

834 365048
S97

21.

Surányi Dezső

Régi magyar

ellenálló gyümölcsfajták

Biofüzetek

A 21. biofüzetről

A szerző azokat a régi – de szerencsére még fellelhető – gyümölcsfajtákat veszi sorra, amelyek hajdanán permetezés, vegyszerezés nélkül is szépen termettek, jól ellenálltak az időjárás szeszélyeinek, s ízletes, zamatos gyümölcsöt érleltek.

Egyik-másiknak még a neve is izgalmas, s utal termesztési területére, érésidejére, vagy éppen valamely kiemelkedő tulajdonságára.

Több, mint 60 gyümölcsfajta közül választhat az a kertészkedő olvasó, aki új ízekkel, különleges gyümölcsökkel szeretné megörvendeztetni családját, barátait.

Tartalom

4 A kegyes Olvasóhoz

5 Almafajták

Borizú alma
Kecskeméti vajalma
Leánycsöcsű alma
Metélőalma
Páris alma
Pázmán alma
Pónyik alma
Sikulai alma
Szentiván(y)i alma
Szercsika alma

11 Körtefajták

Árpával érő körte
Kármán (Kálmán) körte
Makária
Zelenka

15 Szilvafajták

Besztercei szilva
Boldogasszony szilvája
Duránci szilva
Nyári aszaló
Penyigei szilva
Sár(ga) szilva
Vörös szilva

19 Cseresznyefajták

Glocker óriás
Májusi korai
Ölyvedi fekete
Porcogós cseresznye

21 Meggyfajták

Aratómeggy
Cigánymeggy
Halyagmeggy
Spanyolmeggy

22 Szőlőfajták

Bakator
Góher
A Kék és a Fehér kecskecsöcsű

24 Őszi- és sárgabarackfajták

Duránci barack
Gumibarack
Parasztbarack
Vérbarack
Woyssel Magyar kajszija
Tengeribarack

27 Héjasgyümölcsűek

Milotai dió
Sebeshelyi gömbölyű és hosszú dió
Szelidgesztenye
Mandula
Mogyoró
Sulyom

31 Bogyósgyümölcsűek

Szamóca
A málna és a szeder
Ribiszke
Köszméte
Húsos som
Eperfa
Áfonya

37 Elfelejtett gyümölcsfajok

„Nagy” (Leskováci) birs
Naspolya
Házi berkenye
Nemes füge

40 Mostoha gyümölcseink

Kökény
Fekete bodza
Sóskaborbolya
Csipkebogyó
Galagonya
Vadalma
Vadkörte (vackor)
Kányabangita
Barkóca
Zelnicemeggy
Myrobalán
Homoktövis
Bükk

48 Irodalom

Sorozatszerkesztő Lelkes Lajos és Wenszky Ágnes
Lektorálta Soltész Miklós

Illusztrálta V. Nagy Enikő

© Surányi Dezső, 1988

ETO 634. 1/8(439) (091)

ISBN 963 232 617 2

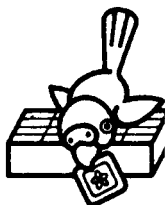
ISSN 0231—486 X

AGRÁRTUDOMÁNYI EGYETEM

Könyvtára, Debrecen

Leltári szám: 365048

1988 - 07 - 27



11337-3

DATE KÖNYVTÁR, DEBRECEN

Szedte és nyomta az Alföldi Nyomda

A nyomdai megrendelés törzsszáma: 3872.66-13-3

Készült Debrecenben, az 1988. évben

Felelős kiadó a Mezőgazdasági Könyvkiadó Vállalat igazgatója

Felelős szerkesztő Gallyas Csaba

Műszaki vezető Asbóthné Alvinczy Katalin

Műszaki szerkesztő Marjai Ida

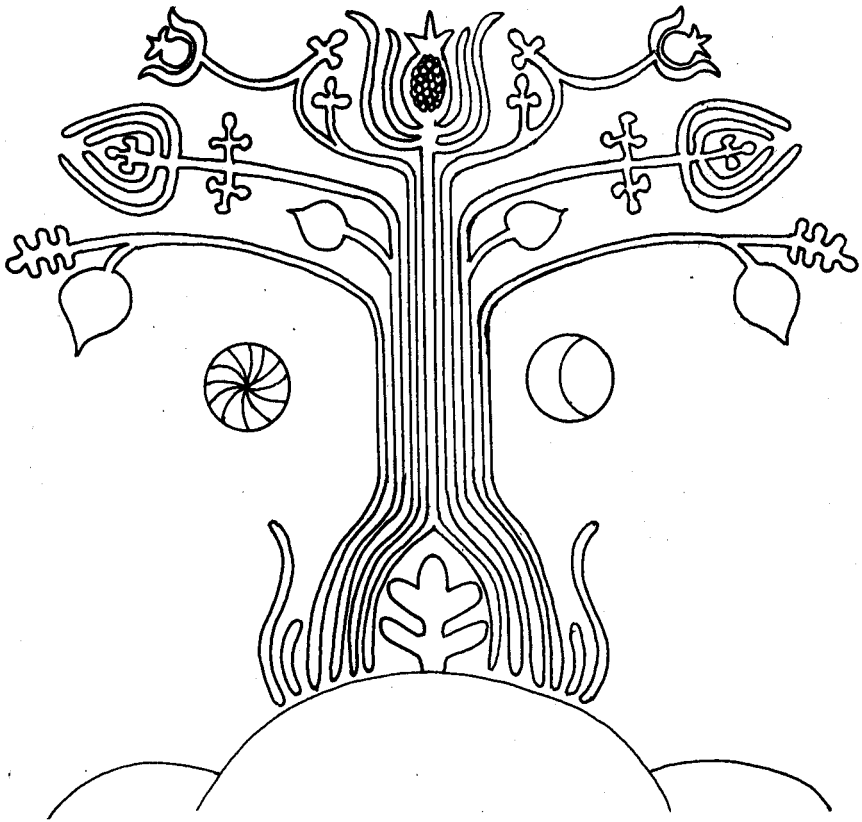
Sorozattervező Kiss István

Megjelent 3,00 (A/5) ív terjedelemben

Nyomásra engedélyezve 1987. nov. 18-án

Készült az MSZ 5601—59 és 5602—55 szabvány szerint

MG 34-p/8890



Surányi Dezső

Régi magyar

ellenálló gyümölcsfajták

Mezőgazdasági Kiadó Planétás Gmk
Budapest

A kegyes Olvasóhoz

A Kárpát-medence számtalan gyümölcsfaj areájába tartozik, így a neolitikumtól kezdve feltétlenül fontos tevékenység volt a gyűjtögetés. A legérdekesebb és legkönnyebben nemesíthető fajok, azok csereberéje néhány fajt kertészeti jelentőségű növényné emelt. Bizonyos fajok azonban elenyésztek, hasznosságuk feledésbe merült. Példaként említhető, hogy vadgyümölcsseink gazdasági szerepe neolitikus viszonyokat idéz, még ha ezt már nem is vesszük észre. A néprajz igen sokat tett ezen emlékeink megőrzéséért, s a Kertészet és Szőlészet hasábjain megjelentett két cikksorozat azt mutatja, hogy az olvasókat érdeklik az elfelejtett és kiveszett gyümölcsfajok és -fajták.

Az egyre költségesebb termelés, a drágább növényvédelem a kevésbé kényes, kevésbé igényes fajták iránti érdeklődést joggal megnövelte, ezeknek a fajtáknak a biológiai kertművelésben helyük van, hiszen például a Csongrádi vajalmát nem szereti az aknázómoly vagy a Parasztbarack és a Gumibarack nagyobb hideget elbír, mint az idegen eredetű nemes fajták. A korai cseresznyéknek kisebb a hőküszöbük, mint a cseresznyelégységnek, s így a fertőzés elmarad, permetezés nélkül sem lesz „kukacos” a cseresznye.

Szinte mindegyik bemutatott faj és fajta esetében van legalább egy-két további jó tulajdonság az új ízén, a szokatlan megjelenésén kívül, amely érdemessé tette említését. Nem kíván véglegesen ízlést megszabni ez a füzet, inkább a lehetőségeket kívánja feltárni az Olvasó előtt. A kiskerti termesztés ezáltal is jó „csendes társa” lehet a nagyüzemeknek, amit azért hangsúlyozunk, mert az utóbbi időben a kereskedelemben a kistermelők és az üzemi termelők között feszültségek tapasztalhatók. Bízunk abban, hogy ezt oldani tudjuk, mint az sem titkolt célunk, hogy ízkultúránk gazdagodjék.

Ebben a biofüzetben 39 növényfaj 45 fajtáját ismertetjük nagyon röviden, s ha már ezekből kellő szaporítóanyag lesz, és megkedvelik a biokertészek, aligha halasztható termesztési módszereiknek ismertetése is, esetleg épp ebben a sorozatban.

Almafajták

Borízú alma

Fája erős növekedésű, koronája nagy, kusza, szétterülő ágrendszerű. Korán fordul termőre, szakaszosságra hajlamos. Betegségekre és szárazságra egyaránt érzékeny.

Gyümölcse középnagy, lapított gömb alakú, részaránytalan. „... két-féle. Egyik nagyobb, ennek fele szép piros, fele sárga, édes borízú, újig is szépen eláll. A másik apróbb...” (*Lippai*).

Szeptember végén érik, utóérése novemberben fejeződik be. A gyümölcshús zöldesfehér, tömött, mégis leves; kiváló tézstaalma.

Lippai Báling almának nevezi, *Entz Ferenc* Török Bálintnak; a Borízú alma német fajtaneve Türkischer Weinling, amely tulajdonképpen kelet-mediterrán eredetére utal.

Kecskeméti vajalma

Fája középnagy, merev és felálló ágrendszerű képez. Levelei haragoszöldek; számos lombkártevőnek (az aknázómolynak is!) ellenáll.

Gyümölcse középnagy, kissé megnyúlt, alapszíne élénkpiros, az árnyékos felén némileg halványabb. A gyümölcshús puha, édeskés, alig savas, a szállítást és a nyomódást nem bírja. Jellemző nyári gyümölcs. Értékeire *Csókás József* figyelt fel a múlt században.

Leánycsöcsű alma

Fája felfelé törő, kissé merev ágrendszerű, bőven és kevésbé alternálóan terem, mint a legtöbb almafajta.

Gyümölcse középnagy vagy nagy, gömbölyded, némileg hosszúkás,

igen tetszetős küllemű. Héja vékony, fénylő felületű, alig viaszos. Zöldessárga alapszíne a napos oldalon csak kevésbé pirosodik be. Húsa zöldesfehér, elég kemény, hosszan utóérő, közepesen leves, borízű, kellemesen savanykás. Kora tavaszig jól eltartható.

Metélőalma

Fája terpedt, lapított gömb alakú, ágrendszere kissé kusza. Igen bőtermő. Vegetatív úton könnyen szaporítható. *Márton Ferenc* (1875) egy magánlevélben a következőket írta róla: „Ezen almát dugvány által szaporítják, mint a füzet. Magva nincs, csak maghártyája. *Gyümölcse* elég nagy, hosszúkás, csúcsos idomú, késő tavaszig eláll. Húsa puha, savanykás, tésztában kitűnő, nem könnyen rothad, mégha ütődést kapott is. . . .”

Orbay Mihály szerint a „fűzalma (ti. Orbai alma) hazája a Háromszék, a Kászon völgyében él. . . .”

Páris alma

Fája erőteljes növekedésű, nyirkos helyen jól terem, mégis alig kíván metszést. Betegségeknek ellenáll.

