

## VIII. KHIVA GAZDASÁGI NÖVÉNYEIRŐL

ÉS A VELŐK HAZÁNKBAN MEGKEZDETT HONOSÍTÁSI KISÉRLETEKRŐL.

(Felolvasatott az 1876 december 20-ikán tartott szakülésen.)

Közép-Ázsia három khánsága közt, gazdasági s általán haszon-növényekben, a khivai khánság, vagy, mint Ázsiában nevezik: „*Kharezm*“, kétségkívül a leggazdagabb. És minden habozás nélkül mondhatni, hogy a növénykultúra sehol sem emelkedik nagyobb tökéletességre mint e paradicsomi kis oázban, melyet, valóban, csakis az emberi szorgalom tett azzá, az ország csatornázása által. Emberi erőt meghaladónak látszik a munka, mely a mi közép nagyságú folyóinkhoz hasonló csatornák, *jař* és árok hálózatok kiásására szükséges volt. E csatornába bevezették az Oxus vizét, mely a talajon a felső Afrikához hasonló forró légkörben is, a legbujább tenyészetet varázsolja elő. A khánságnak, különösen az Oxus szétágazásától délre eső részét beutazva, mint említém, alig néhány mérföldnyi közökben valódi folyó nagyságú csatornákra, és minden lépten nyomon kisebb öntöző árkocskára bukkan az ember. Amint ezeknek vizét kibocsátják a termő földekre, a táj első látásra majdnem mocsarasnak tűnik fel. E látvány valóban meglepő oly vidéken, hol soha egy csepp eső sem hűl a forró, szomszjas talajra.

Ezen röviden vázolt kép — nem kétlem — kellemes csalódással lép meg azokat, kik Közép-Ázsiát borzadályos homoksivatagnak képzelék, hol talán még a gondolat is elhal. Igaz, rémletesek Közép-Ázsia sivatagjai, de csak azért, hogy a szem annál nagyobb kéjben fürödjék az ezen sivatagok közé beékelte egy-egy *Ferghana*, *Miankal*-völgy, avagy Khiva zöldelő oázának látásán. Látva a khivai khánságot megosztott s csatornákkal áthatgatott földbirtokaival, a hol a leggazdagabb birtokosnak is alig van 10—15 „tanap“ (khivai hold) földje; látva, hogy minden egyes birtok körül van ültetve eper-, szőlő-, *dzsídé*,\* savanyú szederfa, barack- és más nemes gyümölcsfákkal; látva, hogy ott a gazdaság már többé nem mint nálunk külterjes, sőt már nem is belterjes (intensiv), hanem valódi kerti gazdaság: nem fogjuk többé feltétlenül elfogadhatónak találni a journalistikának gyakran s nagy kedvvel használni szokott: „ázsiai állapotok“ kifejezését.

Áttérve felolvasásom szorosán vett tárgyára, t. i. az egyes gazdasági növényfajok leírására, azokat három csoportba, t. i. a) a

\* A cikk javító íve szerző úrtól időre nem érkezvén vissza, a khivai növénynevek helyes írása dolgában V á m b é r y tanár úrhoz fordúltunk szíves tanácsért. Vámbéry úr a legnagyobb előékenységgel teljesítette kérelmünket, miért is fogadja itt nyilvánosan is a szerkesztők köszönetét.

szorosan vett *mezőgazdasági*, b) *orvosi* és c) *kerti növények*, illetőleg *gyümölcsök* csoportjára osztom fel.

a) *Mezőgazdasági növények.*

A khánság legfontosabb mezőgazdasági terményei: a búza, a *dzsügeri* és a gyapot.

