

II. rész.

Tanulmány alatt levő gyümölcseim rövid
ismertetése.

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

BEVEZETÉS.

A gyűjteményemben meglevő gyümölcsfajokat teljeshitelességű forrásokból igyekeztem beszerezni.

E források legtöbbjét, — mikép már egy helyt megemlítettem, — az enyészet angyala örökre elzárta: hanem, a mi kincset ez élő forrásokból beszereztem, lelkiismeretes gonddal igyekeztem megőrizni hazámnak, az emberiségnek.

Három vaskos kötetben ismertettem már e kincseket s folytatom az ismertetést ezen, IV-ik kötetemben is.

Ezen ismertetésnek köszönhetni aztán, hogy az általam alapított, mező-kovácsházi gyümölcstelep is forrásává lett a gyümölcsészeti kincseknek, a hová éppen olyan bizalommal fordulnak meríteni, mint azon élő, de most már elzárt forrásokhoz jártak, a honnan én merítettem.

Gyümölcstelepem kincsei közül eddig, jóformán csak azokat ismertettem meg, a melyekről lelkiismeretes tanulmány győzött meg, hogy valódiak értékesek s elszaporításuk a haza egyik-másik vidékén, különösen pedig az alföldön, a hol tartózkodom, egy vagy más tekintetből nyereséges volna.

Készakarva hagytam ekkoráig említetlenül gyümölcstelepem azon kincseit, a melyeket még vagy éppen nem vagy csak részben tanulmányozhattam remélve, hogy időjárástával valódiságuk, értékes vagy értéktelen voltak felől, úgysis kitanulhatom valamennyit és az arra érdemeseket, apródonkint, körülményes leírásban is megismertethetem.

Meg levén azonban győződve arról, hogy a természet kérlelhetlen törvényeinél fogva, maholnap bekövetkezhetik azon idő, a mikor eljő az enyészet angyala, hogy a mező-kovácsházi forrásra is fölemelhetlen követ hengerítsen, — most már szükségesnek látom megismertetni röviden ezen telephelynek mindazon kincseit, a melyeket eddig föl nem említettem.

Nem magamnak, hanem édes hazámnak gyűjtöttem össze gyümölcsészeti kincseimet: tehát nem akarnám, hogy e kincsek, — mivelhogy csak kevesen

tudták még, hogy gyűjteményemben ezek is föltalálhatók, — velem együtt enyészszenek el. Akarom, hogy tudomása legyen róluk hazám ifju nemzedékéből mindazoknak, a kik gyümölcsismeret szerzése végett nagyobb gyűjteményt óhajtanak beszerezni és, a kik aztán, az én nyomdokaim követve, a gyümölcsismertetés áldásos munkáját én utánam, az irodalom terén is folytatni kívánják.

Érzem, hogy a folytonos munkában eltöltött 63 év súlya nagyon nyomta már vállaimat, hogy erőm nagyon megfogyatkozott: de azért most még szívesen állok szolgálatára, — ha szándékukról eleve korán értesítenek, — mindazoknak, a kik gyűjteményem összes kincseit ojtóvesszőkben beszerezni óhajtanák.

Néhány faj kivételével — melyek nálam már elhaltak — most még teljes a gyűjteményem: de egy pár év múlva, akarom nem-akarom, gyümölcsfajaim legnagyobb része megsemmisül.

Kertem erdővé sűrűsödött.

Nem csuda!

Szűk téren sok fajt kellett elhelyeznem. Kevés fajt ültethettem ki önálló fákban. Legtöbb fajom fajfákra és faiskolai csemetékre volt elhelyezve.

Bárha az önálló fák és fajfák sűrűn voltak is ültetve; kezdetben mégis jól elfértek egymás mellett: hanem aztán, időjáráttal a fák ágai egymással, mint a birkozók, összeölekeztek és most már, a létért való küzdelemben az erősebbek mind-mind jobban nyomják el a gyengébbeket.

Addig, a míg jól birtam a munkát; fűrészszel és kertészollóval mindig készen álltam megfékezni az erősebbeket és segítségére lenni a gyengébbeknek: de most már elgyengültem én is. Most már csak úgy segíthetek a sűrűségen; ha minden, meghagyni érdemesnek ítélt faj mellől, irgalom nélkül kiirtom azokat, a melyek őt, — elzárva előle a szabad légjárást és az éltető napsugárt — a megélhetésben meggátolják.

Tudtam én azt jól, hogy előbb-utóbb be fog azon idő következni; a midőn a fák nagy részét, — az én kedves gyermekeimet, — nekem magamnak kell kivégeznem, elpusztitanom; ha nem akarom látni, hogy apródonkint egymást fojtogassák agyon és közülök azok maradjanak utolsóknak, a kik vidékem viszonyai közt netán a helyet sem érdemlik meg, melyet elfoglalnak: de korlátolt anyagi viszonyaim mellett, mégis csak úgy kellett cselekednem, a mint cselekedtem.

Irodalmi munkásságom meggátolt abban is, hogy legalább fajfáimat folyvást rendben tarthattam volna. Azokon is elnyomták az erősebben növő fajok a gyengébb növéskéket. — Mit volt mit tennem? Hogy ezeket az elnyomott haldoklókat az életnek megmenthessem; faiskolai csemetékre helyeztettem őket. Néhány évig a faiskolában ezek is csak elfértek aztán egymás mellett s neveltek a gyümölcsészet kedvelőinek szép ojtóvesszőket: hanem most már ezek is úgy elsűrűdtek és a sűrűségben úgy elgyengültek, vénültek, hogy így, a mint vannak és, ha irtással nem segíték rajtuk, önmaguktól is el kell pusztulniok. — Itt is tehát csak irtással lehet a dolgon segítenem és az irtás megint csak halálába kerül sok fajomnak! mert nincs többé faiskolám, hová a kiirtandó fajokat újból, fiatal csemetékre ojthatnám át.

Hazai gyümölcsészetünk érdekében, kezdő gyümölcsész-társaim kedvéért, egy évig még elhalasztom, hanem aztán lehetetlen tovább halogatnom kertemben az irtás munkáját.

Jól tudom én azt, hogy kár lesz a fajokért, a melyeket akarom nem akarom, önmagamnak kell az irtás által megsemmisítenem: de a kár csak nekem leszen kár; mert elvesztésökkel csak kertem és én leszünk szegényebbek. Hazámra nézve e fajok egykönnyen már nem veszhetnek el; mert közülök a terjesztésre legméltóbbakat három, — már is jó hírnek örvendő, — faiskolában nagyban szaporítják és pedig Petrovay Györgynél, Nagy-Kürüben; Bethlenfalvy Istvánnál, Miskolczon; Unghváry Lászlónál, Czeglédén és kisebb faiskolákban, több helyt is a hazában. De nem veszhetnek el gyűjteményem többi fajai sem; mert hála két, derék öcsémnek! gyűjteményem összes kincsei élnek már Nagy-Kürüben is (Fegyvernek mellett) és Bodoson is (Erdélyben, Baróth mellett.)

E két, derék öcsémet, fiatal gyümölcsész-társaimat, Petrovay Györgyöt Nagy-Kürüben és Budai Józsefet Bodoson, jó lélekkel ajánlhatom honfitársaim szíves figyelmébe, bizalmába. Én őket jó hazafiaknak, a gyümölcsészet ügyéért lelkesedő, becsületes, munkaszerető embereknek ismerem, a kikről bizton hiszem, hogy az általam összegyűjtögetett gyümölcsészeti kincseket, — a melyeket tőlem ojtó vesszőkben, mind megszereztek már, — lelkiismeretes gondnal őrzendik meg a hazának.

Adja az ég, hogy náluk a mező-kovácsházi gyümölcsstelep megújulva támadjon föl és sokáig legyen hazánkban biztos forrásává a hiteles gyümölcs-fajoknak!

Ezek előre bocsátása után most már megkezdhetem tanulmány alatt levő, helyes magyar nevek alatt betürendbe szedett gyümölcsseimet rövid ismertetésben bemutatni.

1. KÖRTÉK.

Aari fontos körte.

(Poire livre de l'Aar; Aarer Pfundbirn.)

Származása bizonytalan. Nevéről ítélve csak gyanítják a gyümölcsészek, hogy az Aar-víze mellékéről, a Nassau-hercegségből származhatott. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is termett már a leírásokkal teljesen egyező gyümölcsöket. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, nagy vagy igen nagy, körte- vagy kobakalaku, szép szabályostermetű; szára hosszú, elég vastag, fás; kelyhe többnyire nyílt; bőre finom, sima, világos vérpirossal mosott zöldessárga vagy világossárga; husa fehér vagy sárgásba játszó fehér, elég finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, czukros, finom, de néha huzós savanyúval emelt, elég kellemes, fűszeresízű; II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs; érik szeptembertől, novemberig. — Fája vignövész, egészséges, edzett és kedvező viszonyok közt rendesen és elég bőven termő. Vidékem mostoha viszonyai közt későn fordult termőre és keveset termett.

Körülményesen leírták: D i e l, *Kernobstsorten*. (Almák és körték) IV. 223.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 131.

M a s, *Pomol. générale*, IV. 27. és mások.

Aehrenthal.

Diel, a ki először emlegette föl e fajt, Aehrenthal, egykori, csehországi főtörvényszéki alelnök nevéről keresztelte el. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is termett csakhamar, de akkoriban még eszemben sem fogott gyümölcsöket leírni s e leírásokat önálló munkában kiadni. Minthogy pedig azóta próbaágom elhalt és így e fajról nem kaptam többé leírásra alkalmas gyümölcsöket; körülményes leírását máig sem készítettem el. Fajom valódisága azonban kétségtelen.

Gyümölcse, a leírás szerint is, középnagy, tojásdad- vagy hasas csigalaku; szára rövides, középvastag, fás; kelyhe nyílt; bőre kissé vastag, sima, száraz vagy itt-ott kissé érdestapintatu, világos zöld, szakadozottan rozsdafoltos; husa szép fehér, vajszerint olvadó; leve bő, czukros, finom, bergamotszerű ízzel; I. rendű csemege-gyümölcs; érik aug. végén, hűvösebb tájakon sept. végéig is eltart. — Fája elég vignövész, egészséges, edzett, korán és igen bőven termő.

Körülményesen leírta: S c h m i d t, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 239.

Allard ügyvéd.

(Avocat Allard.)

Grégoire nyerte magról 1853-ban. Ojtóvesszejét maga, Grégoire küldötte meg Veress Ferencz, kolozsvári fényképésznek, a kitől aztán 1870-ben én is megkaptam e fajt. Minthogy vidékem mostoha viszonyai közt, folyvást csak sinylődött úgy a fajfán, mint faiskolai csemetén; gyümölcsét nem láthattam, növényzetét se tanulmányozhattam. Hiszem azonban, hogy fajom valódi.

Körülményesen, tudtommal legalább, még senkisé is írta le. Liron, francia gyümölcsész szerint „gyümölcse középnagy; I. rendű; érik novemberben.”

Amanlis csikos vajoncza.

(Beurré d' Amanlis panaché.)

Mikép munkám III-dik kötetének 174-dik lapján megjegyeztem; az Amanlis vajonczának van egy csikos változványa is, melyet Leroy szerint, valószínűleg Angers vidékén fedezett föl valamely szemes kertész az Amanlis vajoncza fajának egyik vagy másik ágán s ojtás által állandósította azt. A csikosságot leszámítva, minden tulajdonában egyenlő az Amanlis vajonczával, de szépség tekintetében fölülmulja ezt. Fajom ojtóvesszőkben a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből kaptam 1874-ben. Több ízben termett már nálam Leroy leírásával*) teljesen egyező gyümölcsöket. Körülményes leírásban közleni fölösleges dolognak tartottam; mert leírása nem lett volna egyéb, mint, — gyümölcsén és vesszein a csikosságot leszámítva, — az Amanlis vajoncza a leírásának csaknem szóról-szóra való ismétlése. A ki a csikos gyümölcsökben gyönyörködik; az a nem csikos Amanlis vajoncza helyett, inkább ezt válassza.

Andry orvos.

(Docteur Andry.)

Ezen körtefaj vidékem mostoha viszonyai közt nem tenyészik jól. Ugy fajfámon, mint a faiskolai csemetéken lassan nő és sínyleni látszik. Ojtóvesszejét 1876-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is termett már egy ízben a fajfán: de gyümölcsei nem egyeztek jól Leroy leírásával (Lásd: *Dict. de pomol.* II. 31.); mert nem voltak rendesen fejlődött

*) Lásd: *Dict. de pomologie* I. 296.

gyümölcsök, mind a mellett hiszem, hogy fajom valódi. Leroy szerint közép-nagy, lapos gömbalaku vagy hasas és tompa csigaalaku, világos sárgaszínű, szép fehér, finom, de csak félszerint olvadó-husú, illatos körte. Érik oct. nov. — Nálam már oct. elején teljesen meg voltak érve gyümölcsei. Valódiságát bővebben tanulmányozni nem volt módomban.

Angersi David.

(David d'Angers.)

E körtefajt ojtóvesszőkben, 1881-ben Szarvas-Gedéről kaptam Bencsik György barátomtól, a ki Angersból, Leroy híres faiskolájából hozatta azt meg. Fajfámon lassan nő és más fajok társaságában szenvedni látszik; mert satnyán virágzik s gyümölcsözni nem bír. Fajom valódiságáról azonban biztos vagyok; mert növényzete jól egyezik azon leírással, melyet a Dictionnaire de pomologie-czimű munkájában Leroy közölt e fajról.*) Faját termékenynek, gyümölcsét I. rendű, febr. april. hónapban érő, közép-nagy gyümölcsnek mondja Leroy, a ki magról nyerte s egy andersi, híres szobrász nevéől keresztelte el e fajt.

Angersi szálló.

(Hospice d'Angers.)

E körtefajnak még nevét sem találom a nálam meglevő gyümölcsészeti művekben: tehát olyan újdonság lehet, melyet valószínűleg Angersban, a legújabb korban nyert valaki. Ojtóvesszőjét 1885-ben szintén Bencsik György, barátomtól kaptam, a ki e fajt is, mint az előbbent, szintén a Leroy-féle híres faiskolából hozatta meg. — Fia!al ojtványom szép növényzete után ítélve becses fajt kell benne gyanítanom.

Aranyos császár körte.

(Vergoldete weisse Herbstbutterbirn.)

E körtefajt, bárha ojtóvesszőjét még 1870-ben kaptam Oberdiecktól, többféle gátló körülmény miatt máig sem tanulmányozhattam bővebben. Elejénte fajfára ojtottam, a hol a vele beo!tott próbaág, más fajok társaságában, csakhamar megakadt növéseben és, mielőtt gyümölcsözhetett volna, elhalt a fajfán. Aztán több ízben birsre ojtottam: de a vidékemen uralgó száraz évjárások folytán, vele együtt a birs alany is elpusztult, szóval, bárhová

*) Lásd: Dict de pomol. II. 6.

ojtottam, mindig áldozata lett valami balesetnek. Oberdieck ajánlatára, a ki a fajt az Illustriertes Handbuch der Obstkunde VII. 393. lapján leírta, igyekeztem ezt folyvást megmenteni az elpusztulástól; de mint mondtam fajom valódiságát bővebben kitanulni nem volt módomban. Az imént idézett helyen olvasható leírás szerint vetekedik e faj a Császárszár körtével is, a Kormos császárszárkörtével is, melyek között úgy külső, mint belső tulajdonságaira nézve, mintegy középen áll. Kinütközleg I. rendű csemegegyümölcs. Némethonban october, nálunk valószínűleg sept. hó folytán érik.

Augustusi nagy körte.

E körtefajról 1881-ben kaptam ojtóvesszőt Hetéről, Uray Imre, bereg-megyei nagybirtokos urtól, a ki ugyanazon év mart. 24-ről kelt és hozzám intézett levelében következőleg ír e körtefajról, valamint egy almafajról is, melyet ugyanakkor szintén megküldött ojtóvesszőkben: „Házi kertemben egy almafát és egy körtefát találtam, melyek ide Szabolcsmegyéből, Kérccsről kerültek nagyapámtól, a ki szenvedélyes gyümölcsész volt. Ilyenfajta almát és körtét még sehol, egy kertben sem találtam.“ Itt aztán leírja előbb az almát, melynek nevét nem tudta, de hazai fajt gyanított benne, — a mint-hogy valóban is az; mert N.-Ölved vidékén, Esztergom megyében, Raffai-alma név alatt, százados fákban, régóta el van terjedve —; aztán így ír a körtéről: „E körte augusztusban érik, nagy, barnás és csillagos pontokkal, igen leves, kellemesízű gyümölcsöt terem. E körtefajt sem láttam még sehol.“ — Minthogy Uraytól tanulmánytárgyul gyümölcsöt e fajról nem kaphattam; nálam pedig a fajtán még nem termett; nem lehet még tudnom, hogy ez is éppen úgy, mint a vele egyidőben küldött almafaj, nem hazai faj-e?“ Amnyi bizonyos, hogy fájának növényzete, különösen pedig nagy, lapos, hullámos és elejénte molyhos, később pedig ragyogó fényes, haragos zöld levelei valamennyi nálam meglevő körtefajtól különbözőnek tüntetik föl előttem is; minél fogva nagyon megérdemli a tovább tanulmányozást. Uray e körtefajt, ha valóban magyar fajnak bizonyul, nagyapja, Jármay Imre emlékéül „J á r m y k ö r t e“ névvel kívánja elneveztetni. A főnebbi név tehát csak ideiglenes nevéül tekintendő e fajnak.

Augustusi színes.

(Colorée d' Août.)

E körtefaj az ötvenes években kezdett elterjedni. Körülményes leírásban Mas Alfonz mutatta be először. (Lásd: Le Verger II. 7.) Ojtóvesszőjét a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből, 1874-ben hozattam meg. Vidékem mostoha viszonyai közt még eddig nem volt képes gyümölcsözni. Növényzete után itélve, hiszem, hogy fajom valódi. Minthogy nálam fája is színlódni látszik; még növényzetét sem írhattam le eddig körülményesen.

Gyümölcse, Mas leírása szerint, így jellemezhető. „Elég nagy, hosszas körtealaku, pirossal mosott füzöld-színű. Husa fehér, teljesen olvadó; leve bő czukros, finoman illatos és muskotályos. I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. végén, sept. elején.“ Megérdemli, hogy kedvezőbb viszonyok közt tegyünk vele kísérletet.

Avranches-i csikos.*)

(Bonne-Louise d'Avranches panachée.)

E munka I. kötetének 297. lapján, az Avranches-i jó Luiz körte leírásánál nem említettem meg, hogy ennek napjainkban van már egy csikos változánya is, melyet valamely szemes kertész az Avranches-i jó Luiz fáján pillanthatott meg először s onnan a gyümölcspeczket, mely a csikos gyümölcsöt termette, más fára vagy csemetére ojtván át e változványt állandósította. Ki volt ez a szemes kertész? és mely időre esik e változvány megörökítése? E kérdésekre még nem hallottam és nem is olvastam feleletet. Elég az hozzá, hogy e változvány az eredeti Avranches-i jó Luiz körtétől fájának vig tenyészetére és termékenységére nézve, mit sem különbözik. Még gyenge sarjai is csak abban különböznek az eredeti faj gyenge sarjaitól, hogy színök az árnyas oldalon sárgásabb zöld, napos felőkön élénkebb vagy halványabb czinóber-vörössel van befuttatva, gyümölcsei pedig színre nézve csak abban különböznek az eredeti faj gyümölcseitől, hogy száruktól kelyhökig levonuló, inkább vagy kevésbé szembetűnő, halványsárga, vagy halványvörös, széles, de a gyümölcs sarkai felé összeszűkülő csikokkal vannak ékesítve. Különben minden egyéb tulajdonaiban egyenlő az anyafajjal és pedig úgy gyümölcsei, mint növényzetére nézve; minélfogva az eredeti faj körülményes leírása mellett, e változvány leírása teljesen fölösleges. Ojtóvesszejét e szép körtének 1875-ben kaptam a Simon-Louis festvérek híres gyümölcsstelepeiről, Plantièresből. Több ízben termett már nálam is. Fajom valódisága kétségtelen.

Észrevétel. A ki a jóság mellett, a szépségre is ad valamit; bizvást ezen változványát választhatja az Avranches-i jó Luiz körtének; mert ennek lánya örökölte anyjának jóságát; míg szépségben messze túlhaladja anyját.

Árpás körte.

(Amiré—Johannet.)

Régi gyümölcs. El van terjedve mindenfelé a világon, a hol a körtefa diszlik. Romhány határában, kis gyermek koromban százados fákat ismertem e fajból. Ojtóvesszejét a Simon-Louis tesvérektől, Plantièresből, 1879-ben kaptam főnebbi francia neve alatt. Nálam még nem termett a fajfán, a hol

*) Készarakva rövidítettem meg e szép gyümölcs francia nevét; mert szerintem furcsán hangzanék; ha magyarul Csikos Avranches-i jó Luiz vagy Avranches-i csikos jó Luiz-nak neveznők e gyümölcsöt. Avranches, egy város neve: ez nem lehet csikos. Luiz vagy jó Luiz, személynév, mely tehát szintén nem lehet csikos: de az Avranches városból származó körte, — az már lehet csikos is.

azóta a próbaág jól megerősödött: de növényzete után ítélve, mégis hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, kicsiny vagy kisdud, szép körtealaku, nyíltkelyhű, elég hosszuszárú, ért korában citromsárga, napos oldalán kissé aransárga színű, féléreshusu, félszerint olvadó, gyengéden illatos inkább, mintsem muskotályos; íze kissé hágyadt. II. rendű csemegegyümölcs. Érik június végén vagy július elején. Érésben valamennyi korán érő körtét megszokott előzni. Fája erőteljes, vígnövésű, mindenütt jól díszlik, igen termékeny. Piaczi elárúsításra méltó, hogy nagyobb városaink mellett mindenütt tenyészszüik.

Leírták e gyümölcsöt: M a s, *Le Verger*, II. 185. lapon.

L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 118. és mások.

Barna hájkörte.

(Braune Schmalzbirne.)

E körtefajról, noha ojtóveszűkben már 1871-ben kaptam meg Oberdieck-től, Jeinsenből, máig sem kaphattam még tanulmány-tárgyul egy gyümölcsöt sem. Fajfámon a próbaág lassan nőtt és más fajok társaságában csakhamar beszüntette növéstét s mielőtt teremhetett volna, lassankint elhalt. Faiskolai ojtványaim az ojtás évében vígan növekedtek: de aztán, a hosszantartó szárazság miatt, csakhamar sárgaságba estek és úgy elgyengültek, hogy kedvezőbb évjáráskor sem birt közülök csak egy-kettő új erőre kapni. Ebből következtetem, hogy olyan viszonyok közé, a milyeneket vidékemen talál nem való e körtefaj. Növényzete után ítélve fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse Oberdieck leírása szerint, középnagy, csigaalaku vagy csigás körtealaku, nyílt vagy félig nyílt-kelyhű, hosszúság vagy középhosszu-szárú, kormosbőrű körte. Husa fehéres, finom, olvadó vagy csak félszerint olvadó, leves, cukros, fűszeres, igen kellemesízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik nálunk valószínűleg sept. elején; Némethonban sept. végén vagy oct. elején.

Körülményesen leírta: O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 261. lapon.

Barry.

E körtefaj ojtóvesszejét 1881-ben kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről, hová a Leroy híres faiskolájából, Angersből került. Nálam még nem termett: de fajom valódiságában van okom bízni; mert növényzete elég jól egyezik a leírásokkal. Gyümölcse, Leroy szerint, középnagy csaknem hengeres, zöldessárga, fahéjszín pontokkal és foltokkal szakadozottan behintett és napos oldalán élénk pirossal mosott; husa fehér, félfinom, olvadó; leve igen bő, illatos, cukros borízű. I. rendű csemege gyümölcs. Érik oct. nov.; nálunk valószínűleg sept. hó folytán. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: L e r o y, *dict. de pomol.* I. 181. és

M a s, *Le Verger*, III. 47-dik szám alatt.

Megérdemli a tovább tanulmányozást.

Bavay kobakja.

(Calebasse de Bavay; Bavay's Flaschenbirn.)

Belgiumból származik. Nevét viseli Bavaynak, a Brüssel mellett levő királyi híres faiskolák igazgatójának. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam még nem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt nyomoruságos az ő élete. Nemcsak faiskolai ojtványaim pusztultak el apródonkint a több évig uralkodott szárazság folytán; de még a próbafán is, más fajok társaságában, csak kinosan tengeti életét máig is. Fajom valódiságában azonban nincs okom kételkedni; mert növényzete, különösen pedig vesszei és levelei igen jól egyeznek a leírásokkal.

Gyümölcse a leírások szerint elég nagy, hosszás körte vagy kobakalaku, sárgás zöld; husa igen finom, igen olvadó; leve igen bő, czukros, üdítő. I. rendű csemege gyümölcs. Érik ősszel vagy tél kezdetén.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 514.

M a s, *Le Verger*, III. 24-dik szám alatt.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 483.

Megérdemli, hogy kedvezőbb viszonyok közt tovább tanulmányozzuk.

Beaumont apát.

(Abbé de Beaumont.)

Leroy nyerte magról Angersban, 1864-ben s keresztelte el Beaumont apát nevére, a ki egykor alelnöke volt az andersi kertész társulatnak. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam is termett már, de csak kised és leírásra még nem alkalmas gyümölcsöket. Fajom határozottan valódi; mert gyümölcsei — a nagyságot kivéve, — aztán növényzete is teljesen egyeztek a leírásokkal. Minthogy időközben a fajfa, melynek egyik ágára ezen faj ojtva volt, kiveszett, faiskolai ojtványom pedig a több évig tartó szárazságot nagyon megsínylette; se gyümölcsét, sem növényzetét körülményesen le nem írhattam eddig.

Gyümölcse a leírások szerint középnagy, hasas és tompa csigaalaku, zöldessárga, fahéjszínnel inkább vagy kevésbbé márványzott, napos oldalán rózsaszínnel inkább vagy kevésbbé szembetűnőleg mosott; husa fehér, igen finom, teljesen szétolvadó; leve bő, igen czukros, igen kellemes fűszeresízü kitűnőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. végén sept. elején.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 81.

M a s, *Pomol. générale*, VI. 19. lapján.

Észrevétel. E finom körte megérdemli, hogy hazai nyelvünkön is körülményesen leírjuk s a körte tenyésztésre kedvezőbb vidékeken mindenfelé elterjesztjük.

Belga barát körte.

(Beurré des Augustins.)

Belgiumból, Tournay vidékéről származik, a hol Dumortier-Ghislain nyerte magról s főnebbi név alatt, az ötvenes évek vége felé kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1885-ben kaptam Ottrubay Károly, barátomtól, Aradról, a hol a faj már több ízben termett.

Gyümölcse, Dumortier szerint, középnagy, tojásdad-csigaalaku; szára rövid, vastag; kelyhe kicsi, félignyilt; bőre szürkével mosott sárga; husa olvadó, kissé köves-szemcsés, igen leves, borizű, igen jó. I. rendű csemegegyümölcs; érik novembere-decemberben. — Fája mérsékelt-növéssű, termékeny.

Röviden leirta: Dumortier, *Pomone tournaisienne*, 141. lapján.

Belga királyné emléke.

(Souvenir de la reine des Belges.)

Grégoire nyerte magról 1855-ben és I. Lipót, Belga királynak 1850-ben elhalálozott neje emlékére elkeresztelve, kezdette terjeszteni. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Veress Ferencz fényképésztől, Kolosvárról. Nálam még nem termett; mert fajfámon a próbaág, a melyre ojtottam, csakhamar be-szüntette növekedését és csakhamar elhalt, álló helyére kiültetett ojtványom pedig a hosszantartó szárazságot nagyon megsínylette. Fajom valódiságáról azonban nem kételkedem; mert növényzete jól egyezik a leírásokkal.

Gyümölcse a leírások szerint középnagy, gyakran nagyobb is; szabály-talan hasas és tompa csigaalaku, rövidszáru, nyílt vagy félig nyílt-kelyhű, szalmasárga, napos felén pirossal színezett; husa sárgás-fehér; kissé durva-szemcsés, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, cukros, gyöngéd savany-nyal emelt kellemes fűszeresízű. I., néha pedig csak II. rendű csemegegyü-mölcs. Érik oct. nov. hó folytán. — Fáját erőteljesnek, bőven termőnek, mondják a leírók; de nálam megsínylette a hosszan tartó szárazságot.

Leírták körülményesen: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 673.

Bivort, *Annal. de pomol.* VI. 95.

Benoist vajoncza.

(Beurré Benoist; Benoist's Butterbirn.)

Frankhonban, a Maine és Loire megyében, Brissac mellett, egy sövény-ben találták. Benoist Ágost faiskola-tulajdonos kezdette elterjeszteni. Ojtó-vesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Több

ízben teremhetett volna már nálam is: de kötődött gyümölcseit mindig elpusztították idő előtt a kártékony rovarok.

Növényzete után ítélve fajom valódiságáról nem kételkedem; mert ez a leírásokkal igen jól egyezik.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; hasas és tompa csigaaalaku, zárt vagy félig nyílt kelyhű, középhosszu vagy rövides szárú, élénk sárgaszínű. Husa fehér, finom, olvadó, igen leves és cukros, igen kellemesízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. oct. hó folytán. — Fája mérsékelt-növéssű, de egészséges és edzett; elég korán és bőven termőnek állítják a leírások és nálam is ilyennek mutatkozott, de itt a rovarok teszik csaknem évenként meddővé.

Leírták körülményesen: L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 306.

M a s, *Le Verger.* III. 16. sz. alatt.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 361.

és mások is

Észrevétel. Mint világszerte elterjedt, keresett gyümölcsöt, méltó, hogy tovább tanulmányozzuk.

Bishop's Thumb.

Oberdieck „Pomologische Notizen“ című munkája 113. lapján így ír e körtefajról: „Igen kedves, fűszeres, borízű, teljesen szétolvadó körte, főképp ha későn szedik le fájáról.“ E dicséret folytán még 1872-ben meghozattam Oberdiecktól, Jeinsenből: de azóta se fajfámon, sem álló helyére kiültetett ojtványomon gyümölcsöt nem hozott nálam. Fajom valódiságában bízva, még növényzetét sem hasonlítottam össze a leírásokkal. Ugy gondoltam, hogy ráérek ezt megtenni akkor is, a mikor fajom termésre fordul; de biz az máig sem termett.

Körülményesen leírták e fajt: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 461.

L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 441. és sokan

mások is. Leroy ugyanazonosnak tartja e körte fajt, a Püspök-körtével (Bishop's Pear); míg a német gyümölcsészek ezt is, azt is önálló fajnak tekintik. Kinek van igaza? érdekes volna, ha ezt az utánam következő gyümölcsészek kiderítenék: nekem már nincs időm, hogy erre vállalkozhatnám.

Bivort Alexandrina.

(Alexandrina; Alexandrine Bivort.)

Bivort Sándor, kitűnő belga gyümölcsész nyerte magról, 1847-ben és neje nevére elkeresztelve kezdte elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam Angersből, a Leroy-féle világhírű faiskolából. Nálam még nem termett a próbafán, a hová kezdetben ojtottam és így gyümölcsei után fajom való-

diságát vagy ennek ellenkezőjét nem tanulmányozhattam. Növényzete után itélve azonban, fajom valódiságában nincs okom kételkedni; mert növényzete igen jól egyezik a leírásokkal.

Gyümölcsét a „Guide pratique“ stb. 71. lapján így jellemzi röviden Thomas O., a Simon-Louis testvérek faiskolájának igazgatója:

„Középnagy, gömbölyded csigaalakú, pirossal mosott szalmasárga; husa fehér, igen olvadó, czukros. Érik aug. végén; fája birsen is jól diszlik. Gyümölcsét apródonkint kell a fájáról leszedni.“ Nálam a fajfán szép gulaalakban növekszik fölfelé. Igen jó ismertető jele fájának az, hogy leveleinek nyele, — a mi más körtefajnál ritkán fordul elő, — pirossal van színezve.

Körülményesen leírták e fajt: M a s, *Le Verger*, II. 12. sz. alatt.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 99. lapján.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII.

325. és mások többen.

Bordillon körtéje.

(Grégoire Bordillon.)

Leroy nyerte magról 1866-ban és jó barátja, Bordillon Gergely, megyefőnök nevére elkeresztelve, kezdette elterjeszteni. Leroy szerint vetekedik a Vilmos körtével, sőt koraérésben és kellemesebb, gyöngédebb muskotályos ízben fölül is mulja ezt. Ojtó vesszejét ajándékban kaptam 1872-ben Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett. Fajom valódiságáról és hasznavehetőségéről nem lehetett biztos meggyőződést szereznem; mert e faj, a mint tapasztalom, éppen nem való vidékem mostoha viszonyai közé. Nálam, ekkoráig mind a fajfán, mind faiskolai ojtványaimon, folyvást sárgák levelei; miért is nálam még növényzete sem szolgálhatott tanulmány-tárgyul.

Leroy körülményes leírása nyomán, röviden így jellemezhetem:

Gyümölcse nagy, szép tojásalakú; rövid, igen vastag, husos-száru, nyílt kelyhű; kissé érdes, sárgabőrű, világos-barna rozsdával szakadozottan márványzott. Husa sárgás-fehér, finom, olvadó; leve igen bő, igen czukros, üdítő borízzal emelt, illatos és fűszeresízű. Kitünőleg I. rendű. Érik aug. hó folytán. (Lásd: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 237. lapján.)

Bouvier polgármester.

(Bouvier Bourgmestre; Bürgermeister Bouvier.)

Nevét viseli Jodoigne város polgármesterének, a ki e fajt magról nyerte volt. Napjainkban mindenfelé el van már terjedve. Ojtó vesszejét még 1871-ben kaptam meg Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett volna már több ízben: de kötődött gyümölcseit, mielőtt ezek kellő nagyságra fejlődhettek volna, mindig elpusztították a kártékony rovarok. Bárha gyümölcsét még nem

láttam és így a leírásokkal sem hasonlíthattam össze; fajom valódiságáról mégis teljesen meg vagyok győződve; mert növényzete teljesen egyezik Mas Alfonz kimerítő és lelkiismeretes leírásával.

Gyümölcse a leírások szerint, középnagy, néha jóval nagyobb is; alakja hosszas tompakupos vagy hasas körtealaku; szára hosszas vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; színe a gyümölcs értével citromsárga, napos oldalán aransárga; husa sárgás-fehér, finom vagy félfinom, olvadó, vagy félszerint olvadó; magtokja körül gyakran köves-szemcsés; leve igen bő, igen czukros, finom savanyúval emelt, kellemesízű. I. rendű, néha azonban csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik oct. november hó folytán.

Fája. Vignóvesű; Mas Alfonz szerint korán és jól termő; rendetlenül és kuszáltan nővő ágaival azt mutatja, hogy inkább való lécezetet melletti művelésre, mintsem szálas fának vagy gulafának. Vesszei elég számosak; levelei a vesszőkön kisebbek mint a virágrügyek körül. Alakjukra nézve többnyire kerülékesek, színükre nézve fényes kékes zöldek; nyelökről lefelé konyulók vagy csüggők.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* IV. 83.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 492.

Mas, *Pomol. générale*, IV. 3.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 321.

Brassai Mari.

Erdély egyik, buzgó gyümölcsésze, a nem rég elhalt Brassai (Kronstädter) József, kevés idővel halála előtt, három gyümölcsfajról küldött hozzám ojtóvesszőt, mint a melyeket ő nyert volt magról. E három faj közül való a főnebbi is, melyet 1854-ben nyert a Muskotályos kobakkörte (= Calabasse musquée) magvairól. Igérte a boldogult, hogy az Erdélyi gazdában körülményesen fogja ismertetni mind a három fajt: de, sajnos! ezen jó szándéka csak jó szándék maradt; mert ígérete teljesítésében meggátolta őt a halál anyala.

Mindhárom gyümölcsnek megküldötte volt hozzám a szélrajzát is. A főnebbinek szélrajza alá csak annyit írt, hogy kedves leánya nevére keresztelte el e kitűnő szép és jó körtét. A szélrajzról ítélve jókora nagy, szép-termetű, hasaskörte alakú gyümölcsnek látszik.

Mínhogy nálam még nem termett; gyümölcsének rövid jellemzését sem adhatom ez uttal.

Fája, mikép látom, bujanóvesű, egészséges és edzett.

Mint hagyatékát egy jószívű öreg embernek, becsüljük meg e fajt, tanulmányozzuk tovább s ha valóban kitűnőnek s terjesztésre méltónak találjuk; írjuk le körülményesen és terjesszük el.

Bronzos Angoulêmei hercegnő.

(Duchesse d' Angoulême bronzée.)

A világszerte ismeretes Angoulêmei hercegnő körtének egy igen szép és nemcsak érdekes, hanem valóban értékes változánya e körtefaj, melyet Dijon környékén, Frankhonban, bizonyos Weber nevű ur egy kertben fede-

zett föl és a Baltet testvérek 1873-ban kezdetek hires faiskolájukból, mindenfelé elterjeszteni. Anyjától, az Angoulêmei hercegnő körtétől csak abban különbözik ez, hogy bőre barnás rozsdával sűrűn el van takarva, mely rozsdázat nála kivétel nélkül mindig és mindenütt jelenkezik és napszegte példányainál valóban bronz színűre szokott átváltozni. Nagyságra, alakra s egyéb tulajdonaira, még növényzetét sem véve ki, teljesen egyezik az Angoulêmei hercegnő körtével. Ojtóvesszejét e becses fajnak 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérek hires faiskolájából, Plantièresből. Nálam is termett már több ízben a főnebbi jellemzéshez, melyet itt, a „Guide pratique“ nyomán közlöttem, teljesen egyező gyümölcsöket.

Körteföldes leírásban is megismertetni fölöslegesnek tartottam e körtefajt; mert leírása, a bőr kormosságát vagy bronz-színét kivéve, nem lett volna egyéb, mint az Angoulêmei hercegnő körtének szórul szóra való leírása.

Nem tudom, véletlen esetnek tulajdonítsam-e? de én az Angoulêmei hercegnő körténél, még eddig, mindig jobbízűeknek, illatosabbaknak találtam a Bronzos Angoulêmei hercegnő körtének nálam termett gyümölcseit; miért is ezt terjesztésre még méltóbbnak találom, mintsem amaszt.

Caeni vajoncz.

(Beurré de Caen.)

E körtefajról még rövid jellemzést sem találok könyveimben. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam ajándékban a Simon-Louis testvérek faiskolájából, Plantièresből. Nálam még nem termett. Valódi-e fajom? E kérdésre semmi bizonyosat sem felelhetek; mert nálam a fajtán hamar beszüntette növekedését a vele bejött próbábaág és így se gyümölcse, se növényzete után nem tanulmányozhattam.

A Simon-Louis testvérek gyümölcstelepéről kiadott leiró, nagy catalogban csak ennyi van róla fölemlítve: „Nagy ajánlat mellett, főnebbi név alatt kaptuk Angolországból, mint erőteljes és edzett változványát az Izambert körtének. Érik octoberben. Fája birsen is jól díszlik.“

Cappe Lajos.

(Louis Cappe.)

Ujdonság, melynek körteföldes leírását még nem találom sehol. Színes képét és rövid jellemzését közölte Dr. Lucas a Pomol. Monatshefte 1880. évf. 290. lapján. Kész ojtványban kaptam meg 1882-ben Rosenthal faiskolájából, Bécsből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt alig tengeti életét a Bécsből kapott ojtvány. Fajom valódiságáról azonban meg vagyok győződve; mert növényzete jól egyezik a Téli esperes növényzetével. Mikép a „Guide pratique“ a 98-ik és a Pomol. Monatshefte főnebb idézett lapján mondatik; e becses fajt Boisbunel nyerte a Téli esperes magvairól. Növényzete nálam valóban is a Téli esperes növényzetéhez hasonlít: de gyümölcsét is majd mindenben hasonlóan mondják a Téli esperes körtéhez.

Méltó, hogy körtetenyésztésre kedvezőbb vidékeken tanulmányozzuk, körülményesen leírjuk és elterjesztjük.

Chambord grófnő.

(Comtesse de Chambord.)

Az ötvenes években kezdett elterjedni Frankhonból, a hol Poitiersban, magról nyerte Parigot elnök, a ki kedvtelésből foglalkozott a gyümölcsészetel is. Ojtóvesszejét 1873-ban és a következő évben is megkaptam ajándékban a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is csakhamar termett a próbaág; de, valószínűleg a nagy szárazság és forróság miatt, mely vidéken a hetvenes évtized második felének végeig eltartott, csak apró, tanulmányra és leírásra nem alkalmas gyümölcsöket. Fajom valódiságáról azonban nem kételkedem; mert növényzete igen jól egyezik a leírásokkal.

A leírások szerint következőleg jellemezhető: „Gyümölcse középnagy, csigás körtealaku; szára rövides vagy középhosszu; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; érdesbőrű, élénk sárgaszínű; húsa sárgásfehér, elég finom, olvadó, leves, igen cukros, kellemes, fűszeresízű. Érik oct. nov. I. rendű, néha azonban csak II. rendű csemegegyümölcs. Fája mérsékelt-növése, de egészséges és termékeny.”

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de Pomol.* VII. 13.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 596.

Mas, *Le Verger*, 170-dik szám alatt, és mások.

Charni kolmárja.

(Colmar Charni.)

Belgiumból származó, ismeretlen eredetű körte. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett. Fajom valódiságáról nem vagyok még bizonyos; mert faiskolai csemetén vagy önálló fán nem tanulmányozhattam, a fajfámon pedig csakhamar beszűntette növéstét próbaágam s így még növényzetét sem hasonlithattam össze a leírásokkal.

A leírások nyomán így jellemezhető: Gyümölcse középnagy, tojásdad; szára hosszas vagy középhosszu; kelyhe nyílt; bőre értével aranysárga, vörhenyes rozsdával szakadozottan behintett s napos oldalán néha homályos vörössel színezett; húsa fehér, elég finom, félszerint olvadó; leve elegendő, cukros, illatos. Érik jan. mart. Csaknem I. rendű csemegegyümölcs.

Körülményesen leírták: Royer, *Annal. de pomol.* VIII. 43.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 579—580.

Chaumonteli csikos vadoncz.

(Besi de Chaumontel panaché.)

Nem egyéb e körtefaj, mint a Chaumonteli vadoncznak olyan változványa, mely anyjától csak abban különbözik, hogy rajta, szárától kelyhéig levonuló, széles, de a gyümölcs két sarka felé mindinkább elkeskenyedő, világosabb és sötétebb színű csíkok váltakoznak, mely csíkozat a fa nyári hajtásain is előfordul s a levelek zöld színén is sápadtsárga foltokban jelenkezik gyakran. Minden egyéb, külső és belső tulajdonaira teljesen egyezik a Chaumonteli vadonczczal. Lásd ennek körülményes leírását főnebb a 147-ik lapon. Ojtóvesszejét e változványnak 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Több ízben termett már nálam is. Fajom valódisága kétségtelen.

Choisnard.

E körtefaj véletlenül kelt magról, Frankhonban, Ormes-sur-Vienne környékén 1830 körül. Nevét viseli annak, a ki először kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1885-ben kaptam Szarvas-Gedéről, Bencsik György barátomtól, az én gyümölcsészeti törekvéseim ismert, lelkes támogatójától. Faiskolai csemetére levén ojtva, nálam még nem teremhetett. Fajom valódiságáról még növényzete után sem szerezhettem határozott meggyőződést; mert ojtványom, mielőtt növényzetét a leírással összehasonlíthattam volna, sárgaságba esett; aztán meg az az egyetlen leírás, melyet róla Leroy „Dict. de pomologie” című munkájában (I. köt. 559. lapján) közölve találtam, előttem nagyon fölületesnek is látszik arra, hogy a faj valódisága megalapításánál biztos támaszul szolgálhasson.

Gyümölcse, Leroy szerint, nagyobb a közepszerűnél, hosszas, hasas és tompa csigaalaku; szára középhosszu, vastag; kelyhe nyílt; szürkés rozsdával márványzott, érdes bőre homályossárga; husa sárgásfehér, félszerint olvadó, magtokja körül kövesszemcsés; leve elegendő; csukros, savanykás, fűszeres. Érik jan. mart. Leroy I. rendűnek mondja, de leírása szerint csak II. rendűnek nevezhető.

Ugy látszik, hogy e faj sem való olyan mostoha viszonyok közé, a milyeneke t vidékemen talál.

Conitzi vajoncz.

(Beurré de Conitz; Conitzer Butterbirn.)

Danczig környékén, Poroszországban van elterjedve. Nevét viseli a helynek, honnét mindenfelé elterjedni kezdett. Ojtóvesszejét még 1872-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam a fajfán, a jól megerősödött próba-

ág még ekkoráig egy példányt sem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt gyümölcsöző szervei mindig előbb pusztulnak, száradnak el, hogyan termést hozhattak volna. Fajom valódiságáról azonban nem kételkedem; mert növényzete jól egyezik a leírásokkal.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, tompakupos vagy kupos körte-alaku; szára közép hosszú, fás, elég vastag; kelyhe zárt; szeliden érdes bőre sárgás zöld vagy citromsárga, napos oldalán gyakran élénkpiros; husa fehér, finom, olvadó, leve bő, igen cukros, üdítő fűszeresízű. Érik aug. sept. I. rendű csemegegyümölcs. Fáját termékenynek mondják.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illust. Handb. der Obstk.* V. 221.

M a s, *Pomol. générale.* I. 103.

Körte-tenyésztésre kedvezőbb viszonyok közt tegyük vele kísérletet.

Cornelis Dezső.

(Desiré Cornélis.)

Bivort Sándor nyerte magról, Geest-St-Remyben (Belgium), 1847-ben. Kinek nevéől keresztelte el Bivort? E kérdésre a nálam meglevő gyümölcsészeti művek nem adnak feleletet. Mint oly gyümölcsöt, melyet a leírók nagyságra és alakra nézve a Diel vajonezához, érés időre és husa finomságára a Vilmos körtéhez hasonlónak tartanak, 1874-ben hozattam meg ojtó-vesszőkben a Simon-Louis testvérektől, Plantièreshől. Nálam is több ízben termett volna fajfámon, de a mutatkozó termést mindig elpusztították időelőtt a kártékony rovarok. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse nagy vagy jókora nagy; alakja változó, többnyire azonban szabálytalan, hasas csigaalaku vagy testes körtealaku; szára rövid, vastag, kelyhe nyílt, néha pedig zárt vagy félignyílt; bőre vastag, zöld vagy sárgászöld, finom, barnás rozsdával tarkázott; husa fehér vagy sárgásfehér, finom, teljesen szétolvadó; leve bő, igen cukros, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű, néha kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. közepén. Apródonkint kell leszedni fájáról és ott nem szabad megérni hagyni; mert akkor sokat veszít jó ízéből.

Fája. Csaknem bujanövésű, egészséges és igen edzett; korán és a leírások szerint évenként és elég bőven termő.

Körülményesen leírták: B i v o r t, *Annal. de pomol.* II. 93.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 18.

M a s, *Le Verger*, II. 111.

O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* pót-füzete 45-ik lapján és mások is.

Észrevétel. A leírók mindenike terjesztésre méltónak találta. Mennyire válik be vidékem mostoha viszonyai közé? E kérdésre bővebb tapasztalat után adhatnék csak kielégítő feleletet.

Curcelle vajoncza.

(Beurré Henri Courcelle.)

Ujdonság, melyet tudtommal még senki sem irt le körülményesen. A Guide pratique-nak 1875-ben kiadott, két levélkéből álló pótlékában csak annyi mondatik róla, hogy Sanniértől került forgalomba 1874-ben. „Gyümölcs középnagy; rövid és vastagszáru; szürkés zöld; husa szerfölött finom, igen kellemes, sajátzerűen illatos. Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik télen át egész tavaszig. Fája erőteljes és termékeny.“ Ojtóvesszejét 1876-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Valódi-e fajom? Bővebb tanulmányozás fogja megmondhatni. Fajfámon, más fajok társaságában, csakhamar megakadt növekedésében ezen faj is. Ugy látszik, vidékem mostoha viszonyai közé nem illik be. Satnya próbaágamon nálam is termett már egy kisdud gyümölcsöt, mely oct. derekán ért meg és igen finomízű volt.

Csíkos Angoulêmei hercegnő.

(Duchesse d'Angoulême panachée.)

Ez is egyik változványa az Angoulêmei hercegnő körtének,*) melyet ennek fáján, 1840-ben, Leroy gyümölcsstelepen vettek észre és ojtás által állandósítottak. Az Angoulêmei hercegnőtől, tehát anyjától, csak abban különbözik, hogy gyümölcssein zöld és sárga, széles csíkok váltakoznak és e csíkok a fa vesszei és a fiatalabb ágainak kérgén is mutatkozni szoktak. Minden egyéb tulajdonaiban teljesen egyezik az Angoulêmei hercegnő körtefajjal. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Több ízben termett már nálam is. Fajom valódisága kétségtelen.

Aki a jó mellett a szépnek is barátja; az Angoulêmei hercegnő körte helyett, habozás nélkül választhatja ennek csíkos változványát, mely bizonyára tetszeni fog szemének is, nemcsak a szájának.

Csíkos császár körte.

(Doyenné panaché.)

E körtefaj is csak változványa a Császár körtének,**) a melyiktől csak gyümölcsének zöld és sárga csíkjaival s vesszeinek pirosabb színével különbözik. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Több ízben termett már nálam. Fajom valódisága kétségtelen.

Észrevétel. Nálam ezen csíkos változvány nem mutatkozik olyan termékenynek, mint a n y j a, a C s á s z á r k ö r t e.

*) Leírását lásd a munka I. kötetének 189-ik lapján.

**) Körülményes leírását lásd e munka I. köt. 245. lapján.

Csíkos lapos bergamot.

(Gestreifte, platte Winterbergamotte.)

Gyermek koromban ismertem egy kised, csíkos, lapos, igen leves, borizú téli körtét. Vágytam azt gyűjteményembe megszerezni. Bold. Glocker barátomtól, kit Enyingen, a hetvenes évek elején meglátogattam volt, kérdezőködttem, hogy nem ismeri-e azt a körtét? És Glocker valóban ismerte azt s róla 1871-ben, főnebbi német neve alatt ojtó vesszőt is küldött. Nálam a fajfán maig sem teremhetett; mert a fajfa, valószínűleg sérülést kapván gyökérezetében, folyvást sínylődik és nem képes teremni. Valóban az lesz-e fajom, a melyiket én beszerezni sovárogtam s a melyikről maig sem tudom, hogy hazai faj-e vagy külföldi? nekem már aligha lesz időm maggyőződni. Tanulmányozzák az utánam következők! Annyit mondhatok, hogy főnebb zárjel közt kitett német neve alatt, egyetlenegy gyümölcsészeti műben sem találom fölemlítve.

Csíkos nemes kolmár.

(Passe Colmar panaché.)

A ki ismeri a felséges Nemes kolmár körtét*); annak könnyű lesz megismernie a Csíkos nemes kolmárt is; mert ez utóbbi csak olyan változványa az előbbinek, mely anyjától csak gyümölcseinek csikossága által különbözik, de egyéb tulajdonaiban vele teljesen azonos. Ojtó vesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam csak fajfán van meg és ott, a bujábbnövésű fajok társaságában szenvedni látszik s nem volt képes maig sem teremni. Valódi-e fajom? E kérdésre nem tudok még határozott feleletet adni.

Leírását, mint a Nemes kolmár leírása mellett teljesen fölöslegest, tudtommal, senkisé is közlöttem.

Csíkos Vilmos körte.

(Williams panaché)

E munka I. kötetének 259. lapján körülményesen leirt Vilmos körtének egy igen szép változványa ez. Egyedül abban különbözik anyjától, hogy gyümölcsein széles, zöld és sárga csíkok váltogatják egymást és fája, mikép tapasztalom, kényesebb, mint a Vilmos körtefája. Minden egyéb tulajdonaiban teljesen egyenlő a változvány az eredetivel.

*) Leírását lásd e munka I. kötetének 255. lapján.

Cumberland.

Valószínűleg Amerikából származik. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett, de Mező-Túron, Dörgő Dániel barátomnál, a kihez a faj ojtóvesszőkben tőlem került, már bemutatta gyümölcsét, melyet Dörgő tanulmányul nekem küldött el. Minthogy fajom ezen első gyümölcse belül férges volt; még nem írhattam le körülményesen. Vártam, hogy majd kapok még róla leírásra alkalmas ép gyümölcsöket: de, látom, hogy hasztalan várakozom. Fajom valódiságáról teljesen biztos lévén, ezennel bemutatom rövid jellemzésben.

Gyümölcse elég nagy vagy csak középnagy; alakja csigás körtealaku vagy csigás gömbalaku; szára hosszas vagy középhosszu, többnyire közép-vastag, fás, tövénél husos; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre kissé vastag, de nem kemény, értével kissé zöldessárga; husa fehér, elég finom, teljesen szétolvadó; leve igen bő, cukros, finom savanyval emelt, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű néha csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. hó folytán.

Fája. Erőtéljes, egészséges, igen edzett; nem korán, de aztán, ha elérte gyümölcsöző korát, elég bőven termő.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 608. lapon.

M a s, *Le Verger*, III. 56. sz. alatt és mások.

Észrevétel. Méltó, hogy vele kísérletet tegyünk hazánk nagyobb folyóvizei mellékén vagy a körte tenyésztésre kedvezőbb fölvidéken.

Dachy uri körtéje.

(Seigneur Dachy.)

Nálam e körtefaj, melynek fáját Dumortier igen erőteljesnek, vígnövésűnek mondja, csak fáján volt meg és ott csak az ojtás évében nőtt vigan: de aztán a többi fajok társaságában csakhamar elakadt növésben és szegényesen tengődött s végre lassu halállal kimult. Mielőtt elhalt volna a faj, megmentése végett Petrovay Györgynek is, Budai Józsefnek is adtam róla ojtóvesszőt. Fajom 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől. Valódiságát ki nem tanulhattam; mert nem gyümölcsözött s növényzete sem szolgálhatott a valódiság megalapításához biztos támaszul.

Gyümölcse, Dumortier szerint, elég nagy; rövid csigás-gulaalaku; szára vékony, elég hosszú; kelyhe nyílt, csaknem a felszínre helyezett; bőre sima, fényes aranyárga; husa finom, vajszerű; igen leves, cukros, savanykás, igen kellemesízű. I. rendű csemege-gyümölcs. Érik oct.; nálunk valószínűleg szeptemberben.

Röviden leírta: D u m o r t i e r, *Pomone tournaïsienn.* 73-dik lapján.

David.

Nevét viseli a Tournay melletti, templeuve-nevű canton kertészének, a ki magról nyerte e fajt. Ojtóvesszejét a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből, 1874-ben kaptam. Nálam is termett már a jól megerősödött próbaágon, de nem késő-téli, hanem őszi gyümölcsöt, melyet éppen nem találtam olyan jónak, a milyennek Dumortier állította. Különben a gyümölcs alakja, színezete, valamint fajának növényzete is igen jól egyezett Dumortier leírásával; miért is fajom határozottan valódinak állithatom annál is inkább; mert itten termett gyümölcsseinek őszi gyümölcscsésé való elváltozását vidékem meleg éghajlatának, kevésbé izes voltát pedig az erőtetve érésnek lehet betudnom.

Gyümölcse, Dumortier szerint, igen szép gulaalaku, szára felé szelid behajlással elvékonyodó; szára erős, elég rövid; helyhe igen nyílt; bőre értével sárga, napos felén biborpirossal mosott; husa fehéres, elég finom, roppanós, ánizs-illattal fűszerezett; ehető husvét után. A Száraz Mареzi körtével testvér gyümölcs, de későbbben érő. Fája nálam is vígan nő.

Kedvezőbb vidékeken tovább tanulmányozandó.

Decaisne Henrik.

(Henri Decaisne.)

Kitünő, szép ujdonság. Decaisne, jeles francia pomolog, igazgatója a párisi Muzeum-kertnek, nyerte a Serrurier-nevű körte magvairól s elhalt testvére nevérol elkeresztelve, kezdette elterjeszteni. Kész ojtványban kaptam meg e fajt Rosenthal bécsi faiskolájából. Nálam is termett már, de alakra, nagyságra és érésidőre még nem egyezett fajom azon jellemzéssel és ábrával, melyet e fajról Rosenthal katalogja közöl. Valódi-e fajom? ez uttal még előttem is kérdés marad. Az alak és nagyság különbözőzése okát most még hajlandó vagyok vidékem mostoha viszonyaiban keresni; az érés időre nézve pedig azért különbözhetik fajom; mert Rosenthal a francziákkal ellenkezőleg Augustust mondja e körtefaj érésidőjének és nem sept. octobert. Nálam termett gyümölcssei sept. közepétől oct. közepéig értek. Gyümölcsseit csaknem kitünőleg I. rendű gyümölcsöknek találtam; minél fogva érdemesnek tartom tovább tanulmányozni és, — ha valódiságáról meggyőződtem, — körülményes leírásban is megismertetni. A nálam meglevő gyümölcsészeti munkák egyikében sem találok leírását. Idejegyzem róla a „Guide pratique“ rövid jellemzését.

„Gyümölcse nagy, kissé hosszas, szabályos termetű, gyöngédpirossal a napos oldalán mosott sárgaalapszínű, igen csinos; husa olvadó, kellemesízű; I. rendű; sept. octoberben érő. Fája igen termékeny. Gyümölcsseit apródonkint kell leszedni. Ismertetése közölve van a „Revue Horticole“ folyóirat 1873. foly. 31-ik lapján.“

Ez uttal elégnék tartom ennyit mondani el róla.

De-Jonghe kolmárja.

(Colmar de Jonghe; De Jonghes Colmar.)

E körtefajt De Jonghe, híres belga gyümölcskertész nyerte magról, 1857-ben, Brüsszelben. Ojtóvesszejét 1870. és 1876-ban, tehát két ízben is meghozattam Reutlingenből, a pomologiai intézetből és pedig azért két ízben; mert nálam a fajfán az első hozatalból termett gyümölcsök, — bárha legtöbb jellemző vonásukban egyeztek is a leírásokkal, — nem voltak olvadók, hanem tömöttes és csaknem roppanó husuk volt. A második vesszőhozatal teljesen egyezvén gyümölcsre is, növényzetre is az első hozatallal, fajom valódiságában nem kételkedem, de teljes leírásban közleni elmulasztottam azért, mert reméltem, hogy kedvező évjárással talán nálam is olvadó lesz a husa, mint Belgiumban, sőt Németországban is. Ebbeli várakozásomban csalatkozván, körülményes leírás helyett bemutatom itt rövid jellemzésben.

Gyümölcse középnagy, néha jóval nagyobb is, körtealaku, többnyire szép szabályos termetű; szára rövides, vastag; kelyhe nyílt; bőre keményes, csaknem fénytelen, citrom-sárga, napos oldalon arany-sárga; husa sárgás-fehér, finom, olvadó, nálam azonban csak félfinom és félszerint olvadó volt mindig; leve bő, néha pedig csak elegendő; igen czukros, kellemes fűszeres ízű. I., néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. oct. Fája még nálam is elég erőteljes és termékenynek mutatkozott kezdetben: de aztán a hosszas szárazságot ez is megsínylette.

