

# KERTÉSZETI FÜZETEK.

Dr ENTZ FERENCZTŐL

## VII. Füzet.

**Konyhakertészet.** A kerti gyógyfüvekről. A kerti erősítő gyógynövények : I Menta. II Czitromfü. III Zsálya. IV Levendula. V Ruta, vagy keresztés Ruta. VI Izsóp. VII Kakukfü. Kerti Dématka. VIII. Majoranna. IX. Bazsilikom. X. Szátorja. Borsfü. XI. Tárkony. XII. Koriándrom. Kerti (czigány) petrezselyem. XIII Ánizs. XIV. Kapor. XV. Kömény. XVI. Édes kömény. Végészrevételek az eddig tárgyalt izgató kerti gyógynövények érdekében. b) A kerti gyógynövényekről, mik főleg a tengélet idegzetére gyakorolják hatásukat. — Entz féle gyümölcsfák névjegyzéke.

---

Pesten 1856,

Nyomatozt Herz Jánosnál.



## **A kerti gyógyfűvekről.**

Veszedelemes időket élünk! — India, mintha irigy szemmel tekintené mivelő kezeink közt azon számos növényeit, mint ugyanannyi kincseit, mikkel a természet eredetileg és sajátlag őt ruházta fel; és mintha azt akarná, miszerint ne csak a jóban, hanem a rosszban is osztályosak legyünk vele: bujálkodó éghajlatának egyik undok szülöttjét is elküldte nyakunkra. — Ennek neve epemirigy, vagy jobban: Cholera.

Igaz ugyan, hogy ezen veszedelemes vendég 1831-től, midőn először nálunk megjelent, mostig köztünk meghonosodva,

VII. 1

rémületes tulajdonaiból már sokat vesztett : de azért mégis alig tagadhatni, hogy azóta több ízben jelenvén meg köztünk, tizedelési mesterségét még mai nap is jól érti.

Tartotok tőle s meg is ijedtek talán, hazám tisztelt kertészei, hogy mai s néhány következő közlésemmel, mint orvos, gyógyszer-tár-szagu multamnak egyik recidivájával fárasztani foglak? — Aligha nincs valami a dologban, de nem is hiányzik ám reá a legfontosb alkalom, mert ha valamikor, a kertjeinkben mivelteni szokott gyógyfüvek- s növények tárgyalására kínálkozott az alkalom; bizonyára most kínálkozik az, midőn szokott és rendes bajainkat, a veszedelmes betegségtőli félelem; sőt több ízben még családunk valamellyik szeretett tagjának vesztesége is szaporítja.

Minélfogva kár volna ez alkalommal azon gyógyhatásu növényekkel, mind mivelésük, mind ház körüli hirtelen alkalmazhatóságuk végett, terjedtebb ismeretségbe nem bocsátkoznunk, miket imitt imott már is látunk kertjeinkben, és a miknek sokkal nagyobb becsük s jelentőségük van, mint a millyet bennök közönségesen szok-

tunk találni. Mivelésük által nemcsak kertünk díszét, és virágfüzereink illatos kedvességét növeljük; hanem azokat nagyobb kisebb mennyiségben, a gyógyszerészek vagy iparúzők számára is természetvén, kertjeink jóvedelmét szaporíthatjuk; és a mi végre is legtöbbet ér, sok kisebb, úgy szóval naponkint előforduló gyöngédésekben s betegségekben, sőt magában a Cholerában is, hol enyhítő, hol egyenesen biztos mentő gyógyszert találunk fel bennük.

A haszonkertészet körébe tartozik ezen növények sorozata kétség kívül, valamint minden olly növényé, melly vagy eddig is már haszna kedvéért kertjeinkben műveltetik, vagy tagadhatatlan és akármi uton módon nyújtott hasznánál fogva, a házi kertbeni művelést megérdemelvén, előbb utóbb abban helyet találni fog; úgy a citromfű, menta, levendula, zsálya, kalántorma, fehér-üröm, rabarbara stb. miket itt sorra részletes taglalás alá vesszünk.

Mivel pedig e tárgyalás alkalmával nagyobb számú növényekkel lesz dolgunk, mik gyógyhatásukra nézve egymástól különböznek: felmerül annak szüksége, mi-

szerint a rendszeresség, és könnyebb áttekintés kedvéért, tárgyalandó növényeinket osztályokra sorozzuk. — És e szerint gyakorlati szempotból indulva ki, felosztjuk a házi kertben mivelendő gyógynövényeket :

A) Erősítőkre, és

B) Gyengítőkre.

Az erősítőket ismét :

a) Ollyanokra, mik főképp az állati életre hatnak erősítőleg. — Izgatók — Stimulantia, és

b) Ollyanokra, mik főleg a tengéltre hatnak erősítőleg. Szoros értelemben vett erősítők. Roborantia.

A gyengítőket pedig :

a) Ollyanokra, mik ismét az állati életre hatnak gyengítőleg. Csillapítók. Sedantia, és

b) Ollyanokra, mik a tengéltre gyengítőleg, azaz higitólag hatnak. — Higitók, Solventia.

Nem szándékunk akár rövid, akár hosszú haju hazai kertészeinkből orvosokat csinálni, de szívünkből ohajtanók, hogy mind a két nemü magyar kertész, mind azon növényekről, miket keze mivel, ha

nem is tudományos, legalább minden oldalról józan és gyakorlati felfogással bírjon; — miszerint képes legyen szorgalma gyermekeinek természetét felismerve, azokat nemcsak okszerűen művelni, hanem azoknak gyógyerejét is közönséges házi bajokban igénybe vevén, megbírálni, s tudja: valjon mikor és mit használjon fel belőlük; nehogy ott, a hol a jó akarat segélyt és a bajok enyhülését véli nyújtani, a járatlanság tudatlanság és sokszor babona, kárt és veszélyt okozzon azoknak, kik vagy a felebarátiság, vagy egyenesen a vérség miatt, szívünkhez közel állanak.

Az ugy nevezett házi gyógyszert, mellyet a nagy természet a szabad, vagy művelésünk alatti növényvilágban kezünkre szolgáltat, ismernünk kell, mert csak ez ismeretben rejlik annak áldása, mellyet a természet belé fektetett; és jaj annak, a ki ahhoz avatatlan és tudatlan kézzel nyúl, miután gyakran a vélt áldás, illy kezekben átokká változik.

Mi szerény kertészek, azért, hogy p. a fodor-menta gyógyhatásával némiképp tökéletesebben megismerkedünk, még orvosokká korántsem leszünk ám; és ha a

nyomoruság betegség alakjában házunkat meglátogatja, mindig orvos után fogunk küldeni; de kerti gyógynövényeinknek nemcsak művelési módját, hanem erejét is alaposan ismervén, leginkább elszigetelt és a segedelemtől távol eső tanyákon, közönségesebb s apróbb bajainkban, vagy nagyobbakban is, a rendes orvos megérkezéig, nem fogjuk tudatlan tevékenységünk által, szeretett betegünk állapotját súlyosabbá tenni. — Illy megismertetés után az eszközöket, mikkor a bajon enyhíteni akarandunk, sem a tudatlanság, sem az előítélet, sem a babona nyujtandja kezünkbe: hanem a mint jó szándéku és művelt emberekhez illik, okszerű szakismerete azon tárgynak, mellyre reményünk támaszkodik. S azért kezdjük meg bátran, e felőli tárgyalásainkat.

### **A kerti erősítő gyógynövényekről.**

A kerti erősítő gyógynövények neve alatt értjük mindazokat, mellyek valami, és közönségesen kedves, illattal ellátvák. Ez illat származik szállékony olaj-részeik-

ből (Aetherische Öhle), miket a növény több ízben csak egyes részeiben, de sokszor legvékonyabb gyök-rostjaiban, sőt még az anyatótól elvált magvaiban is tartalmaz. A szállékony olaj nem egyez meg némellykor szagára nézve a növény egyes részeiben, s azért is p. o. egészen más illatu olaj az, mellyet a narancs levelei után nyerünk, mint az, melly a narancs virágaiban vagy gyümölcse héjában foglaltatik. Apró és jobbára hosszúra nyult sejtek foglalják magukban e különös illatu, szállékony olajt, melly színre is különféle. Így az ürömé sötétzöld, a szegfű- és cziczfarké kék, a narancs- és kálmusé sárga, pirosba átmenő, a borsmentáé vagy fenyőmagé szintelen, olyan valamint a viz, stb. A szállékony olajokhoz jutunk, ha a felszárogatott növényrészeket vízzel lepároljuk (destiliren), melly eljárás csak némelly olajnemüeknél jár kivétellel; így nyerjük a rózsa- és a narancs-virágok szállékony olajrészeit, ha friss vagy beszózott virágait lepárolásnak adjuk alá. A szállékony olajok nagyobb része igen hig, és csak hosszabb ideig tartva sűrűsödnek meg; tapintatra nem mutatkoznak sikosaknak, hanem inkább érdesre vál-

toztatják tapintatukra bőrünket. A viznél rendszeren könnyebbek, de vannak olyanok is, mik a vízben leülnek, azaz annál nehezebbek, p. d. a fahéj- vagy szegfűszeg-olaj, melly a viznél nehezebb.

A szállékony olaj-félék vízzel nem igen, vagy legalább csak igen csekély mértékben egyesülnek, de avval jól összeráztatva, annak mégis kölcsönöznek némi szagot és izt is, valmint azt p. o. a rózsá- és egyéb illatos vagy ugynevezett aromaticus vizeken tapasztaljuk.

Nagyobb mértékben egyesülnek a zsíros olajokkal és zsirral (pomádék-, haj- és egyéb illatos kenőcsök előállításánál). Egyesülnek továbbá savannyal p. o. az eczettel, képezvén azzal az ismeretes illatos azaz aromaticus eczeteket; de mégis a legnagyobb mértékben egyesülnek, azaz olvadnak fel, aether és borlélben (spiritus), és pedig az utóbbiban annál tökéletesebben, minél kevesebbé viztartalmu az. És ezen állapotban felolvadva — azaz egyesítve — találjuk fel az illatos olajokat, a különféle hig illatszerekben, az ugynevezett kölni vízben és más effélékben.

A fennebbiket azon oknál fogva érin-

tettük, hogy kitűnjék az illatos kerti növények technikai hasznavehetősége is, melly-nélfogva nem csak a gyógyszertárakban, hanem azon iparosok közt is könnyen találunk vevőre, kik illy, nem utolsó keletű fényüzési cikkek előállításával foglalkoznak

Szolgáljanak a mondottak leginkább azoknak ösztönül, az illatos kertnövények terjedtebb termelésére, kik földjük és egyéb helyzetük sajátosságos és kedvező voltánál fogva, ezen termeléssel különös hasznot is kapcsolhatnak össze. Magyarországnak melegebb éghajlata kiválólag kedvez az illatos növények termesztésének, és nem hiszem hogy messze azon idő, a midőn több családok és vidékek ezen hasznos és jövedelmező kertészeti cikkek termesztése után, becsületesen fognak elélni. A világ általános Flórájának szemmel tartása azonban azt mutatja, hogy minél melegebb az éghajlat, annál gazdagabb az, illatos és fűszeres (gewürzhaft) növények előállításában. Mi, természetesen a nyugot indiai szigetekkel, vagy akár Nápoly heves éghajlatának e rendbeli terményeivel, (hála Istennek) nem mérközhetünk, mert akkor

több, ezeknél sokkal hasznosabb-gazdászati és kerti növényeink termesztéséről is le kellene mondanunk; hanem vegyük hasznát mindazon növényeknek, akármilyen nevek legyenek is azok, mik egünk sajátságai folytán köztünk diszlenek, s ilyenek meglehetősen számmal vannak, mint p. o. a mentacsaládbeliek, a levendula, kakukkfű, ruta és több illyfélék, mik szelid éghajlatunk alatt természetes álló helyüket találják. A hanyagság és hátramaradás átka súlyosodik és súlyosodják is mindazon nemzetekre, mellyek hazájuk természetes kincseit hasznukra fordítani vagy nem tudják, vagy nem akarják; és Isten mentsen meg, hogy nemzetünk ezek közt szerepeljen.

A másik, és pedig még fontosabb indok, mellynélfogva kertjeinkben az illatos s nevezetesen erősítő gyógynövényeknek helyet engedjünk, azon haszon, mellyet utánuk mint kéznél levő, és költségbe nem kerülő házi orvosságok után nyerünk. — Használtatnak pedig jó sikerrel az e rendbeli szerek; mind azon, rendesen rögtöni és az idegrendszer gyöngeségét társító bántalmakban, miket, a különféle módor és helyen előforduló göresök neve alatt is-

merünk; továbbá azon fájdalmas de daganat nélküli bántalmakban, mellyek rendszeren meghütések után, külső tagjainkban megjelennek, és a nem orvosok előtt a „osúz“ általános neve alatt ismeretesek. — A különféle görcsöknél belsőleg alkalmaztatnak mint hathatós házi szerek az e sorozatbeli gyógynövények, és pedig mindig mint forrázat (Aufgusz). Egyenesen megfőzni sohase kell akármiféle illatos gyógyfüvet, mert a főzés alatt füstbe megy illatos olaja, tehát a szernek hathatós része; s a betegnek nyujtanak izetlen — sokszor rossz izü, de minden esetre hatás nélküli — zagyvalékot.

Az illatos füvek gyógyhatására számíthatunk, ha azokat forró vízbe befőzvé, azonnal a tűztől elmozdítjuk és fődővel befődjük. Illyképeni 10–15 perczyi áztatás után, készen áll az erőteljes forrázat. — Fájdalmas kül-, sőt nemzeti s eredeti szokás szerint, a tengelét több nemü elgyengüléseiben, p. o. csömörben is alkalmaztatik az illatos gyógynövények hatása, fűszeres eczetek alakjában; mik közönségesen több illynemü növények keverékéből készítettnek. Hogy a fokhagyma, illa-

tos és bő olajtartalmánál fogva, bizonyos tekintetben hasonlókép e sorozatba tartozik s kenésre alkalmazott hathatós keverékekben nem az utolsó factort képezi : azt minden magyar ember tudja, ki valamikor csömörös állapotában, egy elavult cigány menyecskének keze alatt nyögött, de meg is gyógyult. Ezen terjedtebb, de talán nem helytelen előzmények után, legyünk ismét a legszorosabb értelemben kertészek, és ismerkedjünk meg sorra az erősítő gyógy-növények miveltési módjával.

### I. M e n t a.

Déli Európa homokos, de egyszerűsmind nedves vidékein, tehát hazánkban is, előfordul vadon. Ha azt kertünkben tenyésztjük : kevésbé szembetűnő, árnyékos helyet kell neki választani, miután széjjelkuszó gyökerei miatt, közönségesen rendetlenül elterjed. Ha tenyésztési szükségletének megfelelő helyben részesülhet e plánta, igen elszaporodik taraczk módjára, és bőven diszlik. Szaporítható ugyan magva után is, mint jobbára minden növény ; de

legkönnyebben gyökerei szétszedése által. Diszlésük az átültetést minden 3—4 évben újból megkívánja. E család növényei, bőven tartalmazott illatos olajuk erős szagánál fogva, a kámförre emlékeztetnek, és gyógyerejökre nézve a házi szerek közt a leghatalmasabb görcs-oszlatók közé tartoznak, minélfogva a cholera gyógyításában is nagy hirre és ennek folytán rendkívüli árra kaptak. Fontját 20—30 krjával veszik, még pedig szárastul; és azért természetese nem csekély haszonnal jár. Szétszedése kétszer történhetik meg, a nyár közepén kivirágzása előtt, és később, mikor sarja ismét virágzásnak indul. Felszárogatása árnyas helyen, legczélszerűbben szellős padláson történjék; és a házasükségére zacskókban tartassék. Forrázata theaképen, leforrázott levelei pedig borogatásra szolgálnak a házi praxisban. A cholera-ban mind a két minőségben vétethetik, úgy is mint thea belülről; úgy is mint borogató a gyomorra vagy lábra, kívülről; s mind a két alakban egyszerre.

A menták, valamint az illatos növények nagyobb része, Linné két főhimü, és Jussé ajakas virágu növényei közé tar-

toznak, és köztük két változvány természetik s hasznaltatik gyógyszerül : a borsos menta (*Mentha piperita*. Pfeffermünze) és a közönségesebb fodor-menta (*Mentha crispa*. Krauzemünze), mellyek közt leginkább az elsőbbiek képviselői, családjuk főtulajdonainak s hasznainak.

## II. Citromfü (*Melissa Officinalis*. Linn.)

A magyar ezen kedves illatu növényt rendszeren méhfűnek is hívja és nagyon helyesen, mert a szorgalmas méhe kiválólag kedveli azt. Átalán véve azt venni észre, hogy a méhek az illatos konyhakerti gyógyfüvek virágait feltünő előszeretettel lepik, a mit az ajakos virágoknál átalán véve észre venni szoktunk.\*)

Miután a kertben, s leginkább falu

---

\*) Ajakos (Labiatae) virágoknak nevezi a nagy francia művész *Jussieu* mind azon növényeket, miknek virágai a Pintyő (*Antirrhinum Löwenmaul*) módjára alkotvák, s miket póraink közönségessén tátogató virágoknak neveznek; mivel az ujjak közt uyomogatott virág, a száj ajkainak módjára, megnyílik és csukódik — tátogat!

helyen, a méhes is nagyon czélszerűen helyét találja, tehát igen természetes leendő a kertésznek arról is gondoskodni, hogy ezen felette hasznos állatkáknak bőséges legelője se hiányozzék. Erre nézve leginkább fel fogja használni azon növényeket, mellyeknek illata kedves, mellyek a szemnek tetszenek, és mindamellet még konyhában, a házi és közönséges gyógyszerárban is alkalmazhatók. Mind ezen hasznokra néze pedig a citromfű, több más társaival együtt, nem az utolsó helyet foglalja el.

A citromfű magva után szaporítható, vagy, a mi leginkább divatos, bokrai szétzedése által, mit vagy september elejével vagy pedig kora tavaszkor lehet sikeresen teeni. Ha az ősz kezdetével nem értünk volna rá, az átültetést véghez vinni, tanácsosabb azt tavaszra halasztani, mert ha a tél bekövetkezete előtt gyökeret tökéletesen nem verhetne az ültetvény, az télen által könnyen elvész. A magvát is jó foganattal két időszakban vethetjük el, t. i. akár kora tavaszkor, akár augustus végével; melly utóbbi esetben a palánták, a reá következő tavasszal, állandó helyükre áthelyezendők.

A citromfü, mivel helyéből elkusznj; nem szokott, nagyon helyesen szokott a kerti utak beszegésére alkalmaztatni, melly alkalmazás mellett ugyszólván helyet sem foglalván, a kert szépségét növelvén, és az utak határait tüzetesen kijelelvén; mégis mindamellet sok hasznait árasztja termesztőjére s művelőjére. Hamvas-zöld, kissé molyhos de csinos s fűrészes szélü levelei, mintegy másfél lábnyira emelkedő bokrai, fehéres, tátogató kis virágai vannak, s rövid csutkákon ülnek, mellyek valamint az egész növény minden egyes részei is, szaguknál fogva a citrom kellemes szagára emlékeztetnek. Már ezen szaga miatt is megérdemlené, miszerint annak kertünkben helyet engedjünk, leginkább mint mondók, az utak szélein, ahol is valahányszor csak mellette elmegyünk, ugyanannyiszor szaga orrunkat kedvesen érinti.

Talaj-minőség dolgában meg nem elégszik rossz és sovány állóhellyel, de öntözésre, elültetése idejét kivévén, nem igen szorul. 4 — 5 évek lefolyta után kimeriti földjének táperejét, minélfogva annak ez időn tul, szakonkénti átültetése és bokrainak szétszedése is ez uttal eszközlendő. Átalán

vévé valamennyi, az utak beszegésére alkalmazni szokott kerti gyógynövény, minden 4 - 5-ik évben megkivánja az átültetést; mivel közönségesen még a legnagyobb tisztasági igyekezet mellett is, sűrű bokrai közé bele szokott lopózni a pörje vagy taraczk, melly idővel a gyógyfü védelme alatt annyira elhatalmasodik, miszerint a közmondás szerint, a gaz dáját is kiszorítja helyéből.

Néhány különböző válfajait látni a kertekben, mellyek leveleik nagyobb hamvassága, magasabb termet és csekélyebb illat által, a valódi orvosi ezitromfü helyét bitangolják; és azért ezzel felcserélendők, ha előforduló esetekben teljes gyógyhatásával élni akarunk. Annak pedig igazán jó hasznát vesszük a háznál, a gyermekek különféle görcsös bántalmaikban, mik nemcsak az állati de a tengélet körében is előfordulnak; tehát az élet azon körében, melly az élénk fejlődésü gyermekkorban, a mindennapi betegségek színhelyét szokta képezni. Alkalmaztatik forrázatképen is, borogatásképen is. Jó ára lévén mind a gyógyszer- mind a szeszgyárban, a nagybani természet is kifizetné magát, legin-

kább ott, hol a talaj, felette homokos és száraz természeténél fogva, a hason értékű menta termesztésére kevésbé alkalmas.

Leveles hajtásait nyaranta, a virágok kinyiltával kétszer le lehet vágni, néha háromszor is. Szárogatása és eltartása a mentáéhoz hasonló. Egy évnél tovább ne tartuk, mert hűs helyen tartva is utóbb elpárologtatja szállékony olaját, mellynek köszöni összes gyógyhatását; azért a szemétre vele, valamint minden más illatos gyógyfüvel, ha egyszer az egy esztendőt túl élte, nehogy betegünk kinjait, hasztalan és rossz fűizű levéneket itatásával szaporítsuk.

### III. Z s á l y a.

(*Salvia officinalis*, Linne.)

