

*Nagy-Tóth Ferenc*

**RÉGI ERDÉLYI  
KÖRTÉK ÉS EGYÉB  
GYÜMÖLCSÖK**

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

**Nagy-Tóth Ferenc**  
**Régi erdélyi körték**  
**és más gyümölcsök**

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

A kötet megjelenését



a Nemzeti Kulturális Örökség Minisztériuma támogatja

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



Nagy-Tóth Ferenc

# Régi erdélyi körték és más gyümölcsök

OSZK  
Országos Széchényi Könyvtár



Az Erdélyi Múzeum-Egyesület kiadása  
Kolozsvár, 2006

**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**

**NAGY-TÓTH FERENC**

**Régi erdélyi körték és más gyümölcsök** / Nagy-Tóth Ferenc. – [Kolozsvár]

Cluj-Napoca: Erdélyi Múzeum-Egyesület, 2006.

p. 328 + 30 planșe; 17×24 cm

ISBN 10 973-8231-59-0

ISBN 13 978-973-8231-59-7

OC 100.387



Országos Széchényi Könyvtár

2008



Készült a Református Egyház Misztótfalusi Kis Miklós

Sajtóközpontjának nyomdájában

Felelős vezető Tonk István

Műszaki szerkesztő: Bálint Lajos

Korrektúra: Sztranyitzki Mihály

A színes képeket Kőváry Éva dolgozta fel

Számítógépes tördelés: Nagy Andrea

## Előszó

A részeiben is összetartozó Kárpát-medence gyümölcsészetének kibontakozásához Erdély is hozzájárult. Mind természeti adottságai, értékei, mind pedig népe szorgalma és tehetsége által. Ez a különlegesen nemes emberi tevékenység itt, a Kárpát-medencében egy viszontagságos évezred végén érte el virágkorát. Az erre az időre elért ígéretes haladást törte meg a gyötrelmes 20. század. Az I. világháború szomorúságos vége Erdélynek és egyúttal gyümölcsészetének is idegen rendelkezést szabott meg, megváltoztatva haladásának irányzatát, felfogásbeli eszmeiségét. A végzetes csapást azonban a II. világháború utáni magántulajdon megszüntetése s általa az önálló kezdeményezésű termelőgazdálkodás elsorvasztása jelentette.

Erdély régi gyümölcseseinek gyűjtése a földtulajdon államosítása előtti utolsó években, 1951–1957-ben történt, amikor még léteztek a régi gyümölcsészet maradványai. A gyűjtések írásos és képi anyaga (két szakdolgozat megjelentetése után) a volt Bolyai Tudományegyetem Természetrájkar kallódó hagyatékába került. Az önkényuralmi rendszer bukása után (1989) a régi almák részletesebben feldolgozott anyagát (a millicentenárium emlékére) közölni lehetett (1998). A társadalmi rendszerváltás utáni reményteljes viszonyok lehetővé tették az esetleg még megmaradt ősi és Erdély környezeti feltételeihez jól alkalmazkodott gyümölcsök felkutatását. Ennek a lehetőségnek köszönhetően a 2001–2004-es években a Duna televízió „szenvedelmes kertészei” (Ambrus Lajos író és Erdélyi János rendező) újabb kutatási és képanyaggyűjtési kizárásokat szerveztek Erdély jellemző gyümölcsészeti és településtörténeti tájaira (Marosszék, Udvarhelyszék, Mezőség, Kalotaszeg, Szilágyság). A most közrebocsátott munkába az ekkor gyűjtött gyümölcsészeti anyag is bekerülhetett.

Erdély régi gyümölcseseinek tárgyalásában önkéntelenül is érvényesül a történelmi szemlélet: az itt megtelepült nép viaskodása a természeti és a gyakori idegen érdekű társadalmi erővel. S közben is tökéletesítve a természetett növények, a gyümölcsfák művelését, melynek eredménye a csodálatos fajta- és hagyománygazdagság. A múltbeli eredettel és azonosítással összefonódó fajtaleírásokhoz viszonyítva a gyakorlati gyümölcsészeti tudásanyag háttérbe szorult. A körték gyümölcsészeti pontos leírása egyébként is sajátosabb, körülményesebb, mert bár alakváltozatosságuk széles körű, színárnyalataik nem oly jellegzetesek, mint az almáké. Talán ennek (is) tulajdonítható társneveik (szinonimáik) sokasága (a Nyári Kálmán körtének 64, az Erdei vajkörtének 61 társneve halmozódott fel), ám kevesebb népi-képzeletvilági ihletettséggel.

Erdély gyümölcseseinek ezt a munkáját emlékezetessé teheti a hitelesen művészi értékű s ugyanakkor hamisítatlanul (méreteiben is) valóságghű képanyag (akvarell és grafika), mely a marosludasi Keresztes Kálmán (1887. II. 29.–1980. II. 29.) elhivatott képzőművész tehetségének és ügybuzgalmának örökbecsű alkotása. (Jelenleg nemigen készül ilyen tudományos igazoló képanyag.) A szerkezeti tollrajzok Pap Ernő kiváló grafikus lelkiismeretes munkájának a bizonyítékai.

A régi erdélyi gyümölcsök e könyvének a megjelentetése az Erdélyi Múzeum-Egyesületnek köszönhető. És mindazon intézményeknek és személyiségeknek, amelyek s akik megértő támogatását, itthon és otthon, sikerült megszereznie, azzal a nemes szándékkal, hogy a benne közölt adatok és gondolatok ne csak a gyümölcsészetet, hanem általa minden maradandó alkotó tevékenységet serkentsen. Köszönet illeti a Református Egyház Misztótfalusi Sajtóközpontjának munkaközösségét a hozzáértéssel, buzgalommal és szeretettel végzett kiadásáért.

**A szerző**



# I. A körte

## Körtefás táj

A körte az északi földrészek egyik legváltozatosabb megjelenésű és legkedveltebb minőségű gyümölcse. A közismert és széles körben elterjedt fajták, valamint a táj típusok nyártól a következő tavaszig az előnyös tápanyagtartalom bősége mellett, a különleges ízek, a kellemes illatok sokféleségével vonzzák és serkentik a velük való befelézésre a cselekvő embert. Serres Olivér szerint „egy körtefák nélküli gyümölcsös meg se érdemli a nevét”. A körte még nem annyira néptáplálék, mint az alma, de azzá válik a termésérés és tárolás időtartamának növelésével.

A növénytermesztés hajnalán éppoly, vagy még inkább keresett és használt lehetett, mint az alma, vagy bármely más szabadon termő gyümölcs (meggy, som, szilva, cseesznye, makk, berkenye, gesztenye).

A vadkörtefás-tölgyes füves ligetek verőfényes domboldalakon gyakran látható élő tájképek voltak még a 20. század második felében Erdély-szerte és a Kárpát-medencében. Emlékezetesebbek a Kolozsvár környéki Bács-torok (Nyárády 1941–44), a jósvafői Szőlőhegy (Varga és mtsai. 2000), a balatoncsicsói Bánkó (Mészáros A., 2000), csakúgy mint a szilágysági „hepehupás” kies tisztások.

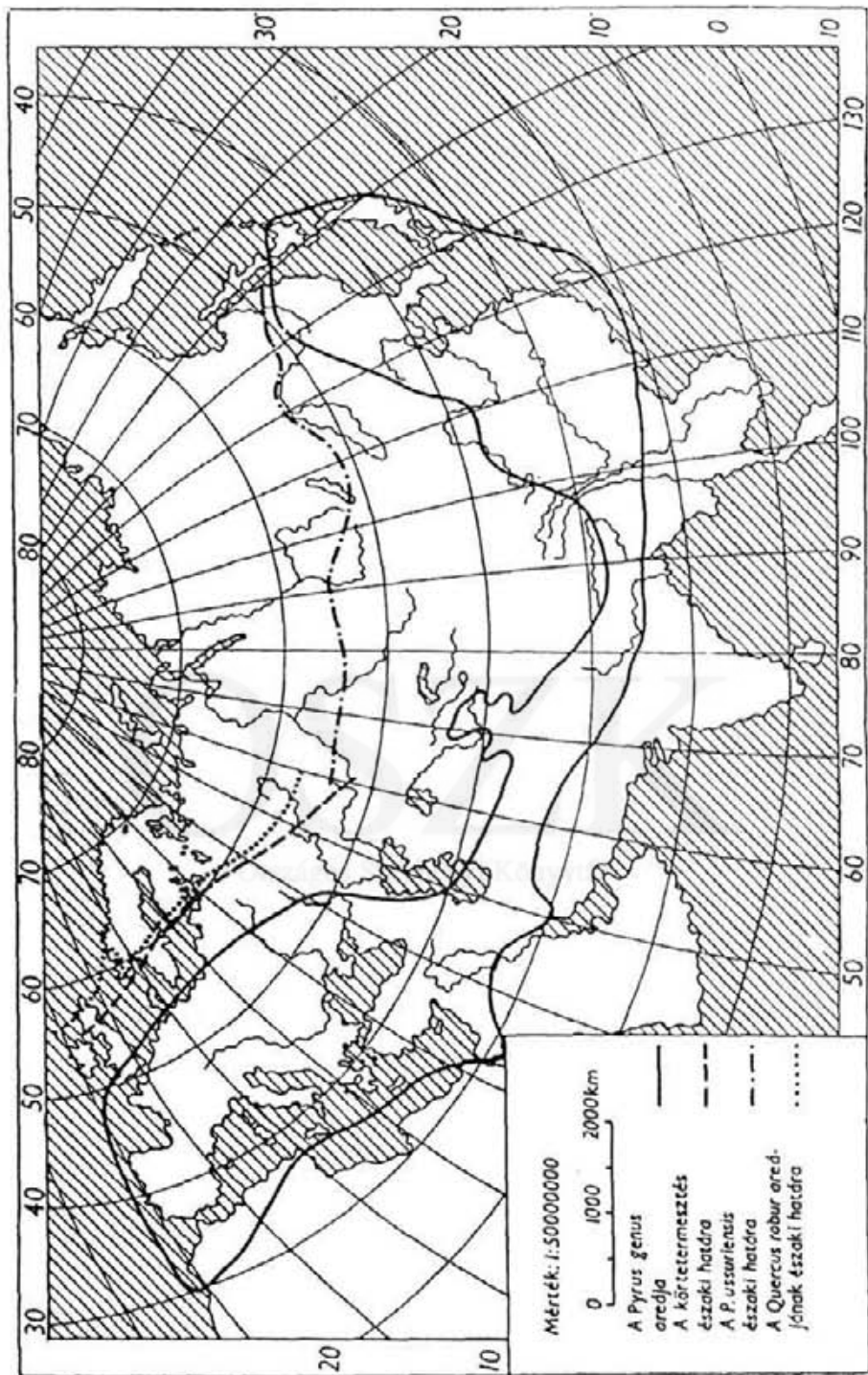
Amilyen nagy a különbség a jelenkori hagyásfás vadkörtefás tájak és az ugyanott létezett valamikori ősi erdőségek között, olyan nagynak képzelhető el az a változási folyamat, amely a vackorból a jelenlegi természetet ízeltes körtefajtákat eredményezett.

A körte (*Pyrus*), a szilva (*Prunus*), a berkenye (*Sorbus*), a galagonya (*Crataegus*) nemzetséget (genus) is magába foglaló Rózsafélék (*Rosaceae*) család már a földtörténeti harmadkor (tercier) végén, annak miocén szakaszában (kb. 3 millió éve) megjelent (Terpó 1958; Soó 1965). A pliocén szakaszban (megközelítőleg 2,5 millió éve) a jelenkorinál melegebb, mérsékelt és szubtrópusi éghajlat uralkodott a vad körtefajokat is tartalmazó lombhullató erdők övezetében (Batiz 2000). A negyedkor (kvarter) folyamán (kb. 2,5–2 millió év) a jelenkorig (holocén, kb. 15 ezer éve) bekövetkezett (eljegesedés, glaciális, dilúvium korszaka, 2–1,5 millió év) hatására keletkeztek, fejlődtek ki az ismert vad körtefajok.

## A vad körtefajok és természetes előfordulásaik

A körte (*Pyrus*) nemzetség fajai elterjedésének északi határa Európában a 60., Ázsiában az 55., a déli pedig Európában és Észak-Afrikában a 30., Ázsiában a 20. szélességi fok mentén halad. Ez a határvonal északon Dél-Anglia, Dél-Dánia, a Volga közepszakasza, a Kaszpi-tenger nyugati, majd déli partja mentén a Kopet-dag hegységen át a Hindukust és Himaláját megkerülve Kelet-Kínán és Koreán keresztül az Amur mentén Japánig húzódik. A déli határvonal a Földközi-tenger észak-afrikai partjai mentén a Sínai-félszigeten, Cipruson és Krétán, továbbá Szírián, a Tigris és Eufrátesz közepszakaszán, majd Észak-Indián át Délkelet-Kínáig halad (Terpó 1958; Batiz 2000).

<sup>1</sup> „Az igazi botanikus név, amit Linné adott: *Pyrus*.” (Terpó 1958)



1. ábra. A körte (*Pyrus*) nemzetség (genus) földrajzi elterjedése Euráziában (Terpó 1958)

A vad körtefajok, mint valamikori erdei fáknak az elterjedési területeit erdőségek borították mind Európában, mind Ázsiában. Az őserdők és a természetes növényzetállomány önfejlődése a csiszolt kőkorszak (neolitikum) kezdetéig (kb. 10 ezer évvel ezelőtt), a tűz csihilásának a felfedezéséig, a tudatos termelőgazdálkodás és erdőirtás felismeréséig tartott. Eredetileg Kína területének 70%-át borította erdő, melyből mára csak 8% maradt. A Kárpátok erdőrengetegei az Al-Dunáig és a Tisza-síkság pereméig terjedtek. Erdélynek 70%-a volt erdőség még a rómaiak általi meghódítás (Kr. u. 102–106) korában is, melyből a 21. század végére alig maradt 27% (Giurescu 1977; Soran, Borcea 1985). Az erdők kiirtása után, a hagyásfás ligetek környezetében a vadkörte fajok természetes változatossága fokozódott (Rubtzov 1939).

A vad körtefajok természetes életfeltételek között főleg vegyes fajú tölgyesekben (*Quercetalia pubescentis*) voltak gyakoriak. A vackor jelenkori életegyüttese a Kárpát-medencében úgyszintén tölgyes ligetek társulásaiban található. Hegyes-dombos tájakon csereszömörccs-molyhos tölgyes (*Querceto [pubescentis]-Cotinetum*) és gyöngköleses tölgyes (*Querceto-Lithospermetum*) (Terpó 1958). Karakter fajként értékelték gyöngvirágos tölgyes és erdősztyepp tölgyes (*Querceto-Convallarietum*, *Querceto-roburis stepposum*) társulásokban (Soó 1937) is.

A természetett körte (*P. communis* L.) elterjedési határa nagyobb a vad körtefajokénál. Európában északabbra van, s általában megegyezik a kocsányos tölgy (*Quercus robur*) határvonalával. Ázsiában is északabbra terjedt, elsősorban az uszuriai körte (*P. ussuriensis* Maxim.) nemesítéséből származó fajtáknak köszönhetően. A természetes eredményeként kerültek a körtefajták az amerikai földrészre, ahol őshonos vadkörtefajok nem léteztek.

## A természetett körte vad ősei

„A természetett körtefajták és a vad fajok között botanikailag és pomológiaiilag nincs éles határvonal.” (Rubtzov 1940). „A természetett fajták valószínűleg minden vad fajtából keletkezettek domesztifikáció és spontán hibridizáció útján mind Európa, mind pedig Ázsia vadkörte termő vidékein.” Ez az eredet kelti a szüntelenül gyarapodó természetbeni változatosságot, az újabb átmeneti alakokat. A kutatási felmérések és értékelések adataiból következő növénytani és gyümölcsészeti rendszerezések (*systema*) és elnevezések (*nomenclatura*) nem egyértelműek és nehezen áttekinthetők. Nemcsak a természetbeni folytonos változás miatt, hanem a kutatók felfogásából következőleg is.

A vackor (európai vadkörte) eredeti növénytani neve: *Pyrus communis* ( $\alpha$ ) *Pyraster* Linné 1753. A kutatások eredményeként a jelenleg elfogadott név: *Pyrus pyraster* Burgsd., de időközben nem kevesebb, mint 14 hasonnev (*synonima*) is hozzáragadt. Megtévesztő e sokféle név következtelen használata; sőt ugyanazon név szerzője (*auctor*) is változik. Nem egységes a természetett körtefajták növénytani gyűjtőneve (*collectiv*) sem. Eredetileg *Pyrus communis* L. volt, majd *Pyrus domestica* Medicus 1793, *P. sativa* Lam. et DC. neveket is használják. Jelenleg ismert neve *P. communis* (De Candolle 1894; Jávorka 1925; Nyárády 1941–44; Palocsay és mtsai. 1954; Terpó 1958; Bordeianu és mtsai. 1964; Soó 1965; Gyuró 1976; Szabó 1983; Batiz 2000). „Mivelhogy a természetett körték több faj keveredéséből alakultak ki, nem tekinthetők a »közönséges körte (*Pyrus communis*)« alfajának (*subspecies*) vagy változatának (*varietas*), hanem különálló rendszertani egységnek, *Pyrus sativa* Lam. et DC. (1805)” (Sävulescu 1956).

Akárcsak az elnevezések, szintűgy a rendszerezések bizonytalansága is jelzi a vad körtefajok és természetett fajták állandó változatosságát. A körte nemzetség (*genus*) faja-



inak (*species*) a számát 60-ra becsülik. Európa növényei (Flora Europaea) között csak 12 vad körtefaj található (Terpó–Franco, 1968). A mai Magyarország területén ugyan-csak 12 vad körtealapfaj (némileg eltérő megnevezéssel) létezik, ám az ezekből (és más vad- és termesztett körtékből) keletkezett faj alatti rendszertani egységek (*varietas*, *forma*, *hibrid*) száma több volt mint száz (félszáz évvel ezelőtt) (Terpó 1958). A rendszerezés alapelve a földrajzi elterjedés, majd annak keretében az alaktani és szaporodásbiológiai (maradó vagy lezuhló csészelevelek, levélalak, tövisesség, bibe jellegek, terméssalak és felület) ismérvek. A csoportosítás azonban szerzők szerint változik. A jelentősebb vad körtefajok (45 *species*) közül a termesztett körtefajta kialakításában résztvevő legfontosabbak (24 *species*) rendszere a következő (Terpó [1958] alapján, Gyűrű [1976] változtatásainak figyelembevételével, Batiz [2000] kidolgozásában):

I. Sectio: **Pyrus** Tuz. 1972 (syn. *Achnas* Koehne). Csészelevél a termésen maradó. Bibeszál 5. Levél kerekded, tojásdad, fűrészkes vagy ép élű. Nagy vagy közepes termetű fák.

1. Vackor (európai vadkörte) (*Pyrus pyraeaster* Burgsd. 1787 [syn. *Pyrus communis* L. var. *pyraeaster* L. stb.]).

Nagy termetű (15–20 m) fák, tövises ágakkal, bőrszerű kerekded, kerülékes vagy tojásdad, ritkán visszás tojásdad, gyakran szíves vállú, csipkézett csúcsú levelekkel, fehér, olykor rózsaszínes szélű virágokkal, gömbölyded vagy lapított gömbölyded terméssel.

Elterjedése: Európa, Balkán, Kis-Ázsia, mediterrán-közeli faj. (2. ábra)

A legtöbb termesztett körtefaja ebből a vadfajból ered.

2. Kaukázusi körte (*Pyrus caucasica* Fed. 1952 [syn. *P. pyraeaster* ssp. *caucasica* Terp.]).

A vackor párhuzamos (vikariáns) faja a Kaukázusban; közöttük az átmenetet a sok alakot (17 *forma*) magába foglaló, tojásdad levelű változat (var. *ovata* Terpó) képviseli. Nagy fák (15–25 m), többnyire piramis alakú koronával, tövises ágai fiatalon molyhosak. Levelei nagyon változó széles tojásdad alakúak, pillás felületűek, ép szélűek és hosszú nyelűek. Termése gömbölyded, hosszú szárú, éretten barna.

Elterjedése: Kaukázus (1000–1500 m tszf.), Északkelet-Görögország, Északnyugat-Törökország. (2. ábra)

II. Sectio: **Pontica** Decaisne

Csészelevél a termésen maradó. Bibeszál 5. Levél keskenyebb kerülékes. A gyümölcs szára rövid. Közepes vagy kis termetű fák vagy cserjék.

A) Subsectio: **Pontica** Decaisne emend. Terpó [syn. *Argyromalon* Fed.].

Közepes termetű fák, hosszúkás tojásdad vagy visszás tojásdad levelekkel.

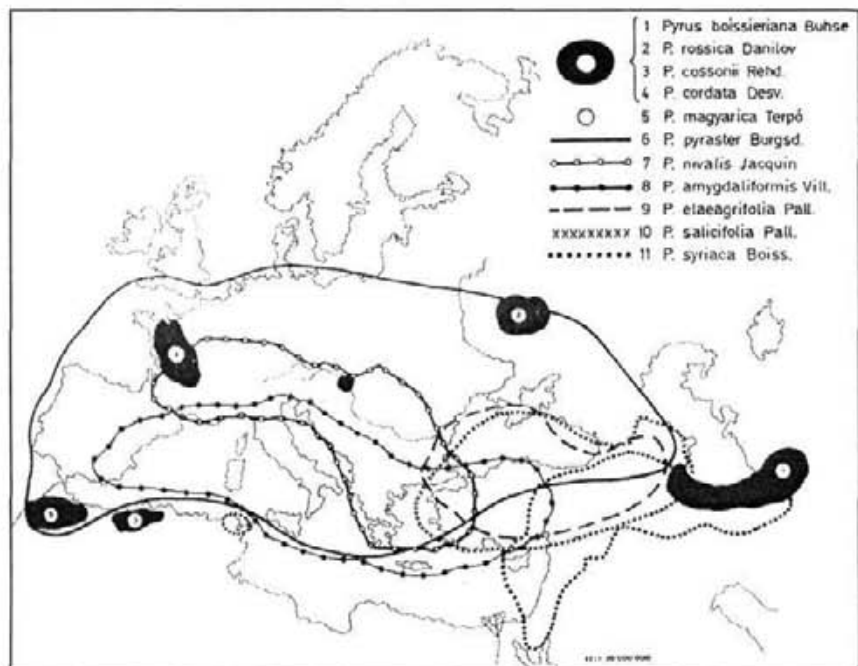
1. Hókörte (vastaggallyú körte) (*Pyrus nivalis* Jacq. 1774 [syn. *P. eriopleuria* Reich., *P. elaeagrifolia*<sup>1</sup> Pall]).

Közepes nagyságú (10–17 m) fák, gyéribben tövises vagy tövistelen és vastag, fehér molyhos (ennek tulajdonítható a neve) ágakkal. Levelei visszás tojásdad alakúak, ép élűek, de csúcsai felé finoman fűrészkesek, fonákuk molyhos, ősszel piroslik. Termése gömbölyded vagy kúp, esetleg körte alakú, zöldessárgás, napos oldalán piroslik.

Elterjedése: Kelet-mediterrán eredetű, Kis-Ázsia, a Balkán, Nyugat- és Közép-Európa. (2. ábra)

<sup>1</sup> Neve a vad olajfa régi görög nevéből (*Elaia agria*), nem pedig az ezüstfából (*Elaeagnus*) ered (Batiz 2000).





2. ábra. A körte (*Pyrus*) fajainak (species) elterjedése Európában és Kis-Ázsiában (Terpó 1976)

A termesztett fajták kialakulásában nagy hatása volt, könnyen kereszteződő sajátsga miatt. Gyakori alany.

2. Fekete körte (sózó körte) (*Pyrus austriaca* Kern. 1896 [*P. nivalis* × *P. pyraster*; syn. *P. nivalis* var. *austriaca*]).

A hókörte közeli rokon fajának tartják, melytől legfőbbképpen a levél és gyümölcs alakjában különbözik. Kultúrereditét is gyanítják.

Terebélyes vagy közepes termetű fák, fekete vagy sötétszürke színű hajtásokkal. Levelei megnyúlt háromszög (deltoid) alakúak, fonákukon molyhosság, ősszel megfeketedő. A termés körte- vagy almaszerű (pörgettyű alakú), sötétzöld.

Előfordulása: Ausztria, Magyarország (Dunántúl).

3. Zsályalevelű körte (*Pyrus salicifolia* DC. 1825 [*P. nivalis* × *P. amygdaliformis*; syn. *P. nivalis* ssp. *salicifolia* (Binz et DC.) Thomen]).

Közepes termetű fa vagy nagyobb cserje, vékonyabb és szürkés, tövises ágakkal. Levelei kerületes, néha lándzsa alakúak, fonákuk molyhos. Gyümölcse szárrafutó, körte vagy pörgettyű alakú. Gyakran termesztett, mustkörte.

Előfordulása: európai, földközi-tengeri elterjedése egyezik a hókörte (típusfaj) területével.

4. Mandulalevelű körte (*Pyrus amygdaliformis* Vill. 1807 [syn. *P. parviflora* Desf., *P. spinosa* Forssck., *P. nivalis* Lindl.]).

Kisebb fák vagy cserjék (6 m-ig), fiatalon szürkésárgás, majd vörösbe hajló, tövises ágakkal. Levelei keskeny kerüles vagy visszás tojásdad, olykor lándzsa alakúak, ritkán háromkaréjúak, kicsik, bőrneműek. Termései rövid és vastag szárúak, gömbölyded vagy pörgettyű alakúak, sárgásbarna színűek.

Gyakori alany, könnyen kereszteződő. Vélhetőleg ebből származik a Császár körte.

Elterjedése: Földközi-tenger melléke, Spanyolországtól Törökorszáig. (2. ábra)

5. Anatóliai körte (*Pyrus elaeagrifolia* Pall. 1793).

Kisebb termetű fák vagy cserjék (6 m magaságig) tövises, olykor tövistelen, molyhos-nemezes szőrözöttségű, szürkésbarnás színű ágakkal. Levelai lándzsa vagy visszás tojásdad alakúak, ép élűek, gyapjasan szőrözöttek. Termései rövid szárúak, aprók, gömbölydedek, sárgászöldek.

Gyakran használt alanyként, könnyen kereszteződő, több termesztett fajta kialakulásában részesült.

Elterjedése: szárazságtűrő balkáni elem, Délkelet-Európa, Kis-Ázsia, Krím, Kaukázus (1700 m tszf.-ig). (2. ábra)

6. Fűzfalevelű körte (*Pyrus salicifolia* Pall. 1776).

Alacsonyabb termetű fák (6–10 m magasságig), lelógó és gyéren tövises, de sűrű ágazattal. Levelai keskeny lándzsa vagy hosszan kerülékes (fűzfához hasonló) alakúak, ezüstösen molyhos szőrözöttségük csak a fonákukon megmaradó. Termése rövid és vastag szárú, magasodó gömbölyded, vagy körteszerű pörgettyű alakú, napos oldalon piruló.

Ennek a fajcsoportnak típusa. Alanyként használt vadfaj, mely sok termesztett fajta létrejöttében részesült. Hidegtűrő. Díszfának is ültetik.

Elterjedése: Délkelet-Európa, Nyugat-Ázsia, Kaukázus környéke (Krím félsziget, Örményország, Észak-Törökország, ahol 1700–1900 m tszf. magasságban is megél).

B) Subsectio: **Xeropyrenia** Fedorov.

Kisebb fák vagy cserjék. Levelé lándzsás vagy hosszúkás tojásdad, ép élű vagy csipkés, némelykor karélyos, szárnyas. Börnemű.

Közép- és Kis-Ázsiában, valamint a Kaukázus nagyon változatos földrajzi, éghajlati és talajtani tényezőinek hatására különösen változatos vad körtefajok (*Pyrus raddeana*, *P. oxypiron*, *P. taochia*, *P. vavilovii*) keletkeztek (Rubtsov 1939).

A termesztett fajok kialakulásában jelentős volt két faj.

1. Szíriai körte (*Pyrus syriaca* Boiss. 1849).

Alacsony vagy közepes termetű fák (5–10 m magasságig) téglavöröses, tövises ágakkal. Levelai keskeny lándzsa vagy megnyúlt tojásdad alakúak, csipkés vagy csipkészetten fűrészkes éllel. Termései körteszerűen kúposodó gömbölyded, pörgettyű alakúak, hosszú szárral.

Előfordulása: Nyugat-Ázsia (Irán, Örményország, Szíria, Törökország), Földközi-tenger környéke (Tunézia, Ciprus); 500–2000 m tszf. magasságig. (2. ábra)

Szíriában termesztik (*Pyrus nobilis* Kotschy). Több termesztett körtefajta őse. Belőle származtatják a Szentendrei Kálmán körtét és a Vilmos körtét.

2. Regel körte (*Pyrus regelii* Rehd. 1939 [syn. *P. heterophylla* Regl. et Schmalh.]).

Cserjék vagy kisebb termetű fák (2–10 m magasságig), hosszú tövisű, vöröslőbarnás, vékony ágakkal. Levelai feltűnően és igen változó alakúak: egyszerűek és hosszúkás tojásdadok, vagy szárnyasan szeldeltek, fűrészkes éllel, és lehetnek gyapjasak vagy kopaszak. Termései szintén változó alakúak: lapított gömb vagy körte formájúak, szürkéssárgák, kemény húsúak.

Törpefák kitűnő alanya. Alkalmas díszfának is.

Elterjedése: Közép-Ázsia (Turkesztán, Nyugat-Tien-san), Aral-tó és Kaszpi-tenger környéke (Örményországban 1200–1500 m tszf. magasságig).

C) Subsectio: **Mongolica** (Decne) Terpó [syn. *Simensis* Maleev].

Közepes vagy nagyobb termetű fák, csipkés-szálkás élű levelekkel.

1. Lindley körte (*Pyrus lindleyi* Rehd. 1915 [syn. *P. sinensis* Lindl.]).

Közepes termetű fák (15 m magasságig). Levelei tojásdad alakúak, kerekített vagy szíves vállal, kihegyesedő csúccsal és finoman fűrészkes éllel, hosszú levélnyéllel. Termése ferdén lapított gömb, hosszú szárral.

Bizonytalan eredetű. Kínában és Japánban termesztik.

2. Usszuriai körte (*Pyrus ussuriensis* Maxim. [syn. *P. asiae-mediae* (M. Pop.) Maleev, *P. sinensis* ssp. *asiae-mediae* Lindl.]).

Közepes vagy inkább nagyobb termetű (10–15 m) fák, kopasz, de tövises, jellegzetesen paraszemölcsös ágakkal. Vékony levelei kerekded vagy széles tojásdad alakúak, lekerekített vagy enyhén szíves vállal, kihegyesedő csúccsal és szálkásan fogazott éllel. Termései lapított vagy magasodó gömbölyded, pörgettyű alakúak, sárgászöld, olykor piros pettyekkel.

Nagyon gyakori alany, de termesztik is (Kelet-Szibéria, Kína, Japán) és díszfának is ültetik. A termesztett körtefajták szülői közül fontossági sorrendben a harmadik (a *P. pyraeaster* és *P. syriaca* után).

Elterjedése: Északkelet-Ázsia (Oroszország, távol-keleti tartományai, Észak-Kína, az Usszuri folyó mente, Korea, Japán). Hűvös hegyvidékeken 2000 m-ig is megtalálható. A körtefajok északi határvonalát az uszuriai körte jelzi. (3. ábra)

Csak termesztésben élő kultúrváltozata (*Pyrus ussuriensis* var. *culta* Tuz. [syn. *P. ussuriensis* ssp. *ovoidea*, Rehd., *P. ovoidea* Rehd.]). Kisebb termetű fák, hosszúkás tojásdad alakú és fűrészkes élő levelekkel és ugyancsak megnyúlt tojásdad alakú, sárga színű és ízletes sárga húsú termésekkel.

### III. Sectio: **Pashia** Koehne.

Ebbe a csoportba a lehulló csészelevelű, feltűnően paraszemölcsös, megbarnuló termésű, változó alakulású levelű fák vagy cserjék tartoznak. Bibeszál 2–5.

A) Subsectio: **Armoricana** (Decne) Terpó.

Bibeszál 5. Kisebb fák. Ritkaságok (reliktumok).

1. Szívlevelű körte (*Pyrus cordata* Desv. 1818 [syn. *P. communis* var. *cordata* (Desv.) Schneid.]).

Cserjék vagy kisebb termetű (3–8 m) fák, fiatalon bordópiros színű, maradandóan tövises, szétálló ágakkal. Hosszú nyelű levelei jellemzően szíves vállúak, tojásdad, olykor kerekded alakúak, csipkés élűek. Termései hosszú szárúak, kicsik, gömbölyded vagy megnyúlt gömbölyded alakúak, éretten fénylő pirosak és sűrűn paraszemölcsösek.

Előfordulás: Spanyolország, Portugália, Nyugat-Franciaország, Délnyugat-Anglia területein őshonos. (2. ábra)

2. Cosson körte (*Pyrus cossonii* Rehd. 1946 [*P. longipes* Coss. et Durieu, *P. communis* var. *longipes* (Coss. et Durieu) Henry]).

Cserjék vagy kisebb termetű (3–6 m) fák gyéren tövises ágakkal. Levelei hosszú nyelűek, aprók, kerekded vagy széles tojásdad alakúak, enyhén nyélrefutó vállal, rövid csúccsal, csipkésen fűszeres éllel. Termései gömbölydedek, éretten megbarnuló, feltűnően paraszemölcsösek.

Algéria (Atlasz-hegység) hegyi patakjai mentén őshonos. (2. ábra)

A szívlevelű körte és a Cosson körtéje maradvány benszülött (reliktum-endemizmus) fajok eredeti élőhelyeiken.

B) Subsectio: **Pashia** Koehne 1890.

Bibeszál 2–4. A fiatal hajtások molyhosok.

1. Nyírfalevelű körte, „borsó körte” (*Pyrus betulaefolia* Bge. 1835).

Kisebb termetű fák (10 m magasságig), a nyírfához hasonló csüngő ágakkal. Leveli úgyszintén a nyírfához hasonló megnyúlt tojásdad vagy ferde téglalap (romboid)

alakúak, hosszan kihúzott csúccsal, kihegyezetten fogazott éllel, molyhos fonákkal. Termései igen aprók, cseresznye méretűek, gömbölyűek, éretten barnák.

Alanynak használt, gyorsan termőre forduló, vízigényes, hidegtűrő faj.

Elterjedése: Észak- és Közép-Kína (50–1800 m tszf. magasságig). (3. ábra)

2. Bibircses körte (Callery körte) (*Pyrus calleryana* Decne 1872).

Közepes termetű fák (6–10 magasságig), vízszintesen terebélyesedő tövises ágrendszerrel. Levelei inkább kicsinyek, tojásdadok, rövid kihegyezett csúccsal és csipkés éllel. Termései aprók, gömbölydedek, éretten barnák, feltűnően fehér, sűrű paraszemölcsökkel.

Gyakori alany, különösen aszályos vidékeken. Irákban és Ausztráliában termesztik.

Eredeti élőhelyei: Közép- és Dél-Kína (1800 tszf. magasságig). (3. ábra)

3. Himalajai (Pashia) körte (*Pyrus pashia* D. Don).

Közepes vagy kisebb termetű (10–12 magasságú), a vackorhoz hasonló alkatú fák, tövises, olykor tövistelen ágakkal. Levelei bőrneműek, kifejtett fákon szélesebb lándzsa vagy tojásdad alakúak, kihegyesedő vagy tompa csúccsal és fűrészkes éllel. A magoncok levelei karéjos szélűek, ami az ősi típusra való visszaütés jele. Termései gömbölydedek, éretten barnák, sűrűn paraszemölcsökkel.

Típusfaja ennek a csoportnak.

Alanyként használatos a nemesítésben, de termesztik is, és díszfának meg sövénykerítésnek is ültetik.

Előfordulás: a mérsékelt égövi Ázsiában Afganisztántól a Himalájáig és Burmán át Délnyugat-Kínáig (3000 tszf. magasságig) honos. (3. ábra)

4. Kínai barna körte (*Pyrus phaeocarpa* Rehd. 1915).

Közepes termetű (8 m magas) laza lombosú, pirosasbarna ágazatú fák. Leveleik megnyúlt kerületes vagy tojásdad alakúak, ék alakú vállal, kihegyesedő csúccsal és fűrészkes éllel. Termése apró, körteszerű, éretten barna, világos paraszemölcsökkel.

Nemesítésre használt alany és díszfának is ültetik.

Előfordulása: Észak-Kína (1400 m tszf.-ig). (3. ábra)

C) Subsectio: ***Pyrifolia* Tuz.**

Nagyobb fák, tövistelen ágakkal, nagyobb méretű levelekkel és gyümölcsökkel. Bibeszál 3–4.

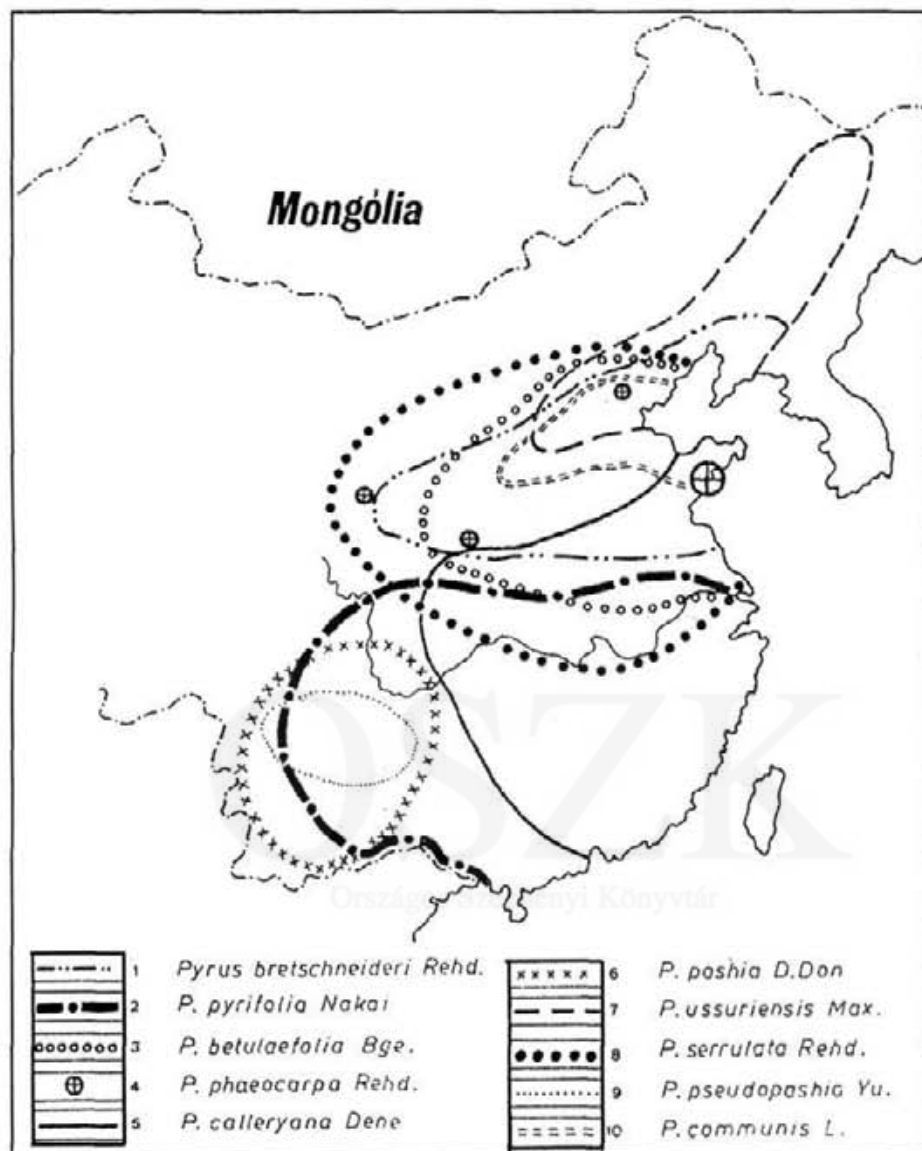
1. Kínai (homoki) körte (*Pyrus pyrifolia* [Burm.] Nakai 1926 [syn. *P. serotina* Rehd]).

Közép-, olykor kisebb, máskor nagyobb termetű (5–15 m) fák, fiatalon szürkészöld, majd gesztenyebarnás, tövis nélküli hajtásokkal. Levelei széles tojásdad vagy ke-rekded visszás tojásdad alakúak, szíves vagy ékszerű nyélrefutó vállal és hosszan kihegyezett csúccsal, meg szálkásan fűrészkes éllel; ősszel pirosas-narancssárgák. Termései magasodó gömbölydedek vagy éppen körte alakúak, pettyezettan sárgásbarnák.

Több fajtáját is termesztik (Kína, Japán, Amerikai Egyesült Államok).

Eredeti élőhelye: Kína, Japán (1400 m tszf.-ig). (3. ábra)

Termesztett (kultur)változata (*Pyrus pyrifolia* var. *culta* [Mak.] Nakai) nagyobb levelű, alma vagy körte alakú gyümölcsei is nagyobbak. Bőven termő, de a gyümölcsei csak ipari minőségű.



3. ábra. Kelet-ázsiai körtefajok földrajzi körzetei (Terpó 1976)

2. Recézett levelű körte (*Pyrus serrulata* Rehd. 1915).

Cserjék vagy kis termetű (8–10 m magas) fák, fiatalon fehéres-molyhos, később vörösesbarna hajtságokkal. Levellei tojásdad alakúak, változón kerekített vállal, hosszabb-rövidebb csúccsal és finoman fűszeres éllel. Termései gömbölyded vagy visszás tojásdad alakúak, sárgásbarnák, szembetűnően világos paraszemölcsökkel, és részben maradó csészelevelekkel!

Levélélétől eltekintve (nem szálkás fűrészes) nagyon hasonlít a kínai (homoki) körtehez.

Előnyös alany vadfaj.

Előfordulása: Észak-, Közép- és Kelet-Kína (1500 m tszf.-ig). (3. ábra)

3. Bretschneider körte (*Pyrus bretschneideri* Rehd. 1915).

Közepes, esetleg nagyobb termetű (5–10 magas) fák, vörösbarna vagy bordóbarna hajtásokkal. Levelei tojásdad vagy tojásdad-kerülékes alakúak, változóan kerekded vagy ékszerűen nyélrefutó vállal, hosszan kihegyezett csúccsal és szálkásan fűrészkes éllel. Termései magasodó-gömbölydedek vagy tojásdadok (pörgettyű alakúak), sárgák.

Közeli rokonfaja az ussuriiai körtének. A kínai körtéből és Bretschneider körtefajokból erednek az ún. „kínai” („*P. sinensis*”) és a „japán” körtefajták, amelyek régóta termesztettek.

Eredeti élőhelye: Észak-, Nyugat- és Közép-Kína (1200 m tszf. magasságig). (3. ábra)

A termesztett körte (*Pyrus communis* L. [syn. *P. domestica* Medic., *P. sativa* DC., *P. communis* ssp. *sativa* A. et G.]) az ismertetett 21 vadfajnak és az azokból és utódaikból származó többszöri kereszteződéseknek az eredménye.

Az alanytól függően nagyobb vagy kisebb (10–20 m magas) fák, változó korona alakulással, vastagabb-vékonyabb, többnyire tövistelen, vöröslő-barnuló vagy szürkés zöldellő hajtásokkal. A levélalak is igen változó; kerülékes, tojásdad, szíves vagy ék alakú vállal, hegyes vagy kihegyesedő csúccsal, csipkézett, fűrészkes vagy ép éllel. A virágok bogernyőbe csoportosulnak, április-májusban nyílnak. A termés 6–16 cm hosszú, 4–12 cm átmérőjű, jellegzetes körte vagy gömbölyded vagy visszás tojásdad.

A termesztés Elő-Ázsiából (Perzsia, Örményország) jutott el Kis-Ázsián (Anatólia) keresztül az ókori Görögországba és kb. Kr. e. 1000 körül a rómaiakhoz, akik a meghódított közép-európai területeken is elterjesztették. A fajták számát kb. 1500-ra, mások 4000-re, illetőleg 5000-re (Palocsay és mtsai. 1954) becsülik. A termelt mennyiség 1/3-a az almáénak (Batiz 2000). A körtefák száma Erdélyben (Székelyföld: 212 900; Kolozs tartomány: 257 700; Máramaros: 155 300; Bihar, Szatmár: 200 000; Bánság: 252 700; Hunyad: 89 800; Brassó vidéke: 197 000 fa) az 1963. évi számbavétel szerint: 1 365 400 volt (Bordeianu és mtsai. 1967).

A termesztett körtefajták legjelentősebb vadfaj ősei földrajzi körzetek szerint:

a) Európa (és a Földközi-tenger környéke): *Pyrus pyraea*, *P. austriaca*, *P. caucasica*, *P. nivalis*, *P. syriaca*. Ezek származéka a tulajdonképpeni *P. communis*. Hozzájárultak még a térségben a termesztett fajták létrejöttéhez a *P. cordata*, *P. salvifolia*, *P. cossonii*, *P. pashia*, *P. pyrifolia*.

b) Balkán (a Földközi-tenger déli és keleti vidéke), Kaukázus (Kis-Ázsia): *P. amygdaliformis*, *P. caucasica*, *P. syriaca*, *P. nivalis*, *salicifolia*, *P. elaeagrifolia*, *P. pashia*.

c) Kelet-Ázsia: *P. pyrifolia*, *P. bretschneideri*, amelyek a tulajdonképpeni *P. sinensis* (var. *culta*) ősei. Továbbá a: *P. ussuriensis* (var. *culta*), *P. pashia*, *P. betulaeifolia*, *P. calleryana*. (Gyuró 1976; Batiz 2000)



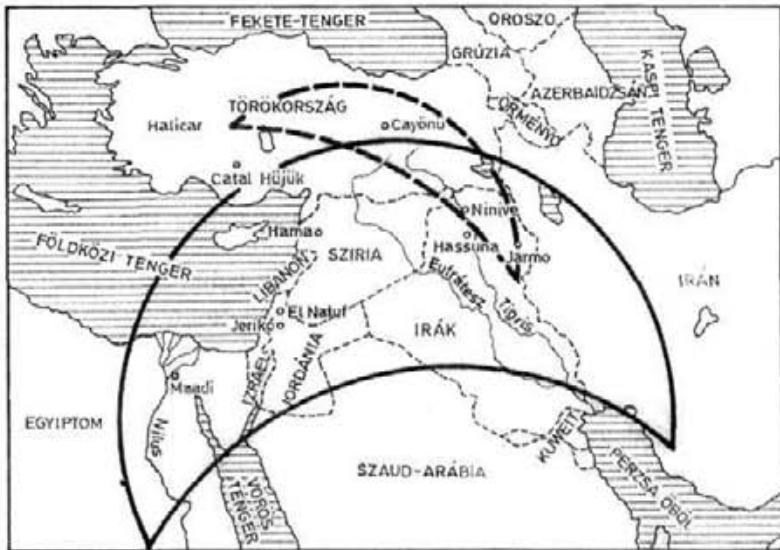
## A termesztett körte származásának földrajzi körzetei

Az embernek a természethez való kapcsolatában, viszonyában a legdőntőbb, legmeghatározóbb változást a gyűjtögető, vadászó-halászó életmódról a termelő életmódra, a természetes gazdálkodásról a termelőgazdálkodásra (növénytermesztés, állattartás) való áttérés jelentette. Ez az áttérés határozta meg létezését, de a természetes környezettől való elszakadását is. A folyamat több évezredes időtartama dacára „neolitikumi forradalom” néven ismeretes (Childe 1942; Clifton 1968; Bartha 1988). Kezdetének két legfontosabb feltétele a földtörténeti jégkorszak (glaciális) megszűnte és a tűz csiholásának a felismerése (Kr. e. kb. 10 000 évvel). A „neolitikumi forradalom” közel-keleti időszakát a Kr. e. 9–8 évezredekre becsülik (Barraclough–Stone 1992).

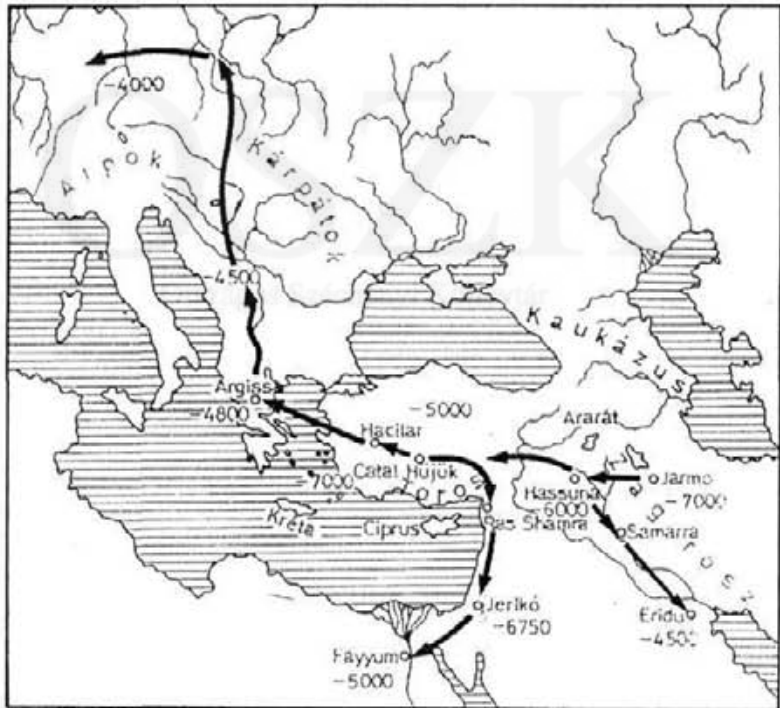
Termelőgazdálkodás ott jöhetett létre, ahol az emberi tápláléknövények vadon nőttek és ahol az életföldrajzi feltételek kedveztek fokozottabb, majd tömeges elszaporításuknak. Ennélfogva a növények termesztésbe vétele, más-más időszakban, a Föld különböző tájain kezdődött el, vagyis a termesztett növények eredetének több központja, körzete (genetikai centruma) volt. Çatal Hüyük (Törökország) környékének lakói Kr. e. 7. évezred táján élelmiszerek java részét már termelőgazdálkodással szerezték meg. A Tesszalonika (Görögország) vidékén élő ókori emberek csak a Kr. e. 4800 körüli években lehettek ezen a szinten, s ugyanúgy a Közép-Európa térségeiben élők a Kr. e. 5–4. évezredek között (Szabó A. 1983). „Az óvilági növénytermesztés feltehetőleg Kiszázia nyugati részétől Dél-Anatólián át a Zagrosz-hegységig és a Tigris folyótól keletre fekvő területen, az ún. «Termékeny Félhold» vidékén (4. ábra) alakult ki” (Szabó A. 1983). Ezt a területet, a termesztett növények származása alapján, Vavilov (1926, cit. Szabó A., 1983) a következő körzetekre osztotta: „2. Mediterrán tengerpart; 3. Irán, Kaukázus, Kelet-Törökország; 4. Afganisztán; 5. India; ... 7. Kína.” Nincs azonban egységesen elfogadott származási körzetesítés. Változott a Vavilov rendszere is (Szabó A. 1983).

A magyarság által is korán megismert, majd a vándorlásaik folyamán, főleg pedig a honalapítás után a Kárpát-medencében termesztett növények Kelet-Európához és Nyugat-Szibériához legközelebb fekvő eredési göcseit, a közel-keleti és a közép-ázsiai körzetekbe sorolják (Bartha 1988). A közel-keleti körzetek a következők: 1. a Kaszpi-tenger délkeleti vidéke (Turkesztán, Horánszán); 2. Zagrosz-hegység és vidéke; 3. a Földközi-tenger keleti partvidéke; 4. Kelet-Anatólia; 5. Dél-Anatólia; 6. Dél-Kaukázus és Dagesztán. Közép-Ázsia körzetei: 1. Északnyugat-India (Pándzsáb és Kasmír); 2. Afganisztán; 3. Tádzsikisztán; 4. Üzbegisztán; 5. Tien-san nyugati hegyvidéke.

Igen lényeges, hogy ebben a rendszerben Mezopotámia nem tartozik egyik közel-keleti körzethez sem, azon oknál fogva, hogy „ott a bevándorlók az i. e. 6. évezredben honosították meg a már házasított növényeket és állatokat” (Bartha 1988). E felfogás szerint „a sumérok [akik lakták] többségére a keleti földközi-tengeri típus volt a jellemző (Bartha 1988). Az ide és Kelet-Európába is bevitt termesztett növények másodlagos „domesztikáció” mentek át. Ez a rendszer Közép-Ázsia körzetei révén könnyebben elképzelhetővé teszi ugyanakkor, még azon időkben is, a kínai eredési göcökkel való növényserét is. Közép-Ázsiában ugyanis 2 gabonafajta, 9 kerti növény és 10 gyümölcsfaj őshonos.



A.



B.

4. ábra. A növénytermesztés keletkezésének földrajzi térsége [a „Termékeny Félhold” (A)] és elterjedésének iránya (B) (Szabó A. 1983)



## A körtetermesztés kezdetei

A termelőgazdálkodás különböző földrajzi tájakon való kialakulásából, s ezáltal a haszonnövények több körzetű származásából nyilvánvalóan következik a termesztett körtéknek is más-más életföldrajzi környezetből (genetikai centrum) és több vad körtefaj őstől való (polifiletikus) eredete. Ezt tanúsítja az egyes vad körtefajok különböző földrajzi elterjedése (área), valamint a termesztett fajták alakai, élettani és öröklöttségi (genetikai) nagy változatossága.

A körtetermesztés kezdeteinek jelentősebb körzetei a következő földrajzi térségekben voltak:

a) Európában a Földközi-tenger környéke és a Balkán;

b) Nyugat-Ázsiában az Iráni-félföld, Szíria északi része, a Kaukázus vidéke, Anatóliában Pontus tartománya;

c) Kelet- (Élő-)Ázsiában Mongólia, Kína, Japán.

A vad körtefajok eredeti, ősi élőhelyeinek megfelelően a körték termesztésének induló területei természetesen a haszonnövények háziasítási kerületeinek csak egy részében fordulnak elő. Ez az egybeesés különösen a Dél-Kaukázus tájaira jellemző, ahol sok kerti növény, mint pl. a lencse, borsó, babfélék (nem a paszuly!), szőlő, **körte**, som termesztése kezdődött el (Bartha 1988).

A körtetermesztést Ázsiából eredeztetik. Miként több más (ókori civilizációs) emberi tevékenység, úgy a gyümölcs termesztés is Kínából eredt el, hogy aztán történelmi léptékekkel Közép-Keletre, Anatóliába, a Földközi-tenger tájaira is eljusson. „A körtetermesztés keletről nyugat felés haladt... Nyugat-Európa éghajlati és talajfeltételei nagyon kedveztek a finom zamatú fajták létrehozásának” (Rubtsov 1940).

A termesztés kezdeteinek kormeghatározása csak hozzávetőleges lehet. A régmúlt idők eseményei, az akkori létesítmények maradványai, a történések ideje, azok közlése nem mentesek kételyektől. „Ha a költői szabadságot, a nagyvonalúságot hazugságnak tekintik, akkor a régi írók sem hibáztak többet, mint a jelenkoraiak” (Ceram 1949). Ez az óvatosság még fokozódhat az eltelt idő folyamán bekövetkezett környezeti (természetes és ember általi) változások miatt. Mindazonáltal a ma már lényegtelennek tűnő akkori feljegyzéseknek is jelentősége lehet az oknyomozott tárgykör megítélésében. Régekte még Trója létezésében is kételkedtek.

A „Termékeny Félhold” térségében, a mezopotámiai sumerok (akik egy régebbi fel fogás [Kramer 1962] szerint a mai Afganisztán és Beludzsisztán tájairól odatelepedett indogermán, turáni nyelvű nép volt) Nippur városának romjai alól kiásott, Kr. e. 2. évezredben készült ékírásos agyagtáblácskája („a földművesek legelső tankönyve”) **földművelésre** vonatkozó szabályokat tartalmaz: „amikor eljön az ideje, hogy földed megdolgozz, vigyazz és úgy nyítsd meg a csatornákat hogy a víz ne lepje el a szántást”. Ez a nép alkalmazta először a mezővédő erdősávot is. „Sukallituda a kertész... megtanulván megismerni az istenek törvényeit... szárbátú [fűzfaféle] fákat ültetett kertjébe, s azoknak sűrű árnyékában buján növekedett mindenféle zöltség.” Az ékírásos agyagtáblácskák egyikén Nippurnak Kr. e. 1500 év körüli helyrajzát azonosították, melyen a város központjában levő park (Kirisaru) is be volt jelölve. Sumérban készült a több mint 4000 éves „első orvostani könyv” is, mely növényekből készített gyógyszerzet közölt. E gyógyszer több más növény (fűz, fenyő, füge, datolya) mellett, melyeket illatuk alapján válogattak ki, **körte szerveket** (véltetőleg fiatal hajtások, virágok, kéreg, magvak porrá törve) is tartalmazott (Kramer 1962). Nem részletezi a gyógyszer, hogy vad- vagy termesztett körte, de valószínű, hogy ez utóbbi kellett legyen. Gyógyításokra való használata évezredekken át öröklődött és elterjedt más földrészekeken is. Egy jelen-

kori tanulmány szerint Perzsiában az ottani őshonos Szíriai körte egy változatának (*Pyrus syriaca* var. *glabra* [syn. *P. glabra* Boissl]) a magjait sós lében pácolják és fogyasztják. Közép- és Dél-Irakban pedig a Callery körtét (*P. calleryana*) gyantanyerés (rágógumi) céljából termesztik (Batiz 2000). Melius Juhász Péter (1578) szerint „a magvai az körtvénynek használnak a tüdőnek rothadása ellen...”

A sumerokat más népek követték ebben a természettől megáldott térségben, akik, más élőlényekre nem jellemző emberi magatartás szerint, először romboltak, majd építettek, s alkotásaikba a maguk saját és sajátos szándékaikat és ismereteiket is beleötvozték. A sumerokat követő babilóniak (Kr. e. 3000 körül) nem csupán az ókori „Kelet legnagyobb városát, Babilont” hozták létre, amely még ma is az emberi kéz által épített városok egyik legnagyobbjának számít (Ceram 1968), s amely annak idején „tizenhárom évszázadig volt a birodalom fővárosa” (Kr. e. 1955–1919 közötti években, Hammurápi idejében érte el fénykorát), hanem annak **kialakított környezetét** is. Jellemző, hogy első nagy királyát (Szargon, Kr. e. 2684–2630) gyermekkorában kertésznek szánták. És az is tanulságos, hogy a későbbi feljegyzések (ékirásos agyagtáblácskák, Hérodotosz Kr. e. 484–420) Babilonnak nem a hivalkodó palotáit, hanem csak vastag falait és „Szemiramisz függőkertjét” említik. Bár az ókori világ hetedik csodájának tartott Szemiramisz (Samuramat, uralk. Kr. e. 810–806) „függőkertje” nem is babiloni „alkotás” és csak az arra utazók bűvöletének bizonyult később (Ceram 1968), csodálatos, **ember alkotta kertek** léteztek.

Az asszírok lerombolták Babilont (Tukulti-Nimurta, Kr. e. kb. 1250), hogy aztán saját városaikat építsék fel. Mezopotámia északi részén, Kalakban Asszurnaszirpal létesített egy valóságos, ligetes „paradicsomi” kertet, melyben a kedvelt növények mellett állatok is voltak. Ninivét Szennaserib választotta fővárosává, aki **„egy kertet kívánt magának!”** És meg is építtette. „Asszur városában 16 000 m<sup>2</sup> [!] területen sziklába vágott, föld alatti csatornákkal összekötött kutakat, a sziklára talajt hordatott és fákkal ültetette be.” Ninivének Asszurbanipal (Kr. e. 668–626, ékirásos agyagtáblácskákból álló könyvtáráról vált híressé) idejében létezett egy „Kertek kapuja” a várfalakat övező vízes árok hídja előtt (Ceram 1968).

Ezeknek az ókori csodás városoknak mesés kertjeiben, pompás parkjaiban minden bizonnyal haszonnövények, gyümölcsfák is léteztek; akár itteni őshonosak (autochtonok), akár máshonnan behozottak (allochtonok). Nem lehet véletlen, hogy a Biblia olvasói e tájakra képzeltek a Teremtés Paradicsomkertjét.

A körtetermesztés kezdetét némely szakíró (Bordeianu és mtsai. 1964; Porpáczy 1964; Szikura 2003) a Kr. e. 4. évezredre, vagyis több mint 6 ezer évvel ezelőttire becsüli. A jelenlegi „Irán és a Kaukázus térségében Kr. e. kb. 4000 évvel már termesztették a kínai körtét” (*Pyrus pyrifolia*) (Bordeianu és mtsai. 1964). Ez a becslés általában megegyezik a termelőgazdálkodás kezdeteinek korával és fontosabb térségeivel (Jarmo, Eridu, Çatal Hüyük tájai) is (Szabó A. 1983), lett legyen vagy nem tekintettel a kínai hozzájárulásra az emberiség eme sorsdöntő önfenntartó tevékenységének a kialakulásában. Nyugat felé terjedésében a termesztett körte addig meglevő változékonysága, alkalmazkodóképessége és minősége más vad fajok (*Pyrus syriaca*, *P. elaeagnifolia*), főleg pedig a vackor (*P. pyraster*) kiválogatásából (szelekció) és kereszteződéséből (hibridizáció) eredő öröklétségi (genetikai) tulajdonságokkal is gazdagodott.

## A körtetermesztés európai múltjából

A körte legrégebb európai emlékei valószínűleg a svájci és észak-olaszországi bronzkorszakbeli (Kr. e. 3000–2500) cölöpépítmények maradványai között azonosított körtemagvak. De Candolle (1894) véleménye szerint ezek „nem valószínű, hogy régebbiek a trójai háborúnál”. Ez a tíz évig tartó viadal Kr. e. a 2. évezredben, tehát ezelőtt 4 ezer esztendővel történt (Trencsényi-Waldapfel 1963). Hőseinek hazatérő bolyongását elbeszélve (Odüsszeia), Homérosz (Kr. e. 850?) megemlíti Alkinoosz király Shkeria (Kérkira, Korfu) szigetén levő csodálatos gyümölcsöskertjét, amelyben minden bizonnyal körtefák is lehettek. Homérosz a körtét az istenek ajándékának méltatta (Mohácsy–Porpáczy 1958). Az ókori (Kr. e. 1000–600) Görögország, főleg pedig annak déli része, Peloponnészosz, a „körték hazája”-ként volt ismert (Bordeianu és mtsai. 1964).

Az ókori gyér feljegyzések csak sejtetik a termelőgazdálkodás, illetőleg a gyümölcs-termesztés tényleges helyzetét, amely kiterjedtebb lehetett. Bizonyosság erre a gyümölcsfák oltásának legelőször Hippokratész (Kr. e. 460–377) által említett ténye. Az oltás egyik alapvető művelete (még ma is) a céltudatos gyümölcsstermesztésnek, alkalmazása tehát általánosabb elterjedtségének és ismeretének a jele. És valóban néhány évtizeddel Hippokratész után megjelent a növénytan első összefoglaló könyve (*A növények okairól* [De causis plantarum]), melyben Arisztotelész (Kr. e. 384–322) tanítványa, a tudományos növénytan megalapítója, Theophrasztosz Eresziosz (Kr. e. 372–287) több mint 500 növény részletes alaktani leírását adta; nyilvánvalóan a termesztés és felhasználás céljából, és minden bizonnyal a régebbi ismereteket is felhasználva. A gyümölcsfák kiválogatásának, javításának (nemesítésének) alapvető feltételei közül leírta a dugványozást, a gyökérsarjak elkülönítését és ültetését, a magvetést és természetesen az oltást. Igen jól írta le a körtét, megkülönböztetve a vadfajt a termesztett fajtától, s ez utóbbiak közül négy fajtát meg is nevez (Myrra, Nardinion, Onichion, Talentatiaiion) két almafajta mellett. Állítólag ő említette először az Árpával érő körtét (Mohácsy M., Porpáczy A., 1958). Ezek közül melyik az? Tudomása szerint „nagyon sok körtefajtát termesztenek Pontusban [a Fekete-tenger déli partvidéke Bizánctól Trapezuntig], melyek igen finomak” (Mohácsy–Porpáczy, 1958; Bordeianu és mtsai. 1963; Weier és mtsai. 1970; Váczy 1997). Ezen alapvető növénytani és gyümölcsészeti gyakorlati ismeretek általánosabb elterjedtsége nélkül az ókori Görögország nem lehetett volna a „körték hazája”.

A termelőgazdálkodás, a gyümölcsészet ókori görögországi méltott színvonala a görögség (hellenizmus), különösen a Nagy Sándor (Kr. e. 356–323) hadjáratai utáni kiterjedtségének tulajdonítható. A Fekete-tenger egész partvidékének és a Földközi-tenger medencéjének minden fontosabb pontján voltak városaik, települések.

A szerteáradt görögség, s általuk más („barbár”) népek közötti mind gyakoribbá váló mindennemű kapcsolatok, lehetővé téve az ismeretek és tapasztalatok cseréjét, élénkítették a termelőgazdálkodást, a gyümölcsészetet. Ennek eredményeként, vélhetőleg a Kr. e. 4–3. században „az összes ma ismert gyümölcsfajok már mint termesztett növények voltak ismeretesek” (Mohácsy 1954).

A hellenizmus hanyatlását követő római uralom (Kr. e. 264– Kr. u. 565) annak már kibontakozott gazdasági rendszerét sajátította ki, amelynek felhasználásával és újabb területek és népek meghódításával építette ki, szervezte meg a maga sajátos termelési cserehálózatát, birodalmát. A Római Birodalom kialakulásának következményeként a termelési körzetek nyugatabbra kerültek. A más tájakról ide telepített növények, gyümölcsfák az eltérő éghajlati és talajfeltételekhez alkalmazkodva megváltoztak, melynek folytán bőségesebb kiválogatási anyagot nyújtottak a velük bibelődő embernek. A ter-

melőgazdálkodás megváltozása ismeretelméleti vonatkozásokban is megnyilvánult. Mindenekelőtt abban, hogy a tudományművelési központok is nyugatabbra, főként Itáliában (Róma) jöttek létre.

Az ókori római gazdasági írók természetesen átvették és felhasználták görög elődeik eredményeit; némelykor közvetlenül görög írástudók kihasználásával (akik eleinte csodálat műveltségű görögök, „Graecus”, majd később a lemaradásuk miatt gúnyosan lenézett görögöcskék, „Graeculus”). A földművelés, a gabona- és gyümölcsstermesztés itáliai kibontakozásához minden bizonnyal nagyban hozzájárult a görög hitvilág (mitológia) szellemisége, az ellatinosított görög istenek tisztelete is. Itália földjén (Hesperia, a csodálatos termékenységű aranyalmák országa) Saturnus (Kronosz megfelelője) nemesítette először a gyümölcsfákat oltóággal (Trencsényi-Waldapfel 1963).

„Itáliában az alma megtermett, ezért amikor la birodalom megalakulása után a rómaiak megízlelték a kajszit, a barack, a gránátalma, a citrom, a narancs illatos gyümölcsseit, megelégedtek azzal, hogy mindegyiket a közös alma névvel illessék, csupán származásuk országnévét adták hozzá.” (Gibbon 1966)

A termesztett és a szabadban előforduló haszonnövények ismert mennyiségének a gyarapodását, s ezekkel együtt a mezőgazdálkodás fejlődését és fontosságát jelzik az egyre gyakoribban megjelenő szakkönyvek. Ezekben általában vagy pontosítva némi gyümölcsfajokat is megemlítenek.

A földművelésről (*De agricultura*) írott munkájában M. Porcius Cornelius Cato (Kr. e. 234–149), a legrégebb római szakíró a termesztési eljárások ajánlása mellett hat olyan körtefajtát nevez meg, amelyek az akkori szokás szerint származási helyük, illetve termesztőjük után kapták nevüket. Íme: Fontos körte, Anicius körtéje, Gabonával (Árpával?) érő körte, Tarantói körte, Mustos körte és Lopótök, Kobak, Dinnye (Tök) körte (Volemum, Anicianum, Sementinum, Tarentinum, Musteum, Cucurbitinum), melyek közül némelyik azonos lehet a Theophraszosz által említettek valamelyikével, és egy almafajtát (Musteum) is. Hasonló tárgyú M. Terentius Varrónak. *A falusi dolgokról* (*De re rustica*) összeállított könyve, amelyben két almafajtát megnevez ugyan (Kerek alma, Kétszertermő alma, azaz Orbicularia, Bifera), a körtéről viszont csak annyit közöl, hogy „vadkörteire kell oltani, de az ne legyen nagyon vad, mert a nemes alanyon jobb gyümölcsök teremnek”. Még a költő P. M. Vergilius is írt a földművelésről egy tankölteményt (*Georgica*), melyben arra szólítja fel a szántóvető embert „hogyan kell megszelídíteni a vad gyümölcsöket”, vagyis a mesterséges kiválogatást tanácsolja. Nem említett körtefajtákat, de almákat igen, még olyat is, amelyet platánfára oltottak. Az ókori rómaiak egyik legjelentősebb gazdasági szakírója L. I. M. Columella (Kr. e. 2–Kr. u. 65) volt. *A mezői gazdaságról* (*Rei rusticae libri XII. Liber de arboribus re rustica*) c. könyvében a gyümölcsfákra vonatkozóan azt tanácsolja, hogy oltott fajtákat ültessenek, mert azok többet teremnek. Megnevez nyolc almafajtát (mégpedig származási helyeik szerint, pl. Amerinum, Matianum, Pelusianum, Scandianum, Sextianum, Syrianum) és 18 körtefajtát, 3 birsét, néhány barackot és kajszit, és tárgyalja a Damaszkuszi szilvát is. A körtefáról azt ajánlja, hogy „összel ültessük”.

Az is feltételezhető volna, hogy a szakírók érdeklődését jobban felkeltették az újabbban termesztésbe vett haszonnövények, azokat fontosnak tartották, vagy talán az akkori ismert körtefajták érése, fogyaszthatósága egybeesett a vidékükön termő más gyümölcsökével. Ezt sejteti C. Secundus Maior Plinius (23–79) is, aki szerint „a gyümölcsstermesztés már rég elérkezett fejlődése csúcsára, az emberek már kimerítettek minden lehetőséget... Már senki sem képes újat kieszelni... De nem is helyénvaló, hogy oltásokkal mindenfélét összezavarjunk.” Mindazonáltal az ő koráig az (élő és élettelen) természetéről felgyülemlett ismereteket összefoglaló alapvető művének, *A természet*

*historiájának* (Historia naturalis) „a növényekről” írott kötetében (XII–XXI. kötet, amelyeknek fő forrása Theophrasztosz könyve volt) a gyümölcsökről is sokkal több adatot közöl elődeinél. Az általa ismertetett növényfajok száma közel 1000, s ezek között a napjainkban is termesztett alapvető gyümölcsök is megtalálhatók. Az almák közül 17 fajtát említ, a körték közül, a Cato által is közölt 6 fajta mellett további 35 fajtát; amelyek között viszont Theophrasztosz fajtái is fellelhetők. A fajtanevek indítéka ez esetben is a származási hely (I.), a termesztő (nevezetes családok II.), alak, méret (III.), szín, íz (illat) (IV.), érési idő (V.).

A Plinius által említett körtéfajták (Mohácsy–Porpáczy 1958, közlése alapján):

- I. 1. Alexandrina (Alexandria, Egyiptom);
2. Amerina (Ameria, Umbria), legkésőbbben érő;
3. Crustumia (Crustumeria sabinus város), a legkellemesebb zamatú;
4. Falerna (Falernus, Campania), igen bőlevű;
5. Licerina (Lycaonia, Kis-Ázsiában);
6. Myrapiana (Myrapia, ahonnan a myrrhát hozták, de valószínűbb azonban, hogy kellemes illata miatt, mert „Arabia közepe táján, a sabaeusok földjén, ahonnan a myrrhát hozták”, nem termett körte). Theophrasztosz is említette (Myrra = Tömjénes körte);
7. Numantia (Numantina, Hispania);
8. Numidiana (Numidia, a mai Algír);
9. Picentina (Picenum [Ancona], Közép-Itália);
10. Sevillana (Sevilla?, Hispania);
11. Signina (Signia, Latium); ezt a fajtát mondták Testacea-nak is tégla színe (vagy érdes felülete) miatt;
12. Syriaca (Syria, Közel-Kelet), sötét színű;
13. Tarentina (Tarentum [Tarantol], Calabria);
14. Turanniana (Thurii, görög alapítású város Dél-Itáliában);
- II. 15. Anniciana (Annius, római nemzetség), késő őszi, savanykás ízű;
16. Bruttia (Brutus nemzetség, de lehet a dél-itáliai Brutius tartomány is);
17. Coriolana (C. Marcus Coriolanus);
18. Decimiana (Samnit nemzetség neve);
19. Dolabelliana (Cornelia-nemzetség mellékneve);
20. Pomponiana (T. P. Atticus, Cicero barátja);
21. Tiberiana (Tiberius császár), hasonlít a Licerina fajtához, de annál csinosabban piros, Tiberius császár kedvelt körtéje volt;
- III. 22. Ampullacea (Hosszú nyakú edény), a jelenkori „Nyakas körté”-k ókori neve;
23. Cucurbitina (Tök alakú), „Kobak, Dinnye körte” (?); „Fontos” körte (neve a súlyából eredt); az őszibarackhoz sorolták;
- IV. 24. Favoniana (Tavaszi szellő; érés, fogyasztás ideje?), pirosas színű, nagyobb a Superba-nál;
25. Laurea (Babér), a legkedveltebb lett volna? vagy illata alapján adott név?
26. Nardina (Illatos növény), „Illatos körte”? Theophrasztosz is említette;
27. Onichina (Onyx, sárga márvány), „Márvány körte”. Theophrasztosz könyvében is megvolt;
28. Purpurea (Biborvörös), „Veres körte”;
29. Superba (Legjobb), bizonyára ez lehetett a legjobb, mert Plinius is elsőként említi;
30. Lactea („Tejes” körte, „Vajonc” körte), közli Stoll (1888);
- V. 31. Hordearia (Hordeum = Árpa), „Árpával érő körte” (az árpa a legősibb termesztett gabona).



Ezek az ókori körtefajta nevek a jelenkori gyümölcsstermesztők részére elsősorban a ma is érvényes elnevezések a különböző tájakról való eredetük szempontjából érdekesek, de a híres családok révén közvetve a gyümölcsöskertek itáliai elterjedését is jelzik. Plinius könyvében a körtéről természetesen még más adatok is találhatóak. Megemlíti, hogy „Ponticapaeum [a mai Kercs] városban a cimmeriabeli Bosporus környékén... bőségesen élnek... alma és körtefák”, hogy a körtefa a síkságon is megterem, de a hegyvidékieknek ízletesebb a gyümölcse.

A Római Birodalomnak az európai középkorra is sokáig nagy hatással levő gazdasági írója R. T. Aemilianus Palladius (4. század), a mezőgazdálkodásról (*De re rustica*) 380-ban írott 12 kötetes könyvében közölte, hogy „Róma kertjeiben számos alma-, körte- és szilvafajta létezett”, és hogy „a rómaiak ismerték az oltást, és tudtak bort meg ecetet készíteni almából és körtéből” (Bordeianu és mtsai. 1964). A gyümölcsök különleges tulajdonságait a különös oltásoknak tulajdonította, amelynek céljából minél eltérőbb alanyokat használtak. Tőle származik az az állítás, hogy almát fűzfába is lehet oltani (Rapais 1940), melytől kezdve a „Fűzfa alma” hiedelme végigvonul a gyümölcsészet történelmében a szilágycsehi és az ocfalvi Fűzfa almáig (Nagy-Tóth 1998).

A római uralom jól működő gazdasági kapcsolatrendszere folytán az Itáliában, illetőleg a birodalomhoz csatolt tartományokban termesztett növények, gyümölcsök kölcsönösen mindenütt meghonosodtak, ahol a földrajzi feltételek lehetővé tették. „A gyümölcsöknek valóságos kultusza volt az ókori Rómában. Nagyon sokféle almát és körtét termesztettek, az utóbbi volt a kedveltebb. Készült belőle befőtt, lekvár, sőt bor is; sütötték hamuban, főzték mézben és természetesen aszalták is” (Hoffmann 2002). A folyton gyarapodó változatosságú és számú körtefajták gyökeret eresztettek Gallia, Hispania, Raetia, Norricum, Pannonia, Belgica, Germania, Britannia megszelídített kertjeiben. C. Tacitus írta, hogy a germán törzsek lakta területeken csak a vad gyümölcsfákat ismerték, a termesztett fajtákat a rómaiak honosították meg. Dáciaira vonatkozó római kori adatok eddig még nem találtak. Jelenkori többségi népének római rangos eredete utáni sóvárgása keltette azt a ma is csökönyösen éltetett hiedelmet, miszerint „Hiányzanak ugyan a bizonyító történelmi adatok, de nem kizárt, hogy egyes elvadult fajták még a rómaiak idejében honosodtak meg” az erdélyi paraszti kertekben (Borza 1962).

A római kori gazdasági szakírók, különösen Plinius és Palladius, oly nagy hatással voltak európai utódaikra, hogy azok a középkor végéig alig kezdeményeztek újat a növény- és gyümölcsismeretben (Mohácsy-Porpáczy 1958).

## **A középkori (500–1500) körtetermesztés és jelentősége a későbbi kertészkedésre Európában**

Az élővilág, a földművelés és gyümölcsstermesztés iránti alkotó jellegű, írott művekben jelentkező érdeklődés nem elsősorban a tekintélyes szakírók nagy hatású munkáinak elmaradása miatt lankadt meg, hanem inkább a létrejött társadalmi rendszer megváltozása következtében. A Római Birodalom Diocletianus császár uralkodásáig (284–305) egységes közigazgatási rendszerében „a városi jellegű coloniákba és a hozzájuk tartozó területekre veterán katonákat telepítettek, és az itteni földeket ők művel(tet)ték meg. Az ilyen települések jelentős mértékben hozzájárultak a birodalom mezőgazdasági fellendüléséhez” (Barraclough–Stone 1992). A kiterjedt birodalom bármely tartományában termő megkívánt gyümölcs (barack, cseresznye), hasznos növény vagy megcsodált virág beszerezhető volt, a szabad római polgár csupán származásuk hely-

nevével különböztette meg őket (Gibbon 1976). Ez a biztonságos társadalmi helyzet a fokozódó barbár betörések miatt megingott. A mind gyakoribbá váló népmozgalmak erősödő támadásainak kitett kiterjedt hanyatló birodalmat Diocletianus császár az irányítás megosztásában képzelte megmenthetőnek. Uralkodása első évében (284) Nyugatrómai és Keletrómai Császárságra osztotta. A széthullást azonban ez sem akadályozhatta meg. Igen feszítőek voltak a birodalmon belüli népek és társadalmi csoportok közötti ellentétek is. A külső és belső erőszakos támadásokat, mint mindig, rombolás követte. A veteránok virágzó gazdaságai, parkjai, vadaskertjei, gyümölcsösei elpusztultak, s csak a szerényebb kertek maradtak meg. „A kertész művészete, majdnem oly szomorú sorsú mint a színésze: alkotása nem maradandó... A legpompásabb mesterművet is kikezdi az idő foga.” (Szamadó 1911).

A megmaradás, a termelőgazdálkodás folytonossága, döntően annak az új szellemiségnek tulajdonítható, amely a társadalmi feszültségekből pattant ki, s amely alapjaiban változtatta meg az egész élővilághoz való viszonyulást is. Minden élőlény Isten teremtménye! – hirdette a több mint három évszázadon át üldözött és csak 313-ban (Milánói Edictum) elismert keresztyén hitvallás! Ennek hívei boldogulásukat nem a minden testi igényt kielégítő jólétben, nem a hivalkodó munkák, művek megjelentetésében képzelték, hanem a belső békében. A keresztyénség szellemisége teremtette meg azt a növénytermesztési tiszteletet és szeretetet (növénykultuszt), mely a haszon mellett a kertművészet követelménye. Franciaországban a Téli Kármán körte (Bon Chrétien d'hiver) nemcsak minősége folytán lett közkedvelt, hanem – legalábbis eleinte – főleg azért, mert Szent Márton, a későbbi toursi püspök, vitte magával Sabariából (Szombathelyről). A növénytermesztés, kertészkedés belső indítatású tiszteletének (miszterium) székhelyei a kolostori kertek, letéteményesei a szerzetesek, Magyarországon elsősorban a bencések voltak. A keresztyénség területein a 7. évszázad végére már mindenütt voltak kolostorok. Magyarországon is a 12. század végén már 600 kolostor létezett. A kolostori kertek kialakításában, termesztett növényeinek, gyümölcsfáinak telepítésében, a folytonosság biztosításában jelentős szerepük volt a hűdítők pusztításai után megmaradt ókori itáliai parasztkerteknek. A kolostori kertek közvetítették a világi kertekbe is a növények termesztését. „Az európai parasztkertek a középkori kolostorkert közvetlen folytatásai... A parasztkertekben a herbák ismeretét sokáig a szerzetesek tartották ébren.” (Kerner 1855).

Időnek kellett eltelnie, míg a lelki békét kereső, dédelgetett növénytermesztés, kertészkedés, tudomány, költészet, művészet kinőtt a kolostorok kőfalai közül s a kitágult térben már nem csupán az ember békés szemlélődésének körülményeit, hanem annak bonyolultabb, az élővilág összefüggéseiben, teljesebb megismerésében kellett folytonosan keresni és megtalálni. Ezek a szellemi és adott környezeti körülmények serkentették az embert az őt körülvevő élővilág alaposabb megismerésére, gondozására, illetőleg jobb termesztési eljárások megvalósítására. A közösségi magatartásra vonatkozó megfigyelések, szabályozások tapasztalatait, rendszerbe foglalás, majd pedig alaposabb tanulmányok megírása és közzlése követte. Az ezekben előforduló adatokból lehetett következtetni a gyümölcsészet hajdani állapotára.

Legkorábban természetesen Itália kolostorainak és földművelő, helyben maradt törzslakosságának kertjeiben éledt újra a gyümölcsstermesztés, aztán az újlatin nyelvű országokban (Hispania, Gallia), később pedig a többi volt római birodalmi tartományban. Dél-Franciaország termelőgazdálkodásának alapja a Meroving-uralkodóház Clovis (Chlodwig) király idejében (481–511) az állattenyésztés, a méhészet, a gyümölcsészet és a szőlészet volt. A gyümölcsfák magántulajdonban voltak. A gyümölcslopást és a gyümölcsfák károsítását szigorúan büntették. Hasonlóképpen szigorúan büntették a

gyümölcslopást és a gyümölcsfák pusztítását Bajorországban is, miként azt egy 480-ban kiadott rendelet tanúsítja.

Egy későbbi (630–638) törvényben, amely a gyümölcsösök telepítéséről rendelkezett, az ottani, akkori alma- és körtefajtákról találni adatokat. Csaknem négy évszázaddal Tacitus közlése után (97-ben) a rómaiak megjelenéséig csak a vad gyümölcsöket termő pogány német tartományokban is meghonosodtak a természetett gyümölcsök. Mivel szigorúan kellett őrizni azokat, bizonyára nem kielégítő mennyiségben.

A középkori kolostorkertekben természetett növények legteljesebb jegyzékét s emellett művelésük rendszerét az a bencés apátok buzgólkodásának köszönhető rendelet tartalmazza, amelyet a Karoling uralkodóházból származó Nagy Lajos (Charlemagne) francia királynak tulajdonítanak ugyan, de valószínűbb, hogy annak hitbuzgó fia, Jámbor Lajos készítette, amely *Capitulare de villis et cortis imperialibus* (795) címen vált ismertté. A Capitularéban felsorolt 89 növény a fajtákkal együtt eléri a százat. A konyhakerti zöldségfélék mellett a rendelet előírta a gyümölcsfák ültetését is, mégpedig „különböző almafajták, körtefajták, szilvafajták, berkenyék, naspolyák, gesztenyék, barackok, birsek, mogyorók, mandulák, eperfák, babér, fenyő, füge, diók, cseresznyefajták” (Rapaics 1932). A jegyzékben 7 almafajta, 3 körtefajta, meg néhány cseresznye és barack neve van megemlítve. Megnevezett körtefajták: Édeskörte (*Dulciores*), Coccus körteje (*Cocciores*) és Késői (Téli) körte (*Serotina*) (Bordeianu és mtsai. 1963). (Mohácsy–Porpáczy 1958 szerint: „a fajták nincsenek megnevezve.”) A gyümölcsösök telepítése céljából a királyi rendelet az erdők irtását szorgalmazza.

A kolostori kertészkedés legszélesebb körű kiterjesztését, a lelki egyensúlyát kereső szellem magasabb szintű szárnyalását és a kertészkedés részletes megismertetésével akaratlanul is ünnepélyes elvilágiasodását eredményezte a Domonkos-rendi szerzetes, Albertus Magnus (Albert von Bollstädt gróf 1193–1280) *A növényekről* (*De vegetabilibus*) írott műve. „Vannak olyan helyek is, amelyek nem annyira a haszon és nagyobb termelés szolgálatában állanak, hanem a szórakozás helyei... Ezek neve *viridarium*” [díszkert]. Ebben a sokáig nagy hatású munkában a szerző, az ókori közléseket is figyelembe véve, foglalta össze kora ismereteit. Nem tért ki részletesen a gyümölcsészetre, de utasításaiból következtetni lehet annak ismereti színvonalára, mégpedig meglepően növényélettani vonatkozásokban. „Ne trágyázzuk alattuk a földet, hogy ne ártsunk a pázsitnak... Óvakodni kell, hogy keserű fákat ne ültessünk... mint például a diófa... Inkább édes természetűek legyenek, mint a szőlő, a körte- és almafa” (Rapaics 1932).

Gyümölcsészettörténeti vonatkozásban figyelemre méltó Petrus de Crescentius *A földművelés hasznairól* (*Opus ruralium commodorum*, 1305) írott munkája, amely annak idején egyike volt a legelterjedtebb gazdasági kézikönyveknek. Több gyümölcs említése mellett, e könyv érdekessége a gyümölcsfajták színük szerinti osztályozása (Bordeianu és mtsai. 1963), ami az akkori gyarapodó fajtabőségre utalhat.

A díszkertek megjelenése és fokozódó terjedése Itáliában annak a 14. században elkezdődött reneszánsznak a jele, mely a teremtet világ, s elsősorban a természet alaposabb bűvárlatát serkentette, sürgette. Kertészeti vonatkozásban ez a szellemi megújulás a gyümölcsfajok és -fajták valóságos gyarapodásában, illetőleg azok megnevezésében és leírásában nyilvánult meg. A Szerémség termékeinek leírása közben Galeotto Marzio (Mátyás király mondáiról és Vitéz János unokaöccséről, a Szerémség püspökéről írott és 1485-ben kiadott könyvében) annak híres borát és körtéjét is megemlítette. „És hogy a Szerémség hegyeinek boráról ne hallgassak, amely annyira kellemes, hogy az egész föld kerekségén 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 általa *Pyrum cucurbitinum*-nak (Cato említé először) nevezett körtét a gyümölcsészek a Kármán körtével azonosították (Rapaics 1940).

Itália gyümölcsseit tárgyaló munkájában Agostino Gallo (1499–1570) 12 körtefajtát említett (Moscatelli, Cavalieri, Grumello, Bergamoto, Garzignoli, di Sina stb.) (Bordeianu és mtsai. 1963).

A német tartományok gyümölcsseit behatóan Valerius Cordus (1515–1544) tanulmányozta. Szakismereteit bizonyítja, hogy azonosíthatóan 50 körte- és 31 almafajtát írt le. Az általa megnevezett fajtajellegek ugyanazok, mint az ókori görögök és rómaiak által is termesztett fajtáké, amiből arra lehet következtetni, hogy azok „nem a nemesítés alatt születtek, hanem már az ősi típusokban is megvoltak” (Mohácsy–Porpáczy 1958). A Cordus által leírt Király körté (Königsbirn) a Téli Kármán körtével azonos (Rapaics 1940).

A reneszánsz szellemisége, a nagy földrajzi felfedezések (Amerika, Távol-Kelet), a szüntelenül gyarapodó, gazdagodó élettudományi ismeretek, valamint a gyorsuló népességnövekedés és az igen aránytalanná változó gazdasági tulajdonviszonyok kényszere ésszerűbben megtervezett haszonkertek, gyümölcsösök létrehozását sürgette, az egyre pompásabb és terjedelmesebb díszkertek mellett. A jövedelmező gyümölcsösök létrehozása és a fajtabőség gyarapítása kezdetben főleg Franciaországban, majd később Belgiumban bontakozott ki. Az ésszerű kísérleti mezőgazdálkodás megalapítója Olivier Serres (1529–1619). *A mezei művelés és használat bemutatása* (Le Théâtre d'Agriculture et mesnage de Champs, 1608) könyvében ezt írta: „egy körtefák nélküli gyümölcsös nem érdemli meg a nevet”. Szerinte a gyümölcsök közül a körtének van a legtöbb változata. Ugyancsak nagy körtekedvelő volt Le Lectier, aki 1598-ban egy fajtagyűjteményt alapított, melynek katalógusát 1628-ban adta ki. Ebben a katalógusban 254 körtefajta van felsorolva (a 35 alma-, 27 kajszi- és 13 cseresznyefajta mellett). Jelentékeny fajtagyarapodást bizonyít Claude Saint Étienne munkája (*Nouvelle instruction pour connaitre les bons fruits*, 1660), melyben 600 körte-, 153 alma- és 113 barackfajtát ismertet. Nem kizárt azonban, hogy a fajták számának csupán névleges növekedése már ekkor elkezdődött. Ugyanis két évszázad múltán A. Leroy, aki hatkötetes munkájában (*Dictionnaire de pomologie*, 1866–1879) 926 körtefajtát írt le (526 alma-, 127 cseresznye-, 125 barack- és 45 kajszi-fajta mellett), és mintegy 3000 szinonimáját jegyezte fel.

Az újkori körtenemesítés Belgiumban kezdődött, megalapítója N. Hardenpont (1705–1774). A termesztett fajták magvaiból nevelt csemetékből (magoncokból) válogatta ki az általa, előnyösebbeknek minősített utódokat. Ezek közül az ő korában 40 körtefajta került termesztésbe, némelyik még jelenleg is közkedvelt. A másik magoncozó belga J. B. Van Mons (1765–1842), korának legkiválóbb körtetermesztője volt. Nagyszámú magról nevelt csemete egyedfejlődésének tanulmányozása alapján úgy vélte, hogy a faj eredeti előhelyén nem, hanem csak a megváltozott körülmények hatására változik, és hosszadalmas változatlan feltételek között termesztve, visszaútnak rajta az ősi (primitív) jellegek. Neki köszönhetik a gyümölcskedvelők az akkoriban jól értékelt 400 olyan körtefajtát, melyekből 40 jelenleg is termesztésben van (Mohácsy–Porpáczy 1958; Bordeianu és mtsai. 1963).

A Római Birodalom szétesése után lehanyagló gyümölcsstermesztés az európai középkori kolostorkertekben éledt lassan újra. Innen terjedt el a világ díszkertjein át az udvarházak és földművelők gazdasági kertjeibe. E közben a kezdetleges növényteni, élettani, örökléstani, környezeti megfigyelések és kutatások, legfőbbképpen pedig a termesztési és kísérleti-módszertani eljárások jelentős mértékben gazdagodtak és tökéletesedtek (nemcsak az újlatin népek, hanem a németek, a szlávok és a magyarok kö-

rében is). Az eleinte csak szorványosan megjelenő gyümölcsstermesztéssel foglalkozó frások idővel (főleg a 18–20. század folyamán) önálló szakirodalommá gyarapodtak. Az ismeretelméletileg és tapasztalatiilag így megalapozott gyümölcsstermesztés képes volt kielégíteni a folyton növekvő és szeszélyesen (fajtaválasztékbelileg) változó társadalmi-gazdasági igényeket.

## A magyarság körteismerete

A környező világról képzett ismereteit a magyarság is, más népekhez hasonlóan, anyanyelvében rögzítette. „A környezet elemeinek tudatos elkülönítése a megnevezésekben jelentkezik először” (Péntek 2003). Az ismeretek legfőképpen az élőlényekre vonatkoztak, hiszen azoktól szerezte élelmét és öltözetét. A közösségi lét pedig azok közlését, tehát megnevezését, szavak és fogalmak alkotását követelte meg. A magyarság őstörténetének nyelvészei „abból indultak ugyanis el, hogy amink volt, arra szavunk is volt” (László é. n.). Ismeretes, továbbá, hogy „a szavakban tükröződik ugyanis a legjobban a nép anyagi és szellemi műveltségének, életkörülményeinek, gondolkodásmódjának jellege és változása” (Benkő L. 1995).

A környezet változása és változtatása az ismeretek gyarapodását eredményezte, mivel a mindig újonnan látott tárgyakat és jelenségeket is, felhasználásuk céljából, meg kellett nevezni. A gyarapodás élénk (dinamikus) lehetett, mert az újonnan szerzett ismeretek közül sok régi kiveszett az emlékezetből. „A magyar nyelv őseredeti szóanyaga óriási változáson ment át, temérdek régi magyar szó végképp kiveszett nyelvünk-ből, viszont az élő nyelv teremtő ereje temérdek új szót fejlesztett magából az őseredeti szóanyagból is... A régi nevek kipusztulását nagyban előmozdította őseinknek a pogány vallásról a kereszténységre való áttérése is. Amely állat- vagy növénynev a régi pogányságra emlékeztetett, annak szükségképpen pusztulni kellett...” (Szily 1896). Ez a folyamat természetes ugyan, de nagyon sajnálatos is, különösképpen az ismeretek folytonosságának feltárásiában.

A magyarság szavaiban rögzített időnkénti ismeretanyag feltehetően gyakrabban változott mint más népeknél az ismételt honkeresés (őshaza, Levédia, Etelköz, Kárpát-medence) kényszere miatt. A táj mélyrehatóan és jellegzetesen határozza meg a benne élő népet. Sajnálatos, hogy kivesztek az élő szókincsből olyan növénynevek, amelyek bizonyára léteztek a magyarság korábbi szállásterületein (Levédia) vagy azok közelségében (Kaukázus környéke). Nehéz elképzelni, hogy a Dél-Kaukázus és Észak-Törökország vidékén őshonos cseresznyének, a Közép-Ázsiától a Balkánig honos (kékény)szilvának, a Földközi-tenger környékén és a Kárpát-medencében is őshonos berkenyének és gesztenyének, vagy az egész Euráziában élő bodzának ne lett volna eredeti ősi neve, miként a diónak. Kétségtelen nyereséget, ismeretgyarapodást jelentett viszont a kölcsönzött megnevezéseknek magyar nyelv sajátosságaihoz való idomítása. A haszonnövények közül kb. 26% ilyen eredetű. A döntő többség honalapítás előtti alkotás vagy szerzemény (Nagy-Tóth-Uray 2005). „A nyelv nem pusztán hírközlő eszköz, hanem valamely történetileg kialakult etnikai közösség sajátos szellemiségének kifejlődése” (Murádin 2003).

### Az őshazában

A szavak szerinti természetismeret színvonalának becslése akkor volna megnyugtatóan tanulságos, ha a vizsgált szakszó csoportot a használt teljes szókészlethez lehetne viszonyítani, illetve alkalmazásuk gyakoriságát is sejteni. Hány növényt vagy növénytani (vagy állattani) fogalmat ismer egy átlagos tájékozottságú ember? Ilyen alapon cél-

ravezető mérlegelni, hogy az a csaknem félszáz növénynev és vonatkozó fogalom, amelyet a nyelvészek (Benkő L. 1995) finnugor kori ősi hagyatéknak (Volga-Káma vidéki őshaza, Kr. e. 500 – Kr. u. 700) vélnek, milyen ismeretszintet jelentett. A megközelítőleg negyven növénytani vonatkozású szóból alig három gyümölcsnév: az eper, a meggy és a mogyoró. Egyik sem lehetett természetett gyümölcs. Ibn Fadlán (10. század) szerint: „a volgai bolgárok országában az almák zöldek és igen savanyúak, a leányok eszik és meghíznek tőlük. Ami legtöbb terem ebben az országban, az a mogyoróbokor, ebből ott egész erdőket láttam” (Andrásfalvy 2001). Abban a növénytermesztésre nézve mostoha földrajzi térségben, s a történelmi-társadalmi szerveződés azon időszakában a magyarság sem foglalkozhatott növény-, netán a gyümölcsstermesztéssel. Mai értelemben ismert kerti, illetőleg természetett finnugor kori nevű növény csupán a köles és esetleg a hagyma. Ugyan ebből a korból származtatják a hunyor nevét. A későbbi korokban azonosított hunyor (*Helleborus*) nem valószínű, hogy létezett azon a vidéken. Elképzelhető, hogy akárcsak a gyopár, más növényt jelölt. Amennyiben a jelenleg ismert hunyor lett volna, csakis kerti növény lehetett, mivel nélkülözhetetlen volt az állatok (főleg a szarvasmarha) gyógyításában. (Erdély némely vidékén még a 20. században általánosan használták a „csúszó[kígyó]füvet”.) Finnugor korinak vélik a nyelvészek a kedvelt szárazgyümölcsnek számító sulyomot is, azonban ez sem biztos, hogy olyan északon élt volna, másrészt nevének eredeztetése, mely szerint hatszögletű kis buzogányszerű termése a hadászati lópatanyomorító súlyzóval (*tribulus*) való hasonlóság alapján képződött volna (Rapaics 1940), későbbi korokra utal.

Jelentősebb számban öröklődtek a finnugor térségnek és a későbbi szálláshelyeknek is gyakori erdei-ligeti fajt jelölő szavai, mint amilyen a: fagyal, fenyő, fűzfal, hanga (törpe mandula), hárs, nyár, nyír, szil, tölgy.

A nagyobb számú finnugor eredetű növényi vonatkozású fogalom azt sejteti, hogy az akkori növényismeret minden bizonnyal gazdagabb lehetett. Ma is általánosan használt ilyen szó: ág, bogyó, fa, fok, fonnyad, fű, gubacs, gyökér, írt, kéreg, kert, levél, liget, liszt, méz, mag, rügy, tő, tövis, vet, virág. Annak általános valószínűsítése, hogy az őshazabeli magyarság nem foglalkozott rendszeres termelőgazdálkodással, még nem kétségtelen bizonyosága, hogy nem is ismerte a földművelést. A nomád életmód nem zárja ki a földművelést. Hogy a magyarságnak tudomása volt erről, esetleg kezdeményezte is, sejtteni lehet az eddigig török eredetűnek vélt eke finnugor gyökerű alkatrész-szavaiból, mint amilyen: lekelszarv, talp, föld, szántóvas, laposvas, hosszúvas, vezér (Gaál L. 1978).

Nagy jelentőségű a kert szónak már az akkori időkből való eredete. A magyar nyelv ősi öröksége. A ker- igei (igenévszó?) alapszó finnugor eredetű. Oly erősen meggyökeresedett és gyakran használt közszo lehetett, hogy a magyarból még néhány kaukázusi nyelvbe (pl. az orosz) is bekerült (Péntek 2003). Első írásos említése 1055-ből való: „alius locus. kert hel nomine adfernum utilis” (Benkő L. 1995). Eltekintve attól, hogy eleinte kerítést, határvonalat (is) jelentett, ősisége őrzött, gondozott, hasznos növények termőterületének elkerítésére (is) utal.

Értékes környezetismereti jelentőségű finnugor kori szavak a: lóp, mál, tó, vad. A magyarság akkori életmódját (gyűjtögető, halászó-vadászó, állattartó), és azoknak a szálláshelyeknek az éghajlati-környezeti rideg feltételeit figyelembe véve, megfelelőnek vélhető a sejtett ismeretanyag töredéke. Bizonyosága a mindmáig megtartó ereje.

### **Levédiában és Etelközben**

Szálláshely változtatásra kényszerülve, délebbre (a Don-Kubán-Azovi-tenger vidéke), természeti adottságokban gazdagabb, éghajlati viszonyok vonatkozásában kedve-

zőbb területekre telepedett a magyarság. Ezen a Levédia néven ismert és a kazárok ellenőrzése alatt tartott tájon (ahol Tokaj nevű folyó is van Voronyezstől keletre) két évszázad (650–850 körüli évek) folyamán, majd aztán néhány évtizedig (850–860) nyugatabbra, Etlközben, török népek szoros közelségében sajátította el a magyarság az eladdig nem ismert és használt növényeket és némelyeknek a termesztését is. Ennek eredménye újabb közel félszáz növényi és termesztési vonatkozású elnevezés. A magyarság Levédia korabeli krónikása, Ibn Ruszta (Rásztek) feljegyzése szerint „aligha lehet kétséges, hogy a magyarok a lebediai, etelközi földeken szántottak és vetettek”. Hasonlóan vélekedett Vámbéri Ármin (1882) is, aki szerint a magyarság „a földműveléstől, melyet már ősi hazájában ismert, nem tartózkodhatott ugyan sokáig; azonban a szántást-vetést abban az időben, amelyben a szabad férfiú kezét még magához sokkal méltóbb foglalkozásra is használhatta, csak félig szabadokra és rabszolgákra bízta”. Földművelésre utaló török és bolgár-török eredetű szavak: lekel, sarló, orsó; árpa, búza, dara (ősi jelentése köles), kender, köles; csepű, kepe, kéve, ocsú, polyva, szérű, tarló; arat, öröl, szór (Gaál L. 1978). Az ótörök eredetű szavak azt tanúsítják, hogy ezen a szállásterületeken ismerte meg a magyarság az alma, a **körte**, a szőlő, a dió, a birs, a som és a kőkény gyümölcsöket. A gyümölcs szó is innen származik. Könnyen valószínűsíthető, hogy ezek közül csak a szőlő lehetett ellenőrzötten termesztett. A szőlő feldolgozásának, a bor készítésének a szavai (bor, szűr, seprő) is e szálláshelyeken és ekkoriban keletkeztek (Kristó 1996). Az itteni kedvezőbb földrajzi övezetben és előrehaladottabb történelmi-társadalmi rendszerek közelségében a magyarságnak is lehettek már termesztett gyümölcsei (alma, körte és esetleg a cseresznye). „Nagyon valószínű, hogy az alma- meg a körtefa már Levédiában sem hiányzott a magyar kertekből” (Rapaics 1932). Az is elképzelhető, hogy a vadon növény területei is be voltak kerítve, „kertben” voltak.

A szántó-vető életmód alapvető két gabonanövénye: az árpa és a búza, valamint a borsó neve, illetőleg ismerete és termesztése is e tájokról csuvas-kazár gyökerekből ered. E szavakhoz, illetőleg haszonnövényekhez társítandók az ugyancsak innen származó lekel, sarló, arat, tarló, aszál, szór, koró, ocsú, öröl, gyopár, gazda, szerszám nevek és tevékenységi fogalmak, amelyek arra utalnak, hogy a magyarság körében már itt meghonosodott az ekés földművelés.

A termelőgazdálkodás bővülését, a magyarság életmódjának a változását jelzik: a kender, tiló, csepű, orsó háziasabb tevékenységet jelentő Levédiában keletkezett szavak.

Az előző szálláshelyekhez képest különböző és változatosabb növényzetű tájra, fokozottabb növényhasználatra, tehát szélesebb körű növényismeretre mutatnak a mezei növények nevei, mint: bojtorján, bors, csalán, gyékény, gyertyán, gyöngyvirág, káka, katáng, kikerics, kolokán, komló, kökörcsin, kőrís, torma, üröm. Nyilvánvaló, hogy minden egyes megnevezett növénynek volt valami hasznosítása, amelynek elhíhetőségét magyarázatot adhat a mai megszépítő képzelet. Természetesen táplálkozási-izelési (komló, torma, bors, kolokán) és gyógyítási (csalán, katáng, kikerics, üröm) jelentősége volt a legtöbbnek.

### **A Kárpát-medencében (895)**

A honalapító magyarság természetismerete elég gazdag volt ahhoz, hogy a Kárpát-medencében a letelepedett, állandó lakhelyhez kötött szántó-vető életmódot kibontakoztathassa. Szókészletében közel száz (89) növényi és vonatkozó termesztési-felhasználási fogalom létezett. A Kárpát-medencében talált termesztett szántóföldi, esetleg kerti vagy kivadult növények leg többjét már ismerte és felhasználta. Az eladdig

nem találtakat (gesztenye, berkenye, ribiszke, egres, málna, áfonya) természetesen fokozatosan bevonta használati körébe, és a magyar nyelv sajátosságainak megfelelő nevekkkel látta el. Létezhetett ugyan a Közép-Duna térségében már a bronz-, majd a vaskorban is valamelyes növény- és gyümölcsstermesztés, későbbi korszakokban pedig még nyugat-ázsiai eredetű oltott fajták is kerültek ide, felvirágzása azonban csak a Római Birodalom idején (a 3. század végén) következett be. A Szerémség legrégebbi népe, az agatirzek, Hérodotosz (Kr. e. 485–425) szerint csak „kendent termeltek... A dologtalanságot tisztességnek, a földművelést alacsony foglalkozásnak mondták” (Turchányi 1906). E földrajzi térség termelőgazdasága a Római Birodalomhoz tartozása idején azonban előnyös helyzeténél fogva az itáliával lehetett azonos színvonalon. [Fruska Gora Frisnyák (1996) szerint: gyümölcsöskert; Kiss L. (1997): francia és olasz telepések szerb elnevezése.] A Római Birodalomhoz tartozás korában kerülhetett Európába, balkáni közvetítéssel, a nemes szilva, a cseresznye, a kajszí- és őszibarack. Miután a rómaiak visszavonulni kényszerültek e tájakról „minden visszasüllyedt a régi barbárságba. Még inkább vonatkozik ez a helyzet Dáciára, amelynek gyümölcsészettéről, szőlészettéről, ebből a korból, semmit sem tudni. Ott kezdetlegesebb maradt a római korban is a gazdaságnak ez az ága... szőlőt és gyümölcsöt újra főként az erdön és a hagyásfákról szedték, vajmi keveset ültettek” (Rapaics 1940).

A honalapítás korabeli Kárpát-medence jelentős részét erdőségek borították. A hegyvidékek háromnegyed részét fedték összefüggő zárt erdők, mi több Máramaros csaknem egész területét „a nagy, fekete erdő takarta” (Giurescu 1977). A dombos-lankás tájakon és a folyók menti mocsaras ártereken is gyakoriak és kiterjedtek voltak a néhol összefüggő, másutt ligetes erdős, bozótos, fás növényzettel borított területek. A kora középkori keletkezésű, szerte a Kárpát-medencében a Székelyföldtől (Erdőalja, Erdőfüle) a Szilágyságon (Szamsardó) át Zólyomig (Ardó, 1250), mindenütt létezett Erdő-Ardó alapnevű, mintegy félszáz helység (Zolnay 1977; Fodor–Kováts 1993), tanúbizonysága a hajdanvolt erdőrengetegeknek, illetőleg az akkori eszközökkel és gyakorlati ismeretekkel (nyomásos gazdálkodás) megművelhető szántóföldek növekvő igényének (Gaál L. 1978).

„A beköltöző magyarok a Kárpát-medence belső térségeit még nem találták olyan dús füves térségnek, mint azt 200 év után első krónikásunk elbeszélte..., a Dunától keletre már pusztá és emberi megszállás nyomait sem mutató hely volt” (Győrffy–Zólyomi 1996). A letelepedésre és helyhez kötött gazdálkodásra alkalmas szállásterületek megszabottak voltak. Ezeknek a helyeknek a földrajzi elterjedését és a népességi eloszlást, letelepedést nemcsak a földtani virágpor-elemzések (palinológia) (Győrffy–Zólyomi 1996) jelzik, hanem a régészeti feltárások is. Nem a paradicsomkertbe telepedett be a honalapító magyarság.

Az erdőségek eleinte közös használatban voltak, s ennek megfelelő volt a Kárpát-medencei honalapítás kori gyümölcsészet is: a hasznos gyümölcsök termőfáinak a megkeresése, szemmel tartása, a termés figyelése, számontartása és közös begyűjtése. Idővel elsajátították az oltogatás mesterségét, mely a jobb, előnyösebb fajták szorgalmas elszaporítását eredményezte. Ezekből keletkeztek később a tájfajták (Andrásfalvy 2001). Ez a kezdeti, ősi, de rendszeresített gyűjtőgető gyümölcsészet még évszázadokig folytatódott, sőt Apafi Mihály fejedelem korában kötelező is volt. De napjainkban sem szűnt meg, hiszen a csipkebogyót, az erdei málnát, a szedret, az áfonyát, a földiepret manapság is szorgalmasan gyűjtögetik, és előszeretettel fogyasztják.



## A magyarság keresztyén hitre térítésének jelentősége a termelőgazdálkodás kibontakoztatásában

A honalapítást követően a magyarság életmódját döntően határozta meg a keresztyénségre térítés. A létesítendő egyházi intézmények (templomok, plébániák, monostorok, apátságok, püspökségek [Gyulafehérvár 1009]) tevékenységét terjedelmes birtokadományok és a hozzájuk rendelt népek biztosították. Az intézmények vezetői, eleinte a külföldről behívott írástudók, akik szülőföldjük műveltségét voltak hivatottak meggyökereztetni a szervezendő Kárpát-medencei magyar hazában is. Nemsokára aztán fokozatosan a letelepedett és feltörekvő népes magyar (nemesi, köznépi) családok tanult gyermekeiből kerültek ki az egyházi vezetők is (Köpeczy 1993). A magyarországi termelőgazdálkodás létrehozásában és terjesztésében különösen a bencés és cisztercita rend monostorai jártak az élen (Gaál L. 1978). A bencés apátoknak Szent István „ugyanolyan szerepet juttatott az ország megszervezési munkálataiban, mint vagy kétszáz évvel előbb Nyugaton a Karolingok” (Rapaics 1932). Az egyházi birtokok saját kezelésű gazdálkodása példamutató volt (Gaál L. 1978). A Kárpát-medencei honalapítás utáni első két évszázadban a kolostorok példája irányította egész közéletünket (Rapaics 1942). A magyarság körében Kárpát-medence-szerte működő kolostorok száma a 12. század végén több volt, mint 600. Elhivatottságának megfelelően, a nyugati műveltségű papság, a keresztyén vallás hirdetése mellett, az általa ismert növényeket és termesztési eljárásokat is igyekezett a Kárpát-medencében elterjeszteni és fejleszteni. „A keresztyén tanítás vallásgyakorlat szempontjából egyenlővé tette az embereket... A papok nem varázslók, akik önkívületi állapotban, vagy állatok belsősegeiből jönnek; maguk is egyszerű emberek, tanácsokkal szolgálnak, tanítanak, sőt a földművelés és gyümölcs termesztés legfontosabb csínja-bínjában is eligazítanak. A társadalmi felemelkedés lehetősége – ha valaki egyházi pályát választott – bárki előtt megnyílt. Jobbágy-gyerekből is válhatott püspök” (Nemeskürthy 1993).

Együtt járt a keresztyénséggel és az állandó letelepedéssel a tanítás, az írásbeliség. Plébániai és káptalani iskolákban nyert kiképzést a papság, emellett azonban igen korán létesültek falusi iskolák (domus scholaris) is; Zsukon (Kolozs vm.) 1332-ben épült falusi iskola (Köpeczy 1993). A keresztyéni művelődés kibontakozásával egyidejűleg a régi hagyományok tompultak; a latin írásbeliség terjedésével lassan feledésbe merült (csak véletlenül maradt meg) az ősi („pogány”) rovásírás.

Az egyház képviselőivel együtt számos világi idegen is érkezett az országba, akik szolgálataikért kiváltságokat és birtokokat kaptak. A saját ismereteik és igényeik szerinti gazdálkodás-szervezéssel ugyancsak hatékonyan befolyásolták a régi életmód és környezet megváltozását. A birtokadományok törvényesítése és az írásbeliség terjedése következményeként jöttek létre országszerte a hiteles helyek (loca credibilia). Ilyen hely volt a 11. században alapított kolozsmonostori bencés apátság is. Ezeknek a hiteles helyeknek fontos szerepük volt a folyton bonyolódó birtokviszonyok rendezésében. Az általuk kiállított határjárási oklevelek sok növény, erdei és gyümölcsfa magyar nevét rögzítették írásba. Ugyanis határjáráskor a nép terepismerete alapján szembeűnő és hasznos hagyásfák, növényzeti térségek, gyakrabban látogatott ligetek helyileg ismert nevével jelölték meg és iktatták ok- (hiteles-)levelekbe a bejárt, felmért birtok területét. Még Krassó-Szörény vármegyében is „a határjárásoknál még a [kesőbbi] nem magyar falvak területén is csupa magyar nevekkal találkozunk... Almafá, Almásróna, Krassóalmás, Szilváshely, Szőlőhegy...” (Turchányi 1906). A betelepülő idegenek, illetőleg a csak latinul író papság és hivatalnokok természeti és gazdasági fogalmai eleinte csak keveredtek (oklevélbeli szavak), majd pedig ötvöződtek (bejegyzések, glosszák) a nép ismereteivel, megnevezéseivel, magyarázataival.

Ha a letelepedő magyarság természetismerete és termelőgazdálkodása nem lett volna alapos és szilárd, akkor az előző századok folyamán megszerzett szókészlete, az idegen hatások következtében, érzékenyebben változott volna meg. Ennek az alaposan rögzített ősi természetismeretnek, illetőleg nyelvi kifejezőképességnek köszönhető, hogy az idegen nevek magyarrá sajátosultak és hamarosan megjelentek a latinul írott szövegekben, majd nemsokára összefüggő, folyamatos anyanyelvű mondatokká, magyarázatokká fűződtek össze. A növény- és gyümölcsstermesztés történelmi menetét ez a kezdetben szórványos, majd egyöntetű anyanyelvű írásbeliség hitelesíti mind a mai napig.

### **Oklevelek, korabeli leírások (krónikák) gyümölcsismereti adatai**

Földbirtok területek megállapítása céljából végrehajtott határjárások, adományozások vagy alapítások után kiadott oklevelekben gyakran fordulnak elő a helyi közösség által jól ismert környezeti állapotok, táj-, gyümölcsös vagy gyümölcsfa nevek. Ezekből az adatokból a gazdálkodás helyzetére, a gyümölcsfajok növényföldrajzi elterjedésére, a gyümölcsészet jelentőségére lehet következtetni.

A pannonhalmi apátságoknak a somogyiak már 1001-ben gabona- és szőlődézszmát szolgáltattak. A veszprémi püspökségnek adandó dézsmáról 1009-ből van okleveles adat. A tihanyi apátság 1055. évi alapítólevele megművelt és műveletlen földeket említ. Letelepedett földművelésre lehet következtetni Kálmán király (1095–1116) törvényeiből is (Gaál L. 1978). IV. Béla király (1235–1270) névtelen (Anonymus) jegyzője szerint a magyarok vezérei Pusztaszeren a vérszerződés megkötésekor harmincegy napig a „Gyümölcsény” erdőben és a „Körtvény” tó mellett voltak letelepedve. Áldozataikat diófák alatt tartották (Mohácsy 1954).

A „gyümölcsényes, gyümölcsös, gyümölcs” szó meglehetősen gyakori az oklevelekben határrész vagy termés megnevezése gyanánt. Nagy valószínűséggel vadon termő fákra, illetve vad gyümölcsökre vonatkoznak. Egyik igen régi említés abban az oklevélben található, amelyet Kálmán herceg 1090–1093 között adatott ki a [nagyvárad] püspök számára: „Nezdin fia... tagjának adományozza Gemelchen [Gyümölcsényes, Szilágy vm.] nevű földet” (Jakó 1997). Feltehetőleg ez a „föld” azonos azzal a nyolc évszázaddal később említett, Nagyfalu körzetében a Réz-hegység északkeleti lejtőin található faluval (Petri 1902). Ez a Jakó által közölt adat korábbi annál az 1130–40-ből eredeztetett „gyümölcsénbokor [dicitur gemilsenbuqur]” megnevezésnél, amelyet a Történeti Etimológiai Szótár tartalmaz. Ezt követi a Halotti beszéd 1195-ből, mely „és evék az tiltott gyümölcsből [es evec az tiluvt gimiltstwl]” mondatában volt leírva (Benkő L. 1995).

Elmélkedésre ösztönző az a kételkedő gondolat, hogy ezek az eleinte említett „gyümölcsényesek” többféle gyümölcsfát jelentettek-e vagy csak általában jelöltek meg valamely helyet? Ha netán több fajú ligetre vonatkoztak, akkor ott bizonyára ültetett gyümölcsfák is kellett legyenek. A későbbi századokból való említések, legalábbis részben, mesterséges telepítések lehetnek.

Idővel a növekvő számú törvénykezések miatt is szaporodó oklevelekben a gyümölcsösökre vonatkozó említések is gyakoribbá válnak. Ezek az adatok a termesztés szélesebb körű elterjedését és haladását is jelzik. Egy 1417-ben Szabolcs megyében végzett határjárás a „gyümölcsös [pomeri Gjemewlches vocatal]” helyet jelölte ki választóvonalként. Ugyancsak 1417-ből kiállított oklevél egy „gyümölcsfa [gemevlchifa]”-t említ egy Kolozsvár melletti szamosfalvi birtokon (Mályusz 1999). Szentkeresztmácskán (Kolozs vm.) egy 1468-ban levő telekhez „halastó és gyümölcsös” is tartozott. Gyerőmonostoron (Kolozs vm.) 1419-ben „csűrös- és gyümölcsökert” került eladásra

(Jakó 1990). A kassai templom (dóm) egyik falfestményén 15. századi magyar gyümölcsöskert („Getsemáné-kert”) a háttér. Érdekessége, hogy a kertben nincs mesterséges, mértani rend, a fák úgy borulnak össze, mint a természetben (Zolnay 1977).

Gyümölcsösök léteztek a honalapítás korában is, szorgalmazottan létesültek azonban Kárpát-medence-szerte a keresztyén hitre térítést követően. Egy akkoriban itt járt mór kereskedő (Abu Hamid al Garuati al Andalusi, 1150) úgy látta, hogy „Magyarország... azok közé az országok közé tartozik, amelyekben legnagyobb a jólét és a gazdaság...” (Zolnay 1977). Abban a „jólétben” bizonyára gyümölcsösök is léteztek. Erről tanúskodik egy 1230-ban kiállított oklevél is, mely szerint „Róbert esztergomi érsek két Duna-szigetén, a Helembai- és a Garam-torkolati-szigeten levő almáskertjét meglopták” (Zolnay 1977). Rogerius szerint a kunoknak, akiket IV. Béla király a Duna-Tisza közére letelepített, „végtelen sok marhacsordájuk lévén, súlyos károkat okoztak a magyaroknak legelőikben, vetésekben, kertekben, gyümölcsösökben, szőlőkben és egyéb javakban” (Nemeskürthy 1993).

Egyes gazdasági, földrajzi következtetések szerint „a Felső-Tisza, a Szamos, a Duna, a Dráva és az erdélyi Olt és Maros ősgyümölcsösei... ellátták a környék lakóit almával, szilvával, dióval, körtével és más gyümölcsökkel” (Frisnyák 1996), még ha nem is oly bőséggel, miként azt a későbbi vélekedések sejtetik.

Szőlők, szőlőskertek említése a középkori oklevelekben többször is előfordul. S ha a gyümölcsösökkel kapcsolatosan felmerül a kétség, hogy vad vagy elvadult, esetleg természetett fajokra, fajtákra történt-e az eredeti utalás, a szőlő vonatkozásában ez a kétely mellőzhető, mivel a valódi vadszőlő (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*), amelyet hasonlóan más gyümölcsökhöz, ősidők óta használt az ember (Szabó A. 1983), szembe-tűnőbben (alakilag, élőhelyileg) különbözik a természetett fajtáktól. Ennélfogva nagyobb a valószínűsége, hogy az oklevelekben említett szőlők termesztésben levőkre vonatkoznak.

Szent László király idejében alapított (1083–1095) nagyváradi prépostság, amely hamarosan püspökséggé emelkedett, Elvin nevű püspökének „Biharon öt szőlője, Micskén palotája” volt. Ladomér püspöknek használati joga a „Szőlős” határ egy részére. Vitéz János püspök csökönyösen küzdött intézménye birtokainak visszaszerzéséért, és gondoskodott „hogy e birtokok pusztán ne álljanak, jövedelmezők legyenek”, mert nagy művelődési tervei voltak: irodalmi, tudományos és egyetemalapítás. Az 1205–1235 közötti években kiadott 389 oklevél adatait összesítő Várad Regestrum közölte, hogy „a lakosság már nemcsak állattenyésztéssel, hanem földműveléssel és szőlőtermeléssel, méhészettel, sőt mesterségekkel is foglalkozott... nem hiányoztak Várad első lakosai közül... a vinczellérek, szántó-vetők, méhészek... betegápolók” (Bunyitay 1883).

A kolozsmonostori apátság, melynek alapítását Szent István király rendelte el, egy 1377. évi oklevele szerint minden kolozsvári polgár köteles volt hegyvámot (terrarium montis, tributum montanum de vineis) fizetni; szinte mindenkinek volt némi szőlője (Jakó 1977b). Az Anjou-királyok korában (13. század) „értékes gyümölcs- és szőlőtermesztés volt Tokaj tájain, a Szilágyságban, az Érmelléken (Mohácsy 1954). A Mátyás király és II. Ulászló király korabeli krónikaíró, Antonio Bonfini (1434–1503) történeti munkájából (*Rerum Hungaricarum Decades*, megj. 1568) ismeretes, hogy Magyarországot „A természet a talajnak kiváló termékenységével áldotta meg... Takarmányban, gabonafélékben, hüvelyes veteményekben, gyümölcsfélékben is nagy a bőség...” A középkori kolostorkertekben, ház körüli kertekben, sőt még előbb is legalább 60–80 növényt természetett. Nem hiányzott a zsálya, az árticsóka, a lóbab, a csicsereborsó, a kerti laboda, a porcsin, a galambbegy, a bamia (gombó), a feketegyökér, a komló. A



gyümölcsöskert különálló egységet képezett, mivel ez volt a temetkezési hely is, s nem hiányzott belőle a berkenye és naspolya (Surányi 1987). (Monóban, Szilágy vm. a 20. században már csak a temetőben létezett e két gyümölcsfa.)

Ebben a korban „Hazai gyümölcseink közül a szőlőnek, dinnyének, szilvának, körte-  
tének volt keletje. Galeotto a kobakkörtét (*cucurbita pirus*) magasztalja; Janus a dunántúli mandulát énekl meg. Mátyás a kormos alma kedvelője; messzi Szabolcsból is ezzel kedveskedett neki egyik híve... Jagelló Zsigmond hercegnek budai asztalán 1500–1505 között a következő ételféléket találjuk... Gyümölcs: alma, dió, füge, szőlő, mazsolaszőlő, mandula, mogyoró, körte, narancs, őszibarack” (Zolnay 1977). A „föld csodás termékenységét” tartotta fontosnak megemlíteni Váradi (Várdai) Pál (1483–1549) krónikás is, akárcsak Oláh Miklós (1493–1568) esztergomi érsek, aki leírásában „Magyarország az összes emberi szükségletekkel gazdagon meg van áldva. Földje fekete, kövér és termékeny, csekély munkával is bő termést hoz létre” (Gaál L. 1978, Makkai 1993).

Hasonló csodálattal írt Erdélyről Verancsics Antal (1504–1573) is. „Minden fajta gyümölcsei, mint az alma vagy körte, nemcsak ízben, hanem bőségben sem maradnak el Olaszországié mögött, sőt barackja, amely gyulafehérvári földön terem, messze felülmúlja...” (Makkai 1993).

„Az ősök karddal szereztek e hazát, de papjaink tartották meg azt -keresztel és ekével-” (Bunyitay 1883).

### **A gyümölcsök jelentősége a földrajzi helynévadásban**

„Az egyes növényfajok, a növényzet szerepe a földrajzinév-adásban vallomás a régebbi növényföldrajzi állapotokról és az idők folyamán végbement változásokról” (Péntek 2003). Oklevelekben előforduló, tehát az írásos említésű gyümölcsnevek közül időrendben az első a som, 1001-ből. Ez természetes is, hiszen minden verőfényes, cserjés domboldalon, erdőszélen jelen volt, és mai maradványai is gyakoriak Kárpát-medence-szerte. Ez lehetett a legáltalánosabban használt ételízestítő gyümölcs, de kedvelt szerszámfa is. A nép széles körben ismerhette. Ebben a sorrendben következik: az alma 1009; a dió 1015; a körte 1055; a mogyoró 1055; berkenye 1055; a szilva 1060; a szőlő 1075; a meggy 1220; gesztenye 1244; a cseresznye 1256; a barack 1395. E gyümölcsnevek közül három (25%): a berkenye, szilva és a barack szláv eredetű, illetőleg közvetítésű. A többi ősi örökség vagy őtörök gyökerű, jóval a honalapítás előtti szerzemény. Meglepő a még a Volga vidéki, tehát a magyarság által a legrégebbi időkből ismert gyümölcsnek, a meggynek Kárpát-medencei kései okleveles említése. A lemaradás bizonyára szerényebb megjelenésének és használati értékének tulajdonítható. Ezt látszik igazolni az is, hogy a róla elnevezett települések gyakorisági sorrendjében csupán a tizennegyedik. A magyar nyelvterület 20 000 településéből közelítőleg 1000-nek valamely növénynév az alapja, melyekben több mint 100 növény neve fordul elő. Az alma neve 54, a mogyoró 43, a som 40, a körte és a dió 30–20 település nevében maradt meg. A gyakoriság a növénynek, „a magyar nép életében betöltött szerepére utal. De jelzi a települések környékének akkori jellemző, meghatározó növényvilágát is” (Murádin 1996). A településnevek hajdani környezetet jellemző jellegét még teljesebbé teszi az a megállapítás, mely szerint „a növénynevekből alakult helységnevek legnagyobb része (Almás, Körtvélyes, Nádas, Fűzes, Berkenyész stb.) eredetileg mind víznév volt, s csak másodlagos névadással vált helységnévvé” (Kniezsa 2001). A meggyfa és a körtefa nem folyóvizek menti cserjés, ligetes életgyűttesek növénye, ami természetessé teszi mérsekeltebb gyakoriságukat település- és határnevekben.

A „Körtvélyes” nevű települések száma a Kárpát-medencében ma már jóval kevesebb, mint amennyi a múltban, a középkorban lehetett. Az apadás oka lehetett a feltűnő, határjelző hagyásfák pusztulása, földrajzi elterjedésük csökkenése, települések eltűnése, de lényegesebb lehetett a vadkörte táplálkozásbeli szükségének lanygulása, a természetett körték fokozottabb terjedése miatt.

Erdélyben a jelenlegi helységnévtár és térkép (Szabó M. A.–Szabó M. E. 1992; Fodor–Kovács 1993) szerint csupán tíz település „Körtvélyes” gyökerű (5. ábra). Rapaics (1940) adataival kiegészítve az huszönrötre emelkedik:

1252. Alsőkörtvélyes 1255. Szepeskörtvélyes, 1313. Körtvélyes (Bihar m.), 1318. Nyitrakörtvélyes, 1319. Körtvekapu (Maros–Torda m.), Körtvélyfája (Maros–Torda m.), Körtvélypatak (Krassó–Szörény m.), Bethlenkörtvélyes (Beszterce–Naszód m.), Bégakörtvélyes (Temes m.), 1325. Körtvélyes (Szolnok–Doboka m.), Déskörtvélyes (Szolnok–Doboka m.), 1342. Érkörtvélyes (Bihar m.), Kiskörtvélyes (Máramaros m.), Nagykörtvélyes (Máramaros m.), Révkörtvélyes (Szilágy m.), 1390. Lajtakörtvélyes, 1391. Szentmihálykörtvélyes (Máramaros m., ekkor már kolostora volt), Körtvélyszél, Körtvélyesbérc, Körtvélyestelek, Körtvélyesberek, Körtvélyesvölgy, Körtvélyestő, Godolyamál, Godolyaszér.

Területi előfordulásuk a honalapítás kori szálláshelyekre is emlékeztet, bár okleveles említésük nyilvánvalóan későbbi. A Kárpát-medence más tájairól további nyolc helység volt ismeretes e néven (Rapaics 1940). A „Körtvélyes” településneveknél mindig több volt a „körtés” nevű határrészek, dűlők száma a II. világháború utáni mezőgazdaság államosításáig. A Szilágyságban a millenniumi évforduló idején olyan 13. századi települések, mint: Krasznarécse, Mojgrád, Monó, Nagyszeg, Peér, Tasnád határában létezett „Körtvélyesek, körtefás völgy, körtefás domb, körtvélyesi térföld” (Petri 1902). Igen valószínű, hogy ezek a határnevek vadkörtefákra vonatkoztak. „A települések, hegyek, vizek nevei az adott földrajzi környezetben élő ember tájékozódását teszik lehetővé. A nevek részei a lakosság civilizációjának, meghatározott törvényszerűségek szerinti átalakulásuk jelzik a népesség változását, átalakulását vagy eltűnését” (Köpeczi 1993).

A „körte” szó a honalapítás előtt, a magyarság levéldiai tartózkodása korában (650–850) ötörökből kaukázusi vagy iráni közvetítéssel került a magyar nyelvbe (Benkő L. 1995). Ez az eredet és természetesen annak indítéka, hogy ti. a gyümölcs közelebről való megismerése és fokozottabb használata bizonyára összefügghet azzal, hogy a magyarság akkori szállásterületei földrajzilag közel voltak a körtetermesztés kezdeteinek egyik legfontosabb körzetével, a kaukázusi-anatóliai körzettel.

A „körte” név legrégebbi írásos említése az 1055-ben kiadott tihanyi apátság alapítólevelében található: kurtuel fa. Eladdig csak a beszélt magyar nyelvben makacsul élő szó, ettől kezdve leírva is maradandóan őrizte ennek a kedvelt gyümölcsnek és termőfájának körte nevét. Ma is használatos régies, nyelvjárási szóalakjai igen változatosak, tájra, szálláshelyek eredeti népének beszédére emlékeztetőek: körtövej (Bardócszék, Fogarásföld), körtily (Vajdahunyd környéke), körtvi, körtövi, körtöve, körtövő, körtő (Középmaros, Küküllő mente), körti (Szilágy, Szamoshat, Kalotaszeg, Bihar, Érmellék) (Murádin 2003). Mintha az 1055-ben (kurtuel) vagy 1348-ban (Körthý) kelt oklevelek közlői visszhangzanának.



5. ábra. Körtvélyes nevű települések

### A körtéfajták keletkezésének kezdetei

A középkori oklevelekből közel félszáz különböző „körte” bejegyzés ismeretes (bizonyára több is lehet). A körte említések szóalakjainak időrendi összefoglalása (1. táblázat) gondolatébresztő következtetéseket kelthet a termelőgazdálkodás és annak keretében a gyümölcstermesztés mindegyre szélesebb körű kibontakozása tekintetében a magyarság körében.

1. táblázat. Középkori körte, -fa- és -helységnev említések

| Név és év  | Eredet  |
|--|---|
| Kurtuel fa (Körtvélyfa):                             | 1055; adpublicam uniam que protelatur usque ad kurtuel fa (Benkő L. 1995);<br>1158; terminatur in Decteluke... et Hasfa Kurtuelfa (Benkő L. 1995);<br>1228; (Benkő L. 1995)<br>1441; Petherlaka, Kerthwelfa és Thelek birtok (Torda vm., Jakó 1990)<br>1461; ad arborem Kerwelfa apellatum (Óbuda, Kolozs vm., Jakó 1990) |
| Aprokwrthwel (Apró körte):                           | 1145; venit ad locum aprokwrthwel (Benkő L. 1995);  |
| Körtvély (Körthy):                                   | 1208/<br>1348; (Benkő L. 1995);   |
| Sár körtély (Sárga körte):                           | 1258; (Benkő L. 1995);  |
| * Wachum curtuely (Vackor? körte):                   | 1270; usque arborem piri Wachun curtuely vocatum (Crasna-i var Huruath nevű földjén (Jakó 1997a);   |
| Wereskurtuel (Veres körte):                          | 1275; as duas arbores piri Wereskurtuel vocatas (Benkő L. 1995);  |
| Gudula (Gödölye = körte):                            | 1275 In montem qui dicitur Gudulamal (Benkő L. 1995);   |
| Telelő kurtwely (Telelő körte):                      | 1284; arbor piri antiqui, que dicitur telelő kurtwely (Andrásfalvy 2001);   |
| (Szürke? körte):                                     | 1327;   |
| Yurke körtvély (Szürke? körte):                      | 1295/<br>1327 arbore fuscii piri (Jakó 1997a);  |
| Naghkeorthwely (Nagy körte):                         | 1299 una est terre episcopalis naghkeorthwely vocate (Gyulafehérvár határában, Jakó 1997a);   |
| Kalamárkurtuel:                                      | 1304; (Galeotto Marzio, 1485; Pirum cucurbitinum = Kobak körte?);<br>(Rapaics 1940);  |
| Keseleu körtvély (keserű? keselyű? későn érő körte): | 1314; (Rapaics 1940);   |
| Sukkur körtvély (Cukor? körte):                      | 1317; (Rapaics 1940);   |
| Remete körtvély:                                     | 1325; (Rapaics 1940);   |
| Arpalyreu (Árpávalérő):                              | 1326; a parte ville Zalach circa quendam arborem piri Arpalyreu nominati (Jakó 1997);<br>ad tertiam arbore piri dulcoratam (Jakó 2004);<br>(Andrásfalvy 2001);  |
| (Édes körte):  | 1327;   |
| Chakan körtvély (Csá-kány? Csonka?):                 | 1330;   |
| Chunkakerthwel (Csonka körte):                       | 1338; (Rapaics 1940); (Jakó 2004: A Csonka körtövenél, Benkő, 1797);  |
| * Hynthouskurtel (Hintós körte):                     | 1342 (Rapaics 1940);  |
| * Palfyyanus kurtuele (Pálfia János körtéje):        | 1358 ad quendam arborem piri silvestris Palfya Ianus kurtuele dictum (Jakó 2004; Kniezsa 2001); (Rákosd, Hunyad vm. határában);   |
| Gyakor körtvély:                                     | 1367; (Rapaics 1940);   |
| * Farkasakasztókörtvély:                             | 1368; unam arborem piri silvestris Farkasakasztókörtvély nominatum (Rapaics 1940);  |

\* Vadkörte

| Név és év                    | Eredet  |
|------------------------------|---|
| Chomkurtwyl (Som körte):     | 1385; (Andrásfalvy 2001);   |
| Gyöngyös körtvély:           | 1386; (Andrásfalvy 2001);   |
| Kiskörtvély:                 | 1393; (Oklevélszótár);  |
| Mezeskwrthwel (Mézes körte): | 1422; (Benkő L. 1995);  |
| * Ikreskörtvély:             | 1427; <i>mesda seu signum inciperetin uno arbore piri silvestris vulgo ikreskörtvély dicti</i> (Rapaics 1940); Kide (Kolozs vm.) határában Bekekerthwel nevű rét (Jakó 1990); |
| Bekekerthwel (Beke körte):   | 1440; (Pirum cucurbitinum) (Rapaics 1940);  |
| Kobakkörtvély:               | 1485; (Rapaics 1940);   |
| Piros körtvély:              | 1512; (Benkő L. 1995);  |
| Körtvélytő:                  | 1200; (Benkő L. 1995);  |
| Körtviles Volgy:             | 1233; (Benkő L. 1995);  |
| Kortwelyes:                  | 1252; (Benkő L. 1995);  |
|                              | 1313; Kurtuelus (Bihar vm.) (Jakó 2004);  |
|                              | 1325; (Magyar Körtvélyes, Szolnok-Doboka vm.) (Kniezsa 2001);   |
| Kerthwelkapu (Körtékapu):    | 1319; Gernyeszegi kastélyhoz tartozó Sárpatok (Maros-Torda vm.), Kerthwelkapu Vnokabirtok (Jakó 2004; Kniezsa 2001).  |

A megnevezések némely esetben kimondottan a gyümölcsfára vonatkoznak (kurtuel fa, 1055), máskor viszont csak határjelző voltak utal erre. Több esetben egyaránt gondolni lehet a fára és termésre is (aprokurthwel, 1145), s úgyszintén az erdőirtás után meghagyott vadkörtefára (hagyásfára) vagy a természetből kivadult, netán ültetett gyümölcsfára.

A korábbi említések többnyire egyszavúak, a későbbiek kettős, jelzős megnevezések. Ez a megkülönböztetés a természet haladására és a természeti ismeretek bővülése utalhat.

A fokozatosan terjedő és tökéletesedő kertészeti természet eredményeként a sokasodó, településközelbe körték már nem voltak éppen annyira feltűnőek, hogy határjelzők legyenek. Sokkal alkalmasabbakká váltak erre a célra a fokozódó erdőirtások után meghagyott nagyobb fák, az ún. hagyásfák; köztük igen gyakran vadkörtefák, de más fajok is (szil, éger, tölgy, gyertyán, juhar). Ez következtethető a későbbi okleveles említésekből.

Némely esetben az okleveles bejegyzés kétségtelenül vadkörtefára vonatkozik, máskor viszont csak következtetni lehet erre. Kétségtelenül vadfa volt a Történelmi Etimológiai Szótár (TESz) (Benkő L. 1995) adatolásánál (vad korthwely, 1560; vatzkor körtvély, 1664) jóval régebbi említésű Vackorkörte (Wachun curtuey, 1270), és valószínűsíthetően vad volt az Apró körte (aprowrthwel, 1145) is. És nyilvánvalóan az volt a határozottan megnevezett Pálfia János (*piri silvestris Palfya Janus kurtuele dictum*, 1358), meg az Ikres körte (*piri silvestris vulgo ikreskörtvély dicti*, 1427), míg a Hintós körtvélyről (Hynthouskurtel, 1342) csak gyanítható vad volta.

Termesztett körtének vélhető a Sárga körte (sár körtvély, 1258) és kétségtelenül annak tartják a Veres körtét (*duas arbores piri Wereskurtuel vocatas*, 1275), bár ebben gyanakodni is lehet, annál fogva, hogy ugyanazon a helyen azonos két fa volt. Páros volta a később említett Ikres körtére (1427), színe pedig a szintén jóval későbbi Piros körtére (1512) emlékeztet.

Bár az oklevelekbeli vadkörtefák felsorolásában fordul elő a Gyöngyös körte (Rapaics 1940), mindazonáltal valószínűsíthető, hogy féltett, természetett lehetett, ugyanis „a magyar nyelvben régtől használt gyöngyöm-virágom, talán a legbecézőbb kifejezés” (Rapaics 1932) nem vonatkozhatott egy akármilyen közönséges gyümölcsre.

Kétségtelenül természetettnek tekintett körtefajta volt a regényes történetű Kálmán (Kalamár) körte (Kalamárkurtuel, 1304). Valóságos mondanakör keletkezett róla Franciaországban. E szerint „Szent Márton püspök vitte magával Sabariából (Szombathely), amikor 374-ben megválasztották Tours püspökének. A Téli Kálmán körte, vagy mint a franciák nevezik Bon-Chrétien d’hiver, hajdan gyakran szerepelt a franciák közt Szent Márton körtéje és tours-i körte néven is” (Rapaics 1942).

A Kálmán körtével azonosították később a már M. Galeotto által 1485-ben említett, de nevét még Catótól öröklött Kobak (a középkorban csak ezt a tököt ismerték) [Lopó tök, Dinnye-] körtét. Eredeti, Kálmán [Kalamár] körte, nevében keletkezésének helye rejlik: a dél-anatóliai (Törökország) Karman nép és város. A karma szanszkrit szó s a buddhizmus és hinduizmus szerint a lélekvándorlás (transzmigráció) folytonosságát és az elkövetkező lét meghatározottságát jelenti. E körte nevén kívül a karma (karma) kifejezés több magyar szóban is megőrződött (valószínűleg a török hódoltság korából): karmán kesztyű (1543), karmány zabola (1595), karmazsin szín (1568), karmazsin gyolcs (1620). De a szó még az őshazában, a Karmanovka és a Karmanovo, délnyugat uráli folyók tájaira is elrepíti a szárnyaló képzeletet. Ez az eredeti neve érvényesült a 19. század közepéig, amikor is feleslegesen Kálmánra változtatták „Sokan szeretik Kálmán körtének nevezni, melynek pedig semmi értelme nincs...” (Kovács 1861).

Az okleveles említéseknél sokkal régebben természetettnek tartják Pannónia földjén (Rapaics 1940) a többször említett Árpával érő körtét (a parte ville Zalach circa quendam arbore piri Arpalyreu nominati, 1326). Ez volt az első korai körtefajta. Neve a legrégebben természetett és legkorábban aratott gabonára utal. Hiánypótló időszerepítése és elterjedtsége bizonyára serkentőleg hatott más, korán érő fajták kiválogatására és természetésére is; mint amilyen a Korai muskotály (= Apró muskotály = Kis szegfű) körte (1558). Annyira elterjedt és közismert lehetett akkoriban ez a két fajta, hogy még idegen, korabeli kertészeti könyvekbe (Gesner 1561) is mint magyar körte került megemlítésre (Rapaics 1940).

## **Az oltás jelentősége a gyümölcsészet kibontakozásában**

A gyümölcsstermesztés kezdetei egyidejűek az erdőirtásokkal. Amikor a régmúlt korok embere az ehető gyümölcsöket termő fákat megkímélte, meghagyta (hagyásfák) tulajdonképpen kiválogatást végzett. A termés számontartása, begyűjtésig való megőrzése váltotta ki a hagyásfás területek elkerítését, az egyes települések nevében máig megmaradt vadkertek (nem vadas!) (Soltvadkert) létrejöttét (Bálint 1981). A kétféle megnevezés váltakozott az idők folyamán. Létesítésük ókori hagyomány, „régí idők hagyatéka a vadkert, vagyis a vadaskert... Mátyás királynak a nyéki vadaskertje volt a legnagyobb... A magyar vadaskerteknek büszkesége volt a bölény, a gim-, a dámszarvas és az erdei vadkan... A kastélyok és várak tövében alakított kisebb vadkerteket gyümölcsfákkal ültették be és méheseknek is használták. S mivel a vadak hamar kipusztultak belőlük, csak a nevük volt vadkert. Igazában azonban méhes- vagy gyümölcsöskert volt az” (Takáts 1961). Ilyen lehetett a végardói vadaskert, melynek gyümölcssei aszalásáról és a sárospataki várba való behordásáról az 1613. évi leltár számol be (Détshy 1973). Továbbá az 1632-ben számba vett, Fogaras vára mellett „a mondrai



határon vadkert, benne 26 szarvas, 6 őz, 39 sutta szarvas, 1 belind bika" (Makkay 1954). Előfordult azonban az is, hogy „Közönséges gyümölcsösökbe telepítettek vadat, azért találkozunk középkori okleveleinkben ilyenféle kifejezésekkel: pomerium vulgo Vadkert dictum, gyümölcsös kert, melyet közönségesen vadkertnek neveznek" (Rapaics 1942). Vadkertek kései maradványa lehetett a Falu Erdejétől, illetve a Malomdomb Fenyvesétől kőkényes, galagonyás, vadrózsafás, szedres eleven sövényvel elkerített monói (Szilágyi vm.) Papkert és a Hidegkúti kert.

Az eladdig erdei növényzeti kötöttségben élő vadfajtás általi tágasabb térbe kerülése alapvető tényezőjévé vált az ösztönös kiválogatásnak és messzemenően kedvezett az ember részére előnyös gyümölcsészeti tulajdonságok létrejöttének. A kiválogatás következő szakaszát képezte a települések közeli fák magjai nagyobb számának termékenyebb talajokba hullása, majd pedig elvetése és gondozása (Veress I. 1951). Ez gyanítható az újkőkori svájci cölöpépítmények maradványai között talált kisebb és nagyobb almamagok (Rapaics 1940) alapján is.

Hosszú idő elteltével az ősidők embere megtapasztalhatta, hogy az elvetett magokból keletkezett gyümölcsfák nem örökítik a remélt jótulajdonságokat. Elképzelhető, hogy a tulajdonságok előnyösebb továbbítódását a természetszerűen összetört ágú fákon figyelhette meg. Ez a megfigyelés ösztönözhetette a kedvelt gyümölcsfák ágainak, galyainak összelapítására, párosítására, összenövesztésére, azaz az **oltásra**. Az oltásban találta meg a növénytermesztő ember a gyümölcsnemesítés, de még az elterjesztés és szaporítás talán legeredményesebb műveletét. A céltudatos gyümölcsstermesztés és -kiválogatás, nemesítés kezdeteinek egyik legmeghatározóbb fordulata.

Az oltás ősidők óta ismeretes. Írásos említése már az ókori bölcselők munkáiban is megtalálható. Hippokratész is említette a gyümölcsfák oltás általi szaporítását (Veress I. 1951; Mohácsy 1954). Munkáiban Arisztotelész is közölte a gyümölcsfák oltás és magvak általi szaporítását. Hasonlóképpen, a gyümölcsfák oltással, dugványokkal, sarjakkal és magvak vetésével való terjesztését tárgyalta Theophrasztosz is. „Hasonló fajok csak hasonlókkal oltassanak össze” (Mohácsy–Porpáczy 1958; Bordeianu és mtsai. 1963). „Körte vad körtére oltassék, de ne legyen nagyon vad, mivel a nemesebb alany használata által jobb gyümölcsöket lehet nyerni” – vallotta M. T. Varro is. A vad gyümölcsök oltással szelídhethetők meg – írta P. M. Vergilius *Georgicon* c. művében. I. M. Columella úgy tudta (*Rei rusticae*), hogy „Az oltott fa termékenyebb, mint a nem oltott, azaz mint az olyan, amelyet dugványként vagy magoncként ültetnek... Mindenféle oltóággal lehet oltani, ha a kérge nem különbözik azétól a fától, amelyikbe be akarjuk oltani. Oltásmódok: behasítva, a kéreg alá, rügyet kéreg alá (szemzés).” A gyümölcsfák oltásával kapcsolatos adatok oly bőségesen halmozódtak, hogy Plinius művét, némely korunkbeli szakíró, az „oltási babonák tárházának” tartja (Rapaics 1940). És nem elmarasztalólag. Ugyanis szerinte: „A gyümölcsstermesztés már rég elérkezett a fejlődés csúcsára, az emberek már kimerítettek minden lehetőséget. Már Vergilius beszél arbutusra oltott dióról, platánfán termő almáról és szilfára oltott cseresznyéről. Már senki sem képes újat kieszelni: újabb gyümölcsöt már régóta nem fedeztek fel. De nem is helyénvaló, hogy oltásokkal mindenfélét össze-vissza zavarjunk. Például tövisborkorba nem olthatunk, mert nem könnyű a villámokat kiengesztelni; nyíltan hirdetik ugyanis, hogy egyetlen mennykőcsapás alkalmával annyi villám éri a fát, ahány oltóág van rajta.” A mai ítélettel megmosolyogtató akkori hiedelmek között fellelhetők azonban az alany és oltvány kölcsönös egymásra hatására vonatkozó jelenkori ismeretek csírái is. „A diófára oltott szilvafák különleges szemtelenségről tesznek bizonyosságot, mert megcsalják az anyanövény alakját és ellopják nedvét. Nevük a két növény után: diószilva” (Plinius).



A nagy kiterjedésű (Nyugat-Ázsiától a Közel-Keleten, Kis-Ázsián, a Balkánon és a Földközi-tenger környékétől a Brit-szigetekig) és közigazgatásilag (katonailag és gazdaságilag) egységes szervezetű Római Birodalomban (a helyi háborúskodások ellenére) viszonylag hamarosan elterjedtek a földművelési, kertészeti, gyümölcsészeti ismeretek, gyakorlati eljárások, és ezekkel együtt kölcsönösen cserélődtek a termesztett növények is. A Római Birodalom bukása, gazdasági rendszerének felbomlása és hanyatlása s ezzel egyidejűleg a kereszténység terjedése és szellemi kikristályosodása közben a világi, természettudományos írásbeliség is hosszabb átmenetiséggel lanyhult. De annál gazdagabban újhódott meg az egyházi iskolarendszer átfogó megszervezése, a humanizmus megjelenése után. A keleti gyümölcsfajták európai elterjesztését a nagy népvándorlások és a kereszties hadjáratok (1096–1270) is elősegítették. Ezekkel a szellemi és gazdasági görcsös tusakodásokkal magyarázható a termelő gazdasági irodalom 5–11. század közötti elfogult minőségű viszonylagos pangása (Bordeianu és mtsai. 1963), hogy „Plinius után 1500 éven át kevés adat keletkezett a körtékre vonatkozólag; az utódok a római szerzőket másolják” (Mohácsy-Porpáczy 1958).

A középkor elején Nyugat-Európában kibontakozó gyümölcsészetet jelzik a termőfák megrongálását büntető 480-ban, illetve a 630–680-ban kiadott bajor törvények, nemkülönb az alma- és körtéfajták számának növekedése, amelyek megfelelő szaporítási eljárások ismerete és alkalmazása nélkül nem jöhettek volna létre. „Az oltott gyümölcsfák elterjedése Nagy Károly birodalmában, a jelenkori Német- és Franciaország területén, annak bizonyítéka, hogy már akkor megvoltak a csemeteszaporítás alapjai” (Bordeianu és mtsai. 1963). Az így megalapozott gyümölcsészet, minden társadalmi viszontagság ellenére is eredményesen haladt a későbbi századokban is. Charles Étienne *Praedium rusticum* c. könyvében (1530) a gyümölcsfák oltásának és metszésének különös fontosságára hívta fel a figyelmet.

Kisebb-nagyobb időkülönbséggel Európában mindenüvé (Oroszország 10. századi kolostorok és kenézek birtokain is) elterjedtek és rohamosan tökéletesedtek a gyümölcsösök gazdaságosabb termesztésének, oltásokat és csemeteoltványokat felhasználó gyorsabb szaporításának és eredményesebb nemesítésének a módszerei, eljárásai.

A gyümölcsfák oltása a magyarság körében bizonyára még a Kárpát-medencei honalapítás előtt sem lehetett ismeretlen. Ez a megállapítás az *olt* szó ugor kori ősiségéből, nemkülönb származékainak kora középkori okleveles említésű gyakoriságából következik; 1278: Unam siluam que wlgariter Oltluan nuncupatur (egy erdő, amelynek népiesen oltvány a neve); 1489 k.: Gymelch olto Boldogh Azzon napia (Gyümölcsoltó Boldogasszony napja) (Benkő L. 1995).

Az oltásos gyümölcsészet a török által le nem igázott vagy adófizetésre nem kényszerített országrészekben (Felvidék, Erdély), ahol szabadabban érvényesülhetett a nyugati hatás, a 16. században már általános lehetett. A pozsonyi díszes gyümölcsös érsekkert híre hamarosan Bécsbe is eljutott. Miksa császár és király Verancsics Antal érsektől kért (1573. március 18.) oltóágot. „Kegyesen felhívunk tehát, hogy szedess és gyorskocsin küldj Nekünk oltóágakat, nem azonban oltott fákat, a kétféle legkiválóbb cseresznyéből, amelyek közül az egyik piros, a másik fekete, közönségesen öregszemű fekete cseresznye, amelyről azt mondják, bőven van egyházas Ölyved nevű községben, amelyet ölyvedei cseresznyének is neveznek. Ezenkívül szilvákából is oltóágakat, de csak a legjobb fajtákból, név szerint a nagy duránciból, a zöld hosszúkásból, amelyet katalán szilvának neveznek, valamint azokból a tyúk tojásnagyságúakból, amelyek kétfélek, ti. feketések és fehér színűek és talán közönségesen lőszemű szilvának nevezik; megküldheted az egyéb fajtákat is, amelyek kiválóak. Mindezeket az oltóágakat idején gyűjtsd meg, gondosan csomagoldsd, nehogy az úton elpusztuljanak, minden

egyek ágra köttess névvel jegyzett cédulát, hogy egyiket a másiktól névleg is meg lehessen különböztetni” (Rapaics 1942).

Az oltás általános elterjedtségét lehet sejteni Szikszai Fabricius Balázs alkalmasint a sárospataki kollégium tanulói részére összeállított, latin–magyar *Nomenclatura* (1590) e művelettel összefüggő fogalmaiból is:

„Insitio – Oltas,  
Inserere – Oltani,  
Melleolus – Oltouani ag,  
Planta sylvestris – Vad fa, auag vad oltouani,  
Metari arbores – Fakat rendel ültetni,

Coalescere plantam – Az oltouant meg fogonítani.” Ha még a középkorai beszédgyakorlatban is természetes volt ez a fogalomkészlet, mennyivel inkább közismert kellett hogy legyen a gyümölcskedvelő és -termesztő ember munkájában.

Erdélyi régi oklevelekben és periratokban is már a 16. században gyakoriak voltak az olt, oltás, oltvány cselekvéssel és bívelődéssel kapcsolatos feljegyzések, melyek az eljárás közismertségén túlmenően a korabeli gyümölcsészet színvonalát is jelzik. Egy Szolnok-Doboka megyei birtokon 1582-ben „chegedj györgy ... szolót wltete bele es sok oltowant olta oda”. Egy kolozsvári 1586-beli perirat szerint: „Ursula Ziggarto Balintne vallia, Vagyon husz esztendeje hogy keortweliem veszet volna el, az kertet megli loptak vala... Az vta(n) Az karert három oltowant Attanak vala de Nem tudom kj.” Udvarhelyszéken 1598-ban „Valami oltuant meteltek vólt le az gyermekek az Solymosi János kertében” (Szabó T. A. 1997). Gyümölcsészettörténeti jelentőségük mellett ezek a szótörténeti töredékek figyelemreméltóak azért is, mert érzékeltetik a korabeli társadalmi-gazdasági helyzetet is; a nem ritka lopások, kártevések említései arra engednek következtetni, hogy a jó gyümölcsökből sohasem volt elegendő mindenki számára. A társadalmi többletigény nyilvánvalóan ösztönzőleg hatott a termésfejlésre.

A gyümölcsfa-szaporítás és -nemesítés a 16. században általánossá vált eljárásai a 17. század kertészete számára már sürgetően nélkülözhetetlenné váltak. A sárospataki vár kertjének 1632-ben már szüksége volt „Gyümölcz oltvaniok gondviselőjé”-re [Szilágyi István] (Détshy 1973). A Fogaras vára melletti porumbáki fejedelemasszonyi méhes kertben Lorántffy Zsuzsanna idejében (1648) „Néhány alma- és szilvafa, továbbá csemeték és oltványok” voltak (Makkay 1954). Rákóczi György fejedelem egy 1639-ben Fogarásból kelezett levelének utóiratában (*Memoriale*) olvasható: „Asszonyunk ő nga számára ... Minden jó oltvány ágakat szerzetni annak idején, az kik nyárad szakra rendszerént egy más után szokott megérni, többi között mostan utószor az minemű vörös körtvélyekkel gazdálkodott asszonyunknak bíró uram, el ne maradjon; ha valami szép oltott meggyágakat találunk is, olyanokat is” (Anonymus, Fronius 1892).

