

54,908









### Őszibarackjaink.

Legtöbb gyümölcsfánknak Nyugat-Ázsia a hazája, a két baracknak Kína, ahonnan még az ugorka és az eperfa származik. A kajszii Kelet-Turkesztántól Nyugat-Kínáig, az őszibarack Kína középső és északi részében honos. A pontos rendszertani elemzés alapján tudjuk, hogy a két barack nem éppen közeli rokon, más és más alnemzetségbe tartozik, a régiek azonban csak a külsőségek alapján ítélték s a XVI. századig nem különböztették meg élesen a két fajt, amely együtt jutott a régi közép-ázsiai közlekedési úton Nyugat-Ázsiába, itt ismerkedtek meg velük a rómaiak az első században Kr. u. s így kapta Rómában a kajszii a *malum armeniacum*, az őszibarack a *malum persicum* nevet, mindkettő ma is él s a tájékozatlant könnyen félrevezeti a barackok tudományos *Prunus armeniaca* és *Prunus persica*, sőt utóbbi az őszibarack olasz *persica*, *pesca*, angol *peash*, francia *pêch* *pêcher* és német *Pfirsich* nevében.

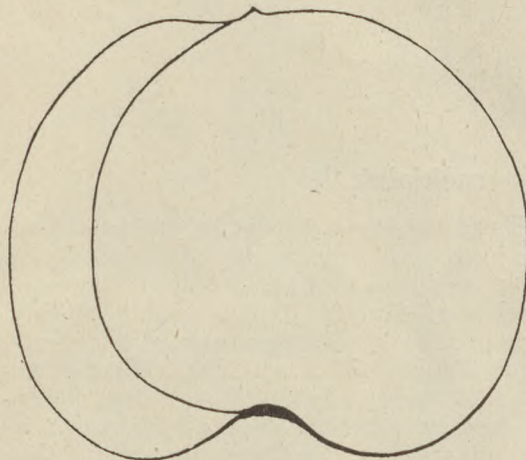
A magyar barack szó a délszláv braskva származéka. Nemcsak ez mutatja, hogy első barackjainkat a dínári kultúrkör közvetítésével kaptuk, hanem még a XVI. század adatai is, amikor nálunk is különböztetni kezdik a két barackot. Ugyanis FABRICIUS BALÁZS, sárospataki tanár szójegyzékében: *Malum armeniacum* tengeri barack, *Malum persicum* duránci barack, vagyis — mint az Etymológiai szótár magyarázza — durazzói barack. LIPPAI JÁNOS a duránci jelzőt a latin *duracina* megfelelőjeként használja, az őszibarackot pedig „közönséges barack“ néven különbözteti meg a kajszitól. Őszibarackról először MIKES KELEMEN ír törökországi leveleiben, e szó multja tehát nem nyúlik vissza tovább a XVIII. század első felénél.

A dínári területről Dunántúl hatolt északra az őszibarack s bár sokáig csak a szőlőkben ültették az őszibarackfákat, már a XVI. században hírnevet szerzett magának Németországban a magyar őszibarack. Jó őszibarackjai voltak ekkor BATTHYÁNY FERENCNEK és NÁDASDY TAMÁSNAK, VERANCSICS püspök pedig egri őszibarackjait emlegeti egyik levelében. Külföldre a legtöbb Bécsbe jutott ezekből, de tovább is, így például Boroszlóba, ahol, mint KONRAD GESNER feljegyezte, WOYSSSEL polgár kertjében díszlettek magyar őszibarackok: „*Persica ungarica trium generum, quaedam magnitudine pugnitatia intus et foris colore aureo, alia intus sanguineo succo*”. CASPAR BAUHIN szerint egyik sárga duránci volt, valószínűleg az Ősi sárga duránci (1. kép), amelyet LEROY Pavie *alberge jaune* néven írt le s PLINIUS *Duraciná*jával azonosít. A másik, szintén BAUHIN szerint, a V é r b a r a c k (2. kép), amelynek még KNOOP is említi Magyar barack nevét.

A XVII. és XVIII. században nem fejlődött a magyar őszibarack-termesztés, ennek következtében idővel nálunk is feltűntek és vezető-



szerephez jutottak a francia őszibarackok. Franciaországban ugyanis XIV. LAJOS korában rendkívül magas fokra fejlesztették az őszibarack termesztését és kiváló fajtákat tenyésztettek. A mi LIPPAI JÁNOSunk Posoni



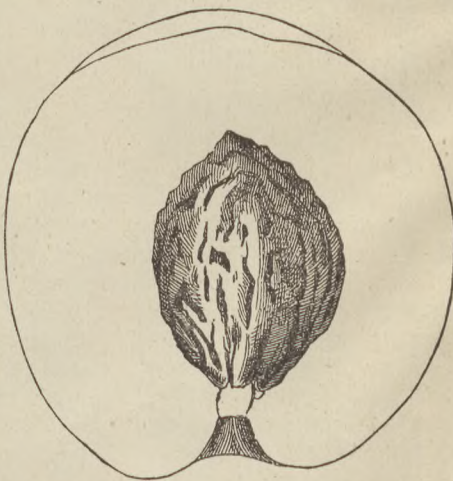
1. kép. Az Ősi sárga duránci őszibarack.  
(LEROY nyomán.)

kertjének harmadik része, amely a gyümölcsöskestről szól, ugyanakkor, 1667-ben jelent meg, mint JEAN MERLET L'Abrégé des bons fruits című munkája, míg azonban LIPPAI még mindig csak duránci és magvaváló, fehér-, sárga- és vereshúsú őszibarackokról ír, mai értelemben elhatárolt fajtákat nem nevez meg, MERLET 38 őszibarackfajtát pontosan megkülönböztet, megnevez és leír.

