárospatakiival, amelyet a sárospataki iskola tanulói számára írt SZIKSZAI FABRICIUS BALÁZS, igen nagy haladás tárul elénk a magyar kertészkedésben. A Schlägli szójegyzékben a szőlőre és a gyümölcsre vonatkozó egy-egy szócsoport vajmi szegényes, ellenben FABRICIUS szójegyzékében gazdag szócsoportok tájékoztatnak a szőlő- és gyümölcstermesztés

minden fejezetéről. Ez világosan mutatja, mennyire haladt az érdeklődés Magyarországon a szőlészet és a gyümölcsészet iránt.

A szőlőről szóló egyik szócsoporthoz bukkan elénk ez a kifejezés: rendel ültetöt szőlő. Hajdan csak ókori vagy ókoriak példájára írt szakmunkát olvasó kivételes helyzetben lévő személyek tudták, hogy renddel ültetett szőlő is van, most már az iskolában tanították. Terjedt tehát a magasabb színvonalú szőlészet és gyümölcsstermesztés szélesebb körökben is. Az egykorú képek is bizonyítják, hogy az uradalmi szőlőkben és gyümölcsösökben szépen sorba ültették a szőlőtöveket és a gyümölcsfákat (IX. tábla). A falusi színvonal ezzel elmarad az uradalmi mögött, amely — egyelőre még az ókori példák nyomán — egyre magasabb színvonalra tör.

A magasabb színvonalú szőlőt és gyümölcsöst elsősorban tehát a rendes ültetés jellemzi (X. tábla). Mértani sorok, amelyek vagy teljesen párhuzamosan futnak, vagy úgy, hogy a fák és a faközök váltogatják egymást. Utóbbi a quincunx, előbbi a quaternio (XI. tábla). LIPPAY JÁNOS pontosan ismerteti mindkettőt: „Két kiváltképen való formát szabnak az authorok a fáknak rendesen való ültetésekhez, kit a deákok quincunxnak hírnak, a másikat quaternio, mintha ötszegű és négyszegű volna. Mert amabban négy fa között ötödik a középben áll, ebben pedig a lineákban egymás után állanak a fák, mintegy négyszegletre. A harmadik figurában is ötszegű, mert a négy apró fák között közepette áll az ötödik öreg fa (N. 1.). Ezek a rendek közül legalkalmasabb a quincunx, avagy ötszegű (N. 2), nemcsak azért, hogy díszesebb és ékeesebb a másikinál, mert valahová fordul az ember, mindenfelé egyenesen által lát az utakon, aki nem lehet a négyszegűben, de azért is, hogy egyaránt éri a napfény a fákat, és egyik a másiktól el nem fogja a napnak sugárít. A négyesben

(N. 3) pedig, ha a nap egyenesen szolgál a lineára, egyik fa meggátolja a napfényt, hogy egyaránt ne szolgálhasson a másakra, aki a gyümölcsnek sem annyira hasznos.“

A középkorból kilépő ember felülmúlhatatlan örömét találta a mértani vonal és alak szabályosságában. Nemcsak a sorokat alkotta mértani szabályos rendben, hanem a szőlőt és a gyümölcsfát is igyekezett mértani formára idomítani. „Az fáknak rendes ültetésekhez illendő az is, hogy a kertész tudgya a fákat mindenféle formákra mesterségesen nevelni“ — írja LIPPAY. Rajzban is bemutatja az egyszerűbb alakfákat, amelyek közt állati alakot is látunk (XII. tábla). Mindez azt bizonyítja, hogy a gyümölcsös esztétikai élvezetet is nyújt gazdájának.

Éppígy természetesen a szőlő is. Nemcsak „renddel“ igyekeznek ültetni a szőlőtöveket, hanem a szőlőben díszes ültetvényekkel is gyönyörködtetik a szemet. A példát erre is az ókor adta. Asszír és egyiptomi képeken látjuk az ősi lugasok példáit. Délen a lugast gyakran úgy nevelték, hogy fára vezették a szőlővesszőt. Egy kép ilyen lugasban mutatja ASSZURBANIPÁL-t lakoma közben. A latinban e lugas neve arbustum. A lugas szóval az Oklevélszótár adatai szerint nálunk a 14. században találkozunk először. MÁTYÁS korában a budai királyi várkertben BONFINI feljegyezte az arbustumokat is. Milyenek voltak ezek a szőlőlugasok a királyi várkertben, nem tudjuk. FABRICIUS szójegyzékében a vitis arbustina fára folyó szőlő. A lugast megkülönbözteti ettől. LIPPAY JÁNOS az egyiket nyílt, a másikat bolthajtásos lugasnak nevezi. „A lugosok felül vagy kinyitva lesznek, vagy arcusokra, azaz bolthajtás formára hajtva. Az első szőlőtövekkkel kell kiültetni. A másikat vagy szőlőtövekből, azaz venyikéből, vagy külömb külömbféle gyümölcsfákból.“

A középkori gyümölcsfajták ismeretéből joggal vontuk le azt a következtetést, hogy magról és dugványról szapo-



rítható kezdetlegesebb fajták voltak az átlagos középkori gyümölcsfák. A nemesebb gyümölcsfajták többnyire csak oltással szaporíthatók és terjeszthetők, a magasabb színvonalú gyümölcsstermesztés az oltási ismeretek elterjedését kívánja meg. A 16. században nálunk is országszerte elterjed és fogalomná lesz az oltott gyümölcs, amely sokáig szerepel a közönséges nyelvhasználatban, s jelentése nemesebb, finomabb gyümölcs. A középkorban az oltvány még inkább palánta, fiatal fa, csak FABRICIUS szójegyzékében találkozunk az olt igével s oltással. LIPPAY megmagyarázza munkájában, hogy a magról ültetett fa hitványabb. „Árrul disputálnak az authorok, ha efféle elültetett magokból vad fák nevelkednek-e vagy szelídek. Az én vékony ítéletem szerint, akárminek nevezze az ember, de elég az, hogy jobb részire mind elfajulnak, se nem jó ízű, se nem oly öreg az ilyen magul ültetett fának gyümölcse, mint annyok volt, akibül vétetett a mag, amint VIRGILIUS bizonyítja.

*Az mely fákat magul vetnek,  
Arnyékozni késén kezdnek.  
S vad izekkel nevelkednek.“*

Az erdőn termő vad gyümölcsfa most már csak arra való az uradalmi kertben, hogy alanya legyen a ráoltandó nemes fajtának. Az oltással LIPPAY nagyon részletesen foglalkozik, külön fejezetben tárgyalja „mikép kell oltani a meghasított fában“, azután „mikép kell oltani a fa közé és héjja közé“, majd „miképen kell szemre oltani“, továbbá „miképen kell sípra oltani“, s végül „másféle oltásokról“ is szól, amely a homlitáshoz hasonlít, csakhogy a lehajtott ágat nem a földbe, hanem a fa hasadékába vezetik. Mindezeket az oltási módokat képekben is bemutatja (XIII. és XIV. tábla), amelyek minden bizonnyal éppúgy unokatestvérének, IFJ. LIPPAY GYÖRGY-nek rajzai, mint a Po-



zsonyi kert többi képe. Az oltás olyan fontos volt akkorig, hogy éppúgy a csillagokhoz igazították, mint az ember életét. LIPPAY is tanítja, hogy „leginkább két dologra kell vigyázni, elsőben az időre, másodsor a fáknak természetire, mert némelyeket egy időben, másokat más időben kell oltani. A közönséges oltásokban vigyázni kell az esztendőnek ideire és a csillagok forgásaira.“ Kóstolónak legyen itt a következő: „Mert néha ellenkező idők és csillagok találkoznak össze, akik egymással nem egyeznek, hanem inkább egyik a másikkal tusalkodik, és így az oltásnak ártanak, ha abban az időben talál oltani.“ Nagyon elterjedt nézet volt, mint említettük, a régi időkben, hogy az alany az oltványt befolyásolja, tulajdonságait megváltoztatja. Az oltás ismertetésével ezek a nézetek nálunk is széles körben elterjedtek. LIPPAY külön fejezetben hosszan ír „némely mesterséges oltásokról, melyekkel a fáknak gyümölcseit változtathatni“.

A magasabb színvonalú gyümölcskertészeti ismeretek szélesebb körű elterjedése és alkalmazása az uradalmakban még nem okozott volna olyan nagy változást, mint amilyen e korban mutatkozik a szőlészetben és gyümölcsészetben, s amelyet határozottan szakításnak nevezhetünk a középkorival. Egymagában a rendszeres ültetés és gondozás még nem idézett volna elő olyan emelkedést, mint amelyenről egykorú adatok tanúskodnak. A 16. és 17. század ugyan szentül hitte, hogy egyszerű átültetéssel, kiválogatással és oltással új nemes fajtákat nevelhet a magról ültetett vad alanyokból. A régiek alapján még LIPPAY is azt írja: „megszelidíthetni efféle magbul költ fákat, hogy szintén oly jó gyümölcsöt hozzanak, mint az anyok, akitül származtának, tudniillik ha háromszor átültetik három esztendő alatt minekután megerősödtenek valamennyire, azaz minden esztendőben egyszer, negyedik esztendőben pedig oda ültetik, ahol álhatatosan megmaradnak; nem is szük-

séges azokat másképen beoltani.“ Az örökléstani ismeretek birtokában azonban ma már tudjuk, hogy azokból a gyümölcsfajtákból, amelyekkel középeurópai középkori szőlőkben és gyümölcsösökben rendelkeztek, sohasem lehetett volna megújhódnia szőlő- és gyümölcsfajtaállományunknak olyan mértékben, mint a 15. és különösen a 16. század gyümölcsészeti szakirodalmából megismerjük. Ehhez szükséges volt új, nemes gyümölcsfajták behozatala.

Hogy honnan kerültek elő az újabb, nemesebb, az uradalmi gyümölcs- s szőlőfajták, nem éppen könnyű, de nem is lehetetlen megállapítani. Annyi kétségtelen, hogy mindig valahonnan délről kerültek az Alpoktól északra. Ezt elárulja, hogy a 15. és 16. században seregszámra találkozunk a gabonafélék, szőlőfajták, gyümölcsfajták nevében a török, görög, spanyol, olasz stb. jelzővel. Ez ugyan általában csak újat és délről eredőt jelent a közismert közép-korival szemben. Nagyon különböző származású természetű növényeket különböztettek meg ezekkel a jelzőkkel, igen gyakran amerikaiakat is. A jelzőből magából tehát nem szabad a gyümölcs hazájára következtetni. De sokszor mégis jogos a gyümölcsfajta eredetét a név alapján keresni.

Magyarországon is ebben a korban se szeri, se száma a hasonló jelzőkkel megkülönböztetett szőlő- és gyümölcsfajtáknak. Nálunk sem szabad ebből rögtön és vizsgálat nélkül az új fajta hazáját megállapítani. De több esetben jogosan tekinthetjük a fajtanevet útmutatónak. S ha ilyen vizsgálatok alapján összeállítjuk 16. és 17. századi szőlő- és gyümölcsfajtáink útmutató neveit, kiderül, hogy Magyarország az újkori első legjobb és legtöbb fajtát a balkáni úton kapta, nem nyugatról. Megismétlődött tehát az a jelenség, amelyet jellemzőnek mondtunk a pannoniai szőlészet és gyümölcsészet császárkori fellendülésére. Akkor is a balkáni úton idekerült fajtákon alapuló szőlészet és



gyümölcsészet emelkedett a nyugati tudomány hatása alatt olyan magas színvonalra, hogy versenyre kelhetett a nyugatival.

Amint tudjuk, a régi gyümölcsök hazája főként Nyugat-Ázsia, s a legnemesebb régi gyümölcsfajták is onnan kerültek Európába. Ha a térképre pillantunk, nyomban látjuk, hogy a nyugatázsiai génközpontból négy úton juthattak a gyümölcsök Európába, ezek közül három a déli félszigeteken, a Balkánon, Itálián és Hispánián át vezet, a negyedik pedig a Kaukázus és a Fekete-tenger fölött a délorosz pusztákon át. Magyarország felé leg-rövidebb és legfontosabb kereskedelmi út mindezek közül a balkáni, érthető tehát, hogy mint a középkori szőlő- és gyümölcsfajtáinkat, a 16. és 17. század új fajtáit is a balkáni úton kaptuk, s a Szerémség továbbra is fontos közvetítő állomás maradt.

Egy előbbi fejezetben megismertük, hogy a cseresznye régi pontusi, a barack régi római, a perzsiai közvetítőt jelentő nevéből balkáni közvetítéssel alakult a középkorban. A későbbi gyümölcsnevek közt is több olyan ismeretes, amely egyenesen Nyugat- és Kis-Ázsiába mutat. A 16. és 17. század magyarja még tudta, hogy a barack a tengeren át jut hozzánk, s tengeri baracknak nevezte, a nevéből idővel fajtanév lett. FABRICIUS BALÁZS még nem ismerte a kajszit nevet, ezt a barackot tengeri barack néven különbözteti a másiktól. Úgy látszik hajdan általában a kajszit és a korábban érő őszibarackot nevezték tengerinek. Legalább LIPPAY meghatározásából erre kell következtetni: „Találkoznak apró duránci barackok, akik egy felől veresek, más felől sárga szabástúak, jó édes leves idejénérők. Azért némelyek Szent Iván barackjának nevezik, mivel hamar utána megérik. Némelyek tengeri baracknak is hívják, mivel a tenger mellől hozták ezekre a tartományokra a magvát. De még igen keveset láttam

a mi országunkban. Noha itten más apró kajszibarackot neveznek tengeri baracknak, aki nem oltott.“

A 17. században felbukkanó, s a LIPPAY munkájában már általános kajszii név, minden valószínűség szerint a gyümölcs kínai nevéből ered, amelyet kétségtelenül a török közvetített hozzánk a balkáni úton át.

Később lesz szó a magyar szilváról. A németek a gyógyszerárakban *Prunus hungarica* néven árulták a Besztercei szilvát. Az ókor nyomán a legjobb, aszalószilvát damaszkuszinak nevezték. A német nyelvben a szilva régi neve Pflaume. Mikor ott a magyar szilva elterjedt, damaszkuszinak nevezték, s a közvetítő cseh és sziléziai szláv nevéből alakult Zwetschke neve. Nemcsak a damaszkuszi rózsa, penge és vászon volt híres a középkorban, kivált a kereszties hadjáratok óta, hanem a damaszkuszi aszaltgyümölcs, kivált aszalt szilva is. Ezt a szilvát Damaszkusz újjörög neve nyomán a szlávok damaszkinnak nevezték, ebből lett idővel dwaskin, zvaskin, majd a németben Tweske, Zwetschke, Zwetschge és Zwetsche.

Azt a körtét, amelyet most Kálmán körtének neveznek, a régiek Kármán körte néven ismerték. Kármán török város és nép neve Kis-Ázsiában. Szorgalmas, derék nép, a török időkben Magyarországra is eljutottak ipari és kertészeti termékei a balkáni úton, így a kármán gyölcs, kenyel, kesztyű, suba, zabla és körte. Csak akkor felejtettük el e körte helyes nevét, mikor a török már eltűnt szomszédságunkból.

LIPPAY a fő, vagyis a legkiválóbb körték közt írja le a Makaria körtét. Akkoriban a Kármán körte volt nálunk a legjobb nyári, s a Makaria a legjobb téli körte. Makaria Ciprus-sziget ősi neve. PLINIUS természetrajzában olvassuk, hogy Makaria volt Ciprus, Lesbos és Rodus ősi neve. A Makaria körte tehát ciprusi körte.

Bár csak a 18. században bukkan fel a neve, ide tartozik a Kadarka szőlő is. Látni fogjuk, hogy a legkiválóbb magyar kék szőlő, vörös bora tette híressé a magyar vörös bort. Neve Skutaritól, Sztambul kisázsiai városfelétől ered, amely a törökben Üszküdar, a déli szlávban pedig Skadar. Innen e szőlő balkáni skadarka neve, ez alakult magyar ajkon kadarkává.

Még későbbi, de szintén ebbe a csoportba tartozó útmutató név a turkesztáni dinnye, amelyet egyszerűen Turkesztánnak nevezzünk.

Mint e példák mutatják, a nyugatázsiai gyümölcsöt nem mindig közvetlenül a töröktől vettük át, hanem gyakran délszláv közvetítéssel. Több fajta természetesen a Balkánon hamarabb megtelepedett, ennél fogva ottani város vagy nép neve ragadt rá, s így jutott el hozzánk. Kezdjük a göröggel. Tudjuk, hogy a görögdinnye a 16. században terjedt el Dél-Európában. Mégis már a 15. századi Besztercei szójegyzékben olvashatjuk a cucumer-görög-dinnye szópárt. A magyarázatot a szintén 15. századi Schlägli szójegyzékben találjuk meg, ebben cucumer-ugorkadinnye. Vagyis eredetileg az ugorkát nevezték nálunk görögdinnyének, ezen a néven terjedt el a 16. században a *Citrullus vulgaris* is, és csak a 16. század második felében különböztették meg pontosan az ugorkától, de görögdinnye neve örökre rajta maradt annak emlékeként, hogy a Balkán közvetítette hozzánk, mint előbb az ugorkát.

Az északi szlávok grecska, hrecska, vagyis görög (köles) néven különböztették meg a hajdinát, s e nevet a magyarság is átvette haricska alakban. E név egy régi körténk nevének megfejtéséhez is útmutatónk lehet. A régi magyarok sokat emlegették a Hercsóka körtét. LIPPAY részletesen leírta. Neve nyilván ugyanazt jelenti, mint a



haricska, csak máshonnan jutott hozzánk. Hercsóka körte tehát görög körte.

Bizonyosan földrajzi útmutató név több keletbalkáni vonatkozású régi szőlőnk neve. Már FABRICIUS szójegyzékében olvassuk a Bolgár szőlő nevet. Később is találkozzunk vele, sőt bógár népies módosulatban is feljegyezték. Minthogy FABRICIUS dactylina tudományos nevét is közli, kétségtelen, hogy hosszúkás, nagy bogyójú csemege-szőlő volt. Olyanféle lehetett, mint korunk híres bolgár szőlője, az Afuz Ali.

A Balkánra mutat a Romonya szőlő neve is, amelyet szintén FABRICIUS szójegyzékében olvasunk először. Ez is nagy- és hosszúbogyójú, de kékesvörös színű csemege-szőlő. Neve korunkig használatos és előfordul Romolya alakjában is. Erdélyben és Tokaj vidékén volt gyakori. Nevében könnyű felismerni a Rumélia földrajzi nevet, amely a török rumili alkalmazása és a keletrómai birodalom emléke.

A Balkán nyugati oldalára is több gyümölcsfajtánk neve mutat. Legrégibb és legérdekesebb ezek közt a duránci szilva és barack. Duráncinak azt a barackot és szilvát nevezzük, amelynek húsa a maghéjhoz tapad. Régebben általában az őszibarack neve volt, mert főként duránciak képviselték nálunk az őszibarackot, pl. FABRICIUS szójegyzékében malum persicum duránci barack. De már LIPPAY úgy tudja, hogy a duránci ellentéte a magvaváló. Duránci és a latinban is használt durantium jelző durazzóit jelent. Durazzó már az ókorban ismeretes Dyrrachium néven. A duránci alak újabb fejlemény, a 16. és 17. században Duranca volt Durazzó magyar neve, s barack és szilva is durancai.

LIPPAY már a 17. században leírta a Zelenka-körtét, szőlészeink pedig a múlt században a Zelenka-szőlőt.

Mindkettő balkáni eredetű, nevük talán csak zöldet jelent, de lehet, hogy Zelenikára utal.

A 17. század ismert egy Bósznai almát, LIPPAY munkájában is szerepel. Nyilván Bósznából, vagy mint korunkban nem helyesen mondjuk, Boszniából jutott hozzánk.

E névvel kapcsolatban kell említenünk a mult század első felének leghíresebb magyar almáját, a Boszmán almát. A 18. század végén írta le LEIBIZER JÁNOS. Boszmán alma felvidéki neve volt abban a korban, Erdélyben Török muskotálnak nevezték ugyanezt, vagy tőle csak nagyon kevésé különböző, kétségtelenül azonos eredetű testvér-fajtáját. Boszman török szó, nemes embert jelent, mint a kármán, karaman fekete embert. Boszman helynév Magyarországon és a Felvidéken is ismeretes, lehet hát, hogy a Boszman alma neve magyarországi helyi eredetű, de valószínűbb, hogy török származású fajta, mert TAMÁSY KÁROLY Boszmanszka nevét is tudja. Később régi nevét Pázmán almára alakították, ami éppen olyan ferdítés, mint a Kármán körte Kálmán neve, amely KOVÁCS JÓZSEF „magyarosítása“.

A Bakator szőlőnek röviden Bakar a neve. Bukkari horvát nevére ismertek benne, már GÖRÖG DEMETER munkájában olvassuk uva buccarana nevét. A legújabb szőlők közül a szerémségi központra utal a Szlankamenka neve, amely Szlankamen várostól ered.

Szintén délszláv eredetű a Szercsika és a Pogácsa alma.

Ezek az adatok világosan mutatják, hogy gyümölcsészetünk a 16. és 17. században főként a balkáni úton hozzánk jutott fajtákból újhodott meg, sőt még később is ezen az úton jutott hozzánk nagyon sok szőlő- és gyümölcsfajta. A különbség csak az, hogy a 16. és 17. században a Balkánról és a Balkánon át hozzánk özönlő fajták nemes fajtáknak, uradalmi gyümölcsnek számítottak, mert akkor

még a középkori fajtákkal szemben a nemesebb minőséget képviselték, ellenben már a 18. századtól kezdve, amikor a nyugati gyümölcs lépett előtérbe, ezek a fajták paraszti minőségűvé süllyedtek alá. Nyugati származású gyümölcsfajta — az útmutató gyümölcsnevek bizonyossága szerint — a 16. században még alig található nálunk, a 17. században is kevés, csak a 18. században özönlik el az uradalmi gyümölcsösöket, szőlőket.

Az a körülmény, hogy Magyarország a balkáni úton tömegesen kapta az új, nemes fajtákat, s itt a magas uradalmi színvonalú gyümölcsösökben ezek a fajták minden jó tulajdonságukban kiteljesedhettek, a 16. században egész Közép-Európa figyelmét a magyar gyümölcsre irányította. Éghajlatunk is ekkor érvényesült a gyümölcsstermesztésben, amit világosan mutat, hogy a magyar gyümölcskivitel csontárokkaival és korai körtékkel indul<sup>t</sup> és győzött a középeurópai gyümölcsversenyben. Téli almáinkról és téli körtéinkről csak a hazai feljegyzésekben olvassunk, ellenben a korai magyar gyümölcs, kivált a cseresznye és körte, valamint az aszaltszilva hamarosan feltűnik Bécsben, majd sokfelé Németországban és Svájcban.

A magyar gyümölcs hírnevét Bécsben az udvar alapította meg. A 16. században kezdődött az udvari gyümölcsajándékozás. Egyszerűbb volt akkor még az uralkodó udvara, aki ügyes-bajó: dolgában felkereste, hozott magával valami ajándékot, nyáron lehetőleg ízes gyümölcsöt. A főurak természetesen magának a királynak és királynénak kedveskedtek a gyümölcs elejével. Hamarosan valóságos verseny fejlődött ki, ki hozza vagy küldi májusban az első cseresznyét, júliusban az első körtét, nyáron a legjobb dinnyét. NÁDASDY TAMÁS leveleiben gyakran olvassunk királyi udvarba küldött korai cseresznyéről. „Királyné asszonyt — írja feleségének — ne hagyj cseresznye nélkül. Az öfelsége leányasszonyit se feledd el.” BÉL MÁTYÁS ké-



sőbb azt írja, hogy a pozsonyiak hozták divatba korai cseresznyével megajándékozni a királyt. Mikor júniusban érni kezdett a ropogós cseresznye, ezzel siettek kedveskedni az udvarnak. Hogy ezek a cseresznyefajták szintén a balkáni úton jutottak hozzánk, s itt az uradalmakban a gondos kezekben érvényesítették kiváló tulajdonságaikat, kétségtelen. BOETHIUS CHRISTOPHORUS 1690-ben Szigetvár felszabadításáról írván, azt mondja, hogy Szigetvár környékének híressége diónagyságú cseresznyéje, amelyen sem másutt Magyarországon, sem az egész török birodalomban nem található. A cseresznyefajtákat a termesztési helyről szokták megnevezni, s már ebben a században híres az Ölyvedi fekete cseresznye.

Itt ki kell térnünk röviden a 16. század korai magyar cseresznyéjével kapcsolatos regényes elképzelésre. TAKÁTS SÁNDOR a családi levelezésekből összegyűjtögte a század magyar gyümölcskertészetének tanubizonyságait, s feltűnt neki, hogy AJKAY MIHÁLY már május 2-án küldött NÁDASDY-nak a szentmiklósi hegyről cseresznyét. Azt írja TAKÁTS ezzel kapcsolatban, hogy „negyedfélszázad előtt az éghajlati viszonyok mások voltak, dehát a változás e téren még sem akkora, hogy a szinte hihetetlenül korai termést természetesnek tarthatnók.“ A rejtvény megfejtése azonban sokkal egyszerűbb, AJKAY idejében még az elmaradt Juliánus naptár szerint számítottak, TAKÁTS pedig a Gregoriánus naptár szerint ítélte meg a dátumot. Azt a bizonyos május 2-án szedett cseresznyét tehát valójában május közepén szedték, amikor korán tavaszodó években most is szedjük az országban az első érett korai cseresznyéket.

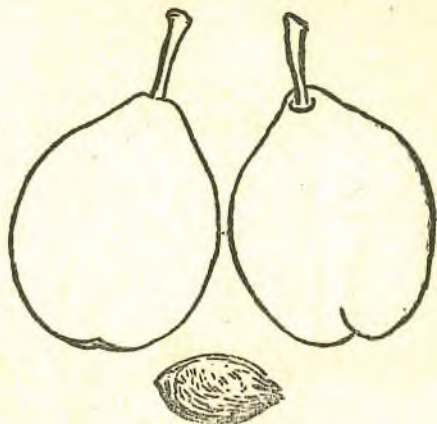
A cseresznye után kivált a korai körték hódítottak Bécsben. Eleve érő volt akkor magyar nevük. Már a középkori magyar gyümölcsök közt megismerkedtünk az Árpávalérő körtével, de — mint látni fogjuk — még más korai körténk is bőven volt a 16. században, s a legkorábbit

Cseresznyével érő körtének nevezték. Később bizony nevét is, emlékét is elfeledtük.

Hogy a magyar gyümölcs Bécsben milyen hírnevet szerzett, MIKSA király levele örökre fenntartja emlékét. FERDINÁND, az első magyar Habsburg-király, ajándékba kapta a jó magyar gyümölcsöt, MIKSA azonban kertjében akarta a magyar gyümölcsfajtákat meghonosítani. Béctől délkeletre a város környékén egy régi fácánost szemelt ki arra a célra, hogy korszerű várkastélyt építsen a helyén és a kastély mellett pompás kertet telepítsen. A kastély az egyszerű Újépület nevet kapta, kertjének központja egy korszerű, díszes virágtáblás kert, ezt három oldalán gyümölcsfasorok fogják körül. A gyümölcsös számára kiváló gyümölcsstermesztőktől kért gyümölcsfákat. Magyarországon VERANCIS ANTAL esztergomi érsekhez fordult, aki akkor a gyümölcsstermesztésben is vezéri szerepet vitt az országban. Az 1573. március 18-án kelt királyi levél természetesen latin nyelven íratott, de a gyümölcsfajták neveit a király magyarul íratta a levélbe, ami legjobban mutatja, hogy abban az időben a gyümölccsel együtt magyar nevük is eljutott Bécsbe és az udvarba.

„Minthogy kertjeinket — így szól MIKSA levele — mindenféle kiváló gyümölcsfával ékesíteni és gazdagítani határoztuk, és az alkalmas idő, vagyis a tavasz most elkövetkezik, megkeresünk téged, hogy szándékunkat sikerre segítsd, mint aki részben saját kertjeidből, részben máshonnan könnyen megteheted. Kegyesen felhívunk tehát, hogy szedess és gyorskocsin küldj Nekünk oltóágakat, nem pedig oltott fákat, a kétféle legkiválóbb cseresznyéből, amelyek közül az egyik piros, a másik fekete, közönségesen Öregszemű fekete cseresznye (XV. tábla), amelyről azt mondják, bővében van egyházad Ölyved nevű községében, amelyet Ölyvedi feketecseresznyének is neveznek. Ezenkívül szilvákából is küldj oltóágakat, de csak a legjobb

fajtákból, név szerint a Nagy duránciból, a zöld és hosszúságából, amelyeket Katalán szilvának (8. kép) neveznek, valamint azokból a tyúktojásnagyságúakból, amelyek két-félék, t. i. feketések és fehérszínűek (9. kép), és talán közönségesen Lószemű szilvának nevezik; egyéb fajtákat is, amelyek kiválóak és megküldheted. Mindezeket az oltóágakat idején gyűjtesd meg, gondosan csomagoltasd,



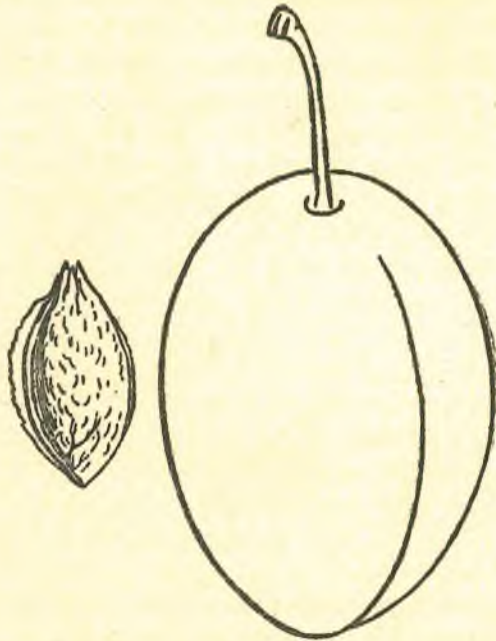
8. kép. Katalán szilva.

nehogy az úton elpusztuljanak, minden egyes ágra köttess névvel jegyzett cédulát, hogy egyiket a mástól névleg is meg lehessen különböztetni.“

A Németországba irányuló gyümölcskivitel története is visszanyulik a 16. századba. A német szakirodalomban komolyabb adatok őrzik a magyar gyümölcs emlékét. Nem családi levelekben, hanem gyógyszerészeti és kertészeti szakmunkákban kell olvasgatnunk, ha a Németországba szállított magyar gyümölcs ismeretét kutatjuk, és nem aján-dékozás révén, familiárisan terjedt a magyar gyümölcs Németországban, hanem kereskedelmi utakon. Németország is korai fajtákban és csontárokban szorult behoza-



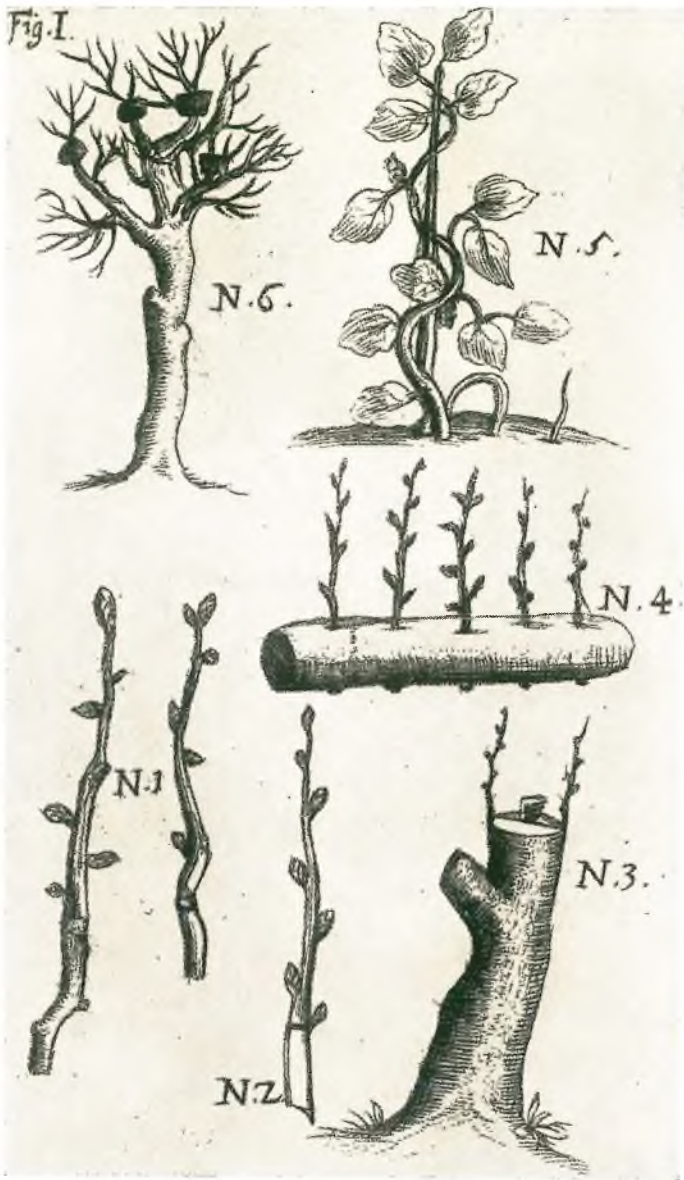
talra, téli almája és téli körtéje volt bővében. Ellenben cseresznyét, barackot, szilvát, szőlőt Magyarországról hozott. Különösen élénk volt gyümölcsészeti kereskedelmi forgalmunk Sziléziával és Szászországgal. A közvetítők



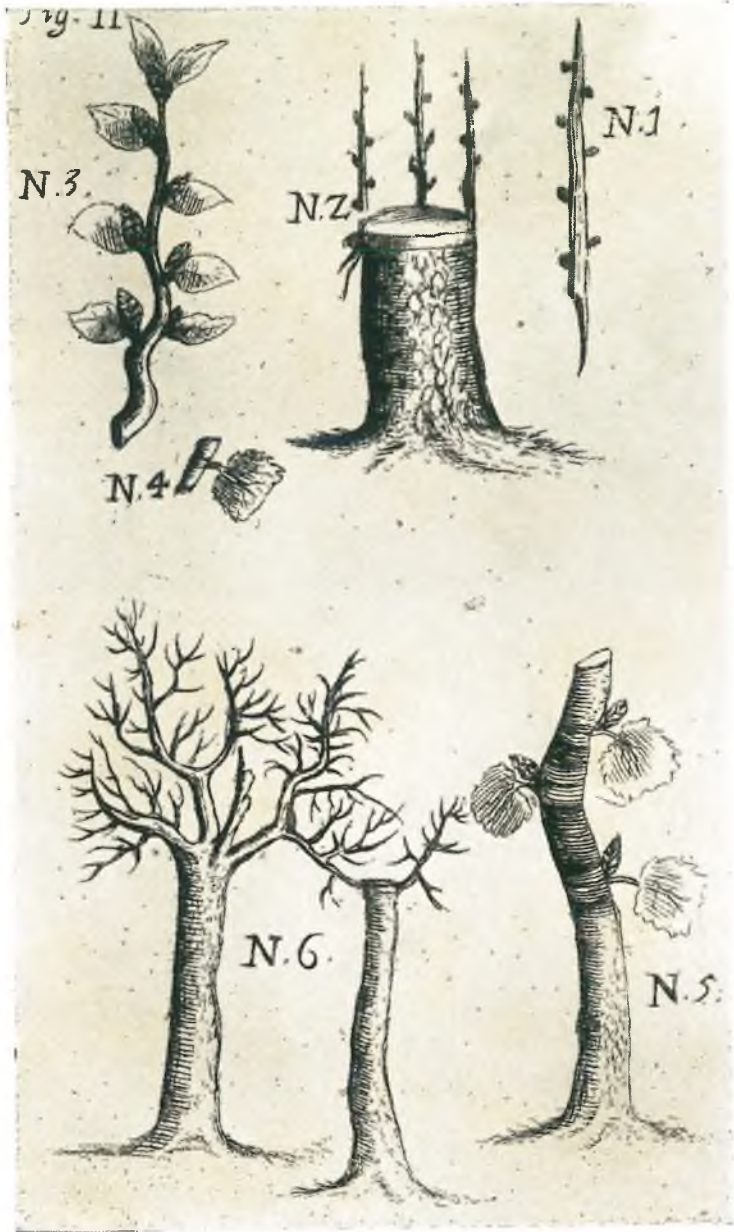
9. kép. Sárga tojásszilva

többnyire csehek és morvák voltak, mint erre föntebb utaltunk a Zwetsche név eredetével kapcsolatban.

Miként Ausztriában, azonképen Németországban is igyekeztek a magyar gyümölcsfajtákat meghonosítani. Ilyen törekvések beszédes emléke él a svájci GESNER KONRAD kertészeti munkájában, amelyet kora német kertjeiről írt. GESNER kiváló szakember volt, egyrészt az új irodalomtörténetírás megalapítója, másrészt az állat- és



Oltási módok.  
LIPPAY JÁNOS munkájában.



Oltási módok.  
LIPPAY JÁNOS munkájában.



növényvilág összefoglaló leírója. Németország kertjeiről 1561-ben kiadott munkája ma is érdekes olvasmány, a régi magyar gyümölskivitelnek pedig legfontosabb forrásmunkája, mert benne nemcsak a kerttulajdonosok nevét, hanem a kertjükben ültetett fajokat és fajtákat is felsorolja, egyeseket röviden le is ír.

Németország és Svájc öt városában említ magyar gyümölszfákat, Boroszlóban, Torgauban, Lindauban, Zürichben és Bázelen. „A Sziléziában fekvő Boroszlóban van WOYSSSEL-nek, WOYSSSEL SIGISMUND orvos atyjának, kertje, amely sok, változatos, szép és ritka növényfajával tűnik ki.“ Nem kevesebb, mint kilenc magyar gyümölszfajta volt WOYSSSEL kertjében, egy cseresznye, egy kajszi, két őszi-barack, három szőlő és két szilva. „Torgauban pedig KREICH JOACHIM gyógyszerész kertje nevezetes különböző növényfajairól, rendjéről és gyümölsöséről.“ Magyar gyümölsce a Sárga tojásszilva. „Félszigeten fekszik Lindau ez a kedves város, amelyben CURTIUS MATTHIAS kereskedő nem kevés ritka növényfajával kiváló kertjét valaha magam is láttam.“ Magyar gyümölsce két szilva. Bázelen is említ olyan kertet, amelyben magyar gyümölszfa állott. „Bázelen, a Szent Jánosról nevezett városrészben, LOSS JOHANN JAKOB méltóságához illő kertet tart, amelyben a citromféléknek több fajtát láttam, így idős narancs- és citromfákat, továbbá Magyar szilvafákat, végül rozmaringfákat, amelyekből szép koszorúk készültek.“ Loss magyar szilvái kiválóbbak voltak, mint a lindauiak. Abból a körülményből, hogy Loss kertjében GESNER a magyar szilvákat együtt sorolja fel a hidegházi fákkal, arra kell következtetnünk, hogy a magyar gyümölsöket akkor részben a hidegházban tartották. Végül Zürichben magyar szilvát említ saját tulajdonában és egy polgártársa kertjében.

A nyugatra irányuló magyar gyümölskivitelben, mint már említettük, s mint a fön­tebb elmondottakból látjuk,

főként a csontárok, korai körték és a szőlők szerepelnek. De az alma sem hiányzott. Erről egykorú hiteles adat csak egy kevésbé ismert munkában, COLERUS gazdasági munkájában maradt ránk, s ez is csak egyetlen név. COLERUS ugyanis öt almafajtát különböztet meg munkájában, az ötödik a Magyar alma. Mely almára vonatkozik, nem tudjuk, de sejthetjük, hogy valamely nyári almánk lehetett.

Gyümölcsstermesztésünk és gyümölcskivitelünk 16. századi nagy fellendülése, a magyar gyümölcs első aranykora, igen magas fokra emelte a magyar gyümölcsfajták megkülönböztetését és megismerését. Fajtaismerettanunk megalapítása a 16. század vívmánya, s bármi nehéz helyzetbe került Magyarország ebben a században a háromfelészakadás következtében, ezen a téren nem maradtunk el a Nyugattól, amely szintén csak ebben a században kezdett rendszeresen foglalkozni a gyümölcsfajtákkal.

A humanistákat ugyan már a 15. században is érdekelték a gyümölcsfajták. Az ókoriak példája nyomán kiemelték valamely vidék nevezetes szőlőjét, gyümölcsét, borát, mint GALEOTTO is tette. A pomológia megalapítója is egy humanista gazdasági író, GALLO AGOSTINO Bresciában, aki 1499-ben gazdasági munkát írt *Le vinti giornate dell'agricoltura et de'piaceri della villa* címmel. Ebben foglalkozik Itália gyümölcsseivel is, és felsorolja a jobb gyümölcsfajtákat. Az orvosi növénytan szerzői is foglalkoztak a gyümölcsökkel és gyümölcsfajtákkal, a gyümölcsöt akkor orvoságnak is használták, a diéta akkor épp oly fontos volt, mint most. MATTHIOLUS PIERANDREA a 16. század közepén DIOSKURIDES gyógyszertanához írt kommentárjaiban a gyümölcsök ismertetésében kiterjed a gyümölcsfajták felsorolására is. A német füveskönyvek szintén felsorolják a fontosabb gyümölcsfajtákat.

A fajtaismerettant a 16. században magasabb fokra emelte CORDUS VALERIUS szintén botanikus orvos, aki

1561-ben *Historia plantarum* címmel kiadott posthumus orvosi növénytanában nemcsak felsorolja, hanem részletesen le is írja a gyümölcsfajtaikat. Hogy mennyire jártos volt CORDUS a fajtaismeretben, s mennyire előrehaladott már az ő korában a pomológia, bizonyítja, hogy munkájában 50 körtefajtát és 31 almafajtát nevez meg és ír le. Fajtanevei természetesen egyszerűbbek, mint a mai fajtanevek, de akkor ezeket tekintették hivatalos és szakszerű fajtaneveknek, mint a német név mellé tett latin kifejezés mutatja. A 16. század legkiválóbb gyümölcsészeti munkája, amely CORDUS orvosi növénytanát is felülmulja, BAUHIN JEAN *Historia plantarum universalis* című növénytana, amelyet a szerző 1570—80 között írt, de csak halála után jelent meg nyomtatásban 1650-ben. Írt azonban ez a Svájcban munkálkodó, 1613-ban elhunyt szerző egy balneológiai munkát is *Historiae fontis et balnei Bollensis Admirabilis liber quartus* címmel, amely 1598-ban megjelent, s ebben szintén sok gyümölcsfajtát ismertetett. Nagy növénytanának pomológiai részei azzal tűnnek ki, hogy bennük nemcsak szóval írja le a fajtaikat, hanem képekkel is szemlélteti. Egyszerű vonalas rajzok mutatják be a gyümölcsfajtaikat, de ezek az elsők a gyümölcsészet történetében.

Miként e fejezet elején előrebocsátottuk, Magyarország a 16. században ilyen költséges munkák kiadását nem engedhette meg magának, de a hiányt pótolták a szójegyzékek, amelyek valóságos lexikonokká, enciklopédiákká gazdagodtak a szócsoportokban és szakkifejezésekben. Arra, hogy szöveget is írjon hozzá a magyar szerző, s azt ki is adja, abban az időben gondolni sem lehetett. Az iskolai latin-magyar szójegyzékek arra a célra készültek, hogy a tanuló megtanulja a magyar szavak, szakkifejezések latin megfelelőjét, mert a hivatalos nyelv az irodalomban a latin volt. A szójegyzék készítőjének nem volt könnyű a mun-



kája. Egyrészt ismernie kellett a nemzeti nyelv szókincsét, másrészt minden szakkifejezésnek meg kellett keresnie a latin megfelelőjét.

Nálunk a 16. század legkiválóbb latin-magyar szójegyzékét, mint említettük, SZIKSZAI FABRICIUS BALÁZS készítette. A kiváló sárospataki tanár életéről nem sokat tudunk. Szikszón született 1530 körül. Előbb Sárospatakon, majd Kassán tanult, 1553-ban pedig Bártfán folytatta tanulmányait. Rövid ideig Sajószentpéteren tanító, de 1558 őszén kiment a wittenbergi egyetemre, ahol október 15-én vették fel a hallgatók közé. Három év múlva visszatért hazájába, ahol Sárospatakon az iskola igazgatójának hívták meg. Rövid időre Kolozsvárra költözött, de ott nem maradhatott meg, mert ellenezte az unitárius hitet, visszatért Sárospatakra, s ott halt meg 1576-ban.

Legkiválóbb munkája, latin-magyar szójegyzéke, halála után látott napvilágot nyomtatásban Debrecenben 1590-ben *Nomenclatura seu dictionarium latino-ungaricum* címmel. Sokan használták, később még több kiadásban jelent meg. Minthogy azonban elsősorban a maga használatára készítette, nyilván már sárospataki igazgatósága elején megírta legalább a nagy részét, később legfeljebb bővítette. E szójegyzék tehát kétségtelenül a 16. század 60-as éveinek elején készült. A 236 szócsoportot tartalmazó szójegyzék nagyrészt a szerző eredeti munkája, szógyűjtése. Szerzője ismerte ugyan kora nyomtatott magyar vonatkozású iskolai szójegyzékeit, azokból sok szópárt átvett, de bizonyos, hogy páratlanul gazdag szókincsének igen nagy részét maga gyűjtötte, a magyar kifejezéseket a megfelelő szakemberek körében, a latinokat igen gyakran szakmunkákból. Különösen feltűnik természetrajzi csoportjainak gazdagsága. Ezek határozottan mutatják, hogy egyrészt jól ismerte kora füveskönyveit, amelyek közül többre hivatkozik is, valamint kora állattani munkáit is, másrészt

azonban a magyar gyógyszerészek, orvosok szókinsét is. Ez magyarázza pl. szokatlanul gazdag és magas színvonalú növénynévgyűjteményét.

Ugyanezt kell mondanunk a gazdasági szópáráiról, s ezek közt a gyümölcsészeti és a szőlészeti szópárokról. Ezek 11 szócsoportot foglalnak le, amelyekben megtanuljuk a fák részeinek, a fák gondozásának, a fák betegségeinek, a gyümölcsfajoknak és gyümölcsfajtáknak, a szőlőkerteknek, a szőlő részeinek és a szőlőfajtáknak, a szőlő gondozásának, a szőlészeti eszközöknek, a szőlőbetegségeknek, a szüretnek és végül a bornak műszavait. Bennünket ezek közül most a gyümölcs- és szőlőfajták nevei érdekelnek. A magyar neveket Sárospatakon és környékén gyűjtötte. Erre kell következtetnünk abból, hogy a már említett korai középkori szőlőnket Góhér néven ismeri. Tudjuk, hogy e szőlőnek dunántúli társnevei vannak. CALEPINUS nagy szótárának magyar munkatársa, LASKAI PÉTER, dunántúli volt, ennek megfelelőleg CALEPINUS szótárában e szőlő Bajor nevét olvassuk. Természetesen a gyümölcs- és szőlőfajta nevek egy része éppúgy nemzetközi, mint sok más nemzeti nyelvbe átültetett műszó, ezek nyilván a görög-latin szakkifejezések régi vagy korszerű fordításai. Hogy mi ezek közt az elterjedt név, mi FABRICIUS alkotása, ma már nehéz tisztázni.

SZIKSZAI FABRICIUS aránylag sok gyümölcs- és szőlőfajtát ismert. Láttuk az előbbi fejezetben, milyen csekély volt a középkorban a fajták ismerete. A 16. században egyedül FABRICIUS szójegyzékében sokkal több fajta nevét olvassuk. Nagyobb számú fajtákkal szerepel a szőlő, alma, körte, szilva, cseresznye. A megnevezett szőlőfajták száma 9—10, amelybe nem számítjuk bele a külföldről hozott szőlőtermékeket, mazsolát, tengeri szőlőt. Az almákat körülbelül 10—12, a körtéket 6 fajta képviseli. A csontárok közül a szilva öt fajtával, a cseresznye három fajtával

szerepel. A mandula kétféle, édes és keserű, a dió is kétféle, lágyhéjú és fás dió.

FABRICIUS szójegyzékének adataival azonban még korántsem merült ki ismeretünk a 16. század gyümölcs- és szőlőfajtáiról. Mint ismertettük, nagyon sok adatot őrzött meg számunkra e század gyümölcstaniéből a sok családi levél és okirat. Ezeket TAKÁTS SÁNDOR összefoglalta, s így elég, ha e kor gyümölcstaniéről szóló cikkeiből összeböngésszük a gyümölcstaneveket. Elég gazdag névsor állítható így össze, amelyben öt alma, kilenc körte, három szilva, 5—6 cseresznye, két őszibarack, egy meggy és szőlő nevét számláljuk. Ebből csak 6—7 azonos a FABRICIUS szójegyzékében olvasható nevekkal, tehát e forrásból lényegesen gyarapíthatjuk a 16. század gyümölcstaneveire vonatkozó ismeretünket.

Végül GESNER már ismertettett kertészeti munkájáról sem szabad megfeledkezni. Ebben a szőlőt három, a szilvát három, a cseresznyét egy, az őszibarackot két, a kajszit egy fajta képviseli. A fenti munkákból megismert fajták számát ugyan GESNER csak egyetlen eggyel szaporította, a Vérbarackkal, mégis fajtaismereti tekintetben kétféleképpen is fontosak adatai. Egyrészt mert röviden jellemzi a fajtákat, ami mégis csak több, mint amennyit FABRICIUS szójegyzékéből megtudunk a latin tudományos név révén, másrészt, mert GESNER adatainak egy része átment az európai pomológiai munkákba, s ott mint újabb fajtanevek társneve szerepel, ami megmutatja, milyen ma ismert fajtákban keressük régi magyar gyümölcseink utódait. A 17. és 18. század pomológiáiban még gyakran találkozunk a GESNER nyomán idézett magyar szilvákkal, őszibarackokkal, kajszival és cseresznyével, még a 19. század első felében is pl. CHRIST pomológiájában, sőt a múlt század második felében a francia LEROY ANDRÉ is idézi a Gesner-féle neveket, noha már nem az első forrás nyomán.



Annál sajnálatosabb, hogy itthon minderről senki sem vett tudomást.

Azt hiszem ezek után helyénvaló áttekinteni itt ismert 16. századi gyümölcsfajtáink neveit. Egyrészt látjuk ebből a nagy haladást a 15. századhoz képest, másrészt összevethetjük korunk fajtaismeretével.

Szőlőfajták: Nagy fehérszemű, Fehér, Kecskescsű, (FABRICIUS szójegyzékében Kecskeszemű), Muskotály, Romonya, Góhér (CALEPINUS szótárában Bajor), Rózsaszemű vagy Bakator, Bolgár, Vadfekete, Magnélkülváló.

Almafajták: Eleveérő (a későbbi Szentiványi), Teelő, Apró piros, Muskotály, Igenédes, Mohos, Kerekded, Leánycsecsű, Magnékölváló, Piros, Borízű, Szamosközi, Páris, Török György, János vajda.

Körtefajták: Árpávalérő, (más nevén Előérő), Hoszszúszárú, Muskotály, Piros, Teelő, Leves, Zelenka, Makaria, Kozma, Belényesi, Zala ura.

Szilvafajták: Vadszilva (a középkori és mai kökényszilva), Sárgaszilva (a középkori Sárszilva, későbbi Dobzószilva), Besztercei, Nemes magyar, Duráncai, Vörös, Katalán, Fekete és Fehér lószemű.

Cseresznyefajták: Nagyszemű piros és fekete, Ölyvedi fekete, Hályogszemű, Piros, Porcogós, Későnéző, Fehér, Som.

Őszibarackfajták: Magyar duránci, Vérbarack, Székely Lukács.

Kajszi fajták: Tengeri, Woyszel magyar kajszi.

Bir fajták: Apró birs, Bir (utóbbi a nagyobb birs, LIPPAY munkájában birskörte).

Sokkal nagyobb arányokban bontakozik ki a magyar gyümölcsészet a 17. században. Az a fejlődési folyamat, amelynek előjelei már a 15. században mutatkoztak, s a 16. században széles körben megindul, a 17. században magas színvonalra emelkedik, azt mondhatjuk eléri fény-

korát. Nyilván ezzel függ össze, hogy a magyar gyümölcsészet, mint általában a magyar kertészet, ekkor megtalálta a maga kiváló szakíróját, LIPPAY JÁNOS-t, aki éppoly magas színvonalú emléket állított e kor magyar gyümölcsészetének, mint az európai pomológia más, ismertebb szakírói a nyugati államokban. LIPPAY JÁNOS, a hasonló nevű personális fia és LIPPAY GYÖRGY esztergomi érsek öccse, 1606-ban Pozsonyban született, Bécsben nevelkedett, s 1642-ben belépett a jézustársaság rendjébe. Előbb a gráci, majd a bécsi egyetemen tanított, 1643-tól a győri kollégiumot igazgatta, később a trencsényi, majd az ungvári rendházat vezette, végül érsek bátyja pozsonyi udvarába hívta, ahol bátyja támogatásával megírta Pozsonyi kert című alapvető művét, amely három részben jelent meg, az első kettő, a Virágoskert és Veteményeskert 1664-ben, a harmadik a Gyümölcsöskert 1667-ben.

LIPPAY JÁNOS első feladata volt megörökíteni a pozsonyi érsekkertet, amelyet bátyja európai hírűvé tett két évtizedes munkájával. A munka harmadik része más feladatú, és megjelenését sem az érsek, sem a szerző nem érte meg. LIPPAY JÁNOS másik bátyjának, LIPPAY GÁSPÁR kamarai elnöknek fia, IFJ. LIPPAY GYÖRGY végezte be a kiadás munkáját. „A kegyes olvasóhoz” címzett előszóban a szerző unokaöccse mondja el: „Így azért ennek is az Istent féltő és szerető P. LIPPAY JÁNOS istenes életének, mely határt vetett, el nem kerülhetvén, kiszólitotta e világbul az elmúlt 1666. esztendőben. Ezt is azért a könyvet, istenes szándékbul, az nemes magyar nemzetnek hasznára a mint elkezdette, úgy végbe nem vihette. És mivel ezen könyv már a nyomtató prés alatt volt, úgy nem akartam, hogy éppen elnyomattassék, hanem hasznodra, kegyes olvasóm, napfént lásson. Sok szép dolgokkal akarta még ezen könyvet az istenes páter teljesebbé tenni, de mivel a megkéllhetetlen halál Isten rendeléséből elébb

elmezette életének fonalát, amit többet kívánnál ezen könyvben, annak tulajdonicxad.“

LIPPAY JÁNOS, mint általában a Pozsonyi kerthez, a gyümölcsös részhez is LAURENBERG kertészeti munkáját vette irányfonalul. Gyakran idézi az ókori szakírókat is, de bírálhatja a régieket. Mint említettük, hajdan sok mindent oltással magyaráztak, mert nem ismerték a virág titkait. Egész elmélet fejlődött ki a mesterséges oltásokról, hogy lehet oltással megváltoztatni a gyümölcs érési idejét, színét, ízét, hogy lehet hashajtó, akár pedig magtalan, vagy éppen lágyhéjú gyümölcsöt nevelni stb. Ezekről LIPPAY is külön fejezetben tájékoztatja olvasóit, de a régiek tanításait fenntartással közli. „Sokféle mesterséges oltásokat írnak az autorok, kik által a fák gyümölcsseit változtathatni mind idejekben, színekben, szagokban, ízekben s mind természetekben stb. De sokat ezek közül inkább elme-futtatásra és furcsa vizsgálasra írtanak, hogysem mint valóságra és próbált dolgokra. Mindazon által, hogy ebből se fogyatkozzék meg az oltó ember, aki efféle újságra vágyódik, azok közül egynéhányat, melyek akik legbizonyosabbnak tetszenek, feljegyeztem.“

Mi indította LIPPAY JÁNOS-t erre a bírálatra? A tapasztalat. Ugy látszik, régtől fogva érdeklődött a kertészet minden ága iránt, s ahol járt, mindenütt megfigyelte, mint dolgoznak a kertekben, gyümölcsösökben. Az oltásokról pl. megírja, mely módszerek használatosak Magyarországon, melyek más országokban, sőt azt is tudja, hogy az ország mely részében melyik terjedt el. Ugyanezért értékes mindaz, amit a gyümölcsfajtákról megírt. Munkájának ez a része minden tekintetben megbízható, saját tapasztalatai alapján készült. Nem könyvekből szedte össze, hanem a magyarországi gyümölcsösökben, tehát az első magyar gyümölcsismerettan. Az almafajták ismertetését, s ezzel általában a gyümölcsfajtákét, így vezeti be: „Az almáknak



külömb külömbféle nemét és nevét mind leírni, majd haszontalannak és lehetetlennek ítélem, mert az sok számtalanféle, és a tartományokhoz képest magok is különböznek, s a jó gazdák is szorgalmatoskodnak, hogy más országokból is új nemű almákra szert tegyenek. Mind színekben, szagokban, ízekben állattyokon sok különbség vagon köztek, a nevekbe pedig annyi, hogy csaknem minden tartományokba, sőt néhant csak a szomszéd falukban is különben nevezik őket.“ Ez persze az író szerénysége, mert bizony közöl neveket az ország más részéből is, főleg a Felvidékről. E neveket különben akkor az egész országban használták, tudjuk onnan, hogy későbbi századokban is nem egyet feljegyeztek a nép ajkáról az Alföldön, sőt a Székelyföldön is. Minthogy a gyümölcsfajtákat többnyire le is írja röviden, felismerhetőségüket is lehetővé tette az utókornak is.

Főntebb felsoroltuk a 16. században megkülönböztett magyar gyümölcsfajták neveit. Számuk összesen körülbelül 60-ra becsülhető, ami kétségtelenül nagy haladás a középkorhoz képest. LIPPAY munkájában körülbelül kereken 100 magyar gyümölcsfajtát ismerünk meg, ami tekintélyes szám, s 17. századi gyümölcstermesztésünk nagyfokú fejlettségét e tekintetben is mutatja. Legnagyobb számmal a körték szerepelnek, LIPPAY is megjegyzi: „a körtvélyeknek mind különbségek, mind nevek több, hogysen mint az almáknak.“ Az almafajták száma LIPPAY JÁNOS Gyümölcsöskertjében 23, a körtéké 26, a cseresznyéké 6, a meggyeké 4, a szilváké 10, az őszibarackoké 6, a kajsziké 4, az egreseké 4, a ribiszkéké 3.

## VII.

### A Besztercei szilva.

Első világhódító gyümölcsünk, először szerzett a magyar gyümölcsstermesztésnek európai hírnevet. Beszterceinek csak itthon nevezzük, a külföld Magyar szilvának tisztelte. Régisége olyan tisztos, hogy neve az Oklevélszótárban olvasható. Egy 1522-ben kelt oklevélben olvassuk először a nevét: una libra pruni besztercei, majd 1554-ben: vettem besztercei szilvát, 1558-ban pedig mint aszaltszilvát is feljegyezték: aszú besztercei szilva. Mint láttuk, FABRICIUS BALÁZS is felsorolta a hazai szilvafajták közt. Magyarországi városról kapta belső használatú nevét, a külföld meg kifejezetten Magyar szilvának nevezte, hát megérdemli, hogy először és külön fejezetben foglalkozunk vele.

Történetének bevezetéséből már tudunk egyetmást. A nemesebb szilvák először a császári Rómában jelentek meg keleti hazájukból. Szíriában termesztették az első nemes szilvát, s Damaszkuszban aszalták, aszalva jutottak Rómába. PLINIUS még az idegen (külföldi) fák között sorolja fel, majd a gyümölcsfákról írt fejezetben ezt mondja róla: „Az idegen fák közt felsoroltuk a damaszkuszi szilvákat, amelyeket a szíriai Damaszkuszról neveztek el. De ezek már Itáliában is meghonosodtak, csontáruk nagyobb, húsup kevesebb, aszaláskor nem asznak össze.“ COLUMELLA is foglalkozik a damaszkuszi szilvával, GALENUS pedig orvosi tekintetben méltatja, s összehasonlítja a

többi fajtával, megállapítja, hogy a pálmát a damaszkuszinak kell adni. A damaszkuszi szilva tehát már első megjelenésekor, mint bélszabályozó gyógyszer hódította meg az ókori civilizált Európát.

A középkorban bizonyosan szűkebb területre szorult össze a damaszkuszi szilva kereskedelmi körzete is, mint sok más keleti árúé. A középkor végén, a renaissance idején, azonban újból felé fordult a figyelem. A keletre járó hajók újból elhozták Európába, s most már nemcsak Itáliában volt piaca, hanem az Alpoktól északra is. Eleinte ekkor is idegennek, drága külföldi árunak tartották, később azonban, mikor az európai gyümölcsstermesztés egyre magasabb színvonalra emelkedett, Európában is megpróbálkoztak termesztésével. Magját földbe dugták, az elsőket bizonyára cserépbe, mint most is sokan a narancsmagot szokták a szobában. A mag kikelt, sőt fává is nőtt, s egyszer csak megjelentek az első európai damaszkuszi szilvák.

Mint általában a nyugatázsiai gyümölcsfajták, a damaszkuszi szilvák is a Balkánon, Itálián és Hispánián át hatoltak nyugatra és északra, Franciaországba Itálián és Hispánián, hozzánk a Balkánon át. A damaszkuszi szilva azonban tulajdonképpen csak finoman aszalt vagy cukrozott szilvát jelentett, nem valamely egységes fajtát. A kökényszilvával szemben ugyan a nemes szilva fajtáit, de többfélét. Nyugaton pl. régi idők óta a cukrozásra való, de egyébként lágyszilvákot nevezik damaszkusziaknak, s mert a szilvafajták rendszerét nyugati pomológusok alkották meg, a hivatalos szilvarendszerben is ezeket a fajtákat foglalták össze damaszkusziaknak. Hozzánk azonban más szilvák jutottak el a balkáni úton damaszkuszi szilvák gyanánt, azok a fajták, amelyeket Közép-Európában csakhamar magyar szilváknak neveztek, s LINNÉ is így különböztetett meg.



A 16. század magyar szilvái, a Besztercei szilva rokonsági köre, tehát a Balkánon át jutott hozzánk. Nyilván fokozatosan terjedt északra, először a Szerémségben jelent meg, s onnan terjedt főként Erdély felé és Erdélyen át a Kárpátokban fölfelé az ország északnyugati határáig. Minden bizonnyal már a 15. században meghonosodott az országban. Azonban amíg régi módra természetették, amíg ugyanolyan kezdetleges módon gondozták, mint a kőkény-szilvákat, addig sem alakgazdagságát, sem nemes tulajdonságait nem mutathatta meg teljességükben.

Ennek akkor érkezett el az ideje, amikor iparrá nemesedett nálunk a gyümölcsaszalás. Az aszalás ugyan ősi gyakorlat, ismerte már az újkőkori ember is, nem kérdés, hogy aszaltak gyümölcsöt a középkori Európában is, de csak kezdetlegesen, háziasan. Az aszalás Keleten emelkedett ipari színvonalra, s onnan hozták, részben még korunkban is onnan hozták, Európába a nemes aszalt gyümölcsöt, az aszalt datolyát, fügét, szőlőt és szilvát. A keleti aszaltszilva egyeduralmát azonban a 16. században megtörték Európában, s a nemes aszaltszilva a 16. században Magyarországról került forgalomba. Ez volt Besztercei szilva.

Az aszalásnak sokféle módja ismeretes. Legegyszerűbb napon aszalni a gyümölcsöt. A szilvát azonban főként tűzön aszalják. A régimódi népies aszalókat LUBY MARGIT ismertette a szamosháti szilvatermesztéssel kapcsolatban. Még ez a kezdetleges aszalás is lehetővé teszi az aszalt gyümölcs szállítását és kereskedelmi értékesítését. A panyolaiak Debrecenbe és Beregszászba viszik aszalványukat és jobb áron értékesítik, mint otthon. Beregszászból pedig Lengyelországba is utat talált az aszaltszilva.

Ilyen módon kell elképzelnünk a Besztercei szilva eredetét is, azzal a különbséggel, hogy magasabbfokú aszalási módszerrel készítették az árut, és abból a nemes

szilvatorzsból válogatták hozzá a gyümölcsöt, amely, mint említettük, valamikor a 15. században terjedt felfelé a Kárpátokban. Minden bizonnyal gyógyszerészek készítették ezt a magas tökéletességű magyar aszaltszilvát, s mint a szilva neve mutatja, az elsőket valószínűleg Besztercén. A magyar városok ipara, kereskedelme és kultúrája magas fokra emelkedett a 15. században, az erdélyi Besztercéé is. Beszterce eredetileg szláv szó, patakot jelent. Mint földrajzi név elég gyakori a Kárpátok területén, folyók és községek neve. Közvetlen bizonyítékunk nincs arra, hogy a Besztercei szilva az erdélyi Besztercétől kapta nevét, de ilyenek tekintik a nyelvészek. A szászok Nösner Pflaume néven ismerik ezt a szilvát, Nösen pedig az erdélyi Beszterce régi szász neve. Talán arra is hivatkozhatunk, hogy V. LÁSZLÓ király besztercei grófságot adományozott HUNYADI JÁNOS-nak, ezt előbb LÁSZLÓ-ra, majd MÁTYÁS király SZILÁGYI MIHÁLY-ra ruházta, akivel megszűnt ez a méltóság. Ha egyebet nem, annyit mindenesetre bizonyít a besztercei grófság, hogy Besztercének abban az időben számottevő neve volt az országban.

A magyar aszaltszilva kiviteléről az első egykorú adatot CORDUS VALERIUS, a pomológiaiával kapcsolatban már említett botanikus orvos ama munkájában olvassuk, amelyet DIOSKURIDES gyógyszerertanához, a *Materia medicá*-hoz írt magyarázatul. CORDUS 1544-ben, fiatalon hunyt el, munkája halála után 1561-ben látott napvilágot. A 16. század első feléből származó feljegyzés így szól: „A damaszkuszi szilvát a gyógyszerterek aszalva tartják. Ugyanígy a nagy Magyar szilvát is, amelyet a magyarok damaszkuszinak, a németek pedig Grosse Zwetschen-nek és Ungarische Pflaumen-nek neveznek. Ezeket ugyanúgy használják, mint a damaszkusziakat. Hozzánk az aszaltszilvákat Magyarországból, Csehországból, Ausztriából, Erdélyből és Morvaországból hozzák, mindezeket közönségesen Zwe-

tschen néven ismerik.“ Tíz évvel később MATTIOLI PIER-ANDREA, latinosan MATTHIOLUS, szintén DIOSKURIDES nyomán írt gyógyszer-tani munkájában olvasunk a Magyar szilváról: „A pálmát, mint GALENUS írja, a damaszkuszi szilvának adjuk, amelyet a velencések hoznak Szíriából. A második helyet Németországban az a szilva foglalja el, amelyet Pannoniából és Erdélyből szállítanak.“

Néhány évvel később GESNER KONRAD, akinek kertészeti munkáját már idéztük, még bővebben tudósít a Magyar szilváról. GESNER Horti Germaniae című munkáját együtt adta ki CORDUS két, már szintén említett növény-tani munkájával, s mint tudjuk, őt középeurópai városban 9 magyar gyümölcsöt ismertet. Magyar szilva mind az öt kertben volt, nem is egy, hanem többféle. A szilváról szóló részben e magyarországi eredetű szilvákat így ismerteti GESNER:

„Magyar szilvák, amelyeket közönségesen Twesca (Zwetschgen) néven ismernek, kétféle is van, egyik nagyobb és hosszabb, a másik kisebb, gömbölyűbb, édesebb, Lindauban CURTIUS kertjében. Az előbbi fajtából nekünk is van egy fánk, amely magról már négy könyök magasra nőtt. Egy polgártársamnak idős fája is van, de nem jól terem. Bázelen LOSS JOHANN JAKOB kertjében jól megérleli gyümölcsét.

Magyar szilvák, a legkiválóbbak, talán a valódi damaszkusziak, WOYSEL boroszlói kertjében. Ilyeneket a velencések küldenek néha Császár-szilva néven, drága áron, nagyok és húsosak, savanykásak. Ezeket, vagy a hosszúkás nápolyiakat, egyesek Császár-szilváknak nevezik, minthogy AUGUSTUS császárt gyönyörködtették. Egyik vagy másik fa Császár-szilva.

Másféle magyar szilvák, arany- vagy viasszínűek, tyúk-, sőt kacatojásnagyságúak, húsosak, pompás ízűek. WOYSEL boroszlói és KREICH torgau-i kertjében.“



Ezek szerint GESNER négyféle magyar szilvát írt le, amelyek közül egy a Sárga tojásszilva, ugyanaz, amely MIKSA király levelébcn Fehér lószemű szilva néven szerepel. A Besztercei szilvával azonos a lindai, zürichi és bázei magyar szilva. Ellenben a boroszlói legkíválóbb, és a Császár-szilvához hasonlított magyar szilva nyilván az, amelyet csak a múlt század elején írt le LEIBIZER JÁNOS Nemes magyarszilva néven.