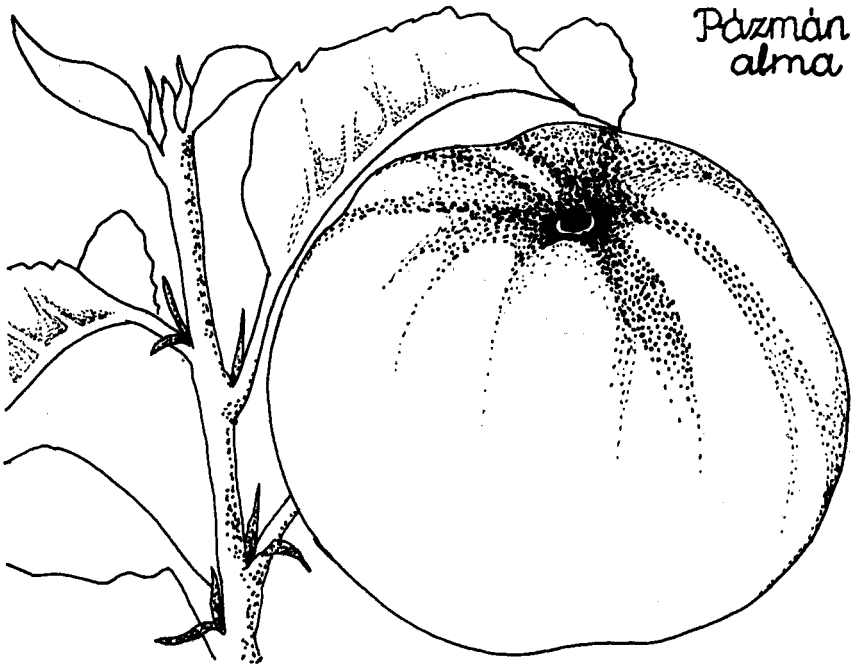
Gyümölcse „...egy kevésbé hosszúkás, egyfelől szép piros; borízű, csakhogy szinte oly kemény, mint a muskotál” (*Lippai*). Más változatai viszont inkább lapítottak, aszimmetrikus alakúak. Gyümölcshéja vékony, halványzöld színű, húsa tetszetősen sárgás árnyalatú, fűszeres is (*Angyal*). *Bauhin* botanikájában e fajta leírása már szerepel, vagyis feltehetően nyugat-európai eredetű. Szeptember végén szedhető.

Pázmán alma

Fája erőteljes, gyors növekedésű, edzett és télálló. Koronája terebélyes, kuszált ágrendszerű. Korán termőre fordul, de gyengén terem. Valószínűleg kis-ázsiai (balkáni), török eredetű. Két változata önálló fajtának minősíthető.

Sárga Pázmán (mint Török muskotály) és *Zöld Pázmán alma*. Gyümölcse nagy vagy középnagy, lapos vagy gömbölyded, kissé ferdén nyomott. Vastag héjú, pirosas bemosódású, alapszíne fajtaváltozattól függően sárga vagy zöld. Húsa zöldesfehér, savanykás. Betegségekre (a tárolási betegségek kivételével) elég érzékeny. Októberben már fogyasztható, de késő tavaszig eltartható, mert a héja erősen viaszos.

Számos elnevezése ismert *Lippai* és *Angyal* szerint a Boszmán vagy Boszniai alma is Pázmán alma.



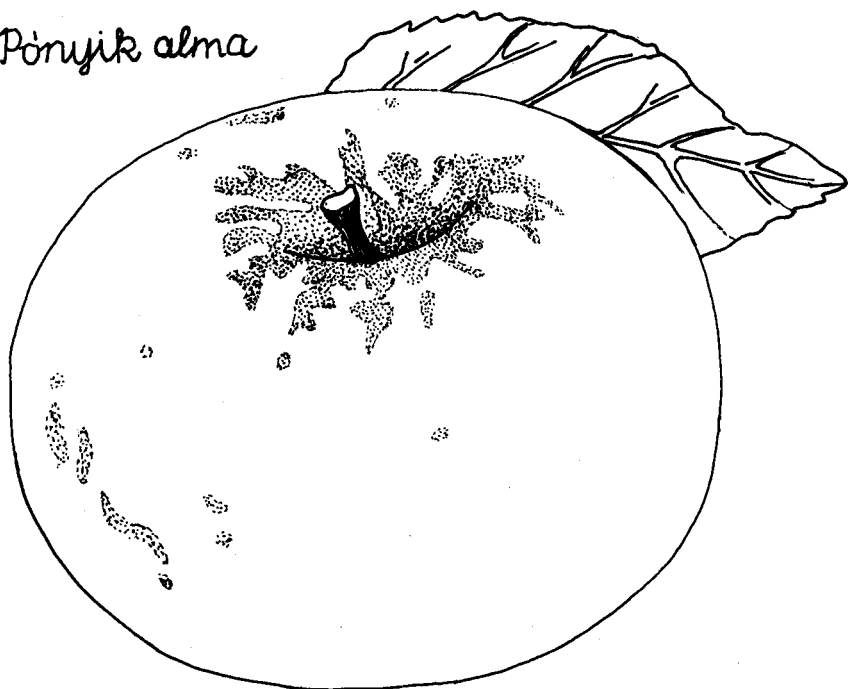
Pónyik alma

Fája buja növekedésű, későn fordul termőre, bőtermő, koronája ritka elágazású.

Gyümölcse lapított gömb alakú, héja vastag, sárgászöld, narancsos-piros a napos oldalon, ritka pontozású. Húsa tömött, mégis puhán olvadó, édesen savanykás, fűszeres, igen kellemes ízű. Teljes érettségét november—február között éri el.

A kései fagyoktól károsodhat (*Bereczki* és *Angyal* leírásából ismerjük). Ma is megtalálható a házikertekben.

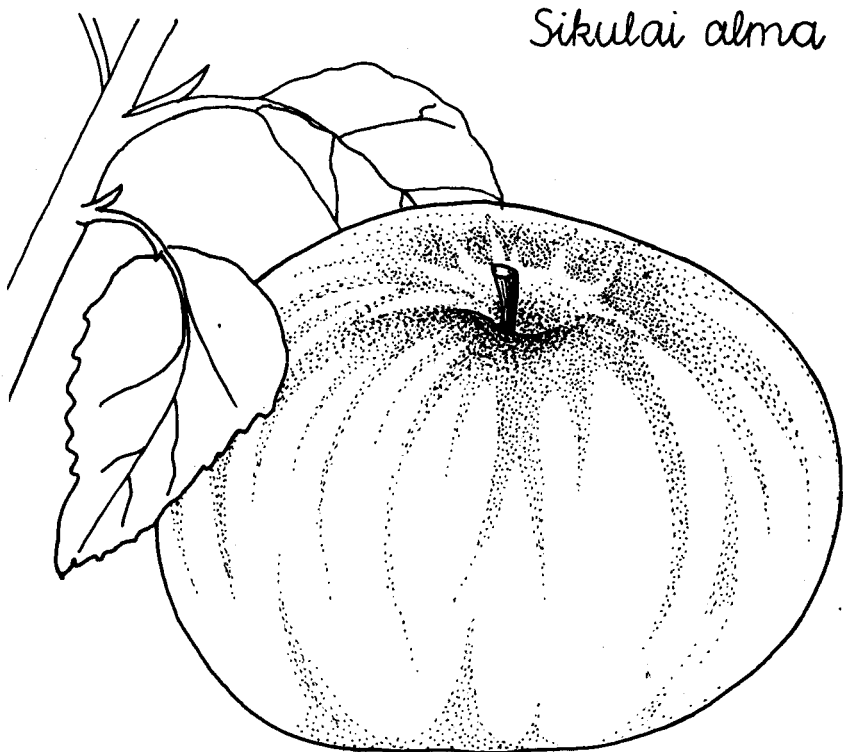
Pónyik alma



Sikulai alma

Fája középérésű növekedésű, edzett; nem kell metszeni. Elég későn fordul termőre, igénytelen. Rendkívül vastag a levele, ellenálló. Ártéri erdőkből, öntéstalajon igen szépen díszlik.

Gyümölcse kúposan gömbölyded, részaránytalan, középnagy, a héja sima, aranyárga, sötétpirosan csíkozott. Nagy gyümölcsű fajta, de spontán termő évben aprósodásra hajlamos. Húsa tömött, leves, savanykásan édes, fűszeres. Októberben szedhető vastag héjú gyümölcsei akár nyárig is eltarthatók.



Sikulai alma

Szentiván(y)i alma

Fája kicsi, bár valamivel nagyobb, középérésű növekedésű egyedek is, előfordulnak. Gyümölcsméret és ízanyagok tekintetében a két változat különbözik.

Gyümölcse igen kicsi, kicsi-középnagy, a héja sárga, gyengén savas, igen édes alma. A XVII. század végén inkább a nagyobb gyümölcsű borizú fajtaváltozatát termesztették. Mindkét Szentiváni alma korán, június végén érik. Jellegében a keményebb állományú vajalmákkal áll rokonságban. *Rapaics* véleménye szerint lengyel vagy cseh eredetű (= Szilézia), a Felvidéken nagyon kedvelt és termesztett fajta volt, ládába ültetve is nevelték. Alanyfajta.

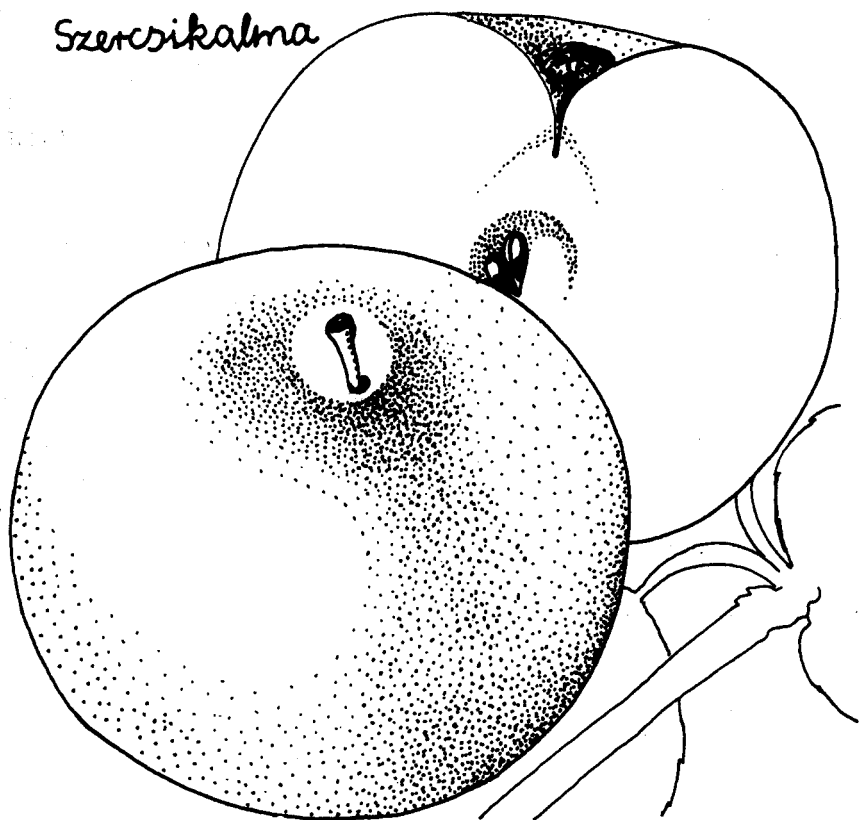
Szercsika alma

Fája erőteljes növekedésű, edzett, egészséges és bőtermő; lombozata nagy, koronája terjedelmes. Levelei nagyok, lándzsa alakúak.

Gyümölcse lapított gömb alakú, kicsit féloldalas, középnagy, héja sima, zöldessárga színű, ritkás barna pontozattal. Húsa sárgásfehér, tömött és gyengén leves. Édes, de egy kicsit borizú. Szeptember végén, október elején szedhető, hűvös helyen tavaszig eltartható.

Délszláv eredetű, őszi almafajta, a múlt században is széles körben termesztették.

Szercsikalma



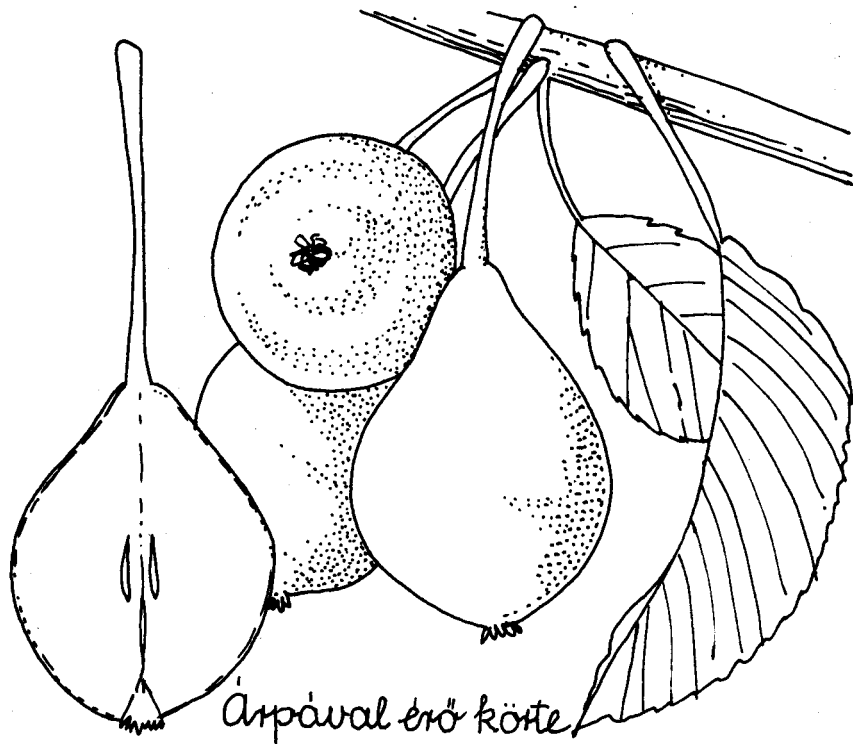
Körtefajták

Árpával érő körte

Igen régi fajta. Már a római írók is ezen a néven emlegetik; Pannóniában bizonyosan a kontinuitás bizonyítéka. 1326-ban pedig oklevél idézi: „quandam arborem piry Árpával érő nominati”.

