

Szili István

RÉGI NYÁRI KÖRTÉK

Budapest, 2015.

Ajánló Szili István
Régi nyári körték című kéziratához

A szerző 10-15 év gyűjtőtevékenységét foglalja össze, melyet munkája mellett végzett. A kéziratot 2015 végén elküldte Dr. Nyéki Józsefnek, Dr. Szabó Tibornak és Dr. Soltész Miklósnak, „a körtegénbankos” könyv szerzőinek, továbbá 2016 júniusában Dr. Tóth Magdolnának. Szabó Tibor visszajelzése: a tanulmány jó, de most nincs pályázati lehetőség. Soltész Miklóstól nem kaptam választ. Nyéki József véleménye nagyon elismerő volt, észrevételeit a függelékben hasznosítottam. Tóth Magdolna ugyancsak megdicsérte a tanulmányt, de kifogásolta a színes képek minőségét és szerinte jelenleg ilyen témára nincs pályázat, s ezt Szabó Tibor nevében is mondhatta, továbbá, hogy könyvtáraknak leadható a tanulmány.

Véleményem szerint a színes képek szakmai értéke itt fontosabb a minőségüknél. Újdonságnak számítanak a fénymásolt herbáriumok és a bemutatott fajták mind szakmailag, mind kertészettörténetileg. (A kézirat még nem nyomdakész).

Szili István
kertészmérnök
mobil: +36-30/921 33 88
email: szili.i@freemail.hu

Budapest, 2016. október 2.

Szili István

RÉGI NYÁRI KÖRTÉK

Budapest, 2015.

„Csábítólag kandikált a
Körte rám;
Csábjaik ki már sehogysem
Állhatám.”

(Petőfi Sándor: Szeget szeggel)

TARTALOMJEGYZÉK

Előszó.....	5
Anyag és módszer.....	8
Körtefajták.....	10
Arabitka	10
Arató körte	10
Árpával érő.....	11
Asszony körte	12
Bacsa körte	12
„Bagi pirosbelű”	12
„Bicskei pirók”	13
Citromkörte	13
Combkörte	14
Cukorkörte	14
Csoportkörte	15
A „Domin-féle” körték.....	15
Fügekörte	16
Gahér.....	16
„Hatvani nyári”	17
Hébér körte	17
Ihar körte.....	18
István körte	18
Kis szegfűkörte	19
„Korai búzás”	19
„Korai szegfű”	21
Mézes körte	21
Nácika.....	21
Nagy szegfűkörte	22
Nyári Bergamott.....	23
„Nyári Lujza”	23
Nyári macskafej.....	23
Őszi császár	24
Őszi füge	24
Őszi piros.....	24
„Pátyi pirosbelű”	25
„Pirosbelű”	25
„Piros nyakas”	26
„Pomázi csíkos”	26
„Sárga nyakas”	27

Sárga vas	27
Sózókörte	28
Tüskés körte	29
Véres körte	29
Zabérő	30
Zöld Magdolna	31
Példa házikerti telepítésre	31
Irodalom	33
Rajzok	35-72
Levelek(herbárium)	73-192
Színes képek	193-220
Függelék (táblázatok, térkép).....	221-224

ELŐSZÓ

A gyümölcsfák szeretete gyermekkoromban, a szülőfalumban kezdődött. (Szilban születtem 1943-ban). Szomszédunk, a gétyei születésű (Zala m.) Hóbár József, „Hóbár bácsi” tanított meg oltani. Akkor még, az ötvenes évek közepén a hasítékoltás – agyagpakolással – volt divatban. A szanyi erdőről kis vadcseresznyefákat hoztam haza alanynak és szép sorban elültettem őket. Később kiderült, hogy nem is cseresznyefák, hanem kis tölgyfák... Volt a kertünkben egy úgynevezett szózókörte fa, ami csak akkor keltette fel az érdeklődésemet, miután édesapám kivágta. Kedves fám volt ez, csodálatos őszi lombszínéződéssel. Már elvégeztem a Kertészeti és Szőlészeti Főiskolát (1966), amikor igazán érdekelni kezdett ez a körtefajta, melyhez hasonlót sehol sem láttam. Nem is láthattam, mert egy kitörött nemes fajtának volt a kihajtott alanya. Vagyis vadkörte-magonc volt, csak kissé „elfajzott”. Termése gömbölyded volt, jóval nagyobb a közönséges vadkörtenél. Citromsárgára érett, sűrű szeplőkkel (pontozottsággal). Nem szotyósodott, de húsa a magház körül kissé kövecses volt és mindig édes, kellemes fanyarsággal, csípősséggel. Talán ezért hívták, hívtuk szózókörtenek. Egyébként környékünkön nem voltak igazi Szózókörte fák. Ivólé készítését képzeltem el belőle, de cefrébe (pálinkának) is jó lehetett volna – gépi rázással. Hajtásrendszere is egyedi volt: feltörekvő, bordaszerűen ívelt, vastag oldalágakkal, szabályos, tojás alakú koronával, tövisek nélkül. Augusztus végén, „masináláskor” érett, de a Besztercei szilvával együtt is fogyasztottuk. Később felhagytam e „fajta” keresésével, megelégedve az igazi Szózókörtevel. Illetve, Terpó András (1960) munkája nyomán megtaláltam kedvenc körtem rokonsági körét a domesztikálódó vadkörtekben, és a cseh Domin által leírt vadkörte-nemeskörte hibridekben.

A múlt század ötvenes éveiben még megvoltak a régi gyümölcsfák, körtefák is, egészen a falu népének „önkéntes” téeszbe vonulásáig. Ennek következtében a hatvanas évek elejétől kezdve a gazdagabb sík vidékeken fokozatosan kivágták a régi (nagy) gyümölcsfákat, mert kellett a hely a veteményeskertnek, egy kis kukoricának, krumplinak stb. Sokan a városba jártak dolgozni, nem volt ki fölszedje a földre hullott apró gyümölcsöt, se aszalni, se pálinkának.

Kertünkben a következő körtefajtákra emlékszem:

- „Császárkörte”, e tanulmányban „Sárga nyakas”.
- „Pirosbelű körte” (az augusztus első felében érő, itt „Pirosbelű” néven szereplő körte).
- „Búzaérő körte” (a július második-harmadik dekádjában érő, apró-kicsi Véres körte).
- Kongresszus emléke (arra nem emlékszem, hogy hogy hívtuk, de olvadó húsára és csodás őszi lombszínéződésére igen).

A faluban már rég kivágták a hatalmas „Búzaérő” körtefákat (=Véres körte), amikor ezek is érdekelni kezdtek. A szomszéd faluban, Vágon, számon tartottam még egyet, erről mintát vittem Terpó tanár úrnak, aki (annak idején) oktatónk volt az egyetem növényteni tanszékén Kárpáti Z. prof. mellett. Emlékszem, a növénytan-szigorlathoz a félelmetes zöldnövény-ismeret volt a belépő, s én egy őszibarack hajtást fűznek néztem. Tanár úr nem rúgott ki, amit utólag csak azzal tudok magyarázni, hogy megérezte, hogy harminc év múlva együtt fogunk „körteszkeszteni”. Ő akkor már rég megírta (1958-ban) kandidátusi értekezését Magyarország vadkörteiről (Terpó A., 1960). Nem is a körtek révén kerültem újra kapcsolatba Professzor Úrral, hanem valamelyik évfolyam-találkozón kiderült, hogy azonos östörténeti (nem politikai) nézeteket vallok vele a magyarság származását illetően (sokszor járt tudományos úton az akkori Szovjetúnióban, vagyis Közép-Ázsiában, ahol botanikus kollégái nagy szeretettel, rokonként fogadták stb.).

Az említett „Búzaérő” körtét Tanár úr *Pyrus austriaca*-nak határozta meg, mint annak egyik termesztett fajtáját.

Az 1990-es évek közepétől – „kenyérkereső” munkám mellett – rendszeresen gyűjtöttem a régi, főleg nyári fajtákat, melyek nem faiskolákból származtak. A gyümölcs- és levélmintákat minden alkalommal elvittem Terpó tanár úrnak (akkor még) pesthidegkúti lakására, és magamnak is „feldolgoztam” (leírás, rajz, herbárium, fénykép). Közben a fent említett monográfia dedikált fénymásolatát is megkaptam, ami az egyik legkedvesebb szakkönyvem lett. 1997 és 2003 között többször voltunk együtt „molyhoskörte-lesen” Szentendre és Pomáz környékén, s két alkalommal – gépkocsival – Vas és Zala megyébe is eljutottunk együtt.

A könyvben (Magyarország vadkörtei) leírt sok faj, változat, forma és státusz iránti ösztönös kételyeim teljesen eloszlottak, amikor például 1999. szept. 16-án Szentendre külterületén (Jegyző kertje) Tanár úr megkereste azt a hibrid vadkörte telepet (*Pyrus mohácsyana*), amit már 1958-ban leírt. A hosszúszerű kis gyümölcsök – természetesen – megegyeztek a könyvbeli rajzzal, s a többivel is ez lett a helyzet... A *Pyrus mohácsyanaval* kapcsolatban Batiz Eszter megjegyzi, hogy az „potenciális díszfa”. Terpó tanár úr többi körtéje is lehetne díszfa, vagy alany, vagy nemesítési alapanyag. Ezek legtöbbször ma már veszélyeztetett vagy ismeretlen helyen fordul elő, de a „tudományos köztudatban” sem a maguk helyén szerepelnek. *Képek: 183–192*

Figyelmemet kezdetben az autóból is jól látható, régi nagy körtefák kötötték le – „ugródeszkaként”. Ezek egy részét azóta kivágták, soknak a gazdája sem él már. E fák többsége nyári fajta volt, egykori gazdáik oltványa. Az oltogató parasztemberek tartották fenn e fajtákat, köztük talán értékteleneket is, melyekhez személyes emlék kötődhetett. E körtefák terméséből pálinkát főztek, aszalták, a jobb fajtákat természetesen fogyasztották is. E nagy fákkal azonban a fiak és unokák (vagy az új tulajdonosok) – a megváltozott szociális körülmények (téves-munka, ingázás gyárakba, önellátás megszűnése) miatt – nem tudtak mit kezdeni. Nem volt, aki felszedje a földről a körtét. Útban voltak ezek a nagy fák, hát kivágták őket, némelyik törzse fafaragóknál, szobrászoknál kötött ki. *Kép: 213; 218, 219*

Mivel e fák között voltak közvetlenül fogyasztható, jó gyümölcsöt termők is, kézenfekvőnek látszott, hogy törpe növekedést biztosító alanyra oltva, házikertekben volna létjogosultságuk. Mert ismét divatba jöhetnek az apró gyümölcsű almák és körték (sulialma, koktéلكörte, minikörte), mint ahogy azt újabban Tóth M. írja (in: Soltész M. szerk., 2014/134). Régen a németek a Nácikát schulbirne-nek nevezték... Egy gyermeknek jobban illik a kezébe és a szájába egy fáról levett Szegfűkörte, mint egy áruházi nagy „uniós” (vagy azon kívüli) körte, ami ráadásul nem is mindig ízletes.

Azt gondolhatnánk, hogy az apró nyári körtefajtáink, mint a Búzaérő-, Árpaeérő-, Szegfű- stb., még közel állnak a vadkörtehez. Az esetek többségében azonban ez nem így van. Az évszázadokon át „nemesített”, keresztezett, kiválogatott körtefajtáknak – hibridizáció útján – több vad őse is lehet. A mesterséges fajnak, „kultúrfajnak” tekintett termesztett körte (*Pyrus communis*) fajtáinak vad ősei többek között a következő vadkörtek lehetnek:

- *Pyrus pyrausta* (európai vadkörte, vackor), a köztudatban ez az igazi vadkörte, mert ez a leggyakoribb. Szani Zs. szerint (in: Nyéki et al, 2012/48-49.) az erdélyi „vackor” elnevezést már egy kissé „házasított” (domesztikált), alig nagyobb gyümölcsű vadkörtekre értették.
- *Pyrus nivalis* (hókörte, vastag gallyú körte), a Balkánon gyakori. Magyarországon igen ritka, „vadon” csak néhány helyen fordul elő az országban, mint például Pomáz, Szentendre, Hegyalja környékén. Terpó A. (1960) szerint azonban e molyhos hajtásrendszerű és keskenylevelű vad faj is megindult a házasítás felé a mustkörtek, vérbélű körték formájában.

- *Pyrus syriaca* (szíriai vadkörte), nálunk csak ültetve fordul elő.
- *Pyrus austriaca* (osztrák vadkörte), eredetileg a *P. nivalis* és a *P. pyraeaster* hibridjeként keletkezhetett (Terpó A. 1960/136). Mások kultúr-eredetűnek tartják, mert ott, ahol a *P. austriaca* él, nem fordul elő a *P. nivalis* (Bálint S. in: Batiz E. 2000/15.). Magyarországon is őshonosnak tekinthető Vas és Zala megyékben. Különböző alakjait Sózókörte néven termesztik is, sőt e faj egyik fajtájának tekinthető a Vörös körte is (lásd később a Sózókörténél).

Gondoljunk arra is, hogy e tanulmányban szereplő fajták nem biztos, hogy mind Magyarországon, vagy a Kárpát-medencében „keletkeztek”, hiszen például az Árpával érő körtét már a rómaiak is ismerték. Azonban a mi vadkörténk is rég „megindult” a háziasítás felé, mert kiválasztották a nagyobb, ízletesebb, használhatóbb termésű egyedeket („vackor”), illetve a termesztett körtével alkotott hibridjeit, melyek még jobban eltértek tőle.

Előfordulhatnak azonban olyan helyi „fajták” is, amelyek valóban nem sokban különböznek mondjuk a mi vadkörtéinktől (kissé nagyobbak, ízletesebbek) s e különbség kedvéért fenntartották, átoltották azokat, sokszor a mezőn, hogy munka közben is legyen valamilyen gyümölcs, s e fákat semmilyen gondozásban nem részesítették. Ide sorolhatjuk a már említett szintén „mesterséges” fajt a *Pyrus amphigenea*-t, mely nemes körte-vadkörte hibrid, ebből következőleg sok alakja lehet, egyiket-másikat fajtaként termesztették is lelkes oltogató emberek. Képek: 44, 45, 46, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 200

ANYAG ÉS MÓDSZER

Mint említettem, a körtefajtákat nem módszeres kutatás keretében gyűjtöttem, hanem más jellegű állandó munkám mellett, alkalmasszerűen. Sokszor elterveztem, hogy a hiányos megfigyeléseket majd a következő évben pótolom, de ez nem mindig sikerült. Kétvölgyön például több fát szerettem volna termőben látni, évenként elő is jegyeztem, de a benzinárak emelkedése és egyéb okok miatt nem vállalkozhattam ilyen nagy „kirándulásokra”. Elterveztem, hogy júliusban milyen sorrendben fogom felkeresni a kecskeméti, debreceni stb. kistermelői piacokat... 15-20 év során azonban így is számottevő fajtát sikerült begyűjteni Észak- és Nyugat-Dunántúlról, Pest és Nógrád megyéből.

Ezekből mintegy 120 alakot oltattam le két-két példányban Juhász Ferencné tárnoki faiskolájában. A suhángokat 2004-ben adtuk át a Gyümölcs és Dísznövény Kutató Fejlesztő KHT-nek, mint vevőnek. Némelyik fajtát több helyről is begyűjtöttük, ezek más-más szám alatt szerepelnek az intézet érdi (Elvira-major) telepén. Az átadásban jogi kikötések nem szerepeltek. „A génbank részére a fajtatípusokat begyűjtötte, értékelte Dr. Terpó András professzor és Szili István”. A fajták számozását a leírásoknál is feltüntettem.

Jogos a kérdés, hogy a kiemelt és itt bemutatott mintegy 40 fajta milyen mértékben képviseli a régi, nem faiskolákból származó helyi- vagy tájfajtákat. Mivel nem tudjuk, hogy valójában hány ilyen fajta „rejtőzködik” még hazánkban illetve a Kárpát-medencében, közelítsük meg a kérdést a másik oldalról. 2010-es adatok szerint (Nyéki et al, 2012/14-15) 5 intézményi génbankban 1304 fajtát őriznek és vizsgálnak. Magánszemélyek, vállalkozások, civil szervezetek (11 db) birtokában 640 körtefajta van, ez összesen 1944 fajta, nyilvánvaló átfedésekkel.

Ehhez most már hozzá kell venni az országossá vált, civil kezdeményezésben létesített közösségi gyümölcsös kerteket, amelyekből 2013 végén már legalább 50 volt a Kárpát-medencében (Velkei Tamás riportja a budakeszi „Tündérkert” átadása kapcsán, Magyar Nemzet, 2013. okt. 2., 14. old.). A Tündérkert-mozgalom¹ elindítója Kovács Gyula pórszombati erdész-pomológus, (aki maga több mint 250 régi körtefajtát gyűjtött össze), csatlakozott hozzá Viszákon Szarvas József színművész is az ott létesített, azóta országos hírűvé vált Tündérkerttel. Sokat jelentett e régi gyümölcsfajtákat felkaroló-felkutató mozgalom ismertté válásában a televízió és Borbás Mária riporternő tevékenysége.

Az általunk itt bemutatott fajták száma mintegy 40, ennek reméljük legalább fele házikerti termesztésben is használható lesz. Az eredetileg feltett kérdésre tehát nagyon nehéz válaszolni. A látóköreinkbe került 100 egynéhány fajta csak ízelítő a valóságból, mert hány faluban, hány kertben nem jártunk, és más gyűjtő sem járt. Az említett intézeti és magánjellegű gyűjtemények (génbankok), kiegészülve a Tündérkert-mozgalommal kielégítő eredménnyel járhat a még meglévő fontosabb fajták felkutatásában, megőrzésében. És nem említettük még Nagy-Tóth Ferenc könyvét (Régi erdélyi körték...) ahol a mintegy 300 ismertetett fajta közül legalább 200 tájfajta.

Rövid leírásaink tájékoztató jellegűek, de a fényképek, rajzok és a herbárium (levelek) tovább könnyítik az azonosítást. Az elnevezések is tájékoztató jellegűek, ezért kénytelenek voltunk eltekinteni a szakszerűségtől, ami hivatalos fajtaleírásnál nem mellőzhető. Az eredeti elnevezéseket változtatlanul hagytuk, ahol nem találtunk ilyent, ott mesterkéltnél, idézőjelbe tett neveket adtunk.

A terepbejárások során tett (és ajánlott) legfontosabb megfigyelések a következőkre irányultak:

- hogyan nevezik a fát a helyi lakosok,
- a fa saját gyökerén áll-e, vagy oltott,
- képez-e gyökérsarjakat, tősarjakat,

- van-e rajta gyümölcs, vagy található-e a fa alatt,
- a fa nagysága, a korona alakja,
- a hajtásokon, leveleken van-e molyhosság, vagy simák,
- vannak-e levélbetegségek,
- a hajtások, vesszők színe, vastagsága, pontozottsága,
- vannak-e tövisek?
- leveles hajtás begyűjtése és lepréselése,
- a gyümölcs érési ideje, nagysága, színe, alakja, a kocsány méretei, kocsánymélyedés, csészemélyedés, csészelevelek állása,
- a gyümölcs húsának színe, állaga, kövecssége, szotyósodásra való hajlama,
- a gyümölcs sav- és cukortartalma, illata, ízletessége,
- a magok száma, esetleg alakja és színe.

A kutatóintézetekben (génbankokban) szakszerű növényvédelmi kezelés mellett további fontos tulajdonságokat vizsgálnak, mint például: virágzásbiológia, termékenyülési viszonyok, fagyérzékenység, alanykérdés, betegségekre (tűzelhalás, mikoplazmás körtepusztulás, ventúriás varasodás), kártevőkre (levélbolhák) való érzékenység, esetleges alanyként való hasznosítás (törpítő hatás?) vegetatív úton való szaporíthatóság stb. Lényeges tehát, hogy a begyűjtött (táj-) fajták mielőbb intézményes génbankba (Újfehértó, Fertőd, Keszthely stb.) majd faiskolákba kerüljenek amellet, hogy az említett közösségi kertekben is megmaradjanak.

Előfordult, hogy a fent ajánlott megfigyeléseknek valamilyen okból nem tudtunk eleget tenni, illetve nem tettem eleget. A magok számát csak később kezdtem figyelembe venni. A képek, rajzok és levelek azonban segítenek a meghatározásban, s ami a lényeg, ott a gyümölcsfa. Bízunk abban, hogy munkánk elősegíti e korábban mellőzött régi, „népi” (helyi- illetve táj-) fajták jobb megismerését.

E fajták egyes tulajdonságai – a fogyasztáson túl – a nemesítés számára lehetnek értékesek, vagy a házikerti termesztésben játszhatnak szerepet. Jelentőségük lehet valamikor a jövőben bizonyos „túlélési” stratégiákban. Erről beszél Ambrus Lajos író „Petőmihályfai mentőcsónak” címmel a Magyar Nemzetben (2010. I. 16. 37. o.). Egy megbeszélésről tudósít, melyet 2009. júliusának végén tartottak Petőmihályfán az ottani polgármester, Márton László szervezésében. Idézi a gödöllői egyetem tanárát Tóth Ferencet: „Véleményem szerint a jelenlegi iparszerű termelésből csak a csúcstechnológiára alapozott, agyonszabályozott változatok... lesznek életképesek a közeljövőben... és csak addig, ameddig a kőolajalapú világgazdaság erőforráshiány miatt vagy egyéb okból össze nem omlik. A többi területen viszont hosszú távon csak az önellátó gazdálkodás szélsőséges – no input – változatait látom fenntarthatónak... a helyi önellátó gazdaságot tehát egyaránt tekinthetjük az emberiség hajdani bölcsőjének és jövőbeli mentőcsónakjának, bárkájának!”

A leírásoknál az általunk adott nevet idézőjelbe tettük, a helyszínen adott neveket nem.

Itt mondok köszönetet Szabó Sóki Lászlónak és feleségének Szili Juditnak az anyag számítógépbe vitelért, és Dr. Nyéki Józsefnek néhány szakmai tanácsért (lásd a függelékét...).

KÖRTEFAJTÁK

A fajták után található számok a GYDKF Kht-nek – Érd Elvira-major – 2004-ben leadott suhángok sorszámaát jelentik.

Arabitka (Arabicska, Arabiska, Arabisca, Arabitska)

Mivel ismert és engedélyezett, faiskolákban szaporított fajtáról van szó, csak mellékesen foglalkozom vele. A „Korai búzással” egy időben érik, pár nappal a legkorábbi Árpával érő körte után. Július elején a piacokon leginkább ezzel a körtével találkozunk, kisebb mértékben a „Korai búzással”. (Megjegyzem, az utóbbi években a nyárikörte-felhozatal már majdnem teljesen megszűnt). E körtefajta továbbra is fontos nemesítési forrás, mert korai és nem szotyósodik, kellemes illatú, jól szállítható, tárolható. Íze sajnos jellegtelen, rendszerint nem is édes, ami legfeljebb a cukorbetegeknek jó hír. A bőtermőség az oka ennek. Egy Vág községbeli példánya (Wathay tér, Nagy Imre) jól megtévesztett mérsékelt termése és édes gyümölcse miatt, de leoltva kiderült az említett hiányosság. Magyar eredetű fajtának tartják (Duna-Tisza köze). Bereczki, Angyal, Rapaics nem említik. Herszényinél (1934) Arabitka, Arabiska néven szerepel, hivatkozva a nagykőrösi Ady Károlyra (Gyümölcskertész, 1905/174. o.), aki viszont egy keszthelyi névjegyzékre utal (Magyar Királyi Gazdasági Tanintézet, in: Konyhakertészeti Füzetek, 1882/341. o.), ahol Arabisca néven szerepel. Neve akár olasz eredetre is mutathat (arabeszk-arabeske-arabesco). A Lippay-féle Elővel érő körtével való egyeztetését nagyon bizonytalanoknak tartom. Képek: 35, 73; 193, 207, 216

Arató körte (104, 105, 130)

Fót, Kossuth L. u. 41.

Hévizgyörk, Arany J. u. 27. Hajdú András

Szada, Dózsa Gy. U. 124. Romacsek Ferenc (a kert a Kisfaludy utcában van)

Szada, Dózsa Gy. U. 115.

Szada, Székely Bertalan u. 36/a.

Elnevezése Romacsek Ferentől származik. Fóton „Leves körtének” hívták. Kicsi vagy közepes, megnyúlt körte alakú, alig nyakas, inkább kúpos. Zöldesságra, erősen pontozott, napos oldalán lehet enyhén pirossal mosott. Lédús, édes, jóízű, néha gyenge szegfűkörté-ízzel. Héja vékony, sérülékeny, húsa alig kövecses, fehéres, hamar megpuhul, féléretten le kell szedni. Hajtásai vékonyak, zöldebarnák, mérsékeltén paraszemölcsösek. Július közepétől érik, az ismert korai körték után hamarosan. Figyelemre méltó körte! Képek: 36; 74, 75; 196, 212

Árpával érő (6, 26, 125)

Bajót, Kossuth L. u. 72. Katona Gábor
 Bajót, Kossuth L. u. 74. Kádár Ferenc
 Csomád. Kossuth L. u. 12. özv. Miklecz Mihályné
 Enese, Vasútállomás (Kipusztult – tűzelhalás?)
 Kozármisleny (pécsi piacról)
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza
 Lábatlan, Fürst S. u. 2. Párkányi István
 Pásztó, Jókai u. 8. Alapi István
 Tát, Kossuth L. u. 54.
 Tök, Fő u. 30. Ványi István
 Visegrád, Nagy L. király. u. elején (a templommal átellenben)

Jól ismert, a fajtaleírásokban szereplő igen régi fajta, egyes faiskolák szaporítják. Mégis foglalkozni kell vele, mert már nagyon ritka, s országosan sokkal több fa van még a hozzá kissé hasonló „Korai búzás” fajtából, amelyet sehol nem említenek, pedig sokkal értékesebb fajta és csak 3-4 nappal érik később. A kilencvenes évek közepén ebből vittem mintát a kutatóintézetbe, ahol Apostol János később közölte, hogy Brózik Sándor Árpával érőnek mondta. Terpó tanár úrral egyetlen egyszer (2002. VI. 18.) véltük ez utóbbit Árpával érőnek, mert viszonylag sárga volt és az akkori időjárás és fekvés (Füzesabony) következtében már június 15-20-án ... érett. A következő évben, már a fát is látva, teljesen nyilvánvalóvá vált, hogy „Korai búzásról” van szó. Kép: 198

E körtéről tehát nem kell sokat mondani, de annyit igen, hogy apró, citromsárga, sokkal kisebb a „Korai búzásnál” és hogy jelen pillanatban ez számít a legkorábbi körtének. Június végén érik. Hajtása erősebben paraszemölcsös, mint a „Korai búzásé”.

Az irodalomban – véleményem szerint – eléggé meddő vita folyt arról, hogy a régi, Lippay-féle és a huszadik századi korai fajták között lehet-e párhuzamot vonni. Lippay János négy korai körtét említ:

1. Elővel érő, Pünkösdi, vagy Cseresznyével érő körtvély
2. Árpával érő
3. Fejér muskalat, Gerellyés körtvély, Nágovics körtvély
4. Apró muskalat

E legutolsót Rapaics R. (1940/140-141) a Kis szegfűkörtével hozza kapcsolatba, ami ugyan nem teljesen biztos, de elképzelhető. A Fehér muskalatot (muskotályt) a Fabricius-féle Hosszúszárú körtének tartja, amit Bereczki – francia mintára – Hosszúszárú fehérke néven ír le, s ez azonos lehet a Fejér muskalattal. Szintén Rapaics szerint az Elővel érő egyezik a Wiener Kirschbirne-vel, amit tőlünk Bécsbe szállítottak, s hogy Angyal Dezső (1926/148) tévesen azonosította az Árpával érővel. Csak érdekességként említem, hogy a lábatlani Szenes Géza (bácsi) szerint a „Korai búzást” (nála Búzás körtét) a két világháború között Bécsbe szállították (lásd még ott). Szani Zsolt (in Soltész M. szerk. 2014/241) az Arabitkát hozza összefüggésbe a Cseresznyével érővel. Annyit még megjegyezhetünk, hogy sem az Árpával érő, sem a „Korai búzás” és Arabitka nem tájfajták, régóta el vannak terjedve az egész országban. Árpával érő körtét pedig már az ókori rómaiak is ismerték, Lippay János is leírja. Mindenesetre a cseresznyénél később érik. Képek: 37; 76, 77, 78, 79; 196, 198

Asszony körte (10, 31)

Bajót, Kossuth L. u. 72. Katona Gábor
 Bajót, Kossuth L. u. 87. Izsó József
 Bajót, Fő u. 9. Szabó Antal
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. Szlovák Lajos
 Páty, Kossuth L. u. 69. Göncöl Sándorné
 Tök, Fő u. 51. Muzsik Zoltán

Elnevezése Szenes Gézától származik, Lábatlanban így ismerik. Bajóton „Lőrinc körte”. A pásztói Lőrinc körte (Jókai u. 8. Alapi István) más, molyhos hajtású. Az Asszony körte kicsi, kissé megnyúlt. Kocsánya hosszú, színe éretten sárga, napos oldalán vörhenyes lehet. Édes, illatos, enyhén savas, a magház körül kissé kövecses, később itt kezd szotyósodni. A vessző pirosas. Augusztusban érik, hosszú ideig. Hozzá hasonló fajtát találtam Tökön (Fő u. 30.). Hasonlít rá a Nyéki et al 2012/411. oldalon található Lőrinc körte is. Friss fogyasztási értéke elfogadható, édessége miatt lehetne kissé savasabb, bár az édesség (energia!) is nagyon fontos tulajdonság (pálinkafőzés!). Képek: 38; 80, 81; 134, 135, 136, 201, 215

Bacsa körte (133)

Pásztó, Magyar u. 31.

Bacsa körte, annyi mint juhász körte. Az ottani szomszédokkal, Kelemen Józseffel sikerült csak beszélnem. Azt mondta, hogy régen a mezőn is voltak nagy Bacsa körte fák, és hogy az Árpádok hozták magukkal...

Kicsi körte (nem apró!), alma alakú, vagy kissé kúpos, zöld, húsa kövecses, szotyósodó. Igen késői érésű, télen szotyósodik meg, de nem mind egyszerre. Némelyik alatt egy „sziruptócsa” található. Régen a pásztorok értékes, késő őszi, téli gyümölcse lehetett.

2003-ban Bajóton találkoztam „Pacsa” (=pálinka) körtével (Szabó Antal, Fő u. 99.). Noszvajon viszont (véletlenül jártam arra) találkoztam „Bacsa” körtével (2013. IX. 15., Fő u. 90.), de az megnyúlt, nem ugyanaz mint a pásztói, csak a „minőségét” és a szerepét illetően hasonló. A Bacsa körte származása botanikailag érdekes lehet (*P. pyraeaster*? *P. amphigenea*?). Képek: 33; 82; 133

„Bagi pirosbelű” (55, 107)

Alcsútdoboz, Béke u. 18.
 Bag, Dózsa Gy. u. 10. Tóth Józsefné
 Gödöllő, Munkácsy M. u. 21.
 Hasznos, Alkotmány u. 95. Csépe András
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza
 Pomáz, Ady E. u. 29. (Messalia, Mesélő-hegy)

Kicsi körte, alakja kúpos-tojásdad, kocsánya rövid és vastag. Színe zöldessárga, gyengén pontozott, napos oldalán lehet kissé pirossal mosott, vagy csíkozott. Húsa változóan rózsaszínes, a magház körül gyengén kövecses. Jellegzetes „pirosbelű”-ízű, édessége változó (nem kiemelkedő) idővel szotyósodik. Nagy fák is voltak közöttük. Hajtásrendszere gyengén molyhos, hajtása vörösbarna, kevés paraszemölccsel. Július végén-augusztus elején érik. Az általunk talált négyféle pirosbelű körte egyike. A Pomázon előforduló példányok arra utalhatnak, hogy ezek a fák a Terpó A. (1960/178) által leírt vérbélű körte sarjtelepeinek utódai lehetnek, még ha nem is annyira molyhosak, mint az egykori sarjak. Az említett négyféle pirosbelű körte előfordulása csökkenő sorrendben: Pirosbelű („Balogunyomi”), Véres körte, „Bagi pirosbelű”, „Pátyi pirosbelű”. Képek: 40; 83, 84, 85; 104, 109, 114

„Bicskei pirók” (47, 129)

Alcsútdoboz, Fő u. 166.
Bag, Dózsa Gy. u. 10. Tóth Józsefné
Bicske, Tatai u. 26. özv. Kiss Imréné
Ecser, Árpád u. 10.
Hévizgyörk
Nagytarcsa, Rákóczi u. 74.
Vácegres, Dózsa Gy. u. 20.

A régi fajtaleírásokban (Diel-Lucas nyomán) van ilyen gyakorlati kategória, hogy „pirók körték”. Ezek nemesített, piros fajták voltak. Kérdés, hogy a piros tájfajták ebbe a körbe tartoznak-e. Bereczki két pirók körtéje közül egyik sem ilyen, egyik sem gömbölyded.

Szerencsésebb név lett volna a „Gömbölyű pirók”, amíg elő nem kerül egy eredeti leírás. A gyümölcs közepes nagyságú, gömb alakú, esetleg tojásdad. Kocsánya rövid, napos oldala élénkpiros. Húsa kemény, szemcsés, fehér, és felvágás után is fehér marad! Sajnos nem eléggé édes, talán ez az egyetlen hátránya, mert különben igen tetszetős körte, különösen rekeszben. Már igen kevés fa lehet belőle az országban. Július végén érik. Konzervipari jelentősége lehetne (a házi eltevés már nem divat...). Képek: 44; 86, 87; 116, 103, 111, 112

Citromkörte (48, 118)

Gödöllő, Körösfői u.10. Kovács Sándor
Gödöllő, Mikola tér 4.
Gödöllő, Röges u. 46. Kállay
Hévizgyörk, Kossuth L. u. 82.
Mogyoród, Táncsics u. 1.
Örbottyán, Radnóti u.
Szada, Árpád u. 1/a.
Szada, Dózsa Gy. u. 113.
Szada, Dózsa Gy. u. 124. Romacsek Ferenc (a kert a Kisfaludy utcában van).

Kicsi vagy közepes, tojásdad körte. A Nyéki et al (2012) könyv 405. oldalán található kép valószínű erről a fajtáról készült. A Soltész M. szerk. (2014) könyv 260. oldalán található táblázatban is szerepel valószínű ugyanez a citromkörte, a génbankban őrzött régi magyar körtefajták között (Kocsisné M. G. – Szabó T.).

Zöldessárgára, sárgára érik, gyengén pontozott, húsa fehér, szemcsés, illatos. Húsa tehát nem kövecses, de nem is a vajkörték olvadó gyümölcsbűsára emlékeztet, de ez nem jelent hátrányt. Sajnos nem eléggé édes, bár két helyen erre rácsítoztam (Mogyoród, Táncsics u. 1. és Gödöllő, Rőges u. 46.). Ettől függetlenül igen kellemes körte. Tartós, nem szotyósodik. Augusztus elején-közepén érik, a Nácikával együtt. Ritka, levegős koronája hasonlít a Zöld Magdolnáéhoz, amit szintén hívnak Citromkörtének (Citron des Carmes). Valószínű, hogy egy „fajtakörbe” tartoznak, különösen, ha figyelembe vesszük a Hédervár környékén talált „Zöld Magdolna- szerű” körtét (lásd ott). Hajtása világosabb zöldesbarna, nem feltűnően pontozott. Levelei csónakosak, mint a Zöld Magdolna levelei. A Citromkörtét Horn J. (1941) említi, de kérdéses, hogy erről van-e szó. Gödöllő környéki helyi fajtának tűnik, esetleg tájfajta. Az is lehetséges, hogy vidékenként más-más körtét neveznek Citromkörtének. Faiskolában láttam már árusítani. Fontos lenne e fajta felkarolása, édesebb alakjainak kiválogatása, mert véleményem szerint az államilag elismert fajták között van a helye. Képek:

42; 88, 89; 195, 196, 201, 208, 211

Combkörte (123)

Szada, Arany J. u. 10. Baranyi Andrásné

Ezt a körtét csak itt találtam, a gazdája nevezte így. Kellemes, jó íze miatt meg kell említenem. Kicsi-közepes nagyságú, megnyúlt körte alakú. Színe zöld, napos oldala lehet kissé vörhenyes, ezek a példányok édesebbek. Húsa zöldes, szemcsés, gyengén kövecses, lédús, kellemesen fanyar, kellemesen savas. Csak később szotyósodik. Hasonlít hozzá a szombathelyi piacon talált finom körte (Kóbor Lajosné, Tanakajd, Zrínyi u. 5.), amit gazdája Szarvaskörtének nevezett, mely nevet Ambrus L. (2010/37) is megemlíti arról a vidékről. Képek: 43; 90

Cukorkörte (68)

Hegyhátsál, Fő u. 14.

E jegenye-szerűen feltörekvő fát kétszer láttam, egyszer volt rajta gyümölcs. Hegyhátsági származású szomszédom (Horváth Béla) ismerte és dicsérte ezt a fajtát. A gazdája hívta cukorkörtének. Gyümölcse kicsi, szabályos, kissé megnyúlt körte alakú. Alapszíne sárga, napos oldala piros, mutatós kis körte. Húsa édes, kellemes ízű, kissé kövecses, később megszotyósodik. Július végén, augusztus elején érik. Megérdemelne a megőrzést. Kép: 43; 91

Csoportkörte, csuporkörte (30)

Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza

Az elnevezés a gazdájától származik. Az Arabitkához hasonlóan csoportos, apró. Színe sárga, húsa édes-fanyar, szotyósodó. Július első felében érik, néhány nappal az Arabitka után. Ebbe a kategóriába tartozik a Sárga és Piros vas körte is. Régebben tehát több, kevésbé jelentős, szotyósodó korai körténk volt, leginkább helyi fajtaként. A fajták száma július elejétől gyorsan növekedett. Kép: 43; 92

A „Domin-féle” körték

Ha eltekintünk attól a néhány vidéktől, ahol a *Pyrus nivalis* származékai, vagyis a *Pyrus pyraeaster* (a közönséges vadkörtevel) képezett hibridjei ritkábban előfordulnak, akkor az ország területén – kissé leegyszerűsítve a dolgot – háromféle körtével találkozunk:

1. Közönséges vadkörte (*Pyrus pyraeaster*) igen nagy számban, mindenütt az egész országban.
2. A termesztett körte (*P. communis*) több száz fajtája.
3. A vadkörte és a termesztett körte hibridjei.

Terpó A. (1960/83) is leír Pénzes A. nyomán nagyobb gyümölcsű vadkörteket (ilyen is lehetett az előszóban emlegetett „sózókörténk”), de az általa leírt (1960/201) *P. pyraeaster* var. *hemisphaerica* már „házasított” vadkörte-származék. Ebbe a körbe tartozhatnak a Szani Zs. által ismertetett (in: Nyéki et al 2012/40-50) vackorok is. Sára J. (2014/9) beszámol arról, hogy annak idején az Árva vármegyéből Pusztavacs környékére telepített tótok magukkal hozták a nagyobb gyümölcsűket termő vadkörtefáikat, illetve azok csemetéit, oltóágát. Sára János elmondta, hogy a nyolcvanas években a Természetvédelmi Felügyelőség támogatásával Ócsa és Dabas határában, a táblákat elválasztó sávokba nagyobb termésű vadkörtefákat ültettek.

A vadkörte és a termesztett körte hibridjeit a cseh Domin, K. a múlt század első felében, mesterséges fajt alkotva, *Pyrus amphigenea* névvel foglalta össze (Terpó A. 1960/190-200). Terpó A. több alakot leírt hazánkban is, de megjegyzi: „minden egyes alak leírása lehetetlen” (1960/201).

Jómagam egyszerűen, a fogyasztási értékük alapján (nem a levelekén) csoportosítottam a vadkörteket:

- Korábbi és későbbiérés,
- Kisebb és nagyobb termés,
- Alma alak és alig nyakas körte alak („achras”),
- Hamar szotyósodó és később szotyósodó,
- Illatos és kevésbé illatos,
- Élvezhetőség.

Mindezek a tulajdonságok megjelenhetnek a termesztett körte-vadkörte hibrideknél is azzal együtt, hogy általában kicsik, többnyire gömbölydedek, színük zöldessárga, pontozott, húruk kövecses vagy „szemcsés”, és bizonyos mértékű fanyarság-savasság mindig jelen van, ami ha kellő cukortartalommal párosul, sajátosan kellemes gyümölcsöt eredményezhet, ami nem csak cefrébe pálinkának, hanem fogyasztásra, lékészítésre is alkalmas lehet. Képek:

44, 45, 46; 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100; 200

Fügekörte (36)

Hédervár, Ady E. u. 23. Csanádi Antal

Az elnevezés a fa gazdájától származik. Különleges, sőt „titokzatos” fajtaról van szó, megjegyezve, hogy több helyen más-más körtét hívnak fügekörtének. Ráadásul ez a körte szotyósan már nem is nagyon jó. Fontosságát a hajtásrendszer molyhossága, a levelek keskenysége („nivalis” jelleg) és a gyümölcse jelenti. Kicsi, hosszúkás körte, akárcsak egy kicsi Conference. Színe zöld, pontozott, húsa sárgászöld, ikrás, gyengén kövecses. Íze édes, pikáns, néha sárgadinnyére emlékeztető illattal. Augusztusban érik. Elbeszélés szerint hasonlít rá a pásztói (Alapi János) Lőrinc körte, levele annak is hosszúkás, molyhos, sajnos a gyümölcsét és a fát nem ismerem. Iváncsics J. Lőrinc kovácsa (Soltész M. szerk. 1998/184) és a Lőrinc körte (Nyéki et al 2012/411) más fajták. Képek: 47; 101; 201

Gahér (50, 78, 80)

Aka, Fő u. 38.
 Ácsteszer, Kossuth L. u. 78.
 Árpás, Kossuth L. u. 2.
 Bajna, Vásár tér 34
 Balatonszőlős és Tótvázsony között (présháznál)
 Bakonyszombathely, Erdő sor 1. („Búzas körte”)
 Gyermely, Szomori u. 8. és 30.
 Gyermely, térsztagyár előtt
 Győrújfal, Rákóczi u. 16.
 Iklad, Iskola tér 19.
 Káptalanfüred, Füredi u. 41.
 Marcaltő (Fő u.)
 Nagymizdó, Fő u. 44.
 Pomáz, Ady E. u. 29. mellett, hátul
 Rábacsanak, vasúti átjáró után balra
 Réde, temetővel szemben
 Ravazd (Fő u.)
 Veszprémvarsány (Fő u.)
 Tét, Fő u. 60.
 Törökbálint, Baross u. 9-11.
 Tárnokréti, Fő u. 86.

Sajátos elnevezését egy gyermelyi tulajdonostól vettem, másutt nem találok határozott névvel, a fiatalok már nem ismerték... Egy régi korai csemegezőlőt hívtak így (góher, gohér, gahér). Apró, szabályos körte alakú. Zölde, sárgára érik. Kövecses, később szotyósodik. Édes-savas, kellemesen fanyar, szotyósan is élvezhető. Néhol „pikáns” szókörté-íz is jelen volt, de ez nem különleges dolog, találok nagyobb vadkörtevel is szókörté zamattal. Gyakran előfordul rajta ventúriás varasodás. Levele kerek, vastag, széle pillás. Július második dekádjában érik. A Dunántúlon sokfelé találok vele, bár meg kell jegyezni, hogy ezen a területen „mozogtam” többet... Jellegzetes, egységes fajta, minden bizonnyal a pálinkafőzésben és aszalásban volt jelentősége, bár frissen vagy szotyósan is kellemes. Képek: 48; 102, 103, 104; 216

„Hatvani nyári” (127)

Hatvan, Dembinszky u. 30. Gulyás István

A hatvani piacon vettük a gyümölcsöt. Érdekesnek tartom megőrizni, mert finom, ízletes körte. Kicsi, kissé megnyúlt tojásdad, közepén a legszélesebb, egyik oldala pirosas. Húsa fehér, nem szotyósodik, kissé kövecses. Az oltványain tövisek voltak. „Rokona” lehet a Nácikának. Július végén, augusztus elején érik. Képek: 49; 105; 209

Hébér körte (40)

Aka, két helyen láttam a fő utca mentén
Bakonyszentkirály, Kossuth L. u. 32. mellett
Bószénfa, Szigetvári u. 11. („Hébér”)
Csesznek, Vár u. 35. Kirmer Attila
Gyöngyösfalu, Hunyadi u. 5. Gáspár János („Cukorkörte”)
Katafa, Kossuth L. u. 1. Lipi Pálné („Mézes körte”)
Pécs, Ungvár u. 40. Farkas József („Báránfarkú körte”)
Szarvaskend, Kút u. 18.
Szentlászló, Zrínyi u. 9. („Báránfarkú körte”)
Vág, Wathay tér 5. Molnár László
Zalaháshágy, Hunyadi u. 22. Simon Ferenc („Hébér”)

Alakja miatt nevezhetik Hébernek (német szó, jelentése lopó). Igaz, Vas megyében több helyen következetesen így nevezik a „Sárga nyakast” is. Ezen az alapon e két körte lehetne „Kis héber” és „Nagy héber”. Nyéki et al (2012/398) Gatyá körteje ugyanez, táblázatban: Soltész M. szerk. 2014/278. Szani Zs. Báránfarkú körteje (2012/59) szintén ez a körte lehet. Sára János (Pécel) gyűjteményében is megvan. Kicsi körte, a hosszú nyaki rész húsa sokszor feltüremkedik a kocsányra, és ettől kaphatta a „Báránfarkú” nevet. Sárgára érik, édes, fanyarkás, pikáns. Húsa kövecses, később gumyszerűen megszotyósodik, héja ilyenkor sötétzöld lesz. Amíg nem szotyósodik, addig élvezhető, később már „csak” cefrébe való. Aszalták is. Különleges, feltűnő és szép körte a fán is, ahol csokros is lehet. Meg kell őrizni, házikertben a helye (amíg vannak házikertek...). Július harmadik dekádjában érik. Képek:

49; 106, 107; 207

Ihar körte (25)

Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza

A tulajdonos nevezte így. Ezt az egy fát ismerjük, másutt nem találkoztunk vele, pedig „markáns” körte. Kicsi-közepes nagyságú, majdnem szabályos körte alakú, kissé kúpos, nem nyakas. Színe világosabb zöld, sűrű fehér pontozottsággal. Erősen kövecses, kevés magot tartalmaz. Zölden szotyósodik, azaz megbarnul a húsa, de kemény, gumiszerű marad. Később foltokban kezdődve a héja is megbarnul. Csak így, barnán élvezhető, édes, kellemes „szotyós” ízzel, ekkor emlékeztet a naspolyára. Szenes Géza (bácsi) szerint régen aszalták is, de aszalványa kövecssége miatt ma már nem felelne meg a követelményeknek. Saját termésemet minden évben csemegeként fogyasztom. Mint a szotyósodásra hajlamos körték, hűtőszekrényben is megszotyósodik, de tovább eláll.

Az Ihar körte hajtásrendszere molyhos, szép nagy molyhos rügyekkel, egészséges levelekkel. Betegségeket, kártevőket nem figyeltem meg rajta. Augusztus legelején érik. Amióta a pálinka hungaricum lett (Soltész M. szerk. 2014/170), jelentősége növekedhet, számos előnye miatt! Képek: 50; 108; 135, 206, 208

István körte (54, 56)

Erdőkertes (több helyen a faluban)
Gödöllő, Blaháné u. 244. (több helyen is)
Hédervár, Ady E. u. 10.
Nagytarcsa, Rákóczi u. 72,
Szada, Dózsa Gy. 135.
Vácegres, több helyen

Gödöllőn István körtének, Vörös v. Veres körtének, Szadán Fügekörtének, Héderváron Borkörtének nevezték. Csábító összevetni Lippay János Vörös körtvélyével... Kicsi-közepes körte, majdnem szabályos körte alakú, rövidebb nyaki résszel. Kocsánya hosszú, héja vastag, zöldes, napos oldalán vöröses. Húsa kövecses, félétetten, közvetlenül szotyósodás előtt kellemesen édes-fanyar, savas. Íze ekkor hasonlít a Domin-féle hibridek ízére. A fa napos oldalán termett vöröses oldalú körték édesek, ízletesek. Árnyékban zöldes marad s bár sárgásra érik, nem eléggé édes. Régebben ez a körte Gödöllőnek és környékének cefrekörtéje volt. Egységes, „stabil” fajta, fái nagyok, néha (vadalanynon) hatalmasak, levelei hullámos szélűek. Augusztus első hetében érik. Képek: 51; 109, 110; 136, 197, 199, 202, 206, 207, 208, 209, 212, 214

Kis szegfűkörte (20)

Gödöllő, Faiskola tér 4.
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 133. Kovács István
 Jánoshalma, Halasi u. (Bosnyák téri piac)

Három helyről származó gyümölcsöt ismerek. Alakra mindhárom különbözik, de mindhárom apró. Közös jellegzetességük a fűszeres íz és az erősebb pontozottság. Egyik oldaluk lehet vörhenyes. A hús fehéres vagy zöldesfehér, kövecses, többé-kevésbé elfogadhatóan édes. Tetszésemet a gödöllői nyerte meg leginkább, ennek fontos helye lesz a házikertekben, törpésítő alanyon. A gödöllői gyümölcs alakra úgy néz ki, mint a szép, de sohasem édes Kornélia, csak sokkal kisebb annál. A jánoshalmi gömbölyded, csak egyszer vásároltam piacon. A lábatlani pörgettyű alakú, kocsányra futó és hosszabb szárú. A gödöllői és lábatlani a mogyoródi kertünkben is termett. Szotyósan is eléggé kemények maradnak, így is élvezhetők. A lábatlani különösen „masszív” kis körte, de kevésbé édes. Valószínű ennek az utóbbinak a képét láthatjuk Nyéki et al (2012/400) könyvében. A Kis szegfűkörte július második felében érik. A történelmi szegfűkörtékkel, kis muskotályokkal való azonossága nem dönthető el biztonsággal. A Bereczki Máténál (I/14.) található Kis szegfűkörte akkora „mint egy középnagy cseresznye”... Fenti kissé nagyobb. Egy kis fám tűzelhalás „áldozata” lett...
 Képek: 51; 111, 112; 196, 197, 203

„Korai búzás” (22, 44, 60, 76)

Bajót, Kossuth L. u. 72. Katona Gábor
 Bicske, Tatai u. 26. özv. Kiss Imréné
 Budapest, XI. ker. Kelenvölgyi u. 7.
 Csopak, Tímár J. u. 7.
 Csorna, Bartók B. u. 64. Takácsné Ihász Bernadett
 Dömsöd (Fő u.)
 Erdőkertes, Veresegyházi u. 2.
 Fót, Bagoly dűlő 8.
 Füzesabony, Szentkorona u. 30. Palotás Jánosné
 Gödöllő, Gerle u. 3. Hajdú
 Hasznos, Alkotmány u. 91.
 Hédervár, Vámkerék u. 7. Jakab József
 Hédervár, Kossuth L. u. 25. Bogár József
 Hernád, Vasút u. 5. Somodi Lajos
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 5. és 135. („Búzás körte”)
 Leányvár, falu végén jobbra
 Mogyoród, Táncsics u. 1. és Veresegyházi u. 25.
 Neszmély, Fő u. 113.
 Pásztó, Jókai u. 3. Alapi János
 Pécs, Tiborc u. 97.
 Pilismarót, Fő. u.
 Pomáz, Luppa Vidor u. 2/a. és 37.

Tihany, több helyen
Vámosgyörk, Rákóczi u. 39. Varga Gábor

Ha ez nem volna „elég”, az M 3-on Mogyoród felé haladva az első pihenő (18 km) előtt 500 m-rel jobbra feltekintve a dombra, még mindig (2015) láthatunk öt nagy fát egymás fölött.

A nevét önkényesen választottam, mert a „Búzáskörte”, „Búzával érő körte” nevek már több mint 100 éve foglaltak. Tamási Károly, Szajkó körtéje (Gyümölcsészeti és Konyhakertészeti Füzetek 1880/244. old.) elvileg lehetne a „Korai búzás”, de Búzával érő körtéje (ugyanott, 1882/332. old.) kevésbé. Ady Károly (Nagykőrös) Búzával érő körtéje (Gyümölcskertész, 1905/175. old.) megint más, Hersényi (1934/187) valószínű ezt ismerteti. Ez egy nagyobb sárga körte, egyik oldala lehet pirossal mosott. Nyéki et al (2012/396, 397) képei kapcsolatban lehetnek e körtével. Ezeket az elnevezéseket több körtefajtára alkalmazzák. Gödöllőn a Kornéliát, Zalában a Zöld Magdolnát nevezték Búzás körtének, gyermekkoromban (Szil, Rábaköz) a Véres körte volt a Búzaérő. Az itt tárgyalt „Korai búzást” is hívták több helyen Búzás körtének.

A „Korai búzás” csak néhány nappal érik később, mint az Árpával érő, s amint ott láttuk, Brózik Sándor is Árpával érőnek határozta meg, vagyis nem tartotta külön fajtának. Mivel a pomológiai Árpával érő körtéje apróbb és citromsárga, célszerűbb különválasztani és külön fajtának tekinteni e két alakot. Az irodalmi adatok a kicsi citromsárga, korábbi körtére vonatkoznak Bereczki Mátétól napjainkig. Egyedül talán csak Angyal D. (1926/150) kivétel, aki „megenged” egy kis „verhenyességet” a napos oldalán, és a magokkal is lát némi problémát. Tömegét tekintve a „Korai búzás” két-háromszor nagyobb, mint az Árpával érő, de azért még alig éri el az „apró” utáni „kicsi” kategóriát.

Színe zöldessárga, egyik oldala vörhenyes, rozsdás. A citromsárga, élénk-sárga szín távol áll tőle. Még zöldesen kezd megpuhulni. Húsa zöldesfehér, kissé kövecses, gyorsan szotyósodik, de így is finom. Évjáráttól, fekvéstől, alanytól, talajtól stb. függően június végén, július elején érik, nagyjából az Arabitkával együtt. Íze kellemes, már igazi körte-íz. Édessége függ a termés mennyiségétől és a napfénynek való kitettségétől. Hajtásain kevesebb a paraszemölcs, mint az Árpával érőén. Varasodásra hajlamos, bár Héderváron volt egy fa, amely mindig egészséges volt és nálam is megtartotta e tulajdonságát, míg tőle 10 m-re egy másik „Korai búzás” ágai „betegek” voltak (varasodás).

Terpó tanár úr két-három esetben felhívta figyelmemet az úgynevezett „vegetatív” körtére, ennél a fajtánál, amikor ugyanis a gyümölcs a hajtás csúcsán fejlődött, virágzat nyoma nélkül. Egyébként fontos tulajdonsága e fajtának a magnélküliség (mindig csak léha magokat találtunk), ami parthenokarpiára utal, amikor megtermékenyülés nélkül fejlődik a gyümölcs.

A „Korai búzás” sokkal gyakoribb fajta, mint az Árpával érő. Kistermelők is gyakran árusítottak a nagy piacokon, bár az utóbbi években ez már nem jellemző. A lábatlani Szenes Géza (bácsi) szerint a két háború között hajóval szállították ezt a körtét „Németországba” (valószínű csak Bécsbe...). „Jöttek a bogdányiak körteszedő brigádjai hosszú létrákkal s a körtét még zölden kisebb vesszőkosarakba rakták és zsákvászonnal levarrták.”

Manapság házikertben, törpítő alanyon lehetne termesztetni ezt az első jó ízű körtét! Az Arabitka bár illatosabb, hozzá képest ízetlen. A szedést viszont időben el kell végezni, mert hamar megszotyósodik. (Az Arabitkával kellene keresztezni...) Képek: 52, 53; 113, 114,

115, 116, 117, 118; 196, 198, 199, 207

„Korai szegfű” (131)

Neszmély, Fő u. 132.

Dunabogdány, Kossuth L. u. 95. Tóth Ernő, faanyagvédelmi szakértő, mikológus-kertészmérnök

Dömös, Duna u. 1. Forgách Imréné

Pilismarót, Fő u. 16., 18., 22.