*Buza* terem egész Közép-Ázsiában, de a khivai a legjobb, leg-súlyosabb, legtöbb kelő ereje van és a legszebb lisztet adja. Liszt-jéből oly fehér kenyereket sütnék, melyek a legfinomabb miskolczi vagy váczí czipókat is felülmúlják. Azon fajták közt, melyeket én találtam, a legjelesebbek a következők: 1. A *jumalak bas budai*. Ez minden búzafaj közt a legsúlyosabb szemet, s a legszebb lisztet adja. Tavalyi, khivai termésű e fajta búza, daczára hogy egész utamban a nap forró hevében a tevé hátán egészen kiaszott, s így súlyából igen sokat veszített, ezelőtt pár hónappal megmérve, egy hektoliter mégis 74 kilo- és 50 dekagrammot nyomott. Szárának és leveleinek fejlődése hasonlít a bánáti búzáéhoz; oly magasra mint a tiszai búza, nem nő ugyan, de annál kalászosabb. Kalászhajszosak. A szemek külszíne majdnem egészen fehér; az úgynevezett aczélos-ság alig látszik rajta; inkább tompa mint hosszás. 2. A *bokhara budai*. Szára hasonlít az előbbiéhez, csak hogy kalászhajszosak, olyan formák, mint nálunk a felsőbb vidékeken, Abaujban, Gömörben stb. termelni szokott ú. n. tarbúzáé. Szemjei is hasonlóak a jumalak bas budaiéhoz; lisztje is oly finom fehér, csak hogy már kevésbé súlyos. Egy hektoliter khivai termésű ilyen búza nyomott 72 kilogrammot. 3. *Tokmak bas budai*. Szára hasonlít a két előbb nevezett fajéhoz; csakis kalászhajszosak alakjára nézve különbözik azoktól. Ennek kalásza nem oly hosszás mint egyéb búzafajoké, hanem rövidebb, terjedtebb és tömöttebb; tehát inkább gömbölyű mint hosszás; innen származik neve is: „botfejű búza.“ Szemjei is rövidebbek, zömökebbek s valamivel pirosabb színűek mint az előbbieké. Súlyja is csekélyebb mint amazoké.

Ez elősorolt három faj inkább őszi.

Kizárólagosan tavasz-búza, 4. a *jazlik*. Magasabb szárú az előbbieknél. Kalászhajszosak a bokhara budaiéhoz. Szemje fehér, és talán valamivel nagyobb mint amazé; lisztje is mérkőzik fehérség tekintetében amazéval, csak hogy kelő ereje nem oly nagy és kevésbé súlyos.

A búzavetések — mondhatni — tiszták, csak itt-ott látni köztök egyes rozskalászosakat. Ez feltűnő, mert rozst, elvetve, az egész khánságban sem láttam s így az összekeveredés alig érthető. A búzavetések még egy gyomféle tarkítja, mely igen hasonlít a mi

konkolyunkhoz. Khivában ezt *kara budai* (fekete búza) vagy *szüllü*-nek is nevezik. Khivának elősorolt búzafajait, tekintve termékenységüket, súlyosságukat, gazdag keményítő- és liszttartalmukat, hazai gazdaságunkban egyelőre is nagy nyereségnek tartom; egyébként azoknak a mieink feletti határozott előnyeit, szemjeinek kitünőbb s gazdagabb vegytartalmát, tehát nagyobb becsét, csakis a vegyelemezés fogja megmutatni.

Másik legfontosabb termény a *dzsügeri*. Ez a czukorcziroknak (*Holcus sacharatus*) egy varietása, amint ezt bugája, különösen pedig a buga szárának hajlottsága is mutatja. Szára úgy mint levele, a mi közönséges czirokunkéhoz hasonló, csakhogy sokkal erőteljesebb; rendszeren 2 méterre, sőt magasabbra is megnő. Szára egyenesen, minden elágazás nélkül nő fel, mint a czirkölesé; végén félkör alakban meghajlott, melyhez a virágok ágas kocsánkákkal vannak hozzáillesztve, tehát bugát képeznek. A buga 10—15 centim. hosszúságú, tojásalakú. Apró virágai fehéresek gyengén rózsaszínbe menők. Magvai kétszer nagyobbak mint a czirkölesé s egészen fehérek; még kívül is annyira lisztesek, hogy az ember kezét fehérre fogják. A magvak belül is hófehér lisztet tartalmaznak. Bár általában állatoknak, különösen a lovaknak termelik mint abrakot (Khivában a zabot nem ismerik), mindamellett a szegényebb néposztály, lisztjét, kenyérnek is használja. A belőle készült kenyér hófehér mint a búzalisztből készült s mindenesetre hasonlíthatlanul jobb mint a kukoriczából készült malé vagy polenta.