Fája egészséges, edzett, erős, buja növekedésű, koronája laza, termőképessége közepes.

Gyümölcse kicsi, megnyúlt tojásdad alakú; kocsánya igen hosszú; terméshéja vékony, sárgászöld, a napos oldalon kissé vörhenyes. Húsa fehéres, félig olvadó, állománya ikrás, kellemes ízű, szotyósodásra hajlamos. Június közepe—vége között érik, közeli rokona a Búzás vagy Búzával érő körte.

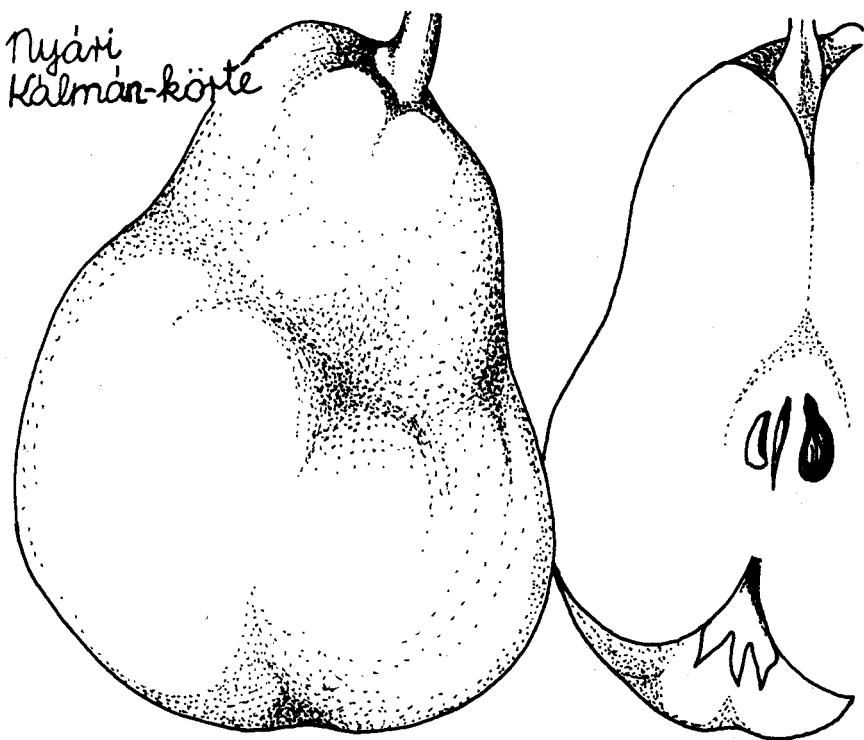


Kármán (Kálmán) körte

Szerémségi útirajzában *Galeotto Marzio* bizonyára a délvidéki származású Kármán körtét dicséri, amely kis-ázsiai vagy itáliai eredetű fajta (Nyári Kármán körte); utóérő és későbbi változata a Téli Kármán körte, azaz *Bon Chrétien* vagy Bartlett, azaz Vilmos.

Nyári Kálmán körte

Fája erős, sátorozó koronát képez, ágai lehajlók, koronája szétterülő. Korán termőre fordul, rendszertelenül terem. Varasodásra igen érzékeny. A száraz termőhelyet nehezen bírja, a gyümölcs állománya megcsinyli az aszályt, ilyenkor szétfolyik a gyümölcshús. *Gyümölcse* nagy



vagy középnagy, hasas körte alakú. Felülete dudoros, héja vékony, sima, világoszöld, kövecsesedő állományú. Muskotályos ízű és kicsit fojtós. Augusztus derekán—végén érik, csak rövid ideig tartható el. Lektárnak, dzsemnek, pálinkának kitűnő.

Téli Kálmán körte

Termesztése Szent Márton, pannóniai származású püspök kultuszával kapcsolatos, mégis francia eredetűnek tekintik. Márton, amikor toursi püspök lett, elterjesztette a fajtát Franciaországban, így jutott belőle Rémy érseknek is, aki ezt a finom körtét a jó keresztény királynak vagyis Bon Chretien-nek (azaz Clovis királynak) ajánlotta.

Fája nagy, terjedelmes koronát képez, igen rendszertelenül terem. Hűvös és csapadékos helyre, kötött talajokra való.

Gyümölcse középnagy vagy nagy, felülete kissé dudoros, héja közepesen vastag, sima, kismértékben kövecsesedik. Kellemesen édes, leves és illatos. Szeptemberben érik, elég jól tárolható, igényes fajta. A XVIII. században nálunk eltűnt, majd az 1930-as években visszatért hozzánk, mint nyugat-európai fajta.

Makária

Egykor a legjobb téli körte volt Magyarországon. Ciprus sziget ókori neve is Makária (*Plinius*). *Nádasdy Tamás* sokat emlegeti leveleiben.

Gyümölcsének héja vörös, másik változata világos, de mindkét változat héja bőrszerű. Termése illatos, kövecsesedésre hajlamos. A Makária sokáig a fán marad, utóérhet. A nagyobb gyümölcsű Makária jobb ízű, és húsvétig eláll. *Lippai* szerint felülmúlja az olasz Carabella körtét, amely a *Posoni kert* megírása idején újdonság volt Pozsonyban.

Zelenka

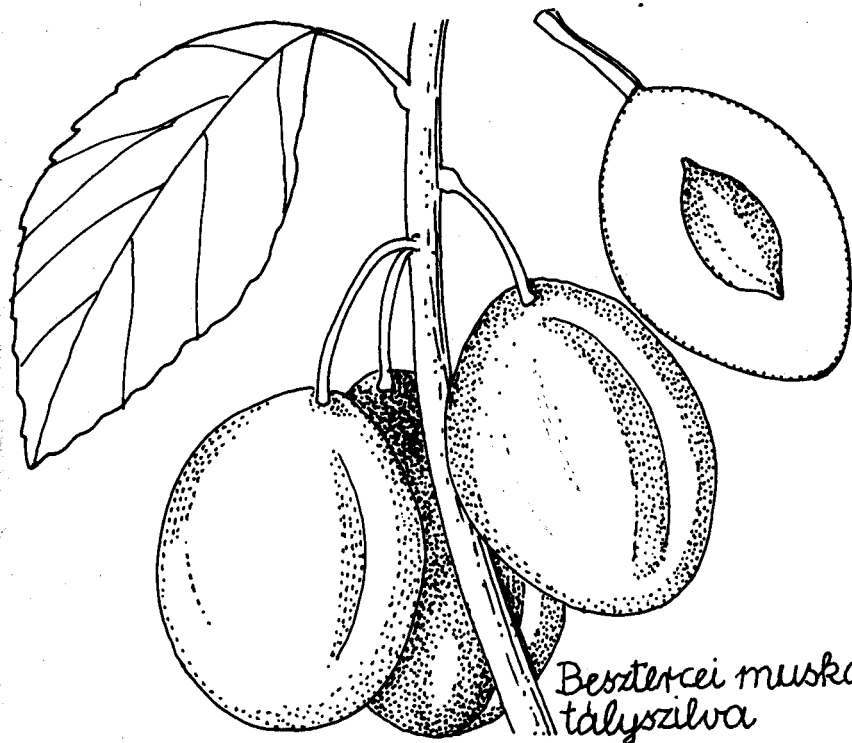
Kiveszőben levő fajtánk, az *Elfelejtett gyümölcsfajták* c. cikksorozat utáni levelekből értesültünk róla, hogy a fajta hitelesen megvan a Felvidéken, pontosabban Mátyusföldön.

Gyümölcse kerekded, igen édes, karácsonyig eláll. Őszi körte, közép-nagy méretű. A *Hercsóka* körte *Lippai* szerint hasonló, bár ízben és zamatban elmarad a Makária mögött.

Szilvafajták

Besztercei szilva

Eredetéről Tóth—Surányi *Szilva* c. könyvben olvashatunk, itt csak utalunk rá, hogy első említése 1522-ből való. Múltját, eredetét még most sem ismerjük eléggé, annyi azonban bizonyos, hogy az Árpád-korban már termesztették.



Fája felfelé törő, kúp alakú koronát képez; közepesen sűrű az ágak elágazása. Öntermékenyülő, bőven, de rendszertelenül terem. Az erős metszést nem szereti.

Gyümölcse kicsi, középnagy, magvaváló. Kiváló ízű csemegeszilva, felhasználása történelmi idők óta igen változatos (lekvár, liktárium, aszalvány, drogok). Héja sötétkék, hamvas fehér bevonattal.

Fajtaköre alakgazdag. Igen későn fordul termőre, bőven terem, de aprósodásra hajlamos; nem vagy kevésbé alternáló, és nagy gyümölcsű alakjait is ismerjük, bár ezek kevésbé öntermékenyülők. Egyes években néhány változata muskotályos ízű. Szeptemberben érik.

Boldogasszony szilvája

Bódi szilvaként jobban ismert. *Fája* kicsi, felfelé törő és sűrű, kicsit merev szerkezetű koronát képez. Levele középnagy vagy kicsi, botanikai értelemben kökényszilva; vesszője vékony. Fagy- és szárazságtűrő fajta.

Gyümölcse gömbölyded, kissé megnyúlt, apró. Vékony, sötétkék színű héja a hústól könnyen elválik. Gyümölcshúsa világoszöldes sárga, alig cukros, hűsítően savanykás és leves. Augusztus közepén érik.

Duránci szilva

Szikszai Fabriczius Balázs szójegyzékében is olvasható a fajta neve; *Lippai* jó leírást adott róla.

Fája nagy, merev ágrendszerű, elsűrűsödésre hajlamos, ezért ritkító metszése ajánlatos.

Gyümölcse kerekded, héja kék, kissé hamvas, húsa leves, édesen zamatos; gyengén savas, nem magvaváló, kocsánya rövid, virága fagyérzékeny. Gyümölcse igen korán, július közepén—végén, nem sokkal a Korai kedvenc és a Ruth Gerstetter után érik.

Nyári aszaló

Az Alföldön kisebb foltokban ma is termesztik, főleg a Tiszaháton.

Fája erőteljes növekedésű, fiatal korában tüskés, egészséges koronájú és igen bőtermő.

Gyümölcse középnagy, megnyúlt; liláskék a héjszíne, fedőszíne hamvassá teszi. Húsa puha, sárgászöld színű, gyengén édes, kissé savanykás, zamatos ízű. Aszalásra alkalmas, mivel magas a gyümölcs szárazanyag-tartalma. Augusztus közepén—végén érik.

Penyigei szilva

Régi szatmári fajta, kivadultan ártereken nagyobb állományt is képez.

Fája edzett, a betegségekkel szemben ellenálló; a vörösfoltossággal szemben kisebb mértékben toleráns. Bőtermő, kevésse alternáló.

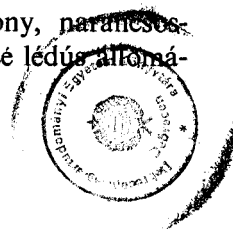
Gyümölcse kicsiny, gömbölyded ovális, húsa világossárga, a héja liláskék. Igen édes, ezért lekvár- és szeszkészítésre alkalmas.