A „korai” jelzővel a Kis szegfűkörtétől kellett megkülönböztetni, mert ez is „pikáns” és több helyen szegfűkörtének hívták. Kicsi, szabályos körte alakú, fehéressárgára érik (kivilágosodik). Itt gondolhatnánk a történelmi Fejér muskalatra, vagy a hosszúszerű fehérekére, de nem jutnánk előbbre. Ahogy a kis körte kivilágosodik, meg is szotyósodik s így már nem élvezhető. A nyomódások alatt a hús megfeketedhet. Édes, fűszeres ízű, héja kissé sérülékeny, de ez a körte azért tartósabb a „Korai búzásnál”.

Július elején-közepén érik, az Arabitka és a „Korai búzás” után. Hajtása zöldesbarna, paraszemölcsös, koronája felfelé törő. Dömösön úgy szaporítják, hogy a körtét egészben „ültetik” el. A Dunakanyar falvaiban az utcán is ültették. Képek: 54; 119, 120; 197, 205

Mézes körte (59, 62)

Tök, Fő u. 55. (hátsó, nagy fa), Szabó Béláné

Vácegres, Dózsa Gy. u. 18.

Mindkét helyen Mézes körtének hívták, de tudjuk, hogy sok körtefajtát hívnak így (is). A névnek nincs nagy jelentősége. Kicsi, kissé megnyúlt, körte alakú. Zöldes színű, világosabb pontozottsággal, egyik oldala lehet kissé vörhenyes. Húsa zöldesfehér, kissé kövecses, édes, „pikáns” ízű, mint a Fügekörte vagy Sózó körte, de ez nem szegfűkörte-íz. Csak később szotyósodik. Befőzésre is használták. A gyümölcs és lombzata egészséges, hajtásrendszere kissé molyhos! Képek: 54; 121, 122; 212

Nácika (32, 84)

Bicske, Tatai u. 22.

Csép, Kossuth L. u. 90.

Etyek, Kossuth L. u. 52.

Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza

Mogyoród, Középső homok u. 36.

Mogyoród, Gödöllői u. 203. (4 fa a vasúti átjárónál)

Mogyoród, Szadai u. 25.

Nagytarcsa, Ady E. u. 14.

Pásztó, Jókai u. 5. özv. Petrás L.-né

Vaszar, Gyulahegy, szőlőkben

Zalaháshágy, Fő u. 131.

Az országban még sok helyen előfordul, láttam például Esztergomban, Téten, Tinnyén, Györszemerén stb. (Fáját messziről könnyű felismerni).

Apró, illetve kicsi körte, megnyúlt tojásdad. A gyümölcs színe sárga, napos oldalán néha lehet gyengén pirosas. Héja érzékeny, húsa fehér, laza, édes, illatos, a magháznál kezdődően elég hamar barnul. Nem tartós körte, de annál finomabb! Törpésítő alanyra oltva minden házikertben ott kellene lennie! Nagy fák, sűrűn álló vastag ágakkal, zölde vesszőkkel. Levelei kicsik, egy fánál (Tinnye) észleltem erős mikoszferellás levélfoltosságot (fehérfoltosságot). Augusztus első felében érik.

A szakirodalomban Hersényi L. (1934) Gyöngykörtéről, Horn J. (1941) külön Gyöngykörtéről és Nácikáról ír. Mohácsy – Porpáczy (1958) Gyöngykörtének nevezi, melynek társnevei Tojáskörte, Nácika. Kocsisné M. G. és Szabó T. (in: Soltész M. szerk. 2014/266) Nácikát írnak le, képet is közölnek a génbankból (2014/267). Ugyanez a kép: in: Nyéki et al 2012/400). Ezek a képek, illetőleg ez a típus lehet Hersényi és Horn Gyöngykörtéje. Az érési időt illetően az irodalomban kétféle leírás van, augusztus első fele és augusztus második fele. Az általam talált alakok augusztus első felében érnek, a gyümölcs megnyúlt tojásdad, színük nem zöldeessárga, hanem sárga, és a pontozottság egyáltalán nem szembetűnő. Találtam ugyan eltérő alakokat is, de ennek nem tulajdonítottam jelentőséget. Az irodalomban található eltérések ellenére úgy gondolom, hogy eléggé egységes, markáns fajtáról van szó. A Nácika származását illetően szokták említeni, hogy egykor a gyulai németek hozták be Schulbirne néven (ott lehetett is „Iskola körte”, mert később érett). Származása azonban nincs egyértelműen tisztázva, botanikailag sem, pedig apró leveleivel legtöbb körtefajtától különbözik. Képek: 55; 123, 124, 115; 196, 199, 203, 204, 207, 208, 212, 214, 217

Nagy szegfűkörte (24)

Nagytarcsa, Rákóczi u.
Pásztó, Béke u. 11.
Pomáz, Bem J. u. (Vasvári P. u. sarok)
Pomáz, Beniczky u. 107.
Törökbálint, Bartók B. u. 14.

Ismert (államilag elismert) régi fajta, de már igen kevés található belőle. Mády R. (1999) elevenítete fel újabban. Pásztón Muskolat körtének hívták. Angyal D. (1926/248) feltételezi német származását (Kleine lange Sommer Muskateller). Kicsi, szabályos körte alakú, sárgás, egyik oldala lehet gyengén pirosas. Pontozata jól látható. Húsa muskotályos ízű, nem kövecses, nem szotyósodik. Július végén érik. Képek: 56; 126; 197, 211

Nyári bergamott (43)

Csorna, Bartók B. u. 64. Takácsné Ihász Bernadett

Közepes, gömbölyű illetve alma alakú, zöldes, lédús, jó ízű körte, megfelelő sav-cukor aránnyal. Augusztus második felében érik. Levele kicsi, lándzsás. Régen több, hasonló ismert fajta volt. Megőrzése indokolt. Nem mutató körte, de finom, házikertbe való. Képek: 56; 127; 205, 214

„Nyári Lujza” (49)

Árpás, Fő u.
Páli, Fő u. 107.
Tabajd, Fő u 31-el szemben

Három helyen találtam, távol egymástól, mégis egységes fajtának látszik. Eredeti nevét (neveit?) nem sikerült kideríteni. Gyümölcse apró vagy kicsi, szabályos körte alakú. Színe zöldes, erősen pontozott, napos oldalán vörössel mosott. Húsa zöldesfehér, kissé kövecses. Jó a sav-cukor aránya, lehet szegfűkörte-íze is. A „Nyári szegfű” elnevezés nem is lenne erőltetett, bár a Nagy szegfűkörte (ami alig nagyobb) majdnem lefedi ezt az időszakot. Augusztus elején-közepén érik. Hozzá hasonló körtét találtam Kerepes után 50-100 méterre balra a töltésben. A levélzetben sem volt különbség (egyformán kicsik), s önkényesen a „Kerepesi cukor” nevet adtam neki. Mindkét körte kellemes, jóízű, gyermekeknek való. Képek: 57; 128, 129, 130, 176; 196, 203, 206, 207, 208

Nyári macskafej (61)

Hédervár, Ady E. u. 23. Csanádi Antal
Hédervár, Ady E. u. 21. Molnár József

A Nagy macskafejjel együtt ez is régi, ismert körte, képét Nyéki et al (2012/415) is közli. Tartozhatna akár a „Domin”-féle körtékhez is. Kicsi, zöldesságra, pontozott, kúpos, zömök, kocsánya rövid és vastag. Húsa gyengén kövecses, „ikrás”, szemcsés, édes-savas, kellemesen fanyar, később gumiszerűen megszotyósodik (mint pl. az Ihar). Féléretten szedve elég tartós, tovább élvezhető. „Masszív”, a kategóriájában finom körte, régen valószínű pálinkát is készítettek belőle. Augusztus elején-közepén érik. Képek: 57; 131

Őszi császár (2)

Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza

A tulajdonos nevezte így, akinek a kertjében 15 féle körte volt. Ez a körte összevethető a történelmi császárkörtével. Közepes nagyságú, zömök, alig nyakas. Kocsánya rövid. Színe sárga, napos oldalán pirosas. Húsa sárgásfehér, lédús, jó ízű. Lehet enyhén muskotályos is. Augusztus második felétől október elejéig, tehát nagyon hosszú ideig érik. Csak ezt az egy fát ismerjük. Képek: 58; 131; 135, 136

Őszi füge (82)

Örkény, Táncsics u. 6. Turányi

A tulajdonos hívta így. Közepes nagyságú, széles kúp alakú körte, igen rövid és vastag kocsánnyal. Napos oldalán sötét liláspiros, már mogyoródi kertünkben is többször hozott termést. Húsa fehér, nem savas, édes, kissé kövecses. Lágyan szotyósodik. Régen (az öregek...) valószínű így fogyasztották, mert amíg kemény, eléggé ízetlen, de szotyósan különleges, élvezhető. Szeptember második felében érik. Fényes, bőr-szerű levelei sajátosak. Képek: 58; 133; 133, 102

Őszi piros (67, 70)

Hegyhátsál, Fő u. 14. Zelkó Péterné

Hegyhátsál, Fő u. 26. Nagy Lajosné Horváth Margit

Zalaháshágy, Hunyadi u. 23. Simon Ferenc

Ozmánbük

Még sok helyen előfordul ez a fajta, így is nevezik. Hallottam „Veresoldali” körtéről is. Kicsi széles körte alakú, zöldessárga, pontozott, egyik oldala lehet piros. Édes, nem savas, alig kövecses, megérve kissé lisztes, később szotyósodik. Lehet egy kis „sózókörte”-íze is. Ha nem cefrébe szánják, akkor féléretten szedve élvezhetőbb lesz. Egy fánál számoltam a magokat, 10 körtéből egyben sem találtam ép magot. Ha ez általános tulajdonsága, akkor a nemesítés szempontjából figyelemre méltó lehet. Képek: 59; 134, 135; 133, 102

„Pátyi pirosbelű” (124)

Páty, Kossuth L. u. 69. Göncöl Sándorné
Pilismarót, Dózsa Gy. u. 42. Kiss Balázs (ő is gyűjtő)

Ez a legritkábban előforduló pirosbelű körte az általunk ismertetett négy közül, ráadásul kívülről is teljesen piros. Az irodalomban három képet ismerek erről a fajtáról: G. Tóth M. szerk. 2001/143, 56. kép, Nyéki et al 2012/97: Bicskei vérbélű és 2012/98: Vértelű Sukoró. E két utóbbi minden bizonnyal ugyanannak a fajtának két alakja. A Magyar gyümölcsfajtákban (Soltész M. szerk. 2014/274, 277) szintén találkozunk e körtékkel. G. Tóth M. írja: „A leírás a Mohácsy Mátyás által kiküldött, az angol nemzeti fajtagyűjteményben megőrzött fajtára vonatkozik.” A Pátyi pirosbelű sem jó név, a „Piros vérbélű” találóbb lenne. A pátyi körte húsa nálam egyszer sötétebb, egyszer világosabb lila.

A gyümölcs kicsi, gömbölyű, néha kissé kúpos. Sajnos nem eléggé édes körte. Augusztus elején érik, hajtásrendszere molyhos. Nemesítési értékét újabban szorgalmazzák a színezőanyagok (antocianinok) esetleges egészségvédő (antioxidáns-) hatása miatt, amint azt pl. a meggyénél is említeni szokták. Képek: 60; 136; 203, 215, 218

„Pirosbelű” (42)

Balogunyom (fasor a vasútállomás előtt)
Csorna, Bartók B. u. 64. Takácsné Ihász Bernadett
Hatvan, Báthori u. 76.
Pér, Fő u.
Szemenye, Szabadság u. 4.
Szil, Fő u. 8. (Tüzép)
Vág, Wathay tér 5. Molnár László

Ez volt régen a legelterjedtebb pirosbelű körte az egész országban, egy kis túlzással: minden valamire való kertben megtalálható volt. A másik három (Bagi-, Pátyi-, Véres) közül a Véres körte is sok helyen előfordult, de igazi hazája Vas megye volt. Mérsékeltén piros húsu, magról kelt hibridek gyakran előfordulnak, ilyen például a „Sobri pirosbelű”.

A „Pirosbelű” körte gyümölcse kicsi vagy közepes nagyságú, a négy fajta közül a legnagyobb. Gömbölyű vagy tojásdad, kocsánya vékony és hosszabb. Színe vöröses haragoszöld, majd amikor a fán lágyra megszotyósodik, színe téglavörösre kifakul (majd leesik és szétszakad). Íze jellegzetes, cukortartalma változó, többnyire nem eléggé édes, bár régen pálinkát is főztek belőle. Augusztus első hetében érik. Hajtásrendszere vastag, molyhos, vesszeje pirosas, levelei széles ékválúak. A *Pyrus nivalisszal* való rokonságát már Terpó A. (1960/178-181) megállapította. Faiskolákban még itt-ott árusítják, bár államilag nem elismert fajta. Bereczki M. Vértelű körtéjével (IV/317., 93 old.) való azonosságát nem tudtam megállapítani, Bereczki M. „körülmenyes” alakleírásai számomra nem helyettesítik az egyszerű rajzokat. Képek: 61; 137, 138, 139, 140, 177; 209, 207, 215

„Piros nyakas” (7, 13, 51, 58, 132)

Fót, Kossuth. L. u. 41. („Kurva körte”)
 Fót, Vörösmarty u. 24.
 Gyermely, Fő u. végén balra
 Hédervár, Kossuth L. u. 39. Ponoczky Csaba
 Lábatlan, Fő u. és a 10-es főút kereszteződésénél
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 135.
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 159. Szenes Géza („Muzsika körte”)
 Nyúl (győri piacon)
 Páty, Kossuth L. u. 40. („Kisasszony körte”)
 Ravasz, Fő u. 8., 31.
 Szada, Béke u. 32. Szűcs Józsefné („Csengő körte”)
 Szada, Székely B. u. 43.
 Tök, Fő u. 30. Ványi István
 Tök, Fő u. 51. Muzsik Zoltán
 Veszprémvarsány, Zrínyi u. – Fő u. sarok
 Zsámbék, Templomnál

Nem egységes fajta, de jól körülírható. Valószínű ezt a körtét láthatjuk a Nyéki et al (2012) könyv 411. oldalán, vagyis e „fajtakörhöz” tartozhat. Mint fentebb láttuk, többféle elnevezése létezik. Középnagy, igen szabályos körte alakú. Egyik oldala piros, erőbben pontozott lehet, a pontokat piros gyűrűskék veszik körül. Húsa fehér, többnyire szívós és lisztes és „fojtós” (de nem feltétlenül), fanyarkás lehet, vagy kissé muskotályos. Édessége változó, idővel megszotyósodik. Július végén, augusztus első felében érik. Régi korok körtéje. Ha korábban szedik le, akkor megérve jobb ízű lesz és sokkal később szotyósodik meg. Muzsik Zoltán szerint ez a fa sosem „tetvesedik”. Hajtása erősen paraszemölcsös.

A magam részéről ez a legszebb körte, igazi „körte”- alakkal. Sajnos a mai fogyasztói igényeket nem elégíti ki, vagyis amolyan „túlélő” körte, nem versenyezhet a Clapp kedveltjével. Mégis meg kell őrizni, a „Sárga nyakashoz” hasonlóan. Ezen kívül lehetnek, és vannak is közte friss fogyasztásra megfelelőbb alakok, mint amelyeket Tökön és Zsámbékon találtam. Képek: 62; 141, 142, 143; 194, 196, 211

„Pomázi csíkos” (23)

Pomáz, Bem-Vasvári sarok után a 4. fa

Kicsi, kicsi-közepes gömbölyded körte, zöldessárga, világosabb csíkokkal, sávokkal. A hajtása is lehet csíkos. Akad közte nem csíkos termés is. Őszi körte, szeptember végén, október elején érik. Jóízű, illatos húsú, jó konzisztenciájú. Képek: 178; 209, 217

„Sárga nyakas” (4, 39, 41, 64, 65)

Bakonyszentkirály
 Hasznos, Alkotás u. 81.
 Hévízgyörk, Kossuth L. u. 33.
 Lábatlan, Dózsa Gy. u. 135., 137.
 Nagytarcsa
 Páli, Fő. u. 105.
 Vasegerszeg, Fő u., kápolnával szemben
 Valkó
 Vácegres, Dózsa Gy. u. 35. Sindel Jánosné
 Vaszar, Gyulahegy, szőlők („Hébér körte”)
 Vácszentlászló
 Veszprémvarsány, Fő u. – Zrínyi u. sarok
 Zalaháshágy, Fő u. 135.

A „hébéren” (=lopó) kívül más nevet nem igen hallottam. Lehetne esetleg „Nagy hébér” a „Kis hébér” (=Hébér körte) mellett. Középnagy, szabályos (igazi!) körte alakú, mint közeli „rokona” a „Piros nyakas”. Zöldessárga, majd sárga, féléretten fanyarkás, lisztes lehet, később lágyan szotyósodik (a régi – nagyon régi – világban a foghíjas öreg emberek csemegéje lehetett). Elsősorban cefrébe való. Korábban leszedve utóérik, jobb ízű lesz és később kezd szotyósodni. Édessége változó, függ a termés mennyiségétől is (minden évben igen bőven terem...). Régen gyakori volt az egész ország területén. Igénytelen, betegségeknek ellenálló. Hajtásai vastagok. Július második felében érik. Fontos, megőrizendő régi fajta, sőt, érdemes volna kiválogatni – mert voltak ilyenek! – a jobb ízű gyümölcsöket termő egyedeket. Képek: 63, 64; 144, 145, 146, 148; 210, 212, 217

Sárga vas (96)

Lábatlan, Dózsa Gy. u. 135. („Ollé”-kert)
 Bajót, Katona u., patakhídnál (kertben)

Ezekre a körtékre (Csoport körte, Sárga vas, Piros vas) nem fordítottam annyi figyelmet, mint a fontosabb korai fajtákra. Észrevételeimet mégis közreadom, hozzájárulva e fajták jobb megismeréséhez, mert „összemosni” nem szabad őket. A pontosabb megismeréshez Lábatlanon és környékén további megfigyeléseket kellene végezni, hogy legalább e vidék egykori korai körtefajtáiról képet alkothassunk.

Szenes Géza (bácsi) elég sokat emlegette a „Vas” körtét, régen a határban is voltak ilyen vadkörtébe oltott fák, hogy a mezei munka mellett a gyerekeknek is legyen valamilyen gyümölcs. Piros vas fákat mutatott egy mezei utunkon a lábatlani „Búzás-hegyen”, a kunyhó fölött, termés akkor éppen nem volt rajtuk. Bajóton „Vörös körtének” nevezték feltehetően azt a fát, melyen sárga körték teremtek, s csak némelyiknek volt pirosas az egyik oldala. Ez a

körte 2005-ben július 15-25 között érett és a Sárga vasra emlékeztetett. Szenes G. szerint régen a Vas körtét vesszőkosarakban hordták szekéren a tatai és a komáromi piacokra.

A Sárga vas körte (Lábatlan) apró, kissé kúpos, alig kisebb az Arabitkánál, annak szinte szotyósodó „változata”. Amikor megsárgul, már szotyós, így is fogyasztható. Közepesen édes. Július közepén érik. Képek: 71; 149, 150, 151, 152

Sózókörte (71, 72)

Farkasfa (Máriaújfalu felől jövet jobbra, árokparton, „csemege”)

Farkasfa (Szalafő felől jövet jobbra a híd előtt, „álsózó”)

Hegyháthodászi leágazásnál (76-os főútról)

Hegyhátsál, Fő u. 26. Nagy Lajosné Horváth Margit

Hegyháthodász

Katafa és Nagymizdó között

Katafa és Hegyhátsál között (76-os főút mellett)

Kemendollár, Gaál János szőlőjében

Lébény, Hunyadi J. u. 1. Kaszás István

Szalafő, Felső sor 20. Balogh János

Szalafő, Papszer, Farkasfa felől jövet balra

Szalafő, Pityerszer, irodánál, a támfalon belül („álsózó”)

Szalafő, Pityerszer 4. Bali István (elől „álsózó” és hátul)

Szarvaskend, „Gergő kert” mellett

Zalaháshágy, Hunyadi u. 23. Simon Ferenc (kétféle Sózókörtéje van)

Vas és Zala megyékben még sok Sózókörte fa található. Terpó A. (1960/140-144) két változatot és egy alakot különít el. Minden bizonnyal a *P. a. var. soóiana* példányait találtuk meg, de Sarvaskenden egy fa termése a *P. a. forma Waisbeckeriana*-ra hasonlított (lapított gömbölyded). A Sózókörtének (*P. austriaca var. soóiana*) négy „fajtája” került a látókörrünkbe, melyek a gyümölcsben különböztek kissé egymástól.

A Sózókörte kicsi, de az apró vadkörtenél jóval nagyobb, gömbölyű vagy kissé kúpos. Színe zöldes, zöldessárga, gumiszerűen szotyósodik (mint az Ihar körte), vagyis elég kemény marad, a húsa barna lesz, de közben a külsejének színe alig változik. A magház körül erősen kövecses. Jellegzetes, kissé furcsa „sózókörte-íze” van, ami néha a pikánsságon is túlmegy (lásd: „Bakbúz”-vackor, Nyéki et al 2012/64, vagy a zalai Bakszart). Fanyarsága, savassága a hús megbarnulása után elmúlik, így már akár fogyasztható is, bár fő szerepe a pálinkafőzésben bontakozik (inkább bontakozott) ki. Összességében gazdag „ízvilága” van. Ezt Terpó tanár úr állapította meg, összehasonlítva a Gödöllő környéki cefrekörtével, az „Istvánnal”. Balogh János (Szalafő) szerint többféle Sózókörte van, mint pl. a „pogaci”, „magtalan” stb. E kérdést nem sikerült tisztázni. Magunk négyféle sózókörtét találtunk: a hagyományost, az „álsózót”, a „csemeget” és a „lébényt” (önkényes elnevezések). A hagyományos sózókörte kisebb, gömbölyű vagy kissé kúpos. Az „álsózó” nagyobb, hasas, de kissé kúpos, egyik oldala lehet vörhenyes és erőbben pontozott. Simon Ferenc és Bali István szerint ez utóbbi értéktelen, cefrébe nem való, mert hamar megrothad, míg a jó sózókörte a földre hullva is eláll. Persze egy idő után ez is megromlik, különösen erős molyfertőzés esetén: húsa ilyenkor nem sötét-, hanem világosbarnára változik és megecetesedik. Itt

hivatkoznunk kell ismét az Ihar körtére, mely a pálinkafőzést illetően több előnnyel rendelkezik (nagyobb, korábban érik, egészségesebb és ugyanúgy „gazdag ízvilágú”).

A Sózókörte augusztus végén, szeptember elején érik (az Őrségben kissé később), a lébényi szeptember közepétől. A lébényi nagyobb, gyengén kúpos, 4-6 cm átmérőjű, alma alakú. A „csemege” szintén nagyobb, gömbölyded-tojásdad, kocsánymélyedése nincs, sötétebb zöld, itt-ott parás.

A Sózókörte fái nagyra nőnek, hatalmasak is lehetnek. Terpó A. (1960/182) szerint több domesztikálódott alakját termesztik Nyugat-Magyarországon, s mint látni fogjuk, ide tartozik a Vörös körte is (lásd ott), esetleg még az Ihar is. Képek: 65, 66, 67, 68; 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165; 194, 200, 201, 202, 217

Tüskés körte (69)

Hegyhátsál Fő u. 18.

Kemendollár, Gaál János szőlőjében (présháznál)

Szentpéterfa, Alkotmány u.

Zalaháshágy, Hunyadi u. 23. Simon Ferenc

Zalacséb, Budafai u. 18.

Zala és Vas megyében még sok helyen található Tüskés körte. Szőlőkben a présházak mellett (együtt a Sózókörtével), utcafronton, előudvarokban, kertekben. Tájfajta lehet. Vadalanyon nagy, sőt hatalmas fává is nőhet. Mogyoródi kertünkben viszont – ahol a körte nem szereti a homokos talajt – van birsalanyon egy Tüskés körte fánk, tíz éve másfél méter magas, de minden évben igen szépen terem. A Tüskés körte rügyei hegyesek, ritkán tövisek is előfordulnak. Gyümölcse apró vagy kicsi, pörgettyű alakú (kúpos). Megérve szép sárga, sűrűn de nem feltűnően pontozott. Sok fekete magot találhatunk benne. Húsa fehéres, kissé kövecses. Kellemes ízű és csak később szotyósodik meg, de így is finom. Ha túl bőséges a termés, akkor nem eléggé édes. Aszalni is kiváló (Szani Zsolt, in: Nyéki et al 2012/50 és 60), és állítólag belőle készül az egyik legjobb pálinka. Július végén, augusztus elején érik. Jellegzetes, ékvállú (tompaszög) kisebb levelei vannak. Egy 1929-es árjegyzékben (Neumayr és Társa, Zalaegerszeg) szerepel tüskés körte, „aszalni való”. Képek: 69; 166; 194, 208

Vörös körte (17, 38, 73, 97)

Hegyfalú, Fő u. 101.

Lábatlan, Dózsa Gy. u. 133. Kovács István

Szeleste, Fő u. 92., Berzsényi u. 4.

Vácegres, Dózsa Gy. u. 35. Sindel Jánosné

Vácegres, Kossuth L. u. 10. özv. Cserni Pálné

Gyümölcse apró vagy kicsi, gömbölyded, de lehet kissé kúpos, pörgettyű alakú is. Színe zöldessárga, erősen pontozott, napos oldalán lehet kissé vörhenyes. Húsa lilás, kövecses,

szotyósodó. Érik július második felében. Nagy fák, szellős koronával. Vesszeje vörösbarna erősen pontozott. Hajtásrendszere kissé molyhos. A *Pyrus austriaca* egyik termesztett fajtája (Terpó András, személyes közlés), de könyvében is írja (1960/182): „A Dunántúl nyugati és délnyugati részén gyakran termesztik a *Pyrus austriaca* származékait.” Példákat is hoz: „Mustkörte”, „Zabkörte”, „Hainigbirne” (Méz-körte).

Gyermekkoromban (1950-es évek, Szil) Búzaérőnek, Pirosbelűnek nevezték, a faluban több fa is volt. A Sózókörtével szemben az egész országban előfordult, tehát (már) nem tájfajta volt. Igazi hazája azonban Vas megye, ahol még mindig több fát találhatunk. Annak idején kertünkben két hatalmas fa is volt. Ezek gyümölcse nagyobb és kúpos volt, pontozottsága nem volt feltűnő, színük világosabb sárgászöld volt pirosas elszíneződés nélkül. A gyümölcs húsa világosabb volt, mint a mai vasi körtéké, később szotyósodott, és ami a leglényegesebb, édesebb volt. Illatát sem lehet elfelejteni. Friss fogyasztás mellett kiváló aszaltvány készült belőle. (Gyakran tették aszalt szilvával együtt tejfölös tarkabab levesbe). Kevesen ismerik a szárítás közben kissé megszotyósodó, de közben megszáradó aszaltvány különleges ízét. Sindel Jánosné szerint cefrébe nem való, mert kevés alkohol erjed ki belőle.

A múlt század hetvenes éveiben Salzburgban járva, örömmel fedeztem fel e fát. Egy ház udvarából hajolt ki, éppen érett, egy hónapos késéssel...

A Vértelű körtét Terpó A. (1960/178) a *P. nivalis*-ből eredezteti a hajtásrendszer vastagsága és molyhossága miatt. De honnan jön a gyümölcs húsának piros színe, a *nivalis*-tól, vagy a *pyrastert*-ől? Ha figyelembe vesszük azt a tényt, hogy vannak molyhos levelű *P. pyrasterek* is, továbbá hogy már három személyes véleményt hallottam arról, hogy az illetők találkoztak pirosbelű vackorral, akkor árnyalódik a kérdés... A három hely:

- Kolozsvár, Bükk, Monostor-kerület, felfelé,
- Bodrogolaszi, Darnó-Szarkakút, valamilyen gyógyfürdő közelében,
- Nagykolcs, birka legelő (Szatmárnémetitől nem messze)

Sajnos a pirosbelű vackor utáni nyomozás részemről nem kivitelezhető, de érdekes megjegyzést olvastam Nagy-Tóth Ferencnél (2006/207), aki Szávai Márton nyomán azt írja, hogy Enlakán volt egy hosszú szárú, vackor alakú pirosbelű körte...

A Vörös körte képét Korai vértelű néven közlik Nyéki et al (2012/410). Képek: 70;

167, 168, 169, 170, 180; 200, 210, 212, 213, 217

Zabérő (53)

Hédervár, Ady E. u. 12.

Apró körte, szabályos körte alakú, de alig nyakas. Ez a legkisebb körte az ismertetett fajták között, utána következik a lábatlani Kis szegfű. Igazi „bébikörte”, ezen a néven talán még el is lehetne adni. Színe sárga, de évjárattól függően lehet kissé vörhenyes is, ekkor édesebb. Húsa kissé kövecses, de tartós, jó ízű, jó sav/cukor aránnyal. Július második felében érik. Hajtásai vékonyak (vackor?). Megőrizendő fajta. Képek: 72; 171; 207, 216

Zöld Magdolna (9, 16, 52)

Bajna, Nagytalár u. 84.
 Györladamér, Dózsa Gy. u. 45.
 Hasznos, Alkotmány u. 22.
 Hédervár, több háznál
 Szada, Kossuth L. u. 28. özv. Nagy Bálintné
 Szarvaskend, szőlőben, Gergő-kert mellett („búzaérő”)
 Szombathely-Olad, Márton Á. u. 34.
 Tök, Fő u. 51. Muzsik Zoltán
 Pomáz, Luppá Vidor u. 35. („egy hónapja érik”)

Mint jól ismert fajtával nem kellene foglalkoznunk, de valószínű egy „fajtakörte” találtunk. Ennek „legtávolabbi” alakja lehet a Gödöllő környékén megismert Citromkörte, ami már önálló fajta. A rokonság azonban fennáll: nem nagy fák, laza, ritkás korona, hosszúkás kanalas levél, laza gyümöleshús, zöldes gyümölcs. A Zöld Magdolnát is hívják Citromkörte: Citron des carmes (Bereczki M. II/86.), vagyis nem magyar származású fajta. A hédervári és györladaméri fák gyümölcse valamivel nagyobb, kocsánya rövidebb.
 Képek: 71; 122, 123, 124, 125; 125, 126

Példa házikerti telepítésre:

Célszerű mérsékeltebb növekedést biztosító, „törpítő” alanyt használni, mint pl. az OHF alanyok, de homoktalajon vadkörte alany is megfelelő.

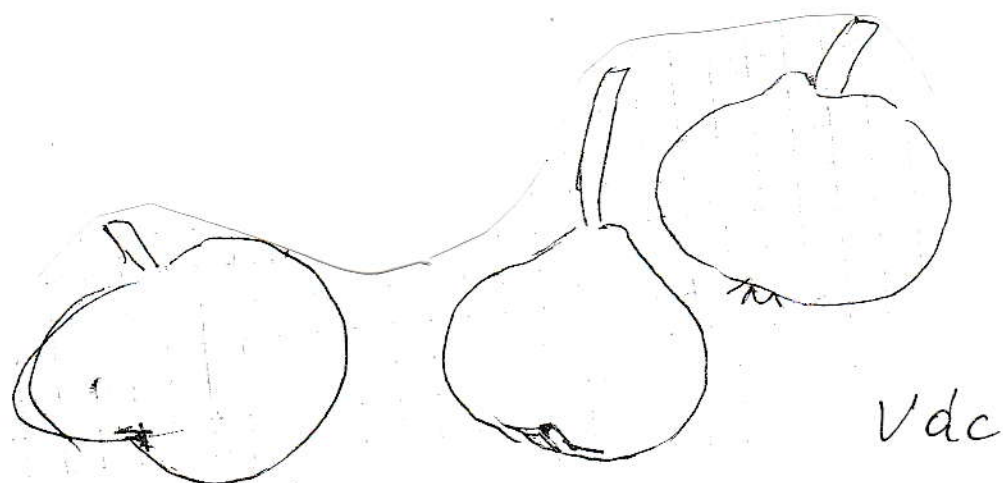
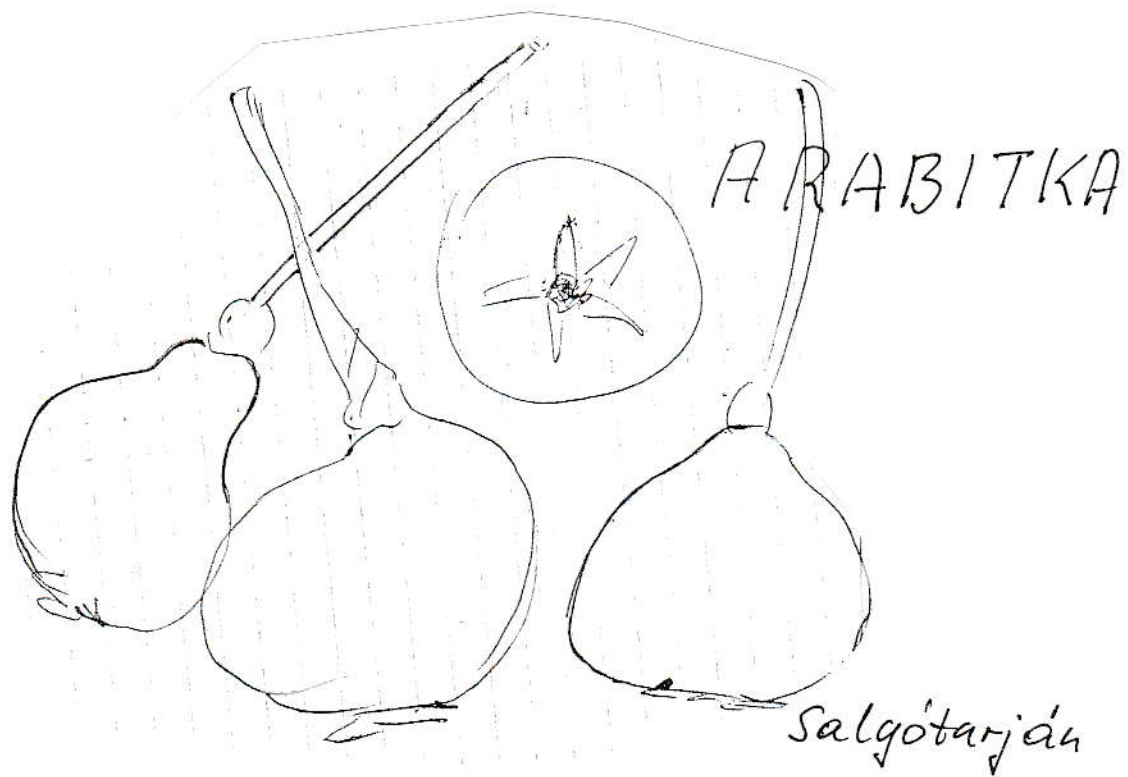
Fajta	Érés idő
„Korai búzás”	július eleje
„Korai szegfű”	július 2. dekádja
Arató körte	július közepe-vége
Kis szegfűkörte	július közepe-vége
Hébér körte	július 3. dekádja
„Piros nyakas”	július 3. dekádja
Nácika	augusztus eleje-közepe
„Nyári Lujza”	augusztus eleje-közepe
Citromkörte	augusztus közepe
Nyári macskafej	augusztus közepe
Fügekörte	augusztus 3. dekádja
„Pomázi csíkos”	szeptember vége-október

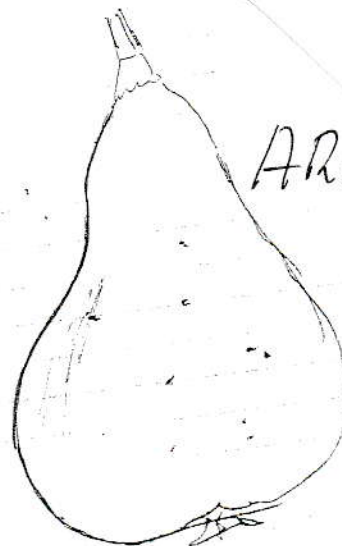
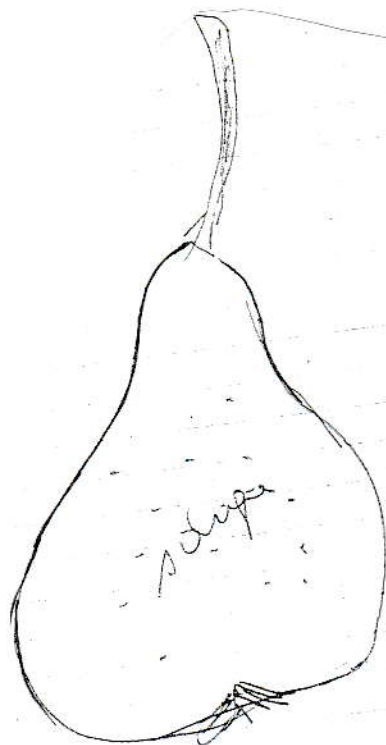
Nem térhetek itt ki Nyéki József, Szabó Tibor és Szani Zsolt által ismertetett régi kisgyümölcsű fajtákra (lásd Soltész M. szerkesztette Magyar gyümölcsfajták, 2014, 240-281. old.), de azért meg kell említenem, hogy egy házikertből sem hiányozhatnak az ismert nagyobb gyümölcsű hagyományos körtefajták, mint például a Clapp kedveltje, a Vilmos körte, Bosc kobak, Avranches-i jó Lujza, Packham's Triumph, Pap körte stb.

IRODALOM

- Ady Károly (1905): Két korai nyári körte. Gyümölcskertész, XV. évf. 15-16. szám, 174-175. o.
- Ambrus Lajos (2010): Petőmihályfai mentőcsónak. Magyar Nemzet, jan. 16. 37. o.
- Ambrus Lajos (2010): Álom a körtepálinkáról. Magyar Nemzet, márc. 13. 41. o.
- Angyal Dezső (1926): Gyümölcsismeret II. Körtefajták. 137-285. o.
- Batiz Eszter (2000): A körte (*Pyrus*) nemzetség morfológiai és növényföldrajzi feldolgozása. TILIA, 9. évf. 163-216 (1-45). old. Sopron.
- Bereczki Máté (1877-1887): Gyümölcsészeti vázlatok I.-IV. Réthy – Gyulai, Arad.
- Bödecs L.-né (1979): Körte. In: Tomcsányi P. szerk: Gyümölcsfajtáink. 83-116. o.
- Brózik Sándor – Regius János (1957): Almástermésűek. Körte és birs. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Dénes Zoltán (2012): Őshonos kerteket ültetnek a civilek. Magyar Nemzet, III. 24. 13. o.
- Dibuz Erzsébet (2012): Körtefajták rendszerezésének alapjai. In: Nyéki – Szabó – Soltész szerk.: Körtefajták vizsgálata génbankokban, 19-37. o.
- Göndör Józsefné szerk. (2000): Körte. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Gyúró Ferenc szerk. (1974): A gyümölcsstermesztés alapjai. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Gyúró Ferenc szerk. (1976): Körte. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Hersényi László (1934): Gyümölcsfajta ismertetés, 183-215. o. Stephaneum Nyomda R. T., Budapest.
- Horn János (1941): Pomológia. Körte I. Növényvédelem és Kertészet kiadása.
- Hrotkó Károly szerk. (1999): Gyümölcsfaiskola. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Ivancsics József (1998): A fontosabb hazai génforrások. In: Soltész M. szerk.: Gyümölcsfajta ismeret és –használat, 182-186. o.
- Kocsisné Molnár Gitta – Szabó Tibor (2014): Hazai génbankokban őrzött régi magyar körtefajták. In: Soltész M. szerk.: Magyar gyümölcsfajták, 258-269. o.
- Kovács Gyula – Szani Zsolt (2011): A Dunántúl gyümölcsészeti értékei. Körtefajták I. Agroinform 20(10). 18-19. o.
- Kovács Sándor szerk. (1977): Nyári gyümölcsök termesztése. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Kultúrmisszió az Őrségben. Makrai Sonja riportja Szarvas Józseffel. Magyar Nemzet, 2011, jún. 23. 15. o.
- Lippay János (1667): Pisoni kert. Harmadik Könyv, Gyümölcsös kert. Cosmerovius M. Bécs.
- Mády Rezső (1999): Tűrik a mostoha viszonyokat. Kertészet és Szőlészet 19. 4. o.
- Mohácsy Mátyás – Porpáczy Aladár (1958): A körte termesztése és nemesítése. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Nagy-Tóth Ferenc (2006): Régi erdélyi körték és egyéb gyümölcsök. Erdélyi Múzeum-Egyesület, Kolozsvár.
- Nyéki József (1977): A nyári körte termesztése. In: Kovács Sándor szerk.: Nyári gyümölcsök termesztése. 89-144. o.
- Nyéki József – Szabó Tibor – Soltész Miklós (2012): Körtefajták vizsgálata génbankokban. Debreceni Egyetem AGTC MÉK, Debrecen.
- Nyéki József – Szabó Tibor (2014): Különleges áruértéket képviselő kisgyümölcsű körtefajtáink. In: Soltész M. szerk.: Magyar gyümölcsfajták. 270-281. o.
- Rapaics Raymund (1940): A magyar gyümölcs. Királyi Magyar Természettudományi Társulat, Budapest.

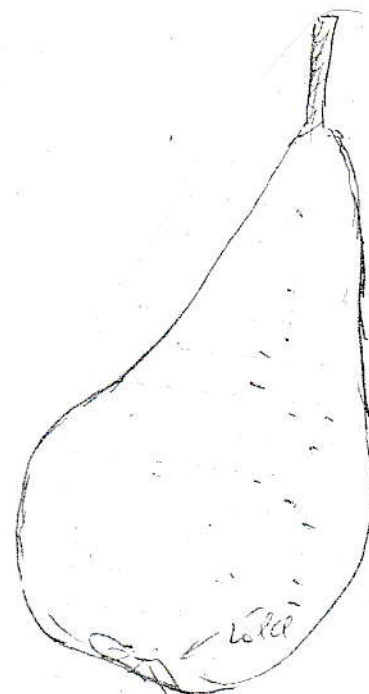
- Sára János – Mátyás Izolda (2014): Gyümölcsöskert, ahogy nagyapám csinálta. Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat.
- Soltész Miklós szerk. (1998): Gyümölcsfajta ismeret és –használat. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Soltész Miklós szerk. (2014): Magyar gyümölcsfajták. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Surányi Dezső (1988): Régi magyar ellenálló gyümölcsfajták. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- Surányi Dezső (2014): A biodiverzitás fenntartásának jelentősége. In: Soltész M. szerk.: Magyar gyümölcsfajták. 13-25. o.
- Szabó Tibor (2014): Gyümölcsgénbankok Magyarországon. In: Magyar gyümölcsfajták, szerk.: Soltész Miklós. 26-34. o.
- Szani Zsolt (2012): Főbb tájfajtáink. In: Nyéki – Szabó – Soltész szerk.: Körtefajták vizsgálata génbankokban. 39-62. o.
- Tamásy Károly (1880): Két hazai körtefaj. Gyümölcsészeti és Konyhakertészeti Füzetek 244. o.
- Tamásy Károly (1882): Négy körtefaj. Gyümölcsészeti és Konyhakertészeti Füzetek. 332-341. o.
- Terpó András (1960): Magyarország vadkörte. Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve. XXII. 1-258. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Terpó András (1974): Gyümölcstermő növényeink rendszertana és földrajza. In: Gyúró F. szerk.: A gyümölcstermesztés alapjai. 139-219. o.
- Terpó András (1976): A körte botanikai leírása és a körtefajok ismertetése. In: Gyúró F. szerk.: Körte. 37-54. o.
- Tomcsányi Pál szerk. (1979): Gyümölcsfajtáink. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Tóth Magdolna szerk. (2001): Gyümölcsészet. PRIMOM, Nyíregyháza.
- Tündérkert Budakeszin. Velkei Tamás riportja. Magyar Nemzet, 2013. X. 2. 14. o.
- Velkei Tamás (2012): Zalában, Vasban őrzik az ősi gyümölcsfajtákat. Magyar Nemzet, 2012. X. 29. 4. o. Riport.
- Velkei Tamás (2013): A cukorkörte és a lila dió bűvöletében. Magyar Nemzet, 2013. IV. 22. 4. o.



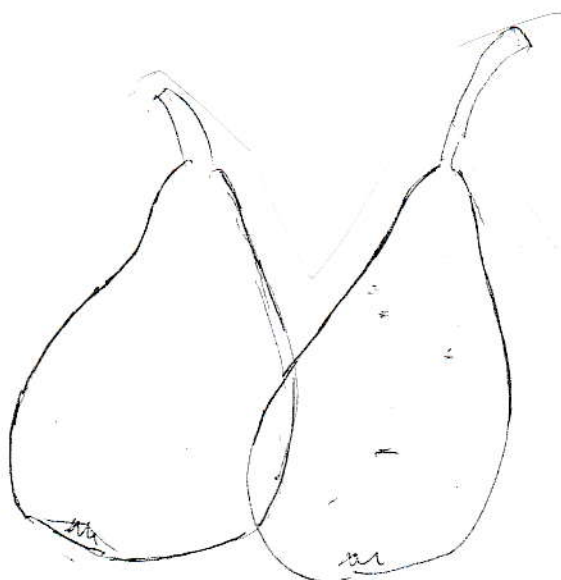


ARATÓ KÖRTÉ

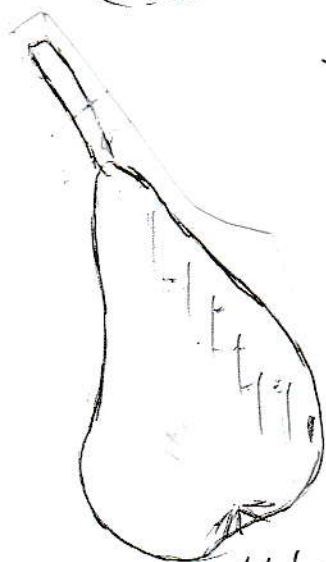
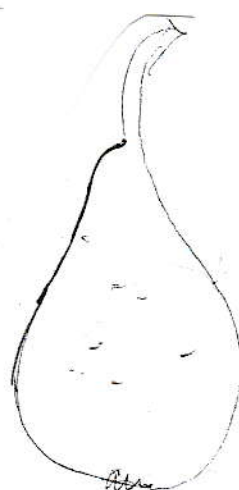
Szada



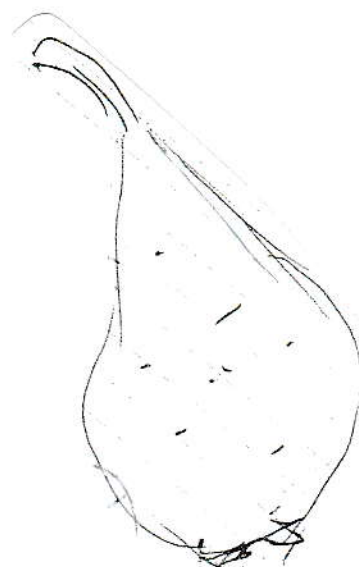
Szada



Szada

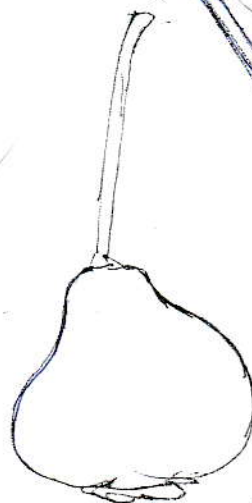


Hévízgyörk

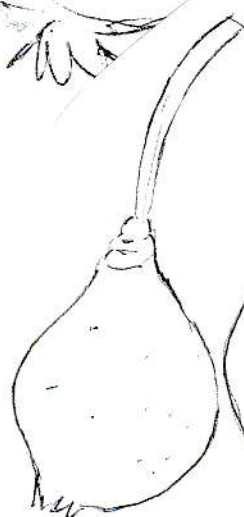
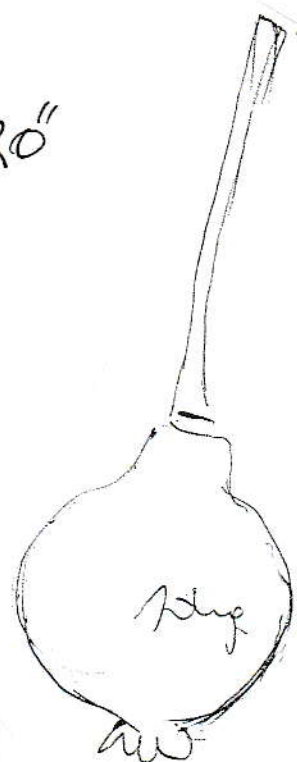


Föt

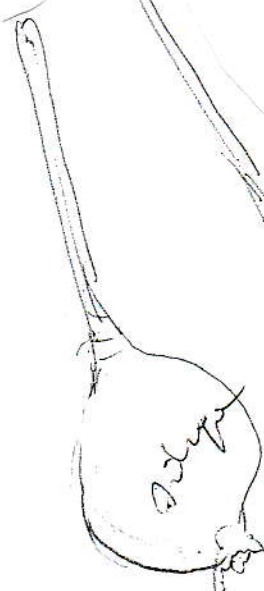
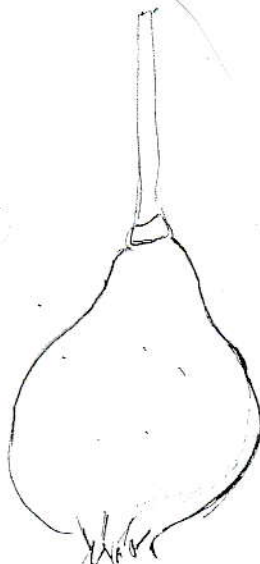
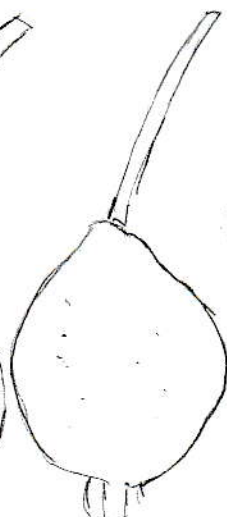
ÁRPAVAL ÉRŐ



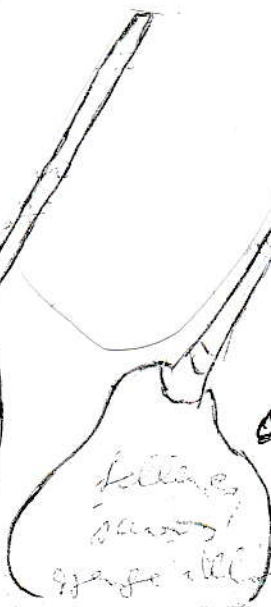
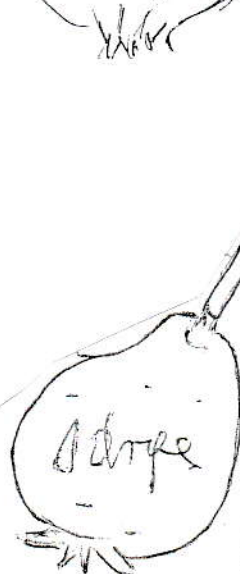
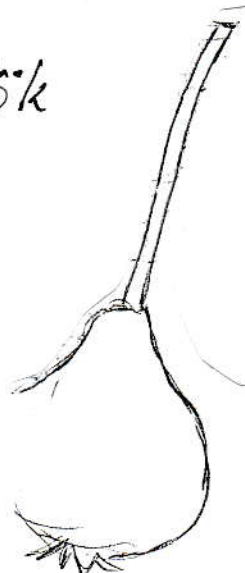
Lábatlan