Az erősítő gyógyfüvek közt, egynek sincs olly kelete mint a zsályának. Ha azon hirdetések és felszólításokat áttekintjük, mik a táborigyógyertár különféle gyógynövényekbeni szükségletét köztudomásra hozzák: szinte elcsodálkozunk, hogy a zsályából évenként a katonai kórházakban tetemes számú mázsa mennyiség szük-

ségeltetik. Ha pedig az ember maga is az illy katonai kórházakban orvoskodott, akkor könnyen elérte, hogy a szegény katonák, kiknek nagyobb része a földművelő osztályból való, és gyermekségétől fogva a szabad levegő s ég alatti munkás élethez, s jobbára növényi táplálékhoz volt szokva: eredeti életmódjának illy tetemes változása mellett, valamint a kalitkába került madár, több ollyféle nyavalyákba keveredik, mikről othon fogalma sem volt. Ezek közt a vérnek bizonyos elgyengülése, és a romlásra különös hajlandósága, főhelyet foglal.

Tudjuk, hogy ezen nyavalya, melly süly (Scorbutus, Scharbock) név alatt ismeretes, az igazán kalitkabeli életre ítelt tengeri katonáknál, hajósoknál, azaz matrózoknál még nagyobb kiterjedésben uralkodik; s innét könnyen megmagyarázható, hogy egy illy elterjedt és gyakran előforduló betegség, tetemes mennyiségű gyógyszereket is szükségel. Már pedig a süly elleni gyógyszerek közt alig van hathatós és gyakrabban használt, mint éppen a zsálya, amiből annak kelendősége aztán igen természetesen következik.

Ha tehát a zsálya miveléséről szólnunk, nem olly gyógynövényről beszélünk többé, melly elvétett és ritkább esetekben marokszámra el kel a ház körül, vagy talán nagyobb mennyiségben koronkint akkor, ha Isten ostoraként valamely járvány, mint p. o. a cholera pusztit köztünk; hanem szó van egy olly gyógynövényről: mellyre köztünk folytonos szükség leend, és mellyet a civilisationak árnyoldalai, p. o. az állandó katonaság, a hosszas tengeri utak, a proletariatus nyomora stb. a jövődőre nézve is csak nagyobb kelendőséggel biztatnak.

A zsálya déli Európa majdnem minden tartományaiban honos, s így tehát hazánkban is; talaj dolgában a szárazat és homokosat kedveli, evvel pedig akár □ mértföldnyi számra szolgálhatunk. Kopár legelőink egyformaságát, rónainkon ugyszólván egyéb sem váltja fel, mint itt ott egy tejfü, vagy a zsálya valamely vadon termő változványának egy egy csoportozatja. Ha pedig e növény minálunk olly kitünően diszlik, nagyon kár volna az alkalomnak hasznát nem venni és azt bővebben nem termesztetni; miután benne, a ter-

mesztésére ösztönző mind két feltétel : biztos diszlés és biztos kelendőség minden kétségen túl megvan. — Elég ok tehát arra, miszerint a zsályával és annak művelési módjával közelebbről megismerkedjünk.

Plántánk azon változványa, melyet orvosi zsályának neveznek, és amellynek közösen elismert haszna, már is majdnem minden kert ajtaját megnyitotta számára, helyes küllemű bokrot alkot, mely több ágbogas szárákból áll, mik a tövéből és a virágszárakkal 1—1½ lábnyi magasságra emelkednek. Levelei hamvas-zöldek, dzsida-alakuak, molyhosak és szélükön csipkések; hátukon emelkedő recsés erek mutatkoznak. Szaguk sajátágosan fűszeres és kellemetes. Virágai ajakosak, a méhek előtt igen kedvesek, színre kékek, vagy — de csak ritkábban — fehérek is. Magva a bükkönyéhez hasonlít, de annál sokkal kisebb. E magvának csirzó tehetsége 3—4 évig eltart.

Elszaporítását e magva útján érdemes eszközölni, mert a magról kelt növény sokkal szebb leveleket hoz, mint amaz, melyet a régibb bokrok felosztása és elültetése után nyerünk. Ha a magvát elvet-

jük, szükséges, hogy az kora tavasszal történjék, és pedig elegendő ritkán, hogy a plánta az első nyarat a magágyon tölthesse el, miután ritkán erősödik fel annyira, miszerint azt még azon tavasszal állandó helyére elültethetnénk; az őszi ültetéstől pedig ovakodjunk, miután azt az illatos gyógynövények általán véve nem igen türik, hanem télen át elfagynak, mivel annak beálltaig elég erős gyökeret verni nem bírnak. A bokrok szétszedése utáni elszaporításhoz és elrakáshoz ismét a tavaszt választjuk, hogy a sikerre nézve meg ne csalatassunk. Házi szükségre, az utaknak néhány ölnyire terjedt szegélye, elég levelekkel lát el, miután azokat, még mielőtt a növény virágszárait kitolná, s így meglehetősen kedvezésű nyarakban háromszor is — lehet szedni.

Szárogasása és tartása azon ismert bánásmódot kívánja, mint a többi illatos növény.

Gyógyhatása leginkább erősítő és gyengén összehúzó működésben fejezi ki magát, és különös jótékonyással hat mind azon bajokban, a hol a vérnek leginkább éleny hiányából származott gyen-

geségéről van szó, és a melly bajokat, különböző fokozatuk és jelenségeik daczára is, a sülynek (Scorbutus) colletiv neve alatt ismerünk. Ezen bajok minálunk leginkább a gyermekek közt, szokatlan heves-ségü nyarakban; sőt hosszabb szárazság idején a legelő megfogyatkozásával, marháink közt is a szájfájás neve alatt elterjednek. Ezek egyszersmind azon bajok, mikben a zsálya gyógyereje, leginkább eczetes vízzel alkalmazott forrázatban valóságos jótétemény, ha azt a szenvedő részen gyakori mosogatással alkalmazásba vesszük.

Ha pedig valakinek olly földdarabja volna, mellynek homokossága és száraz voltánál fogva másképp hasznát venni nem igen lehetne: ültesse azt be zsályával, melly egyszer kiültetve egyebet sem kíván, mint az egynehányszori kapálást. Hogy az illy czélből történt ültetésnél, az egyes bokrokat egymástól legalább is két lábnyi távolságra kell ültetni: az magában értetik; hogy t. i. az elbokrosodásra elég helyet nyerjenek, és annak következtében annál többet is jövedelmezenek.

## IV. L e v e n d u l a.

(Lavandula Spica. Lin.)

Kertjeink egyik szagos növénye, mely jobbára kellemes szagánál fogva inkább illetszerűen használtatik: de mint rovar vesztő is híres.

Felvesszük e sorozatba, mivel sem a gyógyhatást, sem általán véve a hasznosság predicatumát tőle éppen nem lehet eltagadni. Kertjeinkben a levendula a legcsinosabb szegélyeket adja rov-ágyainknak (Rabatte), mik egész nyáron által kitünő kedvességű zölddel, és a rózsza virágzása-kor, mintegy kék és illatos szalaggal jelelik ki utjainkat.

A levendula hasonlókép déli Európát s így Magyarországot is szívesen elvállalja hazájának, ágbogas bokra 1—1½ lábnyira emelkedik, virágszáraival magasabbra is, levelei vonal-dzsida alakúak, szélei hátrahajtvák, fölületüket apró szőröcskék lepik el. Kék vagy ritkán fehér ajakos virágocskái, meztelen kalászokon ülnek, és pedig megszakadozott közökben. Szaguk erős annyira, hogy csendes esti időben, az

egész környéken észrevehető és áthatósága mérvében kellemetes is. Magva igen aprócska, minélfogva nehezen is kel ki. Elszaporítása ennélfogva sokkal biztosabban vitetik véghez, a bokrok szétszedése által, mit a levendulánál is kora tavaszkor kell véghez vinni, mert ősszel elrakva, könnyen szenved a fagy által.

Talajra nézve a homokot kedveli, de jobban az erőben levőt, mint a soványat. Van azonban belőle futóhomokban is egy ültetvényem, mellyet télen és tavaszon a bőjti szelek homokkal egészen befödni szoktak, de azért mégis kiszabadítja az évenként magát a homok lávából, és virit javában: noha azon helyen idáig semmi más kerítéssel sem boldogulhattam. Ha nedves helyre ültetjük ki, könnyen megfogamzik ugyan és vigan tenyész nyaranta, de télen át hamar kivész.

Miután virágai tartalmazzák az illatos olajnak nagyobb részét, azok kerülnek leginkább használat alá, noha a levelek is illattal telvék.

Egyenesen gyógyszerül nem szokott a levendula alkalmaztatni, de annál nagyobb kelendősege van neki, mint segéd- és kie-

gészítő szernek ; minélfogva majdnem valamennyi gyógyhatásos ecetek, szeszek és lepárolt s a sebek gyógyítására használt vizekben és essentiákban szerepel. E mellett azonban mégis legnagyobb alkalmazásban részesül az illatszergyárakban, mikben több illatos kerti növényeink közt mind arra, mind kellendőségre az első helyet foglalja el. Jó az leginkább benne, hogy minden költséges készület nélkül is, a maga egyszerű valóságában, mint kész parfüme használható, s ennélfogva a pesti piacra legalább elegendő levendulavirágot küldeni alig lehet.

Csodálatos, hogy az uj, s szokatlan utánni vágy az embert annyira elfoglalja, miszerint a mindennapit akár milly kedves legyen is az, végkép szeméből téveszti. Így találunk hazánkban, de másutt is — roppant és tömérdek költséggel felszerelt kerteket, mikben sem a trópok, sem Uj-Hollandia növényeinek szebbjei éppen nem hiányoznak ; találni ott olyanokat ezen kölföldi csodavirágok közül, miknek illatja majd csaknem a levenduláéhoz közelit, s éppen azért ápolják is azokat költséges módon ; de a levendulát magát, ezen

eredeti kedves illatut, a világért sem találani az illy kertekben. Miért? Mert közönséges paraszti virág! Vagy talán mivel a nagyságos asszony éppen a levendula szagától főfájást kap? meglehet; de annyi igaz, hogy a Párisból szerzett parfüme-szagának fő alkatrésze, levendulaolajból áll! O ti szegény szegény gazdagok!

Hallottam, hogy olyanok is vannak, kik igazán olly gyenge idegzettel, és respective annak olly gyenge forrásával — tehát agyvelővel — bírnak, miszerint: a levendula és az eféle hazai illatok náluk ájulásokot, görcsöket, főfájást és nem tudom miféle más illynemű bajokat okoznak; sajnálni lehet őket, mert az illy állapot tagadhatatlan betegség, és a reteograd metamorphosisnak egyik jelenségét mutatja; miután közösen tapasztalt tény gyanánt tudjuk azt, hogy a levendula az alsóbb rendű állatok idegzetére bódítólag és el-lenségesen hat. De e tulajdonának van ám még csak igazán jó haszna! mert nincs jobb molyüző, és általán véve nincs könnyen olly illat, melly a kártékony és alkalmatlan rovarok seregére olly kellemetlenül és így ránk jótékonyan hatna, mint a

levendula szaga, és ennél fogva meg is érdemli, hogy nemzeti parfume gyanánt a kö-zép és alsóbb rendüeknél bevétessék, és majdnem minden almérjomban biztos helyét feltalálhassa.

#### V. Ruta, vagy Keresztes ruta.

(Ruta Graveolens, Lin.)

Elértük benne azon kerti gyógynövényt, mely a hazai javas asszonyok praxisában szörnyü nagy szerepet játszik. Ha valami bajt, nyavalyát, vagy akármi szarvas vagy szarvatlan szellemeket kell a szegény nyavalygó testéből kiüzni : akkor bizony a keresztes ruta, ha nem is a hadnak épen zömét, de legalább az utócsapatját szokta képezni.

Nem tagadjuk el tőle a hatalmas gyógyhatást, hanem meg akarunk vele közelebbről ismerkedni, azért hogy képesek legyünk valódi hatásának felismerésére, miszerint azt vagy a neki való alkalmas helyen felhasználhassuk, vagy inkább annak használatát az orvosnak kezére bizzuk, hogy kárt ne okozzunk vele.

A keresztes ruta hasonlókép elágazó, de nem annyira ágbogas bokrot alkot, mint p. o. levendula vagy zsálya. Magassága  $1\frac{1}{2}$  lábnyi. Levelei kékes- vagy szürkés-zöldek, többször összetettek, ékforma, és mirigyekkel ellátott bevágásokkal; ernyős és keresztes virágai zöldes-sárgák. Az egész növény erős de kellemetlen szaggal bír, és bő nedve, melly minden egyes részeit megtölti, olly kellemetlen, keserű és maró tulajdonságu, miszerint az ember kezét eszi és azon daganatot okoz, ha kesztyű nélkül aratja le. Virágait június végével fejt ki, és mielőtt azok végkép kinyílnának, szükséges, hogy azokat hatásos zöldjével együtt, letakarítsuk. Ezen letakarítása vagy lemetélése megtörténhetik az ősz felé, a midőn sarju hajtása új virágokat készül kifejtetni. Felszárogotása a szokott elvek szerint árnyas és szellős helyen történjék.

Noha déli Európának honos növénye, földminőség dolgában a keresztes ruta nem kedveli a felette könnyű földet, vagy a soványat. A pesti homokban minduntalan kivész télen által, még soványabb helyen meg sem tartható. Elszaporítása szét-

szedése által nem igen sikerül, mert nem a töviből hanem a törzséből bokrosodik, ennek következtében magva után kell azt elszaporítani. Magva sárga, kása nagyságú és elég könnyen kél ki. Első évében jobb meghagyni a helyén, nehogy a hőségben elveszen; ha pedig az üzdében neveltetett, april dereka táján kiültetendő. Jó belőle évenként valamicskét elvetni, mert ritka esztendő, hogy az ültetések télen át valami csorbát ne szenvedjenek.

A ruta gyógyhatását szállékony olajtartalmának köszöni, melyet nevezetes mennyiségben tartalmaz. Belsőleg a rutát nem tanácsos alkalmazni, éles és könnyen kártevő tulajdonainál fogva; külsőleg alkalmaztatik helyesen a zsálya módjára, és ugyancsak súlyos bántalmakban, leginkább szájviz vagy borongatásképen a gyermekek hasára, ha azokat bélférgesek bántják.

A füstölések, miket a javas asszonyok a nőnem különnevű alhasi bántalmaiban a keresztes rutával véghez visznek: a céltevészett és több izben káros kísérletek közé számíthatók, miket kerülni kell. Miután ezen bajok még az orvosnak is eléggé meggyűjtik gondjait, ha azokat sikeres ostrom

akarja alá venni. Ha más kárt nem okoznak, hát legalább idővesztésre nyújtanak alkalmat, melly veszteséget még sokszor az orvos lelkiismeretes igyekezete sem egyenlíthet ki többé.

## VI. Izsóp.

(*Hyssopus Officinalis*. Lin.)

Déli Francia-, Német- és Magyarországon is megtermi az izsópot vadon is; hogy földünkön és éghajlatunk alatt jól érzi magát: abból tűnik ki, mert ahol egyszer elültették, ott többé ki sem irtható; mivel úgy látszik, hogy minden kihulasztott magszeme kikél, és minden ráfordított gond nélkül szaporodik el. Jó szolgálatot tesz ennél fogva az izsóp sovány földű, száraz és homokos kertekben, mert szinte a futóhomoknak megkötésére is alkalmazható.

Hatalmas ágbogas bokrot alkot, melly magasságra a 2 lábnyit megközelíti, sőt kedvező években meg is haladja. Levelinek színe fénylő sötét, dzsida-alakúak, kocsánytalanok, vagy igen rövidke kocsánnyal bírók. Virágja rendszerint kék, de

találkozik vereses és fehér virágu is; ezen virágok lábnyi hosszú, megszakasztott kalászon ülnek, de úgy, hogy mindnyája a kalász egyik oldala arányát tartja meg. Az egész növény minden egyes részeiben sajátos, de nem kellemetlen illatot áraszt szét.

Szaporaságát már fentebb megemlítettén, ritkán szorulandunk reá, miszerint azt rendszeren magva után elveszük, miután egy egy bokra legalább is 50—60 gyökeres tőhajtásokra elosztható, mik tavasszal a rovályak széleire kiültetve, rendszeren bujjalkodva diszlenek, és egy két esztendő múlva inkább az irtó kapát kívánják meg, mint sem mesterséges elszaporításra szorulnának.

E növény gyógyhatására nézve összehúzó, és azt illatos erős olajtartalmának köszöni, melly benne nevezetes mennyiségben feltalálható (Raybaud nyert a viritó növény 100 fontja után, majdnem 11 lat illatos olajt, melly színre zöldes volt, és tisztaságra a víz átlátszóságát megközelíté).

Ezen sajátos gyógyerejü tartalmánál fogva, jó sikerrel használtatik annak forrázata idült, de láz nélküli hurutokban,

mik tetemes és elerőtlenítő izzadással állanak kapcsolatban; szinte használtatik a forrázata, herbathé alakjában a gyermekek bélférgeik ellen. Külsőleg ahol erősítő házi fürdőre szorulunk, ott a leforrázott izsóp leve, annak hathatós kiegészítő részét tenni.

Lábfekélyek, mellyek az egyéni elerőtlenedés és öregség következtében sem fájdalommal sem a rendes genynek elválasztásával nem jártak: több ízben, szemünk előtt gyógyultak meg az izsópnak és csekély hamunak leforrázatából készült lábfürdők használatára.

## VII. Kakukfü. Kerti Démutka.

(*Thymus vulgaris*. Linné).

Roszaló itészetek kísérik igénytelen sorainkat, mint olyanokat, mik a kertészet szorosán vett határain tulcsapva, a gyógyászat tilosába merészkednek átbangolni.

Nem szokásunk ugyan kitérni az utból, és most sem térünk ki — ha rossz lovainkon az igazság egész terhével megravii.

kodtan, töretlen uton előre baktatunk ; leginkább akkor nem : mikor az ellenfél — tánczó és jól tartott csikókon ugyan — de üres kocsival vágtat elénk. A méltányosságnak azonban szivesen hódolván, átlátjuk annak szükségét, miszerint nyílt és világos szavakkal elmondjuk, valjon ez esetben miért nem térünk ki : mert meg lehet, hogy nem vették észre azok az üres kocsin, hogy mi annyi igazságbeli teherrel járunk, miszerint előlük kitérnünk szinte lehetlenné válik.

Megengedjük, hogy a kertészet szoros feladata csak a körül forog, miszerint a tárgyalása alá vett növénynek művelési módját megismertesse ; akár legyen az már régóta haszonkertjeinkben divatos, akár pedig csak, most felismert hasznavehetőségénél fogva, felavatottja. De mivel az esetek többségében, a művelési módnak ismerete a növény tulajdonainak és hasznainak megismertetését is feltételezi : el nem kerülhetjük, miszerint annak is egy kis időt s tért ne engedjünk soraink között. Már pedig a szokás, szükség és a különféle hasznavehetőség szerzi meg a különféle növényeknek kertjeinkben az incolátust ; s

ennek következtében sok helyütt el sem kerülhetjük, miszerint több kerti növényeinknek a konya körüli technikai, kereskedelmi stb. hasznait röviden ne érintenők; hát miért ne többi közt az orvosiat is; miután épen ezek azon indokok, mellyekért nekik kertjeinkben helyet engedünk.

A hasznos ismeretek népies elterjesztésével nagyobb szükségét pótlunk, mint ha kenyeret osztanánk. És ezen igazság leginkább ott ötlik szembe, ahol a népet a többiek mellett azon növények gyógyhatásával megismertetjük, mik szokásból és szükségből, házi kertjükben eddig is már helyet foglalnak. Sőt meggyőződésünk, hogy általán véve szükséges minden természetrajzi tárgy tulajdonaira nézve józan felfogással bírunk, de annál inkább a gyógyhatásos növényekről, ha a babonának, a helytelen vagy káros alkalmazásnak elejét akarjuk venni. Ha pedig már a mondottak igazságát, a dolgot egész általánosságában véve, kénytelenek vagyunk bevallani: akkor Magyarországra nézve éppen elkerülhetlen szükségét pótlunk, ha népünket a keze alatt forgó gyógynövények

valódi tulajdonaival, és így azok okszerű használatával megismertetjük. A ki elszigetelt puszta-lakóinknak sorsával megismerkedett és köztük élt; és a ki látta, hogy az egy személyben saját magának építőmestere, faragója, nádazója stb. az szívéből kivánni fogja, hogy egyszerű bajaiban legalább addig orvosa is legyen, míg alkalma akad a távol lakó rendes orvosnak tanácsával és biztosabb segedelmével élni; ha pedig már a késsel bánni kénytelen: ismerkedjék meg annak tulajdonával is, nehogy vele sértegessen vagy szinte öljön ott, ahol segílyt nyújtani vélt.

A kinek tehetségében áll, vagy a ki könnyű szerrel a közelében lakó orvos biztos segedelmével élhet: az sem nagyobb sem kisebb bajaiban, legnagyobb kincse, az egészsége ügyét amugy sem fogja másra bizni, mint jó hirben álló, tanult és ügyes orvosra; mert vajmi nagy gondatlanságot árul az el, aki fontos pörét tapasztalatlan prokátorra bizza, holott jól tudja, miszerint azon ítélőszékről, mellyen a halál viszi az elnökséget, appellátának nincs helye.

Elmondtuk tehát, hogy miért nem té-

rünk ki az utból, s azért : szóljunk most már magáról a kakukfüről.

Olly kerti növényel van dolgunk, mellynek szinte három irányban vesszük hasznát. Először a konyhában, hol a hazai és kedvelt házi fűszerek közt nem az utolsó helyet foglalja el. Ki nem ismerné annak hasznát a különféle — eczettel izesített — hus-készítményeknél ; ki nem tudná, hogy a kakukfű azon becses fűszerek egyike, miknek segítségével a husnak eltartását biztosítjuk? Másodszor hasznos a kakukfű, mint kereskedesi cikk, mellynek mind az illatszerek készítésénél, mind a gyógyszerertárban kiterjedt hasznát veszik. Harmadszor pedig hasznát vesszük a kakukfünek, a mennyire az mint házi gyógyszer, számos esetekben alkalmazás alá kerül.

