

első harmada. Az őszi időszak kivételesen tart októberben, legtöbb esetben már rendes fagyos éjszakák állnak be, a szobák lege kellemetlenül hideggé válik s a fűtés kezdetét veszi, s tart leggyakrabban Szent-György napig is. A tavaszi hűs lég, az őszi kellemetlen nedves hidege s a tél fogcsikorgató fagyja majdnem nyolcz hónapon át tart, s a nyári nagy melegség június, július és augusztusban jelentkezik.

A ki a Kárpátok mentében megyénket november vagy decemberben átutazza, tapasztalhatja: hogy akkor midőn az őszi ködök a mélyedésekben és völgyekben néha hetekig is gomolyognak, ezen ködrétegek csak bizonyos magasságig terjednek, rendszeren 915^m/-ig, s hogy ezen magasságon felül a hegyek menten a ködleptől egész tisztaságukban tűnnek elő; s azt is észlelhette, hogy mihent a köd területét elhagyva, fölébe emelkedett, a lég kellemesen lágyabbá vált, mint a ködös téreken, a mi onnan magyarázható meg, hogy tökéletes szélesendnél a magasabb területeken melegebb légáramlatok uralkodnak a magasságnak egy bizonyos megszabott határán belül.

A Kárpáthegység pomologiai tekintetben.

Ordódy István K.-tól.

A magas fekvésnél és az év nagyobb részén át tartó zordonabb időjárásnál fogva a Kárpáthegységben csak oly gyümölcsnemek fordulhatnak elő, melyek növény-élete és tökéletes kifejlődése rövid tartalmu időszakban szokott véghez menni.

Ezek folytán a Kárpáthegységben vadon díszlő gyümölcsnemek, csaknem kizárólag a eserje alaku boglyár gyümölcsökhöz tartoznak.

Rózsavirágnak (Rosiflorae, Rosenblüthige) családjából.

A szamócza vagy földi eper. (Fragaria. Erdbeere.)

Apró aszmagvakkal bir, melyek a husos virágtelepbe ékelvék és álbogyót képeznek.

A szamócza Európa, Ázsia, Dél- és Észak-Amerika mérsékelt éghajlatai alatt fordul elő; azonban inkább északi, mint a meleg égöv alá tartozik. A forró égöv alá bevitt szamócza rövid idő alatt kivész.

A Kárpátokban a szamóczának két neme jó elő, u. m.: az erdei (F. vesca), mely legzamatosabb és a magas szamócza (F. elatior).*)

A szamócza az egész Kárpáthegységben, de különösen annak délnek kitett lejtőjén — hol egyszersmind legizletesebb — fordul elő. Némely helyeken, különösen új, más növényekkel be nem gyökeresedett erdő-vágásokban oly bőven szokott teremni, hogy érésének ideje alatt, a tér, melyet elfoglal, mintegy veres szövettel látszik leterítve lenni.

A szamóczának, jelenleg nagyon elterjedt kerti művelése nagy lendületet nyert az által, hogy XIV. Lajos azt annyira kedvelte, miszerint az év minden szakában kellett annak asztalán feltálalva lenni.

A kertekben a szamóczának három neme műveltetik, melyek északi és déli Amerikából származnak.**)

A szamócza szaporítása mag- és gyökshajtványok által történik.

A szamócza megérésének ideje meg nem határozható, miután az, az időjárástól és a fekvéstől van feltételezve. Még a Kárpáthegység alsóbb vidékein a szamócza kedvező időjárás mellett már május végén szokott érni, addig a magasabb fekvésű tájakon csak június végével szokott érése bekövetkezni.

Melegebb időjárás beálltával a szamócza megszűn gyümölcsöt hozni; egyébiránt ha az ősz kedvező, ismét nemcsak virágzásnak indul, hanem gyümölcsöt is hoz.

Az 1872. év őszén oly kedvező időjárás volt, hogy Trencsénmegye felső vidékén, egy délnek kitett lejtőn még december hó 8-án találtam elég nagy mennyiségű érett sza-

*) A harmadik faj: *Fragaria collina* Ehrh., ugy a szepes-ségen, mint bármely más tájékon el van terjedve. A szerk.