A francia őszibarackok már a XVIII. század folyamán kezdtek beszivárogni Magyarországra, egyelőre azonban csak a dunántúli, főként pozsonymegyei előkelő-

ségek exotikumokat kereső kertjeibe. A hazai szakirodalom csak a XVIII. század végétől kezdve foglalkozik velük, így LEIBIZER JÁNOS 1798-ban 13, COLIN JÓZSEF 1802-ben 22 fajtát ismertet, de mindkettő csak német és francia nevükön. Magyar nyelven a múlt században először ENTZ FERENC a század közepén, 1857—1858-ban ismertette az őszibarackfa metszését s 4 francia és 2 hazai fajtát. Különösen a Veres Magdolnát, Szép őrnőt és Korai Chevreuset terjesztette, a Mezőkomáromi duráncival pedig a hazai fajták leírására adott példát. KOVÁCS JÓZSEF 1861-ben 39 fajta nevét közli Kalauzában, VILLÁSI PÁL 1878-ban LUCAS nyomán 18 fajtát.

VILLÁSI PÁL és kortársai a 80-as években kezdtek foglalkozni az angol és amerikai korai őszibarackok termesztésével, utóbbiak ma már az érdeklődés homlokterében állanak. A régi őszibarackok ugyanis későn érnek, innen ered a magyar őszibarack név. A régiek jó őszibarackot csak szeptemberben élvezhettek s például PIERRE LEROY francia gyümölcsész faiskolájában 1790-ben csak 2 olyan őszibarackfajta volt, amely júliusban ért, 12 augusztusi és 24 szeptemberi. A francia korai barackok tehát csak júliusban értek s minőségük olyan gyenge volt,



2. kép. Vérbarack (Sanguinole.)  
LUCAS nyomán.



hogy ma már nem foglalkoznak termesztésükkel maguk a franciák sem. Angliában merült fel először gyümölcsnemesítői körökben nemes fajták korai változatainak előállítására irányuló törekvés. RIVERS fajtái törték meg az utat, főként a Rivers korai.

Sokkal nagyobb az amerikai korai barackok jelentősége. Ezeket Bécsben STOCKERT már a 80-as évek elején megszerezte s RUDOLF STOLL tanulmányozta. STOLL nyomán nálunk TÖRS KÁLMÁN közölt róluk összefoglaló ismertetést a Gyümölcsészeti és konyhakertészeti füzetek 1889. évfolyamában. Nagy feltűnést keltett az amerikai korai őszibarackok közt a K o r a i A l e x a n d e r, amely július második harmadában érik s főként az A m s d e n, amely jó évben már június végén, vagyis a cseresznyével együtt érik. „Őszibarack nyár derekán! — így kiált fel TÖRS. — Hogy nevezzük ezután az őszibarackot őszinek, mikor a nyáron érő kajszibarack némelyik fajtájánál még korábban érik?” Az amerikaiak kelleténél jobban kihasználták korai őszibarackjaik hírnevét s szinte évente újabb és újabb korai fajtákkal állottak elő, az Amsden még korábbi származékaival.

Amikor eljutottak hozzánk az amerikai korai őszibarackok, más ajándékot is kaptunk Amerikától, a szőlőtétűt. Tulajdonképpen a szőlőtétűnek köszönhetjük, hogy a gyümölcsészet a mult század végén nagyon fellendült s a tömeges gyümölcsstermesztés erős fejlődésnek indult. Őszibarackot is nálunk addig csak a szőlőkben termesztettek s ha volt is hírneve valamely vidék őszibarackjának, tömegstermesztésre nem gondoltak. Azonban a 80-as években a szőlőtétű pusztítása nyomán sok hegyi szőlő maradt kopáron s ezek betelepítésére legalkalmasabb volt az őszibarack. Elpusztultak a budai szőlők is a Sashegyen, Gellérthegyen s itt ekkor kezdték nagyban termesztetni az őszibarackot, a gellérthegyi őszibarack szinte napjainkig jó hírnévnek örvendett. Egyike volt az első gellérthegyi őszibaracktermesztőknek KERKÁPOLY KÁROLY; a gellérthegyi mandulafák, KERKÁPOLY őszibarackfáinak elvadult alanyai, ma is hirdetik emlékét, amint ezt megírtam „*A magyarság virágai*” című munkámban.

Napjainkban a nagytétényi őszibarack<sup>1</sup> végleges elmúlással fenyegeti a gellérthegyi őszibarack emlékét. Hajdan Nagytétényben is szőlő borította a domboldalakat. Ennek a kornak maradványa a Nusgraben, a régi urasági pince, amely kocsival járható s 30.000 akó bor fér el benne. A szőlőtétű itt is elvégezte a maga munkáját s a szőlő helyét itt is az őszibarackfa foglalta el. A 90-es évek végén Nagytétényben telepedett le LEHNER VILMOS tanár, eleinte csemegeszőlővel kísérletezett, majd áttért az őszibarack termesztésére. Megszerezte a legújabb és legkiválóbb fajtákat s ezekkel csakhamar meghódította a budapesti piacot. Példáját követték előbb a nagytétényi nagyobb birtokosok, majd a háború után a kisgazdákat is megszervezték és megtanították az őszibarack helyes gondozására és a nemes fajták megbecsülésére. Ma már Budafok, Érd, Diósd, Törökbalint és Nagytétény is LEHNER VILMOS példáját követi, a budavidéki őszibarack pedig legutóbb a budapesti piacról elindult a külföldi piacok meghódítására.