A kerti démut apró bokrocskát képez, melly alig arasztnyira emelkedik a föld színétől, de ha földjét szereti, egy  $\square$  lábnyira legalább is elterül. Szára nem kuszik szét a földön, mint azon válfaj, melyet hegyi legelőkön veszünk észre, (Thymus serpillum) : hanem felfelé áll, levelei piczikék, tojáskerekek, haragos vagy ham-

vasabb zöldek, de mindig hátra göngyölödtek. Virágai a violaszinből pirosak, ajakosak, a virágzat megszakadozott kalász. Az egész növény, de leginkább virágzása idejében, erős illattal teljes, melly sajátságos ugyan, de némikép mégis az citroméra emelkeztet. Ize fűszeres és igen kevesé kesernyés. Az aprócska növénynek ezen kedves illatja, valamint más e sorozatbeli növényekké is, sajátságos és tetemes mennyiségű szállékony olajtartalmából ered.

Déli Európában s így honunkban is vigan diszlik, s leginkább akkor, ha a talaj meszes homokot foglal, és inkább száraz mint nedves tulajdonságu. Pesti kertjeinket kiváltkép szereti és azért szinte csodálatos, hogy ezen hasznos és pénzzé tehető névényt, olly ritkán vagy csak elvétve találni bennük.

Apró, mákszem nagyságu és alaku, de barna piros magja könnyen kikél, ha csak mélyen nem kerül a föld alá; hanem azért mégis könnyebben szaporodik bokrainak szétszedése által, mire a tavasz legalkalmasabb. Egynehányszori beöntözésből, miután azt martius végével elültettük, áll az egész vesződség, mellyet mivélése ki-

ván, és azon csekély áron vásárolhatjuk meg rovágyainknak egyik leghelyesebb és a mellett leghasznosabb beszegését, melyet csak ismerünk. Kivirágzása előtt aratják először le, és őszfelé másodszor; szárogatása pedig valamint más illatos füvekénél is, szellős de árnyos helyen történjék.

Miután a nélkül, hogy kusznék mégis elterül, meg kell azt tavaszonként a kertzi sinór után mind az ut, mind a rovágy belseje felől egy éles ásóval, körülbelől jó fél lábnyira egyenesre nyirni vagy bökni; mi a helyes szegély csinoságát is növeli, tavasszal pedig már a konyhát sok jó kakukfűvel ellátja, s nem engedi hogy a vesepecsenye, legjobb izzó fűszeréből kifogyjon.

Minden 3—4 évben megkivánja az átültetést, mert különben elfogyasztván a talaj zsirját, lassankint elvész, mi annál inkább megtörténik, ha a telek hótakarót nem nyujtanak neki, vagy a szokottnál hidegebbek. Sokkal terjedelmesebb mivelést érdemelne még, mint a mennyiben részeseül, miután kelendősége mind a három irányban valóban tetemes, és konyhai használatra a réti kakukfű által nem, vagy csak roszul pótolható, mivel annak ize

sokkal keserűbb. Ha tekintetbe vesszük, hogy valamennyi szatócs- és fűszerárusnál, a kerti kakukfűből legalább is néhány vagy több fontra való készlet található : tehát könnyen fogjuk elérteni, hogy annak a konyhában is nem csekély mennyisége használtatik fel. Ide járul még az illatárusok és gyógyszerészek szükséglete, mi leginkább jelenkorunkban szinte nevezetes.

Felemlítjük, hogy jelenkorunkban leginkább nevezetessé válik, és pedig azért, mivel napjainkban a hajdani Egyiptom régi szokása, a halottak bebalzsamozása ismét divattá — vagy mondjuk inkább pietásnak tárgyává — kezd válni.

Az anyagi tehetségnek egyik nem utolsó előnye közé tartozik minden bizonnyal az is, hogy hatalmában áll, kedveseinek pormaradékát, habár rövid időre is, de legalább egy darabig az enyészet pusztító hatalma elől megmenteni és örökösíteni — már a mennyire ember azt teheti — azon pont, mellynek fentartásába helyezzük földi boldogságunkat.

A bebalzsamozás nem egyéb, mint megakasztása az állati élet megszüntével,

a chemia törvényeinek átengedett hullá, természetesen beálló er nyedésének, azaz rothadásának.

A bebalzsamozás mestersége különféleképpen jár el céljának, azaz a rothadása megakasztásának elérése érdekében. Egyszer alkalmazza a hidegnek pusztá hatását: így balzsamoztattak be egész az 1813-ik évnek beálló tavaszáig a francia sereg mind azon szegény katonái, kik az 1812-ki szerencsétlen hadjárat alkalmával Oroszországban elestek. Mászor alkalmazásba veszi a levegőnek szárasztó, és a sónak és hidegnek rothadás ellenes tulajdonát; mikor p. o. az alföldi gazda szalonnáját a hideg levegőn felasztalja — balzsamirozza. Itt igénybe veszi az összehuzó gubacs természetes és tapasztalt rothadás elleni tulajdonát: mint midőn timár a bőr tartósságát biztosítja; ott felhasználja a sónak és illatos füveknek a rothadást megakasztó erejét: mint midőn szorgalmas és tapasztalt gazdaszony, télen a sertéshust előbb az ugynevezett páczba rakja, utóbb a levegő és füst, azaz korom vagy szén balzsalmirozó hatásának átengedi stb. És így tettek elégre Egyiptom hajdani orvos-papjai, és

tesznek mai nap, a nem papi-orvosok is, ked-  
 veseink holt tetemeivel, miszerint azoknak  
 állandóságát biztosítják; igénybe veszik t.  
 i. a maróhigany (Mercurius sublimatus  
 corrosivus) tapasztalásból ismert rothadás-  
 ellenes tulajdonát, páczolják azaz áztatják  
 azokat több órákig annak concentrált ol-  
 vadékában, és kitömik elvégre azoknak  
 minden egyes és legkisebb üregeit is szál-  
 lékony olaju füvekkel. Melly eljárás által a  
 hullának tartóssága évekre, sőt némelly-  
 kor századokra is biztosittatik. S ime az  
 illatos gyógyfüveknek egyik nem csekély  
 haszna és kelendőségüknek magyarázata.

Hogy pedig a kerti kakukfű ezen so-  
 rozatban nem az utolsó helyet foglalja el,  
 azt tapasztalásból mondhatjuk; s azért ke-  
 lendőségén nem fogunk csodálkozni, miut-  
 tán egy hullának bebalzsamozására is egy-  
 szerre mindjárt ezen gyógynövényből több  
 fontnyira való használtatik fel. Ide járuk  
 még az illat- és szeszgyárnokok szükség-  
 lete, melly hasonlókép szép mennyiséget  
 felemészt. A gyógyszerárban ismét szépen  
 veszik hasznát, és a házi orvoslás a követ-  
 kezendő esetekben él kakukfűvel, pedig  
 leginkább eczettel felforrázva és külsőleg

alkalmazva : olly fejfájásoknál, mellyek a gyomor-romlásával semmi összeköttetésben sincsenek ; továbbá : hasonló elkészítéssel mindazon daganatoknál, mellyek mint p. o. a hideglelés utáni, máj- és lép-daganatok, gyuladással azaz tetemes fájdalommal nem járnak.

### VIII. Majoranna.

(*Origanum Majorana*. Lin.)

Valamint a többi illatos növények a meleg égajlt kedvelik; ugy honol a majoranna is csak déliesb tartományokban, s nevezetesen Palestinában. Ámbár mint csak egy éves növényke, évenkint az ujbóli vetést, s így tenyészetéhez kapcsolt vesződésget megkívánja, mégis kedves a majoranna hazánk kertésznői előtt.

Megvallom, hogy ha a majoranna nem leendett, már régen eretneket csináltak volna belőlem viszonyaim sajátságai.

Eretneket-e? E bizony nagy szó, és azért tartozom némi felvilágosítással, mellyel azonnal szolgálni is fogok :

Husz és egynehány év előtt, tehát a-

zon veszedelmes időtájban, mikor még az egész világ attól tartott, hogy Magyarország saját zsirjában fullad meg : kerültem finnyás orral, a külföld még finnyásabb székvárosaiból, állomásom helyére, egy kis tisztes mezővároskába, melly éppen egy olly kenyér- és zsirrontó vidék közepette feküdt. A vizözöntől fogva nem látott e vidék más orvost, mint olytant, ki Lévi vagy Nepthali törzséből származott, s ennek következtében erőnek erejével zsidónak tartattam én is. Keresztény magyar ember létemet vindicálandó, nyakra főre jártam a templomba, azt tartom még a rórártét sem mulasztottam el. Télen ez megjárta, de miután régi szokás szerint a telet a nyár követi, megtörtént az akkorában is, és nolle velle meg kellett ismerkednem, meg az orromnak is ezen évszak bajos mellékleteivel. A szabadság vagy plane egyenlőség veszedelmes elvei minálunk még fogalmukra nézve is alig heverték akkoron tojásaikban, és annak következtében a doctor, mint afféle fő honoratior, a templom első padjában találta állandó helyét. Ez sokat érő praerogativa volt, mert ezen első pad előtt gyönyörű koszoruban állták őt

körül a város fiatal szépei, s azok mind-  
 egyikének kezében, vagy egy még érde-  
 kesebb helyén, egy hatalmas bokréta lát-  
 tatott, mellyből a majoranna ideg erősítő  
 bűvös szaga jótevőleg áradt szét. S ime,  
 tandem aliquando elértük a pontot, melly  
 akkoron az eretnekségtől megóvott, és ke-  
 resztény áhítatos szokásaimat ez időig  
 megmentette.

Mondék mindjárt kalandom kezdetén  
 valamit a zsirról, és nem ok nélkül, mert  
 ideje lesz már megemlitenem, hogy physi-  
 catusom székhelyén, még a régi magyar  
 szokás divatozott akkor. A bunda volt a  
 komolyabb férfikor egyedüli diszruhája; az  
 évszak hévmérséke erre nézve befolyást  
 éppen nem gyakorolt. A haj sem volt alá  
 vetve a divat ezerféle változásainak, hanem  
 azt mindenik legnagyobb becsben tartotta,  
 mert születésétől fogva egész a sirig, ezen  
 bő haját a nyíró olló nem érte. Már pedig  
 ha az illy rőfös haj csak a maga, vagy a  
 szél kedve szerint uszná körül a főt, senki  
 sem birná annak alkalmatlanságát eltűrni:  
 s ennek következtében le kellett az simi-  
 tani, mi annál jobban esett, mivel ismét a-  
 zon fulasztó portékának, a zsirnak, egyik

portiójától és a hozzá kapcsolt veszedelemtől szabadította meg az embert, s illetőleg a németet.

De ennyi episod után térjünk ismét vissza a stricte historicumra, és képzeljünk magunknak egy 1834-ki nyári vasárnapot. A bundák — az alattuk saját levében fürdő közönség — a 30 foknyi meleg, melly több száz hosszú haju fejről, az avas zsirt gőz alakjában a zárt légkörbe szorította fel, s ez összesen a kétségbeesésnek olly fokát idézte elő bennem, melly csak kétféle választást hagyott fenn számomra: vagy t. i. merész kézzel s egész elszántsággal keldet nyulni a martyr-korona után, s minden enyhülés nélkül elveszni; vagy eretnek módjára a templom látogatásáról végkép lemondani. És ime megnyilott előttem még egy harmadik ut is, mellyen megmenekültem, és ezen mentő ut nem vala más, mint a majorannának kiegyenlítő bűvös szaga, melly az első padot környező virágkoszorukból felém lengvén, a százféle büzön erőt vett, és illy nem kevésbé ártatlan mint csodálatos uton, az egyháznak egy már ingadozó lelket megtartott.

Éljen a majoranna, és azért lássunk

Hugaim utána : valljon mikép kellessék azt mivelní.

A majoranna apró növény, melly egy lábnyira alig emelkedik. Szára meredt, nem felette ágbogas, levelei hosszukás kerek alakuak, ajakos, apró és fehér virágai sűrűen tömve ülik meg csupkás kormos kalászaikat. Szaga kellemes minden egyes részeiben, és sajátságos ize kissé kesernyés.

Használatul szolgál a virágzó növény fris állapotjában mint kedves illatszer, és ugyanaz szárogatott állapotjában összezsurmolva s száraitól megtisztogatva, mint majoranna-polyva.

A majorannát, mellyet közönséges használatra alkalmazni akarunk, jó kövér, homokos és verőfényes helyre el lehet vetni első tavasszal, egy kevés jó földet sűrű rostával a mag hegyébe rostálván. Ha ugy gereblyéljük be a magvát, mint más egyéb, nagyobb magvakat: sokszor cserben hagy, mert apróságánál fogva ki nem kelhet, ha mélyebbre kerül a földbe. Eleintén az öntözést el nem kell fogni tőle, mert valamint a magva apró, ugy növénykéje is alig észre vehető piczike, mellyet nagyon tisztán kell tartani, hogy a gaz el ne

lepje. A szabadra került vetés ritkán érleli meg a magját, s azért helyesen cselekszünk, ha valamellyest kora tavasszal az üzdében vetünk el belőle, vagy pedig ha ősz felé kitelelésre néhány plántát cserépre veszünk, hogy utánuk friss magvat nyerhessünk, mert annak csirzó tehetsége csak 1, némellykor igen jó helyen tartva 2 évig tart.

Miután a majorannának sokféle hasznát lehet a ház és konyha körül venni — évenkénti termesztése pedig mégis némi vesződéssel jár: nagyon ajánljuk annak azon válfaját, melly kitelel, sokkal nagyobb bokrokat terem, és a fűvészek előtt *Origanum majoranoides* (Willd) neve alatt ismeretes. Ezt szinte szegélynek használhatni, valamint a többi évelő szagos gyógyfüveket is. Ha ezt télre levéltakaróval ellátjuk, jót teszünk vele, mert különben száraz és hivatlan telekben elvész, szint úgy akkor is, ha külseje nedvesebb helyre kerül. Terbélyességét kivéve, használata a közönséges majorannaéval megegyez.

Kellemes szagu szállékony olajtartalma kedvéért termesztjük a majorannát, 1-ör. Mint virágót. 2-ör. A konyha számá-

ra. (A ki sok kolbászt csináltat, sok majorannát termessen, mert könnyebb emésztésű a kolbász, ha majorannában nem szűkölködik, és a liba, récze nem is pecsenye: ha majorannával nem készítették.) 3-szor. Mint gyógyszer, mert üdült láznélküli hurutban, hatalmasabb házi szer alig van, a majoranna forrázatánál.

### IX. Bazsalikom.

(Ocynnum Basilicum. Linn.)

Ezen növény mai nap gyógyhatása végett alig használtatik, és ennél fogva sorozatunkba nem is igen illenek; mivel azonban a gyógyhatást tőle eltagadni nem lehet, és mivel őt inkább a divat, mintsem gyógyerejének hiánya szoritotta ki a gyógyszertárakból: egy csepet sem habozunk, miszerint annak az illő helyet át ne engedjük. A régi orvosok, és nevezetesen Theodorus Tabernaemontanus, terjedelmes fűvész-könyvében legalább huszféle nyavalyát sorol fel, mikben a bazsalikom valaha, mint hathatós gyógyszer használtott; de miután fájdalom! a divat a gyógy-

VII. 4

szerekre is kiterjeszti hatását, a feledékenység homályába merült, sok más, szinte hasznos társaival együtt a bazsalikom is. Még csak imitt amott a nép közt tartatik fen mai nap is annak némi maradványa. Így élnek némelly tolna-megyei német helységekben, most is asszonyok a bazsalikkal, midőn emlőikben a tej, vagy elválasztáskor, vagy más alkalommal meggyűl és benn keményedik. Ez alkalommal a növény nyers vagy felszárogatott virágos hajtásai leforráztatnak forró vízzel, és használnak burogatásul kiváló jó sikerrel, valamint azt saját magunk is több ízben tapasztaltuk.

A bazsalikom különben nyári növény, mely sokféle változványokban fordul kertjeinkben elő; ezen változványok, illatjok kedvességére nézve mind megegyeznek egymás közt, de levelük, sőt viráguk színére és nagyságára is, különböznek egymástól. Azon eredeti változványa, mely után az európai kertészet, a különféle válfajokat nyerte, és a mely a kelet meleg tartományáiban, Indiában és Persiában honos; egy lábnyi magasságra nyúlik fel; termete fenálló, szára ágbogas, leginkább az

apró levelű változványoknál, mikemélfogva felette takaros kis gömb- vagy gúlacska alakokat képeznek. Levelei simák, ellenesek, kocsánosak, tojás-kerekdedek. Ajakos virágai aprók, fehérek. Az egész növény ugyan, de leginkább leveli és virágai, telvék kellemes illattal.

Növényünk a könnyű de televényeföldet kedveli; melegebb égajlnak szülöttje levén, nem egy könnyen barátkozik meg tavaszaink hideggel változó hőmérsékével; s azért ved el magvát martius közepe táján üzdébe, vagy ha avval ellátva nem lennél, virágcserepekbe, miket a beköszöntő derek alkalmával, könnyen lehet takarogni. Aprilis végével a szabadba átültetve, mint gyengébb nyári növény, folyton megkívánja szorgalmas ápolásodat, és hosszas szárazság idjén öntöző kannád heverni fog, nem nagy örömedre valónd bazsalikom-ültetvényed.

A bazsalikom magva jókora, majdnem akkora mint a kölesszem, könnyen kikel, de csirzó-téhetségét legfeljebb is csak 2 évig tartja meg.

Használatára nézve nemcsak a virágfüzér illatját növeli, hanem a konyha körül

is becses, a kolbász-tölteléknek ízét pedig, módjával alkalmazva, különösen kedvessé teszi.

### X. Szátorja. Borsfü.

(*Satureja hortensis*. Linn.)

Gyógyereje hasonló sorshban részesül valamint a bazsalikomé; mert azt mai nap már többé senki sem használja. Ez ellen ugyan nem emelünk szót, mivel bővelkednek kertjeink más hasonhatásu — sőt nálamég bathatósabb — gyógynövényekkel, p. o. a mentafélékkel, a kakukfűvel stb.: de azt egyenesen sajnáljuk, hogy napjainkban a borsfü házi és hazai fűszer gyanánt nagyobb kelendőségben nem részesül. Átalán véve napi renden való pazarlásink egyik nemét teszi az, hogy a külföldi, drága és természetünkkel sokszor ellentétben álló fűszerekkel sokkal inkább élünk, mint azokkal, miket az Ur Isten egyenesen számunkra rendelt, és ugyszólván ingyen a kezünkbe szolgáltatott. Nem hijába nevezi népünk a szátorját borsfünek, nyilván azért, mivel azt valamikor bizonyos ételei-

ben gyomorizgató — azaz a borsot potló — fűszer gyanánt használta a végett, hogy a gyomor ezen ételeket könnyebben megemészthesse. A borsfüre nézve már Dioscorides, ki Nero idejében élt, említi meg, hires Euphorista nevü munkájában, hogy a hüvelyes főzelékekkel, leginkább paszuly- vagy lencsével főzve, a gyomrot segíti azoknak megemésztésében, megakadályozván a szokott föl puffasztásokat. Ha tehát egyéb haszna nem volna is a borsfünek, mint az, hogy olcsó módon többféle ételünkben, és azoknak eltarthatási készületeiben, a külföldi fűszereket több hazai társai- val együtt pótolja : tehát elég okunk volna már reá, miszerint annak házi kertjeinkben szívesen helyet engedjünk.

Ollyast ne vegyen meg senki, a mit külföldről jobb minőségben mint itthon nem kaphatni: vagy aminek használatát, valamelly hason minőségü hazai szerrel olcsó módon lehet pótolni. A ki pedig drága pénzért külföldről hozatna ollyasmít, ami természetére károsan hat, s hozatna azért, mivel az divat tárgya : csak azt bizonyítja, hogy azon tudósok véleménye nem egészen alaptalan, kik az embert a

majomtól származtatják. Priesznitznek és a homoópathiának csudái, nagyrészt a külföldi erős fűszerek mellőzésében rejlenek. A házi kert hasznai közt, nem utolá- az is, hogy nemcsak meglehetősen sok filléret hoz egyenesen a házhoz, hanem szint amnyit meg is kimél, melly hol étszer, hol gyógyszer, hol fűszer neve alatt a házi költséget szaporitaná!

A borsfüben értünk ismét tárgyalásunk egyik olly fordulátára, a hol a növényi gyógyerő, a fűszeresség hidján az ételek sorozatába átkanyarodik. Elismerjük ennél fogva, hogy a borsfű mai nap helytelenül foglalja helyét az illatos gyógyfüvek közt: de mivel hajdan ugyanezen gyógyerejének hasznát vették, és idővel alkalmasint ismét venni fogják, nem vonakodunk ideiglenes hybrid természetét tekintetbe sem venni. Akinek figyelmét el nem kerülte, hogy a természettudományi tárgyaknak valamennyi felosztása, az átmenetet képező tárgyakra nézve hasonló hibában sántikál: az alkalmasint kimélettel fogja hibákat elnézni.

A kerti szátorja helyes kis bokrooskát képez, melly sötét zöld, a bannába átmenő

levélkéivel messziről feltünteti magát. Az ajakosak családjába tartozik, valamint az illatos gyógyfüvek és növények legnagyobb része, szára fűnemű ágbogas, levelei szálas lándzsásak. Aprócska virágai piszkos fehérek, az egész — egy lányira emelkedő — kis növénykének illatja sajátságos, és minden egyes részeiben kellemes.

Miután csak nyári növényke, el kell azt vetni évenként, mi azonban nagy bajjal éppen nem jár, mert magban felette bővülködik, és azért, ha egyszer kertünkben meghonosult: azt könnyen kiküszöbölni alig lehet, mert ha vetjük, ha nem, előáll az évenként hiven. A jó kertész azonban sohasem bizza a véletlenre gyermekéi sorsát, és azért a borsfü számára is feltalálandja a kellő helyet. Földben nem válogat, de a televényes könnyű földet mégis jobban kedveli, mint a nehéz agyagot.