**) A tenyésztett földi eper a *Fragaria elatiortól* (Ehrh.) származik. Ez azonban kétségen kívül honi növény. A szerk.

móczát; azonban azok sem oly izletesek, sem pedig oly zamatosak nem valának, mint a nyáron termettek.

A szamócza hasonlólag mint a szőlő gyógyeszköz gyanánt használtatik.

Miután a szamócza sok ezukoranyagot tartalmaz, hatása hűsítő, frissítő, enyhén felnyitó és tápláló, a dugulásokat elhárítja és éltetőleg hat a lépkórban. Vannak példák, hol a dühöngés (Tobsucht) és búskórság az eprek nagyobb mennyiségbeni élvezete által gyógyíttatott ki, és kőbajokban nagy könnyítést okoznak. A szamóczák különösen még a fogakon lévő borkőt is felolvasztják és ezzel azokat fehérré teszik.

Linné azt állítja, hogy gyötrelmes podagrájától nagyobb mennyiségben élvezett szamócza által menekült meg.

Kétségtelen, hogy a szamócza egészséges eledel; de mint minden északi gyümölcs, az is mérsékletesen élvezendő.

Biedenfeld bárónő „Obstbüchlein für Tafel und Küche“ című művében a szamócza 106-féle használati módját sorolja elő.

Az ingyenczek legjobban tudják, mennyiféle alkalmazást nyer a szamócza a cukrászatban és konyhában.

A szamóczából az előadottakon kívül még bor is sajtolható, s hogy ha netán a t. olvasónők némelyike avval szomságát oltani óhajtana, e végből annak készítését előadom:

A szamócza-bor készítése. Ennek előállításához hasonló mennyiségű nedv és víz vétetik. A csutkáitól megtisztított szamócza, hogy az tökéletesen történjek, kis adagokban zuzatik szét. A szétzuzott szamóczához víz kevertetik és 48 óráig állni hagyatik; mely idő eltelte után egy szitán keresztül egy kádba erjedés végett átnyomatik. A kinyomott szamóczára ismét a szükséges mennyiségű víz töltetvén és ki-sajtolván az előbbeni nedvhez hozzátétetik. A nedv egy adagja Sacharometer által megvizsgáltván, a normalis nehézség czukor hozzáadása által helyre állittatik.

Hogy a bor piros színt nyerjen, egynehány megmosott czékla összevágatik és az erjedési kádba tétetik, hol addig marad, míg a bor hordókra nem huzatik le.

Két nappal, minekelőtte a bor lehuzatnék, egy finom mousselin zsacszóba aránylagos mennyiségű szamóca tétetik és az az erjedési kádba akasztatik, a végből, hogy a bornak az erjedési műtét alatt legnagyobb részt elpárolgott zamatját visszaadja.

Közvetlenül a szamóca-bornak hordóra való lehuzása előtt a szamóczával telt zsacszó kihuzatik és a benne lévő bogyó egy szitán keresztül a mustba kinyomatik.

Ha a szamóca-musttal telt kád meleg helyiségben van, az erjedés minden mesterkéltszerű hozzátétele nélkül véghez megy.

A szeder-málna. (*Rubus Idaeus* L.)

1—1 $\frac{1}{3}$ m magas cserje, melynek szárai finom tüskékkel birnak. Egyes gyümölcsei apró bogyócskák, melyek száraz telepre halmazvák és egymással bogyóalaku álgümölcse alakultak. Alsó levelei szárnyasok öt levelkével, a felsők hárommal kétszínűek. felül meglehetősen csupaszok, alul fehér nemezők. Gyümölcse vörös bársonyosan szőrös.

Sárga és fehér gyümölcsű hasonfajok, kertészetiileg műveltetnek.

A málna erdővágásokban, napos lejtőkön, kivált hegyes vidékeken egész Európában és északi Ázsiában jön elő.

A málna Magyarország legzordonabb és legmagasabb fekvésű hegyeiben található vad állapotban. Schüblein szerint Norvég honban egészen az északi szélesség 60 fokáig mindenütt fellelhető vad állapotban.

A málna szaporítása gyökshajtványok és mag elvetése által történik.