Tök

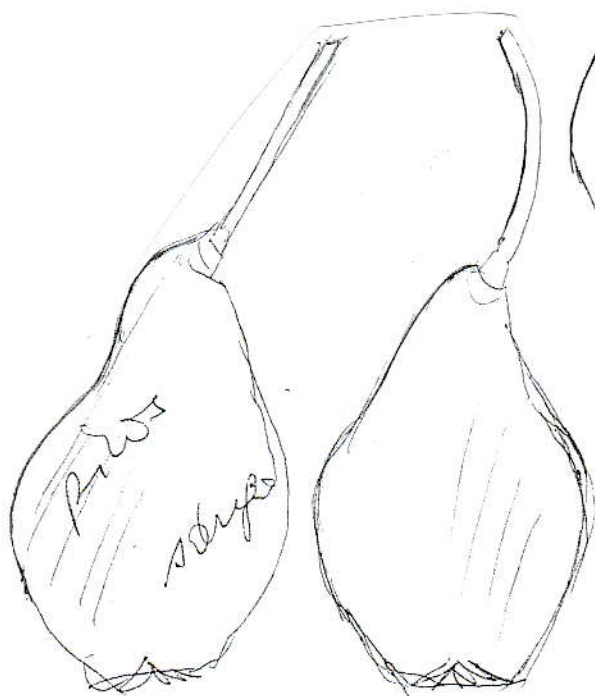


Pásztor

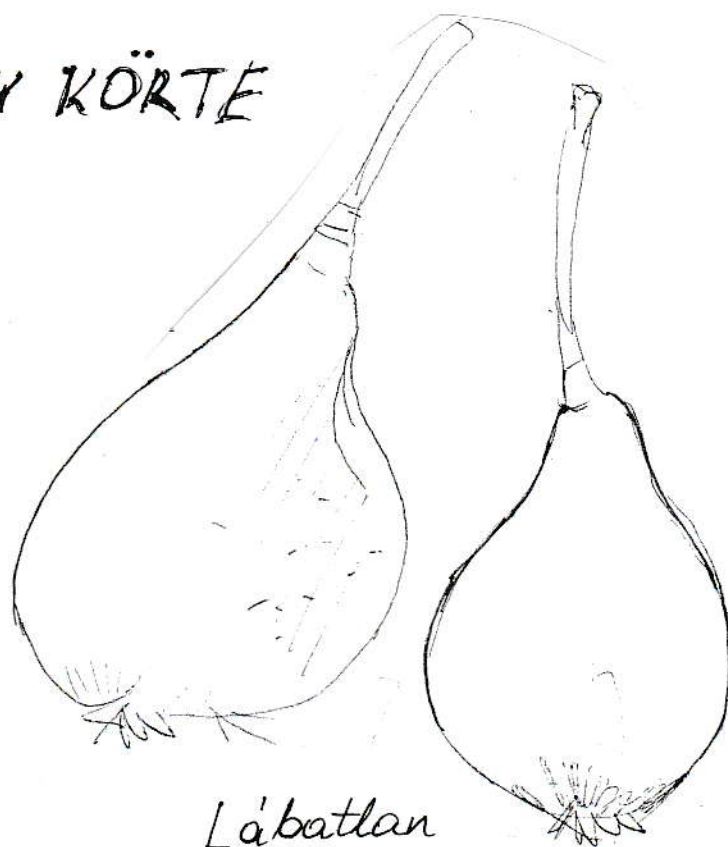


Csomád

ASSZONYY KÖRTE

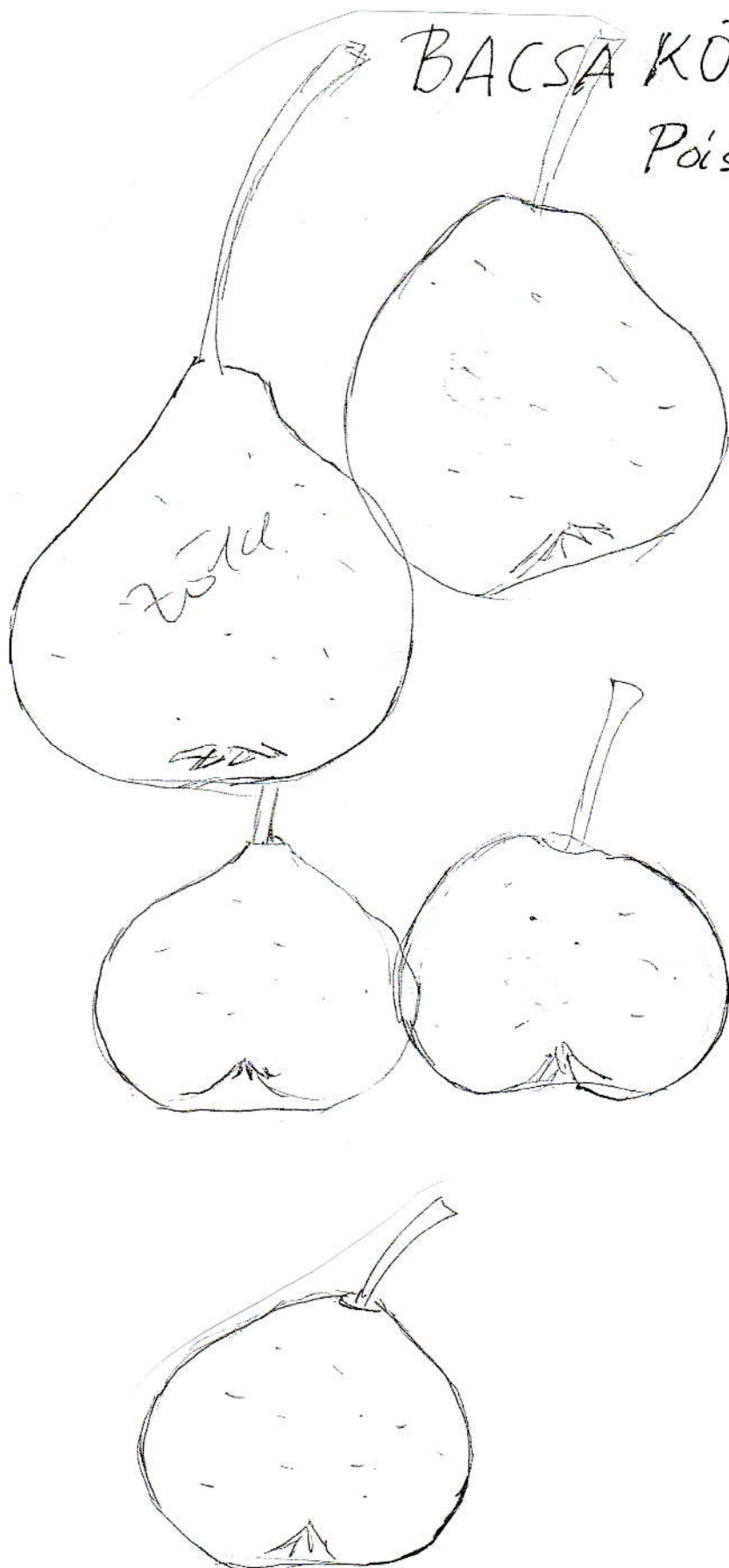


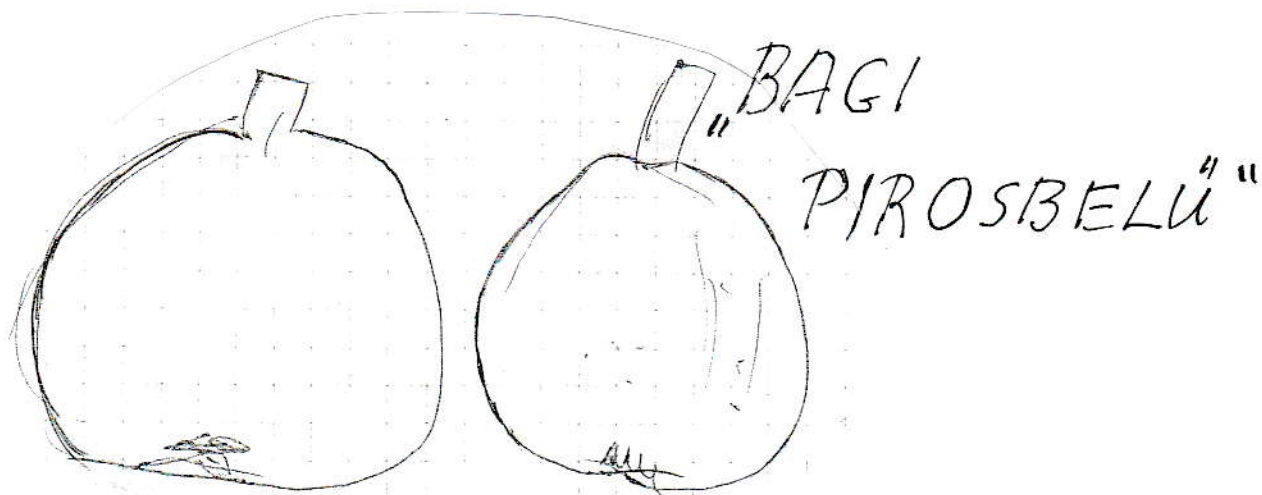
Tök



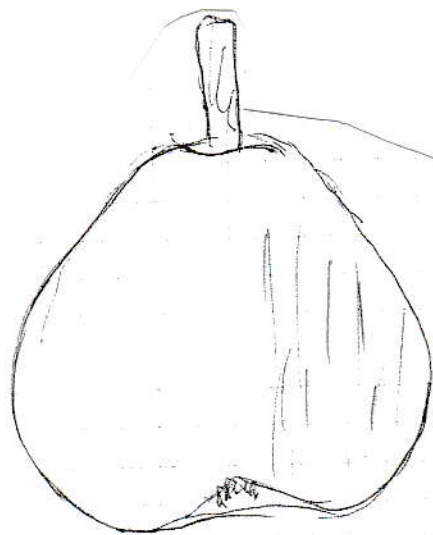
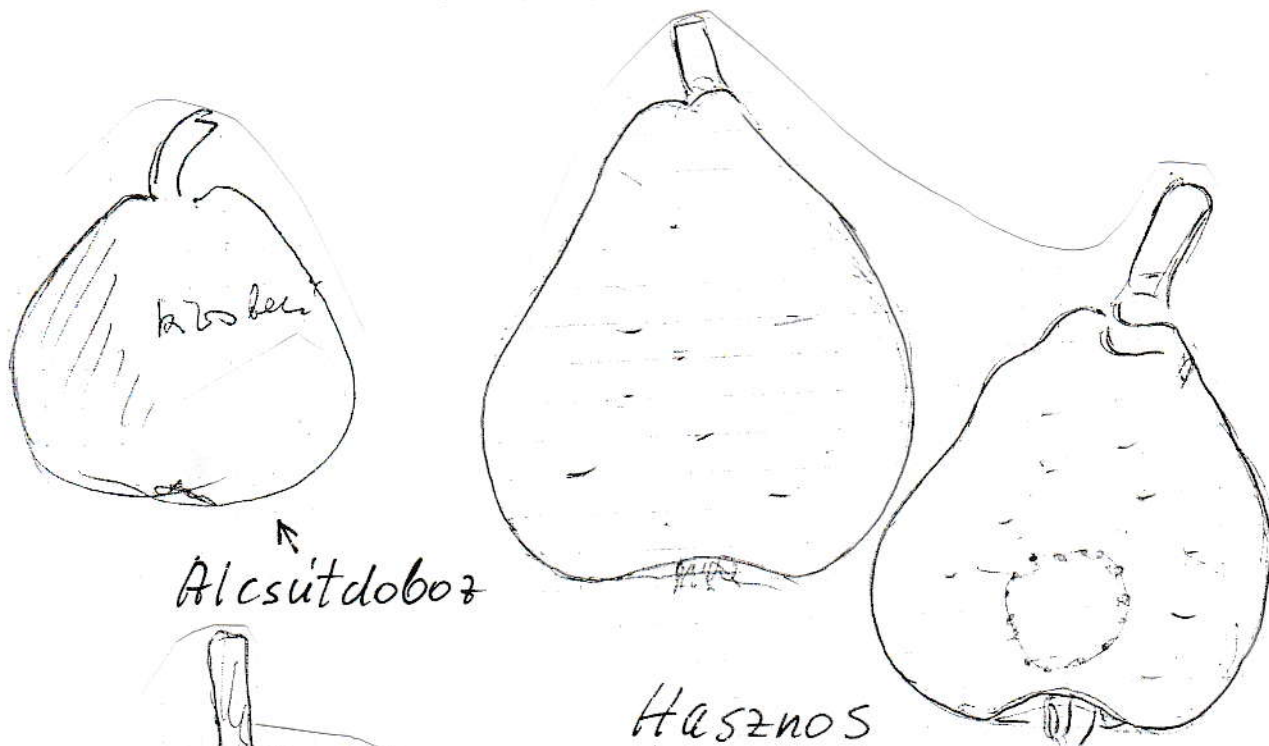
Tök

BACSA KÖRTE
Póisztó

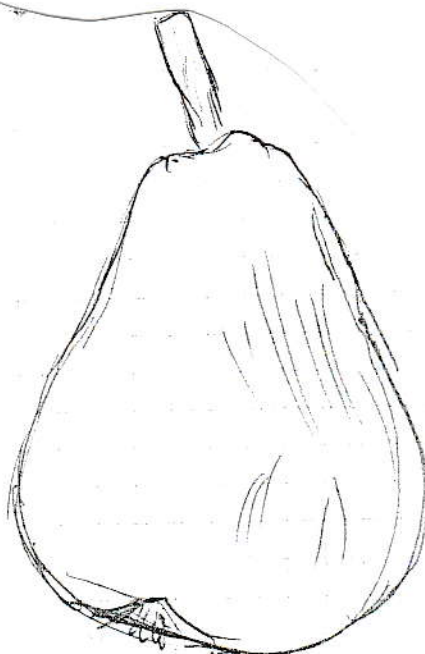




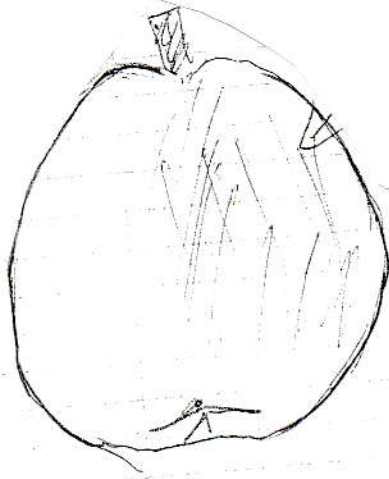
Lábatlan



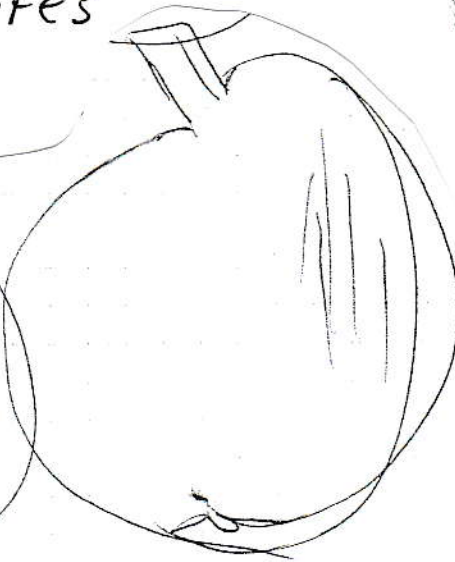
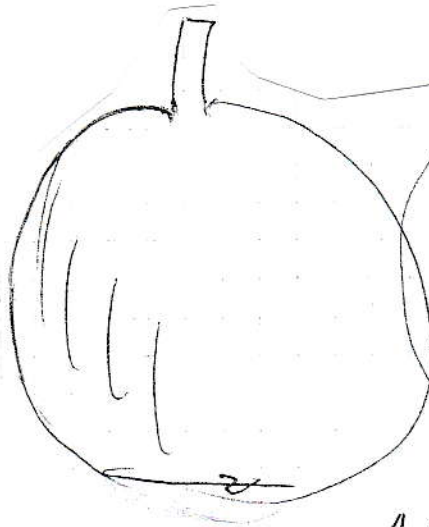
Pomáz



"BICSKEI PIRÓK"

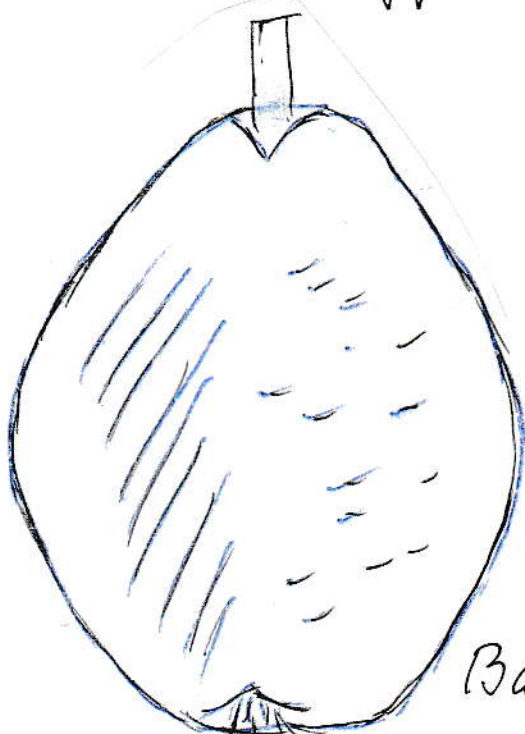


Vácegytes



Hevízgyök

Nagytarcsa

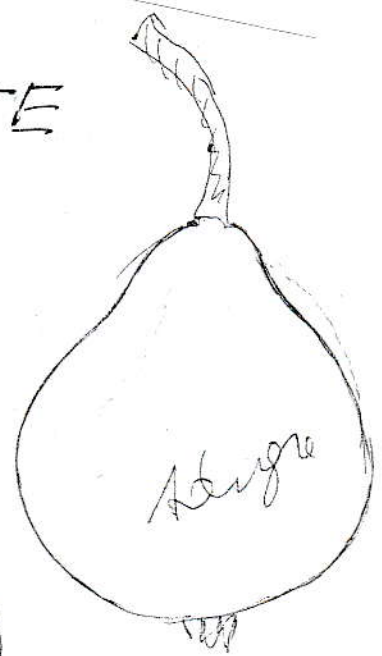
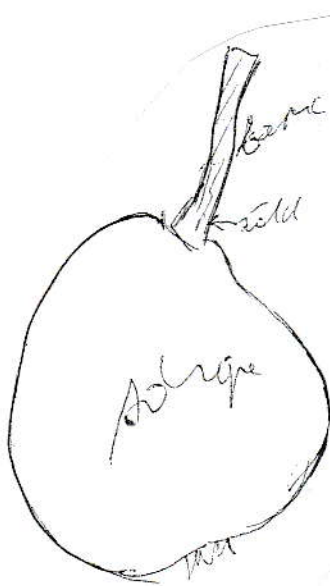


Bag

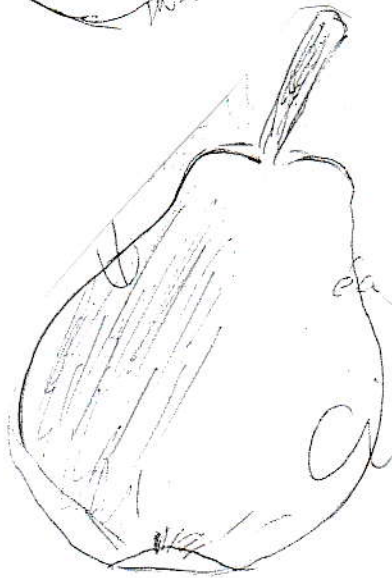


Alcsütdoboz

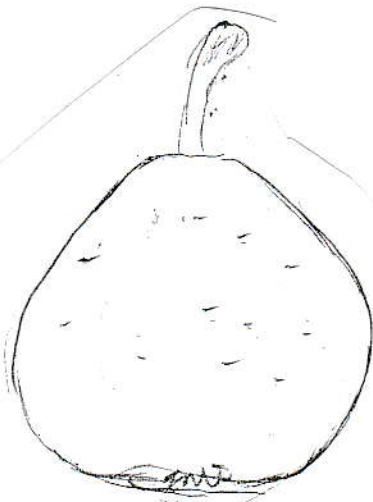
CITROMKÖRTE



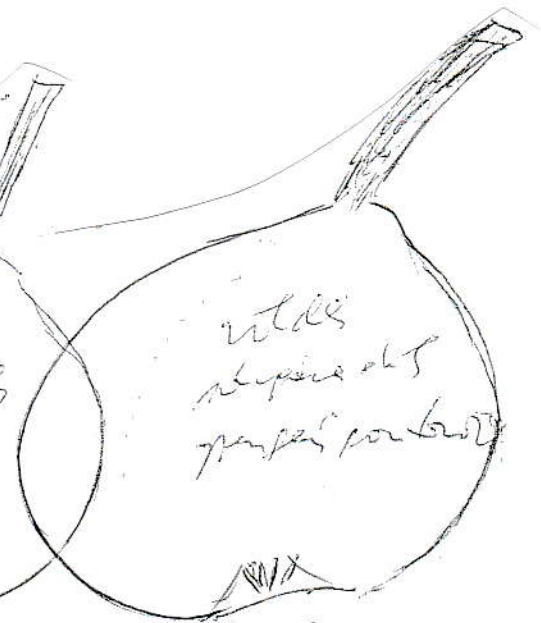
Szada



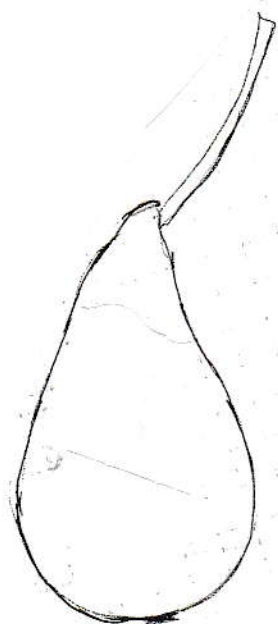
Szada



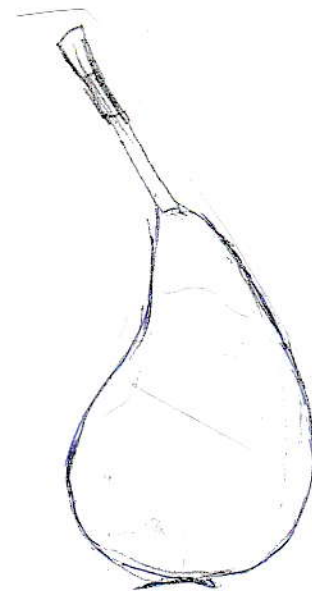
Mogyoró



Szada



SZARVASKÖRTE
Tanakaja

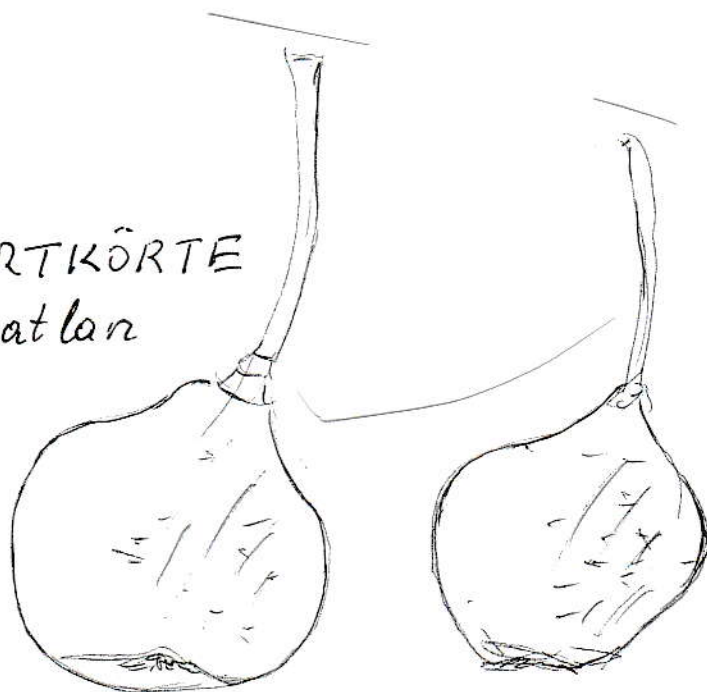


COMBKÖRTE
Szada

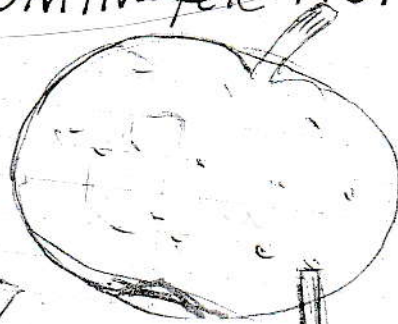
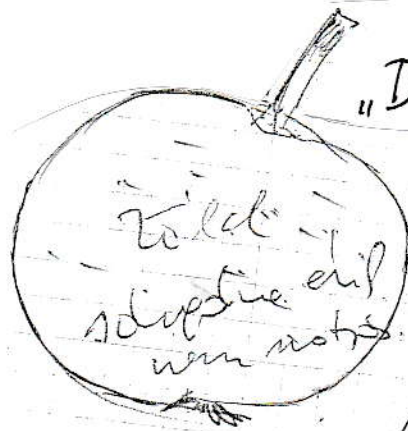


CUKORKÖRTE
Hegyhátsál

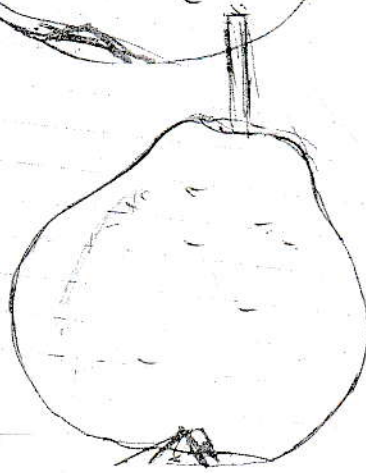
CSOPORTKÖRTE
Lábatlan



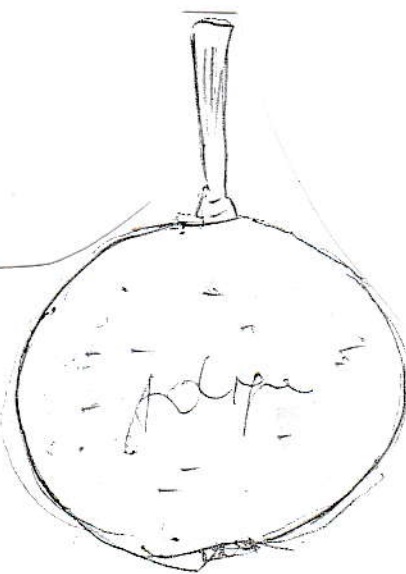
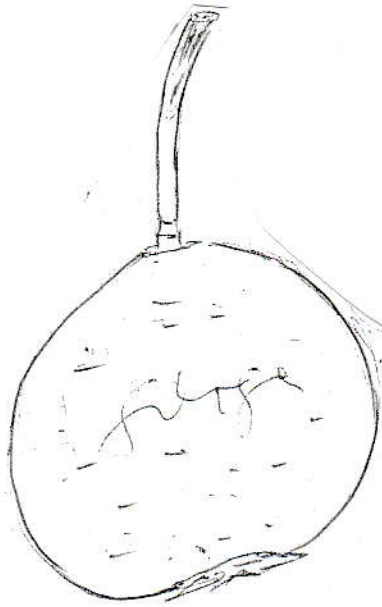
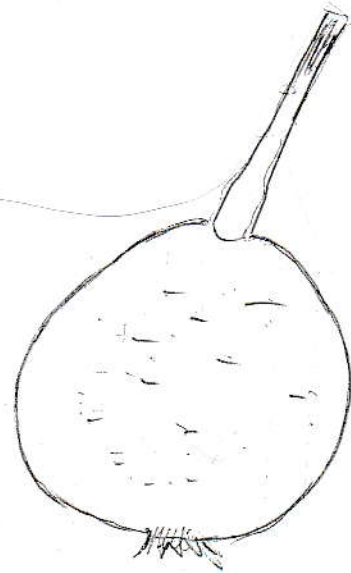
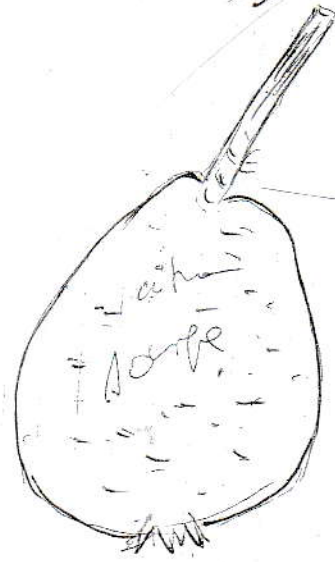
„DOMIN-fete” KÖRTE'K



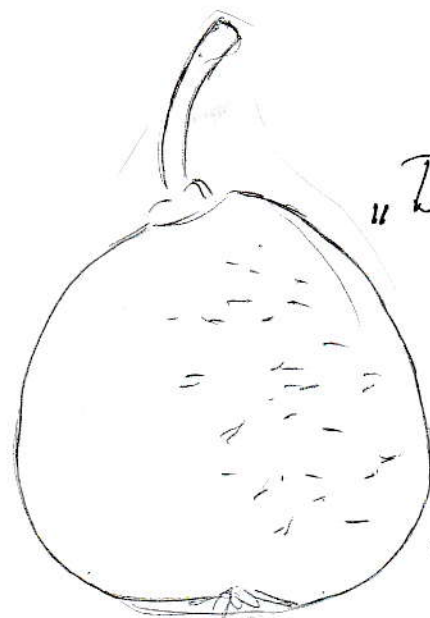
Tárnok



Mogyoró'd



Marcalto

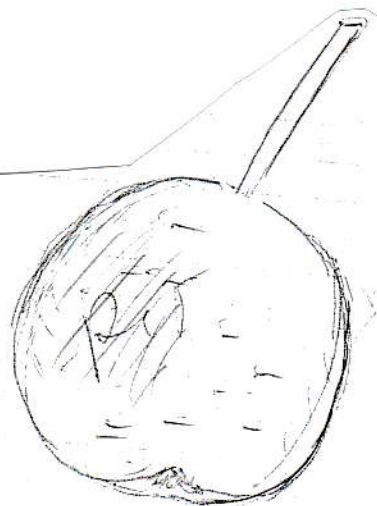
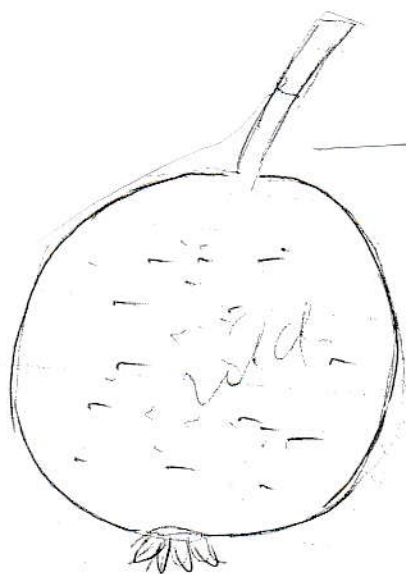
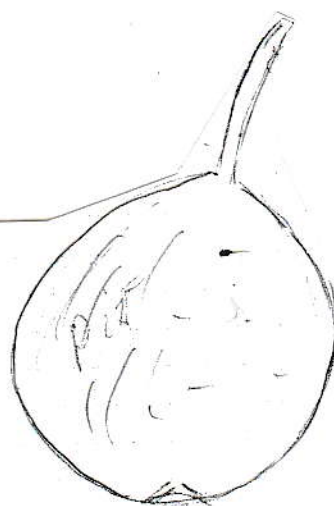


"DOMIN-félé" KÖRTE'K

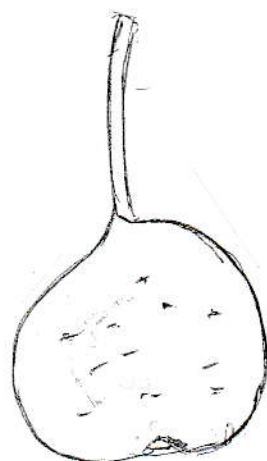
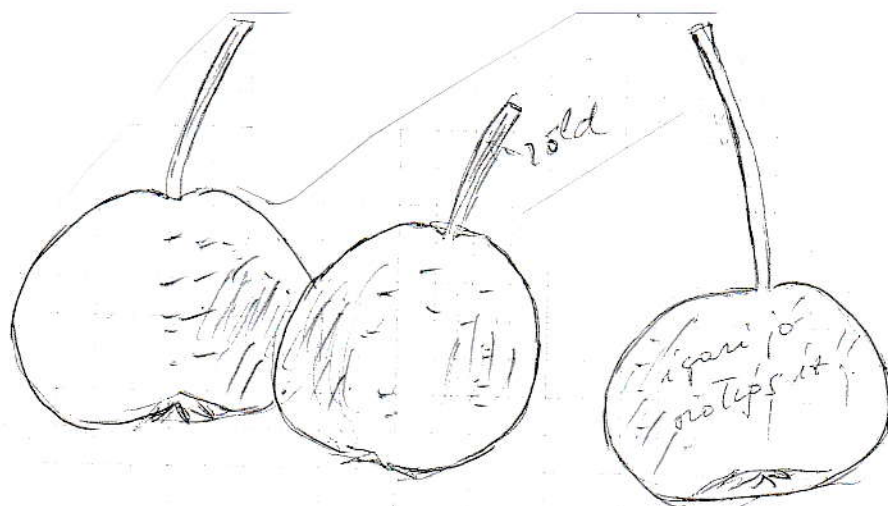
Tét



Hatvan

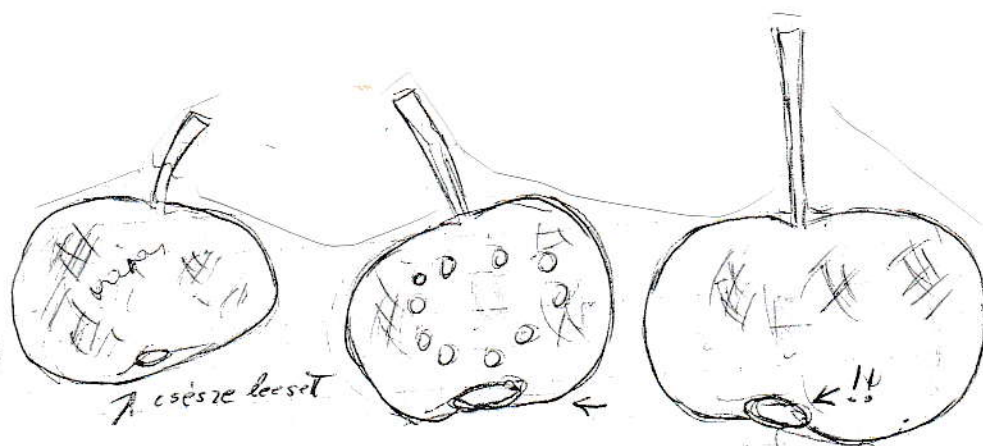


Hatvan

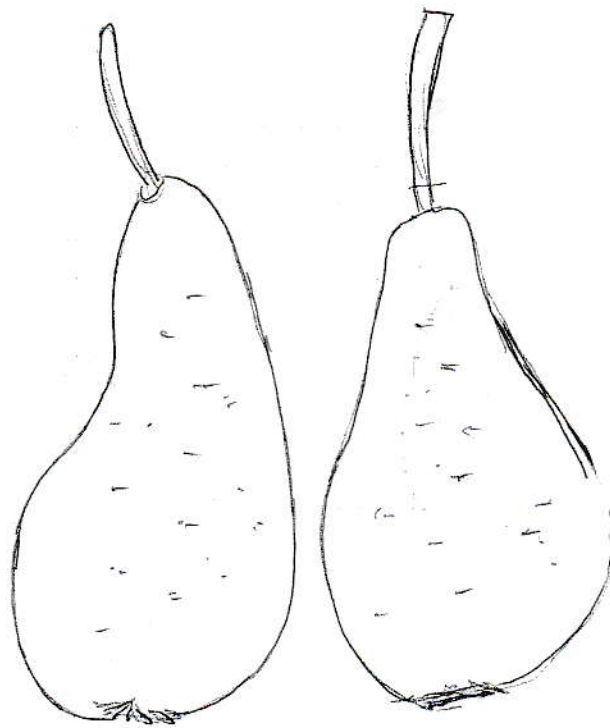


↑
Tatabánya
↓

"DOMIN-fek" KÖRTEK

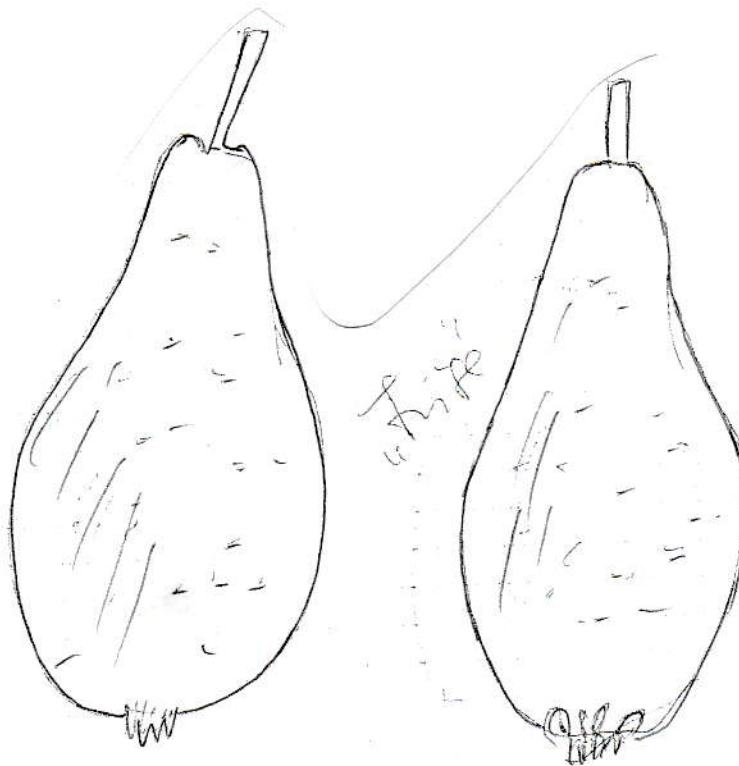


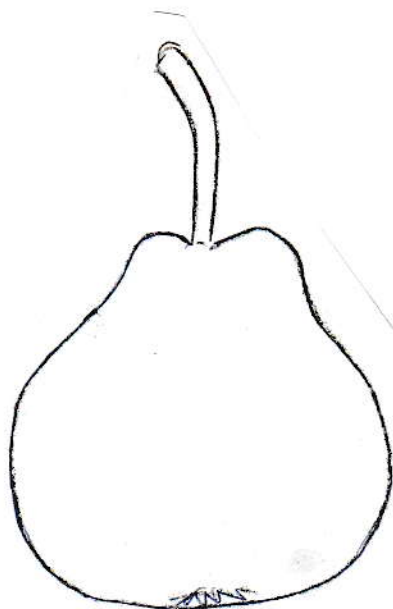
Tatabánya (P. pyrastrer?)



FÜGEKÖRTE

Hédervár

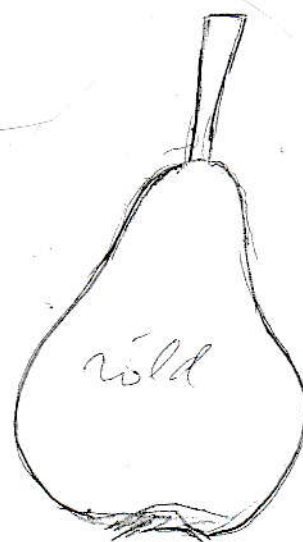




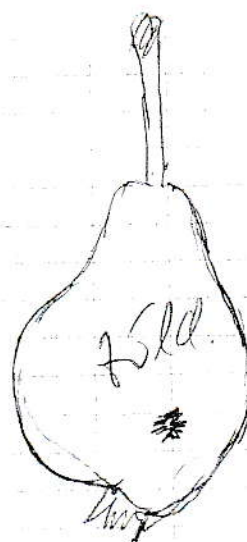
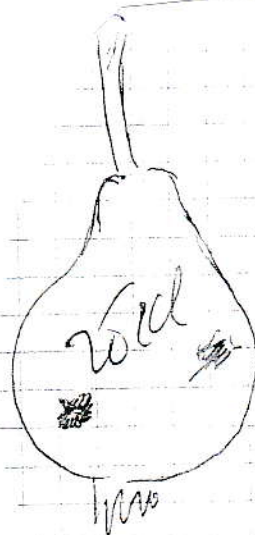
Györiúfalu



Réde



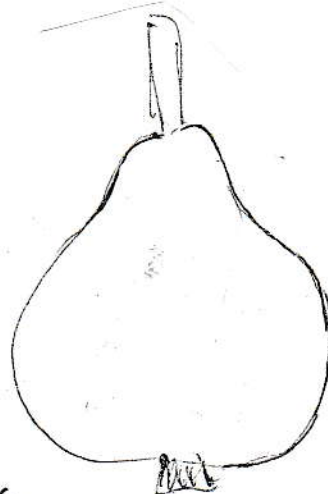
GAHER

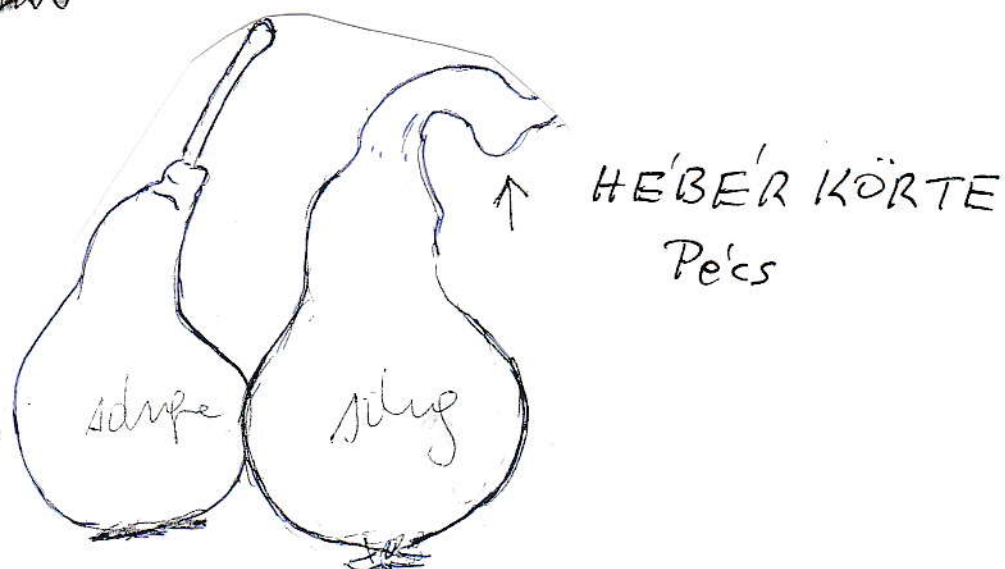
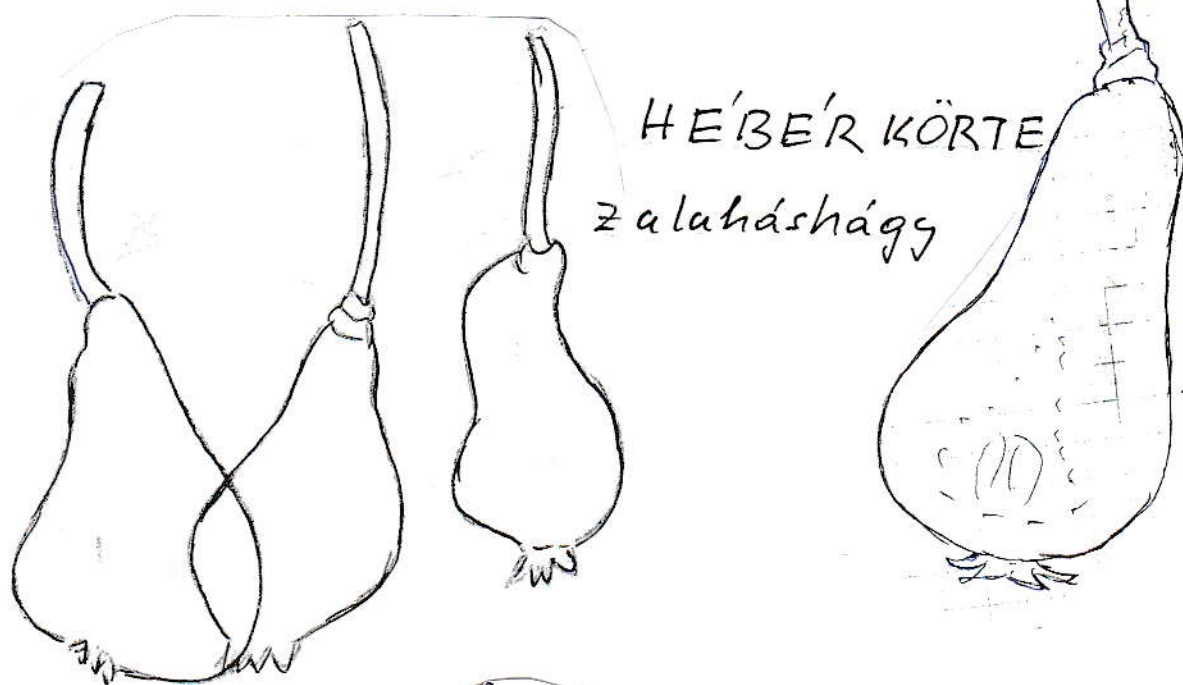
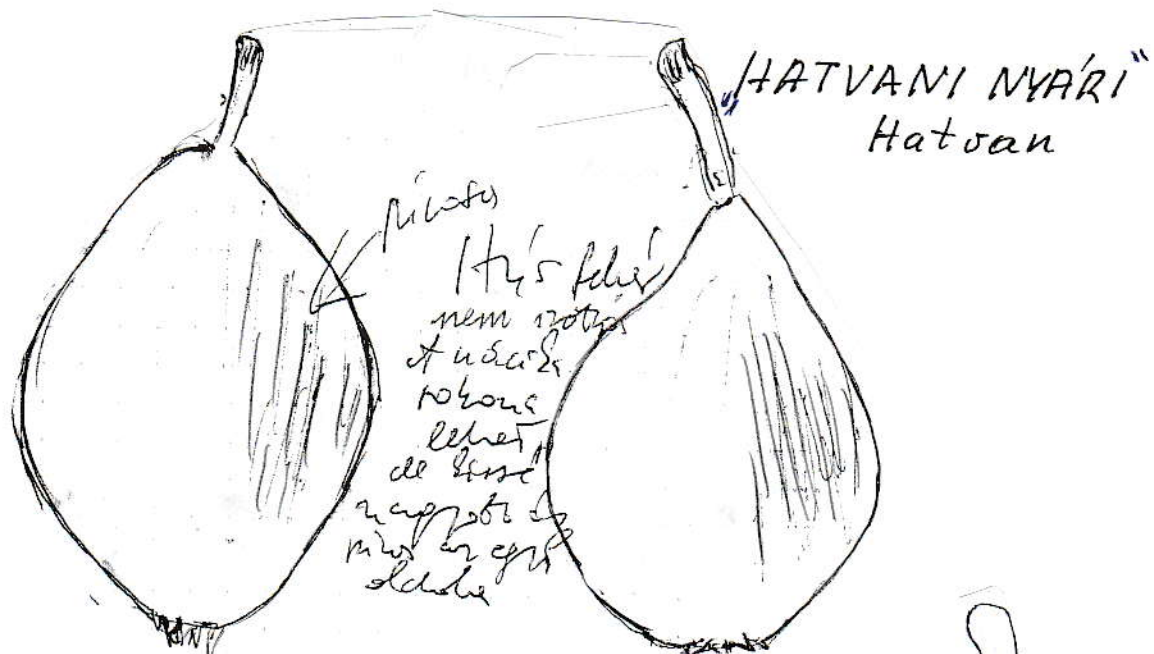


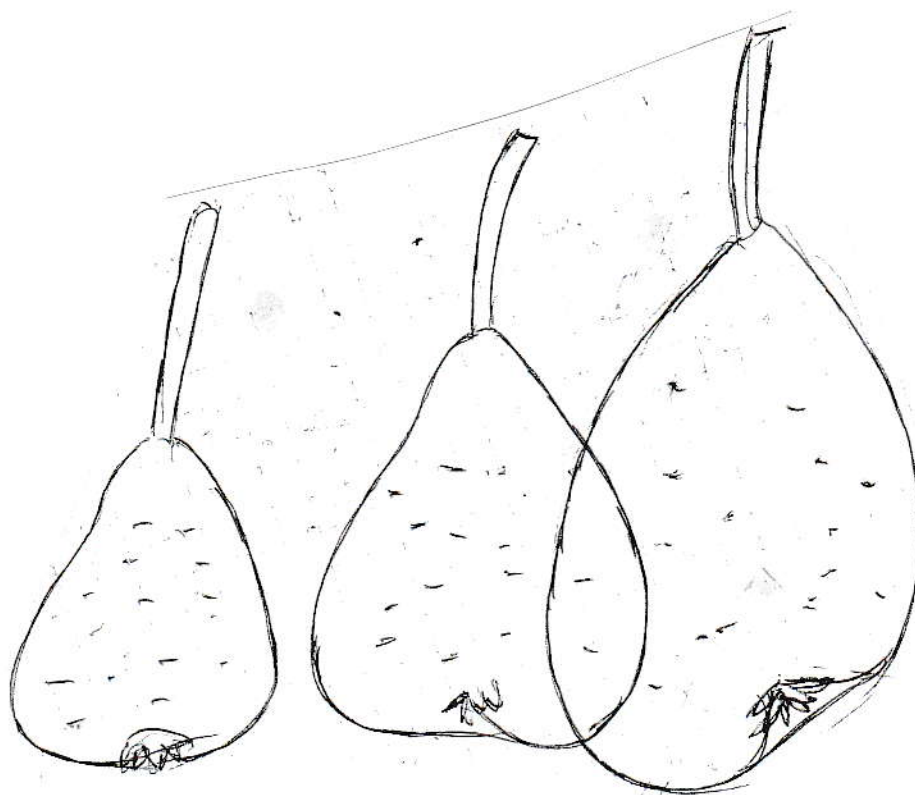
Bajna



Balatonszőlős

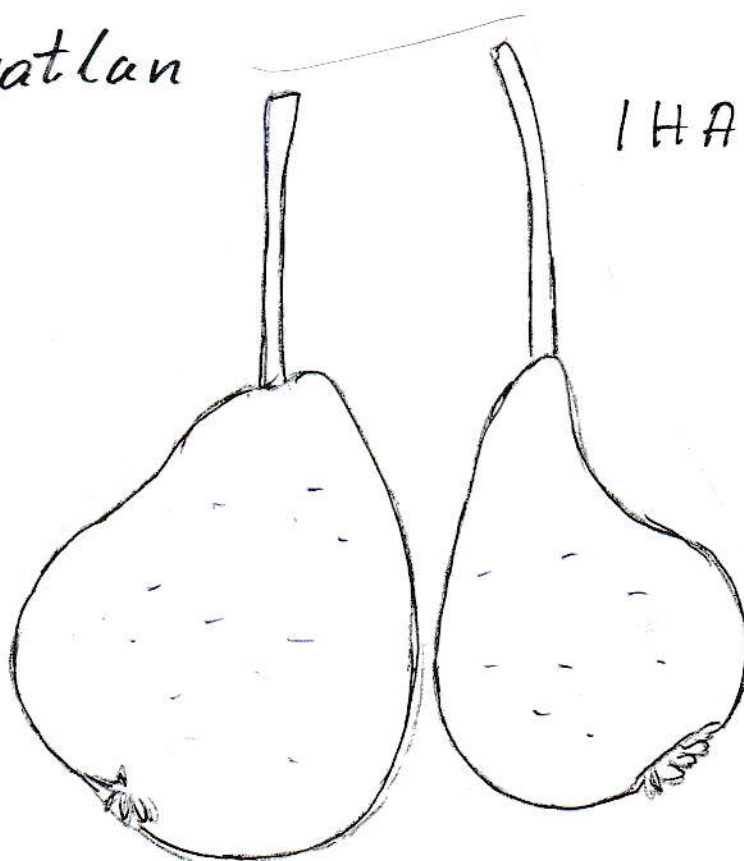






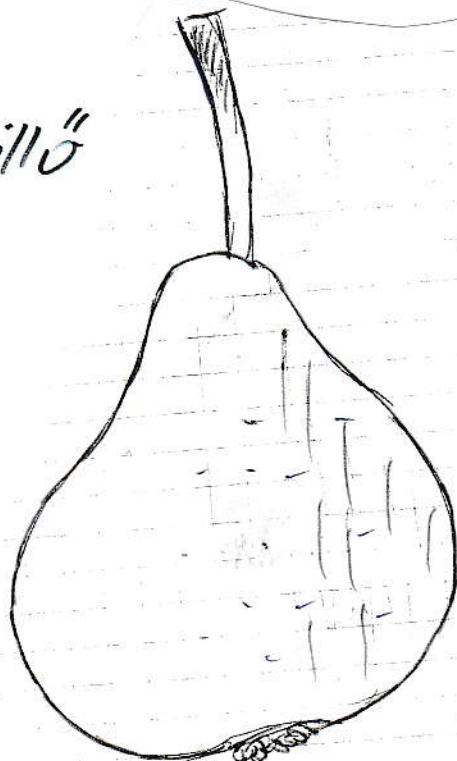
Lábatlan

1 HAR KÖRTE

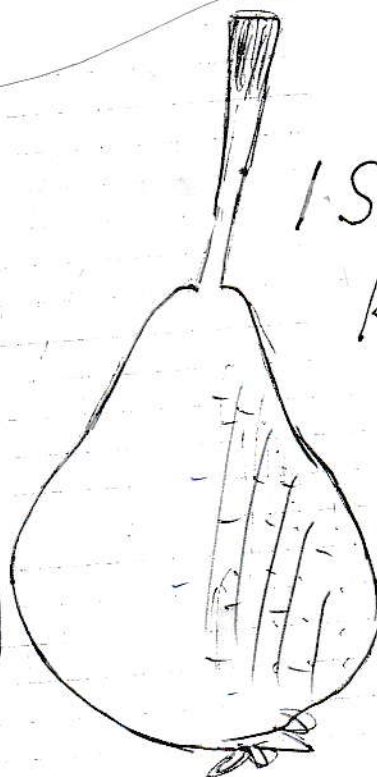


Lábatlan

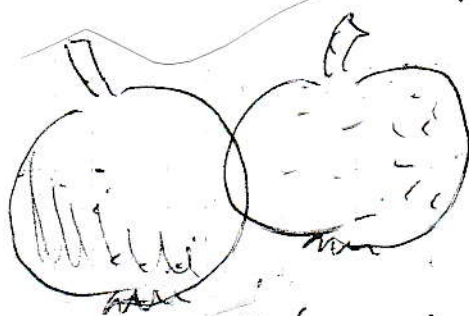
Gödöllő



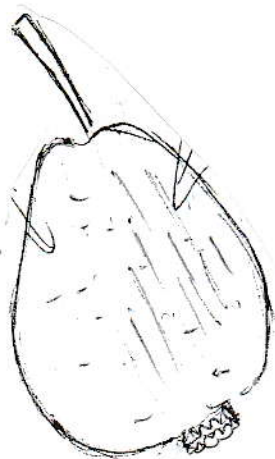
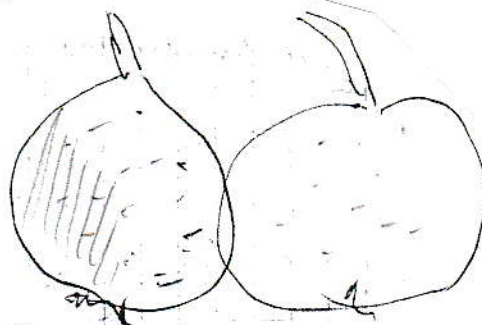
ISTVÁN
KÖRTE



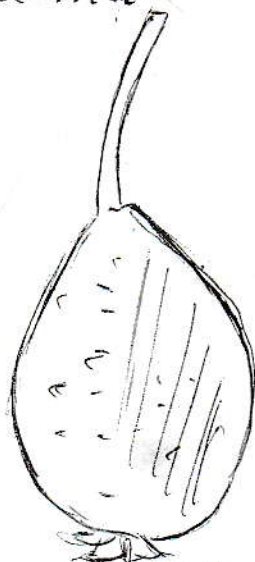
KIS SZEGFÜKÖRTE



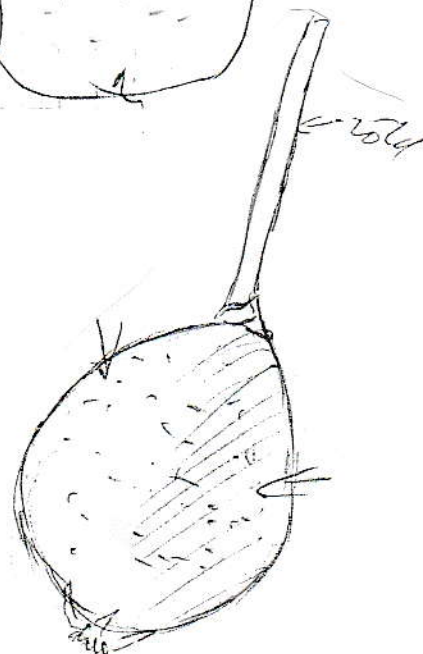
Fánoshalma

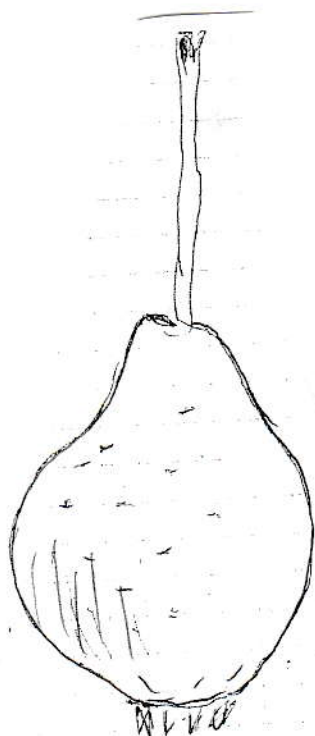


Gödöllő

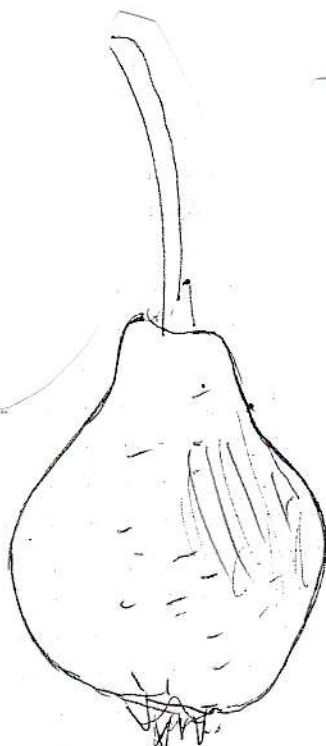


Lábatlan

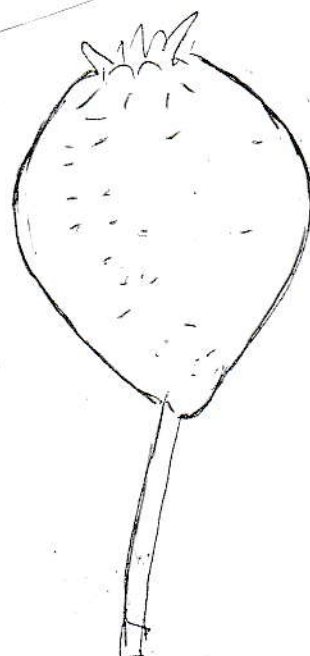
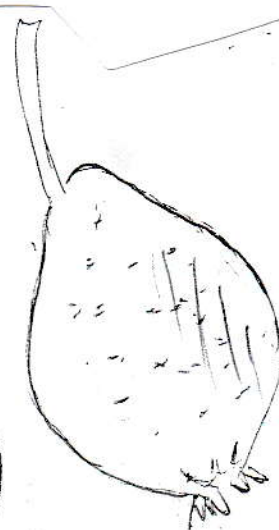