A Besztercei szilva és általában a magyar szilvák németországi megjelenéséről és elterjedéséről CORDUS, MATTHIOLUS és GESNER munkáiból elég pontos képet nyertünk. Nem kérdés, hogy e szilvák Magyarországon termettek, itt dolgozták fel aszalvánnyá, s innen jutottak a német és svájci gyógyszertárakba, majd kertekbe. Maga GESNER mondja el, hogy magról nevelt magának magyar szilvafát, természetesen egyszerűen úgy, hogy a gyógyszertárban vásárolt aszaltszilva magját elültette. Abból pedig, hogy már CORDUS Morva- és Csehországra is utal, nyilvánvaló, hogy a magyar áru Csehországon és Szilézián át jutott Németországba, s onnan Svájcba.

Ez a közvetítő út ősrégi kereskedelmi vonal. Első emlékei történelemelőtti időkbe visznek, a borostyánkő kelet-középeurópai útvonala volt ez, amely a Keleti-tenger partvidékét kötötte össze a Közép-Duna medencéjével. Ezen hozták ide az északi árukat, ezen vitték északra a délieket. A gyümölcskereskedelemnek is fontos útja lett a 15. századtól kezdve, amelyben Mátyás király Boroszlóig terjesztette a magyar hatalmat. Természetesen nemcsak tőlünk indultak áruk ezen az úton északra, hanem onnan is kaptunk. Gyümölcsöt is. Tőlünk vitték ki ezen az úton a magyar szilvákat, a magyar borokat, viszont mi kaptuk onnan a szászországi gyümölcsöket, pl. a Masáncki almát, Berény szilvát. Az előbbiben Meissen cseh, az utóbbiban Brno magyar nevének emléke él. Különösen érdekes az



Nagy fekete ropogós cseresznye.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.



Gömöri nyakas szilva.  
KORÁNYI ZOLTÁN felvétele Tóthegymegen.



utóbbi. Nemrégiben MELICH JÁNOS azt igyekezett bizonyítani, hogy Brno (Brünn) neve a magyar Berény (beren, birin) átvétele. Hajdan azon a vidéken több magyar telep volt, amit földrajzi nevek igazolnak. A Berény szilva valóban Brünni szilva volt. Csak annyit tudunk róla, amennyit LIPPAY munkájában olvasunk: „apró, édes, gömbölyű szilva, akit némelyek Berény szilvának neveznek, németül Brüner Zwespen, magyarul is Édes kökényszilva.“ Minthogy e szilva a nem egészen világosan értelmezhető szöveg szerint valószínűleg „fele-sárga, fele-veres“ színű volt és „oltással jobb szaporítani“, talán mirabella-féle szilva lehetett.

Meddig tartott a Besztercei szilva kivitele Németországba, nem tudjuk. De már a 16. század végén megjelenő német füveskönyvek elárulják, hogy azokból a kertekből, amelyekből GESNER, mint újdonságot leírta a magyar szilvákat, valamint másokból is, amelyekről nem tudunk, elterjedt egész Németországban, s vele a szilvaaszalás tökéletesítése is. TABERNAEMONTANUS füveskönyvében a 16. század végétől kezdve a következő két századon át ezt olvassuk a szilváról: „A gyógyszertárakban különösen azokat a szilvákat használták, amelyek Damaszkuszban teremnek, helyettük most közönségesen a magyar és a cseh szilvát tartják, ennek hiányában pedig a mi Kékszilvánkat aszalják.“ A Besztercei szilvából tehát hamarosan Kékszilva lett Németországban. Később pedig egyszerűen Házi szilva, sőt egyenesen Német háziszilva.

A magyar szakirodalom csak a 17. században fedezi fel, hogy a Németországban magyarnak nevezett, elterjedt szilva a mi Besztercei szilvánk. LIPPAY ír e tárgyról, de sorai arra mutatnak, hogy az ő korában már elfeledték a magyar szilvakivitel németországi hódítását, és már senki sem tudta, hogy a német Kékszilva a Besztercei szilva származéka. Az oltott szilvák közt „első helyet foglal ma-

gának — írja LIPPAY —, a Besztercei vagy magvaváló kékszilva; öreg, hosszúkás, kit az autorok Magyarországi szilvának hínak, azért, hogy Magyarországon legjobb és egészségesebb s édesebb terem.“

Ez már a Besztercei szilva hanyatlásának kezdete. Már csak irodalmi dicsőség, regényesség, mert bizony közben a szilvások leromlanak, az aszalókkal nem törődnek. A 18. században már semmit sem olvasunk a Besztercei szilváról, sőt mikor a század végén újra foglalkozni kezdenek vele, szomorú bizonyítványt állítanak ki a magyar aszalókról. Ime MÁRVUS ISTVÁN, Küküllő vármegye fizikusa 1787-ben így elmélkedik: „A Besztercei szilvák minden szilvákénál elébb valók, mind nyersen, mind megaszalva, ha a füsttel, mint nálunk szokás, el nem vesztegetnék és kormoznaék. Megérdemelnék bizony ezek, hogy nagyobb gondossággal szárasztatnának, mint nálunk eddigelé a köznép szokta.“

A köznép körében azonban boldogabb célokat szolgál nagy általánosságban a szilva, belőle készül a szilvapálinka, a közkedvelt szilvórium. Erre a célra ugyan nem kell okvetlenül a Besztercei, vagy mint most már nálunk is nevezni kezdik, Kékszilva, de amit másként nem lehet értékesíteni, abból bizony válogatás nélkül szilvórium lesz. LUBY MARGIT újabban ismerteti a szamosháti szilvapálinkát, élénkebb és keserű humorral színezett képet festett a szerémségi pálinkafőzésről SCHWARTNER MÁRTON, az ismert statisztikus. „Magában a Szerémségben, ahol az alma-, körte-, csersznye- és barackfákat, mint egyebütt Magyarországon, főként a szőlőkben ültetik, a szilvások körülbelül 7000 holdat foglalnak el. Itt készül gyümölcsükből az egész Magyarországon híres szilvapálinka, jó években több mint 40.000 vedernyi, amelynek gyakori élvezetétől több szlovákot ért az időelőtti halál, mint a török kardtól. A bánáti vlachok pedig egyáltalában nem szállítanak a

piacra aszaltszilvát, hanem az egész, még tekintélyesebb növényi termésmennyiség a fáról közvetlenül a pálinkás-üstbe vándorol.“

Közben a Besztercei szilva a németektől eljutott Franciaországba is, ahol egyenesen Prune de Metz vagy éppen Quetsche d'Allemagne — hej mi lett a vándorút végén Damaszkusz nevéből! — névvel tisztelték meg, mert onnan a szomszédból kapták, s mit sem tudtak magyar közvetítésről és keleti eredetéről. Azaz, hogy éppen francia írótól ered a Besztercei szilva eredetének keletre mutató költői regénye, amelyet MÁTYUS Diaeticájában olvashatunk magyar tolmácsolásban. „Ma a legjobbféle szilvák — írja MÁTYUS a multat megjelenítve —, minthogy megaszalva Magyarországról és Erdélyből szokták legbővebben Német- és Olaszországba kivinni, Erdélyi vagy Magyar szilváknak neveztetnek. Ide pedig a PLUCHE francia apát úr vélekedése szerint, Schauptz der Natur II. p. 265, a keresztes hadnak a Szentföldről lett visszajövetelével egyenesen Szíriából hozatott, és Szent Katalin szilvájának neveztetett volt.“ A franciák szeretik a regényes történeti elképzeléseket a keresztes hadjáratok korába helyezni. A tudós MÁTYUS nagy irodalmi jártasságát fitogtatja, mikor a Besztercei szilva eredetét PLUCHE apát elképzeléséhez fűzte. Az ilyesminek azonban nyomban akadnak folytatói is. MÁTYUS Diaeticája 1787-ben jelent meg, 11 év múlva napvilágot látott VESZELSZKI ANTAL népies füveskönyve, s VESZELSZKI már beágyazta a mondát a magyar történelembe. „Nálunk — írja — a szilváknak sok nemei vannak, úgymint fejérek, tarkák, sárgák és kékek. A fejérek koránérők, úgy a tarkák, amelyek közt legnagyobbak az úgynevezett lőszemű, lódobzó szilvák, de ezeket a mindennapi tapasztalás igen ártalmas csemetéknek mutatja, azért a magyar gazdák közönségesen jó pálinkát főznek belőlük, mivel híg locskosságuk miatt aszalásra alkalmat-



lanok. Ezeknél előbbvalók a Magyarországi hosszú, magvaváló kékszilvák, vagyis Beszterceiek, mert hihető, hogy innét terjedtek el a két hazában, minekutánna II. ANDRÁS király idejében a mi nagyatyáink szinte a szentföldről való visszajöveletekkel egyenesen oda hoztatott volna egyéb külföldi ritkaságokkal. És ez az igaz magyar szilva, mely a hazánkon kívül is a magyar szilva nevét viseli. Megérdemelné, hogy nagyobb gond fordítatnék ennek bővebb tenyésztésére“.

Míg mi a nagyratörő ENDRE király keresztes vitézeinek tarsolyába raktuk a Besztercei szilva magját, a németek ekkoriban, CORDUS és GESNER munkáinak olvasása helyett, szintén mondákat költöttek, s először württembergi katonák zsákjába akarták varrni Háziszilvájuk első magját. Ez a monda még a nagy német gyümölcsészeti kézikönyvbe is komoly történeti adat alakjában került be, s OBERDIECK fogalmazásában így hangzik: „Adat van rá, hogy velencei szolgálatba szegődött württembergi katonák a 17. század végén Moreából Háziszilva magokat hoztak magukkal Németországba, azóta ez a szilva Németországban általánosan elterjedt. Aligha van még egy olyan gyümölcsfajta, amely Németországban ilyen általános elterjedésnek és kiterjedt ültetésnek örvendene. Eljutott Franciaországba, Angliába, Amerikába is, de feltűnő, hogy ezekben az országokban sehol sem aratott ekkora tetszést.“

Akadtt azonban a német pomológusok közt tárgyilagossabb is, olyan, aki nem hallgatta el, hogy a Besztercei szilvát a német szakirodalom sokáig Magyar szilva néven tisztelte, ezért az ősmagyarság tarsolyába dugta a Besztercei szilva első magját. КОСН 1876-ban kiadott, Die deutschen Obstgehölze című munkájában olvassuk, hogy a kékszilvák hazája az Altáj-hegység déli része, Turkesztán és Transzkaukázia, s innen a honfoglaló magyarok hozták

először Európába. Bármi hizelgő e monda a magyarságra, mégsem más, mint szóvarázslás, a Magyar szilva nevének felhígítása mondává.

Természetesen nemcsak a francia, hanem a német szilvamondák is eljutottak a magyar szakirodalomba. ENTZ FERENC a múlt század közepén ezt írja a Besztercei szilva eredetéről: „Némethonban, jelesen Württembergában a középkorban jelent meg először, ahová Ázsiából, mint eredeti hazájából, a keresztes háborúk alkalmával hozták.“ BERECKI MATÉ néhány évtizeddel később már ADÁM apánkat emlegeti e szilvával kapcsolatban.

Közben pedig szinte teljesen megszűnt a magyar aszaltszilva kivitele, sőt megindul a boszniai aszaltszilva behozatala. Bosznia magas fokra emelte a szilvaaszalást, és egyre nagyobb mennyiségben szállította az aszaltszilvát Ausztriába, ahonnan tovább jutott Németországba. Magyarországnak már csak a közvetítő kereskedő szerepével kellett megelégednie. A múlt század 80-as éveiben még ezt a szerepét is elvesztette. Érdekes ebben a tekintetben a Markó és Weyden cég 1883-iki üzleti jelentése a Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetekben. Ausztria minden áron arra törekedett, hogy az aszaltszilva útját Budapestről Triesztbe terelje. Az osztrák vasút ennek elérésére Triesztben 14 napi fekbérmentességet biztosított a bosnyák és szerb aszaltszilvának. De, amíg a Kárpátok nem kerültek idegen kézre, még maradt valami a magyar aszaltszilvakivitelből is. A világháború után azonban behozatali áruvá lett az aszaltszilva, amelyet úgy hoztak be az országba, és úgy árulták, mint valami déli gyümölcsöt, mint hajdan őset, a damaszkuszi aszaltszilvát.

Méltánytalanok lennénk azonban a múlt századhoz, ha itt megállanánk. Ez is el kellett mondanunk, de azt is el kell mondjuk, hogy éppen a múlt század gyümölcsészeti tekintetben a Besztercei szilva renaissance-kora. Termé-

szetrajzi tekintetben a 17. és 18. század készítette elő pontosabb ismeretét. A 17. században BAUHIN KASPAR növényrendszertani előkészítő munkája, a Pinax, bizonyos rendet teremt a szilvafajok és fajták megkülönböztetésében is. Majd a 18. században LINNÉ pontosabban megalapozza a szilvafajok ismertét is, a Besztercei szilvát pedig *Prunus domestica* var. *hungarica* néven helyezi el a szilvarendszerben.

A 18. században a gyümölcsfajták megkülönböztetése és leírása is szakszerűbb színvonalra emelkedik. Magyarországon, mint később bővebben megismerjük, a 18. század végén szintén megindul a gyümölcsfajták szakszerű tanulmányozása, s LEIBIZER JÁNOS kiváló leírást ad a Besztercei szilváról és kitenyészített alakjáról, a Nemes magyar szilváról. A Besztercei szilvát 1798-ban megjelent gyümölcsészeti kézikönyvében írta le. „Magyar szilva, Besztercei vagy Vasszilva. Az első hely illeti meg, mint az ország egy értékes termékét. Megichehetősen nagy, hosszúkás, feketés-kék, gyakran szélesebb, mint vastag, szép hamvas, és két végén hegyesedő. Húsa szilárd, sárgás, kitűnő levű és a csontártól elválk. A nagyrebecsült gyümölcs sokkal nagyobb lesz, ha oltják, de nem mindig egyszersmind ízletesebb is, kivéve jófekvésű helyen. Pompás asztali gyümölcs, aszalva messzire szállítják. Lekvárnak, főzni és más célra a legjobb. Fája szép, tartós, és gazdagon terem, sőt gyümölcsei gyakran a nagy tömeg következtében nem érnek meg, kicsinyek maradnak, és nem lesznek elég jóízűek.“

A Nemes magyar szilvát hat év mulva a Patriotisches Wochenblatt für Ungarn c. pesti gazdasági szaklapban ismertette. „A Nemes magyar szilva — írja LEIBIZER — a közönséges Magyar szilvából, amely magról nevelve is többszörös vágással és átültetéssel meglehetősen nagy lesz, keletkezett, és nemesítéssel olyan tekintélyes nagyságot



ért el, hogy gyakran összetévesztették a Kék tojásszilvával. Többször szemtanuja voltam, hogy hat, legfőlebb nyolc érett gyümölcse egy bécsi fontot nyomott. Leírásra közép nagyságú példányt választottam ki testvérei közül. Szélességi átmérője 1'5 coll 2 vonal. Alakja majdnem olyan, mint a Cukorszilváé, de ettől mégis különbözik. Szélesebb, mint vastag, és gyakran nem vastagabb egy collnál, mert egy fél collal szélesebb. Nyele felé mérsékelt mélyületté szűkül össze, amelyben a zöld, egy oldalán gyengén barnás, arányosan vastag, 8 vonal hosszú nyél ül. Közepétől többnyire egy oldalán vége felé keskenyedik, és tompa hegyben végződik, minélfogva alakja veseszerű. Vágánya nagyon sekély, többnyire áthúzódik púpján. Bőre pompás színű, ibolyásfekete bemélyedő fehér petytyekkel, ritkán vörös csikokkal; amelyek csíkosak, a legkítünőbbek. Egyesek többé, mások kevésbé hamvasak. Csontára nem fölöttébb nagy, nem olyan éles, mint a tojásszilváé, majdnem ugyanolyan alakú, mint a gyümölcs és jól elválik a hústól, de felső csúcsa ritkán reked a húsban, mint Cukorszilváé. Húsa zöldesszínű, sárgaerezetű, és majdnem ropog, mikor átharapjuk, mégis olvadó. Leve nagyon édes, savval emelt, rendkívül fűszeres, és jellegzetes illatú. Szeptember első felében érik, és asztali gyümölcs, de aszalásra is kítünő, ehhez kiszedik előbb csontárját és friss dióbéllal vagy mandulabéllal töltik. Felkötözve hat hétig eláll, még karácsonykor is jó, és viaszba mártva több hónapig. De valamivel előbb le kell szedni, mint teljesen megérik, és nyelével együtt kell szedni.

Fája tekintélyes magasra és vastagra nő, és gyors növése következtében hamarosan gyümölcsözik. Hosszú kort ér. Törzse egyenesen emelkedik a magasba, kérge síma, világosszürke, ágai sűrűnövésűek, nem nagyon terjedelmesek és ritka koronát alkotnak, mert nem kúszáltan növekednek. Termőágai váltakozva fejlődnek, de nagyon

gazdagon, ennél fogva a fa évenként sok gyümölcsöt terem, amelyek sokkal pompásabbak, ha meleg, védett helyen áll. A kést elviseli, és vesszői, kellő óvatossággal, évente kurtíthatók, ami fenntartja a fa egészségét és termékenységét. Vesszői vékonyak, napos oldalukon vörösesek, árnyas oldalukon világosszürkék, nem nőnek hosszúra. Rügyei hosszúkásak, vékonyak és hegyesek, a virágosak kevésbé dagadtak. Levele keskeny, hosszúkás, tompacsúcsú, éle kissé élesen fogas, erezete enyhe és szabálytalan, színe kissé fakó árnyalatú, világos zöld. A levélnyel rövid, körülbelül  $\frac{1}{2}$  coll, zöldes és vékony.“

A Besztercei szilva közönséges és nemes alakjának megkülönböztetése ezzel gyümölcsészeti tekintetben is megerősítést nyert, LEIBIZER pontos leírással egészítette ki GESNER 16. századi megkülönböztetését, s nem kétséges, hogy Nemes magyar szilvája azonos azzal a boroszlói szilvával, amelyet GESNER *Pruna hungarica praestantissima* néven emel ki. Később ENTZ FERENC e megkülönböztetést a német Kékszilva és a magyar Besztercei szilva közt szabja meg. „Németországnak úgynevezett Kékszilvája — írja — hasonlít ugyan a mi Besztercei szilvánkhoz, s meg is engedjük, hogy mindketteje egy eredetű, ámde a hasonlóság csak annyira áll fenn közöttük, amennyire pl. a csernoszeki vagy melniki szőlőt nemes szőlőnek kell fogadni, anélkül azonban, hogy azt akár Tokaj vidékének sokkal nemesebb Furmintjával, akár csak a budai Sashegy Kadarjával is azonosnak lehetne tartani.“ Amit azonban a régiek, így LEIBIZER is, többszörös átültetéssel és visszavágással végzett nemesítésnek neveztek, azt ma, mint ANGYAL DEZSŐ gyümölcsismeretében megírta, korunkban nem tekinthetjük egyébnek, mint a fa megifjításának, ennél fogva ANGYAL azt tartja, hogy a kisgyümölcsű Besztercei szilva nem más, mint elfajzás, mely úgy keletkezik, hogy az eredeti nagygyümölcsű Besztercei szilva értéktelen kis-

gyümölcsű fajtákkal kereszteződik. A nemes Besztercei szilva szerinte is olyan nagy, mint az Olasz szilva vagy a Nagy cukorszilva, de kiváló tulajdonságát kiválogatással és oltással kell fenntartani.

A múlt század folyamán a Besztercei szilva másféle változatait is megismertük. PÓLYA JÓZSEF fedezte fel 1870-ben a Gömöri nyakasszilvát (XVI. tábla), amelyet később BEREZKI írt le. E szilvát Gömör megye hegyein magasabban fekvő szilvásokban termesztik. A Keleti-Kárpátokban a Máramarosi nyakasszilva helyettesíti, amelyet szintén BEREZKI írt le. A Besztercei muskotályszilva Biharból, Abaújból és Gömörből hódította meg a közönséget, BEREZKI már 1872-ben ismertette francia szaklapban. BUDAI JÓZSEF e szilvatörzs nagyobb és édesebb alakjának vélte a Magyar cukorszilvát is, amely Nagybányától a Hargitáig honos. Mint ebből a változatosságból látjuk, a Besztercei szilva jellegzetes kárpáti alakokkal tűnik ki. Még inkább igazolta azonban, hogy mennyire Magyarország a hazája, mikor az Alföldön is nagyban kezdték termesztani, s az Alföldhöz is könnyen alkalmazkodott. Az Alföldön a meleg nyár és hosszabb tenyészidő következtében hamarabb megérleli gyümölcsét, nyári szilva lett belőle, s ezt az alakját most Nyári aszalószilva néven különböztetik meg.

A Besztercei szilva természetrajzi, pomológiai és történeti ismerete azonban nem kárpótol a magyar aszaltszilvakivitel pusztulásáért. E tekintetben a friss gyümölcs kivitelének fellendülése nevezetes. Miként a 16. században, azonképen most is a magyar klíma egyik legértékesebb adománya, a korai gyümölcs hódít nyugaton. Szilvakivitelünk már a háború előtt is jelentékeny volt, 1910-ben 100.000 mázsát vittünk ki. A világháború után is hamar megtalálta a maga útját a magyar friss szilva a külföldre. A belföldi fogyasztásban a hűtőházi fogyasztással sikerült megnyújtani a szilvaidejét. De éppen mert a kivitelben



a korai gyümölcs viszi a versenyszerepet, a Besztercei szilva kénytelen volt háttérbe szorulni. Az alföldi piacon a külföldi inkább keresi a korai szilvát, s a figyelem a levesebb, de korán érő szilvák felé fordult. Augusztusban érő szilváink közt csakhamar a Vörös szilva hódította meg a piacot. E néven már a 16. században találkoztunk magyar szilvával FABRICIUS BALÁZS szójegyzékében. Vidékek szerint eltérő kékesvörös vagy sötétkékesvörös szilvákat neveznek vörös szilvának. A múlt század elején LEIBIZER Magyar szilva néven írt le egy vörös szilvát. Végül azonban HORN EDE korunkban hivatalos fajtanévvé avatta a Vörös szilva nevet, leírván ezen a néven a legelterjedtebb és legkeresettebb augusztusi hosszás tojásdad, ritkábban hosszás gömbölyded magyar szilvát, amely ugyan a Besztercei szilvához képest minőségileg másodrendű, de mint korai szilva mégis mindig talál vevőt, és nagy mennyiségben szállítják külföldre is.

A Besztercei szilva történetére visszatekintve, érdekes tanulságokat vonhatunk le belőle. Láttuk, hogy a 16. század besztercei és felvidéki gyógyszerészei emelték ki a szilvák nagy tömegéből, s az aszalás tökéletesítésével szereztek neki nevet. A múlt században gyümölcsészeink nyugati szilvafajták hosszú sorát írták le és ajánlották a Besztercei szilva helyett, mintha ennek minősége lenne az oka szilvakivitelünk hanyatlásának. S az eredmény? Mint elmondottuk, egy másdorendűnek tartott levestűszű szilva, a Vörös szilva hódítása. E jelenség fontosságát akkor méltányolhatjuk teljes súlya szerint, ha a magyar gyümölcs-kivitel egész több évszázados történetében ismerjük.

## VIII.

### A Kármán körte.

Négy évszázaddal ezelőtt másféle gondjai voltak a magyar körtetermesztőnek. Most azon töri a fejét, hogyan lehetne megoldani a téli körte hazai termesztésének kérdését, a 16. században arra igyekezett, hogy korai körtével előzze meg körtetermesztő magyar társait. Korai, vagy mint akkor mondták, előérő, eleveérő körtével nemcsak egymást ajándékozták meg a magyar fölbirtokosok, hanem ilyennel kedveskedtek a bécsi királyi udvarnak is. NÁDASDY TAMÁS nádornak 1559-ben nem termett korai körtéje, már májusban írt hát haza feleségének, hogy szerezzen valahonnan. „Én — írja — mind azon sápolódtam, hol tehessem szerét az idén az előérő körtvélynek. Azon közbe jöve hozzám MAKKOS AMBRUS, és az ő Muskotálykörtvélyét, ki az ő szőlőjében vala, nekem adá ajándékon. Mondá, hogy POÓR ALBERT-nek is, PERESZLEGI-nek is volna az ő szőlőjében egy előérő körtvélyfa, de meg nem őrizhetik a sok lézengő néptől. Azért, ha azt akarod, hogy királyné asszonynak körtvélyt küldj, idején hagyjad az ispánnak, hogy megőriztesse szépen őket.“ NÁDASDY-né június 5-én, mai naptárunk szerint 16-án, felküldte a korai körtét Bécsbe. Másnap a nádor imígy nyugtázta a küldeményt: „Az Muskotálykörtvélyt, kit te küldtél, tegnap hozták meg későn, és ma királyné asszonynak te szóddal küldém, kit jó néven vett tőled.“

A korai körtékért folyó versenynek az lett az eredménye, hogy korai körtéink száma a 16. században tetemesen megnövekedett. Első korai körténk, az Árpávalérő körte, már a középkorban ezen a néven ismeretes, és valószínű, hogy már az ókorban kezdték termesztetni Pannónia földjén. Foglalkoztunk vele a középkori gyümölcsök közt. A 16. század már három korai körtét ismert, amelyek neve FABRICIUS szójegyzékében Árpávalérő, Hosszúszarú és Muskotály körtvély. A 17. században pedig LIPPAY JÁNOS már négy korai körtét különböztet meg.

A Korai muskotálykörte, amelyről NÁDASDY levelezett feleségével, korunkban BEREZKI MÁTE gyümölcsismeretana nyomán Kis szegfűkörte néven szerepel a magyar szakmunkákban. De elterjedt régi neve Apró muskotálykörte, a német és francia szakmunkákban ma is hivatalos neve. LIPPAY röviden így jellemzi: „Apró muskotály, pézsmaszagú, jó édes, egyfelől sárga, másfelől szép veres, nem tart sokáig.” Lehet, hogy az Oklevélszótár egy körteneve erre a körteére vonatkozik, a Kiskörtlvély (1393). ez esetben ezt a körténket is besorozhatjuk a középkori körték közé. Főként befőzésre való. Korunkban erre a célra is kiadósabb körtét kerestek, s a konzervgyárak szívesebben vásárolják a Nagy szegfűkörtét, amelyet BODOR PÁL Nyári nagy muskotály néven kezdett terjesztetni az országban, majd ANGYAL DEZSŐ ismertetett 1911-ben, s nyugatról került hozzánk.

Hosszúszarú fehérke néven különböztette meg francia neve nyomán BEREZKY MÁTÉ, aki a magyar gyümölcs multjáról mit sem tudott, azt a körténket, amelyet már FABRICIUS említ Hosszúszarú körte néven, LIPPAY JÁNOS pedig röviden leírt: „Fehér muskotály, Gerellyés körtlvély, Nágovics körtlvély, apró, hosszúkás, jó leves, édes, és szép sárga.” Mint látjuk LIPPAY három nevét is tudja, amelyek egyébként azt is elárulják, hogy ezt a körténket is a Balkán





Nyári kálmánkörte.  
ZSÓLY ZOLTÁNNÉ festménye.



felől kaptuk. Téved BERECSKI, mikor azt hiszi, hogy francia eredetű. Ősi körtefajta, amely hozzánk kétségtelenül a balkáni úton jutott.

Ezt a három korai körténket ma is széltében termesztik, de korunkban elhanyagolják termesztésüket, paraszti körtéknek tekintik, mert nyugati körtefajták után futnak a körtetermesztők. A 16. és 17. században annyira versenyeztek a korai körtékért, hogy még egy negyedik korai körtét is megkülönböztettek, a Pünkösdi körtét. Erről LIPPAY ezt tudja: „Az első Elővelérő, avagy Pünkösdi, avagy Cseresznyévelérő körtvély, sárgazöld szabású, nem igen leves, egy kevésbé hosszúkás.“ Nálunk teljesen elfeledték emlékét, de a bécsiek, ahova sokat szállítottak Pozsonyból, később is használták, s nevét a régi bécsi pomológusok feljegyezték Wiener Kirschbirn alakban. ANGYAL DEZSŐ, aki nem ismerte e körte magyar multját, az Árpávalérő vagy Árpás körtével akarta azonosítani.

E korai körtéinket követték a nyári körték. A középkor még csak a Veres körtét emelte ki névvel, később egyre nőtt a számuk, LIPPAY munkájában már többféle hazai és külföldi nyári körtét ismerünk meg. A koraiakat követi a „Búzávalérő avagy Zöld muskotály, hosszúkás körtvély, jó édes, leves is“. A mult században TAMÁSY KÁROLY mint debreceni, ADY KÁROLY, mint ősi nagykőrösi körtefaját írta le, utóbbi Búzás körte néven, s így szerepel a hivatalos körtefajtanevek közt is.

A nyári körték közt legnevezetesebb volt a Kármán körte, amelyet korunk gyümölcsészei Nyári Kálmán körte néven tartanak számon (XVII. tábla). Nevével már többször találkoztunk e munka előbbi fejezeteiben. Tudjuk, hogy milyen monda alakult Franciaországban SZENT MÁRTON és Tours kapcsolata révén a Téli Kálmán körte körül, hogy GALEOTTO két kézzel átfoghatatlan szerémségi kobakkörtéjében a Nyári Kálmán körtét sejtjük, s hogy Kármán



körte nevében egy kisázsiai török nép és város neve élt a magyar ajkon és magyar szakmunkákban. Az a körtefajta, amely ennyiképen kiemelkedett a magyar gyümölcsfajták közül, megérdemli, hogy pontosabban megismerjük, s a magyarázatát adjuk azoknak a látszólag különálló adatoknak, amelyek emlékét az ősi multba vetítik vissza.

A Kármán körtét könnyű felismerni rendkívül szabálytalan, buckós, vagyis bütykös felületéről, amely alapján néhol Buckóskörte, a hazai németek körében Pluzerbirn a neve. Gyakran csúcsa is oldalt hajlik, s ilyenkor bizony valószínűleg idomtalanoknak kell mondanunk egyébként jellegzetes alakját. Bőre eleinte világoszöld, túlérett korában sárga, napos oldalán piros lehelettel. Zölden kell élvezni, mert érett korában hamar elveszíti finom ízét. Leve bő, édes, jellegzetesen kissé muskotályos ízű, húsa sárgásfehér.

Fája olyan nagyra nő, mint valami tölgyfa, koronája terjedelmes. Ifjú korában kövér, hosszú vesszőket hajt, ezért a kertben fokozott gondozásra szorul. Igazi ősi körtefajta, amelyet gyökérhajtásról és magról is lehet szaporítani, ezért terjedt el nagymértékben a falusi kertekben. Manapság a gyümölcsfától azt várják, hogy hamar teremjen, és nem tekintik akadálnak, ha a fa rövid életű. Régen másként gondolkoztak az emberek, keresték és megbecsülték a hosszú életű gyümölcsfákat. Már pedig a Kármán körte fája ugyancsak hosszú életű. Méltán írja róla ENTZ FERENC: „Aki belőle ültet, nemcsak magáról gondoskodik önző módra, hanem fiai és unokái élvezetéről is.“ Ennek igazolására és szemléltetésére ENTZ elbeszéli, hogy Budakeszin az özvegy a gyümölcsfákat öröklő az elhunyt gazda után, és hogy az özvegy jövője biztosítva legyen, igyekszik a kertben mentől több Kármán körtét ültetni. Az örökölt gyümölcsfák terméséből kiárulja özvegyi életének szükségleteit. KOVÁCS JÓZSEF, a mult század közepén

Bátorkesziben gyümölcsfaiskolatulajdonos, 1861-iki faiskolajegyzékében a Kármán körte fáját a körték királyi fájának és Matuzsálemének nevezte.

Nagyon feltűnő jelenség, hogy e kétségtelenül magyar körtefaj nevével először csak a 17. században találkozunk. Ekkor azonban egyszerre a legjobb nyári körténk. PÁZMÁNY PÉTER 1636-ban megjelent Vasárnapi és innepi prédikációk c. munkájában ezt a hasonlatot olvassuk: „A vad körtvélyből bergamotot vagy kármánykörtvélyt nem aszal.“ LIPPAY JÁNOS feljegyezte, hogy akkor a Felvidéken ezt a körtét Császár körtének nevezték. Kétségtelen, hogy ez a név a barokk-kor alkotása. Később ezt a kitüntetést, amelyet a Császár körte elnevezés jelent, átruházták a francia eredetű Fehér vajkörtére. De a 17. és 18. század Császárkörtéje a Kármán körte. „Kármán, avagy mint a Felföldön híják, Császár körtvély, nagy öreg, sárga, jó édes leves, nem is köves, nem tart sokáig, nagy hasa nagyon, egy kevésé hosszúkás.“

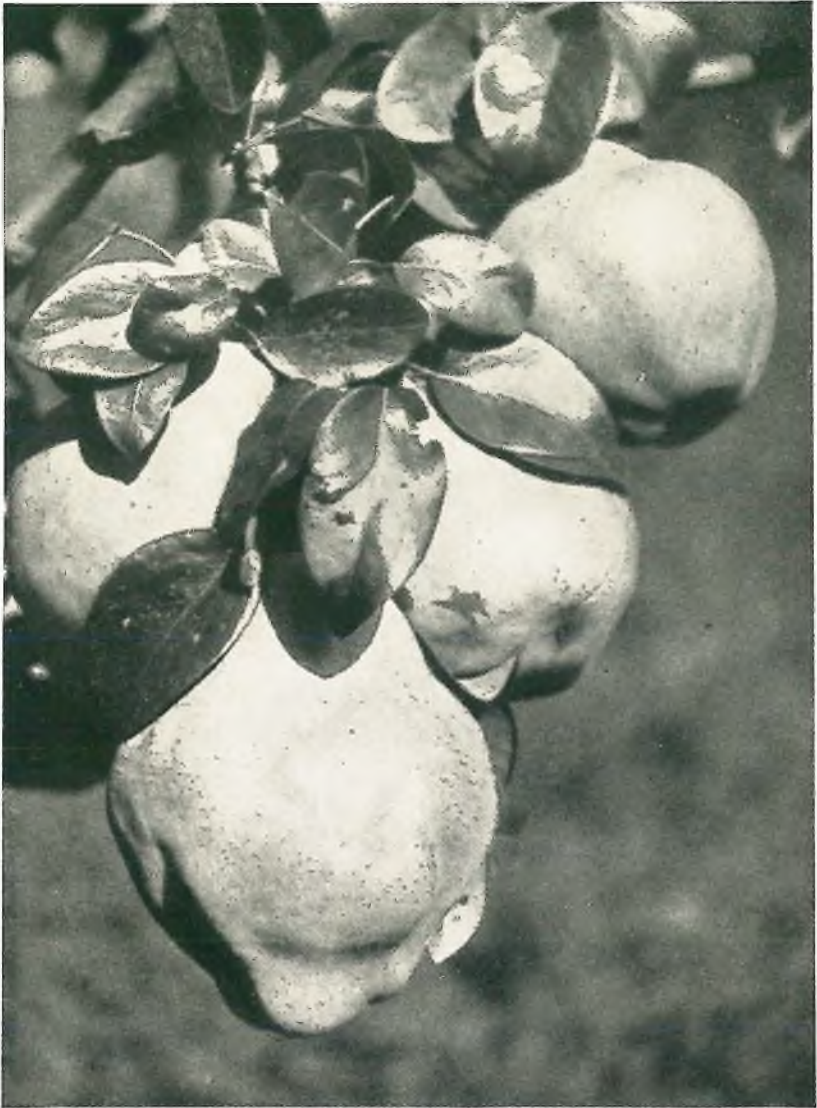
Hol rejtőzött ez a legjobb régi nyári körténk előbbi századokban? Ha e kérdésre felelni akarunk, először tudnunk kell, hogy a Nyári kármánkörte nem valami magában álló fajta, hanem egy egész nyári körtetörzs legértékesebb tagja. A pomológus e körte társneveiként sorol fel néhány körtenevet, ilyen pl. a Lőrinc körte, Torzsátlan körte, Buckós körte. A Lőrinc körte neve minden bizonytalansággal augusztusi körtét jelent, Lőrinc napja ugyanis augusztus hónap tizedike. A Lőrinc körtét már LIPPAY ismerte és leírta: „Lőrinc körtvély, közepszerű, egyfelől sárga, másfelől veres, hosszúkás, köves valamennyire, s nemigen leves.“ A múlt században TAMÁSSY KÁROLY Debrecenből ismertetett egy Lőrinc körtét Lőrinci szajkókörte néven, amely csaknem Lőrinc napján érik. PORZSOLT KÁLMÁN, aki érdekes cikkben ismertette Nyárad-mellék gyümölcsészetét 1881-ben, e körte székelyföldi neveit jegyezte fel.

Szerinte ott Kovács Lőrinc vagy Torzsátlan körte a neve, nagyon jó nyári körte volna és nagy is, ha értékével a magháza körül savanyú nem volna. Torzsátlannak nevezik e körtét sokhelyen a Dunántúl is. Mindezek alapján kétségtelen, hogy a Lőrinc körte a Nyári kármánkörte silányabb és korábban érő alakja.

A Kármán körte tehát nem egyféle néven és nemcsak nemes alakjában jutott el az országba. Ezzel a névvel csak a 17. század tüntette ki, amikor a kármán bizonyos kiválóságot jelentett. Ezt bizonyítja az a körülmény is, hogy a Felvidéken Császárkörte volt e gyümölcs neve. A kármán szóra az első adat az Oklevélszótárban 1543-ban kelt: egy kármán kesztyű. Lehet tehát, hogy a Kármán körte nevet is már a 16. században kezdték használni, de írott emléke nem maradt. Maga a körte azonban már előbb is eljuthatott az országba. Vagy úgy, hogy a törzsnek bizonyos egyszerűbb alakjai terjedtek el a Balkánon, ahol a szerbek és horvátok Kármánka néven ismerik ezt a nyári körtetörzset és hozzánk jutva, itt a gondozott gyümölcsösökben azzá a kiváló nyári körtévé nemesedett, amelyet LIPPAY munkájában ismerünk meg, s amelynek kiválóságát bizonyítja PÁZMÁNY hasonlata is. Az is lehetséges azonban, hogy a 17. században a nemesebb fajta újonnan jutott hozzánk, s előbb csak a Balkánon, talán a Szerémségben rejtőzködött. Erre irányítja figyelmünket GALEOTTO ismert feljegyzése a két kézzel is alig átérhető szerémségi körtéről. Ez más, mint Kármán körte nem lehetett. Középkori körteneveink közt szerepel az Édes körte, első adat az Oklevélszótárban 1423-ból ered. Talán a Kármán körte valamely régebbi alakja volt. Mindenesetre bizonyos, hogy nálunk a Nyári kármánkörte multja a 15. századon át visszanyúlik a középkorba, amikor eltűnik a múlt kódében.

Nyugaton a Nyári kármánkörte a 16. század végén tűnik fel s LEROY, aki pedig jól ismeri a francia gyümöl-





Six vajkörtéje.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.

XIX. TÁBLA



Angoulêmei hercegnő körte.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.

csök itáliai kapcsolatait, nem Itáliából származtatja. Hogy Közép-Európában idegennek tartották, déltiroli Török körte népies neve mutatja, amelyet a nagy német gyümölcsészeti kézikönyvben olvasunk. Legvalószínűbb, hogy a balkáni úton hozzánk vándorló kiváló nyári körte Magyarországon át jutott nyugatra.

Nyugaton azonban a mi nyári körténknél sokkal nagyobb szerepet játszott téli testvérfajtája, a Téli kármánkörte, amelynek, mint tudjuk, a franciák SZENT MÁRTON révén keresték pannoniai kapcsolatát. Ez a körte januárban, februárban érik, alakja azonban nagyon hasonlít a mi Kármán körténkéhez. Franciaországban és Németországban a Téli kármánkörte adta a buckós alakú körtetörzs nevét, a franciák Bon-Chrétien, a németek Apotekerbirn néven ismerik e körtéket. A Téli kármánkörte, francia nevén Bon-Chrétien d'hiver, a 16. században a legkedveltebb francia körte volt. RUEL JEAN, a franciák füveskönyvének írója, I. FERENC francia király udvari botanikus orvosa, 1536-ban ezt írja a Téli kármánkörtéről: „A franciák legkedvesebb körtéje a Bon-Chrestiana, nemcsak mert nagyon édes és súlyra a fontot is eléri, hanem mert húsa is oly finom, hogy ízelve a szájban rögtön elolvad; sokáig eláll és a szállítást jól bírja.“ A körte francia nevének jelentése jó keresztény, de a névnek ez újabb alakja népetimológiai ferdítés, mint a francia nyelvészek kimutatták, eredeti alakja Panchresta, ezen a néven bukkan fel Franciaországban a Téli kármánkörte a 15. század végén. Panchresta görög szó, jelentése nagyon finom. A francia humanisták természetesen ennek a körtének is az ókori Itáliában keresték hazáját, s többféle ókori körtével azonosították, ami azonban pusztán találgatás.

A németek a 16. század óta ismerik a Téli kármánkörtét. CORDUS említett munkájában Königsbirn, Regelbirn, Pira Regalia, vagyis Királykörte a neve. BAUHIN JEAN



növénytanában szintén ezt a nevét találjuk. E munkában olvassuk annak a magyarázatát, miért nevezték később a németek ezt a körtét Apotekerbirn-nek. LUTZ JOHANN kirchi gyógyszerész ebből a körtéből nagyon kitűnő és ízletes gyümölcsajtot főzött, s példáját mások is követték. Így lett Németországban a Téli kármánkörte Winter-Apotekerbirn. A németek szintén humanista hagyományok alapján az ókori Itáliában keresték e körte eredetét.

Magyarországon a Téli kármánkörtét régebben nem ismerték, csak akkor jutott el hozzánk, amikor általában annyira nyugati hatás alá került gyümölcscsészetünk, hogy nemcsak a gyümölcstermesztési tudományt hozzuk nyugatról, hanem a gyümölcsfajtákat is. Első magyarországi ismertetését LEIBIZER JÁNOS gyümölcscsészeti munkájában olvassuk a 18. század végén, majd a 19. század elején COLIN JÓZSEF ismerteti Kismartonban. Mai Téli kármánkörte neve ENTZ FERENC-től ered. Miként a franciák a Nyári kármánkörtét már ismert Bon-Chrétien d'hiver-jükről elnevezték Bon-Chrétien d'été-nek, azonképen rendszertani tekintetben jogosan nevezte ENTZ a hozzánk nyugatról hozott téli testvérfajtát Téli kármánkörtének. De nálunk ez a körte nem terjedt el. Amilyen kiváló nyári körte volt nálunk a Nyári kármánkörte, éppoly silány gyümölcsnek bizonyult a magyar éghajlat alatt téli rokona, amelyről RUEL nagy dicséretet mondott a 16. században.

A Téli kármánkörte, tehát nem származhatott Franciaországba tőlünk, s nem kérdés, hogy a franciák csak regényes képzelet alapján költötték eredetéről SZENT MÁRTON-hoz fűzött mondáját. De a mondákban van valami történeti mag, csak ki kell hámozni a mondai szivárványos palástból. Olvasunk például egy francia gyümölcsfajtanévsorban, amely 1628-ban készült, olyan magyar körtéről, amely akkora, mint egy sárgadinnye. (Poire de Hongrie,

grosse comme un melon sucrin). Ezt a körtét később Amorkörtének nevezték (Poire d'amour). Kétségtelenül a Téli kármánkörte óriás alakja, hossza 15, vastagsága 10 cm. Amint az ember LEROY munkájában közölt rajzát nézi, önkéntelenül GALEOTTO szavai jutnak eszébe: két kézzel alig átfogható.

Mindez együtt azt sejteti, hogy a Téli kármánkörte épúgy keleti eredetű, mint a Nyári kármánkörte, s a keleti eredet emléke rejtezik SZENT MÁRTON mondájában és a pannoniai meg magyar névkapcsolatban. Így azután végül a két kármánkörte eredetében megtaláljuk az összefüggést. A kármán körték törzse bizonyosan már az ókorban küldött egyes alakokat Európába, majd egyre többet a középkor végén és az újkor elején. Ezek az alakok nem a mai kitenyészített fajták voltak, hanem Európában idők folyamán alakult a változékony régi alakokból a keleti és a nyugati fajta, Magyarországon a Nyári, nyugaton a Téli kármánkörte.

Mikor a 18. században a növényteni ismeretek haladásával kapcsolatban a gyümölcstani ismét új utakra tért, s egyrészt a gyümölcstani megkülönböztetése pontosabb lett, másrészt nyugaton új fajták egész sorát kezdték előállítani a gyümölcsösökben, a kármán körtékre is új idők derültek. Sajnos, nálunk nem a fejlődés jegyében indult ez a korszak. Itt senki sem gondolt arra, hogy meglévő gyümölcstaniállományunkat az új idők szellemében nemesítse tovább, hanem még a meglévőt is elhanyagoltuk. A múlt században pedig még a nevét is elrontottuk régi Kármán körténknek. ENTZ FERENC a múlt század 50-es éveiben utoljára használja helyesen a Kármán körte nevét, de a már idézett KOVÁCS JÓZSEF egy évtized múlva oktalan romantikával elterjeszti gyümölcstani tanulmányában a Kármán körte nevét. „Sokan szeretik — írja — Kármán körtének nevezni, melynek pedig semmi értelme sincs, holott ha

Kálmán körtének mondjuk, ősi bölcs királyunkra emlékezünk.“ KOVÁCS nyomán BEREZKI is a helytelen Kálmánalakot használta, s az ő tekintélye ma is fenntartja ezt a téves nevet, amely elfedi e körte különleges magyar multját.

Bezzeg nyugaton nem elégedtek meg a gyümölcsészeti romantikával, hanem megkezdték a régi kármán körték nemesítését. Főként a Téli kármánkörte nemesítésével értek el nagyszerű eredményeket. Belgák, franciák és angolok versenyezve tenyésztették az új fajtákat, s ennek eredménye, hogy nyugaton valósággal megújódott a kármán körték törzse. Legértékesebb az új kármán körték közt Hardenpont téli vajkörteje, vagy mint a nyelvújítás korában nevezték, vajjonca. A belga HARDENPONT tenyésztette a 18. század közepén, állítólag a Chaumonteli kármánkörte és a Fehér vajkörte (Császár körte) kereszteződéséből származó magokból. Alakja jellegzetes buckós, bőre sápadt zöld, túlérve citromsárga, húsa íze — BEREZKI szavaival — „felséges fűszeres“. Decemberben jelenik meg a gyümölcskereskedések kirakataiban, s még januárban is tart. Nálunk is a legnagyobb jövőjű téli körte.

A belgák kiváló őszi körtéket is tenyésztettek a kármán körték törzseiből. Legnevezetesebb Napoleon vajkörteje és Six vajkörteje. Mindkettő október és november gyümölcse. Napoleon vajkörtejét LIART fűszerkereskedő magról nyerte 1808-ban. LIART Mons városában élt, a belga gyümölcsészet egy központjában, ahol HARDENPONT is működött. Körtéjét aranyéremmel tüntették ki, s ama kor legnagyobb emberének nevét kapta. Nálunk ENTZ így ajánlotta: „levessége olyan feltűnő, mint a jó őszibaracké, mely szánkban tökéletesen lévő válik; ha Napoleon körtét eszel, asztalkendőről gondoskodj, vagy tányérról, hogy felfoghassad olvadó levét, különben jaj a bársonymellénynek vagy selyemruhának.“ Six vajkörteje (XVIII. tábla)



SIX belga gyümölcskertész nevét örököltette meg, aki a múlt század 40-es éveiben állította elő ezt a fajtát.

Szintén az őszi kármánkörték közé tartozik az Angoulemi hercegnő körtéje (XIX. tábla), valamint a Grumkowi vajkörte. Előbbit AUDUSSON angersi gyümölcseész lelte, s 1812-ben kezdte terjeszteni, majd NAPOLEON bukása után nevezték el XVI. LAJOS leányáról. A Grumkowi vajkörtével a németek képviselik magukat a nemes kármán körték közt. Grumkow promerániai falu, itt egy falusi gazda kertjében 1806-ban bukkantak erre a körtefajtára, amely fajának edzettségével és gyümölcseinek nagyságával tűnik ki. Buckóssága talán még a régi kármán körtéknél is feltűnőbb.

Kitűnő nyári kármán körtét tenyésztettek az angolok és az amerikaiak. Angol eredetű a Vilmos körte. Magról kelt 1796-ban a berkshirei Aldermaston község tanítójának kertjében, s WILLIAMS londonkörnyéki kertész kezdte terjeszteni; innen a neve, amelyet bizony jogtalanul magyarosított meg ENTZ FERENC, mert nem keresztnév. A Vilmos körte a kármán körték szinte vajkörtévé nemsített nyári fajtája. Együtt érik Nyári kármán körténkkel, de sohasem olyan feltűnően buckós, színe érett korában citromsárga, húsa fehér, bőlevű, olvadó. Aki Vilmos körtét eszik, írja ENTZ, nem eszik, hanem iszik. Amerikában nagyon elterjedt, kitűnő aszalványkörte, egy időben Budapesten is kínálták a kirakatok a kaliforniai Vilmos körte-aszalványt. Amerikai eredetű a Clapp kedvence, amely már augusztus közepén érik, tehát a legfínomabb Lőrinc körte. A múlt század közepén Dorchesterben magról nevelte CLAPP gazda, akinek nevét viseli. Hazánkban BERECZKI kezdte terjeszteni.

Mikor a nyugati gyümölcsfajták áradata megindult keletre, hozzánk is eljutottak az új, nemesített, válogatott kármán körték, s teljesen homályba borították egykori híres Nyári kármánkörténket, amelyet a Felvidéken Csá-

szár körtének neveztek. Falusi parasztkörtévé süllyedt, amellyel a körtetermesztő gyümölcskertész ma már nem foglalkozik. Már t. i. a magas színvonalú gyümölcskertekben, ahol nemcsak a gyümölcsfákat, hanem szinte minden egyes gyümölcsöt külön becéznek, külön ápolgatnak, s ahol a talaj is kítűnő, gondozására is van mód. De más gyümölcsösök is vannak az országban. Az újratelepülő Alföld népe, amely a homokon terjeszkedik ősi módra, vadon homokbuckákat hódítva, ezeknek a kényes fajtának nem veheti hasznát, más fajtákat keres. Van valami párhuzam Amerika és az Alföld között, mindkét helyen sokan élnek, akik újonnan törik a rögöt, érthető, hogy annyi nálunk az Alföldön az amerikai növényjövevény. Ilyen legújabb kármán körténk is, a Kieffer körte.

Nevét KIEFFER PÉTER kertészről kapta, akinek telepén Roxboroughban, Philadelphia mellett, keletkezett. E telepen pusztá véletlenből a Vilmos körték közelébe kerültek a kínai körték, s véletlen kereszteződésük olyan magokat termelt, amelyekből a tulajdonos a Kieffer-körtét nevelte. Az új fajta 1863-ban termelt először. Különös, birsszerű illatát és keménységét a kínai körtétől örökölte, hasonlóképpen edzettségét is, amellyel a kínai körte a homoktalajon megállja a helyét. A kínaiak e körtét homoki körtének nevezik. Minthogy az Alföldön a homoknak addig nem volt valamire való körtéje, a Kieffer-körte, mint homoki körte gyorsan hódított. A múlt század 90-es éveinek végéig hozta az első példányokat Dömsödre HAJÓS JÓZSEF, s ma már se szeri se száma az alföldi homokon a Kieffer-körtéknek, bár a hivatalos gyümölcészeti körök egyáltalában nem pártolták. De az új földfoglalók megelégedtek vele, annál inkább, mert a városokban a szegényebb osztályok tömegesen fogyasztják az ömlesztve szállítható körtét, és a konzervgyárosok is nagyban vásárolják, mert kompót-nak jól bevált.

A Kármán körte tanulságos történetét megfejelhetjük régi híres téli körténk, a Makaria körte történetével. Mikor a Kármán körte volt császári nyárikörténk, legkiválóbb télinek a Makariát tartották. Mint LIPPAY korában mondták, főkörtvély volt. Annyit már tudunk róla, hogy Ciprus ősi nevét hordja, s így minden bizonnyal a balkáni úton jutott hozzánk. Már a 16. században nagyon elterjedt az országban. NÁDASDY TAMÁS leveleiben is többször találkozunk a nevével. Közelebbi ismeretét LIPPAY JÁNOS-nak köszönjük, aki így írta le a Pozsonyi kert gyümölcsös kötetében: „Makaria veres, Makaria fejr-eres, a héjok olyan, mint a bőr, amannak zöldes, ennek veres, jó édes, leves mind a kettő, és igen kedves szép illatú, csak-hogy ez is igen köves, kemény. Sokáig eltart a fáján is, ha leszedik, húsvétig is eláll. Vagyon öreg is, ez még valamennyire jobb és tartósb, hosszúkás, némely egyfelől veres, másfelől szürkezöldes. Ezek is a főkörtvélyekhez számlálatnak.“

Mint a leírásból kiderül, a Makaria nem lehetett egységes, kitenyésztt fajta. De így is legjobb téli körténk volt évszázadokon át. Hogy más a középkorban szereplő telelő körténkkal volt-e valamilyen kapcsolata, nem tudjuk. Bizonyos körülményekből arra következtethetünk, hogy a Húsvéti bergamotnak volt ősi alakja. Később éppúgy eltűnt a magyar gyümölcsök sorából, mint sok más régi gyümölcsünk. Kiszorította az ízlés fejlődése, a jobb nyugati gyümölcs. Ahová azonban ezek nem jutottak el, eldugott falvakban még a mult században is lézengett néhány fája. Pl. a Székelyföldön is. PORZSOLT KÁLMÁN már idézett cikkében a Nyárádmellékről újította fel emlékét. „Makariás körte. Téli gyümölcs, tyúktojás nagyságú, nyakas, zöldfekete pettyes körte. Tavasszal jó leves, édes. Magyar eredetűnek látszik. A 17. században élt Marosvásárhelyt, vagy



hol, egy MAKARIÁS nevű ember. Marosvásárhelyt ma is megvan a Makariás ház, a ref. egyház tulajdona. Ebbe szállott RAKÓCZI FERENC, mikor a haza atyja címmel tisztelte meg Erdély. E ház akkor kívül esett a városon. Most benn van. Ilyen nevű emberről nyerhette a Makariás körte a nevét.“ Így lett monda a Makaria körte nevéből is, mikor a magyar gyümölcsészet annyira elszakadt multjától, hogy üres képzelgéssel kereste gyümölcsei eredetét, nevük értelmét. PORZSOLT e körtének Székelyföldön is többféle alakját látta, leírja ugyanis a Nyárádmellékről a Téli cukorkörtét is, amely „egyforma a Makariakörtével, csak sárgább.“ Miként ezt már LIPPAY leírásában is olvassuk.

Hogy a Makaria körte a Húsvéti bergamot régi alakja volt, nemcsak abból következtetjük, hogy LIPPAY is húsvétig tartónak mondja. Közvetlenül a Makaria után a Carabella körtét írja le LIPPAY: „Most származott egy főkörtvény Olaszországbul ide mihozzánk, akit Carabellának hínnak. De ez érsek úrunk bölcs ítélete szerint nem különböz az öreg Makariától, kiváltképen az íziben, csakhogy a színiben, valamennyire sárgaszürke, és a teteje nem olyan hosszúkás, mint annak, hanem tompább, nem is oly köves, mint a Makaria.“ A Carabella tehát a Makaria itáliai nemesebb alakja. Nevét is sikerült megfejteni. Korántsem a cara és a bella összetétele, ilyen alakja már csak népetimológiai torzulás. Eredeti nevét GALLO AGOSTINO említett gazdasági munkájában olvassuk Caravello, MATTHIOLUS munkájában pedig Carovelle alakban. A caravello kis zömök hajó neve, amellyel sokszor találkozunk a XV. és XVI. század olasz, spanyol és portugál irodalmában. A körte erről a hajóról kapta nevét. A német nagy gyümölcsészeti kézikönyvben a Húsvéti bergamot régi társnevei közt olvassuk a Caraville d'Italie nevet. E körülményes úton jutunk el a Makaria körte ismeretéhez.

Régi körtéink históriáját ezzel befejezzük. Sajnos, a mérleg kevésbé kedvező, mint régi szilváink történetének vége. A múlt század legalább felfedezte és leírta a Besztercei szilva alakkörét, a könnyelmű mondákon kívül ezek ismeretét is ránk hagyta. Régi körtéink azonban teljesen a feledés homályába merültek, a nyugati magas lóra ült újabb magyar pomológia nem hajlandó többé szóba állani velük. Legalább eddig ez a helyzet.

## IX.

### Déligyümölcsök.

Dél sokáig jelentette a kultúrát, civilizációt, kényelmet, haladást, drágaságot, gazdagságot. A gyümölcsstermesztés déli eredetű és sokáig délen voltak központjai, ahonnan új irányai, nemes fajtái hódító útra indultak. Valamikor minden termesztett gyümölcsünk délről jutott Európába, s a történelemelőtti időkben, valamint az ókorban és részben még a középkorban is, déligyümölcs volt mindaz a nemesebb gyümölcs, amelyet ma középeurópainak tekintünk, mert időközben megtanultuk, hogyan lehet ezeket itt termesztetni. Ezzel ugyan idővel szűkebbre szorult a déligyümölcsök köre, de déltől sokkal nehezebb elszakadni, mint hisszük, s még korunkban is nélkülözhetetlen Közép-Európában nagyon sok déligyümölcs.

Korunkban kétféle déligyümölcs kerül az országba. A két csoportot gyakorlati tekintetben különböztetjük meg. Egyik az éghajlatilag meghatározott déligyümölcsök csoportja, amelybe pl. a citrom, narancs stb. tartozik. Ezek nálunk csak üvegházban nevelhetők, éppen ezért inkább dísznövények, mint gyümölcsök, noha bizonyos időszakokban megkísérlik gazdasági termesztésüket is, mint pl. a 18. század melegházaiban az ananászét. Gazdaságilag azonban a másik csoportba tartozó déligyümölcsök fontosak, amelyek nem éghajlati okokból jutnak délről kereskedelmi úton az országba, hanem azért, mert a déli fejlettebb termesztést még korunkban sem érte utól a hazai gyümölcs-



csészet. Csak most, amikor az önellátás annyira előtérbe nyomult az egyes országokban, amikor mindenütt felülvizsgálnak minden egyes behozatali terméket, s igyekeznek belföldön előállítani, fordult a figyelem ezekre az elmaradottságunk következtében még mindig délinek maradt gyümölcsökre. Ilyen a mogyoró, dió, gesztenye, mandula és füge.

Déligyümölcsök kereskedelmi úton már a Volga mellékén eljutottak a magyarsághoz. Sőt ott még minden termesztett gyümölcs főként déligyümölcs volt. A Duna mellékén szintén már a történelemelőtti időkben felhatolt kereskedelmi úton sok déligyümölcs. A magyar középkerében vámrendeletek bizonyítják a déligyümölcs behozatalát. A 16. század déligyümölcsseit SZIKSZAI FABRICIUS BALÁZS egyenkint felsorolja szójegyzékében, amelyben a mondola, füge, gesztenye, citrom, pómagránát (gránátalma), narancs, lemonia, dió, szerecsendió, mogyoró, olajgyümölcs, mandulafenyő (kisbélű dió), datolya (pálmagyümölcs), mazsolaszőlő, tengeriszőlő nevét olvassuk, nem említve itt azokat a délre mutató gyümölcsneveket, amelyek a nálunk is termesztett gyümölcsök déli fajtáira és behozatali központjaira utalnak. Hogy miért soroljuk FABRICIUS szójegyzékének gyümölcsnevei közül a mogyorót, diót, gesztenyét, mandulát is a déli gyümölcsök közé, alább hamarosan kiderül.

A mogyorófajokkal megismerkedve, már az első fejezetben láttuk, hogy a mogyorónemzetségnek nálunk is honos, és legészakabbra hatoló faján kívül Kis-Azsiában még három olyan faja van, amely nemes mogyorót terem. Jogosan mondjuk tehát, hogy a mogyoró hazája Kis-Ázsia. De a mogyoró termesztésének is Kis-Ázsia a központja, s természetesen a mogyorókereskedelemnek is. Európában a vadon termett mogyorót sehol sem becsülik olyan mértékben, hogy rendszeresen megszednék, a termesztett faj-

ták is mind déli eredetűek. Az első európai mogyorótermesztési központok Itáliában alakultak, már PLINIUS elmondja, hogy a pontusi mogyorókon kívül van egy mogyoró, amelynek Avellino a hazája. Nápoly és Avellino ma is mogyorótermesztési központ Itáliában. Az újkorban Franciaországban és Angliában is alakultak mogyorótermesztési vidékek, Németország pedig kitenyésztett fajtákkal igyekezik a mogyorótermesztést nagyobb arányokban meghonosítani.

Magyarországon a kereskedelmi mogyoró a legújabb időkhöz déligyümölcs volt. FABRICIUS szójegyzékében ezért a neve *nux pontica praenestina*, ami körülbelül trapezunti mogyorót jelenthetett. MÁTYUS is a 18. század végén azt írja: „A szívforma, apró törökmogyorók (*avellanae byzantinae*) legédesebbek és kedvesebbek.“ Újabb mogyoróbehozatalunk adatai számszerűleg feltalálhatók külkereskedelmi forgalmunk statisztikájában. Magyarországon a mogyorótermesztés nagyon kezdetleges, a házikertekben csak egy-két mogyoróbokor vagy inkább dísznek ültetett törökmogyorófa található, nagyobb telepítés is csak egy-két holdon, kevés helyen akad, a korszerűleg megkülönböztetett külföldi mogyorófajtákat is csak az utóbbi évtizedben ismertették a magyar szakirodalomban. Bár a mogyorót ma is magról szaporítják, a fajtákat nem oltással tartják fenn, mégis ez a gyümölcs ma is déligyümölcs nálunk, s nehezen indul meg hazai termesztése.

A dió ugyan sokkal kényesebb fa, mint a mogyoró, mert nagyobb fagyok fölöttébb megviselik, és talajban is igényesebb, mégis honos az országban, természetük is, mint tudjuk, sőt kiváló helyi fajtái is vannak, de nagy mennyiségben déligyümölcs, behozatali cikk. Mint déligyümölccsel ismerkedtek meg vele a magyarok, amikor az alánoktól az első diókhöz jutottak, s tőlük átvették a gyümölcs nevét is. A dunai hazában a magyarság kedves fájává

fogadta a diófát, termesztette is, sőt kiviteli cikk is lett belőle az országban, de délről hozott be továbbra is. FABRICIUS kétféle diót különböztet meg, egyik a lágyhéjú dió, *nux molusca*, tarentina, a másik a fás dió, *nux moratia carinthiaca*. Az előbbit most papírhéjúnak, az utóbbit kődiónak nevezik. Az erdélyi magyar dióvidékek idegen megszállása következtében a dió egyszerre teljesen déli-gyümölcsé, behozatali áruvá lett. Az akkor még megszorítás nélkül divatos nyugati gyümölcskultusz következtében a magyar diótermesztés újabb megszervezését francia fajtákkal (Mayette, Franquette, Chaberte és Parisienne) kezdték meg, és csak évek múlva derült ki, hogy sokkal jobban megfelelnek a régi hazai fajták, amilyen a két Sebeshelyi és a Milotai dió. Erdély északi részének visszacsatolása javított ugyan a magyar diótermesztés helyzetén, de megfelelő eredményt csak akkor várhatunk, a dió csak akkor nem lesz déli gyümölcs nálunk, ha diótermesztésünk eljut arra a színvonalra, amelyet már a 16. században el kellett volna érnie. Már LIPPAY írja: „A diófát inkább magul ültetik, hogysesem mint oltják, avagy a gyökérből kinőtt csemetén ültetik.“ Még korunkban is kizárólag magról szaporítják nálunk a diót, csak legújabban kezdik hirdetni, hogy nemes diót oltott fa terem, mert a diófajták nemes tulajdonságai csak oltóággal tarthatók fenn.

A gesztenye szintén őshonos fánk. Mikor a magyarság a honfoglalás után a szláv nyelvből átvette nevét, kétségtelenül ősi, erdei gesztenyések fáit ismerte meg. Arra, hogy nemes gyümölcsöt is lehetne nemesíteni a hazai gesztenye-állományokból, senki sem gondolt, hanem idővel déligyümölcs lett a gesztenye is, és a behozott gesztenye új nevet kapott, ma is maróni néven különböztetjük meg. „Az öreg gesztenye, kit mi olasz gesztenyének nevezünk — írja LIPPAY —, nemigen terem a mi országunkban. Ha szintén



magul ültetik is el, nem lesz olyan nagy és édes, noha valamennyire nagyobb leszen a közönségesnél.“ Ez a téves hit ma is él a magyar közönségben, s ez a magyarázata, hogy a gesztenye déligyümölcs, Itáliából hozzuk be, sőt a múlt században gyökeret verhetett az a téves nézet, hogy ősi gesztenyéseink ültetettek. Csak legújabban a hazai gesztenyések tanulmányozása bizonyította be, hogy gesztenyeb hozatalunk magyarázata gesztenyetermesztésünk elmaradt, középkori állapota. Amint megkezdik gesztenyefajták kiválogatását és nemesítését a hazai gesztenyésekben, s ha elterjednek a kitenyésztendő nemes magyar gesztenyefajták, nem lesz többé szükség a déli gesztenyére, magunk termelhetjük ezt a déligyümölcsöt is.

A mandula nem honos Magyarországon, sőt Európában sem, de már az ókorban eljutott az itáliai kertekbe. Magyarországon bizonyára Pannoniában ültették az első mandulafákat, majd a magyarság a középkori olaszoktól szerezte ismeretét. A magyar mandula szó ú. i. középkori olasz-latin eredetű, miként a naspolya. Hazájában a mandula föníciai neve amygdale volt, így vették át a görögök, ebből lett az ókori latin amygdala, ebből a középkori latin-olasz mandorla, mandola, utóbbi vette át a magyarság, természetesen az Itáliából szállított gyümölcssel. Csak a párhuzam feltüntetésére említjük, hogy a naspolya neve mindenben hasonló eredetű. A görögök az ókorban keletről vették át a gyümölcssel együtt a nevét, amelyből az ókori latin mespila, a középkori latin-olasz nespula alakult, ezt a nevét használtuk mi is a középkorban, pl. középkori szójegyzékeinkben a gyümölcsnek mind a latin, mind a magyar neve nespula.

A magyar mandulatermesztés szinte korunkig nagyon kezdetleges maradt. Azt a régiak is tudták nálunk, hogy „meleg helyt szeret, noha a közészerűt sem veti meg, délre vagy napkeletre kell ötöt fordítani“, de azt tartották.

hogy „nem szükség oltani, hanem vagy a magván ültetik, vagy a töviből nőtt csemetéken“, mint LIPPAY írja. Ezzel szemben nemes mandulát csak olyan fán remélhetünk, amelyen oltással biztosítottuk a nemes mandulafajta kiváló tulajdonságait. Hajdan nálunk nem ültették nagyobb állományokban a mandulát, feltűnő pl., hogy az Oklevélszótárban nem található a mandulás címszó, noha legtöbb gyümölcsünk neve után az állományát jelentő képzős alakja található. A mandulafa tehát nálunk sokáig megelégedett a kert sarkában. Termésével nem igen törődtek, mert délről hozták, boltban vették.