Újabb szakirodalmunkban főként ANGYAL DEZSŐ foglalkozott az őszibarackfajtákkal, összesen 27 fajtát írt le részletesen, leírásai összegyűjtve

<sup>1</sup> ZSIVÁNOVITS BÉLA: Nagytétény őszibaracktermelésének multja és jövője. Gazdasági Lapok, 1920. 205—7. l. — ZÁBORSZKY NÁNDOR: Beszámoló a Budafoki Őszibaracktermelők 1932. évi értékesítési akciójáról. 1932.



1926-ban Gyümölcsismeretében jelentek meg. Ezek közt 6 magyarországi fajta szerepel, közülük a duránciak valószínűleg régi magyar fajták származékai. LEHNER ÖDÖN közismert őszibaracktermesztési kitéjében 38 fajtát jellemez röviden.

Ezek a számok azonban korántsem merítik ki az őszibarack ismert fajtáinak számát, hanem csak a korszerű és a mi viszonyaink közé illő fajtákat jelentik. Valójában az őszibarack fajtáinak száma százakra emelkedett a múlt század folyamán. LUCAS és OBERDICK nagy kézikönyve 1870-ben 88-at, LEROY pomológiája 1879-ben 124-et írt le részletesen, de már LEROY megállapította munkájában, hogy ugyanakkor a faiskolákban körülbelül 400 fajtanév van forgalomban.

Sajnos, az őszibarackfajtáknak mind mai napig nem épült ki természetes rendszere. A legjobb őszibarackrendszerekben is a különböző csoportokban ismétlődnek ugyanazok a megkülönböztetések, nyilvánvaló jelül, hogy a rendszer mesterséges. A duráncit már PLINIUS korában megkülönböztették: „Az őszibarackok közt legkiválóbb a duránci; a galliaiak és az ázsiaiak népekről kapták nevüket.” A középkorban az arab hódítások idején jutottak újabb barackfajták Európába, csak ekkor tűntek fel a csupasz őszibarackok, amelyekről a szakirodalomban először MATTIOLI tudósít, aki a kopasz őszibarackot *Nucipersica* néven ismertette, olasz neve manapság is naspersica. CASPAR BAUHIN 1623-ban Pinaxában 7 változatát különböztette meg az őszibaracknak, ebből egy nem tartozik az őszibarackok közé, egy a ma is ismert és díszfának ültetett fajkeverék az őszibarack és a mandula közt, a többi ötből négy molyhos, egy pedig a kopasz őszibarack, a molyhosak közül kettő puhahúsú, más kettő keményhúsú duránci, a puhahúsúak közt egyiknek húsa világoszöld és fehéres, a másik a V é r b a r a c k, a duránciak közt egyik fehérhúsú vagy világos rózsaszínű, a másik aranysárga.

BAUHIN óta vajmi keveset fejlődött az őszibarackfajták rendszere, most is a molyhos és kopasz őszibarackokat különböztetjük meg első fokon, azután mindkét csoportban elválasztjuk a duránciakat a magvaválóktól, majd a gyümölcs húsának színe szerint további csoportokat különböztetünk meg. Nem segített az őszibarackrendszer mesterkéeltségén POITEAU sem, aki a múlt század közepén a virágot és a levélnyél mirigyeit, virágzaton kívül fejlődő mézfejtőit is bevonta a rendszertani jegyek közé. Az őszibaracknak ugyanis virágjaiban is feltűnő a különbség, egyes fajtáké nagy, 3 centiméternél is nagyobb, másoké kicsiny, vannak olyan fajták is, amelyeké nem éri el a másfél centimétert. Abban is különböznek az őszibarackfajták virágai, hogy egyes fajták szirmai szinte egy síkba szétterülnek, másoké azonban harangszerűleg félig zártan maradnak. POITEAU minden őszibarackcsoportban nagy-, közép- és kisvirágú fajtákat, később RUDOLPH GOETHE rózsaaalakú nagy- és kisvirágú, harangalakú nagy- és kisvirágú fajtákat különböztet meg. Rózsaaalakú nagy virágja van például a Győztesnek (XXVIII. tábla), Május virágának, a V é r b a r a c k n a k, kis rózsaaalakú virágja az Amsdennek, Mezőkomáromi duráncinak, nagy harangalakú a Napsugár (3. kép) és az Elberta virágja, kis harangalakú a Gyümölcskertek királynőjéé. Mirigyek tekintetében POITEAU gömbös, vesealakú mirigyes és mirigytelen fajtákat különböztetett meg.



Az őszibarackfajták természetes rendszerének szükségességét az újabb német gyümölcsészet egyik megalapítója, CHRIST hirdette, de nem jutott tovább, mint egyes természetes csoportok, származástani rokonsági körök — például Admirables, Alberges, Chevreuses, Druselles stb. — megnevezéséig és kiemeléséig. Olyanféle állapotban van tehát azóta az őszibarackok



3. kép. A Napsugár (Sunbeam) őszibarack nagy, harangalakú virága, nagyítva.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.

természetes rendszerének ügye, mint volt a növénycsaládoké LINNÉ korában.

A molyhos őszibarackok (*var. lanuginosa*) csoportjába tartoznak a legrégebben és legközönségesebben ismert fajták, nálunk sokan nem is tudják, hogy vannak másféle fajták is. E csoport egyetlen jellemző tulajdonsága, hogy a gyümölcs héjja molyhos.