Sár(ga) szilva

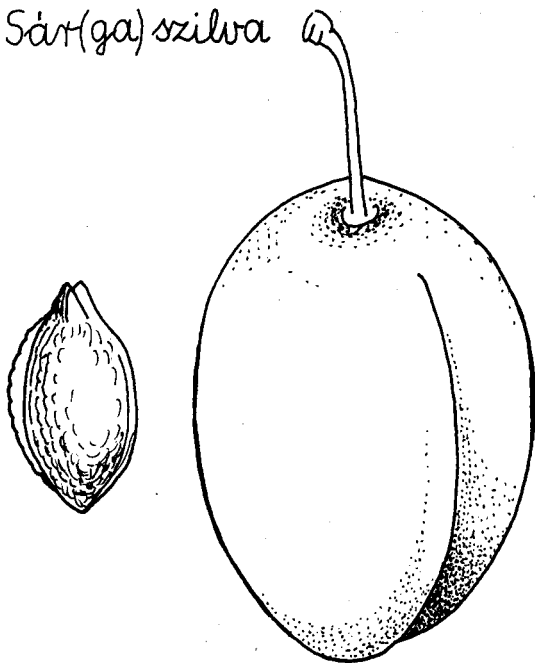
Lippai által leírt fajta, leginkább a *Sárga mirabellára* illik, vagy talán *Sárga ringlót* is jelenthet.

Fája gyengén növekszik, edzett, egészséges és tartós életű. Alakfevelésre is alkalmas. Korán és bőven terem. Koronája kusza szerkezetű, vékony ágakból áll.

Gyümölcse kicsi, tojásdad vagy kerek; héja vékony, narancssárga, hamvas-fehéres; húsa világossárga, tömött, kissé lédús állományú, fűszeres, alig savas.



Sár(ga) szilva



Vörös szilva

Ismeretlen eredetű, az Alföldön igen elterjedt, vikariál a Besztercei szilvával.

Fája erős növekedésű, rendszeresen és bőven terem, talajokban nem válogat, rendszertelenül terem.

Gyümölcse középnagy, tojásdad, magvaváló, héja vörösös, világoskék, hamvas. Húsa aranysárga, lédús, kellemesen édes-savas, nem fűszeres. Augusztus elején—végén érik.

Magvaváló szilvának is nevezik, a Vörös szilva nevet *Horn Ede* adta e fajtának.

Cseresznyefajták

Glocker óriás

Baltavári ökörszem néven *Glocker Károly* terjesztette el, de végleges nevét *Bereczkitől* kapta.

Fája erős növéssű, egészséges, edzett, kedvező fekvésű helyeken bőven terem, vesszői közepes vastagságúak.

Gyümölcse kissé lapított, tompa szív alakú, középnagy, borostyán-sárga színű, kocsánya középhosszú, húsa világossárga, fűszeres, zamatos. Magja aránylag kicsi. Július első felében érik.

Májusi korai

Fája erős növekedésű, korán és bőven terem. A legkorábban érő cseresznyefajta. Gyümölcserése a cseresznyelégység-fertőzést megelőzi.

Gyümölcse középnagy, szív alakú; héja piros, húsa kemény, rózsaszínes-piros, jól szállítható. Nem magvaváló. Május végén, kocsányánál összecsomózva árusítják egyes helyeken. Fagyűrő, közepesen öntermékenyülő fajta.

Ölyvedi fekete

Nagy fekete ropogós néven szintén ismert; *Miksa* császár oltóvesszőt kért belőle *Nádasdy Tamás* kertészetéből.

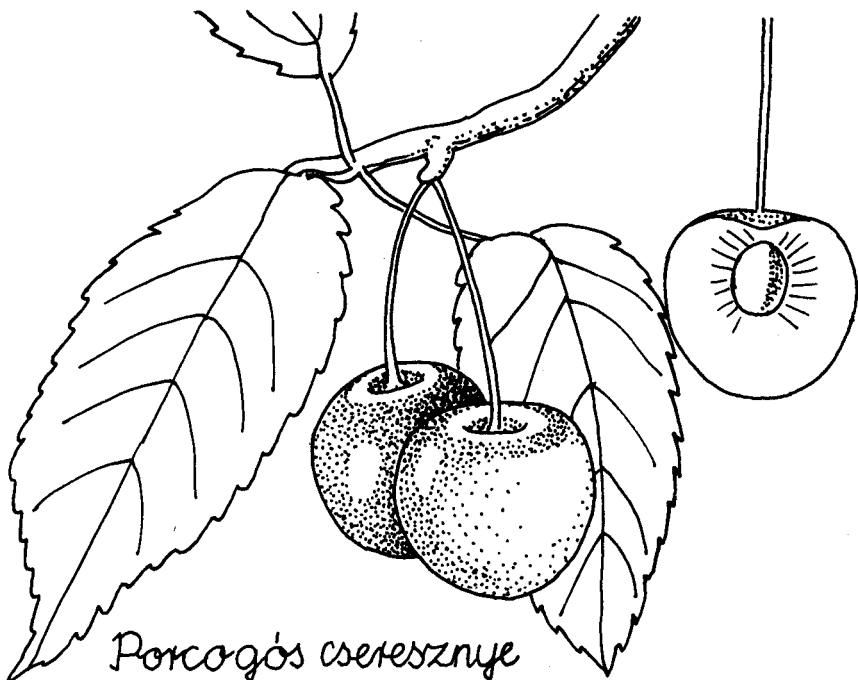
Fája egészséges, télálló; ágai felfelé törők, elég nagy koronát képez. Bőtermő, főként kötött talajokon díszlik jól.

Gyümölcse nagy, tompa szív alakú, kocsánya rövid, héja fekete és fényes, húsa kemény, ropogós, kissé savanykás, bő levű és sötétpiros színű. Magvaváló. Július derekán érik, a cseresznyelégység nem károsíthatja.

Porcogós cseresznye

Fája egészséges, edzett, teljesen fagytüdő; ágai felfelé törők, ezért útszéli fásításra is alkalmas, hegyoldalakra ugyancsak való. A laza homoktalajokat nem szereti. Sokféle gyakori, kis gyümölcsű. Változata kesernyés, többnyire madáreselés, de régóta pálinkát is főznek belőle.

Gyümölcse nagy, tompa szív alakú, kocsánya rövid. Héja fényes fekete és igen ropogós állományú. Húsa leves, igen jó festő, kissé savanykás. Magja kicsi. Július közepén—végén érik.



Porcogós cseresznye

Meggyfajták

Aratómeggy (Kései vörös meggy)

Fája elég erős növekedésű, ágszerkezete hasonlít a Pándyéhoz, koronája közepesen sűrű.

Gyümölcse középnagy, világosvörös, lágy húsú, ezért rosszul szállítható. A gyümölcse pálhátlan, igen savanyú, emiatt rendkívül üdítő hatású. Helyi piacra, saját szükségletre a Pándy meggy leérése után ajánlható; értéke igen kései érésében van.

A *Pipacsmeggy* és a *Korpádi meggy* ugyanebbe az alakkörbe tartozik.

Cigánymeggy

Fája kicsi, kusza, a letermést követően fűzhajtásokhoz hasonló növedékeket produkál. A metszést nagyon kívánja. Levele kicsi.

Gyümölcse is kicsi, fele az Aratómeggyének, sötétpiros, feketés, jól festő fajta. Elég bőven terem, színanyagtartalma magas, ezért gyümölcsét egyes vidékeken aszalják. Kevéssé édes, markánsan savanykás ízű, kicsit kesernyés. Szörpöt, liktáriumot, bort, vegyes dzsemet, likőrt régóta készítenek belőle. Gyökerén járulékos rügyeket képez, ezért gyökér- és tősarjakat nevel, azokról könnyen szaporítható.

Számtalan változata ismert a Balkánon és hazánkban. Öntermékenyülő, ezért ismételt szelekciója nagy variabilitása miatt nagyon indokolt.

Halyagmeggy

Fája középnagy, szabályos lapított gömb alakú, ágai lazán állnak, alig sűrűsödik el a koronája. Levelei a többi meggyfajtához képest hosszúak. Gyengén terem.

Gyümölcse középnagy, hosszúkás, puha húsú, világos-fehéres, hússzínű az állománya. Igen hosszú a kocsánya, pálhátlan. A Pándy meggy előtt érik.

Spanyolmeggy

Régi fajta, *Lippai* is említi a *Posoni kertben*.

Fájának növekedése erős, koronája zárt, felkopaszodásra nem hajlamos. Rendszeresen és igen bőven terem. Ágai meredeken felállók, igen merevek.

Gyümölcse nagy, hússzínű, világospiros a húsa is, leves, savas, de elég sok cukrot is tartalmaz. Gyümölcsének minősége elmarad a Pándy meggyétől. Szintén önmeddő. Nem tévesztendő össze a Pándy meggyel!

Szőlőfajták

Bakator

Régi fajtánk. *Görög Demeter* „uva buccarana” néven említi, *Bél Mátyás* Augusztusi szőlőként ismeri, s bizonyosan a dalmát Vörös szőlőről van szó (Buccari); magyar szinonimái: Piros bakator, Ménesi rózsa. Elszórtan mindegyik borvidéken előfordul, főleg a Balaton-melléken. Régi, vegyes hasznú fajta; étkezési és borszőlő.

Tőkéje erős, levelei nagyok, felületük hólyagos, a vitorlájuk bronzszöld. Virága nőjelleű; fürtje középnagy, igen laza. A bogyó középnagy, gömbölyű.

Keveset terem, noha bogyója kevés cukrot halmoz fel. Igen későn virágozik, kevés hajtást nevel, sőt későn is fordul termőre. Igen hosszú a tenyészideje. Gyümölcséből jó fekvésű helyeken különösen ízes, fűszeres és tüzes bor készíthető, de friss fogyasztásra is alkalmas.

Góher

Még a XIX. században is kedvelt, de a középkorban szinte főfajta volt, egészen addig, amíg jobb csemegezőlők háttérbe nem szorították. Hegyvidéki, kötött talajú szőlőkben még megvan (Badacsony, Füred-Csopak, Mecsek, Tokaj-hegyalja).

Tőkéje középérésű, levele középnagy, karéjos, néha ép; széle fűrészcsipkés, vitorlája zöld, virága nőjellelű. Fürtje középnagy, hengeres, általában laza. Keveset terem, igen jó cukorfelhalmozó. Vegetációja későn kezdődik, mégis rövid a tenyészideje. Rosszul termékenyül, emiatt terem gyengén, viszont a téli és tavaszi fagyoknak igen jól ellenáll.

A Kék és a Fehér kecskecsőszű

Pettenkoffer szerint a tőke jellegében, megjelenésében hasonlóak, vagyis a kék változat a fehér fajta színmutánsa. Török, illetve kis-ázsiai eredetű. Régi ültetvényekben a filoxéravész előtt igen gyakori volt, most már — gyökérnemesen — csak az Alföldi borvidéken fordul elő.

Tőkéje erős és gyors fejlődésű. Vitorlája gyapjas, szürkészöld, levele nagy. Nőjellelű a virágja. Fürtje nagy vagy igen nagy, laza, néha márdárkás; elhúzódva virágzó és érő, ezért a fürt érettsége egyenetlen. Bőtermő, októberben érik. Meleg helyre való, szálvesszős metszést igényel, a tőkét feltétlenül takarni kell. Fürtje jól bírja a szállítást, mert a bogyók héja vastag. Bogyója közepes cukortartalmú, de a savtartalma harmonikus.

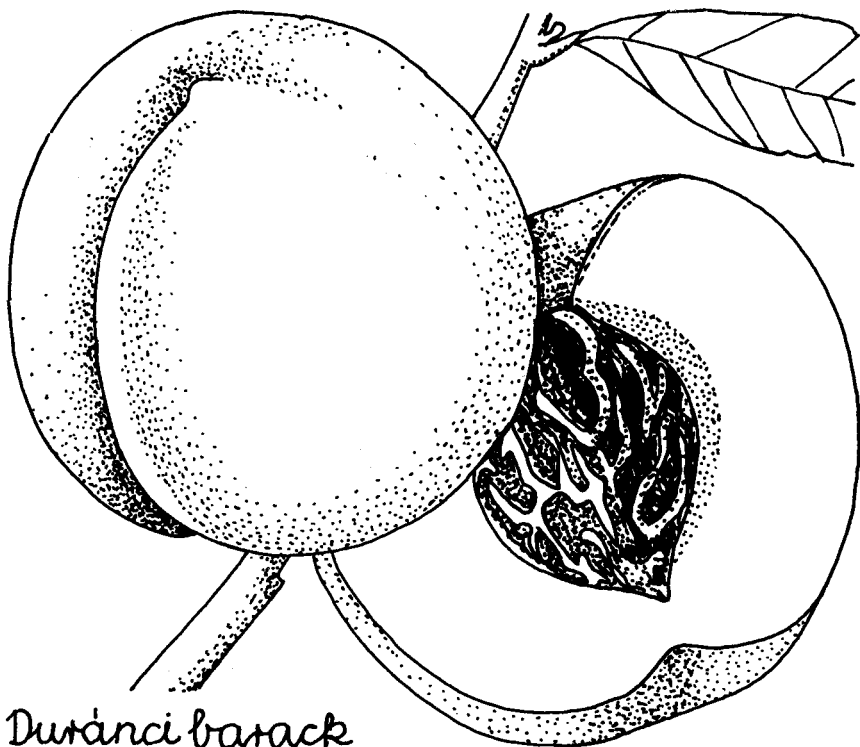
Őszi- és sárgabarackfajták

Duránci barack

Egyik legrégebbi hazai fajtacsoport, múltjuk valószínűleg a római idő-kig nyúlik vissza.