Csak a múlt század második felében, mikor a szőlőtető pusztítása következtében rohamosan kivesztek hegyi szőlőink, s még nem ismerték a védekezési módokat, kezdték egyes helyeken, pl. Buda környékén is, a déli és keleti hegyoldalakat, ahol a szőlő kipusztult, barackkal, mandulával az ültetvényeket felújítani. Ezekbe az időkbe nyúlik vissza azoknak a mandulafáknak eredete is, amelyek a Gellért-hegy déli oldalán díszlenek. Történetük kezdetét néhai GONDA BÉLA, miniszteri tanácsos, az Adria-egyesület egykori elnöke közölte e munka frójával 1930-ban. E fákat KERKÁPOLY KÁROLY (1824—1891), néhai pénzügyminiszter, ültette. „KERKÁPOLY KÁROLY-lyal — írja GONDA levelében, — akinek nagy szőlője és borháza volt a Fehérvári-, ma Horthy Miklós-út mentén, a mai 21—25-ös házszám tájékán, s akinek én csillagutcai házában lakván, gyakran mentem a Ferenc József-híd helyén közlekedő egyetlen kis, elől nyitott propelleren, melyet TÜRRE tábornok hozatott Franciaországból az általa alapított propellervállalatnak, Budára, ahol a Gellért-hegyen szőlőm volt, KERKÁPOLY 1884-ben megvette a várostól a Gellért-hegy déli lejtőjén elterülő parlagot négyszögölenként negyven krajcárért, ezen területet falak emelésével kiegyengetvén, azon szőlőt és gyümölcsőt telepített, különösen sok őszibarackfát, amelyek

délen a dolomittalajban kitűnően díszlettek. KERKÁPOLY halála után a filoxéra pusztítása nyomán a szőlő kiveszett, az ültetvény elvadult, a barackfák pedig elpusztultak. De megmaradtak a mandulaalanyok, amelyekbe az őszibarackfákat oltották. Ezek a mandulafák idővel felnőttek és megerősödtek.“ Mikor később, századunkban, a Gellért-hegy déli oldalát a fővárosi kertészet rendezte, a mandulafákat belefoglalta a kertbe, s tavasszal a gellérthegyi mandulafák ma is hirdetik az élet megújulásának örök csodáját. Másutt nagyobb mandulaállományokat is ültettek a kipusztult régi szőlők heyén, de ezeket a mandulásokat kevés helyen gondolják a kor kívánalmái szerint, s így bizony a mandula is megmaradt még napjainkban is déli gyümölcsnek. Pedig a példás kivételek mutatják, hogy nálunk kiváló mandula termesztető, sőt magyar mandulafajták is vannak. Ezeket főként SZISZ GYULA tenyésztette Budatétényben, részben pedig MAGYAR GYULA Diósdon. Legértékesebb a Diósi félpapírhéjú, Tojásmandula, Óriás kagyló, Papírhéjú fűszeres és Szisz mandulája, amelyek többnyire francia fajtáktól származnak (10. kép).

A füge (XX. tábla) nagyon különbözik az előbb ismertett gyümölcsöktől, mert nálunk különleges gondozást kíván, bár ültethető a szabadban. Az aszalt füge teljes mértékben déli gyümölcs. Bizonyosra vehetjük, hogy mint kereskedelmi árut ismertük meg, mert füge szavunk a középfelnémet vige átvétele, amely természetesen végső fokon a latin ficusból alakult. Nálunk a középkori német városi polgárság terjesztette. A Földközi-tenger mellékén honos, termesztése, aszalása azonban keleti eredetű, mint kereskedelmi áru ma is kisázsiai gyümölcs. A szmirnai füge közismert.

Termesztése nálunk a 17. században kezdődik, amikor a hidegházi fákkal, amint hajdan nevezték, olasz fákkal, tartották a kertekben. A hidegházi fák egy részét, pl. a



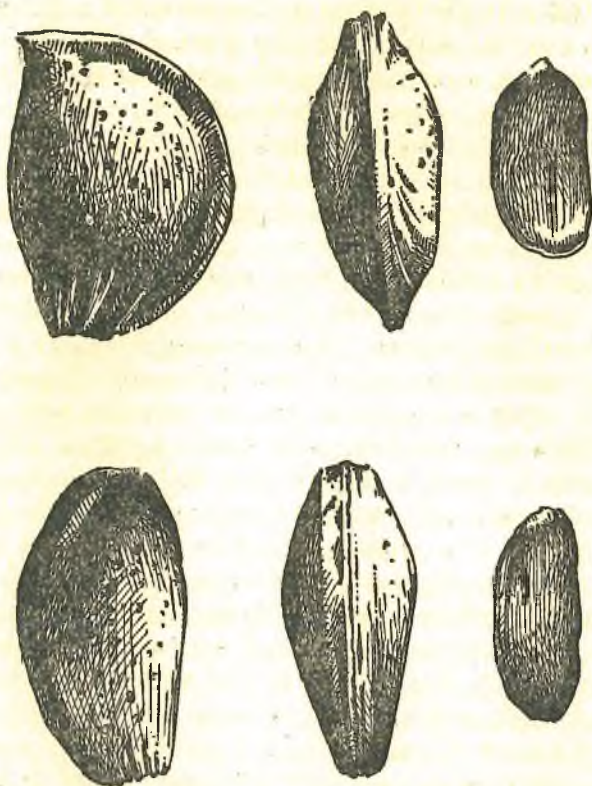


Füge (*Ficus carica*). FÁRI LÁSZLÓ felvétele.



Ribiszke (*Ribes vulgare*). FÁRI LÁSZLÓ felvétele.





10. kép. Hazai mandulafajták. Fent Szisz mandulája, lent Diósdí félpapírhéjú. ÉLESS ISTVÁN rajza.

fügét, babért, rozmaringot nemcsak vederben tartották, hanem ki is ültették a narancsház mellé, s télire befedték, hogy a fagytól megóvják. LIPPAY így írja le a 17. század fügevédelmi módszerét: „Ide ki a fal mellé ültetik a fügefákat, laurusokat és többeket, akiket összekötöztvén, meghajtanak, vagy deszkákat, vagy sövényt melléjük tevén, azt elsőben lóganéjjal, azután csak azon verembül ásván



földet, jól befedik, hogy ne árthasson nekik a hideg. Alól egy kis likat hagynak néhol, akin a macska bebujhassék és egerészhessen, mert az egér télbe igen megrágja a fügének héját." Babérfát, rozmaringot ma már ilyen módon nem, vagy csak kivételképen tartanak a kertben, fügefát azonban korunkban is. A budapesti csemegekereskedésekben évenként megjelenik a friss füge, rendszeren csak egyszer, nyáron, néha azonban kétszer, a második késő ősszel, ha megérhet. Ez mind magyar füge, amelyet Dunántúl természetnek, legnagyobb részét Diósdon. A diósi dióligetes völgy kiválóan alkalmas fügetermesztésre. Budán a Sváb-hegyen, Szentendrén stb. a házak fala mellett látunk fügefákat, a diósdiai cserjének nevelik szabadon nagy számban. Téltre úgy takarják, mint LIPPAY korában, alig némi módosítással. ENTZ a múlt század közepén pontosabban leírta a fügetakarást: „Az első őszi derek után, melyek fügefáink leveleit letarlották, tiszta, s ha lehet, száraz időben lehajtjuk a fügefafaágakat a lehetőségig, és betakarjuk mintegy féllábnyi földréteggel. E fölé mintegy másfél lábnyira nádból, vagy két avult deszkából alkalmazunk valami kis rögtönzött tetőt, hogy az eső és a hó lefolyhasson. Nagyon célszerű, őszkor mindjárt a letakart fák közelében elég-séges falevelet hordatni, hogy kéznél legyen, midőn a keményebb hidegek beálltával a hézagot a tető és a földtöltés közt azzal berakjuk.“

Mindebből kiderül, hogy nálunk a fügetermesztés évszázadok óta folyik, s nem a török honosította meg. Az aszalt fügét a töröktől vettük és vesszük, de a friss fügét, bármi kis mennyiségben, magunk termesztjük. Nem bizonyos tehát az sem, hogy a gellérthegy-i fügecserjék török kertből maradtak volna. Ezeket a kis, minden évben tövig elfagyó és frissen hajtó, elvadult fügecserjéket WINTERL JAKAB, az egyetem növénytani tanára, a 18. század 80-as éveiben fedezte fel, s felfedezését az egyetemi fűvészkert

1788-ban megjelent növényjegyzékében közölte. Bizonyos tehát, hogy e fügecserjék régebbiek a 18. század második felénél. Török eredetűnek először ENTZ FERENC vélte, s azóta általánosan annak tartják. ENTZ-nek — úgy látszik — Pécssett támadt ez a gondolata, vagy ott hallotta, mert azt írja, hogy az orvosok és természetvizsgálók Pécssett tartott vándorgyűlésének napjain Pécssett vadon termő fügefákat talált, „maradványait hihetőleg az e tájon volt török uralomnak“. Ezzel kapcsolatban említi a gellérthegyi fügecserjék török eredetét is, amelyek „részben még az avarban, részint már a virító szőlők mesgyéin“ zöldelnek. A gellérthegyi szőlőket a török kiűzése után a tabáni rácok ültették, lehet tehát, hogy a gellérthegyi fügecserjék is a 18. századból erednek. Mindenesetre érdekes példányai egy cserjének, amely nálunk félig déli, félig pedig hazai gyümölcsnek tekinthető. Most éppúgy alkotó elemei a gellérthegyi parknak, mint a sokkal későbbi mandulafák, amelyeket a monda szintén kezd visszavezetni a török korba. Szerencsére nemcsak mondákból él a nemzet.

## X.

### Az északiak.

Közép- s Észak-Európa növényvilágáról az ókori tudomány vajmi kevésé volt tájékozott. A középkorban sem sokkal többre haladt az ismerete. A lelkiekkel elfoglalt középkori tudósok továbbra is rábízták magukat természettudományiakban az ókorra, a növényismeret maradt abban a körben, ahogy PLINIUS természetrajza és DIOSKURIDES gyógyszerertana ránk hagyta. Csak nagy ritkán s véletlenül bukkan fel egy-egy középeurópai vagy északi növény barbár — mint ma mondanánk — népies neve. A középkor végén azonban megváltozik a helyzet. A világiak felé forduló figyelem egyre világosabban tudatára jut, hogy a közép- és északeurópai flóra különbözik az ókoriak déli növényvilágától, s a természetrajzokban és gyógyszer-tanokban egyre nő a közép- és északeurópai növények száma. A 15. század gyógyszerkönyveiben, a 16. század fűvészkönyveiben már a középeurópai flórával ismerkedünk meg. Akkoriban még nem bontotta meg a természet és az ember egységét a felvilágosodás szentimentalizmusa, ennek következtében a természetett növények békében megfértek a vadontermőkkel, s a füveskönyvek gyümölcs-termő növényekről is pontos ismereteket adnak.

Az ókori és déli hagyományoktól lassankint felszabaduló középkori ember arra merészkedik, hogy kertjébe ülteti a maga erdejének és kertjének szép virágait, kedves gyümölcsseit. Így jelennek meg a kertekben a régi és újabb



nyugatázsiai és földközitengermelléki gyümölcsök közt az európaiak, amelyeket a régiekkel szemben északiaknak nevezhetünk. Mint már tudjuk, ilyen az eper, szeder, málna, egres, ribiszke és borbolya.

Az eper három európai faja közül, mint elmondottuk, az erdei eper már a 14. században bejutott a francia és belga kertekbe. A francia példát a következő században Anglia és Németország követte. A 16. században RUEL, vagy latinosan RUELLIUS, azt írja füveskönyvében, hogy a kerti eper gyümölcse nagyobb, mint a közönséges erdei eperé és változatai is vannak. GÉRARDE piros-, fehér- és zöldgyümölcsű változatát ismerteti. Ugyanakkor fedezték fel az Alpokban az erdei eper ősszel újból virító s gyümölcsöt érlelő változatát (*Fragaria vesca* f. *semperflorens*), amelyet a franciák a 18. században honosítottak meg a kertekben és Montreuilban a párizsi piac számára nagyban természetítették. A többször termő eper érdekes változata az indátlan eper (*Fragaria vesca* f. *efflagellis*), ezt a 18. században találták meg az Alpokban és csakhamar meghonosították a kertekben.

A másik két európai epernek a kertben kisebb szereppel kellett megelégednie. A muskotályepret a kertben szintén a franciák, de csak a 17. század közepén honosították meg, a 18. században kedvelték Angliában is, Németországban is, ahol Hamburg környékén az újabb időkig természetítették. Legjelentéktelenebb kertészeti tekintetben a csatánó eper, a franciák ugyan már a 16. században bevezették a kerti gyümölcsök közé, de nagy keresletnek sohasem örvendett.

Nálunk az epertermesztés valamikor a 16. században indulhatott meg. A 15. században az eper nagyon kedvelt tárgy a miniaturás művészetben, MÁTVÁS könyveinek képein is gyakran látható. A 16. században éppúgy küldözik az epret, mint a többi gyümölcsöt. BAGODY ANDRÁS

1575. júniusában értesíti BATTYÁNY BOLDIZSÁR-t: „Ím küldtem három kanna eperjet, engedje isten nagyságodnak jó egészséggel megenni.“ Kertben azonban nálunk is csak az igényesebbek termesztették. LIPPAY leírásában olvassuk: „Az eperj, noha nemszinte a kerti vetemények közé való gyümölcs, hanem inkább erdei és mezei, mert a réteken a bokrok közt, a szőlők lábujában az sövény mellett eleget talál az ember, mindazonáltal ha kertben ültetik, és kiváltképpen való bajmólódással bánnak vele, sokkal nagyobb és édesebb leszen, aki az embernek hasznos és egészséges eledele. Jobb volna ugyan, ha az ember olyan gyökeret venne, aki immár az előtt is a kertbe neveltetett és szép öreg gyümölcse vagyon, de ha olyat nem kaphat, csak a parlag szőlőből avagy a hol szép öreg levelű gyökeret talál, azt ássa ki és ültesse el kikeletkor a kertbe árnyékos helyen, jól megkapált földbe.“ LIPPAY ismerte az erdei eper fehérgyümölcsű változatát is.

Az európai eper kerti útja ezzel véget ér, de nem a kerti eper története, s ezért mi is folytatjuk, noha ez a rész későbbi idők új fejezete, amely Amerikába vezet. A 18. században ugyanis az európai eprekkel az amerikaiak kezdenek versenyezni, s hamarosan annyira legyőzik, hogy szinte teljesen kiszorítják a kertekből. Az amerikai eprek nagyobbak, mint az európaiak. Az erdei és a csattanó eper öröklési szerelvénye 14 koromoszóma, a muskotályeperé 42. Utóbbi legnagyobb az európai eprek közt. Az amerikai eprek öröklési szerelvénye 56, tehát még a legnagyobb európai eperét is felülmúlja. Ebben találjuk mai ismereteink szerint az amerikai eprek változékonyságának, nagyságának magyarázatát. A virginiai eper már a 17. század elején eljutott Európába, egyszerre tünt fel 1624-ben Angliában és Franciaországban. Legnagyobb az eprek közt a csilei eper, amelyet FRÉZIER francia tiszt fedezett fel, s mi-  
kor 1712-ben visszautazott hazájába, a hajón öt eperpalán-

tát hozott magával. A történelem még azt is feljegyezte, hogy FRÉZIER Concepcion városból indult vissza Európába, tehát az első óriás csílei eprek Concepcionból származnak. Akkoriban a hajókon nagy volt az ivóvíz kérdése, s a hajó kapitánya bizony kissé megszarolta utasát; mikor az öntözéshez vizet kért, az öt palánta közül kettőt magának követelt. FRÉZIER három palántájával Brestben szállott ki, s abban a nagy hadikikötővé alakított városban ültette el palántáit. Az első csílei eperpéldányok Brestből jutottak Párisba, majd Angliába és Hollandiába, ahol új sors várt az új eperre. A csílei eper ugyanis nem alkalmas európai gyümölcsnek, mert a fagy iránt érzékeny, azzal is feltűnik, hogy porzói többnyire satnyák. A virágpor pótlására amszterdami kertészek virginiai epret ültettek a csílei eper közé, ennek pedig a két faj kereszteződése lett a következő ménye. Hollandia a 18. század közepén a kereszteződésből kitenyészített új óriáseperrel, az ananászeperrel (*Fragaria grandiflora*) lepte meg a világot. A 18. században Hollandiában rajongtak az ananászért, és minden kiváló új gyümölcsüket az ananászról nevezték el, az új epren kívül pl. az Ananász renet almát, Ananász kajszit. Az ananászeper csakhamar kiszorította a kertekből a kis európai epreket.

Nálunk is hamar megjelent és elterjedt az ananászeper. MÁTYUS már 1787-ben írja: „Az eprek ízekre nézve az ananászhoz legközelebb vetnek, kivált azok a nagyfélék, melyeknek hússzínű, síma fényes bőrök van, és ananászízű eper név alatt a mi kertjeinkben is sok helyt tartatnak. A franciák caprons, mások anglus epernek nevezik.“ A magyar kertészek még a múlt században is Angliából hozatták az ananászeperújdomságokat. Onnan szerezte be a múlt század közepén ENTZ FERENC is, de megjárta vele, mert az első tövek gyönyörű első termését egy holdvilágos éjtszakán Pest városának örök névtelenségben bujkáló



sotét lovagjai orozva leszedték. Saját élvezetükre, vagy szívük hölgye kedvéért, senki sem tudja. A kárvallott kerítész ekként fakadt ki ellenük: „De hát azért termesszek én Angolországból, egyenesen a híres LEE-től rendelt epret, melynek minden egyes megfogamzott palántája itt Pesten majdnem egy shillingembe került, hogy azt a tudatlanok emésszék fel, kik még azt sem sejtik, hogy az epernek ezen faja nemzetségének hányadik osztályához tartozik!” Más ember e tapasztalat után talán szigorú örököt állított volna kertjébe, hogy megvédelmezzék az új epret a szomszédok és az éjtszaka lovagjai ellen. ENTZ FERENC emberszerető orvosszíve okosabbat talált ki, hogy a kárnak elejét vegye. Minden szomszédját megkínálta az új eper palántáival. Legyen kinek, kinek, és nem fogja kívánni a másét. Korunkban németek is foglalkoznak ananászeperfajták tenyésztésével, s hozzánk most főként német fajták kerülnek. Hazai fajtáink még nincsenek.

A szeder nálunk még korunkban is erdei s mezei gyümölcs, ami piacra kerül, az is szinte kivétel nélkül vadon terem. Pedig a szeder is bejutott a kertbe, s ma már kítűnő nemes szederfajták vannak. A termesztett szeder történetét azonban még nem ismerjük. Annyi bizonyos, hogy Európában kezdték termesztetni, de ismeretlen, hogy mikor. Nálunk sem LIPPAY, sem a 18. század szakírói nem ismernek termesztett földiszedret. Európából Amerikába jutott később a szedertermesztés, és ott igen magas színvonalra fejlődött. Az újabb nemes szederfajtákat Európa Amerikából kapta és kapja.

Az eperhez hasonló értékű európai gyümölcs a málna. Mikor került a kertbe, nem tudjuk, de valószínű, hogy szintén a 15. vagy 16. században. Nálunk LIPPAY különbözteti meg a termesztett málnát a vadon termőtől. „Nagy hegyekbe terem kiváltképen — írja —, de a kertekben is ültetik, hogy hamarább kaphassa ember, mint az eperjet.”

A nemes málnafajtákat Franciaországban, Angliában, később Amerikában tenyésztették. Amíg szabadon hozzájuthattunk a Kárpátok kítűnő málnájához, addig nálunk nagyon keveset törődtek a málnatermesztéssel, mikor azonban a Magyar Középhegységre szorultunk, fellendült a málnatermesztés, s most kítűnő málnát természetesen a piacra. Egyelőre természetesen idegen fajták terjednek.

A másik három északi gyümölcs, az egres, ribiszke és a borbolya eredete szorosán kapcsolódik egymáshoz és a szőlőhöz. Az éretlen és a savanyú gyümölcsöket ősi idők óta sokféleképpen használják. A konyhán levest, mártást készítenek belőle, a gyógyszertárakban gyógyító kenőcsöt, gyümölcskocsonyát vagy gyümölcssajtot. Utóbbiakat a görögök omphacium néven ismerték, ezt a nevüket vették át a római gyógyszerészek is. PLINIUS kétféle omphaciumot ismertet, az egyiket éretlen olivagyümölcsből, a másikat éretlen szőlőbogyóból készítették. „Az éretlen szőlőt — írja — mozsárban megtörik, napon megszáritják, és kis lepényekké formálják.“ Hogy milyen betegségeket gyógyítottak az omphaciummal, most nem érdekel bennünket. Ellenben tudnunk kell, hogy az éretlen szőlő gyógyszerári és konyhai használata nálunk is szokásban volt, sőt konyhai használata vidéken ma sem ismeretlen. A 16. század latin-magyar szótáraiban az omphacium magyar megfelelője egres, az egres tehát eredetileg éretlen szőlőbogyó. FABRICIUS szójegyzékében omphax egres, omphacion egreslé, omphacismos egreslével való főzés, omphacinum egreses éték. Egy 1548-ban kelt levélben olvassuk: szőlőegrest hozattam.

Hogy kapta az éretlen szőlő az egres nevet? A középkorban savanyúságáról uva acerba, acetosa, stb. a megkülönböztető jelzője, ezek közt bukkan fel az uva agrastis, a szőlő virága is flos vitis agrestis. Ez a bizonyos agrestis az omphacium középkori latin neveként agresta, agrasta és

agresto alakban használatos. A szó eredete bizonytalan. Származtatják a latin *agrestis*-ből, amely mezeit, vadat jelent, mások más magyarázatát keresik. Az olaszban az *agresto* nyersét, savanyút jelent, mai alakjában *gresso*, *greggio*. A franciában sokféle régi alakját jegyezték fel, ilyen az *agras*, *aigres*, *aigret*, *aygres*, *agras*, *agrasa*, *agresta*, *agrana*. Nem kérdés, hogy a magyar *egres* ugyanerről a latin töről ered, csak azt nem tudjuk, milyen közvetítéssel. A középkori német-latinban is megtaláljuk *agresse*, *agraz* alakban, ami kétségtelenné teszi, hogy a 15. században egész Európában ismeretes és használatos volt. Vehettük tehát közvetlenül a középkori latinból.

Az éretlen szőlőt több más éretlen vagy savanyú gyümölcssel pótolták a gyógyszertárakban és a konyhán. Így került a helyére egyebek közt az a gyümölcs is, amely legjobban hasonlít hozzá, s amely idővel felvette a középkori latin nevét, az *egres*. Mikor és hol kezdte helyettesíteni, nem tudjuk, de minden jel arra mutat, hogy Belgiumban és Franciaország északi részén, ott, ahol az eper is feltűnt a kertekben. A 15. század végén már képét is látjuk. Gentben a 15. század végén készült a leggyönyörűbb miniatúrák könyve, a *Grimani-breviarium*, amelyet most a velencei Márkus-könyvtárban őriznek. Ennek miniatúrái közt látható az *egres* első képe. A 16. században versenyre kel a szőlőből készült *omphaciummal* az *egresből* készített gyógyszer. Nálunk is *FABRICIUS* már megkülönbözteti az újonnan szereplő cserjét *uva crispa*, fái *egres* vagy a szláv eredetű köszméte néven.

Valószínűleg az *agresta* névből ered az *egres* tudományos *Grossularia* neve is, noha eddig másként magyarázták. Ugyanakkor, amikor az éretlen szőlő neveként a középkorban felbukkan az *agresta*, az éretlen füge a *grossula* nevet kapja. Nálunk is *FABRICIUS* szójegyzékében *grossula* főtelen füge, éretlen füge. A *grossula* név *gros* tövében a



németek a kraus szót vélik megtalálhatni, de ismervén az olasz gresso s az egres gresalei svájci francia nevét, inkább az agresto és a grossula kapcsolatára kell gondolnunk. RUELIUS 1536-ban írt füveskönyvében, amelyben az egres első növénytani ismertetését olvassuk, így utal az éretlen füge és az egres nevének kapcsolatára: „Az egres gyümölcse valamiképen az éretlen fűgére emlékeztet, ezért nevezik grossulá-nak, cserjéjét grossulariá-nak, franciául grossiliere-nek.“

Nálunk először LIPPAY ismertette az egrest. „Az egres — írja — egy alacsony, apró tövissel teljes bokron terem, kit a Felföldön köszméténk hínak. Néhunt a hegyekben és bokros helyeken is terem, de a kertekben kiváltképen azért ültetik, hogy a gyümölcsivel, mikor még zöld és éretlen. igen jóízű étkeket főzhetni, mint húst, halat, leginkább tyúkfíat. Leves pástétomban is teszik, s tortát is töltenek vele, kire megtanít a Magyar szakács. Ecet helyett is élnek a gyümölcsinek kifacsart levivel. A kertet ékesíti, mert igen alkalmas a bokros utakra, szép zöldlevelű és sűrűn nő, jól meghagyja magát nyíretni, idején hoz gyümölcsöt, és mingyárt márciusban kezd levelezni. Mikor megérik, valamennyire megsárgul, lágyul, és édes íze van, a gyümölcs közt eszik nyersen. Kétféle, az egyik mezei, a másik kerti. A kerti csak avval különböz a másiktul, hogy ez valamennyire nagyobb szemet hoz. A kerti némelyik szőrös, némelyik síma. Tiszta veresek is vannak Érsek urunk önatsága kertiben.“

A 18. században az angolok, akik most is nagyon kedvelik az egrest, sok nemes egresfajtát tenyésztettek. A múlt században Amerika vette át a vezető szerepet az egres-nemesítésben. Nálunk az egrestermesztés a múlt század végén terjedt el nagyobb mértékben, amikor a szőlőtetűtől elpusztított hegyoldalakat kellett újratelepíteni. Ekkor ültették Szentendrén is a sok egrestelep, amelyek területe

körülbelül 300 hold volt, s ahonnan Németországba és Angliába nagy mennyiségben vitték az egrest, mígnem az egres amerikai lisztharmatja nálunk is megtámadta az egrestermesztést.

A ribiszke (XXI. tábla) neve arab eredetű, noha a cserje és gyümölcse északi származású. Ribas az arabban egy rebarbara (*Rheum ribes*) neve, amely az arabok európai hódításaival és az arab orvosokkal idővel az európai növénynevek közt is felbukkant. RINIO BENEDETTO a 15. században ribes néven még az arab rebarbarát ismerteti füveskönyvében, amelyet szintén Velenében a Márkus-könyvtárban őriznek. De mások időközben ezen a néven a ribiszkét kezdik gyógyszerári forgalomba hozni, s idővel Európában teljesen ez a cserje lesz a ribes. A genti miniaturák közt a ribiszke piros fürtjei is megjelennek a 15. század végén, a német népies gyógyszerzeti munkák szintén a 15. század második felében széles körben terjesztik ismeretét. A németek nevezték el érési idejéről Szent János szőlőjének. Nálunk szintén LIPPAY ismerteti először. „Ez apró veres, gömbölyű, leves szőlőcske egy csutkán sok függ, azért némelyek Sz. János szőlőcskéjének híják, vévén ezt a nevet a németektől.“ Később ribizli, ribiszke neve terjedt el. A 17. században nálunk háromféle ribiszkét különböztettek meg. „Érsek úrunk önatsága kertiben — írja LIPPAY — háromfélét találni, vereset, fejjert, mint a gyöngyszemek és feketét. Ebben az utolsóban az a különbség vagyon, hogy a levelei nagyobbak és jószagúak, főképen ha egy kevéssé az ujjá közt megtöri ember, de az erejek mindegy.“ A ribiszke nemesítésével különösen a franciák foglalkoztak. Mint másutt, nálunk is kedvelt gyümölcs, amely minden kertben megtalálható és piacra is nagy mennyiségben kerül. A fekete ribiszke az inkább dísznek ültetett *Ribes nigrum*.

Végül a borbolyáról (XXII. tábla) sem szabad megfeledkeznünk, noha ma már nem ültetik kertben. Ez is a középkori savanyú gyógyszertári készítményekkel került a növénytani érdeklődés körébe. Berberis neve bizonytalan eredetű. Nálunk a 16. században, mint FABRICIUS szójegyzékében olvassuk, fáji sóska. Ugyanezen a néven ismeri LIPPAY is. A fáji sóska, vadsom „nem oly kerti, mint mezei, mert ide mifelénk a mezőkön útfélen, főképen Csallóközben, azonkívül a szőlők láb-jában a hegyeken magátul elég terem. A patakok partján is mind vizes, mind száraz helyen. Némely helyeken, úgymint a Felföldön ritka, azért ültetik a kertekben. Igen alkalmas a bokros utakra is, és az eleven sövényekre.“ Borbolya neve későbbi, s a latin barbara lágyítása, VESZELSZKI még barbolya alakban használja, s eredetére is utal, mikor idézi, hogy MATTHIOLUS a kifacsart levét magyarul akarván kifejezni, így nevezi: írom barbara, id est vinum barbarum.“ Tehát ez is gyógyszertári eredetű növénynevünk.



## XI.

### A Furmint és a Kadarka.

Két legkiválóbb borszőlőnk neve legjobban példázza, hogy találkozik nálunk a szőlészetben és a gyümölcsészetben a keleti származás a nyugati kultúrával. Mindkettő keleti eredetű szőlőfajta, a Kadarka mind mái napig meg is őrizte kisázsiai török nevét, a Furmint azonban nyugati nevet hord. E két szőlőnk és a belőlük erjesztett borok története vezérfonala a régi magyar szőlők eredetének és történetének, velük mutatjuk be a magyar szőlészet és borászat első felvirágzását.

Tudjuk az előbbiekből, hogy a szőlőtermesztés Pannóniában történelemelőtti időkből ered, s a római megszállás idején magas fokra emelkedett, majd a népvándorlás korában aláhanyatlott, kivéve a Szerémséget, ahol a török megszállásig, a 16. századig legkiválóbb volt a magyar szőlészet és borászat. A népvándorlás első nagy hullámai után ismét északra tört a Szerémségből a szőlőtermesztés, és hamarosan elérte a Kárpátok medencéjében azt az északi határt, amelyet az éghajlat szab meg a szőlőnek. A magyar honfoglalás után a lakott területeken mindenütt szőlők is zöldelnek.

A középkorban nálunk termesztett szőlőfajtákkal már megismerkedtünk. Hogy mennyire becsülték a középkorban a szőlőket, RÓBERT KÁROLY 1302-iki budai ostroma mutatja. Buda ellenfele, VENCEL pártjára állt, ezért KÁROLY ostrom alá fogta a budai várat. De mert erőszakkal nem

tudta bevenni, cselhez fordult, s megkezdte a szőlők kivágását, amin a budaiak annyira felbőszültek, hogy valóban kirohantak a várból, mint KÁROLY várta, de lendületük olyan nagy volt, hogy megverték az ostromlókat és elkergették a vár alól. Budán ebben az időben a Várhegy nyugati oldalán voltak szőlők, később Óbudán és a Gellérthegyén is, majd a 15. században félkaréjban borították el a budai hegyeket Buda körül. A városokban fontos jövedelmi ág volt a borkimérés, a királyoktól a városok borkimérési egyedáruságot igyekeztek szerezni. Ilyet szerzett Buda 1347-ben NAGY LAJOS-tól, majd Kassa is követte példáját. Az egyedáruság joga arra vonatkozott, hogy idegen bort vagy egyáltalában nem, vagy csak bizonyos időszakokban volt szabad kimérni a királyi város területén.

MÁTYÁS olasz humanistái, BONFINI és GALEOTTO, még mindig a szerémi bort tartják az első magyar bornak. Más kapcsolatban már idéztük GALEOTTO sorait a szerémségi borról, amely annyira kellemes, hogy nehéz lenne párját, vagy hozzá hasonlót találni. BONFINI más magyar borról is megemlékezik. Pl. a pilisi vidékről ezt írja: „Hegyes táj, mindenütt szőlők vannak, és a sok meleg víz miatt bora kénes, ennél fogva könnyen bódulatot okoz“. OLÁH MIKLÓS a magyar bortermelés nagy arányairól számol be. „A jobb és nemesebb borok közt — írja —, első a szerémségi, azután következik a somogyi, baranyai, pozsonyi, soproni, egri, borsodi, újvári, veszprémi, zalai, végül az erdélyi és szlavóniai“. Pest ekkor nagy borvásárközpont, ahova még Kréta-szigetről is hoznak bort. Mint OLÁH írja, nemcsak szerémi és krétai, hanem baranyai, somogyi és más borokról is híres a pesti borpiac. „Pesten nagyon sok kereskedő gyülekezik. Lengyelek, sziléziak és más külföldiek, s ott bort adnak és vesznek.“

A 16. század magyar szőlőfajtáit megismertük, kivált FABRICIUS BALÁZS szőjegyzéke őrizte meg nevüket. Láttuk.

milyen sok köztük a balkáni szőlő. Ezt a névsort tekinthetjük a magyar szőlőismeret előfutárának. Sajnos, LIPPAY JÁNOS nem írhatta meg szőlészeti és borászati kézikönyvét. Hogy tervezte ilyen munka írását, kitűnik a gyümölcsös-kertről írt könyvének egy utalásából. „Mint kell jó meggyes bort csinálni, a borokról irandó könyvben leszen.“ De a borokról irandó könyv elkészítésében éppúgy megakadályozta a halál, mint a tervezett szakácskönyv megírásában, amelyre — mint láttuk — szintén utal kertészeti munkájában, nem is egy, hanem több helyen.

Az így támadt hiányt senki sem pótolta, s a magyar szőlészet és borászat szakirodalmi megalapítása a 18. századra maradt. E század második évtizedében írta az első magyar borászati munkát KOMÁROMY JÁNOS PÉTER. KOMÁROMY 1692-ben Sopronban született, ott végezte középiskoláit is. Azután orvosi kiképzésre előbb a strassburgi, majd a bázeli egyetemre ment. Bázelen 1715-ben szerezte meg az orvosi diplomát. Visszatérte után előbb Sopronban, azután kilenc évig Győrben, majd Kőszegen folytatott orvosi gyakorlatot, végül Vas megye főorvosa lett, s mint ilyen halt meg 1761-ben Szombathelyt. Doktori értekezését a soproni borról írta *Dissertatio physico-medica inauguralis de vino soproniensi* címmel, s Bázelen 1715-ben adta ki nyomtatásban a 40 lapos füzetet, amelyben ismerteti a soproni szőlőfajtákat, a belőlük készült borokat és azok jelentőségét.

KOMÁROMY-t csakhamar túlszárnyalta MATOLAY JÁNOS. Körülbelül egykorú kortársa volt, életéről azonban vajmi keveset tudunk. Zólyomi származású volt, 1715-ben Wittenbergben egyetemi hallgató. Minthogy két értekezése BÉL MÁTYÁS egyik munkájában jelent meg, s a tokaji borról később írt értekezését Pozsonyból keletzte, minden bizonnyal Pozsonyban élt, ahol kétségtelenül baráti kapcsolatok fűzték e város nagy enciklopedistájához. BÉL 1723-ban



adta ki Prodrumusát, amelyben két szőlészeti és borászati értekezést találunk. Noha nem jelölte meg szerzőjüket, MATOLAY írta. A tokaji borról írt értekezés alapján bizonyos, hogy csak MATOLAY rendelkezett azzal a szaktudással, amely a két szőlészeti értekezésben megnyilvánul.

A Prodrumusban megjelent első értekezés 39 oldalon foglalja Sopron szőlőivel és boraival. MATOLAY felhasználta KOMÁROMY munkáját, de több helyen helyesbíti adatait. E munka címe: *De vineis et vino sempronensi*. A másik, amely ezt a Prodrumus szövegében megelőzi, és csak néhány oldalnyi terjedelmű, s esetleg BÉL írta, *De vineis et vino Hungariae* címmel Magyarország szőlőiről és borvidékeiről szól, s a magyar szőlőtermesztés első történeti áttekintése. Ezután sokáig semmi sem jelenik meg MATOLAY tollából, csak két évtized múlva adja ki a tokaji borról szóló értekezését *Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia et qualitibus* címmel Nürnbergben a Leopoldino-Carolina akadémia természettudományi évkönyveinek 1744-iki kötete függelékében.

Mindezek alapján a magyar szőlészeti szakirodalom megalapítójának MATOLAY JÁNOS-t kell tartanunk. A szőlőfajtákat pontosan leírja, görög-latin nevükön kívül hazai neveiket is említi, a soproniakat német, a tokajiakat magyar nyelven. A soproni szőlőkről készült leírásában a szőlőket négy csoportba foglalta: duzzadtak, fehérek, szürkék és csemegeszőlők. Ez szőlőink első rendszerezése. Igen nagy a jelentősége annak, hogy a soproni és tokaji szőlőfajták közül az azonosakat, de másnevűeket felismerte, s megállapította, hogy amit Sopronban Zapfete néven ismernek, Tokajban Furmint néven különböztetik meg, a soproni Augster pedig nem más, mint a tokaji Góhér. Ezzel az összehasonlítással MATOLAY megalapította a fajták összehasonlító tanulmányozását, ami a szőlőfajták természetrajzi megismerésének első és elengedhetetlen alapja. E té-

ren nagyobb arányokban csak egy évszázad múlva ENTZ FERENC folytatta a megkezdett munkát. Viszont a szőlőfajták helyi neveinek összegyűjtésével és közlésével MATOLAY azt a munkát folytatta, amelyet FABRICIUS kezdett meg szójegyzékével, s amelyhez MATOLAY értekezése annál inkább kapcsolódik, mert FABRICIUS is tokajvidéki szőlőneveket közölt.

A tokoji bor a 16. század közepén kezd kiemelkedni a magyar borok közt. Hírnevét két körülménynek köszönheti. Az egyik a pesti borpiac elhanyaglása annak következtében, hogy Buda török kézre jut. A török előnyomulás következtében külön vásárközpontok alakulnak az ország északnyugati és északkeleti részén. Az előbbieket legfontosabb Pozsony és Sopron, amelyek a Horvátországból jövő árut állítják meg, s viszik a magyar árut északra Csehországba s Sziléziába. Az utóbbiak közt Kassa, Sátoraljaújhely és Tokaj, amelyek az erdélyi árut közvetítik északra és nyugatra, s kiinduló állomásai a lengyelországi és oroszországi útnak. Tokaj a 16. század második felétől olyan fontos borpiac, amelyet a lengyel és orosz borkereskedők rendszeresen felkeresnek.

A tokaji bor hírnevének második alapja az asszúszőlő készítése és felhasználása a borhoz. Tudjuk, hogy a Besztercei szilva is az aszalással tűnt fel, s mint aszaltszilva hódította meg a külföldet. Az aszalás mestersége ugyanezekben az időkben a tokaji szőlőkben is elterjedt. Semmi esetre sem véletlen, hogy SZIKSZAI FABRICIUS szójegyzékében olvassuk először az asszúszőlő nevét. Hogyan és honnan jutott a szőlőaszalás finomabb módszere és az asszúbor készítése Tokajba, nem tudjuk, de az nem kétséges, hogy ez is a budai borpiac elhanyaglásával, a szerémi és a déli borok behozatalának megakadásával függ össze. Természetesen nemcsak Tokaj kezdett ekkor asszúborot készíteni, hanem a pozsonyi és a soproni borvidék is, de éghajlata

csakhamar elsőseget biztosított Tokajnak. A hosszú tokaji ősz lehetővé tette a szőlő megtöppedését és megaszását. Mikor a tokaji bor megszerezte hírnevét és fontos kereskedelmi áruvá lett, hivatalosan is foglalkoztak az asszúszőlő kezelésének biztosításával, pl. az 1665-iki országgyűlés 79. cikkében kötelezőleg elrendelte az asszúszőlő különválasztását.

A tokaji bor hírneve a 16. század végén volt a legnagyobb, Lengyelország és Oroszország után a tokaji bor meghódította a Nyugatot is, meg a pápai asztalt is. A hagyomány azt tartja, s feljegyzések bizonyítják, hogy a tokaji borok közül először a tállyai bor hódított Nyugaton. Hódításainak színhelye a trienti zsinat, amely a 16. század történetének egyik legnagyobb eseménye volt. Egész Európa figyelme fordult akkor Trient felé. Minden országot egyházfejedelmek képviselték a zsinaton. Magyarországot DRASKOVICS GYÖRGY püspök. Az egyik zsinati ebéden 1562-ben, a legkiválóbb olasz és francia borok után a magyar püspök tállyai bort rakatott az asztalra, amelyet a pápa szintén megkóstolt, s annyira el volt tőle ragadtatva, hogy azt mondta, ilyen bor valóban illik a pápai asztalra. BOCATIUS JÁNOS, kassai főbíró, humanista költőnk, kerekítette ki ügyes szójátékká az anekdótaszerű históriát 1599-ben megjelent *Hungaridos* című költeményében.

*Mox Pater admiscens cupidis nova pocula labris,  
Laudat, et unde liquor sit bonus iste? — rogat.*

*Hungarus huic praesul, cui nota locique merique  
Conditio: „Est matri Tállia nomen“ — ait.*

*„Gratulor ergo — mihi Papa dicit — talia nobis  
Vina, Patrem Sanctum Tállia vina decent!“*

Később szakszerűbb és hitelesebb adatok mutatják a tokaji bor kimagasló hírnevét. A központ még mindig Lengyelország, onnan jutott el Szászországba. GÖRÖG DEMETER,



akinek nevével később még találkozunk, mint kiváló magyar szőlészével, 1829-ben ezt az adatot jegyezte fel a tokaji borról: „Lengyelországban és Sziléziában a sokesztendős asszúszőlőbornak palackjáért, esztendeihez képest, 2 vagy 4, sőt 8 és több aranyat is fizetnek. Ilyen ó asszúszőlő tokaji bort, legalább 122 esztendőst, volt ezen jegyzést írónak szerencséje inni a saxoniai király FREDERICUS AUGUSTUS asztalánál 1822. augusztus 18. napján, melynek színe zöldes volt, s édességét már elvesztvén, olyan substanciából állott, melynek ereje a belső részeket kellemesen elfutotta, éltette s gyengén elektrizálta. Az említett 122 esztendőnek bebizonyítására méltóztatott a közel 80 esztendős felség ezeket előhozni. Az én eleim közül III. AUGUSTUS a lengyel királyi trónuson ülven, a varsói udvari pincéibe Tokajból szállíttatta a jóféle borokat, s egyiknek ajtaját szokás szerint 1700-ban kövel berakatta, amint ezt az évszámot a berakott ajtón fent látni lehetett. A most megkóstolt bor ebből a pincéből való, mely örökségül egészen ránk jutott. Már most nem lesz nehéz kiszámítani, hány esztendős. Van még néhány palack belőle. Reménylem, hogy más magyar vendégemnek is kedveskedhetem vele, mint igaz tisztelője a nemes magyar nemzetnek.“

Mindezeknél nagyobb mértékben járultak hozzá a tokaji bor hírnevéhez azok a tudományos értekezések, amelyek a magyar borokat, s ezek közt első helyen a tokajit megismertették a külfölddel. A legkiválóbb ezek közt MATOLAY JÁNOS már említett értekezése a Leopoldino-Carolina akadémia kiadványában. Ugy látszik, ez juttatta el a tokaji bor hírnevét Angliába, ahol DOUGLASS SYLVESTER 1773-ban An Account of the Tokay and other Wines of Hungary címmel ismertette a tokaji és a többi magyar bort a Philosophical Transactions 63. kötetében.

Az asszúszőlő készítéséhez az éghajlaton kívül húso-sabb bogyójú szőlőfajta is kell, amely hajlamos az asszú-

sodásra, mert a híglevű szőlőfajták erre nem alkalmasak. Amikor tehát az asszúszőlő készítésére fordult a bortermelők figyelme, meg kellett találniok a magyar szőlők közt az asszúsításra alkalmas szőlőfaját. Ez volt a Furmint. Felismerése nem volt könnyű feladat, legalább ezt mutatja, hogy FABRICIUS szójegyzékében még semmi nyoma, mintha az asszúszőlőt fajtanévvel különböztették volna meg, noha nem kétséges, hogy már akkor is abból a szőlőből készítették az asszút, amelyet ma Furmintnak neveznek. Ugyanezt bizonyítja az a körülmény is, hogy KOMÁROMY nem nevezte meg a soproni szőlőfajták közt a Zapfner-t, hanem azt írta, hogy a Góhérből készül az asszú. Ezt a tévedését MATOLAY helyesbítette a soproni borokról BÉL Prodromusában írt értekezésében.

A Furmint szőlő (XXIII. tábla) felismerése, első leírása tehát kétségtelenül MATOLAY JÁNOS érdeme. A tokaji borról írt s 1744-ben megjelent tanulmányában, ahol először olvassuk a Furmint nevét, így ismerteti helyi tanulmányai alapján, amelyek során Tarcalban a királyi szőlőkben is járt, a tokaji szőlőfajtaikat: „A szőlőfajta Tokaj vidékén különbözök és számuk igen nagy. De csak kettőből készül az asszúbor és főként ezeket ültetik, ezek a legkiválóbbak. A magyarok az egyiket Furmintnak nevezik, ezt más helyen (BÉL Prodromusában a soproni borokról írt munkámban) Tumidulának (dagadtnak, duzzadtnak) neveztem. A legjobb szőlőfajta, vesszői erősek, kérge vöröslő, levelei szélesek és középszerűen bemetszettek, fürtjei nem túlságosan sűrűk, de nem is ritkák, hanem teltek, bogyói duzzadtak, kellemes édes ízűek, bora zamatos és erős, kivált amikor asszúszemekben bővelkedik, mert ez a szőlőfajta termi a kiváló asszúborot, nyáron bogyói megtöppenek, asszúszőlő lesz belőlük. A másik a Fehérszőlő (albula), nemcsak gyümölcséről, hanem veszeinek és leveleinek

színéről is. Szinte az egész tő fehérlik, ezért nevezik a magyarok Fehérszőlőnek. Fürtje ritkásabb és gömbölydedebb, bogyói inkább puhák, mint frissek, húruk vizes és híg, ennél fogva hashajtásra nagyon alkalmas, másrészt azonban annyira édes, hogy e tekintetben még az előbbit is felülmúlja, de aszásra nem hajlamos, csak kivételes nyáron töpped meg. A király Szarvas nevű szőlőjében, amely a Tokaji-hegyen, a tarcali határban fekszik, s a többit terjedelemben, valamint talajának és éghajlatának kiválóságában felülmúlja, legnagyobb részt Fehér szőlőt láttam, s csak nagyon kevés Furmintot. Azt hiszem ennek az az oka, hogy a szomszédos szőlők bővelkednek Furmintban, amelyhez a Fehér szőlőt keverni szokták, noha az egyes kertek szőleit külön külön szüretelik, s nem szokták másokkal összevegyíteni. A Furminton és a Fehérszőlőn kívül van még itt több más borszőlő is, különösen olyan, amely termésben és bőségben mindjárt az előbbieket után következik, mint a Hárslevelű, másnéven Juhfark, a Gyöngyfehér, a Porcsén, a Gerset, a Rózsaszőlő, a Bakator és mások. Ezek legjobban megközelítik az előbbieket mind termésük bőségével, mind pedig minőségével. A Polyhos és a Boros-bial a fürt és bogyó nagyságával múlja felül mindeniket, de húruk annyira híg és vizes, hogy boruk silány. Vannak itt ennivaló szőlők is, ilyen a Tömjénszőlő, a Muskotály, a Kecsecsecsű, és amely az első helyet érdemli, a Góhér szőlő. Ezt BÉL Prodrromusában Augusztusi szőlőnek (Augusta, Augster) neveztem. Itt asszúvá töppednek bogyói és bora nagyszerű. A többi itt még található szőlőfajtaival nem foglalkozom.“

A MATOLAY korában használatos tokaji szőlőfajták közt többet már ismerünk. E felsorolásból világosan látszik, hogy a régi Fehér szőlő gyűjtőneve volt mindazoknak a szőlőfajoknak, amelyek fehér színükkel tündek fel. Így kell értelmeznünk FABRICIUS Fehér szőlőjét is. MATOLAY



Fehér szőlője valószínűleg azonos azzal a szőlővel, amelyet korunkban Hárslevelűnek neveznek (XXIV. tábla), a Furminton kívül ugyanis ezt használják a tokaji borhoz. E szőlő és neve délről származik a szláv Lipovina magyar megfelelője. MATOLAY korában a Juhfark viselte ezt a nevet, vagy talán csak MATOLAY vélte így. Fehér szőlő a Boros-bial is, amelynek később Boros-bivaly, sőt Boros-bihar neve is szerepel. A Bial, Bivaly és Bihar azonban ebben az esetben semmi más, mint a Fehér szőlő szláv megfelelője, amely a tokaji magyar ajkán így torzult el.

Ezek után tisztáznunk kell, milyen eredetű a Furmint szőlő és neve. A szőlőfajta eredetéről elterjedése tájékoztat. A már idézett GÖRÖG DEMETER a Furmintnak tíz más nevét közli az ország különböző vidékeiről. Somlyón, Veszprém megyében Szigeti szőlőnek, a Muraközben Zöldszőlőnek nevezik. Ismeretes ez a szőlőfaj tovább nyugatra is Stájerországban, pl. Luttenbergben, ahol Mosler és Maljak a neve. Később megállapították, hogy Erdélyben sem ismeretlen, ott, nyilván kissé hosszúkás bogyoíró, Somszőlő a neve. Horvátországban is megtalálták ezt a szőlőt, horvát neve Moslavec. A hazai és külföldi szőlészek ezek alapján a Furmintot jellegzetes közép-dunai szőlőfajának tekintik, amelynek természetesi területe északra Tokajig, keletre Erdélyig, délre a Szerémségig és Horvátországig, nyugatra pedig Luttenbergig terjed. Hol van e nagy terjedésnek központja? A feleletet a Mosler és Moslavec névben találjuk meg. A Mosler ez esetben nem a Rajnába ömlő Mosel folyóra vonatkozik, mert ott e szőlő ismeretlen, hanem egy szerémségi falunak és hegynek, a Moslavinának elnémesített neve, ahonnan a Furmint szőlő ered. Oda utal tehát, ahol a magyar szőlőtermesztés történeti központját már előbbi fejezetekben kimutattuk. Mint sok más régi gyümölcsünk, valahonnan Keletről jött ide a balkáni úton, de régebbi neveit nem jegyezték fel. **A 16.**

századtól egyszerűen mint asszúszőlőt tartották számon, s a 18. században kapta ma is használt Furmint nevét.

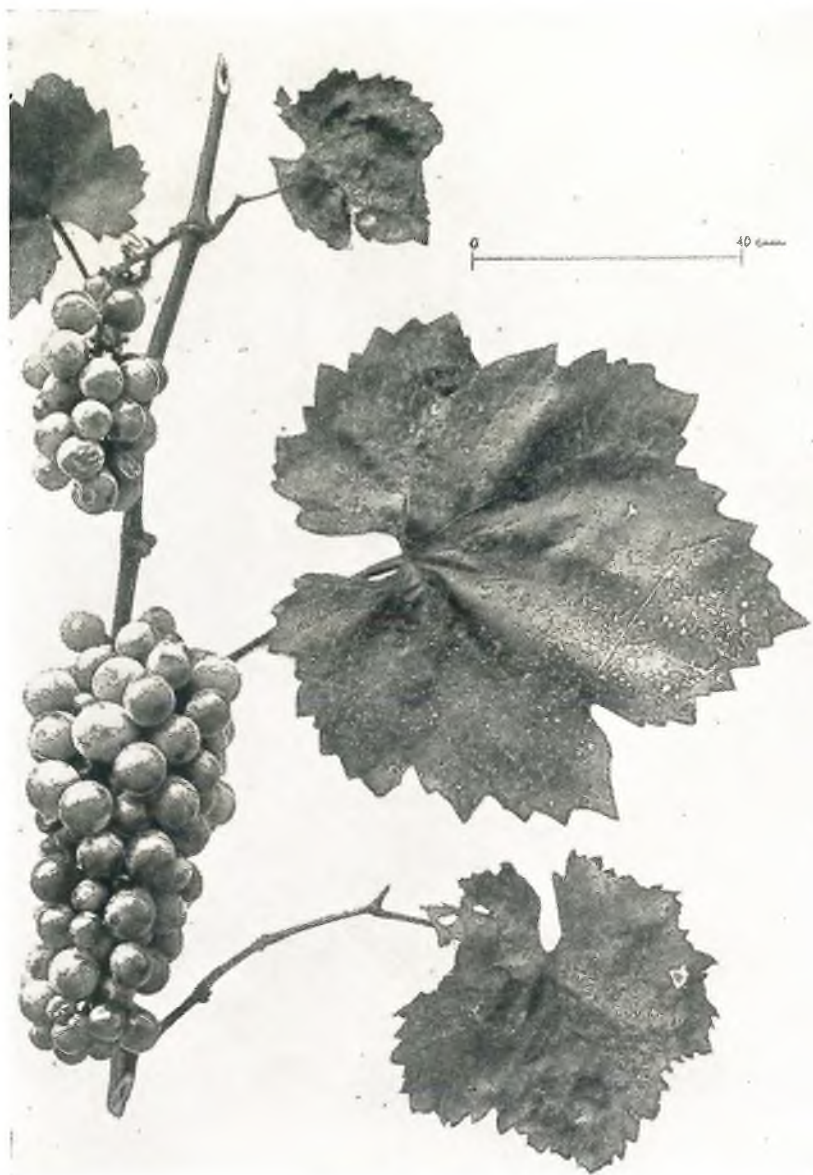
E név sok téves következtetésre adott alkalmat a nyelvészek körében. Latinos hangzása a Debreceni Grammatika íróját és SZIRMAY ANTAL-t, aki több munkát írt a tokaji borról, arra sugalmazta, hogy Formiai szőlőnek magyarázza a Furmintot, s ezzel HORATIUS emlékéét idézze, aki a falernumi boron kívül a formiai bort (Formianum) dicsérte ismert ódájában. A klasszicista műveltségű régi magyarok ebben olyan nyomon jártak, amelyet, mint láttuk, a nyugati gyümölcsészek és szőlészek tapostak ki. Később s egészen korunkig a nyelvészek folytatták ezt az irányt, és előbb Itáliában, majd Franciaországban keresték a Furmint eredetét. Már SZURMAY kapcsolatot keresett a szőlő eredete és tokajvidéki nyugati telepések közt, akik emlékéét Olaszliszka és Tállya őrsi helynevében. Előbb olasz, később francia-vallon telepeseiktől, előbb a tatárjárást követő korból, később már a 12. századból származtatták a Furmint szőlőt és nevét.

Mindebből csak annyi helyes, hogy a furmint, eredetibb alakjában formint, francia eredetű szó, a latin frumentum származéka, ma froment, mely azonban itt nem gabonát vagy búzát, hanem szalmát jelent, tehát a Furmint neve magyar fordításban Szalmaszőlő és Szalmabor lenne. Ezzel visszajutottunk az asszúszőlőhöz. Furmintnak nevezik ugyanis Franciaországban a szalmán aszalt szőlőt. Ez volt a szőlőaszalás finomabb módja, amely lehetővé tette kedvezőtlen időben az asszúszőlő védelmét. Magyarországon is elterjedt. Mint a Furmint név bizonyítja, nyugatról került hozzánk. Valószínűleg a király vagy valamely más tokaji szőlőtulajdonos külföldi eredetű borászatól ered. Hogy nálunk a Furmint szőlőt tüntették ki e névvel a 18. században, könnyen érthető. Így találkozott Tokajban a keleti szőlő és a nyugati kultúra.



Borbolya (*Berberis vulgaris*). VAJDA LÁSZLÓ felvétele.





Furmint szőlő.  
A Szőlészeti Intézet felvétele.



Hárslevelű szőlő.  
A Szőlészeti Intézet felvétele.



Szüret Szekszárd környékén. M. F. I.



Tokajban hatféle bor készül. A közönséges pecsenye-bort, amelynek régi latin neve *ordinarium*, asszúszemek nélkül, mustból erjesztik. Az a bor, amelyhez a fürtöt mindenestől, dagadt és asszú bogyóival együtt, használják fel, *szamorodni* néven ismeretes. Ezt különösen Orosz- és Lengyelországban kedvelik, s ott kapta nevét, amely magyarban magától termettet jelent, s arra vonatkozik, hogy asszúszőlőjét nem külön dolgozzák fel. Az asszú bogyókat ugyanis külön szokták megszedni, vagy szalmán megaszalni, s belőlük törik az asszútésztát, amelyet kisebb, a kád középmagasságában elhelyezett likacsos falapon szabadítanak meg nedvétől. A lecsepegő nedv az esszencia, amelyben 50—60% a cukor, s erjedés után is csak 5—7% a borszesz. Hajdan orvosságnak tartották, később befőzéshez, borjavításhoz használt illatos szirup lett belőle. Az asszútésztára öntött mustból erjed a tokaji asszúbor. Ahány puttony asszút használnak egy hordó borhoz, annyi puttonyos a bor. Egy puttony körülbelül 14—15 kg asszú, egy gönci hordó, amelyet Tokaj vidékén használnak, kb. 130 liter. Ha a kisajtolt asszútörkölyre újból mustot öntenek, gyengébb bort kapnak, amelynek fordítás a nev. Szoktak gyengébb bort is önteni az asszúseprőre, így készül a mászás.

A Furmint történetével sok tekintetben párhuzamos a Kadarkáé. Már tudjuk, hogy a középkorban egyetlen piros bort termő szőlőnk volt, a Vadfekete, s nálunk a középkorban kevés piros bor készült. Ha most beletekintünk bortermelési kimutatásunkba, szinte szóról-szóra elismételhetjük OLÁH MIKLÓS 400 év előtti szavait. Magyarország most is csak 10% piros bort termel, a magyar borok 25%-a kevert, vagyis siller bor, 65%-a pedig fehér bor. Pedig közben új nemes fekete szőlőt kaptunk keletről, a Kadarkát, amelynek eredetével neve magyarázata kapcsán már megismerkedtünk.

A Kadarka a török kiszorításának idején kezdett az országban elterjedni, s a 18. században nyomta el a Vadfekete termesztését. Első központja szintén a Szerémség volt, onnan hatolt északra. Útja Villányon, Pécsen, Szekszárdon, Tétényen, Budán, Szentendrén, Gyöngyösön át Egerbe vezet az ország nyugati felében, keleten pedig Ménésre. Mindenütt a török kiverése után telepített rácok terjesztik, eleinte a felszabadító háborúkban kipusztult szőlők helyén, később újonnan irtott területeken is. Budán pl. egy 1701-ben kelt városi jegyzőkönyv említi először a budai vörösbort, ebből következtethetjük, hogy nyomban Buda felszabadulása után Kadarkával ültették be a később hírneves budai vörösbort termő hegyeket, a Gellérthegyet, Sashegyet stb. Hogy még a török megszállás idején sem termett itt vörös bor, tudjuk EVLIA CSELEBI feljegyzéséből, aki topázszínűnek mondja Buda borait, és a tenedosi borokkal hasonlítja össze. Tudjuk, hogy Buda visszafoglalása után telepítették a nemrégiben lebontott Tabán területén a rácokat. A tabáni rácok hozták magukkal Kadarkájukat, s mint az újabb budai szőlőművelés megindítói a mult század második felének közepéig, a szőlőtetű megjelenéséig, egyre nagyobb területen ültették. A török időkben és az ostrom alatt elpusztult szőlőket megszerezték, a vagyonsabb városi polgárok szőlőiben pedig ők voltak az első szőlőmunkások. Hogy munkásságuk milyen értékes volt, bizonyítja a városi tanács, amely több kamarai feliratban fejtette ki a rácok megtelepedésének hasznát, s mikor a kamara 1689-ben adót akart kivetni a rácokra, védelmébe vette őket.

Ezt a védelmet a rácok nemcsak szorgalmukkal, hanem Kadarkájukkal is megérdemelték, mert vele olyan hírnevet szereztek a budai szőlőknek, amilyennel a fehérborok körében sohasem dicsekedhetett. Egyesek ugyan az új szőlőbirtokosok közül továbbra is ragaszkodtak a Vadfeketé-

hez, mert bora sötétebb színű és tartósabb, de SCHAMS már a múlt század első felében megállapította, hogy a budai szőlővidéken kétharmad részénél nagyobb terület hirdeti a Kadarka fölényét a Vadfekete és a többi fekete szőlővel szemben. Amíg a belső budai szőlővidékről a szőlőtetű ki nem pusztította a szőlőt, és helyét el nem foglalta a gyümölcsfa, a budai bort a leghíresebb magyar vörösborokkal együtt emlegették.

Jól ismerjük a szentendrei Kadarka eredetét is. Tudjuk, hogy Szentendrére a 17. század végén ARZENIUSZ pátriárka vezetésével telepedtek szerbek, előbb az izbégi völgyben, ahonnan később a Dunára néző hegyoldalakra rajzoltak ki. A szentendrei szerbek szintén magukkal hozták Kadarkájukat, s a bortermelés volt sokáig legfőbb jövedelmi forrásuk. Hamarosan megismerték, mely hegyen milyen bort terem a Kadarka, s a szikladarabok elhordásával javították meg a talajt. A múlt század elején a pesti piacon is megjelentek vörösborukkal, majd Bécsbe és Lengyelországba is eljutott a szentendrei Kadarka nemes bora. Átlagban 60—100 forintot kaptak kadarka aszújukért, jó évben 150-et is, vedrenkint. Mint vagyonos emberek mindig megkérték és kapták boruk árát, sohasem vesztegették el áron alul. Így érthető, hogy büszkék voltak Kadarkájukra, s azt mondták:

*Minden fajtát dicsérünk,  
De kadarkát ültetünk.*

A szőlőtetű pusztítása után Szentendrén is sok szőlősgazda áttért a gyümölcsstermesztésre, ezután vált híressé a szentendrei egres, és ma már Szentendrén tömegborokat termelnek. A trianoni békekötés után az el nem magyarosodott szerbek visszatértek hazájukba, a Kadarka azonban ma is sok szentendrei szőlőben emlékeztet a szentendrei bor hajdani hírnevére.



Ma már más borvidékeket kell felkeresnünk, ha a Kadarka borászati szerepének fontosságát meg akarjuk ismerni. Korunkban törvény vonja meg borvidégeink határát, s törvény védi a nemes bortermő vidékek különleges borait. Törvényesen védett vörösbor a villányi, pécsi, szekszárdi, gyöngyösi és egeri kadarka, valamint az egeri bikavér. S ha áttekintjük a trianoni határon, a Szerémségben és Aradmegyében Ménesen további fontos részleteit ismerjük meg a Kadarka történetének, amott a rác ürmöst, emitt a ménesi aszút.

A Kadarka levelei nagyok, hosszúkásak, fonákuk nemezes, fürtje középnagy, tömött, bogyói középnagyok, gömbölyűek, sötétkékek, vékonyhéjúak. Bora csak ott kitűnő, ahol déli fekvésben, jó évben kellő meleget kap, ott azonban a legkitűnőbb nemes francia vörösborokkal versenyre kel. Veresbortermő szőlőállományunknak most is jóval több mint kétharmada Kadarka. Az Alföldön, és rossz években a hegyvidéken is, gyengébb minőségű, savanykás a bora. Az előbbi termésből erjesztik az egeri bikavért, az utóbbiból a tömeges kadarkafröccsnek való bort. Azok közé a feketeszőlők közé tartozik, amelyeknek bogyójuk héjában van festékük, bogyójuk húsa nem piros. Festéke, mint általában a kékszőlőké, azonos a földiszeder antociánjával. Az antociánok mind nagyon érzékeny festékek, savban megveresednek, lúgos oldatban kék, majd zöldeskék színt öltenek. Hogy a kadarka bora piros legyen, mustját a törkölyvel együtt erjesztik, mert a törkölyben van a bogyók héja, s ebben a festék. Az évjáratától és az erjesztési módtól függ, milyen lesz a színe a bornak, a sötétszínű kadarka sokáig és lassan erjed borra a törkölyön, közben sok festéket old ki a bogyóhéjából.

A Kadarka történetéhez tartozik a sillerbor eredete is. Sillernek nevezik a világosabb vörösbor csillámlása (schillern) nyomán. Korunkban többnyire úgy készül, hogy a

Kadarkát vegyesen szedik valamely fehér szőlővel, s a törkölyön néhány napon át erjesztik. Főleg sík vidéken, kivált az Alföldön készítik, ahol a Kadarka nem színesedik olyan mértékben, mint hegyvidéken. Amióta az alföldi borok nagyon elterjedtek, az avatatlanok szinte azonosnak tekintik a sillert a kadarkával. Noha a sillerbor neve német szóból ered, jellegzetes magyar bor. SCHAMS munkájából tudjuk, hogy a mult század első felében tisztán Kadarkából készült a siller. Neve is, készítési módja is a Szerémségből ered, ahol a Kadarka törkölyös mustjából néhány napi erjedés után tiszta mustot mertek ki, s azt külön erjesztették borrá. Ez a bor természetesen világospiros lett, mert csak kevés festéket oldhatott ki a bogyóhéjakból azalatt a rövid idő alatt, amíg a törkölyön erjedt. Később erről az eredeti sillerről a keverten szüretelt szőlők világospiros borát is sillernek, másutt kadarkának nevezték el.

A Kadarka nevezetes tulajdonsága, hogy bogyói meleg fekvésű hegyoldalban megtöppednek, megasznak, ennél fogva a Kadarkából aszúbor is készíthető. Hegyvidéki kiváló vörösboraink éppen a Kadarka aszúsodásának köszönik értéküket. Manapság ugyan igen gyakran azt a tömegbort nevezik nemes kadarkának, amelynek gyenge, többnyire síksági származású mustját sűrített musttal javították meg, hajdan azonban a nemes kadarkabor aszúbor volt. Villányban, Pécs környékén, Szekszárdon (XXV. tábla), Gyöngyösön és Egerben együtt szüretelik a fürtöt a Kadarkáról, mint Tokajban a Furmintot szamorodnihoz. Ménesen azonban a 18. században a tokaji aszú mintájára vörös aszút készítettek. EDELSBACHER GYÖRGY, méneskörnyéki szőlőbirtokos e század második felében nagyarányúvá fejlesztette a ménesi kadarkaaszú termelését, s 1760-ban már 12—20 dukáttal fizették a ménesi vörös aszút, amely a legjobb borokkal, a tokajival és a malagával kezdett versenyezni.

SCHAMS a mult század első felében is dicséri: „A tokaji és a ménesi aszú versenyében dönteni ízlés dolga; a magyar Bacchus koronájának mindkettő gyönyörű drágaköve, s olyan helyet foglalnak el egymás mellett, mint a gyémánt és a rubin.“

Amint említettük, a Kadarkából készül a rác ürmös is. Régi időkben a füves borok sokkal kedveltebbek és elterjedtebbek voltak, mint korunkban, amikor már csak az ürmös képviseli a füvesborokat. A változásnak az oka, hogy a füvesbort gyógyszernek tekintették. A rác ürmös készítési módját SCHAMS pontosan feljegyezte. A mult század elején még sokkal bonyolultabb volt, később egyszerűsítették. Akkor még sokféle, ma már kevésbé kedvelt fűszert használtak hozzá. A szerémségi rác ürmöshöz — SCHAMS szerint — vedrenkint 8 gr fahéjt, 8 gr koriandert, 8 gr csillagos ánizst, 4 gr szekfűszeget, 4 gr szerecsendióvirágot, egy szerecsendiót, 45 gr narancshéjat, 30 gr citromhéjat, 8 gr kálmosgyökeret, 8 gr violagyökeret, 90 gr ürömfüvet, 30 gr ezerjófüvet, 90 gr édes és 90 gr keserű mustárlisztet használtak.

A Kadarka két és fél századon át szinte verseny nélkül győzte a vezetést a magyar feketeszőlők közt. A mult században ugyan, mikor a nyugati gyümölcs- és szőlőfajták hódították meg az országot, elvesztette régi hírét, s a Kék nagyburgundi kezdte visszaszorítani. Ez azóta is terjed, de még mindig a Kadarkáé az elsőség. Legújabbban Kocsis PÁL Kecskeméten a Kadarkát bevonta a magyar szőlőkeresztezésekbe. Úgy látszik, a jövő folyamán így fog hozzájárulni a magyar szőlészeti és borászati különleges keleti és helyi sajátosságához.



## XII.

### Az első magyar faiskolai árjegyzék.

Ugyanazokban az években, amikor nálunk LIPPAV JÁNOS a Pozsonyi kerttel megalapozta a magyar tudományos gyümölcsismeretet, nyugaton új irányok nyílnak a gyümölcsstermesztésben, s míg mi a 18. század közepén újra kiadjuk a Pozsonyi kertet, nyugaton az új gyümölcsteszeti munkáknak egész serege lát napvilágot, amelyek a mult fátyolát borítják a 15—17. század gyümölcsteszeti szakmunkáira. A középkorral szemben haladás volt a renaissance humanizmusa, a római szakmunkák álláspontja, de most a természettudomány eredeti megfigyelései mögé kell visszavonulnia. A gyümölcsteszeti egész elmélete és gyakorlata megújhódik. Megindul az egész régi familiáris világ visszazorulása a városi élet és a merkantilizmus hatása alatt.

A gyümölcsteszeti elméletének megújhódását egyrészt a virág természettudományi felismerése, másrészt a növényrendszertan megalapítása indította meg. CAMERARIUS RUDOLF JAKOB a 17. század második felében kimutatja, hogy a virág a növény ivarszerve. Ezen az alapon a gyümölcsteszeti virága is új tárgy lett a gyümölcsteszeti szemében. Különösen nagy jelentőségre emelkedett a virágivartan, mikor a 18. században elterjedt a keresztezések ismerete. Valósággal divattá lett a növények és állatok keresztezése. Gyakran nagyon egyszerű módon igyekeztek hasznát venni, pl. egymás szomszédságába ültettek olyan növényeket, amelyek kereszteződését várták. Hogy milyen eredménye-

ket érték el a 18. században a gyümölcskeresztezésekkel, példaként hivatkozunk a már ismertetett ananász-eperre s Hardenpont téli vajkörtéjére. Ugyanekkor Angliában KNIGHT cseresznye- és meggykeresztezéseivel aratott sikereket. Mint régebben az oltástól, most egyszerre a keresztezésektől várták a fő biológiai feladatok megoldását.