Házi fűszer gyanánt használva, nemcsak mint gyomrot izgató és jobb ízűket eszközlő adaléka a hüvelyeseknek, érdemli ki figyelmünket, hanem azon hazai fűszerek közt is dicséretesen helyet foglal, mik a husnak hosszabb tartósságát (az úgynevezett páczolás útján) biztosítják.

## XI. Tárkony.

(Artemisia Dracunculua. Linn.)

Midőn most 6-ik éve, Pestre ugy szől-ván kertestül átköltöztem, egy tárkonybokrót is hoztam el magammal. Azon egy bokor után van jelenleg mintegy 30 öl rov-ágy-szegélyem, és legalább ugyanannyit osztottam már el, jobbára olly kertekbe, mellyek több holdnyira kiterjednek, és a külföldi ujjabb és drágább növényekben ezerayi számra bővelkednek. Azért hozom pedig szóba e csekélységet, miszerint ki-tünjék, hogy a hasznosnak milly szük helyet szoktunk kertjeinkben adni.

A tárkony is mai nap a gyógyfüvek közé alig számitható, de annál jobb hasznát is vesszük ám neki a konyhában.

Utolsó ember az, aki a hasának él; de a ki egyszer Somogyban (ahol több helyen bivaltejfellel főznek) tárkonyos mártással gyenge bárányhust evett, annak még 10 év múlva is szájában lesz, e tárkonyos báránhus ize; és aki eczetjét tárkonynyal fűszerezi, az az ugorka-salátát is bátran re-

petálhatja, ha bár nem szabadban működő kertész volna is. Ismerkedjünk meg azért a tárkonyművelés módjával.

Nincsen egyszerűbb dolog a tárkony művelésénél. Tatárországból és Siberiából hozták ugyan hozzánk, de meg is látszik rajta, mert a kényesség éppen a legkisebb hibája. Földben nem válogat, a rovágyak beszegésére nagyon alkalmas sőt csinos is. Mag utáni szaporítása nem divatos, de nincs is szükség rá, mert a bokrok szétszedése után, a taraczk könnyűségével elszaporítható. Minden 4—5-ik évben szereti az átültetést, ha álló helyében trágyázni nem akarjuk. Átültetése mindenestre czélszerűbb, mintha helyében trágyáztatik, mert különben idővel gaz lopózik közibe. Elég hatalmas bokrot alkot, melly kedvező talajban, tehát közepszerű könnyűségű televényes földben, 2—3 lábnyi magasságra is felnyulik. Ágbogas szárai meredtek, levelei világos zöldek, lándzsásak, simák; tőlevelei ellenben hármás hasadékkal ellátvák. Virágai aprósak, sárga zöldek, a száruk végein csomagban ülők. Levelei szagára sajátságos és kellemes, izükre csipős tulajdonsággal bírnak. Gyenge szarait kétszer

Lehet évenként lemetszeni, május végével és ősz felé; s ezeknek télen át is lehet hasznukat venni, ha árnyékban gondosan felszárogattattak; de ennél többet ér, ha használatra friss levelét szedhetjük, és azért azt tanácsoljuk, hogy házi kertünk tárkonyban hiányt ne szenvedjen.

## XII. K ó r i á n d r o m. Kerti (czigány) petrezselyem.

(*Coriandrum sativum*. Linn.)

Szóltunk ugyan már a kóriándromról egyszer a balzsamozásnál, de e helyütszinté el nem kerülhetjük, miszerint az elejtett fonalat még egyszer fel né vegyük. Míg a hajdan és jelenkor orvosai, a balzsamozás által a létnek árnyékát a gyors enyészettől elvonni, és ellene biztosítani szokták: addig a szorgalmas és gondos gazdasszonyok, ismervén több fű- és egyéb szerekek a rothadást gátló természetes tulajdonát, ugynevezett páczolás által biztosítják a húsniemük eltarthatását.

A hazai fűszerek közt, mik ezen ezél elérésére leginkább alkalmasak, fő helyet

érdemel a koriándrum; ez nemcsak cserenye (Tarmin, Gärbestoff) tartalmánál fogva eszközli a husnak tartósságát, hanem kellemes szagu szállékony olajrészeinél fogva, izének kedvességét is növeli.

Azelőtt orvosi szer gyanánt használták a koriándrum szárogatott magvait, mint gyomorerősítőt. és a puffadásokban mint széloszlatót, mostanában ezen alkalmazása a feledékenységnek adatott ugyan át, de házi gyógyszerképen még most is megérdemli az ebbeli alkalmazást.

Nem igen van növényünk, melyet éghajlatunk alatt könnyebb szerrel sikerülne termesztenuk, mint a szóban lévőt. Ez minden földdel megelégszik, de jobb földben jobban diszlik és magvat bővebben terem. Déli-Európában mindenütt szivesen honol.

Nagy érdemü hazai fűvészünk Diószeghi Sámuel, a kerti koriándrom plántáját fűvészileg így írja le : szára felálló, elágazó, széljelberzett; alsó levelei szárnyasok; levelkéi kerekded ékformák, a felsők háromszor hármusak. Eddig Diószeghi. — Virágzatára az ernyősök közé tartozik; virágai fehérek, június és júliusban nyílnak.

Zöldjében feltűnően bűdös az egész növény, még magvai is ; ellenben érett és szárogatott állapotban, végképen eltűnik a magvak kellemetlen büze, helyet engedvén valamelly fűszerszámos és erősítő kedves szagnak.

Fzen magvak bükköny nagyságúak, tojásdad gömbölyűek, a szürkéből sárgás barnák, tiz—tiz, fehéres vonalakkal ellátvák. Ősz kezdetével érnek, és szellős padláson felszárogatva nyerik csak kellemes illatjukat, melly bő és szállékony olajtartalmunknak tulajdonítható (Trommsdorff 100  $\text{ö}$  mag után majd nem 6 lat olajt nyert.) A kóriándromolaj tiszta, sárgás és szaga igen átható.

Egy két fontnyi kóriándrommag, már nevezetes háztartás szükségletét fedezheti, és azért a kertnek valamellyik apróbb és nem éppen szembe tűnő szegletében, bőven megterem annyit, amennyi a ház körül elkel. Mivel termesztése igen könnyű, az ára is csekély : azért is évenként csak annyit érdemes belőle termesztetni, hogy fris és erőteljes magvából ki ne fogyjunk. A kóriándrum, mint nyári növény évenként vetetik, martius végével.

## XIII. Anizs.

(*Anisum vulgare*, — *Pimpinella anisum*  
Linn.)

A kitűzött tárgyról elmélkedvén, önkénytelenül eszünkbe jut a közmondás, hogy a természetben ugrás nincsen. A kerti erős gyógynövényekről értekeztem ugyanis, még pedig azokról, melyek az állati életre birnak gyógyhatással. Az eddig szóba hoztunk növények, nagyobbrészt ugyan a mondott téren működnek, de nem úgy, hogy némelyik a szorosan vont határokra is ne csapna; így találkozik már több köztök p. o. a zsálya, ruta, koriándrom stb. mik ugyan nagyobb részt az állati életre, de egyszersmind a tengelére is kiterjesztik hatásukat: minélfogva már ezek képeznek átmenetet a második osztályra, melynek kitűzött határai, hasonlóképen csak a rendszerben, de nem a természet összefüggő láncolatában, állnak már fenn. Ezen második osztályhoz még inkább közelitnek hatásukra nézve a most tárgyalandók, és pedig már annyira, miszerint — ha szabad apróságinkat valami nagyszerű emlé-

kezetü tárgygyal összehasonlítani — már szinte azt kellene mondanunk, hogy gyógyhatásuk tekintetéből, a rhodusi Kolossus módjára, egyik lábukkal a tengerszoros innenső, a másikkal annak tulsó partján állanak. Ha az embe ri testre ezen hatásukat, alább némileg nagyobb figyelemmel kísérendjük: ketségkívül szembe fog tűnni ez észrevétel alapossága.

De tekintsünk meg bevett szokás szerint, ezeket is több oldalról.

Az ánizs az ernyős növények közé tartozik, mert egyes kis virágainak egyenlő kocsánai, azaz szárai, egy pontról küllőkint terjednek szét, olly virágzatot alkotván, millyent a bürökön, sárgarépan, kapron stb. ismerünk. Ezen virágcsoportozat mindegyike, szárával együtt kis enyőt alakít, s azért is nevezi a fűvész az illy forma virágzatu növényeket, ernyösöknek. (Plantae umbellatae, — Umbelliferae). Az ánizs szára egy—két lábnyira emelkedik, gyökleveli három hasábuak, bevagdaltak; szárlevelei lándzsások, virága fehér és apró; magvai a köményéhez hasonlítanak, hanem vastkosabbak, tehát tojásdadok, csikosak és karczoltak, színök zöldes sárga,

barnább csikokal. Izük édes és fűszeres, szaguk sajtóságon kellemes.

Az ánizsnak eredeti honát Egyptom és Szíriában kell keresnünk, de diszlik az nálunk is felségesen, mi nagyon természetes is, miután már Magdeburg táján is, és az egész Thuringiában mázsa számra termesztetik. Évek előtt Veszprém megyében, szőlőm valamelyik kis, kopár és elhagyott dombocskáján, vettetem egy kis marokra való ánizsmagot, s míg a tájon laktam, évenként legalább is 1—2 itezére való ánizsmagot gyűjtöttem utána a nélkül, hogy bár a legkisebb művelésben részesítettet volna. Utoljára többi dudva társaival a legszebb harmoniában tenyészett, hiven megadván gazdájának — kinek egyéb dezmása sem volt, — az akkori szokás szerint a dezmát.

Kitetszik ebből, hogy az ánizs termelése nem nagy fáradsággal jár. Földben nem válogat, sőt a silányabbal is beéri. — Rendes mívelés alatt mindazáltal szereti, ha tisztán és gyom nélkül tartatik, mi kapálás által legjobban eléretik. Tavasszal jókor el kell vetni magvát, mi soronkint legjobban történik, mivel a szerint a ka-

pálást le gkönnyebben véghez vihetni Ősz felé nem kell magvának vépképeni megérését bevárni, mert könnyen elhullatja; legalkalmasabban kicsépelteik kékébe kötve, magva kicsinyben zacskókban, nagyban pedig mint a gabona, szellős magtárban, többszöri forgatás mellett tartatik el

Megemlittetem a nagyban eltartást azért, mert az ánizsmag jó kelendőségnek örvend, minélfogva olly vidéken, ahol a földek soványabbak, nem ártana egy egy darabot ánizstermesztésre használni, mivel ez a silányabb föld kamatját is sokkal jobban megadná, mint a gabona.

Fennebb a sormivelést kisebb téreken p. o.  $\frac{1}{2}$  vagy egy holdnyi téren szóba hozván, meg nem állhatom, egy nagyon egyszerű eszköznek felemlítését, mellyel segítségével a kertész és kisebb gazda, igen könnyen segíthet magán anélkül, hogy valamelly nagyobb szerű sorhuzó eszköz megszerzésével, felszerelési költségeit szaporítaná. A szóban forgó sorhuzó nem egébb, mint egy, a közönségesnél nagyobb, és két nyelvű fagereblye, mellyet minden faragó ember könnyen és hamar elkészít, ha egy 7 lábnyi hosszú lécz, vagy kutveszszőnek (ostorfának) alkalmas gömbölyü puha fába

15—18 hüvelyknyire egymástól elálló, és a szokottnál erősebb, keményfa gereblye-fogakat alkalmaz; az illy forma gereblyébe egy nyél helyett kettőt csinál, mik 7 lábnyi hosszúak, 2 lábnyira egymástól elállók, és végüknél fogva egy keresztbe alkalmazott gömbölyü lécz által egyesítve legyenek; mi által a kétágu rud azon formát nyerendi, és azon szolgálatot is teendi, melyet az illy két águ rud szogott a közönséges kordéknál tenni. Ha egy ember a két rud közé áll, és azoknál fogva a gereblyét maga után húzza: kijelelhet egyszerre 5, vagy a gereblye talán nagyobb szélességénél 6 sort is, mik, ha az első sor kerti zsinór után huzatott, zsinór egyenességük leendenek. Nagyobb palánták, p. o. burgundi répa vagy káposzta ültetésénél igen jó szolgálatot teszen az illyen egyszerű sorhuzó, és így illy kisebb sorvetésnél is mint p. o. az ánizs vagy egyéb kerti magvaké, a hol is a jelelés mentében, kerti kikapával a barázdákat, legalább rendes távolságokban lehet kihuzni, mi nemcsak a szemnek tetszik, hanem e miatt a művelés is haszonnal és könnyebbséggel jár.

Ámde ismerkedjünk már most meg a-

zon több oldalú hatással és haszonnal is, melly az ánizs termesztése után, szintugy a konyha és müipar körében, mint gyógyhasználat után, háramlik a termesztőre.

A gyógyszerár egész készlete, nem sok olly szerekekkel bir, mik az első természetési utakban, tehát a gyomorban és belekben, a szelek fejlődését olly bizton megakasztanák, mint az ánizs és annak különféle készítményei; s azért helyén leend megkísérteni, ezen hatásának okait egy kissé közelebből fürkészní, mi csak akkor történik némi sikerrel, ha a nyájas olvasó, némelly előzmények dolgában, azokat figyelemmel kísérni nem resteli, miket ezen magyarázat érdekében előre bocsátni kénytelenítettünk.

Haller, a nagy természetbuvár és orvos elmondta ugyan : „Ins Innere der Natur, dringt kein erschaffener Geist.“ és mi, — sarui kötelékeinek megoldására alig érdemesek — nem bátorkodunk ugyan a nagy ember szavain kételkedni : de századunknak mindnyájunkkal közös ragálya, a kandság által elragádtatva, mérészkedünk mind a mellett, néhány kandi tekintetet vetni az állati — tehát hasonlókép emberi — természet-

tés műhelyeibe, azért, hogy annak némi okszerű magyarázatára tehesünk szert, valjon mikép történik az emésztést eszközlő belső szerveinkben azon átváltozás, mellynek útján a különböző eledelek nevét viselő szerves származatu részek, saját vérünk- és testünk-ké átsajatíttatnak.

A physiolog, tehát életműszereink egészséges eljárásainak tisztább felfogása, derítheti fel egyedül előttünk az abban előforduló hibák, vagy a rendszerességtől eltérések okait, és vezethet egyedül csak az ellenük okszerűleg választandó gyógyszerek nyomába; miután pedig mi az ánizs fennebb a szél-oszlató szerek egyik matorjának kereszteltük: tartozó kötelességünknek ismerjük, a tisztelt olvasó közönséget azon szempontra vezetni, mellyen nemcsak pusztá — és a gondolkodó embert ki nem elégitő — hitét, hanem meggyőződését is kieszközölhessük.

Mi a mondandókat éppen nem tekintjük hibás eltérésnek, mert saját meggyőződésünk az, hogy máj napon az embert, a meztelen tapasztalás már meg nem nyugtatja, ha annak oka előtte rejtély marad; s mivel továbbá meggyőződésünk az is.

hogy a physiolog eljárások, az állati életműszerben ugyanazon törzs-szabályoknak vannak alávetve, miknek a minket közelebb-ről érdeklő növények is hódolnak : szükségessé válik tehát szinte, hogy azoknak helyenkénti hol általános, hol részletes kiemelése szemünk elé állíttassék, azért, miszerint képessé váljék a gazda és kertész, az egész szervezett természetet, egy összefüggő organikus láncznak tekinteni, mellynek egyes tüneményeit megfejteni csak akkor leendő képes, ha elfogultság nélkül, és általános jártassággal az egészet, minden egyes részeiben kifürkészni fogja. Mert ugyancsak akkor veendi észre egyuttal, hogy ezen összes szervezett természetben az élet szabályai csak annyiban változnak, a mennyiben a külviszonyok okozta formabeli változatosság, annak, azaz az életnek részint fokozatát, részint jelenségei minőségét megváltoztatni kénytelen volt.

Minden szerves származatu test, egyéni élete megszűntével, az erjedés útján indul szétbomlásának, visszatérendő ismét eredeti alkatrészeinek és állapotjába, azért, miszerint a természet e minőségben azt, mint a forma kötelékeiből felszabadultat,

ismét más formák alatt, megváltozott és új  
 ezéljaira felhasználhassa. A természet ezen  
 átváltozási processust a meleg, a levegő, a  
 víz, mint olvasztó folyadék, és a mérsékelt  
 folytonos mozgás, tehát keverés által esz-  
 közli. Így az eledelek is, mint szerves szár-  
 mazatu és egyéni életük védelme alatt töb-  
 bé nem álló testrészek, ha valamely élet-  
 műszer emésztési műhelyének átadatnak,  
 és ott az erjedés közönséges és fennebb e-  
 lősorolt eszközei befolyásának átengedett-  
 nek; neki rohannak ezen erjedésnek, mi-  
 után itt is az erjedési factorok befolyása  
 alatt állván, még a gyomor savanyu, s azért  
 élesztőképen működő nedve által, az er-  
 jedési folyamatban elő is segítettnek. (Azért  
 a borju gyomra ezen tulajdonánál fogva,  
 egyenesen erjedési élesztő gyanánt hasz-  
 náltatik müiparilag is.) Az eledelek ve-  
 gyületével a savanyu erjedésnek ezen fo-  
 lyama véghez menne, analog körülmények  
 befolyása alatt, nemcsak a gyomorban, ha-  
 nem valamely más edényben — akár egy  
 fazékban — is; csak avval a különbséggel,  
 hogy akkor nem oly sebességgel, és a mi-  
 nőség némi módosításával.

A savanyu erjedésen végződik az

emésztési folyamnak első, elkészítési analyticus szakasza : melly azt eszközli, hogy az eledel ugynevezett chymussá átválttatik, azaz olly egyenlő péppé, melly egy felől alkatrészeire felbomlik, más felől pedig, mint ezen célra nagyobb kisebb mértékben alkalmatlan, a belek hosszabb működésének átengedtetik.

A chymus ennél fogva az emésztési folyamatban körülbelől ugyanaz, a mi a szeszgyártásban az erjedvény (die Maische) azaz olly higitott szerves eredetű gyurma, melly a savanyu erjedés utján, alkatrészeire felbontattva, és azoknak kötetlen működésének visszaadva, új alkotásokra, azaz synthesisek előállítására képesítettet.

Miután a folyamatba vett savanyu erjedéssel az emésztésnek első szakasza bevégeződött, kezdődik annak második szakasza, mellyben t. i. az epe hozzájárultával, a táppépnek szabaddá vált alkatrészei, új formába állanak össze, melly forma a tejhez sokat hasonlít és tápnedv, azaz Chylus neve alatt jelenik meg a vizsgáló szemelőtt.

Amde az emésztés mütéte így csak akkor mehet véghez, ha az emésztő élet-

műszer teljes épségű, és egészen másképp ha ugyanaz kóros állapotban szivódik. ...  
 A savanyú erjedés után megindított stétiomlái — tehát analyticus — szakasza az emésztésnek, véghez vitetnek ugyan mint már fentebb mondtuk, a sajátosság gyomornedvi és a többi ismert factorok befolyása alatt némiképp, akár az élő testen kívül is: de nem úgy az emésztésnek synthetikus, azaz azon második szakasza, mellynek után a szabaddá vált alkotórészek a kezdő szervezés, vagyis az anyaghoz kötött élet új formáját t. i. a táphiedvi vagy Chilus formáját öltik magukra. Első szakaszban a Chemismus, a másodikban a szervező élet viszi a főszerepet. Az első a Chemismus vagy szabályai szerint roth és széljel bontja az étezerékben a szervezés maradványait, amaz ölti rá a nyert elemekre az új alakot a szervezés első, noha egyszerű kezdeményeit. Az első megsemmisítőleg hat a szervezésre, a második megóvja a felszabadult alkotórészek ezen megsemmisítésüktől; nahik a természet folytonos metamorphosis lényegében, egy új és dicsőbb fokozatra az utat elkészítván, és velők, úgy szólván a természetnek egy sajátosság né-

mét indítván meg. Ezen eljárásra, melly az élet teremtvő erejének egyik legfontosabb, de egyszerűs mind legosodlatosb nyilvánulását idézi szemünk elé: megkívántatik, az emésztő szerveknek minél potenciózottabb életereje; miután a tét, azaz a megéleítés ezen actusa maga, (der Akt der Belebung) az egyéniségre szintolly fontossággal bír, mint a millyennel a nemzés actusa, a faj fenntartására és szaporítására nézve.

Minden tanulmányozás; mellyet a természet ezen rejtélyének megfejtésére fordíthatunk, arra mutat, hogy alkatrészeknek a szerves anyag kezdeményeihez előragasztása, tehát a megelevenítés ezen első jelensége, az idegek kormányása és működése alatt vitetik véghez. Azért mutatja a tapasztalás, hogy mind azon diaeteticus- és gyógyszeres az emésztést elősegítik, mik az emésztési idegzetre barátságosan vagy ösztönzőleg hatnak. Így az emésztés annál tökéletesebben megy véghez, minél természetesebb az egyén életmódja; minél tisztább a levegő és víz, mellyel él; minél többet mozog, minél élénkebb az állati-meleg; s erőteljesebb a gyomornedv

Helyre hozzák pedig a lankadt emésztő erőt azon szerek, mik az idegeket specifi-  
 cus hatással tevékenységre serkentik: így működik a bor vagy a többi észekészit-  
 mények; így a fűszerek, az illatos olajok stb., mellyek közt az anizsolaj az egyik főszerepet viszi.

Azonban ha három mód áll rendelkezésünkre, midőn lovaink szekereink terhével nem bírnak, miszerint bajunkon segítsünk. 1-ör. t. i. vonósainkat jól tartván s az ostort sem felejtvén otthon (emlékeztetem ez uttal a t. olvasót a fentebbi diaeteticus- és gyógyszerök ezekkel analog hatására). 2-ör. Ha rossz lovak után a téhernek csak felét rakjuk fel. (Ime a megszorított diatának, a homoeopathiának, a gyengébb eledelnek használatának csudái! Az állat is sőt az ember is szinte ösztönszerűleg s nagyon okosan kikoplalja magát, ha emésztésének híját érzi.) 3-ör. Ha az utat javítjuk vagy szinte vaspályát építünk, azaz a példát szóban forgó tárgyunkra alkalmazván: ha az emésztés könnyebítésére, különbözőféle előkészülettel élünk; így készítjük el főzés által az embernek szánt eledelt, míg a marhát, legalább a savanyu

erjedés által, célunk elérésére alkalmasabbá tesszük stb.