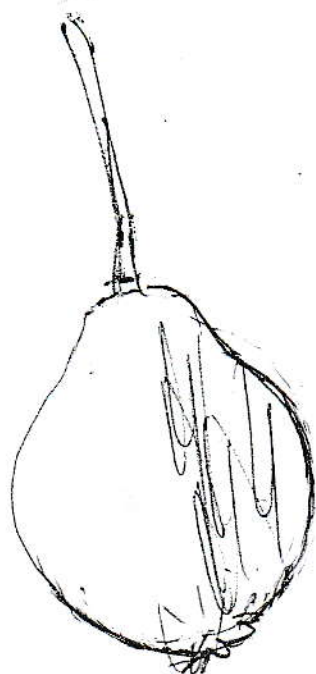
Mogoród



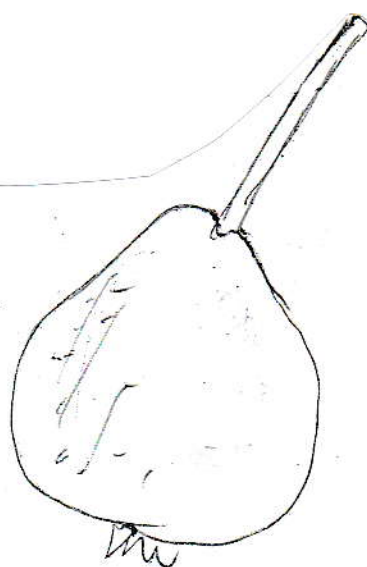
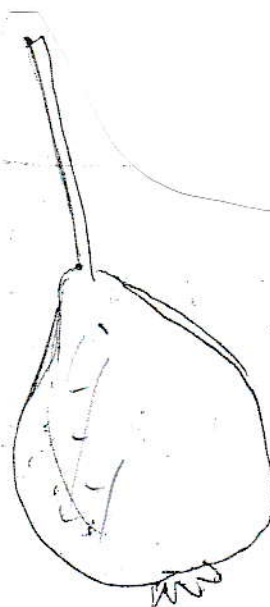
Kiskunlacháza



"KORAI BÚZÁS"

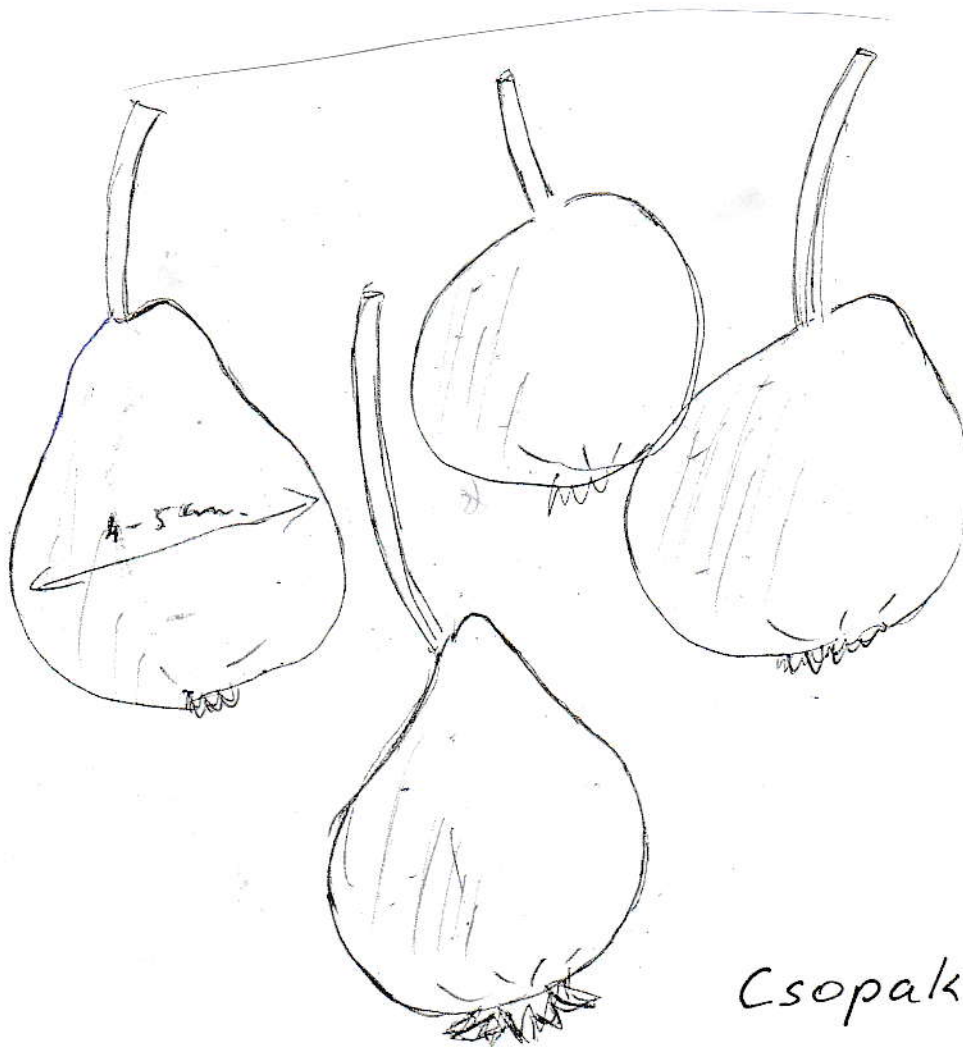


Pásztó

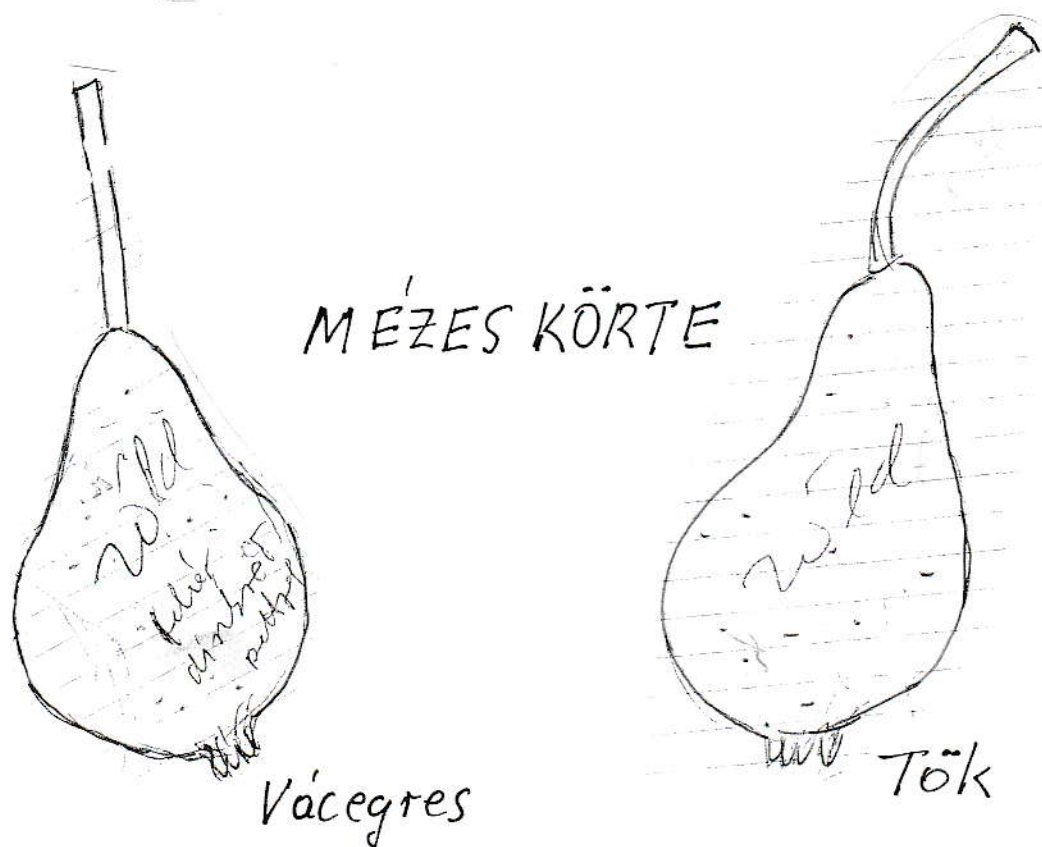
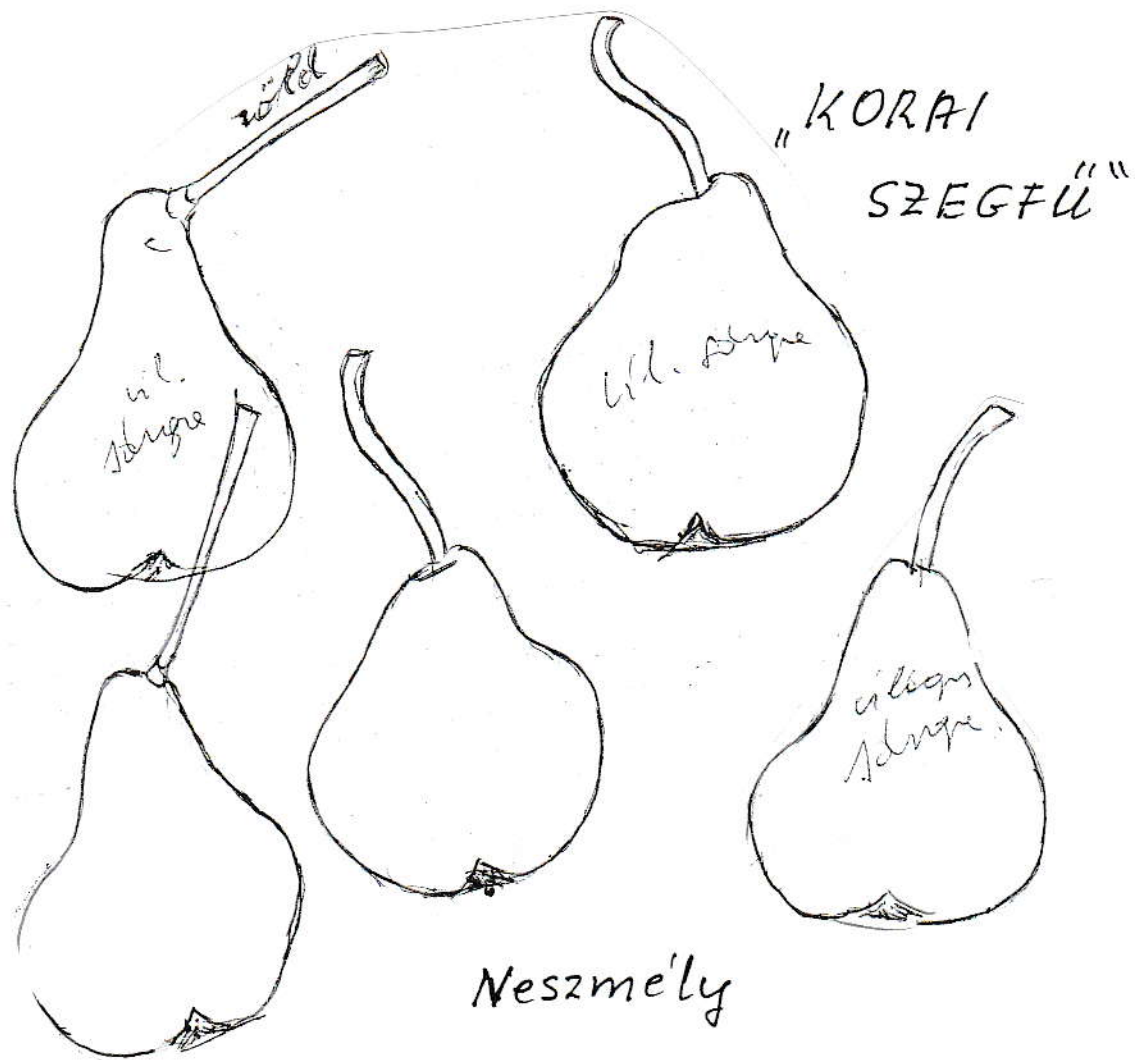


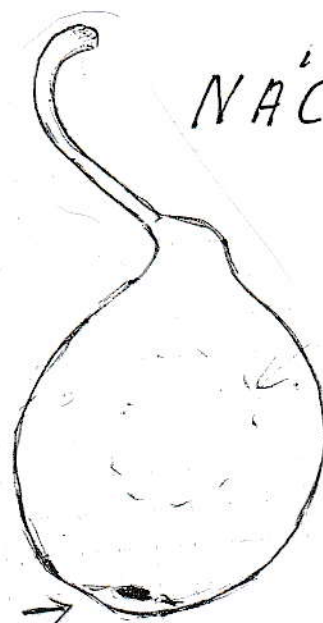
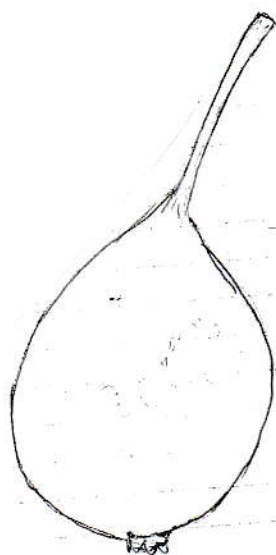
Lábatlan

"KORAI BÚZÁS"

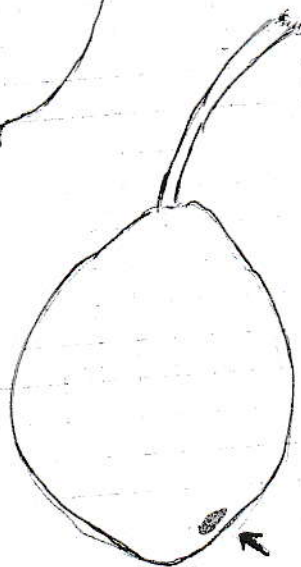


Csopak

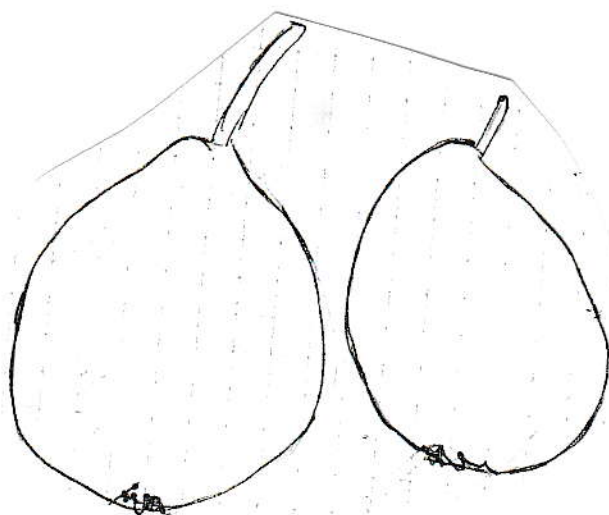




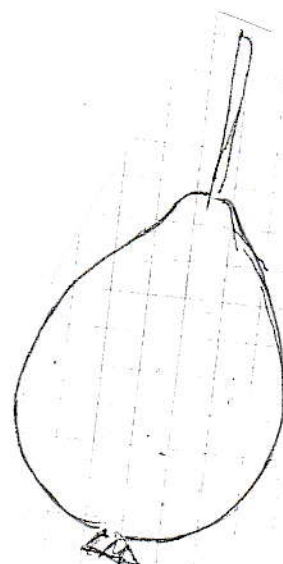
NÁCIKA



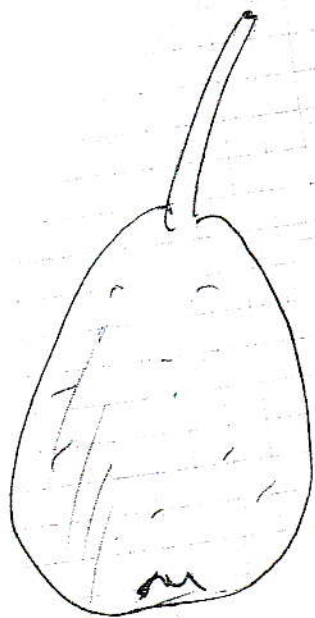
Vaszar



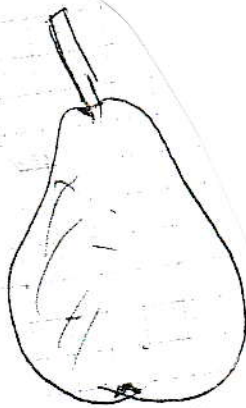
Etyek



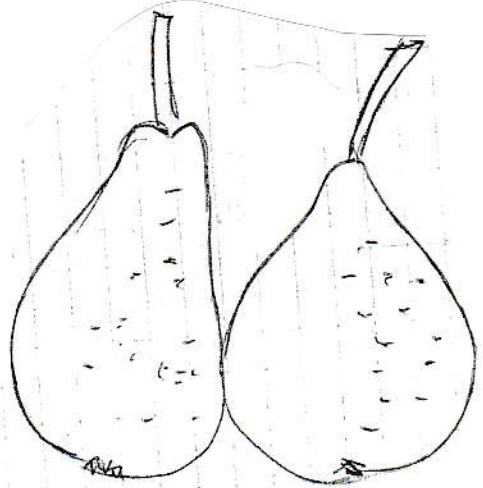
Pásztó



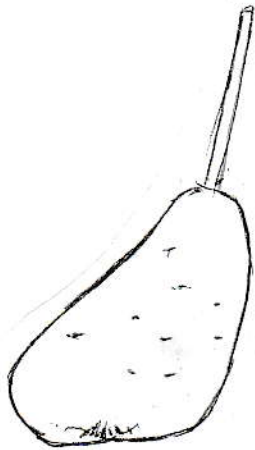
Nagytarcsa



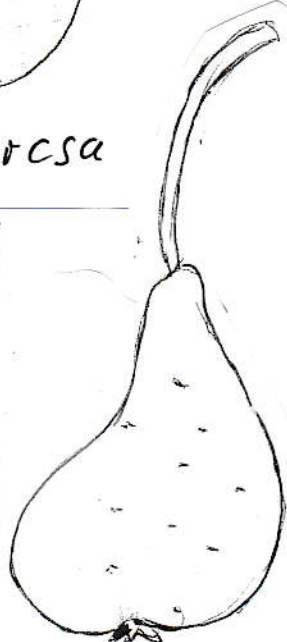
Pásztor



NAGY SZEGFŰKÖRTE



Törökbálint



NYÁRI BERGAMOTI



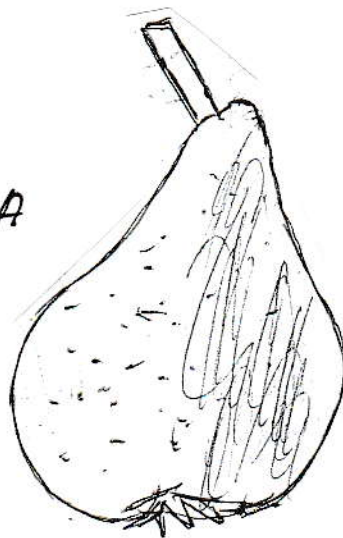
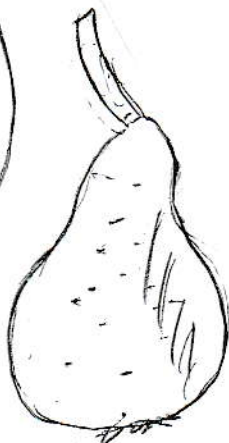
Csorna



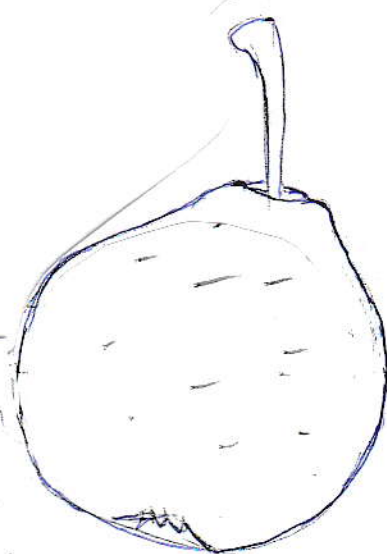
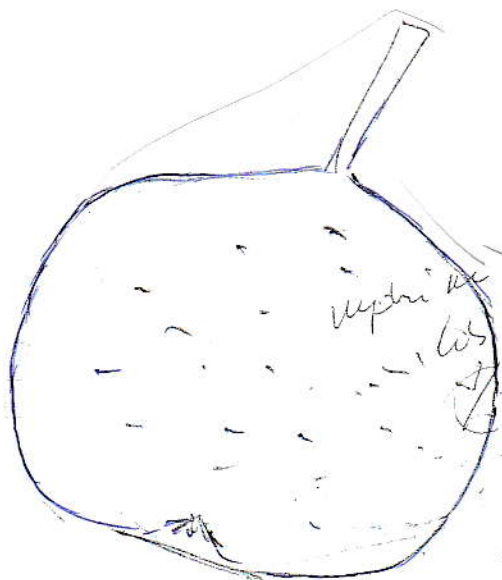


Páli

NYÁRI LUZZA

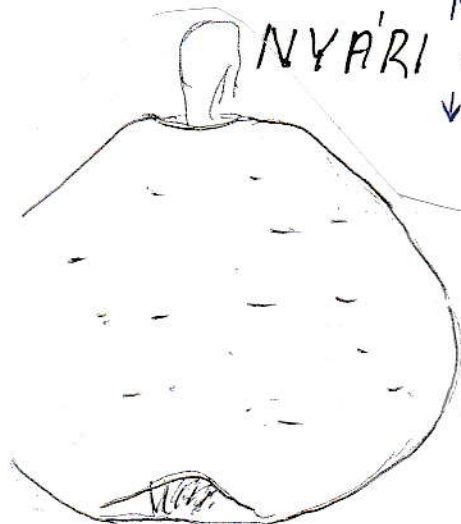


Tabajd

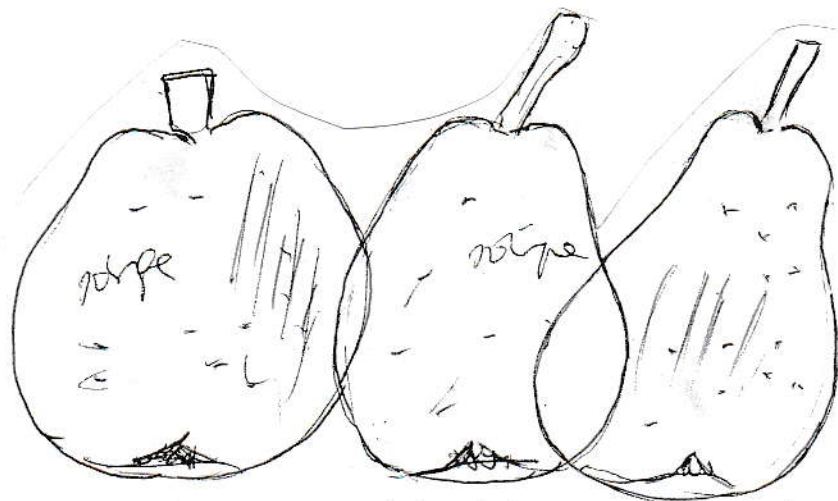


Hédervár, Ady E. m. 21.

↑
NYÁRI MACSKAFÉF
↓

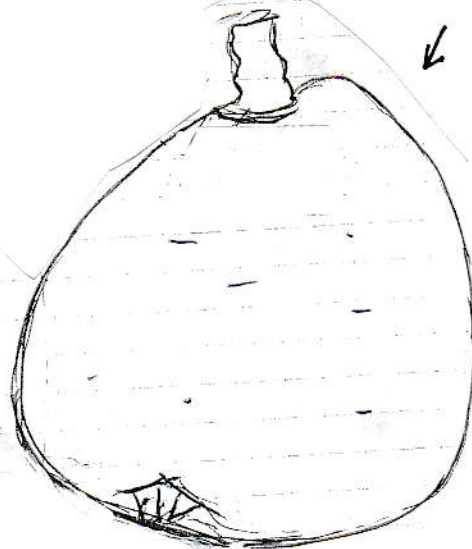
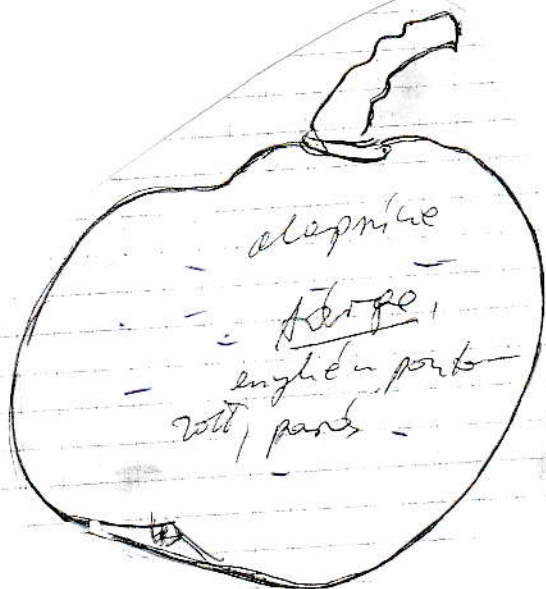


Hédervár, Ady E. m. 23.

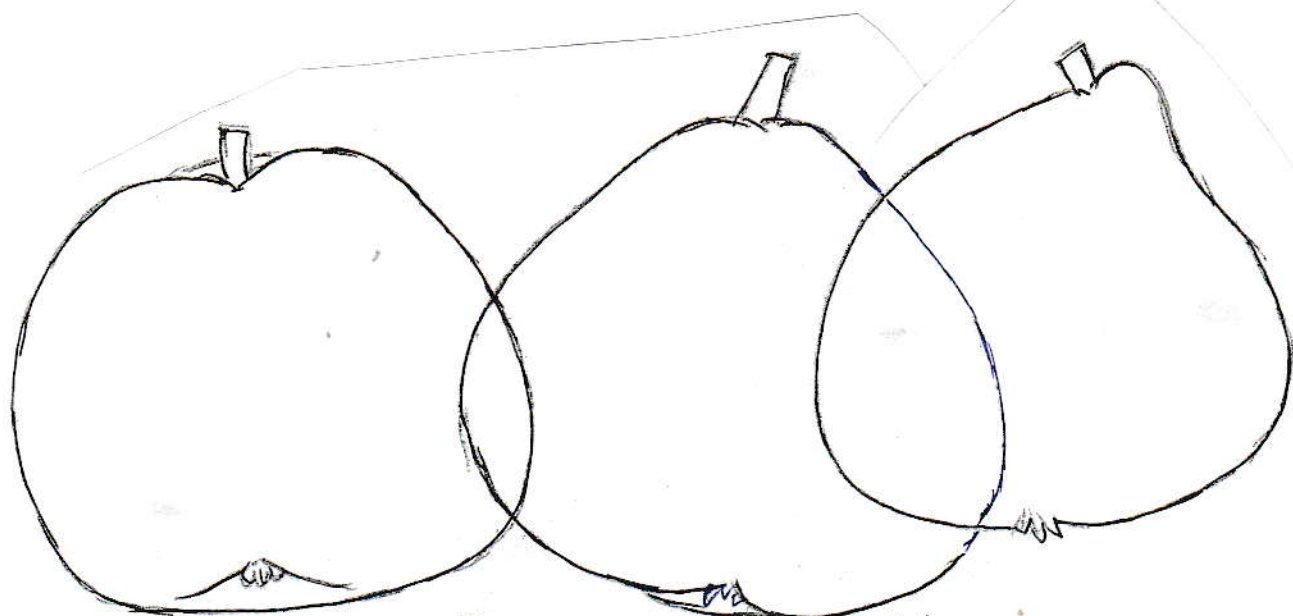


Lábatlan

ŐSZI CSA'SZAR

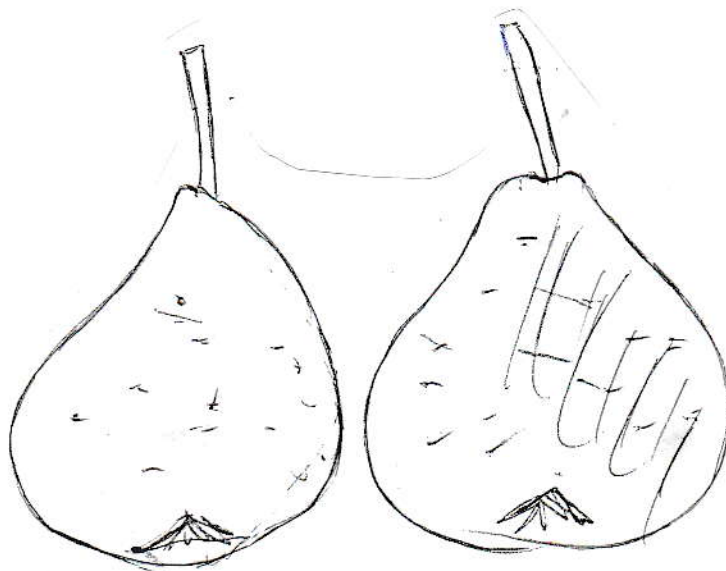


Mogyoród (fentiről oltott)



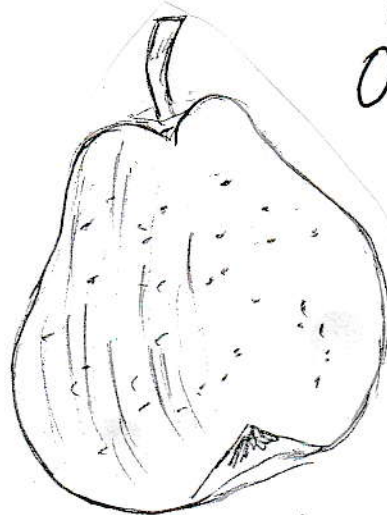
ŐSZI FÜGE

Mogyoród

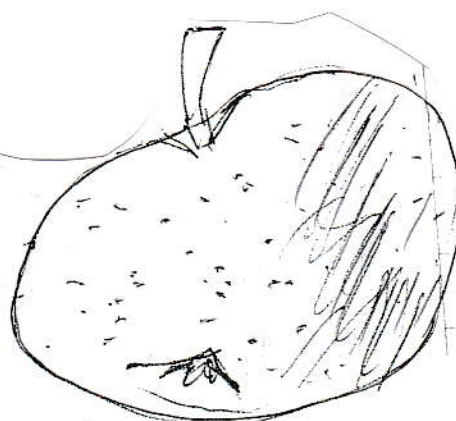
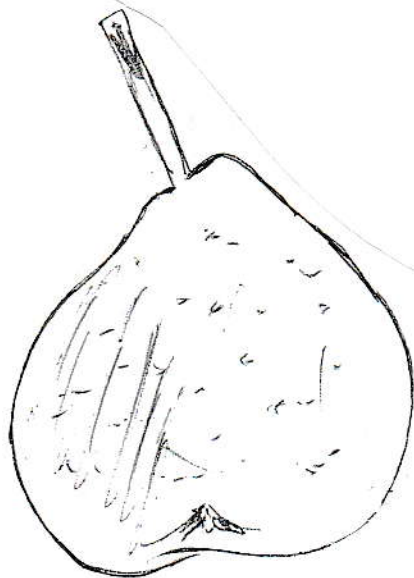


Zalaháshágy

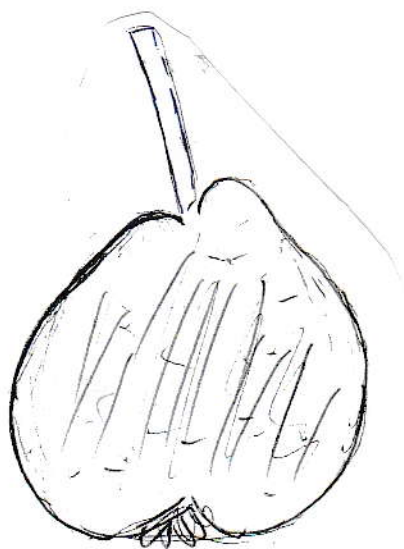
"
ŐSZI PIROS



Hegyhátsál

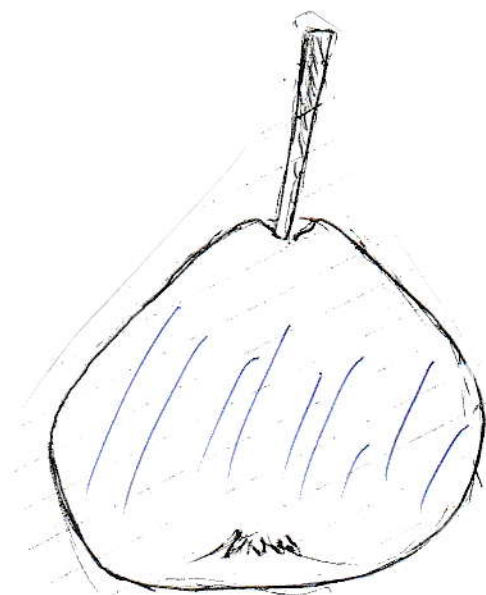


Özmánbük



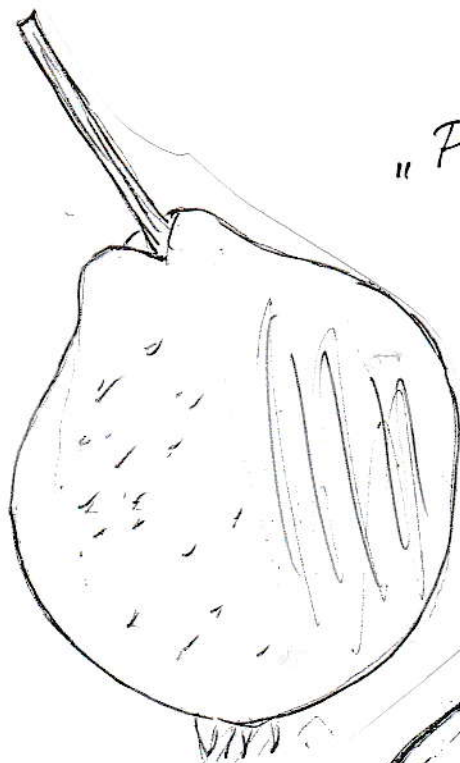
Pátý

„PÁTYI PIROSBELÜ“

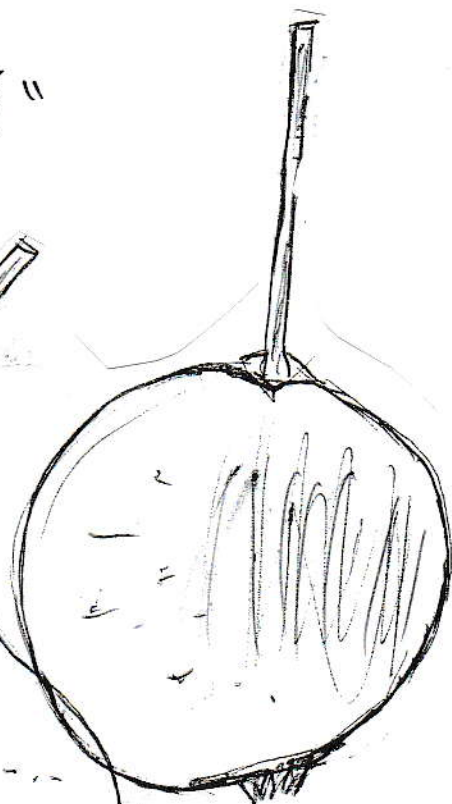


Pilismarót
(Kiss B.)

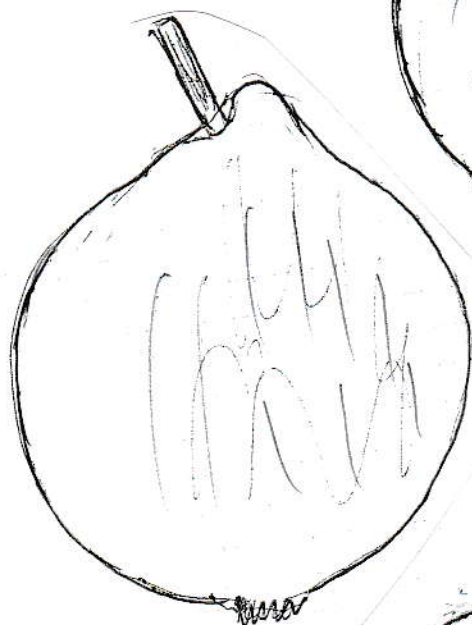
"PIROSBELŰ"



Vág



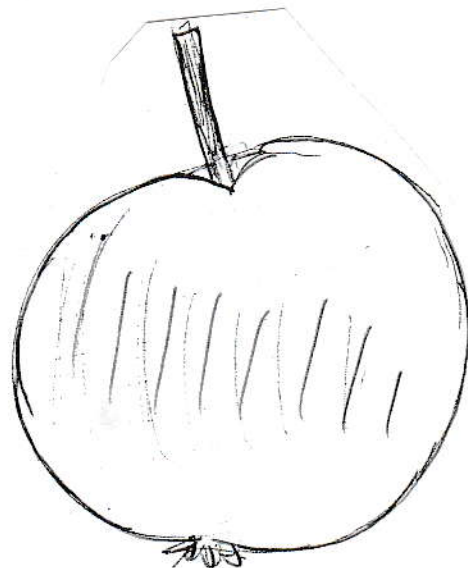
Csorna



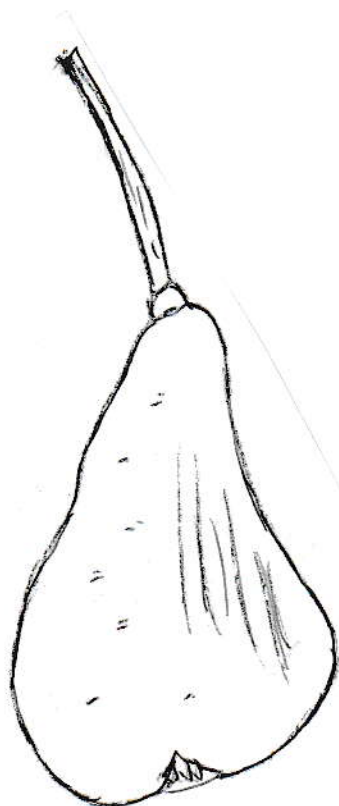
Hatvan



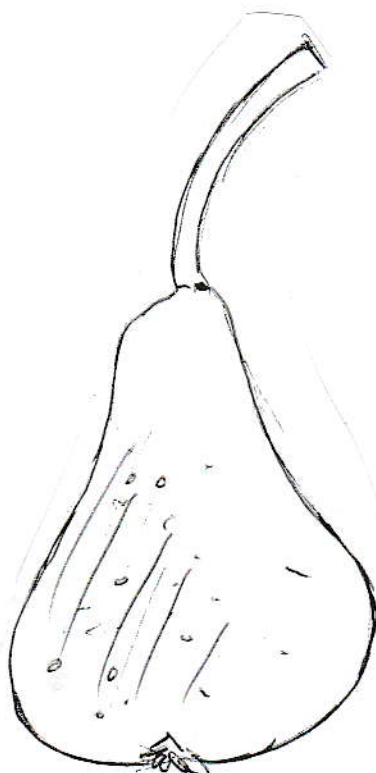
Hatvan



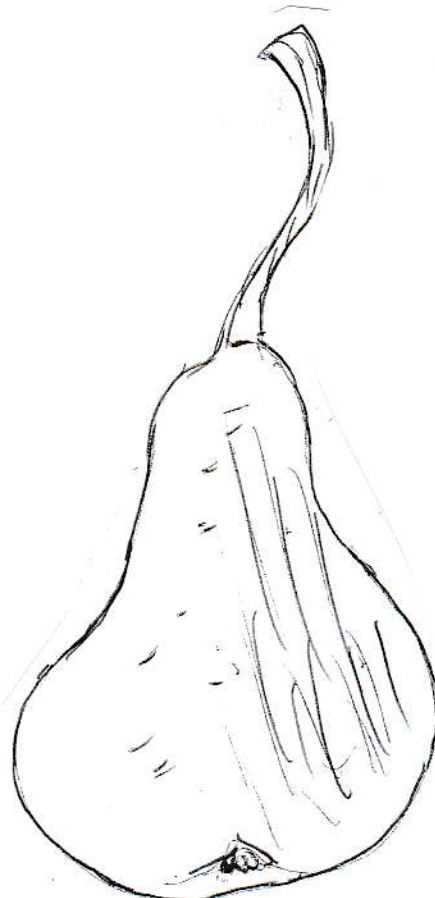
Hatvan



Zsámbeck



Lábatlan



Tök

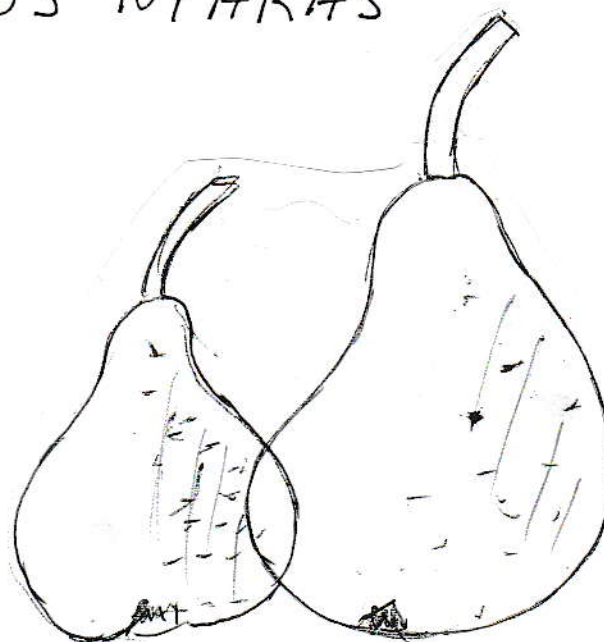
"PIROS NYAKAS"



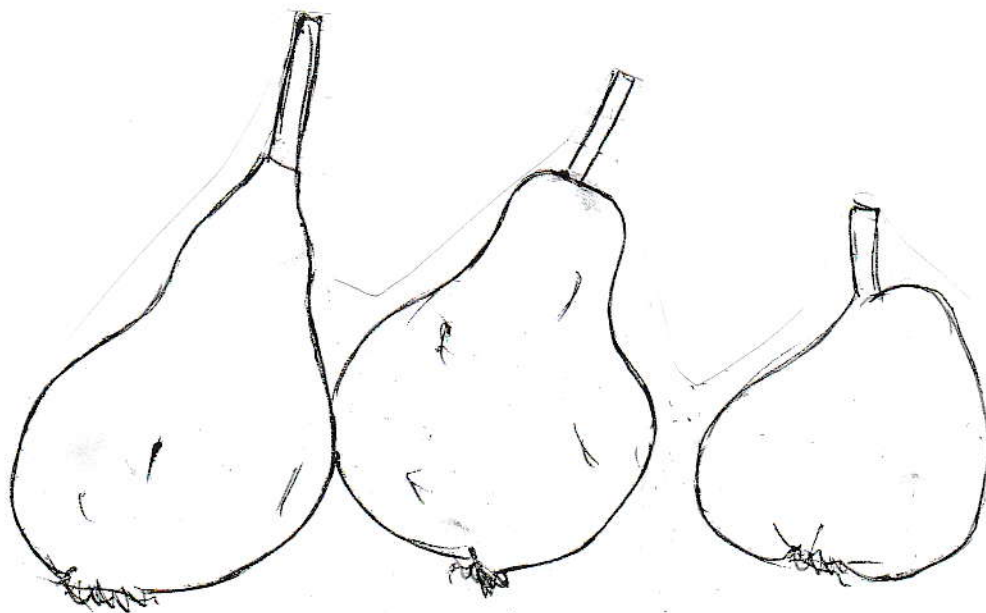
Fót



Gyermely

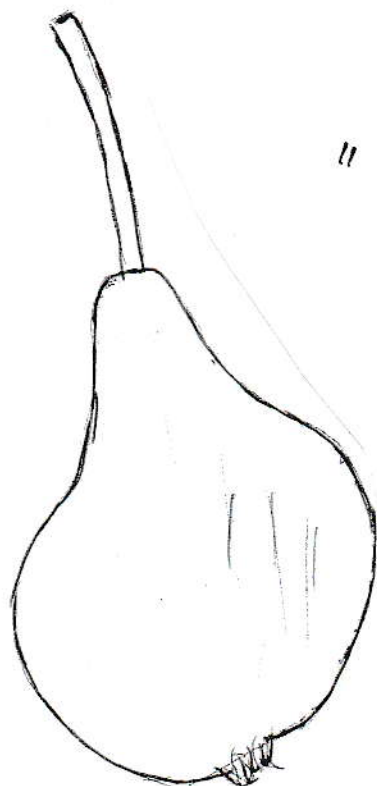


Nyúl

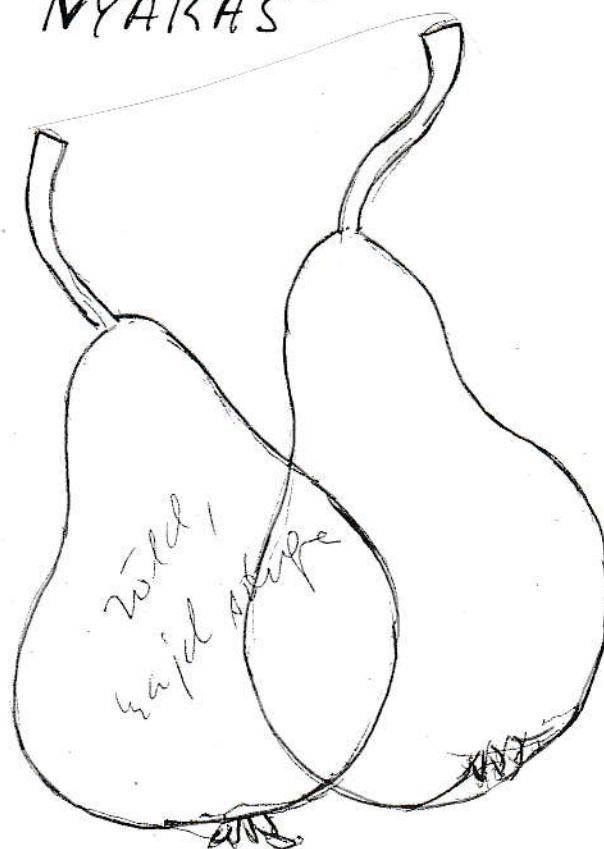


Nagytarcsa

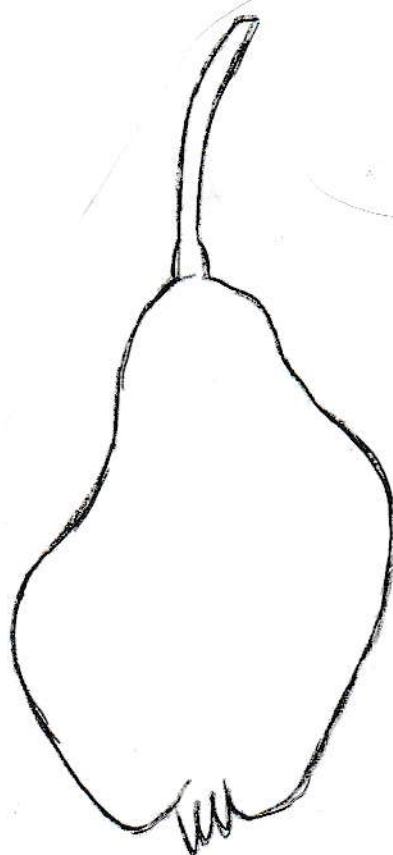
"SÁRGA NYAKAS"



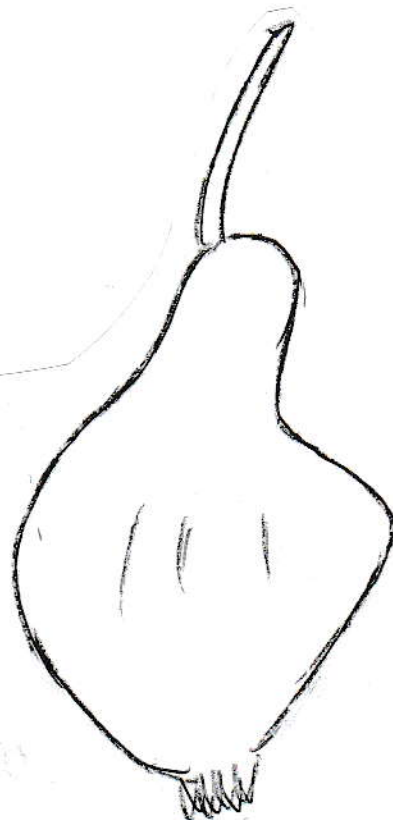
Zalaháshágy



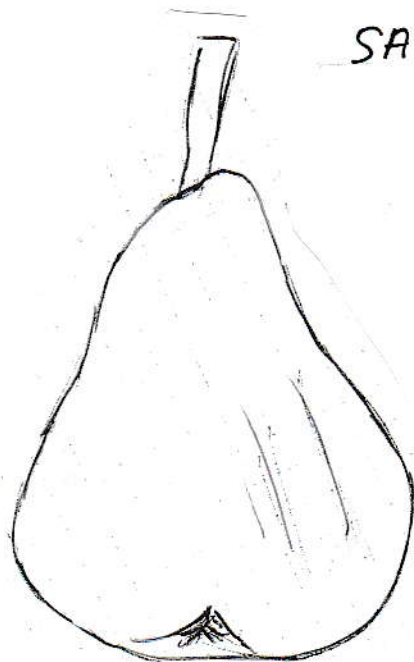
Vácegres



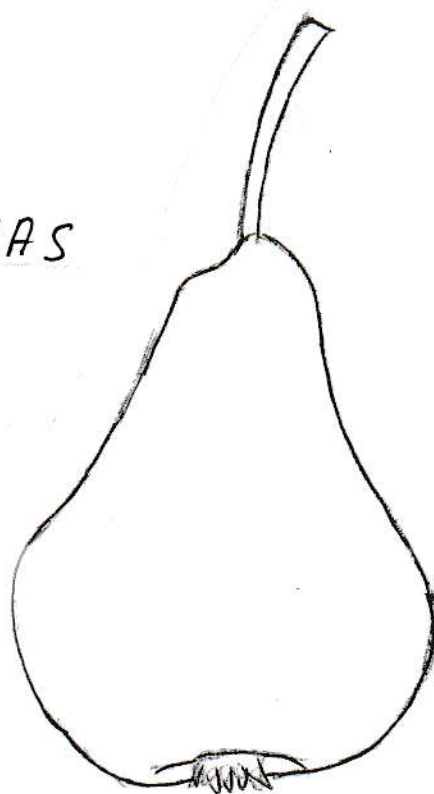
Vácszentlászló



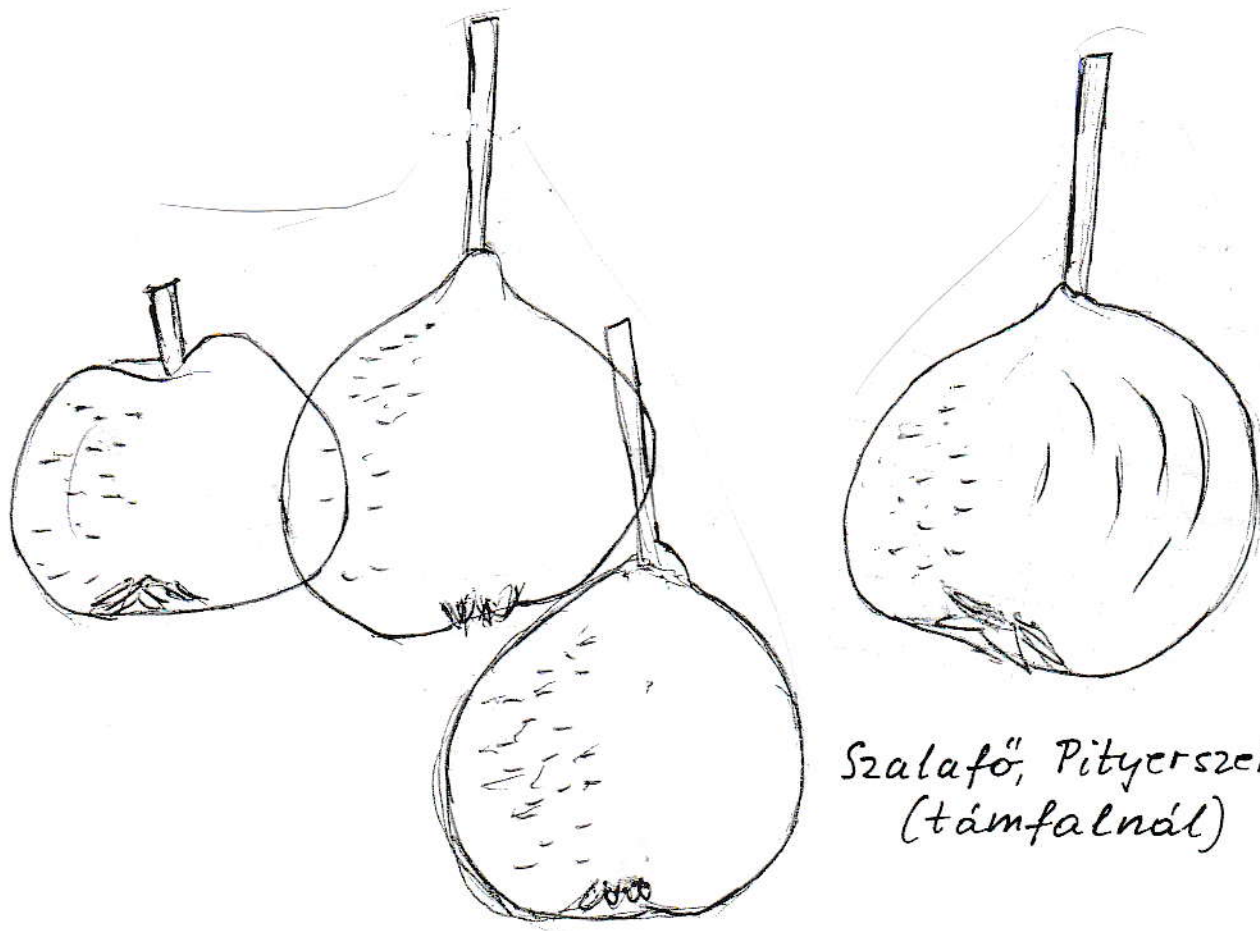
SÁRGA NYAKAS



Szurdokpüspöki

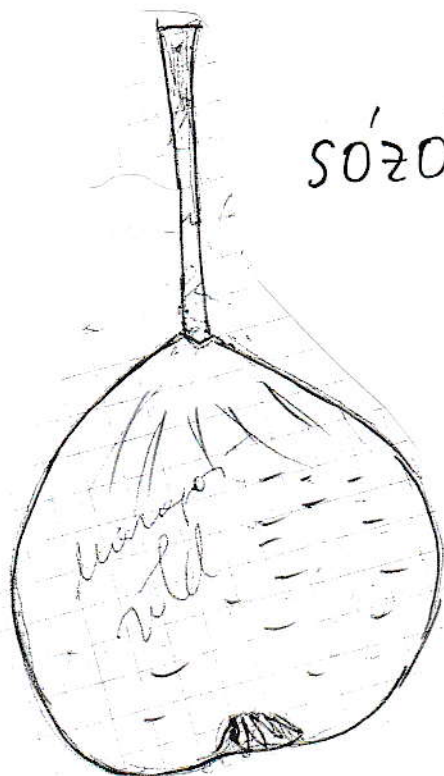


Vácegres

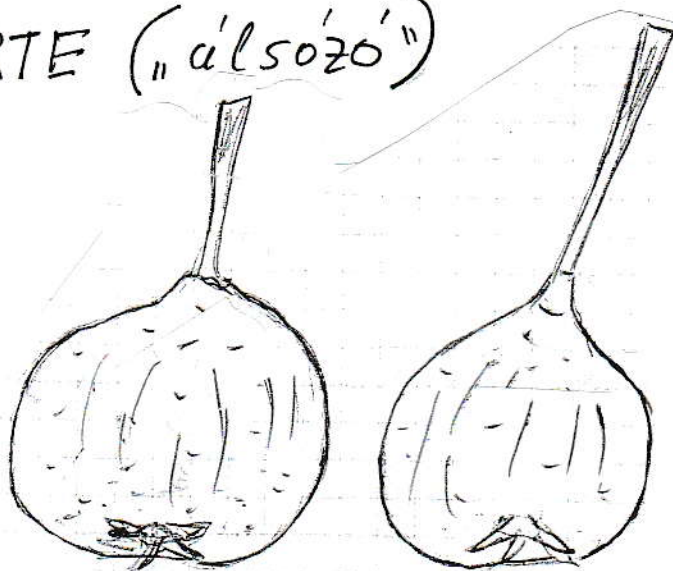


Szalafo", Pityerszer 12.
(támfalnál)

SÓZÓKÖRTE ("álsózó")