A fajták ismerete részletező leírás alapján fejlődött addig nem ismert magas fokra. Éppen abban az évben, amikor LIPPAY munkájának gyümölcészeti része jelent meg, 1667-ben, Párizsban MERLET JEAN L'Abrégé des Bon Fruits c. munkája lát napvilágot. LIPPAY-nk 100 fajtájával szemben a francia pomológiában 481 fajta leírását találjuk. Igen magas fokra emelte a 18. században a fajtaismeretet DUHAMEL, aki a gyümölcsön kívül a fa, levél és virág leírását is bevonta a fajtaismeretbe. E példát követték a hollandok és németek is. A német gyümölcészet megújítását KNOOP német pomológiája jelzi a 18. század 60-as éveiben. Új utat igyekszik törni MANGER HEINRICH Systematische Pomologie c. munkájával 1780—83-ban.

A gyümölcsstermesztés is elveti a humanista hagyományokat, s a tapasztalat és a természettudomány útjára lép. MERLET gyümölcészetének harmadik kiadásával egy időben, 1690-ben, lát napvilágot FOUQUET, majd XIV. LAJOS híres gyümölcskertészének. DE LA QUINTINEY JEAN-nak munkája Instruction pour les Jardins Fruitiers et Potagers címmel. Ez és ismertebb munkája, Le Bon Jardinier a gyümölcsstermesztés, egyebek közt a gyümölcsfametszés terén jelenti be a megújítást. A gyümölcsfametszés új rendszerét a fák alaktani ismeretének természettudományi megalapozása tette lehetővé.

A hajtás is ennek a kornak vívmánya. Már a 16. században neveltek ugyan korai ugorgát és dinnyét, amelyet éjtszakára szalmával borítottak be. Ez akkor Magyarországon is divatos volt. A 17. század elején délnek néző nyílt

árkádokat építettek hajtatására, így Germain en Laye-ban IV. HENRIK korában a 17. század elején a borsó fejlődésének siettetésére. A hajtatóház XIV. LAJOS korában jelent meg a kertészetben, s FAGON nevéhez fűződik, aki a 18. század elején építette az első üvegtetős, kályhakkal fűtött hajtatóházakat gyümölcs- és zöldség-hajtatásra. Nagyobb arányokban fellendült a gyümölcshajtatás XV. LAJOS korában, aki Trianonban építtetett hajtatóházakat, amelyekben először természetkezelt tél folyamán epret, őszibarackot, szilvát és cseresznyét. COMBLES 1750-ben írt Ecole Potagère-jében leírta ezeket a hajtatóházakat. Mint tudjuk, a 18. század második felében ananászt is igyekeztek természetkezelt Európában. Ez a divat Angliából ered, az angolokat követték a franciák, ahol az ananásztermesztés divatja sokáig tartott.

Sokkal nagyobb jelentőségű ennél a faiskolák alakulása. A régi familiáris világban a gyümölcs ajándékozás útján terjedt, s a tulajdonos maga vagy környezete számára természetkezelt. Amint azonban megszorodott a városi lakosság, egyre nőtt azok száma, akik pénzért vették a gyümölcsöt. A fajta megbízhatósága is fontossá lett, ettől függött az eredményes természetkezelt legalább felerészben. Így jelentek meg a 17. század végén az első faiskolák Franciaországban, amelyek közt a leghíresebb, legmegbízhatóbb volt a párizsi karthauziak faiskolája. A rend 1675-től 1789-ig tartotta fenn párizsi faiskoláját, amelyet, mint sok más, végül a forradalom semmisített meg. Sok millió nemes gyümölcsfát terjesztett el, évente tízezerszámba vették e hajdan híres faiskola oltott csemetéit, volt olyan éve, amikor 30.000 frankot látott csemetékből és oltványokból. Valóságos gyümölcsészdinasztia lett a forradalom után Franciaországban a Leroy-család, amelynek őse 1790-ben Angersben ültetett faiskolát, egy kései utóda pedig a múlt század 60-as éveiben kiadta a francia pomológia kiváló kéziköny-



vét hat kötetben, amelyből BEREZKI is nagyon sokat tanult. A németek körében a 18. század 70-es éveiben fordul a figyelem az új gyümölcsök felé, ekkor alakulnak az első faiskolák, amelyek közül a 90-es években kiemelkedik CHRIST J. L. faiskolája Kronbergben Frankfurt mellett, SICKLER-é Kleinfahnerben és KRAFT JOHANN-é Weinhausban Bécs mellett. Mindhárman pomológiát is írtak.

Magyarországon a 16. században kezd feltűnedezni a nyugati nevű gyümölcs, és a 17. században kezd gyarapodni a száma. Hogy azonban még sokkal kisebb a jelentősége, mint a keleti gyümölcsfajtáknak, bizonyítja az alábbi szemelvény, amelyet szembeállíthatunk a balkáni úton hozzánk jutott délkeleti gyümölcsök sorával. Feltűnik pl., hogy milyen kevés gyümölcsfajta kaptunk Itáliából, noha tudjuk, hogy konyhánk és étkezésünk a renaissance folyamán, mint általában Európáé, itáliai hatás alatt lett nyugatíva. Magyarossá vált olasz gyümölcsnév e korban a Bonapruttya alma. Itáliai eredetű kormosalmát neveznek így. LIPPAY szerint: „Bonapruttya két vagy háromféle, egyik apró csúcsos, másik kerekded öregebb, harmadik jókora, a héja kívül szürke avagy barátszínű, az íze belül édesecske, de nem leves, csakhogy igen állandó gyümölcs, és az újnál is tovább tart, és akkor gyakran megtöpörödik.“ A mult század második felében TAMÁSY KÁROLY Bonaprutti és Kormos bonaprutti néven ismertette. Feljegyezték e nevet Puruttya alakban is. Olasz nyelvterületen megtaláljuk eredeti alakját a Buona-brutta almanévben, így Fiumében a kormos, vagy mint korunkban nevezik, bőralmák Buoni-brutti, csúnya de jó néven ismeretesek. A körték közt itáliai eredetűek a bergamotkörték. Mint a Buona-brutta, ez a név is a 17. században tűnik fel nálunk. LIPPAY kétféle bergamotot különböztet meg: „Nyári pergamot, jó leves édes körtvély, sárgazöld. Téli pergamot, kinél jobbat nem tartanak a körtvélyek közül, kerekded, sárgaszabású, jókora, jó

édes leves, csaknem elolvad az ember szájában, mikor megérik, nem köves, sokáig eltart a fáján, és ha leszedik is, eláll karácson utániig is." LIPPAY délnémet hatás alatt pergamot alakban írja e körték nevét, amely még jobban elfajult, mikor pergament alakban is felbukkant. Nem kétséges ugyanis, hogy a bergamot bergamóit jelent, és azt jelzi, hogy e körték Bergamo-ból erednek. Bergamo többféle gazdasági és ipari névben örökítette meg helynevét, ismeretes a bergamot-olaj és a bergamasco-juh. A szintén olasz eredetű Carabella körte nevét már megmagyaráztuk.

A Spanyol félszigetet két gyümölcsünk neve idézi emlékezetünkbe. Egyik a spanyol meggy. Mikor nálunk LIPPAY ismertette, általában a nagyobb gyümölcsű fajtákat nevezték spanyolnak. Hogy e név hol keletkezett, nem tudjuk, talán Hollandiában. Hogy földrajzi útmutató név-e, avagy csak újat, idegent jelent, szintén nem tudjuk. Az mindenesetre bizonyos, hogy abban az időben tűnt fel, amikor a spanyolok nagy szerepet játszottak a Habsburgok birodalmában. Már a 16. században olvassuk a Katalán-szilva nevét MIKSA császárkirály levelében. Ma is ismert, de korántsem becsült szilva.

Francia nevű gyümölcs is jutott hozzánk már a 16. és 17. században. A 16. század gyümölcsnevei közt találkoztunk a Párizs-almával. Régen az egész országban termesztették, LIPPAY így írta le: „Párizs alma, ez is egy kevésbé hosszúkas, egyfelől szép piros, borízű, csakhogy nem szinte oly kemény, mint a muskotál.“ Újabban TAMÁSY KÁROLY Debrecenből írt le Párizs almákat, az erdélyi pomológusok pedig a Székelyföldről. Hogy a Párizs alma nem a trójai királyfiról kapta nevét, hanem Párizs városáról, bizonyítja BAUHIN, aki növénytánában azt írja, hogy a Párizs alma párizsi alma. BAUHIN Kirchen városból írta le. Bizonyára ez a gyümölcs is Németországon át jutott hozzánk. LIPPAY ismertette a Kék perdrigon szilvát, amelyet azonban nálunk

nem termesztettek. „Franciában — írja — találtatik olyan szilva, akit ők minden szilvánál nagyobbra becsülnek, ez Perdigones nevű, az az fogolymadár színű, mert egyfelől oly pettyezetett, mint a fogolymadár tolla, s ízében is felülhaladja a többit. De ilyen az én tudtomra nem találtatik a mi országunkban.“

Érthető, hogy valamivel nagyobb a száma azoknak a gyümölcsfajtáknak, amelyek a közvetlen nyugati szomszédságból erednek. Már volt szó róla, hogy a Sziléziába és Csehországba irányuló magyar gyümölcs- és borkivitel együtt járt csehországi, morvaországi, szászországi s felső-németországi gyümölcsök behozatalával. Tudjuk a Berény szilva eredetét. Lengyel- vagy Csehországon át kaphattuk Szentiván almáját is, ahogy LIPPAY nevezi, vagy Szentiványi almát, ahogy az újabb leírásokban szerepel. Messzebbre mutat a Berlińi alma neve. Berlin ugyan nem valami kítűnő gyümölcstermő vidék, de ez az alma mégis róla kapta nevét. LIPPAY JÁNOS délnémet alakulásban hagyta ránk emlékét: „Pozsonyi perlinger, veres vonyással, jó leves, borizú, nyári“. De nem kérdéses, hogy ez a perlinger azonos a berlinerrel, amely egy pamut nevében is közhasználatú. Szászországba mutat a Masáncki alma neve, amelyet ma sokan személynévi eredetűnek vélnek, pedig a porcellánjáról híres Meissen cseh nevének emléke él benne. Hajdan nagyon sok jutott belőle hozzánk, mert nálunk kevés volt a téli alma. Később nemcsak Csehországból, hanem Stájerből is sokat kaptunk. „Mesinki avagy Majner alma — írja LIPPAY —, mivel Misniából származott ide mihozzánk Csehországból és Morvából.“ A német eredet ismerhető fel a Török Bálint alma nevében is, amelyet szintén személyről vélne elnevezettnek, aki nem ismeri az alma és a név történetét, mint hitte is az, aki még annak sem nézett utána, hogy ki volt a magyar történet TÖRÖK BÁLINT-ja, s azt írta az almáról, hogy „II. RÁKÓCZI FERENC



generálisa nevén áll“, holott még csak FERDINÁND, majd JÁNOS király ama hívének nevén sem áll, aki végül a sztambuli Héttoronyban fejezte be kalandos életét. Ez a pomológiai Török Bálint csak amolyan mesebeli lény, aki akaratán kívül vedlett magyarrá eredeti német Türkischer Weinling mivoltából, akiknek számára hiába írta le már FABRICIUS a Borízű alma nevet. CORDUS Weinsürchen, BAUHN Weinling néven írta le ezt az almát, a hivatalos német pomológia később Stettiner néven különböztette meg. DIEL azt írja róla 1799-ben, hogy egész Németországban a legelterjedtebb és legkedveltebb alma. Nálunk is már a 16. században elterjedt, de FABRICIUS hiába fordította szép magyarrá a nevét, a német Weinling a magyar szájon Báling, majd Bálint lett. „Baling alma, — írja LIPPAY — kétféle. Egyik nagyobb, kinek fele szép piros, fele sárga, édes borízű, újig is szépen eláll. A másik apróbb, sárga, csak néhűnt veres, savanyú, ez is sokáig eltart, de mindakettő sem igen leves.“ A múlt század közepén Bálint, majd ENTZ munkájában Török Bálint néven szerepel ez az alma, amely nevével olyan karriert ért el, mint a Kálmán-körte és a Pázmán-alma. Német nevével került hozzánk szintén már a XVII. században a Paszamán alma, amelyet a nyugati gyümölcészet Goldzeug-Apfel, Drap D'Or néven szerepeltet a pomológiában, s a múlt században magyarrá is Aranyszövet és Aranykelméjű alma néven ültették át a nevét. Bizony szebb a régi neve, amelyben LIPPAY munkájában szerepel: „Paszamán alma, jó öreg, sárga, édes szabású, hosszúkás, igen jó szagú. Némelyek ezt csaknem legjobb almának tartják, sokáig eláll.“

Augusztus végének, szeptember elejének körtéje a Salzburgi körte. Nincs okunk kételkedni, hogy valóban származási helyét őrzi nevében, Salzburg a barokk korban híres volt kertészetéről. LIPPAY jól ismerhette a Salzburger körtvélyt, amelyet szintén leír a Pozsonyi kertben.

Nemcsak gyümölcs, étel is viseli Salzburg nevét ebből a korból, az osztrák városokban ma is kedvelt salzburgi galuska.

Ez a névsor, amelyet a következő fejezetben a régi nyugati szőlőfajták nevével fogunk kiegészíteni, világosan mutatja, mint indult meg a nyugati fajták beáramlása az országba, s már a 17. században jelentékeny emelkedést mutat. Azt is látjuk azonban, hogy főként a nyugati téli almák és téli körték kezdik felvenni a versenyt a délkeletiekkel. A 18. században olyan mértéket ér el a nyugati gyümölcsfajták bevándorlása, hogy a délkeletiek hamarosan háttérbe szorulnak, a képzett gyümölcsész nem törődik velük, sőt régi gyümölcsfajtáink nevét is sorra elfelejtik. Pedig a délről a kiűzött török helyébe telepített és lassanként szivárgó balkáni elemek még sok új gyümölcsfajt hoznak az országba, amelyre már mondottunk példát a Kadarka szőlő történetével. De ezzel senki sem törődik, az arisztokrácia teljesen nyugatra fordul, s onnan hozza egész pomológiáját, minden gyümölcsészeti elméletét.

Sajnos a 18. században behozott gyümölcsfák útját és nevét senki sem jegyezte fel. E század magyar kertjeinek két leírója, első felében BÉL MÁTYÁS, második felében ROTENSTEIN GOTTFRIED, gyakran említi a kertek kitűnő külföldi gyümölcsseit, köztük a hajatatóháziakat is, de a fajták nevét nem tartották érdemesnek feljegyezni. A legfőbb behozatali központ mindenestre Pozsony volt, az ország akkori fővárosa. A Pálffy-kertben sok ritka gyümölcsfát, az Aspremont-palota kerjében a világ minden tájáról származó gyümölcsfákat említ ROTENSTEIN. S hogy a világ minden tája nem volt túlzás, látni fogjuk a következő fejezetben, ahol ROTENSTEIN bazini szőlőjéről lesz szó. A Pálffy-család királyfai kertjében 1000 ananászt termesztettek. A Csallóköz aranykertjében Püspöki nevezetes volt az Ormósi-család kertjének kitűnő őszibarackjairól,

amelyeket spalirokon neveltek. Egyelőre ilyenféle adatokkal kell megelégednünk a 18. század magyar gyümölcsészetéről. Idővel a családi levéltárakból bizonyára kerülnek elő pontosabb feljegyzések is.

A 18. század magyar arisztokráciája közvetlenül külföldről hozta gyümölcsfajtaikat, s külföldi szakmunkákból szerezte gyümölcsészeti ismereteit. A közép- és alsóosztályokhoz mindez csak kis mértékben jutott el. Ugyanezt kell mondanunk a gyümölcsészet elméletének megújulásáról is, ami a növényteni ismereteknek az ókori hatás alól való felszabadulásából következett. A nagyszombati egyetemen és más iskolákban a fizika néven akkor tanított általános természettudományi ismeretek kapcsán nálunk is foglalkoztak a növényélet-, alak- és rendszertannal, a növények ivaros szaporodásának elmélete sem volt ismeretlen ezekben a körökben, de mindennek akkor még semmi hatása sem volt a szélesebb körök természettudományi és gazdasági képzettségére.

Csak a század vége felé, II. JÓZSEF korában és a városi élet némi fellendülésével kezd megváltozni a helyzet. Megújodik az egész magyar gyümölcsészet is, és a változás egyes szakaszai a szakirodalomban is tükröződnek. Az új természettudományi ismereteket könnyen hozzáférhető munkákban terjesztik, az iskolákban is helyt adnak nekik. A gazdasági ismeretek terjesztésének fontosságát is hangoztatják és megvalósítani igyekeznek. Megszűnik a renaissance és a barokk mindent dicsőítő lelkesedése, megjelenik a nyilvános bíráló.

Hogy milyen állapotban volt gyümölcsstermesztésünk a 18. század végén és a 19. század elején, két cikkből ismerhetjük meg legalaposabban. LÜBECK JÁNOS, a Pesten megjelenő Patriotisches Wochenblatt für Ungern szerkesztője, lapjának második számában 1804-ben rövid áttekintést adott a magyar mező- és kertgazdaság akkori állapotáról.



A gyümölcsstermesztésről ezt írja: „Kertjeinkben az ország legtöbb vidékén jó gyümölcsfákat találunk. Stájerország és Ausztria szomszédságában az ország a szlavóniai és a horvát határtól kezdve fölfelé természetes gyümölcsöskert; az egész országban Sopronban terem a legjobb gyümölcs és Horvátországban nagyon jónak ismerik a két saját almafajtát, a Mandafit és Szercsikát. Pozsony, Nyitra, Esztergom, Komárom, Győr és Nógrád megyében, valamint sok másban elegendő mennyiségű a gyümölcs, és általában az ország minden szebb és jobb részén, főként azonban az előhegyeken. Természetesen a gyümölcskultúra nálunk még nagyon kicsiny, és úgy látszik, hogy a nagy síkságokon és a homokos vidékeken nem jól boldogul; a Bánátnak kivált a Maros és Tisza mellett egyáltalán nincs gyümölcse, de hogy jó kezekben mindenütt boldogulnának a gyümölcsfák, több szép gyümölcsös mutatja. Pesten olyan kertekben nemesítenek különféle gyümölcsfákat sok sikerrel, amelyeket homokpusztában alapítottak, de az egész országban senki sem emelte olyan magas fokra a gyümölcskultúrát, senki sem vette kezébe több szerencsével, mint a növénytan és a vegyészet neves és munkás tanára, WINTERL. Mezőhegyesen néhány katonatiszt alapított pompás kertet, köztük ISING kapitány különösen gyümölcsfákkal foglalkozik; Eperjesen nemsokára nagyon feltűnő lesz BÁRÓ PALOTSAY kertje. Szlavóniának és a Bánát nagy részének bőségesen van szilvája, amelyből ott a közkedvelt szilvórium nevű ital készül, de másutt is gyakori a szilva, kivált Trencsén és Nyitra megyében. Itt nagyban aszalják télire. Általában az egész országban jól érzik magukat a szilvafák.“

WINTERL JAKAB a pesti egyetemen a növénytan és vegy-tan tanára volt. Szereplését a természettudományban és a gyümölcészetben szinte e kor jelképes kifejezésének tekinthetjük. Találkozott ugyanis benne az elmélet és a gya-



korlat, a gyümölcsészethez szükséges növényteni ismeret és a gyakorlati gyümölcsstermesztés. Tudjuk, hogy mikor az egyetemmel a fűvészkertet Pestre helyezték át, saját pénzén vásárolt kertet a Józsefvárosban egyetemi célú növényei számára. Két évig, 1784-ben és 85-ben, ott tartotta a hallgatóknak a növénybemutatókat. Mi lett kertjével, mikor megkapta a telket az egyetemi fűvészkert céljára, kiderül LÜBECK fenti soraiból. Gyümölcsöst telepített benne, s magas fokra emelte.

Az arisztokrácia példája és a néhány polgári példa azonban nem lehetett több, mint kivétel, a korszerű gyümölcsészet és gyümölcsstermesztés elterjedését ez még nem biztosíthatta. Világosan megállapíthatta ezt a *Patriotisches Wochenblatt* 3. kötetének 27. számában még ugyanazon évben, amelyben LÜBECK cikke megjelent, ennek több részletére reflektáló ama cikk, amelyet TESSEDIK SÁMUEL írt a tiszavidéki szikestalajok hasznosításáról. Az úttörők gyümölcskertszigetei elismerést érdemelnek, de gyümölcsészettünk korszerű megújítása csak faiskolák alapításával indítható meg. „Mikor 24 évvel ezelőtt — írja ismert nevű gazdasági apostolunk — meglehetősen nagy gazdasági keretemet alapítottam, minden tájról hozattam drága pénzen vad és gyümölcsstermő fákat, nagy szorgalommal ültettem el, gondoztam és öntöztem őket, de a több ezer fából kéthárom év múlva alig maradt néhány darab. Végül, mivel az idegenből hozatott fák nem akartak tenyészni, elkezdtem magról nevelni eper-, alma-, körte-, kajsz-, szilva-, meggy- és galagonyafákat, s ez a kísérletem olyan jól sikerült, hogy már 15,000 fát neveltem magról, amelyek közül több mint 5000-et adtam tovább a gyümölcskultúra kedvelőinek, körülbelül 10,000 részben még sorba helyezve áll, részben a faiskolában van, részben pedig három kertem élősövényében. Most pedig íme egy kis pro memoria a kedves ökonomikusoknak.

Belföldi faiskolák nélkül nem fejlődhet magasra a magyarországi gyümölcsstermesztés. Eddig a jobb gyümölcsfajtákat a házaló bambergiektől drága pénzen vásároltuk, köztük gyakran nagyon rossz fajtákat is kaptunk. Most gazdagabb mágnásaink a jobb fajtákat Bécsből KRAFT-tól, Kronburg an der Höhéből CHRIST-től és Klein Fahnerből SICKLER-től hozatják, mintha Magyarországnak nem lenne elég üres földje, ahol éppen olyan jó faiskolákat lehetne telepíteni, mint Bécs mellett Weinhausban, nem messze Frankfurttól Kronburg an der Höhé-n, és Klein Fahnerben, ahol SICKLER lakik. De hát a külföldi mindig jobb, a külföldi ipar terméke ebben a szakmában is a legjobb, a legkívánatosabb a magyarok szemében!

Egyáltalán nem akarom félreismerni WINTERL tanár érdemeit Pesten, GRÖF FESTETICH-ét Keszthelyen és Rákoson, az elhunyt BUJANOVSKY generálisét és főként nem BÁRÓ PALOTSAY-ét Eperjesen, de ezeknek a szép példáknak a magyarországi gyümölcsstermesztésben régóta több hatásuk lehetett volna és kellett volna is lenniük.

Hiszen az is nagy érdem, ha azokat a szép és jó gyümölcsfajtákat, amelyek nálunk hiányoznak, megszerezzük külföldről; de azután a belföldi faiskolákban el kellene őket terjeszteni oltással, szemzéssel stb., hogy végül teljesen nélkülözhessek a külföldi fajtákat.“

TESSEDIK eme soraiban érdekesen tükröződik a felvilágosodás és reformkor szinte gyermekes hite gazdasági megújulásunk akkor nagyon könnyűnek vélt módjában, az egyszerű átvételben és megtelepítésben. Jó TESSEDIK SÁMUEL — úgy látszik — nem sejtette, milyen nehéz munka, megismerni a nemes nyugati gyümölcsfajtákat, tájékozódni köztük, s mennyi munkát jelent, amíg kísérletek után tisztázni lehet, melyik való az országba, melyik nem. És nyilván arra sem gondolt, hogy az a sok munka és költség, amely a nemes gyümölcsös, a faiskola fenntartásával jár,



csak akkor fektethető be, ha van közönség, van városi lakosság, amely a nemes gyümölcsöt megfizeti. Erre azonban majd csak később került sor Magyarországon.

Lassan érett a magyar élet, lassan érett vele a magyar gyümölcsészet megújítása, akik ekkor az élére állottak, meg kellett elégedniök az úttörő szerepével. WINTERL után említsük az egyetem másik tanárát, MITTERPACHER LAJOS-t, aki ott 1777-től 1814-ig tanította a mezőgazdaságot, s megkezdte a mezőgazdaság új, természettudományos elméletének terjesztését. Szakmunkákkal is e cél szolgálatába szegődött, s már a 18. század 80-as éveinek elején megjelent mezőgazdaságtana, amelyben a gyümölcsészettel és a szőlészettel is részletesen foglalkozik. E munkájában kezd nálunk terjedni a nyugati gyümölcsészeti és szőlészeti új irányok úttörőinek neve.

De MITTERPACHER teljesen elméleti ember volt, s ha hiányt is töltött be munkálkodásával, azok munkásságával kell alaposabban foglalkoznunk, akik gyakorlati tapasztalatokat szereztek, s ezek alapján igyekeztek a magyar gyümölcsészet megújítását megalapozni.

Kezdjük a sort két szepességi hazánkfiával, BOGSCH JÁNOS-sal és LEIBIZER JÁNOS-sal. Mindkettőjük munkásságában főként a német pomológia akkori atyamesterének, CHRIST-nek hatása tükröződik. CHRIST három fontos gyümölcsészeti munkát írt, egy kisebb kézikönyvet *Der Baumgärtner auf dem Dorfe* címmel tanítók és lelkészek számára, amely 1792-ben jelent meg, egy nagyobb kézikönyvet, amelyben a gyümölcsfajtákat is leírja röviden és amely először 1794-ben látott napvilágot, de rövidesen még két új kiadása is elterjedt, végül 1812-ben színes képekkel díszített pomológiáját adta ki, amely először tette lehetővé középeurópai gyümölcsész számára szélesebb körben a fajták pontosabb tanulmányozását és meghatározását.

Nálunk sokáig csak az első kettőnek támadhatott visszhangja. A falu számára írt munkájának hatását látjuk BOGSCH JÁNOS könyvecskéjében, amely 1793-ban jelent meg a következő címmel: Kurze und auf Erfahrung gegründete Anleitung, nützliche Obstbäume und unentbehrliche Küchengewechse für bürgerliche Haushaltung zu erziehen. BOGSCH Poprádon született, rövidebb lőcsei tanítóskodás után Pozsonyban tanári munkát végzett, s közben kertészkedett és méhészkedett. Kis munkája hasznosnak bizonyult, mert a gyakorlatilag is járatos szakember szólalt meg benne, s csakhamar újabb kiadásokat is látott, 1796-ban pedig Pozsonyban és Pesten nyomott magyar fordítása is megjelent Házi kertész címmel. BOGSCH munkája iskolát alapított, ettől kezdve állandóan írtak hasonló kisebb gyümölcsészeti munkákat. Az elsők közé tartozik a Falusi kertész c. munka, amely ismeretlen szerzőtől Kassán jelent meg 1805-ben, a másik HEINTL FERENC munkája, amely németül és magyarul egyszerre látott napvilágot Pesten 1811-ben, a magyar kiadás Oktatás a gyümölcsfanevelésről címmel.

E kisebb munkáknak annyiban nagy jelentőségük volt, hogy a gyümölcsstermesztés elemeit, tehát a fák nevelését, kezelését, az oltási módokat korszerűen és könnyen érthető nyelven foglalták össze, hiányuk volt azonban, hogy a gyümölcsfajtákat nem ismertették. Egyedül a Falusi kertész c. munkában olvasunk néhány gyümölcsfajta nevet, köztük egyesek itt bukkannak fel először, ámde komolyabb hatást néhány név említésétől és attól a beszerzési módtól, amelyet e munka szerzője ajánlott, senki sem várhatott. „Szaporításra méltók a többi közül — írja a szerző az almáról szóló fejezetben — a Mosánszkai, Kormos, Varga, Zöldranét, Pogács, Bársony, Sóvári, Boczmány és a többi; mely keményebb almagyümölcs nemek, ha vizek folyási táj mellett ültettetnek, sokkal jobban

gyümölcsöznek és a többieknél téli való tartásra állandóbbak; melyekből avagy más különféle jónemű gyümölcsökből is, könnyen lehet városbéli vagy földesurasági kertekből ágaoskákat egy pár jó szóért megszerezni és szaporítani.“

Bogsch szerény, de így is úttörő munkásságát folytatta és sokkal magasabb színvonalra emelte másik szepességi honfitársunk, LEIBIZER JÁNOS, akit kétségtelenül megillet az elsőség a táblabíróvilág hazai gyümölcsészei közt. Neve a szepességi Leibic községtől ered. Lőcsén született 1763-ban, itt végezte iskoláit, eleinte tanító volt Munkácson, majd Szepesváralján, de ez a foglalkozás nem volt kedvére, ezért 1798-ban, amikor már több kertészeti munkája látott napvilágot, hazatért Lőcsére s kizárólag a kertészetnek, főként a gyümölcsészetnek élt. Kora divatja szerint igyekezett a legjobb nyugati gyümölcsfajtákat megszerezni, s ezerszámra terjesztette a nemes oltványokat. Faiskolát alapított kertjében, s bár a rendelkezésünkre álló adatokból nem állapítható meg, hogy milyen mértékben foglalkozott üzletszerűen a gyümölcsfák terjesztésével, bizonyos, hogy a Szepesség gyümölcsfaállománya jelentékeny részben az ő kertjéből újult meg, sőt sokkal meszebb is elterjedtek facsémétéi és oltványai, miként gyümölcsészeti kézikönyvét is ismerték és használták szerte az országban.

Első nagyobb munkája Vollständiger Gartenkalender címmel 1791-ben jelent meg, a második Vollständiges Handbuch der Küchengärtneri címet visel és 1797-ben látott napvilágot, végül 1798-ban kiadta Vollständiges Handbuch der Obstbaumzucht c. munkáját, amelyet 1804-ben követett a törpegyümölcsfákról írt könyve Praktisches Handbuch der Zwergbaumzucht címmel. Az első három második kiadásban is megjelent. LEIBIZER azoknak a magyarországi német nemzetiségű szakembereknek volt



egyik értékes tagja, akik mélyen belevesték nevüket a magyar művelődésbe, mint KITAIBEL PÁL, ROTENSTEIN GOTTFRIED stb. Lőcsén halt meg 1817-ben.

LEIBIZER nemcsak külsőségeken vette át CHRIST tanait, hanem lényegében is. Jogosan elmondhatjuk, hogy LETBIZER volt a szepességi, vagy nagyobb körre vonatkoztatva, a magyarországi CHRIST. Maga írja gyümölcsészeti kézikönyvének előszavában: „Tervem kiviteléhez CHRIST értékes, alapos és tapasztalatokon nyugvó munkáit választottam vezérfonálnak, ezekkel egyesítettem a magam csekély megfigyeléseit, ismereteit és tapasztalatait, hogy ezt a kézikönyvet annál általánosabban hasznosabbá tegyem“. Munkájában 26 alma-, 49 körte-, 11 szilva-, 12 cseresznye- és meggy-, 7 kajszii- és 13 őszibarackfaját ismertetett. Ezek közül hazainak tartja, vagy a magyar jelzővel nevezi a Boszmánalmát, Besztercei szilvát, Nagy cukorszilvát, Kék tojásszilvát és a Sötétbarna szívcsersznyét. Bőven foglalkozik a Boszmánalmával, amelynek e munkában jelent meg első leírása.

Hogy hatása milyen széles körben mutatkozott, nemcsak kézikönyveinek második kiadása bizonyítja, hanem az is, hogy Pesten az egyébként teljesen ismeretlen WIESENBACH J. K. Der erfahrene Baum-, Küchen- und Blumengärtner c. munkájának  $\frac{3}{4}$ -ed részét LEIBIZER munkáiból kivonatolta. Teljesen alkalmazkodott a gyümölcsfajták ismertetésében a kiváló szepességi gyümölcsészhez, ugyanazokra a fajtákra szorítkozik, leírásaiban szóról-szóra követi, csak valamivel megrövidíti. S még WIESENBACH is jól járt LEIBIZER tudományával, mert még az ő munkája is két kiadást látott, az első úgy elhasználódott, hogy ma már nem ismerjük, csak a második kiadásból van néhány példány, amely 1816-ban jelent meg.

De LEIBIZER jelentősége a magyar gyümölcsészeti megújulásában ezzel nincs kimerítve. Nem volt üres dicsek-

vés tőle, hogy gyümölcsészeti munkája előszavában szerényen a maga csekély megfigyelésére és tapasztalatára hivatkozott, mert valóban rendelkezett ilyenekkel, sőt később is gazdagította ezeket, s velük a magyar gyümölcsfajtaismeret első szakszerű megalapítója lett. CHRIST, SICKLER és KRAFT neve is azzal emelkedett ki az egyszerű faiskolatulajdonosok közül a korszerű gyümölcsészet színvonalára, hogy tanulmányozni kezdték hazájuk helyi gyümölcsfajtaíát, s leírták azokat, és ha jó minőségűek voltak, elterjesztették.

Mint láttuk, LEIBIZER már kézikönyvében is ismertette több magyarországi, főként felvidéki gyümölcsfajtaíát. Később részletesebben is foglalkozott ezzel a feladattal, s ekkor Pesttel is megtalálta a kapcsolatot, ahol LÜBECK JÁNOS már említett gazdasági hetilapjában, a *Patriotisches Wochenblatt für Ungern*-ban 1804-ben jelentek meg kertészeti és gyümölcsészeti cikkei. A III. kötet július 4-én kiadott 27. számában lesujtó képet rajzol kora magyar gyümölcsstermesztéséről. Leírja, hogy milyen elhanyagoltak az ország gyümölcsösei, a fákat nem gondozzák, a kiveszetteket újjal nem pótolják, legfeljebb tősarjakról újulnak meg a fák, amelyeket állandóan rongálnak a kecskék és a legelő állatok. Új szempontból is vizsgálja a magyar gyümölcsösöket, a fajtaíák szempontjából, s utasításokat ad, hogy csak a legjobb és leghasznosabb fajtaíákat érdemes nagy számban ültetni. „Hogy pedig könnyebb legyen a választás, fel akarom sorolni ebben a folyóiratban a leghasznosabb gyümölcsfajtaíákat, s leírom azokat. Ily módon csakhamar kellő számú fajtaíát szerezhethet be mindenki, amelyek fölöslegessé teszik vagy visszaszoríthatják a szépnevű idegen fajtaíák egy részét és a termesztő nem szorul többé a vándorárusokra, akiknek csalásai a vállalkozó szellemű embert is elriaszthatják.“

A kipróbált hazai és idegen fajták ismertetését Einige Obstsorten und deren Beschreibung címmel tette közzé. Összesen 13 fajtát ismertetett, de nyilván csak azért így keveset, mert a lap a négy negyedéves kötet megjelenése után megszűnt. A német neveken kívül a fajták francia neveit is közli. Leírásai rendkívül részletesek, alaposak, szakszerűek, a fát éppoly bőven ismerteti, mint a gyümölcsöt, amelynek külső és belső tulajdonságaira is kiterjed. Ezekben a leírásokban él legszebb és legbeszédesebb emléke a táblabíróvilág kedvelt gyümölcseseinek. E gyümölcsfajták a következők: 1. Nyári borízű alma, magyar nevét ORBÁN PÉTER kéziratában olvassuk, 2. Stettini körte, 3. Nemes magyar szilva, amellyel már foglalkoztunk a Besztercei szilváról szóló fejezetben, 4. Piros császáralma, amely később Danzigi bordásalma néven szerepelt, 5. Sárga mirabella, 6. Boszmánalma, a mult század első felének legkedveltebb magyar almája, 7. Császár körte, e néven még LEIBIZER is a Nyári kármánkörtét írta le, 8. Magyar szívzilva, egy vörösszilvánk, 9. Piros renet, 10. Fontos alma, 11. Rózsakörte, vagyis a Muskotályos narancskörte, 12. Cukorszilva, 13. Téli citromkörte, vagyis Téli narancskörte.

Legnevezetesebb volt mindezek közt a táblabíróvilágban a Boszmán alma (XXVII. tábla). Először BOGSCH munkájában találkozunk ez alma nevével, nemsokára LEIBIZER már röviden ismerteti gyümölcsészeti kézikönyvében. Németes neve Bosmanerapfel. Már ekkor a Felvidék legjobb és az ország legjellegzetesebb téli almájának mondja, amely sehol másutt nem ismeretes. Bővebben foglalkozik vele 1804-ben a pesti német gazdasági hetilapban. „A hazai asztali és a gazdasági almák közt a Boszmán almáé az elsőség. Miként más országok valamely fajtának az első helyet biztosítják, így az angolok az Arany pepinnek, a németek a Borsdorfinak, a franciák a Fehér kalvilnak, a hollandok



az Ananász almának, azonképen Magyarországon a Boszmán alma nemcsak a leggyönyörűbb asztali alma, hanem eladásra és mindenféle gazdasági használatra is a legkiválóbb, amelyet a kertekben majd nemesebbnek majd elhanyagoltabbnak, tehát rosszabbnak, de mindig jónak nevelnek. Mind alakra, mind nagyságra, mind szépségre egyetlen ismert almánál sem áll hátrább. Jól megtermett és kedves látvány, alul széles vagy vastag és felül közepétől kissé csúcsosodó. Csészéjétől néhány borda indul, amelyek nem élesek, hanem lekerekítetten domborodnak, de láthatóan kiemelkednek. Magassága 2 coll 8 vonal, átmérője 3 coll, tehát alig számítható a nagy almák közé, mert több nagyobb alma van. Csészéje kicsiny, inkább zárt, mint nyílt egy szűk és nem mély üregben, amelyet néhány nagyon finom ránc vesz körül. Kocsánya mérsékelten vastag, színe zöldesvörös, körülbelül 8 vonal hosszú, finom fehér molyhos és mérsékelten mély üregben rejtetik, amelyet éppúgy, mint a csésze gödrét barna, bőrszerű foltok és csíkok tarkítanak. Hasonló foltok jelentkeznek néha a héj felületén is, és az ilyen almák nemcsak a legtartósabbak, hanem a legnemesebb ízűek is. Héja síma, zöldszínű, fekvésben megsárgul, napos oldalán néha vöröses vagy csak narancsszínnel lehelt. Magháza kicsiny, inkább kerek mint hosszúkás, magja mérsékelt nagyságú, hosszú csúcsú, halványbarna. Húsa nagyon gyengéd, de szilárd, kellő lével. Leve édeses-savanykás, íze pompás átható illattal emelt, egyetlen példány megtölti illatával az egész szobát, és evés közben, mint erős fűszer száll át az orron. Novemberben érik, és februárig, márciusig eltart. Éretlenül, még inkább éretten aszalásra, főzésre, párolásra használják és kítűnő bor készül belőle. Aszalványá kiváló, de többnyire friss fogyasztásra tartják, mert ez az alma akkor is megtartja az árát, ha jó gyümölcsévben nagy mennyiségben terem. Fája igen nagyra nő, és állandó

egészségben magas kort ér. Ágai erősek és szépek, fokoatosan fejlődnek és szép, levegős koronát alkotnak. Termőágai erősek, rövidek, görcsösek, szürkészöldek és sok évig gyümölcsöznek. Egyesek azt mondják róla, hogy nem terem elég gazdagon, de ennek inkább a gondatlanság, mint a fajta az oka. Ha kellő erőben tartják, minden évben terem és a kertben a legjobb helyet érdemli. Hajtásai rövidek, mérsékelten vastagok, barnásak és molyhosak, rügyei hosszúkásak, vastagok, molyhosak. Levele nagy, hegyes, kevés fogú, erezete rendetlenül, de szépen sorakozó, nyele körülbelül  $\frac{3}{4}$  coll hosszú. Ezt az almát sehol sem találtam leírva, más országokban aligha ismeretes.“

A Boszmán alma, mint említettük, minden bizonnyal a balkáni úton jutott hozzánk, bár nem lehetetlen, hogy ezt a nevet Boszmán községről kapta, ilyen a Felvidéken is volt Érsekújvártól északra. Régebben a muskotályalmák közt lappanghatott, amelyet már a 16. században ismertek nálunk, s LIPPAY szerint többféle is volt az országban, nagyobb is, kisebb is. SZABÓ JÓZSEF kertészeti fordított munkájában tűnik fel először 1824-ben a Pázmán alma név, de ez ott csak elírás a Paszamán alma helyett, mert SZABÓ a Lippay-féle almafajták közt ennek helyén tünteti fel. Így igaz lehet, hogy a Pázmán alma nevet URBANEK kanonok ajánlotta a Boszmán magyarítására. Később már csak a népies gyümölcsneveket közlő TAMÁSY KÁROLY írta le Boczmán és Boczmanszka néven, egyébként Pázmán neve használatos. VÁLYI ELEK, mint Erdélyi almafajtát ismertette, s Beszterce vidékéről, Poszmas szász faluból származtatja, ami persze téves. A mult század második felében még szerepel, de már kezdik kifogásolni ugyanazért, amiért LEIBIZER korában is tették, hogy t. i. keveset terem. „Nálunk különösen a Keleti- és Északi-Kárpátok vidékén terjedt el — írja a Magyar pomológia —, de szaporításáva!

ott is alábbhagytak, mert termékenysége a legtöbb helyen nem kielégítő, és gombabetegségekre hajlamos.“

LEIBIZER munkásságáról a magyar gyümölcsészek később teljesen megfélekeztek. Még inkább elmondhatjuk ezt COLIN JÓZSEF TÓDOR-ról. Pedig COLIN munkássága nagyon érdekes és értékes volt a maga korában. Egyenesen Elzászból került hozzánk, s itt kifejezetten a francia gyümölcsfajtákat ismertette és terjesztette. Semmit sem jegyeztek fel róla, csak az a gyümölcsészeti munkája maradt ránk, amelyet Gründlicher Unterricht, die besten französischen Obstbäume zu pflanzen, zu pflegen und derselben Früchte zu benutzen címmel Kismartonban, 1802-ben adott ki. A címlapról még azt tudjuk meg, hogy a szerző HG. ESTERHÁZY MIKLÓS udvari káplánja volt, s a munkát — nyilván a herceg költségén — a herceg udvari nyomdája adta ki. Az is kiderül a munka címlapjáról, hogy a szerző előbb monsweleri plébános és rektor volt. Monswelier, franciásan Monswiller, kisközség Elzászban, COLIN tehát egyenesen onnan származott. Kétségtelenül a francia forradalom menekültjeinek egyike. Sorstársa a nálunk szintén kertészeti szerepelt PETRI BERNHARD-nak. De COLIN véglegesen megtelepedett Kismartonban, munkásságát tehát végleg a magyar pomológia történetének kell számon tartania.

A munka előszavában olvasható néhány sorból azt is megtudjuk, hogy mikor foglalta el COLIN a monsweleri plébániát. „Az a körülmény, hogy a jó gyümölcsben kedvettem leltem, arra indított, hogy amikor 1781-ben ki-neveztek plébánosnak, terjedelmes, jófekvésű kertemben igyekeztem a legjobb gyümölcsfajtákat összegyűjteni. Hogy pedig ezeket kellőképpen nevelhessem, ültethessem és gondozhassam, megszereztem magamnak a leghíresebb francia szerzők legkiválóbb gyümölcsészeti munkáit, az ő tanításukat követtem, ezenkívül a magam szórakozására



minden tárgyra vonatkozólag megfigyeléseket végeztem, és azután a legjobb eredményeket feljegyeztem, miként ez a munka alaposan és szemléltetően bizonyítja.“ COLIN a munkában rendszeresen németnek vallja magát, ami helyzetéből könnyen megérthető, de egész műveltsége, egész pomológiai képzettsége, mint különben maga is bevallja, francia. Négy francia szakemberre hivatkozik, ezek: BUFFON, LEMERY, MELON és QUINTINYE. Kellett azonban kora német pomológusainak munkáit is ismernie.

Az első hét fejezetben a gyümölcsfák nevelését, nyelését, oltását, átültetését stb. ismerteti, s mindebben bőszeges természetudományos elméleti tájékozottságáról és gyakorlati jártasságról tesz bizonyosságot. Az utolsó, nyolcadik fejezet a francia gyümölcsfajták leírása, amelyben 50 alma-, 43 körte-, 8 kajszi-, 22 őszibarack-, 13 szilva- és 14 cseresznye, illetőleg meggyfajtát ismertet. Ezek közt három magyar is akad, ilyen 1. a Nagy korai szilva vagy Magyar szilva, vagy Datolyaszilva, 2. a Kései szilva, 3. a Magyar szívcsereznye vagy Sötétbarna nagy szívcsereznye. Az első valószínűleg azonos LEIBIZER Magyar szívcszilvájával, a második a Besztercei szilvával.

Amit eddig elmondottunk a 18. század végének és a 19. század legelejének magyar gyümölcészetéről, eléggé bizonyítja, milyen nagy volt nálunk a közvetlen és közvetett nyugati hatás az ország gyümölcstermesztésében és gyümölcészeti irodalmában. Eljutott ez a hatás a magyar nyelvig is. Különösen a főntebb többször említett vándor gyümölcсарusok, akik főként délnémetek voltak, széles körben elterjesztették a gyümölcsfajták nyugati nevét, elnémetesedett francia és angol neveiket, amelyek eleinte mint népies gyümölcsfajtanevek szerepeltek, később azonban a hivatalos magyar gyümölcsnevek közé kerültek. Ilyen a renet (reINETte), parmén (pearmain), kálvil (calleville), pepin (peppin), rambúr (rambour), ringló (Reine

Claude), Izenbart (Isambert) stb. Utóbbi már GROSSINGER dendrológiájában szerepel, mint a Szürke vajkörte neve; a körte franciaországi hazájának Isambertnek Németországban elnépiesedett alakja.

Olyan nagy volt a mult század első felében a nyugati hatás, hogy hiába szállottak vele szembe az erdélyi pomológusok. E korban ugyanis azokat a hagyományokat, amelyek gyümölcsészetünk multjához igyekeztek fűzni jelenét, már csak Erdélyben őrizték, s aki nem ismeri a magyar gyümölcsészet egész történetét, azt vélheti, mint eddig sokan tartották is, hogy Erdély valamely különleges gyümölcssterület az országban. Amit eddig megtanultunk a magyar gyümölcs történetéből, világosan mutatja, hogy az erdélyi gyümölcsészet a régi magyar gyümölcsészet folytatása. Csakhogy emerre nyugaton már elfelejtették a magyar gyümölcsészet multját, Erdélyben pedig még a mult században is elevenen élt.

Erdély legkiválóbb gyümölcsésze e korban BODOR PÁL. Kolozsvárt született 1773 január 31-én, meghalt ugyanott 1828. május 30-án. Tanulmányait Jénában 1795-ben és Göttingában 1796—7-ben végezte, majd 1798-ban hazajött. Közben valószínűleg Bécsben is járt. Itthon az erdélyi főkormányszék tisztviselője lett, ahol a generális preceptorságig — pénzügyek igazgatóságáig — emelkedett. A gyümölcsészettel gyakorlatilag foglalkozott, gyümölcsöse és faiskolája volt Kolozsvárott a Házzsongárdon. Kézirati hagyatékát dédunokája szívességéből volt alkalmam át tanulmányozni. Erdély akkori gyümölcsészetére vet világot egy kis füzet, amelynek címe: Mit hol kell keresni? Ebben felsorolja, hogy mely erdélyi földbirtokostól milyen gyümölcsfajta lehet megszerezni. Első helyen szerepel BR. BÁNFFY PÁL, akinek nagyon gazdag gyümölcsöse volt. A többi: BR. BORNEMISSZA JÓZSEF Diód, HORVÁTI Tordán, SZEGEDI Györgyfalun, GR. LÁZÁR, DEÁKY SÁMUEL, NAGY ISTVÁN,

GR. RÉDEYNÉ, MÉHES GYÖRGY, SIMÓ PÁL stb. De hozatott gyümölcsfajtákat külföldről is főként KRAFT-tól, ezek nevét franciául is felsorolta, továbbá MÖRTER-től Hernalsból Bécs mellől. Bécsi hatást mutat egy nyomtatott német veteménymagárjegyzék, amelynek Verzeichniss der Ökonomischen Pflanzen, deren Samen in Wien bey dem k. k. Hofsamenhändler JAKOB BAUMANN in der Singerstrasse zu bekommen sind a címe.

BR. BÁNFFY PÁL gyümölcsösének gyümölcsfajtáiról ORBÁN PÉTER készített jegyzéket. Ezt BUDAI JÓZSEF ismertette. A kéziratban ránkmaradt jegyzék címe pontosan elmondja tartalmát: „Esmértető könyve méltóságos L. B. LOSONCI BÁNFFY PÁL úr ő nagysága által a külső országokból is megszerzett s a nagycégi és hosszúaszói Erzsébet kerteiben meg is található gyümölcsfáknak. VÁROSI SZOLGA MIHÁLY, a nevezett jószág-inspektora számára írta ORBÁN PÉTER az 1812-ik esztendőben“. ORBÁN a már említett SICKLER pomológiai munkáját — Der teutsche Obstgärtner, 1794—1804 — kivonatolva készítette rövid gyümölcsleírásait, s a kézirat szerint BÁNFFY PÁL kertjeiben 149 alma-, 108 körte-, 41 szilva-, 32 cseresznye-, 31 meggy-, 6 őszibarack- és 20 angol egresfajta volt. A külföldi fajták közt előfordulnak azonban hazai fajták nevei is, ezeket természetesen csak magyar nevükön nevezi. Összesen 33 hazai gyümölcsfajtát sorol fel, köztük LIPPAY munkájából ismerjük a Páris almát, Lőrinc körtét, Zalanka körtét, LEIBIZER leírásából a Nyári borízú almát, Török muskotályalmát, új hazai fajta a Sóvári alma és a Pojenics alma, amely utóbbi később Pónyik néven lett közismert.

BODOR PÁL terjesztette el nálunk a Schönbrunni renet néven ismert almát, amely még a múlt század második felében is szerepelt gyümölcsészetünkben. Erről BODOR PÁL hasonló nevű utóda 1882-ben ezt tette közzé: „Ezen almafajta Fehér renet név alatt rövid leírásával együtt



a nemesebb gyümölcsfajoknak honunkban a legelsőbbek közt álló terjesztője, néhai legidősebb BODOR PÁL-nak 1815 és 1825-ik években kiadott és jelenleg is meglevő Oltvány-lajstromában jelent meg először. Már ha ezen kétségbevonhatatlan adatból következtetni szabad, úgy valószínű, hogy ezen almafajtát Schönbrunnból legidősebb BODOR PÁL hozta honunkba a Kolozsvárt beállított oltványoskolája gyarapítására. Ezen feltevést még valószínűbbé teszi, hogy ezen almafajta felfedezésére neki nagyon kedvező alkalom nyílt, midőn 1795-től 1798-ig Jénában, Göttingában s részint Bécsben időzött, s ezen három év alatt a többek közt a schöbrunni udvari kertbe is befolyásos utitársaságban gyakran eljárt“.

BODOR PÁL üzletileg is foglalkozott faiskolájával, s magyar nyelven adott ki faiskolai árjegyzéket. Az elsőt 1812. szeptember elsején Kolozsvárott. Ez a határvonal a régi és az új magyar gyümölcészet közt. Vele lezárul a régi familiáris, vagy, mint célzatosan szeretik mondani, feudális gyümölcsgazdálkodás nálunk is, és megkezdődik az üzleti gyümölcészet. Az első magyar gyümölcsfaárjegyzék szintén ránkmaradt BODOR PÁL hagyatékában, s tulajdonosa szívességéből alábbiakban ide iktatom teljes szövegét.

„Eladó válogatott gyümölcs-fa oltványok lajstroma.  
*Almák.* 1. Nyári Jeges. 2. Nyári Viola. 3. Őszi Bors. 4. Őszi Jeges. 5. Őszi Sóvári. 6. Őszi Rósa Tángyér. 7. Téli Veressbélü. 8. Téli Barna Jeges. 9. Téli Szebeni Tángyér. 10. Téli Fekete Tángyér. 11. Téli Mesántzker. 12. Téli Ananás. 13. Téli Pojnyik. 14. Téli Török Muskotály. 15. Téli Hammas Muskotály. 16. Téli Marosszéki Páris. 17. Téli Narants. 18. Téli Tafota. 19. Téli Bétsi Páris. 20. Téli Bisalma alma. 21. Téli Fejedelmi alma. 22. Téli Nagy Lapos Kormos. 23. Téli Piros Kormos. 24. Téli Bőr Kor-

mos. 25. Téli Kármelita Kormos. 26. Téli Pántlikás Kormos. 27. Téli Muskotály Kormos. 28. Téli Kemény Kormos. 29. Téli Zöld Kormos. 30. Téli Piros Anis Kormos. 31. Téli PáPELLI alma. 32. Téli Kettős Muskotály. 33. Téli Málna alma. 34. Téli Anglus Pippin. *Körtvélyek*. 1. Nyári Árpávalérő. 2. Nyári Árpás Muskotály. 3. Nyári Apró Muskotály. 4. Nyári Buzás körtvély. 5. Nyári Király, vagy Nyári Pergament. 6. Nyári Veresbélű. 7. Nyári Nádméz. 8. Nyári Júliusi Apró Muskotály. 9. Nyári Júliusi Nagy Muskotály. 10. Nyári Fejedelmi Muskotály. 11. Nyári Idegen Muskotály. 12. Nyári Septemberi Apró Muskotály. 13. Nyári Septemberi Zöld Muskotály. 14. Nyári Septemberi Narants Muskotály. 15. Nyári Zalánka. 16. Nyári Őszi Pergament. 17. Nyári Izenbart. 18. Téli Király v. St.-Germain. 19. Téli Nádméz. 20. Téli Hosszú-zöld v. Virgouleuse. 21. Téli Pergament. 22. Téli Hosszú Csíkos Pergament. Egy néhány-féle Német Országi Körtvélyek Laistromát azzal, a ki kívánni fogja, írásban közölhetem. *Cseresznyék*. 1. Szív forma piros ropogós — Idetsi, Júliusi. 2. Szív forma Gránátszín gyenge húsú — Sárvári Júniusi. 3. Szív forma Setét nagy — Júliusi. 4. Kerekded Rósa Cseresznye — nagy, világos sárga piros. 5. Őszi Cseresznye — világos piros, szív forma ropogós, Septemberi. 6. Puja Cseresznye — piros fényes kerekded, édes gyenge savanyú, érik Június vége felé. 7. Fekete szív forma, ropogós, Júliusi. 8. Piros, ropogós, kerekded. *Medgyek*. Spanyol Medgy. Anglus Medgy. Csukros medgy. *Szilvák*. Kék Mirable. Zöld szilva — Reine Claude. *Baratzk*. Nagyféle piros oldalú Mandulabaratzk v. Kajszin. Fekete Baratzk v. Baratzkszilva. *Egyéb Gyümölcsnemek*. Nászpolya. Azerolier poir. Szederjfa oltott. *Arrok*. A nagy 3—4 esztendőS Alma, Körtve Oltványoknak xr. 45. Az ifjabbaknak 30. Az esztendőS Copulatioknak, melyek sebjeiket tökéletesen béforrották, s annál fogva ül-

tethetők 24. A Szederjfa Oltovány árra Rf. 1. Kolozsvár 1a  
Septembris 1812.“

Bár az árjegyzék, mint a fentiekből kiderül, aláírás nélkül jelent meg, mégsem kétséges, hogy BODOR PÁL kiadványa, mert a föntebb említett kézírati hagyatékban ma is olvasható tintával írott eredeti kézírata, amelyet kiadója aláír.



### XIII.

#### A történeti borvidékek.

Ha visszatekintünk a magyar gyümölcs és szőlő történetére, itt újra ki kell emelnünk, mennyire ragaszkodott a magyar középdunai gyümölcs- és szőlőtermesztő a múlt századig a délkeleti eredeti fajtákhoz, s bár korszerűen igyekezett alkalmazkodni a nyugati elméletekhez és gyakorlati haladáshoz, a nyugati fajtákat vajmi nehezen fogadta be. Ez a szinte küldetésnek nevezhető módszer mutatkozik a középdunai szőlő- és gyümölcsstermesztésben már a római megszállás óta. Láttuk, hogy milyen későn és lassan, lépésről-lépésre hatolt előre a 16., vagy inkább csak a 17. század óta az a néhány gyümölcsfajta, amely kimutathatólag nagyobb számmal csak LIPPAY munkájában tűnik fel először. És láttuk a megelőző fejezetben, hogy Erdélyben még a 19. század elején is milyen sok a helyi magyar fajta, s milyen kevés, és még idegenségét feltűnően eláruló a nyugati, kivált francia gyümölcsfajta.

Még feltűnőbb ez a nyugati szőlőfajták beáramlásában. A szakirodalomban csak a 18. századtól tudjuk kimutatni a nyugati szőlőfajtákat. Igaz ugyan, hogy még nemrégiben hivatkozhattunk volna e tekintetben a muskotály nevű szőlőkre és gyümölcsfajtákra, s a Furmint és Bakator szőlőre. De ma már egyik példa sem állja meg a helyét. Hogy a Furmintot nem a tokajvidéki nyugati telepések hozták Magyarországra, már tudjuk. A muskotály

ugyan németből átvett szó, de nem gyümölcsfajtavál vagy szőlőfajtavál vettük át, tehát nem alkalmazható ilyen bizonyításra. Arról tudunk, hogy Magyarországból szállítottak Muskotály-szőlőt Bécsbe és Boroszlóba, mint utóbbit GESNER feljegyezte, de fordított irányban nem. A Bakator piros szőlő neve, amely főként az Érmelléken gyakori, de másutt is termesztik, s FABRICIUS BALÁZS már a 16. században feljegyezte e szőlőfajta nevét. A klasszicizmus korában a múlt század elején e név magyarázatát is, mint a Furmintét, Itáliában keresték, s kerestek egy hozzá hasonló olasz kifejezést, amelyet megtettek szőlőfajtanévnek. Így született az az elmélet, hogy a Bakator egy Bacco d'oro nevű olasz szőlőfaj átvétele. Ez a feltevés napjainkig tartotta magát a nyelvészek körében is. Mint a Furmint nyugati eredetét a néhány falu településének dátumával, azonképen egy név segítségével a Bakator eredetét is a középkorba lehetett visszatolni. Olvasunk u. i. az Oklevélszótárban egy 1385-ben kelt oklevélben bizonyos BAKATOR LÁSZLÓ-ról (LADISLAO dicto BAKATOR DE NOGZAKACH). Amde a Bakator szőlő olasz eredetét már GÖRÖG DEMETER megcáfolta abban a munkájában, amelylyel rövidesen bővebben foglalkozunk. „Sokan azt vélik — írja 1829-ben —, hogy a Bakator név a Baccadoro szótól vette eredetét. De az olasz szó aranyszínű szemet jelent, a Bakator pedig veres s piros színű szőlőt. A 450 különböző szőlőfajtaival közel ezer olasz nevet, többnyire szinonimákat küldtek ide Olaszországból és Dalmáciából, s köztük a Baccadoro név sehol sem fordul elő.” A régiak azonosnak tekintették a Bakarszőlőt a Bakatorral, s GÖRÖG szerint e szőlőt a Badacsonyon Veres bákornak nevezik. Említettük, hogy a Bakar szőlő nevében Buccari horvát neve él. Nem kétséges, hogy ugyanettől származik a Bakator is, amelynek borát GÖRÖG is bakarbor néven ismerte.

Ezzel a 18. századnál régebbinek vélt nyugati szőlőfajták feltevése, olasz és francia szőlőfajták behozatala és elterjedése a régebbi századokban végleg megcáfoltnak tekinthető. De másik túlzásba sem szabad esnünk, és nem szabad betű szerint ragaszkodnunk ahhoz a történeti tényhez, hogy nyugati szőlőfajtákat csak a 18. században tudunk először hiteles adatokkal kimutatni az országban. Nem kétséges, hogy ez csak LIPPAY szőlészeti és borászati munkájának elmaradásán múlik. Ha LIPPAY megírhatta volna borászati munkáját is, azok a nyugati szőlőfajták, amelyek KOMÁROMY és MATOLAY értekezésében tűntek fel, már a 17. században helyet kaptak volna a hazai szakirodalomban.

Miként tehát a gyümölcsfajták közt a közvetlen szomszédságból beszivárgó nyugati fajták mutathatók ki először nagyobb számmal, s csak ezek kezdtek nagyobb mértékben elterjedni az országban, azonképen kell ezt feltennünk a szőlőfajtákról is. Természetesen ezekre nézve sem a lengyelországi, sem a cseh-sziléziai út és érintkezés nem tekinthető, hanem kizárólag a délnémet terület, főként az Alpok vidéke. Miként a nyugati gyümölcsfajták sorából is csak szemelvényt adhattunk, azonképen a nyugati szőlőfajtákból is csak néhányat ragadunk ki példának, főként néhány ismertebb nevűt. MATOLAY értekezése a soproni borokról és szőlőfajtákról kiemeli a Zyrifandel-szőlőt, amelynek a szerző Cyribotron nevet adott a tudományos nyelvben. Ez a legelső nyugati szőlőfajta, amely hódító útra indult az országban. Ausztriában a híres gumpoldskircheni borokat Szilváni, Veltelini és Círfándli szőlőről szűrik. Nálunk a nyugati határvidékről többfelé elterjedt a Dunántúl. Nevének eredetét ma sem tisztázták véglegesen. Ismeretes, hogy a szőlő fiatal hajtásának végét vitorlának nevezik, német neve pedig Fahne. A Zyrifandel, népiesen Círfándl, Círifándl, Cifándel, eredetét a



Zierfahner kifejezésből akarták eleinte levezetni, de ilyen szőlőnevet nem ismer a régi német szőlészet. Mint-hogy a Círfándli a Szilváni szőlővel egyidőben tűnt fel, s ez is alpi szőlő, újabban azt tartják, hogy a Zyrifandel a Sylvaner népetimológiai változata. A Szilváni szőlő különben azért is érdekel bennünket, mert egy időben Erdély latin nevét keresték nevében, bizonyos azonban, hogy tévesen, mert Erdélybe csak a múlt század közepén vitték ezt az ausztriai szőlőt, amelynek neve valószínűleg egyszerűen erdeit jelent. Sopron és Pozsony vidékén több hasonlóképen ausztriai eredetű szőlőfajtát természetnek.

A múlt században elterjedt nyugati szőlőfajták közül jellegzetes útmutató nevet hord a Rízling, Veltelini és Tramini szőlő. A Rízling nevében Riessland, a római Raetia tartomány helyneve él. Régi szőlőfajta, már a rómaiak ismertek raetiai szőlőt, vagyis mai néven rízlinget. Ezt a szőlőt is német közvetítéssel kaptuk. Németek közvetítették különben hozzánk az Olasz rízlinget is, amely francia eredetű, hazája valószínűleg a Champagne. Mindenesetre valahol Németországban kapta az olasz jelzőt megkülönböztetésül a Rajnai rízlingtől. Nem meglepő ez nálunk sem, mert a magyarban is jelent franciát az olasz jelző. A Veltelini szőlőt az ország nyugati részében termesztik. Törvényesen védett a soproni veltelini bormárka. Az osztrák szőlészek derítették ki, hogy ez a szőlő Val Tellina nevét őrzi, az Adda-folyó völgye ama részének nevét, amely a Como-tótól a Stiller Jochig tart. Ausztriában több népies változata ismeretes, ilyen pl. a Feltliner, Feldlinger, Feldleiner. A Tramini szőlő neve Tirolból ered, ott van Tramin község. Többféle Tramini szőlőt különböztetünk meg.

A 18. században az arisztokraták a világ minden tájáról hoztak az országba szőlőket. Erről is kevés hiteles adatunk van, de ami van, az bizonyossá teszi, hogy már

a 18. században megindult a távolabbi országokból is a szőlőfajták bevándorlása az országba. Mint már előbb említettük, ROTENSTEIN útleírásaiban olvassunk erről közelebbi adatot. ROTENSTEIN GOTTFRIED maga is szőlészkedett, Bazinban voltak szőlői. Csallóközi útja végén Bazint említi, s ezt írja: „Itt nekem is van néhány szőlőm, ezeket a legjobb szőlőfajtákkal ültettem be. Sok fáradsággal és drága áron a Kanári-szigetéről, Ciprusról és a Fokföldről hoztattam vesszőket, s mindnyája jól tenyészik. E szőlőtökéken nyolc font súlyú fürtök is teremnek, s bogyóik közt akkorák is akadnak, mint a galambtojás.“

A külföldi szőlőfajták megszerzése, mint FABRICIUS szójegyzéke bizonyítja, legalább a 16. század óta divatos nálunk is. De le kell itt szegeznünk, hogy nemcsak mi hoztunk be idegen fajtákat, tőlünk is vittek ki szőlőfajtákat, mint erre már közelebbi példákat előbbi fejezetekben bemutattunk. Ebben a korban messze földre, nyugatra és a Fokföldre is eljutnak magyar, kiváltképpen tokaji szőlők. GÖRÖG DEMETER munkájában olvassuk: „Az annyiféle tokaji szőlővarietások között sok igen jó fajták találhatók, mind a bornakvalók, mind pedig az asztalra s tartani valók között; nem lehet tehát rajta csudálkozni, hogy a tokaji szőlőket mindenfelé elhordták. Mí a spanyol-, francia-, olasz- és németországi, kivált rajnamelléki szőlők közt sok tokaji fajtákat találunk. Egynéhány esztendővel ezelőtt mi is megküldtük a jobb tokaji fajtákat Londonba a világszerte esméretes tudós BENKS úrnak kívánságára, ki azokat Afrikának Caput Bonae Spei fokára küldötte, hogy ott a constantziai borral kedveskedő szőlők mellett elültettessenek s szaporíttassanak. Küldöttünk sok ezer venyigét Russiába is, ahol a Dniester partján fekvő Chotym várához nem messze elültetődtek.“

Miként a 18. század végén és a 19. század elején a gyümölcsészetben, azonképen a szőlészetben is mindin-

kább a közvetlen francia hatás domborodik ki, s a betelepített szőlőfajták közt is a francia fajták veszik át a vezető szerepet. Már említettük a Kék nagyburgundi szőlőt, amellyel vörösboraink színvonalát akarták emelni. Általában a burgundi szőlők hírneve nálunk nagy visszhangra talált. Francia szőlőkkel kezdték meg csemege-szőlőink sorát is gyarapítani, s e téren valóban lényeges eredményeket értek el. Legkiválóbb csemege-szőlőnk, a Chasselas, ebben az időben kezdett terjedni, s hogy milyen módon akarták nálunk a táblabíróvilág anekdóta-színvonalú tudósai magyarosítani, látni fogjuk GÖRÖG DEMETER munkájával kapcsolatban.

Szőlőtermesztésünk megújodása épúgy gazdag szakirodalomban tükröződik, mint gyümölcssteresztésünké. S miként már a nyugati szőlőfajták bevándorlásának példái mutatják, szőlészeti irodalmunkban is ebben a korban előbb német, később főként francia hatás érezhető. MATOLAY értekezései után végre magyar nyelven és hazai földön jelenik meg az első szőlészeti és borászati munka, szerzője PRÓNAY PÁL, nógrádmegyei földbirtokos, nyomták Pesten 1780-ban, címe: A szőlőknek plántálásáról, helyes műveléséről és a boroknak gondos megtartásáról való oktatás, terjedelme 64 kis lap. A reformkor szellemében készült, de csak az országban elterjedt régi szőlőfajták neveit sorolja fel. Nagyobb méretű MITTERPACHER LAJOS már említett gazdasági kézikönyvének szőlészeti és borászati része. MITTERPACHER nemcsak a német és francia szőlészet és borászat megújítóinak munkáit és törekvéseit ismerteti, hanem a prágai HÖLBLING SEBASTIAN nyomán, aki 1777-ben tette közzé Ausztria szőlőfajtáinak első rendszeres leírását, megkísérli a magyar szőlőfajták rendszeres ismertetését, illetőleg beosztását a középeurópai szőlőfajták rendjébe. De az érdeklődő a Furminton, Góhéron, Kecskecsűn, a közönségesebb és a nyugatmagyaror-



szági szőlőfajtákon kívül már a Burgundiét is olvashatta e munkában.

Nem foglalkozunk tovább a MITTERPACHER-éhoz hasonló gazdasági munkákkal, amilyen pl. PANKEL MÁTÉ és mások gazdaságtanai, hanem a kifejezetten szőlészeti és borászati munkák iránt érdeklődünk. Ezekben a 19. század első évtizedében igen erős francia hatás mutatkozik. Szinte feltűnő, hogy a szakirodalom mennyire erőlteti a francia példát és szőlőfajtákat. A magyarázatot CHAPTAL LOUIS korszakos munkásságában találjuk meg, aki megreformálta a francia szőlészetet és borászatot a korszerű természettudományi szellem jegyében. Franciaországban ú. i. a szőlészet és borászat a 18. század végén ép úgy váltságba jutott, mint nálunk és szerte Európában, s az új korszellem megkövetelte a reformot.