Noha eszerint néhány kandi tekintetet már az állati emésztés műhelyébe vettünk, s noha szinte halljuk, hogy olvasóink nagyobb része a napi rendre utal; mégis megatalkodásunkban meg nem állhatjuk, hogy a felkapott tárgynak még néhány perczet ne szenteljünk, mert mind ez idáig alig vagyunk arra nézve tisztában, valjon miért fontuk az ánizs szövegébe, emésztésrőlí nézetinket?

Azért, miszerint józan és tiszta fogalmakat terjeszszünk azon szerek gyógyműködésére nézve, mik az elévült szokás és tapasztalás utján, a gazdaszöny vagy a főző kezén forognak; mert nem fér össze az emberi méltósággal, hogy valamit cselekedjék, minek okát megfejteti nem tudja. Megtekintettük a fentebbiekben az állati emésztést physiolog szempontból, tehát úgy, amint az, az egészséges állati testnek emésztési műhelyében vitetik véghez. De minthogy célunk az ánizsnak, és egyuttal a többi szereknek gyógyhatásukkal megismerkedni, mik ingerképen házi szerül a gyomor serkentésére hasztálatnak kény-

telenek vagyunk az emésztés nemelly hibáival is megismertetni olvasóinkat.

Miért nem viselt a magyar már kezdettől fogva gombos bugyogót, amint már jobbára mai napon visel: hanem inkább szijas nadrágot? Ez olly sürgetős kérdés, miszerint azt még előjáróban meg kell fejtenünk, mielőtt, az emésztés hiányának tárgyalásába következetlenség hibája nélkül bocsátkozhatnánk.

In illo tempore, — midőn még termé-  
nyeinknek a közlekedés hiánya miatt ugy-  
szólván semmi áruk sem volt; midőn künn  
a vidéken az országnak minden módosabb  
lakosa egy, par force fogyasztó titkos tár-  
sulatnak volt munkás tagja; midőn még a  
sült madár közönségesen több volt mint a  
vendég szája, melly azt elnyelte volna; az  
időben tehát, mikor még a magyar titkos  
vágyai közé az is tartozott, hogy bárha  
még a maga saját használatára, hacsak a-  
rendában is, egy pár gyomrot bírhatna;  
akkor bizony szorító gombos bugyogót  
még nem viselhetett, mellyen hasának fe-  
lette változékony terjedelme mellett, az il-  
ledelem megsértése nélkül alig tágithatótt  
volna. Ez időben viselte tehát az ősi magyar

nadrágot, mellynek sziját észrevétlenül egy lyukkal megeresztvén, könnyen segíthetett baján, az illedelem megsértése nélkül. Most persze, miután a porosz koszt mindinkább divatba jön köztünk, megteszi a porosz szabásu bugyogó is.

Az emésztő tehetség százféle hibának és redetlenségnek van alávetve, a civilisált világban: de leginkább alá vala és van vetve ezer bajoknak a magyar, míg a tápszerek főlslegével körülményei sajátága folytán visszaélt és él; annál is inkább, mivel helybeli és égalji viszonyai is ugyanezen bajok keletkeztét elősegitik. S innét is magyarázhatók azom számtalan lázak, mik mindnyájan az emésztés redetlenségéből veszik eredetüket. Tagadhatatlan, hogy az emberi nyomor számtalan alakban jelenik meg köztünk. Van eset, mikor ezen Isteri ostóra, az éhséget választja alárczul, de van olyan is igaz, hogy egy áldozatra, mellyet az éhség elejt, legalább is s z á z olly áldozatja jut a feleslegnek és mértékletlenségnek mellyet ez betegágyra, vagy szinte ravatalra terit. S azért vessünk még egy kandi tekintetet az ember emésztő mühe-

lyébe, azon gyakorta előfordult esetben, mikor az többet foglal magában, mint a mennyit rendes erejénél, és az eledelék átváltozását előkészítő belnedvei készleténél fogva, felmunkálni bír. Az emésztésnek rendes factorait ismervén, könnyen megértjük, hogy azok a tápszereknek mód nélkül nagy mennyiségénél, természeti feladatuknak megfelelni; nem bírnak: mert leginkább sem a rendes és szükséges mozgás sem pedig a gyomornak savanyító nedve elégséges nem lesz, miszerint a szerfelettsok gyurmát áthatthassa. Az egész organismus feladatot kormányzó idegzet pedig, belefáradván a tehetségét túlhaladó munkába, nem fog képes lenni, hogy a tökéletlen arányokban fejlődött alkatrészek után, a megéletesítés feladatát t. i. folyamát (den Belebungs Process) véghez vihesse. És mik már közönségesen, és legtöbb esetekben, — ha tetemesb bajok már nem is származnak — ennek mindennapi következései? Az, hogy az ilyenkor többé fel nem munkáltathatott légnemek kifejlődnek, mik a körülfekvő idegszálakra a felpuffasztás által nyomasztólag hatva, ezerféle bajok és

kórházi jelenetek előidőzésére nyujtnak alkalmat.

Ugyanezen eredményt tapasztaljuk akkor is, ha a tápszerek nem is mennyiségük, de sajátzerű minőségük által, az emésztő tehetségnek szétbontási erejét túlhaladják. Ezen eseteknek előfordulta oly mindennapi, miszerint ha reájok nézve mindig orvosi tanácsesal akarnánk élni: kénytelen volna minden ház, legalább is egy conventiós orvost tartani; a mi a legtöbb emberek körülményeivel össze nem férhető lévén, más segédforrások felhasználására kényszerítette vagy vezette az embereket; így az okszerű főzés mesterségére, melly alatt azt értjük, hogy annak a-  
vatottja képes legyen főztét nemcsak izletesen hanem egyszersmind oly módon is előállítani, mikép az, a fűszerek sőt egyenesen bizonyos nemű gyógyszerek beléalkalazása által, az emésztő műszernek is megkönnyítse munkáját. Az ügyes szakács vagy szakácsnő közére bízott fű- és gyógyszerek közé tartoznak a hazaiakból a hagymafélék, paprika s több előttünk már ismert gyógyfűvek, vagy azoknak magvai p. o. az ánizs-, kömény-, mustármag stb.

külföldiek közül pedig azon majdnem számtalan fűszeres tárgyak, mikkel India megajándékozott, de mik egyszerűen nagy részt a visszaélés által, a danauok ajándékaivá váltak köztünk. Ne hidje senki, hogy valamely bizonyos étel csak azértzik, mivel szájüregünknek idegzetét kellemetesen osiklandozza; van még ezen kedves idegbenyomásnak más, mélyebb oka is t. i. azon ösztönszerű meggyőződésünk, hogy ez vagy amaz étel így, és nem máskép készítve, felleginkább gyomrunk emésztési tehetőségének.

A főzés mestersége eszerint, a civilizatio fejlődéssel, sokkal nagyobb nyomatóku, mintsem azt első tekintetre hinnők, ha anyagi oldalunk aránylagos fejlődésére utóbb nem lesz több gondunk, mint most: akkor bizony ezen főzés idővel még mindig nagyobb s fontosabb mesterséggé váland; ha pedig utóbb is szellemi részünk nagyobb tökéletesbülésével, az anyagi alapmindinkább elgyengülésnek induland: akkor az ember a mesterséges szakács vagy szakácsnőtől kénytelen lesz leginkább és legtermészetesebben megvárni, a stilyedő tengéletnek támaszait. A pusztai bérés asz-

szonynak esze ágában sincsen, hogy a kenyérébe ánizsmagot gyurjon; s mégis megesszik az ura naponként 4—5 fontot belőle anélkül, hogy felpuffadásról panaszkodnék. A városi sütő már ánizsmaggal készíti nemcsak kenyérét, hanem még diminutiv szarvaskáit is, hogy azok a bürokrata gyomrocskáján; ezen mag szalva guardiájának ótalma alatt, jó szerencsével keresztülcuszhassanak. — A ki 5—6 óráig az eke szarvát markolázza, vagy a kapa nyelét fogta: nem igen szorul az appetitoriumra, vagyis papramorgóra; az anisette-nek pedig talán még hírét sem hallotta; de ismerik mind a hármat azok, kik délutáni 2—3 óráig jobb kezükben a tollat tartogatják, míg a bal kezük körmein conceptust törek-szenek kirágni. A paraszt ficzkó megeszik egy kalapra való aszalt szilvát; s nem árt ha félig szénáé pörkölték is; s nagy szerencse ha a mag kiköpésével elvesződik: míg a városi nagykereskedő sáppadt fiacskájának, az öt szem hámozott aszalt szilvát, ismét hánytatóval kellene napfényre ciztálnia, ha az ánizsmagtöltelék őt fel nem mentette volna a keserves regurgitációs munkája alól.

De kísértjük meg már most rövid szavakban összevonni azon corollariumokat, miknek kellő kiemelésére az előttünk fekvő tárgyat némi körülményesebb áttekintés alá venni bátorkodtunk. Érdeünkben, t. i. s talán a t. olvasó érdekében is feküdt:

1-ör. Hogy emésztő szerveink rendes működéséről népszerű, de józan fogalmakat terjesszünk; ezt pedig azért valánk kénytelenek valamivel terjedelmesebben tenni, mivel feladatunknak csak akkor véülünk eleget tenni, ha nézeteink után meggyőződést várhatunk a t. olvasó részéről.

2-ör. Hogy megmutassuk, miszerint az emésztő tehetség csekélyebb hibáiban korántsem a gyógyszerútból, hanem az ételek czélszerű elkészítésének mesterségétől várjunk orvoslást. Ezen követelésünknek pedig csak akkor lehet helyes alapja, ha alkalmat nyújtunk, Hellasz összes istennői szerepeiben, körülünk olly mesterileg forgoló szépeinknek; miszerint józan fogalmakkal birjanak, mind azon valódi gyógyhatással ellátott szerekről, miket szükség és szokás után a konyhabeli ugynevezett fűszerszámos szekrényke magában foglal;

s miknek dispensatioja minden felelősség  
 terhe nélkül, idáig kezükre bízott,  
 3-or. Hogy utóbb is ide utalhassuk a  
 t. olvasót, ha az ugynevezett konyhabeli  
 gyógyhatásos kerti terményeinknek soro-  
 zatát — melly az ánizsban találja egyik  
 fő képviselőjét — folytatni fogjuk.

Felötlük a fentebbiekből, hogy az ánizs-  
 nak nemcsak egyszerűen kitisztított magva  
 többféle konyhabeli készítményeknél, mint  
 az emésztést elősegítő adalék használtatik  
 czélszerűen, hanem: hogy annak illatos  
 olaja a gyógyszerárnak egyik, gyakran, és  
 egyenesen orvosilag rendelt készítményét  
 is képi. A müipar pedig felhasználja az  
 ánizst hol áztatás, hol lepárolás útján kü-  
 lönféle szeszes italok előállítására, mik is-  
 mert gyógyhatásuk, és ízük kedvességénél  
 fogva, terjedt használatban részesülnek.

#### KIV. K a p o t.

(*Anethum Graveolens* Linn.)

Nyári növény, melly ha egyszer kert-  
 jeinkben lábba kapott, magvának bősége,  
 és csirzó tehetségének tartóssága miatt,  
 abból könnyen ki sem irtható.

Nem hiszünk ugyan, hogy találkoznék köztünk olyan, a ki a kaprot nem ismerné: de azért mégis közléseink öszhangzása kedvéért, kénytelenek vagyunk rövid leírását ide iktatni.

Szára 2—3 lábnyira emelkedik, melyt levelei kétszer czimpásak, levelkéi hajszál idomúak. A szárán ak minden egyes elágazása, hegyén hordja ernyős virágát, ami barnás hosszukás tojásdad, és barnább csikokkal jelelt temérdek magvat hoz. Az egész növény minden egyes részeiben sajátos, és a bennejlő olajtól származó (s leginkább a magyar előtt kedves) illattal bír, melyet a magát jól értő gazdasszony és főzőné, különféle nemzeti, s kedvelt eledeknek kölcsönözni törekszik. — Kovászszal savanyított ugorka, fris káposzta, turós lepény, egy fagarast sem ér, ha kaporral nem készült; mert az ezen ételeknek legtermészetesebb és legízesebb fűszere, melyet semmiféle francia új divat és készítmény nem szorítson. Ne is hídje azt senki, hogy ezen nemzeti izlésünknek valami mélyebb oka nem volna; mert ezen nemzeti izlésünk, bizonyosan azon őszentészű meggyőződésünkben találja alapját:

hogy a fennevezett ételek a kapornak, mint legtermészetesb fűszernek hozzájárulással, legkönnyebben megemészthetők.

Szaporább jószágot a kapornál vidékünkön csak a parajfélékben bírnak, s azért nem is szükséges termesztése és szaporítása szabályaival vészödnünk. A kinek kertjében egyszer egy—két palántája van: az többé egy könnyen ki nem irthatja azt. A hol aug. rekkenő hevében a szőlőn kívül körös körül minden kisül: ott a kapor vidáman zöldül; mi, czernaszál vékony levelkéi mellett, szinte csudálatra méltó. — Magva 5 évig megtartja csirzó tehetségét.

## XV. Kömény.

(Carum Carri. Linn)

A kömény közönségesen azon növények közé számittatik, mik a hevesebb Olaszország ege alatt honosak és diszlenek nálunk, mégis leginkább az ország éjszaki megyéiből, a tótoktól veszik.

Nincs kétség benne, hogy a kömény Magyarhon délibb megyéiben is diszlenék, és bizonyosan még jobban, mint az ország

felső részeiben : de mivel az ára rendszeren igen csekély, azért nem tartatik ennek termesztése érdemesnek ott, ahol a földet jobban kamatozó növény termesztése alá lehet használni.

El kell ismernünk, hogy a köménynek terjedelmes hasznát vesszük mind a konyhában, mind a házi gyógyászatban, és azért meg is érdemi, hogy természetével és művelési módjával megismerkedjünk.

A kömény hazánkban vadon is előfordul, s az évelő ernyős növények családjához tartozik; gyökere húsos, orsóalakú és elég vastag; szára ághogós, meredt, henger alakú csikos, melly 2—3 lábnyira emelkedik. Leveli kétszer czimpkásak, simák, mik felett keresztben ülő levelkék vehetők észre, mellyek sok osztványuk. Az ernyős virágzat fehér vagy vereses virágokat mutat, mikből hosszú, tojásdad, csikos barna magvak fejlődnek. Ezen magvak nagy mennyiségű illatos olajjal telvék, melly orrunkat sajátságos zamatoassággal, szánk padlását melegítő fűszer gyanánt nem kellemetlen modorban érinti. Az illatos olaj tetemes mennyiségét megbírálhatjuk, miután Völter 10 font mag után, 14 lat illatos olajat nyert.

Földben nem világat a kőmény, de mégis a porhanyós és könnyű földet leginkább szereti. Mint évelő növény, virágszárát s így magvait is csak második évben hozza meg, s magvai 3 évig eltartanak csirző erőben.

Megvalljuk őszintén, hogy in theolo-  
gion nem vagyunk annyira jártasak, mi-  
szerint be tudnók bizonyítani, vajjon Káin  
és Abel uramékat bepölyaszták-e kőmény-  
nyel füstölt ruhákba, vagy sem; merjük a-  
azonban sejdíteni, belénk csontosult profán  
nézeteinknél fogva: hogy alig, miután a  
többi között az édes mamájok nagyon ter-  
mészetes kosztal, — és sorsunkat eldöntő  
gusztusát ismervén, — lehetőleg csupa al-  
mával élt, mellynek egészséges teje után  
szélek, s így a kisdetek szokott kofikája,  
alig fejlődhetett ki bennük. — Ezt persze  
csak úgy sejdítjük, s azért él is halgathat-  
tunk volna vele kedvünk szerint, de ellen-  
ben tartozó kötelességünknek ismerjük ki-  
mondani, az igazság iránti hódolatunk  
folytan, hogy a kőmény világszerte az em-  
ber első orvossága.

Tudjuk ugyan mindnyájan, hogy az  
ember sirva születik; de ezen első könnyei

nem a fájdalom, hanem az öröm tanúságai; melly eset az élet folytán ritkán ugyan, de mégis néhányszor megújul. Az átlépés az amphibialis korszakból a magasabb rendű, tökéletesebb emlős élet korszakába: csak örömkönnyeket idézhet elő. A bábból vált lepke első első szárnycsapásai, csak örömet

egy magasabb rendű élet élvezének boldogító sejtelmeit jelenthetnek: s a gyermekek első könnyeit, — mi legalább — az öröm harmatjának tekintjük.

A földi fájdalom keserves hangja, a gyermeknek csak későbbi sirásakor üti meg az ember füleit: midőn az, anyja emlőit legelőször szivta; midőn a természetellenes és mesterkélt tápszerekből készült, de tökéletesen nem assimiláltathatott zagyvalék gyomrának szüz idegzetét először érte: akkor jajdul fel csikorgó fájdalma és, ösztönszerű balsejtelme érzetében a gyermek; mert ezen balsejtelme homályában, feltűnik előtte az új élet kepe, mint nehéz és sokszor haladatlan küzdelem, bölcsőtől fogva a sirig.

A szerény köménymag pedig, higgyétek el, azon egyszerű szer, melly fűtőlőképén alkalmazva: az ember fia ezen első faj-

dalmait megszünteti, a kunyhóban ugy, valamint a királyi lak fényes csarnokaiban. Használatának híre s becse, évezredek óta fentartotta magát; s ha a halál elleni panaceák valamennyie, a változó orvosi nézetek hatalma alatt, hol el, hol ismét időnkint felmerült: megtartja mint Péter a hullámozó tenger közepette, a köménymag a pharmacologiai koriphaeusok közt diszhelyét, s hihetőleg meg is tarjandja azt a világ végéig. Uraim, ez sok az orvosi világban; s noha megvaljuk, hogy az ember mint kertész, sokat felejt, mit orvos korában emlékezetére reá erőltetett: de egyhamar a gyógyszerek egész halmazából alig tudnánk egy pár tuczat szert előszámlálni, melly első megismertetésétől fogva, és becse tartósságára nézve, idáig a köménymagéhoz hasonló szerencsében részesített volna; azért le a kalappal előtte, mint első jótévdőnk egyike előtt; vagy fel a poharat magasra, mint azon derék hazánkiai éltetésére, kik a Kárpát áljában annak természetése, és gyűjtetésével vesződvén, benne egy — szerény vágyaiknak megfelelő — kereskedési cikket találtak, s bennünket sőt a bécsi piacot is avval olly olcsó pénzért ellátják.

Észrevehetni a fennebbiekből, hogy a köménymag azon szerek közt tisztességgel foglal helyet, mellyek a tenyészéletre erősítőleg hatnak; s azért sokoldalú is annak használata mindazon konyhabeli készítményeknél, mikről a jó szakácsné ösztönszerűleg tudja, hogy a bádjadtabb gyomor azokat csak a köménymag kíséretében leendő baj — vagy egyenesen kimondva — szelek nélkül képes megemészteni. Illyen a durvább készítményü kenyér és más tésztaemü; a káposzta, a vénebb s azért keményebb rostú hus stb. De még a köménymagos rántott levest sem készítik ám — hála Istennek, — a patikában; mert különben a szegény hasfájós ember vagy meg nem fizethetné, vagy legalább jó ízűen meg nem ehetné; és ki mondhatja, hogy az említett bajban már többeken nem segített volna, mint sok recipe után készült szer.

XVI. Édes kömény. — Olasz kapor  
— Fenchel.

(*Foeniculum vulgare*. — *Anethum foeniculum*, Linn.)

Dalmátiában vadon is előfordul, de különben déli Európában mindenütt köny-

nyon tenyészthető, ahol a talaj kövecses, és a délnek fekvő s illy földnemű domboldal, folytonosan verőfénynek van kitéve.

Hajdanta gyökere is orvosszerűen használtatott, de mivel az kisebb mértékben bir illatos olajjal, mellynek köszöni a palánta gyógyerejét, mint az abban gazdagabb magvak: azért jelenleg csak ezen magvak vétetnek közönségesen használatba. A növény gyökere hüvelyknyi vastag, orsóalakú, kívülről sárga, belől fehéres. Szára, a hol földjét szereti, egy ölnyre is emelkedik; azarának színe kékes zöld, és rajta csfokok vehetők észre. Levelei hosszú nyellűek, sokszorosán összetettek, az alsók 3, a felsők 2 czimpásak: levelkér hajszálalakúak. A virágok sárgák, ernyősek. Az édes kömény magva az ánizséhoz sokat hasonlít, de bordázottabb, zöldebb s teste sebb annál. Sárga; sajátosságos és kellemesen fűszeres; íze édes.

Az édes köménymag olajtartalma nevezetes és szinte kétféle, mert az illatos olajon kívül még tetemes mennyiségű zsíros olajat is foglal magában.

Tenyésztése sok fáradsággal éppen nem jár, s mivel a talajban nem válogat,

sőt abban is állik; mellyet kövecsés voltánál fogva más má' úgy sem igen lehetné használni; s mivel továbbá a tisztán tartáson kívül sem veszi egyéb fáradságunkat igénybe: azért megérdemli, hogy legalább annyit a mennyi a ház körül élkel, hazam tisztelt kertésznői műveljenek. A sorvetést mint általában véve mindenütt, úgy az édes köményre nézve is ajánljuk; mert a kapálás sokkal kevesebbbe kerül, és mégis sokkal többet használ, mint a gyomlálás. Az édes kömény két éves, s így tehát az első évben még nem várhatunk róla magvát, mellyet második nyáron elég bőven terem. Csiriző tehetsége, mint valamennyi olajos magé, sokáig tart, legalább is 4—5 évig; feltéve, hogy szellős helyen tartjuk. — A házi gyógyászatban és konyhában szint ott találja helyét a hol az ánizs; sőt többek előtt annál még nagyobb becsben áll, mivel édes ízénél fogva kellemesebb. Az orvosok is a gyermek-praxisban szívesen megvesznek friss magvából évenként több fontra való; mellynek áran persze mindjárt egy arany karperecz nem kerül: de egy bronz-félet kiad. Azért hugam vessük!