A kertészet 17. századig elért eredményeinek gyakorlati megvalósításai Lippay György európai hírű pozsonyi érsekkertjében, azoknak, valamint a kor ismereteinek elméleti tudományos összefoglalása Lippai János nemzetközileg is kiemelkedő művében (*Posoni Kert*, 1664–1667) található meg. Lippai János részletesen tárgyalta és rajzokkal ábrázolta az akkoriban alkalmazott oltásokat is: „meghasított fába, fa közé és héjja közé, ... miképen kell szemre oltani, sípra oltani, ... másféle oltásokrul”. Az oltásoknál „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. Mert

\* Az érsek y-nal, a szerzetes i-vel írta a nevét.

néha ellenkező idők és csillagok találkoznak össze, akik egymással nem egyeznek, hanem inkább egyik a másikkal tusakodik, és így az oltásnak ártanak, ha abban az időben talál oltani." „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 elmefuttatásra és furcsa vizsgálatokra írtanak, hogysen mint valóságira és próbált dolgokra.”

Az állandóan tökéletesedő oltási eljárások a Lippai János munkáját követő évszázadokban is meghatározó tényezői maradtak a gyümölcsfák fajtagyarapításának, terjesztésének, nemesítésének. Bereczki Máté (1877) szerint is „a gyümölcstenyésztés legszébb és legfontosabb teendője ... az ojtás. Azon célból, hogy valamely ... becses növény- vagy gyümölcsfajt eredeti minőségben elszaporíthassunk; leggyakrabban az ojtáshoz kell folyamodnunk.” Jelentősége még a 20. század vég sejt- és szövettenyésztés korszakában sem csökkent (legalábbis a kis- és közepes magán kertészkedésben nem). Bálványosváralján (Szolnok-Doboka vm.) szigorúan betartott hagyomány volt még a 20. század közepén is, hogy a felnőtt fiatal fiú csak akkor léphetett a házasságra, ha legalább hat maga oltotta gyümölcsfa-csemetét bemutatott (Egyed 2000).

### **A gyümölcstermesztés helyzete (különös tekintettel a körtére) a középkori magyar állam szétszakítása után (Mohács, 1526–[Nagy] Majtény, 1711)**

Az európai kereszténység közösségébe sikeresen beilleszkedett magyarság haladást biztosító termelőgazdaságot teremtett, a birtokviszonyok folyton fokozódó viszálykodásai közepette is. Az ígéretesen kibontakozott gazdasági és művelődési folyamatok a török terjeszkedés és Habsburg hatalmi törekvés szorítása következtében válságosra fordultak. A mohácsi gyászos csatavesztés (1526. aug. 29.) és Budavár eleste (1541. aug. 29.) után az ország három részre szakadt. Az ország középrésze (Szerémség, Alföld) az állandóan portyázó török csapatok rablásai-rombolási színterévé, keleti része (Erdély) a török porta adófizetőjévé (1572-ben az évi adót 10 000-ról 15 000 arany Ft-ra emelték), a nyugati és felvidéki területek pedig az osztrák terjeszkedés érdekerévé váltak. A török csapatok pusztításait az osztrák császári zsoldosok fosztogatásai is súlyosbították (Köpeczi 1993). Basta generális és Mihály vajda seregei 1599–1601-ben egész Erdély „országot bejárták, raboltak, fosztogattak, kapával kellett a földeket forgatni, hogy valamit teremjen ... hallatlan sarcokkal terhelték ... ezáltal az ország a legnagyobb nyomorba jutott” (Kraus 1965). Cselebi bég dicsekedte el (1660–1664), hogy „... a Szamos folyónál, Rédei István falujában ... a szőlőiben és kertjeiben levő gyümölcsöt megették s a katonaság jóllakott. Azután a sereg hangyaként ellepte a szőlőket s a gyenge fákat földdel tették egyenlővé”.

A megváltozott birtokviszonyok következményeként a 16. században az ősi földközösségek területe csökkent (1534), mivel államkincstári (fiskális) és nemesi részeket szakítottak ki belőlük (Gaál L. 1978). Az állandó hadiállapot, a többszörös adóztatás, a gazdaságaikat kitarthatóan védő és bővítő hatalmaskodó nemesek önkényeskedése, a szüntelenül növekvő robotmunka (1540), a kötelező termény- (zab, búza, zöldség) és gyümölcsdézsmá, valamint a tized (alma, körte, szőlő, hagyma, fokhagyma, káposzta, répa) telkeik elhagyására kényszerítette a családi birtokkal rendelkező falusi földművelőket (jobbágyságot). Még a székelyeket is tizedfizetésre szándékozta kötelezni az 1559. júniusi országgyűlés. És „már a fejedelmi korszak előtt eléggé általános volt Erdélyben a tized bérbeadása” (Trócsányi 2005). A személyi és vagyonbiztonság hiánya visszavetette mind a népességnövekedést, mind pedig a termelést. A török uralom vé-

gére a Mátyás király korabeli négymilliónyi Kárpát-medencei lakosból alig maradt feleannyi (Gaál L. 1978; Köpeczi 1993).

A szüntelen háborús szorongatás válságosan gátolta a termelőgazdálkodás haladását. Természetesen a gyümölcsészetet is. Csaknem fél évezred távlatából kétségbeesetten elgondolkodtató, hogy azon kilátástalan körülmények között (a háborús zaklatásokat néptömegeket pusztító járványok is tetézték; 1603. évi nagy pestisjárvány [Kraus 1965]) hogyan létezhetett egyáltalán valamelyes termelés, sőt némi haladás is, miközben annak hajtóereje nemhogy a reménységből fakadó tervezés lett volna, hanem szinte csupán a megmaradás természet adta életösztöne.

A gyümölcstermesztés 16. századi haladása, a középkor teremtette feltételek lehetőségeihez képest egyrészt nagyon lassú, másrészt viszonylagos is; a termelőgazdálkodás alapvető feltételeinél az anyanyelv kifejezőkészsége és szókészlete, valamint az írásbeliség jobban gyarapodott és nemcsak az akkori, hanem még az azelőtti természeti tárgyakat és jelenségeket is jobban rögzítette. „Az adatok gyarapodása a 16. században nemcsak a kiterjedésének, hanem az írásbeliség szélesebb körűvé válásának is az eredménye” (Nagy-Tóth 1998). Korabeli írások adatai igazolják, hogy az általános növényismeret (növénynevek) jelentősebben gazdagodott a gyümölcsismeretnél.

A Pray-kódex (12–13. század fordulója) 27 növénynevéből (az első magyar gyógy-növényjegyzék) gyümölcs csak a szőlő.

A Besztercei Szójegyzék (1395) 144 növénynevet, a Schlägli Szójegyzék (1405) 189 növénynevet, Murmellius J. (1533) latin–magyar szótára 137, Szikszai Fabricius B. (1590) latin–magyar szótára 445, Melius Juhász P. (1578) *Herbariuma* 1236 növénynevet (627 fajt) tartalmaz. A Szójegyzékekben 26 gyümölcs található, Szikszai Szótárában 35, Melius könyvében csupán 9. Csak majd egy évszázad múltán, Lippai J. *Posoni Kert* c. háromkötetes, alapvető kertészeti könyvében lesz részletesen leírva 89 gyümölcsfaj, illetőleg -fajta.

A gyümölcstermesztés kétséges helyzetét jelzi a vadgyümölcsök még hosszú ideig rendszeres begyűjtése is. Apafi Mihály fejedelemsége idején (1661–1690) kincstári dézsmaként beszedett mennyiség: „a fejevári uradalomban 10 köböl vadalma és vadkörte, a kővári uradalomban 426 köböl vadalma és vadkörte-aszalvány, a szamosújvári uradalomban 426 köböl vadalma-aszalvány, 22 köböl kőkény-aszalvány és 1 köböl som-aszalvány, ezen kívül 4 köböl kőkényt aszaltak Kőváron, 5-öt Fogarasban és 2-öt Porumbákon” (Rapaics 1940). A mezőgazdaság s ennek keretében a kertészet lemaradását jelzi a termékkivitel visszaesése is, Erdély legfontosabb exportcikke a 16. században a szarvasmarha és a bor. A borkivitel 1520–1580. évek között négyszeresére nőtt (Köpeczi 1993). Ennek alapján viszont feltételezhető, hogyha a szőlőtermesztés, illetőleg a borkészítés olyan eredményes volt, akkor valamelyes gyümölcstermesztésnek is kellett lennie.

A birtokviszonyok megváltozása következményeként a mezőgazdálkodás, a kertészkedés élénkebb kezdeményezése, szorgalmazása a fejedelem, a főurak hatáskörébe került. Az egyház gazdálkodási-termelési haladást irányító helyzete, szerepe lanyhult. Különösen érzékenyen érintette az egyház jelentőségét a reformáció megjelenése és terjedése és főleg Erdélyben. Ez az átmenet is hozzájárult a termelőgazdaság lanyhulásához, hogy majd a 17. században a nemességnek az uralkodókhoz való igazodása után, főleg a külföldről való egyre gyakoribb faj- és fajtabehozatalnak tulajdoníthatóan, annál jobban felgyorsuljon. „Nagyobb arányokban bontakozott 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 elérni fénykorát” (Rapaics 1940).

Külországból származó némely gyümölcsfaj és -fajta a török uralom korában a Balkánról vagy a Balkánon át („Balkáni út”) került a Kárpát-medencébe, illetőleg Erdélybe. „A török igen sok keleti fajtaival gazdagította mind gyümölcsöseinket, mind növényeinknek sorát... Új körte-, cseresznye-, szilvafajtákat hozott” (Zolnay 1977). Tévedés lenne azonban a törököknek tulajdonítani a Balkánról származott vagy a Balkánon át érkezett gyümölcsfajok betelepítését, meghonosítását. A törökök nem hoztak gyümölcsfákat. A Kárpát-medencében nem foglalkoztak sokat gyümölcsfaültetéssel. Mikes Kelemen az 1750. szeptember 16-i levelében írta: „Most a kertekbe enni gyönyörűség, ott a sok gyümölcs, noha nem sokféle, mert a kertészek rosszak, oltani nem tudnak. Körtvély, alma, szilva nincsen, hanem a sok őszibarack, a sok két-, háromféle dinnye.” „A törököknek nem volt közvetlen hatása a magyar kertészetre... Még az erdélyi követek sem jutottak ilyesmire... Apaffyné Bornemissza Anna 1672-ben azt írja naplójában, hogy Gyulai Tamás portai követ küldjön pomagránátfa és narancsfát... de az visszajelenti, hogy azokat tengerentúlról kellvén hozatni, nem küldhet... Viszont ha Pozsonyba fordultak virágért, onnan kaptak mindent...” (Rapaics 1932). Ennélfogva tehát csupán időbeni egybeesés a török időkben történt gyümölshonosodás. Minden bizonnyal a törökök harcias beözönlése nélkül, békés társadalmi viszonyok között több új gyümölcsfaj került volna a „Balkáni úton” a Kárpát-medencébe. Amennyiben a törökökkel való kapcsolatok enyhébbek, gazdaságilag kölcsönös érdekeltégűbbek lettek volna, bizonyára több értékes természetű gyümölcsfaj került volna abban az időben a Kárpát-medencébe a gazdag ókori eredési (gén) központokból. Nagyon kísértő azt gyanítani, hogy a 17. században igen elterjedt Bergamot-Pergamott körték netalán a kis-ázsiai Pergamon (Bergama) vidékéről származnak. Nyelvészeti alapon véli török eredetűnek a Bergamot körtefajtákat Borza (1962), aki jól ismerte Rapaics (1940) véleményét e körték itáliai származásáról, ugyanis a „Beg” gazda az „armudu” az úr körtéje jelentésű. Ilyen vonatkozású gyümölcsészettörténeti utalás azonban még nem bukkant fel, s egyértelműnek elfogadott az észak-itáliai Bergamo táji eredet.

A „Balkáni úton” érkezett gyümölcsfajok és -fajták száma meghaladja a félszázat: almafajta: 15, körtefajta: 4, szilvafajta: 9, cseresznyefajta: 9, őszibarackfajta: 4, kajszibarackfajta: 2, köszmétefajta: 4, ribizkefajta: 3, szőlőfajta: 10 (Mohácsy 1954). Közismertebbek, gyakoribbak voltak a következő fajták (Rapaics 1940; Nagy-Tóth 1998):

Boszniai (Bószman → Pázmány = Török muskotály) alma,  
 Szercsika (Pogácsa) alma,  
 Szinópi sárga (Sari sinap) alma,  
 Sándor cár (Aport = „A. Port”) alma,  
 Kármán körte (lehet törökkor előtti is),  
 Makaria (Ciprusi) körte,  
 Hercsóka (Greckska = görög) körte,  
 Zelenka (Zeljanij = zöld) körte,  
 Kajszí (Tengeri) barack,  
 Duránci (Durazzói) barack,  
 Duránci szilva,  
 Damaszkuszi szilva,  
 Bolgár szőlő,  
 Romonya (Ruméliai) szőlő,  
 Szlankamenkai (Slankamen) szőlő,  
 Kadarka (Skutari) szőlő.

A 16. században a Balkánról származott gyümölcsfák „nemes fajtáknak, uradalmi gyümölcsöknek számítottak” (Rapaics 1940) akkoriban és még az után is valameddig,



## A rendszeres magyar kerti gyümölcsstermesztés megalapozódása

A magyar országrészek szétszakítottság okozta válságos helyzetében a termelõgazdálkodás valamelyes haladásának kényszerítõ tényezõje a megmaradás természet adta õsztõne, a földbirtokosság (fejedelem, nemesség, egyház) növekvõ követelése, és a mûvelõdés (tudományos ismeretek gyarapodása) igénye.

A mindinkább kiszolgáltatott földmûvelõ jobbágyot a pusztta megélhetés sarkallta, a bizonytalan körülmények között is, a bármí áron való többet és kielégítõbbet termelésre. Mert „a szegény jobbágnak igen mindegy volt, hogy a török dúlta föl otthonát, fûzte rabláncra sorstársait, vagy fõlszabadító zsoldosok pörkölték föl házatáját és gyilkolták le családját” (Gaál L. 1978). Az állandó veszélyhelyzetben a föld népe õsztõnõsen is féltõbben õrizte és gondozta az ígérteesebb veteményeket, az értékesebb, jobbat és többet termõ gyümölcsfákat.

A fenyegetettségi közállapotok körültkentõbb terménybegyûjtésre és tartalékolásra kényszerítették a földbirtok tulajdonosokat. Ebben a válságos társadalmi-politikai helyzetben kezdõdött el immár harmadszor (a honalapítás és tatárdúlás után) a Kárpát-medencei magyarság rendszeres termelõgazdálkodása, s ennek keretében az európai színvonalú, megtervezett gyümölcsstermesztés. A fejedelem, a fõúrak és az egyházak által létesítendõ gyümölcsösökben a szabályok szerinti telepítés, a fajtaváltozatosság és minõségjavítás (nemesítés) korszerû követelményeire törekedtek. Ekkoriban még a balkáni fajták voltak ismertebbek. A 16. században honosodott meg a kajszí- és az õszibarack, a kadarka szõlõ (Mohácsy 1954). Az újrarendezõdött birtokrendszerek jövedelmezõségét csak a szüntelen korszerûsítés és a szigorú ellenõrzés biztosíthatta. I. Rákóczi György fejedelem hatalmas birtokrendszere (Magyarországon 37, Erdélyben 50 major) aligha jövedelmezett, virágzott volna szigorú szervezés és ellenõrzés és szorgos munkáskezek nélkül. „A gazda személyesen ügyelt arra, hogy egyetlen búzaszem se menjen veszendõbe s egyetlen héres se süttesse a hasát a nappal, amikor minden dolgos kéznek kinn kell szorgoskodni a földeken.” Mert „jól tudta, hogy Erdély mindenkorri fejedelme elsõsorban saját családi vagyonára, magánhatalmára támaszkodva tudja megtartani Erdélyt” (Asztalos 1994).

A korabeli jelentések, leltárak tekintélyes mennyiségû begyûjtött és elraktározott termékrõl és gyümölcsrõl adnak számot. A fogarasi vár elsõ gabonás házában az 1632. január 15–23-i leltár, egyéb gabonák mellett, két és fél köbõl aszalt almát, a sáfár házban hat köbõl mogyorót, hét és fél köbõl almát, egy és fél köbõl körtét, a Tomoribástya alatti pincében és a veres bástya pincéjében egy átalag sós egrest, két negyvenes hordó kókényvizet, három hordó almavizet, a veres bástyában hat véka aszalt szilvát és két véka aszalt almát jegyzett fel (Makkay 1954). Minden bizonnal más birtokos fõurak is hasonló igyekezettel biztosították megszerzett vagyonuk és helyzetük fennmaradását.

### A magyar természetismereti irodalom kialakulása

A termelõgazdálkodás viszonylagos haladását, természetesen csak a török által meg nem szállt országrészekben a jelenkor számára tanulságosabban tükrõzi a természetudományos ismeretek gyarapodása. Ezek nyilvánvalóan visszahatottak a gyakorlati mezõgazdálkodás ágazatainak további menetére. A Mátyás király korabeli európai szintû kibontakozást követõ hanyatlás után a természetudományok, s ezek keretében a növénytani és gyümölcsészeti ismeretek a 15. század második felében kezdtek éledezni, majd azt követõen gazdagodni és terjedni; elõször latinul, majd magyarul. A valóságos

termelőgazdálkodás mindenkori helyzete változásainak és a tudományos ismeretek gyarapodásának kölcsönösségéből következik, hogy a haladás „nyilván azzal függ össze, hogy a magyar gyümölcstani, mint általában a magyar kertészet, akkor találta meg a kiváló szakíróit” (Rapaics 1940). A természettudományok iránti érdeklődést Sylvester János: *Grammatica Hungaro-Latina* (Sárvár, 1539) munkája ébresztette, mely növénytani, földrajzi és számtani szövegeket is tartalmaz (Vizi 2001). Jelentősebb és időálló volt Carol Clusius munkássága, akinek *Stirpium Nomenclator Pannonicus* (Antverpiac, 1584) művébe Beythe István hozzájárulásával 487 magyar növényneve is bekerült. A gyümölcsfák közül a következők: somfa, bis [birs] alma, monyaró, dió, alma fa, Zedery fa, Körtüely fa, cherösnye fa, megy fa, zilua fa, tengőri barack, mondola, Barack fa, Kökény fa (Gombocz 1936). Növényleírások (20 faj) találhatóak Pécsi Lukács: *A keresztyén szűzeknek tisztességes koszorója* (Nagyszombat, 1590) könyvecskéjében is, hogy annál bőségesebb magyar anyanyelvű növénytani adat (275 növénytani cikk) jelenjen meg Beythe András *Fiús köntü* (Németújvár, 1595) c. munkájában. Ennek a korszaknak legjelentősebb műve „az első magyar nyelvű természettudományi kézikönyv” (Csűrös 1979), Melius Juhász Péter: *Herbarium. Az Faknac Fiweknec nevekről, természetekről, es hasznairól* (Kolozsvár, 1578) c. munka. Megjelenése 400. évfordulójára készített újrakiadásának szerkesztője és szakavatott értékelője szerint „A hiték és meggyőződések harcában született befejezetlen munka elindítója egy folyamatnak – a magyar természettudományos, orvosi, botanikai, gyógyszerészeti műnyelv, néprajzi adatok nyomtatásban való rögzítésének. ... A mezőgazdaságtudomány részére az első *kertészeti*, állatorvosi, táplálék-, fűszer- és takarmánynövény és növényvédelmi kézikönyv” (Szabó A. 1978). A könyv tartalmazza az ókori természettudósok (Theophrasztoz, Dioszkoridész, Plinius) munkáira való hivatkozásokat, és a hazai előző eredményeket is. Az összesen feldolgozott növényfajok száma 1236, melyből 358 régebbiről is ismert adat, 2000 körüli magyar növényneve kíséretében. Gyümölcstani vonatkozásban meglehetősen szegényes Melius *Herbariuma*, ugyanis a Bolondító alma és a Leanczeczü alma nevével kívül más gyümölcsfajta nevet nem ad, holott kellett ismerjen jó néhányat. A körtét így ismerteti: „Pyrus. Körtvélyfa. Byrbaum. Görögül Apion. A körtvélynek természeti az, hogy igen hűdegítő, de fél részént szorító. Amely kedig igen megért és édes, nedves és melegítő valami kevéssé. Az ért édes körtvély jó hasafájának de az savanyú vadkörtvély szorító, árt és colicát hoz, a magvai az körtvélynek használnak [2] a tūdönnek rothadássá ellen, de ártanak az magok az vesének.”

Gyümölcstani és általános természetismereti tekintetben gazdagabb Melius *Herbariumánál* Szikszai Fabricius Balázs (1530–1576) *Latin-magyar Szójegyzéke* (Nomenclatura, Debrecen, 1590). Kortársa volt Meliusnak, rövid ideig Kolozsvárt is tanárkodott s bizonyára ott is gyűjtött. Anyaga a 16. század 60-as éveiből való. Ebben 445 növényneve keretében 216 szócsoport található. Adatainak bűvárlói szerint „a 16. század legkiválóbb szójegyzéke...”, mely „igen nagy haladást jelent a 15. század szójegyzékeihez képest. Gazdag szócsoportok tájékoztatnak a szőlő- és gyümölcstermesztés minden fejezetéről. Ez világosan mutatja, mennyire haladt az érdeklődés Magyarországon a szőlészet és gyümölcstani iránt” (Rapaics 1940). A Szójegyzékben, és a korabeli okiratokban (legtöbbje perirat) előforduló gyümölcsnevek és a hozzájuk kapcsolódó fogalmak kétségtelenül természet, gondozott kerti („házasított”) fajtákra, nem pedig határjelző (meta) hagyásfákra vonatkoznak. A kétségtelenül természet gyümölcsfajták száma 46; szőlőfajta: 10, almafajta: 17, körtefajta: 7, szilvafajta: 5, cseresznyefajta: 3, mandula: 2, diófajta: 2. A hét körtefajta közül négy régebbi oklevelekben már említve volt; Telelő körtvély, 1284; Árpával erő körtvély, 1326; Muskotály körtvély, 1422; Piros körtvély, 1512. Furcsálható, hogy nincs a Szójegyzékben a már 1275-ből



adatolt Weres körtvély, kiváltképpen pedig a még régebből ismert, de a magyar oklevelekben csak 1304-ből említett Kalamár körtvély, továbbá az 1422-ben feljegyzett Mézes körtvély, amelyekről bizonyára tudhatott. Hiszen jól ismerhette a magyar körtéket, mert az ókori római név eredetű fajtáknak is magyar neveket adott. Vagy fordítva: az általa irodalmi adatokból ismert régi római fajtákra vonatkoztatta a közismert magyar népi neveket. A *Pyrum dolobellinum*, amely valószínűleg a Cornelius (Cilícia praetora) nemzetség melléknevéből származik, a Nomenclaturában Hoszszu száru körtvély; a *Pyrum crustuminum*, amely eredhet a sabinusok Tiberis parti Crustumeria város nevéből is Szikszainál Pyros körtueli, míg a *Pyrum falernum*, amely a Campaniai borteremő vidéktől eredeztethető, a Szójegyzékben a *Pyrum lacteum*mal együtt Leues körtueli. Történetileg érdekesnek tekinthető a Muskotály körte azonosítása, ugyanis a *Pyrum superbu*, *apianu* fajta latin jelzőjének megfelelőbb volna a már 1422-ből ismert Mézes körtvély, illetőleg az 1423-ból említett Édes körtvély. Mindazonáltal a muskotály is kiválót jelenthetett akkoriban.

A Szikszai Szójegyzékében ismertetett gyümölcsökhöz hozzászámítva az előző korok okleveleiben feljegyzetteket, akkor a 16. század végéig irásosan is ismert magyar nevű gyümölcsfajták száma eléri a 60-at. A fajtanevek változásmenete „jogosan tekinthető útmutatónak” (Rapaias 1940), mert jelzik a természet gyümölcsök származását, elterjedését és számbeli gyarapodását, s nem utolsósorban természeti megismerésük mértékét, tudományos színvonalát, a művelődés haladását.

Szikszai Szójegyzékének termelőgazdálkodásbeli közvetlen hatása, több mint négy évszázad távlatából, aligha felbecsülhető, ám sejthető szakirodalmi elismertségéből, ugyanis az utána következő szótárkészítők (Szenczi Molnár 1611; Pápai Páriz 1767) még sokáig használták adatait. Szenczi Molnár (1604) körtenevői nem pontosak: „Árpával érő, *Pyrum praecox*, Leves Körtvély, *Pyrum lacteum*, *Falernum*, Muskotály körtvély, *Pyrum superbum*, *praecox*, *Apianum*, Teledő körtvély, *Pyrum seretinum*.” Munkáját csak hat évtized elteltével, a természettudományok művelését anyanyelven fejleszteni akaró, Apáczai Csere János *Magyar Encyclopaediája* (1653), majd pedig háromnegyed század múltán Lippai János korszakos jelentőségű, háromkötetes *Posoni Kerfje* (1664–1667) haladta meg. Közben a gyakorlati természetismeretek gazdagodtak, bár nyomtatott művek nem, csupán alkalmi kézírásos vagyoneleltárak, hagyatéki kimutatások, oklevelek tanúsítják a bővülő és terjedő gyümölcskertészetet.

### A sárospataki kertészet és annak országos kihatása

Szikszai Szójegyzékének keletkezési helye nem véletlenül Sárospatak. Ez a széles körű természetismereti összefoglaló, valamint korabeli oklevelek adata tanúsítja, hogy az ország három részre szakítása után a 16. századi éledő kertészkedés központja Sárospatak volt. Az ott kibontakozott, akkori idők szerinti, korszerű kertészet egész Erdélyre, sőt a Partiumra és a Felvidékre is kisugárzott. Szőlői és kertjei bizonyára régebbiek az 1554. évi összeírás említéseinél (Détshy 1973; Stirling 1996). Ekkor még a Perényieké. Szikszai Fabricius Balázs, a sárospataki iskola igazgatója gyászbeszédében ekképpen búcsúztatta (1569) Perényi Gáborné, özvegy Ország Ilonát: „Otthona falai közül alig is mozdult ki, ha ugyan nem kertjeit látogatta, amelyek legszépségesebben és a gyönyörűségek minden fajtájával ékesen virultak” (Détshy 1973). A Perényiekről a Szepesi Kamara gondozására (1570), majd Dobó Ferencre szállt (1573) a sárospataki uradalom, aki újabb szőlőket és kerteket telepített, majd 1621-ben I. Rákóczi György és Lorántffy Zsuzsanna birtokába került. „A két kiváló jellemű és szigorú erkölcsű személyiség, két kezdeményezőn cselekvő ember különlegesen szerencsés egymásra találása... a kertészeti tevékenységben is megnyilvánult” (Nagy-Tóth-Fodorpatoki 2000). Az



ő birtoklásuk idején virultak európai színvonalú, késő reneszánsz rendszerű kertekké a sárospataki várhoz tartozó belsőségek. A császári katonaság 1670-ben az egészet fel-dúlta.

A fejedelmi pár szenvedélyes tevékenységét a kertek sokfélesége, eredményességét pedig a begyűjtött és raktározott készletek tanúsítják. Volt: Gombos-, Mandulás-, Mogyorós-, Lugos-, Virágos-, Hagymás-, Sáfrányos-, Gyümölcs-, Oltványos-, és Vadaskert. Szőlő nemcsak külön, hanem a kertek legtöbbjében volt, s természetesen gyümölcsfák is. Az okiratok fajnevekben sajnos nem bővelkednek. Szinte biztosra vehető azonban, hogy a Szikszai Szójegyzékében említettek ismertek voltak. A fejedelem és hitvese, valamint gazdatisztjeik leveleiben, az uradalom ügyirataiban előfordul a duránci barack, az őszibarack, a cseresznye, a meggy, a muskotály és egyéb almák, a körte, a szilva említése sajnos a fajták megnevezése nélkül. Ritka kivétel a fejedelem egy 1639. február 27-én kelt levelének utóiratában említett „Aszszonyunk ő nga lő nagyságal számára... minemű vörös körtvély jó oltvány ágakat, kik nyárod szaka egy más után szokott meg érni...” és a gyümölcsészettörténeti vonatkozásban nagyon jelentős, és a már 1508-ból ismert Pönyik alma, amely Csiki Mihály gazdatiszt jelentésében fordul elő (Nagy-Tóth 1998), azonban nem sárospataki vonatkozásban. A gyümölcsészet ügybuzgó felkarolása, s annak eredményeként kedvező állapota sugárik abból a levélből, amelyet Debreczeni Tamás, Sárospatak prefektusa írt a fejedelemasszonynak 1648-ban: „... az mondolias kertben az Ngod oltvanit megh latvan, nemellyken ighen Szep körtveljek értek megh, az kik, sem az fajan nem allanak megh, nemellyket madarak, nemellyket darazok vesztegetven, magokban nemelly mint hogy gyenge, megh rothad, az időnek alkalmatlan esős voltában. Im azert ednihanyat be czinaltatva benne küldöttem Ngodnak, Az Oltovanjok ighen szépek, de nem egyarant termet mindenik...” Az a körtvély, amelyet a madarak és darazsak is kikezdenek, csakis kitűnő minőségű lehetett, s nemkülönben az oltványok is gondozottak. Hogy a körték kedveltek voltak, kitűnik Lorántffy Zsuzsanna egy 1655. nov. 16-án Székely András tiszttartójához írott leveléből is: „... küldiön ... Munkácsra hordókban jól bezinalvan, mint muskatuly, mind mas jo fele almat oda, körtvellyel eggiüt”.

Sárospatak a termelőgazdálkodás mintaközpontja volt Lorántffy Zsuzsanna és I. Rákóczi György idejében. Az ott kialakított gazdálkodási rendszer természetesen érvényesült minden birtokon, s a fejedelemség elnyerése után (1630) egész Erdélyben. A nagyszámú és kiterjedésű Rákóczi-uradalmak (Magyarországon 37, Erdélyben és a Partiumban 40–50) mindegyikének volt veteményes-, virágos- és gyümölcsöskertje. Gyulafehérvár egyik bástyáján talajjavítással alakítottak ki gyümölcsös- és virágoskertet, Gyaluban a vár főterének bővítésével létesített gyümölcsöskertet a fejedelem (Köpeczi 1993). Az Erdélyi Mezőség több településén (Örményes, Kőrödszentmárton, Uzdiszentpéter, Bánd, Idecs, Mezőzáh) is számon tartott kertek voltak a majorok mellett. A felsőidecsieknek Alsóidecs határában voltak szőlők és gyümölcsösük, „többi közt hólyagos cseresznye is, éreskor az úr 1–2 fát foglaltatott s a termést nyersen vagy aszalva kellett küldeni”. Marosvécsen „a vár előtt egy zsindeles nyári ház, mellette egy nagy gyümölcsöskert, benne alma-, körte-, meggy- és szilvafák”. A kővári uradalom is jelentős bor és gyümölcs (kiváltképpen dió és szelídgesztenye) bevételt biztosított. Jövedelmező kertgazdálkodás folyt Fogarason és a hozzá tartozó uradalmakon (Szombatfalva, Komána, Porumbák, Mondra). A fogarasi vár kertjében „vagyon egy kereszt lugas circalom formán csinált fákra... a kertben gyümölcsfák” (Archivum Familiae Rákóczi).

A kertészet korszerűsítésére irányuló kitartó törekvést meggyőzően tanúsítja a szakszerű kertészek felkutatása és alkalmazása. Igen keresettek voltak a felvidéki, morvaországi újkeresztények (anabaptisták), akiket vallásuk miatt üldöztek, s különösen

1550 után menekültek többen Magyarországra (Stirling 1996). De sikerült ausztriai, sőt bécsi kertészeket is elhozni. A lednicei (Trencsény vm.) bintokok gazdatiszje, Réz András, 1625. január 13-i levelében értesíti I. Rákóczi Györgyöt, hogy „az kertész megh szerzesében szorgalmatoskodom, reais felelt immár egy hogi fyastul alá megyen...” Morvaországi hadjárata idején, 1645. augusztus 6-án megnézte a lednicei Lichtensteinkastélyt, amelyről így írt hitvesének: „ez elmult serdan valek egi kertben itt morvaban... vagion 60 estendeje hogy kezdetek volt epiteni kinek massat nem hisem senki seme lathatta es czak kelet is elmemmel se egress magyarorszagban erdelben ez kitt nem lattam fel nem tanálhatom s meg sem tudom hirytelen irni mind szepseget alkalmatosságait ha lehetne azon volnek az kertest kiuitethetnem fiaual eggjut”. A fogarasi udvarbíró írta Lorántffy Zsuzsanna fejedelemné asszonynak 1647. augusztus 13-án: „az új keresztények közül rendeljen ide egy jó tudós kertest, ki az kertet táblánkint igazgassa meg” (Arch. Fam. Rákóczi). A kolozsvári levéltárban található adatok (2. táblázat) szerint 1632 és 1648 között összesen 26 kertész érkezett Erdélybe. Ezek a nyugatról érkezett kertészek minden bizonnyal nemcsak szakismereteiket, hanem új gyümölcsfákat is hoztak, vagy hozattak.

A nyugat-európai gazdasági ismeretek, s ezek körében a gyümölcsfajták Kárpát-medencei, közelebből erdélyi elsajátításához, meghonosításához jelentős mértékben járultak hozzá az ottani egyetemeken tanuló magyar fiatalok (peregrinusok). Számuk 1520-ig elérte a 2060-at, az Erdélyi Fejedelemség korában pedig 3000-en tanultak külföldön, kik közül csupán 9 nem tért haza (Tonk 1979; Jakó 1997/c). Nemcsak az ott megszerzett tudást és elsajátított életszemléletet, hanem könyveket és még gyümölcsfa oltógalyakat is hoztak magukkal. Peregrinus volt Szikszai Fabricius Balázs is, aki 1558-tól három esztendőig volt a wittenbergi egyetem hallgatója.

A gazdaságok központi irányítása, rendszeres ellenőrzése kölcsönösen kiegészítő együttműködést eredményezett, s a fellendülés az egész országra kihatott. Korabeli okiratok adatai tanúsítják a gondosan termesztett és féltve vigyázott, olykor a fajta megnevezéssel is feljegyzett körték elterjedését; köznépi kertekben is, nem csak az udvarházakéban. Kolozsvári oklevelek körtelopásokról és ajándékozásokról tanúskodnak: „ely vittek az keorthwelt Eomagaval Erewel razattak leh” (1570); „mikor eyel eoriznenek, vgy hagot volna egy kowach legiennel az zabo Andras keortuelliere” (1586); „Kerttemből az eretlen mezes körtuelt le verettem” (1595); „Makarias keortwill, ... hoszszw [szárul] keortwill, ... Masféle zep Apro keortwill” (1597); „kwlttem ... Czeresznet d 8, Mwskotály keortwilt” (1598). Körték miatti pereskedések voltak Udvarhelyszéken is: „ne(m) hatta megh zednik a keortwelyth” (1596); „az oltouanioknak nimelliken uoltak giwmolcziek, ugy mint keortouely es alma azokbanis sokat uertek” (1606). Kővárból „Szeliid aszu gyümölcz sziluanal, körtelliel” (1639) szállítottak a fejedelmi raktárba. Fogarason „2 oltot kőrtővelit” (1656) talált a leltározó (Szabó T. A. 1995).

2. táblázat. Lorántffy Zsuzsanna-korabeli kolozsvári levéltári kertészeti adatok (dr. Kovács András szíves közlése)

| Keltezés         | Szövegrész  |
|------------------|---|
| 1632. jan. 7.    | Érkezék egy czimeres posta, Tegesz Péter Vyhely Janossal és <i>egy kertészel</i> negyedmagokkal. B. V. h. attunk posta lovakat alájok Enyedigh [Nagyenyed]...                                 |
| 1634. máj. 6.    | Urunk öngagsága hozott Magyarorsagból 2 compactort (könyvkötőt), item 2 <i>kertészt</i> , vadnak no. 4. ...   |
| 1636. máj. 18.   | Zekeli Lőrincz, a kis Takacz fia viszen asszoniunknak 3 fwlenwle madarakat két darabanttal kosarokban, gialogh, kezekben. B. U. h. attam nekik Fejeraurigh [Gyulafehérvár] fl. 1. d. –        |
| 1638. jan. 16.   | A fejedelem pataki <i>kertésze</i> érkezik Várad [Nagyvárad] felől. Megy Alvincre házasodni az (újkeresztény) atyafiai közé...  |
| 1640. febr. 16.  | Érkezék Szabo Peter Fogarasból, <i>oltó ágakat</i> viszen Patakra [Sárospatak], földdel be vagon csinálva...  |
| 1640. jún. 7.    | Érkezék Széilihidrul [Székelyhíd] Koncz Esyas, az <i>urunk kertésze</i> . Negyedmagával megyen Fejervarra...  |
| 1641. nov. 13.   | Érkessék kétt szeker némett feleségestől, gyermekestől V. E. N. hossatta <i>kerteseknek</i> ...   |
| 1642. jan. 19.   | Érkezének Feieruarrol két rendbeli újkeresztények, egyik a <i>pataki kertész</i> , Lőrincz Jatelnek híják, az másik Hanusz Rekaly, Váradra küldik...  |
| 1642. ápr. 4.    | Érkezének Trinczenből [Trencsén] kétt szekerén <i>negy új keresztény kertészek</i> feleségestől, gyermekestől...  |
| 1642. ápr. 10.   | Érkezének Feieruar felől 3 <i>újkeresztény kertészek</i> feleségestől uadnak... egyket Szamos Uyuarra viszik, az masikat Varad felé...  |
| 1642. aug. 3.    | Az <i>nemet kertészek</i> alá adott biró uram (szekeret) Enyedigh...  |
| 1642. nov. 2.    | Érkezék újkeresztény <i>kertész</i> , kit kegyelmes urunk öngagsága Gyaluban küld kertésznek... feleségestől lévén...   |
| 1646. ápr. 20.   | Érkezének Feieruarrol Bojér András és Kertzegi György egy szolgálával, valami <i>virágokat</i> viznek Somlyora...   |
| 1648. ápr. 3.    | Érkezék Feieruarrol az urunk öngagsága <i>kertésze</i> feleségestől, gyermekestől „Albert <i>kertész</i> , mennek Pocijban [Pocsaj]...”   |
| 1648. ápr. 7.    | Küldöttem alá Feieruara az öngagsága <i>oltóágait</i> ...   |
| 1648. ápr. 20.   | Kis Máté érkezik Patakrul, eleven hiuszt és <i>oltóágat</i> viszen...   |
| 1648. jún. 19.   | Érkezének <i>három kertész németek</i> feleségestől, gyermekestől nyolcan és 3 darabant vélek... attam... 8 ökrös szekeret alájok Enyedigh...   |
| 1648. jún. 21.   | Érkezék <i>egy német kertész</i> , Murvábúl jö. Attam... négyökrös szekeret alája Enyedigh...   |
| 1648. aug. 9.    | Urunk öngagsága görgényi <i>nemet kertészenek</i> ... ki Munkátsról aszonjunk öngagsága parantsolattýára az kotsikon jött eddigh, attá B. V. P. alája egy lovat, városét Colosigh [Kolozs]... |
| 1648. szept. 20. | Balogh István viszi az öngagsága (görgényi?) <i>kertészét</i> Abafaiara 4. ökrön...   |

Noha a birtokviszonyok többnyire a nemesség előnyére változtak, létezett – s bizonyos mértékig korszerű – gyümölcsstermesztés a jobbágyi és kisebb gazdaságok, a pór-nép kertjeiben is. Ezt tanúsítják a kötelező dézsmaszolgáltatások is. Egy 1648. évi jelentés szerint a felsőidecsiek „a cseresnyés után dezmat adnak”. A felfalusiak pedig „Aki nek szilvása van, 2–2 véka aszalt szilvát ad, akinek nincs, az 2 vékát aszal a vár szilvásából” (Makkay 1954).

A termelőgazdálkodás, a gyümölcsészet 16. századbeli szakszerű megalapozását döntően a nyugat-európai országokkal való művelődési és gazdasági kapcsolatok ha-

tározták meg. A haladás kezdetben a már meglévő „Balkáni úton” bekerült fajok és fajták gondozottabb termesztésében mutatkozott meg (Rapaics 1940). Ezek mellett azonban bizonyára voltak már nyugati eredetű gyümölcsök is. Lorántffy Zsuzsanna hihetőleg Bécsből nemcsak „Tulipa hagymákat” hozatott, hanem gyümölcsfaoltványokat is (Nagy-Tóth–Fodorpatáki 2000).

A nyugat-európai országokkal való gyümölcsészeti tapasztalati és tárgyi kapcsolat kedvező hatása később a faj- és fajtaszám gyarapodásában, a termesztés előrehaladásának legbiztosabb mutatójában nyilvánult meg. Bizonyos mértékben a határnevek is tanúsítják a haladást. Ezeket a kapcsolatokat, s nemkülönben a fokozottabb gyümölcs-termesztést az I. Rákóczi György és Lorántffy Zsuzsanna korában betelepített kertészek is jelentős mértékben elősegítették. Az ő és a szászok tevékenységének emlékét őrizték meg az Erdély-szerte (1624: Székelykál, 1628, 1646: Kolozsvár, 1649: Szeszárma, 1682: Galac, 1692: Alsórákos) előforduló, korabeli Bongar, Bongor, Bungor határnevek, amelyek a német Baumgarten (gyümölcsös kert) származékai (Szabó T. A. 1971, 1975).

De a kapcsolat nem volt csupán egyirányú még az ország részekre szakított állapotában sem. A magyar gyümölcsök ismertek és keresettek voltak nyugat-európai országokban is. Németújvárból Battyányi Ferenc 1558-ban oltványokat küldött Bécsbe I. Ferdinánd király új kertje részére, s a király még kertészt is kért az ültetéshez, mert „az udvari kertészek ehhez nem értenek”. Ugyancsak Bécsbe I. Miksa császár Verancsics Antal pozsonyi érsektől kért (1573) Öregszemű cseresznye (Ölyvedi cseresznye), Nagy duránci szilva és Lószemű (Zöld hosszukás, Katalán) szilva oltógallyakat. Conrad Gesner 16. századi zürichi természetbúvár Németország és Svájc kertjeiről írott, 1561-ben megjelent könyvében Boroszló, Targau, Lindau, Zürich és Bazel városokból említ magyar gyümölcsfákat. A Szikszai Szójegyzékében is előfordul Árpával érő, Hosszú szárú, Muskotály, Piros, Teledő, Leves körtvély fajtákon kívül megtalálható még könyvében a Zelenka, Makaria, Kozma, Belényesi és a Zala ura körtvély rövid leírása. A szilvafajták közül a Besztercei szilva (*Pruna hungarica praestantissima*) meg a Sárga szilva fajta, a cseresznyék közül valószínűleg a Ropogós fajta („nagy, kemény húsú, édes, szív alakú), továbbá két ősi- és egy kajszibarack, meg három szőlőfajta (Kecske-csecső szőlő) van könyvében megemlítve (Rapaics 1940). Egy évszázaddal később Evlija Cselebi török utazó-portyázó leírása (1660–1666): „a Szamos folyó partján [levől] város ... Nevezetességei közül különösen körtjét és almáját kell említeni lamelyeket más vidékre is viszik ajándékol, mivel azok színüket és ízüket hosszú időn át megtartják”, jelzi a gyümölcsök kölcsönös cseréjét, illetőleg a termesztés színvonalának emelkedését.

Az Erdélyi Fejedelemség virágkorabeli gyümölcsstermesztésének teljesítményét és színvonalát s ugyanakkor társadalmi igényét jól jelzik az uradalmi birtokról és a dézsmából begyűjtött és tárolt szelíd (nemes) és vad gyümölcsök leltári jegyzékei (3. táblázat). A vad termések begyűjtése és tárolása mindenekelőtt azt jelzi, hogy a jó gyümölcsökből sohasem volt elegendő, de bizonyosága a gyümölcsök sokoldalú táplálkozási (nyers, aszalvány, főzet [liktárium], kiszajtott levek [almavíz, kökényvíz]) és gyógyászati felhasználásának is. Elhíresült (1614. március 14. vallomás) szokása volt Báthory Gábor fejedelem (1608–1613) szeretőjének, Dengeleghy Mihályné Török Katának, akinél „soha kedvesebb testű embert nem kóstolt”, aki „szeméremtestét kökénylével mosogatta gonosz végre, tudniillik fertelmességre” (Kiss A. 1998).



3. táblázat. A Rákóczi-uradalmakból és a tizedekből begyűjtött gyümölcsök 1642. dec. 31. jegyzéke\* (Archivum Familiae Rákóczi E 190, 13. doboz)

| Termék                         | Helység           | Alma       | Körtvély | Dió    | Mogyoró    | Retek |
|--------------------------------|-------------------|------------|----------|--------|------------|-------|
| Nyers gyümölcsök asztalra való | Fejérvár (Gyula-) | 6          | 5        | 1      |            | 22    |
|                                | Vinc (Al-)        | 3          | 1/3      | 3      | 1/3        | 6     |
|                                | Fogaras           | 53         |          | 4      | 8 1/2      | 5     |
|                                | Porumbák          | 3          | 1/2      |        |            |       |
|                                | Komána            |            |          |        | 4          |       |
|                                | Udvarhely         | 2 1/2      | 1 1/3    |        |            |       |
|                                | Szamosudvarhely   | 18         | 5        | 16     | 16         |       |
|                                | Kövár             | 19         | 13       | 3      | 4          |       |
|                                | Gyalu             | 2          | 4        | 1/2    |            | 8     |
| Summa                          | 106 1/2           | 29 1/3     | 28       | 33     | 41         |       |
|                                |                   | Gyümölcs** | Szilva   | Barack | Cseresznye | Meggy |
| Szelíd aszalt gyümölcsök       | Fejérvár          |            | 8        |        |            | 1/2   |
|                                | Vinc              |            | 8        |        |            | 1/3   |
|                                | Fogaras           |            | 86       |        |            | 7 1/2 |
|                                | Porumbák          | 1 1/2      | 48       |        |            |       |
|                                | Komána            | 4 1/4      |          |        |            |       |
|                                | Udvarhely         |            | 19       |        |            |       |
|                                | Görgény           |            | 4 1/4    |        |            |       |
|                                | Kövár             | 116        | 70       |        |            |       |
|                                | Szamosújvár       | 8          | 116      | 8 1/3  | 1 1/3      |       |
|                                | Gyalu             | 2 1/4      | 20       |        |            |       |
| Summa                          | 132               | 379        | 8 1/3    | 1 1/3  | 10 1/3     |       |
|                                |                   | Gyümölcs   | Kökény   | Som    | Komló      |       |
| Vad aszalt gyümölcsök          | Fejérvár          | 20         |          |        | 40         |       |
|                                | Vinc              | 10         |          | 2      |            |       |
|                                | Fogaras           | 32         | 5        |        |            |       |
|                                | Porumbák          | 4 1/2      | 2 1/2    |        | 6          |       |
|                                | Komána            | 3          |          |        |            |       |
|                                | Görgény           | 20         |          |        |            |       |
|                                | Szamosújvár       | 426        | 22       | 1      |            |       |
|                                | Kövár             | 62         | 4        | 29     |            |       |
|                                | Gyalu             |            |          |        | 13         |       |
| Summa                          | 577 1/2           | 33 1/2     | 32       | 59     |            |       |

\* Koból (cubuli) mértékben; egy koból kb. 62 vagy 94, vagy 125 liter; korok és helységek szerint változott

\*\* Gyümölcsök: valószínűleg alma és körte (általában ezeket értették e fogalom alatt), mivel a többi meg van nevezve.

A sárospataki várhoz tartozó gazdaságokban kibontakozott, majd Lorántffy Zsuzsanna és I. Rákóczi György fejedelemsége idején az egész országra kihatóan felvirágzott a kora újkori (16. század első, 17. század második fele) kertészet. „A paraszti tömegek az ellenségtől való félelmükben összegyülekeztek a [Fogaras] vár külső gyümölcsösében [1662]” (Benkő J. 1999). Meghatározó központja volt a céltudatos magyar gyümölcstermesztés, s általában a Kárpát-medencei mezőgazdálkodás megalapozásá-



nak. Nagy vesztesége a magyar kertészetnek, a magyar természettudományos művelődésnek, hogy az akkor felgyülemlett ismeretelméleti, tapasztalati és módszertani anyag nem talált egy elhivatott szakemberre, aki írásban hagyta volna az utókorra a létrehozott értékeket, miként az a magyar kertészet másik központjának, Pozsonynak Lippai Jánosban adatott meg. A gyakorlati gyümölcsstermesztés megalapozásában Sárospatak, a kertészeti szakirodalomban Pozsony volt nagyobb hatású.

### A pozsonyi érseki kert

A sárospataki várkertek létrehozásával és az egész keleti országrészre (Erdély, Partium) kiható jövedelmező megszervezésével egy időben bontakozott ki és emelkedett európai színvonalra a nyugati országrészben a pozsonyi érseki kert, a kora középkori magyar kertészet és gyümölcsészet másik meghatározó, megalapozó központja.

Pozsony vára Zsigmond király (1387–1437) korában épült a husziták rablótámadásai ellen. Kertjét Oláh Miklós (1489–1549) érsek szerezte meg, mivel „Nagy élvezetet nyújt itt a széttekintő szemnek a kilátás a Dunára és a dunántúli mezőkre” (Rapaics 1942). Végrendeletileg utódaira hagyta, akik ugyancsak kertbarátok voltak. Kiváló kertgazda volt Verancsics Antal (1504–1573), akitől Miksa császár és király kért oltóágakat. Őt követte Forgács Ferenc bíboros, aki 1614–1615-ben sokat költött a kertre, hogy felékesítse: egyebek mellett a hegyről vizet vezetett, és szökőkutat építtetett, és gyümölcsfákat ültetett. Szívesen kertészkedett Pázmány Péter (1570–1637) is. S bár a kertet nem fejlesztette jelentősen, a gyümölcsöket jól ismerhette, mert még a prédikációiba (1636) is beleszötte neveiket: „A vad körtvélyből bergamotot vagy kármánkörtvélyt nem aszal.” Vörösmarty Mihály „kertészkedő fejedelem”-nek nevezte és ekképpen jellemezte: „Ezeknek a nagy embereknek, kik e világtól ennyiben is dicséretet érdemlettek, nagyságod is ebben közibe illik, kinek magam is egynehányszor néztem eféle dolgokban is maga gyakorlását, a gyümölcsifiataloknak jó renddel ültetésekben, a vad fáknak oltásokban, ezeknek összeforradások után a szép oltványoknak kezeivel itogatásokban, egyengetésekben, nevelésükben foglalatosságát.” „Pázmán, tiszta valóságnak hallója egekben...”

A pozsonyi érseki kert Lippay György (1600–1667) korában érte el virágkorát. Érseki beiktatását (1642. november 19.) követően több mint két évtizedes szenvedélyes munka és szakszerű irányítás eredményeként elkészült az a késő reneszánsz díszkert, amely legalább kétszeresen vált emlékezetessé: mint a kortársak által megsodált valószínű ember alkotás, és mint maradandó jelentőségű nemzeti közkinccsé átminősült alapvető kertészeti kézikönyv, *Posoni Kert*.

Kiépítését a történelmi helyzet, a nemzeti élniakarás, a megmaradási küzdelem is elősegítette. A török hódító terjeszkedése miatt (1660-ban elfoglalták Váradot, „a keresztényesség kapujá”-t is) veszedelmesen csokult az ország területe, gyengülő gazdasági és művelődési képessége fokozatosan nyugatabbra kényszerült. Budavár eleste (1541. augusztus 29.) után Pozsony lett a megmaradt Magyarország-rész fővárosa. Ez a változás gazdasági-társadalmi és művelődési emelkedését is elősegítette. Az egyházi vezetőkhöz hasonlóan tehetősebb világiak is építkeztek, kertészkedtek. Híres volt Wesselényi Ferenc nádor és Széchy Mária kertje. A társadalmi haladás és emelkedés jelképévé változott kertészkedés sok külhoni termesztett növény (főleg virág) beszerzését és meghonosítását eredményezte. Valóságos növénygyűjtő és növénykedvelő kör alakult ki Lippay György érsek körül (aki az ország felszabadításáért küzdő vezéregyeniségek munkájában is részt vett). Ebben az időben a nyugati országrész némely tájain már ígéretes növényismereti tevékenység bontakozott ki. Már ismert volt C. Glusius Pannónia természetes növényeinek jegyzéke (*Stirpium Nomenclator Pannonicus*,

1584), a latin mellett magyar neveikkel is (alma fa, körtvély fa, cherösnye fa, zilua fa, tengőri barack, mondola, monyaró). Nem kétséges, hogy a természetes növényvilág kutatása ösztönzőleg hatott a kertészetre (új virág- és gyümölcsfajok és -fajták természetbe vonása). Miként fordítva is érvényes, Lippai János alapos kézikönyve nemcsak kertészeti kincsesládára lett két évszázadon át a magyarságnak, hanem a természetes növényvilág tudományos feltárását is jelentősen serkentette.

Míg a sárospataki kertművelők az ország kényszerhelyzeténél fogva, főként a keleti kapcsolatokra és haszonkertészetre voltak rászorítva, addig a pozsonyiak nyugat-európai országokból (francia, belga, német tartományok) szerezhették be könnyebben az újonnan termesztésbe vont növényeket; jelentős mértékben díszfajokat is. A pozsonyi központú kertészkedésnek köszönhető, hogy ismét elkezdődött a török hódoltság előtti nyugati gyümölcsészeti cserekapcsolat, mely hamarosan meghatározta a magyar gyümölcstermesztés jellegét.

A pozsonyi érsekkert már eleve díszkertnek volt elgondolva. Bizonyára olyannak képzelte Oláh Miklós is, amikor a telket megszerezte s onnan elmerengve tekintett szét a változatos regényes tájra. S ilyenre törekedtek a későbbi tulajdonosok is. Ezt valószínűleg meg magas fokon Lippay György. Mert a kert legnagyobb részét a virágos táblák (parter) képezték, és csak a hátsó része volt gyümölcsös. De ez is az akkori idők színvonalának megfelelő. Korabeli látogatója, a szász weimari herceg bécsi császári koronázási ünnepségeken résztvevő és Pozsonyt is megjárt küldöttségének egyik tagja (Müller), miután az érseki kertet is megtekintette, ezt írta (1658-ban): „Néhány táblában (pomaria) hatalmas alma- és körtefák állanak, nagyon különböző és ritka fajták. Barna- és ezüstszínű muskatályalmafák is” (cit. Rapaics 1942). A lugas is gyümölcsfákból volt kiképezve. „Az lugasok felyül vagy kinyitva lesznek, vagy arcusokra, az bolhajtásformára hajtvá. Az első szőlőtövekkel kell beültetni. A másikat vagy szőlőtövekből, azaz venyikékből, vagy külömb-külobmféle gyümölcsfákból, úgymint mogyorófából, birsalmából, meggy, hólyag-meggy, spanyol-meggy, spanyolhólyagmeggy, mindenféle szilva, cseresnye, som és több efféle fákból, kiknek gyenge ágai lévelnek is sűrű levelei.” Bezzeg a sárospatakiak lugasai hársfából készültek.

Lippay György érsek tudatában lehetett az emberi gyarlóságoknak, az alkotások mulandóságának és sejtette, sőt az előző pompázatos királyi kertek eltűnéséből előre-láthatta, nagy körültekintéssel kialakított díszkertje hervadását. Ezt kárpótolandó, idejében gondoskodott alkotása megörökítéséről. Testvéröccsét készítette fel és bízta meg a feladattal. Lippai János Pozsonyban született, Bécsben nevelkedett, s vált a Jézus Társasága tagjává (1642). Tanított a grazi, majd a bécsi egyetemen, és a győri kollégiumban. Vezetője volt a trencsényi, majd az ungvári rendháznak, s végül érsek bátyja a pozsonyi udvarba hívta (Rapaics 1940; 1942). Neveltetése és műveltsége nyugat-európai, szolgálata révén a felvidéki országrész jó ismerője. Sajnálatosan elgondolkodtató, hogy bár kortársa volt az ugyancsak korszerűségekre törekvő sárospataki kertművelőknek, és birtokrészükön, Ungváron is szolgált, munkásságában nincs vagy csak elvétve akad nyoma ennek. Pedig a sárospatakiak gyakorta hoztak kertészeti anyagot Pozsonyból.

Lippai János páter Pozsonyba való hazatelepülése után több mint két évtizedet dolgozott a reá bízott feladaton, a *Posoni Kert* megírásán. Nemcsak a vállalt kötelezettség és az örökség iránti felelősség, hanem a saját szenvedélye is serkentette. Kedvelte a kertészkedést és ismerte az ókori és korai kertészeti munkákat is. Európa-szerre népszerű volt a rostocki orvos kortárs, Laurenberg Peter *Horticultura* (németül, 1632) c. könyve, melyet nyilvánvalóan Lippai János is szemmel tartott. De éppen mert szakmailag is beavatott volt, nem fenntartások nélkül! Mintha ma is élne, úgy jelenik meg, amikor ártatlan természetességgel kételkedik némely furcsa közlésben (pl. a káposztába

oltott alma): „én ez mellett le nem teszem hűmet”. A *Posoni Kert* nemcsak az első magyar tudományos gyümölcsismeret, hanem irodalmilag is kiváló alkotás. A Szikszai óta eltelt évszázad folyamán sokat haladt, csiszolódott a magyar írásbeliség (Balassa Bálint, Pázmány Péter, Gyöngyösi István munkásságának köszönhetően). Ma is érvényes, és ebben a természetes környezetet félelmetesen romboló világban még időszerűbb, véleménye a kertészetről: „... az, ki a becsületes kerti munkátul ítözik, és annak gyönyörüségét meg-veti, azt én, több okos emberekkel együtt, az emberi természettől el-fajult állatnak itelem ... mi lehet az Világon hasznosabb az embernek, mint maga életének hosszabítása: egészségének őltalmazása: fáradt erejének meg-nyugosztása: sullyos gondgyainak enyhítése: és minden tagjainak vigasztalása, azt pedig sohult inkább fel-nem talállya, mint az kerti mulatságban. Kiben csak egy kedves sétálás-is alkalmatos időben, csudálatos képen megvidámítja az embert...” Megkapóan, ma is élvezetes olvasmányként írja könyve ajánlásában a gyümölcsérleő évszak szépségét: „Mit írjunk az ősz gyönyörüségiről? Mikor a fáknak drága ékességek a sok különbféle szép, jó ízű, kedves illatú gyümölcsök az ő számtalan különbözö színes termetekkel, mint valami kincses drágakövekkel ragyogó násfákkal, szemeit, szívét megvidámítják, és felébresztik embernek, úgyhogy még télben is a teledő gyümölcsök mind illatnyukkal s mind ízekkel nagy táplálásokra és vigasztalásokra vannak az emberi állatnak.” S végül elévülhetetlen a mű célja, mely annál is inkább meglepő, mert maga a külföldön nevelkedett szerző, illetve a harmadik kötet kiadását rendező unokaöccs, ifj. Lippay György fogalmazott meg; mégpedig az, hogy „istenes szándékbul az nemes magyar nemzetnek hasznára” írta, hogy „az Magyar Kertészeknek oktatásokra, hogy az Hazánk fiai is, a' kik a' gyönyörüséges, és hasznos mesterséget nem-tudják, meg-tanullják. Ne- legyenek a' Magyarok is olly alávalók, hogy ha csak közép-szerű kertészt kívánnak-is, más idegen országokbul kell-hozatniok nagy-költséggel; hanem inkább nem-restelven az munkát, csak ennek az Könyvnek oktatása által-is az Kertészségben, ha fellyül nem-haladgyák-is más nemzetségeket: legalább ne-engedgyenek nekiek.”

Lippai János: *Posoni Kertje* három könyv: „Az első könyv, az Virágos Kert, ... Az Második könyv, az Veteményes Kert, ... Az Harmadik könyv, Gyümölcsös Kert.” Az első kettő még életében, 1664-ben, a harmadik halála után, ifj. Lippay György gondozásában, 1667-ben jelent meg.

A *Gyümölcsös Kert* „kereken 100 gyümölcsfaját” ismertet (Rapaics 1940). Ez a fajtabőség némely régebbi kertészeti hagyományokkal rendelkező ország (a Hessenben élő orvos-gyümölcsész, 1561-ben megjelent könyvében 51 körte- és 31 almafaját nevez meg; köztük olyanokat is, amelyek Magyarországról származtak [Rapaics 1940]; Franciaországból ugyanazon évben [1667-ben] J. Merlet 481 gyümölcsfaját közöl, melyekből körte 187) gyümölcsészetéhez viszonyítva szerény, azonban a korabeli Magyarország és a legtöbb európai ország helyzetéhez képest kielégítően gazdagnak tekinthető. Lippai korában Magyarországnak több mint egyharmada, az Alföld török megszállás alatt vergődve, „gazdasági állapota oda süllyedt vissza, ahol a honfoglaló őseink korában volt” (Gaál L. 1978). Másrészt pedig nem ismerte az erdélyi fajtaikat. És nem is törekedett kimerítő fajtaismeretetésre, mert: „az almáknak különb különbféle nemét és nevét mind leírni, majd haszontalannak és lehetetlennek itelem, ... A' körtvényeknek mind külömbiségek, mind nevek majd töb, hogy-nem az almáknak.” A körtenevek, sajnos, azóta nemhogy apadtak volna, hanem az ismeretek bővülésének, a pontosabb leírások és meghatározások dacára, szaporodtak. Kilenc elterjedtebb fajta-nevei számának átlaga 41; a Nyári Kálmán körtének 64, az Erdei vajkörtének 61, a Bosc kobak fajtának 21 társneve van (Dibuz 1984).

Lippai János könyvének, az első magyar gyümölcsismerettannak, megjelenése előtt közel 40 (jelen adatok szerint 38) magyarországi körtefajta neve létezett (oklevelekben, szerzők hivatkozásaiban, lásd 1. táblázat). Az oklevélbeliek között vadkörtek is vannak. A szerzőkében (*Cordus* 1561; *Gesner* 1561; *Szikszai Fabricius* 1590) azonban, nyilvánvalóan csak a kiválogatás által keletkezett, kerti, termesztett fajták fordulnak elő. Kétségtelenül vonatkozik ez Lippai könyvére is, hiszen abban elsősorban az érseki kert gyümölcssei nyertek leírást. Lippai műve a fajtagyarapodás, tehát a gyümölcsstermesztés haladása vonatkozásában is mérőöldkő. Nemkülönböztetve a nyugati gyümölcsészeti kapcsolatok meghatározó jelentősége tekintetében.

Lippai összesen 25 körtefajtát írt le, némelyiket (Salzburgi, Búzavál érő, Sz. Lőrincz, Hercsóka, Mosóci, Macskafejű, Babka, Havasalji) ő említette először. Az egykori fajtaleírások csak részben vonatkoztathatók a jelenlegi gyümölcsökre, amelyeknek (alaki, minőségi) jellegei az idők folyamán öröklöttségi és környezeti-termesztési tényezők hatására sokat változtak. A Lippai korabeli Kármán körte sem lehet teljesen azonos a jelenlegivel. Lippai János körtefajta leírásainak a felidézését nemcsak a történelmi hűség, hanem a kertészeti szakirodalmi kifejezőképesség és műveltség, a gyümölcsészet haladásának a megalapozása is indokoltá teszik.

Lippai János körtefajtái:

1. *„Elővel-érő avagy Pünkösdi; avagy Cseresnyével érő körtvély; sárga zöld szabású, nem igen leves, egy kevésé hosszúkás.”*

Nagyon keresett volt Bécsben, többnyire Pozsonyból szállították.

2. *„Árpával érő, sárga kerekded, valamennyire kásás, nem tart sokáig.”*

Ezt is mondták *Eleve öröknek*. E néven jegyezte fel Szikszai Fabricius Balázs (1590) is. Igen régi termesztett fajtanév. Az ókori rómaiak is e néven ismerték. *Pirus hordearis* = „árpai” körte, ami gyaníthatóvá teszi neve latin fordításbeli eredetét. Román nevét a növénytanosok a latin közvetlen folytatásának tekintik (*hordearia* ~ oarzan), bár a nyelvészek kétségbe vonják (Borza 1921; Puşcariu 1921–1922). A magyar Oklevélszótár 1326-ból adatozza, és C. Gesner a németországi kertekről 1561-ben megjelent könyvében, mint Magyarországról származót írta le. Neve jelen korunkban is gyakran felbukkan Erdély különböző tájain.

3. *„Fejér muskatal. Gerellyés körtvély. Nágovics körtvély. Apró hosszúkás, jó leves édes, és szép sárga.”*

Valószínűleg azonos a Szikszai által feljegyzett Hosszúsáru körtével, amely Gesner könyvében is előfordul. Erdélyből egy 1597. évi oklevél említi. Minden bizonnyal balkáni úton érkezett hozzánk.

4. *„Apró muskatal, pézma szagú, jó édes: egy-felől sárga, másfelől szép vörös, nem tart sokáig.”*

Meglehet, hogy ugyanazt a fajtát jelöli, mint az 1393-ból adatolt Kis körtvély. Azonosnak vélhető a Nádasdy Tamás nádor levelében említett (1559) Korai muskotály, valamint egy 1621-beli erdélyi oklevélben feljegyzett „Apró Muskotali keortuel” fajttal (Szabó T. A. 1997). Bereczki Máté (1886) Kis szegfű körte néven írta le.

5. *„Kármán, avagy mint a Felföldön híják Császár körtvély: nagy öreg, sárga, jó édes leves, nem-is köves, nem tart sokáig, nagy hasa vagyon, egy kevésé hosszúkás.”*

Neve első írásos említése 1304-ből való, de sokkal régebbi. Ezt tulajdonítják Szent Márton tours-i püspök (a 374. évben) szombathelyi származású körtéjének. Magyarországról terjedt nyugatra; ilyenként tárgyalta V. *Cordus* (1561) is. Lippai idejében ez volt a legjobb körte. Akkori társnevei: Lőrinc, Torzsátlan, Buckós körte, de voltak azelőttiek is (Galeotto 1485: „két kézzel átfoghatatlan körte”), s később aztán még több (Császár, Vilmos, Bon-Chrétien stb.).

6. *„Szalczpurger körtvély, hosszúkács: egy felől zöld szabású; más felől szép vörös, jó édes leves, csak hogy igen köves, középszerű.”*

Neve eredete Szalzburgra utal, s a nyugati termesztett fajták meghonosításának a gyarapodását jelzi.

7. *„Büzávaal érő avagy zöld muskotal, hosszúkács körtvély, jó édes, leves-is.”*

Az elnevezés különböző nyári körtefajtákra vonatkozhatott a múltban és jelenleg is.

8. *„Vörös nyári körtvély, apró hosszúkács.”*

A Veres körtvély fajtanév már 1275-ből ismert, a Piros körtvély pedig csak 1512-ből, illetőleg Erdélyből 1625-ből. Neve színéből (esetleg húsa színéből) következett és különböző fajtákra vonhatkozott.

9. *„Sz. Lőrincz körtvély, közép-szerű: egyfelől sárga, más felől vörös, hosszúkács, köves valamennyire, s' nem igen leves.”*

Érésí ideje után (aug.–szept.) kaphatta nevét. Lippai idejében nem lehetett azonos a Kármán körtével, melynek társneveként fordul elő később (Rapaics 1940), mert nem írta volna le külön fajtaként. A régi erdélyi körte fajtanévek között előfordul a Sz. Birtalan körtével (1625), amely érési ideje szerint azonos típusú a Lippai Sz. Lőrincz körtéjével.

10. *„Zelenka, zöld kerekded, jó édes leves: el-tart csak nem Karácsonyig, őszi körtvély, nem igen nagy.”*

Balkáni eredete nevéből gyanítható, akár a színére (zöld), akár a helysége (Zelenika: Skopje vagy Dubrovnik körzetében) vonatkozik. Nyugatra Magyarországról jutott el, így jelzi C. Gesner könyve (1561).

11. *„Hercsóka, ennek is az íze olyan, mint a Zelenkának, ha nem jobb: el tart annyi ideig, színében is nem igen különböz; csak hogy sokkal nagyobb, kerekded hasú, és följül hosszúkács.”*

Balkáni görög nyelvterületről szláv közvetítéssel származhatott a Kárpát-medencébe (hrecska ~ grecska; görögöcske, de jelenti a kölest, hajdinát is).

12. *„Vörös béli körtvély, a heja zöldes, a béli szép vörös fejér, köves, édes: nyári körtvély.”*

Középkori körtefajta, mely eredeténél fogva is (olasz, nyugat) több változatban létezett és főleg ellenállóságának, valamint különlegességének köszönhetően terjedt el és maradt meg napjainkig. Erdélyben még a 20. században is gyakori volt.

13. *„Vörös körtvély, közép-szerű, kerekded, köves, valamennyire leves, nem sokáig tart: hamar meglágyul.”*

14. *„Mosóczi körtvély, hosszúkács, igen szép sárga, egy-felől szép piros, mikor meg-érik; belől szép fejér húsa van, igen jó szagú édes, nem igen leves; de a hol meg-rothad, fölötte keserű, el-tart Karácsonyig.”*

Felvidéki (Mosóc, Turóc vm.) helyi kedvelt fajta lehetett Lippai idejében.

15. *„Macska fejű körtvély, jó-kora lapos: egy-felől sárga, más-felől vörös, jó ízű leves: de nem tartós.”*

Bizonyára nyugat-európai fajta. A Felvidéken már Lippai idejében is elterjedt lehetett s a későbbi századokban is gyakori kellett legyen. Nógrádból írta le Bereczki Máté (1889-ben) is Catillac néven az akkor Fontos körtének is nevezett fajtát. A Catillac (Cadillac) körtefajta első említése 1665-ből, leírása pedig 1667-ből való, ami azt valószínűsíti, hogy a Lippai Macska fejű körtvélye nem volt azonos a Catillac fajtával, ha netalán abba a fajtacsoportba tartozott, akkor ő az első leíró, nem pedig J. Merlet (1667).

16. *„Őszi muskotal, jó-kora, szürkeshabású, a szaga szinte olyan mint az apró muskotalnak: nem igen leves, nem-is tartós.”*



A muskotály gyűjtő jelző és különböző fajtájú, típusú és eredetű, amely különleges szagú vagy ízű körtékre (pl. Liegel vajkörtéje, több helyi fajta) vonatkozott, és a népi megnevezésekben („Büdös firges körti”) ezeket jelöli napjainkban is.

17. *„Nyári Pergamót, jó leves édes körtvély, nagyobb a zelenkánál, sárga zöld.”*

18. *„Téli Pergamót, kinél nem tartanak jobbat a körtvélyek-közzül: kerekded, sárga szabású, jókora, jó édes leves, csak nem el olvad az ember szájában, mikor meg-érik, nem köves, sokáig el-tart a fáján, és ha le szedik-is, el-áll karácson-után-is.”*

Gyűjtőneve lehetett Lippai idejében is, akárcsak az utána következő századokban, az általában gömbölyded („kerekded”) alakú különböző körtefajtáknak. „A régi bergamot körték családja ettől kapta elnevezését... Hasonnevei [sok: stb., stb.]” (Bereczki 1899). Eredetét tekintve bergamóinak (Észak-Itália) tartják (Rapaics 1940), de lehet Pergamon is (Nyugat-Anatólia).

19–22. *„Makaria vörös: Makaria fejér vörös, a hējok olyan mint a bőr; amannak zöldes, ennek vörös: jó édes leves mind a kettő, és igen kedves szép illatú; csak hogy ez is igen köves, kemény. Sokáig el-tart a fáján-is; ha leszedik, Húsvétig-is el-áll. Vagyon öreg-is: ez még valamennyire job és tartósb, hosszúká; némelly egy-felől vörös, más-felől szürke zöldes. Ezek-is, a jó körtvélyekhez számlálatnak. Most származott egy főkörtvély Olaszországbul, ide mi-hozzánk; a kit Carabellanak hívnak, kinek második helyt adnak a Pergamót után. De ez (Ersek urünk bölcs ülete-szerént) nem különböz az öreg Makariatúl, kívált-képpen az ízében; csak hogy a színében, valamennyire sárga szürke: és a tejeje nem olyan hosszúká, mint annak, hanem tom-pább: nem-is olly köves, mint a Makaria.”*

Görög szigetekre (Ciprus, Leszbosz és Rodosz) utaló ókori neve balkáni eredetű jelzi. Középkori és kora újkori, meglehetősen gyakori feljegyzéséből ítélve nagyon elterjedt, sok változatban létező és nagyon kedvelt körtefajta lehetett. Erdélyi említése 1597-ből adatolt: Makarias keortwill (Szabó T. A. 1995). Itteni régiek szerint a Makariás körte „magyar eredetűnek látszik. A 17. században élt Marosvásárhelyt vagy hol, egy Makariás nevű ember... Ma is megvan a Makariás ház... Ilyen nevű emberről nyerhette a Makariás körte a nevét” (Porzsolt 1881). Noha ez a lejegyzett szájhagyomány meggyőzően tanúsítja a körte (a gyümölcsök) népi névadásának a szokását, Lippai páter vélekedésével élve, „én ez mellett le nem teszem hitemet”.

23. *„Süvöltén körtvély, igen fojtós, nem igen nagy: azért állani kell, mikor egy kevéssé meglágyul, jó leves.”*

Feljegyzésekben alig említett, ritkán előforduló, esetleg félvad körtefajta lehetett. Ez gyanítható erdélyi (Maros-Torda vm.) 1647. évi feljegyzésből is: „A Süvöltén körtvély a melyben vagon 3 hold” (Szabó T. A. 2002).

24. *„Mézes körtvély, apró édes.”*

A „mézes” jelző különböző édes körtefajtákra vonatkozhatott régen is, miként napjainkban. Írásos említése 1422. évből való, s a hasonló értelmű Édes Körtvély 1423-ból. Kolozsvári okleveles feljegyzése 1595-ben bukkant fel: „Kerttemből az eretlen mezes körtuelt le verettem” (Szabó T. A. 1995). Bizonyára ritkaságnak számított, és a tolvajoktól nem lehetett megőrizni, amire gyakori hasonló utalás fordul elő.

25. *„Babka körtvély, egy-felől vörös, más felől szürke szabású; ez is köves, de ha áll, jó édes leves, el-tart újjig-is, nem igen nagy.”*

26. *„Mészáros Benedek, avagy Havas, ali körtvély ez-is mind egy színében, ízében; csak hogy amaz nagyobb, jó édes leves, leg-tovább tart a többinél, közönségesen újjig: ezért igen kedves.*

*Találhatnak többek-is, a kikkel most se üdöl se papirost nem akarok hējába tölteni. –”*



Pedig nagy kár! Az utókor hálásan fogadta volna, ha páter Lippai több „üdőt és pirost tölt” a még akkor „találatott körtvélyekkel”. Mert ezek a „többek” nemcsak a „Felföldön”, hanem Kárpát-medence-szerte léteztek. Sajnálatos, hogy nem tűnt fel egy szenvedélyes tehetség, aki képes lett volna „le-írnya” a szétszórta meglevő adatokat.

A csodálatos dísz-, veteményes- és gyümölcsöskert Lippay György érsek halála után hanyatlásnak indult. Hatása azonban tovább virágzott és szétterjedt az egész Kárpát-medencében, s a vonzóan megírt *Posoni Kerítés* a magyar kertészeti irodalom maradó alapjává öröklődött.

## A gyümölcsészet helyzete Erdély Habsburg-hatalmi közösségbe kényszerítése után

### A termelőgazdálkodás keretei (társadalmi feltételei)

Alapvetően változott meg a Kárpát-medence társadalmi, népességi és gazdasági helyzete a törökök kiűzése után. „A török kiűzése, majd a Rákóczi-szabadságharc elbukása után az ország a legszörnyűbb pusztulás képét mutatta. A Mátyás korabeli négy millió helyett az ország népessége másfél millióra csökkent, s ebből is magyar nem volt sokkal több egymilliónál. Főleg a magyar lakta részek pusztultak el: az Alföld, a Dunántúl keleti fele, Erdélyben a Mezőség” (Bárczi 1996). Magyarország részei (Dunántúl, Felvidék, Alföld) felszabadultak ugyan a török iga alól, nemzeti önállóságot azonban nem nyerték el. Sőt, még Erdély is elveszítette azt. A magyar országrészek a megerősödött Habsburg-hatalom részeivé kényszerültek, melyben „Ausztria mindenképpen!” elve érvényesült könyörtelenül. Igaz ugyan, hogy a betagolás közel két évszázadnyi (1689–1857, ill. 1867) viszonylagos békét, „Pax Habsburgica”, eredményezett, ezt azonban a magyar nemzet bizony keservesen megfizette. A kormány fontos bizottságaiba magyar ember nem kerülhetett be; a nemzeti ügyeket is idegenek intézték (Baráth 1941). „A Habsburg-hatalom szinte korlátlan lehetőségeket biztosított az udvar kivételezett hívei és hitelezői részére, akik nemcsak jelentős birtokadományokban részesültek, hanem más fontos kedvezményekben is... Az erdélyi nemesi réteg búsongva tekintett gyengülő pozícióira...” (Csetri 1999). Az elvérzett Rákóczi-szabadságharc után, mit tehetett volna?

Gyakorlati voltak a céltzat perbe fogások, amelyeket vagyonefektobzás követett. A szabad földművesek és a viszonylag független jobbágyok helyzete súlyosbodott (megadózáások, a földközösségek, valamint a tizedbértlet megszüntetés). A szabaddá vált földterületek tulajdonjogait egy birtokigényi bizottság (*neoacquistica commissio*) intézte, mely még az ősi nemesség visszatelepülését is akadályozta (okmányok és pénzösszegek követelése), ugyanakkor óriási birtoktesteket juttatott idegen katonatiszteknek és katonai szállítóknak (Baráth 1941). Körükből kerültek ki a részükre többnyire idegen és ismeretlen helyi közösségek vezetői. „A Magyar Királyság oszmánok által 1526 után elszakított középső és keleti régióinak településhálózata és termelőeri, a velük való háborúskodás alatt, két évszázadon át folyamatosan károsodtak, városfejlődése megrekedt, az elpusztult területekre betelepülő-betelepített nemzetiségek pedig fokozatosan kezdték elérni, majd felülmúlni a vérveszteségben leginkább érintett magyarságot” (Pálffy 2004).

A török uralom idején erősen elnéptelenedett magyarországi területek benépesítésére olyan telepítéspolitikát („Einrichtungswerk”) érvényesítettek, amely csak az idegenek letelepedését tette lehetővé, akik szolgáltatási és adómentességben is részesültek. A törzsnépesség tömeges fogyását a nemzetellenes közigazgatási rendelkezések

mellett háborús veszteségek és pusztító járványbetegségek is fokozták. A központi szigorú ellenőrzésű, Erdély hagyományosan türelmes szellemiségétől (az 1568. évi országgyűlés kimondta, „az evangélium hirdetésének és magyarázatának teljes szabadságát”) idegen (kezdetben latin, majd német nyelvű) közigazgatás a magyarság tömeges elvándorlását idézte elő. „Sok faluk többnyire pusztán maradtak.” Helyükbe havasalföldiek özönlöttek; 1700–1761 között számuk 250 000-ról 547 000-re emelkedett (mikközben hazájukban apadtak) (Asztalos 1940). Erdély hadra képes lakosságának 10%-a (kb. 70 000 férfi, főleg magyarok és székelyek) a II. Rákóczi György fejedelem megdöntésénél hadjáratainak lett az áldozata. Úgyisint a nép csaknem 10%-át ragadta el az 1717–1720-as évek közötti pestis (Köpeczi 1993). A birodalom népeinek célzatos megosztása következtében a meghasonlás állapotába jutott a honalapítás utáni állandó letelepedést és földművelést, valamint a népművelést megszervező keresztyén egyház. „A generálnak [Rabutin] nincsen semmi idegenebb, mint amikor kálvinista pappal vagyon dolga” (Wesselényi 1705). A gerjesztett vallási villongásokat kihasználva új birtokfelosztást, templom- és iskolacseréket, illetőleg kedvezményes alapításokat hajtottak végre.

A Habsburg Birodalomba betagozódás utáni célzatosan (is) gerjesztett gazdasági és eszmei felfogásbeli létbizonytalanság nem kedvezett a távlati tervezést igénylő termelőgazdálkodás korszerűsítésének, mint amilyen a gyümölcsstermesztés. Ugyan ki ültet gyümölcsfát olyan korban, amikor reménye sincs, hogy termését megkóstolhatja? „Amiolta a németek ott vannak [Bonchidán], a gyümölcsfákat vagdalták... A majorháznak, istállóknak, pajtákknak és gyümölcsös kertnek hasonlóképpen csak a helyei voltak, és még a gyümölcsfák is csak imit-amott voltak...” (Wesselényi 1705). A híres kastélypark csak fél évszázad múltán (1750) újhodott meg (Rapaias 1940).

„A legkevésbé szerencsés kézzel a gazdaságpolitika kérdéséhez nyúlt a Habsburg-kormányzat” (Köpeczi 1993). Erdélyben a mezőgazdálkodás jórészt még önellátásra termelt (kivéve az állattenyésztést és a borászatot), még létezett a földközösség, a tized bérlet (Trócsányi 2005.), míg nyugaton már árutermelés érvényesült. „A szatmári béke (1711) után a termelőeszközök fejlődésnek indultak, a munkaeszközök még nem” (Gaál L. 1978). S ez a szokatlan, Erdélytől idegen termelési rendszer átmenet nélkül szakadt a társadalomra, elbizonytalanítva a viszonylagos egyensúlyban levő kapcsolatokat, zavargásokat gerjesztve hátráltatta az új követelményeket kielégítő mennyiségi és minőségi termelést. Korabeli írástudók (Borsos Tamás, Apáczai Csere János, Bethlen Miklós, Wesselényi István) a mai olvasót is megrendítően örökítették meg az akkori kilátástalan helyzetet, az idegen elnyomást s a helyi vezetőréteg gyarlóságát. „Mihál vajda [1601-ben...] oly igen szörnyen megdulatá-köboroltatá Erdélyt, hogy csak annak is szörnyű voltát nem tudom, micsoda fő tudná megírni... 1609 esztendőben az szegény Erdély országa annyira prédájára juta az Báthori Gábor hadának, hogy annak határa nem volt...” (Borsos Tamás). „Iszonyú terhe volt a szegénységnek és nagy panasza az egész vármegyében.” Másrészt pedig: „Az egész nemzetséget... elfoglalá a nagy felfuvalkodás, bujjalkodás, kevélység, mindenféle fertelmesség” (Bethlen M.). „Erdélyország istentagadás-, igazságtalanság-, mértéktelenség- és állhatatlansággal van tele...” (Apáczai Csere J. 1656). Az önkényuralmi hatalom korlátai között „a Felvilágosodás (1711–1830) haladást jelentett ugyan, főleg a századok, de még a románok részére is (jelentős közbirtokossági adományok, határőrczredék felállítás, polgári és vallásszabadság kiteljesítése, román nyelvű iskoláztatás kiszélesítése, népszaporulat fokozódása), a magyar anyanyelvű művelődés korlátozása, a természettudományok visszalatinosodása miatt azonban nem tekinthető kedvezőnek” (Nagy-Tóth 1998). Az önálló nemzeti gaz-

daság és művelődés kibontakozását sújtó szigorú korlátozások csak a reformkorban (1830–1848), majd pedig a kiegyezés után (1867) enyhültek.

## A csemetekertek (faiskolák) meghonosodása

A megváltozott birtokviszonyok és természeti követelmények kényszerítő hatása következtében az addigi önellátó és többnyire önkezdemenyező (családiás, patriarkális) népi tapasztalati nemesítés-kiválogatás eljárásával lassan tökéletesedő erdélyi gyümölcsészet jelentékenyen visszaszorult. A nehezebben megközelíthető, szántóföldi gazdálkodásra kevésbé alkalmas tájakon folytatódott még sokáig. Bozótos, erdőirtásokban beoltott gyümölcsfák még a 20. században is előfordultak a Székelyföldön.

A Habsburg Birodalomba kényszerítés után, a gazdasági és társadalmi feszültségek ellenére, kezdetét vette (elsősorban az új földtulajdonosok birtokain) a kereskedelmi gyümölcsstermesztés (Mohácsy 1954). De nem csupán a megtermelt gyümölcs, ami egyébként a gyakori lopásokból eredő pereskedésekből (Szabó T. A. 1995, 1997) gyanítható, sohasem volt elegendő, hanem a szaporítóanyag, a fiatal ültetni való nemesített fa, az oltvány, a csemete is kereskedelmi cikk, áru lett. Ezt az igényt elégítették ki a csemetekertek vagy faiskolák. Régebben a gyümölcsfa-csemeték ajándékozás, cserélgetés útján terjedtek. Ez időtől fogva árucikké váltak (Rapaics 1940). A jövedelmező, piaci gyümölcsstermesztés követelményének megfelelő fajok és fajták, nemkülönben a kertészkedés módszerei ez után Nyugatról érkeztek a Kárpát-medencébe, és természetesen Erdélybe is. És nyilvánvalóan itt is elsődlegesen a tehető nagybirtokos nemesség kertjeibe, gyümölcsös parkjaiba.

A nagyobb arányú gyümölcsstermesztés, fajtanemesítés és választék-gyarapítás felgyorsult igényének alapvető serkentője természetesen a sohasem kielégített fogyasztás volt ugyan, ám fejlődésének fő tényezője a természettudományok ugyancsak megpezsdült haladása és terjedése lett. Sokat gazdagodott a növényismeret, az életfeltételek (elsősorban a talaj- és éghajlati viszonyok) szabályozó hatása a növekedésre, fejlődésre és a virágzásra, az ivaros szaporítószervek (a porzó és a termő) egymásra hatása, a megtermékenyítés időbeli tényezői, a magvak kialakulása, a csíráztatás és a magvak általi szaporítás feltételei és előnyei a nemesítésben, s végül a természeti mesterséges beavatkozások (többszöri átültetés, metszések) következményei. Míg a Sárospatakon s az erdélyi fejedelmi gazdaságokban meg Pozsonyban kibontakozott és fellendült kertészkedés eredményeinek alkalmazása és további gazdagítása a válságos történelmi helyzet miatt megtorpant és fél- vagy háromnegyed százados lemaradást szenvedett, addig a nyugati békésebb országokban jelentősen előrehaladt.

A nemesített gyümölcsfa-oltványok árusítása céljából való tömeges szaporítására létesített első csemetekertet (faiskolát) a karthauzi barátoknak (a rendet 1084-ben alapította Szt. Bruno, a franciaországi Chartreuse-ban) tulajdonítják, 1675-ből. A rend párizsi csemetekertje 1789-ig állott fenn (évi 30 000 frank jövedelemmel), ami már akkori létjogosultságát bizonyítja. A francia forradalom utáni években a kertészetnek ez a sikeres ágazata a Leroy család angers-i birtokába került (1790).

Csemetekertek, bizonyára nem kereskedelmi célból, nagy valószínűséggel már régebben is léteztek. „Az oltott gyümölcsfák elterjedése Nagy Károly (Charlemagne) frank császárnak a mai Német- és Franciaország területén levő akkori birtokain annak bizonyossága, hogy már akkor megalapozták a csemetekertészkedést is” (Bordeianu és mtsai. 1963). Ennek alapján nagy valószínűséggel tételezhető fel, hogy már a karthauziak (1675), illetőleg A. Leroy csemetekertjei (1860) előtt kellett legyenek oltványokat szaporító és nevelő kertek. Ugyanis csemetekertekben szerzett megfigyelések és el-

végzett munkák tapasztalati adatai nélkül nehéz elképzelni olyan alapvető, ma is figyelembe vett kertészeti művek megírását, amelyeknek szerzői: a gyümölcsfák, oltványok metszésének és gondozásának az eljárásait adták meg (Étienne 1530; Saint-Étienne 1660; Quintinye 1660), hatékonyabb termesztési módozatokat sürgettek (Serres 1600), nagyszámú gyümölcsfajt és fajtát írtak le (Bonfondons 1651; Saint-Étienne 1660; Merlet 1667; Knop 1765), illetőleg szedtek jegyzékbe (Le Lectier, 1628; Saint-Étienne 1670). Csemetekerti oltványok folytonos megfigyelése és tanulmányozása nélkül nem állapíthatták volna meg és írhatták volna le az egyedfejlődés folyamán bekövetkező sajátos, a kialakuló fajtákra jellemző és a nemesítés céljából fontos öröklött tulajdonságokat és a környezeti tényezők kiváltotta alkalmazkodásokat (Duhamel du Monceau 1762, 1768; Sickler 1794–1804; Van Mons 1765–1842 – cit. Bordeianu 1963–1967).

Nemes gyümölcsfa-oltványokat eladás céljából szaporító csemetekertek Magyarországon, illetőleg Erdélyben, a történelmi helyzet következményei miatt a Nyugathoz képest, egy évszázadnyi késéssel jelentek meg. Tessedik Sámuel Szarvason 1779 után, Kolozsváron Bodor Pál 1812-ben, Cseh János 1815-ben alapított csemetekertet. De miként a nyugati országok gyümölcsészeti történetében a tételeken feljegyzettek megelőzték a szórványos, közvetett adatolású kertészeti létesítményeket, úgy a magyar gyümölcsstermesztés múltjából is a nemes facsemeték tömeges, bár nem kereskedelmi célú szaporításának régebbi kezdeményezésére lehet következtetni.

Szikszai Fabricius Balázs *Szótárában* (1590) előforduló sok kertészeti fogalom, mint pl.: Vad oltouani, Vltetni való vessző, Uj nőues vy oltás, Az oltouant meg foganítani, azt valószínűsíti, hogy a gyümölcsfa-csemeték gyakoriak voltak, szaporításuk közismert lehetett. Egy sűkeréki (Szolnok-Doboka vm.) „sok oltowant...” tartalmazó kert 1582. évi csemetekertnek is tekinthető. Váralmás (Kolozs vm.) 1627-ben volt „A varalat egj nagi zeölő az aliaban ... Oltvani fak is vadnak, zal karoval kerített.” Egy 1637. évi okirat Bráza (Fogarás vm.) településről említi, hogy „Vagion egy io Eöregh [nagy] gyümölcsös kert, mellyet szegeny megholt Feyedelem Comissioiabus ... kerítettett es ültetettett uolt be sok szep Csemetekkel és oltovaniokkal.” Gyanítható, hogy a Drassóban (Alsó-Fehér vm.) az 1647-ben létezett meggyeskert melletti „io seouenyw kert Apro oltouaniok”-kal úgyszintén szaporítást szolgáló csemetekert lehetett (Szabó T. A. 1978, 1997). Ezeknek az Erdély-szerke szétszórtan keletkezett és írásban megörökített adatok mintegy összegezése és általánosítása jelent meg Apáczai Csere János *Magyar Encyclopaedia* (1653) c. könyvében. A csinálmányokról, vagyis a mezőgazdaságban elvégzendő munkák fejezetét ekként kezdte: „Ez dologra egy kis alkalmatosságot kapván, nem hagyhatom a paraszti munkát (res rustica) is, holott az a megmondottaknál mind régibb, mind hasznosabb, s mind igazabb.” Csemetekertek nyilvánvaló megléte kellett ahhoz, hogy az ültetendő oltvány az *Encyclopaedia* előírásának megfelelően: „A tőkék [oltványok] egy kapanyélni temérdekek [vastagok], igyenesek, simák, magasak, éphéjjuak, fekély nélkül való legyenek.”

Lorántffy Zsuzsanna beható kertészeti tevékenységére vonatkozó történelmi adatok (Nagy-Tóth–Fodorpatiki 2000) meggyőzően valószínűsíthetik, hogy a fejedelmi kertekben csemetekerteknek is kellett lenniük. Hoztattak ugyan gyümölcsfa-oltványokat Nyugatról is, ám a fejedelemszöny által ösztönzött termesztés alapját jórészt az önelátás képezte, amelyből mindig jutott ajándékozásra és cserére, a nyugati országokból (Morva- és Szászország, Ausztria) pedig elsősorban kertészeket igyekeztek szerződtetni (2. táblázat). Márpedig a készenléltben lévő cseralapot csakis a nagyobb számú tartalék, vagyis a csemetekert biztosíthatta. Sárospatakon 1632-ben a „Gyümölcs oltvaniok[nak] gondviselője” Szilágyi István volt. I. Rákóczi György a birtokgondozónak Fogarásból 1639. február 27-én kelt levelében írta: „Asszonyunk ő nga számára...



Minden jó oltvány ágakat szeretettni annak idején... bíró uram el ne maradjon." Egy 1640. febr. 16-i levélben ez az üzenet volt: „Érkezék Szabó Péter Fogarashól, oltóágakat viszen Patakra, földdel be vannak csinálva.” Egy 1648. április 3-i levélben ez állt: „Küldöttem Fejeruarra az Önagsága oltóágait.” Majd 1648. április 7-én: „Kis Máté érkezék Patakrul, eleven húst és oltóágakat viszen.” Még ha az akkor „oltvány ág, oltóág”, jelenlegi „oltógally” értelmezést kap, akkor is feltételezhető a mindig készenlétben levő vadalanynokat nevelő csemetekert.

A gyümölcskertészet szinte önkéntelen meg-megújulási kezdeményezései, akár a csemeték évszázados hajtásai, mind gyakoribbá váltak, ám a mostoha társadalmi-gazdasági körülmények, állandó zaklatások és dúlások miatt, a megtervezett természet kibontakozása és haladása lehetetlen volt; a fokozatosan gyarapodó természetismeretek dacára sem. A csemetekertek későbbi évekből való időnkénti okiratos említései is szemléltetik a megtorpanást. A településen kívül létesített oltványos kertet említ egy 1679-ben kelt oklevél: „Ez az Falu Erdeje között vago(n), ebben sok szép oltványos fa, mellyet in A(nno) 1670 kezdettek Conalnj” (Uzdiszentpéter, Kolozs vm.). A nagyobb (feles) számban említett oltványok jelezhetik egyaránt a felbukkanó kezdeményezést, a gyümölcsös kert létesítésének a szándékát, és a kezdetleges csemetekertet is, „ezen gjumolcsös kertben vannak alma és szilva fák, feles apró oltóvájokkal együtt” (1732, Kőröd, Kolozs vm.); „edj nagy Gyümöltsös-Kert ... feles külömb-külobm féle ótoványokkal tellyes” (1732, Szentjakab, Szolnok-Doboka vm.). A néhány évtizeddel későbbi okiratokból sem sejtethető lényegesebb előrehaladás a gyümölcsészet, illetőleg a csemetekertészet vonatkozásában. Egy 1756. évi branyicskai (Hunyad vm.) oklevélben ez áll: „a Veteményesnek majd mint egy közepette... Táblák szél<ei>n vadnak 15 meg fogont külömb féle Alma és Körtvely oltványok.” Majd egy 1784. évi szásznyíresi (Szolnok-Doboka vm.) okmányba ezt írták: „Ezen Erdőnek közepe táján vagon feles Alma és Körtvely Fákból álló Oltvány Gyümöltsös is, ezen okon nevezetik Oltványos Erdőnek” (Szabó T. A. 1975, 1993, 1997).

A különböző vallásfelekezetek (református, unitárius, katolikus) támogatásával a nyugati országokban tanult értelmiségiek (papok, tanárok, orvosok) hazatérve Apáczai Csere János törekvéseivel hasonlóan nemcsak szóban, hanem írásban is igyekeztek népük javára gyümölcsöztetni ismereteiket, tapasztalataikat. „A természettudományok fejlődése az 1750-es évek derekán szinte ugrásszerű Erdélyben” (Köpeczi 1993). Úgy tűnik mintha a buzgó tudományművelés, olykor idegen (latin, német) nyelven, a nemzeti öntudat ébrentartásának és kiterjesztésének akkori eszköze lett volna. Kiemelkedőbb tevékenységet Pápai Páriz Ferenc, Köleséri Sámuel, Bod Péter, Fridvalszky János (1730–1784) és Benkő József (1740–1814) fejtett ki.

Pápai Páriz Ferenc nagyenyedi kollégiumi tanár és orvos, a *Pax Corporis az az Az emberi Testnek belső Nyavalyáinak Okairól* (1690, majd még tíz kiadás), valamint latin–magyar és magyar–latin szótárával (1708) járult hozzá a természettudományok műveléséhez. Köleséri Sámuel, Erdélyország főorvosa, *Schola Salernitana* című könyvében foglalta össze egészségügyi szabályzat-gyűjteményét (magyarul 1693-ban jelent meg). Bod Péter, magyarigeni (akkoriban virágzó református egyházközség, ma kihalt) református lelkész, aki Leydenből (ahol az 1741–1743-as években volt egyetemi hallgató) még mikroszkópot is hozott haza, megírta *Magyar Athenas* (1767) címen az első magyar irodalmi lexikont és a Tudós emberekből álló magyar társaság (a Magyar Tudományos Akadémia előfutára) megalakítását sürgette (1760). Fridvalszky János a kolozsvári jezsuita akadémia tanára egy mezőgazdasági egyesület, Societas Agriculturae (az Erdély Gazdasági Egyesület csirája) létrehozását indítványozta és tervezetet készített az előnyös papírgyártásról és bőrcserzésről. Leggazdagabb és eredményesebb ter-

mészettudományos munkásságot végzett Benkő József középpajtai református lelkész. Fő műve, a *Transsilvania sive Transilvaniae Principatus* (Erdély avagy Erdély Nagyfejedelemsége) 1778-ban jelent meg (latinul), melyet Nyugat-Európában nagy érdeklődéssel fogadtak (a haarlemi Tudós Társaság tagjává választotta). Nagy igyekezettel gyűjtötte össze és írta le az akkori Erdély minden természeti értékét; a bányászott kincsektől a növényvilág fajaiig (elsőnek alkalmazta C. Linné kettős nevezéktanát a növények ismertetésében) és a termesztett gyümölcsfajták elterjedéséig. „A különböző fajú termesztett alma- és körtefajták Csík- és Gyergyószék mellett és más tájak mezőin Erdély-szerte majd mindenütt gyakoriak; nyilvánvaló bőségben mégis Medgyes, Segesvár és Marosszék; igazából azonban Udvarhelyszék, melynek falvai többnyire rendben beültetett gyümölcsösökben, almákban, körtékben, szilvákban, dióban, édes [cseresznye?] és savanyú meggyekben, továbbá tömeges párisi és hasonló négy vagy öt almafajtában hasonlóan bővelkednek, amelyeket mindig keresnek, annál is inkább, mert olcsók.” Saját kertjében több mint 400 gyógynövényfajt termesztett, elsősorban megismertetési, de használati célból is. Nem írt a gyümölcsfák szaporításáról (még az 1999-ig kéziratban maradt *Transsilvania specialis*ban sem) talán, mert köztudottnak tartotta.

Az Erdélyben (Magyarországon) a 17. századvég–18. század folyamán megjelent természettudományos munkák, nemkülönben szerzőik közéleti tevékenysége, közvetlenül hathatósan serkentették a jövedelmező gyümölcsstermesztés megalapozását.

A Habsburg-uralom gazdasági-társadalmi rendszere szerinti Kárpát-medencei átrendeződés, két emberöltőnyi forrongás után, a 18. század végére állandósultnak tűnt. A gazdasági átrendeződésnek néhány, meghatározó jelentőségű gyümölcsstermesztési következménye vált sürgetően időszerűvé. Elsődlegesnek tűnt az eladdig különlegességnek tekintett és csak a nagybirtokos (főleg idegen eredetű új)nemesség részére elérhető külföldi fajtagyarapító anyag behozatalának a szélesebb körűvé tétele. Mivel azonban a külföldi fajták sok esetben nem alkalmazkodtak a hazai környezeti és éghajlati körülményekhez, még sürgetőbbé vált a gyümölcsészeti szaporítóanyag helybeli megtermelése. Halaszthatatlanná vált a hazai csemetekertek létesítése.

Feles mennyiségű gyümölcsfa-oltvány növelésére sok sikeres, de kibontakozni képtelen kezdeményezés volt. Tessedik Sámuel (1742–1820) evangélikus lelkész, jól képzett (szász- és poroszországi tanulmányok) mezőgazda (talajjavítás, akác- és eperfatelepités, lóhere- és lucernatermesztés kezdeményező, méhészet, selyemhernyó-tenyésztés) létesítette Szarvason (45 holdas birtokán) 1779 után az első eredményes, tömeges szaporításra alkalmas csemetekertet. Munkája ma is tiszteletreméltóan társadalmi szolgálati indíttatású volt. Több évi kísérletezés után ő is tapasztalta, hogy „mivel az idegenből hozott fák nem akartak tenyészni, elkezdtem magról nevelni eper-, alma-, körte-, kajszí-, szilva-, meggy- és galagonyafákat, s ez a kísérletem olyan jól sikerült, hogy már 15 000 fát neveltem magról... Belföldi faiskolák nélkül nem fejlődhet magára a magyarországi gyümölcsstermesztés” (cit. Rapaics 1940).

A szüntelen viszontagságok hatására önkéntelen hagyománnyá állandósult megmaradási újakezdések eredményeként, a szarvasi kert- és mezőgazdasági iskolaalapítással közel egyidejűleg, Erdélyben is kezdetét vette a korszerű gyümölcsstermesztés. „Kolozsvárt az első rendezett gyümölcsstermesztést Cseh János kezdte meg az 1700-as évek végén. Ültetvénye és gyümölcsiskolája a Házsongárd felső részén feküdt. Folyovics István úr szomszédos kertje egészében a Cseh János iskolájából került ki. Cseh János után ör. Bodor Pál lépett fel alaposabb készüllettel” (Nagy F. 1852).

Bodor Pál (1773–1828) „Erdély legkiválóbb gyümölcsésze e korban” (Rapaics 1940) Jénában (1795) és Göttingában (1796–97) tanult, és Bécsben is tájékozódott. Hazajöve, szülővárosában, Kolozsvárt pénzügyi tisztviselő volt. Gyakorlati gyümölcsészként



üzletileg foglalkozott oltványszaporítással. Házsongárdi kertjét nem sokkal hazatérte után létesíthette, mert 1812. szeptember 1-én Kolozsváron már kiadta első csemeteárjegyzékét. Ebben 34 alma-, 22 körtvély-, 8 cseresznye-, 3 meggy-, 3 szilva-, 2 barackfajta, naspolya és szederj [eper] oltványt ajánlott megvételre. Könyvészeti ritkasága miatt Rapaics (1940) teljes egészében közölte. Néhány évvel később (1819) kiadott *El-adó válogatott gyümölcs fa oltványok lajstroma* már bővebb (18 old.): 40 alma-, 38 körte-, 16 cseresznye-, 11 szilva- és 4 meggyfaoltvány volt felsorolva a jegyzékben. A csemeteállomány változása, fajtagyarapítása a katalógus ismételt kiadásait (1825) tette szükségessé. A kertalapító „apa hajlamát ifj. Bodor P. örökölte s ez utóbbi 20 év alatt Kv. [Kolozsvár] szinte egyedüli tekintélyes pomológusává emelkedett” (Nagy F. 1953).

Noha Cseh János kertészete megelőzte Bodor Pálét, jegyzéke három esztendővel később jelent meg: *A' tudósabb kerti Gazdák által származások Tartományaikból, gondosan megvizsgálva, össze-szerkesztetett, betses tulajdonságu gyümölcs termő Tsemetéből, 's Fákából, nagy Gond, Szorgalom, 's költséggel szerzett, és tett próba, 's tapasztalás után, szaporított gyűjteménynek Lajstroma. Mellyek Kolo'svárott a' Cseh János' Koronahegyi Kertében, ez idei Tavaszkor, illendő árron megszerzethetnek, 1815.* Terjedelme (22 old.) és csemetefajszáma is kissé meghaladja a Bodor Pálét: 45 körte-, 19 szilva- és 12 cseresznye- és meggyfajta felsorolását tartalmazza.

A kolozsvári csemetekert-alapítások s általában az itt elkezdődött tartósan felélénkült és elterjedt gyümölcsstermesztés meghatározó jelentőségűnek bizonyult. „Ez a határvonal a régi és az új magyar gyümölcsészet közt. Vele bezárul a régi familiáris... gyümölcsgazdálkodás nálunk is, és megkezdődik az üzleti gyümölcsészet” (Rapaics 1940). S valóban egymást követik a gyümölcsös- és csemetekert-telepítések. Kolozsváron „Egyidőben állítá be kertjét a Házsongárdban Dobay György. Tiszta és egyenesen utbaigazító katalógusa örökösseinél vagyon. 1829-ben a hazában található mindennemű gyümölcsökből. 1833 – tetemes bellweileri, 1834 – londoni származású fajta. Kétvízköz Darnoczy kert... Mike Sándor... kertje, birtoka a brétfői hegyen van. Kronstädler József, Schütz József a Házsongárdban; Kovács Mihály a Békás szőlőhegyben” (Nagy F. 1853). Ettől kezdve a csemetekertekre vonatkozó említések egyre gyakoribbá válnak Erdély majd minden vidékéről. „Torda vármegyében Abafáján, Sárpatakon, Szász Régenben ... nemesebb alma, 's körte kész oltványokat találhatsz... Háromszéken nevezetes a' b. Purcell által alapított plántaiskola Kézdivásárhelyen ... Brassó vidéke ... a' városban nagy kiterjedésű 's rendszerezett oltoványiskola ... ezereként küldi a' kész oltoványokat Oláhországba... Szászsebeszék... gyümölcsiskolát állítottak fel... Eddig 32 körte- és 56 nemes almafajokat bír ezen iskola” (Nagy F. 1842). „A szász atyafiaknál N. Sinken, Brassóban, Fogarasban, Sz. Sebesben társulatok által alapított gyümölcsfaiskolák nemcsak a szász föld, hanem a szomszédos havasalföldi tartományok ebbeli szükségeinek megfelelő nagy mennyiségű készlettel bővülködnek...” (Nagy F. 1853).

A nagyarányúan kibontakozott erdélyi gyümölcsészet lendületét a szomorúan végződött 1848–49-es szabadságharc ismét hátráltatta, de meg nem törte. Ugyanis a reformkorban megélnékült természettudományos művelődés, mint politikamentes eszmei tevékenység, némi lehetőséget biztosított az önálló szellemi élet megnyilvánulásának (Bereczki Máté életműve). Az erdélyi gyümölcsstermesztés helyzetét 1842-ben felmérő Nagy Ferenc 1852 decemberében Kolozsvárt már gyümölcskiállítás rendezett, amelyen 160 alma- és 33 téli körtefajta mutatott be. A faj- és fajtaazonosítás és -elterjedés a következő években is folytatódott és a Kolozsvári Mezőgazdasági Főiskola megalapítása (1862) után rendszeressé vált. A gazdatársadalom szakszerű tájékoztatásának és művelésének fontos tényezője volt az Erdélyi Gazda folyóirat, amely 1869-től 1945-ig jelent meg. Ennek 1870. évi 18. számában írták, hogy kiváló minőségű gyümölcs-

csemeték Nagy Ferenc tanár úr tordai gyümölcsiskolájából vásárolhatók. A kertben „100 darab almafa mind eredeti erdélyi faj, 200 darab körtefa Gregoire-féle legelső ranguakból, 100 darab meggyfa, mely a legjobbnak talált” (Anonymus 1870).

Az egyazon gyümölcsfajta hasonneveinek a sokasága ismételtén azt a korábbi felismerést bizonyította, hogy a Nyugatról hozott csemeték egy része jelentősen megváltozik az erdélyi talaj- és éghajlati feltételek következtében, s az eredeti kiváló tulajdonságok nem érvényesülnek minden esetben. Ez a felismerés és meggyőződés szükségszerűvé tette a csemetekertek létesítésének a kiterjesztését az egész országra, s ennek keretében Erdély minden földrajzi tájára. A végrehajtást kormányrendelet tette kötelezővé.

Ennek eredményeként 1892-től kezdve magánlétesítmények mellett Erdély-szerte állami csemetekertek létesültek, a Kolozsvárt: 9 ha, 23 947 oltott csemete, és 60 000 vadcsemete; Fogarason: 12 ha, 67 000 oltott csemete; Lugoson: 17 ha, 70 000 oltott csemete, és 100 000 vadcsemete. Ezenkívül állami csemetekert volt: Tordán, Zilahon és Sepsiszentgyörgyön, s természetesen Magyarországon mindenütt (Darányi-Schillberszky 1900). Szilágy vármegyében „Az 1894. évi XII. törvénycikk 46. §-a értelmében a községi faiskolákban természetű gyümölcsfajtaik a következők állapotítottak meg: almafajok: batul, téli aranypármint, tournay arany alma, sikulai és sóvári; körtefajok: téli esperes, esperen bergamotte, dargenson, hardenpont, téli vajoncz, boscobakja, erdei vajoncz, desportes erdre, motyó körte és nyári esperes (dinnye körte); szilvafajok: besztercei (muskotály vagy közönséges), áyeni szilva; dió; cseresznye: Schneider késői, gemensdorfi és májusi cseresznye; barack: Kary, cramford (amerikai Kovács-féle), Zilahi korai és a legjobb magyar kajszibarack [...]”

„Faiskolák területük kétharmadrészében lehetőleg csak szederfa... tenyésztendő.”

„Zilah és Szilágyosmlyó szakképzett kertészeket köteles alkalmazni. A többi községben a néptanító gondoskodik [a faiskoláról]” (Somogyi 1907).

### **Régi erdélyi gyümölcsfajták csemetekertje**

A csemetekertek létesítésére vonatkozó országos rendelkezés helyi végrehajtásának mozgalmas történetét jellemzően szemlélteti Énlaka (Marosszék) csemetekert alapítása (Szávai Márton ny. ig. tanító oklevélkivonatokból készített jegyzete).

Az országos Erdőfelügyelőségtől 1897-ben érkezett utasítás elrendelte, hogy a „Védhelyek makkal vagy csemetékkel ültetessenek be”. A Tömleccseréje nevű határreszen a Közbirtokosságnak volt 6 ha földje, melynek fűhasználatát mindig elárverezték. Az 1905. okt. 17-i első határozat szerint a kapott összegből „Az iskolás gyermekeknek a megkívántatott szükséges könyveket vásárolnak”. A második határozat elrendelte: „Az említett területen 400 diófának likat kell ásni.” Egy 1909. nov. 12-i határozat kimondta, hogy „A községi faiskolakert újracsinalása költségére 20 szálfat kell adni”. Márpedig, ha a kerítést „újra kell csinálni”, akkor a régi legalább 30 éves lehetett (kb. 1879-től).

A csemetekertek országszerte (nem csak Énlakán) való fokozott használatának és fejlesztésének következményét bizonyítja „A Magyar Királyi Erdőgazdálkodás 607/1912. rendelete: „A csemetekertet szabályszerűen látja el a Közbirtokosság, vagy csatlakozzon a központilag létesítendő csemetekerthez.”

Az állami hatóságok által szorgalmazott csemetekertek iránti (miként egyéb rendelkezésekhez is) tartózkodó bizalmatlanság általános szokott lenni a falusi nép körében. Csak miután valóságosan is meggyőződött valamely eljárás ígéretes voltáról, fogadta el azt. Monóban (Szilágy vm.) a földesúrnak képzett kertésze volt (Szélesi István), mégis a nép szívesebben ültette, gondozta a maga oltotta csemetéket. Kecsetkifalud

(Marosszék) szülötte (Szélyes János, szül. 1922-ben) ekképpen emlékezett a régi gyümölcsészetre: „ha apám egy jó fát meglátott, elküldött oltógért”.

Rége minden faluban volt (talán még ma is van) egy-két **oltogató ember** (többnyire a tanító), aki szívesen tett eleget törekvő, gyümölcskedvelő társa kérésének. Ilyen volt Gegesen (Marosszék) Kis József, aki „Nemes fáiról egész életében ingyen osztogatta az oltógallyakat... A falvakban elment igen gyakran ő maga a székely gazdákhoz, saját kezével nemesítette fáikat” (Fülöp 1970). Az erdélyi gyümölcsstermesztés terjedésének és kiválogatásának, önkéntelen fajtanemesítésének ez volt a hosszadalmas, hagyományos menete.

Az I. világháború és annak számunkra szomorú vége megváltoztatta ugyan a közigazgatási viszonyokat, mindazonáltal a fellendült gyümölcsstermesztés évtizedekig a kiépített pályán haladt. A háború után Énlakára került tanító (Nagy Ferenc, Szávai Márton elődje) 1923-ban kötelezettséggel vállalta az iskolakert gondozását. Hasonló nemes buzgólkodás más községekből sem hiányzott. Rugonfalva (Udvarhelyszék) tanítója (András Albert) arra szólította fel Kobátfalva (Udvarhelyszék) tanítóját (és más falvakét is), hogy versenyezzenek: „kinek van szebb faiskolája, több gyümölcsfája, gyümölcsfajtája” (Larcher Károly ny. fizikatanár közlése).

A korszerű csemetekert létesítésében igen figyelemreméltó Szávai Márton kezdeményezése, aki a kommunista rendszer bukása után visszacapott kertjében (Malomkert) megalapozta a régi, *ősi erdélyi gyümölcsfajták csemetegyűjteményét*, amelyet mind fajtaválasztékban, mind pedig mennyiségben szaporítani kíván; oly mértékben, hogy az egész Kárpát-medencei várható igényt kielégíthesse. Az angolok (Frank P. Mettheus Ltd. Trees for Life tagjává választotta) előreláthatóbbak és élelmesebbek voltak, mert már szállítottak Énlakáról őshonos csemetéket.

A 19. század utolsó évtizedei óta a csemetekertészkedés lendülete folyamatos volt mind a jelen időkig. Ennek keretében bontakozott ki mind a nemesítés, mind pedig a fajtagyarapítás és a tájak, illetőleg ökológiai feltételek szerinti fajtaváltás. Ezt tanúsítja a két világháború között a Nagyenyed melletti sikeresen gazdálkodó csemetekert magánvállalkozó is. A kertészet 1938–1939. évi katalógusa 13 nyári, 19 őszi és 96 téli almafajtát, valamint 16 nyári, 13 őszi és 16 téli körtefajtát ajánlott megvételre; egyéb gyümölcs (szilva, barack, cseresznye, meggy) és dísznövény-csemete mellett (Ambrosi-Fischer 1939).

A hagyományosan népi gyümölcsstermesztés háttérbe szorult, de folytonossága meg nem szakadt. Erdélyben a 20. század első felében a legtöbb egyházi (papi) kertben (Monóban, Magyar Domokos papsága idejében) létezett kisebb-nagyobb csemetekert, ahol a konfirmándusokat oltogatásra is tanították. A szerényebb birtokkal rendelkező gazdálkodó csemetevásárlási lehetőségei is korlátozottak voltak, de közismert bizalmatlansága is az általa meg nem tapasztalt dolgok iránt mindig fenntartották az önálló kezdeményezésű gyümölcsészetet. Sok értékes, különleges fajta létrejötté köszönhető ennek a bensőséges gyümölcsstermesztésnek.

## **A korszerű gyümölcsstermesztés kibontakozása**

A Rákóczi-szabadságharc leverése után létrejött államrend jelentősen megváltoztatta a magyar országrészek birtok- és népességi viszonyait. A kiterjedt birtokadományokban részesített nagyszámú betelepített idegen és a behódolt régi birtokosok a hatalomhoz hű, új földesúri réteget hoztak létre. Ugyanazon korban Mária Terézia olyan úrbéri törvényeket (1767) vezetett be, melyeknek következtében a faluközösségek közös használatú élőföldjeit („elését”): erdő, mező, legelő, síkság, szántó, hegy, vizes, nádas

nagymértékben csökkentették, illetőleg a földesurak ellenőrzése alá vonták. „Míg a földesurak nem látták magukat a tőlünk elfoglalt birtokaikba megerősödvé, egymás után mind kivagdalták szegény Hazánk népének ételmet adó drága gyümölcsfáinkat [...] szívfojtó érzés volt látni, hogy a mint atyáink terhes munkával kiirtatott s megtisztított Földön plántált és oltott szép fák, melyek 70 s 80 esztendőök alatt nevelkedtenek fel oly nagyra edgy két óra alatt mint pusztítottak el!” (Andrásfalvy 2004). Még az árterekből is földesúri majorságok lettek, az úrbéri rendezés után „a faluközösség előföldje mintegy felére zsugorodott” (Köpeczi 1993; Andrásfalvy 2004).

Az önkényuralom szorításában vergődő Magyarországon a „felvilágosodás” (1711–1830) felemás állapotban maradt. Csak szellemi szinten érvényesült. Ott is állandó fenyegetettségben, ugyanis „I. Ferenc császár (1792–1825) hadat üzent a felvilágosodás egész szellemi tartalmának ... ellensége lett minden reformmozgalomnak” (Baráth 1941). A gyakori felségárulási perek s a népfelkelésektől (Jakobinus-mozgalom, 1760; Horea-lázadás, 1784) való félelem megtörte ugyan a nemesség ellenállását, eszmei téren a reformok követelése mégis folytonos volt [lásd *A felvilágosodástól (1711–1830) a reformkorig (1830–1848)* (Köpeczi 1993)]. „Az országban szétszórta élő írók és tudósok elsősorban az ismeretek terjesztését, a tudományok és az irodalom kibontakozását tartották szükségesnek.” Az enciklopedizmusra törekvés miatt „alig van különbség a bölcsészeti, természettudományi, nevelési értekezések és szépirodalmi témák között” (Jancsó 1969). „A műveltség társadalmi csoportképző erő lett” (Köpeczi 1993). Ebben a kényszernyugalmi helyzetben „a magyarság európai keresztény kultúrkörben való megmaradásának egyetlen reális lehetősége a Habsburg Birodalomba való integráció volt” (Pálffy 2004).

A kialakult nemzetidegen társadalmi rendszerben lappangásra kényerültek a cselekvésre ösztönző, hagyományossá öröklődött eredeti népi gazdálkodási eljárások, műveletek, s ennek folytán még gátlásmentesebb lett a nyugat-európai hatás, amely a magyar országrészek megújuló mezőgazdaságát, s ennek keretében gyümölcsészetét meghatározta. A mezőgazdaság korszerűsítése legfőképpen az idegenből behozott növény- és állatfajok és -fajták meghonosítására szűkölt. S ebben elsősorban a szászság volt a kezdeményező (Köpeczi 1993). És miként más európai országokban és a megelőző korokban, a gyümölcsészet korszerű kibontakozása nálunk is a széleskörűen haladó természettudományokkal és a fokozatosan árutemelővé váló mezőgazdasággal egyidejűleg jelent meg, illetőleg azok eredményeként valósulhatott meg.

A kor kiemelkedő természettudósa C. Linné, aki az orvoslásnak akkor még legfontosabb anyagait képező növények nagyon összekuszált ismereteit szedte áttekinthető rendszerbe. Kettős elnevezéssel látta el az eladdig több nevű, vagy nevetlen és ismeretlen fajokat, melyek által pontosan meghatározhatók lettek. Első erdélyi követője Benkő József volt, akinek az ország növényeit ismertető munkája, a *Flora Transsilvanica* 1784-ben már készen volt, kiadói támogatás híján, sajnos, kéziratban maradt. Ugyanaz volt a sorsa 1999-ig Erdély természeti-gazdasági értékeit feltáró hatalmas művének is, amelyben egyéb javak mellett, az akkori gyümölcsöket is tájanként említi meg. A közjó (gyógyítás, ismeretterjesztés) érdekében „... kertemben ... a Füvek számát hat százig felszaporítottam”. A törekvő tehetségek támogatásának elhanyagolása indokolta azt a szomorú következtetést, hogy „Két és fél évszázad folyamán Clusius (1609) óta a magyar flórákutatók nagyon keveset eredményeztek, de nem a tehetségek hiánya, hanem a politikai viszonyok miatt” (Gombocz 1936).

A magyar Linné Kitaibel Pál (1757–1817) volt. Szakmailag alaposan felkészült, szenvedélyesen elkötelezett tudósa volt a Kárpát-medencei növényvilágnak. „Az ember nem is hinné milyen gazdag ez az ország új és ritka növényekben”, írta egy levelében



(Gombocz 1936). Ezt a növénygazdagságot igyekeztek feltárni a nyomában elindult buzgó botanikusok. Valóságos versengés jött létre, hogy ki jelez, ír le több rendszertani egységet. Ez a versengés a gyümölcsészeket is megérintette, és serkentőleg hatott tevékenységükre, a termelőgazdaság ezen ágazatának haladására.

A gyümölcsismeret haladásának a növénytan kutatásokból eredő ösztönzését a csemetekertek alapozták meg. A csemetekertek tömeges termelése eredményezte a gyors leírást, valamint a fajszám-gyarapodást. Az újtermelésre is berendezkedő földbirtokosok igényeit leghamarabban és legígéretesebben Európa-szerte és természetesen Magyarországon is a csemetekertek elégíthették ki. A fajtaismeret elsődleges helyei ugyancsak a csemetekertek. Itt nem csak lehetséges, hanem szükséges is volt megfigyelni és feljegyezni a magvakból kihajtott vadcsemeték növekedését, szerveiknek alakulását, sajátos, megkülönböztető fajtajegyeik megjelenését, majd aztán a beoltás utáni további fejlődésüket, s főleg pedig az eredeti, a szülők tulajdonságainak az átörökítését, illetve azok megváltozását. Az öröklött változékonyságot nagymértékben fokozták a földrajzi elterjedésből adódó eltérő környezeti feltételek. Az eredeti élőhelytől eltérő éghajlati feltételek között ugyanazon fajták is jelentős különbségeket mutattak, amelyeknek leírása, akárcsak a növényrendszertani tanulmányokban, bőségesen kedvezett a szerzői hiúság kielégítésére. A fajták száma, ennél fogva is, csupán látszólagosan gyarapodott. „A nyugati országokból már minden kertészet, minden faiskola megrakodott kiválónak mondott fajtákkal. [A kertész] a gyümölcsfajták neveinek tengeren nem tudott tájékozódni, a fajták élettani tulajdonságait nem ismerte” (Rapaics 1940).

A különböző környezeti feltételek létrehozta változások tapasztalata eredményezte azt a fontos megállapítást, hogy a táj, az eltérő életfeltételek a gyümölcsfajták önkéntelen kiválogatódását idézik elő. Ezt ismerte fel, az elsők között, Entz Ferenc (1805–1877) is, a korszerű magyar gyümölcsészet megalapítóinak egyike. Orvosélettani felkészültsége és kertészeti tapasztalatai alapján is szorgalmazta a gyümölcsfajták mélyrehatóbb megismerése céljából azok növénytan, illetőleg ökológiai kísérleti tanulmányozását, megismertetését, a mulandó vagy megmaradó külső változások részletekbe menő leírása helyett, az eredményesebb telepítés, tenyésztés érdekében. Jelszavává vált: „kevés, de értékes fajtát ültetni”. Az akkoriban már nagyszámú (Magyarországba is betelepített) körtéfajták közül Entz Ferenc csupán 12 fajtát ismertetett és ajánlott: Kármán körtét, Napóleon, Vilmos, Hardenpont, Fejér őszi vajkörte, Diel vajkörte, Egri körte, Kolmár (= Manna) körte, Ámin, Téli esperes, Pisztráng körte, Izambert. Szerinte a magyar gyümölcstermesztésnek egyik legnagyobb hiányossága a mi viszonyainknak megfelelő téli körtéfajták. Éppen ezért további feladatul „alaposabb élettani megismerésüket szorgalmazta a magyar viszonyok között” (Rapaics 1940). Ezen korszakos kezdeményezésen „épült fel a célszerű magyar gyümölcstermesztés” (Rapaics 1940). És hogy az általa elgondolt kertészeti művelődésnek, tudományos érdeklődésnek folytonossága és gyakorlati termesztési haszna biztosítva legyen: kertész iskolát alapított (1853), kertészeti társulatot szervezett (1853), és a Kertészeti Füzetek címmel szakfolyóiratot jelentetett meg (1857–1859). Örökké követendő nemzeti elkötelezettség, hogy az 1848–1849-es szabadságharc utáni idegen elnyomás dacára a Kertészeti Füzetekben közölt tanulmányok nem idegen nyelven (miként Benkő Józsefnél latinul, vagy Kitaibel Pálnál németül), hanem makacs következetességgel magyarul jelentek meg. „A rendetlenül kavargó elméiből kikristályosodva, a múlt század közepén így lép elénk a reformkor után megújított magyar kertészet is, ekkor már a nemzeti élet szerves része kedves magyar nyelven... korának természettudományi színvonalán. Lippai János: *Posoni*



Kerjének megjelenése óta, kétszáz esztendőn át a Kertészeti Füzetek kiadásáig a „magyarnak nem volt semmiféle kertészeti kézikönyve” (Rapaics 1940).

Történelme folyamán Erdély termelőgazdasága, nemkülönben művelődése olykor valóságos vagy vélt sajátos szakaszokat élt át. Ezeknek a történelmi időszakoknak az értékelése tekintetében nem alakult ki egységes álláspont sem régen, sem napjainkban. Némelykor a Kárpát-medence földrajzilag összekapcsolt többi tájegységétől az elszakadásig elkülönítő volt, máskor, annak keretében csupán ármeneti jelentőségűnek tekintették. A jellemző „erdélyies” sajátosságok dacára a döntő történelmi folyamatok Kárpát-medencei konvergenciája évszázadokon át megmaradt; miközben azonban huzamosan változott a népességi összetétel. A Lorántffy Zsuzsanna korában felélénkült termelőgazdálkodás, kertészet és gyümölcsheszet Erdélyre s a Felvidékre is egységesen kihatót és volt olyan jelentős, mint a pozsonyi érseki kert. Hiányzott azonban egy olyan elhivatott személyiség, mint amilyen Lippai János volt, aki a „Sárospataki, a Gyulafehérvári vagy akár a Fogarasi kert”-et megírta volna. Ugyanis tájszerkezeti sajátosságai dacára egyazon gazdasági-szellemi rendszerbe tartoztak. Az erdélyi növényteni kutatásoknak, amelyek Kitaibel Pál nyomán J. C. Baumgarten, F. Schur, G. Wolff, M. Fuss, Bágyi Joó I., Janka V., Simonkai L. tereptanulmányaiban nagy teret kaptak, tárgyuknál fogva természetszerűleg bizonyos sajátosságokat mutattak. „Erdély a Királyhágón túli testvérháza, nemcsak politikailag élt évszázadokon át önálló életet, társadalmilag is elkülönítve a tulajdonképpeni Magyarországtól, hanem tudományos életében is külön utakon járt” (Gombocz 1936). Ezek a külön utak végül is Jávorka S., Nyírády E. Gy., Soó R., Csűrös I. általános értékű növényteni műveiben összegeződtek.

Az erdélyi gyümölcsheszet haladásában is előfordultak, a Kárpát-medence egészéhez viszonyítva, sajátos történelmi időszakok. Ezek megmutatkozhattak a külfölddel való kapcsolatokról eredő fajtaváltozásokban, az éghajlati-talajteni feltételek kiváltotta eltérő fajtaminőségben, valamint a történelmi helyzetekből adódó gazdálkodás színvonalában. A történelmi-társadalmi következmények kiváltotta sajátosságok idővel eltűntek, majd újabb válságok után megváltozva ismét előálltak. A természetes környezet különbségéből eredők, kiválogatás révén, értékesként megmaradtak. „Olyan nagy volt a múlt [19.] század első felében a nyugati hatás, hogy hiába szállottak vele szembe az erdélyi pomológusok. E korban ugyanis azokat a hagyományokat, amelyek gyümölcsheszetünk múltjához igyekeztek fűzni jelenét, már csak Erdélyben őrizték, s aki nem ismeri a magyar gyümölcsheszet egész történetét, azt vélheti, mint eddig sokan tartották is, hogy Erdély valamely különleges gyümölcsterület az országban. Amit eddig megtanultunk a magyar gyümölcs történetéből, világosan mutatja, hogy az erdélyi gyümölcsheszet a régi magyar gyümölcsheszet folytatása” (Rapaics 1940).

Önállósága elvesztését követő idegen elnyomással sújtott és belső viszálykodásokkal is terhelt (meghamisított „felvilágosodás”) Erdélyben a 18. század második felében állandósult egy kényszer-nyugalmi állapot, amelynek idején a gyümölcsheszet is éledni kezdett. Újraéledését, haladását döntően határozta meg több gazdasági-társadalmi körülmény. Itthoni alapfeltételeit azok a fejedelemség korában létesült gyümölcsheszők képezték, amelyek a hadak járásakor nem pusztultak el. Ezekben maradt meg a korabeli írásokban említett régi erdélyi gyümölcsheszfajták. Az ilyen félreesőbb településeken a gyümölcsheszfák többsége még mindig a hagyásfák, vagy azok sarjadékából eredő vadhajtsaiba és a vad csemetékre oltogatott ősi gyümölcsheszfajták lehettek. Egy Erdőszentgyörgyre vonatkozó, 1743. évi okiratban megőrkötött fajtanevek: „Gyümölcsheszerben: alma: vajas, muskotáj, mosolygó, páris, cigány, tángyér, apró, piros, fojtós, árpával érő, zsib, fejer, gyakorágu, édes, brassai, zöld; körtvéj: méz, kerek vagy sárga, téli, muskotáj, sós, elein érő és vackor; szilva: beszercei, husos, lószemű, diófa;

szőlő: közönséges bor, muskotáj, kövér, piros, fehér, tök, járdovány, fekete és leány" (MNMUZ. RHEDE/L. T. Jakó Zs. szíves közlése). Magyarokbőről (Szolnok-Doboka vm. a Déstől Ny–DNy-ra levő dombok között) az 1760. évi „emlékezetre méltó dolgok” között jegyezték fel: „Ugyanezen esztendőben szürtem a köblösi szőlőből 30 veder olyan bort, hogy ha minden esztendőben olyan a termene [sic], nem sajnálnám kapálni a tövit. Ugyan a szőlőbeli selymes pergamentkörtvélyfáról, úgy a veteményeskertben levőről, hasonlóképpen a nagy vackorfá tetején oltotról ettem Isten engedelmeiből ezen esztendőben. Mindenik igen specialis gyümölcs” (Rettegő 1970).

Az újrakezdéshez bizonyára jelentős mértékben járultak hozzá az állami hatóságok is, szorgalmazván a gyümölcsfák, különösen az utak menti eperfák ültetését. „Érkezvén a Mls. K. Guberniumnak szorgos és kemény parancsolati ... hogy ki-ki ... a gyümölcs fákat szaporítsa s ültesse” (Udvarhelyszék, 1769).

Benkő József Erdély-leírásaiban is természetesen gyakoriak a gyümölcsfák említése. Az első könyvében (*Transsilvania sive Transsylvanicae Principatus*, 1784) többnyire csak általában írt a gyümölcsökről: „A különböző fajú termesztett alma- és körtefajták Csík- és Gyergyószék mellett és más vidékeken is Erdély-szerte majd mindenütt gyakoriak. Nagyobb bőségben mégis Medgyes-, Segesvár- és Marosszékek környékén található. De még inkább Udvarhelyszékben, melynek falvaiban rennde ültetett gyümölcsösök, alma-, körte-, szilva-, dió-, édes- és savanyú-cseresznyefák bővelkednek; tömegével van a párisi meg 4 vagy 5 hasonló almafajta, amelyeket olcsóságuk miatt is mindig keresnek.” Második könyvében (*Transsilvania specialis*, kéziratban 1778, nyomtatásban 1999) már a tájakra, azaz a „Székek”-re jellemző gyümölcsfajta nevek is gyakoriak. Udvarhelyszék településeiről (Székelyudvarhely, Szentimre, Cibrefalva, Kénos) írta: „A gyümölcsstermő fák: alma-, körte-, dió-, szilva- és cseresznyefák sok falut úgy beborítanak, mint az erdők.” „A Miklósvárszékhez tartozó Sepsibacon faluban] ... van egy piros színű almafajta, amelyet baconi édesnek, vagyis baconi édes almának neveznek.” Marosszék falvai (Magyaros, Bere, Berekeresztúr, Kendő, Hája, Márkod stb.) híresek gyümölcsükről, főként almájukról és körtéjükéről, amelyek egész télen át romlatlanul és ízesen megmaradnak.” Kolozsvárról a Hidelvében levő Wesselényi-kertet és a keleti elővárosban fekvő Kemény-kertet tartotta érdemesnek megemlíteni. A szász székekből Szeben, Segesvár, Brassó és a Barcaság kertjeinek sokaságát és gyümölcsgazdagságát dicsérte. Romosz hely (Szászváros mellett), valamint „Alsó- és Felső-idecs [Torda vm.] kiváló minőségű cseresznyében roppant gazdag szász falvak.”

A megváltozott történelmi helyzetben a korszerűsödő gyümölcsészet haladását Erdélyben is – miként a Kárpát-medence más tájain – a külföldi faj- és fajtabehozatal, valamint az alaposabb természet tudományos ismereteket is alkalmazó művelési eljárások határozták meg. A gyümölcsösök felújításának, megalapozásának ez a gyorsabb eljárása csak a tehetősebb birtokosoknak és a kivételezett szászoknak volt lehetséges. Ilyen módon jöttek létre már a 18. század végén országos hírű mintagyümölcsösök. „Esmérető könyve méltóságos L. B. Losonci Bánffy Pál úr ő nagysága által a külső országokból is megszerzett s a nagycégi (Katona, K-re) és hosszúúszói (Balázsfalva, K-re) Erzsébet kerteiben meg is található gyümölcsfáknak. Városi Szolga Mihály, a nevezett jószág-inspektora számára írta Orbán Péter az 1812-ik esztendőben.” E két gyümölcsösben 149 alma-, 108 körte-, 41 szilva-, 32 cseresznye-, 31 meggy-, 6 őszibarack- és 20 angol egresfajta volt. Közülük csak 33 volt hazai gyümölcsfajta, mint pl. a Páris alma, Pönyik alma, Sívári alma, Török muskotály alma, Nyári borízű alma, Lőrinc körte, Zelenka körte (Rapaics 1940). „Gr. Kemény József közelebről épen Párisból hozott 4–6 éves oltványokat” (Nagy F. 1842). A honi fajták megtartása ezekben a kertekben az erdélyi gyümölcsészet vonatkozásában azért jelentős, mert egyfelől értékelt

minőségüket jelezheti, másrészt pedig külföldi elterjedésüket is sejtetheti, tekintve, hogy a jegyzék elkészítéséhez idegen tanulmányokat is felhasznált a szerző. Ezek a jegyzékek, gyümölcsészettörténeti elsődleges jelentőségükön túlmenően, jelzésértékűek a tekintetben is, hogy tanúsítják a nagybirtokos gazdálkodás árutermelésre való átállítását a gyümölcsstermesztésben is, aminek következménye annak felgyorsulása és haladásának fogyasztói irányítottasága, és sejtetni engedi a természettudományi ismeretek gyarapodását és a gyümölcsstermesztéshez való hozzájárulási szándékát.

Eleinte Erdélybe, akárcsak Magyarország más tartományába, többnyire előzetes természetési tapasztalatok híján hozták be a nyugat-európai körülmények között kiváló eredményességű fajtákat. Idővel azonban az idegen eredetű fajták szaporítóanyagai (magvából kelt esemeték, oltványok) faiskolai termesztésen és helyi éghajlati és talajviszonyokhoz való alkalmazkodáson estek át, amely lehetővé tette kertészeti kiválogatásukat. Közben az eredményesen meghonosodott fajták kiszivárogtak a közkertekbe is.

„Az erdélyi középnemesség gyengének számított, az arisztokráciából jóval nagyobb arányban kapcsolódtak be a reformmozgalomba” (Köpeczi 1993). Ugyanis a nagybirtokosság (az új és a behódolt régi arisztokrácia) a bécsi központi kormányzathoz való viszony alapján biztonságosabb helyzetben volt. Másrészt pedig a mezőgazdálkodás, kertészet és gyümölcsészet, illetőleg az árutermelés és -értékesítés fokozását a reformok által remélhette, ezért részben támogatta. Ennek ellenére a mezőgazdaság, különösképpen a gyümölcsészet ismeretelméleti, tudományos megalapozása, a haladás biztató irányának körvonalazása a reformkor társadalmi középrétegéből kiemelkedő, felvilágosult értelmiségiek szellemi munkálkodásának köszönhető. Mintegy bizonyosága a felvilágosodás szellemi folytonosságának.

A reformkor szellemiségének következetes képviselői még a mezőgazdaság és gyümölcsészet korszerűsítését és kiterjesztését szorgalmazó és népszerűsítő írásaikban s legfőbbképpen a társadalom középrétegeit és a szerényebb vagyoni helyzetűeket igyekeztek felvilágosítani. A gazdasági változások, a haladás és a nemzeti önállóság szellemiségéhez, nem véletlenül, társadalmi érzékenység is társult. „A napi kívánatok közt alig van egy sürgetőbb, mint a' honi köznépet – a' nagy tömeget, a' munkás dolgozó néposztályt nyomorából 's tudatlanságából kiemelni igyekezni. Sürgetőnek mondjuk e' kívánatot, mert utoljára is a' nagy néposztály jólléte, 's mivelődése azon alap, mellytől az ország fölvirágzása 's erői függnék. Kevesek jólléte, s' milliók szegénysége, néhányak magas vagy középszerű képzettsége, 's ezerek kiáltó tudatlansága arany paszománt czondraposztón, selyemhímzés rongyos ruhán” (Nagy F. 1842). „Elődeink a' nemes gyümölcsöket méltó becsben láttattak tartani, minek tanúsága az ismeretes kifejezés' «nékem is van öt-hat szilvafám» mellyel némellyek birtokosi állapotukat mintegy hetykélkedve szokták kijelenteni... A nemes gyümölcsök a' közvéleményben úgy állanak, mint csemege 's nyalánkság... A dolog erét eltaláltuk, ha a' nemes gyümölcsfa-szaporítás körüli országos hanyagságnak, 's a' gyümölcs' nem eléggé becsben tartásának okát abban keressük, hogy ez, a' közvéleményben, fontos gazdasági cikknek nem tekintetik... A gyümölcs... sok szegény, különösen falusi honfitársainknak kenyér mellett a' leves éték' helyét igen jótékonyan pótolná, ha azzal bővölködnék... A nemes gyümölcsfa szaporítására, a legnagyobb jótétemény lenne különösen a' föld népe' szegényebb osztályára nézve” (Nagy F. 1842). „...A vármegyék' fásabb helyein is többnyire az uraság' kertjeiben terem a' gyümölcs... Ritkaságok mindazok a' szegény embernél... pedig ritka ország melly a' gyümölcsfát könnyebben teremje, 's hol a' szorgalom ezen ágának akkora elhanyagolása mellett is olly bővön legyen gyümölcs, mint Erdélyben” (Nagy F. 1842).

Ezeknek az őszinte, nemes eszméknek a megvalósításához csupán földterület kellett.

A természetett fajták, a termelési eljárások időnkénti különbözőségei dacára a magyarság gyümölcészete évszázados haladását azonos irányú (konvergens) törekvési szándék határozta meg. „Az erdélyi gyümölcészet a régi magyar gyümölcészet folytatása” (Rapaics 1940). Alapjában véve Entz Ferenc meghatározó jelentőségű kertészeti munkásságával egy időben korszerűsödött az erdélyi gyümölcészet természettudományi és gyakorlati-tapasztalati vonatkozásban is. A megújulás és fellendülés, a nyugat-európai hatás mellett, jelentős mértékben tulajdonítható a 19. század elején kibontakozott hazai csemetekertészetnek is. Ennek a fellendülésnek nevezetesebb eredményeit Nagy Ferenc kolozsvári főiskolai, majd gazdasági akadémiai tanár összegezte (1842). „Az erdélyi rendszeres gyümölcskertek között, mint a' többek' koronája legelső helyen áll véleményünk szerint a' Kolozs megyében kebelezett nagy czégi kert, mellyet n. b. Bánffy Pál kraszna megyei főispán, tudományos ismerettel, nagy gondnal és költséggel a' mezőség szívében nevelt föl. Itt minden nemű gyümölcsfajok a' lehető legnagyobb mennyiségben találtnak. Alma száznál többre menő; körte sok; cseresznye több mint 80 féléjű sat, 's mindezek egytől egyig nemesítvők.” Kiténik e hivatkozásból, hogy harminc év alatt ez a gyümölcsös is, miként mások is Erdély-szerte, sokat gyarapodott (cseresznyefajták-változatok száma csaknem háromszorosa az 1812-ben említetteknek). Híres gyümölcsösök léteztek akkoriban más tájakon is: Sáromberkén (Maros-Torda vm.), amelynek „Almásberek” határrésze már 1464-ből adatolt, századokon át jövedelmező gyümölcsstermesztés (főleg a pálinkafőzésnek tulajdoníthatóan) létezhetett, kortörténetileg fontos azonban, hogy az 1820. évi összeíráskor, az adóemelés miatt, letagadták a gyümölcsfák számát (Szabó M. 1994). Nagy Ferenc (1842) számbavételéből ismeretes, hogy „a maroszzéki páris almának országos híre 's becse van... Jó gyümölcs az ugy nevezett mosolygó alma is, szép külsőjű 's nagyon leves... A maroszzéki cseresznyék közt igen jó a' hólyagos cseresznye, melly főleg a' nyárád mentén bővön terem...” „Torda vármegyében Abafáján, b. Bornemissza József és Pál, Sárpatokon, gr. Teleki Lajos uraknál keressétek a' nemes faju gyümölcsöt. Gr. Telekinél főleg sok alma és különféle terem; 15 év előtt több mint 80 fajt lehetett Sárpatokon találni... Van a tordai szőlőkben két neme az almának, az eperalma és francia muskotály (Tordán narancsalma), mellyek ott nagy mennyiségben tenyésznek... Az algyógyi járásban Máda nevű helység sok és jó gyümölcsöt terem, 's lakossai mondhatni azzal keresik élelmököt. Itt terem a híres mádi alma és cseresznye. Zarándban is van egy néhány szép gyümölcsös... Alsó fehér megyében a' nemesebb gyümölcsstermesztésnek közép pontja N. Enyed városa... De legnevezetesebb ezen megyében az úgynevezett gyógyi alma, melly verescsikos, hosszukó, igen leves, és Felgyógyon, alsó Gáldon, Diódon, Csákán, Mindszenten, 's több más helyeken roppant mennyiségbe terem évenként, 's szinte aratásig megáll... Doboka vármegyében Árokajja érdemel említést, hol főleg sok pojnyik alma terem... Sok alma terem Sajóudvarhelyen, Brétén, Csépánba, N. faluba, Décsébe; az utóbbi cseresznyéjéről is híres... Közép Szolnok és Kraszna megyékben mindenfajta gyümölcs bővön terem. Zilahon és Vervölgyön híres a cseresznye; Zilahon... híres de rossz sóvári alma is nagy mennyiségben terem... Legnevezetesebb Szilágyban a' gyümölcsstermesztésre, mint sok egyebekre nézve is, Zsibó; nemes alma-, körtefákkal az egész uradalom bé van ültetve.” Jövedelmező gyümölcsösöket említett Nagy Ferenc az előnyösebb helyzetű szászok lakta tájakról is. „N. és K. Disznódon terem az országszerte híres cseresznye, melly a' lakosoknál... évenként több ezer forintokat behajt.” Segesvárszékről a nagy batul, a rubin és a por almák, valamint a cukor és bors cseresznye volt figyelemre méltó. Brassóban ugyancsak a cseresznyét



tartotta versenyképesnek, s jövedelmezőnek „Imsich dominális ülnök rendszerezett oltvány iskolá”-ját. „Fogarás földén a’ munteneskő (havasi) almát különösen kedvellik, ’s bőven termesztik is” (Nagy F. 1842).

Az erdélyi gyümölcsészet és gazdatársadalom helyzetének ismeretében már a szabadságharc utáni elnyomás éveiben, majd a kiegyezést követően folyamatosan szervezte a gyümölcskiállításokat, akkori szóval: „gyümölcsízleléseket”. Ezek alkalmával folytak a fajtaazonosítások és persze minősítések, tájankénti termesztésre ajánlások. Méltán tekintette Bereczki Máté ezeket a „gyümölcstárlatokat a gyümölcsészet valódi tudományos egyetemének”. Jelentőségük több vonatkozásban és távlatokban is meghatározó volt. Elsődleges és legközvetlenebb eredményük a fajták megismerése, a sok-sok hasonnev kiiktatása volt. „Véletlenül elhullott vagy szándékosan elvetett magvakról a gyümölcsfajok száma oly rengeteg nagyságra szaporodott már, hogy azok közül csak a már ismeteket és névvel bírókat is megismerni s nevek szerint megnevezni nincs ember, a ki képes volna.” A fajtaazonosításhoz kapcsolódott az ismert, főleg a külföldről származó fajták megváltozásának a kiértékelése, az ezekből keletkezett új, helyi ökotípusok megállapítása, s az alkalmazkodás mértéke szerinti termesztésre ajánlása; amolyan elsődleges gyakorlati kiválogatás (szelekció). S végül ez a szelekció szigorúbban érvényesült a név nélkül vagy népi nevekkal jelölt gyümölcsfajták tömkelegében, amelyek közt sok, hadak nem dülta félreeső vidékről eredő értékes helyi, ősi fajta is rejtőzött. Mindezek a tényezők együttvéve, természetesen nagy hatással voltak az elterjesztésre is.

Nagy jelentőségűnek bizonyult gyümölcsészeti, de társadalmi vonatkozásban is, az 1852. decemberi gyümölcskiállítás, amely némi dicsekvést is kiváltott. „Miután a vidékről kevés kivétellel, szinte semmi sem küldetett be, ... egészen véve kolozsvári gyümölcs kiállításnak nevezhetjük... Ilyen körülmények közt képesek voltunk közel 160 darab külön faj alma, és 33 téli körte fajokat kiállítani, tehát a legelső kísérleti alkalommal is csak Kolozsvárról többet állítottunk ki, mint 1850-ben dr. Entz Pestről és vidékéről.” Az eldicsekedett s valóban gazdag kiállítási anyagból, de az Értesítés adataiból is kitűnik, hogy akkoriban Kolozsvárt több jól berendezett gyümölcsöskert létezett. A Cseh János és Bodor Pál csemetekertjein és természetesen gyümölcsösein kívül híres volt Dobay György „legbecsesebb kertje” a Házsongárdban, amelyben „a nálunk megtalálható külföldi, úgy szinte a hazába található mindennemű gyümölcsökből” léteztek termőfák. Említésre érdemes volt „Schütz József úr terjedelmes kertészete a felső Házsongárdban”, amely „több jó féle alma és körtéfajokkal bír; de főereje ritka fajú cseresznyéiben rejlik”. A Kétvízközben levő Darnóczy-féle kertet Baczalicza Mátyás nyitrapereszlényi plébános, „tapasztalt gyümölcstenyésztő” rendezte be, aki az 1845–48-as évek között katalógust is kiadott, melyben 40 almát és 30 körtét nevezett meg, s ezek mindegyikéből volt a Darnóczy-kertben is. A „legavatottabb pomológusok egyikének” nevezte az Értesítés szerzője Mike Sándort, akinek a Brétfői-hegyen volt a gyümölcsöse, benne „ritka fajú” cseresznyékkel és körtékkel. „Végre az ugy nevezett Békás-szöllőhegyben Kovács Mihály úr gyümölcsöse érdemli meg az ismertetést”, melyben különösen az őszi körték tűntek ki (Nagy F. 1853). Érdemes emlékezni, hogy e gyümölcsöskertek némelyike az 1950-es években még megvolt.

Jelentős és tanulságos volt az 1852. évi első gyümölcskiállítás, miként a következő évekből is, a fajtaazonosítás és -minősítés, ezek által pedig a tájjellegek, illetőleg az ökotípusok megállapítása vonatkozásában is. „Ugyanazon fajok az ország különböző vidékein különböző nevek alatt termesztvén, a faj valódi miléte tisztába hozatott. Az Erdélyben századoktól meghonosodott Batulenn... Enyeden Narancs alma, Görgény körül Sáromberki alma. Egy Marosszéki páris változatot Rosen pepin-nek nevezett a



beküldője. Alkalom volt annak is a megismerésére, hogy a gyümölcsfajok közt a nagyság, sőt még a szépség sem mérlege a nobilitásnak." A „kisedd Muskatály magasan felette áll” a különösen szép Alexander cár fajtának (Nagy F. 1853). A kiállításra beküldött leggyakoribb fajták a: „szebeni, jeges, svéd rambour, kékalma, ponyik, sóvári, nagy angol ReINETTE, és masáncky”, amely jelezheti a közkedveltséget, illetőleg az elterjedtséget.

Elkötelezett buzgó szakirodalmi tevékenysége az itthon Erdélyben és otthon Magyarországon, valamint Nyugat-Európában folyamatosan megjelenő közleményeiben és tapasztalati anyagok cseréiben teljesedett ki. A fellendülő gyümölcsészet állapotának és haladásának ismeretében „az erdélyi gazdasági egyesület gyümölcsstermelő tagjainak tapasztalatai s tanulmányozásai után Erdély területén előnyös, s temelésre mások felett ajánlható” fajtákat szedte jegyzékbe (1869). Marosszékből a Nyárad menti falvak „folyó” cseresznyéjét tartotta, a szászföldi fajtáknál is, elsőbrendűnek. A körtefajták közül: a Közép-Szolnok megyei Motyó körtvét (Blanquettek családjából) az Erdélyben általánosan elterjedt Oskola körtvét, és a Nyári pergament (Dinnye körtve, Nyári zöld milanói), a Császár vagy Torzsátlan (Bon Chretien d'été) fajtát, valamint az Őszi pergament (Király körtve, Fejér vajkörtve), amely „országosan elterjedt s a maga nemében tökéletes”, a Manna Colmar, „mely nálunk teljesen honosult”. A szilvafajták közül a Besztercei szilva, a Hűsös szilva, a Muskotály berenczei, és az Olasz kék fajtákat emelte ki (Fülei-Nagy 1869). Későbbi közleményeiben állandóan gazdagította az erdélyi tájakra alkalmasnak talált, itthon kinemesített vagy idegenből meghonosított gyümölcsfajták ismertetését és termesztésre ajánlását. Tordai csemetekertjében 100 db eredeti erdélyi alma-, 200 db Grégoire-féle körtve- és 100 db meggyfa-csemetéből lehetett megvételre válogatni (Erdélyi Gazda, 1870. 18. sz.). A rendszeresen megtartott gyümölcsizlések alkalmával is eredményesen bővül a fajtaismeret. Egy ilyen kiállításakor válik ismertté, hogy az „Olasz szilvát némelyek Rákóczynak is hívják” (Erdélyi Gazda, 1870. 19. sz.). A gyümölcsizlés ad alkalmat a Brassaitól [Kronstädler] kapott, Böventermő pergament és a Bergamott csikos körtefajták minősítésére (Erdélyi Gazda, 1874. 41–50. sz.). Tapasztalatai alapján jegyzékbe foglalta azon 60 körtefajtát, amelyeket nagybani („gyümölcsipari”) termesztésre javasolt. Közülük elterjedtebbek voltak: Nyári pergament, Torzsátlan, Őszi pergament (Erdélyi Gazda, 1874. 17. sz.).

A szakmai kereteket meghaladó, azon túlmutató sokoldalú kapcsolat épült ki az erdélyi gyümölcsészet ürügyén a nyugati magyar országrészek, valamint egyes európai országok között. S ebben nem kis része volt Nagy Ferencnek. Ő ismertette szakszerűen a Bodor Pál által szaporított és terjesztett gyümölcsfajtákat. A Girókuti Ferenc által elkezdett Magyarország gyümölcsészete (1862–63) részére ő írta le a Pónyik, a Batul, a Marosszéki piros páris almafajtákat, valamint a Bosc kobakja körtefajtát. Ugyancsak neki köszönhető egyes erdélyi gyümölcsfajták közlése a Molnár István szerkesztette *Magyar pomológia*ban (1900–1909). Méltán tartotta őt Bereczki Máté (1873) „Erdély büszkeségének”. Némely gyümölcsfajták általa kerültek nyugatra, öregbítvén a magyar gyümölcs kiváló minőségét. „Egyik évben mintákat küldtem az erdélyi fajtákból Lucasnak 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” (cit. Rapaics 1940). Ennek köszönhető, hogy ezek a fajták a francia pomológiába is bekerültek.

A szakavatott gazdászok, gyümölcsészek tanulmányait, nemkülönbön helyszíni sajtó megfigyeléseit és tapasztalatait némi regényes megszépítéssel általánosította Orbán Balázs a hatkötetes *Székegyföld leírásában* (1868–1873). Tájanként, falvanként ismertetete a jellemzőbb gyümölcsészeti foglalatosságokat, gyümölcsöket. Udvarhelyszéken „a

gyümölcs mindenütt nagy mennyiségben terem, s főként a fennfekvő falukban annak termelésére nagy gond fordítatik". Nem esetlegesség „a fennfekvő faluk” nagyobb gyümölcsgazdálkodása, ugyanis ezek a gyengébb gazdálkodási feltételek miatt jobban rá voltak utalva erre, de az is valószínű, hogy ezeket a tájakat elkerülték a pusztító hadak. Marosszékből „Ki ne ismerné a költők által is megénekelt s a szék címerébe is felvett marosszéki piros párizst [piros almát]”. Marosszék, és általában a Székelyföld, a 19. századvég virágzó gyümölcsészetéről tanúskodik Sáromberke 1894. évi gyümölcs-számlálása, amelynek alkalmával 914 szilvafát, 356 almafát, 238 meggyfát, 113 körtefát, 58 diófát, 46 eperfát, 34 őszibarackfát, 3 cseresznyefát és 2 gesztenyefát írtak össze a létező 151 gazdaság belsőségében. A Barcaságról Orbán Balázs azt írta, hogy a gyümölcsstermesztést „a legszorgalmasabban a magyar faluk űzik... Kétfalu a távolból mint zöld vár tűnik fel; a legnemesebb válfajú gyümölcsöket lehet itt találni, mit Brassóban jó áron adnak el... Kétfaluban leginkább ezen gyümölcsfajok fordulnak elő: almák: fehér, kék, tányér, hagyma, puhakerek, árpával érő, pereszlen, oltvári, zengő. Körték: fojtó, fekete, bartalis, ősi és nyári bergamot, méz, muskotály, vereskörte stb. Szilva: édes, szárazmagú, kabola stb.”