CHAPTAL tanai és példája hozzánk hamarosan eljutottak. Már MITTERPACHER latin nyelvű kivonatot készített borászati munkájából, s e kivonat 1815-ben PÓSFAI JÁNOS magyar fordításában is megjelent. CHAPTAL munkáit teljes terjedelmükben FÁBIÁN JÓZSEF fordította magyarra. FÁBIÁN evangélikus lelkész volt, 1762-ben született Alsóörsön Veszprém megyében, és 1825-ben halt meg Tótvázsonyban. Debrecenben, majd Genfben és Bernben végezte tanulmányait, elébb Nagyszokolon, majd Veresberényben, végül Tótvázsonyban lelkészkedett, egyházmegyéje esperesül választotta. Lelkes barátja és terjesztője volt a természettudományoknak és a korszerű gazdasági ismereteknek. Népinevelésre törekedett, ilyen célra írta természettudományi munkáit. Legértékesebbek fordításai. CHAPTAL borászati munkájának magyar fordítását 1805-ben, szőlészeti munkájáét pedig két kötetben 1813—14-ben 11 rézmetszetű táblával adta ki. Ezeket látjuk az első szőlőképeket a magyar szakirodalomban. A kor klasszicizmusa a római gazdasági írókhoz is elvezette, s lefordította

COLUMELLA munkáját is, amely a mezei gazdaságról szól. CHAPTAL munkáinak magyar fordításai bizonyára nem maradtak hatás nélkül a magyar közönség és szőlőtermesztők körében sem. A híres burgundi borokról és a nagyjövőjű Chasselasról bő ismereteket szereztek belőle a táblabíróvilág magyarjai.

CHAPTAL hatása mutatkozik e kor nagy szőlőgyűjtőjének, GÖRÖG DEMETER-nek munkásságában is. CHAPTAL ú. i. hihetetlen szorgalommal gyűjtötte össze a francia szőlőfajtákat, amellyel a gyümölcsfaiskolák mintájára szőlőfajtaiskolák megalapozását indította el. A szőlészet fejlesztésében kezdettől nagy szerepet szánt a központosításnak és rendszerezésnek. Nálunk a francia példa nyomán már az említett HEINTL FERENC felvetette egy, az egész Osztrák-Magyar monarchia szőlőfajtáit bemutató szőlőfajtaiskola tervét, s 1817-ben kinyomtatott tervezetét minden szőlővidékre megküldte. Ez a felhívás keltette fel GÖRÖG DEMETER érdeklődését, s GÖRÖG igen nagy arányban igyekezett azt megvalósítani.

GÖRÖG DEMETER Hajdudorogon született 1760-ban. Bécsben jogot végzett. Előbb GR. KOLONITS LÁSZLÓ mellett volt nevelő. Bécsben sok magyar törekvést anyagilag támogatott, többi közt 50 aranyat tűzött ki egy magyar nyelvtanra. Hírlapot adott ki, mely 1792-ben Magyar Hírmondóra változtatta címét. Ez a hírlap teremtette meg az első magyar hírlapolvasó közönséget. A hírlapot ingyen küldték meg a magyar nyelv tanárainak. Beutazta az ország 15 megyéjét és kiadta azok térképét. Ezután HG. ESTERHÁZY MIKLÓS bízta rá fia nevelését, majd 1803-ban JÓZSEF főherceghez került udvari nevelőnek, végül 1809-ben FERENC KÁROLY főherceg nevelője lett. E tisztétől 1824-ben vált meg évi 8000 frt nyugdíjjal. Ettől kezdve grinzingi szőlőjébe vonult vissza, s Bécsben halt meg 1833-ban.

Grinzingi szőlőjében 1819-ben kezdte meg a szőlőfajták összegyűjtésével a monarchia számára egy központi szőlőiskola megvalósítását. Megszerezte a magyar szőlőfajtákon kívül az ausztriai, német, francia, olasz, spanyol, görög és kisázsiai fajtákat, s így grinzingi szőlőiskolája valóban világhírű lett. De szőlőiskolájának központi törzse kezdettől mindvégig a magyar szőlőfajták gyűjteménye volt. Ezt világosan mutatja az a munkája, amelyben megkezdte szőlőfajtái bemutatását, s amely Bécsben Azon sokféle szőlőfajtáknak lajstroma, amelyeket egy érdemes hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb szőlőhegyeiről s kertjeiből meghozatott és a grinzingi szőlőben, Bécshez egy órányira a Cecius (Kahlenberg) hegynek melleg oldalán 1819 s a következő esztendőben elültetett címmel jelent meg 1829-ben. A Bécsi Magyar Újság hozta ívenkint, de a hatodik ívvel félbemaradt. E munkában GÖRÖG számozta a szőlőfajták neveit, a számozás a 498-ik fajttával ért véget. Mai napig páratlanul álló és kivált nyelvészetileg igen nagyértékű felsorolása a magyar szőlőfajtáknak, amelyet azonban nyelvészeink eddig egyáltalában nem dolgoztak fel. Szőlészeti is értékes a munka, mert több fajtát összehasonlít és azonosít. A hatodik ívvel a magyar borvidékek leírását kezdte meg, e feladatot a borvidékek ábécé-rendben következő ismertetésével akarta megoldani, de ezzel az ívvel a munka GÖRÖG betegeskedése miatt abbamaradt.

GÖRÖG a külföldi szőlők elterjesztését is célul tűzte maga elé. De ezeket is igyekezett legalább nevükben elmagyarosítani. Említettük, hogy a Chasselast magyar néven vette fel lajstromába. „A Chasselas nevű szőlő egy a legjobb és a legtartósabb asztalra való szőlők közül, amelyet csak száz egynehány esztendővel ezelőtt kezdtek Franciaországból Németországba, s először is a Rajna mellékére általplántálni, és Gutedel s Schönedel nevezet alatt sza-



porítani. Megérdemli valóban, hogy a két magyar hazában is elterjedjen, még pedig igazi magyar név alatt. Szép példát szolgáltat erre Spanyolország, melynek Andalusia nevű tartományában, ahol a legjobb szőlőkből a legjobb borokat készítenek, negyven egynehány tisztelt spanyol tudósoknak neveiről ugyanannyi szőlővarietásokat elneveztek. Ilyenek: Isidor praelatus szőlője, Martinez, Zea szőlője stb. Stájerországban is JÁNOS cs. kir. főhercegnek, ő császári királyi felsége testvérének nevére elnevezték a legjobb szőlőt úgy, hogy a Formintot, mely Mosler s több más vendus nevek alatt terjedt el Stájerországban, már most Joannestraube, Joannea, és mivel ez a szőlő adja ott a legjobb bort, Joannea princeps valóban fényes nevet ruházták rá. Valamint Stájerország méltán örvendezhet egy ilyen közhasznú igyekezetnek, úgy szinte háládatossággal tartozik Franciaország s vele sok más ország is azon remek munkáért, melyet belső miniszter CHAPTAL, abbé ROZIER, PARMENTIER és DUSSIEUX a francia szőlőkről, azok műveléséről és a borairól egy szívvel-lélekkel készítettek, s e folyó század elején világra bocsátottak. Néhai nemes FÁBIÁN JÓZSEF közönségesen tisztelt hazánkfia volt az, aki magát erre az igen fáradságos és költséges munkának lefordítására elszánta, s azt két jó nagy kötetben ki is nyomatta. Méltó tehát, hogy mi is a hazánkba befogadott jóféle szőlőre az idegen Chasselas név helyébe nemes FÁBIÁN érdemes hazánkfiának becses nevét függesszük, s azt ezentúl Fábián szőlőjének nevezzük, háládatos emlékeztünknek a késő időnkig való fennmaradására.

Fábián fehér. Chasselas blanc, más nevei Notre Dame, Muscadin, Royal Muscadin.

Aranyszínű Fábián. Chasselas doré, mind az előbbi, mind ez a seinei és marnei departementből való, más neve Bar sur Aube.

Fonteneblói Fábián, fejr. Chasselas de Fontainebleau, ez a királyi kastély nem messze esik Párishoz, azért a németek ezt az igen jóízű szőlőt inkább Periser Gutedelnek, mint Fonteneblóinak nevezik.

Fábián Muskatály, fejr. Chasselas musqué, a seini és marnai departementből való. Ezt a jóféle muskatályszőlőt nemcsak a franciák, hanem más nemzetek is csaknem mindenek felett szeretik.

Fábián, veres. Chasselas rouge, egy a legszebb veres, s jóízű szőlők közül.

Fábián varietássa, fejr, majd hosszúkás, édesszemű.“

A magyar szőlészet azonban nem fogadta el GÖRÖG DEMETER javaslatát. A Chasselas idővel elterjedt az országban, sőt teljesen visszaszorította régi csemege-szőlőinket, de neve megmaradt eredeti francia alakjában, legfeljebb magyar kiejtés szerint írják. Némely későbbi szőlészeti munkában azonban a Fábián szőlő fel-feltűnik a Chasselas társnevei közt, de már senki sem tudja eredetét.

Noha GÖRÖG Bécsben alapította szőlőiskoláját, azért is halhatatlan érdemeket szerzett a magyar szőlészetben, mert szőlőinek utódai idővel Magyarországra kerültek, s itt tovább szolgálták a magyar szőlőtermesztők tanítását. GÖRÖG munkája u. i. követőre talált Pesten, ahol MAYERFFY FERENC, akiről csak annyit jegyzett fel a történet, hogy pesti polgár volt s 1845-ben halt meg, több szőlőiskolát is alapított, egyet Vecsésen, s itt 675 szőlőfajtát ápolt, amelyeket mind a grinzingi szőlőiskolából szerzett, egyet pedig a Sashegy alatt, ahol a budai szőlőfajtákat kezdte gyűjteni. Ezt a szőlőiskoláját 1834-ben SCHAMS FERENC, GÖRÖG DEMETER hagyatékának másik vállalója vette bérbe s országos szőlőiskolává fejlesztette. A 30-as évek végén az Országos Magyar Gazdasági Egyesület vette át a szőlőiskolát, majd amikor 1860-ban az OMGE a budai szőlő-

iskola mellett vincellérképzőt szervezett, ezzel együtt ENTZ FERENC igazgatása alá került.

SCHAMS FERENC-cel a reformkor legkiválóbb magyar szőlészéhez érkeztünk el, aki a magyar borvidékek megörökítésével fejezte be GÖRÖG DEMETER félbemaradt munkásságát. A csehországi Leitmerizben született 1780-ban. Prágában tanulta a gyógyszerészetet, majd 1803-ban Bécsben szerezte meg az oklevelet. Ezután Magyarországra jött, ahol Péterváradon vett gyógyszertárat. De 1817-ben felhagyott a gyógyszerészettel, szőlészettel kezdett foglalkozni, s Pestre költözött. Tőle ered Pétervárad, Pest és Buda korszerű leírása. Szőlészeti munkái a 30-as években jelentek meg. Lakipusztán Baranya megyében halt meg 1839-ben.

A mult század reformkorában, mint sok más gazdasági kérdéssel, amely a változott korszellem következtében felmerült, a magyar borászat megújításával is GR. SZÉCHENYI ISTVÁN kezdett foglalkozni. Az áttérés az üzleti gazdálkodásra erején felül álló átalakulást kívánt meg a magyar bortermelőtől, mint ezt megírta SZEKFI GYULA a magyar bortermelő lelki alkatáról szóló értekezésében. SZÉCHENYI hatása alatt a Nemzeti Kaszinóban DERCSÉNYI PÁL 1828-ban 100 aranyat tűzött ki egy magyar gazdasági tanácsadó megírására. Amilyen világosan látták a felsőbb magyar körökben az új gazdasági feladatokat, époly nehéz volt azok megoldása, sőt kétségtelen, hogy más, mint az élet, a fokozatosan átalakuló gazdaság el nem végezhetette ezt a munkát. Érthető, hogy ilyesmit egy pályázattal elintézni nem lehet. Viszont a pályázat arra alkalmas, hogy a közönség figyelmét felkeltse a korszerű feladatok iránt.

Az említett pályázaton tűnt fel SCHAMS, aki akkor már nagymértékben érdeklődött a szőlészet és borászat iránt, s úgy ismerte Magyarország szőlőit és borait, mint senki más az országban. A pályadíjat ugyan el nem nyerhette,



mert pályamunkájában csak a szőlészeti és borászati kérdésekkel foglalkozott, de elérte, hogy pályamunkája megjelent, mint egy pályakérdés részleges válasza. Két év múlva, 1832—33-ban kiadta Magyarország bortermeléséről szóló munkáját is. Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange, oder vollständige Beschreibung sämmllicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs címmel, majd e két kötetet 1835-ben követte az Ausztria, Morvaország és Csehország bortermeléséről szóló kötet, amelylyel SCHAMS munkája a monarchia alapvető borászati monográfiája lett. Egyéb munkákban is foglalkozott a magyar szőlészet és borászat megújításának kérdéseivel. Kritikai vizsgálódások a magyarországi szőlőtermesztés gáncsai és fogyatkozásai körül címmel 1834-ben, majd Darstellung der Weinlese in Ungarn címmel 1839-ben szőlőtermesztésünk több fontos részletét világította meg.

Főmunkája kétségtelenül a magyar borvidékeket ismertető két kötete. Ebben tulajdonképen olyan célt valószínűsített meg, amely BÉL MÁTYÁS kora óta öröksége a magyar szőlészetnek. Már BÉL tervezte u. i. Magyarország szőlészeti és borászati leírását, de mint tudjuk, a nagy tervből csak MATOLAY két értekezése született meg. SCHAMS előbb korszerű képet rajzol Magyarország földrajzáról, klímájáról, a magyar szőlőtermesztés és bortermelés általános állapotáról, amelyben époly súlyos kritikát mond az ország egy részéről, mint LEIBIZER a magyar gyümölcsstermesztésről. E bevezetés után 15 fejezetben mutatja be az egyes borvidékeket, a fontosabbakat rendkívül részletesen. A későbbi időkben SCHAMS e munkája volt az alapja a történeti magyar borvidékek ismeretének, majd a törvényhozási intézkedéseknek.

SCHAMS leírásai nagyon elevenek és olyan részletekre is kiterjednek, amelyek azokat is érdeklik, akik a helyi

különlegességeket kedvelik. Ezek közül álljon itt két példa. A pozsonyi borvidék ismertetésében kitér kora egyik legnagyobb magyar borkereskedőjének, SZULINYI JÁNOS ANTAL nagyszombati borkereskedőnek pincéjére, amelyben akkor a világ legnagyobb boroshordója volt. KUNITSCH cikke nyomán elmondja, hogy előbb a heidelbergi hordó volt Közép-Európa legnagyobb hordója, ez azonban már korhadóban van és üresen áll. Más óriás hordó volt a klosterneuburgi. SZULINYI 1823-ban DONNER MÁRTON pesti kádárral készítette nagy hordóját, aki erre a célra a legjobb szlavoniai fákat hozatta. Belső térfogata 2110.5 veder, a dongákat 24 vaspánt tartja össze, amelyek súlya 43.5 métermázsa. Mellső fenekének külső oldalát JÓZSEF nádor domborművé képe díszíti. Mikor elkészült, a Vérmezőn mutatták be a közönségnek. DONNER megfelelő nagyságú fabódét emelt, abban állította fel az óriás hordót, s a közönség 12 krajcárt fizetett a belépésért. Mikor megérkezett Nagyszombatba és SZULINYI elhelyezte pincéjében, felvonult a város hivatalos személyzete. Jelenlétükben töltötték meg a hordót, s hivatalos jegyzőkönyvben jegyezték fel, hány veder tartalmú. Hamarosan legyőzte azonban a nagyszombati óriást GR. ESTERHÁZY MIKLÓS baji pincéjének hordója. Ebben a Tatától nem messze fekvő községben az Esterházy-pince már előbb is híres volt 1400 vedres hordójáról, mikor pedig ez elkorhadt, nemsokkal a Szulinyi-pince hordójának elkészülte után, olyan hordót rendelt meg a baji pince, amellyel felülmulta a nagyszombati óriást. Az új baji hordó 2150 veder ürtartalmú, tehát 39.5 vederral nagyobb a nagyszombatinál, s mégis csak 22 vaspánt tartja össze dongáit. KLOPFINGER pesti kádár készítette.

A madarászokat érdekli, amit SCHAMS a somlói borvidékről közöl. Azt írja a Somlóról, hogy „ott rendkívül kevés a kisebb madár, főként nincs seregély, amely mint

hivatlan és telhetetlen vendég sok helyen tesz nagy kárt. Ennek okát abban keresik, hogy a hegy öreg várának romjaiban nagyszámú sascsalád fészkel, és a kisebb madarak népét annyira megritkítja és elijeszti, hogy csak nagyon ritkán látható egy-egy a szőlőkben és a szőlők környékén. A szőlőtermesztők méltányolják ezt, vagy legalább azt hiszik, hogy e ragadozómadarakat tiszteletben tartják és megkímélik. Sőt ezt a hálájukat nemrégiben annyira viték, hogy egy fiatalemberekből álló kiránduló társaságot, amely a fiatal sasokat megtámadta, erőszakkal elűzték, így védvén meg egész éven át tevékenykedő és fizetéstelen szőlőőreiket. Ha mitológiai képet akarnék használni, azt mondhatnám: Itt Zeus kedves fia, Bacchus védelmére sasmadarait küldte ki“.

A történeti borvidékek nagyon nehéz helyzetbe jutottak a szőlőtetű pusztításainak idejében. Egyrészt megdrágult a hegyi szőlők fenntartása, másrészt a síksági szőlők támasztottak versenyt. Korunkban két törvény szabályozta a magyar borok védelmét. Az 1936. évi bortörvény szabatosan megjelölte a magyar borvidékek határát, az 1938. évi hegyközségi törvény pedig megvédte a történeti borvidékek helyzetét. A négy nagy új borvidék, a Dunántúl, Felvidék, Alföld és Nyírség tömegborokat termel, előbbi kettőből mint szigetek emelkednek ki a történeti borvidékek, amelyek a különleges magyar borokat termik. Mint tudjuk, ma is több a fehér-, mint a vörösborunk. A Dunántúl fehérború történeti borvidékei közt leghíresebb a badacsony—balatonfüred—csopaki. A múlt század regényes korszakában gyakran megénekeltek borvidék hat törvényesen védett bort termel, a badacsonyi rizlinget, badacsonyi kéknyelűt, badacsonyi furmintot, badacsonyi muskotályt, badacsonyi szürke-barátot és a balatonfüredi rizlinget. Szőlőfajtái közül régi magyar a Kéknyelű, Furmint és a Sárga muskotály, nyugati újabb a Rizling és a



Szürkebarát (Auvergnas gris). A badacsony—csopaki borvidéktől délre van a mecseki borvidék, amelynek Pécs a központja. Van fehér és piros bora. Baranya kiváló borait már OLÁH MIKLÓS földrajza kiemeli, érthető, hogy a borivók a hivatalos nyelvészekkel szemben is védik azt az anekdótás szómagyarázatot, amely szerint Baranya kiváló borairól kapta Bor-anya nevét. Pécssett a Papnövelde-utca 6. számú háztelek, amelyen 1761-ben épült a püspöki jószágigazgató akkori kertjében a ma is álló kis házacskva, őrzi az ország állítólag legöregebb szőlőtökéjét, amelynek lugasra futó ágai most is bőven teremnek. Rózsaszínű, hosszúkásbogyójú csemegeaszőlő. A badacsony-csopaki borvidéktől nyugatra van a somlói borvidék, a legkisebb valamennyi közt. Kiváló szőlője a Furmint, amelyet azonban itt Szigetinek neveznek. Tovább nyugatra a soproni borvidék következik, amelynek most törvényesen védett márkája a Veltelíniről szüretelt bor. Tovább északra van a neszmélyi borvidék, ennek fehér szőlője az Olaszrizling, Veltelíni és a Dinka. A dinka szőlők szintén a 18. században délről bevándorolt, szláv nevű fajtákhoz tartoznak, megkülönböztetik a Fehér dinkát, Zöld dinkát, Piros dinkát és a Bogdányi dinkát. Dinka magyarul dinnyeszőlőt jelent, eredetileg a dinnyebor neve volt, amelyet mint látni fogjuk, dinnyeszüreten ittak. A Dunántúl történeti borvidékeihez tartozik még a móri Fehér megyében. Bormárkája a móri ezerjő. Az Ezerjő nyugati eredetű szőlőnk, a nyugati határvidéken túl Kolmreifler a neve.

A Felvidék újabb borvidéke a debrői közismert hárslevelűjével, amelyet a fehérszőlők egyik legrégebben ismert alakja, a Hárslevelű szőlő terem. A Felvidékhez tartozik a tokaji borvidék, ahol 31 község termi a tokaji borokat. Szőlőfajtáit ismerjük. Az új bortörvény ötféle tokaji bort helyezett védelm alá, az aszút, esszenciát, más-lást, fordítást és szamorodnit. A keleti borvidékek között

nevezetes az érmelléki is Bakator szőlőjével és bakarborával.

Vörösbort öt borvidékünk termel, a villány—siklói, pécsi, szekszárdi, gyöngyös-visontai és az egri. Törvényesen védett bor a villányi kadarka, szekszárdi kadarka, gyöngyösi kadarka, egri kadarka és az egri bikavér. Legújabbán a badacsony-csopaki borvidéken a román megszállás alatt levő ménesi borvidék hajdan híres termékének, a ménesi aszúnak pótlására rózsabor készül, amely szintén Kadarkából szüretelt aszúbor. E vörösbort termő borvidégeinken a Kadarkán kívül Kék nagyburgundit, Oportót és Kékfrankosat termesztenek.

Történeti borvidégeink egy része idegen megszállás alatt van. A szerémségről előbbi fejezetekben mindazt elmondottuk, ami a magyar borvidékek történetével összekapcsolja. Az erdélyi borvidékek közül nevezetes az alsófehérmegyei, amelynek régi magyar szőlője a Leányka. Ez is kétségtelenül a balkáni úton került Erdélybe, sőt talán 16. századi szőlőfajtáink közé tartozik, mert az Oklevélszótár egy 1599-ben kelt okiratból idézi a Leányos-szőlőt, Páriz-Pápai szótárában pedig a szőlőfajták nevei közt szerepel a Leányszőlő, s ugyancsak megtaláljuk a Leányszőlőt GÖRÖG DEMETER szőlőlajstromában is a bihari — érmelléki — szőlők közt. A Leányos-szőlő és Leányszőlő nyilván a Leányka.

## XIV.

### A Hevesi dinnye.

Mirdkét dinnye a puszták gyümölcse, érthető, hogy Európában is azokban az országokban terjedt el termesztésük, ahol forrón tűz nyáron a puszták földjén a nap-sugár, Spanyolországban, Itáliában és erre keleten a Balkánon és Magyarországon. Szabadföldi termesztésének északi határa a Felvidéken húzódik. Ugyanezek a területeken kedvelték meg a dinnye-gyümölcsöt is, a sárgadinnyét pompás édes ízéért és illatáért, a görögdinnyét hűvösítő tulajdonságáért. Mint Márvus írja: „A görögdinnyék hívesítésre, nedvesítésre, szomjúságnak oltására stb. alkalmasabbak, a sárgadinnye, mint az agyvelőt erősítő jó szagja és kedves boríze tanítja, nem annyira hívesít, mint a görögdinnye, sőt fűszerszámos savával erősíti.“

A két dinnye európai megjelenése, mint tudjuk, nem egyidős, a sárgadinnye kora középkori, a görögdinnye újkori gyümölcs. Természetesen Magyarországon is sokkal régebbi a sárgadinnye. A 16. századig nem is nevezték meg külön a sárgadinnyét, hanem a dinnye egészében sárgadinnyét jelentett. Hogy a magyarok milyen hamar megkedvelték, mutatja, hogy már a 11. században szerepel mint helynév: *predium quod vocatur dinna*. A dinnye-termesztőket hamarosan elnevezték dinnyéseknek, s már a 16. században ez is helynév lett: *in possessione Dinnyés-méd*.

A 16. században, mikor nagy divatja támadt a korai gyümölcsnek, a dinnyét is igyekeztek korán megérlelni,



s ilyen célra korán vetették és a fagytól megvédték. Akkor még olyan drága volt az üveg, hogy az üveges melegágyat nem ismerték, hanem üveg helyett más módon oltalmazták meg a hidegtől a magot és a palántát. A korai dinnye még a 17. században is divatban volt, s LIPPAY pontosan leírja, hogy termesztették. „Aki idején akar dinnyével kedveskedni, az vethet februáriusban is, azaz bőjtelhőba, de az jól megoltalmazza a dértül, hidegtül, kiváltképen éjtszakára bédvédvén vagy deszkával, vagy szalmából csinált fedéllel, valamég a dértül félő; nappal kinyissa a verőfényre vagy meleg esőcskére. Másképen is idején dinyenyét nevelhetni, ha egy lábnyi mélyen vagy mélyebben is barázdát ásnak, és abban jó meleg lóganét töltenek, azon felül jó zsíros megért ganéjjal elegyített földet és abban vetik a dinnyemagot, de ezt is jól meg kell oltalmazni a hidegtül. Némelyek deszkából magosan ládát csinálnak, és azt töltik meg mint ganéjos ágyat, de sokkal magosabban, elsőben jó meleg ganéjjal, azután jó zsíros földdel, s abban ültetik a dinnyemagot jó sűrűen, és egy likacsba hármat vagy négyet tesznek, úgyhogy ha egyik ki nem kelne, legyen más helyette.“ Ezek a kezdetleges, üvegtelen melegágyak termették azokat a korai sárgadinnyéket, amelyekkel NÁDASDY korában divatos volt megajándékozni a bécsi udvart. Olyan módon is termesztettek korai dinnyét, hogy a szoba melegét használták fel. „Mások — írja LIPPAY — elmennek, kosárba vagy cserépedénybe jó zsíros és nedves földbe vetik a dinnyemagot, és a szobában tartják; ha a verőfény szolgál avagy meleg eső, kiviszik a napra, éjtszakára meg beviszik; mindaddig hordozzák, még nem féltik többet a dértül avagy hidegtül, azután elássák a földben mind kosarastul avagy cserepestül éppen tetejéig, és gongyát viselik szokás szerint, s idején dinyenyéjek leszen.“ E módszerek nálunk, ahol amúgy is elég meleg a nyár a dinnyetermesztéshez, csak kevéssé terjed-

tek el. „A mi országunkba, ahol melegebb vagyon — írja LIPPAY —, és sokasága efféle gyümölcsnek, nem látom igen szükségesnek lenni, mindazonáltal a szorgalmatos kertészek, hogy idején és újságul dinnyéjek lehessen, élnek itt is a bajmolódással, hogy idején és alól lóganéjjal megtöltött barázdában vetnek.“

A korai dinnye nagy kincs volt, amelyet sokáig kellett védeni a hidegtől, s a tavaszi fagyok idején rongyokkal, bőrökkel takarták le. De a tulajdont akkor sem tisztelte mindenki, ebből azután néha bajok származtak. „Aki idején vet dinnyét — tanítja LIPPAY —, megoltalmazza azt a hidegtől, minek utánna kikél, befedvén éjtszakára, kiváltképen mikor félő a dértül. De nem úgy, mint a nemes asszony, ki nyestsubájával fedte volna be, hogy éjtszaka meg ne vegye a dér, azonban eljöttek éjjel a lopók, s elvitték a subát, és így mind a suba oda volt, s mind a dinnyét megvette a dér.“

E kezdetleges korai dinnyetermesztésnél sokkal célszerűbb az üvegtetős melegági módszer, amely azonban csak a 18. század második felében terjedt el. Nálunk SZABÓ JÓZSEF 1790-ben *Cultura peponum c.* munkájában ismertette az üvegtetős melegági dinnyetermesztést.

Nemcsak a korai dinnye termesztésében versenyeztek a régiek, hanem abban is, ki tud nagyobb dinnyét nevelni. Ismerték, hogy a dinnye friss réti földben terem legjobban, s ismerték a dinnyetermesztés egyéb titkait is. Neveltek is olyan óriásdinnyéket, hogy híres volt messze földön. „Egy nevezetes dinnyés gazdasszony — írja LIPPAY — Magyarországon oly nagy dinnyéket nevelt, mint a nagy fehér tökök, s oly gerezdések is voltak, kiknek húsuk oly vastag volt, hogy alig érte ember által a késsel, és csak kevés magvok volt, de későre értek meg.“

A régi magyarság annyira szerette és becsülte a dinnyét, hogy épúgy szüreti mulatságot tartott dinnyeérés-

kor, mint később ősszel, mikor a szőlőt szüretelte. Akkoriban nem jártak nyaralni a hegyek közé meg a vizekre, hanem a nyári multságokat dinnyeszüret idején a kertben rendezték, s meghívták rá az egész rokonságot, a jóbarátokat, ismerősöket. A dinnyeszüreten a bornak is volt kelete, mert borral igyekeztek ellensúlyozni a túlzott dinnyeélvezet káros hatását. „Azt a bort, amelyet ilyenkor ittak — írja TAKÁTS SÁNDOR —, dinnyéhez való bornak vagy dinnyebornak hívták. Az ilyen bort rendszeren a dinnyeszüret alkalmával küldözgették egymásnak. PÁZMÁNY PÉTER is kapott ilyen, s a küldő megírta neki, hogy e bor igen alkalmas a dinnye krudelitásának dirigálására. PÁZMÁNY-nak 1636 július 30-án Túrócról küldték e bort, quod crudelitatibus melonum dirigendis optissimum est. Szécsén 1605. évi összeírása szerint Gyöngyös lakói szolgálatuk váltsága fejében évenként 120 cseber bort és külön dinnyebort fizettek.“

Milyen nagy multság volt hajdan a dinnyeszüret, bizonyítják TAKÁTS következő sorai: „VERANCSICS püspök írja 1550-ben, hogy több napig volt Nádasdy sárvári kertjében, ahol bajnoki erővel tömték belé a dinnyét. Ki is rázott a hideg — írja — alaposan. ABSTENIUS BORNEMISSZA PÁL erdélyi és nyitrai püspök 1559-ben NÁDASDY TAMÁS-hoz lévén hivatalos dinnyeszüretre, szomorúan írja, hogy az érsekkel együtt Nagyszombatba kell mennie, s így a dinnyeszüreten nem jelenhetik meg. Szívvel-lélekkal veletek leszünk — írja —, szinte szemmel látjuk, mily nagy gyilkolást vizstek véghez a dinnyék között.“

A régi magyarok levelezésében szereplő dinnyefajtákat jól ismerjük, hála LIPPAY gondos kertészeti munkájának. Közönséges volt az egész országban a Sima sárgadinnye és a Cserhéjú sárgadinnye, mindkettő többféle tájfajtában. Érdekes, ma már elfeledett régi dinnye volt a Capa dinnye, amelynek nevét korunkban már senki sem



használja. Capának nevezték akkoriban a durva, kissé rücskös felszínű bőrt, amilyen a hódbőr és a halbőr volt. A Capa dinnye tehát érdeshéjú dinnye volt. Ez is a balkáni úton került az országba. Később nemcsak a Capa dinnyét felejtették el a magyar dinnyések, hanem a capa szó is kihalt a magyar nyelvből eredeti hódbőr és halbőr jelentésében. De egészen mégsem vészett ki, mert a természetrajzok írása idején feltámasztották a cápa nevében.

Gyakran emlegetik régi írásaink a Muskatály dinnyét is. LIPPAY gondosan leírja: „Vannak apró, gömbölyű Muskatál dinnyék is. Sőt olyanok származtak mostan a mi országunkba, apró gömbölyűek, mint a közepszerint való alma; a héja vékony, mint az almának, a magva is sokkal kisebb a többinél, és mikor enni akarják, csak levonják a külső héját, s úgy eszik, aki akarja magostól.“ Ezt az apró és erős illatú sárgadinnyefajtát ma alma- vagy narancsdinnye (*Cucumis melo* var. *dudaim*) néven ismerik a szakmunkák, de korunkban dísznek tartják a kertekben, nem étidinnyének.

Régi időkben nálunk sokszor láttak hiányt téligyümölcsben, ezért nagyra tartották a Telelő dinnyét. „Telelő dinnye — írja LIPPAY — inkább sárga, síma és zöldessárga, fehérbélű és a csúcán mintegy rovácskos pilise vagyon, sokáig eltart, főképen ha hálóban vagy kákából csinált kötelekben felfüggesztve tartják.“ Később, mikor a jó téli gyümölcsök, főként a téli almák elterjedtek az országban, majd a narancs is mindenütt megszerezhető lett, a Telelő dinnye divatját múlta, s bár korunkban is többször megkísérelték feltámasztani divatját, legutóbb pl. Magyar jégdinnye, majd Aranyméz néven, minden esetben eredménytelen maradt az ilyen vállalkozás. Télen tartalmasabb gyümölcsöt kívánunk, mint a dinnye, ha mindjárt sárgadinnye is.

Olaszországból is hoztak ezekben az időkben dinnyemagot az országba, s az olasz dinnyék, mint LIPPAY írja, gyakrabban cserhajúak voltak, de némelyek cly rovácskosak, mintha varasok volnának. Az olasz szokást jól ismerték a régi magyarok a dinnyeevésben. „A dinnyét minálunk — írja LIPPAY — frissen eszik ebéd után, a többi gyümölcs előtt az urak, a szegények, amikor kaphatják. Az olaszok pedig ebéd előtt. Melyik jobb, azt én nem vitatom; jobb volt minékünk, mikor szegény Magyarorszáiban ehettünk, kibem most a pogány eb uralkodik.“

A görögdinnye a 16. században terjedt el az országban. Neve, mint tudjuk, eredetileg az ugorkát jelölte. A 16. század elején a görögdinnyét még az ugorkához sorolták, csak e század második felében különböztették meg pontosabban az ugorkától a görögdinnyét és a két dinnyét egymástól. FABRICIUS BALÁZS már mai értelemben határolja el a görögdinnyét a sárgahéjú dinnyétől. A 17. században a görögdinnye is szerte az országban közönséges, MURILLO, a 17. század híres spanyol festője, már Magyarországon is megfesthette volna ismert képét a görögdinnyébe harapó sevillai utcagyerekről. „A gyümölcse — írja LIPPAY — nagy leszen némelyik, főképen a meleg tartományokban; kerekded, jobbára zöld, vannak fehérzöldesek és mintegy pettyesgetettek, kik gyakrabban veresbélűek. Nemrégem sárgák is származtak Törökországból, csaknem mint a Teelő dinnyék, csakhogy a héjok síma, mint a többi görögdinnyéknek, nem gerezdes.“

A görögdinnye a magyar pusztákon éppen olyan kitűnő gyümölcsöket termett, mint a sárgadinnye, s idővel benne is, külföldön is utolérte hírnévben. Hogy a sárgadinnye miként hódított a bécsi udvarban a korai magyar gyümölcsökkel, már tudjuk. A 18. században már mindkettő együtt hódít, nemcsak a szomszédban, hanem meszszebb is Közép-Európában. Mikor azután BRÜCKMANN

FRANZ, braunschweigi orvos, tudós akadémikus, valamely örökségi ügyben 1723-ban Magyarországra utazott, s itt útközben korának divatja és egyéni hajlandósága szerint a növényeket és ásványokat tanulmányozta, érdeklődött a magyarországi dinnyetermesztés iránt is, majd amikor visszatért hazájába, értekezésben számolt be a magyar dinnyékről. BRÜCKMANN a külföldön akkor is nem egyszer méltatlanul megtámadt magyarság barátja volt, s 1740-ben írásban is védelmünkre kelt, szép szavakkal emlékeztetve meg magyarországi utazásáról és dicsérve a magyarság erőnyeit.

A reformkorban a dinnyetermesztésre is szakmunkák igekeznek tanítani a magyar érdeklődőket. Említettük már SZABÓ JÓZSEF dinnyészeti munkáját, amellyel a szerző más gazdasági munkáihoz, pl. a váci gabonáról írt értekezéshez méltó, úttörő szakművel ajándékozta meg gazdasági irodalmunkat. Nemsokára ezután jó magyar nyelven is jelentek meg dinnyészeti szakmunkák, amelyek közül a múlt század közepén kiválik SZONTÁGH GUSZTÁY 1843-ban A szenvedelmes dinnyész c. munkája Miskolcon. A múlt század közepén kiváló dinnyetermesztő volt VÖRÖS JÓZSEF és különösen KATONA DÉNES, utóbbi tenyésztette ki a maga korában országos híré Magyar ananászdinnyét.

Ezekben az időkben már országos neve volt a Hevesi görögdinnyének. Ez a kereskedelemben hódított, a dinnyepiacokon. Már SZONTÁGH megállapította, hogy a „dinnyekereskedelemre piac kell, melyet egyedül nagyváros szolgáltat. Debrecen tartja fenn a sámsoni dinnyetermesztést, Pest a csányit, Pest, Eger és Miskolc a hevesit.”

Heves megye némely vidékének talaja kiválóan alkalmas dinnyetermesztésre, és Heves meg Csány községben régi idők óta kitűnő görögdinnyét termesztnek. Ez a régi görögdinnye sötétben csíkozott világoszöld héjú, halvá-



nyabb vörösbélű fajta volt. A korunkban is elsőrendűnek tartott sötétzöld héjú és sötétpiros bélű fajtát 1796-ban Pécsy dinnye néven kezdték termesztani Heves községben, s ez szerezte meg a hevesi dinnye nagy hírnevét, hogy idővel mint fajta is a Hevesi dinnye nevet hordta. „Azon évben BARÁTH úr most BR. ORCZY GYÖRGY kasznárja — írja SZONTÁGH —, Hevesre kerülván, valami TIDLER nevű, PÉCHY úr szolgálatában levő embertől négy dinnyét vett, miket igen jeleseknek találván, szaporította, s ezekből kerekedtek a mostani hevesi veresbélű dinnyék. Ki volt légyen PÉCSY úr, s honnan hozta dinnyéit, Hevesen már nem tudatik. Heves dinnyészetét BARÁTH úr hozta virágzásba, s NAGY LÁSZLÓ emelte tetőpontjára.“

A Hevesi dinnyét friss földben termesztik. A dinnyetermesztésnek ez a titka régóta ismeretes. Heves községben gyér erdő gyepföldjét használták erre a célra. „A Hevesi dinnyék jelességét — írja SZONTÁGH — különösen egy, a községhez közelfekvő gyér csererdőnek köszönhetjük. Az erdőnek gyeptöreteiben a hozzávegyült humusznál fogva a homok igen fekete és kövér, és ebben terem most kizárólag hazánk legnemesebb görögdinnyéje. Télen át t. i. a közbirtokosok ezen erdőben annyi fát vágatnak, amennyire mindegyiknek szüksége van, a tisztás helyeket azután dinnyetermesztésre használják.“

Dinnyénket korunkban is méltányolja Németország, Csehország, Lengyelország, hogy az ifjú Szlovákiáról ne is beszéljünk. Északon a dinnyét, mint bevezetőben mondtuk, nem nagyon becsülik. SZONTÁGH GUSZTÁV egy évszázaddal ezelőtt adomában írta meg, hogy a lengyel piacra nem való a dinnye. „Bizonyos pataki diák — írja SZONTÁGH — ezt nem tudván, egész szekér görögdinnyét szállított Krakóba, úgy hívén, hogy tömérdek kincset nyer vele; de bizony a szegény fiú, úgy mondják, szekeresül, lovastul elveszett.“

## XV.

### Entz Ferenc.

A múlt század folyamán a faiskola volt a gyümölcsismeret alapja. A faiskolákban és szőlőiskolákban gyűjtötték össze a gyümölcs- és szőlőfajtákat, ott figyelték fejlődésüket, tulajdonságaikat. Egy-egy próbafára több fajtát is oltottak, az ilyen fát fajtafának nevezték. ENTZ FERENC részletesen ismertette kertészeti munkájában a fajtafák jelentőségét. Idővel a specializálódás is elkövetkezett, némelyek csak egy vagy két gyümölcsnem fajtaát gyűjtötték. Pl. SZKUBLICS KÁROLY szentbalázi birtokán valóságos cseresznye- és meggy-gyűjteményt tartott. A Gazdasági tudósítások és Rohonci közlemények c. kiadvány 1841-ben megjelent 3. füzetében SZKUBLICS részletesen ismerteti cseresznye-gyűjteményét, s elmondja, hogy br. TRUHSESS, a nagy cseresznyetudós fogadott fiától lehetőleg minden fajtát megszerzett, s így jutott ahhoz a 182 cseresznyefajta-hoz, amelyeket dolgozatában felsorolt. Szenvedélyes cseresznye- és meggy-gyűjtőnk, valamint utódai szívesen osztogatták a birtokukban levő fajták oltóágait, az egész Dunántúlt valósággal elárasztották velük. Emlékét ANGYAL DEZSŐ örökítette meg a Magyar pomológia c. munkában, ahol leírta és színes képpel bemutatta a Szkublics meggyet, amelyet SZKUBLICS KÁROLY emlékére nevezett el.

A faiskolák jelentőségét csak akkor érthetjük meg teljes egészében, ha arra gondolunk, hogy a múlt század elejétől kezdve valóságos áradatban terjesztették az újabb

és újabb fajtákat, amelyeknek nemcsak gyakorlati értékét nem lehetett megítélni ellenőrzés nélkül, hanem még azt sem, vajjon valóban új fajta-e, vagy csak új fajtanév. Hozzánk is özönlött a sok nyugati fajta, s hogy milyen feladatok elé állította ez az áradat a magyar pomológusokat, csak akkor méltányolhatjuk teljes jelentősége szerint, ha tudjuk, hogy nem egy pomológusunk egész életét e kérdések megoldására szentelte, s mégis sok kérdés maradt megoldatlanul. Eleinte ugyan könnyűnek vélték az eligazodást a gyümölcsfajták között. Pl. SZABÓ JÓZSEF, Szabolcs és Abaúj megye, valamint a Nagykún kerület főorvosa, 1824-ben Kassán Az önmaga tapasztalásából tanító, okos és értelmes kertész címmel kiadta egy német szakmunka magyar fordítását, s ebben a fajták nevét is egyszerűen szó szerinti fordításban közli. Azonosításukat, a tájékozódást a nálunk használt nevek tekintetében, az olvasóra bízta. Felsorolja külön a nagyrészt Lippay-féle fajtaneveket, s megint külön a németből fordított 19. századi neveket. Az almafajtákról pl. ezt írja: „Minekelőtte az almának jelesebb fajtáit előszámlálnám, meg nem állhatom, hogy meg ne említsem, hogy az olvasó és kertészséget szerető meg ne ütközzön abban, hogy mint fordító és kivált külsőországi könyv fordítója, egyenesen csak az írótól kitett almák neveihez ragaszkodom és nem említem mindegyiknek a hazánkban levő neveit, ú. m. Szentivány, Borizú, Édes, Darázs, Pozsonyi, Perlinger, Leány, Pázmán (ezt tévesen írja Paszamány helyett), Boldogasszony, Muskatál, Páris, Szegletes, Jöges, Bónabruttya, Kormos, Meszinkí, Szent Benedek, Pogácsa, Selyem, Bósznai, Tótpiros, Baling, Cigány, Sóvári alma neveket. Akinék gyönyörúsége magának van a fák szaporításában, annak gyümölcsei vizsgálatában s egyszersmind ezen könyv olvasásában, kevés figyelemmel ki fogja találni, melyik almáját nevezi a



könyvíró ezen, vagy azon a néven.“ Ha ez ilyen könnyű dolog lenne!

És voltak olyanok is, akik tovább is ragaszkodtak a régi gyümölcsfajtákhoz, ezeket dicsérték, s nem osztották azt a kritikát, amely LEIBIZER leírásában megjelent. Egyesek egyenesen ellene szegültek a nyugati gyümölcsfajták elterjesztésének, mint pl. NAGYVÁTHY JÁNOS, aki 1821-ben Magyar practikus termesztő c. munkájában ezt írja: „Gyümölcs a mi hazánkban annyiféle és jó fajt találkozik, hogy a gyümölcsösöket állítók — hanemha készakarva a hazabeliek megvetésével a külső országiakon kapkodnának — ellehetnének minden többnyire csalárd külső kertészek csemetéik és oltványaik nélkül. A főméltóságú gr. FESTETITS GYÖRGY csurgói, szentmiklósi, keszthelyi és sági gyümölcsfa gyűjteménye mind a nagy kiterjedésre, mind a számtalan különböző fajtokra nézve első az országban. Innen oltó ágokat vinni maga szerencsétetés és költség nélkül kinek-kinek lehet. Oltványokat pedig a Georgikonban tucatszámra lehet kárvallás nélkül szerezni. A B. LAF-FERT ritkaságai Csabán a királyi tanácsos VÉGH ISTVÁN s mások egész vidékeket megtölthetnek nemes fajtokkal. A Csáktornyai hegyek, Kőszeg, Nagykanizsa, Fejérvár, Buda, Vác, Miskolc, Eger és Szikszó vidéke egész Forróig fel a legszebb és nemesebb fajtu gyümölcsösökkel rakottak, s olyakat is mutatnak elő, melyekről MAYER s CHRIST pomológusok semmit sem tudnak. A mi Citrom almánkat, Suplikánkat, négyrendbeli Arany bőralmánkat (Gold-Reinette), kétféle Sóvárinkat, zöldbélű Ananász almánkat és Torzsátlan (Nagyasszony, Császárs) körtvélyünket, rövid szárú Spanyol-meggyünket, s több cseresznye, őrszi és kajszibarackjainkat; Herceg, Bíbor, Lószemű, Markolya és Boldi vagy Boldogasszony szilvánkat hijában keresi a pomológus az ő könyveikben lefestve. Hogy az utas oly ritkán talál mégis gyümölcsöt útjában, nem az az

oka, hogy nincsen, hanem az, hogy városaink és piacaink ritkák és úgy, akinek valamije van, nem tudja, hol áruba bocsátani.“ NAGYVÁTHY eme sorai — attól eltekintve, hogy elsőnek közli benne a Bódi szilva nevét — minden maradiságuk ellenére nagyon találók. Csak népes és gazdag városi közönség lendítheti fel a kereskedelmi gyümölcs-termesztést. A városok azonban nálunk a múlt század első felében még nem szakadtak el a vidéktől, még legtöbb városi lakos maga is gazdálkodott.

A reformkor magyar gyümölcsészetének ilyen nagyfokú rendszertelenségében csak a faiskolákra alapított ismeretek terjedése vihetett a fejlődés útjára. Minden faiskola egy-egy gyümölcsészeti központ, s ha megbízható nagy a jelentősége, több mint pusztán kereskedelmi. Ilyen volt a múlt század 30-as és 40-es éveiben BAZALICZA és URBANEK faiskolája. BAZALICZA MÁTYÁS, pereszlényi plébános Nyitra megyében német nyelven adta ki faiskolájának katalógusát, amelyben a gyümölcsészet legújabb haladásáról is beszámolt, s a kritikusan átvizsgált fajtákat bizonyos gyakorlati rendszerben ismertette. Különösen a korai szilvák érdekelték. Egyik szilvája a Bazalicza szilva nevet hordja, s valamikor nagyon elterjedt. VILLÁSI PÁL 1880-ban augusztus első felében Pesten járván, a gyümölcs-piacon majdnem kizárólag ezt a szilvát látta. Korunkban is gyakori a fővárosi gyümölcs piacokon, úgy látszik, legközségesebb vörösszilvánk, amelyet azonban az idei rossz gyümölcsstermő esztendőben itthon is megbecsültek. A reformkor kedvelt szilvái voltak nálunk is a datolyaszilvák, hosszú, lágyhúsú, nagyon hosszúcsontárú többé-kevésbé nyakas szilvák, amelyek e nevüket Franciaországban kapták, ahol RUEL már a 16. században e néven különböztette meg őket. BAZALICZA tenyésztése a Magyar datolyaszilva. A nagy német pomológiai kézikönyv — részben a társnevek közt — több magyar datolyaszilvát ismertet.

BAZALICZA munkássága a reformkorral ért véget 1848-ban. 61 éves korában halt meg. Valamivel fiatalabb kortársa, URBANEK FERENC, előbb majtényi plébános, majd pozsonyi kanonok, 90 éves kort ért, s 1880-ig volt a magyar pomológusok nesztora. Rendszeres, szintén német nyelven kiadott faiskolai katalógusa 1840-ben jelent meg, amikor a BAZALICZA-é második kiadást látott.

Mind BAZALICZA, mind URBANEK, inkább a nyugati fajták terjesztésében és a fajtaismeret fejlesztésében tűnt ki, a magyar gyümölcészetet azonban országos körben egyik sem ismerte. Pedig ekkor már egyre égetőbben kezdett kibontakozni a magyar gyümölcészet legnagyobb kérdése, egy országos központ megalakítása. Csak ez emelhetette ki a rendszertelenségből és a külföldi függésből. Csak ez tehetette lehetővé, hogy korszerűleg megújídhasson, elméletileg és gyakorlatilag rátérhessen arra az útra, amely jövőjét biztosítja. A reformkor, mint láttuk, éppúgy megújította a magyar kertészetet is, mint egész mező- és közgazdaságunkat, iparunkat, kereskedelmünket, nemzetpolitikánkat és világnézetünket. De a sok próféta, a sok reformer sok bajt is okozott. Régi maradványok és új törekvések, régi gyakorlat és új ismeret atomizált elemei nagy összevisszaságban kavartak egymás mellett és egymás körül, s mentől több volt a faiskola, annál kevésbé tudott tájékozódni köztük a közönség. Ahány szőlő- és faiskolánk volt, mind más és más néven kínálta a fajtákat, mind mást és mást dicsért. Volt új, korszerű kertészetünk sokfelé, de nyelve érthetetlen volt, zagyva keveréke nyugatról, németből és franciából átvett neveknek, szakkifejezéseknek, no meg a nyelvújítás sok élettelen szóalkotásának. A régi magyar kertészet kiváló szakkönyvét, LIPPAY kertészeti munkáját, már csak a maradiak olvasták, aki haladni akart a korrallal, kénytelen volt félredobni, de az így támadt hiányt még nem pótolta senki. A kertészképzés



még mindig a régi familiáris, céhrendszerű. A természet-tudomány elméleti alapja a magyar kertésznek még vajmi kis cseppekben csurog.

De a reformkorok lángolása sem tart örökké, a megújulás szenvedélye is elpihen idővel, s elkövetkezik a megnyugvás, kiegyezés kora. A rendetlenül kavargó elemek új rendszerré kristályosodnak. Ami életrevaló az új dolgokból, meghonosodik, beolvad az élet folyamába. A múlt század közepén így lép elénk a reformkor után a megújított magyar kertészet is, ekkor már a nemzeti élet szerves része, kedves magyar nyelven szól hozzánk, s korának természettudományi színvonalán hirdeti — egyelőre egy szerény szoba asztala előtt — a tanulóknak a szükséges ismereteket, és egy füzetes sorozatban könnyen érthető, eleven, elbeszélő stílusban a hasznos tudnivalókat.

Az új magyar kertészetnek ez a gyakorlati és tudományos megalapítója ENTZ FERENC, akit mintha túlságosan eltakart volna a későbbi nemzedékek előtt a múlt pora. Nem mondom, hogy az utókor hálátlan volt iránta. Hiszen mikor 1877-ben, 72 éves korában meghalt, mindazon körökben megemlékeztek róla, ahol munkásságát kifejtette. MOLNÁR ISTVÁN, aki a vincellérképezde vezetésében és a Borászati Lapok szerkesztésében utóda lett, ebben a szaklapban ismertette életét és munkásságát. A Tudományos Akadémián GALGÓCZY KÁROLY tartott róla emlékbeszédet. De a kortársak, mint lenni szokott, csak a részleteket látták meg munkásságában. Túlközel volt hozzájuk, semhogy korszakos szerepét méltányolhatták volna. Aki ma néz vissza a múlt század magyar kertészetének történetébe, aki az egész magyar történeti múlt kertészeti emlékeit rendezgeti, mint határkőnél áll meg ENTZ emléke előtt, melynek jelentősége annál nagyobb, mert mögötte az utolsó

tegnap tűnt a mult ködébe, ami pedig rajta innen van, az a mai magyar kertészet küszöbe.

ENTZ FERENC (XXVII. tábla) Sümegen született 1805-ben. Korán árván maradt, s nagyszülei nevelték fel Pozsonyban. A hajdan koronázó székváros még abban az időben is fontos kultúrközpont volt. Gazdasági szerepe is régi hagyományokat őrzött. Kertészete valamikor vezető volt az országban, nyugatra irányuló kivitelében hajdan számottevő szerep jutott a korai magyar gyümölcsöknek, egyebek közt a cseresznyének. A pozsonyi cseresznye még ENTZ korában is híres volt. Emlékét ENTZ FERENC diákkori emlékeivel kapcsolta össze: „Ha Pesten jártunk volna iskolába — írja őszülő fejjel, kedves humorával —, a cseresznyefának talán feléje sem mentünk volna, de szerencsétlenségünkre Pozsonyban járván, a húsvéti gyónásnál már anticipando is megemlegettük, hogy a gyümölcsseit érlelő cseresznyefa csábjai némelykor erőt szoktak venni grammatista akaratumk szilárdságán. Talán mai nap is ránk nehezednék elkövetett bűneink emléke, ha később logikus korunkban nem sikerült volna kiengesztelni az ilykép megbántottak jogait azáltal, hogy ugyanazon fekete és korálpiros diákcsesznyék tilos, de megigéző élvezetéből merítettük több ízben a lelkesedést, s néha a sikerült hasonlatokra az alkalmat is, mellyel a pozsonyi szépek éjfekete szemeknek s korálpiros ajkainak emlékét dalainkban megörökíteni törekedtünk.“

Pozsonyból Pestre jött, s itt az egyetemen az orvosi karon hallgatta az előadásokat. Orvosi tanulmányainak befejezésére Bécsbe ment, ott szerezte meg az orvosi oklevelet. Abban az időben az orvosi tudományok szelleme erősen természetráji volt, s Magyarország természetráji felkutatásában, a természetráji ismeretek terjesztésében előljártak az orvosok. ENTZ is erősen vonzódott a természetráji tudományokhoz, később 1847-ben pályadíjat is

nyert a Sió mellékének természetrajzi és orvosi vázlatáról szóló dolgozatával. Akkor a természetes gyógymód volt a jelszó, s ENTZ munkáit olvasgatva, életének orvosi emlékei ma is beszédesen hirdetik, hogy ő is a természetes gyógymódokat alkalmazta. Mikor gyümölcsről, fűszernövényről ír, felhasználja az alkalmat, s kitér a táplálkozástani vonatkozásokra. Élete vége felé, mikor nyugdíjazását kérve visszatekintett munkásságára, maga bevallja: „Fiatalságom körülményei az orvosi pályára vezettek, mely akkoron az egyedüli volt, hol bővebb természettudományi ismereteket szerezni lehetett.“

Az orvosi oklevelet megszerezvén, Alsó-Ausztriában, majd Csehországban mint uradalmi orvos folytatott gyakorlatot, végül 1832-ben a veszprémmegyei Mezőkomáromban telepedett meg mint HG. BATHYÁNY FÜLÖP uradalmi, s nemsokára egyszersmind Veszprém megye tisztiorvosa. A mezőkomáromi 16 esztendő alatt egyaránt érdeklődött a természetrajz, az orvosi gyakorlat és a kertészet iránt. Később munkájában, a Kertészeti füzetekben, sok apróságot beszél el mezőkomáromi orvosi gyakorlatából és pomológiai emlékeiből. Hogy a természettudomány iránt mennyire érdeklődött, nemcsak a már említett sióvidéki tanulmánya bizonyítja, hanem az is, hogy amikor a Természettudományi Társulat 1841-ben megalakult, ENTZ FERENC-et ott találjuk az alapítók sorában. S hogy ez az érdeklődése nem volt felszínes, megmutatta, mikor megkezdte oktató működését a kertésznevelésben.

A szabadságharcban mint honvédfőorvos teljesítette kötelességét, ezzel búcsút is mondott az orvosi pályának. Ahhoz nem érzett magában hivatást, hogy mint magánorvos keresse meg kenyerét, annál inkább ahhoz, hogy önálló kertészethez fogjon. Pesten telepedett le, s kölcsönpénzen megvette a mai Rottenbiller-utcában azt a telket, ahol most a Műegyetem állatorvosi osztályának



épületei állanak. Ezt szőlővel ültette be. Majd a telekkel szemben, a Rottenbiller-utca másik oldalán, még két holdat szerzett, s itt ütött tanyát. Szőlőjét hamarosan mindenoldalú kertészetté képezte ki, egyebek között gazdag faiskolát is telepített.

A kertészet itt sokkal nehezebb feladatok elé állította, mint Mezőkomáromban, ahol a jó fekete földben szépen hízott a zöldség, bőven termett a gyümölcs. Pesti kertészetének talaja akkor még a rákosi homokpusztához számított, írásaiban emlegeti is a homoki gazdálkodás nehézségeit, minduntalan párhuzamot von mezőkomáromi tapasztalatai és pesti nehézségei közt. Az alföldi viszonyok WINTERL és TESSEDIK kertészeti kísérletei után most ENTZ-et teszik próbára. De éppen e nehézségek hatottak rá ösztönzőleg. A nyugati talaj- és éghajlati viszonyoktól nagyon eltérő alföldi körülmények tanították meg, hogy itt mindent újra kell kezdeni, meg kell kísérletileg állapítani, miként befolyásolják a különleges hazai viszonyok a gyümölcsfajták megválogatását, miként lehet az éghajlat és talaj nehézségeit legyőzni.

Válogatni a gyümölcs-, szőlő- és zöldségfajták közt kétségtelenül bő alkalma nyílt. A nyugati országokból már minden kertészet, minden faiskola megrakodott kiválónak mondott fajtákkal, a hazai fajták nagyrésztét is felkutatták és terjesztették, bár még csak keveset írtak le az újabbak közül, de a faiskolák, mint BODOR PÁL, BAZALICZA, URBANEK faiskolai jegyzéke mutatja, nagyban terjesztették. Mindezek azonban csak újabb és újabb rejtélyt jelentettek a kertésznek, mert nemcsak a gyümölcsfajták neveinek tengerén nem tudott tájékozódni, hanem a fajták élettani tulajdonságait sem ismerte.

ENTZ előtt nyílt meg először az ország egész területének kertészeti kérdése, a Dunántúl és az Alföld különféle viszonyait pedig saját alapos tapasztalataiból ismerte. Fa-

iskolájában tartott ugyan rendkívül sokféle nyugati és hazai gyümölcsfajtát, de ültetésre csak keveset ajánlott, mindig csak olyat, amely a mi viszonyainknak megfelelt. Orvosi élettani tudománya, természettudományi ismeretei elvezették a kertészeti feladatok élettani alapjaihoz. Kevés, de értékes fajt ültetni, ez lett jelszava, s vele lezárta a magyar kertészet reformkorát, amely szőlőben és gyümölcsösben igyekezett mentől több fajt válogatás nélkül összezsúfolni. Ezzel szemben ENTZ alig tucatnyi alma s nem több körtefajtát ajánlott, a csontárokból még kevesebbet. Meg is támadták érte. ENTZ a maga csendes módján kötekedett ellenfeleivel: „Magyarországon többen vannak, kik a pomológiában néhány oskolával többet végeztek, mint mi, és eszünk ágában sincsen csak álmodni is arról, hogy mi azok számára fogyasztanók tintánkat. Sohase keressék ezek az ínyöknek megfelelő azon tápot egyszerű sorainkban, melyet csak a szakunkbéli angol, francia vagy talán német literatura nyújthat. Mi egyszerűségünkben a magyar Pomona számára írunk.“ Majd alább így indokolja, hogy csak kevés fajtát ajánl: „Tágítsak a választottak számán? Nem én! Sőt a csontárok dolgában még szűkebbre vonandom a kört. Ti Krózusok, kik már százszámra bírjátok a nemes gyümölcsfajtákat, persze keveslitek, hogy egy vagy éppen féltucatról van szó, ámde sokalja-e ezen számot azon hazánkfia, aki csak most kezd meg telkein a sűrű dudvák irtását, hogy új vendégeit illően installálhassa?“

Lassan és nehezen csírázott ki az elvetett mag, még a következő nemzedék sem értette meg ENTZ korszakos kezdeményezését. De idővel mégis ezen az alapon épült fel a célszerű magyar gyümölcstermesztés. A fajták további élettani megismerése a magyar viszonyok közt, a termés jövedelmezősége az ENTZ által lerakott alapokon

végül korunkban a gyümölcészeti körzetek fontosságának felismeréséhez vezetett.

ENTZ a Rottenbiller-utcai kertészetben a gyakorlati munkásságon kívül az íróit is a kor színvonalára emelte. Ezen a téren korszakos alkotása a Kertészeti füzetek, amely 1857—59-ben jelent meg, s 15 füzetével ismét korszerű kertészeti szakmunka jutott a magyar közönség kezébe. Jelentőségét akkor méltányolhatjuk kellőképen, ha tudjuk, hogy 200 esztendő telt el megjelenéséig LIPPAY JÁNOS Pozsonyi kertje óta. Közben a magyarnak nem volt semmiféle kertészeti kézikönyve. Az író könyvében él tovább halála után. ENTZ FERENC a Kertészeti füzetekben él. Ennek az elragadó stílussal, igaz írói készséggel és bájos humorral megírt szakmunkának minden oldala elárulja, hogy élményekből született, akárcsak 200 éves előde. Szerzőjének egész egyénisége tükröződik benne, szinte felfoghatatlan szerénysége, orvosi és természettudományi ismereteinek gazdagsága, széleskörű kertészeti gyakorlata, gazdag élettapasztalata, tág látóköre és aranyos, mindig mosolygó mesélő kedve, amely a maga nemében páratlanná teszi a munkát az egész magyar kertészeti irodalomban. A Kertészeti füzetekkel egy csapásra megszületett az új kertészeti magyar műnyelv. Azóta sokat fejlődött, s így ma már kissé régiesen hat eredeti alakjában, de ez volt az az alap, amelyen korunk kertészeti szaknyelve felépült.

Az almafajták közül, mint tudjuk, ENTZ egy tucatra valót ismertetett és ajánlott, a Téli aranyparmént, Orleáni királykát, Kórodai kormosalmát, Londoni pepint, Nemes téli borsdorfit (régí nevén Masánszkit), Hölgyek királykáját, Magyar rozmaringalmát, Királyi piros kurtacsumáju almát, Szercsikát, Sikulai almát, Török Bálintot és Téli pogácsaalmát. Királykának nevezte ENTZ a renetet, BODOR PÁL minden renetet kormosalmának akart nevezni a



magyarban, ami azonban nem vált be. Később a királykát is kiszorította a magyar ajkon is szélében elterjedt renet, kormosalma pedig a bőralma maradt, mint ez volt a neve már LIPPAY korában.

Az ENTZ által ajánlott nyugati almák közül legfontosabb a Téli aranyparmén és a Londoni pepin. A Téli aranyparmén volt annak a kornak legdivatosabb almája, nálunk már LEIBIZER ismertette, BODOR PÁL lajstromában Téli anglus pippin a neve. A parméneknek Franciaországban a középkorba követhető a multjuk, már 13. századi oklevelekben szerepelnek. Nagyon korán elterjedtek Angliában is, és a Téli aranyparmén az angol törzsből ered. A mult század elején kezdett terjedni. Nincs az a dicsőítő jelző, amelyet el ne nyert volna, ahol megjelent. Már a német DIEL King of the Pippins néven kapta, s nálunk is minden pomológus az almák királyának nevezte.

ENTZ így ajánlotta: „Legyen megengedve az almák ezen királyának minél nagyobb megkedveltetése és kitűnő jelességének megismertetése kedvéért egy pomológikus érdekességű adatot idecsatolnunk. 1847-ben roppant alma-termés volt. A Sió magas partján elterülő szőlőmben tíz öles pincét kellett ásatnom a gyümölcs számára, s mind a mellett alig találtam a bő áldásnak helyet. Sütöttük, főztük, a vidék egészséges s betege részesült benne; gyermekeim eleinte mohón estek neki, későbbben pazarolva fogyasztották, végtére reá untak, midőn a tavasz friss reményei a friss gyümölcs utáni vágyakat felébresztették bennök, s a gyümölcsös pince netáni tartalmával együtt a nyáron által felejtve lőn.

1848-ban, ha a gyümölcsös pince meg nem lett volna, az új termés kedvéért aligha kellett volna ásatni; de mivel már meg volt mégis, habár csak egy részének is, hasznát akartuk venni. S íme, mikor a pince összetakarításába és tisztogatásába kaptunk, a tavalyi termésből még egy egész

fiókra valót találtunk annak végében, persze haszonvehetetlen, részint összeaszott s kiszáradt, részint rothadt állapotban. Csak öt példányt lehetett észrevenni, melyek még az ép egészség teljében pompáztak, mind az öt Téli aranyparmén volt. Felhozatván az egyéves almaveteránokat, az ablak közé rakám őket, mire valószínűleg a megváltozott légmérséklet következtében rövid időn három közülök rothadásnak indult, míglen a megmaradt kettő egész Katalin-napig el állott, midőn számosabb vendégek előtt fiatalabb pajtásaik kíséretében vizsgálat alá kerültek. Ráncosak voltak, hanem e ráncok jobbára csak azon idő óta fejlődtek ki leginkább, mióta a szárító szabad levegőre kihozattak. Fonnyadt voltuknál fogva nem voltak olyan levesek, mint a friss alma, de ízök édessége és sajátos kellemességénél fogva még tisztességes vénségük ezen korában is felülmúlták több másodrangú friss almáét."

A múlt század 60-as éveiben már annyira megkedvelték nálunk, hogy a magyarság szinte a magáénak tekintette. OBERDICK írja a nagy német pomológiai kézikönyvben, hogy 1867-ben GLOGKER főkertész Enyingről két Téli aranyparmén gyűjteményt állított ki a németországi Reutlingenben, a német pomológia egyik központjában, az egyiket Podmanitzky aranyrenetjé, a másikat Magyar aranyrenet néven, „welche letzte als echte ungarische Nationalfrucht bezeichnet war“. Még BEREZKI is azt írja, hogy „ne legyen hazánkban egyetlen falu, egyetlen birtokrész, honnan a Téli aranyparmén almafa hiányzik“. Századunkban azonban rohamosan megcsökkent ennek az almának hírneve és térfoglalása, mert fája gyengenövésű, betegségekre hajlamos. Abban a hadjáratban, amelyet a magyar kertészek és gyümölcstermelők vívtak századunk első és második tizedében a vértetű ellen, a vértetű legkedveltebb áldozata a Téli aranyparmén volt, s hamarosan elbukott a harcban.

A Londoni pepin (XXVIII. tábla) kiváló angol alma. Nálunk ENTZ korában kezdett terjedni. „Az angol kertészet új eredményei közé tartozik — írja ENTZ —, s én csak URBANEK plébános úr szívességéből láttam és kóstoltam egyszer, de egyszersmind annyira megszerettem, mikép az eminensek közé sorozni elhatároztam.“ A mult század második felében annyira elterjedt nálunk, s úgy megkedvelték, hogy korunkban már Magyar kálvil néven találjuk a gyümölcskereskedésekben. Bordás alma ugyan, de nem igazi kálvil, hanem a fontos renetek közé tartozik.

A magyar almák közül ENTZ ismertette először részletesen a Magyar rozsmaringot, Szercsikát, Sikulai almát és a Téli pogácsát. A Magyar rozsmaringról később lesz szó. A Szercsika, mint Magyarországon több kedvelt alma, így a Paszamány, Boszmán, Pónyik és az említett angol Londoni pepin, a fontos renetek közé tartozik. Szlavóniából terjedt el az országban a mult században, tehát a balkáni úton hozzánk jutott gyümölcsök közé tartozik. A Sikulai alma is a balkáni úton hozzánk jutott fajták egyike, sőt török almának tartják kezdettől fogva. „A török iga emléke — írja ENTZ — századok mulva is él Magyarországon, s vajjon e százados sanyar véres emlékében találunk-e némi vigasztalást? Talál igenis a szerény pomológ egy almában. Arad megye Sikula nevű helysége határában tenyész több hiteles szemtanú szerint még mai nap is néhány faaggastyán, melyeket török kéz plántált oda. Ezen eredetileg mozlem fák gallyairól kaptam én most három éve az ottani földesúr kegyéből, REGULY ANTAL barátom által oltóágakat, s nem mulasztottam azokat néhány százra szaporítani.“

A Téli piros pogácsaalma neve a mult század elején tűnik fel a Falusi kertész c. munkában. A németek csikosalmának nevezik azt az almatörzset, melyhez Pogácsa almánk tartozik, s egyesek ezen az alapon azonosítani





Boszmán alma.  
ZIGÁNY ZOLTÁNNÉ festménye nyomán.



Entz Ferenc.