Fája egészséges, edzett, igen szívós, a gombabetegségeknek ellenáll, bőven terem.

Gyümölcse nagy, igen nagy; alakja változó; száraz helyen is jól terem. Szeptember derekán érik. Nem magvaváló. Több helyi változatát,



Duránci barack

klónját ismerjük, ezek elkülönítése, leírása a múlt században megtörtént, mégis szinte eltűnt az egész fajtacsoport: Vezérle duráncija (Badacsony), Mezőkomáromi duránci, Szőghi duráncija (Kecskemét) és Bartha duráncija (Tiszafüred).

Gumibarack

Újabb eredetű elnevezés, jelentésében olyan fajtára utal, amelynek a terméshéja sima, csupasz felületű és duránci. „Vannak szőretlen, sima barackok, akik inkább duránciak, egyfelől pirosak, másfelől zöldes-sárgák, közepszerűek (középnagyok).” (*Lippai*)

Szerte az országban vannak gumibarackfák, ma ipari őszibarack- (= molyhos duránci) fajtákat jelent, ezek termesztése valószínűleg a népvándorláskori időkig nyúlik vissza. Igen kedvelt gyümölcs volt, termőfái évszázadokon keresztül mindig megújultak; egynémelyik helyen az öreg barackfák 10—15 generációs példányok is lehetnek (Cegléd—Csemő).

Fája középnagy, általában bőtermő, a szárazságot és a hideget jól tűri, a betegségekkel szemben viszonylag ellenálló, ebben még a parasztbarackokat is felülmúlja.

Parasztbarack

Magról kelt, elvadult, részben genetikailag hasadt utódnövények, amelyeknek gyümölcshúsa többnyire fehér, zöldesfehér és magvaváló. A fagyot elég jól elviseli, a lisztharmatra és a levéllikasztó betegségre érzékeny.

Fája középnagy, szakaszosan terem, kihagyó és spontán termő évben a gyümölcsméret akár a felére is csökkenhet. A rendszertelen termés típusonként eltérő lehet. Néhány típusát egyes években aszalvány-nak dolgozzák fel, illetve a keményen szedett gyümölcsök elég jól eltarthatók.

Gyümölcse édes, leves, igen illatos, vastagon nemezes-molyhos, a kőmag körül sötétpiros, rostos.

Vérbarack

Woysel boroszlói (wroclawi) kertjében két magyar eredetű őszibarackfajta fái díszlettek. „A közönséges barack pedig, ki duránci, ki magvaváló. Mind a kétféle között különb-különbféle színűek vannak. Némelyek belől olyan vörösek, mint a vér, némelyek belől csak a héja felől vörösek, a napra felé fejeérek, s akiknek a héjuk is vörösek. Ilyenek a duránciak, s mind a magvaválók találkoznak...” (*Lippai*).

A sárga húsú őszibarackok szülője, az újabb fajták között bársonyosan vörös fedőszínű és sötét narancssárga húsú fajták is akadnak (*Starking Delicious*), de azok sokkal igényesebb fajták, mint a Vérbarack hazai alakjai.

Woysel Magyar kajszija

Fája erős növekedésű, koronája laza és széteső, levelei nagyok, hajtásnövekedése kétszakaszos. Rendszertelenül terem, a spontán termést követő télen a legyengült fák könnyen elfagynak.

Gyümölcse nagy vagy középnagy; húsa közepesen kemény, leves és rostos, igen ízletes, fűszeres. Sötét narancssárga színű, magbele édes. Elég igényes fajta, bár számtalan változata, fajtaértékű mutánsa vált ki az eredeti Magyar legjobb fajtából.

Tengeribarack

Eredete tisztázatlan, származására utalhat azonban a „tengeri” jelző ti. Kis-Ázsia területéről, esetleg Dél-Európából érkezhetett.

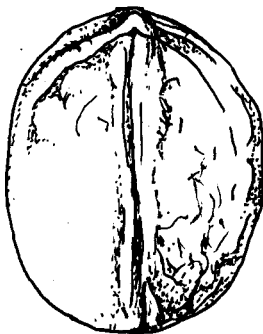
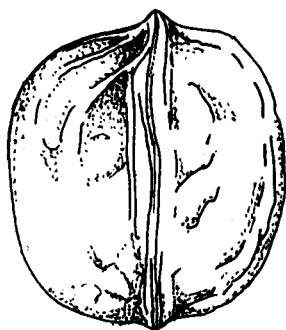
Fája középnagy, középerős növekedésű, ágrendszere merev és felfelé álló, spurjellegű. Az *Armeniaca* nemzetség egyik legellenállóbb, legszívósabb fajtája. Korán termőre fordul; bőven, de rendszertelenül terem. Fagyűrése általában igen jó, a nemes kajsziet felülmúlja.

Gyümölcse kicsi vagy középnagy, kissé leves, cukortartalma közepes, magas a szárazanyag-tartalma. Magbele keserű. Újabbán érdeklődnek iránta a termesztők, mint ipari nyersanyag perspektivikus (szeszgyártás, hűtőipar) lehet.

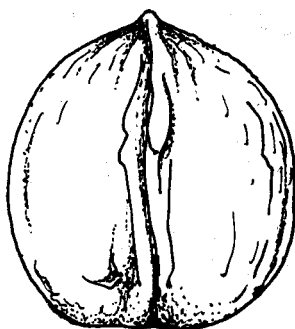
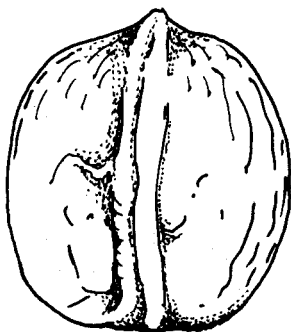
Héjasgyümölcsűek

Milotai dió

Fája igen erőteljes és gyors növekedésű, hatalmas és terebélyes koronájú; jó télálló, levelei igen nagyok. Általában a betegségeknek ellenálló fajta.



Milotai dió.



*Sebesthelyi
gömbölyű*

Gyümölcse nagy, kissé megnyúlt, csontárja közepesen vastag, a magbele édes, finom zamatú. Szelekciója indokolt, a Milotai 10 ez ideig a legjobb a fajtakör változatai között. Szeptemberben érik.

Sebeshelyi gömbölyű és hosszú dió

Fontos helyi fajta, Dél-Erdélyben született. Két fő változata van, amelyek gyümölcsalakban különböznek, ezenkívül számos változata ismert, főleg az Alföldön, ott, ahol a homoklepel közelében van a talajvíz. A magbél és a kőmag aránya igen jó; rendszeresen és bőven terem mindkét változat.

A fák erőteljesekek, igen nagy koronát képeznek. *Gyümölcsük* közép-nagy, alakban eltérő, a magbelük kellemes ízű. A sebeshelyi diók a betegségekre nem érzékenyek, bár egy-egy bordói leves permetezést igényelnek. Szeptember végén, október elején érnek.

Szelídsztyenyé

Fája erős növekedésű, ágrendszere közepszerű, bőven terem, szívós és edzett. Legöregebb gyümölcsfáink a szelídsztyenyék; ezek ma már védettek.

Gyümölcse főzni (maróni) vagy sütni való (*Lippai*), de gyakran mindkét célnak megfelel. Főbb termőhelyei Kőszeg, Sopron, Zala, Somogy, Baranya és Nagymaros környékén találhatók.

Mandula

A mandulát 1328-ban okirat említi, a legkorábbi szójegyzékek és szótárak is tudnak róla. *Lippai* szerint kétféle: az egyik édes, a másik keserű. A mandula fagyérzékenysége közismert, amelyet versében *Janus Pannonius* is megénekelte.

A *Tojásmandula* régi fajta. A nemesítők figyelmét nem kerülte el, s a keresztezésekben használták, fagytűrése csak viszonylag nagy.

Fája igen egészséges és edzett, viszonylag jó betegség-ellenállóság jellemzi, bár moníliaira igen érzékeny. Magbele nagy, édes és olajban gazdag. Igénytelen fajta. Rendszertelenül terem. Nagyüzemben ez a fajta sem természetű gazdaságosan.

Gyümölcse nagy, tojás alakú, héja vastag, kőmagja félpapírhéjú, könnyen feltörhető.

Mogyoró

Ezt az erdei gyümölcsöt gyakran határjelnek ültették. Már a Tihanyi alapítólevél is említi (1055-ben). *Lippai János kerti és erdei mogyorót* különböztet meg; a kerti mogyoró hosszúkás, az erdei inkább kerekded. A középkorban világossárga és vörösesbarna héjú mogyorót termesztettek. A Szt. Lambert napra megérő vörös mogyoró *Lippainál* alighanem a hasonló nevű fajtára utal.

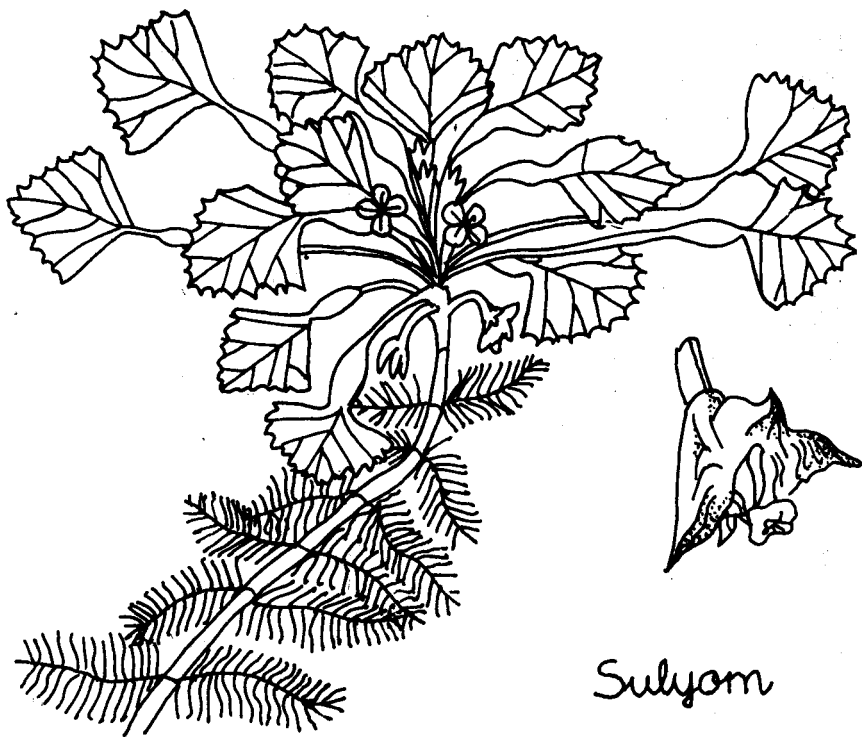
Bokra 5—6 méter magas. Ritkán fácska is lehet. Leveli nagyok, visszás-tojásdadok, virágai egyivarúak. Igen korán virágzik, szabadon függő porzós barkái már ősszel láthatók. Erős növekedésű.

Gyümölcse (makk) nagy, kúpos, magbele jól kitölti a makkot, általában magas a magbél olajtartalma. Augusztus végén, szeptember elején érik. A legtöbb mogyorófajta tősarjképződésre közepesen hajlamos.

Sulyom

Vízinövény, ezért nem tudott kerti növénné válni. Termése alapján a héjasgyümölcsűek közé sorolható. Hazánkban őshonos, a középkorban (is) gyűjtött gyümölcs volt. A folyószabályozások után élettere beszűkült; Baja környékén még ma is „halásszák” termését gubával. Alakgazdag faj, bár ezt módszeresen — tudomásunk szerint — nem dolgozták fel.

*Gyümölcs*e húsos külsejű, amely teljes éréig leválik róla, az érett, tövises termés leül a vízfénékre. Az iszapos talajon megkapaszkodik, ezért szokás hajtással együtt „felgereblyézni”. A makkot főzés után törik fel. A magbél gesztenyeizű, innen a népies neve: vízigesztenye, vízidió.