Orbán Balázs munkájához valamelyest hasonló gyümölcsészeti leírás olvasható a korabeli Péterfalvi Szathmári Károly regényíró Szilágysomlyó környékének gyümölcséről *Emlékeim* c. könyvében. „Még kis fiú voltam, alig lehettem 10–12 éves, midőn már egész faültetvényeim voltak, melyeknek kezelését zilahi tanárom Hiripi Ferencztől tanultam volt meg és nagy örömöm volt fácskáim növekedésében, melyeket magam oltottam be... A Szilágyság és pedig Somlyó környéke, gyümölcsseiben oly kincset bír, hogy ha az Pesten vagy a külföldön értékesíteni tudná, ebből magából gazdag lehetne! Hogy hol vette a Szilágyság e máshol ily kitünőségben sehol elő nem forduló fajokat, nehéz megmagyarázni, én azt hiszem, még a Báthori-család idejében honosodtak meg. Ilyenek: a bürgezdí hólyagos- és magurai ropogós cseresznye, minőkhöz hasonlókat sehol sem láttam a nyári körtefajok, különösen a dinnyével érő és a Bacsókörté; a Szt. István és sáfrányos barack, melyek elő sem fordulnak a pesti piacon; a sóvári-, jeges- és bőralmák; de első sorban a sötétvörös bakator szőlő, melyek külföldre szállítva arannyal fizetettnek” (Petri 1902). Szilágysomlyó 1895. évi mezőgazdasági felmérése 246 kertet jegyzett fel, melyekből „7827 alma-, 1695 körte-, 1533 cseresznye-, 1569 meggy-, 6323 őszibarack-, 500 kajszibarack-, 18 915 szilva-, 1415 dió-, 64 mandula-, 122 gesztenye-, 235 eper- (szeder)fát” írtak össze (Petri 1902).

A reformkorban élénkülő magyar gyümölcsészet csak a kiegyezés (1867) után volt képes kiteljesedni, általános közérdekű gazdasági ágazattá kifejlődni. Ezt a 19. századvégi időszakot a magyar gyümölcsészet virágkorának is tekintették (Rapaics 1940). Az ekkor létrejött szakirodalmi és termesztési, valamint szellemi megalapozottság határozta meg a gyümölcsészet haladását a Kárpát-medencei Magyarország trianoni szétszakításáig. A kiteljesedés alapfeltétele, nyilvánvalóan az ország viszonylagos békés állapota. Haladását azonban több tényező is befolyásolta. Legfőbb serkentője a piaci árutermelés, az állandóan növekvő társadalmi igény a minőségi gyümölcsök iránt. Ezzel, és még más társadalmi tényezőkkel is összefonódva, a természettudományos haladás, a korabeli magyar gyümölcsészeti kutatások európai színvonalhoz való felzárkózási törekvése, a vadnővényfajok irigylésre méltóan szorgalmas leírása, lényeges hatással voltak a sokszor csak vélt új gyümölcsfajták szapora közléseire. És végül az a cselekvésre ösztönző szellemiség, mely a honalapítás ezredéves évfordulójának a megemlékezéséből fakadt, még a gyümölcsészetre sem maradt hatástalan. Olyan korszakos gyümölcsészeti művek kiadása kezdődött el, mint az 1900. évi párizsi Világkiállításon is bemutatott *Magyar pomológia*. A tudomány és a nemzet iránti elkötelezettség cse-

lekvési szándéka hozta létre Bereczki Máté korszakos jelentőségű négykötetes *Gyümölcsészeti vázlatok* (1877–1887) c. munkáját, melyhez hasonló Lippai János *Posoni Kertje* óta nem létezett a magyar gyümölcsészeti szakirodalomban. Nagy vesztesége mindmáig a magyar gyümölcsészetnek, és a természetőknek általában, hogy képanyag nélkül jelent meg ez az alapvető munka, holott a technikai feltételek már léteztek akkoriban, hiszen már előtte Girókuti Ferenc *Magyarország gyümölcsészete színes rajzokban* (1862–1863) valóban természethű ábrákat is közölt.

A táj természetes arculata és adottságai meghatározhatják a benne élő embernek nemcsak megélhetési foglalatosságát, de gyakran mély hatással vannak érzelemlárára és az abból fakadó szenvedélyére, vonzalmára is. Ez az összefüggés könnyen hajlamosít Bereczki Máté életszenvedélyének, a gyümölcsészet iránti életre szóló vonzalmának, elkötelezettségének a Felvidék déli dombos tájainak régóta meg-megújuló gyümölcsészetéből való eredeztetésére. Annál is inkább, hogy maga is utal erre. De az is következtethető a táj és az ember kapcsolatából, hogy Bereczki Máté kiterjedt és szenvedélyes gyümölcsészeti munkásságának a hagyománya is érvényesül ennek a vidéknek jelenlegi virágzó gyümölcsészetében.

Bereczki Máté a Nógrád megyei Romhányban született (1824) kertészkedő családban. A természet szeretetét, a gyümölcsészet iránti szenvedélyes vonzalmát édesanyjától örökölte. „Nyocz-tíz éves lehetett a fiu... Többször kérte anyját, hogy ojtana már a szomszédjok szőlőjében levő fontos körtéről. Itt van egy szép vad körtefácska; éppen oly nagy, mint te. Legyen e fa egészen a tiéd: ojtsd be ezt te magad! ... Mintegy két hét múlva azon vette észre, hogy a kis, nemes szem nagyobbodni és duzzadni kezdett... Egy hur rezdült meg ekkor szívében... a természet, a gyümölcsészet szeretetének első ébredése... A 48–49-iki szabadságharcz már mint ügyvédjelöltet találta őt. Lelkesedve fogott ekkor fegyvert hazája fenyegetett szabadságáért... Bujdosnia kellett... 18 évi. A merre elhaladt, nemes gyümölcsfákkal jelölte meg utját... Szívéből a vért, szemeiből az égető könnyeket letörölte a gyümölcsészet kegyes istennője” (Bereczki 1877). Szabadulása után (1856) házitanító, majd közjegyző Kunágotán (1862), s ott, kezdetben bérelt, majd megváltott 23 holdas telkén gyümölcsös- (fajtagyűjteményt) és csemetekertet, a szomszédos Mezőkovácsházán kísérleti gyümölcslepet alapított és azokban alkotott élete végéig (1895).

Fáradhatatlan fajtagyűjtő, leíró, illetőleg fajtaazonosító volt. Ahhoz, hogy „a gyümölcsészet s így a gyümölcs-ipar is hazánkban felvirágozhassék... szükséges, hogy a fajokat ismerjük”, vallotta. Akárcsak fűvész kortársait (Wolff [Farkas] Gábor; Hazslinszki Frigyes; Borbás Vince; Simonkai Lajos), a szorgos új növényfaj-leírások, bizonyára Bereczki Máté törekvéseit serkentették a fajtaazonosítások is. Ez irányú tevékenysége érdekében kiterjedt kapcsolatot (levelezést, kísérleti anyag cserét) teremtett a honi és a külföldi gyümölcsészekkel. Nagyrabecsüléssel követte az erdélyi gyümölcsészet haladását; „Még Erdély kitűnőbb, ős gyümölcseit, – de korántsem mind, – honi nyelvünkön az „Erdélyi gazdá”-ban csak 1873-ban jelezte röviden Erdély büszkesége, a boldogult Nagy Ferencz tanár.” Nemcsak a szakemberekkel (Bodor Pál), hanem a természetőkkel (Veress Ferenc fényképész) is sűrű levélváltása és mintaanyag-cseréje volt; ismeretlen fajtaikat küldtek számára azonosítás végett, és természetésre ajánlott nemes szaporítóanyagot kértek tőle Erdély-szerte (Székelyföld, valamint Alsó-Fehér, Hunyad, Krassó-Szörény m.). Munkája eredményeként Európa-szerte elismert gyümölcsészeti szaktekintély volt, s mint ilyen, talán a legtöbbet tett a magyar gyümölcsészet külföldön (Belgium, Francia-, Németország) való megismeréséért.

A fajtaismeret és -leírás követelménye a fajtagyűjtés meg az azt követő időigényes tanulmányozás. Kiterjedt honi és külföldi kapcsolatainak köszönhetően nagyon sok

mintaanyagot kapott. „Arra, hogy egy-egy különálló fán próbáljunk ki minden egyes gyümölcsfajt ... fejedelmi vagyonnal kellene bírunk... A gyümölcsismeret legjobb módja az, ha az egyes fajokat fajtákra helyezzük. **Fajfának** nevezzük az oly fát – legyen az erdei vad gyümölcsfa vagy nemesített fa –, melynek korona ágaira a hasontermészetű gyümölcsnemekből több-kevesebb számú fajt ojtottunk, pl. egy, már termő almafa, melynek koronaágaira 10–20 vagy akár 4–5 száz almafajt is rá ojtottunk” (Bereczki 1877). A módszert ugyan már Entz Ferenc ismertette (Kertészeti Füzetek, 1857–1859) s a német gyümölcsészek még korábban közölték, a magyar gyümölcsészetben valójában Bereczki Máté honosította meg és alkalmazta eredményesen. Megnevezését mai felfogás szerint „fajtafa”-nak kellene azonosítani. A jelenkori örökléstani kutatások alapján kételyek is felmerülnek az ugyanazon alany (a törzsfá) és a rióltott más-más fajtatulajdonságú nemes ágak kölcsönhatásaiból eredően. Bereczki Máté is tapasztalta, és jelezte is, hogy: „Bizonyos különben az is, hogy a fajtákra helyezett fajok nem mindnyájan díszlenek egyenlő mértékben: egyik édes dajkájára, másik inkább mostoha anyjára talál” (Bereczki 1877). A gyakorlatban a módszer jól bevált és a fajta-megismerést legalább oly mértékben szolgálta, mint a fűvészek préselt mintanövényei (a herbáriumok).

Amilyen szenvedélyes fajtagyűjtő, éppen olyan szorgalmas fajtaleírő volt. Összesen több mint ezer gyümölcsfajta írt le, melyekből: 472 körte-, 423 alma-, 136 szilva-, 27 cseresznye-, 17 meggyfajta (Rapaics 1940). *A Gyümölcsészeti vázlatok* négy kötetében 356 körtéfajta van részletesen leírva. (4. táblázat) Némely fajta ismételt leírása nem csupán a gyümölcsészettörténeti érdektelenségének tulajdonítható, hanem az általa is többször hangsúlyozott termőhelyi alakító hatás alapos megfigyelésének és rögzítésének. „Amely fajok pl. Kolosvár környékén, az itteni talajban minden tekintetben kitűnőnek tapasztaltattak – kérdés, hogy más vidéken, másféle talajban szintén jelesek maradnak-e?” A leírásokban tanúsított alaposága ellenére, megközelítőleg sem szaporította annyira a hasonneveket a gyümölcsészeten, miként tették azt fűvész kortársai a vad növények nevezéktanában. Hite, meggyőződése szerint „a gyümölcsészetet áldással teljes tudomány... az egész világot törekszik boldoggá tenni...”

#### 4. táblázat. Bereczki Máté (1824–1895) által leírt ismertebb körtéfajták

(Az általa leírt fajták száma Rapaics szerint: 472, négykötetes művében 356 fajta „körülmenyes” leírása található meg.)

| A fajta neve (és érése)         | Eredete                                | Hasonnevei                            |
|---------------------------------|--|---------------------------------------|
| 1*. Ananász körte (IX–X.)       | Bizonytalan, Leroy szerint 1692 előtti | De Bouchet, Ananas, Comperette stb.   |
| 3. Angoulême-i hercegnő (X–XI.) | Francia, 1890                          | Colmar de Chin, Poire des Éparonnais  |
| 5. Bőtermő körte (VIII–IX.)     | Karthausi apátok, 1675                 | Kecskeméti muskotály, Mon dieu        |
| 6. Hardenpont izletese (X–XI.)  | Hardenpont apát termesztése, 1759      | Károly főherceg, Délices d'Hardenpont |
| 10. Őszi kolmár körte (X.)      | Esperen termesztés, 1845               | Passe-Colmar                          |
| 11. Korai sárga körte (VII.)    | Ismeretlen (német)                     | Gelbe Frühbirne (Zöld Magdolna)       |

\* Bereczki számozása

| A fajta neve (és érése)                | Eredete                                      | Hasonnevei  |
|--|--|---|
| 14. Kis szegfűkörte (VII.)             | Plinius-féle „Superba”                       | Apró muskotály, Petimuscat, Nádasdy-féle Korai muskotály          |
| 19. Takaréék körte (VII–VIII.)         | Régi francia                                 | Búzás körte, Espargne, Sparbim                                    |
| 24. Érdei vajoncza (IX–X.)             | Chatillon találta erdőben 1790 körül         | Fondante des bois, és még kb. 60 név                              |
| 31. Császár körte (IX–X.)              | A római „Sementium” fajta származéka         | Őszi pergament, Doyenné, Pergament                                |
| 33. Téli esperes körte (XI–IV.)        | Belga  | Bergamotte de la pentecôte, Pasturale                             |
| 38. Vilmos körte (VIII–IX.)            | Angol, 1796 táján                            | Williams  |
| 39. Hardenpont vajoncza (XI–XII.)      | Hardenpont apát termesztése                  | Ferdinánd koronaörökös, Beurré Hardenpont                         |
| 43. Pisztráng körte (X–XI.)            | Szászország                                  | Forellenbim   |
| 45. Nyári Kálmán körte (VIII–IX.)      | Itália, igen régi                            | Budai körte, Szent-Lőrincz körte, Császár körte, Torzsátlan körte |
| 49. Izambert körte (IX–X.)             | Normandia (?), régi                          | Szürke őszi vajkörte, Beurré gris                                 |
| 55. Bosc kobakja (X.)                  | Bizonytalan, francia (?)                     | („Sándor cár”)  |
| 57. Avranches-i jó Luiza körte (IX–X.) | Francia                                      | Bergamotte d'Avranches stb.                                       |
| 61. Stuttgarti pirók körte (VIII–XI.)  | Német  | –   |
| 64. Congressus emléke (VIII–IX.)       | Francia                                      | Nincsenek   |
| 66. Erdély szépe (VIII–IX.)            | Belga (Nagy János) emlékének                 | Nagy Ferenc írta le (1871) La Transylvanie                        |
| 78. Borizű körte (IX–X.)               | Belga, 1840 körül                            | Esperen borizűje, Vincuse   |
| 81. Nagy Vajoncza (IX–XI.)             | Belga, neve Nagy Ferencről van               | Beurré Nagy   |
| 82. Korai bergamott (VIII.)            | Bizonytalan, francia 1670 óta                | Bergamotte précoce  |
| 85. Clairgeau vajoncza (IX–X.)         | Francia                                      | –   |
| 86. Zöld Magdolna (VII.)               | Régi, bizonytalan, Lectier, 1628             | Citron des carmes   |
| 104. Téli Kálmán körte (XI–I.)         | A római „Crustumium” származéka              | Bon Chrétien d'hiver  |
| 107. Pap körte (X–XI.)                 | Francia, erdőben találták az 1700-as években | Kossuth körte, Curé, 44 neve volt                                 |
| 109. Alma alakú körte (IX–XI.)         | Régi, bizonytalan                            | Poire pomme   |
| 110. Egri körte (X–II.)                | Régi, bizonytalan                            | Soutmann, „Virguleuse” (hibás)                                    |
| 111. Nemes Krasszán (X–XII.)           | Francia, elterjedt világszerte               | Passe-Grassane  |



| A fajta neve (és érése)               | Eredete   | Hasonnevei                                   |
|---------------------------------------|---|--|
| 117. Clapp kedvencze (VII–VIII.)      | Amerikai, igen elterjedt                        | Favorite de Clapp                            |
| 123. Hosszú szárú fehérke (VII–VIII.) | Régi, bizonytalan (francia?)                    | Blanquet à la quene, Französische langstiele |
| 145. Kormos császár körte (IX–X.)     | Régi, bizonytalan, Hollandia, 1737              | Doyenné gris                                 |
| 150. Otrubay pirókja (VIII.)          | Temes, Krassó, Arad, régi idők óta              | Rousselet d'Otrubay                          |
| 151. Ilona körte (VIII.)              | „Alkalmasint hazai faj”                         | Kálmán körték családjába tartozik            |
| 164. Társulati esperes (IX–XI.)       | Belga   | Doyenné du Comice                            |
| 181. Őszi bergamott (X–XI.)           | Régi, bizonytalan, elterjedt világszerte        | Bergamotte d'automne stb., stb.              |
| 192. Jozefina körte (XII–II.)         | Belga, kb. 1830                                 | Jozephine de Malines                         |
| 196. Guyot Gyula (VIII.)              | Francia, 1860-as évek                           | Dr. Jules Guyot                              |
| 244. Nánási korai körte               | Nánás (Hajdu vm.)                               | –  |
| 246. Nyári cukor körte (VIII.)        | „E becses körte valószínűleg hazai gyümölcsünk” | –  |
| 249. Olivér                           | Francia   | Olivier de Serres                            |
| 277. Korai pirókkörte (VII.)          | Régi, bizonytalan, francia, 17. sz. eleje       | Rousselet hâtif; Poire de Cypre              |
| 280. Arabella (IX–X.)                 | Bizonytalan, belga                              | Nincsenek                                    |
| 284. Bodor-féle iskolai körte (VIII.) | Erdély, Bodor Pál, 1826                         | Nincsenek                                    |
| 291. Nyári kolmár (IX.)               | Belga, kb. 1825                                 | Colmar d'été                                 |
| 298. Brassai vajoneza (IX–X.)         | Kolozsvár, Brassai (Kronstädler József, 1880)   | Nincsenek                                    |
| 309. Krasszán (X–XI.)                 | Régi, bizonytalan, francia, Crésane falu        | Langstielige Bergamotte                      |
| 317. Vérbelű körte (VII–VIII.)        | Bizonytalan, Itália (Venezia), Erdély           | Nincsenek                                    |
| 355. Székely bergamott (VIII–XII.)    | Kászon  | „Mocskos körte”                              |
| 356. Sényi vajoneza (IX–XIII.)        | „Hazai faj” (Fehér vm.)                         | Nincsenek                                    |

Az a gyümölcsészeti korszerűsítési tevékenység, amelyet leghatásosabban Nagy Ferenc és Entz Ferenc nagy lendülettel elkezdett, nyomukban pedig Bereczki Máté felvirágoztatott, majd Molnár István és Angyal Dezső méltóképpen összegezett, alapozta meg a magyar gyümölcsészet szellemi és gyakorlati egységét. Ennek csupán maradó jelképe a 12 alma-, 9 cseresznye-, 3 meggy-, 4 őszibarack- és 2 kajszifajta termesztő bemutatása a Molnár István: *Magyar Pomológia* (1900–1909) díszes kiadásában. Hosszú távon is meghatározó jelentőségűnek bizonyult a vidékenkénti természetdőlő gyümölcsfák megállapítása (gyümölcsészeti körzetesítés), a csemetekertek megyénkénti kötelezővé tétele és mindenekfelett a kertészeti szakoktatás országos megszervezése. Ez az egységes szellemiség hatotta át a Kárpát-medencei gyümölcsészet művelését és haladásának irányzatait Magyarországtól trianoni szétszakításáig.

Az I. világháború befejezését követő Erdély elcsatolása és az állami tulajdonok és közintézmények kisajátítása miatt súlyos törést szenvedett még a gyümölcsészet is. Megváltozott tudományelméleti és szakmai-szervezési irányzata. A mezőgazdaság anyanyelvi művelése és gyakorlati szervezése szigorúan ellenőrzött és nagyon korlátozottá vált (Erdélyi Gazda). Elmaradtak a gyümölcsfajta-kiállítások és az azokkal összekapcsolt szakmai értekezletek. Az utódállam-hatalom megtartotta és alkalmazta a meglévő szervezési kereteket, még a gyümölcsészeti körzeteket és a csemetekerti rendelkezéseket (iskolakertek) is, de más központú irányítással. A háború előtt létesített gyümölcsösök fajtaállománya megmaradt, ám fejlesztése megszűnt, noha eredményei éppen akkor jelentkeztek. Szellemi és szakmai irányítást csupán az Erdélyi Gazdatanfolyamok adhattak.

Az újjáéledést az a röpke négy esztendő (1940–1944) tette lehetővé, midőn ismét az eredeti Kárpát-medencei gazdasági szerkezetbe került vissza Erdélynek egy része. Újraalakultak az Erdélyi Vármegyei Gyümölcstermelési Egyesületek (1942. dec. 15.) és ismét megrendezésre kerültek a század eleji gyümölcskiállítások Kolozsváron (Erdélyi Gyümölcsnapok, 1942. dec. 13–15.) és más városokban is. A kiállításokat szakelőadások követték (*A magyar gyümölcs tartalmának rejtelmei; Beszélő számok a gyümölcsfák életéből; Az alma szabványosítása, helyes osztályozása, csomagolása*).

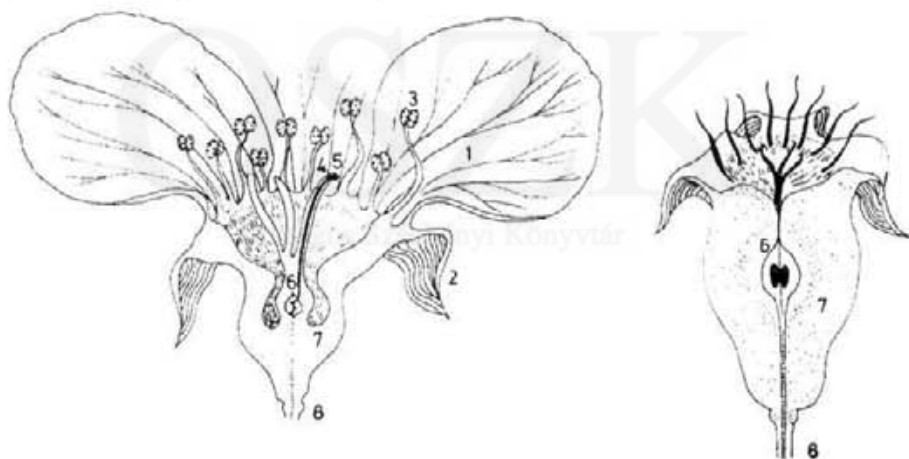
A II. világháború kétségbeejtő vége kilátástalansággal fenyegette az újraéledt hagyományos erdélyi gyümölcsészetet is. A hamarosan megalakított szövetkezeti és állami gyümölcsösökbe kisszámú piacos fajtát telepítettek. A Kolozsvár környéki állami gyümölcsösök területének 90%-án csak néhány almafajta, és csupán 2%-án volt körte (Cristea és mtsai. 2002). A régi fajok és fajták számbelileg és változatosságukban is csökkenyenedtek. Egyes gyümölcsészeti kísérleti intézmények gyűjtötték és őrizték a hagyományos helyi fajtákat is (a kolozsvári Palocsay-kertben összesen 359 körtefajta van vizsgálat alatt) (Cristea és mtsai. 2002).

Az ősi gyümölcsfajták felkutatása, szaporítása és a folyamatos nemesítésben való felhasználása az 1989. évi rendszerváltás után vált halaszthatatlanná.

## A körtefajták tanulmányozásának és leírásának módszerei

A körtefajták nagyfokú változatossága, jellegeik sokasága és változékonysága meg lehetőségen körülményessé teszik a pontos azonosítást megkövetelő leírást. A valóságghű kép (festmény, fénykép, rajzok) is csak a tanulmányozott mintára érvényes kételymentesen. Ugyanazon körtefajta jellegei lehetnek eltérőek a termőhelytől, eredettől függően. Az általánosan elterjedt és közismert Bosc kobak tájtípusai a megtévesztésig különbözhetnek. Természetes tehát, hogy a minta leírásában minden lehető gyümölcsészeti és növényteni fajtasajátosságot figyelembe kell venni. Nem kétséges, hogy a korszerű kutatások megbízhatóbb (még ha rejtettek is a szabad szemnek) fajtajellegeket fognak kidolgozni.

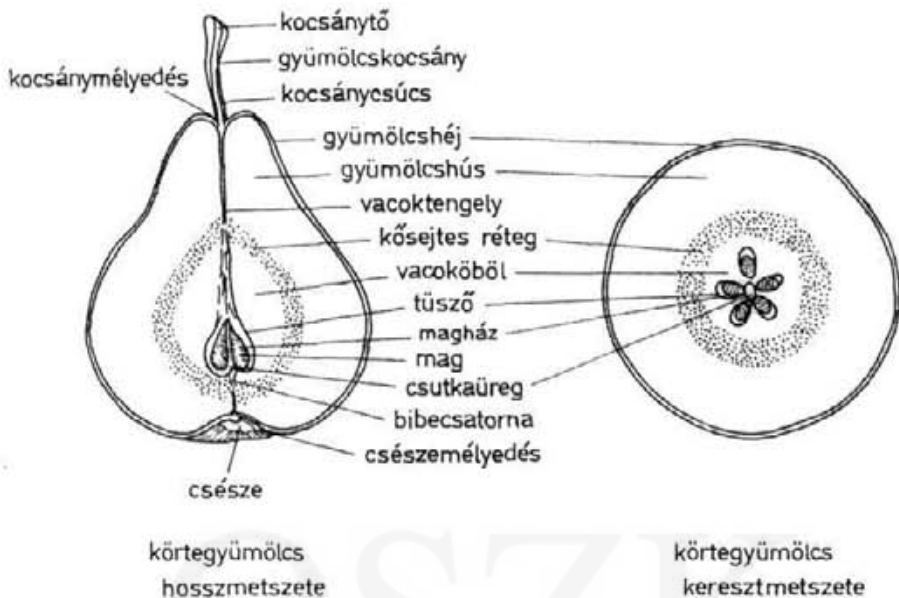
A körtefajták tanulmányozásában lényegében ugyanazokat a sajátosságokat határozzák meg, amelyeket az almafajták leírásában alkalmaznak (Nagy-Tóth 1998). „A körte általános gyümölcsfajta ismeretlana ugyanaz, mint az almáé” (Palocsay és mtsai. 1954). Legfontosabbak a következők: eredet, elterjedés, növekedéserély, alany- és környezet- (éghajlat-, talaj)igény, a fa és hajtásrendszere, rügyek, levelek, virágzás és előnyös beporzó, termőre fordulás, érési időszak, a gyümölcs alakú sajátosságai és vegyi összetétele. A növényteni jellemzéshez a körtefa minden része, főleg pedig a virág szerkezete szükséges, a kertész szempontjából nyilvánvaló, hogy „a fajták leírásánál is legfontosabb a gyümölcs” (Palocsay és mtsai. 1954).



6. ábra. A körtefa virágának és terméskezdeményének részei (Bálint 1981) 1. szíromlevél, 2. csészelevél, 3. portok, 4-5. bibe és bibefej, 6. magház, 7. vacok, 8. kocsány

A körtefa termése összetett tüssző. A valódi termésekhez viszonyítva, amelyek kizárólag csak a termőlevelekből képződnek, a körte áltermés, mert a termőlevelek és a virágtagkarcsó (a vacok) kölcsönös egymásra hatása által fejlődik ki. A szabadon álló öt termőlevél, külön-külön hosszában összehajtván, de összenövés nélkül, képezik a magházat, mindegyikben két petesejt. Az öt magházat sugaras helyzetben köti össze a szövetbe hatoló szárrész, a gyümölcsstengely. Ez által kapcsolódnak egybe (látszólag forrottá, syncarp) az eredetileg szabadnak (coenocarp) keletkezett magházak (pseudocoenocarp). Az így összenőtt magházak képezik a vacoköblöt, a „csutkát”. A vacok bőrszövetéből (epidermisz) véglegesítődik az áltermés (gyümölcs) héja (epicarp-

pium), parenchima rétegeiből pedig a gyümölcs húsa (mezocarpium), ennek belső, néhány sejtsoros rétege, a vacoköböl határa, melyet a kősejtek övezete jelez, a tulajdonképpeni termésnek, a tüzőnek a fala pergamenszerűvé merevedik, s mint ilyen, az átermés (pomum) belső falát (endocarpium) képezi.



7. ábra. A körtegyümölcs részei (Mohácsy-Porpáczy 1958)

A körtegyümölcs jellemzése is az almához hasonló, s ez természetes is, hiszen növénytanilag és gyümölcscsészetiileg azonosak: almástermésűek. A leírás lehet részletesebb vagy összevontabb. Ebben a munkában a következő sajátságok lettek figyelembe véve:

1. A fajta neve gyűjtési helyén (és esetleges szakirodalmi azonossága);
2. A gyűjtés helye és ideje;
3. A gyümölcs méretei;
4. Alakja.

A körtegyümölcsnek ez a sajátsága nagyon változatos, és változó még egyazon fa termései között is. A gazdag alakváltozatosság azonban három alaptípusra, illetőleg azoktól való eltérő mintákra vezethető vissza.

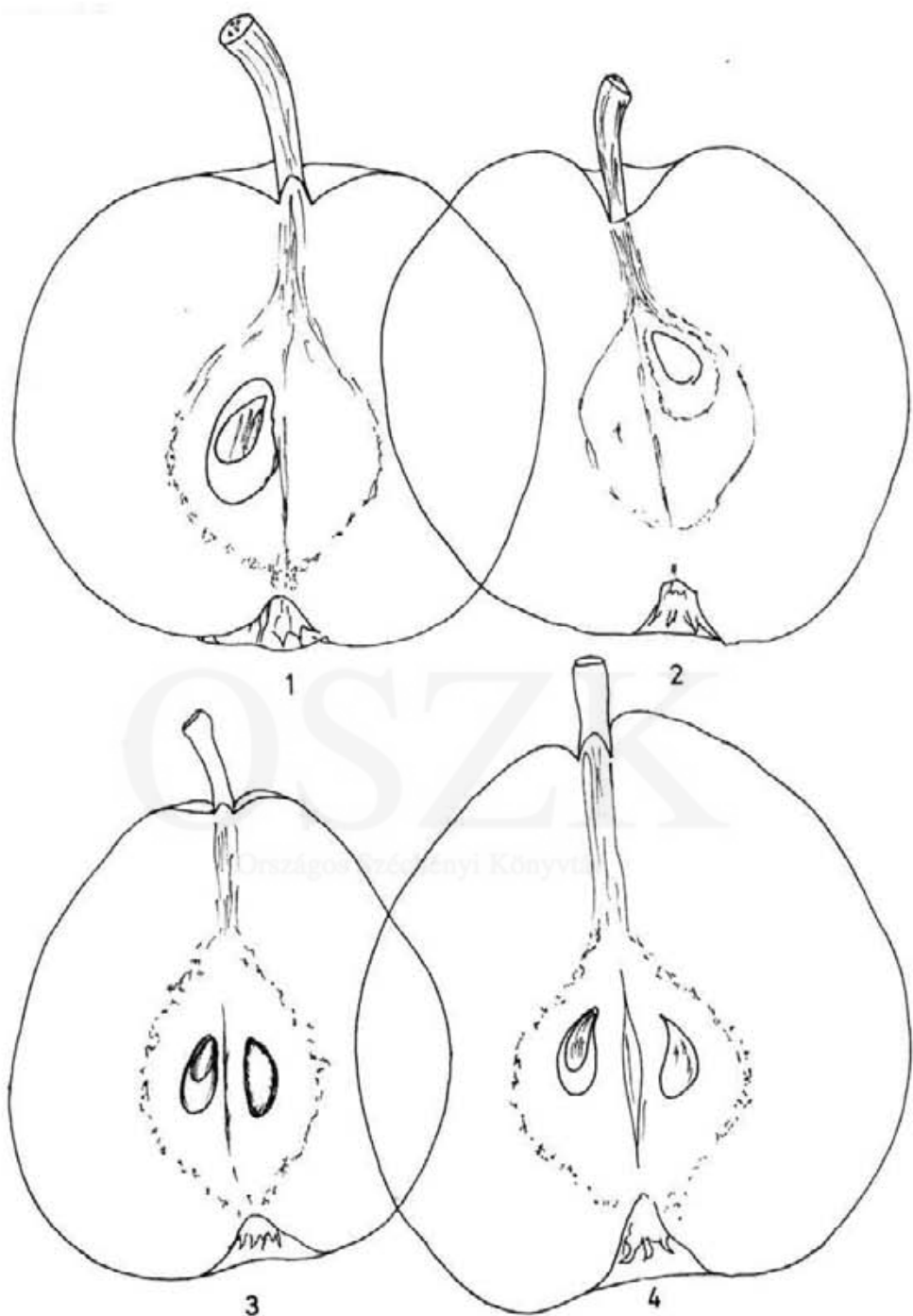
A. Gömbölyded típus (ősi alak, mint természeti elsődleges képződmény is) (8. ábra):

- a) gömb alak (Crassane bergamot);
- b) lapított gömb alak (Serres Oliver);
- c) magasodó gömb alak („tompá visszás tojásdad”) (Császár körte, Társulati esperes);
- d) kúposodó gömb alak („csúszosodó tojásdad”) (Amanlis vajkörte, Krier vajkörte).

B. Tojásdad típus (átmeneti alak) (9. ábra):

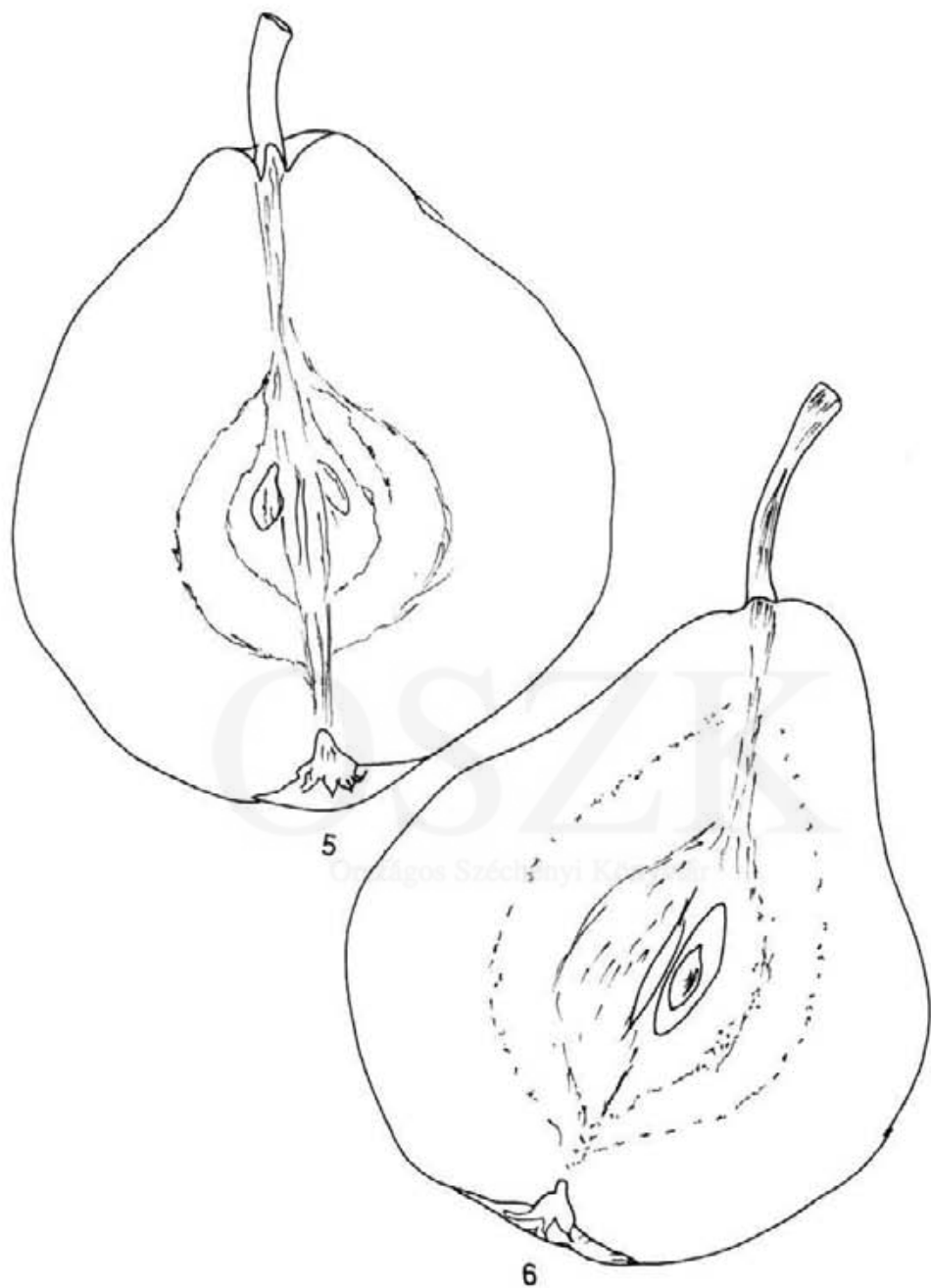
- a) közismert (tyúk)tojás alak (Tojás körte, Liegel vajkörte);
- b) hosszúkás tojás alak (Dr. Lucius miniszter);
- c) kúposodó tojás alak (Erdei vajkörte, Pisztráng körte).

\* A tojásdad, illetve visszás tojásdad alak használata következtelen: a gyümölcs nagyobbik átmérője többnyire a csészetájón van, amely növénytanilag a felső rész, ennek értelmében az alak visszás tojásdad, míg ha a gyümölcsöt a csészetájára ültetik, közönségesen így lesz tojás alakú.

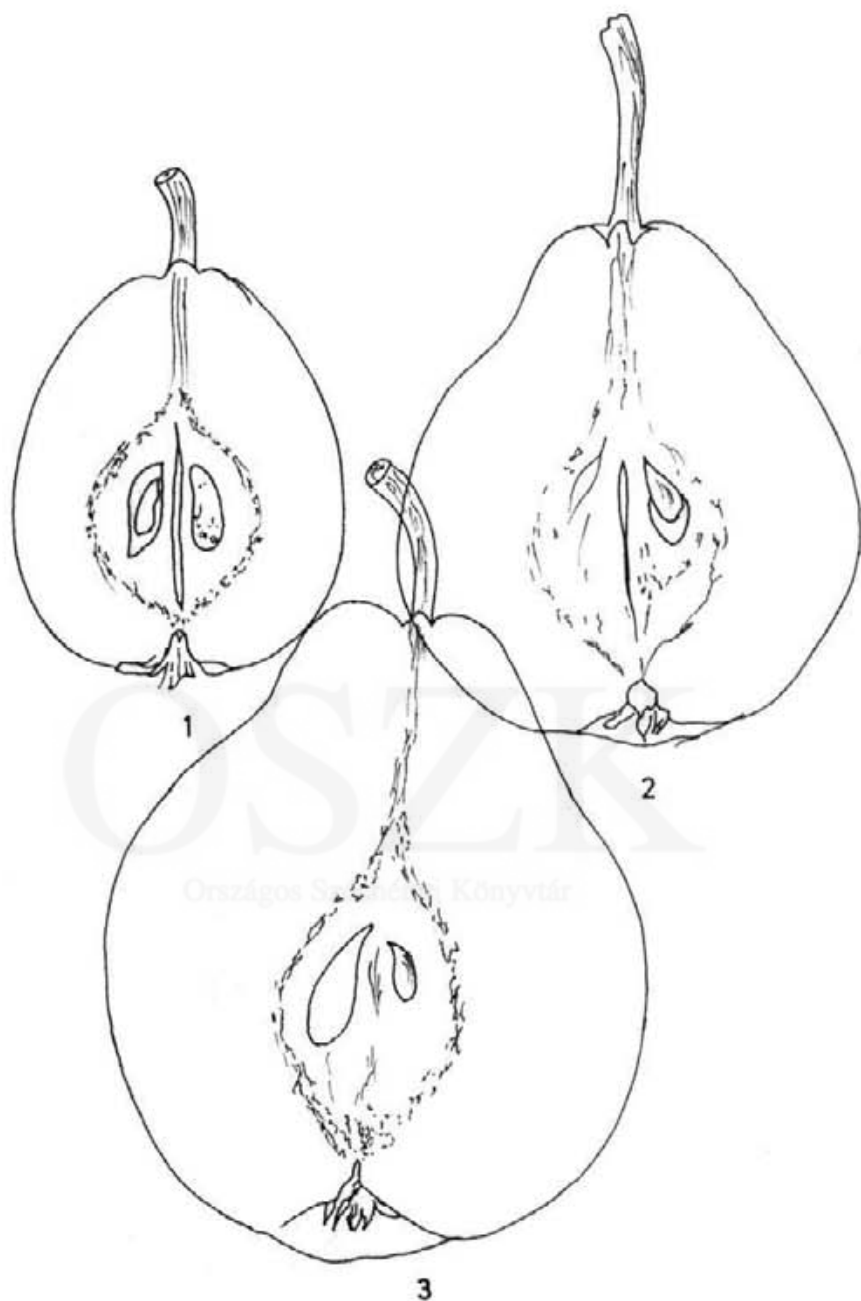


8a. ábra. Gömbölyded alaktípusú körteminták. 1. gömb alak: *Crassane bergamot*; 2. lapított gömb: *Serres Olíver*; 3. keskenyedve magasodó gömb: *Császár körte*; 4. szélesedve magasodó gömb: *Társulati esperes*.

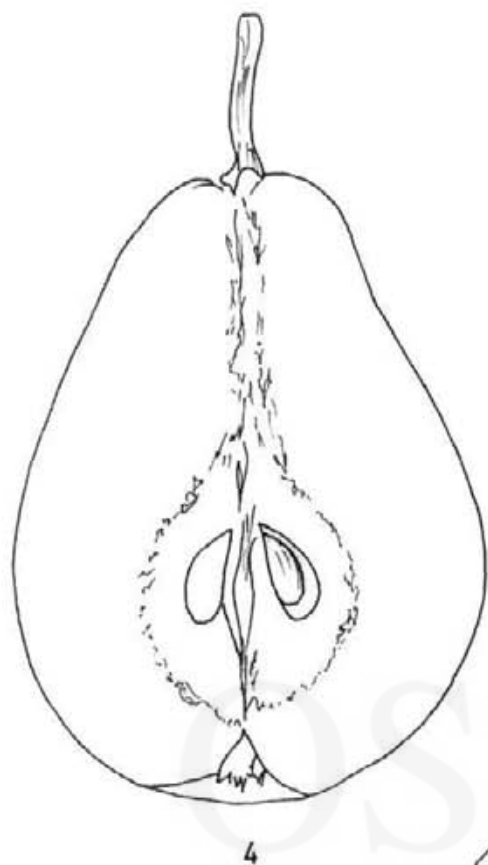




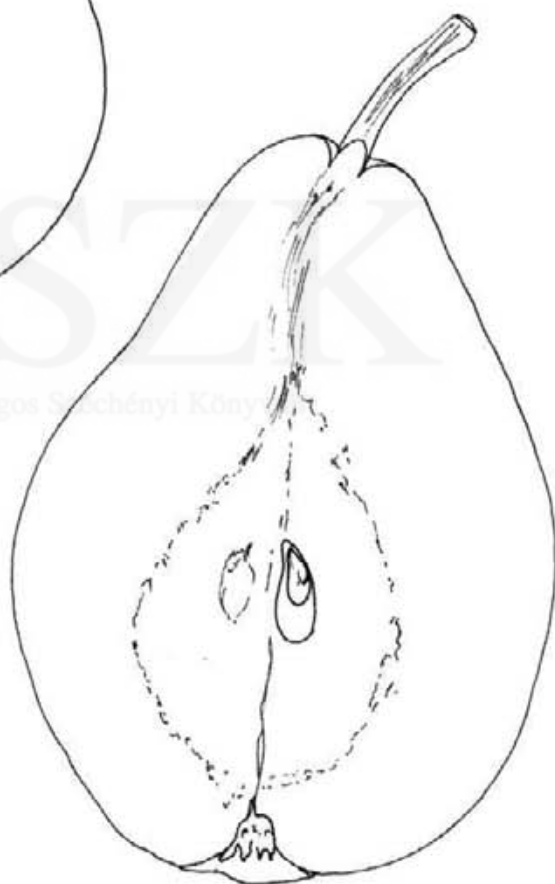
8b. ábra. Gömbölyded alakítású körteminták. 5. kúposodó gömb: *Krier vajkörte*; 6. kúposodó rövid nyakas körte: *Amanlis vajkörte*.



9a. ábra. Tojásdad alakú körteminták. 1. tojás alakú: *Tojás körte*; 2. tojásdad: *Liegel vajkörte*; 3. kúposodó tömzsi tojásdad: *Erdei vajkörte*.

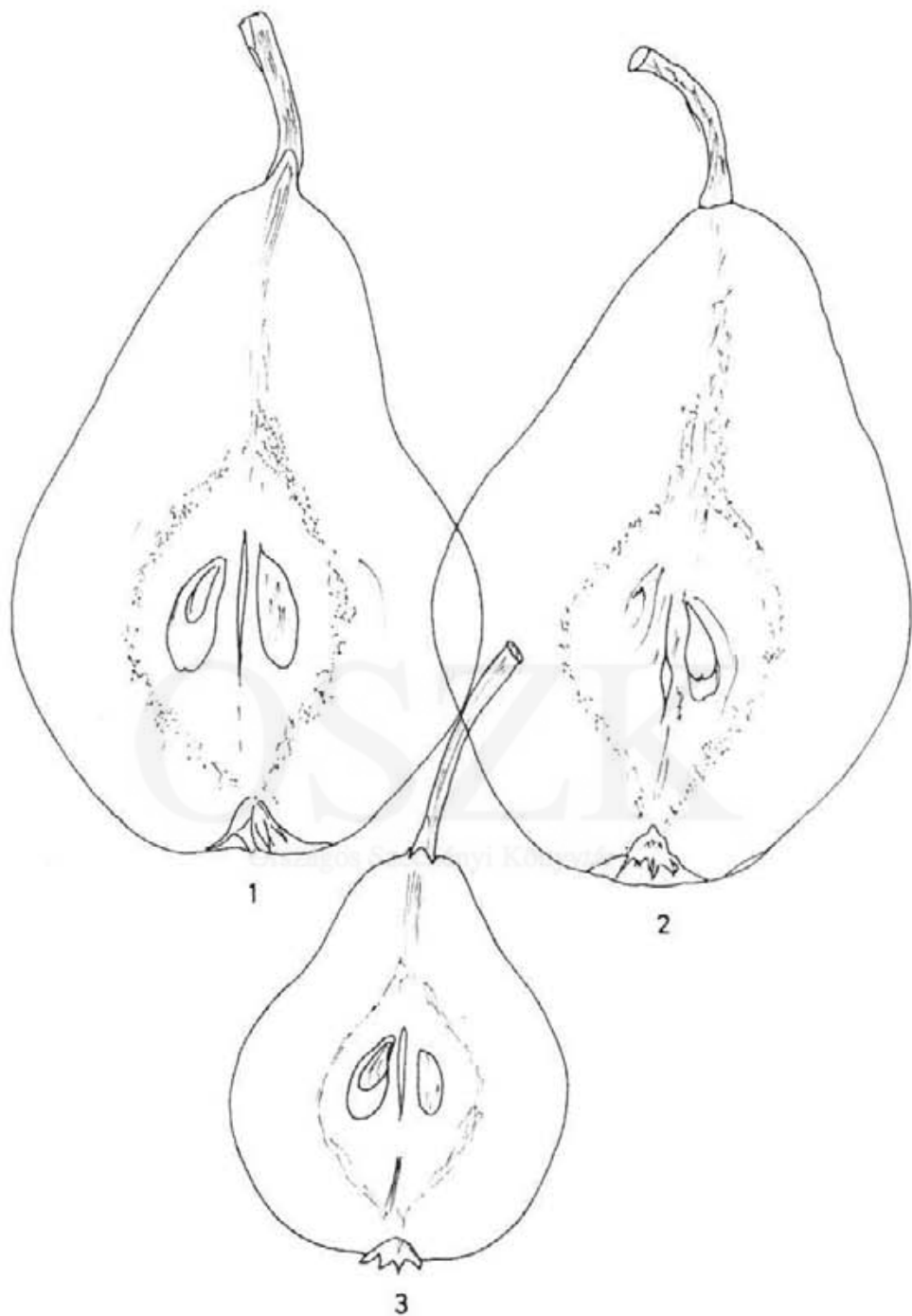


4

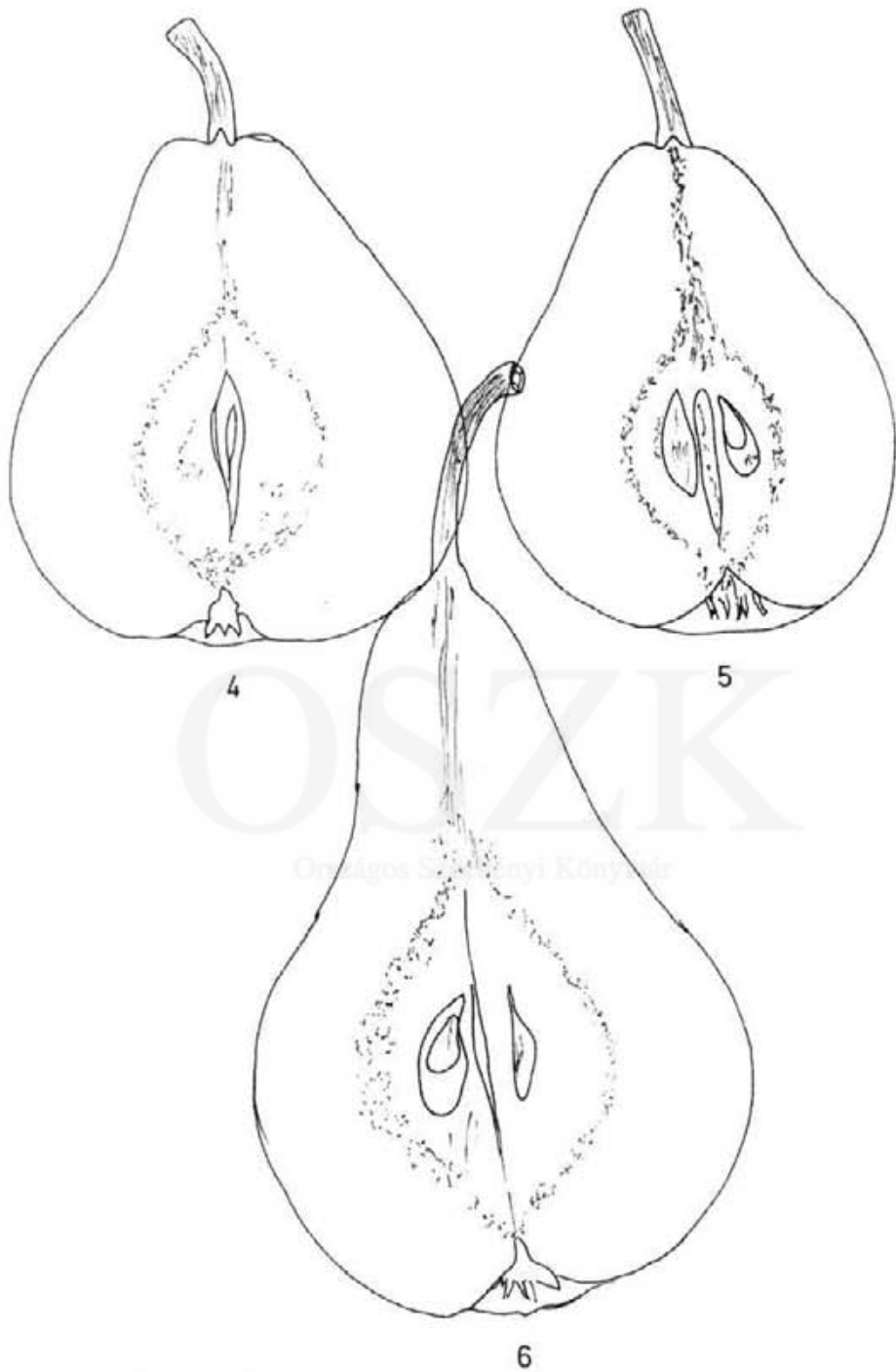


5

9b. ábra. Tojásdad alakú körteminták. 4. kúposodó karesű tojásdad: *Pisztráng körte*; 5. Hosszúkás tojásdad: *Dr. Lucius miniszter*.

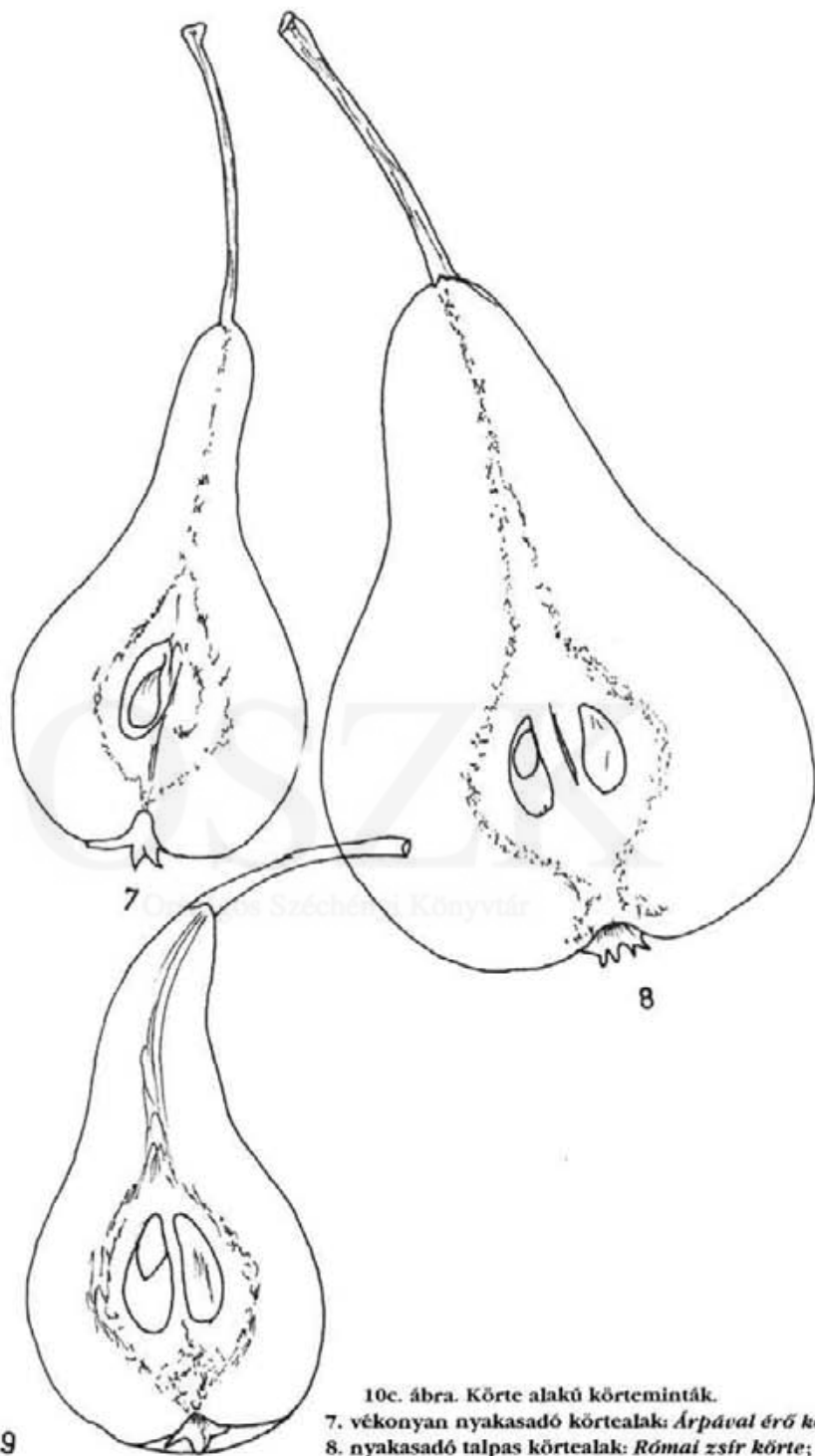


10a. ábra. Körte alakú körteminták. 1. tipikus körtealak: *Saint Germain*; 2. általános körtealak: *Párizsi grófnő*; 3. tojásdad körtealak: *Nyári zöld Magdolna*.



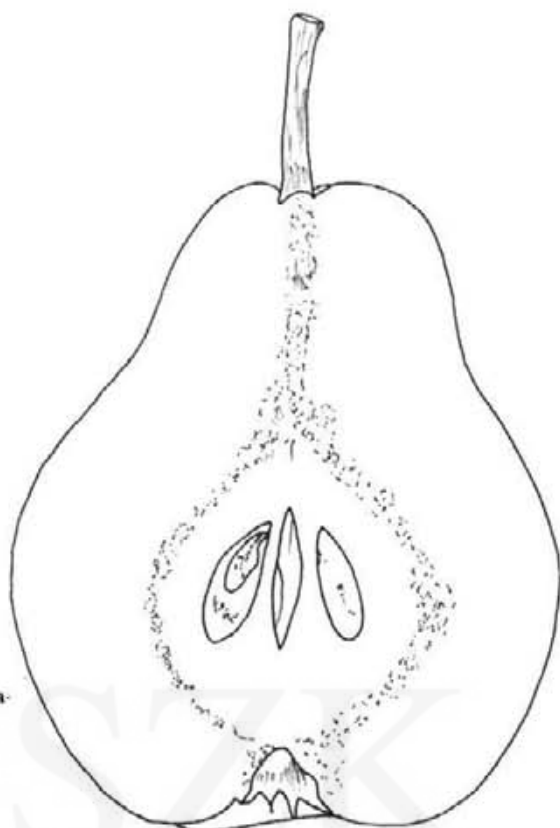
10b. Ábra. Körte alakú körteminták. 4. tömzsi körtealak: *Malines Jozefine*; 5. hegyesdű körtealak: *Giffard vajkörte*; 6. megnyúlt körtealak (kobak): *Bosc kobakja*.





10c. ábra. Körte alakú körteminták.

7. vékonyan nyakasadó körtealak: *Árpával érő körte*;  
 8. nyakasadó talpas körtealak: *Római zsír körte*;  
 9. kúposan nyakasadó körtealak: *Nyári szegfü körte*.



10d. Körte alakú körteminták. Harang alakú körte: *Napóleon vajkörte*.

10

C. Körte típus (fejlettebb alak) (10. ábra):

a) közönséges (tipikus) körte alak („hosszúkás tojásdad”) (Saint Germain, Párizsi grófnő);

b) tojásdad körte alak (Nyári zöld Magdolna);

c) tömzsi körte alak („csiga” alak) (Malinesi Josefina);

d) hegyesedő (csúcsosodó) körte alak (Giffard vajkörte);

e) megnyúlt körte (kobak) alak (Bosc kobakja);

f) nyakasodó körte alak (Árpával érő körte, Nyári szegfű körte, Római zsír körte);

g) harang alakú körte (Napóleon vajkörte).

Az alak és a gyümölcs részeinek következetes meghatározása és leírása általában típusrajzok alapján történik (11. ábra);

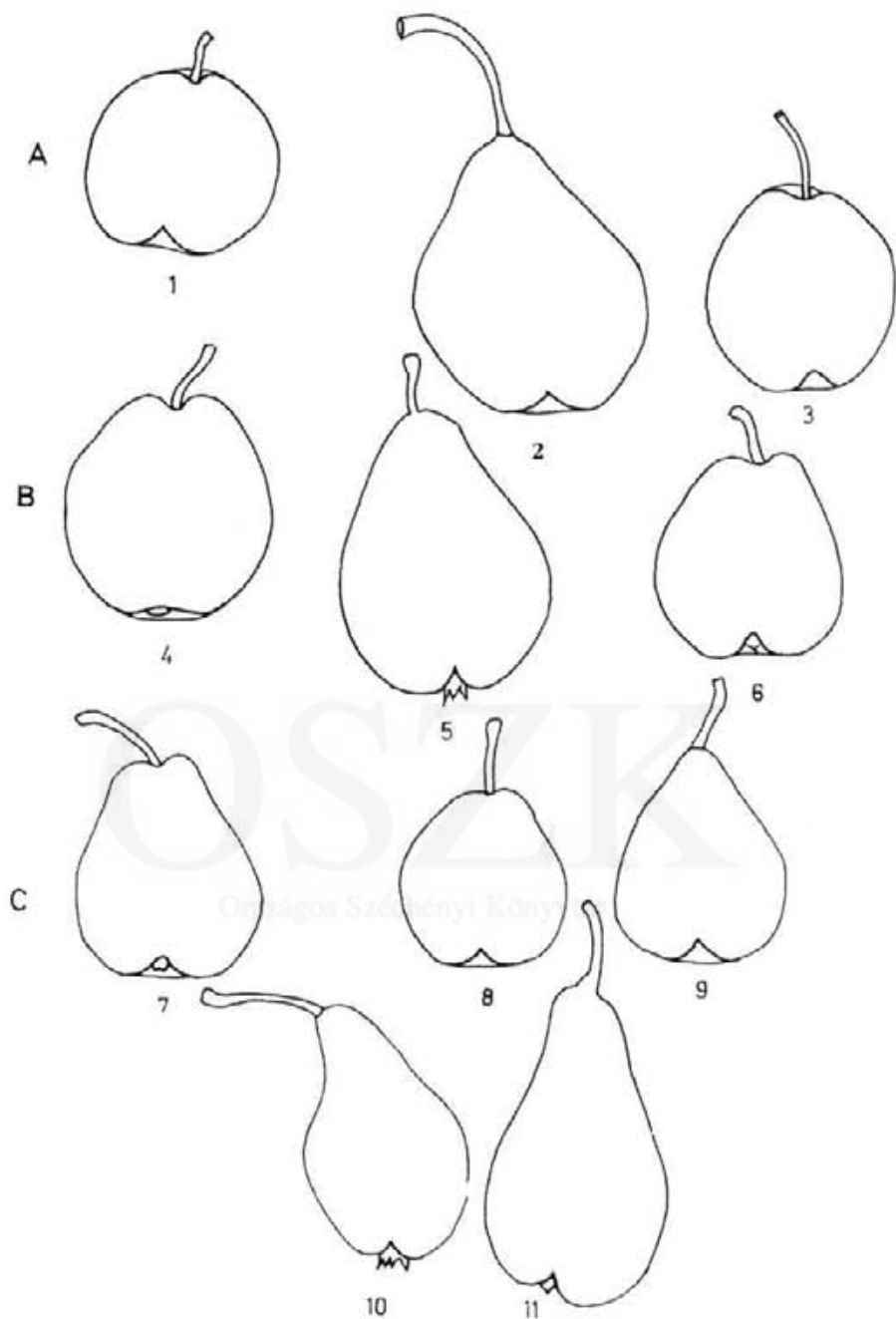
5. A körte színe – általában egyszerűbb, mint az almáé. Uralkodó szín a zöld, árnyalatainak a megközelítő megállapítása is meglehetősen körülményes;

6. Szára, méretei, állása;

7. Szármélyedés – a gyümölcs alakjának lényeges meghatározója;

8. Csészemélyedés – általában sugarasan kihajló öt hullámos domborulata képződik, az öt termőlevél növekedés-serkentésének megfelelően;

9. Csészéje – lényeges alak- és állapotmeghatározó a csészelvelek helyzete;



11. ábra. Leíráskor leggyakrabban használt körte alakminták. A. Gömbölyded típusok: 1. gömb alak: *Rutter körte*; 2. kúposodó gömb: *Lincoln körte*; 3. magasodó gömb: *Sudduth körte*. B. Tojásdad típusok: 4. tojás alakú: *Erdei vajonc*; 5. hosszúkás tojás alakú: *Clairgeau*; 6. kúposodó tojás (pörgettyű, csiga) alak: *Colona őszi vajonc*. C. Körtetípusok: 7. tojásdad körte alak: *Diel vajonca*; 8. tömzsi körtealak: *Malinesi Jozefine*; 9. hegyesdű körtealak: *Mária Luíza*; 10. nyakasodó körtealak: *Chini jargonelle*; 11. meggyült körtealak: *Pap körte*.

10. Csésze alatti ürege – végleges kialakulását főleg az itt tömörülő kősejtek bősége és tömörsége vagy lazasága határozza meg;

11. Vacoköböl („magház”, „csutka”) – a gyümölcshús kősejtes övezete jelzi határát, s ez a fajta minőségétől és az éghajlati és környezeti feltételektől függően lehet nyilvánvalóbb vagy elmosódottabb. Jellemző lehet az alakja, mérete, a tengelyhez viszonyított helyzete;

12. Tüszők (magházak, magüregek);

13. Magvak – a telt vagy a léha magvak aránya jellemzője lehet a gyümölcs minőségének, amennyiben a nagyobb, jobb minőségű gyümölcsök magvai általában kisebbek, satnyábbak;

14. Tengelye – a szárból eredő edénnyalábok és azok kísérő szöveteinek összessége;

15. Héja – szabad szemmel és tapintással megállapítható fajta- (tájtípus) jellegzeteségek meghatározása;

16. Húsa – az alaki sajátosságok mellett talán a legfontosabb ismérve a körtegyümölcsnek (állománya: levedése, kásássága, kövecssége, illata), minőségének leglényegesebb tulajdonsága. A vegelemzések csupán a számszerűségét adják ennek az évszakoktól és termőhelytől is függő fajtajellegnek;

17. Érése, szedési ideje, tárolhatósági időtartama;

18. Fájának főbb jellegzetességei, életkora, magassága, koronaalakja. A levél növény szerkezeti tulajdonságai (a fajta azonosításában kisebb a jelentősége);

19. Általános értékelés – más fajtákkal való összehasonlítás, a fajta (minta) keletkezésének körülményei, elterjedése (történeti vonatkozások).

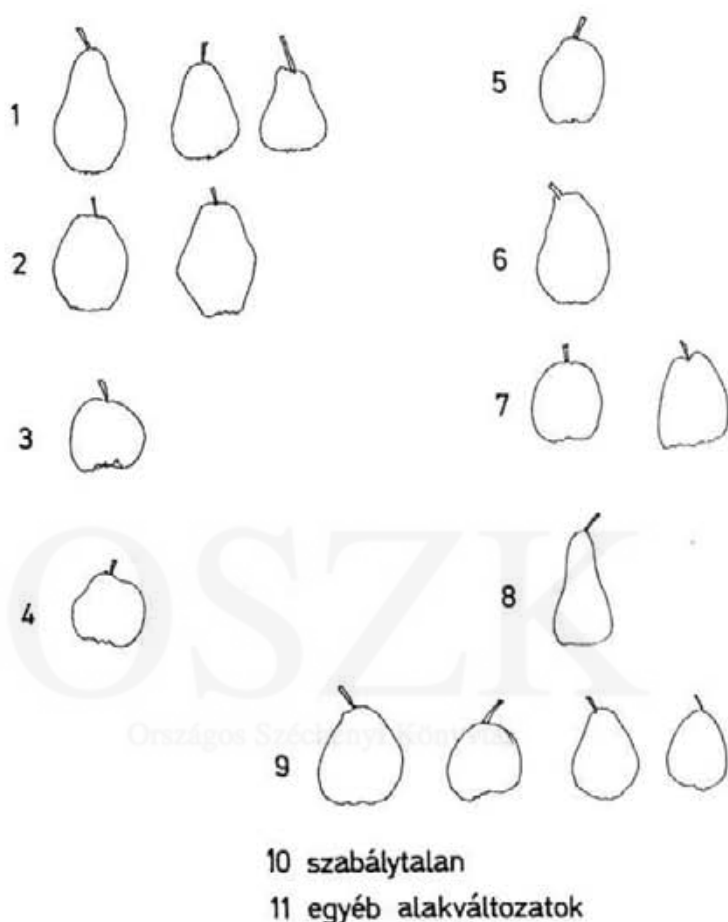
## A körtefajták rendszerezése

A körtefajták nagy száma és ugyanazon fajtának is megtévesztően sok öröklöttségi vagy évjáratí átmeneti alakváltozata és hasonló neve (*synonimá*) rendkívül nagy szükségessé tenné egy korszerű vizsgálati eredményekre alapozott, jól átgondolt és könnyen áttekinthető, a gyakorlati gyümölcstesztnek is megfelelő, lehetőleg természetes rendszer kidolgozását. De még sürgősebb lenne egy könnyebben használható fajta-meghatározó megszerkesztése. Nyomon követhető ez az igény már másfél évszázada, nem csupán az érdeklődő gyümölcsstermesztők részéről, de talán még inkább kiváló gyümölcstészeti kutatók (Lucas 1855, Bereczki 1877, Chasset 1928; Mohácsy-Porpráczy 1958; Bordeianu és mtsai. 1964) és elhivatott növényrendszerezők (Jávorka 1925; Borza 1962; Săvulescu 1956) részéről is.

A jelenleg is igen élénken képződő alakbőség továbbra is nehezíti a rendszerezést és a fajtameghatározást. Minden fajta mintha egyedi volna. A meglevő mesterséges rendszerek adnak valamelyes tájékozódást, de biztos fajtaelkülönítési jellegkulcsot nem, csupán egységes, szabványos leírást.

Egyik legrégebbi mesterséges körtefajta rendszer a gyümölcs alakja és íze alapján 15 csoportot különített el (Lucas 1855). Ezt a rendszert ismertette, de nem alkalmazta Bereczki Máté (1877) és később Mohácsy Mátyás és Porpráczy Aladár (1958). Jellemző a nehézségekre, hogy a növényvilág nagy rendszerezője, Jávorka Sándor (1925) is ezt a mesterséges csoportosítást közölte határozójában. Közismert és könnyen áttekinthető, de ismétlődő csoportokat tartalmazó a gyümölcs méretarányaira és alakjára alapozott mesterséges rendszer is (Chasset 1928). Erre a rendszerre utal, ábravázlattal (12. ábra) is Dibuz Erzsébet (1984), aki egyébként 9 csoporton belül 57 körtetípust különböztet meg. Ezeket a jellegeket a gyümölcs színével és húsa minőségével, valamint az érési

idővel kiegészítve fajtathatózó kulcsot (de csak 35 fajtára!) is kidolgoztak (Sävulescu 1956). Az alak szerinti csoportok köre az érési időszak (nyári, őszi, téli fajták) tekintet-bevételével is társítható, miáltal a rendszerezés alkalmazhatóbb. Ebben az esetben 7 nagy csoport és 14 alakkör állapítható meg (Bordeianu és mtsai. 1964).

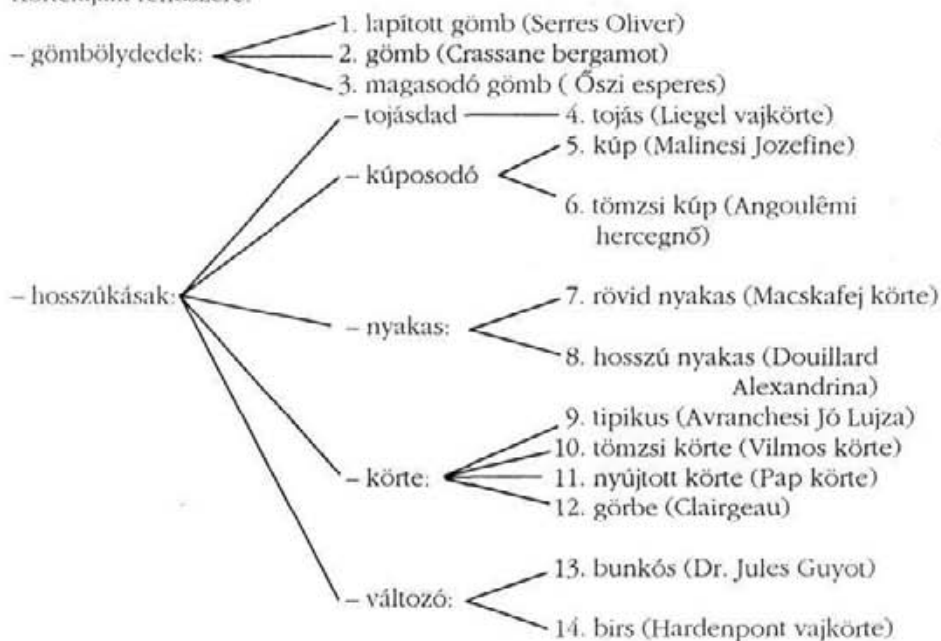


12. ábra. Rendszerezési körtealakok (Dibuz 1984): 1. körte alak; 2. birs alak; 3. alma alak; 4. gömbölyded; 5. tojásdad; 6. hosszúkás; 7. tojásdad-hengeres; 8. kobak; 9. kúpos alakok; 10. szabálytalan; 11. egyéb.

Az alakilag elkülöníthető csoportok száma lehet változóan sok is (vö. Dibuz 1984), lecsökkenthető kettőre is, mely által a nagy változatosságot a két eredeti ősi vadalakra (gömb, pörgettyű) lehet visszavezetni. Ez a szempont érvényesült jelen munkában.



Körtefajták rendszere:



OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# A tanulmányozott körtefajták

## Gömbölyded alakítású körtefajták

### Hasas körte

(13a. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Rava, 1955. október 25.

**Méretei:** magassága: 76–84 mm, átmérője: 65–80 mm, súlya: 178–240 g; nagy, nagyon nagy.

**Alakja:** hasas, gömbölyded tömzsi körte alakú, rövid és hirtelen csúcsú, jellemzően szabálytalan ferdüléssel-daganatos felületű.

**Színe:** gyengén sárgászöld, majd citromsárga, végül kénsárga, mézsárga és arany-sárga, a nap érte részeken rozsdás vöröslő, kármínpirosas árnyalattal belehelt, mely a csészetáj felé foszlányos csikokra, foltocskákra különül. Pontképződményei (paraszemölcs, lenticella) aprók, sűrűk, dohánybarnák, némelykor pirosuló udvarúak.

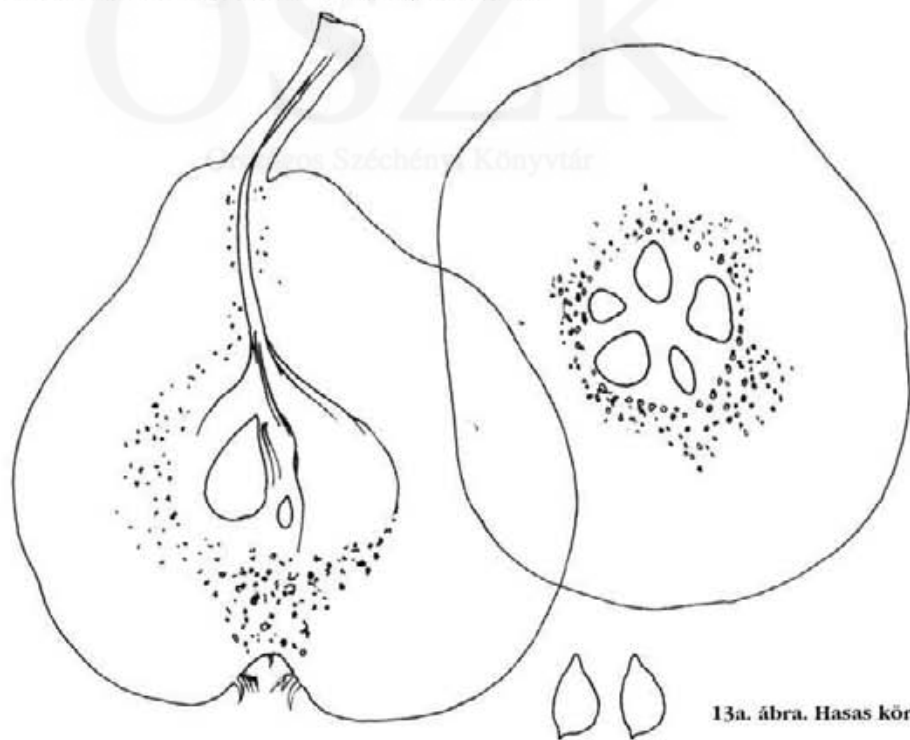
**Szára:** 24–27 mm; vastag, rövid és kissé göcsörtös felületű, többnyire egyenes, de szinte mindig ferde állású, csúcsa kissé hűsodó, töve duzzadtabb, sötétbarnává szárad.

**Szármedélyese:** felületi száracsúcs melletti körkörös vagy félkörnyi barázda, vagy hiányzik.

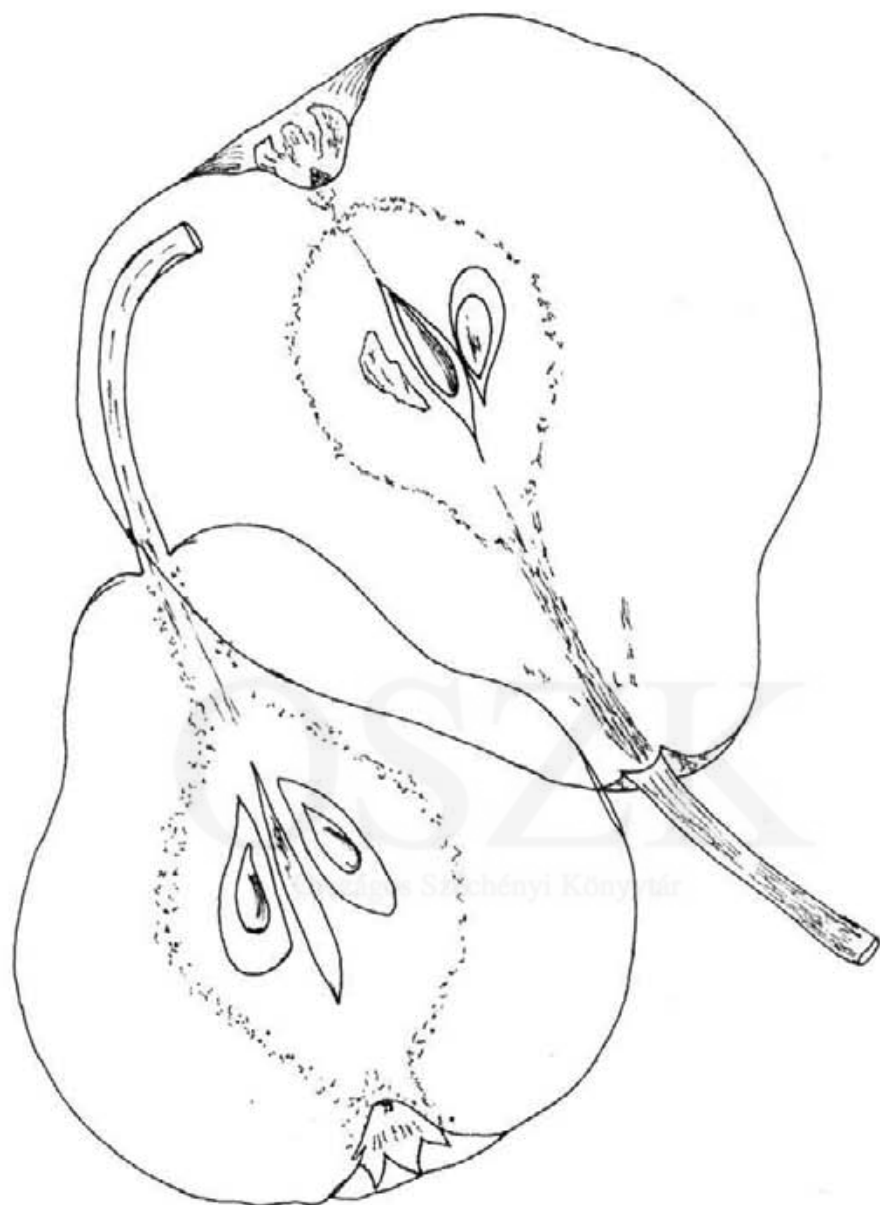
**Csészemélyedése:** tányérszerű és tágas, de sekély mélyedésű, olykor ferde, de mindig egyenetlen felületű, sugarasan szétterülő rozsdafolttal van behintve.

**Csészéje:** teljesen nyitott, nagy, a csészeselevelek töve forrott, hegyük kifelé kunkorodó, de nem szétterülő.

**Csésze alatti ürege:** üstszerű, közepes méretű.



13a. ábra. Hasas körte



13b. ábra. Nagymacskafej körte

**Vacokőble:** hagyma alakú és jellemzően kicsi, sárgás kősejtes keskeny övezet kíséri.

**Tüszője:** zárt, nagyon változó, jellemzően szabálytalan alakú és rendellenesen a száma is változó, sokszor több tüszője van.

**Magvai:** lapított tojásdadok, de változó alakúak, mindkét végükön kis csőröcske képződik, sötét gesztenyebarnák, a léha magok gyakoriak.

**Tengelyc:** laza kötegű, vékony vagy vastag, a legtöbbször hasítékos vagy nyitott.

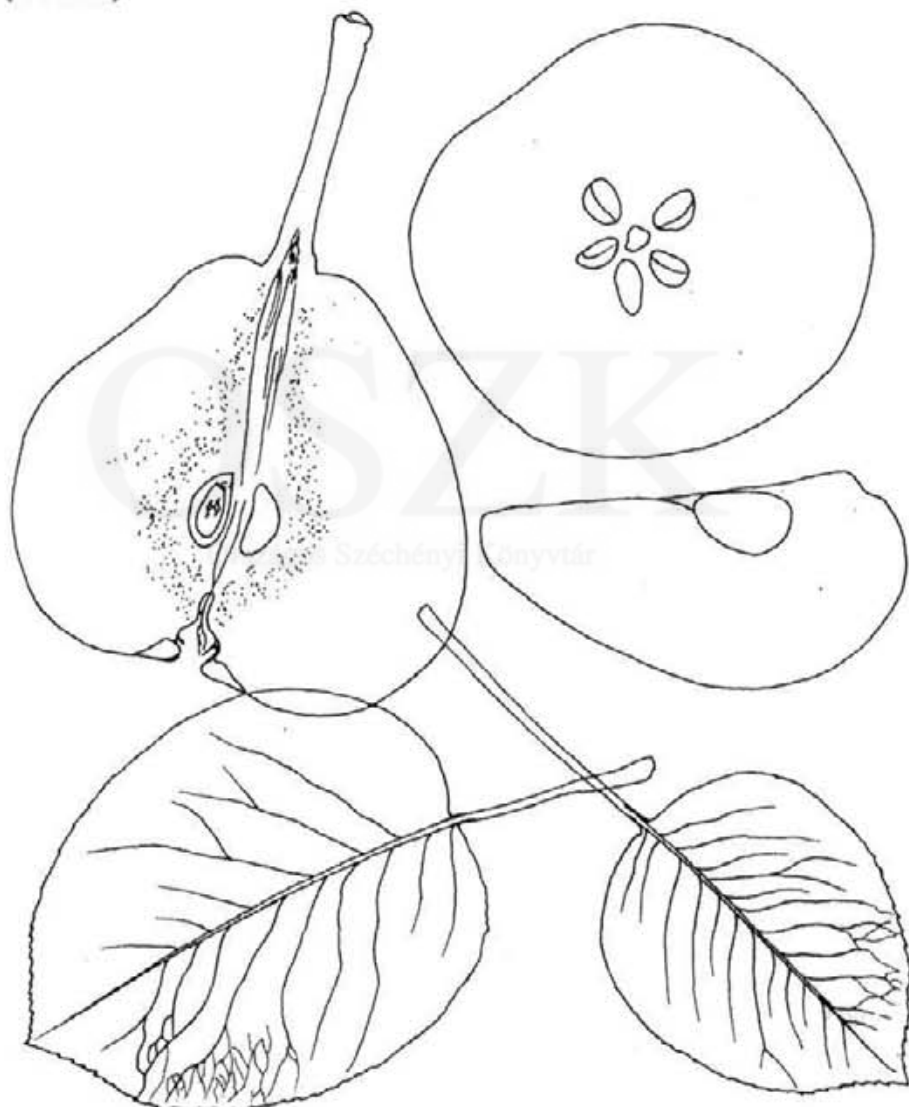
**Héja:** kissé zsíros és finoman szemcsés tapintatú, gyenge fényű, közepesen vastag, esetleg vékony, de szívós.

**Húsa:** halványsárgás fehér, kemény, amely laza szemcséssé alakul, nem bőlevű, gyengén édes, savanykás répaízű. (Figyelemre méltó, hogy ez a megállapítás egyezik az előzőleg nem ismert szakirodalmi azonos adattal.)

**Érése:** november, sokáig tárolható.

**Megjegyzések:** Azonosnak tekinthető a Nagymacskafej körtével (13b. ábra), mely már 1665-ben ismert volt, és a 19. században Európa-szerte elterjedt, s e század végén és a 20. században a Kárpát-medencében és Erdélyben is. Az újabb munkák nemigen említik.

#### **Küküllőkeményfalvi Torzsa körte (14. ábra)**



14. ábra. Küküllőkeményfalvi Torzsa körte

**Gyűjtőhelye:** Küküllőkeményfalva (Székelyudvarhelytől É-ra), 1955. október.

**Méretei:** magassága: 55–60 mm, átmérője: 59–65 mm, súlya: 100–105 g; közepesen nagy.

**Alakja:** gömbölyded tömzsi körte, hasas körte alakú, enyhén nyakasodó, szabályos vagy kissé szabálytalan, szélesen elmosódott, emelkedésekkel és horpadásokkal.

**Színe:** halvány mézsárga és citromsárga váltakozik narancssárgával, a nap érte részeken rózsaszínnel vagy kárminpirossal vékonyan, fátyolosan behintett vagy belehelt. Irhaszínű pontozata sűrű s az egész felületen egyenetlen eloszlású.

**Szára:** 29–42 mm; közepes hosszúságú és vastagságú, vagy azt kissé meghaladó, mindkét vége kissé duzzadtabb, okkersárgából sötétsárgává száradó.

**Szármélyedése:** keskeny és lapos, a kissé vastag szárcsúcs körüli sekély, csaknem felületi barázda, enyhe egyenetlenségekkel.

**Csészemélyedése:** tányér alakú, széles és lapos, elmosódott, széles emelkedésekkel, ráncokkal, melyeket vékony, többé-kevésbé sugaras rozsdázat takar.

**Csészéje:** közepes nagyságú, nyitott, a tövükön összenőtt, hosszan kihegyezett csészelevelek sugarasan, vízszintesen szétterülő.

**Csésze alatti ürege:** tölcser vagy U alakú, közepes nagyságú vagy kisebb.

**Vacoköble:** gyengén elhatárolt, orsó alakú, a húsos rész felénél kisebb.

**Tüszője:** lapított visszás tojásdad, kicsi és zárt, sárgásfehér, selymes fényű, vékony.

**Magvai:** lapítottak, mindkét végük hegyesedő, gesztenyebarnák, nyálkás-ragadós felületűek.

**Tengelye:** edénnyaláb kötege eléggé tömör, de a tüsző tájékán hasítókos, folytonossága a csésze alatti üregig jól követhető.

**Héja:** vékonyan viaszos, és kissé érdes, tompa fényű.

**Húsa:** halványzöldes árnyalatú fehér, majd vajsárgás fehér, kemény és roppanó, leves, édes, de kissé fojtós, nagyon gyengén aromás.

**Érése:** október–november.

**Leveli:** tojásdad kerülékesek, kerekedő vagy szívesedő vállúak, nagyon rövid hegyűek és gyengén kanyargós szélűek.

**Megjegyzések:** helyileg kialakult fajtaváltozatnak tekinthető, mely gömbölyded alakjával, gyengébb minőségével elüt a többi „torzsa” körtefajta változattól. A Piros bergamot fajtához hasonlítható, lehet annak egy jobb helyi származéka, amely „bágyadtízű, csemege gyümölcsnek aligha válik be” (Bereczki 1877; Goethe és mtsai. 1894), de annál valamivel nagyobb, és külleme is csinosabb.

### **Fojtós körte**

#### **(15a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Bondoraszó (Belényestől K-re), 1952. október.

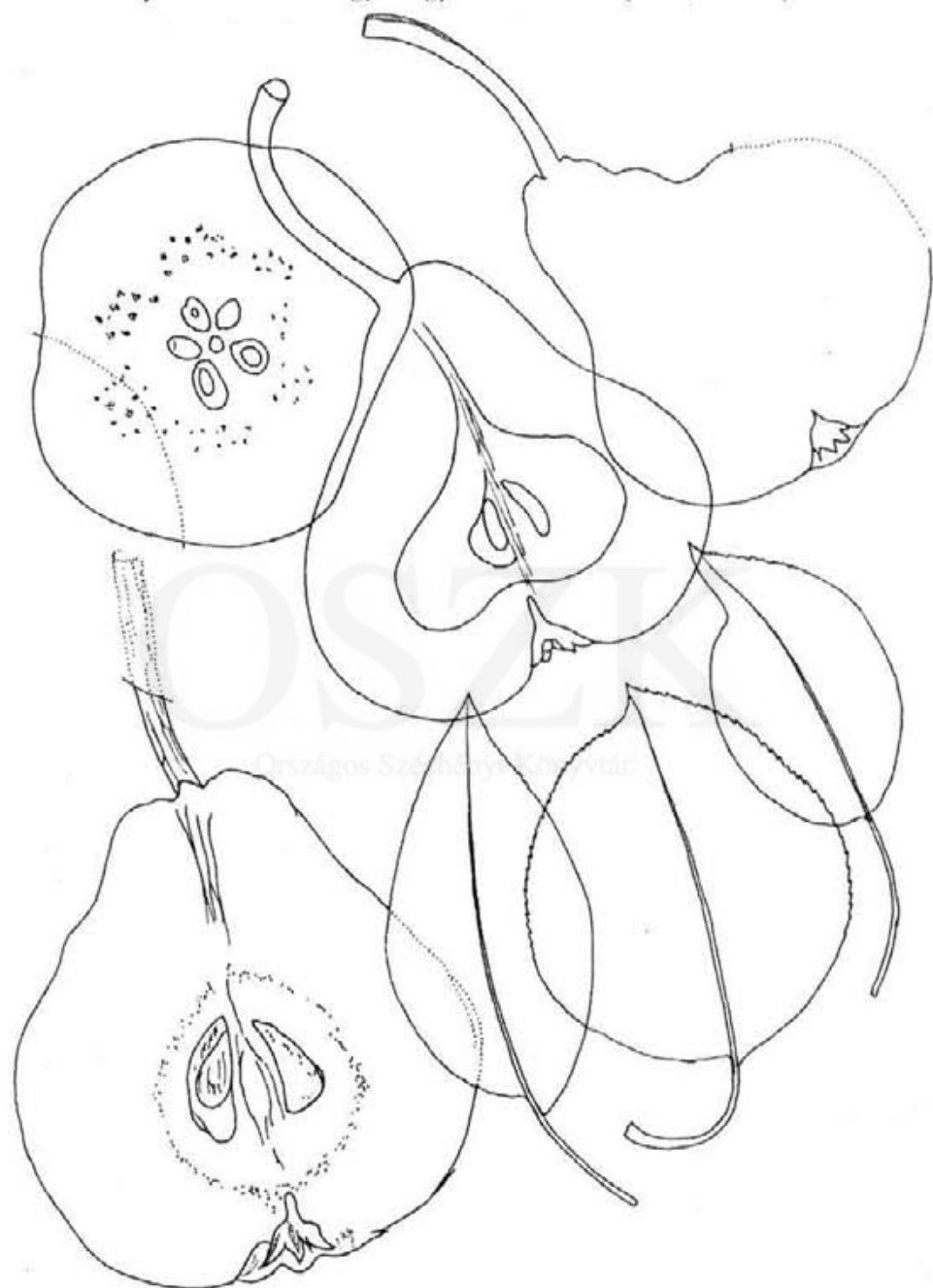
**Méretei:** magassága: 58–65 mm, átmérője: 57–64 mm, súlya: 60–75 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** gömbölyded tömzsi körte, csúcsosodó gömbölyded körte alakú, csészetája széles, talpas, a szár felé röviden és hirtelen kissé nyakasodva csúcsosodik, szabálytalan feloldalas, és kisebb-nagyobb egyenetlen domborulatokkal hullámos a felülete.

**Színe:** halványzöldes citromsárga, a hajlatokban sötétebb, piszkosabb és fakóbb, a kiemelkedéseken világossárgább, a nap érte részen szép vérpiros, mely tömör a középtájon és sűrűbb, nagy, majd fokozatosan apróbbá váló pettyekkel megy át az alapszínbe. Rozsdázata világos dohánybarna, a hajlatokban sötétebb.

**Szára:** közepes hosszúságú: 20–40 mm; vékony, egyenletes, de helyenként szemölcsök is előfordulnak rajta, csúcsa zöldes, töve lehet kissé szélesebb és barna, ferde állású.

**Szármélyedése:** szűk és nagyon egyenetlen falú mélyedés, de hiányozhat is.



15a. ábra. Fojtós körte



**Csészemélyedése:** tál alakú, széles, de sekély vagy közepesen mély, fala szabálytalanul sugarasan hullámos.

**Csészéje:** közepes nagyságú, olykor nagyobb is, nyitott, összenőtt tövű csészelevelei lehetnek nagyobbak és kiterültek, vagy kisebbek és ferde helyzetűek.

**Csésze alatti ürege:** tölcsér alakú, meglehetősen széles, de nem mély, nem nyúlik le a magház aljáig.

**Vacoköble:** retek vagy széles hagyma alakú, közép helyzetű, feltűnő a kősejtes övezete.

**Tüszője:** lapított tojásdad, kicsi és zárt, fala vékony és merev, színárnyalatokban játszó.

**Magvai:** kicsik, megnyúlt búzaszemszerűek, rövidcsőrűek, sötét gesztenyebarnák, gyakori a léha mag.

**Tengelye:** vékony, a tüsző táján hasítékos, üreges.

**Héja:** vastag, nagyon vékony viaszrétege van, sima, tompa fényű, vonzó képű.

**Húsa:** sárgásfehér, tömött és kemény, sok a kősejtsziget benne, kevés levű, gyengén savanykás-édes, enyhe aromával.

**Érése:** november–december, tartósan tárolható.

**Fája:** nagy, erélyes növéssű, gúla alakú lombkoronával. Levelei általában kicsik és feltűnően változó alakúak, többnyire lándzsa vagy kerülékes lándzsa alakúak, de nem ritka a tojásdad alakú sem. Gyakran egyenlőtlen kerekded vagy ék alakú vállúak, kihúzott vagy rövid hegyűek és finoman fűrészes szélűek.

**Megjegyzések:** bizonyára természetes kereszteződéssel keletkezett helyi tájfajta.

#### 4. Piros körte

(16a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Alsókajanel, 1952. október.

**Méretei:** magassága: 45–55 mm, átmérője: 50–55 mm, súlya: 35–55 g; közepesnél kisebb.

**Alakja:** gömbölyded tojásdad körte alakú, tömzsi körte alakú, szabálytalan, némelykor kissé féloldalas, elmosódott szélei és egyenetlen bordái a csészétájon keskenyednek és feltűnőbbek.

**Színe:** zöldes világossárga, napos oldalán kárminpirossal belehelt. Pontozata feltűnő, sűrű, szinte hálózattá kapcsolódó sűrű rozsdavöröslő fakóbarna.

**Szára:** közepes vagy annál kissé hosszabb, közepesen vastag, töve kissé szélesedő, egyenes, merev, vöröslő barna.

**Szármélyedése:** a szár csúcsa körül egyenetlen kis keskeny, sekély barázda, többnyire rozsdával borított.

**Csészemélyedése:** szélesedő tányérocskaszerű alakú, a behajló, elmosódó bordák szabálytalan hajlataival, hálózatos vagy egyöntetű rozsdázattal borított.

**Csészéje:** szűk, a tövükénél összenőtt, széles alapú, de rövid, a szürkés csészelevelek hegye összehajló és takarja az üreget.

**Csésze alatti ürege:** közepes nagyságú, kerekített V alakú, olykor U alakú.

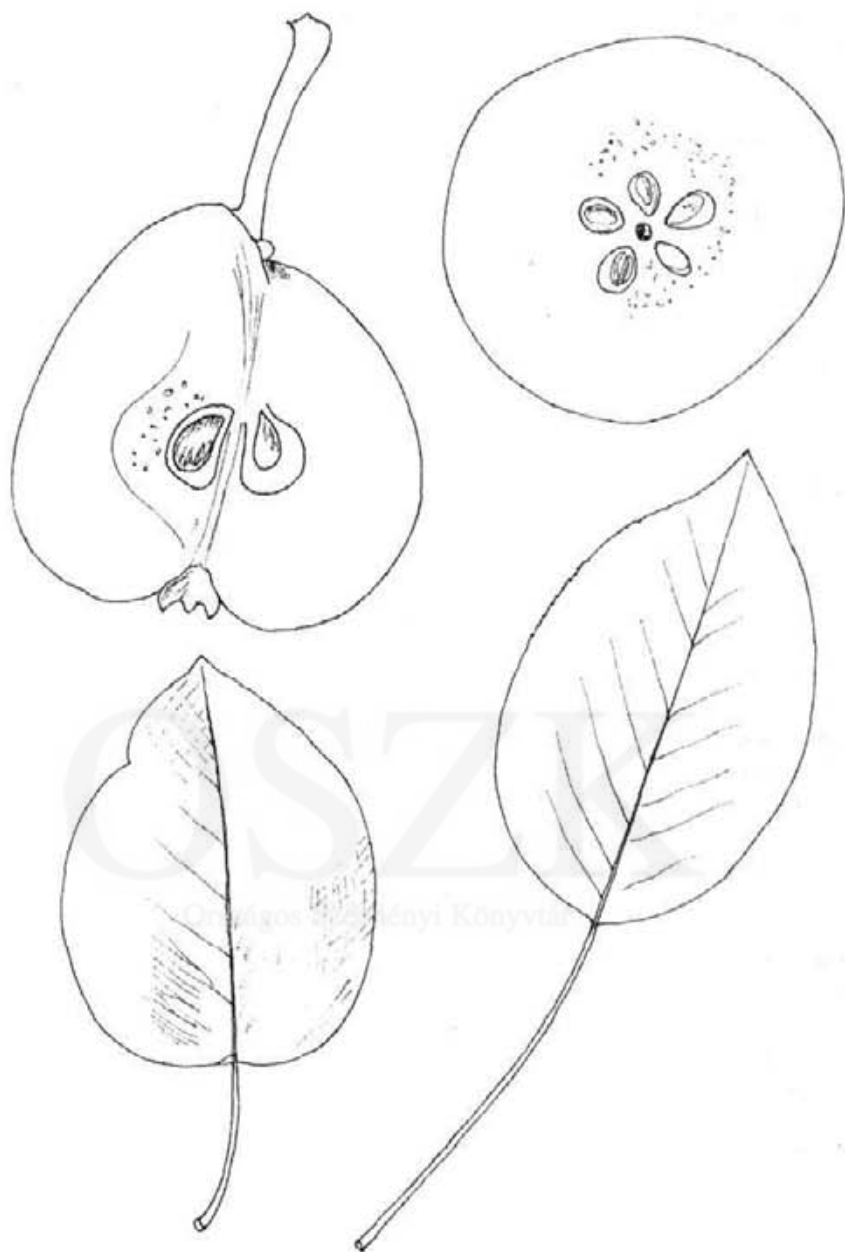
**Vacoköble:** gyengén elhatárolt, szabálytalan hagyma alakú, a húsos rész felénél kisebb, enyhén csészétáji.

**Tüszője:** közepes nagyságú, zárt, fehér, sima, vékony falú.

**Magvai:** duzzadtak, lapított tojásdadok, rövid hegyűek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** tömött, szembetűnő, a csésze alatti üreg táján nyálábokba válik.

**Héja:** vastag, homályos és érdes felületű.



16a. ábra. Piros körte

**Húsa:** fehér színű, tömött és kemény, kövecses, kásás, kevés levű, édeskesavanykás.

**Érése:** október.

**Fája:** erélyesen növe, gúla alakú koronával, nagy, félvadnak tűnő. Minden évben terem (ami ellenállóságának a jele), de mérsékelten. Levelei a közepesnél kisebbek, kerülékes vagy tojásdad kerülékes alakúak, ép szélűek, esetleg nagyon finoman fűrészszes szélűek a csúcs alatti részen.

**Megjegyzések:** bizonyára valamely régen behozott külföldi termesztett fajta származéka. Némely jellegében (alak, méret, szín, minőség) a régi Betzelsbirm (Röhlingsbirm lHerrenbirm, Didbirm, Galbe Wiesenbirm, Wasserbirm, Weissbartsbirm)) fajtához hasonlít (Goethe és mtsai. 1894). Ez a fajta is közepes nagyságú, gömbölyű, szedéskor sajátos szürkészöld, éretten sárgás, napos oldala halványan pirosított. Húsa fehér, homályos, érés előtt fanyar. Kedvelt bor-, aszalnivaló és főznivaló körte. Eltart tavaszig.

### **Kerekded körte**

(17a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Marossalatna (a Solymosi-hegycsúcs [837 m tszf.] déli lejtőjén), 1952. október.

**Méretei:** magassága: 35–40 mm, átmérője: 40–45 mm, súlya: 35–45 g; kicsi, néha alig közepes.

**Alakja:** gömbölyded-tojásdad körte alakú, röviden kúposodó gömb alakú, szabálytalan, kissé féloldalas és változóan hullámos, főleg a csészetája.

**Színe:** citromsárga, majd szennyes kénsárga, egyenetlenül elszórt, szembetűnő világosszürke pontokkal behintve.

**Szára:** közepes hosszúságú, egy kissé vastag, szemölcsös felületű, sárgásfehér színű, de töve barnásszürke, fásodott, csúcsa húsosodó.

**Szármélyedése:** a szár csúcsát egyenetlenül körülvevő kis barázda.

**Csészemélyedése:** sekély, kis tányérszerű, a behajló bordák elmosódott domborulatával.

**Csészéje:** kicsi, csaknem zárt, mert a mereven felálló, rövid, sárgásszürke csészелеvek cimpái összehajlók.

**Csésze alatti ürege:** táguló kupak alakú, közepes mélységű.

**Vacoköble:** nem szembetűnő, kerekded hagyma alakú, közepes nagyságú, közepes helyzetű.

**Tüszője:** kicsi, zárt, vékony falú, vajsárgás-fehér.

**Magvai:** aprók, kissé lapítottak, szabálytalan tojásdad alakúak, rövid- és tompacsőrűek.

**Tengelye:** szembetűnő, a tüsző tájékán üreges, a csésze alatti üreg felett vastagabb és kövecses résszel övezett.

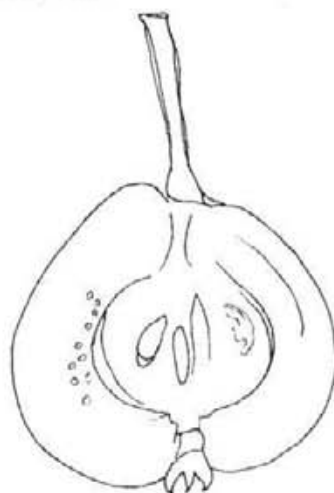
**Héja:** vastag, szívós, sima és fénylő.

**Húsa:** fehér, tömött és kemény, feltűnően kövecses, leves, édeskés.

**Érése:** október.

**Fája:** erőteljesen növekvő, dús lombzatú. Minden évben, de lustán termő.

**Megjegyzések:** az ősi erdélyi fajták közül a Lippai János (1606–1666) által leírt Zelenkával és a



17a. ábra. Kerekded körte

Kolozs megyében ugyancsak régi Őszi citrom körtével rokonítható (Bordeianu és mtsai. 1964). De elképzelhető, hogy valamely behozott (Bergamot) fajta elpóriasodott származéka. Ez gyanítható elterjedéséből (pl. Világos) is (Borza 1962).

### **Erdei vajkörte**

**(18. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Szávai Márton, Veres Vilmos kertje), 2004. szeptember 28.

**Méretei:** magassága: 70–85 mm, átmérője: 65–73 mm, súlya: 165–175 g; nagy.

**Alakja:** hosszúkás vagy gömbölyded tojásdad alakú, többnyire szabálytalan, egyik oldala domborúbb, de hosszanti lefutású széles hullámai is vannak, nem olyan kecses, mint egyes szakkönyvekben megadottak.

**Színe:** sárgásan zöldellő, később tompán mézsárga, nap érte oldalán egy vékony rőt lehelet képződik. Pontozata izabellafakó fahéjszínű, apró és ritkább vagy sűrűbb hálózattá szövődhet, sőt némelykor a gyümölcs fél felét vékonyan fedheti.

**Szára:** 7–13 mm; rövid vagy igen rövid, töve kissé kiszélesedik, világosbarna.

**Szármélyedése:** kicsi vagy nagyon kicsi, a szár csúcsa szinte kitölti, a perem behajlása enyhén hullámos.

**Csészemélyedése:** sekélyes, széles szabálytalan tálcaska, egyenetlen peremmel.

**Csészéje:** szembetűnő, csészelevele széles és rövid, a csésze alatti üreg nyitott.

**Csésze alatti ürege:** közepes nagyságú, kupak alakú, csaknem szabad.

**Vacoköble:** nagyon csészetáji, viszonylag kicsi, hosszúkás hagyma alakú.

**Tüszője:** zárt, megnyült, de szűk, vékony, fényes, fehér falú.

**Magvai:** karcú tojásdadok, hosszúcsőrűek, csak kissé lapítottak, sötét gesztenye-barnák.

**Tengelye:** lehet vékony és tömött, de lehet szétvált is.

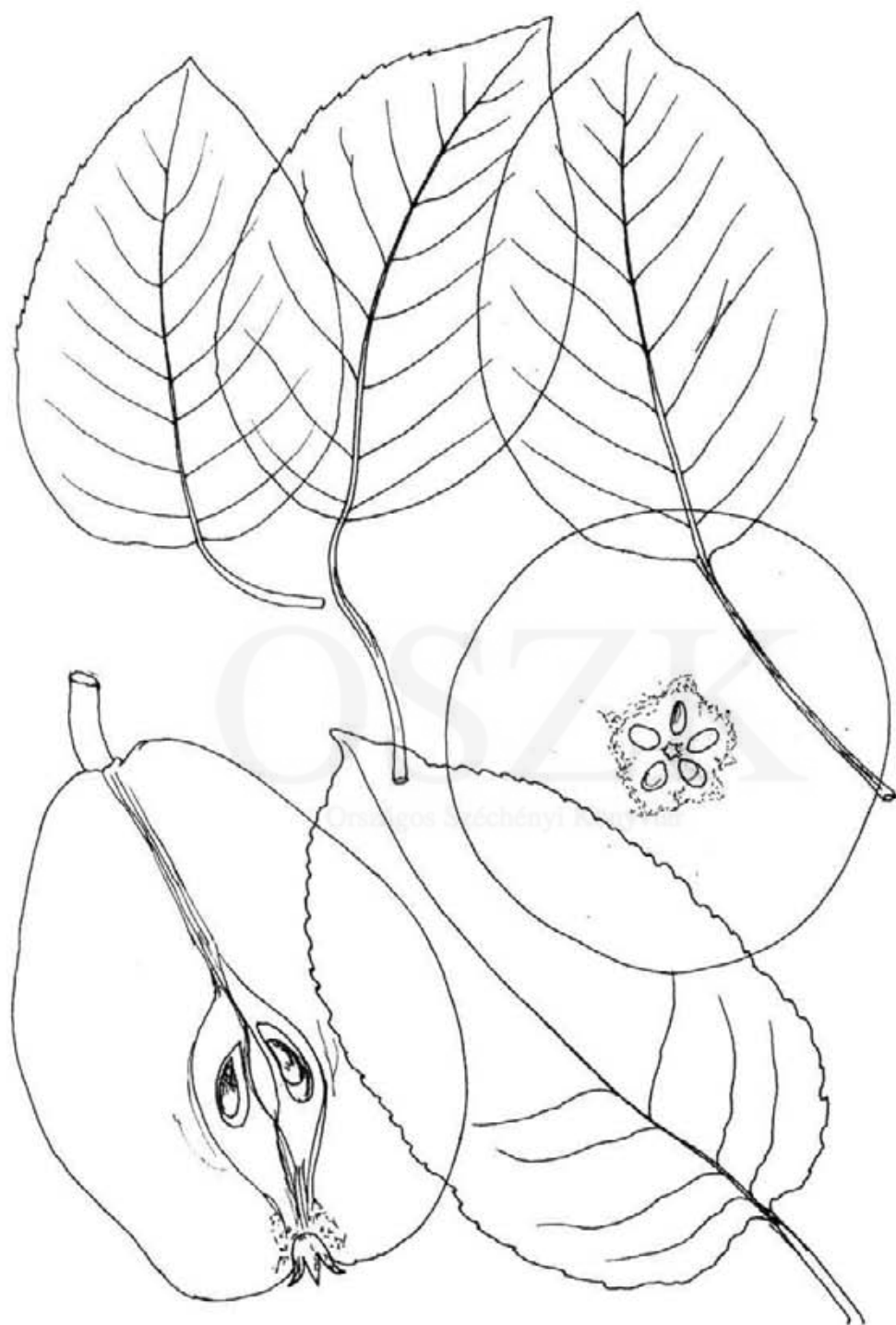
**Héja:** nem vastag, rozsdázottsága nem teszi durvává, homályos, húsrá tapadó.

**Húsa:** fehér, később szennyes fehér, kásás, olvadó és kevés levű, édeskés, gyenge, de sajátos és kellemes aromájú, felülete barnulva lágyul, nem szotyósodik.

**Érése:** szeptember vége–október, kb. két hétig tartható el.

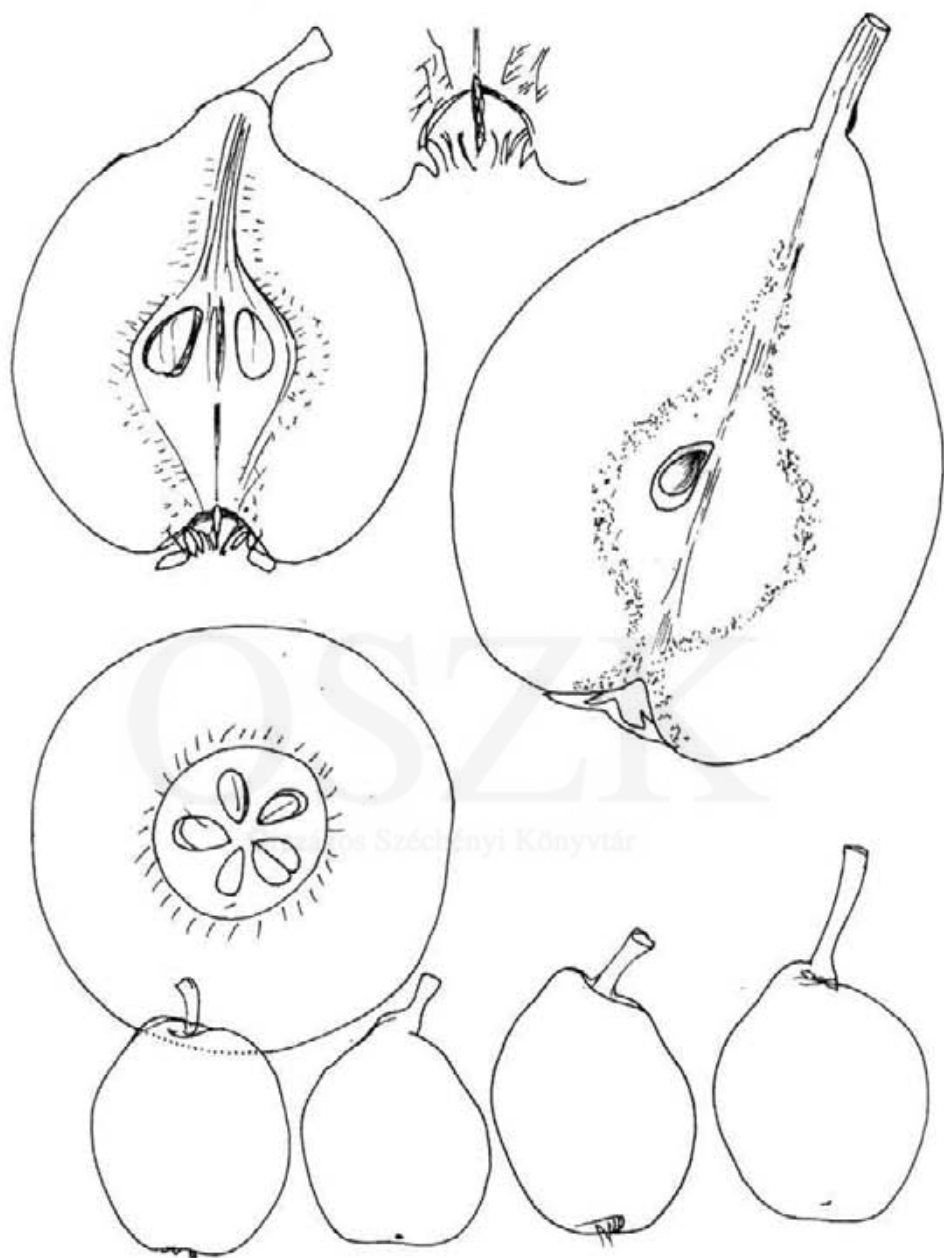
**Fája:** birsre oltva nem annyira sugár növéssű, mint amilyen változatai vannak. Gyümölcse közt „nincs sok különbség” (Szávai M.). Levele változatos méreteiben és alakjában, valamint széle szerkezetében is; kifejezetten vagy igen finoman csipkézett fűrésztes.

**Megjegyzések:** egyes jellegei (alak, szín, íz) nem felelnek meg a szakirodalmi (Stoll 1888; Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964) leírásoknak. E tekintetben az Angoulême-i hercegnő fajtához hasonlítható, amely későbbi érésű ugyan, de „száraz években már október elején is érik” (Stoll 1888).



18. ábra. Erdei vajakörte

Csuszátlan körte  
(19a–c. ábra)



19a. ábra. Csuszátlan körte





19b. ábra. Csuszátlan körtefa levele

**Gyűjtőhelye:** Gyergyószentmiklós, 1955. október.

**Méretei:** magassága: 55–60 mm, átmérője: 46–50 mm, súlya: 64–78 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** tojás- vagy hordócskaszerű, legnagyobb átmérője a középtájon van, csészetája kissé laposabb, a szár felé csúcsosodó, szabálytalan, de nem feltűnően, leginkább a szárcsúcs körüli ferde duzzanat miatt.

**Színe:** sárgás világoszöld alapszíne csak kisebb foltokban, főleg a szár tájékán marad meg, mert a felület nagy részét okkersárga szín borítja, mely néhol barnásabb kajsziarackba, másutt fakósárgába vált. Sűrű, dohánybarna, szembetűnő pontok és rendszertelenül szétágazó rozsdavonalak tarkítják az egész felületet.

**Szára:** hossza 9–33 mm; változó, általában közepes hosszúságú, de lehet hosszabb is meg rövidebb is, közepes vastagságú, csúcsa húsos, töve duzzadtabb, többnyire egyenes, néha enyhén ívelt, de szinte mindig ferde állású, sárgás vagy piszkos zöldes kávébarna.

**Szármélyedése:** féloldalas, szabálytalan gödörke.

**Csészemélyedése:** szabályos kis tálacska alakú, sekély mélységű, olykor csaknem sima, sugarasan repedezett, keskeny, vékony rozsdagyűrű borítja.

**Csészéje:** viszonylag nagy, esetleg közepes nagyságú és nyitott, a csészelevelek tövükön forrtak, körömszerű végeik kihajlanak, aprón molyhosak, sötétbarnák.

**Csésze alatti ürege:** tálacska vagy szélesebb kupacs alakú, közepes méretű.

**Vacoköble:** orsó alakú, kisebb a húsos rész felénél, jól elhatárolt, kösejtes réteg övezi.

**Tüszője:** lapított tojásdad, zárt, közepes méretű vagy kisebb, fala vékony.

**Magvai:** hosszúkásak, rövidcsőrűek, fényes, nyálkás felületűek, sötét gesztenye-barnák.

**Tengelye:** vékony, többnyire zárt, esetleg hasítékos a tüsző táján.

**Héja:** csaknem teljesen száraz, viaszrétege nagyon vékony, enyhén szemcsés felülete bágyadtan fénylő.

**Húsa:** sárgásfehér, laza szövete itt-ott kösejtes, mérsékeltén leves, olvadó, nagyon édes, a környezeti feltételektől függően változik.

**Érése:** szeptember második fele–október.

**Fája:** mérsékeltén fejlődő, kb. 50 éves, terebélyes lombkoronájú. Levelei változó alakúak és nagyságúak, többnyire kisebbek és keskeny kerülékesek, ritkábban csaknem kerekdedek, válluk kissé nyélrefutó, hegyük menedékes, széleik szabálytalanul, elhúzottan csipkésedően fűrészkes.

**Megjegyzések:** Azonos az Izambert körte (Beurré gris, Graue Herbstbutterbirne) fajtával, mely már 1628 óta ismert és régóta elterjedt nálunk is (Bereczki 1877; Stoll 1888; Bordeianu és mtsai. 1964).

### **Fűszer körte**

(20. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Szávai Márton Demeter Lajos kertjéből maga a dédapja oltotta), 2004. szeptember 27.

**Méretei:** magassága: 60–65 mm, átmérője: 48–53 mm, súlya: 60–65 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás tojás alakú, enyhe kajlasága miatt nem éppen szabályos, egyébként kellemes, vonzó küllemű.

**Színe:** alapszíne citromsárgás zöld, de nagyon kevés helyen figyelhető meg, mert kiterjedt, sűrű behintés, majd hálózatos és összefüggő világos fahéjbarna rozsdázata, szép kármínpiros szélű rozsdavörössel összeötvozve szinte teljesen eltakarja. Pontozata szembetűnő és sűrű, különösen a szártájékon, a csészétáj domborulatán fokozatosan elvész.

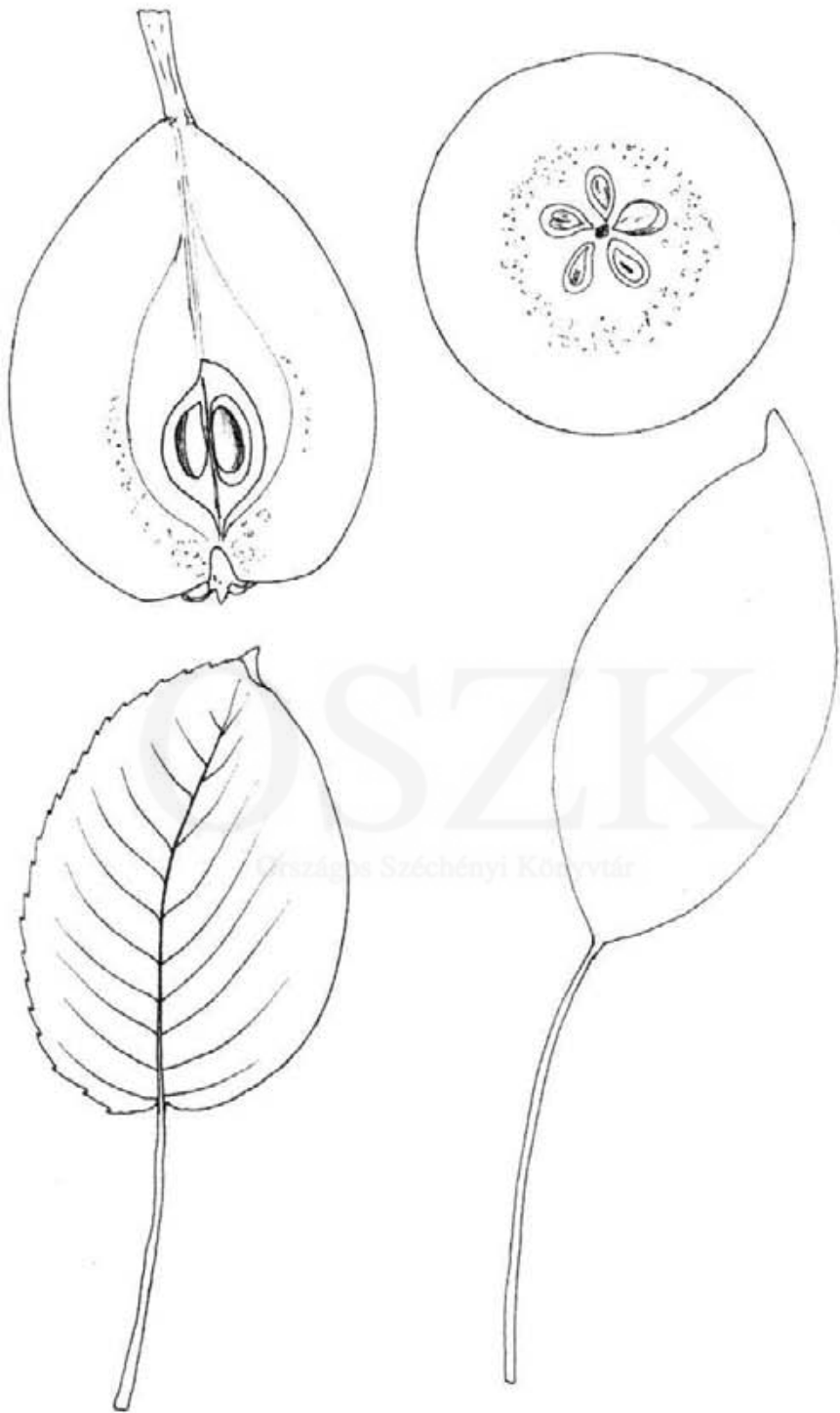
**Szára:** 17–19 mm; inkább rövid, mint közepes hosszúságú, lehet vastagocska vagy közepes, apró dudorokkal és húsosodó tövel, rozsdabarna színnel.

**Szármélyedése:** nincs, vagy csak egy szabálytalan gödörke a ferde eredésű szár-csúcs körül.

**Csészemélyedése:** felületi, széles tálacska alakú, pereme egyenetlenül enyhén domborulatós.

**Csészéje:** közepes nagyságú, rövid és széles alapú csészelevelei kifordultak, nyitva hagyva a csészeüreget.

**Csésze alatti ürege:** közepes szélességű, eléggé mély, erősen kövecses fallal övezett.



20. ábra. Fűszer körte

**Vacoköble:** hagyma alakú, csészetáji, kicsi, de a húsos rész közepéig kiterjedt kövecses öv határolja.

**Tüszője:** nem nagy, vékony, falai hamar elnyálkásodnak.

**Magvai:** gömbölyded tojásdadok, hosszant lapítottak, rövidcsőrűek, gesztenyebarnák, nagyjából kifejtettek.

**Tengelye:** vékony, zárt.

**Héja:** vékony, törékeny, tompán fénylő.

**Húsa:** homályos, vajsárgás-fehér, hamar barnuló, kevés levű, kásás, kövecses, kellemesen édes, de gyenge illatú, aromájú.

**Érése:** szeptember vége-október eleje, két hétnél tovább nem tartható.

**Fája:** százévesnél idősebb, hosszú, magas, nagy fa, ép állapotban. Levele kerülékes (ellipszis), szélesen és keskenyen kerülékes alakú, csúcsa kihúzott, válla enyhén szívesedő vagy majdnem nyélrefutó vállú, széle alig észrevehetően csipkésedő, fűrész, erős, bőrnemű, fonáka világosabb zöld.

**Megjegyzések:** Legjobban az őshonosnak tartott erdélyi Pap körtéhez hasonlít, de emlékeztet valamelyest a Császár körtére (Őszi vajkörtére) is (Bordeianu és mtsai. 1964).

### **Pirosoldalú körte**

(21. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Magyardécsé (Balla Tamás kertje), 2004. szeptember 30.

**Méretei:** magassága: 60–65 mm, átmérője: 50–55 mm, súlya: 85–90 g; közepes vagy annál kisebb.

**Alakja:** csúcsosodó körte alakú, általában szabálytalan, ferde, egyik fele laposabb, horpadásos.

**Színe:** citromsárga, majd fakósárga, mézsárgás árnyalatú, napos oldala szép vöröses, rubinpiros árnyalatú, mely szederjesen, pontozottsággal megy át az alapszínbe. Pontozata egyenetlen, kisebb és nagyobb pirosító irhabarna paraszemölcsök, amelyek helyenként vékony hálózatos rozsdázattá egyesülnek.

**Szára:** 17–23 mm; középhosszú vagy rövid, változó vastagságú, töve kisebb-nagyobb mértékben lehet húsos, többnyire ferde állású, foltosan fahéjbarna.

**Szármeleyedése:** nincs, a gyümölcshús laposan öleli körül a szarat.

**Csészemélyedése:** felületi kis tányérkaszerű, egyenetlenül hullámos, domborodó peremmel.

**Csészéje:** változó alakú és nagyságú, szembetűnő nagy és nyitott vagy szerényebb, kisebb és majdnem zárt, és a csészélevelek is lehetnek feltűnőbbek vagy összehajlók.

**Csésze alatti ürege:** gyűszű alakú, meglehetősen mély, de nem széles, a porzómaradványok az aljában vannak, kövecses hús övezi.

**Vacoköble:** csészetáji, középrészénél alig kisebb, nyújtott hagyma alakú, keskeny kövecses, húsos rész határolja.

**Tüszője:** aránylag kicsi, vékony falú.

**Magvai:** alig lapított csepp alakúak, arányos csőrűek, fakó világosbarnák.

**Tengelye:** vékony és tömött, jól kifejtett.

**Héja:** homályos, eléggé vastag és erős, darabosan visszamaradó.

**Húsa:** vajsárgás árnyalatú fehér, kissé kásás, jó leves, édes, gyengén fanyar, kellemesen savanykás utóízzel.

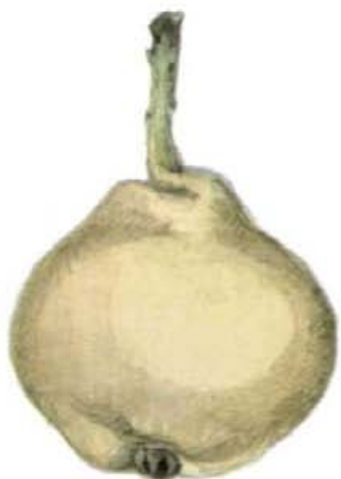
**Érése:** szeptember.



15b. ábra. Fojtós körte



16b. ábra. Piros körte

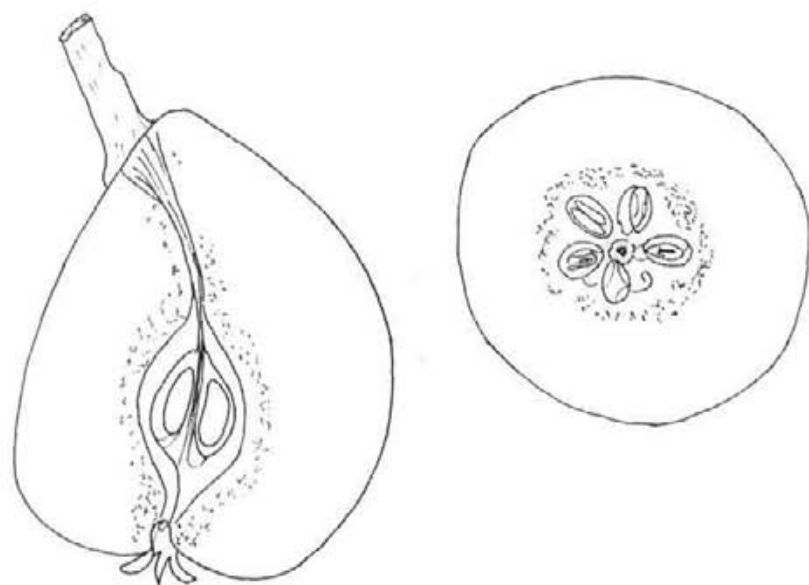


17b. ábra. Kerekded körte



19c. ábra. Csuszátlan körte





21. ábra. Pirosoldalú körte

**Fája:** kb. 50 éves, erélyesen növe, gúla alakú koronával.

**Megjegyzések:** valószínűleg azonos a már Cato (Kr. e. 234–149), és az ő nyomán Plinius (23–79) által említett Sementium („Búzavetési”, „Vetéskor termő”) körtéből származtatott Császár körtével (Kaiserbirne, Weisse Herbst-Butterbirne) (Stoll 1888; Bordeianu és mtsai. 1964). Pirosoldalú körte Énflakán is található a Vészdomb teteje határrészben (Szávai Márton közlése, 2004. szeptember 27.).

### Torzátlan körte

(22. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Márkod, 2004. szeptember 29. (Pál Ádám kertjéből).

**Méretei:** magassága: 56–63 mm, átmérője: 45–51 mm, súlya: 60–65 g; közepes, de leginkább kisebb.

**Alakja:** hosszúkás tojásdad, tömzsi körte alakú, enyhén ferde, mivel egyik oldala domborúbb.

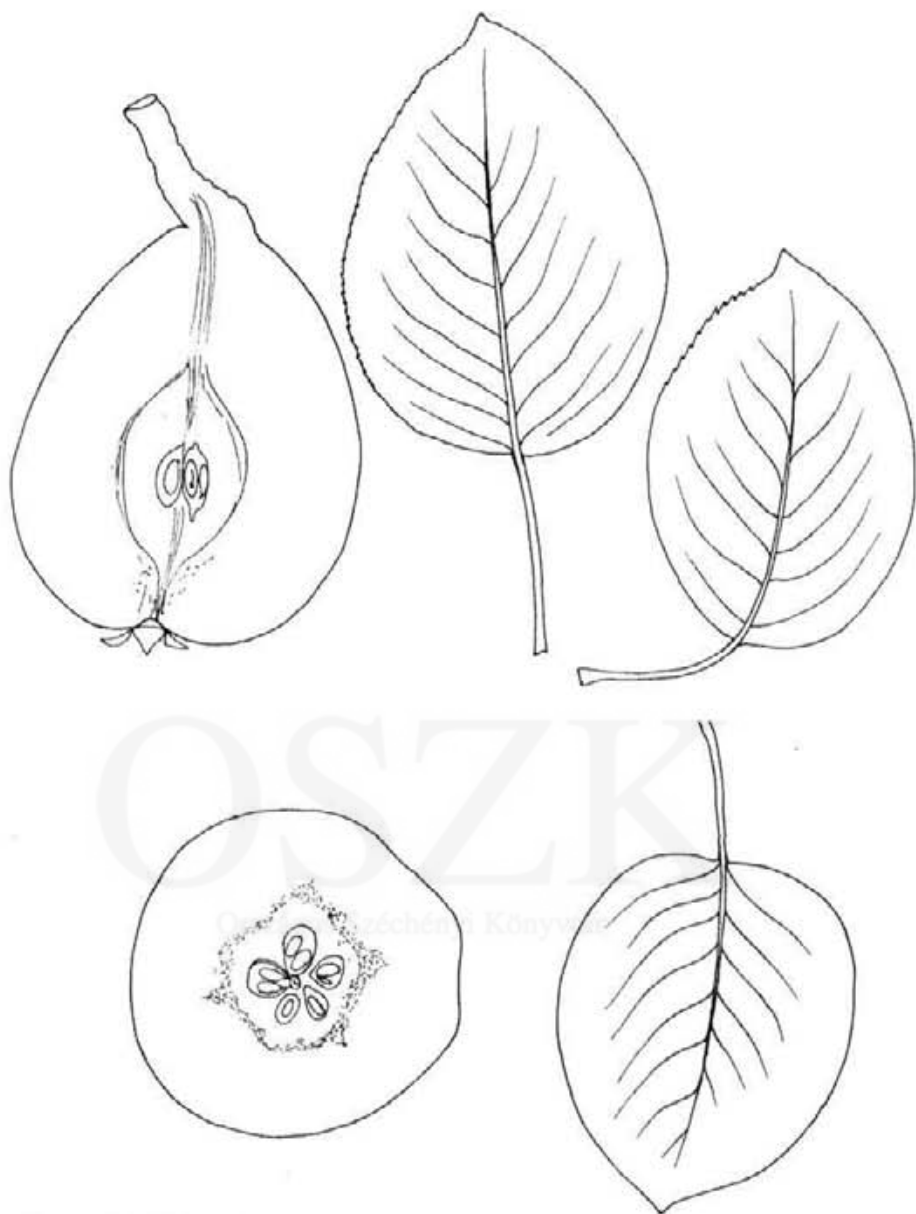
**Színe:** zöldes-árnyalatú citromsárga, kénsárga, nap érte oldala élénkpiros, ritkuló piros pontokkal végződő szélekkel. Pontozata feltűnő, sűrű, piros vagy pirosló fahéj-barnás.

**Szára:** 22–30 mm; rövid vagy közepes hosszúságú, vastagocska és egyenetlen felületű, töve húsosodott, világosbarna, némelykor hosszanti zöld foltokkal.

**Szármélyedése:** nincs, a gyümölcs húsa ránő a szárcsúcsra, vagy szépen rágyűrűzik, mélyedés nélkül.

**Csészemélyedése:** felületi kis mélyedés, melynek peremén az elmosódott ormók észrevehetőek.

**Csészéje:** teljesen nyitott, a rövid, satnya csészelevelek ferdén kihajlóak.



22. ábra. Torzsátlan körte

**Csésze alatti ürege:** kupakszerű, közepes méretű.

**Vacoköble:** keskeny és megnyúlt, hagyma alakú, a húsos rész felénél kisebb, középhezertű.

**Tüszője:** jól fejlett, nagyon vékony, fehéres falú, zárt.

**Magvai:** hosszúkás tojásdadok, mindkét végük hegyes, világos gesztenyebarnák, olykor kettő is van egy magüregben.

**Tengelye:** vékony és zárt, a szárcsúcsból befutó edénnyaláb kötegek eléggé szembetűnőek.

**Héja:** vékony és sima, de szívós, kissé homályosan fénylő, kedves a tekintetnek.

**Húsa:** szennyes árnyalatú fehér, olvadó, édeskés, fojtós, aroma nélküli, vagy csupán gyenge aromával, de üdítő utóhatással, általában köves.

**Érése:** szeptember-október, viszonylag tartósabb.

**Fája:** levele tojásdad és kerüleges, tompa hegyű és lekerekített vagy szívesedő vállú, nagyon aprón fűrészszelű, szinte ép szelű, nem vastag.

**Megjegyzések:** A Császár körtéhez áll legközelebb (Stoll 1888; Weisse Herbst-Butterbirne), vagy a Nyári Kálmán körtéhez (Torzsátlan körte) (Palocsay és mtsai. 1954). De a Rapaics (1940) által közölt teljesen elüt ezektől.

### **Bőr körte (Nyárvégi körte)**

(23. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Szávai Márton, Bíró Gáborné telkén van az eredeti fa), 2004. szeptember 27.

**Méretei:** magassága: 40–50 mm, átmérője: 40–45 mm, súlya: 30–55 g; kicsi körte;

**Alakja:** hegyesedő körte alakú, olykor éppen tojásdad, többnyire szabályos.

**Színe:** alapszíne sárgás világoszöld, amely azonban alig látható az irhabőrszínű, mindent eltakaró vékony rozsdabevonattól, melyet a napos oldalon, némelykor málnavörös árnyalatú rozsdavörös bevonat is leplez. Pontozata rejtett (a rozsdabevonat miatt).

**Szára:** 20–30 mm; váltakozóan lehet rövid vagy közepes hosszúságú, közepesen vastag, vastag és bütykösödő, vagy inkább vékony, többnyire egyenes, de gyakran ferdén tűzött, sötét fahéjbarna.

**Szármélyedése:** nincsen, némelykor csekély körgyűrűszerű kis mélyedés lehet a szárcsúcs körül, előfordul, hogy a gyümöleshús ferdén ránc a szárcsúcsra.

**Csészemélyedése:** felületi tálkaszerű, a perem egyenlőtlen enyhe domborulatával, de hiányozhat is.

**Csészéje:** nagy, kiterült, nyitott a rövid csészelevelek teljes kifordulása miatt.

**Csésze alatti ürege:** kicsi, tölesér alakú.

**Vacoköble:** csészetáji, hagyma alakú, közepes nagyságú, kősejtek határolják.

**Tüszője:** szűk, de megnyúlt, fala vékony, elnyálkásodó.

**Magvai:** lapított palack alakúak, rövid, tompa csőrrel, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** zárt, vékony, az edénnyalábköteg a csésze alatti üregig jól látható.

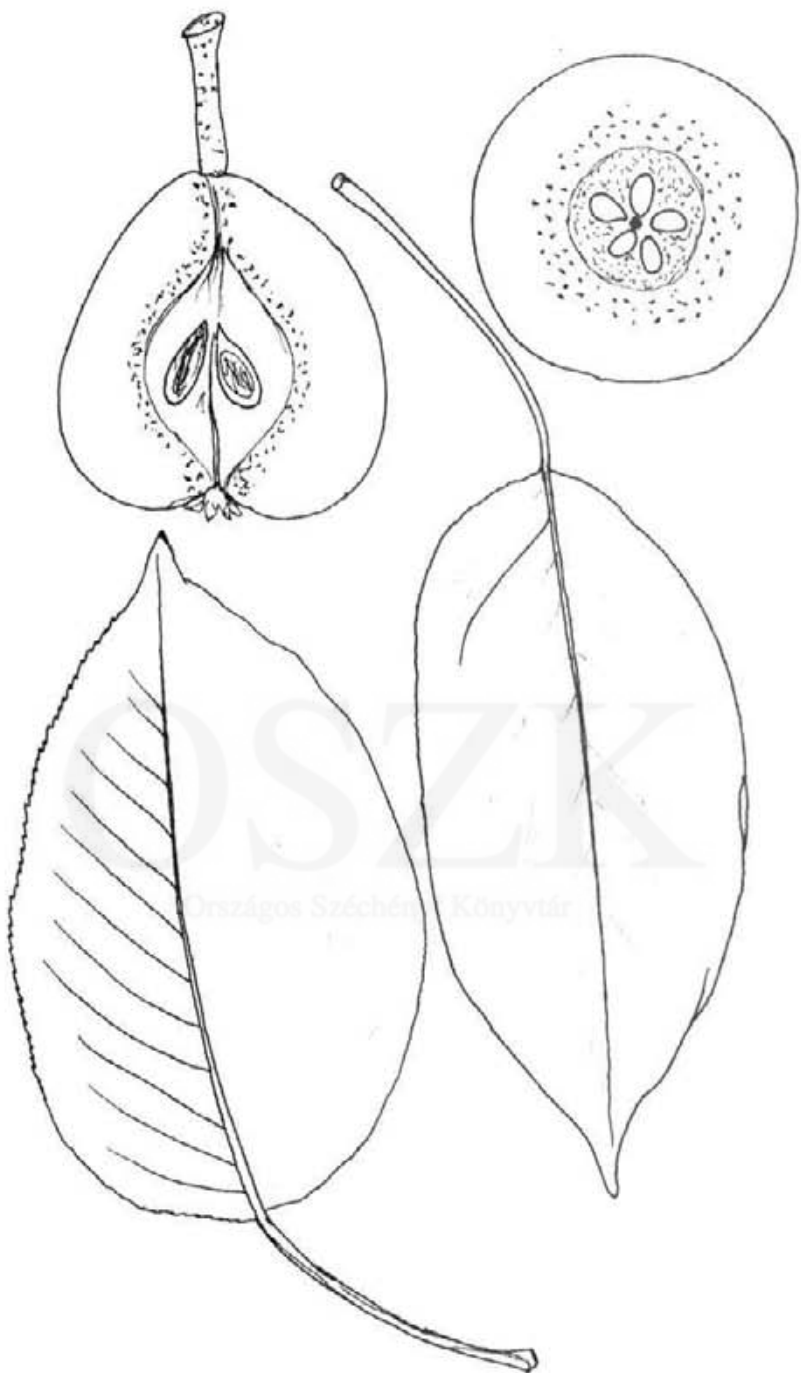
**Héja:** fénytelen, vékony, törékeny, erősen húsrá tapadó.

**Húsa:** fehér, enyhén szennyes fehér, kissé kásás, de jó leves, hamar szotyósodó, sok kősejttel, édes, finoman fűszeres, kellemes ízű, ám a kövecsessége kellemetlen.

**Érése:** szeptember, rövid időtartamú, nem tárolható.

**Fája:** mérsékelten növekvő, de hosszú életű, mert ellenálló. Levele nagy, megnyúltan kerüleges, esetleg kissé tojásdad kerüleges alakú, igen finoman fűrészszelű.

**Megjegyzések:** nagyon valószínű, hogy helyi keletkezésű, sajátos tájfajta. „régii körte” (Szávai Márton közlése). Több tulajdonsága alapján a Stoll (1888) által közölt Császár körtéhez hasonlít, mely egyébként a termőhelyi feltételektől függően igen változó. Ismeretes, hogy több fajtát is neveznek Császár körtének, amelyeknek őse a Cato által említett „Sementium”, meg a Plinius munkájában előforduló „Lactea”, valamint az A. Gallo (1449–1570) értesítéséből ismert „pere ghiaciouole” lehetett (Stoll 1888).



23. ábra. Bőr körte

## Veresbélű körte

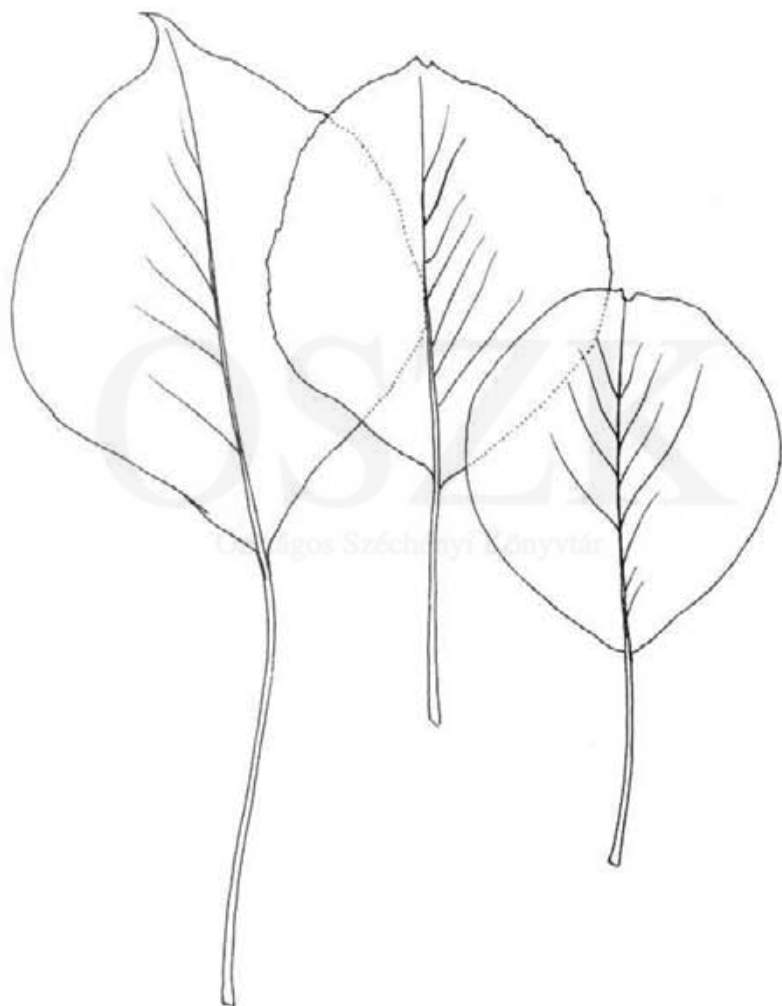
(24a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Felsővidra, 1953. szeptember.

**Méretei:** magassága: 57–60 mm, átmérője: 50–53 mm, súlya: 45–65 g.

**Alakja:** gömbölyded-, tojásdad-körte alakú, a csészetáj szűkülő, a csúcs röviden nyakasodó-csúcsosodó, szinte szabályos, részarányos, az elferdülések kismérvűek.

**Színe:** sárgászöldes, helyenként vékony haragoszöldes árnyalattal, mely a napos oldalon kárminpirossal vékonyan fátyolozott. Rozsdázata zöldes fakóbarnás színű és sűrűbb vagy ritkább hálózatosan az egész felületre kiterjed. Pontozata sűrű, s a napos oldalon rejtettebb.



24a. ábra. Veresbélű körtefa levele

**Szára:** 28–32 mm; közepes hosszúságú, esetleg annál hosszabb, vékony és nemritkán aprón göcsörtös, fahéjbarna, többnyire egyenes, de gyakran ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** szűk, ferde kis mélyedés a szárcsúcs körül, de hiányozhat is.

**Csészmélyedése:** keskeny, lapos kistányérkaszerű, rozsdázattal borított.

**Csészéje:** viszonylag nagy, szembetűnő, a széles alapú, rövidke esészelevelek hegye kifordul, esetleg egyenes.

**Csésze alatti ürege:** tágasabb kupak alakú, de nem mély.

**Vacoköble:** gömbölyded, a húsos rész középrészéig terjed.

**Tüszője:** zárt, fala fehéres, vékony.

**Magvai:** lapított tojásdadok, rövidcsőrűek, gesztenyebarnák, fakó hegygel.

**Tengelye:** tömör, kövecses húsos rész övezi, különösen a csésze alatti üreg tájékán.

**Héja:** érdes, száraz, homályos, meglehetősen vastag.

**Húsa:** pirosuló vagy rózsaszín, az árnyalat változik a gyümölcs nagysága és érettségi foka szerint, kisebb gyümölcsöké vörösebb, túléretten barnuló, leves, édes, gyenge aromával.

**Érése:** szeptember második fele.

**Fája:** mérsékelt növekedésű, de ellenálló és hosszú életű, kúposodó lombkoronát fejleszt.

**Megjegyzések:** a Veresbélű körte régóta ismert és igen elterjedt Európa-szerte, s így a Kárpát-medencében, Erdélyben is. Írásos említése magyarul 1275-ből való: „Ad duas arbores piri Wereskurtuel vocatas” (Benkő L. 1995). Az elnevezés nem egy, hanem több különböző fajtára vonatkozik. Már Lippai János (1667) is két fajtát emleget: „Vörös bélű körtvély, hosszúkás, héja zöld, nyári...” és „Vörös körtvély, közép-szerű, kerekded, köves, valamennyire leves, nem sokáig tart; hamar meglágyul”. Ez utóbbi emlékeztet erre az erdélyi fajtára. Igen közel áll (majdhogynem azonos) a Bereczki Máté (1887) által leírt Vérébélű körtéhez, amelynek „ojtóvesszejét” P. Dániel Lőrincztől, Gogánváraljáról (Maros m.) kapta. Szerinte a velencei Szent Antal szerzetesektől került Erdélybe, de az is lehet, hogy ők kapták tőlünk. Bereczki Máté (1887) Vérébélű körtéje: „kisded, gömbölyded, néha tojásdad csiga, kelyhe körül szűk, rövidke, tompa csúcsba enyészik. Színe: bőre kissé vastag és keménykés, sima, száraz és itt-ott szelíden érdes tapintású, bágyadtan fénylő, elejénte sápadt zöld, értével sárgás zöld, napos oldalán néha igénytelen pirossal márványozott vagy pettyezett.”

Húsa színe miatt különlegességnek számított, bírtokosának pedig rangot, tekintélyt, a jó gazda hírét jelentette, nemcsak a 20. század elején a Szilágyságban, hanem más tájakon is.

### **Márkodi Torzsa körte**

(25. ábra)

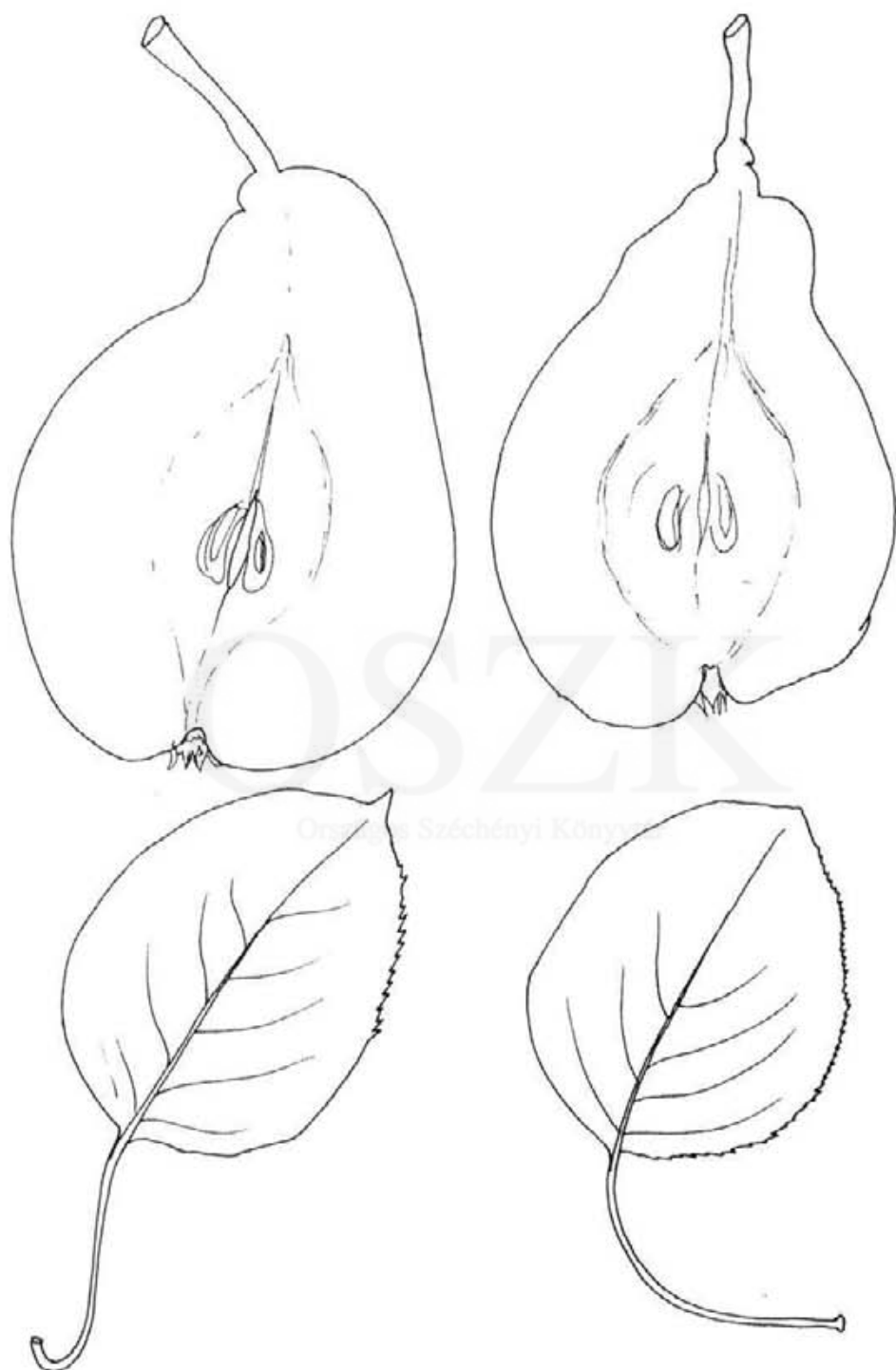
**Gyűjtőhelye:** Márkod, Marton Szabolcs, 2004. szeptember 17.

**Méretei:** magassága: 85–92 mm, átmérője: 55–65 mm, súlya: 100–185 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás tojásdad-körte alakú, nagyon enyhe, elmosódott, szabálytalan eloszlású domborulatokkal, többnyire részaránytalan (aszimmetrikus).

**Színe:** élénkzöld, fűzöld, majd gyengén sárgászöldes árnyalatúvá érik, napsütötte oldalán, kis folton, nagyon vékony pirosodó lehelet képződhet, de csak ritkán. Pontozata és rozsdázata sötét mogyoróbarna. A pontok szembetűnőek, sűrűek, gyakran hálózatosan összekapcsolódnak, majd kisebb-nagyobb rozsdafoltokká egyesülnek, melyeknek folytán a gyümölcs szennyes benyomást kelt.





25. ábra. Márkodi Torzsa körte

**Szára:** 22–26 mm; közepes hosszúságú, kissé ívelt, gyakran ferdén tűzött, többnyire húsos, dagadt tövű, lehet apró szemölcsös a felülete, de nem bütykös; sötét fahéjbarna.

**Szármélyedése:** nincs; kúposodó szártájékát a szárcsúcs körüli duzzanat még feltűnőbbé hegyesíti.

**Csészemélyedése:** csaknem felületi kis szabálytalan mélyedés, melyet a kiterült csészelevelek szinte egészen elborítanak, a gyümölcs oldalán elmosódott bordák csak e részen sejthetők.

**Csészéje:** eléggé feltűnő, szinte kiemelkedik a csészemélyedésből, s a jól kifejtett és megmaradó csészelevelek laposan terülnek szét, rásimulnak a csészemélyedés falára, szabadon hagyva a porzókör csomkját.

**Csésze alatti ürege:** eléggé tágas, de nem mély, gyűszű alakú, felső peremén a porzók körének jól látható maradványával.

**Vacoköble:** kisebb a gyümölcshús felénél, megnyúlt hagyma alakú, kissé csészevagy középtáji helyzetű.

**Tűszője:** jól fejlett, szívós, de nem vastag fala nem zárodik mindig, úgyhogy láthatóak a magok.

**Magvai:** megnyúlt tojásdadok, de nagyon kicsi csőrűek, sötét gesztenyebarnák, többnyire léhák.

**Tengelye:** általában zárt, a jól látható edénynyaláb-kötegek csak ritkán válnak szét a magüreg tájékán.

**Héja:** tömött és vastag, inkább homályos, mint tompán fénylő, nem teszi kívánatosá az egyébként szép alakú gyümölcsöt.

**Húsa:** igen tömött, eléggé kövecses, zöldellően fehér, édeskésen fanyar, gyenge savanyúsággal, kevés levű, inkább kásás.

**Érése:** jól tárolható téli körte.

**Fája:** erélyesen növekvő, igénytelen, szélesen kúposodó lombzatú, sötétzöld levélzettel. Levelei tojásdad kerülékesek, tompa vagy rövid hegyűek, igen aprón fűrészes élűek.

**Megjegyzések:** azonosnak tekinthető az Erdélyben régóta ismert Izambert fajtával (Nagy F. 1853; Bereczki 1877; Stoll 1888; Bordeianu és mtsai. 1964).

### **Őszi mocskos körte**

(26. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Szávai Márton, Patakfalvi Lajos kertjéből), 2004. szeptember 27.