Berezki Máté.

akarták a német Winterstreifling-gal, amelynek neve már a 16. század óta ismeretes. De mi, mint neve is mutatja, almánkat nem nyugatról, hanem délről kaptuk, s nem is azonos azzal, hanem egy keleti rokona. Több rokona ismeretes Erdélyben, ahol ezeket az almákat tányéralmáknak nevezik, s már BODOR faiskolai árjegyzékében mindazokat a fajtákat megtaláljuk, amelyeket a múlt század második felében részletesen leírtak az erdélyi pomológusok. A Téli piros pogácsa kitűnően bevált az alföldi homokvidékeken, ENTZ korában már zsákban hozták a pesti piacra, s ez képviselte itt akkor az almát a városi vevők számára. „Almát vegyenek, almát! — írja ENTZ — hangzott számos torokból fülembé, midőn minapában a gyümölcspiacon ballagtam. A krumpli módjára zsákban szállított alma nem vonta volna ugyan magára a figyelmemet, de egy hang a rekedtek közül oly tiszta csengéssel ütötte meg a fületem, hogy azonnal az ezüst vonzóerejénél fogva a kiáltozóhoz fordultam: és íme egy mentébe burkolt, csinos verescsizmás menyecske állt előttem. Menyecske? Ez a szó és tárgy két értelménél fogva vonzóerővel hatott rám, azért nyomban szóba ereszkedtem véle. Hát milyen almát árulsz húgom? — kérdém tőle. Milyen almát? Hát csak almát! — hiszen látja az úr. No de az almának csak van neve, valamint neked is. No hát pogácsaalma, hisz ha pogácsaalma nem volna, alma sem volna — felelé hetykén a menyecske. Tehát csak a pogácsaalma az, mi népünk közt az alma fogalma alatt ismeretes leginkább, a többi mind zérus előtte.“ BERECZKI idejében is hozták még hozzánk szekérszámra Stájerországból és Horvátországból, de csakhamar Kecskemét lett nálunk termelésének központja, s korunk már mint jellegzetes kecskeméti almát ismeri.

A körtefajták közül ENTZ szintén 12-t ismertetett és ajánlott. Világosan felismerte, hogy a magyar gyümölcs-termesztésnek egyik legnagyobb hiánya a mi viszonyaink



közé illő téli körtefajták. „Mi, magyarok eddig általán véve a körtefa termését csak a nyári gyümölcsök közé számítottuk, sőt azt mint téli gyümölcsöt csak nagyon elvétve ismertük. A nemes téli almafajták százados szorgalom eredményei, elterjedt azoknak a híre és ismerete mihozzánk is. A nemes téli körtefajták ellenben a szemünk előtt ernyedetlenül működő belga szorgalomnak gombasebességgel fejlődött művei.“ Majd később így folytatja: „Az újabban feltalált, leginkább jeles téli körtefajtákat hazámfiával megismertetni, s azokat e hazában elterjeszteni, munkásságom egyik feladatának ismerem.“ Olyan törekvés, mely nagyobb arányokban még korunkban is kitűzött feladat.

Az ENTZ által ismertetett körtefajták közt találjuk a már ismert nemes kármánkörtét, a Napóleont, Vilmoskörtét, Hardenpont téli vajkörtéjét, amelyet ENTZ Ferdinánd koronaörökös néven terjesztett. Ismerteti a Nyári kármánkörtét is. De ez többé már nem viseli a Császár körte nevet, ENTZ Császár körtéje a már korunkban is ezen a néven szereplő Fehér őszi vajkörte. A mult század elején még mindkettő viselte ezt a kitűnő nevet, LEIBIZER még ezen a néven írta le a Nyári kármánkörtét, de ugyanakkor már a Fehér vajkörte társnevei közt is említi a császári nevet. Idővel a Nyári kármánkörte parasztkörte lett, ENTZ már így ismerteti, budakörnyéki sváb Plutzerbirn nevére sem feledkezvén meg. Ellenben az Őszi fehér vajkörtéről azt írja, hogy „igazán jóságára császári eldel, azért méltán Császár körte nevet visel.“ Kétségtelenül franciaországi körte, s onnan terjedt el a 18. és 19. században. Húsa teljesen kövecstelen, ezért nevezték el vajkörtének, majd mindazokat a körtéket, amelyek húsa hasonló, a vajkörték törzsébe foglalták össze. Dícsősége párhuzamos a Téli aranyparménével. Ugyanakkor tündöklött, s ugyanakkor hanyatlott le, ugyanazon ok követ-

keztében. A Császár körte fája is gyenge, betegségre hajlamos. Ma már ebből a Császár körtéből is parasztkörte lett, amelyet korszerűsége törekvő gyümölcsösben nem ültetnek. A nemesebb vajkörték közül ENTZ a korunkban is kedvelt DIEL vajkörtéjét ismertette, amely ugyan DIEL német pomológus nevét hordja, de belga eredetű.

ENTZ-től ered az Egri körte neve. Ismertette még a Kolmárt vagy Manna körtét, Ármin körtét, Téli esperest, Pisztráng körtét és az Izambertet.

A szilvafajták közül csak ötöt ismertetett és ajánlott. A Besztercei szilvát természetesen nem hagyhatta el, mint a legkiválóbb magyar szilvát. A kökényszilvák közül leírta a Mirabellát. A Zöld ringló ebben a korban époly divatos volt, mint a Téli aranyparmén és a Császár körte. „Tagadni nem lehet — írja ENTZ —, hogy az újabb kor Pomona terén sok és szép gyümölcsváltozványbéli újdonsággal dicsekedhetik, de úgylátszik, mintha a szilva jósága a Zöld ringlóban elérte volna nonplusultráját. Legelőször Franciaországban jelent meg XII. LAJOS idejében, hol ezen király CLAUDIA nevű leányának tiszteletére Reine Claude nevet nyert.“ Valószínű, hogy a keltezés túlkorai, mindenesetre tény, hogy e szilva nálunk csak a múlt század elején jelent meg, BOBOR árjegyzékében még egyszerűen Zöldszilva a neve, ekkor azonban egyszerre meghódította a magyar közönséget is. Ujabban más ringlók versenyeznek a népszerűségért.

ENTZ FERENC a Kertészeti füzetekkel is hervadhatatlan érdemeket szerzett, mint a fentiekben megismertük. De újabb gyümölcsészetünk apja azzal lett, hogy szerves központot teremtett a hazai kertészeti nevelésnek, amelyhez nem elég a könyv, a gyakorlati tudás átruházása is elengedhetetlen. A kertésztnövénydékeket a 18. századtól fogva a céhrendszer keretein belül iskolázták. A városok körül nálunk is régtől fogva kisebb-nagyobb kereskedelmi kerté-

szetek zöldeltek, amelyek tulajdonosai céhekbe igyekeztek tömörülni érdekeik védelmére. Először a bécsi kereskedelmi kertészek kaptak céglevelet LIPÓR császár-királytól 1674-ben, ehhez alkalmazkodtak a pozsonyi kertészek is, és a bécsi céglevél egykorú másolatát most is őrzik Pozsonyban. A pesti kertészek a török megszállás után egy ideig valósággal fiókját alkották a pozsonyi cégnek, majd 1698-ban már önállóan szervezkedtek, s végül 1766-ban MÁRIA TERÉZIÁ-tól céglevelet kaptak. A céglevél rendelkezései a kertésznevelendékek nevelésében irányadók voltak mindaddig, míg a cégrendszer végleg meg nem szűnt. De e tekintetben a céglevélben csak annyi foglaltatik, hogy a mester ne legyen túlszigorú a tanulóhoz és ne használja házimunkára, hanem a kertészetben. V. FERDINÁND-tól 1843-ban újabb céhszabályzatot kaptak a pesti kertészek, amely kissé bővebben foglalkozik a kertészinásokkal. Az inaskodás idejét szintén három évben szabja meg, amely után a kertész-mester tartozik őt „felszabadítani és mesterségénné tenni“. Az inaskodás után a legénynek három évig vándorolnia kellett. Vándorútja rendszeren Bécsen és Berlinen át Hollandiába és Belgiumba vezette. „Ha a legény vándorlását elvégezvén, az inaskodó helyen kívül mesterségre jutni kíván“, iratai bemutatása után „okvetlenül remekelni tartozik“.

A céhek a dolog természete szerint nem voltak alkalmasak arra, hogy olyan korban, amilyen a múlt század is volt, amikor a fejlődés, egyéni kezdeményezés, újítás, kutatás, kísérletezés volt a jelszó, megfelelhessenek a kívánalmaknak. A pesti kertész-cégnek is az volt egyik legfőbb gondja, hogy jó vásárhelyet biztosíthasson, befolyását pedig arra használta, hogy a vidéki termesztő ne támaszthasson versenyt a városi piacon. A pesti kertész-cég hivatalos nyelve szinte végig a német volt. A nemzeti eszmény feltámadása korában ez is nagy akadálya volt



a fejlődésnek. Bizony a céheket, a kertészetit sem véve ki, tudomány, haladás, nemzeti eszmény nem érdekelte.

A reformkorban megsemmisült a pesti kertészceh tekintélye is. Mozgékonyabb, szabadabb, egyéni kezdeményezést értékelő szervezet váltotta fel, s 1858-ban az Országos Magyar Kertészeti Társulat lépett a helyére. Ez lett hivatva ápolni a kertészeti érdekeket. A kertészképzést is. De a Kertésztársulat sem tudta korszerű színvonalra emelni a kertésznövendékek tanításának feladatát. Ennek fontosságát csak ENTZ FERENC ismerte fel, s nyomban neki is fogott a feladat megoldásának. Mire a Kertésztársulat megalakult, ENTZ már több éve tanította a kertésznövendékeket. Programot dolgozott ki, s ennek alapján 1853-ban megkezdte a jelentkező tanulók oktatását.

Kertésziskolájának programja így hangzik: „Programja azon gyakorlati tanintézetnek, melyet ENTZ FERENC a gazdasági kertészet, de leginkább az országosan előmozdítandó nemes gyümölcsfa tenyésztésének, szőlőművelésnek és gazdasági magvak termelésének érdekében életbe léptetett.“ A tanítási terv korszerű, az elméleti részben a természettudományok szerepelnek, a gyakorlati részben a kertészeti. „Az elméleti tanítás tárgyai: 1. Növénytan, annak működésének, rendszerei, a növények családjának leírása. 2. Ásványtan, annak t. i. elemi rendszerei és főelvei, a földnek ismertető jelei, a televény képződése, ásványországi trágyák. 3. Állattan, leginkább a kertészetre káros és hasznos állatok természetrajza. 4. Fizika elemei, a testek természeti tulajdonságairól, a melegség, a világosság stb. természetéről és a kertészeti eljárásokra befolyásáról. 5. Vegytan, és pedig alapelveiben mind az életműves, mind az életműtlen testekre nézve; a föld- és trágyanemeknek vegybontási fogásai. 6. Fizikai földleírás, klimatológia. 7. Növényi földleírás, t. i. azon rendszabályok

tanítása, melyek szerint a növények a földszínén eloszt-  
vák. 8. Meteorológia, azaz tanítás a szelekről, esőről,  
hórról stb., és azoknak a növényéletre befolyásukról.  
9. Növényi kór- és gyógytan, p. o. a mézgafolyás és annak  
gyógyítása. 10. A kertművészet elmélete, t. i. a földről,  
növények táplálékáról, a föld elkészítése körüli eljárásról,  
a magvetésről, ültetésről, fa- és szőlőmetszésről, annak  
teoriájáról és okairól, a növények nemesítése és szaporí-  
tása módjairól stb.“ Az elméleti tárgyakhoz kapcsolódnak  
az „elméletivel párosult gyakorlati útmutatások“, ilyen a  
növénygyűjtemény, gyümölcsfagyűjtemény, gyümölcsfa-  
fajták festése vagy készítése viaszból, papírból, a gyümölcs  
eltartása, csomagolása stb. Végül a „tisztán gyakorlati  
foglalkozások“ fejezik be az oktatás anyagát, így a konyha-  
kerti növények művelése, gyümölcsfatenyésztés, szőlőmí-  
velés, gyógynövények művelése, kereskedelmi és műipari  
növények művelése, kerti és gazdasági veteménymagvak  
művelése, melegágyi művelés, növényiszaporítás és neme-  
sítés.

ENTZ kertészeti iskolája hamarosan nevet szerzett az  
egész országban. Idővel a kormány is méltányolta mun-  
kásságát, s államsegélyben részesítette. Hét év múlva,  
tehát 1860-ban, az Országos Magyar Gazdasági Egyesület  
Budán vincellér- és kertészképezdét alapított, amelynek  
igazgatójául ENTZ FERENG-et hívta meg, aki ekkor felosz-  
latta magánkertészetét, telkét eladta az államnak, s ker-  
tésziskolájával áttelepedett a gellérthegyi vincellérképez-  
débe, ahogy ezt az iskolát röviden nevezték. Magával  
hozta tanulóit, legjelesebb facsemetéit, magjait s most már  
egy tekintélyes egyesület keretében folytatta munkásságát.

A vincellérképezdőben 16 évig működött. Immár nem-  
csak mint tanár, hanem mint az ország egész gyümölcs-  
termesztésének és szőlészetének irányítója. Ez alatt a 16  
év alatt az iskolát a fővároshoz méltó központtá tette,

aminek gyümölcseit az utódok is élvezték. A szőlészet korszerű irányításához külföldi tanulmányutakon szerzett ismereteket, 1863-ban a Rajnavidéken és Franciaországban járt. Miként a gyümölcsészetben s általában a kertészetben, mindig a hazai viszonyokból indult ki, ehhez alkalmazta a nyugati példákat és a kor követelményeit, a szőlészetben is szerencsés kézzel szabta ki a mértéket. A reformkor idétlen akarásai után alapos és elfogulatlan képet rajzol a hazai szőlészetéről és borászatáról, s népszerű kátét ír az okszerű szőlőművelésről és bortermelésről. Majd 1869-ben megindítja a Borászati füzeteket.

A szőlészetben most valósítja meg azt az elvét, amelyet előbb már hirdetett a gyümölcsészetben: kevés, de jó fajtát és lehetőleg tisztán ültetni. Ekkor már egy szőlőfajtaismereti munka megírása lebeg szemei előtt. Ilyen irányú törekvések már MATOLAY értekezésének megjelenése óta mutatkoztak a magyar szőlészeti irodalomban, mint ezt GÖRÖG DEMETER és SCHAMS munkásságával kapcsolatban kiemeltük. De sem GÖRÖG, sem SCHAMS nem tudta megoldani szőlőfajtáink természetrajzi ismeretének és megkülönböztetésének kérdését. ENTZ sem jutott tovább egy leíró katalógusnál és árjegyzéknél, amely 1869-ben jelent meg, de ebben mégis sikerült megoldania a kérdést, legalább lerakni hozzá a végleges alapokat. Megalapította szőlőfajtáink természetrajzi jellemzését, s megállapította, hogy az egyes fajtákat hogy nevezik az ország különböző vidékein. A Borászati füzetekben is írt egy cikket, amelyben új adatokat nyújt „Magyarország több, legelterjedtebb szőlőfajtái synonymiájának bővítéséhez.” Hazai és külföldi ampelográfiai munkák ENTZ katalógusa alapján dolgozták fel a magyar szőlőfajtákat.

A vincellériskolával azonban nem ért véget ENTZ központalapító munkássága. Foglalkozott a magyar borpiac



központosításának kérdésével is, amely égető feladata az országnak tulajdonképpen már a török kiűzése óta. A reformkorban GR. SZÉCHENYI ISTVÁN is kiemelte fontosságát. ENTZ azt javasolta, hogy évenként Budapesten tartandó nemzetközi borvásáron mutassák be a magyar borokat. Végül ez a kérdés a budafoki központi állami mintapincével és korunkban a nemzetközi vásárral nyert megoldást, kétségtelenül ENTZ javaslata szellemében.

Élete vége felé, 1875-ben, vonult vissza a vincellérképezde vezetésétől, s Budafokon telepedett le. A nyugalomban még magyar szőlőfajtaismereti munkáját akarta befejezni, de másfél év múlva megakadályozta ebben a halál. Ha azonban valakire, ENTZ-re valóban elmondhatjuk, hogy szelleme tovább élt. Nemcsak a tőle alapított intézetben, amely gyorsan fejlődött tovább, 1880-ban megvette az állam, majd 1894-ben Kertészeti Tanintézeté, végül 1940-ben Kertészeti Akadémiává fejlesztették, hanem tanítványaiban és későbbi utódaiban is, kivált ANGYAL DEZSŐ-ben.

A magyar gyümölcsstermesztés ügye a kertészeti iskola alapításával korszakos lépéssel haladt előre. Minden más téren akkor érkezett el ez a fontos nemzetgazdasági ügy a múlt század második felében és századunk elején hasonló fontosságú változáshoz, mikor szakszerű központot kapott. Ilyen a Rovartani állomás, a Növénykörtani állomás és a Szőlészeti intézet alapítása. A Rovartani állomás az 1880-ban alapított Országos Phylloxerakísérleti állomásból alakult 1890-ben. A Növénykörtani állomás Magyaróvárott a korábbi Vetőmagvizsgáló állomásból alakult, mikor LINHART GYÖRGY, gazdasági akadémiai tanár, a magyar kísérleti növénykörtan megalapítója, átvette az állomás vezetését, és 1897-től kezdve mint Vetőmagvizsgáló, növényélet- és körtani állomást igazgathatta, míg

végül 1906-ban átalakíthatta Növényélet- és kórtani állomássá, amely korunkban Budapestre költözött. A rovar-tani és a növénykórtani állomás végül korunkban Növény-egészségügyi intézetté olvadt össze. Központhoz juttatta végül a magyar szőlészetet és borászatot is ISTVÁNFFI GYULA a Szőlészeti központi kísérleti állomás és Ampelológiai intézet alapításával. Mindezek az intézmények korszerű kiegészítései ENTZ központalapító munkásságának.

## XVI.

### Egy szenvedélyes fajtagyűjtő.

A 18. század végén és a 19. század elején, a régi jó táblbíróvilágban, vagy másként reformkorban a magyar gyümölcs hőskölteményének folyama különleges nemzeti árnyalatot kapott, tulajdonképen akkor alakult ki a magyar gyümölcs fogalma fajtaismereti tekintetben. Gondoljunk vissza, miként avatta különleges magyar gyümölcsös LEIBIZER JÁNOS a Boszmán almát. Kijelölte minden nyugati nemzet jellegzetes almáját, az angolét a Téli aranyparménben, a franciáét a Téli fehér kálvilben, a hollandiét az Ananász renetben, s hasonló szerepben mutatta be nálunk a Boszmán almát. Ettől az időtől kezdve gyakran találjuk a fajtanevek közt a magyar jelzőt.

S mintha a hazai honosságú és magyar jelzőjű gyümölcsfajta okvetlenül különleges, okvetlenül elterjesztésre alkalmas, a magyar embernek feltétlenül élvezetes gyümölcsöt teremne, szinte magasabbrendű hivatást képvisel és bizonyos dicsfény veszi körül. Szinte lázas kutatás indul a hazai gyümölcsfajták felkutatására, s csakhamar elérkezünk ahhoz a korhoz, amikor az elfogultság gyakran a tudatlanságból táplálkozik. Ez az az idő, amikor a Téli aranyparmén mint magyar nemzeti gyümölcs jelenik meg a külföldi kiállításokon, amikor Hardenpont téli vajkörtéjét mint sajátos magyar gyümölcsöt lehet bemutatni, amelyet már a rómaiak hoztak ide. Amde mindez a lelkesedés többnyire csak görögtűz. Sem történetileg nem vizsgálják



meg a magyar gyümölcs kérdését, sem pedig fajtaismeretani tekintetben.

A fajtakérdésnek ez a nem mindenben szerencsés beállítása nem magában álló jelenség. Egész Európa széles körben kutatta a gyümölcsfajtákat és vajmi kevés kritikával kezelte eredetük kérdését. Magas fokra emelkedett a fajtaleírás, ezrekre a szigorúan meghatározott fajták száma. Miként a növénytanban és az állattanban a kisfajok megkülönböztetésére törekedtek, azonképen a pomológiában is a legszorosabban elhatárolt fajták megismerésére. A gyümölcészeti szakmunkák a fajtákat hatalmas, sokkötetes kézikönyvekben igyekeztek bemutatni. Franciaországban 1867-től 1879-ig jelent meg LEROY ANDRÉ Dictionnaire de Pomologie c. munkája, amely hat kötetre terjed, pedig befejezetlen, pl. a szilvákra már nem terjeszkedik ki, mert megjelenése közben a szerző meghalt. Németországban LUCAS és OBERDICK Illustriertes Handbuch der Obstkunde címmel nyolc kötetes munkát adott ki, amelynek kötetei 1859—1875-ig követték egymást.

Nálunk is süket fülekre talált ebben az időben ENTZ mérséklete, nálunk is gyors ütemben szaporodtak a gyümölcsfajták. Az alap a régi, a faiskolai árjegyzék, de most már nem egyetlen lap, mint még BODOR PÁL korában volt, hanem füzet, sőt kötet. Pl. KOVÁCS JÓZSEF, református lelkész Bátorkesziben, 1861-ben Kalauz a gyümölcsfaültetés, nyesés és a batorkeszi faiskolában található csemetékben vagy oltóvesszőkben megrendelhető gyümölcsfajok körül címmel 232 oldalas árjegyzéket adott ki, GLOCKER KÁROLY pedig, HG. BATTHYÁNY FÜLÖP kertésze, 1866-ban 33 oldalasat Jegyzéke többféle alma, körte, csontárok és boggyógyümölcsüeknek, valamint rózsáknak, melyek Enyingen tenyésztetnek címmel. BERECZKI KOVÁCS Kalauzát tekintette Magyarországon „a gyümölcsismertetés első szerény fecské-

jének“, méltán vezetjük be tehát BERECZKI korát ezzel a faiskolai, kissé bővebb árjegyzékkel. GLOCKER kétségtelesen kora egyik legkiválóbb gyakorlati gyümölcskertésze, ki, mint látni fogjuk, a Baltavári cseresznyével keltett országos feltűnést és pomológiai vitát.

A legnagyobb vállalkozásba fogott nálunk GIRÓKUTI FERENC, tanítóképezdei tanár, amikor megindította Magyarország gyümölcészete színes rajzokban címmel 1862-ben negyedrétaalakú füzetait. Ez az első munka Magyarországon, amely színes képekben igyekszik bemutatni a gyümölcsfajtákat. A leírásokat URBANEK FERENG, KOVÁCS JÓZSEF, NAGY FERENC és mások készítették, a kissé kezdetleges képek egy részét PÓLYA JÓZSEF festette. A közönség nem méltányolta a vállalkozás úttörő jelentőségét, a munkából csak hat füzet jelent meg 48 gyümölcsfajta ismertetésével, s 1863-ban véget ér a kiadás. Nagyobb eredményt ér el szakfolyóiratával, a Kertész Gazdával, amely először egyesítette a legjobb magyar pomológusokat munkatársai körében.

Az első színesen illusztrált magyar pomológiában látott napvilágot a nálunk elterjedt gyümölcsfajták közül a Pónyikalma, Batulalma és a Marosszéki piros párisalma, továbbá Bosc kobakkörtéjének leírása. Az előbbi kettő erdélyi magyar, az utóbbi közkedvelt nyugati gyümölcs. A Marosszéki piros páris ama Párisalma származéka, amely nyugatról valamikor a 16. században került az országba, s mint tudjuk, már LIPPAY ismertette. NAGY FERENC, aki a Girókúti-féle munkában a Marosszéki piros párist leírta, több testvérfajtáját is bemutatja. A Páris almák eredetét persze nem ismeri, azt tartja, hogy a Páris almák ősi székely almák. „Régi székely krónikákban, osztálylevelekben, családi emlékiratokban, százados gazdasági naplókban, házi jegyzetekben nyomait találjuk fel, a Páris almának, mint már az őskorban ismeretes s általá-

nosan elterjedt gyümölcsnek. Eredeti hazája Marosszék felvidéke. Erdőn, mezőn, vetés közt, kerítés alatt s a szabadban roppant mennyiségben termeltetvén, a vidék nevezetes s dúsan jövedelmező keresetcikkét képezi.“ Mint sok más régi gyümölcsünk, a Páris almák is a perifériákra szorultak vissza, Erdélyben a székelyek őriztek meg, s ott alakult ki ennek az almafajtatörzsnek jellegzetes helyi alakja, a Marosszéki piros páris.

A „Pónyik — írja NAGY FERENC a Magyarország gyümölcsészete c. munka első lapján — az erdélyi almák királya. Hazája az erdélyi Hegyalja Alsófehér megyében. A Csáklyaikő és Kecsekő körül fekvő falvakból, állítólag Borosbocsárról hozatott, s származott be Enyedre, körülbelül 60 év előtt Enyeden új hazát nyert, ott terem a legfinomabb Pónyik egész Erdélyben“. A fontosrenetek közé tartozik, s minden bizonnyal a balkáni úton származott Erdélybe. Nevét először RÁKÓCZI GYÖRGY és LORÁNTFFY ZSUZSANNA gazdatisztje, CSÍKI MIHÁLY jelentésében olvassuk. Nevének magyarázata RITTER GUSZTÁV szerint, amint a Magyar pomológia c. munkában olvassuk, hogy „Alsófehér megyében Pojana-mik tisztáson fedezték fel.“ Ez a magyarázat azonban aligha felel meg a valóságnak, nyelvészetileg semmiképpen sem szakszerű, nem hagyható figyelmen kívül, hogy Pojenics alakban is használatos, ez egyenesen a Balkánra utal. A múlt század második felében nemcsak pomológusok zengték a Pónyik dicséretét, hanem a közönség és a szépírók is. Ajánlották termesztésre, ültették is sokfelé, végül mégsem terjedt el, megmaradt erdélyi, marosvölgyi almának. Hely iránt nagyon kényes, nem bőtermő. Úgy járt, mint testvére, a Boszmán.

A Batul almát szintén NAGY FERENC ismertette a Magyar gyümölcsészetben, e nevén kívül Narancsalma nevét is közli, illetve mert a gyümölcsészet már régebben



ismer egy német Narancsalmát, a Batult megkülönböztetésül Nagyenyedi narancsalma néven írta le. NAGY szerint „hazája eredetileg a Szászföld, most már az egész országban el van terjedve. RITTER GUSZTÁV később a Magyar pomológiában ezt írja erről a kérdéstről: „Valószínű, hogy a Maros-folyó mentén keletkezett magról, és innét terjedt szét nemcsak az ország nagy részébe, hanem a külföldre is, ahol mint kiváló piacos almát szintén becsülik. Neve állítólag a pátul szóból ered, ami oláhul boglya- vagy kalangyafeneket jelent. Pince híján u. i. az oláhok ezt az almát őszkor a szénaboglya fenekére teszik s befödik, tavasszal pedig, eltakarítván a szénát, a szépen megsárgult almát értékesítik“. A külföldre NAGY FERENC révén jutott: „Egyik évben — olvassuk NAGY leírásában — mintákat küldtem az erdélyi fajtákból LUCAS-nak Hohenrimba s DE JONGHE-nak Brüsszelbe. LUCAS a Pónyikba lett szerelmes, DE JONGHE-t a mi Batul almánk kötelezte le. El kell ismerni, hogy a belga jobb számító a németnél is“. Ennek köszönhető, hogy ezt a magyar almát még a francia pomológia is leírásra méltatta.

Bosc kobakkörtéje legelterjedtebb és legkedveltebb kései őszi körténk, amelyet a közönség Alexander, vagyis Sándor cár néven ismer. Hosszú, nyakas kobakalakjáról és feltűnő szürkebarna vagy fahéjszínű héjáról könnyű felismerni. Francia eredetű, s Bosc természetbúvárról és gyümölcsészről nevezték el. Az igazi Sándor cár körte másodosztályú gyümölcs, neve úgy került a Bosc kobakkörtével kapcsolatba, hogy DIEL német pomológus tévedésből ezen a néven sok megrendelőjének küldött Bosc kobakot. Így kapta meg nálunk Sándor cár néven BAZALICZA és URBANEK, akik e körtét az országban terjeszteni kezdték. A Sándor cár körte időközben talán már végleg eltűnt a kertekből, nem nagy baj tehát, ha ezt a kevésbé pontos nevét használjuk.

E kor kiváló erdélyi gyümölcsésze volt NAGY FERENC, kinek nevével már föntebb találkoztunk mint az erdélyi két legnevesebb alma leírójával. Doboka megyében született Szentandráson 1804-ben, majd Kolozsvárott volt református főiskolai tanár 1836-tól 1872-ig. Meghalt 1876-ban. Erdély gyümölcsészete nagyon sokat köszön NAGY-nak. Az erdélyi gyümölcsfajtákat, amelyeket BODOR PÁL kezdett terjeszteni, NAGY ismertette szakszerűen. A szőlőtermesztésben is hasznos tanácsokat adott: Mit természetesen a torda-aranyosi borvidék szőlésze, hogy szőlőiparával jólétre jusson c. munkájában.

A fajtagyűjtés szenvedélye a mult század 80-as éveiben tetőzött nálunk. E korszak legkiválóbb magyar gyümölcsészei: VILLÁSI PÁL, TAMÁSY KÁROLY, KATONA ZSIGMOND és BEREZCKI MÁTÉ. A központ előbb VILLÁSI PÁL volt, aki 1820-ban Léván született, ügyvédnek készült, majd a szabadságharc után bujdosásra kényszerülván, kertészkedni kezdett. 1866-ban beiratkozott a magyar-óvári gazdasági akadémiára, végül a keszthelyi tanintézet kertésze lett. Meghalt 1888-ban. 1880-ban Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek címen magas színvonalú szaklapot indított és szerkesztett, amelynek ama kor minden számottevő magyar pomológusa munkatársa volt. Maga leginkább a korai őszibarackok megismertetésével és terjesztésével foglalkozott.

KATONA ZSIGMOND munkásságának méltatása a következő fejezetbe tartozik. TAMÁSY KÁROLY (1806—1885) Jolsvapatolcán született, majd 1831-től kezdve gyógyszerész volt Debrecenben, ahol főként a nép körében termesztett gyümölcsfajtákat kereste fel és ismertette VILLÁSI folyóiratában. Munkásságát kortársai kevésbé méltányolták, aki azonban a magyar gyümölcs történetével foglalkozik, nem nélkülözheti, mert sok régi gyümölcsünk utolsó mohikánjának emlékét őrzik leírásai, mint néhány föntebbi példá-

val bemutattuk, s itt a Simonffy piros és a Káposzta almával igazoljuk.

A Simonffy piros alma minden valószínűség szerint egyik legkiválóbb sarja azoknak a középkori almáinknak, amelyeket a régi oklevelek egyszerűen Veres vagy Piros-alma néven emlegetnek. TAMÁSY a Gyümölcsészeti füzetek első évfolyamában írta le. BERECZKI is megkapta TAMÁSY-tól, s ezt írja származásáról: „Régi bizonytalan. Debrecen határában régóta nagyban el van terjedve, s egy odavaló régi és előkelő család nevével kapta fönnnebbi nevét. Arról, hogy e kitűnő almát a tisztelt Simonffy-család valamelyik tagja nyerte volna magról vagy hozta volna Debrecenbe, hallgat a krónika. El van terjedve a Jászságban is, ahol Magyalné almája név alatt ismeretes, s JUSTUS JÓZSEF alattányi esperesplébános szerint valószínű, hogy Egerből származik, ahol Magyal névvel egy régi szőlőhegyet is neveznek“. Többfelé is gyakori volt abban a korban ez az alma, más felvidéki almatermő vidékek is magukénak vallják.

Nagyon érdekes a Káposzta alma históriája. Ezt a tordai almát TAMÁSY 1883-ban írta le e néven. Rövidesen BERECZKI is foglalkozott vele, s munkája végén röviden ennyit ír róla: „Erdély egyik ősgyümölcse. Tordán és vidékén Káposzta alma hétköznapi név alatt régóta nagyban el van terjedve, és mikép WOLF GYULA, akitől oltóvesszejét kaptam, szíves volt értesíteni, Tordán 4—5-féle változványa is van a Káposzta almának“. BERECZKI Tordai alma néven akarta bevezetni a hivatalos magyar gyümölcsészetbe. Pedig a Káposzta alma történeti jelentőségű, megőrzésre érdemes név. LIPPAY JÁNOS kertészeti munkája elárulja, hogy már a 17. században ismertek káposzta-almát, s a tordai Káposzta alma nevében ennek emléke él. Említettük annak helyén, hogy LIPPAY foglalkozott a korában divatos oltási elméletekkel, egyebek közt azzal is,





Londoni pepin alma.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.



Jonathán alma.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.



hogy az alany milyen hatást gyakorol a gyümölcsre, átveszi a szagát, ízét stb. „Így okoskodik — írja tovább — LAUREMBERGIUS, ahol egy csudálatos oltást hoz elé, s azt mondja, hogy látott olyan káposztát, akiben almaágat oltottanak, és mikor megnőtt volna a fa, s gyümölcsöt hozott volna, annak almája káposztaízű volt. Azért a németek Káposzta almának nevezték. Én ez oltás mellett — teszi hozzá fejcsóválva a derék LIPPAY — le nem teszem hitemet, de mivel azt mondja, hogy szemivel látta, hagyjuk reá, noha a káposztának torzsája nem olyan állandó, hogy esztendőnél tovább tartana a földben, hanem megrothad“. Honnan ered a tordai Káposzta alma, nem lehet megállapítani, de a neve eredetét, íme, annál könnyebb. Olyanféle név ez, mint a Fűzalma, s nem kérdéses, hogy annak mintájára keletkezett.

A múlt század második felének gyümölcsészei közül kimagaslik BERECKZY MÁTÉ (XXVII. tábla). Kora is elismerte a legkiválóbb magyar fajtaismerőnek, a magyar gyümölcsfajta-ismerettan kútfejének, az utókor pedig betű szerint ragaszkodik hozzá, munkája a hivatalos magyar gyümölcsfajtaismeret bibliája.

BERECKZY — eredetileg BADINSZKI — MÁTÉ 1824-ben született Romhányban, Nógrádmegyében. Romhány kedves fekvésű falu, amelyet a turisták most a faluval szemben, a patak másik oldalán húzódó magaslaton magányosan álló törökmogyoróért keresnek fel, amelyet a monda a romhányi csata révén RÁKÓCZI nevéhez kapcsolt. A falu gyümölcsstermesztése ősrégi, a lakók közül mindenki ért valamennyit a gyümölcsfákhoz. BERECKZY MÁTÉ is tanult itt már gyermekkorában egy kis kertészeti mesterséget. Apja kenyérért járt, anyja dolgozott a szőlőben és a ház körül, tőle szerezte első kertészeti ismereteit. Később így emlékezett vissza erre: „Ismertem egy anyát Nógrád vármegyében, aki férjével együtt nehéz kézimunkával tartotta



fenn családját, mely két fiúból állott. Ez az anya értett egy keveset a gyümölcsfák nyári oltásához, értett egy keveset a faültetéshez is. Szőlejében és háza körül ültetett különböző időben érő, különféle fajú gyümölcsfákat. Elszórta a gyümölcsmagvakat a szőlő sorai közé, s tavaszi kapáláskor, midőn kikeltek, nem vágta ki azokat, melyek a sorok közében alkalmas helyen keltek ki, hanem karócskával megjegyezve hagyta növekedni. Midőn az így meghagyott csemeték kellő magasságra felnövekedtek, úgy június közepe táján, mind beoltogatta őket. Egyik fia, ki anyját határtalanul szerette, s többnyire mellette sürgölődött, ott szemlélte gyakran, hogyan bánik el anyja az ilyen vadfákkal, hogy azokat nemes gyümölcsfákká változtassa. Nyolc-tíz éves lehetett a fiú, kezdett gondolkodni. Csudálkozott, hogy a forró napban félóra járásnyira sem restellett anyja elmenni egy-egy nemes galyért, midőn pedig csak néhány lépésnyire szomszédok szőlőjében volt egy termékeny körtefa, mely évenként roskadozott a szép Fontos körték alatt. Többször kérte anyját, hogy ojtana már a Fontos körtéről, de anyja csak azt válaszolta: Szép az fiam, mert nagy, de a mily nagy, oly rossz. Egyszer azonban, midőn fia nagyon unszolta őt, egy gondolat villant meg agyában. Jól van, fiam, mondá, itt egy szép vad körtefácska, éppen oly nagy, mint te. Legyen e fa egészen a tied, oltsd be magad. Ha már éppen rossz is a Fontos körte, legalább örülj annak egykor, hogy te oltottad.

A fiú, ki anyjától az oltás egyszerű fogásait könnyen eltanulta, beoltá a kis fát remegő ujjakkal. Alig várta, mi lesz az eredmény. Naponta hússzor is megnézte kis fáját. Éjjel-nappal lebegett az folyvást lelke előtt, látta álmában kihajtani, látta terebélyes fává növekedni. Mintegy két hét múlva azon vette észre, hogy a kis nemes szem nagyobbodni és duzzadni kezdett. E látványra arcába szö-

közt a vér, szemei megteltek örömkönnnyekkel, szíve hangosan dobogott, s alig fért meg a kiseded kebelben. Egy húr rezdült meg ekkor szívében, mely bűvös hangjával egész lényét át meg átváltoztatta. Valami kimondhatatlan édes érzet szállta meg valóját. Nem sejté még akkor, hogy mi okozta ezt, az a természet szeretetének első ébredése, az a gyümölcészet kegyes istennőjének, Pomonának első csókja vala“.

Gyümölcészeti munkájába nem vette fel a Fontos körtét, hanem 1889-ben röviden leírta a Gyümölcészeti füzetekben Catilac néven. Régi körte, amelyet nálunk először LIPPAY ismertetett: „Macskafejű körtvély, jókora, lapos, egyfelől sárga, másfelől veres, jóízű leves, de nem tartós“. Harmadosztályú, ma már csak régi parasztkertekben található. BERE CZKI azonban emlékei révén szeretettel nézte. „Sok kegyelettel viseltetem e körtefajta iránt, melyet szülőföldemen, Nógrádban, Fontos körte név alatt ismernek. Életemben az első csemetét Catilac körtével oltottam be.“

A Badinszki-fiút 14 éves korában beadták a romhányi iskolába, ahol hamarosan feltűnt gondolkozó és szemlélődő természete, s a szülők papnak szánták és Vácra adták iskolába. Vácott hat évet töltött, a másodiktól kezdve már maga tartotta fenn magát, mert szülei nem bírták a költséget. 1845-ben Pestre megy, ügyvédnek készül, s 1848-ban leteszi az ügyvédi vizsgát. Március 15-én részt vesz abban a mozgalomban, amelynek vezetője PETŐFI, JÓKAI és VASVÁRI, s felveszi a Bereczki nevet. Így lépett a magyar hadseregbe, ahol tiszti rangot nyert. Azután neki is bujdosnia kellett. Nagy munkája első fejezetében, amelyből fentebb idéztük a gyermeki emlékekre vonatkozó sorokat, így írja le bujdosását: „Az ő szíve is vérzett, az ő szemében is könnyeket fakasztott a fájdalom, hona szabadságának bukásán, melyet szívesen men-

tett volna meg életével. Az ő lelke is sírt a sok veszteség miatt, mely őt legjobb barátainak halálával érte, de neki volt egy örzőangyala, mely nem engedte, hogy bánata tengerében elmerüljön. Szívéről a vért, szemeiből a könnyeket letörölte a gyümölcsészet kegyes istennője. Bujdosnia kellett. Amerre elhaladt, nemes gyümölcsfákkal jelölte meg útját, s áldás kelt nyomában, mely megédesíté a bujdosás keserű kenyerét.“

Bujdosásának 1856-ban szakadt vége a kibocsátott közkegyelemmel. Előbb magántanítóskodással kereste meg kenyerét, majd 1860-ban körjegyző lett. De nem tudott megválni a gyümölcsészettől, s végül 1862-ben engedett SÁRMEZEY ANTAL kincstári bérlőnek, volt honvéd bajtársának, és elment annak kunágotai pusztájára gyermekei nevelőjének. Nevelői munkája 10 évig tartott, de azután is Sármezeyéknél maradt, míg végül a szomszédságban sikerült megszereznie egy 23 holdas telket, amelyet faiskolának és gyümölcsösnek rendezett be. A kertészkedéssel nevelői munkája közben sem hagyott fel, minden szabad idejét ráfordította. Azután pedig teljesen gyümölcsösének és a gyümölcsészetnek élt. Meghalt 1895-ben. Vagyonát a Természettudományi Társulatnak hagyta, amely a hagyatékából síremléket állított a kunágotai temetőben, könyveit pedig könyvtárában őrzi, ahol minden társulati tag számára hozzáférhető.

BERECZKI MÁTÉ, mint élettörténetének áttekintése mutatja, még inkább műkedvelőként indult el pályáján, mint ENTZ FERENC. A kertészetből, gyümölcsészetből nem tudott mást, mint amit otthon, kis falujában tanult, és amire hajlama és szorgalma hajtotta. Amde a hiányt szorgalmasan pótolta a 60-as években mind gyakorlatilag, mind elméletileg. Minthogy szabadon követheti hajlamát, lassankint mindinkább a gyümölcsfajták leírásának áldozza minden idejét. Ez a hajlama valóságos szenvedéllyé foko-



zódik. Életének egyetlen és legnagyobb öröme a gyümölcsfajtagyűjtés és leírás. E tekintetben époly buzgó gyűjtő és különböztető, mint kora néhány magyar fűvésze, akik nevét a növénytan története tartja számon.

Önképző munkásságának forrásai közt legnevezetesebb LEROY francia és LUCAS és OBERDICK német pomológija, a német és francia szaklapok és a Van Mons gyümölcsészeti társaság kiadványai. E belga társaságnk tagja volt s a társaság révén francia gyümölcsészekkel levelezett. Legfontosabb önképzőterülete azonban gyümölcsöse volt, ahol fajtafákon összegyűjtötte a megszerezhető külföldi és hazai gyümölcsfajtákat és buzgón tanulmányozta azokat. Ez a gyűjtés sokkal nehezebb feladat elé állítja a gyűjtőt, mint a közönséges növénygyűjtés, amely megelégszik szárított példányokkal.

Szakírói munkásságát a Kertész Gazdában kezdte meg. Már ekkor kitűnt, hogy főként a gyümölcsfajták leírása érdekli leginkább. Írt ugyan más gyümölcsészeti tárgyról is, de főként mégis a Van Mons társaság gyümölcsfajtáit ismerteti, 1868-tól 1872-ig körülbelül 100 körte-, 80 alma-, sok barack-, szilva- és más gyümölcsfajtát írt le. Közben Németországban LUCAS és OBERDICK magasra emeli a pomológia színvonalát, folyóirata és a nagy német pomológiai kézikönyv megjelenő füzetei meghódítják a különben nem éppen németbarát BERECSKI-t is, aki csakhamar munkatársa lesz a Monatschrift für Pomologie c. szaklapnak és OBERDICK annyira megbecsüli magyar munkatársát, hogy külön cikkben ismerteti életét és munkásságát. Itthon ezekben az időkben előbb az Erdélyi Gazda, majd a Gyakorlati Mezőgazda c. lapba dolgozik. Munkásságának vezérfonala ezekben is a gyümölcsfajta-leírás, amott Gyümölcseim címmel megkezdí kunágotai kertjében összegyűjtött fajtáinak ismertetését, emitt 1875-ben a lap első számának külön mellékletében Gyü-

mölcsjegyzék a mezőkovácsházi kísérleti gyümölcsstelepen akkorig kipróbált gyümölcsfajtákról címmel majdnem 300 fajtát írt le. Végül VILLÁSI lapjához szegődött, ott folytatta írói munkásságát.

Közben azonban kiadta nagy pomológiai munkáját, amely 1877-től 1887-ig négy kötetben jelent meg Gyümölcsészeti vázlatok címen. BEREZKI pomológiája nem rendszeres munka. Tartalma vegyes. Az első és a harmadik kötetben azok az értekezései is helyet kaptak, amelyekben általános gyümölcsstermesztési és gyümölcskórtani kérdésekkel foglalkozik. A legnagyobb rész azonban azoknak a gyümölcsfajtáknak leírása, amelyeket gyümölcsösében ápolt és tanulmányozott. Nagy munkájában 472 körte-, 423 alma-, 136 szilva-, 27 cseresznye- és 17 meggyfajtát ismertet, összesen tehát 1075 gyümölcsfajtát. Ezekből részletesen leírt 356 körte-, 311 alma- és 115 szilvafajtát, a többi a munka negyedik kötetének végén mint függelék szerepel rövid leírással. Ezek a még megfigyelés alatt álló gyümölcsfajtái voltak.

BEREZKI gyümölcsfajtaleírásai rendkívül részletesek, pontosak és alaposak. Sem előtte, sem utána senki Magyarországon túl nem szárnyalta e tekintetben. Ezen az előnyén kívül külön értéke magyarossága is, amelyre tudatosan törekedett, s aminek a gyümölcsfajták elnevezésében igen nagy a jelentősége. Cikket írt A gyümölcsök magyaros elnevezéséről címmel, s ebben szemére veti a hazai faiskolatulajdonosoknak, hogy „a hazai faiskoláinkról évenként közölni szokott jegyzékek nagy része a gyümölcsök elnevezésében folyvást vagy az egészen idegen elnevezéshez ragaszkodik, vagy vakon utánozza még a magyarban is a német vagy francia katalógusok beosztását, s nyelvünk törvényeivel homlokegyenest ellenkezőleg nevezi meg a gyümölcsöket“. Jogosan jövendölte meg, hogy „eljövend az idő, amikor egy utánnam következő

nemzedék magyar gyümölcsészei nem tartják méltóságukon alulinak, elfogadni és használni azon helyes és magyaros neveket, melyek alatt én a gyümölcsöket leírtam és terjesztettem". A magyar gyümölcsészek korunkban valóban vakon ragaszkodnak BERECZKI neveihez, bár a visszaesés jelei is mutatkoznak, mert azóta nem egy olyan gyümölcsfajtanév bukkant fel a gyümölcsészeti irodalmunkban, amelyet BERECZKI elítélne.

BERECZKI munkássága, mint a föntiekből kiderül, korszakos volt a magyar pomológia történetében. Pontos fajtamegkülönböztetései, részletes leírásai, magyaros megnevezései megalapították a magyar gyümölcsfajtaismertetet. Fejlődés e téren azóta sem mutatkozik. Pedig BERECZKI munkájának vannak bizonyos hiányai is. Különösen kettő ötlük szembe. Az egyik rendszertelensége, a másik a magyar gyümölcs multjának teljes elhanyagolása. A rendszertelenségen a német pomológia úgy igyekezett segíteni, hogy a gyümölcsfajtákat bizonyos, gyakorlatilag is jellegzetes csoportokba foglalta össze. E gyümölcsrendszereket magyarban először VILLÁSI ismertette A gyümölcstenyésztés tana című 1878-ban megjelent munkájában, amely LUCAS EDUARD és MEDICUS FRIEDRICH hasonló című német munkájának magyar átdolgozása. A rendszerezésnek nálunk annál nagyobb a jelentősége, mert a különleges hazai gyümölcsfajtákat így lehet leginkább a közismert nyugati fajtákkal összehasonlítani. Milyen nagy a zűrzavar ezen a téren, elég ha arra hivatkozom, hogy pl. a Sikulai almát minden leírója más csoportba sorozta, így LUCAS a csíkosalmák, ENTZ a pirosrenetek, BERECZKI a fontosrenetek, ANGYAL DEZSŐ a csíkosalmák közé. Hasonló a Pónyik, Batul, Pogácsa, Szercsika elhelyezése is. Pedig a rendszerezésnek ebben az esetben gyakorlati, azt mondhatjuk kereskedelmi jelentősége is van, mert a gyümölcsfajtacsoportokkal a nyugati pomológusok minőséget is jelez-



nek. Nyilvánvaló, hogy ez a fontos feladat csak úgy oldható meg, ha a nyugati gyümölcsfajták számára elhatárolt csoportokon kívül, ahol szükséges, új csoportokat is rendezesítünk, mint ezt az almák osztályozásában megkíséreltem.

A fajták osztályozásában kivált a németek alkottak kiválót, a fajták történeti kutatásában a francia LEROY munkája alapvető. Ma már ugyan elavult e tekintetben, mert azóta a gyümölcsnövények hazájáról, a fajták eredetéről és vándorlásáról a természettudományi módszerekkel sok újat sikerült kideríteni, s így a klasszicizmus alapján a fajtákat a római és görög ókori gazdasági és természetrajzi munkákban szereplő fajtákra visszavezetni nem elégséges. De példának ma is legkiválóbb e francia pomológiai munka. Mindenesetre BERECKZI jogosan mellőzte kora regényes elképzeléseit a magyar gyümölcsfajták eredetéről, amelyekkel e munka folyamán többször találkozunk. Az is bizonyos, hogy akkoriban még vajmi nehéz lett volna ilyen irányú kutatást kezdeni. De azt nem tartjuk jogosnak, hogy BERECKZI a magyar pomológia kezdetiben nem nyomozott tovább KOVÁCS JÓZSEF faiskolai kalauzánál, ENTZ munkájánál és BAZALICA meg URBANEK árjegyzékeinél. A többi, az egész magyar történeti múlt örökké ismeretlen maradt előtte. S mivel a magyar pomológusoknak hamarosan valóságos bibliája lett a Gyümölcsészeti vázlatok, sajnos, még korunk pomológusai előtt is.

Más kérdés, hogy miként értékeljük BERECKZI munkáját az eredetiség tekintetében. Már azon munkássága alapján, amelyet a Kertész Gazdában kifejtett, VÁRADY ANTAL megtámadta, hogy inkább fordít, mint saját megfigyeléseit adja. Valóban, fel lehet vetni a kérdést, mi szükség volt arra a sok idegen fajtára és magyar leírásukra, amelyek BERECKZI munkájában vannak. BERECKZI

annakidején azt válaszolta VÁRADY-nak, hogy szükségesnek tartja a külföldi fajták leírását ilyen nagy számban a hazaiak megismerhetése miatt. Ami az eredetiséget illeti, kétségtelen, hogy BERECZKI fajtaleírásai a Leroy-féle és Lucas—Oberdick-féle munka alapján készültek, s a külföldi fajták leírásai e tekintetben semmi újat nem nyújtanak. Új csak a néhány hazai fajta részletes és pontos leírása. Ami pedig a fajták nagy számát illeti, e tekintetben BERECZKI munkája negyedik kötetének végén külön fejezetben foglalkozik azzal a kérdéssel: Mire való az a sok gyümölcsfajta? A felelet rövid és korszerű. „Arra való tehát az a sok gyümölcsfajta, hogy — amit az életben folyvást keresünk — megtaláljuk a változatosságot.“ A mult század korlátot nem ismerő individualizmusa szóval meg ebben az indokolásban, amellyel a maga gyümölcsfajtagyűjtő szenvedélyét indokolja. „Az ízlés még a táplálékban is annyiféle, ahány ember van a Föld hátán, sőt még ugyanazon egy emberben is az élet különböző szakai szerint különbözőképen változik meg.“ Mindez éppen ellenkezője annak, amit ENTZ hirdetett. De BERECZKI is sejtette a jövőt, sejtette, hogy a köz tekintetében másféle irány fog érvényesülni. „A gyümölcsész, aki szenvedéllyel gyűjti sokaságát a gyümölcsfajoknak, oda törekszik, hogy gyűjteményében kiki föltalálhassa a saját ízlésének megfelelő gyümölcsöket, oda törekszik, hogy a fajok sokaságából kitanulja, melyek a sok közül azok, amelyek vidéke viszonyai közé legjobban beillenek, melyek gyümölcseik jósága mellett legvígabban nőnek, legtöbbet teremnek, szóval amelyek nagyban való tenyésztése legtöbb jövedelmet hajthatna saját vidékének és így a vidék jólétében, közvetve édes hazánknak is.“

Ami BERECZKI MÁTÉ munkásságát halhatatlanná teszi, sokkal inkább a magyar almafajták szakszerű megkülönböztetése, pontos leírása és megnevezése, mint a sok kül-

földi gyümölcsfajta összegyűjtése. Ebben nemcsak követte LEIBIZER-t, ENTZ-et és TAMÁSY-t, hanem felül is múlta őket. Páratlan gyakorlata a fajták megkülönböztetésében lehetővé tette, hogy tisztázza a legnehezebb fajtakérdéseket, amilyen volt pl. a baltavári cseresznyék és a sóvári almák dolga. Tekintélyben ezzel nőtt kortársai fölé.

A sóvári almákat tartották akkor a legjellegzetesebb magyar almáknak, mindenütt természetették. „Van-e széles Magyarországnak olyan gyümölcsstenyészítő helye — írja A sóvári almáról c. cikkében —, ahol a sóvári almát ne ismernék, vagy legalább ne emlegetnék? Én azt hiszem, hogy nincs, de ha van, vajjon nem szánakozik-e mindenki azokon, akik még a sóvári almát sem ismerik? Úton-útfélen bárki említse föl a sóvári almát, kezdve a kunyhók lakójától, föl egészen azokig, akik palotában laknak, senkinek sem jut eszébe kérdezni, hogy miféle alma az a sóvári alma. Ilyen kérdést nálunk, félve a szégyentől, senki sem merne kockáztatni. Akarja, nem akarja, nálunk mindenkinek kell ismernie a sóvári almát. Kárpátoktól Adriáig annyit emlegetik ezt, hogy akinek füle van, mihelyt gagyogni kezd, talán a sóvári alma az a szó, amelyet a tata, mama szó után ki tud először gagyogni. Ha értenők a madárnyelvet, még arra is rájönnek talán, hogy nálunk a verebek is széltére a sóvári almáról csiripelnek. Nagy kincse, nagy büszkesége hazánknak a sóvári alma! Ki hazáját szereti, hogy is állhatná meg, hogy ne dicsekednék a világon mindenütt eme nagy kincsünkkel, a sóvári almával? Nehogy hazafiatlansággal vádolhassanak, igen természetes, hogy nekem is igyekezniem kellett eme legnagyobb hazai kincsünket beszerezniem. Beszereztem. Mit gondol a nyájas olvasó, vajjon miért halogattam én eme nagy kincsünket könyvemben töviről-hegyire, tetőtől-talpig, körülményesen leírni, és nemcsak a hazában, de még külföldön is megismertetni és elterjeszteni? Nagy oka volt



ennek a halogatásnak. Mihelyt beszereztem ezen almafajtát, ama kérdés merült föl lelkemben, amit nyilvánosan nem mertem volna pályám kezdetén felvetni, hogy miféle alma hát ez a sóvári alma?“

Különböző helyekről sokféle almát kapott BERECKZI sóvári alma néven, s ma is érdekes követni, hogy válogatta ki az ezen a néven összekevert almafajtaegyvelegből a legértékesebbeket, s miként állapította meg fajtajelleget és miként nevezte meg és írta le a legértékesebbeket. Ezeket az almákat ma leghelyesebb mint külön magyar almacsoportot darualmák néven összefoglalni egyik fajta BERECKZI által adott neve alapján. Ezek közé a hajdan sóvári almáknak nevezett darualmák közé tartozik a Darualma, Nemes sóvári, Beregi sóvári, Kenézi piros stb. A rózsalmáktól abban különböznek egyebek közt, hogy ízük nem fűszeres. Hazájuk a Tisza felső és középső síksági vidéke Békés megyétől Szatmár megyéig, Bereg megyéig. A Tisza vidékén a hátakon hatalmas példányokban díszlenek. A középkorban, mint említettük, ezeket is egyszerűen Piros almának, Veres almának nevezték.

BERECKZI nevéhez fűződik a magyar rozmaring alma megismertetése is. Tudjuk, hogy a rozmaringalmák tiroli eredetűek, s BAZALICA kezdett velük nálunk foglalkozni, majd ENTZ írt le egy Magyar rozmaringalmát. Mikor azonban BERECKZI megszerezte ENTZ faiskolájából ezt a fajtát, olyan almát kapott, amely különbözött ENTZ leírásától, ezért elnevezte Entz-féle rozmaringalmának. Azóta az Alföldön széles körben elterjedt az Entz-rozmaringalma, sőt új fajtát is nemzett. Az Alföldön u. i. termékeny és hasznos téli almának bizonyult ez az alma, s a kiválogatás következtében egy hosszú ideig eltartható fajta vált ki belőle, a Húsvéti rozmaring, amely rendszeren húsvétkor jelenik meg a gyümölcskereskedések kirakataiban és júniusig is eláll. Több alföldi gyümölcsstermesztőnk ezt tartja

a legjobb alföldi téli almának, amely nem éri el ugyan a reneteket, de minőségben felülmúlja a Téli piros pogácsát és a Török Bálintot, sőt a Szercsikát is, mégis edzett.

A nyugati almák hosszú sorában BERECKI írta le nálunk pontosabban a Parker pepint, Kanadai renetet, Sárga bellefleurt és a Jonathánt. A Parker pepin a kormos almák közé tartozik, s a múlt század második felében hamarosan legyőzte nálunk is minden versenytársát. SZIKSZAI FABRICIUS BALÁZS szójegyzékében a Mohos alma képviseli a kormos almákat, LIPPAY már többféle kormos-almát különböztet meg, a 19. században többféle nyugati kormosalmát ajánlottak, ezek azonban nagyrészt eltűntek a kertekből és a piacról, a gyümölcskereskedésekben most szinte kizárólag a Parker pepint árulják kormos- vagy bőralma néven. A Kanadai renet a fontosrenetek közé tartozik, francia eredetű, csak azért viseli nevében a kanadai jelzőt, mert Kanada valamikor francia gyarmat volt. A Sárga bellefleurrel a nyugati aranyalmák csoportjának értékes amerikai tagja került hozzánk, amely nagyon gyöngéd húsával hódít. Mindezeknél sokkal nagyobb azonban a Jonathán (XXIX. tábla) jelentősége. Korunkban a legszebb és legjobb piros renet. Már a múlt század 20-as éveiben felbukkant az amerikai pomológiai irodalomban. Eredete a New York államban fekvő Kingston melletti egyik farmra vezethető vissza, amelyen RICK PHILIPP gazdálkodott. RICK egy ismerőse, HASBROUCK JONATHAN fedezte fel a farmon az új almát, s megküldte BUEL J. bírónak, aki 1826-ban megjelent cikkében HASBROUCK tiszteletére Jonathán néven ismertette meg a pomológusokkal. Nagy mennyiségben termesztik Amerikában a nyugati államokban. Európában még a múlt század 70-es és 80-as éveiben is inkább csak gyümölcsészeti különlegesség volt. BERECKI ezt írja róla 1882-ben: „Újdonság létre már hazánkban is el van néhol terjedve. Oltóvesszejét 1876-ban kaptam

Lekehalmáról." A világháború után olyan mértékben elterjedt nálunk, hogy minden más télialmát visszaszorított.

A magyar gyümölcsfajták felkutatása és leírása BEREZKI-vel nem ért véget. Annál kevésbbé tekinthető e tekintetben BEREZKY munkája befejezettnek, mert a csontárokkal — a szilvákat kivéve — keveset foglalkozott. A milléniumi időkben született meg egy magyar pomológia megírásának terve. MOLNÁR ISTVÁN szerkesztésében végre 1900-ban megjelent a pompás kiállítású diszmunka első füzete. A nagy folio alakú munka színes képei annak a kornak magyar gazdagságát és pazarlását hirdetik. Az utolsó füzet 1909-ben látott napvilágot. Összesen 12 alma-, 9 cseresznye-, 3 meggy-, 4 őszibarack- és 2 kajszifajta leírása és színes képe jelent meg e munkában. A leírások nagy része ANGYAL DEZSŐ munkája, az erdélyi gyümölcsök egy részét RITTER GUSZTÁV, a kolozsvári gazdasági akadémia főkertésze ismertette, aki folytatta és befejezte Erdélyben NAGY FERENC munkásságát. A színes képeket ZIGÁNY ZOLTÁNNÉ festette.



## XVII.

### A szőlőtetű és a homok.

1875 augusztusának egy napján a temesvári postán fölszakadt egy szőlővesszőket tartalmazó csomag. GERGER EDE távirótiszt megtekintette és gyanúsnak találta. A Pancsován föladott szőlővesszőket hivatalból megküldték Magyaróvárra a Vetőmagvizsgáló és növénykórtani állomásnak, hogy megvizsgálja. Az állomás két szakembere, DEININGER IMRE és LINHART GYÖRGY megállapította, hogy a pancsovai szőlőt a szőlőtetű, a híres filloxera támadta meg. Az amerikai szőlőtetűre hazánkban KRIESCH JÁNOS hívta fel a figyelmet 1872-ben a Természettudományi Közönyben. GERGER EDE temesvári postahivatalnok nagy ember lett, még ugyanazon évben előadást tartott a szőlőtetűről a Délmagyarországi Természettudományi Társulatban, s előadása Phylloxera vastatrix címmel nyomtatásban is megjelent. „Minden jog fenntartásával.“ Pancsovára közvetlenül Amerikából került a szőlőtetű amerikai szőlővesszőkkel. WEIFERT IGNÁC, pancsovai sörgyáros, ROSENTHAL, bécsi növénykereskedővel éveken át hozatott szőlővesszőket, ezek közt voltak azok a szőlőtetűs amerikai eredetű vesszők, amelyek fertőzték a pancsovai szőlőket.

Nyugaton ekkor már nagyban pusztultak a szőlők. Ott már 1867-ben Angliában, 1868-ban Franciaországban felfedezték a szőlőtetűt, sőt 1872-ben már közvetlen szomszédságunkban, Klosterneuburgban is megállapították a szőlőkben. A pusztító kis rovar végső romlással fe-

nyegette az egész európai szőlőtermesztést. Nálunk is csakhamar egyik szőlőkert a másik után semmisült meg. Egyetlen európai szőlőfajta sem állhatott ellen a szőlőtetűnek. A híres magyar borokat a teljes megsemmisülés fenyegette. Végre 1880-ban a kormány Országos Phylloxera Bizottságot szervezett, amelynek THAN KÁROLY, WARTHA VINCE és HERMAN OTTÓ volt a tagja. A bizottság szükségét látta, hogy a kormány állandó és kísérleti szövet létesítsen a szőlőtetű és a szőlőtermesztés megmentésének tanulmányozására, s javaslata alapján a kormány az Országos Phylloxera-kísérleti Állomást létesítette, az állomás főnökévé pedig HORVÁTH GÉZÁ-t nevezte ki. Az állomás három helyen kapott kísérleti szőlőtelepet, Gomba községben Farkasd-pusztán, Szendrőn és Rákospalotán Istvántelken. A Phylloxera-állomás 10 évig munkálkodott, azután HORVÁTH GÉZA átment a Nemzeti Múzeumhoz, az állomás pedig kibővült és Rovartani Állomás lett belőle, amely mindenféle állati kártevővel foglalkozott.

A szőlőtetű ellen való védekezési módszereket Franciaországban dolgozták ki. HORVÁTH GÉZA kétszer is járt tanulmányúton Franciaországban, s az állomás évi jelentéseiben számolt be a védekezési módok hazai vizsgálatának eredményeiről. Idővel kiderült, hogy főként két védekezési móddal lehet elhárítani a szőlőtetű által okozott kárt. Egyik volt az európai szőlő ráoltása amerikai alanyra. Valószínű, hogy Franciaországba LALIMAN, floiraci szőlőtulajdonos hurcolta be a szőlőtetűt, aki dísznövénynek hozatott kertjébe amerikai szőlőket. Ugyanez a LALIMAN vetette fel azt a gondolatot, hogy a szőlőtetű ellen amerikai szőlővel kellene védekezni, amelynek gyökérzete nem pusztul el a szőlőtetű támadása következtében. Később rendszeresen kidolgozták ezt a módszert, s a hegyvidéki szőlőkben megindult a nagy munka, a szőlők felújítása amerikai alanyra oltott nemes szőlőfajtákkal. Nálunk is

kövezték a példát. A fölmívelésügyi minisztérium 1890-iki jelentése a filloxera-ügyről felsorolja, hogy 1880 óta, amikor nálunk a szőlőtetű ellen a rendszeres védekezés megindult, mennyi amerikai szőlővesszőt hoztak be alanynak részben az állami szőlőtelepek beültetésére, részben a szőlőbirtokosok közt leendő kiosztásra:

1880 .....	100.000	darab
1881 .....	142.000	„
1883 .....	413.000	„
1885 .....	2,559.675	„
1886 .....	2,148.000	„
1887 .....	606.483	„
1888 .....	426.380	„
1889 .....	1,301.062	„
1890 .....	5,070.000	„

Az amerikai szőlők fontossága ekkor már annyira szembevetendő, hogy hazai termesztésük is egyre nagyobb mértékben megindul. Ezekben az időkben terjed el nálunk a termőszőlők közül a rókaszőlő termesztett alakja, az Izabella, valamint egy keresztezett származéka, az Othello. Sokkal nagyobb jelentőségű azonban az alanyfajták termesztésének meghonosítása. Ebben különösen TELEKI ZSIGMOND vált ki, akinek villányi szőlője termeszti a legelterjedtebb szőlőalanyokat. Az alapot ehhez az állami kísérleti szőlőtelepekről szerezte, de kiválógatással nemesítette.

Túlzás nélkül elmondhatjuk, hogy a másik védekezési mód, a szőlőtetűmentes homok betelepítése szőlővel, a múlt század végén óriási változást idézett elő szőlőtermesztésünkben. A kipusztult hegyvidéki szőlők helyén sok felé egyre nagyobb területen ültettek gyümölcsfákat. Sok gyümölcsösünk ered ebből a korból, pl. a budai hegy-





Szederfa (*Morus nigra*) a tabáni parkban.  
RAPAICS RAYMUNDNÉ felvétele.



Germersdorfi óriás cseresznye.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.

vidék szőlői helyén ekkor települtek a nagy gyümölcsösök. Ekkor ültették a budai és tétényi őszibarackosokat és mandulásokat. Viszont a szőlőkertek egyre inkább a síkságra kerültek, s végül az Alföld homokja lett a magyar szőlőtermesztés egyik menedéke. 1890-től 1938-ig fogalom volt a homoki szőlő, s borvidékké lett az Alföld.

Az országnak ez a legfiatalabb kultúrájú vidéke körülbelül egy század alatt emelkedett a gyümölcsstermesztésben a középkori színvonalról korszerű kultúrára. Az Alföldön még korunkban is gyakran láthatunk rendetlenül ültetett, félvad gyümölcsösöket (VIII. tábla). Ugyanakkor azonban olyan mintaszerűeket is, amelyeknek kevés a párja az országban. Ez a két szélsőség szemlélteti az utat, amelyet egy század alatt az Alföld gyümölcsstermesztése befutott. A szőlőtermesztésben megfigyelhetjük még napjainkban is, miként foglal helyet az irtásban az első települő s miként emelkedik egy-két nemzedék múlva a frissen tört telep a korszerű szőlő és gyümölcsös színvonalára. A tetőpontot pedig akkor érte el az alföldi szőlőtermesztés, amikor MATHÁSZ JÁNOS megindította munkásságát.

Az Alföld gyümölcsstermesztésének kezdeteiről fentebb WINTERL, TESSEDIK és ENTZ névvel kapcsolatban volt szó. Fellendülése a vasúttal kezdődik, amely lehetővé teszi a gyümölcs gyors szállítását, s ez a termesztés nagyarányú kiterjesztését. Tudjuk, hogy a magyar gyümölcskivitelnek hajdan Pozsony volt a központja. Akkor a Duna volt a fő szállítási út, s a Csallóköz Magyarország aranykertje. Mikor Buda és Pest a török elűzése után újra életre támadt és mint az ország fővárosa újra életre kelt, lassankint Pest lett a gyümölcspiaci központ is. De a kivitel még sokáig kikerülte Pestet. Első mozdonyunk az 1846-ban megnyitott Vác—pozsonyi vasúton közlekedett. Ekkor lett a magyar gyümölcs egyik központja Vác, amelynek gyümölcsstermesztése nagy mértékben fellendült. ENTZ FERENC



többször említi a váci gyümölcsöket. Ezekben az időkben Nagymaros Mézesfehér szőlőjét rakta nagy mennyiségben vasútra.

Az alföldi homok egyik központját, Kecskemétet, 1853-ban kapcsolták a magyar vasúti hálózatba. Előbb is szállított Kecskemét népe szekéren gyümölcsöt a fővárosba, a vasút azonban sohasem sejtett fejlődést nyitott meg ezen a téren. Megindult rajta a gyümölcs, előbb Budapestre, majd Bécsbe, végül Európa más tájaira is. A hatvanas években már nevet szerzett a kecskeméti gyümölcs, amely 1865-ben kiállításon mutatkozik be. Kecskemét példáját idővel Nagykőrös követte, majd Halas, és így terjedt tovább a gyümölcstermesztés és a szőlő az alföldi homokon.