Gyümölcsei szállításra igen alkalmasak levén, megérdemli, hogy nagyobb városaink mellett, piaczi elárusítás végett, még az alföldön is bevegyük gyümölcsöseinkbe.

Delfosse Antal.

(Antoine Delfosse.)

Grégoire nyerte magról, a hatvanas évek végén, Jodoigneban, (Belgium.) Még máig sem vonta magára a gyümölcsészek figyelmét elannyira nem, hogy még rövid jellemzését sem találtam közölve sehol. Ojtóvesszejét 1870-ben Kolosvárról, Veress Ferencz fényképésztől kaptam, a ki a fajt Grégoiretől magától, ajándékba kapta volt. Nálam még csak egy-két hibásan fejlődött gyümölcsöt termett, noha pedig fája gyönyörű szép, hatalmas gulaalaku fává nevelkedett azóta és termőrügyes peczkekkel oly dusan van fölruházva, hogy mázsa számra teremhetné már a gyümölcsöt.

Gyümölcse, — a mennyire a hibás-fejlődésű példányok után gyanítom, — középnagy; hosszas, hasas csigaalaku vagy tojásdad csigaalaku, szára rövides vagy középhosszu, vastag, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre kissé vastag és keménykés, sima, bágyadtan fénylő; színe elejénte élénkzöld; értékével zöldessárga; husa sárgásfehér, finom, tömöttes, olvadó; leve

bő, czukros, kellemesízű. I. rendű csemegegyümölcs. Ért nálam sept. végén, oct. elején.

Mindössze is ennyi, a mit róla még ezuttal elmondhatok.

Delitsch hájkörtéje.

(Schmalzbirne von Delitsch.)

Németországból származik. Nevét viseli azon községnek, hol régóta nagyban el van terjedve. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közé nem illik be. Fajfámon csakhamar beszüntette növekedését és előbb elhalt, hogysem teremhetett volna; de faiskolai ojtványaim növényzetéről ítélve, fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, Oberdieck szerint, kisdud, vagy középnagy, csigás körtealaku; szára hosszas vagy hosszú; kelyhe nyílt: bőre sáma, fényes, értével zöldes-sárga, napos oldalán pirossal mosott; husa kissé sárgásfehér, elég finom, porhanyó, felszerint olvadó, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemesízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási- és piaczosgyümölcs. Érik aug. közepétől sept. elejéig. Nálunk valószínűleg aug. elején. Fáját Oberdieck vígnövéstűnek és már a faiskolai ojtványokon is gyümölcsözőnek mondja: de vidékem mostoha viszonyai közt csak mérsékelt növekedést mutat és a hosszantartó szárazságban rendszerint színlődik.

Körülményesen, tudtommal, csak Oberdieck írta le az „*Illustr. Handbuch der Obstkunde*“ VII. kötetének 317-ik lapján.

Kellőleg nyirkos talajban tegyük vele kísérletet!

Dubost vadoncza.

(Besi Dubost.)

A Vadaszkörte magjáról nyerte Pariset, jeles francia gyümölcslész, aki több jeles körtefajjal gazdagította Pomona birodalmát. Ojtóvesszejét 1877-ben kaptam Boishuneltől, Rouen-ből. Nálam még nem termett: de növényzete után ítélve, fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, hasas és igen tompa csigaalaku, rendszerint buczkosfélületű; szára rövides, középvastag; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre kissé vastag, aranysárga; husa fehér, áttetsző, félfinom, de olvadó; leve igen bő, czukros, zamatos, igen kellemes. II. rendű csemegegyümölcs. Érik tél elején és eltart márcziusig. Fája igen alkalmas lécezet melletti művelésre; igen termékeny, rendszerint csomósan terem. Vesszei vékonyak, hajlékonyak.

Körülményesen leírták: Mas, *Le Verger* I. 13-ik szám alatt.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 268. lapon.

Kellőleg nyirkos talajban, hiszem, hogy tenyésztése nálunk is nyereséges lesz.

Dubuisson vajoncza.

(Beurré Dubuisson.)

E körtefajt Dubuisson Izidor, jolaini gyümölcskertész nyerte Belgiumban, 1832 körül. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam a fajfán, a hová ojtottam, mielőtt teremhetett volna, bevégezte színlődő életét: de, mielőtt elhalt volna, Petrovay Györgynek is, Budai Józsefnek is juttattam róla ojtóvesszőt. Se gyümölcssei, se növényzete után nem tanulmányozhatván fajomat, valódiságát illetőleg, mitsem szólhatok ez uttál.

Gyümölcse, Dumortier szerint, igen nagy, hosszas, vastag, szabálytalan kupalaku; szára rövid, vastag; kelyhe félig nyílt; bőre sárga, napos oldalán néha pirossal színezett; husa finom, vajszerű, cukros, gyöngéden fűszeres, igen leves. I. rendű csemegegyümölcs. Érik jan. febr. Fája erőteljes, termékeny.

Röviden leírta: Dumortier, *Pomone tournaissienne*, 159-dik lapján. Mások tudtommal még nem írták le.

Dumortier vajoncza.

(Beurré Dumortier; Dumortier's Butterbirn.)

Van Mons nyerte magról 1818. körül. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Fajfámon a többi fajok társaságában nagyon hátra maradt növekedésében: de azért termett néhány ízben, hanem kised gyümölcsöket, melyek az ezen fajról közlött, egymással több pontban ellenkező leírásokkal nem egyeztek jól. Növényzetét nem hasonlithattam össze a leírásokkal; mert láttam, hogy probaágam nem mutat normalis tenyészetet, hanem csak színlődik a fajfán. Faiskolai ojtványt, hogy a növényzetet arról tanulmányozhattam volna, bokros elfoglaltatásom közepette véletlenül elmulasztottam nevelni belőle és így fajom valódisága még folyvást bizonytalan előtttem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is, inkább vagy kevésbé tompa-csigaalaku; szára középhosszu, vékony vagy közép-vastag; kelyhe nyílt; bőre sárgás-zöld; husa fehér vagy fehéres, finom, olvadó; leve bő, igen cukros, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. végétől, dec. elejéig.

Körülményesen leírták: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 317.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 354. és mások.

Kedvezőbb viszonyok közt tovább tanulmányozandó.

Durieux-né.

(Madame Durieux.)

Belgiumból származik, Geest-st-Remy-ben 1845-ben nyerte Bivort Sándor azon magoncokról, a melyeket Van Mons halála után, ennek örököseitől

megvett. Nevét viseli Bivort egyik üggyársa, Durieux nejeének. Ojtóvesszejét 1874-ben a Simon-Louis testvérektől és 1879-ben Leroytól, Angersből teljesen egyezően kaptam meg. Nálam a fájfán termett is egy ízben, de nem rendes fejlődésű gyümölcsöt: hanem aztán, a nagy szárazságban annyira szenvedett fájfám, mely birsre volt ojtva, hogy a rá ojtott fajokkal együtt csakhamar elpusztult. Faiskolai ojtványom növényzetéről ítélve bizom benne, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud vagy középnagy, többnyire hasas és inkább vagy kevésbé tompa csigaalakú; szára hosszas vagy középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre értével világossárga itt-ott fahéjszín rozsdá foltokkal behintve; husa fehéres vagy sárgásfehér, finom, olvadó; leve bő, cukros, igen kellemes bergamot-izzel. I. rendű csemegegyümölcs. Érik oct. nov. Fája erőteljes, sugár gúlaalakú, igen termékeny. Nálam megsínyli a tartós szárazságot ez is, mint sok más körtefaj.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* IV. 7.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 377.

Mas, *Pomol. générale*, VI. 141.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 475.

és mások.

Megérdemli, hogy kellőleg nyirkos talajban, tehát kedvezőbb viszonyok közt, tovább tanulmányozzuk.

Edvard apát.

(Abbé Édouard.)

E körtefaj anyafája, mikép Leroy, Bivort Sándor után írja, a Van Mons faiskolájából került: tehát Van Mons nyerte magról, de csak Van Mons halála után, 1848-ban gyümölcsözött először. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam Leroy gyümölcstelepéről, Angersből. Nálam még nem termett; de nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt ez a faj is előbb veszíti el gyümölcspecskéit, hogysem ezek gyümölcsöt hozhatnának. Növényzete után ítélve azonban fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, Leroy szerint, középnagy, szabályos, tompa csigaalakú; szára rövid, vékony; kelyhe kicsi, félig nyílt; bőre zöldessárga, itt-ott rozsdafoltos; husa igen fehér, félfinom, félszerint olvadó; leve igen bő, édes, cukros, illatos. II. rendű csemegegyümölcs. Érik nov. elején. — Fája egészséges és elég termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 82.

Mas, *Le Verger*, I. 117. és mások.

Meg kell itt jegyezni, hogy Mas leírása lényeges vonásokban tér el Leroy leírásától és így aligha ugyanazon egy fajt írták le mindketten. Leroy leírása a növényzetet illetően inkább rá illik az én fajomra, mintsem az előbb említett gyümölcsészé.

Enghien-i bronzos.

(Bronzée d' Enghien.)

E körtefajt De-Jonghe, belga gyümölcsész fedezte föl Enghienben s kezdette elterjeszteni. Ojtóveszejét 1870-ben kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Fajfámon több ízben termett már, de vidékem mostoha viszonyai közt annyi fanyarságot szedtek magukba gyümölcsei, hogy a fajt, melynek valódiságáról meg vagyok győződve, további tanulmányra méltónak sem tartottam. Közlöm itt rövid jellemzését.

Gyümölcse középnagy, tojásdad körtealaku, elég szabályostermetű; szára hosszú vagy hosszás; kelyhe félig nyílt; bőre kissé vastag, fahéjszín rozsdával csaknem teljesen bevont, alapszíne zöldessárga, napos oldalán bronzos pirossal mosott; husa sárgásfehér, elég finom, tömöttes, olvadó; vagy félszerint olvadó; leve bő, cukros, savanykás, kevésbé fűszeres és némely helyütt száraz évjáráskor, észrevehetőleg fanyar. II. rendű csemege-, de néha csak konyhai használatra alkalmas gyümölcs. Érik dec. jan.; nálam oct. hó folytán. Fája edzett, igen termékeny: gyümölcsei igen jól állják helyöket a fán.

Körülményesen leírták: D e - J o n g h e, *Illustr. Monatshefte*, 1869. évf. 166. lap.

M a s, *Pomol. générale*, V. 171.

Esperen uri körtéje.

(Seigneur d' Esperen; Esperens Herrenbirne.)

E jeles körtét Esperen őrnagy nyerte magról, 1827-ben, Malines-ban (Belgium). Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett: de növényzetéről ítélve, fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja kissé változó, majd hasas és tompa csigaalaku, majd tojásdad vagy gömbölyű; szára rövid, vastag, husos; kelyhe nyílt; bőre finom, értével zöldessárga vagy szalmasárga; husa fehér vagy sárgásba játszó fehér, igen finom, teljesen szétolvadó; leve igen bő, igen cukros, igen kellemes, fűszeresízű. Kitünőleg I. rendű csemege-gyümölcs. Érik sept. végén oct. elején. Nálunk valószínűleg aug. végén, sept. elején. Fája elég erőteljes, korán és igen bőven termő. Léczetet melletti művelésre mindenütt igen alkalmas: de szálas fának csak védett helyre való; mert gyümölcseit az erősebb szelek leszokták tizedelni.

Körülményesen leírták: L e r o y, *dict. de pomol.* I. 247.

M a s, *Le Verger*, III. 9. szám alatt.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* II.

409. és sokan mások is.

Körtetenyésztésre kedvező viszonyok közt, méltó, hogy tovább tanulmányozzuk s mint világszerte elterjedt és általánosan dicsért gyümölcsöt, körülményesen leírjuk és elterjeszszük.

Everard ízletese.

(Délíces Everard.)

Dumortier szerint e finomízű körtét Everard Gábor nyerte 1840 körül Tournay vidékén, Belgiumban. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam még máig sem termett. Nem való vidékemre; mert az itteni mostoha viszonyok közt csak kínosan tengődik, és az ilyen fának, még a legkedvezőbb évjárással sem lehet termése. Nálam csak fajfán levén meg ezen körtefaj, melynek ekkoráig növényzetét sem hasonlíthattam össze a leírásokkal, nem tudhatom, hogy fajom valódi-e, vagy sem?

Dumortier szerint, gyömlöcse középnagy, gömbölyded csigaalakú, szára rövid, kelyhe kicsiny, törekeny osztványokkal; bőre aranysárga, finom, síma; husa olvadó, vajszerű, igen leves, illatos. I. rendű csemege-gyümölcs. Érik october hónapban. Fája mérsékelt-növéssű, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Dumortier, *Pomone Tournaisienne* 77-dik lapján. Mas, *Pomol. générale*, III. 183.

Megjegyzem itt, hogy Mas leírása a növényzetet illetőleg lényeges vonásokban különbözik a Dumortier leírásától.

Fideline.

E körtefaj ojtóvesszejét 1873-ban, ajándékban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt fája is csak kínosan tengeti életét.

Valódi-e fajom? e kérdésre nem lehet felelnem, mert e faj uttlevelet vagyis körülményes leírását melylyel fajom összehasonlíthattam volna, a nálam meglevő gyümölcsészeti művek egyikében sem találom.

A „Guide pratique” csak rövid jellemzését közli ekképen:

„Gyömlöcse középnagy vagy elég nagy; szabálytalan tojásalakú, szürkés-zöld; husa gyöngéd, olvadó, czukros, igen illatos. I. rendű; érik decemberben. Fája igen erőteljes igen termékeny.”

Kedvező viszonyok közt tovább tanulmányozandó.

Figuier-i szép.

(Belle du Figuier.)

E körtefajt, Leroy szerint Robert és Moreau, angersi kertészek nyerték magról 1860-ban. Nevét viseli azon helyiségnek, a hol magról kelt. Ojtóvesszejét 1874-ben a Simon-Louis testvérektől és 1879-ben Leroy faiskolájá-

ból, Angersből, teljesen egyezőleg kaptam meg. Nálam is termett már a fajfán, a Simon-Louis testvérektől került fajom de csak apró és olyan gyümölcsöket, a melyekre éppen nem illet a „szép“-elnevezés. Ez volt az oka, hogy nem bízva fajom valódiságában újból is meghozattam azt Leroytól is. Mikép növényzetéről látom, fajom valódiságában nem lehet kételkednem. Első termése azért különbözhetett a leírástól; mert a fajfán, a hová kezdetben ojtottam, a többi fajok társaságában csak kinosan tengődött ez a faj. Álló helyére kiültetett ojtványom vígyényszeret mutat: de termőre még nem fordult eddig.

Gyümölcse, Leroy szerint, nagyobb a közepszerűnél; alakja tojásdad buczkosföletű; szára rövid, vastag; kelyhe nagy, nyílt; bőre érdestapintatu, zöldes vörhenyes, világosbarna rozsdával sűrűn behintett; husa fehér, finom, igen olvadó; leve igen bő, czukros, savanykás, fűszeres. I. rendű csemegegyümölcs. Érik dec. jan. — Fája erőteljes, elég termékeny.

Körülményesen leirta: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 199. Mások tudtommal még nem írták le.

Flon esperese.

(Doyenné Flon ainé; Flon's Dechantsbirn.)

E jeles körtét az idősbik Flon, angersi kertész nyerte magról, az ötvenes évek vége felé, de csak 1864-ben kezdett forgalomba jönni. Ojtóvesszejét 1881-ben kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről. Faiskolai csemetére ojtottam, melyet készakarva hagytam a faiskolában, remélve hogy ott kevés idő múlva gyümölcsöt hoz, és akkor bemutathatom a fajt körülményes leírásban is; most azonban látom, hogy az elsűrűdött faiskolában, hasztalan várok gyümölcsöt ojtványaimról; tehát a fajt, melynek valódiságáról, növényzete után teljesen meggyőződtem, ezennel bemutatom rövid jellemzésben.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy, inkább vagy kevésbbé szabályos gömbalaku; szára rövid, vastag, husos; kelyhe félig nyílt; bőre kissé érdestapintatu, világos-sárga, napos felén vörhenyessel színezett; husa fehér, finom, igen olvadó; leve igen bő, igen czukros, gyöngéd savanyval emelt, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik nov. jan. Nálunk valószínűleg oct. nov. lesz az érés-ideje. — Fája nálam csak mérsékelt-növésű, de egészséges és edzett. A leírások szerint igen termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 65.

Lauche, *1-ter Ergänzungsband*, ect. 421. lapján.

Megérdemli, hogy tovább tanulmányozzuk s honi nyelvünkön is bemutassuk körülményes leírásban is.

Franc-Réal.

Régi gyümölcs. Többféle név alatt,*) mindenfelé el van már terjedve a világon. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajtán: de leírásra alkalmas, hibátlan fejlődésű példányt, még egyet sem kaphattam róla. Gyümölcsei, növényzete jól egyeztek a leírásokkal és így fajom valódisága kétségtelen.

Hibátlan példányokat, mint mondtam, nem kaphatván próbaágamról, mely most már növéseben teljesen megállapodott, ezuttal csak rövid jellemzését közölhetem e fajnak.

Gyümölcse középnagy, néha pedig jókora nagy; alakja változó, többnyire azonban gömbölyded csigaalaku, buczkosfölkülettű; szára rövid vagy rövides, elég vastag; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre keménykés, halvány-sárga, napos felén csaknem arany-sárga; húsa fehér vagy sárgás-fehér, elég finom, roppanós vagy csak félszerint olvadó, leve elegendő, czukros, savanykás, elég kellemesízű. Aszálványnak vagy egyéb háztartási czélokra inkább alkalmas, mint nyers csemegének. Érik novembertől tavaszig. Fája nálam csak mérsékelt-növésű, de egészséges és igen edzett. Körte-tenyésztésre kedvező viszonyok közt, a leírások szerint, szerfölött termékeny.

Körülményesen leírták: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 149.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 174.

Mas, *Pomol. générale.* I. 189. és sokan mások is.

Franczia császári herczeg.

(Prince Imperial de France; Kaiserlicher Prinz.)

E körtefajt Grégoire nyerte magról, 1850-ben, Jodoigneban. Ojtóvesszejét 1877-ben kaptam Boisbuneltől, Rouenből. Nálam még nem termett a fajtán, a hová ojtottam: de nem is teremhetett; mert a többi fajok társaságában csakhamar megakadt növekedésében; kérge repedékes és pörsögéses lett úgy annyira, hogy most már végelgyengülésben meg is halt.***) Se növényzetét, se gyümölcsét nem tanulmányozván, fajom valódisága bizonytalan előttem. Most már az utánam következőkre marad fajom tanulmányozása, s ha netalán hamis fajnak bizonyulna, annak újból való megszerzése is.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja szabálytalan tojásdad vagy tompa kupalaku; szára rövid, vékony, fás, barna; kelyhe nyílt; bőre világos citromsárga, napos felén csaknem arany-sárga; húsa fehér vagy sárgás-fehér, finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, czukros, savanykás, fűszeres. I. rendű és néha csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. oct. Fáját a leírások erőteljesnek és termékenynek mondják.

*) A „Guide pratique“ 24-féle hasonnevét számlálja el: de e hasonnevek napjainkban már mind elavultak és nem használatosak.

**) Még mielőtt elhalt volna próbaágam, ojtóvesszőt adtam róla Petrovay Györgynek is; Budai József öcsémnek is. Náluk, hiszem, hogy él és megkapható e faj.

Körölményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* VI. 81.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 554.

Mas, *Pomol. générale.* VII. 103.

Lauche, *Erster Ergänzungsband*, 499. lapján.

Francia muskotály.

(Französische Muskateller)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Hollandból kapta e fajt. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Több ízben termett nálam is, de, vidékem mostoha viszonyai közt mindig olyan gyümölcsöket, a melyekben hiányzott a muskotályosság és a melyek ízük bágyadtságánál fogva nem ösztönöztek arra, hogy e fajt bővebben tanulmányozzam. Fajom különben mind gyümölcsei, mind növényzetére nézve valódinak látszik. Kedvező viszonyok közt tovább tanulmányozandó.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, gömbölyded csigaalaku; szára középhosszu; kelyhe nyílt; bőre síma, ledörzsölve fényes, zöldes-sárga; húsa szép fehér, leves, édes, de kevésbé fűszeres. II. rendű csemegegyümölcs.

Fája elejénte vígan, később csak mérsékelten növő, elég edzett, korán és bőven termő.

Körölményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten* IV. 55.

Schmidt, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 231.

és mások is.

Gilles vajoncza.

(Beurré Gilles)

E kitünő körtét, Dumortier szerint, Gilles Adolf nyerte magról, az ötvenes években. Antoingban, Tournayhoz közel, Belgiumban. Ojtóvesszejét 1873-ban ajándékban kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Vidékem mostoha viszonyai közt sem a fajfán, sem a faiskolában nem tenyészik vígan: de termés többször mutatkozott már rajta nálam is. Gyümölcseit azonban mindig idő előtt pusztították itt el a kártékony rovarok. Növényzete után ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Dumortier szerint nagy, szabálytalan gulaalaku; szára elég hosszú, görbe; kelyhe középnagy; bőre síma, fényes sárga; húsa igen finom, igen leves, cukros, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik nov. dec.

Fája elég erőteljes, kuszált lombozatu, igen termékeny.

Körölményesen tudtommal még senkisért írta le. Dumortier a Pomone Tournaisienne-című munkája 149. lapján elég bőven jellemezte.

Kedvezőbb viszonyok közt tovább tanulmányozandó.

Giram.

E körtefaj Franciaországból származik. Gers megyében, a Nogaro melletti Urgosse községben, véletlenül kelt magról, egy odavaló Giram-nevű birtokos kertének kerítésében. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérek híres gyümölcssteleperől, Plantièresből. Nálam is termett volna már a fajfán: de gyümölcsseit vagy a rovarok pusztították el mindig, vagy a szél verte le idő előtt. Minthogy fajfám, a melyre ojtva volt, a ráojtott fajokkal együtt elhalálozott; most már nálam csak egy faiskolai ojtványban van meg ez a faj, melynek valódiságában nem lehet kételkednem.

Gyümölcse, a leírás szerint kisedd vagy csaknem középnagy, tojásdad csigaalaku; szára középhosszu, kissé vastag, fás; kelyhe nyílt, csillagalakulag szétterülő osztványokkal; bőre kissé vastag és keménykés sárgás zöld, napos felén aranyárga; husa fehéres, finom, teljesen szétolvadó; leve igen bő, igen cukros, fűszeresízü. I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. elején. Fája vígnövésű, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Mas, *Le Verger*, II. 151. lapon. Mások tudtommal még nem írták le.

Szállításra is alkalmas gyümölcssei végett megérdemli, hogy kedvezőbb viszonyok közt tovább tanulmányozzuk.

Grand-Soleil.

(Sonnenbirn.*)

E körtefajt Esperen őrnagy nyerte magról, Malinesban (Belgium). Mint-hogy az anyafa Esperen kertében egy, Grand-Soleil-nevű sörház fala mellett nevedezett föl; Esperen e sörház nevére keresztelte el. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Reutlingenből, a Pomol. intézetből. Nálam még nem termett, de nem is teremhetett; mert egyetlen ojtványom e fajból a faiskolában, nagy fák közelébe esvén, csak kinosan tengeti ott életét. Nem mutat normalis tenyészést; minélfogva a leírásokkal sem egyezhetik jól. Fajom valódiságáról nem volt eddig módom meggyőződést szereznem.

Gyümölcse, a leírások szerint, kupos körte-alaku vagy tojásdad csigaalaku; szára rövid, vastag, husos; kelyhe nyílt; bőre vastag, érdes, fahéjszín vagy vörhenyes rozsdával csaknem teljesen bevont; husa fehér vagy sárgásba játszó fehér, elég finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, cukros, igen kellemes fűszeresízü. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik nov. dec — Fája elég erőteljes és elég termékeny.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* V. 93.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 233.

Mas, *Le Verger*, I. 149.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 131. és
többen másak is.

*) Hazai gyümölcsészletünk irodalmában készakarva tartottam meg e gyümölcs francia nevét, mely tulajdonneve azon helynek, a hol e gyümölcsfaj született és nem utánoztam a németeket, a kik a tulajdonnév utolsó, „Soleil”, tagjából, mely „nap”-ot jelent, elég ügyetlenül Napkörtét csináltak.

Graslin.

E körtefaj Franciaországban, a Graslin-család malitournei birtokán, véletlenül fedeztetett föl. Bretonneau, toursi orvos kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1873-ban, ajándékban kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett több ízben a fajfán: de leírásra alkalmas példányokat egyszer sem kaphattam róla. Fajom valódiságáról azonban úgy gyümölcsei, mint növényzetéről ítélve meg vagyok győződve.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy, néha jóval nagyobb is; alakja változó, többnyire azonban hasas tojásdad; szára rövides vagy középhosszu; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre vastag, keménykés, sima, elég fényes, bágyadt zöldessárga, napos felén narancsvörössel színezett; husa fehéres vagy sárgásba játszó fehér, finom, tömöttes, olvadó; leve bő, cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik szeptembertől novemberig. — Fája mérsékelt-növésű, de egészséges és edzett; elég korán és bőven termő.

Körülményesen leírták: Ma s, *Le Verger*, III. (őszi körték) 155. sz. alatt.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 235.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 343. és mások.

Grégoire Henrik.

(Henri Grégoire.)

Grégoire nyerte magról. Még napjainkban is olyan újdonság, melyet körülményes leírásban, tudtommal még senkisé ismertetett meg. Rövid jellemzését közli a „Guide pratique“ a 96-ik lapon, mely szerint „gyümölcse középnagy; kitünőleg I. rendű; érik nov. dec. Fája erőteljes és termékeny.“ Ennyi mindössze is, a mit felőle könyveimben fölfedeztem! Ojtóvesszejét még 1870-ben kaptam Kolosvárról, Veress Ferencz fényképésztől, kinek a fajt ajándékban küldötte meg maga, Grégoire Jodoigneból. «Valódi-e fajom? E kérdésre még most nem felelhetek; mert nálam még nem termett, bárha a fajfán több ízben is kötött már gyümölcsöt. Ugy látom, hogy a fajfán, a bujább növésű fajok mellett csak mérsékeltlen nő.

Kedvezőbb viszonyok közt tovább tanulmányozandó.

Grégoire Leó.

(Leon Grégoire.)

E körtefajt is Grégoire nyerte magról, az ötvenes évek elején, Jodoigne-ban. Ojtóvesszejét 1869. és 1870-ben, két ízben is megkaptam Veress Ferencz fényképésztől, Kolosvárról. Nehány ízben termett már nálam is a fajfán: de

gyümölcssei, mielőtt bonczoló asztalomra kerülhetek volna, mindig idő előtt lábra keltek, eltűntek a fáról. Növényzetéről ítélve, fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja változó, többnyire azonban csigaaalaku vagy tojásdad körtealaku; szára hosszas vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre vastag, érdes tapintatu, homályos sárga, hálózatos rozsdával szakadozottan behintett. Husa fehéres vagy sárgásfehér, finom vagy félfínom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, inkább vagy kevésbé cukros és fűszeresízű. Néha I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik oct. jan. — Fája lassunövésű elég edzett; kedvező viszonyok közt elég termékeny.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* IV. 63.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 332.

Mas, *Pomol. générale.* V. 117.

John, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 529.

Grégoire-né.

(Madame Grégoire.)

E jeles körtét Grégoire nyerte magról, Jodoigneban (Belgium) és neje nevére elkeresztelve 1860 körül kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Kolosvárról, Veress Ferencz fényképésztől, a kinek a fajt ajándékban küldötte meg Grégoire. Nálam is termett a fajfán a 70-es évek elején: de akkor még csak annyit jegyeztem föl róla, hogy a „fajom alkalmasint valódi“. Fajfámon aztán, a többi, bujább növésű fajok társaságában, melyek vidékem mostoha viszonyaival jobban megbirkóztak, csakhamar elhalt a próbaág. A faj nálam csak egy, most már nagyra nőtt fák árnyékába jutott, faiskolai ojtványon van meg. Növényzete után ítélve is, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, elég nagy, hosszas tojásdad vagy tojásdad körtealaku, szép termetű; szára hosszas vagy középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe zárt vagy félignyílt; bőre elég vastag, sima, zöldessárga, itt-ott rozsdapettyes; husa sárgásba vagy zöldesbe is játszó fehér, Bivort szerint, rózsaszínű, — finom, olvadó; leve bő, cukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik oct. nov. Nálunk az alföldön valószínűleg sept. oct. — Fája nálam csak mérsékelten növe, de egészséges és elég edzett; kedvező viszonyok közt vígnövésű és termékeny.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* VIII. 97.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* pót-füzetének 95-dik lapján. Mások tudtommal még nem írták le.

Haffner vajoncza.

(Beurré Haffner; Haffner's Butterbirn.)

Nürnberg mellett, Kadolzburgban fedezték föl a Haffner testvérek, a kik ugyanott jeles faiskolával bírtak annak idejében. Ojtóvesszejét 1871-ben kap-

tam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam, a jól megerősödött próbaágon, még egyetlen egy gyümölcsöt sem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt gyümölcsseit, kötődésük után, csakhamar el szokta hullatni. Növényzetéről ítélve, fajom valódiságáról nem lehet kételkednem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, tojásdad körtealaku; szára rövides vagy középhosszu, fás; bőre kissé vastag és érdestapintatu, zöldes-sárga vagy szalmasárga; napos felén pirossal színezett, sűrűn rozsdafoltos; husa fehér vagy sárgásfehér, elég finom, olvadó; leve bő, igen cukros, finom savanyúval emelt, igen kellemes-ízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik oct. nov. Nálunk az alföldön valószínűleg sept. hó folytán. Fája vígnövésű, egészséges, edzett; a leírások szerint rendkívül termékeny.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 283.

M a s, *Le Verger.* III. 37. szám alatt.

Haller gróf bordása.

(Graf Haller's gerippte Birne.)

Magról nyerte a gyümölcészet iránt melegen érdeklődő Haller gróf Erdélyben, Segesvár melletti várkertében, a hatvanas években. Ojtó vesszejét 1872-ben kaptam Reutlingenből. Nálam is termett már: de vidékem mostoha viszonyai közt csak apró és nem bordás gyümölcsöket. Fajom valódiságáról azonban meg vagyok győződve; mert Erdélyből vagy két példányt kaptam egy ízben mutatoul e fajból és az én apró gyümölcseim színre és ízre nézve teljesen egyeztek az Erdélyből kapott gyümölcsökkel. Ugy látszik, hogy a fajt jellemző bordásságot csak kedvező viszonyok közt képes megtartani.

Gyümölcsét II. rendű csemegegyümölcsnek találtam. Érik oct. nov.

Hardenpont csíkos vajoncza.

(Beurré d' Hardenpont panaché).

E körtefaj sem egyéb, mint olyan változványa a Hardenpont vajonczának, mely ettől csak annyiban különbözik, hogy gyümölcsén, egymással váltakozó, zöld és sárga, széles csíkok nyulnak végig és e csíkozat a fa vesszeinek kergén is jelenkezik. Kinek köszönhetjük e szép változvány megörökítését vagy inkább állandósítását? E kérdésre könyveimben nem találtam feleletet. Ojtó vesszejét 1872-ben kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Nálam is termett már a fajtán. Fajom valódisága kétségtelen.

A Hardenpont vajoncza többször, mint nem, kitűnő jó gyümölcs: de szépségre nem vetekedhetik leányával, a Hardenpont csíkos vajonczával. Adjunk helyet ennek is, annak is kerteinkben!

Héb é.

Amerikából származik. Summer Vilmos, pomaria-i faiskolatulajdonos nyerte valószínűleg az Angoulêmei hercegnő körte magvairól. Az anyafa 1860-ban fordult termőre s 1866-ban került forgalomba. Ojtóvesszejét több helyről is, egyezően kaptam meg 1873-tól 1879-ig. Nálam is több ízben termett: de vidékem mostoha viszonyai közt kisebb és kevésbé ízletes gyümölcsöket hozott, mint, a milyeneket a leírások szerint teremnie kellett volna. Fajom valódiságában úgy gyümölcsei, mint növényzete után ítélve, nem lehet kétkednem.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy igen nagy; alakja gömbölyded csigaalakú, szabálytalanul boltozott buczkosfölkületű; szára rövid, vastag, husos; kelyhe nyílt; bőre citromsárga; husa fehéres vagy sárgásba játszó fehér, finom, olvadó; leve bő, cukros, savanykás, igen kellemesízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik nov. dec. Nálam sept. végén, oct. elején. — Fája csaknem bujanövésű egészséges, edzett, termékeny.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 268.

L a u c h e, *Erster Ergänzungsband* ect. 471. lapján.

Megérdemli, hogy kedvező viszonyok közt tovább tanulmányozzuk.

Henkel vajoncza.

(Beurre Henkel; Bödiker's Butternbirn.)

Magról nyerte Van Mons, a kitől Oberdieck név nélkül kapott e fajról ojtóvesszőt. Minthogy Oberdieck gyümölcseit kitünőknek, a Napoleon vajonczával vetekedőknek találta; azt híven, hogy e fajnak valóban nincs is még neve, Bödiker, német gyümölcsész nevére keresztelte el és e név alatt irta le körülményesen. Később azonban megtudván eredetileg kapott nevét is, az *Illustr. Monatshefte* 1871-dik évf. 326-dik lapján, a főnebbi, eredeti nevét visszaállíttatni kéri. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is termett a fajfán csakhamar: de máig sem írhattam le körülményesen; mert fajom a fajfán csakhamar elpusztult, faiskolai, több éves ojtványomról pedig még eddig nem kaphattam leírásra alkalmas példányokat. Mint-hogy fajom határozottan valódi; ezennel megismertetem rövid jellemzésben.

Gyümölcse középnagy, néha valamivel nagyobb is, kisebb is; alakja rendszerint hasas csigaalakú; szára középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre sima, világossárga, itt-ott rozsdafoltos; husa sárgásfehér, finom, teljesen szétolvadó; leve igen bő, cukros, finom savanyúval emelt, igen kellemesízű. I. rendű vagy kitünően I. rendű csemegegyümölcs. Érik nálam sept. második felében; hűvösebb tájakon november végeig is eltart. Fája mérsékelt-növésű, de egészséges és edzett; mikép próba ágamról tapasztaltam; korán és bőven termő.

Körülményesen leírta: O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 303. Mások tudtommal még nem írták le.

Hertrich bergamotja.

(Bergamotte Hertrich; Hertrich's Bergamotte.)

E jeles körtét a Fortunáta körte magvairól nyerte Hertrich kereskedő Bollviller környékén: de elterjeszteni Bauman, híres gyümölcsész és faiskola tulajdonos kezdette csak el. Ojtóvesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől. Vidékem mostoha viszonyai közt máig sem fordult termőre. Bárha gyümölcsét nem láttam is; fajom valódiságában mégsem kételkedem; mert növényzete jól egyezik a leírásokkal.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud vagy csaknem középnagy; alakja gömbölyded vagy két végén belapított gömbalakú; majd szabályos, majd szabálytalantermetű; szára középhosszu, fás; kelyhe többnyire nyílt, néha pedig félig nyílt; bőre keménykés, élénk citromsárga; napos oldalán homályos vörössel színezett, itt-ott rozsdafoltos; husa sárgás, finom vagy félfinom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, cukros, savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik dec. april. Fája, mikép fajfámról látom, mérsékelt-növésű, de egészséges és elég edzett; a leírások szerint, igen termékeny.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 493.

M a s, *Pomol. générale.* V. 7.

Mas Alfonz jobbnak találja e fajt, mint anyját, a Fortunátát; mert ennek gyümölcsei, szerinte, sohasem kapnak olyan fanyarságot, a milyent a Fortunáta gyümölcsei gyakran kapni szoktak.

Heyst Emil.

(Emile d'Heyst; Emil Heyst.)

Esperen őrnagy nyerte magról s egyik barátja fiának nevére Heyst Emilnek nevezte el. A magról kelt anyafa 1847-ben termett először. Ojtóvesszejét 1872-ben Oberdiecktól, Jeinsenből, később pedig, — mert fajom valódiságában gyanakodtam, 1879-ben Leroytól is meghozattam Angersből. Az első hozatalból fajfámon kisdud gyümölcsök termettek, a Leroytól kapott fajom még nem termett: de, mivel mindkét helyről kapott fajom növényzete egymás közt is, a leírásokkal is egyezik, fajom valódiságában többé nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, gyakran pedig jókora nagy; alakja változó, többnyire azonban szabálytalan gúlaalakú vagy kupos körtealakú; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre kissé vastag, érdestapintatú, értékével bágyadt-sárga, barnás rozsdával majd sűrűbben, majd ritkábban eltakart; husa fehér és sárgásba és zöldesbe is játszó fehér, igen finom, tömöttes, olvadó; leve bő, cukros, savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik oct. nov. Fája mérsékelt-növésű, de egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: R o y e r, *Annal. de pomol.* IV. 25.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 131.

M a s, *Pomol. générale,* III. 75. és mások.

Hollandi fügekörte.

(Holländische Feigenbirn.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először irta le, Harlemból kapta e fajt. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett; mert próbaágam a fajfán, a többi fajok társaságában, csakhamar megakadt növényében és folyvást sínylődött s e miatt nem teremhetett. Növényzete után ítélve azonban, fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse, Oberdieck szerint, középnagy, néha jóval nagyobb is; alakja változó; többnyire azonban kupos vagy kobakalaku, szabálytalanul boltozott buczkosfömlületű; szára rövides, vastag, fás, néha husos; kelyhe nyílt; bőre keménykés, elég sima, zöldessárga; husa fehéres, olvadó, leves, gyöngéd savanyúval emelt, czukros, fűszeresízü. I. rendű csemegegyümölcs. Erik septemberben. Nálunk valószínűleg aug. végén. Apródonkint kell leszedni fájáról, a mikor még zöld színe nem kezd sárgára változni.

Körülményesen leírta: Diel, *Neue Kernobsorten*, II. 180.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 73.

Hollandi vajonc.

(Beurré de Hollande; Holländische Butterbirne.)

Származása bizonytalan. Mikép Jahn gyanítja; többféle név alatt lehet forgalomban. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben termett már nálam is a fajfán, gyümölcsei és növényzete némi lényegtelen eltérésekkel jól egyeztek Jahn leírásával; miért is hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse középnagy, néha nagyobb is; alakja hosszaskupos, gyakran pedig körte vagy kobakalaku; szára hosszú vagy hosszás, elég vastag, fás; kelyhe nyílt; bőre keménykés, szeliden érdes, világos-sárga, miből azonban gyakran alig látszik ki tisztán egy-egy folt; mert az egész fömlület finom, barnás, később fahéjszínre változó rozsdával van eltakarva; husa fehéres, elég finom, olvadó; leve bő, igen czukros, gyöngéden fűszeresízü. I. rendű csemegegyümölcs. Erik sept. végén oct. elején. Nálam sept. elején ért majd mindig. — Fája nálam csak mérsékélnövéssé, de egészséges és elég edzett; korán és bőven, gyakran csomósan termő.

Körülményesen leírta: Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 273. másoktól még nem olvastam leírását.

Hons érsek.

(Monseigneur des Hons; Erzbischof Hons.)

Troyesban, Franciaországban nyerte magról bizonyos Gibey-Lorne ur és egyházmegyéjének volt püspöke nevérol elkeresztelve, kezdette elterjesz-

teni. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Nálam is több ízben termett a fajfán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse középnagy, néha kisebb is; alakja mindkét végén tompa, hosszas, hengeres körtealaku; szára középhosszu, középvastag, hajlékony; kelyhe nagy, nyílt vagy félig nyílt; bőre vastag, keménykés, értével szalmasárga; napos oldalán szennyes-vörössel mosott vagy színezett, nagyrészt pedig rozsdával befuttatott; husa sárgás-fehér, elég finom, tömött, vajszerű; leve bő vagy elegendő, czukros, finoman savanykás, fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik július végétől aug. végeig. Apródonkint kell leszedni fájáról s ott nem szabad megérni hagyni; mert akkor jó ízéből sokat veszítene. Fája elég vígnövésű, egészséges, elég edzett, korán és bőven termő.

Körülményesen leírták: Baltet, *Annal. de pomol.* VIII. 85.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 431.

Mas, *Le Verger*, II. 93.

Oberdieck, *Illust. Handb. der Obstk.* VIII. 117.

Hovey.

E jeles körtefajt Leroy 1853. óta terjeszti és, mikép írja, barátjának, Hovey jeles gyümölcslésznak nevére keresztelte el. Ő nyerte-e magról vagy terjesztés végett kapta valakitől? E kérdésre nem adott feleletet. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Leroy-féle híres faiskolából, Angersből. Nálam még nem termett a fajfán, a hová ojtottam, de növényzete után ítélve, fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, elég nagy vagy középnagy; alakja változó, többnyire azonban hosszas, csigás körtealaku vagy kupos körtealaku; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe félignyílt; bőre finom, vékony, síma, fényes szalma-sárga; husa fehéres vagy sárgás-fehér, elég finom, olvadó; leve igen bő, czukros, savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. nov. Fája erőteljes, edzett, elég termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 284.

Mas, *Pomol. générale*, VII. 169. Mások tudtommal még nem írták le.

Jalais vajoncza.

(Beurré Jalais.)

E körtefajt Jalais Jakab, nantesi gyümölcskertész nyerte magról, 1848-ban. A hatvanas években kezdett forgalomba jönni. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérek híres gyümölcstelepéről, Plantièresből. Több ízben termett már nálam is. Bárha vidékem mostoha viszonyai közt eredeti finomságát nem képes mindenkor kifejteni s így e tekintetben nem is egyezhetik teljesen a leírással; mégis hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy szerint, jókora nagy, alakja gömbölyded csigaalaku és kissé buczkosfömlületű; szára rövides, elég vastag, fás; kelyhe félig nyílt; bőre kissé vastag, arany-sárga, napos oldalán pirossal színezett; husa fehé-

res, finom, olvadó, — nálam csak félfinom, félszerint olvadó; leve elegendő, czukros, savanykás, néha kissé huzós, kellemes fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. derekán; néha eltart oct. közepéig is. — Fája mérsékelt-növészű, egészséges, edzett; korán és igen bőven termő.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 380. Másoktól még nem olvastam leírását.

Jaminette.

Származásáról többféle vélemény van forgalomban: de csak az az egy bizonyos, hogy Metz környékéről kezdett elterjedni; mert Diel, a ki először írta le, még 1806-ban, Metz környékéről kapta volt. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett: de növényzete után ítélve, fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, igen hasas csigaalakú; szára rövid, elég vastag, fás; kelyhe többnyire félig nyílt; bőre vastag, keménykés, sárgás-zöld; husa fehéres vagy sárgásba és zöldesbe is játszó fehér, finom vagy félfinom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, czukros, kellemes fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemege-gyümölcs. Érik novembertől februárig. Az alföldön valószínűleg sept. okt. — Fája elég vígnövészű, egészséges és edzett. Későn fordul termőre, de aztán elég termékeny. Megkivánja a vezérvesszők visszanyesését; mert különben hamar elpusztulnak gyümölcspeczkei s termékenysége csak az ághegyekre szorítkozik.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, VIII. 33.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 351.

M a s, *Le Verger*, I. 51.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 300. és többen mások is.

Jó-szürke.

(Yat; Gute-Graue.)

Hollandból származik. Többféle név alatt van forgalomban. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeimsenből. Több ízben termett már nálam is. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse kisdéd vagy középnagy; alakja többnyire kupos körtealakú néha gömbölyded csigaalakú; szára hosszas vagy középhosszu, fás; bőre kissé vastag és érdes; mert csaknem egész fölülete szürkésbarna rozsdával van bevonva, alapszíne sárgás zöld; husa fehéres, félfinom, de olvadó; leve bő vagy elegendő, gyöngéd savanyonyal emelt, igen kellemes, sajátzerűen fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. sept. hóban. — Fája erőteljes, edzett; nem korán, de elég bőven termő.

Körülményesen leírták: D i e l, *Kernobstsorten*, III. 63.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 59.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 762.

M a s, *Le Verger*, II. 85. és sokan mások is.

Karmin körte.

Kovács József bátorkeszi ref. lelkész, a ki magának hazai gyümölcsészeti körül bokros érdemeket szerzett, Bátorkeszi vidékén, egy pusztai vadászlak kertében találta föl és Carmin körtének elkeresztelve kezdett elterjeszteni. Ojtóvesszejét a hatvanas évek elején hozattam meg Bátorkeszből. Nálam is csakhamar termett s gyümölcseiről csakhamar meggyőződtem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse kicsinyke, de igen csinos, csaknem szabályos csigaalakú; szára középhosszu, vékony, fás, vörhenyes; kelyhe nyílt; bőre kissé vastag, sima, világos-sárga, nagyrészt azonban karmin pirossal befuttatott; husa fehéres, félfinom, gyöngéd, velős, czukros, de nem fűszeres. II. rendű csemegegyümölcs. Érik jul. közepe táján. — Fája vignövésű, egészséges, igen edzett és igen termékeny.

Körülményesen még nincs leírva: de elég bő jellemzésben mutatta be. Kovács József a „Kalauz“ czimű művecskéjében a 85-dik lapon.

Kései zöld vajoncz.

(Bourré-vert tardif; Grüne späte Schmalzbirn.)

Származása bizonytalan; állítólag Belgiumban régóta tenyésztik. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett. Fáját, mihelyt megtudtam a leírásokból, hogy kevésbecsű gyümölcsöket terem legtöbbhelyt, fajfává alakítottam át csak egy ágát hagyva meg tanulmány czéljából: de, mint mondtam, még nem termett, hanem azért növényzete után ítélve fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, elég csinos körtealaku; szára rövide, elég vékony, fás; kelyhe nyílt vagy félgnyílt; bőre kissé vastag, de gyöngédtapintatu, bágyadt zöld; husa fehér, gyöngéd, olvadó; leve elegendő czukros, de ritkán fűszeresízű. I. rendű, többnyire azonban csak II. rendű csemege-gyümölcs. Érik octobertól — decemberig. Mas Alfonz szerint, akkor legízesebb, ha a gyümölcskamrában kissé megfonnyad. — Fája lassunövésű, de egészséges edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Hand. der Obstk.* VIII. 389.

L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 437.

M a s, *Le Verger*, I. 93. és mások is.

Kis Péter.

(Petite poire de Pierre; Kleine Petersbirn.)

Németországból származik, a hol különösen Altenburg környékén van nagyban elterjedve. Öjtővesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Fajfámon csakhamar termett is a leírásokkal igen jól egyező gyümölcsöket; de vidékem mostoha viszonyai közt rövidéletű. Vadonczra ojtva a faiskolában, egy-két évig vígan nőtt, de aztán sárgaságba esett és most már haldoklik nálam, ez a faj.

Gyümölcse kicsiny, tojásdad-körte alakú; szára középhosszu, fás; kelyhe nyílt; bőre finom, sima, bágyadt sárga, napos oldalán homályosvörössel mosott vagy színezett, itt-ott rozsdafoltos; husa bágyadtfehér, finom, tömött, olvadó vagy kissé roppanós; leve elég bő, czukros, igen kellemes fűszeres-ízű. I. rendű csemegegyümölcs; befőttnek és aszálványnak, — mert nem köves-szemcsés, — igen alkalmas. Érik aug. hó folytán. — Fája lassunövésű és csak különösen kedvező viszonyok közt tartóséletű; igen termékeny.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 27.

M a s, *Pomol. générale.* IV. 101. és mások.

Kis Viktorin.

(Petite Victorine.)

Leroy nyerte magról s kereszttelte unokahuga leánya, Menand Viktorin nevére. Öjtővesszejét 1879-ben kaptam a Leroy-féle faiskolából, Angersből. Nálam még nem termett. Fajom valódisága még bizonytalan előttem; mert növényzetén oly szembetűnő jellemvonásokat látok, a melyeket Leroy nem említ föl leírásában.

Gyümölcse, Leroy szerint, kisdud, gömbölyded vagy csaknem kupos gömbalakú; szára rövid, vékony, fás; kelyhe nyílt; bőre zöldes, vörhenyessel márványzott s napos oldalán ugyanilyen színnel bevont; husa fehér, finom, olvadó, nem köves-szemcsés; leve elegendő, czukros, savanykás, igen kellemes, muskotályos. I. rendű csemegegyümölcs. Érik dec. jan. — Fája lassu növésű, de egészséges, edzett és bőven termő.

Körülményesen leírta: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 528. Másoktól még nem olvastam leírását.

Komló-körte.

(Poire de Houblon; Hopfenbirne.)

Származása bizonytalan. Németországban, Saalfeld környékén nagyban el van terjedve. Öjtővesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől

Plantièresből. Nálam egy gulaalakú fa alsó ágára van ojtva, a hol a többi fajok társaságában, növéseben hátramaradt és maig sem termett: de növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, kicsiny vagy kisdud, tojásdad csigaalakú; szára középhosszu, elég vékony, fás; bőre vastag, keménykés, arany-sárga, hálózatos rozsdával nagyrészt eltakart; husa fehéres, durvaszemcsés, tömött, csaknem roppanós és pezsgő; leve nem bő, de igen czukros, kellemes rózsailattal emelt. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs. Aszalványnak különösen alkalmas. Érik aug. második felében. — Fája vígnövésű, elég edzett, szerfelett termékeny: de e tekintetben nekem még nem lehetett a fajt tanulmányoznom.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 211.

M a s, *Pomol. généralé*, I. 101. és mások is.

Koninck vajoncza.

(Beurré de Koninck.)

Van Mons nyerte magról s barátjának, Koninck természetbuvárnak nevére elkeresztelve, kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Fajfámon a többi fajok társaságában nem tenyésztett vígan és nem is termett. Fajom valódisága még bizonytalan előttem; mert növényzetében némi eltéréseket látok a leírásoktól. Gyümölcse fogja elhatározni, hogy valódi-e fajom vagy sem?

Gyümölcse, Mas Alfonz szerint, középnagy, kerülékes gömbalakú, szabályosan boltozott síkfölületű; szára középhosszu, fás; kelyhe zárt; bőre vastag, olajszínű-zöld, napos felén néha gyöngéd pirossal belehelt; husa zöldesbe játszó fehér, igen finom, olvadó; leve bő, czukros, savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs, Érik sept. oct. — Fája mérsékelten növe, de egészséges, elég termékeny, védett helyet kíván.

Körülményesen leírta: M a s, *Le Verger*, III. (őszi gyümölcsök) 145. sz. alatt.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 388.

Észrevétel. Fajom növényzete inkább egyezik Leroy leírásával, mint a Mas Alfonzéval. Ugyanazon fajt írták-e le mindketten? Kérdés marad előttem. Meg kell még itt jegyezni, hogy e faj összē nem tévesztendő a Koninck téli vajonczával, mely utóbbi lényegesen különbözik a főnebbitől.

Kossuth vajoncza.

(Beurré Kossuth.)

Származása bizonytalan, Leroy 1849-ben kapta e fajt: de nem tudja kitől és honnan? Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől Plantièresből. Fajfámon csak egyetlenegy gyümölcsöt kaptam még róla, mely nem volt normalis-fejlődésű. Növényzete után ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy szerint, jókora nagy; alakja változó, többnyire azonban hasas csigaalakú; szára rövid, vékony, fás; kelyhe nyílt; bőre homályos sárgás-zöld; husa fehéres, igen finom olvadó; leve igen bő, cukros, finoman savanykás, igen kellemesízü. I. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. okt. Nálam pedig aug. végén. — Fája mérsékelten növvő, de egészséges, edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 389. Másoktól még nem olvastam leírását.

Lambré Kata.

(Catherine Lambré.)

Bivort Sándor nyerte Leroy szerint azon magoncokról, a melyeket Van Mons halála után, ennek örököseitől megvett volt. Az anyafa 1854-ben termett először. Bivort Sándor, anyja nevére keresztelte el ez új fajt s 1855-ben kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérek gyümölcstelepeiről, Plantièresből. Nálam a fajfán, a többi fajok társaságában csakhamar megakadt növéseben és maig sem termett. Növényzete után itélve, fajom valódiságában nem lehet kételkednem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha jóval nagyobb is; alakja körtealakú, majd szabályosan, majd szabálytalanul boltozott; szára hosszú vagy hosszús, fás, tövével husos; kelyhe nyílt; bőre citrom-sárga, napos felén élénk pirossal mosott, itt-ott rozsdafoltos; husa fehér, elég finom, tömött, olvadó; leve igen bő, igen cukros, igen kellemes, illatos és fűszeres ízű. Kitűnőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik september, october hó folyamán. — Fája elejénte vígan, később csak mérsékelten növvő, de egészséges, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 534.

Bivort, *Les fruits du jardin Van Mons*, 4. lapján.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* pótfüzete 85-ik lapján.

Ledocte Henrik.

(Henri Ledocte.)

Grégoire nyerte magról, Jodoigneban, (Belgium). Mikor tájban nyerte? s ki volt ez a Ledocte nevű egyéniség, a kinek nevére elkeresztelte? E kérdésekre, könyveimben még nem találtam feleletet. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Veress Ferencz fényképésztől, Kolosvárról. Nálam több ízben is ígért már termést: de kötődött gyümölcsei mindig idő előtt tüntek el fajfámról. Valódiságában azért bízom mégis; mert fajom ajándékba került magától Grégoiretől Kolosvárra.

Mínt hogy körülményes leírását, tudtommal, még senki sem közölte; ezuttal csak azon rövid jellemzést közölhetem e fajról, a melyet róla a „Guide pratique“ 96-ik lapján olvashatni.

„Gyümölcse középnagy, olvadó-húsu, I. rendű csemegegyümölcs. Érik dec. január hóban.“ Fája mérsékelt-növésű, de, mint látom, rendkívül edzett. sűrűlombos, és igen termékenynek mutatkozik.

Legfinomabb vajonc.

(Beurré superfin; Hochfeine Butterbirn.)

Magról nyerte 1844-ben Goubault, mille-pieds-i faiskolatulajdonos Frank-honban. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Próbaágam, a hová ojtottam, több ízben biztatott terméssel; de, mielőtt gyümölcseit bemutathatta volna, elhalt a fajfámon. Faiskolai ojtványom növényzete után ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy vagy jókora nagy; alakja hasas, kupos csigaalaku, néha bordás és buczkosfölkületű; szára hosszas vagy középhosszu, vastag, fás, tövével husos; kelyhe többnyire félig nyílt; bőre finom, vékony, gyöngédtapintatu, zöldes citrom-sárga, napos felén néha pirossal színezett, itt-ott szakadozott rozsdafoltok mutatkoznak rajta; husa fehér vagy sárgás-fehér, igen finom, igen olvadó; leve bő, cukros, savanykás, igen kellemes fűszeresízű. Csaknem kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. végén és néha eltart oct. végeig is. — Fája erőteljes, edzett és termékeny. — Nálam csak mérsékeltén nő.

Körülményesen leírták: B i v o r t, *Annal. de pomol.* VIII. 51.

L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 432.

M a s, *Le Verger*, III. 79. a 38-dik sz. alatt.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 299. és mások is.

Mint olyan gyümölcs, a melyet valamennyi leírója magasztal, megérdemli, hogy tanulmányozzuk és honi nyelvünkön is körülményes leírásban ismertessük meg.

Legszebb nyári körte.

(Bellissime d' été; Schönste Sommerbirne.)

Eredete régi, bizonytalan. Szépsége végett kapta főnebbi nevét. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt csak szenvedő életet folytathat és mikép tapasztalom gyümölcsöző szervei apródonkint és előbb hálnak el, hogysem gyümölcsöt hozhatnának. Növényzete után ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud vagy középnagy, tojásdad körtealakú, elég szabályostermetű; szára középhosszu; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre vékony, sima, fényes; értékével élénk sárga; napos oldalán kékes pirossal mosott, mely színezet az árnyas oldalon szakadozott csíkokban sokkott jelenkezni; husa sárgásfehér, félfinom, félszerint olvadó; leve elegendő,

czukros, elég kellemesízű. Csemege gyümölcsnek inkább szép, mintsem jó: de kapós piaczos gyümölcs. Érik aug. hó folytán. Fája elég vígan nő és nagyra növekszik: de csak a neki kedvező viszonyok közt terem kellőleg.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 216.

M a s, *Le Verger*, II. 193. lap 95. sz. a.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 383. és mások.

Legszebb őszi körte.

(Bellissime d'automne; Schönste Herbstbirne.)

Régi francia gyümölcs, mely napjainkban már mindenfelé el van terjedve. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Leroy-féle faiskolából, Angersből. Nálam még nem termett: de növényzetéről ítélve fajom valódinak látszik.

Gyümölcse, a leírások szerint, kised vagy középnagy; alakja kúpos körtealakú; szára hosszú vagy hosszás, vékony, fás; kelyhe nyílt; bőre finom, sima, zöldessárga, napos felén élénk vörössel mosott; husa fehér, olvadó, pezsögő; leve bő, igen czukros, kellemesízű. I. rendű, gyakran pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. oct. hóban. — Fája elég vígan nő, egészséges, edzett és igen termékeny. — Ilyen lesz-e nálunk is? Erre csak bővebb tapasztalat után felelhetünk.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 214.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 451. és mások is.

Legszebb téli körte.

(Bellissime d'hiver; Schönste Winterbirne)

Régi, bizonytalan: de abban, hogy Franciaországból származik, nincs eltérő vélemény a gyümölcsészek közt. Ojtóvesszejét Oberdiecktól, Jeinsenből kaptam 1872-ben. Nálam még nem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt, gyümölcsöző szervei előbb elhalnak, hogysem teremhetnének. Növényzete után ítélve fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja gömbölyded- vagy hasas csigaaalaku; szára hosszás, középvastag, fás; kelyhe nyílt; bőre elég sima, noha szeliden hovádasos, halvány citromsárga, napos oldalán lángszínű pirossal mosott; husa sárgásfehér, durva-szemcsés, roppanós; leve bő vagy elegendő, czukros, néha kissé huzós. Csemegegyümölcsnek nem válik be, hanem asztaldisznek és háztartási célokra igen alkalmas. Érik decembertől, tavaszig. — Fája mérsékelten növo, de nem mindenütt egészséges és edzett; a neki kedvező helyen elég termékeny.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 214.

M a s, *Pomol. générale.* VII. 115.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 151.

Lentier orvos.

(Docteur Lentier.)

Grégoire nyerte magról 1853-ban, Jodoigneban (Belgium) és Lentier, löweni orvos nevére elkeresztelve kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1870-ben Veress Ferencz, fényképésztől, Kolosvárról és 1872-ben Oberdiecktól, Jeinsenből teljesen egyezőleg kaptam meg. Nálam a próbafán a többiek társaságában csakhamar beszüntette növekedését és maig sem termett: de fajom valódiságáról, növényzetéről ítélve mégis meg vagyok győződve.

Gyümölcse, a leírások szerint középnagy, néha nagyobb is; alakja tojásdad vagy kupos körtealaku és többnyire szabályosan boltozott széptermetű; szára hosszas vagy középhosszu, elég vékony, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre elég vékony, gyöngédtapintatu, világos zöld, napos felén csak kissé sárgás zöld; husa fehéres, csaknem áttetsző, finom, olvadó; leve igen bő, czukros, finoman savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érésideje sept. oct. Nálunk valószínűleg aug. végén, sept. elején.

— Fája mérsékelten növvő, de egészséges, edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* III. 83.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 37.

Mas, *Le Verger*, III. a 22-dik szám alatt.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 355. és mások.