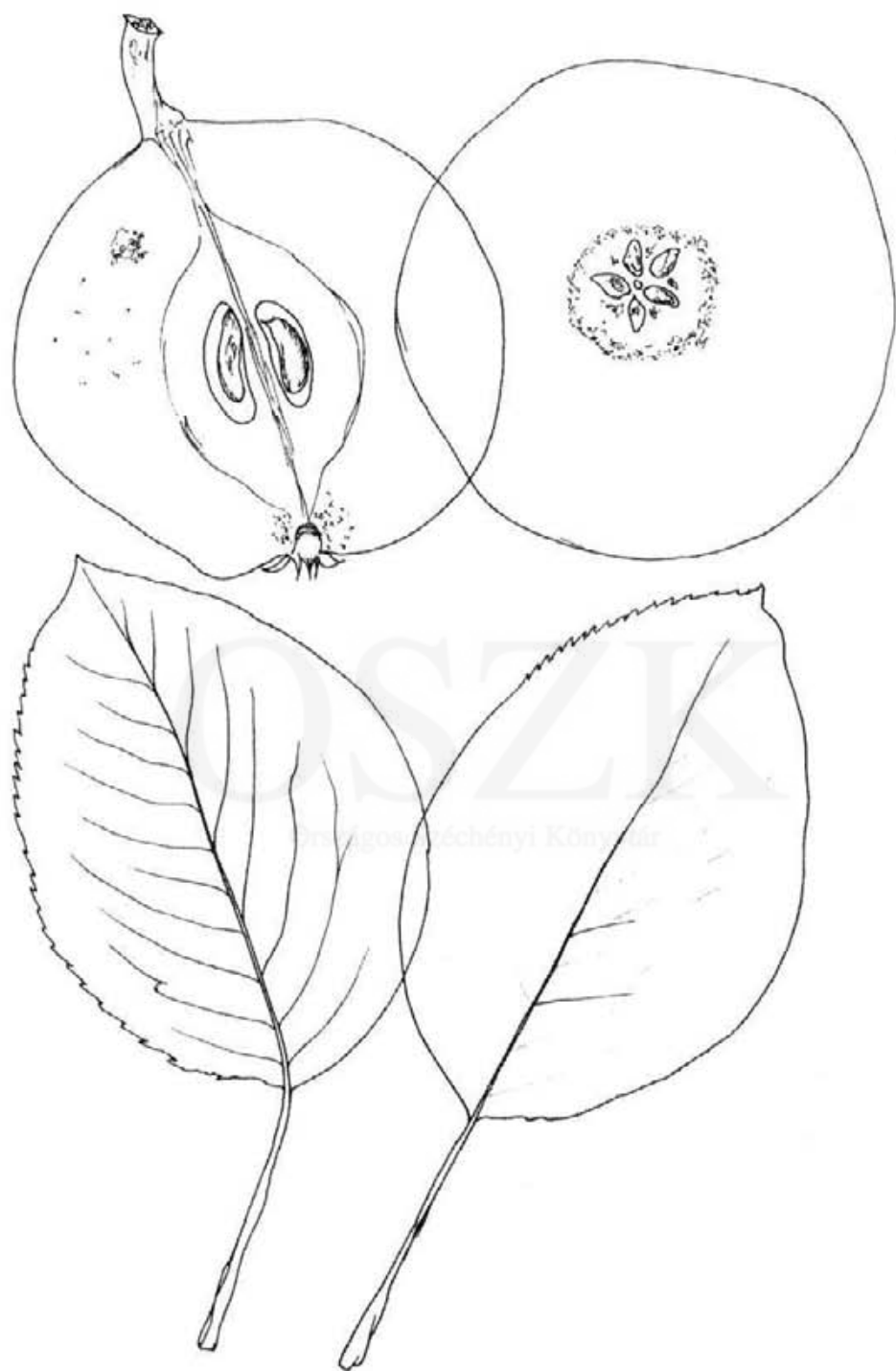
**Méretei:** magassága: 65–80 mm, átmérője: 65–70 mm, súlya: 130–175 g.

**Alakja:** gömbölyded vagy magasodó gömb alakú, esetleg lapított tojásdad, többnyire szabályos vagy enyhén ferde, széles domborulatokkal.

**Színe:** szennyes almazöld, citromsárgává váló, napos oldala vörhenyes rozsdavörös árnyalatú. Pontozata szembetűnő, sűrű, világos fahéjbarna, hálózatos vagy összefüggő rozsdázattá folyik össze („mocskos”).

**Szára:** 15–20 mm; inkább rövid, esetleg közepes hosszúságú, jól kifejtett, hosszant barázdált, apró bütykökkel, vége kiszélesedik, fahéjbarna zöldes foltokkal.

**Szármélyedése:** igen kicsi vagy hiányzik, s ilyenkor a szárcsúcs körül szabálytalan dudorok nőnek.



26. ábra. Őszi mocskos körte

**Csészemélyedése:** felületi, kicsi, szabálytalan tálaecska, némelykor a bordázat nyomaival a peremen.

**Csészéje:** nagy és nyitott, hosszan elkeskenyedő, lándzsás csészelevelei kiterülnek, gyakran elsatnyulnak, elszáradnak.

**Csésze alatti ürege:** gyűszű alakú, de csak közepes vagy annál sekélyebb mélységű, a porzómárványok nem láthatók.

**Vacoköble:** megnyúlt hagyma alakú, aránylag kicsi, körülötte a gyümölcs húsa kövesebb, de nem túlságosan.

**Tüszője:** hosszúkás, lapított tojásdad, vékony, nyálkásodó falú.

**Magvai:** megnyúltak, rövid tompa csőrűek, igen szabálytalanok, ép nagyon kevés.

**Tengelye:** tömött, a magház tájékán marad meg tartósabban.

**Héja:** homályosnak („kormosnak”) tűnik a kiterjedt rozsdázat és a sűrű pontozat miatt, eléggé vastag és szívós.

**Húsa:** vajsárgásan fehér, nagyon leves, olvadó, de köveses göcök is képződnek benne. Kellemesen édes, fűszeres ízű.

**Érése:** szeptember első fele.

**Levele:** közepes nagyságú, kerülékes alakú, rövid hegyű, részarányos, szabályos vállú, jól látható fűrészes szélű, bőrmemű, sötétzöld.

**Megjegyzések:** bizonytalan eredetű régi tájtípus. Van nyári változata is, amelyet Székely bergamot néven írt le Bereczki Máté (1887). A „Mocskos körte” elnevezés azonban különböző, rozsdázatos vagy betegség okozta varasodásos fajtákra is vonatkozhat. Ez a minta az Őszi fehér vajkörtére (Stoll 1888), ill. A Diel vajkörtére (Palocsay és mtsai. 1954) emlékeztet.

## **Bölkényi körte**

(27. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Márkod (Marton Szabolcs), 2004. szeptember 16.

**Méretei:** magassága: 45–55 mm, átmérője: 55–70 mm, súlya: 55–85 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** gömbölyded, kissé lapított vagy tojásdad gömbölyded, többnyire szabályos, csak olykor keletkezik ferdülése.

**Színe:** tompazöld, majd enyhén sárgászöld, napos oldala kétharmada-egyharmada szennyes kárminpiros, szépen árnyalt, elmosódott szélekkel. Pontozata viaszbarna, igen feltűnően „szeplős”, különösen a pirosított felülete. Héján vékony szederjes rozsdázat képződhet, de többnyire nem jellemző.

**Szára:** 16–24 mm; rövid, közepes vastagságú vagy vastagocska, szíjas, töve némelykor elhúsosodó, gyakran ferdén tűzött, kissé ívelt, sötét fahéjbarna.

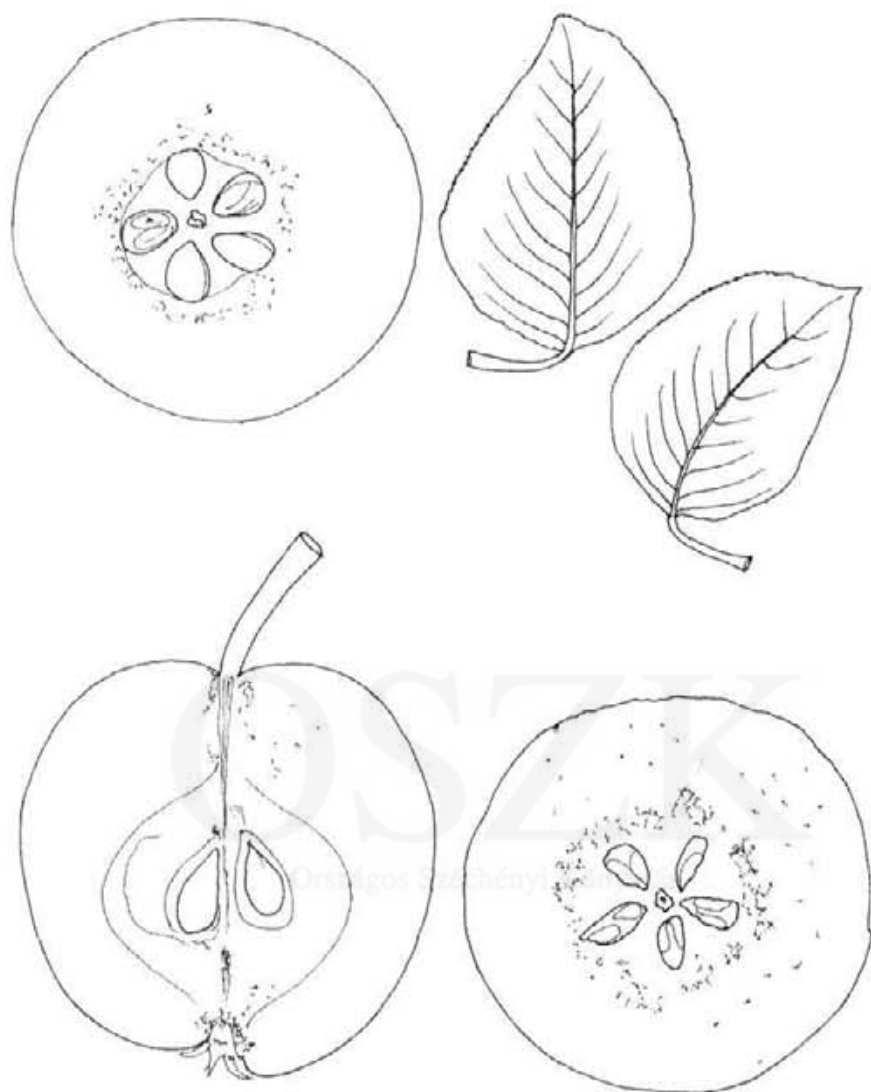
**Szármélyedése:** sekély, a húsosodó száresücs csaknem kitölti, ormóján felsejlenek a termés bordavégződése, egyébként többnyire szabályos.

**Csészemélyedése:** csupán egy lapos tányérocskaszerű mélyedés, csaknem felületi.

**Csészéje:** közepes nagyságú és nyitott, mert a csészelevelek töve jól kifejtett és függőlegesen álló, rövid, töpörödött hegye pedig szétálló, csupán a némelykor megmaradó elszáradt porzók köre takarhatja a csészenyílást.

**Csésze alatti ürege:** gyűszűszerű, tágas, de nem mély.

**Vacoköble:** gömbölyded hagyma alakú, a húsos rész felényi részéig terjedhet, különösen a csésze alatti üreg tájékán sűrűn köveses hús övezi a vékony edénnyalábokat.



27. ábra. Bölkényi körté

**Tüszője:** aránylag nagy, a falhánya vastagocska, de szakadó.

**Magvai:** megnyúlt és enyhén lapított tojásdadok, rövid csőrrel, fényes, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** többnyire zárt, sűrű kövecses övezet kíséri.

**Héja:** homályos, de a pirosuló részen tompán fénylő, meglehetősen vastag, de törékeny.

**Húsa:** zöldes árnyalatú fehér, majd vajszínű árnyalatú fehér, gyakori pirosuló beárnyalással (innen a hivatalos elnevezés). Kezdetben tömött és szemcsés, de rövid érési időtartama alatt meglágyul, kellemesen olvadóvá, sőt hamarosan szotyóssá válik. Lédús, édes, gyenge, üdítő savanyúsággal, élvezetes.

**Érése:** szeptember.

**Fája:** erélyesen növekvő, csúcsratörő, de nem sűrű, gömb alakú koronát fejleszt. Levele kicsi, tojásdad kerülékes, rövid hegyű, kerekített vállú, nagyon aprón fűrészszélű.

**Megjegyzések:** Azonosnak tekinthető a Nyári bergamott, Piros bergamott („Nyári pergament; Dinnye körte”) fajtával (Goethe és mtsai. 1894; Palocsay és mtsai. 1954; Borza 1962).

### **Moldvai körte**

(28. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Bíró Gábor), 2004. szeptember 28.

**Méretei:** magassága: 48–58 mm, átmérője: 60–70 mm, súlya: 100–125 g; közepes nagyságú és kisebb.

**Alakja:** lapított gömb, mindkét vége lapos, oldala kiszélesedő, elmosódottan cikkes, szabálytalan, olyan mint egy szép fánk (pánkó).

**Színe:** halvány citromsárga, halvány zöldessárga, sűrű, szembetűnő izabellafakó pontokkal és kiterjedt, szabálytalan rozsdafoltokkal, különösen a szár tájékán.

**Szára:** 13–20 mm; közepes hosszúságú, elfásodó, töve mérsékeltén duzzadt.

**Szármélyedése:** kicsi, szabálytalan domborulat csésze alakú.

**Csészemélyedése:** eléggé fejlett, széles és mély, peremén a bordaszerű sugaras, széles domborulatok beívelésével.

**Csészéje:** közepes nagyságú, a ferdén kihajló csészelevelek csak részben borítják be, a porzómaradványok is takarhatják.

**Csésze alatti ürege:** gyűszű alakú, jól kiképzett, de nem nagy, tömött kövecses hússal övezett.

**Vacoköble:** kerekedő hagyma alakú, középtáji, a körbefutó edénnyaláb szélesen kövecses résszel övezett.

**Tüszője:** kerülékes, lapított, fala fehéresen tompán fénylő, általában két, gyakran satnya magot tartalmaz.

**Magvai:** duzzadt tojásdadok, hosszant lapítottak, esetleg bordázottak, nagyon rövid csőrűek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** nyitott, de meglehetősen vastag.

**Héja:** kissé merev, töredező, bőrnemű, vékonyan viaszos, homályos.

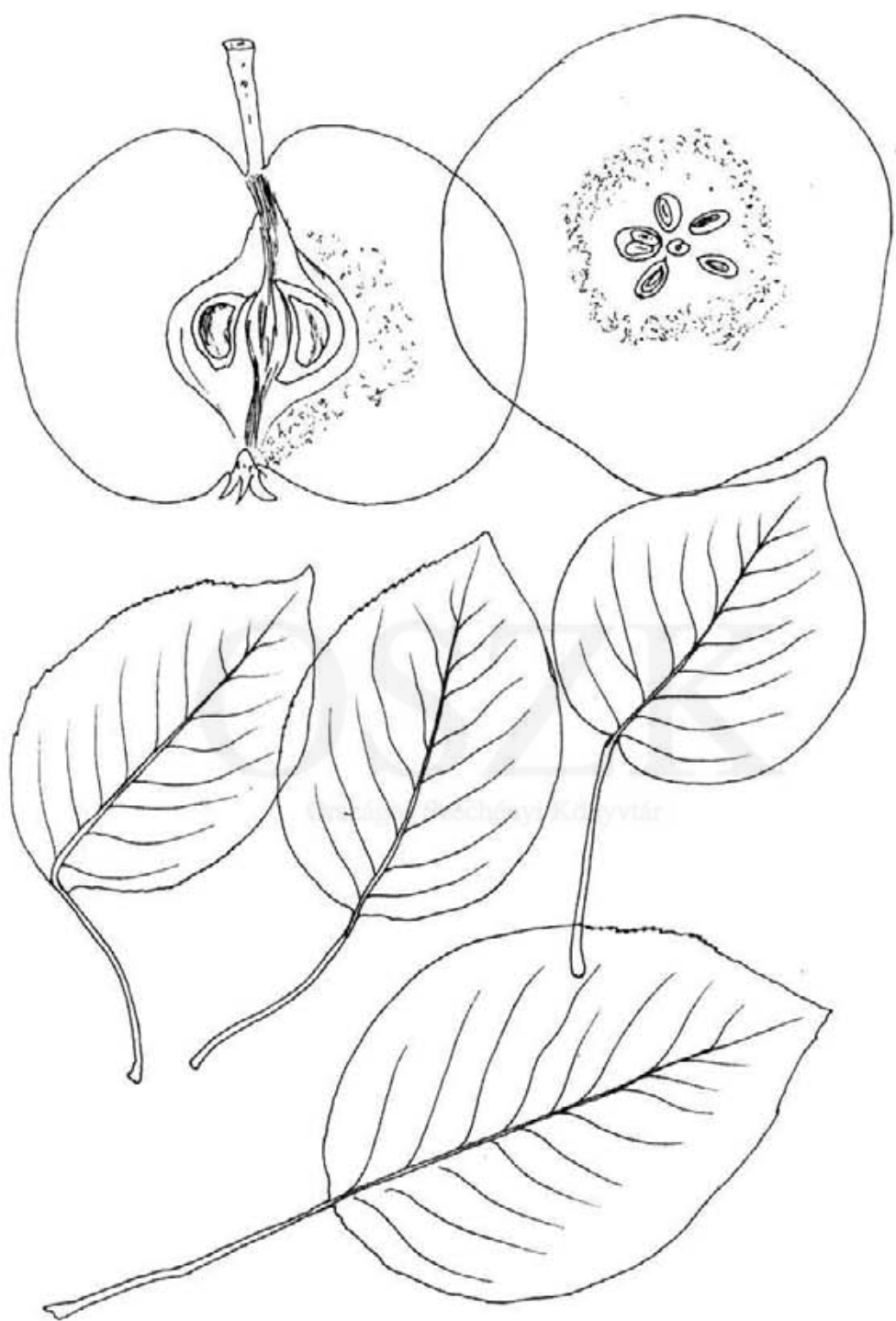
**Húsa:** homályos fehér, kásásan leves, eléggé köves, édeskés, gyenge aromával.

**Érése:** szeptember vége–október eleje, hamar elpuhul, elnyálkásodik és megbar-nul.

**Fája:** öreg, nagy, „hozta az oltóágot az öreg Bíró Mihály 1811–1812 táján Moldvából (terményeit árulta ott), csak erdei vackorba fogant meg az oltás”. Gúla alakú koronája még most is erőteljes és sűrű. Levele tojásdad vagy kerülékes, hegye rövid, válla szívesedő vagy kerekített, széle ép vagy alig láthatóan aprón fűrészszélű.

**Megjegyzések:** népi kiválogatású tájfajta. Neve (és természetje) szerint moldvai eredetű (az oltóág). Valóban hasonlít valamelyest egy Bojár körte nevű fajtához (Bordeianu és mtsai. 1964), amely azonban hosszabb szárú és nem annyira lapított. Alakja nagyon hasonlít a későbbi érésű Crassane bergamote-hoz, némely jellegében pedig a Champagnyi körtéhez (Stoll 1888).





28. ábra. Moldvai körte

### Tinóorrú körte

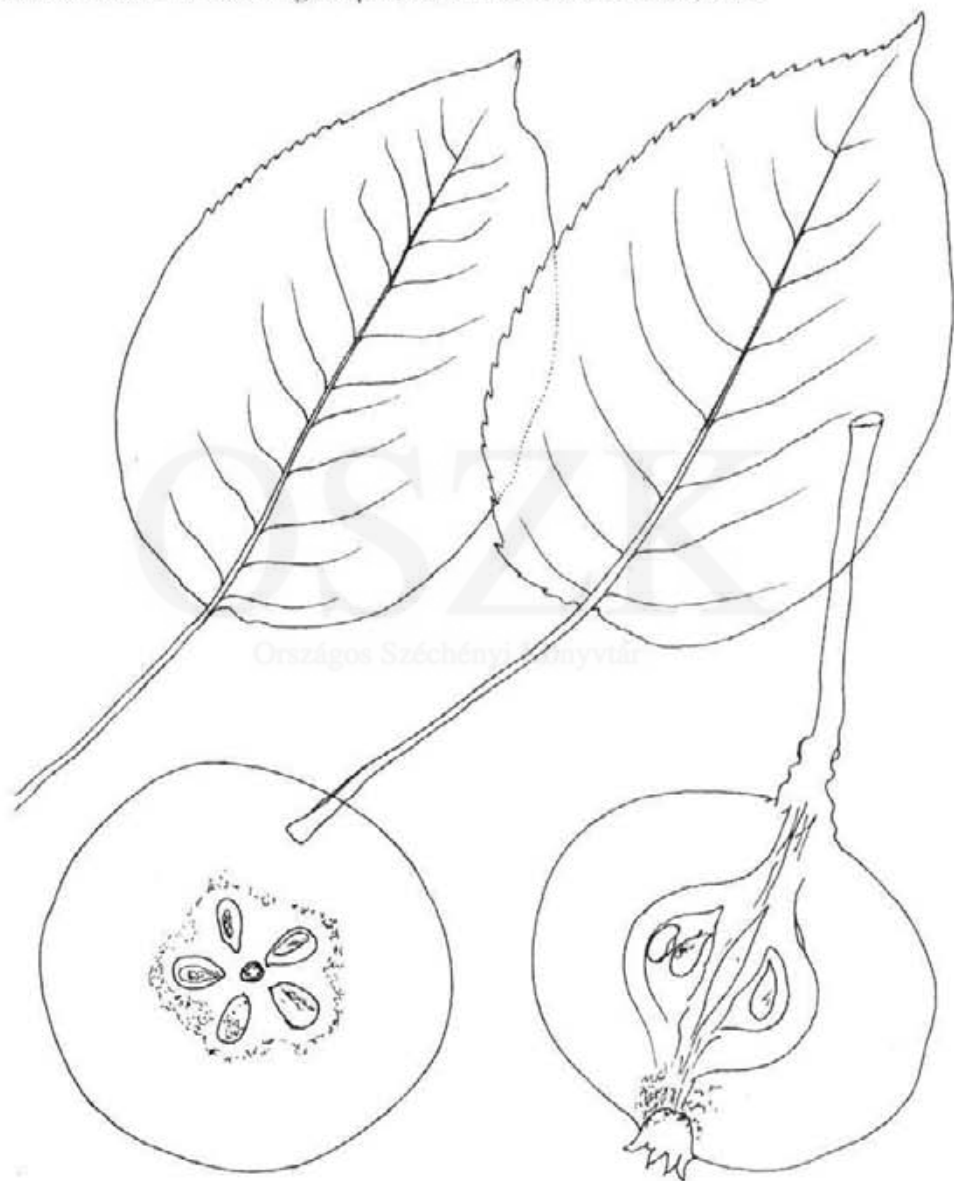
(29. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Szávai Márton, Demeter Árpád kertjéből), 2004. szeptember 27.

**Méretei:** magassága: 53–60 mm, átmérője: 50–55 mm, súlya: 75–90 g; közepes vagy annál kisebb.

**Alakja:** gömbölyű, többnyire szabályos.

**Színe:** éretten szalmasárga és ennek zöldesebb és okkeres árnyalatai szürkészöld foltoeskákkal. Pontozata igen apró, nem feltűnő, homokszínű, fakó.



29. ábra. Tinóorrú körte

**Szára:** 50–55 mm; igen hosszú, vastag, erőteljes, göcsörtös, töve kissé szélesedő, csúcsa azonban húsos, egyenes vagy enyhén ívelt.

**Szármélyedése:** nincs.

**Csészemélyedése:** nincs, a csésze körüli gömbölyödés enyhén, szabálytalanul hullámos.

**Csészéje:** nagy vagy közepes, nyitott, elszáradó csészeselevelei keskenyek, hosszan kihegyezettek.

**Csésze alatti ürege:** közepesnél fejlettebb, kupak alakú, jól látható.

**Vacoköble:** nagyobbaeska, a gyümölcshús középrészéig terjed, a magház falát sűrű köves övezet határolja, a behatóló edénnyalábok fejlett köteget képeznek.

**Tüszője:** nagyocska, vékony, homályos, piszkosfehér falú, gyakran két maggal.

**Magvai:** tojásdadok, hosszan lapítottak, rövid csőrrel, sötét gesztenyebarna színűek.

**Tengelye:** nyitott, erőteljes, feltűnő.

**Héja:** vékony, könnyen szakadó, bágyadtan fénylő.

**Húsa:** tompán fehér, inkább kásás, mint leves, édeskés, gyengén fűszeres.

**Érése:** szeptember második fele, igen hamar (kb. egy hé) megpuhul, elszotyósodik.

**Levele:** elég nagy, bőrnemű, haragoszöld, tojásdad-kerülékes, kihúzott hegyű, kissé csipkésen fűrészes élű.

**Megjegyzések:** meglehetősen idegen az ismertebb fajtáktól. Szávai Márton szerint „külsőleg a Torzsátlan, ízében a Sárga körtéhez hasonlít”. Az ősi erdélyi fajták közül a Zabbaléró és a Marosvásárhelyi körtefajtákkal lehet rokonítani (Bordeianu és mtsai. 1964).

### **Gömbölyded körte**

(30a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Közélpalmás (Zalatnától DNy-ra, Mádától É-ra), 1952. augusztus 9.

**Méretei:** magassága: 30–35 mm, átmérője: 35–37 mm; apró körte.

**Alakja:** gömbölyű vagy alig csúcsosodó gömbölyded körteszerű, enyhe bordaszerű kiemelkedésekkel, főleg a csészetájon és ferde, elmosódott domborulatokkal a szár-csúcs környékén.

**Színe:** sötétzöld, majd halványzöld, kisebb-nagyobb sárgászöldes és citromsárga foltokkal váltakozva. Pontozata rejtett.

**Szára:** 25–35 mm hosszú, közepesen vastag, egyenes, szemölcsös felületű, töve kissé szélesebb, csúcsa viszont húsosodó, de szembetűnően elhatárolt a gyümölcs csúcsától.

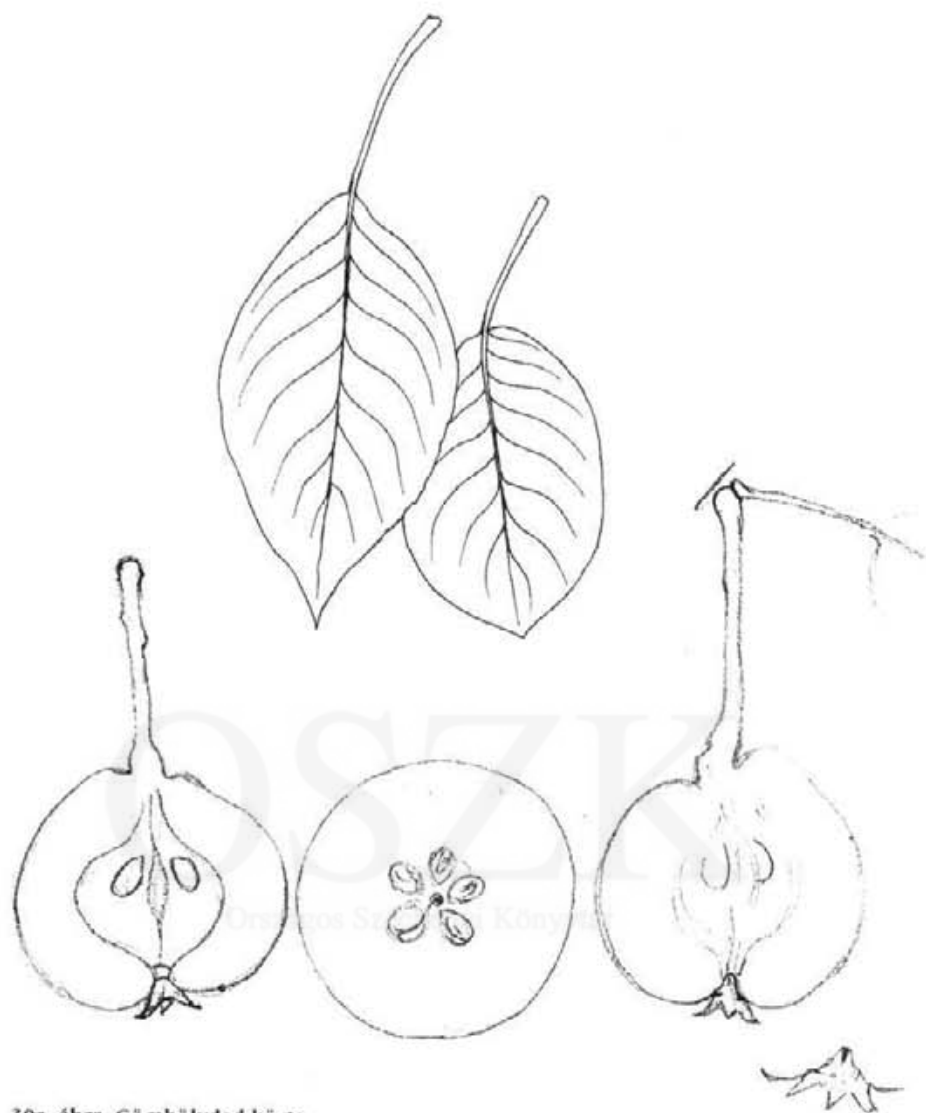
**Szármélyedése:** keskeny felületi laposodás vagy ferde kis barázda a húsosodott szár-csúcs körül, de némelykor hiányzik.

**Csészemélyedése:** közepes arányú, tányérocaska alakú horpadás, elmosódott egyenetlenségekkel.

**Csészéje:** feltűnő és nyitott, a hamvasszürke rövidke csészeselevelek kifordulva szinte vízszintesen a csészemélyedés falára fekvők.

**Csésze alatti ürege:** tölcsészerű vagy V alakú, jól észrevehető.

**Vacoköble:** általában közepes nagyságú, hagyma alakú, láthatóan elhatárolt, különösen szembetűnően a csésze alatti üregnél való sűrűsödése.



30a. ábra. Gömbölyded körte

**Tüszője:** kicsi és zárt.

**Magvai:** aprók, ferdén lapított tojásdad alakúak, rövidesőrűek, szorosan kitöltik a magházat.

**Tengelye:** duzzadt és zárt, a csésze alatti üregig feltűnően folytonos.

**Héja:** sima, gyengén fénylő, szívós és vastag.

**Húsa:** fehér, de hamar barnul, lisztes-kásás, kevés levű, édes, gyenge aromával. Főleg aszalásra és pálinkafőzésre való.

**Érése:** augusztus.



24b. ábra. Veresbélű körte



30b. ábra. Gömbölyded körte



31b. ábra. Szürkés körte



32b. ábra. Pergamott körte





33b. ábra. Zöld körte

Országos Széchényi Könyvtár



34c. ábra. Hamvasszőke körte



**35b. ábra. Zöld almakörte**



**36b. ábra. Pirosas almakörte**

**Fája:** szabadon növekedett erdei-ligeti fához hasonló, nagyon kifejlett, szép, gúla alakú lombkoronával. Levelei keskenyedő kerülékes alakúak, szűkülő vállal, hosszabb vagy rövidebb hegygel, ép széllel.

**Megjegyzések:** nagyon hasonlít (talán változata) az ugyan e helységben gyűjtött Szürkés körte fajtához. És közel áll a marossalatnai Hamvasszőke körtéhez is. Valószínűsíthető közös eredetük.

### Szürkés körte

(31a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Középmás, 1952. augusztus 9.

**Méretei:** magassága: 25–26 mm, átmérője: 25–27 mm, súlya: 25–30 g; kicsi, vackor-szerű.

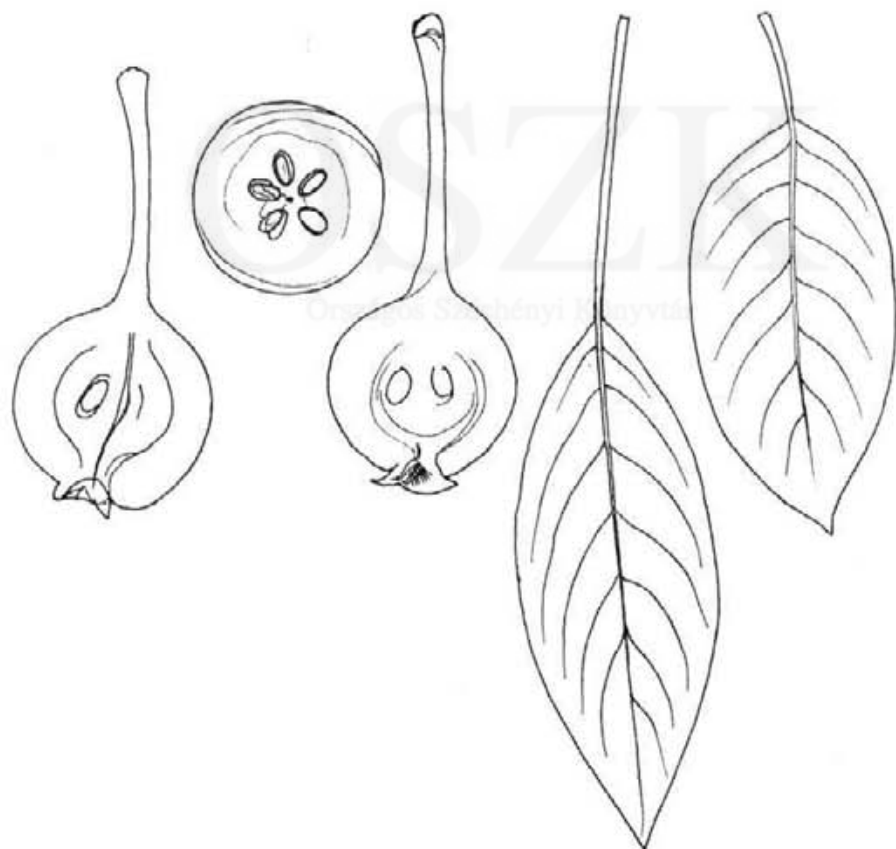
**Alakja:** gömbölyű, alacsony csúcsú, szabályos.

**Színe:** szinte egyöntetűen szürkés haragoszöld, kékelő árnyalattal.

**Szára:** nagyon hosszú (31–35 mm), vastag, töve kis bütykösödéssel, csúcsa enyhe húsosodással, szárra csúcsosodó, hamvas szürkészöld.

**Szárnyelvése:** nincs, a húsosodott szárcsúcs kitölti.

**Csészemélyedése:** felületi kis kerekded horpadás.



31a. ábra. Szürkés körte

**Csészéje:** aránylag nagy, a rövid és tövükkel összenőtt szürkés-molyhos csészelvelek ferdén terülnek ki, s a csésze nyitva marad.

**Csésze alatti ürege:** szabályos kis kupak alakú, széles, de nem mély.

**Vacoköble:** gyengén körvonalazott, de nagyobb a húsos rész fele részénél, alig sejtetően csészetáji, kissé hosszúkas-gömbölyded hagyma alakú.

**Tüszője:** kicsi, zárt, lapított tojásdad, ép falú, fehér színű.

**Magvai:** duzzadt kis tojásdad alakúak, rövid csőrrel, kávébarna színűek, általában kettesével egy tüszőben.

**Tengelye:** szembetűnő, a tüszők között kissé duzzadtabb és hasítékos.

**Héja:** homályos, de sima felületű, vastagocska, merev és szívós.

**Húsa:** érés kezdetekor tömött és kemény, zöldefehér, később megpuhul, szotyósodik és megbarnul, édeskés ízű.

**Érése:** augusztus első fele, eltartható 10–15 napig.

**Pája:** 100 évesnél öregebb, de még erőteljesen növekvő, kúp alakú lombosított, szép nagy fa. Leveli aránylag kisebbek, keskeny kerülekesek, csaknem lándzsásak, kékesen árnyaló haragoszöldek, fonákuk ezüstösen szürke, ép szélűek.

**Megjegyzések:** korai érési ideje, minősége (nyersen való fogyaszthatósága) valószínűsíti, hogy régi természetett fajta ez a ragadványnevű körte. Erre utalnak termőhelyének múltbeli népesedési-települési és foglalkozási körülményei is. Az erdélyi-érchegységi Zalatna bányászati körzetébe tartozó Középpalmás régi lakosai között sok volt a Felvidékről, Morvaországból betelepült szakmunkás, akik szülőföldjük gyakori gyümölcsseit is magukkal hozhatták. Régente azokban a tartományokban a korai körtefajták közül a Pünkösdi körte volt elterjedtebb. Lippai János (1606–1666) szerint: „Az első Elővel-érő, avagy Pünkösdi, avagy Cseresnyével-érő körtvély; sárgazöld szabású, nem igen leves, egy kevésbé hosszúkas.” Akkoriban Pozsonyból szállították Bécsbe, s nevét a régi bécsi pomológusok Wiener Kirschbirne, Bécsi cseresznyekörte néven jegyezték fel (Rapaics 1940). Valóban nagyon hasonlít ehhez a fajtához (Stoll 1888). Pünkösdi pergament körte Nagy Ferenc 1869-beli jegyzékében is meg van említve. Régi, eredeti neve(i) feledésbe merült(ek), jelenkori nevét külleméről nyerhette. A régi korai körték közül nem hasonlítható sem az Apró muskotály (színe miatt), sem a Búzával érő avagy Zöld muskotály (alakja miatt) fajtákkal.

### **Pergament körte**

(32a–c. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Fenyéd (Székelyudvarhely mellett, ÉK-re), 1955. október 10.

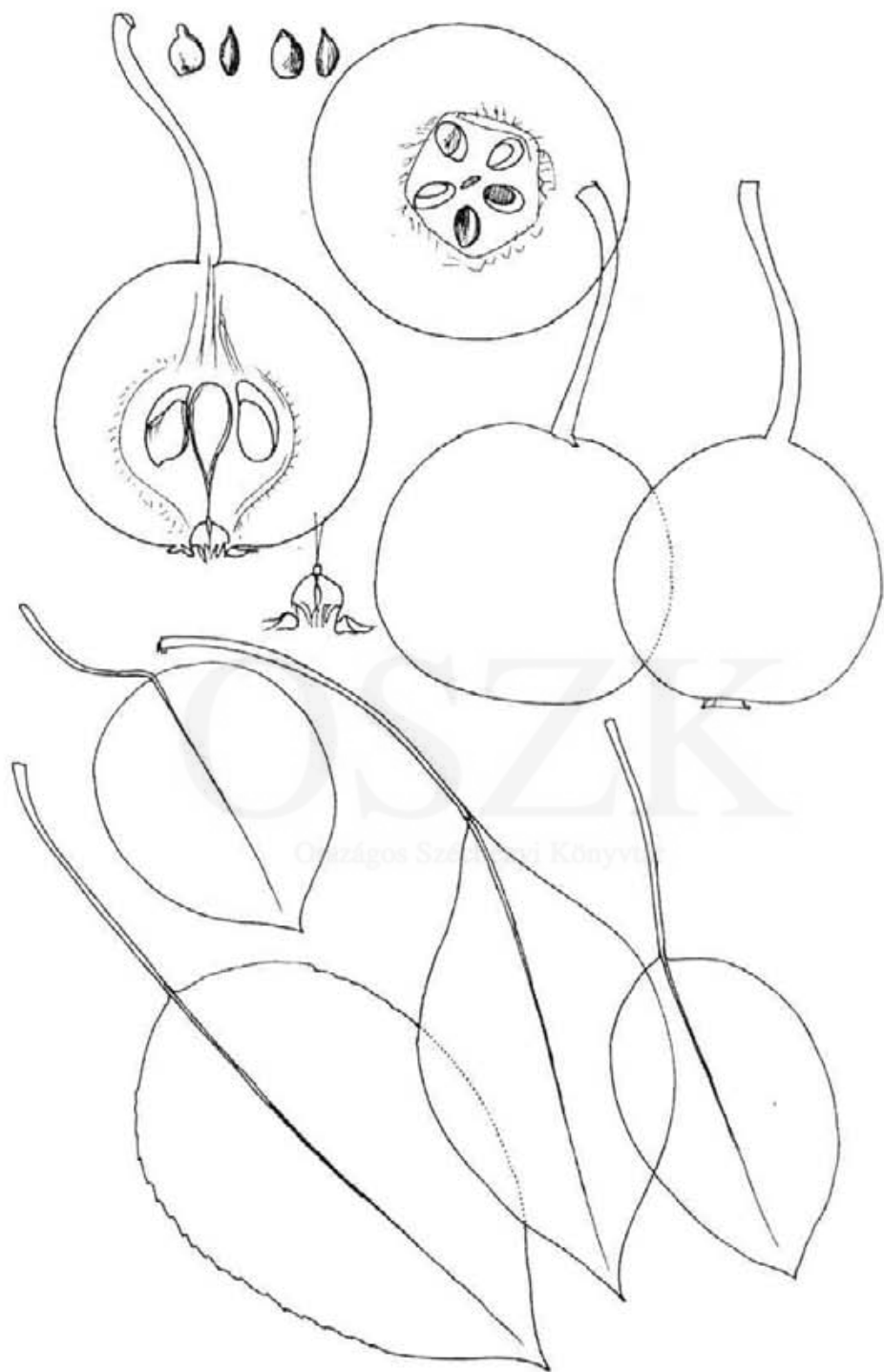
**Méretei:** magassága: 37–41 mm, átmérője: 36–45 mm, súlya: 40–52 g; kicsi.

**Alakja:** kissé magasodó gömb alakú, vackorszerű, szabályos, esetleg a szárcsúcs körül lehet kisebb ferdülése.

**Színe:** faközöld és halvány citromsárga, a nap érte oldalán szederjes kárminpiros, vagy lilás-téglavörös árnyalattal befuttatott. Pontozata szembetűnő, sűrű, okker sárgásbarna vagy világosbarna, a csészetájon, némelykor másutt is, rozsdafoltokká sűrűsödnek a nagyon változó nagyságú és alakú pontok.

**Szára:** hosszú (33–36 mm), közepes vastagságú, de töve és csúcsa duzzadtabb, lásodott vesszőszerű, többnyire egyenesen tűzött, de szinte mindig ívelt.

**Szármélyedése:** esetleg kicsi, szabálytalan barázdácska a szárcsúcs körül, de gyakran hiányzik.



32a. ábra. Pergamott körte



32c. ábra. Pergamott körtefa levele

**Csészemélyedése:** sekély, kis kerek horpadás, esetleg csak felületi laposodás, melyet jellemzően vékony, nagyjából csillag alakú világosbarna rozsdázat borít.

**Csészéje:** nagy és nyitott, a szürkés, aprón molyhos csészelevelek vízszintesen kiterültek, a csészemélyedés falára lapultak.

**Csésze alatti ürege:** kicsi kehely alakú, közepes mélységű és szélességű, összekötetése a tengellyel jól kivethető.

**Vacoköble:** nagy, retek alakú, csészetáji, kövecses.

**Tüszője:** nagy és zárt, pergamenszerű, fala vékony, ép, fehér.

**Magvai:** szabálytalan alakúak, mindkét végük duzzanatos, sárgásbarna vagy világos gesztenyebarna színűek.

**Tengelye:** laza kötélékű és hasadékos.

**Héja:** homályos, finoman érdes, vastag, de laza szövésű, törékeny.

**Húsa:** halványzöldes árnyalatú fehér, majd szennyes-, szürkésfehér, lisztes-kásás, omlós, szinte lé nélküli, édeskés, kissé édes, döblecízű.

**Érése:** október.



**Fája:** évszázados, de még erélyes, nagy kúposodó lombozattal. Levelei hosszúkásan kerülékesek, szinte visszás tojásdadok, szabályosan keskenyedő vállúak, röviden kihegyezettek, fűrészszélűek.

**Megjegyzések:** „Bergamot, Pergamot, Pergament” megnevezés több körtefajtára is vonatkozhat; gyakran csak népi hiedelem alapján. Bereczki Máté (1887) írta volt: „többféle körtefaj van e név alatt felemlgetve”. Lippai János (1667) két változatát, a Nyári és a Téli pergament fajtát említette. A későbbi (19. századbéli) gyümölcsészek ismerék a Nyári (Király), Pünkösdi, Őszi, Téli, Téli hosszú csíkos, Téli Vilmos pergament fajtákat (Bodor 1812; Nagy F. 1869; Bereczki 1877). Borza (1962) szerint „a Székelyföldön a Bergamot, Pergament körte Mocskos körte néven volt elterjedve. Több változata (valójában, vagy csak megnevezésében) létezik jelenleg is (Szávai Márton, 2004, szóbeli közlése).

A székelyföldi „Pergament” körték alakkörébe foglalható (a begyűjtött fajták, mintük közül) az Őszi mocskos körte (Énlaka), a Tinóorrú körte (Énlaka), a Bölkényi körte (Márkod), a Torzsa körte (Küküllőkeményfalva) és ez a fenyédi Pergamot körte, mely lényegében megegyezik a Bereczki Máté (1887) által említett Piros bergamot (Bergamote rouge, Rothe Bergamoth), és a Palocsay és mtsai. (1954) könyvében közölt Nyári Bergamot (Piros Bergamot, Bergamotte d'été) fajtával. Az Esztelneken Torzsa körte néven gyűjtött minta teljesen eltérő típus. Ugyancsak más alakkörbe tartoznak az Erdélyi-sziget-hegység falvaiban talált „Gömbölyded” körtetípusok (Gömbölyded körte és Szürkés körte [Középalmás], Hamvasszőke körte [Marossalatna]).

### **Zöld körte**

#### **(33a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Gyergyószentmiklós, 1956. október 4.

**Méretei:** magassága: 35–39 mm, átmérője: 36–40 mm, súlya: 26–31 g; kicsi körte.

**Alakja:** gömbölyű és gömbölyded, kissé magasodó gömb, enyhén csúcsosodva; a csészétáj laposabb, a szár felőli rész domborodó, „körtésedő”, enyhe egyenetlenségek miatt kissé részaránytalan.

**Színe:** világoszöld és sárgászöld között változó, nap érte részlein olajzöldes-sárga, mely téglavörös vagy rozsdavörös árnyalatokba pirul. Pontozata szembeötlő, szürkészöldes gesztenyebarna.

**Szára:** 56–62 mm; igen hosszú, vékony, esetleg közepes vastagságú, érdes, szemölcsös felületű, töve csak kissé kiszélesedő, csúcsára egyenetlenül rádő a gyümölcs húsa, általában enyhén ívelt, zöldes, szennyes sárguló barna.

**Szármélyedése:** általában hiányzik, esetleg kis gödröcske a gyümölcs csúcsosodása következtében.

**Csészemélyedése:** sekély, tányér alakú, többnyire enyhe kis egyenetlen domborulatú falakkal, de lehet szabályos is, körkörös apró repedezettséggel.

**Csészéje:** közepes nagyságú, nyitott, rövid és kicsi, hegyes csészelevelei a tövükön összenőttek, csúcsuk kifordult, aprón molyhosak, barnák.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, közepes méretű, nem mély.

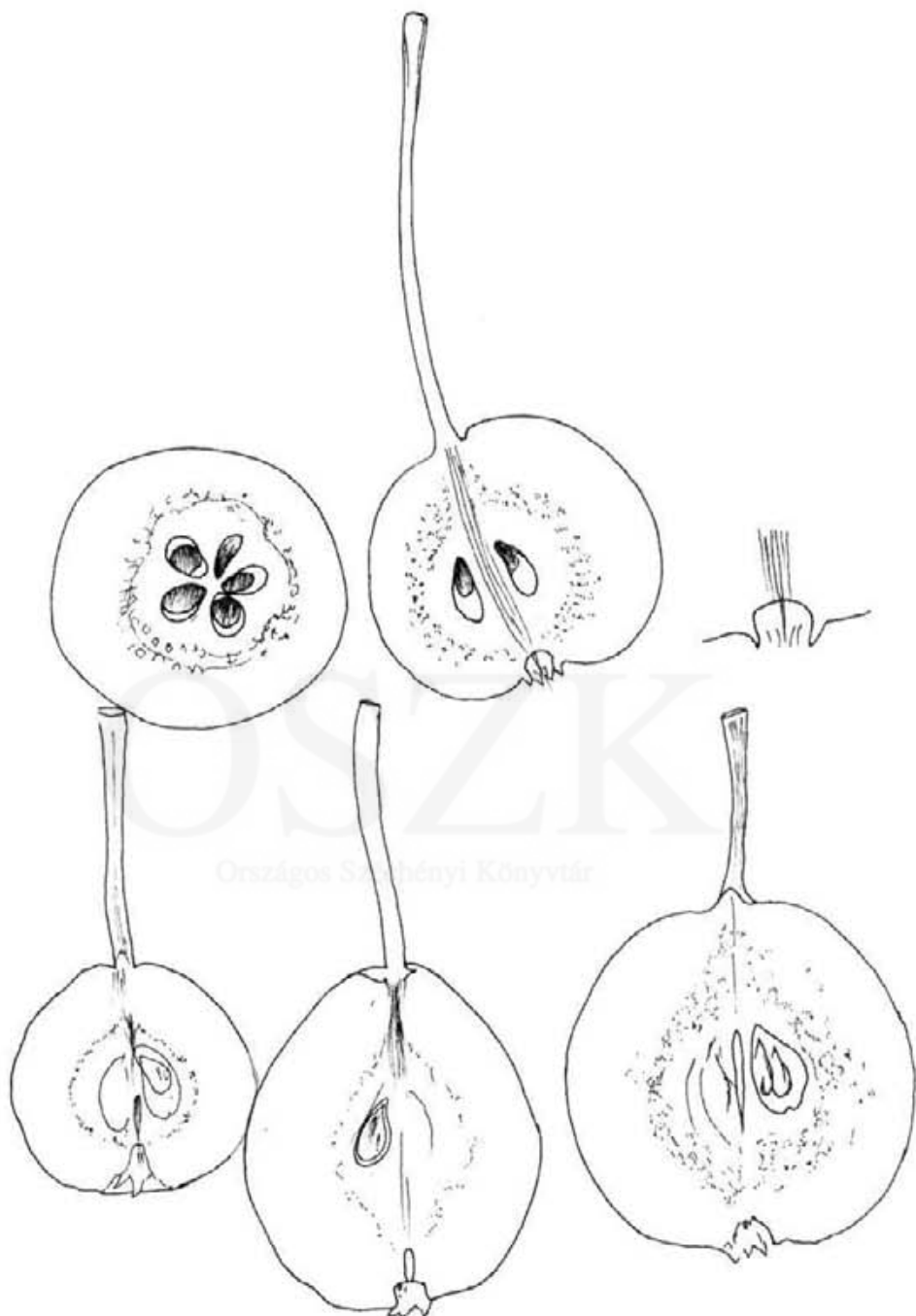
**Vacoköble:** gömbölyödő hagyma alakú, általában a húsos rész középéréskéig terjed és közepes helyzetű.

**Tüszője:** hegyesedő lapos tojásdad, zárt és ép falú.

**Magvai:** viszonylag aprók, hosszúcsőrűek, sötétbarnák, gyakori a léha mag.

**Tengelye:** vékony és zárt.

**Héja:** vastag, de törékeny, aprón egyenetlen felületű.



33a. ábra. A Zöld körte és alakkörte (jobbról: Dombrói, Lipesei retekkörte, Júliusi esperes)

**Húsa:** fehér, laza szövetű, leves, olvadó, édes, rövid ideig tárolható.

**Érése:** október.

**Fája:** idős, de még erőlyesen növekvő, nagyméretű.

**Megjegyzések:** valószínűleg valamely nemes fajta és a vackor (alak, igen hosszú szár, a héj csészétáji repedezettsége) kereszteződéséből természetes kiválogatással keletkezett változat. Abba az alakkörbe sorolható, amelybe a Dombrói körte (Kispes-tény), a Szürkés körte (Középalmás), a Gömbölyded körte (Középalmás) és a Szürkülő körte (Kiskocsoba) is tartozik, amelyek a Lipcsei retek körte, a Zöld Pichel körte és a Weiler mustkörte Nyugat-Európában régen termesztett fajtákra emlékeztetnek, s amelyek a Kárpát-medencében is már rég honosak voltak.

### Hamvasszőke körte

(34a-c. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Marossalatna (Garassa község), 1952. szeptember.

**Méretei:** magassága: 26–30 mm, átmérője: 28–32 mm, súlya: 25–35 g; kicsi körte.

**Alakja:** gömbölyű vagy (a csészétáji) kissé lapított gömbölyű, elmosódott szabálytalansága alig vehető észre.

**Színe:** világoszürkés árnyalatú zöld, majd hamvasszürkés, szennyessárga, sűrűn pontozott, a pontok pirosuló kerületűek s a felületet kissé érdessé teszik.

**Szára:** 33–36 mm; hosszú, sőt nagyon hosszú, viszonylag vastag, merev és egyenes, tőve kissé szélesedő (bökösödő), csúcsa húsosodó, szürkésen barnászöld.

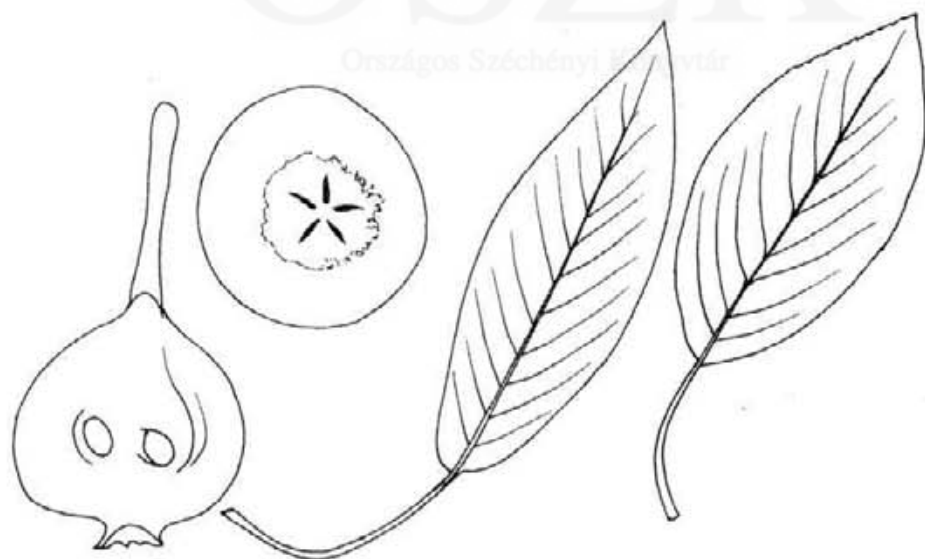
**Szárnyelvése:** nincs, vagy csekélyke köríves barázdácska.

**Csészemélyedése:** felületi sekély, de szélesebb és szabályos oldalú mélyedés.

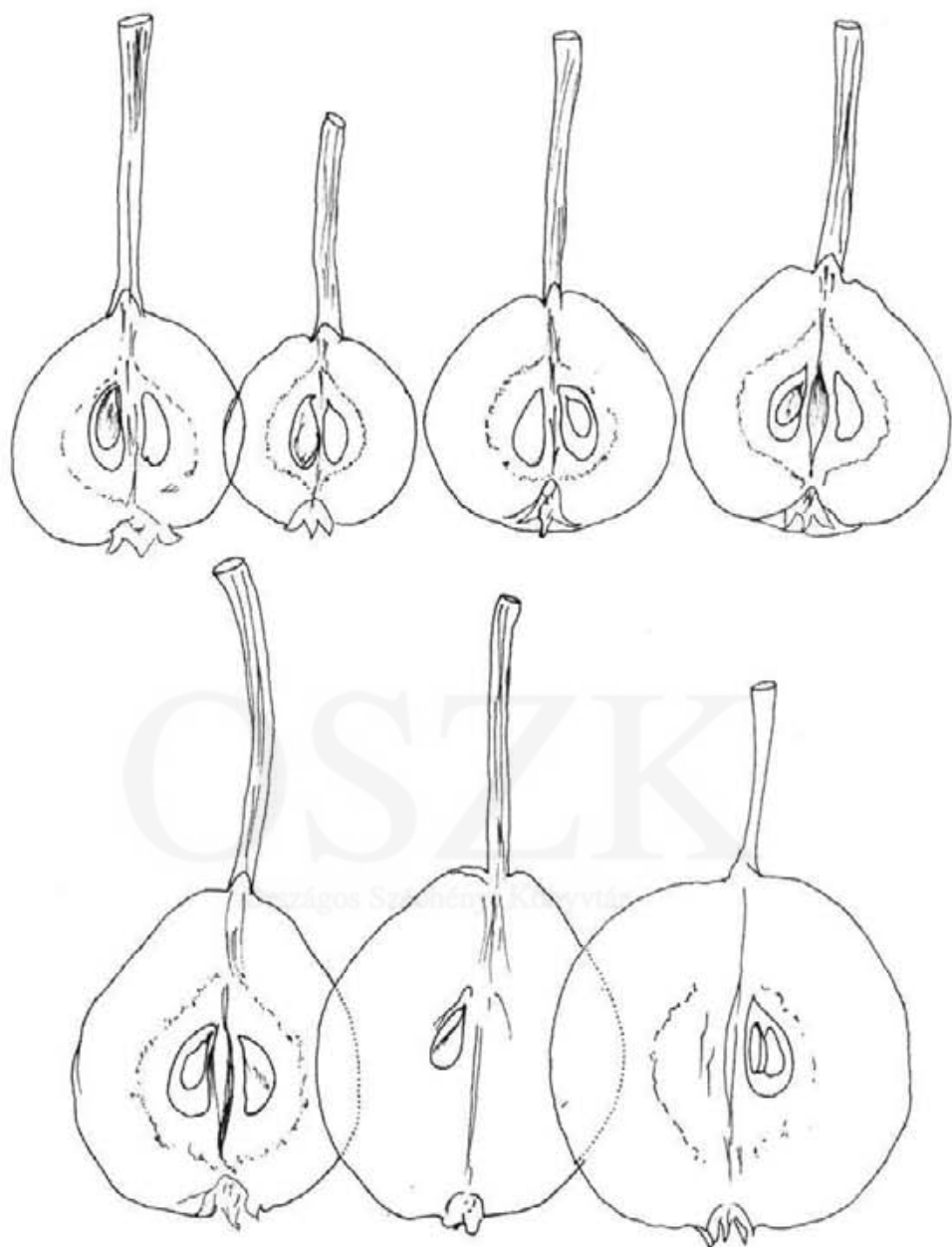
**Csészéje:** a gyümölcshöz képest nagy, a tövükön összenőtt, kissé molyhos és szürkés csészélevelek kihajlók, a csészemélyedés falára terülők.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, tágas, de nem mély.

**Vacoköble:** gyengén elhatárolt, nagy, gömbölyded, hagyma alakú.



34a. ábra. Hamvasszőke körte



34b. ábra. Hamvasszőke körte vackor típusú alakkörte (fent jobbról Hamvasszőke körte, Szürkés körte, Dombrói körte, Gömbölyded körte; lent: Fakó [Barna] körte, Lipcsei retek körte, Weiler körte)

**Tüszője:** kicsi, lapított és zárt.

**Magvai:** gyakran satnyák, a kifejtettek lapított tojásdadok, rövid hegyűek, barnák.

**Tengelye:** vékonyka, tömör.

**Héja:** kissé egyenetlen felületű, homályos, tompa fényű, vastag.

**Húsa:** fehér, vajsárgás árnyalatú fehér, tömött, kevés levű, szotyósodó és barnuló.

**Érése:** szeptember.

**Fája:** nagy, erélyes növésű, laza kúp alakú koronával. Levele kicsi, megnyúlt kerületes, keskeny vállú, rövid hegyű, nagyon aprón, finoman fűrészes élű.

**Megjegyzések:** Lehet egy hosszas természetes kiválogatás eredményeként keletkezett helyi fajta. De lehet valamely természetett fajta helyi környezeti feltételekhez alkalmazkodott, illetőleg minőségben csökevényesedett származéka. Több tulajdonságban a Lipcsei retekörtéhez hasonlít (Bereczki 1886; Goethe és mtsai. 1894). Emlékeztet továbbá a Zöld Pichel-körte (Stoll 1888), valamint a Weiler mustkörte (Anonymus 1922) fajtákra.

Ennek a fajtának alakkörébe sorolható még az Erdélyi-szigethegység déli, Maros völgyére lejtő településein talált több változat (5. táblázat), mint a: kispestényi Dombrói körte, a középalmási Szürkés körte, a középalmási Gömbölyded körte, a kiskocsobai Szürkés körte (34. ábra) (Bordeianu és mtsai. 1964).

5. táblázat. Az Erdélyi-szigethegység déli lejtőinek településein talált ősi típusú körtefajták hasonlósági köre

| Név, származás                                 | Méret          | Alak                | Szín                                 | Vacoköböl                  | Hús                                 | Érés                      |
|--|----------------|---------------------|--------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Hamvasszöke körte (Marossalatna) (P. plevitje) | 28×30 mm; 30 g | gömbölyű, laposdad  | zöldes szennyes sárga                | gömbölyded hagyma          | tömött, kevés levű, szotyósodó      | szeptember                |
| Szürkés körte (Középalmas) (P. seine)          | 25×26 mm; 28 g | gömbölyű, tojásdad  | szürkés haragoszöld                  | hosszúka-gömbölyded hagyma | tömött, szotyósodik                 | augusztus                 |
| Dombrói körte (Kispestény) (P. dumbravene)     | 29×34 mm; 27 g | tojásdad gömbölyű   | zöldessárga                          | hagyma                     | kásás, nagyon fűszeres              | augusztus                 |
| Gömbölyded körte (Almás) (P. durduce)          | 32×36 mm; 32 g | széles körte        | zöldessárga                          | hagyma                     | kásás, kevés levű, édes             | augusztus                 |
| Fakó (Barna) körte (Kiskocsoba) (P. murgi)     | 40×35 mm; 40 g | tojásdad            | zöldessárga, a napos oldal narancsos | hagyma                     | tömött, kevés levű, édeskesavanykás | október-november          |
| Zöld Pichel körte (Stoll 1888)                 | 42×48 mm       | gömbölyded tojásdad | zöld, szürkésbarnás rozsdázott       |                            | fojtós, leves                       | október                   |
| Lipcsei retekörte (Goethe et alii. 1894)       | 41×38 mm       | gömbölyded          | zöldessárga, zöld udvarú pontokkal   | magnyúlt hagyma            | leves, olvadó, cukros, szotyósodik  | augusztus vége-szeptember |
| Weiler Mustkörte (Anonymus 1922)               | 60×40 mm       | gömbölyded          | sárgászöld, rozsdapontos             | gömbölyded                 | tömött, leves, édeskesavanykás      | október                   |

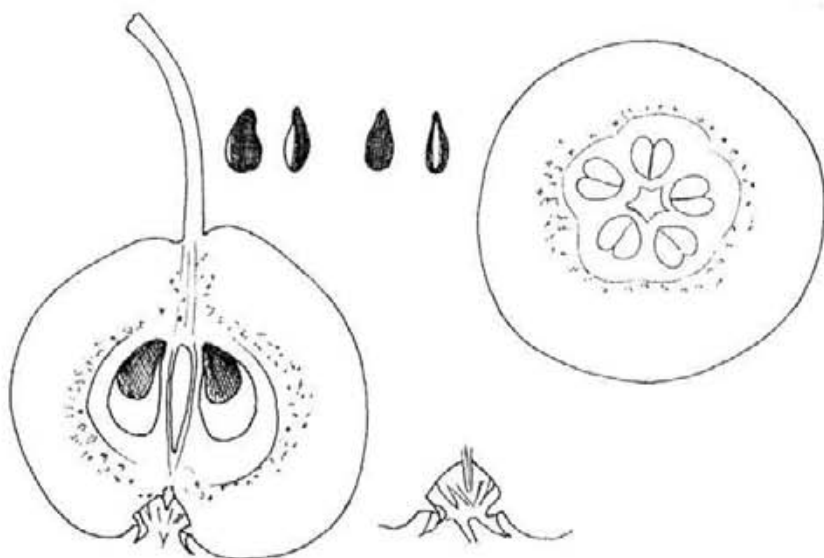
### Zöld almakörte

(35a-b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Gyergyóalfalu, 1955. szeptember.

**Méretei:** magassága: 35–45 mm, átmérője: 42–48 mm, súlya: 45–55 g; kicsi, esetleg majdnem közepes nagyságú.

**Alakja:** gömbölyű, nagyon enyhén és tompán kúposodó gömbölyű, csészetája is csak keskenyen laposodó, kissé féloldalasan szabálytalan.



35a. ábra. Zöld almakörte

**Színe:** alapszíne, mely a körte összképét meghatározza, haragos sötétzöld, kéklő zöld, ez kisebb foltokban, főleg a nap érte helyeken, sárgászöld, de kénsárgává szelídül. Pontozata sűrű, feltűnő, az alapszíntől elütő zöldebb és hamvasszürke udvarú.

**Szára:** 28–33 mm hosszú, a közepesnél kissé hosszabb és szinte az egész hosszában egyenletesen vékony, sárgászöldes barna, kissé ívelt, lehet egyenesen álló vagy kissé ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** hiányzik, s ez esetben a szárcsúcs vékonyan húsos, vagy csupán csak egy kicsi körbarázda.

**Csészemélyedése:** kis tányérocská, egyenetlen fala miatt szabálytalan, a szűkülő csészetájhoz viszonyítva, közepes szélességű, de sekély a horpadása.

**Csészéje:** közepes nagyságú, nyitott vagy félig nyitott, a keskeny és kicsi szürkésbarna csészélevelek rézsütösen kihajlók.

**Csésze alatti ürege:** tölcérszerű, közepes szélességű és mélységű.

**Vacoköble:** nagy, gömbölyű hagyma alakú, közép helyzetű, kösejtes réteg övezi.

**Tüszője:** nagy, félkörös tarsolyszerű, zárt.

**Magvai:** hosszúkásak, lapított csepp alakúak, rövid- és tompacsőrűek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** laza szövédékű és teljesen nyitott a tüszőtájon.

**Héja:** sima, esetleg nagyon finoman szemcsés tapintású, homályos, vastag, érett gyümölcsről válik.

**Húsa:** fehér, laza, kásás és kösejtes, de bő leves, s ennek köszönhetően olvadó, háttározottan savanykás, kevés édességgel és gyenge aromával, vízízü.

**Érése:** szeptember.

**Megjegyzések:** olyan helyi körteváltozat, amely valamely nemes fajtából keletkezett; a mostohább környezeti feltételek miatt annak elsatnyulása vagy kereszteződése által. A régi fajták közül a Champagnyi borkörtére emlékeztet ugyan (Stoll 1888), de nem azonosítható vele. Eltérő típus a Pirosas almakörtétől is.

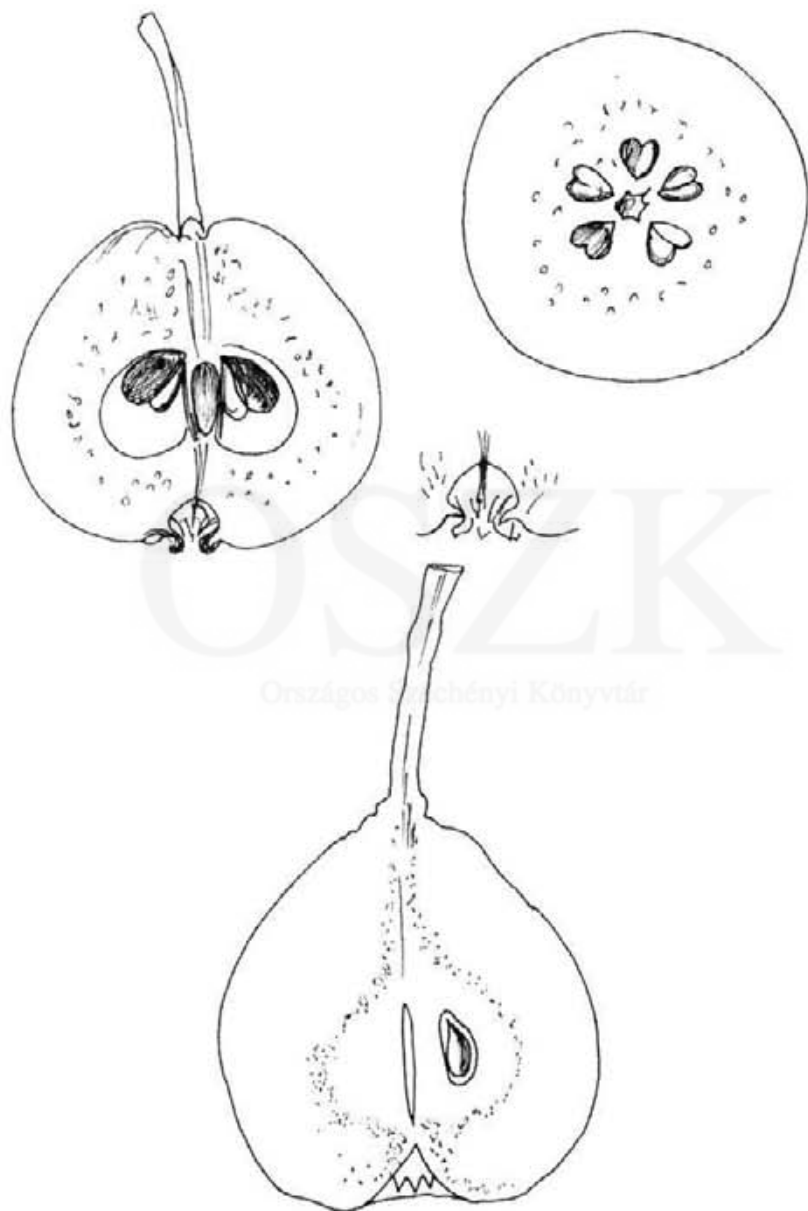


**Pirosas almakörte**

(36a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Gyergyóalfalu, 1955. szeptember 23.

**Méretei:** magassága: 35–42 mm, átmérője: 46–50 mm, súlya: 40–55 g; kicsi, esetleg közelít a közepes nagysághoz.



36a. ábra. Pirosas almakörte (fent) és Salzburgi körte (lent)

**Alakja:** gömbölyű, laposan gömbölyded, a csészetáj laposabb, talpasodó, a csúcs felé keskenyedő, többé-kevésbé szabályos, szélesen elmosódott domborulatai a csészetáji sugaras cikkeseedsben szembetűnőbb.

**Színe:** halványzöldes citromsárga és tiszta sárga, mely a nap érte részek felé árnyalt átmenettel téglavörösbe, barnás árnyalatú rozsdavörösbe vált. Világosszürkés pontozata ritkás és a vörös színű felületen látszik jobban. Kicsi rozsdafoltok ritkán képződnek rajta.

**Szára:** 26–30 mm; hosszú, vagy kissé hosszabb a közepesnél, vékony, nagyon enyhén görbült, egyenesen álló, hamvas sötétzöldből vált sötétbarnába.

**Szármélyedése:** körkörös, egyenetlen gödörke a szár csúcsa körül.

**Csészemélyedése:** tálacskaszerű alakú, széles, de nem mély, fala hullámos.

**Csészéje:** kicsi és szűk, a csészelevelek is rövidek és kifelé hajlók.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, keskeny nyílású peremmel, melyet a porzósálmaradványok takarnak.

**Vacoköble:** lapos hagyma alakú, a gyümölcshús középrészéig terjed, kissé csészetáji, gyengén elhatárolt, erősen kösejtes a határvonala.

**Tüszője:** kerekded, zárt és nagy, vékony és merev fala fehér.

**Magvai:** rövidek és szélesek, ferdén lapítottak, vékonycsőrűek, sötétbarnák, rendszerint kettesével vannak egy üregben.

**Tengelye:** laza kötegű, vastagnak tűnő, a tüszőtájon hasítékos.

**Héja:** sima, nagyon vékony viaszréteg vonja be, gyengén fénylő, vastag, de könnyen szakad, alatta sűrűek a kösejtek.

**Húsa:** eleinte fehér, majd vajsárgás árnyalatú, hamar barnul, szemeses szövetű, sok kösejttel, leves és pulha, olvadékonnyá váló, édes, kellemesen aromás.

**Érése:** szeptember–október.

**Megjegyzések:** Neve alma alakú körtére utal, amely valójában bergamotszerű. Nem hasonlítható a Bereczki Máté által leírt (1877) Almakörtéhez (Bergamotte pomme, Apfelmirn), viszont emlékeztet egy marosvásárhelyi vajkörtére (Bordeianu és mtsai. 1964), de nem azonos azzal se.

Néhány kisebb különbségtől eltekintve azonosnak vehető a Salzburgi körtével, amelyet már Lippai J. (1667) is leírt: „Szalczpurger körtvély, hosszúkás: egy felől zöld szabású, más-felől szép vörös, jó édes leves, csak hogy igen köves, középszerű.” Stoll (1888) szerint: „kevés olyan [körtéfajta van annyira elterjedve, mint a Salzburgi; nincs olyan körzet a Közép-Duna medencében, ahol ne lenne megtalálható”. Rapaics (1940) is általánosan ismertnek vélte: „Augusztus végének, szeptember elejének körtéje a Salzburgi. Nincs olyan okunk kételkedni, hogy valóban származási helyét őrzi nevében.”

## Hosszúkás alaktípusú körtéfajták

### Csúcsos zöld (Névtelen) körte

(37a–c. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Gyergyóalfalu (Gyergyószentmiklós mellett), 1955. szeptember.

**Méretei:** magassága: 50–55 mm, átmérője: 40–47 mm; kicsi méretű.

**Alakja:** tojásdad, általában szabályos, ritkán előforduló enyhe szabálytalansága nem feltűnő.

**Színe:** sötétzöld, haragoszöld és olivzöld, a nap érte részeken világosabb zöld, a csészetájon fakóbarnás árnyalatú. Világosbarna pontozata egyenetlen eloszlású, néhol sűrűbb, másutt ritka, bőr alatti rejtettnek tűnik.

**Szára:** 30–48 mm; változó hosszúságú, többnyire hosszú, ritkábban közepes hosszúságú, vékony, zöld foltosan fakóbarna, érdes felületű, enyhén ívelt, de egyenesen tűzött.

**Szármedélyése:** korongszerű, keskeny kis horpadás a száresücs körül.

**Csészmedélyése:** tányér alakú vagy csaknem egyszintű, enyhén domború, hullámos falú sekély kis mélyedés.

**Csészéje:** közepes vagy annál nagyobb és nyitott, a deresen molyhos csészélevelek szétterültek a csészmedélyés falán.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, arányos méretű.

**Vacoköble:** orsó alakú, közepes nagyságú, középtáji helyzetű, jól elhatárolt.

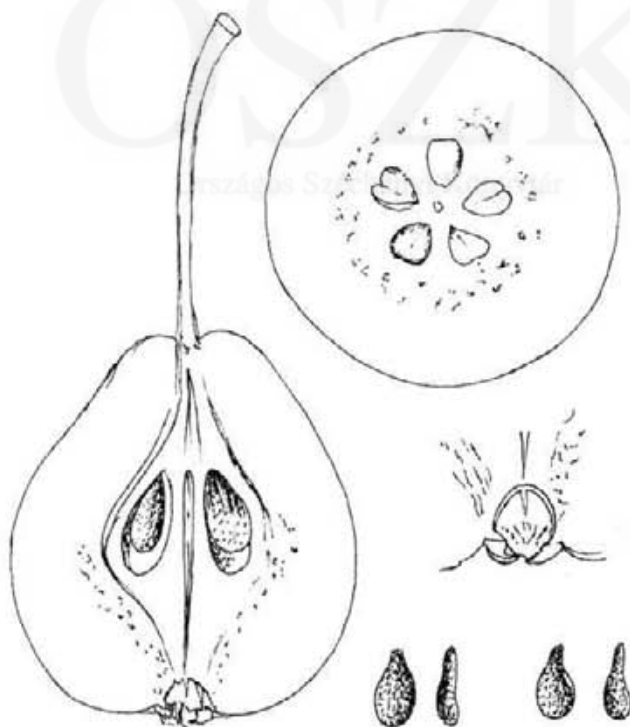
**Tüszője:** duzzadt tarsoly alakú és zárt, fala sima és merev.

**Magvai:** csepp alakúak, eléggé duzzadtak, hosszúkás csőrűek, sötét gesztenyebarnák.

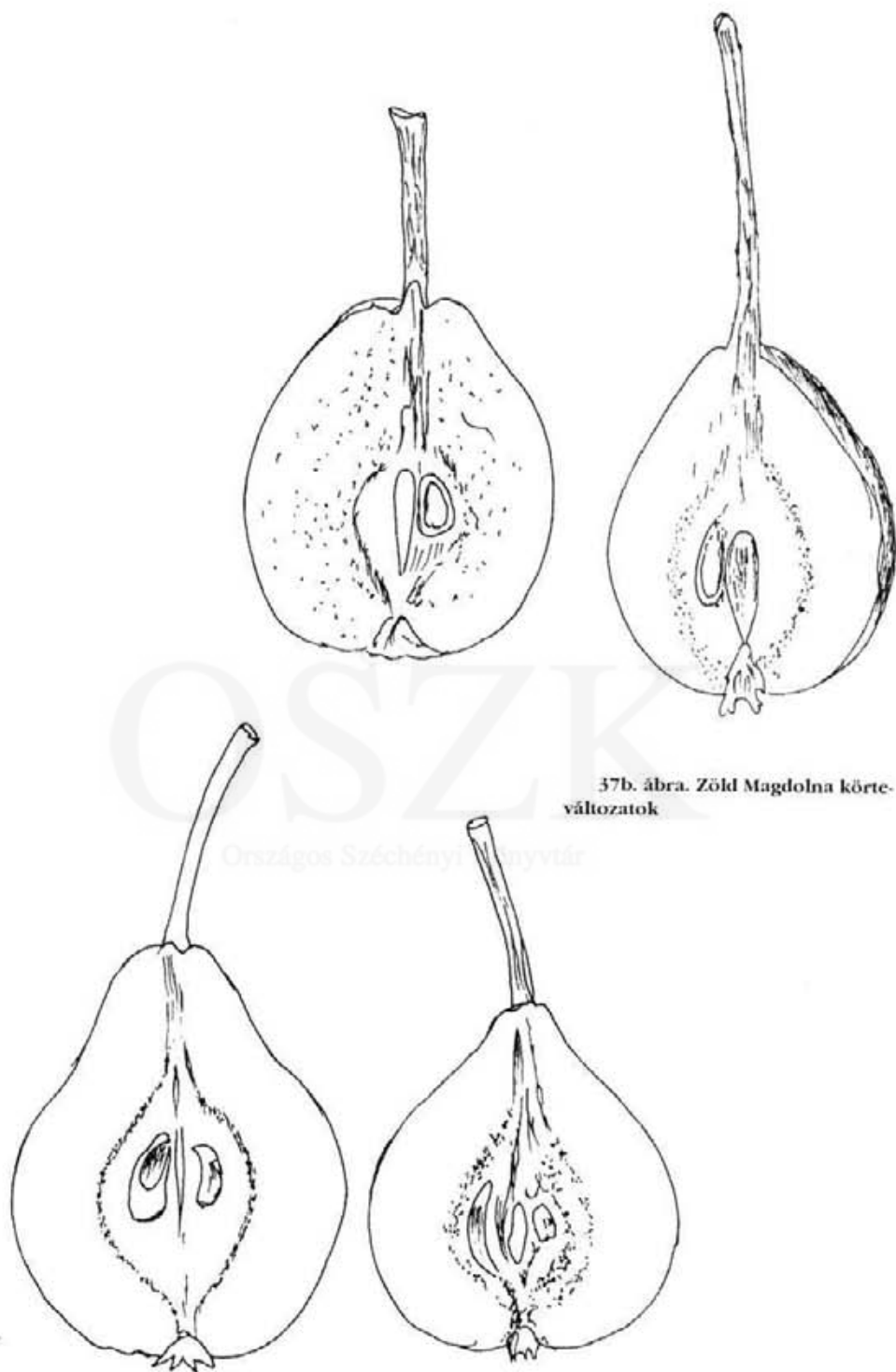
**Tengelye:** vékony, többnyire tömör, csak ritkán hasítékos, összeköttetése a csésze alatti üreggel jól látszik.

**Héja:** enyhén finoman szemesés, vékonyan viaszos tapintatú, fénylés nélküli, homályos.

**Húsa:** zöldes árnyalatú fehér, majd sárgásfehér, kezdetben tömör, majd lágyuló, olvadóvá válik, mert eléggé leves, üdítően édes, néha vízízű, gyengén fűszeres.



37a. ábra. Csúszos zöld (Névtelen) körte



37b. ábra. Zöld Magdolna körte-  
változatok

Országos Széchényi Könyvtár

**Érése:** július–augusztus.

**Megjegyzések:** a nagyon régi (Le Lectier, 1628) és az igen elterjedt Zöld Magdolna körtéhez hasonlít, esetleg azonos vele (Bereczki 1877; Goethe és mtsai. 1894; Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964). Lényegesebb eltérés az érés időszakában van, amely e helyi típus esetében a termőhely mostoha, hűvösebb (Gyergyóalfalu Erdély leghidegebb helysége) éghajlatának tulajdonítható.

### **Hosszúkó zöld körte**

(38a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Középpalmás (Zalatnától DNy-ra, az Erdélyi-érchegység DK-i lejtője); 1952. augusztus.

**Méretci:** magassága: 35–45 mm, átmérője: 26–34 mm, súlya: 40–55 g; kicsi körte.

**Alakja:** hosszúkás-körte alakú, változóan nyakasodó, többé-kevésbe szabálytalan, elmosódott domború felülettel.

**Színe:** szedéskor kissé szürkellő és kéklő haragoszöld, éréskor sárgás árnyalatúvá tompul, mely sűrű, de szembetűnő, apró és hamvas szegélyű pontokkal behintett.

**Szára:** 37–47 mm hosszú, közepes vastagságú, egyenes vagy enyhén ívelt, csúcsa kissé duzzadt, vékonyan húsosodott, zöld színű.

**Szármélyedése:** nagyon felületi kis egyenetlen körbarázda a szárcsúcs körül.

**Csészemélyedése:** széles kis horpadás, többnyire egyenletes, csaknem egyszintű falakkal.

**Csészéje:** eléggé nagy és nyitott, mert a rövid, alsó harmadukig összenőtt szürke csészélevelek egyenesek, cimpáik esetleg kissé összehajlók.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, kicsi mélységű.

**Vacokőble:** középhelyzetű, hosszúkás orsó alakú, a húsos rész fele részéig terjed, vagy kissé nagyobb annál, nem feltűnő.

**Tüszője:** kicsi és zárt, vékony fala homályos fehér.

**Magvai:** duzzadtak, szorosan kitöltik a magüreget, lapított tojásdadok, rövidcsőrűek, gyakran párosával fejlődnek egy üregben.

**Tengelye:** tömött, nem feltűnő.

**Héja:** bőrnemű, vastag, homályos, kékesszürkellő homályossággal takart.

**Húsa:** zöldesfehér, tömött és kövecses, közepesen leves, savanykás-édes.

**Érése:** augusztus második fele.

**Fája:** erőteljesen növekvő, nagy, százévesnél idősebb, dúsán fejlett, széles kúp alakú lombkoronával.

**Megjegyzések:** jellegei alapján helyi félvad fajtának is lehetne tekinteni. De valószínűbb, hogy a Zalatna környéki Nyugat-Európából betelepített bányászokkal került a vidékre. Az elterjedtebb természetett fajták közül legjobban a Kolozsvár környéki Kicsi körtéhez hasonlít (szinte azonos azzal) (Bordeianu és mtsai. 1964). De emlékeztet egy Württemberg környékéről származó Stuttgarter Kecsképasztor körtéfajtára (Stuttgarter Gaishirte) is (Anonymus 1922), sőt ezen a Hosszúkó zöld körtén a Zöld Magdolna fajta némely jellege is sejthető (Bordeianu és mtsai. 1964).



38a. ábra. Hosszúkö zöld körte

**Fűszeres körte**

(39a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Gyergyóalfalu, 1955. szeptember 23.

**Méretei:** magassága: 61–75 mm, átmérője: 29–31 mm; kisebb a közepesnél, de nem kicsi.

**Alakja:** hosszúkás körte alak, kúposan megnyúlt körte alak, palackszerű, általában szabályos vagy kissé részaránytalan elferdült kúposodó része miatt.

**Színe:** halványan sárgászöld, a horpadásos részek zöldesebbek, ugyancsak feltűnőbben, élénkebben zöldek, vagy megfigyelhetők szürkésbarnás, esetleg feketészöld, kerek és szembetűnő pontok is.



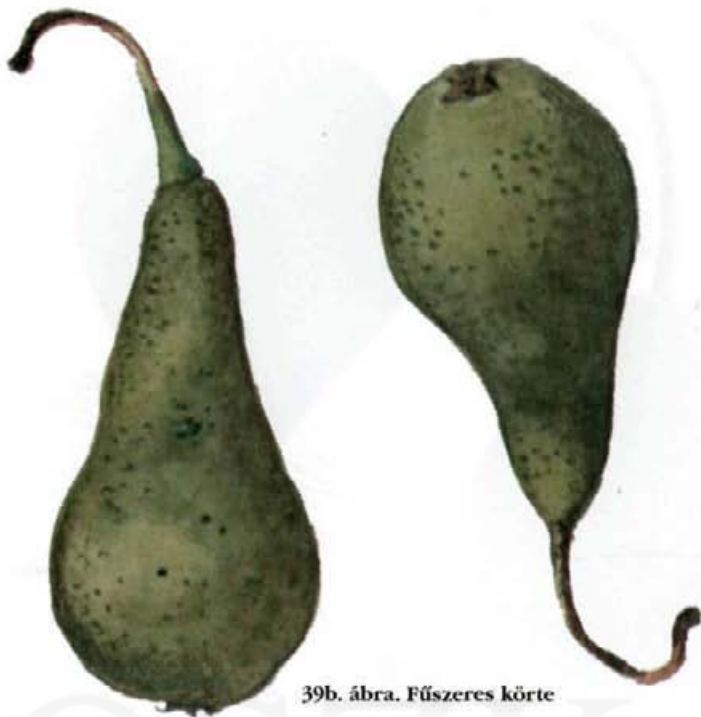


37c. ábra. Csúcsos zöld körte



38b. ábra. Hosszúkö zöld körte

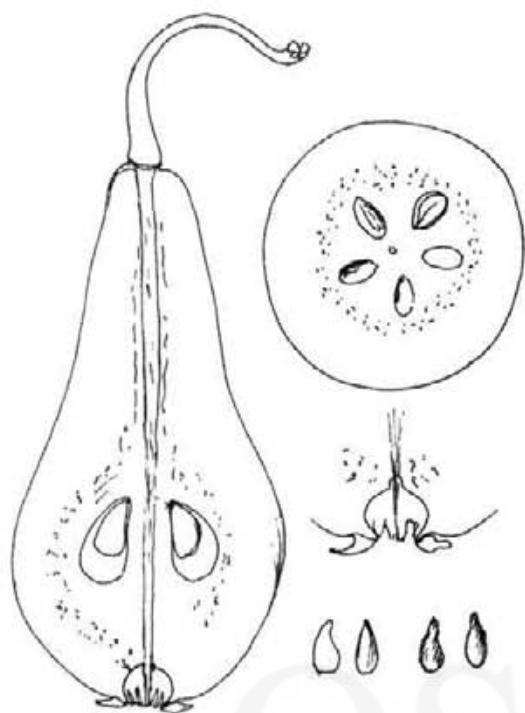




39b. ábra. Fűszeres körte



40b. ábra. Havasalji körte



39a. ábra. Fűszeres körte

**Héja:** vastag, sima és gyengén fénylő, túlrett gyümölcsről válik.

**Húsa:** fehér, de hamar barnul, laza szövetű és kásás, mérsékelten leves, nagyon édes, jó aromás, olykor kesernyős utóízzel.

**Érése:** szeptember.

**Megjegyzések:** ez a népi minősítési elnevezés több és teljesen különböző körtefajtát és változatot jelöl Erdély-szerte. Némely helységeben, településen a muskotály (mocskotár) jelzi a hasonló, különleges minőséget. Az Énlakán talált Fűszer körte teljesen különbözik ettől a Gyergyóalfaluban gyűjtött Fűszeres körtétől. Alakilag hasonlít ugyan néhány „muskotály” fajtához (Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964), ám egyikkel sem egyeztethető elfogadhatóan, főleg színe és érési ideje miatt. Ez a különös jellegű, édeskés körtefajta bizonyára hosszas termesztés eredményeként keletkezett ősi erdélyi gyümölcs.

### Havasalji körte

(40a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Fehérvölgy (Gyalui-havasok D-i, Bihar-hg. DK-i találkozási kanyarjának lejtője az Aranyos folyó mellett, Topánfalva ÉNy-i, 1228 m tszf. csúcs alatt), 1953. szeptember.

**Méretei:** magassága: 42–48 mm, átmérője: 40–43 mm, súlya: 25–30 g, kicsi.

**Alakja:** gömbölyded, hegyesedő-körte alakú, csúcsa felé homorú, nyakasodó, enyhén féloldalas, kissé szabálytalan, főleg, mert a nyakasodás nem egyforma.

**Szára:** 28–40 mm; tövi részén vékony és kicsi bütyke van, csúcsi fele vastagabb és húsos, többnyire egyenesen tűzött, de szinte mindig ívelt.

**Szármélyedése:** nincsen, de a szár csatlakozását gyűrűszerű kis duzzanat jelzi.

**Csészemélyedése:** felületi leneszeszerű, többé-kevésbé szabályos, sekély horpadás.

**Csészéje:** viszonylag nagy és nyitott, a hamvas barna, rövidke csészelevelek kiterültek.

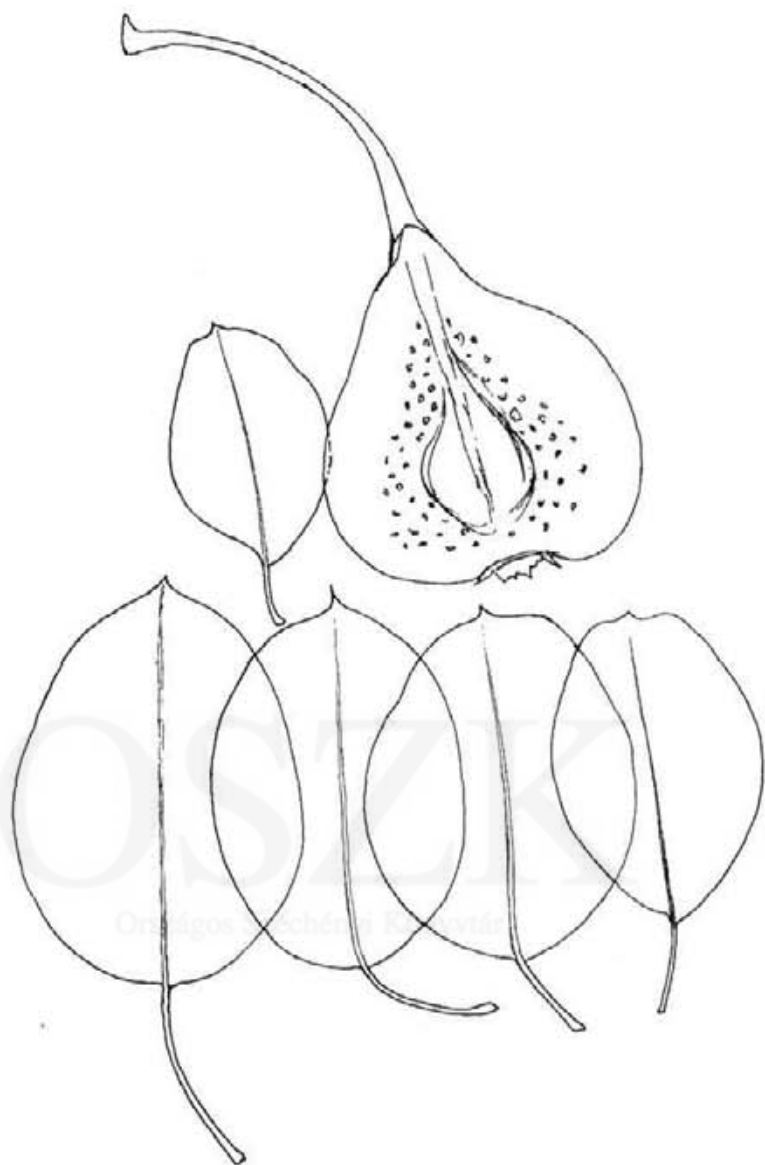
**Csésze alatti ürege:** kúp alakú, közepesen nagy, de nem mély.

**Vacoköble:** gyengén elhatárolt, eléggé kiterjedt, szabályos hagyma vagy orsó alakúnak tűnik.

**Tüszője:** inkább nagy és zárt.

**Magvai:** aprók, esetleg közepes nagyságúak, rövid, tompa csőrűek, sárgásbarna színűek.

**Tengelye:** vékony és zárt, tömör.



40a. ábra. Havasalji körte

**Színe:** szürkészöld, amely foltonként zöldesebb vagy dohánybarnásabb árnyalatú; összképe: szennyes-zöld márványozott homokszínnel pettyezve. Pontozata rejtett.

**Szára:** 43–46 mm; hosszú és vékony, de csúcsa elhúsosodva duzzadt, szépen ívelt, de általában egyenesen eredő, szürkésbarnás, zöldes foltos színű.

**Szármedélyése:** nem képződik, legfeljebb kis gödröcskék lehetnek a csúcsosodás folytán.

**Csészmedélyése:** felületi kis kerekded mélyedés, többnyire szabályos.

**Csészeje:** nagy és nyitott, a molyhos csészelevelek tövi, összeforrott része egyenes, s felső része csillagszerűen vízszintesen kiterült a csészemélyedés falára.

**Csésze alatti ürege:** gyűszűszerű, kissé széles, nem mély.

**Vacoköble:** hagyma alakú, kisebb a húsos rész felénél, erősen kősejtes övezetű.

**Tüszője:** szűk és zárt.

**Magvai:** közepesen nagyok, duzzadtak, karéjosan lapított csepp alakúak, gesztenyebarnák, csőrük felé szőkülők.

**Tengelye:** vékony, többnyire zárt, ritkán hasítékos.

**Héja:** homályos, nagyon vékonyan viaszos és sima tapintatú, vastag és szívós.

**Húsa:** zöldesfehér, majd fehér, tömött és szemcsés, kevés levű, túléretten megbar-  
nul és szotyós, édeskés-savanyú, vízízű.

**Érése:** szeptember második fele, október eleje.

**Levelei:** kisebbek, de változó méretűek, szabályos kerülékesek, rövid, kicsi tűhe-  
gyűek, nagyon aprón fűrészes élűek.

**Megjegyzések:** tipikusan termesztett körte alakja miatt nem sorolható a vackorok  
csoportjába, valószínű azonban, hogy valamely nemes fajtaival kereszteződött helyi  
félvad változat, amely elviseli a havasalmi mostoha környezeti viszonyokat. Előnyös  
kiválogatási, nemesítési kiinduló- (genetikai) anyag.

### **Apró körte**

(41a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Fehérvölgy, 1953. szeptember.

**Méretei:** magassága: 32–37 mm, átmérője: 33–37 mm, súlya: 18–20 g; kicsi méretű.

**Alakja:** gömbölyded-körte, hegyesedő-körte alakú, rövidke és hitelen csúcsoso-  
dással, szabályos vagy majdnem szabályos.

**Színe:** szürkés sárgászöld, helyenként barnás-okkersárgás árnyalattal. A pontozata  
nem látható, rozsdázat sem.

**Szára:** 33–37 mm hosszú, s a gyümölcszőz képest közepes vastagságú, esetleg vé-  
konyabb, egész hosszában szinte egyforma, kissé ívelt, de lehet egyenes is, általában  
egyenes állású, dohánybarna színű.

**Szármélyedése:** csak egy kis laposodás, esetleg sekély horpadás a szárcsúcs körül,  
de hiányozhat is.

**Csészemélyedése:** felszínes, kis behajlás, szinte vízszintes, eléggé széles, talpszé-  
nű.

**Csészeje:** nagy és nyitott, a molyhos csészelevelek töve párkínyszerűen forrott, a  
felső háromszögletű rész sugarasan vízszintesen kiterült a csészemélyedés laposodott  
falára.

**Csésze alatti ürege:** kupakszerű, de nem mély, jórészt eltakarják a porzósál-ma-  
radványok.

**Vacoköble:** nagy, retek vagy hagyma alakú, kissé csészetaíji, határvonalát a széles  
kövecses övezet jelzi.

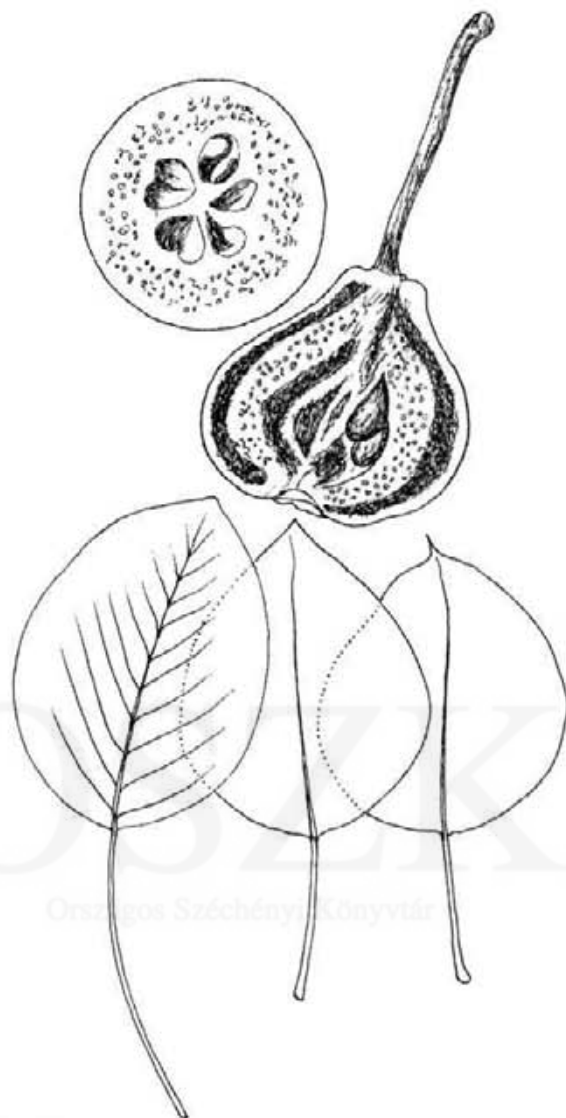
**Tüszője:** hosszúkás sarló alakú, eléggé tágas, de zárt.

**Magvai:** duzzadtak, többnyire kettesével egy tüszőben.

**Tengelye:** igen vékony, laza kötegű, lehet hasítékos a tüsző táján.

**Héja:** száraz, sima és homályos, vastag és szívós.

**Húsa:** tömött, szemcsés, kásásodó, kevés levű, megpuhulva barnuló. Édeskés-  
savanyú, összehúzó.



41a. ábra. Apró körte

**Érése:** szeptember–október.

**Leveli:** általában kicsik, kerekded kerülékesek, vagy tipikusan kerülékesek, kerekded vállal, rövidke hegygel, nagyon aprón fűszeres, szinte ép élel.

**Megjegyzések:** A Havasalji körtével hasonló típusú, de nem azonos azzal. Valószínűleg ez az Apró körte is nemesített fajtával korcsosodott.

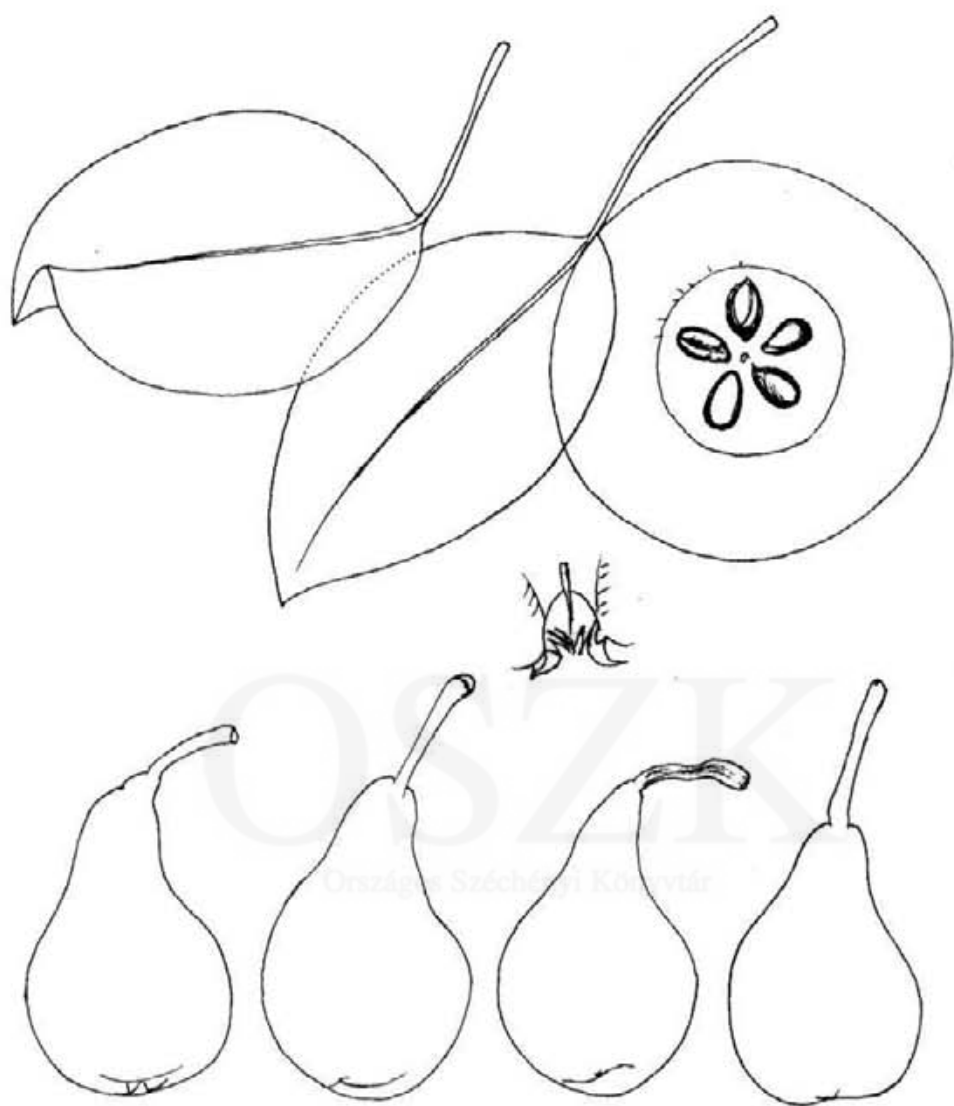
#### Nyakas körte

(42a-c. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Bikafalva (Székelyudvarhely mellett, DNy-ra), 1955. október 11.

**Méretei:** magassága: 70–75 mm, átmérője: 45–51 mm, súlya: 64–76 g; közepes nagyságú.



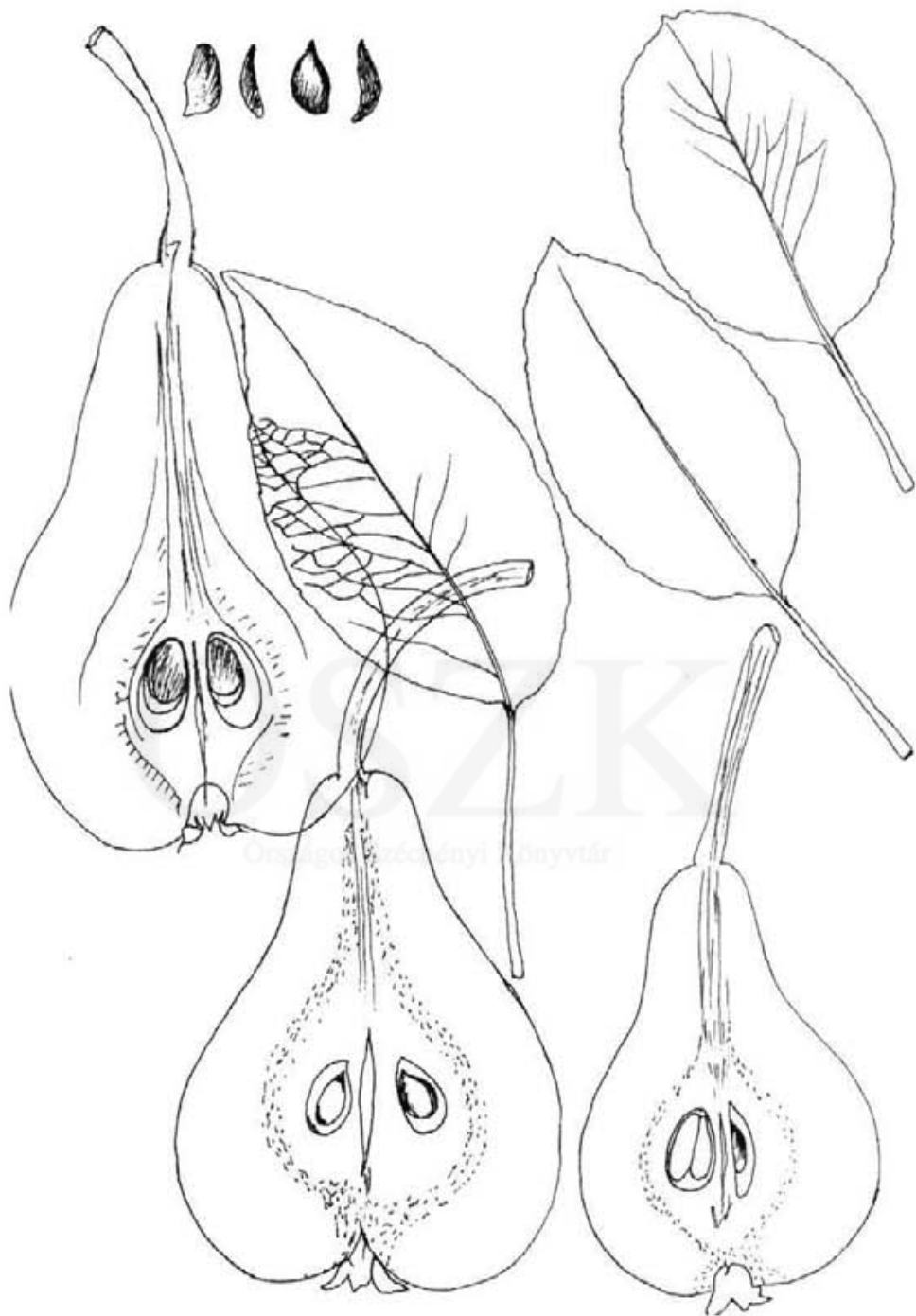


42a. ábra. Nyakas körte

**Alakja:** hosszúkas nyakasodó-körte alakú, majdnem kobakszerű és szinte szabályos, némelykor kissé görbült, de nem szembetűnően. Egyenletes felületű, szép küllemű körte.

**Színe:** sárga és arany-sárga, nap érte oldala viaszsárgán és narancsvörös árnyalatokkal szép élénk pirosba változik. Pontozata szembetűnő, világosbarna, nap érte oldalán sűrűbb, mint az árnyékban levőé.

**Szára:** 29–30 mm; közepes hosszúságú és inkább vékony, de végei vastagabbak, szárazon sötét gesztenyebarna, némi szennyes-zöld kis foltokkal, könnyen törik. Ívelt és ferdén tűzött.



42b. ábra, Nyakas körte (fent) és a Római zsírkörte (lent)

**Szárnyedése:** nincs, mert rácsúcsosodik a gyümölcs húsába.

**Csészemélyedése:** felszínes kis kerekded horpadás, vékony, szederjes, fakó rozsdázattal borítva.

**Csészéje:** közepes nagyságú és nyitott, a keskeny és barnásszürke és tövükön összenőtt csészelevelek kiterültek, a csészemélyedés falára lapultak.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, közepes nagyságú, a peremén levő porzómadványok takarják.

**Vacoköble:** nagy, palack vagy orsó alakú, erősen csészetáji, határvonala csak részben látható.

**Tüszője:** zárt, lapított, ferde tojásdad, fala vékony és sima.

**Magvai:** változó alakúak, mindkét végükön rövid és tompa csőrük van, feketés gesztenyebarnák, üregeként általában két mag képződik, de egyik többnyire léha.

**Tengelye:** vékony, de a magüregek tájékán lehet hasítéka.

**Héja:** nagyon finoman szemcsés felületű és kissé zsíros tapintatú, halványan fénylő.

**Húsa:** sárga árnyalatú fehér, laza szövetű, kifejezetten kásás, kevés levű, édes, különösebb aroma nélkül.

**Érése:** szeptember-október.

**Leveli:** inkább kisebb méretűek, kimondottan kerülékes alakúak, vállaik olykor ferdék, hegyük igen rövid, szélük kissé kanyargósan fűrészkes.

**Megjegyzések:** nevét, bizonyára, karesúsodó, nyakasodó alakjáról nyerte, s ez is, miként sok népi név, több fajra, változatra vonatkozhat. Erdély különböző részein megtalálható. A Kolozsvár környéki „Nyakas” körte (Borza 1962) nem azonos ezzel az udvarhelyszéki változattal, de a „Kicsi nyakas” körte is más fajta. Ez a Bikafalván talált szép körte azonosnak tekinthető a Római zsírkörtével (Goethe és mtsai. 1894; Stoll 1888; Bordeianu és mtsai. 1964), annak egy sajátos, a táj feltételei által kialakított típusa.

### **Kicsi nyakas körte**

(43a-b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Bikafalva, 1955. október 11.

**Méretei:** magassága: 56–74 mm, átmérője: 53–63 mm, súlya: 75–130 g; közepes nagyságú vagy annál kissé nagyobb.

**Alakja:** körte alak, csúcsosodó gömbölyded-körte alak, szabálytalan, egyenlőtlen és elmosódott kiemelkedésekkel-domborulatokkal.

**Színe:** eleinte sárgászöld, majd világossárgává véglegesítődik. Pontozata rejtett, vékony rozsdázata sugarasodó a szárcsúcs körül.

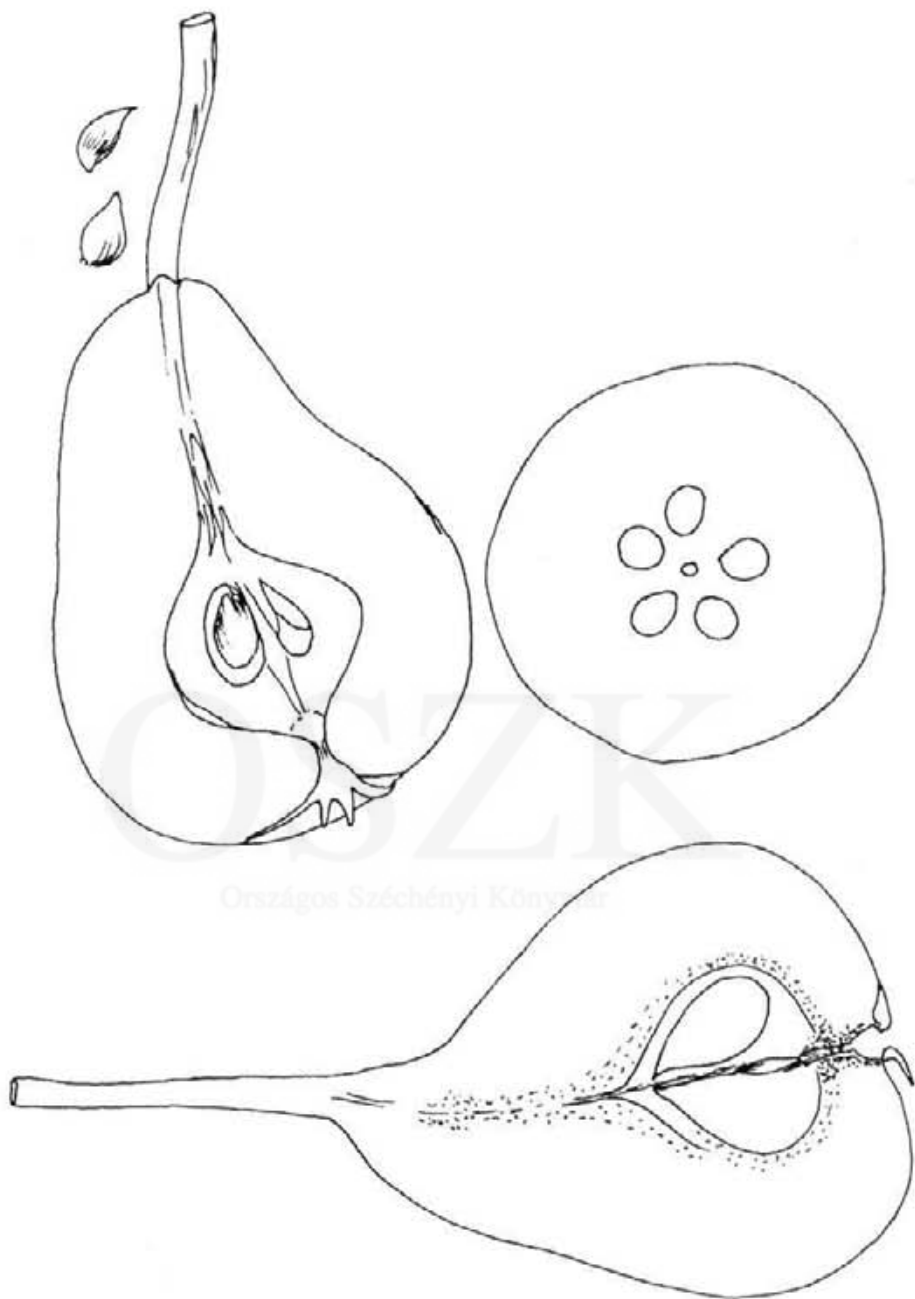
**Szára:** 35–45 mm; közepes hosszúságú és vastagságú, egyenes vagy ferde állású, csúcsa egyenetlenül húsosodott, kissé érdes felületű, barna színe sötét olajzöld foltokkal tarkított.

**Szárnyedése:** nincs, mert a gyümölcs húsába a szárcsúcsra hegyesedik.

**Csészemélyedése:** tányérszerű felületű kis horpadás, többé-kevésbé szabályos, rozsdázattal bevonva.

**Csészéje:** közepes méretű és nyitott, a csészelevelek szétterültek a csészemélyedés falára.

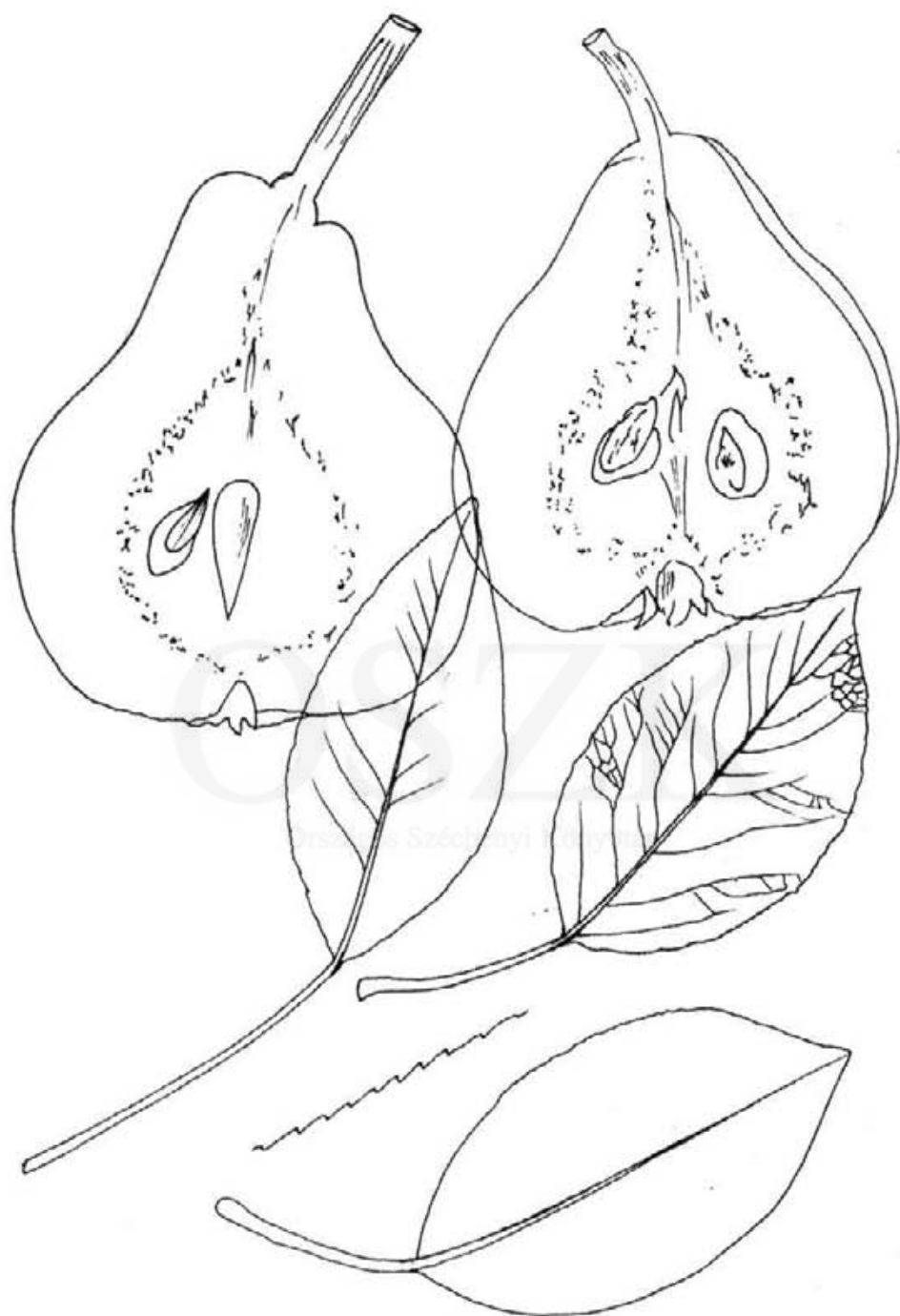
**Csésze alatti ürege:** tölcser alakú, a gyűszű alakú tágabb rész szűk csövecskével csatlakozik a gyümölcs tengelyéhez.



43a. ábra. Kicsi nyakas körte

**Vacoköble:** gyengén elhatárolt, hagyma alakú, csészetájú, kisebb a húsos rész felénél, az edénnyalábok mentén aprón kövecses.

**Tüszőjc:** közepes nagyságú és zárt, fala sárgásfehér és harántráncai is képződnek.



43b. ábra. Nemes kolmár körté, melyhez a Kicsi nyakas körté hasonlítható

**Magvai:** lapított tojasdadok, rövid és tompa csőrűek, fahéjbarnák, többnyire épek és kettesével vannak egy magüregben.

**Tengelye:** vékony, de a vacoköbölben nyitott.

**Héja:** kissé egyenetlen felületű, eléggé vastag, bőrszerű, homályos.

**Húsa:** vajsárgás fehér, finoman, kissé kásás, de nem kövecses, jó leves, édes, kellemes ízű és enyhe szegfű illatú.

**Érése:** október első fele.

**Pája:** erélyes növéssű, természetes alakulású, terebélyes lombozattal. Levelei általában kisebbek, kerületes lándzsás alakúak, rövid hegyűek és hegyesedő vállúak, finoman fűrészszélűek.

**Megjegyzések:** a Székelyföldön (különösen Hargita és Maros megye helységeiben) annyira elterjedt, hogy őshonosnak tartják. Neve kétségtelenül eredeti népi keletkezésű, s talán a gyümölcs alakjára utal, természetesi körülményei (gondozottabb gyümölcsösök kertek) és kiváló minősége külföldi származását is valószínűsíthetik. A régóta ismert természetű, nemes fajták közül a Nemes kolmár körtéhez (Passe Colmar, Regentin) (43b. ábra) hasonlít legjobban (Bereczki 1886; Goethe és mtsai, 1894; Anonymus 1922; Bordeianu és mtsai, 1964). Stoll (1888) a kolozsvári Ritter G. kertészre hivatkozva említi, hogy „Erdélyben a Nemes kolmár a legelterjedtebb téli körte”. Európai széles körű elterjedését sok hasonló név is mutatja: „annyi hasonló név van, hogy lapokat lehetne azokkal teleírni, Leroy 53 nevét számolja el, az ismertebbek közül” (Bereczki 1886).

#### **Vajas körte**

(44a–c. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Gyergyóalfalu, 1955.

**Méretei:** magassága: 59–63 mm, átmérője: 48–55 mm, súlya: 60–91 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** csúcsosodó tojásdad-körte alakú, általában szabályos részarányos, esetleg a csúcsán képződik kis ferdeség.

**Színe:** szalmasárga és viaszsa, amely narancssárgával kárminpirosba megy át a napos oldalon. Az egész felület jól látható, kávébarna, szürkés kávébarna, kerek pontokkal van egyenetlenül behintve.

**Szára:** 50–55 mm; hosszú és vékony, ívelt és ferdén tűzött, kiszáradáskor hosszant ráncolt, rótt árnyalatú sárgásbarna.

**Szármányedése:** szűk, kicsi, egyenetlen mélyedés, nem feltűnő.

**Csészemélyedése:** széles tányér alakú, hullámos oldalakkal, szabályosnak tűnő sekély kis belaposodás.

**Csészéje:** közepes nagyságú vagy szűkebb és nyitott, a nem nagy, megbarnuló, molyhos csészelevelek kiterültek.

**Csésze alatti ürege:** táguló V alakú, közepes vagy kisebb.

**Vacoköble:** orsó alakú, gyengén elhatárolt, finoman kövecses övezet jelzi jobban.

**Tüszője:** eléggé feltűnő, zárt, fala vékony és nyálkásodó.

**Magvai:** duzzadtak, nagyok, ferde és lapított tojásdad alakúak, tompán csúcsosodók, sötétbarnák, többnyire kettesével egy magházban.

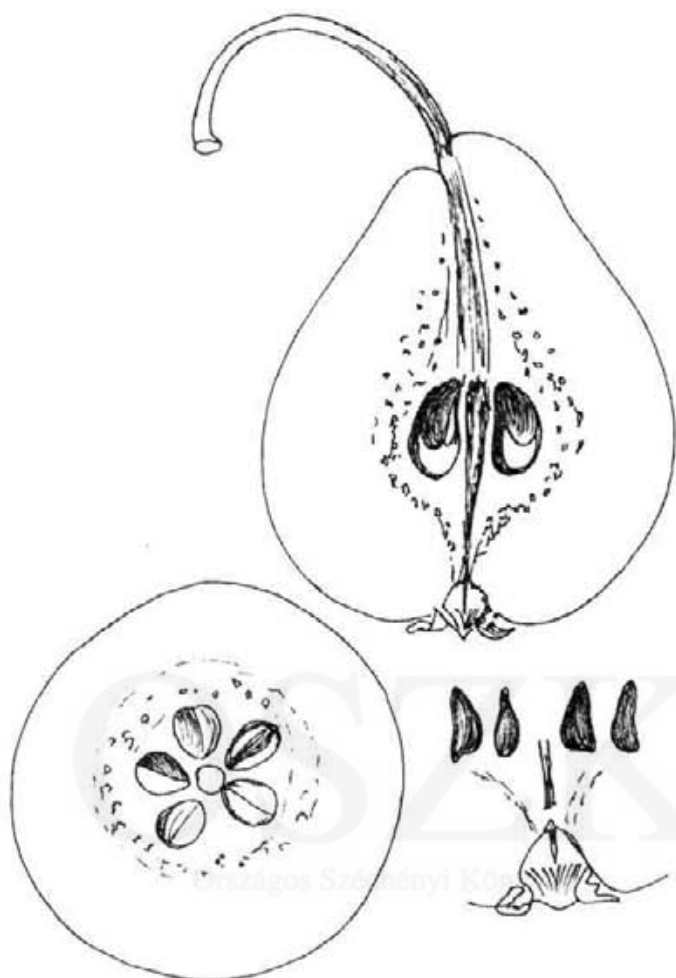
**Tengelye:** nyálkásjai laza kötegűek és középen nyitottak.

**Héja:** tompa fényű, zsiros tapintatú, sima, inkább vékony, de szívós.

**Húsa:** vajsárgás fehér, laza szövetű, kásás, kevés levű, kellemes aromájú, édes.

**Érése:** szeptember.

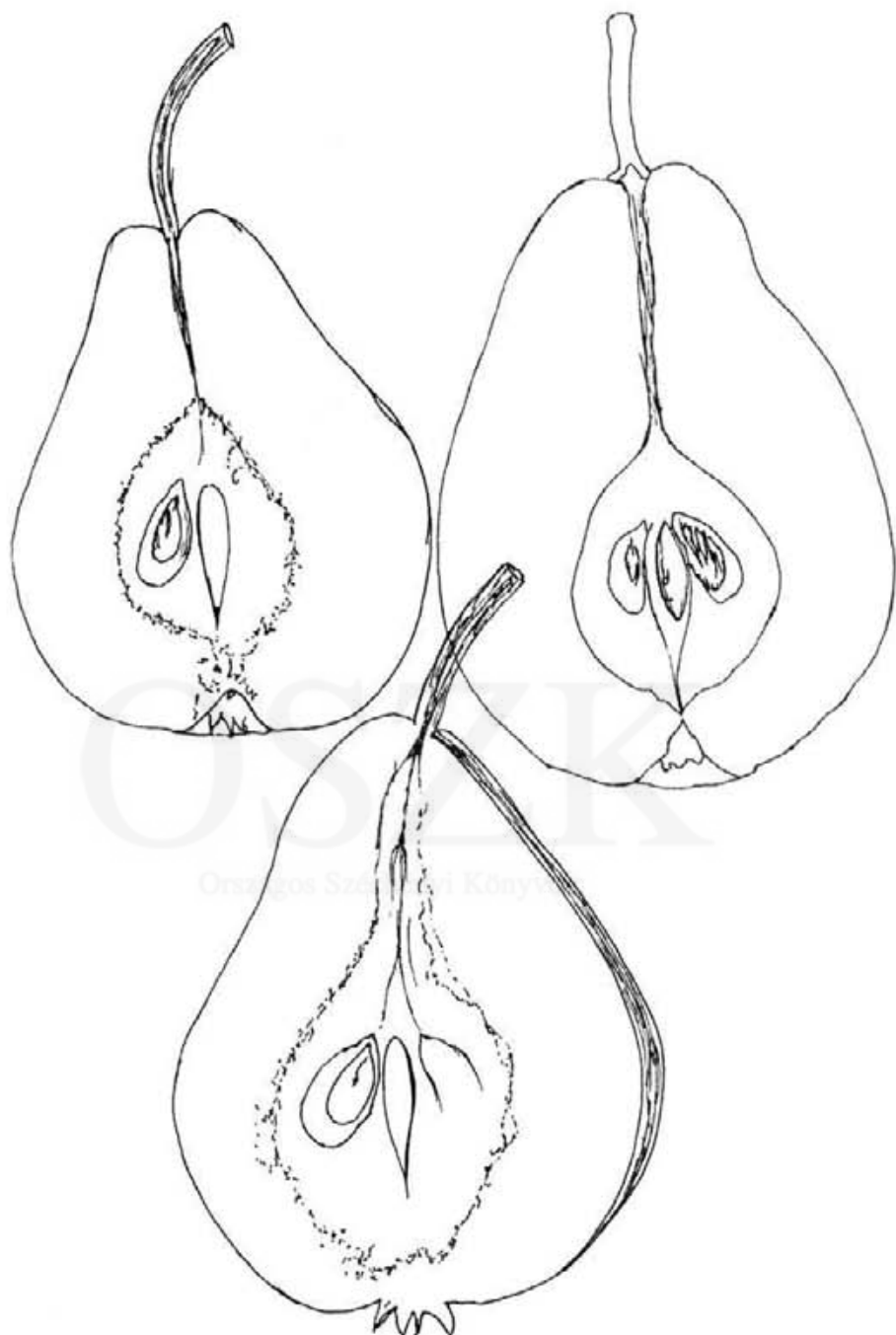




44a. ábra. Vajas körte

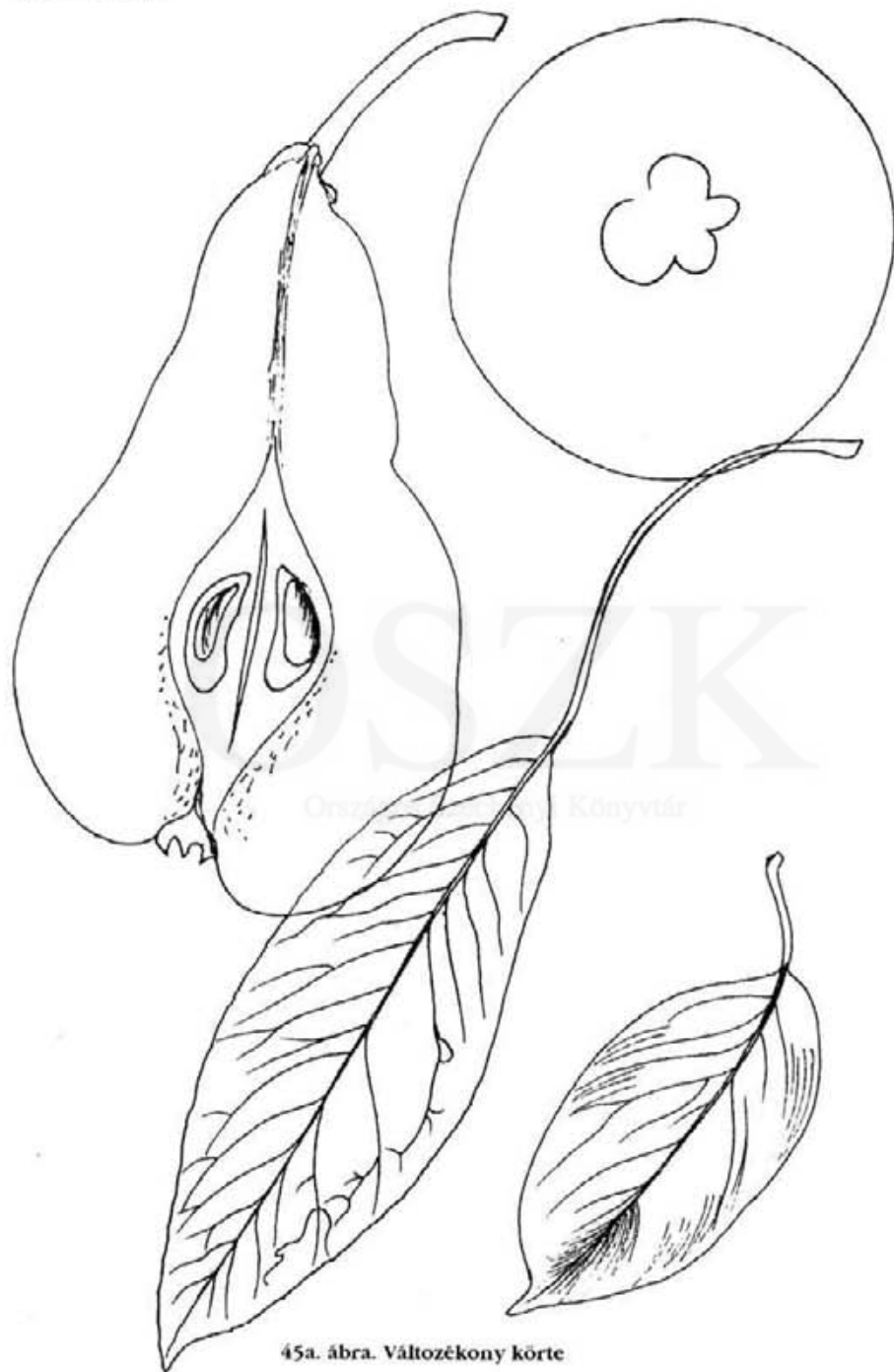
**Fája:** erőlesen növekvő, szabad természeti jellegűvé visszaalakult, százévesnél idősebb, nagy körtefa.

**Megjegyzések:** minden bizonnyal őshonos helyi körtefajta, de gyaníthatóan valamely nemesített régi változattól ered. Rokonítható a Pisztráng körtével (Bereczki 1886; Stoll 1888; Bordeianu és mtsai. 1964; Dibuz 1984), melytől érési idejével különbözik lényegesen. Hasonlít az Izambert fajtából származtatott Capiaumont vajonchoz, de szárhosszúságától eltekintve az Erdély-szerte régóta elterjedt Császár körtéhez (Pergament, Őszi pergament, Vajkörte) is nagyon közel áll. „Minden oly körte, mely ennek húsa finomságával, olvadékonyságával s kedves ízével bír, vajoncznak, vajkörtének (Beurré, Buttersbirn) nevezetik a világon” (Bereczki 1886).

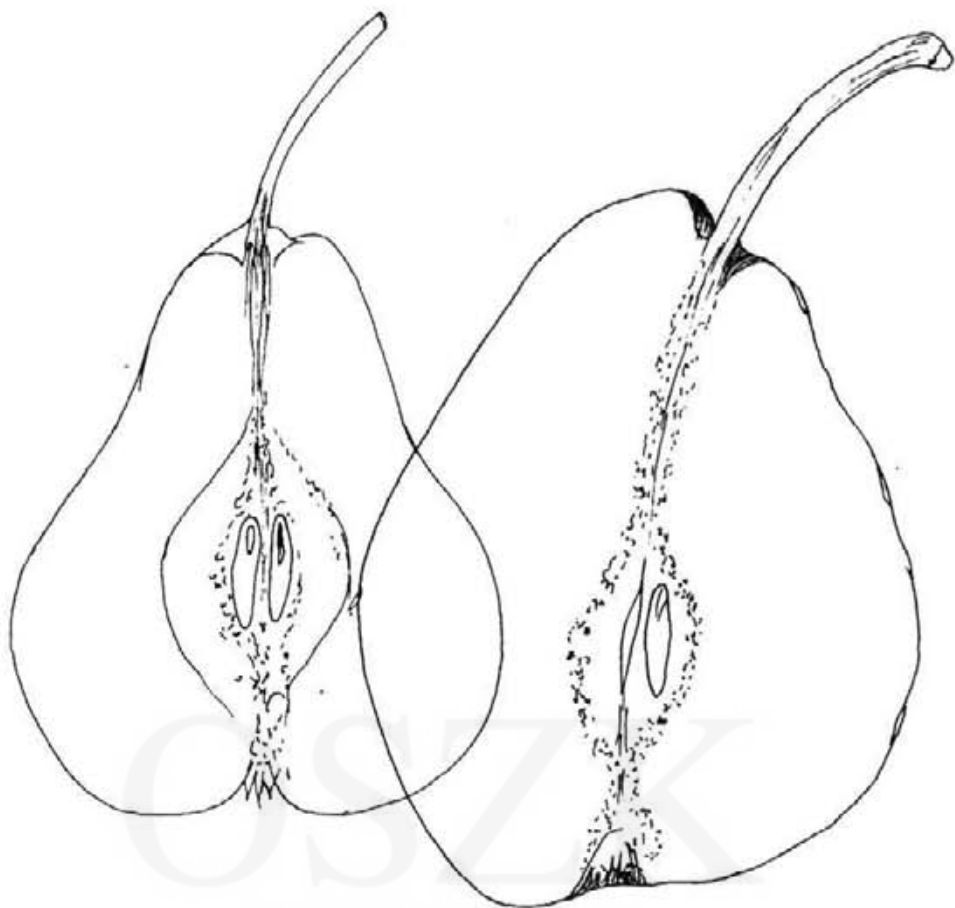


44b. ábra. A Vajas körte hasonlóságai köre (fent: a Pisztráng körte két változata; lent Capiamont körte)

Változékony körte  
(45a-c. ábra)



45a. ábra. Változékony körte



45b. ábra. Nyári Kálmán körte, melyhez a Változékony körte hasonlítható

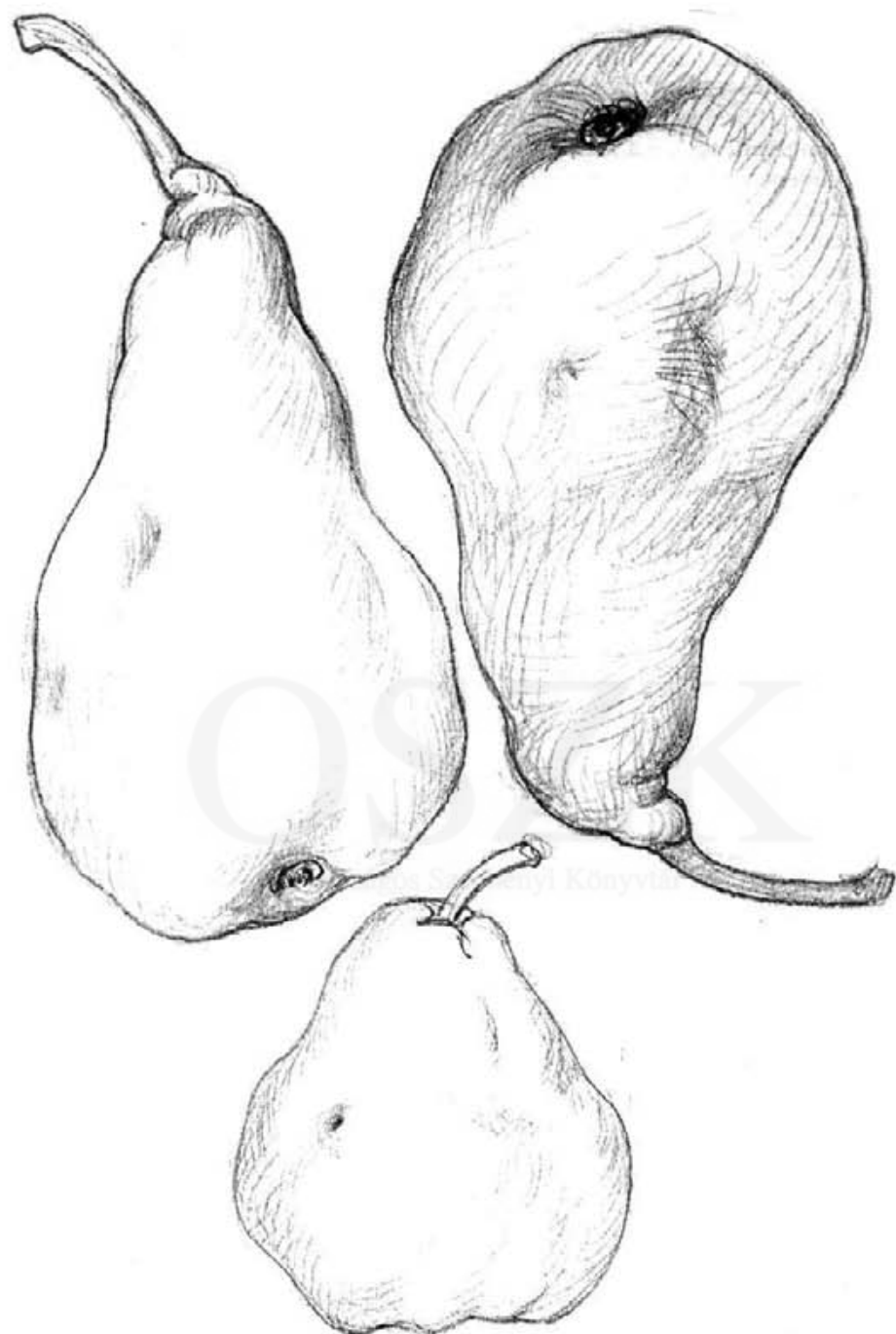
**Gyűjtőhelye:** Fornádia (Déva mellett), 1952. szeptember 20.

**Méretei:** magassága: 94–103 mm, átmérője: 62–66 mm, súlya: 120–150 g; nagy, olykor nagyobb, illetve közepes méretű; a közepes méretű magassága: 55–58 mm, átmérője: 50–54 mm, súlya: 65–80 g.

**Alakja:** megnyúlt-körte alakú vagy gömbölyded tojásdad körtealak, menedékesen, egyenetlen kiemelkedésekkel és horpadásokkal, hosszabban vagy rövidebben kúposodik, csésze felőli része egyenlőtlenül gömbölyödő, általában kisebb-nagyobb mértékben ferde.

**Színe:** halvány hamvaszöld, majd citromsárga, mely a hajlatokban és árnyékos oldalon szürkésbarnára fakul, a nap érte részeken pedig szalmasárga, hol aranyárga, narancssárgává erősödhet és vékony rózsaszín lehelettel is pirulhat. Pontozata változóan sűrű vagy ritkább és apróbb, némely esetben szinte rejtett, máskor szembetűnőbb. Vékony rozsdafoltok főleg a csészetájon és a hajlatokban képződhetnek.

**Szára:** rövid, a nagy példányoké 30–33 mm, a közepes méretűeké 13–16 mm; közepes vastagságú, vagy annál vékonyabb, töve enyhén kiszélesedő, csúcsa duzzadt,



45c. ábra. Változékony körte

húsosodó, a közepes nagyságúaké vékony, fakóbarna, szennyeszöld foltokkal, enyhén ívelt és szinte mindig ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** hiányzik, mert a csúcsosodás egyenetlen domborodásokkal nő rá a szárra, vagy a közepes méretűeknél kis domború oldalú gödörke.

**Csészemélyedése:** tálka alakú, meglehetősen széles, de nem mély, és elmosódottan egyenlőtlenül, többé-kevésbé sugarasan hullámos falú.

**Csészéje:** többnyire félig nyitott, a csészelevelek kicsik, zsugorodottak, tövük keskeny peremmé nőtt össze.

**Csésze alatti ürege:** tölcser alakú, kissé széles, de nem mély.

**Vacoköble:** hosszúkás-keskeny orsó alakú, kisebb a húsos rész felénél, kősejtes réteg övezi.

**Tüszője:** sarló alakú, lapos és zárt, vékony, szakadozó a fala.

**Magvai:** hosszúkás tojásdad vagy ferde csepp alakúak, rövidcsőrűek, sötétbarnák.

**Tengelye:** vékony, laza kötélkéű, a tüszőtáján hasítékos, csatlakozása a csésze alatti üreghez jól fejlett.

**Héja:** meglehetősen vastag, enyhén érdes, száraz, homályos, tompa fényű.

**Húsa:** fehér, enyhe sárga árnyalattal, tömött, kemény, a magház körül szemcsés-köves, nem roppanó, nem is kásás, lédús, de nem olvadó, jó édes, enyhén mézízű, néha kellemesen fűszeres.

**Érése:** szeptember–október eleje.

**Fája:** erélyesen növekvő, lombkoronája szétterülő, laposodó gömb alakú, de többnyire szabálytalanul kuszált. Nagyon érdekes, szembetűnő a keskeny kerülékes, csaknem lándzsa alakú (*Pyrus elaeagrifolia*) Pall. jelleg [Batiz 2000]) levele, melynek válla kissé nyelrefutó, hegye rövid, ék alakú, széle ép vagy nagyon aprón fűrészes.

**Megjegyzések:** nagyon valószínű, hogy a régi és sokszorosán keveredett Nyári Kálmán [Kármán] körtének egy tájfajtája. Bereczki (1877) leírása szerint: „Igen változó, legtöbbszörre buczkós, hasas körte alakú, vagy hasas tojásdad alakú; többnyire szabálytalan emelkedéses és hovádasos fölületű... Színe elejénte világoszöld; teljes értével élénk citromsárga vagy aranyásárga; napos oldalán nem ritkán szép pirossal belehelt... 1870–71 körül Aradon, Lustig Adolf kertjében volt egy vén Kálmán körtefa.” Más gyümölcsészek (Stoll 1888; Palocsay és mtsai. 1954; Tomcsányi 1979) leírásaival egyezően hasonlítható össze ez a Változékony körte.

### Téli háj körte

(46a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Márkod (Marton Szaboles kiskertjében, a patak partján), 2004. szeptember 29.

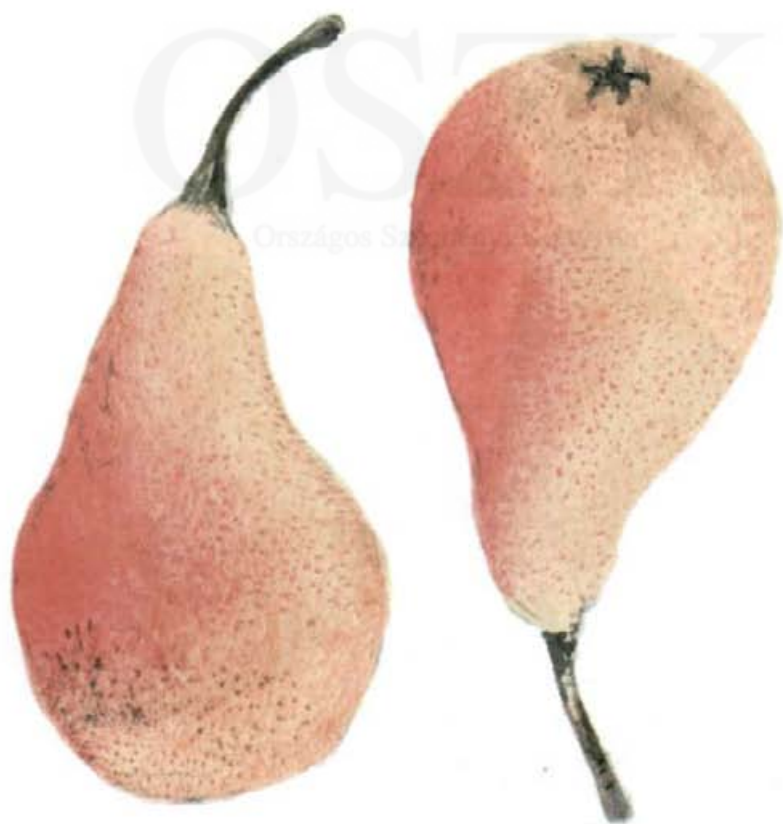
**Méretei:** magassága: 75–95 mm, átmérője: 55–70 mm, súlya: 130–200 g; átlagosan nagy, kisebb részben közepes.

**Alakja:** hosszúkás-tojásdad, hosszúkás-körte alak, általában szabálytalan mind az oldalai, mind pedig a csészetája és szárcsúcsa körüli domborulatok miatt.

**Színe:** sárgászöld vagy halvány citromsárga, mely az érés folyamán kénsárgává változik, sűrűn és csaknem egyenletesen szembetűnő élénkzöld körvonalú egérszürke pontokkal behintett és gyakoriak az agyagbarnás rozsdafoltok, főleg a horpadásos felületeken. Összképe nem vonzó.



41b. ábra. Apró körte



42c. ábra. Nyakas körte

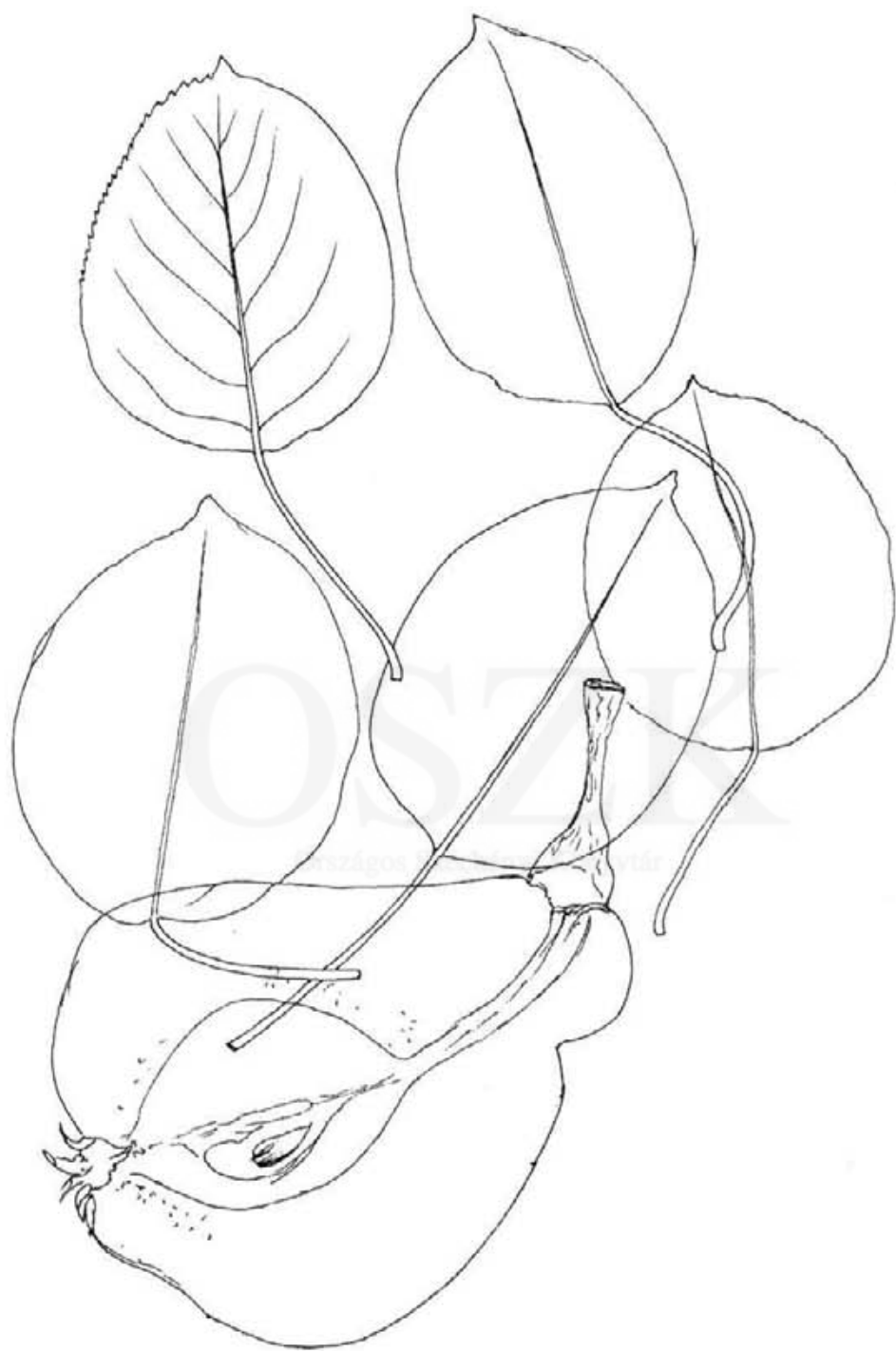




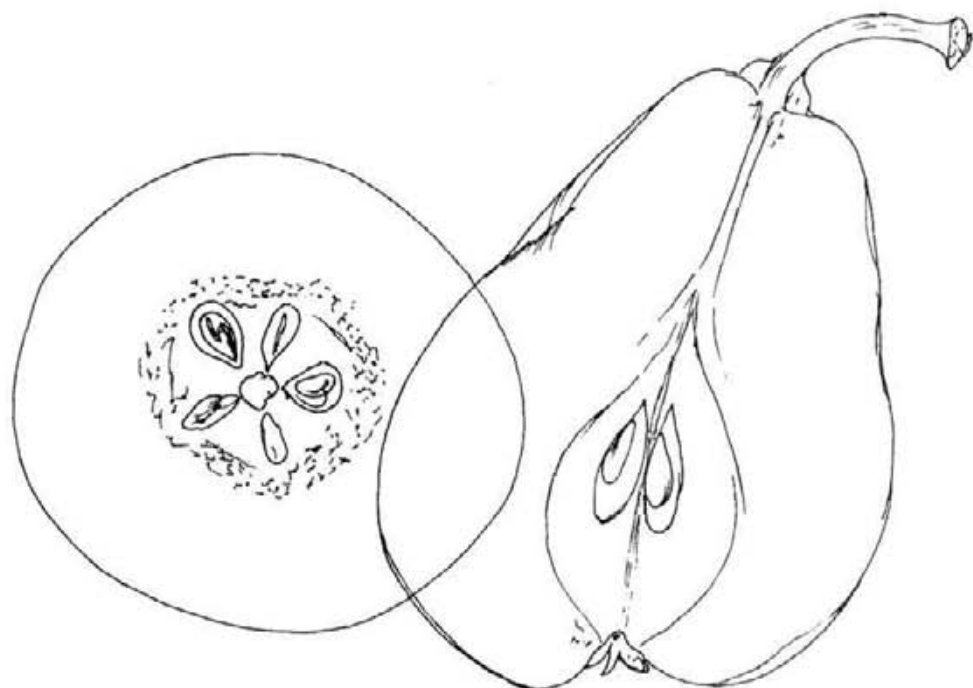
44c. ábra. Vajas körte



50c. ábra. Esztelneki Torzsa körte



46a. ábra. Téli háj körte



46b. ábra. Téli háj körte

**Szára:** 30–35 mm; közepes hosszúságú, jellemzően elhúsosodó csúcsú, egyébként inkább vékony, fahéjbarna, rendszerint ferde állású.

**Szármedélyedése:** valójában nincs, csak egy csekély ellaposodás vagy körbefutó kis barázda a horpadó húsos száresücs körül.

**Csészmedélyedése:** közepes nagyságú vagy kisebb sekély tálcaska, igen egyenetlen peremmel.

**Csészéje:** teljesen nyitott, mert hosszan kihagyosodó csészeselevelei mereven kihajlanak és rálapulnak a csészmedélyedés peremére, a tövükben levő porzómарadványok gyakran teljesen letöredeznek.

**Csésze alatti ürege:** tölcséres, szűk és rövid csövű, aljában a bibe maradványával, a körülötte levő gyümölcsbőr igen köves.

**Vacoköble:** megnyúlt hagyma alakú, a húsos rész felénél kisebb, gyengén elhatárolt.

**Tüszője:** hosszúkás ferde tojásdad, eléggé szűk, fényes fehér falú.

**Magvai:** szabálytalan csepp alakúak, rövid, ívelt csőrűek, sötét gesztenyebarnák, több a fejletlen, mint az ép, s ez esetben nagyobacsák.

**Tengelye:** alig sejtethető, de a magházak között szétnyílt üreges.

**Héja:** érzékelhetően vastag, tömött, de törékeny, homályos, varas látszatú.

**Húsa:** fehér, esetleg zöldes árnyalattal, legfőképpen igen olvadó, valódi „hájkörte”, de nem szotyósodó, elenyészően köves, alig érzik, nagyon leves, mérsékeltén édes, de jó, kellemes fűszeres. Kitűnő körte, sokkal jobb, mint szép.

**Érése:** október második fele.

**Fája:** erőteljes növéssű, haragoszöld lomboszatú, kúposodó gömb alakú koronát nevel, ez a fa 40–50 éves lehet. Levele; tojásdad kerülékes, rövid hegyű, kerek vállú, finoman fűrészkes szélű.

**Megjegyzések:** a Saint Germain fajtához hasonlít (Bordeianu és mtsai. 1964; Palocsay és mtsai. 1954), a Virgouleus fajtával (amely Stoll szerint „Ziemlich ähnlich mit Saint Germain”) úgyszintén rokonítható (Stoll 1888). Alakja a Téli esperesre is emlékeztet (Goethe és mtsai. 1894).

### **Bőr körte (Őszi körte)**

(47. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Szávai Márton, Bíró Berta kertjéből), 2004. szeptember 29.

**Méretei:** magassága: 70–80 mm, átmérője: 50–58 mm, súlya: 70–90 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás-körte alakú, a hegyesedő gömbölyded-körtealak, vagy a kissé nyakasodó körtealak (kobak) felé való átmenetekkel, és többnyire szabálytalan az egyenetlen domborodások miatt.

**Színe:** eleinte zöldes citromsárga, éretten szinte egyöntetűen okkersárgás viaszbarna, irhabarna sűrű pontozással behintve, mely gyakorta változó sűrűségű hálózattá szövődhet.

**Szára:** 24–30 mm; közepes hosszúságú, vagy kissé hosszabb, csúcsa olykor kissé elhúsosodhat.

**Szármélyedése:** nincs, mert a gyümölcs a száresúcsra rátapad.

**Csészemélyedése:** felületi kis tálkaszerű, a peremen egyenetlen szelíd domborulatokkal.

**Csészéje:** közepes vagy kisebb, rövid csészeselevelei többnyire felállók s csupán a hegyeik hajlanak ki, a porzószal-maradványok takarják az üreget.

**Csésze alatti ürege:** tölsér alakú, közepes vagy kicsi, kösejtes húsos rész övezi.

**Vacoköble:** kifejezetten csészetáji, szinte a csésze alatti üregre van helyezve, kisebb a húsos rész felénél, kerekded hagyma alakú.