Felséges, kedves zamatú és ízű gyümölcse nyersen élveztetik és a cukrászatban sokféleképp alkalmaztatik. Bogyóiból kellemes szörp és citrom-víz készittetik. Pálinka és eczet rárakására szintén használtatik.

A málna hatása majdnem ugyan az, mely a szamócaé, e mellett a száraz betegségben szenvedőknek is ajánltatik. A málna bogyóiból a gyógytárakban láznakál és gyulladásoknál különféle praeparatumok készittetnek.

A málna kedves ízű és zamatú gyümölcse oly nagy mennyiségben nem élvezhető mint a szamócaé; miután az émelygést és has-zugást okoz.

Földi szeder. (*Rubus fruticosus*.)

Fenálló vagy feltörekvő tüskés cserje. Levelei ötösek, vagy hármask ujjazottak, mindkét oldalukon csupaszok, sötétzöldek vagy felül ritkás nemezők, alul szürke vagy fehér nemezők. Virága rózsaszínű. Gyümölcse harmat nélküli, fényes fekete.

A fűvészek következő földi szeder-fajokat különböztetik meg: *Rubus fruticosus*, *Rubus corylifolius*, *Rubus tomentosus*, *Rubus amoenus*, *Rubus hybridus*.

A földi szeder Európa északi tartományaiban erdőkben, különösen új vágásokban, szántóföldekben vad állapotban mint alkalmatlan gyom nagyon el van terjedve.

A földi szeder azon fajai közül, melyek élvezhető gyümölcsöt nyújtanak, a következők méltók említésre: a közönséges, alacsony- és magas földi szeder.

Hamvas-szeder. (*Rubus caesius*.)

Tüskés cserje, melynek szárai földre hajlók és kuszók. Egész $2\frac{1}{3}$ m/ hosszúak, hengeresek, szürkék. Levelei az alsók gyakran ötjével, majdnem szárnyasok, a felsők hármával. Virága fehér, kevéssé piros. Gyümölcse fekete, kékes harmattal befutva.

Előjön erdők és szántóföldek szélén, ritkás erdőkben, kerítések mellett.

A földi- és hamvas-szeder bogyója tökéletesen kiértett állapotban nagyon édes ízű, a gyümölcs fűszere ugyan sokkal gyöngébb, mint a málnáé, hanem nagyon finom.

A hamvas-szeder csak a nyár végén vagy ősz elején érvén meg, friss állapotban üdítő és kellemes ízű gyümölcsöt szolgáltat. Ezenkívül gyümölcséből sötét, majdnem fekete színű szörpöt és izgét főznek, mely utóbbi bármely finom sütemény elkészítéséhez használható.

Magából a földi szederből is, vagy pedig kökény és szilva hozzákeverése által jó gyümölcsbor készíthető.

Gyógyászati tekintetben oly hatással bír, mint a málna.

Hanganeműek családjából. (*Ericineae*.)

A fekete afonya. (*Vaccinium Myrtillus*.)

$\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{3}$ m/-nyi magas cserje. Az egész növény, valamint galjai, csupasz, csavarodott. Levelei tojáskörűek, alól világosabbak, lehullók. Virága zöldből testszínbe átmenő. Bogyói gömbösek, feketék, kék harmatosak.

A fekete afonya északi, valamint Közép-Európában, ugy-szintén északi Ázsia árnyékos hegyi erdeiben jön elő közön-ségesen és egész a hó-regióig terjed.

A fekete afonya bogyói friss állapotban élveztetnek, va-lamint festő anyagnak is használatnak, úgy nemkülönbön pálinka készítésére is alkalmasak.

Gyógyászati tekintetben mint könnyen összehuzó szer hasmenéseknél használatnak.

A vörös afonya. (*Vaccinium Vitis daea*.)

Ezen cserje egészen $\frac{1}{3}$ m/-nyi magasságot szokott el-érni. Galyai hengeresek, pelyhesek. Levelei visszás-tojaskörűek, téli zöldek. Virágai fehérek, harang-alakuak. Bogyói göm-bösek, skarlátszinűek.

A vörös afonya magasabb fekvésű árnyékos hegyi er-dőkben, homokos pusztá földön Európában, északi Ázsiában és Amerikában jön elő. Hazánkban, különösen Szepesmegye erdeiben nagy mennyiségben fordul elő.