I-ső Lipót emléke.

(Souvenir de Leopold I-er.)

I. Lipót belga királyról elnevezve három körtefaj van forgalomban. Az egyiket a Van Mons örököseitől átvett maganczokról Bivort Sándor nyerte és egyszerűen „I. Lipót“ (= Leopold I-er) névvel nevezte el. Ezt a fajt leírta Bivort (*Annal. de pomol.* VI. 5.) aztán Leroy (*Dict. de pomol.* II.) és Oberdieck is (*Illustr. Handb. der Obstk.* V. 145.) — A másikat Grégoire nyerte magról és „Vingt-cinquieme anniversaire de Léopold I-ére“, Szent-Iván éneke-hosszuságu névvel nevezte el. Ezen fajt leírta Leroy azon név alatt, melyet Grégoire adott neki; aztán a Grégoiretól kapott hosszadalmas nevet megrövidítve leírta Jahn „Neue Leopold I.“ (= Uj-I-ső Lipót) név alatt és Mas Alfonz „Souvenir de Leopold I-er“ név alatt. A harmadikat szintén Grégoire nyerte magról: de erről már a gyümölcsészek műveiben semmi nyomot sem találok. Fajom Veress Ferencz, kolosvári fényképész útján Gregoiretól került 1870-ben és így hiszem, hogy ez a valódi „I. Lipót emléke“ (Souvenir de Leopold I-er) és nem az, a melyet Mas hibásan nevezett így el, a „25-me Anniversaire de Leopold I-er“ név helyett.

Fajom, melyről a többször említett Petrovay György és Budai József, öcsémnek ojtóvesszőt adtam, nálam csak kínosan tengette életét, és már is haldoklik.

Gyümölcse, Dumortier szerint (lásd: *Pomone Tourn.* 21. l.) „nagy, II. rendű“, a *Guide pratique* szerint pedig „nagy, I. rendű, oct. decemberben érő; fája erőteljes és termékeny“ — Egyebet róla se másoktól nem olvastam, sem saját tapasztalatom után nem mondhatok.

Lormier körtéje.

(Bon-Chrétien Antoine Lormier.)

Ujdonság. Sannier, rouen-i faiskolatulajdonos nyerte — a Guide pratique szerint — a Doyenné d'Amanlis *) magvairól és főnebbi, zárjel közt kitett, hosszadalmas francia név alatt 1873-ban kezdette forgalomba hozni. Ojtóvesszejét 1877-ben kaptam Boissuneltől, Rouenből. Nálam még nem termett, de a tőlem kapott vesszőkről, Dörgő Dániel barátomnál, már termett a róla közlött, rövid jellemzéssel igen jól egyező gyümölcsöket, melyek fajom valódiságáról csakhamar meggyőztek.

Gyümölcse, a „Guide pratique“ szerint, nagy vagy igen nagy, közép-táján duzzadt, két végén tompa, világossárga, napos felén lángos vörössel mosott vagy csak színezett; husa félszerint olvadó, czukros, finomízű; érés-ideje jan. febr. — Fája erőteljes, termékeny, alkalmas formafának is.

Körülményesen, tudtommal még senkisé is írta le.

Lőrincz Kovács.

Valószínűleg Erdély egyik, ős gyümölcse. Ojtóvesszejét bold. P. Dániel Lőrincz barátomtól, Gogány-Váraljáról 1877-ben kaptam. Nálam még nem termett: de említett barátom 1878-ban, Aug. 22-én hozzám jövéen látogatóba hozott e fajról néhány, teljesen érett példányt. Minthogy a gyümölcsöt tovább tartani nem lett volna tanácsos; megízleltem s róla következő jegyzetet írtam jegyzőkönyvembe.

„Gyümölcse középnagy, hasas csigaalakú vagy csigás gömbalakú, szabályosan boltozott síkfölületű; szára középhosszu, vékony, fás, görbe, zöldes; kelyhe nyílt; bőre finom, sima, teljesen ért korában sárgás zöld; (ha egészen megsárgult; akkor már belseje szotyós,) napos oldalán szelid pirossal csíkozott vagy csak belehelt; husa sárgás, finom, tömöttes, olvadó; leve rendkívül bő, igen czukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes, illatos és fűszeresízű. Csaknem kitűnőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érsideje, úgy látszik, aug közepére esik.“

Minthogy e gyümölcsfajt bővebben tanulmányozni nem volt módomban; fajom valódisága előtttem még bizonytalan. Mikép próbaágamról látom; fája vagnövéssű és edzett.

Luizet vajoncza.

(Beurré Luizet; Luizet's Butterbirn.)

Magról nyerte az idősb Luizet, ecully-i faiskolatulajdonos Frankhonban, Lyon közelében. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Leroy-féle faiskolából, Angersből. Nálam még nem termett: de növényzetéről ítélve fajom valódiságában nem kételkedem.

*) Itt aligha nem az Alençon esperest (Doyenné d'Alençon) vagy az Amanlis vajonczt (Beurré d'Amanlis) kell értenünk; mert „Doyenné d'Amanlis“ (Amanlis esperese) nevű körte, tudtommal, a gyümölcsészet birodalmában nincs még forgalomban.

„Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy, hosszas, kupos csigaalakú; kissé szabálytalanul boltozott; szára rövidek vagy középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre keménykés, sima, elég fényes, sárgás zöld; napos oldalán néha pirossal színezett; husa fehér vagy sárgás-fehér, finom, tömöttes, olvadó; leve bő, cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemesízű. I. rendű, néha csak II. rendű csemege-gyümölcs. Érés-ideje oct. dec. — Fája erőteljes, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 392.

Mas, *Pomol. générale*, III. 67.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 371. és mások is.

Magherman.

Rendkívül magasztalt újdonság. Magról nyerte Magherman Sotteghemben (Keleti Flandria); de, bárha születés-helyén már vagy három évtized előtt ismerték, maig is az újdonságok rovatába tartozik. A „Revue de l'arboriculture“ című folyóirat 1872. évi utolsó füzetében oly magasztalólag ismerteti Carnoy, francia gyümölcsész, hogy azonnal kedvet kaptam meghozatni a Simon-Louis testvérek gyümölcstelepéről. Meg is hozattam ojtóveszőkben, melyeket részint fajfára, részint faiskolai csemetékre ojtottam el. Nálam még nem termett és vidékem mostoha viszonyai közt nem is teremhetett; mert a tartós szárazság miatt fajom a fajfán is, faiskolai csemetéimen is, nemhogy vígan nőtt volna, mint a leírás szerint Belgiumban, hanem folyvást csak sínylődött és most már haldoklik is nálam. Növényzetéről ítélve fajom valódiságában nem lehet kételkednem.

Gyümölcse, a leírás szerint, nagy vagy jókora nagy, alakja hosszas körtealakú, szabályostermű; szára hosszas, középvastag, kissé husos, görcsös; kelyhe nyílt; bőre kissé érdestapintatu, fényes; alapszíne sárga, nagyrészt azonban karminpirossal mosott és csíkozott; husa sárgásfehér, elég finom, teljesen szétolvadó; leve igen bő, igen cukros, finoman savanykás, igen kellemes, fűszeresízű; kitűnőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik Belgiumban sept. második felében. — Fája erőteljes és igen termékeny. Sajnos! vidékem mostoha viszonyai közt éppen ellenkezőt kell fájáról állítanom.

Körülményesen leírta: Carnoy, *Revue de l'arboriculture*, 143. lapján.

Körtetenyésztésre kedvezőbb viszonyok közt kell vele kísérletet tennünk s ha ott beválik, tovább terjesztenünk.

Maisin Jenő.

(Eugène Maisin.)

Grégoire nyerte magról, Jodoigneban. Mikor? és kinek a nevére keresztelte el? Könyveimben e kérdésre még nem találtam feleletet. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Kolosvárról, Veress Ferencz fényképésztől, kinek Grégoire

maga, ajándékban küldötte meg e fajt. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert ez a faj is, mint több más, Belgiumban jól tenyésző faj, vidékem mostoha viszonyai közt alig-alig tengeti életét. Bízom ugyan fajom valódiságában, de e részben még határozottan mit sem állíthatok. A *Guide pratique* (94. l.) így jellemzi e fajt:

„Gyümölcse középnagy, érdestapintatu, szürkés rozsdával bevont; husa olvadó; kitünőleg I. rendű; érésideje dec., jan. — Fája birsen nem diszlik jól.“

Tudtommal még senkisé is írta le körülményesen.

Mint kitünőleg I. rendű téli gyümölcs, méltó arra, hogy kedvezőbb viszonyok közt tegyünk vele kísérletet.

Malinesi vajoncz.

(Fondante de Malines; Butterbirn von Mecheln.)

Esperen őrnagy nyerte magról, 1842-ben, Malinesban, (Belgium). Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől. Nálam még nem termett: de Dörgő Dániel barátomnál, Mező-Túron, a tőlem kapott vesszőkről készített próbaág már bemutatta gyümölcseit, melyek ugyan nem egyeztek teljesen a leírásokkal, hanem azért fajom valódiságában, növényzetéről ítélve is, nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, gömbölyded vagy tojásdad csigaalakú; szára hosszas vagy középhosszu, középvastag, fás, barna; kelyhe nyílt; bőre vastag és keménykés, értével arany-sárga, finom fahéjszínű rozsdával hálózatosan inkább vagy kevésbé tarkázott; husa fehér, a bőr alatt sárgásba játszó fehér, finom, olvadó; leve igen bő, igen cukros, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. oct. hó folytán. — Fája elég vignövésű és elég termékeny.

Körülményesen leírták: Royer, *Annal. de pomol.* VI. 9.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 176.

Mas, *Le Verger*, III. a 73-ik szám alatt.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 93.
és többen mások is.

Marietta.

(Mariette de Millepieds.)

Angers mellett, Millepiedsben nyerte magról Goubault, faiskola tulajdonos 1854-ben és neje nevééről keresztelte el. Goubault halála után, 1856-ban kezdett e jeles faj elterjedni. Ojtóvesszejét 1881-ben kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről. Nálam még nem termett: de növényzetéről ítélve teljes okom van bízni fajom valódiságában.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy, alakja tojásdad vagy tompa csigaalakú, szabálytalan buczkosfölküetű; szára rövid, vastag, husos; kelyhe nagy, nyílt; bőre vastag és érdes, sárgás zöld; napos oldalán barnás pirossal mosott, itt-ott rozsdafoltos; husa fehér, finom, olvadó; leve

igen bő, czukros gyöngéden savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje mártuistól májusig eltart. — Fája lassunövésű, de elég edzett és termékeny. Birsen igen rövidéletű.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 403.

L a u c h e, *Erster Ergänzungsband*, 529. lapján.

Meuris.

(Surpasse Meuris.)

Van Mons kertészének, Meurisnek nevérol két körtefaj van elkeresztelve. Egyik a főnebbi, a másik a Meuris téli körteje (= Nec plus Meuris). Mindkettőt Van Mons nyerte magról, mindkettő meg volt gyűjteményemben: de vidékem mostoha viszonyai közé egyik sem vált be s elhalt nálam mind a kettő. Mielőtt elhalt volna; a főnebbi fajról ojtóvesszőt Petrovaynak is, Budainak is juttattam volt. Leroytól és a Simon-Louis testvérektől egyezőleg kapván meg a fajt, hiszem, hogy valódisága ellen nem forog fön kétség.

Gyümölcse a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja kissé változó, legtöbbsnyire azonban hasas, csigás körtealaku; kissé szabálytalanul boltozott buczkósfölületű; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre sima, gyöngédtapintatu, zöldes-sárga, napos felén néha barnás pirossal színezett és inkább vagy kevésbbé rozsdafoltos; husa fehér, vagy sárgásfehér, finom, olvadó; leve bő, czukros, savanykás, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. oct. hó folytán. — Fája elég vignövésű, edzett és a neki kedvező viszonyok közt igen bőven termő. Így mondják a leírások: de vidékem mostoha viszonyai közt a tartós szárazságot fölöttébb megsínylette.

Körülményesen leírták: B i v o r t, *Annal. de pomol.* V. 55.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 688.

M a s, *Le Verger*, III. 122. szám alatt.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 261. és mások.

Mignard Ágost.

(Auguste Mignard.)

Grégoire nyerte magról, Jodoigneban, (Belgium). Ojtóvesszejét 1881-ben kaptam Kolosvárról, Veress Ferencz fényképésztől, kinek maga Grégoire ajándékban küldötte meg e fajt. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert ez is azon fajok közé tartozik, melyek vidékem mostoha viszonyai közt csak nyomoruságosan tengetik életüket.

„Gyümölcse“ a *Guide pratique* szerint „elég nagy, hosszas“, Lauche leírása szerint pedig kicsiny vagy kisdéd, körtealaku, gyakran pedig tompa kupalaku; szára hosszu, vékony, fás, barna; kelyhe félig nyílt; bőre sima, világos sárga, itt-ott rozsdafoltos; husa fehér, finom, olvadó; leve bő, czuk-

ros, borizú, fűszeres. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje oct. nov. — Fája mérsékeltnövéssű, igen termékeny, szép gulaalaku fát nevel. Nálam, mint említém, sinylődik.

Körülményesen tudtommal, csak Lauche irta le »*Erster Ergänzungsband zu Lucas und Oberdieck's Illustr. Handb. der Obstk.*« című munkája 335-ik lapján. A *Guide pratique* 82-ik lapján csak néhány szóval van jellemezve.

Monchallard.

Frankhonban, véletlenül kelt magról és 1810 körül fedezték föl egy erdőben. Valeuil mellett, Monchallard birtokán, kinek nevét máig is viseli. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam bold. Glocker Károly barátomtól, Enyingről. Fajfámon több ízben is termett már: de, mivel fajfám nagyon kezéügyébe esett az ingyen vevőknek, máig sem ízlelhettem meg gyümölcseit; mert mindig idő előtt tűntek el a fáról. Növényzete után ítélve, fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy, többnyire tompa kupos vagy kupos körtealaku, többnyire szabályostermetű; szára rövides vagy középhosszu, elég vastag fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, de keménykés, síma, értékével szalmasárga, napos felén néha gyöngéd pirossal mosott vagy színezett; husa fehéres, finom, tömött, olvadó; leve bő, cukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes, gyöngéden illatos és fűszeresizű. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje aug. végén, sept. elején — Fája elég vígnövéssű, egészséges és edzett; korán és bőven termő.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 429.

M a s, *Pomol. générale*, IV. 59.

O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 323. és többen mások is.

Montgeroni vajonc.

(Beurré de Montgeron: Butterbirne von Montgeron.)

Frankhonból származik. Saint-Léger község határában, egy sövényben fedezték föl. Montgeronból kezdett mindenfelé elterjedni. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérek híres gyümölcstelepeéről. Nálam még nem termett. Fajom valódiságában azonban okom van bízni; mert növényzete igen jól egyezik a leírásokkal.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is, kisebb is; alakja kupos csigaalaku vagy csak tompa csigaalaku, szabályostermetű; szára hosszú; kelyhe nyílt; bőre vékony, síma, gyöngédtapintatu, értékével zöldes-sárga vagy citromsárga, napos oldalán narancs vörössel mosott vagy színezett; husa fehér vagy sárgásfehér, finom, olvadó; leve elegendő, cukros savanykás, igen kellemesizű. Mikép Mas Alfonz megjegyzi; gyümölcset a fán nem szabad megérni hagyni, hanem onnan jó két héttel előbb leszüretelni és a gyümölcskamrában várni be megérését. Ez esetben aztán igen jó csemegegyü-

mölcs. Érik aug. hó folytán. Fája vígnövéssü, igen ritkalombozatu, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 397.

M a s, *Le Verger*, II. 75.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 421. és mások.

Montlaur-i Rajmond.

(Raymond de Montlaur.)

Ujdonság. Még csak napjainkban kezd elterjedni. Frankhonban, Des-Nouhes nevű birtokos nyerte magról, Cacaudière-ban. Ojtóvesszejét 1885-ben kaptam Aradról, Ottrubay Károly barátomtól és az idén, Kolosvárról, idősb. Bodor Pál barátomtól is.

„Gyümölcse“, a *Guide pratique* 103-dik lapján olvasható jellemzés szerint, „igen nagy, szépalaku és gyönyörű színezetű; husa igen fehér, finom olvadó; leve igen bő, cukros, igen kellemes, fűszeresízű; I. rendű; érik octoberben.“

A *Revue d'arboriculture* 163-dik lapján az van róla fölemlítve, hogy „husának ízébe kellemetlen fanyarság is szokott vegyülni és ennél fogva csak II. rendű csemegegyümölcs.“

Körülményesen, tudtommal, még senkisé is írta le.

Mosselman tanácsos.

(Seneateur Mosselmann.)

E körtefajt Grégoire nyerte magról, 1852-ben Jodoigneban és Mosselman tanácsos nevére elkeresztelve, kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett. Növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud, szabálytalan tojásdad, síkfölületű; szára rövides, elég vastag, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre vékony, sáma, citromsárga, napos felén narancspirossal színezett; husa fehéres finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve elegendő, cukros, gyöngéd savanyúval emelt, kellemesízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje decembertől tavaszig is eltart. — Fája mérsékelt-növésű, elég edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de Pomol.* II. 657.

M a s, *Pomol. générale*, III. 153.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 559. és mások.

Muskotályos vadoncz.

(Bezi musqué.)

A tournay-i kertésztársulat elnöke, Dumortier nyerte magról. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Fajfámon a többi fajok társaságában sínylődni látszik s ekkoráig még csak apró és nem rendes fejlődésű gyümölcsöket termett. Növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Dumortier szerint, középnagy, tompa csigaalaku; szára középhosszu, elég vastag; kelyhe középnagy, csaknem a felszínre helyezett; bőre sima, fahéjszín-rozsdával bevont, arany-sárga; husa félszerint olvadó, illatos, igen jóízű; leve bő, cukros. I. rendű csemegegyümölcs; érés-ideje december. — Fája hasonlít termetre a Chaumenteli vadoncz fájához. — Nálam a fajfán kérge repedékes és pörsögéses.

Körülményesen leírta: Dumortier, *Pomone tournaisienne*, 151. lapján. Mások tudtommal még nem írták le.

Naghin ízletese.

(Délices de Naghin.)

Dumortier szerint, Naghin-ban nyerte magról Daras, tournay-i birtokos. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam a fajfán, mielőtt termőre fordulhatott volna, elveszett; még faiskola ojtványom is gyenge növényzetet mutat. Fajom valódiságában nem kételkedem; mert növényzete jól egyezik a leírással.

Gyümölcse, a leírás szerint, elég nagy, hasas, tompa csigaalaku; szára hosszú; kelyhe kicsiny, fölálló osztványokkal bíró; bőre fakóval mosott sárgaszínű; husa finom, olvadó, vajszerű, igen leves, igen cukros, kitűnő. I. rendű csemegegyümölcs; érés-ideje november. — Fája elég erőteljes, kuszált-ágazatu, igen termékeny. — Nálam lassunövéssű; vidékem mostoha viszonyai közt nem tartóséletű.

Körülményesen leírta: Dumortier *Pomone tournaisienne*. 121-dik lapján. Mások, tudtommal, még nem írták le.

Nagy bergamot.

(Bergamotte double; Doppelte Bergamotte.)

Származása bizonytalan, de az valószínű, hogy Hollandiából származik. Mikép a leírás mellett közlött szélrajzából látom; nevének éppen nem felel meg; mert inkább kisdud, mintsem nagy és nálam valóban kisdud, sőt apró gyümölcsöket termett. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsen-

ből. Több ízben termett már nálam is a próbafán, de vidékem mostoha viszonyai közt apró és bágyadtízű gyümölcsöket. Növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírás szerint, kisdud, alakja a Narancs körtékhez hasonló gömbölyded; szára középhosszu; kelyhe nyílt; bőre elég vékony, de keménykés, zöldessárga, napos oldalán néha barnás pirossal színezett; husa fűszerillatú, bágyadt sárgásfehér, felszerint olvadó; leve bő, cukros, gyöngéd savanyúval emelt igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érésideje sept. oct. — Fája vignövésű, egészséges, edzett, korán és bőven termő.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obst.* VII. 367. Mások, tudtommal, még nem írták le.

Nagy Luiz.

(Grosse Louise.)

Véletlenül kelt magról, Frankhonban, Tourcoing város határában, a hol e század elejétől fogva nagyban tenyésztik. Bizonyos Butin-nevű gyümölcs-kertész, a hatvanas évek elején kezdette csak nagyban elterjeszteni Wambrechies-lez-Lilleben levő faiskolájából. Ojtóvesszejét 1885-ben kaptam Ben-csik György, barátomtól, Szarvas-Gedéről. Nálam még nem termett. Növényzete meglehetősen egyezvén a leírásokkal, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse a leírások szerint, nagy vagy igen nagy, hasas, tompa kupos csiga-alaku, buczkosfömlüetű; szára középhosszu, elég vastag, fás vagy husos; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, vékony, értével szalmasárga, itt-ott rozsdafoltos; husa fehér, finom, tömött, olvadó; Mas Alfonz leírása szerint pedig kevésbé finom, lazaszövetű; leve bő, cukros, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. — Fája erőteljes, vignövésű, edzett, korán és bőven termő.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 253.

Ma s, *Pomol. générale*, I. 51.

Nagy mandulakörte.

(Grosse-poire d'amande.)

Bizonytalan; valószínű azonban, hogy Belgiumban lépett a világra; mert ott mindenfelé el van terjedve és főnebbi neve alatt széltere ismeretes. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől. Nálam is termett már egy ízben a fajfán. Gyümölcse és növényzete is meglehetősen egyezvén a leírásokkal hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, jókora nagy, hosszas tompa-kupos, vagy kupos körtealaku; szára középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe nyílt; bőre vastag és keménykés, olajszínű-sárga, napos oldalán barnás pirossal színezett; husa fehéres vagy sárgás-fehér, finom, olvadó, vajszerű; leve bő, cukros,

igen kellemes, a mandulára emlékeztető, sajátzerűen fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje septemb. october. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett s a neki kedvező helyen igen bőven termő. — Megjegyzem itt, hogy fája még vidékem mostoha viszonyai közt is igen jól diszlik, de ritkán terem.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* IV. 97.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 255. Mások tudommal, még nem írták le.

III-dik Napoieon.

(Napoleon III.)

Leroy nyerte magról 1864-ben és, — a ki a francia mezőgazdaságot nagyban igyekezett előmozdítani, — az akkor uralkodó fejedelem nevére elkeresztelve kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is termett már a fajfán. Ugy gyümölcsai, mint növényzetéről ítélve fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy vagy jókora nagy, hasas, csigás körtealaku; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt; bőre vastag és keménykés, sima; értével sárga vagy zöldessárga; napos felén arany-sárga többnyire minden pirosság nélkül; husa fehér, finom, olvadó; leve igen bő, cukros, finom savanyval emelt, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje aug. végén sept. elején. — Fája elég vígnövésű, egészséges és edzett. Nálam is vigan nő és elég termékenynek mutatkozik.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 457.

Oberdiek, *Illustr. Handb. der Obstk.* pótfüzete 83. lapján.

Navez kolmárja.

(Colmar Navez.)

Bouvier nyerte magról, Jodoigneban (Belgium) és a Brüsszelben lakó híres képfestő, Navez nevére elkeresztelve kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Leroy-féle híres faiskolából, Angersből. Nálam még nem termett, de Dörgő Dániel barátomnál, Mező-Turon, a tőlem kapott vesszőkről készített próbaágon, már bemutatta gyümölcseit, melyek a leírással elég jól egyeztek; minélfogva hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírás szerint, nagy vagy jókora nagy, alakja tojásdad vagy gömbölyded csigaalaku; szára rövid, néha pedig hosszas, középvastag, fás; kelyhe félig nyílt; bőre sárgás-zöld; napos oldalán vörössel színezett, itt-ott kissé rozsdafoltos; husa fehér elég finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő vagy elegendő, cukros, savanykás, igen kellemes fűszeresízű.

I. rendű csemegegyümölcs; érés-ideje sept. eleje, de néha eltart octoberig is. — Fája elég erőteljes, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 586. Másoktól még nem olvastam leírását.

Nélis Anna.

(Anna Nélis.)

Grégoire nyerte magról, Jodoigneban. Mikor? és ki volt az a Nélis Anna; a kinek nevérol elkeresztelte? E kérdésekre, könyveimben nem találok feleletet. Ojtóvesszejét 1872-ben, Feistkorntól, Meiningenből és 1874-ben a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből, teljesen egyezőleg kaptam meg. Nálam is termett már. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse kisded, néha pedig középnagy; inkább vagy kevésbé hossz-
szas csigaaalakú; szára hossz- vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre kissé vastag és keménykés, sárgás-zöld, teljes értékével csaknem arany-
sárga; hús-
a fehéres vagy sárgásba és néha zöldesbe is játszó fehér, félfinom, tömöttes, roppanós vagy félszerint olvadó; leve elegendő, cukros, elég kellemes, de nem kellőleg fűszeresízű. II. rendű csemegegyümölcs; érés-ideje
mart. april. — Fája elég vignővész, egészséges, edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 307.

Eszrevétel. Sokáig kell a fáján hagyni; mert a korán leszüretelt gyümölcs megfonnyad és levességb-
ben szegény lesz.

Nyári érmes.

(Médaille d'été.)

Dumortier szerint, még 1819-ben nyerte magról Barbieux Szaniszló, tournay-i kertész; de azért még napjainkban sem vonta magára a gyümölcs-
csészek figyelmét. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérek-
től, Plantièresből. Nálam is termett már. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse középnagy, néha nagyobb is, kisebb is, többnyire csigás
körtealakú, elég szabályos termetű; szára rövid, vastag, husos; kelyhe nyílt
vagy félig nyílt; bőre finom, sima, citromsárga, napos oldalán néha pirossal
színezett; hús-
a fehéres, félfinom, roppanós vagy félszerint olvadó; leve bő,
igen cukros, illatos igen kellemesízű II. rendű csemege, de I. rendű háztar-
tási és piaczos gyümölcs; érés-ideje aug. elején. Fája csaknem bujanővész,
egészséges, edzett, sűrűlombos, igen termékeny.

Körülményesen leírta: Dumortier, *Pomone tournaïsienn*e, 53. lapján.

Nyári tojáskörte.

(Poire d'oeuf; Sommer-Eierbirn.)

Származása régi, bizonytalan. Svajczban, Elzászban és Németország-
ban régi idők óta nagyban el volt terjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam

Reutlingenből a pomologiai intézetből. Nálam több ízben termett már, de csak kevés gyümölcsöt. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, kisdéd, tojásalakú vagy csaknem kerek, szára hosszas vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre vastag, kissé érdestapintatú, sárgás-zöld, szürkés pontokkal sűrűn behintett; napos felén néha barnás-pirossal színezett; husa fehéres, félfinom, félszerint olvadó; leve elég bő, czukros, gyöngéd savanyúval emelt, kellemes, sajátos fűszeresízű. II. rendű csemege-, de igen jó piacos gyümölcs, érés-ideje aug. sept. — Fája erőteljes, edzett és a neki kedvező helyen igen termékeny.

Körülményesen leírta: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 39.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 470.

Osband nyári körtéje.

(Osband's Sommer; Osband's Sommerbirn.)

Amerikából, az Uj-York államból származik. Nevét viseli annak, a ki legelőször nagyban kezdette elterjeszteti. Ojtóvesszejét 1875-ben kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről. Megvolt ugyan nálam már azelőtt is, de csak névleg, mert nem volt valódi: de a Bencsiktől került fajom, mikép növényzetéről látom, valódi lesz.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha kisebb is; alakja tojásdad vagy csigás körtealakú; szára rövid vagy rövide, elég vastag fás, néha husos; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, gyöngéd tapintatú, világos-sárga, napos oldalán gyöngéd pirossal befuttatott; husa fehér vagy sárgás-fehér; finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő vagy elegendő, czukros, üdítő, kellemes fűszeresízű. I. rendű, néha csak II. rendű csemegegyümölcs, érés-ideje aug. elejétől aug. végeig. Nem kell bevárni, hogy a fán érjen meg. — Fája erőteljes, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 492.

M a s, *Le Verger*, II. 29.

O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 323.

Ott körtéje.

(Ott.)

Amerika egyesült államaiból származik. Downing, amerikai gyümölcsész szerint, a Seckel-körte magváról nyerte Ott Sámuel. Montgomery-ban, a Connecticut államban. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett, de nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt élete nem egyéb, mint kínos tengődés. Növényzetéről ítélve azonban hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Mas Alfonz leírása szerint, kisdéd vagy középnagy, tojásdad kupos, széptermetű; szára hosszas, elég vékony, fás; kelyhe félig nyílt; bőre

finom, vékony, sima, zöldessárga, napos oldalán néha narancs pirossal gyöngéden színezett, itt-ott rozsdafoltos; husa fehér, teljesen szétolvadó; leve bő, cukros, muskotályos. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje aug. első felére esik. — Fája lassunövészű, edzett és a neki kedvező viszonyok közt korán és bőven termő.

Körülményesen leírta: M a s, *Le Verger*, II. 149. Másoktól még nem olvastam leírását.

Ovyn szerafin.

(Séraphine Ovyn.)

A Van-Mons-kertben, a Van Mons egyik magoncza 1854-ben termett először. Elkeresztelésének jogát a Van Mons-társulat egyik tagjának, Ovyn, Courtray-i kereskedőnek engedte át, a ki aztán leánya nevére keresztelte el. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Palantièresből. Nálam is termett már, de csak bágyadtízű gyümölcsöket; mert vidékem mostoha viszonyai közé ez a faj sem illik be. Növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, kised vagy csaknem középnagy; alakja többnyire igen tömpe csiga-alaku; szára középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre világos sárga, napos oldalán barnás pirossal színezett; husa fehér vagy sárgásfehér, félfinom, tömöttes, félszerint olvadó; leve bő, cukros borizű, de gyakran húzós fanyarság is elég vegyül bele. II. rendű, néha pedig csak III. rendű csemegegyümölcs. Fája elég vígnövészű, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 659.

L a u c h e, *Erster Ergänzungsband*, 591. lapján.

Őszi orsó körte.

(Fusée d'automne.)

Régi, bizonytalan eredetű. Leroy szerint, a ki Valerius Cordus, heszteni tudósról hivatkozik, már 1540-ben tenyésztették Szászországban, Eisleben körül. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Leroy-féle faiskolából, Angersből. Nálam is termett már a fajfán, de csak kised gyümölcsöket, melyek nem eléggé egyeztek a leírással, mely azonban úgy a gyümölcsöt, mint a növényzetet illetőleg, kissé fölületes. Valódi-e fajom? e kérdésre még most nem adhatok határozott feleletet. Mas Alfonz azonosnak tartja a legszebb nyári körtével. (Lásd *Le Verger*, III. 116. sz. alatt).

Gyümölcse, Leroy szerint, majd nagyobb, majd kisebb a közepszerűnél, hosszas és többnyire hegyes kúpos; szára rövid vagy középhosszu, fás, kelyhe nyílt, bőre aransárga vagy világossárga, napos oldalán karminpirossal színezett; husa fehéres, félfinom, félszerint olvadó; leve ritkán elegendő, cukor-

ros, de gyakran összehuzó fanyarsággal elegyített. III. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs, mert befőttnek és aszilványnak igen kitűnő. Fája elég erőteljes, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 203.

Palandt vajoncza.

(Beurré de Palandt; Palandt's Butterbirn.)

Oberdieck e fajt Forme de Courtet (vagy talán Curtet) név alatt, Gentből kapta. Papelen híres faiskolájából, mint olyan fajt, melyet Van Mons nyert magról. Minthogy azonban Oberdieck éppen nem találta e fajt hasonló alakúnak a Curtet (a német gyümölcsészek szerint = Graf Lamy) körtevel; Palandt, jeles német gyümölcsész nevére keresztelte el, s e név alatt írta le és terjesztette el. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett volna már: de gyümölcseit mindig idő előtt hullatta el. Növényzeféről ítélve hiszem, hogy fajom valóban az, a mit Oberdieck főnebbi név alatt leírt.

„Gyümölcse, Oberdieck szerint, kisdud, körte- vagy kobak-alaku: szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt; bőre elég finom, sárga vagy zöldes sárga; fahéjszín rozsdával, majd hálózatosan, majd teljesen bevont; husa sárgás fehér, igen finom, olvadó; leve bő, igen cukros, igen kellemes fűszeresízü. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje oct. nov. — Fája erőteljes, viginövésű, edzett, igen bőven termő.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 381.*)

Párisi gróf.

(Comte de Paris; Graf von Paris.)

Bivort Sándor nyerte azon magoncokról, melyeket Van Mons halála után, ennek örököseitől magához váltott. Az ojtatlanul fölnevelt nemes fa 1847-ben termett először. Főnebbi neve alatt csakhamar elterjedt mindenfelé. Ojtóvesszejét 1885-ben kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről. Bárha gyümölcsét még nem láttam, nem ízleltem; növényzete után ítélve, fajom valódiságát kétségtelennek állíthatom.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, gyakran pedig jókora nagy, hosszás tojásdad vagy kupos körtealaku; szára rövides vagy középhosszu, vékony, fás; kelyhe nagy, nyílt; bőre kissé vastag, gyöngédtapintatu, citromsárga, napos oldalán néha lángos-pirossal kissé színezett; husa fehér vagy sárgásba játszó fehér, félfinom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve nem mindenkor bő, igen cukros. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs. Aszilványnak különösen alkalmas. Érik sept. nov. hóban. Fája egészséges, edzett, elég termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 593.

Mas, *Pomol. générale*, III. 19.

*) Mas Alfonz a Pomol. générale-czimű munkája III. kötetében a 9-ik lapon, „Forme de Curtet” név alatt leírt egy körtefajt, de ez valóban különbözik is attól a fajtól, melyet Oberdieck szintén e név alatt kapott és, a melyet, mint főnebb említém, Palandt vajoncza névre keresztelt el.

Péter bátya.

(Oncle Pierre; Onkel Peter.)

Van Mons nyerte magról. Diel, a ki először irta le körülményesen, 1819-ben kapta Van Monstól e fajt. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett volna már, de gyümölcseit próbaágamról az ingyenevők mindig idő előtt tanulmányozták le. Növényzetről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, hasas-kupos; szára közép-hosszu, fás; kelyhe nyílt, csillag-alakulag szétterülő osztványokkal; bőre sima, zöldessárga, napos oldalán néha némi földvörössel színezett; husa bágyadt-fehér, finom olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, igen czukros, kellemes fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje sept. oct. — Fája elég vignövészű, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, almákat és körtéket tárgyzó V. 198.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 293.

Pettyes töviskörte.

(Épine d'été ponctuée; Punktirter Sommerdorn.)

Mikép Jahn írja; Diel Nyári töviskörte — név alatt kapta Metzről, 1790-ben; valószínű tehát, hogy Franciaországból származik. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett már. Ugy gyümölcsei, mint növényzete után ítélve; fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, hosszas kupalaku; szára középhosszu, fás vagy kissé husos; kelyhe nyílt, bőre kissé vastag és keménykés, sima, citromsárga, napos oldalán világos-pirossal mosott vagy csak színezett, sűrűn rozsdapettyes; husa szép fehér, finom, olvadó; leve igen bő, igen kellemes czukrosborizú, fűszeres. I. rendű csemege-gyümölcs; érésideje sept. oct. — Fája elég erőteljes, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten* III. 57.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 69.

Mas, *Pomol. générale*, I. 137.

Philadelphia.

Amerikából származik. Nevét viseli a városnak, honnan a világba lépett. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett, de nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt folyvást csak sinylődött s az idén (1887.) már végkép

kimerült s el is halt próbafámon. *) Se gyümölcsét, se növényzetét nem tanulmányozhattam; minél fogva fajom valódisága bizonytalan előtttem.

Gyümölcse, a leírás szerint, nagy, csigás körtealakú, szára középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe nagy, nyílt, bőre kissé vastag, síma, gyöngédtapintatu, fényes citrom-sárga, napos oldalán aranysárga és néha gyöngéd pirossal színezett; husa szép fehér, félfinom, olvadó, vajszerű; leve bő, cukros, illatos, kellemesízű. I. rendű vagy csak II. rendű csemege-, de jó piaczos gyümölcs; érésideje sept. Fája elég erőteljes, edzett és termékeny: hanem, úgy hiszem, csak kedvező viszonyok közt ilyen. Nálam rövidéletű volt.

Körülményesen leírta: Mas, *Pomol. générale*, I. 55. Másoktól még nem olvastam leírását.

Piros bergamot.

(Bergamotte rouge; Rothe Bergamotte.)

Régi, bizonytalan származású. Ugy a régiebb, mint az újabb gyümölcsészeti irodalomban többféle körtefaj van e név alatt fölemlgetve. Ojtó vesszejét 1879-ben kaptam a Leroy-féle, világhírű faiskolából, Angersből. Nálam még nem termett, de növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valóban az, a mit Leroy e név alatt leírt.

Gyümölcse, Leroy szerint, középnagy, néha nagyobb is, alakja többnyire gömbölyded, szára középhosszu, középvastag, fás; kelyhe nyílt; bőre zöldes-sárga, napos oldalán élénk rózsaszínnel mosott; husa fehér, durva szemcsés, olvadó, leve elegendő, cukros, kissé muskotályos, de bágyadtízű; csemegegyümölcsnek alig válik be, de háztartási czélokra, például aszaltványnak igen alkalmas; érik sept. oct. hóban és néha eltart november közepéig is. — Fája mérsékelt-növéstű, de egészséges, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* I. 257. Ugyanezen fajt írták-e le mások is főnebbi név alatt? az egymásnak ellenmondó, jórészt fölületes leírásokból nem bírok e részben kiokosodni.

Plantagenet.

Frankhonban, a Majna és Loire megyei volt kertész-társulat kertében kelt magról. Az ojtatlanul fölnevelt nemes fa 1858-ban termett először. A társulat bizottmánya a Plantagenetek emlékére, a kik egykor Anjou grófjai és később angol királyok voltak, keresztelte el a főnebbi névre. Ojtó vesszejét 1885-ben kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről, Gyümölcsét még nem láttam: de növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírás szerint, nagyobb a közepszerűnél; alakja szabálytalan tojásdad, igen buczkosfölületű; szára hosszas, elég vastag; kelyhe nyílt; bőre világos-sárga minden pirosság nélkül; husa fehéres, finom vagy félfinom, teljesen szétolvadó; leve igen bő, igen cukros, savanykás, igen

*) Ugy hiszem azonban, hogy Petrovay György öcsémnél életben maradt.

kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje sept. oct. - Fája igen erőteljes, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy. *Dict. de pomol.* II. 534. Másoktól még nem olvastam leírását.

P r a t t.

Amerikából származik. Mikép Leroy írja; ő hozta először Európába 1849-ben s 1852 óta szaporítja és terjeszti mindenfelé. Eredetéről Hovey gyümölcsész után azt mondja, hogy Scituate-nevű városban (Rhode-Islandban) lépett a világra: de arról, hogy főnebbi nevét kitől vagy mitől kapta? mitsem említ föl. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett; de faiskolai ojtványom növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy szerint, nagyobb a közepszerűnél, testes, gömbölyded tojásalakú; szára rövid, elég vastag; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre vastag, zöldes-sárga; husa fehér, félfinom vagy durva-szemeses, de elég olvadó; leve elegendő, édes, cukros, kellemesízű. II. rendű csemegegyümölcs; érésideje aug. vége, sept. eleje. — Fája erőteljes, igen edzett, elég termékeny. — Még vidékem mostoha viszonyai közt is egyike legegészségesebb körtefáimnak.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 542.

Püspök-csemege.

(Épiscopale.)

Bouzin Norbert, dékán nyerte magról, Chinben, (Belgium). 1839-ben kezdett elterjedni. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben termett már nálam. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse kiédes vagy középnagy, zömök csigaalakú; szára rövid, elég vastag, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre sárgás-zöld, napos oldalán pirossal mosott vagy belehelt; husa finom, igen olvadó; leve igen bő, cukros, de nálam kissé húzós, különben igen kellemes, fűszeresízű. Csaknem kitünően I. rendű csemegegyümölcs; érésideje Belgiumban febr. mart., nálam pedig nov. dec. — Fája mérsékelt-növésű, de egészséges, edzett, bőven és csomósan termő.

Körülményesen leírta: Dumortier, *Pomone Tournaisienne*, 167. lapján. Mások, tudtommal, még nem írták le.

Révész Bálint.

Valószínűleg hazai faj. Bold. Tamásy Károly, szaktársunk szerint, Debreczen határában régi idő óta, százados fákban van elterjedve és ott Szőke muskotály körte név alatt volt széltére ismeretes. Enépies, és a gyümölcsészeti irodalomban sehol elő nem forduló név helyett Tamásy, a debreczeni érde-

mekben gazdag ref. püspök, Révész Bálint nevét adva neki, körülményes leírásban mutatta be a Gyüm. füzetek 1880. évf. 137-dik lapján. — Ojtóvesszejét én is tőle kaptam még 1880-ban. Nálam még nem termett: de hiszem, hogy fajom valódi lesz; mert Tamásy sok jó indulattal viseltetett irá-nyomban és így fölteszem róla, hogy az általa ismertetett fajt, midőn hozzám vesszőt küldött, nem tévesztette el.

Gyümölcse, Tamásy szerint, középnagy; néha kisebb is, nagyobb is; alakja változó; többnyire azonban hasas, buczkos körtealaku; szára közép-hosszu, elég vastag, fás; kelyhe nyílt; bőre finom, gyöngéden érdes, elejénte fehéres zöld; értékével aranyárga minden pirosság nélkül; husa zöldbe játszó fehér, igen finom, olvadó; leve igen bő, czukros üdítő savanyúval emelt, fel-séges muskotályos-ízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik november közepe táján. — Fájáról vagyis ezen faj növényzetének jellemzőbb vonásairól, mit sem közölt a bold. Tamásy. Faiskolai ojtványomról ítélve, fája bujanövésű, egészséges, igen edzett, gyümölcsöző szervekkel jól beruházott ágaival szel-lős terjedelmes koronát alkotó. Levelei középnagyok, vastagszövetűek, hosz-szas tojásdadok vagy kerülékesek; lapos völgyesek, iveltek; gyenge korukban molyhosak, még ért korukban is hamvasak; többnyire épszerűek.

Romhányi hájkörte.

Valószínűleg hazai faj ez is. Gyermekkoromban, Romhányban, atyám szöllejében, (Nógrádmegye) „Hájkörte“ név alatt ismertem egy középnagy, gömbölyded, füstöspirosbőrű, finom pezsgő-husu igen leves körtét, melynek az volt a jellemző sajátága, hogy, ha a megért gyümölcsöt késünkkel úgy metszettük körül, hogy a kés éle csak kevésbé hatolt a gyümölcsbe s aztán kezünkkel repesztettük azt ketté; magtokja, mint egy gömbölyded, fehér tömlőcske, úgy esett ki a gyümölcsből, mint a ketté repesztett Beszterczei szilvából szokott kiessni a mag. E sajátágot ekkoráig egyetlenegy körtefaj-nál sem tapasztalván, hazai fajt gyanítva benne, megkértem testvér öcsé-met, hogy, ha ismeretes előtte az a körtefaj, küldene róla nekem ojtóvesz-szöt. — Öcsém, mint írta, csak homályosan emlékezett már arra a körte-fajra: de idősebb helybeliektől kérdezősködve, mégis nyomára jött. Küldött is róla 1879-ben ojtóvesszöt. Minthogy e faj nálam még nem termett; nem vagyok benne bizonyos, hogy valóban az lesz-e fajom, a mit én kerestem. Addig is, míg e részben biztosat mondhatnék; szolgáljon róla ismertetőül e rövid közleményem.

Sabine.

Van Mons nyerte brüsszeli kertében, nem saját magonczaíró, hanem egy, általa Schaerbeekben megvelt magonczról. Az ojtatlanul fölnevelt ne-mes fa 1817-ben termett először. Mint terjesztésre méltó gyümölcsöt Van Mons, a londoni kertész-társulat titkára, Sabine nevére keresztelte el. Ojtó-vesszejét 1876-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam sok viszontagság érte e körtefajt; alig birtam megmenteni az elpusztulástól. Gyümölcsöt nem szüretelhettem róla: de növényzetéről ítélve, fajom mégis

valódinak találtam. — Vidékem mostoha viszonyai közé nem találván beillőnek, meglehetősen elhanyagoltam őt úgy, hogy jelenleg már haldoklik is nálam.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, szabálytalan kúpalaku vagy hosszas csigaalakú; szára rövid vagy rövides, elég vastag, húsos és hajlékony; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre kissé vastag, világos citromsárga, napos oldalán aranyssárga, többnyire minden pirosság nélkül, szára és kelyhe körül rozsdamázos; husa fehéres vagy sárgás-fehér, elég finom, olvadó és pezsgő; leve bő, cukros, savanykás, fűszeres, de néha bágyadtízű. I. rendű, néha csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje oct. dec. — Fája elég erőteljes, termékeny: de úgy látszik, csak kedvező viszonyok közt ilyen.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten* (Almák és körték.) IV. 187.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 285.

Le Roy, *Dict. de pomol.* II. 610.

Mas, *Pomol. générale*, V. 55. és mások.

Saint-aubert-i vajoncz.

(Beurré de Saint-Aubert.)

Dumortier szerint, Planchon Károly, a saint-auberthegyi fölügyelő találta az ottani erdőben. 1861-ben kezdett forgalomba jönni. Öjtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől Plantièresből. Nálam is termett már több ízben kitűnő gyümölcsöket, de ezek a leírással nem egyeztek jól. Mint olyan gyümölcsöt, a melyet belső tulajdonai folytán csaknem kitűnőleg I. rendű csemegegyümölcsnek találtam, nem ejtettem el; mert nagyon érdemesnek találtam arra, hogy tovább tanulmányozzuk s ha valódi nem lenne, gyümölcsészeti nevét kikutassuk és akkor aztán széltere elterjeszszük.

Gyümölcsét, főnebbi név alatt, egyedül Dumortier írta le francziás rövidséggel a Pomone Tournaisienne-című munka 111-dik lapján: de, mint mondtam, a leírással nem találtam fajomat teljesen egyezőnek.

Saint-waasti vadoncz.

(Besi de Saint-Waast; Wililing von Vaat.)

Származása bizonytalan. Annyit azonban általánosan elfogadnak róla a gyümölcsészek, hogy Frankhonból kell származnia egy hajdani apátságából, melyet az arrasi püspök, Waast nevéről, a VII-dik század vége felé neveztek el Saint Waastnak. Öjtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is több ízben termett volna már, de vidékem mostoha viszonyai közt mindig idő előtt veszttek el vagy hullottak le gyümölcsei a fáról. Növényzetéről ítélve fajom valódiságában nem lehet kétségem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha pedig jókora nagy; alakja változó, többnyire azonban hasas csigaalakú; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre citromsárga, napos

oldalán barnás pirossal mosott vagy pettyezett, szakadozott fahéjszín rozsdafoltokkal inkább vagy kevésbé sűrűn behintett; husa fehéres vagy sárgásba játszó fehér, finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve igen bő, igen cukros, finoman savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje nov. jan. — Fája mérsékelt-növésű, de egészséges és elég edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 175.

L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 286.

M a s, *Le Verger*, I. 61, és többen mások is.

Sannier bergamotja.

(Bergamotte Sannier.)

Ujdonság. Sannier Arzén, gyümölcskertész nyerte magról 1874-ben, Rouenban. Ojtóvesszejét 1876-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam is termett már egy ízben a fajfán; de vidékem mostoha viszonyai folytán akkor is csak hibásan fejlődött példányokat. Növényzete is, jórészt pedig gyümölcsei is égyezvén a leírással, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a *Guide pratique* rövid jellemzése és Lauche leírása szerint, középnagy, kupos gömbalakú, rövidszáru, nyíltkelyhű; bőre elég vastag és keménykés, zöldessárga érdes rozsdafoltokkal és pettyekkel sűrűn behintett; husa fehéres, finom, olvadó; leve bő, cukros, finom, de nálam majd mindig huzós-savanyúval emelt, gyengén fűszeresízű; I. rendű csemegegyümölcs; érésideje mart. maj. Nálam husa inkább szalonnás volt, mintsem olvadó és már nov. derekán megért. — Fája vígnövésű, egészséges edzett, kuszált lombozatu, igen termékenynek mutatkozik.

Körülményesen leírta: L a u c h e, *Erster Ergänzungsband. ect.* 353. lapján. O. Thomas a *Guide pratique* 1-ső Pótfüzetében csak röviden jellemezte.

Scheidweiler vajoncza.

(Beurré Scheidweiler.)

Van Mons nyerte magról és a gand-i füvészet-tanár, Sheidweiler nevéreől keresztelte el. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam is termett már, de vidékem mostoha viszonyai közt nagyon bágyadt ízű gyümölcsöket, melyek azonban fajom valódiságáról teljesen meggyőztek.

Gyümölcse, a leírás szerint, középnagy, szabályos körtealakú; szára elég hosszú és elég vékony, fás; kelyhe nagy, nyílt; bőre finom, sima, értékelve zöldessárga vagy citromsárga, itt-ott rozsdafoltos; husa fehér, a bőr alatt kissé zöldes, félfinom, tömöttes, olvadó; leve elegendő, igen cukros, gyöngéd savanyúval emelt, elég kellemes, noha kevésbé fűszeresízű. II. rendű

csemege- de szállításra alkalmas voltánál fogva, igen jó piaczos gyümölcs; érésideje oct.; nálam sept. második fele. Fája erőteljes, igen edzett, elég korán és igen bőven termő.

Körülményesen leirta: M a s, *Le Verger*, III. 111. szám alatt. Másoktól még nem olvastam leírását.

Sdegnata.

Esperen őrnagy nyerte magról, Malinesben, (Belgium). Leroy rendkívül becsesnek találta e fajt, de nem csudálkozik rajta, hogy máig sincs kellőleg elterjedve; mert olasz neve éppen az ellenkezőjét jelenti annak, a mit e körté faj megérdemel; (Sdegnata olasz szó, a mi magyarul azt jelenti, hogy „lenézett“, „megvetett“) szerinte, nagyon is méltó arra, hogy figyelembe vegyék, megbecsüljék. Ojtóvesszejét 1880-ban kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről. Nálam még nem termett; de növényzetéről itélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy szerint, nagy vagy jókora nagy, szabálytalan hosszastojásdad, igen buczkosfölkületű; szára hosszszas, fás, tövénél husos; kelyhe nagy, nyílt; bőre érdes, zöldes-sárga, napos felén élénkebb sárga és vörhenyes rozsdával sűrűn márványzott; husa fehér, finom vagy félfinom, tömött, olvadó; leve szerfölött bő, igen czukros, savanykás, igen kellemes, sajátsszerűen fűszeresízű. I. rendű vagy csaknem kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs; érésideje aug. közepétől, aug. végeig is eltart. — Fája lassunövésű, de egészséges, igen edzett, termékeny.

Körülményesen leirta: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 653. Mások tudtommal még nem írták le.

Seckel körtéje.

(Poire de Seckel; Seckelsbirn.)

Amerikából származik. Philadelphiához közel, egy erdőben találták föl 1760 körül. Nevét viseli annak, a ki legelőször nagyban kezdte elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben termett már nálam is a fajfán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse kicsiny vagy kisdéd; gömbölyded vagy hasas csigaalaku; szára rövidszas vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre finom, vékony, sima, értével homályos aranyssárga; napos oldalán homályos barnássvörpirossal bemosott; finom, áttetsző rozsdamáz gyakran fátyolozza el az egész gyümölcsöt; husa sárgásfehér, finom, tömöttes, olvadó; leve igen bő, igen czukros, igen kellemes illatos és fűszeresízű. Csaknem kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs; érésideje nálam sept. közepe táján; hűvösebb tájakon oct. végeig is eltart. — Fája lassunövésű, nem eléggé edzett, de igen termékeny.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 117.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 656.

M a s, *Le Verger*, III. 13. sz. alatt és mások is.

Soulersi bergamot.

(Bonne de Soulers; Bergamotte von Soulers.)

Régi francia gyümölcs. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam Trusza Lajos, bikácsi rom. kath. lelkész urtól, a ki vidékén, Bihar megyében rendkívül termékenynek találta e fajt. Vidékem mostoha viszonyai közé sehogy sem illik be ez a körtefaj; minélfogva nem is volt képes nálam teremni. Fajom valódiságában, növényzete után ítélve nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; alakja igen változó, többnyire azonban tojásdad vagy tompa csigaalakú; szára középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy felig-nyílt; bőre finom, vékony, sima, értével zöldessárga, még napos oldalán is csak elvétve kap némi piros színezetet; itt-ott finoman rozsdafoltos; husa fehéres, finom vagy félfinom, tömöttes, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, czukros, savanykás, igen kellemes, de nem mindenkor kellőleg fűszeresízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje nov. martius. — Fája mérsékelt-növészű, elég edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: D i e l, *Kernobstsorten*, VII. 43.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 477.

L e r o y, *Dict. de pomol.* I. 487 és mások.

Sós körte.

Vidékemen egy ismerősöm, a ki gyermekkorában származott ide Erdélyből, nagy lelkesedéssel beszélt egy körtefajról, melyet Erdélyben, akkoriban Sós körte név alatt ismertek. Nagyon kért engemet, hogy gyümölcsész barátaim útján szerezném meg neki azt a körtefajt Erdélyből. Tudakozódtam is aztán felőle és Vályi Elek, akkoriban Kentelkén lakó, ref. esperes, barátom küldött is róla ojtóvesszőt 1877-ben: de nálam még nem termett; minélfogva róla, ez uttal még a semminél csak kevésbé tudok többet. Se azt nem tudom, hogy milyennek kellene lennie gyümölcseinek; sem azt, hogy mi a gyümölcsészeti neve? sem azt, hogy hazai faj-e? mert e részben ide való ismerősöm semmi bizonyosat sem tudott mondani, Vályi barátomtól pedig nem kérdezősködtem még várva, hogy fajom teremjen előbb; majd rá érek e végett akkor is kérdezősködni.

Stevens magoncza.

(Semis de Stevens; Steffens Genessee-Birne.)

Amerikából származik. Az Uj-York állam. Livingston nevű megyéjében, Stevens, birtokos tanyáján kelt magról, Lima város határában. Oltóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam a fajfán csakhamar elpusztult: de faiskolai ojtványom egészséges növényzetet mutat, melyről ítélve fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; alakja tojásdad gömbalaku vagy kupos gömbalaku; szára rövid vagy rövides, elég vastag, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre kissé vastag és keménykés, citromsárga, napos oldalán pedig lángos pirossal némelykor becsapkodott vagy csak szakadozottan márványozott; husa fehéres vagy sárgás fehér; finom, olvadó, vajszerű; leve bő, czukros, a Császár körtére emlékeztető, igen kellemes, fűszeresízű. Kétféleképpen I. rendű csemegegyümölcs; érésideje sept. hó folytán. — Fája lassúnövésű, de egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 429.

M a s, *Le Verger* III. 168. szám alatt.

Szegény ember körtéje.

Fazekas Károly barátom Lekehalmáról azt írta hozzám egyik levelében, hogy Borsódmegyében, Sajó-Kazán, veje Sypos Kálmán kertében vén fákat látott e fajból. E fákról szerezte volt nekem az ojtóvesszőt, melyet tőle 1877-ben kaptam. Nálam még nem termett. Hazai faj lesz-e vagy külföldön talán már névvel bíró ismeretes faj? későbbi tanulmány fogja megmutatni.

Gyümölcsei — mint erről értesítének, — aprók, a tyuktojásnál valamivel kisebbek, világos zölddel váltakozó aransárgák; ízük nagyon kellemes, édes, gyöngéden muskotályos; husa bőlevű és nem egy könnyen szotyosodó. Érik juliustól szept. derekáig, apródonkint. Fája óriás nagy koronát fejleszt és mikép saját ojtványomról látom, még vidékem mostoha viszonyai közt is csaknem bujanövésű, egészséges és igen edzett. Sajó-kazai három anyafája, mikép arról értesítének, minden évben, — jóban, roszban egyaránt, — rendkívül dúsan termett.

Szép czukor körte.

(Belle sucrée; Schöne Zuckerbirne.)

Oberdieck e körtefajt Hannovera és Hildesheim közt találta idősebb fákban, szórványosan elterjedve. Gyümölcsészeti neve nem levén, főnebbi névre keresztelve kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdieck-től, Jeinsenből. Nálam a fajtán, más fajok társaságában hátramaradva növéseben még máig sem termett. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja kissé változó, többnyire azonban szép, szabályos, magas körtealaku vagy tojásdad körtealaku; szára hosszas vagy középhosszu; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, bagyadtan fénylő, értékével szép citromsárga, miből azonban napszegte darabjain kevés látszik ki tisztán, mert csaknem az egész fölület igénytelen, barnás, később derültre változó pirossal van befuttatva és élénkebb piros pettyekkel behintve; husa sárgásfehér elég finom, olvadó; leve bő, igen czukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű vagy csaknem I. rendű csemegegyümölcs; érésideje sept. oct. — Fája fiatal korában elég vignövésű, elég edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 261. Mások tudtommal még nem írták le.

Szép hajadon-körte.

(Grosse schöne Jungferbirne.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Coblenzból kapta e fajt. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Feistkorntól, Meiningenből, a Jahn-féle faiskolából. Nálam még máig sem termett; noha pedig a fajfán is, faiskolai csemetén is elég vignövésű. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; néha nagyobb is, kisebb is; alakja többnyire hasas körtealakú; szára középhosszu, fás, tövénél husos; kelyhe nagy nyílt; bőre sima, ledörzsölve fényes; elejénte sárgás zöld; értékkel is csak zöldessárga, napos oldalán néha földvörössel kissé színezett, sűrűn barnapettyes; husa fehér, elég finom, olvadó, pezsgő; leve bő, cukros borizú, kissé muskotályos, igen kellemes ízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. sept. hóban. — Fája vignövésű, egészséges, edzett és termékeny. Nálam ez utóbbi jó tulajdonát még nem lehetett kitapasztalni.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, IV. 111.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 59.

Szűz körte.

(Pucelle; Jalousie.)

Régi, bizonytalan-származású, francia gyümölcs. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett volna már több ízben: de gyümölcseit mindig idő előtt pusztították le a rovarok vagy a szél verte le. Fajom valódiságáról meg vagyok győződve; mert úgy gyümölcsei, mint növényzetére nézve jól egyezik a leírásokkal.

Gyümölcse, a leírások szerint, alakra is, izre is sokat hasonlít a Chaumonteli vadonczhoz, középnagy, gyakran nagyobb is; alakja változó, többnyire azonban tojásdad vagy szabálytalan, hasas csigaalakú, buczkosfömlületű; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre keménykés, kissé érdesfömlületű azon finom, zöldes fahéjszínű rozsdától, mely a gyümölcsöt majd szakadozottan, majd sűrűn összefolytan eltakarja szokta, miből aztán citromsárga alapszíne is csak itt-ott látszik ki tisztán. A gyümölcs napos oldalán éppen, mint a Chaumonteli vadoncznál, barnás földvörössel van befuttatva; husa fehéres, félfinom, olvadó, vagy félszerint olvadó; leve bő, cukros, savanykás, kellemes fűszeresízű. I. rendű, gyakran pedig csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje sept. oct. — Fája erőteljes, edzett, ritkás, kuszált-ágazatú, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 99.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 294.