**Tüszője:** szűk, fehér színű fala igen vékony, nyálkásodó.

**Magvai:** oldalról lapított csepp alakúak, rövid hegyűek, sötét gesztenyebarnák, nagy részük satnya.

**Tengelye:** tömött, eléggé vastag a jól kifejlődött edénynyaláb-kötegek miatt.

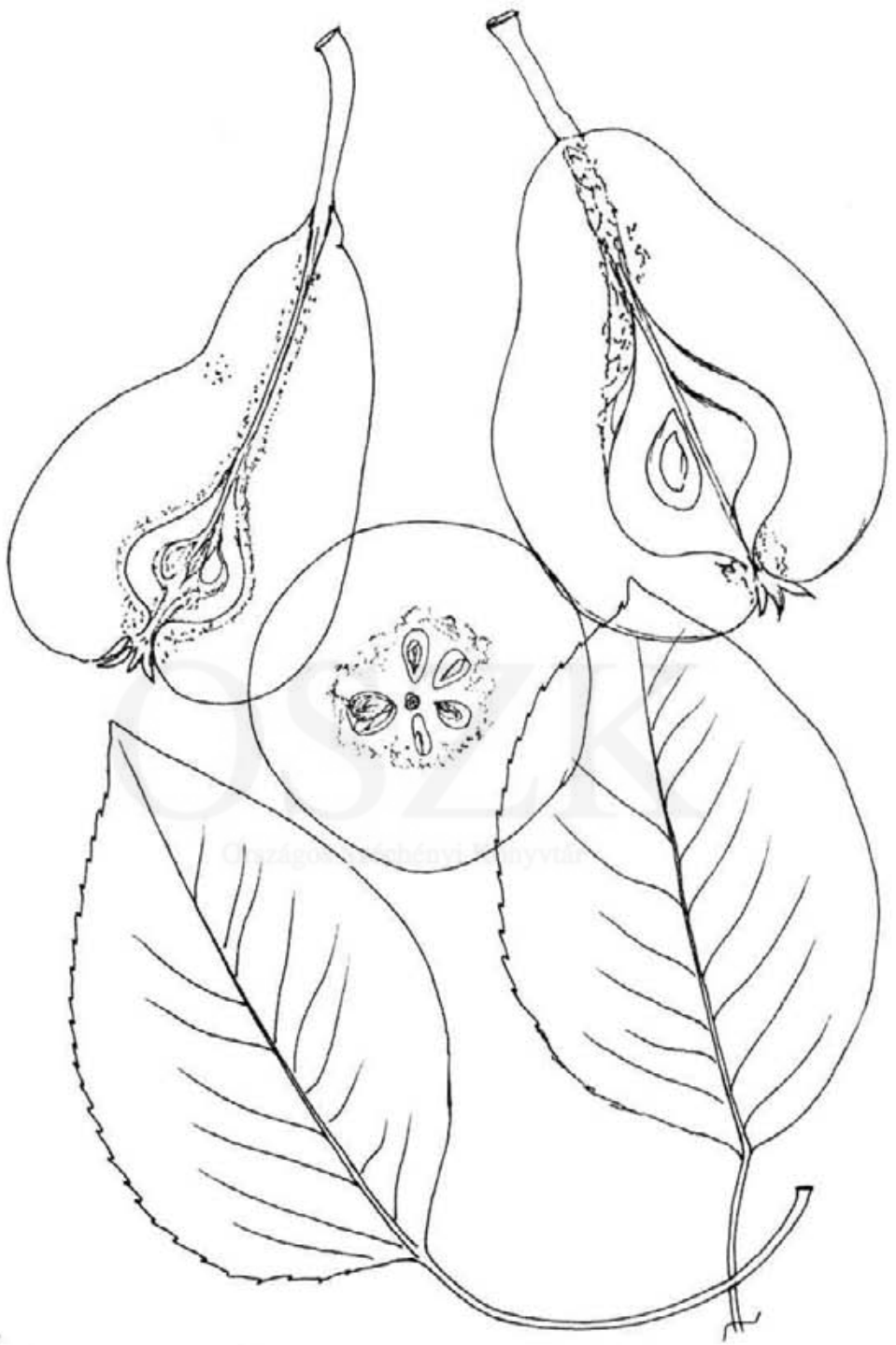
**Héja:** homályos, érdes felületű, de nem vastag, hússra tapadó.

**Húsa:** fehéres vajsárga, alig kásás, de jó leves, olvadó, édes, ananász dinnyére emlékeztető aromája jól érződik.

**Érése:** október eleje.

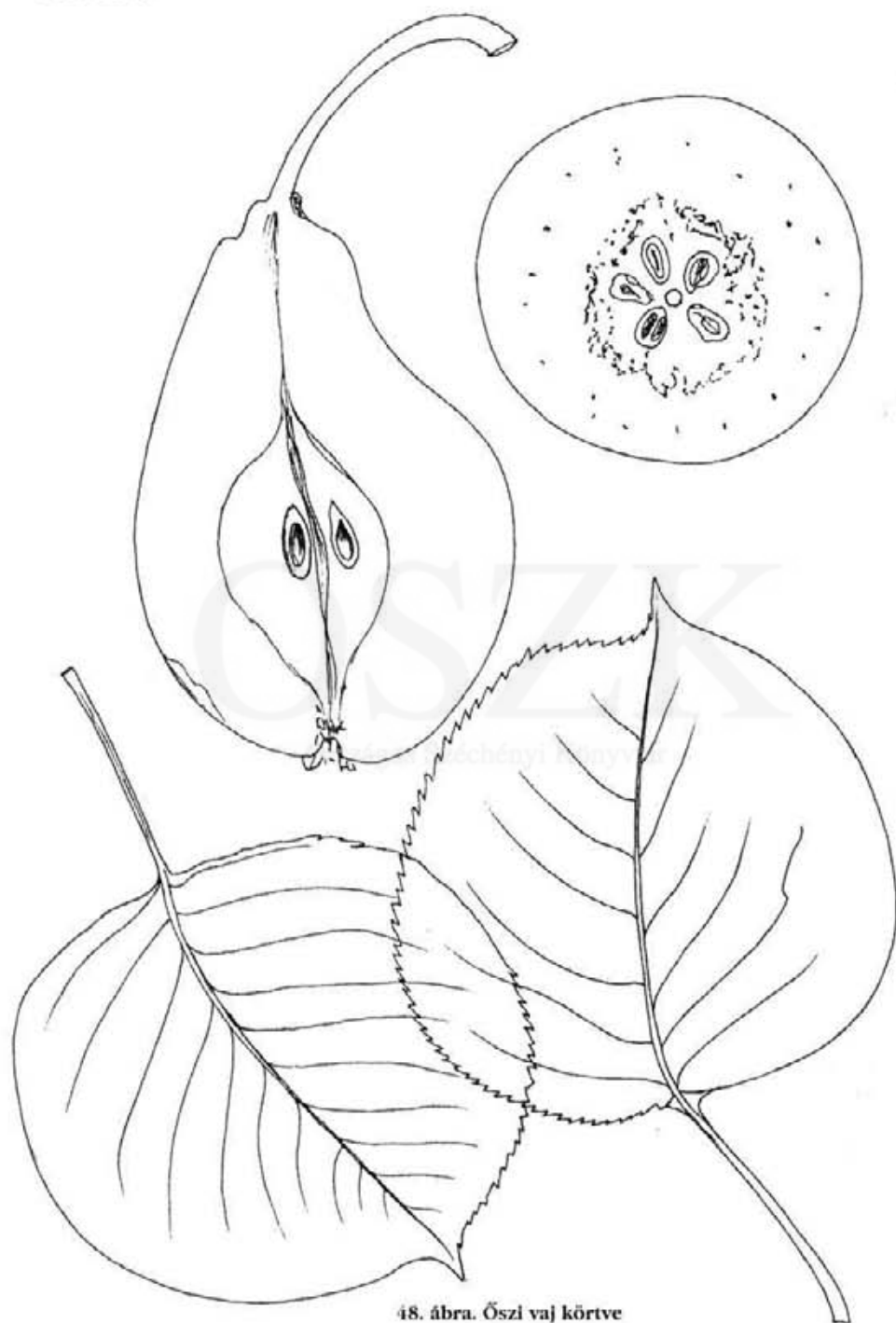
**Levele:** eléggé terjedelmes, kerülékes, rövid hegyű, nyélrefutó vállú, rövid szálkásan fűrészkes élű. „Három különböző körtefa van a ház előtti udvaron. Mindeniket a férje ojtotta 25–30 éve.” (Szávai Márton).

**Megjegyzések:** Bosc kobak fajtához nagyon hasonlít (azonos?), de kisebb annál (Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964).



47. ábra. Bőr körte (Őszi körte)

12. Őszi vaj körtve  
(48. ábra)



48. ábra. Őszi vaj körtve

**Gyűjtőhelye:** Márkod (Siklódi Sándor kertje), 2004. szeptember 29.

**Méretei:** magassága: 75–80 mm, átmérője: 55–60 mm, súlya: 90–110 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás tojásdad-körte alak, nyakasodó tojásdad-körtealak, legnagyobb átmérője a középrészénél csészetájibb, de a csészetáj is szűkül, nem laposodó és többnyire csak kissé szabálytalan.

**Színe:** tompa világoszöld, citromsárgás zöld, majd citromsárga, s végül halvány mézsárga, jellemző a napos oldalán kialakuló leheletszerű téglavörös pirulás. Pontozata igen apró, sűrű, fakó színű, mely kisebb vagy terjedelmesebb teljesen szabálytalan foltokká, vonásokká folyik össze.

**Szára:** 42–46 mm; eléggé hosszú, közepesnél hosszabb, vékonyabb, ívelt, ferdén tűzött, tapadási felülete kissé vastagabb, csúcsa húsos, sötét fahéjbanára szárad.

**Szármélyedése:** nincs, szabálytalanul csúcsosodva tapad a húsosodó szárra.

**Csészemélyedése:** szabálytalan kis tányérocská, szűkülő peremét elmosódott domborulatok képezik.

**Csészéje:** közepes, s ez esetben félig nyitott vagy majdnem nyitott, de lehet összehúzult és csak félig nyitott, a nem nagy csészélevelek összerücskölték, nem lapulnak a csészemélyedés peremére.

**Csészé alatti ürege:** kupak vagy kis tölcser alakú, a porzószal-maradványok felső karimáján, a csészélevelek tövében rögzültek.

**Vacoköble:** keskeny orsó alakú, a gyümölcs húsos része felénél kisebb, gyengén elhatárolt, a csészé alatti üreg felett kis területen köves.

**Tűszője:** hosszú, zabszem alakú, gyengén fénylőfehér falú, vékony és lágy.

**Magvai:** megnyúlt tojásdadok, hosszú hegyűek, sötét gesztenyebarnák, sok a léha.

**Tengelye:** vékony, nem feltűnő, a magházak közötti része lehet üreges is.

**Héja:** vékony, esetleg közepes vastagságú, tompán fénylő, különösen a megpirult részeken.

**Húsa:** olvadó, mérsékeltén leves, kellemesen édes és fűszeres, nem köves, kívánatos gyümölcs.

**Érése:** október.

**Fája:** százévesnél idősebb, megifjított, erélyesen növe. Levele jellemzően kerekded, csupán a hegyesre kihúzott csúcsa miatt tér el az alaktól, szembetűnően fűrészes élű.

**Megjegyzések:** legjobban az Avranches-i jó Lujza fajtához hasonlít, valószínűleg azzal azonos; különbség főleg a levele alakjában mutatkozik.

## **Rózsás körte**

(49. ábra)

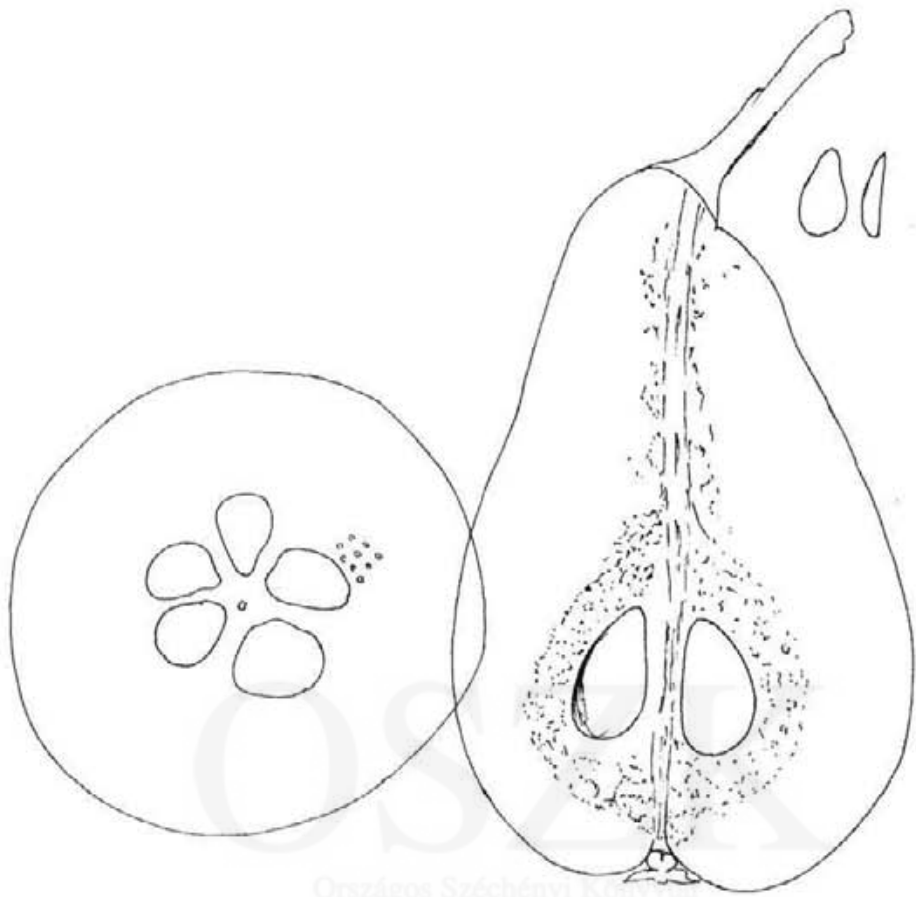
**Gyűjtőhelye:** Rava (Erdőszentgyörgy és Bözöd mellett), 1955. október 25.

**Méretei:** magassága: 90–96 mm, átmérője: 60–70 mm, súlya: 150–180 g; nagy körte.

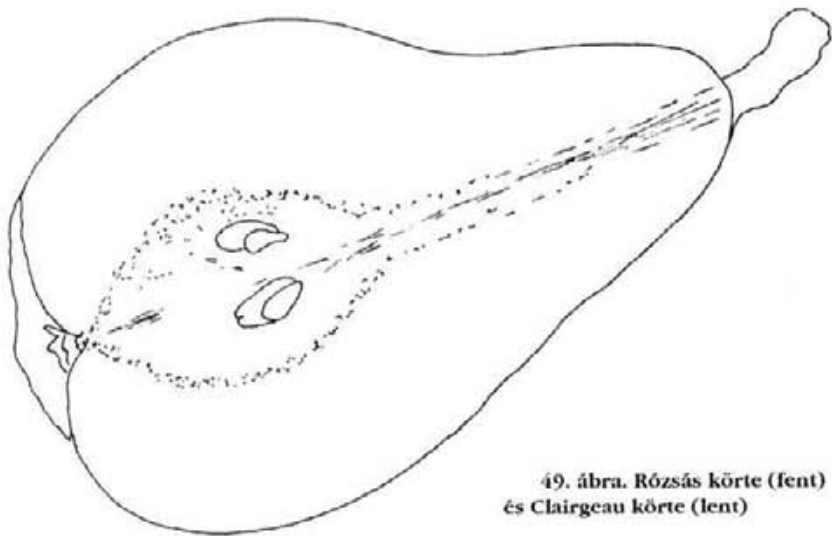
**Alakja:** kúposodó hosszúkás-körte alakú, de csak enyhén nyakasodó, szembetűnően szabálytalan, különösen a csúcsi része.

**Színe:** mézsárga és halvány narancssárga, helyenként zöldessárga árnyalattal, mely a nap érte részein narancsos rózsaszín és kárminpirossal befuttatott, ez kiterjedhet a felület felére-kétharmadára. Pontozata szabálytalan eloszlású, helyenként rozsdafolttá tömörül, irha- vagy dohánybarna, gyakran élénkörös udvarral.





Országos Széchényi Könyvtár



49. ábra. Rózsás körte (fent)  
és Clairgeau körte (lent)

**Szára:** 30–33 mm; rövidebb a közepesnél vagy rövid és vastag, töve kiszélesedő, csúcsa húsos, kissé egyenetlen felületű, sárgásbarna, jellemzően ferde helyzetű.

**Szármélyedése:** hiányzik vagy esetleges kis gödörke, a gyümölcs szárra csúcsosodásától függően.

**Csészemélyedése:** tányér alakú sekély és közepes szélességű kis mélyedés, elmosódottan hullámos foltokkal.

**Csészéje:** közepes vagy keskenyebb, nyitott, a csészelevelek töve összenőtt, rövid hegyük teljesen kiterült, felületük molyhos.

**Csésze alatti ürege:** táguló V alakú, kicsi.

**Vacoköble:** hagyma alakú, nagy, csészetáji, kövecses.

**Tüszője:** lapított tojásdad, nagy és zárt, fala vékony, ép, fehér.

**Magvai:** laposak, rövid tompa hegyűek, világos gesztenyebarnák.

**Tengelye:** vékony, de hasítékos, kapcsolata a csésze alatti üreggel jól kivehető.

**Héja:** érdes és kissé viaszos, fényes felületű, tömör, kemény és erős.

**Húsa:** sárgásfehér, laza szövetű, puha és olvadó, leves, mérsékelten édes, gyenge (tejeskukorica) aromával.

**Érése:** október második–november első fele.

**Megjegyzések:** ez a körte a Clairegeau fajtával azonos, mely a 19. század második felében terjedt el Európában, s a Kárpát-medencében is (Bereczki 1877; Stoll 1888; Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964).

### **Esztelneki Torzsa körte**

**(50a–c. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Esztelnek (Kézdivásárhelytől É-ra), 1957. szeptember.

**Méretei:** magassága: 70–84 mm, átmérője: 52–62 mm, súlya: 86–134 g; közepesnél nagyobb vagy nagy, változó.

**Alakja:** körte alakú, nyakasodó hosszúkás tojásdad-körte alakú, szabálytalan, de nem feltűnően, az emelkedések és horpadások (a nyakasodás) elmosódottak, szélesek.

**Színe:** vidámszöld, sárgászölddel váltakozó árnyalatú, a nap érte részeken szalmasárga. Pici kerek vagy sokszögű, mogyoróbarna, sötétebb zöld kerületű pontok az egész felületet sűrűn tarkítják, néhol vékony, pikkelyes, mogyoróbarna vagy homokszínű rozsdázattá is tömörülhetnek. Szép, megkapó külsejű gyümölcs.

**Szára:** 61–82 mm; igen jellemzően hosszú vagy nagyon hosszú, érdes, inkább vékony, mint közepes vastagságú, szemölcsös felületű, szennyes-zöldből sötét olajzöldbe, majd barnába szárad, ívelt és a legtöbbször ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** kicsi, szűk, ferde helyzetű, szabálytalan gödörke, rendszerint a szár dőlés felőli oldalán.

**Csészemélyedése:** valójában hiányzik s csupán csak kis horpadások vannak a csészelevelek eredése mentén.

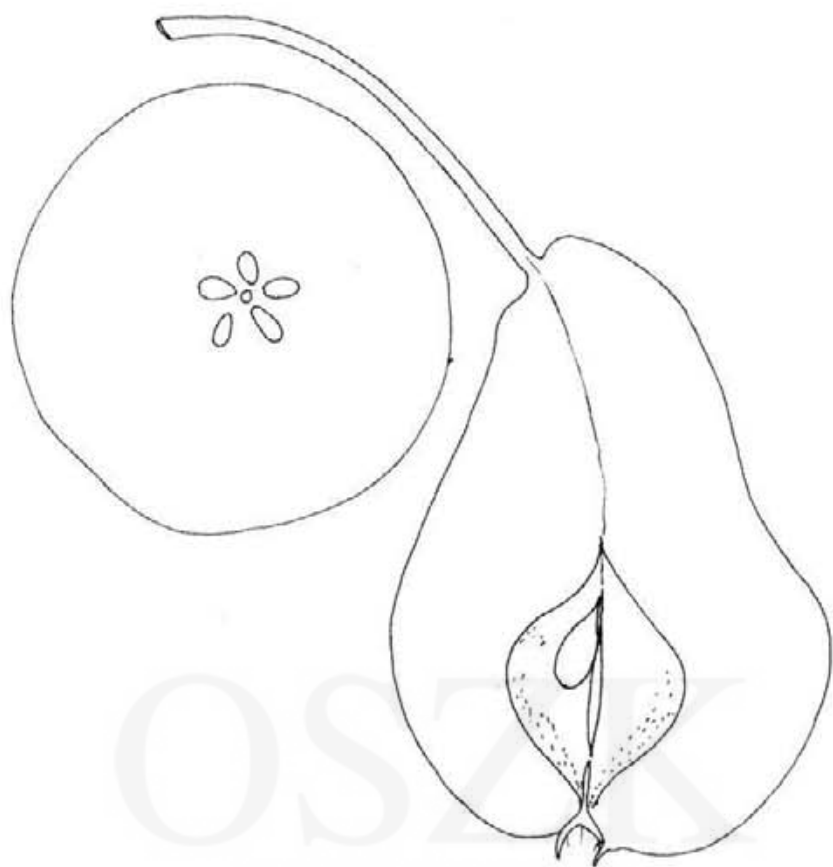
**Csészéje:** közepes, nyitott, a tövükön összenőtt, a hosszán hegyesedő csészelevelek kifordultak, de egyik-másiknak a vége visszakunkorodó.

**Csésze alatti ürege:** tölcser alakú, sekély, de vége mélyre hatol.

**Vacoköble:** kicsi, orsó alakú, csészetáji.

**Tüszője:** lapított tojás alakú, kicsi és zárt, fala vékony, fényes.

**Magvai:** szabálytalanok, lapítottak, rövidcsőrűek, világos gesztenyebarnák, erősen nyálkás felületűek, a léha magok nem ritkák.



50a. ábra. Esztelneki Torzsa körte

**Tengelye:** vékony, de nyitott.

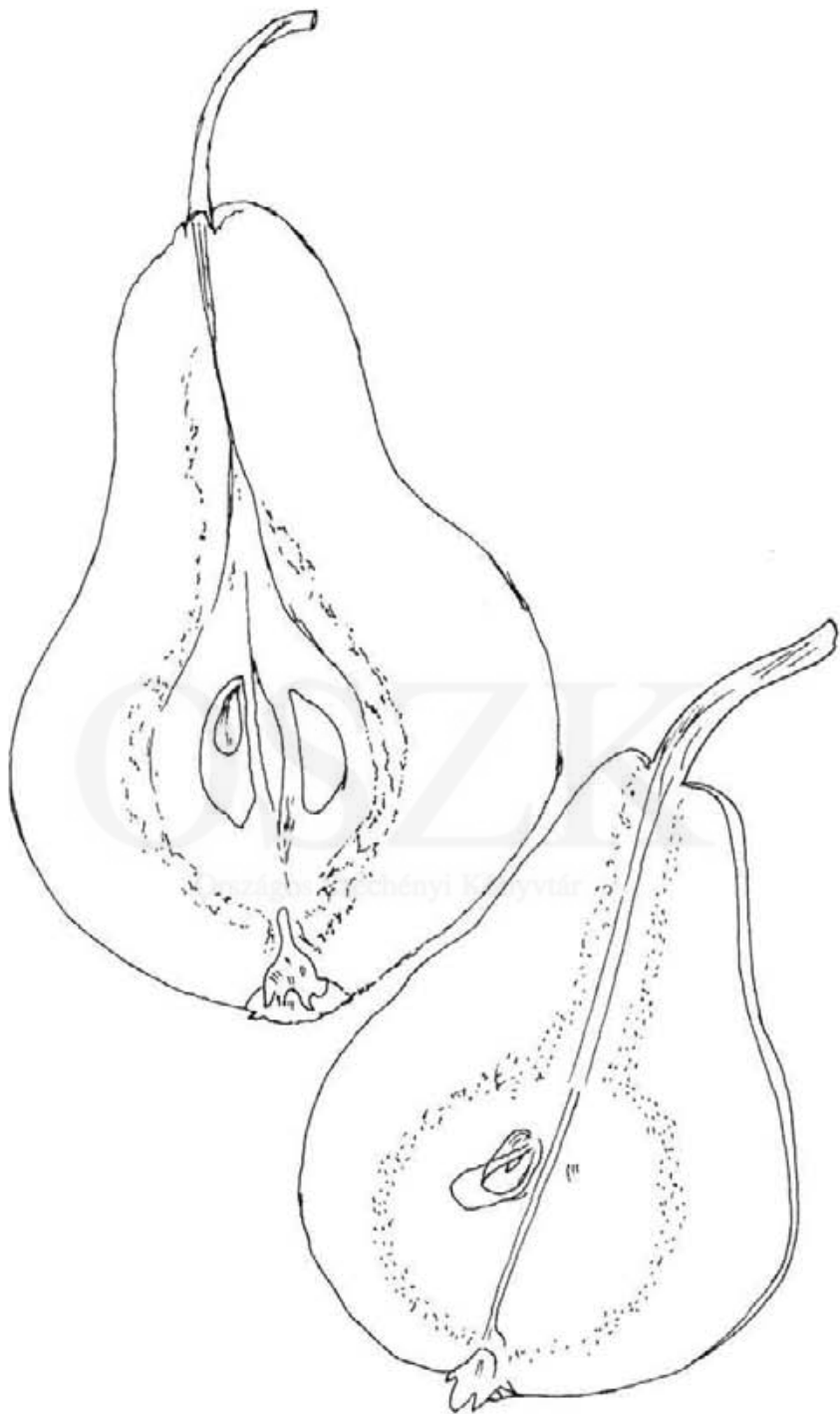
**Héja:** enyhén egyenetlen felületű, homályos, tömött és eléggé vastag, törékeny.

**Húsa:** halványzöldes árnyalatú fehér, tömött és kemény, nagyon leves, édes, különösebb aroma nélkül.

**Érése:** október vége.

**Megjegyzések:** a Torzsa körte név a Székelyföld több vidékén (Küküllőkeményfalva, Márkod) előfordul és nemritkán más-más fajtára vonatkozik. Általában régi (a 19. század fordulóján, a 20. század elején ültetett), nagy, vad alanyra oltott idős gyümölcsfák. Nagyon valószínű, hogy ez a Clairgeau népiesített alakja, mely előfordul Terzso vagy éppenséggel Dezso körte változatban (miként az Márkodon bebizonyosodott).

Ez az erdélyi keleti határszéli Esztelnek faluból gyűjtött fajta az ismert, természetes körték közül a Csatár körtére (50b. ábra) emlékeztet (Bereczki 1877; Stoll 1888; Goethe és mtsai. 1894), de valószínűbb, hogy azonos származású a moldvai csángóföldi (Németvásár, Târgu-Neamț) Hosszúszárú körtével (50b. ábra) (Codoase, Ghindăoane) (Bordeianu és mtsai. 1964). A székelyek és a moldvaiak között természetes volt a termékcseré, amelynek eredményeként a gyümölcsfajták is kölcsönösen honosodtak.



50b. ábra. Az Esztelneki Torzsa körtéhez hasonló Hosszúszárú körte (fent) és Csatár körte (lent)

## **Kanna (Torkos) körte**

(51a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Bucsesd-Vulkán (Abrudbánya és a Brád-hágó alatt, Abrudbányától DNy-ra), 1952. szeptember 18.

**Méretei:** magassága: 70–90 mm, átmérője: 50–60 mm, súlya: 45–115 g; közepes, nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás-körte vagy tojásdad-hosszúkás, palackra (lopótökre) emlékeztető körte alak, változó és feltűnően részaránytalan, szélesen elmosódott domborulatokkal és szabálytalan bordákkal.

**Színe:** sárgászöld, száraz évek idején a napos oldalán, a sima felületén leheletszerű rozsdavörös pír is képződhet. Pontozata feltűnő, egyenlőtlen, világosszürke, esetleg vöröses udvarú paraszemölcsökből képződött.

**Szára:** 85–90 mm; hosszú vagy nagyon hosszú, vékony, fás és törékeny, csúcsi harmada húsos, némelykor zöldes színű, többnyire görbült, olykor ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** felületi, nagyon egyenetlen kis mélyedés a száracsúcs körül.

**Csészemélyedése:** változó nagyságú és alakú, többnyire egyenetlen oldalú sekély tálaeska.

**Csészéje:** kicsi, összeszűkült, mert a tövükön összenőtt, kissé húsos, apró és keskeny, szürkés csészelevelek egyenesek vagy enyhén összehajlók.

**Csésze alatti ürege:** kicsi, kupak alakú, közepes mélységű.

**Vacoköble:** orsó alakú, közepes vagy annál kisebb méretű, határozatlan körvonallú, kövecses övezetű.

**Tüszője:** aránylag nagyobb és zárt, sárgásfehér falú.

**Magvai:** duzzadtak, lapított tojásdadok, rövidcsőrűek, általában egy magházban mindkét mag fejlett.

**Tengelye:** kitágult és nyitott, a csészeüreg alatt sűrűbben kövecses.

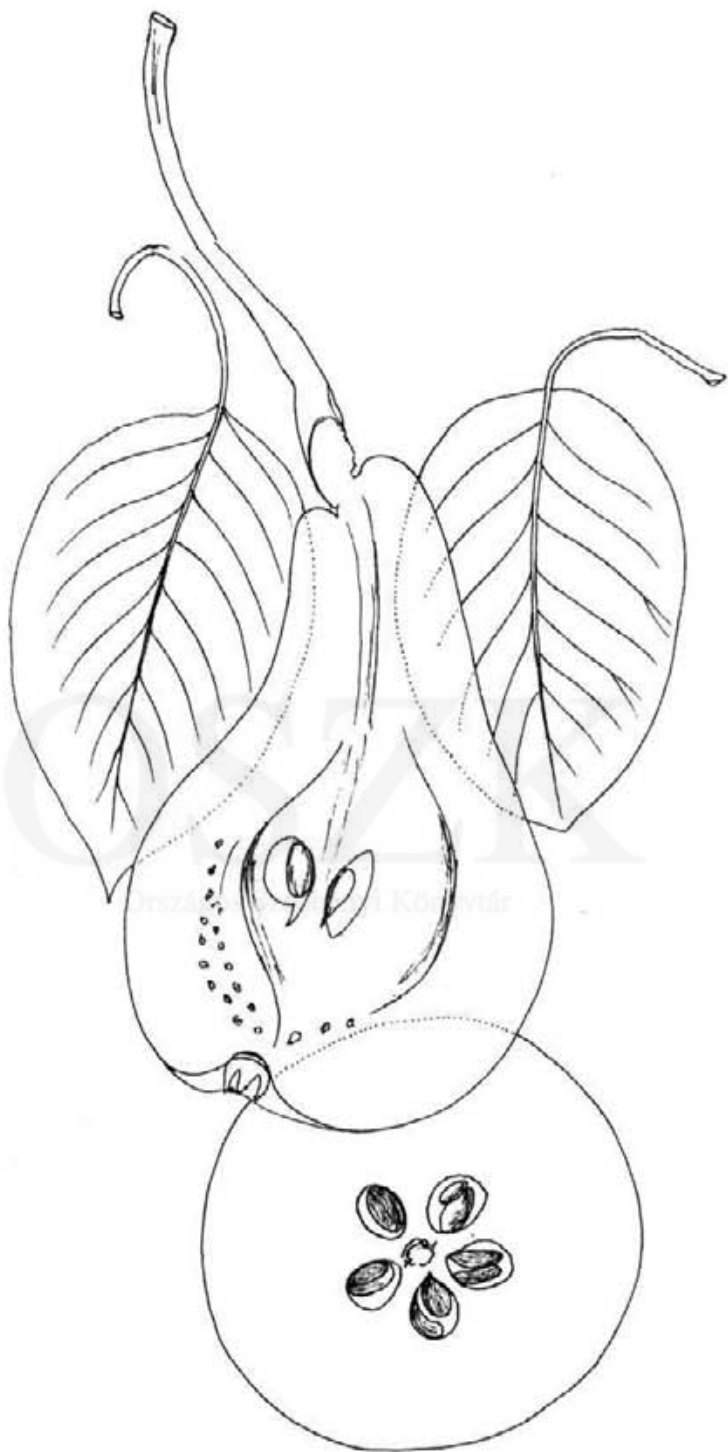
**Héja:** tompa fényű, sima, nem túlságosan vastag.

**Húsa:** zöldesfehér, kemény, roppanó, mérsékelten leves, édeskés, gyenge aromával.

**Érése:** szeptember–október, eltart decemberig.

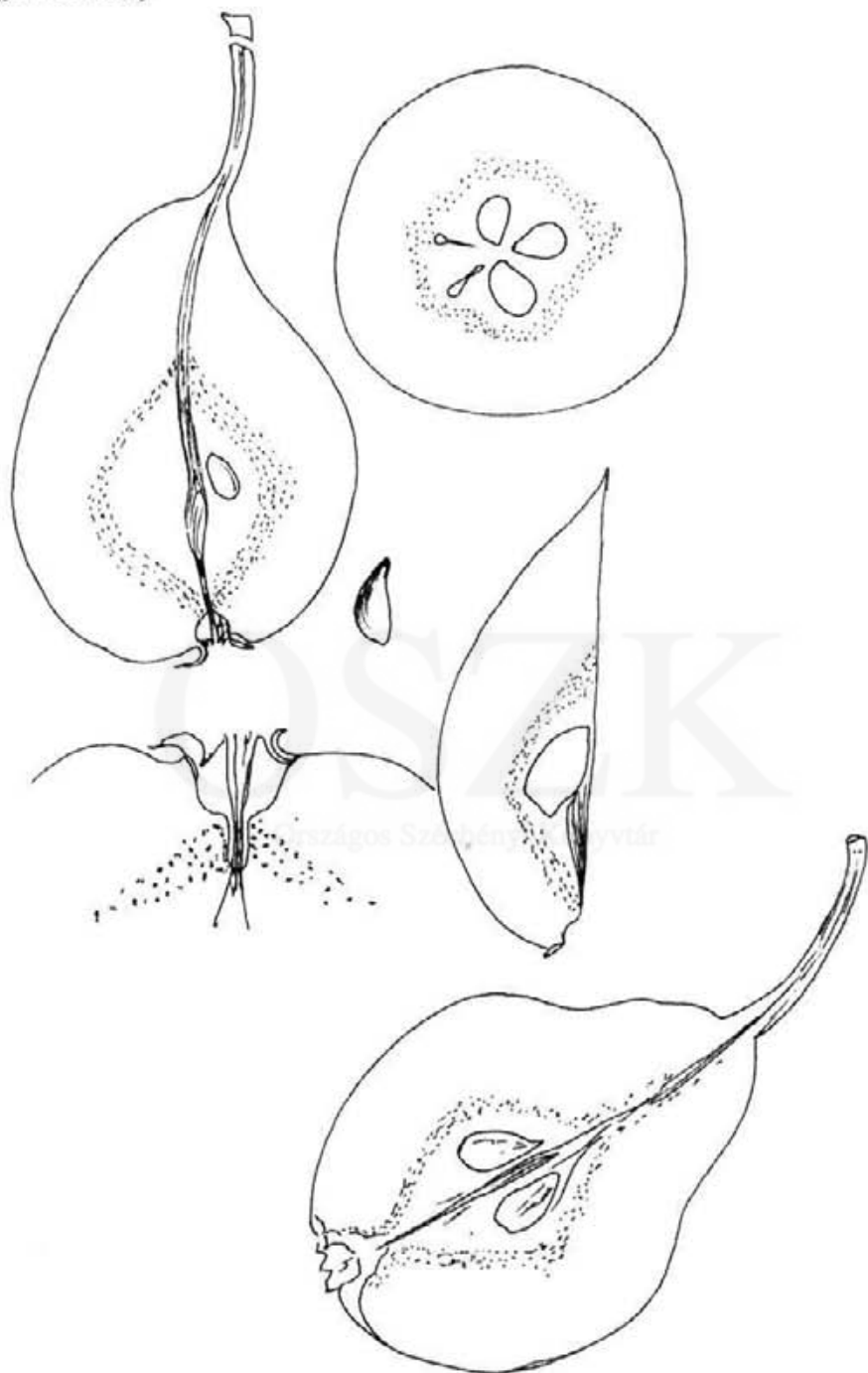
**Fája:** magas törzsű, erélyes növéssű, kb. százéves, laza kúp alakú. Levelei többnyire kerülékes alakúak, ritkábban enyhén tojásdad kerülékesek, szelíden kerekedő vállal, tompa hegyűek vagy kihegyezett és igen aprón fűrészesek, csaknem ép szélűek.

**Megjegyzések:** az ezen a néven korábban közölt fajtaváltozatokat (a nagyobb Hát-szeg környéki, a kisebb bucsesd-vulkáni) őshonosnak tekintették (Péterfi és mtsai. 1960; Bordeianu és mtsai. 1964). Valószínű azonban, hogy ez a körtefajta idegen eredetű. Hasonlít (valamelyest) a Hosszú körtéhez (Langbirne, Kannabirne, Vermillon), amely Svájc magas (2100 m tszf.) hegyvidékéről származik, és szinte azonos a Grumkowi vajonc fajtával (Grumkower Butterbirne) (Goethe és mtsai. 1894), melynek „Növényzetén a talaj és éghajlat befolyása kevésbé, de gyümölcssein már inkább észrevehető”. És „Hűvösebb helyen tökéletesebb gyümölcsöket terem” (Bereczki 1886).



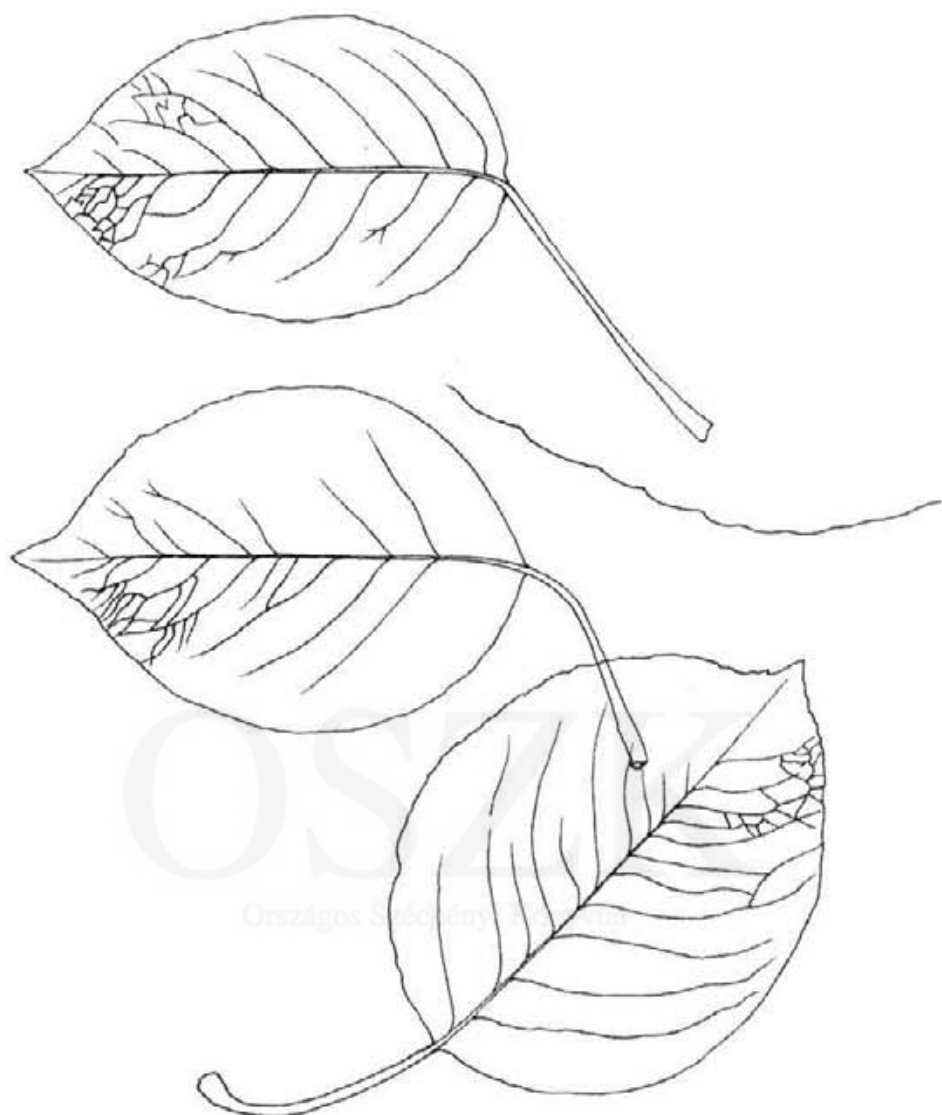
51a. ábra. Kanna (Torkos) körte

Sütő körte  
(52a–b. ábra)



52a. ábra. Sütő körte (fent) és a hozzá hasonló Száradó Márton körte (lent).





52b. ábra. Sütő körtefa levele

**Gyűjtőhelye:** Küküllőkeményfalva (Székelyudvarhelytől É-ra), 1955. október.

**Méretei:** magassága: 60–65 mm, átmérője: 45–52 mm, súlya: 50–73 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** kissé hosszúkás tojásdad-körte alakú, enyhén szabálytalan féloldalas, de kellemes küllemű gyümölcs.

**Színe:** szalmasárga, mely a nap érte részeken pírral behintett narancssárgába megy át, a csészemélyedés és a szárcsúcs tájékán hálózatos fakó rozsdázat képződik, amely a gyümölcs oldalára is kiterjedhet.

**Szára:** 25–36 mm; közepes hosszúságú vagy annál hosszabb, a vastagsága is közepes, csúcsa húsosodó, felülete érdes-ráncos, színe szennyes zöldből fakóbarnára változó.

**Szármélyedése:** nincsen, a gyümölcs csúcsosodó alakulása folytán.

**Csészemélyedése:** csaknem felületi kis horpadás, elmosódott ráncokkal.

**Csészéje:** nyitott, a rövid és aprón molyhosodó csészelevelek töve összeforrott, hosszan keskenyedő felső részük szétterülő.

**Csésze alatti ürege:** tölcser alakú, jól észrevehető.

**Vacoköble:** orsó alakú, a húsos rész feléig terjed, keskeny kövecses rész övezi.

**Tüszője:** eléggé tágas, de zárt, gyakori a mag nélküli összelapított.

**Magvai:** sarlós körvonalúak, kinyúlt hegyűek, nyálkás-ragadós felületűek, sok a léha mag.

**Tengelye:** eléggé vastag, de a tüsző tájkán hasítékos, folytonossága a csésze alatti üregig jól látható.

**Héja:** homályos, kissé érdes és száraz tapintatú, vastag és erős.

**Húsa:** vajsárgás fehér, szemcsés-kásás, a héj alatt meg a vacoköböl körül kősejtes, leves, enyhén édes, sárgadinnye utóízű.

**Érése:** október vége–november, tárolható januárig.

**Levelei:** szinte szabályosan kerülékesek, rövid hegyűek, kanyargósan csipkés élűek.

**Megjegyzések:** nagyon valószínű, hogy valamely helyi fajta, melynek neve felhasználását jelzi. A régi kultúrfajták közül egy Száradó Márton (Trockener Martin) fajta (Goethe és mtsai. 1894) emlékeztet.

### Őszi pergament körte

(53a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Torja (Kézdivásárhelytől ÉNy-ra, Kádár János kertje), 1957. szeptember 27.

**Méretei:** magassága: 65–75 mm, átmérője: 45–55 mm, súlya: 66–91 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás-tojásdad-csúcsosodó-körte alakú, szabálytalan, de nem túlzottan, mert a hosszanti domborulatai nagyon elmosódottak, inkább a csészetáj és a csúcsi rész ferdültebb.

**Színe:** mézsárga, amely foltonként citromsárgával és szennyes-barnássárgával váltakozik. Szembetűnő és jellemző a pontozata, amely kör vagy kerülékes, mogyoróbarna, olykor pirosuló udvarú, sűrűn teleszört, helyenként rozsdázattá tömörül. Megkapó küllemet kölcsönöz a gyümölcsnek.

**Szára:** 30–35 mm; közepes hosszúságú és vastagságú, de töve szélesebb, csúcsa a húsosodás miatt duzzadtabb, kissé érdes felületű és fahéjbarna.

**Szármélyedése:** hiányzik a csúcsosodó gyümölcs alakulása folytán.

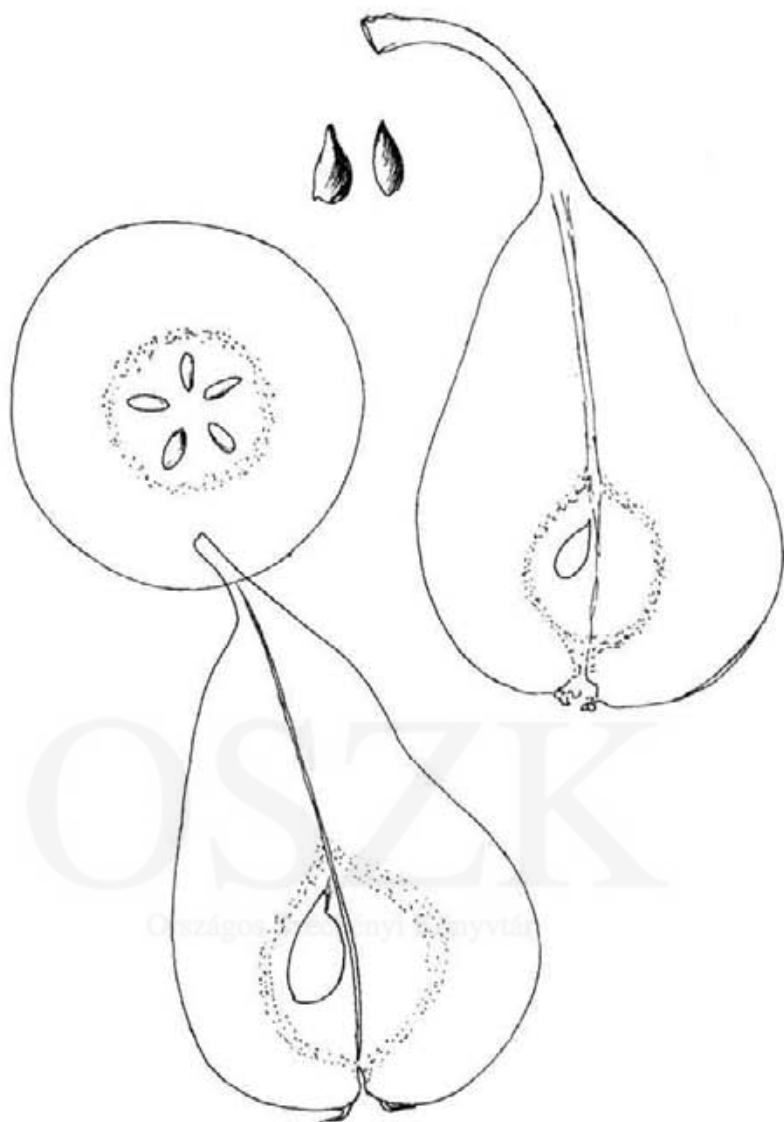
**Csészemélyedése:** változó, felszínes vagy sekély horpadású tányér alakú, elmosódott egyenetlenségekkel és igen gyakran hálózatos vagy foltos rozsdázattal.

**Csészéje:** közepes nagyságú vagy kicsi és teljesen nyitott, a csészelevelek töve forrott, rövid hegyük kifelé visszakunkorodott.

**Csésze alatti ürege:** kicsi tölcérszerű, nagyon szűk bibe alatti csövecskével.

**Vacoköble:** rejtett körvonalú, kicsi, orsó alakú, kifejezetten csészetáji.

**Tüszője:** kerülékes alakú, erősen lapított, kicsi és zárt, fala fehér és hártyaszerű.



53a. ábra. Őszi pergament körte

**Magvai:** szabálytalan csepp alakúak, egyik élük varratos, csőrük rövid, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** vékony, tömött és zárt.

**Héja:** száraz, kissé érdes, homályos, tömött és vastag, de törékeny.

**Húsa:** fehér, laza szövetű, de kövecses, jó leves és édes, de különösebb aroma nélkül.

**Érése:** október végén.

**Megjegyzések:** a Pergament (Bergamott) körtenév régóta létezik az egész Kárpát-medencében. A név eredeztethető az itáliai Bergamo, vagy a kis-ázsiai Pergamon régi



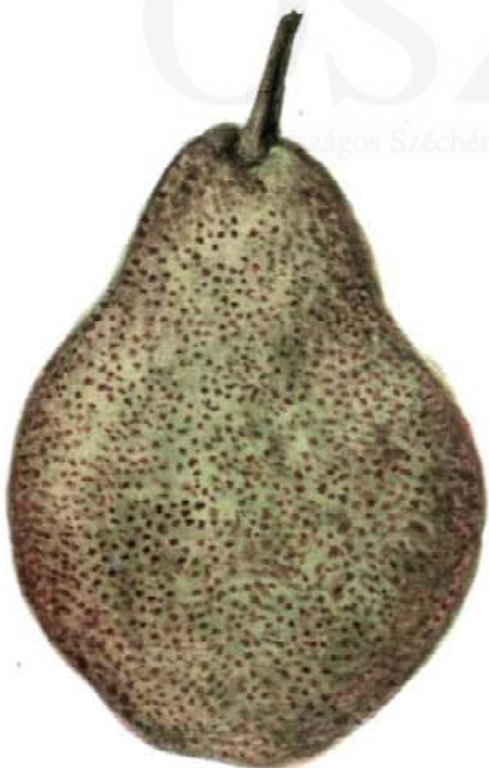
51b. ábra. Kanna (Torkos) körte



53b. ábra. Őszi pergament körte



54c. ábra. Sós körte



59b. ábra. Kőkemény körte

települések nevéből (Rapaics 1940; Borza 1962; Nagy-Tóth 1998). De népszerűségét, közkedveltségét, minden bizonnyal, a régebben gyakrabban olvasott-hallgatott bibliai többszöri említés is elősegítette.

Ez a torjai „Őszi pergament” körtefajta valójában nem Bergamot-típus, bár azonosnak tekinthető a Bereczki Máté (1877) által is Őszi pergament (Bergamote d'autumne, Herbstbergamot) körtének leírt fajtával, amely sajnálatosan hiányzik az újabb szak-könyvekből.

### **Sós körtvéj** **(54a-c. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Bikafalva (Székelyudvarhelytől DNy-ra), 1955. október 30.

**Méretei:** magassága: 75–80 mm, átmérője: 55–61 mm, súlya: 95–110 g; közepes nagyságú, kissé nagyobb.

**Alakja:** kúposodó tojásdad-körte alakú, szabályos vagy enyhén szabálytalan.

**Színe:** zöldessárga és kénsárga átmenetekkel váltakozó, melyet a csészetájon öszszefüggő, a szártájon kisebb-nagyobb foltos, a felszín többi részén hálózatos vagy sűrű pontozatú fakóbarna rozsdázat tarkít.

**Szára:** 38–48 mm; hosszú és vékony, esetleg közepes és egyforma vastagságú, sima és gesztenyebarna.

**Szármélyedése:** nincs, a gyümölcs csúcsa körülnövi a szárat, de nem emelkedik rá.

**Csészemélyedése:** közepes szélességű, sekély mélységű tálacska alakú, többnyire szabályos, bár elmosódott kis domborulatok alakulhatnak a peremén. Jellemző a fakóbarna rozsdafoltossága.

**Csészéje:** nagy vagy közepes nagyságú, teljesen nyitott, a tövükön forrott csészeselevek, hosszan hegyezettek és kiterültek, felületük finoman molyhos.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, vékony csővel csatlakozik a tengelyhez.

**Vacoköble:** kissé széles orsó alakú, kövecses övezetű.

**Tüszője:** zárt, hosszúkás, lapított tojásdad és viszonylag nagy, fala vékony pergament-szerű.

**Magvai:** igen szabálytalan vese alakúak, nagy, de rövid a csőrük, dohánybarnák, minden üregben kettő, de többnyire csak egyik fejlődik ki. Feltűnő, hogy kicsíráznak.

**Tengelye:** eléggé vastag kötegű, nyitott, összeköttetése a csésze alatti üreggel nyilvánvaló.

**Héja:** finoman érdes, száraz tapintatú, tömött és kissé vastag.

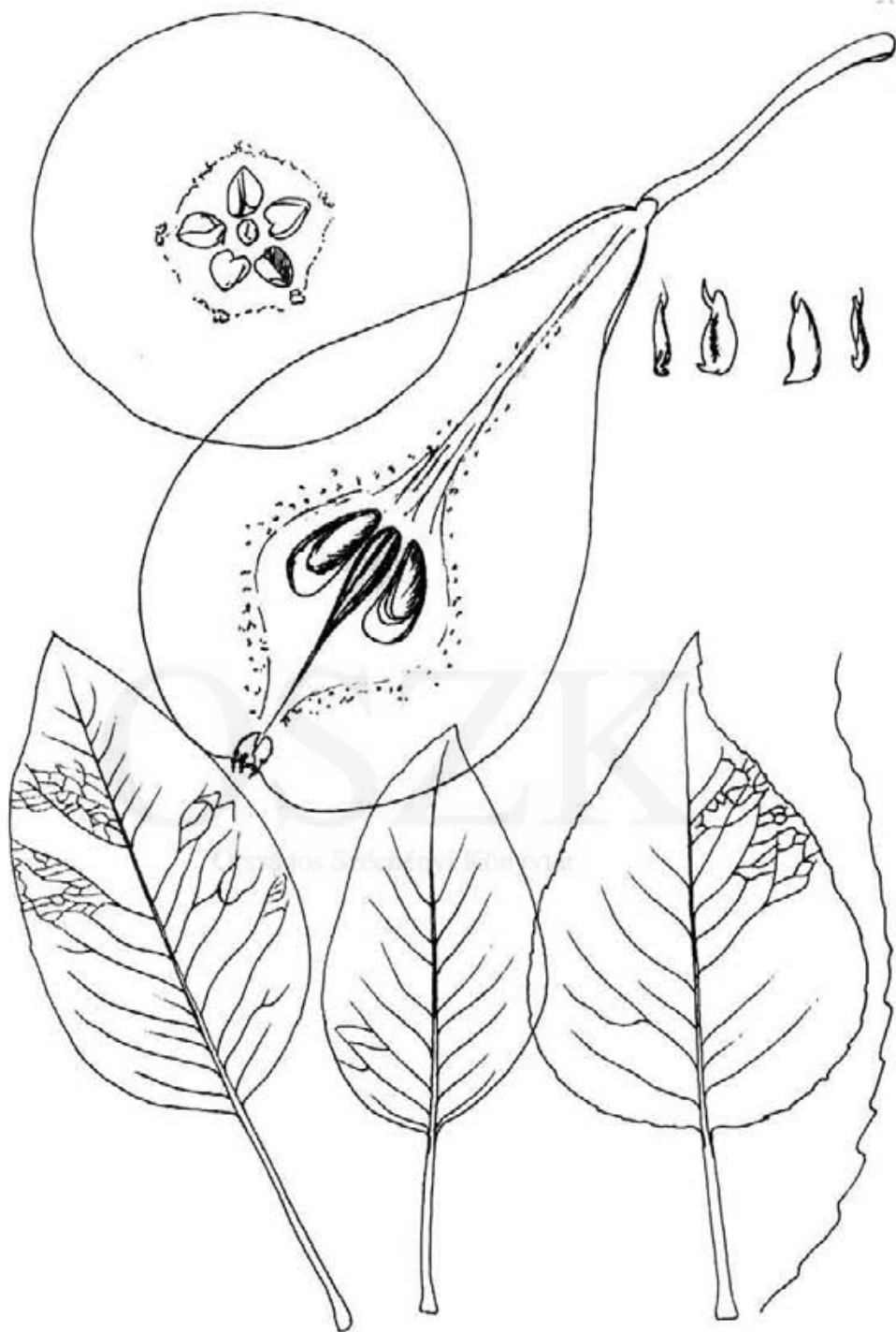
**Húsa:** sárgásfehér, puha és kásás, de kövecses, leves, édes, gyenge aromával.

**Érése:** október második fele.

**Levelei:** eléggé változó alakúak és nagyságúak, többnyire tojásdad és tojásdad kerülékesek, szelíden nyélrefutó vagy csaknem szívésedő vállal, keskenyedő véggel és kanyargósan fűrészes éllel.

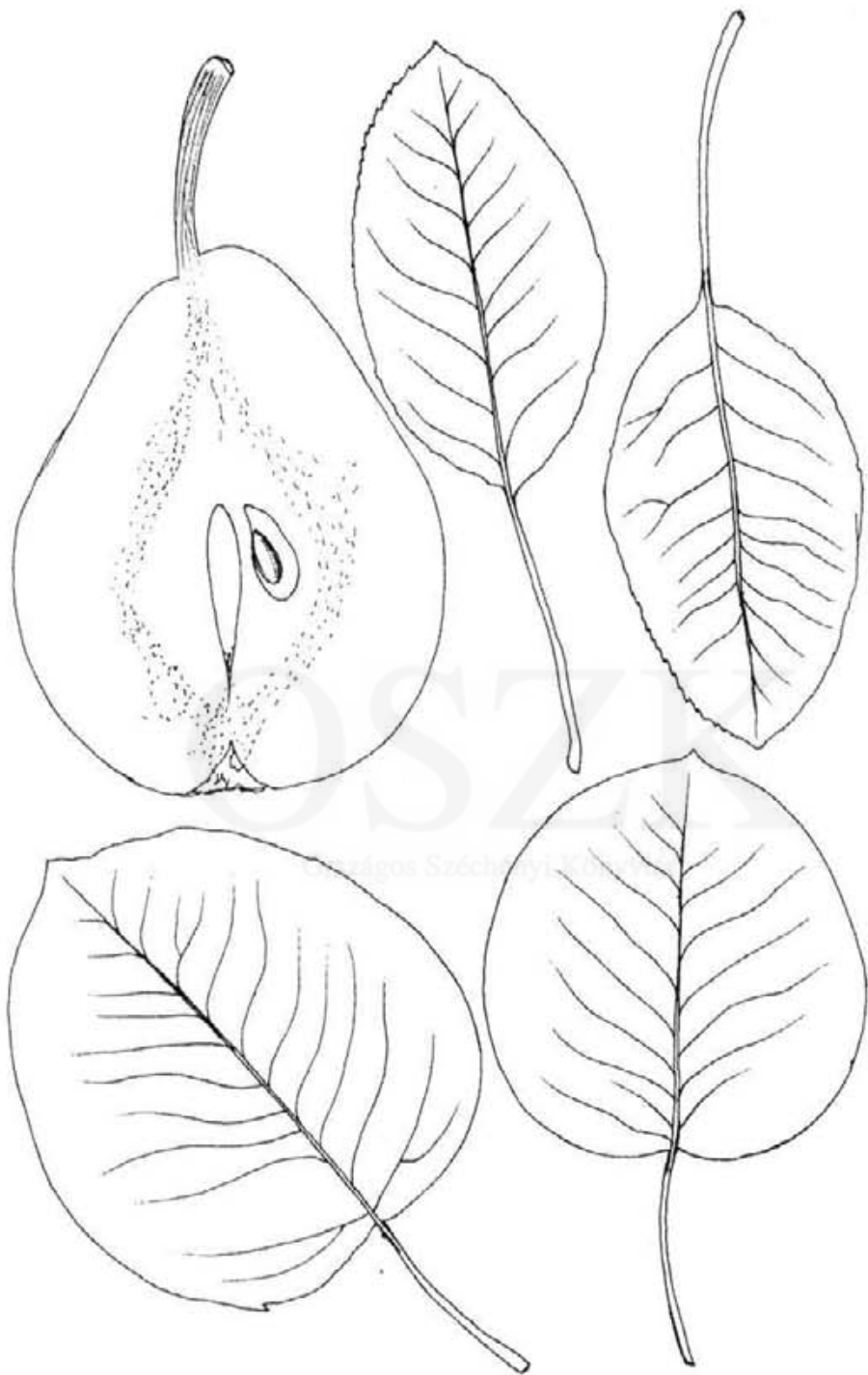
**Megjegyzések:** a Sós körte vidékenként (Énlaka, Etéd, Zetelaka, Kecsedkisfalud, Tordáfalva, Kentelke) más-más fajtára vonatkozik. A kentelki változatot Bereczki (1877) is megemlíti, de leírás nélkül. Énlakán zöld és sárga változata is létezik. Ez a minta, levelei alapján e két változat közötti átmenetnek tekinthető, egy helyi, őshonos típusnak minősíthető, mely a régi, természetett fajták közül a 19. század elején Belgiumban kiválógatott Verténé körtéhez (Madame Verté) hasonlítható; „csigás tojásdad vagy hasas körte alakú... Csaknem az egész gyümölcs vörhenyes rozsdával van be-mosva.” De azért „az egész gyümölcs szép szabályos-termetű” (Bereczki 1877). Az újabb munkákban ez a körtefajta nagyon ritkán fordul elő (ha előfordul egyáltalán).





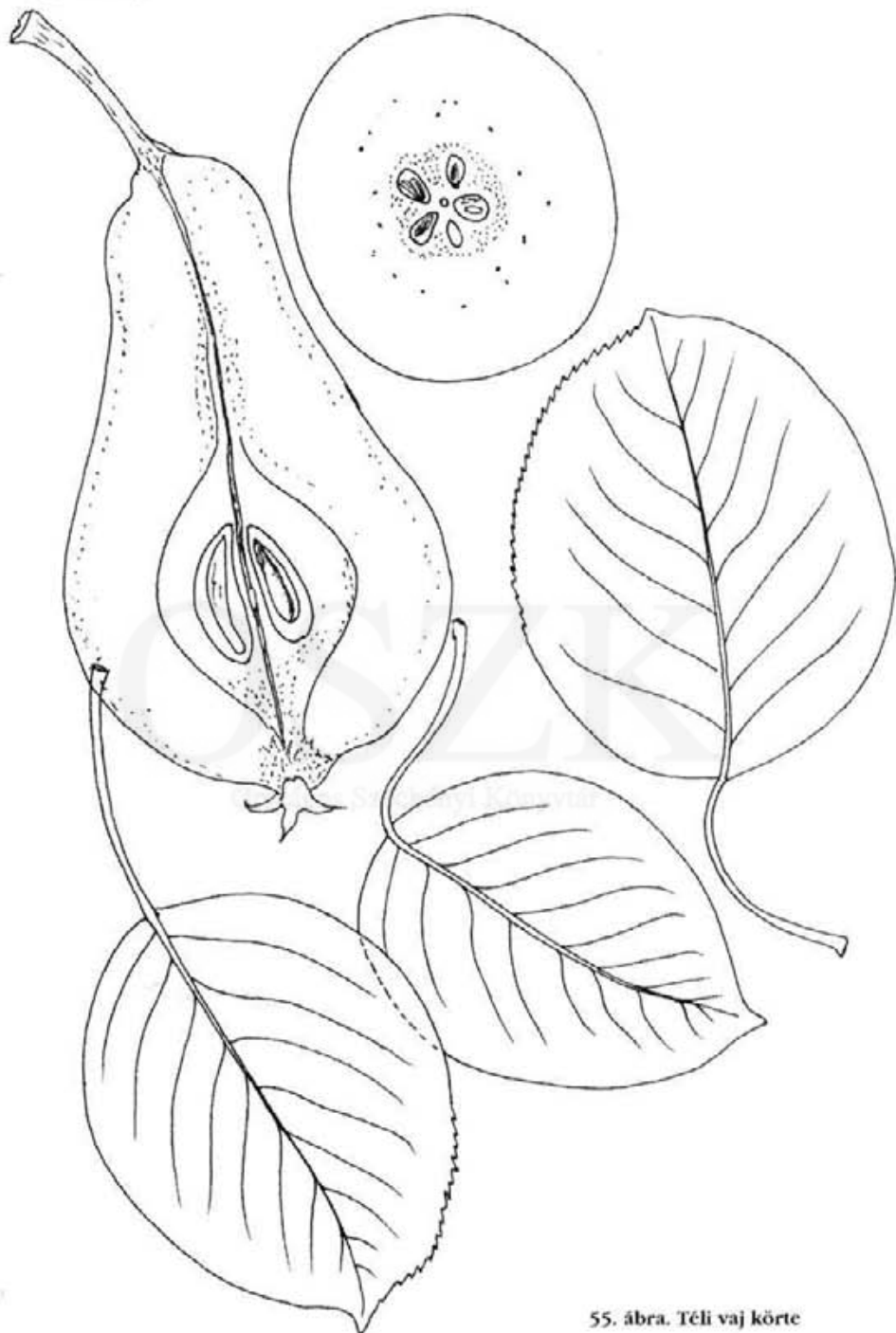
54a. ábra. Sós körte





54b. ábra. Verténé körte; Sárga sós körte (fent) és Zöld sós körte levélalakok (lent) Énlakán

**Téli vaj körte  
(55. ábra)**



55. ábra. Téli vaj körte

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Bíró Mihály kertje), 2004. szeptember 30.

**Méretei:** magassága: 75–93 mm, átmérője: 50–56 mm, súlya: 80–100 g; közepes nagyságú, némelykor kissé nagyobb.

**Alakja:** hosszúkás tojásdad, palackosodó, enyhén nyakasodó, leggyakrabban szabályos, de nem ritka a főként fertőzés miatt keletkezett szabálytalan alak is.

**Színe:** világoszöld, majd citromsárga, végül kénsárga és mézsárga. Pontozata sűrű és feltűnő, fahéjbarna, és rendszeresek a szabálytalan alakú, olykor nagyobbacska rozsdafoltok.

**Szára:** 33–36 mm; közepes hosszúságú vagy kissé hosszabb, és közepes vastagságú, csúcsa húsos, töve enyhén kiszélesedő, sötét fahéjbarnává szárad.

**Szármedélyedése:** hiányzik, mivel a gyümölcs húsa ránc a szár csúcsára.

**Csészemedélyedése:** a keskenyre kigömbölyödő csészetájának csak egy csekély tányérszerű mélyedése a csészelevelek körül, elmosódó, egyenetlen domborulatokkal.

**Csészéje:** teljesen nyílt, a rövid, eléggé kicsi csészelevelek szétterülnek a csészemedélyedés peremére.

**Csésze alatti ürege:** nyitott, kupakszerű, melyet a porzószal-maradványok többnyire elfednek.

**Vacoköble:** palaek alakú, csészetáji, a húsos rész fele részéig terjed, jól elhatárolt.

**Tüszője:** magháza hosszúkás tojásdad, eléggé tágas, fakófehér fala szívósan ellenálló.

**Magvai:** megnyúlt csepp alakúak, tompa hegyűek, sötét gesztenyebarnák, sok a léha mag.

**Tengelye:** vékony és zárt, fehérebb a gyümölcshúsnál, a csésze alatti üreg előtti a kősejtek elfedik, akárcsak a bibecsatornát.

**Héja:** tompa fényű, vastag és ellenálló.

**Húsa:** vajsárgás fehér, tömött, nem „vajás”, szemcsésen kásás, kevés levű, gyenge édességű, kissé kesernyés utóízzel.

**Érése:** november.

**Fája:** nagy, öreg, de még erőteljesen növekvő, dús lombozatú, kúposodó gömbölyű lombkoronával. Leveli szélesen kerülékes alakúak, rövid és tompa hegyűek, aprón fűrészkes élűek, kissé bőrneműek.

**Megjegyzések:** Szávai Márton „behozott fajtának tartja, amelyet az 'oltógató' emberek terjesztettek el”. Bíró Mihály, a termesztő is a szászrégeni csemetekertből származónak véli. Minősége kétségessé teszi nemesített fajta voltát. Alapvető jellegeiben az ugyancsak székelyföldi (Miklósfalva) származású Korszós körtével egyezik (Bordeianu és mtsai. 1964).

## **Őszi esperes körte**

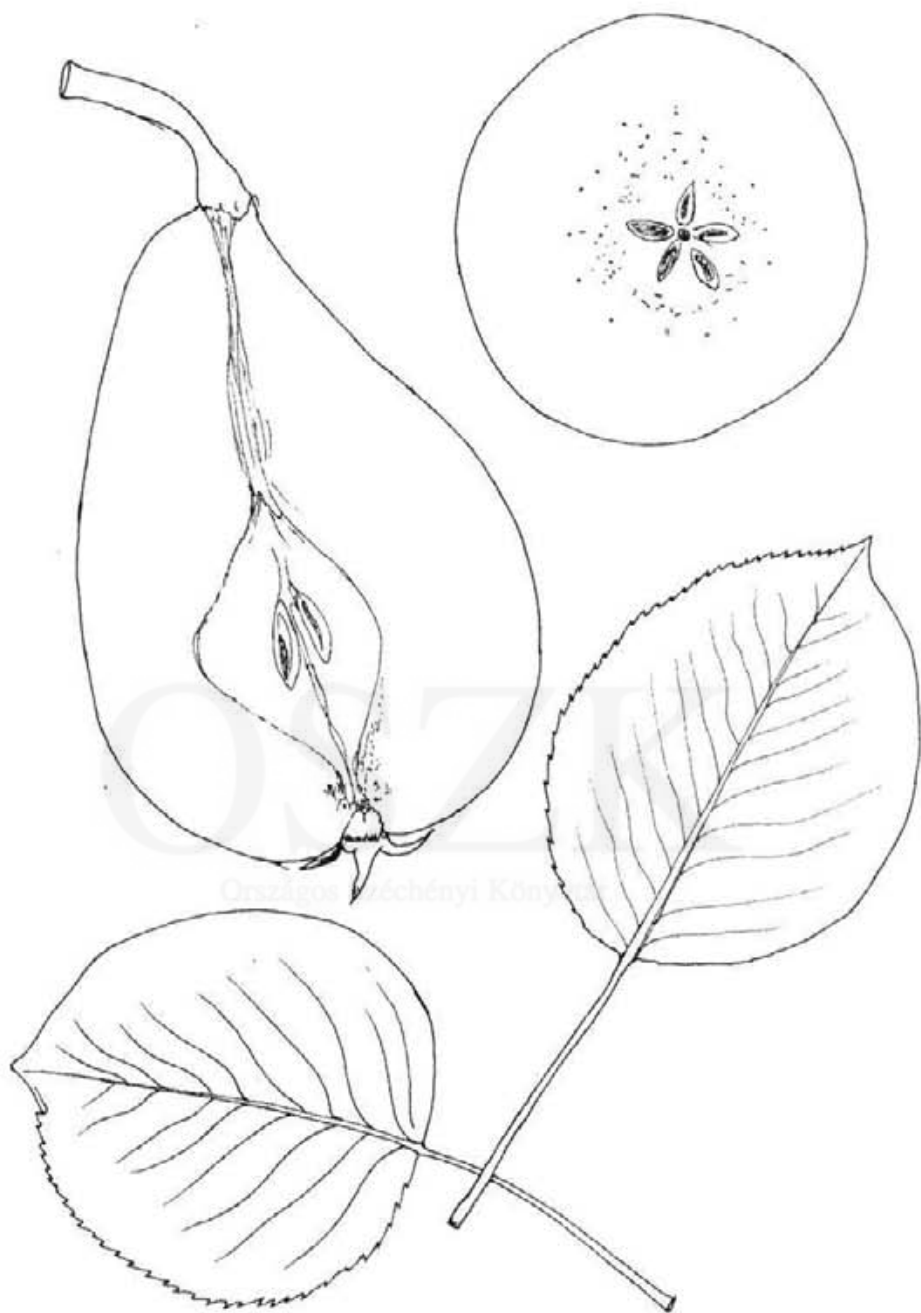
(56. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Bíró Berta kertjéből gyűjtötte Szávai Márton), 2004. szeptember 29.

**Méretei:** magassága: 80–95 mm, átmérője: 55–65 mm, súlya: 110–130 g; nagy.

**Alakja:** hosszúkás tojásdad-körte alak, általában szabálytalan, a csészetája többé-kevésbé féloldalas.

**Színe:** zöldessárga, majd kénsárga, de az egész felületet behálózza a szürkés-zöldes pontozat és hálózat, és a gyakran kiterjedő irhabarna rozsdázat.



56. ábra. Őszlisperes körte

**Szára:** 28–34 mm; közepes hosszúságú és vastagságú, tőve kissé bunkós, csücske húsos, sötét szürkésbarna.

**Szármélyedése:** valójában nincs, mert a szártőre csücskosodik.

**Csészemélyedése:** felületi kis laposodás, egyenlőtlen peremmel, szürkés-zöldes foltokkal és irhabarna rozsdázattal.

**Csészéje:** szembetűnő, a lándzsa alakú hegyes csészelevelek kiterülnek és rálapulnak a peremre, tövükben a porzómaradványokkal.

**Csésze alatti ürege:** kupakszerű, eléggé széles, de nem mély. :

**Vacoköble:** szinte szabályos hagyma alakú, a húsos rész felényi részéig terjed, csészetáji, kövessejtek inkább csak a csésze alatti üreg fölött gyakoriak.

**Tüszője:** keskeny-hosszúkás, fala fehér és vékony.

**Magvai:** nagy részük satnya, hosszan csepp alakúak, rövid hegyűek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** vékony és tömött.

**Héja:** kissé vastag, de törékeny, száraz tapintatú, tompa fényű, homályos.

**Húsa:** fehér, puha és bővelű, édes, kellemesen fűszeres utóízzel, de a héja kissé kesernyés.

**Érése:** november.

**Levelle:** kerülekés és kerekded között váltakozó, lekerekített vállú és rövid hegyű, szembetűnően fűrészes élű.

**Megjegyzések:** ilyen nevű körtefajta nincs, az ismert Esperes fajtákhoz nem hasonlítható. Ez a minta fő tulajdonságaiban megegyezik a Saint Germain (Armin körte) fajtával (Bereczki 1886; Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964). Szávai Márton szerint is „honosított fajta”. Az Armin körte 1670 óta ismert francia fajta (van egy csíkos változata is [Stoll 1888], amelyhez az énlakai típus nem hasonlítható).

## **Korsós körte**

(57. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Énlaka (Patakfalvi Lajos kertje, Vastető), 2004. szeptember 28.

**Méretei:** magassága: 55–61 mm, átmérője: 40–45 mm, súlya: 40–60 g, kicsi.

**Alakja:** megnyúlt tojásdad-körte alak, kissé nyakasodó, általában szabálytalan féloldalas.

**Színe:** szedéskor fűzöld, teljes éréskor tompa okkersárga, viaszszárga, napos oldala rózsaszín pirossal szederjesen behelt. Pontozata apró, fahéjszürkés barna, olykor ritkás hálózattá fűződik össze.

**Szára:** 27 mm; közepes hosszúságú. Inkább vastagocska, mint vékony. Zöldes árnyalatú fahéjszürkésre állandósul éréskor. Csúcsa kissé húsos. Ferde állású.

**Szármélyedése:** nincs, esetleg a szárcsúcsán körbefutó vékony perembarázda.

**Csészemélyedése:** csak egy enyhe laposodása az elmosódottan hullámos perem behajlásának.

**Csészéje:** meglehetősen nagy, szembetűnő, a teljesen kihajló háromszögletű csészelevelek nyitottan hagyják.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, nyitott, sekély mélységű.

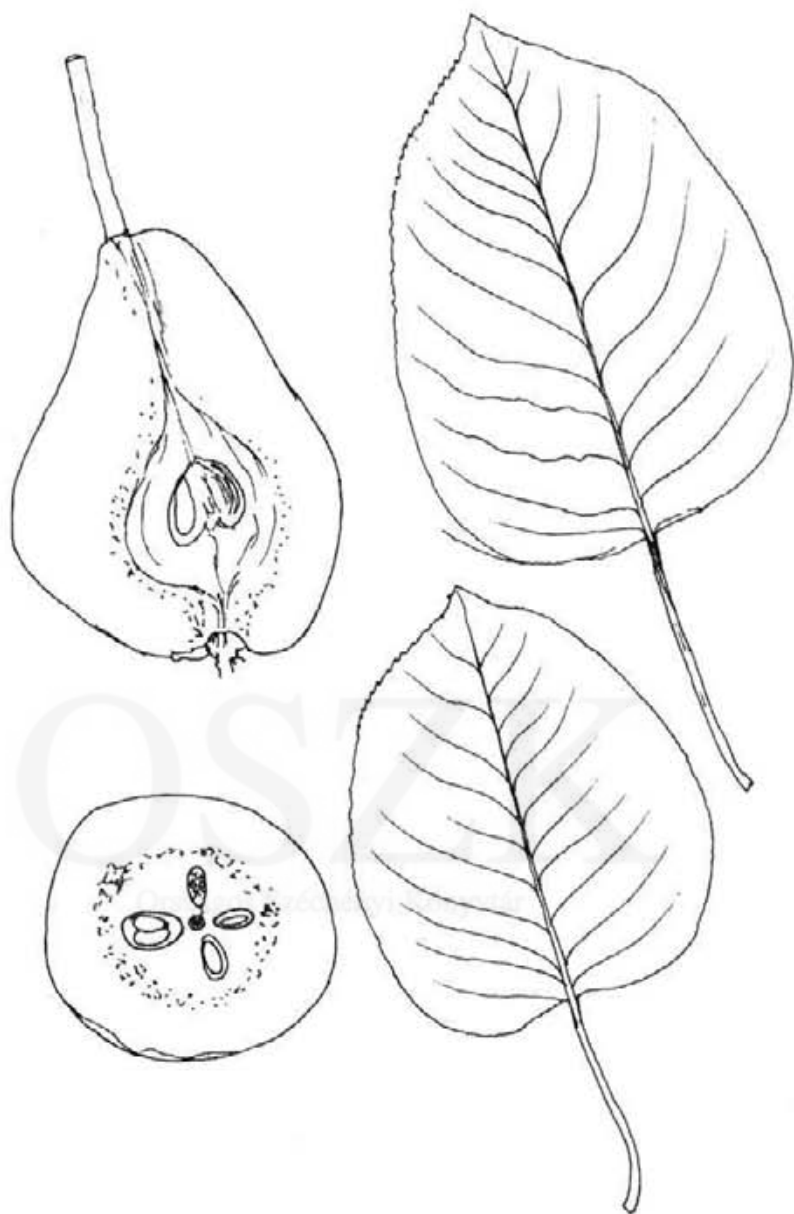
**Vacoköble:** keskeny hagyma alakú, csészetáji, gyengén elhatárolt.

**Tüszője:** lapított tojásdad alakú, néha kettő összeolvad, vékony, fehér fala szívós.

**Magvai:** hosszúkás paszulyalakúak, rövid hegyűek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** tömött, erős, a csésze alatti üregig halad, a magház tájékán alig látható.

**Héja:** vastag, ellenálló, száraz tapintatú, homályos fényű.



57. ábra. Korszós körte

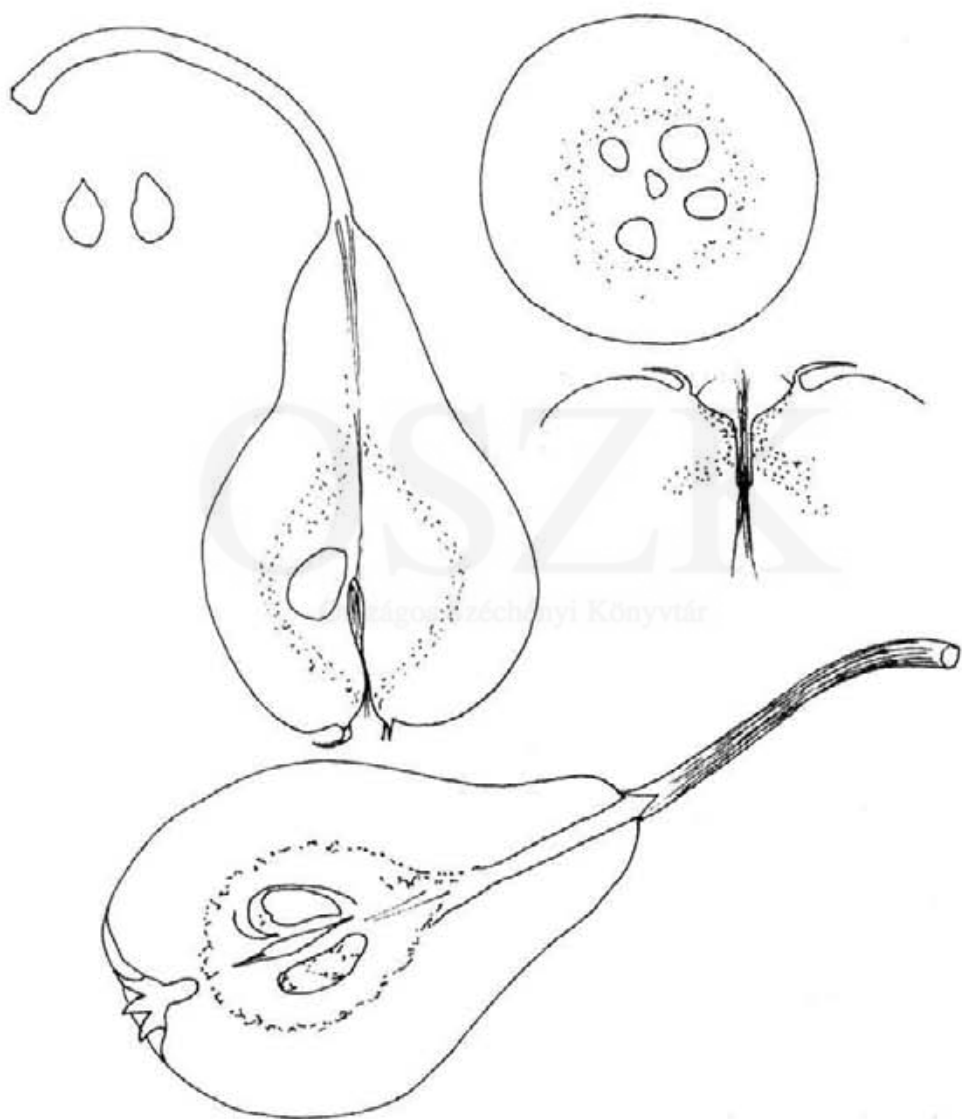
**Húsa:** vajsárgás fehér, gyorsan barnuló, erősen kövecses, kevés levű, tömött, kesernyésen savanykás-édeskés, nem kívánatos.

**Érése:** november.

**Levele:** tojásdad kerülékes, szíves-szívesedő vállú, rövid hegyű, finoman fűrészes élű, kissé bőrnemű.

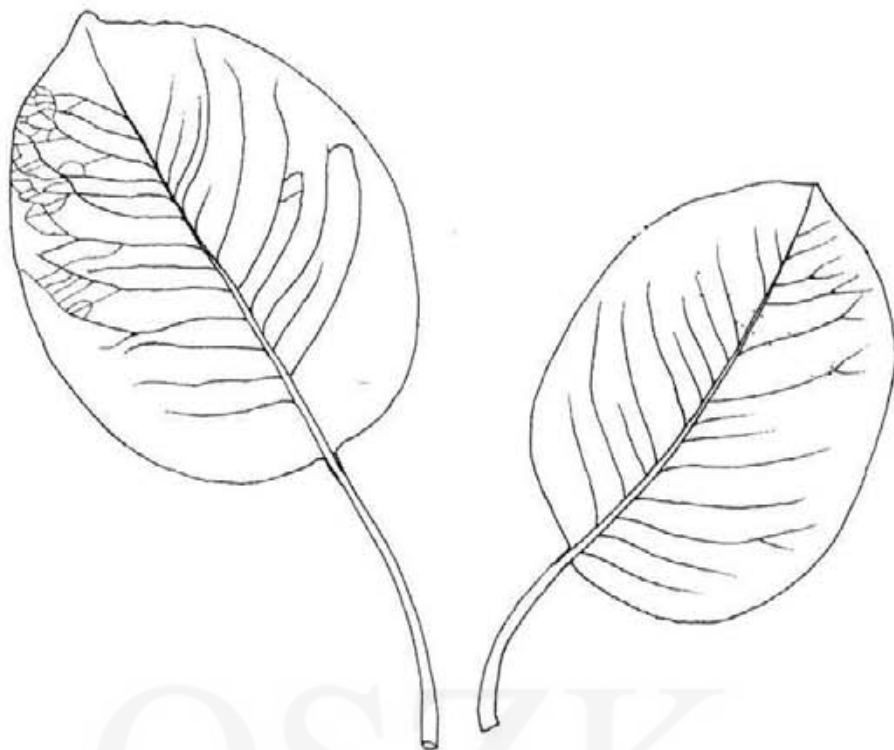
**Megjegyzések:** a Miklósfalváról már közölt (Bordeianu és mtsai. 1964) mintával, kis különbségekkel (valamelyest kisebb, nem annyira rozsdás, pírja van), lényegében megegyezik. Szávai Márton szerint a Rozsdás körte változata. Közel áll egy Puha körte fajtához, mely Észak-Erdélyben ritkábban fordult elő. Az európai fajták közül a Solanerre emlékeztet.

**Hosszúszárú korsós körte  
(58a–b. ábra)**



58a. ábra. Hosszúszárú korsós körte





58b. ábra. Hosszúszárú korsós körtefa levele

**Gyűjtőhelye:** Miklósfalva (Székelyudvarhelytől DNy-ra), 1955. október.

**Méretei:** magassága: 65–75 mm, átmérője: 40–48 mm, súlya: 45–65 g; kicsi vagy közepes nagyságú.

**Alakja:** megnyúlt körte, kobak alakú, szabálytalan, de nem túlzottan; elmosódott kiemelkedések, egyenetlenségek főként a csészetájon gyakoriak.

**Színe:** zöldessárga, helyenként olajzöld árnyalatú foltokkal, teljesen éretten kén-sárga. Pontozata szembetűnő, egyenetlen eloszlású, fakóbarna, a szárcsúcs és a csészemélyedés táján rozsdahálózattá sűrűsödik.

**Szára:** 56–60 mm; hosszú, közepes vastagságú, töve enyhén kiszélesedett, csúcsa kissé húsos, világosbarna, fásodott, lehet egyenes, de leginkább ívelt.

**Szármélyedése:** nincs, mert a gyümölcs húsá csúcsosan szárrafutó.

**Csészemélyedése:** felszínes, lapos kis horpadás.

**Csészéje:** közepes nagyságú vagy kicsi, a csészélevelek tövükön összenőttek, kihégyesedő végeik csillagszerűen a csészemélyedés falára fekszenek, molyhosak, barnásszürkék.

**Csésze alatti ürege:** közepes méretű, kupakszerű felszíni része szűk kis csatornává tölcésresedik.

**Vacoköble:** kissé szélesebb orsó alakú, csészetáji, gyengén elhatárolt, a húsos rész sűrűbben köveces.

**Tüszője:** közepesen nagy, fala zöldesfehér és tompa fényű.

**Magvai:** nagyok, lapított tojásdadok, rövid hegyűek, sötétbarnák.

**Tengelye:** vékony és nyitott, hasítékos.

**Héja:** bőrszerű, homályos, könnyen repedő-szakadó.

**Húsa:** zöldes árnyalatú fehér, tömött, kösejtes, fonnyadó, leves, édes, (gő-rög)dinnyeüzű.

**Érése:** január, eltart tavaszig.

**Fája:** mérsékeltlen növekvő, de hosszú életű, közel százéves, terebélyes lombosító szép körtefa. Levelai viszonylag nagyok, tojásdad kerületes alakúak, kerekded vállal, rövid hegygel, ép, kissé kanyargós éllel.

**Megjegyzések:** helyi fajtának valószínűsíthető.

### **Kökemény körte**

(59a-b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Gyergyószentmiklós, 1956. október 4.

**Méretei:** magassága: 75–79 mm, átmérője: 60–64 mm, súlya: 80–100 g; közepes nagyságú vagy annál kissé nagyobb.

**Alakja:** tojásdad-körte alakú, csücsösödő-körte alakú, szabálytalan-egyenetlen domborulásokkal és elmosódott kisebb-nagyobb horpadásokkal.

**Színe:** kénsárga, fakóbarnás sárga, helyenként viaszszárgába árnyaló, nap érte oldalon bordóvörös és rozsdavörös lehelettel takart. Legjellegzőbb a körte küllemére a pontozata, amely nagyon sűrű és nagy pontokból (lenticellák) képződött, világosbarna, esetleg málnavörössel árnyalt fakóbarna.

**Szára:** 43–47 mm; inkább hosszabb és közepes vastagságú, vagy annál vékonyabb, töve a tapadási pontig fokozatosan kissé vastagodik, világos gesztenyebarnává szárad.

**Szármélyedése:** kis kör alakú, egyenetlen mélyedés a szárcsúcsa körül, amely szembetűnően elhatárolja a gyümölcs csúcsától.

**Csészemélyedése:** tányér alakú, keskeny, fala a sugarasan behajló, elmosódott bordák miatt többé-kevésbé szabályosan hullámos.

**Csészéje:** közepes nagyságú, kissé vagy csak félig nyitott, mert a tövükön összenőtt rövid csészélevelek alsó része befelé hajló és csak végeik szétnyílnak.

**Csésze alatti ürege:** kupak vagy tölcseresedő kupak alakú, a fala környéke nagyon köveces.

**Vacoköble:** közepesen nagy, orsó alakú, a kösejtes réteg jól jelzi határvonalát.

**Tüszője:** lapított tojásdad, vékony fala fehéres, átlagos nagyságú, zárt.

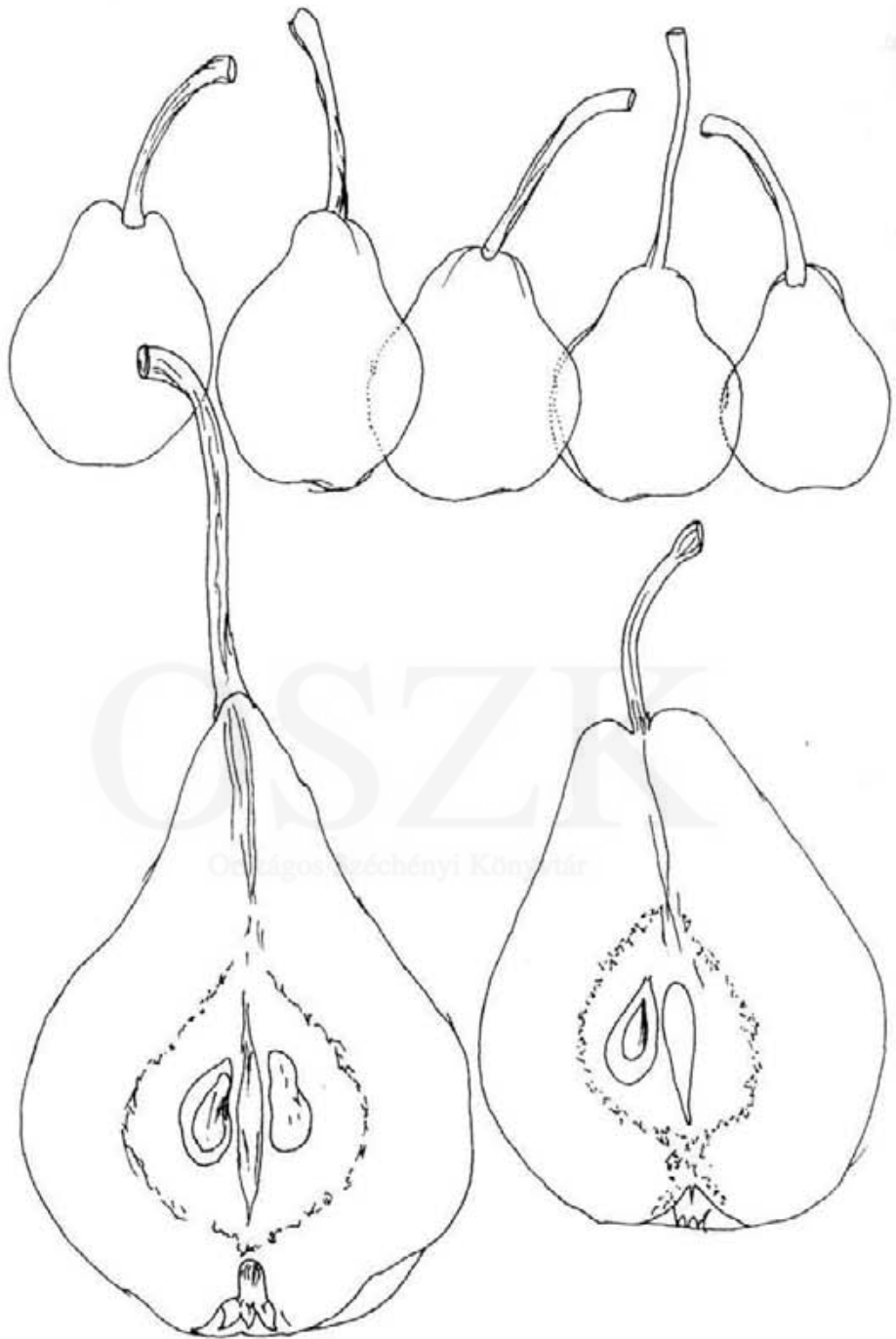
**Magvai:** kisebbek, duzzadtak, rövidcsőrűek, gesztenyebarnák, világosabb csúccsal, kettesével üregenként, a léha magvak ritkák.

**Tengelye:** vékony és többnyire zárt, összeköttetése a csésze alatti üreggel jól látható.

**Héja:** homályos, finoman szemcsés, száraz felületű, vastag, de törékeny.

**Húsa:** tömör, szemcsés és kösejtes, kásásodó és omló, kevés levű, édeskés, gyenge aromával.

**Érése:** december–január.



59a. ábra. Kőkemény körte alakok (fent) és Köves körte, valamint Pisztráng körte (lent)

**Megjegyzések:** valószínűsíthető, hogy valamely külföldről behozott fajtának a helyi, mostohább éghajlati és talajfeltételekhez alkalmazkodott változata. Igen hasonló elhhez a Kökemény körtéhez egy csángók által is lakott Németvásár (Târgu Neamț) környéki „Köves” (Chetroase) körte (Bordeianu és mtsai. 1964). Több jellegük (méret, alak, szín, érés, minőség) alapján a Pisztráng körte (Forellenbirne) fajtából származtathatók (Berezcki 1877; Stoll 1888; Bordeianu és mtsai. 1964) (59a. ábra). Ez a szárszói eredetű körtefajta a környezeti feltételektől függően nagyon változó (méret, alak, minőség, érési idő), s kedvezőtlen körülmények között termése a satnya Bosc kobak körtéhez hasonló (Stoll 1888). Ez a Kökemény körte is emlékeztet a silányabb Bosc kobak gyümölcsére.

### **Zarándi téli körte**

**(60a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Marossalatna (Zaránd-hegység déli lejtője, a Solymos-csúcs [837 m tszf.] alatt), 1952. szeptember.

**Méretei:** magassága: 61–72 mm, átmérője: 49–57, súlya: 65–72 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás-körte alakú, szembetűnően szabálytalan, különösen a csúcsi része, ahol a domborulatok és horpadások göcsörtösek, a szeszélyes bordák a csészétáj felé többé-kevésbé sugarassá rendeződnek.

**Színe:** halványzöld és citromsárga árnyalatú átmenetekkel, a kiemelkedések már-már fehéres szalmasárgák, a horpadások szennyesebb zöldek. Pontozata változatos, helyenként sűrű, másutt nagyon ritka, mintha hiányoznának, apró és nem szembeötlő. A kisebb és vékony foszlányos világos rozsdabarna foltok ritkák, főleg a csésze és szár-csúcs tájékán keletkeznek.

**Szára:** 34–38 mm; közepes hosszúságú és eléggé vastag, töve menedékesen szélesedő, felülete érdes és sötétbarna.

**Szármélyedése:** hiányzik, legfeljebb kis gödörkék alakulhatnak a csúcs körül, a gyümöleshús egyenetlenségei következtében.

**Csészemélyedése:** tányér alakú, széles, de sekély mélységű fala változatosan sugarasan domborulatossá.

**Csészéje:** keskeny, esetleg közepes méretű és zárt vagy csak kissé nyitott, a rövid csészélevelek töve forrt, alsó része felálló, a hegye egyenes vagy kissé kikunkorodó.

**Csésze alatti ürege:** V alakú, szűk, mérsékelt mélységű.

**Vacoköble:** gömbölyded hagyma alakú, kisebb a húsos rész fele részénél, szembetűnően csészétáji.

**Tüszője:** keskeny és zárt.

**Magvai:** lapított tojásdadok, eléggé kicsik, sötét gesztenyebarnák.

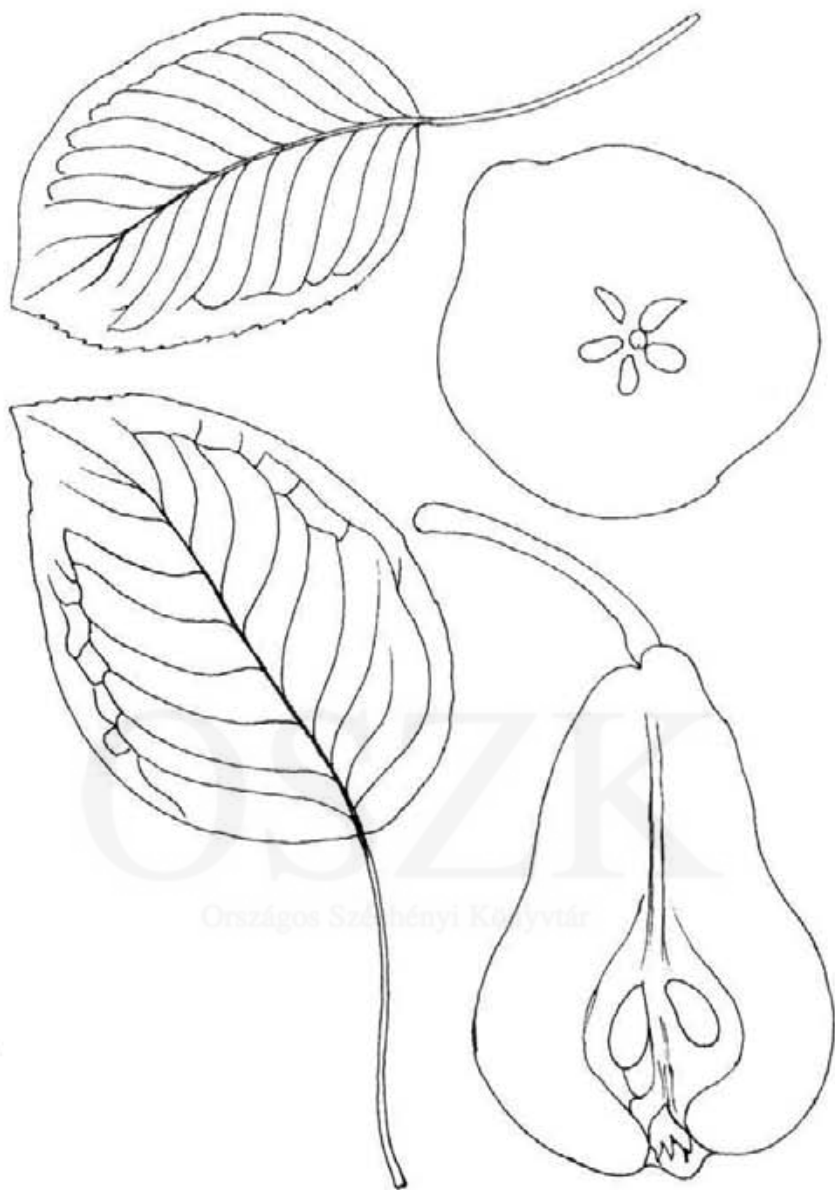
**Tengelye:** eléggé tömör és többnyire zárt, a tüsző táján ritkán képződik hasadék.

**Héja:** száraz, finoman szemcsés felületű, homályos, nem vastag, de kősejtek vannak alatta, erős és szívós.

**Húsa:** fehér, majd vajsárgás árnyalatú, szemcsés, lazává váló, mérsékeltén édes, fanyar utóízzel.

**Érése:** október–november.

**Levelei:** kerülékesek, kerekded vállal, rövid, tompa hegygel, finoman fűrészkes éllel.



60a. Ábra. Zarándi téli körte

**Megjegyzések:** minden bizonnyal valamely nemesített, külföldről behozott fajta, a mostoha környezetben (Zaránd-hegységi Solymos-csúcs [837 m tszf.] alatti település) elsatnyult változata. Az Erdélyi-szigethegység több településén (Cebe, Bondoraszó, Csegez, Felsőkocsoba) gyakori téli körték alakköréhez tartozik; legjobban a cebei Göcsörtös téli körtéhez hasonlít.

## Göcsörtös téli körte

### (61a-b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Cebe (Körösbánya mellett, a Solymos-hegy, a Bihar és az Erdélyi-érc-hegység találkozásának lejtőjén, a Fehér-Körös jobb oldali lejtőin), 1952. október.

**Méretei:** magassága: 60–66 mm, átmérője: 50–58 mm, súlya: 60–70 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** csúcsos gömbölyded-körte alakú, trottyos, hirtelen csúcsosodó körte alakú, általános megjelenésén a legjelentősebb a teljesen szabálytalan gidres-gödrös felület.

**Színe:** sárgászöld és világoszöld, helyenként citromsárga foltokkal, melyet némelykor gyenge pírral árnyalt fakóbarna rozsdázat takar. Pontozata sűrű és szembetűnő, kisebb és nagyobb, sötétebb zöld vagy fakó narancssárga köröcskék.

**Szára:** 50–54 mm; hosszú, vastag és egyenetlen, göcsös felületű, töve bunkósodó, csúcsa daganatos, húsos, zöldesbarna, majd teljesen barna.

**Szárméelyedése:** nincsen, csupán szabálytalan kis gödröcskék, a húsosodott szár-csúcs körül.

**Csészemélyedése:** eléggé széles tányér alakú, nagyon egyenetlen, hullámos felületű.

**Csészéje:** kissé nyitott, a csészélevelek eredési köre közepes vagy kisebb, tövüknél összenőttek, alsó harmaduk egyenes, hegyük feltűnően befelé kunkorodó, izabella fakóbarnás molyhosak.

**Csésze alatti ürege:** gyűszűszerű, keskeny és nem mély.

**Vacoköble:** közepesnél nagyobb orsó alakú, nem feltűnő, kövecsesen övezett.

**Tüszője:** szűk (összenyomott), de széles és zárt.

**Magvai:** hosszúkás lapított tojásdadok, megnyúlt végűek, de csőrük rövid.

**Tengelye:** tömör és zárt, összekötetése a csésze alatti üreggel jól kivethető.

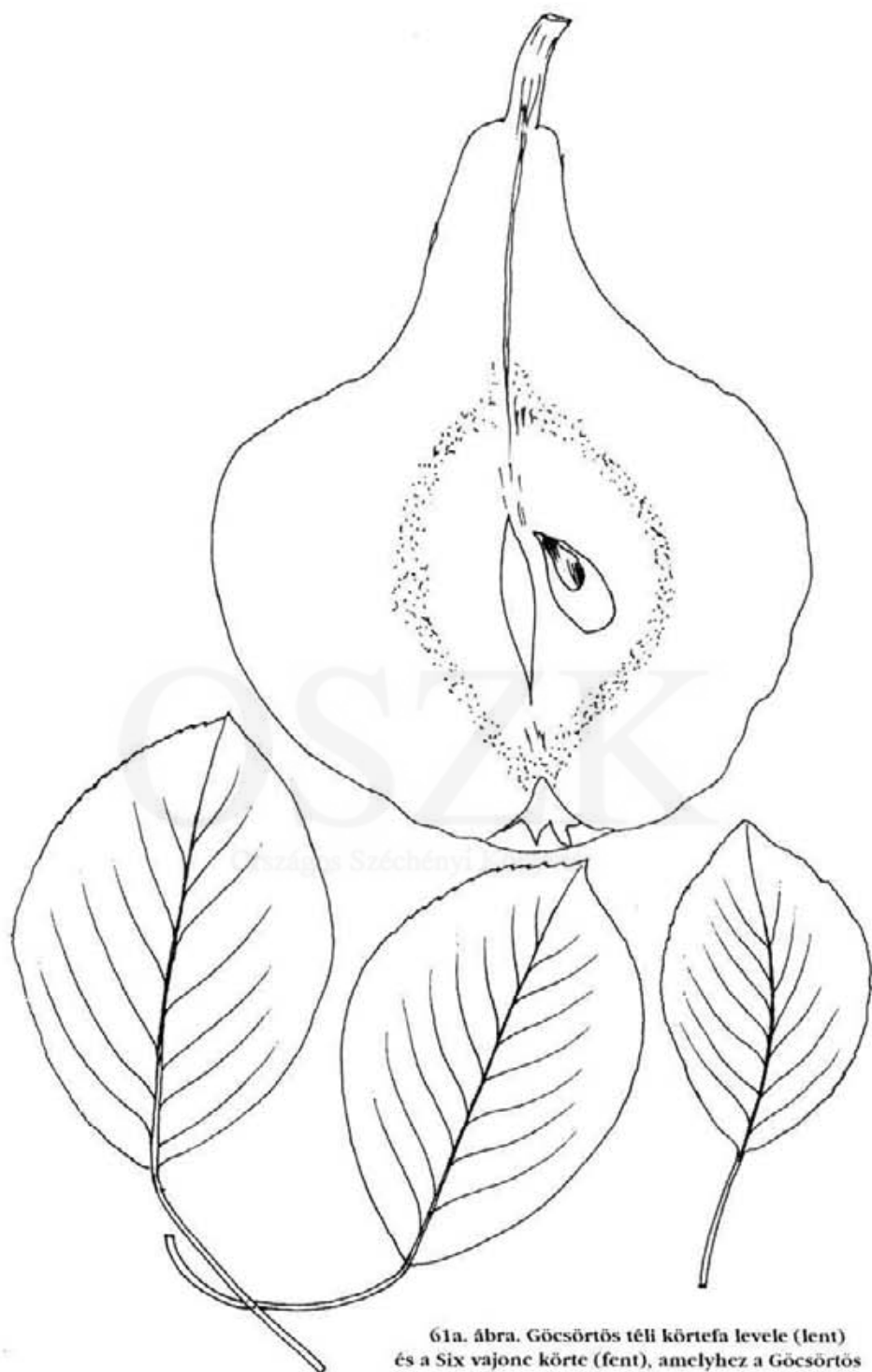
**Héja:** finoman érdes és száraz tapintatú, vastag, homályos.

**Húsa:** fehér, tömör, kőszigetes, kásás-leves, fanyar-édes.

**Érése:** október vége–november eleje.

**Levellei:** csaknem szabályos kerülekesek, keskenyedő vállal, nagyon rövid csúccsal és aprón fűrészes széllel.

**Megjegyzések:** nagyon közel áll a bondoraszói Téli buckás körtéhez, de nem azonos vele, és valószínűleg eredetében is különbözik. Gyanítani lehet, hogy a Six vajonc kivadult származéka, az a fajta ugyanis kedvezőtlen éghajlati és talajfeltételek alatt alakilag és minőségileg és lényegesen leromlik (Bereczki 1877; Stoll 1888). Néhány jellege alapján, mint amilyen „bordás, buczkós” felülete, de legfőképpen csészéje, amely „zárt vagy félig nyílt; hosszás, keskeny, hegyes és molyhos, fölálló vagy egymásra boruló osztványokkal ellátott” (Bereczki 1899), a Téli Kálmán körtére emlékeztet.



61a. ábra. Göcsörtös téli körtefa levele (lent) és a Six vajonc körte (fent), amelyhez a Göcsörtös téli körte hasonlítható





60b. ábra. Zarándi téli körte



61b. ábra. Göcsörtös téli körte



62b. ábra. Paraszt-Pap körte



63b. ábra. Téli kobak körte

## **Paraszt-Pap körte**

**(62a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Cebe (Körösbányától D-re, néhány km-re), 1952. október.

**Méretei:** magassága: 45–57 mm, átmérője: 43–47 mm, súlya: 35–60 g; közepes, vagy annál kisebb.

**Alakja:** csúcsosodó tojásdad-körte alakú, szabálytalan az egyenetlenül hűződő bordák és elmosódott domborulatok, valamint a ferdén tűzött szára miatt. Gyakran kialakul oldalán a nemes Pap körtére emlékeztető hosszanti, pontokkal sűrűbben behintett, esetleg rozsdává összefolyó sáv.

**Színe:** sárgászöld, majd szennyes citromsárga, napos oldalán halvány cserépvörös pírral. Szembetűnően fakóbarna és pirosuló körű pontokkal sűrűn behintett, melyek a horpadásokban és a hosszanti barázdában tömöttebbek.

**Szára:** 30–37 mm; közepesnél kissé hosszabb, közepes vastagságú, esetleg vékonyabb, töve menedékesen vastagodó, csúcsa viszont szárrafutóan húsos. Világosbarna vagy vöröslő barna színű.

**Szármélyedése:** ha van, akkor csak egy szabálytalan, az elhúsosodott szártő körüli kis mélyedés.

**Csészemélyedése:** sekély tányérocská, mely a sugarasan behajló bordák miatt egyenetlen.

**Csészéje:** eléggé nagy és nyitott, a tövön forrott, megnyúlt csészeselevelek a mélyedés falára lapulva kiterülnek, hamvas-zöldesszürkék.

**Csésze alatti ürege:** közepes nagyságú, tölcsér alakú, fala tájéka kövecses.

**Vacokőble:** szembetűnő, viszonylag kicsi (a húsos rész felénél kisebb), csészetáji, csaknem szabályos hagyma alakú.

**Tüszője:** kicsi és zárt, vékony falú, eléggé összenyomott.

**Magvai:** ha kifejlődtek, az egész tüsző üregét kitöltik, közepesen nagyok, kissé lapított tojásdad-csepp alakúak, hosszabbacska csőrrel, fényes sötétbarnák.

**Tengelye:** némelykor nem vehető észre, ha elkülönül, akkor vékony és tömör, ritkán kis ürege van.

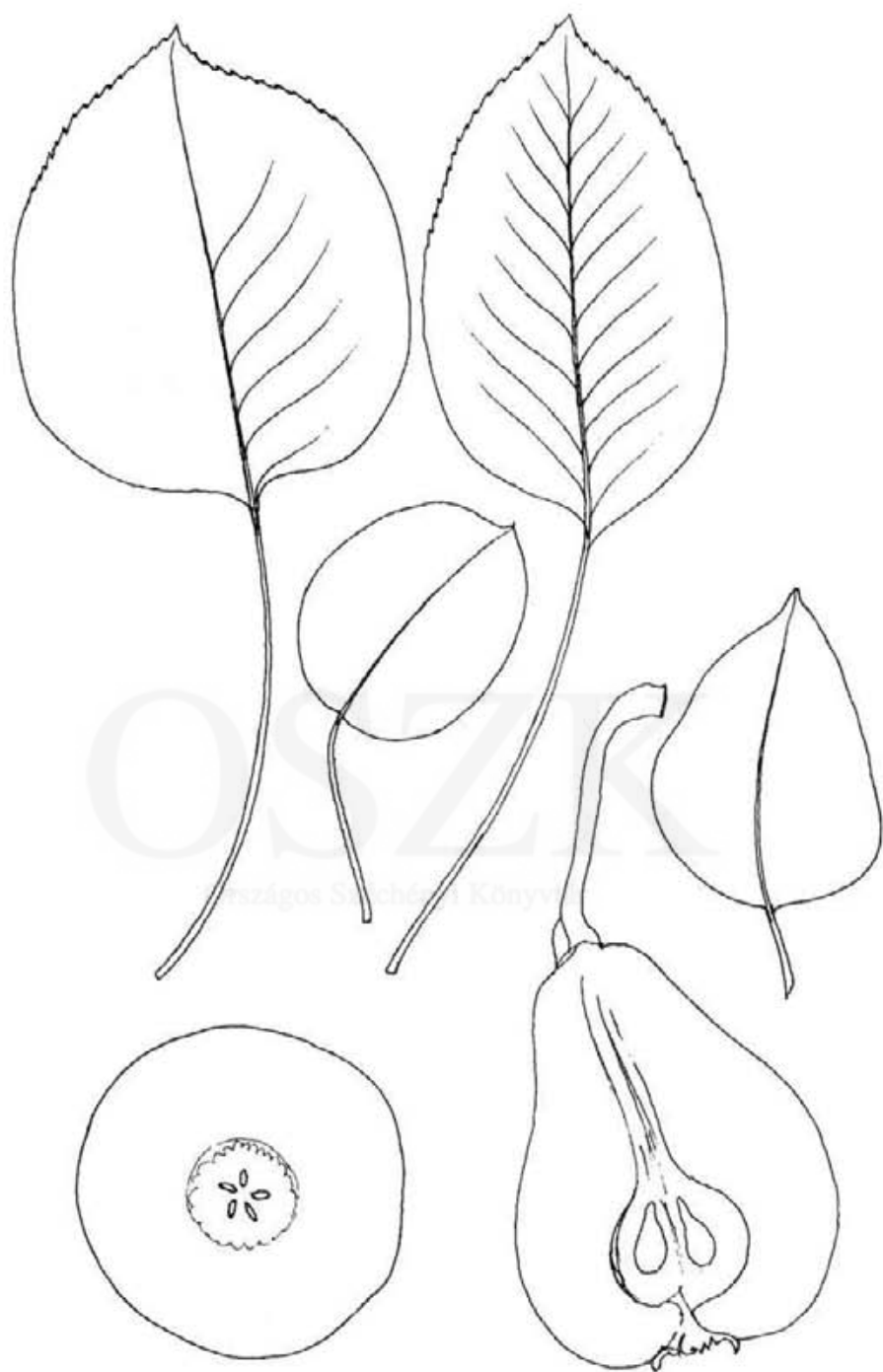
**Héja:** finoman érdes felületű, tompán fénylő, vastag és erős, húsrá tapadó.

**Húsa:** tömött, kemény, szedéskor zöldesfehér, éréskor vajsárgás árnyalatú, a vacokőből körül és a héj alatt kövecses, édeskés-savanykás, fanyar, aroma nélküli.

**Érése:** október vége, de eltartható januárig.

**Fája:** kb. 50–60 éves, de még erélyesen növekvő, laza gúla alakú lombkoronával. Levelei igen változóak, kerülékes és tojásdad kerülékes alakúak, rövid hegyűek, némelykor kissé nyélrefutó, máskor szívesedő vállúak, félig ép élűek, mert a csúcs felé haladva aprón fűrészesek.

**Megjegyzések:** ez a cebei minta, mellyel azonosnak tűnik a bondoraszói Fojtós körte is, a már 1760-ból Franciaországból adatolt és Európa-szerte, s a Kárpát-medencében is igen elterjedt Pap körte (Poire des prêtres, Curé) származéka; alapvető jellegeiben megegyezik azzal (Stoll 1888; Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964). A tájbeli környezeti feltételek kiváló tulajdonságait csökkentették. Neve Erdélyben gyűjtőnév és azt sejteti, hogy a pap kertjéből származik. Erre utal hasonneve is, az Úri körte, jelezvén, hogy értelmiségi embertől, a paptól ered.



62a. ábra. Paraszt-Pap körte

### **Téli kobak körte**

**(63a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Bondoraszó (Belényestől K-re, a Bihar-hegységben), 1952. szeptember 4.

**Méretei:** magassága: 65–73 mm, átmérője: 40–55 mm, súlya: 45–70 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** kobak, tipikus palack alakú, szélesen elmosódott, egyenetlen domborulatok teszik szabálytalan alakúvá.

**Színe:** szalmasárga és mézsárga árnyalatokkal váltakozik, a hajlatokban szürkésebb árnyékolású vékony rozsdázattal, eléggé egyöntetűnek tűnik.

**Szára:** 45–52 mm; hosszú és vékony, enyhén ívelt és ferdén tűzött, tapadási töve kissé kiszélesedett, csúcsa húsos, felülete egyenetlen, sárgásbarna.

**Szármányedése:** valójában hiányzik, csupán az elhúsosodott szárcsúcs körül alakul ki szabálytalan barázda, vagy gödörke.

**Csészemélyedése:** sekély és széles tányér alakú, egyenetlen domború falakkal.

**Csészéje:** közepes nagyságú, csillag alakúan szétterült, tövükön összenőtt, szürkésárga színű csészeelevelek alkotják.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, nem mély, de jól szemlélhető.

**Vacoköble:** kicsi, kerekded, retek alakú, jól elhatárolt, és a csésze alatti üreggel való csatlakozása szembetűnő.

**Tüszője:** kicsi és zárt, nemritkán csak négy alakul ki.

**Magvai:** lapított kis tojásdad alakúak, rövid hegyűek, barnák, gyakori a satnya mag.

**Tengelye:** soknyalábú és laza kötegű, hasítókos.

**Héja:** merev tapintatú, tömör és vastag, homályos fényű.

**Húsa:** sárgásfehér, kissé kásás, kevés levű, édeskés fanyar, aroma nélküli.

**Érése:** december.

**Levelci:** szélesen, majdnem kerekdeden kerülékes, szívesedő vállal, keskeny kihegyesedéssel, fűrészes éllel.

**Megjegyzések:** A „téli” körte elnevezés nagyon általános, fajtajelleg nélküli, és vonatkozhat idegen eredetű nemesített vagy helyi keletkezésű fajtára. Ez a bondoraszói minta valószínűleg valamely nemesített fajta kivadult származéka. Több jellege (alak, szín, levél) alapján a Bosc kobak fajtával rokonítható, és valamelyest emlékeztet a Michel körte fajtára is (Goethe és mtsai. 1894; Anonymus 1922).

### **Buckós téli körte**

**(64a–c. ábra)**

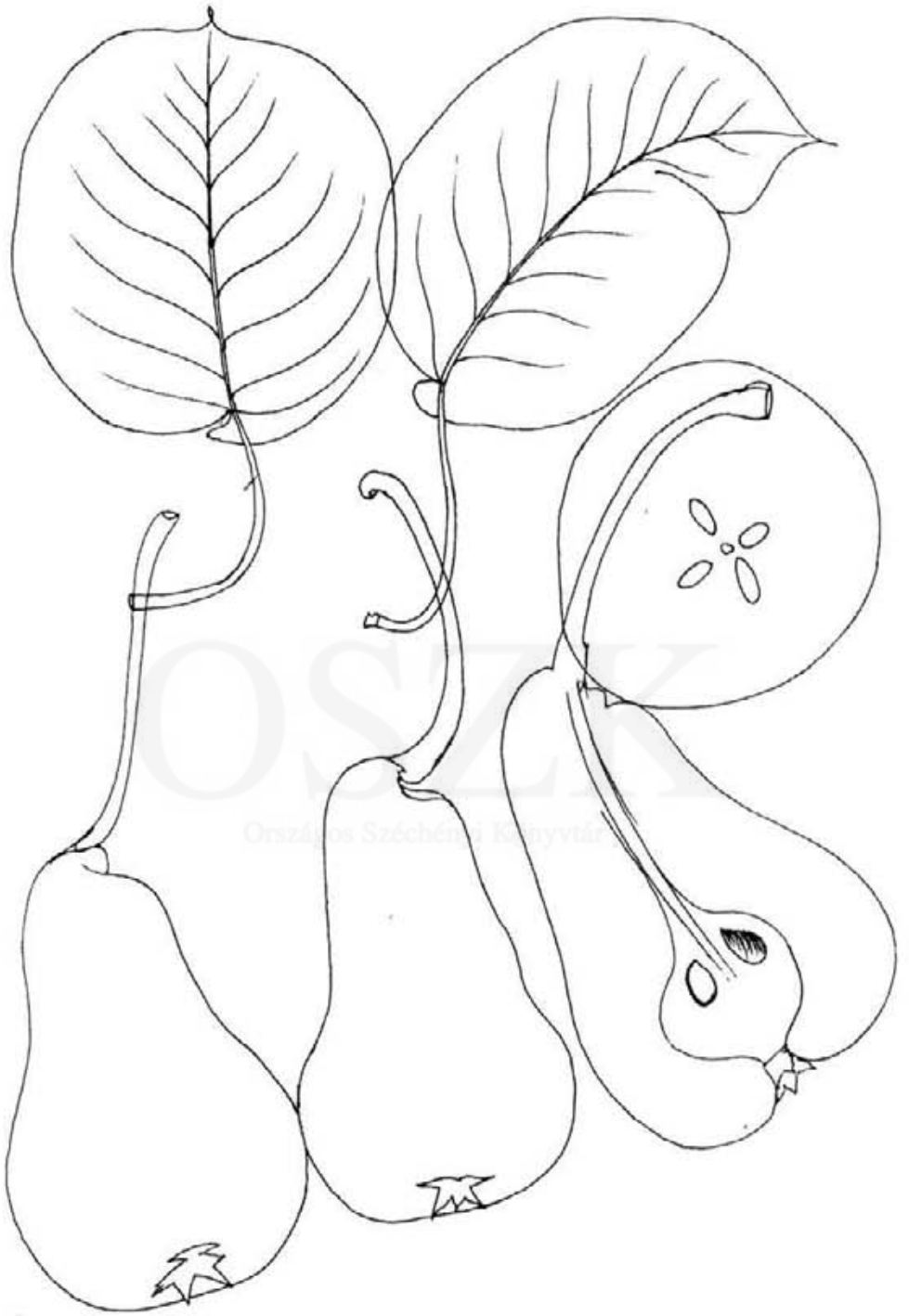
**Gyűjtőhelye:** Bondoraszó (Bihar-hegység Ny-i lejtője), 1952. szeptember.

**Méretei:** magassága: 60–75 mm, átmérője: 50–64 mm, súlya: 52–70 g; közepes nagyságú.

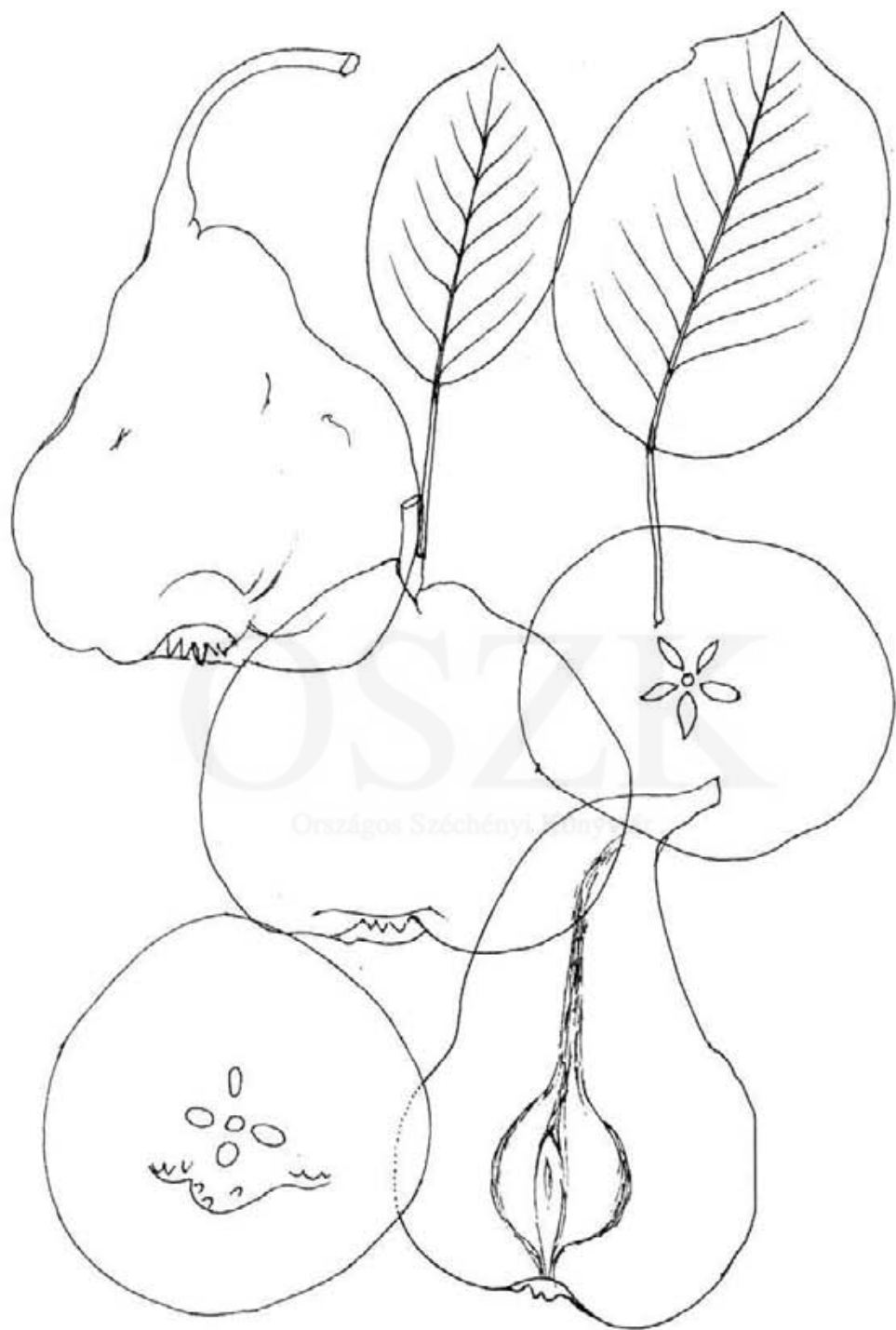
**Alakja:** kúposodó gömb, hegyesedő, majd nyakasodó-körte alakú, feltűnően változó és szabálytalan a göcsörtös kiemelkedések és horpadások miatt.

**Színe:** fakósárga, árnyas mézsárga, a kiemelkedések világosabbak, a horpadások szürkülők és világosbarna rozsdázattal, a csúcsi, szár körüli rész szembetűnően, eléggé vastagon, többé-kevésbé sugarasan rozsdázott. Pontozata apró, szinte rejtett.

**Szára:** 35–40 mm; közepes hosszúságú és nagyjából vékony, töve enyhén kiszélesedő, csúcsa vastag, fodrosan húsos, barnásárga színű.

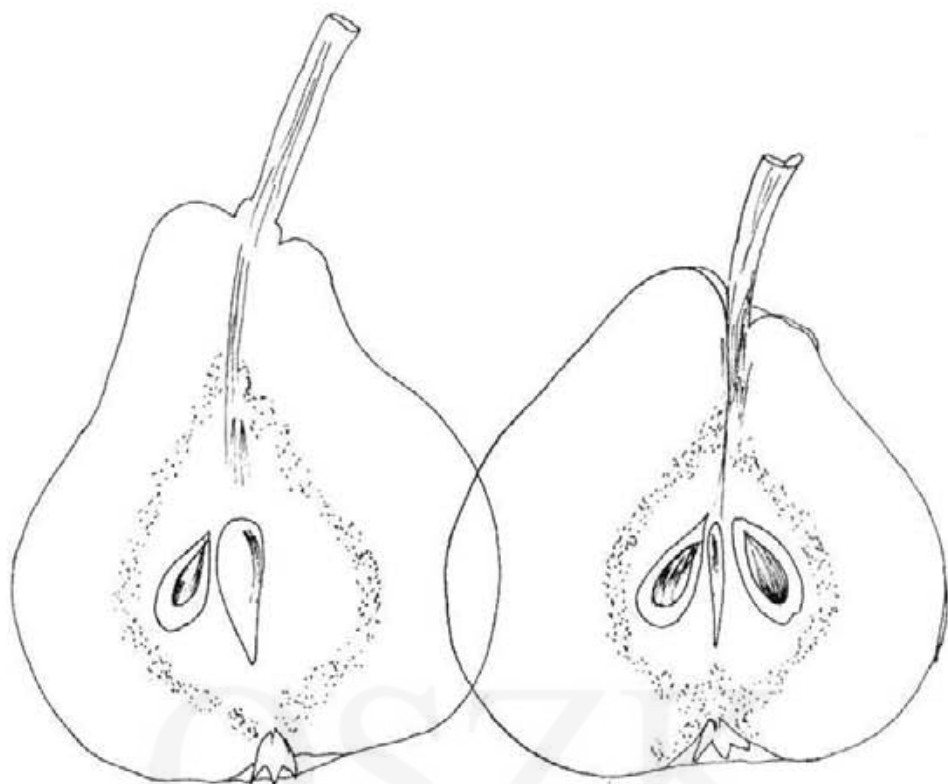


63a. ábra. Téli kobak körte



64a. ábra. Buckós téli körte





64b. ábra. Nemes kolmár körte és a Malinesi Jozefin körte, melyekhez a Buckós téli körte hasonlítható

### Országos Széchényi Könyvtár

**Szármélyedése:** csupán szabálytalan gödörkék az egyenetlen csúcsosodás, a szár-ra növés miatt.

**Csészemélyedése:** széles, nagy tányér alakú, fala domborulatoss-horpadásos.

**Csészéje:** közepes vagy kisebb, félig zárt, a tövüknél összenőtt csészélevelek felállók, hegyük kissé behajló, felső felük hamvasan molyhos, alsó részük szürkessárga.

**Csésze alatti ürege:** tágas kupak vagy sekély mélységű csészécske, a felálló levelek miatt inkább rejtett.

**Vacoköble:** hagyma alakú, a húsos rész felénél kisebb, szinte ráül a csésze alatti üregre.

**Tüszője:** kicsi, szűk és zárt, vékony falú.

**Magvai:** kicsik, lapítottak, rövid hegyűek.

**Tengelye:** laza kötegű nyálábjai a tüsző tájékán szétváltak, üreget vagy hasítékot képeznek.

**Héja:** finoman érdes, gyengén, homályosan fénylő, tömör, de törékeny.

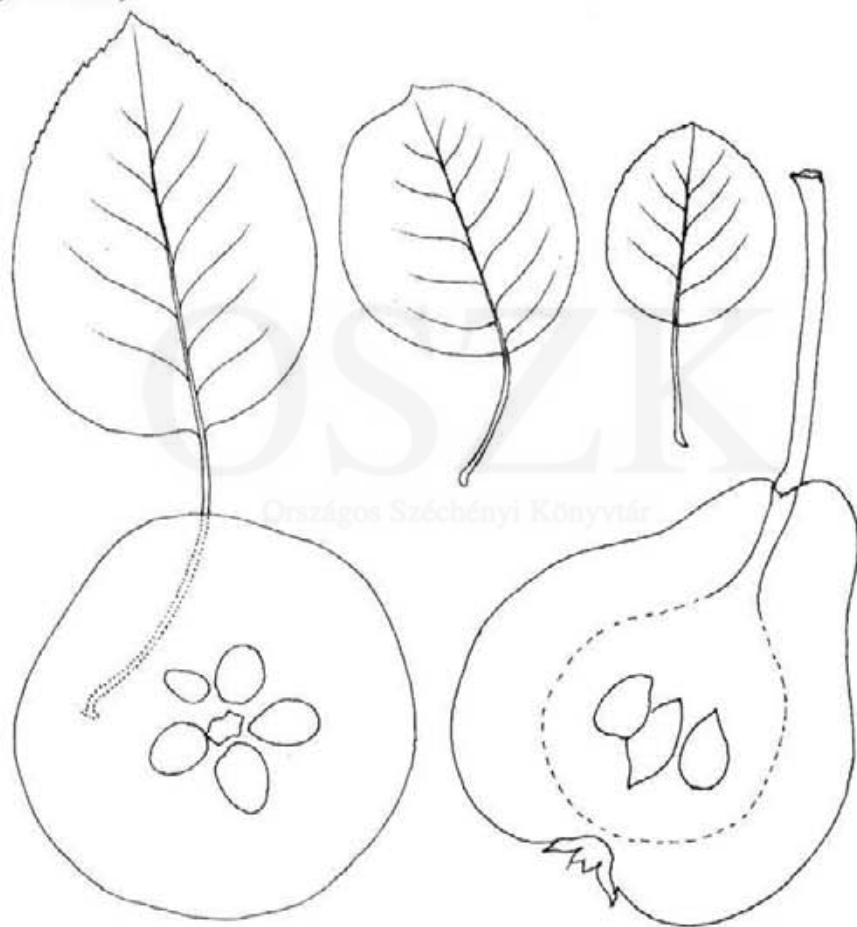
**Húsa:** vajsárgás fehér, tömött, kevés levű, kövecses-kásás, édes, de fanyar utóízű.

**Érése:** november–december.

**Leveli:** hosszúkásan kerülékes alakúak, igen változó méretűek, vállaik majd nyélrefutó, majd kerekedő, hegyük rövid, kicsi, éleik aprón fűrészesek.

**Megjegyzések:** kétségtelen, hogy valamely régen termesztett fajta elfajzott változata. Nagy valószínűséggel a Nemes kolmár körte (Passe Colmár, Regentin) fajtából származott, amelyet Hardenpont apát termesztett ki (1758, Mons, Belgium). Stoll (1888) a kolozsvári Mezőgazdasági Akadémia főkertészére (Ritter G.) hivatkozva írta, hogy a Nemes kolmár és a Malinesi Jozefine „Erdélyben a legelterjedtebb téli körtefajták”. Bereczki (1877) szerint a Jozefine fajtát „Ésperen őrnagy nyerte hihetőleg a Nemes kolmár magváról”. A gyűjtött anyag példányain a „rozsdázat a szárás végén” (Bereczki 1899), nemkülönben a gyakori bergamottszerű gömbölyded alakváltozatok, öröklött-ségi visszaütésként, valóban a Jozefinre emlékeztetnek.

**Talpas téli körte**  
(65a–d. ábra)



65a. ábra. Talpas téli körte

**Gyűjtőhelye:** Csegez (Várfalva község), 1952. szeptember 4..

**Méretei:** magassága: 56–70 mm, átmérője: 50–62 mm, súlya: 50–65 g; közepes méretű.



65b. ábra. Talpas téli körte és levélalakok

**Alakja:** kissé hegyesedő tojásdad-körte alak, szembetűnően szabálytalan, mind az oldala domborulatai, mind pedig a csúcs és a csészetáj bordlabelhajlásai miatt.

**Színe:** halványsárga, szalmasárga, vagy aransárga, napos oldala kárminpirossal fátyolosan belehelt, mely narancsvörössé élénkíti a szín bágyadtságát, míg a szárcsücs tájéka, meg itt-ott az oldala is fakó kávébarna, vékony rozsdázattal tarkított.

**Szára:** 40–53 mm; közepes hosszúságú és vastagságú, töve enyhén vastagodott, általában egyenes, de ferdén tűzött, sima, fakó, szennyes-zöld színe végleges éréskor rozsdavörössel foltozódik.

**Szármélyedése:** szabálytalan kis laposodó vagy egyenetlen horpadás a szárcsücs körül.

**Csészemélyedése:** széles, lapos tányér alakú, oldala szembetűnően egyenetlenül hullámos.

**Csészéje:** meglehetősen nagy és nyitott, a csészelevelek alsó harmada összenőtt, felső csúcsának lándzsásan kihegyesedő része kiterül, ráfekszik a csészemélyedés falára, hamuszürkés sárga színű.

**Csésze alatti ürege:** csésze alakú, sekély, nyitott.

**Vacoköble:** retek vagy hagyma alakú, nagyobb a húsos rész felénél, majdnem közepes helyzetű.

**Tüszője:** közepes nagyságú és zárt.

**Magvai:** széles-lapított tojásdadok, rövidcsőrűek, gesztenyebarnák, általában kettősével egy magházban, de gyakoriak a léha magvak.

**Tengelye:** duzzadt és a magüregek tájkán nyitott.

**Héja:** sima, tompán csillanó, vastag bőrszerű.

**Húsa:** fehér, tömött, teljes éréskor omló, mérsékelten leves, savanykásan összehúzó ízű.

**Érése:** december.

**Fája:** erélyesen növekvő és nagyméretű, szélesedő kúpos, laza lombozattal. Levellei igen változó nagyságúak és alakúak: kerülékes, kerülékes tojásdad, vagy majdnem kör alakúak, rövid hegyűek, kerülékes kerekedő, vagy olykor szívésedő vállúak, fűrészes élűek.

**Megjegyzések:** Erdély-szerte nagyon gyakori népi körtenév a „Téli” (Bondoraszó, Felsőkocsoba, Vasaskőfalva), mely különböző idegen eredetű vagy őshonos fajtára vonatkozhat. A régi nemes fajták közül a Nemes kolmárral rokonítható (Kicsi nyakas körte, Bikafalva).

### **Fakó [Barna] körte**

(66a-b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Felsőkocsoba (a Bihar-hegység Ny-i lejtője), 1952. október.

**Méretei:** magassága: 35–45 mm, átmérője: 32–40 mm, súlya: 30–50 g; kicsi.

**Alakja:** csücsösödő tojásdad-körte, hegyesedő-körte alakú, laposodó széles csésze-tájjal, hirtelen és kissé horpadó (nyakasodó) szártájékkal, egyenetlen, elmosódott domborulatai miatt szabálytalan.

**Színe:** zöldessárga, napos oldala fakó narancssárga, szembetűnő barna, rozsdavörös udvarú, egyenetlenül szétszórt pontozattal.

**Szára:** 28–37 mm; közepes vastagságú, töve kissé bunkós, némileg ferde állású, ívelt, erős, barna színe zöld foltokkal váltakozik.

**Szármélyedése:** csak egy sekélyke, szabálytalan szárcsücs körüli mélyedés.

**Csészemélyedése:** széles és sekély, egyenetlenül hullámos a behajló bordák miatt.

**Csészéje:** meglehetősen nagy és nyitott, a hosszán, lándzsásan elkeskenyedő, barnuló csészelevelek rálapulnak a csészemélyedés oldalára.

**Csésze alatti ürege:** V alakú, vagy táguló U alakú, közepes nagyságú.

**Vacoköble:** hosszúkás hagyma alakú, közepes nagyságú és helyzetű, gyakrabban nem részarányos.

**Tüszője:** zárt, vékony falú.

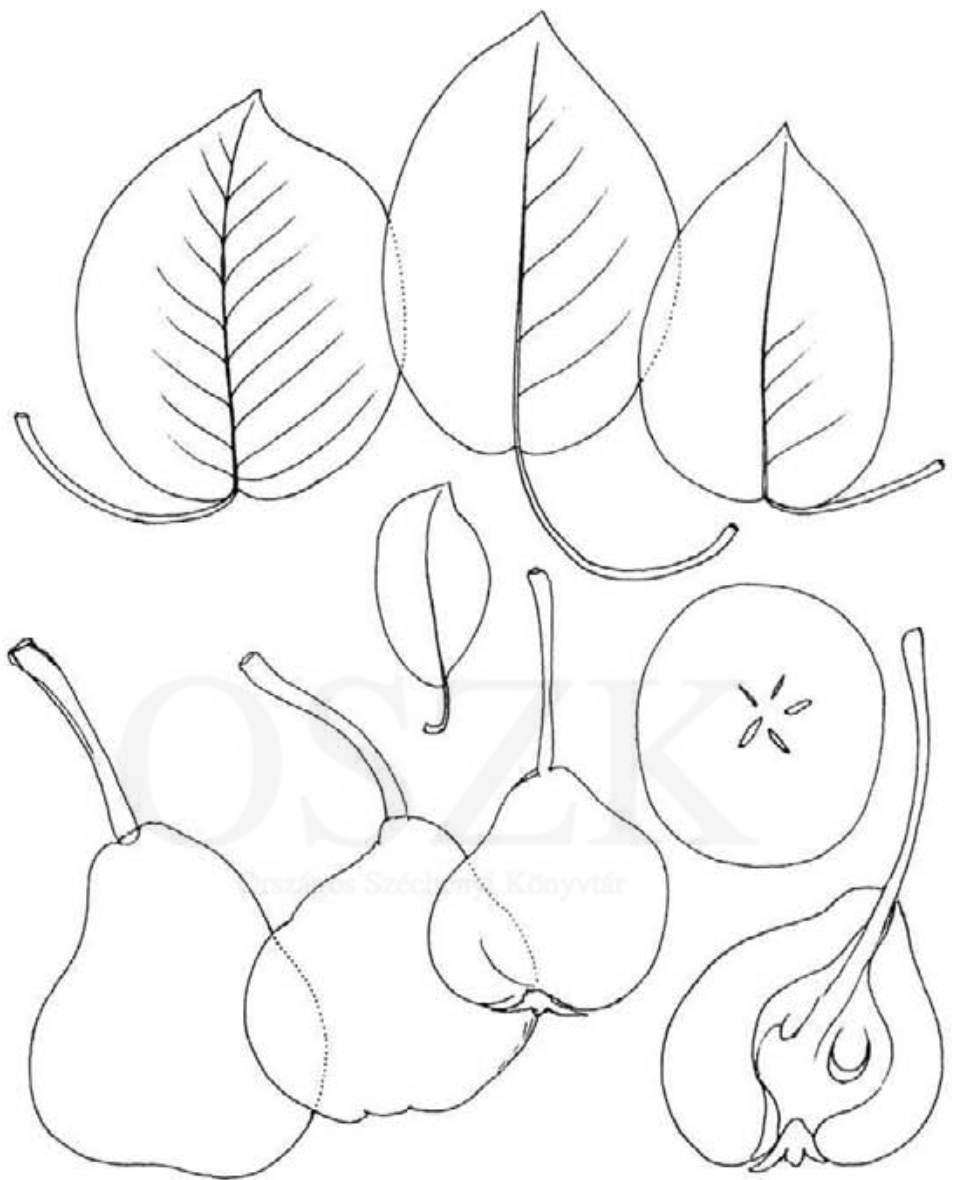
**Magvai:** kicsik, lapított tojásdadok, rövidcsőrűek, gyakran satnyák, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** tömött, zárt.

**Héja:** sima, homályos, eléggé vastag.

**Húsa:** tömött és kövecses, kevés levű, édes, de kissé fanyar és aroma nélküli.

**Érése:** október–november.



66a. ábra. Fakó [Barna] körte

**Fája:** erőteljes és nagy, félgömbölyű lombkoronával. Levelei feltűnően változó alakúak és nagyságúak, tojásdad alaktól a keskeny kerületesig, szíves vállúak, vagy nyélrefutóak, rövid hegyűek és finoman fűrészkes élűek.

**Megjegyzések:** a Piros körte (Alsókajanel), a Változékony körte (Fornádia) és a Fojtós körte (Bondoraszó) fajták alakkörébe tartozik. Valószínűsíthető közös eredetük (6. táblázat).

6. táblázat. Különböző tájtípusú körtefajták erdély-szigethegységi közös eredetet valószínűsítő hasonló irányzatú minőségi legegyszerűsége

| Név, eredet   | Méret magasság × átm.: mm; súly: g | Alak                                   | Szín                                | Vacok-öböl           | Hús                       | Érés             | Hasonlóság   |
|---|------------------------------------|--|-------------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------|--|
| Buckós téli körte, Bondoraszó, Bihar-hg. Ny-i lejtője       | 60–75×50–64; 60                    | küposodó gömb                          | fakósárga                           | hagyma               | édeskés, fanyar           | nov.–dec.        | Nemes holmár, Malinesi Jozefin                     |
| Téli kobak körte, Bondoraszó                                | 65–73×40–50; 60                    | kobak                                  | szalmasárga                         | reték (kicsi)        | édeskés, fanyar           | dec.             | Bose kobakja, Michel körte                         |
| * Fojtós körte, Bondoraszó                                  | 58–65×57–64; 40                    | gömbölyded, tömzsi                     | halványzöld, citromsárga            | reték, széles hagyma | édeskés, fanyar           | nov.–dec.        |  |
| Fakó (Barna) körte, Felsőkocsoba, Bihar-hg. Ny-i lejtője    | 38–45×32–40; 40                    | csúcsosodó tojásdad körte              | zöldessárga                         | hosszúkás hagyma     | édeskés, fanyar           | aug.             |  |
| Karéjos téli körte, Felsőkocsoba                            | 38–45×45–50; 55                    | küposodó gömb, talpasodó gömb          | haragoszöld                         | hagyma               | édeskés, fanyar           | dec.             | Nelis körte [az Erdélyi-szigethegység Téli fajták] |
| Göcsörtös téli körte, Cebe, Bihar-hg. D-i lankái            | 60–66×50–98; 65                    | csúcsosodó gömbölyded körte (troutyos) | sárgásbarna, fakóbarna rozslázattal | dagadó orsóalak      | fanyar, édes              | okt.–nov.        | Six vajonc körte                                   |
| Paraszt-Pap körte, Cebe                                     | 45–57×43–47; 50                    | csúcsosodó tojásdad-körte              | sárgászöld, eserepvrös pírrel       | hagyma (kicsi)       | édeskés-savaeskás, fanyar | okt.–nov. (jan.) | Pap körte (Curé)                                   |
| Változékony körte, Fornádia, Erdélyi-érchegység D-i lejtője | 55–58×50–54; 73                    | gömbölyded-tojásdad körte              | hamvaszöld, citromsárga             | keskeny orsó         | jó édes, mézizű           | szept.–okt.      | Nyári Kálmán körte                                 |
| Talpas téli körte, Csegez, Gyalui-havasok DK-i lejtője      | 56–70×50–62; 55                    | tojásdad körte                         | szalmasárga piros lehet             | reték-hagyma         | savanykásan összehúzódó   | dec.             | Nemes kolmár                                       |
| Piros körte, Alsókajanel, Erdélyi-érchegység D-i lejtője    | 45–55×50–55; 45                    | gömbölyded-tojásdad körte              | zöldes világossárga                 | hagyma               | édeskés-savanykás         | okt.             | Betzelbim  |

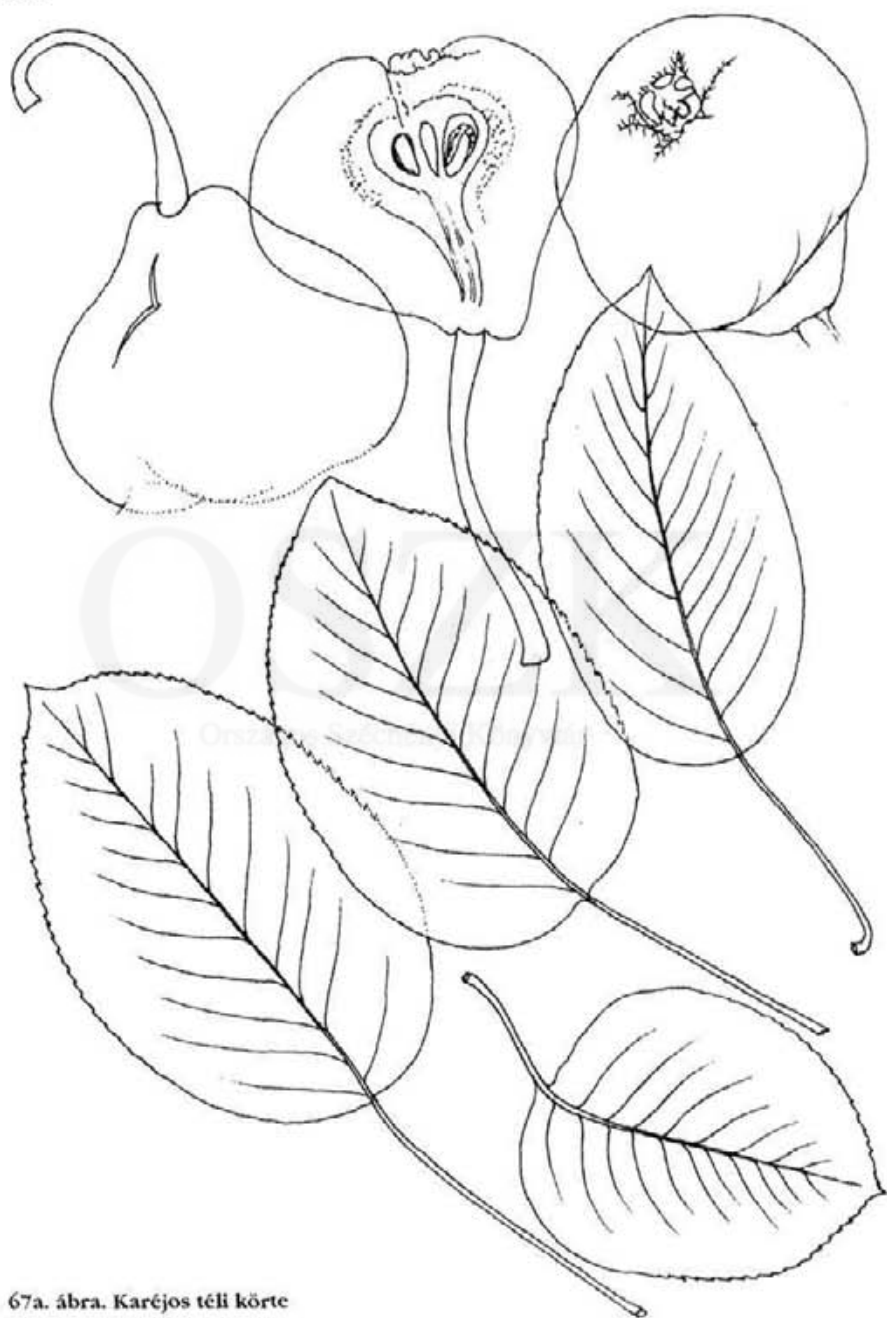
\* Gömbölyded típusú fajta; a többi hosszúkás típusú.

**Karéjos téli körte**

(67a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Felsőkocsoba (Bihar-hegység Ny-i lejtője).

**Méretei:** magassága: 38–45 mm, átmérője: 45–50 mm, súlya: 45–65 g; közepesnél kisebb.



67a. ábra. Karéjos téli körte



**Alakja:** kúposodó gömb, hegyesedő-körte alakú, enyhén nyakasodva kúposodó gömbölyded, talpas gömbölyded, szabálytalan, féloldalas, szélesen-karéjosan hullámos oldalakkal.

**Színe:** haragoszöld, hamvas kékeszöld, majd sárgászöldes, citromsárga beárnyékolással, szembe-tűnő dohánybarna pontokkal és hálózatos rozsdázattal, valamint kisebb-nagyobb rozsdafoltokkal.

**Szára:** 45–48 mm; hosszú és viszonylag vastag, mind a töve, mind a csúcsa duzzadtabb, felülete egyenetlen, szennyes zöldből világosbarnába váltó.

**Szármélyedése:** csekély kis körbarázda a szár-csúcs körül, egyenetlenül duzzanatos ormókkal.

**Csészemélyedése:** széles, lapos, felszínes tálalakú, hullámos falakkal.

**Csészéje:** nagy és nyitott, a rövid csészelevelek hegye befelé hajló, de nem takarja a gödörkét.

**Csésze alatti ürege:** tágas, de nem mély, kis kupakocska alakú.

**Vacoköble:** hagyma alakú, a csészeüreg felől laposodó, a szár irányában csúcsosodó, kisebb a gyümölcshús fele részénél, igen kövecses övezetű.

**Tüszője:** közepes méretű és zárt, vékony falú.

**Magvai:** kisebbek, sarlószerűen görbültek, oldalról lapítottak, rövid, vékony hegyűek.

**Tengelye:** laza kötélékű és a tüsző tájékán nyitott.

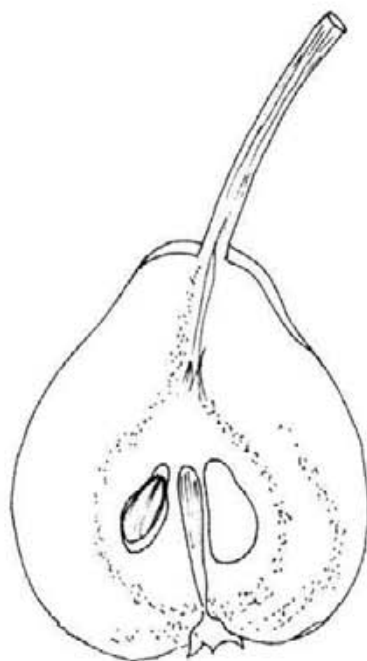
**Héja:** igen vastag, száraz és érdes tapintatú, homályos.

**Húsa:** fehér, tömör, leves, hamar barnuló, szotyósodó, édeskés, fanyar.

**Érése:** december.

**Levelci:** nagyon változó alakúak; általában kerülékesek, de a keskenytől a tojásdad kerülékesig lehetnek, vállaik kerekedőek, némelykor szinte szívesek, hegyük rövid, széleik finoman fűrészesek.

**Megjegyzések:** nagyon valószínű, hogy kivadult, elcsökevényesedett változat, mely a mostoha hegyvidéki éghajlati és talajviszonyokat is elviselte. Közös jellegzetessége a többi erdélyi-szigethegységi téli körte fajtával, a feltűnően szabálytalan alakja és nagyon egyenetlen hepehupás felülete. A régi termesztett fajták közül a Nelis téli körtehez lehetne hasonlítani, melynek fajtatulajdonságai meglehetősen változóak; tájak, ill. leírók szerint: közepesnél kisebb, vagy közepesnél nagyobb, gömb alakú, vagy „néha buczkós gömbölyű, néha tompa, hasas csigaforma” (Bereczki 877; Goethe és mtsai. 1894; Bordeianu és mtsai. 1964).



67b. ábra. Nelis téli körte

## A terepkutatások idején a termesztők által közölt körtefajták és körtefajta nevek (1951–1957, 2001–2004)

### Régi monói körték

*Sárga körte* (öreg Vicsi Mihály kertjében)

Kisméretű, enyhén nyakasodó-körte alakú, többnyire faközöld vagy sárgászöld, mindig pír nélküli, kissé viaszos, sima felületű, hosszú vagy közepes hosszú szárral. Húsa bőlevű, jó édes, de aroma nélküli; nem kövecses, hamar szotyósodó s ekkor bebarnul. Rendszerint egészben, tűszővel, magvasítól szokták befalni. Aratás után, július végén–augusztus elején volt fogyasztható. Két nagy, százévesnél idősebb, terebélyes lombkoronájú körtefa létezett, melyeket alkalmasint még a 19. század végén ültettek. Minden esztendőben bőven termelt.

Hasonló körtefajtát közöl *Románia pomológijája*, mely szerint őshonos erdélyi.

*Sárga körte [Zabball érő körte]* („Ardai” János kertje)

Közepes nagyságú, kissé nyakasodó, hosszú körte, sárgászöld, majd tompa sárga, pír sohasincs rajta, felülete sima, száraz vagy nagyon vékonyan viaszos, szára közép-hosszú. Húsa kimondottan kásás, édes, de nem túlságosan, aroma nélküli. Mértéktelelenül, utóhatás nélkül, kenyérként lehetett fogyasztani. Zabaratóskor, augusztusban érett.

Fája általában középtermétűvé növekedett, kúposan hegyesedő lombkoronát fejlesztett (vö.: Sárga körte, Énlaka).

Az Észak-Erdélyben létrejöttek, őslionosnak vélt (Bordeianu és mtsai. 1964) „Kenyer körte”-hez hasonlítható. Valószínűleg nemesített fajta származéka.