A dzsügerit Khivában ép úgy táblaszámra vetik mint nálunk a kukoriczát. Egy „tanap“ földbe (1 tanap = 60-or = 2 kéz hossza, körülbelül 3600 □öl) 10—12 font magot vetnek, s a kikelt plántákat sűrűbben hagyják meg mint nálunk a kukoriczát; oly sűrűn, hogy a mi kapánk alig férne el közte. Aratás után, ősszel, egy „tanap“ földről 60—100 „batman“ (1 batman = 64 font) dzsügeri magot is nyer a khivai, tehát körülbelül 384—530 szorososan van vetőmagva visszaadva. Hogy a dzsügeri az állatoknak mily hatalmas tápszere, fényesen bizonyítja azt a turkoman-ló, melyet majdnem kizárólag ezzel abrakolnak, s mely a világnak legelső lova, még az arabot sem véve ki.

Khiva harmadik legfontosabb terménye a *gavadsa*, gyapot, mely a mindinkább fejlődő helyes termelési rendszer folytán, most már legnagyobb részben méltán mérkőzik úgy a szálak hosszúsága mint ruganyossága s finomsága tekintetében is, a híres bokharai gyapottal. Khivában egyedül az ú. n. gyapot-fű (*Gossypium herbaceum*) termeltetik; ugyanazon faj gyapot ez, melyet India s Egyiptom termel. Khivában 45—70 centimeter magasra nő; levelei a szőlőéhez hason-

lók; gyümölcse kis diónagyságú. Gömbölyű, rekeszes tokja, melyben borsónagyságú magvai hosszú gyapjúba burkolvák, éréskor felpatnan. Egy növény 5—10 gyümölcsöt hoz. Márcziusban vetik, szeptember végétől kezdve érik. Mint tudjuk, gyapja szövéshez, magva pedig olajgyártásra használtatik. Rendkívül nedves földet szeret s azért majdnem zsendülő koráig folyton víz alatt tartják. A khivai gyapot habitusára, külsejére nézve nem oly imposans alakú mint az amerikai gyapotfa (*Gossypium pentandrum*), figyelmünket mégis megérdemli, amennyiben a khánságnak északi részén, Hodzsael, környékén majdnem oly égalj alatt terem mint a mienk, minél fogva hazánkban való meghonosítása talán remélhető.

A khánság, különösen Khiva városához közel Ráápenik környékén oly kitűnő dohányt termel, mely Ázsiának leghíresebb dohányjaival, minők a sirászi, vagy a még ennél is jobbnak tartott karsi, úgy illat mint kellemes íz és tartós jó égés tekintetében is versenyez, mint erről magamnak is elég alkalmam volt meggyőződni. E dohány (khivai nyelven *tembaku*), külsejére hasonlít a török „jenidzei“ dohányhoz. A plánta alacsony; körülbelül 60 centimetryire nő. Levelei tenyérnyi nagyságúak, tojásdadalakúak, hegyes végűek, Virágai igen halvány rózsaszín vagy fehérszínűek. Csakis vízpipából szívják. Egy-két szippantás belőle, a szobát a legkellemesebb illattal árasztja el, mely vetekedik a legelső francia illatszerrel; s mit e dohánynál igen nagyra becsülök az azon tulajdona, hogy füstje a zárt szobában is rövid idő alatt eloszlik és így semmi kellemetlen utószagot nem hagy maga után.