Mas, *Pomol. générale*, III. 71. és sokan mások is.

Tavaszi jó Luiz.

(Louise-bonne de printemps.)

Boisbunel, jeles francia gyümölcsész nyerte magról, 1857-ben, Rouenban. Ojtvesszejét 1876-ban kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Nálam még nem termett: de növényzete után, fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja tojásdad körtealakú; szára középhosszu, vékony, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre kissé vastag és keménykés, értével világos citromsárga, napos felén néha szelid pirossal színezett, itt-ott rozsdafoltos; husa fehéres finom vagy félfinom, olvadó; leve bő vagy elegendő, igen cukros, csaknem minden savany nélkül, kellemes, de ritkán kellőleg fűszeresízü. II. rendű csemege-, de jó háztartási gyümölcs; érésideje februártól tavaszig is eltart. — Fája lassunövésű, de egészséges, edzett, későn fordul termőre, de aztán elég bőven termő; vadonczra ojtva léczezet melletti művelésre legalkalmasabb.

Körülményesen leírták: Boisbunel, *Annal. de pomol.* VIII. 19.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 359.

Mas, *Le Verger*, I. 165. a 81-ik szám alatt.

Téli kétszinű körte.

(Bicolore d'hiver.)

Ujdonság. Boisbunel nyerte magról 1871-ben, Rouenban. Ojtvesszejét az elmúlt tavasszal (1887.) kaptam Kolosvárról, idősb Bodor Pál bátyámtól, a ki egyuttal két gyümölcspéldányt is küldött róla mutatóba, melyek, a nagyságot kivéve, igen jól egyeztek a *Guide pratique* 109. lapján közlött rövid jellemzéssel; minélfogva, hiszem, hogy a faj valódi.

Gyümölcse, a *Guide pratique* szerint, „nagy, Kálmán körte alakú, fél-szerint olvadó husu, cukros, igen kellemes ízű; érésideje ápril végéig eltart”; szára, mikép ezt a Kolosvárról küldött gyümölcsökről lejegyeztem, hosszas, vékony, fás, görbe; kelyhe nyílt; bőre vékony, de keménykés, sima, értével aransárga, napos oldalán pedig élénk vörössel inkább vagy kevésbé kirívóan bemosott; minélfogva e két ríktó színétől nevét valóban helyesen kapta. — Fája, mikép ojtványom hajtásáról gyanítom, lassunövésű.

Körülményesen, tudtommal, még senki sem írta le.

Téli kurtaszáru.

(Courte-guene d'hiver.)

Ez a faj is ujdomság. Ezt is Boisbunel nyerte magról 1871-ben, Rouenban. Ojtvesszejét 1877-ben kaptam magától, Boisbuneltől, Rouenból. Faiskolai csemetére levén nálam ojtva, még nem fordult termőre.

Gyümölcse, a *Guide pratique* szerint, „nagy vagy igen nagy; husa olvadó, cukros, illatos és kissé muskotályos; érésideje mart. máj. — Fája egészséges, rendesen termő. Boisbunel az általa magról nyert körték legjobbjának tartja ezt”. — Fája, mikép faiskolai ojtványomról látom, igen lassan nő, de egészséges.

Körülményesen, tudtommal, még nincs leírva sehol.

Téli Vilmos körte.

(Williams d'hiver.)

A Leroy faiskolájában Angersban kelt magról. Az ojtatlanul fölnevelt csemete 1862-ben fordult termőre, de Leroy csak 1868-ban kezdte elterjeszteni vagy forgalomba hozni: tehát nem csuda, hogy még napjainkban is az újdonságok közé tartozik. Ojtóvesszejét Bencsik György, barátomtól kaptam Szarvas-Gedéről. Faiskolai csemetére levén ojtva nálam, még eddig nem teremhetett. Növényzetéről ítélve azonban hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy szerint, nagy vagy jókora nagy, hosszas tojásdad vagy hosszas kobakalaku, buczkosfömlütű; szára rövid, vastag; kelyhe kicsiny, félig nyílt; bőre világos-sárga; itt-ott finoman rozsdafoltos: husa fehéres, igen finom, teljesen szétolvadó, nem köves-szemcsés; leve szerfölött bő, cukros, üdítő savanyppal emelt, igen kellemes, illatos- és fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs (de más gyümölcsészek az ilyen finom körtét kitűnőleg I. rendű csemegegyümölcsnek mondják); érésideje dec. febr. — Fája csaknem bujánövő, jegenyefa-szerűen fölfelé törekvő, egészséges, edzett és bőven termő.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 760.

Tirlemonti ízletes.

(Délices de Tirlemont.)

Újdonság és származása mégis bizonytalan. A Simon-Louis testvérek Millet Hippolit, faiskola tulajdonostól főnebbi név alatt kapták Tirlemontból (Belgium). A „Revue d'arboriculture“ folyóirat 1872. évf. 116. és 117. lapján érdekes vita olvasható e körte eredetéről, melynek az lett a vége, hogy e faj származása bizonytalan. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől. Nálam még nem termett. Valódi-e fajom? E kérdésre még nem felelhetek.

Gyümölcseről a Guide pratique 110. lapján csak ennyi van felemlítve: „nagy vagy középnagy; husa olvadó; kitűnőleg I. rendű: érésideje jan. marc.

Tudtommal se bővebb jellemzése, se körülményes leírása nincs még közölve sehol.

Tortolen czukorkörtéje.

(Van Tortolens Herbstzuckerbirn.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Hollandból kapta 1796-ban. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajtán, de vidékem mostoha viszonyai közt mindig igénytelen, apró gyümölcsöket. Növényzetéről ítélve azonban fajom valódiságában nem lehet kételkednem.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud, néha csaknem középnagy, gömbölyded csiga alaku vagy tompa csigaalaku; szára hosszas vagy középhosszu, elég vékony, fás; kelyhe nyílt; bőre kissé vastag és keménykés, finoman érdes, szalmasárga vagy citromsárga, napos oldalán néha földvörössel színe-

zett, itt-ott rozsdafoltos; húsa fehéres, elég finom, vajszerű, magtokja körül köves-szemcsés; leve bő vagy elegendő, igen cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, illatos és fűszeresízü. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje november. — Fája elég vígnövésű, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, (Körték) V. 18.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 331.

Mas, *Le Verger*, III. 63. szám alatt.

Tournay-i kis körte.

(Petite Tournaisienne.)

A Tournay-i kertész társulat elnöke, Dumortier nyerte magról. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől Plantièrèsből. Nálam a fajfán, a többi fajok társaságában csakhamar elpusztult, de faiskolai ojtványom, melyet készakarva nem bolygattam helyéről, igen szépen fölnevekedett, de még nem fordult termőre. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Dumortier szerint, középnagy, hosszastojásdad; szára rövides vagy középhosszu; kelyhe nyílt; bőre sárga, vörhenyes pettyek és szep-lőkkel behintett; húsa igen finom, félszerint olvadó, vajszerű, cukros, gyöngéden savanykás, leves. Érik ápril, máj. hóban. — Fája egészséges, elég edzett, diszlik birsen is vadonczon is.

Röviden leírta: Dumortier, Pomone Tournaisienne, 173. lapján. Mások, tudtommal, még nem írták le.

Trousseau orvos.

(Docteur Trousseau; Doctor Trousseau.)

Bivort nyerte Geest-Saint-Remy-ben, (Belgium) azon magonczokról, a melyeket Van Mons halála után, ennek örökösaitől magához váltott és ez új fajt elkeresztelte a párisi egyetem orvosi facultása híres tanárának, Trousseau orvosnak nevére. Ojtóvesszejét 1871-ben, bold. Glöcker barátomtól, Enyingről és 1876-ban a Simon-Louis testvérektől teljesen egyezőleg kaptam meg. Nálam is termett már mind a két helyről került faj a leírásokkal egészen jól egyező gyümölcsöket. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse nagy vagy jókora nagy; alakja változó, többnyire azonban inkább vagy kevésbé hosszás, hasas körtealaku; szára rövides vagy közép-hosszu, elég vastag fás; kelyhe elég nagy, nyílt vagy félignyílt; bőre vastag és keménykés, értével csaknem aranysárga, napos oldalán némi föld-vörössel színezett, néha rozsdafoltos; húsa sárgásba játszó fehér, elég finom olvadó, vagy félszerint olvadó, leve igen bő, cukros vagy igen cukros, de savanyába gyakran igen kellemetlen kesernyész iz szokott vegyülni. I. rendű csemege-, néha azonban csak konyhai használatra alkalmas gyümölcs; érés-ideje oct. nov. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett, korán és elég bőven termő.

Körülményesen leírták : B i v o r t, *Annal. de pomol.* V. 89.
 L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 41.
 M a s, *Pomol. générale*, III. 81.
 J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 489.
 és mások.

Uj-Zephirin.

(Nouveau Zéphirin.)

Grégoire nyerte magról Jodoigneban, (Belgium). Leroy a Zéphirin-Louis körtével azonosnak tartja e körtefajt, de hibásan; mert azon jegyzékben, melyet 1870. oct. 16-án Grégoire magonczaíró, annak lánya, Iris volt szíves hozzám megküldeni, külön fajként van fölemlítve egymás mellett a Nouveau Zephirin is, a Zephirin Louis is; aztán az Uj-Zephirin gyümölcseire, melyek nálam termettek, nem is illik teljesen rá azon leírás, melyet Leroy a Zephirin Louis-ról közlött volt. Ojtóvesszejét az Uj-Zephirinnek 1870-ben kaptam Kolosvárról, Veress Ferencz, fényképésztől, kinek maga, Grégoire, ajándékban küldötte meg e fajt. Nálam még csak egy ízben termett néhány gyümölcsöt, melyekről ítélve úgy látom, hogy ezen faj gyümölcse kised vagy középnagy, laposas gömbalaku lesz. Szára rövid, vastag, fás; kelyhe kicsi, nyílt; bőre vékony, sima, értékével zöldes-sárga, napos oldalán igénytelen pirossal mosott; husa sárgásba játszó fehér finom, olvadó; leve bő czukros csaknem minden savany nélkül, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; ért nálam sept. végétől oct. végeig. — Fája lassunövésű, de egészséges, edzettnek és termékenynek mutatkozik.

Se leírása, se jellemzése nincs még közölve a külföldi gyümölcsészek nálam meglevő könyveiben.

Uwchlan.

Amerikából származik. Uwchlanban, a Brandywine folyó mellett, Pennsylvania államban fűdözték föl. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is termett már a fajfán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, kised vagy csaknem középnagy, tojásdad-gömbölyű vagy gömbölyded csigaalaku, többnyire szabálytalanul boltozott; szára középhosszu, elég vastag, bunkós; kelyhe félignyílt, bőre vastag, de nem kemény, értékével szalmasárga, napos felén is csak aransárga minden pirosság nélkül; husa fehér, igen finom, tömött, olvadó; leve bő, igen czukros, savanykás, illatos, igen kellemesízű. Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. hóban. — Fája egészséges, edzett, termékeny.

Körülményesen leírta : M a s, *Pomol. générale*, I. 29.

L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 714.

Vadász-körte.

(Poire des chasseurs; Jägerbirn.)

Van Mons nyerte magról, de csak halála után, 1842-ben termett először. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jemsenből. Nálam többféle viszontagság érte; minek folytán gyümölcsét még nem láthattam. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha kisebb is, nagyobb is; alakja tojásdad körtealaku, gyakran kissé szabálytalanul boltozott, szára rövidebb vagy középhosszu, elég vastag, rugalmas; kelyhe félig nyílt; bőre kissé vastag és keménykés, zöldes-sárga, vagy citromsárga; napos oldalán is csak kissé élénkebb sárga, rozsdafoltos; husa sárgás-fehér, elég finom, olvadó; leve bő, czukros, savanykás, néha kissé huzós, de különben igen kellemes ízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje sept. dec. — Fája mérsékeltén növé, de egészséges és elég edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* V. 31.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 554.

Mas, *Pomol. générale*, III. 89.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* V. 517. és mások.

Van Mons ajándéka.

(Présent Van Mons; Geschenk von Van Mons.)

Van Mons nyerte magról, de nem nála, hanem Angersban, Delaage tábornoknál termett először, a kinek Van Mons a magról kelt anyafát odaajándékozta. Ojtóvesszejét 1877-ben kaptam Vályi Elek barátomtól, Kentelkéről. Nálam még nem termett és ennél fogva fajom valódiságát nem birtam kiputolni; mert a leírók vagy felületesen írták le a növényzetet vagy nem elég híven; miért is fajom növényzete a faj valódiságának megalapításánál bizonytalanságban hagyott ekkoráig.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha jóval nagyobb is; alakja többnyire csigaalaku vagy csigás körtealaku; szára hosszú vagy hosszás, elég vékony, fás; kelyhe nyílt; bőre finom, citromsárga, napos felén pirossal mosott; husa fehér vagy sárgásfehér, finom, olvadó vagy félszerint olvadó; leve bő, czukros-savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs érésideje februar, april. — Nálunk valószínűleg jóval előbb. — Fája elég erőteljes, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* II. 546.

Mas, *Pomol. générale* VII. 13.

Lauche, *Erster Ergänzungsband*, 467.

Van Mons névtelenje.

(Inconnue de Van Mons; Van Mons Unbekannte.)

Mikép Oberdieck írja: e körtefaj a Van Mons faiskolájából származik. Valljon Van Mons nyerte-e magról? vagy csak ő fedezte fel Monsban? kétségesnek találja Oberdieck; mert a Van Mons katalogjában „Inconnue de Mons“ (=Monsi névtelen) nevezettel említi föl Van Mons. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam növényzete nemcsak a fajfán, hanem faiskolai csemetéken, birsen és vadonczon is egyformán gyehege, beteges volt. Akárhová ojtottam; három-négy év alatt mindig kiveszett. A fajfán mégis hozott egy ízben néhány gyümölcsöt, melyek fajom valódiságáról bizonyossá tettek. Jelenleg már e faj, mint nem vidékemre való, végkép kipusztult kertemből. Ugy hiszem azonban, hogy Petrovaynál vagy Budainál okvetlenül meglesz.

Gyümölcse, Oberdieck szerint, középnagy, körtealaku, egyik oldalán hizottabb, mint a másikon; szára rövides vagy középhosszu, vékony, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre fűzöld vagy sárgás zöld minden pirosság nélkül; husa fehéres, kellőleg nyirkos talajban vagy kedvező évjáráskor olvadó; leve bő, cukros, csaknem minden savany nélkül, igen kellemesízi. I. rendű csemegegyümölcs; érésideje jan. febr. Nálunk, az alföldön oct. nov. hónapban érik. — Fája lassu-növésű, száraz, laza talajban rövidéletű; kedvező viszonyok közt elég edzett, rendszeren és bőven termő.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* pót-füzete 173-ik lapján.

Virgouleuse.

Merlet, régi francia gyümölcsész szerint, a Limoges melletti Virgoulée-névű faluból származik. Régisége mellett szól már az is, hogy 1630-ban Párisban ismeretes volt. Ojtóvesszejét 1877-ben kaptam Boissunéltól, Rouenből. Nálam is termett már. Ugy gyümölcseiről, mint növényzetéről ítélve, fajom valóban az, a mit a francziák ezen név alatt leírtak és nem az, a mit a német gyümölcsészek írtak le e név alatt, mely utóbbi nem más, mint a mi Egri körténk, a mi ismét azonos a francziák „Jó Luiz“ vagy Régi jó Luiz (=Louise-bonne vagy „Louise-bonne ancienne“) körtéjével.

Jellemzését főlöszlegesen tartom itt közleni; mert már ugy is eléggé bőven jellemeztem e munka II-ik kötetének 59—60-dik lapján.

Körülményesen leírták: Royer, *Annal. de pomol.* IV. 17.

Leroy, *Dict. de pomol.* II. 743.

Más, *Le Verger*, I. 27. és több francia gyümölcsész; míg a németek, mint mondtam, a Régi jó Luiz körtét, vagyis a mi Egri körténket írták le e név alatt.

Wilder marsal.

(Marshall Wilder.)

Leroy nyerte magról 1866-ban és mint az általa nyert nemes körte-fajok legjobbjai és legszebbjeinek egyikét az Amerikai egyesült államok legkitünőbb gyümölcsészének, Wilder marsalnak nevére elkeresztelve, 1868-ban hozta forgalomba. Ojtóvesszejét 1885-ben kaptam Bencsik György barátomtól, Szarvas-Gedéről. Nálam még nem termett; de növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi lesz.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja szabálytalan, hosszas füge- vagy kobakalaku; szára rövid, vastag, husos; kelyhe nyílt; bőre érdes, sárgás világos-zöld, rozsdafoltos; husa sárgás-fehér, finom, olvadó; leve igen bő, igen cukros, üdítő savanyval emelt, igen kellemes fűszeres-ízű. I. rendű csemegegyümölcs, érésideje oct. nov. — Fája vigan növő, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: L e r o y, *Dict. de pomol.* II. 407.

L a u c h e, *Erster Ergänzungsband*, 523. lapján.

Zamatos.

(La Savoureuse; Markbirne.)

Valószínűleg Németországból származik. Dielhez Halleből egy Büttner nevű tisztviselőtől került. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is termett már, de vidékem mostoha viszonyai közt csak apró gyümölcsöket. Növényzetéről ítélve azonban fajom valódinak látszik.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud vagy csaknem középnagy, gömbölyded vagy tojásdad-körtealaku; szára hosszas vagy középhosszu, elég vastag; kelyhe nyílt, szétterülő; bőre kissé vastag és keménykés, síma, világos-zöld, értével sárgás-zöld vagy zöldes-sárga, husa fehéres vagy zöldesbe és sárgásba is játszó fehér, elég finom, olvadó; leve bő vagy elegendő, cukros, igen kellemes, bergamotszerű fűszeres ízzel. I. rendű, néha azonban csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje nov. jan. — Fája mérsékelt-növésű de egészséges és igen edzett; nem korán, de aztán rendszeren és bőven termő.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten.* I. 155.

J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 363.

M a s, *Le Verger*, I. 19. szám alatt és mások.

Zichy Ottó gróf.

Valószínűleg hazai faj: de származásáról mit sem közölt, velem bold. Glocker barátom, a ki 1870-ben és 1873-ban is ojtóvesszőt küldött nekem e fajról. Nálam még nem termett; ennél fogva gyümölcsét ez uttal nem jellemezhetem. Növényzete nálam egészséges; fajfámon, a többi fajokkal, a me-

lyek közé került, a létért való közdelemben, a mint látom, könnyen megbirkózik.

Glocker barátom emlékeül, mint az ő gyümölcsészeti hagyományát, további tanulmányozás céljából megtartani kötelességemnek tartottam.

Zöld csemegekörte.

(Grüne Tafelbirn.)

Éjszaki Németországban nagyon el van terjedve. Eredetéről egyebet nem jegyeztek föl a német gyümölcsészek. Ojtó vesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett, de nem is teremhetett; mert az itteni viszonyok közt nyomorúság az ő élete. Se gyümölcsét, se növényzetét, — mely utóbbi nálam nem lehet normális, — nem tanulmányozhatván, fajom valóságára bizonytalan még előttem. Magasabban fekvő tájakon talán hazánkban is méltó lesz arra, hogy kísérlet alá fogjuk.

Gyümölcse, a leírás szerint, középnagy, többnyire szabálytalan körtealakú; szára hosszas; kelyhe nyílt; bőre vastag és keménykés, értével sárgás zöld; a napos oldalán, nagyritkán barnás vörössel színezett; husa bágyadtfehér, olvadó, leves, cukros, muskotályos. I. rendű csemege-gyümölcs; érik augusztusban. — Fáját erőteljesnek, edzettnek és igen termékenynek mondja a leírás. — Nálam egyre csak kinlódik.

Körülményesen leírta: S c h m i d t, *Illustr. Handb. der Obstk.* II. 203.

2. ALMÁK.

Adenaw renetje.

(Reinette d'Adenaw; Adenaw's Rambour-Reinette.)

A Canadai renettel nagyságra is, jóságra is vetekedő, ezen almafajt Adenaw, földbirtokos nyerte magról Vorweidenben, Aachenhez közel. Ojtó vesszejét 1879-ben kaptam a Simon-Louis testvérek híres gyümölcsstelepéről, Plantiëresből. Nálam még nem termett: de növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, nagy vagy igen nagy, kupos gömbalakú; szára rövid vagy rövides; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre elég finom, de szívós, szeliden érdestapintatu, zöldes-sárga; napos felén néha sárgás pirossal mosott vagy színezett, itt-ott rozsdafoltos; husa sárgásba játszó fehér, finom porhanyó; leve bő, igen cukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes, a Canadai renetre emlékeztető fűszeres ízzel. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érésideje decembertől tavaszig. — Fája erőteljes, egészséges, edzett, termékeny.

Körülményesen leírta: O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 231.

Angol királyi alma.

(Royale d'Angleterre.)

Származása bizonytalan. Neve alatt többféle alma van forgalomban. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett már több ízben tekintélyes-nagyságu gyümölcsöket, melyek a leírásoktól csak abban különböztek, hogy piros színt vagy csíkokat egyszer sem kaptak, a mit azonban valószínűleg, csak vidékem talajviszonyainak lehet tulajdonítani. Növényzetéről is ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy igen nagy, szabálytalan kupos gömbalaku; egyik oldalán hízottabb, mint a másikon, kelyhes végén bordásfölvületű; szára rövides vagy középhosszu, fás, molyhos; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre finom, sima, kissé zsírostapintatu, citrom-sárga, napos oldalán narancs-sárgával színezett és néha pirossal kissé árnyalt vagy szelíden csikozott; husa fehér vagy sárgásba játszó fehér, elég finom, gyöngéd; leve elég bő cukros, finom savanyúval emelt, elég kellemes, de nem mindenkor kellőleg fűszeresízü; II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs; érik szeptembertől decemberig. — Fája csaknem bujanövész, egészséges, edzett, korán és bőven termő; levelei jellemzőleg nagyok.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 790.

Mas, *Le Verger*, I. 47.

Flotow, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 25. és sokan mások is.

Arany-sárga aranka.

(Gold-Gulderling.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Marburgból kapta e fajt. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett már, de vidékem mostoha viszonyai közt mindig bágyadtízű gyümölcsöket. Nem való az alföldre. Fajom valódisága különben kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, elég nagy vagy jókora nagy; alakja kupos gömbalaku, szelíden bordásfölvületű; szára rövid vagy rövides; kelyhe zárt; bőre finom, sima, értékkel kissé zsírostapintatu, zöldes szalmasárga, napos felén pedig arany-sárga; husa fehér vagy sárgásba játszó fehér, finom, kissé laza és velős; leve elegendő, cukros, saját szerűen fűszeresízü. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs; érés ideje nov. január; nálam sept. oct. — Fája vőnövész, egészséges, edzett, elég termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, III. 54.

Flotow, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 67.

Asztrakáni kései.

(Später Astracan.)

Származása bizonytalan. Oberdieck, a ki először írta le e fajt, gyanítja, hogy az Asztrakáni fehér alma magváról kelletett, melyhez az érésidőt kivéve, csaknem mindenben hasonló. Oberdieckhez e faj Emmaburgból, Bose, jeles

német pomologtól került. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajtán; de itt a kártékony rovarok csaknem mindig idő előtt pusztították le gyümölcseit. Növényzetéről és jól kifejlődött, de hibás, férges gyümölcseiről ítélve hiszem, hogy fajom valódi. Inkább való a felföldre, mintsem az alföldre.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy; alakja gömbölyded vagy lapos gömbalaku; egyik felén gyakran hizottabb, mint a másikon; szára rövid, néha csak egy husos buczoknak látszó; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, értékével sárgásfehér, miből azonban csak kevés látszik ki tisztán; mert az egész fölület gyöngéd karminpiros, szakadozott csíkokkal sűrűn be van csapkodva; husa szép fehér, bőre alatt néha pirosba játszó fehér, finom; leve bő vagy elegendő, czukros, finom savanyúval emelt, kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs, érésideje aug. sept.; gyümölcsei apródonkint érnek meg a fán. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Monatshefte*, 1874. évf. 5. lapján.

Bardowicki nyári alma.

(Bardowicker Sommerkönig.)

Oberdieck, a ki először írta le, csak gyanítja, hogy Hollandból származik. Főnebbi nevét azon helyről nevezte el, a hol először fölfedezte volt. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam többféle véletlenség folytán még egyszer sem termett; hanem azért, növényzete után ítélve, bizton hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, jókora nagy; alakja kissé szabálytalan, lapos gömbalaku; egyik oldalán többnyire hizottabb és emelkedettebb, mint a másikon; szára rövid, néha csak egy husos buczoknak látszó; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, álltában kissé zsírostapintatu, szép sárgaszínű; napos felén pirossal mosott vagy jó darabon színezett; husa teljes értékével sárgás, gyöngéd; leve bő, czukros, üdítő savanyúval emelt, igen kellemesízű. A gyümölcsnek fáján kell megérnie, és akkor I. rendű csemegegyümölcs; különben csak konyhai használatra volna alkalmas; érik aug. végén, sept. elején. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 51. Mások, tudtommal még nem írták le.

Barnapiros Sóvári.

Erről a hazai fajnak gyanított almáról megemlékeztem már e munka III-dik-kötetének 118. lapján, a hol a többek közt azt is állítottam, hogy Zilahról a főnebbi helyett, mindig a Daru almáról vagy a közönséges Sóváriról kaptam ojtóvesszőt. Figyelmes és lelkiismeretes vizsgálat később arról

győzött meg, hogy az a faj, a mit Somogyi Sámuel, tisztelt honfitársam főnebbi név alatt küldött, növényzetében mégis különbözik a Darualma növényzetétől. Nálam még nem termett e faj: de biztat a remény, hogy ez, mégis az a faj leszen, melyet gyümölcseiben Mezey Albert ur ismertetett meg velem. 1880. Jan. 7-dikén irtam le e gyümölcsfajt a Zilahról kapott példányok után. E leírás folytán röviden így jellemezhető:

Gyümölcse középnagy, kupos gömbalaku, szabályosan boltozott síkfölületű; szára rövid vagy rövides; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre igen szívós, síma, száraztapintatu, ledörzsölve fényes, értékével aranysárga, napos oldalán, sőt néha köröskörül, barnapirossal bemosott vagy csikozott; husa fehér, a bőr alatt gyakran szelidpirosba játszó fehér, igen finom, tömött, porhanyó; leve bő, czukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes, illatos és fűszeresízű; kitünőleg I. rendű minden tekintetben; érésideje dec. mart. — Fája, mikép próbaágamról látom, elég vígnövésű, egészséges és edzett.

Barsi Zséalma.

Ezen almafaj nevét már vagy 30 év óta folyvást hallom emlegetni, de leírását vagy legalább rövid jellemzését tudommal még senkisémm közlöttem. Fűtől fától tudakozódtam felőle, hogy milyen is hát az a Barsi Zséalma? de csak az idén sikerült némi tájékozást szereznem felőle. Rudolf Józset, tanító, derék öcsém Nagy-Ölvedről, f. évi mart. 14-ről hozzám írt levelében volt szíves kérdéseimre következőleg felelni: „A Zséalma gyümölcse eléri a közép nagyságot; színe állandóan sárga; alakja lapos-gömbölyded; íze kellemes savanykás; késő tavaszig is eltart. — Fája erőteljes, egészséges, igen termékeny; ágai szétállók s köröskörül lefelé hajlanak, mint a szomorúfűz ágai.“ Barsmegye széléhez közel esyén Nagy-Ölved, valószínű, hogy ott ismeretes lesz a valódi Barsi Zséalma. Kérésemre szíves volt Rudolf öcsém egyuttal ojtó vesszőt is küldeni egy odavaló birtokos fájáról. E vesszőkről előállított ojtványaim növényzete teljesen különbözik azon fajom növényzetétől, melyet ojtó vesszőkben, még 1870-ben kaptam volt főnebbi név alatt bold. Glocker barátomtól. Ez utóbbi még nem termett nálam: de valódisága most már gyanússá lett előttem; mert, mint mondtam, növényzete nem egyezik a Nagy-Ölvedről kapott fajom növényzetével.

Mint névleg ismeretes hazai faj megérdemli, hogy tovább tanulmányozzuk.

Beeki renet.

(Reinette von Beek.)

Beek nevű községből, Oberdieck szerint, valószínűleg a Maastricht melletti Beekből származik e faj, honnan a Beeki csikos ramburt is elnevezték. Mint fölöttébb dicsért fajt még 1872-ben meghozattam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam a fajfa, a melyre ojtottam, csakhamar kiveszett, de e fajt sikerült megmentenem s más fajfára áthelyeznem: hanem aztán ez a fajfa is

elveszett, mielőtt rajta a Beeki renet teremhetett volna. Most már e faj csak egy, paradicsom alma csemetén van meg nálam s ezen ojtványom növényzetéről itélve, bízom fajom valódiságában.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy, lapos gömbalaku, egyik oldalán hizottabb, mint a másikon; szára rövid vagy középhosszu; kelyhe nyílt; bőre elég finom, értékével arany-sárga; napos felén, gyakran pedig köröskörül homályos pirossal befuttatott, vagy szakadozott piros csíkokkal becsapkodott; husa sárgás, finom, gyöngéd, porhanyó; leve bő, igen kellemes, fűszeres, czukrosborizú. I. rendű csemegegyümölcs. Érik novembertől tavaszig. — Fája elég vőnövesű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 513. Másoktól még nem olvastam leírását.

Berlini alma.

(Pomme de Berlin; Berliner Schafsnase.)

Poroszországból származik és Éjszak-Németországban van leginkább elterjedve. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajfán, a hol azonban a többi fajok társaságában csakhamar elgyengült a próbaág és most már haldoklik. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja hengeres vagy hosszas tojásdad; szára rövid vagy rövides; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre fehéres-sárga vagy citromsárga; napos oldalán szelid pirossal mosott és csikozott; husa fehéres vagy sárgás-fehér, finom, tömöttek, roppanó; leve bő, czukros, fűszeres-izű. II. rendű csemege, de I. rendű háztartási gyümölcs. Érik novembertől tavaszig. — Inkább való a fölvidékre, mintsem az alföldre.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, XI. 18.

Schmidt, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 209.

Leroy, *Dict. de pomol.* I. 128.

Bismarck herczeg.

(Prince de Bismarck; Fürst Bismarck.)

A hetvenes évek elején lépett főnebbi név alatt forgalomba. A Lahnmelletti Dietz-hez közel, Hofhausban. Frensdorf őrnagy nyerte magról 1869-ben. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam Kövér Gábor barátomtól, Réthátról. Nálam még nem termett, de nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt csakhamar elgyengült a fája és most már haldoklik is. Valódi-e fajom? Minthogy növényzetét kezdetben mindjárt össze nem hasonlítottam a leirással; e kérdésre most már nem felelhetek.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, két végén kissé belapított gömbalaku; szára rövid, vékony, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre zöl-

dessárga, köröskörül pirosas barnával színezett, és sötét pirossal csikozott; husa fehéres-sárga, tömött, roppanós, cukros, borizú. II. rendű csemege és háztartási gyümölcs. Érik ősztől kezdve tavaszig. — Fája mérsékelt növéssű, nem eléggé edzett, kedvező viszonyok közt termékenynek mondják.

Körülményesen leírták: Frensdorf, *Illustr. Monatshefte* 1872. évf. 20. lap.

Lauche, *Erster Ergänzungsband*, 79. lapján.

Bretagnei renet.

(Reinette de Bretagne; Reinette von Bretagne.)

Származása bizonytalan. Neve azt mutatja, hogy Franciaországból származik; de ilyen név alatt sokféle alma van forgalomban. Flotow német gyümölcész az *Illustr. Handbuch*-ban a Casseli nagy renetet írta le főnebbi név alatt. Leroy egy másik fajt ír le e név alatt; valószínű, hogy ez a Leroy-féle lesz a valódi Bretagnei renet. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Nálam is termett már néhány ízben: de gyümölcsei csak részben egyeztek a leírással; miért is fajom valódisága még bizonytalan előttem. Kedvezőbb viszonyok közt tovább tanulmányozandó.

Gyümölcse, Leroy szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja két végén belapított gömbalaku; szára rövid vagy rövides, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre érdes, zöldes homályossárga, inkább vagy kevésbé sűrűn rozsdafoltos; napos oldalán néha pirossal szakadozottan csikozott; husa sárgás-fehér, finom, tömött, illatos; leve bő, igen cukros, kellemes savanykás fűszeresizű. I. rendű csemegegyümölcs; érik novembertől februárig. Fája mérsékelt növéssű, de egészséges, edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 632. Többen is közölték leírást a főnebbi név alatt; de, úgy látszik más más gyümölcsöt írtak le mindnyájan. Fajomra még legjobban ráillik a Leroy leírása.

Burchardt renetje.

(Reinette de Burchardt; Burchardt's Reinette.)

A nikitai, császári kertek igazgatója, Hartwiss nyerte magról és Burchardt, jeles német gyümölcész nevére elkeresztelve kezdte elterjesztetni. Ojtóvesszejét 1881-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajfán a leírásokkal teljesen egyező gyümölcsöket. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy, gyakran nagyobb is; alakja két végén belapított gömbalaku, széles bordákkal szeliden megszagatott fölületű; szára rövid vagy középhosszú, husos vagy fás; kelyhe nagy, nyílt; bőre finom, sima, fényes, értével szép sárga; napos felén aranysárga és néha némi sárgás pirossal színezett, hálózatosan rozsdafoltos; husa fehér, finom tömött, csaknem roppanós; leve bő, cukros, savanykás, igen kellemes ízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik sept. dec. hó folytán. — Fája egészséges, elég edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 459.

Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 636.

Canadai csíkos renet.

(Reinette du Canada panachée.)

Szép változványa a Canadai renetnek, mely anyjától csak abban különbözik, hogy derekán sárga és zöld, széles csíkok váltakoznak. Minden egyéb külső és belső tulajdonaiban teljesen egyezik a Canadai renettel. (Lásd ennek leírását e munka I. kötetének 353. lapján.)

Canadai kormos renet.

(Reinette du Canada grise.)

Ez a faj is teljesen azonos a Canadai renettel és ettől csakis abban különbözik, hogy fölületét állandóan mindig rozsdá borítja be csaknem teljesen, holott a Canadai renetnél a rozsdásság csak apró pettyekben vagy pontokban szokott jelentkezni. A rozsdásságot sohasem lehet a téli almáknál a jó tulajdonok közé sorozni; mert az ilyen almák rendszerint igen hajlandók a fomnyadásra. Így van ez a Canadai kormos renetnél is. Faj-gyűjtőknek és a különösséget kedvelőknek való tehát e faj és nem általános elterjesztésre. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Reutlingenből. Több ízben termett már nálam is. Fajom valódisága kétségtelen.

Canadai új renet.

(Surpasse-reinette d'Angleterre; Neue Canada Reinette.)

Ez a faj is valószínűleg csak változványa a Canadai renetnek, de ennél állítólag jobb és nemesebb. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Nálam is termett már a Canadai renethez nagyságra, alakra és némileg a színre is hasonló gyümölcsöket: de én nem találtam gyümölcseit még oly jó ízűeknek sem, mint a milyen a Canadai renet. Valódi-e fajom? e kérdésre még most nem felelhetek; mert körülményes leírást még nem találtam e fajról. Egyedül a Reutlingeni catalogban fordul elő csaknem évenként, ilyen rövidke jellemzéssel: „Canadai új renet (= Surpasse reinette d'Angleterre) igen nagy, és kitünő, a Canadai renetet fölülmuló téli alma.“ Ennyi jellemvonás pedig éppen nem elegendő arra, hogy a valódiság kipuhatólásánál biztos alapul szolgálhasson.

Casseli sárga renet.

(Reinette-jaune de Cassel; Casseler gelbe Reinette.)

Származása bizonytalan. Oberdieck, a ki először irta le, Casselből kapta e fajt. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is termett már a faján több ízben. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy, gömbölyded vagy kupos gömbalaku; majd szabályosan boltozott, majd kissé bordásföletű; szára rövid,

fás, molyhos; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, vékony, gyöngéd-tapintatu, citromsárga, értével élénk sárga, szára körül rozsdamázos; hús sárgás, igen finom, gyöngéd; leve bő vagy elegendő, cukros, savanykás, igen kellemes, az Ananás renetre emlékeztető, fűszeres ízzel. Csaknem kitünőleg I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik octobertől tavaszig. — Fája vőgnövésű, egészséges, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 271.

Ma s, *Le Verger*, IV. 137. lapon 67. sz. alatt.

Champagnei kormos renet.

(Rainette-Grise de Champagne.)

Mikép neve is mutatja, Franciaországból származik. Ojtóvesszejét még 1868-ban kaptam Versaillesi renet hibás név alatt. Gyakran termett már nálam is. Gyümölcsei és növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy leírása szerint is, középnagy, két végén belapított, szabálytalan gömbalaku; szára rövid, elég vastag; kelyhe nagy, nyílt; bőre érdes, világos-sárga, fahéjszínű rozsdával foszlányosan márványozott s napos felén néha földvörös szakadozott csíkokkal is ritkásan tarkázott; hús sárgás, finom, tömött, porhanyó; leve elegendő, cukros, savanykás, kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; érik nov. febr. Nálam sept. nov. Fája elég vőgnövésű, egészséges, edzett és igen termékeny. Vidékem mostoha viszonyai közé nem való; mert gyümölcsei itt úgy a fán, mint a gyümölcskamrában igen hajlandók a rothadásra.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 692.

Claygate parménja.

(Pearmain de Claygate; Claygate Parmäne.)

Angolországból származik. Thames Dittonban Braddick találta föl Claygate-nek nevezett lakásához közel, egy sövényben. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is teremhetett volna azóta több ízben; de véletlenül mindig olyan fafára találtam ojtani, mely előbb elhált, hogysen a ráojtott fajok termőre fordulhattak volna. Most már nálam csak egy faiskolaí ojtványban van meg. Fajom valódiságát illetőleg, most, még a növényzet után sem szólhatok; mert a róla közlött s kezemnél levő német leírás csak a gyümölcsöt jellemezte körülményesen, de a növényzetet csak egy-két odavetett szóval említi meg.

Gyümölcse, a leírás szerint, középnagy; hasonlít a Téli arany parmén alakjához; szára hosszas vagy középhosszu; kelyhe félig nyílt; bőre finom, sima, kissé zsírostapintatu, citrom-sárga; napos oldalán pirossal inkább vagy kevésbé színezett vagy szakadozottan csikozott, inkább vagy kevésbé sűrűn rozsdafoltos; hús sárgás, finom, porhanyó; leve bő, cukros, savanykás, igen

kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik decemberben és tovább is. — Fája elég viganövészű, egészséges, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták, — de csak a gyümölcsöt:

Flotow, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 349.

Mas, *Pomol. générale.* X. 129.

Cox narancs-pepinje.

(Orange de Cox; Cox's Orange peppin; Cox Orangen-Reinette.)

A Ribston pepin magváról nyerte az, a kinek nevét máig is viseli 1830-ban, Colnbroock közelében, (Angolhon). 1860 körül kezdett mindenfelé nagyban elterjedni. Ojtóvesszejét 1880-ban kaptam bold. Brassai Józseftől, Kolosvárról. Nálam még nem termett; de, növényzete jól egyezvén azon leirással, melyet róla Oberdieck közölt volt, bízom fajom valódiságában.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja tojásdad gömbölyű vagy tompakupos gömbalaku; szára rövides vagy középhosszu; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre finom, vékony, sima, kissé fényes, értével élénksárga; napos oldalán szakadozott piros csikokkal és pettyekkel becsapkodott; husa fehérés vagy sárgás fehér, finom, porhanyó; leve bő, ezukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű vagy csaknem kitűnőleg I. rendű csemege-gyümölcs. Érik novembertől-februárig. — Fája egészséges edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de Pomol.* VII. 11.

Leroy, *Dict. de Pomol.* IV. 517.

Mas, *Pomol. générale.* IX. 179.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 165, és mások.

Cox Pomonája.

(Cox's Pomona.)

Ezen almafajt is a Ribston pepin magváról nyerte a London és Windsor közt fekvő Colnbroock Lawn-ban, ugyanazon Cox, a kinek a megelőző fajt, a Cox narancs pepinjét köszönhetjük. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Veress Ferencz, fényképészről, Kolosvárról. Nálam is több ízben termett már a fajfán, de, mert próbaágam, más fajok társaságában nagyon elmaradt növéseben, gyümölcsei nem lehettek normalis fejlődésűek s így a leírásokkal sem egyezhettek. Növényzetéről ítélve azonban bízom fajom valódiságában.

Gyümölcse. Mas Alfonz leírása szerint, középnagy, kupos-gömbalaku vagy hengeres gömbalaku, két végén inkább vagy kevésbé belapított, szeliden bordásfölvületű; szára rövid, vastag; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre igen finom, vékony, gyöngéd és álltában kissé zsírostapintatu; szalmasárga, napos felén pirossal színezett és élénkpiros, keskeny, szakadozott csikokkal sűrűn

becsapkodott; husa fehér, félfinom, kissé laza és puha; leve bő, igen cukros, kellemesízű; II. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Erik oct. nov. hóban. — Fája mérsékelt-növésű, de egészséges, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírta: M a s, *Pomol. générale*, IX. 63. Leroy is írt le e név alatt egy almát, de az, mikép leírásából látom, egészen más faj és nem azonos avval, a mit Mas leírt (Lásd! *Dict. de Pomol.* III. 248.)

Crede birsrenetje.

(Reinette-csing de Créde; Credes Quitten-Rrinetto.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Crede tanártól, Marburgból, „Mandularenet“ név alatt kapta e fajt s főnebbi jellemzőbb névré keresztelve el, kezdette terjesztetni. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt a fajfákon bárhová ojtottam, mindig hamar elakadt növéseben és néhány évi kínlódás után leélte magát. Most csak egy fiatal faiskolai csemetén van már nálam e faj, melynek növényzetéről itélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, kised vagy középnagy; alakja két végén belapított gömbalaku, mint a Masánszki alma; szára rövid, vékony, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre finom, gyöngédtapintatu, értével élénk citromsárga, mint a birsalma, napos oldalán is csak elvéve kap némi gyöngéd piros színezetet; husa fehér vagy sárgásba játszó fehér, igen finom, tömött; leve bő, cukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű néha pedig csak II. rendű csemege-gyümölcs. — Erik decembertől-tavaszig. — Fája lassunövésű, nem eléggé edzett, kedvező viszonyok közt igen termékeny.

Körülményesen leírta: D i e l, *Kernobstsorten* XXI-dik füzet 105. lapján. F l o t o v, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 109.

L e r o y, *Dict. de pomol.* IV. 649. Leroy azonban aligha más gyümölcsfajt nem írt le a főnebbi helyett is; mert leírása lényeges vonásokban különbözik a Diel leírásától.

Cseresnye-alma.

(*Malus spectabilis*.)

A cseresnye-almák a díszkertészet tárgyai közé tartoznak; miért is gyümölcs leírásokat tárgyzó munkákban hallgatással mellőzik a gyümölcsészek; mert nyers állapotban élvezhetlen vaczkornak ismerik valamennyit. Minthogy azonban gyümölcseik cukorba főzésre igen alkalmasak és kapósak; helyesen tesszük, ha minden nagyobb úri kertben, sőt nagy városok mellett kisebb kertekben is, egy-egy fának a cseresnye almákból is helyet is juttatunk. Ilyen befőzésre alkalmas a cseresnye-alma kétféle is van gyűjteményemben. Az egyik egy jókora, piros, szívalaku cseresnyéhez hasonlít; szára hosszú, vékony;

kelyhe zárt; bőre ragyogó fényes, aransárga, nagyrészt azonban cseresnye pirossal befuttatott és élénken csikozott; husa kemény. Befőzésre ez a legkapósabb. — A másik csak közönséges meggy-nagyságú és alakú; nem csucsban végződő, mint az előbb említett, hanem mindkét sarkán belapított; szára ennek is hosszú, igen vékony; kelyhe nyílt; mert kehelylevélkéi vagy osztványai többnyire mindig hiányzanak. Befőzésre ez már nem oly kapós mint amaz.

Csikos arany renet.

(Gestreifte Goldreinette)

Származásáról csak annyit említ föl Oberdieck, a ki először írta le e fajt, hogy hozzá Stettin mellől, Blumbergből, Schmidt főerdésztől került, a ki arról a vidékről több jeles fajjal ismertette őt meg. Mint a Téli arany parménhoz hasonló, de ennél jóval előbb érő gyümölcsöt 1871-ben nekem is megküldötte Oberdieck. Nálam még nem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt a fajfán, a hová ojtottam, folyvást csak sínylődött s taval már haldoklani kezdett. Most már a faj nálam csak a faiskolában, egy fiatal csemetén van meg. Növényzetéről itélve fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy, gyakran jóval nagyobb is; alakja tompa kupalaku, magasnak látszó; szára többnyire csak egy rövidke husos buczok; kelyhe zárt vagy félignyílt; bőre sima, elég fényes, alapszíne szép sárga, miből azonban csak az árnyas oldalon tűnik ki tisztán egy-egy folt, mert csaknem az egész fölület szép karmazsin pirossal van befuttatva s élénkebb piros, szakadozott csikokkal is tarkázva; husa sárgás-fehér, finom, porhanyó; leve elég bő, gyöngéd savanyúval emelt, cukros fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik octobertől decemberig. — Fája mersékelten növé, de egészséges, elég edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 277.

Csuda szép.

(Grosse Merveille.)

Leroy szerint, Toulouse környékén százados fákban van elterjedve. Nevét színezetének szépségétől nyerhette. Ojtó vesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièreshől. Nálam is termett már több ízben, de, vidékem mostoha viszonyai közt, csak apró, igénytelen gyümölcsöket. Növényzetéről itélve azonban hiszem, hogy fajom mégis csak valódi. Kedvezőbb viszonyok közt tegyük vele kísérletet!

Gyümölcse, Leroy leírása szerint, középnagy; alakja két végén jól belapított gömbalaku; szára hosszú, vékony, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre vékony, sima, ragyogó fényes, viaszárga, napos felén cseresnye pirossal mosott és csikozott; husa fehér, finom, tömötte, roppanó; leve bő, igen cukros minden savany nélkül, igen kellemes saját szerűen fűszeresízű. I. rendű csemege-gyümölcs. Érik jan. mart. hóban. — Fája elég erőteljes, igen termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* III. 361.

Cuzy renetje.

(Reinette de Cuzy.)

Franciaországból származik. Nevét viseli a községnek, honnét származott. Ojtóvesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is több ízben termett már. Vidékem mostoha viszonyai közt jóval kisebbek voltak ugyan gyümölcsei, mint a leírás szerint, kedvezőbb viszonyok közt lenniök kellett volna: mind a mellett is, úgy gyümölcsei, mint növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy szerint, középnagy, néha jóval nagyobb is; alakja majd hosszas, majd gömbölyded-kupos; szára rövid, vastag; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre elég sima, fényes, élénksárga, napos felén téglavörössel mosott; husa sárgás, finom, tömött, de gyöngéd; leve bő, igen cukrossavanykás, igen kellemesízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik jan. máj. — Fája vignövésű, egészséges, edzett, elég termékeny.

Körülményesen leírta: Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 652.

Czigány alma.

(Pomme de Bohémien; Brauner Matapfel.)

Hazánkban a sötétvörös piaci gyümölcsök közül igen sokfélét neveznek czigány almának: de a gyümölcsészet irodalmában a németek Matapfel-jára alkalmazzák csak a főnebbi nevezetet, különösen pedig a Brauner Matapfelre, mely színezetével valóban a czigányarczot juttatja eszünkbe. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett volna már, de gyümölcseit a kártékony rovarok mindig idő előtt pusztították le. Növényzetéről ítélve azonban hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja lapos gömbölyded vagy kupos gömbölyded, többnyire szabálytalanul boltozott, szélesbordás fölülettel; szára rövid, vastag; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre szivós, sima, kékeshamvas, értével homályos aranysárga, miből azonban alig látszik tisztán egy-egy foltoeska; mert az egész fölület sajátos barnás, füstös vörössel van bemosva és sötétebb pirossal csíkozva; néha egy-egy gyümölcsön, kelyhétől száráig, majd homályosabb, majd világosabb, széles szalagszerű csík vonul le és ez igen jellemző vonása e fajnak; husa sárgás fehér vagy zöldesfehér, elég finom, kissé laza, porhanyó; leve elegendő cukros, üdítő savanyúval emelt, elég kellemesízű. II. rendű csemege- és piaczos gyümölcs; érik ősztől fogva tavaszig. — Fája erőteljes, egészséges, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Dr. Lucas, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 367.

Leroy, *Dict. de pomol.* III. 142.

Mas, *Pomol. générale*, IX. 33. és mások.

Czirmos renet.

(Character-Reinette.)

Hollandiából származó, régi gyümölcs. Nevét a rajta elterülő, sajátyszerű, czirmos rozsdától nyerhette. Ojtóvesszejét Dörgő Dániel barátomtól, Mező-Túrról kaptam 1887-ben. Nálam még nem teremhetett, de említett barátomnál több ízben termett már. Ugy gyümölcsei, mint növényzetéről ítélve, fajom határozottan valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy, néha nagyobb is; alakja laposgömbalaku, szeliden bordásföülletű; szára rövid, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, ledörzsölve igen fényes, értével citrom-sárga, napos oldalán, sőt néha árnyas oldalán is, barnás vörössel mosott vagy csak belehelt; hálózatos rozsdaszilánkokkal vagy márványzatosan elszórt foltokkal elég sűrűn eltakart; husa sárgás, finom, tömöttes, porhanyó; leve elég bő, czukros kellemesen savanykás, fűszeresízü. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik octobertől mártiusig. — Fája elég vignővészű, elég edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, V. 89.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 297.

Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 707. mások is.

Deák bőralmája.

(Deák's graue Reinette)

Hazai faj, melyet bold. Glocker Károly barátom fedezett föl valahol s főnebbi név alatt terjesztett el mindenfelé. Ojtóvesszejét 1879 tavaszán küldötte meg nekem több más fajjal együtt Enyingről. Nálam még nem termett. Fajom valódiságában még nem vagyok bizonyos és nem is lehetek mind addig; a míg termését meg nem látom és gyümölcseit a leírással össze nem hasonlíthatom.

Gyümölcse, a leírás szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja gömbölyded, szabályostermetű; szára rövidek, fás; kelyhe félignyílt; bőre finoman érdes azon barnás rozsdától, mely föülletének nagy részét elfátyolozza, értével zöldessárga; husa zöldes-fehér finom, porhanyó és velős; igen kellemes, czukrossavanykás, renetszerű ízzel. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik decembertől tavaszig. — Fája elég vignővészű és termékeny; de nálam ez is megcsínyli a tartós szárazságot.

Körülményes leírását a gyümölcs színes ábrájával együtt közölte: Dr. Lucas, *Illustr. Monatshefte* 1869. évf. 289-dik lapján.

Deák renetje.

(Deák's einfarbige Reinette.)

E jeles fajt Glocker a Brédai renet magváról nyerte s hazánk nagy emberének, Deák Ferencznek nevére elkeresztelve, kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam Glockertől, Enyingről. Fajfámon már több ízben is termett volna, de a vidékemen szerfölött elszaporodott kártékony rovások mindig elpusztították gyümölcseit idő előtt. Se fája, se gyümölcse nincs még tudtommal leírva sehol.

Gyümölcseről, Glockertől, csak annyit tudok még, hogy „egyike a leg-nemesebb téli almáknak, középnagy, szalmasárga-szinű.” Méltó tehát arra, hogy, mint hazai fajt, kedvezőbb viszonyok közt tovább tanulmányozzuk s ha beválik, leirjuk és elterjeszszük.

Eger piros renetje.

(Eger's rothe Reinette.)

Jahn, a ki ezen jeles téli almát először irta le, Meiningen vidékéről kapta s a Truchsess cseresznye gyűjteményét sok éven át föntartó, Eger, német gyümölcésznek nevére elkeresztelve, kezdte elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben teremhetett volna már, de a szynlödő fajfa, a melyre kénytelenségből ojtottam, előbb elhalt, hogysem e faj rajta termőre fordulhatott volna. Faiskolai, jól megerősödött ojtványom növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi lesz.

Gyümölcse, Jahn leírása szerint, jókora nagy, két végén belapított gömbalaku; szára igen rövid; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre vastag, szivós, általában kissé zsírostapintatu, ledörzölve szép fényes, értével citrom-sárga, miből azonban csak száras végén látszik ki tisztán egy-egy folt; mert az egész fölület sötét vérvörössel van bemosva vagy sűrűn csikozva; husa bágyadtfehér némi zöldes árnyalattal, elég finom, tömött, porhanyó; leve elég bő, czukrosborizú, kellemesamatu. II. rendű csemege, de I. rendű háztartási és piaczos gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. Fája erőteljes, vígnövészű, edzett, korán és bőven termő.

Körülményesen leirta: J a h n, *Illustr. Handb. der Obsik.* IV. 487.

Elnö k.

(Präsident.)

Amerikából származik. Oberdieck, a ki először irta le e fajt, Trave-mündéből kapta Behrens, német gyümölcészstől, a ki a főnebbit Downingtől, amerikából több jeles gyümölcsfajjal együtt kapta volt. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben termett már nálam is. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírás szerint, nagy vagy jókora nagy, lapos gömbalaku, egyik oldalán gyakran hizottabb és emelkedettebb, mint a másikon; szára rövid, néha csak egy husos buczok; kelyhe zárt; bőre finom, sima, álltában zsirostapintatu, sárgaszínű, napos felén pirossal csíkozott; husa sárgás, finom vagy félfinom, kissé laza, porhanyó; leve bő vagy elegendő, czukros gyöngéden savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik octobertól januárig. — Fája csaknem bujanövészű; egészséges, edzett, elég termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 451.

Fehér ananász.

(Ananas blanc; Weisser Ananas.)

Származása bizonytalan. Oberdieck e fajt főnebbi név alatt Ottolander-tól, Booskopból kapta és mint terjesztésre méltó, jeles gyümölcsöt leírta és elterjesztette. Ojtó vesszejét tőle kaptam én is 1871-ben, Jeinsenből. Több ízben termett nálam is a fajfán, de vidékem mostoha viszonyai közt csak erőtelve ért, bágadtízű gyümölcsöket. Gyümölcseiről és növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse középnagy, majd lapos, majd kupos gömbalaku; szára közép-hosszu; kelyhe zárt; bőre finom, sima fényes, álltában zsirostapintatu, viasz-fehér, értével világos-sárga minden pirosság nélkül; husa sárgás, finom, porhanyó; leve bő, czukros-savanykás, igen kellemes, saját szerűen fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik octobertól karácsonyig. Nálam ez is őszi gyümölcs lett. Magasabban fekvő tájakon tegyük vele kísérletet!

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 413.

Fehér páratlan.

(Nonpareille blanche; White nonpareil.)

Származása bizonytalan. Ojtó vesszejét 1871-ben, ajándékban kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is több ízben teremhetett volna a fajfán, de kötődött gyümölcsei mindig idő előtt pusztultak el onnan úgy, hogy tanulmányul alig egy-két példányt kaptam csak róla. Ugy növényzetéről, mint gyümölcseiről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Mas Alfonz leírása szerint, kisdud, két végén jól belapított gömbalaku; szára középhosszu, vékony, fás; kelyhe zárt; bőre finom, vékony sima, szalmasárga, de finom rozsdával csaknem köröskörül elfátyolozott; husa kissé zöldesbe játszó fehér, igen finom, csaknem vajszerű; leve elegendő, igen czukros, gyöngéd savanyval emelt, igen kellemes, fűszeres-ízű. Kitűnőleg I. rendű csemege és háztartási gyümölcs. Fája, nálam legalább, elég vígnövészű, egészséges, edzett és igen teimékenynek látszik. Kedvezőbb viszonyok közt tegyük vele kísérletet! Mas szerint decemberben; nálam oct. nov. hó folytán értek gyümölcsei.

Körülményesen leírta: Mas, *Le Verger*, IV. 125. lap. 61. sz. alatt.

Fehér szöges.

(Weisskante.)

Naumburg környékén, Németországban igen el van terjedve és ott nagy becsben áll. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól. Nálam a fajfán, más fajok társaságában, elég jól diszlett ugyan, de teremni egyszer sem volt képes. Növényzetéről itélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja magas gömbalaku vagy kupos gömbalaku; kissé szögletes vagy bordás; szára rövid, vastag; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, fényes, világos-sárga; napos oldalán sárgás-pirossal mosott és csikozott; husa sárgásba játszó fehér, finom, porhanyó; leve elég bő, cukros savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik novembertől tavasz kezdetéig. — Fája egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 407. Mások tudtommal még nem írták le.

Ferencz-József császár.

(Kaiser Franz-Joseph.)

Ezen almafaj valószínűleg magyareredetű. Oberdieck, a ki először írta le, Liegeltől kapta e fajt, Braunauból. Maga nyerte-e magról? vagy Schmidbergertől kapta-e Liegel? Kérdés maradt Oberdieck előtt. Minthogy azonban a főnebbi fajjal teljesen azonos a Mátyás király alma (= Mathias, König von Ungarn), melyet Urbanek kanonok a Téli fehér kalvill magváról nyert volt; hiszem, hogy Liegel Urbanektől kapta e fajt és pedig vagy név nélkül, és akkor Liegel keresztelte el főnebbi névre, vagy főnebbi neve alatt és akkor Urbanek hibát követett el; mert olyan gyümölcsöt, mely egyszer már átesett a keresztségen és saját neve alatt lépett ki a világ színpadára, a gyümölcsészeti birodalmában uralkodó törvények szerint, nem szabad újra elkeresztelni. E gyümölcsnek Mátyás király volt az első neve. Ezt maga Oberdieck is beismeri Pom. Notizen című munkája 45-ik lapján: de, mert az azonosságot ezen, most már két néven ismert faj közt észre nem vette, mégis a főnebbi név alatt írta le, mely azonban csak a Mátyás király alma hasonneve gyanánt említhető meg. Ojtóvesszejét főnebbi név alatt, Oberdiecktól 1873-ban, Mátyás király-név alatt pedig Glockertől még 1870-ben kaptam meg. Mindkét helyről került fajom termett már s egymás közt ugy gyümölcsseikre, mint növényzetükre nézve, teljesen azonosnak bizonyultak be.

Főnebbinek jellemzését alább, a Mátyás király neve alatt találja a nyájas olvasó.

Francia kormos renet.

(Graue französische Reinette.)