*Cigány (Barna) körte* (öreg Vicsi István kertje)

Közepes nagyságú, tömzsi-körte alakú, világoszöld, sárgászöld, nap érte része bársonyos, barnás sötétvörös, gyakori korompenészsége miatt válik szürkésbarnás vörössé. Húsa fehér, vajsárgás, nemritkán köves (a fertőzött részeken), jó leves, kellemesen édes, kívánatosan fűszeres, lassan szotyósodó. Kedvelt aszalni való körte volt. Augusztus második felében–szeptember elején érett.

Fája lassan növekvő, csúcsosan terebélyesedő koronát növesztett, százesztendő körüli, nagy fák voltak.

A Római zsírkörte fajtához hasonló (Stoll 1888; Bordeianu és mtsai. 1964).

*Pirosbeli körte* (öreg Vicsi Mihály kertje)

Kis méretű, rövid csúcsú gömbölyded-körte alakú, hosszú szárú, zöld alapszínű, nap érte része barnás árnyalatú bársonyos vörös, gyakori szembetűnő pettyekkel. Húsa vérpiros, élénkebben a vacokból tájékán és a héj alatt, tömött, bőlevű, édes. Talán sohasem fergesedett, és mindig tömött egészséges, élénkfekete magjai voltak. A jó fogú gyermekek egészben falták be. Augusztusban volt fogyasztható.

Fája közepesnyire növekedett, csúcsosodó gömbölyű koronát képezett, kb. 50 éves korig éltek.

Ősi, erdélyi fajtának vélik (Bordeianu és mtsai. 1964).

*Cukor körte* (György István kertje)

Kicsi, röviden csúcsosodó, enyhén nyakas-körte alakú, közepes hosszú és vékony szárral. Világoszöld vagy gyengén sárgászöld színű, kissé zsíros felületű, rejtett pontozottságú a héja. Húsa fehér, alig kásásodó, mérsékelten leves, nagyon édes, aroma nélküli. Július végén volt fogyasztható.

Fája kis termetű, szétterülő, düledező koronát növesztett. Ritka körtefajta volt a 20. század harmincas éveiben.

Valószínűsíthető, hogy a „Nyári czukorkörte” alakkörébe tartozott, amely Bereczki (1877) szerint „E becses körte valószínűleg hazai gyümölcsünk”. Az oltogató emberek által terjedtetett, mint különös ajándék.

### **Szilágycschi körték**

*Titkon érő körte, Kormos körte, Grófi körte, Eperrel érő körte, Méz körte* (Szilágycseh gyümölcsöseiben létező nyári és nyár végi fajták).

### **Énlaka gyakoribb körtefajtái** (Szávai Márton írásbeli közlése)

Énlaka (a Gagy patak forrásvidéke, 803 m tszf.) és környéke kertjeiben, telkek udvarán 1958-ban 81 ilyen ősi gyümölcsfajta létezett. Ezekből 2001-re megmaradt még 49 fajta. A körtefajták száma (szomszéd falvakból is), a „honosítottak”-kal (idegen eredetűek) együtt 63. Helyenként 16–17 körtefajta is volt természetesen. Nagyon sok idegen fajta került erre a vidékre is, a magántulajdon megszűntetése (a kényszerített közös gazdálkodás, kolhozosítás bevezetése) után. „Ez a vidék szereti a gyümölcsöt, 34 ha-t ültettünk bé Szászrégenből a csemetekertből hozott (1960-as évek) oltvánnyal.” (Bíró Mihály)

#### **I. Nyáriak:**

*Árpával érő* (Mézvackor, Etéden: Bakkbűz körte); egy kisebb meg egy nagyobb változata létezett.

*Sárga körte*, nagyon elterjedt, csaknem minden háznál van, az udvar fája. Hatalmas nagy fák, lehetnek 200 évesek. Több változata ismeretes, némelyek levesebbek, mások lisztesebbek.

*Sós körte*, kellemes sós ízű, enyhén kövesedő, éretten szétroppantható. Régente Etéd gyümölcsöseiben sok volt e fajtából, mostanra csak néhány fa maradt. Érzékeny a tűzelhalásra. Úgyszintén két változata van, egy sárga meg egy zöld.

*Torzásatlan körte*, ennek is két változata van: egy kerek, hosszú szárú vackorforma és egy körte alakú, szintén hosszú szárú. Nagyon magasra növő fák, a lehullott gyümölcs szétroppan. Ősrégi fajta. Gyakran nevezik Torzásatlan körtének a Nyári Kálmán körtét és a Császár körtét is.

*Búzával érő körte* (Kunkori körte, Zergő körte); egyik változata szabályos körte alakú, rezgő levelű (mint a nyárfáé), a másik vackorszerű, hosszú szárú, korábban érő. Hosszú életű, régi, nagy fák.

*Tinóorrú körte*, alakja a Torzásatlan, íze a Sárga körtéhez hasonlít, ízletes, lisztes. Már csak egy fa él.

*Zabball érő sárga körte*, enyhén sárgászöld, apróbb a Sárga körténél, kicsit későbbi a Búzával érőnél.

*Pirosbelű körte*, két változata van: Énlakán kisebb, hosszú szárú, vackor alakú, Etéden pedig valamivel nagyobb és ízletesebb.

*Moldvai körte*, az oltóágot öreg Bíró Mihály hozta 1811–1812-ben, aki gyümölcsöt vitt oda árulni. (Bizonyára más fajtákat is hoztak Moldvából, de nem maradt nyomuk.)

## II. Ősziek

*Bőr körte*, apró, kövesedő, de kellemes ízű, nem tárolható. Fája ellenálló.

*Kecskecsicsű körte*, szép, piros színű gyümölcs. Már csak egy fa van.

*Fűszer körte*, egy kb. százéves fa (talán különleges illata miatt nevezték így).

*Füge körte*, egyetlen fa él.

*Rozsdás körte* (Mocskos körte, Kormos körte); jó, ellenálló fa.

*Őszi darázs körte*, a Korsós körtéhez hasonló.

*Fojtós körte*, gyenge minőségű, takarmánykörte.

## III. Téliek

*Nyakas körte*

*Korsós körte*, a Rozsdás körte változata.

*Mesei körte* (Nyálazó körte); fonóban fogyasztották, serkentette a szősz nyálazását.

*Téli kerek körte*, levélhullás után is a fán marad, a Nyakas körte változata.

*Téli zöld körte*, több mint öt változata van, nyers fogyasztásra nem valók, aszalva, sülve, főve fogyasztották, pálinkát főztek belőle.

## IV. Kiveszett fajták

*Borsós körte*, *Lószar (fark) körte*, *Piros oldalú körte* (Ősziek), *Fontos körte*, *Fűz körte*.

## V. Honosított fajták

Azonosítva összesen 12 fajta. Érdekesebb helyi elnevezésű a *Klapka körte* (*Klapp kedvence*) és a *Derzsó* (*Clairgeau*) körtefajta.

**Márkod jelesebb körtefajtái** (Egres patak forrásvidéke, Nyárad mellék pataka, 416 m tszf.)

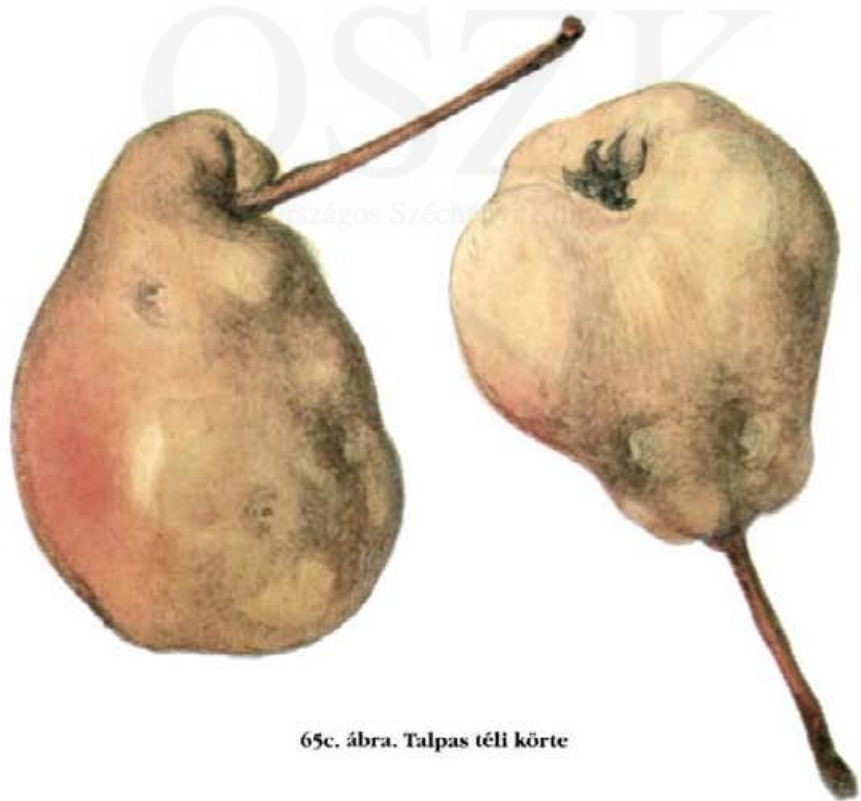
Gyümölcsstermesztéséről régóta híres helység. Innen származott a 19. század második felében a közkedvelt Márkodi nőzsér almafajta, amely „most már nincs! Sükösd Mihály kertjében volt. Akkora ni! Nagyobb a Pónyika almánál, laposabb, inkább zödd volt, de csak zödd, nem vad zödd. Őszi alma volt.” Martonné Sikó Polixénia („Póli néni”, szül. 1917-ben) csaknem húsz körtefajtát is felemlített a vidéken ismert nevükön. Szerinte gyakoribb fajták a következők: *Búzával övő körte*, *Torzásatlan körte* („nagy, sárgászöld, fojtós”), *Nyakas körte* („mert nyaka volt”), *Háj körte* (nyári és téli), *Sós körte*, *Tinőlábú körte*, *Bikatök körte*, *Vörösbelű körte*, *Méz körte*, *Dezső* (Tezső = Clairgeau) *körte*, *Izamber körte*, *Bölkényi körte*, *Vásárhelyi körte*, *Csókfalvi körte*.

**Tordátfalva igen érdekes körtéje** (említette Boros Sándor, szül. 1935): *Venyike* (Venike) *körte*.

**Más települések gyümölcsöscsiben található** (öshonos, valamint a helyi környezeti körülményekhez alkalmazkodott) **körtefajták**: Magyardecse, Magyargyerőmonostor, Magyarvalkó, Magyarókereke, Mezőfele, Küküllőkeményfalva, Bikafalva, Kecsetkisfalud, Alsóbencéd.



64c. ábra. Buckós téli körte



65c. ábra. Talpas téli körte



65d. ábra. Talpas téli körte



OSZK  
Országos Széchényi Könyvtár

66b. ábra. Fakó (Barna) téli körte



68b. ábra. Nyári szegfű körte



Országos Széchényi Könyvtár

69b. ábra. Kicsi nyakas nyári körte







70b. ábra. Dési cseresznyekörte



71b. ábra. Dinnye körte

## Magyar népi eredetű körtefajta nevek előfordulása az erdélyi románság körében

Borza (1962) nagy előszeretettel tanulmányozta Erdély ősi gyümölcsseit és a két világháború között 1131 körtefajta nevet jegyzett fel, melyből több mint 500 valóban termesztett fajta, 992 csak pusztán név (*nomen nudum*). Tanulmányában 132 fajtát (Kárpátokon kivülieket is) közölt (rövid leírással vagy csak névleg) és 70 fajtának a vonalas rajzát is megadta (38 fajtának a színes rajza a család hagyatékában maradt).

Magyar körteneveinek száma 31, melyek között, a gyakoriak mellett, érdekesebbek: *Arany körte*, *Muskotály* (Apró és Zöld) *körte*, *Kormos körte*, *Dinnye körte*, *Málé körte*, *Fojtó* (Fujtó) *körte*, *Pujka körte*, *Oskola körte*, *Harang körte*, *Nőcomb körte*.

### Erdélyi szászok által használt magyar körtenevek

Krauss (1943) a Beszterce-Naszód megyei szászok körében 318 körtefajta nevet jegyzett, melyek között magyar fajták is előfordulnak, mint pl.: *Darázs körte*, *Huszárkapitány körte*, *Nyulas körte*, *Gyurka körte*, *Csóka körte*, *Csonka körte*, *Szajkó körte*, *Vackor*.

## Nemesített körtefajták

### Nyári szegfű körte

(68a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Dés, 1952; Kolozsvár, Házsongárd, 1955. augusztus 4.

**Méretei:** magassága: 40–50 mm, átmérője: 28–33 mm, súlya: 30–38 g; kicsi.

**Alakja:** hosszúkás-körte és hosszán csúcsosodó-körte alak, enyhén nyakasodó, csészétája tojásdad gömbölyded, ferde, felülete elmosódottan egyenetlen domborulatos.

**Színe:** homályoszöld, mely az árnyékolt részeken sötétebb, haragoszöld, a nap érte felületen fehérlő világossárgás és halványpiros vagy leheletszerű kárminpiros csikocskákkal, keskeny ecsetvonásokkal van tarkítva, s összemosódva narancsvörös színűvé, vagy téglavöröses árnyalatú fakóbarnává válik. Pontozata apró, sűrű, sötétebb zöldes udvarú, de nem feltűnő.

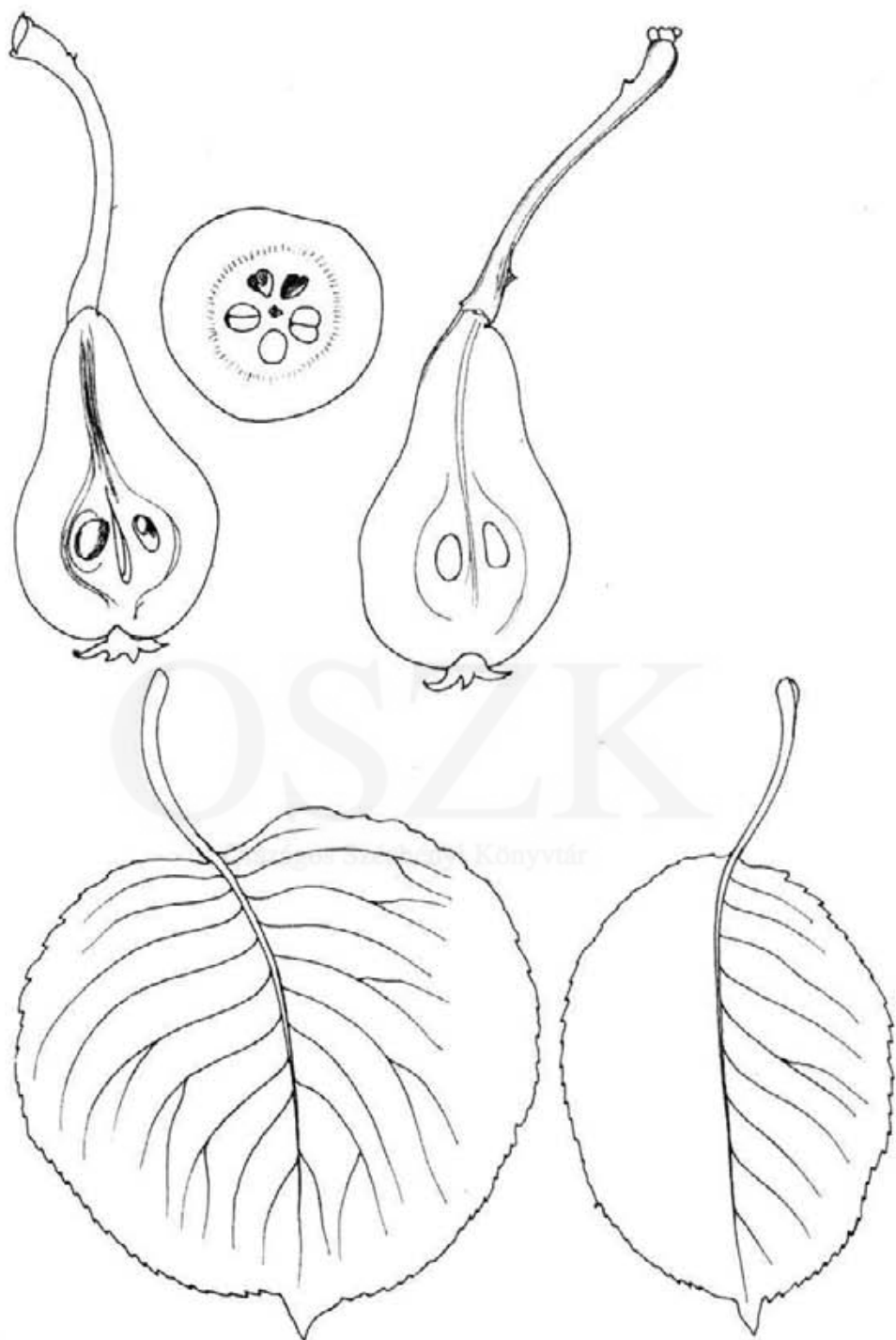
**Szára:** 35–45 mm, nagyon hosszú, viszonylag vastag, kissé ferdén álló töve göcsös, csúcsa vékonyan és egyenetlenül húsos, zöldes árnyalatúan okkersárgás, és dohánybarnás színűvé váló.

**Szármélyedése:** hiányzik vagy felületi kis gödörke a szárcsúcs körül, mely szembeütően jelzi a csatlakozás határvonalát (a Nagevitz körte szárcsúcs gyűrűjére emlékeztet).

**Csészemélyedése:** csak egy keskeny, egyenetlen kis laposodás, szürkésbarna rozsdázattal behintve.

**Csészéje:** nagy és nyitott, a csészelevelek töve forrott és peremszerűen kiemelkedik, s a hamvasan molyhos-szőrösödő felső rész kiterjeszkedik a csészemélyedés falára, de nem mindig lapul rá.

**Csésze alatti ürege:** U, V vagy tölcser alakú, széles, de nem mély, a felső vagy középállású porzószal-maradványok többnyire takarják.



68a. ábra. Nyári szegfű körte

**Vacoköble:** lehet hagyma vagy orsó alakú, közepes nagyságú vagy annál kissé nagyobb, csészetájú, és csatlakozása a csésze alatti üreghöz jól látható.

**Tüszője:** lapos és ferde tojásdad, kicsi és zárt, fala fehér és merev.

**Magvai:** kertülékesen duzzadtak, lapított tojásdadok, rövid kis tompa csőrrel, sötétbarnák, nem ritka az üres tüsző és a léha mag.

**Tengelye:** vékony és hasítékos.

**Héja:** kissé (szokatlanul) vastagocska és tömött, van vékony hamva és homályos, de nem érdes.

**Húsa:** fehér, majd vajsárgás árnyalatú, kissé tömött és finoman szemcsés. Lédús és szotyósodó, barnuló, enyhén savanykás, édes, fűszeres (íze a Nyári zöld Magdolna fajtáéra emlékeztet).

**Érése:** július–augusztus.

**Fája:** mindkét termőhelyén idős, nagy, de még jól növekvő, egészséges, kúposodó gömbölyded, nagy lombkoronával. Folyamatosan, évente termő (100–150 kg). Levelei: nagyok, szélesen kerülékesek, vagy kör alakúak, kerekedő vagy szíves vállal, kihúzott hegyvel, csipkésedő-fűrészkes éllel.

**Megjegyzések:** Ez a minta Bodor Pál (1812) régi gyümölcsöskertje szomszédságában még a 19. század második felében létesített s a 20. század első felében is szépen viruló gyümölcsösből származik. Kétségtelenül nemesített, kertészeti termesztett, kiválogatott fajta. Jellegeiben jól egyezik a Bereczki (1877) által leírt Kis szegfű körtével (Petit-muscat, Kleine Muskateller), amely szerinte „Egyike a legrégebben ismert gyümölcsfajoknak. Tudós gyümölcsészek szerint, a Kr. sz. utáni 80-ik év körül, Plinius által felemlített »Superba« körte nem volna más, mint a mi Kis szegfűkörténk...” Házsongárdi termőhelye alapján valószínűsíthető, hogy már a Bodor Pál (1812) által termesztett és szaporított Nyári apró muskotály fajtának a származéka. Hasonlít ez a Nyári szegfű körte a Mohácsy (1958), ill. Tomcsányi (1979) által közölt Nagy szegfű körtére (Kis muskotály körte, Kleine lange Muskateller) is, az azonosítás kétséges, mivel ők nem említik sem a Bereczki-féle Kis szegfű körtét, sem pedig a Nyári szegfű körtefajtát.

### Kicsi nyakas nyári körte

(69a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Dés, 1952. július.

**Méretei:** magassága: 48–57 mm, átmérője: 30–37 mm, súlya: 20–28 g; kicsi vagy nagyon kicsi.

**Alakja:** hosszúkás-körte alak, általában kissé szabálytalan, enyhén féloldalas, de lehet szabályos is.

**Színe:** hamvas világoszöld, a nap érte rész kénsárga, zöldessárga, vékony téglavörös lehelettel, az árnyékban maradt felület sötétzöld.

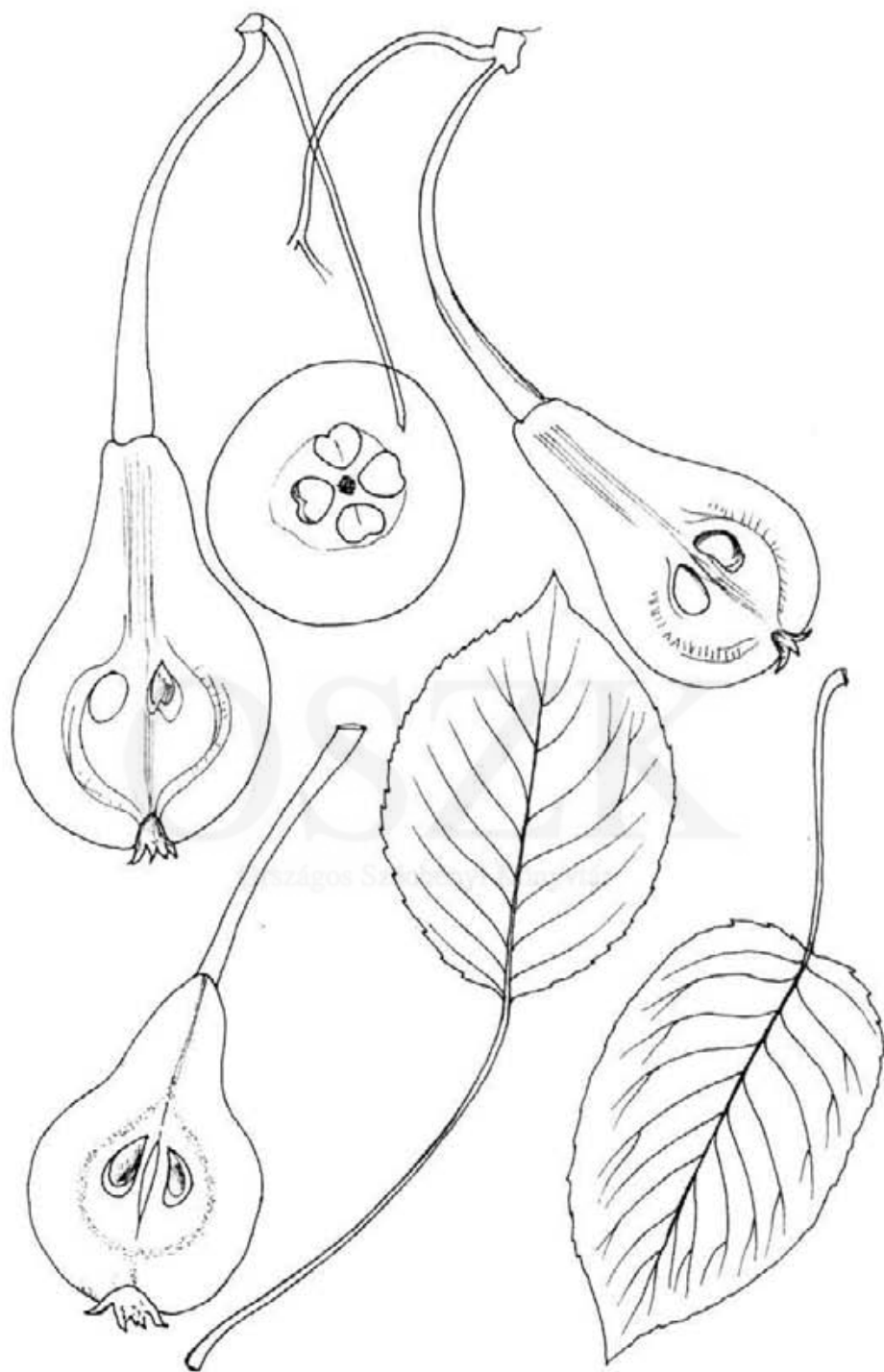
**Szára:** 48–62 mm; nagyon hosszú és aránylag vastag, különösen a csücsi része, amely vékonyan húsosodhat is, általában enyhén görbült-ívelt, zöldes, okkersárgás fakóbarna.

**Szármélyedése:** nincsen, de a száresücs csatlakozását körvarrat jelzi.

**Csészemélyedése:** többnyire hiányzik, vagy csak egy kerekded horpadás.

**Csészéje:** nagy és nyitott, a csészélevelek töve forrott és kis karimát képez, felső részük tekeredve kiforduló, de nem lapulnak a csészemélyedés falára.

**Csésze alatti ürege:** V vagy kupak alakú, kissé tág, de nem mély.



69a. ábra. Kicsi nyakas nyári körte

**Vacoköble:** hagyma alakú, nagyobb a húsos rész felénél, csészetáji, keskeny kösejtes réteg jelzi határvonalát.

**Tüszője:** közepes, lapított tojásdad, zárt.

**Magvai:** kicsik, féloldalas csepp alakúak, nagyon rövid csőrűek, sötét gesztenyebarnák, többnyire kettesével egy tüszőben.

**Tengelye:** vastag, laza kötélékű és hasítékos a tüsző táján.

**Héja:** sima, száraz, esetleg vékonyan viaszos, homályos.

**Húsa:** fehér, majd gyengén sárgásfehér, a héj alatt vékony sávon lehet zöldes árnyalatú, finom szemcséjű, kissé kásásodó, leves, enyhén savanykás édes, gyengén fűszeres.

**Érése:** július.

**Fája:** erőlyesen növekvő, gúla alakú, nagyméretű, meglehetősen sűrű lombkoronájú. Levelei kerülékes vagy tojásdad kerülékes alakúak, általában hosszú nyelűek, kerekded vagy szívesedő vállúak, tompa hegyűek, fűrészes élűek.

**Megjegyzések:** nagyon hasonló egy Kolozsvár környéki Kicsi körte fajtához, amelyet a vackor és valamely nemes fajta korcsának vélnek (Bordeianu és mtsai. 1964). Ennek alakkörébe sorolható ez a Désen gyűjtött minta is.

### **Dési cseresznyekörte**

(70a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Dés, 1952. augusztus.

**Méretei:** magassága: 43–52 mm, átmérője: 29–36 mm, súlya: 44–50 g; kicsi körte.

**Alakja:** hosszúkás tojásdad, hegyesedő gömbölyded-körte alakú, csúcsi része vékonyodó és enyhén vagy kifejezetten nyakas, csészetája lehet kissé laposodó, de leginkább kerekedő, gömbölyödő, némelykor enyhe, szabályos körkörös horpadással, többnyire szabályos, ritkábban enyhén ferdülő.

**Színe:** kékelően sötétzöld, mely a nap érte részen világos, hamvas-fehéres világoszöld, esetleg vékony, fakó dohánybarnás árnyalással, az árnyékos oldalon pedig szürkés, piszkoszöldes borulással. Pontozata csak a fakó színelőn látható.

**Szára:** 28–36 mm; hosszú és vékony, esetleg közepes vastagságú, csúcsán vékony kis kezdő húsosodás is képződhet, töve korongja alig szélesebb, világoszöldből okkersárgás világos fakó dohánybarnába váltó.

**Szármélyedése:** hiányzik, a gyümölcs hegyesen kúposodó.

**Csészemélyedése:** felszínes, lapos, vagy egy kerekedő kis mélyedés.

**Csészéje:** szembeütően nagy, valósággal kicsúcsosodik a csészemélyedésből, nyitott, a csészélevelek hosszúak, lándzsásak, összeforrott tövük kis peremet képez, szabad részük ferdén kifordult, fehéres szürkén molyhosak.

**Csésze alatti ürege:** kupak vagy tölcser alakú, eléggé széles, de nem mély.

**Vacoköble:** keskeny orsó alakú, felemás módon elhatárolt, kicsi, szűk, középhelyezettű.

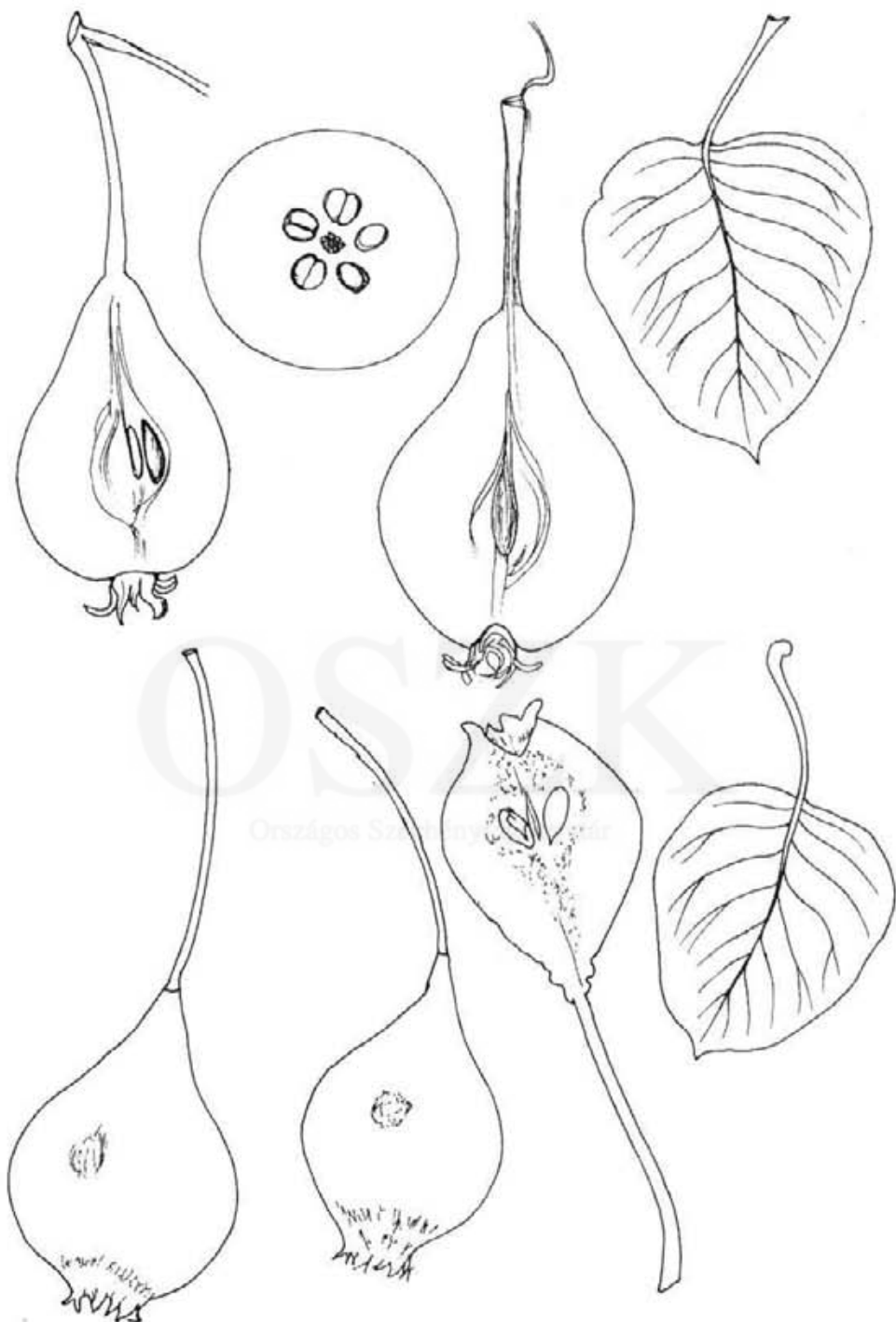
**Tüszője:** elnyújtott és keskenyedő tojás, már-már zabszem alakú, zárt.

**Magvai:** karcsúan hosszúkásak, vékonycsőrűek, sötétbarnák.

**Tengelye:** laza kötélékű és hasítékos, a csésze alatti üreggel való folytonossága jól látszik.

**Héja:** vékony, sima, vékonyan viaszos, homályos.

**Húsa:** szép fehér, finoman kásás, mérsékelten leves, nem fűszeres, de kívánatos édes.



70a. ábra. Dési (fent) és Bécsi (lent) cseresznyekörte



**Érésc:** július vége–augusztus eleje.

**Megjegyzések:** helybeli neve „Nyári esperes”, amely azonban nem azonos a Bereczki (1877) által leírt fajtával (Bergamotte d'été, Júliusi esperes), amely az újabb művekben meg sincs említve. Nagyon közel áll viszont a Bécsi cseresznye körtéhez, amely Rapaics (1940) szerint azonos a már Lippai (1667) által említett „Elövel-érő avagy Pünkösdi; avagy Cseresznyével-érő körtvély; sárga zöld szabású, nem igen leves, egy kevésbé hosszúkás” fajtával. A 19. század második felében felélénkült erdélyi gyümölcsészet kedvelt körtéfajtái között ez az apró fajta nincs említve, mindazonáltal feltételezhető, hogy ennek alakköréből keletkezett régi, helyi változat.

### Dinnye körte

(71a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kurtapatak (Esztelnek mellett, DK-re), 1956.

**Méretei:** magassága: 53–57 mm, átmérője: 42–48 mm, súlya: 40–50 g; közepesnél kisebb.

**Alakja:** kúposodó gömbölyded vagy tojásdad, általában szabályos, a csúcsa lehet esetleg enyhén ferde.

**Szín:** világoszöld és halványsárgás zöld, piszkos sötétzöld, vörhenyes sűrű hálózattal, helyenként fakóbarnás lehelettel. Valódi pontozata rejtett, de a sötétzöld hálózatot jól látható zöld pettyek fűzik össze.

**Szára:** 18–23 mm; közepes hosszúságú, inkább vékony, egyenetlen felületű, sárgásbarnás piszkoszöldből válik dohánybarna színűvé.



71a. ábra. Zöld Magdolna körte, amelynek alakkörébe sorolható a Dinnye körte

**Szármélyedése:** esupán egy keskeny körbarázda a szárcsúcs körül, vagy hiányzik.

**Csészemélyedése:** sekélyes tányérka vagy sima, szép szabályos, vagy nagyon elmosódottan hullámos.

**Csészéje:** közepes nagyságú, vagy nagy és nyitott, a széles tövű, szabadon álló, hamvasszürkén molyhos csészelevelek hegye befelé hajló, vagy tekert, de nem fedi az üreget.

**Csésze alatti ürege:** változó, V vagy tölcser alakú, lehet kisebb vagy közepes, olykor a tengelyhasítékig hatol.

**Vacoköble:** orsó vagy hosszúkás hagyma alakú, gyengén elhatárolt, közepes nagyságú vagy kisebb, közép helyzetű.

**Tüszője:** kicsi, babszem alakú, vagy hosszabb és sarlószerű, általában zárt.

**Magvai:** lapított tojásdadok, vékonycsőrűek, gyakori a léha mag.

**Tengelye:** foszlányos, laza, a tüszőtáján hasítékos.

**Héja:** meglehetősen vastag, sima vagy nagyon enyhén szemcsés, száraz tapintatú, homályos.

**Húsa:** héja alatt halványzöldes fehér, beljebb fehér, kissé szemcsés és eléggé tömött, de lédús és olvadóvá válik, édes, enyhén fűszeres, de nemritkán vívizű.

**Érése:** augusztus, eltart szeptemberig.

**Megjegyzések:** a Zöld Magdolna fajtakörébe tartozó helyi változat (Palocsay és mtsai. 1954). Nevét bizonyára a dinnye érési idejétől kapta, ui. hasonló egybeesés többfelé is előfordul Erdélyben (pl. Szilágycseh, Désháza, Nagyenyed környéke) és különböző fajtára vonatkozik. Dinnyére emlékeztető íz előfordul némely körtefajtában (Korsós körte, Miklósfalva; Sütő körte, Küküllőkeményfalva; Bőr körte, Énlaka), ám ez a tulajdonság ebben a mintában nem volt tapasztalható. Az újabb gyümölcsészeti művek ritkán vagy egyáltalán nem említenek ilyen nevű körtefajtát, annál többet foglaloznak a régiek a fajtanév gyanítható ősével, a Kobak (Dinnye) körtével, a *Pyrus cucurbitinum*mal (Rapaics 1940).

### **Pisztráng körte** Országos Széchényi Könyvtár

(72a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Magyarvalkó, 1951. október 9.

**Méretei:** magassága: 65–68 mm, átmérője: 50–55 mm, súlya: 78–90 g; közepes nagyságú.

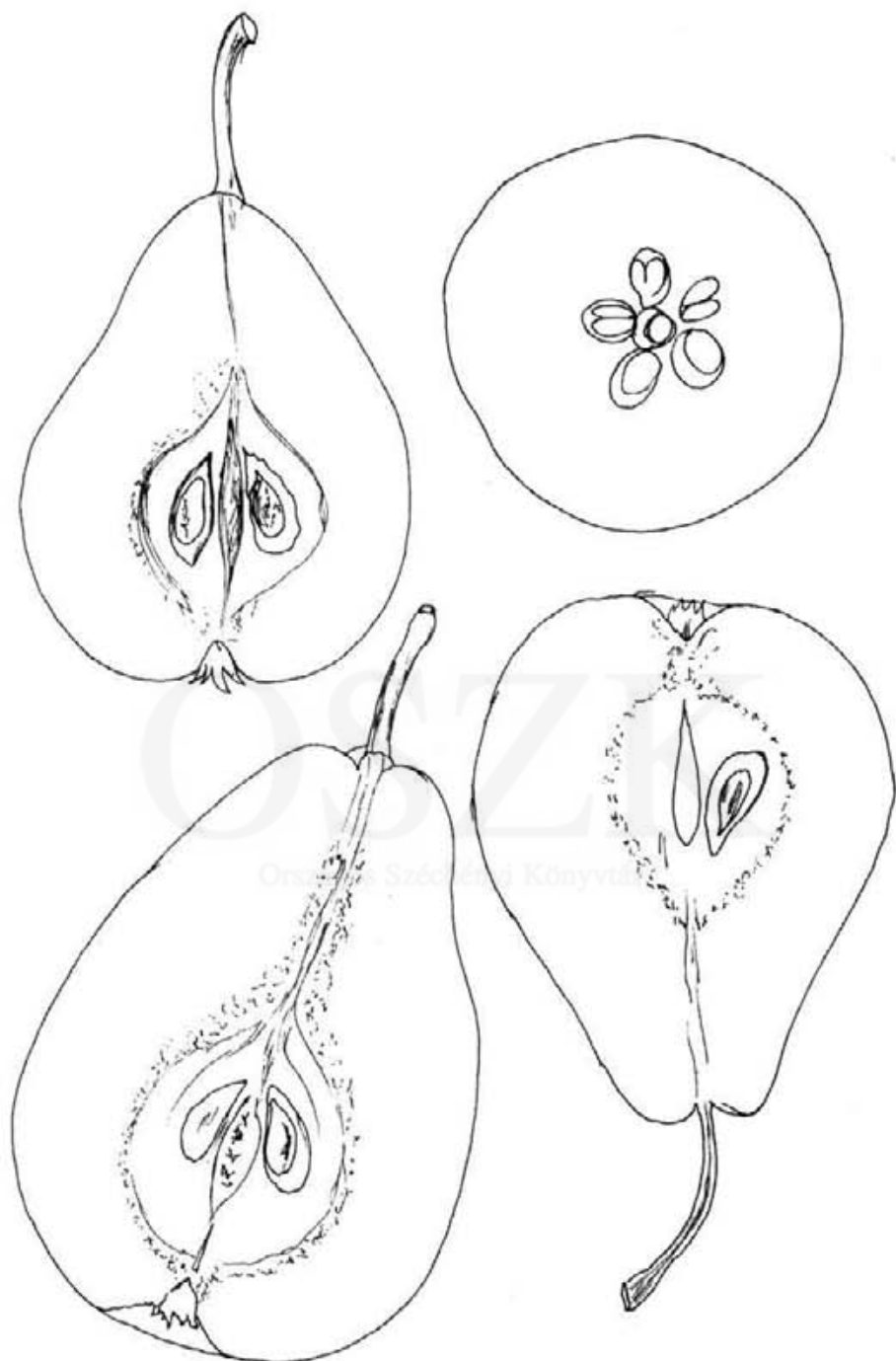
**Alakja:** hosszúkás tojásdad-körte alakú, enyhén féloldalasan nyakas, kissé szabálytalan, egyébként általában kétalakú körtefajta: hosszúkás-nyakas, csúcsosodó (Bosc kobak-szerű) és gömbölyded-csigás (bergamot-szerű) (Stoll 1888).

**Színe:** alapszíne zöldessárga, majd citromsárga, felülete legnagyobb részét azonban változó élénkségű vörösrös borítja, melyet káminpiros árnyalatú sötétebb piros nagyobb pettyek tarkítanak, s ezek olykor még az árnyékolt részekre is elszóródnak, díszessé, vonzóvá téve a gyümölcs küllemét.

**Szára:** 23–26 mm; közepesnél kissé rövidebb, esetleg közepes hosszúságú, általában vékony, egyenes, de csúcsa némelykor lehet gömbölydeden duzzadt, húsos, sárgás homályoszöldből válik fakóbarnává.

**Szármélyedése:** körkörös kis, egyenetlen oldalú gödörke, de hiányozhat is.

**Csészemélyedése:** tálacska alakú, eléggé széles, de nem mély, lehet szabályos, vagy szélesen elmosódott hullámos falú, fakóbarna, vékony rozsdázat borítja, mely lehet apró, körkörös repedezetszerű.



72a. ábra. Pisztráng körte

**Csészéje:** közepes nagyságú vagy szűkebb, a háromszögszerű, sötétbarna csészélevelek a tövüknél szabadok és kifordultak, a csészemélyedés falára fekvők.

**Csésze alatti ürege:** tölcsészerű, szűkösebb, de nem mély.

**Vacoköble:** hagyma alakú, csészetáji, kisebb a húsos rész felénél, kösejtek határolják.

**Tüszője:** hosszúkás tojásdad, eléggé tágas, zárt.

**Magvai:** megnyúlt csepp alakúak, rövid- és tompacsőrűek, inkább kisebbek, mint közepes méretűek, általában kettesével egy üregben, de csak egyik fejlett.

**Tengelye:** közepes vastagságú, és a tüszőtáján hasítékos, összekötetése a csésze alatti üreggel jól észlelhető.

**Héja:** közepesen vastag, meglehetősen merev, sima, szépen fénylő.

**Húsa:** fehér, sárgásfehér, lazán szemcsés, leves, olvadó, kellemesen édes, jellemzően fűszeres.

**Érése:** október vége–november.

**Megjegyzések:** Halléből (Németország) származik, első közlése 1804-ből való. Mindenütt megtalálható, ahol körtét termesztenek. Neve a pisztrángéhoz hasonló petytyezettségre utal.

**Háj körte** (*Vilmos körte, Pergamen körte, Williams, Bon Chrétien Williams*)

(73. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Márkod, Siklódi Sándor, 2004. szeptember 16.

**Méretei:** magassága: 70–115 mm, átmérője: 50–80 mm, súlya: 100–230 g; nagy, néha közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás tojásdad-körte alakú, csészetája szélesen lekerekített, szára felé többnyire menedékesen keskenyedik, nyakasodása nincs vagy alig sejlik. Felülete igen egyenetlen, dudoros, bordázat a csészetáján alig jelentkezik.

**Színe:** világos faközöld („almazöld”), majd vidám sárgászöld, teljesen pír nélkül. Pontozata kénsárgás árnyalatú fahéjbarna izabellafakó, eléggé sűrű, apró pontokból képződött. Vékony, a pontokhoz hasonló színű egyenetlen, kisebb-nagyobb rozsdafoltok az egész felületen előfordulnak, összefüggően csak a szártájékon található.

**Szára:** 15–25 mm; rövid, esetleg megközelíti a közepes hosszúságot, fás, vastagocska, némelykor duzzanatos a töve. Színe füstszürkés viaszarna. Többnyire ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** elenyészően kicsi, vagy hiányzik, egyenetlen kis duzzاناتok miatt szabálytalan, aszimmetrikus.

**Csészemélyedése:** felszínes vagy hiányzik, az igen elmosódott, szabálytalan, összehajló bordák gyakran megfigyelhetőek.

**Csészéje:** kicsi vagy igen kicsi, gödörszerű, igen rövid, a kikunkorodó hegyű csészelevelek nem fedik.

**Csésze alatti ürege:** tölcsér alakú, közepes méretű, nyitott, a kicsiny csészelevelek nem fedik el.

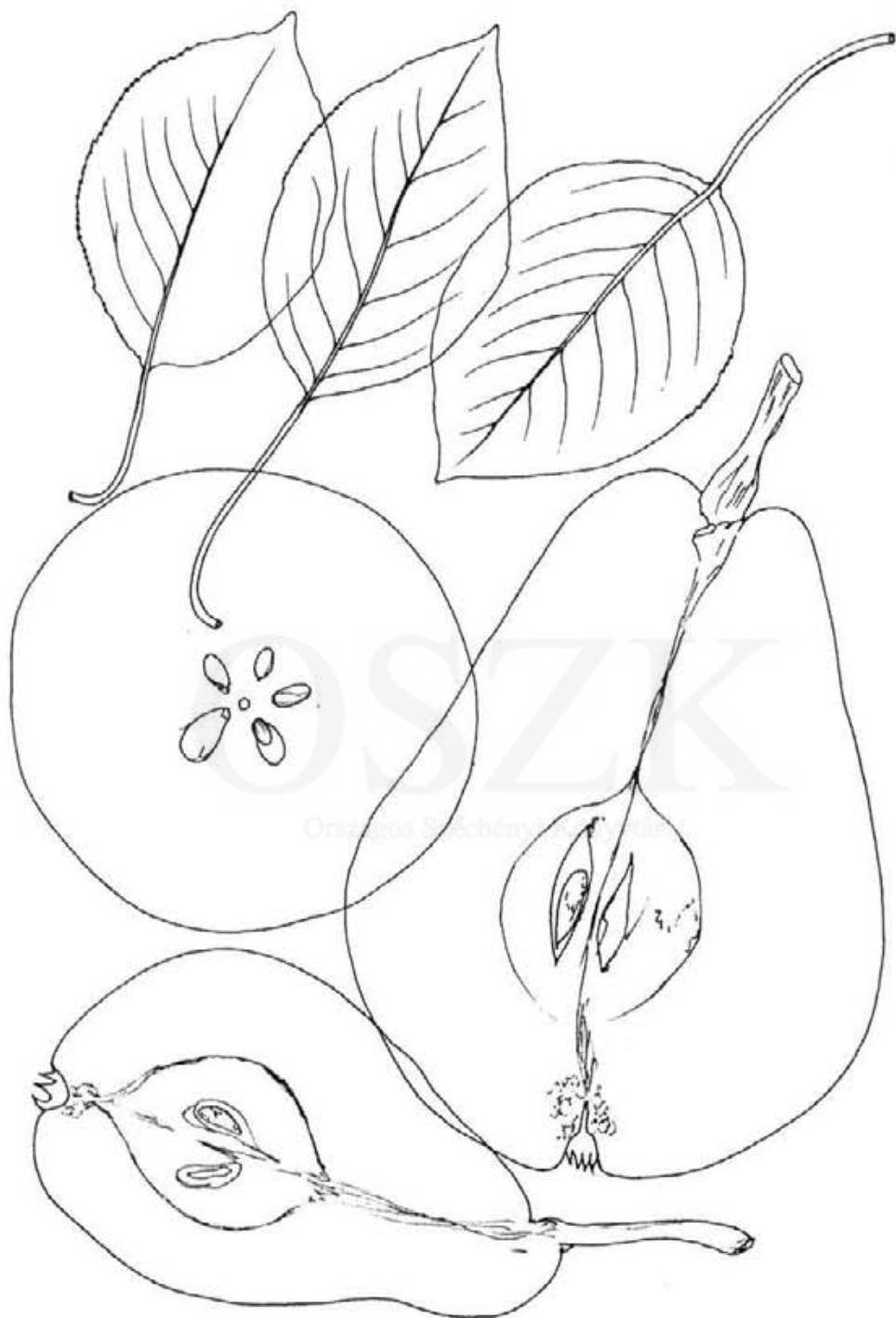
**Vacoköble:** szabályos hagyma vagy majdnem kör alakú, a terméshez viszonyítva kicsi, közel áll a magüregekhez. Gyengén elhatárolt, kövecsek nélkülinek tűnik.

**Tüszője:** gyengén fejlett, hosszúkás, szűk, igen vékony falú.

**Magvai:** a jól fejlett gyümölcsökben többnyire satnyák, a kialakultak is kicsik, laposak, megnyúlt ellipszoidálisak, rövid, fehéres csőrűek, foltosan barnák.

**Tengelye:** nem feltűnő, leginkább hasíték nélküli, a csészeüreg alatti részen kövecses.

**Héja:** vékony, átizzad rajta a lé, sima, tompa fényű.



73. ábra. Háj körte

**Húsa:** fehér, piszkosfehéres, lágy, leves, olvadó („háj körte”), üdítően édes, finom.

**Érése:** szeptember.

**Fája:** egyik nagy, terebélyes, gömbölyű koronájú, százévesnél idősebb, fáradtnak tűnő, de még bőven termő fa. A másik húsz-huszonöt éves, jól növény, sok friss hajtású, szabálytalan lombzatú egyed. Levelei majdnem szabályos kerületek, rövid hegyűek, igen aprón, finoman fűrészesek, viszonylag kicsik.

**Megjegyzések:** éretlen termései különböznek, később nagyon közelednek a típusához, fajtajellegei megegyezők.

### Vilmos körte

(74a–c. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1952. szeptember 6.

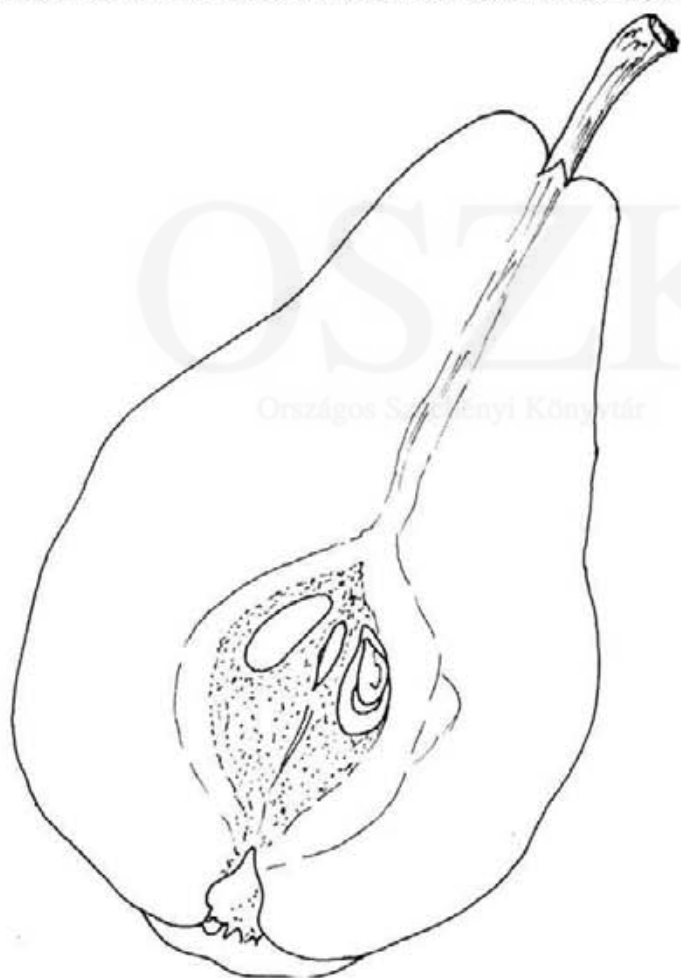
**Méretei:** magassága: 70–90 mm, átmérője: 70–75 mm, súlya: 100–150 g; nagy körte.

**Alakja:** kúposodó tojásdad, tojásdad-körte alakú, nagyon változó és szabálytalan alakú, csészemélyedésének tájéka lehet egyenetlenül talpasodó vagy gömbölyödő és

bordázott, csúcs felőli része is többnyire buc-kós és enyhe hajlattal (nyakasodással) szűkül, de nem hegyesedik ki, hanem keskenyen lapossá-gödrössé alakul. Általában félfoldas.

**Színe:** hamvaszöl-des sárga, citromsárga, majd mézsárga, helyenként világos szalmasárga foltokkal, a nap érte részen hal-ványpiros lehelettel. Pontozata szembetűnő, de egyenetlen eloszlá-sú: hol sűrűbbek a do-hánybarna parasze-mölcsök, hol ritkábbak és kisebbek. Nem rit-kák a szürkészöldes barna, vékony rozsdafoltok sem.

**Szára:** 48–50 mm; közepes hosszúságú, de lehet rövidebb is, és közepes a vastagsága is, tapadási töve széle-sebb, csúcsa csak né-melykor duzzadtabb, lehet egyenes állású, de szinte mindig ívelt.



74a. ábra. Vilmos körte



74b. ábra. Vilmos körte



**Szármélyedése:** keskeny, sekélyes vagy kisebb, mélyebb gödörke, nagyon dudoros és rozsdafoltos.

**Csészemélyedése:** nagyon változó alakulású és feltűnően, és többé-kevésbé sugarasan bordázott, lehet szélesebb vagy keskenyebb tálcaska alakú, de némelykor hiányozhat is.

**Csészéje:** általában közepes nagyságú, de lehet kisebb és nagyobb is, és nyitott vagy félig nyitott, a csészelevelek rövidek, szétállók vagy félrelhajlók.

**Csésze alatti ürege:** tölcsérszerű, közepesen tágas, de többnyire mély.

**Vacoköble:** hagyma alakú vagy tojásdad-orsó alakú, a közepesnél kisebb, gyengén elhatárolt.

**Tüszője:** kicsi és zárt, fala vékony, gyenge, gyakran elnyálkásodik.

**Magvai:** kicsinyek, rövidesőrűek, sötét gesztenyebarnák, nem ritka a lélia mag.

**Tengelye:** vékony, laza kötélékű, tüszőtáján keskeny hasitéka van.

**Héja:** vékony, enyhén viaszos és sima, homályos fényű.

**Húsa:** felér, majd sárgásfehér, finom szövetű, kősejtek ritkán képződnek, lédús, olvadó, zamatos, jó édes, tüdűn kellemeesen savanykás, fűszeres.

**Érése:** augusztus vége–szeptember első fele.

**Fája:** Lassú növekedésű, hamarosan a koravétség jeleit mutató, közepes termetű, laza, gúla alakú lombkoronájú fákat fejleszt. Levelei alakjukban és méretükben egyaránt változatosak: tojásdad és kerülékesek, válluk szívesedő kerekded vagy hegyes-szögű, majdhogynem nyélrefutó, rövid hegyűek és fűrészkes élűek.

**Megjegyzések:** angliai (Aldermaston) származású (1770) fajta, mely az Észak-Amerikai Egyesült Államokban szaporodott el (1797) s aztán Európában is (1817). Nálunk is széleskörűen elterjedt, közkedvelt, nagyon finom nyár végi körté fajta.

### **Szovátai Társulati esperes körte (*Doyenne du Comice*)**

(75. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Szováta (Domokos Mihály udvara), 2004. szeptember 17.

**Méretei:** magassága: 95–110 mm, átmérője: 85–95 mm, súlya: 220–400 g; nagy, igen nagy.

**Alakja:** tömzsi hegyesedő körte, hirtelen összeszűkülő rövid és igen enyhe hullámos, daganatos, a csészétáj felé felsejlő öt daganatszerű bordával. Jellemzően trottyos.

**Színe:** alapszíne éretten citromsárga, halvány citromsárga, melyre gyakran, de nem mindig a napos oldal 1/4–1/5 részén vékony narancs-rózsaszín vagy kárminpiros, esetleg vérpiros szederjes, fátyolos lehelet kerül. Rozsdázata viaszszínű vagy okkersárga, szabálytalan ritka és vékony hálózat, apró pontokkal váltakozva.

**Szára:** 8–15 (19) mm; igen rövid, olykor rövid és vastag, bütykös-dudoros, sötét fahéjbarna, általában féloldalasan tűzött.

**Szármélyedése:** igen kicsi, szűk, a bordázat végeinek behajlásától szabálytalan, ritkán szinte hiányzik.

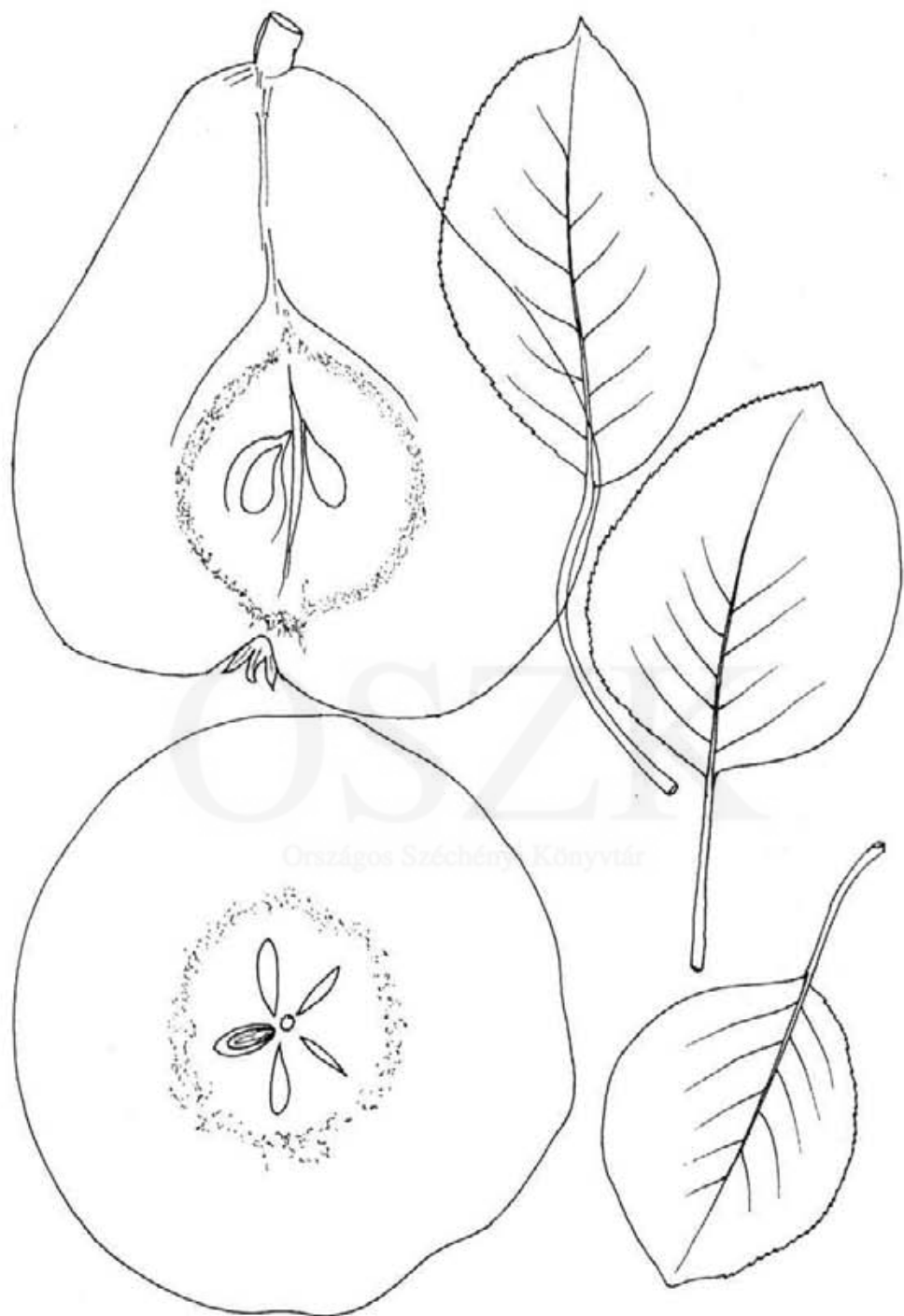
**Csészemélyedése:** széles, tányér alakú, többé-kevésbé sugarasan hullámos.

**Csészéje:** kicsi, esetleg közepes, az apró csészelevelek félig nyitottak, a csészemélyedés fala összeszorítja.

**Csésze alatti ürege:** kúpszerű, eléggé nyitott, de nem mély.

**Vacoköble:** hosszmetsetben kerekded hagyma, keresztmetsetben szabálytalan kör alakú, erősen csészétáji, nem feltűnően elhatárolt, mert nem köves a húsa.

**Tüszője:** gyakran satnya, az ép magvú kevés, vékony falú.



75. ábra. Szovátai társulati esperes körte

**Magvai:** hosszúkás, szabálytalan tojásdadok, rövidcsőrűek, feketés gesztenyebarnák.

**Tengelye:** edénnyaláb nyúlványai: nem különösen feltűnőek, a jól fejlett termésben, keresztmetszetben alig láthatók.

**Héja:** tompán csillanó, vékony, könnyen felreped, ennél fogva levezik.

**Húsa:** vajsárgás árnyalatú fehér, igen puha, olvadó, leves, édes, de nem túlzottan, hogy a különlegesen finom aromás ízét elnyomja. Nem kövecses. Különleges!

**Érése:** szeptember vége–október.

**Fája:** erélyes növésű, ép törzsű, kúposan hegyesedő koronájú, felfelé tartó ágakkal. Levelei szélesen vagy megnyúltan kerülékesek, rövid hegyűek, finoman fűrészes szélűek, sötét haragoszöldek.

**Megjegyzések:** Jellegei egyeznek a szakirodalomban leírottakkal (Bereczki 1899; Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu T. és mtsai. 1964).

### **Társulati esperes körte**

(76a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1951. szeptember.

**Méretei:** magassága: 96–106 mm, átmérője: 88–94 mm, súlya: 190–210 g; nagy.

**Alakja:** kúposodó gömbölyded, kúpos csiga alakú, hirtelen és röviden kúposodó része kissé nyakasodó. Nem szabályos, elmosódó, széles domborulatai egyenetlenek és különösen a csúcsi részen szembetűnőek.

**Színe:** sárgászöld, majd szalmasárga és viaszszárga váltakozású, a nap érte részen nagyon vékony káminpiros lehelet szépítheti a fakóbarna vékony rozsdázatot. Pontozata feltűnő, de egyenetlen eloszlású, sűrűbb a csészetájon, ahol körkörös rendezett, mintha onnan lenne széthintve az egész felületre.

**Szára:** 40–45 mm; rövid, a gyümölcs méretéhez képest közepvastag, egyenetlen, göcsörtös felületű, egyenes vagy kissé ferde állású, dohánybarna színű.

**Szarmélyedése:** egyenetlen oldalú gödör, szűk és kissé mély, rozsdával borított.

**Csészemélyedése:** tálacska alakú, sekély, de közepes szélességű, szabályos vagy kissé hullámos környezetű.

**Csészéje:** kicsi, esetleg közepes és szűk, a hamvas szürkésbarna csészelevelek kicsinyek, tövük egyenes, hegyeik kifele kunkorodóak.

**Csésze alatti ürcge:** szűkülő csészécskeszerű, közepes mélységű.

**Vacoköble:** szélesebb orsó vagy hagyma alakú, gyengén elhatárolt, kisebb a húsos rész felénél, kissé csészetáji.

**Tüszője:** hosszúkás, lapított tojás alakú, közepes nagyságú vagy annál kisebb, zárt, fala vékony, szakadékony.

**Magvai:** lapos csepp alakúak, menedékesen hegyesedő csőrrel, sötétbarnák.

**Tengelye:** laza és nyitott.

**Héja:** meglehetősen vastag, sima, száraz, homályos.

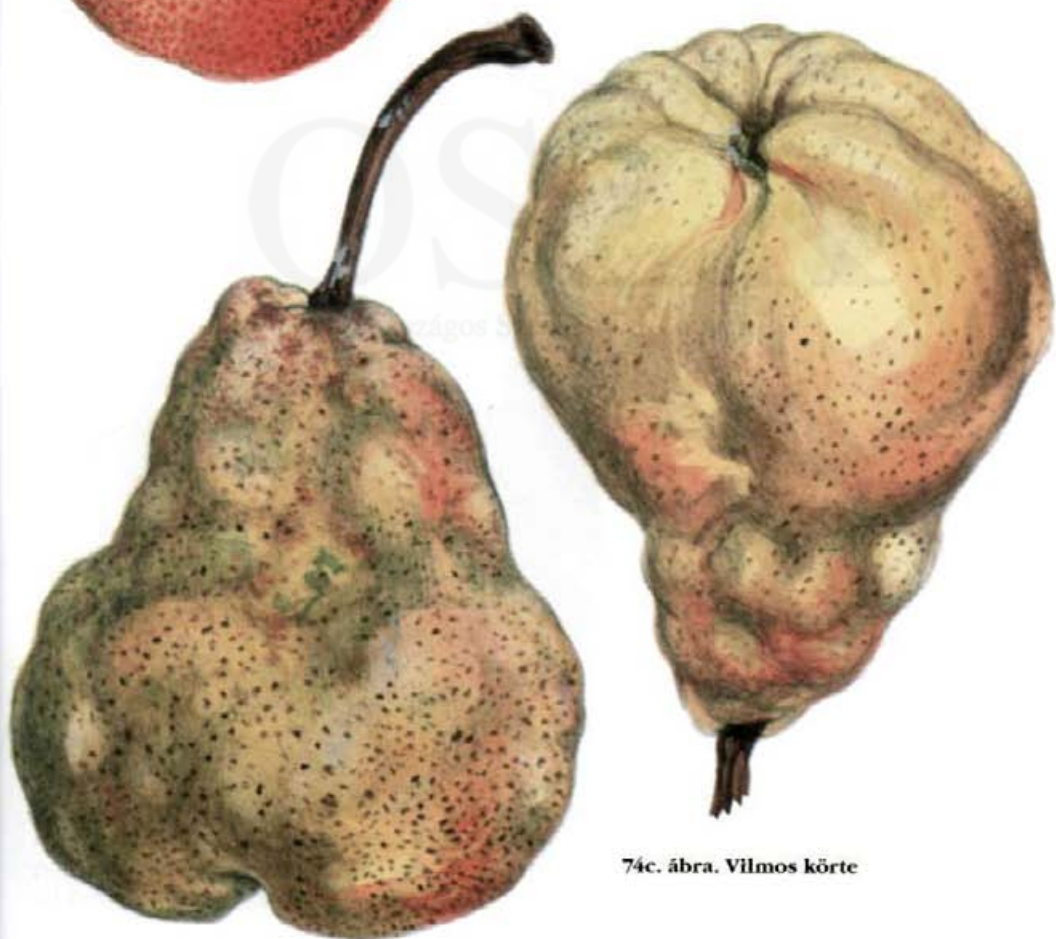
**Húsa:** fehér, később fakuló, finoman szemcsés, bőlevű, olvadó, üdítően fűszeres, édes.

**Érése:** október, de tartósabban tárolható.

**Megjegyzések:** az angers-i (Franciaország) kertészeti társulat (a fajta névadója) csemetekertjéből ered, ahol 1849-ben termelt először. Egész Európában elterjedt, de ritka, szeszélyesen termő.



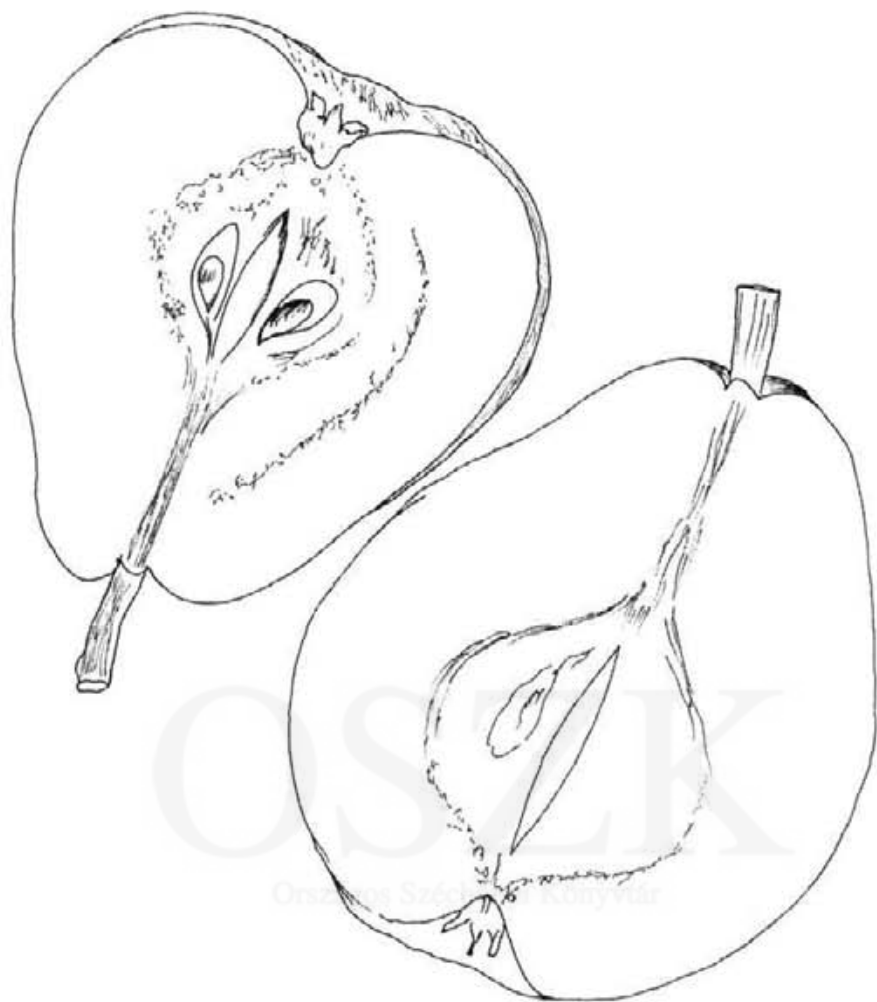
72b. ábra. Pisztráng körte



74c. ábra. Vilmos körte



76b. ábra. Társulati esperes körte



76a. ábra. Társulati esperes körte

### Téli császár körte

(77a–b. ábra)

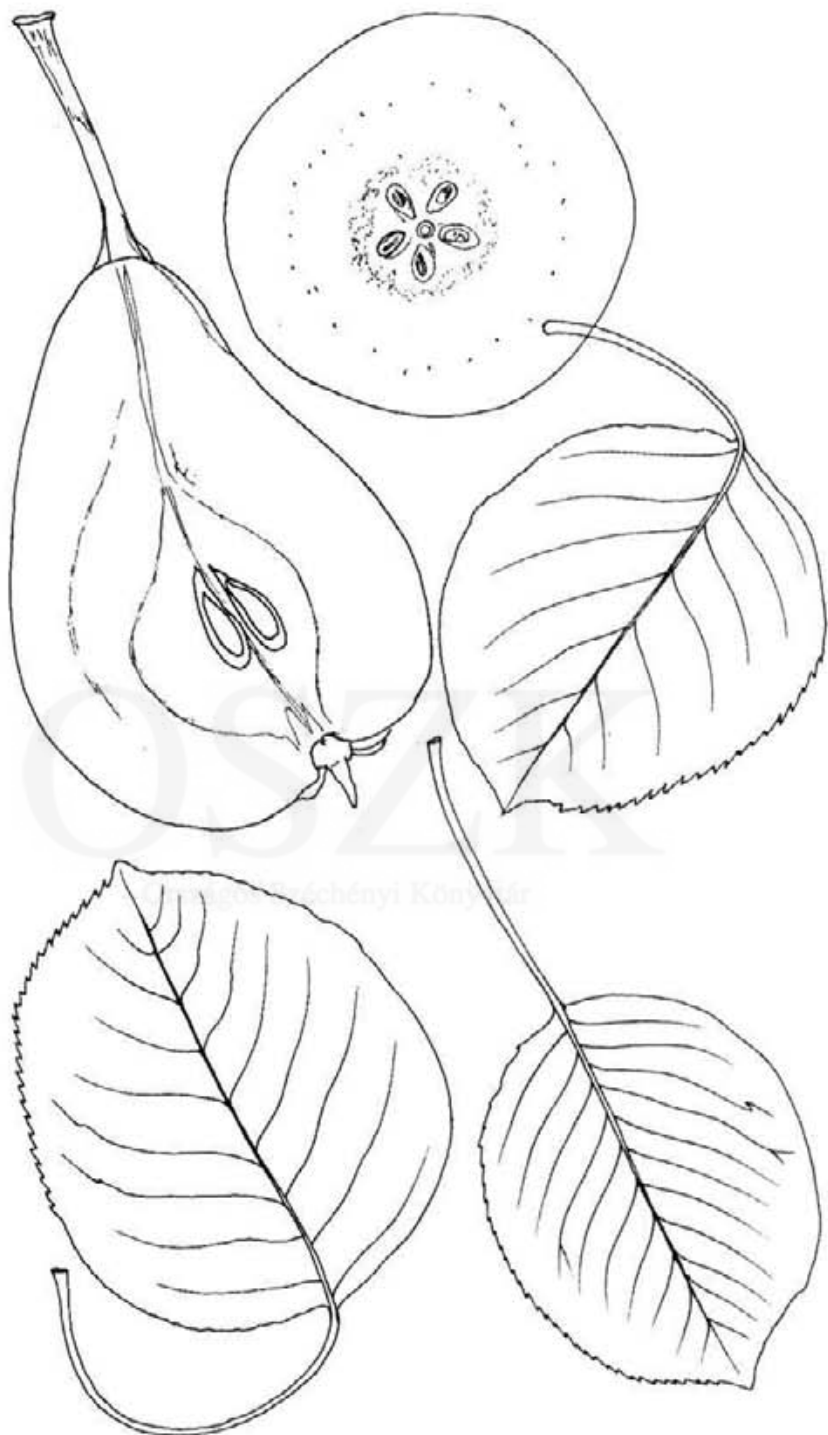
**Gyűjtőhelye:** Magyardécsé (Balla Tamás kertje), 2004. szeptember 30.

**Méretei:** magassága: 70–80 mm, átmérője: 50–60 mm, súlya: 80–110 g; közepes nagyságú.

**Alakja:** hosszúkás, csücsösödő tojásdad- és hosszúkás-tojásdad körte alakú, enyhén nyakasodó, gyakran szabálytalan, de szabályos is lehet.

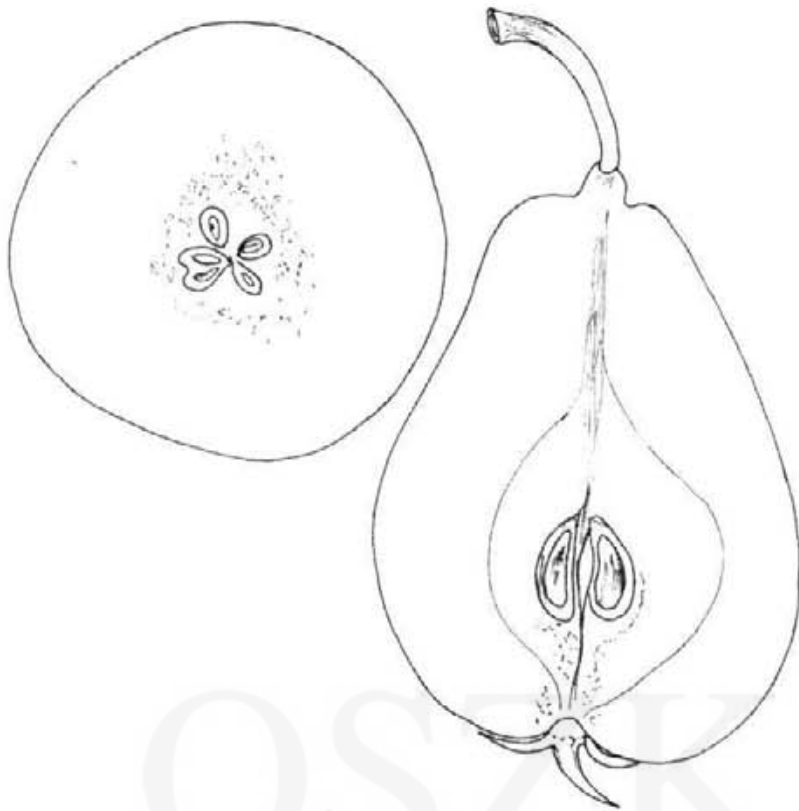
**Színe:** szedéskor világoszöld, majd citromsárga és tompasárga, napos oldala rőt színű, esetleg halvány rózsaszínű vékony árnyalatot kaphat, de nem minden esetben. Pontozata csaknem egyenletesen sűrű, fakóbarna vagy irhaszínű, mely a pirosuló alapon zöld udvarúnak tűnik, néhol szabálytalan hálózattá kapcsolódnak, és itt-ott kisebb-nagyobb rozsdafoltokat is képeznek.





77a. ábra. Téli császár körte





77b. ábra. Téli császár körte

**Szára:** 24–40 mm; közepes vagy annál kissé hosszabb, ívelt, inkább vékony, töve alig vastagabb, csúcsa kissé húsosan duzzadtabb, általában ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** többnyire nincs, vagy csak egy kis körkörös barázda a szártő körül.

**Csészemélyedése:** sekélyes, keskeny is, a perem szűkülően enyhe és szabálytalan domborulatai miatt.

**Csészéje:** nagy, szinte kitölti a csészemélyedést, a csészelevelek keskeny lándzsásak és hosszúak, és rálapulnak a csészemélyedés peremére, szabadon hagyván a csésze alatti üreget, a porzósál-maradványok a tövükben találhatóak.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, közepes nagyságú, aljában a bibemaradvánnyal.

**Vacoköble:** gyengén elhatárolt, hosszúkás vagy gömbölyded hagyma alakú, kissé csészetáji, majdnem középhegységű, a húsos rész fele részéig terjed.

**Tüszője:** hegyesedő tojásdad alakú, tiszta fehér falú, közepes méretű.

**Magvai:** megnyúltak, oldalról lapítottak, rövid hegyűek, kávébarnák, gyakoriak a satnya magvak.

**Tengelye:** a húsos részben nem feltűnő, de a magüregek közötti részen nyitott.

**Héja:** száraz tapintású, homályos tompa, gyenge fényű, nem túlságosan vastag, de szívós.

**Húsa:** fehér, majd vajsárgás árnyalatú, inkább kásás, nem köves, kevés levő, mérsekelted édes, alig fűszeres, de utóíze nincs és kívánatos fogyasztani.

**Érése:** október második fele–november első része.

**Fája:** természetes öreg nagy fa, „van vagy 150 éves” (Balla Tamás), de még erőlesen növd, csúcsosodó, gömbölyödő, meglehetősen sűrű lombozattal. Leveli tojásdad kerülékesek, kerekedő vállal, kihúzott hegygel, szembetűnően sűrű fűrészes széllel.

**Megjegyzések:** a Bereczki Máté által leírt (1886) Császár körte (Doyenné Blanc, Weise Herbstbutterbirne) fajtával alapvető tulajdonságaiban megegyezik. Igen régi körtefajta, őst a római korabeli „Sementium” nevűben valószínűsítik. Tomcsányi (1979) szerint „a 19. század divatos körtéje volt”. A fa kora, termőhelye településének hagyományos gyümölcsészete úgyszintén a régi fajtára utal. Alakja némileg hasonlít a Párizsi grófnő fajtára (Bordeianu és mtsai. 1964), íze azonban teljesen eltérő. Emlékeztet továbbá a Nemes Kolmár fajtára (Bereczki 1886; Bordeianu és mtsai. 1964), de nem azonosítható vele. Teljesen elűt Stoll (1888) és Bordeianu és mtsai. (1964) által közölt Császár körte típusoktól.

### **Angoulêmei hercegnő**

**(78a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Magyarvalkó, 1951. október 9.

**Méretei:** magassága: 76–88 mm, átmérője: 72–82 mm, súlya: 237–250 g; nagy, igen nagy.

**Alakja:** kúposodó tojásdad, tömzsi-körte alakú, de általában nagyon változó, lehet megnyúltabb vagy gömbölydedebb körte alakú és mindkét vége belapított, többnyire szabálytalan, kisebb-nagyobb mértékben feloldalas és szelídebben vagy kihangsúlyozottan domborulat és horpadásos.

**Színe:** alapszíne citromsárga és szép világossárga, de az érett körte színösszképét a narancs-rózsaszínű és téglavöröses lehelet, főleg pedig az irhabarna vékony rozsdázat és a fahéjszínű sűrű, szembetűnő pontozat adja meg.

**Szára:** 22–31 mm; rövid és vastag, esetleg közepes vastagságú, göcsös, egyenetlen felületű, enyhén görbült.

**Szármélyedése:** csésze alakú, nagyon egyenetlen domborulatos falú, lehet mélyebb vagy sekélyes.

**Csészemélyedése:** tál alakú, széles, de nem mély, magasan hullámos az oldala és legnagyobb részét fakóbarna színű rozsdázat borítja.

**Csészéje:** közepes nagyságú vagy kicsi, zárt vagy félig nyitott, a csészelevelek töve szabad, egyenesen felállók, hegyük begömbülő vagy egyenes, sötétbarna, hamvasan molyhosak.

**Csésze alatti ürege:** kupak vagy tölcser alakú, kicsi vagy közepes.

**Vacoköble:** gömbölyded hagyma vagy orsó alakú, kősejtes réteg övezi.

**Tüszője:** kicsi, félkör alakú, nagyon összenyomott, zárt, de lehet nyitott is.

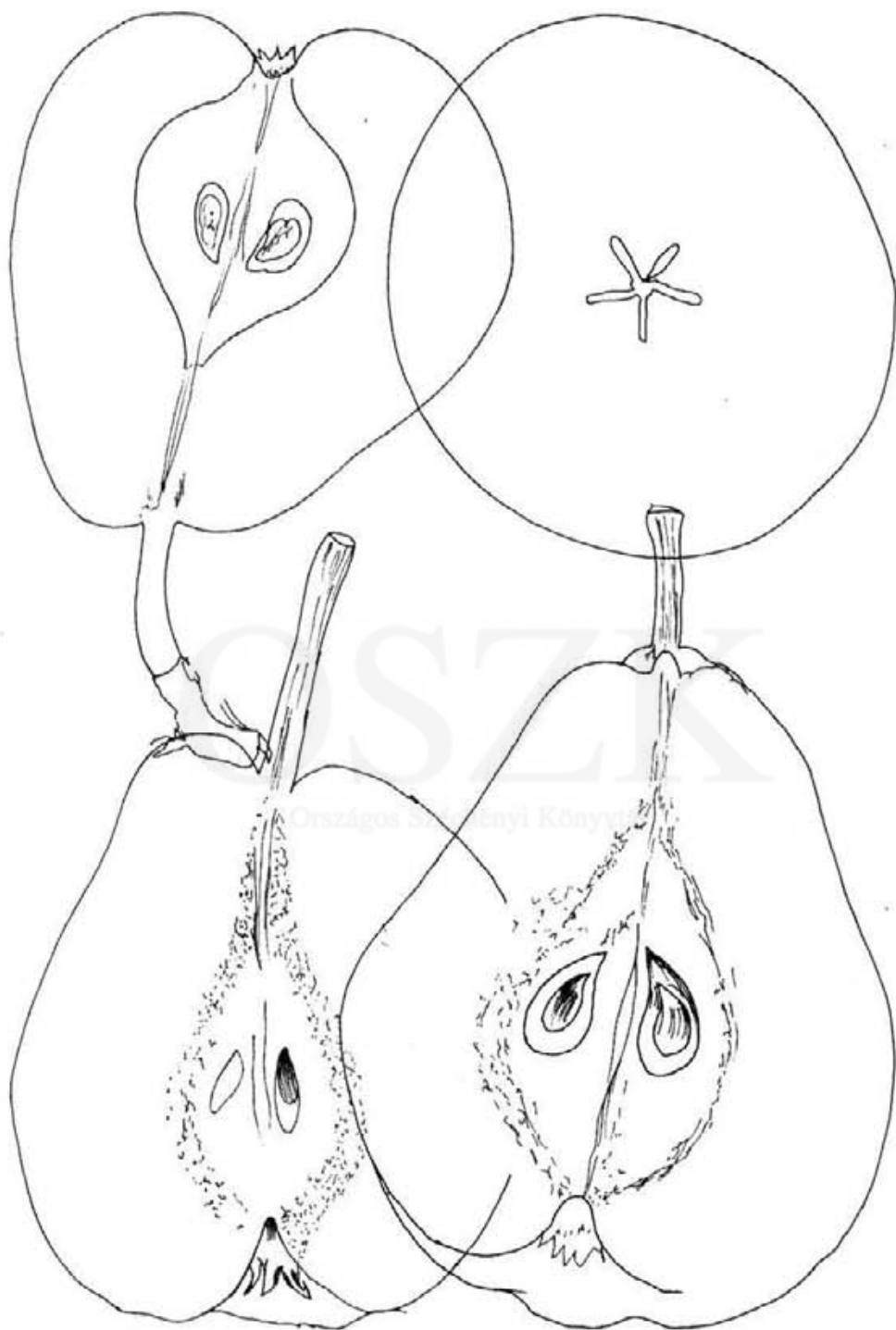
**Magvai:** kicsinyek, lapított tojásdad alakúak, szinte csörtelenek, sötét gesztenyebarnák, gyakori a léha mag.

**Tengelye:** vékony, nyitott vagy csak hasítékos, gyengén látszik.

**Héja:** vastag, sima, esetleg nagyon finom szemcsés és száraz tapintatú, homályos.

**Húsa:** fehér, majd vajsárgás fehér, alig kásás, de gyéren kősejtes, lédús, olvadó, édes, üdítő gyenge savanyúsággal, kellemes fűszeres utóízzel.

**Érése:** október–november.



78a. ábra. Angoulêmei hercegő

**Fája:** közép magas, egyenes törzsű, erőlyesen fejlődő gúla alakú lombkoronával. Levelei aránylag nagyok, tojásdad kerülékesek, vagy kerülékesek, vállaik hegyesedők, csücsük rövid hegyű, élleik a csücs felé aprón fűrészesek.

**Megjegyzések:** A. Audusson apát találta Angers-ben (Franciaország) 1809-ben és Éparonnais-i körtének nevezte el. Innen került Anvers-be (Belgium), ahol 1820-ban Angoulêmei hercegnő néven írták le és onnan terjedt el Európában s a Kárpát-medencében, már a 19. században. Alapfajta jelenleg is.

#### **Dezső körte** (*Clairgeau körte*)

(79. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Márkod (Sükösd Károly udvara), 2004. szeptember 29.

**Méretei:** magassága: 90–100 mm, átmérője: 80–90 mm, súlya: 220–300 g; nagyon nagy.

**Alakja:** kúposodó tömzsi-körte alakú, vagy csiga alakú, nagyon részaránytalan mind a csésze, mind pedig a szártájéka, de szélesen domborulat az oldala is.

**Színe:** citromsárga, majd okkersárgás, a nap érte részen vérpiros, kármínos árnyalatú élénkpirossal belehelt, majd irhabarna hálózatos rozsdázattal is borított és feltűnő világos fahéjbarna pontozattal sűrűn és egyenetlenül behintett.

**Szára:** 15–17 mm; rövid, húsosodó, ferdén tűzött.

**Szármélyedése:** nincs, a gyümölcs csücsi része gyűrűszerűen, szabályosan vagy féloldalasan körülnövi a szárcsücsát, ez utóbbi esetben a csücs csiga alakú görbületet képez.

**Csészemélyedése:** figyelemre méltó, a gyümölcs méretéhez képest csak közepes szélességű és mélységű, szabálytalan hullámos peremű, a leggyakrabban világos irhaszínű rozsdázattal borított.

**Csészéje:** közepes vagy inkább kisebb, ferdén kerülékes, nem mély, a csészelevelek széles tövűek és rövidek, nem fedik az üreget.

**Csésze alatti ürege:** kicsi, tölcészerű, de csövecskéje rövid.

**Vacoköble:** csészetáji, jól elhatárolt, hagyma alakú, jóval kisebb a húsos rész felénél.

**Tüszője:** paszulyszem alakú, tágas, zöldesen fehér, fényes, zárt.

**Magvai:** kicsik, tojásdad hegyes csőrűek, fényesek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** zárt, tömött.

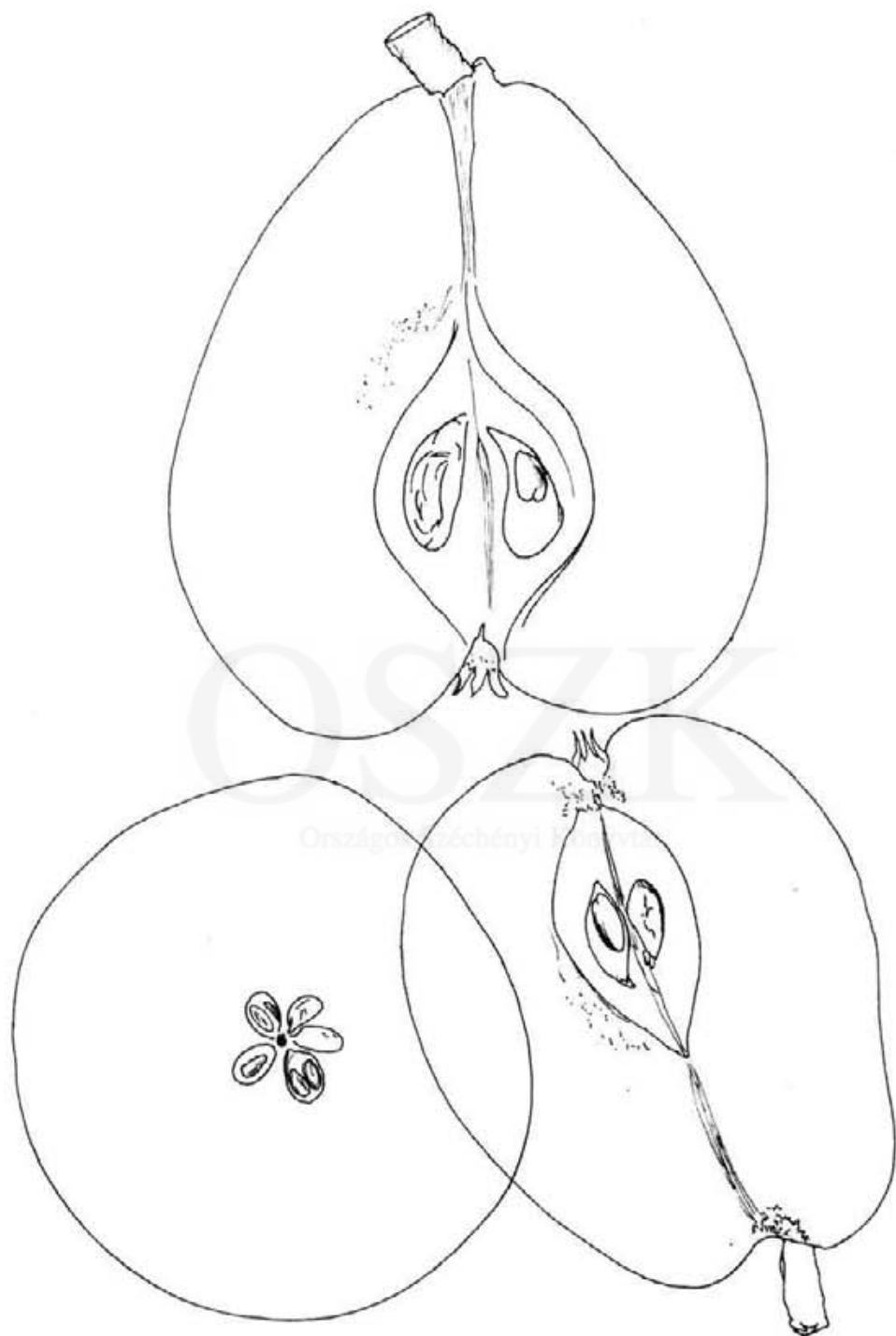
**Héja:** homályosan, gyengén fénylő, nem nagyon vastag, ellenálló.

**Húsa:** tiszta fehér, a bőr alatt enyhe zöldes árnyalatú, megpuhulva vajsárgás árnyalatot kap, kevés kövecsességgel, jó leves, olvadó, nagyon kellemes ízű, üdítő.

**Érése:** október.

**Fája:** mérsékelt növekedésű, erőlyes, ellenálló, eredményesen ifjitható. A mintagyümölcs fája erős megcsonkítás után újult ki, s a gyümölcsei feltehetően ezért nagyobbak. Tulajdonosa szerint, aki 60 éves korú, „két annyi idős mint én, megtermett 3–4 véka körtét is”.

**Megjegyzések:** boltozottabb és nagyobb a Stoll (1888) és Palocsay és mtsai (1954) által magadottnál.



79. ábra. Dezső körte

## **Pap körte**

### **(80a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Báródbeznye (Királyerdő ÉK-i, Béli-hegység), DNY-i lejtője, a Királyhágó [528 m tszf.] alatt), 1952. október 3.

**Méretei:** magassága: 80–90 mm, átmérője: 53–60 mm, súlya: 105–140 g; nagy.

**Alakja:** hosszúkás-körte alakú, szabályos vagy enyhén szabálytalan kis ferdüléssel.

**Színe:** sárga, szalmasárga és élénkebb sárga árnyalatokkal, nap érte részén márványos rózsaszín lehelettel. Az egész felület sűrű és szembetűnő fakóbarna pontokkal behintett, melyek a gyümölcs csúcán kis rozsdafoltá tömörülnek. A fajtára jellemző, a csúcstól a csészetájig húzódó hosszanti rozsdasáv nem jelenik meg minden gyümölcsön.

**Szára:** 50–60 mm; hosszú és vékony, és mindkét vége duzzanatos, sötétbarna, ívelt, egyenesen álló, de lehet ferdén tűzött is.

**Szármélyedése:** hiányzik.

**Csészemélyedése:** kis tálcaska, szűk vagy közepes szélességű, enyhén hullámos falú, de lehet szabályos is.

**Csészéje:** viszonylag nagy, s bár a porzómaradványok takarják, nyitott, ugyanis a csészelevelek kifordultak, még ha olykor fel is kunkorodik a hegyük.

**Csésze alatti ürege:** gyűszűszerű, közepes a szélessége és mélysége is.

**Vacoköble:** hosszúkás orsó alakú, kisebb a húsos rész fele részénél, kissé csészetájí, gyakran gyengén elhatárolt.

**Tűszője:** ferde, lapított, hosszúkás tojásdad, vékony, szakadozó falú, többnyire zárt.

**Magvai:** kicsik, szabálytalan alakúak, gyakori a léha mag, rövid hegyűek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** laza szövődékű, a tűszőtáján nyitott.

**Héja:** száraz, szemcsés tapintású, homályos, vastag, alatta a kősejtek gyakoriak.

**Húsa:** fehér, de a héj alatt lehet zöldes árnyalatú, később vajsárgás, szemcsés szerkezetű, de bő leves és olvadóvá válik, jó édes, alig fűszeres, kissé összehúzó utóízű, élvezetes, kellemes gyümölcs, még ha kősejtek is képződnek benne.

**Érésc:** október vége–november, tartósan tárolható.

**Levelei:** kerületes tojásdad alakúak, kerekded vállal, kihúzott hegygel, aprón fűrészes éllel.

**Megjegyzés:** régi (1760) francia fajta, szerte Európában s így a Kárpát-medencében is elterjedt volt.

## **Hardenpont vajkörte**

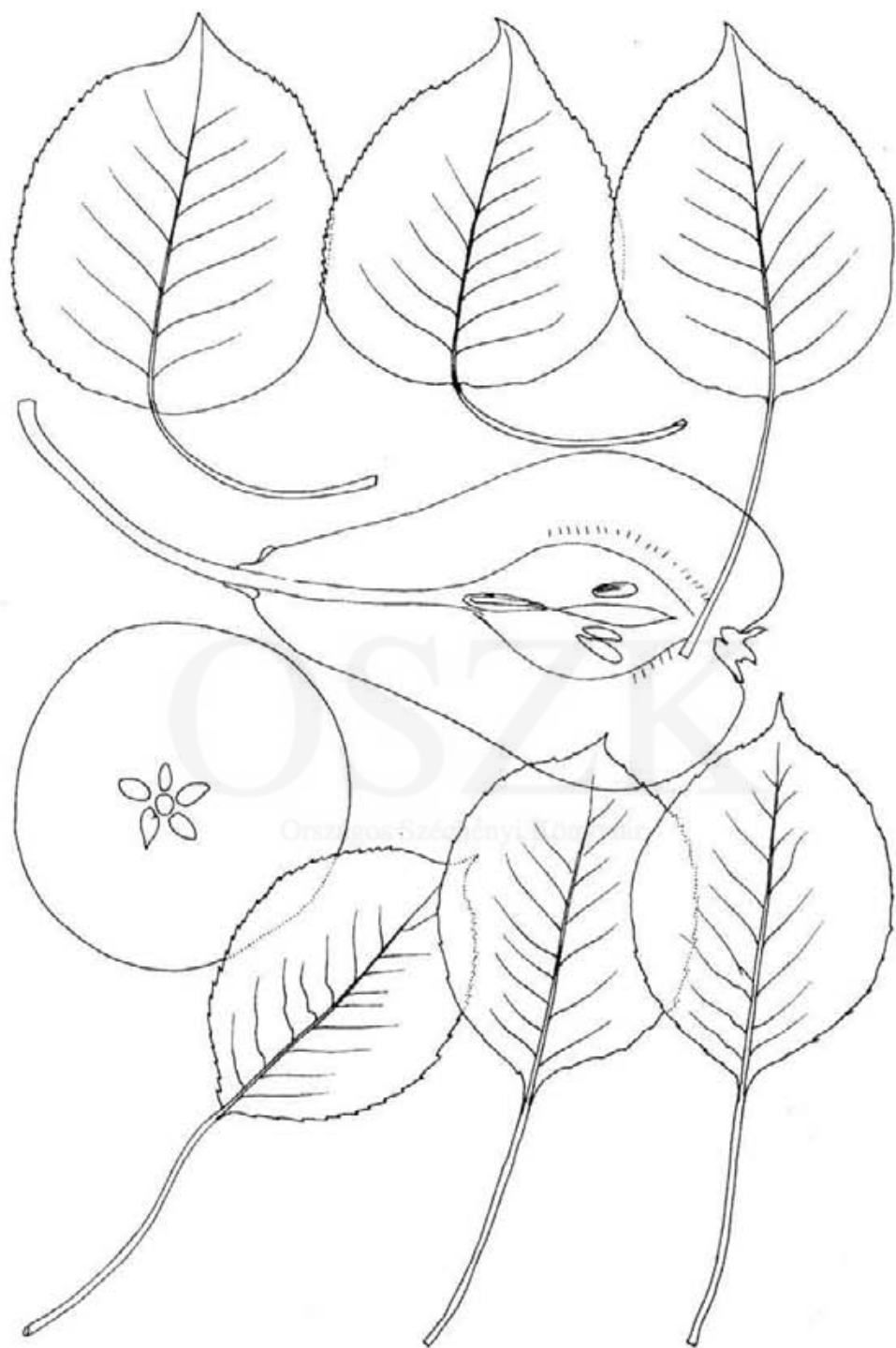
### **(81a–c. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Fornácia (Dévától ÉNy-ra), 1952. szeptember.

**Méretei:** magassága: 83–90 mm, átmérője: 72–77 mm, súlya: 155–170 g; nagy körte.

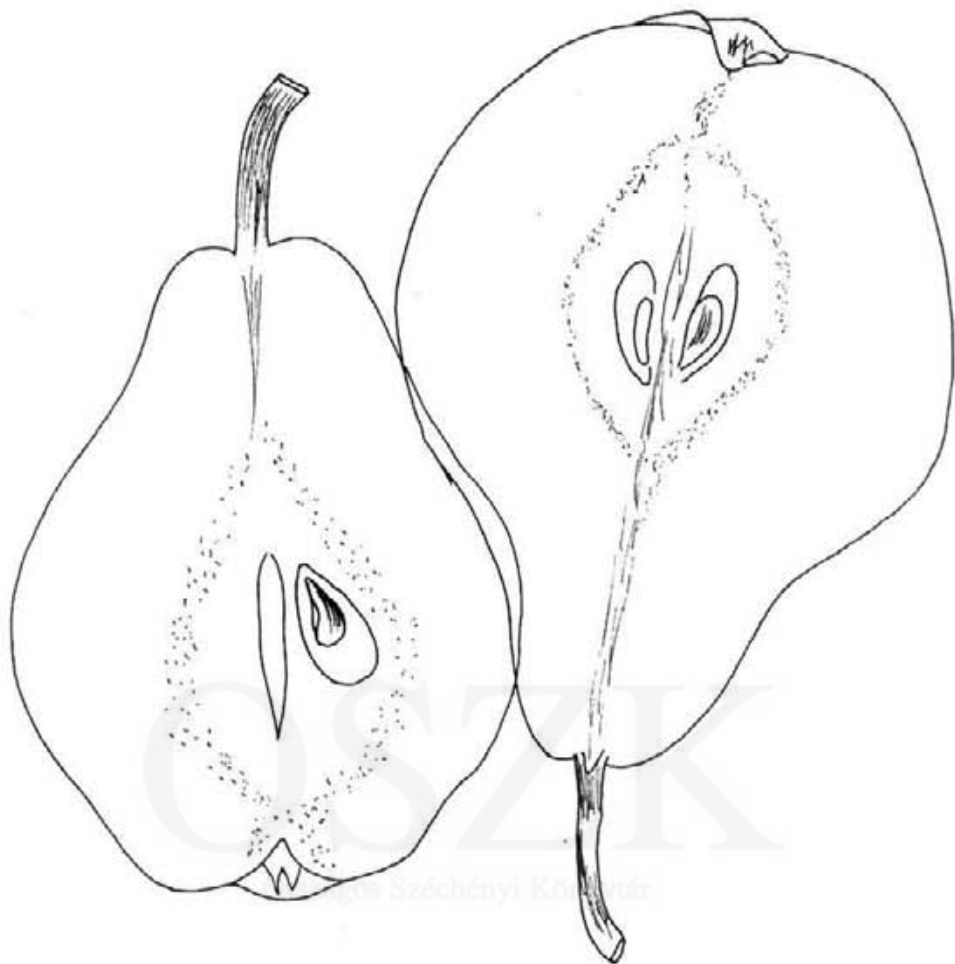
**Alakja:** hosszúkás tojásdad-, gömbölyded tojásdad-körte alakú, kicsit nyakasodó, egyenetlen, elmosódottan bordás, hullámos felületű.

**Színe:** homályos sárgászöld, szalmasárga az alapszíne, mely néhol vajsárgás-fehéres, másutt fakóbarnás árnyalásúvá változik. Pontozata apró és egyenetlen eloszlású, a nap érte részeken világos fahéjbarnás, az árnyékos horpadásokban zöldellő udvarú. Pontozata néhol vékony vörhenyes rozsdázattá tömörülhet.



80a. ábra. Pap kőrté





81a. ábra. Hardenpont vajkórte

**Szára:** 25–30 mm; rövid és vékony, csúcsa enyhén duzzadtabb is, kissé érdes felületű, eleinte zöldes, majd gesztenyebarna színűvé szárad.

**Szármélyedése:** keskeny kis csatorna a szárcsúcs körül, egyenetlenül gödrös-domborulatossal, de hiányozhat is.

**Csészemélyedése:** kis tányérocskaszerű alakú, szabálytalan a sugarasan beívelődő, elmosódott bordák miatt.

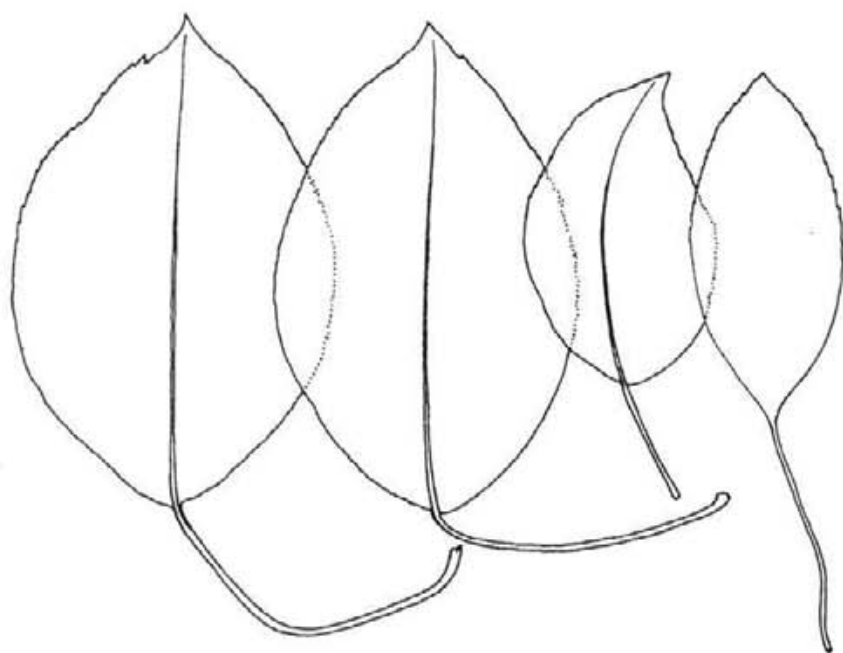
**Csészéje:** félig nyitott, ritkábban nyitott, a csészélevelek töve forrott, alsó részük egyenes, végeik kifelé kunkorodók, szürkés-fehéresen molyhosak.

**Csésze alatti ürege:** szűk és eléggé mély, kis tölcsér alakú.

**Vacoköble:** keskeny orsó vagy tojás alakú, a húsos rész felénél kisebb, gyengén elhatárolt, kösejtek meglehetősen gyéren övezik.

**Tüszője:** nyújtott és lapított tojásdad, közepes nagyságú vagy kicsi, vékony falú, zárt.

**Magvai:** kicsik, ferde csepp alakúak, rövid hegyűek, gyakoriak a léha magvak.



81b. ábra. Hardenpont vajkörte levelei

**Tengelye:** laza, szakadozott, a tüssző táján hasítékos.

**Héja:** sima, esetleg nagyon finom szemcsés tapintatú, homályos, vékony, de szívós.

**Húsa:** szedéskor halványzöldes árnyalatú fehér, majd vajsárgás fehér, bőlevű és olvadékony, kellemesen aromás, édes. Minősége függ az éghajlati és talajfeltételektől.

**Érése:** október vége–november, huzamosabb ideig tárolható.

**Fája:** erőlesen fejlődő, gúla alakú lombkoronával. Levelei meglepően kis méretűek, kerülékes alakúak, hegyesszögű vállal és igen rövid csúccsal, nagyon apró fűrészkes éllel.

**Megjegyzések:** Belgiumból (Mons, Hardenpont apát nyerte magról, 1759) származik és szerte Európában elterjedt. Minden gyümölcsészeti könyvben meg van említve (Stoll 1888).

## 15. Dr. Guyot Gyula körte

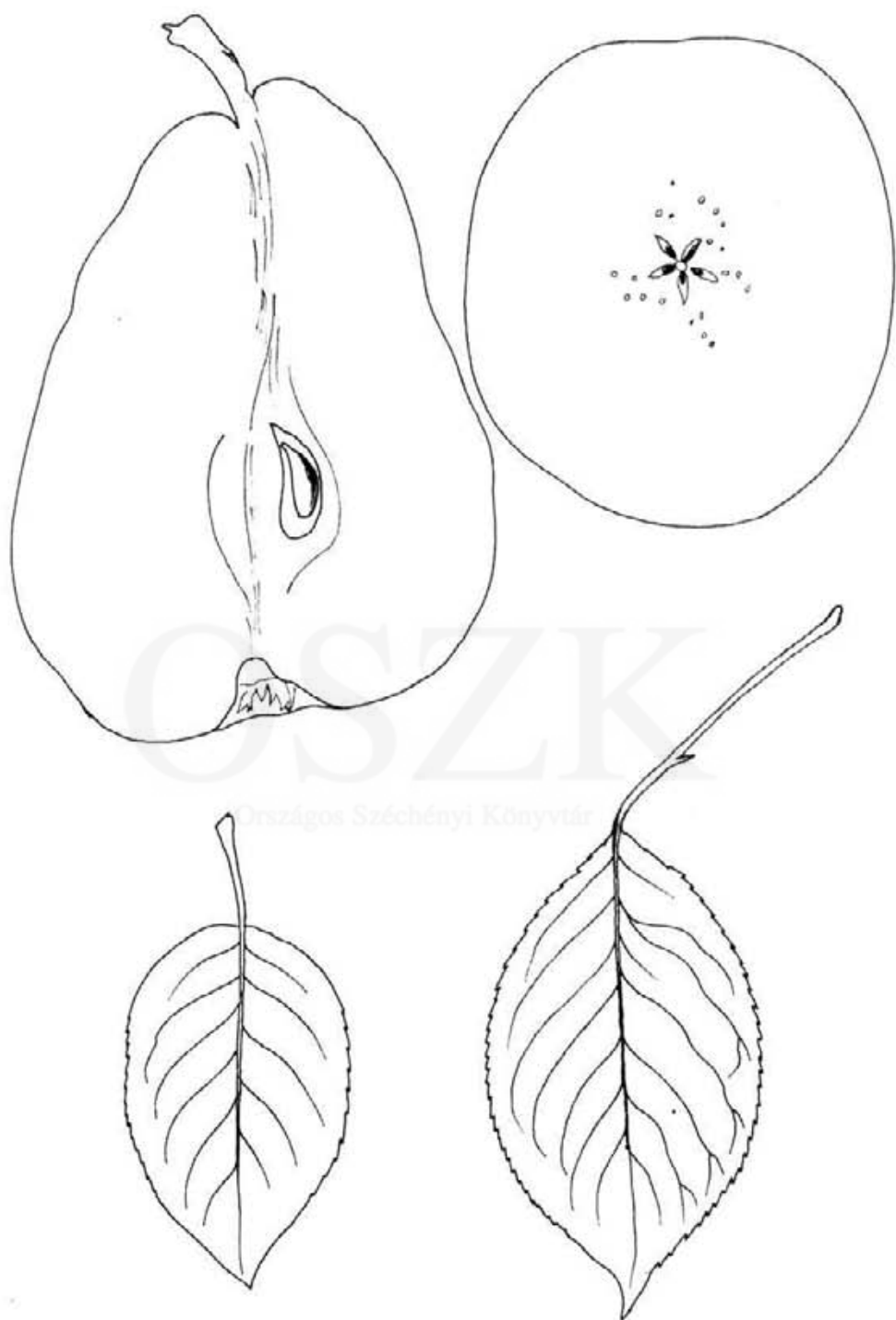
(82a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1952. szeptember.

**Méretei:** magassága: 80–99 mm, átmérője: 61–75 mm, súlya: 185–250 g; nagy, nagyon nagy.

**Alakja:** hosszúkás-körte alakú, de változó és szabálytalan, általában ferde és egyenetlen buckós felületű, a nyakasodása gyengén alakul ki, de hiányozhat is. Ez a Palocsay-kerti igen kedvező feltételek között fejlődött („hízalt”), ennél fogva nem tekinthető minden jellegében tipikusnak.

**Színe:** világoszöld, majd citromsárga, mely helyenként szalmasárgává fakul, másutt esetleg leheletszerű rózsaszínűvé pirulhat. Pontozata helyenként sűrűbb, máshol ritkább, a horpadásokban vékony, fahéjbarna rozsdázattá folyhat össze.



82a. ábra. Dr. Guyot Gyula körte

**Szára:** 17–21 mm; rövid és közepes vastagságú, egyenetlen, göcsörtös felületű, töve kissé duzzadt, csúcsa néha vékonyan húsos, lehet kissé görbe, de majdnem mindig ferdén tűzött, sötét dohánybarna.

**Szármedélyedése:** szűk és kissé mély, ferde helyzetű, fala szinte jellemzően nagyon egyenetlen, némelykor rozsdázattal borított.

**Csészemélyedése:** egyenetlenül magasan bordázott falú, közepes szélességű és változó mélységű tálcaska, a hajlatokban vékonyan rozsdázott.

**Csészéje:** közepes vagy esetleg annál kissé nagyobb is lehet, nyitott vagy csak félig nyitott, a csészelevelek hamvasan molyhosak, széles alapjuk keskeny sávon forrott, hirtelen keskenyedő végeik szétállók.

**Csésze alatti ürege:** kupak alakú, tágas, de nem mély.

**Vacoköble:** hosszúkás orsó alakú, kisebb a közepesnél, gyengén elhatárolt, kősejtes határvonala keskeny.

**Tüszője:** lapított és ferde, hosszanti tengelyű, tojásdad alakú, zárt, nagyon vékony és gyenge falú.

**Magvai:** többnyire kisebbek a közepesnél, rövid hegyűek, sötétbarnák.

**Tengelye:** laza, vékony, zárt, ritkán hasítékos.

**Héja:** vékony, sima, enyhén viaszos, tompa fényű.

**Húsa:** fehér, majd sárgásfehér, kezdetben tömött, de nagyon finom szemcséjű, lédús, és olvadóvá válik, üdítően enyhén borízű, jó édes, kívánatos.

**Érése:** augusztus vége–szeptember eleje.

**Fája:** lassú növekedésű és középstermetű, felfelé hosszúkásan gömbölyödő, gúla alakú lombkoronát fejleszt. A Vilmos körte fájához hasonló (Mohácsy–Porpáczy 1958). Levelei változó méterűek és alakúak, hosszant kerülekesek, hegyesedő vagy kerekedő vállúak, rövid hegyűek és aprón fűrészkes élűek.

**Megjegyzés:** Franciaországi (Troyes), 19. század végi (1870) keletkezésű, mely kitűnő tulajdonságainak és minőségének köszönhetően gyorsan és széleskörűen nálunk is elterjedt.

## Országos Széchényi Könyvtár

### Naghin vajkörte

(83. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1951. október.

**Méretei:** magassága: 78–85 mm, átmérője: 67–75 mm, súlya: 140–170 g; nagy.

**Alakja:** tojásdad-körte alakú, nyakasodva csúcsosodik és gömbölyödve talpasodik, feltűnően, egyenetlenül domborulatos-buckós felületű, de a szabálytalan kiemelkedések és horpadások a csésze- és szármedélyedés tájékán, kisebb-nagyobb mértékben, sugarassá rendeződnek.

**Színe:** tiszta zöld, zöldellő, mely a nap érte részeken zöldessárgává, fakósárgává világosodik és némelykor rózsaszínű lehelettel is kipirul, az árnyékos felületen pedig piszkoszölddőlő homályosul, a körte uralkodó színösszképét a mogyoróbarna szembe-tűnő pontozottság és a kiterjedt, dohánybarna és fahéjbarna, helyenként sötét olajzöld árnyalatú rozsdázat adja meg.

**Szára:** 27–32 mm; közepes hosszúságúnál rövidebb, ritkábban közepes hosszú is lehet, töve felé menedékesen szélesedik, egyenes vagy kissé görbe, enyhén csavart, csúcsa zöldes, nagyobb része dohánybarna.

**Szármedélyedése:** szűk, s emiatt mélyebbnek tűnik, feltűnően, sugarasan domborulatossá és barna rozsdázattal borított.

**Csészmélydedése:** tányér alakú, meglehetősen széles, de nem mély, egyenetlenül boltozatos és fala barna színű rozsdázattal borított.

**Csészéje:** közepes nagyságú, általában félig nyitott, ugyanis a csészelevelek összeforrt töve karimát képez, amely miatt azok csak ferdén terülnek, s a porzószálmарadványok is felső állásúak.

**Csészé alatti ürege:** kupak alakú, szűk és közepes mélységű, környéke tömötten kősejtes.

**Vacoköble:** közepes vagy kisebb méretű, orsó alakú, csészetáji helyzetű, sűrűn kősejtes réteg övezi.

**Tüszője:** zseb alakú, zárt, de nem szűk, közepesen nagy.

**Magvai:** hosszúkás tojásdadok, vékony- és hegyescsőrűek, sötétbarnák, a satnya magok nem ritkák.

**Tengelye:** meglehetősen tömött, de a tüszőtáján hasítókos.

**Héja:** mérsékelt vastagságú, nagyon finoman szemcsés, száraz tapintatú, homályos.

**Húsa:** fehér, majd vajsárgás árnyalatú, apró szemcsés, laza szövetű, jó leves és olvadó, édes, üdítően savanykás és fűszeres, kellemes ízű gyümölcs.

**Érése:** október vége–november.

**Megjegyzések:** Tournayi Daras de Naghin válogatta ki magoncokból, s 1858-ban ismertette gyümölcsét. Nyugati csemetekertekből került hozzánk, de nem vált gyakori-vá; a nagyenyedi Ambrosi–Fischer cég (1935–1936; 1938–1939) jegyzékében nincs megnevezve, s a romániai körték monográfiájából is hiányzik (Bordeianu és mtsai, 1964).

### **Bosc kobakja**

(84a–c. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1952. október, és Báródbeznye (Királyhá-gó alatt, DNy-ra), 1952 október.

**Méretei:** magassága: 90–103, illetve 81–93 mm, átmérője: 66–72, illetve 60–64 mm, súlya: 150–250, illetve 140–220 g.

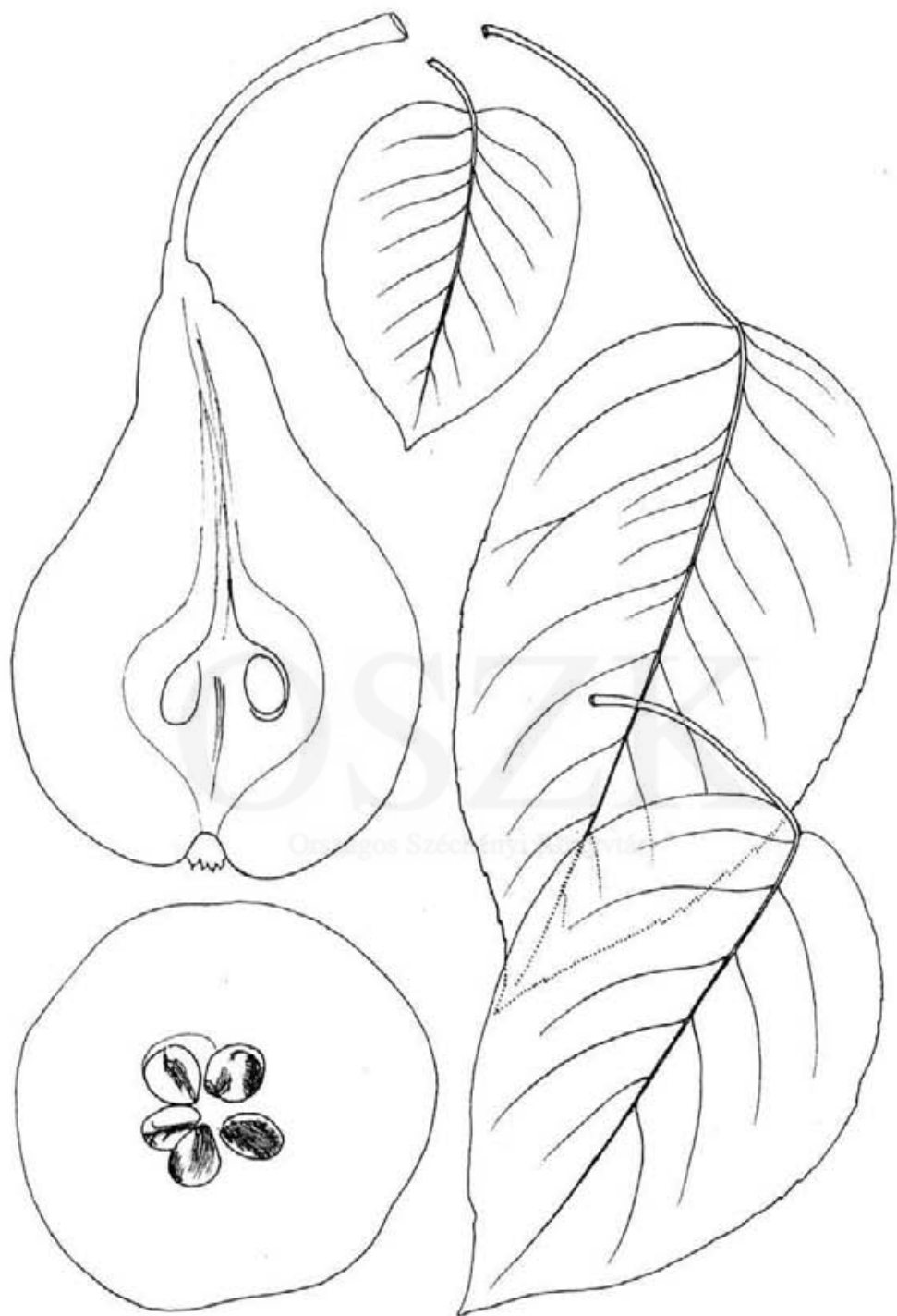
**Alakja:** jellemzően hosszúkás-körte alak, kobak (palack) alakú mind a két típus, azonban a Palocsay-féle csúcsosodó része hosszabb, nyakasodása ennél fogva feltű-nőbb, s az egész felülete buckósabb, kövérebb.

**Színe:** éréskori alapszíne világoszöldes sárga, citromsárga, sok-sok fakóbarna pont-tal behintve, éretten az általános színösszetétel bronzossá válik, annak különböző ár-nyalataival és erősségével, legfőképpen az eléggé nagy és sűrű, hálózatos vagy ösz-szefüggővé egyesülő és fakóbarnává sötétülő pontok miatt. Nap piritotta része vékony rozsdavörös leheletet kaphat.

**Szára:** 45–63, illetve 40–55 mm; közepes a hosszúsága és a vastagsága is, de válto-zó, töve kissé duzzadt, csúcsa szembetűnően fodrosan hűsosodott, általában egyene-sen eredő, de mindig ívesen görbült, okkersárgás barna.

**Szármélydedése:** nincsen, csupán a gyümölcs csúcsosodásának egyenetlenségei folytán keletkezett, kisebb gödörkék.

**Csészmélydedése:** változó, a hízottabb, nagyobb típusé tálacská alakú, széles és mély, és nagyon egyenetlenül sugarasan hullámos az oldala, a soványabb báródbez-nyei mintáé kisebb és szelídebben domborulatós.



84a. ábra. Bosc kobakja



84b. ábra. Bosc kobakja





78b. ábra. Angoulêmei hercegnő



80b. ábra. Pap körte



81c. ábra. Hardenpont vajkörte



82b. ábra. Dr. Guyot Gyula körte



83. ábra. Naghin vajkörte

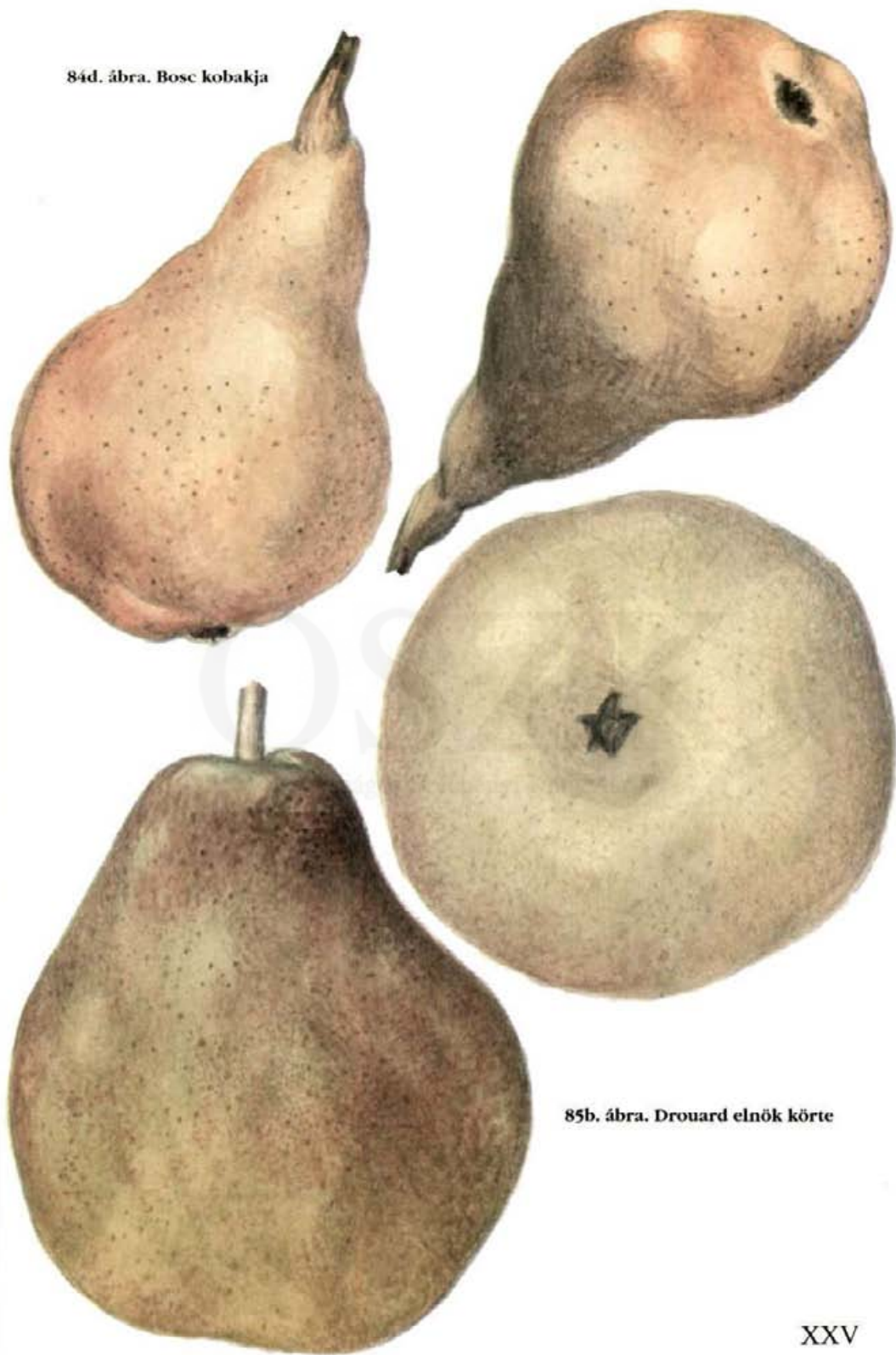


84c. ábra. Bosc kobakja

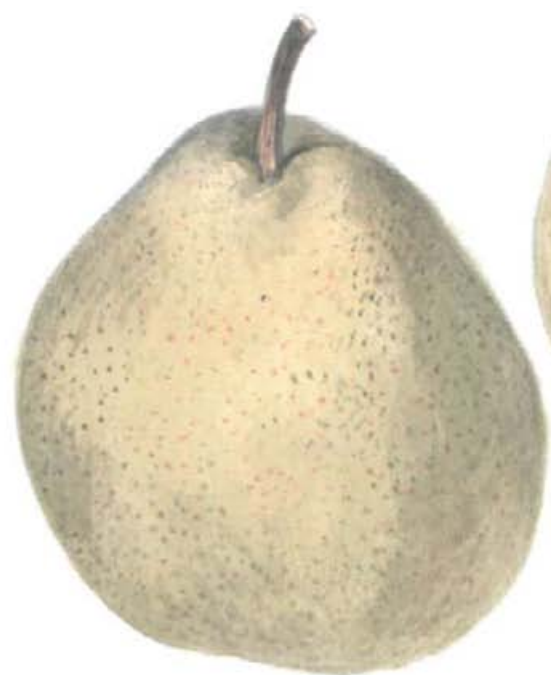




84d. ábra. Bosc kobakja



85b. ábra. Drouard elnök körte



86b. ábra. Malinesi Jozefin



87b. ábra. Serres Olivér körte





88b. ábra. Espéren bergamott körte

**Csészéje:** kicsi, alig vagy félig nyitott, a kicsi csészelvelek töve forrott és peremet képez, a keskeny és hegyes végeik enyhén kihajlók, tekertek vagy egyenesek, sötétbarnává száradnak.

**Csésze alatti ürege:** lehet tölcsérszerű, V alakú, szűk és mély, vagy kisebb kupak alakú.

**Vacoköble:** gyengén elhatárolt, főleg a kösejtek rétege jelzi, hagyma alakú, közepes nagyságú, vagy annál kisebb, csészetáji.

**Tüszője:** lapított tojásdad, eléggé tágas, de zárt, vékony falú.

**Magvai:** általában kisebbek, duzzadtak, de gyakori a léha; sötét gesztenyebarnák, de rövidcsőrük világosabb.

**Tengelye:** vékony, tömött, gyakran hasítékos.

**Héja:** vékony és száraz, homályos, enyhén érdes tapintatú.

**Húsa:** vajsárgás fehér, finoman szemcsés, de bővelű és olvadó, mézédés, mandulára emlékeztető kellemes-fűszeres ízű. Kitűnő gyümölcs.

**Érése:** október, de tartósan tárolható.

**Fája:** lassan növekvő, nehézkesen kialakuló törzsű és lombkoronájú. Későn terem és korán jelennek meg rajta az öregedési tulajdonságok. Levelei feltűnően változó nagyságúak és alakúak, általában kerülékesek, de vállaik lehetnek kerekedők és szívesedők, csúcsaik hegye is lehet hosszabb vagy rövidebb, éleik aprón fűrészesek.

**Megjegyzések:** egyes gyümölcsészek belga, mások francia eredetűnek tartják. Nevét a párizsi növénykert igazgatójáról, J. Boscról nyerte, akinél 1835-ben termett először. Egyike a legjobb és legelterjedtebb körtefajtáknak még ma is. Ez a két típus jól szemlélteti a termesztési körülmények hatását a gyümölcs kialakulására és, nyilvánvalóan, minőségére. A Palocsay-kertbéli szakszerűen gondozott fa termése nagyobb, hízóttabb, míg a Királyhágó alatti báródbezneyei, mostohább feltételek között keletkezett termés kisebb, szerényebb. A különbségek a fajtajellegek változásainak határai szempontjából is jellemzőek.

### **Drouard elnök körte** (85a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1956. október.

**Méretei:** magassága: 90–95 mm, átmérője: 76–82 mm, súlya: 150–200 g; nagy.

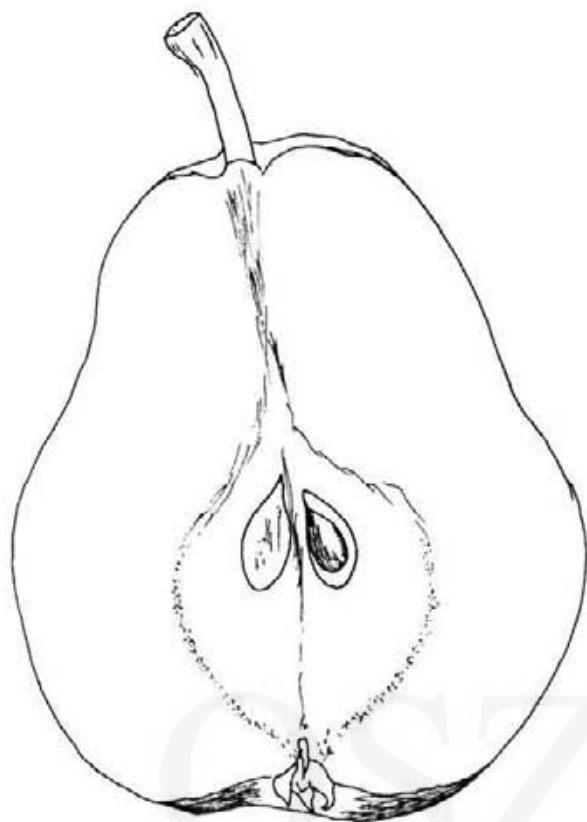
**Alakja:** tojásdad-körte, kúposodó tojásdad-körte alakú, féloldalasan enyhén nyakadós, egyenetlen, elmosódott domború felületű. Némelykor szabályos is lehet.

**Színe:** szedéskor világoszöld, teljesen éretten tompasárga, különböző árnyalatokkal: a nap érte részekén halvány citrom- vagy szalmasárga, másutt viaszsárga és okkersárga. Pontozata fakóbarna, apró, egyenetlen eloszlású, az árnyékolt részekén vörhenyes rozslázattá sűrűsödhet.

**Szára:** 20–27 mm; rövid és közepes vastagságú, vagy vastag, töve kissé duzzadtabb, egyenes vagy enyhén hajlott, kissé ferde állású, okkersárgából barnába váltó.

**Szármélyedése:** tálcaska alakú, közepesen széles, de sekély, a fala hullámos és lehet vékony rozsdá vörhenyessége.

**Csészemélyedése:** tányér alakú, széles, de nem mély, fala egyenetlen és körkörös-pontozott.



85a. ábra. Drouard elnök körte

**Érse:** december–január.

**Fája:** vadalanyon erélyesen növekvő, közepesen sűrű gúla alakú lomkoronát képez. Mérsékelt termő. Levelei általában nagyok, kerülékes vagy tojásdad kerülékesek, vállaik kerekded vagy szívesedő, kihegyezett, ép vagy finoman fűrészkes élűek.

**Megjegyzések:** franciaországi (Angers) eredetű (1855), a Napóleon vajkörte magonca. Erdély-szerte elterjedt, de ritka (Bordeianu és mtsai. 1964; Gyuró 1976; Tomcsányi 1979).

### Malinesi Jozefin

(86a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1951. október, és Győrmonostor, 1951. október 9.

**Méretei:** magassága: 58–70, illetve 59–66 mm, átmérője: 68–71, illetve 61–68 mm, súlya: 169, illetve 110–143 g; közepes vagy kissé nagyobb.

**Alakja:** gömbölyded, rövid tojásdad, nagyon enyhén csúcsosodó, főleg a Palocsay-féle, és nyakasodásra emlékeztető kis hajlata-horpadása is van; majdnem szabályos.

**Csészéje:** kicsi és többnyire félig nyitott, esetleg nyitott, a hamvas szürkésfehéren finoman molyhos, a megbarnult csészélevelek enyhén szétterülők, de hegyeik összehajlók és tekertek is lehetnek.

**Csésze alatti ürege:** tölcser alakú, kicsi, a porzószal-maradványok felső állásúak.

**Vacoköble:** orsó alakú, gyengén elhatárolt, csészetáji, a húsos rész felénél kisebb.

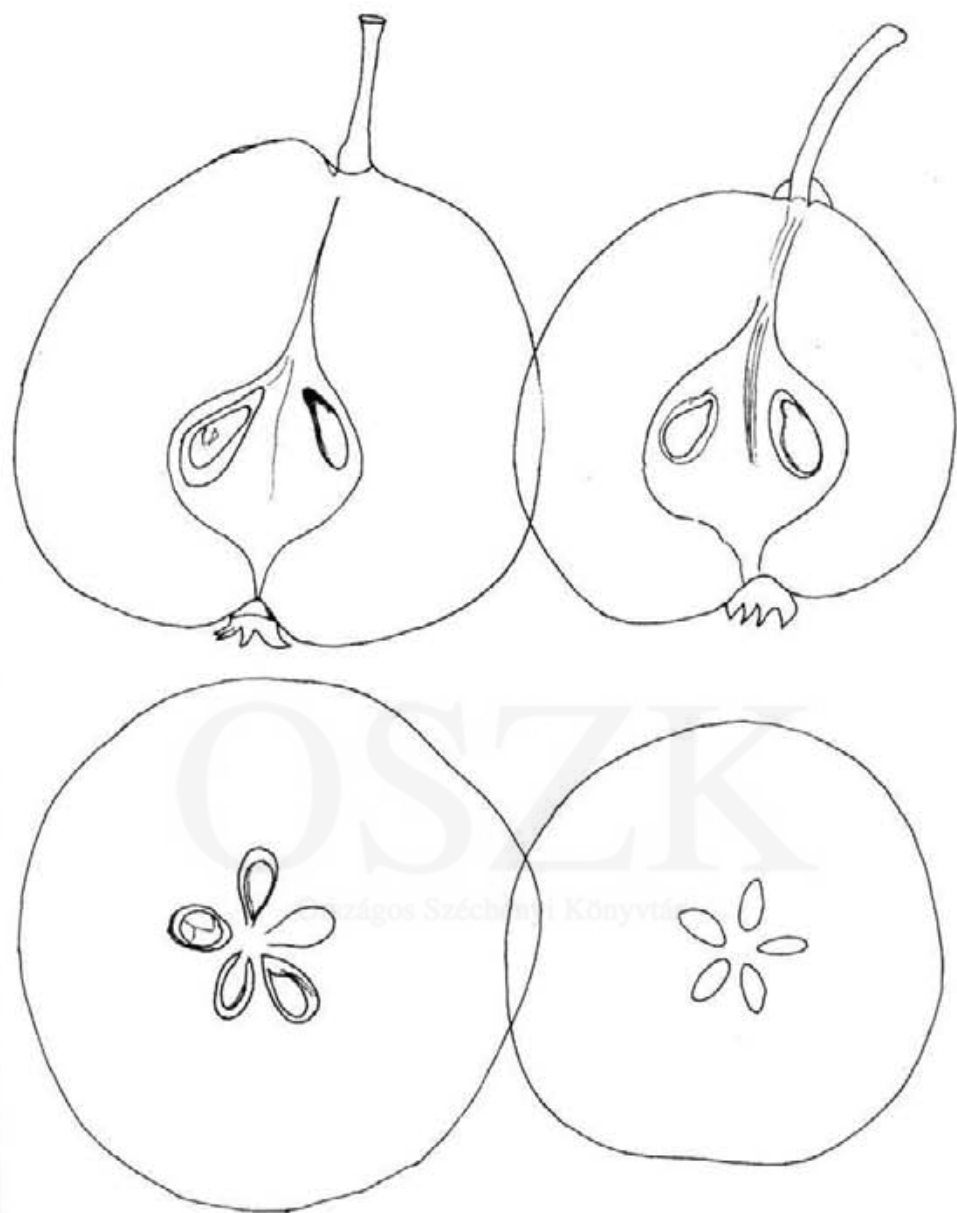
**Tüszője:** lapított tojásdad alakú, zárt, vékony falú, olykor ferde helyzetű és satnya.

**Magvai:** lapított csepp alakúak, kihegyesedő csőrűek, némelykor pici sarkantyújuk is képződik.

**Tengelye:** vékony, némelykor vékony hasitéka van, bár a nyalábok nem tömörülnek.

**Héja:** vékony, sima, szakadékony, nagyon vékony viaszréteg borítja, bagyadt fényű.

**Húsa:** fehér, halvány sárgásfehér, finom szemcséjű, bőlevű, olvadó, jó édes, üdítően savanykásan fűszeres, kellemes ízű.



86a. ábra. Malinesi Jozefin

**Színe:** a Palocsay-kerti minta enyhén zöldessárga, majd citromsárga és mézsárga árnyalatok között váltakozó, az árnyékos oldala halvány homokszínűvé fakuló. Pontozata feltűnő, sűrű, mogyoróbarna, nemritkán halvány rózsaszín udvarú. A falusi kertből gyűjtött gyerőmonostori körték szinte egyöntetűen piszkoszöldek, szürkésbarna pontozottsággal és hálózatos rozsdázattal.

**Szára:** 20–22, illetve 23–25 mm; rövid, majdnem közepes hosszúságú, vékony, egyöntetű, vagy a töve kissé, a csúcsa jobban duzzadt, barna vagy sötétbarna, kissé ívelt és ferde állású.

**Szármélyedése:** kicsi és szűk, egyenetlen gödröcske vagy szinte szabályos kis tálcaska, vékony és szabálytalan rozsdázattal.

**Csészemélyedése:** tányérkaszerű, közepes szélességű, szinte szabályos kis mélyedés, gyakran hálózatos vékony rozsdabevonatos.

**Csészéje:** közepes szélességű és nyitott, a szürkén molyhos, mérsékelten megnyúlt csészelevelek kiterültek, a csészemélyedés falára fekvők, a porzósál-maradványok felső állásúak.

**Csésze alatti ürege:** tölcser alakú, kis mélységű.

**Vacoköble:** hagyma alakú, kicsi, gyengén elhatárolt.

**Tüszője:** szűk és zárt, vékony falú.

**Magvai:** hosszúkás és lapított tojásdad, kihegyezett csőrűek, sötétbarnák.

**Tengelye:** vékony és zárt vagy keskeny hasítékos.

**Héja:** vékony, kissé érdes és száraz tapintatú, tompa fényű, vagy homályos.

**Húsa:** sárgásfehér, majd jobban sárgul, finom szemcséjű, leves, olvadó, kissé borízűen savanykás-édes, kellemesen fűszeres ízű.

**Érése:** december.

**Fája:** mérsékelt növekedésű, de szép nagy fává fejlődő, ritkás, gömbölyded lombkoronát képez. Levelei kisebb méretűek, kerülékesek, kerekedő vállal, menedékesen hegyesedő csúccsal, aprón fűrészes éllel.

**Megjegyzések:** a belgiumi Malinesben magoncból nevelte ki (1830) P. Espéren őrnagy, és hitvestársáról nevezte el. Az egész világon elterjedt, de mérsékelten.

### **Serres Olivér**

**(87a–b. ábra)**

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1951. október.

**Méretei:** magassága: 58–70 mm, átmérője: 78–85 mm, súlya: 150–200 g; nagy vagy közepes méretű.

**Alakja:** mindkét végén lapított gömb, a szártájéka gyakran keskenyebb, szabálytalan dudoros, alakulásában hosszanti egyenetlen bordák ismerhetők fel.

**Színe:** halványzöld, sárgászöld, nap érte része mézszárgává világosodhat és ritkán vékony rózsaszínnel is pirulhat. A gyümölcs színének összképét azonban az agyagbarna, nagy és sűrű pontok határozzák meg, melyek hálózattá és összefüggő rozsdázattá egyesülnek.

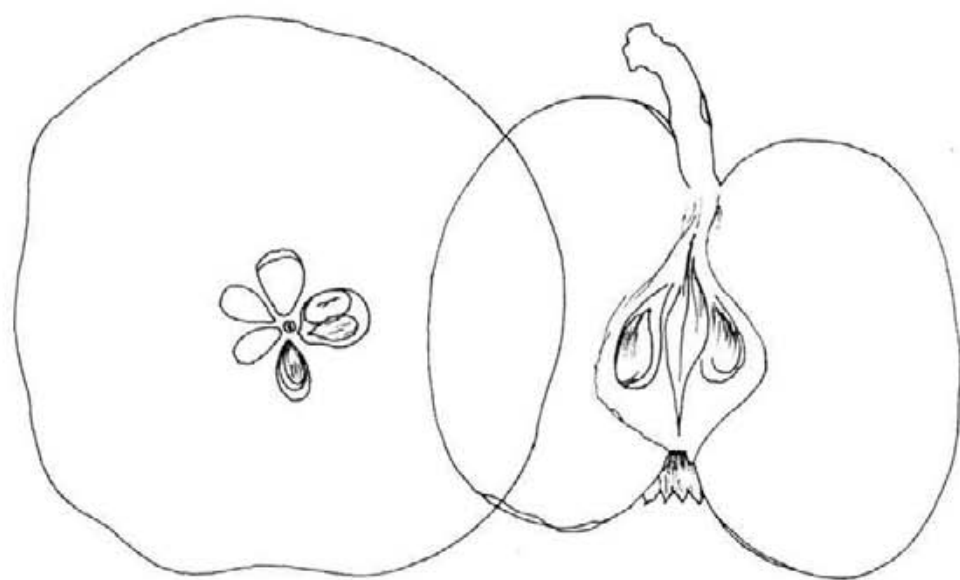
**Szára:** 18–25 mm; rövid, nem vastag, de tapadó töve kiszélesedő, felületét apró kis göcsök teszik egyenetlenné, sötétbarna, olajzöld és pirosló foltokkal, többnyire kissé görbült.

**Szármélyedése:** tágas, nagy és mély, a sugarasan behajló bordák miatt nagyon egyenetlen, rozsdabevonata sötét színű, mint az oldalakon.

**Csészemélyedése:** a szármélyedéshez hasonlóan tágas és mély, egyenetlen, a bordák rozsdázata sötétebb színű, dohánybarna.

**Csészéje:** nagy vagy közepes nagyságú, félig nyitott, de nem szembetűnő, mert a rövid és egyenesen álló, hegyükkel begömbülő csészelevelek meg porzósál-maradványok takarhatják.

**Csésze alatti ürege:** tölcserű, közepes méretű, vagy kisebb.



87a. ábra. Serres Olivér körte

**Vacoköble:** hagyma vagy gömbölyebb orsó alakú, kicsi, jóval szűkebb a gyümölcs húsos részének felénél, csészetáji helyzetű, gyengén elhatárolt.

**Tüszője:** közepes vagy nagyobb méretű, zárt, szélesebb sarló alakú, kövecses rész övezi.

**Magvai:** lapos tojásdadok, de eléggé duzzadtak, rövidcsőrűek, sötét gesztenyebarnák.

**Tengelye:** vékony és nyitott.

**Héja:** közepes vastagságú vagy vastag, merev, enyhén érdes, száraz tapintatú, homályos.

**Húsa:** fehér, sárgásfehér, tömött, finom szemcséjű, bőlevű, mérsékelten olvadó, savanykásan édes, üdítően fűszeres, kellemes, kívánatos ízű.

**Érése:** december, tartósan tárolható.

**Fája:** lusta növekedésű, közép magas törzsű, laza, gömbölyödő gúla alakú koronát fejleszt. Levelei hosszant kerületes alakúak, vállaik hegyesszögűek, csúcsaik nyújtottan kihegyezettek, élük aprón fűrészesek.

**Megjegyzések:** régi (1619) francia (Rouen) fajta. Nálunk a 19. század második felében terjedt el, de még korábbi ismert lehetett.

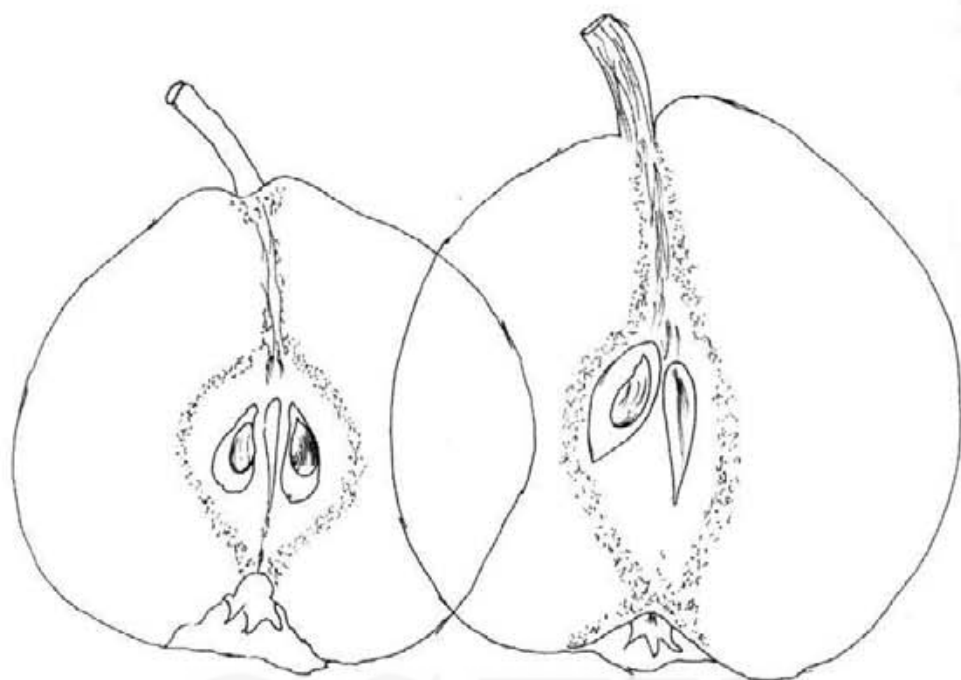
### Espéren bergamott körte

(88a–b. ábra)

**Gyűjtőhelye:** Kolozsvár (Palocsay-kert), 1951. október.

**Méretei:** magassága: 57–67 mm, átmérője: 68–83 mm, súlya: 150–200 g; nagy, közepesnél nagyobb.

**Alakja:** lapított gömbölyded vagy gömbölyded, a csészetáj mindig laposabb, mint a szár felé eső, boltozatosabb, tompa csúcsos rész, ahol még sekély kis horpadás is előfordulhat. Általában szabálytalan, elmosódott domborulatokkal és horpadásokkal, de olykor szinte szabályos, igen érdekes alakú körte. Némelyik olyan, mint egy cipő.



88a. ábra. Espéren bergamott körte

**Színe:** hamvasan szürkés piszkoszöld, mely helyenként halvány citromsárgáig világosodhat, az árnyékolt oldalon pedig szürkésen barnulhat. Feltűnő a nagy és fahéjbar-na, sűrű pontokból alakult hálózata, mely a csésze- és szártájékon rozsdázattá olvad össze.

**Szára:** 18–22 mm; rövid, esetleg közepes hosszúságú, egyenetlen, kis göcsös felületű, kissé ívelt és ferdén tűzőtt.

**Szármedélyedése:** szűk kis egyenetlen gödörke a szárcsúcs körül, de hiányozhat is.

**Csészemedélyedése:** tálcaska alakú, jó széles, mérsékelten mély és egyenetlen fala gyakran vékony rozsdázattal borított.

**Csészeje:** közepes méretű vagy kisebb, félig nyitott, a rövid és hegyes csészelevelek ferdén szétállók, nemritkán sodrottak.

**Csésze alatti ürege:** kupak vagy tölcser alakú, kissé mély és közepesen széles.

**Vacoköble:** orsó alakú, lehet keskenyebb vagy szélesebb, de mindig kisebb a hú-sos rész felénél, határvonalát keskeny kösejtes réteg jelzi.

**Tüszője:** közepes nagyságú, hosszúkás, hegyesedő, lapított tojásdad, fala vékony.

**Magvai:** kicsik vagy közepes nagyságúak, csőrük hosszabb és világosabb barna, mint a felület.

**Tengelye:** vékony és hosszú hasítékos, csatlakozása a csésze alatti üreghöz jól lát-ható.

**Héja:** eléggé vastag, száraz, enyhén érdes tapintatú, homályos, kösejtes réteg béleli.

**Húsa:** zöldes árnyalatú fehér, majd sárgásfehér, finom szemcséjű, bőlevű, olvadó, üdítően savanykásan fűszeres, jó édes.

**Érése:** december, de tavaszig tárolható.



**Fája:** mérsékelt növekedésű és közepes magasságú, lombkoronája változatos, de leginkább félgömb, vagy ritkán gúla alakú. Levelei általában nagyok, kerülékesek, szabálytalanul fűrészes élűek.

**Megjegyzések:** a belga P. Espéren magoncból válogatta ki (Malines) az 1830-as években. Hozzánk a 19. század végén hozták, de nem vált gyakorivá.

7. táblázat. Régi erdélyi körtefajták méretei és minőségi jellemzői

| A körték neve                              | Méretek        |              |           | Összetétel-jellemzők |            |          |            |
|--|----------------|--------------|-----------|----------------------|------------|----------|------------|
|  | Magasság<br>mm | Átmérő<br>mm | Súly<br>g | C-vit.<br>mg %       | Cukor<br>% | Sav<br>% | Sz/a.<br>% |
| Hasas körte, Rava                          | 76–84          | 65–80        | 178–240   | 1,15                 | 11,04      | 0,31     | 15,00      |
| Torzsa körte,<br>Küküllőkeményfalva        | 55–60          | 60–65        | 100–105   | 0,87                 | 7,23       | 0,18     | 13,82      |
| Cuszatlan körte,<br>Gyergyószentmiklós     | 55–60          | 45–50        | 64–78     | 0,97                 | 9,76       | 0,12     | 16,46      |
| Vereshéllő körte,<br>Felsővidra            | 57–60          | 50–53        | 45–65     | 2,99                 | 9,89       | 0,14     | 12,86      |
| Pergamott körte,<br>Fenyéd                 | 37–41          | 36–45        | 40–52     | 1,36                 | 8,52       | 0,24     | 12,51      |
| Havasalji körte, Fe-<br>hérvölgy           | 42–48          | 40–43        | 25–30     | nyom.                | 8,49       | 0,11     | 17,07      |
| Apró körte, Fehér-<br>völgy                | 32–37          | 33–37        | 18–20     | 3,31                 | 9,05       | 0,20     | 17,85      |
| Nyakas körte, Bika-<br>falva               | 70–75          | 45–51        | 64–75     | 0,93                 | 11,41      | 0,94     | 14,63      |
| Kicsi nyakas körte,<br>Bikafalva           | 56–74          | 53–63        | 75–130    | 0,77                 | 13,69      | 0,19     | 16,59      |
| Változékony körte,<br>Fornádia             | 55–103         | 50–66        | 65–105    | 1,05                 | 14,58      | 0,19     | 17,43      |
| Rózsás körte, Rava                         | 90–96          | 60–70        | 150–180   | 1,03                 | 9,35       | 0,23     | 12,32      |
| Kanna körte,<br>Bucsesd-Vulkán             | 70–90          | 50–60        | 45–115    | 0,97                 | 11,78      | 0,53     | 17,47      |
| Sütő körte,<br>Küküllőkeményfalva          | 60–65          | 45–52        | 50–73     | 0,58                 | 8,02       | 0,20     | 14,13      |
| Őszi pergamott<br>körte, Torja             | 65–75          | 45–55        | 66–91     | 1,29                 | 10,50      | 0,26     | 15,26      |
| Sós körte, Bikafalva                       | 75–80          | 55–61        | 95–110    | 1,54                 | 10,30      | 0,21     | 14,53      |
| Paraszt-Pap körte,<br>Cebe                 | 45–57          | 43–47        | 35–60     | 2,57                 | 20,40      | 0,35     | 29,28      |
| Téli kobak körte,<br>Bondoraszó            | 65–73          | 40–55        | 45–70     | 2,60                 | 12,17      | 0,45     | 23,01      |
| Pisztráng körte,<br>Magyarvalkó            | 65–68          | 50–55        | 78–90     | 1,02                 | 8,16       | 0,18     | 14,97      |
| Vilmos körte, Ko-<br>lozsvár               | 70–90          | 70–75        | 100–150   | 2,17                 | 16,20      | 0,30     | 19,05      |
| Társulati esperes<br>körte, Kolozsvár      | 96–106         | 88–94        | 190–210   | 6,72                 | 7,80       | 0,16     | 14,40      |
| Angoulêmei herceg-<br>nő, Magyarvalkó      | 76–88          | 72–82        | 237–250   | 1,78                 | 7,63       | 0,20     | 14,20      |
| Pap körte,<br>Báródbeznye                  | 80–90          | 53–60        | 105–140   | 2,64                 | 9,35       | 0,17     | 13,96      |
| Dr. Guyot Gyula<br>körte, Kolozsvár        | 80–99          | 61–75        | 185–250   | 1,59                 | 15,15      | 0,35     | 17,98      |
| Malinesi Jozefin<br>körte,<br>Gyermónostor | 55–70          | 61–71        | 110–169   | 1,71                 | 8,75       | 0,19     | 19,93      |

| A körték neve                       | Méretek        |              |           | Összetétel-jellemzők |            |          |             |
|-------------------------------------|----------------|--------------|-----------|----------------------|------------|----------|-------------|
|                                     | Magasság<br>mm | Átmérő<br>mm | Súly<br>g | C-vit.<br>mg %       | Cukor<br>% | Sav<br>% | Sz. a.<br>% |
| Serres Olivér körte,<br>Kolozsvár   | 58-70          | 78-85        | 150-200   | 0,50                 | 7,00       | 0,24     | 17,77       |
| Bécs diadala körte,<br>Kolozsvár    | -              | -            | 118-120   | 1,38                 | 18,75      | 0,25     | 24,74       |
| Klapp kedveltje<br>körte, Kolozsvár | -              | -            | 205-213   | 1,89                 | 15,40      | 0,26     | 17,99       |
| Senator körte, Ko-<br>lozsvár       | -              | -            | 50-98     | 4,41                 | 15,41      | 0,36     | 17,21       |
| Nyári Kálmán körte,<br>Kolozsvár    | -              | -            | 140-164   | 1,37                 | 13,26      | 0,18     | 16,46       |

# OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

## II. A dió

### A dió eredete és elterjedése

A dió gyümölcsészeti és gazdasági jelentősége bár kétségtelen, természetszerűen kisebb, mint az almáé vagy a körtéé. Termesztése azonban, bizonyos vonatkozásban, előkelőbb mindkettőénél. A diót régóta, más gyümölcsöknél nem, vagy kisebb mértékben létező valamely sejtelmes titokzatosság, varázslatos hiedelem övezi. Vélik, hogy „Őscink nagy tiszteletben tartották a diófát; még az előző hazájukban, s ez az új hazában is megvolt, alatta áldoztak a Hadur-nak. A magyar nemzet fájának tartották” (Darányi–Schilberszky 1900). Bizonyára élettani sajátosságai (hosszú élettartam, késői termőre fordulás, magas tápérték, teljesítőkészséget élénkítő hatás, mérgezés) következtében. Régente az egészség és a termékenység jelképe, ünnepi ételek nélkülözhetetlen kelléke volt (Andrásfalvy 2001). Karácsonyi köszöntők legkedvesebb ajándéka még ma is.