A csonthoz tapadó húsú molyhos őszibarackok (*subvar. duracina*) neve a magyarban duránci vagy duráncai. A franciák nem ismerik ezt a



nevet, hanem a pavie szót használják a duránci barackok jelölésére. A tapadás foka különböző. Valamikor a duránciak húsa kivétel nélkül keményebb, tömöttebb volt, ma már vannak puhahúsú duránciak is. A hús színe tekintetében kétféle duránciakat különböztetünk meg, sárga- és világoshúsúakat.

A sárgahúsú duránciak (*f. rhodacena*) gyümölcsének húsa arany-sárga, olyan, mint a kajszié. Első helyen az Ősi sárga duránci (Pavie alberge jaune) áll (1. kép). Az ókortól kezdve a legkiválóbb őszi-baracknak tekintették, de a XVIII. században annyira visszaszorult, hogy ma már hírmondó is alig található belőle. Nálunk már teljesen irodalmi emlék, senkisé is írt le. Még a lelkiismeretes LIPPAI JÁNOS is csak ennyit ír a sárgahúsú őszi-barackokról: „Vannak mind duráncaiak, mind magvaválók, akik mind kívül, mind belül sárgák, de ezek egy kevésbé kesernyések avagy inkább fojtósak”. Ez megmagyarázza, miért szorult ki újabb időkben az Ősi sárga duránci a gyümölcsösökből. Hogy régi századokban is akkora volt, amekkorának LEROY rajzolta, GESNER leírása (magnitudine pugnitalia, vagyis ökölnyi) bizonyítja.

Korunkban e csoportba tartozó őszi-barackok közt nagyobb szerepet csak a Diadal (Triumph) játszik, amely a múlt század végén hódította meg a magyar piacot. Július végén, augusztus elején érik. Napjainkban veszedelmes versenytársának igérkezik a legújabb amerikai őszi-barack-fajta, a Nap sugar (Sunbeam, 4. kép), amelyből még kevés termőfa van az országban, mert szemzőhajtásai csak 1932-ben kerültek hozzánk. Együtt érik az előbbivel, de szebb annál, alapszíne világos arany-sárga, de az alapszínt tündöklő piros, ibolyába hajló márványos erezetű fedőszín vonja be. Jobbnak is mondják, tartósabbnak és szállíthatóbbnak. Fél-duránci, a túlérlett példányok magvaválók.

A világoshúsú duránciak (*f. viridis*) húsa fehéressárga, világoszöld vagy világos rózsaszín, a csont körül több esetben piros. Valószínű, hogy a világoshúsú duránciak, mint általában a világoshúsú őszi-barackok, a sárgahúsúaknál fiatalabbak s ezekből állították elő idők folyamán. A franciák nem tartják sokra a duránci barackokat, csak az új amerikai korai fajták tudtak Franciaországban tért hódítani. A XVIII. és a XIX. század francia gyümölcsészeti munkáiban elenyésző a duránci fajták száma. A fehérhúsúak közt régi fajta a Pomponne duráncija (Pavie de Pomponne), amelynek nevét csak azért idézem, hogy e csoportból valamely régi fajtát is említhessek. Ilyenféle fajták lehettek ugyanis részben azok a régi magyar duránciak, amelyekről a múlt században leírt magyar világoshúsú duránciak származnak.

Nálunk ugyanis a XVIII. és a XIX. században is közkedveltségnek örvendtek a duránciak, főként éppen a világoshúsúak s mikor a magyar gyümölcsész is megtanulta a fajták korszerű megkülönböztetését és értékelését, egyik magyar duráncit a másik után írták le.