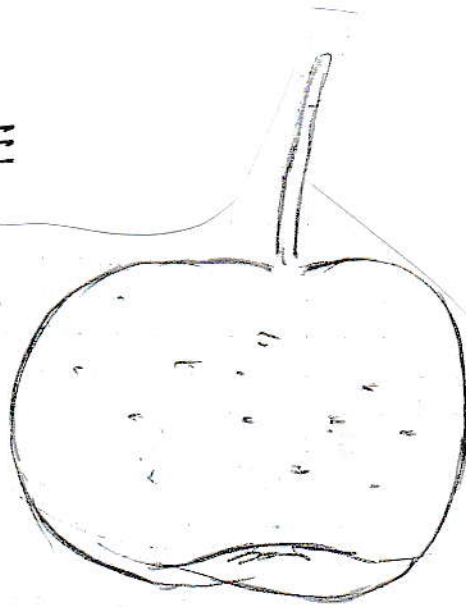
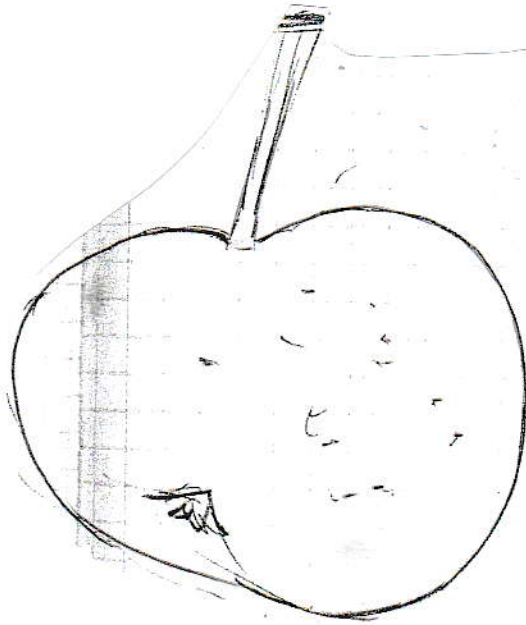


Farkasfa, hídnál

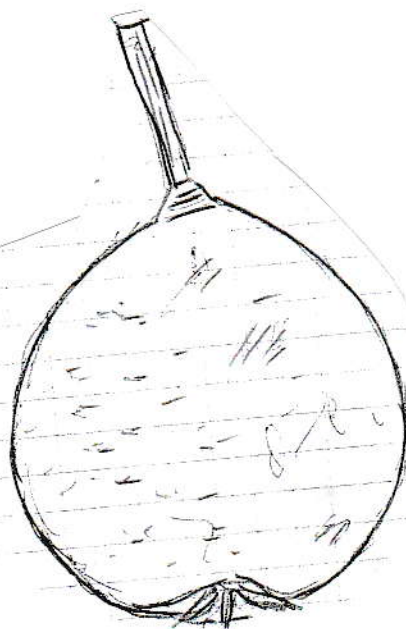
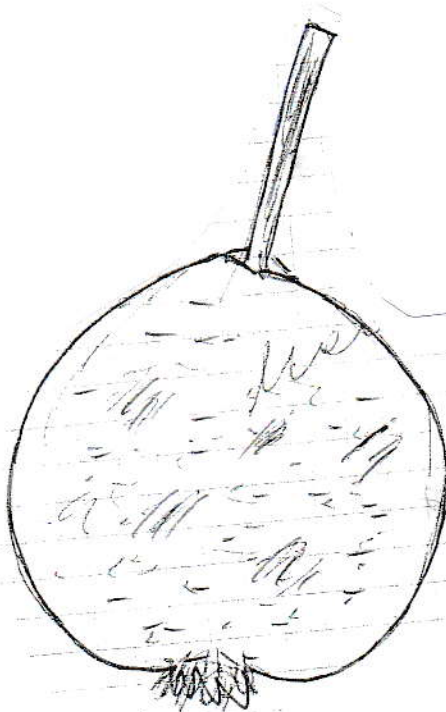
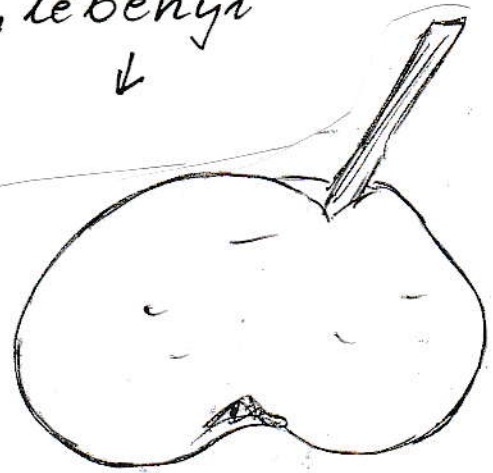
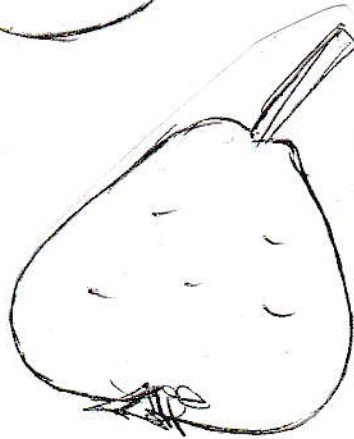


Szalafo", Pityerszer 4.
(kapunál)
(Beli)

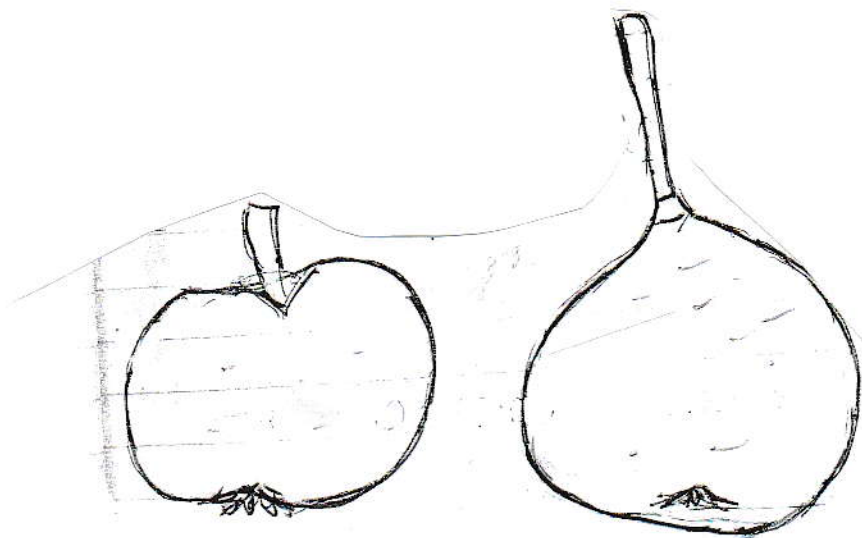
SÓZÓKÖRTE



↑
„lé'bényi”
↓

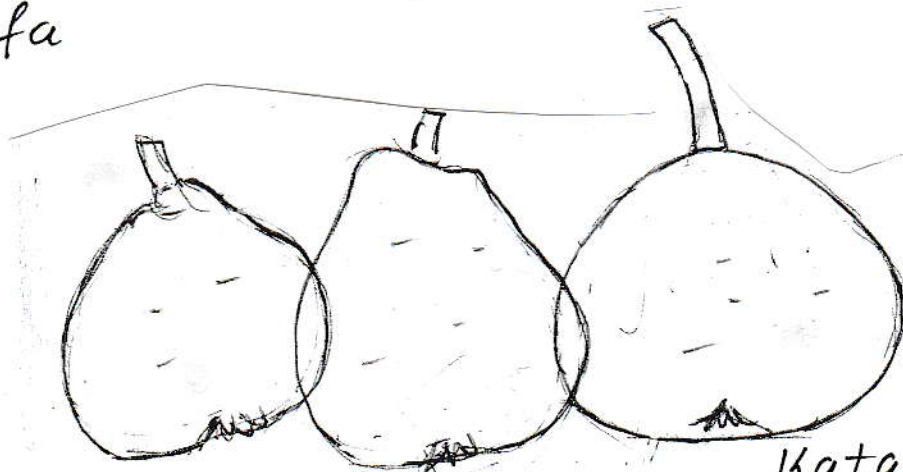


„csemege”
(Farkasfa)

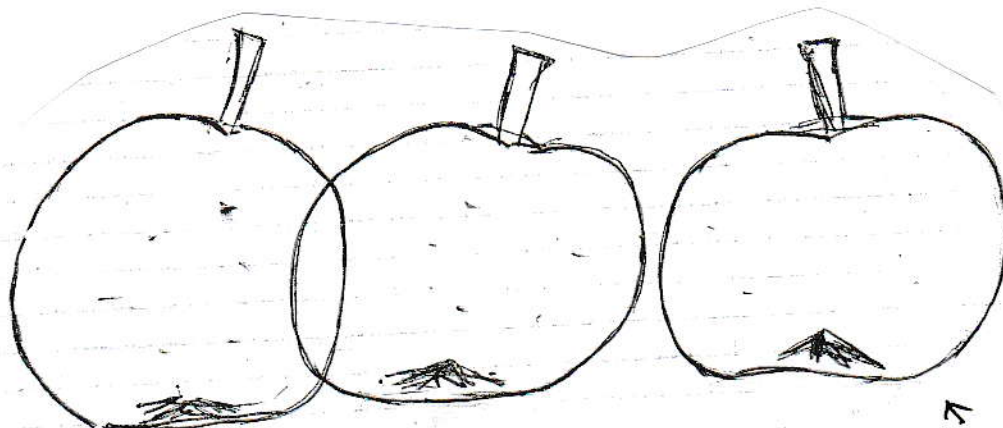


SÓZÓKÖRTE

Katafa

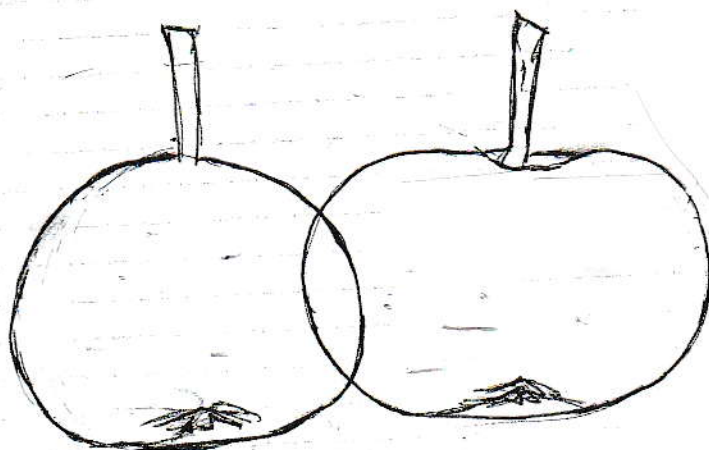


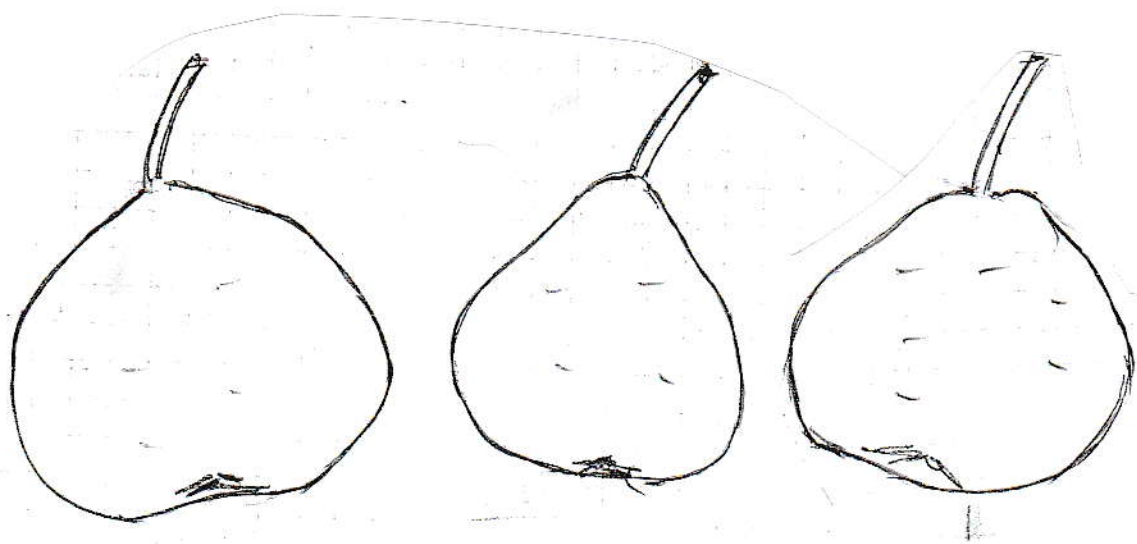
Katafa



↖
Szarvaskend

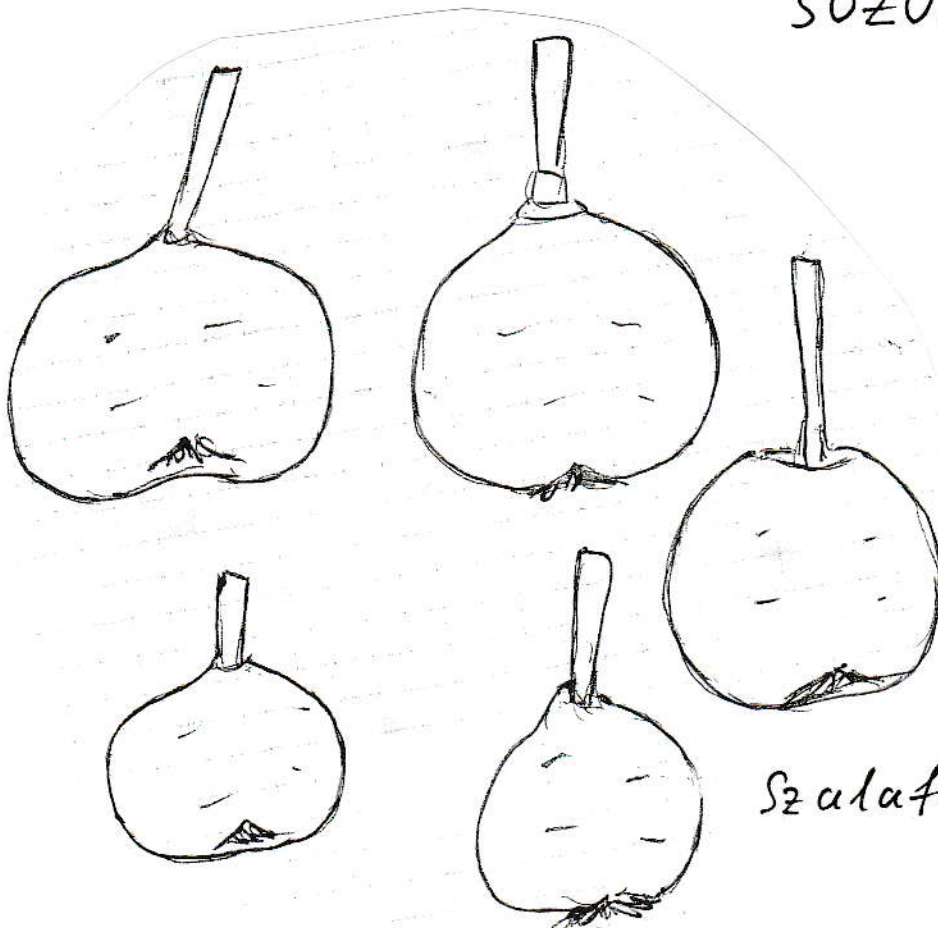
↙



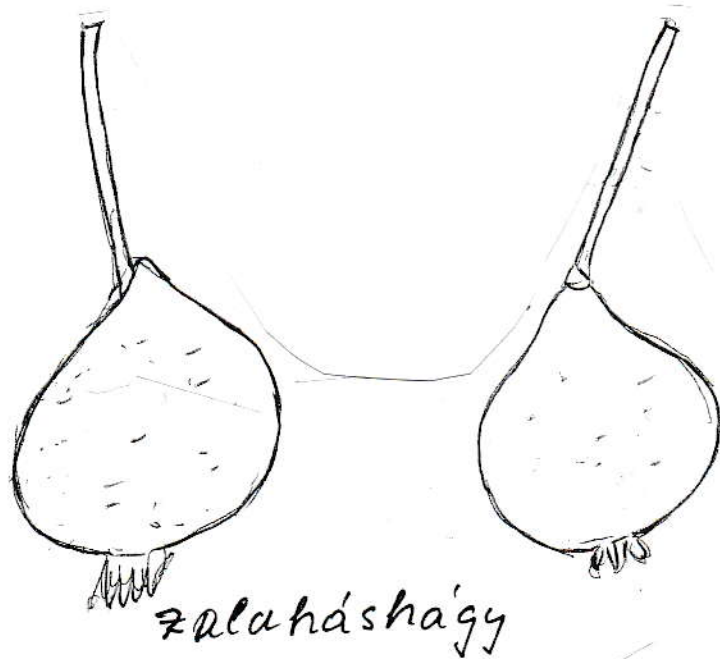


Kemendollár (Gaál J., pr'esház)

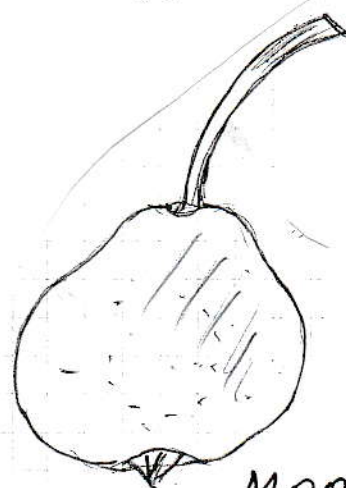
SÓZÓKÖRTE



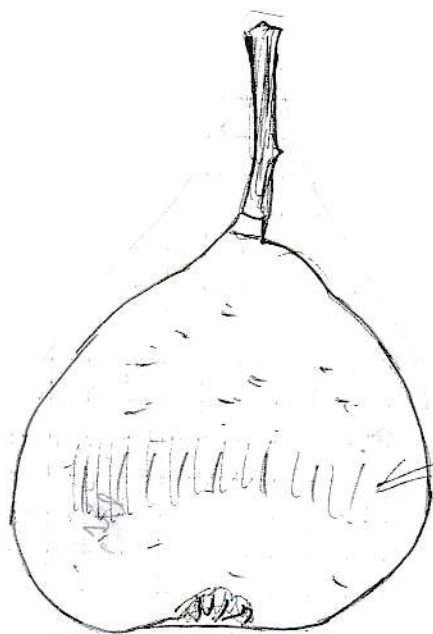
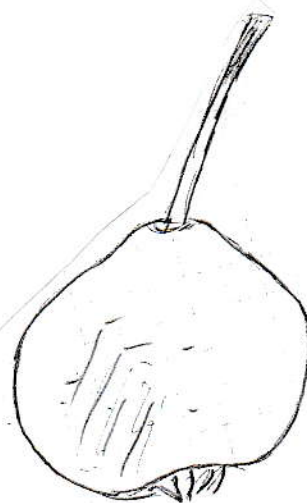
Szalatő, Felső sor



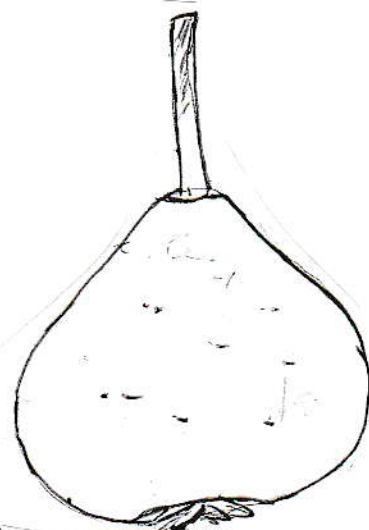
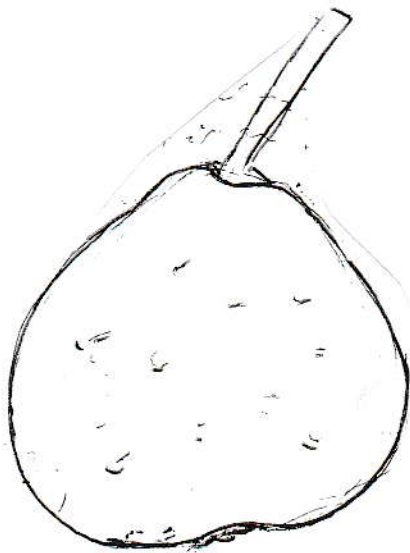
Tűskés körte



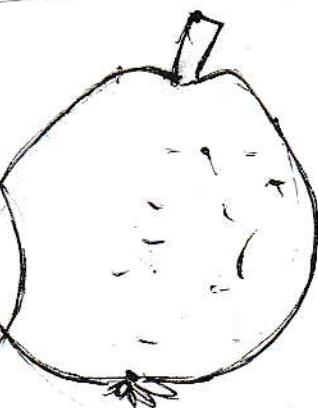
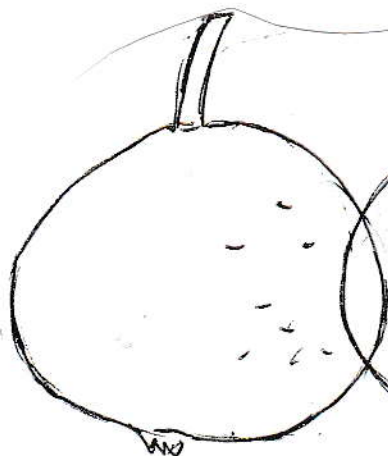
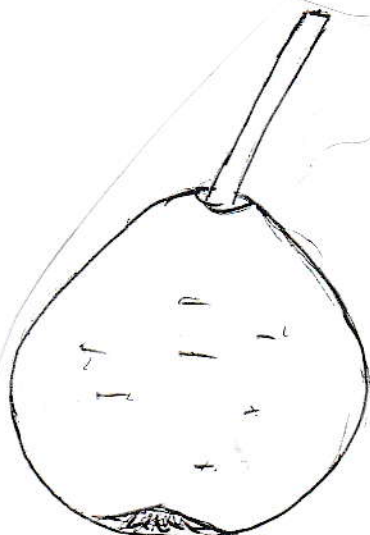
Mogyoród (saját oltás)



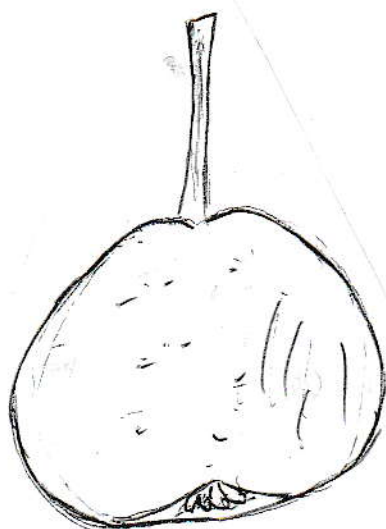
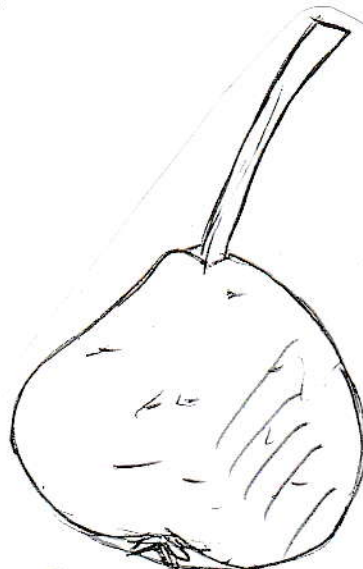
Hegyhátsál



Vácegres



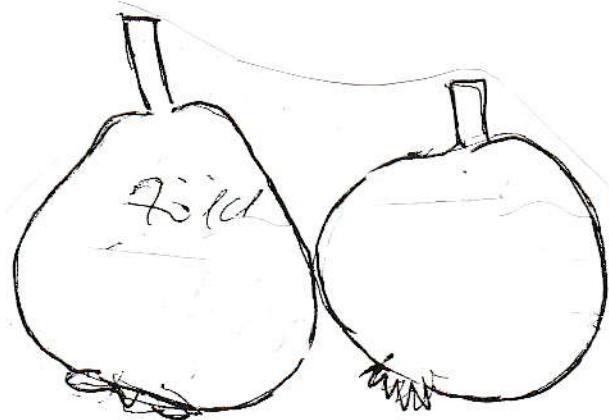
Szeleste



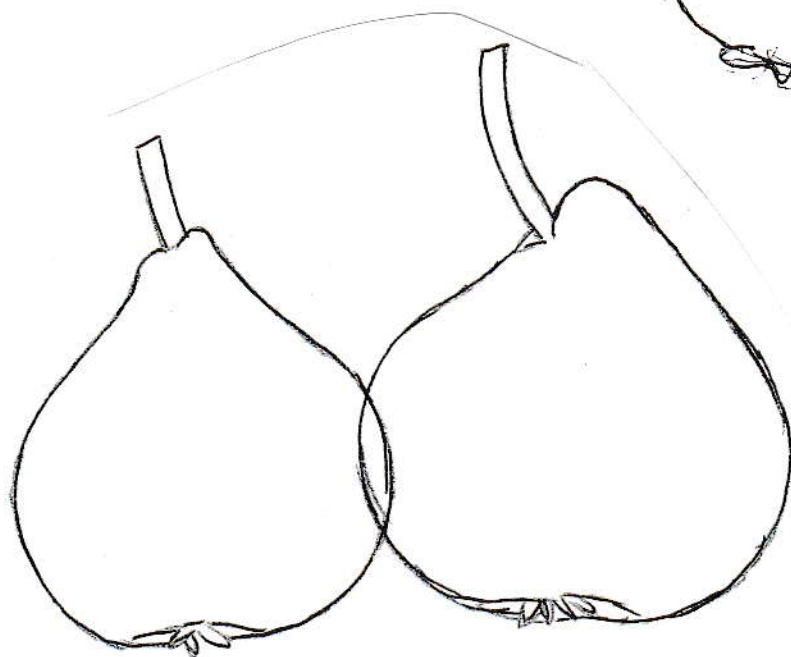
VE'RES KÖRTE

Heggyfalu

ZÖLD MAGDOLNA



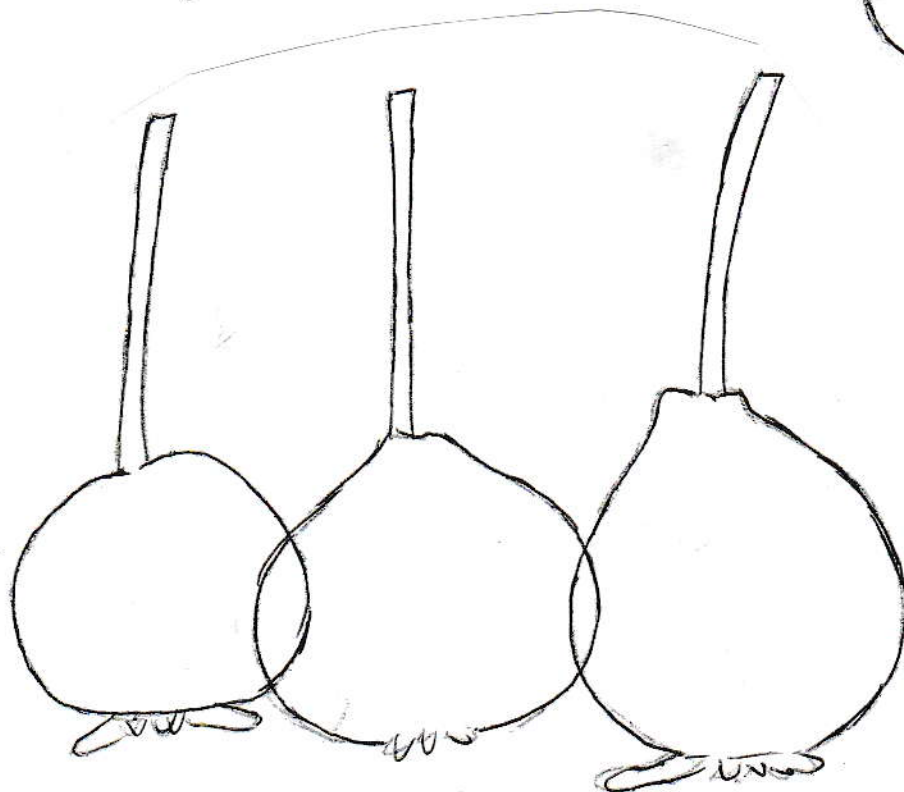
Szombathely-Olad



Györladamér

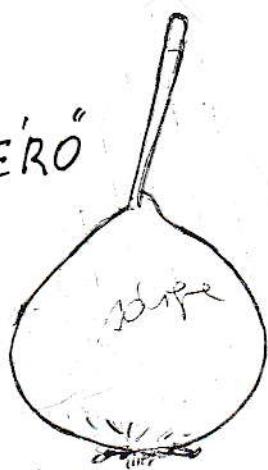


Hédervár

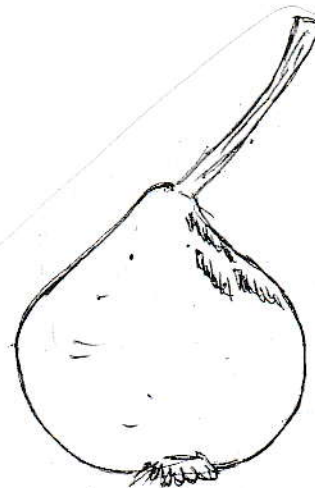


Tök

ZABERÓ



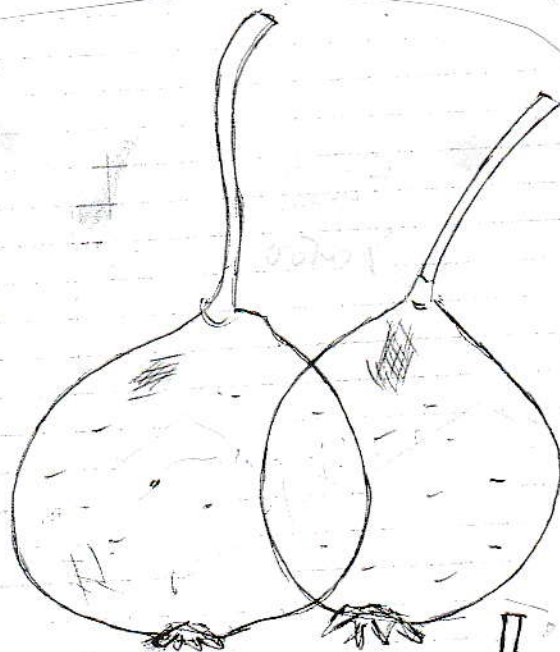
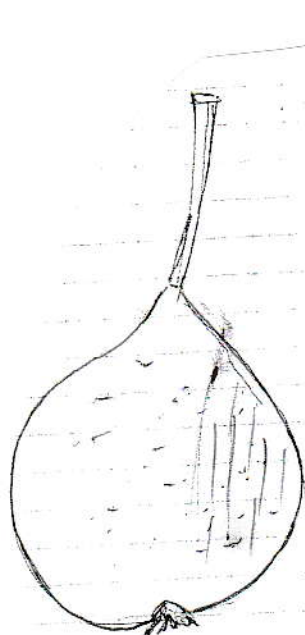
Héderodt



VÖRÖS KÖRTE

Bajót

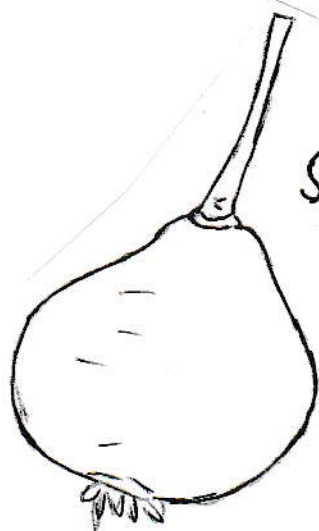
(sárga vas?)



VÖRÖS KÖRTE

Bajót

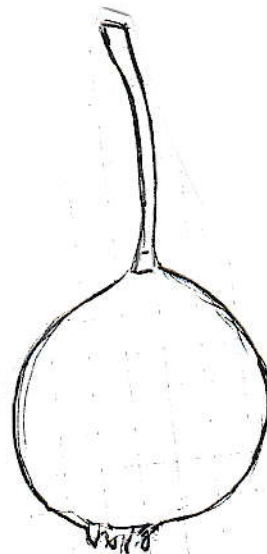
(piros vas?)

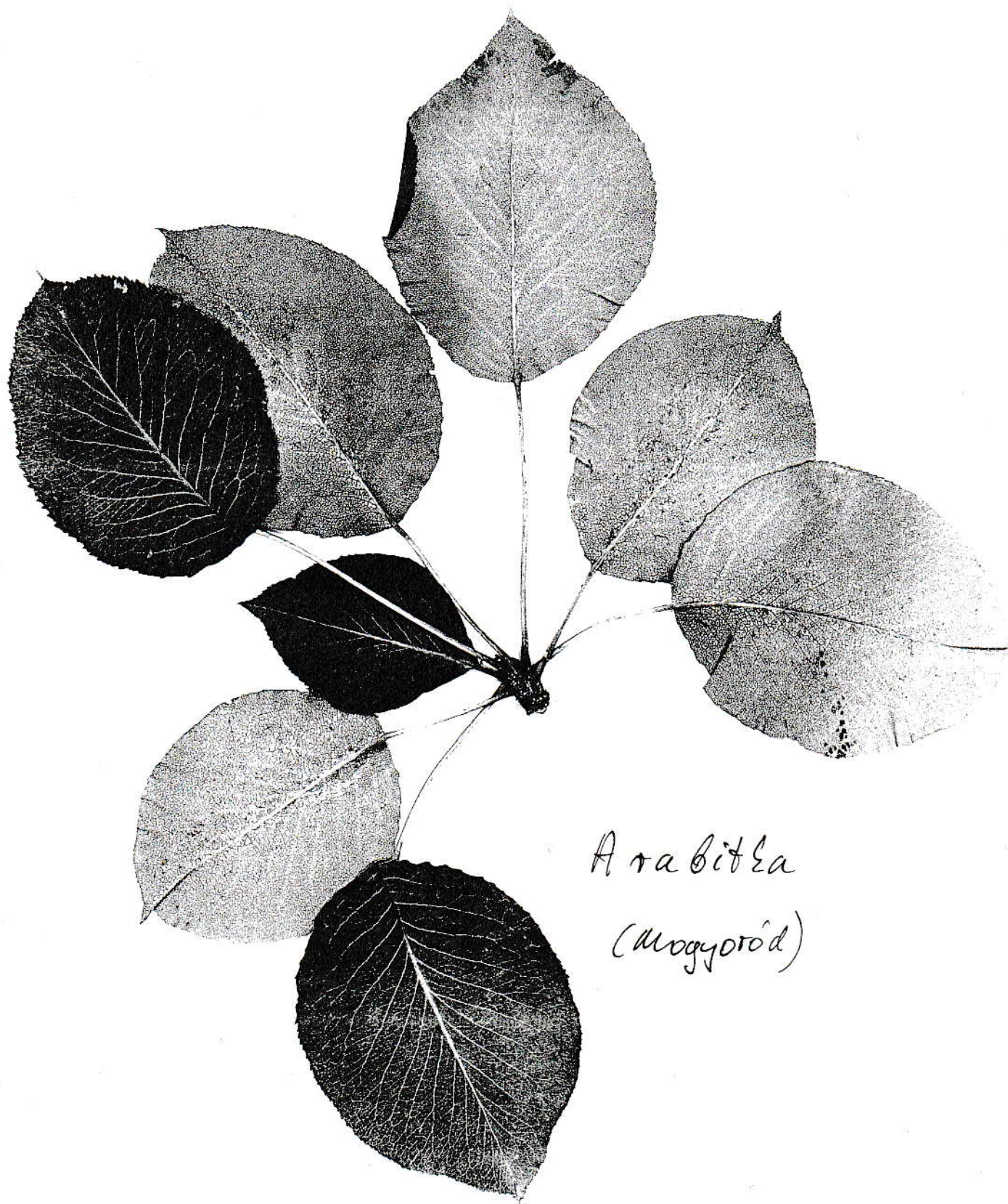


SÁRGA VAS



Lábatlan





Arabiella
(Mogyoród)

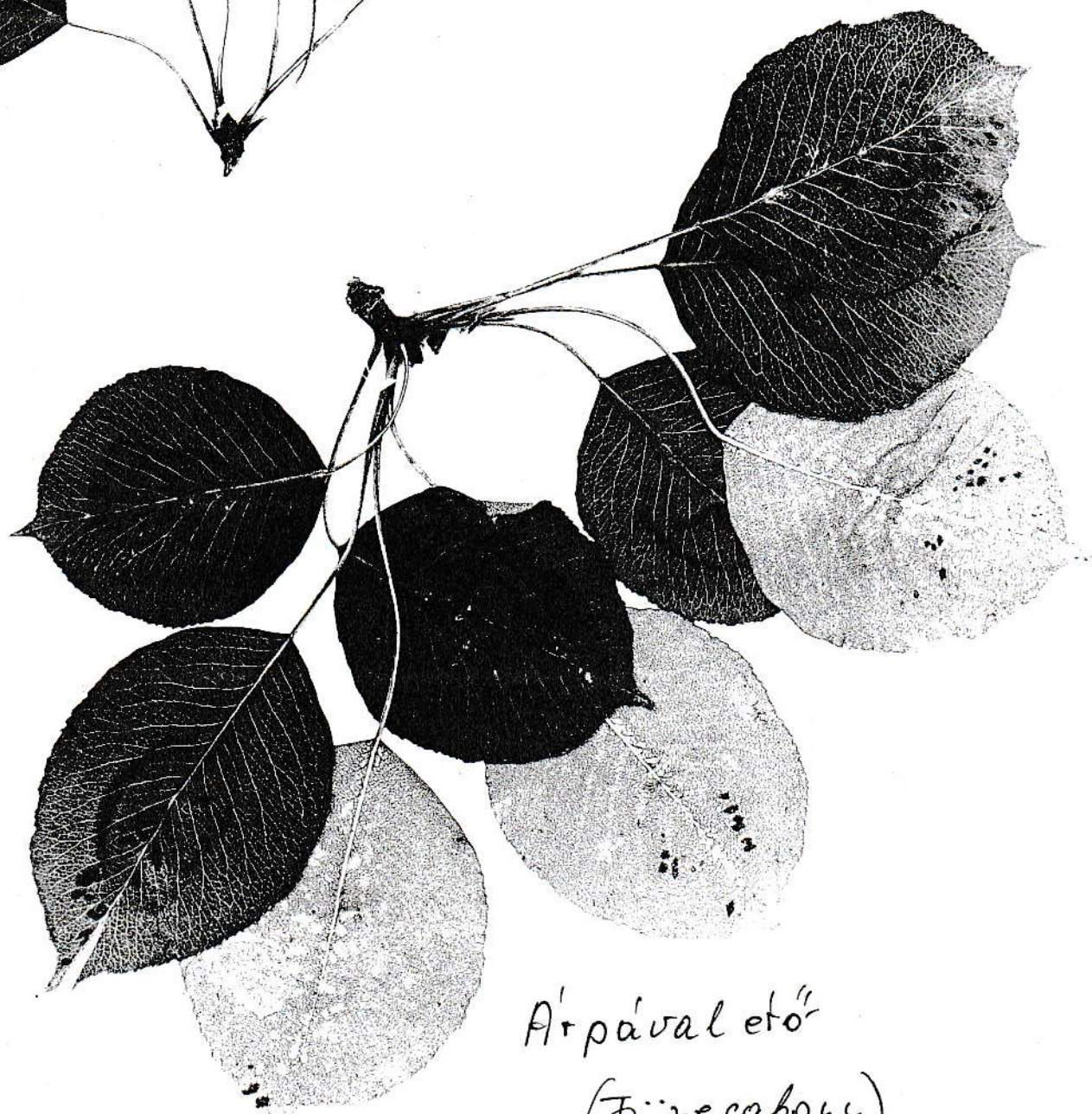
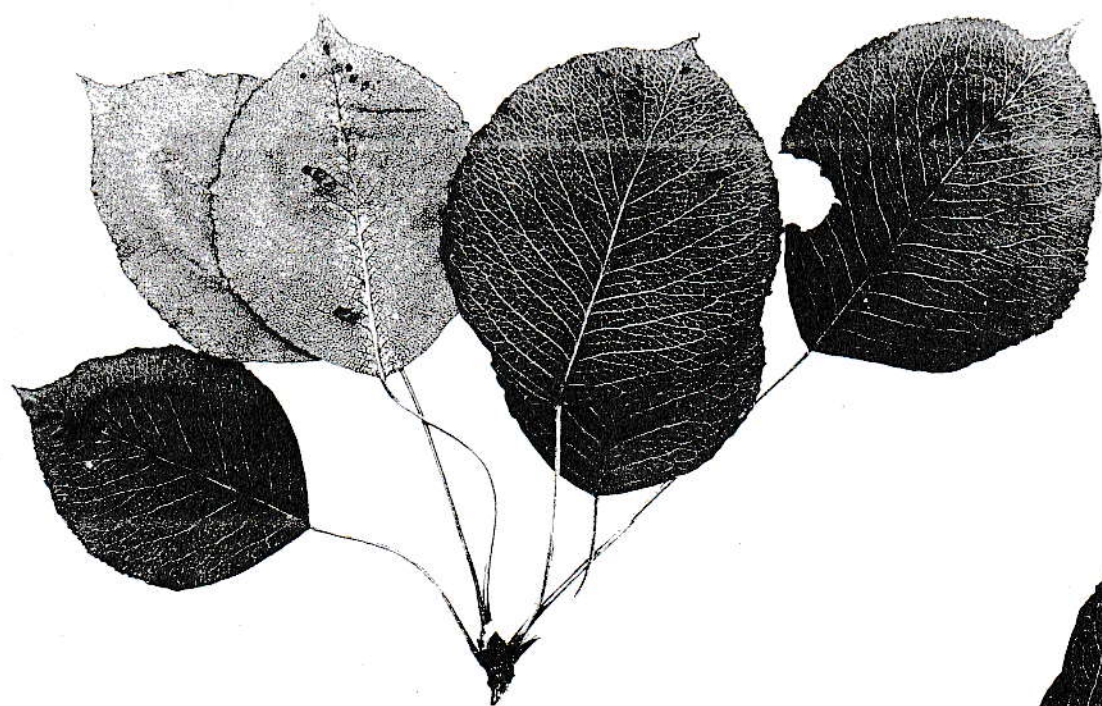


Arató köte

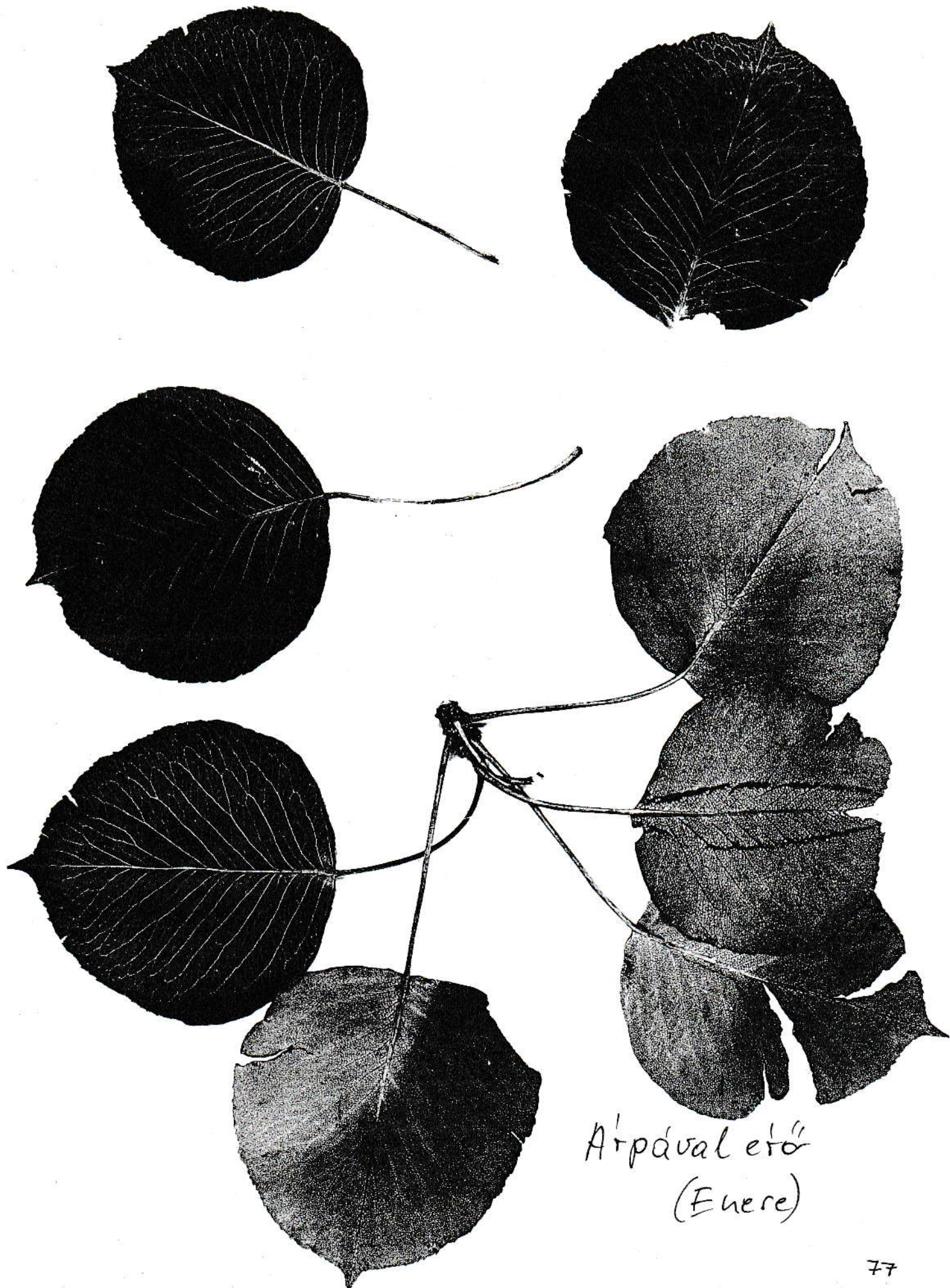
(Hevixgyörf)



Arató körte
(Szada)



Árpával ető
(Fitzesabony)



Arpál eró
(Eucalyptus)



Arpával erő
(Párató)



A' pával eró
(Tóh)



Asszony kőrté
(Lábatlan)



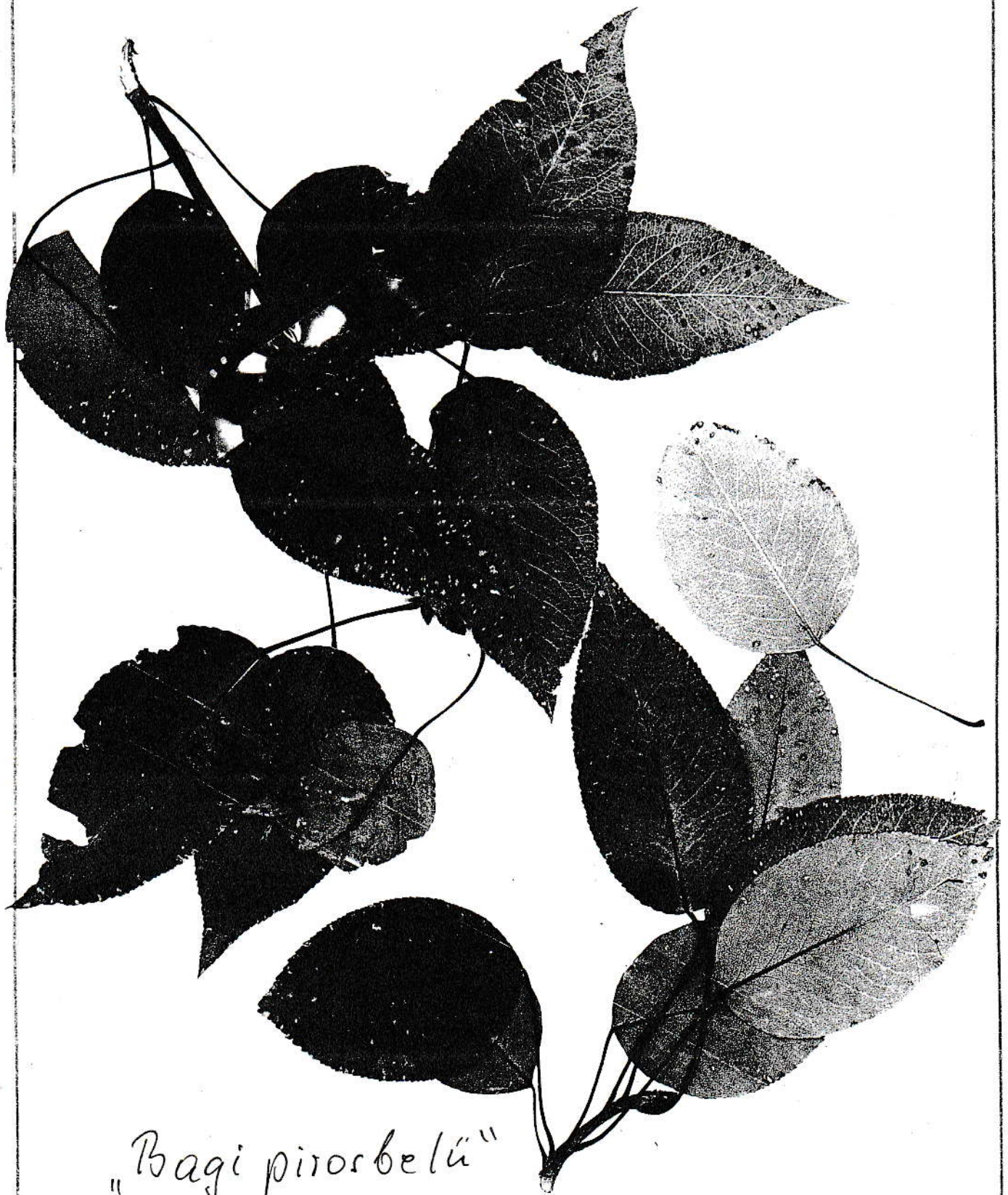
Asszony körte
(Páty)



Bacsa körte
(Párató)



"Bagi pirosbeli"
(Hastuos)



"Bagi pirosbelű"
(Bag)

Latin név

Család

Magyar név

Gyűjtőhely

Gyűjtőtte

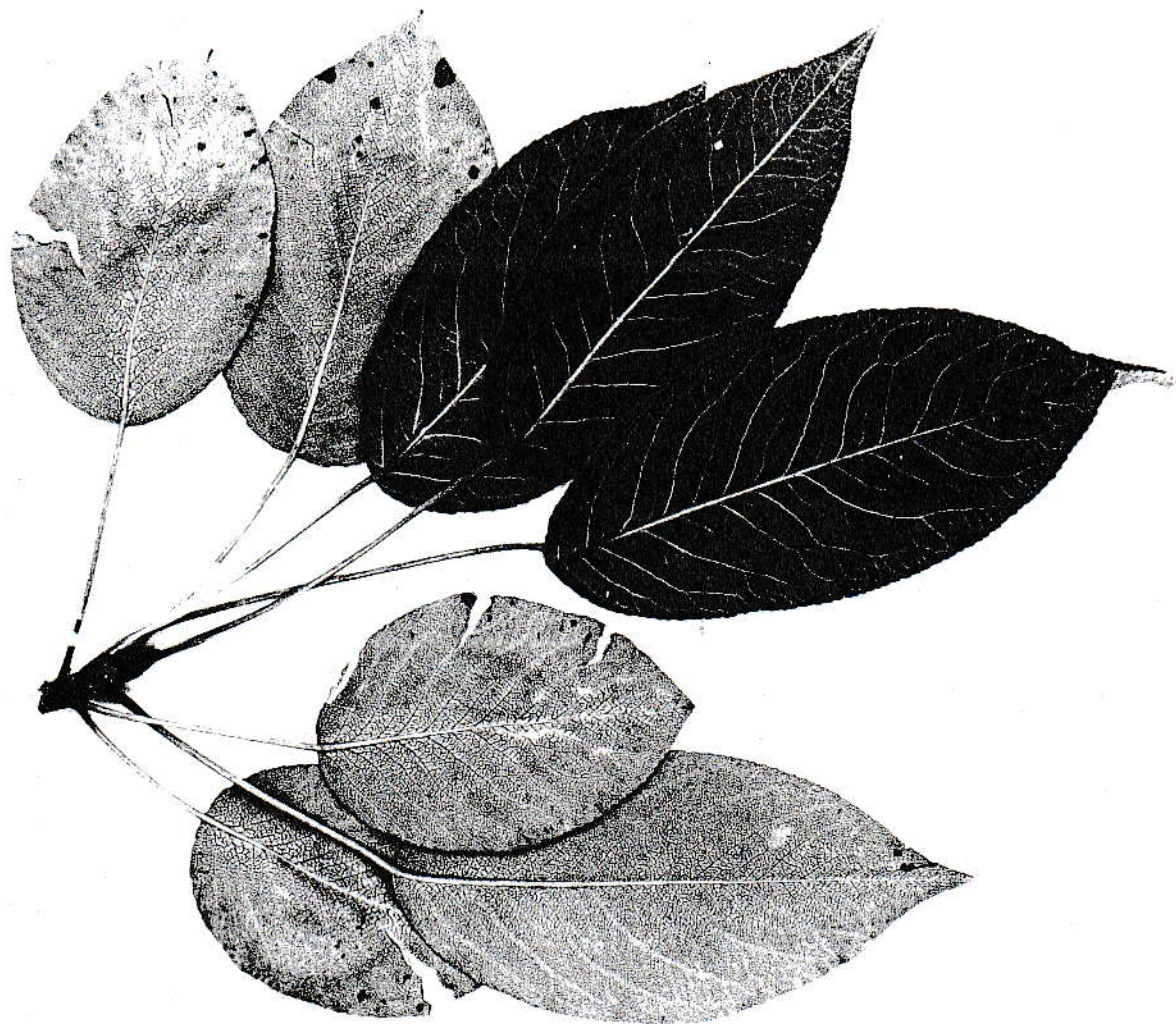
Gyűjtési idő



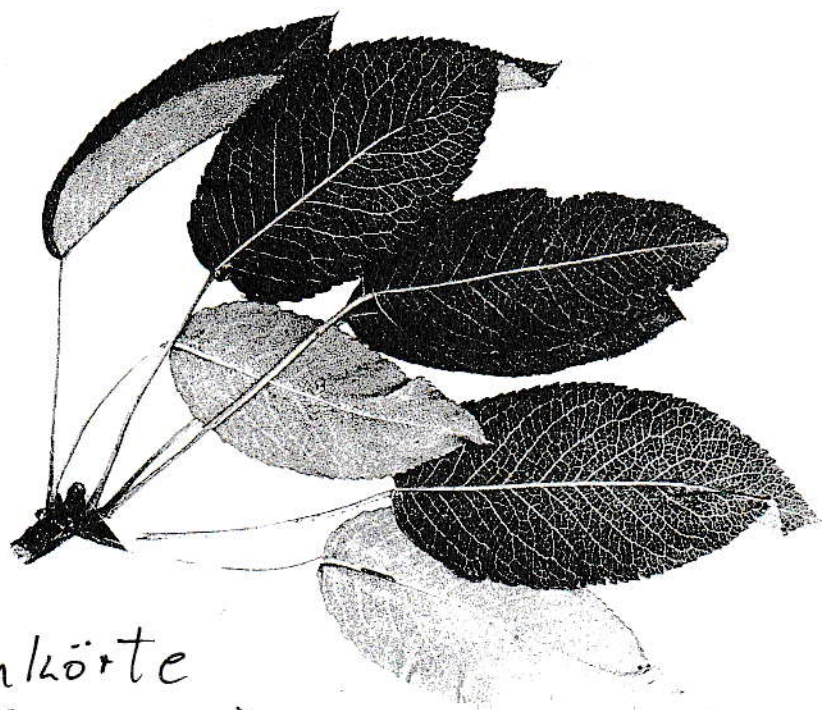
"Bagi pirosbeli"
(Pondz)



"Bicskei pirók"
(Bicske)



"Bicskei pirók"
(Vácegres)



Citromkörte
(Moggyoród)