A császárság korabeli (Kr. e. 27 után) rómaiak diót dobáltak a lakodalmasok közé (De Candolle 1894). Plinius szerint házasságkötéskor azért énekeltek a diót is emlegető fescennini éneket, mert az „sokféleképpen védi az utódját”. A középkori lovagi dísz-(vár) kertekből nem hiányzott a diófa, helye azonban meghatározott volt. „Attól is óvakodni kell, hogy keserű fákat ültessünk, mert ezek árnyéka elgyengíti az embert, mint például a diófé és más efféle fáké. Inkább édes természetűek legyenek ezek a fák, amelyek virága kellemes illatú és árnyékuk élvezetes, mint a szőlő, körte- és almafa...” (Albertus Magnus, 1193–1280, cit. Rapaics 1932). Hasonló óvakodással írt „A Dió-fáru” Lippai János a *Posoni Kertben* (1667): „Legalább, negyven vagy ötven lábnyira kell egymástul ültetni; mert ártalmasok a víz csöppök, ha hasonló, vagy más féle fára csöpögnek..., mert még árnyéka-is olly mérges annak, hogy semmi vetemény, vagy fa, nem nőhet alatta, még mellette-is.”

Jókai Mór szerint „valami kegyetlen kertész egy diófa mellé ültetett a harmadik jávort, s az neki nem párja; milyen halvány, milyen sárga szegény” (1853). Népünk körében is a meglett korú férfi unokájának ültet diófát („eztet a diófát...”), s az együttlevő család az újévi reggeli dióval kezdi, mert az jelzi egész évi egészségét.

Ezek a régi észrevételek a növények gátló kölcsönhatására (allelópátia) emlékeztetnek.

A diófa rejtélyes varázsa a növényvilág leíróit és rendszerezőit is megérintette. Nevében, *Juglans regia* L., a „királyi Ég-atya”, Jupiter (Dies-piter, Jovis-piter) titokzatos tisztelete rejtezik, aki áldott makkjával (*Jovis glans*) ajándékozta meg az embert. A diófa őse már a földtörténeti harmadkorban (65 millió évvel ezelőtt) megjelent. Az akkori kedvező éghajlatnak tulajdoníthatóan több faja keletkezett, amelyek sokkal szélesebb földrajzi térségekben (Grönland, Szibéria) terjedtek el. A harmadkor utáni korszakokban (jégkorszakban, 2,5 millió év) a többször megismétlődött eljegesedés és felmelegedés (glaciális–interglaciális) miatt, a jelenkorra a diófélék (*Juglandaceae*) családjának fajszáma és elterjedési területe (area) csökkent. A Földön élő diónem (*Juglans genus*) ma is meglevő fajainak a számát 40-re becsülik. Ezek mellett a diófélék családjába még csak három nemzetség tartozik: a kelet-ázsiai szárnyas dió (*Pterocarya*), a trópusi szárnyas dió (*Engelhardtia*) és az észak-amerikai hikori dió (*Carya*). A diótermésűek (*Juglandales*) rendje is csak a diófélék családjára apadt. Virágszerkezetük alapján a kupacsostermésűek (*Fagales*), vegyianyag-tartalmuk (illóolaj, balzsam, lakk, fenol)

szerint a szömörcefélék (*Anacardiaceae*) csoportjaival rokoníthatók. Törzspejlődésük alapján a száromtalanok (*Apetalae, Monochlamydeae*) szerveződési szintjébe tartoznak (Soó 1965; Borhidi 1995).

A természetes (vad) Király dió (Közönséges dió) eredési központja Gilán tartomány (Irán), a Kaszpi-tenger déli partjára. Erre utal angol neve is: Perzsa dió. Innen terjedt el Euráziában a 63°35' szélességi határig, 1100–1300 (1800) m tszf. magasságig. „A szőlő északi határát alig lépi át és dél felé korántsem terjed annyira” (De Candolle 1894; Jávorka 1925; Porpáczy és mtsai. 1955; Bordeianu és mtsai. 1967).

Erdélyben is őshonos. Elterjedési határa folyóvölgyekben és környező hegyoldalakon az Olt déli-kárpáti áttörésétől Szászvároson, a Fehér-Körös felső völgyén át Nagyváradig húzódott (Szilády 1934). Biharban kivadultnak vélték (Săvulescu 1952). Valószínűleg a Magyar-középhegységben is őshonos (Rapaics 1940). Természetes életközössége (cönóza) leggyakrabban a szelídgesztenyével kevert állományban létezett (Porpáczy és mtsai. 1955).

Termésének gyűjtögetése és felhasználása bizonyára egykorú az emberrel. Az észak-olaszországi és svájci cölöpépítmények kövült maradványai között újkőkorszaki (Kr. e. kb. 6000) és bronzkori (Kr. e. 4000–2500) diómaradványokat is találtak. Ezek nem valószínű, hogy természetett változatok volnának, bár már az akkori almát annak vélik (De Candolle 1894).

A dió természetének kezdetei az ókorba nyúlnak vissza. Bár Theophrasztosz szerint „Görögország hegyeinek erdőiben a szelídgesztenyével és a bükkal együtt vadon nőtt a dió”, Plinius mégis úgy tudja, hogy a görögök a Kr. e. 750–500 körüli években Perzsiából (Irán) hoztak jobb fajtaváltozatokat (király dió = karuon bazilikon, vagyis perzsa dió = persikon) (De Candolle 1894; Bordeianu és mtsai. 1967). A római–perzsa háborúk (Kr. e. 123–87) idején került a természetett dió Itáliába; bizonyára közvetlenül Perzsiából, de nyilvánvalóan a Római Birodalomhoz tartozó Görögországból is. Korabeli írók (Cicero, Vergilius, Ovidius, Plinius, R. T., Palladius) fennmaradt műveiben megtalálhatók a dióra vonatkozó akkori ismeretek, szokások is. Ovidius szerint: „a dió annyira igénytelen, hogy még az utak szélén is megnő, és semmitől sem fél; sem szél-től, sem dörgéstől, sem esőtől, sem szárazságtól” (Bordeianu és mtsai. 1967). Plinius azt írta, hogy a dió „felépítése is különleges, amely csak az övé, amennyiben kettős burok védi: egy külső párnás burok, továbbá ezen belül egy kemény... a diófa, a gesztenye nem szereti a vizet”. Hivatkozik Vergiliusra, aki „beszél Arbutusra oltott dióról”, és úgy véli, hogy „a diófa oltott szilvafák különleges szemtelenségről tesznek bizonyítást, mert megcsalják az anyanövény alakját, és ellopják nedvét. Nevük a két növény után: diószilva.” Itáliából terjedt el idővel a dió Nyugat-Európába. Az ázsiai térségekbe a Kr. e. 3–2. században került el a dió. Kínába a Han dinasztia (Kr. e. 207–Kr. u. 220) korában Tibetből jutott el a dió (Bordeianu és mtsai. 1967).

## A dió ismeretének kezdetei a magyarság körében

A nyelvtörténeti adatok tanúsága szerint a magyarság már a Kárpát-medencei honalapítás előtti időkből ismerte, gondozta és természetette szállásterületei gazdasági növényeit. Ezek között a dió is számon tartott kellett legyen. Az újabb nyelvészeti következtetések szerint a diót a magyarság nem Etelközben (830–860) (Rapaics 1940), hanem már Levédiában (650–850), a Kazár Kaganátus korában ismerte meg, s nevét ótörök (esetleg kazár vagy alán) szóból hasonította sajátjává (Gombocz 1936; Bartha 1988; Benkő 1995; Bárczi 1996; Kristó 1996; Andrásfalvy 2001). Ezt a következtetést valószínűsíthetjük meggyőzőbben nemcsak a nyelvtörténeti fejtegetések, hanem a növényföldrajzi

megállapítások is. Levédia a diófa egyik őshonos tartománya, a Kaukázus közelségében, annak északi szelíd lejtőin volt. És megtalálható volt a diófa későbbi szálláshelyein is.

A honalapító magyarság a Kárpát-medencében őstdiófásokat talált; folyóvölgyek emelkedésein, verőfényes domboldalakon valóságos diófás ligetek léteztek. Életföldrajzilag „a honfoglaló magyarság szállásterülete a Kárpátok belső medencerendszerének sík- és dombvidékeire... terjedt ki. A 10. századi élettér (oikumené) megközelítően azonos a lösz és egyéb negyedidőszaki üledékek és a tölgyerdők elterjedésével... A Felső-Tisza, a Szamos, a Duna, a Dráva és az erdélyi Olt és Maros ösgyümölcsöse a természet ajándékaként- vagy kevés munkafordítással ellátták a környék lakóit almával, szilvával, *dióval*, körtével és más gyümölcsökkel” (Frisnyák 1996). A letelepült magyarság nyilvánvalóan a diófát is mint már ismert és használt gyümölcsöt, élelmiszert számon tartotta, óvta és gondozta. A középkorban a diófásokat elkerítette (Rapaics 1940). A gyümölcsöskertekből nem hiányzott a diófa (Darányi-Schilberszky 1900). Korai oklevelekben említett település-, hely- és határnevek tanúsítják megbeszélését, kezdetleges művelését, főleg pedig védelmét.

A dió első írásos említése 1015-ből való: Gyos (Diós) (Benkő L. 1995). Ettől kezdve, természetesen, mind gyakoribb Kárpát-medence-szerte; Gyofa /Diófa, 1264/; Gyod, Gyomal /Diód, Diómál, 1282/; Gyozeg /Diószeg, 1291/ (Jakó 1997a; Andrásfalvy 2001; Kniezsa 2001). A Kárpát-medence településnevei közül 25 Dió-, Diós- alapú (Kiss L., 1997). Ezzel egyezik az a felmérés is, amely szerint a településneveket jelölő több mint 20–30 dió alapú (Murádin 1996). Különleges érdekességű a Rahó/Rahov → Orehov → Oreh helynév, melyben a dió régi szláv neve (Oreh) rejlik; akárcsak az erdélyi Szászváros román nevében (Orăștie → Oreh + es → „Diófás hely”). A településnevek mellett szaporodó gyakorisággal jelentek meg az okiratokban a dióval jelzett hely- és határnevek: Diós, Diósberek, Diófatető Szilágnagyfaluban (1205), Perecsenen (1205, 1235) és Kalotaszegen (1756) (Petri 1902; Péntek 2003). A Szörényi-havasokból eredő Dióspatak 1495-ből való említése (Téglás 1908) nemcsak településtörténeti, hanem növényföldrajzi vonatkozásban is figyelemre méltó, ui. az erdélyi őshonos diófás élőhelyek egyike utal. Nagyon valószínű, hogy ezeknek az őstdiófásoknak a maradványait lelte meg a későbbi korok növénykutatója (Heuffel 1858): „berkekben és hegyi erdőkben, különösen mésztalajon, Tomist, Pestyere, Macsova Krassó mellett, s onnan az egész hegyvonulatban a Dunáig, a Duna környékén pedig Herkulesfürdőig imitt-amott ligeteket alkot” (Rapaics 1940). Későbbi adatok gazdasági jelentőségét, bizonyos fokú „háziásítását”, tudatos termesztését jelzik. „Hoza tíz forintot, hog’ Dioot vegywnk velle” (Kolozsvár, 1582); „kwlde ket penz Arra dioerth” (Kolozsvár, 1584) (Szabó T. A. 1978). Fokozódó kertészeti, természetési értékelését, főleg pedig számottevő gazdasági jelentőségét tanúsítják a begyűjtött és tárolt mennyiségekről készült korabeli kimutatások. A Rákóczi-uradalmakról 1642-ben begyűjtött diómennyiség a következő volt:

|                  |     |           |
|------------------|-----|-----------|
| Feyervar         | dió | 1 cubuli* |
| Vincz            | dió | 3 cubuli  |
| Fogaras          | dió | 4 cubuli  |
| Szamos Udvarhely | dió | 16 cubuli |
| Kövár            | dió | 3 cubuli  |
| Gyalu            | dió | ½ cubuli  |

\* Egy köböl: 62–94–125 liter lehetett.

Gyümölcsészettörténeti vonatkozásban azért is fontos ez a kimutatás, mert jelzi a diófások földrajzi elterjedését, gyakoriságát. Ezen túlmenően azonban társadalomtörténeti vonatkozásban is figyelemre méltó; „Rákóczi György... jól tudta, hogy Erdély mindenkor fejedelme elsősorban saját családi vagyonára, magánhatalmára támaszkodva tudja megtartani Erdélyt... Ezért volt szüksége a különben is erősen szigorú gazdasági irányú beállítottságra” (Asztalos 1994).

A diófa tudatos termesztése iránti fokozódó figyelem jelei a korabeli írásos kertészeti használati és szaporítási tanácsok, netán fajtanevek. Melius Juhász Péter *Herbariuma* (1578), melyet az erdélyi természettudományos irodalom kezdeteit jelentő munkának tekintenek, s amelyben „a népi növényismeret mélyen gyökerező hagyományai... tudományos növényismeretté” emelkedtek (Szabó A. 1978), a dió sokvonatkozású gyógyhatásának a leírása mellett, sejteni engedi fajták, típusok megkülönböztetését is. „A magyar diók az gyomorban sárt és hurutot csinálnak... Az diók melegítő és szárazító természetűek.” Ha megkülönböztette a magyar diót, akkor feltételezhetően valamilyen más fajtájúnak, típusúnak is kellett lennie. Kortársa, Szikszai Fabricius Balázs, aki Kolozsváron is tanított (1564–1566) és kapcsolatban is volt Meliusszal, két diófajtát nevezett meg Szótárában (1590): „Nux molusca, Tarentina – Lagy heio dió; Nux moratia, carinthiaca – Fas dio.” A név kiegészítése földrajzi (Tarentum, calabriai város; Karintia, ausztriai tartomány) utalással, talán az akkori eredet-hiedelmet sejteti. Előfordul Szótárában több „Nux” is, azok azonban nem diófajok, illetőleg fajták. *Juglans* név alatt a „Bik mak” található.

Fokozódó gazdasági jelentősége dacára, célirányos termesztése, főleg pedig kertészeti-gyümölcsészeti tanulmányozása lassan haladt. Talán, mert a vadon termett gyümölcs is minőségileg megfelelő, és őshonos lévén, mennyiségileg kielégítő volt. Egy évszázaddal Melius és Szikszai után, Lippai János: *Posoni Kertjében* (1667) a többi gyümölcshez képest a diófára vonatkozólag viszonylag és egészében véve is jóval kevesebb ismeretanyag található. „A diófát inkább magul ültetik, hogysen mint oltják, avagy a gyökérből kinőtt csemetén ültetik... A diónak olyan természete van, hogy minden fölöttébb való és penészedő nedvességet megemész.”

Más gyümölcsökhöz képest meglehetősen gyérek a dióra vonatkozó adatok a következő századokban is; különösen a szakszerű termesztésre utalóak. A Nagybánya környéki „körte, alma, meggy, cseresne, szőlő, szilva, dió... kerteket, ligeteket Evlija Cselebi is megemlítette. Bizonyára jelentősek lehettek, ha még ő is észrevette (s ha egyáltalán hinni lehet írásának). Felsőtök kertjeiben „Anno 1774... dió bőven termett” (Retegi). A Székelyföldre vonatkozó általános adatok Benkő J.: *Transsilvaniájában* (1778) található: „Udvarhelyszék: alma-, körte-, dió-, szilva- és cseresznyefák sok falut úgy beborítanak, mint az erdők. Miklósvárszék, Zalány: gyümölcsfák, ...dió, bőven terem.” Bár kétségtelen, hogy léteztek a különböző diófajták vagy legalábbis tájfajták, megnevezve azonban nincsenek. Nemhogy fajták, de még általában sincs megemlítve a dió egy fél évszázaddal későbbi rendszeres kertészeti felmérésben (Nagy F. 1842). A részletesebb ismertetés hiányának oka csakis a szakszerű termesztés lemaradása lehet. „Ritka ország melly a gyümölcsfát könnyebben teremje, s hol a szorgalom ezen ágának akkora elhanyagolása mellett is oly bőven legyen gyümölcs, mint Erdélyben... A vármegyék fásabb helyein is többnyire az uraság kertjeiben terem a gyümölcs” (Nagy F. 1842). A táplálkozási, netán kiviteli igényeket még sokáig a szabadon termett dió biztosította. Úgy tűnik, mintha az Erdélyi Gazdasági Egyesület megalakulása (1844) után megelégnélül gyümölcsészet korszerűsítéséből is elfelejtődött volna a szakszerű diótermesztés. A gyarapodó csemetekertekből is hiányzott. Korabeli kertészeti könyv (Galgóczi 1865) szerint: a dió „tenyésztése magból könnyen megyen... A bélgyümölcs-



csök, melyek közé a mandola, a dió, gesztenye, mogyoró tartoznak, mivel meg is tartják fajosságukat, ritkán szoktak nemesítettetni." Mindazonáltal a szerző jelezte, hogy „sípólás által sokasíthatók” és „számos válfajai közül a vékony törékeny héjú telebelű dió legérdemesebb tenyésztésre; a papiros héjú nagy dió rendszerint szikár belül, és üres szokott lenni.” Terjesztése, akárcsak a középkorban, a varjakra maradt (Rapaics 1940). De még így is volt diókvitel az 1800-as években (Porpáczy és mtsai. 1955).

A kivitel volt az a fontos tényező, amelynek hatására a szakszerű diótermesztés szervezeten elkezdődött. Külföldi (főleg francia) fajták betelepítésével (1910–1913) szándékoztak feljavítani a Kárpát-medencei ősi diófaállományt. Az éghajlati és környezeti feltételek nem kedveztek a külföldi fajtáknak, nagy részük kifagyott (Rapaics 1940; Porpáczy és mtsai. 1955). A diónemesítés lehetőségeinek a tanulmányozását sürgetővé tette az egykori „Erdélyben nagykiterjedésű erdőszerű diósok” (Porpáczy és mtsai. 1955) nagyipari kitermelése céljából (bútor- és fegyvergyártás).

A fokozódó élelmiszeri és fenyegető faipari igény szükségessé tette a diófaállomány minőségi és mennyiségi hatósági javítását és szabályozását. Az 1894. évi törvényrendelet diófacsemeték szaporítására és a diófaállomány számbavételére kötelezte a községi hatóságokat. A Szilágyság csemetekertjeibe a közönséges vékonyhéjú fajtát ajánlották és emellett a francia diót (Somogyi 1907). Sároemberke kertjeiben (határában) az 1895. évi számbavétel 58 diófát talált (Szabó M. 1994). Diófa kivágásához még az 1930-as években is hatósági engedély kellett (Bordeianu és mtsai. 1967).

A diónemesítés legáltalánosabb módszere a kiválogatás. Előnyössé teszi ezt az ősi idők óta (önkéntelenül vagy tudatosan) alkalmazott eljárást a dió rendkívülien nagy változatossága, mely az idegen (kölcsonös) megporzásból keletkezett magvak általi szaporodásnak tulajdonítható. Az erdélyi diófák túlnyomó része népi kiválogatás eredménye. Kétségtelen, hogy érvényesült a klónkiválogatás is (a legértékesebb fa legjobb magjának a vetése). A diónemesítésnek jelenleg is ez a legeredményesebb eljárása (Bordeianu és mtsai. 1967).

A kiválogatással végzett nemesítés hosszadalmas folyamat; a dió fejlődése lassú, termőre fordulása kései. Ígéretesebb eljárásnak bizonyult ugyancsak az idegen megporzásból adódó tudatos keresztezés (hibridizáció) és természetesen az azt követő kiválogatás. Ezzel a módszerrel hozta létre Luther Burbank (1849–1926) is különleges dióváltozatait. Megnehezíti a diónemesítést az, hogy nem sikerült még kidolgozni a szabadföldi oltás (szemzés) gyakorlatát (Porpáczy és mtsai. 1955; Palocsay és mtsai. 1957). Márpedig „amíg az ivartalan (vegetatív) szaporítás nincs általánosan elterjedve, addig nem lehet szó diófajtákról” (Bordeianu és mtsai. 1967). A diónemesítés legfőbb szempontjai: rövid tenyészidőszak, állandó termékenység, ellenállóság (az éghajlati feltételekkel és kártevőkkel szemben), megfelelő méret, vonzó küllem, törhetőség, teltselűség (összsúly 45%-a), kiegyensúlyozott vegyi összetétel (zsír-fehérje arány) (Porpáczy és mtsai. 1955; Bordeianu és mtsai. 1967).

## A dió növénytani jellegei

A diófa kellemes közérzetet és tiszteletet keltő, több száz évig élő szép nagy fa. Kár, hogy nem ültették gyakrabban díszfának, mindenekelőtt utak mentén, vagy nem létesítettek diófaligeteket suvadásos domboldalakon.

A diófa földben csírázó (*germinatio hypogaea*) mag. A palánta csak a gyökér kialakulása után emelkedik a talaj felszínére. A kihajtott főgyökér orsó alakú, erőteljes növekedésű, s már az első évben elérheti az 50–80 cm hosszúságot, de csak kevés oldalgyökeret növeszt. Ezek csak a harmadik év után gyarapodnak, miközben a főgyökér



250 cm mélységig hatolhat a talajba. Ennek élénk növekedése 10–12 évig tarthat, aztán lelassul, s végül 30 éves korában meg is szűnhet. Közben fokozódik az oldalgyökerek képződése és növekedése, kétszeresen is meghaladván a hajtásrendszert. A kifejtett diófa gyökérrendszere 20 m-nyi talajkörzetet is behálózhat. A diófa gyökerének nincsenek gyökérszörei, az ásványi tápanyagfelvétel a gyökerekkel együtt élő (*symbiosis*) gombafonalak (*mikorrhiza*) által valósul meg.

Törzse általában embermagasságú, de állománya szerint változik: ligetekben magasabb (3–5 m), magányosan növő fáké alacsonyabb (1–1,5 m). Fiatalon hengeres, sima kérgű, zöldes árnyalatú hamuszürke. Később, 30–50 éves kora után fajára jellemzően hosszán repedezett, széles lemezű héjkérget (*rhitidoma*) képez. A gyökérmagok tájékán gyakoriak az alvórügyek által gerjesztett duzzanatok (olykor 1,5–2 m), melyeknek különleges szépségű szöveti szerkezete miatt vált a diófa a bútortiparban nagyon keresetté.

Lombkoronájának ágai fiatalabb korban hegyesszögben állók, később konyulók és megriktnak. Lombkoronája fiatalon kissé szabálytalan, majd gömb alakúvá válik, végül öregkorában fordított boglya alakú. A levelek páratlanul szárnyasan, öt-kilenc levélkéből összetettek. A levélkéik kerülékesek (ellipszis alakúak), a csúcslevélke nagyobb. A levelek kellemes illatúak, különösen a tavaszi kihajtás idején és szétdőrszölve. Szénatakmányban mérgezőek, talajban jó televény- (humusz-) képzők.

Rügyei, helyzetük szerint, csúcs- és oldalrügyek. A csúcsrügyek termő- és hajtórügyek, az oldalrügyek a porzós virág- (barka-) rügyek.

A diófa virága nem feltűnő, a virágtakaró csökevényes, egyivarú, egylaki, szél porrozza, idegenmegporzó. Virágképlete: ♂P<sub>3-5</sub> A<sub>3-10</sub> ♀P<sub>4</sub> G<sub>(7)</sub>. A porzós virágzat az előző évi hajtások hónaljrygyeiből ered, kocsány nélküli, 70–150 virágot összefűző, 6–20 cm hosszúságú, csüngő, olajzöld barka. Az egyes virágok lepellevellei a murvalevelekkel összenőttek. Virágonként 6–30 porzó képződik. A termős virágok rövid kocsányúak, az az évi hajtások csúcsrügyeiből erednek 2–3-sával a levelek megjelenése után. A négykaréjú összeforrott leplet (*perigonium*) egy murvalevélből (*bractea*) és két murvalevélkéből (*bracteola*, előlevél) képződött burkolat borítja. Az együregű, alsóállású magház két termőlevélből keletkezik. Csúcán a kétkaréjú, szemölcsös felületű fésűs bibe. A magkezdemény egyenes állású (*atropos*), egy burkolatú (*integumentum*).

A virág váltivarúsága, a hajtáson való különálló helyzete, valamint a virágzás eltérő ideje (*dichogamia*) a kölcsönös idegen megporzást (*allogamia*, *xenogamia*), illetőleg az önmegporzás (*autogamia*) megakadályozását szolgálják. Mindazonáltal előfordulhat megtermékenyítés nélküli magképzés (*apomixis*, *parthenogenesis*) is. A bibére jutott virágpor csírázási tömlője a magkezdemény alapját áttörve termékenyíti meg annak petesejtjét (*chalazogamia*).

A diófa termése (*fructus*) száraz, csonthéjas, egymagvú makktermés, felnyíló csonthár (*tryma*), melynek kialakításában a murvalevelek (a fedőlevél és a két előlevél) is részt vesznek, ezért áltermésnek tekinthető. A termés héja (*pericarpium*) három rétegű: a külső réteg (*epi-* vagy *exocarpium*) vékony, élénkzöld bőrke, amely fiatalon finoman szőrös, majd sima; a középső réteg (*mesocarpium*) vastag, húsos-szivacsos, illóolaj- és cseranyagtartalmú; a belső réteg (*endocarpium*) a kősejtekből (*sclereida*) képződött csonthéj. Ennek hosszanti varrata jelzi a termés két termőlevélből való eredetét. A csonthéj zárja közre a magot (*semen*), a dióbél, amely halványsárga (vagy kárminpiros, a vörösbélű változatban) maghártyával (*integumentum*) borított, a csonthéj benővései által szeszélyesen barázdált, ikerlebenyű két sziklevele (*cotyledon*) csúcsi tájékán található a csíra (*embryo*) rügyecskeje (*plumula*) és gyököcskeje (*radicula*).

A dió *genetikai* sajátosságai kevésbé ismertek. Kromoszómaszáma: 2n=32.

## A dió fajta- és típusjellegei

A dió fajta- és típusjellegei leírásának legáltalánosabb és legfontosabb szerve még mindig a csonthéj. Ez határozza meg méreteit, és alakját, felszíni rajzolata pedig sajátos összképét.

a) A méret lényegesebb része a térfogat ( $6\text{--}26\text{ cm}^3$ ) és súly ( $5\text{--}15\text{ g}$ ). A hosszúság (magasság) általában  $29\text{--}44\text{ mm}$ , a szélesség (a karimák, varratok közötti átmérő)  $26\text{--}36\text{ mm}$ , a vastagság pedig úgyszintén  $26\text{--}36\text{ mm}$  között váltakozhat (Porpáczy és mtsai. 1955). Eme mérethatárokon belül csoportokat különböztetnek meg;

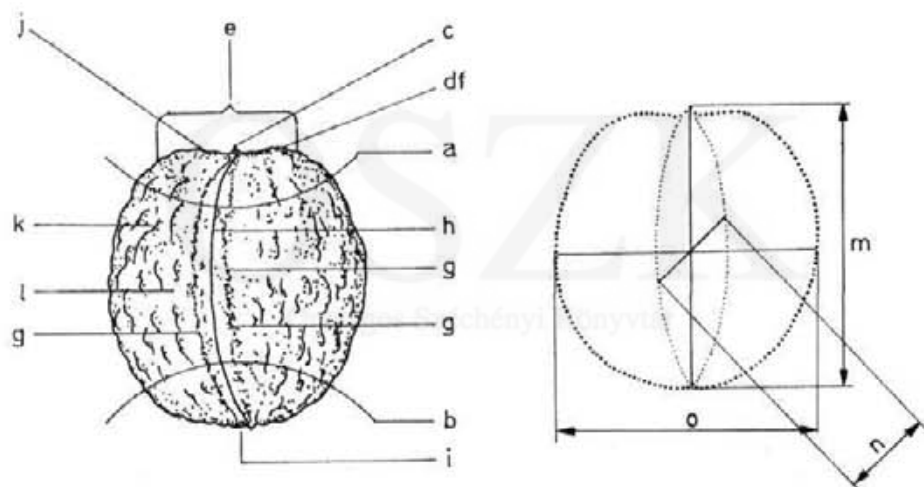
$a_1$ . kicsi a dió, ha a hosszúság  $29\text{--}33\text{ mm}$  alatti, s a szélesség és a vastagság közép-arányosa kevesebb, mint  $28\text{ mm}$ ;

$a_2$ . közepes nagyságú a dió, ha a méretek  $34\text{--}38$ , illetve  $29\text{--}32\text{ mm}$  között váltakoznak;

$a_3$ . nagy a dió, hogyha méretei  $39\text{--}43$ , illetve  $33\text{--}36\text{ mm}$  közöttiek;

$a_4$ . igen nagy a diómakk, amikor hosszúsága  $44\text{ mm}$ , az átmérők közép-arányosa pedig  $37\text{ mm}$  feletti.

b) Az alak leglényegesebb meghatározói: a hosszúság és az átmérők közép-arányosa hányadosának százszorosa, az *alakindex* ( $A_1$ ); a csonthéj alapja, válla és csúcsa (89. ábra) (Porpáczy és mtsai. 1955; Bordeianu és mtsai. 1967).



89. ábra. A diófa termésének csonthéjas része (Porpáczy és mtsai. 1955). a. csúcsi és b. alapi tájék; c. csúcs; d. váll; e. vállszélesség; f. vállmagasság; g. karima; h. varrat; i. alapi nyílás; j. nyereghajlat; k. eresz; l. héjfelület; m. magasság; n. szélesség; o. vastagság.

Az alakindex,  $A_1 = \frac{M}{(D+d)/2} \times 100$  szerint a dió alakja lehet:

$b_1$ . gömbölyű, gömbölyded, ha  $A_1 < 110$ ;

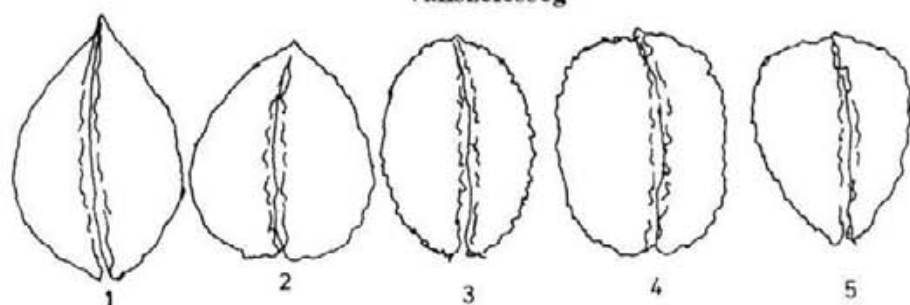
$b_2$ . tojásdad, tönzsi, ha  $A_1 = 111\text{--}125$ ;

$b_3$ . hosszúkás, hengerded (ellipszoidális), ha  $A_1 > 126$ .

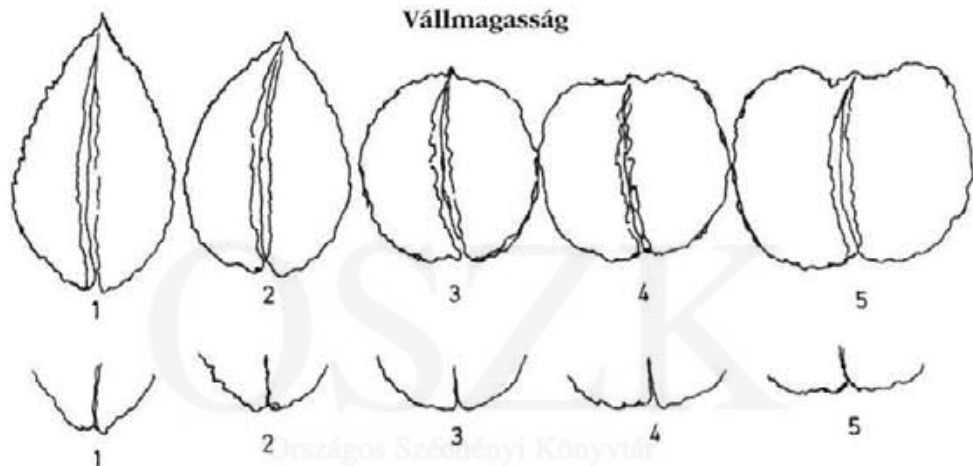
A csonthéj alapja lehet: sarkosan szűkülő, gömbölyödő (tágabb a sarkosnál); gömbölyű; laposodó és lapos (csaknem egyenes, talpas).

A csúcs és a váll alakulása lehet: hegyes és kúposodó (csaknem váll nélküli); hegyesedő (rövidcsőrű és vállasodó); kerekedő-gömbölyödő; egyenes csúcsú és vállas; széles csúcsú és horpadásos vállú (90. ábra).

### Vállszélesség



### Vállmagasság



### Alap



90. ábra. a dió csonthéja vállának és alapjának alakváltozatai (Porpáczy és mtsai. 1955). Vállszélesség: 1. hegyes; 2. rövidcsőrű; 3. kerekedő; 4. széles; 5. egyenesedő; Vállmagasság: 1. csőrös; 2. csapott; 3. kerekded; 4. vállas; 5. magas (horpadt); Alap: 1. sarkos; 2. gömbölyded; 3. gömbölyű; 4. lapos (átmeneti); 5. lapos;

Ezeknek figyelembevételével pontosítani lehet az alakindex által kapott fogalmakat.

c) A csonthéj végleges kiképződése: vastagsága, felületi rajzolata, belső kinövésai lényeges jelzője lehet a termőhely (évjárat) életfeltételeinek, a természetes (spontán) vagy kertészeti-nemesítési folyamatnak. E képződmények fejlettségi foka jelezheti az anyagcsere irányát is: tápanyag-felhalmozás vagy önvédelmi vegyületek képzésének túlsúlya. Vastagsága fajták, típusok és életfeltételek szerint 0,6 és 2,4 mm között változhat. A héj vastagság és a feltörhetőség alapján megkülönböztetnek: papírhéjú (0,6–1,0 mm), vékony héjú (1,1–1,5 mm), közepesen vastag héjú (1,6–2,0 mm), és vastag héjú vagy kő (2,1–2,4 mm) diófajtákat.

A csonthéj felületének változatos rajzolata nem egyéb a terméshéj edénnyalábjainak (erezetének) lenyomatánál. Fajta (típus) meghatározásokban megkülönböztetnek:

finom erezetet, amelynél az alap szinte sima, a varrat (karima) mentén nincsenek gödröcskék; sekélyes erezetet, amelynél az alapon kezdődő vékony rovatkák az alapon rajzolatokba erősödnek s a varrat mentén néhány gödröcske is előfordulhat; barázdált a csonthéj, ha a hálózatba szétterülő rovatkák közepes mélységűek s a varrat melletti gödröcskék feltűnőek; dudoros a héj, amikor a rovatkák és az egész felületen széthintett gödröcskék mélyebbek, dudoros ormójuak; rücskös, dudorosan-dudoros a csonthéj felülete, amikor a rovatkák mélyek és az ormók is kinövések.

A csonthéj varrata (karimája) a két termőlevél összeforradási helye. Változhat a szégyelmagassága (kiemelkedése, amely lehet 0–3 mm), vastagsága (0–10 mm) és a felületi egyenetlensége szerint. Szabad szemmel szemlélve megkülönböztethető: kicsi (alig kiemelkedő és keskeny), közepes és durva varrat.

A magrekeszek (a csonthéj benövési által képződött üregek) alakulása is lehet fajra vagy típusra jellemző. Az üregek nagysága, a benövések vastagsága és merevsége, nemkülönben a színe lehet megkülönböztető jelentőségű.

d) A mag (a dióbél) fejlettsége szerint a magrekeszek 30–60%-át töltheti ki. Mint céltermék, nyilvánvalóan a minősítésnek és azonosításnak alapvető tárgya, a gyümölcs legfontosabb szerve. Általánosan figyelembe vett sajátosságai: teltsége (duzzadtsága), héja (bőre), színe, íze, összetétele.

A dióbél teltsége, a rekeszekhez viszonyított nagysága lehet: szorosan telt, hézagossabb és soványabb (aszottabb). Külleme, felületi barázdáltsága nem egyéb a rekeszüreg belső falának lenyomatánál. Megjelenése szerint lehet: szinte sima, egyenetlenül hullámos, dudoros, mélyebben gödrös-barázdás és hóbörsös. Héjának színe a szalmasárgától a sötétbarnáig változhat, és a vörösbelű fajtánál piros. Szívóssága és vastagsága alapján lehet: vékony, közepesen vastag és vastag.

A dióbél összetétele határozza meg táplálkozási és ipari értékét. Természetesen a környezeti feltételek és fajták szerint ez is változik. Általános értékek a következők (Porpácz és mtsai. 1955; Palocsay és mtsai. 1957; Bordeianu és mtsai. 1967):

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| víz-tartalom .....            | 3,3–8,0%   |
| zsír-tartalom .....           | 64,4–77,5% |
| fehérje .....                 | 15–25,0%   |
| cukrok .....                  | 13–20,0%   |
| rostanyagok .....             | 2,1%       |
| hamu .....                    | 1,7%       |
| A-vitamin .....               | 30,0 mg %  |
| C-vitamin .....               | 3,0 mg %   |
| B <sub>6</sub> -vitamin ..... | 1,2 mg %   |
| B <sub>1</sub> -vitamin ..... | 0,48 mg %  |
| B <sub>2</sub> -vitamin ..... | 0,13 mg %  |
| foszfor .....                 | 380,0 mg % |
| kalcium .....                 | 83,0 mg %  |
| vas .....                     | 2,1 mg %   |
| kalóriaérték .....            | 654        |

## A dió rendszerezése

A Közönséges (Király) dió rendszerezésének a csonthéj alakzata és rajzolata az alapja. A csonthéj mérete, vastagsága, felületi rajzolata és mértani alakja tette lehetővé a különböző változatok és típusok megállapítását. Ezeknek a jellegeknek a figyelembevételével készültek a régebbi rendszerezések (Dochnal 1856; Schneider 1942) is. Az újabb elgondolások és csoportosítási felfogások dacára máig sincs még egy általánosan elfogadott rendszer. A Közönséges diónak „mintegy 150 fajtája van, ezek jó része azonban csak egy-egy vidék populációs típusköre” (Porpáczy és mtsai. 1955). A jelenkori Románia területéről 90 diófajtát, illetőleg típust írtak le (Bordeianu és mtsai. 1967). Ezekből 52 fajta Erdélyben honos. A rendszerezésben 13 változatot ismertetnek, a részletes leírások azonban inkább populációs típus szerintiék.

A fajták és a természetes keveredések közötti kölcsönviszonyokat, a szabadon (spontán) termő alakok és a nemesített fajták elkülönítését jobban érzékelteti a Palocsay és mtsai. (1957) által közölt rendszer. E szerint (8. táblázat) a Kő dió, a Keményhjú dió és a vékonyhjú dióváltozatok (fajták) alakgazdagsága, a körükbe sorolható átmeneti alfajták és alakok előfordulása sokkal gyakoribb, mint a kiválogatás, a nemesítés következményeit tükröző Papírhjú, Cinege és Fürtös fajták.

1. Kő dió (*Juglans regia* var. *durissima*). A csonthéj nagyon vastag, a rekeszfalak is vastagok és szorosan hálózják be a belet, üggyhogy nehezen törhető fel.

Két alakváltozata van:

a) Nagy kő dió (subvar. *marginata*, amely azonosnak vehető a Porpáczy-féle var. *duracinával*), és a

b) Kis kő dió (subvar. *connata*), amely főleg méreteiben különbözik az előzőtől, de ez utóbbinak a rekeszfalái is fejlettebbek, kikovállása még körülményesebb.

2. Kemény hjú dió (*Juglans regia* var. *duriuscula*). A csonthéj kemény ugyan, de könnyen feltörhető. Belének a zsírtartalma kevesebb, s emiatt jobban beszárad és zsugorodik. A legnagyobb méretű (60×50 mm) diók tartóznak ebbe a csoportba.

a) Óriási dió (Lószemű dió, Kan dió) (subvar. *maxima*), két alakcsoporttal:

a<sub>1</sub>. Sima óriási dió (f. *glaberrima*), felülete sima, alakja megnyúlt gömbölyded;

a<sub>2</sub>. Bütykös óriási dió (f. *quadrangularis*), felülete dudoros és bütykös (főleg az alap és a csúcs), emiatt alakja is szögletes.

b) Gömbölyű nagy dió (Közismert dió) (subvar. *rotunda*). Ez az alfaj a közönséges diónak a leggyakoribb, tulajdonképpeni alaptípusa. Közepes méretű, szabályos, kissé megnyúlt gömbölyded alakú. Felülete meglehetősen lelapított, sima még a varrata is. Héja közepesen vastag, de könnyen törhető. Bele általában jól kitölti a rekeszüreget.

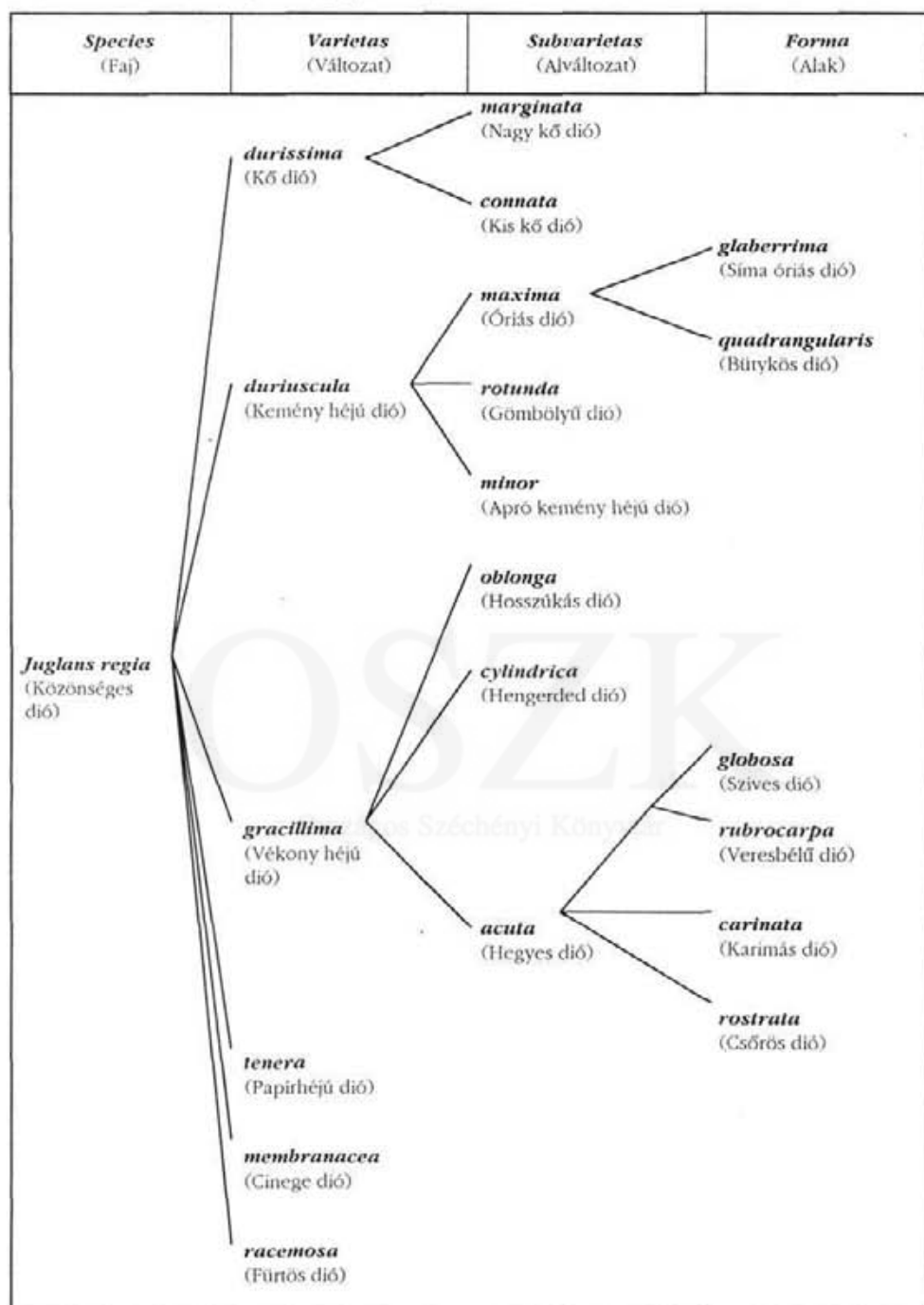
c) Gömbölyű apró dió (subvar. *minor*). Kisebb méretű, általában feleakkora és gömbölydedebb az alaptípusnál. Bele szinte szorosan tölti ki a rekeszüreget. Mostohább égjajlatú vidékek diófajtája, a szabadon termő (spontán) típusok jellegeivel.

3. Vékonyhjú dió (*Juglans regia* var. *gracillima*). Kecesebb, kissé hosszúkásabb alakú és közepes méretű. Csonthéja vékony ugyan, de erős, feltörhetősege némely típusnál kissé nehezebb. Nagyon értékes dióváltozat.

a) Hosszúkás dió (subvar. *oblonga*). Megnyúlt, tojásdad alakú, mindkét vége tompán kerekedő-kúposodó. Felülete simább, a varrata is tompítottabb, csekélyebb. Könnyen törhető.

b) Hengerded dió (subvar. *cylindrica*). Az előbbi alváltozatnál kissé nyúltabb, de mindkét vége tojásdad lekerekített; hengerded tojásdad alakú. Csonthéja meglehetősen vékony, felülete viszonylag sima, még a varrata is enyhe. Eléggy könnyen törhető.

8. táblázat. A közönséges dió (*Juglans regia* L.) alakváltozásainak rendszere





Ebbe a csoportba tartoznak a legértékesebb és legkedveltebb nemes fajták (pl. az Eszterházi dió).

c) Hegyes dió, szíves dió (subvar. *acuta*). Tömzsi tojásdad; széles talpú, rövid csúcsú. Közepes nagyságú vagy nagyobb. Héja közepes vastagságú, eléggé sima és a varrata is kicsi. Telt belű. Ennek a csoportnak a keretében alakváltozatokat (*forma*) lehet elkülöníteni.

c<sub>1</sub> Rendes szíves dió (f. *globosa*). Tömzsibb az alváltozat típusánál, s a bél héja barnább, sőt lehet piros is (Vérbelű dió) (subf. *rubrocarpa*).

c<sub>2</sub> Karimás dió (f. *carinata*). Alakja hasonlít a szíves dióéhoz, felülete dudorosabb, varrata vastagabb és szélesebb. Bele telt (pl. a Milotai dió).

c<sub>3</sub> Csőrös dió (f. *rostrata*). Nyújtottabb tojásdad; talpa szélesebb, hegye keskenyebben, csaknem csőrzerűen kúposodik; tompa kúpos. Felülete eléggé sima és szinte karima nélküli. Könnyen törhető. Telt belű. Kedvelt fajta.

4. Papírhéjú dió (*Juglans regia* var. *tenera*). Hosszúkás vagy gömbölyded tojásdad, közepes nagyságú. Felülete meglehetősen sima s a varrata is csak kissé dudorodik ki. Vékony héja kemény, de könnyen, kézzel is feltörhető. A bél jól kitölti a rekeszüreget.

5. Cinege dió (*Juglans regia* var. *membranacea*). Hosszúkás gömbölyded. A héja olyan vékony, hogy helyenként kilátszik a bél s a cinegék elcsipegetik.

6. Fürtös dió (*Juglans regia* var. *racemosa*). Egy termős virágzatban több (5–7) virág is megmaradó termést hoz létre. Általában nagyok, szögletes alakúak.

Az alaki jellegek szerinti rendszerezés idejétmúlttá válik, mihelyt egy korszerű (molekuláris) biológiai módszerek szerinti tulajdonságok összefüggéseit tükröző, természetes törzspejlődési kapcsolatokat kimutató csoportosítás kidolgozást nyer.

## Tanulmányozott diófajták (tájtípusok)

Őshonosságának és természetésének tulajdoníthatóan a diónak sok változata és típusa (populáció) jött létre Erdélyben. A típusok tájanként különböznek, de eltérőek ugyanazon földrajzi övezeten belül is. A változatosság átmeneti alakok bőségét is jelenti, amelyek kisebb, rejtett (diszkrét) sajátosságokkal összekapcsolódva természetes sorozatokat képeznek (miként a törzspejlődésileg kibontakozóban levő növénycsoportok), melyek miatt a fajták jó körülhatárolása, elkülönítése, rendszerezése kétséges. A szélső alakok elfogadható fajtáknak tekinthetők, a köztes alakok sorozata által azonban összefolynak. A kevert és sorozatokkal összekapcsolt tájtípusok jellemző, sajátos bélyegek alapján földrajzilag megkülönböztethető *diófás övezeteket* képeznek.

Tájtípusokban talán a leggazdagabb övezet Sebeshely (Nagysebes, Ósebeshely, Algyógy, Gyomlár), a Maros középszakaszaának dombvidéke, a régi Kenyérmező térsége. Erről a vidékről már régebből közölték a „Gömbölyű és a Hosszú Sebeshelyi magyar diófajtákat” (Rapaics 1940). Újabban 50 típust írtak le ugyancsak ezekről a tájakról (Bordeianu és mtsai. 1967). Alakgazdag földrajzi diósövezetek találhatóak még: a Küküllő mentén (Karácsonyfalva és a környező települések), Beszterce térségében, a Szamos és a Lápos találkozási táján, a Szilágyságban (Völcsök), majd Máramarosban (a Nagyhegy körzetében), mely már elvezet a Szamos-hátságára, Milota (Bereg vm.) közelébe (Palocsay és mtsai. 1957; Bordeianu és mtsai. 1967).

A tanulmányozott dióminták az 1952. és az 1957. évi gyűjtések eredményei. A számba vett anyag nagy része a Bihari- és a Béli-hegység által határolt *Körösök vidékéről*, a Belényesi-medence településeinek kertjeiből származik. Az itt talált és tanulmányozott anyag nemcsak gyümölcsészeti, hanem történeti-növényföldrajzi vonatkozásban is figyelemre méltó. A diófa itteni őshonosságát már Kerner Antal (1831–1898) is



igazolta az 1858 nyarán és 1859 tavaszán Vasaskőfalva és Rézbánya (a Bihari-hegység nyugati lejtői) környékén tett tanulmányútja adatai alapján. Ennek a diófás tájövzetnek a számbavétele Kárpát-medencei gyümölcészeti vonatkozásban jelentős annak folytán is, hogy hiánypótló; ugyanis innen származó anyag nincs a legutóbbi monografikus művekben (Palocsay és mtsai. 1967; Bordeianu és mtsai. 1967). Kiegészíti tehát Erdély dió alakgazdaságának ismeretét. A tanulmányozott anyag kisebb része a *Szamos középszakasza* és a *Lápos dombvidékeiről*, míg végül két minta *Háromszékből* származik (9. táblázat).

Diós tájövzetek (dió-tájtípológia) alapján a tanulmányozott diófajták és típusok nagyobbik része, mintegy kétötöde (a Körösök vidékéről gyűjtött: Belényesi 4,\* Bondoraszói 17, 18, 19; Báródbeznyei 13, 15; Magyarókereki 25; Szakadási 6) a korábban leírt és már ismert Küküllő menti (Karácsonyfalvi, Vézai), valamint ugyancsak kétötöde (Belényesi 5; Bondoraszói 16; Bózi 9, 10; Dióspataki 3; Zaláni hosszúkö 24) a Sebeshelyi (Ósebeshely, Gyógy, Gyolmár) tájtípusokkal hasonlítható (rokonítható), és csak kisebb hányadának, kb. egyötödének (a Szamos-Lápos diófás övezetéhez sorolható: Felsőkocsobai 8, 11, 12, 14; Bucsesd-Vulkáni 17; Bondoraszói 19, 20; Zaláni kerek 23) van valamelyes közös vonása a már közölt Szamos-medencei (Magyarvalkói, Szelecskei, Nagyhegyi, Szatmári) típusokkal.

A nagyon különböző (alaki és öröklöttségi) diófajták, változatok és típusok tájak szerinti csoportosítása, bár eléggé általános, mégis elkerülhetetlen, mert leszűkíti a sokféleség (polimorfizmus) kiterjedtségét, a meg- (fel)ismerést elősegítő osztályozást, a rendszerezést azonban nem helyettesíti. A diók rendszerezése bármilyen szempontok szerint történik is, ma még eléggé viszonylagos.

A tanulmányozott 23 dióváltozat, típus a gyümölcs mérete és a csonthéj rajzolata és vastagsága alapján öt csoportba sorolható, úgymint:

I. **Kő diók** (var. *durissima*), amelyek lehetnek nagyok vagy közepesek, csonthéjuk vastag és szilárd. Ide tartóznak:

1. Belényesi 4, 5
2. Felsőkocsobai 1, 8, 14

II. **Vastag héjú diók** (var. *durissima* subvar. *connata*, és var. *duriuscula* subvar. *rotunda* és subvar. *minor*), amelyek általában közepes nagyságúak vagy kicsik, csonthéjuk ezeknek is vastag. Ide tartóznak:

1. Dióspataki 2
2. Bondoraszói 20
3. Szakadási 6

III. **Kemény héjú diók** (var. *duriuscula*), közepes nagyságú, többnyire gömbölyded tojásdad alakú (subvar. *rotunda*) és közepes héjvastagságú vagy vékony héjú diók. Ezek a típusok a gyakoribbak. Ilyenek:

1. Bózi 10
2. Bondoraszói 16
3. Báródbeznyei 13
4. Bucsesd-Vulkáni 7
5. Szakadási 12
6. Dióspataki 3

\* Fajták és típusok (minták) megkülönböztető száma.

9. táblázat. Erdélyi diófajták és -típusok fontosabb jellegei

| Eredet, fajta, típus        | Jelleg |                          |                                    |        |
|-----------------------------|--------|--------------------------|------------------------------------|--------|
|                             | Méret  |                          |                                    | Alak   |
|                             | hossz  | szélesség ×<br>vastagság | megnevezés                         | index  |
| Belényesi – 91. ábra        | 43     | 38,50×41,50              | jókora, nagy                       | 107,50 |
| Belényesi – 92. ábra        | 47     | 40,33×43,50              | jókora                             | 110,90 |
| Felsőköcsobai – 93. ábra    | 38     | 34,25×37,50              | közepes vagy kissé nagyobb         | 105,20 |
| Felsőköcsobai – 94. ábra    | 34     | 32,25×33,00              | közepes, esetleg kissé nagyobb     | 104,21 |
| Felsőköcsobai – 95. ábra    | 35     | 37,00×31,50              | közepes, olykor kissé nagyobb      | 101,45 |
| Felsőköcsobai – 96. ábra    | 34     | 32,00×34,00              | közepes vagy kisebb                | 102,29 |
| Bondoraszói – 97. ábra      | 33     | 30,25×33,00              | alig közepes vagy annál kisebb     | 103,56 |
| Bondoraszói – 98. ábra      | 35     | 33,75×31,00              | közepes, olykor kissé nagyobb      | 108,88 |
| Bondoraszói – 99. ábra      | 31     | 27,25×28,00              | kicsi                              | 112,21 |
| Bondoraszói – 100. ábra     | 32     | 27,25×29,50              | kicsi                              | 111,01 |
| Bondoraszói – 101. ábra     | 30     | 30,00×29,00              | közepes vagy kisebb                | 101,69 |
| Báródbeznyei – 102. ábra    | 37     | 30,00×31,00              | közepes                            | 119,67 |
| Báródbeznyei – 103. ábra    | 31     | 26,33×27,00              | kicsi                              | 117,19 |
| Bucsesd-Vulkáni – 104. ábra | 38     | 31,25×31,00              | közepes                            | 122,08 |
| Bózi – 105. ábra            | 38     | 36,25×34,50              | közepes, némelykor nagyobb         | 107,42 |
| Bózi – 106. ábra            | 41     | 33,25×33,50              | közepesnél kissé nagyobb           | 122,85 |
| Szakadási – 107. ábra       | 36     | 27,75×29,00              | közepes vagy annál kisebb          | 125,11 |
| Szakadási – 108. ábra       | 28     | 28,25×29,50              | kicsi, esetleg közepeshez közeledő | 96,96  |
| Diőspataki – 109. ábra      | 40     | 33,25×36,50              | közepes, esetleg nagy              | 115,40 |
| Diőspataki – 110. ábra      | 46     | 31,25×30,50              | közepes vagy kissé nagyobb         | 147,40 |
| Zaláni kerek – 111. ábra    | 37     | 28,00×30,00              | közepes, olykor kisebb             | 127,58 |
| Zaláni hosszúkö – 112. ábra | 37     | 27,00×28,50              | közepes vagy alig kisebb           | 134,23 |
| Magyarókereki – 113. ábra   | 45     | 36,75×38,50              | nagy, esetleg jókora               | 118,27 |

| <b>Jellegek</b>   |
|---|
| <b>Alak</b>   |
| <b>mértanilag</b>   |
| gömbölyded: lapos vagy laposodó alappal és hegyesedő-kerekedő csúccsal              |
| gömbölyded tojásdad, cikkesen gömbölyű alappal, hegyesedő-kerekedő csúccsal         |
| gömbölyded, cikkesen talpas, kerekedő csúcsú, horpadásos vállú                      |
| változó: gömbölyded laposodó, de kicsi sarkú alappal, szélesen kerekedő vállal      |
| gömbölyű, cikkesen lapos alappal, kis, horpadásos vállal                            |
| gömbölyű, laposodó alappal, kerekedő-szélesedő vállal és csúccsal                   |
| gömbölyded tojás, lapos vagy laposodó alappal és szélesen kerekedő vállal           |
| változóan gömbölyded tojásdad, széles vállal és kerekedő alappal és csúccsal        |
| tömzsi tojásdad, gömbölyödő alappal és szélesen kerekedő vállal                     |
| gömbölyded tojás, kicsi és szélesedő sarkosodással és kerekedő vállal               |
| talpasan gömbölyödő, kerekedő vállal és csúccsal                                    |
| tojásdad, gömbölyödő alappal, szélesedő vállal és hegyesedő csúccsal                |
| gömbölyű, tompán sarkos alappal, kerekedő vállal és hegyesedő csúccsal              |
| tojásdad, tompa sarokkal és szélesen kerekedő vállal                                |
| gömbölyded, enyhén laposodó alappal és szélesen kerekedő vállal                     |
| tojásdad, gömbölyödő, tompán sarkos alappal és szélesen kerekedő vállal és csúccsal |
| hosszúkás tojásdad, kerekedő alappal és csúccsal; változékony                       |
| gömbölyű, laposodó alappal és szélesen kerekedő csúccsal                            |
| talpas tojásdad, hegyesedő csúccsal   |
| hosszúkás, sarkos alappal, hegyes csúccsal  |
| hosszúkás, gömbölyödő-sarkosodó talppal, kerekedő vállal, hegyesedő csúccsal        |
| hosszúkás, gömbölyödő alappal, csapott vállal, hegyes csúccsal                      |
| tojásdad, laposodó-kerekedő talppal, hegyesedő csúccsal                             |

| Eredet, fajta, típus        | Csonthéj                           |                               |                                       |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
|                             | vastagság (mm)                     | felület                       | varrat (karima)                       |
| Belényesi – 91. ábra        | 1,72; közepes                      | rücskös                       | közepes                               |
| Belényesi – 92. ábra        | 2,51; vastag                       | dudoros-rücskös               | durva, vastag                         |
| Felsőkocsobai – 93. ábra    | 2,88; vastag                       | tompán barázdált              | közepes, kissé vastag                 |
| Felsőkocsobai – 94. ábra    | vastagabb a közepesnél             | dudoros, rücskösödő           | durva                                 |
| Felsőkocsobai – 95. ábra    | 2,11; közepes vagy kissé vastagabb | tompítottan barázdált         | közepes                               |
| Felsőkocsobai – 96. ábra    | 0,98; papírhéjú                    | sekélyes erezetű              | kicsi                                 |
| Bondoraszói – 97. ábra      | 1,45; vékony                       | tompítottan rücskös           | közepesnél durvább                    |
| Bondoraszói – 98. ábra      | 1,44; vékony és közepes            | tompán barázdált              | durvászódó                            |
| Bondoraszói – 99. ábra      | közepes vagy vékony                | barázdált                     | közepes                               |
| Bondoraszói – 100. ábra     | 1,59; közepes vagy vékony          | sekélyesen erezett            | kicsi, majdnem közepes                |
| Bondoraszói – 101. ábra     | 2,17; vastag                       | dudoros-barázdált             | közepes, de vastag                    |
| Báródbeznyei – 102. ábra    | 1,70; közepes                      | barázdált-erezett             | közepes, durvászódó                   |
| Báródbeznyei – 103. ábra    | 1,29; vékony, esetleg közepes      | barázdált dudorosodó          | közepes vagy kicsi                    |
| Bucesd-Vulkáni – 104. ábra  | 1,50; vékony                       | dudoros-rücskös               | durva                                 |
| Bózi – 105. ábra            | 1,04; vékony, csaknem papírhéjú    | sekélyes erezetű              | közepes, nem kiemelkedő, de vastag    |
| Bózi – 106. ábra            | 1,56; vékony, esetleg közepes      | rücskös-dudoros               | közepes                               |
| Szakadási – 107. ábra       | 1,60; közepes                      | barázdált                     | közepes, durva felé közelít           |
| Szakadási – 108. ábra       | 1,75; közepes                      | sekélyes erezetű              | kicsi, közepes vastagságú             |
| Dióspataki – 109. ábra      | 2,71; vastag                       | fokozottan barázdált          | közepes, durva                        |
| Dióspataki – 110. ábra      | 2,19; közepesnél vastagabb         | dudoros-barázdás              | közepes vastagságú, de nem kiemelkedő |
| Zaláni kerek – 111. ábra    | papírhéjú vagy vékony              | sekélyes erezetű              | közepesnél kisebb                     |
| Zaláni hosszúké – 112. ábra | vékony                             | sekélyes erezetű, barázdásodó | enyhén kiemelkedő, vastag             |
| Magyarókerekű – 113. ábra   | papírhéjú vagy vékony              | barázdált                     | kicsi, esetleg közepes                |

| <b>Csonthéj</b>             |                                 | <b>Bél</b>                           |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| <b>magrekesz fal</b>        | <b>teltség</b>                  |                                      |
| fásodott, egyenetlen        | eléggé laza                     | szeszélyesen dudoros                 |
| meglehetősen vastag         | hézagos                         | dudoros, höbörcsös                   |
| fás, meglehetősen vastag    | telt                            | dudoros                              |
| fás, szeszélyesen göcsörtös | telt, duzzadt                   | höbörcsös                            |
| fás, mélyen benövő          | csaknem telt                    | szeliden vagy mélyen dudoros         |
| vékony                      | jó hézagos                      | elmosódottan hullámos                |
| vastag, göcsörtös           | szellős, üreges                 | dudoros, höbörcsös                   |
| vastag, mélyen behatoló     | helyenként hézagos              | höbörcsös                            |
| eléggé vastag, fás          | kissé hézagos                   | höbörcsös, dudoros                   |
| vastag                      | keskenyen hézagos               | tompán dudoros                       |
| göcsörtös, mélyen behatoló  | telt                            | höbörcsös                            |
| vastag, göcsörtös           | telt                            | rücskölt, göcsörtös                  |
| szeszélyesen girbegurba     | telt                            | elmosódott, nagy dudorú              |
| vékonyabb, de szívós        | közepesen üreges                | hosszanti mélyedéssel tompán dudoros |
| kissé vastag                | tág üregű                       | dudoros-höbörcsös                    |
| hártyás, szívós             | közepesen üreges                | dudoros                              |
| göcsörtös                   | közepesen üreges                | elmosódottan dudoros                 |
| vastag, mélyen benőtt       | szorosan telt                   | dudoros, höbörcsös                   |
| erős, vastag                | szorosan telt                   | dudoros, höbörcsös                   |
| mélyen benőtt               | telt, esetleg keskenyen hézagos | tompán dudoros                       |
| vékony, szeliden kanyargós  | jó hézagos                      | mélyen árkolt, durván dudoros        |
| hártyás, szakadó            | hézagos                         | hullámos, tompán dudoros             |
| vékony, szeliden kanyargós  | tágas, üreges                   | durván dudoros                       |

IV. **Közepesen kemény héjú diók** (var. *medio-duriuscula*, transit var. *duriuscula* subvar. *minor*). Ezek kicsi, esetleg közepes méretűek, általában gömbölyded alakúak, közepes vastagságú vagy vékonyabb, szívós csonthéjjal. Ide tartóznak:

1. Bondoraszói 17, 18
2. Bárodbeznyei 15

V. **Vékony héjú diók** (var. *gracillima*) [közöttük átmenetek a Papírhéjú változat (var. *tenera* felé)]. Általában közepes méretűek és változó alakúak, egy részük valószínűleg célszerű kiválogatás eredménye; elsősorban a Magyarókereki és a Zaláni típusok. Ebbe a csoportba sorolhatók:

1. Zaláni kerek 23
2. Zaláni hosszúkó 24
3. Magyarókereki 25
4. Bondoraszói 19
5. Bózi 9
6. Felsőkocsobai 11

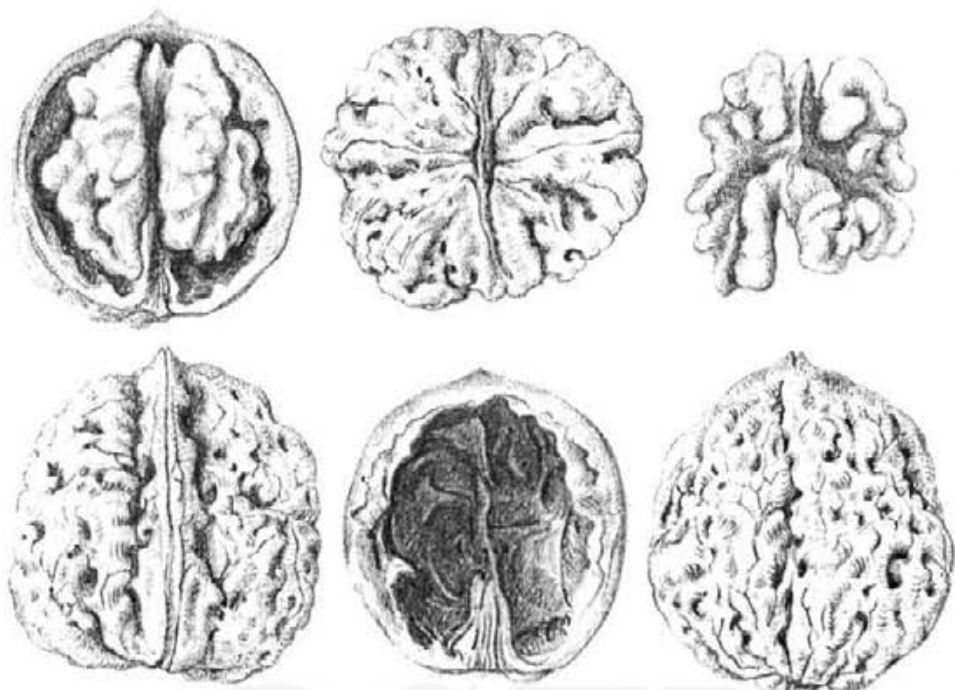
Az alakindex szerinti osztályozás igen egyszerű és könnyen áttekinthető, de nyilvánvalóan csak három csoportot eredményezhet.

I. **Gömbölyded alakúak** a 110-nél kisebb alakindexű diók. A tanulmányozott típusok kb. kéthötedre ilyen (mint pl. a Belényesi 1; a Bondoraszói 16 és 20; a Felsőkocsobai 1, 8, 11, 14; a Bózi 9; a Szakadási 6).

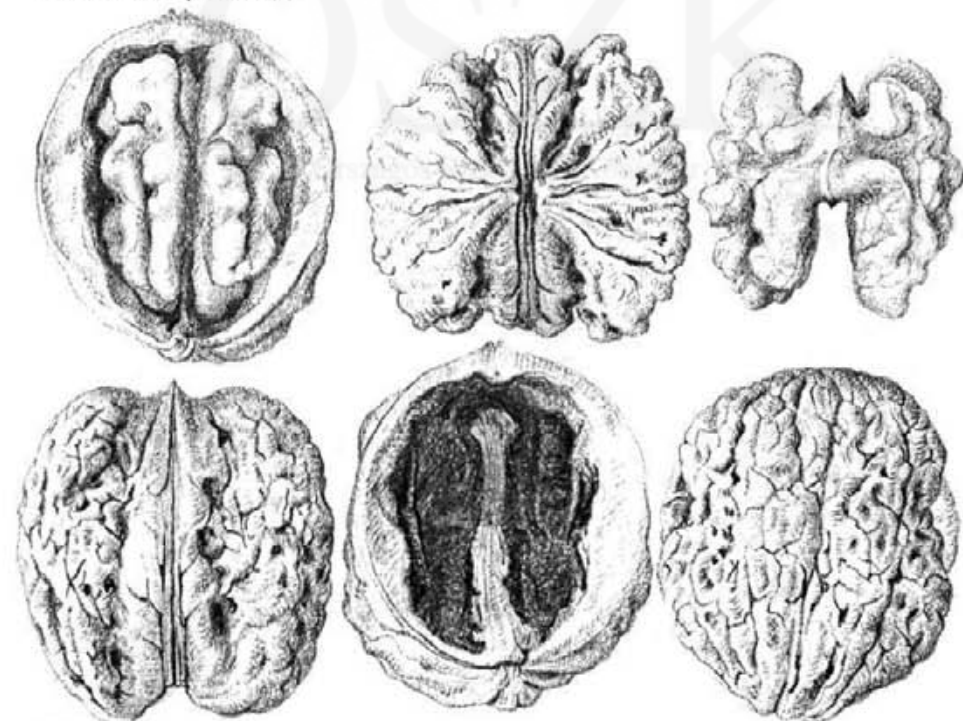
II. **Tojásdad alakúak** a 111 és 125 közötti alakindexű típusok. Úgyszintén kb. kéthötdre ilyen (a Belényesi 2; a Bondoraszói 17, 18; a Bárodbeznyei 13, 15; a Dióspataki 2; a Bózi 10; a Magyarókereki 23) alakú.

III. **Hosszúkó** (ellipszoidális) diók, a 126-nál nagyobb alakindexű fajták és változatok. A tanulmányozott mintáknak alig egyötöde ilyen (a Zaláni 23, 24; a Szakadási 12; a Dióspataki 3).

A dió őshonosságából és földrajzi elterjedése határovezeti sok hatótényező helyzetéből, nemkülönben a kertészeti-termesztési-kiválogatási műveletekből (csemetekerti célszerű szempontok szerinti szaporítás) eredően az erdélyi diófaállomány csodálatosan (alakilag, élettanilag, öröklöttségileg) kevert. Az élettani és öröklöttségi különböző típusok közötti egymásra hatás jelenleg is érvényesül. Ez az élettani sokféleség (biológiai diverzitás) ugyan a gyarló emberi csoportosítást, rendszerezést bonyolítja, de igen kedvező a természetes kiválogatás hosszadalmas és rejtelmes folyamatára, és még előnyösebb a célszerű, belátható időtartamú emberi gyakorlati nemesítésre.

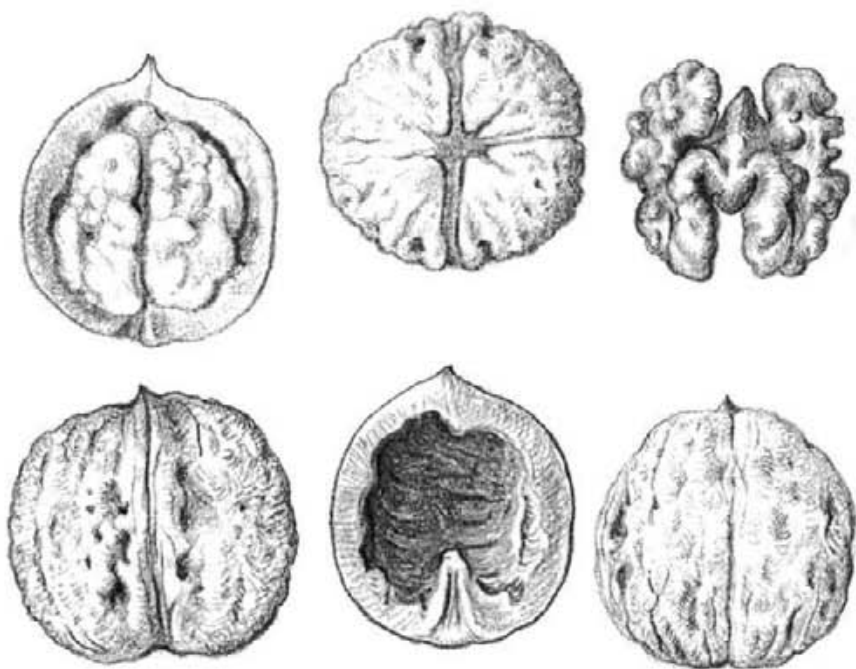


91. ábra. Belényesi dió (4)

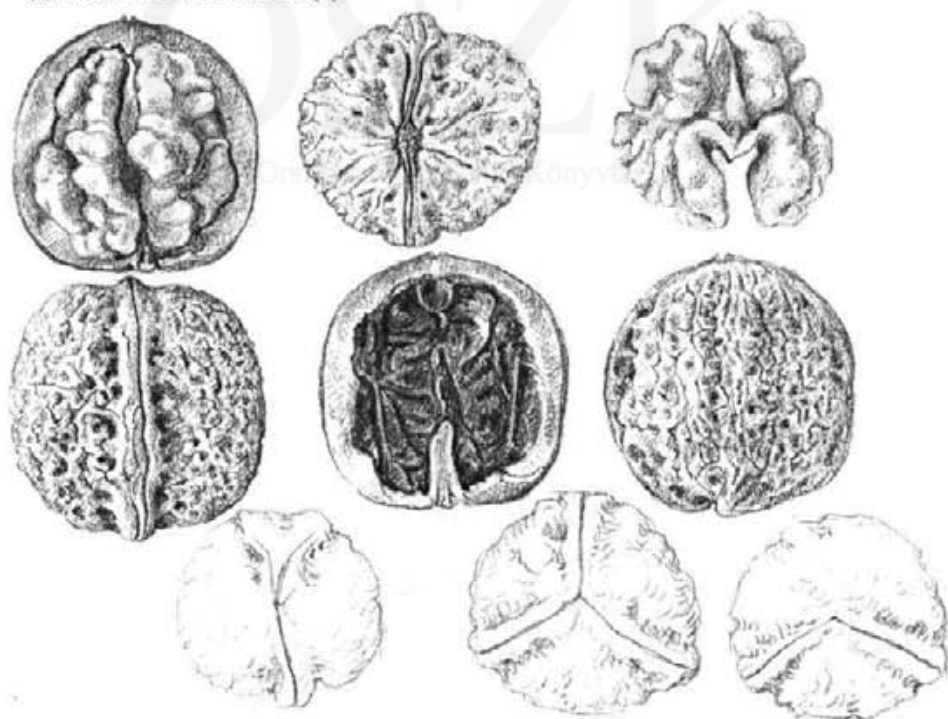


92. ábra. Belényesi dió (5)

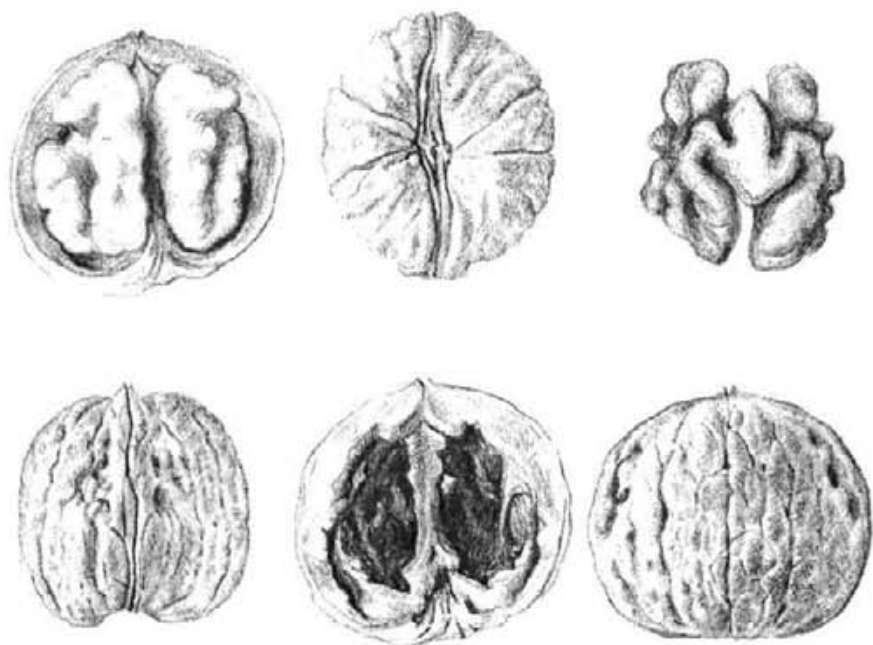




93. ábra. Felsőkocsobai dió (1)



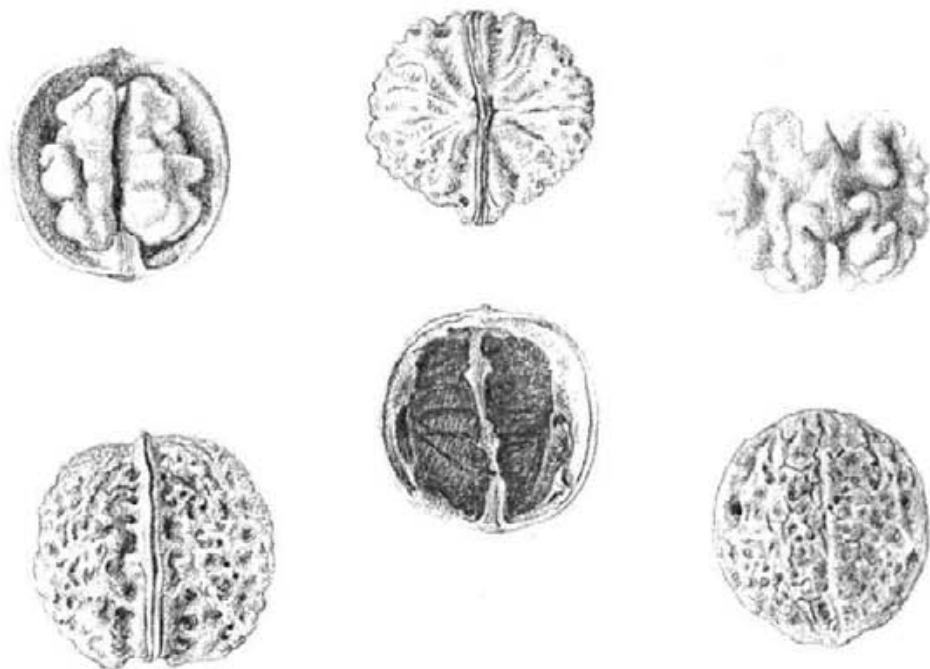
94. ábra. Felsőkocsobai dió (14)



95. ábra. Felsőkocsobai dió (8)



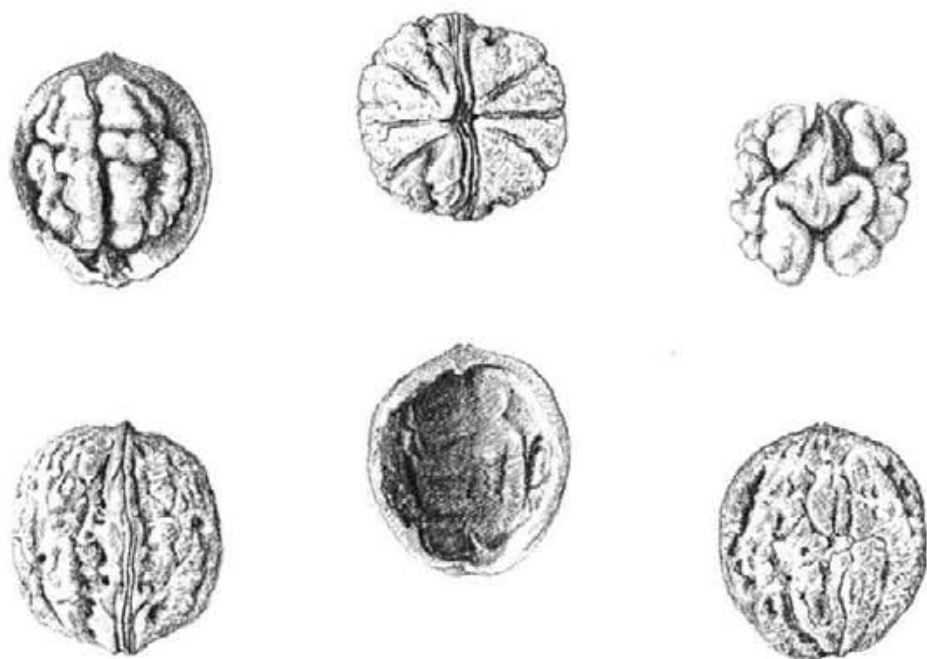
96. ábra. Felsőkocsobai dió (11)



97. ábra. Bondoraszói dió (19)



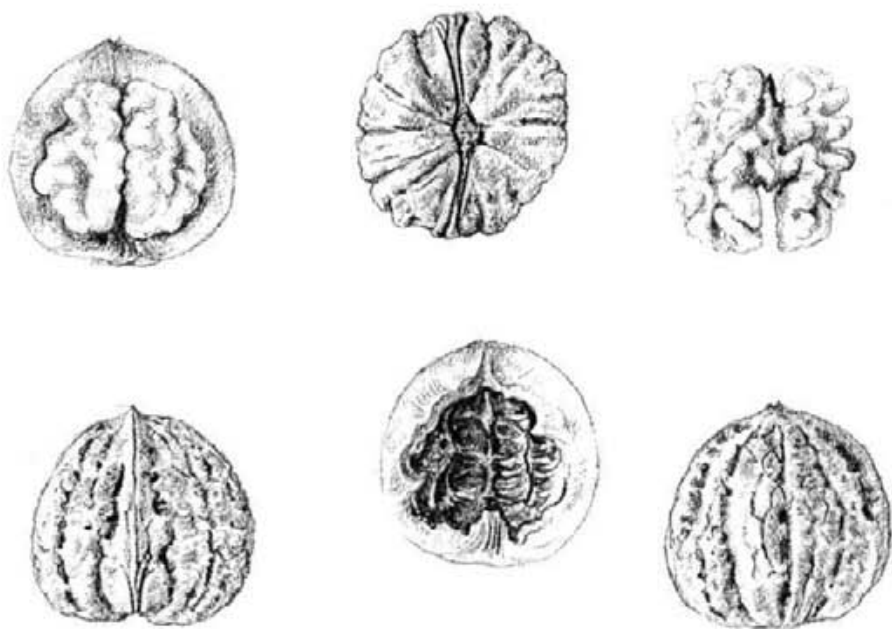
98. ábra. Bondoraszói dió (16)



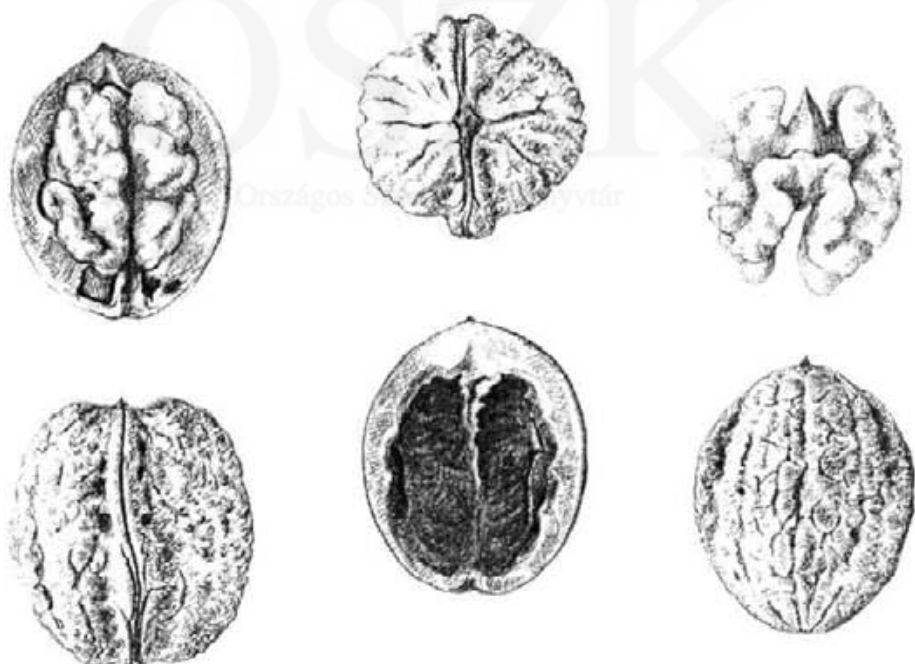
99. ábra. Bondoraszói dió (17)



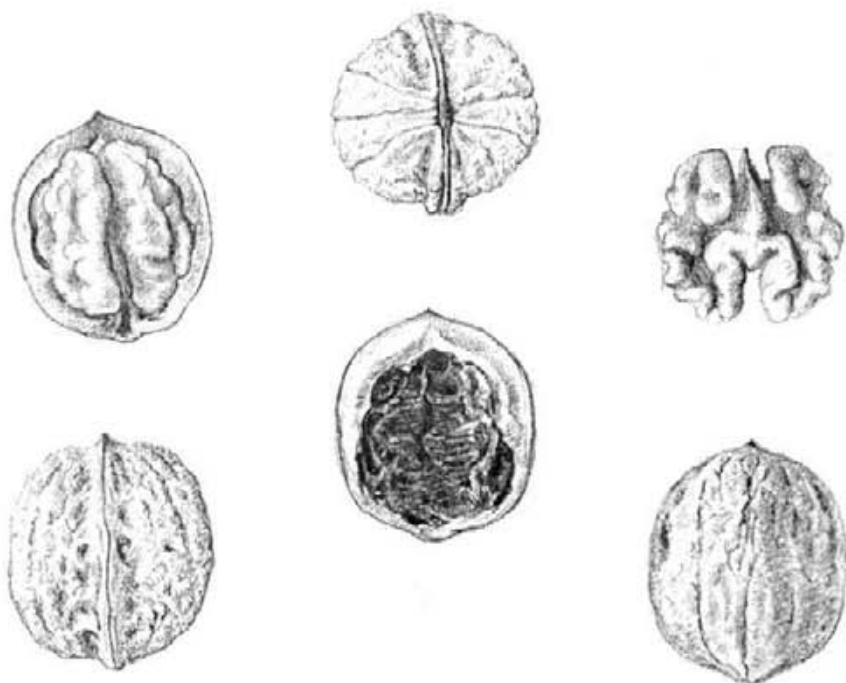
100. ábra. Bondoraszói dió (18)



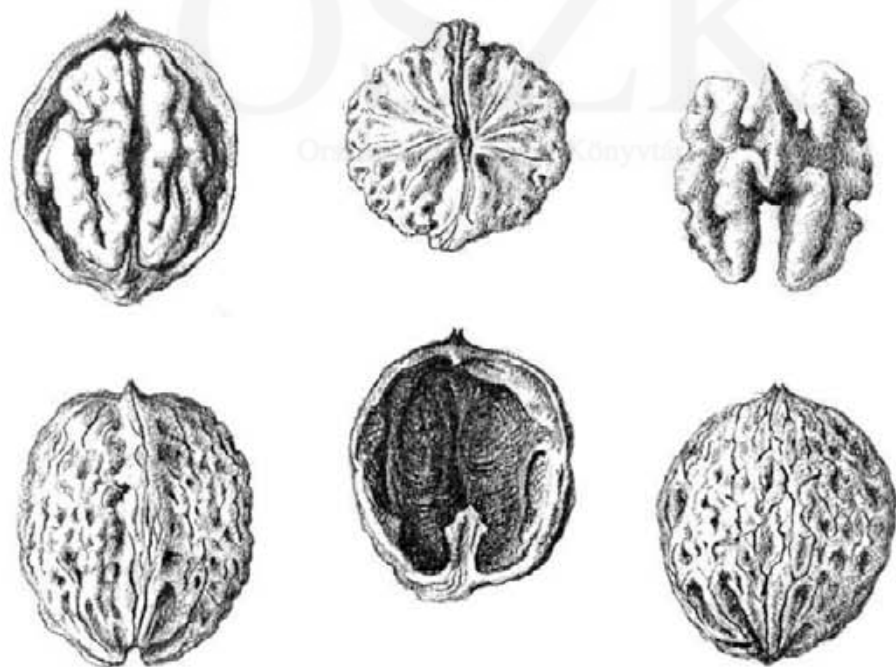
101. ábra. Bondoraszói dió (20)



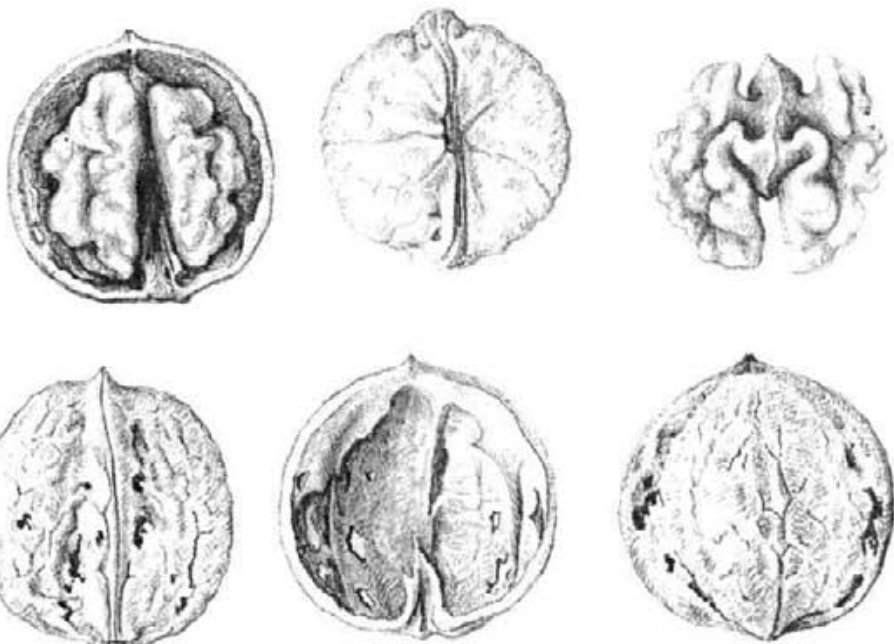
102. ábra. Báródbeznyei dió (13)



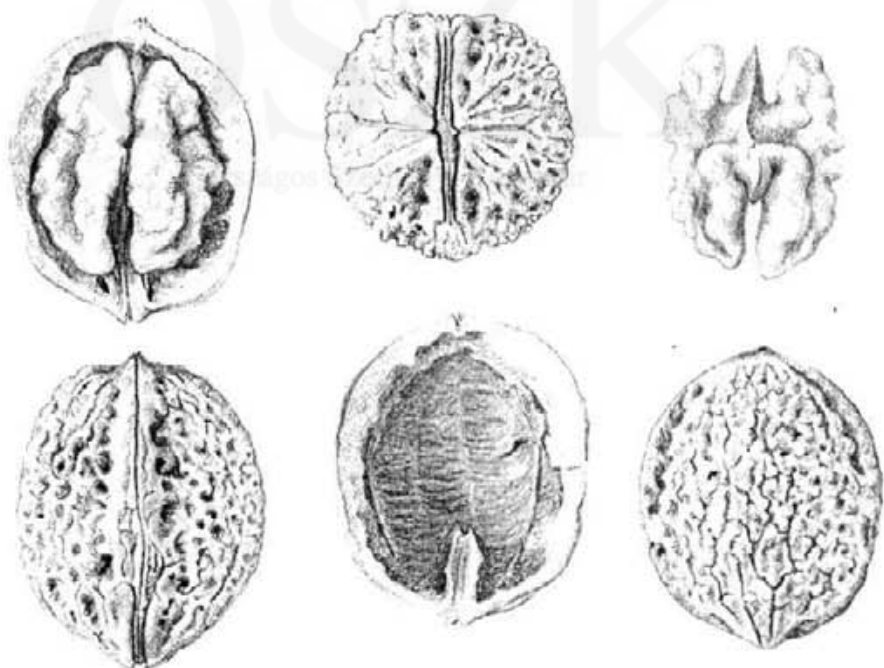
103. ábra. Bátorbényi dió (15)



104. ábra. Bucsésd-Vulkáni dió (7)



105. ábra. Bózi dió (9)



106. ábra. Bózi dió (10)

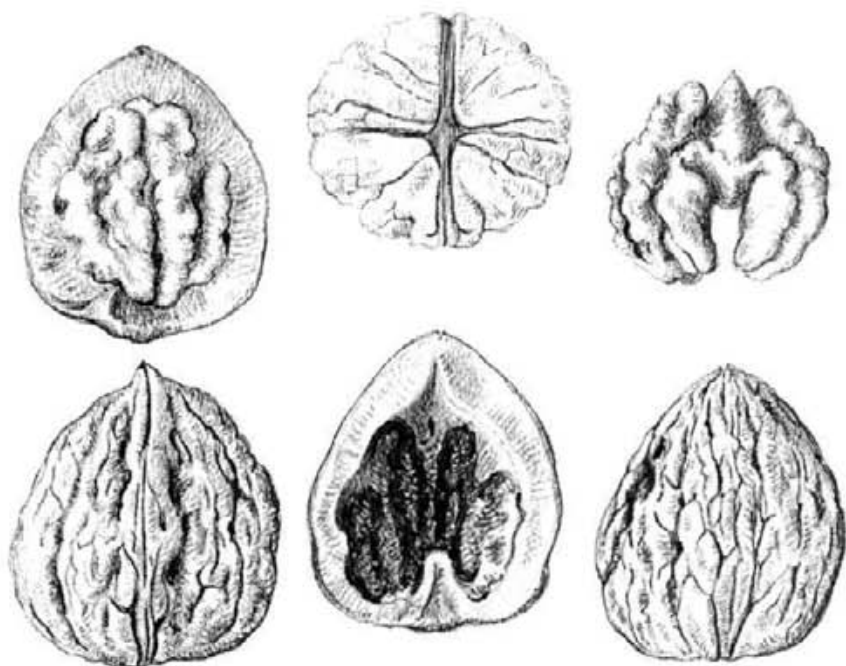




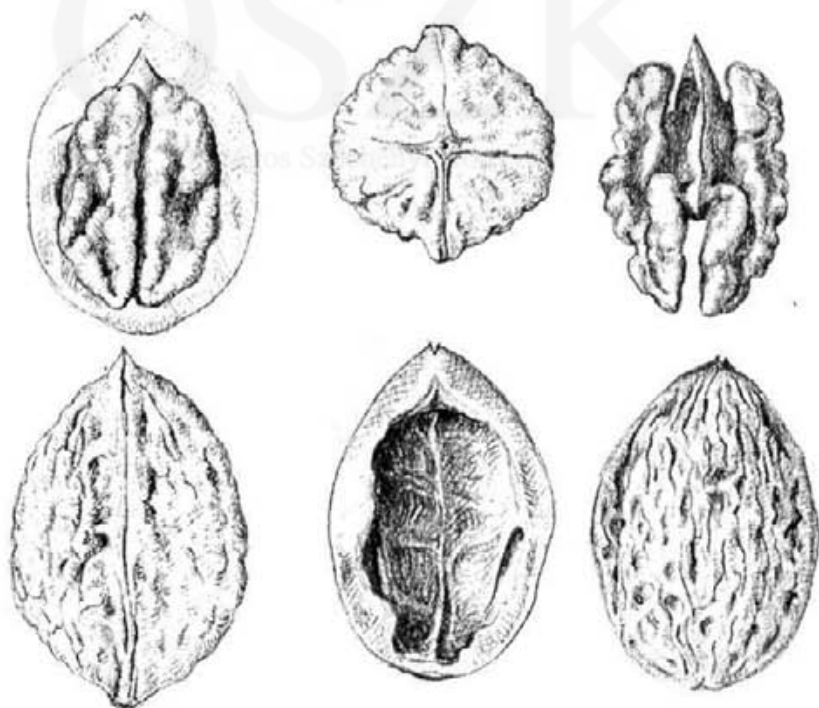
107. ábra. Szakadási dió (12)



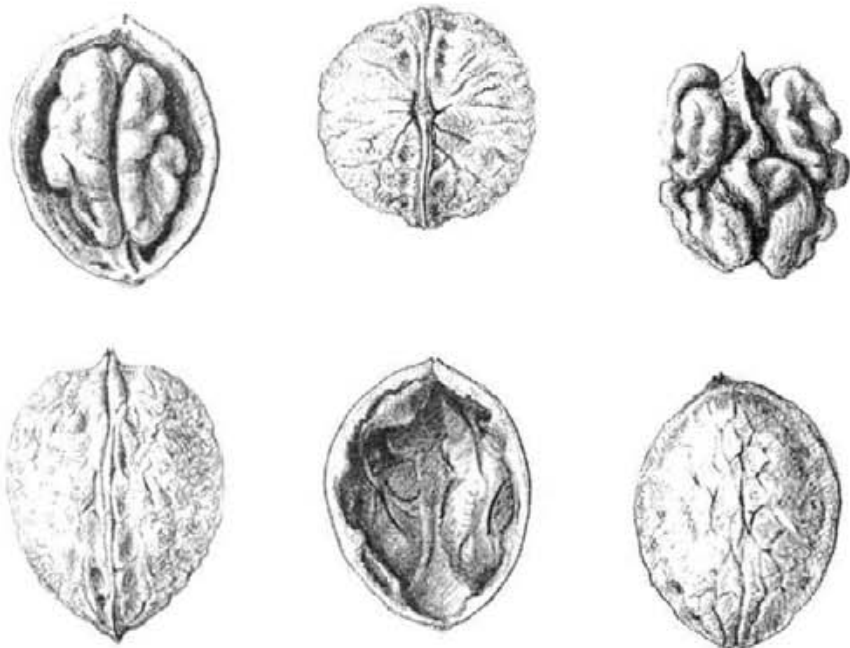
108. ábra. Szakadási dió (6)



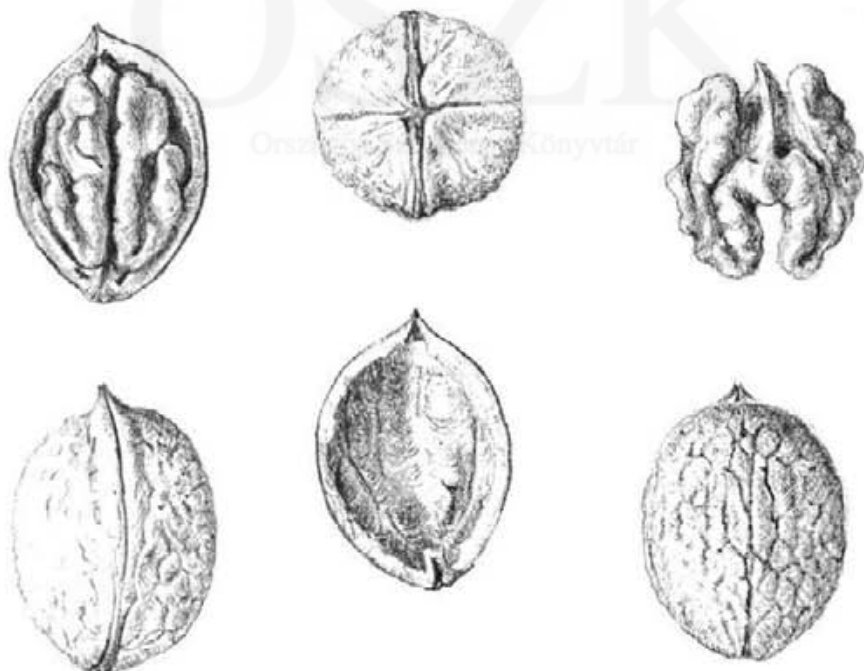
109. ábra. Dióspataki dió (2)



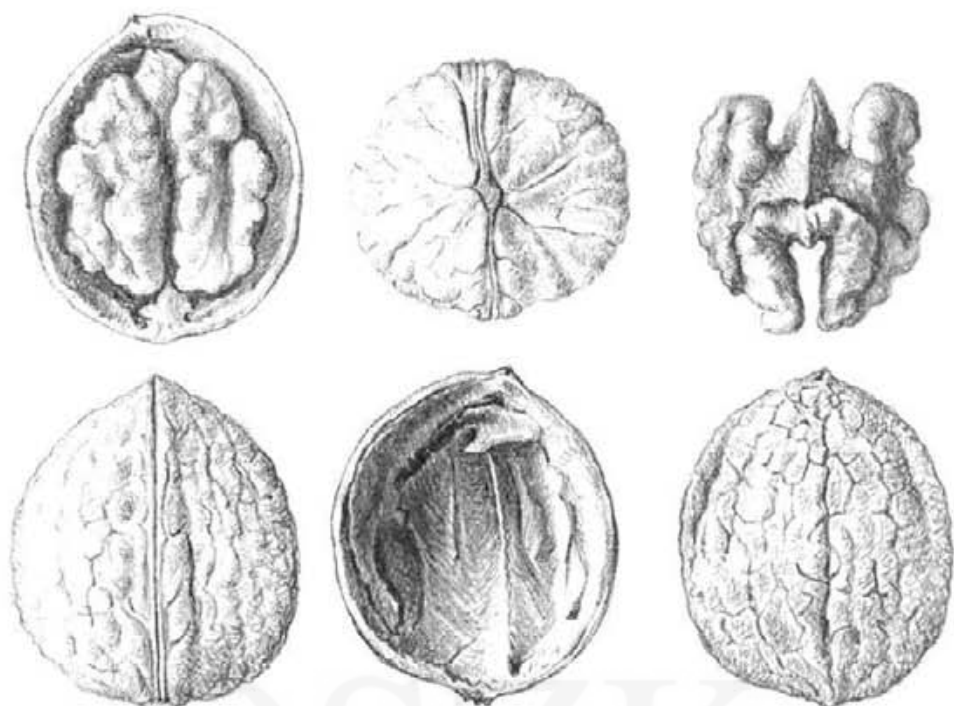
110. ábra. Dióspataki dió (3)



111. ábra. Zaláni kerek dió (23)



112. Zaláni hosszúkö dió (24)



113. ábra. Magyarókeréki dió (25)

OSZK  
Országos Széchényi Könyvtár

### III. A szelídgesztenye

#### Múltja

A szelídgesztenye (*Castanea sativa* Mill. [*Fagus castanea* L., *Castanea vesca* Gärtn., *C. vulgaris* Lam.]) azon, immár igen ritka ősi gyümölcsfajok egyike, melynek legjobban megmaradtak természetes jellegei. A több mint tíz évezredes növénytermesztés (Barraclough–Stone 1992) folyamán sem vált az ember igényei és szeszélyei szerint alakított kétségtelen kultúrnövényé. De teljesen mellőzött sem maradt. A termőtájain élő népek számon tartották, rendszeresen begyűjtötték, tárolták és fogyasztották. Táplálkozási jelentősége különösen a burgonya európai meghonosítása (1580–1585) (De Candolle 1894; Szabó A. 1983) előtt volt alapvető (Gáyer 1928; Bordeianu 967). A burgonya terjesztése a gesztenyések fontosságát erősen csökkentette. Mindazonáltal még sokáig jelentős néptáplálék maradt. Még a 19. század közepén is Svájc déli területei a lakosság szegényebb rétegének, a tej mellett, a gesztenye volt a legfontosabb tápláléka (Gáyer 1928). Lippai János szerint (1667) „némely országokban... kenyeret sütnék belőle: avagy kását főznek tőjével a lisztiből”, Erdélyben is régen számon tartott élelmiszer, majd kedvelt csemege volt. Kolozsvárra 1585-ben „Egy Sak (zsák) geztenyet” hoztak; ifj. Heltai Gáspár 1595-ben három ebédre „Beczy (bécsi) Geztenyet” hozatott vendégeinek. „Fejer várra szállítottanak Fogarasbul (1673-ban)... Gesztenyet egy tonnava” (Szabó T. A. 1984). A későbbi századokban nemcsak élelmiszeri fontossága, hanem sajnos állománya is nagyon csökkent a disznók általi fokozott makkoltatás, de még inkább ellenálló fája miatti kíméletlen erdőirtások következtében. „A fája, igen jó a ház épületre: fölötte tartós mind a földbe, mind azon-kívül az esőben, azért, felette alkalmas karóknak”, írta Lippai János a *Posoni Kerben* (1667). „Nagybánya vidékén... a bányákban szükséges fát is szolgáltatva és szolgáltatja” (Staub 1877). Állománya csökkenését fokozta a vele hasonló éghajlat- és talajigényű, de jövedelmezőbb szőlő termesztése is (Gáyer 1928b), ami a gesztenyések kárára történt.

Kertészeti kiválogatása és nemesítése közben elmaradt, nem csupán gazdasági jelentőségének csökkenése folytán, hanem lassú növekedése és kései termőre fordulása miatt is. Napjainkban a szelídgesztenye már csak csemege ugyan, de még mindig igen közkedvelt. Művelődéstörténeti jelentősége mellett növényteni törzsfejlődéstörténeti (filogenetikai) ősi sajátosságai is lényegesek.

#### Törzsfejlődése, elterjedése, őshonossága

Fejlődéstörténetileg a szelídgesztenye már a földtörténeti középkor végén, a felső krétában (140 millió évvel ezelőt) megjelent (Soó 1965). Ekkor vált ki a bükk és tölgy örökzöld levelű közös őseiből (Gáyer 1928a). Az európai földrész éghajlata ezekben a földtörténeti korokban meleg volt és annak megfelelő óriás tömegű növényzet borította (Gaál I. 1939). A dús növénytakaró fejlődésének kedvező nyhe éghajlat érvényesült az újkor kezdő- és középső korszakaiban (paleogén, mezogén, terciar; 65–35 millió évvel ezelőt) is. Ennek a korszaknak a végső szakaszában (neogén, 5 millió évvel ezelőt) az éghajlat szélsőséggé vált, melynek következtében a növénytakaró többször is átalakult. A neogén kezdetén (pliocén, terciar vége) Közép-Európában és a vele azonos helyzetű területeken a telek még jóval enyhébbek voltak, az éghajlat a Földközi-tenger északi partmelléki jelenkori éghajlatához lehetett hasonló. Ennek köszönhe-

tően jóval több melegkedvelő növényfaj élt, mint jelenleg. De a sarkkörüi jégtakaró közeledtével az éghajlat fokozatosan hidegebbé vált, ami a növényzet összetételének a megváltozását idézte elő. Egyes mediterrán elemek kipusztultak vagy délebbre húzódtak, mások szelidebb éghajlatú (mikroklímájú) területeken szűkebb határok között, még a neogén középső időszakában, a jégkorszakban (dilúvium = pleisztocén) is megmaradtak, majd a jegesedés enyhülésével ismét kiterjedtek. Ilyen mediterrán flóraelem a szelídgesztenyefa (*Castanea sativa* Mill.) is (Staub 1877, 1879; Gaál I. 1939; Soó 1965).

A Felsőbányához tartozó Kisbánya környékén, a Gutin-hegy délnyugati oldalán (987 m tszf.) található pliocén kori felső pontusz pannon rétegeinek ősnövénykövületi bőséges leletei „a fennsíkon akkor létezett, tagolt vagy egységes, rendkívüli erdőségek bizonyágai... Az akkori gazdag növényzet természetesen tekinthető, mivel a miocénből a pliocénbe való átmenet a fajsám jelentős növekedését eredményezte” (Givulescu 1990).

A buja növényzet létrejöttének kedvezett: a szilíciumtartalmú tápanyagokban gazdag, vulkanikus eredetű talaj, a légköri szén-dioxid-többlet és a melegvíz-források jelenléte. A kövületleletek tanúsága szerint a miocén-pliocén kori, Európa-szerte igen elterjedt, dús tölgyes erdők (*Quercetum medioeuropaeum*) gyakori fája volt a szelídgesztenyefa is. Kövületmaradványai és jelenleg élő fájnak alapos összehasonlító vizsgálata azt a következtetést eredményezte, hogy „nincs lényeges különbség a most élő *Castanea sativa* és a tanulmányozott földtörténeti leletanyag között” (Givulescu 1990).

A szelídgesztenyefa jelenlegi élőhelyei a Földközi-tenger mellékén (Dél-Európa, Északnyugat-Afrika), a Balkánon és Kis-Ázsián át a Kaukázusig találhatók. A Pindosz-hegység déli lejtőit (Oite) a Thermopulai-szorosig a harmadik perzsa háborúk idején (Kr. e. 480–479) szelídgesztenyefa rengeteg borította. Rejtekeinek ösvényein kerültek a perzsák a görögök hátába (Yong 1968). Legészakibb előfordulása pedig a Rajna középszakasza völgyétől a Keleti-Alpokon (Nyugat-Dunántúl: Kőszeg és Sopron vidéke) és a Magyar-középhegységen át a Keleti-Kárpátok pereméig (Nagybánya környéke) terjed. Erdély több tájáról jelezték csoportos (Nagybánya, Herkulesfürdő vidéke) és szórványos (Magyarberkesz, Monó, Völcsök, Csűrűfalva, Szamosudvarhely, Zsibó, Ködmönös, Krasznabétek, Kusaly, Siter, Nagykároly, Kolozsvár, Sáromberke, Piski, Marosillye, Menyháza, Karánsebes, Keresd, Brassó stb.) előfordulását. Kolozsvár környékén a Csillag-hegy alatt, 510 m tszf. magasságban szétszóró tölgyek, hársak, akácok és gyümölcsfák között díszlett két szép, 40 cm törzsátmérőjű, ültetett szelídgesztenyefa (Nyárády 1941–44). A régi erdélyi gyümölcsök gyűjtése idején (1952–1957) a Királyerdő egyes déli, délnyugati kitétségű tájain (Csarnóháza, Kiskopács) és a szebeni Szászgorbó határában is voltak még terebélyes szelídgesztenyefák. Élőhelyeinek határai általában egybeesnek a vele növényzeti közösséget (*Castaneo-Quercion*, *Castaneto-Quercetum noricum*) alkotó csertölgy (*Quercus cerris* L.), magyartölgy (*Quercus frainetto* Ten [Q. *hungarica* Hubeny, Q. *conferta* Kitl]) és bükk (*Fagus sylvatica* L.) elterjedésének határaival. Elterjedésének északi határa nagyjából egybeesik a szőlővel (Staub 1877; Borbás 1879; Jávorka 1925; Gáyer 1928; Rapaics 1940; Sävulescu 1952; Palocsay és mtsai. 1957; Soó 1965; Givulescu 1990; Borhidi 1995).

A földtörténeti folyamatosság, meg a jelenkori földrajzi elterjedés, valamint a kövületi és élő gesztenyefa faji-alaki és szerkezeti azonossága kétségtelen bizonyága lehetne közép-európai, Kárpát-medencei őshonosságának. Meglepően, kételyek mégis vannak (Tóth és mtsai. 2000). A növénytan szakembereinek nagy többsége (Staub 1877; Jávorka 1925; Gáyer 1928a; Rapaics 1940; Soó 1965; Tóth és mtsai. 2000) nyilvánvalóan őshonosnak tartja. Más szerzők kétlik európai folytonosságát; ültetettnek és

abból elvadultnak (De Candolle 1894; Kerner 1877; Borbás 1879; Sävulescu 1952; Palocsay és mtsai. 1957), illetve a rómaiak által elterjesztettnek vélik (Plinius, cit. Borbás 1879; Bordeianu 1967; Ehrendorfer 1971). Bél Mátyás (1735) szerint: „vannak helyenként gesztenye ligetek is magas és koros fáktól árnyasak, ami azt bizonyítja, hogy nem újak, nem korunkban ültetett fák ligetei, hanem őseinkről maradtak ránk” (cit. Rapaics 1940). „Ha visszaélmodjuk magunkat a múltba, először gondolhatunk... Hunyadi Jánosra, másodszer gondolhatunk Mátyás királyra... Hunyadi János földesurasága idején a nagybányai pénzverő kamarához nemcsak szakembereket, hanem gazdasági szakembereket is hozhatott Olaszországból, akiknek segítségével a nagybányai, felsőbányai, alsó-misztótfalusi királyi földterületeken levő bányákhoz közeli területekre a legjobb, de különböző fajtájú, szelidgesztenye-csemetéket telepítette... Mátyás királynak második felesége a nápolyi király leánya, Beatrix volt, aki mint itáliai, bízathatta férjét az olasz fajtájú gesztenyefák telepítésére” (Molnár J. K. 2002). Miocén és pliocén kori előfordulása a Kárpát-medencében (Soó 1965; Sävulescu 1952) és neolitikumi megléte a Dunántúlon (Borhidi 1995) őshonosságának bizonyítéka. Mert ugyan ki plántált volna szelidgesztenyét azokban a földtani korokban?

### Kultúrtörténete

A szelidgesztenyének napjainkban is meglevő növénytani ősi jellegei (a virág csökevényes kétörvűsége és kétivarúsága, lassú növekedésével társuló hosszú élettartama) arra engednek következtetni, hogy makktermésének kiváló minősége és gazdag tápanyagtartalma is régi keletkezésű. Ennek tulajdoníthatóan a történeti korokban fontosabb élelmiszere lehetett a termőterületén élő népeknek (Kis-Ázsia, Földközi-tenger vidéke, Balkán, őskori kultúrközpontok), mint a többi, később kertivé vált gyümölcs, amelyhez képest a szelidgesztenye lemaradt. Plinius (23–79) a fák közül azért beszél először a makkot termőkről, tehát a szelidgesztenyefáról is, mert: „Ezek voltak azok, amelyek fogadott gyermekeiket: a gyámoltalan és nehéz sorsú embereket először látták el táplálékkal... Gabonáinség idején megszáritják, lisztté őrlik és kenyérnek dasztják.”

Egyes szakirodalmi adatok (Gáyer 1928a) szerint Alsó-Ausztriában az utolsó eljegesedést (kb. 1,5–2 millió évvel ezelőtt; az ősember kora) is átvészelte. Spanyolországban már a történelem előtti időkben létezett. Az Alpok aljában Svájc és Olaszország területén a bronzkorból (Kr. e. 1500–1000) vannak nyomai (Bordeianu 1967). A régi római kori írók szerint legelőször Görögországba ültették be (Kr. e. 504), kétes azonban, hogy az ültetés a harmadik perzsa háború idejéig (Kr. e. 480–479) a Pindosz-hegységben rengeteg erdőséggé fejlődhetett volna. Plinius említi, hogy a gesztenyefák az Appenin-hegységben „a hegyes-völgyes vidéket kedvelik”. Az ő idejében már nyolc változatát különböztették meg. Még a középkorban is Itáliából hozták Európába a jobbnak tartott fajtákat (De Candolle 1894).

A magyarság valószínűleg már a honfoglalás előtt ismerhette a gesztenyét. A Kárpát-medencei szállásterületein pedig kiterjedt erdőségeit találta és nyilvánvalóan használta a termését; azóta mind a közelmúltig. Középkori gyümölcs jellegét napjainkig megtartotta, mind begyűjtése és részben használata, mind pedig termesztése tekintetében. Nemesítésével és gazdaságos művelésével, a többi gyümölcshez képest, keveset foglalkoztak. Fogyasztásra a régi maradványerdők és a hagyasfák termése kerül.

Neve eredetire nézve is megoszlanak a vélemények. Rapaics egy korábbi munkájában (1932) latin, egy későbbiben (1940) pedig szláv eredetűnek tartja. Jelenkori nyelvészek (Benkő L. 1995; Murádin 2000) bajor-osztrákból származtatják. Az ókori görög



(Theophraszosz) és római (Plinius; Columella) szerzők a korukbeli örmény *casca* = gesztenye szót vették át írásaikba (Sävulescu 1952), s valószínűbb, hogy a latinositott „*Castanea*” magyarosodott el a középkorban, és a 17. századig, a vadgesztenye díszfaként való betelepítéséig, természetesen csak a szelidgesztenyét jelentette (Murádin 2000). Elgondolkoztató, hogy viszonylagos gyakorisága ellenére neve nem öröklődött középkori helységnevekben, más gyümölcsökéhez hasonlóan (Murádin 1996), holott a jelenkoriak között, az akkori állomány állandóan fokozódó gyérülése ellenére (még szőlőkarónak is gyakran használták tartóssága miatt), akadnak „gesztenye” és „gesztenyész” nevűek (Rapaics 1940). És fureszállható az is, hogy a magyar nyelvemlékekben, más növényekhez képest, viszonylag később bukkan fel a gesztenye neve.

Okleveles említése 1244-ből: „Guestene” mint helynév; 1364-ből: „Veniret at duas arbores vnam Geztenyfa et aliam Rakatyafa” mint határfa szerepel (Benkő L. 1995); 1268-ból: „Gezthene Berche” (Gesztenye Bérece) határhelyként fordul elő (Szamota-Zolnai 1902–1906; Jakó 1997); 1460-ból Lecsmer (Berettyószéplak mellett) településhez tartozó „Gezthenestheleke”-ről történik említés (szóbeli közlés Jakó 1999). A régi okmányokban és feljegyzésekben a 16. századtól kezdve mind a fája, mind pedig a gyümölcse említése gyakoribb. Mintha annyira közönséges lett volna a Kárpát-medencében, hogy nem keltett különösebb feltűnést, vagy talán lassan ismerték fel valódi hasznát. Szikszai Fabricius Balázs (1590) *Nomenclaturájában* ekként jegyezte: „*Castanea* – Gesztenienek mind az faia smind az gyümölcze”; egy 1591–1592-ből való török portai vásárlási jegyzékben ezt írták: „egy öreg oka (kb. 5 kg) Gesztenye 7 vagy 8 oszpora” (legkisebb török váltópénz), ugyanakkor a „Malosa szőlőnek okája oszpora 4... Narancsban egy osporán vettem 7 és nyolczat” (Binder 1983). Gesztenye ajándékozásról többször is történik említés: Bornemissza Gergely 1582-ben Gyulafehérvárra 3 font gesztenyét és 18 narancsot vett az útra, amelyet elajándékozott; egy 1588-ból való feljegyzés szerint Kolozsváron „Zaz Naranchiot, Eettwen zaraz Lemoniat, ... Haminc font gezteniet” vásároltak; Lónára Kendi Sándornak 1594 januárjában „Olaz Gwmellceoth és Gheztenieth” vittek ajándékba; 1593-ban „...az Geztenies Baniay Azzony”-tól Kolozsváron 40 vagy 35 forintokat loptak el (Szabó T. A. 1984). Ezekben a feljegyzésekben már gesztenyeváltozatok megnevezései is fellelhetők: „...Király B Vramek Menenek Lonára Kendy Sándorhoz, waros wegezesebol wettek Aiandeko(n) Neki 12 Naranchot... 3 font beczy gezteniet” (1585); „Vöttem... Gesztenyet örögöt” (1595); „Vettem mas fel lb olasz geztenjet” (1598) (Szabó T. A. 1984). „Nagybánya város tanácsa 1642. szeptember 24-én I. Rákóczi Györgynek, mint máskor is „kedveskedésképpen” gesztenyét küldött ajándékba, melyet I. Rákóczi György levélben megköszönt... Feltételezhetjük: Alsó-Misztótfalu mezőváros vezetősege is küldhetett a messze földön is híressé vált misztótfalusi szelidgesztenye gyümölcsből „kóstolót” a mindenkori erdélyi fejedelmeknek” (Molnár J. K. 2002). Lippai János (1667) az „örög” (ami nagyot jelentett abban az időben) gesztenyét az „olasz” gesztenyével azonosnak tekintette: „Az öreg gesztenye, kit mi Olasz gesztenyének nevezünk, nem igen terem a mi Országunkban: és szintén magon ültetik is el, nem lesz olyan nagy, és édes; noha valamennyire, nagyobb lészen a közönségesnél.” Az „örög” és az „olasz” gesztenye bizonyára a legnagyobb magvú; olasz Svájcban gyakori marone változatot jelentette. Igen figyelemreméltó, hogy a 16. században kapható volt Erdély (Kolozsvár) vásárain is. Megjegyzésre érdemes az is, hogy akkori hazai bősége ellenére értéke vetekedett a déligyümölcsökével.

A későbbi századokban állománya fokozatos csökkenésével, a megmaradt ligetek és magános terebélyes szelidgesztenyefák napjainkig tartó regényes tisztelete kezdődött el. Több régi leírásban is megemlékeznek a Pozsony és Nagybánya környéki gesz-

tenyeligetekről, -erdőről (Bél 1735; Korabinszky J. 1786, cit. Rapaics 1940). A Hargitán a Kakukk-hegytől nyugatra eső egyik csúcsot két és fél évszázaddal ezelőtt „Gesztenye feje”-nek nevezték (Benkő J. 1778), ami bizonyára jelentősebb állományának (erdő?) volt tulajdonítható. Kárpát-medencei élőhelyeinek számon tartása történeti-természeti és gazdasági értékének fokozódó felismeréséből fakadt már a 19. század közepén: „Ez az igen becses fa Magyarországon honos ugyan, mert berkei Pozsonynál... Nagybányánál... és némely más helyeken is találkoznak, de nemesítésének hiányában... Ezer esztendőnél tovább él, és csuda óriási termetre terjeszkedik” (Katona D. 1850, cit. Rapaics 1940). Szép szelidgesztenye-liget lehetett ebben az időben a bihari Siter falu környékén is, ahol évente 200–300 q (20 000–30 000 kg) termést gyűjtöttek össze (Molnár-Buday 1896). „Az első világháború előtt, 1905–1914 között Lengyelországból a kereskedők úgy jöttek ide Misztótfaluba, mintha -haza- jöttek volna, hogy felvásárolják a híres misztótfalusi szelidgesztenyét...” (Molnár J. K. 2002).

A sokféle őshonos és behozott különleges gyümölcsökkel, csemegékkel, édességekkel túltelített jelenkorunkban a szelidgesztenye ismét közkedvelt és igen keresett élvezeti élelmiszerré válik. Nagybányán 2001. szeptember utolsó napjaiban immár a kilencedikszer rendezték meg a Gesztenye Ünnepet, külföldi (Hollywood) résztvevőkkel, vásáros bemutatókkal, díszes és szelidgesztenye-jelképes felvonulással (Sajtóhír, Dávid 2001). Bárcsak serkentené a fokozottabb és célszerűbb termesztését is! Sajnos azonban az 1100 ha-nyi gesztenyéből közel 800 ha-on már veszedelmesen pusztít a kéregrák. Sikerül-e megállítani (kivágással, vegyszeres gyógyítással)? (Sajtóhír, 2005. nov. 9.)

A régi csodálatos szelidgesztenyéseknek sajnos már csak a maradványai találhatók napjainkban, mint ritkaságok, nevezetességek. Vas megyében több ilyen, még élő vagy már kipusztult legendás szelidgesztenyefát tartanak számon. Egyiknek a következő méretei voltak: törzskerülete 6,20 m; magassága 16 m; koronaátmérője 22–24 m; korát pedig 300–350 évre becsülték. Sokáig csodált famatuzsálem volt az 1963-ban kiszáradt „800 éves” gesztenyefa (114. ábra), melynek 1931-ben mért törzskerülete 9,38 m, koronaátmérője pedig 24,06 m volt (Tóth és mtsai. 2000). Egyes adatok szerint életkora meghaladja az ezer évet is (Gáyer 1928), magassága erdőkben elérheti az 50 m-t is (Bordeianu 1967). Nagybányától délnyugatra, Zsibó irányában, légvonalban 15–25 km-re, a Szamos és a Szilágy összefolyása szögletében, Monó határában, a Vigyázó-csúcs melletti legelő dombon (ahol régen szőlőskertek lehettek), az 1950-es évekig még megvolt egy nagyon öreg, de még termő szelidgesztenyefa, évszázados tölgyek (a „Nigytőgyfánál”) és a vadkörtefák társaságában. A nép ezerévesnél idősebbnek tartotta. Magános fa lévén, megporzása csak a Nagybánya környéki gesztenyésekből történhetett. Alatta egy Toldy-sírhalom volt, hatalmas nagy kőtáblával leborítva, melynek feliratát az 1940-es években még ki lehetett betűzni. A domb déli, délkeleti aljában az 1870-es filoxéra pusztításáig szőlőskertek voltak. Öreg cseresznyefák is léteztek még.



114. ábra. A 800 éves szelidgesztenyefa Kőszegen, a Királyvölgyben (Balogh András rajza)

### Növénytana

A szelidgesztenye egyike a legszebb élő fáknak. Tavasszal lombfakadáskor halványzöld üde levélzete, nyár közepi virágzáskor sárgásfehér csüngő barkái, később pedig nagy lombkoronájának tulajdoníthatóan szebb, különösebb a többi fánál.

*Éghajlatigényét* földrajzi elterjedése is jelzi. A melegebb, szelidebb és száraz éghajlati viszonyokhoz jól alkalmazkodott, a hidegre viszont érzékeny. Rövid időtartamú, alkalmankénti  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ot még elviseli, az ennél zordabb időjárás károsítja. Melegigényét jelzi kései virágzása is, június vége–július eleje, amelyhez  $15\text{ }^{\circ}\text{C}$  átlagos hőmérséklet kell, terméskötéséhez  $14\text{ }^{\circ}\text{C}$ , terméséréséhez (október)  $8\text{ }^{\circ}\text{C}$  szükséges.

Régebben úgy vélték, hogy elterjedése a *talaj minőségétől* függ. Azon felfogást tisztázandó, miszerint a gesztenyefáról (*Castanea vesca*) azt tartják, hogy meszes talajon meg nem élhet és „Vajjon az éghajlat különbözete engedi-e meg önméknél (Magyarországon), hogy a mézskőtalajt megtúrje?” De Candolle „egy eszmeeserét” kért (Haynald 1877, révéen) a növénytan magyarországi művelőitől. A kibontakozott „eszmeesere” az őshonosságot is érintette és két felfogás: az őshonosságot elismerő és azt elutasító következtetést tette nyilvánvalóvá. A talajigény vonatkozásában több megfigyelést is jeleztek. 1. „Közép-Magyarhonban a *Castanea sativa* Mill. kétségenkívül előszeretettel tenyész a láván, basalton, trachyton, porphyron és graniton; de ép oly biztosan találni e fát itt-ott kristályos és egyéb palákon is, homok és mézskövön... Olyan fia, mely mélyrétegű agyagos talajt igényel arra, hogy jól tenyésszen” (Kerner 1877). 2. Pozsony környékén gránit- és gneiszgránitból képződött talajon, Nagybánya vidékén trachittufán és palán, Zsibó mellett, a Rákóczi-hegy közelében vörhenyes agyagtalajon találtak szelídgesztenyefákat (Tóth 1877). Borbás (1879) szerint „Magyarországon a szelíd gesztenye meszes földön is megterem”. Más adatok szerint „nem a talaj physikai vagy chemiai minősége az, mely a fának létét föltételezi, hanem elsősorban a klimatikus tényezők” (Staub 1877). Jelenkori vizsgálatok azt állítják, hogy a szelídgesztenye ásványi anyagokban gazdag, mély rétegű, vulkanikus eredetű, trachit-bazaltos, mészszevény talajokat kedvel (Palocsay és mtsai. 1957).

*Növekedése* eleinte lassú, később 8–10 éves kora után azonban felgyorsul. *Törzse* általában rövid, oldalági kis magasságban erednek. Fiatalon kérge sima, olajbarna színű, jól észrevehető világosabb paraszemölcsökkel (lenticella). Az idősebb törzsek héjkérge (ritidóma) hosszában szabálytalanul durván repedezett, barnás-, majd feketés-szürke, kisebb darabokban válik le, foszlik.

*Elágazása* szinte vízszintes, szélesen terebélyes gömb vagy ernyő alakú. Éves fiatal hajtásai (vesszői) hosszában ormósak, a rügyek alatt kissé bütykösek, zöldesszürkék vagy vöröslő barnák, kopaszak, de kiemelkedő paraszemölcsökkel.

*Rügyei* ülők, 3–4 világos barnászöröslő pikkellyel borítottak, kihegyezettek. A hajtórügyek az erőteljesebb hajtásokon ülnek, kisebbek és karsúbbak. A termőrügyek (virágrügyek) a gyengébb oldalvesszőkön fejlődnek ki, nagyobbacskaik, tojásdadok (Sävulescu 1952; Palocsay és mtsai. 1957).

*Levelei* igen változóak mind alak, mind pedig nagyság és szerkezet vonatkozásában, éghajlati és környezeti feltételek szerint. A hajtásokon csavarvonalasan erednek, de a vízszintes vagy csaknem vízszintes helyzetű oldalágakon kétoldalúvá módosulnak (*ventrális disztichia*). Keskeny lándzsa alakúak, 10–25 cm hosszúak és 4–8 cm szélesek, szálkás-fűrész-fogas élűek, hegyes vagy kihegyezett csúccsal, hirtelen elkeskenyedő vagy lekerekített, olykor szívesedő vállal. Színük (*adaxialis oldal*) sötétzöld és kopasz, fonákuk (*abaxialis*) fakóbb és fiatalon molyhos (*tomentosus*), később szőrösödő (*pubescens*). A főér a nyéltől csúcsra futó. A másodrendű oldalerek párhuzamosak, mellettük pikkelyes mirigyszőrők találhatók. A fiatal levelek gyöngéden hajlékonyak, az idősebbek merevek, bőrneműek.

A *levélnyel* rövid (1,5–2 cm), alapja az alatta fejlődő rügy körül kis hüvellyé alakul. A *pálhalevelek* lehullók.

A szelidgesztenyefa levele gyógytea (*Castanea folium*). Cseranyagokat (10%), pektineket, cukrokat, zsírokat, gyantát, inozitot, alkaloidákat tartalmaz. Teáját asztma, számráköhögés, hörghurut és hasmenés ellen használják (Palocsay és mtsai. 1957; Rápóti-Romváry 1987; Tóth és mtsai. 2000).

A szelidgesztenyefa egylaki (*monoikus*) növény; ugyanazon az egyeden kifejlődik mind a termős, mind pedig a porzós virág, de külön-külön. Az egynemű (egyivarú, diklin) virágokban olykor azonban a másik ivarszerv csökevényei is fellelhetők, ami törzsfejlődésbeli ősiség (Soó 1965; Ehrendorfer 1971; Csűrös 1976; Borhidi 1995). Az egyivarú virágok kölcsönös idegen megporzással (allogámia, xenogámia) termékenyülnek meg. A messze magános szelidgesztenyefa terméketlen marad. A virágtakaró egyszerű és egyörvű (homoiohaplochlamideus) csészenemű, 6 karéjú, kis zöld lepel (perigonium). A halványárga, illatos porzós virágok magánosan vagy párosával (esetleg többesével), rövid hajtásokon, a murvalevelek hónaljában ülnek és 8–10 cm hosszú, a lombevelek hónaljából eredő, felálló, egyenes vagy enyhén ívelt *barka virágzatba* csoportosulnak. A porzós virágok a termős virágoknál kissé korábban (protandria), június második fele–július eleje között jelennek meg és hamarabb is hullanak le. A porzós virágok vacokpárnáinak felületén nektáriumok vannak (Halmágyi–Keresztesi 1991). Minden virágból 10–20 szál szalagszerű, 10–30 cm hosszú porzó (sztamina) csüng ki. A virágpor (pollen) fehérjédús, s ez is vonzza a bogarakat, méheket (Gáyer 1928b). A virágpor pollengittal van átitatva és ragacsos, emiatt tapad, de hamar kiszárad (Ehrendorfer 1971; Borhidi 1995), ennél fogva a rovarmegporzás (entomofília) csak rövid ideig tart, s a szél (anemofília) biztosítja a további megtermékenyítést. A *termős virágok* 3–5 (7)-sével virágzatokba csoportosulnak, a fellevelekből képződött, tüskés szőrözöttséggel sűrűn borított, húsos kupacskezdeményekben elhelyezve a porzós barkák alsó részén ülnek. A zöld színű termős virágokból a vörös színű, 6 fonalas bibe nyúlik ki. A magház (ovárium) 6 üregű, ennél fogva a magkezdemény (ovulum) száma termős virágonként több is lehet, de csak 3, esetleg csupán 1 (maroni) fejlődik maggá (makká). A termős virágok a fiatal fákon nem, vagy csak ritkán képződnek és nem képesek megtermékenyülésre. Ez az oka annak, hogy a szelidgesztenyefák csak 15–20 év után fordulnak termőre. A virágzás időtartama 10–11 nap, helyenként 3–4 hét (Halmágyi–Keresztesi 1991).

A szelidgesztenyefa *termése* kupacsos makk. A virág alatti fellevelekből képződött *kupacs* („burok”) zöld színű, tű alakú, 1–3 cm hosszú tüskékkel sűrűn borított. Éréskor (október) 2–4 kopáccsal hasad fel. A zárt kupacsokban 1–3 makk található, melyek közül leggyakrabban csak a két szélső fejlődik ki. A kifejlődött makkok 2–3,5 cm átmérőjűek, sima felületűek, barna színűek (gesztenyeszín), alapjuk (köldök) világosbarna és kissé érdekesebb, szélső oldaluk gömbölyded tojásdad, a belső lapított csúcsuk hirtelen kihegyesedő és néhány rövid serteszőrrel végződik.

A gesztenyemakk *héja* (terméshéj, perikarpium) száraz, merev, kemény szaruszerű, és a köldök kivételével, fényes felületű, 3 rétegű. A külső réteg (epikarpium) egyetlen, erősen vastagodott falú, barna színű anyagot tartalmazó, szorosan egymáshoz tapadó sejtekből áll. A középső réteg (mezokarpium) több, lazán záródó, szivacsosabb állományú sejtsorból képződött, melybe az edénynyalábok vannak beágyazva. A belső réteget (endokarpium) néhány sejtsorból álló, kicsi és vékony falú sejtek alkotják, melyeknek belső oldala szörképletszerű kitüremkedéseket képez a mag felé „molyhosszá” alakítva a mag felőli felületet (Palocsay és mtsai. 1957; Sárkány–Szalai 1957; Bordeianu 1967). Ez alatt található a hártyszerű többsejtes *maghéj* (tegmen), mely a terméshéj belső rétegének molyhossága miatt finoman rücskölt.



A *magtest* (bél, „lisztes mag”) a sziklevelek (kotiledon) és a csíra (embrió) nagyjából egynemű sokszögűvé (parenchimatikus) összenyomott sejtek tömege, mely a tartaléktápanyagokat tartalmazza. Ezt csak a terméshéj belső sejtrétegének molyhos betüremkedései és a maghéj rücsköltsége osztja meg (kisebb-nagyobb mértékben), meghatározva ezáltal a gyümölcs minőségét is; ugyanis az éghajlati feltételek mellett az ökotípusoktól is függ a nemkívánatos betüremkedések száma és mélysége.

A magban raktározott tartaléktápanyagok összetétele az árpához meg a rizséhez áll legközelebb. A Nagybánya környéki típusok főbb tápanyagai a következő (%-os) határértékek szerint változtak:

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| fehérjék            | 5,37–9,38   |
| cukrok              | 4,14–7,50   |
| zsírok              | 3,45–4,80   |
| keményítő           | 31,81–36,63 |
| cellulóz            | 2,38–2,96   |
| ásványi anyagok     | 2,30        |
| víztartalom         | 14,00       |
| szárazanyagtartalom | 17,60       |

fajsúly: 100–300 makk 1 kg (Palocsay és mtsai. 1957; Bordeianu 1967).

Úgy tűnik, mintha valamelyes kölcsönös korreláció volna a tágabb értékek között változó fehérje- és cukortartalom között.

## Fajtaváltozatai

A szelídgesztenye (*Castanea*) nemzetségének (genus) összesen 9 fajtát (species) tartják számon: Európában, Kis-Ázsiában és a Földközi-tenger mellékén csak a szelídgesztenye (*C. sativa* Mill.) fordul elő. Észak-Amerikában 4 faja (*C. dentata* Borkh., *C. pumilla* Mill., *C. ozarkensis* Ashe., *C. alnifolia* Nut.) él. Ázsiában ugyancsak 4 faja (*C. crenata* Sieb. et Zuc. Japánban, *C. Seguinii* Dode. és *C. Henryi* Rehd. Kínában, a *C. mollissima* Bl. Japánban és Kínában) található.

Kerti művelésben két korcs (*C. neglecta* Dode. [*C. pumila* × *C. neglecta*], *C. „Paragon”* [*C. sativa* × *C. dentata*]) és 6 díszfaváltozat (*C. sativa* var. *glabra*, var. *prolifera*, var. *asplenifolia*, var. *cochleata*, var. *argento-variegata*, var. *aureo-maculata*) van elterjedve (Bordeianu 1967).

A régi növényrendszerezők (Gäyer 1928a) a szelídgesztenyefának természetes alakváltozatait (forma) is megkülönböztették (*C. sativa* f. *discolor* – molyhosabb levelű, f. *homosperma* – egyenlő nagyságú makkokkal, f. *heterosperma* – nagyobb középső makkal). Az újabb rendszertani munkák nem említenek faj alatti egységeket, a gyümölcsészeti kézikönyvek (Bordeianu 1967) azonban külön csoportba sorolják az egyetlen magvú marónit (*C. sativa maior*), amely nálunk nem él, és külön a közönséges hárommagvút (*C. sativa minor*).

Kultúrváltozatai számosak. Itáliában már Plinius idejében nyolc „fajtaváltozatát” különböztették meg, de kétséges, hogy a csak egyetlen, nagy makkot termő *maróni* akkoriban létezett-e (De Candolle 1894). Plinius leírásából, mely szerint: „a gesztenyét jól felszerelt bástyafal, a tüskés héj védelmezi”, amely a „makkot csak részben takarja... milyen egyszerű dolog az, amelyet a természet ekkora gonddal rejtett el. Némelyik burokban egyszerre hámat is”, arra is következtetni lehet, hogy az egymagvú maróni még nem volt meg, vagy legalábbis nem volt gyakori. A középkorban (1170) azonban már elterjedten használták. Franciaországban a 16. században a marónit *lyonnak* ismerték, s emellett a *sardonne*-i és a *tuscanes*-i is el volt terjedve (De Candolle 1894).

Olasz Svájcban a 20. század elején 16 kultúrváltozat volt ismeretes; köztük elsősorban a maróni, továbbá a korán érő, ízletes *torcione*, meg a magasabb fekvésű helyeken termő *montane* (Gáyer 1928a).

A Kárpát-medencében a szelídgesztenye alakkörének hét változatát különböztették meg a makkok alakja, mérete és színe alapján. Ezek közül kettőt a maróni ősenek véltek; a feketebarna, gyenge fényűt és durva bordázatút, meg a vörösbarna, fényes, széles makkút. Bár Lippai (1667) szerint: „Az öreg (azaz nagy) gesztenye, kit mi Olasz gesztenyének (vagyis maróni) nevezünk nem igen terem a mi Országunkban.” A többi változat: sötét-vörösbarna, magas makkú; szürkésbarna, fénytelen, vörösbarna, feltűnően fényes, erősen domború és nagyon bordázott; sötétbarna, selymes fényű; és végül a molyhos makkú (Rapaics 1940). Ezeket a változatokat később *termőhelyi csoportoknak* (populáció) tekintették, ami ennél fogva a gesztenyések természetes állapotára is utalhat, és csak 1969-ben minősítettek hivatalosan is 10 fajtát (Tomcsányi 1979). Jelenleg Olasz-, Spanyol-, Görög- és Franciaországban él a legtöbb szelídgesztenye fajta (Palocsay és mtsai. 1957; Bordeianu 1967; Tomcsányi 1979). Jelentős szelídgesztenyések találhatók Romániában Havasalföldön a Déli-Kárpátok déli lejtőinek dombvidékén (Bordeianu 1967). Erdély közel félszáz helységéről jelezték előfordulását (Săvulescu 1952).

## Nemesítése

Lassú növekedése és kései termőre fordulása miatt nemesítése kevésbé érdekelte a kertészeket, mint más növény. Kiténik ez abból is, hogy nincsenek fajtái (cultivar), és hogy jelenleg is többnyire a természetből „gyűjtögetett” gyümölcs. „Arra, hogy nemes gyümölcsöt is lehetne nemesíteni a hazai gesztenyeállományból, senki sem gondolt, hanem idővel déligyümölcs lett a gesztenye is, és a behozott gesztenye új nevet kapott, ma is maróni névvel különböztetjük meg” (Rapaics 1940).

Az előnyösebb típusok (nagyobb makk, egyöntetűbb termés- és maghéj, egyenletesebb felületű sziklevelek) elszaporítása leggyakrabban kiválasztás (szelekció) által történik (Bordeianu 1967). Ajánlják a dióéhoz hasonló oltást (oldallapozás, kecskeláb-oltás, szemzés), illetőleg a keresztezést (hibridizáció) is (Palocsay és mtsai. 1957), ami azonban ritkábban alkalmazott, mert körülményesebb, bár régóta ismeretes. Lippai (1667) szerint „A Gesztenyét ölthatni, csak-nem mint más fát: akár hasítékban, akár szemre, akár sípra, kikeletkor mindgyárt, mikor a nap az északával egyenlő...”

A nemesítés céljaként a kisebb növésű, ennél fogva korábban termőre forduló, nagyobb és jobb minőségű, fagy- és betegség-ellenálló fák kinemesítését ajánlják (Palocsay és mtsai. 1957). A szelídgesztenye igényesebb termesztését, nemcsak gyümölcsészeti-élelmiszeri célok teszik időszerűvé, hanem természetvédelmi feladatok is. Ez a többszörösen is hasznos és pompás lombos fa számos ökológiai és környezetgazdálkodási előnnyel alkalmazható erdőszítési munkálatokban ott, ahol más gyümölcsfák, illetve erdei fák nem eléggé gazdaságosak. Csak sajnálkozni lehet azon a mulasztáson, hogy vadgesztenyefák helyett nem szelídgesztenyét telepítettek azon parkok és utak mellé, ahol az éghajlati és talajviszonyok megfelelőek.

## Típusai

Az Erdély-szerzte, valamint a Nagybánya környéki és másutt is előforduló szelídgesztenyések amolyan természetes vagy részben természetes hagyásligetek vagy szörványos fák, illetve termőhelyi csoportok, amelyekben nem különíthetők el fajták, hanem



csak jellemző típusok. Az erdélyi típusokat külön csoportba, a máramarosi típuscsoportba sorolják (megkülönböztetésül más tájak, pl. Havasalföld típusaitól).

A máramarosi csoportba 13, a havasalföldibe 17 típust sorolnak (Bordeianu 1967). Ezek közül ajánlják kiválasztani a nemesítésre legalkalmasabb törzseket (termőfákat). Ilyen törzstípus Erdélyben: a nagysomkúti kb. 200 éves és a giródtótfalvi kb. 180 éves (Kerezsi-féle) törzsfá (Palocsay és mtsai. 1957), továbbá a magyarberkeszi (öt fa) és a felsőbányai típustörzsfák (Bordeianu 1967).

#### **Nagybányai típus (115. ábra)**

A *termőfa* kb. 100 éves, 15–20 m magas, törzsátmérője 70–80 cm, nagy, tábla alakú, olajbarna árnyalatú szürkés pikkelyek borítják. Elágazása 2–2,5 m fölött kezdődik, gömbölyded lombkoronája 15–20 m átmérőjű, alsó oldalágai tompa- (35–45°), a felsők hegyesszögben (15–20°) ívelők, csúcsra törők. Hajtása (vesszője) vékonyabb, keskeny éllel hosszant barázdált, a szárcsomókban váltakozva hajlatos. Rügyei kissé rövidebbek, laposabb-talpasabb alaplól hirtelen kihegyesedők.

*Kupacsai* általában kettesével a hajtásvégeken, az átlagosnál alig kisebbek (átmérőjük 3–3,5 cm), többszörösen többől elágazó fakó sárgászöldes végződésű, közepes hosszúságú, inkább rövid (6–) 7–9 (–11) mm tüskékkel borítottak. Leggyakrabban két kopáccsal nyílnak.

*Makk* (gesztenye) minden kupacsban rendszerint kettő, félgömbölyded, az erdélyi típusok átlagánál kisebb (magassága (21–) 23–26, nagy átmérője 24–25, kis átmérője 15 mm). Színe sötétbarna, felülete fényes és finoman ornózott. Bibemarádványa rövid, kis szerterű, fakósárga. Köldökforradása aránylag kiterjedt, szabálytalanul hullámosan kerülékes, vese alakú, tompán világosbarna. Magbele enyhén rücskölt felületű, 3–4-szeresen, olykor a középtápig, barázdált. Gyenge aromájú, jóízű.

Érik október első felében.

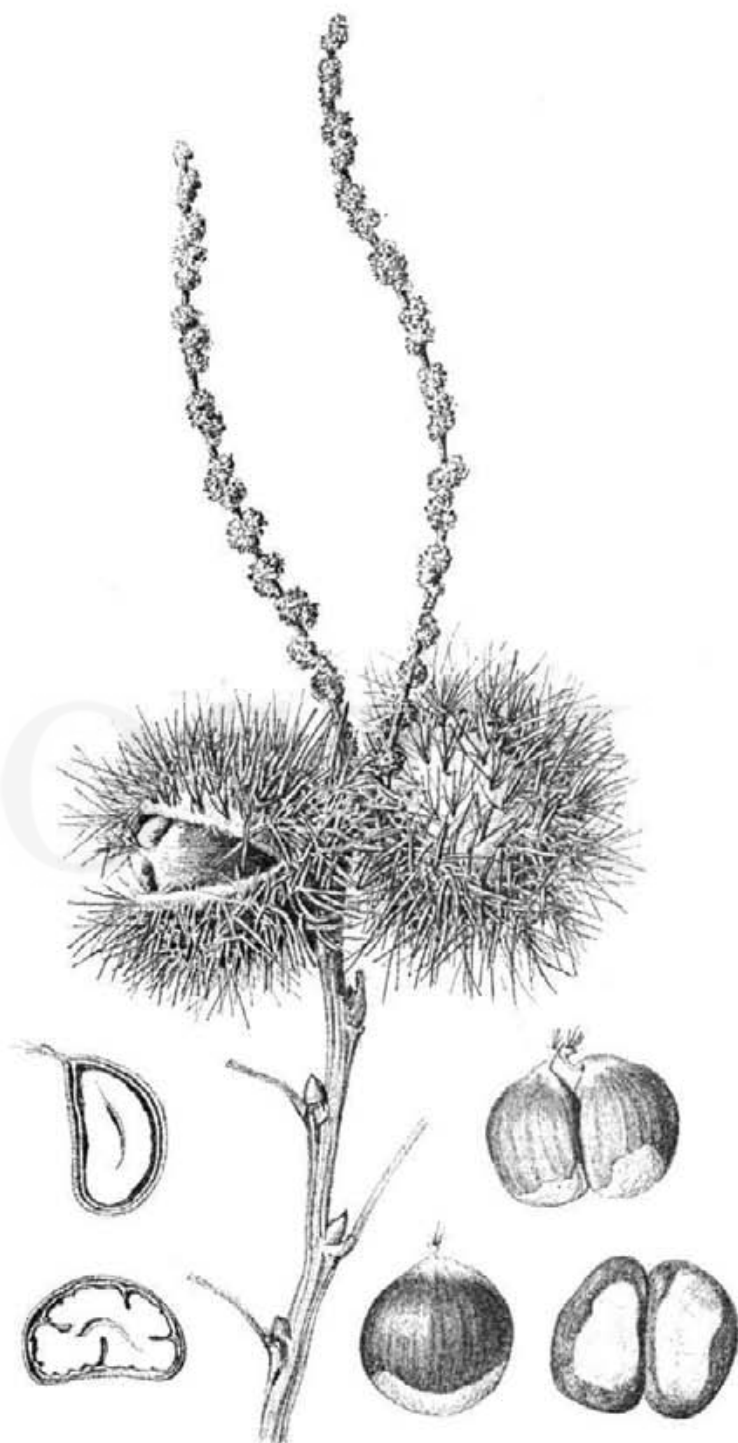
#### **Misztótfalusi típus (116. ábra)**

*Termőfája* kb. 150 éves, törzsmagassága 2–3 m, átmérője 80–90 cm, kéregpikkelyei téglalakúak, halványan barnásszürkék, szabálytalan leválásúak. A fa összmagassága 20 m körüli. Lombkoronája laposodó gömbölyded, szabálytalan, mert délnyugati alsó oldalágai fejlettebbek és a vízszinteshez közelítők. Hajtása (vesszője) duzzadtabb, jól fejlett, olyannyira egyenesek, hogy szárcsomó hajlatai alig észlelhetők, izkőzei inkább rövidek, hosszanti élei szembetűnők. Rügyei aránylag kicsik, gömbölyded kerülékesek, duzzadtabb pikkelyekkel borítottak.

*Kupacsai* gyakrabban kerülékes, nyújtott gömbölydedek (ellipszoidális), tüskéi többől ágaznak el, gyümölcséréskor rótsárgás-zöldes végűek. Többnyire egy kopáccsal nyílnak fel.

A *makkok* száma kupacsonként általában három, ritkábban kettő, az oldalsók szabálytalan félgömbölyded alakúak, a középsők vastag korongszerűek (20–22×10–12 mm). A szárúszerű terméshéj színe vöröslő gesztenyebarna. A köldök kerülékes és kiterjedt. A bibemarádványok olykor kis horpadásból emelkednek ki, nyelesek, rövid vagy közepes hosszúságúak. A magbél vajsárga, duzzadt, a maghéj felülete csak kissé rücskölt, barázdái nem túl mélyek. Kellemes ízű.

Érik szeptember végén-október elején. Nemesítési kiindulóanyagának ajánlott.



115. ábra. Nagybányai típus



116. ábra Misztótfalusi típus

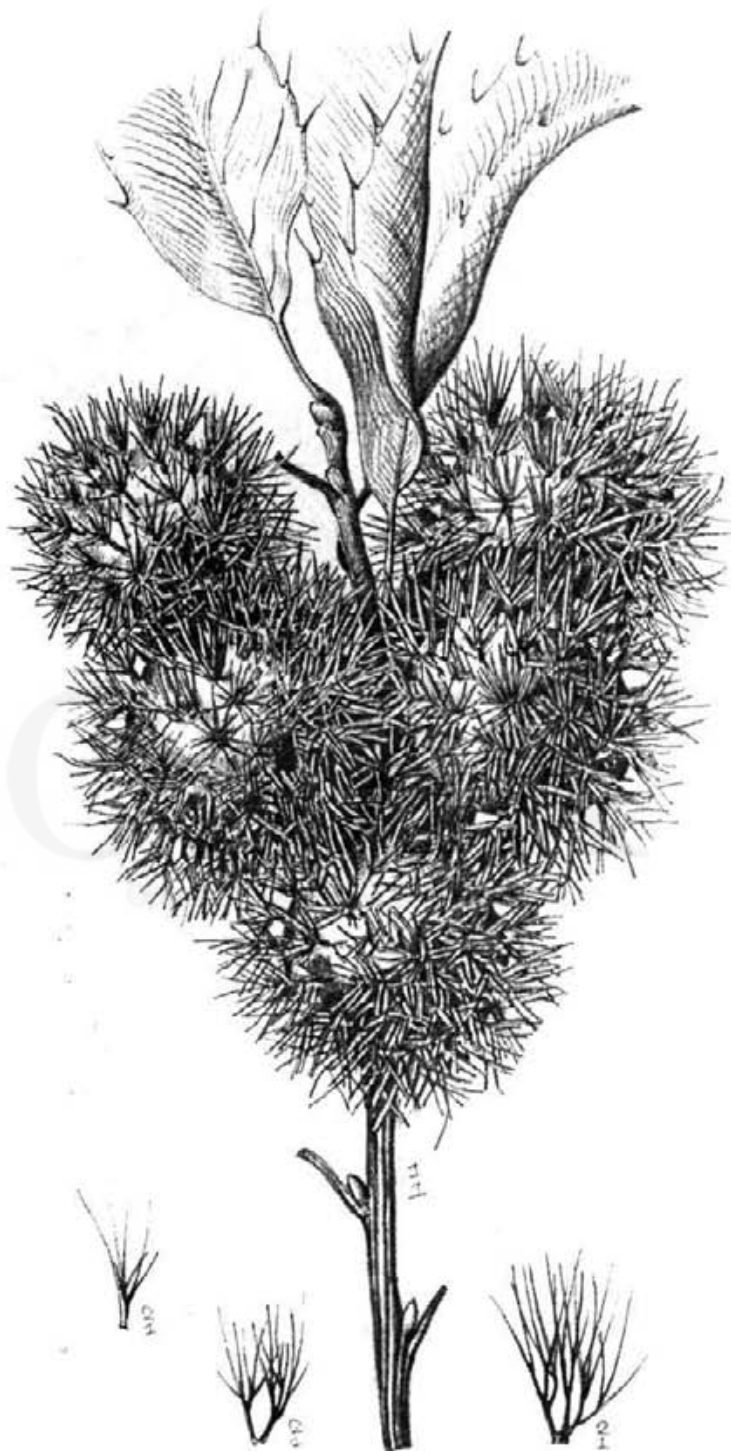
Magyarberkeszi típus (117. ábra)

Az *élőfa* szépen kifejlett, erőteljes volt, a gyűjtés idején 80 évesnek lehetett becsülni. Törzsmagassága elérte 2,5–3 m-t, átmérője a 70–80 cm-t. A kéregpikkelyek széles, ferde hasáb alakú leválásúak, enyhén barnás árnyalatú hamuszürkék. Lombkoronája terbelyes, kissé laposodó gömb alakú, erőteljes alsó oldalágai vízszinteshez közeledők, lehajló végekkel, a felsők csúcsra ívelők. A fa magassága 20 m körüli volt. Hajtása (vesszője) többnyire szárcsomóhajlat nélkül, egyenes, némelykor enyhén csavarodott, hosszanti keskeny, barnálló élekkel. A rügyek aprók, tojásdadok, alig észrevehető, igen rásimuló rügypikkelyekkel borítottak.