## Vég-észrevételek az eddig tárgyalt izgató kerti gyógynövények érdekében:

Midén bucsut veszünk azon kerti gyógynövényektől, melyeknek hatása főképen az állati élet idegkörére szorítkozik: kényteleneknek érezzük magunkat, elhagyandó tárgyunkhoz csatolni még kétféle észrevételt.

Először: szinte csodálkozunk magunk is azon bő készleten, mellyel a jótékony természet bennünket kedvező éghajlatunk mellett e tekintetben ellátott, annyira mi szerint a helyes felfogásu gazdaszony (és kertész, ezen házi gyógyszerkészlettel) és hatásuk ismeretének birtokában, képes lenni családjának és családtagjainak hirtelen feltűnő és kisebb bajainál, kertjében feltalálhatni azon biztos segítségü, s egyszerű gyógyszereket, mik több ízben, az előfordult baj elhárítására elégégesek lenednek, vagy legalább a rendes orvos elérkeztéig azt megakasztani fogják. — Ez pedig már maga is sokat ér, azért is, mivel a gyógyászatnak tapasztalás szentesítette eszközeit nyújtja házi asszonyaink kezére, mikkel azok ösztönszerű és természetes se-

gítségei hajlamuknak, az okszerűség védelme alatt eleget tehetnek. Másodszor pedig felesleget nem vélünk tenni, ha ezen végszavainkban még egyszer kijelentjük, hogy szoros következetességet kerti gyógynövényeink felosztásában senki se keresen: miután a természet, lényei alkotásában tüzetes határokat sehol sem szabott. E határokat csak az ember szabá ki emlékeztének segítségére: az emberi kiszabás pedig természettani tárgyakban csonkaság nélkül alig gondolható; s ezen ismételt észrevételt előbocsátván, folytatjuk közléseinket.

b) A kerti gyógynövényekről, mik főleg a tanglelet idegzetére gyakorolják hatásukat.

Mi ezek sorozatán sem ugorhatunk egy hamarjában keresztül, mivel azok használatát a mindinkább terjedő divat erölteti ránk, és pedig olly divat, melly körülményeink-szülte szükségjeinknek buja talajába verte erős gyökereit.

Meg vagyunk győződve, hogy Árpád dicső hada, midőn Magyarhon határait a négy folyam közt megalapítá: ugyananyiszor diadalittas hőseivel, ünnepélyes

lakomát ült, valahányszor Zalán, vagy Svatopluk, vagy akár Marót és nem tudjuk miféle más uraimék táborán, valamely nagyobb szerű csorbát ejtett.

Hej akkor de könnyű lehetett a haszonkertészet írójának sorsa: mikor még az emberiség emésztési tehetsége, azon gyógy-növények sarkanytuzására nem szorult, melly nélkül a mai magyar már meg sem élhet. Nem kellett akkor sem paprika, sem mustár, sem torma: hanem e nemzeti ün-nepélyeken kiki szerencsésen megemész-tette a sült ökörnek egy egy zsíros czomb-ját, habár annak foghagymával spékölé-sét elfelejtették is; holott mai napon, a ta-tárjáráshoz hasonló pusztítás érné az or-szégot, ha valahogy a paprikát elfognák az apróra vagdalt pörkölt hústól; vagy ha valaki mustárpép vagy torma nélkül mer-né megenni kolbászkáit, a Lajthán innen lakó kelet népe közül.

Tagadhatatlan tehát, hogy ugyan még egészen el nem puhult, de mégis a civili-satio ellankasztó befolyása alatt eredeti erejében némiképp megcsorbult természetiünk, mai napon már több olly támaszokra szorul, mikre a hajdankornak szüksége, de

fogalmi köre sem terjedett. Azonban az okok, melyek a gyomrot biztató szerek nagyobb szükségét köztünk kifejtették, a felmentetteken kívül még sokkal mélyebben keresendők. Köztük e helyen elég leendő szóba hozni, a nemzeti szokássá vált zsírosabb főzési módot; és éghajlatunk azon sajátosságát, mely szerint a növényi életnek annál kedvezőbb, minél kevésbé kedvező az állatnak. Ezen sajátosságát azon körülmény okozza, hogy Magyarország lapálya azelőtt terjedt vizeknek, azaz a Fehértergének volt medre; a minthogy jelenleg is annak kisebb nagyobb tavaiban és bozótjaiban, némi maradványai feltalálhatók. — Levegőnk ennek folytán, annál nagyobb mértékben terheltetik a szerves élet rothadásnak indult végmaradványaival, minél nagyobb nyaraink heve; s annál inkább árasztja is ránk emésztési zavarok képeiben, és annál érezhetőbb módon kárait, minél mélyebb a lapály mellyet lakunk, és gazdagabb annak kipárolgása. Ha ehhez még az izzadságnak mennyiségét számítjuk, mellyet belőlünk nyarainknak a 30 fokon is sokszor felül járó melege, emésztési tehetségünk rovására kisajtol: akkor

éppen nem fogjuk különösnek találni, ha a magyar p. o. a paprikának nagyobb barátja, mint nyugoti s északi szomszédjai.

Hogy azonban a fennebbiek után senkinek szíve sajnálandó sorsunkon felette még ne essék, szükségét látjuk ezen aggodalmak paralyzálására, továbbá saját magunknak és minden más illetőknek vigasztalására, még egy két észrevételünket ide teldani: hogy t. i. levegőnk minősége éppen azon mértékben hat kedvezőleg lélekzési szerveinkre, a mennyiben gyomrunkra lankasztólag. És mi következik ebből? Az, hogy a magyar jobbára tüdőre erős, tehát széles mellű, zömök termetű, erős izmu; mivel pedig a széles mellben nem csak a tüdő honol, hanem a szív is: tehát tökéletesen kifejlődhetik tágas házában ezen magyar szív is. Továbbá, mivel a zömök testben az aggyelő sokkal rövidebb uton s azon melegen kapja táplálékát a szivből: így agya sem járhat roszul testének ezen sajátságos alkatanál fogva. Hanem talán rá akadunk igénytelen elmélkedésink fonalán véletlenül annak magyarázatára is: „kicsiny a bors, de erős“ „kis csupor, hamar felforr“, „szalmatüz“, stb. miket jellemükre kenni szeretnek?

Ezek csak azon időben illettek ránk, mikor még a magyar figyelve aprólékos irányokban ezerféle ágazott szét: de nem mostanság, midőn csak egy szent és egy nagy cél lelkesíti e nemzetet: t. i. hazája felvirágzásának szent célja, mellyet a vagyonság és műveltség útján el is fog érni, ha a szétágazó ezer irányu szalmatüzet, egy magasztos és egy irányu lánggá növelni fogja, mellynek összpontosított heve alatt az előforduló akadályok, mint a makacs platina a forrasztó cső alatt, az olvadásnak bizton engedend.

De hijába, minden további fejtegetés nélkül áll az: hogy emésztési erőnk, az elősorolt és még több — kitüzött határaink miatt tovább itt nem fejtegethető — külföldi befolyási okoknál fogva, sarkaló szerekre szorul; és annak következtében illő figyelemmel is fogjuk kísérni mindazon kerti gyógynövényeink mívelési s orvoshatási részletességeit, mellyek a konyha és betegágy körül jelenleg már szinte nemzeti szükségseink és szokásaink közé tartoznak.

## I. Paprika.

(Capsicum annum Linné.)

Nincsen népszerűbb hazai fűszerünk, mellyet éghajlatunk alatt természeténk, mint a paprika. Kedves fogalma száz meg száz változatokban forog a nép száján. — Nem is csupán aszakácsné paprikazza étkeit, hanem hajdan legalább, az uti biztos is paprikáztatta az ország utját. Van paprikás Jancsi, kinek kedvéért a világért sem mulasztaná el a fehérvári vásárt sok suhancz, akinek sem venni, sem eladni való kecskéje. Az utolsó csárdának bibliothekája, legalább az antidiluvianus időben, az imádságos könyveken kívül mestergerendáján ha többet nem, de egy munkát bizonyosan mutathatott fel, mellynek eredetileg kék boritékja rendesen szörnyű mód volt koptatva, mint a társaké, és ez foglalta magában a paprikás verseket.

Egy jóra való pusztai béres tökéletes felszerelése közé tartozik okvetetlenül az is, hogy munkára készültekor tarisznyájából a paprikás szelenczjét hon ne hagyja. E szelenczék több izben a fényüzésnek egy nemével is dicsekedhetnek, de persze csak

nagy ritkán olyannal, mint a millyennek körülbelől 18 év előtt szemtanuja valék. Dolgaim a fügedi pusztára hívtak, a számadó birkás lakáához. Több tiszta zománczos fogu, de példás udvariasságu komondorok közt sok hizelgés segítségével és vigyázattal keresztül csuszván, sikerült valahára a szoba ajtaján benyitnom. E küszöbön túl szokott máskor szívem megkönnyebedni, de e napon sorsom az vala, hogy a szokott menedék szobában is eben gubát cseréljek. Szokatlan csend fogadott a hajlékban; többen voltak ugyan jelen, kik mindannyian mint szobrok körülállták az asztalt, melly megett, két hatalmas csutorától majdnem elfedve, három fesztelen magatartásu férfi falatozott. Láthatárom megkivánt fókuszába lépven: láttam azonnal, hogy kikkel légyen dolgom, mert néhány dupla csövü puska, melly az evők közelében fénylett, s néhány fia pisztoly, melly övükből pislogott, azonnal megértette velem, hogy a dunántuli puszták akkori hőséhez, Liliom Pista uramhoz van szerencsém. Mig én az asztal felé közelíték, addig a czimborák közül a legkisebbik, kinek vállait a cifra szűrök valószínű remeke diszesíté : rám köszöntötte po-

harát, s azt újra megtöltvén nekem nyújtotta át. — Eszembe jutott hamarjában : Si fueris Romae stb. s evvel a poharat magasra emelvén : egy jó kedvű áldomást köszöntöttem el a tisztés társaságra, és a számadó felé fordulván, a betegek holléte felől kezdtem kérdezősködni. De volt még valami kis jószág az asztalon, melly rendkívüli csinos helyességénél fogva magára vonta figyelmemet. S ez vala egy gyönyörű onyxból készült szelencze, mellynek tetejét valamely szentnek mesterségesen festett miniatur képecskéje diszesíté, míg belsejéből a paprika piroslott. Boldogult anyámtól rám ragadt kíváncsiságomnál fogva, meg nem tagadtattam magamtól, miszerint a csinos jószágot kezembe ne vegyem, kijelentvén mostani tulajdonosának bámulatomat annak csinosságon. Helyes biz az felele Liliom bátyám uram, de szeretem is annyira, mint a mostani tartalmát, pedig csak esuf zsidó volt előbbi gazdája, ki sárga csikait tartotta benne ; — most valahára becsületesebb kézre került. Éppen néhány élczezel paprikázott — s így efféle gyomornak is megemészthetővé tett morális észrevételekbe szándékoztam bocsátkozni ; mi-

dön az ürös felesége sirva berohant avval a hírrel, hogy az urát hideglelés közben a görcsök rángatják; s így hirtelen bucsut kelle vennem a szokatlan jó társaságtól, s félbeszakasztanom kétes eredményü térítési szándokomat.

„De szeretem is annyira, mint a mostani tartalmát.“ E szavakat ejté el a betyár, és e szavakban is találtam fel annak okát, a miért e helyütt a pusztai kalandnak tért engedék: mivel kijelentik népünk alsóbb rétege szokásainak és szükségeinek egyszerűségét, és a paprika közkedveltségének fokát.

A paprika azon nyári, tehát egy éves növények sorába tartozik, mikkel Amerika déli része, s nevezetesen Brasilia, Mexico stb. gazdagítja meg kerti flóránkat. Jó földben 2 lábnyi magasságra nő meg. A növény ágbogas. Leveli pete lándzsaszerűek, hegyesek s haragos zöldek. Küllő alakú virágai fehérek. Magtokja, mellynek kedveért természetik leginkább: hol skarlátpiros és ezen színü kedveltetik is legjobban, hol pedig kisebb nagyobb mértékben sárga; alakra nézve változik e magtok, mert találni hosszukásakat, mik közönségesek,

és egy kesztyűnek levágott nagy ujjához hasonlítanak. Ezen hasonlatosságnál fogva ráhúzzák azt, az elven piros színt nagyon kedvelő gyermekeink, gyakorta az ujjaikra, mire orruk a paprika erős szagánál fogva viszkedni kezd: s ha most ezen kesztyűs ujjaikkal vakarják és piszkálják orrukat, fel szokott az igen dagadni, egész környékével együtt. Láttunk s tapasztaltunk ez uton támadt veszedelmes szem- és szájlöbököt, s egyszer agyvelőlobot is, melly halállal végződik. A fent említett alakon kívül, találni más különféle alakú paprikát is: gömbölyűt és aprót mint a cseresznye; négyszegűt, ránczosat és simát. Magva számos, kerekded, lapos, átmérője az igen apró lencséhez hasonlító, és színre sárgás. Kikél szellős helyen tartva 3—4 év múlva is. —

A növény, fénylő és sötét zöld levelei, helyes alkatu fehér virágainál, és leginkább csinos, skarlát piros és elég számos magtokjainál fogva, a kert ágyait is diszegetti: s akár virág gyanánt is megérdemli a művelést. Déli eredeténél fogva, tavaszaink változó légmérsékével nem igen fér össze; s azért vagy a melegágyba, vagy

ha szabadon, későbbben vettessék el védett helyen. Polgáraszonyaink nem egy háttér dajkálnak valamit annyira, mint paprika-ültetésüket, melynek fészket közönségesen kiszolgált lábasokba csinálnak, és miket meleg idővel a napra kitesznek, éjjelre pedig az ágy alá rejtenek; mi az illy érzékeny és gyenge növénynél nem rossz szokás. Föld minőségre nézve, kell a paprikának porhanyó és televényben bővelkedő talaj. Ha egyszer helyén gyökeret vert, nem kíván sok öntözést, de tartós szárazság idején teljességgel viz nélkül se hagyjuk azt, mert különben szűk leend az aratás.

Konyhabeli és orvosi czelokra fordítatik a paprikának magtokja; magostul; mintán, kenyérsütés után, a hűlőfélben lévő kemenczében, rendesen fonalakra fűzve, felszárogattatott, és azután porrá törtetett. Törés alatt el ne feledje a munkás, miszerint — tető alatt — orrát száját nedves ruhával a felszálló paprikapor ellen védje; vagy szabad ég alatt munka közben úgy helyezze magát, hogy a légvonal a felszálló port tőle elcsapja. A törött paprikát száraz helyen tartanak: nehogy romlásnak induljon.

A kofák törött paprikája több ízben

téglapokkal vegyítették, mit közömbösséggel venni nem kell ott, ahol ezen fűszer olly bőven felhasználtatik a ház körül; mert az égett agyagföld gyomrunkban csak káros. A meghamisítás azonban könnyen felfedezhető, mert vízzel keverve, a nehezebb téglapor megüli az edény fenekét.

Nem közömbös másodszor, kertészkedő gazdasszonyainkra nézve a paprika hathatós részeivel, és azon hatással közelebbről is megismerkedni, mellyet az életműszenkre gyakorol; miután a magyar gazdasszony azon hatalmas szert, évenként itcze számra szabadon kezeli s velünk meg is eteti.

A paprikában valami felette csipős gyántaféle alkatrész a munkás, mellyet a vegytudósok: Capsicin-nek neveznek. Ezen alkatrész vízben — mint a gyanta általán véve — nem igen, eczetben jobban; de leginkább spiritus, azaz erősebb pálinkában, sőt tisztább olajban is, tökéletesen feloldozható; maró csipőssége nem csak emésztésünket kormányzó idegzetünkre gyakorol ingerlő s erősítő hatást: hanem szinté külbőrünket is megtámadja hatalmas inger módjára, mint p.o. torna a vagy mus-

tárpép s efféle. Valamint a pora, midőn gyermekeink orrát és szemeit éri, azokban fájos sokszor pedig veszedelmes gyuladást is idéz elő: ugy képes a paprika szerfelett nagyobb mennyiségben akár ételben, akár orvosság képében alkalmazva, hasrágást, hányást, egy szóval gyomrunkban és beleinkben életveszedelmes gyuladást okozni.

Nem mondjuk ugyan ennek folytán, hogy a paprika mérég; mert ezért szép magyar hugaink kinevetnének, leginkább ha egyszer megtudnának lesni, mikor saját magam is ugorka-salátámat olly pirosra megpaprikázom, mint csókra termett szájuk széle: de azt mégis köteles vagyok bevallani, hogy a paprika erős és hathatós szer, vagy fűszer — a mikép vesszük, — mellyel, ha egészséges, ha beteg körül csak ugy gondolom formára banni sem kell, sem szabad.

Igaz ugyan, hogy minálunk a szokás — legalább a paprika irányában, — már sokat eltompított idegeink érzékenységből; mert az a berlini kisasszony, a kibe bele erőttették volna azon szalonnafalatot, mellyet az érintett Liliom Pista, cifra szelenczének tartalmába egész a tiszta

piros megszörösödésig mártogatott : bizonyosan megette volna abban a viadionot. Noha tehát szerfelett megszoktak is a paprikát, azért még sem lehet tagadni, hogy avval témérdek visszélések történnek; minek is az ostor, ha az ember keze ugy is bele fásult a gyepelő tartásába? Gyermekek és gyermek embernek nem való a paprika: minek, midőn az étkes tatarraj amugy is kész volna akár apró mátradarabokat is megemésztetni! Tartsuk fel magunknak a hatalmas fü- és gyógyszer segítségét azon esetekre, mikben reá szorulunk; midőn disznóhús, szalonna, ugorkasaláta s effélék az asztalra kerülnek; vagy midőn akár a nyavalya és lankadtság idegzetünknek a paprikávali ostorozását vagy szinte ostromlását megkívánja; a azért minden habozás nélkül szenteljünk még néhány percet a paprika ártalmi és hasznai megismerésének.

Olly szerényemelly: Nemetorazágon a gyógyszer-lajstromokban; (in pharmaceuticis) keresztjel alatt, tehát azon gyógyszer sorozatában tétetik ki, miket egyenes orvosi rendellet nélkül nem szabad kiszolgáltatni : olly szer különbösnék éppen nem

vétethetik. Minden, a mi bizonyos körülmények alatt ételszerveinkre kedvezőleg hat: mind az, ellenkező körülmények befolyása mellett, csak károsan működhetik. Így a bor, amint a közmondás helyesen tartja, ápoló tej az eltompult idegzetű vénségnek: míg a tüzes fiatalság ingerlékeny idegzetének s vérének méreg.

Felcsúszol tehát ennél fogva a paprika alkalmazása minden ételnél, mely magában is könnyen megemészthető. Városban gyenge csirkét paprikásan készíteni esztelenség; de nem úgy falun, ahol az a gyenge csirke egy tejföltengerben uszik; ott hát paprikázd meg erősen, mert különben még harmad napra is fészkelődnek gyomrodban. Senkinek sem jut eszébe tejes dara- vagy rizs-pempőjét paprikázva készíteni. Miért nem? Mert nem ízlenék paprikával; vagy jobban megmagyarázva: mivel ösztönszerűleg tudjuk, hogy gyomrunk a gyenge tejes ételek megemésztésénél serkentőkre nem szorul; a miért is szánk íze azok alkalmazását, az ételféléknél legkevésbé is kívánja meg.

Károsan hat a paprika egyenesen I-öt. Ahol az emésztési tehetség eredetileg is

teljes épségének örül; valamint azt a fejlődésében disztró gyermeki korban észrevesszük. A gyermek ilyenkor amugy is étkes, és akár a kovát is megemésztené; ha pedig gyomrát még paprikával is sarkantyuzzuk: farkasszerű s ki nem elégíthető falankság szokott kifejlődni benne; minélfogva a szegény gyermek fékezhetlen étvágya csillapítására többet eszik, mint sem hogy ezen zagyvalékból tökéletes kifejlettségű bélnedvek készülhetnének; mi által a gyermekkor temérdek betegségeinek alapja mesterségesen vettetik meg. Ide tartozik az ótvar, általános bőr- és leginkább a fej külső és belső nyavalyái, s szóval: a tuletetés ezer alaku kórtüneményei. 2-or. Károsan hat a paprika egyenesen minden finomabb s gyengébb idegzetű egyénre ha idegzete a bölcsőtől fogva, hatásához a szokás ótalma alatt hozzá nem törődött.

Említettük már, hogy a gyengébb idegzetű egyének a hűvösebb égajlu külföldön, paprikával közönségesen nem élvén: általa, szinte veszedelmea gyuladást okozó mérég gyanánt érintetnek. Ezen eset azonban nemcsak a külföldön fordul elő: hanem nálunk is mindeniknél, aki gyermekségétől

fogva a paprikával még nem barátkozott. Ismerünk férfiakat, kik a megszokottnál csekélyebb paprikázatu étkekre, gyomrunkban égetést, colicát, azaz: bélgörcsöt, bélmarást és erőszakos hányást szenvednek. Sőt évek előtt hivattunk egy fiatal köműves legényhez, ki Sziléziából munka végett jött Magyarországra, s felette megpaprikázott gulyáshussal jóllakott és a fenébe (Brand) átment gyomorgyulladás jelenetei közt ki is mult; míg a paprikát megszokta magyar bajtársainak semmi bajuk sem lett.