Származása bizonytalan. Neve után ítélve azonban francia eredetűnek látszik. A gyümölcsészek nagy zavarban vannak a kormos vagy szürke almákkal. Az ily almák neveit összevissza cserélgetik úgy, hogy egy bizonyos faj neve alatt két-három más faj is van forgalomban. „Reinette grise“ (= kormos renet) név alatt, Belgiumból és Franciaországból háromféle kormos almát is kaptam; de ezek egyikére sem illik rá a főnebbi leírása. Ugy látszik tehát, hogy a németek Kormos renetje csak névleg „Francia“ kormos renet; mert a francziák Kormos renetje más, és nem azonos a németek Francia kormos renetjével. Ojtóvesszejét főnebbi, zárjel közt kitett, német neve alatt 1872-ben kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt folyvást csak sínylődik e faj, mely Oberdieck szerint is, egyáltalán fogva nem való száraz talajba. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja majd lapos, majd kupos gömbalaku, kelyhes végén kissé bordásfölvületű; szára középhosszu, fás; kelyhe félig nyílt; bőre elég finom, inkább vagy kevésbé érdestapintatu, olajszin-zöld, napos oldalán szennyes vagy barnáspirossal mosott és majd egész fölvületén, majd csak szakadozottan és márványzatosan rozsdás; húsa sárgás-fehér, puha, nem tömött; leve bő, cukros, savanykás, elég kellemes, fűszeresízű. II. rendű csemege- de I. rendű háztartási gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. Fája nálam lassunövéssű, a leírások szerint nem mindenütt termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, I. 168.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 335.

Garibaldi kalvilja.

(Calville Garibaldi; Garibaldi's Calvill.)

Belgiumból származik. Fontaine de Ghelin, mons-i birtokos nyerte magáról, 1860-ban. Ojtóvesszejét 1869-ben kaptam Reutlingenből, Dr. Lucastól. Nálam csak egy-két gyümölcsöt birt teremni mai napig is; mert nem való vidékem mostoha viszonyai közé. Ugy gyümölcsei, mint növényzete után ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy; alakjára nézve hasonlít a Téli fehér kalvilhoz, de kevésbé bordás; szára rövidebb vagy középhosszu, husos vagy fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, fényes, gyöngédtapintatu, világóssárga, napos oldalán narancssárga; húsa sárgásba, néha pedig zöldesbe játszó fehér, finom, csaknem roppanós; leve bő, igen cukros, savanykás, igen kellemes, sajátsejűen fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. — Fája viginövéssű, egészséges, edzett; csak kedvező viszonyok közt termékeny.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de pomol.* III. 183.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 197.

Granvillei renet.

(Reinette de Granville.)

Franciaországból származik. Valószínűleg azon vidéken van elterjedve, melynek nevét viseli. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam a fajfán, bárha nagyra fejlődött már próbaágam, mégis csak egy-két, fejletlen példányt termett még. Ez egy-két példányról ítélve hiszem, hogy fajom valódi lesz. Kedvezőbb viszonyok közt tanulmányozandó.

Gyümölcse, Mas Alfonz leírása szerint, középnagy, kupos gömbalaku; szára középhosszu, fás; kelyhe zárt; bőre finom vékony, értékével élénk citromsárga, napos felén néha szelid pirossal színezett vagy elmosódva csíkozott, fahéjszín rozsdával néha szakadozottan márványozott; husa fehér vagy sárgásfehér, finom, tömött, kissé roppanós; leve elegendő, csukros, savanykás, igen kellemes renetszerű ízzel. Csaknem kitünően I. rendű csemegegyümölcs. Érik tél folytán. Fája egészséges és elég termékeny, de nem korán termő.

Körülményesen leírta; M a s, *Le Verger*, IV. 153. lap. 75. sz. alatt. Mások tudtommal még neni írták le.

Gravensteini piros.

(Gravenstein rouge; Rother Gravensteiner.)

Oberdieck szerint Lübeck környékéről származik és csak annyiban különbözik a közönséges Gravensteini almától, hogy pirossága mindig több, mint anyjáié, a közönséges Gravensteini almáié, melynek egy előregeedett fáján fedezte föl először egy gyümölcsbarát s ojtás által állandósította azt. Több hiteles helyről meghozattam a Gravensteini piros almát; termett is már nálam több ízben a leírásokkal teljesen egyező gyümölcsöket: de abból a körülményből ítélve, hogy gyümölcse mindig bágyadtabb-ízű volt, mint a Gravensteini almáié; aztán fája a Gravensteini alma fájára ojtva sohasem volt tartóséletű nálam; hajlandóbb vagyok hinni, hogy nem a Gravensteini alma változványa ez, mint inkább csak hozzá külsőleg hasonló s valószínűleg annak a magváról keletkezett, különálló faj.

Gyümölcsének nagysága és alakja jól egyezik a Gravensteini almával, de színe pirosabb, husa kevésbé finom szövétű és savanya több, mint a Gravensteini almának. Majd kissé előbb, majd egyszerre érik a Gravensteini almával: — Fája önálló csemetére ojtva vőnövéssű, egészséges, edzett: de sohasem oly sűrűlombos, mint a Gravensteini alma fája.

Körülményesen leírták: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 195. Leroy, *Dict. de pomol.* III. 339.

Hajnal-piros alma.

E gyönyörű, szép színezetű, tartós, piaczos almát Tisza-Füredről kaptam 1879-ben, a nem rég elhalt Sarkady Ferencz ref. tanítótól, a ki szenvedélylyel kutatta a vidékén található, eredeti magyar fajokat. Sarkady szerint, Tisza-Füred határában, rég-ido óta el van e faj terjedve. Nálam is termett már. Fajom határozottan valódi vagyis az, a mit Sarkady a gyümölcs jellemző színe után, főnebbi névre keresztelt el.

Gyümölcse középnagy, két végén belapított gömbalaku vagy kupos gömbalaku; szára rövid, vékony, fás; kelyhe zárt; bőre vékony, de szívós, sima, fáján szeliden hamvas, ledörzsölve fényes; alapszíne sápadtsárga, miből azonban csak ritkán látszik tisztán egy-egy folt; mert az egész fölület saját-szerű, szép pirossal van bemosva vagy belehelve és csikozva; husa sárgás-fehér, elég finom, tömött, keményes, roppanó; leve elegendő, igen czukros, gyöngéd savanyonnal emelt, elég kellemes, gyöngéden illatos és fűszeresízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási és piaczos gyümölcs. Érik nálam novembertől késő tavaszig. — Fája egészséges, edzett, igen termékeny. Később körülményes leírásban is szándékozom közleni e becses hazai fajt.

Hamvas alma.

(Weisser Matapfel.)

Németországban többhelyt, kivált a Rajna mellékén, régóta nagyban el van terjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt fája folyvást csak szynlódik. Se gyümölcset, se növényzetét a leírásokkal össze nem hasonlíthatván, fajom valódisága még bizonytalan előttem. Kedvezőbb viszonyok közt kell e tekintetben tovább tanulmányoznunk.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagyobb a középszerűnél vagy jókora nagy; alakja lapos gömbalaku s kissé bordásfölületű; szára rövid, vastag; kelyhe nyílt; bőre kékes hamvas, ledörzsölve fényes; homályos-sárga, napos felén füstös-vörössel sűrűn csikozott; husa fehéres, laza, porhanyó, leve elegendő, czukros, inkább vagy kevésbé élénk savanyonnal emelt, elég kellemes fűszeresízű. II. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. — Fája kedvező viszonyok közt vígnövésű, nagy fává növekvő, termékeny. Nálam lassunövésű, nem eléggé edzett; szynli a tartós szárazságot.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, I. 207.

Lucas, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 369.

Harangalma.

Valószínűleg hazai faj. Pestmegyében, Halason, régóta ismeretes. Vass Elek, városi főkertész szerint, százados fákat lehet ott látni e fajból. Van ott, szerinte Fehér harangalma és Zöld harangalma. Mindkettőről volt szíves nekem ojtóvesszőt küldeni 1878-ban; hanem, mikép növényzetükről látom,

egy és ugyanazon faj lesz mind a kettő. Gyümölcsaik színének különbözőségét csak talaj, fekvés vagy az alany különbözősége okozhatja náluk. Nálam is termett már a Vass Elektől kapott gyümölcsökkel csaknem teljesen egyező példányokat.

Gyümölcse középnagy, gyakran jóval nagyobb is, alakja magasnak látszó, szabálytalan kupos-gömbalaku; szára rövid, középvastag, fás; kelyhe kicsi zárt; bőre vékony, szívós; sima, álltában kissé zsirostapintatu, értével világossárga, napos oldalán szelid pirossal belehelt s szakadozott piros csíkokkal becsapkodott; husa fehér, félfinom, kissé tömöttes, roppanó vagy kissé porhanyó; leve bő, czukros, gyöngéden savanykás, kellemes ízű. Csaknem I. rendű csemegegyümölcs. Piaczi elárúsításra igen alkalmas. — Fája még nálam is elég vígnövésű és edzett; kedvező viszonyok közt igen termékeny.

Tudtommal, még senki sem írta le körülményesen.

Hálózatos renet.

(Reinette Crapaud; Kröten Reinette.)

Valószínűleg Németországból származik. Diel, a ki először írta le, Cölnből kapta e fajt még 1803-ban. Bárha Diel maga is csudálkozik, hogy mikép juthatott a németeknek eszükbe e finomízű alnát a békához hasonlítani; mégis megtartotta eredeti nevét: én azonban a szép ízlést sértő, német neve helyett, inkább a főnebbi magyar nevet adtam neki, mely a gyümölcs jellemző sajátságát elég jól kifejezi. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett már. Gyümölcse, növényzete jól egyezvén a leírásokkal, fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha jóval nagyobb is; alakja lapos gömbalaku, egyik oldalán gyakran húzottabb és emelkedettebb, mint a másikon; szára rövid, fás, néha csak egy husos buczok; kelyhe nyílt; bőre elég vastag és szívós, érdestapintatu, czitromsárga, napos oldalán néha földvörössel kissé színezett; csaknem egész fölületén barnás, érdes rozsdával hálózott vagy márványozott; husa fehér, igen finom, velős vagy porhanyó; leve elég bő, igen czukros, finom savanyval emelt, igen kellemes fűszeres-ízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érésideje nov. mart., nálam pedig oct., dec. — Fája vígnövésű, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten* (Almákat és körtéket vegyest tárgyzó) I. 119.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 501.

Léroy, *Dict. de pomol.* IV. 650.

Henter magoncza.

Erdélyben, az ugynevezett Erdővidéken találta föl Budai József, az én szenvedélyes gyümölcsész öcsém. Nagy-Ajtán, Henter Béla, szolgabíró ur udvarán, véletlenül kelt magról s nevedett föl ojtatlanul. Ojtóvesszejét 1885-ben küldötte meg nekem is Budai öcsém, a ki akkoriban Magyar-Láposon tar-

tózkodott. Nálam még nem termett: de azért fajom valódiságáról teljesen meg vagyok győződve.

Gyümölcse, Budai érdekes leírása szerint, középnagy, néha kisebb is; alakja kissé magasnak látszó, szabálytalan tojásdad; szára rövid, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre vékony, gyöngédtapintatú, kissé fényes, fehéres-sárga, többnyire azonban csaknem az egész fölületén szelid pirossal van belehelve s közben-közben élénkebb piros szakadozott csíkokkal is becsapkodva; husa fehéres, a bőr alatt, a magtok körül néha vörösbe játszó, finom, könnyű porhanyó; leve bő, cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, illatos és fűszeres ízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. közepétől sept. közepéig. — Fája erőteljes, edzett és termékeny.

Körülményesen és igen érdekesen leírta: Budai József, Gyümölcsészeti és konyha kertészeti füzetek, 1885. évf. 153 és 153. lapján.

Hölgyek kalvilja.

(Calville des femmes; Frauen-Calvill.)

Az Angersi kertész-társulat kertében, 1850-ben fedezte föl Leroy és, mint terjesztésre kiválólag méltó gyümölcsöt már 1852-ben kezdte mindenfelé elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is bemutatta már több ízben gyümölcseit, melyek azonban vidékem mostoha viszonyai közt jóval kisebbek voltak, mint a leírások szerint lenniök kellett volna. Fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja gömbölyded vagy majd kissé lapos, majd magasnak látszó gömbalakú, csak kevésbé bordásfömlüetű; szára rövid, fás; kelyhe nyílt vagy félignyílt; bőre vastag, sima, elég fényes, szalmasárga; napos oldalán néha gyöngéd pirossal színezett; husa sárgás vagy zöldes-sárga, finom vagy félfinom, tömöttes és kissé roppanó; leve bő, cukros-savanykás, igen kellemes ízű. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik februártól maj. végeig. — Fája erőteljes, egészséges, edzett, termékeny. Nálam sinyli a tartós szárazságot. Nem való vidékemre.

Körülményesen leírták: Leroy, *Dict. de Pomol.* III. 182.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obst.* VIII. 23

Hrabéczy kurtaszárúja.

(Hrabéczy's Kurzstiel.)

Még 1881. őszén, Eperjesről, Beőr Kálmán, tisztelt barátomtól kaptam e fajról, mint akkor még névtelenről, meghatározás végett gyümölcspéldányokat. Gyümölcsészeti könyveimben bozzá hasonlót és vele azonosnak vehetőt egyetsem találván, benne hazai fajt gyanítottam. Kértem aztán imént említett barátomat, hogy küldene e fajról mutatót. Dr. Lucasnak is, Reutlingenbe. Kérésemre valóban küldött is, a honnan aztán válaszul kapta, hogy hasonlított ugyan kissé az Olasz renethez, de egészen más faj az mégis. Beőr

Kálmán barátom aztán azon birtokos nevérol keresztelte el, a ki kertében ezen alma-ujdonságnak fáját fölnevelte. Nálam e faj még nem termett, noha a fajfán már két ízben is biztatott terméssel. Mihelyt fajom teremni fog; leírom körülményesen is: de ez uttal, — minthogy jegyzőkönyvemben mitsém találok följegyezve e fajról, — csak emlékezet után jellemezhetem.

Az Aranyrenetek családjába tartozik, középnagy, kupos gömbalaku, aransárga, pirossal színezett és rozsdá foltokkal tarkázott, finomízű, I. rendű alma. Érik tél folytán. — Fája vígnövésű, igen edzett és termékenynek látszik; mert éles szögekben fölfelé törekvő, erős ágai gyümölcsöző szervekkel jól be vannak ruházva.

Karolina-Augusztá.

(Caroline-Auguste.)

Schmidberger kanonok nyerte St.-Florianban, Linz mellett. Anyafája a magvetés után 16-ik évében termett először. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt annyira sýnlődött mindig, hogy többszöri, más-más helyre való átojtás után is, alig-alig bírtam fajomat mostanig fönn-tartani. Bárha gyümölcsét még nem láttam; növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja két végén belapított gömbalaku; szára rövid vagy rövides; kelyhe zárt vagy félignyilt; bőre finom, de szívós, sima, fehéres vagy sárgásfehér, homályos pirossal színezett és élénkebb pirossal csikozott; husa fehér, finom, laza, kissé roppanós; leve bő vagy elegendő, czukros, savanykás, kellemes fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. sept. hóban; hűvösebb tájakon néha decemberig is eltart. — Fája kedvező viszonyok közt egészséges, edzett, elég termékeny. Nálam vígan nő ojtás után egy-két évig: de aztán sárgaságba esik és csakhamar elhal.

Körülményesen leírták: Flow, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 91.

Leroy, *Dict. de pomol.* III. 204.

Kelyhes alma.

(Tiefblüthe.)

Németországban, Naumburg környékén van nagyban elterjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól. Nálam még nem termett, de nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt nyomorúság az ő élete. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy, gömbölyded vagy kupos gömbalaku; szára rövid, fás; kelyhe nyílt; bőre elég finom, sima, fényes, álltában kissé zsírostapintatu, viaszfehér vagy világos sárga, napos oldalán

homályos karmazsin pirossal mosott vagy belehelt s néha árnyas felén is pirossal kissé csikozott; hús sárgásfehér, elég levés, cukros-savanykás, fűszeres ízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik decembertől kezdve késő tavaszig. — Fája mérsékelt növéssű, Naumburg környékén szerfölött bőven termő.

Körülményesen leírta: O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 417.

Kemény alma.

(Belle de Buits; Schöner von Buits)

Franciaországból származik. Vienne és Bussier városok környékén nagyban el van terjedve s gyümölcse azon a vidéken kapós kereskedelmi czikk. Népszerű és általánosan ismert neve az említett vidéken „Pomme Pierre“ (= kö-alma) mit azért kapott; mert leszüreteléskor olyan kemény, mint a kő és ennél a tulajdonánál fogva lapáttal hánnyák össze és vermelik el, mint nálunk a Márai körmos almát. Ojtóvesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam még nem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt alig bírja tengetni életét. Kellőleg nyirkos talajra volna szükség, a mit nálam hasztalan keres. Beteges növényzete nem egyezik jól a leírásokkal: tehát kérdés marad előttem, hogy fajom valódi-e, vagy sem?

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha kisebb is; alakja lapos gömbalakú; szára hosszas, vékony, fás; kelyhe zárt vagy félignyílt; bőre sima aránysárga, napos oldalán pirossal gyöngén színezett; hús fehér, finom, tömött roppanó; leve bő vagy elegendő, cukros, gyöngéden savanykás, kellemes fűszeres ízű. I. rendű; néha pedig csak II. rendű csemege- de igen jó piaczos gyümölcs; érik novembertől, késő tavaszig. — Fája Leroy szerint is gyenge vagy lassunövéssű; Lauche szerint igen termékeny.

Körülményesen leírta: L e r o y, *Dict. de pomol.* III. 109.

L a u c h e, *Erster Ergänzungsband*, 267.

Kércsi muskotály.

Gyümölcsészeti törekvésem lelkes támogatójától, Uray Imre, hetei birtokostól, Beregmegyéből kaptam e fajról gyümölcsöket és ojtóvesszőt is, 1882-ben. Egyik levelében, melyet ugyanezen év márt. 28-án írt hozzám, azt említi föl Uray ezen almafajról, hogy a gyümölcs is, az ojtóvessző is, a melyet küldött volt, Szabolcsmegyében, Kércsen, az ő édes anyja szőleje alján véletlenül kelt s ojtatlanul fölnevekedett fáról való: tehát hazai magonc.

Gyümölcse kisdud vagy csaknem középnagy; alakja lapos gömbalakú; szára rövid; kelyhe zárt; bőre keménykés, sima, fényes szalmasárga; napos oldalán homályos vérpirossal befuttatott; hús finom, de igen kemény, ropogós; leve bő vagy elegendő, igen cukros, igen kellemes, illatos és fűszeres ízű. II. rendű csemege-, de tartósságánál fogva I. rendű háztartási és piaczos gyümölcs; érik tavasz felé és eltart tavasz végeig. — Fája, mikép ojtványomról látom, egészséges és igen edzett. Uray nagyon dicséri termékenységet. Nálam még nem fordult termőre.

Kései sárga renet.

(Reinette jaune tardive; Späte gelbe Reinette.)

Származása bizonytalan. Neve alatt többféle alma van forgalomban. Az én fajomra legjobban ráillik a Diel leírása és hiszem, hogy Diel a valódi Kései sárga renetet írta le. Ojtóvesszejét Feistkorntól, a Jahn-féle faiskolából, Meiningenből kaptam 1872-ben. Nálam is több ízben mutatkozott már gyümölcse a fajfán: de a kártékony rovarok mindig idő előtt pusztították le a mutatkozó termést. Növényzetéről itélve hiszem, hogy fajom valóban az, a mit Diel főnebbi név alatt leirt és elterjesztett.

Gyümölcse Diel leírása szerint, középnagy, néha jókora nagy; alakja lapos és csak néha gömbölyded; szára rövid és gyakran husos; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőrének alapszíne szép sárga, napos oldalán csaknem arany-sárga s nagy ritkán narancspirossal színezett; érdes barnássárga rozsdával néha csaknem az egész fölület el van takarva, de néha csak kisebb-nagyobb foslányokban tűnik föl rajta a rozsdázat; husa fehéressárga, finom, tömött, velős és porhanyó; leve bő, cukros, gyöngéd savanyval emelt, igen kellemesízü. Csaknem kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik decembertől tavaszig. — Fája mérsékelt-növése, elég edzett, igen termékeny.

Körülményesen leirta: Diel, *Kernobstsorten*, I. 161. Hogy más gyümölcsészek, a kik a főnebbi név alatt szintén közlöttek leírást, ugyanazon fajt írták-e le? ezen maga Oberdieck is kételkedik. (Lásd *Zusätze*, című munkája 104. lapján a 165. számú jegyzetet.)

Későn virágzó tafota.

(Spätblühender Taffetapfel)

A hohenheimi faiskolában, a vadoncok közt találta föl Lucas Ede és ojtatlanul fölnevelvén, kezdetben az *Illustr. Handbuch der Obstkunde* kiadásának, Ebnernek nevére, Ebner tafota almájának nevezve, kezdte elterjeszteni; később azonban a főnebbi, jellemzőbb névre keresztelte el. Ojtóvesszejét 1882-ben kaptam idősb Bodor Pál bátyámtól, Kolosvárról. Nálam még nem termett: de növényzetéről itélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírás szerint, kisdéd, néha csaknem középnagy, alakja lapos gömbölyű, szabályostermetű; szára rövides, vékony, fás; kelyhe zárt; bőre finom, de szívós, sima, fényes, fehéressárga, napos oldalán rózsaszínpirossal gyöngéden színezett; husa fehér, igen leves, cukros-savanykás. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási és piacos gyümölcs. Érik oct. nov. — Fája vígnövése, egészséges, igen edzett. Talán minden almafaj közt legkésőbb hajt és virágzik; hűvös légmérsékű, hegyes tájakon igen gazdagon termő.

Rövid leírását közlőtte: Lucas Ede, *Pomol. Monatsschrift*. 1861. évf. 8. lap. és *Auswahl werthv. Obstsorten*, IV. 30. lapján.

Korai páratlan.

(Früher Nonpareil.)

Angolországból származik, a hol kezdetben Hick's Fancy (Hick kedvence) név alatt volt ismeretes; később azonban főnebbi névre keresztelték; mert rendszerint korábban érik meg, mint a Régi páratlanalma. Ojtóvesszejét 1882-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajfán, de vidékem mostoha viszonyai közt csak apró és fonnyadásra nagyon hajlandó gyümölcsöket, melyekről ítélve fajom valódiságában nem kételkedhetem.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud vagy csaknem középnagy; alakja lapos gömbalaku vagy csaknem sajtalaku; szára rövid, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre sima, száraztapintatu, élénk sárga; napos oldalán néha pirossal kissé színezett, itt-ott rozsdafoltos; husa fehér vagy sárgásfehér, igen finom, gyöngéd, porhanyó; leve elegendő, csukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, fűszeresízü. I. rendű csemegegyümölcs. Érik nov. dec. hóban. — Fája mérsékelt-növéssű, de egészséges, edzett és termékeny.

Hazánk magasabban fekvő vidékein tegyünk vele kísérletet. Ott inkább föltalálja az Angolországéhoz hasonló viszonyokat, mintsem az alföldön.

Körülményesen leírták: Diel, *Catalog 2-te Fortsetzung*, 546. szám alatt. Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 293.

Lajkó alma.

(Pomme Luiken; Luiken Apfel.)

Württembergben, rég idő óta, nagyban el van terjedve. Régi gyümölcsészek Ludwig's Apfel (= Lajos alma) név alatt ismerték és terjesztették; később a francia háború idején Louis Apfel és Luiken Apfel nevet vett föl, mely névnek értelmét jól kifejezi az általam választott, főnebbi magyar név. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam a fajfán, a többi fajok társaságában csakhamar kiveszett: de faiskolai csemetén elég vígan nő és már jól megerősödött és egy-két gyümölcsöt termett is, melyekről ítélve, fajom valódisága bizonyos.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, lapos gömbalaku; szára rövid, fás; kelyhe zárt, néha félig nyílt; bőre finom, sima, fényes, fehéres sárga; napos oldalán, sőt gyakran köröskörül szélesebb vagy keskenyebb, szakadozott, piros csíkokkal becsapkodott; husa fehér, a bőr alatt néha pirosba játszó fehér, finom vagy fél finom, kevésbé tömött, roppanós; leve bő vagy elegendő, csukros, üdítő savanyúval emelt, elég kellemes ízü. II. rendű csemege, de kitünőleg I. rendű háztartási és piaczos gyümölcs. Érik octobertől decemberig. — Fája erőteljes, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírták: Lucas Ede, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 173. Leroy, *Dict. de pomol.* III. 442.

Landsbergi renet.

(Reinette de Landsberg; Landsberger Reinette.)

Burchardt, törvényszéki tanácsos és jeles német gyümölcsész nyerte magról, a Wartha melletti Landsbergben, Németországban. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben termett már nálam is. Ugy gyümölcseiről, mint növényzetéről ítélve, fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy, gyakran nagyobb is; alakja két végén belapított gömbalaku; szára középhosszu, vékony, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, csaknem zsírostapintatu, szalmasárga; napos oldalán gyöngéd pirossal mosott vagy csíkozott; husa sárgásfehér, finom, tömöttes, de porhanyó; leve bő, cukros-savanykás, kellemes, noha kevésbé fűszeresízü. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs. Érik novembertől, januárig. Nálam már sept. derekán megért: tehát nem való az alföldre; mert itt korán és erőtetve érik. Fája vígnövésű, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: J a h n, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 131.

L e r o y, *Dict. de pomol.* IV. 701.

Langton páratlana.

(Non-pareille de Langton; Langton's Sondergleichen.)

Régi, ismeretlen-eredetű, angol gyümölcs. Ojtóvesszejét több hiteles helyről is megkaptam teljesen egyezőleg. Nálam is csakhamar termett s 1884. óta csaknem évenként rendszeren terem. A külföld gyümölcsészei majd mindnyájan őszi gyümölcsnek ismerik. Vidékem mostoha viszonyai közt aug. közepén már teljesen megéri a fán. Fajom valódisága, ennek daczára is, kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy, néha nagyobb is; alakja két végén belapított gömbalaku, rendszerint szabályos termetű; szára rövid, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, csaknem zsírostapintatu, fényes, citromsárga; napos oldalán söt legtöbbször még az árnyas oldalán is szakadozott, piros csíkokkal sűrűn becsapkodott; husa fehér, finom vagy elég finom, gyöngéd és porhanyó; leve bő vagy elegendő, cukros, finom savanyval emelt, kellemes fűszeresízü; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik sept. nov. hóban; de hazai alföldünkön sept. elejéig sem tartható el. — Fája elég vígnövésű, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: D i e l, *Kernobstsorten*, X. 106.

L u c a s, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 313.

L e r o y, *Dict. de pomol.* IV. 498.

M a s, *Le Verger*, I. 21. és mások.

Lapos páratlan.

(Flachirunder Nonpareil.)

Angolországból származik. Lehet, hogy itt-ott hazánkban is el van már terjedve; mert Oberdieck, a ki e gyümölcsöt körülményes leírásban is megismertette, Urbanektől, Majtényből kapta e fajt. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajfán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint is, középnagy, néha kisebb is; alakja többnyire igen lapos gömbalaku; szára rövid, elég vékony, fás; kelyhe többnyire nyílt; bőre, finom, sima, elég fényes, citromsárga; napos oldalán is csak aransárga és pirossal csak nagy ritkán színezett; husa zöldessárga, finom, gyöngéd és porhanyó; leve bő vagy elegendő, igen czukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes fűszeresízű. Csaknem kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik decembertől februárig. Nálam november december hóban. — Fája mérsékelt növési, de egészséges és igen edzett; még nálam is igen termékenynek mutatkozott.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 465.

Lángos fehér bibornok.

(Geflammtter Weisser Cardinal.)

Származása régi, bizonytalan. Németországban, az Odera mellékén nagyon el van terjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Vidékem mostoha viszonyai közt meglehetősen terméketlen. Alig egy-két ép gyümölcsöt kaptam még róla tanulmánytárgyul. Fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja igen változó; többnyire azonban két végén belapított, szabálytalan gömbalaku; szára rövid, néha csak egy husos buczok; kelyhe félig nyílt; bőre finom, sima, álltában zsirostapintatu, élénk citromsárga; napos oldalán lángospiros csíkokkal becsapkodott; husa fehér vagy zöldesbe játszó fehér, finom, laza, porhanyó; leve bő, czukros savanykás, a Török-Bálint almára emlékeztető, kellemesízű. II. rendű csemege, de I. rendű háztartási és piaczos gyümölcs. Érik octobertől, februárig. Fája egészséges, nagy és terebélyes fává növekvő, a neki kedvező viszonyok közt igen termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, IV. 92.

Schmidt, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 451.

Lokodi páris.

Néhány évtized előtt Erdélyben lépett a világra. Nevét viseli annak, a ki magról nyerte vagy talán csak fölfedezte. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam Maros-Vásárhelyről, a maros-tordamegyei gazd. egylet titkárától Lokody

Jánostól, a kinek atyjáról keresztelték el ezen almafajt az erdélyi gyümölcsészek. Minthogy e fajt nem ismerem, aztán se leírását, sem legalább rövid jellemzését sehol sem olvastam még; megkértem Lokody János t. honfitársamat, hogy lenne szives nekem e fajról néhány ép gyümölcspéldányt küldeni, hogy azokról körülményesen leírhassem e fajt, kérve őt arra is, hogy velem a gyümölcs származásáról, történetéről, némi adatokat közölni sziveskednék: de, sajnos, hazai gyümölcsészetünk érdekében tett ezen kérelmem ekkoráig még sikertelen volt, és így most a gyümölcsöt még röviden sem jellemezhetem s fajom valódiságáról sem lehet jót állanom. Remélem azonban, hogy Lokody János ur, hazafias kérelmem szives lesz meghallgatni és akkor nem sokára körülményes leírásban is bemutatthatom e fajt.

Longville magoncza.

(Semis de Longville; Longville's Sämling.)

E szép és jó nyári alma Angolországból származik. Állítólag Herefordshire-ben kelt magról. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is gyakran termett már a próbafán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölse középnagy, néha nagyobb is; alakja kupos gömbalaku; szára rövid, vékony, fás; kelyhe kicsi, zárt; bőre finom, sima, elég fényes, értével élénk sárga, napos oldalán, főképp a napnak jól kitett példányain rikító, lángos-piros, szakadozott csíkokkal becsapkodott; husa sárgás, elég finom, tömött, roppanó és mégis elég porhanyó; leve elegendő, igen czukros, finom savanyúval emelt, igen kellemes, illatos és fűszeresízü. I. rendű csemege- és piacosgyümölcs. Érik nálam aug. hó folytán, hűvösebb tájakon octoberig is eltart. — Fája egészséges, igen termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 229.

Lucas rambur-renetje.

(Lucas Rambour-Reinette.)

Ujdonság, mely még csak 1879-ben kezdett eiterjedni. Magról nyerte Elsenben, Grevenbroich mellett, Henzen plébános, a ki ezenkívül számos új almafajjal gazdagította Pomona birodalmát. Ojtóvesszejét 1884-ben kaptam idősb Bodor Pál bátyámtól, Kolosvárról. Nálam még nem termett. Valódi-e fajom? Most még növényzetéről sem ítélni lehet még; mert körülményes leírását, tudtommal még senki sem közölte. A Pomol. Monatshefte 1879. évi folyama 375-ik lapján mindössze is csak annyi van róla megemlítve, hogy „nagy és szép, kitűnő jóságú téli alma. Fája erős, terebélyes koronát nevel és igen termékeny.”

Magvatlan.

(Sans pepins.)

Ezen almafajt nem régiben hozták Amerikából, orleansi híres faiskolájukba a Transon testvérek, mint olyan almafajt, melyet kedvező viszonyok közt dugványozással is el lehet szaporítani. Gyümölcse állítólag jó téli almafaj, melynek magvai mindig hiányzanak, sőt magtokja is csak éppen jelezve van a gyümölcsben. Így írta ezt nekem Braunschweighból febr. 15-ről keltezett levelében, 1881-ben Koch Károly, jeles német gyümölcsész, a ki szíves volt ugyanezen év tavaszán ojtóvesszőt is küldeni e fajból. Nálam még nem termett. Dugványozásával az itteni mostoha viszonyok közt hiába való dolognak tartottam kísérletet tenni. Kedvezőbb viszonyok közt tegyük vele kísérletet! — Ha nálam teremni fog; bővebben is szándékozom e fajt megismertetni.

Mátyás király.

(König Mathias von Ungarn.)

Ezen almafajt, — mikép már főnebb említém, — bold. Urbanek kanonok, jeles gyümölcsészünk nyerte a Téli fehér kalvil alma magváról és Mátyásról, a magyarok igazságos királyáról elnevezve, kezdette elterjeszteni. Sajnálni lehet, hogy Urbanek ezen új nyereeményét, mielőtt világgá bocsátotta volna, nem írta le maga körülményesen. Pusztá neve alatt, utlevél nélkül küldötte meg németországi gyümölcsész-barátainak, a kik aztán leírták: de nevét, — önszántukból-e vagy Urbanek beleegyezésével megváltoztatták s mint ismeretleneredetű német gyümölcsöt kezdték tovább terjeszteni. Ojtóvesszejét e jeles fajnak még 1870-ben kaptam meg bold. Glocker Károly barátomtól, Enyingről. Nálam is több ízben termett azóta és meggyőződött arról, hogy anyjának, a Téli fehér kalvilnak minden jó és rossz tulajdonát örökölte s ennél fogva olyan mostoha viszonyok közé, a milyeneket vidékemen talál, egyáltalán fogva nem való éppen úgy, mint anyja, a Téli fehér kalvil sem.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint is, középnagy; alakja kupos gömbö-alaku, kalvilszerűen bordásfömlüetű; szára középhosszu, vékony, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, fényes, értével élénksárga vagy szalmasárga; napos oldalán néha némi igénytelen pirossal belehelt; husa sárgásba játszó fehér, igen finom, tömött, porhanyó; leve bő, igen cukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes fűszeresízű. Kitűnőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik decembertől tavaszig. Fája elég vignövésű, de nem eléggé edzett, éppen mint a Téli fehér kalvil fája.

Kaiser Franz-Joseph név alatt körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 391. Mások tudtommal még nem írták le.

Mensfeldi aranka.

(Calville d'hiver de Mensfeld; Mensfelder Gulderling.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, — Nassauból, Mensfeldről kapta, a hol régóta el van terjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam még nem termett, noha több ízben virágzott és kötött is gyümölcsöt. Kötődött gyümölcsseit vagy a forró nap égette le vagy a rovarok pusztították el idő előtt. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy; alakra nézve nagyon hasonlít a Téli fehér kalvilhoz, de nem oly bordásföülletű mint ez; szára rövid, fás, néha pedig csak egy husos buczok; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, gyöngéd, de nem zsirostapintatu, élénk citromsárga; napos oldalán pirossal inkább vagy kevésbé mosott; husa fehéres vagy sárgásba játszó fehér, nem elég finom, tömött, roppanós; leve elég bő, czukros-savanykás ízzel, II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási- és piaczos gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. Fája vígnövésű, de nem nevel nagy fát; egészséges és a neki kedvező viszonyok közt szerfölött termékeny.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobtsorten* (almák és körték) VI. 19.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 43.

Mas, *Le Verger*, IV. 71. a 34-ik sz. alatt.

Mithad pasa.

Vass Elek, városi főkertész szaktársam nyerte magról, Halason, a hetvenes években. Nekem is küldött róla mutatóba gyümölcsöket is, ojtóveszszőt is. Nálam is termett már a fajfán, de színre nézve halványabb gyümölcsöket, mint szülőföldén, Halason. Mindamellet is fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse középnagy; alakja szabálytalan lapos gömbalaku, egyik oldalán többnyire hizottabb mint a másikon és rendszerint szembetűnőleg bordásföülletű; szára rövid, vékony, fás; kelyhe zárt; bőre vékony, de szívós, sima, kissé zsirostapintatu, fáján hamvas, ledörzsölve fényes, élénksárga, de gyakran az egész fölület világos-pirossal van befuttatva és sötét vérpiros, szélesebb vagy keskenyebb, szakadozott csíkokkal sűrűn tarkázva; husa fehér, finom, gyöngéd, porhanyó; leve bő, czukros, gyöngéden savanykás, kellemes, noha kevésbé fűszeresízü. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemege- és jó piaczos gyümölcs. Érik szeptemberben. — Fája mérsékelt növésű, de egészséges edzett és igen termékeny.

Körülményesen, még eddig nincs leírva sehol.

Montforti sárga.

(Pomme de jaune.)

Franciaországból származik, hol a Montfort cantonban, kivált Breil község határában, rég idő óta nagyban tenyésztik. Ojtóvesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közé sehogy sem illik be. Növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; néha nagyobb is, kisebb is, alakja tojásdad vagy két végén belapított gömbalaku; szára rövid, fás, néha husos; kelyhe nyílt, néha félignyílt; bőre finom, sima, világossárga napos oldalán is csak kissé élénkebb sárga; husa sárgásba játszó fehér, elég finom, tömött, roppanó; leve bő, igen cukros, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemege-gyümölcs. Érik januártól késő tavaszig. — Fája elég vignövésű, egészséges, edzett, kedvező viszonyok közt szerfölött termékeny.

Körülményesen leírták: L i r o n d' A i r o l e s *Annal. de pomol.* VIII. 45.

L e r o y, *Dict. de pomol.* III. 401.

Moringeni rózsza alma.

(Moringer Rosenapfel.)

E szép és jó nyári almát Hinüber, német pomolog találta föl 1857-ben, Moringentől félóra járásnyira, egy malom mellett. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Dr. Lucastól, Reutlingenből. Nálam a fajfán csak sinylődött folyvást, még faiskolai ojtványaim is nagyon megérezték a tartós szárazságot. Aradon, bold. Szakolczay Lajos, törvészki bíró, barátom kertében sem mutatott a fajfán virág- és gyümölcs-nyelvényt: de ott mégis bemutatta volt mosolygó szép gyümölcseit. Növényzete meglehetősen egyezik Oberdieck leírásával, tehát hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja kupos gömbalaku; szára rövid; kelyhe zárt, néha félig nyílt; bőre finom, sima, gyöngédtapintatu, igen fényes, szalmasárga; napos oldalán karminpirossal mosott és sűrűn csikozott; husa fehér, a bőr alatt pirosba játszó fehér, finom, gyöngéd, porhanyó; leve bő vagy elegendő, igen cukros, finom savanyúval emelt, igen kellemes, illatos és fűszeresízű; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik aug. sept. — Fája kedvező viszonyok közt, egészséges, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírta: O b e r d i e c k, *Illustr. Monatshefte*, 1869. évf. 99. l.

H i n ü b e r, *Illustr. Monatshefte*, 1869. évf. 258. lapon, a hol a gyümölcs színes képe is közölve van.

Muskotályos sárga renet.

(Reinette jaune musquée; Muskirte gelbe Reinette.)

Mikép Oberdieck írja; Hanoverában nagyon el van terjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben és 1872-ben is Oberdiecktól, Jeinsenből kaptam meg. Nálam is termett már, de vidékem mostoha viszonyai folytán csak apró és fejletlen gyümölcsöket, melyekről meggyőződtem, hogy fajom valódi ugyan, de nem való vidékemre. Hazánk hegyes-völgyes vidékein, hiszem, hogy csak oly értékes, becses lesz, mint a milyennek Hanoverában ismerik.

Gyümölcse, a leírások szerint, kisdud, néha csaknem középnagy; alakja rövid tompakupos vagy kupos gömbalaku; szára rövid, fás vagy husos; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, értével élénksárga, miből azonban alig látszik ki tisztán egy-egy folt; mert gyakran az egész fölület finom, fahéjszínű rozsdával van bevonva; husa sárgás, finom, kevésbé tömött, porhanyó; leve elegendő, igen czukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, sajátyszerűen fűszeres-ízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett, rendszeren és bőven termő.

Körülményesen leírták: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obst.* I. 333.
Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 698.

Nándor magyar király.

(Ferdinand König von Ungarn.)

Schmidberger nyerte az orleansi renet magváról. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már: de vidékem mostoha viszonyai közt egymástól nagyságra nézve annyira különböző gyümölcsöket, hogy szinte kételkednem kell fajom valódiságában. A leírással csak a szín és a gyümölcs belső minősége egyezett jól. Lehet azonban, hogy Flotow leírása, melyet e fajról közölt nem tökéletes, a minthogy nem is lehet tökéletes; mert ő csak a gyümölcsöt irta le; míg a faj növényzetének jellemző sajátosságait leírásaiban rendszerint teljesen mellőzni szokta.

Gyümölcse, Flotow szerint, középnagy, — nálam kedvező évjárassal jókora nagy, — majd hengeres, majd kupos gömbalaku; szára rövid vagy rövides; kelyhe félig nyílt; bőre finom, sima, gyöngéd tapintatu, fáján hamvas, ledürsölve fényes, értével élénksárga; napos oldalán pirossal színezett s élénkpiros, szakadozott csíkokkal becsapkodott; husa fehér vagy sárgás fehér, finom, tömöttes, porhanyó és velős; leve bő vagy elegendő, czukros, igen kellemes, renetszerűen fűszeresízű. I. rendű csemege és háztartási gyümölcs. Érik decembertől tavaszig; nálam oct. nov. — Fája nálam vígnövésű, egészséges, edzett és igen termékenynek mutatkozik.

Körülményesen leírta a gyümölcsöt: Flotow, *Illustr. Handb. der Obst.* I. 519.

Newtown-i pepin.

(Newtown Pippin; Köstliche Reinette von Newtown.)

Amerikából, az egyesült államokból származik. Long-Island, Newtown-névű városában lépett a világba; az Uj-York és a vele határos államokban nagyban tenyésztik s gyümölcsét hordókban szállítják különösen Angolországba, a hol drágán megfizetik és kapkodnak rajta. Neve alatt többféle almafaj, van forgalomban. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam. Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még eddig keveset termett; mert vidékem viszonyai közt nem talált hazájára. Ugy gyümölcséről, mint növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valóban az, a mit Oberdieck e név alatt leírt.

Gyümölcse, a leírás szerint is, középnagy, néha kisebb is, nagyobb is; alakja kupos gömbalakú; szára rövid vagy rövides; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, gyöngédtapintatu, elég fényes, értével sárga vagy zöldessárga; napos oldalán arany-sárga s néha gyöngéd pirossal színezett; husa sárgás, néha zöldessárgás, finom, tömöttes porhanyó; leve bő vagy elegendő, igen cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, fűszeresízü. I. rendű csemege-, háztartási- és piaczos gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. — Fája mérsékelt-növésű, de egészséges és edzett; nem korán, de aztán igen bőven termő.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illust. Handb. der Obstk.* VIII. 73. Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 486. és mások.

Nyári csíkos renet.

(Gestreifte Sommer-Reinette.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Hollandból, egyik Hágában lakó barátjától kapta volt e fajt. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már a fajfán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy; alakja két végén kissé belapított, magasas gömbalaku vagy kupos gömbalaku; szára rövid vagy rövides; kelyhe nyílt, a kisebb példányoknál pedig többnyire zárt; bőre finom, sima, értével szép sárga, miből azonban a napszегte példányokon alig látszik ki valami; mert az egész fölület világos-veressel van színezve s élénkpiros, szakadozott csíkokkal sűrűn becsapkodva; husa sárgás vagy zöldessárga, finom, puha, velős; leve bő, igen cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes-ízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik aug. sept. — Fája elejénte vigan, később csak mérsékeltén növvő, de egészséges, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, VII. 180.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 325.

Nyári sárga pepin.

(Gelber Lavendel-Pepping.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Marburgban fedezte föl e fajt. Semmit mondó levén e gyümölcs német nevében a „Lavendel“ (Levendula) szó, nem utánoztam a németeket, hanem jellemző tulajdonáról, főnebbi magyar név alatt vezetem be irodalmunkba. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben teremhetett volna már, de gyümölcsei mindig idő előtt tüntek el próbafámról. Növényzetéről ítélve, fajom valódiságáról nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; alakja, mint a pepin almának, két végén inkább vagy kevésbé belapított gömbalaku, szabályos termetű; szára rövid, majd kissé husos, majd fás; kelyhe zárt; bőre finom, álltában csaknem zsirostapintatu, világos citromsárga, napos oldalán is csak aransárga rendszerint minden pirosság nélkül; husa fehér vagy sárgásfehér, porhanyó; leve bő, czukros igen kellemes renetszerű ízzel. Csaknem I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik aug. sept. s eltart octoberig is. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, (Almák-Körték), III. 23.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 113.

Oelkofeni pepin.

(Oelkofer Pepping.)

A tenger színe fölött 1700—2000 párisi lábnyi magasságban fekvő, Salgaui járásban (Württemberg) van e jeles alma leginkább elterjedve. Nevét viseli a helynek, honnét gyaníthatólag először lépett ki a világba. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett; mert vidékem mostoha viszonyai közt örül, ha életben maradhat. Magas vidék vagy legalább kellőleg nyirkos talaj kellene neki, a mit pedig nálam nem talál. Növényzetéről ítélve teljes okom van hinni, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírás szerint, kisdud vagy csaknem középnagy; alakja szabályos laposgömbalaku; szára rövid, vékony, fás; kelyhe nyílt; bőre sima fényes, aransárga, napos oldala néha világos vérvörössel mosott vagy csak színezett; husa fehér, a bőr alatt sárgásba játszó fehér, finom, tömött, roppanós; leve bő, igen kellemes, czukros-savanykás, renetszerű ízzel. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik februártól késő tavaszig. — Fája lassunövésű, de egészséges, edzett és minden második évben gazdagon termő.

Körülményesen leírta: Lucas Ede, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 463. Az „Illustrirte Monatshefte“ 1865. évi folyama 129. lapján színes képe is látható.

Olasz renet.

(Reinette d'Italie; Italienische Reinette.)

Származása bizonytalan. Nevéről csak gyanítják, hogy Olaszországból indult a világba. Ojtóvesszejét 1871-ben Oberdiecktól, Jeinsenből, 1874-ben pedig a Simon-Louis testvérektől Plantièrèsből, teljesen egyezőleg kaptam meg. Több ízben termett volna már nálam is a fajtán: de gyümölcsei mindig idő előtt tűntek el a fáról. Növényzete után ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, gömbölyded vagy hengeres-gömbalaku; szára rövid, többnyire vastag és husos; kelyhe nyílt; bőre elég vékony, érdestapintatu, zöldes-sárga, napos oldalán inkább vagy kevésbé élénk barnás-pirossal mosott vagy belehelt; rozsdapontok és foltok elég sűrűn mutatkoznak fölületén; husa sárgás, finom, gyöngéd, porhanyó; leve bő, igen cukros, savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: Hennau*), *Annal. de pomol.* IV. 61.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obsik.* IV. 307.

Orbai alma.

Ezen becses hazai alma eredetéről, azok után, a miket róla e munka III-dik kötetének 122—139-ik lapjain elmondottam, nincs mit szólanom. Nálam több ízben is termett volna már; de itt, szépen mutatkozó termését mindig idő előtt pusztították el a kártékony rovarok. Körülményes leírásban ezuttal sem mutathatom még be, hanem csak röviden jellemezem azon gyümölcsök után, a melyeket róla székely barátaim küldöttek volt.

Gyümölcse középnagy, néha kisebb is, nagyobb is, alakja igen változó, többnyire azonban kupos vagy hengeres gömbalaku, szabálytalanul bordás-fölületű; szára rövides, vékony vagy középvastag, fás; kelyhe többnyire zárt; bőre vékony, de igen szívós, álltában zsirostapintatu, elég fényes, értével citromsárga; napos oldalán, sőt néha köröskörül sárgás-pirossal belehelt s élénkebb pirossal szakadozottan, de elég sűrűn csikozott; husa fehér vagy sárgásfehér, igen finom, könnyű, velős inkább, mint porhanyó; leve bő, cukros, finom savanyval emelt, elég kellemes, noha kevésbé fűszeresízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs; érik ősztől kezdve tavaszig. Fája magasra törekvő, vígnövésű, igen edzett, igen termékeny. Könnyen elszaporítható volta miatt ismételten ajánlom mindenkinek.

*) Hennau az Olasz renet hasonneve gyanánt említi föl a Pearson plat. (=Pearson renetje) almafajt is; de tévesen; mert ez utóbbi önálló faj.

Orloff gróf.

(Comte Orloff.)

Oroszországból származik. Nevét viseli az I. Miklós csár uralkodása alatt élt, jeles tábornok és diplomatának, Orloff grófnak. Ojtóvesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam is termett már; de a vidékem mostoha viszonyai közt sínylődő próbafán, mindig apróbb gyümölcsöket, mint a milyeneket a leírás szerint teremnie kellett volna. Ugy gyümölcsei, mint növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Leroy leírása szerint, középnagy, hengeres gömbalaku, kissé bordás fölületű; szára rövid, vastag; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre vékony, sima, értével zöldes szalmasárga; napos oldalán némi gyöngéd pirossal szakadozottan csíkozott; husa fehér, félfinom, porhanyó; leve bő, cukros, finom savanyval emelt, gyöngéden illatos, igen kellemesízű. Csaknem I. rendű csemegegyümölcs. Érik jul. közepétől július végeig. — Fája mérsékelt-növésű, de egészséges, edzett és a neki kedvező viszonyok közt igen bőven termő.

Körülményesen leírta: *L e r o y, Dict. de pomol.* III. 230.

Pearson renetje.

(Plate de Pearson; Pearson's Reinette.)

Angolországból származik. Mikor? hol? és kinek a nevét viseli? E kérdésekre az angol gyümölcsészek nem adtak még feleletet. Ojtóvesszejét 1874-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantiérésből. Nálam is termett már. Gyümölcsei és növényzete után ítélve fajom valódiságában nincs okom kételkedni.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint is, kicsiny vagy kisdud, lapos gömbalaku, szabályostermetű; szára rövid vagy rövides; kelyhe nyílt; bőre finom, sima, száraz vagy kissé érdestapintatu, zöldes-sárga, napos oldalán barnás pirossal gyöngéden mosott vagy belehelt, finom rozsdafoltokkal inkább vagy kevésbé tarkázott; husa zöldes-sárga, finom, tömöttek, porhanyó; leve bő, igen cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik nov. jan. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett és kedvező viszonyok közt rendkívül termékeny.

Körülményesen leírta: *O b e r d i e c k, Illustr. Handb. der Obstk.* VIII. 119.

Peresztlény alma.

Háromszék megyében, a Székelyföldön, különösen pedig Al-Torján, rég idő óta nagyon el van terjedve. Nevét alakjától kaphatta, mely némileg hasonlít a peresztlényhez vagyis az orsó karikájához. Ojtóvesszejét 1882-ben kaptam Csoboth Ferencz öcsémétől Al-Torjáról. Nálam még nem termett: de egyhamar nem is teremhet; mert, a mint látom, fája az itteni mostoha viszonyok közt nem tenyészik vígan. Benkő Dénes barátom szívességéből, a ki két ízben küldött hozzám mutatót e fajról, következőleg jellemezhetem:

Gyümölcse, kisdud, néha csaknem középnagy; alakja lapos gömbalaku, szabályosan boltozott; szára hosszas vékony fás, vagy középhosszu, közép-vastag, tövénél néha husos; kelyhe kicsiny, zárt vagy félig nyílt; bőre vékony, de szívós, sima, fényes, elejénte világos zöld, értével citromsárga minden pirosság nélkül; husa fehér, finom, kissé laza, porhanyó; leve bő, czukros, finom savanyúval emelt, kellemes noha csak gyöngén fűszeresízű; II. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. első felében. — Fája mérsékelt növéssű, de egészséges és edzett; csaknem évenként gazdagon és csomósan termő. Gyümölcse apródonként érik s éretten magától hull le a fáról s ilyenkor a gyermekserégnek kiválólag egészséges, kedvencz csemegeje.

Körülményesen még nem irta le senki.

Petrovay magoncza.

E becses háztartási és piaczos gyümölcsöt Petrovay György fedezte föl Nagy-Kürüben azon magonczaok egyikében, melyet atyja, Petrovay László, fegyverneki kertjében nevelt, de a melyiket Téli arany parmén almával beojtva Nagy-Kürüben ültetett volt el. A Téli arany parmén elszáradt, de a nemes alany hatalmas tősarjat eresztett, melyet ojtatlanul nevelt föl Petrovay György öcsém és jelesnek találván gyümölcseit, atyja emlékeül Petrovay magoncza-nak keresztelte el. Ojtóvesszejét 1878-ban kaptam Petrovay öcsémtől, Nagy-Kürüből. Nálam is termett volna már több ízben is: de gyümölcseit törpe fámról mindig idő előtt pusztították le a kártékony rovarok.

Gyümölcse nagyobb a középszerűnél; alakja mindkét végén belapított hengeres és bordás gömbalaku; szára rövid vagy rövides, vékony, fás; kelyhe zárt; bőre finom, de szívós, sima, álltában csaknem zsirostapintatu; alapszíne arany-sárga, mely azonban csak itt-ott látszik ki tisztán; mert az egész fölület vérpiros, széles, de szakadozott csikokkal van becsapkodva és napos oldálán sötétebb pirossal is bemosva; husa hófehér, finom, tömött, roppanós, de elég porhanyó; leve elég bő, czukros, kellemes, fűszeresízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási és piaczos gyümölcs. Érik oct. nov. hóban, hűvösebb tájakon hiszem, hogy januárig is eltart. — Fája vígnövéssű, egészséges, edzett és termékeny. Ha nálam is termőre fordul; körülményesen is leírom: de ez uttal még csak a Petrovay öcsémtől kapott gyümölcsökről jellemzettem e fajt.

Piros szöges.

(Rother Eckapfel.)

Származása bizonytalan. Szászországban Meissen környékén van leginkább elterjedve. Neve alatt többféle alma van forgalomban. Melyik a valódi? a német gyümölcsészek még eddig nem birták kipuhatolni. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Feistkorntól, a Jahn-féle faiskolából, Meiningenből. Nálam még nem termett. Fajom valódisága még kétséges előttem.

Gyümölcse, Flotow leírása szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja kupos gömbalaku vagy csaknem hengeres kupos; szára rövid; kelyhe zárt; bőre

finom, sima, kissé zsírostapintatu, szalmasárga, nagyrészt azonban homályos pirossal befuttatott és sötétebb piros csíkokkal is tarkázott; husa sárgásfehér, elég finom, laza, porhanyó; leve elegendő, czukros savanykás, kellemesízű; II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs. Érik octobertól decem-berig. — Fája erőteljes, edzett, nagy koronát fejlesztő, igen termékeny; magasan fekvő, zord vidékeken is jól díszlik.

Körülményesen leírta: F l o t w, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 53.

Pirosas renet.

(Röthliche Reinette.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Halle-ból és Brüssel-ből kapta volt e fajt. Németországban már szélére el van terjedve. Ojtó-vesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett már. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, nagy vagy jókora nagy; alakja változó, többnyire azonban kupos gömbalaku; szára rövid vagy rövide, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre elég finom, sima, de gyakran kissé érdes-tapintatu, bágyadt aransárga; napos oldalán szakadozott, piros csíkokkal inkább vagy kevésbé becsapkodott; néha itt-ott rozsdafoltos; húsa sárgás-fehér, finom, tömöttes, értékével pedig velős és porhanyó; leve bő, czukros, finom, renetszerű ízzel. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érésideje dec. mart. Nálam oct. nov. — Fája vígnövésű, egészséges edzett, igen termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, IX. 112.

L u c a s, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 327.

Pomphelia renetje.

(Reinette de Pomphelia; Pomphelia's Reinette.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, gyanítja, hogy Angolországból származik; mert neve legelőször, Kirke, angol gyümölcsész katalogjában említették föl. Ojtó-vesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is gyakran termett már a próbaágon, mely időjárástával sűrű-ségbe jutván, most már haldoklik is nálam. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, nagyobb a közepszerűnél vagy jókora nagy; alakja gömbölyded, elég szabályostermetű; szára rövid, vastag, többnyire husos; kelyhe egészen nyílt; bőre finom, sima, gyöngédtapintatu, értékével élénk citromsárga, miből azonban gyakran igen kevés látszik ki tisztán; mert az egész fölület gyöngédpirossal van bemosva s élénkebbpiros, szakadozott csíkokkal tarkázva; husa fehéres vagy sárgásba játszó fehér, félfinom, porhanyó; leve elég bő, czukros, de élénk savanygyal ellátott, kissé

bágyadt ízű. II. rendű, néha csak III. rendű csemege- de jó piaczos gyümölcs; érésideje nov. dec.; nálam sept. oct. — Fája vígnövészű, nagy koronát fejlesztő, termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, XI. 98.

Flotow, *Illustr. Hanb. der Obstk.* I. 143.

Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 726.

Raffai alma.

Valószínűleg hazai faj. Nagy-Ölveden, Esztergom megyében régóta nagyban el van terjedve, a honnan Rudolf József tanító öcsémtől gyümölcsöt és ojtóvesszőt is kaptam e fajról. Szórványosan előfordul e faj hazánkban egyebütt is. 1881-ben, mint névtelen, tartós téli gyümölcsöt Hetéről, odavaló birtokos, Uray Imrétől kaptam meg e fajt ojtóvesszőkben; később, Sárkány Gábor, állami iskola igazgató öcsémtől is megkaptam e fajt Munkácsról, szintén Beregmegyéből. Minthogy azonban Hetén is, Munkácson is csak egy-egy fában van meg ezen faj és mindkét helyen név nélkül szerepelt ekkoráig; valószínű, hogy Beregbe is Esztergom megyéből került, hol főnebbi neve alatt széltere ismeretes. Több ízben kapván gyümölcsöt és ojtóvesszőt is, mind a három helyről, a köztük levő azonosságot elég módon és időm volt kitanulni.

Gyümölcse jókora nagy vagy legalább nagyobb a közepszerűnél; alakja tojásdad vagy kupos gömbalaku; szára rövid vagy rövides; kelyhe zárt vagy félgnyílt; bőre elég vékony, de szívós, gyöngédtapintatu, értékével zöldessárga vagy citromsárga; napos oldalán homályos barnás vörössel kissé nagyobb terjedelemben mosott vagy csak belehelt; husa fehér vagy zöldesbe és sárgásba is játszó fehér, elég finom, kevésbé tömött, kissé roppanós, de elég porhanyó; leve bő, csukros, üdítő savanyúval emelt, igen kellemes fűszeres-ízű. Csaknem I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik novembertől késő tavaszig. — Fája vígnövészű, erőteljes, edzett és — mikép velem főnebb említett barátaim tudatják, — igen termékeny.

Mihelyt nálam is termőre fordul ezen faj; körülményes leírásban is szándékozom megismertetni.

Rhode-islandi zöld.

(Rhode-Island Greening; Verte de Rhode-Island; Grünling von Rhode-Island.)

Amerikából származik. Mindenfelé el van már terjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett volna már gyakran: de gyümölcseit mindig elpusztították idő előtt a kártékony rovarok. Növényzetéről itélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy igen nagy; lapos gömbalaku, és kissé bordásföülletű; szára rövid vagy rövides, vastag, fás; kelyhe zárt vagy félgnyílt; bőre kissé vastag, sima, kissé zsirostapintatu; fáján sötét fűzöld; értékével zöldessárga; napos oldalán néha barnás pirossal színezett,

husa zöldesfehér, elég finom, gyöngéd és velős; leve bő, cukros-savanykás igen kellemesízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs. Érik novembertől tavaszig. Az alföldön, alig hiszem, hogy decemberig is eltartható volna. — Fája vignövészű, egészséges, edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírták: Bivort, *Annal. de pomol.* III. 60.

Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 853.

Mas, *Le Verger*, IV. 11. a 4-dik sz. alatt.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 265.

Schiebler galambkája.

(Pigeon de Schiebler; Schiebler's Taubenapfel.)