Gazdag a khánság olajnövényekben. Ezek közül első helyen megemlítendőnek vélem a *kündzsüt*. Ez egyenyári növény; megnői majd egy méter magasra. Szára négyszögű; ritkán elágazó. Levelei gerelyalakúak. Virágai ajakosak, halvány testszínűek, s leginkább a fő száron sorban, váltogatva vannak elhelyezve. Termései 30—40 mm. hosszú tokok, kovadók, hosszában két rekeszre osztvák, mely rekeszekben a magvak átellenes két sorban a közfalhoz vannak növe. Magvai aprók, feketék vagy világosbarnaszínűek, laposak. Egy tokban 50—60 ily szem található. Midőn a plánta 20 cm. magasra nőtt, már elkezd virágozni s termést hozni. A virágok s termések a plánta növésevel a szár hosszában folyton szaporodnak, úgy, hogy midőn a plánta teljesen felnőtt, termésekkel egész hosszában gazdagon meg van rakva.

Khiva minden olajnövénye közt ez adja a legdrágább és legjobb olajat. Olaja oly tiszta, színtelen, mint a víz; sem szaga, sem íze nem kellemetlen, sőt a legjobb fa-olajnál (*Olivenoel*) is kellemesebb ízű. Világításra nem alkalmas. Magvát édes sütemények készítésé-

hez is használják; némely helyeken a kenyeret is behintik vele midőn a keménczébe rakják. Vetik márcziusban, szórva;  $3\frac{1}{2}$  hónap alatt érik meg. Midőn a növényen a tokok barnúlni kezdenek, a növények levágatnak s kérékbe köttetnek; midőn a napon kiszáradtak, csak egyszerűen megrázogatják, s a magvak teljesen kipelegnek; így tehát kitisztítása is kevés munkába kerül.

Másik, ugyancsak nagyban termelt olajnövény a *zöger*, mely nem egyéb mint a mi lenünk. Márcziusban vetik, s 4 hónap alatt érik meg. Olaját evésre, néha világításra is használják.

Termesztik az *indeüt* is, vagyis a repczét, mely a mi káposzta-repczénkkal leginkább megegyez, csakhogy szemje kisebb, valamint szára sem oly terebélyes, és nem oly gazdag hüvelyekben. De miután az egyes plánták csekélyebb terjedelmőknél fogva egymáshoz közelebb is állanak, mint a mi repcze-növényeinknél, egy tábla föld nem ad kevesebb olajat mint nálunk. Olaja ott is, mint nálunk, igen kellemetlen szagú s ízű, így csak leginkább állatoknál rüh-féle betegségek ellen orvosszerű, kenésre s hasonló czélokra használják.

Mint olajnövény természetik még a kender is. Ez ott sokkal vastagabbszálú mint nálunk, azért leginkább csak köteleknek dolgozzák fel. Olaját kenésre és világításra használják. Az olajnövények között végül említést kell tennem még a *köknár*-ról vagy a mákról is, mely szinte kiválólag díszlik. Fejei nagyok és hosszasak, fehér magszemekkel. Opium készítésre, olaját pedig étkezéshez használják. Igen jó asztali olajat ütnek belőle.

Gazdag a khánság különösen a hüvelyes főzelék-növényekben is. Ezek közt legdrágább és legkedveltebb a *nohut* és *más*. Ezek közül az első kevesebb, a másik ellenben annál nagyobb mennyiségben termeltetik. A nohut a borsónak egy válfaja. Az egész növény hasonlít a borsóhoz, csakhogy szára a mag megérése után állva marad és soha sem fekszik le mint a mi borsónké. Hüvelyekkel gazdagon meg van rakva; hüvelyei azonban a mi borsónkénál sokkal rövidebbek. Egy-egy hüvelyben 1—2 mag van. A mag fehérszínű, gömbölyű, kis hegyes csúcscsal. Kitűnő ízű főzelék; leginkább húslével főzve, leves gyanánt eszik. A nohutnál sokkal nagyobb mennyiségben vetik a khivaiak a mást, melyet én a mi paszulyunk egyik válfajának nézek. Külsője legalább teljesen hasonló ahhoz. Levele teljesen hasonló a paszulyéhoz, míg hüvelye inkább a lednekéhez közelit. Virágai pillangósak, rózsaszínűek. Magvai zöldek, majd sötétbarnák, aprók, mindkét végükön horpadtak. Igen gazdagon terem. Szemjeit, melyek kitűnő jóízűek, leginkább vízzel főzve eszik. Márcziusban vetik;  $3\frac{1}{2}$ —4 hónap múlva érik.