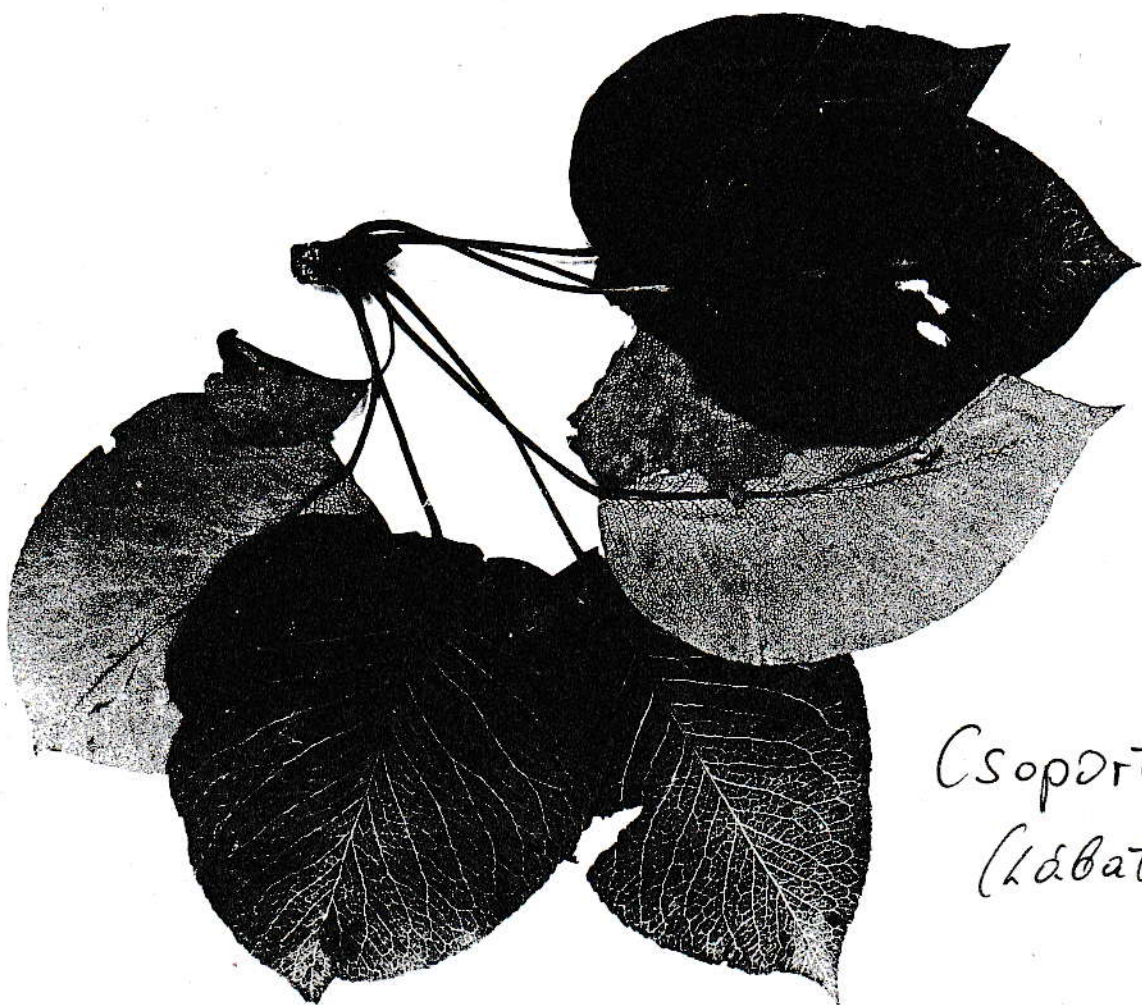
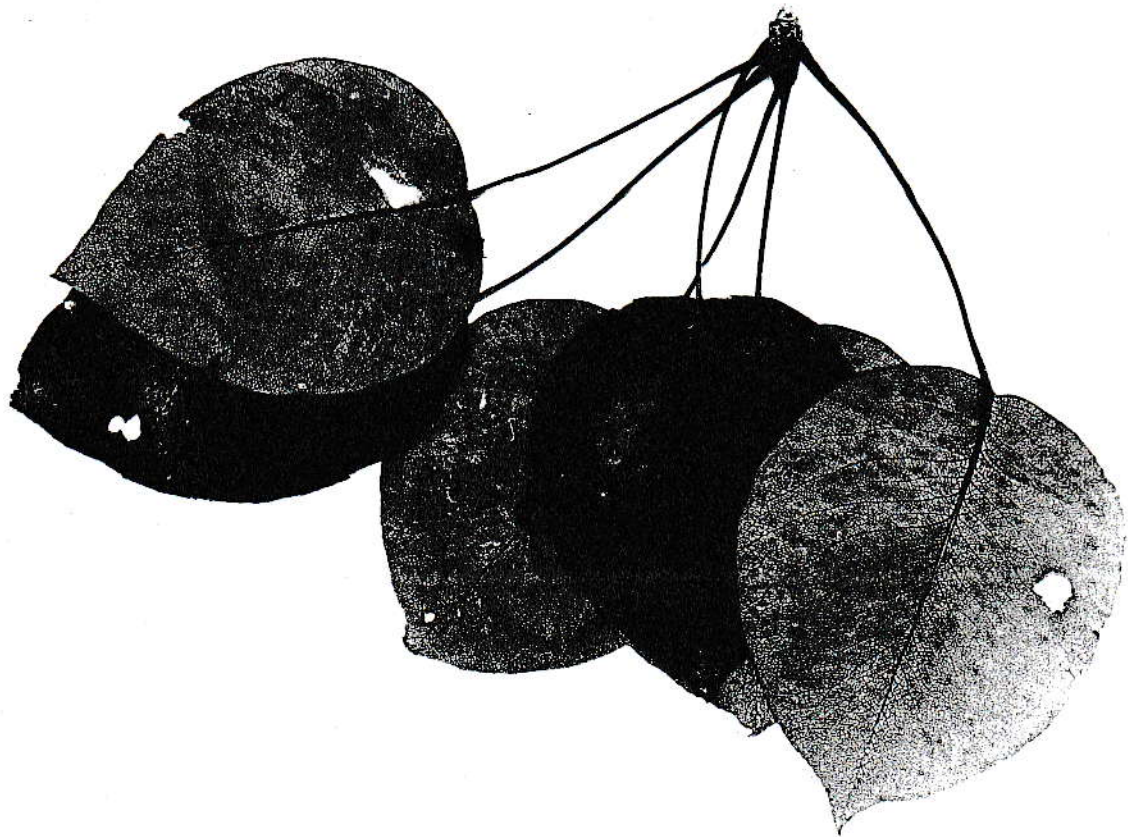
Citromkorte
(szada)



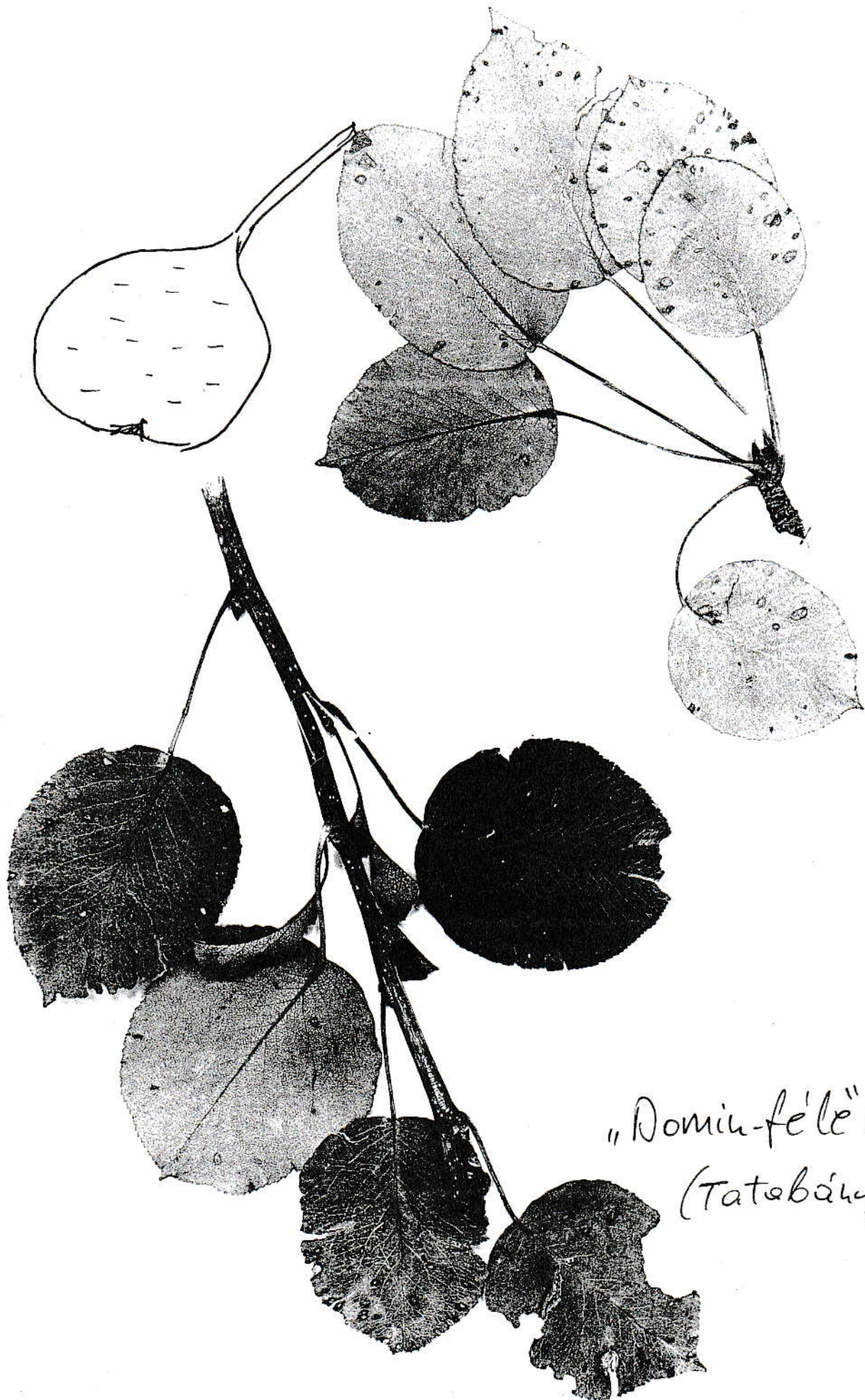
Combhörte
(Szada)



Cukorkörte
(Hegyhát-sál)



Csoportkörte
(Lábatlan)



„Domiu-fe'lè" körték
(Tatabánya, M.)



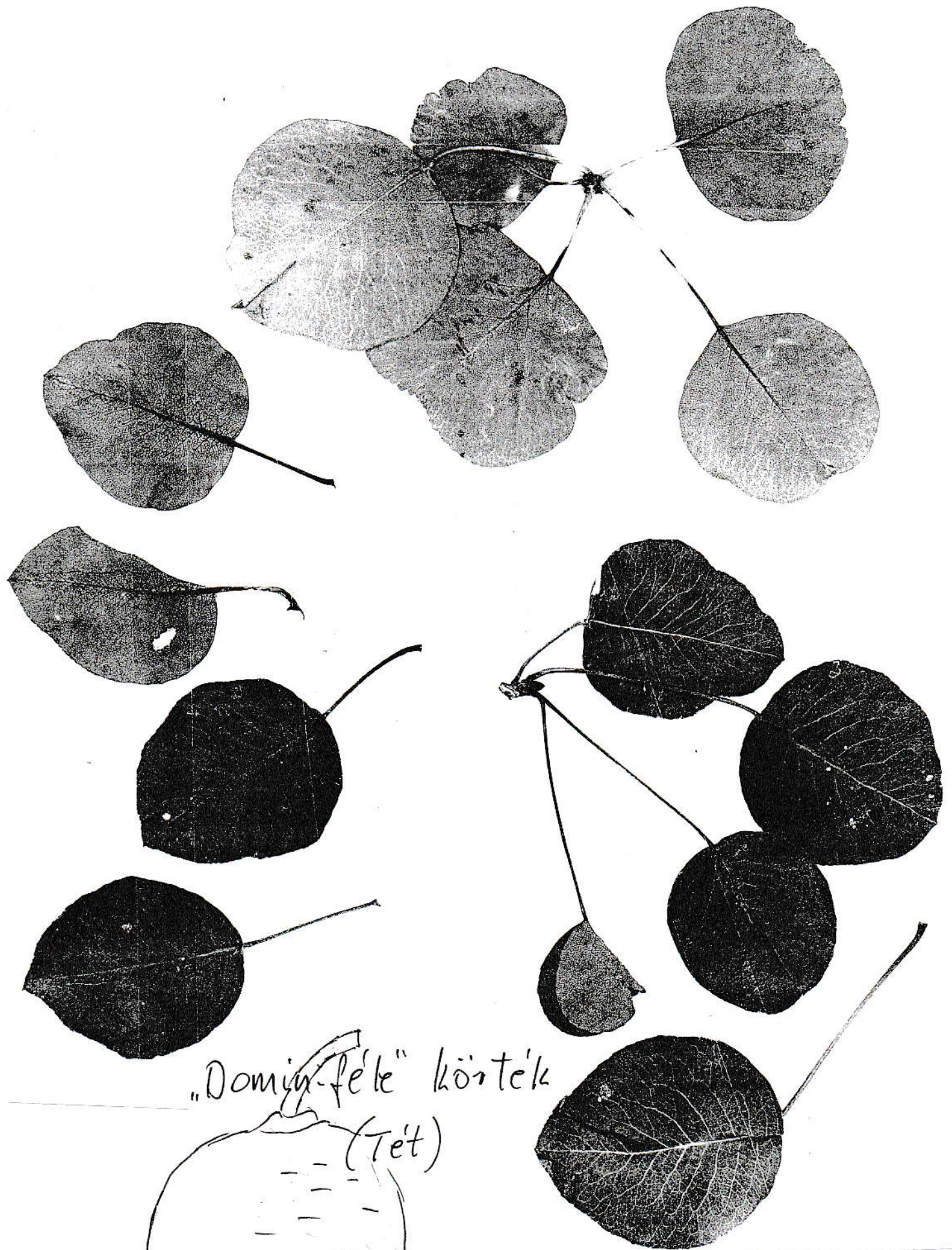
„Domin-fele” körték
(Moggoród)



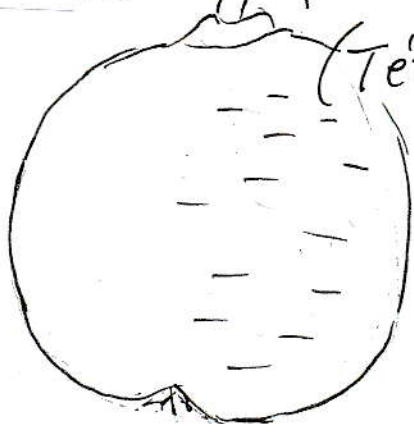
„Domin-féle” körték
(Lábatlan, Mátyás-völgy)



"Domin-fek" körték
(Budapesti)



"Domján-félé" körték
(Tét)



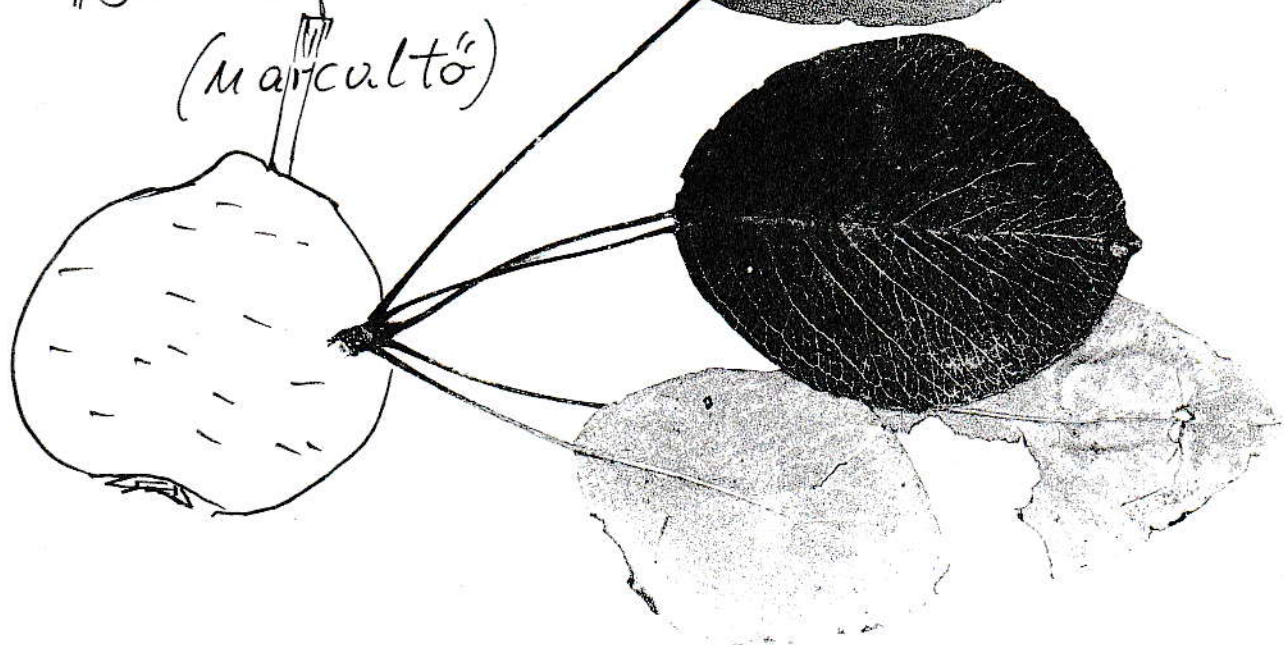
"Dominfele" körték
(Tök)

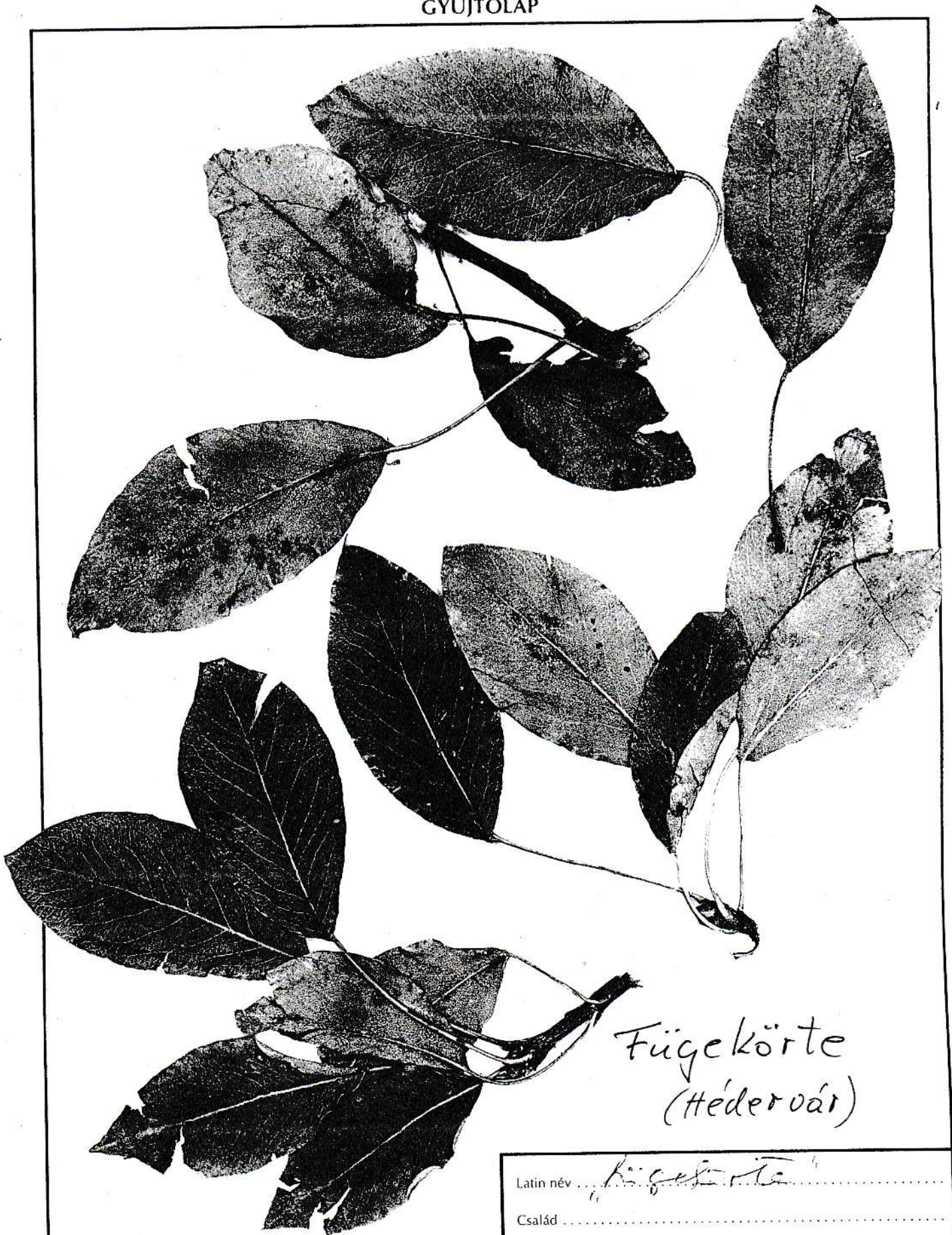






"Domin-féle" lörtefű
(marcultó)





Fügekörte
(Hédervár)

Latin név ... *Fügekörte* ...

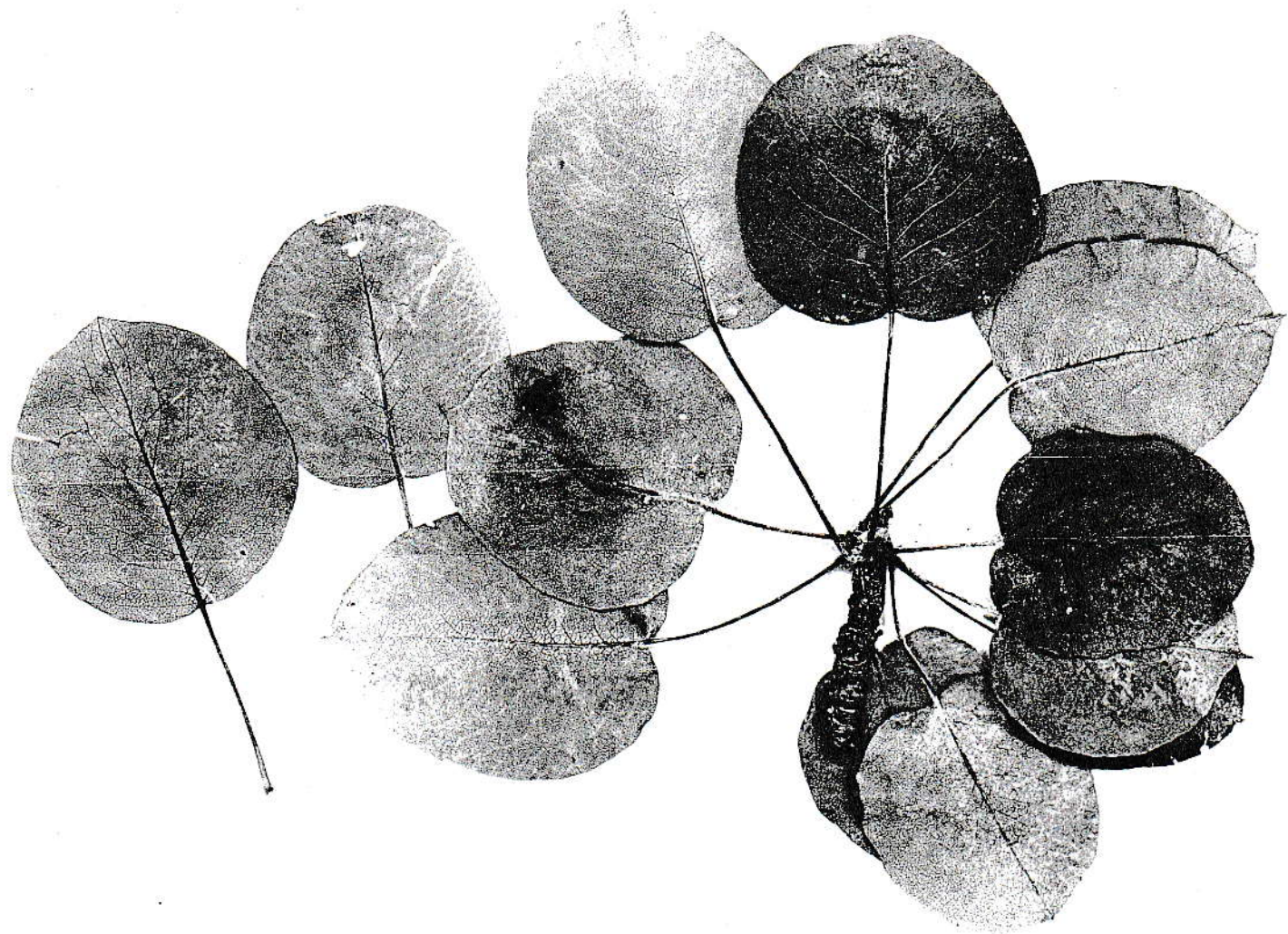
Család ...

Magyar név ...

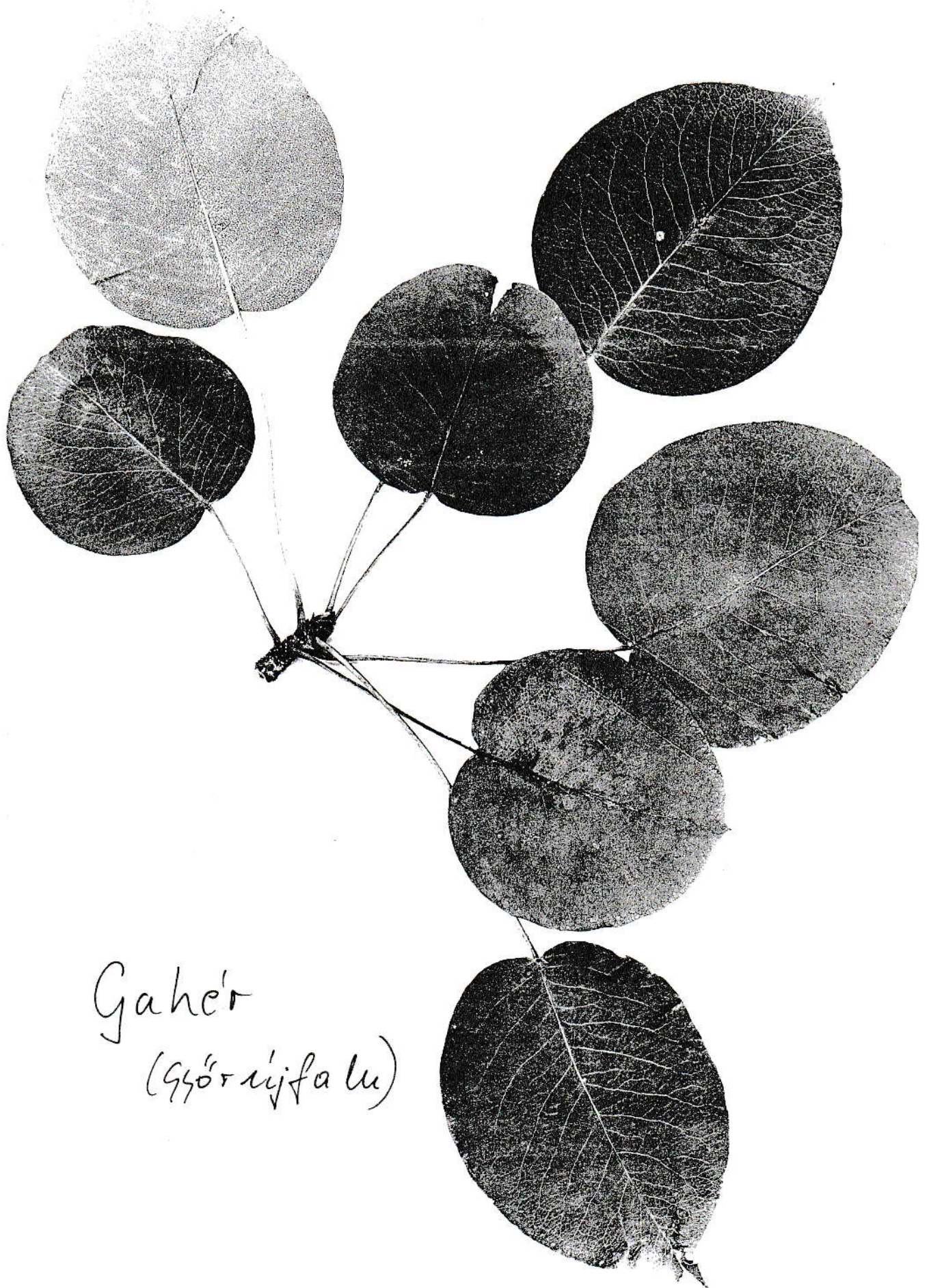
Gyűjtőhely ... Hédervár, Császárszeg, M. A. K.

Gyűjtőtte ...

Gyűjtési idő ... 1988. VIII. 25. ... 101

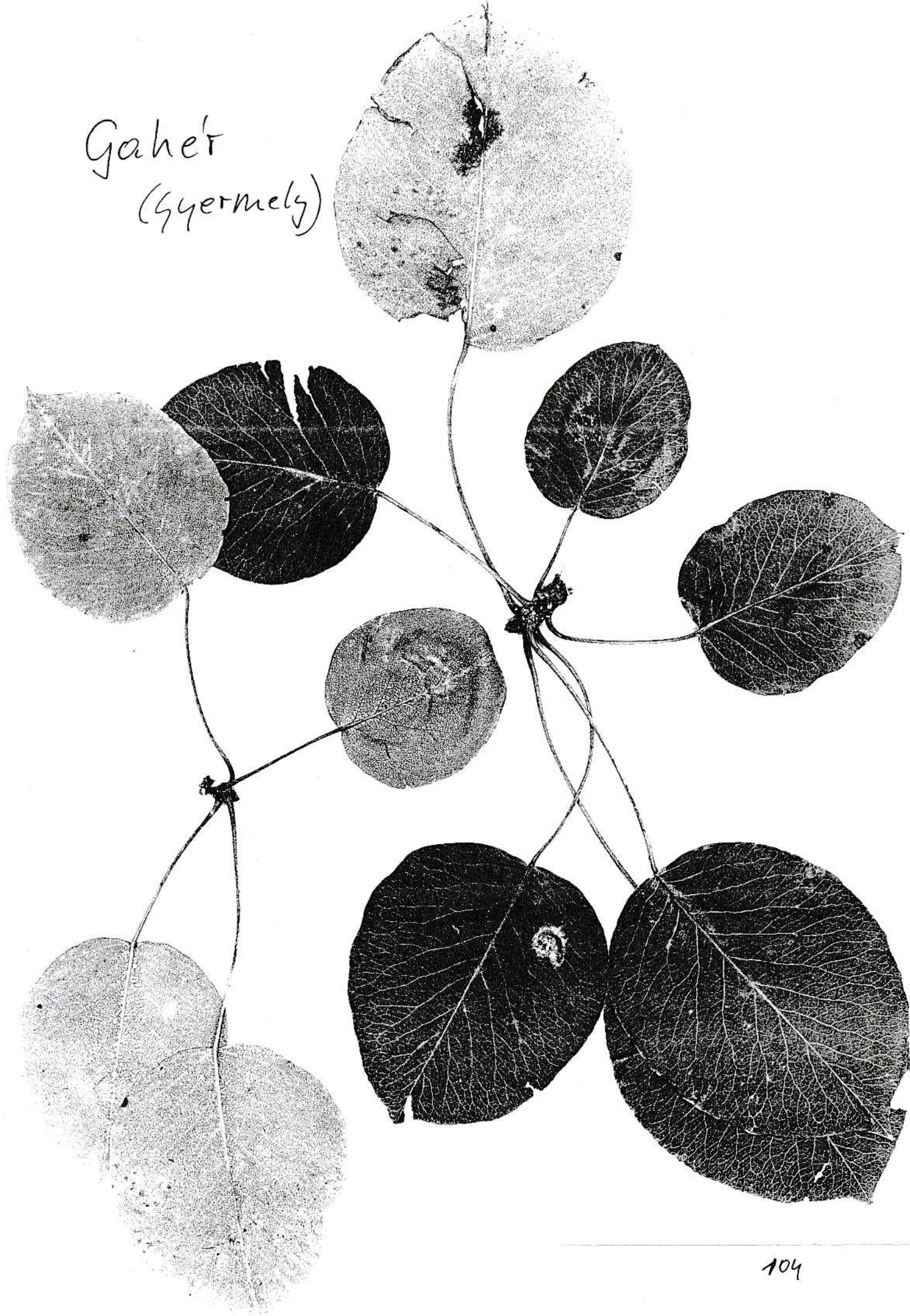


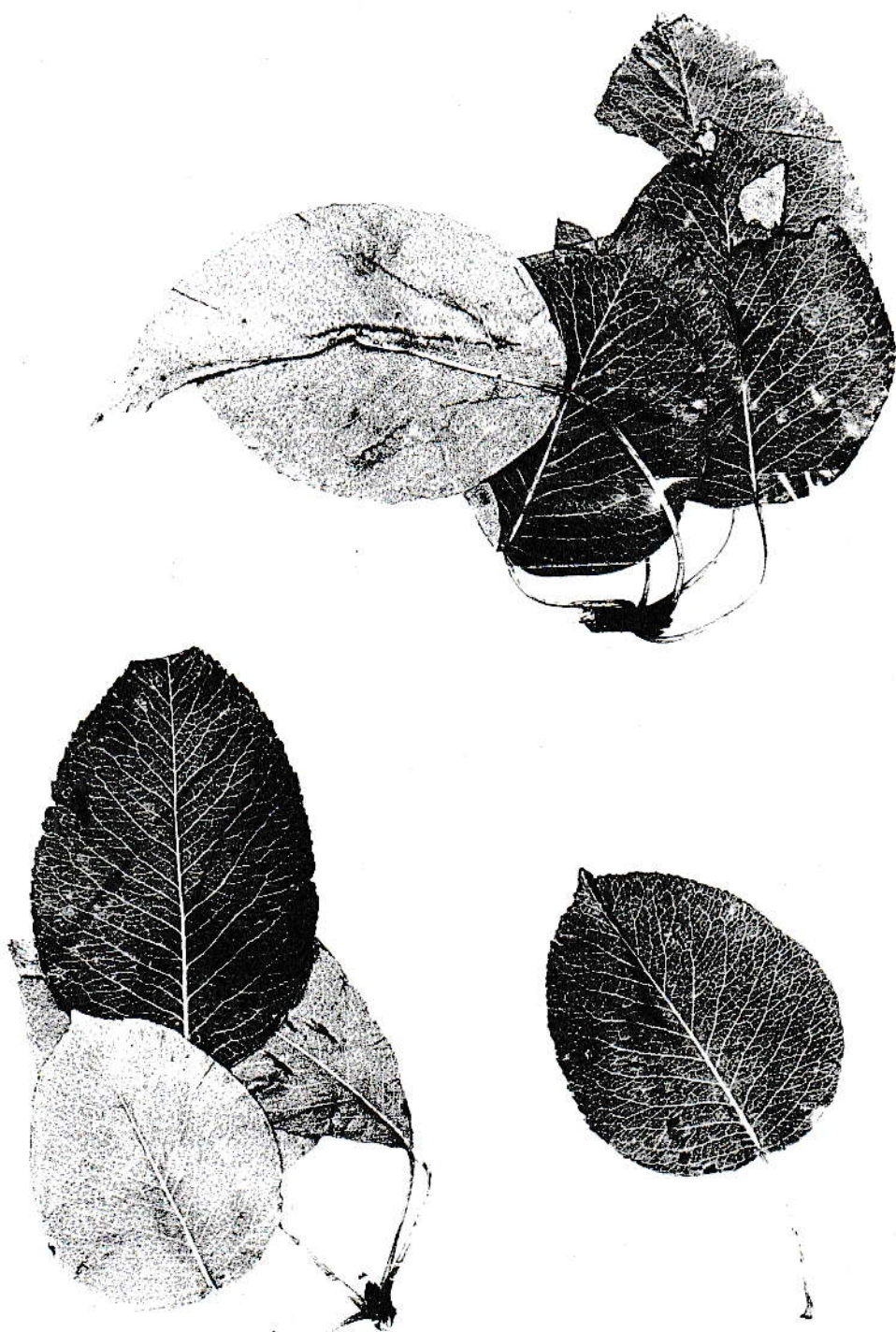
Gahér
(Iklad)
102



Gahér
(Görrijfa lu)

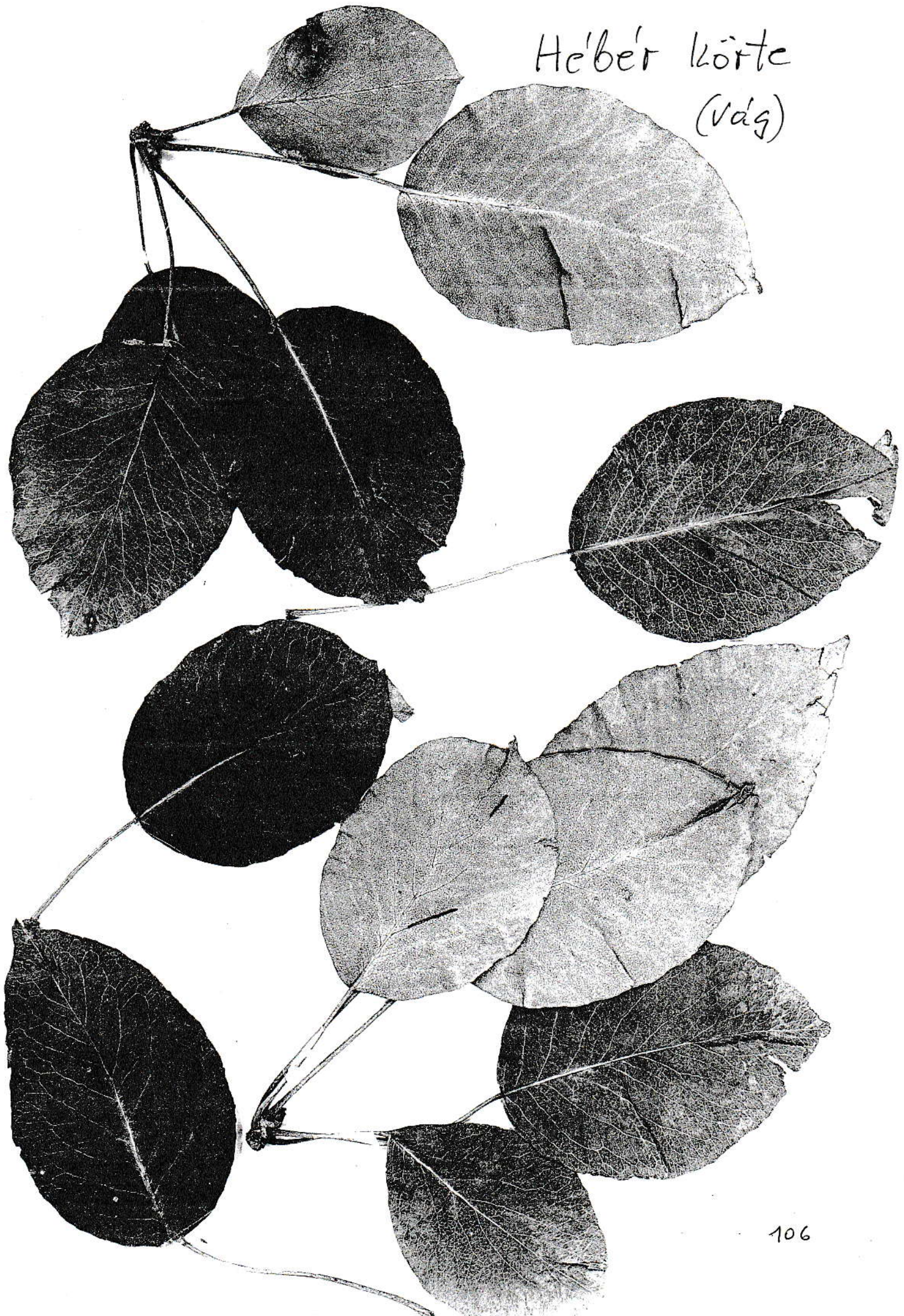
Gahet
(Germely)





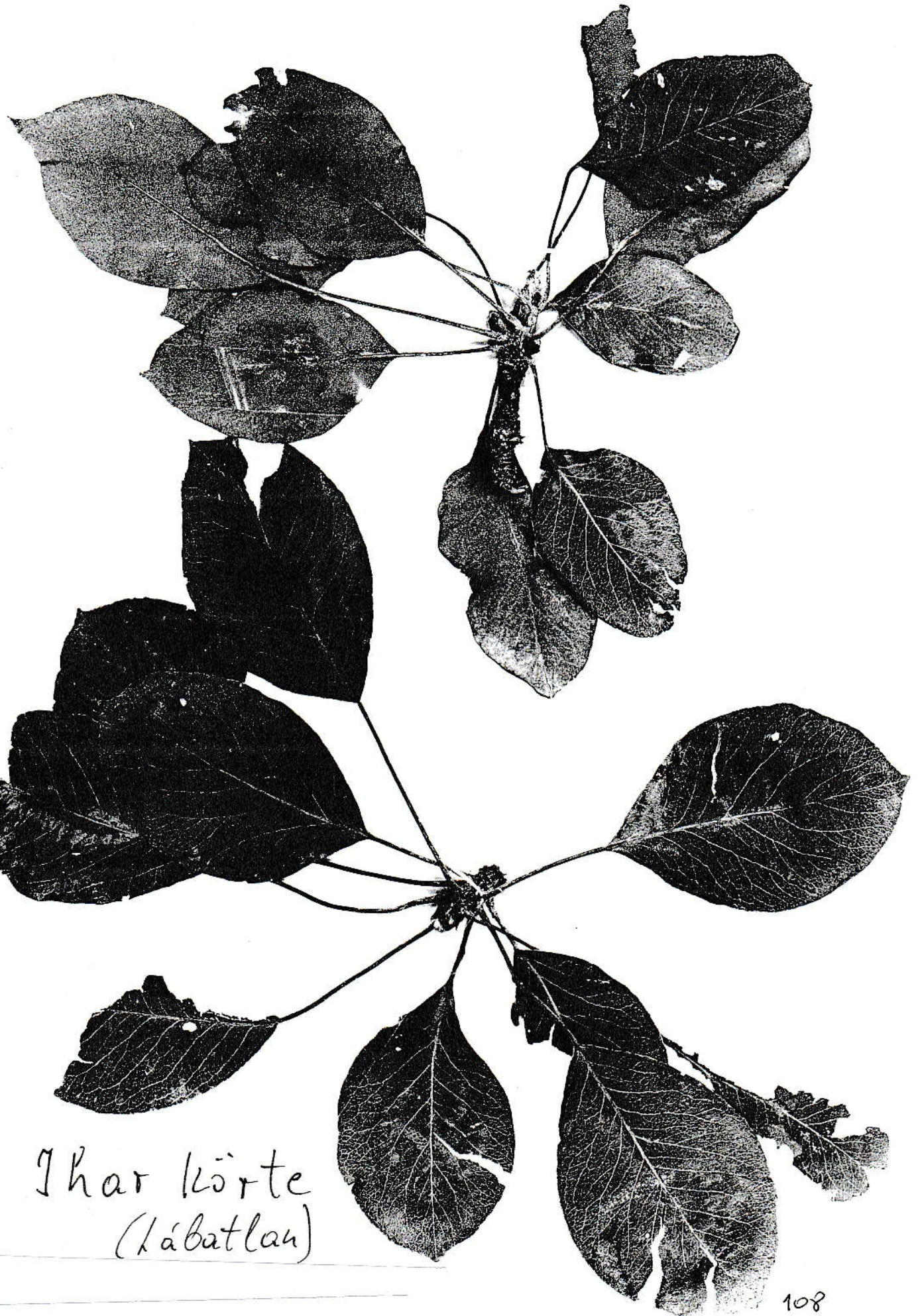
"Hatoani nydri"

He'ber kōrte
(Vdg)





Hébér kőrté
(talaháshágy)



Ihar körte
(lábatlan)



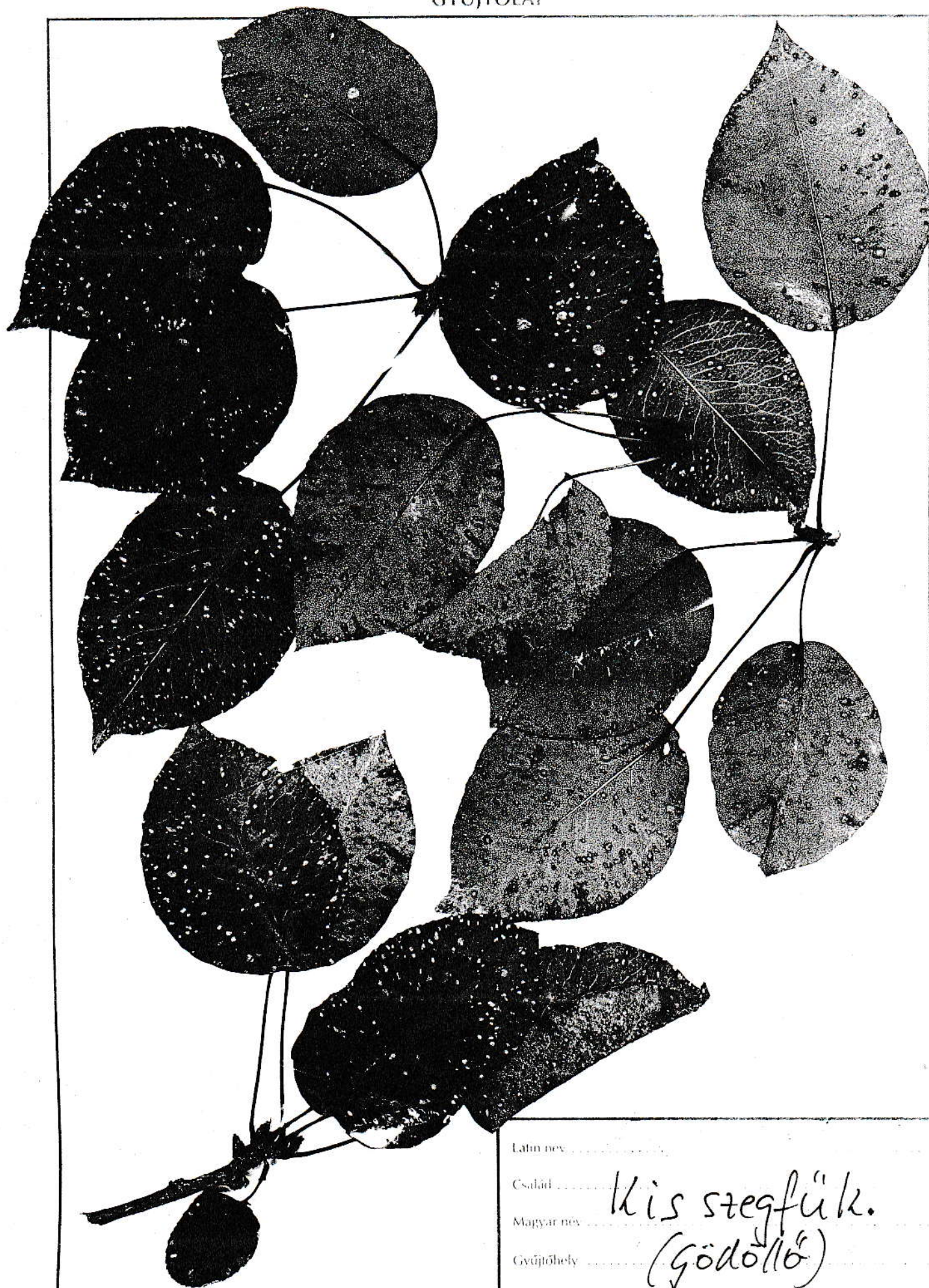
Gstván lörte
(Gödöllő)



Ystun/Zörte
(Hedera)



His szegfűkőrté
(hábatlan)



Latin nev.

Család

Magyar nev.