A kecskeméti gyümölcsészet úttörői előbb városiak, mint **HANDEL KÁROLY** gyógyszerész és **PATAKI VILMOS** pékmester, akik Európa-szerte házalni indultak a kajszival. Előbb Bécsben próbálkoztak, azután sikerrel jártak Prágában, Drezdában, Berlinben, Varsóban, sőt Szentpétervárott is. A kecskeméti barack nekik köszöni hírnevét. A gyümölcsök tanulmányozásának és ismertetésének megindítása **KATONA ZSIGMOND** érdeme. **BERECZKI**, a magyar gyümölcsfajták leíró atyamestere, **KATONA** révén jut megbízható alföldi gyümölcsfajtákhoz. **KATONA ZSIGMOND** a szatmármegyei Vámfaluban született 1828-ban, s gyógyszerési oklevelet szerzett. Résztvett a szabadságharcban, majd a kiegyezés évében Kecskeméten vásárolt gyógyszerterárat, s ott telepedett le. Szorgalmasan tanulmányozta a kecskeméti gyümölcsöket, s 1885-ben kiadta ismertetésüket Kecskemét és vidékén termelt gyümölcsök osztályozott leírása címmel. Meghalt 1902-ben. Példáját több gyümölcsös mintatelepen folytatják.

A városból kiterjedt a gyümölcs- és szőlőtermesztés a tanyák világába is. Ez a jellegzetes alföldi újabb tele-

pülésforma a török idők után a községekből kirajzó gazdák honfoglalásával támadt. Nehéz munka volt, olyan, mint az ősi erdőirtóké. Sőt még nehezebb, mert az Alföld nem kínálta fával és vadgyümölcsrel az új honfoglalókat. A zsvány homok, mint hajdan nevezték, semmit sem adott nekik, mindent fáradságos, keserves munkával kellett természetüknél. A gyümölcsnek bizony nagyon alárendelt szereppel kellett megelegednie az alföldi tanyákon. A legelső időkben a ház régi barátja, az eperfa, egyedül hirdette itt, hogy az ember erdőirtó és gyümölcskedvelő ösöktől származik. Falu és tanya minden udvarán áll egy eperfa, mert ez a fa legjobban érzi magát a ház körül, meleg, védett helyen, ahol a talaj hamarosan megtelik a hulladék bomlási anyagaival. Mikor ARANY JÁNOS megénekelte a tanyai családi kört, nem feledkezett meg az eperfáról sem, amely feketén bölintgatva terjeszti ki árnyékát a családi ház fölé.

Avatatlanok most is sokszor tépelődnek azon, vajjon mi a helyes neve e fának, eperfa vagy szederfa? Ilyesmit azonban nem képzelődéssel, hanem kutatással lehet megvilágítani. Az ókori görögök és rómaiak csak a szederfát ismerték, amelynek levele vastag, gyümölcse biborfekete és savanyú. A szintén savanyú szederhez hasonló gyümölcséről kapta Itáliában morus nevét. Ebből ered az olasz moro, francia murier, német Maulbeer és az angol mulberry, s a latinból fordította a magyar valamikor a honfoglalás után szederfa nevét. Gyümölcsét pedig a földi szederrel szemben fái szedernek nevezte. Gyümölcse az ókor óta nemcsak éteknek, hanem leve festőszernek is használatos, gyakran festették vele pirosra a fehér borokat. A régiek piros levét a vérhez hasonlították, s keleten mondák magyarázták, miért vörös a szederfa gyümölcsének leve. E mondákban a vörös lé mindenkor véreredetű. E mondákat később OVIDIUS irodalmilag is feldolgozta.

A Kínában honos eperfa levele vékony, gyümölcse fehér vagy lilásfekete, de mindenkor édes. Ezt a fát és gyümölcset az ókor nem ismerte. Gyümölcset nem becsülték, hanem a levele miatt kezdtek vele foglalkozni a kínaiak, mert az eperfa levele a selyemhernyó nélkülözhetetlen eledele. Kínában állítólag már Kr. e. 4000 évvel ültették az eperfát a selyemhernyó táplálékának. A görögök NAGY SÁNDOR keleti hadjáratán ismerkedtek meg a selyemmel, később egyre nagyobb mennyiségben hoztak selymet a keleti karavánok Rómába, ahol a császárkorban nagy divatja támadt a kínai selyemnek. De az eperfát ekkor még nem ismerték Rómában, sőt valószínű, hogy a középkorban sem. A selyemhernyót ugyan többször meg akarták honosítani, pl. JUSTINIANUS császárnak Konstantinápolyba két szerzetes hozott selyemhernyókat, de nem sikerült meghonosításuk. Végül a 12. században a selyemhernyókkal elhozták Itáliába az eperfát is, s ettől kezdve fokozatosan terjedt el ott a selyemtermelés.

Magyarországon a szederfa minden bizonnyal már a honfoglalás előtt is ismeretes volt, majd a kolostori kertek is terjesztették. Leginkább azonban mégis a balkáni úton jutott hozzánk. Nagyon szerették a rácok is, a Tabán régi házainak udvarain mindenütt állott egy-egy szederfa, s mikor a Rácvárost lebontották, a meghagyott szebb és öregebb szederfákat befoglalták a tabáni parkba. (XXX. tábla). Hogy az eperfa mikor jutott Magyarországra, nem tudjuk. Az Oklevélszótár első adata 1416-ban kelt: iuxta arborem eperfa nuncupatam. Ezzel egyidős első szójegyzékeink szópárja: fragus eperfa.

A Schlägli szójegyzékben először találkozott nálunk a szederfa és az eperfa, s jellemző, hogy a szederfa latin neve a szójegyzékben sicomorus, az eperfáé fragus. Ebből megtanuljuk, hogy nálunk nem vették át a szederfa nevét semmiféle idegen nyelvből, hanem a tudományos latinból



fordították le magyarra szederfának, az eperfát pedig édes és fehér gyümölcseről nevezték el szemben a savanyú és fekete gyümölcsű szederrel és szederfával. Ez a megkülönböztetés eredeti magyar észjárásra vall, s akik tudományos és külföldi munkák nyomán írtak a gyümölcsfákról, nem használták. Pl. sem FABRICIUS BALÁZS, sem LIPPAY JÁNOS nem ismeri. LIPPAY azt írja, hogy „kétféle közönségesen a szederjfa, fejtér és fekete, noha harmadik is található, aki veres, melynek a fája nem igen különböz a fejtértől.“ Dunántúl mind a mai napig megmaradt ez a névhasználat, s Dunántúl magyar népe a fehérgyümölcsű eperfát is szederfának nevezi. Ellenben a Tiszavidék népe, mint GROSSINGER JÁNOS már 1797-ben megjelent dendrológiájában kiemeli, az eperfa névnek ad elsőséget, s mindkettőt eperfának nevezi. Minthogy pedig DIÓSZEGI, aki az újabb magyar növénynevezéstan megalapítója, tiszavidéki származású, az eperfát emelte az egész növénynevezés hivatalos magyar nevévé. A nép ajkán azonban ma is él a két név, s a dunántúli ember ma is szederfát, a tiszavidéki eperfát ismer.

A fehér eperfa még igénytelenebb, mint a fekete gyümölcsű szederfa, nem kell oltani, s egyrészt ez az oka, hogy a tanyák udvarán az eperfa terjedt el. Másrészt azonban része van ebben a magyarországi selyemtermelési törekvéseknek is. Hogy ezek milyen régiek, nem tudjuk, de bizonyos, hogy már a 17. században nagyobb arányú selyemtermelési kísérletek folytak az országban. Az érseki székhelyen a kertjéről híres LIPPAY GYÖRGY-öt követő SZELEPCSÉNYI GYÖRGY a 17. század 70-es éveiben Bergamóból 20.000 eperfát hozatott ilyen célra. Ezek azonban később a háborús időkben elpusztultak. Buda visszafoglalása után újult erővel kezdődik a selyemtermelés megindítása, majd MÁRIA TERÉZIA kormánya folytatta ezt a tevékenységet, s elrendelte, hogy minden udvarra 20 eperfát ültessenek.

GR. MERCY KOLOS 1728-ban Fehértemplom községben telepítette első epreskertjét. Később is újra meg újra olvasunk nagy eperfatelepítésről, pl. GR. SZÉCHENYI ISTVÁN Nagycenken 60.000 eperfát ültetett, WESSELÉNYI MIKLÓS pedig kivágatta egy szőlőjét, s helyébe eperfákat telepített. Az eperfa éppen akkor hivatalosan ültetésre rendelt és nagyon divatos fa volt, amikor az Alföldön a tanyák világa megtelepedett a homokon, érthető, hogy ez a fa terjedt el az Alföldön a tanyák népével.

Néhol azután egyes eperfák történeti nevet kaptak vagy a monda szárnyára kerültek. Mondai eperfa RAMOCSAY fája. Buda ostromakor 1686-ban a várvédő törökök elfogták a magyar sereg egy alhadnagyát, RAMOCSAY ENDRÉ-t, és felkötötték a Fejérvári-kapuban lévő eperfára. De az eperfa meghajolt, a magyar vitéz lába földet ért, így aztán a bevonuló magyarok élve vághatták le a fa szívességéből a magyar hőst, aki még 60 hosszú esztendőt látott a földön. A tanyák népének világába vezetnek KATONA JÓZSEF eperfái. KATONA JÓZSEF Kecskeméten a budai országút mellett fekvő tanyáján, melyet szőlővel telepített, három nagy eperfát nevelt, melyeket, amíg állottak, a drámaíró halála után KATONA JÓZSEF eperfái néven tiszteltek.

Az eperfa tehát a tanyák világában a kezdeti kort jelenti. Később egyre inkább háttérbe szorult, s ma már csak a legrosszabb talajú helyeken és a legszegényebb, legkezdetlegesebb tanyák udvarán búsul. A tanyák népe ugyanis a múlt század második felében egyre jobban megtanulta a jövedelmező gyümölcsstermesztést, és a városi példák nyomán maga is ültetett ilyeneket, maga is korszerű gyümölcsstermesztésre vállalkozott. Az úttörő homoki gyümölcsstermesztő kisgazdák közül a történet CSÓKÁS JÓZSEF és TÓTH FERENC nevét örökítette meg. CSÓKÁS JÓZSEF (1824—1905) Kecskeméten volt a homokon a kiváló gyümölcsstermesztő kisgazdák egyike. Az Üri-

hegyen volt 6—8 hold szőlője, a Vágójárásban 5 hold erdeje. Mindkettőben nyugati fajták meghonosításával próbálkozott, s szorgalmasan oltogatta fáit. „Urihegyen levő szőlője — írja GESZTELYI NAGY LÁSZLÓ — híressége volt a mult század 60—70-es éveinek. Elismerték, ha dicséretben fukarkodtak is. Elismerték, hogy Csókás szőlőjének és gyümölcsösének nagyobb volt a lendítő ereje az új gyümölcsfajták, a csemegeszőlő terjesztésére, mint BAKULE városi kertjének. Egyidősek voltak. Míg ugyanis emezt hatósági úton létesítették, a Csókás-é szabadon keletkezett.“ Résztvett kiállításokon, elismerő okleveleket kapott, irodalmilag is dolgozott, előbb a Falusi Gazdában, később a Kertész Gazdában, 1856-ban pályadíjat is nyert. TÓTH FERENC Nagykőrös egyik úttörő homoki kisgazdája. Megvásárolta 1883-ban a Kilátóhegy kopár homokjának egy darabját, s 80 holdas csemegeszőlőt telepített rajta, ahonnan Budapestre, Bécsbe, Berlinbe szállított a termésből. Idővel sokan követték példáját. A város 1937-ben szobrot állított az 1919-ben elhunyt homoki úttörőnek.

Így emelkedett ki fokról-fokra szélesebb körben a kopár homoktengerből a kecskeméti és később a nagykőrösi gyümölcs- és szőlőtermesztés. Végül a két alföldi város piaca az alföldi gyümölcskereskedelem központja lett. Nem kell már a külföldre menni, a külföldi kereskedő utazott Kecskemétre és Nagykőrösre az alföldi gyümölcsért. Ez a gyümölcs csupa jellegzetes magyar tömegáru. Alkot bennük az ősi magyar gyümölcsök éltetője, az a napsugár, amely már a 16. századtól kezdve termeli itt a korai gyümölcsöket, édesíti az ízüket. Többet ismerünk már ezek közül. Ismerjük a korai körtéket, ismerjük a Vörös szilvát. Itt szereztek nevet a nyári almák is. Ezek közül már LIPPAY leírta nálunk a Fontos almát: „nagy, öreg, mindeniknek egy-egy fontosnak kellene lennie, borízú“. Kecskeméten és Nagykőrösön Tükör almának neve-



zik. CSÓKÁS JÓZSEF fedezte fel a Kecskeméti vajalma értékét, s már 1872-ben küldött róla BEREZCKI-nek oltóágot. Később KATONA ZSIGMOND küldött BEREZCKI-nek szép példányokat belőle, amelyek alapján BEREZCKI részletesen leírta ezt az almafajtát és Kecskeméti vajalma néven vezette be a gyümölcészetbe. Kifejezetten homoki alma, BEREZCKI kertjének agyagtalajában nem díszlett. Új az alföldi homokon az Asztrakáni pirosalma. Hazája valószínűleg Asztrakán, ahonnan a múlt század elején kezdett terjedni, hozzánk azonban nyugatról került. Kitűnő homoki korai almának bizonyult, amelyet nagy számban ültettek el az alföldi nyárialmák konjunktúrája idején. A csontárok közül a szilván kívül a kajszi és a meggy uralkodik a két piacon. Mindkettőt kiváló hazai fajták képviselik, mint a következő fejezetben látni fogjuk. A homokon nagyban termesztett gyümölcsök közül hírnevet szerzett még ezeken kívül némely konzervgyümölcs, kivált néhány konzervkörte. Ilyen célra már régebben megkezdték a Nagy szegfűkörte termesztését, amelyet nálunk ANGYAL DEZSŐ ismertetett. Korunkban terjedt el a már előbb említett Kieffer körte, amely az alföldi homokban második hazájára talált. Az Alföld új világ a magyar földön, a legfiatalabb test a nemzetben. Az alföldi gyümölcsfajták alig néhány évtizede emelkedtek a történeti magyar gyümölcsök sorába, de korunkban vezetnek hírükkel és nevükkel a többieknél is ragyogóbban.

## XVIII.

### Négy csontár.

Ha a mult század magyar gyümölcsstermesztési törekvéseire visszatekintünk, azt látjuk, hogy főként a csemege-szőlő-, alma-, körte- és szilvafajták kiválogatása és nemes nyugati fajtákkal való gazdagítása jellemzi. A négy csontárról, cseresznyéről, meggyről, őszibarackról és kajsziról eddig vajmi keveset hallottunk. Amde a szőlőtetű pusztításai után kopáran maradt déli hegyoldalakon éppen ezekkel a napsugaras gyümölcsökkel lehetett leginkább pótolni a kivészett töveket. Az Alföldön is a divatba jött homokon ezek közül kellett elsősorban válogatni. Ennek következtében a négy csontár felé, amelyek a mult század első felében kevés és szűkkörű érdeklődést keltettek, a század második felében egyre fokozottabb mértékben fordul a figyelem, s századunk elején ezek kerülnek előtérbe.

A magyar cseresznye, mint tudjuk, már a 16. században nevet szerzett magának külföldön, Bécsben és Sziléziában. Bécsben főként egy korai fajtával kedveskedtek a magyarok. Ez minden bizonnyal a Májusi korai szív-cseresznye volt, amely ma is legkorábban érő cseresznyénk. Régi időkben a királyi asztalon is megbecsülték, később gyermekek kedvence lett. „Senki sem tudja a gyümölcs értékét jobban megítélni — írja ENTZ —, mint a pesti kofa; de semmiféle cseresznyét sem is fizet az oly jól meg, mint a kis májusi cseresznyét, s egyiket sem becsüli meg annyira, mint ezt. Hol szemenkint, hol pálcí-

kára kötve adja, hol pedig aprócska füzetekben árulgatja méregdrága pénzen.“ A mult században LEIBIZER óta minden gyümölcsészünk más és más májusi cseresznyét ajánlott, pl. ENTZ a Kóburgi fekete cseresznyét, ANGYAL DEZSŐ a Bózeni korai cseresznyét, amelyet nálunk most is bemutatnak mint olasz cseresznyét, amely a hazai korait néhány nappal megelőzi a piacon, de nagyobb mértékben egyik sem terjedt el. Általában a korai, vagy mint a gyümölcsészek nevezik, májusi cseresznyék idővel elvesztették értéküket. Az első friss gyümölcs korunkban a pompás ananászeper, amelynek újabb és újabb fajtái hódítanak a korai gyümölcspiacon.

A közép- és kései érésű, főként ropogós magyar cseresznyéket is már a 16. század óta ismerjük. Olvastunk ilyenekről MIKSA császár levelében, és említ ilyet GESNER a boroszlói WOYSEL kertjében. Akkor is többre becsülték a nagy, ropogós cseresznyét, miként NÁDASDY egyik levelében olvassuk: „Az apró cseresznyébe se nekem, se királyné asszony öfelségének ne küldj, hanem az öregszemübe, mikor jól megérik.“ Abban az időben két fajtát különböztettek meg, a pirosat és a feketét. A Nagy ropogós piros cseresznye valószínűleg azonos WOYSEL magyar cseresznyéjével, amelyet GESNER így jellemez: „nagy, keményhúsú, édes, szívalakú“. A boroszlói magyar cseresznyének nem vezett nyoma, SCHWENCKFELT KASPAR, hirschbergi városi orvos, 1600-ban könyvet írt Szilázia növényeiről és ásványairól, s ebben megemlékezik a nagy magyar cseresznyéről is. GESNER és SCHWENCKFELT nyomán BAUHIN JOHANNES közvetítette e magyar cseresznye emlékét LEROY-hoz, aki Cerise Ungaric Dure néven a Közöséges ropogós cseresznyéhez vonja ezt a régi magyar cseresznyét. De ezt a megoldást nem mindenben helyeselhetjük. A Nagy ropogós piros cseresznye sokkal jobban megismerhető utódaiban, amelyek ma mint helyi cseresznye-



fajták kaptak nevet. Ilyen a Korkoványi cseresznye, amelyet VILLÁSI PÁL 1866-ban fedezett fel a Badacsony északi oldalán, a hontmegyei Korponai cseresznye, a baranyamegyei Várkonyi cseresznye, amelyeket ANGYAL írt le a Magyar pomológiában, és ilyen Glocker óriás cseresznyéje, amellyel jobban meg kell ismerkednünk.

Glocker óriás cseresznyéje körül u. i. ádáz harc dúlt a mult század közepén. Említettük már SZKUBLICS gazdag cseresznye- és meggygyűjteményét. SZKUBLICS megírta gyűjteménye ismertetésében, hogy 14 olyan fajtája van, amelyeket a külföldi szakmunkák nem ismernek. Ezek minden bizonnyal magyar cseresznye- és meggyfajták voltak. SZKUBLICS 1841-ben megjelent jegyzékében szerepel egy Baltavári nagy verneges porcogós cseresznye. Később, 1858-ban, ENTZ FERENC egy fekete cseresznyét írt le Baltavári ökörszem néven, amelyet GLOCKER KÁROLY-tól kapott. E cseresznye „leve sötétveres és nagyon festő, fehérneműekben okozott foltjai sötét violaszínpirosasak“. Több mint két évtized mulva, 1881-ben, VILLÁSI PÁL újból ismertetett egy GLOCKER-től kapott cseresznyét Baltavári ökörszem néven, de ez, mint SZKUBLICS cseresznyéje, pirostarka volt, miként a leíráshoz mellékelte színes tábla fel is tüntette. Ekkor BERECKI MÁTÉ felidézte az Entz-féle Baltavári ökörszem emlékét, s az elsőség jogán annak követelte a Baltavári ökörszem nevet. Nagy harc indult, hogy melyik hát az igazi Baltavári ökörszem. Minden érvet felsorakoztattak, sőt VILLÁSI még Baltavárra is leutazott, hogy a kérdést tisztázza. Végül BERECKI mint valami gordiusi csomót kettévágta a vitát, a fekete baltavárit elnevezte Entz feketecseresznyéjének, a pirostarkát pedig Glocker óriáscseresznyéjének.

A Nagy fekete ropogós cseresznye (XV. tábla), amelynek MIKSA levele Ölyvedi cseresznye néven már egy tájfajtáját is megkülönbözteti, ma is közkedvelt gyümölcsünk.

Nagyon régi fajta, amely talán az egész cseresznyevándorutat változatlanul járta végig Keraszuttól Európáig. Franciaországban is már a 16. század óta ismerik, ESTIENNE CHARLES 1540-ben Cerise Coeur Noir néven említi. Érés idejéről Kései fekete cseresznyének is nevezik. Legutóbb ANGYAL így jelölte meg szerepét a cseresznyék közt: „A székesfővárosi és a bécsi piacra, sőt kisebb mennyiségben még Németországba is, főleg Hont, Bars, Nógrád és a szomszédos megyékből szállíttatik és rendesen jó áron értékesül, mert erősen színes leve miatt nem annyira fogyasztásra, mint inkább befőzési célokra úgy magánosok, mint vállalatok ezt vásárolják tömegesen“.

A mult század második felében a cseresznyék közül a pirostarka Nagyhercegnő uralkodott a piacon, amelynek helyes neve Nagy hercegnő-cseresznye; főként URBANEK terjesztette, aki a Girókúti-féle magyar gyümölcészeti munkában ismertette nálunk. „Midőn régi hagyományainkhoz híven — írja ANGYAL DEZSŐ — a szorgos gazdasszony a karácsonyesti vacsorához készülődik, és megelégedett pillantással befőttej felett szemlét tart, hogy legszebb világos cseresznyéjével ékesítse asztalát, keze önkénytelenül is a Nagyhercegnő cseresznye után nyúl“. Ez még így volt századunk elején is. A mult században nálunk elterjedt nyugati cseresznyék és meggyek nagy része a Rajna vidékéről került hozzánk, mint nevük ma is elárulja. Ilyen a Boppardi, Hedelfingeni cseresznye, a Germersdorfi óriás cseresznye és az Ostheimi meggy. Ezek közül korunkban a Germersdorfi óriás cseresznye (XXXI. tábla) olyan mértékben elterjedt, hogy nincs nála kedveltebb cseresznyénk befőzésre sem.

Az újabban ismertetett magyar cseresznyetájfajták közül nagyon régi a Badacsonyi óriáscseresznye, amelyet BELKE TIVADAR fedezett fel egy badacsonyi szőlőben a mult század 60-as éveiben; már GROSSINGER említi a Pongrác vagy



Pongorót cseresznyét, amely korunkban az Alföldön gyakori, pl. Nagykőrös minden szőlőjében megtalálható; RITTER GUSZTÁV írta le a Disznódi fűszeres cseresznyét, amelyet Nagyszeben mellett, Disznódon régóta természetnek.

A sárga cseresznyék nálunk nem örvendenek nagy kelendőségnek. Magyar tájfajta sárga cseresznye a Csereszegi mézes, amelyet VILLÁSI PÁL fedezett fel Keszthely határában a Csereszegi-szőlőhegyen.

A meggyről tudjuk, hogy első gyümölcse a magyarságnak. A hajlós, csüngő ágú savanyú meggy a régi századokban valószínűleg díszfa volt a gyümölcsösben, amelynek vesszőiből lugast kötöttek. A 17. században terjedtek el a nemesebb meggyek spanyol meggy néven. Az újabban ajánlott nyugati meggyek közül a mi közönséges Cigány meggyünk helyett a rajnavidéki Ostheimi meggyet ajánlották. ENTZ így dicsérte: „Ha van gyümölcsfa, mely Magyarországon a hatóságok figyelmét megérdemelné, az Ostheimi meggyfa az, miután gyümölcse nemcsak az egészséges étszerek készletét szaporítja, hanem minálunk egyenesen az éghajlat sajátosságai által szükségessé vált és számos betegségeket megelőző gyógyszerek sorozatába tartozik“. Festőlevelű, közkedvelt gyümölcse a konyhának.

Az Alföld gyümölcstermesztésének fellendülésével tűnt fel a Pándi meggy (XXXII. tábla). Eredete ismeretlen, mikor azonban hírneve megnőtt, sokan vitatták tulajdonjogát, mint hajdan HOMEROS szülővárosáét. Először BERECKZI ismertette röviden 1887-ben gyümölcsészeti munkája függelékében. „Valószínűleg hazai fajta — írja. — A gyümölcsészet lelkes barátja, a nemrég elhalt tiszabüdi birtokos, OLÁH KÁROLY, 1873-ban küldött hozzám egy csomó gyökfhajtást e szép és nagy, tompa szívalakú, fekete meggyről, melynek húsa teljes érett korában igen kellemes cukros-savanykás. Elsőrendű csemegegyümölcs, érik a cseresznyeérés 4. heté-



ben. Befőzésre alkalmasabb, mint a közönséges meggy. Fája gyökérsarjakról szaporítható, jókora nagy fákat nevel, s ágai nem oly lelógók, mint a közönséges meggyfa ágai, levelei nagyok, mint a cseresznyefa levelei.“ Részletesen leírta a Pándi meggyet ANGYAL DEZSŐ a Magyar pomológiában századunk elején, de változtatott névvel mint Pándy üvegmeggyet. Erre az adta az alapot, hogy jelentkezett az első igénylő, Debrecen. ANGYAL ezt írja a Pándi meggy eredetéről: „Származása bizonytalan, mindazonáltal legelfogadhatóbbnak látszik amaz általánosan elterjedt szájhagyomány, mely szerint eme kiváló hazai meggyfajtát a mult század derekán egy PÁNDY nevű huszárcapitány debreceni kertjében magról állította elő. Ennek igazolásául felhozható ama tény, hogy Debrecenben már 1848 táján híres volt az ő meggye, s az Alföldön és a vele határos megyékben Pándy meggynek hívják. Vannak ismét nagy meggytermő vidékeink, pl. Kecskemét, Nagykőrös, Halas, Cegléd, ahol Üvegmeggynek nevezik. Miért is helyénvalónak találtuk eme két legelterjedtebb nevét egyesíteni“. A pándi név felkeltette WARTHA VINCÉ-né, HUGONNAY VILMA, az első magyar orvosnő féltékenysé-gét, s Pest megye nagykátaí járásában fekvő Pánd község számára követelte a meggyet, Pándban u. i. SZILASSY GYÖRGY, a koronaőr SZILASSY JÓZSEF fia, alapított gyümölcsös-kertet, s WARTHÁNÉ szerint a Pándi meggy ebből a kertből indult hódító útra, ezért viseli nevében a pándi jelzőt.

Telt az idő, a gyümölcsészetben új nemzedék váltotta fel a régit, s a Pándi meggy új neveket kapott. Mikor az Alföldön kialakult a két gyümölcspiaci központ, ez a homoki meggyünk nem kerülhette el sorsát, egyik helyen Kecskeméti, másikon Körösi meggy lett belőle. Mindkét társnevét közli már ANGYAL a Magyar pomológiában. Leg-újabbban Szentesi meggy néven Szentés vitatja magáénak.

a szentesiek épúgy mondát költöttek róla, mint a debreceniek, de a szentesi meggymonda a török időkbe vetíti vissza a meggy eredetét, s kedves szerelmi történettel is fűszerezi. AHMET török főtiszt 1662-ben megmentette a szentesi főbíró, BARTHA GÁSPÁR leányát, akibe szerelmes lett, hozta ezt a meggyet Szentesre. Azután legújabbán felekezeti ügyet csináltak a Pándi meggy eredetének kérdéséből, azt írták, hogy a reformáció idején terjesztették el Pándról prédikátorok.

A mai időkben mindez idejét mult mondaköltés, amelyet szakember többé nem vesz komolyan. Annál kevésbé teheti, mert közben elég baja akadt a Pándi meggyvel. Idővel ugyanis egyre több és több panasz merült fel ellene. Különösen fontos ezek közt, hogy nem elég termékeny, vagy talán elvesztette eredeti termékenységét. Eleinte betegségekre gondoltak, s a meggyvirágok moniliafertőzésében vélték megtalálni a magyarázatot. Később az alanyban, majd a trágyázás hiányában, sőt a metszés elmaradásában keresték az okot. A Pándi meggy ágai hosszú, teleszűngő vesszőket hajtanak, amelyek végül lekopaszodnak. Ajánlották ezek levágását. A legújabb hímportvizsgálatok tanulságai alapján megállapították a Pándi meggy nagyfokú önmeddőségét, ezért termékeny hímportú meggyfajták szomszédos ültetésére hívták fel a figyelmet. Végül az önmeddőséget öröklődő fajtatulajdonságnak fogva fel, öntermékeny törzset kerestek a Pándi meggy állományaiiban, s találtak is ilyet. Mindez sokkal mélyebben belevilágít a Pándi meggy biológiai ismereteibe, mint a sok értéktelen mende-monda.

A többi hazai meggy, mint a Magyar pomológiában ismertetett Szukublics és Korpádi meggy, helyi jelentőségű. Kisebb jelentőségűek nálunk általában a cseresznyemeggyek, mint a Hortenzia királyné, Eugénia császárné,

Chatenay szépe, amelyeket többször ajánlottak és ismer-  
tettek nálunk is.

Az őszibarack, mint tudjuk, nagy szerepet játszott a  
16. század magyar gyümölcsei közt. WOYSSSEL boroszlói  
kertjének GESNER-től megnevezett és leírt két magyar  
őszibarackját hamarosan pontosabban igyekezett elhe-  
lyezni az akkor megkülönböztetett őszibarackfajták közt  
BAUHIN KASPAR ismert rendszertani művében, mely a  
Pinax theatri botanici címet hordja. Hétféle őszibarackot  
különböztet meg, ezek közül a második a Vérbarack, a  
negyedik Woyssel sárga duráncija. GESNER nyomán még  
KNOOP Fructológiája is közli a Vérbarack társnevei közt  
a Magyar barack nevet, s még LEROY munkájában is olvas-  
suk a Vérbarack Pêche Hongroise társnevét. WOYSSSEL  
sárga duránciját LEROY Pavie alberge jaune néven írta le,  
és azonosította PLINIUS Duracinájával. Mindenesetre tény,  
hogy ezek a régi magyar barackok a balkáni úton jutottak  
hozzánk.

LIPPAY még nem ismeri az őszibarack eme nevét, kö-  
zönséges baracknak nevezi a kajszival szemben. A fajták  
megkülönböztetése még csak csoportokra vonatkozik,  
ismer duránci és magvaváló, fehér-, sárga- és vereshúsú  
közönséges barackokat. Őszinek csak a 18. században  
kezdtek nevezni ezt a barackot. Az első adatot ezzel a  
névvel MIKES KELEMEN törökországi leveleiben találjuk:  
„Körtvély, alma, szilva nincsen, hanem a sok őszibarack.“  
Ekkor azonban már a francia őszibarackok vezetnek  
nálunk is, természetesen egyelőre csak a mágnások kert-  
jeiben, ahol francia módra rácson nevelik a nemes gyü-  
mölcset. A múlt században azonban széles körben elter-  
jedt nálunk is az őszibarack termesztése, a fajták száma  
is egyre gyarapodik, LEIBIZER 13, COLIN 22 fajtát ismer-  
tetett. Hogy a múlt század közepén milyen közkedveltek  
voltak nálunk a francia őszibarackok, bizonyítja KOVÁCS





Pándi meggy.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.



Alföldi magyar kajszi öreg fája.

JÓZSEF Kalauza, amelyben 32 a magvaváló és csak 3 a duránci fajták száma. ENTZ is 4 francia és csak 2 hazai fajtát ismertetett.

A francia őszibarackok u. i. legnagyobb részben világozhúsú magvaválók. A nálunk leginkább elterjedt francia barack volt a Korai Chevreuse, amelyről már olvastunk e munkában a Góhér szőlővel kapcsolatban. Augusztus végén érik. Vele érik a Veres Magdolna, amelyet szintén ENTZ írt le magyarul, követi a Nagy kedvelt, majd a Kancellár, ezt pedig a Szép Örnő, amelynek nevét ENTZ fordította Belle Garde nyomán franciából magyarra. Hivatalos neve Galande. Nálunk annyira elterjedt, hogy — mint ENTZ írja — „a Szép Örnő fájának és gyümölcsének tulajdonait tekintetbe véve, mindazon szép és becses magoncok ősanyja, miket Szeged, Eger és a Balaton vidékén, szóval honunkban észlelni s csodálni alkalmunk volt.“ Az újabb angol magvaváló őszibarackok közül VILLÁSI ajánlotta a Rivers korait, a magyar fajták közül ilyen Metelka díjas barackja, amelyet az 1840-es évek közepén BARTHOLOMEIDESZ SOMA, gyóni evangélikus lelkész nevelt magról, és Zwikly barackja, amelyet ZWIKLY ANDRÁS nyert magról a Gellérthegyen.

A magvaváló őszibarackok őse minden bizonnyal a VÉRbarack, ebből erednek a sárgahúsú, és ezektől a világozhúsú őszibarackok, amelyek a 18. és 19. században hódítottak. A sárgahúsú magvaválók közül régi a Sárga csodaszép, új az Elberta, amely Georgiából, Marshalvilleből származik, héjja aranysárga, napos oldalán kárminpiros, húsa tömött, rostos, de bőlevű. Szeptember első felében leggyakoribb a piacon.

A magvaváló őszibarackok, mint látjuk, főként nyugati eredetűek, a VÉRbarack nálunk nem termett nemes fajtákat. Annál inkább magyar a sárga duránciak törzse. ENTZ valósággal magyar őszibaracknak tekinti a duránci



fajtákat. „Megkísérteni a francia barack — a magvaváló nemes fajtákat egyetemesen értvén e név alatt — hírét megingatni, sikertelen törekvés lenne; de hogy a külföldi pomológ idővel a magyar barack neve alatt a duránciak javát értse, előre igérni ugyan nem, de legalább megkísérteni merem s fogom is, bár egy meszely német téntámba kerüljön is.“ A mult század második felében több magyar duránci fajtát neveztek meg és írtak le. A példát ENTZ adta a Mezőkomáromi duráncival, amelyet mezőkomáromi szőlőjében nevelt magról. A mult század 80-as éveiben lett ismeretes VEZERLE duráncija, amelyet VEZERLE, badacsonyi plébános terjesztett el a Balaton vidékén. A Kecskeméti duráncit BUZÁS JÁNOS kecskeméti szőlőbirtokos nyerte magról. Szögghi duráncija SZÖGHI JÓZSEF szegedi kertbirtokos magonca. BARTHA FERENC nevét viseli Bartha duráncija, amelyet tulajdonosa Tiszafüreden nyert magról 1887-ben.

Mindezek nagyon kiváló őszibarackok. Hogy mégsem terjedtek el értékük szerint, az amerikai divat az oka. A magyar duránciak is, mint általában az európaiak, noha ezek száma valóban kevés a magvaválókhoz és a magyar duránciakhoz képest — ilyen pl. a francia duránciak közt Pomponne duráncija —, aránylag későnérők. Bartha duráncija július végén, Vezerle duráncija augusztus elején, a Kecskeméti duránci szeptember első felében, a Mezőkomáromi duránci és Szögghi duráncija szeptember második felében érik. Amerikában céltudatos nemesítést kezdtek korai duránci fajták létesítésére. E törekvés hihetetlen eredménnyel járt. Az eszme tulajdonképen Angliából ered. RIVERS kezdett korai őszibarackokat nemesíteni, nevét örzi a már említett Rivers korai. Az amerikai korai őszibarackok azonban sokkal nagyobb jelentőségűek, s valósággal forradalmat okoztak az őszibaracktermesztésben. Az amerikaiak duránciakat választottak erre a célra,

amelyek jobban beváltak, mint a magvaváló Rivers korai. Az első, az Amsden, Cartagóban, Missouri álamban AMSDEN L. C. gyümölcstermesztő magonca 1868-ban. Nálunk július elején, délebbre már június végén érik. Ért-  
hető, hogy Júniusi őszibarack néven kezdték terjeszteni a jasper-i kertészeti egyesület ajánlatára az új gyümölcsfaj-  
tákkal kereskedő Transon-testvérek Orleansban. Nálunk VILLÁSI PÁL ismertette először 1886-ban. Alapszíne vilá-  
goszöld, de majdnem egész felületét kárminpiros szín fedi.

Bécsben a korai amerikaiakat már a 80-as évek elején megszerezte STOCKERT, és STOLL RUDOLF tanulmányozta. STOLL nyomán TÖRS KÁLMÁN összefoglaló ismertetést írt róluk a Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetekben 1889-ben. E cikk élénken kifejezi azt a hangulatot, amelyt a korai amerikai őszibarackok keltettek. „Őszibarack nyár derekán! Hogy nevezzük ezután az őszibarackot őszinek, mikor a nyáron érő kajsz-i némely fajtájánál korábban érik!” — kiált fel TÖRS, és igazat kell adnunk neki ebben. Bizony ez a gyümölcs nem szerencsés a neveivel, nem perzsa, hanem kínai, és már nem ősz-i, mert legkorábbi fajtája május végén érik.

TÖRS 12 fajtát ismertett a nevezett cikkben, azóta egyesek divatjukat multák, mások jelentek meg a piacon, amelyek jóval előbbre tolták az őszibarack érési idejét. A korunkban ismert fajták közt legelső a Május virága, amely nálunk június végén, délebbre még korábban érik. Követi a Győztes, amely szerencsés évben szintén már június végén megörvendezetteti gazdáját érett gyümölcs-szel. Vele egyidőben érik a Legkorábbi őszibarack, amely a budai hegyvidéken Hó néven terjedt el. Július első felének barackja a Cote d'Azur, második harmadában érik a Korai Alexander, amelyet az Amsdennel egyidőben ismertetett nálunk VILLÁSI PÁL. Ezt a barackot ALEXANDER O. A. nyerte magról Illinois államban, a

Coulaski-hegy alatt fekvő farmján. Az Amsden-rokonság legkésőbbi tagja a Kanada, amely július végén érik.

Az amerikai őszibarackok elterjedése idején pusztított nálunk legnagyobb mértékben a szőlőtetű. A kipusztult szőlők helyén legjobban érezte magát a szintén melegkedvelő őszibarack. Olyan mértékben terjedt el ekkor nálunk, mint soha előbb. E kor emlékét őrzik a gellérthegyi mandulafák, KERKÁPOLY KÁROLY őszibarackosának alanyai. A sashegyi kadarka hírnevét a gellérthegyi őszibarackoké váltotta fel ezekben az időkben. Napjainkban pedig a tétényi őszibarack uralkodik a piacon. Hajdan Nagytétényben is szőlő borította a domboldalakat. Ennek a kornak maradványa a Nusgraben, a régi földesúri pince, amely kocsival járható, s 30.000 akó bor fér el benne. A szőlőtetű azonban itt is elvégezte munkáját, s a szőlő helyét itt is az őszibarackfa foglalta el. A 90-es évek végén Nagytétényben telepedett le LEHNER VILMOS tanár. Eleinte csemegeaszőlővel kísérletezett, majd áttért az őszibarack termesztésére. Megszerezte a legújabb és legjobb fajtákat, ezekkel meghódította a budapesti piacot. Példáját előbb a nagytétényi nagyobb birtokosok követték, majd a világháború után a kiscgazdák is, akiket megszervezték és megtanítottak az őszibarack helyes gondozására és a nemesfajták megbecsülésére. Korunkban ezt a példát követi Nagytétényen kívül Budafok, Érd, Diósd és Törökbálint. Őszibarackvirágzaskor valóságos virágtenger ez a hegyvidék. LEHNER VILMOS nyomait követte LEHNER ÖDÖN, aki nagyon elterjedt őszibaracktermesztési kátét írt.

A kopasz őszibarack (*Prunus persica* var. *nucipersica*) viszonya a molyhos törzshöz bizonytalan, legtöbbször a molyhos kopasz változatának tartják, mások azonban rügymutációnak, sőt egyesek oltási keveréknek, kimérának tekintik, végül magyarázzák az őszibarack és a kajszikereszteződésének is. Délen és Nyugat-Európában ked-



velik a kopasz fajtákat, nálunk nem tudtak soha tért hódítani, noha már LIPPAY ismerte őket: „vannak szöretlen, sima barackok, akik inkább duránciak“, írja könyvében. MÁTYUS ISTVÁN korcsos baracknak minősíti a „simabőrű dió-, szilva-, citrombarackokat“. BODOR PÁL jegyzékében Fekete barack vagy Barackszilva a neve. Legtöbbet írt le nálunk COLIN a mult század elején, ENTZ FERENC a duránci Vérpiros kopasz muskotályt vagy Római violányt (Brugnon violet musqué) ajánlotta, mint amelynek gyümölcse legtovább ízletes marad leszedés után, a magvaválók (franciául nectarine) közül ANGYAL DEZSŐ a Lord Napier kopasz őszibarackra hívta fel a figyelmet, amelyet Angliában RIVERS állított elő.

A kajsziival ismét az alföldi homokra vándorolunk. Nem mintha másutt nem teremne kiváló magyar kajszi, hanem mert a homokon lett belőle tömegáru. Hogy a magyar kajszi már a 16. században nevet szerzett a külföldön, tudjuk. GESNER magyar kajszit ismertetett WOYSSSEL boroszlói kertjéből. Akkoriban Németországban csak hitvány kajszikat ismerhettek, mert GESNER így jellemzi a Magyar kajszit: „magna et optima“, legnagyobb és legjobb. Ezt a gyümölcsfajtánkat ma Woyszel magyar kajszijának kell neveznünk. Emléke, mint több más régi gyümölcsfajtánké, a külföldi szakmunkákban él. Ungarische Aprikose néven a mult század elején CHRIST, közepén DOCHNAHL, Abricot de Hongrie és Précoce de Hongrie néven a mult század második felében LEROY pomológiájában találkozunk vele az Abricot Esperen társnevei közt.

A 18. században megjelentek nálunk a többi nyugati gyümölcsrel a francia kajszi fajták is. Nem hódítottak olyan mértékben, mint a francia őszibarackok, mert a hazai, akkor még nem tanulmányozott fajták győzték velük a versenyt. A mult század közepén a magyar kajszi

újra nevet szerzett magának. Leghívebben ENTZ fejezte ki a közhangulatot. Azt írta, hogy „Európában Magyarország a kajszibarack valódi hazája“. Sőt még ennél is merészebbet írt. Megvádolta a bibliát, hogy nem jól tudja ADÁM és ÉVA történetét, mert ÉVA magyar kajszival kínálta meg ADÁM-ot. „Valahára értem, profán pomológ létemre — írja utólérhetetlen humorával —, vajjon mikép csábította el ÉVA anyánk szegény gáláns urát egy almával. Nem alma volt az, mert annak — akkor még ízetlen és fanyar lévén — valahogy csak ellenállandott, bármi sokat ígérő mosollyal nyujtották volna neki, hanem kajszibarack és pedig valóságos Magyar kajszit, mely mai nap is magva után jobbára egész eredeti jóságában szaporítható, s annak következtében már ADÁM korában is szintoly jó volt, mint most.“

A nyugati kajszik közül ENTZ a Kis korai kajszit, Nancyt, Angoumoist, Ananászt és az Ambrózia kajszit ajánlotta és ismertette. Mindezek levesebbek, mint a magyar kajszik, de csak házi használatra természetethők, mert éppen leves — bár kétségtelenül nagyon zamatos — húsuk miatt szállításra nem alkalmasak. Erre a célra már ENTZ korában is csak a magyar barackok váltak be, amelyek közül ENTZ a másodikat írta le, amelyet most Entz kajszija néven kell számontartanunk. Fáját készen kapta mezőkomáromi szőlőjében. „Vettem évek előtt — írja — a mezőkomáromi határban egy szőlőt, mely addig közönséges földművelő kezén volt. A többi gyümölcsfák közt volt az aljban egy sárgabarackfa is, melynek feltűnő gyümölcssei, valamint fájának egész külleme, az előttem ismert kajszifákétól sokban eltért. Fajtáját azóta fenntartom Magyar kajszit elnevezés alatt, mert később alkalmam akadt e becses fajtát más hazai határookban is, mint pl. Felsőőrön, Lángon stb. feltalálni, miből valószínű,

hogy abban valódi magyar válfajtát bírunk, mely magról keletkezve, földünk és éghajlatunk kedvező befolyásai alatt majdnem az Ananász kajszii jóságát éri el, ellenben fájának egészséges voltára és kitűnő termékenységére nézve maga után messzire elhagyja. CHRIST derék munkáiban is előfordul ugyan már egy barack Ungarische Aprikose név alatt, de mivel azt több évi hajhászat után semmiféle fanövelében többé fel nem lelhettem, sőt még neve is a külföldi névjegyzékekből végkép eltűnt, ennél fogva bátorkodom annak helyét kipótolni egy másik hasonnevűvel“.

Immár ENTZ korától majdnem egy évszázad választ el. Közben felvirágzott az alföldi gyümölcsstermesztés, és a külföldet Kecskemétről az alföldi kajszii hódította meg. A magyar kajszik törzsének ez volt a harmadik sarja, amely Magyar kajszii néven szerepel a pomológiában. Először a már említett STOLL írta le Ungarische Beste néven, azután nálunk ANGYAL a Magyar pomológiában. Ha megtartjuk köznevét, helyes Alföldi magyar kajszii (XXXIII. tábla) néven megkülönböztetni az előbbiektől, vagy pedig a Legjobb magyar kajszit használhatjuk. (Magyar legjobb semmiképen sem helyes, ez ellen BERECKI élénken tiltakozna, ha még élne.) „Ehhez a névhez — ANGYAL szerint — úgy jutott, hogy a múlt század derekán egy német pomológus kért egy magyar ismerősétől kajszibarack-oltó vesszőt, mire emez a vesszőket azzal küldte meg neki, hogy ez a legjobb magyar fajta.“

Az Alföldön a kajszit az utóbbi évtizedekben mind nagyobb számban ültették, s kivitele is egyre fokozódott. Különösen Kecskemét termel sok kajszit. A Legjobb magyar kajszii július közepén érik. Vannak azonban a magyar kajszik közt kései érésűek is. Ilyenek a rózsabarackok, amelyek sötétebb, narancssárga húsról kapták



nevüket. Ezek augusztusban érnek. Korunkban két rózsabarackot különböztetnek meg, a Borsi-féle kései rózsabarackot, amely hosszabb alakú és élénkebb színezetű, inkább pettyezetett, és a Hankovszky-féle kései rózsabarackot, amely gömbölydedebb és fedőszínének széle elmosódottabb. Hazai nevet visel a Nagyszombati kajszai is, de ez valószínűleg valamely francia kajsziból vált ki, legfeljebb vegyüléke valamely nyugati és hazai fajtának.



Mezőkomáromi duránci őszibarack.  
ZIGÁNY ZOLTÁNNÉ festménye.





## XIX.

### A kecskeméti szőlőbűvész.

A megelőző fejezetekben sok hazai és nyugati gyümölcsfajta nevét tanultuk meg. A fajtanevek a középkorban csak szórványosan bukkantak elénk, később a 16. századtól kezdve mind nagyobb számmal, végül a múlt században áttekinthetetlenül növekedtek a gyümölcsnévjegyzékek. E változásnak kétségtelenül az az oka, hogy századok folyamán lényegesen megváltozott a fajtafogalom. Régente szín, vagy alak, vagy vidék szerint megkülönböztetett gazdagabb vagy szegényebb fajtacsoportokat neveztek fajtának, később a pontosabb megkülönböztetés és részletes leírás következtében a fajták valósággal tiszta származéksorokká lettek.

A fajták eredetét régi századokban, mint tudjuk, a fizikai környezet közvetlen hatásával vagy az alany hatásával magyarázták. A 18. századtól kezdve magról kiválogatással tenyésztettek nemes gyümölcsfajtákat. Megértésre például idézzük a Mezőkomáromi duránci őszibarack (XXXIV. tábla) eredetének leírását. E magyar őszibarackot ENTZ FERENC következőképen nyerte: „Eredeti magyar magonc, mely 1836-ban mezőkomáromi szőlőmben eredt. MAYERFY FERENC, boldogult rokonom, küldött egyszer egy egész zacskóval őszibarack-magot, miket szőlőmben szanaszét eldugdostam. Sok szép barack vált belőlük, de főleg egy duránci válfajta, melynél jobbat és szebbet, óriási nagysága mellett, eddig nem ismerek. Meg vagyok győ-

zódve, hogy annak valami jobb fejlődésű gyümölcse minden fejedelmi asztalnak díszére válik.“

Így keletkeztek hajdan is gyümölcsfajták, így emelkedtek ki a névtelenség homályából, a nagy tömegekből. A különbség a régi és az új idők közt annyi, hogy hajdan a tenyésztő névtelen maradt, s a fajta többnyire csak szűkebb vidéken terjedt el, tájfajta lett, később azonban a tenyésztő maga is előlépett a névtelenségből és gyümölcsfajtáját széles körben terjesztette. ENTZ még régi módon Mezőkomáromi duráncinak nevezte gyümölcsét, mint ahogy a tájfajtákat nevezik. Láttuk, hogy a külföldről hozott régi gyümölcsfajták is útmutató földrajzi neveket viselnek. Magyarországon a 16. század óta számtalan gyümölcsünk visel helyi nevet. Az első volt köztük a Besztercei szilva. Ez volt első tájfajtánk. Példáját sok gyümölcsfajta követte. Íme egy névsor mutatóba: Szerémi zöld szőlő, Moslavec szőlő, Besztercei szilva, Disznódi cseresznye, Sikulai alma, Ölyvedi cseresznye, Havasalji körte, Pozsonyi alma, Diósdí mandula, Cserszegi, Baltavári, Badacsonyi, Korkoványi és Várkonyi cseresznye, Mosóci körte, Nyársardói cseresznye, Korponai cseresznye, Szamosközi, Sóvári, Kenézi piros és Beregi sóvári alma, Sebeshelyi és Milotai dió, Jász vadóka alma, Pándi meggy. A régi tájfajták fajtacsoportok, mint pl. a Besztercei szilva, amelynek törzséből később több szorosabban értelmezett fajtát emeltek ki. Az újabb tájfajták szűkebben értelmezett rokonsági elemek.

Amint a fajták körei egyre jobban szűkültek, s a fajta kiválasztója, tenyésztője is kilépett az ismeretlenség homályából, a fajták gyakran személyről kapták nevüket. Régente a kerttulajdonosról nevezték el ritka esetben a fajtát, mint erre nálunk is találunk példát, újabban a fajta tenyésztőjéről. Pl. a hazai őszibarackfajták legnagyobb része a tenyésztő nevét viseli.

A magról nyert, vagy mint másként mondták, magról nevelt fajták kiválogatása a 18. században Nyugat-Európában valóságos szenvedélyé lett. A gyümölcstészet ma is őrzi pl. VAN DER LAAN, rynlandi adóhivatalnok, majd leideni szenátor nevét, aki minden szabad idejét a magoncozással töltötte. Nálunk GÖRÖG DEMETER emlékezett meg róla a nevről nevezett szőlővel kapcsolatban. „VAN DER LAAN, a 18. század elején leideni szenátor Hollandiában sok szőlőmagot vetett el. A kikelt szőlőpalánták közül idővel ez hozott magától megneemesedett gyümölcsöt. Azóta a szenátor nevét viseli.“ A gyümölcsök közt Van der Laan aranyranetje őrzi emlékét, amelyet nálunk BEREZKI ismertetett. Nem csoda, hogy a gyümölcstészek a magban valóságos csodát láttak, amelynek titkát mindenképen igyekeztek megfejteni és hasznukra fordítani. Leghíresebb volt a 18. század magoncozói közt VAN MONS, a löweni egyetem vegytani tanára, akinek emlékét a már említett Van Mons gyümölcstészeti társaság hosszú ideig ápolta. E társaságnak, mint tudjuk, BEREZKI is tagja volt. BEREZKI részletesen ismertette nálunk VAN MONS gyümölcstészeti elméletét, amelynek lényege — BEREZKI kifejezésével — a magnemes anyafa. Magnemes az az anyafa, amelynek magja a fajta minden kiváló nemes tulajdonságát megőrzi és átörökíti az utódra. VAN MONS elmélete szerint magnemes anyafákat megszakítás nélkül folytatott magvetéssel és kiválogatással nyerhetünk.

A 18. században azonban más módját is ismerték a gyümölcstészeti nemesítésnek, a keresztezést, amint erről már elmondottuk a tudnivalókat. Hogy a keresztezés sokkal értékesebb, mint VAN MONS elmélete, nálunk már VILLÁSI PÁL megállapította, mikor a Gyümölcstészeti és konyhakertészeti füzetekben Hardenpont téli vajkörtéjét ismertette. A múlt század második felében a gyümölcs-



termesztők körében új keresztezési divat kezdődött, amely nagyobb méreteket öltött, mint a 18. századé, amelyet ismertettünk. Ennek két oka is van. Az egyik a szőlőtetű. Részben az amerikai szőlőalanyok nemesítésére kezdtek meg az amerikai szőlőfajok keresztezését, részint pedig amerikai szőlők és európai nemes szőlőfajták keresztezésével akartak olyan szőlőfajtákat létrehozni, amelyek gyökere ne szenvedjen a szőlőtetűtől, gyümölcse meg olyan legyen, mint az európai nemes szőlőké. Ezek a kísérletek azonban inkább csak Amerika szőlőtermesztése tekintetében vezettek némi eredményre. Ugyanekkor Amerikában megindult az amerikai gyümölcsfajok keresztezése a történelmi multú óvilági fajtákkal. Amerikában, mint az első fejezetben megismertük, több ázsiai és európai gyümölcsfajnak élnek közelebbi vagy távolabbi rokonai, amelyek ott vadgyümölcsök, s nemesítésükre legalkalmasabbnak látszott keresztezésük óvilági fajtákkal. E téren értek is el eredményeket.

Mindezek hatása alatt Európában újból megindult a gyümölcsfajták keresztezése. Különösen a szőlő mintájára a kényes fajtákat igyekeztek keresztezni edzett fajtákkal, hogy olyan új fajtát nyerjenek, amelynek gyökérszete, fája, lombja edzett legyen, gyümölcse pedig époly kiváló, mint a kényes ősé. Ez a törekvés nálunk is figyelmet keltett és követőkre talált. BUDAI JÓZSEF (1850—1939), aki mint miskolci gimnáziumi tanár a növénytannal foglalkozott, idővel a gyümölcsészetre adta magát, levelezést folytatott BERECSKI MÁTÉ-val, aki lelkesen biztatta a kezdő pomológust. BUDAI korában már nálunk is tudták, hogy a hozzánk telepített nyugati kényes gyümölcsfajták sokat szenvednek a magyar klíma alatt és sok betegség tizedeli e gyümölcsfákat, holott ugyanakkor a hazai fajták, amelyek azonban nem teremnek olyan kiváló gyümölcsöt, mint a válogatott nyugatiak, edzettek, szinte vé-

delemre sem szorulva, vadon nőnek. BUDAI megpróbálta a nyugati és a hazai fajták keresztezését, s idővel sok fajtakeveréket hozott létre, ezek közt több almát, amelyek közül legismertebb a Budai Domokos alma.

Ezt az újmódi magyar almát BUDAI a Gyümölcskerész c. szaklapban 1902-ben ismertette. Tudjuk, hogy a mult század közepének és második felének legkedvencebb nyugati almája volt a Téli aranyparmén. Tudjuk azonban azt is, hogy ezt az almafajtát az almabetegségek vajmi nagy mértékben pusztították, mert éppen nem valami ellenálló fajta. BUDAI a hazai edzett fajták közül a Jász vadókát választotta ki arra a célra, hogy a Téli aranyparmén kényességét ellensúlyozza. A Jász vadókát BERECSKI ismertette, akinek FAZEKAS MIHÁLY küldte meg Lekehal-máról és VASS ELEK Halasról. Az 1883. év tavaszán BUDAI a Jász vadókáról szedett hímporral termékenyítette meg a Téi aranyparmén termőjét. A megporzott virágból fejlődött gyümölcsnek három magja lett, amelyekből 1884-ben két csemete cseperedett. Ezek egyike a Buda Domokos alma, amelyet a pomológus elhúnyt öccséről nevezett el.

A fajtakeverékek azonban a gyümölcsösökben nem tudtak nagyobb mértékben hódítani. Annál megértőbb fogadtatásra találtak a szőlőtermesztők körében. Ezek hamarosan felismerték, hogy a szőlőfajták hiányainak kiküszöbölésére és az előnyös tulajdonságok elterjesztésére legmegfelelőbb módszer a keresztezés, fajtakeverés. Eszményi célokot tűztek ki, eszményi borfajtákat és csemege-szőlőfajtákat képzeltek el, s az eszményt mentől tökéletesebben meg akarták közelíteni. Kezdték Franciaországban, de a példát csakhamar követték szerte Európában. Magyarországon is, ahol világhírnevet szerzett a szőlőkereszteзésekkel a kecskeméti homokon egy felvidéki származású szőlész.

Ez a szőlészünk MATHIÁSZ JÁNOS volt. Sáros megyében Adámföldön született 1838-ban. Apja gazdatiszt volt, a fiú jogásznak készült, s a kassai jogakadémiát végezte, majd 1860-ban Abaúj vármegyéhez került, ahol mint főispáni titkár 20 évig szolgált. De a hivatalnoki pálya csak külszín volt számára és az is maradt. A fiatal titkár egyszerű csak szőlészeti szakmunkákat kezdett olvasgatni és cserepekben kezdett szőlőt nevelni. A szőlészet iránt mutatott érdeklődése csakhamar szenvedéllyé erősödött. Bár Kassa éghajlatánál fogva nem alkalmas szőlőtermesztésre, MATHIÁSZ 1866-ban három hold földet vásárolt s ott gazdag élő szőlőfajtagyűjteményt szedett össze. Buzgón tanulmányozta a külföldi szőlőiskolák jegyzékeit, s minden újdonságot meghozatott. Nemsokára 1600 szőlőfaját gondozott kis szőlőiskolájában.

Ebben MATHIÁSZ régi nyomon járt. Ismerjük már, hogy GÖRÖG DEMETER példája miként hatott a magyar szőlészetre, s tudjuk, hogy GÖRÖG-től ENTZ-ig közvetlen a kapcsolat. Ez volt a magyar szőlőiskolák központi folyama. A példát azonban kicsiben másutt is követték. Pl. Kassán MUNKÁTSY JÓZSEF műépítész tartott kis szőlőgyűjteményt, s MATHIÁSZ-t ez a MUNKÁTSY vezette be a szőlészet gyakorlati rejtelseibe. A cserepes gyümölcsfa és szőlő nagyon divatos volt akkoron. Gazdag gyűjteménye volt cserepes szőlőkből pl. ENTZ FERENC-nek is, sőt egy ízben meg is járta vele Bécsben, ahol kiállításon mutatta be. ENTZ érdekesen mondja el e kalandját. A bécsi kiállítás a Bach-korszakban volt, ENTZ páratlan cserepes gyűjteménye nagy feltűnést keltett, a mindenható miniszter lefoglalta, végül mégsem vette meg, s ENTZ tetemes anyagi kárt szenvedett.

MATHIÁSZ is ellátogatott 1873-ban cserepes gyűjteményével Bécsbe a kiállításra, s csemegeszőlőivel az első



díjat nyerte el. Ennek hatása alatt egyenesen az orosz cártól kapott ajánlatot, hogy vegye át a krími szőlőtelep igazgatását, de nem fogadta el a meghívást. Mindazonáltal ekkor már kétségtelen volt, hogy jövőjét a szőlészet terén kell keresnie. Egy kassakörnyéki hadgyakorlaton megismerkedett GR. ANDRÁSSY GYULA külügyminiszterrel, aki hamarosan felismerte MATHIÁSZ tehetségét, s meghívta szőlészének. MATHIÁSZ erre 1881-ben megvált vármegyei hivatalától és Kassától, áttelepedett szőlőiskolájával együtt Szőlőskére, ahol a kereken 100 holdas szőlő méltó működési kört biztosított tevékenységének.

Ekkoriban jutott el nálunk a szőlőtetű pusztítása következtében a homoki szőlőtelepítés és gyümölcstermesztés a rohamos felvirágzáshoz. Ekkor kezdte meg Kecskeméten munkásságát KATONA ZSIGMOND. MATHIÁSZ 1889-ben ellátogatott Kecskemétre KATONÁ-hoz, majd 1890-ben maga is követte példáját, előbb 20, azután még 10 hold földet vásárol a homokon, s odaköltözik egész fajtagyűjteményével és minden gazdag gyakorlati tapasztalatával. Kecskeméten teljesen a csemegezőlő nemesítésének áldozta minden idejét. Közben Franciaországban megnézte és megtanulta a szőlőkeresztelés minden titkát, s céljául tűzte ki eszményi szőlőfajták létrehozását az alföldi homok számára. A homoki bor hírnevét is igyekezett öregbíteni, de csak úgy mellékfoglalkozásképpen. A sors hosszú étellel ajándékozta meg, 1921-ben húnyt el 82 éves korában. Ebből 32 évet töltött Kecskeméten, s a három évtized alatt százával állította elő az új csemegezőlőket a nyugati törzsfajtákból, kipróbálta, kiválogatta a legjobbakat, hogy mentől jobban megközelítse célját, az eszményi csemegezőlőfajtát.

Fajtagyűjteménye nem pusztult el. Az állam 1926-ban megvásárolta az egész kis homoki birtokot, s most M. Kir.

Allami Mathiász János szőlőtelep néven szakszerű vezetés alatt folyik tovább a félszázaddal előbb megkezdett munka. MATHIÁSZ körülbelül 180 új szőlőfaját hozott forgalomba, a Mathiász-telepen 80-at tartanak fenn. Jelentőségük még nem bontakozott ki teljes mértékben, de annyi már bizonyos, hogy nemcsak versenyre keltek a Chasselással, hanem több tekintetben, pl. a szállíthatóság dolgában felül is múlták.

Az új magyar csemegeszőlőfajtaikat MATHIÁSZ, noha nyugati szőlők keresztezésével nyerte, történeti magyar nevekre keresztelte. Egyesek közismertek, több a külföldön nagyobb mértékben elterjedt, mint itthon. Legnevezetesebb MATHIÁSZ csemegeszőlőfajtái közt a Csaba gyöngye, amelyet a Bronners szőlő és az Ottonel muskotály keresztezéséből nyert. A legkorábban érő szőlőfajtánk, ez nyitja meg a csemegeszőlők idényét. Külföldön is elterjedt, az olaszok is elismerik jelentőségét. Jellegzetes muskotály zamata az Ottonel muskotály öröksége. 1900-ban hozta piacra MATHIÁSZ az Erzsébet királyné emléke csemegeszőlőt. Többszörös keresztezés eredménye. Előbb a Victoria királynő fehér chasselas (Chasselas Queen Victoria Withe) és a Kalábriai mazsolaszőlő (Raisin de Calabre) keresztezéséből nyerte az Ezeréves Magyarország emléke nevű fajta, majd ezt keresztezte Buccleuch hercegével (Duke of Buccleuch). Az Erzsébet királyné jól szállítható, sokáig eltartható, szép külsejű, igen nagy és hosszúkás bogyójú, lágyan ropogós húsú csemegeszőlő. Ezután az Erzsébet királyné emléke fajta keresztelte a legkorábbi fajtaival, hogy nagybogyójú korai csemegeszőlővel lephesse meg a piacot. A kísérlet sikerült, s 1911-ben nyilvánosságra hozhatta a Szőlőkertek királynője fajta, amely korai érésű, nagyfürtű, nagy és hosszúkás bogyójú, jellegzetes zamatú, szállításra alkal-

mas csemegezőlő. Azt tartják, hogy a Szőlőkertek királynője MATHIÁSZ szőlőnemesítési munkásságának csúcsteljesítménye.

Ha MATHIÁSZ kiváló csemegezőlőfajtáinak tulajdonságait tekintjük, feltárul előttünk szőlőnemesítési munkásságának minden célja és értelme. Abban a korban, amikor nálunk mindenki szinte kizárólag Chasselas fajtákat ültetett s ezzel csemegezőlőtermesztésünk rendkívül egyoldalúvá lett, holott hajdan, mint tudjuk, nagyon változatos volt csemegezőlőfajtáink sorozata, MATHIÁSZ világosan meglátta, hogy továbbra is törekedni kell a változottságra a csemegezőlőtermesztésben, s olyan új fajtákkal kell meghódítani a piacot, amelyek kiviteli célra is megfelelnek. Ma már újra mindenki tudja, milyen nagyfontosságú csemegezőlőkivitelünk, de jelentőségét MATHIÁSZ már akkor felismerte, a szőlőnemesítésben le is vonta, amikor ez még a jövő képzelete volt. A világpiacon ádáz verseny folyik, s a győztes az, aki a legszebbet, legjobbat, legolcsóbbat, a többit felülmúlót hozza piacra. Olyan korban, amikor csak az a csemegezőlő versenyezhet a külföldi piacokon, amelynek minden fürtje kiállítási remek, minden bogyója külön gyönyörűsége a szemnek és szájnak, méltán érdemel elismerést MATHIÁSZ munkássága.

MATHIÁSZ iskolát teremtett. Munkásságát Kocsis Pál folytatja. MATHIÁSZ nyugati fajtákat keresztezett, de tudjuk, hogy sok kiváló, balkáni úton hozzánk jutott szőlőfajtánk is van. Ezek közül MATHIÁSZ egyedül a Kövidinka iránt érdeklődött, különleges homoki fajtákhoz használta fel, amelyeket mindig Kecskemét névvel jelzett. Legértékesebbnek tartják ezek közt a Kecskemét virága nevű fajtát. Kocsis Pál egyebek közt a balkáni úton hozzánk jutott fajtákkal keresztezi részben a nyugati fajtákat, részben Mathiász fajtakeverékeit.



Korunkban a biológia új tudománnyal bővült, az örökléstannal. Ennek eredményei lehetővé teszik, hogy mélyen bepillanthassunk az élőlények öröklési szerelvényének titkaiba, és bizonyos célszerűséggel irányíthassuk a fajták nemesítését. Az is lehetővé vált, hogy fizikai és kémiai eszközökkel hatást váltsunk ki az öröklési szerelvényben. Mindezt bizonyára értékesíti majd a magyar szőlőnemesítés is.

## XX.

### Gyümölcsstermesztési körzetek.

A táplálkozásban egyike a legrégebb eredetű tudományoknak. A gyümölcsöknek a régi táplálkozásban igen vegyes szerep jutott. Inkább fényezésnek tekintették a gyümölcsöket, legfeljebb másodrendű étrendi tényezőknek, egyeseket pedig legfeljebb a szomjúság eloltóinak, mint a leves nyári gyümölcsöket, amelyeket különben több tekintetben károsnak tartottak. A régieknek a gyümölcsökről vallott táplálkozástani felfogását tükrözi nálunk MÁTYUS ISTVÁN, Küküllő és Marosszékből egyesült vármegye fizikusának ismert munkája az ó és új diätetika, az első magyar táplálkozástani munka, amely Pozsonyban 1787—93-ban jelent meg.

A nyári gyümölcsöket MÁTYUS a „hibás és az egészséggel rosszul egyező eledelék“ közé sorolja. „Nagyobbára vízből állanak, és mind a gyomorba, mind azon kívül könnyen rothadnak, mineműek az eleinérő, nyári gyümölcsök, dinnyék, ugorkák, tökök, parék, fejeskáposzták, gombák stb.“ Az édes gyümölcsökről is sok rosszat tud: „az igen édesek a gyomorban megrothadnak, és sok szelet, hasfájást, hasmenést, vérhast, hideglelést, gelesztát, vérnek megveszését stb. okoznak“.

Inkább becsülték a régiek a téli és borízú gyümölcsöket. Mint MÁTYUS írja, a gyümölcsök „minél levesebbek, puhábbak, épebbek, borízúbbak, azaz az édesség a savanyúsággal kedvesebben van bennük mérsékelve, és

kívánatosabb szagúak, annál egészségesebbek. Mert az ilyen gyümölcsök nemcsak hogy igen szépen oltják a szomjúságot, nedvesítik a testet, hígítják és hívesítik a vért, hanem az ételbeli kívánságot is hathatósan gerjesztik, az elmét vidámítják, a szívet erősítik, a vért tisztítják és oltalmazzák minden rothadásoktól, a megdugult ereket kibontják, s a nedvességeknek az egész testben való keringésit szabaddá teszik, melyekre nézve minden értelmesebb orvosoktól nemcsak fenntartására az egészségnek, hanem sok nyavalyáknak megorvoslására is erősen dícsértetnek.“

Sajnos, még ma is eléggé elterjedt az a felfogás, hogy a gyümölcs fényűzés, kivált annak tekintik a szép, friss, nemesfejtájú gyümölcsöt. Ilyenek valamikor valóban csak a hatalmasok és gazdagok asztalán díszlettek. Korunkban nem lehet eléggé hangsúlyozni, hogy a gyümölcs nem fényűzés, hanem a mindennapi élet elengedhetetlen szükséglete. A vegytani és az élettani ismeretek haladása tanított meg erre. A gyümölcsben nélkülözhetetlen tápanyagok és serkentő anyagok vannak. Legértékesebb a gyümölcs tápanyagai közt a cukor. A szőlő egyik legősibb cukorforrása az emberi szervezetnek. A száraz gyümölcsök fontos tápanyaga az olaj vagy a keményítő. A húsos gyümölcsökben értékes a gyümölcssav is. Ősi idők óta nagyrabecsülik a borízú gyümölcsöt, amelyben az édességhez megfelelő mennyiségű sav párosul. A szervezetben e gyümölcsök levéből lúgos sók keletkeznek, amelyek ellensúlyozzák a savanyú sókat termelő táplálékokat, a kenyeret, tojást, húst, tésztaikat. Némely gyümölcsben ásványi elem is van. Ma már tudjuk, hogy ezek is nélkülözhetetlenek az egészséghez. Legtöbbit a vitaminokról beszélnek a gyümölcsökkel kapcsolatban. Valóban egyes gyümölcsökben sok a C-vitamin, pl. a földieperben, másokban pl. a kajsziban, sárgadinnyében, cserésznyében, körtében, őszibarackban, szilvá-



ban az A-vitamin, a cseresznyében, körtében, őszibarackban és szilvában a B-vitamin. Téves azonban a gyümölcsök értékét pusztán vitamintartalmuk alapján ítélni meg, a szőlő igen becses és értékes gyümölcs, pedig vitamin tekintetében jelentéktelen. A lényeg az, hogy a friss, szép, illatos gyümölcsök több tekintetben nélkülözhetetlen táplálékok, elengedhetetlenek az egészséghez, mert mind energiát termelő, mind nagyteljesítményű intézőanyagok vannak bennük.