Hasznos a paprika tagadhatatlanul, mivel az emésztő tehetség idegzetét hatalmasan serkenti a nélkül, hogy akár jelentékenyebb módon a vért felizgatná; ezen nevezetes tulajdonánál fogva többet ér minékünk magyaroknak, mint valamennyi indiai fűszer: mellyeknek nem csak a gyomor idegzetére van hatásuk, hanem a vérre is lázítólag működnek. Ez annál inkább is figyelembe veendő tulajdon, miután emésztő erőnknek; ugyszólván járványos lankadtsága, nyarunk hevével egyenes arányban mutatkozik: tehát igen hibásan vétetik olly fűszerek által ostrom alá,

mellyek az emésztési idegzetten kívül, a vért is felpeszditik. Minden étel tehát, ami a nehezebb emésztésű zsir, siker vagy tojásfehérnyének nagyobb mennyiségét tartalmazza: a paprikát — főleg nyáron át — megkívánja.

Mai napig is nemzetiesen kedvelt fűszerünk azonban korántsem szorul ajánlatunkra; mert népünk tapasztalásból merített szokása e tekintetben úgy is inkább a tulás felé hajlik: de érdekünkben volt a helyes veleélés meg a visszaélés eseteit tüzetesb tárgyalás alá venni, miszerint ugyanazon mérvben tágithassuk az elsőnek utját, mellyben a másodikét megszorítani szeretnénk.

Olly országban emelni a paprikáról szót, mellyben az hold számára természetik, és itcze számára forog főzőink keze alatt: köz-érdekü, hogy annak hatására nézve is kiki tisztában lehessen.

De vannak ezenkívül még olly esetek is, mikben a paprika egyenesen hathatós gyógyszerként szerepel. A gyógytanban, s az orvosok könyvgyűjteményeiben nem fogsz ugyan a paprika gyógyhatásáról sok adatokat találni: de annál többeket, ha al-

hámad akad észlelhetni elszigetelt pusztaink lakosságát, ahol kiki, ezokványos nyavalyáiban kényszerül saját orvosa lenni. Ez esetben nem a combinatio vagy az elmélet tanítja a finomat kicaculált gyógymódot: hanem a tapasztalás, a véletlen vagy a természet sugallataihoz közelebb álló embernek még végképen ki nem apadt ösztöne. —

Falusi és pusztai népünk ugyan még nem is álmodozik arról, hogy a végytan, a hibásan magyarnak nevezett fekete borsban (*Piper nigrum*) egy sajátságos alkatrésznek jutott birtokába, mellyet piperinának nevez; mellyhez eredményeiben hasonló alkatrész, a paprikában is találtatik; és melly a váltóláz, azaz közönségesen ugynevezett hideglelésben, orvosilag is majdnem a china-, vagy annak készítményeihez hasonló sikkerral használtatik. Bizony erről, népünk alsóbb rétege természetesen még, mit sem tud: de azért mégis meggyógyítja —előbb valószínűleg csak egészséges ösztöneinek sugallata, most pedig már egyenes tapasztalása nyomán — hideglelésben szenvedő betegjeit paprikás eczettel, vagy kevésbé okszerűen, paprikás pálinkával és

pedig bizonyos esetekben, (mellyeknek meghatározása nagyon is az orvosi térre vezetne) éppen nem rossz szerencsével.

Mi részünkről, hajlandók vagyunk, ezen nemzeti tapasztalásunkat gyógyszer-tani szempontból nagy figyelemre méltónak tekinteni: annál is inkább, miután china-készítményekre aránylag kevés tartomány adózik a kölföldnek annyit, mint éppen kedves hazánk.

Külsőleg, mint eezetes pép a gyermekek talpára vagy inára alkalmazva, a paprika mint veresítő és elvonó szer, a mustárpép módjára hatalmasan működik, és alkalmaztatik mint házi szer nagyobb főfájás alkalmával. Ennek alkalmazásában azonban nagyon óvatosak legyünk: mert nem elég azt egyszerűen csak levenni, ha veresítő és maró hatását véghez vitte, hanem a helyét meg is kell szorgalmasan jólmosni; mert különben szinte hólyagot is huz az ingerlett térre tapadt finom pora.

Van ezenkívül a paprikának még egy hatása és haszna, mellyet e sorozatból kihagyni éppen nem szabad, t. i. annak féregölő ereje. Nem tehetjük el a hus- és szalonna nemüeket jobban, mint ha azokat a só

és többi fűszereken kívül még paprikával bőven behenteritjük és bedörzsöljük ; nincs ártalmatlan szer, melly ezek elállítását jobban biztositná mint a paprika.

Szóba kell még itt hoznunk a paprikának valamelly készitményét, melly cayenni bors neve alatt a kereskedésben előfordul, és nem más : mint a megtört paprikának pora ; melly buzaliszt- és kovással keverve, a paprikának gyengébb hatásu német képezi, és Angliában a konyhákon nagy kelendőségben részesül.

Hogy a paprika magtokjai éretlen, tehát zöld állapotban is többféle konyhai czélokra szolgálnak, s hogy némelly originalis magyar ételek, a paprikát nem porrá tört állapotban, hanem egészében bele főzve kívánják meg : ezt még toldalékképpen sem merjük részletesen ide iktatni ; minthogy az illyféle arkánumok csak némelly válogatott magyar gazdasszonyok személyes titkai közé tartoznak, miknek közzé tételével olly indiscretiót követnének el, melly irányukbani határtalan tiszteletünkkel össze nem fér.



1856 — 1857.

Névjegyzéke

**Dr. Entz és társai**

pesti fanöveldei ben

kerepesi sorompón kívül, a 3-dik telken  
balra, 1683. sz. a. kapható

**Gyümölcsfák, gyökere- és szőlővesz-  
szők és egyéb kerti növényeknek,**

mikre a helyszínén vagy egyedül

**MAYR KÁROLYNÁL**

**Pesten,**

feldunasor Mak (előbb Klopfinger-  
ház szegletén a „zöld koszorunál“

megrendelések fogadtatnak el.

 **Ezüst pénzben.** 



# - Almak — Aepfel.

Magastövö 3 — 4 éves példányok 36 kr. 2 —  
3 éves piramis 30 kr. — törpe 24 kr. — Hoch-  
stamme 36, Pyramiden 30, Zwerge 24 kr.

## I-ső Oszt. Szögletes v. bordásott almák. — Kantäpfel.

1. Rend. Valódi Calvillek. — Aechte  
Calville

3. Piros őszi Calvil. — Rother Herbst Calv.
4. Dantzig bordás alma. — Dantziger Kantapf,
6. Májpáros málna alma. — Meisner leberrother  
Himbeerapfel.
8. Corten sárga édes téli Calv. — Corten's gelb.  
süsser Winter Calv.
10. Piros téli Calv. — Rother Winter Calv.
11. Fehér téli Calv. — Weisser Winter Calv.
12. Pirós csikos őszi Calv. — Rother gestreifter  
Herbst Calv.
13. Hó-Calv. — Schnee Calv.
151. Possart moszkvai Nalivia. — Possart's Mos-  
kauer Nalivia.

2. Rend. Csörgő - almák. — Schlot-  
ter-Apfel.

14. Polgár uri alma. — Bürgerherrn - Apfel.
  15. Tisztartói alma. — Amtmannsapfel.
  16. Rhenusi horgas csumáju. — Rheinischer  
Krumstiel.
  17. Berliini kos-orr. — Berliner Schaafsnase.
  18. Édes király alma. — Süsser Königsapfel.
  19. Téli Postof. — Winter Postoph.
  152. Fehér nyári füszer alma. — Weisser Sommer  
Gewürtz-Apfel.
3. Rend. Aranykák. — Gülderlinge.
20. Jersey király alma. — Königsapf. v. Jersey.
  21. Angolhoni sárga aranyka. — Gelb. engl.  
Gülderling.

23. Sárga téli kartauzi. — Gelb. W. Karthäuser.  
 24. Sárga némes alma. — Gelber Edelapfel.  
 26. Claudius kora csúcsos almája. — Claudius  
 Früher Spitzapfel.  
 153. Nagy és némes herczegnő almája. — Grosser  
 edler Prinzessinapfel.

## II. Osztály. Róssa-almák - Rosenäpfel.

- 1-ső Rend Csúcsosak, és hosszuká-  
 sák; — *Länglichste Rosenäpfel.*  
 27. Schleswigi eper-alma. — Schleswiger Erd-  
 beerapfel.  
 28. Piros bécsi nyári alma. — Rother Wiener  
 Sommerapfel.  
 30. Fehér rosmarin alma. — Weiss. Rosmarinapf.  
 31. Crède vérpáros téli galambkája. — Crède's  
 bluthrother Winter Taubenapfel.  
 33. Janseni Welten. — Jansen von Welten.  
 34. Nyári eperalma. — Sommer Erdbeerapfel.  
 35. Folyton virágzó. — Semper florens.  
 2. Rend. Gömbölyűek és laposak. —  
 Kugelförmige und platte Rosenäpfel.  
 39. Braunsillia rózsá-almá. — Braunsilienapfel.  
 40. Czigányalma. — Zigeunerapfel.  
 44. Asztrakáni nyári alma. — Astrakanischer  
 Sommerapfel.  
 45. Revali körte alakú. — Revalisch. Birnapfel.  
 48. Fahéjszinű csíkos nyári alma. — Gestreifter  
 Sommer Zimnapfel.

## III. Osztály Rambouralmák. —

### Rambouräpfel.

- 1-ső Rend. Bőmagházúak. — Mit  
 weitem Kernhaus.  
 50. Hérbert fejedelmirorma Ramburja. — Her-  
 bert reinettenartiger Rambour.  
 2-ik Rend. Szűk magházúak. — Mit  
 engem Kernhaus.  
 51. Vereş nyári rambur. — Roth. S. Rambour.  
 52. Kirke hasonlithatlanja. — Kirke's Sonder-  
 gleichen.  
 53. Lüttichi rambur. — Lütticher Rambour.

## IV. Osztály. Fejedelmek vagy királyok.

## — Reinetten.

1-55 Rend. Egyszínűek. — Einfärbige.

54. Aranyozott nyári királyka. — Goldgelbe Sommer Reinette.
55. Normanni kir. — Normännische Rein.
56. Oberleek nagy sárga kir. — Oberleeks grosse gelbe Zucker-Rein.
57. Angolhóni arany Pepin. — Engl. Goldpep.
60. Kalvillforma kir. — Calvilleartige Rein.
61. Middelburgi fejedelmi. — Reinette von Middelburg.
62. Bredai királyka. — Reinette von Breda.
63. Franczóni nemes királyka. — Französische Edelrein.
64. Herweg fehér királykája, — Herwegs weisse Reinette.
65. Braddig hasonlithatlanja. — Braddigs Nonpareil.
66. Párisi ramburforma kir. — Pariser Rambour Reinette.
67. Gászdónki fejedelmi. — Gásdonker Rein.
68. Fehér kenti pepin. — Weisser Kent. Pepping.
69. Királyi fejedelmi. — Königlische Rein.
70. Zöld királyka. — Grüne Rein.
71. Clarevalli kir. — Rein. von Clarevalle.
73. Fényes királyka. — Glanz Rein.
75. Zöld szedani alma. — Grüner Apfel v. Sedan.
76. Blentheimi pepin. — Blentheimer Pepping.
78. Angolhóni köpepin. — Engl. Steinpeping.
80. Crede birsfejed. — Crede's Quitten-Rein.
81. Van Duven cukros kir. — Van Duven's Zucker-Rein.
154. Göhring sárga kir. — Göhring's gelbe Rein.
155. Hüghe új arany pep. — Hüghe's neuer Gold-Pepping.
157. Sorgulieti kir. — Rein. von Sorguliet.
158. Szagos sárga fej. — Muskirte gelbe Rein.

2-ik Rend. Pirosak v. piros királykák. — Rothe Reinetten.

84. Angol körte alakú fej. — Engl. Birn Rein.  
 88. Lapos borstorfi kir. — Zwiebel-Borstorfer.  
 85. Muskat kir. — Muskat Rein.  
 89. Piros bors kir. — Rother Borstorfer.  
 90. Nemes téli borstorfi kir. — Edler Winter Borstorfer-Maschanzker,  
 91. Csíkos csehoni borsdorfi kir. — Gestreiften böhmische Borstorfer.  
 84. Karmeliták kir. — Carmeliter Rein.  
 100. Csíkos sárga Parmén. — Gestr. gelbe Rein  
 101. Czukros lengyelhoni parmén. — Polnische Zucker Parmén.  
 104. Elsaszi piros kir. — Elsasser rothe Rein.  
 105. Landsbergi kir. — Landsberger Rein.  
 107. Illatos spanyol kir. — Spanische Balsam Rein.  
 108. Széchenyi királykája. — Rein. Széchenyi.  
 109. Pfothenauer királykája. — Pfothenauers Rein  
 110. Sikulai alma (Aczeltől).  
 111. Sóvári alma.  
 166. Piros kenti pep. — Rother Kentischer Pep.  
 3. Rend. Szürke királykák. — Graue Reinetten. Lederäpfel.

112. Kormos alma.

113. Frankhoni szürke téli kir. — Französische graue Winter Rein.

114. Hollandi édes kir. — Holländ. süsse Rein

116. Szercsika. (Therezováczról).

163. Parker szürke pep. — Parkers graue Pep.

4-ik Rend. Arany fejedelmiek  
 Gold Reinetten.

117. Granat fejedelmi. — Granat Rein.  
 118. Hoyai arany kir. — Hoyaische Goldrein.  
 119. Traver arany kir. — Traver's Goldrein.  
 121. Korona fej. — Kronen Rein.  
 122. Brühli zöld kurta csomáju alma. — Brühler grüner Kurzstiel.  
 124. Rózsaszín kurta csomáju alma. — Rosenfärbiger Kurzstiel.

125. Nagy kasseli kir. — Grosse Casaler Rein.  
 126. Fromm's arany kir. — Fromm's Goldrein.  
 127. Orleáni kir. — Rein. v. Orleans.  
 128. Dietzi arany fej. — Dietzer Goldrein.  
 129. Angol téli arany parmén. — Engl. Winter  
 Gold Parmaine.  
 130. Az alkésett. — Siebenschläfer.

### V-ik Osztály. Csíkos almák. Streiflinge.

- 1 - ső Rend. Laposak. — Platte  
 Streiflinge.  
 131. Pogácsa alma.  
 132. Fehér fűszer alma. — Weisser Maat od. Ge-  
 würzappel.  
 2 - ik Rend. Csúcsosak. — Länglichte  
 Streiflinge  
 133. Nagy rhenusi Bonalma. — Grosser rheini-  
 scher Bohnappel.

### VI. Oszt. Csúcsos almák — Spitzäpfel,

- 1 - ső Rend. Hosszukásak. — Läng-  
 lichte  
 138. Luiza királynő almája. — Königin Louisens-  
 Apfel.  
 136. Véralma. — Blutappel.  
 2 - ik Rend. Hengeralakúak. —  
 Walzenförmige Spitzäpfel.  
 17. Hengeralma. — Walzenappel.  
 1 - ső Rend. Tisztán laposak. — Rein-  
 Platte,  
 138. Török-Bálint. — Türkischer Weinling.  
 139. Fehér őszi pogácsa alma. — Weisser Herbst  
 Stettiner.  
 140. Viasz alma. — Wachsapfel.  
 141. Fehér téli tafota alma. — Weisser Winter  
 Taffetappel.  
 143. Barátalma. — Mönchappel.

144. Székely alma.  
 145. Tót alma.  
 146. Tartós wilkenburgi alma. — Wilkenbürger-Währappel.  
 147. Pásztor alma.  
 148. Három évig tartó pogácsa alma. — Drei Jahre dauernder Mutterspfel.  
 2-dik Rend. Gömbölyűek. — Kugel-förmige.  
 149. Paradicsom alma.  
 159. Színes prágai alma. — Bunter Prager.  
 164. Szulingi alma. — Sulingerapfel.  
 177. Batullen alma.  
 178. Ponik alma.  
 179. Szász pap alma  
 180. Maroszeői Páris alma  
 181. Kék alma.

{  
eredeti  
erdélyi  
változat

Az V-ik osztályról végig nem ajánlja anyyira a fajokat a gyümölcsök finomsága, mint a fák tartóssága, termékenysége, és azon körülmény is, miszerint ezen fajok soványabb földben is vigan szoktak tenyészni.

## Körték. — Birnen.

- Magastövü 3—4 éves 36 kr. — 2—3 éves pyramis 30 kr. törpe 24 kr. p. p.  
 3—4 jábrige Hochstämme 36 kr. — 2—3, Pyramiden 30 kr. Zwerge 24 kr. C. M.  
 1. Rend. Nyárik. — Sommerbirnen.  
 1. Knoöp ananász kört. — Knoops Ananasbirn.  
 2. Augustusi yajkörte. — Augustbirn.  
 5. Zöld nyári Magdolna. — Grüne Magdalenenb.  
 7. Királyi muskotál — Königs-Muskat.  
 8. Róbert muskotálja. — Roberts Muskataller.  
 9. Nyári Robin. — Sommer Robine.  
 10. Rheimsi ruslet. — Rousselette von Rheims.  
 12. Takarékört. — Sparbirn.

- 13. Piros nyári czukros körte. — Rothbackige Sommer Zuckerbirn.
- 41. Angelina.
- 42. Baranyai nyári muskotál.
- 43. Barnapiros nyári ruslet. — Braunrothe Sommer-Rousselette.
- 44. Bresti vajkörte. — Schmalzbirne von Brest.
- 45. Brieli narancs körte. — Brieli Pomeranzenb.
- 48. Hona körte. — Sommer Alantbirn.
- 49. Knoop fahéjillatu nyári kört. — Knoops französische Zimmtbirn.
- 50. Koralpiros narancs körte. — Korallenrothe Pomeranzenbirn.
- 52. Mayr korai vajkörteje. — Mayr's frühe Butterbirn.
- 53. Meisner lapos kört. — Meisners Zwiebelb.
- 54. Némethoni bergamot. — Deutsche Nationalbergamotte.
- 56. Nyári esperest k. — Sommer Dechantsbirn.
- 122. Knoox.
- 58. Pettegetett nyári tövis. — Purktirter Sommer Dorn.
- 59. Piros bergamotte. — Rothe Bergamotte.
- 60. Piros és édes citrom körte. — Rothbackige Citronathirn.
- 62. Rousseline.
- 63. Sárga nyári uri körte — Gelbe Sommer Herrenbirn.
- 64. Szikler vajkörteje. — Sicklers Schmalzbirn.
- 65. Sávári körte Adlitzröl. — Salzburger Birne.
- 66. Sz. Ivánkörte. — Johannie Birnchen.
- 67. Pompázó körte. — Paradebirn.
- 68. Volkmarzi körte. — Volkmarser Birn.
- 163. Mező kómáromi nyári körte.
- 7. 2. Rend Ősziek. — Herbstbirnen.
- 14. Zöld őszi czukros körte. — Grüne Herbst Zuckerbirn.
- 15. Udvarnoki körte. — Truchsess.
- 16. Schönert omsevitzi vajkörteje. — Schönerts Omsewitzer Schmalzbirn.
- 17. Őszi citrom körte. — Herbst Citronenbirn.

18. Oken.  
 20. Hardenpont izletese. — Hardenponts Leckerbissen.  
 22. Császár körte. — Kaiserbirn.  
 23. Napoleon vajkört. — Napoleons Butterbirn.  
 24. Szürke őszi vajkört. — Grüne Herbst Butterbirn. — Isambert.  
 25. Burkhardt vajk. — Burghardts Butterbirn.  
 26. Brüsseli muskotál. — Brüssler Muscateller.  
 69. Aari fontos körte. — Aarer Pfundbirn.  
 70. Blumenbach vajk. — Blumenbachs Butterb.  
 71. Bose kobakkört. — Boses Flaschenbirn.  
 72. Csikos őszi körte. — Schweizerhosen.  
 73. Fehér hoszúkás esperest körte. — Lange, weisse Dechantsbirn.  
 74. Hoszu zöld őszi k. — Lange grüne Herbstb  
 75. Mezökomáromi vajkörte.  
 76. Normanni vajk. — Normännische Butterb.  
 77. Római vajk. — Römische Schmalzb.  
 78. Róma királya. — König von Rom.  
 79. Rozsdás vajk. — Rostfärbige Butterbirn.  
 80. Salisbury.  
 81. Szürke esperest k. — Graue Dechantsbirn.  
 82. Wittenbergi harangkörte. — Wittenberger Glockenbirn.  
 83. Isambert zöld. — Grüner Isambert.  
 125. Kick kobakkört. — Kicks Flaschenbirn.  
 126. Veres őszi vajkört. — Rothe Herbstbutterb.  
 127. Sz. Vincenti rousselette. — Rousselette von Vincent.  
 128. Szürke muskotál. — Graue Muskateller.  
 129. Comperette.  
 130. Montigni vadonc. — Wilding von Montigni.  
 131. Belle Heloise.  
 132. Capsheaf körte.  
 133. Poire Asthon Town.  
 3. Rend. Tél i k ö r t é k. — Winterbirn.  
 82. Főherczeg Károly téli kört. — Erzherzog Carls Winterbirn.  
 29. Egri körte. — Virguleuse.  
 30. Soutmann

81. Diel vajkört. — Diels Butterbirn.  
 82. Korona örökös Ferdinand. — Kronprinz Ferdinand von Oesterreich.  
 83. Carolina Amalia herczegnő. — Herzogin Carolina Amalia.  
 85. Colmár — Mannabirn.  
 86. Colmár Néif.  
 88. Coloma téli vajkört. — Colomás Winter, Butterbirn.  
 89. Csikos téli bergamotte. — Gestreifte Winter Bergamotte.  
 40. Hardenpont téli vajkört. — Hardenponts Winter Butterbirn.  
 84. Angolhoni hosszú, zöld téli körte. — Engl. lange grüne Winterbirn.  
 85. Bergamotte Bugy.  
 86. Campervenus.  
 88. Chaumontelli vadoncz. — Wildling von Chaumontel.  
 89. Crassanne.  
 90. Cserlevelű császár körte. — Kaiserbirn mit dem Eichenlaub.  
 91. Fehérvári téli körte. — Weissenburger Butterbirn.  
 93. Fürst Ödön téli körte. — Eugen Fürsts Winterbirn.  
 94. Gróf Sternberg téli vajkört, — Graf Sternbergs Winter Butterbirn.  
 95. Grumkóvi téli körte. — Grumkowner Winterbirn.  
 96. Hildegarda.  
 98. Kalvilkörte. Calvillebirn.  
 100. Peteforma Agostonkörte. — Eiförmige Augustine  
 101. Pisztráng körte. Forellenbirn.  
 102. Podiebrad György. — Georg Podiebrad.  
 103. Preul Celmárja. — Colmar Preul.  
 104. Schönlin téli körte. — Schönlins Stuttgarter späte Winterbirn.  
 106. St. Germain.  
 107. Szagos téli petekört. — Muskirte Wintereierb.