Gyűjtőhely

Gyűjtő

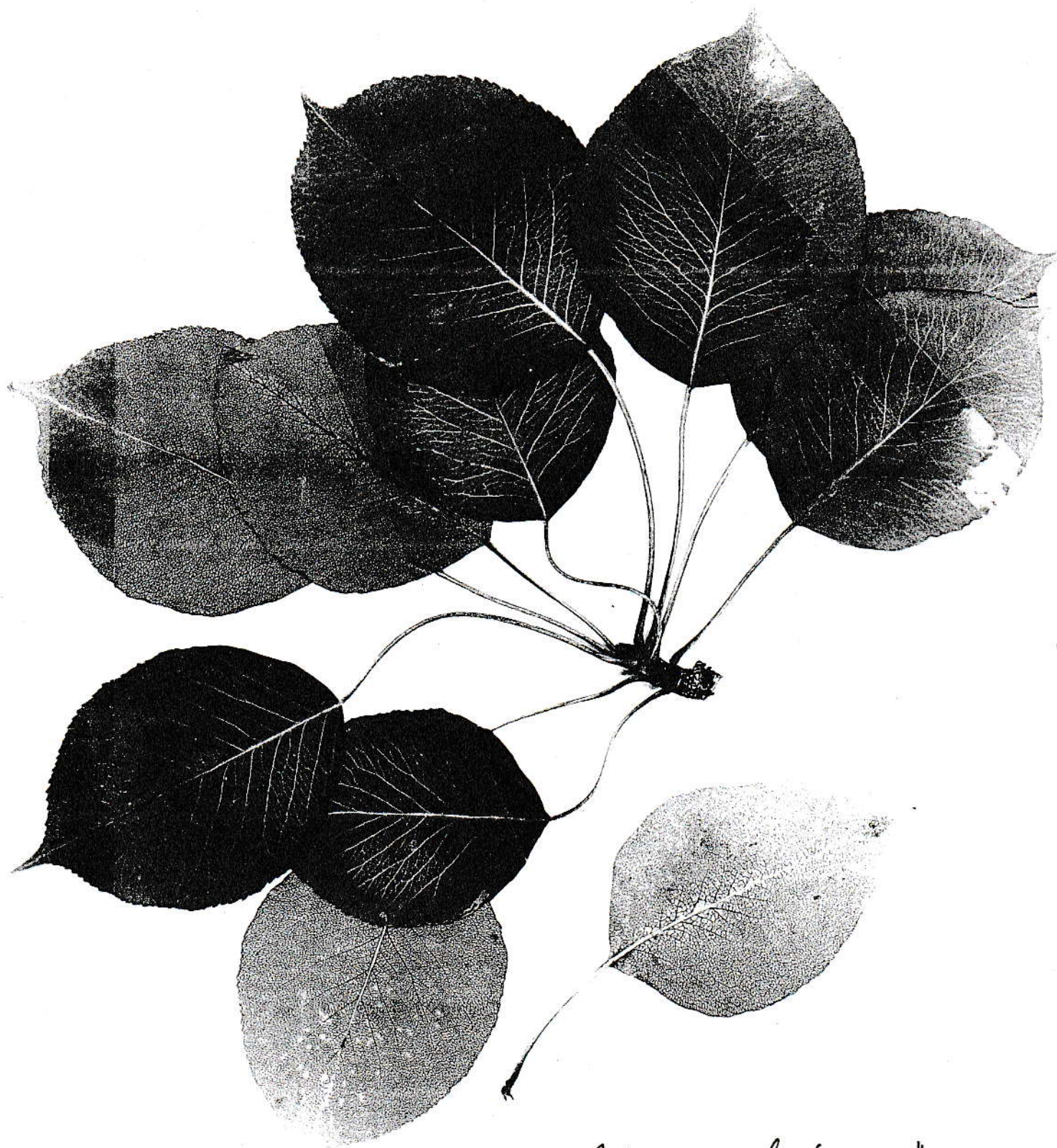
Gyűjtési idő

kis szegfűk.
(gödöllő)

112

"Korai búzós"
(Csopak)





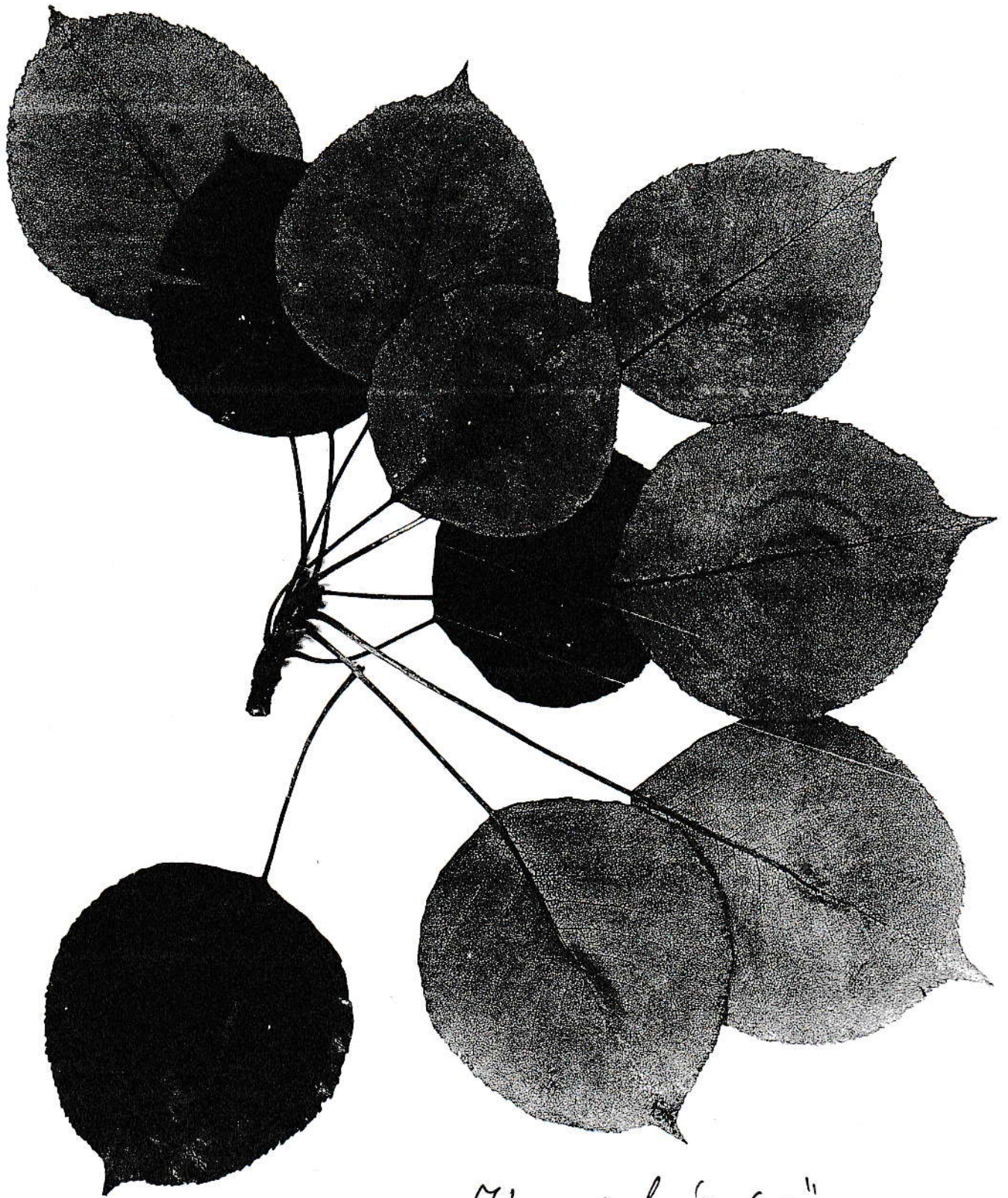
"Korai búzás"
(Pomaz)



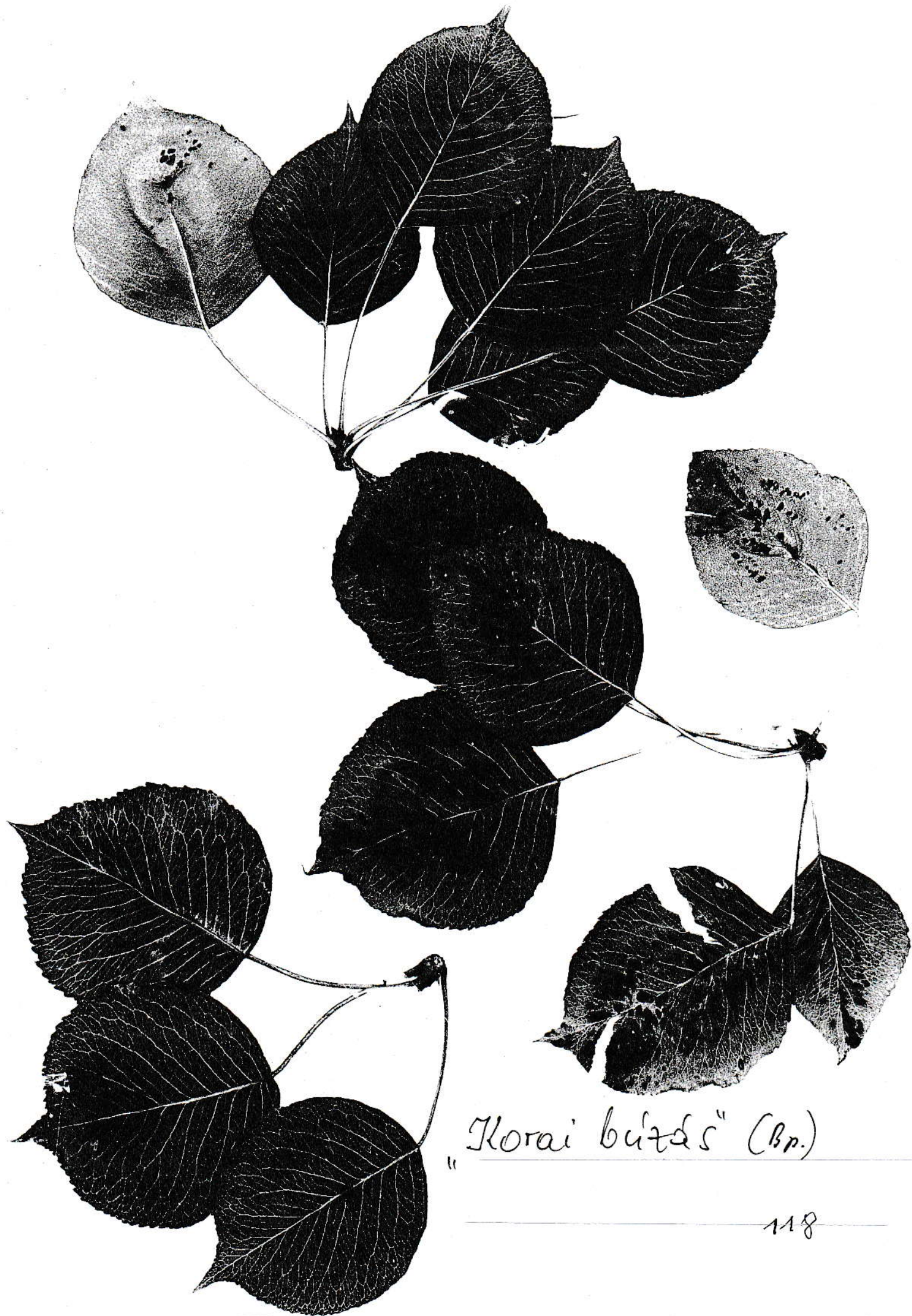
"Klorai búzás"
(Hédesvái)



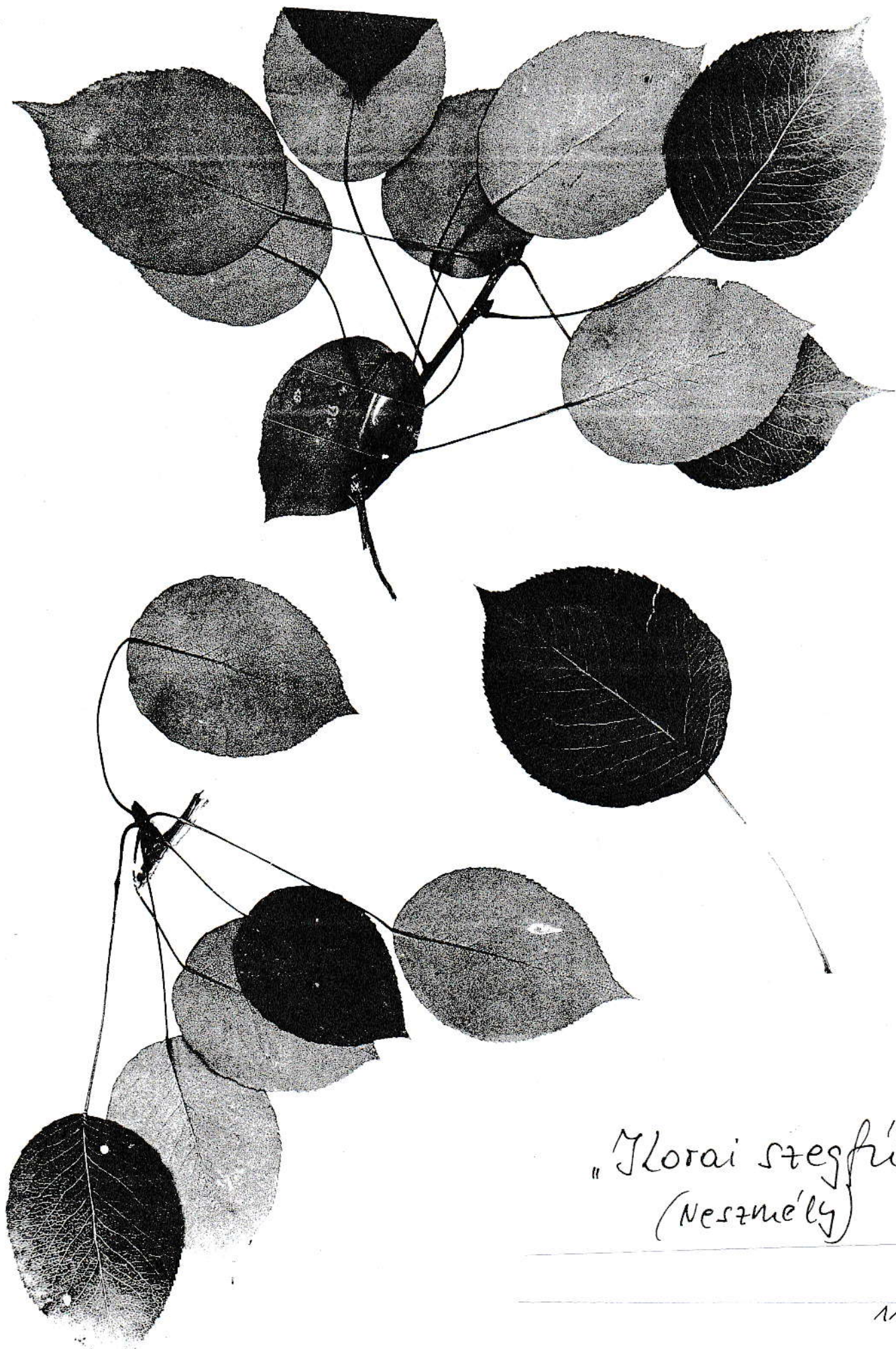
"Idorai bússó"
(Pásztor)



"Thorai búttis"
(Pécs)



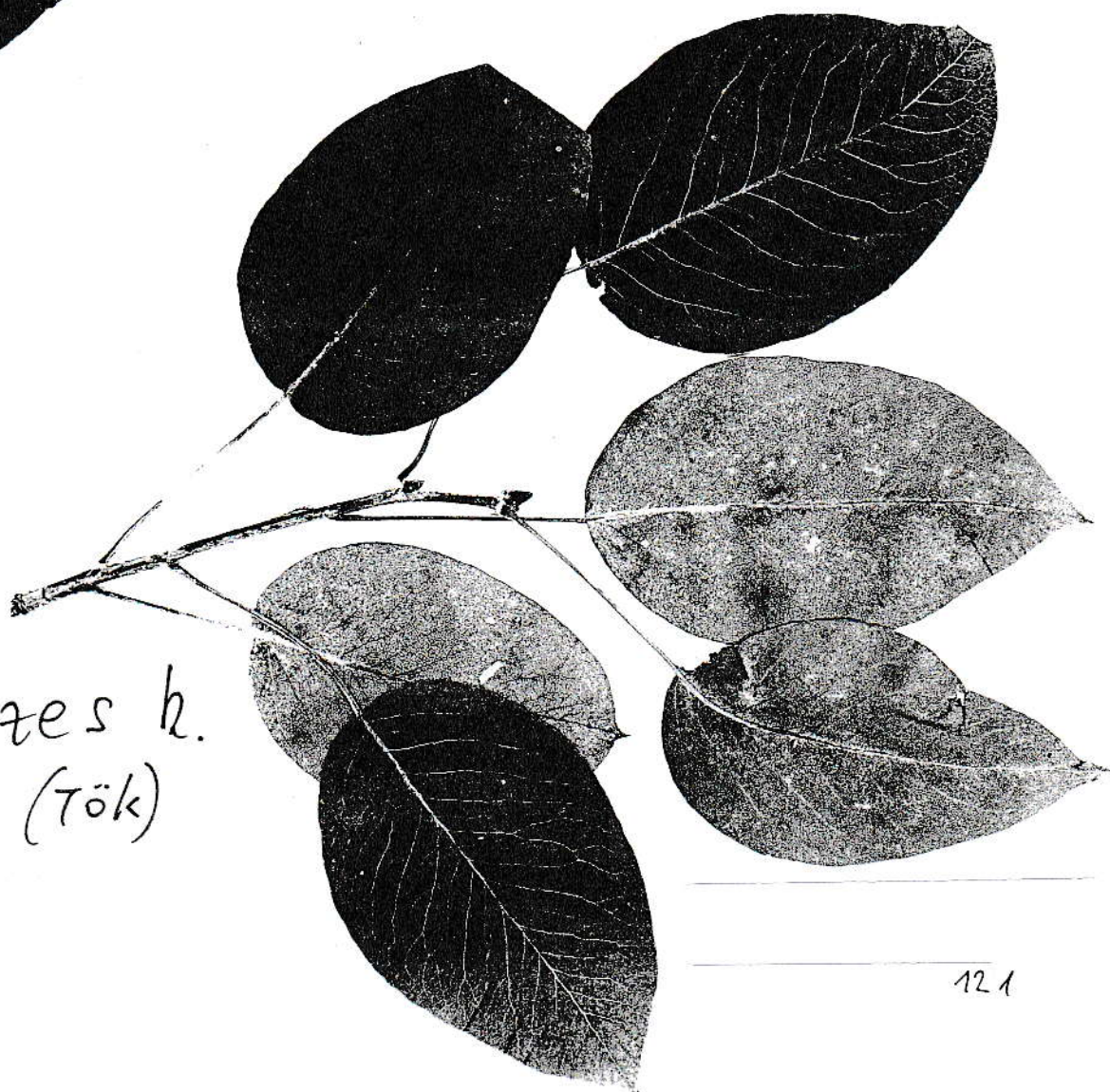
"Korai buts" (Bp.)



"Hlorai szegfű"
(Neszme'ly)



"Korai stegfu"
(Dunabog dany)



Mézes k.
(Tök)



Mézes kőörte
(vaccin)



Nácika
(Zalakerhágy)



Nácika
(Párató)



Nádika
(Moggoród)



Nagy szegfűkörté
(román)



Latin név

Család

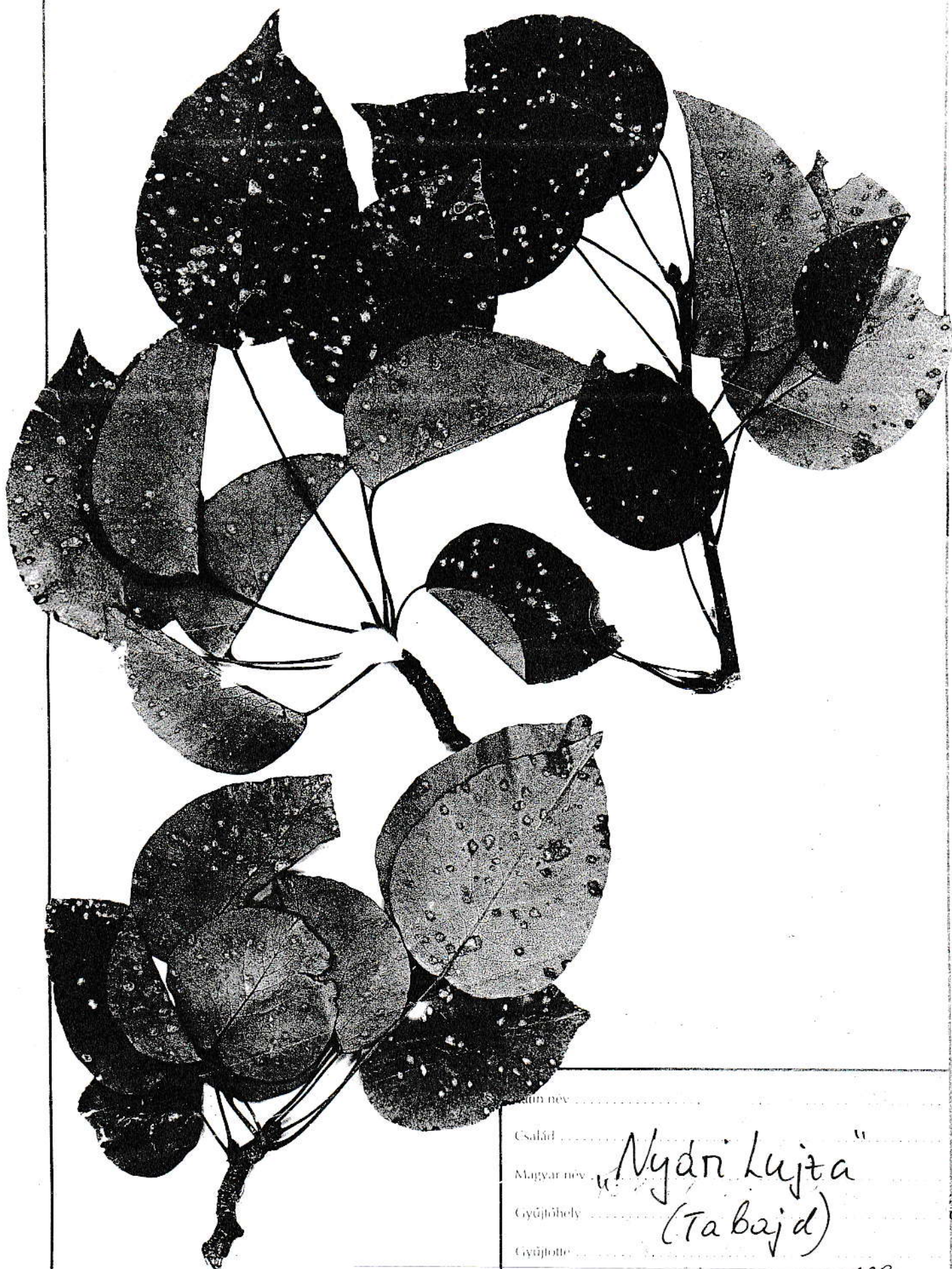
Magyar név

Gyűjtőhely

Gyűjtő

Gyűjtési idő

Nydri bergamott
(Csorna)



Latin név

Család

Magyar név

Gyűjtőhely

Gyűjtő

"Nyári Lujta"
(Tabajd)



"Nyári Lujza"
(Páli)



"Nyári Lujta"
(Árpás)

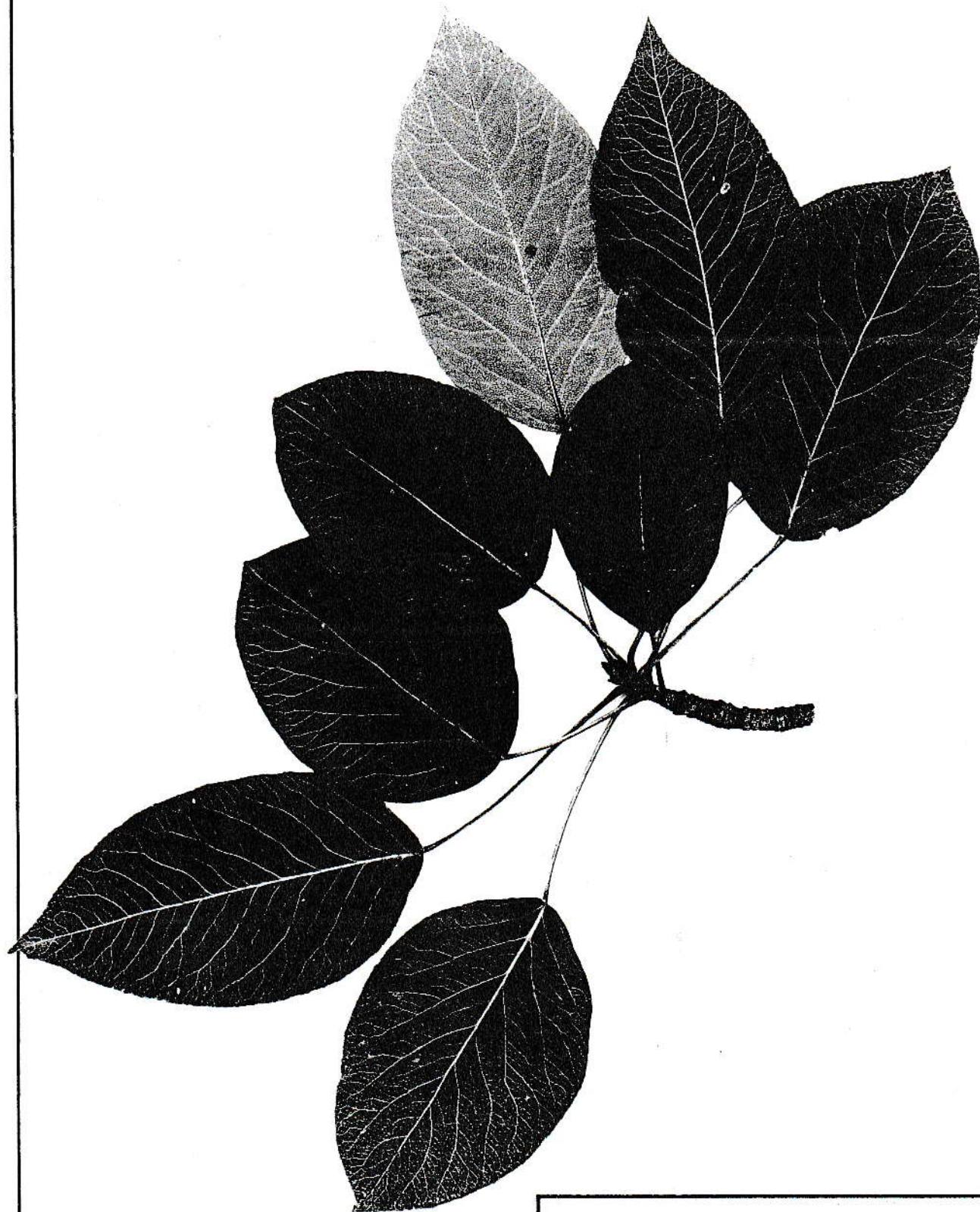


Nydri macskafej
(Hedervær) 131



Östicsászár

(Lábatlan)



Latin név

Család

Magyar név

Gyűjtőhely

Gyűjtőte

Gyűjtési idő

Östzi füge
(Örkény)

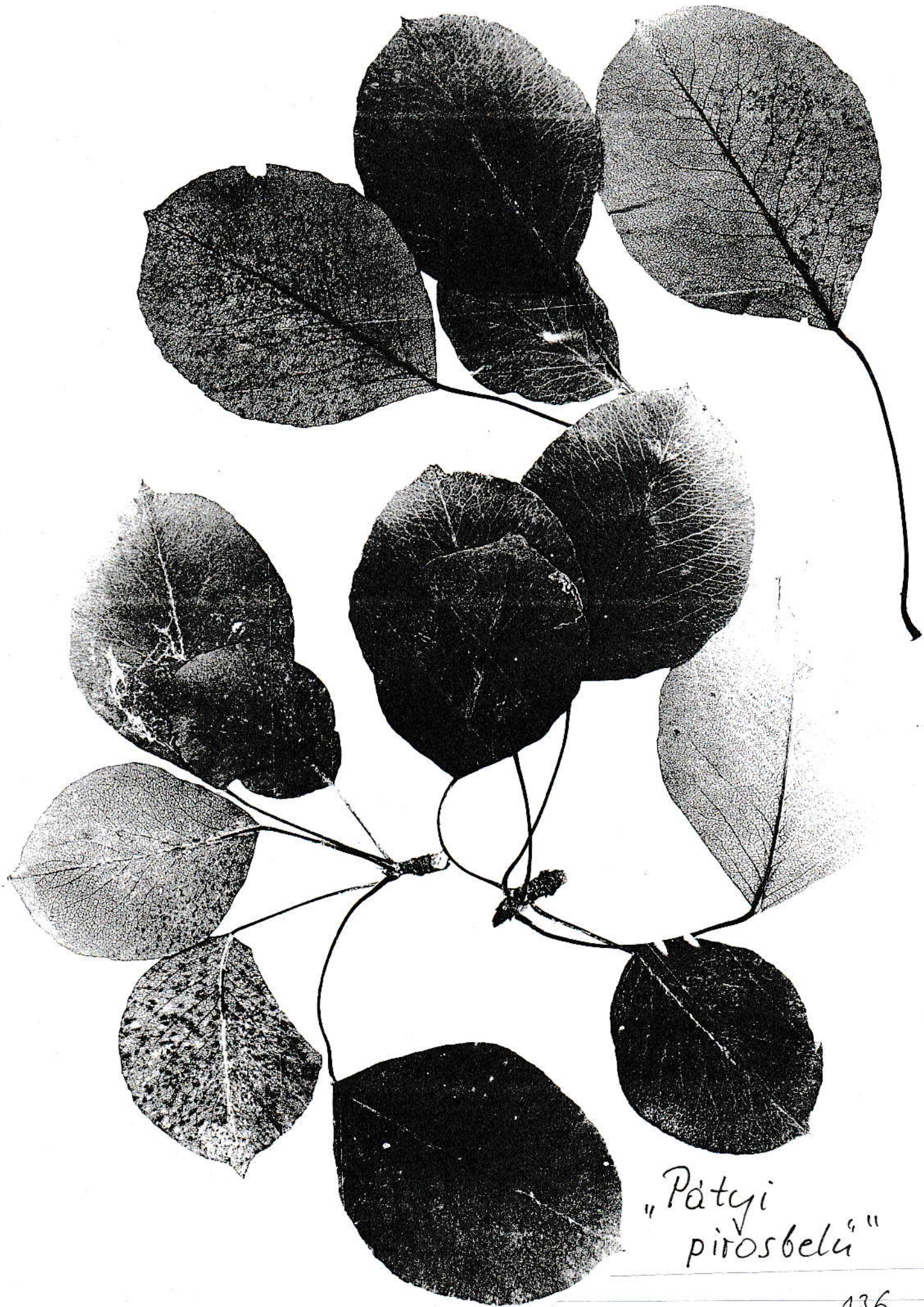
133



"
Őszi piros
(Ozmánbük)



"*Őszi piros*
(Hegyhátsál)



"Pátyi
pirosbelu"



"Pirosbelü"
(Szemenye)



"Pirosbelű"
(Vág)



"Pirosbelü"
(Lábatlan)

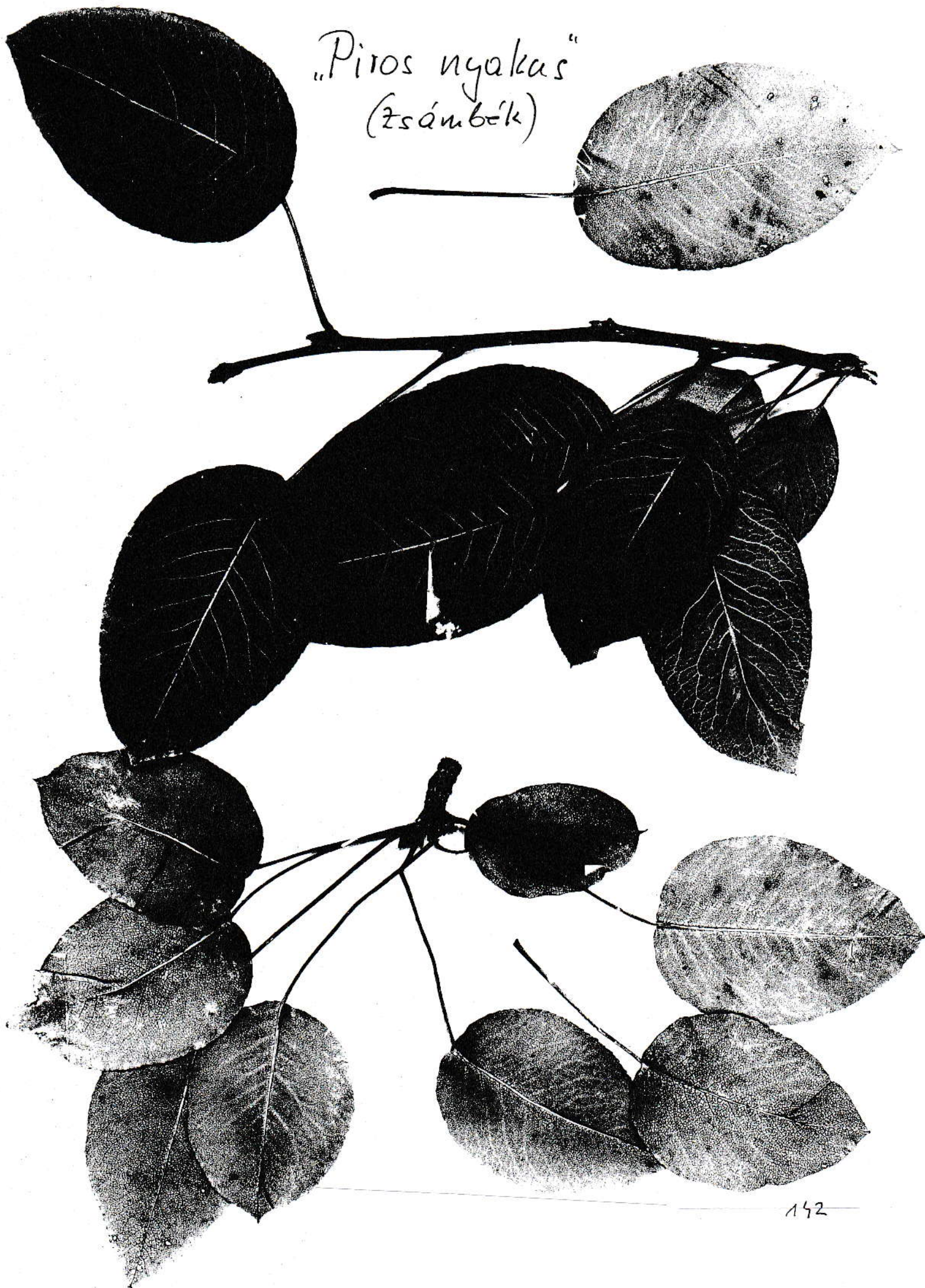


"Pirosbelli"
(Dunapataj)



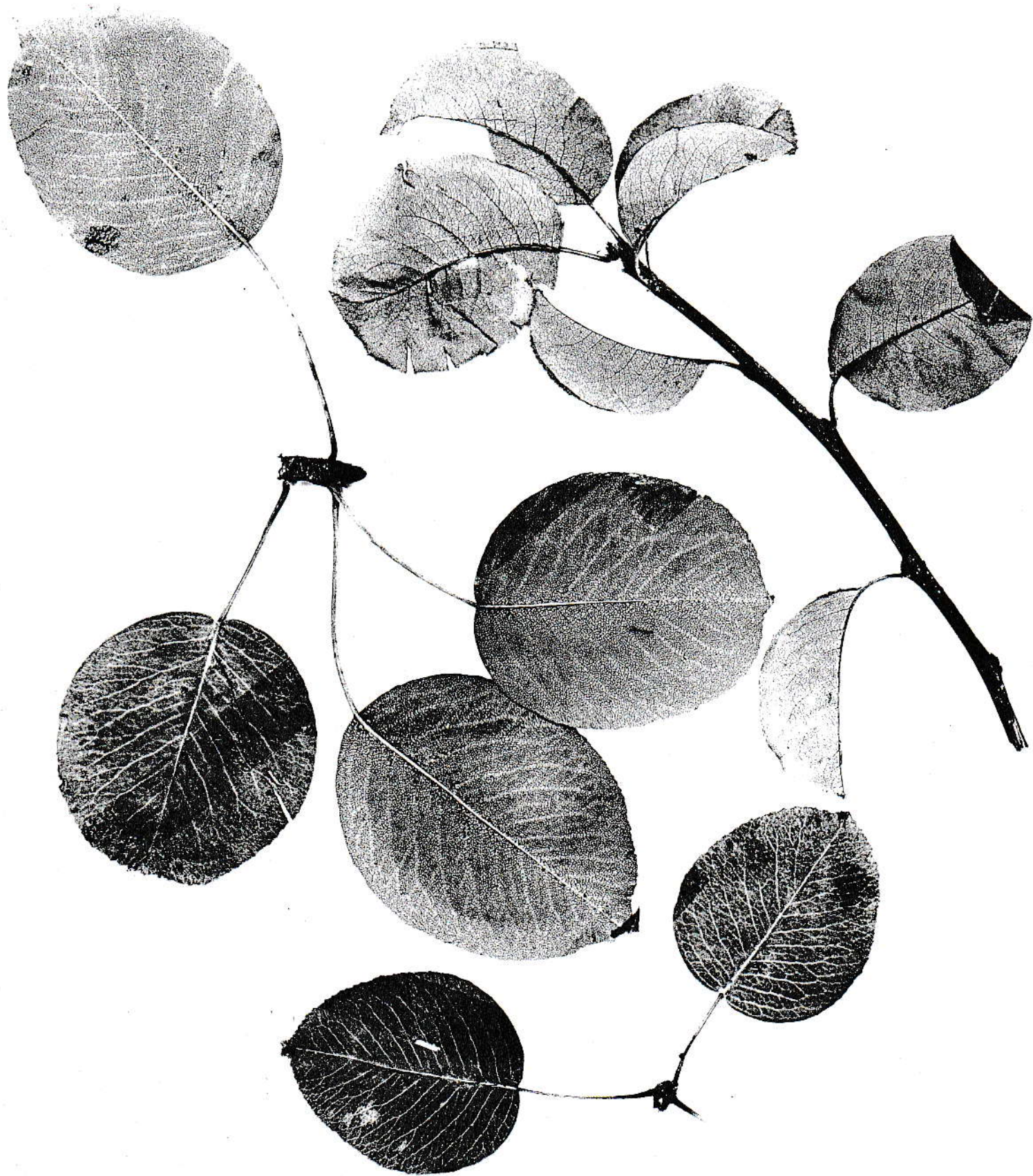
"Pirosnyakas"
(Tök)

"Piros nyakas"
(Zsámbe'k)



"Piros nyakas"
(Lóbatlan)





"Sarga nyakas"
(Alsóóts)

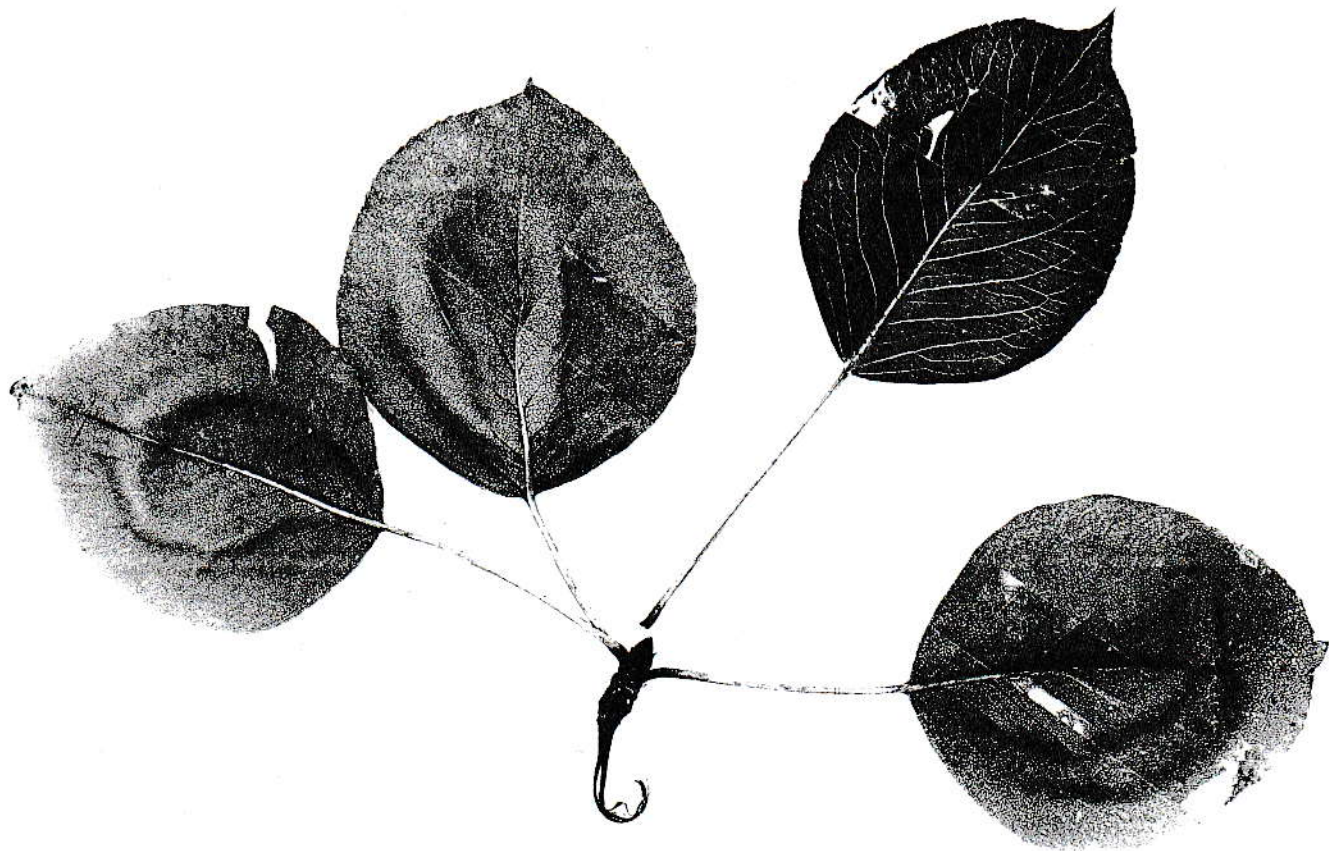




"Sárganyalka"
(Vasgeresz)

"Sárga nyakas"
(Vácesztes)





"Sárga nyakos"
(Zalakerházy)

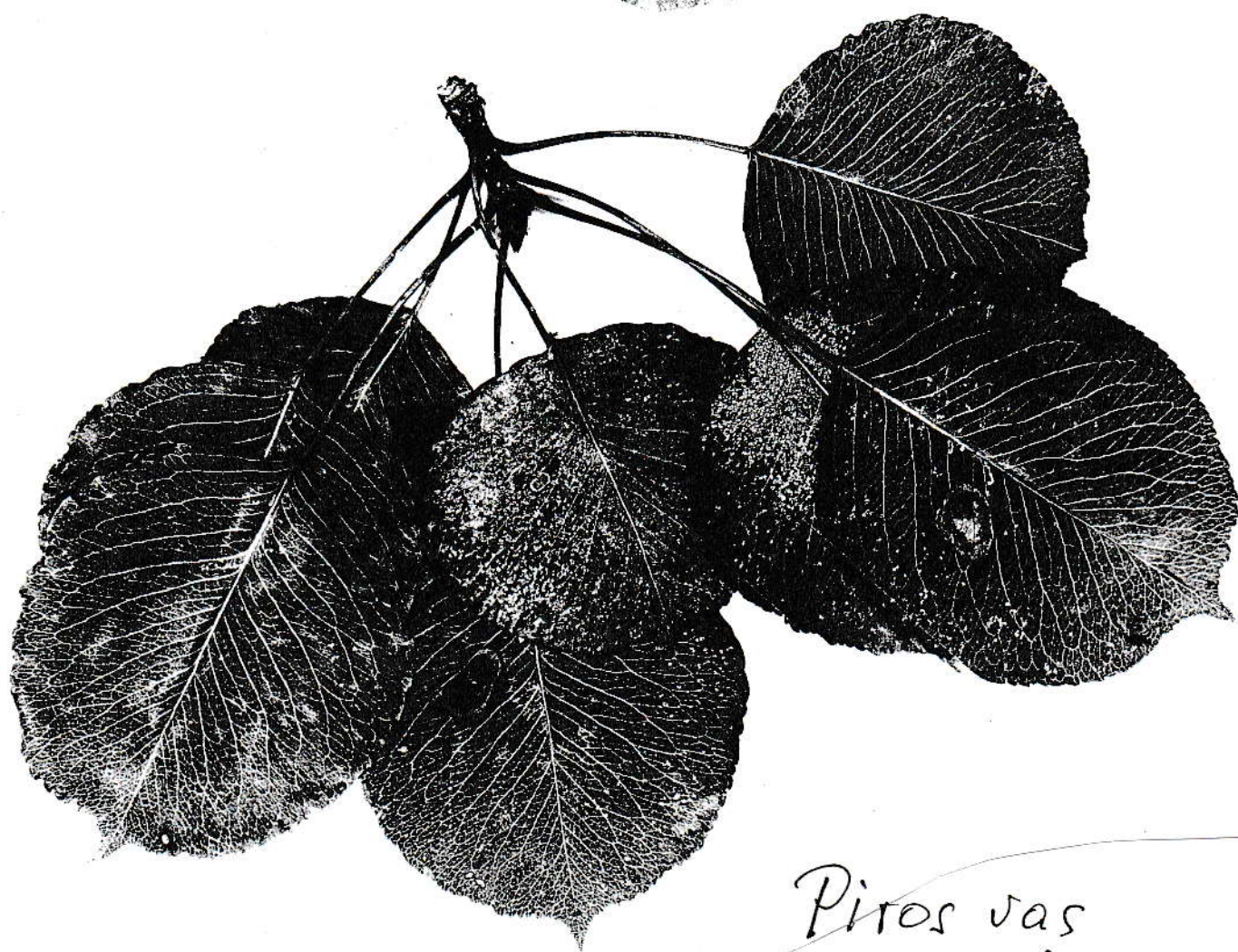
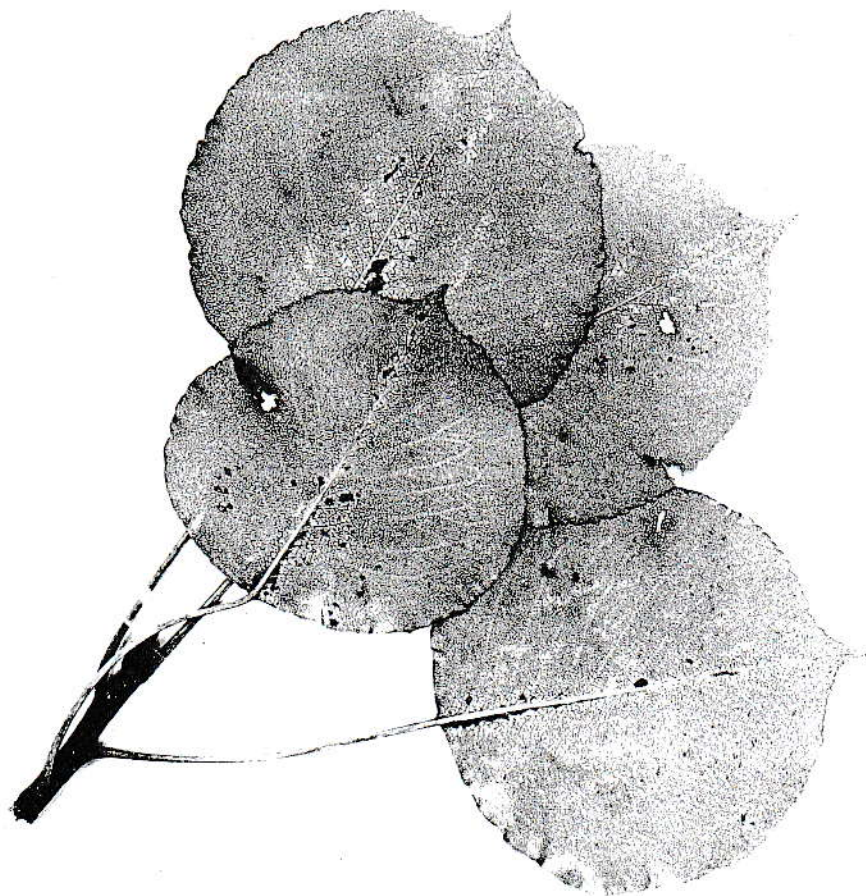




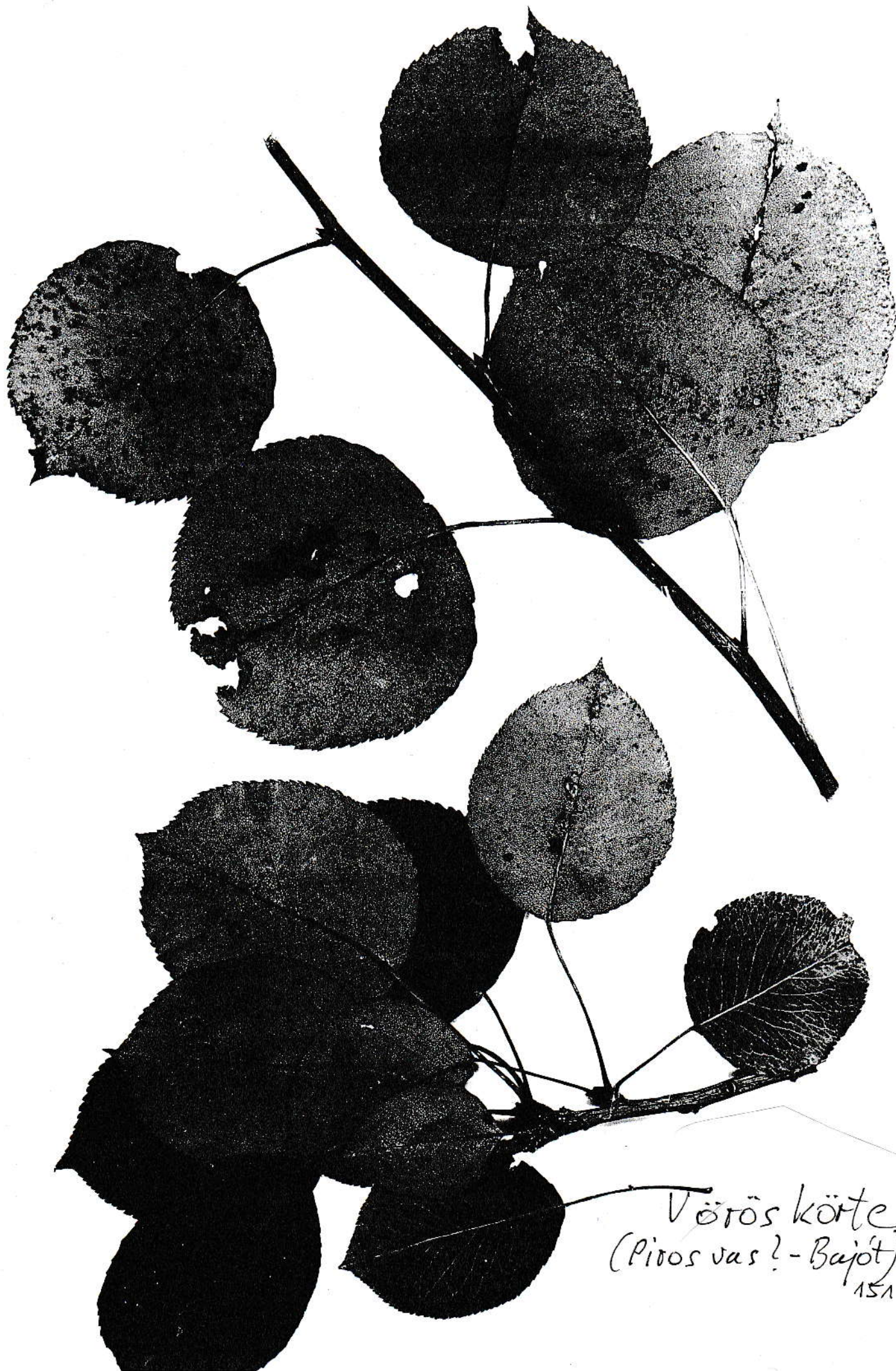
"Sárga nyakas"
(Hastuos)



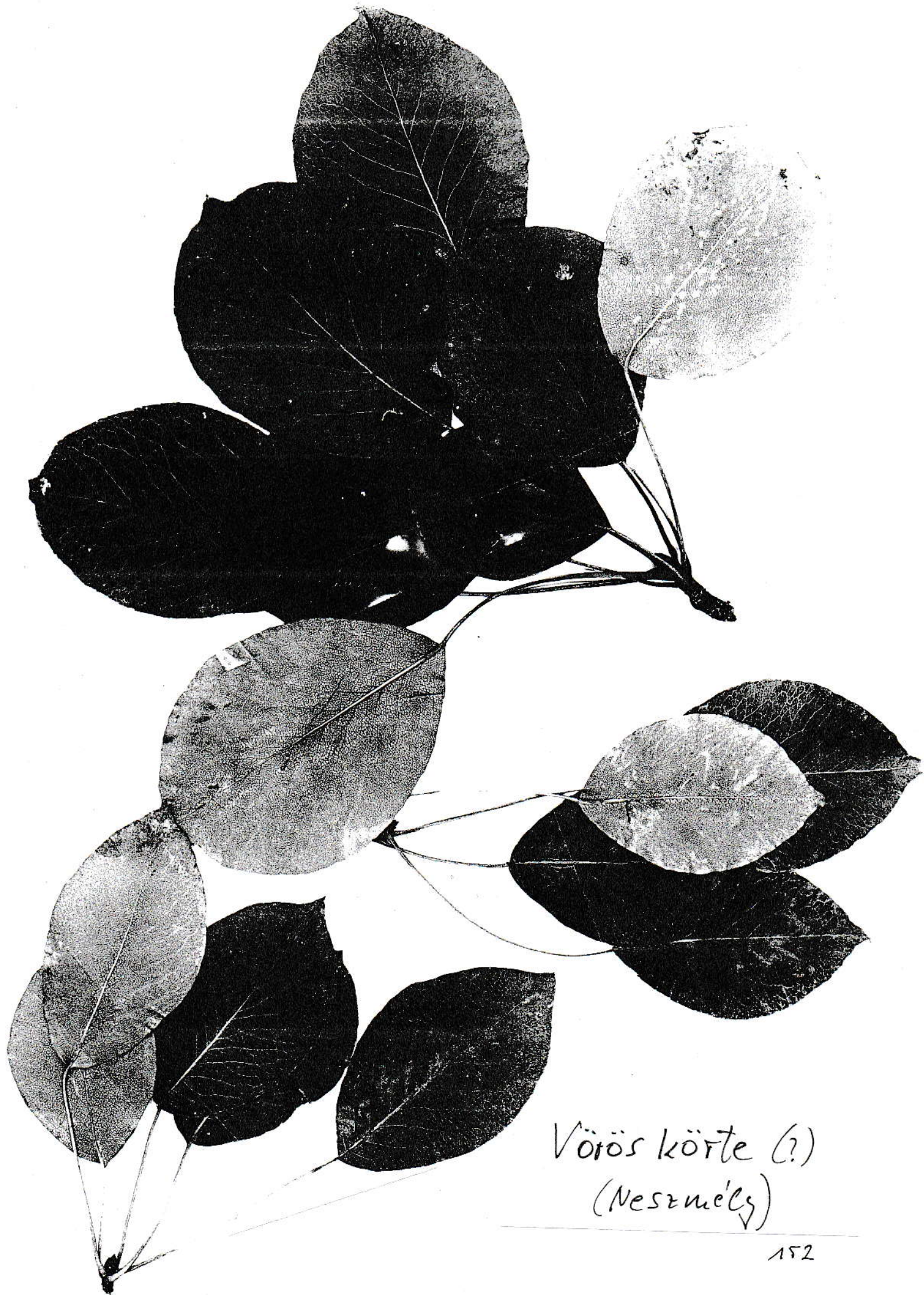
Särga vas
(Läbatlan)



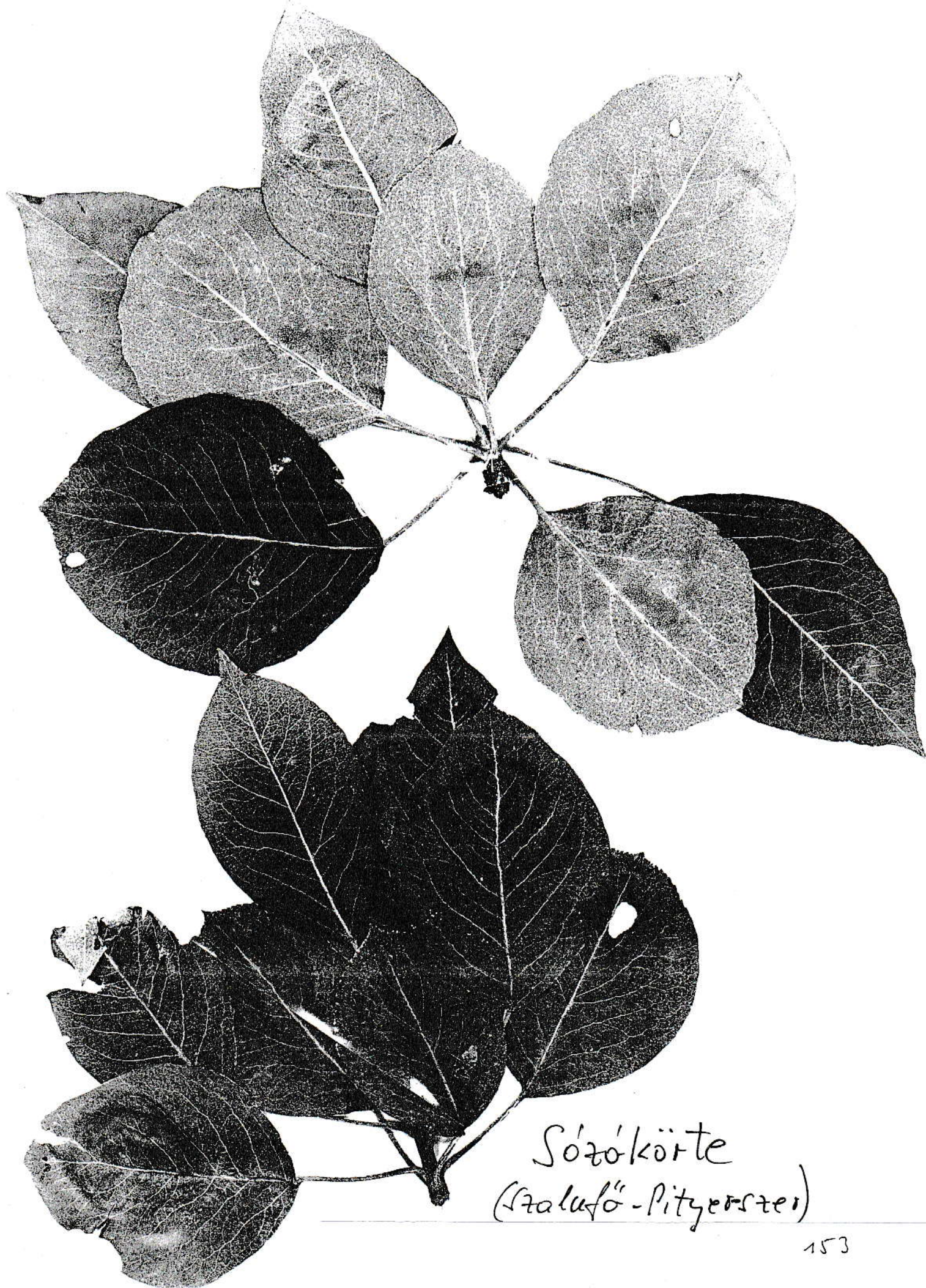
Pirus vas
(Läbatlan)



Vörös körte
(Piros vas? - Bajót)
151



Vörös kőrté (?)
(Neszme'ly)



Sósókörté
(Gaultheria-Pityerster)



Sósókörté
(Stachys, Felsősor)

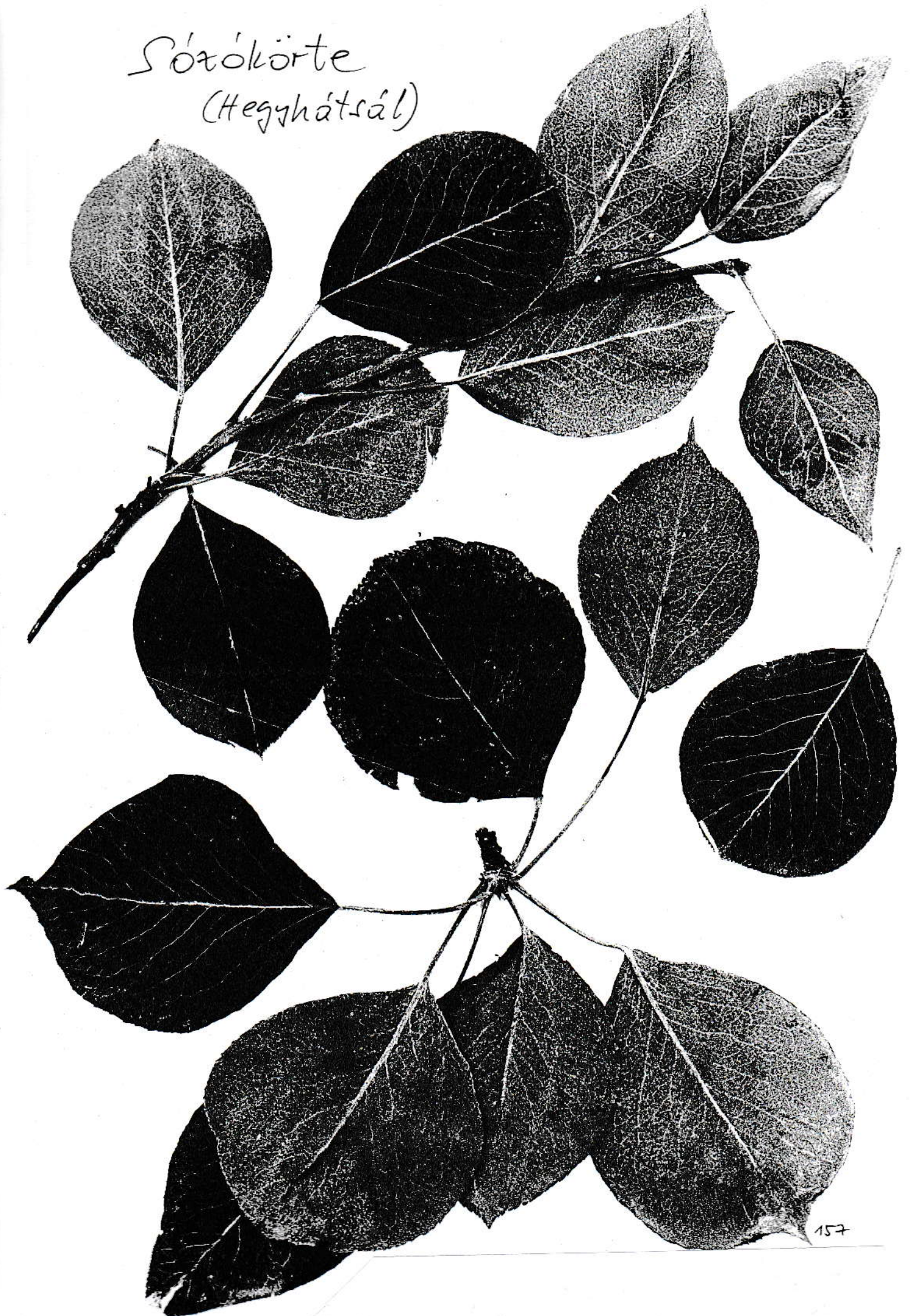


Sószőlőke
(Szalafő, Pityer-szer)