Körülbelül az ötvenes években nyerte magról Schiebler német gyümölcsész Celleben, (Hanovera). Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett több ízben a fajfán. Gyümölcsei, növényzete egyezvén a leírással fajom valódisága kétségtelen. Sajnos! ez a faj nálam elpusztult a fajfával együtt, melyre ojtva volt: de, mielőtt végkép elpusztult volna, Petrovay György és Budai József öcsémnek juttattam róla ojtóvesszőt.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint is, középnagy, néha nagyobb is kisebb is; alakja szabálytalan, hasas tompakupos; szára rövid, vékony fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, de szívós, sima, bágadtan fénylő, értével világossárga vagy ittott zöldessárga; napos oldalán, de csak a napnak jól kitett példányain, szakadozott, piros csikokkal kissé tarkázott; husa szép fehér, de teljes értével mégis sárgásfehér, finom, gyöngéd; leve bő, cukros, gyöngéd savanygyal emelt, igen kellemes sajátyszerűen fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik octobertől januárig. — Fája mérsékelt-növészű, kedvező viszonyok közt edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 247.

Scott renetje.

(Scott's Reinette.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Van Monstól kapta e fajt és valószínűnek tartja, hogy főnebbi nevét a világhírű, skót regényíró, Walter Scott emlékéül kapta. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett már, de vidékem mostoha viszonyai közt csak apró, igénytelen gyümölcsöket. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, laposas gömbalaku, néha magasnak látszó gömbalaku, szeliden bordásfölvületű; szára rövid, majd husos, majd fás; kelyhe nyílt; néha pedig zárt vagy félig nyílt; bőre sima, gyakran kissé érdestapintatu, értével citromsárga, napos oldalán néha piros pettyes; husa sárgás, finom, gyöngéd, porhanyó; leve bő, igen cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes fűszeresízű; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. — Fája elég vignövészű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, (Almák körték) VI. 80.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 283.

Sinope-i sárga.

(Sary Sinap.)

Krim félszigetén, rég idő óta nagyban tenyésztik s gyümölcseivel jövedelmes kereskedést űznek. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam a fajfa, melyre ojtottam, előbb kiveszett, hogysen fajom termőre fordult volna. Faiskolai ojtványom növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja tojásdad kupalaku; szára rövid, vékony, fás; kelyhe zárt; bőre finom, sima, elég fényes, értével sárga, napos oldalán is csak arany-sárga és nagy ritkán szelíd pirossal színezett; husa fehér, finom, porhanyó; leve bő vagy elegendő, czukros, finom savanyval emelt, elég kellemes, de nem mindenkor kellőleg fűszeresízű; II. rendű csemegegyümölcs. Érik november február hóban. — Fája elejénte vigan, később csak mérsékelten növvő, de egészséges, edzett és kedvező viszonyok közt bőven termő.

Körülményesen leírta: O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 443. Diel is leírt egy ily-nevű almát: de annak valódiságáról később kételkedését fejezte ki ő, maga is.

Spanyol fehér renet.

(Reinette blanche d'Espagne; Weisse spanische Reinette.)

Származása bizonytalan. Nevéről ítélve Spanyolországból kell származnia. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben temett már nálam is: de vidékem mostoha viszonyai közt az évjárás különbözősége folytán annyira különböző nagyságú és belső minőségű gyümölcsöket, hogy fajom valódiságát illetőleg maig sem birtam teljes meggyőződésre jutni, noha pedig fajom növényzete elég jól egyezik Mas Alfonz leírásával.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy igen nagy; alakja kupos gömbalaku, néha pedig hengereskupos; szára rövid vagy rövides, elég vastag, fás; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre vékony, de szívós, sima, álltában kissé zsirostapintatu; értével fehéres-sárga, napos oldalán csaknem arany-sárga és néha némi földvörössel kissé színezett; husa sárgásfehér, félfinom, porhanyó; leve elég bő, czukros, finom savanyval emelt, elég kellemes, noha kevésbé fűszeresízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs; érik november-től martiusig. Nálam néha már szeptemberben megért s ritkán tartott tovább november hónapnál. — Fája fiatal korában csaknem bujanövészű, később is egészséges, edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírta: M a s, *Pomol. générale*, IX. 101. a 147. sz. alatt. L e r o y, *Dict. de pomol.* IV. 669. és mások.

Stettini téli sárga.

(Gelber Winter-Stettiner.)

Származása régi. bizonytalan. Németországban van leginkább elterjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam, a jól meg-erősödött próbaágon csak 1883-ban termett még néhány ép gyümölcsöt, melyek a leírásokkal meglehetősen egyeztek s így hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja lapos gömbalaku; szára, rövid vagy rövide; vékony, fás; kelyhe nyílt; bőre finom, síma, csaknem zsírostapintatu, értével világos citromsárga; napos oldalán, a napnak jól kitett példányain, különösen a gyümölcs száras végén, némi föld-vörössel mosott vagy belehelt; husa fehér, elég finom, tömött és roppanós; leve bő, czukros-savanykás, igen kellemes fűszeresízű. Csaknem I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik decembertől tavaszig. Nálam novem-berben már mind megérték gyümölcsei.

Körülményesen leírta: Die l, *Kernobstsorten*, VI. 221.

O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 539.

Stettini zöld.

(Grüner Stettiner.)

Régi bizonytalan-eredetű gyümölcs. Németországban van ez is elterjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. A faiskolában föl-nevelt s álló helyére kiültetett fámon még egyetlenegy gyümölcsöt sem ter-mett ekkoráig; de növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírás szerint, jókora nagy; alakja két végén belapított gömbalaku; szára igen rövid; kelyhe nyílt; bőre világos zöld; később sárgás-zöld minden pirosság nélkül; husa kemény, jegedésszerű, igen leves, üdítő sa-vanykás. II. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik decembertől tava-szig. — Fája vígnövésű, edzett, nagy fává növekvő; későn fordul termőre, de aztán igen bőven termő. Népes városok mellett, piaczi elárúsításra igen alkalmas.

Körülményesen leírta: S c h m i d t, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 537.

Superintendens.

(Superintendent.)

Valószínűleg Hollandból származik. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Ober-diecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert vidékem mostoha viszonyai közt, csak kínos tengődés az ő élete. Növény-zetéről ítélve azonban hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy vagy jókora nagy, gömbölyded vagy magasnak látszó, csaknem hengeres gömbalaku; szára rövid, néha csak egy husos buczok; kelyhe félig nyílt; bőre finom, síma, értével szép citromsárga;

napos oldalán szép lángos pirossal mosott vagy csak belehelt; husa sárgás, igen finom, tömött, velős; leve bő, cukros, igen kellemes, sajátzerűen illatos és fűszeresízü. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik oct. dec.; az alföldön valószínűleg sept. oct. — Fája vígnövész, egészséges, edzett és, a neki kedvező viszonyok közt, igen bőven termő: de a nyésnek egyáltalán fogva nem barátja.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, V. 239.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 479.

Svéd rózsaaalma.

(Schwedischer Rosenhäger.)

Svédországból származik. Oberdieck, a ki először írta le, Stockholmból, dr. Eneroth-tól kapta volt e fajt. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdieck-től, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett, mert az itteni mostoha viszonyok közt, keservesen visszasír az ő hűvös hazájába. Növényzete után ítélve bizton hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, középnagy vagy jókora nagy; alakja két végén inkább vagy kevésbé belapított gömbalaku vagy kupos gömbalaku; szára rövid vagy rövides; kelyhe csaknem zárt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, fényes, értével sárga, miből azonban csak árnyas felén látszik ki tisztán egy-egy folt; mert csaknem az egész fölület karmin pirossal van bemosva vagy legalább színezve és csikozva; husa sárgásfehér, bőre alatt és kelyhe felé pirosba játszó fehér, finom, leves, cukros-savanykás. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs. Érik novembertől januárig. — Fája kedvező viszonyok közt vígnövész, egészséges, edzett és termékeny. Emeltfekvésű, hegyes vidékekre való.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 423.

Szacsvay tafotája.

Valószínűleg Erdély volt bölcsője. Nevét viseli néhai Szacsvay Zsigmondnak, a ki e fajt a folyó század elején kezdette terjeszteni és Erdélyben megismertetni. Valljon Szacsvay Zsigmond vagy édes atyja nyerte-e magról? Kérdés maradt és az is fog maradni előttünk; mert a gyümölcsészet eme két, lelkes barátja, a kik erre megfelelhetnének, nem élnek már köztünk. Ojtóvesszejét 1882-ben idősb Bodor Pál, kedves bátyámtól kaptam Kolosvárról. Ő volt szíves részemre e faj leírásához szükséges adatokat is megküldeni. Minthogy nálam még nem termett; ezuttal csak Bodor Pál bátyám adatai után jellemzem e fajt.

Gyümölcse, kicsiny vagy kisdéd; néha csaknem középnagy; alakja lapos gömbalaku, mint a Fehér tafota alma, melyhez sokban hasonlít; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, sima, fényes, fehéres sárga; napos oldalán néha gyöngéd pirossal mosott; husa hófehér, néha azonban sárgásba játszó fehér, igen finom, tömött rop-

panós, de teljes értékű porhanyó; leve bő, cukros, gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű, néha azonban csak II. rendű csemegegyümölcs; érésideje dec. mart. — Fája mérsékelt növény, de egészséges, edzett és bőven termő. — Később, ha nálam is termőre fordult e faj, körülményes leírásban is szándékozom megismertetni.

Szent-Iván alma.

Gyermekkoromban ismertem egy faj almát, mely egy időben ért meg a ribizkével. Gyümölcse, ha emlékezetem nem csal, kisdud vagy csaknem középnagy, alakja szabálytalan, tojásdad kupos vagy kupos gőmbalakú; szára fényes, elég vastag csaknem husos; bőre finom sima, ragyogó fényes, élénk piros csíkokkal sűrűn becsapkodott; husa fehér, finom, igen laza és könnyű velős inkább, mint porhanyó; leve elegendő, édes cukros, kissé illatos savany nélküli alma volt. Azt hiszem, hogy ez a legkorábban érő alma. A piacokon több helyt láttam az országban. Régen hajhasztam ez almát: de mind hasztalan; nem bírtam sehol fölfedezni. Végre Szarvas-Gedéről Bencsik György, barátom, kinél szintén kerdezősködtem végette 1881-ben, szíves volt nekem ojtóvesszőkben megküldeni e fajt. Nálam még nem termett. Valódi-e? vagyis ugyanaz lesz-e fajom, a mit én hajhasztam? Most még nem tudhatom.

Minthogy gyümölcsleírásokat tartalmazó könyveimben ilyenféle almát leírva sehol sem találtam; hiszem, hogy ez is egyike lesz hazai almafajainknak. A németek Johannisapfel (= Szt.-Iván alma?) nevű almája, nem más, mint a Paradicsom alma és nem a főbbi, a mit én hazánkban Szent-Iván almának nevezni hallottam s a mit emlékezetem után jellemeztem e helyt.

Széchenyi István gróf.

Valószínűleg hazai faj. Ki nyerte magról vagy ki fedezte föl? Mikor és ki keresztelte el hazánk dicsőült nagy fiáról, Széchenyi István grófról? E kérdésekre senkitől sem hallottam és nem is olvastam feleletet. Bold. Glocker Károly barátomtól több ízben is megkaptam e fajt. Nálam is termett volna gyakran és rendkívül termékenynek is mutatkozott: de mert gyümölcsének bőre rendkívül érzékeny, a legkisebb ütődés, rovar-szúrás elég volt arra, hogy minden gyümölcse az utolsó szálig, idő előtt rothadjon meg fáján. Hiszem azonban, hogy a gyümölcs bőrének eme kényes volta csak vidékem laza talajában mutatkozott; mert Glocker, a ki Enying kötött, agyagos talajában kertészkedett, szóval sem tett erről említést.

Minthogy e fajról még tanulmány gyümölcsöt sem kaphattam; ez uttal egyáltalán fogva nem jellemezhetem.

Flotow német gyümölcsész az „Illustrirtes Handbuch der Obstkunde“ című nagy munkában az I. kötet 325. lapján, „Reinette Szécheny“ név alatt leír egy almafajt. Azonos-e ez a főbbivel? most még nem tudhatom és nem is gyaníthatom; mert Flotow csak a gyümölcsöt magát írta le körülményesen, de a faj növényzetéről csak egy-két, odavetett szóval tesz említést.

Szűz-szép alma.

(Jungfern-Schönchen.)

E szép és jó alma Poroszország keleti részén, Ermland és Oberland vidékén van leginkább elterjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdieck-től, Jeinsenből. Több ízben termett volna már nálam is, de gyümölcsei mindig idő előtt tűntek el a próbaágról, mely nagyon kezeügyébe esett nálam az ingyen vevőknek. Növényzetéről ítélve fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírás szerint, középnagy; alakja két végén belapított gömbalaku vagy lapos gömbalaku, szép termetű; szára rövid fás; kelyhe zárt; bőre finom, síma, fényes, csaknem zsirostapintatu, fáján sárgás-zöld, értékével citrom-sárga; napos oldalán gyöngéd-pirossal belehelt s élénkebb piros pettyekkel behintett; husa sárgás-fehér, finom, velős; leve bő, cukros-savanykás, igen kellemes, renetszerű fűszeres ízzel. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik octobertől januárig. Fája mérsékelt-növésű, egészséges, edzett és bőven termő. Hegyes tájakra igen alkalmas.

Körülményesen leirta: Hoverbeck, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 123. és *Monatsschrift für Pomologie*, 1855. évf. 76. lapján.

Téli csíkos paradicsomalma.

(Gestreifter Winter-Paradiesapfel.)

Származása bizonytalan. Diel, a ki először írta le, Crede tanártól, Marburgból, a német lovagrend kertéből kapta volt e fajt. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdieck-től, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett volna a fajtán: de gyümölcseit mindig idő előtt pusztították el a kártékony rovarok. Növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha jókora nagy; alakja lapos gömbalaku, inkább vagy kevésbé bordásfölvületű; szára rövid, néha csak egy husos buczok; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre vékony, síma, kissé zsirostapintatu, értékével citromsárga, nagyrészt azonban gyöngéd vérpirossal bemosott s élénkebb piros, szakadozott csíkokkal is becsapkodott; husa fehér, igen finom, tömöttes, roppanós, de elég porhanyó; leve bő, cukros, illatos és fűszeresízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási gyümölcs: érésideje nov. febr. — Fája elég vignövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten* (Almák és körték) IV. 39. Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 239.

Téli kormos renet.

(Reinette grise d'hiver)

Főnebb, a Francia kormos renet jellemzésénél már említém, hogy a kormos vagy szürke almákkal zavarban vannak a gyümölcsészek, mit onnét gyanítok, mert leírásaikban egy bizonyos faj jellemvonásai között olyanokat is emlegetnek, melyek ama fajnál soha sem fordulnak elő. Például hozom föl erre, hogy azon Kormos renet, melyet Royer, az Annales de pomol. belgicizimű munkában leír s melyet én Belgiumból, a Van Mons társulat kertéből kaptam meg, csaknem szórul-szóra úgy van ott leírva, mint a főnebb említett Francia kormos renet a német leírásokban, noha pedig mégis különbözik a kettő; mert a belga faj gyümölcsei, a mint látom, finom, barnás rozsdával teljesen el vannak fátyolozva mindig éppen úgy, a mint az, az imént említett Annales de pomologie belgicizimű munkában, az ott színes képen közlött, két gyümölcs példányon látható és rajtok rozsdamentes foltok elvéve sem fordulnak elő soha. És mégis Royer, az általa leírt Kormos renet (Reinette grise) hasonnevei közt főleg a németek „Francia kormos renetjét” is, melynek gyümölcsein, a rozsdázatból gyakran jókora nagy, tiszta foltok látszanak ki az alapszínből! Minthogy ennek növényzete és a Belgiumból került fajom növényzete sem teljesen egyenlő; hiszem, hogy önálló faj ez is, amaz is.

Minthogy azonban nálam a németek „Francia kormos renetje” még nem termett és így a kettőt természetben össze nem hasonlíthattam; ez uttal a két faj közti azonosság vagy különbözőség kérdésében határozott ítéletet nem mondhatok. Az utánam következő gyümölcsészek föladata lesz dönteni e kérdésben.

A főnebbit, mint mondtam, körülményes leírásban ismertette meg Royer az „Annal. de pomol.” V. 17. lapján és ezen leírás mellett közlött színes gyümölcskép szakasztott mássa azon fajom gyümölcseinek, melyet 1878-ban Belgiumból, a Van Mons kertből, főnebbi zárjel közt kitett, francia neve alatt kaptam.

Téli piros galambka.

(Pigeon rouge d'hiver; Rother Winter-Taubenapfel.)

Régi, bizonytalan származású gyümölcs. Különféle nevek alatt mindenfelé el van már terjedve. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben termett már nálam is a fajfán: de vidékem mostoha viszonyai közt gyümölcsei mindig aprók és egyetlen egyszer sem voltak olyanok, a milyeneknek, nagyságra nézve, a leírások szerint lenniök kellett volna. Növényzetéről ítélve azonban, fajom valódiságában nem kételkedem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha kissé nagyobb is; alakja változó, többnyire azonban tompakupos vagy kupos gömbalaku; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe zárt, néha félgnyílt; bőre finom sima, gyöngéd-, de száraztapintatu, fényes, vörös-sárga alapszínnel, miből

azonban csak az árnyékban nőtt gyümölcsöknél látszik ki tisztán kisebb-nagyobb folt; mert csaknem az egész fölület világosabb vagy sötétebb-piros, szélesebb vagy keskenyebb, szakadozott csikokkal van becsapkodva s közben-közben gyöngédebb pirossal bemosva vagy belehelve; husa szép fehér, finom, laza, velős; leve igen bő, czukros, igen kellemes fűszeresízű; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik novembertől tavaszig. — Fája mérsékelt-növéssű, kedvező viszonyok közt edzett és termékeny. Nálam megsínyli a tartós szárazságot.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, III. 58. és III. 78.
Lucas, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 107.
Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 562.

Tirolí muskotály.

(Tiroler Muskatell-Äpfel.)

Sziklay Ede, birtokos, derék öcsém, Jánokról 1881 őszén több gyümölcs példányt kaptam egy almafajról, melyet én a Tirolí muskotály almához nagyon hasonlónak találtam. Hogy gyanításom alapos vagy alaptalan voltáról annál inkább meggyőződhessem; további tanulmányozás végett ojtó vesszőt is kértem e fajról Sziklay öcsém. Nálam e faj még nem termett. Minthogy e faj növényzete csak egy-két szóval van megemlítve a leírásban; fajom valódiságát illetőleg még folyvást bizonytalanságban vagyok. Az utánam következő gyümölcsészekre marad kiderítése annak, hogy valódi-e fajom? és így alapos volt-e gyanításom vagy sem?

A Tirolí muskotály gyümölcse a leírás szerint, csaknem középnagy, két végén jól belapított gömbalaku, mint a Királyi kurtaszáru alma; szára rövid, fás; kelyhe félig nyílt; bőre finom, sima, fényes, értével bágyadt arany-sárga; napos oldalán homályos kárpint-pirossal mosott; husa szép fehér, keménykés, leves, igen kellemes, édes savanykás, fűszeresízű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási és piacos gyümölcs; érésideje tart tél folytán egész tavaszig. — Fája vignet-növéssű, egészséges, edzett és igen termékeny.

Leírta, de nem körülményesen: Lucas Ede, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 561.

Tordai alma.

Erdély egyik ősgyümölcse. Tordán és vidékén „Káposzta alma“ hét-köznapi név alatt, rég óta nagyban el van terjedve és mikép Dr. Wolf Gyula öcsém, a kitől 1881-ben gyümölcs példányokat és ojtó vesszőt is kaptam e fajról, szíves volt egyik levelében engem értesíteni, Tordán 4—5-féle változatja is van e Káposzta almának, de valamennyi közt az a legjobb, a melyikről ő gyümölcsöt is, ojtó vesszőt is küldött. Nálam ugyan még nem termett e faj: de valódiságában teljes okom van bízni; mert a kitől kaptam, abban úgy megbízhatom, mint saját magamhan. Ha termőre fordul ojtványom; szándékozom később e fajt körülményes leírásban is megismertetni. Ez uttal csak rövid jellemzésére szorítkozhatom.

Gyümölcse nagyobb a közepszerűnél; alakja kissé szabálytalan gömb-alaku, szeliden bordásföülletű; szára rövides, fás; kelyhe kicsi zárt; bőre elég vastag, igen szívós, sima, száraztapintatu, értével zöldes-sárga vagy sápadt sárga; napos oldalán némi hamvas tüdőszin-pirossal befuttatott és élénkebb piros pettyekkel tarkázott; husa sárgásba játszó fehér, félfinom, kissé laza, elejénte roppanós, később elég porhanyó; leve elég bő, cukros, finom savanygyal emelt, elég kellemes, noha kevésbé fűszeresizű. II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási és piaczos gyümölcs. Érik novembertől februárig. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Törpe renet.

(Pommier nain; Zwergreinette.)

Származása bizonytalan; valószínűleg Franciaországban lépett a világba, a mult század közepe táján, a mikor legelőször Duhamel tesz róla említést. Mint különösséget 1870-ben hozattam meg Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett: de növényzetéről ítélve, fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírás szerint, kised, néha csaknem középnagy; alakja majd lapos-, majd kupos gömbalaku, szembetűnőleg bordásföülletű; szára rövid, vastag; kelyhe nyílt vagy félig nyílt; bőre kissé érdes, zöldes-sárga, barnás rozsdafoszlányokkal inkább vagy kevésbé sűrűn behintett; husa sárgás, finom, tömött, porhanyó; leve elegendő, igen cukros, igen kellemes, savanykás és fűszeresizű. I. rendű csemege-, és háztartási gyümölcs; érik novembertől martiusig. — Fája, még vadoncra ojtva is, folyvást törpe marad; rendkívül lassunövésű, de egészséges, elég edzett és kedvező viszonyok közt elég termékeny. Nálam azért terméketlen; mert kötődött gyümölcseit mindig idő előtt pusztítják le a kártékony rovarok.

Körülményesen leírta: L e r o y, *Dict. de pomol.* IV. 577.

Trauttenberg báró.

(Baron de Trauttenberg; Freiherr von Trauttenberg.)

Ezen almafajt magról nyerte Urbanek kanonok Majtényban, az ötvenes évek előtt és a gyümölcészeti tevékenységéről ismeretes Trauttenberg cseh báró nevérol elkeresztelve kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert fája az itteni mostoha viszonyokkal nincs megelégedve. Növényzetéről ítélve azonban hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy vagy jókora nagy; alakja magas gömbalaku vagy kupos gömbalaku lapos bordás föüllettel; szára rövides vagy középhosszu, fás; kelyhe zárt; bőre finom, vékony, sima, viaszfehér, értével világos citromsárga, napos oldalán néha sárgáspirossal színezett; husa fehér, finom, tömött, porhanyó; leve bő vagy elegendő, cukros-savanykás, igen kellemes, fűszeresizű; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik novembertől januárig. — Fája elég vígnövésű, kedvező viszonyok közt egészséges, edzett, korán és bőven termő. Nálam megsínylette a hosszantartó szárazságot.

Körülményesen leírták: O b e r d i e c k, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 41. M a s, *Pomol. générale*, IX. 71.

Tükör alma.

Valószínűleg ezen alma is hazai faj. Kecskeméten — mikép erről az én tisztelt barátom, Katona Zsigmond, odaváló gyógyszerész értesíteni sziveskedett — rég idő óta, százados fákban van elterjedve. A rambur almák családjába tartozik és igen kapós, piacos gyümölcs. Ojtóvesszejét 1873-ban kaptam imént említett barátomtól, Kecskemétről, a ki ugyanakkor igen szép gyümölcspéldányokat is küldött e fajról mutatóba. Bárha nálam még nem termett; mégis hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, mikép a Kecskemétről kapott példányokról lejegyeztem, nagy vagy igen nagy; alakja majd magas gömbalaku, majd lapos gömbalaku; egyik oldalán hízottabb, mint a másikon és rendszerint bordázott fölületű; szára rövid, vastag, fás vagy kissé husos; kelyhe kicsi, zárt; bőre finom, de szivós, sima, mint a tükör, honnét nevét is kaphatta, álltában igen zsírostapintatu, értével sáppadt sárga; napos oldalán kisebb-nagyobb darabon gyöngéd pirossal belehelt s a napnak jól kitett példányain világos pirossal csaknem köröskörül bemosott és sötétebb piros, szakadozott csíkokkal és foltokkal tarkázott; husa fehér, elég finom, kissé laza, elejénte roppanós, később porhanyó; leve elég bő, czukros, üdítő savanyúval emelt, elég kellemes, noha kevésbé fűszeresízű; II. rendű csemege-, de I. rendű háztartási és piacos gyümölcs. Érik aug. közepétől sept. végeig. — Fája fiatal korában bujanövésű, később is egészséges edzett és termékeny. — Leírta a „Gyüm. és konyha kertészeti füzetek“ 1885. évi folyama 115. lapján Katona Zsigmond barátom is.

Uj angol páratlan.

(Neuer englischer Nonpareil.)

Származása bizonytalan; Diel, a ki először írta le, angol eredetűnek tartja, míg Oberdieck szerint, — mert Hollandiában inkább el van terjedve és ott ismeretesebb is, mint Angolországban, — valószínű, hogy Hollandból származik. Ojtóvesszejét 1881-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett volna a fajfán: de, mert próbaágam a többi fajok társaságában csakhamar elgyengült, kötődött gyümölcseit a leszüretelés idejéig sohasem bírta megtartani. Faiskolai ojtványom növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; alakja lapos gömbalaku, vagy csaknem kupos gömbalaku; szára rövid, vastag, néha csaknem középhosszu, fás; kelyhe félgigynyilt; bőre finom, sima, száraztapintatu, értével világos czitromsárga; napos oldalán néha barnáspirossal mosott vagy csak belehelt; itt-ott rozsdafoltos; husa sárgásbá, néha pedig zöldesbe is játszó fehér, finom, tömött, porhanyó; leve bő, igen czukros, üdítő savanyúval emelt, igen kellemes fűszeresízű; I. rendű csemege-gyümölcs. Érik decembertől tavaszig. — Fája erőteljes, edzett és igen termékeny. Növényzete nálam a Zöld renet (= Älter Nonpareil) növényzetéhez nagyon hasonlít. Valljon nem azonos-e tehát e faj a Zöld renettel?

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, XXI. füzet 115. lapján. Oberdieck, *Illustriertes Handb. der Obstk.*

Vajki alma.

Ezen almafajt Bencsik György, barátom fődözte föl Bozonkay László ur kertében, Vajk-on (Barsmegye), egy ojtatlanul fölnevekedett, 25—30 éves fában, és a fajt értékesnek találván, főnebbi névre keresztelve kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét tőle kaptam én is Szarvas-Gedéről, 1871-ben. Nálam még nem termett. Gyümölcsét Bencsik György barátom következőleg ismertette meg velem.

Gyümölcse nagy, lapos gömbalaku, két sarkán nem ritkán bordás; szára középhosszu, elég vastag, zöldes barnaszínű; kelyhe nagy, nyílt vagy félig nyílt; színe érett állapotában hamvas-sárga, szára körül rozsdafoltos; napos oldalán élénkebb sárga, némi gyöngéd pirossal pontozott és sávozott; husa sárgásfehér, félfinom, olvadó, eléggé fűszeres, kellemes savanyúnyal bíró; I. rendű csemegegyümölcs; érik decembertől mártius végeig. — Fája mérsékelt növéssű, de egészséges, edzett; nem korán, de aztán elég bőven termő.

Weidner aranyrenetje.

(Weidner' Goldreinette)

Ezen almafajt az Orleansi renet magváról nyerte Weidner, malomtulajdonos Gerasmühle-ban, Nürnberghez közel, 1844 körül, de csak a hatvanas években kezdett főnebbi neve alatt mindenfelé elterjedni. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam még nem termett és nem is teremhetett; mert a fajfán, a többi fajok társaságában, csakhamar elgyengült s gyümölcsöző szervei előbb haltak el, hogysem teremhetek volna. Növényzetéről itélve azonban hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is; alakja lapos gömbalaku, néha csaknem oly lapos, mint a Királyi kurtaszáru alma; szára középhosszu, vékony, fás, néha pedig rövid, vastag és husos; kelyhe nyílt; bőre finom, sima, fényes, értékével aranysárga; napos oldalán karmazsin-pirossal márványzott és csíkozott; husa sárgás, finom, velős és porhanyó; leve bő, czukros, finom savanyúnyal emelt, igen kellemes, fűszeresizű. Csaknem kitünőleg I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érésideje novembertől csaknem tavaszig eltart. — Fája mérsékelt növéssű, de egészséges és edzett, korán és bőven termő.

Körülményesen leírták: Lucas Ede, *Monatsschrift für pomol.* 1860. évf. 33. lap.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 509.
Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 746.

Werlhof renetje.

(Reinette von Werlhofs.)

Ezen almafajt a hannoverai főtörvényszék elnökétől, Werlhoftól kapta Oberdieck, a ki „Pomol. Notizen“ című munkája 68. lapján, főnebbi név alatt, először emlegeti föl e fajt, melynek gyümölcse külsőleg teljesen hasonlít a Téli arany parménhoz, de husa a birsre emlékeztető füszeresizzel bírván, mégis különbözik ettől. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is termett már egy ízben a fajfán, de — valószínűleg vidékem mostoha viszonyai folytán, — az Oberdieck által emlegetett, birsszerű füszerességet nem észleltem benne. Fáját azonban jóval gyengébb növéskének és vesszeit vékonyabbaknak találom, hogysen a Téli arany parménnal teljesen azonosnak mondhatnám e fajt, mely bizonyára a Téli arany parmén magváról kelhetett. Ha még egyszer termést kaphatok róla; körülményes leírásban szándékozom őt bemutatni. Német gyümölcsészek, tudtommal, még nem irták le.

Wilkenburgi őszi renet.

(Wilkenburger Herbstreinette.)

Oberdieck e jeles almafajt születése helyén, Wilkenburgban, az Altenféle kertben fedezte föl s mint a gyümölcsészek előtt még ismeretlen, terjesztésre méltó fajt „Wilkenburgi, nyári fehér renet“ (= Wilkenburger Weisse Sommerreinette) név alatt kezdette elterjeszteni, mely hosszú nevet azonban később Flotow főnebbi rövidebb és helyesebb névvel cserélt föl és e cserét Oberdieck maga is helyeselte. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktől, Jeinsenből. Nálam is termett már több ízben, de mindig csak apró gyümölcsöket. Növényzetéről ítélve fajom valódiságában nem kételkedhetem.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha nagyobb is, kisebb is; alakja magas gömbalaku vagy kupos gömbalaku; szára rövides, elég vastag, fás; kelyhe zárt; bőre finom, sima, álltában is alig kissé zsirostapintatu, sáppadtsárga; napos oldalán aranyárga és gyakran világospirossal szakadozottan csíkozott; szakadozott rozsdafoszlányokkal itt-ott behintett; husa sárga vagy sárgásfehér, finom, tömött, porhanyó és pezsgő; leve bő, cukros gyöngéd savanyúval emelt, igen kellemes, renetszerűen füszeresizű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik sept. oct. hó folytán. — Fája mérsékelnövéské, egészséges, edzett és termékeny. — Hűvösebb tájakra való, vagyis hazánkban inkább a fölvidékre, mintsem az alföldre.

Leirói: O b e r d i e c k, *Anleitung zur Kenntniss des besten Obstes*, 216. lapján.

F l o t o w, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 171.

Willy renetje.

(Reinette de Willy; Willy's Reinette.)

A Téli fehér kalvil magváról, 1801-ben nyerte Burchardt, törvényszéki tanácsos Landsbergben és fia nevére elkeresztelve, kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1879-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam még nem termett: de Dörgő Dániel barátomnál, a ki tőlem kapta a fajt, Mező-Túron termett már a leírásokkal jól egyező gyümölcsöket. Növényzetéről ítélve fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy, néha jókora nagy; alakja két végén belapított gömbalakú, néha csaknem hengeres gömbalakú; bordás-fölületű; szára középhosszu, vékony fás; kelyhe nyílt; bőre síma, fényes, citromsárga, napos oldalán is csak aransárga és nagy ritkán némi gyöngéd pirossal belehelt; husa fehér vagy sárgásfehér, finom, tömött, roppanós; leve elég bő, cukros, finoman savanykás, igen kellemes fűszeresízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Érik novembertől tavasz derekáig. — Fája vígnövészű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Diel, *Kernobstsorten*, (Almák-Körték), IV. 68.

Lucas Ede, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 283.

Zöld renet.

(Non-pareil; Old Non-pareil; Grüne Reinette; Alter Nonpareil.)

Származása régi, bizonytalan; valószínű azonban, hogy hazája Franciaország: de Angolországban van leginkább elterjedve. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Lucastól, Reutlingenből. Nálam is termett már több ízben a fajfán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; alakja gömbölyded vagy két végén inkább vagy kevésbé belapított gömbalakú, többnyire szabályos-termetű; szára rövid, husos vagy középhosszú, fás; kelyhe zárt vagy félig nyílt; bőre finom, vékony, síma, száraztapintatu, elejénte világos zöld; értével zöldes-sárga; napos oldalán aransárga s néha némi sárgás vörössel színezett; rozsdalakzatok majd sürűbben, majd ritkábban, de gyakran jelenkeznek fölületén; husa fehér vagy sárgásba és zöldesbe is játszó fehér, finom, kissé tömöttes, porhanyó; leve elegendő, igen cukros, finoman savanykás, igen kellemes; kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs. Érik decembertől késő tavaszig. — Fája elég vígnövészű, egészséges, edzett és igen termékeny. Növényzete nagyon hasonlít a Muskotály renet növényzetéhez. Gyümölcse nálam fonnyadni szokott.

Körülményesen leírták: Diel, *Kernobstsorten*, V. 95.

Leroy, *Dict. de pomol.* IV. 493.

Mas, *Le Verger*, IV. 161. a 79-dik sz. alatt.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* IV. 133. és sokan mások is.

Zsíros aranyrenet.

(Fette GoldreINETte.)

Származása bizonytalan. Ausztriában van leginkább elterjedve. 1833-ban Schmidberger vonta rá a gyümölcsészek figyelmét. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben teremhetett volna már: de gyümölcsét, többféle véletlenség folytán, egyszer sem vehettem tanulmány alá. Növényzetéről ítélve, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírás szerint, középnagy vagy jókora nagy; alakja kupos, gömbalaku; szára középhosszu, elég vastag, fás; kelyhe félignyílt; bőre finom, sima, álltában zsírostapintatú; alapszíne sárga vagy zöldes-sárga, de csaknem köröskörül, szakadozott, piros csíkokkal elég sűrűn becsapkodott és közben-közben világosabb pirossal színezett; husa sárgás, finom, velős és porhanyó; leve elegendő, czukros savanykás, kellemes fűszeresízű. II. rendű csemege-, de I. rendű piaczos gyümölcs. Érik novembertől februárig. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: F l o t o w, *Illustr. Handb. der Obstk.* I. 169.

3. SZILVÁK. Beni-detto.

(Beni-Detto; Benedetto.)

Olyan ujdonság, melynek eredetéről a gyümölcsészek még semmi biztos adatot sem jegyeztek föl. Nevéről ítélve, mely még csak a hatvanas évek elején, francia gyümölcsjegyzékekben tűnt föl először, Oberdieck azt gyanítja, hogy Olaszországból származik s szerinte, főnebbi neve, csak elferdítése az Olasz „Benedetto“ (= Benedek) személyt jelentő szónak. — Ojtóvesszejét 1875-ben kaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is termett már egy beteges próbafán. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a *Guide pratique* szerint is, rendkívül nagy; alakja visszas tojásdad vagyis szára felé összeszűkülő; szára rövides, vékony; bőre elég vastag, a gyümölcscről, ennek értével, elég jól lehámozható: értével sötét violaszínpiros; hamva világos pirosas, elég sűrű; husa arany-sárga, finom, elég leves, czukros, igen kellemesízű; nem egészen magvaváló; I. rendű csemege és háztartási gyümölcs; érik aug. végén sept. elején. — Fája vígnövésű, magas, szellős koronát alkotó; kedvező viszonyok közt elég bőven termő.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 95. A *Guide pratique* 162. lapján csak rövid jellemzése olvasható.

Beszterczei szilva.

(Quetche commune; Hauszwetsche.)

Ázsiából származott, hol valószínűleg a paradicsomban már Ádám apánk is látta fáját s élvezte gyümölcsét. El van terjedve már a világon minden felé, a hol a szilvafa díszlik. Hazánkban vidékek szerint más és más néven ismerik a piacokon, de legnépszerűbb nevei mégis a Beszterczei szilva, Berzenczei szilva, Magvaváló szilva, Hosszu szilva. Elszaporítható a végtelenségig gyöksarjairól is, magvairól is. Kellőleg nyirkos, kötött talajban évről évre a legszebb és legjobbízú gyümölcsöket termi; míg száraz, laza talajban, mint vidékemen is, csak akkor terem; ha legalább két évig egymásután esős volt az időjárás. Gyümölcsei nyersen egészségesnek és be-
tegnak, gyermeknek és öregnek, szegénynek és gazdagnak egyformán kedvencz csemegéje; aszálványa keresett világkereskedelmi czikk; a belőle főzött íz vagy lekvár annyira csukros és kellemesízű, hogy alig van háztartás, a hol azt nélkülözhetnék. Beszterczei szilvából főzik a legjobb pálinkát, az ugynevezett silvoriumot (= szilvapálinkát), mely szintén világkereskedelmi czikké vált. Nos tehát . . . ilyen sokféle használatnak örvendő szilvafaj, melyet hazánkban mindenki jól ismer, nem szorul arra, hogy körülményes leírásban vagy akár rövid jellemzésben is ismertessük. Mindemellett is honi nyelvünkön, hosszasan és kedélyesen ismertette volt Dr. Entz Ferencz, a hazai gyümölcsészet irodalma terén az én bold. elődöm.*) A külföldi, gyümölcs ismertetések tárgyzó munkák mindenikében lehet e fajról, főnebbi zárjel közt kitett, idegen nevök alatt, rövidebb vagy terjedelmesebb ismertetést olvashatni.

Beszterczei muskotály.

(Quetche musquée de Hongrie.)

E szilvafajjal édes hazánkat áldotta meg a gyümölcsészet kegyes istennője, Pomona. Több helyt feltalálható hazánkban részint gyöksarjairól, részint ojtás által elszaporítva. Mikép bold. orvos dr. Pólya értesít; Gömörben és Abaujban széltére ismeretes. Nekem Biharmegyében, nem messze Belényestől, Hogyison, egy oláh földműves kertében mutatták meg, a hol oláh nyelven „Bissiok“ (magyarul = Bazsalikom) szilvának nevezték.

Gyümölcse színre, alakra, érésidőre, és mindenféle használhatóságára nézve teljesen egyezik a Beszterczei szilvával: de csukrosabb, mint a Beszterczei szilva és tisztán kivehető bazsalikomillatával fölül is haladja ezt. Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs; érik ugyanakkor és addig, a mikor és a meddig érni szokott a Beszterczei szilva. Növényzete, termékenysége mitsem különbözik a Beszterczei szilvafa növényzetétől.

Külföldi gyümölcsészek még nem ismerték e szilvafajt; mert gyümölcsismertető munkáikban a főnebbihez hasonló szilvafajt egyetsem találtam. A „Revue de l' Arboriculture“- című, franczia folyóirat**) 1872. évi folyamára 240-dik lapján én ismertettem meg először a francziákkal e fajt és küldöttem róla ojtóvesszőt a Simon-Louis testvéreknek Plantiérésba.

*) Lásd! Kertészeti füzetek, XIII. 5—18. lapjait.

**) Szerkesztette O. Thomas, a Simon-Louis testvérek plantiérés-i világhírű faiskolájának igazgatója.

Bollvilleri ringló.

(Reine-Claude de Bollviller; Reineclaude von Bollweiler.)

Oberdieck szerint, a ki először írta le, Bollvillerből, főnebbi név alatt került Hildesheimba; valószínű tehát, hogy ezen gyümölcs is, a Bauman testvérek nagyhirű faiskolájában látott napvilágot. Ojtóvesszejét 1872-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is termett már több ízben: de egyszerűen adott kielégítő termést; mert itt, a kötődött gyümölcsöt mindig elpusztítják idő előtt az eszelények. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse minden tekintetben hasonlít a Zöld ringlóhoz. A különbség ugyszólván csak abban áll e kettő között, hogy a főnebbinél a bőr alul átetsző, sárgás és zöldes, szélesebb vagy keskenyebb csíkokat észlelhetni, a mi a Zöld ringlónál majd sohasem észlelhető. — Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs ez is. Aug. hónapban érik ez is, mint a Zöldringló. — Fája nem oly vignővésű, mint a Zöldringlófája. Ott, a hol termékeny; megérdemli, hogy tenyészszük: de egyebütt kevés haszonnal járna tenyésztése.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 167.

Brahy ringlója.

(Reine-Claude de Brahy; Reineclaude von Brahy.)

E jeles szilvát, Mas Alfonz szerint, bizonyos Brahy-Ekenholm nevű egyéniség nyerte a Zöld ringló magváról, 1850-ben, Liege mellett, Herstalban, (Belgium). Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben mutatott már gazdag termést nálam is: de gyümölcsseit az eszelények (Rhynchites) mindig leszüretelték idő előtt. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy, mint a Zöld ringló vagy a Bavay ringlója; alakja zömök tojásdad vagy két végén belapított gömbalaku; szára rövides, csupasz, rozsdafoltos; bőre elég vékony, a gyümölcscről, ennek értékével sem hámozható le egy könnyen; színe zöldessárga; napos felén néha pirospettyes; hamva fehéres, elég sűrű; husa arany-sárga vagy néha zöldes sárga, gyöngéd, tömöttes vagy husos; leve bő, igen czukros, éppen oly fűszeresízü, mint a Zöldringló. Magva nem mindenkor válik el husától. Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs, érik sept. elejétől sept. végeig. — Fája erőteljes, edzett, kedvező viszonyok közt igen termékeny.

Körülményesen leírták: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 171.

Mas, *Pomol. générale*, XII. 87.

Denniston sárga szilvája.

(Superbe de Denniston.)

Amerikából származik. Denniston Izsák, híres szilvatenyésztő nyerte magról, Albany-ban, az Uj-York államban. Ojtóvesszejét több ízben is megkaptam a Simon-Louis testvérektől, Plantièresből. Nálam is gyakran termett már. Gyümöles, növényzet jól egyezvén a leírásokkal, hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Mas Alfonz leírása szerint is, középnagy, gyakran pedig jókora nagy; alakja két végén kissé belapított, szabálytalan gömbalaku; szára rövid, csupasz; vágánya széles, lapos és elég mély; bőre vékony, csaknem áttetsző, értével sárgás-zöld; napos felén néha szelíd pirossal petytyezett; hamva ritkás, fehéres; husa zöldes-sárga vagy élénk sárga; áttetsző, finom, sugaras, tömöttes; leve elegendő, czukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, illatos és fűszeresízü. I. rendű csemege-gyümölcs; érik aug. közepétől, aug. végeig. — Fája fiatal korában csaknem buja-növészű, később is egészséges és edzett; korán és igen bőven termő.

Körülményesen leírta: Mas, *Le Verger*, VI. 121. a 61-ik sz. alatt.

Fazekas duranczija.

E jeles szilvát magról nyerte Lékehalmi birtokán Fazekas Károly jó barátom, a ki a gazdasággal nemcsak gyakorlatilag, hanem az irodalom terén is foglalkozott s hazánkban a gyümölcstani törekvéseket is lelkesen pártolta és pártolja folyvást. Mint terjesztésre méltó szilvafajt, mely gyöksarjairól is elszaporítható, melyről nekem még 1875-ben gyöksarjat és nem ojtóvesszőt küldött, beleegyezésével, főnebbi névre kereszteltem el. A kisded gyöksarj azóta már szép fiatal fává nőtte ki magát: de nálam még csak tavál (1886.) hozott néhány virágot és kötött gyümölcsöket is, melyek közül azonban csak egy szem birta kikerülni a kártékony rovarok figyelmét. Mihelyt bővebb termést kaphatok fámról, mely most már rakva van gyümölcsöző szervekkel; azonnal leirom e fajt körülményesen is.

Gyümölcse nagyobb a közepszerűnél; alakja — úgy látszik — szabálytalan viszás tojásdad; szára rövides, vékony, finoman szőrös, rozsdafoltos; vágánya széles és sekély, bőre finom, vékony, de elég szívós, miért is a gyümölcscről, ennek értékét, könnyen lehamozható; elejénte világos, később barnás-piros; hamva ritkás, világos-kék; husa sárgás, áttetsző, sugaras, tömöttes, de nem oly husos, mint a Beszterczei szilva; leve igen bő, igen czukros, finoman savanykás, igen kellemesízü. I. rendű csemege-gyümölcs. Érik aug. második felében. — Fája mérsékelt-növészű, de egészséges és igen edzett.

Firbas királyszilvája.

(Firbas Königspläume.)

Liegel nyerte magról, Braunauban s keresztelte el egyik csehországi barátja, Firbas, schüttenhofeni gyógyszerész és polgármester nevével. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Különféle véletlenség folytán, nálam még eddig nem gyümölcsözött: de növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, nagy vagy jókora nagy; alakja inkább vagy kevésbé hosszás tojásdad; szára rövid, egyenes vagy görbe, finoman szőrös; vágánya széles, lapos és nem mély; bőre igen finom, sötét-piros, napos oldalán csaknem feketés-vörös; hamva ritkás, pirosas világoskék; husa aranyászár, a bőr alatt vöröses-ászár, finom, elég leves, nem puha, cukros fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs; érik aug. második felében. — Fája vignövészű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 209.

Freudenbergi korai.

(Précoce de Freudenberg; Freudenberger Frühpläume.)

Oberdieck fedezte föl a harminczas években, Bassum mellett, Freudenberghen (Hannovera). Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Gyakran termett volna már nálam is: de kötődött gyümölcseit, az utolsó szálig, mindig lelegelték idő előtt az eszelények, melyek vidékemen szerfölött el vannak szaporodva. Növényzetéről ítélve azonban, hiszem, hogy fajom valódi. Hűvösebb tájakon, kötöttebb talajban tegyünk vele kísérletet!

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint, kised vagy csaknem középnagy; alakja tojásdad; szára rövides, elég vastag, csupasz; vágánya nincs vagy csak igen lapos; bőre vastag, homályos barnapiros vagy csaknem feketés; hamva vöröses világoskék; husa csaknem aranyászár, magvaváló, tömöttes vagy husos, mint a Beszterczei szilva, cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes ízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik jul. végén, aug. elején. — Fája elég vignövészű, egészséges, edzett és kedvező viszonyok közt igen termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 411.

Haffner őszi szilvája.

(Haffner's Herbstpläume.)

Haffner Henrik, kereskedő nyerte magról, Nürnberghez közel, Cadolzburgban. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Gyakran termett már azóta nálam is, de vidékem mostoha viszonyai közt mindig csak mérsékeltlen. — Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, Oberdieck leírása szerint is, középnagy vagy jókora nagy; alakja tojásdad; zöme száras vége felé esik; szára rövid, elég vastag, csupasz; vágánya széles és lapos; bőre finom, de szivós, a gyümölcsről, ennek értékével, könnyen lehámozható, sötétbarna vagy csaknem fekete; hamva sűrű, világos-kékes; husa kissé zöldes-sárga vagy arany-sárga, magvaváló, igen finom, tömött vagyis husos, mint a Beszterczei szilva; leve bő, igen cukros, igen kellemesízű. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik szeptemberben. — Fája egészséges, edzett, kedvező viszonyok közt igen termékeny; virágai csaknem teljesek vagyis többszirmúak, mintsem a többi szilváké; vesszei rövid levélközűek.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 121

Kökényszilva.

(Schlehenflaume; Krieche; *Prunus insititia.*)

Hazánkban rendkívül sokféle kökényszilva fordul elő. Nálam csak kétfele van meg. Az egyiket Kecskemétről, Cserekyey Károly, gazd. egyesületi titkár volt szives nekem „Augusztusi kökény szilva“ név alatt, ojtóvesszőkben megküldeni; a másikat pedig Bossányi Miklós, kincstári bérlő, jó barátom szerezte meg számomra Nyitramegyéből, a hol ez a faj „Gajdelli szilva“-név alatt ismeretes.

Kecskeméten azért nevezték Augusztusi kökényszilvának; mert gyümölcse már Augusztusban megszínesedik annyira, hogy szintén érettnak látszik és csukorba főzésre már ekkor alkamassá válik; de csak oct. végén, nov. elején érik meg a fáján, a hol aztán összetöpped és megaszalódik inkább, hogysen előbb hullana le onnan.

Nyitrában azért nevezték el Gajdelli szilvának; mert gyöksarjakról lévén elszaporítható, Gajdell községben még élő sövénynek is fölhasználják s ott akkor szüretelik le aszalványnak, pálinkának, a mikor már derek járnak s a mikor minden savanyát elveszti s csaknem oly kellemesízű lesz, mint a Beszterczei szilva.

A Kecskemétről kapott fajom gyümölcse jóval kisebb, mint egy puska-golyó; a Nyitramegyéből került fajom, a Gajdelli szilva gyümölcsei pedig, csak kevésbé nagyobbak, mint a mesgyéken, úton útfélén vadontenyésző kökénybokr gyümölcsei.

Körülményesen leírta: Liegel, *Kenntniss der Pflaumen*, III. 81. És ezen leírás a nagyságot kivéve teljesen ráillik az én két fajomra is.

Magyar datolya-szilva.

(Ungarische Dattel-Zwetsche.)

Liegel, a ki először írta le, Bazaliczától, Nyitra-Peresztlényből kapta e szilva-fajt, mely Magyarországon „Kései palaczk-szilva“ (Späte Bouteillen-Zwetsche) név alatt van elterjedve. Liegel aztán főnebbi, helyesebb névre keresztelte el s kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsen-

ből. Vidékem mostoha viszonyai közt nem képes teremni: de, bárha gyümölcsét még nem láttam, nem ízleltem, — növényzetéről ítélve mégis hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, nagy szembeszőköleg hosszú, hegyénél gömbölyded, szára felé nyakas; szára hosszas és szőrös; vágánya lapos; bőre vastag, szívós, sötétvioletszínű; hamva sűrű, világoskék; husa zöldes-sárga, nem elég finom, tömött vagyis husos, mint a Besztercei szilva; leve elég bő, cukros, a Besztercei szilvára emlékeztető, fűszeresízű; I. rendű csemege-gyümölcs; érik aug. végén, sept. elején. — Fája mérsékelt-növésű, elég edzett, de csak kedvező viszonyok közt termékeny.

Körülményesen leírta: *L i e g e l, Kenntniss der Pflaumen, III. 15.*

J a h n, Illustr. Handb. der Obstk. VI. 113.

Piros cseresznye-szilva.

(Rothe Kirschpflaume.)

Származása bizonytalan, mikép ezt már e munka II. kötetének 405. lapján elmondottam. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Több ízben termett már nálam és ritka év, a mikor teljesen meddő maradt volna. Fája és gyümölcse sokat hasonlít az imént idézett helyen leírt „Szivalaku cseresznyeszilvához”, csak hogy ennél majd két héttel későbbben virágzik és későbbben is érik meg.

Gyümölcse, leírások szerint, jókora nagy; alakja gömbölyded vagy tompa szivalaku; szára rövides, elég vékony, csupasz; vágánya nincs, többnyire azonban a vágány helye egy sötétebb-színű vonallal van megjelölve; bőre vékony, de szívós, szeliden hamvas, ledörzsölve ragyagó fényes; értével élénk cseresznyeszínű piros; husa sárga, áttetsző, lágy, igen leves, cukros savanykás, elég kellemes-ízű. II. rendű csemege-, de I. rendű piaczosgyümölcs; érik július végén, majd két héttel később, mint a Szivalaku cseresznyeszilva.

Körülményesen leírta: *L i e g e l, Kenntniss der Pflaumen, II. 130.*

O b e r d i e c k, Illustr. Handb. der Obstk. VI. 151.

Prince császárringlója.

(Reine-Claude impériale; Princes Kaiserreineclaudé.)

Amerikából származik. Downing szerint, Prince, faiskolatulajdonos nyerte a Zöld ringló magváról, Flushingban, az Uj-York államban. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Gyakran termett már nálam is. Ugy gyümölcsei, mint növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, elég nagy; színre és alakra nézve sokat hasonlít a Denniston sárga szilvájához, többnyire tojásdad gömbalaku; szára rövides vagy középhosszu, középvastag, finoman szőrös; vágánya sekély és lapos; bőre finom, vékony, áttetsző, értével a gyümölcsről könnyen lehámozható, színe szárgás-zöld vagy zöldes-sárga, a bőr alul áttetsző, zöldes és sárgás csíkokkal jelzett; husa zöldes vagy sárgás-zöld, finom, gyöngéd csak-

nem olvadó; leve bő, igen cukros, csaknem oly kellemes-ízű, mint a Zöld ringló. I. rendű vagy csaknem kitünően I. rendű. csemegegyümölcs. Érik aug. második felében. — Fája vignövészű, egészséges, edzett és kedvező viszonyok közt igen termékeny.

Körülményesen leírták: Mas, *Le Verger*. VI. 39. a 20-dik sz. alatt.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 261.

Sharp császár-szilvája.

(Impériale de Sharp; Sharps Kaiserpflaume.)

Származásáról csak annyi bizonyos, hogy Angolországban lépett a világba: de arra a kérdésre, hogy mikor? hol? és ki volt az a Sharp, a kinek nevéről elkeresztelték? a gyümölcsészek nálam meglevő munkáiban feleletet nem találok sehol. Ojtó vesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Nálam is több ízben termett már. Gyümölcséről is, növényzetéről is teljesen meggyőződtem, hogy fajom valódi és, bárha színre és, alakra nézve hasonlít is a Victoria királynő szilvához, nem azonos evvel, hanem teljesen önálló faj.

Gyümölcse, a leírások szerint is, középnagy vagy legalább jóval kisebb mindig a Victoria királynő szilva; alakja zömöktőjásdad; szára rövid és középhosszu, szőrös, rozsdafoltos; vágánya lapos; bőre elég vékony, a gyümölcstől ennek értékével könnyen lehámozható; színe világosvörös, éppen mint a Victoria királynő szilváé; hamva ritkás, kékes; hús aranysárga, nem mindig és mindenütt magvaváló, sugaras, tömött; leve elegendő, cukros, de nem mindig oly kellemesízű, mint a Victoria királynő szilva. I. rendű, néha pedig csak II. rendű csemegegyümölcs. Fája egészséges, edzett és elég termékeny.

Körülményesen leírták: Liegel, *Kenntniss der Pflaumen*, III. 63.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 137.

Royer, *Annal. de pomol.* VII. 63., de ez utóbbi

leírása mellett közölt színes kép, nem hű képe a főnebbinek.

Szent-Katalin szilva.

(Sainte-Catherine; Gelbe Catherinenpflaume.)

Származása régi, bizonytalan. Ojtó vesszejét 1874-ben Oberdiecktól, Jeinsenből és a Simon-Louis testvérektől, Plantièrresből teljesen egyezően kaptam meg. Több ízben termett már nálam is a próbafán: de kielégítő termést még egyszer sem adott. Fajom valódisága azonban kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is középnagy; alakja tojásdad, szára felé szembetűnően összeszűkülő; szára középhosszu, csupasz, sűrűn rozsdafoltos; vágánya lapos, csak a gyümölcs hegye felé mélyed be a gyümölcsbe; bőre kissé vastag és szívós, elejénte zöldessárga; értékével homályossárga; napos felén gyöngéd kékes rózsaszínnel belehelt vagy pettyezett; hamva ritkás; hús sárga, finom, tömött vagyis húsos; leve bő, igen cukros, gyöngéden savanykás, igen kellemesízű. I. rendű csemege- és aszalványnak ki-

tűnő gyümölcs. Érik szeptemberben. Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett és kedvező viszonyok közt elég termékeny.

Körülményesen leírták: Bavay, *Annal. de pomol.* III. 65.

Mas, *Le Verger*, VI. 89, a 45. sz. alatt.

Liegel, *Kenntniss der Pflaumen*, II. 182.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 331.

Szűzpiros szilva.

(Virginale à fruit rouge; Rothe Jungferpflaume.)

Származása régi, bizonytalan. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktól, Jeinsenből. Gyakran virágzott már nálam is: de gazdagon kötődött gyümölcsei mindig elhullottak idő előtt. Nyirkos földre volna szüksége, hogy gyümölcsözdhessék: de ilyent nálam hasztalan keres. Növényzetéről ítélve hiszem, hogy fajom valódi.

Gyümölcse, a leírások szerint, középnagy; alakja sokat hasonlít a Szent-Katalin szilvához; szára rövid, szőrös, rozsdafoltos; vágánya lapos és nem mély; bőre vastag és szívós, szép sárga; napos oldalán piros szep-lökkel inkább vagy kevésbé sűrűn behintett s gyöngédebb pirossal is befut-tatott; hamva ritkás, kékesfehér; husa sárga, finom, tömött; leve bő, igen czukros, igen kellemes fűszeresízü. I. rendű csemegegyümölcs. Érik szeptem-berben.

Körülményesen leírták: Dittrich, *Handb. der Obstk.* II. 289.

Liegel, *Kenntniss der Pflaumen*, II. 269.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 461.

Van Mons piros szilvája.

(Reine-Claude rouge Van Mons; Van Mons Königs-pflaume.)

Mas Alfonz szerint, Berré ur nyerte magról, Brüsszelben s Van Mons terjesztette el. Ojtóvesszejét 1868-ban kaptam a Van Mons kertből, Belgi-umból. Csakhamar termőre fordult nálam is. Fajom valódisága kétségtelen.

Gyümölcse, a leírások szerint is, nagy vagy jókora nagy, hegyénél lapostalpu, szára felé összeszűkülve tompán végződő; szára középhosszu, igen szőrös és rozsdafoltos; vágánya sekély és lapos; bőre vékony, világos bar-náspiros; hamva elég sűrű, kékesfehér; husa sárgás vagy sárgásba és néha zöldesbe is játszó fehér, finom sugaras, lágy; leve bő, czukros igen kellemes-ízü. II. rendű csemegegyümölcs. Érik aug. közepétől aug. végeig; hűvösebb tájakon sept. elejéig is eltart. — Fája mérsékelt-növésű, de egészséges és edzett; korán és igen bőven termő. Vesszei igen merevek; gyümölcse ért korában magától is könnyen lehull a fáról.

Körülményesen leírták: Mas, *Le Verger*, VI. 27. a 14-ik sz. alatt.

Liegel, *Kenntniss der Pflaumen*, III. 134.

Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 447.

Walter szilvája.

(Prune de Walter; Walters Pflaume.)

E jeles szilvát Walter, főkertész nyerte magról, Altenburgban, (Szász-Altenburg) és Lange, iskolatanácsos kezdette elterjeszteni. Ojtóvesszejét 1880-ban kaptam Ottubay Károly, törvényszéki elnök, barátomtól, Aradról. Nálam is teremhetett volna már: de kötődött gyümölcseit mindig lelegelték idő előtt a kártékony rovarok. Fajom valódisága azonban kétségtelen.