Bogyógyümölcsűek

Szamóca

Számos vad szamócafaj ismerete, gyűjtése, sőt Európába hozatala segítette a fajták számának növekedését, szelektálását és nemesítését, mégis *Lippai* csupán annyit ír róla, hogy *erdei* és *kerti szamóca* van. Alföldi, sík vidéki erdőkben *erdei szamóca*, hegyes vidékeken a *csattanó szamóca*, nyirkos helyeken pedig az *illatos szamóca* él. Ezeket nagyban gyűjtötték, a XVI. században már természetették is a kerti szamócat.

A töveken összetett levelek fejlődnek. Általában májusban kezd virágozni; gyümölcse folyamatosan érik. Termése kicsi, illatos, kissé édes. Kevés indát fejleszt. *Kerti változatának* fajtái nagyobb levelűek, és gyümölcsük is nagyobb. Számptalan alakját állították elő, nemesítették az évszázadok folyamán. *Mátyus István* az erdei és a kerti fajták közötti különbségeket nagyon részletesen leírta kertészeti-orvosi munkájában.

A málna és a szeder

Ha termesztésbe vonásuk között nem is, a nemesítésben és a termesztésben mintegy 400 év eltérés figyelhető meg közöttük. A málnafajták régen elterjedtek Európában, amikor a szedret csak gyűjtötték az erdőkben. *Lippai* nem írt le fajtákat, csupán utal arra, hogy vannak fekete (szeder), és világos (málna) változatok.

Málna. A félcserje tüskés hajtásrendszere felálló. A virágok a veszők vegyes rügyéből fejlődött hajtásokon jelennek meg. A gyökerek járulékos rügyeiből képződnek a gyökérsarjak. Fürtszerű virágzata kúpos, gömbölyded. Gyümölcse általában júliusban, augusztusban érik, feldolgozása változatos (lé, dzsem, lekvár stb.).

Szeder. Növénye kúszó habitusú félcserje. Sarjképzésre hajlamos, fürtszerű virágzatából fekete, sötétlila gyümölcsök alakulnak ki. A fa-

gyokig folyamatosan hozza gyümölcsét. Leveli összetettek, hosszú ideig tart a vegetációjuk. A közelmúltig hazánkban mint erdei gyümölcsöt ismerték, szárított leveléből pedig teát főztek (planta). Főként lénak, lekvárnak, esetleg befőttnek és bornak szedték. Termesztése most kezdődik hazánkban; a szeder-málnahibridek ez ideig nagyobb tetszést arattak.

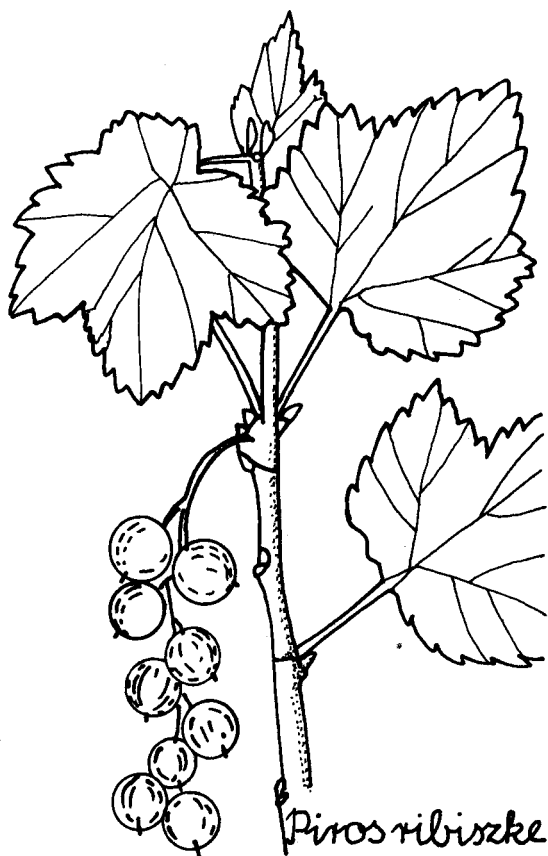
A málna nyirkos, kötött talajokra való, a szeder igénytelenebb, általában a téli lehűléseket és a szárazságot is jobban tűri, mint a málna. Újabb eredetű tájfajta a *Nagymarosi málna*, amely edzettségben a többi málnafajta közül kitűnik.

Ribiszke

Tengeriszőlő, Szent János szőlőcskéje néven is emlegették a XVII. században, mégpedig mint erdei vagy parkokban díszlő sövénynövényt. „Érsek urunk őnagysága kertjében háromfélét találni: *vöröset, fejezet és feketét*. Ebben az utolsóban az a különbség vagyion, hogy a leveli nagyobbak és jószagúak...” (*Lippai*).

Gyógyászati értékeire igen korán felfigyeltek, a drogok között tartották mindig számon, elsősorban a feketeribiszket. Az aranyribiszke pedig szőlőhegyek útjai mentén, erdei nyiladékokban, régi települések sövénynövényeként megtűrt faj volt, sőt egyes helyeken gyümölcsét (mint a galagonyát) gyűjtötték, fogyasztották.

Piros ribiszke. Egy méternél valamivel magasabb cserje. Hajtásai fiatalon molyhosak, kissé mirigyesek. Vízparton, hegyvidéki területeken igen gyakori; a köszmétével (egressel) természetes hibridet is képez (a Mátrában). Az aranyribiszke valamivel kisebb, vesszői kopaszok, leveli szintén 3—5-karjúak. Gyümölcse hosszúkás-kerekded, színe piros, fehér, fekete, esetleg tarka is lehet.



Köszméte

Az éretlen szőlő mint gyógyszer helyébe lépett a XVI. században, sőt termesztésbe is vonták ezt a savanykás vadgyümölcsöt. *Rea* több fajtáját írta le Angliában, *Lippai* a következőket közölte róla a *Posoni kertben*: „Kétféle ez, egyik *mezei* s a másik *kerti*. A kerti csak azzal különbözik a másiktól, hogy ez valamennyire nagyobb szemet hoz. A kerti, némelyik szőrös, némelyik sima. Tiszta vörösek is vannak.”

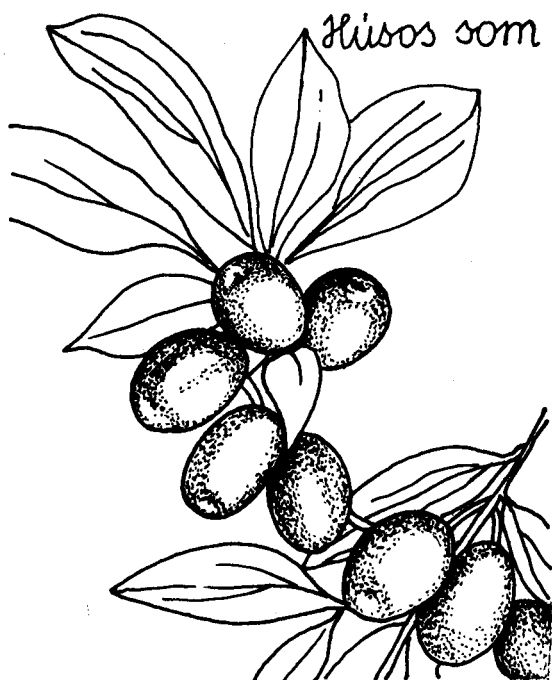
Bokra közepes magasságú, lehajló, tövises hajtásai legyökeresedhetnek, tarackszerűen is terjed, gyökérsarjakat ugyancsak hozhat. Levelei szív alakúak, tenyeresen hasadtak. Virágai zöldesek, esetleg piros-lók.

Gyümölcse gömbölyded-hosszúkás, kicsit megnyúlt; pirosasságás, zöldes színű, szőrözöttsége változó. Több alakja van, sőt hibridjei is ismertek.

Vad alakjai mézskedvelők, kálium- és nitrogénigényesek. A kozsmétéből lekvárt, dzsemet, befőttet, frissen levest, szószot készítenek.

Húsos som

Középkori oklevelekben már olvasható a som neve. Ősidők óta gyűjtött erdei gyümölcs. A védett hagyásfák környékén erdőkerülők, vadak szívesen tanyáztak. Idős példányai élnek hazánkban, ugyanis fája szí-



vós és rugalmas. Kertekbe is ültették, kis és nagy gyümölcsű változatait természettk vadaskertekben, várkertekben egyaránt. Újabban remény van rá, hogy ismét kerti növénné válik.

Fája kicsi, ritkábban cserje, keresztben átellenes elágazási rendszerű. Szárazság- és hidegtűrése nagy, igen jól regenerálódik (gyökér- és tősarjakból), kopár hegyoldalak védelmében, a talaj megkötésében igen nagy szerepe lehet. Levelei tojásdadok, elliptikusak, csúcsuk hegyes, erezetük szárnyas. Ernyős virágzatot alkotó virágai sárga színűek, a gyümölcsök 1—2 gramm tömegűek. Pontusi faj, a laza és meszes talajokat kedveli.

Gyümölcse hosszúkás, ovális, piros színű, igen sok vitamint és pektint tartalmaz. Befőttet, kompótot, lekvárt, szörpöt és likőrt készítenek belőle.

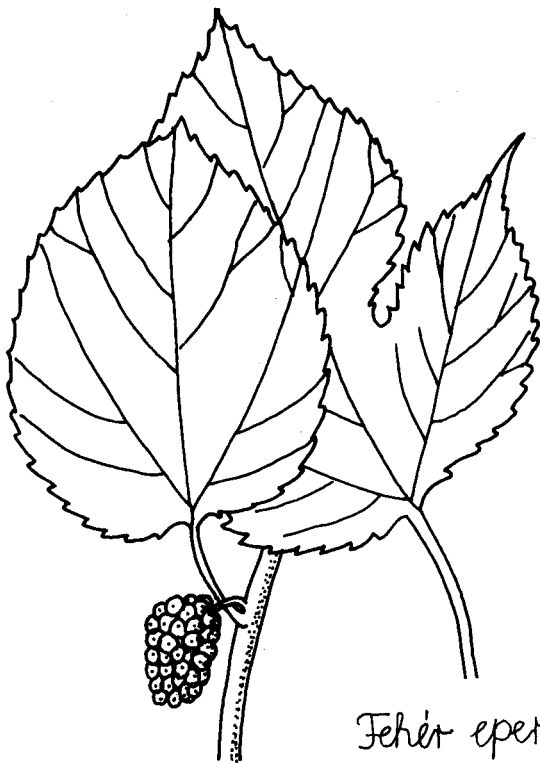
Eperfa

Botanikailag két faj fajt nevezük eperfának. A fehér eperfának kisállattenyésztési (selyemhernyó) és pomológiai jelentősége van. Elterjedése a XVII. században kezdődött, szinte egy időben a fekete eperével. A fekete (és piros) eper kedvelt gyümölcs volt, akárcsak a fehér eper természettt változatai. Befőtt, lekvár, bor, pálinka készült belőle. Édes és apró gyümölcsű típusait homoki szőlők menti dűlőutakra, kunyhók köré ültették. A pálinkaeper természettésének kisebb körzete alakult ki Cegléd környékén, Ugyerban.

Mind a „selyem-epernek”, mind az étkezési epernek számtalan fajtája, változata alakult ki, de nincs olyan nagy múltja, hogy a régi fajták ne szorultak volna ki a kertekből (*Jeszenszky* adatai).

Fehér eper. Fája 15 méter magasra is megnő, levelei tojásdadok, karéjosak vagy hasogatottak. Terméságazata fehéres, rózsaszínű vagy ibolyaszínű, édes, gyengén aromás. Kínából származik. Ártereinken elvadulva él, sorfa és árnyadó növény is lehet házak körül.

Fekete eper. Ritkán ültetett fája 10—12 m magas, levelei mélyen szíves alakúak, a terméságazata sötétpiros, feketés, igen édes. Gazdag színanyaga révén élelmiszerek színezésére is alkalmas.



Fehér eper

Áfonya

Két faja él nálunk. A vörös áfonya igen ritka, jellegzetes alhavasi gyümölcstermő növény, főként a történelmi Magyarország területén igen jelentős szerepet játszott mind a Felvidéken, mind Erdélyben. Az áfonyagyűjtés külön foglalkozási ágnak számított, az ún. áfonyafésűk segítették a szedést. Újabban termesztésével is próbálkoznak, főleg Fertődön. Dzsem, lekvár és befőtt készíthető belőle. Nagy jövője van, mivel keresett termék. Kertészeti jelentősége elsősorban a fürtös áfonyának van, igen nagy termőképességével hívta fel magára a figyelmet.

Vörös áfonya. Örökzöld törpecserje, levelei fordított tojás alakúak. Termése sötétpiros, savanykás, 8—10 mm átmérőjű.