108. Szászthoni téli körte. — Sächsische lange Winterbirn.  
 109. Szürke téli Bergamotte. — Graue, runde Winter Bergamotte.  
 110. Téli esperes körte. — Winter Dechantsb.  
 111. Téli Ambrette. — Winter Ambrette.  
 112. Téli muskótaal körte. — Winter Muskat.  
 113. Téli szépség. — Schönste Winterbirn.  
 114. Téli tövis. — Winter Dorn.  
 115. Trombita körte. Tromyetenbiru.  
 116. Vadász körte. — Jagdbirn.  
 117. Van Mons téli vajkörte. — Van Mons Winterb.  
 118. Vásáros körte. — Marktbirn.  
 119. Walter Scott.  
 134. Angol királynő. — Engl. Königin.  
 135. Szürke téli körte. — Graue Winterb.  
 136. Hercegi asztal-ék. — Fürstliche Tafelb.  
 137. Téli narancskörte. — Winter Pomeransb.  
 138. Nagy téli cukros körte. — Grosse Winter-Zuckerbirn.  
 139. Soldat laboureur.  
 140. Schmiedtberger téli vajkörteje.

## Baraczkok.

A lécezethez (awa Trilage) alkalmas példány  
 36 kr. p. p.

### I-ső Osztály. Őszi Baraczkok. — Pflirsche

A. Csoport. Szőrös vagy gyapotos bőrűek. — Wollige Pflirsche.

1. Sorozat : Magvaválók. — Kernegeher. — Péches
  1. György király. — König Georgs Pflirsche.
  3. Piros Magdolna. — Rothe Madelaine.
  7. Szép perui baraczk. — Schöne Peruaherin.
  8. Venus emlé. — Teton de Venus.
  9. Katalin baraczk. — Katharinen Pflirsche.
  10. Fromentini borizú. — Weinhafte Fromentin.
  14. Korán érő nemes. — Frühe Edelpflirsche.

16. Bourdine.  
 17. Double des Troyes.  
 19. Chevreuse hative rouge. — Frühe Peruan.  
 20. Korai bíbor. — Frühe Purpurpflirsich.  
 21. Olasz baraczk. — Italienische Pflirsich.  
 23. Nagy kedvencz. — Grosse Lackpflirsich.  
 27. Csodaszép. — L'admirable.  
 28. Fehér Magdolna. — Weisse Madelaine.  
 30. Chevreuse hative blanc. — Frühe weisse Peruanerin.  
 31. Szép szépség.  
 32. Mindszenti bar. — Allerheiligen Pflirsich.  
 33. Király baraczk. — Königs-Pflirsich.  
 34. Szép úrnő. — Bellegarde.  
 35. Muskotál. — Muskateller Pflirsich.  
 36. Késői bíbor. — Späte Purpur Pflirsich.  
 37. Korai piros. — Rothe Frühpflirsich.  
 48. Későn érő hegyi. — Späte Berg Pflirsich.  
 59. Kancellárnő.

B) Csoport Sina, mestelen bőrfiek. kopasz baraczkok. — Nackte Pflirsiche.

1. Sorozat, Magva válók. Viólányok. — Violettes ou Nectarines.

41. Korai nagy viólány. — Grosse Violette.  
 47. Fehér viólány. — Weisse Nectarine.

## Ujdonságok. Novitäten.

A léczezethez (ans Trilage) alkalmas példány  
 11-ft. p. p.

43. Galande ou grosse noir de Montrouil.  
 46. Bourdine de Narbonnae.  
 52. Avant pêche blanc.  
 60. Montrepil.  
 61. Belle de Beaucair.  
 64. Madelaine de Courson.

## II. Osztály. Sárga baracsok. — Aprikosen. Narillen.

A lécezetes alkalmas példány 36 kr. p. p. magas tívő 1 ft. p. p. — An's Trilsage geeignete per Stück 36 kr.

1. Ananasz kajszin. — Ananas Aprik.
3. Angoumois Baraczk. — Aprikose v. Angoum.
4. Liebbald baraczk. — Liebbalds Aprikose.
5. Magyar sárga baraczk. — Ungar. Aprik.
6. Kis fehér korán érő sárga. — Kleine weisse Frühaprikose.
8. Fekete kajszin. — — Schwarze Aprikose

## Szilvák. — Pflaumen.

Egy és két éves példányokban 30 kr. p. p. magas tívő 1 ft. p. p. — 1. und 2. jährige 30 kr.

2. Augustusi. — August Zwetschke.
3. Atlátszó. — Durchsichtige.
4. Berleps Reiné Claudeja. — Von Berleps Reine Claude.
6. Cyprusi tojás alakú. — Cyprische Eierpfli.
8. Fehér Diaprée. — Weisse Diaprée.
9. Frankfurti szilva. — Frankfurter Zwetschke.
10. Gonne zöld Reiné Claudeja. — Gannes grüne Reine Claude.
11. Hosszú és violaszín magvaváló. — Lange violette Damascene.
15. Kajszinforma sárga szilva. — Gelbe Aprikosen Pflaume.
16. Korai kajszinforma. — Frühe Aprikosenpfli.
17. Korai uri. — Frühe Herrn Pflaume.
19. Koch sárga késői magvaválója. — Kochs gelbe späte Damascene.
20. Kirke.
22. Kék tojás alakú. — Blaue Eierpflaume.
23. Liegel szilvája. — Liegel's Pflaume.

24. Mayer király szilvája. — Mayers Königs-  
pflaume.
28. Normanni Perdrigon. — Normännische Per-  
drigon.
30. Olasz szilva. — Italiänische Zwetschke.
31. Ringló közönséges. — Grüne gewöhnliche  
Reine Claude. (Regina Claudia).
33. — Ringló extra. — Reine Claude extra.
33. Ringló apró sárga. — Kleine gelbe R. Cl.
34. Rudolph szilvája. — Rudolphs Pflaume.
35. Sárga Mirabella: — Gelbe Mirabelle.
36. Svaitzi Szilva. — Schweitzer Zwetschke.
39. Sárga Kata. — Gelbe Katharinenpflaume.
40. Fehér szüz leány. — Weisse Jungferpfl.
43. Veres Diaprée. — Rotho Diaprée.
46. „ kajszinforma szilva. — Rothe Apr. Pf.
47. Violaszin császárszilva. — Violette Kaiser-  
Pflaume.
50. Violaszin Ringló. — Violette R. Cl.

## Cseresznyék. Kirschen.

2 — 3 éves példány 30. kr. pp.

- 1 - s ő Rend, L á g y C s e r e s z n y é k. — S ü s s -  
k i r s c h e n.
1. Brodán korán fehér cseresznyéje. — Brodans  
frühe weisse Herzkirsche.
2. Büttner fekete cseresznyéje. — Büttners  
schwarze Herzkirsche.
5. Hybride de Laeken.
7. Monstreuse de Bavay.
10. Winkler fehér cseresznyéje. — Winklers  
weisse Herzk.
- 2 - i k Rend. R o p o g ó s c s e r e s z n y é k. —  
K n o r p e l - K i r s c h e n.
11. Baltavári ökörszem. — Riese v. Baltavár.
13. Fromm ropogósa. — Fromms Knorpelkirsche.
14. Tarka ropogós cseresznye. — Roth melierte  
Knorpelkirsche.
15. Zalai ropogós cseresznye.

## B) Meggyek. Sauerkir- schen.

17. Bettenburgi meggy. — Bettenburger Natte.
18. Bokros meggy. Straussweichsel.
19. Duplázott meggy. — Doppelte Natte.
20. Füreidi spanyol meggy. — Füreder spanische Weichsel.
22. Korán érő spanyol meggy. — Spanische Frühweichsel.
23. Liegel korai spanyol meggy. — Liegels span. Frühweichsel.
24. Lipót meggy. — Leopoldi Kirsche.
25. Májusi meggy. — Maykirsche.
26. Nagy Gobbet. — Grosser Gobbet.
29. Szívforma meggy. — Herzförmige Weichsel

## Lasponyák. — Mispeln.

Két éves példány 30 kr. pp.

1. Nagy kerti Lasponya, — Grosse Gartenmispel.
3. Hollandi lasponya. — Holl. Mispel.
4. Oriás lasponya, — Riesenmispel.

## Birsfajok. — Quitten.

Gyökeres bújtványokban a 24 kr. pp.

1. Portugali birskörte. — Portugiesische Quitte.

## Diófák. Nussbäume.

5—6 éves példányokban a 36 kr. pp.

- Nagy fajta és puha héju. — Grosse weichschalige Nüsse.

# Szőllőfajok. Weinsorten.

## I. O s z t á l y.

a) Finom és ritkább fajok. — Ausgewählte und seltene Sorten.

- Gyökeres veszeje 10 kr. pp.
2. Isabella piros. — Rothe Erdbeertraube.
  3. Isabella hosszukás. — Länglichte Erdbeertraube.
  6. Tüskés púpu zamatos kecskececsü. — Müskirte Geisdutte.
  7. Alexandriai szagos fehér. — weisser müskirter Alexandriner.
  10. Piros gyöngy szőlő. — Rother Gutedel.
  14. Barna szagos. — Brauner Muskat.
  15. Magnélküli perzsiái. — Persische Sultantraube.

## II. O s z t á l y.

Asztali fajok. — Tafel-Sorten.

- Gyökeres veszeje 6 kr. pp.
18. Malaga.
  19. Fehér gyöngy szőlő. — Weisser Gutedel (Chasselas blanc).
  20. Trollingi kék. — Blauer Trolliger.
  23. Kecskececsü piros. — Rothe Geisd.
  24. " kék. — Blaue "
  25. Fekete szagos. — Schwarzer Muskat.
  26. Fehér " — Weisser
  27. Burgundi kék. — Blauer früher " Burgunder.
  28. Oporto.
  31. Tramini piros.
  32. Decandolle. — Rothe Riesentraube.
  36. Korán érő hamvas. — Frühe Schattentraube.
  37. Fürmony. — Wachtelei.
  40. Hamvas szőlő. — Aschfarbe Traube.
  41. Fehér burgundi. — Weisser Burgunder.
  44. Jakab szőlő. — Jakobi Traube.
  45. Bábó szőlő. — Babo Traube.
  46. Corsikai piros. — Rother Corsikaner.

62. Török mazsola.  
 66. Kecskes fehér,  
 68. Kődös kék.  
 69. Atlátszó. — Scheinkern.  
 72. Szamendriai fehér.

### III. O s z t á l y.

- Bornak valók. — Keltertrauben,  
 Egy gyökeres vessző 3 kr. p. p.
47. Gohér vagy bajor fehér.  
 48. Gohér vagy bajor kék. — Blaue Aug.  
 44. Budai kadarka. — Uva Carthagens.  
 50 Veres dinka. — Rothe Gewürztraube.  
 A budaiaknak rother Muskateller.  
 51. Zöld dinka. — Weisse Dinka. — Hibásan  
 grüner Muskateller.  
 52. Kövi dinka. — Steinschiller.  
 55. Budai kis fehér. — Kleinweiss. A. Riezling  
 család tagja; minőségre kevesbet ér annál;  
 menüisége sokkal többet.  
 56. Mézes szőlő. — Hönigler weiss.  
 58. Hólyagos formint (hegyaljai).  
 59. Sexárdi kadarka.  
 60. Riezling fehér rajnameléki.

## Angol köszméte vagy csipkeszőlő. — Engl. Stachelbeere.

Madár- egész galamb tojásnyi nagysá-  
 guak.

Gyökeres példány 15 kr. p. p.

a) Sárgák. — Gelbe.

1. Yellow Ball. — Gelbe Kugel.  
 2, Bradshaws yellow top. — Bradshaw's Gelb-  
 kopf.

3. Ryder's Limon. A bokor törpéske s gyümölcse néméllykor a pirosba átváltozik.
4. Dyxon's golden yellow. — Dyvons goldgelbe Stachelbeere.
5. Smiths sparkels. — Smiths funkelnde Stachelbeere.
6. Williamsons yellow Hornet. — Villiamsons gelbe Wespenbeere.  
b) Veresek. — Rothe.
7. Adam's Cheshire Sherif. — Adams Landvogt von Cheshire.
8. Dicksons Saphir.
9. Elliots red hot bal. — Elliots rothe Feuerkugel.
10. Hector.
11. Mellings crown bob. — Mellrugs hängende Krone.
12. Howleys Nord Wellington.
14. Red Turkey. — Türkische rothe Stachelbeere.  
c) Fehéresék. — Weislichte.
14. Cromtons sheba Queen. — Königin v. Seba.
15. Button's silver heels. — Buttons Silberknopf.  
d) Zöldek. — Grüne.
16. Blackleys Chisel. — Blackleys grüne Stachelbeere.
17. Lee's Victory. — Lee's siegende Stachelbeeren.
18. Nyxon's Myrthe. — Nyxon's Myrthe.
19. Largesmooth green, — Die grosse glatte grüne Stachelbeere.

## Málna. — Himbeere.

	fl.	kr.
1. Chiliai Málna. — Die Fruchtbare von Chili . . . . .	1	darab — 15
2. Magnum bonum, nagy sárga . . . . .		— 30
3. Fasztoff . . . . .		— 30
4. Rubus idaeus alpinus . . . . .	50	„ 1 30

## Szamóczák. Erdbeeren.

	fi.	kr.
1. Mammuth érére és nagyságra az első száza 3 ft. p. p. tuczatja	—	30
3. Keen's Seedling	—	12
5. Skarlát	—	12
6. Ananász montreuse nagyságu 100 dar.	1	30
7. Nitzky csattogója. A legizesebbek egyike 100 darab	1	30
8. Goliáth 6	1	—

## Ribizskék. — Johannisbeere.

	fi.	kr.
1. Közö séges veres 100 dar.	2	—
2. " fehér darabja	—	6
3. Cseresznye nagyságu ribizske, Grosselier Cerise, Kirch-Johannisbeere, Cserépbén nevelt, in Töpfen gezog. á	—	30

## Olaszhoni Füge.

Darabja 40 kr. p. p.

## Spárga-gyökér. — SpargelWurzeln.

Hollandi és szakcsi két éves 100 darab	1	—
Hollandi és szakcsi három éves 100 db.	1	30

# Diszfák és Cserjék.

## Rózsák.

a) Folyton virágzó Centifolia félek  
(Remontantes).

A Centifolia szépségével, illatjával és kemény természetével birván télen el nem fagynak. Májustól egész novemberig virágzanak. — Egy cserépben gyökerét vert, és tövöstől nemes példány ára 40 kr. — 25 db. 15 frt. pp.

Nr.

1. Ladi Robertson.
2. Herczeg Albert (Prinz Albert).
3. Madame Lamoricière.
4. Soult.
5. Mistris Elliot.
6. Louis Bonaparte.
7. Duchesse Duchatel.
8. Ladi Fortwich.
9. Duchesse de Nemours.
10. Iseaulé.

b) Felfutó rózsák. (Capriolatae).

Ezek is kemény természetűek, tövöstől nemesek, igen gyönyörűen, de csak egyszer virítanak lugos és lombosok készítésére igen alkalmasak. — Egy csuporban gyökerét vert, és tövöstől nemes példány ára 36 kr.

11. Boursoult.
12. Viole.
13. Belle de Baltimore.
14. Queen of the prairie.

c) Keresztezett rózsák. (Hybridae).

Egyszer virítanak; kitűnő szépek, de télen takarni kell őket. — Egy Csupros példány. 30 kr pp,

15. General Gilbert.
16. Majesteuse.
17. Brilliant.

		frt.	kr.
<i>Acer negundo</i>	5—6 éves, 1 db.	—	24
" "	" " 100 "	35	—
" <i>tartaricum</i>	" " 1 "	—	20
" "	" " 100 "	30	—
" <i>platanoides</i>	" " 1 "	—	30
" "	" " 100 "	40	—
<i>Aesculus hypogastanum</i>	1 "	1	—
" "	fl. rubro v flavo 1 db.	1	30
<i>Ailanthus glandulosa</i>	1 db.	—	20
" "	100 " erős	25	—
<i>Amorpha fruticosa</i>	1 "	—	20
" "	100 "	30	—
<i>Ampelopsis</i>	5 folia 1 " 12 kr.	—	30
<i>Amygdalus fl. pl.</i>	1 " " "	1	—
" <i>nana</i>	1 " " "	—	15
<i>Betula alba</i>	1 " " "	—	40
<i>Bignonia Catalpa</i>	1 " 20 "	—	30
" "	100 " erősebb	40	—
<i>Cassia marylandica</i>	12 kr. egész	5	—
<i>Celtis australis</i>	1 db. erős	—	24
" "	100 " "	35	—
<i>Cercis siliquastrum</i>	1 db.	—	20
<i>Citissus laburnum</i>	1 "	—	15
" "	100 "	18	—
" <i>elegans</i>	1 "	1	—
" <i>nigricans</i>	szállas fákban	3	—
" <i>purpureus</i>	1 db.	1	—
<i>Colutéea frutescens</i>	1 "	—	15
" "	100 "	18	—
" "	több más fajokban 1 db.	—	30
<i>Corchorus japonica</i>	1 db.	—	20
" "	100 "	25	—
<i>Fraxinus exelsior</i>	1 "	—	20
" "	25 "	6	—
" "	<i>aurea</i> 1 db.	—	40
" "	<i>pendula</i> 1 "	1	30
<i>Gledischia</i>	erős 1 db.	—	36
" "	100 "	35	—
<i>Hibiscus syriacus</i>	1 "	—	20
" "	25 "	6	—
" "	fl pl. több fajokban	—	40

	ft.	kr.
Hypophaea Rhamnoides 1 db.	—	20
Ilex több fajokban 1 egész	5	—
Kelreutheria panicul 1 db.	—	30
"          "          50 "	20	—
Lonicera caprif. fol. varieg. 1 db.	—	40
"          tartarica 1 db.	—	20
"          "          100 "	30	—
Morus papyrifera 1 "	—	30
Nerium splendens 3—4' 1 db.	1	30
Platanus orient. 8—9' 1 "	1—2	—
Paulownia imperialis egy éves	—	12
Populus balsamifera 1 db.	—	24
"          pyramidalis 10—15 lábnyi	—	15
"          "          100 "	16	—
"          italica 1 db.	—	20
"          nigna erős	—	24
Prunus cerasus fl. pl. 1 db.	1	12
"          "          pendula 1 "	1	—
"          padus 1 "	—	15
"          "          100 "	20	—
Phyladelphus Coronar 1 db.	—	30
"          "          25 "	10	—
"          humilis, gracilis 1 "	—	20
Paeonia arborea 1 "	1—3	—
Punica granatum 1 "	—	48
Ptelia 3 foliata 1 "	—	15
"          "          100 "	20	—
Rhus hyphinum 1 db.	—	12
"          "          100 "	16	—
Robinia pseudocacia 100 db. kerítésnek	6	—
"          caragana 1 db.	—	15
"          "          100 "	20	—
"          hispida 1 "	—	20
"          inermis 1 "	1—2	—
"          pendula 1 "	1	—
"          viscosa 1 "	—	4
Salix babylonica 1 db.	1	—
Syringa vulgaris 1 "	—	15
"          "          100 "	20	—
"          chimensis 1 "	—	26

	ft.	kr.
Syringa Chimensis 100 darab	25	—
„ grandif. alba 1 db.	—	40
„ josika 1 db.	—	40
„ marlii 1 „	—	40
„ persica 1 „	—	15
Symphonicarpos racemosa 1 db.	—	20
„ „ 100 „	25	—
Stapelia pinnata 1 db.	—	12
„ „ 100 „	15	—
Ulmus campestris 9—100 1 db.	—	20
„ „ 100 „	25	—
Tamarix gallica 1 db.	—	20
„ „ 100 „	25	—
Viburnum opulus. — Schneeball 1 db.	—	40

## Tülevelék. — Nadel- Hölzer.

Cserépbén növeltek. — In Töpfen:


	ft.	kr.
Juniperus virginiana 3 éves 1 db.	—	36
„ „ 100 „	40	—
Pinus abies 3 éves	—	24
„ Canadensis	—	30
„ Americana	—	48
„ „ alba	1	—
„ Cembra 2 éves	—	20
„ Larix 3 éves	—	30
„ „ 100 db.	30	—
Pinus laricio 3 éves	—	24
„ „ 100 db.	30	—
„ montana 3 éves	—	30
„ picea	—	24
„ „ 100 db.	30	—
„ Strobos 4 éves	1	—

	fl.	kr.
Pinus Sylvestris 3 éves	—	24
„ „ austriaca 3 éves	—	24
„ „ „ 100 db.	36	—
Taxus baccata 4 éves	1	—
„ „ fol. variegat.	1	20
„ „ hybernica erős	1	30
Thuja orientalis	—	40
„ 25 db.	15	—

---

Egy a Catalog számával ellátott oltóág 3 kr. pp. — Nyolábolásuk mint általam véve a nyálábolás külön számittatik fel.

**Az oltóágakra történt megrendelések egyedül csak február hóban fogadtathatnak el.**

 Kivéven a tiltakozás esetét helyettesítettnek a kifogyott válfajok **hason minőségű és érésidejű válfajokkal.**

---

*[The text in this section is extremely faint and illegible due to low contrast and scan quality. It appears to be a list or a series of entries.]*