*Kupacsei* jellemzően hámasával-hatosával csoportosultak, gömb alakúak és szembe-tűnően csomósan elágazva kissé gyéribben tuskézettek, egy vagy két kopáccsal nyílóak.

A *makkok* száma kupacsonként általában kettő, ritkábban egy vagy három. Alakjuk kissé megnyúlt félgömbölyded, az átlagosnál kisebbek, de talán tömörebbek. Felületük finoman ormózott, csaknem sima, fényes és vöröslően sötét gesztenyebarna. A köldök fénytelen és világosabb, közepes kiterjedésű, szabálytalan kerülékes alakú. Bibemarádványa satnya kicsi szőrcsomó. A magbél fehéres vajsárga, aprón rücskölt felületű, ritkábban képződnek benne bemélyedő maghéjbordák. Alig érzékelhetően aromás, kiváló ízű.

Érik október első felében. Bőven termő. Szaporításra, kiválogatásra érdemes típus.



117. ábra. Magyarberkeszi típus

10. táblázat. Erdélyi szelídgesztenye-típusok terméseinek főbb jellegzetességei

| Típusok                       | Jellegek | Makkok             |                                      |                                |   | Bibe-<br>marad-<br>vány     |
|-------------------------------|----------|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------|
|                               |          | száma              | mérete (mm)*                         | alakja                         | színe                                   |                             |
| Nagysomkúti 5.                | 2-3      | 28,3;<br>29,7×26,5 | gömbölyded<br>kúpos                  | vöröslő<br>barna               | közepes<br>kerülékes                    | hosszú                      |
| Nagybányai 6.                 | 2-3      | 28,3;<br>31,9×17,3 | félgömbölyű                          | vöröslő<br>barna               | kerülékes<br>kerekded                   | rövid                       |
| Nagysomkúti 3.                | 2-3-[1]  | 30,5;<br>26,4×19,3 | félgömbölyű                          | gesztenye-<br>barna            | kerülékes<br>vagy kerek-<br>ded         | hosszú                      |
| Magyarberkeszi 7.             | 2-[1-3]  | 31,6;<br>33×19,4   | félgömbölyű<br>szabálytalan          | világos<br>gesztenye-<br>barna | kerekded,<br>kicsi                      | hosszú                      |
| Magyarberkeszi 1.             | 1-3      | 26,2;<br>26,7×16,2 | félgömbölyű<br>szabálytalan          | vöröslő<br>kávébarna           | kerülékes,<br>kicsi                     | hosszú                      |
| Felsőbányai 1.                |          | 27,2;<br>28,7×19,9 | félgömbölyű<br>szabálytalan          | gesztenye-<br>barna            | szabálytalan,<br>nagy                   | pamacsos                    |
| Misztótfalusi 1.              | 2-3      | 24,9;<br>30,3×18,3 | félgömbölyű<br>szabálytalan          | sötét gesz-<br>tenyebarna      | szabálytalan,<br>kicsi                  | benyomott<br>ráncos         |
| Misztótfalusi 2.              | 1-2-[3]  | 25;<br>28×17,5     | lapított<br>félgömbölyű              | vöröslő<br>barna               | szabálytalan,<br>kicsi                  | benyomott<br>kissé          |
| Misztótfalusi 3.              | 1-2      | 24;<br>29,5×19     | félgömbölyű<br>szabálytalan          | gesztenye-<br>barna            | szabálytalan,<br>kicsi                  | benyomott                   |
| Nagybányai 21.                | 2-[1-3]  | 21-26;<br>25×15    | kissé<br>szabálytalan<br>félgömbölyű | gesztenye-<br>barna            | szabálytalan,<br>közepes                | kinyúló<br>pamacsos         |
| Misztótfalusi 21a.<br>Vöröslő | 3-[2]    | 20;<br>22×10       | félgömbölyded                        | sötétvörös-<br>lő barna        | kerülékes,<br>többé-<br>kevésbé<br>nagy | néha be-<br>mélyedé-<br>ses |
| Magyarberkeszi 22.<br>Vöröslő | 2-[1-3]  | 18-22;<br>20×16    | kissé megnyúlt<br>félgömb            | vöröslő<br>gesztenye-<br>barna | kissé sza-<br>bálytalan<br>közepes      | kinyúló<br>pamacsos         |

\* Hossz (magasság); szélesség (nagy átmérő) × vastagság (kis átmérő)

### Hasonlóság (típus – alakör):

A. nagybányai 21.

a Misztótfalusi 3. sz.-1: a makkok száma és a köldök varrat alakjában;

a Felsőbányai 1. sz.-1: alak, köldök, rücsköltés.

B. Misztótfalusi Vöröslő 21a.

a Magyarberkeszi 1. sz.-1: makk alak és méret, köldök, rücsköltés;

a Magyarberkeszi 7. sz.-1: tüskecsomó, makkszám;

a Nagysomkúti 5. sz.-1: makk alak, köldök, szín.

C. Magyarberkeszi Vöröslő 22.

a Nagybányai 6. sz.-1: tüskecsomó, köldök, bél;

a Nagysomkúti 3. sz.-1: makk, alak;

a Magyarberkeszi 7. sz.-1: tüskecsomó-elágazás.

## Összefoglalás

A termesztett növények alig 0,6–1%-át képezik a Földön élő növények összességének. Az ezek között is igen kevés a fokozottan termesztettek (rizs, búza, kukorica, burgonya, cukorrépa, alma, körte) mellett és általában figyelmen kívül maradnak a „köztes” állapotban levők, mint amilyen a szelídgesztenye (*Castanea sativa* Mill.).

Már a felső kréta korban (140 millió évvel ezelőtt) megjelent szelídgesztenye kiváló értékű termését, nyilvánvalóan, begyűjtötték és fogyasztották, ám háztájivá csak kivételesen fogadták. Még ma is véleménykülönbségek vannak természetes vagy ültetett eredetéről, holott a földtörténeti újkor (kainozoikum) végi Nagybánya környéki maradványok és a jelenkori fa szerkezete között „nincs lényeges különbség”.

A szelídgesztenye egyike a legszebb megjelenésű lombkoronájú és barkás virágú, makktermésű és kitűnő faminőségű növényeinknek. Fokozottabb tanulmányozása és nemesítése mind a gyümölcsstermelés, mind pedig a parkosítás céljából igen figyelemreméltó lenne.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

## IV. A berkenye

### Története

A berkenye fölött, úgy tűnik, eljárt az idő. Legalábbis mint termesztett gyümölcs fölötte. A hajdan, és alkalomadtán még ma is, gyűjtögetett gyümölcsök (vadalma, vadkörte [vackor], vadeseresznye és vadmeggy, dió, szelidgesztenye, mogyoró, kökény, galagonya, csipkebogyó, áfonya, málna, szeder, szamóca) legtöbbször a természet ember céljainak, igényeinek, ízlésének, sőt szeszélyeinek megfelelően annyira megváltoztatta, hogy teljesen különböznek eredeti ősüktől. Nem úgy a berkenye. Ez megmaradt olyannak, amilyen a növénytermesztés hajnalán lehetett. Persze, akkoriban rendszeres szüretelése nem maradt el, és jelentősége vetekedhetett a többi természetben megtalálható gyümölcsével, amelyeknek mai elkényeztetett leszármazottai az ember támogatása nélkül elpusztulnának.

A középkorban igen kedvelt és elterjedt volt a berkenye. Az akkori vegyes hozamú kolostorkertekben, amelyeket a magyarság körében elsősorban a bencés apátok honosítottak meg, a termesztett 60–80 növényfaj között a berkenye is megtalálható volt (Surányi 1987). Gyümölcsét igen sokrétűen használták (fogyasztották frissen és készítették belőle bort, ecetet, pálinkát) (Mészáros 2000). Korunkban már helye is alig van a gyümölcsöskertekben. Legfeljebb a még megmaradt sövénykerítésekben és a temetőben, meg a hajdani erdőszélek maradványaként kint a határban (Monó). termését sem igen gyűjtik; legfeljebb kedvtelésből, mert elszoktak használatától, élvezetétől. Gyümölcsészeti szakkönyvekben is alig szentelnek néhány oldalt ismertetésének, tárgyalásának. A Kárpát-medence legalapvetőbb gyümölcsészeti monográfiájában (Stoll 1888) meg sincs említve.

Növénytani elnevezése, *Sorbus*, régi használatát tanúsítja. Gyümölcsét, főleg annak levét a dél-európai népek az ókor óta fogyasztották. Cato, majd Plinius szerint „szür-csölgették” (sorbere, innen a neve). A többi gyümölcsfával (alma, körte, szilva, gesztenye, som) együtt számon tartották élőhelyeit is. Plinius megfigyelése szerint „a berkenye... inkább a hűvös helyeket kedveli”.

A magyarság állítólag csak a Kárpát-medencei hazájában ismerte meg a berkenyét (Andrásfalvy 2001). Ismerete és használata, ennél fogva bizonyára valamilyen ősi elnevezés is, jóval az írásos emlékek előtti időkre tehető, ugyanis a honfoglalás előtti szállásterületein (Nyugat-Szibéria, Elő-Ázsia, Kaukázus vidéke) elterjedtek voltak egyes fajai (Madárberkenye, Házi Közönséges, Szelídl berkenye, Barkóca) (Jávorka 1925; Rapaics 1940; Sävulescu 1956; Andrásfalvy 2001), amelyeknek őse már a földtörténeti harmadidőszakban (70 millió évvel ezelőtt) megjelent (Soó 1965). A jégkorszak előtti időkben sokkal elterjedtebb lehetett. Kelet-Tibet (Kám tartomány, Mekong és Huangho felső medencéje) 1899–1901. évi földrajzi kutatásai közben figyelték meg, hogy „a völgyek mélyén *vörös és fehér berkenye*”, vadbarack és vadalmafák futnak le a folyópartra” (Kozlov 1950). A Tien-san hegység Ili folyó völgyeinek szélvédett lejtőin egykori lomboserdők maradványaiban ma is él a berkenye (Lendvai 1998).

Első írásos említése mostani nevén 1055-ből való: „deinde ultra fyezeg ad brokinarea” (azután túl a fűzeken a berkenyésig), majd 1252-ből mai kiejtésű szóalakja, a „Berkenefa” is felbukkan (Szamota-Zolnai 1984; Benkő L. 1995). A berkenye, berekenye megnevezés, talán a berek szóval is összefügg, melyből a Berekszó (1332) és Berkes (1359) helységneveket származtatják (Kniezsa 2001). A berkenye fajcsoport-



jába tartozó barkóca legkorábban egy 1257-ben készült határjárási okiratban („usque ad arborem Burcolcha” = a barkóca fáig) fordul elő (Szamota–Zolnai 1984). Ez időtől kezdve említése, természetesen, mind gyakoribb (1257, 1259, 1279, 1325, 1330, 1378, 1395, 1405), ami nemcsak a nyelvi-történelmi írásos emlékek gyarapodását, hanem a természeti környezet fokozódó kihasználását is jelzi.

Lippai János a *Posoni Kert* (1667) c. nevezetes könyvében nem csupán leírását, hanem még a gyógyító hatását is közli: „Berkenye-fa... levelei is igen hasonlók a körös-fa leveleihez, a gyümölcse hosszúkás. Mikor még éretlen, csak nem olyan mint az apró muskatal körtvély: egy felől sárga, más felől piros, de akkor meg nem ehetni, mert igen fojtós; hanem mikor megérik meglágyul, és szürke lészen mint az nyospola... A berkenyét le-szedhetni, minek-előtte meg-érik, és szalmában rakhatni: ott meglágyul, s-úgy ehetni. Az orvosságokban, különben nem élnek vele: hanem a vér-has-ellen, mikor az száraz berkenyét megfőzik, s-annak lévét isszák; de ez alkalmasabb a gyermekeknek, hogy-nem-mint az öreg embereknek.” Gyógyító hatásának ez, az azon időkből más gyümölcsökhöz képest, nagyon szűkös ajánlata annak tulajdonítható, hogy a berkenye a Kárpát-medence Felvidékén nem volt olyan gyakori a természetben, ennél fogva nem annyira közismert a nép között, mint a délibb Erdélyben (Jávorka 1925).

Erdélyi írásos említése meglepően későbbi. Személynevekben („Stephanus berkenyes”, „Martha Berkenyes estwanne”) 1568-ban, illetve 1570-ben volt feljegyezve. Általános elterjedése, termékenysége és gyümölcsének sokoldalú haszna kétségtelenné teszik korábbi ismeretét. Melius Juhász Péter *Herbarium*-ában (1578) az olvasható, hogy „száraztató, mint a naspolya. Az aszú berkenyét ha borban iszod, megállítja az hasnak folyását.” Miként más közönséges erdei fa (tölgy, bükk, gyertyán, juhar, szil stb.), régebben a berkenye is gyakori határjelző fa volt földbirtok megállapításoknál. Egy 1679-ből származó okiratban ekként fordul elő: „Alábis tudok egj Földet az Berkenye Fa(n) allol”; majd 1699-ből „az Berkenyésben” (Szabó T. A. 1975). Ez időbeli a barkóca említése is: „Vagyon egy jó darab majorság szőlő... itt vagyon tíz öreg dio fák, ket Barkocza fa, ezeken kívül baraczk, es Silva fák felesen” (1699, Szentdemeter, Maros m.) (Szabó T. A. 1975). Miklósvárszék erdőiről Benkő József azt írta (1778): „Ezek az erdők nagyrészt bükkösök, amelyek keverednek juharral, szilfával, hársfával... boróka berkenyével (*Sorbus torminalis*), vadalmával (*Malus silvestris*) és vadkörtével (*Pyrus silvestris*), továbbá mogyorófával (*Corylus avellana*)...”

Magyar neve eredetére vonatkozólag megoszlanak a vélemények. Régebben a földművelés és a növényismeret szavait és fogalmait túlzással és elfogultan nagyrészt szláv eredetűeknek tartván, a berkenye és barkóca nevét is szlávból eredeztették. Az eke (1358. évi okleveles említése) szavunk finnugor eredetű (Gaál L. 1978). A szláv eredetű középkori növénynevek és növényismereti fogalmak számaránya nem több mint 25–30% (Nagy-Tóth–Uray 2005). „A szlávok délen, ahol tovább élt a római örökség, szerezték gyümölcsismeretüket... Szláv eredetű a ... berkenye (neve)” (Rapaics 1940). Újabb, alaposabb elemzés szerint a berkenye bolgár (brekinja), a barkóca pedig szlovén (brékovec) eredetű (Benkő L. 1995). Valószínűbb azonban az a vélemény, hogy a berkenye szavunk szláv közvetítéssel ugyan, de latinból (*sorberē*) került nyelvünkbe (Andrásfalvy 2001). Még tetszetősebb azonban ómagyar származtatása (Kniezsa 2001).

## Növénytana

A berkenyék a rózsafélék (*Rosaceae*) család, almafélék (*Maloideae*) alcsaládjába tartoznak. Többségük 15–20 m magasságúra megnövő, általában körte alakú fa, néhány pedig 2–9 m-nyí nagyságú cserje.

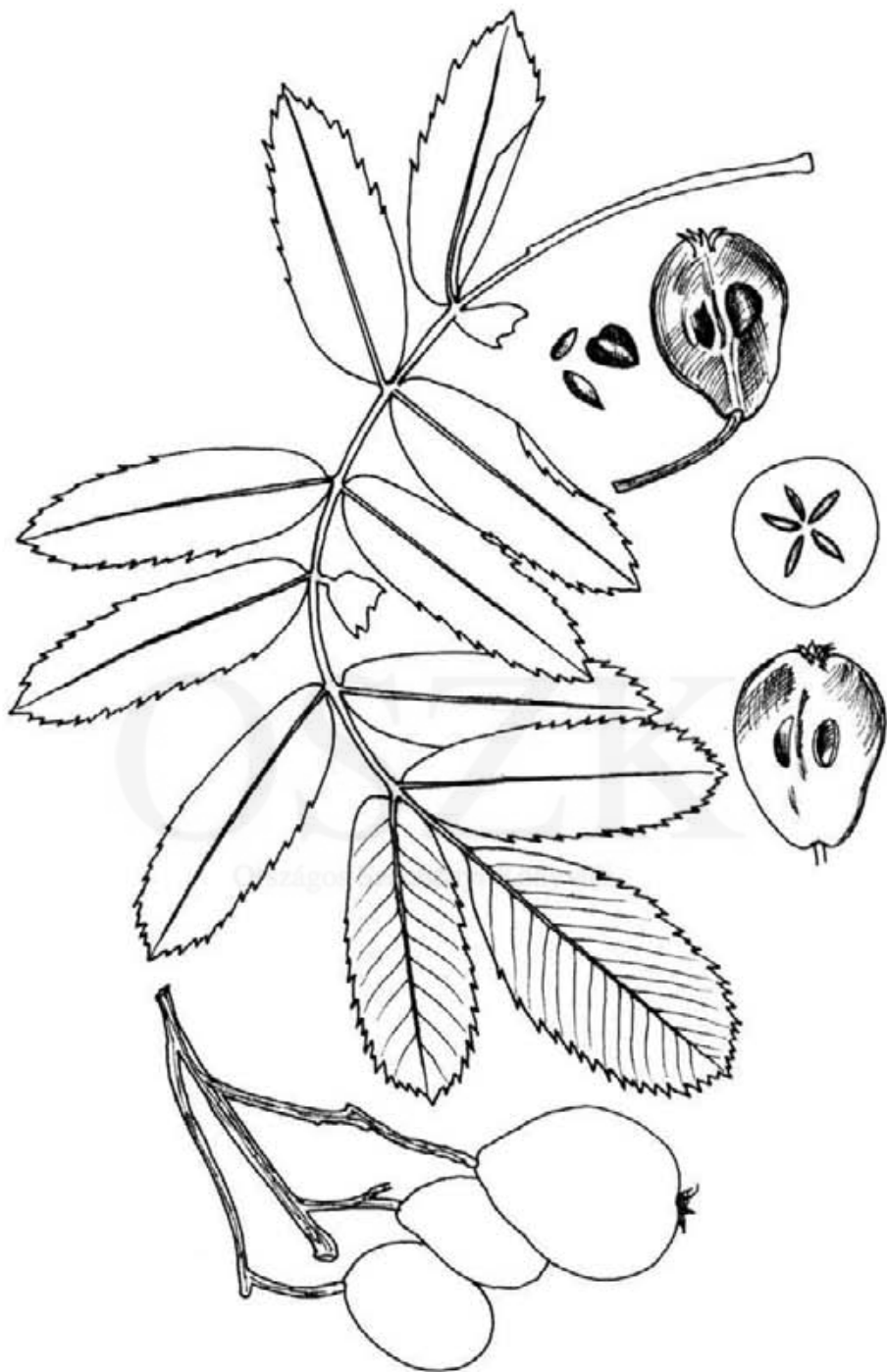
Levélzetük szórt állású. A levelek összetettek vagy egyszerűek, kerületes vagy tojásdad, visszás tojásdad alakúak, ép vagy különböző mérvű bevágásokkal a széleken, fűrész- vagy kétszeresen fűrész-élekkel. A gyümölcsészeti legfontosabb két faj: a házi berkenye vagy süvöltén-körtvély (*Sorbus domestica* L. [*Pyrus domestica* Sm]) és a madár- vagy veres berkenye (*Sorbus aucuparia* L. [*Pyrus aucuparia* Gaertn]) levelei páratlanul szárnyasan összetettek. A levelek alakmintázata (változékonyságuk dacára) képezi a fajmeghatározás alapját.

A virágok a rózsafélékre jellemző sugaras részarányúak, kétivarúak, ötös tagozódásúak, eredetileg szabad csésze-, szírom- és termőlevelekkel, laza sátor vagy sátorozó virágzatokba tömörültek. A szíromlevelek fehérek, kivéve a törpe vagy naspolya alakú berkenye cserjét (*Sorbus chamaemespilus* [L.] Cr.), amelynek szirmai pirosak vagy rózsaszínűek. A porzók száma (ritka kivételtől eltekintve) 20. Képződésük eredeti három köre (10+5+5) a kifejlett virágokban már nem különíthető el. Bibék, illetve a termőlevelek száma a házi berkenye virágában öt (ritkán kettő), a többi fajában kettő (néhánykor három, esetleg öt). Alsó részük összenőtt.

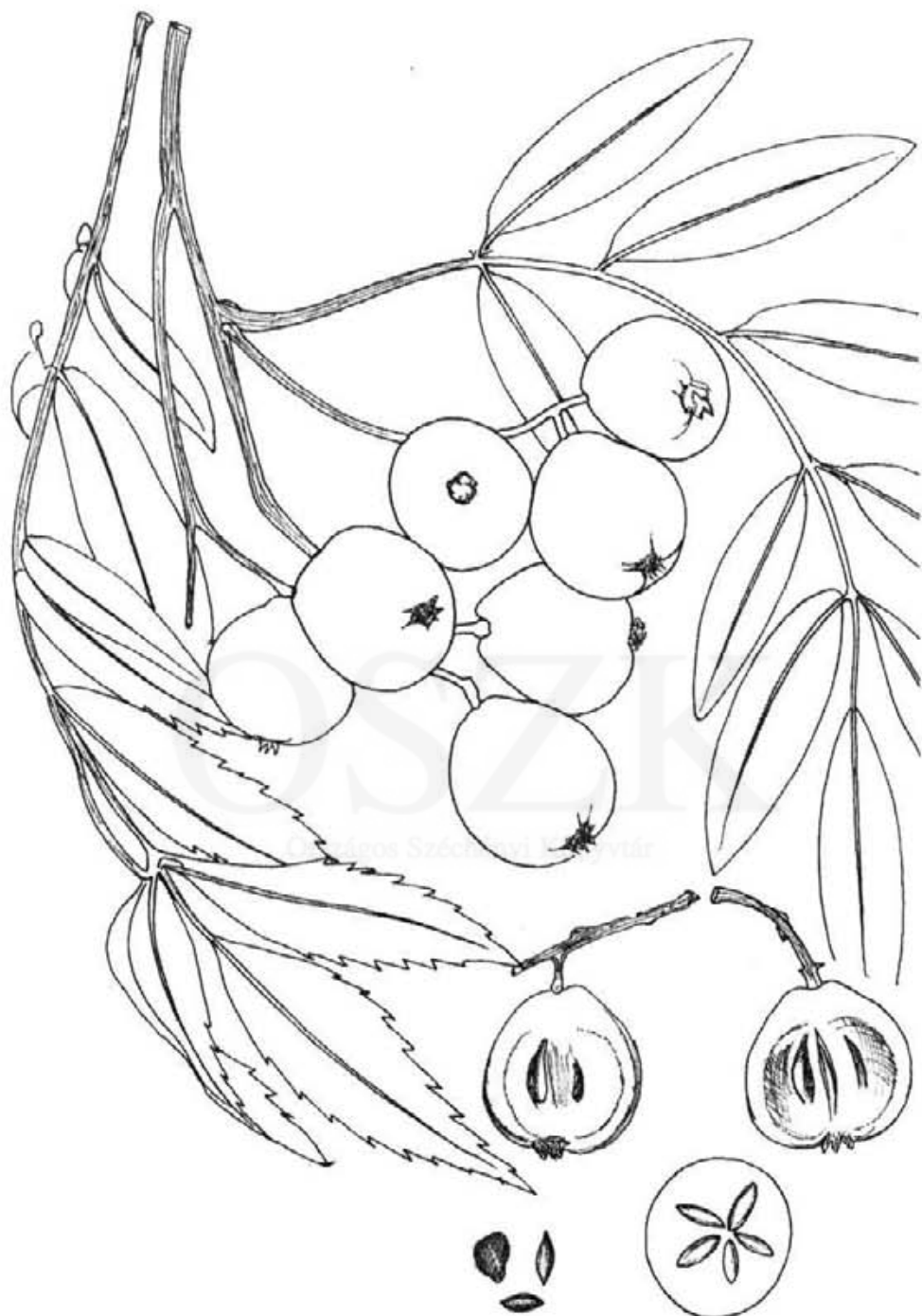
A megporzás serkentő hatására a magkezdemény (*nucellus*) valamelyik sejtje válik embrióvá (járulékos embrió), amely fejlődése közben belenő az embriózsákba. A hím és női sejtmag összeolvadásából a táplálószövet (*endospermium*) keletkezik. A felső részükön eredetileg szabad, tüszőszerű termőlevelekből egy pergamenszerű alsó állású magház fejlődik, melyből az almafafélékre jellemző áltermés (álcönokárp) jön létre; ugyanis a gyümölcs kialakításában az elhúsosodó vacok és a csészelevelek töve is részt vesz, egyesítvén a termőlevelek felső részét is. Legjellemzőbb a házi berkenye körte alakja, a többi faj általában gömbölyded, tojásdad vagy visszás tojásdad. A gyümölcs színe sárgás, narancssárgás, majd pirosuló vagy piros, amidőn megpuhul és ehető barnává válik.

A Kárpát-medencében (az egykori Magyarország) élő berkenyéknek tíz törzfaját különböztették meg. Későbbi munkákban Erdélyre vonatkozólag hét alfaját és négy korcsot (hibridet, melyekből egy bennszülött, endemikus) állapítottak meg. Egyes berkenyefajok között gyakori a kereszteződés. A korcs-, keverékfajok igen változatos átmenetei a lisztes berkenye (*Sorbus aria* [L.] Cr.), a barkóca (*Sorbus torminalis* [L.] Cr.) és a süvöltény (*Sorbus cretica* [Lindl.] Fritsch.) kereszteződéseiből keletkeztek. A korcsok idővel elszigetelődtek, s ily módon önálló fajokká állandósultak. A lisztes berkenye és a barkóca kereszteződéseiből keletkezett fajok száma meghaladja a harmincat. Ritkán képződnek átmeneti fajok a madárberkenye és a lisztes berkenye között.

A legtöbb berkenyefaj a bükkösök és fenyvesek kísérő fája. Általában köves, mészkősziklás dombok, hegyek, erdei tisztások, erdőszélek (maradvány)faí, amelyek az alhavas szintekig terjednek el (Jávorka 1925; Sävulescu 1956; Soó 1965; Borhidi 1995; Molnár V. A. 1998). Régebben ezek a tájak nem voltak mezőgazdasági művelésben, s bizonyára ez a helyzet is késleltette-hátráltatta gyümölcsészeti termesztésüket.



118a. ábra. Körte alakú berkenye. (*Sorbus domestica* f. *pyriformis*), Cebe



119a. ábra. Körte alakú berkenye (*Sorbus domestica* f. *pyriformis*) Felsőgárd

## Gyümölcsészeti jelentősége

A berkenyefajok közül általában csak a házi berkenyét tartják természetnek. „Ennek a fának számos faja él erdeinkben, de ezek közül csak egy, a házi berkenye minősül gyümölcsnek.” (Bálint 1981). Egyes szerzők (Palocsay és mtsai. 1954; Sävulescu 1956) azonban „gyakran természet”-nek említik a lisztes berkenyét is, bár régebbi bűvárok (A. Neilreich cit. Borbás 1879) „élvezhetetlennek” minősítették a gyümölcsét. A bokor berkenye (*Sorbus semiincisa* Borb.) „gyümölcs általában nem tartozik a legutolsók közé, szeptember végétől élvezhető. Jobb ízű a naspolyánál és korábban érik. Húsa kásás, mint az almaféléké, lekvárnak nem alkalmas” (Borbás 1879). Állítólag „nagyon természetű a régi időkben” a barkócát is, és ehetőnek értékelték az Európaszerte előforduló, de nem gyakori „muzso”-féle berkenyét (*Sorbus Mougeotti* Soy.) is (Sävulescu 1956). Éhínség idején a törpe berkenye termését megszáritva lisztpótlóként kenyérsütésre használták (Bolliger és mtsai. 1998).

Széles körű földrajzi elterjedtsége, régóta való sokoldalú (étkezési, népi-gyógyászati, szerszámkészítési) használata ellenére a berkenyefajokból nem keletkeztek kerti művelésű, az ember kénye-kedve szerint „megszelidített” gyümölcsfák. Még a házi berkenyéből sem! De mindenkor, esetleges tartalékként, számon tartottak voltak.

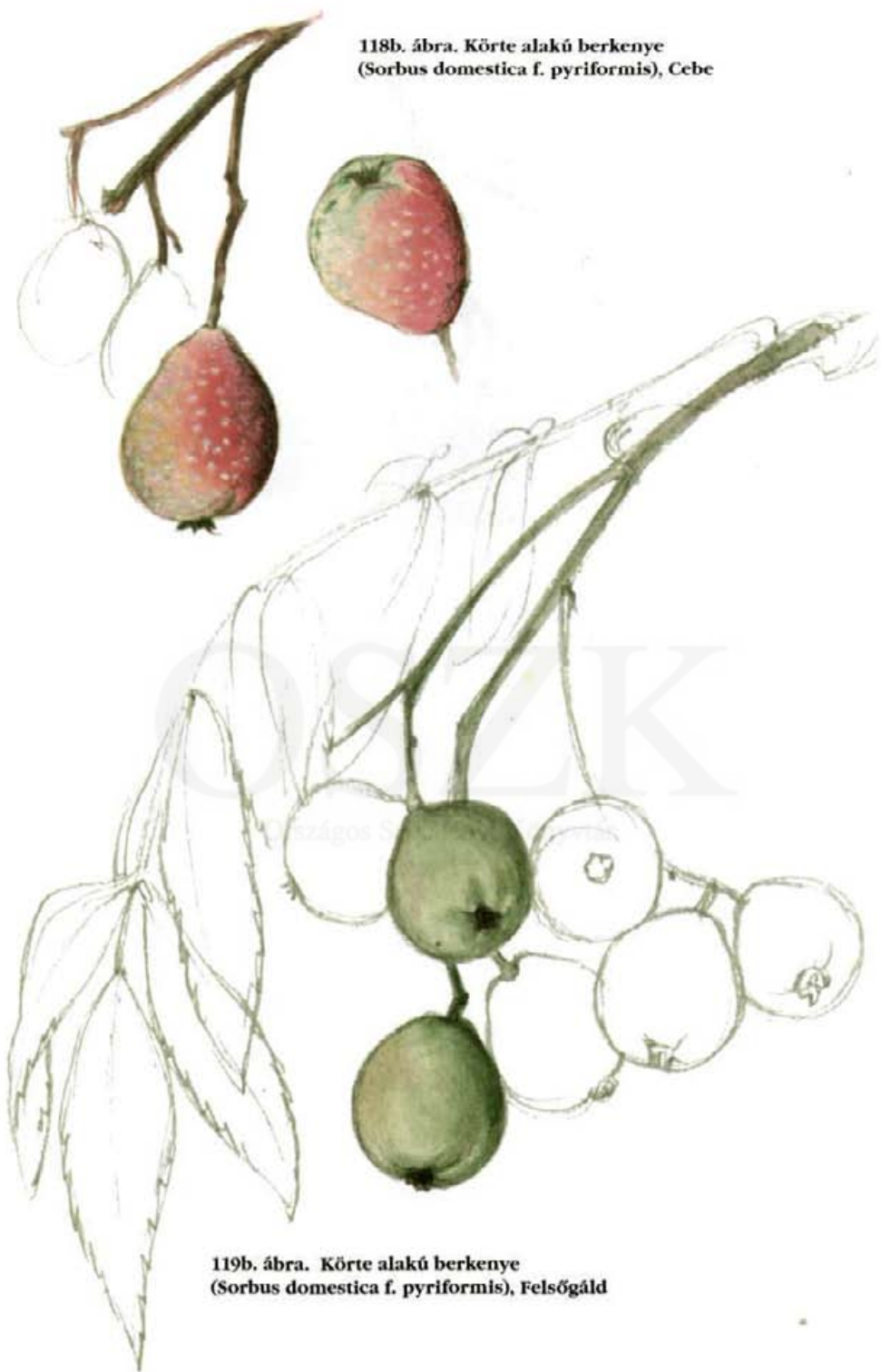
## Tanulmányozott erdélyi berkenyék

Nem gyümölcsös kertekből, hanem a szabadban, az utak mentén meghagyott fákról származtak a közelebről vizsgált minták is. Két minta Cebéről, egy pedig Felsőgáldról való. Cebe az Erdélyi-érchegység északi aljában, a Fehér-Körös felső szakasza völgyében található falu. Felsőgáld Nagyenyedtől délnyugatra, az Erdélyi-érchegység keleti lejtőjén levő település.

Mindhárom minta a házi berkenye körébe tartozik (118–120. ábra), de szembetűnő különbségek vannak közöttük. Általános rendszertani bélyegek alapján a cebei minták egyike az alma alakú házi berkenyéhez (*Sorbus domestica* f. *maliformis* Kirchn. et Eichl.) (120. ábra), másika a körte alakúhoz (*S. domestica* f. *pyriformis* Kirchn. et Eichl.) (118. ábra) tartozik. A felsőgáldi minta ugyancsak a körte nalakú módosulásnak felel meg (119. ábra). A cebei két fa életkora sem egyezett; a körte alakú gyümölcsfa idősebb volt, 30–35 éves, kb. 20 m magas, terebélyes, csúcsosodó koronájú; az alma alakú fája fiatalabb, 20 év körüli, élénk növesű, gömb alakú, 15 m-nyi magasságú volt. A felsőgáldi körte alakú 35–40 éves fa lehetett, magas törzsű, csúcsra törő ágakkal, megnyúló gömb alakú koronával. Hajtásaik gesztenyebarna, illetve sárguló, fakuló zöld színűek voltak, páratlanul szárnyas leveleik pedig 6–7 pár ülő levélkéből összetettek, amelyek éleik kialakulásában különböztek; a cebei alma alakúnak az éle kissé durvábban fűrész és kihegyezettebb volt, mint a körte alakúé. A felsőgáldi fa levélkéinek az éle a kettő közötti átmenetet képezte (igen hasonlított a madárberkenye levélkéihez).

Alapvetően a gyümölcsök vonatkozásában különbözött a tanulmányozott három berkenye típus. A cebei *pyriformis* gyümölcse szabályos körte alak (30×20 mm), napos oldala élénk kárpintpiros színű, szembetűnő fehér pontokkal, szára hosszú (2/3-nyi a gyümölcs magasságának). A felsőgáldi *pyriformis* gyümölcs tömzsi körte alak (25×22 mm), nagyrészt zöld színű, napos oldala fakuló sárga, szára rövid (alig 1/4–1/5-nyi a gyümölcs magasságának). A cebei *maliformis* termése gömbölyű, gyakran tipikus almaalak, szerény csészé- és szármélyedéssel, magassága némelykor kisebb az átmérőnél (15–20×25 mm). Napos oldala kevés kárpintpírral befutott, amelyen szembetűnők a fehér pontok. Szárhossza felényi a gyümölcs magasságának. Mindhárom típus gyümölcsének öt magürege van (lényeges rendszertani bélyege a házi berkenyének). A mag-

118b. ábra. Körte alakú berkenye  
(*Sorbus domestica* f. *pyriformis*), Cebe



119b. ábra. Körte alakú berkenye  
(*Sorbus domestica* f. *pyriformis*), Felsőgárd



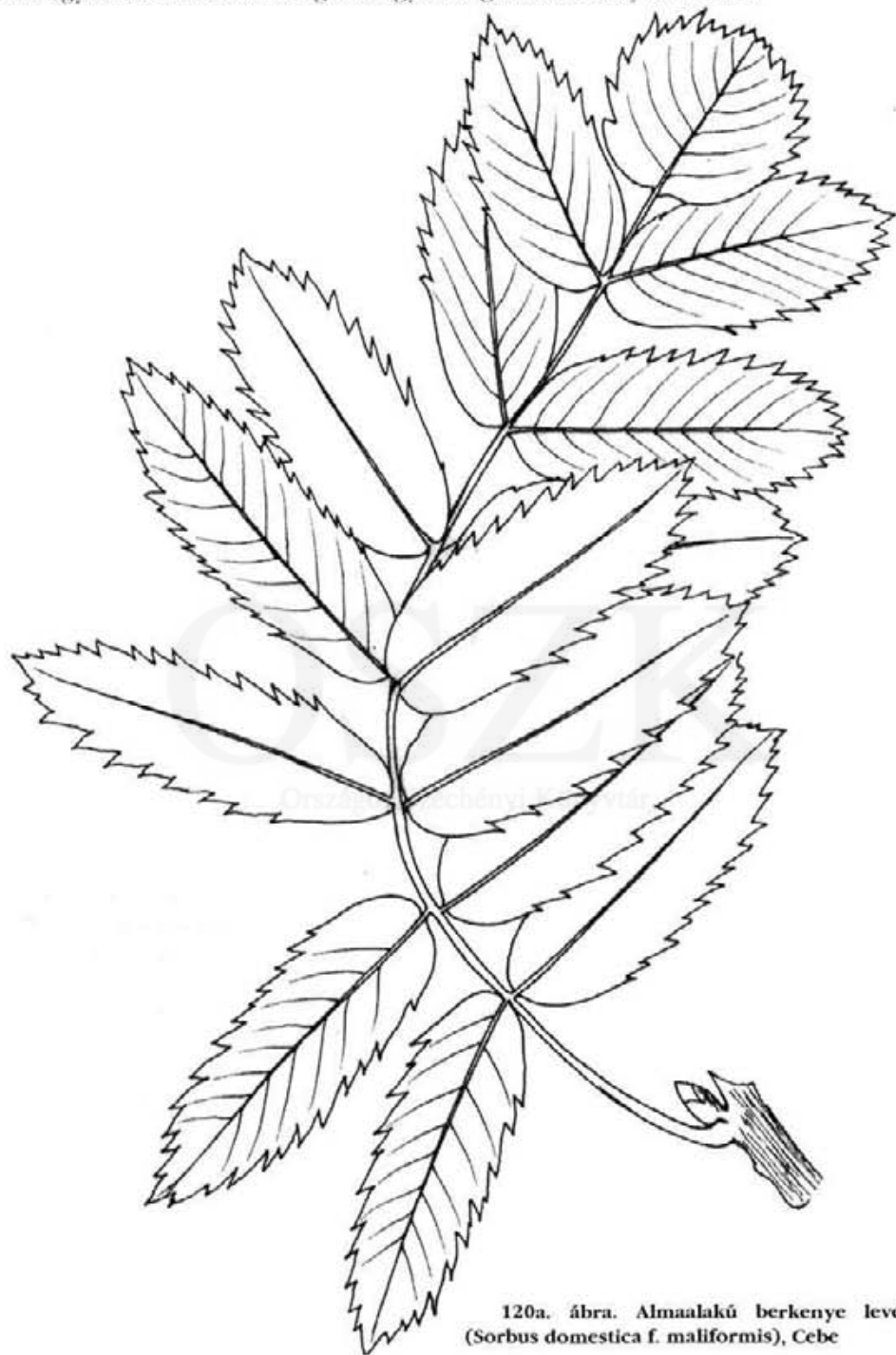
120c. ábra. Alma alakú berkenye  
(*Sorbus domestica* f. *maliformis*), Cebe

OSZK

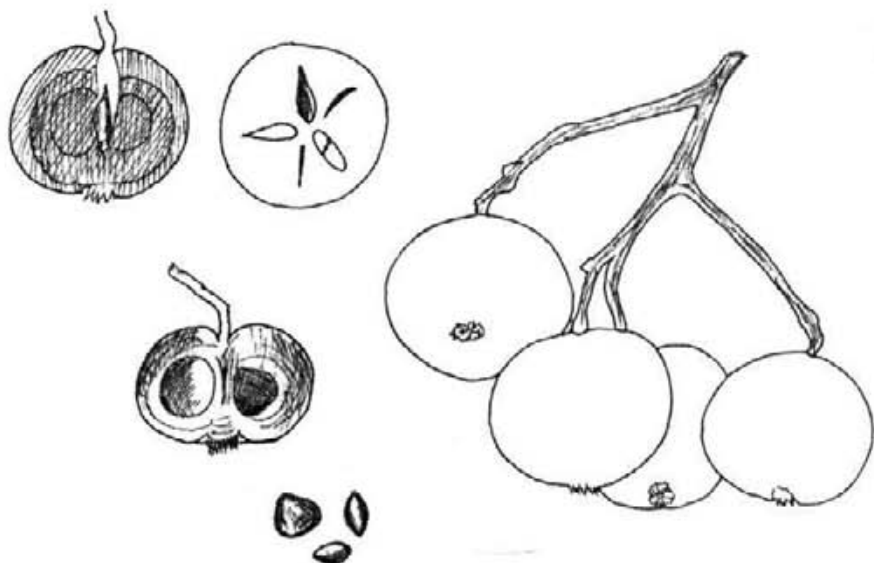
Országos Széchényi Könyvtár



vak a körte alakú gyümölcsében hosszúkás háromszögűek, az alma alakúban majdnem egyenlő oldalú háromszögűek. Egyes magházak némelykor üresek.



120a. ábra. Almaalakú berkenye levele  
(*Sorbus domestica* f. *maliformis*), Cebe



120b. ábra. Almalakü berkenye (*Sorbus domestica* f. *maliformis*), Cebe

A berkenye természetes öröklöttségének tulajdoníthatóan ellenállóbb a környezeti feltételek változásaival szemben (még a füstnek is), mint más gyümölcs- vagy parkfák. Ennek köszönhető, hogy rendszeresen terem évente; egy fa évi termése elérheti a 600 kg-ot is! A gyümölcs tulajdonságai is természetes öröklöttségéből következnek: mindegyik hátrányosan aprók (bár nem kisebbek az olajbogyónál), húruk kezdetben tömött, savanykás összehúzó (fojtós, fanyar), csak tárolás (régente szalmában) után puhulnak (szotyósodnak) meg s válnak élvezhetőkké, kedveltekké. Nyers fogyasztása mellett gyakran használták sörbet („sorbette”) készítésére. A régebbi időkben Erdélyben sokkal keresettebb gyümölcs volt, mint napjainkban; jelenleg Nyugat-Európában felkapottabb (Palocsay és mtsai. 1954; Bordeianu és mtsai. 1964).

Igen kedvező a gyümölcs vegyi összetétele. Elemzések (Tserevitinov 1949) szerint a házi berkenye a következő jellemzőbb szerves anyagokat tartalmazza (szárazanyagra vonatkoztatott %-os mennyiségben): 13,74 cukrok; 3,73 cellulóz; 0,63 szerves savak; 0,24 csersav (tannin); 0,81 fehérjék. Ezekon kívül jelentős az A- és C-vitamin-tartalma is, a magvakban a zsírolajokon kívül kevés amigdalin is van. Összetételének köszönhetően vált már rég és jelenleg is kedvelt gyógynövényé.

Drogja a *sorbi fructus med.* Megszáritott termésének főzetét vesekőképződés ellen, s általában a húgyvezetékek gyógyítására használják, szorbittartalmánál fogva a cukorbetegség ételédésítésére (igaz ma inkább gyártott szorbitot, amely ugyan megfelel, de hiányzik a „fűszer” íze). Virága is gyógyhatású: megszáritva enyhe hashajtó és vizelet-hajtó tea készíthető belőle. Száritott leveleit „orosztea”-pótlónak használták. Csersav-tartalma miatt kérge a régebbi időkben a bőrcserzés alapanyaga volt (Rápóti-Romváry 1987).

Kecses levélzetű szép lombkoronája folytán a házi berkenye (de a többi fajok is) kiváló parkfa; füsttűrésének tulajdoníthatóan különösen az ipartelek környékére ajánlható (Sävulescu 1956; Bordeianu és mtsai. 1964). „A berkenye pihenőterekbe való, mert 12–15 m magas, szabályos szép alakú fává fejlődik, s fehér virágai májusban sátorozó fűtőkben díszítik a kertet” (Bálint 1981).

# Irodalom

- AMBROSI-FISCHER, CO.: *Catalogul pepinierelor* (Csemetekertek jegyzéke), Aiud (Nagyenyed), 1935–36, 1936–37, 1938–39, 1939–40. évi füzetek.
- ANDRÁSFALVY B.: A vízhasználat és árvízvédelem Magyarországon. *Magyar Tudomány* (Új folyama), 2000. 45. köt., 6. sz. 709–719.
- ANDRÁSFALVY B.: *Gyümölcskultúra*. In: Paládi-Kovács A. (főszerk.): *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás*. Akad. Kiadó, Budapest, 2001.
- ANDRÁSFALVY B.: Ártéri gazdálkodás Magyarországon. *História*, 2004., 26. évf., 4., 5. sz., 15–19. 19–20.
- [Anonymus]: Honnan vegyünk gyümölcs-csemetét? *Erdélyi Gazda*, 1870. 18. sz. 188.
- [Anonymus (Fronius)]: Rákóczi György levelezése. *Történelmi Tár*, 1892. évf., 704–705.
- [Anonymus]: *Unsere besten deutschen Obstsorten*. II. *Birnen*. Druck u. Verlag v. Rud. Bechtold u. Comp., Wiesbaden, 1922.
- APÁCZAI CSERE J.: *Magyar Encyclopaedia*. (Sajtó alá rendezte: Szigeti J. II. kiadás: 1653) Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1977.
- APOR P.: *Metamorphosis Transylvaniae*. (Előszóval ellátta: Kocziány L. II. kiadás: 1736), Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1978.
- \*\*\* Archivum Familiae Rákóczy, 1638–1648, E 190, 10–17. doboz, Budapest, Országos Levéltár.
- ASZTALOS M.: *Erdély története*. In: Asztalos M., Cholnoky J., Gunda B., Kniezsa I., Kozocsa S.: *Erdély*. Magyar Népművelők Társaságának kiadása, Budapest, 1940.
- ASZTALOS M. (szerk.): *Erdély öröksége V., Apa és fiú*. 1630–1661. Akad. Kiadó, Budapest, 1994.
- H. BALAZS É., MAKKAJ L. (szerk.): *Magyarország története. 1526–1790*. II. köt. Tankönyvkiadó, Budapest, 1962.
- BÁLINT Gy.: *Gyümölcsösökert*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1981.
- BARÁTHI T.: *Magyar történet*. Kolozsvári Ferenc József Tudományegyetem Történelmi Intézete, Kolozsvár, 1941.
- BÁRCZI G.: *A magyar nyelv életrajza*. Custos Kiadó, Székelyudvarhely, 1996.
- BARRACLOUGH, G., STONE, N. (szerk.): *The Times Atlasz*. Világtörténelem. Akad. Kiadó, Budapest, 1992.
- BARTHA A.: *A magyar nép őstörténete*. Akad. Kiadó, Budapest, 1988.
- BATIZ E.: *A körte (Pyrus) nemzetség morfológiai és növényföldrajzi feldolgozása*. Tilia (Sopron), 2000. 9. évf., 163–216.
- BÉL M.: *Notitia Hungariae Novae Historico Geographica*. Typis Johannis Petris van Ghelen, Viennae, 1735.
- BENKŐ J.: *Transilvania specialis*. (Kézirat 1778-ból, fordította és sajtó alá rendezte: Szabó Gy.). Kriterion Könyvkiadó, Bukarest–Kolozsvár, 1999.
- BENKŐ J.: *Transilvania, sive magnus Transilvaniae principatus*. Typis Iosephi nob. de Kurtzböck, Vindobonae, 1778.
- BENKŐ L. (főszerk.): *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*. I–II. 1995, III. köt. 1976. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- BERECZKI M.: *Gyümölcsészeti vázlatok*. I–IV. köt., Arad–Budapest, 1877–1887.
- BETHLEN M.: *Önéletírása*. (Válogatta: Bernád Á.) Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1970.
- BINDER P. (válogatta): *Utazások a Török Birodalomban*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983.
- BODOR P.: *El-adó válogatott gyümölcs fa oltványok laistroma*. Kolozsvár, '812 [1812].
- BOLLIGER–EVBEN–GRAU–HEUBLE: *Cserjék*. Magyar Könyvklub (kiadása), Budapest, 1998.
- BORBÁS V.: A lisztes berkenye gyümölcse. *Term. tud. Közöny*, 1879. 11. köt., 113. füzet, 34.
- BORBÁS V.: A szelid gesztenye (*Castanea vulgaris* Lam.) csírázásához. *Term. tud. Közöny*, 1879. 11. köt., 114. füzet, 68.
- BORBÁS V.: A szelid gesztenye hazánkban. *Term. tud. Közöny*, 1879. 11. köt., 115. füzet, 104–109.
- BORDEIANU T. (red. resp.): *Pomologia R. P. (S.) R.* 1–4., 6. köt., Ed. Acad. Române, București, 1963–1967.
- BORHIDI A.: *A zárwatermők fejlődéstörténeti rendszertana*. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest, 1995.

- BORSOS T.: *Vásárhelytől a Fényes Portáig*. (Sajtó alá rendezte: Kocziány L.) Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1972.
- BORZA, A.: Flora grădinilor țărănești române. I. Mărul. *Bul. Inform. Grăd. Muz. Bot. Univ. Cluj*, 1921. I. köt., 64–84.
- BORZA, A.: Soirurile de pere cultivate în R.P.R. *Studii și cercet. Agronomice* (Cluj), 1962, 13. évf., 163–215.
- BOŢEZ, M. I.: Sortimentele și varietățile pentru regiuni pomicele ale României. *Progresul Horticol* (1938), 11. sz. 1–6.
- BOHM L.: *Dél Magyarország vagy az ügynevezett Bánság külön történelme*. I. köt., Emich Gusztáv Nyomda, Budapest, 1867.
- BUNYITAY V.: *A váradi püspökök. A püspökség alapításától 1566. évig*. Nagyvárad, 1883. (Hasonmás kiadás, 1999)
- BURTON, R., CAVENDISH, R.: *Wonders of the World*. Cop. The Automobile Ass., Basingstoke (Hampshire), 1991.
- CERAM, C. W.: *Zeii, morminte, cărturari* (Götter, Gräber und Gelehrte). Ed. Științifică, București, 1968.
- CHASSET, L.: *Essai de détermination des fruits (poires)*. Impr. du Beaujolais, Villafanche, 1928.
- CHILDE, G. V.: *What Happend in History*. Penguin Books, London, 1942.
- CLIFTON, J. A. (ed.): *Introduction to Cultural Anthropology*. Houghton Mifflin Co., Boston, 1968.
- GLISIUS, C., BEYTHE, I.: *Stirpium Nomenclator Pannonicus*. Impressum Nemetuyvarini per Iohannem Manlium, 1583.
- COLUMELLA, L. J. M.: *De arboribus – A fákról*. Ford. Hoffmann Zs. In: Maróti E. (szerk.): *Források az antik mezőgazdaság történetéhez*. JATE Press, Szeged, 1992.
- CORDUS, V.: *Historia plantarum*. 1561.
- CRISTEA, V., BACIU, C., GAFTA, D. (eds.): *Municipiul Cluj-Napoca și zona periurbană*. Studii ambientale. Ed. Accent, Cluj-Napoca, 2002.
- CSEH J.: *'Tudósabb kerti Gazdák által származások' Tartományából, gondosan megvizsgálva, össze-szerkesztett, betses tulajdoniságú gyümölcs termő Tsemetékből 's Fákbl, nagy Gond, Szorgalom, 's költséggel szerzett, és tett próba, 's tapasztalás után, szaporított gyűjteménynek Lajstroma. Mellyek Kolo'svárratt a' Cseh János Koronahegyi Kertében, ez ideig Tavaszkor, illendő áron meg-szervezethetnek*. 1815.
- CSEKE P.: *A magyar nyelvű mezőgazdasági irodalom Romániában (1919–1989)*. In: Farkas Z. (szerk.): *Adalékok: az EGE–EMGE–RMGE 150 éves történetéhez*. Erdélyi Gazda Kiadó, Torda, 2004. 213–226.
- CŞÉKER L.: A kertészet a fejedelmek korabeli Erdélyben. *Magyar Gazdák Szemléje*, 1928, 33. évf., Nov. 429–433.
- CSETRI E.: *Az erdélyi magyar gazdasági gondolkodás 1800-ig*. Erdélyi Gazda Kiadó, Kolozsvár, 1999.
- CSETRI E., FRIDVALDSZKY J.: *A köz hasznára – az ég kegyelmével*. Magyar Egyháztörténeti Enciklopédia Munkaközösség (METEM), Budapest, 2003.
- CŞÓRÓS I.: *Hogyan alakult ki a növényvilág?* Tudományos és Enciklopédiai Könyvkiadó, Bukarest, 1976.
- CŞÓRÓS I.: A 400 éves Herbáriumról. *Igazság* (Kolozsvár), 1979. 40. évf., 53. sz. 6.
- DARÁNYI I., SCHILBERSZKY K.: *Monographie de la Horticulture en Hongrie*. Athenaeum (kiadása), Budapest, 1900.
- DÁVID L.: Sikeres gesztenye ünnep. *Krónika*, 2001., 3. évf., 229. sz. 1, 4.
- DE CANDOLLE, A.: *Termesztett növényeink eredete*. Kiadja a K. M. Term. tud. Társulat, Budapest, 1894.
- DÉSHY M.: A sárospataki vár kertjei és szőlői. *Agrártörténeti Szemle*, 1973., 15. évf., 1–2. sz. 75–91.
- DIBUZ E.: *Körtéfaajták rendszerezése* (Doktori értekezés). Kertészeti Egyetem, Növénytani Tanszék, Budapest, 1984.
- EGYED Á.: *Egy késői falutörvény. Bálványostáralja gyümölcsstermesztési szabályrendelete 1886-ból*. Erdélyi Gazda Kalendárium 2000. Erdélyi Gazda Kiadó, Kolozsvár, 1999. 161.
- EIBENDORFER, F.: *Systematik und Evolution*. In: *Strasburger's Lehrbuch der Botanik* (30. Auflage). VEB Gustav Fischer Verlag, Jena, 1971. 379–745.

- \*\*\* Erdélyi Gazda 1869. 17. sz. (Jegyzéke azon alma, körte és szilva válfajoknak, melyek az Erdélyi Gazdasági Egylet gyümölcsstermelő tagjainak tapasztalatai s tanulmányozásai után Erdély területén előnyösök, s termelésre mások felett ajánlhatók.)
- \*\*\* Erdélyi Gazda 1870. 18. sz. (Honnan vegyünk gyümölcs-csemetét?)
- \*\*\* Erdélyi Gazda 1870. 19. sz. (Gyümölcsizelés szept. 25. és okt. 9.)
- \*\*\* Erdélyi Gazda 1873. V. évf. 49–50. sz. (Erdély öt gyümölcssei)
- \*\*\* Erdélyi Gazda 1874. VI. évf. 41. sz. (Gyümölcsizelés szept. 6., 13., 20. és 27. sz.).
- ÉTIENNE, Ch.: *Praedium rusticum*. 1530.
- EVLIA CSELEBI: *Török világutazó magyarországi utazásai (1660–1666)*. I–II. köt. (Ford.: Karinson I.) Magyar Tud. Akad. kiadása, Budapest, 1904, 1908.
- FODOR A., KOVÁTS Zs.: *Erdély térképe és helységnévtára*. DIMAP, Budapest, 1993.
- Id. FRIEDVALDSZKY J., GALI E., SZÓKE I.: Egy 18. század közepi kolozsvári természettudományos életmű forrásvidékei. *Erdélyi Múzeum*, 2005., 67. köt., 1–2. füzet, 106–121.
- FRISNYAK S.: Az Árpád-kori Magyarország gazdaság-földrajza. *Földrajzi Közlemények*, 1996. 120. köt., 2–3. sz. 119–136.
- FÜLEI L., NAGY F.: Erdély jelesebb alma-, körtve- és szilvafajai. *Erdélyi Gazda*, 1869. 17. sz. 161–163.
- FULOP G. D.: Feljegyzések Gegesi Kiss Józsefről. *Korunk* (Kolozsvár), 1970. 29. évf., 1. sz. 156–157.
- GAÁL I.: *A Föld és az Élet története*. Kiadja a Kir. Magy. Term. tud. Társulat, Budapest, 1939.
- GAÁL L.: *A magyar növénytermesztés múltja*. Akad. Kiadó, Budapest, 1978.
- GALGÓCZI K.: *Kertészet kézikönyve*. Kiadja Heckenast Gusztáv, Pest, 1865.
- GÁYER Gy.: A gesztenye. *Term. tud. Közöny*, 1928a. 60. köt., 869. füzet, 617–626.
- GÁYER Gy.: Gesztenyecsemeték beszerzése és ültetése. *Term. tud. Közöny*, 1928b. 60. köt., 874. füzet, 805.
- GESNER, C.: *Horti Germaniae*. 1561.
- GIBBON, E.: *Decline and Fall of the Roman Empire*. Everyman's Library, London, 1966. (Román ford.: 1976)
- GIRÓKUTI P. F.: *Magyarország gyümölcsészete* (I–VI. füzet). Kiadja Heckenast Gusztáv, Pest, 1863.
- GIURESCU, C. C.: *Despre istoria pădurii românești*. In: Preda, V. (sub. red.): *Pădurea și spațiile verzi în actualitate și perspectivă*. Lucrările Simpozionului din 19–20 decembrie 1975. Ed. Acad. R. S. România, Filiala Cluj-Napoca, 1977. 6–11.
- GIVULESCU, R.: *Flora fosilă a Miocenului Superior de la Chiuzbaia (județul Maramureș)*. Ed. Acad. Române, București, 1990.
- GOETHE, R., DIEGENKOLB, H., MERTENS, K.: *Apfel und Birnen*. Verlag P. Parey, Berlin, 1894.
- GOMBOCZ E.: *A magyar Botanika története*. Kiadja a Magyar Tud. Akad., Budapest, 1936.
- GYÓRFI Gy., ZÓLYOMI B.: A Kárpát-medence és Ételköz képe egy évezred előtt. *Magyar Tudomány*, 1996. 8. sz. 899–918.
- GYURÓ F. (szerk.): *Körte*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1976.
- G. HAJNÓCZY R.: *Bengáli tűz*. Szépirodalmi Könyvkiadó, Budapest, 1972.
- HALMÁGYI L., KERESZTESI B. (szerk.): *A méhtegelő*. Akad. Kiadó, Budapest, 1991.
- HAYNALD L.: Milyen talajon él a gesztenye Magyarhonban és szomszédországaiban? *Magyar Növénytan Lapok*, 1877. 1. évf., 2. sz. 18–19.
- HEUFFEL J.: Enumeratio Plantarum in Banatu Temesieni sponte crescentium et frequentius cultarum. *Ver. Z. B. Ges.*, 1858. 8. köt., 39–240.
- HOFFMANN Zs.: Óseink asztalánál. A „tojástól az almáig”. *História*, 2002. 3. sz. 22–24.
- JAKÓ Zs.: *A kolozsmonostori konvent jegyzőkönyvei (1289–1556)*. I. köt. (1289–1484). Akad. Kiadó, Budapest, 1990.
- JAKÓ Zs.: *Erdélyi Okmánytár*. Akad. Kiadó, 1997a.
- JAKÓ Zs.: *Társadalom, egyház, művelődés*. Magyar Egyháztörténeti Munkaközösség, Budapest, 1997b.
- JAKÓ Zs.: *Erdélyi Okmánytár*. II. köt. Magyar Országos Levéltár (kiadása), Budapest, 2004.
- JAKÓ Zs.: *Erdőszentgyörgy*. MNMUZ. RHEDEEL. T. (1743.) (Kézirat közlés.)
- JANCSÓ E.: *A magyar irodalom a felvilágosodás korában*. Ed. Did. Ped., București, 1969.
- JÁVORKA S.: *Magyar Flóra*. Studium kiadása, Budapest, 1925.
- JÁVORKA S., MALIGA P.: *A gesztenye (Castanea sativa Mill.)*. In: *Magyarország kultúrflórája*. VII. köt., 16. füzet, Akad. Kiadó, Budapest, 1969.
- JÁVORKA S., MÁTHÉ I.: *Diófélék*. 14. füzet. Akad. Kiadó, Budapest, 1962.

- KÁNITZ Á.: A legrégebb, növényekre vonatkozó, magyar munkák címei Szabó Károly Régi Magyar Könyvtárából közölve és egy pár jegyzettel ellátva. *Magyar Növénytani Lapok*, 1879. 3. évf., 25. és 26. sz. 10–14 és 19–23.
- KÁRPÁTI Z.: *Die Sorbus Arten Ungarus und der angrenzeuden Gebiete*. Feddel Repert., 1960. 62. k., 71–334.
- KERNER A.: *Die Flora der Bauergärten*. Verhandl. des Zool.-Bot. Ver. in Wien, 1855.
- KERNER A.: *Mily talajon él a gesztenyefa Magyarhonban és szomszédországaiban?*1. Nyilatkozat. *Magyar Növénytani Lapok*, 1877., 1. évf., 3. sz. 33–35.
- KISS A.: *Boszorkányok, kuruzslók, szalmakoszorús paráznák*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest–Kolozsvár, 1998. 98–120, 180–226.
- KISS L.: *Földrajzi nevek etimológiai szótára*. I–II. köt. Akad. Kiadó, Budapest, 1997.
- KNIEZSA I.: *Kelet-Magyarország helynevei*. Lucidus Kiadó, Budapest, 2001.
- KNOOP, J.: *Pomologia, das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Arten der Aepfel, Birnen, Kirchen und einiger Pflaumen*. 1765.
- KOVÁCS J.: *Kalauz a gyümölcsfaültetés, nyésés és a Bátorkeszi faiskolában található csemetékben vagy oltó-vevőzökben megrendelhető gyümölcsfajok közül*. Kiadja Heckenast Gusztáv, Pest, 1861.
- KOZLOV, P. K.: *Mongólia és Kám*. Hungária Könyvkiadó N. V., Budapest, 1950.
- KÓPÉCZI B. (főszerk.): *Erdély rövid története*. Akad. Kiadó, Budapest, 1993.
- KRAMER, S. N.: *Istoria incepte la Sumer*. Ed. Stiințifică, București, 1962.
- KRAUS G.: *Cronica Transilvaniei, 1608–1665*. Ed. Acad. R. P. Române, București, 1965.
- KRAUSS F.: *Nöslerländische Pflanzennamen*. Erdélyi Tudományos Intézet, Buchdruckerei Carl Csallner, Beszterce–Bisztriz, 1943.
- KRISTÓ Gy.: *Hungarian History in the Ninth Century*. Publ. Szegedi Középkorász Műhely, Szeged, 1996.
- LÁSZLÓ Gy.: *Góg és Magóg népe*. „Örökségünk” kiadása, Budapest (é. n.).
- LENDVAI G.: Mennyei-hegység. A Tien-san. *Természetbúvár*, 1998. 53. évf., 6. sz. 28–31.
- LIPPAL J.: *Posoni Kert. Gyümölcszöcs Kert*. Niómtátoit Béczben, Cormerovius Máté, Császár Urunk ő Fölsége Könyv-nyomtato bötüivel, Anno M.DC.LXVII.
- MAKKAY L. (sajtó alá rendezte): *I. Rákóczy György birtokainak gazdasági iratai*. Akad. Kiadó, Budapest, 1954.
- MAKKAI L. (szerk.): *Erdély öröksége. I. Tündérország. 1541–1571*. Franklin Társulat Kiadása, Budapest, 1993.
- MÁLYUSZ E.: *Zsigmond-kori Oklevéltár VI. (1417–1418)*. (Kéziratot kiegészítette és szerkesztette: Borsa Iván.) Kiadja a Magyar országos Levéltár, Budapest, 1999.
- MELIUS JUHÁSZ P.: *Herbarium. Az fáknak, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól*. Nyomtatott Colosvárat Heltai Gáspárné Műhelyébe, 1578. (Bevezető tanulmánnyal és magyarázó jegyzetekkel sajtó alá rendezte Szabó Attila. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1978.)
- MÉSZÁROS A.: *Hagyományos gyümölcsfajták előfordulása a Balatonfelvidéken*. In: Bauer N., Pál-Fánc F., Szabó T. A. (eds.): *6. Borbás Memorial Lectures 2000. Borbás Emlékelőadások*. Veszprémi Egyetemi Kiadó, Veszprém, 2000/2001. 109–113.
- MIKES KELEMEN: *Törökországi Levelek*. (Rodostó, 16. Szeptember 1750) Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1988.
- MOHÁCSY M. (összegyűjtötte): *Adatok a kertészet és ágai történetéhez*. I–II. (Kézirat.) (Kertészeti Egyetem), Budapest, 1954.
- MOHÁCSY M., PORPÁCZY A.: *A körte termesztése és nemesítése*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1958.
- MOLNÁR I.: *Magyar Pomológia*. I–V. füzet. Athenaeum R. T. Kö- és Könyvnyomdája, Budapest, 1900–1909.
- MOLNÁR I., BUDAY B.: *Adatok Magyarország gyümölcsstermeléséhez*. Országos Magyar Gazdasági Egyesület kiadványa, Rózsa Kálmán és neje Könyvnyomdája, Budapest, 1896.
- MOLNÁR J. K.: *Misztófalusi Kis Miklós bölcsőhelyének üzenete...* [1702–2002] Tótfalusi Tannyomda, Budapest, 2002.
- MOLNÁR V. A.: Hibridizáció. *Természet Búvár*, 1998. 5. sz. 26–27.
- MURÁDIN L.: *Anyanyelvünk ősvényein*. Erdélyi Gondolat Kiadó, Székelyudvarhely, 1996.
- MURÁDIN L.: Gesztenye. *Szabadság* 2000. XII. évf., 95. sz. 2.



- MURÁDIN L.: *Utak és nevek*. A Magyar Nyelv és Kultúra Nemzetközi Társasága, Budapest, 2003.
- NAGY F. (szerk.): *Mentor. Erdélyi népkönyv. Közhasznú ismeretek tára*. Kolozsváratt, Tilsch és Fia Tulajdonja, 1842.
- NAGY F.: *Értesítés és még valami a Kolozsváratt 1852. December napjaiban tartott gyümölcskiállításról*. Kolozsváratt, a rom. cath. Lyceum betüivel, 1853.
- NAGY F.: Gyümölcs-iparunk múltja, jelene és jövője. III. A jövő. II. Lajstroma a javaslatba hozott 60 körtéffajtának. a) Nagy gazdaságok számára. *Erdélyi Gazda* 1874. 6. évf., 17. sz. 137–139.
- NAGY J.: *Gyümölcsös a Vlegyásza alján*. In: Zakariás E. (szerk.): *Kríza János Néprajzi Társaság Évkönyve*. 3. Évfolyam. 3. Évfolyam kft. nyomda, Kolozsvár, 1995. 51–60.
- NAGY-TÓTH F.: *Régi erdélyi almák*. Erdélyi Múzeum-Egyesület kiadása, Kolozsvár, 1998.
- NAGY-TÓTH F., FODORPATÁKI L.: *Tündérbertész. Lorántffy Zsuzsanna kertészeti jelentősége*. In: Tamás E. (szerk.): *Erdély és Patak fejedelemasszonya. Lorántffy Zsuzsanna*. II. köt. A Sárospataki Múzeum Füzetei. 41. Sárospatak, 2000. 123–140.
- NAGY-TÓTH F., URAY Z.: A magyar botanika gyökerei. A középkori magyar növényismeret. *Magyar Tudomány* (Új folyam), 2005. 50. köt., 2. sz. 216–224.
- NEMESKÜRTHY I.: *Mi magyarok*. Akad. Kiadó, Budapest, 1993.
- NYÁRÁDY E. Gy.: *Kolozsvár és környékének flórája*. Kiadja az Erdélyi Nemzeti Múzeum Könyvtára, Kolozsvár, 1941–44.
- OLÁH M.: *Erdélyről*. In: Makkai L. (szerk.): *Erdély öröksége*. I. köt., Franklin-Társulat kiadása, Budapest, 1993.
- ORBÁN B.: *A Székelyföld leírása*. I–VI. köt., Budapest, 1868–1873.
- PÁLFFY G.: Közös állam, közös udvar, közös arisztokrácia. *História*, 2004. 26. évf., 5. sz. 14–18.
- PALOCSEY R., VERESS I., ANTAL D.: *Gyümölcsfák és bokrok metszése*. Mezőgazdasági és Erdészeti Állami Könyvkiadó, Bukarest, 1955.
- PALOCSEY R., VERESS I., ANTAL D., MÓZES P.: *Az almástermésűek és csonthéjasok termesztése és nemesítése*. Mezőgazdasági és Erdészeti Állami Könyvkiadó, Bukarest, 1954.
- PALOCSEY R., VERESS I., ANTAL D., MÓZES P., KISZI-HARMATH E.: *Héjasok és bogyógyümölcsűek termesztése és nemesítése*. Mezőgazdasági és Erdészeti Állami Könyvkiadó, Bukarest, 1957.
- PANTU, Z. C.: *Vocabular botanic cuprîndend numirile scintifice și populare ale plantelor*. Inst. De Arte Grafice și Editura „Minerva”, Bucuresti, 1902.
- PÁPAI PÁRIZ F.: *Pax Corporis*. Nyomatta Némethi Mihály, Kolozsváratt, 1690.
- PÁPAI PÁRIZ F.: *Dictionarium hungarico-latium*. Sumptibus Samuelis Sárdi Typographi. Cibini, 1767.
- PÉNTÉK J.: *Népi nevek, népi hagyományok*. Mentor Kiadó, Marosvásárhely, 2003.
- PÉNTÉK J., SZABÓ A.: *Enber és növényvilág*. Kriterion Könyvkiadó, 1985.
- PESTY FR.: *Krassó vármegye története*. I–IV. köt., Athenaeum Könyvnyomdája, Budapest, 1884.
- PÉTERFI I., BRUGOVITZKY E., NAGY-TÓTH F.: Contribuții la cunoașterea soiurilor de mere din Ardeal. *Studii și Cercet. Biol.* (Cluj), 1957., 8. évf., 1–2. sz. 159–177.
- PÉTERFI I., BRUGOVITZKY E., NAGY-TÓTH F.: Soiuri autohtone de pere, prune și cireșe din Ardeal. *Studii și Cercet. Biol.* (Cluj), 1960., 11. évf., 2. sz. 215–238.
- PETRI M.: *Szilágy Vármegye Monographiája*. IV. köt. Kiadja Szilágy Vármegye Közönsége, Franklin-Társulat (Budapest), 1902.
- C. PLINIUS S.: *A természet históriája*. (Válogatta, fordította, bevezetéssel és jegyzetekkel ellátta: Váczy K.). Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1973.
- C. PLINIUS S.: *A természet históriája*. A növényekről. (Ford.: Tóth S.) Natura, Pannon Nyomda, Vesztrém, 1987.
- PORPÁCSY A. (szerk.): *A korszerű gyümölcsstermesztés elméleti kérdései*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1962.
- PORPÁCSY A.: *L'évolution de la culture de poire*. Ecole Supérieure d'Horti et Viticulture, Budapest, 1964.
- PORPÁCSY A., SZENTIVÁNYI P., BRÓZIK S.: *A dió*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1955.
- PORZSOLT Á.: *Nyárád-mellék gyümölcsészete*. Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek, 1881.
- POSSEVINI, A.: *Transilvania (1584)*. Ed. dr. A. Veress, Sumptibus dr. J. Csernoch, Budapest, 1913.
- PUSCARIU, S.: *Material pentru vocabularul botanic al limbii române*. Dacoromania, 1921. I. köt., 359–360.
- QUINTININYE, J.: *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, Paris, 1660.



- RAPAICS R.: *A magyarság virágai*. Kir. Magyar. Term. tud. Társulat, Budapest, 1932.
- RAPAICS R.: *A magyar gyümölcs*. Kiadja a Kir. Magyar Term. tud. Társulat, Budapest, 1940.
- RAPAICS R.: *Magyar kertek*. Kir. Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest, 1942.
- RÁPÓTI J., ROMVÁRY V.: *Gyógyító növények*. Medicina Könyvkiadó, Budapest, 1987.
- RETTEGI Gy.: *Emlékezetre méltó dolgok (1718–1784)*. (Közéleti: Jakó Zs.) Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1970.
- RÓNA-TAS A.: *A honfoglaló magyar nép*. Balassi Kiadó, Budapest, 1996.
- RUBTZOVS, G. A.: Polymorphismus and Centres of Formation of Pyrus Species in the USSR. *Comptes Rendus (Doklady) de l'Académie des Sciences d'URSS*, 1939. 26. köt., 1. sz. 81–84.
- RUBTZOVS, G. A.: Origin and Evolution of Cultivated Pears. *Comptes Rendus (Doklady) de l'Académie des Sciences d'URSS*, 1940. 28. köt., 4. sz. 350–353.
- SACCARDO, P. A.: *Chromotaxia seu nomenclator colorum polyglottus additis specimenibus coloratis ad usum botanicorum et zoologorum*. Patavii, 1891.
- SÁRKÁNY S., SZALAI L.: *Növény szerkezeti gyakorlatok*. Tankönyvkiadó, Budapest, 1957.
- SÁVAI J.: *Faj Arielnek*. Zalatna, 1848. október 23. (Reinbold-hagyaték). Kiadja az Agapé, Ferences Nyomda és Könyvkiadó, Szeged, 1999.
- SĂVULESCU, T. (red. pr.): *Flora Republicii Populare Române*. I., IV. köt., Ed. Acad. R. P. Române, București, 1952, 1956 (cit.: Beldie, A., Buia, A., Morariu, I.).
- SERRES, O.: *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage de Champs*. Paris, 1600.
- SOMOGYI K.: (egybegyűjtötte): *Szilágy vármegye Szabályrendeletei és Közérdekű Határozatai*. Zilahon, Nyom. Seres Samu Könyvnyomdájában, 1907.
- SOÓ R.: *A Nyírség erdői és erdő típusai*. Erdészeti Kísérletek, 1937. 39. köt., 337–380.
- SOÓ R.: *Fejlődéstörténeti növényrendszertan*. Tankönyvkiadó, Budapest, 1965.
- SORAN, V., BORCEA, M.: *Omul și biosfera*. Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1985.
- STAUB M.: Mily talajon él a gesztenyefa Magyarhonban és szomszédországaiban? *Magyar Növénytani Lapok*, 1877. I. évf., 5. sz. 81–84.
- STAUB M.: Ültetett növény-e nálunk a szelidgesztenye? *Természettudományi Közlöny*, 1879. 11. köt., 117. füzet, 200–201.
- STAUB M.: A szelid gesztenye talajáról. *Természettudományi Közlöny*, 1879. 11. köt., 200–201, 283–284.
- STIRLING J.: *Magyar reneszánsz kertművészet a XVI–XVII. században*. Enciklopédia Kiadó, Budapest, 1996.
- STOLL, R.: *Oesterreichisch-Ungarische Pomologie*. Selbstverlag des Herausgebers, Klosterneuburg bei Wien, 1888.
- SURÁNYI D.: *Magyar biokertek a XVII. században*. Natura, Pannon Nyomda, Veszprém, 1987.
- SURÁNYI D.: *A pomológiai értékek (hungarikumok) jövője a kárptilások utáni helyzetben*. In: Schwarcz Gy., Szarvas Zs., Szilágyi M. (szerk.): *Utóparaszti hagyományok és modernizációs törekvések a magyar vidéken*, MTA Néprajzi Kutatóintézet, MTA Társadalomkutató Központ, Budapest, 2005. 395–407.
- SZABÓ A.: *Alkalmazott biológia a természet növények fejlődéstörténetében*. Ceres Könyvkiadó, Bukarest, 1983.
- SZABÓ M.: Sáromberke rövid története (1319–1944). In: (Anonymus): *Sáromberke 1319–1994*. Kiadja a Sáromberki Református Egyházközség, Kolozsvár, 1994. 5–64.
- SZABÓ M. A., SZABÓ M. E.: *Erdélyi helységnévszótár*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1992.
- SZABÓ M., TONK S.: *Erdélyiek egyetemjárása a korai újkorban, 1521–1700*. Közreadja a József Attila Tudományegyetem, Szeged, 1992.
- SZABÓ T. A.: *A szó és az ember*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1971.
- SZABÓ T. A. (anyagát gyűjtötte és szerkesztette): *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár*. 1–12. köt., Kriterion Könyvkiadó, Akad. Kiadó, Erdélyi Múzeum-Egyesület, Bukarest, Kolozsvár, Budapest, 1975–2005.
- SZALÁRDI J.: *Síralmas krónika*. In: Makkai L. (szerk.): *Erdély öröksége*. 5. köt. Apa és fiú. Akad. Kiadó, Budapest, 1994. 1–78.
- SZÁMADÓ J.: Régi magyar kertek, parkok. *Magyar Figyelő*, 1911. I. évf., 1. köt., 197–204.
- SZAMÓTA L., ZOLNAI Gy. (szerk.): *Magyar Oklevél-szótár*. Kiadja Horánszky Viktor Könyvkereskedése, Budapest, 1902–1906 (Reprint kiadás a Kossuth Nyomdában, Budapest, 1984).

- SZENCZI MOLNÁR A.: *Dictiones Ungaricae Summo Studio Collectae et Latine Conversae*. Typis Thomae Villeriani, Hannoveriae, Anno Domini MDCXI (első kiadása 1604).
- SZIKSZAI FABRICIUS B.: *Nomenclatura seu Dictionarium Latino-Ungaricum*. Excudebat Ioannes Czaktornaj, Debreceni, 1590.
- SZIKSURA, I. I., KAPUSTYAN, V. V.: *Introdukciya roszlin* (Plants introduction). Fitoszociocentr, Kiiv (Kiev), 2003.
- SZILÁDY Z.: Diófáink őshonossága. *Természettudományi Közlöny*, 1934. 66. köt., 137–146.
- SZILÁGYI S.: *Lorántffy Zsuzsanna. Történelmi család- és jellemrajz*. Eggenberger Ferdinánd Magyar Akad. Könyvtárusnál, Pesten, 1872.
- SZILÁGYI S.: *I. Rákóczi György (1593–1648)*. Magyar Történelmi Társulat kiadása, Budapest, 1893.
- SZILY K.: A honfoglaló magyarok természetrajzi ismereteiről. *Természettudományi Közlöny*, 1896. 27. köt., 326. füzet, 570–572.
- TAKÁTS S.: *Művelődéstörténeti tanulmányok a XVI–XVII. századból*. (Sajtó alá rendezte Benda Kálmán). Gondolat Kiadó, Budapest, 1961.
- TÉGLÁS G.: *Hunyadmegye közgazdasági leírása*. Pest Könyvnyomda-Részvénytársaság, Budapest, 1908.
- TERPÓ A.: A Pyrus genus félkultúr alakjainak természetes előfordulásai. *A Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve*, 1956. XX. évf. 3–30.
- TERPÓ A.: Magyarország vadkörtei (Pyri Hungariae). *A Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve*, 1958., XXII. évf., 3–258.
- TERPÓ A.: *A körte botanikai leírása és a körtefajok ismertetése*. In: Gyűrő F. (szerk.): *Körte*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1976. 37–54.
- TERPÓ A., FRANCO, A.: Pyrus. In: *Flora Europaea*. 1968. Vol. 2. 65–66.
- TESSEDIK S.: *A magyar földművelő*. (Kiadta: Széchenyi F.) Pest, 1786.
- TOKAJI L.: *Gróf Mikó Imre és a magyar föld*. In: Erdélyi Pál (szerk.): *Emlékkönyv az Erdélyi Múzeum-Egyesület félévszázados ünnepére, 1859–1909*. Az Erdélyi Múzeum-Egyesület kiadása, Kolozsvár, 1909–1942. 271–284.
- TOMCSÁNYI P. (szerk.): *Gyümölcsfajtáink*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1979.
- TONK S.: *Erdélyiek egyetemjárása a középkorban*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1979.
- TÓTH J., SOMKUTHY F., CZIMBER B.: Vas megye idős nevezetes fái. *Kanitzia*, 2000., 8. sz., 83–149.
- TÓTH M.: IV. Nyilatkozat (Mily talajon él a gesztenyefa Magyarhonban és szomszédországaiban?). *Magyar Növénytan Lapok*, 1877. I. évf., 5. sz. 84–85.
- TRENCSENYI-WALDAPFEL I.: *Mitológia*. Gondolat Kiadó, Budapest, 1963.
- TRÓCSÁNYI ZS.: *Történyalkotás az Erdélyi Fejedelemségben*. Gondolat Kiadó, Budapest, 2005.
- TSEREVITINOV, F. V.: *Khimiya i tovarovedenie steyth i ovoshchei*. Gostorghizdat, 1949.
- TURCHÁNYI T.: *Krassó-Szörény megye története az ősidőktől a régi Krassó megye megszűnéséig (1490)*. Kiadja Krassó-Szörény megye közönsége, Lugos, 1906.
- VARGA Z., V. SIPOS J., ORCI M. K., RÁCZ I.: *Félszáraz gyepek az Aggteleki-karszton: fitocönológiai viszonyok, egyenesszárnyú rovar- és lepkegyűttesek*. In: Virágh K., Kun A. (szerk.): *Vegetáció és dinamizmus*. A 70 éves Fekete Gábor tiszteletére. MTA Ökológiai és Botanikai Kutatóintézete, Vácrátót, 2000. 195–238.
- VÁCZY K.: *Carl Linné (1707–1778), a természet rendszerezője*. Studium Könyvkiadó, Kolozsvár, 1997.
- VERANCICS (VERANCIUS) A.: De situ Transsylvaniae, Moldaviae et Transalpiniae. In: Eperjessy K., Juhász L. (összeállították és kiadták): *Szemelvények a magyar történelem latinnyelvű kútjából*. Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest, 1935. 179–182.
- VERESS I.: *A gyümölcskertész kézikönyve*. Állami Tudományos és Tankönyvkiadó, Bukarest, 1951.
- VERESS Z.: *Jókaik természettudományai*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1976.
- VIZI E. SZ.: „Szeretet Nemzet betses nyelvének pallérozása” – avagy a magyar orvos nyelvújítók munkássága. *Magyar Orvosi Nyelv*, 2001. I. évf., 1. sz. 15–19.
- WEIER, T. E., STOCKING, C. R., BARBOUR, M. G.: *Botany*. John Wiley & Sons, Inc. New York, 1970.
- WESSELÉNYI I.: *Sanyarú világ*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983.
- YONG, CH.: *The Pass of Thermopylae, 430 B.C.* In: Hemingway, E. (ed.): *Men at War*. Publ. Berkley Publ. Corp, New York, 1968. 148–154.
- ZOLNAY L.: *Kincses Magyarország*. Magvető Könyvkiadó, Budapest, 1977.

# Név- és tárgymutató

## I. Szerzők (személyek)

- András Albert 69  
Andrásfalvy Bertalan 29, 31, 38, 70, 249, 250, 251, 295, 296  
Apáczai Csere János 49, 62, 64, 65  
Arisztotelész 21, 41  
Asztalos Miklós 47, 62, 252  
Bacsalicza Mátyás 76  
Bágyi József István 72  
Bálint György 40, 84, 300, 302  
Balogh András 287  
Balla Tamás 112  
Bánffy (Losonczy) Pál 73  
Baráth Tibor 61, 70  
Bárczi Géza 61, 250  
Barraclough, Geoffrey 17, 24, 279  
Bartha Antal 17, 19, 250  
Batiz Eszter 7, 9, 10, 16, 160  
Baumgarten, Johann Christian 72  
Bél Mátyás 281, 283  
Benkő József 65, 66, 70, 71, 73, 283, 296  
Benkő Lóránd 28, 29, 33, 36, 38, 39, 42, 118, 251, 281, 295, 296  
Bereczki Máté 41, 59, 76, 79, 80, 118, 120, 122, 133, 137, 154, 160, 177, 183, 189, 191, 199, 205, 207, 211, 224, 228  
Bethlen Miklós 62  
Beythe, András 48  
Beythe, István 48  
Binder P. 282  
Bod Péter 65  
Bodor Pál 64, 66, 67, 76, 79, 133, 211  
Bolliger, M. 300  
Bonfini, Antonio 34  
Borbás Vince 79, 280, 281, 285, 299  
Borcea, Margareta 9  
Bordeianu, T. 9, 16, 20 skk., 95 skk.  
Borhidi Attila 250, 280, 281, 286, 297  
Bornemissza Anna 46  
Bornemissza József 75  
Borsos Tamás 62  
Borza, Alexandru 24 skk., 95 skk., 151, 209  
Buday Barnabás 283  
Bunyitay Vince 34, 35  
Candolle, De Alphonse 9, 21, 249, 250, 279 skk.  
Cato, M. Porcius Cornelius 22 skk., 113, 115, 295  
Ceram, C. W. 20  
Chasset, L. 95  
Childe, S. V. 17  
Clifton, I. A. 17  
Clusius, Carol 48, 55, 70  
Columella, L. I. M. 22, 41, 282  
Cordus, Valerius 27, 58  
Cristea, Vasile 83  
Cseh János 64, 66, 67, 76  
Csetri Elek 61  
Csűrös István 48, 72, 286  
Darányi Ignác 68, 251  
Détsly Mihály 40, 43, 49  
Dibuz Erzsébet 57, 96, 155  
Dobay György 67  
Egyed Ákos 44  
Ehrendorfer, Friderich 281, 286  
Entz Ferenc 71, 75, 76, 80  
Fodor Andrea 31, 36  
Fodorpataki László 49, 53, 64  
Folyovics István 66  
Fridvalszky János 65  
Frisnyák S. 31, 34, 251  
Fuss, Michael 72  
Fülöp G. Dénes 69  
Gaál István 279, 280  
Gaál László 29 skk., 44 skk.  
Galgóczi Károly 252  
Gallo, Agostino 27  
Gáyer Gyula 279 skk.  
Gesner, Conräd 40, 53 skk.  
Gibbon Edward 22, 24  
Girókuti P. Ferenc 77, 79  
Giurescu, C. Constantin 9, 31  
Givulescu, Răzvan 280  
Goethe, R. 101 skk., 137 skk., 171 skk.  
Gombocz Endre 48, 70, 71, 72  
Györfly György 31  
Gyuró Ferenc 4, 16, 242  
Halmágyi Levente 286  
Haynald, Lajos 285  
Hazslinszki Frigyes 79  
Heltai Gáspár 279  
Hérodotosz 20, 31  
Heuffel, J. 251  
Hippokratész 41  
Hoffmann Zsuzsanna 24  
Homérosz 21  
Jakó Zsigmond 33 skk., 51, 73, 251 skk.  
Jancsó Elemér 70  
Janka Viktor 72  
Jávorka Sándor 9, 72, 95, 250, 279 skk.  
Jókai Mór 249

- Katona Dénes 283  
 Kemény József 73  
 Keresztési Béla 286  
 Kerner Antal 25, 261 skk.  
 Kis József 69  
 Kiss András 53  
 Kiss Lajos 31, 251  
 Kitalibel Pál 70, 71  
 Kniezsa István 35, 39, 72, 251, 295, 296  
 Korabinszky János 283  
 Kovács József 40  
 Kovács Mihály 76  
 Kováts Zsolt 31, 36  
 Kozlov, P. K. 295  
 Köleséri Sámuel 65  
 Köpeczi Béla 32 skk., 44 skk., 62 skk.  
 Kramer, Samuel Noali 19  
 Kraus, Georg 44  
 Krauss, Friedrich 209  
 Kristó Gyula 30, 250  
 Larcher Károly 69  
 László Gyula 28  
 Lendvai Gábor 295  
 Leroy, A. 27, 63, 80  
 Linné, Carl 66, 70  
 Lippai János 43 skk., 55 skk., 105 skk., 215,  
 249, 252 skk.  
 Lucas, E. 95  
 Magnus, Albertus 26, 249  
 Magyar Domokos 69  
 Makkai László 35  
 Makkay László 41, 47, 52  
 Mályusz Elemér 33  
 Melius Juhász Péter 45, 48, 252, 296  
 Mészáros András 7, 295  
 Mike Sándor 67, 76  
 Mikes Kelemen 46  
 Mohácsy Mátyás 21 skk., 33, 34, 41 skk., 63, 85  
 skk., 211, 237  
 Molnár István 77, 283  
 Molnár J. K. 281, 282, 283  
 Molnár V. Attila 297  
 Murádin László 28, 36, 251, 282  
 Nagy Ferenc 66 skk., 73 skk., 120, 130, 252  
 Nagy-Tóth Ferenc 24 skk., 53 skk., 84, 296  
 Nemeskürthy István 32, 34  
 Nyárády Erazmus Gyula 7, 9, 72, 280  
 Oláh Miklós 35  
 Orbán Balázs 77, 78  
 Orbán Péter 73  
 Ovidius, Publius Naso 250  
 Pálffy Géza 61, 70  
 Palladius, R. T. Ae. 24, 250  
 Palocsay Rudolf 9, 16, 84 skk., 143 skk., 193  
 skk., 230, 253 skk., 299, 301  
 Pápai Páriz Ferenc 49, 65  
 Péntek János 28, 29, 35, 251  
 Péterfalvi Szatmári Károly 78  
 Péterfi István 171  
 Petri Mór 33, 36, 78, 251  
 Plinius, Caius Sec. 22 skk., 113, 249, 250, 281  
 skk.  
 Porpáczy Aladár 21 skk., 41, 42, 85 skk., 237  
 skk.  
 Porzsoit Ádám 60  
 Rapaics Raymund 24 skk., 36 skk., 45 skk., 53  
 skk., 115 skk., 215 skk., 295  
 Rápóti Jenő 286, 302  
 Rettegi György 73, 252  
 Ritter Gustav 154, 199  
 Romváry Vilmos 286, 302  
 Rubtsov, G. A. 9  
 Sárkány Sándor 286  
 Săvulescu, Traian 288 skk.  
 Schilberszky Károly 68, 251  
 Schur, Ferdinand 72  
 Schütz József 76  
 Serres, Olivér 7, 27, 64  
 Simonkai Lajos 72, 79  
 Somogyi Kálmán 68, 253  
 Soó Rezső 9, 72, 250, 279 skk.  
 Soran, Viorel 9  
 Staub Móricz 280, 285  
 Stirling János 49, 51  
 Stoll, Rudolf 23, 106 skk., 120 skk., 151 skk.,  
 183 skk., 228 skk., 295  
 Stone, Norman 17, 24, 279  
 Surányi Dezső 35, 295  
 Sylvester János 48  
 Szabó Attila 9, 17 skk., 34, 252 skk.  
 Szabó M. Attila 36  
 Szabó M. Erzsébet 36  
 Szabó Miklós 75, 253  
 Szabó T. Attila 43, 51, 53, 58 skk., 251 skk.,  
 296  
 Szalai István 286  
 Számadó János 25  
 Szamota István 282, 296  
 Szávai Márton 68, 106 skk., 126, 183  
 Szélyes János 69  
 Szenczi Molnár Albert 49  
 Szikszai Fabricius Balázs 43, 45 skk., 58, 64,  
 252, 282  
 Szikura József 20  
 Szilády Zoltán 250  
 Szily Kálmán 28  
 Tacitus, Cornelius 24, 26

Takáts Sándor 40  
 Teleki Lajos 75  
 Téglás Gábor 251  
 Terpó András 7 skk.  
 Tessedik Sámuel 64, 66  
 Theophrasztosz Eresziosz 21, 22, 41, 48, 282,  
 Tomcsányi Pál 160, 211, 228, 242, 288  
 Tonk Sándor 51  
 Tóth József 280, 283, 286  
 Trencsényi-Waldapfel Imre 21, 22  
 Trócsányi Zsolt 44  
 Tserévitinov F. V. 302  
 Turchányi Tilhamér 31, 32  
 Uray Zoltán 28, 296  
 Váczy Kálmán 21  
 Vámbéri Ármin 30

Van Mons, J. B. 27, 64  
 Váradi (Várdai) Pál 35  
 Varro, M. Terentius 22, 41  
 Vavilov, N. I. 17  
 Verancsics Antal 35, 53, 55  
 Veress István 41  
 Vergilius, Publius Maro 41, 250  
 Vitéz János 26, 34  
 Vizi E. Szilveszter 48  
 Weier, T. Elliot 21  
 Wesselényi István 62  
 Wolff Gábor 72, 79  
 Yong, Charlotte 280  
 Zolnai Gyula 282, 296  
 Zolnay László 31 skk., 46  
 Zólyomi Bálint 31

## II. Gyümölcsök

### Berkenye

berkenye 28 skk., 295 skk.  
 – almaalakú 300, 302, XXX.  
 – aszú 296  
 – erdélyi 300  
 – fehér 295  
 – házi 295, 300, 301  
 – körtealakú 297, 298, 299, 300, XXXIX.  
 – lisztes 297, 300  
 – madár 297  
 – naspolya alakú 297  
 – vörös 295, 297

### Cseresznye

cseresznye 28, 31, 35, 51  
 – hólyagos 50  
 – ölyvedi 42, 53

### Dió

dió 28, 30, 34, 35, 54, 249 skk.  
 – Báródbeznyei 261, 262–265, 266, 267,  
 272–273  
 – Belényesi 261, 267  
 – Bondoraszói 261, 262–265, 266, 270–272  
 – Bózi 261, 262–265, 266, 274  
 – Bucezd-Vulkáni 261, 262, 273  
 – Bütykös 259  
 – Cinege 258, 259, 260  
 – Csörös 259, 260  
 – Dióspataki 261, 262–265, 266, 276  
 – Fürtös 258, 259, 260  
 – Gömbölyű 258, 259

– Hegyes 259, 260  
 – Hengerded 258, 259  
 – Hikori 249  
 – Hosszúkás 258, 259  
 – Karimás 259, 260  
 – Keményhéjú 258, 259, 261, 266  
 – Király 250, 258  
 – Kiskő 259  
 – Kocsobai 261, 262, 268–269  
 – Kő 258, 259, 261  
 – Kőzepes keményhéjú 266  
 – Közönséges 250, 257, 259  
 – Magyarókereki 262–265, 266, 278  
 – Nagykő 259  
 – Óriás 258, 259  
 – Papírhéjú 258, 259, 260  
 – Sima óriás 259  
 – Szakadási 261, 262, 265, 266, 275  
 – Szíves 260  
 – Vastaghéjú 261  
 – Vékonyhéjú 258, 259, 266  
 – Zaláni 262, 265, 266, 277  
*Juglans regia* 249, 258

### Gesztenye

*Castanea sativa* 279, 280, 285, 287  
*C. vesca* 279, 285  
*C. vulgatis* 279  
 gesztenye 28, 31, 35, 279  
 – Beczy 282  
 – fajtaváltozatai 287  
 – felsőbányai 293  
 – Magyarberkeszi 292, 293

\* A római számok a színes képekre utalnak.

- Misztótfalusi 291, 293
- Nagybányai 290, 293
- Nagysomkúti 289, 293
- Olasz 282, 288
- Öreg 282, 288
- típusok 293

### Körték

körte 7, 9, 17, 30, 36, 38 skk.

- Almalakú 81
- Amanlis vaj 85
- Ananász 80
- Angoulêmei hercegnő 80, 97, 106, 228–230, 247, XXI.
- anatóliai 12
- Apró 38, 39, 51, 147–148, 209, 247, IX.
- Apró muskotál 58, 81, 130
- Arabella 82
- Arany 209
- Armin 71, 183
- Árpával érő 22, 23, 38, 40, 48, 49, 53, 58, 92, 93, 207
- Avranches-i jó Lujza 81, 93, 97, 166,
- Babka 58, 60
- Bacsó 78
- Bartalis 78
- Bécs diadala 248
- Bécsi cseresznye 130, 214, 215
- Beke 39
- Belényesi 53
- Bergamot 46, 77, 78
- Bergamot csikos 77
- Bergamot–Pergamot 46, 133
- bibireses 14
- Bikatők 208
- Bodor-féle iskolai 82
- Bojár 124
- Borizú 81
- Borsós 208
- Bosc kobakja 57, 68, 77, 81, 91, 93, 189, 195, 238–241, XXIV, XXV.
- Bölkényi 122–124, 133, 208
- Bőr 115, 116, 208, 216
- Bőr (Őszi) 163–164
- Bőtermő 80
- Brassai vajoncza 82
- Bretschneider 16
- Buckós 58, 195, 197–199, 203, XV.
- Budai 81
- Búzás 81
- „Búzavetési” 113
- Búzával érő 58, 59, 130, 207, 208
- Capiaumont 155
- Catillac 59
- Champagnyi 124
- Champagnyi bor 138
- Cigány (Barna) 206
- Clairgeau 81, 97, 167, 168, 169, 208, 230–231
- Clapp kedvencze 81
- Congresszus emléke 81
- Cosson 13
- Crassane bergamot 85, 86, 97, 124
- Cukor? (Sukkur) k.-vély 38, 206
- Csatár 169, 170
- Csákány (Chakan) k.-vély 38
- Császár 11, 58, 77, 81, 85, 86, 112, 113, 115, 155, 228
- Cseresznyével érő k.-vély 58, 130, 215
- Csóka 209
- Csókfalvi 208
- Csonka (Chunka) k.-vély 38, 209
- Csúcsos zöld (Névtelen) 140–143, VII.
- Cuszátlan 108–110, 247, II.
- Darázs 209
- Dargenson 68
- desportes 68
- Derzso 208
- Dési cseresznye 213–215, XVIII.
- Dezső 169, 208, 230–231
- Diel vaj 71, 94, 122
- Dinnye 22, 23, 68, 77, 78, 124, 209, 215–216, XVIII.
- Dombrói 134–136, 137
- Douillard Alexandrina 97
- Drouard elnök 241–242, XXV.
- Édes 26, 38, 49, 60
- Egri 71, 81
- Elein érő k.-vély 72
- Elővel-érő k.-vély 58, 130, 215
- Eperrel érő 207
- Erdei vaj 57, 85, 88, 106–107
- Erdei vajonc 68, 81
- Erdély szépe 81
- Espéren bergamot 68, 245–247, XXVIII.
- Esztelneki Torzsa 168–170, X.
- Fakó (Barna) 136, 137, 201–202, 203, XVI.
- Farkasakasztó k.-vély 38
- Fejér muskatál k.-vély 58
- Fejér őszi vaj 71
- Fejér vaj k.-ve 77
- Fekete 11, 78
- Fojtó 78, 209
- Fojtós 101–103, 193, 202, 203, 208, I.
- Fontos 22, 23, 59, 208
- Füge 208
- Füszer 110–112, 145, 208
- Füszeres 144–145, VIII.

- Püz 208
- Füzfalevelű 12
- Gabonával (Árpával) érő 22
- Gerellyés k.-vély 58
- Giffard vaj 91, 93
- Göcsörtös téli 190, 191–192, 203, XIII.
- Gömbölyded 127–129, 133, 135, 136, 137, III.
- Grófi 207
- Grumkowi vajonc 171
- Guyot Gyula 82, 97, 235–237, 247, XXIII.
- Gyakor k.-vély 38
- Gyöngyös k.-vély 39, 40
- Gyurka 209
- Hamvasszőke 129, 133, 135–137, V.
- Harang 209
- Hardenpont 68, 80
- Hardenpont izletese 80
- Hardenpont vajoncza 81, 97, 232, 234–235, XXII.
- Hasas 98, 247
- Havasalji 58, 60, 145–147, 148, 247, VIII.
- Háj 208, 218–220
- Hercsóka 46, 58, 59
- himalájai 14
- Hintós (Hynthos) 38, 39
- hó 10
- Hosszú 171
- Hosszúkö zöld 143–144, VII.
- Hosszúszárú fehérke 82
- Hosszúszárú korsós 185–187
- Hosszúszárú k.-vély 49, 53, 169–170
- Huszárcapitány 209
- Ikres k.-vély 39
- Illatos 23
- Ilona 82
- Izambert 71, 81, 110, 120, 155, 208
- „Japán” körtefajták 16
- Jozefina 82
- Júliusi esperes 134, 215
- Kalamár 38, 40, 49
- Kálmán 12, 40, 82
- Kanna (Torkos) 171–172, 247, XI.
- Karéjos (téli) 203, 204–205
- Kármán 27, 40, 46, 58, 59, 71
- kaukázusi 10
- Kecskécsicsű 208
- Kecskeméti muskotály 80
- Kerekded 105, II.
- Kerek k.-vély 72
- Keserű 38
- Késői (Téli) 26
- Kicsi 143, 213
- Kicsi nyakas 151–154, 201, 247, XVII.
- Kicsi nyakas nyári 211–213
- kínai 14, 16,
- „kínai” körtefajták 16
- Király 27, 77, 133
- Kis muskotály 211
- Kis k.-vély 39
- Kis szegfű 81, 211
- Klapka 208
- Klapp kedvence 208, 248
- Kobak 22
- Kobak k.-vély 23, 26, 35, 39, 40, 216,
- Kolmár 71, 80
- Korai bergamot 81
- Korai muskotály 81
- Korai pirók 82
- Korai sárga 80
- Kormos 207, 209
- Kormos császár 82
- Korsós 181, 183–185, 208, 216
- Kossuth 81
- Kozma k.-vély 53
- Kökemény 187–189, XII.
- „Köves” 188, 189
- Krasszán 82, 85
- Krier vaj 85, 87
- Küküllőkeményfalvi Torzsa 100–101, 133
- Leves k.-vély 49, 53
- Liegel vaj 60, 85, 88, 97
- Lindley 12
- Lipcsei retek 134, 135, 136, 137
- Lopótök (Kobak, Dinnye) 22, 40
- Lószar (fark) 208
- Lőrincz 58, 73
- Dr. Lucius miniszter 85, 89
- Macskafejű 58, 59, 97
- Makaria (Ciprusi) 46, 53, 60
- Makariás k.-vill 51, 60
- Malé 209
- Malinesi Józefina 91, 93, 94, 97, 198, 199, 242–244, 247, XXVI.
- mandulalevelű 11
- Manna 71
- Manna Colmar 77
- Márkodi Torzsa 118–120
- Marosvásárhelyi 127
- Márvány 23
- Mesei 208
- Mézes 39, 49, 51, 60, 78
- Mész k.-vély 72, 78, 207, 208
- Michel 195
- „Mocskos” 82, 122, 133, 208
- Moldvai 124–125, 207
- Mosóci 58, 59
- Motyó 68, 77



- Muskotály k.-vény 48, 49, 51, 53, 72, 78, 209
- Mustos 22
- Naghin vaj 237–238, XXIII.
- Nágovics 58
- nagy 38
- Nagy macskafej 99
- Nagy szegfű 211
- Nagy vajoncza 81
- Nánási korai 82
- Napóleon 71, 93, 242
- Nelis téli 205
- Nemes kolmár 154, 198–199, 201, 228
- nemes Krasszán 81
- Nöcomb 209
- Nyakas 23, 148–151, 208, 247, IX.
- Nyári apró muskotály 211
- Nyári bergamot 78, 124
- Nyári cukor 82, 207
- Nyári esperes 68, 215
- Nyári Kálmán 57, 81, 115, 158, 160, 248
- Nyári kolmár 82
- Nyári pergament 77, 124, 133
- Nyári Pergamót 60
- Nyári szegfű 92, 93, 209–211, XVII.
- Nyári zöld Magdolna 90, 93
- Nyári zöld milánói 77
- nyírfalevelű 14
- Nyulas 209
- Olivér (Serres Oliver) 82, XXVII.
- Oskola k-ve 77, 209
- Ottrubay pirókja 82
- Őszi bergamot 78
- Őszi citrom 106
- Őszi darázs 208
- Őszi esperes 97, 181–183
- Őszi fehér vaj 122
- Őszi kolmár 80
- Őszi mocskos 120–122, 133
- Őszi muskatal k.-vény 59
- Őszi pergament k-ve 77, 81, 133, 155, 175–177, 247, XI.
- Őszi vaj 112, 165–166
- Pálfiájános 38, 39
- Pap 81, 97, 112, 193, 203, 232–233, 247, XXII.
- Paraszt-pap 193–194, 203, 247, XIV.
- Párizsi grófnő 90, 93, 228
- Pergamen 133, 218
- Pergamott 46, 130–133, 247, IV.
- Piros 39, 48, 49, 53, 59, 103–105, 202, 203, I.
- Piros bergamot 101, 124, 133
- Pirosas alma 138, 139–140, VI.
- Pirosbelű 206, 207
- Pirosoldalú 112–113, 208
- Pisztráng 71, 81, 85, 89, 155, 156, 188, 189, 216–218, 247, XIX.
- Puha 185
- Pujka 209
- Pünkösdi k.-vény 58, 130, 133, 215
- Pünkösdi pergament 130
- recézett levelű 15
- Regel 12
- remete k.-vény 38
- Római zsír 92, 93, 150, 151
- Rózsás 166–168, 247
- Rozsdás 185, 208
- Saint germain 90, 93, 163, 183
- Salzburgi 58, 59, 139, 140
- Sárga 38, 72, 127, 206, 207
- Selymes pergament k.-vényfa 73
- Senator 248
- Sényi vajoncza 82
- Serres Olivér 82, 85, 86, 97, 244–245, 248, XXVII.
- Six vajonc 191, 192
- Solaner 185
- Som (Chom) 39
- Sós k.-vény 72, 177–179, 207, 208, 247, XII.
- Szóó 11
- Stuttgarti kecskepásztor 143
- Stuttgarti pirók 81
- Sütő 173–175, 216, 247
- Süvölrén k.-vény 60, 297
- Sz. Birtalan 59
- Szajkó 209
- Száradó Márton 173
- Székely bergamot 82, 122
- Szekfű 58
- Szentendrei Kálmán 12
- Szt. Lőrinczi 58, 59, 81
- Szent Márton 40
- szíriai 12, 20
- szívlevelű 13
- Szováti Társulati esperes 223–224
- Szürke 38
- Szürke őszi vaj 81
- Szürkés 129–130, 133, 135, 136, 137, IV.
- Szürkülő 135
- Takaréék 81
- Talpas téli 199–201, 203, XV., XVI.
- Társulati esperes 85, 86, 224–225, 247, XX.
- Tejes 23
- Telelő 38, 48, 49, 53
- Téli császár 225–228
- Téli esperes 68, 71, 81

- Téli háj 160–163
- Téli hosszúcsikos pergament 133
- Téli Kálmán 81, 191
- Téli Kármán 25, 27, 40
- Téli kerek 208
- Téli kobak 195–196, 203, 247, XIV.
- Téli k.-vény 72
- Téli pergament 128, 133
- Téli Pergamót 60
- Téli vaj 68, 180–181
- Téli Vilmos 133
- Téli zöld 208
- Tinóórú 126, 133, 207
- Titkon érő 207
- Tojás 85, 88
- Torzsa 100, 118, 133, 168–169, 247, X.
- Torzsátlan 58, 77, 81, 113–115, 127, 207, 208
- Tök 22, 23
- Tömjénes 23
- Úri 193
- uszuriai 9, 13
- Vackor 10, 38, 39, 72, 73, 209
- Vaj 155
- Vajas 154–156, X.
- Változékony 157–160, 202, 203, 247
- Vásárhelyi 208
- Venyike 208
- Vérbelű 82, 118
- Veres 23, 38–39, 49, 59, 78, 118
- Veresbélű 117–118, 247, III.
- Verténé 177, 179
- „Vetéskor termő” 113
- Vilmos 12, 58, 71, 81, 97, 220–222, 237, 247, XIX.
- Virgouleus 163
- Vörösbélű k.-vény 59, 118, 208
- Vörös k.-vény 59, 118
- Weiler Must 135, 137
- Zabbalérő 123, 127, 206, 207
- Zala ura k.-vény 53
- Zarándi téli 189–190, XIII.
- Zelenka 46, 53, 59, 60, 73, 105
- Zöld 133–135, V.
- Zöld alma 137–138, VI.
- Zöld Magdolna 81, 142, 143, 215
- Zöld muskotály 130
- Zöld Pichel 135, 137
- zsályalevelű 11
- Pyru(m)s 7, 8, 9, 11, 48
  - *amygdaliformis* 11, 16
  - *aucuparia* 297
  - *austriaca* 11, 16
  - *betulaefolia* 13, 14, 15, 16
  - *boissleriana* 11
  - *bretschneideri* 15, 16
  - *calleryana* 14, 15, 16
  - *caucasica* 10, 16
  - *communis* 7, 8, 9, 10, 13, 15, 16
  - *cordata* 11, 13, 16
  - *cossonii* 11, 13, 16
  - *crustumium* 49
  - *cucurbitinum* 27, 35, 216
  - *dolobellium* 49, 57
  - *domestica* 9, 16, 297
  - *elaeagrifolia* 10, 11, 12, 16, 20, 160
  - *falerium* 49
  - *hordearis* 58
  - *Lactea* 115
  - *lacteum* 49
  - *lindleyi* 12
  - *longipes* 13
  - *magyarica* 11
  - *nivalis* 10, 11, 16
  - *nobilis* 12
  - *oxypiron* 12
  - *pashia* 14, 15, 16
  - *phaeocarpa* 14, 15
  - *praecox* 49
  - *pseudopashia* 15
  - *pyraster* 10, 11, 13, 16
  - *pyrifolia* 14, 15, 16, 20
  - *raddeana* 12
  - *regelli* 12
  - *rossica* 11
  - *salicifolia* 11, 12, 16
  - *salvifolia* 11, 16
  - *sativa* 9, 16
  - *Sementium* 113, 115
  - *serotinum* 49
  - *serratula* 15
  - *silvestris* 296
  - *sinensis* 12, 13, 16
  - *Superba* 211
  - *superbu, aptianu* 49
  - *syriaca* 11, 12, 13, 16, 20
  - *taochia* 12
  - *ussuriensis* 8, 9, 13, 15, 16
  - *vavilovii* 12

### III. Tárgyak, folyamatok, jelenségek

- alakindex 255, 266
- alakváltozatosság 85
- alany 45
- allelпатия 249
- alma 35, 53
- „Bátkáni út” 46
- barack 35
- barkóca 295, 297
- bencés apátok 32
- benépesítés 61
- berkenyész 296
- Besztercei Szójegyzék 45
- birtokadományok 32, 61
- birtokviszonyok 44
- Capitulare de villis* 26
- csemete 27
- csemeteárjegyzék 67
- csemetektér(ek) 63–68, 79, 83
- csemetektérteszkedés 69
- csonhéj 256
- Darnóczy-féle kert 76
- dézsma szolgáltatók 52
- dió 251–258
  - alakja 255
  - csonhéja 255
  - csoportosítása 255
  - fajtajellegei 255, 258
  - fejlődése 253
  - írásos említése 251
  - növénytan jellegei 253
  - öröklöttsége 254
  - rendszerezése 257
- dióbél 257
- diófa 249
  - állomány 253, 266
  - őse 249
  - termése 254
  - virága 254
- diófajták 255, 258
- diófás övezetek 260
- diófások (ős-) 199, 251, 252
- diófélék 249
- dió kivétel 253
- diómaradványok 250
- diónemesítés 253
- diós táj övezetek 261
- diósok (erdőszerű) 253
- diószilva 41, 250
- dióváltozatok 258–259
- díszkertek 26, 55
- Erdélyi Gazda 67, 77, 82
- Erdélyi Gazdasági Egyesület 252
- erdőségek 51
- faiskolák 63
- faiskolakert 68
- fajta 80
  - azonosítás 67
  - gyűjtemény 27, 79
  - gyűjtő 79
  - határozó 95
  - ismeret 71
  - leírások 58, 84
  - megismerés 80
  - nemesítés 69
  - váltás 69
- felvilágosodás 62, 70, 72
- földközösség 62
- földművelés 32
- gazdaságpolitika 62
- genetikai centrum 17
- gesztenye 282–286
  - Bérce 282
  - ligetek 281
  - makk 286
  - Űnnep 283
  - változások 282
- „Gesztenye feje” 283
- Gödölye (Gudula) 38
- gyümölcs 30, 33
- gyümölcs (részei) 84–85
  - dézsmá 44
- „Gyümölcsén” 33
- „Gyümölcsénbokor” 33
- gyümölcsész 66
- gyümölcsészet 31, 40, 42, 45, 71, 73, 74
- Gyümölcsészeti Vázlatok 79–80
- gyümölcsészettörténet 252
- gyümölcsfa (szaporítás) 74
- gyümölcsfajok 21
- gyümölcsfajták 57, 66, 68–69
- gyümölcsfák (kiválogatása) 21
- gyümöleshonosodás 46
- gyümölcsismeret 71
- gyümölcsismerettan 58
- „gyümölcsipar” 77
- gyümölcsiskola 66, 68
- gyümölcsízlelés 77
- gyümölcskiállítások 14, 67, 76, 83
- gyümöcslopás 25
- gyümölcsnevek 48
- gyümölcsök (aszalt) 53–54
  - elraktározott 47
- gyümölcs (minta-) 73
- gyümölcsöskert 34–35, 40, 50, 53, 65, 75

- gyümölcsösök 27, 33, 73  
 – híres 73, 75  
 – jövedelmező 27
- gyümölcsstermesztés 19, 21, 24, 25, 27, 41, 43, 66
- hagyásfák 32, 40, 72, 282
- haszonnövények 22
- határjárások 32, 33, 296
- „Herbarium” 48, 252, 296
- iskolakert 69
- káposztába oltott alma 57
- katalógus 67
- Kemény-kert 73
- kéregrák (gesztenye) 283
- kert 29  
 – nagycégi 75
- kertbarátok 55  
 – felkutatása 50
- kertészek 51, 52
- kertészet 54
- Kertészeti Füzetek 71, 80
- kertésziskola 71  
 – művészete 25
- kertészkedés 55
- kiválogatás 24, 40, 63, 76
- kolostori kertek 25  
 – kertészkedés 26
- kolostorok 25, 32
- korszerű gyümölcsstermesztés 69
- korszerűsödő gyümölcsészet 73
- kökénylő 53
- körte elterjedése 7–8
- körte fajtái 206–208
- körtéfajták 16, 26, 37, 95, 97, 98, 140, 203, 206, 209, 247
- körtefás táj 7
- körtefa termése 84
- körtegyümölcs 85
- „körték hazája” 21
- körtelopás 51
- körtenemesítés 27
- körtenemzetség 8
- körte színe 93
- körtetermesztés 19, 21,
- körtetípus 93
- körtvély 36, 53
- körtvélyes 35, 37
- körtvélyfa 38, 39
- körtvélynek természeti 48
- „Körtvény” 33
- közhasználatú élőföldcsek 69
- kupacsos termésciek 249
- lugas 50, 56
- magoncok 27
- Magyar Pomológia 79, 82
- magyarság körteismerete 28
- maróne(i) 282, 288
- meggy 35
- mezőgazdaság 70
- mezőgazdálkodás 62
- mezőgazdaságtudomány 48
- mogyoró 25, 35
- „neolitikumi forradalom” 17
- növények kölcsönhatása 249
- növényekből alakult helynevek 35
- növényismeret 45, 63, 252
- növénynevek 29
- növénytan kutatások 72
- ojtás 40–41, 43, 44
- oltás(ok) 22, 24, 40–44, 253
- oltásmódok 41
- oltás gyümölcsészet 42
- oltóágak 52, 65
- oltogató ember 69, 207
- oltvány(ok) 53, 65–67
- őserdők 9
- Palocsay-kert 83
- peregrinusok 51
- Pónyik alma 50
- pórnép kertjei 52
- „Posoni Kert” 43, 45, 49, 55, 71, 79, 249, 252
- pozsonyi kert 55
- Pray-kódex 45
- reformkor 67, 71, 74, 78
- Rózsaflélek 7
- Sárospataki kertészet 49–55
- Schlägli Szőjegyek 45
- som 30, 35
- Sorbus 295, 296–299
- süvöltvény 297
- szászok magyar körtenevei 209
- szelekció 96
- szelidgesztenye 279–294  
 – alakköre 288  
 – elterjedése 279  
 – fajtaváltozatai 287  
 – kultúrváltozatai 287  
 – liget 282–283  
 – nemesítése 288  
 – típusai 287, 293
- szelidgesztenyefa 280, 284, 286  
 – termése 286
- Szerémség 26, 31
- szilágycsehi körték 207
- szilva 28, 31, 35  
 – katalán 42
- szilvafajták 53
- szőlő 30, 35
- társnevek 5

termelőgazdálkodás 17, 21, 25, 30, 47, 61  
„termékeny félhold” 17–18  
termesztett növények 17  
természettudományok 48  
tölgyes ligetek 9  
vackor 9  
vadaskert 40  
vadcsemeték 71

vadgyümölcsök 45, 53  
vadkert 40–41  
vadkörte aszalmány 45  
vadkörte fajok 7, 9–10, 19  
vadkörtefák 39  
virágporelemzések 31  
Wesselényi-kert 73

## IV. Helynevek

- Abafája (Apalina, Odendorf), Maros m. 52, 67, 75  
Alexandria (Egyiptom) 23  
Almafa (Măru), Krassó-Szörény m. 32  
Almás (Almașu), Szilágy m. 35  
Almásrónia (Ravensca), Krassó-Szörény m. 32  
Alsóbencéd (Bențid), Hargita m. 208  
Alsóidecs (Idecu de Jos, Nieder-Eidisch), Maros m. 73  
Alsókajanel (Căinelu de Jos, Kainsdorf), Hunyad m. 103, 203  
Alsókörtvélyes (Curtuiușu Dejului), Kolozs m. 36  
Alsórákos (Racoș, Ratsch), Brassó m. 53  
Alvinc (Vințu de Jos, Unterwinz), Fehér m. 52  
Arad (Arad), Arad m. 160  
Ardó (Arduzel), Máramaros m. 31  
Árokajla (Arcalia, Kallesdorf), Beszterce-Naszód m. 75  
Babilon (Izrael) 20  
Bácsi-torok (Cheile Baciului) 7  
Bálványosvárakja (Unguraș, Schlosswall), Kolozs m. 44  
Bánd (Bandul de Cămpie, Bandorf), Maros m. 50  
Bánság (Banat) 16  
Barcaság (Țara Bârsei) 73, 78  
Bardócszék 36  
Bárdobeznye (Delureni, Beznea), Hargita m. 232, 238  
Bégakörtvélye (Bégakörtés) (Păru), Temes m. 36, 37  
Bere (Berea), Szatmár m. 73  
Berekeresztúr (Băra, Krcutzdorf), Maros m. 73  
Berekszó (Beregsău Mare, Beregsen), Temes m. 295  
Bergamo (Olaszország) 46  
Berkés (Borzești), Kolozs m. 295  
Berkenyes (Berchieșu, Sperberdorf), Kolozs m. 35  
Beszterce (Bistrița, Bistritz), Beszterce-Naszód m. 260  
Bethlenkörtvélyes (Perișor), Beszterce-Naszód m. 36, 37  
Bihar (Bihor) 16, 36, 145  
Bikafalva (Tăureni), Hargita m. 148, 151, 177, 201, 208, 247  
Bonchida (Bonțida, Bruck), Kolozs m. 62  
Bondoraszó (Budureasa), Bihar m. 101, 190, 195, 201, 202, 203, 247  
Brassó (Brașov, Kronstadt), Brassó m. 67, 73, 76, 280  
Brassó vidéke 16  
Bréte, Magyarbréte (Bretea, Breitan), Beszterce-Naszód m. 75  
Buceșd-Vulkán (Buceșd-Vulcani), Hunyad m. 171, 247  
Çatal Hüyük (Törökország) 17, 20  
Cebe (Țebea), Hunyad m. 190, 191, 193, 203  
Cibrefalva (Țiba), Hargita m. 73  
Cípus 60  
Crasnai (Krasznai) vár (Crasna Cetate) 38  
Csáka (Almáscsáka) (Ceaca, Hagendorf), Szilágy m. 75  
Csarnóháza (Bulz), Bihar m. 280  
Csegez (Pietroasa), Kolozs m. 190, 199, 203  
Csépán (Cepari, Tschippendorf), Beszterce-Naszód m. 75  
Csikszék (Ciuc) 66, 73  
Csúrfalva (Clîț, Klity), Szilágy m. 280  
Décse (Magyardécse) (Gireșoaia), Beszterce-Naszód m. 75  
Dés (Dej, Desch), Kolozs m. 209, 211, 213  
Desháza (Deja), Szilágy m. 216  
Déskörtvélyes (Curtuiușu Dejului), Kolozs m. 36, 37  
Déva (Deva, Diemrich), Hunyad m. 158  
Diód (Stremț, Nußschloss), Fehér m. 75  
Dióspatak (Vălișoara, Nussdorf), Szilágy m. 251  
Drassó (Drașov, Troschen), Fehér m. 64  
Dunántúl (Magyarország) 11  
Énlaka (Inlăceni), Hargita m. 68, 106, 110, 115, 120, 124, 126, 145, 163, 177, 179, 181, 183, 207, 216

- Erdélyi Mezőség (Câmpia Transilvaniei) 50  
Erdőalja (Sub Pădure, Unterwald), Maros m. 31
- Erdőfüle (Filia), Kovászna m. 31  
Erdőszentgyörgy (Sângeorgiu de Pădure), Maros m. 72
- Érkörtvélyes (Curtuiușeni), Bihar m. 36, 37  
Érmellék (Barcău) 34, 36
- Esztelnek (Estelnic), Kovászna m. 133, 168  
Etéd (Atid), Hargita m. 177, 207  
Etelköz 29
- Fehérvölgy (Albac), Fehér m. 145, 147, 247  
Fejérvár (Gyulafehérvár) (Alba Iulia, Karlsburg), Fehér m. 54
- Felgyögy (Geoagiu de Sus), Fehér m. 75  
Felsőbánya (Baia Sprie), Máramaros m. 280  
Felsőidecs (Ideciu de Sus, Ober-Eidisch), Maros m. 73  
Felsőkocsoba (Cociuba Mică), Bihar m. 190, 201, 203, 204  
Felsőtök (Tociu de Sus, Ober-Kürbisdorf), Kolozs m. 252  
Felsővidra (Avram Iancu), Fehér m. 117, 247  
Fenyéd (Brădești), Hargita m. 130, 247  
Fogaras (Făgăraș, Fogarasch), Brassó m. 43, 45, 50, 52, 54, 65, 68, 76  
Fogarasföld (Țara Făgărașului, Fogaraschland) 36  
Fogaras vára (Cetatea Făgărașului, Fogaraschburg) 40  
Fornádia (Fornădia, Fornaden), Hunyad m. 158, 202, 203, 232, 247  
Galac (Galați, Galatz), Galac m. 53  
Gáld (Alsógáld) Galda de Jos, Halinensberg), Fehér m. 75  
Geges (Ghinești), Maros m. 69  
Gernyeszeg (Gornești, Kertzing), Maros m. 39  
Godolyamál 36  
Godolyaszter 36  
Görgény (Görgényszentimre) (Gurghiu, Gorgen), Maros m. 54, 77  
Göttinga (Göttingen, Németország) 66  
Gutin (Gutinel) 280  
Gyalu (Gilău, Julmarkt), Kolozs m. 50, 52, 54  
Gyergyóalfalu (Joseni), Hargita m. 133, 139, 140, 143., 144., 145., 154  
Gyergyószék 66, 73  
Gyergyószentmiklós (Gheorgheni, Niklasmarkt), Hargita m. 109, 133, 187, 247  
Gyermónostor (Magyargyermónostor) (Mănăstireni, Ungarisch-Klosterdorf), Kolozs m. 33, 242, 247  
Gyulafehérvár (Alba Iulia, Karlsburg), Fehér m. 38, 50, 52, 280
- Gyümölcsény (Gyümölcsénes) (Plopiș), Szilágy m. 33  
Hájó (Haieu), Bihar m. 73  
Háromszék (Trei Scaune) 67  
Hátszeg (Hațeg, Hatzeg), Hunyad m. 171  
Házsongárd (Hajongard) 66, 76  
Herkulesfürdő (Băile Herculane, Herkulesband), Krassó-Szörény m. 280  
Hidegkutikert (Hidegcut), Szilágy m. 41  
Hosszúaszó (Hosasău), Hargita m. 73  
Hunyad (Vajdahunyad) (Hunedoara, Thurndorf), Hunyad m. 16, 38  
Idecs (Ideciu, Eidisch), Maros m. 50  
Jena (Németország) 66  
Kalotaszeg (Călaștea) 5, 36, 251  
Karászsebes (Caransebeș, Karanschebesch), Krassó-Szörény m. 280  
Karmanovka (Folyó) 40  
Kárpát-medence (Bazinul Carpatin, Karpathen-Becken) 30, 31  
Kászon (Cașinu), Kovászna m. 82  
Kecsekisfalud (Satu Mic), Hargita m. 68, 177, 208  
Kendő (Cându), Maros m. 73  
Kénos (Chinușu), Hargita m. 73  
Kentelke (Chintelnic, Nösnergau), Beszterce-Naszód m. 177  
Keresd (Criș, Kreisch), Maros m. 280  
Kézdivásárhely (Țârgu Secuiesc, Szekler-Neumarkt), Kovászna m. 67  
Kide (Chidea), Kolozs m. 39  
Kisbánya (Chiuzbaia), Máramaros m. 280  
Kisdisznód (Cisnădie, Heltau), Szeben m. 75  
Kiskocsoba (Felsőkocsoba) (Cociuba Mică), Bihar m. 135, 137  
Kiskopács (Copăcel), Bihar m. 280  
Kiskörtvélyes (Curtuiușu Mic), Máramaros m. 36, 37  
Kispestény (Peștenița), Hunyad m. 135, 136  
Kobátfalva (Cobătești), Hargita m. 69  
Kolozs m. (jud. Cluj) 16, 39, 52  
Kolozsvár (Cluj, Klausenburg), Kolozs m. 7, 48 skk., 151, 209 skk., 235 skk., 248, 280  
Komana (Comana, Komandjen), Brassó m. 50, 54  
Kóród (Coroi), Maros m. 65  
Kórodszentmárton (Coroianmartin, Martinsdorf), Maros m. 50  
Ködmönis (Cormeniș), Szilágy m. 280  
Körösök vidéke (Țara Crișurilor) 260  
Körtekapu (Poarta, Birnthor), Maros m. 36, 37, 39  
Körtvélyes (Curtuiușu), Máramaros m. 35, 36, 37  
Körtvélyesbérc 36

- Körtvélyesberek 36  
 Körtvélyestelek (Érkörtvélyes) (Curtuiuşeni),  
 Bihar m. 36  
 Körtvélyestó 36  
 Körtvélyesvölgy 36  
 Körtvélyfája (Periş, Birnbaum), Maros m. 36,  
 37  
 Körtvélykapu (Poarta, Birnthon), Maros m. 39  
 Körtvélypatak (Cruşovăţ), Krassó-Szörény m.  
 36, 37  
 Körtvélyszél 36  
 „Körtvény”-tó 33  
 Köszeg (Magyarország) 280, 284  
 Kővár (Cetatea Chiurului), Máramaros m. 45,  
 51, 54  
 Közélpalmás (Almaşu de Mijloc, Mittel), Fehér  
 m. 127, 129, 135, 137, 143  
 Krassóalmás (Iabalcea), Krassó-Szörény m. 32  
 Krassó-Szörény m. (jud. Caraş-Severin) 32  
 Krasznabétek (Belting, Bildegg), Szatmár m.  
 280  
 Krasznarécse (Recea), Szilágy m. 36  
 Kunágota (Magyarország) 79  
 Kurtapatak (Valea Scurtă), Kovászna m. 215  
 Kusaly (Coşeu), Szilágy m. 280  
 Küküllőkeményfalva (Târnoviţa), Hargita m.  
 101, 135, 169, 174, 208, 216, 247  
 Küküllő mente (Valea Târnavelor) 36, 260  
 Lajtakörtvélyes 36  
 Leesmér (Leşmir, Kothstrass), Szilágy m. 280  
 Leszbosz (Görögország) 60  
 Leyden (Németország) 65  
 Levédia 28, 29, 30  
 Lugos (Lugoj, Lugosch), Temes m. 68  
 Máda (Mada, Maden), Hunyad m. 75, 127  
 Magyarberkesz (Berchez), Máramaros m. 280  
 Magyardéce (Gireşoaia, Dicea), Beszterce-  
 Naszód m. 112, 208, 225  
 Magyargyerőmonostor (Mănăstireni,  
 Ungarisch-Klosterdorf), Kolozs m. 208  
 Magyarigen (Ighiu, Egendorf), Hargita m. 65  
 Magyarköblös (Cubleşu unguresc), Kolozs m.  
 73  
 Magyarkörtvélyes 39  
 Magyarökereke (Alunişu, Mären), Kolozs m.  
 208  
 Magyaros (Măgheruş), Harghita m. 73  
 Magyarvalkó (Văleni, Walken), Kolozs m. 208,  
 216, 228, 247  
 Malomdomb (Négyfalva) (Dealul Morii), Brassó  
 m. 41  
 Máramaros (Maramureş) 16, 31  
 Márkod (Mărculeni), Maros m. 73, 113, 118,  
 119, 122, 133, 160, 166, 169, 208, 218, 230  
 Marosillye (Ilia, Elienmarkt), Hunyad m. 280  
 Marossszaltna (Slatina de Mureş), Arad m.  
 105, 135, 137, 189  
 Marossszék 5, 66, 79  
 Marosvásárhely (Târgu Mureş, Neumarkt),  
 Maros m. 60  
 Marosvécs (Brâncoveniştii, Ieciu, Wetsch),  
 Maros m. 50  
 Medgyes (Mediaş, Medwisch), Szeben m. 66, 73  
 Menyháza (Moneasa), Arad m. 280  
 Mezőfele (Câmpeniţa), Maros m. 208  
 Mezőkovácsháza (Magyarország) 79  
 Mezőség (Câmpia Transilvaniei) 5  
 Mezőzáh (Zau de Câmpie), Maros m. 50  
 Micske (Mişca), Arad m. 34  
 Miklósfalva (Nicoleşti), Hargita m. 181, 185,  
 186, 216  
 Miklósvárszék 73, 252  
 Milota (Magyarország) 260  
 Mindszent 75  
 Misztótfalu (Tăuţii-Măgheruş), Szatmár m. 280  
 Mohács (Magyarország) 44  
 Moigrád (Moigrad, Magroth), Szilágy m. 36  
 Mondra (Mândra, Kladendorf), Brassó m. 50  
 Monó (Mănău), Máramaros m. 35, 36, 68, 206,  
 280, 283  
 Mosóc (Szlovákia) 59  
 Munkács (Ukrajna) 50, 52  
 Nádas (Nadeş, Nadesch), Maros m. 35  
 Nagybánya (Baia Mare, Frauenbach),  
 Máramaros m. 252, 279, 280  
 Nagycég (Ţaşa, Gross-Zegendorf), Beszterce-  
 Naszód m. 73  
 Nagydisznód (Cisnădie, Heltau), Szeben m. 75  
 Nagyenyed (Aiud, Grossenyed), Fehér m. 52,  
 69, 75, 216  
 Nagyfalva (Nuşfalău), Szilágy m. 33, 75  
 Nagykároly (Carei), Szatmár m. 280  
 Nagykörtvélyes (Custuiuşu Mare), Máramaros  
 m. 36, 37  
 Nagymajtény (Moftinu Mare, Majding),  
 Szatmár m. 44  
 Nagyszeg (Noşig, Nageldorf), Szilágy m. 36  
 Nagyszombat (Szlovákia) 48  
 Nagyvárad (Oradea, Grosswardein), Bihar m.  
 250  
 Nánás (Magyarország) 82  
 Németújvár (Güssing, Ausztria) 48, 53  
 Németvásár (Târgu Neamţ), Neamţ m. 169, 189  
 Ninive (Irak) 20  
 Nógrád (Magyarország) 59  
 Nyárad mente 77  
 Nyitrakörtvélyes (Szlovákia) 36  
 Örményes (Ormeniş, Irmesch), Maros m. 50



- Pannonia (egykor római provincia Magyarországon) 24, 38
- Papkert 41
- Peér (Szilágypér) (Piru), Szatmár m. 36
- Perecsen (Szilágypercesen) (Pericei), Szilágy m. 251
- Pergamon (Olaszország) 60
- Petheslaka (Péterlaka) (Petrilaca), Maros m. 38
- Piski (Simeria), Hunyad m. 280
- Pocsaj (Magyarország) 52
- Porumbák (Porumbacu, Bornbach), Szeben m. 45, 50, 54
- Pozsony (Szlovákia) 46, 55, 56, 63, 130, 282, 283
- Pusztaszer (Magyarország) 33
- Rahó (Rahiv), (Ukrajna) 251
- Ríkósd (Răciștia), Hunyad m. 38
- Rava (Roua), Maros m. 98, 166, 247
- Révkörtvélyes (Perii Vadului), Szilágy m. 36
- Rézbánya (Băița), Bihar m. 261
- Ródosz (Görögország) 60
- Romhány (Magyarország) 79
- Romoszhely (Romoșel, Kleia-Rumus), Hunyad m. 73
- Rugonfalva (Rugănești, Rugendorf), Hargita m. 69
- Sabaria (Szombathely, Magyarország) 40
- Sajóudvarhely (Șieu-Odorhei, Dienesdorf), Beszterce-Naszód m. 75
- Salzburg (Ausztria) 59
- Sáromberke (Dumbrăvioara, Scharnberg), Maros m. 75, 78, 253, 280
- Sárospatak (Magyarország) 40, 52, 56, 63, 64
- Sárpatak (Șapartoc, Scharpendorf), Maros m. 67, 75
- Sebeshely (Sebeșel, Klein-Mühlbach), Fehér m. 260
- Segesvár (Sighișoara, Schässburg), Maros m. 66, 73
- Segesvárszék 76
- Sebsibacon (Bățanii Mare), Kovászna m. 73
- Sepsiszentgyörgy (Sfântu Gheorghe, Sankt Georgen), Kovászna m. 68
- Siter (Șișterea), Bihar m. 280, 283
- Shkeria (Kérhira, Korfu, Görögország) 21
- Skopje (Szkopje, Macedónia) 5
- Soltvadkert (Magyarország) 40
- Solymosi hegycsúcs 105
- Somlyó (Szilágyosomlyó) (Șimleu, Șimleu Silvaniei, Schomleumarkt), Szilágy m. 52
- Sopron (Magyarország) 280
- Szabolcs (Magyarország) 35
- Szamosardó (Arduzel), Máramaros m. 31
- Szamoshát (Podișul Someș) 36
- Szamosudvarhely (Someș-Odorhei, Hodford), Szilágy m. 54, 280
- Szamosújvár (Gherla, Armenierstadt), Kolozs m. 52, 54
- Szarvas (Magyarország) 64, 66
- Szászgorbó (Gârbova, Urbegen), Fehér m. 280
- Szászrégen (Reghin, Sächsisch-Regen), Maros m. 67
- Szászsebeszék (Sebeș) 67
- Szászváros (Orăștie, Brosz), Hunyad m. 73, 250, 251
- Szatmár (Szatmárnémeti) (Satu Mare, Sathmar), Szatmár m. 16
- Szeben (Sibiu, Hermannstadt), Szeben m. 73
- Székelyföld (Secuime, Szeklerland) 16, 31, 78
- Székelyhid (Săcueni, Zichelhid), Bihar m. 52
- Székelykál (Călușeri), Maros m. 53
- Székelyudvarhely (Odorheiu Secuiesc, Odorhăllen), Hargita m. 73
- Szentdemeter (Dumitrești), Maros m. 296
- Szentimre (Csikszentimre) (Sântimbru, Emrichsdorf), Fehér m. 73
- Szentjakab (Mezőszentjakab) (Iacobeni, Jokesdorf), Kolozs m. 65
- Szentkeresztmacskás (Măciacăești), Kolozs m. 33
- Szentmihálykörtvélyes (Ukrajna) 36
- Szepeskörtvélyes (Szlovákia) 36
- Szészárma (Säsarm, Weisshorn), Beszterce-Naszód m. 53
- Szerémség (Severin) 26, 31, 44
- Szilágycseh (Csehu Silvaniei, Bömischdorf), Szilágy m. 207, 216
- Szilágynagyfalu (Nușfalău), Szilágy m. 251
- Szilágyiság (Sălaj) 5, 31, 36, 39, 41, 78, 118
- Szilágyosomlyó (Șimleu Silvaniei, Schomlenmarkt), Szilágy m. 68, 78
- Szilváshely (Sălbăgel), Temes m. 32
- Szombatfalva (Sâmbăteni), Hargita m. 50
- Szombathely (Sabaria) (Magyarország) 25
- Szováta (Sovata), Maros m. 222
- Szőlőhegy (Szőlőshegy) (Szerbia) 32
- „Szőlős”-határ 34
- Tasnád (Tășnad, Tressenburg), Bihar m. 36
- Tokaj (Magyarország) 39
- Torda (Turda, Thorenburg), Kolozs m. 67, 68
- Tordátfalva (Turdeni), Hargita m. 177, 208
- Torja (Turia, Torian), Kovászna m. 175, 247
- Tomleccseréje (határrész) 68
- Trencsény (Szlovákia) 51, 52
- Trója (Ilion) (Törökország) 19
- Ungvár (Ukrajna) 56
- Uzdiszentpéter (Sâmpetru de câmpie, Petersdorf), Maros m. 50

Vajdahunyad (Huedoara, Thurnsdorf),  
Hunyad m. 36  
Várad (Nagyvárad) (Oradea, Grosswardein),  
Bihar m. 34, 52, 55  
Váralmás (Almaşu), Szilágy m. 64  
Vasaskőfalva (Pietrosa), Bihar m. 201, 261  
Vérvölgy (Verveghiu, Blutigel), Szilágy m. 75  
Világos (Şiria, Hellburg), Arad m. 106  
Vinc (Vinţu, Winzendorf), Fehér m. 54  
Völesök (Ulcium, Hahrdorf), Szilágy m. 260,  
280

Zalán (Zălan), Szilágy m. 252  
Zalatna (Zlatna, Goldmarkt), Fehér m. 127,  
130, 143  
Zaránd (Zărând), Arad m. 75  
Zelenika (Szlovákia) 59  
Zetelaka (Zetea), Hargita m. 177  
Zilah (Zalău, Zilenmarkt), Szilágy m. 68, 75  
Zólyom (Szlovákia) 31  
Zsibó (Jibou, Siben), Szilágy m. 75, 280  
Zsuk (Jucu), Kolozs m. 32

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

## Soiuri străbune de pere și alte fructe din Ardeal

Lucrarea este continuarea volumului precedent (*Soiuri străbune de mere din Ardeal*, 1998). Ea sintetizează datele investigațiilor de teren și de laborator referitoare la soiurile de pere, tipurile de nuci, castan și scoruș. Materialul studiat a fost colectat între anii 1951–1957 și 2001–2004. Datele sunt semnificative pentru că au dăinuit speciile și soiurile străbune de fructe în gospodării particulare țărănești care au fost luate prin colectivizare în anii următori (1962).

Localitățile vizitate pentru colectări de materiale și date sunt situate în zonele Clujului, Câmpiei Transilvaniei, Maramureșului, Sălajului, Beiușului, Huedinului, Munților Apuseni și Secuimii.

S-au adunat numeroase probe (mostre) de soiuri și tipuri de fructe, din care au fost selectate apoi doar acelea, care păreau a fi autohtone și cele adaptate la condițiile pedoclimatice locale. Devenite astfel străbune, populare. S-a nuanțat astfel o diferență între varietățile băstinașe, respectiv rustificate și cele culte de proveniență străină („domnești”, precum soiurile din vestita livadă moșierească de la Țagu, Bistrița-Năsăud, anii 1812–1842). Acestui principiu se datorează referirile mai răzlețe la grădinile sașilor, care fiind colonizați (*hospites*) în sec. 12, au beneficiat de libertăți sociale esențiale și menținându-și legăturile culturale și economice cu meleagurile de obârșie, și-au dezvoltat un sortiment pomicol mai selecționat. Respectând acest principiu, lucrarea s-a rezumat la publicarea doar a 55 de soiuri de pere străbune, semnalându-se ca extinse încă 33 de soiuri băstinașe, cărora li s-a mai adăugat, pentru exemplificare, și 21 de soiuri selecționate, mai general răspândite. Soiurile selectate („culte”) considerate rentabile pentru cerințele contemporane, au fost detaliat descrise în *Pomologia României*. Capitole aparte conțin prezentarea a 23 de soiuri (tipuri) de nuci, 12 forme de castan comestibil și 3 tipuri de scoruș.

Părul cultivat (*Pyrus communis* L.) s-a format (domesticit), de-a lungul îndeletnicirii omenești multimilenare, din 24 de specii (din totalul de 45) pădurețe europene și asiatice. Originea polifiletică a fost forța motrică a variabilității prodigioase și a devenirii mulțimii de soiuri cultivate.

Nucul și castanul sunt plante autohtone pe meleagurile ardelene.

Descrierea soiurilor studiate este precedată de un sumar istoric economico-social, care încearcă schițarea evoluției zbuciumate chiar și a pomiculturii în Ardeal. Începuturile sunt datorate bisericii creștine, care prin călugării și preoții invitați, au adus din țările lor de baștină nu numai o religie și morală pașnică, ci și o îndeletnicire sigură pentru un mod de viață stabil. Evoluția gospodăriei productive pașnice a fost adesea întreruptă de războaie externe și frământări sociale necruțătoare chiar și pentru livezi. O relativă înflorire s-a întrunit în epoca neatârării principatului Transilvaniei (sec. 17), când s-au putut înființa livezi rentabile în jurul curților principilor, mănăstirilor și a unor moșieri. O semnificativă contribuție la acest progres au avut învățații autohtoni care și-au completat studiile la universități europene (*peregrinii*) și grădinarii veniți din țările vestice, care au dus cu ei nu numai informația și experimentul mai avansat, ci și material pentru selecție pomicolă. Contribuția compatrioților sași a fost mai importantă, dar a rămas mai restrânsă.

Progresul promițător a fost frânat timp îndelungat de profunza reorganizare a structurii economico-sociale după includerea principatului în Imperiul Habsburgic (1690).

Una dintre consecințe fiind apoi importul masiv, necontrolat al soiurilor vest-europene, multe incompatibile, neadaptate condițiilor pedoclimatice locale și concomitent regresului varietăților autohtone și ale celor adaptate deja.

Revenirea pomiculturii tradiționale cu reevaluarea soiurilor indigene, pentru o răspândire mai largă, sau chiar suprimare, dar și ca indicatori de comparație și fond de selecționare, a celor străine promițătoare, a fost posibilă abia după un secol.

În primele decenii ale sec. 19-lea au apărut și în Ardeal pepinierele comerciale, care ofereau soiuri locale și importate verificate calitativ și cantitativ. La finele acestui secol înființarea și menținerea pepinierele („pomării școlare”) au fost impuse prin lege de către stat. Alături de acestea a înflorit și pomicultura rustică generând spontan necontenit soiuri și tipuri locale, băstinașe – sursă de bunăstare materială și estetică peisagistică, nesecat izvor de folclor.

Este important de menționat că descrierea sumară tipizată a soiurilor este atestată de picturi și grafice artistice, exacte (și în dimensiuni), identice cu exemplarele concrete, metodă mai rar aplicată în lucrările actuale, mai recente. Datorită acestei coincidențe rarissime, lucrarea *Soiuri străbune de pere și alte fructe din Ardeal*, alături de informațiile de specialitate, oferă o delectare artistică, o percepere și o trăire a frumosului.

## Alte Birnensorten und andere Früchte aus Siebenbürgen

Die Arbeit stellt eine Fortsetzung des früheren Bandes (Alte Apfelsorten aus Siebenbürgen, 1998) über Apfelsorten aus Siebenbürgen dar. Sie fasst die Ergebnisse der im Gelände und im Laboratorium durchgeführten Untersuchungen über Birnensorten, sowie von Walnuss-, Edelkastanien- und Speierlings-Typen in Siebenbürgen zusammen. Das untersuchte Material wurde in den Jahren 1951–1957 und 2001–2002 gesammelt. Die zusammengetragenen Angaben sind für den Fortbestand alter, archaischer Obstsorten in bäuerischen Eigenwirtschaften bezeichnend, die allerdings durch die 1962 abgeschlossene Kollektivisierung in ihrer Existenz stark bedroht waren.

Die im Laufe der Sammlung der Daten besuchten Ortschaften sind in der Umgebung von Cluj und Câmpia, in der Marmarosch, in den Gegenden von Sălaj, Beiuș und Huedin, im Rumänischen Westgebirge und im Szeklerland lokalisiert.

Es wurden zahlreiche Muster von Fruchtarten und -typen gesammelt, von denen schließlich nur diejenigen ausgewählt wurden, die dem Anschein nach autochthon sind und an die lokalen pedoklimatischen Bedingungen angepasst erschienen, so dass sie als altererbe, volkstümliche Sorten angesehen werden können. Auf diese Weise ergab sich ein Unterschied zwischen den einheimischen, ländlichen Varietäten und den „edlen“ („herrischen“) Sorten fremder Herkunft (wie z. B. die Sorten des berühmten Obstgartens auf dem Herrngut bei Țagu in Bistritz-Nassod, 1812–1842). Der oben angeführten Einschränkung ist es auch zu verdanken, dass die Obstgärten der im 12. Jahrhundert angesiedelten Siebenbürger Sachsen („hospites“) nur gelegentlich erwähnt werden; die sächsischen Ansiedler erfreuten sich beachtlicher sozialer Freiheiten, pflegten enge kulturelle und wirtschaftliche Verbindungen zu ihrem Herkunftsland und entwickelten ein ausgeleseneres Obstsortiment. Vom erwähnten Prinzip ausgehend, veröffentlicht die Arbeit nur 55 alte Birnensorten; erwähnt wird außerdem noch das Vorkommen von weiteren 33 einheimischen Sorten 21 der allgemein verbreiteten

edlen Sorten. Die zahlreichen edlen Zuchtformen, die heute dank ihrer Rentabilität angebaut werden, sind im Fachwerk „Pomologia României“ ausführlich beschrieben. Besondere Kapitel der Arbeit behandeln 23 Sorten (Typen) von Walnussbäumen, 12 Sorten von Edelkastanien – und 3 Speierling-Typen.

Die angebaute Birne (*Pyrus communis* L.) stammt von 24 (der insgesamt 45) europäischen und asiatischen Wildarten als Ergebnis jahrtausendjähriger menschlicher Auslese- und Züchtungsarbeit ab. Der polyphyletische Ursprung der Birne war die treibende Kraft für die ertragreiche Variabilität und für die Züchtung einer großen von Sorten.

Die Walnuss und die Edelkastanie sind einheimische Pflanzenarten Siebenbürgens.

Der Beschreibung der untersuchten Sorten wird eine kurze sozial-ökonomische Darstellung vorangestellt, anhand der versucht wird, die bewegte Entwicklungsgeschichte des Obstanbaues in Siebenbürgen skizzenhaft zu umreißen. Seine Anfänge in Siebenbürgen sind der christlichen Kirche zu verdanken, die durch die nach Siebenbürgen eingeladenen Mönche und Pfarrherren nicht nur eine neue Religion und eine friedfertige Moral aus ihren Herkunftsländern mitbrachten, sondern auch eine sichere Beschäftigung für eine stabile Lebensart. Die Entwicklung eines friedfertigen produktiven Haushaltes wurde oft durch die auch für Obstgärten unerbittlichen Kriege unterbrochen. Ein relatives Aufblühen wurde in der Zeit der Unabhängigkeit des Siebenbürgischen Fürstentums erreicht (17. Jahrhundert), als ertragreiche Obstgärten am Fürstenhof und in der Umgebung von Klöstern und Gutshöfen geschaffen wurden. Einen bedeutenden Beitrag zu diesem Fortschritt hatten sowohl die einheimischen Gelehrten, die sich an europäischen Universitäten weiterbilden konnten, als auch die aus westlichen Ländern kommenden Gärtner, die nicht nur fortgeschrittenes Fachwissen und Erfahrung mitbrachten, sondern auch Ausgangsmaterial für die Züchtung im Obstbau. In dieser Hinsicht war der Beitrag der sächsischen Mitbürger zwar bedeutender, blieb jedoch lokal beschränkt.

Der vielversprechende Fortschritt wurde dauerhaft durch die tiefgreifenden Umorganismierungen der sozial-ökonomischen Struktur nach der Einverleibung des Fürstentums in die habsburgische Monarchie (1690) gebremst. Eine ihrer Folgen war ein massiver und unkontrollierter Import von nicht an die lokalen pedoklimatischen Bedingungen angepasster westeuropäischer Sorten und gleichzeitig damit ein Rückgang der autochthonen Varietäten bzw. der bereits angepassten Sorten.

Die Wiedereinrichtung des traditionellen Obstbaus wurde erst nach einem Jahrhundert durch die Neueinschätzung der einheimischen Sorten als Vergleichsindikatoren und Auslesebasis für die fremden, rentableren Sorten möglich.

In den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts erschienen auch in Siebenbürgen die ersten Handelsbaumschulen, die quantitativ und qualitativ geprüfte lokale und importierte Sorten anboten. Am Ende dieses Jahrhunderts wurde die Gründung und der Weiterbestand der Obstbaumschulen durch staatliche Gesetze geregelt. Daneben blühte auch der ländliche Obstbau auf, der spontan ständig lokale Sorten und Typen züchtete und dadurch den materiellen und ästhetischen Wohlstand und das Wohlbefinden beeinflusste, aber auch eine unversiegbare Quelle für die Folklore darstellte.

Es ist vielleicht von Bedeutung zu erwähnen, dass die kurze typisierte Beschreibung der Sorten durch authentisch künstlerisch gestaltete Malereien und Graphiken attestiert wird, die sogar in den Dimensionen genau den konkreten Vorlagen entsprechen, eine Methode, die in den heutigen Arbeiten nur selten angewandt wird. Dank dieser überaus seltenen Übereinstimmung vermittelt die *Arbeit Alte Birnsorten und andere Früchte aus Siebenbürgen* außer einer Fachinformation auch eine künstlerische Freude, ein Empfinden und Erleben des Schönen.

# Tartalom

|   |     |
|---|-----|
| Előszó.....   | 5   |
| I. A körte.....   | 7   |
| Körtefás táj.....   | 7   |
| A vad körtefajok és természetes előfordulásaik.....   | 7   |
| A természetett körte vad ősei.....  | 9   |
| A természetett körte származásának földrajzi körzetei.....  | 17  |
| A körtetermesztés kezdetei.....   | 19  |
| A körtetermesztés európai múltjából.....  | 21  |
| A középkori (500–1500) körtetermesztés és jelentősége<br>a későbbi kertészkedésre Európában.....  | 24  |
| A magyarság körteismerete.....  | 28  |
| Az őshazában.....   | 28  |
| Levédiában és Etelközben.....   | 29  |
| A Kárpát-medencében (895).....  | 30  |
| A magyarság keresztyén hitre térítésének jelentősége<br>a termelőgazdálkodás kibontakoztatásában.....   | 32  |
| Oklevelek, korabeli leírások (krónikák) gyümölcsismereti adatai.....  | 33  |
| A gyümölcsök jelentősége a földrajzi helynévadásban.....  | 35  |
| A körtefajták keletkezésének kezdetei.....  | 37  |
| Az oltás jelentősége a gyümölcstermelés kibontakozásában.....   | 40  |
| A gyümölcstermesztés helyzete (különös tekintettel a körtére) a középkori<br>magyar állam szétszakítása után (Mohács, 1526–[Nagy] Majtény, 1711)..... | 44  |
| A rendszeres magyar kerti gyümölcstermesztés megalapozódása.....  | 47  |
| A magyar természetismereti irodalom kialakulása.....  | 47  |
| A sárospataki kertészet és annak országos kihatása.....   | 49  |
| A pozsonyi érseki kert.....   | 55  |
| A gyümölcstermelés helyzete Erdély Habsburg-hatalmi közösségbe kényszerítése<br>után.....   | 61  |
| A termelőgazdálkodás keretei (társadalmi feltételei).....   | 61  |
| A csemetekertek (faiskolák) meghonosodása.....  | 63  |
| Régi erdélyi gyümölcsfajták csemetekertje.....  | 68  |
| A korszerű gyümölcstermesztés kibontakozása.....  | 69  |
| A körtefajták tanulmányozásának és leírásának módszerei.....  | 84  |
| A körtefajták rendszerezése.....  | 95  |
| A tanulmányozott körtefajták.....   | 98  |
| Gömbölyded alakúpusú körtefajták.....   | 98  |
| Hosszúkás alakúpusú körtefajták.....  | 140 |
| A terepkutatások idején a termesztők által közölt körtefajták<br>és körtefajta nevek (1951–1957, 2001–2004).....                                      | 206 |
| Nemesített körtefajták.....   | 209 |
| II. A dió.....  | 249 |
| A dió eredete és elterjedése.....   | 249 |
| A dió ismeretének kezdetei a magyarság körében.....   | 250 |
| A dió növényteni jellegei.....  | 253 |





|   |     |
|---|-----|
| A dió fajta- és típusjellegei .....                         | 255 |
| A dió rendszerezése .....                                   | 258 |
| Tanulmányozott diófajták (tájtípusok) .....                 | 260 |
| III. A szelidgesztenye .....                                | 279 |
| Múltja .....  | 279 |
| Törzsfejlődése, elterjedése, őshonossága .....              | 279 |
| Kultúrtörténete .....                                       | 281 |
| Növénytana .....  | 284 |
| Fajtaváltozatai .....                                       | 287 |
| Nemesítése .....  | 288 |
| Típusai .....   | 288 |
| Nagybányai típus .....                                      | 289 |
| Misztófalusi típus .....                                    | 289 |
| Magyarberkeszi típus .....                                  | 291 |
| IV. A berkenye .....  | 295 |
| Története .....   | 295 |
| Növénytana .....  | 297 |
| Gyümölcsészeti jelentősége .....                            | 300 |
| Tanulmányozott erdélyi berkenyék .....                      | 300 |
| Irodalom .....  | 303 |
| Név-, tárgy és helynév mutató .....                         | 310 |
| Soiuri străbune de pere și alte fructe din Ardeal .....     | 324 |
| Alte Birnensorten und andere Früchte aus Siebenbürgen ..... | 325 |

Országos Széchényi Könyvtár









9 789738 231597