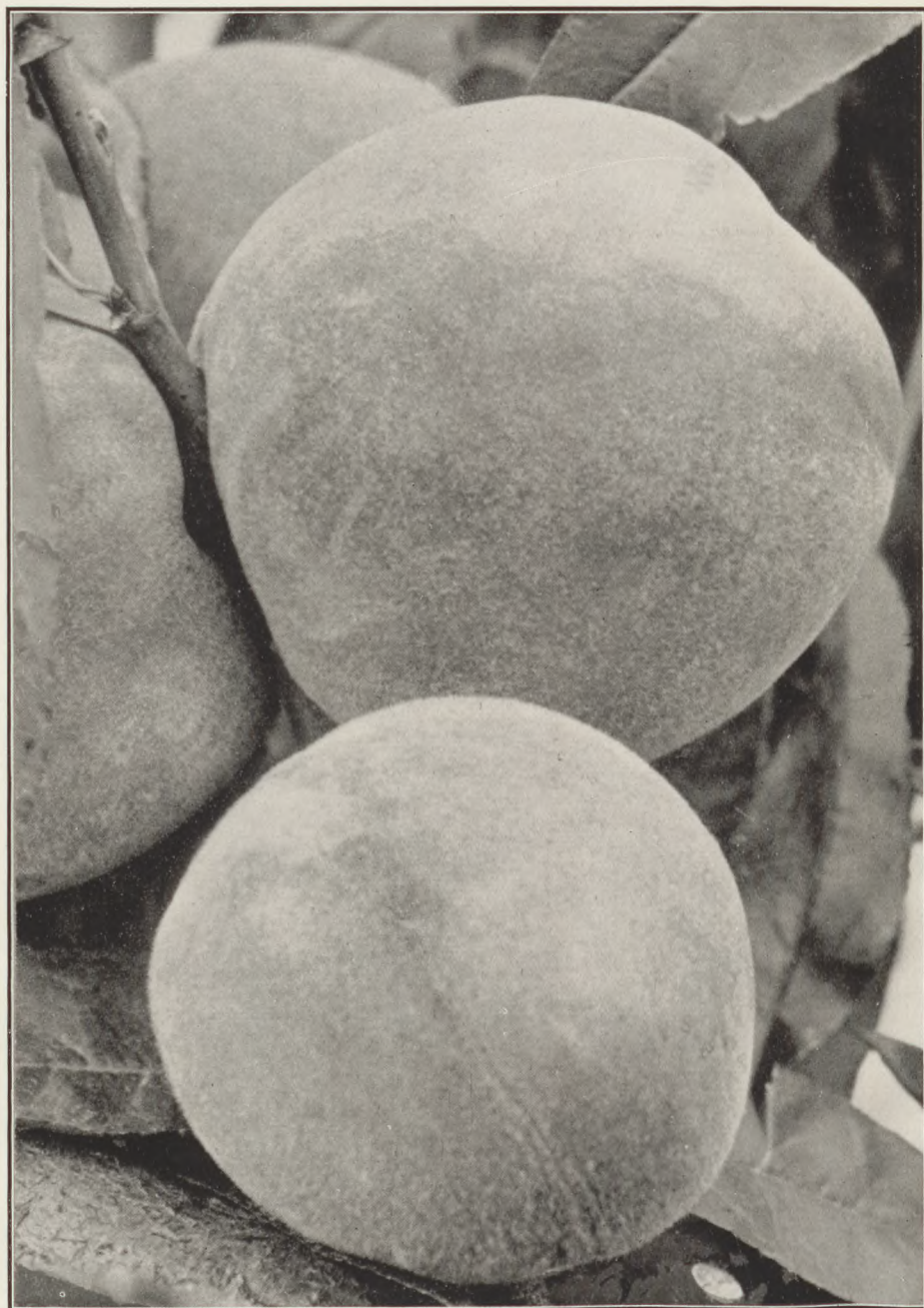
ENTZ FERENC, a legkiválóbb és leglelkesebb magyar gyümölcsész, újabb gyümölcsészetünk megalapítója, a magyar gyümölcsfajták korszerű tanulmányozásának megindítója, nagyon szép jövőt szánt a magyar duránciaknak. „Megkísérteni a francia barack — a magvaváló nemes válfajokat egyetemesen e név alatt értvén — hírét megingatni, sikertelen törekvés lenne; de hogy a külföldi pomológ idővel a magyar barack neve alatt a duránciak javát értse, előre ígérni ugyan nem, de legalább megkísérteni merem s fogom is, bár egy meszely német tentámba kerüljön is.”





A Győztes őszibarack nagy, rózsaszerű virága, körülbelül háromszorosra nagyítva.  
FÁRI LÁSZLÓ felvétele.





*Kései sárga csodaszép őszibarack. FÁRI LÁSZLÓ felvétele.*



E sorokat annak a magyar duránci fajtának leírásában olvassuk, amellyel megnyitotta a sort, a Mezőkomáromi duránciában. Eredetéről ezt mondja: „Eredeti magyar magonc, mely 1836-ban mezőkomáromi szőlőmben eredt. MAYERFY FERENC, boldogult rokomon, küldött egyszer egy egész zacskóval őszibarackmagot, miket szőlőmben szanaszét eldugdostam. Sok szép barack vált belőlük, de főleg egy duránci



4. kép- Napsugár (Sunbeam) őszibarack. FÁRI LÁSZLÓ felvétele.

válfa, melynél jobbat és szebbet, óriási nagysága mellett, eddig nem ismerem. Meg vagyok győződve, hogy ennek valami jobb fejlődésű gyümölcse minden fejedelmi asztalnak díszére válik.”

A magyar duránciak sorában a 80-as években került forgalomba Vezerle duráncija, amelyet VEZERLE, badacsonyi plébános terjesztett el a Balaton mellékén s VILLÁSI PÁL a nyugatról hozott Korai Beatrix fajtával akart azonosítani; majd a Kecskeméti



duránci, amelyet BUZÁS JÁNOS, kecskeméti szőlőbirtokos nyert magról; továbbá SZÖGHI duráncija, SZÖGHI JÓZSEF szegedi kertbirtokos magonca; végül Bartha duráncija, amelyet BARTHA FERENC nyert magról Tiszafüreden 1887-ben.

Ezek a legkiválóbb magyar duránciak. Sajnos, ENTZ reménysége nem vált be, a magyar duránciak nem hódítottak maguknak európai nevet. Nem mondhatjuk, hogy céltudatos nemesítésnek köszönhetik létüket. Ha az ENTZ által kitűzött célt el akarták volna érni a magyar duránciakkal, erre lett volna szükség, mint csakhamar megmutatták az amerikaiak, akik olyan korai fajtákat állítottak elő a világoshúsú duránciából, hogy még a kényes franciáknak is meg kellett előtük hajolniuk. A mi duránciaink közt először érik a Bartha duráncija, július végén, követi a Vezzerle duránci augusztus elején, majd a Kecskeméti duránci szeptember első felétől a hó végéig, végül a Mezőkomáromi duránci és Szoghi duráncija szeptember közepétől végéig.