Gyümölcse, jókora nagy, mint a Zöld ringló; alakja két végén kissé belapított gömbalaku; szára középhosszu, szőrös, rozsdafoltos; vágánya lapos de elég szembetűnő; bőre vékony, de szívós, értékével sötétpiros vagy csaknem fekete; hamva sűrű, világos kékes; husa sárga, puha, olvadó; leve igen bő, igen czukros, igen kellemesízű. Magva nem mindenkor válik el jól a húsától. I. rendű csemegegyümölcs. Érik nálunk az alföldön aug. első felében; hűvösebb tájakon sept. elejéig is eltart. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett és termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 143.

Zöld datolyaszilva.

(Prune datte verte; Grüne Dattelpflaume.)

Származása bizonytalan. Liegel, a ki először írta le, Gráztból kapta e fajt főnebbi név alatt. Hazánkban is több helyt található. A hetvenes évek elején, Budáról, hamis név alatt került hozzám s akkor még azt hittem, hogy névtelen magyar faj. Tanulmány czéljából küldöttem róla ojtóvesszőt a Simon-Louis testvérek gyümölcstelepére, Plantièresba is, kérve ezen telep igazgatóját, hogy azon esetre, ha ismeretlen fajnak bizonyulna előtte is; nevezze el Magyar sárga datolya szilvának, (Datte hongroise jaune): hanem biz' ott nem tanulmányozták előbb, hanem azonnal bevették az általam ajánlott név alatt gyűjteményökbe*) Most már határozottan meggyőződtem, hogy fajom nem ismeretlen a gyümölcsészet irodalmában; mert a német gyümölcsészek közül, főnebbi zárjel közt kitett, német név alatt, többen is leírták.

Gyümölcse, a leírások szerint is, jókora nagy; alakja szabálytalan hosszú és karcsú tojásdad, hegye felé is összehuzódó, de mégsem oly hosszán, mint szára felé; szára rövides vagy középhosszu, szőrös, rozsdafoltos; vágánya csak egy sötétebb vonal által jelzett; bőre vékony, de szívós, csaknem áttetsző, zöldes-sárga, napos oldalán elég sárga és néha gyöngéd piros pettyekkel vagy szeplőkkel behintett; husa sárgás- vagy néha zöldes-fehér, finom, tömöttes, csaknem olvadó; leve bő, igen czukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes, fűszeresízű. I. rendű csemegegyümölcs. Érik sept. hónapban. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett, de nem mindenütt termékeny.

Körülményesen leírták: Liegel, *Kenntniss der Pflaumen.*, II. 116.

Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 117.
és mások.

*) Lásd „Guide pratique ect.” 163. lapján.

Zöld ringlő.

(Reine-Claude ancienne; Grosse grüne Reineclaude.)

Származása régi, bizonytalan. El van terjedve mindenfelé a világon, a hol szilvafát tenyésztének. Hazánkban is, a nemesebb szilvafajok közt, a Beszterczei szilva után ez a faj van legjobban elterjedve. Nem is nevezhető uri kertnek az, a hol a gyümölcsfák közül a Zöld ringlő fája hiányzanék. Nagy ideig a Zöld ringlő volt a befőzésre legkeresettebb szilva: most már számos szilvafaj vetekedik vele e tekintetben, sőt tul is szárnyalja. Aszalványa egyike a legfinomabb aszalványoknak. A kik a nagyon édes szilvákat szeretik; édesebb szilvát a Zöld ringlőnél nem is találhatnak. Olyan ennek a leve, mint a kellemesen fűszerezett csukor szörp. (= Syrup.). És ez a tulajdonsága nagy hátránya a Zöld ringlőnek; mert a kártékony rovarokat ez által csalogatja magához és ezek a fáján mutatkozó minden termést idő előtt le szoktak pusztítani. Nálam 20 év alatt csak kétszer volt kielégítő termés a Zöld ringlőfákon. Terméketlen a fája, de nem azért, mintha nem kötné jól és nem bírná fölnevelni gyümölcseit: hanem azért, mert gyümölcseinek a rovarvilágból sok az ellensége. A hol kevés a kártékony rovar; ott megérdemelné, hogy aszalásra és kivált pálinkafőzésre nagyban elszaporítsuk és tenyészszük a Zöldringlőt; mert ott bizonyára egyike lesz legtermékenyebb szilvafajainknak.

Gyümölcse nagy; de, ha fája tulságosan meg van rakva gyümölcscsel, apró marad ő is; alakja gömbölyded, száras végén laposra nyomott; szára rövid, vastag, szőrös, rozsdapettyes; vágánya lapos; bőre finom, vékony, csaknem áttetsző; színe sárgás zöld; napos oldalán gyöngéd pirossal színezett vagy csak pettyezett és szeplőzött; husa zöldessárga, finom, áttetsző, sugaras, tömötte, de csaknem teljesen szétolvadó; leve igen bő, szerfölött csukros, igen kellemes fűszeresízű. Kitünőleg I. rendű csemege és háztartási gyümölcs. Érik nálam aug. 1-ső felében; hűvösebb tájakon szeptember elejéig is eltart. — Fája mérsékelten növvő, de nagyra képes fejlődni, igen edzett és kedvező viszonyok közt rendkívül termékeny.

Körülményesen leírták az általam ekkoráig főlemlegetett gyümölcsészek többször idézett műveikben valamennyien. Honi nyelvünkön Dr. Entz Ferencz ismertette bőven és kedélyesen a „Kertészeti füzetek“ című munkája XIII. 18—25. lapjain.

4. CSERESNYEFÉLÉK.

a) Cseresnyék.

Bordán halyagja, (= Guigne de Bordan; Bordan's Herzkirsche.) Gyümölcse nagy, tompa szívalaku, pirossal gyakran annyira színezett, hogy sárga alapszíne alig látszik ki; husa sárgás, lágy. I. rendű csemegegyümölcs. Érik a cseresnyeérés II-dik hetében. — Fája kuszálnövéssű, egészséges, edzett és igen termékeny.

Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 97.

Büttner kései ropogósa, (= Bigarreau rouge tardif de Büttner; Buttner's späte rothe Knorpelkirsche.) Gyümölcse nagy, két végén, de különösen száras végén belapított, magas gömbalaku; színe piros; husa sárgás, tömött és ropogós. I. rendű csemegegyümölcs. Érik a cseresznyeérés V-dik hetében. — Fája elég vignövésű, egészséges, edzett és termékeny. — Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 489. és mások.

Coburgi korai fekete, (= Noire hative de Coburg; Coburger Maiherzkirsche.) Gyümölcse kisdud vagy középnagy, tompa szívalaku, barnapiros, teljes értével fekete; husa sötétpiros, gyöngéd vagy lágy. I. rendű csemegegyümölcs. Érik a cseresznyeérés I. hetében. — Fája egészséges edzett és igen termékeny. — Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 51. Mas, *Pomol. générale* XI. 123. — Honi nyelvünkön: Dr. Entz Ferencz, *Kert. füzetek*, XIII. 71.

Dönnissen sárga ropogósa, (= Bigorreau jaune de Dönnissen; Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche.) Gyümölcse nagy, gömbölyded szívalaku, szép szalmasárga; husa sárgás, tömött és kissé roppanós. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. Befőzésre igen keresett. Érik a cseresznyeérés V-dik hetében. Fája vignövésű, egészséges, edzett és igen termékeny.

Elton, (= Cerise d' Elton; Eltonkirsche.) Gyümölcse nagy vagy jókora nagy; hegyes szívalaku; szalmasárga alapszínű, mely azonban gyöngéd pirossal csaknem teljesen el van takarva; husa inkább lágy, mintsem ropogós, I. rendű csemegegyümölcs. Érik a cseresznyeérés III-dik hetében. — Fája vignövésű, elég edzett, igen termékeny. — Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 105. és sokan mások is.

Dr. Entz feketéje, (= Baltavári ökörszem.) Gyümölcse nagy, tompa szívalaku, majdnem tiszta fekete; husa sötétvörös, a lágy és kemény közt úgy szólván a közepet tartja. Érik a cseresznyeérés III—IV-dik hetében. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs. — Fája vignövésű, egészséges, igen edzett, rendkívül termékeny. Körülményesen leírta: „Baltavári ökörszem“ név alatt Dr. Entz Ferencz *Kert. Füzetek*, XIII. 74—79. lapjain. Miért neveztem el Dr. Entz feketéjének? E kérdésre bőven megfeleltem e munka III. kötetének 104—112-dik lapjain.

Esperen ropogósa, (= Bigarreau d' Esperen; Esperen's Knorpelkirsche; Grosse Prinzessin Kirsche.) Gyümölcse nagy vagy igen nagy, kissé tompa szívalaku; sárga alapszíne gyöngéd pirossal csaknem teljesen eltakart; husa bágyadt sárga, tömött; I. rendű csemegegyümölcs. Érik a cseresznyeérés IV-dik hetében. — Fája vignövésű, egészséges, edzett és igen termékeny. — Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 51. és III. 125. és sokan mások is.

Fekete sas, (= Aigle noir; Schwarzer Adler.) Gyümölcse középnagy, néha nagyobb is; tompa szívalaku, fekete; husa lágy, sötétpiros; I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés IV. hetében. Fája egészséges, edzett és igen termékeny. Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 471. és mások.

Fromm halyagja, (= Guigne de Fromm; Fromm's Herzkirsche.) Gyümölcse nagy vagy jókora nagy; magasnak látszó, tompa szívalaku, fekete; husa sötétpiros, kissé tömöttek, de nem ropogós. I. rendű csemege és háztartási gyümölcs. Érik a cseresznyeérés III. hetében. — Fája vignövésű, egészséges,

edzett és igen termékeny. — Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 63.

Germersdorfi nagy. (= Bigarreau de Germersdorf; Germersdorfer grosse Kirsche.) Gyümölcse nagy vagy igen nagy; alakja gömbölyded, vagy tojásdad szívalaku; színe elejénte világos piros; értével barnás vagy csaknem feketés piros; husa világospiros, tömöttes, csaknem roppanós; I. rendű csemege-, háztartási és piaczos gyümölcs; érik a cseresznyeérés V-dik hetében. — Fája egészséges edzett, igen termékeny. — Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 331.

Glocker óriása, (= Baltavári ökörszem.) Gyümölcse nagy vagy igen nagy; alakja tompa szívalaku; színe bizonytalan sárga, piros pettyekkel oly sűrűn behintett, hogy az alapszín alig itt-ott tűnik ki tisztán; husa fehéres-sárga, tömött, ropogós. I. rendű csemege-gyümölcs. Érik a cseresznyeérés IV-dik hetében. — Fája egészséges, edzett, de nem mindenütt termékeny. Körülményesen le van írva Baltavári ökörszem név alatt a „Gyüm. és konyha-kertészeti füzetek“ 1881. évf. 257—258. lapján. Hogy miért neveztem el „Glocker óriásá“-nak? E kérdésre bőven megfeleltem e munka III-dik kötetének 104—112. lapjain.

Heintze korai cseresznyéje, (Heintzen's frühe Herzkirsche.) Gyümölcse középnagy, néha nagyobb is; tompa szívalaku, fekete; husa sötétvörös lágyas; I. rendű csemege-gyümölcs; érik a cseresznyeérés kezdetén. — Fája vignővészű, egészséges, elég edzett és termékeny. Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 299.

Jaboulay ropogósa, (Bigarreau Jaboulay.) Ujdonság. Gyümölcse nagy, szívalaku, sötétpiros; husa nem eléggé tömött arra nézve, hogy ropogós cseresznyének neveztessek. I. rendű csemege-gyümölcs; érik a cseresznyeérés II-dik hetében. Fája vignővészű, egészséges, edzett és termékeny. Röviden jellemezte a *Guide pratique* a 16-dik lapon.

Korkoványi. Hazai cseresznye faj; ajánlat mellett kaptam Keszthelyről. Nálam még nem termett.

Korponai fekete ropogós. Ez is valószínűleg hazai cseresznye faj. Korpona cseresznye-termő hely. Ott ezt a fajt tartják legszebbnek és legjobb-nak. Így mondta azt nekem Grellnet N. mérnök öcsém, a ki számomra Korponán lakó szülei kertéből, ojtóvevesszőkben megküldötte e fajt.

Krüger halyagja, (= Guigne de Krüger; Krüger's Herzkirsche.) Gyümölcse nagy; gömbölyded-szívalaku, feketéspiros; husa sötétvörös, lágy; I. rendű csemege- háztartási és piaczos gyümölcs; érik a cseresznyeérés III-dik hetének vége felé. Fája egészséges, edzett és igen termékeny. Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 67.

Marienhöhe szépe, (Belle de Marienhöhe; Schöne von Marienhöhe.) Gyümölcse középnagy vagy jókora nagy, szívalaku, fekete; husa sötétvörös, tömöttes, de lágy; I. rendű csemege-gyümölcs; érik a cseresznyeérés III-dik hetében. Fája vignővészű, egészséges, edzett és igen termékeny. Leírta: Lucas, *Illustr. der Obstk.* III. 57.

Mückebergi nagy, (= Mückeberger grosse Kirsche.) Gyümölcse igen nagy; tompa szívalaku; fekete; husa sötétvörös, tömött csaknem roppanó; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik a cseresznyeérés VI-dik hetében. — Fája vignővészű, egészséges, edzett, igen termékeny. Aszalásra és befőzésre kitünő. Tudtommal, körülményesen még senki sem írta le. Oberdieck csak röviden szól felőle „Pom. Notizen“ című munkája 190. lapján.

Nagy fekete ropogós, (= Gros bigarreau noir; Grosse schwarze Knorpelkirsche.) Gyümölcse kedvező évjáráskor nagy, máskor csak középnagy; alakja szabálytalan, tompa-szívalaku; feketeszínű; husa feketés-vörös, tömött, de nem oly kemény, mint némely másfajta ropogós cseresznye; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik a cseresznyeérés VI. hetében. Fája erőteljes, edzett, igen termékeny. Körülményesen leirta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 89. és mások.

Nagy herczegnő, (= Grosse Prinzessin Kirsche). = Esperen ropogósa.

Nyárs-ardói fekete. Hazai cseresznyefaj. Sárosmegyében, Nyárs-Ardó vidékén van elterjedve. Nálam még nem termett. Beőr Kálmán barátomtól, Eperjesről kaptam meg a fajt ojtóvesszőkben.

Püspök-cseresznye, Keszthelyről ajánlat mellett küldötték meg hozzám, mint igen nagy, ropogós cseresznyét. Nálam még nem termett.

Paulisi nagy. Török Géza, birtokos, barátom Kálnóról küldötte meg e fajt, mint igen nagy és jó cseresznyét, mely Paulis, aradmegyei község szőlőhegyén magról keletkezett egy odaváló szőlő-tulajdonosnál. Nálam még nem termett.

Schneider kései ropogósa, (= Schneider's späte Knorpelkirsche.) Gyümölcse igen nagy, mint a Gernersdorfi vagy a Mückebergi nagy cseresznye; két végén tompa tojásdad, gyakran pedig szívalaku, sötét cseresznye-piros, teljes értékkel csaknem feketés; husa sárgás-pirosas, tömött, roppanós; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik a cseresznyeérés V-dik hetében. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett, igen termékeny.

Körülményesen leirta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 339.

Spitz halyagja. (= Spitzen's Herzkirsche; Guigne de Spitz.) Gyümölcse nagy, de gyakran csak középnagy; alakja tompa szívalaku, fekete; husa sötétpiros, lágy, csaknem olvadó; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik a cseresznyeérés III-ik hetében. — Fája egészséges, edzett és termékeny. — Körülményesen leirta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 71.

Szucsai fekete ropogós. Urbanek, mint terjesztésre méltó, felső-magyarországi cseresznyefajt küldötte meg Oberdiecknek: hanem Oberdieck azonosnak találta a főnebb jellemzett Nagy fekete ropogós cseresznyével. Ojtóvesszejét Balogh Ágost, kanonok-plébános, tisztelt barátomtól Kocskóczyról kaptam. Nálam még nem termett.

Zeisberg cseresznyéje, (= Bigarreau de Zeisberg; Zeisbergische Kirsche). Oberdieck szerint, bizonyos Zeisberg nevű birtokos nyerte magról, Werningerode környékén; helyes magyar neve tehát Zeisberg cseresznyéje és nem Zeisbergi cseresznye, mint mások után, kezdetben én is neveztem volt. Gyümölcse igen nagy; tompa szívalaku, fekete-barna, később teljesen fekete; husa sötétvörös, tömött és nem egészen lágy; I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik a cseresznyeérés IV-ik hetében. — Fája egészséges, edzett, igen termékeny. Nehéz, agyagos földben nem díszlik jól. — Körülményesen leirta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 31.

b) Meggyek vagy meggyfélék.

Chatenay szépe, (= Belle de Chatenay; Chatenay's Schöne.) Gyümölcse nagy, gömbölyded vagy csaknem szívalaku, értével világospiros vagy csaknem élénk skarlátpiros; husa pirosba játszó fehér, áttetsző, leves, cukros, gyöngéden savanykás; I. rendű csemegegyümölcs; érik jul. végén aug. elején. — Fája mérsékelt-növésű de egészséges, elég edzett és termékeny. Nem növekedik nagy fává. — Körülményesen leirta: Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 179. és mások.

Eugénia, (= Impératrice Eugénie.) Gyümölcse nagy, két végén belapított szabálytalan gömbalaku, sötétpiros; husa rózsaszín, csaknem olvadó; leve bő, cukros, gyöngéden savanykás. I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés III-dik hetében. — Fája mérsékelt vagy csaknem lassu-növésű, de egészséges, edzett és rendkívül termékeny. Körülményesen leirta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 31. — Mas, *Le Verger*, VIII. 5. az 1-ső sz. alatt.

Hortensia királynő, (= Reine Hortense; Königin Hortensia.) Gyümölcse nagy vagy igen nagy, tojásdad-gömbalaku, gyöngéd cseresznyepiros; husa bágyadt sárga, kissé tömöttes, de lágy, leves, cukros, alig észrevehető gyöngéd savanyval. I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés IV-dik hetében. — Fája vígnövésű, egészséges, edzett, elég termékeny.

Kései amarella. (= Amarelle tardive; Späte Amarelle). Piros meggy. Gyümölcse középnagy, gömbölyded, világos-piros, értével vérvörös; husa fehér, áttetsző; lágy, leves, elejénte csipős, értével üdítő savanyu. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik a cseresznyeérés III–IV. hetében. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett és elég termékeny. Körülményesen leirta: Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 541. és mások.

Királyi amarella, (= Königliche Amarelle.) Éppen olyan, mint a megelőző vagyis a Kései amarella, de ennél jó két héttel előbb érik és fája termékenyebb. Körülményesen leirta: Jahn, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 533.

Korai Hortensia, (= Reine Hortense hative.) A Hortensia királynő magváról nyerte Mortillet, francia gyümölcsész. Mindenben egyezik anyjával; mert annak külső és belső tulajdonait mind átöröklötte: de jó két héttel előbb érik, mint a Hortensia királynő és ennél termékenyebb. Nálam azonban valószínűleg vidékem mostoha viszonyai folytán sokat virágzik, de keveset terem. Rövid jellemzését közli a Guide pratique a 28-ik lapon.

Köszemű meggy. Mikép a nem rég elhalt békés-csabai ügyvéd, Vilim János, az én gyümölcsészeti törekvéseim lelkes támogatója, a ki nekem e fajt gyökeres sarjakban küldötte meg, egyik levelében értesít: Csabán nagyon el van terjedve. Jókora nagy, tompa szívalaku fekete meggy ez: de a „köszemű“-nevezetet, a mint látom, csak az éretlen gyümölcse érdemelné meg; mert ért korában husa tömöttes ugyan, de lágy és élénk savanyú; érik a cseresznyeérés VI-ik hetében.

Lőweni korai, (= Hativ de Louvain; Löwener Frühkirsche). Gyümölcse nagy, két végén belapított gömbalaku, barnapiros; értével csaknem fekete; husa sötétvörös, lágy, csaknem olvadó, igen leves, cukrossavanyú. I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés II-ik hetében. — Fája elég vígnövésű, egészséges, edzett és elég termékeny. Körülményesen le-

irta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VI. 149. és Mas, *Pomol. générale*, XI. 69.

Mindszenti meggy, (= Cerise de la Toussaints; Allerheiligen Kirsche). Gyümölcse kicsi és élénk savanyu, mint a közönséges meggy; színe olyan piros, mint az Amarellák vagy piros meggyek színe. Nem egyszerre, hanem apródonkint érik. Fája akkor virágzik, a mikor már a cseresznyefélék csaknem mind leértek, tehát körülbelül július derekán. Virágait arasznyi hosszú, lecsüngő fürtökben hozza. A fürtön a virágok apródonkint nyílnak úgy annyira, hogy mikor az utolsó virágok nyílnak; akkor már az első virágokból piros, érett szemek is találkoznak a fürtön. A különösséget kedvelőknek való ez csak!—Körülményesen és hosszasan leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 61.

Nagy Gobet, (= Gros Gobet; Grosser Gobet.) Gyümölcse nagy, két végén jól belapított gömbalaku, rövidszáru, sárgával árnyalt élénkpíros; husa sárgás, lágy, igen leves, elejénte csak oly savanyu, mint a közönséges meggy; de értével czukros-savanykás. I. rendű csemege- és háztartási gyümölcs; érik a cseresznyeérés IV. hetében. Fája lassunövésű, igen sűrűn elágazó; kedvező viszonyok közt igen termékeny. Nálam évenként csak itt-ott látni rajta egy-egy szemet.—Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 543. és mások.

Oignies-i apátnő, (= Abbessé d'Oignies.) Valószínűleg újdonság. Leírását még nem találok sehol. A „Guide pratique“ 21. lapján csak rövid jellemzése fordul elő. Gyümölcse elég nagy, gömbölyded, rózsaszín piros, de nálam sötét-piros. Husa sárgás, leves, czukros-savanykás; I. rendű csemegegyümölcs; érik jul. közepe táján. — Fája vignövésű, edzett, igen termékeny. 1869-ben kaptam e fajt Reutlingenből. Valódi-e fajom? még kérdéses előttem; mert a „Guide pratique“ jellemzésével nem egyezik jól.

Oraniai piros, (= Carnation; Rothe Oranien-Kirsche). Gyümölcse nagy, gömbölyded, két végén inkább vagy kevésbbé belapított; bőre áttetsző, világos piros; husa fehéressárga, lágy, leves, czukros, csaknem minden savany nélkül. Ez a legédesebb meggy! I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés IV–V-ik hetében. — Fája egészséges, edzett és termékeny. Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 175. és Mas, *Le Verger*, VIII. 91. a 44-ik szám alatt.

Ostheimi meggy, (= Griotte d'Ostheim; Ostheimer Weichsel.) Gyümölcse középnagy, néha nagyobb is, gömbölyded, fekete; husa sötétpiros, lágy, igen leves, czukros üdítő savanynyal. I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés IV-ik hetében. — Fája lassunövésű és inkább cserje, mintsem fa; gyöksarjakról szaporítják: igen termékeny. Honi nyelvünkön leírta: Dr. Entz, kert. füzetek, XIII. 105. és a következő lapokon. Külföldi gyümölcsészek műveiben mindenütt olvasható már körülményes leírásban.

Pándi meggy. Valószínűleg hazai faj. A gyümölcsészet lelkes barátja, a nem rég elhalt tiszabüdi birtokos, Oláh Károly 1873-ban küldött hozzám egy csomó gyökhajtást e szép és nagy, tompa szívalaku, fekete meggyről, melynek husa teljes érett korában igen kellemes, czukros-savanykás; I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés IV-ik hetében. Befőzésre alkalmasabb, mint a közönséges meggy. — Fája gyöksarjakról szaporítható, jókora nagy fákat nevel s ágai nem oly lelógók, mint a közönséges meggy-fa ágai; levelei nagyok, mint a cseresznyefa levelei.

Planchury. Gyümölcse nagy vagy igen nagy; szívalaku, elejénte világos piros, értével csaknem élénkpiros; husa sárgásfehér, gyöngéd, csaknem olvadó; leve igen bő, igen czukros, gyöngéd savanyval emelt, igen kellemesízü; kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés VI—VII-ik hetében. — Fája mérsékeltnövéssü, kedvező viszonyok közt egészséges, edzett és igen termékeny. Nálam rövidéletű; hamar megsinyli a vidékemen uralkodó nagy szárazságot és forróságot: de, a míg fiatal és van ereje, itt is gazdagon terem. Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* VII. 45. Mas, *Le Verger*, VIII. 61. a 29. sz. alatt.

Spanyol meggy, (= Spanischer Weichsel.) Ilyen név alatt hazánkban is majd mindenütt a cseresznyemeggyeket vagy édes meggyeket, kivált a fekete színűeket nevezik: de sok helyt a közönséges piros meggyeknek is ezt a nevet adják. Három ízben is meghozattam e fajt Oberdiecktól, de mindig csak piros meggyet kaptam, mely nagyobb ugyan a közönséges meggyénél, de ízre, érés-időre nézve, mitsem különbözik tőle.

Váltvaérő, (= Cerise de Folger; Folgerkirsche.) Gyümölcse nagy vagy jókora nagy, néha mindkét sarkán, néha csak a száras végén belapított gömb-alaku, értével bársonyfekete vagy sötétpiros; husa gyöngéd, pirosas; leve igen bő, czukros, gyöngéden savanykás, igen kellemes ízű. Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs; érik a cseresznyeérés III—IV. hetében. — Fája gulaalakban nő fölfelé, egészséges, edzett és szerföltött termékeny. Körülményesen leírta: Oberdieck, *Illustr. Handb. der Obstk.* III. 155. Mas, *Le Verger*, VIII. 21. a 9. sz. alatt.

FÜGGELÉK.*)

I.

Mire való az a sok gyümölcsfaj?

E kérdést részint gúnyolódva, részint szánakozólag, nem egyszer vetik föl hazánkban, azok ellenében, a kik a fajokat gyűjtik; mert a laikusok annak sem célját, sem hasznát nem bírják felfogni.

Jelen értekezésem tárgyául készakarva választám e kérdést, hogy — a mennyire tölem telhetik — megvilágosítsam azt; mert országos szégyennek tartom, ha akadnak még napjainkban is, a kik e kérdést fölvetik és oly hebehurgyán oldják meg, mint azt a laikusok megoldani szokták.

A gyümölcs nemcsak táplálék: hanem, mint csemege, egyuttal fényűzési czikk is.

A táplálékot mindenkinek, a ki anyától született, meg kell szereznie; mert táplálék nélkül, a föld hátán senki meg nem élhet: de a fényűzési cikket bizvást nélkülözheti mindenki; mert a nélkül a földön nincs veszélyeztetve a megélhetés.

A biblia szerint isten az embert boldogságra teremtette: de, mert vétkezett az ember; isten arra kárhoztatá őt, hogy arca veritékével keresse kenyerét, táplálékát.

És az ember nem tekinté ezt büntetésnek; mert a munkában, a munka szeretetében olyan kulcsot adott neki a Teremtő, melylyel az elveszett boldogság kapuját, csak akarnia kell, ismét kinyithatja.

Midőn aztán az ember arca veritékével megkereste táplálékát és így megélhetése a földön már biztosítva volt; keresni kezdte az elveszett boldogságot és oda törekedett, hogy táplálékát minél kevesebb fáradsággal szerezhesse be és minél változatosabbá tehesse azt; mert magára nézve az életet kellemessé tenni csak így remélhette.

Megízlelte a folyamok, tavak és tengerek lakóit és sokat azok közül igen jónak talált; megízlelte az erdők, mezők szelid- és vadállatait, megízlelte a lég madarait és sokat azok közül is igen jónak talált; megízlelte a gyümölcsöző fák ezer és ezerféle gyümölcseit és azok közül is egyiket jobbnak találta mint a másikat.

A hol aztán a vizek lakóihoz könnyen hozzáférhetett: igyekezett változatossá tenni táplálékát az által, hogy ma egy, holnap már másféle viziállatot kerített asztalára. A hol a szelid és vadállatokhoz juthatott el könnyű szerrel, ott a fajok sokaságában válogatott, és úgy tette változatossá táp-

*) Két kérdésre igyekszem itt, tölem telhetőleg megfelelni, a mely kérdéseket többször hallottam fölvetni s hiszem, hogy ez után is többször fognak még fölvetni.

lálékát. A hol az anyatermészet élvezhető gyümölcsöket termő fákat bőségesen nevelt, ott az ember legkönnyebben juthatott el a változatostól változatosabb táplálékhoz, melyből, a fákról, szóra sem érdemes fáradtsággal gyűjthetett magának elegendőt nemcsak ott, a hol soha sincs tél, hanem még a mérsékelt földöv alatt is, tavasztól kezdve egy újabb tavasz beálltáig.

Időjárástól aztán annyira is megszerette az ember a gyümölcsöző fákat, hogy, a hol csak megtelepült a föld hátán és olyanokat helyben nem talált, maga igyekezett azokat távolabb vidékről átplántálni s lakóhelye körül elszaporítani.

Aztán évezredek lefolyása alatt, annyira is megszokta az ember a változatosságot táplálékában, hogy, ha csak egyetlenegy táplálékra volna folyvást kényszerítve, — mint van pl. a tormába esett féreg is, — boldogtalannak érezné magát a föld hátán.

A változatosság kedvelése most már vérébe gyökerezett tulajdona lőn az embernek úgy annyira, hogy a nélkül az életet nem is tudná magának elképzelni.

Arra való tehát az a sok gyümölcsfaj, hogy — a mit az életben folyvást keresünk — megtaláljuk abban a változatosságot.

Az ízlés, még a táplálékban is annyiféle, a hány ember van a föld hátán, sőt még ugyanazon egy emberben is, az élet különböző szakai szerint, különbözőképen változik az meg. Másféle táplálék kedves a gyermeknek és egészen másféle a meglelt embernek vagy az öregeknek is. A mely gyümölcsöt gyermekkorunkban a gyümölcsök netovábbjának tartottunk, azt meglelt korunkban szánakozó pillantásra sem tartjuk méltónak. Az egészséges ember másféle táplálékra vágyakozik; másféle táplálék után eped az is, a kit cserben hagyott az egészség.

A gyümölcsész, a ki szenvedélylyel gyűjti sokaságát a gyümölcsfajoknak, oda törekszik, hogy gyűjteményében kiki föltalálhassa a saját ízlésének megfelelő gyümölcsöket; oda törekszik, hogy a fajok sokaságából kitanulja: melyek a sok közül azok, a melyek vidéke viszonyai közé legjobban beillenek, a melyek gyümölcsaik jósága mellett legvigabban nőnek, legtöbbet teremnek? szóval, a melyeknek nagyban való tenyésztése legtöbb jövedelmet hajthatna saját vidékének és így a vidék jóllétében, közvetve édes hazáknak is?

Nem vétkezik-e tehát hazája ellen az, a ki ama szánakozva vagy gunyosan fölvetett kérdés által, hogy: „Mire való az a sok gyümölcsfaj?” kedvét szegi mindazoknak, a kiknek módjuk volna fajokat gyűjteni és tehetségük is volna gyűjteményükben hasznos tanulságokat szerezni és hátrahagyni nemzetük számára?

Kinek volna kedve olyan dologba kezdeni, a minek értékét, becsét sokan nem bírják vagy nem akarják elismerni? kinek volna kedve olyan dologba fogni, mely által igyekezetéért nemhogy dicséretet arathatna, de sőt szánalom vagy guny tárgyának teszi ki magát?

Abban a kérdésben, hogy „Mire való az a sok gyümölcsfaj?” szerintem, sokak részéről a gyümölcsészetnek tudatlanságból való kicsinylése és megvetése van kifejezve.

Sajnos, hogy még napjainkban is sokan akadhatnak honfitársaink közül olyanok, a kik kicsinylőleg szólnak a gyümölcsészetről, melynek áldásos voltáról a művelt világ minden nemzete meg van már győződve.

Németek, francziák, angolok itt Európában és Észak-Amerika művelt népei úgy tekintik a gyümölcsészeket, ezeket a szerény napszámosokat, a kik

a gyümölcsészetet művelik, úgy — tekintik, mondom, mint a kik az emberi nem haláljára legérdemesebbek, és méltán; mert ezek szerény munkájukkal nemcsak a jelennek használnak, hanem még a jövőendő nemzedékek jóllétének előmozdítására is törekcszenek.

Illő dolognak tartom tehát, hogy mi is, — ha a művelt nemzetek sorába akarunk tartozni, — oda törekedjünk, hogy a mi nem volt ekkoráig, legyen legalább ezután minél több gyümölcsésze a magyar hazának. Ne kérdezzük, hogy „Mire való az a sok gyümölcsfaj?“ hanem mindenkit, a kit isten a gyümölcsészet szenvedélyével megáldott, buzdítsunk, lelkesítsünk arra, hogy igyekezzenek minél több gyümölcsfajt összegyűjteni, megismerni és tanulmányozni, szóval, magát szakértő gyümölcsészszé kiképezni.

A gyümölcsészet haszonhajtóvá, a jóllét egyik forrásává csak akkor válhatik, ha a haza minden egyes vidékére nem egy, hanem több gyümölcsismerő is jut, a kik a gyümölcsfajok sokaságából, türelemmel folytatott tanulmány után ki tudják választani azokat, a melyeket saját vidékükön, legnagyobb haszonnal lehet tenyészteni.

Addig, a míg nem lesz minden egyes vidéknek szakértő gyümölcsésze, hiába való, üres beszéd marad az, hogy csak kevés, de jó fajt igyekezzünk nagyban tenyészteni.

Ki áll jót érte, hogy azok a gyümölcsfajok, a melyeket nagyban való tenyésztésre melegen ajánlanak nekünk olyan gyümölcsészek, a kik messze laknak tőlünk, — nem lesznek-e a mi vidékünk sajátos viszonyai közt meddők vagy értéktelenek? Hogyan tudjuk meg, hogy a tőlünk messze lakó gyümölcsészek által nagyban való tenyésztésre ajánlott fajok közül, melyeket vegyük be azon kevés faj közé, a melyeket vidékünkön legnagyobb haszonnal lehetne tenyészteniünk? Hiszen munkájában csaknem valamennyi gyümölcsész más-más fajokat emleget föl olyanok gyanánt, a melyek általános elterjesztésre is méltók ugy annyira, hogy már csak ezen, általános elterjesztésre ajánlott fajok száma is olyan nagy, hogy abból a vidékünkre való kevés fajt még a legjártasabb gyümölcsész is csak akkor volna képes helyesen megválasztani, ha előbb valamennyit, vidékünk viszonyai közt is kipróbálta volna! Akarjuk — nem akarjuk, rá vagyunk tehát szorulva, hogy még azt a kevés, de biztos haszonnal tenyészthető fajt is, a melyeket vidékünkön nagyban akarnánk tenyészteni, az ilyenekül ajánlott sok faj közül előbb magunk tanuljuk ki; mert csak akkor kezdhetünk aztán biztos siker reményével a nagyban való tenyésztéshez.

Ne beszéljünk tehát kicsinylőleg a gyümölcsészetről és a gyümölcsészek munkájáról; ha azt akarjuk, hogy hazánk fiatalsága közül mindazok, a kiket isten a gyümölcsészet szenvedélyével megáldott, kedvet kapjanak fajokat gyűjteni és magukat szakértő gyümölcsészekké kiképezni! Hiszen meg van írva ebben a munkában, melyet a gyümölcsészet egyik, melegkeblű barátja a magyar gyümölcsészet Bibliájának keresztelt, hogy:

„A gyümölcsészet egy, áldással teljes tudomány. Olyan, mint a szeretet vallása, mely az egész világot boldogítani s keblére ölelni törekszik.“ És „Szent és áldott a gyümölcsész munkája, mert ő avval oda törekszik, hogy letörölje, — habár csak részben is, — az emberiség homlokáról azt a veritéket, melyet annak izzadnia kell, hogy a földön megélhessen.“

Ha aztán többen is akadnak, a kiket e lélekemelő tudat a gyümölcsészet tanulmányozására ösztönöz; a kik ugy a hazai, mint a külföldről egyszer már behozott gyümölcsészeti kincseket mind összegyűjteni, hitelesen föntartani és

elterjeszteni igyekszenek; mennyi haszon háramlik ebből a magyar házára? ki tudná azt kiszámítani?

Hiszen eddig gyümölcsészeti tekintetben valóságos adófizetői voltunk a külföldnek!

Ojtványért, ojtó vesszőért, sőt még gyümölcsért is mennyi pénz vándorolt ki eddig a hazából?! Képzelné is sok az!

Legyenek csak egyszer elegendő számmal szakértő gyümölcsészeink, a kiknél folyvást készen kaphassuk mindazt, a miért eddig külföldre szorultunk; bizonyos, hogy akkor nem maradunk adófizetői a külföldnek; bizonyos, hogy akkor minden vidéknek ki lesznek mutatva azon fajtái, a melyeket ott eladás végett, nagyban és biztos haszonnal tenyészthet mindenki: de az is bizonyos, hogy kevesen fogják megelégeni azt a néhány, pénzelő gyümölcsfajt, hanem azok mellett, saját használatára tenyészteni fog kiki még más fajokat is, a melyek neki itt vagy ott, különösen megtetszettek. — Kinek jutna eszébe valakit a miatt kárhozatni? hogy asztalát nem egy, hanem többféle gyümölccsel akarja földiszíteni? hogy a nélkülözhetlen mellett, mint ártatlan fényüzési czikket, többféle gyümölcsfajt is igyekszik magának beszerezni? Hiszen úgy volt az kezdetől fogva és úgy is leszen világvégeiglen, a míg ember él a földön, hogy egyiknek egy, másoknak más, százaknak és ezreknek száz és ezer gyümölcsfaj tetszik és tetszhetik meg!

Milyen szerencse és haszon lesz az a hazára nézve, ha mindenki föl találhatja és készen kaphatja itt, benn, a hazában mindazon gyümölcsfajt, a mi neki tetszik, a mire sóvárog, és nem kell többé a végett, pénzeért is, idegen országban kuncsorogni.

Mindazon gyümölcsfaj, — legyenek bár ezek hazaiak vagy külföldről ideszármazottak, — a melyeket már itthon is, hiteles kézből vagy ennél, vagy annál a gyümölcsészünkénél be lehet szerezniünk, együtt véve olyan élő tőke, mely évről-évre kamatozni fog a hazának és nem, — mikép eddig — az idegeneknek.

Becsüljük meg ezt a tőkét, ezt a kamatozó kincset és mindazokat, a kik számunkra e kincseket megőrzik, és ne ócsároljuk többé azt a sok gyümölcsfajt!

Isten nem ok nélkül teremtetten és állítja elő még napjainkban is a gyümölcsfajok sokaságát és sokféleségét.

Áldás ez a sokféleség az emberre nézve, a ki hiába keresi a földön a valódi, az állandó boldogságot; mert azt nem találja itt meg soha! Áldás ez az emberre nézve, a ki oda van utalva, hogy a változatosságban keresse és igyekezzék föl találni azt, a mi neki kellemessé teszi a földön a megélhetést.

A ki gunyolódva beszél arról, a mit Isten adott az embernek, hogyan kívánhatja, hogy része legyen Isten áldásában?

A ki méltó akar lenni Isten áldására; becsülje meg az Isten áldását és ne kérdezze többé, hogy: „Mire való az a sok gyümölcsfaj?”

II.

Van-e jogosultsága az irodalomban az „Oltani“ szó mellett az „Ojtani“ szónak!

Sokszor merült már föl ez a kérdés.

Írók, nyelvészek, tudósok fáradoztak megfejtésén: de, úgy látszik, még máig sincs eldöntve.

E kérdésben még ma is két tábor áll egymással szemközt, — az „igen“-t, és a „nem“-et mondók tábora.

Az egyik tábor, — és ez nem tisztán csak gyümölcsészekből álló tábor, — a mellett kardoskodik, hogy a régi »*Oltani*« szó mellett, az irodalomban nincs jogosultsága az „*ojtani*“ szónak

A másik tábor, — és ez már tisztán a gyümölcsészek tábora, — „igen“-nel telet e kérdésre.

Szerény magam is ez utóbbi táborhoz tartozom és, mert ide tartozom, bárha a nyelvészet tudományában a laikusok közé számítom magamat, kötelességemnek tartom eme, tisztán nyelvészeti kérdésben is, álláspontom igazolni, „igen“ szavazatom miértjét elmondani.

Jogosan megvárhatják ezt tőlem mindazok, a kik a gyümölcsészetben az én nyomdokaimat akarják követni; de megvárhatja az a jó, magyar olvasó közönség is, mely az irodalom terén kifejtett gyümölcsészeti törekvéseimet olyan mértékben támogatta, a milyent álmomban sem mertem volna remélni.

Boldogult orvos-doctor, Pólya József volt az, a ki az „*Ojtani*“ szót gyümölcsészeti műszó gyanánt elfogadtatni a „Gazdasági Lapok“-ban először ajánlotta és a magyar gyümölcsészet irodalmában, mi, az ő utódai, hűségesen használjuk is az „*ojtani*“ szót, mint olyan műszót, melylyel egy, meghatározott gyümölcsészeti fogalmat röviden, szabatosan, magyarosan vagyis minden magyar ember által megérthetőleg lehet kifejeznünk. Használjuk pedig e műszót különösen a hatvanas évek óta folyton folyvást, — tehát azon idő óta, a melytől kezdve hazánkban a gyümölcsészeti irodalom terén legélénkebb tevékenység kezdett kifejlődni; a mióta a gyümölcsészet ügye iránt legélénkebben kezd érdeklődni a nagy közönség is.

Már maga ez a két évtized, mely alatt a magyar gyümölcsészek a hazai gyümölcsészet irodalmában századok mulasztását igyekeztek helyre-pótolni, unos-untig elég nagy idő arra, hogy polgárjogot követelhesen vagy legalább kérhessen magának az „*ojtani*“ szó is, melyet, ugyszólván születése óta minden magyar ember megértett vagy gyümölcsészeti munkáinkból tisztán megérthetett.

Orv. Dr. Pólya József az „ojtani“ műszó érdekében a „Kertészgazda“ 1866. évi folyama 439—442. hasábjain szólalt föl utoljára. Ezen idő óta az „ojtani“ szó használatáért csak azokat érhetné gáncsolás, a kik az „oltani“ szót egészen mellőzni vagy ennek többféle árnyalatu értelmét is csupán az „ojtani“ szóval akarnák kifejezni. Ezt azonban megkísérteni, tudtommal legalább, a gyümölcsészek közül senki sem vakmerősködött.

Irodalommal is foglalkozó gyümölcsész-társaim közül senkitől sem hallottam és nem is olvastam, hogy a „tüzet, meszet, tejet, szomjat s több e félélt „oltani“ kifejezést mellőzte vagy megtámadta volna és helyette a „tüzet“ is meszet is stb. »ojtani« kifejezéssel élt volna.

Nem tette ezt egyik magyar gyümölcsész sem, és nem is fogja tenni; mert „tüzet ojtani“ nem azt jelentené, a mit a „tüzet oltani“ jelent, hanem annak éppen ellenkezőjét, t. i. a tüzet egyik helyről más helyre átvinni, elszaporítani és azt nevelni, mit pedig csak a szélvész szokott tenni, midőn házakat gyújt föl égő házak szikráival.

Ha ilyen kifejezések: „tüzet ojtani“ meszet ojtani, szomjat ojtani stb. előfordulnak is a haza némely vidékén, a nép nyelvében, a hol a szókat nem szokás megválogatni; a gyümölcsész irodalmában nem fognak előfordulni soha; mert azoknak, a kik a gyümölcsészettel irodalmilag is foglalkoznak, a szókat megválogatni tudniok is, akarniok is kell. És, ha mégis akadna a gyümölcsészek közt olyan író is, a ki mellőzné az „oltani“ szót és a „tüzet is, meszet is stb. oltani“ helyett „tüzet, meszet stb. ojtani“ kifejezéssel élne; annak eljárását méltán sujthatná a kárhóztató szó.

Elemezzük csak az értelmét úgy az „ojtani“, mint az „oltani“ szónak!

Mit jelent ez a szó: **ojtani**?

Mikép e munka I. kötetének 100-dik lapján olvasható; az ojtás „jelent azon eljárást, mely szerint egy élőfának vesszejéről lementszett szemet vagy magát, a vesszőnek egy-két szemmel ellátott darabját úgy illesztjük egy, szintén élő s a beojtandó szem vagy vessződarabbal rokonnemű fára vagy ennek vesszeire vagy ágára, hogy az ott összeforradván, új életet folytathasson s tovább növekedhessen.“

E meghatározás szerint tehát „ojtani“ annyi, mint életet egy helyről más helyre átvinni és azt olyan mértékben és annyi felé elszaporítani, a milyenben és amennyi felé akarjuk.

Jelent-e még egyebet is az „ojtani“ szó? Mást, egyebet, semmit sem jelent.

Mit jelent ez a szó: **oltani**?

E kérdésre már nem lehet egyszerűen megfelelni; mert sokfélélt jelent, még pedig, — úgy a nép nyelvében, mint az irodalmi nyelvben, — egymással homlokegyenest ellenkező fogalmakat is. Részletezzük tehát a kérdést és vegyük bonczoló kés alá legalább azon példák főbbjeit, a melyekben az „oltani“ szóval éltek az előtt, a mikor a gyümölcsésznek hazánkban nem volt irodalma és élnek még ma is, a mikor már a gyümölcsész irodalma is helyet kér az általános irodalom sorompói között.

Kérdezzük előbb is: mit értünk a „tüzet oltani“ kifejezés alatt? Értjük azt az eljárást, mely szerint az élő tüzet annyi vízzel öntjük le vagy annyi földdel, homokkal vagy vizes lepedővel takarjuk el, hogy *szűnjék meg élni, aludjék ki*, semmisüljön meg.

Mit értünk a „meszet oltani“ kifejezés alatt?

Értjük azon eljárást, mely szerint a kiégetett s égetes után is kemény állapotban levő mézsköre annyi vizet öntünk, hogy az elolvadjon, folyóssá váljék és *aludjék meg*, mint a tej.

Mit értünk a „tejet oltani“ kifejezés alatt?

Értjük azt, hogy a friss, híg tejbe olyan anyagot teszünk, mely a tejet arra kényszeríti, hogy meg *aludjék*, és *szűnjék meg* az ő könnyen folyós állapota.

Mit értünk a „szomjat oltani“ kifejezés alatt?

Értjük azt, hogy valaki vizet, bort, sert vagy másféle folyadékot iszik azért, hogy szomjuságát megszüntesse, megsemmisítse vagy elaltassa.

Sok példát lehetne még felhozni, a melyekben az „oltani“ szó előfordul: de tárgyunk megvilágosítására, úgy hiszem, ennyi is elég.

E szerint az „oltani“ szó mindezen esetekben, az elaltatás, megalvás, megszüntetés, megsemmisítés fogalmának kifejezésére használtatott és használtatik most is.

És ez eddig nagyon helyesen volt és helyes marad ezután is, hanem az már — az én szerény felfogásom szerint — sehogysem lehet helyes, hogy „oltani“ szóval fejezzük ki azt is, a mi nem alvás, megsemmisítés, halál, hanem éppen ellenkezője annak, t. i. ébrenlét, élet és az életnek egy helyről más helyre való átvitele, sokszorosítása.

Helytelenül cselekszünk tehát; midőn „oltani“ szóval fejezzük ki az élőfáknak oly módon való elszaporítását is, a mint azt főnebb, az „ojtás“ szó által kifejezett fogalomnak körülírásában elmondottam.

Miért használta eddig még az ojtás fogalmának kifejezésére is úgy a nép, mint az irodalmi nyelv az „oltani“ szót? Bizonyára csak azért, mert e fogalom kifejezésére, a magyar nyelv szavainak tárházában önálló, külön szót hasztalan keresett.

Miért használják e fogalom kifejezésére az irodalomban még most is az „oltani“ szót; a midőn már arra a gyümölcsészeti magyar irodalma az „ojtani“ szóban jó magyar hangzásu, helyes szót talált föl és vett használatba? Azért mert a gyümölcsészeti irodalmát nem vették és nem veszik észre vagy nem is akarják észrevenni: mert kicsinylik még arra, hogy az irodalom többi ága mellett helyet foglalhasson.

Az „ojtani“ szót azon fogalom kifejezésére használva, melyet annak a jelenkori gyümölcsészeti irodalma szerint ki kell fejeznie, még a forradalom után következő legelső évben olvastam Tóthfalusy Miklós jeles munkájában, mely — ha jól emlékszem, (mert e munka azóta sem fordult meg kezeim közt) — a kertészet három ágáról a Gyümölcsészeti, Konyha-kertészeti és Virág-kertészetről értekezett és azóta ugyanazon fogalom kifejezésére folyton folyvást én is azt használom.*)

Arról, hogy az „ojtani“ szót helyesen és jogosan használtam, azon vélemény-cserékből, melyeket e tárgyban, a „Kertészgazda“ hasábjain, a hatvanas években nyelvészettel is foglalkozó, jeles tudósaink, Fogarassy János és

*) Meg kell itt említenem, hogy „Gyümölcsészeti vázlatok“ című munkámban és némely gazdasági közlönyben, a hová a gyümölcsészetről értekezéseket küldöttem, az „ojtani“ „ojtás“ szók helyett, néha az „oltani“ „oltás“ szók fordulnak elő: de ez csak a betűszedők hibájából történt, a mit correctura alkalmával észre nem vettem. Kéziratomban az ojtás fogalmának, kifejezésére sohasem használtam az „oltani“ szót.

orv. dr. Pólya József közlöttek, teljesen meggyőződtem: de még inkább meggyőztek arról engemet azon okok, a melyeket, mint e tárgyról való elmélkedésem eredményét, a főbbekben elmondottam.

Biztat a reménység, hogy az „oítani“ szó, melynek útját az elterjedhetésre irodalommal is foglalkozó gyümölcsész-társaimmal együtt kifejtett igyekezetünk meglehetősen elegyengette eddig és fogja ezentul is egyengetni, — hogy az „oítani“ szó, mondom még a nagy közönségnél is annyira ismertessé és használttá válik, hogy azt, még a szépirodalomban is, mindazon fogalmak kifejezésére, a melyek által az életnek egy helyről más helyre való átvitelét, elszaporítását szándékozunk kifejezni, széltére elfogadják. Biztat a reménység, hogy lesz idő, a mikor senki sem fog megütközni azon; ha regényekben, elbeszélésekben ilyen formákat fog olvasni: „Tiszteljük az anyát, a ki a szívében élő, haza- és emberszeretetet gyermeke szívébe is beoította,“ vagy „Tiszteljétek a tanítót, a ki tanítványai szívébe szeretetet, a szépnek, jónak szeretetét igyekszik oítani!“ Nem fog az ilyen mondásokban használt „oítani“ szó fölött megbotránkozni senki; mert tudja, hogy a szeretetet nem azért oítják egyik szívből, a másikba, hogy az ott aludjék, megsemmisüljön, mint elalszik, megsemmisül a tűz, melyet eloltottak: hanem azért, hogy tovább folytassa ott életét, hogy éljen ott ugy, a mint élt annak a szívében, a ki átoította.

Szerény véleményem szerint, csak nyereségnek lehet azt tekintenünk, ha az irodalomban minden egyes fogalmat külön szóval fejezhetünk ki és pedig olyan szóval, a mely kizár minden kétértelműséget s a fogalmat, a melyet ki kell fejeznie, tisztán s szabatosan fejezi ki. És én ilyen szónak találok a gyümölcsész által használatba vett „oítani“ szót is, melynek magyarsága a magyar nép nyelvében gyökerezik, melynek könnyű kiejtése, jó magyaros hangzása ellen csak azoknak lehet kifogásuk, a kik nyelvünket csak könyvekből és nem édes anyjuktól tanulták.

Hogy az „oítani“ szó mellett, melyet ekkoráig is, főkép csak a megsemmisítés, elaltatás fogalma kifejezésére használtunk és ezentul is használni fogunk, miért ne állhatna meg az „oítani“ szó is, melyet csakis akkor és arra használhatunk, a mikor az életnek egy helyről más helyre való átvitelét és elszaporítását akarjuk kifejezni? Olyan kérdés, a melyre én magamnak máskép nem tudok megfelelni, mint ugy, hogy „Megállhat biz' az!“*)

Mindezeknél fogva, az „oítani“ szó, hivatkozva a gyümölcsész irodalmában átél, harminczéves multjára is, ugy hiszem, én legalább, jogot követhet arra, hogy az általa kifejezett fogalomra és fogalom árnyalatokra az irodalom minden ágában elfogadtassék; — a gyümölcsész irodalmának pedig mely gyermek-ruhát magáról lehányi már is megkezdette, ugy hiszem, megengedhető már, hogy magának az irodalom többi ágai közt helyet kérhessen, a hol aztán az ő nyelve is a művelt emberek nyelvének tekintessék és ne gáncsoltassék.

Ennyit tartottam szükségesnek a főbbi kérdésben elfoglalt álláspontom igazolására elmondani.

*) Legújabb időben az „oítani“ szót „óítani“-ra rövidítették. Véleményem szerint ez már tulságos Bugát-ismus; hiszen az „oítani“ szót még az is könnyen kiejtheti, a kik születésekor nem vágta föl a nyelvét! Mire való tehát kiköszörölni belőle a „j“ betűt.

Betűrendes jegyzéke

a IV-dik kötetben leírt vagy röviden ismertetett gyümölcsfajok neveinek és hasonneveinek.

I. Körték.

	Lap		Lap
Aar-i fontos	378	Barry	383
<i>Aarer Pfundbirn</i> , Aari fontos.		Bavay kobakja	384
<i>Abbé de Beaumont</i> , Beaumont apát.		<i>Bavay's Flaschenbirn</i> , B vay kobakja.	
<i>Abbé Edouard</i> , Edvard apát.		Beaumont apát	384
Aehrenthal	378	Belga barát körte	385
<i>Alexandrina</i> , Bivort Alexandrina.		Belga királyné emléke	385
<i>Alexandrine Bivort</i> , Bivort Alexandrina.		<i>Belle après Noel</i> , Karácsonyi vajoncza.	
Alkirálynő , 345. sz. a.	149	" <i>et Bonne</i> , Manna kolmár.	
Allard ügyvéd	379	" <i>d'Écully</i> , Ecully szépe.	
Amanlis csikos vajoncza	379	" <i>du Figuier</i> , Figuieri szép.	
<i>Amiré Johannet</i> , Árpás körte.		" <i>de Jarnac</i> , Fulvia.	
Andry orvos	379	" <i>de Juillet</i> , Juliusi szép.	
Angersi David	380	" <i>de Noël</i> , Karácsonyi vajoncza.	
Angersi izletes , 346. sz.	151	" <i>sucrée</i> , Szép cukor-körte.	
Angersi szálló	380	<i>Bellissime d'automne</i> , Legszebb őszi.	
<i>Anna Nélis</i> , Nélis Anna.		" <i>d'été</i> , Legszebb nyári.	
<i>Antoine Delfosse</i> , Delfosse Antal.		" <i>d'hiver</i> , Legszebb téli.	
<i>Antoinetten's Butterbirn</i> , Antónia vajoncza.		Benoist vajoncza	385
Antonia vajoncza , 347. sz.	153	<i>Benoist's Butterbirn</i> , Benoist vajoncza.	
Arabella , 280. sz.	19	Béranger , 350. sz.	159
Aranyos császár körte	380	<i>Bergamotte Crassane</i> , { Kraszán.	
<i>Arbre-courbé</i> , Görbefájú körte.		" <i>de Crésane</i> , {	
Arenberg vajoncza , 294. sz.	47	" <i>double</i> , Nagy bergamot.	
<i>Auguste Mignard</i> , Mignard Ágost.		" <i>Fortunée</i> , Fortunáta.	
<i>Augustine Lelieur</i> , Lelieur Ágosta.		" <i>Hertrich</i> , Hertrich bergamotja.	
Augustusi nagy	381	" <i>d'hiver</i> , { Husvétí bergamot.	
Augustusi színes	381	" <i>de Pâques</i> , {	
<i>Avocat Allard</i> , Allard ügyvéd.		" <i>rouge</i> , Piros bergamot	
Avanches-i csikos	382	" <i>Sannier</i> , Sannier ber amotja.	
Árpás körte	382	" <i>Soldal</i> , Husvétí bergamot.	
<i>Bachelier</i> , Bachelier vajoncza.		" <i>de Strycker</i> , Strycker bergamotja.	
Bachelier vajoncza , 348. sz.	155	" <i>tardire</i> , Manna kolmar.	
<i>Bachelier's Butterbirn</i> , Bachelier vajoncza.		" <i>de Tournay</i> , Tournay-i bergamot.	
Bara minister , 349. sz.	157	" <i>von Soulers</i> , Soulers-i bergamot.	
Barna hájkörte	381	<i>Besi de Chaumontel</i> , Chaumonteli vadoncza.	
Barny körtéje , 312. sz.	83	" " " <i>panaché</i> , Chaumonteli	
Barny né körtéje , 313. sz.	85	" csikos vadoncza.	
<i>Baronin von Mello</i> , { Mello bárónő.		" <i>Dubost</i> , Dubost vadoncza.	
<i>Baronne de Mello</i> , }		" <i>de Montigny</i> , Montigny vadoncza.	