A vörös afonyának nagyon kellemes savanyus, kicsit összevonó ize van.

Gyógyászati tekintetben az afonya friss állapotban él-vezve, egy nagyon felüdítő, felolvasztó szer. A nép bogyóit gyomor-bántalmaknál, valamint idült hurutnál mint orvosságot használja. Száritott bogyói nem minden hatás nélkül has-menéseknél használatnak. Azt állítják, hogy a vörös afonya levelei kőbántalmaknál győgyerővel birnak.

Az erősen savanyu és fanyar bogyók nyersen vagy be-főzve és czukorral megédesítve, különösen Táttra-Füreden mint compot naponta feltálaltatnak.

A vörös afonyából szintén bor készíthető. Az egész növény pedig csernek használható.

Egresfélék családjából. (*Grossulariae*.)

Pöszméte. Egres. (*Ribes Grossularia*.)

Tüskés, egészen $2\frac{1}{3}$ m/-nyi magasságot elérő cserje, melynek tüskéi ár alakuak, egy vagy több osztatuak. Levelei száraltak, kerekdedek, ujjasan 3—5 karélyuak, durván be-metszettek, fűrészesek, többé-kevésbé szőrösek, vagy csupaszok. Kocsánok oldaltállók, 1—3 viráguak, áthajlók. Bogyói zöldes-fehér, vagy vörösösek.

A pöszméte hazánkban, valamint Európa és északi Ázsia terméketlen kavicsos hegyein, sövényekben és cserjék-

ben jó elő. Zölde-sárga bogyói vad állapotban alig borsónyi nagyságúak és fanyar savanyu ízűek.

A vad pöszmétéből keresztezés és nemesítés által származott a pöszméte fajok eddig ezeret meghaladó sokasága. A pöszméte különösen Angolhonban nagy szeretettel műveltetik.

A pöszméte, természetesen kertészetiileg művelt bogyója friss állapotban kedvencz csemege-gyümölcsöt szolgáltat, úgy nemkülönben tökéletesen, valamint félig érett állapotban a konyhában és czukrárszatban sokféle alkalmazást nyer.

A pöszméte bogyóiból kitűnő ecet, valamint izletes gyümölcsbor és pálinka készíthető.

A pöszméte szaporítása dugványozás és bujtásolás által történik. Ha pedig új válfajokat nyerni akarunk, azon esetben magról szaporíttatik.

Vörös ribiszke. (*Ribes rubrum*.)

Tüskétlen, egészen $1\frac{2}{3}$ m/-nyi magas cserje. Levelei szárlaltak, ujjasan 3—5 karélyuak, többé-kevésbé szőrösök, később majdnem csupaszok. Virága sárga-zöld. Bogyói vörösek vagy fehérek.

Délnek kitett melegebb helyeken, erdőkben és bokrokban szokott előjönni.

A ribiszke-bokor nagyon kitartó növény. Azon körülmény folytán, hogy a zordonabb éghajlat alatt egészen az éjszaki szélesség 70-ik fokáig tenyészhető, okozza, hogy gyümölcse az éjszaki tartományokban a szőlőt némileg pótolja. Még vad állapotban is bőven terem.

A ribiszke-bokor kitartóságáról magamnak volt alkalmam meggyőződni, miután annak szépen diszló bokraitra Szepesmegyében a felkai völgyben körülbelül 1600 m/-nyi magasságban s így már a henyefenyő régióban akadtam.*)

A ribiszke szaporítása dugványozás, borítás, gyökshajtás és mag által történik.

A vörös ribiszke bogyói kedves és üdítő eledelt szolgáltatnak, azonkívül izgének, gelének stb. feldolgozva nagyon sokfélekép jönnek különösen csemege-asztalra.

*) Ez bizonyosan a „*Ribes petraeum* Wulf.” növénynyel tévesztetik össze, mely utóbbi igenis a felkai völgyben gyakran megtalálható. Habár *Ribes rubrum* északi növény is, mind a mellett nálunk sem vad, sem elvadult állapotban elő nem fordul.