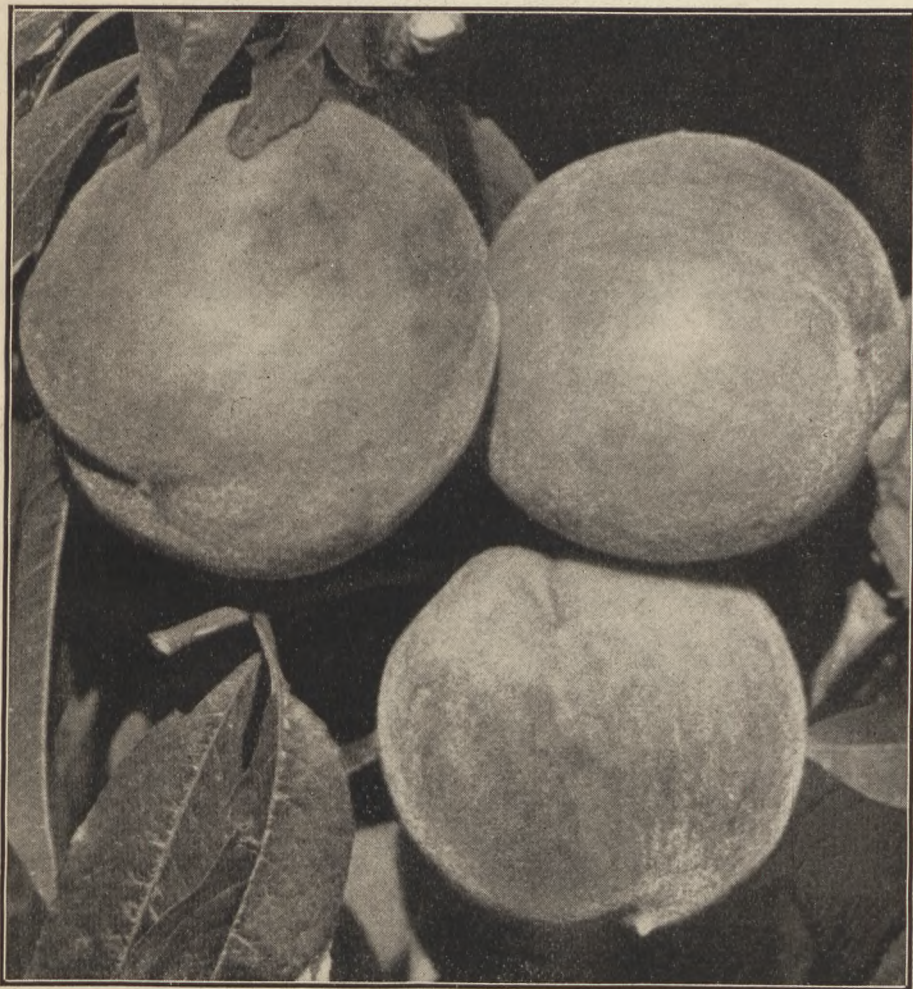
Mennyire megelőzik a mi duránciainkat az amerikaiak! S milyen céltudatosan törekedtek az amerikai gyümölcsnemesítők szinte évről-évre újabb, korábbi fajtát előállítani! Az első, az Amsden (5. kép) Cartagóban, Missouri államban L. C. AMSDEN gyümölcs termesztő magonca 1868-ból. Nálunk július elején, délebbre már június végén érik s így érthető, hogy júniusi őszibarack néven kezdték terjeszteni a jasperi kertészeti egyesület ajánlatára az új gyümölcsfajtákkal kereskedő TRANSON-testvérek is Orleansban. Nálunk először 1886-ban ismertette VILLÁSI PÁL, szintén megadva a júniusi jelzöt, amelyet azonban itt nem viselhet. Alapszíne világoszöld, de majdnem egész felületét élénk, kármínpiros szín fedi.

TÖRS KÁLMÁN fentebb idézett cikkében 12 amerikai korai fajtát ismertetett, azóta egyesek idejüket múlták, mások jelentek meg a piacon, amelyek még előbbre tolták az őszibarack érési idejét. Ma a legelső a Május virága (Mayflower), amely nálunk június végén, délebbre azonban május végén érik. Követi a Győztes (Vainqueur), amely szerencsés évben szintén már június végén örvendezteti gazdáját érett gyümölcseivel. Vele egyidőben érik a Legkorábbi őszibarack (Earliest of all), amely a budai hegyvidéken Hó (Sneed) néven terjedt el. Július első felének barackja a Cote d'Azur is, amely még nem gyakori nálunk. Elterjedt azonban a Korai Alexander, amelyet az Amsdennel egyidőben ismertetett VILLÁSI a hibás Korai Sándor néven. Ezt az őszibarackot ugyanis O. A. ALEXANDER — ez tehát családnév — nyerte magról farmján Mount Coulaski mellett Illinois államban. Július második harmadában érik. Az Amsden-rokonság legkésőbbi tagja a Kanada, amely csak július végén érik, de szintén szép piroszínű. Ezekkel a fajtákkal tehát június végétől július végéig, augusztus elejéig szép piros és kiváló minőségű őszibarackokkal láthatjuk el a piacot.

Csak ezek után kerülhet sor a magyar duránciakra és arra a néhány idegen kései duráncira, amelyeket még nálunk természetnek. Egyik ezek közül az őszibarack hazájából, Kínából, 1844-ben Londonba hozott, fagyiránt érzékeny Shanhai, amelyet nálunk VILLÁSI PÁL ajánlott 1887-ben. Másik a RIVERS, már említett angol gyümölcsész által előállított Lord Palmerston, amelyet nálunk 1886-ban szintén VILLÁSI ismertetett először.