Ez a felismerés napjainkban egyre szélesebb körökben elterjed, s egyrészt kiirtja a gyümölcsfogyasztással kapcsolatos régi babonákat, másrészt arra figyelmeztet, hogy a gyümölcsre minden embernek joga van, mert a gyümölcs is mindenki számára nélkülözhetetlen népelelmezési cikk.

Korunk kollektív és szociális iránya ezen az alapon új irányba vezeti a gyümölcstermesztést. A múlt század megteremtette a tömegtermesztést, ahogy akkoriban mondták: többtermelést, korunk a minőséget hasonló fontosságúnak tartja s minőségi tömegtermesztésre törekszik a gyümölcstermesztésben is. Amit ENTZ FERENC mondott a finom angol ananászeperről, hogy jusson mindenkinek, e kornak kell valóra válnia. Hogy a gyümölcsészetben is elérjünk a múlt században a tömegtermeléshez, világosan látták a múlt század 80-as éveinek magyar gyümölcsészei. VILLÁSI PÁL 1880-ban a Gyümölcsészeti és Konyhakertészeti Füzetekben ismertette az amerikai nagy gyümölcstermesztés kialakulásának történetét, majd a következő évben méltatta WILDNER M. J. tábornagyot, a tömegtermesztés megindítóját az Egyesült Államokban. Nem félvad, gondozatlan gyümölcsösök tömeggyümölcsét kell értenünk most már a tömeggyümölcsön, hanem minőségben is a legkiválóbb fajták tömegtermelését.

A faiskolák és gyümölcsösök értéke megnövekedett ezzel, de egyszersmind új feladatot kapott. Nem a fajta-

gyűjtők szenvedélyét kellett kielégíteni, hanem a nagyban termesztő gyümölcskertek tulajdonosait, akik néhány, de megbízható fajtát nagy példányszámban telepítettek. ENTZ FERENC jelszava a kevés, de kipróbált jó fajta ajánlásáról, amelyet annyiszor hangoztatott, most a külföldi hatás és a gazdasági haladás következtében feltámadt. A magyar gyümölcsteszészet új feladatok elé került, minőségi tömegtermesztésre kellett berendezkednie, országosan meg kellett szervezkednie. E feladatban ENTZ FERENC megértő tanítványa, ANGYAL DEZSŐ volt a vezetője, ő alapította meg az új irányt a gyümölcstermesztési körzetek kijelölésével.

ANGYAL DEZSŐ 1852-ben Budapesten született. Atyja Horvátországba költözött, a kis fiút egyik nővére nevelte. 1867-ben a kertész- és szőlészképző iskolába került, amelynek, mint tudjuk, akkor ENTZ FERENC volt az igazgatója és lelke. ANGYAL csakhamar megnyerte ENTZ bizalmát, s az akkor már öregedő és szembajjal küzdő ENTZ ANGYAL-nak mondta tollba írásait. ENTZ vezetése alatt kitűnő pomológus lett ANGYAL DEZSŐ-ből, aki nyomdokaiba léphetett, mikor ENTZ 1876-ban nyugalomba vonult. Ekkor ugyan még egyelőre MOLNÁR ISTVÁN vette át az iskola vezetését, de a lelke már ettől kezdve ANGYAL DEZSŐ volt, aki a Magyar Pomológiának és MOLNÁR többi munkájának is értelmi szerzője. Az állam idővel megvásárolta az iskolát, s most már mint vincellérképző működött tovább. ANGYAL az iskolával együtt állami szolgálatba lépett. Mikor azután a szőlőtetű ellen a védekezés bevonult a magyar szőlészeti hétköznapij közété, a filloxerakísérleti állomást átszervezték rovarügyi állomássá, s ezt követte a vincellérképezde kibővítése is Kertészeti tanintézeté. Az átszervezést lényegében ANGYAL DEZSŐ végezte, aki röviddel ezután, mikor MOLNÁR ISTVÁN az igazgatóságból 1897-ben a földművelésügyi minisztériumba hívatott, a tanintézet igazgatója

lett. Innen 1918-ban vonult nyugalomba, s 1935-ben halt meg.

Nevével már az előbbi fejezetekben többször találkozunk. Sok gyümölcsöt újra leírt magyar nyelven, különösen csontárokát, amelyek az ő idejében, mint tudjuk, újra igen nagy szerephez jutottak. Különös kedvencei voltak az őszibarackok, amelyek nyeséséhez kitűnően értett. ANGYAL a gyümölcsfajták megválogatásában új szempontokat követett. Ismert ugyan nagyon sok gyümölcsfajtát, sőt a Kertészeti Tanintézet fajtagyűjteményét nagyon gazdaggá tette, de a termesztőknek csak a termesztési helyre való néhány fajtát ajánlotta. A helyszínen igyekezett megismerni a termesztői viszonyokat. Sokat utazott, s elmondhatjuk, hogy az egész országot személyes tapasztalatai alapján ismerte.

Ez lehetővé tette számára, hogy megoldja a magyar gyümölcsstermesztés korszerű kérdéseit. A megoldás gyümölcsstermesztői körzetek kijelölésében nyilvánult meg. Alapjai ennek épűgy adva voltak, mint a borstermesztés körében a történeti borvidékek. A gyümölcsstermesztési körzetek tulajdonképen gyümölcsvidékek. Csakhogy a gyümölcsvidékeken még nem érvényesült olyan mértékben a minőségi tömegstermesztés hatása, mint a borvidékeken. A megfelelő gyümölcsfajokat és fajtákat nem ismerték és méltányolták kellő mértékben a termesztők, mert a 19. század liberális irányzata a termesztőre bízta a fajta megválasztását. Ez magyarázza azt is, hogy a mult század végén még nem talált megértésre az a törekvés, hogy a vidékek szerint legalkamasabb gyümölcsfajokra és fajtákra szorítkozzanak a gyümölcsösökben, kivált ott, ahol a városi piacokra, még inkább, ahol kivitelre nagyban természetnek gyümölcsöt. A világháború után azonban elérkezett az ideje, hogy a faiskolások és a termesztők is elismerték a termesztés irányításának jogosultságát.



ANGYAL DEZSŐ vezetésével ekkor 65 körzetre osztották a csonka ország területét, amelyekben a Dunántúl 30, a Magyar Középhegység keleti része 10, s az Alföld 25 körzettel szerepel. Ezek a számok világosan mutatják, hogy milyen óriási fejlődésen ment át az utóbbi évtizedekben az Alföld gyümölcsstermesztése. A Felvidék, Kárpátalja és Erdély egy része visszaszerzésével természetesen lényegesen megnövekedett a magyar gyümölcsstermesztési körzetek száma. A körzetek számára előírt gyümölcsfajok és fajták főként a kereskedelmi célra termesztett gyümölcsökre vonatkoznak, mert ezek termesztése érinti a közérdeket. A maga céljára mindenki szabadon termeszthet, amit akar s ahogy akarja.

A gyümölcsstermesztési körzetekben szereplő gyümölcsfajtákat tehát valósággal hivatalos magyar gyümölcsöknek tekinthetjük. A magyar gyümölcs sokévszázados fejlődése ezzel bizonyos nyugvópontra jutott. Nyugat és Kelet hatása egyensúlyba került, a nyugati gyümölcsfajták mellett hasonló rangú szerepet töltenek be a balkáni úton hozzánk jutott fajták is, amelyeket a kiválogatás az újabb időkben megnevesített és olyan színvonalra emelt, hogy versenyezhetnek a legnemesebb nyugati fajtákkal, sőt a tömegstermesztésben több esetben felülmúlják azokat.

Mindezzel természetesen nem állott meg a magyar gyümölcs fejlődése és a magyar gyümölcsstermesztés. Az új termesztési irányzat új feladatok elé állítja a gyakorlati gyümölcsstermesztőt és a tudományos gyümölcstani is. Nálunk is megindult ennek alapján a gyümölcsök korszerű biológiai tanulmányozása, pl. a termékenység vizsgálata, az öröklési sejt szerelvény kutatása, a virágzás jelenségeinek megfigyelése, az alany élettani tanulmányozása, a gyümölcs vegytani elemzése stb. S az új vizsgálatok tovább fogják fejleszteni a magyar gyümölcs ismeretét. Ahogyan a múltban egyik kor a másik után meghozta a maga kor-

szerű magyar gyümölcsészetét, ugyanúgy fogja a jövő is.

A gyümölcs és a gyümölcsfa ősidőkben szerzett kincse a magyarságnak, s a jövőben is épúgy fog gyönyörködni benne, épúgy részese lesz életének, mint régi századokban. LIPPAY JÁNOS szavaival: „Nyárban, mikor a sütő verőfények sugári az egész tagokat éppen eltikkasztják, akkor az ő szellőző árnyékjokkal azokat megélesítik és eleinérő gyümölcsükkel hívesítik. Mit írjunk az ősz gyönyörűségirül? Mikor a fáknak drága ékességek a sok különböző szép, jó ízű, kedves illatú gyümölcsök az ő számtalan különböző színes termetekkel, mint valami kincses drágakövekkel ragyogó násfákkal, szemeit, szívéet megvidámítják, és felébresztik embernek, úgyhogy még télben is a telelő gyümölcsök mind illatjukkal s mind ízekkel nagy táplálásokra és vigasztalásokra vannak az emberi állatnak.“

## IRODALOM.

- Falusi Kertész. 1805.
- Tamási Károly. Arcképpel. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1882.
- Kovács József. Arcképpel. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1888.
- Katona Zsigmond. Gyümölcskertész. 1902.
- ANDRASOVSKY JÓZSEF: Szőlő. JÁVORKA S. Magyar flóra. 1925.
- ANGYAL DEZSŐ: Van Mons működése és új gyümölcselőállítási elmélete. Gyümölcskertész. 1903.
- — Gyümölcsismeret. 1926.
- BAROSS KÁROLY: Magyarország szőlőtermelésének multja és jelene. 1896.
- BAUHIN CASPAR: Pinax theatri botanici. 1623.
- BAUHIN JEAN: Historiae fontis et balnei Bollandensis Admirabilis. 1598.
- — Historia plantarum universalis. 1650.
- BAZALICZA MÁTYÁS: Catalog der Nitra-Pereszlyéner Obstbaumschule, nebst kurzer Darsterllung der neusten Fortschritte in der Obstkultur, und streng kritische Auswahl der allervorzüglichsten bis jetzt bekannten Obstsorten, ihre Rangordnung nach Grösse der Frucht, Reifezeit und Dauer, Schönheit, Geschmack und daraus hervorgehender Werth. 2. kiadás. 1840.
- BÁRCZI GÉZA: Furmint. Magyar Nyelv. 1929.
- BENDE LÁSZLÓ: A kecskeméti szőlő- és gyümölcsstermelés fejlődéstörténete. 1929.
- BERECZKI MÁTÉ: Gyümölcsjegyzék a mezőkovácsházi kísérleti gyümölcs-telepen ekkoráig kipróbált és honi nyelvünkön nagyrészt már leírásban ismertetett gyümölcsfajokról. 1875.
- — Gyümölcsészeti vázlatok. 1877—1887.
- — Gyümölcsök rövid ismertetése. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1889.



- BÉL MÁTYÁS: Hungariae antiquae et novae prodromus. 1723.  
 — — Notitia Hungariae novae historico-geographica. 1735—1742.  
 BOCATIUS JÁNOS: Hungaridos. 1599.  
 BODOR PÁL: Eladó válogatott gyümölcsfa-oltványok laistroma. 1812.  
 BOGSCH JÁNOS: Kurze und auf Erfahrung gegründete Anleitung nützliche Obstbäume und unentbehrliche Küchengewechse für bürgerliche Hauswirthe zu erziehen. 2. kiadás 1793.  
 — — Házi kertész, azaz hasznos és tapasztalásokkal erősített oktatás, mint kellessék hasznos gyümölcsfákat és elkerülhetetlen konyhabeli zöldségeket nevelni. 1796.  
 BONFINI ANTONIO: Rerum hungaricarum decades. 1771.  
 BORBÁS VINCE: Vas vármegye növényföldrajza és flórája. 1887.  
 BOTTA ISTVÁN: Bereczki Máté szoborleplezési ünnepélye. Gyümölcskertész. 1898.  
 BRÜCKMANN FRANZ ERNEST: De melonibus hungaricis. Miscell. Physico-medico-mathem. III. kötet.  
 BUDAI JÓZSEF: Magyar cukorszilva. Gyümölcskertész. 1900.  
 — — Van-e szükség új gyümölcsfajtákra? Gyümölcskertész. 1903.  
 CALEPINUS AMBROSIVS: Dictionarium decem linguarum. 1585. (MELICH J.: Calepinus latin-magyar szótára. 1912.)  
 CHAPTAL J. A.: A boroknak termesztésekről, készítésekről és eltartásokról való értekezés. Fordította FÁBIÁN JÓZSEF. 1805.  
 — — ROZIER, PARMENTIER és DUSSIEUX: Vizsgálódó és oktató értekezés a szőlőművelésről, a bor, égett bor, közönséges és fűszeres ecetek készítésének mesterségével együtt. Fordította FÁBIÁN JÓZSEF. 1813—4.  
 CHRIST J. L.: Vollständige Pomologie über das Kern-, Stein- und Schalenobst. 1809—12.  
 COLIN JÓZSEF TÓDOR: Gründlicher Unterricht, die besten französischen Obstbäume zu pflanzen, zu pflegen und derselben Früchte zu benutzen. 1802.  
 CORDUS VALERIUS: Historia plantarum. 1561.  
 — — Annotationes in Pedacii Dioscoridis de Materia medica. 1561.  
 CRANE M. B. és LAWRENCE W. J. C.: The Genetics of Garden Plants. 1938.  
 DEININGER IMRE: Pflanzenreste der prähistorischen Fundstätte von Lengyel. WOSINSZKY M.: Das prähistorische Schanzwerk von Lengyel. III. 1891.  
 DOCHNAHL FR. IAC.: Der sichere Führer in der Obstkunde. 1855—60.

- DOUGLASS SYLVESTER: An Account of the Tokay and other Wines of Hungary. Philosophical Transactions. 1773.
- DVIHALLY ANNA MÁRIA: A budai szőlőművelés története. 1932.
- ENTZ FERENC: Kertészeti füzetek. 1857—9.
- — Népszerű káté a szőlőművelés és borkezelés okszerű módjáról. 1864.
- — A hazai szőlészet. ENTZ F. és GYÜRKY ANTAL jelentése. 1868.
- — Leíró katalóg és árjegyzéke az Országos Magyar Gazdasági Egyesület budai szőlő- és faiskolájában található síma és gyökeres szőlővesszőknek, facsemetéknek és egyéb kerti terményeknek. 1869.
- — Magyarország borászata. ENTZ F., MÁLNAY IGNÁC és TÓTH IMRE jelentése. 1869.
- — A szőlészet és borászat Erdélyben. ENTZ F. és MÁLNAY IGNÁC jelentése. 1870.
- — Magyarország több legelterjedtebb szőlőfajtái synonymiájának bővítéséhez. Borászati füzetek, 1869.
- ERDÉLYI LÁSZLÓ: A pannonhalmi főapátság története. 1902.
- ERNYEY JÓZSEF: Az egres és a ribiszke. Pótfüzetek a Természettudományi Közlönyhöz. 1934.
- ÉRKÖVY ADOLF: A hazai kertipar történeti adatainak gyűjtése ügyében. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1882.
- FEKETE LAJOS és BLATTNY TIBOR: Az erdészeti jelentőségű fák és cserjék elterjedése a magyar állam területén. 1913.
- Földművelésügyi minisztérium: Jelentés a filloxéra-ügy állásáról. 1890.
- GALEOTTUS MARTIUS: De egregie, sapienter, jocose dictis ac factis regis Mathiae, ad inclytum ducem Joannem eius filium. 1485.
- GALLO AGOSTINO: Le vinti giornate dell'agricoltura et de piaceri della villa. 1575.
- GAYER GYULA: A gesztenye. Természettudományi Közlöny. 1928.
- GERGER EDE: Phylloxera vastatrix. 1875.
- GESNER CONRAD: Horti Germaniae. 1561.
- GESZTELYI NAGY LÁSZLÓ: Csókás József. 1938.
- GIRÓKUTI FERENC: Magyarország gyümölcsészete rajzokban. 1862—3.
- GLOCKER KÁROLY: Jegyzéke többféle alma, körte, csontárok és bogógyümölcsöknek, melyek Enyingen tenyésztetnek. 1866.
- GOMBOCZ ZOLTÁN: A bor. Magyar Nyelv. 1906.
- — és MELICH JÁNOS: Magyar etymologiai szótár. 1914—.
- GÖRÜG DEMETER: Azon sokféle szőlőfajtáknak lajstroma, amelyeket

- egy érdemes hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb szőlőhegyeiről s kertjeiből meghozatott és a grintzingi szőlőiben, Bécshez egy órányira a Cecius-hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán 1819 s a következő esztendőben elültetett. 1829.
- GROSSINGER JÁNOS: *Universa historia physica regni Hungariae*. V. kötet. *Dendrologia, sive historia arborum et fruticum*. 1797.
- HEGI GUSTAV: *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*. IV. 2. kötet.
- HEINTL FERENC: *Oktatás a gyümölcsfanevelésről*. Magyarázta önnön tapasztalásából FEJÉR GYÖRGY. 1811.
- HERSZÉNYI LÁSZLÓ: *Gyümölcsfajta ismertetés*. 1934.
- HORVÁTH GÉZA: *Jelentés az Országos Phylloxera-kísérleti állomás 1881-ik évi működéséről*. 1882.
- HÜTTIG O.: *Geschichte des Gartenbaus*. 1879.
- KARÁCSONYI JÁNOS: *Furmint*. Magyar Nyelv. 1906.
- KARDOS ÁRPÁD: *A Pesti Kertész Társulat 150 éves története*. 1917.
- KATONA DÉNES: *Értekezések a szelíd gesztenyefáról, borok királyáról, magyar teáról és indigóról*. 1850.
- KATONA ZSIGMOND: *Kecskemét és vidékén termelt gyümölcsök osztályozott leírása*. 1885.
- KELEMEN FERENC: *Bereczki Máté*. 1935.
- KEREKES LAJOS, HORN JÁNOS, KOCHNÉ KLOPPER ERZSÉBET, RAPAICS RAYMUND: *Pomológia. Őszibarack, alma*. 1937.
- KISS VILMOS: *Vackorligetek Szatmár megyében*. Természettudományi Közlöny. 1938.
- KNOOP JOHANN: *Pomologia, das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Arten der Aepfel, Birnen, Kirschen und einiger Pflaumen*. 1765.
- KOMÁROMY JÁNOS PÉTER: *Dissertatio physico-medica inauguralis de vino hungarico sempronensi*. 1715.
- KOVÁCS JÓZSEF: *Kalauz a gyümölcsfajtafeltetés, nyelés és a batorkeszi faskolában található s csemetékben vagy oltóvesszőkben megrendelhető gyümölcsfajták körül*. 1861.
- KORABINSZKY MÁTYÁS: *Geographisch-historisches und Produkten Lexikon von Ungarn*. 1786.
- — *Atlas regni Hungariae portatilis*. XV. és LVI. lap.
- LEHNER ÖDÖN: *Az őszibaracktermesztés kátéja*. 1934.
- LEIBIZER JÁNOS: *Vollständiges Handbuch der Obstbaumzucht*. 1798.
- — *Über den Zustand des Gartenbaues in Ungarn*. *Patriotisches Wochenblatt für Ungarn*. III. 1804.
- — *Einige Obstsorten und deren Beschreibung*. U. o. II. IV. 1804.



- LEROY ANDRÉ: Dictionnaire de Pomologie. 1867—1879.
- LINDAU G.: A tószegi Laposhalom történelemelőtti növényleletei. Botanikai Közlemények. 1925.
- LIPPAY JÁNOS: Posoni kert. III. Gyümölcsös kert, melyet a néhai méltóságos és tekintetes Lippay György, esztergami érsek urunk 6 nagysága költségével az nemes magyar nemzetnek közönsége hasznára jesuiták rendin való istenben el nyugodott p. LIPPAY JÁNOS írt. 1677.
- LUBY MARGIT: A szilva hazája. A Néprajzi Múzeum Értesítője. 1939.
- LUCAS EDUARD és MEDICUS FR.: Die Lehre vom Obstbau. Az 5. kiadást magyarra átdolgozta VILLÁSI PÁL A magyar gyümölcsstenyésztés tana címmel. 1878.
- — és OBERDICK: Illustriertes Handbuch der Obstkunde. 1859—1875.
- LÜBECK JÁNOS KÁROLY: Kurze Übersicht des Zustandes der Landwirtschaft in Ungarn im Anfange des 19. Jahrhunderts. Patriotisches Wochenblatt für Ungern. I. 1804.
- MATTHIOLUS PIERANDREA: Commentarii in sex libris Pedacii Dioscoridis Anazarbei de Medica Materia. 1554.
- MÁTYÁS ISTVÁN: Ó és új dietetica, az az az életnek és egészségnek fenntartására és gyámolgatására istentől adatott nevezetesebb természetesi eszközöknek a szerint való elszámálása, amint azokra reá kaptak, és eleitől fogva mind ez ideig magok károkra vagy hasznokra vélek éltek az emberek. 1787—93.
- MATOLAY JÁNOS: De vineis et vino sempronensi. BÉL M. : Prodromus. 1723.
- — Disquisitio physico-medica de vini Tokaiensis cultura, indole, praestantia et qualitibus. Acta physico-medica Academiae Caesareae Leopoldino-Carolinae Naturae Curiosorum. Appendix, 1744.
- MELICH JÁNOS: Kálmán körte. Magyar Nyelv. 1917.
- MEZŐSI KÁROLY: Első törekvések a selyemtenyésztés meghonosítására hazánkban. Magyar Gazdák Szemléje. 1937.
- MISOKA PÁL: Téli dinnye tenyésztése, téli eltarthatása és jó tulajdonairól. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1882.
- MITTERPACHER LAJOS: Elementa rei rusticae in usum academiarum regni Hungariae conscripta. 1779—94. Második kiadás 1816—17.
- — Rövid oktatás a szőlőművelésről és bor, pálinka és ecet készítéséről, melyet Chaptal, Rozier, Parmentier és Dussieux francia frók útmutatása szerint készített M. L., magyarra fordított PÓSFAY JÁNOS. 1815.

- MOHÁCSI (MAHÁCS) MÁTYÁS: Kieffer körte. Kertészeti Lapok. 1928.  
 — — Bogyósgyümölcsűek termesztése. 1928.  
 — — és MAGYAR GYULA: Dió-, mandula-, mogyoró- és gesztenyetermesztés. 1936.
- MOLNÁR IMRE: Kecskemét gyümölcsstermelésének fejlődése. Gyüm. és konyhak. f. 1883.
- MOLNÁR ISTVÁN: Bereczki Máté. Arcképpel. Gyümölcskertész. 1895.  
 — — A szőlőművelés és borászat kézikönyve. 1897.  
 — — ANGYAL DEZSÖNÉ, ZIGÁNY ZOLTÁNNÉ: Magyar pomológia. 1900—1909.
- NAGY FERENC: Mit természetesen a torda-aranyosi borvidék szőlőse. 1875.
- NAGYVÁTHY JÁNOS: Magyar practicus termesztő. 1821.
- OLÁH MIKLÓS: Hungaria et Atila. 1763.
- PETROVICS ISTVÁN: A homoki szőlők telepítése és művelése. 1894.
- PLINIUS: Historia naturalis. 1888.
- PORZSOLT ADÁM: Nyárád-mellék gyümölcsteszete. Gyümölcstészeti és konyhakertészeti füzetek. 1881.
- RAPAICS RAYMUND: Linhart György emlékezete. Természettudományi Közlöny. 1926. — A füzalma. U. o. 1935. — Szilvánk. U. o. 1935. — Winterl és Tessedik gyümölcsfatelepitési kísérletei az Alföldön. U. o. 1935. — Ószibarackjaink. U. o. 1936. — Magyar gyümölcsfajták első szakszerű leírója. U. o. 1937. — A tokaji bor és a Furmint szőlő. U. o. 1937. — Entz Ferenc a magyar kertészetben. U. o. 1938. — A Kadarka szőlő és vörösboraink. U. o. 1938. — A házi berkenye a Magyar Középhegységben. U. o. 1938. — A gesztenye északi és keleti határa a Magyar Medence peremén. Pótfüzetek a Természettudományi Közlönyhöz. 1930. — A magyar szilvák rendszertani helye. Botanikai közlemények. 1935. — Elszázi gyümölcstész Magyarországon. Kertészeti szemle. 1935. — A gesztenye őshonosságának kérdése szakirodalmunkban. U. o. 1935. — Bódi szilva. Kertészet. 1937. — Téli almáink. Magyar Szemle. 1935. — Cseresznyéink. U. o. 1935. — A Besztercei szilva. U. o. 1935. — Gyümölcstészünk megújhodása. U. o. 1936. — A magyar csemegezőlő. U. o. 1938. — Útmutató gyümölcsök. U. o. 1940.
- — Le chataignier hongrois. Nouvelle Revue de Hongrie. 1934.  
 — — The Wines of Hungary. The Hungarian Quarterly. 1938.  
 — — A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. 1934.  
 — — Magyar kertek. 1940.
- RUELLIUS JOANNES: De natura stirpium libri tres. 1536.

- SCHAMS FERENC: Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfange. 1832—33.  
 — — Kritikai vizsgálódások a magyarországi szőlőtermesztés gáncsai és fogyatkozásai körül. 1834.
- SCHIEMAN E. Entstehung der Kulturpflanzen. 1932.
- SCHWENCKFELT KASPAR: Stirpium et fossilium Silesiae catalogus. 1600.
- SICKLER J. V.: Der teutsche Obstgärtner. 1794—1804.
- STAUB MÓR: Ültetett növény-e nálunk a gesztenye?
- SZABÓ JÓZSEF: Cultura peponum. 1790.
- SZABÓ KÁLMÁN: Kecskemét szőlő- és gyümölcsstermelésének multja. 1934.
- SZAMOTA ISTVÁN: A Schlägli magyar szőjegyzék. 1894.  
 — — és ZOLNAI GYULA: Magyar oklevélszótár. 1902—1906.
- SZATHMÁRY SÁNDOR: Halas gyümölcsészete. Kertészeti Lapok. 1890.
- SZIKSZAI FABRICIUS BALÁZS: Nomenclatura. 1590. (MELICH JÁNOS: Szikszai Fabricius Balázs latin-magyar szőjegyzéke. 1906.)
- SZILÁDY ZOLTÁN: Az ősdíófa nálunk és a Balkánon. Botanikai Közlemények. 1933.  
 — — A Maros melléki diósvölgyek. U. o. 1934.  
 — — Adatok diófánk ősi elterjedéséhez. U. o. 1935.  
 — — Diófánk őshonossága. Természettudományi Közlöny. 1934.  
 — — Vackorligetek Erdélyben. U. o. 1934.
- SZIRMAY ANTAL: Notitia historica politica oeconomica montium et locorum viniferorum Comitatus Zemliniensis. 1798.  
 — — A tokaji vagyis hegyalyai szőlőknek ültetéséről, jó műveléséről, a szüreteléséről, a boroknak csinálásáról. 1810.
- SZONTÁGH GUSZTÁV: A szenvedelmes dinnyész. 1943.
- TARÁTS SÁNDOR: Rajzok a török világból. III. 1917.  
 — — Szegény magyarok.
- TAMÁSY KÁROLY: Simonffy piros alma. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1880.  
 — — Két hazai körte. (Lőrinci szajkó körte.) U. o. 1880.  
 — — Arpával érő debreceni körte, Arpás körte. U. o. 1880.  
 — — Négy almafajta leírása. (Bocmán, Bocmanszka.) U. o. 1882.  
 — — Négy darab alma leírása. (Bona Prutti, Kormos Bona Brutti.) U. o. 1882.  
 — — Négy körtefajtanak leírása. (Búzával érő körtve debreceni.) U. o. 1882.  
 — — Két almafajta leírása. (Káposzta alma.) U. o. 1883.
- TELEKI ZSIGMOND: Weinbau und Weinwirtschaft in Ungarn. 1937.
- TESSEDIK SÁMUEL: Über die Kultur und Benutzung der sogenannten Székes-Felder in der Gegend an der Theiss. Patriotisches Wochenblatt für Ungern. III. 1804.



- TÓTH ARISZTID: A magyar jégdinnye. Mezőgazdasági Közlöny. 1936.
- TÖRS KÁLMÁN: Amerikai korai őszibarackok. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1888.
- — Villási Pál. Arcképpel. U. o. 1889.
- VÁLYI ELEK: Az erdélyi almafajtákról. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1880.
- VERANCICS ANTAL: Összes munkái. 1875.
- VESZELSZRI ANTAL: A növény plánták országából való erdei és mezei gyűjtemény. 1798.
- VILLÁSI PÁL: A gyümölcsstermelés fontossága. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek. 1880.
- — Bazalicza szilvája. U. o. 1880.
- — Wilder M. J. tábornagy. U. o. 1881.
- — Baltavári ökörszem. U. o. 1881.
- — Kérelem a hazai gyümölcsfajták érdekében. 1882.
- — Hardenpont vajonca. U. o. 1883.
- — Milyen gyümölcsöt termeljünk Magyarországon? U. o. 1886.
- WARTHÁNE GR. HUGONNAY VILMA: A Pándy üvegmeggy történetéhez. Kertészeti Lapok. 1909.
- — A pándi kertészet története. U. o. 1909.
- WINTERL JÓZSEF JAKAB: Index Horti Botanici Universitatis Hungaricae, quae Pestini est. 1788.
- WIESENBACH J. K.: Der erfahrene Baum-, Küchen- und Blumengärtner. 2. kiadás. 1816.
- ZSIVÁNOVICS BÉLA: Nagytétény őszibaracktermelésének multja és jövője. Gazdasági Lapok. 1920.

## NÉV- ÉS TÁRGYMUTATÓ

Rövidítések: a = alma, b = őszibarack, cs = cseresznye, k = körte  
ka = kajszi, m = meggy, sz = szilva, sző = szőlő.

- ADY K. 141  
Afuz Ali sző 106  
alakfák 99  
Alexander k 270  
ALEXANDER O. A. 307  
Alföldi magyar ka 311  
alma 16, 25, 26, 34, 36, 39 41, 45,  
46, 49  
Almadinnye 239  
almagyümölcs 15  
almarózsa 15  
Alanteremő sző 84  
Ambrózia ka 310  
Amsden b 307  
AMSDEN L. C. 307  
Ananász a 209, 245  
Ananász ka 310  
ananászeper 167, 192  
ANDRASOVSKY J. 84  
Anglus m 216  
Angoulêmei hercegnő k 149  
Angoumois ka 310  
ANGYAL D. 59, 136, 140, 141, 243,  
264, 279, 285, 296, 298, 299,  
300, 302, 309, 311, 326, 328  
APAFFI M. 75, 76  
Apró birs 119  
Apró muskotály k 140  
Apró piros a 119  
Arany bőr a 245  
Arany pepin a 208  
Aranykelméjű a 197  
Aranyszínű Fábián sző 227  
Aranyszövet a 197  
Asztrakáni piros a 296  
Augusztusi kökényszilva 92  
áfonya 6, 25, 37, 48, 76  
Ámor k 147  
Ármin k 259  
Arpávalérő k 85, 109, 119, 140, 216  
Badacsonyi óriás cs 300, 314  
Bajnák sző 83  
Bajnár sző 83  
Bajor sző 83, 117, 119  
Bakar sző 107, 219  
Bakator sző 107, 119, 182, 219, 234  
Baltavári vernyeges cs 299  
Baltavári ökörszem cs 299, 314  
bangita 25  
barack 12, 33, 67, 103  
Barackszilva b 216, 309  
barkóca 18  
Bartha duráncija b 306  
BARTHA F. 306  
BARTHOLOMEIDESZ S. 305  
Batul a 269, 279

- BAUHIN J. 115, 145, 195, 197, 298  
 BAUHIN K. 134, 304  
 BAZALICZA M. 246, 251, 270, 280, 283  
 Bazalicza sz 246  
 Báling a 197  
 BÁNFFY P. 213, 214  
 Bársony a 204  
 Belényesi k 119  
 BELKE T. 300  
*Berberis vulgaris* 6  
 BERECZKI M. 89, 92, 133, 137, 140, 148, 149, 194, 255, 267, 272, 273, 278, 279, 290, 296, 299, 301, 315, 316  
 Beregi sóvári a 283  
 Berény sz 128, 196  
 Bergamot k 194  
 berkenye 17, 25, 41, 48, 58, 67, 75, 79  
 Berlińi a 196  
 Besztercei muskotály sz 137  
 Besztercei sz 119, 123, 128, 134, 206, 212, 259, 314  
 BÉL M. 49, 62, 63, 108, 176, 198, 230  
 Bíbor sz 245  
 Bika a 87  
 birs 17, 41, 46  
 Birskörte 119  
 BLATTNY T. 54, 57  
 BOGATIUS J. 179  
 BODOR P. 140, 213, 215, 251, 253, 259, 267, 309  
 bodza 25  
 Bódi sz 94, 246  
 Bogdányi dinka sz 233  
 BOGSCH J. 203, 204, 208  
 bogyó 2  
 Boldi sz 245  
 Boldogasszony sz 94, 245  
 Bolgár sz 106, 119  
 Bonabruttya a 194  
 BONFINI 175  
 Boppardi cs 300  
 BORBÁS V. 54, 92  
 borbolya 6, 48, 60, 75, 173  
 Borizú a 197  
 BORNEMISSZA J. 213  
 BORNEMISSZA P. 238  
 Boros bial sz 82, 182, 183  
 Boros bihar sz 183  
 Boros bivaly sz 183  
 Boros sz 82  
 Borsdorfi a 208  
 Borsi-féle kései rózsabarack ka 312  
 Bosc kobak k 270  
 Boskoopi szép a 39  
 Boszmán a 107, 204, 206, 208, 266  
 Bósznai a 107  
 Bózeni korai cs 298  
 BRÜCKMANN F. 241  
 Buckós k 143  
 Budai Domokos a 317  
 BUDAI J. 137, 214, 316  
 BUZÁS J. 306  
 Búzás k 141, 216  
 Búzávalérő k 141  
 Bükk 20, 25, 27, 48, 67, 69  
 CALEPINUS A. 83, 117  
 Capadinnye sárgadinnye 238  
 Carabella k 152, 195  
 CARRIER 8  
*Castanea crenata* 21  
 — *sativa* 20  
 Catilac k 275  
 CATO 35, 87  
 Chaberti dió 157  
 CHAPTAL L. 62, 224  
 Chasselas sz 223, 226  
 Chatenay szépe m 304



- Chaumonteli kármán k 148  
 Chevreuse b 83, 305  
 CHRIST J. L. 194, 202, 203, 206 207,  
 245, 309, 311  
 Cigány a 87  
 Cigány m 59, 91, 301  
 Cigány szó 84  
 Cirfándli szó 220  
 Citrom a 245  
*Citrullus vulgaris* 8, 105  
 Clapp kedvence k 149  
 CLAUDIANUS 63, 64  
 COLERUS 114  
 COLIN J. 146, 211, 304, 309  
 COLUMELLA 30, 35, 123, 225  
 CORDUS VALERIUS 86, 88, 114, 126,  
 145, 197  
*Cornus mas* 13  
*Corylus americana* 21  
 — *avellana* 21  
 — *colurna* 21  
 — *maxima* 21  
 — *pontica* 21  
 Cote d'Azur b 307  
*Crataegus monogyna* 18  
 — *oxyacantha* 18  
*Cucumis chate* 7  
 — *melo* 7  
 — *melo* var. *dudaim* 239  
 Cukor sz 135  
 CURTIUS M. 113, 127  
*Cydonia oblonga* 17  
 CZUKOR J. 65, 66  
 Csaba gyöngye szó 320  
  
 csattanó eper 15, 36, 165  
 Császár k 143, 208, 245, 258  
 Császár sz 127  
 cser 49, 67  
 Cser szó 82  
 Cserbajor szó 83  
 cseresznye 11, 25, 31, 32, 40, 48,  
 63, 67, 103, 109, 297  
 cseresznyealma 16  
 cseresznyemeggy 12, 40  
 cseresznyeszilva 9, 10, 40, 59  
 Cseresznyévelérő k 110, 141  
 Cserhájú sárgadinnye 238  
 Csertzei mézes cs 301, 314  
 csilei eper, 15, 37, 166  
 csipke 67  
 csipkebogyó 15, 76  
 Csóka szó 84  
 csontár 8  
 csontáralma 16, 18, 22  
 Csukros meggy 216  
  
 damaszkuszi sz 31, 104, 123, 126  
 Danzigi bordás a 208  
 Daru a 87, 94, 283  
 DEININGER I. 60, 286  
 DIEL 197, 259, 270  
 Diel vaj k 259  
 Dinka szó 233  
 dinnye 7, 33, 67  
 dinnyegyümölcs 7  
 dió 22, 25, 26, 46, 56, 72, 79, 156  
 Diósi félpapírhéjú mandula 160,  
 161, 314  
 Disznódi fűszeres cs 301, 314  
 Dobzó sz 93  
 Dobzódó sz 93  
 DOCHNAHL 309  
 DOUGLAS S. 180  
 DRASKOVICH Gy. 179  
 DUHAMEL 192  
 duránci b. 106  
 Duráncai sz 88, 106, 119  
  
 EDELSBACHER Gy. 189  
 egres 5, 36, 37, 48, 169  
 Egri k 259

- Elberta b 305  
 Eleveérő a 119  
 Előérő k 119, 139  
 Elővelérő k 141  
 ENGLER A. 34  
 ENTZ F. 53, 65, 80, 83, 133, 136,  
     142, 146, 147, 149, 162, 163, 167,  
     168, 178, 197, 229, 248, 259, 267,  
     279, 280, 281, 282, 283, 289, 297,  
     298, 299, 305, 309, 310, 313, 318,  
     325, 326  
 Entz fekete cs 299  
 Entz-féle rozsmaring a 283  
 Entz ka 310  
 eper 14, 25, 36, 47, 48, 76, 79, 165  
 eperfa 18, 33, 68, 291, 292, 293  
 erdei eper 15, 165  
 erdőirtás 29, 61  
 Erzsébet királyné emléke szó 320  
 ESTERHÁZY M. 211, 225, 231  
 Eugénia császárné m 303  
 Ezeréves Magyarország emléke szó  
     320  
 Ezerjő szó 233  
 Édes k 144  
  
*Fagus silvatica* 20  
 FÁBIÁN J. 224, 227  
 Fábíán fehér szó 227  
     — muskotály szó 228  
     — veres szó 228  
 Fehér cs 119  
 Fehér dinka szó 233  
 Fehér kalvill a 208  
 Fehér lószemű sz 111, 119, 128  
 Fehér muskotály k 140  
 Fehér renet a 214  
 Fehér szó 82, 119, 181  
 Fehér vaj k 143, 148, 258  
 Fekete barack b 216, 309  
 FEKETE L. 54, 57  
  
 Fekete lószemű sz 111, 119  
 Fekete szívforma cs 216  
 FERDINÁND 110, 197  
 Ferdinánd koronaörökös k 258  
 Fertility k 41  
 FETETICH 202, 245  
*Ficus carica* 19  
 Fontos a 91, 208, 295  
 Fontos k 275  
 Fonteneblói Fábíán szó 228  
*Fragaria chiloensis* 15  
     — *collina* 15  
     — *elatior* 15  
     — *grandiflora* 167  
     — *vesca* 15  
     — *virginiana* 15  
 Franquette dió 157  
 Furmint szó 177, 181, 218, 223,  
     232, 233  
 füge 19, 33, 160  
 Fűz a 87  
  
 Gajdelli sz 92  
 galagonya 18, 48, 67, 75  
 GALENUS 123, 127  
 GALEOTTO 86, 87, 114, 141, 144,  
     147, 175  
 GALLO A. 114, 152  
 Gerellyés k 140  
 GERGER E. 286  
 Germersdorfi óriás cs 300  
 Gerszet szó 182  
 GESNER K. 83, 112, 118, 127, 136,  
     298, 304, 309  
 GESZTELYI NAGY L. 295  
 gesztenye 20, 49, 67, 69, 157  
 génközpont 32, 35, 36, 37  
 génváltozékonyság 41  
 GIRÓKUTI F. 268  
 GLOCKER K. 525, 267, 299  
 Glocker óriás cs 299

- godolya 67, 68  
 Góhér sző 82, 117, 119, 177, 182, 223  
 Gömöri nyakas sz 137  
 Görög D. 82, 107, 179, 183, 219, 222, 225, 263, 315, 318  
 görögdinnye 8, 33, 105, 235, 240  
 görögszilva 10  
 Gravensteini a 39, 41  
 GROSSINGER J. 52, 213, 293, 300  
*Grossularia cynosbati* 6  
   — *hirtella* 6  
   — *reclinata* 6  
   — *uva crispa* 6  
 Grumkowi vaj k 149  
 Gyöngyfehér sző 182  
 Győztes b 307  
 gyűjtögetés 23, 28, 45, 69  
 gyümölcs 2, 23, 45, 323  
   — ajándékozás 108  
   — aszálás 125  
   — behozatal 128, 133, 156, 198, 218, 222  
   — -fajták 38, 314  
   — kivitel 108, 111, 128, 222  
   — termesztés 28, 47, 81, 200, 235, 327  
  
 hagyásfa 29, 58, 75, 78, 80  
 HANDTEL K. 290  
 Hankovszky-féle kései rózsabarack b 312  
 HARDENPONT 148  
 Hardenpont téli vaj k 148, 192, 258, 266  
 Hasártó sző 82  
 HASBROUCK JONATHAN 284  
 Havasalji k 314  
 Hályogszemű cs 119  
 Hárslevelű sző 182, 183, 233  
 Házi sz 129, 132  
  
 Hedelfingeni cs 300  
 HEHN V. 31, 34  
 HEINTL F. 204, 225  
 helynevek 77  
 Herceg sz 245  
 Hercsóka k 105  
 HEUFFEL J. 56  
 Hevesi görögdinnye 241  
 Hideglelő sz 93  
 Hó b 307  
 homlítás 81  
 HORN J. 138  
 Hortenzia királyné m 303  
 HORVÁTH G. 287  
 Hosszúszárú k 119, 140  
 Hosszúszárú fehérke k 14  
 Hölgyek királykája a 253  
 Húsvéti bergamot k 151  
 Húsvéti rozmaryng a 283  
  
 ISTVÁNFFI Gy. 265  
 Izabella sző 288  
 Igenédes a 119  
 Izambert k 259  
 Izenbart k 213, 216  
  
 János vajda a 119  
 Jász vadóka a 314, 317  
 Jonathán a 284  
*Juglans regia* 22  
 Juhfark sző 182, 183  
 JUSTUS J. 272  
 Kadarka sző 84, 105, 185, 234  
 kajsi 12, 63, 309  
 Kanadai renet a 284  
 Kancellár b 305  
 Katalán sz 111, 119, 195  
 KATONA D. 52, 241  
 KATONA Zs. 290, 296, 319  
 Kálmán k 148  
 Káposzta a 272



- Kármán k 104, 141  
 Kármánka k 144  
 Kecskescsű szó 83, 119, 182, 223  
 Kecskemét virága szó 321  
 Kecskeméti m 302  
 Kecskeméti vaj a 296  
 Kenézi piros a 87, 94, 283  
 Kerekded a 119  
 Kerekded rózsa cs 216  
 keresztezés 39, 192, 317  
 KERNER A. 57  
 Kék a 87  
   — burgundi szó 224  
   — frankos szó 234  
   — mirable sz 216  
   — nagy burgundi szó 190, 223, 234  
   — perdrigon sz 195  
   — sz 94, 129, 136  
   — tojás sz 135, 206  
 Kéknyelű szó 232  
 Kései fekete cs 300  
   — sz 212  
 Későnéző cs 119  
 Kieffer k 37, 150  
 kínai k 17, 150  
 Kis korai ka 310  
   — k 140  
   — szegfű k 140  
 Királyi piros kurtacsumájú a 253  
 KNIGHT 192  
 KNOOP 192, 304  
 Kóburgi fekete cs 298  
 KOCH 132  
 Kocsis P. 190, 321  
 Kolmár k 259  
 Kolostorkert 95  
 KOMÁROMY J. P. 176, 220  
 Kopasz b 308  
 KORABINSZKY J. 49, 51, 52, 80  
 Korai Alexander b 307  
 Korkoványi cs 299, 314  
 Kormos a 204  
 Korpádi m 303  
 Korponai cs 299, 314  
 Kovács J. 107, 142, 147, 267, 268, 280, 305  
 Kovács Lőrinc k 144  
 Kozma k 119  
 Kórodai kormos a 253  
 kökény 8, 25, 40, 45, 48, 59, 60, 75  
 kökényszilva 10, 25, 26, 40, 59, 60, 79, 92, 95  
 Körösi m 302  
 körte 16, 41, 45, 46, 109  
 köszméte 170  
 Kövi dinka szó 321  
 Közönséges ropogós cs 298  
 KRAFT J. 194, 202, 207, 214  
 KREICH J. 113, 127  
 kromoszóma 39  
 LALIMAN 287  
 LASKAI P. 117  
 LAURENBERG 121, 273  
 Leány szó 234  
 Leánycsű a 119  
 Leányka szó 234  
 Leányos szó 234  
 Lagjobb magyar ka 311  
 Legkorábbi b 307  
 LEHNER V. 308  
 LEIBIZER J. 128, 134, 138, 146, 203, 205, 207, 212, 214, 245, 258, 266, 282, 298, 304  
 LEROY A. 66, 118, 144, 147, 267, 277, 280, 298, 304, 309  
 Leves k 119  
 LIART 148  
 LINHART GY. 264, 286  
 LINNÉ 5, 124, 134  
 LIPPAY GY. 120

- IFJ. LIPPAY Gy. 100, 120  
 LIPPAY J. 85, 87, 88, 91, 92, 93, 95,  
     98, 99, 100, 101, 103, 104, 105,  
     106, 107, 120, 129, 140, 143, 151,  
     157, 159, 161, 166, 168, 171, 172,  
     173, 176, 192, 194, 195, 196, 197,  
     210, 214, 220, 236, 237, 238, 247,  
     268, 272, 284, 293, 295, 304, 309,  
     329  
 Lódobzó sz 131  
 Londoni pepin a 253, 256  
 Lord Napier kopasz b 309  
 Loss J. J. 113, 127  
 lószemű sz 10, 111, 131, 245  
 Lotyó sz 94  
 Lőrinc k 143, 214  
 Lőrinci szajkó k 143  
 LUBY M. 94, 125, 130  
 LUCAS E. 267, 270, 277, 279  
 LUCULLUS 31, 63  
 lugas 99  
 LUTZ J. 146  
 LÜBECK J. 199, 201, 207  
  
 Macskafejű k 275  
 Macskatökű sz 94  
 madárberkenye 18, 25, 48  
 Mag nélkül való a 91, 119  
 Mag nélkül való szó 119  
 Magotlan a 89, 91  
 magyal 20, 67, 68, 69  
 Magyálné a 87  
 Magyar a 114  
     — cukor sz 137  
     — datolya sz 246  
     — duránci b 119  
     — ka 310, 311  
     — rozmaring a 253, 256, 283  
     — sz 120, 126, 127, 134, 138  
     — szív sz 208, 212  
     — szív cs 212  
  
 MAGYAR Gy. 160  
 Majner a 196  
 Makaria k 104, 119, 151  
 Makariás k 151  
 makk 19, 27, 46, 69  
*Malus baccata* 16  
     — *domestica* 16  
     — *orientalis* 16  
     — *praecox* 16  
     — *prunifolia* 16  
     — *silvestris* 16  
 Mandafi a 200  
 mandula 22, 158  
 Mandula barack ka  
 MANGER H. 192  
 Manna k 259  
 Markolya sz 245  
 Marokkói szó 83  
 maróni 56  
 Marosszéki piros Páris a 215, 268  
 Masáncki a 128, 196, 204  
 MATHIÁSZ J. 289, 318  
 MATOLAY J. 82, 176, 178, 180, 181,  
     220, 230, 263  
 MATTHIOLUS P. 114, 127, 152, 173  
 MAYERFFY F. 228, 313  
 Mayette dió 157  
 Május virága b 307  
 Májusi korai szív cs 297  
 málna 13, 25, 36, 37, 48, 67, 76,  
     168  
 Máramarosi nyakas sz 137  
 MÁRTON F. 89, 91  
 MÁTYUS I. 75, 76, 130, 131, 167,  
     235, 309, 323  
 MEDICUS F. 279  
 meggy 11, 40, 44, 59, 63, 79, 301  
 MERCY K. 294  
 MERLET J. 192  
 Mesinki a 196  
*Mespilus germanica* 17

- Metelka dijas b 305  
 Metett a 91  
 Mezőkomáromi duránci b 306, 313  
 Métet a 88, 91  
 Mézes k 85  
 MIKES K. 304  
 MIKSA 110, 128, 195, 298, 299  
 Milotai dió 73, 157, 314  
 MITTFRACHER L. 203, 223  
 mogyoró 21, 25, 45, 46, 48, 72, 155  
 Mohos a 119, 284  
 MOLNÁR I. 71, 83, 248, 285, 326  
 molyhos k 17, 58  
*Morus alba* 18  
 — *nigra* 18  
 — *rubra* 19  
 Mosóci k 314  
 MUNKÁTSY J. 318  
 Muskotály a 119  
 — sárgadinnye 239  
 — k 119, 139  
 — szó 119, 182, 219  
 muskotályeper 15, 36, 76, 165  
 Muskotályos narancs k 208
- Nagyasszony k 245  
 Nagy cukor sz 137, 206  
 — duránci sz 111  
 — fehérszemű szó 119  
 — fekete cs 119, 299  
 — hercegnő cs 300  
 — kedvelt b 305  
 — korai sz 212  
 — piros cs 110, 119, 298  
 — ropogós piros cs 298  
 — szegfű k 140, 296  
 NAGY F. 268, 269, 270, 271, 285  
 Nagyenyedi narancs a 270  
 Nagyszombati ka 312  
 NAGYVÁTHY J. 245  
 Nancy ka 310
- Napoleon vaj k 148, 258  
 Narancsdinnye 239  
 naspolya 17, 158, 216  
 NÁDASDY T. 108, 139, 151, 236, 298  
 Nágovics k 140  
 Nemes magyar sz 119, 128, 134, 208  
 — sóvári a 283  
 — téli borsdorfi a 253  
 Nemtudom sz 94  
 növénytermesztés 27  
 Nyári apró muskotály k 216  
 — aszaló sz 137  
 — árpás muskotály k 216  
 — bergamot k 194  
 — borizú a 208, 214  
 — fejedelmi muskotály k 216  
 — idegen muskotály k 216  
 — jeges a 215  
 — júliusi apró muskotály k 216  
 — júliusi nagy muskotály k 216  
 — kálmán k 141  
 — kármán k 87, 141, 146, 208, 258  
 — nagy muskotály k 140  
 — nádméz k 216  
 — pergament k 216  
 — veresbélű k 216  
 — viola a 215  
 — zalánka k 216  
 Nyársardói cs 314
- OBERDICK 132, 255, 267, 277  
 Olasz sz 137  
 — rizling szó 221, 233
- OLÁH M. 65, 84, 175, 185, 233  
 oltás 29, 100, 121  
 Oportó szó 234  
 Orbai a 90  
 ORBAY M. 89  
 ORBÁN P. 208, 214



- Orléáni királyka a 253  
 Oriás kagyló mandula 160  
 — muskotály sző 39  
 — szultanina sző 39  
 Ostheimi m 300, 301  
 Othello 288  
 Ottonel muskotály sző 320
- Ölyvedei fekete cs 110, 119, 299, 314.  
 Öregszemű fekete cs 110  
 őskőkor 24, 60  
 őszibarack 12, 33, 63, 304, 327  
 Őszi bors a 215  
 — cs 216  
 — jeges a 215  
 — pergament k 216  
 — rózsa tányér a 215  
 — sóvári a 215
- PALLADIUS 30, 88  
 PALOTSAY 200, 202  
 Papírhéjú fűszeres mandula 160  
 Paradicsom a 88  
 Parisienne dió 157  
 Parker pepin a 284  
 Paszámán a 197, 210  
 PATAKI V. 290  
 PAX F. 57  
 Pándi m 301, 314  
 Pándy üveg m 302  
 Páris a 119, 195, 214  
 Pázmán a 107, 210  
 PÁZMÁNY P. 143, 238  
 Penyigei sz 94  
 Pécsy görögdiñnye 242  
 Piros a 87, 119  
 — császár a 208  
 — cs 119  
 — dinka sző 233  
 — k 86, 119  
 — renet a 208  
 — ropogós cs 216  
*Pirus communis* 16  
 — *communis* var. *sativa* 17  
 — *elaeagrifolia* 17  
 — *salicifolia* 17  
*ussuriensis* 17  
 Pisztráng k 259  
 PLINIUS 30, 31, 35, 65, 88, 104, 123, 156, 164, 169, 304  
 Pogács a 204  
 Pogácsa a 107, 279  
 Pojenics a 214  
 Polyhos sző 82, 182  
 pomológia 114  
 Pongorot cs 301  
 Pongrác cs 300  
 Porcogós cs. 119  
 Porcsén sző 182  
 PORZSOLT K. 143, 151  
 Pozsonyi perlinger a 196, 314  
 PÓLYA J. 137, 268  
 Pónyik a 214, 269, 279  
 PÓSFAL J. 224  
 PROBUS 62, 96  
 PRÓNAY P. 223  
*Prunus armeniaca* 12, 33  
 — *avium* 11  
 — *caproniana* 12  
 — *cerasifera* 9, 10  
 — *cerasus* 12  
 — *communis* 22  
 — *cyclopetala* 92  
 — *domestica* 10  
 — *domestica* var. *hungarica* 134  
 — *fruticosa* 11  
 — *insititia* 10  
 — *italica* 11  
 — *leopoldensis* 92  
 — *mahaleb* 11  
 — *persica* 12, 33

- Prunus persica* var. *nucipersica* 308  
 — *spinosa* 8  
 — *spinosa* var. *macrocarpa* 9  
 Puja cs 216  
 Pünkösdi k 141  
  
 quaternio 98  
*Quercus farnetto* 4  
 — *lanuginosa* 20  
 quincunx 98  
 Quintiney 192, 212  
  
 rendszeres ültetés 95, 98  
 rendszertelen ültetés 81  
*Rheum ribes* 172  
*Ribes Biebersteinii* 5  
 — *nigrum* 172  
 — *petraeum* 5  
 — *rubrum* 5  
 — *vulgare* 5  
 ribiszke 4, 36, 48, 172  
 Ribston pepin a 39  
 RINIO B. 172  
 RITTER G. 269, 270, 285, 301  
 RIVERS 306, 309  
 Rivers korai b 305, 306  
 Rizling sző 221, 232  
 rókaszőlő 4, 288  
 Római violány b 309  
 Romolya sző 106  
 Romonya sző 106, 119  
 ROTENSTEIN G. 79, 198, 222  
*Rosa canina* 15  
 — *dumalis* 15  
 — *pomifera* 15  
 — *rugosa* 15  
 ROZIER 62, 227  
 rómaiak 62  
 rózsa 15, 25, 48  
 Rózsa k 208  
 sző 182  
  
 Rózsaszemű sző 119  
*Rubus caesius* 14  
 — *candicans* 14  
 — *flagellaris* 14  
 — *idaeus* 13  
 — *occidentalis* 13  
 — *plicatus* 14  
 — *strigosus* 13  
 — *tomentosus* 14  
 — *trivialis* 14  
 — *ursinus* 14  
 — *vulgaris* f. *laciniatus* 14  
 RUEL J. 145, 165, 171, 246  
 rügyváltozat 41  
  
 sajmeggy 11, 25, 79  
 Salzburgi k 197  
 Sándor cár k 270  
 Sár k 85  
 — sz 93  
 Sárga bellefleur a 284  
 — csodaszép b 305  
 — mirabella sz 208, 259  
 — muskotály sző 232  
 — sz 119  
 — tojás sz 128  
 sárgadinnye 7, 235  
 SCHAMS F. 187, 189, 190, 228, 229,  
 263  
 Schönbrunni renet a 214  
 SCHWARTNER M. 130  
 SCHWENCKFELT K. 298  
 Sebeshelyi dió 73, 157, 314  
 SICKLER 194, 202, 207, 214  
 Sikulai a 253, 256, 279, 314  
 Síma sárgadinnye 238  
 Simonffy piros a 87, 272  
 SIMONKAI L. 92  
 SIX 149  
 Six vaj k 148  
 som 13, 45, 49, 60, 75, 80

- Som cs 119  
 — sző 183  
*Sorbus aria* 18  
 — *aucuparia* 18  
 — *domestica* 17  
 — *torminalis* 18  
 sóskafa 6  
 Sóvári a 87, 204, 214, 282  
 Sötétbarna szív cs 206, 212  
 Spanyol m 195, 216, 245  
 Stettini k 208  
 STOLL R. 307, 311  
 sulyom 22, 25, 48, 68, 74  
 Suplika a 245
- SZABÓ J. 210, 237, 241  
 SZABÓ J. 244  
 Szamosközi a 119  
 szeder 13, 25, 36, 37, 47, 48, 76,  
 168  
 szederfa 18, 68, 216, 291, 292  
 SZEKFŰ Gy. 229  
 SZELEPCSÉNYI Gy. 293  
 Szentesi m 302  
 Szent Iván a 196  
 — — b 103  
 SZENT MÁRTON 66, 141, 145, 146,  
 147  
 Szent Márton k 66  
 Szentiványi a 196  
 Szeptemberi apró muskotály k 216  
 — narancs muskotály k 216  
 — zöld muskotály k 216  
 Szercsika a 107, 200, 253, 256, 279,  
 284  
 Szerémi zöld sző 314  
 Szerémség 96, 174, 183, 186  
 SZÉCHENYI I. 229, 264, 294  
 Székely Lukács b 119  
 Szép őrnő b 305  
 Szigeti sző 183
- SZIKSZAI FABRICIUS B. 84, 85, 86,  
 87, 91, 97, 99, 100, 103, 106,  
 116, 123, 138, 140, 155, 157, 169,  
 170, 173, 175, 178, 197, 219, 240,  
 284, 293  
 SZILÁDY Z. 57  
 szilva 10, 37, 40, 63, 67  
 Szilváni sző 221  
 SZKUBLICS K. 243, 299  
 Szkublics m 303  
 SZIRMAY A. 184  
 Szisz Gy. 160  
 Szisz mandulája 160, 161  
 Szívforma gránátszín cs 216  
 — piros ropogós cs 216  
 — setét cs 216  
 Szlankamenka sző 107  
 SZONTÁGH G. 241  
 Szögghi duráncija b 306  
 SZÖGHI J. 306  
 szőlő 3, 33, 37, 45, 46, 58, 65, 169,  
 316  
 Szőlőkertek királynéja sző 320  
 SZULINYI J. A. 231  
 Szürke vaj k 213  
 Szürkebarát sző 233
- TABERNAEMONTANUS 129  
 TAKÁTS S. 109, 118, 238  
 TAMÁSY K. 107, 141, 143, 194, 195,  
 210, 271, 282  
 tájfajták 314  
 TELEKI S. 80  
 TELEKI Zs. 288  
 Teelő a 91, 119  
 — k 86, 119  
 — sárgadinnye 239  
 Tengeri b 103, 119  
 Termékenység k 41  
 TESSEDIK S. 201, 202, 251, 289  
 Téli ananász a 215



- Téli angliusz pippin a 216  
 — aranyparmén a 253, 254, 266, 317  
 — jeges a 215  
 — bergamot k 194  
 — bécsi Páris a 215  
 — birsalma a 215  
 — bőr kormos a 215  
 — citrom k 208  
 — cukor k 152  
 — esperes k 259  
 — fejedelmi a 215  
 — fekete tányér a 215  
 — hammas muskotály a 215  
 — hosszú csíkos pergament k 216  
 — kálmán k 141  
 — kármán k 66, 145  
 — karmelita kormos a 216  
 — kemény kormos a 216  
 — kettős muskotály a 216  
 — málna a 216  
 — mesántzker a 215  
 — muskotály kormos a 216  
 — nagy lapos kormos a 215  
 — narancs a 215  
 — narancs k 208  
 — nádméz k 216  
 — pántlikás kormos a 216  
 — páPELLI a 216  
 — pergament k 216  
 — piros ánizs kormos a 216  
 — piros kormos a 215  
 — piros pogácsa a 253, 254, 284  
 — pojnyik a 215  
 — St. Germain k 216  
 — szebeni tányér a 215  
 — tafota a 215  
 — veresbélű a 215  
 — virgulease k 216
- Téli zöld kormos a 216  
 THEOPHRASTUS 30  
 Tojás mandula 160  
 Tordai a 272  
 Torzsátlan k. 143, 144  
 Tót piros a 87  
 Toursi k 66  
 tölgy 20, 27, 46, 48, 49  
 Tömjén szó 182  
 Török Bálint a 196, 253, 284  
 Török György a 119  
 Török k 145  
 török mogyoró 21, 58  
 Török muskotály a 107, 214, 215  
 törökmeggy 11  
 törpemeggy 11, 44, 49, 79  
 Törs K. 307  
*Trapa natans* 22  
 trapezunti mogyoró 21, 156  
 TRUHSESS 243  
 Turkesztán dinnye 105  
 Tüdő a 88  
 Tükkör a 295
- újkőkor 25, 60  
 Urbanek F. 210, 247, 251, 256, 268, 270, 280, 300
- vackor 16  
*Vaccinium myrtillus* 6  
 — *vitis idaea* 6  
 vadalma 16, 27, 48, 74, 75, 79  
 vadkörte 16, 25, 48, 60, 74, 75, 78  
 Vadfekete szó 84, 119, 185  
 vadsom 6,  
 vadszilva 119  
 vadszőlő 3, 25, 58  
 VAN DER LAAN 315  
 Van der Laan aranyrenetje a 315  
 VAN MONS 315

- Varga a 204  
 Vas sz 134  
 VAVILOV 29, 32, 35, 36  
 VÁLYI E. 210  
 VÁRADY A. 280  
 Várkonyi cs 299, 314  
 Veltelini szó 221, 233  
 VERANCICS A. 110  
 Veres a 87  
 — bákör szó 219  
 — k 85, 141  
 — Magdolna b 304  
 VERGILIUS 91, 100  
 VESZELSZKI A. 69, 70, 75, 131, 173  
 Vezérle duráncija b 306  
 Vér b 118, 119, 304, 305  
 Vérpiros kopasz muskotály b 309  
 VILLÁSI P. 246, 271, 279, 299, 301,  
 305, 307, 315, 325  
 Vilmos k 149, 258  
 virginiai eper 15, 37, 166  
 vitaminok 324  
*Vitis Berlandieri* 4  
 — *labrusca* 4  
 — *mediterranea* 84  
 — *rupestris* 4  
 — *silvestris* 3  
 — *vinifera* 3  
 — *vulpina* 4  
 Vörös sz 119, 138, 295  
 WARTHA VINCÉNÉ 302  
 WIESENBACH J. K. 206  
 WILDNER M. J. 325  
 WILLIAMS 149  
 WILLKOMM 53, 66  
 WINTERL J. 162, 200, 202, 251, 289  
 WOLF Gy. 272  
 WOYSSSEL S. 113, 127, 298, 304, 309  
 Woyssel magyar ka 119, 309  
 Woyssel duráncija b 304  
 zabszilva 10  
 Zala ura k 119  
 Zalanka k 214  
 Zelenka k 106, 119  
 — szó 106  
 zelnice 25  
 ZIGÁNY ZOLTÁNNÉ 285  
 Zöld dinka szó 233  
 — muskotály k 141  
 — ranét a 204  
 — ringló sz 259  
 — sz 216  
 — szó 183  
 ZWICKLY A. 305  
 Zwicky b 305



## TÁBLÁK JEGYZÉKE.

	Oldal mellett
I. Som .....	16
II. Mogyoró .....	17
III. Vadkörte, hagyásfa Pilisszántó határában .....	32
IV. Gesztenye, hagyásfa a Zugligetben .....	33
V. Házi berkenye, hagyásfa Ragályon .....	64
VI. Molyhos körte a Csúcshegyen .....	65
VII. Ókori itáliai gyümölcsök .....	80
VIII. Rendszertelen gyümölcsös az Alföldön .....	81
IX. A fehéregyházi Esterházy-kastély gyümölcsöse .....	96
X. Uradalmi gyümölcsös Szatmár megyében .....	96
XI. Gyümölcsfaültetési rendszerek .....	97
XII. Alakfák 17. századi gyümölcsösben .....	97
XIII. Oltási módok .....	112
XIV. Oltási módok .....	113
XV. Nagy fekete ropogós cseresznye .....	128
XVI. Gönöri nyakas szilva .....	129
XVII. Nyári kármán körte. Színes műmelléklet .....	140
XVIII. Six vajkörtéje .....	144
XIX. Angoulémi hercegnő körte .....	145
XX. Füge .....	160
XXI. Ribiszke .....	161
XXII. Borbolya .....	184
XXIII. Furmint szőlő .....	184
XXIV. Hárslevelű szőlő .....	185
XXV. Szüret Szekszárd vidékén .....	185
XXVI. Boszmán-alma .....	256
XXVII. Entz Ferenc, Bereczki Máté .....	257
XXVIII. Londoni pepin alma .....	272
XXIX. Jonathán alma .....	273
XXX. Szederfa a tabáni parkban .....	288
XXXI. Germersdorfi óriás cseresznye .....	289
XXXII. Pándi meggy .....	304
XXXIII. Alföldi magyar kajszai öreg fája .....	305
XXXIV. Mezőkomáromi duránci őszibarack. Színes műmelléklet ..	312



## TARTALOMJEGYZÉK.

	Oldal
I. Gyümölcsseink .....	1
II. A gyümölcsstermesztés kezdetei .....	23
III. A Volga vidékén .....	43
IV. Pannoniában .....	48
V. A magyar gyümölcs a középkorban .....	67
VI. A quincunx és a balkáni út .....	97
VII. A Besztercei szilva .....	123
VIII. A Kármán körte .....	139
IX. Déli gyümölcsök .....	154
X. Az északiak .....	164
XI. A furmint és a kadarka .....	174
XII. Az első magyar faiskolai árjegyzék .....	191
XIII. A történeti borvidékek .....	218
XIV. A Hevesi dinnye .....	235
XV. Entz Ferenc .....	243
XVI. Egy szenvedélyes fajtagyűjtő .....	266
XVII. A szőlőtetű és a homok .....	286
XVIII. Négy csontár .....	297
XIX. A kecskeméti szőlőbűvész .....	314
XX. Gyümölcsstermesztési körzetek .....	323

Kiadásért felelős: dr. Rapaics Raymund.

41.243. — K. M. Egyetemi Nyomda, Budapest. (F.: Thiering Richárd.)









---

---

**TERMÉSZETTUDOMÁNYI  
KÖNYVKIADÓVÁLLALAT**

---

---

TASNÁDI-KUBACSKA ANDRÁS

**A MONDÁK  
ÁLLATVILÁGA**

KOL ERZSÉBET

**TISZAPARTTÓL  
ALASZKÁIG**

SURE BARNETT

**AZ ÉLET INTÉZŐI**

RAPAICS RAYMUND

**A MAGYAR GYÜMÖLCS**

GHEYSELINCK R.

**A NYUGHATATLAN FÖLD**

GREGORY W. és RAVEN H.

**A GORILLA NYOMÁBAN**

LOHR FERENC

**A FILMSZALAG ÚTJA**

KULIN GYÖRGY

**A TÁVCSŐ VILÁGA I-II.**

HÜSZ BÉLA

**A BETEG NÖVÉNY ÉS  
GYÓGYÍTÁSA**

RAPAICS R.  
A magyar  
gyümölcs