Kék áfonya. Kis cserje, lombhullató; földön kúszó hajtásaival szaporodik, terjed. Levelei tojásdadok, hegyesek. Termése sötétkék, feketés színű, igen erősen festő; édes, különleges zamatú. Savanyú talajokat és sok szerves kolloidot igényel.

Fürtös áfonya. Újvilági faj, Európában csak a közelmúltban terjedt el. Nagy, bokor alakú növény. Levelei tojásdadok, ősszel narancsszínűre színeződnek. Termése kékesfekete, 10 mm átmérőjű. Nagyon változékony, ezért a leromlás elkerülése végett folytonos szelekciója indokolt.

Elfelejtett gyümölcsfajok

„Nagy” (Leskováci) birs

Valószínűleg balkáni eredetű fajta, nálunk a Délvidékről terjedt el az országban, sztambuli eredete mégis valószínűbb.

Fája erős növekedésű, lapított gömb alakú koronát képez, esetleg társarjaiból bokor is lehet. Harmadik éves korában már terem, igen bőtermő, igénytelen.

Gyümölcse igen nagy (1 kg feletti is lehet), nagy, bordás. Minőségben elmarad a Bereczki birs mögött; héja igen vastag, gyapjas. Egyedülálló tulajdonsága, hogy húsának fehér színe a főzés után is megmarad. Szeptember végén, október elején szedik, a tél első felére utóérik. Régi felhasználása alig tér el a maitól (kompót, lekvár, liktárium, sajt).

Lippai kis gyümölcsű birset is említ, aminek a fajtáját ez alapján aligha lehet meghatározni; talán a *Jász apróbirs* — melyet néhány éve találtunk — e fajtakörbe tartozhat.

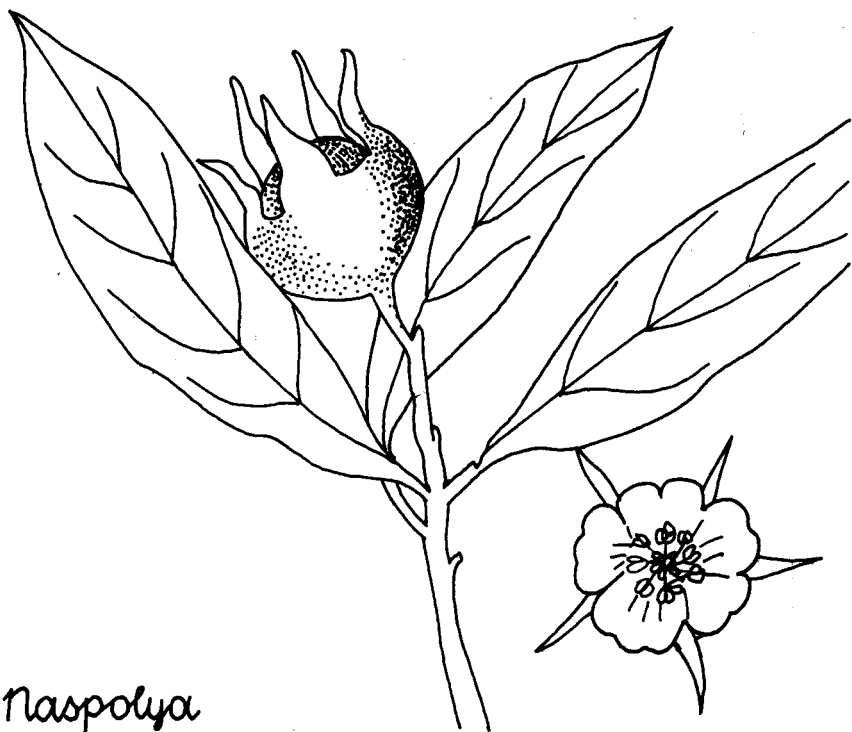
Naspolya

A régi gyógynövényes könyvekben gyakran szerepel a naspolya; kis és nagy gyümölcsű fajtákról azonban csak általánosságban szólnak.

Valószínűleg mindkettő az igen régi *Házi naspolya* fajtakörbe tartozott. A csongrádi termőtájban ebből alakult ki a *Szentesi rózsavirágú* naspolya, amelyet leginkább keresnek a házikerti kistermelők.

Fája kicsi, néha bokor, gyengén növekszik.

Gyümölcse nagy, esetleg kicsi; előbbi körte alakú, utóbbi alma alakú. Október elején szedhető, novembertől januárig utóérik, a szotyósodás után fogyasztható. Lekvár is készíthető belőle. Alig akad ellensége, a farontó hernyók azonban fáját elpusztítják.



Naspolya

Házi berkenye

Középkori gyümölcsfajunk, emlékeit a dunántúli szőlőhegyek több évszázados hagyásfái őrzik. Kis jelentőségét az is jelzi, hogy fajtái ma már nincsenek. Két alakköre van: alma és körte alakú berkenye. *Lippai* hozzáfűzi: „Némelyek azt ítélik, hogy kétféle, egyik nőstény, melynek kerekded a gyümölcse; a másik hím, kinek hosszúkás, egy kevésbé sa-vanyúcska...”

Fája kicsi, középnagy, háromkaréjos levelei vannak.

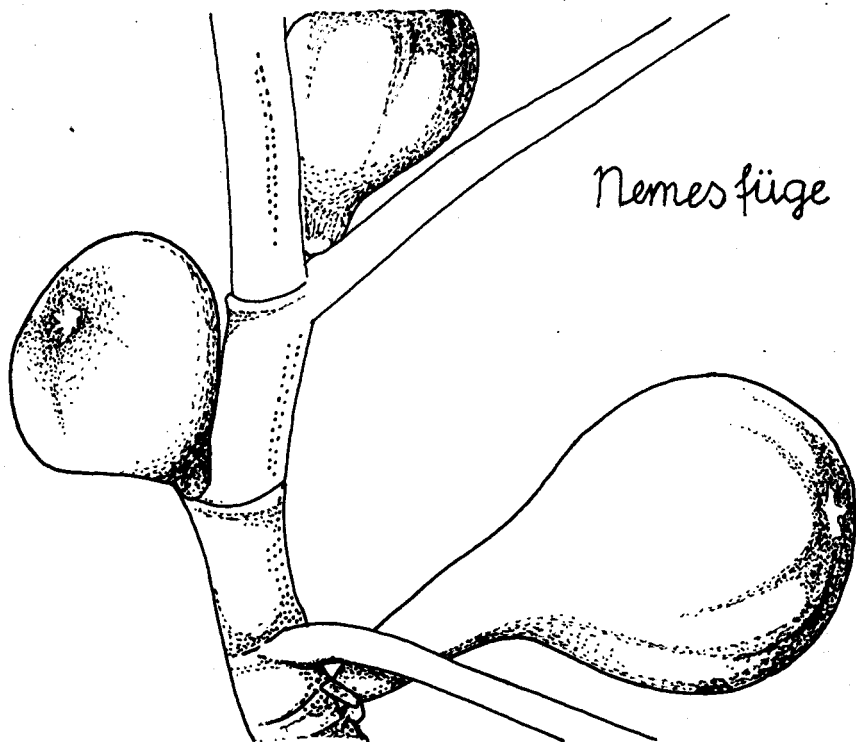
Gyümölcse 2—3 cm átmérőjű, szeptember végén szedhető. Utóérés-re felfüggesztve szokás eltenni, akár a csemegeaszalót. Lekvárt, esetleg befőttet is készítenek belőle.

Nemes füge

A füge mediterrán gyümölcsfaj, a középkorban főleg az ország déli határvidékein, déli fekvésű domboldalain, védett kertekben termesztették. Lila, zöld és sárga gyümölcsű fajtacsoportját ismerjük: a lila friss fogyasztásra, a másik kettő aszalásra is alkalmas.

A török hódoltság idején ugyancsak divatos faj volt, *Rapaics* szerint a budai és pécsi öreg fügefák a török hódoltsági időszak idején ültetett fákból sarjadtak. A mostani fügeállomány nem haladja meg a tízezer példányt. Egyes településeken jelentősége nagy, pl. Pécssett, Tihanyban vagy éppen Budán.

Bokor habitusú, a fagy miatt takarni kell, mert a hánca, kambiuma fagyérzékeny. Levelei nagyok, tenyeresen tagoltak. Virágzata serleg alakú. Megporzását a fügedarázs tudja elvégezni. Mivel nálunk nem él meg, csak partenokarp úton alakulhatnak ki a fügetermések. Elsősorban frissen fogyasztják, de kristálycukor közé téve, préselés után elég jó minőségű aszalványt kapunk belőle.



Nemes füge

Mostoha gyümölcsseink

Kökény

Nálunk honos, tölgyesekben, alföldi száraz dombokon, rézsűkön gyakori faj. Igen nagy az alakgazdagsága, számos változatnak gyümölcs-termesztési jelentősége van, bár ezek a jellemzők csak természetük esetén válnának igazán fontossá. A kökény gyümölcse mind zölden, mind éretten sok pektint tartalmaz, a gyümölcskocsonya- és az ivólé-

gyártásnak kiváló alapanyaga. DérCSIpte termését frissen is lehet fogyasztani. *Kis és nagy gyümölcsű* változatait ismerjük, utóbbiak kultúrába vétele hasznos lehet, mivel gyenge talajokon, erodált domboldalakon, karsztos hegyek meredek lejtőin talajkötő, pionír fajként is megfelelő.

A nagy gyümölcsű kökény (*Prunus spinosa* ssp. *fruticans*) magas termetű, alig tövises cserje vagy fácska, termése kb. kétszeres nagyságú, mint az alapfajé. Erdélyben a XV. századtól széles körben gyűjtötték és aszalták, télen meleg cukros-vizes öntetét ették.

A kökény dúsan elágazó, bokrai zárt állományt is képeznek, levelei fordított tojás alakúak. A gyümölcs részben magvaváló, a nagy gyümölcsű változatok inkább magvaválók. Ezek kevésbé öntermékenyülők, megfelelő terméshez a bokor habitusú kökények virágpóra szükséges.

Fekete bodza

Igen sok régészeti lelet mellett találták meg a fekete bodza és rokonfajainak magjait. Idős példányai határjelek voltak. Ízletes, édes termésű változatai kedveltek, részben táplálkozási (termés, virág), részben gyógyászati (drogok) szempontból. Termését nagyon szeretik a madarak, ezért terjesztésében is kulcsszerepet játszanak.

Nálunk csak elvétve ültetik kertekbe, holott védőültetvénynek is lehetne telepíteni, mert más, értékesebb gyümölcsöktől elvonja a madarak figyelmét. Számos országban a nagyon korai bodzákat cseresznyésekertek, szőlőtáblák közé jelként ültetik.

Az Árpád-kor óta rendszeresen gyűjtik; lekvár, dzsem, liktárium, bor és drog nyerhető gyümölcséből. Ételszínezéket is vonnak ki belőle.

Nagy termetű bokor, de kisebb törzsés fává is alakítható; hajtásai szétesők. Levelei páratlanul szárnyaltan összetettek, virágzata fehér bogernyő, erős illatú (fogyasztható süteményben vagy szárítva, teának). Termése fekete húsu, csonthéjas. A fekete bodza erősen nitrogénigényes, ezért törmelékes talajokon, égeresekben, akácokban érzi legjobban magát.