Különleges hely illeti meg a világoshúsú duránciak közt a *Pogácsa barackot* (Peen-too), amelyet nálunk kínai vagy japáni csodabaracknak is neveznek. Lapos, mint a paradicsom, héjja viaszsárga, élénk piros csíkokkal márványozott. Befőzésre használják, egymásra rakva egészben



5. kép. Amsden, július elején érő amerikai őszibarack. FÁRI LÁSZLÓ felvétele.

teszik el. Augusztus második felében érik. Dél-Kínából vitték először Amerikába s onnan került Európába.

Kína a hazája azoknak a díszbarackoknak is, amelyeket a múlt század 40-es éveinek elején ROBERT FORTUNE hozott Angliába s szép virágjokkal keltettek feltűnést, ahol még láthatók, ma is virágdísznek ültetik. Ilyen a Teltvirágú fehér őszibarack (*Pavie de Chine à fleurs blanches doubles*), a Szekfűvirágú őszibarack (*f. dianthiflora*), a Rózsavirágú őszibarack (*Pavie de Chine à fleurs*



de Rosier), a Telt pirosvirágú őszibarack (*f. atripurpurea*) és a Kaméliavirágú őszibarack (*f. camelliflora*).

A magvaváló molyhos őszibarackok (*subvar. aganopersica*) gyümölcs-húsa könnyen elválk a csontos rétegtől. A hús színe tekintetében három-féle magvaváló őszibarackot különböztetünk meg, céklavörös-, arany-sárga- és világoshúsúakat, utóbbiak többnyire zöldesfehérek, de vannak világos rózsaszínűek és világossárgák is, a csont körül ezek húsa is gyakran piros.

A vöröshúsú magvaváló barackok (*f. haematocarpa*) őse a V é r - b a r a c k (2. kép), ennek húsa egész terjedelmében céklavörös. Az ókorban nem említik s így valószínű, hogy a XV. században jutott Európába. Húsa nem leves, csak akkor zamatos, ha a szeptember meleg. Szeptember végén érik. Befőzésre használták, ma már csak eldugott helyeken, régi szőlőkben élnek utolsó hírmondói.

A sárgahúsú magvaváló őszibarackok (*f. xanthocarpa*) közül egyike a legrégebbeknek a K é s e i s á r g a c s o d a s z é p (Admirable jaune tardive, XXIX. tábla), amelynek rokonsági köre valószínűleg egyáltalában őse a magvaváló őszibarackoknak. Franciaországban már a XVII. század elején említik, de ezt a nevet először QUINTINYE közli, XIV. Lajos udvari gyümölcskertésze, a francia gyümölcstermesztés felvirágoztatója. Szeptember végén, október közepén érik. Az újabb fajták közül legismeretebb s legelterjedtebb az E l b e r t a, amely Marshalvilleből, Georgiából származik, alakja jellemzően hosszúkás tojásdad, héjja arany-sárga, napos oldalán kármínpiros, húsa tömött, rostos, mégis bőlevű, de néha kissé fanyar, a szállítás nem viseli meg. Szeptember első felében a fővárosi piacon is a leggyakoribb őszibarack. Idetartozik még az újabban ajánlott fajták közül a P o e n t a és a H a l e.

Termesztői és nemesítői szempontból fontos, hogy a sárgahúsú magvaváló őszibarackfajták között olyanok is vannak, amelyek virágja idegenfajta virág porára szorul. Ilyen az E l b e r t a és a H a l e. Ugyanis egyébként az őszibarack virágai öntermékenyítők, vagyis ugyanazon fajta virágporával termékenyülnek. Az az eléggé elterjedt nézet, hogy a beporzást a szél is elvégezheti az őszibarack virágjában, a pontos megfigyelések alapján tévesnek bizonyult s kétségtelen, hogy az őszibarack virágját rovarok, főként méhek porozzák be.

A világoshúsú magvaválók (*f. leucocarpa*) legrégebbi fajtáit Franciaországban találjuk, ezek voltak a XVII. és XVIII. század híres francia barackjai, amelyek a XVIII. században egész Európát meghódították s a mult század második feléig uralkodtak az őszibaracktermesztésben. Hogy nálunk még a mult század közepén is mennyire túlsúlyban voltak a f iskolákban, KOVÁCS JÓZSEF, bátorkeszi ref. lelkész Kalauza mutatja, amely 1861-ben 32 magvaváló és csak 3 duránci őszibarackot sorol fel, holott bizonyos, hogy akkor még gyümölcsöseinkben legtöbb volt a régi duránci fajta. A nálunk legtöbbet ajánlott és leginkább elterjedt régi francia barackok közt legkorábbi a K o r a i C h e v r e u s e, de ez is csak augusztus végén érik. Főként ENTZ FERENC ajánlotta és terjesztette. Szívesen tartották hajtásra, ENTZ írja: „Mikor még Tolmácson, Nógrád-ban, a Szent-Iványi-féle méltán híres fanövelde fennállott, évenként május első napjára érett őszibarackot és szőlőt küldtek fel felséges urunknak, kedves és természetes hódolat s áldozat képében. A gyengéd és szelény tolmácsi hódolat a magyar sefrőz- és góhérből állott”. Vele érik a



Veres Magdolna, szintén ENTZ írta le magyarul, követi a Nagy kedvelt (Mignonne), majd a Kancellár, ezt a Szép Őrnő, amelynek nevét magyarra Belle Garde francia névéből ENTZ fordította. Hivatalos francia neve Galande, nálunk annyira elterjedt, hogy ENTZ szerint: „a Szép Őrnő fájának és gyümölcsének tulajdonait tekintetbe véve, mindazon szép és becses magoncok ősanyja, miket Szeged, Eger és a Balaton vidékén, szóval honunkban észlelni s csodálni alkalmunk volt.” Különös alakjával kelt a régi francia barackok közt feltűnést a Vénusz emlője (6. kép), nagy gyümölcsének csúcsa, az őszibarack szakirodalmában bibepontja, kúposan kiemelkedik.