Miután a vörös ribiszke bogyóinak alkatrészei citrom- és almasav és nyálka - ezukorból (Schleimzucker) állanak, gyógyászati tekintetben hatásuk enyhén nyitó és rothadást akadályozó. Végtére megjegyzendő, hogy a ribiszke héja nagyon nehezen emészthető.

Fekete ribiszke. (*Ribes nigrum*.)

Vagy 2 m /-nyi magasságu tüskétlen cserje, melynek levelei száraltak, ujjasan 3—5 karélyuak, egyenlőtlenül kétszer fűrészelvek, hátuk gyantásan pettyesek, kellemetlen poloska szagnak, karélyuk hegyesek. Fürtök oldaltállók, dúsviráguak, lecsüngők. Bogyók feketék.

A fekete ribiszke Európában és északi Ázsiában jön elő. Norvégia déli részeiben szintén vad állapotban találhatik.

Gyógyászati tekintetben a fekete ribiszke bogyói, mint emésztést elősegítő szer használatnak. Levelei és ágai mint izzadást előidéző szer, vízkórságban alkalmaztatnak, valamint köszvény, számarhurut stb. bántalmakban. A fekete ribiszke fiatal levelei kisebb mennyiségben más levelekkel együtt a májusi ital készítésére használatnak, hogy az csipősebb legyen.

Ha a melegövi tartományokban vadon, minden művelés nélkül tenyésző gyümölcsnemek sokaságát tekintetbe veszük és egybe hasonlítjuk azokkal, melyek a Kárpáthegységben előfordulnak és melyek előszámláltattak, az utóbbiak nem csak változatosság, de mennyiség tekintetében is nagyon alárendelt szerepet játszanak annál inkább is, minthogy a Kárpáthegységben előforduló gyümölcsnemek közül — mint a tropikus tartományokban számosabb — egysem szolgálhat, legalább huzamosabb ideig az emberiségnek táplálékul; hanem csak üdítő csemegéül.

De nekünk a mérsékelt égöv lakóinak a természet által eme bár mostohan nyújtott gyümölcsnemekkel is be kell érünk; az isteni gondviselés ismét jó vízzel és üdítő leve-

gővel áldott meg, mely testünket edzve nem kárhoztat tétlenségre, hanem kitartó munkára, hogy avval pótoljuk azt, a mit a természet önállhatásában tőlünk megtagadott.

A kárpáti homokkő elválási idomairól.

Raisz Miksától.

A kárpáti homokkő, mely az alpokban is ki van fejlődve és ott „bécsi“ homokkőnek neveztetik, az üledékes képződményeknek oly réteg-sorozatát képezi, melynek beosztása iránt a geológok közt nagy véleménykülönbség uralkodik; melynél fogva geológiai kora majd fiatalabbnak, majd régiebbnek tüntetett fel.

A beosztás nehézségei onnan származnak, mert a kárpáti homokkő szerves zárványokat, néhány szenesedett növény-maradvány-lenyomaton kívül, nem tartalmaz, — a kőzet mine-műségéből pedig egymagában a lerakódás korszakát megismerni nem lehet, mert mindegyiknek anyagszere egyenlő, azaz homokkő, mészkő, márga és agyag tarka változatából áll; továbbá mert a kárpáti homokkőzettel szoros kapcsolatban álló mészkő-képződmények települési viszonyai, daczára az azokban bőven található kövületeknek, legujabb időkig kellőleg felismerhetők nem voltak.

Mig Beudant a kárpáti homokkőzetet a kőszén-korszakba helyezi, addig Zejszner, alárendelt tagjaival együtt a Jura és alsó krétabeli képződményhez sorozza; a bécsi birodalmi földtani intézet pedig, többi közt a kréta- és eocén-képleteknek megfelelő korból származtatja.

Az újabbi vizsgálatok óta azonban, melyek alapján Oppel által felismertetett, hogy a fennérintett mészkövek faunája önálló jelleggel bír, — alig szenved többé kétséget, hogy az egész réteg-csoportozat a felső jura- és neocom-képződmények között önálló képződménynek tekintendő, mely *tithoni emeletnek* neveztetik.

Beudant leírása szerint a kárpáti homokkő Magyarországon tetemes hegytömegekben föllép és roppant területet