Lap	Lap
<i>L'esi musqué</i> , Muskotályos vadoncz.	<i>Bivort's Schmalzbirn</i> , Bouvier orvos.
" <i>de Saint-Waast</i> , Saint-Waasti vadoncz.	Blecker körtéje , 324. sz. 107
<i>Beurré d'Amanlis panaché</i> , Amanlis csikos vajonca.	<i>Bleckers meadow</i> , Blecker körtéje.
" <i>Antoinette</i> , Antonia vajoncz.	<i>Bodorsche Schulbirne</i> , Bodorféle iskolai körte.
" <i>d'Arenberg</i> , Arenberg vajonca.	Bodorféle iskolai körte , 284. sz. 27
" <i>des Augustins</i> , Belga barát körte.	<i>Bon-Chretien Antoine Lormier</i> , Lormier körtéje.
" <i>Bachelier</i> , Bachelier vajonca.	<i>Bonne Charlotte</i> , Jó-Sarolta.
" <i>Benoist</i> , Benoist vajonca.	" <i>Louise d'Avanches panachée</i> , Avran-chesi csikos.
" <i>du Bus</i> , Dubus vajonca.	" <i>de Noel</i> , Karácsonyi vajoncz.
" <i>Brassai</i> , Brassai vajonca.	" <i>de Soulers</i> , Soulersi bergamot.
" <i>de Caën</i> , Caëni vajoncz.	Bordillon körtéje 387
" <i>Colmar</i> , Kolmár vajoncz.	<i>Bouvier bourgmestre</i> , Bouvier polgármester.
" <i>de Conitz</i> , Conitz vajoncz.	Bouvier orvos , 353. sz. 165
" <i>Curtel</i> , Dingler.	Bouvier polgármester 387
" <i>Delpierre</i> , Delpierre.	<i>Bödiker's Butterbirn</i> , Henkel vajonca.
" <i>Dubuisson</i> , Dubuisson vajonca.	Brassai Mari 388
" <i>Dumont</i> , Dumont vajonca.	Brassai vajonca , 298. sz. 55
" <i>Dumortier</i> , Dumortier vajonca.	<i>Braune Schmalzbirne</i> , Barna hájkörte.
" <i>d'Enghien</i> , Kolmár vajoncz.	Brockwort parki , 299. sz. 57
" <i>de Fevrier</i> , Februári vajoncz.	<i>Brockwort Park Pear</i> , Brockwort-parki.
" <i>François Veress</i> , Veress vajonca.	<i>Bronzée d'Enghien</i> , Enghieni bronzos.
" <i>de Ghélin</i> , Ghélin vajonca.	Bronzos Angoulêmei hercegnő 388
" <i>Gilles</i> , Gilles vajonca.	Broom-parki , 329. sz. 117
" <i>Goubault</i> , Goubault vajonca.	<i>Brum Park</i> , Broompark.
" <i>Haffner</i> , Haffner vajonca.	<i>Butterbirn von Arenberg</i> , Arenberg vajonca.
" <i>d'Hardenpont panaché</i> , Hardenpont csikos vajonca.	" <i>von Mecheln</i> , Malinesi vajoncz.
" <i>des Hautes-Vignes</i> , Angersi izletes.	" <i>von Montgeron</i> , Montgeroni vajoncz.
" <i>de Hemptienne</i> , Witte János.	" <i>von Nivelles</i> , Nivellesi vajoncz.
" <i>Henkel</i> , Henkel vajonca.	" <i>von Wetteren</i> , Wettereni vajoncz.
" <i>Henri Courcelle</i> , Courcelle vajonca.	<i>Bürgermeister Bouvier</i> , Bouvier polgármester.
" <i>d'hiver</i> , Chaumonteli vadoncz.	Caëni vajoncz 389
" <i>de H. llande</i> , Hollandi vajoncz.	<i>Calebasse de Bavay</i> , Bavay kobakja
" <i>Jalais</i> , Jalais vajonca.	Cappe Lajos 389
" <i>de Koninck</i> , Koninck vajonca.	<i>Catherine Lambré</i> , Lambré Kata
" <i>Kossuth</i> , Kossuth vajonca	<i>Chair à dame</i> , Hölgyek körtéje
" <i>Ladé</i> , Ladé vajonca.	Chambord grófnő 390
" <i>de Lassalle</i> , Angersi izletes.	Charni kolmárja 390
" <i>Luzet</i> , Luzet vajonca	Chaumonteli csikos vadoncz 391
" <i>Montgeron</i> , Montgeroni vajoncz.	Chaumonteli vadoncz , 344. sz. 147
" <i>Navez (?)</i> , Nemours herceg.	<i>Chère à dame</i> ,) Hölgyek körtéje
" <i>de Nicelles</i> , Nivellesi vajoncz.	<i>Chère aux dames</i>)
" <i>Noisette</i> , Nemours herceg.	Chini kormos , 300. sz. 59
" <i>des Orpheins</i> , Arenberg vajonca.	Choisnard 391
" <i>de Palandt</i> , Palandt vajonca.	<i>Colmar</i> ,) Manna kolmár.
" <i>Quetelet</i> , Dingler.	<i>Colmar ancienne</i> ,)
" <i>de Samoyeau</i> , Samoyeau vajonca.	" <i>Charni</i> , Charni kolmárja.
" <i>de Saint-Aubert</i> , Saint-auberti vajoncz.	" <i>Daras</i> , Daras kolmárja.
" <i>de Scheidweiler</i> , Scheidweiler vajonca.	" <i>Deschamps</i> , Arenberg vajonca.
" <i>Stein</i> , Stein János.	" <i>d'été</i> , Nyári kolmár.
" <i>Superfin</i> , Legfinomabb vajoncz.	" <i>d'été (Mas)</i> Hardenpont nyári kolmárja.
" <i>vert d'été</i> , Nyári zöld vajoncz.	" <i>d'hiver</i> , Manna kolmár.
" <i>tardif</i> , Kései zöld vajoncz.	" <i>de Jonghe</i> , De Jonghe kolmárja.
" <i>Wetteren</i> ,) Wettereni vajoncz.	" <i>Josse-smet</i> , Josse-smet kolmárja.
" <i>de Wetteren</i> ,)	" <i>Navez (?)</i> Nemours herceg.
<i>Bicolor d'hiver</i> , Téli kétszínű.	" <i>Navez</i> kolmárja.
<i>Birne von Brockwort Park</i> , Brockwort-park-i.	" <i>Ordinaire</i> , Manna kolmár.
<i>Bis-Curtel</i> , Dingler.	<i>Colorée d' Août</i> , Augustusi színes.
Bishops Thumb 386	<i>Comte de Lamy</i> , Dingler.
Bivort Alexandrina 386	" <i>de Paris</i> , Párisi gróf.
Bivort Iván , 281. sz. 21	<i>Comtesse Chambord</i> , Chambord grófnő.

	Lap		Lap
<i>Conitzer Butterbörn, Conitzi vajonc.</i>		<i>Duc de Nemours, Nemours herceg.</i>	
Conitzi vajonc	391	<i>Duchesse d'Angoulême bronzé. Bronzos An-</i>	
Cornelis Dezső	392	<i>goulêmei hercegnő.</i>	
Courcelle vajoneza	393	<i>Duchesse d'Angoulême panachée, Csikos</i>	
<i>Court-queue d'hiver, Téli kurtaszárú.</i>		<i>Angoulêmei hercegnő.</i>	
<i>Crassane, Kraszán.</i>		<i>de Mouchy, Mouchy hercegnő.</i>	
<i>Croom Park, Broom Park.</i>		Dumont vajoncza, 282. sz.	23
Csikos Angoulême-i hercegnő	393	<i>Dumont's Butterbirne, Dumont vajoncza</i>	
" császár körte	393	Dumortier vajoncza	399
" lapos bergamot	394	<i>Dumortiers Butterbörn, Dumortier vajoncza.</i>	
" nemes kolmár	394	Durieux-né	399
" Vilmos	394	<i>Early Rousselet, Korai pirók.</i>	
Cumberland	395	<i>Easter Bergamot, Husvétii bergamot.</i>	
Dachy uri körtéje	395	Ecully szépe, 286. sz.	31
<i>Damenbirne, Hölgyek körtéje.</i>		Edvard apát	400
<i>Daras Colmar, Daras kolmárja.</i>		<i>Elisabeth,</i>	
Daras kolmarja, 301. sz.	61	<i>Elisabeth de Manning, } Nina.</i>	
David	396	<i>Elisabeth de Van Mons, }</i>	
<i>David d'Angers, Angersi Dávid.</i>		<i>Emil Heyst, } Heyst Emil.</i>	
Decaisne Henrik	396	<i>Emile d'Heyst. }</i>	
Deboutteville elnök, 296. sz.	51	Emmurées-i vajonc, 340. sz.	139
<i>Defays, Defays esperese.</i>		Enghien bronzos	401
<i>Defays's Dechantsbörn, Defays esperese.</i>		<i>Épine d'été ponctuée, Pettyes tövis körte.</i>	
Defays esperese, 320. sz.	99	<i>Episcopale, Püspök-csemege.</i>	
De Jonghe kolmárja	397	<i>Erzbischof Hons, Hons érsek.</i>	
<i>De Jonghe's Colmar, De Jonghe kolmárja.</i>		" <i>Sibour, Sibour érsek.</i>	
Delehaye alelnök, 337. sz.	133	Esperen uri körtéje	401
Delfosse Antal	397	<i>Esperens Herrenbirne, Esperen uri körtéje.</i>	
<i>Délices d'Angers, Angersi izlotes.</i>		<i>Eugen Maisin, Maisin Jenő.</i>	
" <i>Everard, Everard izletese.</i>		Everard izletese	402
" <i>Fontaine, Ghelin vajoncza.</i>		Februari vajonc, 341. sz.	141
" <i>d'Hardenpont d'Angers, Angersi</i>		<i>Februar-Butterbörn, Februari vajonc.</i>	
<i>izlotes.</i>		Fideline	402
<i>Délices de Noghin, Naghin izletese.</i>		Figuieri szép	402
" <i>de Tirlémont, Tirlémonti izletes.</i>		Flon esperese	403
Delitsch háj-körtéje.	398	<i>Flon's Dechantsbörn, Flon esperese.</i>	
Delpierre, 338. sz.	135	<i>Fondante des Emmurées, Emmurées-i vajonc.</i>	
<i>Delpierre's Birne, Delpierre.</i>		" <i>de Malines, Malinesi vajonc.</i>	
<i>Delphine de Tournay, Daras kolmárja.</i>		" <i>de Noel, Karácsonyi vajonc.</i>	
Désiré Cornelis, Cornelis Dezső.		" <i>du Panisel, Angersi izletes.</i>	
Deux soeurs, Nővérek körtéje.		" <i>Thiriot, Thirriot vajoncza.</i>	
<i>Die Arenberg, Aorenberg vajoncza.</i>		Forlunáta, 276. sz.	11
<i>Die Enghien, Kolmár vajonc.</i>		<i>Fortunée (die alte),</i>	
<i>Die Chaumontel, Chaumonteli vadonc.</i>		" <i>Deremme</i>	
<i>Die Colmar, Manna kolmár.</i>		" <i>Parmentier, } Fortunáta.</i>	
<i>Die Crassane, Kraszán.</i>		" <i>de printemps, }</i>	
<i>Die Schwesterbirne, Nővérek körtéje.</i>		" <i>de Remme, }</i>	
Diest Iván, 273. sz.	5	Franco-Real	404
Dingler, 339. sz.	137	Francia császári herceg	404
<i>Docteur Andry, Andry orvos.</i>		Francia muskotály	405
" <i>Bouvier, Bouvier orvos.</i>		<i>Französische Muskateller, Francia muskotály.</i>	
" <i>Lentier, Lentier, orvos.</i>		<i>Frühe Rousselet, Korai pirók.</i>	
" <i>Trousseau, Trousseau orvos.</i>		Fulvia, 343. sz.	145
<i>Doctor Bouvier, Bouvier orvos.</i>		<i>Fulvie,</i>	
" <i>Trousseau, Trousseau orvos</i>		<i>Fulvie Grégoire, } Fulvia.</i>	
Doppelte Bergamotte, Nagy bergamot.		<i>Fusée d'automne, Őszi orsó körte.</i>	
Doyenné Defays, Defays esperese.		<i>Geschen von Van Mons, Van Mons ajándéka.</i>	
" Flon aine, Flon esperese.		<i>Gestreifte platte Winterbergamotte, Csikos</i>	
" <i>panaché, Csikos császár körte.</i>		<i>lapos bergamot.</i>	
Dubost vadoncza.	398	Ghelin vajoncza, 322. sz.	103
Dubuisson vajoncza	399	<i>Ghelin's Butterbirne, Ghelin vajoncza.</i>	
Dubus vajoncza, 295. sz.	49	Gilles vajoncza.	405

	Lap		Lap
Giram.	406	Hovey.	418
<i>Girofle</i> , Rheimsi pirók körte.		Hölgyek körtéje , 302. sz.	83
<i>Glücksbirne</i> , Fortunáta.		<i>Hubert Grégoire</i> , Grégoire Hubert.	
<i>Goubault</i> , Goubault vajonca.		Husvétli bergamotte , 303. sz.	65
Goubault vajonca , 342. sz.	143	Huyshe bergamotja , 304. sz.	67
<i>Goubault's Butterbirne</i> , Goubault vajonca.		<i>Huyshe's Bergamotte</i> , Huyshe bergamotja.	
Görbefāju körte , 283. sz.	25	<i>Inconnue Van Mons</i> , Van mons névtelenje.	
<i>Graf Haller's gerippte Birne</i> , Haller gróf bordása.		<i>Iris Grégoire</i> , Frisz.	
" <i>Lamy</i> , Dingler.		l'risz , 305. sz.	69
" <i>von Paris</i> , Párisi gróf.		<i>Isabelle de Maleves</i> , Izabella.	
<i>Grand Amiral</i> , Görbefāju körte.		Izabella , 306. sz.	71
Grand Soleil.	406	Jalais vajonca.	413
Graslin.	407	<i>Jalousie</i> , Sztüz körte.	
<i>Grégoire Bordillon</i> , Bordillon körtéje.		<i>Jägerbirn</i> , Vadász körte.	
Grégoire Henrik	407	Jaminotte.	414
Grégoire Hubert , 283. sz.	35	<i>Jean-baptiste Bivort</i> , Bivort Iván.	
Grégoire Ilon , 279. sz.	17	" <i>de Diest</i> ,) Diest Iván.	
Grégoire Leo.	407	" <i>Dediest</i> ,)	
Grégoire-né.	408	<i>Jean Dewitte</i> ,) Witte János.	
<i>Gris de Chin</i> , Chini kormos.		" <i>de Witte</i> ,)	
<i>Gros-Kolmar</i> , Manna kolmár.		<i>Johan de Witte</i> ,)	
<i>Grosse Louise</i> , Nagy Luiz.		Josse-Smet kolmárja , 32. sz.	163
" <i>poire d'amande</i> , Nagy mandula körte.		Jó Sarolta , 307. sz.	73
" <i>schöne Jungferbirne</i> , Szép hajadon.		Jó szürke.	414
" <i>Sommer-Bergamotte</i> , Nyári nagy bergamot.		Júliusi szép , 308. sz.	75
<i>Grüne Sommerbutterbirn</i> , Nyári zöld vajoncz.		<i>Kaiserlicher Prinz</i> , Francia császári herczeg.	
" <i>späte Schmalzbirn</i> , Kései zöld vajoncz.		Karácsonyi vajoncz , 351. sz.	161
" <i>Tafelbirne</i> Zöld csemege-körte.		Karmin körte.	415
<i>Gute Charlotte</i> , Jó Sarolta.		Kései zöld vajoncz.	415
" <i>Graue</i> , Jó szürke.		Kis Péter.	416
Haagen vadonca , 28. sz.	33	Kis Viktorin.	416
<i>Haagen's Wildling</i> , Haagen vadonca.		<i>Kleine Petersbirn</i> , Kis Péter.	
Haffner vajonca.	408	Kolmár vajoncz , 285. sz.	29
<i>Haffner's Butterbirne</i> , Haffner vajonca.		Komló körte.	416
Haller gróf bordása.	409	Koninck vajonca.	417
Hardenpont csikós vajonca.	409	Korai pirók , 277. sz.	13
Hardenpont nyári kolmárja , 321. sz.	101	Kossuth vajonca.	417
<i>Hardenpont's frühe Colmar</i> , } Harden-		<i>Königsbirn aus der Vendée</i> , Vendée-i ki-	
" <i>frühzeitige Colmar</i> , }		rály körte.	
pont nyári kolmárja.	410	Kraszán , 309. sz.	77
Henkel vajonca.		<i>Krumholz-Birne</i> ,) Görbefāju körte.	
<i>Henri Decaisne</i> , Decaisne Henrik.		<i>Krumholzige Schmalzbirn</i> , }	
" <i>Grégoire</i> , Grégoire Henrik.		<i>La Savoureuse</i> , Zamatos.	
" <i>Ledocte</i> , Ledocte Henrik.		<i>La Solsticiule</i> , Nyárig tartó.	
" <i>Van Mons</i> , Dingler.		Ladé vajonca , 331. sz.	121
Hertrich bergamotja.	411	<i>Ladé's Butterbirn</i> , Ladé vajonca.	
<i>Hertrich's Bergamotte</i> , Hertrich bergamotja.		Lambré Kata.	418
<i>Herzog von Nemours</i> , Nemours herczeg.		<i>Langstielige Bergamotte</i> , Kraszán.	
<i>Herzogin von Mouchy</i> , Mouchy herczegnő.		<i>Leckerbissen von Angers</i> , Angersi izletes.	
Heyst Emil	411	Ledocte Henrik.	418
Hébe	410	Legfinomabb vajoncz	419
<i>Hélène Grégoire</i> , Grégoire Ilon.		Legszebb nyári	419
Hochfeine Butterbirn , Legfinomabb vajoncz.		Legszebb őszi	420
Hollandi füge-körte.	412	" téli	420
Hollandi vajoncz.	412	Lelieur Ágosta , 292. sz.	43
<i>Holländische Butterbirn</i> , Hollandi vajoncz.		Lentier orvos	41
" <i>Feigenbirn</i> , Hollandi füge körte		<i>Leon Grégoire</i> , Grégoire Leo	
Hons érsek.	412	l. Lipót emléke	421
<i>Hopfenbirne</i> , Komló körte		<i>Louis Cappe</i> , Cappe Lajos	
<i>Hospice d'Angers</i> , Angersi szálló.		" <i>Bosc</i> , Montigny vadoncz.	
		<i>Louise-bonne de prinwemps</i> , Tavaszi jó Luiz.	
		<i>Loriot de Barny</i> , Barny körtéje.	

	Lap		Lap
Lormier körtéje	422	Osbands Summer, Osband nyári körtéje.	
Lőrincz kovács	422	Osterbergamotte, Husvétii bergamot.	
Luizet vajoncza	422	Ott, Ott körtéje.	
Luizet's Butterbirn, Luizet vajoncza.		Ott körtéje.	432
Madame Durieux, Durieux-né		Ovyn Szerafin.	433
Grégoire, Grégoire-né.		Őszi orsó-körte.	433
Loriot de Barny, Barny-né körtéje.		Palandt vajoncza	434
Magherman	423	Palandt's Butterbirn, Palandt vajoncza.	
Maisin Jenő	423	Passe-Colmar François, Witte János.	
Malinesi vajonc	424	panaché, Csikos nemes kolmár.	
Manna kolmár, 332. sz.	123	Parisi gróf.	434
Mannabirne, Manna kolmár.		Perdreau, Korai pirók.	
Marietta	424	Petite poire de Pierre, Kis Péter.	
Marietta de Millepieds, Marietta.		" roussellet,) Rheimsi pirók körte.	
Markbirne, Zamatós.		" musqué,)	
Marshal Wilder, Wilder marsal.		" tournaisienne, Tournay-i kis körte.	
Mas elnök, 272. sz.	3	" Victorine, Kis Victorin.	
Medaille d'été, Nyári érmes		Péter bátya.	435
Mello bárónő, 333. sz.	125	Pettyes tövis körte.	435
Meuris	425	Piadelphia.	435
Mignard Ágost	425	Philippe Goes, Mello bárónő.	
Ministre Bara, Bara minister.		Pirmez minister, 293. sz.	45
Pirmez, Pirmez minister.		Piros bergamot.	436
Monchallard	426	Plantagenet.	436
Monseigneur des Hons, Hons érsek.		Platte Butterbirn, Kraszán.	
Sibour, Sibour érsek.		Poëte Béranger, Béranger.	
Montgeroni vajonc	426	Poire des chasseurs, Vadászkörte.	
Montigny, Montigny vadonc		" de Chaumontel, Chaumonteli vadonc.	
Montigny vadonc, 334. sz.	124	" de Cypre, Korai pirók.	
Montlaur-i Rajmond	427	" Delpierre, Delpierre.	
Mosselman tanácsos.	427	" His, Mello bárónő.	
Mouchy herczegnő, 335. sz.	129	" de Houblon, Komló körte.	
Muskotályos vadonc	428	" Livre de l'Aar, Aar-i fontos.	
Müller elnök, 336. sz.	151	" d'Oeuf, Nyári tojáskörte.	
Naghin izetese	428	" de prince d'été, Hölgyek körtéje.	
Nagy bergamot.	428	" de Seckel, Seckel körtéje.	
" Luiz.	429	" de deux soeurs,) Nővérek körtéje.	
" mandula körte.	429	" des soeurs,)	
III. Napoleon.	430	Pratt	437
Napoleon III., III. Napoleon.		Présent Van Mons, Van Mons ajándéka.	
Navez kolmárja.	430	Président Mas, Mas elnök.	
Nélis Anna.	431	Président Deboutteville, Deboutteville elnök.	
Nemours herczeg, 299. sz.	39	" Mas, Mas elnök.	
Neue Fulvie, Fulvia.		" Müller, Müller elnök.	
Nina, 310. sz.	79	Prince de Galles, Huyshe bergamotja.	
Nivelfesi vajonc, 318. sz.	95	" imperial de France, Franczia császári	
Noisette's Butterbirn,) Nemours herczeg.		herczeg.	
Noisette vajoncza,)		" of Wales, Huyshe bergamotja.	
Nouveau Zéphirin, Új Zéphirin.		Proche le roi, Al-királynő.	
Nouvelle Fulvie, Fulvia.		Pucelle, Szűzkörte.	
Nővérek körtéje, 319. sz.	97	Punktirter Sommerdorn, Pettyes töviskörte.	
Nyári érmes.	431	Püspökcsemege.	437
" kolmár, 291. sz.	41	Quimperii vajonc, 278. sz.	15
" nagy bergamot, 325. sz.	109	Rattenschwanz, Kraszán.	
" tojás körte.	431	Raymond de Montlaur, Montlauri Rajmond.	
" zöld vajonc, 323. sz.	105	Révész Bálint.	437
Nyárig tartó, 275. sz.	9	Rheims-i pirók körte, 289. sz.	37
Oncle Pierre,) Péter bátya.		Romhányi hájkörte.	438
Onkel Peter,)		Rothe Bergamotte, Piros bergamot.	
Orphélin d'Enghien, Arenberg vajoncza.		Rousselet de Canelle,) Korai pirókkörte	
Osband nyári körtéje.	432	" hâtif,)	
Osbands Sommerbirne, Osband nyári körtéje.		" de Rheims, Rhems-i pirókkörte.	

Lap	Lap
<i>Roussetlet von Rheims, Rhems-i pirókkörte.</i>	Szép czukorkörte 443
<i>Rousselon, Rousselon körtéje.</i>	Szép hajadon 444
Rousselon körtéje, 311. sz. 81	Szűz körte 444
<i>Royale Vendée, Vendée-i királykörte.</i>	Tavaszi jó Luiz 445
Sabine. 438	Téli kétszínű 445
Saint-auberti vajonc. 439	„ kurtaszáru 445
Saint-Waasti vadonc. 439	„ Vilmos 446
Samoyeau vajonca, 314. sz. 87	Thirriot vajonca, 328. sz. 115
<i>Samoyeau's Butterbirn, Samoyeau vajonca.</i>	Tirlemonti izletes 446
Sannier bergamotja 410	Tournay-i bergamot, 274. sz. 7
Scheldweller vajonca. 440	Tortolen czukor körtéje 446
<i>Schmalzbirne von Delitsch, Delitsch hájkörte.</i>	Tournay-i kis körte 447
<i>Schmelzende von Thirriot, Thirrot vajonca.</i>	<i>Triomphe d'Ardenmes, Thirriot vajonca.</i>
<i>Schöne Zuckerbirn, Szép czukor körte.</i>	Trousseau orvos 447
<i>Schönste Herbstbirne, Legszebb őszi.</i>	<i>Trouwée de Montigny, Montigny vadonc.</i>
„ <i>Sommerbirne, Legszebb nyári.</i>	Uj Zéphirin 448
„ <i>Winterbirne, Legszebb téli.</i>	Uwchlan 448
Sdegnata. 441	Vadász körte. 449
Seckel körtéje. 441	Van Mons ajándéka. 449
<i>Seckel Birne, Seckel körtéje</i>	Van Mons névtelenje. 450
<i>Seigneur Dachy, Dachy uri körtéje.</i>	<i>Van Mons's Urbekannte, Van Mons névtelenje.</i>
„ <i>d'Esperen, Esperen uri körtéje.</i>	<i>Van Tortolens Herbstzuckerbirne, Tortolen czukor körtéje.</i>
<i>Semis de Stevens, Stevens magonca.</i>	Vendee-i király körte. 354. sz. 167
<i>Senateur Mosselman, Mosselman tanácsos.</i>	Veress vajonca, 326. sz. 111
<i>Sényi téli vajonca, Sényi vajonca.</i>	<i>Vergoldete weisse Herbstbutterbirn, Aranyos császárkörte.</i>
Sényi vajonca, 356. sz. 171	Vérbélű körte. 317. sz. 93
<i>Sényi's Winterbutterbirn, Sényi vajonca.</i>	<i>Vice-Königin, Al-királyné.</i>
<i>Séraphine Ocyn, Oryn Szerafin.</i>	<i>Vice-président Delehaye, Delehaye alelnök.</i>
Sibour érsek, 315. sz. 89	Virgouleuse (a francia). 450
<i>Sommer-Colmar, Nyári kolmár.</i>	<i>Weihnachtsbirne, Karácsonyi vajonc.</i>
„ <i>Eierbirne, Nyári tojáskörte.</i>	<i>Wetterener Pomeranzenbirne, Wettereni vajonc.</i>
<i>Sonnenbirn, Grand-Soleil.</i>	Wettereni vajonc, 316. sz. 91
Soulersi bergamot. 442	Wilder marsal. 451
<i>Souvenir de Leopold I-er, I. Lipót emléke.</i>	<i>Wildling von Montigny, Montigny vadonc.</i>
„ <i>de la reine des Belges, Belga királyné emléke.</i>	„ <i>von Vaat, Saint-waasti vadonc.</i>
Sós körte. 442	<i>Williams d'hiver, Téli Vilmoskörte.</i>
<i>Steffen's Genesse-Birne, Stevens magonca.</i>	<i>Williams panaché, Csikos Vilmos körte.</i>
Stein János, 327. sz. 113	Witte János, 330. sz. 119
Steven's magonca 442	<i>Yat, Jó-szürke.</i>
Strycker bergamotja, 297. sz. 53	Zamatos. 451
<i>Strycker's Bergamotte, Stryker bergamotja.</i>	Zichy Ottó gróf. 451
<i>Suprême de Quimper, Quimper vajonc.</i>	Zöld csemege-körte. 452
<i>Surpasse Meuris, Meuris.</i>	
Szegény ember körtéje 443	
Székely bergamot, 355. sz. 169	

II. Almák.

	Lap		Lap
Adenaw renetje.	452	Bonne Thoun, Thoun renetje.	
Adenaw's Rambow-reinette, Adenaw renetje.		Bordeaux-i renet, 284. sz.	201
Amália. 232. sz.	197	Böhmischer grosser Jungfernapfel, Uj angol galambka.	
Amélie, Amália.		Bötermő alma, 235. sz.	203
Amerikai dinnye alma, 290. sz.	813	Braddick páratlana, 220. sz.	173
Amerikai uj alma. 233. sz.	199	Braddick's Nonpareil, } Braddick párat-	
Amerikanischer Melonenapfel, Amerikai dinya-		Sondergleichen, } lana.	
nye-alma.		Brauner Matapfel, Czigány alma.	
Antmann Göhrings Reinette, Göhring		Branvrother Himbeerapfel, Őszi piros	
renetje.		kalvil.	
Alter Nonpareil, Zöld renet.		Bretagnei renet.	457
Ananas-Apfel, Fejedelmi alma.		Brichy József, 238. sz.	209
" blanc, Fehér ananász.		Brouillard, Harmat alma.	
" de Pitmaston, Pitmastoni ananász.		Buda horizúje, 227.	187
Angersi édes, 289. sz.	311	Bunter Langhan*, Fejedelmi alma.	
Angol királyi alma.	453	Buntrother Rosenapfel, Tarkapiros rózsa-	
Apfel aus Halder, Halderi alma		alma.	
" aus Hawthornden, Hawthorndeni őszi.		Burchard renetje.	457
Api javne, Apion		Burchard's Reinette, Burchard renetje.	
Apion, 307. sz.	347	Calville d'Angleterre, Cornwallisi szegfű.	
" jaune,) Apion.		" des femmes, Hölgyek kalvilja.	
Apium,)		" Garibaldi, Garibaldi kalvilja.	
Aranyárga aranka.	453	" d'hiver de Mensfeld, Mensfeldi aranka.	
Asztrakáni késel.	453	" rouge d'automne, Őszi piros kalvil.	
Agnes téli almája. 308. sz.	349	Canada rouge, Canadai piros alma.	
Bardowicker Sommerkönig, Bardowicki		Canadai csikos renet	458
nyári.		" kormos renet	458
Bardowicki nyári alma.	454	" piros alma, 239. sz.	211
Barnapiros sövári.	454	" uj renet	458
Baron de Trauttenberg, Trauttenberg báró.		Carmeliták renetje, 236. sz.	205
Barsi zsel-alma.	455	Carmeliter Reinette, Carmeliták renetje.	
Beauté de l'Ouest)		Caroline-Auguste, Karolina-Augusta.	
Beauty of the West,) Nyugat szépe.		Casseler gelbe Reinette, Casseli sárga renet.	
Bedufteter Apfel,)		Casseli sárga renet	458
Morgenapfel) Harmat alma.		Cellini, 237. sz.	207
Beek renet.	455	Champagnei kormos renet	459
Belle des bois,) Erdei szép.		Character Reinette, Czirmos renet.	
" du bois,)		Citron d'hiver (?), Téli citrom alma.	
Belle des Buits, Kemény alma.		Claygate Parmäne, Claygate parménja.	
" Dubois, Erdei szép.		Claygate parménja	459
" fille normande, Normand szűz.		Comte Orloff, Orloff gróf.	
" du pays de Caux, Normand szűz.		Cornish Gilliflower, } Cornwallisi szegfű	
" de Pulseur, Pulseuri szép.		" Juli flower, } alma.	
Benkő boralmája. 310. sz.	353	Cornwalliser Nelkenapfel, }	
Berliner Schafsnase, Berliini alma.		Cornwallisi szegfűalma, 305. sz.	343
Berlini alma.	456	Court-pendu gris, Kormos kurtaszáru.	
Bismarck herczeg.	456	Cousinot rouge d'hiver, Vér alma.	
Blutapfel, Véralma.			

	Lap		Lap
<i>Cousinotte rouge pourpre</i> , Vér alma.		<i>Garibaldi's Calvil</i> , Garibaldi kalvilja.	
" <i>rose rayée d'automne</i> , Rózsaszínű		<i>Geflammer weisser Cardinal</i> , Lángos fe-	
cousinot.		hér bibornok.	
Cox narancs pepinje	460	<i>Gelbe spanische Reinette</i> , Spanyol sárga renet.	
Cox Pomonája	460	<i>Gelber Lavendel-Pepping</i> , Nyári sárga pepin.	
<i>Cox's Orange Pippin</i> , } Cox narancs pepinje.		" <i>Richard</i> , Richard sárga almája.	
" <i>Orangenreinette</i> , }		" <i>Winter-Stettiner</i> , Stettini téli sárga.	
<i>Pomona</i> , Cox Pomonája.		<i>Gestreifte Goldreinette</i> , Csikos arany renet.	
Crede birsrenetje	461	" <i>Sommerreinette</i> , Nyári csikos renet.	
<i>Crede's Quitten reinette</i> , Créde birsrenetje.		<i>Gestreifter Sommer-Zimnapfel</i> , Nyári csi-	
Csereasznye alma	461	kos füszeres.	
Csikos aranyrenet	462	" <i>Winter-Paradiesapfel</i> , Téli csikos	
Csudaszép	462	paradicsom alma.	
Cuzy renetje	463	<i>Getüpfelte Reinette</i> , Carmeliták renetje.	
Czigány alma	463	<i>Gold-Gülderling</i> , Arany-sárga aranka.	
Czirnos renet	464	<i>Goldreinette von Bordeaux</i> , Bordeaux-i renet.	
<i>Dainty-Apple</i> , Harmat alma.		Göhrling renetje , 242. sz.	217
Deák bóralmája	464	<i>Göhrling gelbe Reinette</i> , } Göhrling renetje.	
Deák renetje	465	" <i>Reinette</i> ,	
<i>Dedk's einfarbige Reinette</i> , Deák renetje.		<i>Grange</i> , Grange parmenja.	
" <i>graue Reinette</i> , Deák bóralmája.		Grange parmenja , 291. sz.	315
<i>Der Cellini</i> , Cellini.		<i>Grange's Parmäne</i> , Grange parmenja.	
<i>Doux d'Angers</i> , } Argersi édes.		Granvillei renet ,	469
" <i>d'Argent</i> ,		<i>Graue französische Reinette</i> , Francia kor-	
<i>Edel-König</i> , Őszi piros kalvil.		mos renet.	
<i>Edel-rother</i> , Nemes piros.		" <i>Osnabrücker Reinette</i> , Osnabrücki renet.	
<i>Eller Böhmer</i> , Nemes cseh.		<i>Grauer Kurzstiel</i> , Kormos kurtaszáru.	
Eger piros renetje	465	<i>Gravenstein rouge</i> , Gravensteini piros.	
<i>Eger's rothe Reinette</i> , Eger piros renetje.		Gravensteini piros	469
Einök	465	<i>Grosse-merveille</i> , Csudaszép.	
<i>Elsasser rothe Reinette</i> , } Elaszai piros		<i>Grosser Jungfernapfel</i> , Új angol galambka.	
" <i>Winterreinette</i> ,	renet.	" <i>Mönchsapfel</i> , Nagy barátalma.	
Elszászi piros renet , 306. sz.	345	" <i>rother Himbeerapfel</i> , Őszi piros kalvil.	
<i>Englische Büschelreinette</i> , Véralma		" " <i>Pilgrim</i> , Véralma.	
" <i>Königsparmäne</i> ,		" " <i>Rasselapfel</i> , Piros csörgő alma.	
" <i>Limonen-Reinette</i> ,	Loan parmenja.	<i>Grüne Reinette</i> , Zöld renet.	
Enyedi kormos pepin , 240. sz.	213	<i>Grüner Schmeckapfel</i> , Izletes zöld alma.	
Erdei szép , 241. sz.	215	" <i>Seckler</i> , Székely zöld.	
Fehér ananász	466	" <i>Stettiner</i> , Stettini zöld.	
" <i>páratlan</i>	466	<i>Grünling von Rhode-Island</i> , Rhode-islandi zöld.	
" <i>szöges</i>	467	<i>Gyengehéju vajalma</i> , Kecskeméti vajalma.	
Fejedelmi alma , 224. sz.	181	Hajnalpiros alma	470
Fekete tányéralma , 303. sz.	339	Halderi alma 225. sz.	183
<i>Ferdinand König von Ungarn</i> , Nándor ma-		Hamvas alma	470
gyar király.		Harang alma	470
Ferencz-József császár	467	Harmat alma 243. sz.	219
<i>Fette Goldreinette</i> , Zairos aranyrenet.		<i>Hasenkopf von Lübben</i> , Fejedelmi alma.	
<i>Flachrunder Nonpareil</i> , Lapos páratlan.		<i>Hawthornden</i> , Hawthordeni őszi.	
<i>Forellen-Reinette</i> , Carmeliták renetje.		Hawthordeni őszi 301. sz.	335
Francia aranyrenet , 304. sz.	341	Hálózatos renet	471
" <i>hercegnő</i> , 228. sz.	189	Henter magoncza	471
" <i>kormos renet</i> ,	468	<i>Herbst-Eisapfel</i> , Piros jeges.	
<i>Französische Goldreinette</i> , Francia arany		<i>Hoary Morning</i> , Harmat alma.	
renet.		Hollandi rózsá-alma , 302. sz.	337
<i>Französischer edler Prinzessinapfel</i> , Fran-		Hölgyek kalvilja	472
cia hercegnő.		Hrabéczy kurtaszáruja	472
<i>Frauen-Calvill</i> , Hölgyek kalvilja.		<i>Hrabéczy's Kurzstiel</i> , Hrabéczy kurtaszáruja.	
<i>Freiherr von Trautenberg</i> , Trautenberg báró.		<i>Incomparable de Moss</i> , Moss páratlana.	
<i>Früher Nonpareil</i> , Korai páratlan.		<i>Italienische Reinette</i> , Olasz renet.	
<i>Fürst Bismarck</i> , Bismarck herceg.		Izletes zöld alma , 244. sz.	221
Füszeres koronaalma , 287. sz.	307	<i>Jagdapfel</i> , Véralma.	
Garibaldi kalvilja ,	468	<i>Joseph de Brichy</i> , Brichy József.	

Lap	Lap
<i>Jungferschönchen</i> , Szűzszép alma.	Molcsány zöld almája , 268. sz. 269
<i>Kaiser Franz-Joseph</i> , Ferencz-József császár.	<i>Molcsány's Grünting</i> , Molcsány zöld almája.
<i>Kalvil-álaku renet</i> (?), Spanyol sárga renet.	Montdespic , 295. sz. 323
Karolina Augusztá 473	Montforti sárga 482
<i>Káposzta alma</i> , Tordai alma.	<i>Morgenduftapfel</i> , Harmatalma.
Kecskeméti vajalma , 245. sz. 223	Moringeni rózsaaalma 482
Kelp almája , 288. sz. 309	<i>Moringer Rosenapfel</i> , Moringeni rózsá alma.
Kelyhes alma 473	<i>Moss Incomparable</i> , Moss páratlana.
Kelyhes piros alma , 246. sz. 225	Moss páratlana , 296. sz. 325
Kemény alma 474	<i>Muskirte gelbe Reinette</i> , Muskotályos sárga renet.
<i>Keményhéjú vajalma</i> , Kecskeméti vajalma.	Muskotályos sárga renet , 483
Kenézi piros , 246. sz. 185	Nagy barátalma , 297. sz. 327
Kérsi muskotály 474	<i>Nalivi</i> ,)
Kései sárga renet 475	<i>Nalivia</i> ,) Possartféle Nalivia.
Későn virágzó tafota 475	Nándor magyar király , 483
Királyi renet , 247. sz. 227	Náray renetje , 266. sz. 265
Korai páratlan , 476	Nehéz alma , 298. sz. 329
Kormos kurtaszaru , 248. sz. 229	Nemes cseh , 229. sz. 191
<i>König Mathias von Ungarn</i> , Mátyás király.	Nemes piros , 299. sz. 331
<i>Königin Louisen'sapfel</i> , Luiza királynő.	<i>Neue Canadacrinette</i> , Canadai új renet.
<i>Königliche Reinette</i> , Királyi renet.	<i>Neuer Amerikaner</i> , Amerikai új alma.
<i>König's Reinette</i> , Téli citromalma.	" <i>englischer Nonpareil</i> , Új angol páratlan.
<i>Körkower Grand-Richard</i> , Richard sárga almája	" <i>Pigeon</i> , Új angol galambka.
<i>Köstliche Reinette von Newtown</i> , Newtown-i pepin.	" <i>Steinpepping</i> ,) Új Köpepin.
<i>Kröten-Reinette</i> , Hálózatos renet.	<i>New-Rock-Pippin</i> ,)
<i>L'Abondante</i> , Bőtermő alma.	<i>Newtown Pippin</i> , Newtown-i pepin.
<i>La canelle</i> , Nyári csikos fűszeres.	Newtown-i pepin 484
Lajkó alma 476	<i>Nikitaer Borsdorfer</i> ,)
<i>Landsberger Reinette</i> , Landsbergi renet.	<i>Nikitaer Winter-Borsdorfer</i> ,) Nikitai masanczki.
Landsbergi renet 477	Nikitai masanczki , 300. sz. 333
<i>Lange rothgestreifte Reinette</i> , Carmeliták renetje.	Noble rouge , Nemes piros.
Langton páratlana 477	Non-pareil , Zöld renet.
<i>Langton's Sondergleichen</i> , Langton páratlana.	<i>Nonpareille blanche</i> , Fehér páratlan.
Lapos páratlan 478	" <i>de Braddick</i> , Braddick páratlana.
Lángos fehér bibornok 478	" <i>de Langton</i> , Langton páratlana.
<i>Limonen-Reinette</i> , Loan parménja.	Normand szüz , 250. sz. 233
Loan parménja , 249. sz. 231	<i>Norton's Melon</i> , Amerikai dinnye alma.
<i>Loan's Parmäne</i> , Loan parménja.	<i>Nouvelle d'Amerique</i> ,)
Lokodi páris , 478	<i>de Nord-Amerique</i> ,) Amerikai új alma.
Longville magoncza 479	Nyári csikos fűszeres , 271. sz. 275
<i>Longville's Sämling</i> , Longville magoncza.	" <i>renet</i> 484
Lucas renetje , 222. sz. 177	" <i>sárga pepin</i> 485
Lucas ramburrenetje 479	Nyugat szépe , 251. sz. 235
<i>Lucas Rambourreinet'e</i> , Lucas ramburrenetje.	Oelkofen pepin 485
<i>Lucas Reinette</i> , Lucas renetje.	<i>Oelkofer pepin</i> , Oelkofen pepin.
<i>Ludwigsburger Reinette</i> , Carmeliták renetje.	<i>Olasz piros rozmarin</i> , Piros rozmarin.
<i>Luikenapfel</i> , Lajkó alma.	Olasz renet 486
Luiza királynő , 293. sz. 319	<i>Old-Nonpareil</i> , Zöld renet.
Magvatlan 480	<i>Orange de Cox</i> , Cox narancs pepinje.
<i>Malus spectabilis</i> , Cseresznye-alma	Orbai alma 486
Mátyás király 480	Orloff gróf 487
<i>Melon d'Amerique</i> , Amerikai dinnye-alma.	Orosz vasrenet , 252. sz. 237
<i>Melonenapfel</i> , Fejedelmi alma.	<i>Osnabrücker Reinette</i> , Osnabrücki renet.
<i>Mensfelder Gulderling</i> , Mensfeldi aranka.	Osnabrücki renet , 253. sz. 239
Mensfeldi aranka 481	<i>Ostogate</i> , Angersi édes.
Middelburgi renet , 294. sz. 321	<i>Őszi jeges alma</i> , Piros jeges.
Millet csörgője , 186. sz. 305	Őszi piros kalvil , 283. sz. 303
<i>Millet's Schlotterapfel</i> , Millet csörgője.	" <i>rambur</i> , 254. sz. 241
Mithad pasa 481	<i>Pamuk alma</i> , Pamut alma.
	Pamut alma , 255. sz. 243
	<i>Passe-Böhmer</i> , Nemes cseh.

	Lap
Patte-de-loup , 256. sz.	245
<i>Pearmain de Claygate</i> , Claygate parmenja.	
" <i>Granges</i> , Grange parmenja.	
<i>Pearson plat</i> , Pearson renetje.	
Pearson renetje	487
<i>Pearson's Reinette</i> , Pearson renetje.	
Pereszlény alma	487
Petrovay magonceza	488
Peupion renetje , 272. sz.	277
<i>Pigeon rouge d'automne</i> , Nyári csikos fűszeres.	
<i>Pigeon rouge d'hiver</i> , Téli piros galambka.	
" <i>de Schiebler</i> , Schiebler galambkája.	
<i>Pigeonnet</i> , Nyári csikos fűszeres.	
" <i>anglais</i> , Új angol galambka.	
" <i>commun</i> , Nyári csikos fűszeres.	
Piros csörgő alma , 270. sz.	273
" jeges alma , 276. sz.	285
" koronaalma , 257. sz.	247
" rozmaring , 258. sz.	249
" szöges	488
Pirosas renet	489
<i>Pitmaston Pine</i> , Pitmastoni ananász.	
<i>Pitmaston Pine Apple</i> , Pitmastoni ananász.	
Pitmastoni ananász , 259. sz.	251
<i>Plate de Pearson</i> , Pearson renetje.	
<i>Pomme de Baratte</i> , Millet csörgője.	
" <i>de Berlin</i> , Berlini alma.	
" <i>de Bohémien</i> , Czigány alma.	
" <i>de Cadillac</i> , Hollandi rózsza alma.	
" <i>du Halder</i> , Halderi alma.	
" <i>de jaune</i> , Montforti sárga.	
" <i>Luiken</i> , Lajkó alma.	
" <i>Melon</i> , Fejedelmi alma.	
" <i>de Montdespic</i> , Montdespic.	
<i>Pommier nain</i> , Törpe renet.	
Pompheia renetje	489
<i>Pompheias Reinette</i> , Pompheia renetje.	
Porzsoltféle sóvári , 260. sz.	253
Possartféle Nalivia , 261. sz.	255
<i>Possart's moskauer Nalivia</i> , Possartféle Nalivia.	
" <i>Nalivia</i> , Nalivia.	
<i>Präsident</i> , Elnök.	
<i>Prince Bismarck</i> , Bismarck herceg.	
<i>Princesse-noble des Chartreux</i> , Francia hercegnő.	
<i>Prinzenapfel</i> , Fejedelmi alma.	
Pulseuri szép , 277. sz.	287
<i>Purpurrother Cousinot</i> , Véralma.	
" <i>Winter-Cousinot</i> , Véralma.	
Raffai alma	490
<i>Red Canada</i> , Canadai piros alma.	
<i>Reine Louise</i> , Luiza királynő.	
<i>Reinette d'Adenaw</i> , Adenaw renetje.	
" <i>blanche d'Espagne</i> , Spanyol fehér renet.	
" <i>de Bordeaux</i> , Bordeaux-i renet.	
" <i>de Bretagne</i> , Bretagnei renet.	
" <i>de Burchard</i> , Burchard renetje.	
" <i>du Canada grise</i> , Canadai kormos renet.	
" <i>du Canada panachée</i> , Canadai csikos renet.	

	Lap
<i>Reinette des Carmes</i> , Carmeliták renetje.	
" <i>coing de Crede</i> , Crede birsrenetje.	
" <i>crapaul</i> , Hálózatos renet.	
" <i>de Cuzy</i> , Cuzy renetje.	
" <i>des Danois</i> , Erdei szép.	
" <i>dorée</i> , Francia aranyrenet.	
" <i>d'Espagne</i> , Spanyol sárga renet.	
" <i>de Granville</i> , Granvillei renet.	
" <i>grise de Champagne</i> , Champagnei kormos renet.	
" <i>grise d'hiver</i> , Téli kormos renet.	
" <i>d'Osnabruck</i> , Osnabrücki renet.	
" <i>de Saint-Onge</i> , Saint-ongei kormos.	
" <i>d'Italie</i> , Olasz renet.	
" <i>jaune de Cassel</i> , Casseli sárga renet.	
" <i>musquée</i> , Muskotályos sárga renet.	
" <i>tardive</i> , Kései sárga renet.	
" <i>de Landsberg</i> , Landsbergi renet.	
" <i>de Lucas</i> , Lucas renetje.	
" <i>de Middelburg</i> , Middelburgi renet.	
" <i>d'Osnabruck</i> , Osnabrücki renet.	
" <i>Peupion</i> , Peupion renetje.	
" <i>de Pomphelia</i> , Pomphelia renetje.	
" <i>du roi</i> , Téli citrom alma.	
" <i>royale</i> , Királyi renet.	
" <i>Thouin</i> , Thuin renetje.	
" <i>de Versailles</i> , Versaillesi renet.	
" <i>von Beek</i> , Beek-i renet.	
" <i>von Bordeaux</i> , Bordeauxi renet.	
" <i>von Bretagne</i> , Bretagnei renet.	
" <i>von Middelburg</i> , Middelburgi renet.	
" <i>von Schwöbber</i> , Schwöbber renetje.	
" <i>von Versailles</i> , Versaillesi renet.	
" <i>von Werlhof</i> , Werlhof renetje.	
" <i>de Willy</i> , Willy renetje.	
<i>Rhode-Island</i> , Erdei szép.	
" <i>Greening</i> , Rhoda-islandi zöld.	
Rhode-islandi zöld	490
<i>Richard jamne</i> , Richard sárga almája.	
Richard sárga almája , 284. sz.	801
<i>Roi très noble</i> , Őszi piros kalvil.	
<i>Romarin blanc</i> , Tiroli fehér rozmarin.	
" <i>rouge</i> , Piros rozmarin.	
<i>Rose de la Benauge</i> , Hollandi rózszaalma.	
" <i>de Hollande</i> , Hollandi rózszaalma.	
" <i>rouge bariolée</i> , Tarkapiros rózszaalma.	
" <i>tendre</i> , Hollandi rózszaalma.	
<i>Rosenfarbiger Cousinot</i> , Rózsaszínű cousinot.	
" <i>gestreifter Herbst-Cousinot</i> , Rózsaszínű cousinot.	
<i>Rother Eckapfel</i> , Piros szöges.	
" <i>Gravensteiner</i> , Gravensteini piros.	
" <i>Herbst-Calvill</i> , Őszi piros kalvil.	
" <i>Rambour</i> , Őszi piros rambur.	
" <i>Taubenapfel</i> , Nyári csikos fűszeres.	
<i>Rother italienischer Rosmarinapfel</i> , Piros rozmarin.	
" <i>Kronenapfel</i> , Piros koronaalma.	
" <i>Rasselapfel</i> , Piros csörgő alma.	
" <i>Rozmarinapfel</i> , Piros rozmarin.	

	Lap		Lap
<i>Rother Tiefbutzer</i> , Kelyhes piros alma.		Téli Piros málna alma, 262. sz.	257
" <i>Winter-Himbeerapfel</i> , Téli piros málna alma.		Téli széleske , 281. sz.	295
" " <i>Kronenapfel</i> , Piros korona alma.		<i>Thaupfel</i> , Harmatalma.	
" " <i>Taubenapfel</i> , Téli piros galambka.		Thouin renetje , 292. sz.	317
<i>Rothgestreifter Schlotterapfel</i> , Fejedelmi alma.		<i>Thouin's Reinette</i> , Thouin renetje.	
<i>Rothgraue Kelchreinette</i> , Osnabrücki renet.		<i>Tiefblütthe</i> , Kelyhes alma.	
<i>Röthliche Reinette</i> , Pirosas renet.		<i>Tiroler Muskateller</i> , Tirol muskotály.	
<i>Rouge-noble</i> , Nemes piros.		Tirol muskotály	498
<i>Royale d'Angleterre</i> , Angol királyi alma.		Tirol fehér rozmarin , 267. sz.	267
Rózsaszínű cousinot , 280. sz.	193	<i>Tyroler weisser Rosmarinapfel</i> , Tirol fehér rozmarin.	
<i>Russische Eisenreinette</i> , Orosz vasrenet.		Tordai alma	498
Saint-onge-i kormos , 231. sz.	195	Tordai piros kalvill , 311. sz.	355
<i>Sam Rawlings</i> , Harmatalma.		Törpe renet	499
<i>Sans-pepins</i> , Magvatlan.		Trauttenberg báró	499
<i>Sary Sinap</i> , Sinopei sárga.		Tükör alma	500
Schiebler galambkája	491	Uj angol galambka , 282. sz.	297
<i>Schiebler's Taubenapfel</i> , Schiebler galambkája.		Uj angol páratlan	500
<i>Schmeckapfel</i> ,) Izletes zöld alma.		Uj köpepin , 263. sz.	259
<i>Schmeckettel</i> ,)		Vajki alma	501
<i>Schöner aus Westland</i> , Nyugat szépe.		Versaillesi renet , 264. sz.	261
<i>Schwedischer Rosenhügel</i> , Svéd rózsaaalma		<i>Verte de Molcsány</i> , Molcsány zöld almája.	
<i>Schwerer Apfel</i> , Nehéz alma.		<i>de Rhode-Island</i> , Rhode-islandi zöld.	
Schwöbber renetje , 278. sz.	289	Véralma , 283. sz.	599
Scott renetje	491	Wahnschaft almája , 223. sz.	179
<i>Scott's Reinette</i> , Scott renetje.		<i>Wahnschaft's Apfel</i> , Wahnschaft almája.	
<i>Semis de Longville</i> , Longville magoncza.		<i>Water Melon</i> , Amériкаи dinnye-alma.	
Sinopei sárga	492	Weidner arany renetje	501
<i>Sommer-Zimmtapfel</i> , Nyári csikos fűszeres		<i>Weidner's Goldreinette</i> , Weidner arany renetje.	
Spanyol fehér renet	492	<i>Weisse spanische Reinette</i> , Spanyol fehér renet.	
Spanyol sárga renet , 221. sz.	175	<i>Weisser Ananas</i> , Fehér ananász.	
<i>Späte gelbe Reinette</i> , Kései sárga renet.		" <i>Hawthornden Apfel</i> , Hawthornden-i ősz.	
<i>Spätblühender Taffelapfel</i> , Későn virágzó tafota.		" <i>Matapfel</i> , Hamvas alma.	
<i>Später Astrakan</i> , Asztrakáni kései.		" <i>Weisskante</i> , Fehér szöges.	
Stettini téli sárga	493	Werlhof renetje	502
Stettini zöld	493	<i>Western Beauty</i> , Nyugat szépe.	
Stock renetje , 279. sz.	291	<i>White Hawthornden</i> , Hawthornden-i ősz.	
<i>Stock's Reinette</i> , Stock renetje.		<i>Nonpareil</i> , Fehér páratlan.	
Superintendens	493	<i>Wilkenburger Herbstreinette</i> , Wilkenburgi ősz renet.	
<i>Superintendent</i> , Superintendent.		Wilkenburgi ősz renet	502
<i>Surpasse reinette d'Angleterre</i> , Canadai uj renet.		Willy renetje	503
<i>Süssapfel von Angers</i> , Angersi édes		<i>Willy's Reinette</i> , Willy renetje.	
Svéd rózsaaalma	494	<i>Winter Bredeke</i> ,) Téli széleske.	
<i>Swaar</i> , Nehéz alma.		" <i>Breidling</i> ,)	
Szacsvay tafotája	494	" <i>Citronenapfel</i> , Téli citrom alma.	
<i>Szász tányéralma (?)</i> , Fekete tányéralma.		" <i>Parmäne</i> , Carmeliták renetje.	
Szent-iván alma	495	Woltmann renetje , 265. sz.	263
Széchenyi István gróf	495	<i>Woltmann's Herbstreinette</i> ,) Woltmann re-	
Székely zöld alma , 274. sz.	281	<i>Woltmann's Reinette</i> ,) netje.	
Szöges rambour , 280. sz.	293	<i>Zimmtartiger Kronenapfel</i> , Fűszeres korona-alma.	
Szűszép alma	496	Zöld jeges , Székely zöld alma.	
Tanyai piros , 273. sz.	279	Zöld renet	503
Tarkapiros rózsaaalma , 275. sz.	283	Zsiros aranyrenet	504
Téli csikos paradicsom alma	496	<i>Zwergreinette</i> , Törpe renet.	
" <i>súlyom alma</i> , 309. sz.	351		
" czitromalma , 269. sz.	271		
" kormos renet	497		
" piros galambka	497		

III. Szilvák.

	Lap		Lap
<i>Auserlesene rothe Reineclaude</i> , Prince piros ringlója.		<i>Prince's Kaiserreineclaude</i> , Prince császár-ringlója.	
Behren's király szilvája , 114. sz.	369	<i>Prince's red Gage</i> , Prince piros ringlója.	
<i>Behren's Königspflaume</i> , Behrens király szilvája.		" <i>rothe Reineclaude</i> , Prince piros ringlója.	
Beni-detto	504	<i>Prune datte verte</i> , Zöld datolyaszilva.	
<i>Benedetto</i> , } Beni-detto.		" <i>empereur</i> , Mas császárszilva.	
<i>Beni-Detto</i> , }		" <i>de Walter</i> , Walter szilvája.	
Beszterczei	505	<i>Prunus insititia</i> , Kőkényszilva.	
Beszterczei muskotály	505	<i>Quetsche commune</i> , Beszterczei.	
Bollvilléri ringló	506	" <i>musquée de Hongrie</i> , Beszterczei muskotály.	
Brahy ringlója	506	<i>Reine-Claude ancienne</i> , Zöld ringló.	
Bryanston ringlója , 115. sz.	371	" <i>de Bollviller</i> , Bollvilléri ringló.	
<i>Bryanston Gage</i> , Bryanston ringlója.		" <i>de Brahy</i> , Brahy ringlója.	
Daniel , 109. sz.	359	" <i>de Bryanston</i> , Bryanston ringlója.	
Denniston sárga szilvája	507	" <i>impériale</i> , Prince császár-ringlója.	
Dörell nagy szilvája , 112. sz.	365	" <i>rouge de Prince</i> , Prince piros ringlója.	
<i>Dörell's grosse Zwetsche</i> ,) Dörell nagy szilvája.		<i>Reine-Claude rouge Van Mons</i> , Van Mons piros szilvája.	
<i>Dörell's neue grosse Zwetsche</i> ,)		<i>Reineclaude von Bollweiler</i> , Bollvilléri ringló.	
Fazekas duranczija	507	" <i>von Brahy</i> , Brahy ringlója.	
Firbas király szilvája	508	<i>Rothe Jungerspflaume</i> , Szűzpiros szilva.	
<i>Firbas Königspflaume</i> , Firbas királyszilvája.		" <i>Kirschpflaume</i> , Piros cseresznyeszilva.	
<i>Freudenberger Frühpflaume</i> , Freudenbergi korai.		<i>Royale de Behrens</i> , Behrens királyszilvája.	
Freudenbergi korai	508	<i>Sainte-Catherine</i> , Szent-Katalin.	
<i>Gelbe Catherinenpflaume</i> , Szent-Katalin.		<i>Schlehenpflaume</i> , Kőkényszilva.	
<i>Grosse grüne Reineclaude</i> , Zöld ringló.		Sharp császárszilvája	511
" <i>Quetsche de Dorell</i> , Dorell nagy szilvája.		<i>Sharp's Kaiserpflaume</i> , Sharp császárszilvája.	
<i>Grüne Dattelzwetsche</i> , Zöld datolya szilva.		<i>Superbe de Denniston</i> , Denniston sárga szilvája.	
" <i>Inselpflaume</i> , Szigeti zöld szilva.		Szent Katalin szilva ,	511
Haffner őszi szilvája	508	Szigeti zöld szilva , 108. sz.	357
<i>Haffner's Herbstpflaume</i> , Haffner őszi szilvája.		Szűzpiros szilva	512
<i>Hauszwetsche</i> , Beszterczei.		<i>Ungarische Dattelzwetsche</i> , Magyar datolya szilva.	
<i>Impériale de Sharp</i> , Sharp császárszilvája.		<i>Van Mons Königspflaume</i> , Van Mons piros szilvája.	
<i>Isle-verte</i> , Szigeti zöld szilva.		Van Mons piros szilvája	512
Kőkény-szilva	509	<i>Virginale à fruits rouges</i> , Szűzpiros szilva.	
<i>Krieche</i> , Kőkényszilva.		Walter szilvája	513
Magyar datolyaszilva	509	<i>Walter's Pflaume</i> , Walter szilvája.	
Mas császárszilva , 110. sz.	361	Zöld datolyaszilva	513
Öreglaki korai , 111. sz.	363	Zöld ringló	514
Piros cseresznyeszilva	510		
<i>Précoce de Freudenberg</i> , Freudenbergi korai			
Prince császár-ringlója	510		
Prince piros ringlója , 113. sz.	367		



IV. Cseresznyefélék.

a Cseresznyék.

	Lap		Lap
Bordan halyagja	514	Schneider kései ropogosa	517
Büttner kései ropogósa	515	Spitz halyagja	517
Coburgi korai fekete	515	Szucsai fekete ropogos	517
Dönnissen sárga ropogósa	515	Zeisberg cseresznyéje	517
Elton	515		
Dr. Entz feketéje	515	b) Meggyek és meggyfélék.	
Esperen ropogósa	515	Chatenay szépe	518
Fekete sas	515	Eugénia	518
Fromm halyagja	515	Hortensia királynő	518
Germersdorfi nagy	516	Kései Amarella	518
Glocker óriása	516	Királyi Amarella	518
Heintze korai cseresznyéje	516	Korai Hortensia	518
Jaboulay ropogósa	516	Köszemű meggy	518
Korkoványi	516	Löweni korai	518
Korponai fekete ropogós	516	Mindszenti meggy	519
Krüger halyagja	516	Nagy Gobet	519
Marlenhöhe szépe	516	Oigniesi apátnő	519
Mückebergi nagy	516	Oranlai piros	519
Nagy fekete ropogos	517	Ostheimi meggy	519
Nagy herczegnő	517	Pándi meggy	519
Nyárs-ardói fekete	517	Planchoury	520
Püspök	517	Spanyol meggy	520
Paulisi nagy	517	Váltva-érő	520

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

1. - IV.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