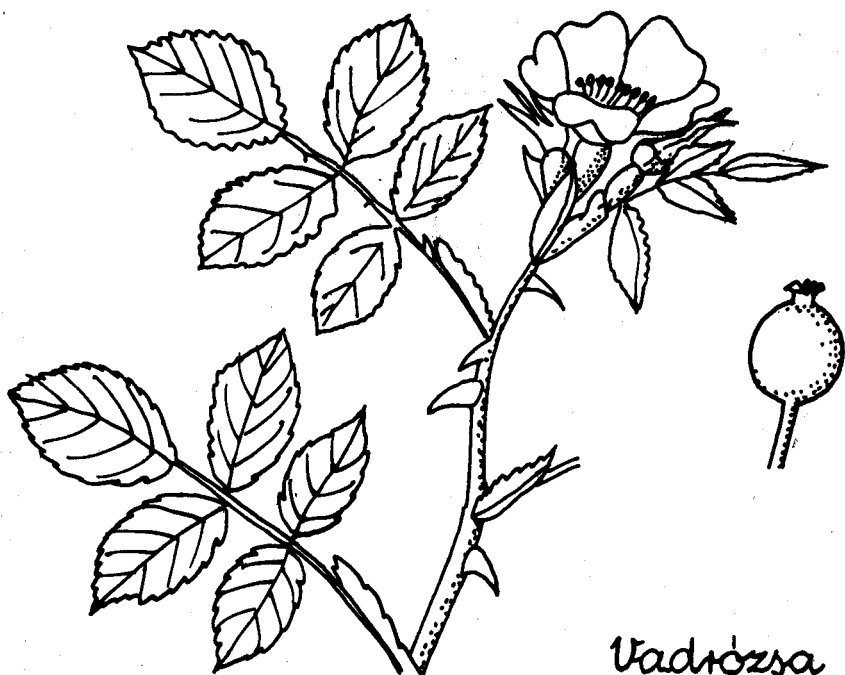
Sóskaborbolya

A reneszánsz korban még termesztették Magyarországon. Tapasztalatait így foglalta össze *Lippai János*: bokor, ritkán fácska, a hajtásait tövisek fedik, ágacskaí lehajlók, levelei oválisak, ősszel nagyon dekoratív, narancssárgás, pirosas színűvé válnak. Levele is töviskés, savanyú ízű. „Ez a bokor nem oly kerti, mint a mezei, mert ide mifelénk a mezőkön, útfélen, főképpen Csallóközben, azonkívül a szőlők lábában, a hegyeken magától elég terem. A patakok partján is, mind vizes, mind száraz helyen. Hűvös helyt szeret, noha a meleg és közepszerű helyeket sem veti meg. De némely helyeken, úgymint a Felföldön (Felvidéken) ritka, ezért ültetik a kertekbe. . . Mindjárt kikeletkor levelezni kezd, áprilisban és májusban virágozik; szeptemberben és októberben szép piros, akkor is szokták leszedni. Némelyek bort sajtolnak belőle, aki esztendeig is eláll; igen hasznos a hasfolyás ellen. . . Mikor megérik, mind ágastul letörheti, s úgy szárashatják még az árnyékban, vagy a pincében tartják és mikor szükséges, egy kis lágy meleg vízbe hányják s megújulnak; s úgy élhetni vélek, mint a frissel. . .”. *Lippai* olyan alapos leírást adott, hogy már csak remélhetjük, hogy ismét teremni is fognak azok a borbolyafák. . .

Csipkebogyó

A magyar flórában fontos és nagy nemzetség, az egyes fajok is nagy alakgazdagságot mutatnak. Gyümölcsét a mai napig gyűjtik, részben lekvárnak (hecsedlinek), bornak, szörpnek, részben szárítmánynak (drog). A „rózsabogyó” igen sok C-vitamint tartalmaz, a szárított bogyóból készült tea igen kedvező, vitaminokban gazdag. Az utóért álbogyókból lekvárt főznek, bort erjesztenek.

A középkor óta ültetett, ill. gyűjtött vadgyümölcs; kopár és terméketlen hegyoldalak hasznosítására is alkalmas. Ígéretes vállalkozás lenne, ha az erdőgazdaságok a kopár, értéktelen hegyoldalakat vadrózsatövekkel telepítenék be. Az egyes fajoknak, a termesztett díszrózsák



Vadrózsa

gyümölcsének az aszkorbinsav-tartalma nagyon különböző; ennek tisztázása kutatási feladat.

Mátyus István további javaslatokat írt le a csipkebogyó felhasználására. „Minekutána a dér egynéhány ízben megkanyarítván a bélek megkásásult, azt megtisztítván s egybekapcsolván, szitán vagy egyéb ahhoz való edényen általverik és hecsepecs német név alatt, mint liktáriumot magára vagy nádmézzel elegyítve, írós tésztatölteléknek és a mártogató étekleveknek pirosítására és savanyítására tartják.”

Galagonya

Ma már ritkán gyűjtött, alig ültetett gyümölcsfa. A középkorban gyümölcséért is művelték. A *Crataegus azarolus* pl. Kréta szigetén kedvelt gyümölcs. Az ennyivaló galagonya termése 2—3 cm átmérőjű, körte

alakú, kb. kétszer akkora, mint a vadon termő galagonyáé. Főként lekvárnak és aszalvány készítésére gyűjtötték, ezenkívül hajtásait és virágait drognak szedték.

Az *olasz galagonya* (azaroló) 6—7 méter magas fát nevel, hajtásrendszere tövises. Levelei háromkaréjúak, bőrneműek. A gyümölcse narancsvörös. Fürtjeit ugyanúgy utóérlelésre felkötve tartották, mint a berkenye termését. A nálunk honos galagonyafajok gyümölcsének igen kicsi az értéke.

Vadalma

Közepes termetű fa, ágrendszere tövises, levelei elliptikusak, a termése savanykás, elég kicsi. Ősidők óta gyűjtött vadgyümölcs. Általában hegyvidéki faj, a savanyúbb talajokon díszlik jól. A gyümölcsöt kompótnak, lekvárnak főzték, esetleg aszalták, és forrázatát a közelmúltig fogyasztották.

Az *erdélyi vadalma* levelei molyhosak, a termése sárga, pirosas fedőszínnel, savanyú ízű. Erdélyben és a Balkánon honos. Az areája kisebb, mint az *európai vadalmáé*. A *paradicsomalma* kis fa, tövistelen, areája Kis-Ázsiába is átnyúlik. Csak termesztett kultivárait ismerjük (vö. Doucin-almák).

Vadkörte (vackor)

Terebélyes fává nő, gyakran a legkülönbözőbb talajadottságú legegység jellegzetes, magános hagyásfája. Levelei kerekdedek vagy tojásdadok, esetleg oválisak. Minden ága tövises. Termése kerekded vagy körte alakú, hasonló céllal gyűjtik, mint a vadalmát. Az erdei vackort egyes szörpökbe is használják (Viróma-szörp). Jelentősége nagyobb lehetne.

Kányabagita

A középkorban is ritkán gyűjtött vadgyümölcs, főleg lekvárt és kompót készítették belőle. Sötétpiros termései szeptember végén, október első felében érnek meg. A bokor levelei nagyok, tojásdadok, virágai ernyőszerű virágzatban állnak. Az Alföldi ligeterdőkben és hegyvidéki nedves patak völgyekben igen gyakori. Termése kevés cukrot tartalmaz, savanykás ízű.

Barkóca

Erdeinkben igen gyakori, mézszedvelő. Fája kicsi, egyszerű levelei háromszög alakúak. Termése barna, éretten puha; lehet alma vagy körte alakú, akárcsak a házi berkenye. Aszalványt és lekvárt készítették gyümölcséből. Jelentősége az utóbbi évszázadban csökkent, noha sajátos íze miatt figyelemre érdemes!

Zelnicemeggy

Májusfának ismert kisebb fáska; tősarjából nagyobb cserjévé is alakulhat. Hosszú fűrtvirágzata sajátos illatot áraszt, fekete, csonthéjas termések fejlődnek belőle. Fanyar ízű, ritkán fogyasztják, inkább színezékeknek használják. Vizenyős helyeken elég gyakori, terjedését a madarak is elősegítik.

Myrobalán

Változatos alakú, vagy kicsi, vagy hatalmas koronát képez, cserje vagy fatermetű növény. Általában folyó menti galériaerdőkben vagy alföldi szórványokban fordul elő, gyakrabban sárga gyümölcsű, de ismertek nálunk piros, fehéres, sőt sötétkék, feketés gyümölcsű alakok is.

Irodalom

- Angyal D.*: Gyümölcsismeret (Pomológia). Pátria, Bp. 1926.
- Bereczki M.*: Gyümölcsészeti vázlatok I—IV. köt. Réthy—Gyulai, Arad, 1882—1887.
- Hanusz I.*: A fák birodalmából. Athenaeum, Bp. 1903.
- Hegedűs Á.*—*Kozma P.*—*Németh M.*: A szőlő, *Vitis vinifera* L. Akadémiai Kiadó, Bp. 1966.
- Jávorka S.*—*Maliga P.*: A gesztenye, *Castanea sativa* Mill. Akadémiai Kiadó, Bp. 1969.
- Jeszenszky Á.*: Az eperfa, *Morus alba* L. Akadémiai Kiadó, Bp. 1972.
- Jeszenszky Á.*—*Kárpáti I.*: A füge, *Ficus carica* L. Akadémiai Kiadó, Bp. 1963.
- Kozma P.*: Szőlőtermesztés I—II. köt. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1966—1967.
- Lippai J.*: Posoni kert. Cosmoverius, Nagyszombat, 1664—1667.
- (*K.*) *Mátyus I.*: Ó és új diatetica 1—6. köt. Landerer, Pozsony, 1787—1793.
- Mohácsy M.*—*Maliga P.*: Cseresznye- és meggytermesztés. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1956.
- Mohácsy M.*—*Maliga P.*—*ifj. Mohácsy M.*: Az őszibarack. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1967.
- Mohácsy M.*—*Porpáczy A.*: Dió, mandula, mogyoró, gesztenye. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1951.
- Mohácsy M.*—*Porpáczy A.*: A körte termesztése és nemesítése. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1958.
- Mohácsy M.*—*Porpáczy A.*—*Kollányi L.*—*Szilágyi K.*: Szamóca, málna, szeder. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1965.
- Nyújtó F.*—*Surányi D.*: Kajsziabarack. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1981.
- Rapaics R.*: A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. K. M. T. T., Bp. 1934.
- Rapaics R.*: A magyar gyümölcs. K. M. T. T., Bp. 1940.
- Soó R.*: A magyar flóra és vegetáció rendszertani-növényföldrajzi kézikönyve I—VII. köt. Akadémiai Kiadó, Bp. 1964—1985.
- Surányi D.*: A magyar gyümölcs évszázadai 1—21. rész. Kertészet és Szőlészet, 1985—1986.
- Surányi D.*: A szenvedelmes kertész rácsudálkozásai. Magvető Kiadó, Bp. 1982.
- Surányi D.*: Biológiai kertművelés — Történelmi és helyi gyümölcsfajták. Kertészet és Szőlészet 1984. 33 (51—52): 12.
- Surányi D.*: Elfelejtett gyümölcsfajták 1—12. rész. Kertészet és Szőlészet, 1984.
- Surányi D.*: Kerti növények regénye. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1985.
- Szutórisz F.*: A növényvilág és az ember. K. M. T. T., Bp. 1905.
- Terpő A.*: A gyümölcsstermesztés biológiai és ökológiai alapjai. In: A gyümölcsstermesztés alapjai. Szerk.: Gyúró F. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1974. p. 137—219.
- Tomcsányi P.* (szerk.): Gyümölcsfajtáink. Gyakorlati pomológia. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1980.
- Tóth E.*—*Surányi D.*: Szilva. Mezőgazdasági Kiadó, Bp. 1980.

Biofüzetek

- Peter Sowa
6. **A biokertészkedés**
elvei, módszerei, irányzatai
Gertrud Franck
 7. **Növénytársítás**
az öngyógyító veteményesben
dr. Györfly Sándor
 8. **A bioveteményes**
társnövényei
dr. Mezei Ottóné
 9. **Biodinamikus**
szemléletű kertész vagyok
dr. Oláh Andor
 10. **Biogyógyszerek**
a gyógyító növények
 11. **Biotanácsadó**
a talajról és a tápanyagokról
Peter Sowa
 12. **Biolevek**
természetes anyagokból
Frühwald Ferenc
 13. **Gilisztatenyésztés**
a biokertben
Szentendrey Géza
 14. **A madarak**
a biokertész növényvédői
Szász János
 15. **Bioépítéset**
környezetbarát építőknek
 16. **Bio...**
szövetségben a természettel
Szabó S. András
 17. **A radioaktív szennyeződés**
megjelenése biológiai
környezetünkben
dr. Velich István
 18. **Biológiai védekezés**
ellenálló zöldségfajtákkal
dr. Tóth László–Honti Vince
 19. **Környezetkímélő energiaforrás**
a szélmotor
Galambosi Bertalan–dr. Lévai Judit–
Órsi Attila
 20. **Mérgező növények**
és egyéb, emberre veszélyes
kerti „károsítók”
Surányi Dezső
 21. **Régi magyar**
ellenálló gyümölcsfajták
dr. Györfly Sándor
 22. **Gyógyító munka**
a biokertben
dr. Györfly Sándor
 23. **Szerszámok**
a biokertben
dr. Mezei Ottóné
 24. **A teljes értékű**
kenyér
dr. Oláh Andor
 25. **A gyógyító víz**

Ára: 21.- Ft

The image shows a dark brown background with a repeating pattern of small, light-colored flowers. Each flower has five petals and a dark center, with a small stem and leaf. The flowers are arranged in a regular grid across the entire page.