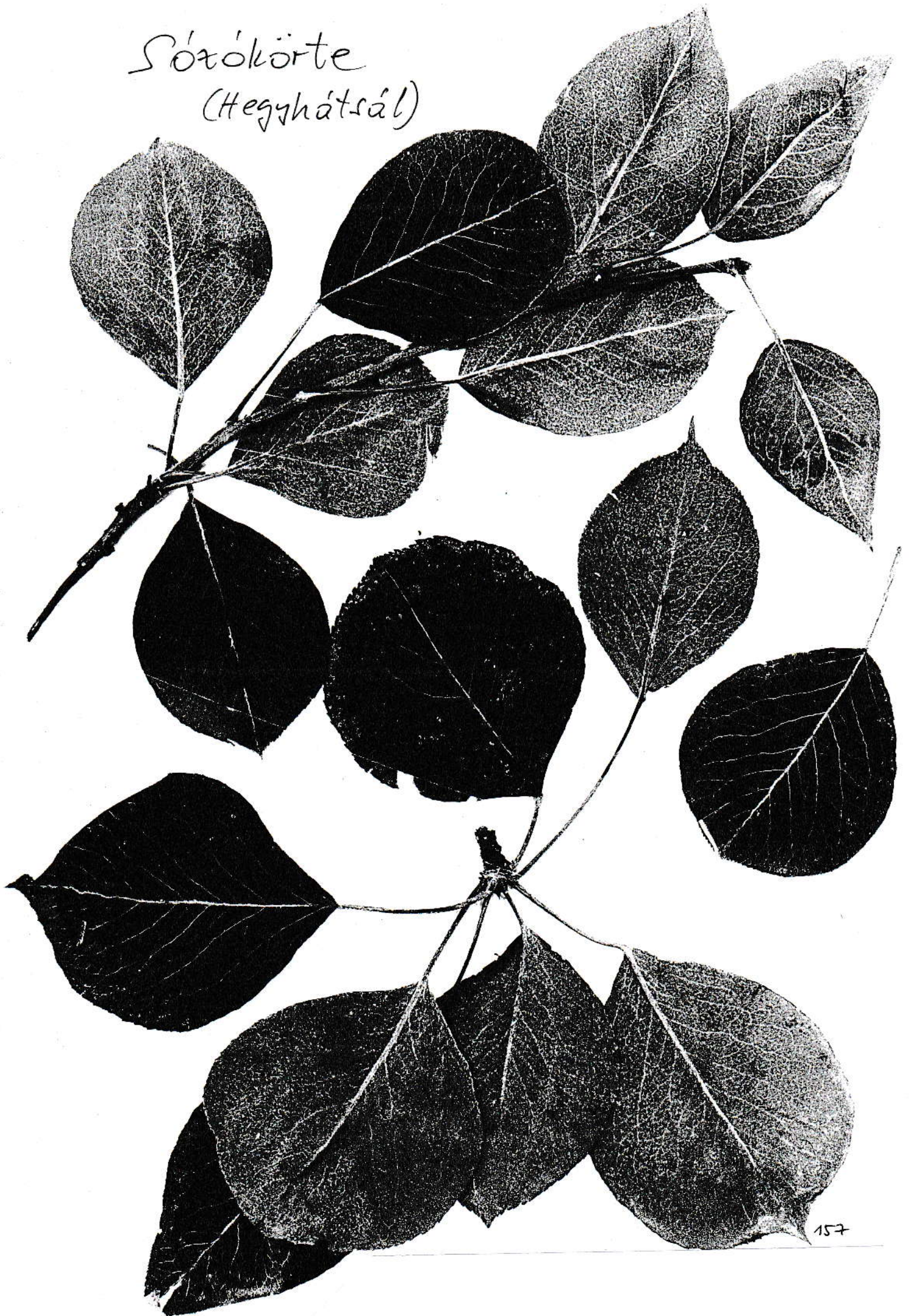


Söxlörte
(Starvaskeud)

Sórókörte
(Hegyhátsál)



Sórókörte
(Hegyhátsál)



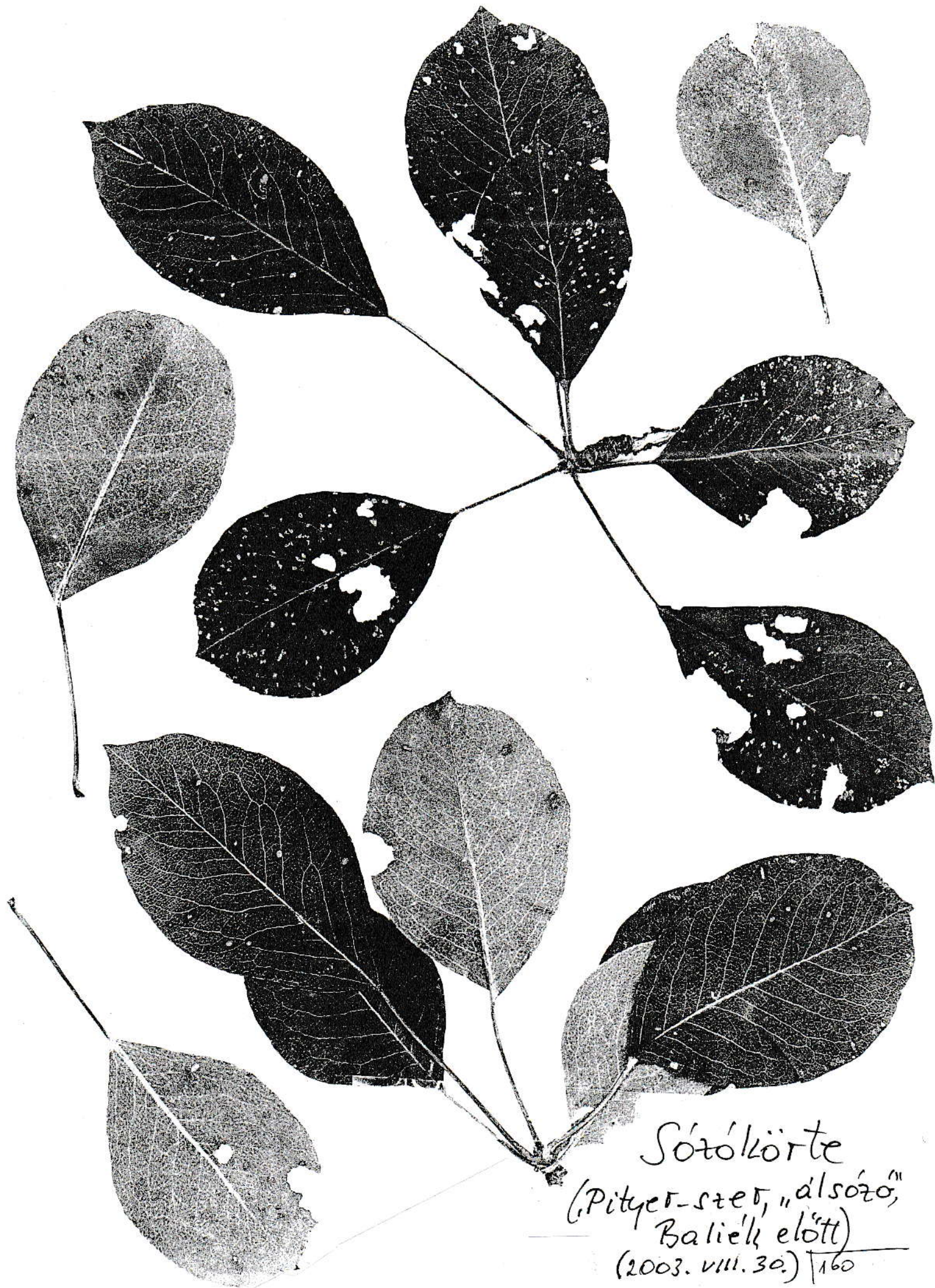


Sórókörte
(Zalahárhágy)

Latin név Sórókörte
Család
Magyar név Zalahárhágy
Gyűjtőhely Ké - 21
Gyűjtőte Ké. M. -
Gyűjtési idő 1989. IX. 20 158



Sósókörté
("álsóó", Pityer-szer)
(támfal felett)



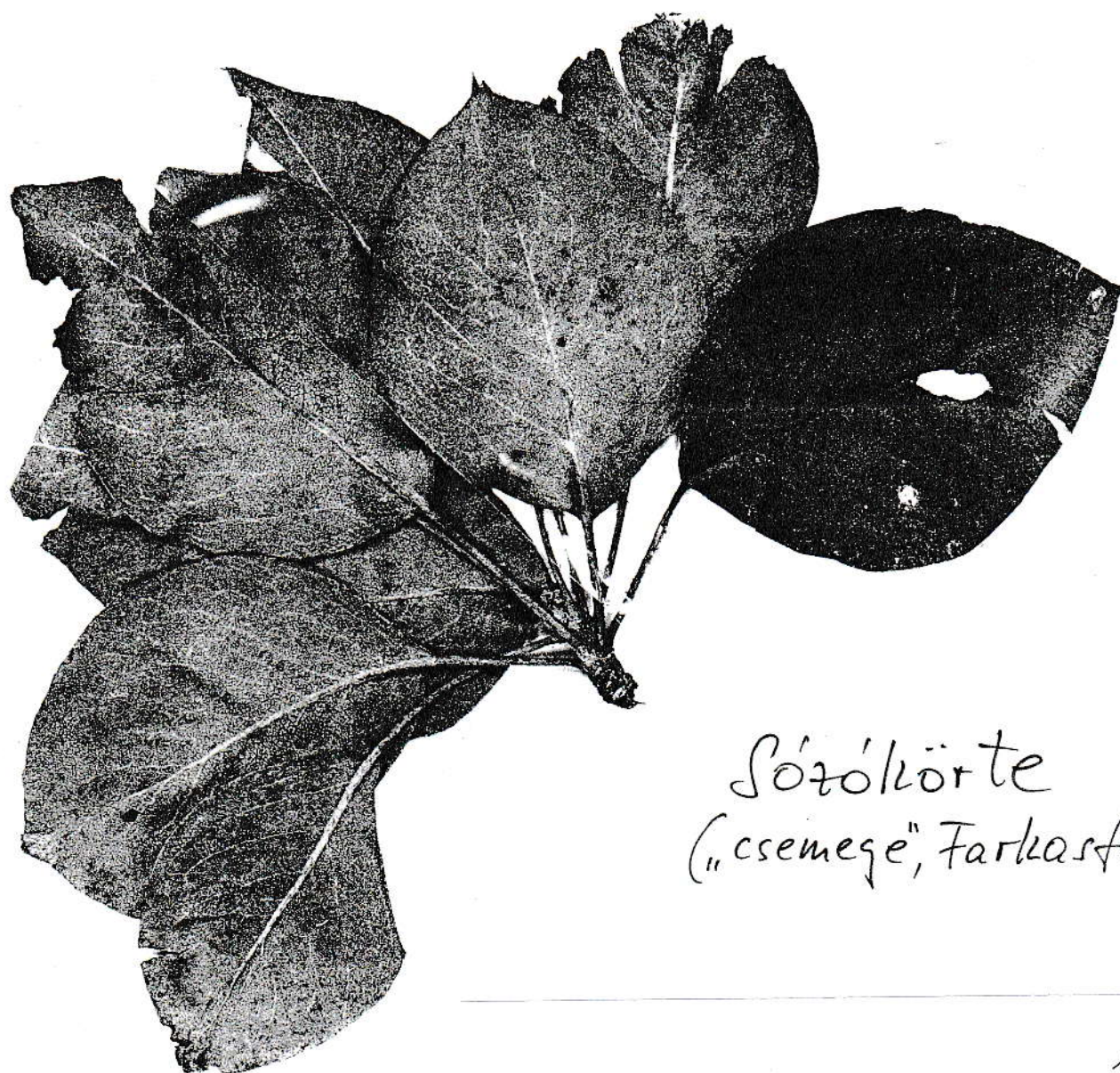
Sótólkörte
(Pityer-szer, "alsózo",
Baliék előtt)
(2003. VIII. 30.) 160



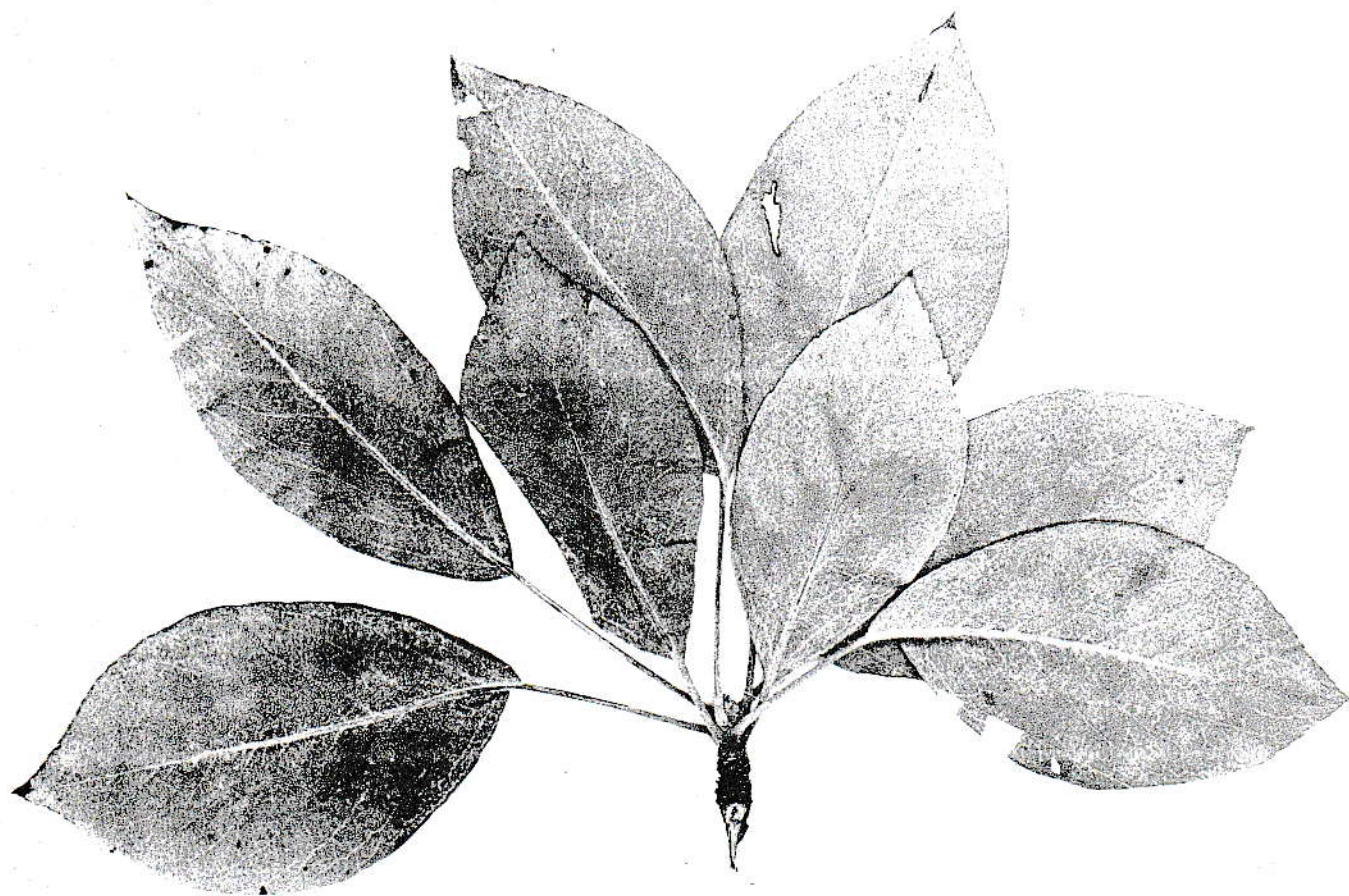
Soro-körte
("álsóró", Farlasfa,
hidnál) 161



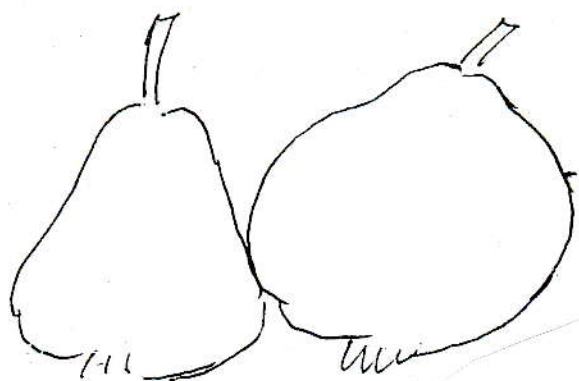
Sórákörte
("lebe'nyi")



Sószőlőrté
("csemege", Farkasfa)



Sózókörte
(Sz. Pityer-szer)
("Pogaci" - B. 7.)



Sószőlőke
 (Sz. Pityer-szer)
 ("Magtalan" - B. Á.)
 (2000. IX. 25.)



Tüske's körté
(Hegyhátsál)



Véreskőrtő
(Vácesgres)



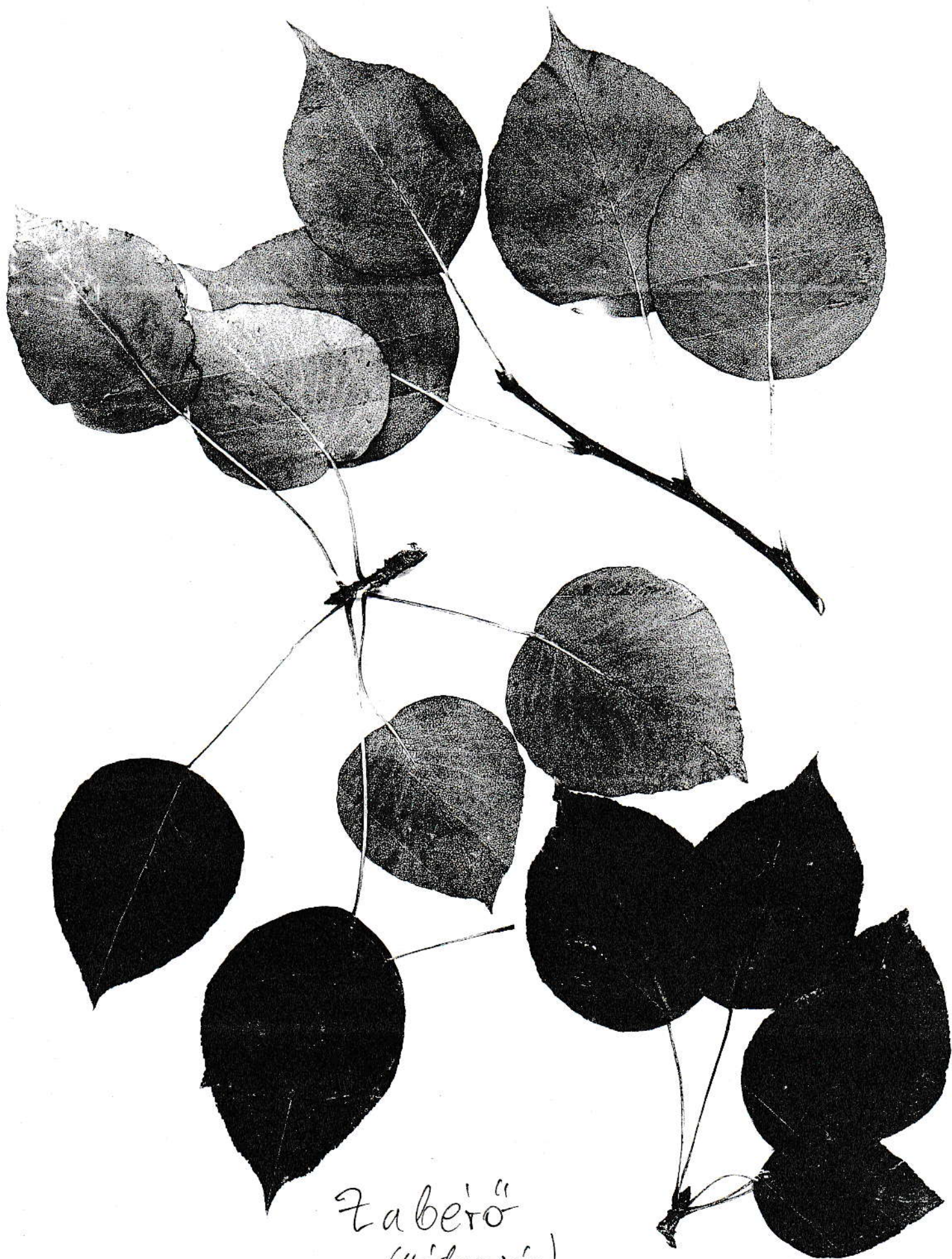
Véres kőrté
(Hegyfalu)



Véres kőrté
(Szeleste)



Véres kőrté
(Lábatlan)



Zabérő
(Hédervár)



Föld Magdolna
(pomo. z)





Zöld Magdolna
(Tök)

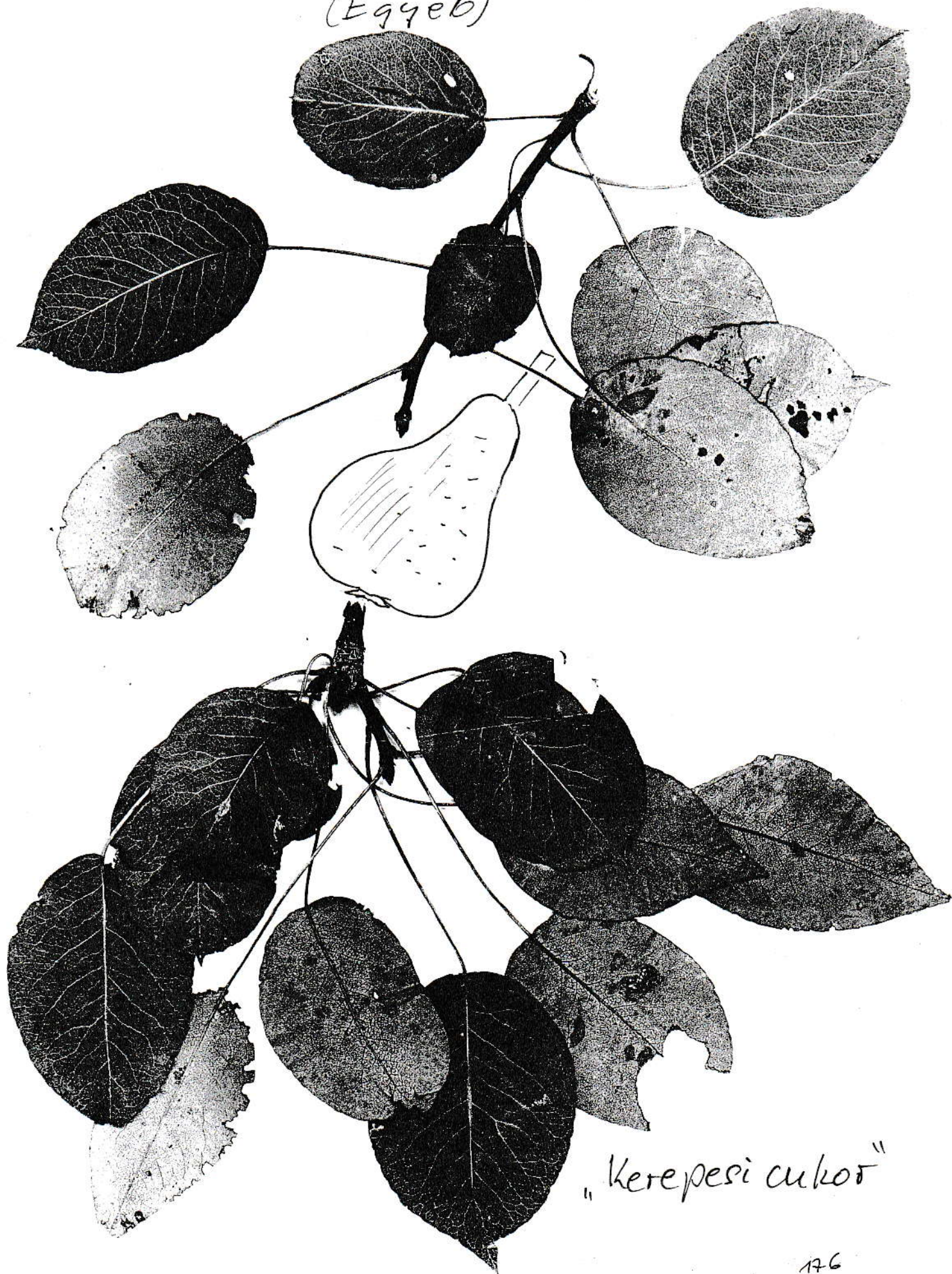
Föld Magdolna
(györladaker)





Töld Magdolna
(Starvaszend)

(Egyéb)



"Kerepesi cukor"

(Egge'6)



"Sobri pirosveli"

(Egqe'b)



"Pomd'zi si'kos"

(Egyéb)



Pyrus pannonica
(Pomák, Bem-
-Vasvári m. sardc)

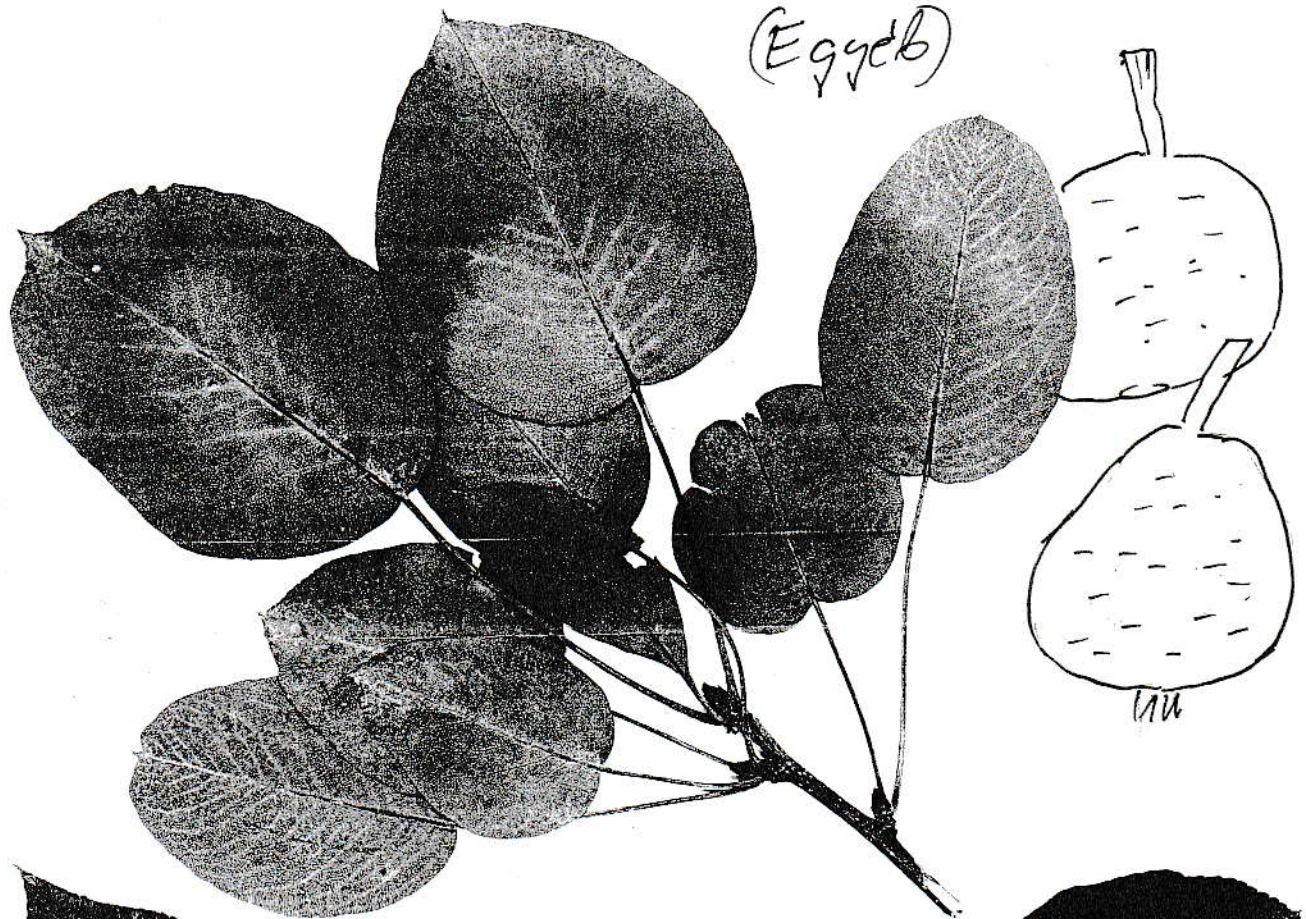
(Egyéb)



K. Gy. A.
rajta

"Pirosbelü" vackor"
(Kolorsár-Bükk, K. Gy. A.)
180

(Egyéb)



Darázskörte
(Hegyhátsál)

(Egyéb)



Bakszat
(Zalaláshagy)



(Egyéb)

(2000. VII. 28.)

(?) *Pyrus praenotica* TERPÖ
(2. Pityerszer, füstösház mögött) 183

(Egyéb)



Pyrus mohácsyana TERPÖ
(Szentendre, Fegyverlertje)

(Egyéb)



Pyrus pannonica st. *f. vinosa* TĒRPÖ

(Szentendre, Pécsik)
(Petyina)





(Egyéb)

Pyrus pannonica St.
sanguinea TERPÖ

(Szentendre, Pécsin)
(Petyina) 186

(Eggéb)

Pyrus pannonica TERPO
(Szentendre, Tyúkos)



(Egyéb)



Pyrus nivalis var. *orientalis*
f. *canaliculata* TERPÓ
(Szentendre, Pécsin-Pettyina)

Pyrus nivalis var. *orientalis* f. *schilberszkyana* T. (Egyéb)
(Pomda, Kiskartálya)



(Egyéb)

Pyrus nivalis var. *orientalis* f. *bereczkiana*,
TERPO

(srentendre,
Kisboldogtanya)



(Egyéb)

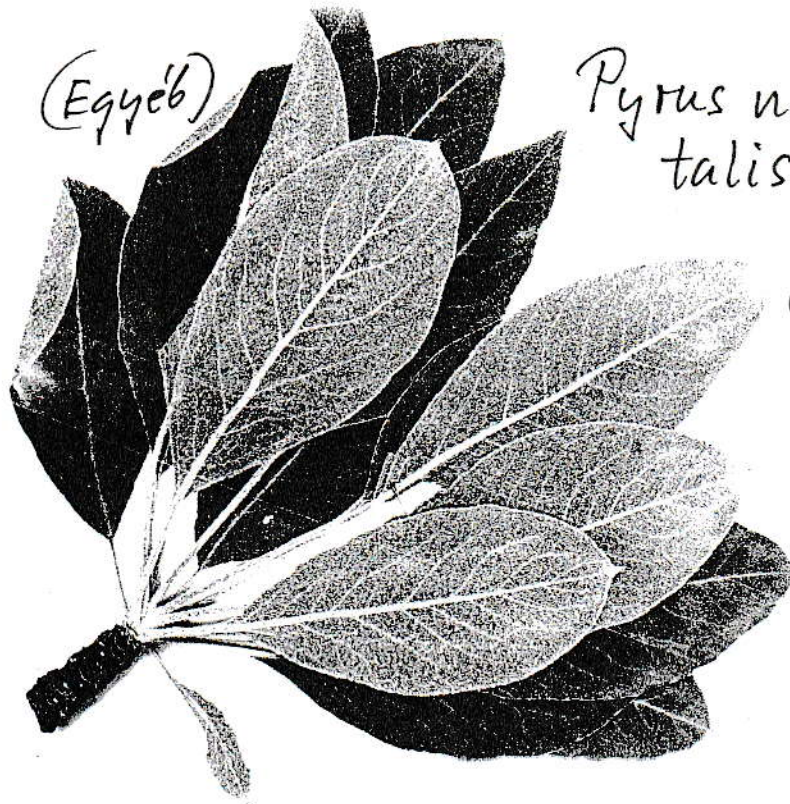
Pyrus nivalis var. *orientalis* f. *danubialis* TERPÖ
(Szentendre,
Kisboldogtanya)



(Egyéb)

Pyrus nivalis var. *orientalis* TERPÖ

(Szentendre,
Cserecsnyes u. 206.)





Pap körte

Őszi piros

Avranches-i jó Lujza

Vilmos körte



Őszi füge

Őszi piros

Kieffer körte

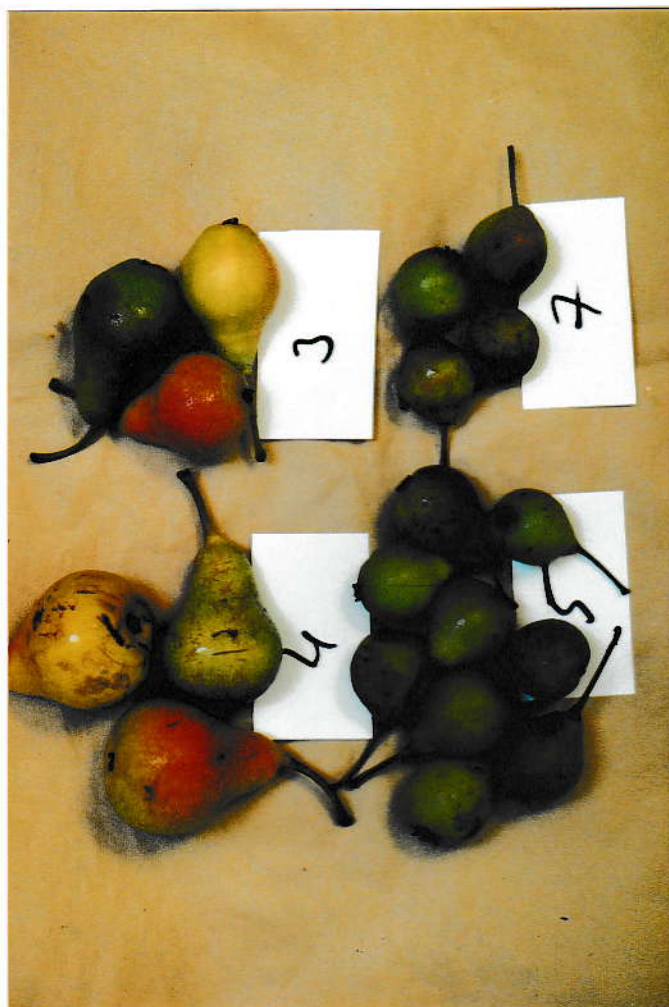
Vilmos körte



Bacsa körte



István (vörös) körte
oltás helye



„Piros nyakas”

Asszony körte

Tüskés körte

Bakszar



Sózőkörte

(„alszó”)

Bosc kobak



Ihar körte

Asszony körte

Leves körte

Őzi császár



Citromkörte



Zöld Magdolna



Árpával érő

„Korai búzás”



Kis szegfűkörte

Arató körte

Zöld Magdolna

Kis szegfűkörte,
lábatlan



„Piros nyakas”

Őszi császár

Kongresszus emléke

„Bicskei pirók”

Clapp kedveltje

Vilmos körte

Erdei vajkörte

Kálmán körte

Nácika

Hardy vajkörte

István körte

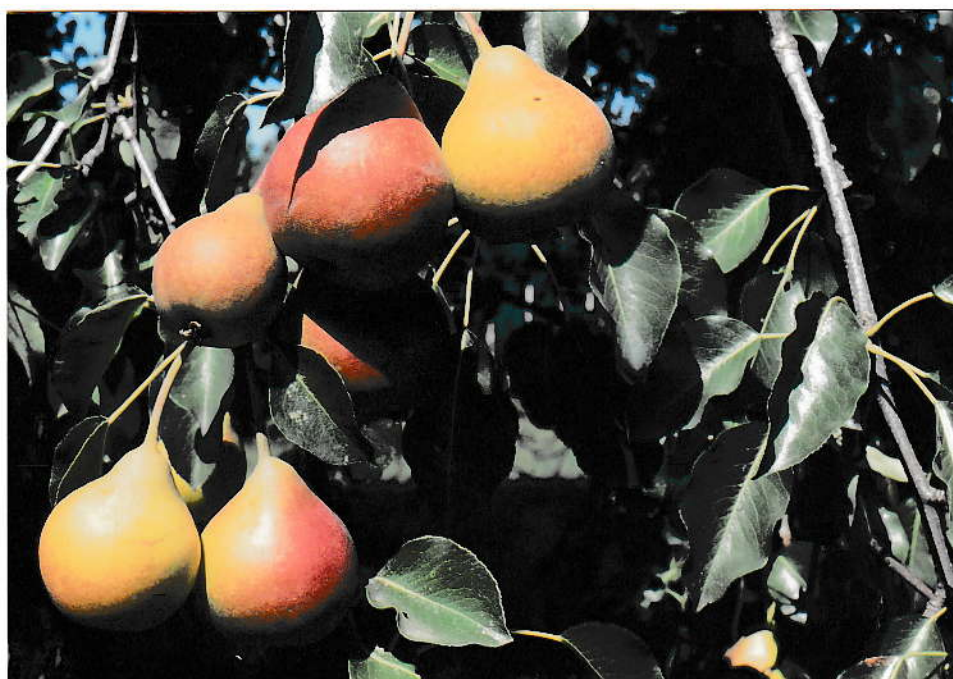
Citrom körte

Asszony körte

„Nyári Lujza”



Arabitka



István körte
(=Vörös k.)



„Korai szegfű”

Kis szegfűkörte

Pyrus pannonica
TERPÓ

Nagy szegfűkörte



Árpával érő



„Korai búzás”



„Korai búzás”
Füzesabony



Nácika



„István körte”
(Vörös k.)



„Korai búzás”



Sózókörte



2005. IX. 27.
HATVAN
P. ampl. D.



„Domin-féle” körte

Véres körte



?

Asszony körte

?

Fügekörte



Citromkörte

„Bagi pirosbelű”

Clapp kedveltje



„álsózó”

Sózó körte

Bosc kobak



2002. VIII. 30.
FARKASFA
(Kisbuda)
(Szőkő?)

Bosc

2002. VIII. 30.
Pityerszer
"füstöske" mö-
sött (!!)

2002. VIII. 30.
Pityerszer
(Hánfal felett)
Szőkő (?)

„álszó”

„álszó”

Bosc kobak

Pyrus praenorica
TERPÓ



2002. VIII. 30.
Hagykóról (76-ny)
Fatelepuel
(Örök piros)!

2002. VII. 25.
Favrené
(Szlovák, 11.04.77)

2002. VIII. 4.
„Örök füge”
(sajókt)

2002. VIII. 30.
Papier
falu előtt (belső)
Szőkő-

Őszi piros

Szőkőörte

Favrené

Őszi füge



2002. VIII. 30.
Hagykóról (76-ny)
Fatelepuel
(Örök piros)!

2002. VIII. 6.
M. 1. Tatár-
nyel előtt

2002. VII. 15.
„István”
G. Blaháné.
foto: 12.8. (Házi Kőb.)

2002. VIII. 30.
Papier
falu előtt (belső)
te) Szőkő-

Őszi piros

Szőkőörte

Pyrus pyraister

István körte
(=Vörös k.)



Nácika



„Pátyi pirosbelű”

Nácika

Clapp kedveltje

„Nyári Lujza”

„Bicskei pirók”

Csörgőalma



„Bicskei pirók”

Nácika

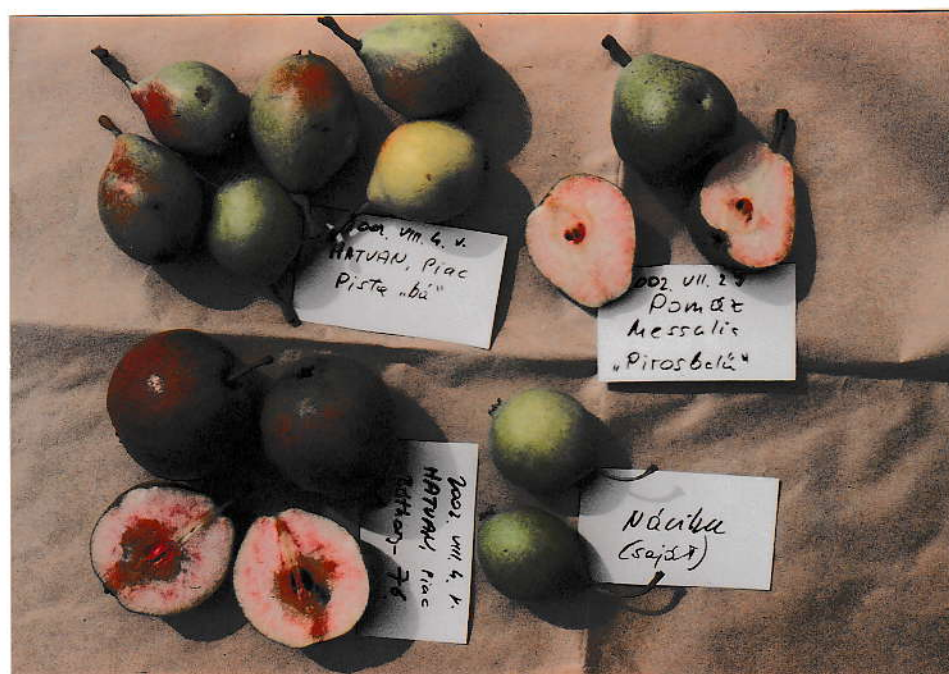
Kis szegfűkörte

?



„Nyári bergamott”

„Pirosbelű”



„Hatvani nyári”

„Bagi pirosbelű”

„Pirosbelű”

Nácika



„Pirosbelű” fák
Balogunyom



„Korai szegfű”
fotó: Tóth Ernő



„Korai szegfű”



„Nyári Lujza”



„Nyári Lujza”



István körte
(=Vörös k.)

Nyári füge

Ihar körte



Zabérő



Héber körte

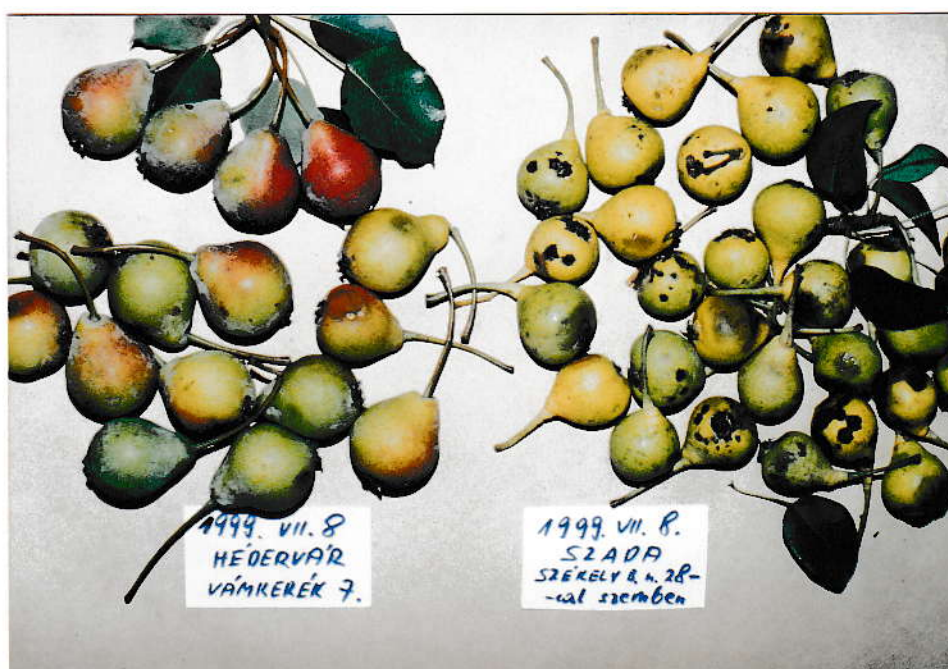
Nácika

„Pirosbeli”

„Nyári Lujza”

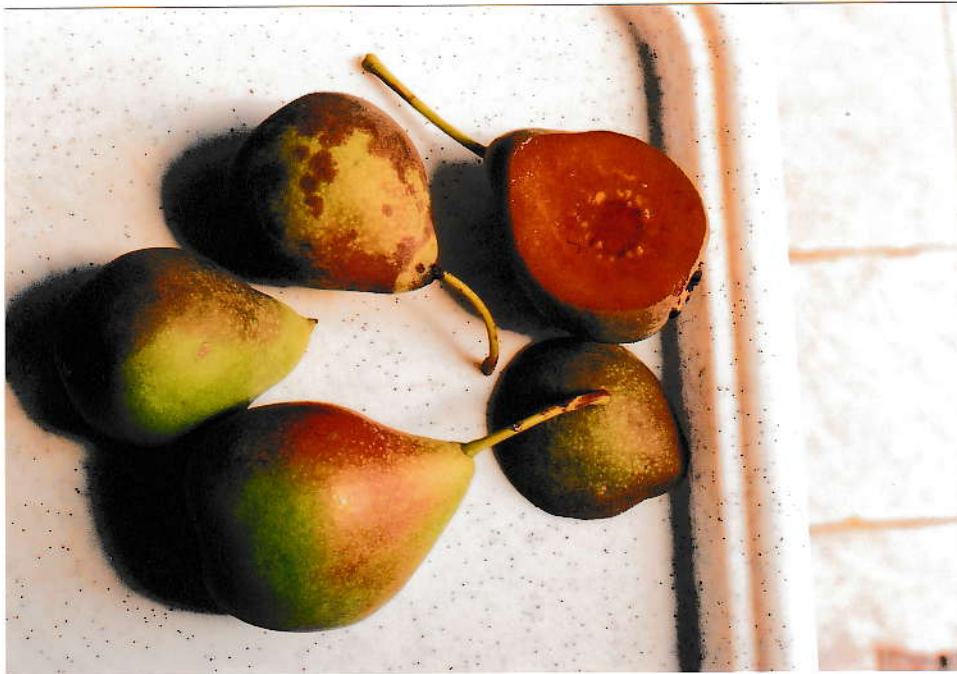
István körte
(=Vörös k.)

Zabérő



„Korai búzás”

Arabitka ?



Ihar körte



Ihar körte



Ihar

István körte

Nácika

Citromkörte

Tüskés körte

„Kerepesi cukor”

„Nyári Lujza”



István körte
(=Vörös k.)



„Pomázi csíkos”
(Vasvári-Bem u. sarok)



„Sárga nyakas”
(„Nagy hébér”)



Véres körte



„Piros nyakas”

Nagy szegfűkörte

„Piros nyakas”

1999. VII. 22.
FOT
KOSSUTHI. 41

1999. VII. 22.
TÖRÖKALINT
BARTÓR. 16.

1999. VII. 22.
ZSÁMBÉK
TEMPLOM...



Citromkörte

„Bicskei pirók”

1999. VII. 24.
SZADA
ÁRPAK. 1/6

1999. VII. 31.
NAGYTARCSA
BARTÓR. 72.



Nagy szegfűkörte

1999. VII. 27.
POMÁZ
BENICHEY 107.

1999. VII. 27.
POMÁZ
DEK-VASV. 6



Arató körte

„Bicskei pirók”

Nácika



„Sárga nyakas”

Arató körte

Arabitka



„Sárga nyakas”
(„Nagy héber”)

István körte
(=Vörös k.)

Mézes körte

Véres körte



Véres kőrté



Véres kőrté

Véres kőrté





"Bagi pirosbelű"



István körte
(=Vörös k.)

Nácika

„Piros belű"



„Nyári bergamott"

„Pirosbelű"



„Pátyi pirosbelű”



Asszony körte



Zabérő



Gahér

Arabitka



Véres körte

Nácika

„Sárga nyakas”

Sózókörte (lébényi)

„Pomázi csíkos”



Bosc kobak



„Pátyi pirosbelű”

Clapp kedveltje

Clapp

1997. VIII. 24.
PÁTY
KÖRÖSUTCAI. 63



Pyrus magyarica
TERPÓ

(Sára Jánostól)

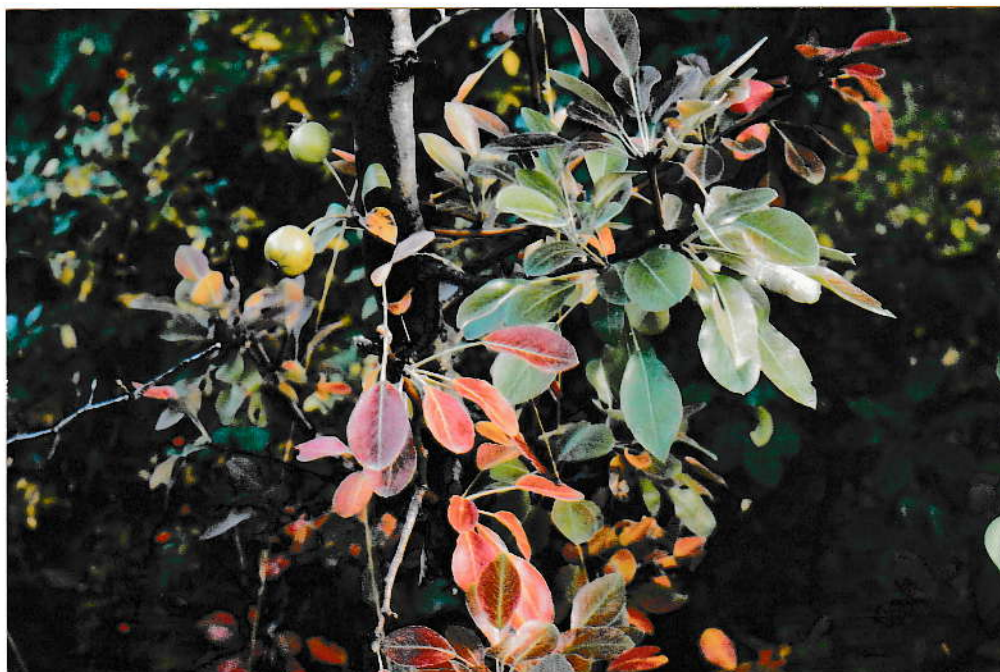
Bosc kobak



Dr. Terpó András



Pyrus pyraister
(őszir lombszíneződés)



Pyrus mohácsyana
TERPÓ



Nem tudom szilva

Kökényszilvának tartják, bár szíromlevele nem kerekded (Terpó 1974/188).



Csörgőalma (korai, édes, illatos, sarjképző)

ÉRÉSI IDŐ

	Július	augusztus	szeptember
Arabitka	_____		
Arató körte	_____		
Árpával érő	_____		
Asszony körte		_____	
Bacsa körte			_____
„Bagi pirosbelű”	_____		
„Bicskei pirók”	_____		
Citromkörte		_____	
Combkörte	_____		
Cukorkörte	_____		
Csoportkörte	_____		
A „Domin-féle” körték	_____	_____	_____
Fügekörte		_____	
Gahér	_____		
„Hatvani nyári”	_____	_____	
Hébér körte	_____		
Ihar körte		_____	
István körte		_____	
Kis szegfűkörte	_____		
„Korai búzás”	_____		
„Korai szegfű”	_____		
Mézes körte	_____		
Nácika		_____	
Nagy szegfűkörte	_____		
Nyári Bergamott		_____	
„Nyári Lujza”		_____	
Nyári macskafej		_____	
Őszi császár		_____	_____
Őszi füge			_____
Őszi piros		_____	
„Pátyi pirosbelű”	_____		
„Pirosbelű”		_____	
„Piros nyakas”	_____		
„Pomázi csíkos”			_____
„Sárga nyakas”	_____		
Sárga vas	_____		
Sózókörte		_____	
Tüskés körte	_____		
Véres körte	_____		
Zabéró	_____		
Zöld Magdolna	_____		

NAGYSÁG (tájékoztató jelleggel)

	apró	kicsi	közepes	nagy	
Arabitka	+	+			
Arató körte		+	+		
Árpával érő	+				
Asszony körte		+			
Bacsa körte		+			
„Bagi pirosbelű”		+			
„Bicskei pirók”			+		
Citromkörte			+		
Combkörte		+	+		
Cukorkörte		+			
Csoportkörte	+	+			
A „Domin-féle” körték		+			
Fügekörte		+			
Gahér	+				
„Hatvani nyári”		+			
Héber körte		+			
Ihar körte			+		
István körte			+		
Kis szegfűkörte	+				
„Korai búzás”	+	+			
„Korai szegfű”		+			
Mézes körte		+			
Nácika	+	+			
Nagy szegfűkörte		+			
Nyári Bergamott			+		
„Nyári Lujza”	+	+			
Nyári macskafej		+			
Őszi császár			+		
Őszi füge			+		
Őszi piros		+			
„Pátyi pirosbelű”		+			
„Pirosbelű”			+	+	
„Piros nyakas”				+	+
„Pomázi csíkos”			+	+	
„Sárga nyakas”				+	+
Sárga vas	+				
Sózó körte		+	+		
Tüskés körte		+	+		
Véres körte		+	+		
Zabérő	+				
Zöld Magdolna		+			

HELYSÉGEK (mintavételek száma)

Ácsteszer (1)	Hévízgyörk (4)	Tárnok (1)
Aka (2)	Iklad (1)	Tárnokrét (1)
Alcsútdoboz (2)	Jánoshalma (1)	Tát (1)
Árpás (2)	Katafa (3)	Tatabánya (2)
Bag (2)	Káptalanfüred (1)	Tét (2)
Bajna (2)	Kemendollár (2)	Tihany (1)
Bajót (7)	Kerepes (1)	Tök (6)
Bakonyszentkirály (2)	Kozármisleny (1)	Törökbálint (2)
Bakonyszombathely (1)	Lábatlan (20)	Vácegres (6)
Balatonszőlős (1)	Marcaltó (3)	Vácszentlászló (1)
Balogunyom (1)	Mogyoród (7)	Vág (2)
Bicske (3)	Nagymizdó (1)	Valkó (1)
Bőszénfa (1)	Nagytarcsa (5)	Vámosgyörk (1)
Budapest (1)	Neszmély (2)	Vasgerszeg (1)
Csesznek (1)	Nyúl (1)	Vaszar (2)
Csép (1)	Olád (Szombathely, 1)	Veszprémvarsány (3)
Csomád (1)	Ozmánbük (1)	Visegrád (1)
Csopak (1)	Órbottyán (1)	Zalacséb (1)
Csorna (3)	Örkény (1)	Zalaháshágy (7)
Dömös (1)	Páli (2)	Zsámbék (1)
Dömsöd (1)	Pásztó (5)	
Dunabogdány (1)	Páty (3)	Sorrend:
Ecser (1)	Pécel (1)	Lábatlan (20)
Enese (1)	Pécs (2)	Szada (11)
Erdőkertes (2)	Pér (1)	Szentendre (10)
Etyek (1)	Pilismarót (3)	Hédervár (9)
Farkasfa (2)	Pomáz (9)	Pomáz (9)
Fót (4)	Rábacsanak (1)	Bajót (7)
Füzesabony (1)	Ravazd (2)	Gödöllő (7)
Gödöllő (7)	Réde (1)	Mogyoród (7)
Gyermely (3)	Sobor (1)	Pásztó (7)
Gyöngyösfalu (1)	Szada (11)	Zalaháshágy (7)
Győrladamér (1)	Szalafő (5)	Hegyhátsál (6)
Győrújfal (1)	Szarvaskend (3)	Tök (6)
Hasznos (4)	Szeleste (1)	Vácegres (6)
Hatvan (3)	Szemenye (1)	Nagytarcsa (5)
Hédervár (9)	Szentlászló (1)	Szalafő (5)
Hegyfalu (1)	Szentspéterfa (1)	Hasznos (4)
Hegyháthodász (1)	Szil (1)	Hévízgyörk (4)
Hegyhátsál (6)	Szentendre (10)	stb.
Hernád (1)	Tabajd (1)	

A MINTAVÉTELEK HELYE