Újabb francia őszibarack a Gyümölcs-kertek királynője, amelyet a Doué melletti Lorèseben találtak s 1847-ben JAMIN-DURAND kezdte terjeszteni. Virága nagyon kicsiny, gyümölcse nagy, húsa zöldes-fehér, héjja a napos felén piros, egyike szeptember eleje legjobb őszibarackjainak.

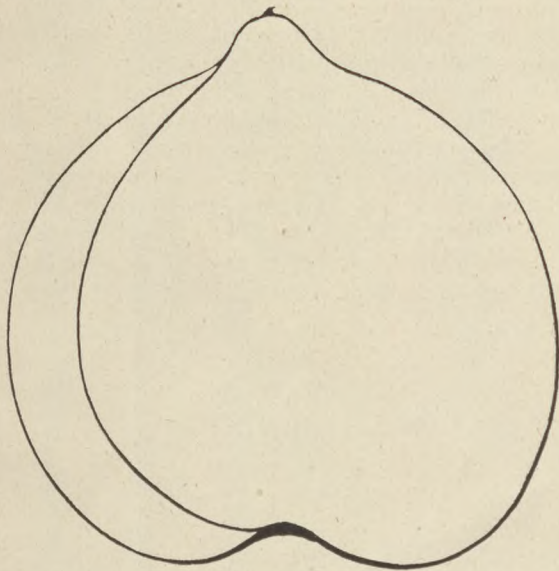
Az újabb angol őszibarackok közül idetartozik a Rivers korai, amelyet nálunk még VILÁSI PÁL ajánlott, ANGYAL DEZSŐ is leírta, legújabban azonban nem ajánlják, mert jobb amerikai fajták helyettesíthetik.

Az amerikai magvaválók közt újabban jelent meg a Condor és a Carman, ezek a legkorábbi magvaválók, már augusztus elején érnek, jobban ismert a Miss Lolo és a Ford korai, bár ezeket most már kevésbé ültetik és a Champion, amelyet HUBBARD, amerikai növénynevelő állított elő keresztezéssel s bár csak legújabban érkezett hozzánk, mégis máris közkedveltségnek örvend.

A magyar őszibarackok közül világoshúsú magvaváló Metelka díjas barackja, amelyet az 1840-es évek közepén BARTHOLOMEIDESZ SOMA, gyóni evang. lelkész nevelt magról és Zwikly barackja, amelyet a Gellérthegyen nyert magról ZWIKLY ANDRÁS.

A magvaváló világoshúsú őszibarackok közé tartoznak a régi teltvirágú őszibarackfajták, amelyeket már a XVI. század óta ültetnek virágos kerti dísznek. Ezekről így ír LIPPAI: „Tellyes barackvirág, mint az szép apró rózsácskák, úgy nőnek tellyesen az ágokbul ki, mint az együgyű virágúak s olyan színek is van.” A szakirodalom *f. plena*, *f. stellata* néven különbözteti ezeket a fajtákat.

A kopasz őszibarack (*var. nucipersica*) viszonya a molyhos törzshöz bizonytalan, legtöbbször a molyhos kopasz változatának tartják, mások



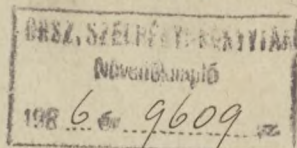
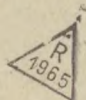
6. kép. Vénusz emlője (Pêche Teton de Vénus). LEROY nyomán.



azonban rügymutációnak, sőt egyesek oltási keveréknek, kimérának tekintik, végül magyarázzák az őszibarack és a kajszi kereszteződésének is. Délen és Nyugat-Európában kedvelik a kopasz fajtákat, nálunk nem tudtak soha tért hódítani, noha már LIPPAI ismerte őket: „vannak szőretlen, sima barackok, akik inkább duránciak”, írja könyvében. MÁTYÁS ISTVÁN korcsos baracknak minősíti a „simabőrű dió-, szilva-, citrombarackokat”. Legtöbbet írt le nálunk COLIN a múlt század elején, ENTZ FERENC a duránci VÉRPÍROS kopasz muskotályt vagy „Római violányt” (Brugnon violet musqué) ajánlotta, mint amelynek gyümölcse legtovább ízletes marad leszedés után, a magvaválók (franciául nectarine) közül ANGYAL DEZSŐ a Lord Napier kopasz őszibarackra hívta fel a figyelmet, amelyet Angliában Rivers állított elő.

Az őszibarack nemesítésének iránya még napjainkban is az amerikai korai fajtákkal elért nagyszerű eredmények hatása alatt áll. A duránciak rokonsági köre a Május virágával valószínűleg elérte a koraiság szélső határát. A magvaválók azonban e tekintetben rendkívül elmaradtak. Talán a jövő éppen ezen a téren hozhat még meglepetést, nagy, zamatos és szép magvaváló júniusi fajtákat.

*Dr. Rapaics Raymund.*



A kiadásért felelős: Dr. Rapaics Raymund.

24.393. — K. M. Egyetemi Nyomda. Bpest, Múzeum-körút 6. (F.: Thiering Richárd.)