A *burcsak* is paszulyféle. Növénye ennek is teljesen hasonló

a paszulyéhoz; hüvelyei azonban vékonyabbak, s sárgásszínű szemjei apróbbak, kőkemények. Ezt a két előbbinél kevésbé termesztik. Termesztik még a lencsét, borsót és babot is, de oly kis mérvben, hogy a rendes vetemények közé alig sorolhatók.

Mint főzelék-növényt termesztik még a *konakot*. Ez nem a hüvelyesekhez hanem a pázsitfélék családjához, s a muharnemhez tartozik. Növénye, különösen szára és levelei a köleséhez, lecsüngő bugája pedig a muharéhoz hasonló, csak hogy ez utóbbinál sokkal nagyobb. Szemjei sötétsárgák, valamivel kisebbek mint a kölesé. Táplálékul használják az emberek, épen úgy, mint nálunk a kölest. A konaknak van még egy varietása, melynek sokkal kisebb szeme és bugája van; ezt takarmánynak vetik. Az előbb említett nagyobb szemű konakot rendszeren a „*más*“ földnek végébe, vele egyidejűleg vetik s azzal egy időben is érik.

A köles, *dáre*, leginkább a rizs vidékén vagyis az Oxus alsó folyásán termesztetik, csak hogy kevesebb mennyiségben mint az utóbbi. Van kétféle, t. i. sötétsárga és fehérszemű. A folyó vagy csatorna partján közvetlen elterülő mélyebb fekvésű földeken nagy súlyt fektetnek a rizs termelésére. Ezen földek termékenységét, a reájok bocsátott s a nap heve által felmelegített víz, a buja tenyészetig fokozza.

Mint fűszer-növényt termesztik a köményt, khivai nyelven *szarizire* és *kara-zire*. Ez utóbbi a nálunk kertekben művelt, de vadon is előforduló úgynevezett *boglyas katiczával* azonos. Magvai aprók, feketék, szögletesek s erős fűszer-illatúak. Ennek magvait süteményekre felpergetve és lepényekre használják.

Hasznosan dolgozzák fel végül a különösen Kungrat körül vadon is tenyésző *torka* nevű kenderféle növényt. A *torka* búza-magasságra nő; szálai a kenderénél vékonyabbak, s belőle sokkal finomabb köteleket, hálókat, zsineget és fonalakat készítenek. Ha e növény kellő szorgalmas művelésben részesülne, nagyban való termelés mellett, egyike lehetne a legáldásosabb iparnövényeknek.

A festő-növények közül csekély mennyiségben található, a festő vagy fekete mályva. A *rujen*-t vagyis a festő búzáért (Kraupp) már szélteben termesztik. Ezt tetemes mennyiségben szállítják más országokba, különösen Oroszországba. A *rujen* alacsony, 6—7 cm. magas növény. Szára szögletes, bögös és felette érdes tapintatú. Levelei hosszas-gerelyalakúak. Virága terpedt buga, sárgás színű. Sörét nagyságú fekete bogyoiban, nedvdús magrejtőben fészkel a magva. Gyökeréből szép piros festéket készítenek. Gyökere második évben fejlik gyártásra teljesen alkalmassá.

Ezek után áttérek Khiva orvosi növényeire.

b) *Orvosi növények.*

*Boján.* A boján az édes higviriczhez (Glycyrrhiza) hasonló alacsony cserje. Vadon nő a vetések és földek szélein. Levelei az akácéhoz hasonlók. Hosszú sárga édes gyökerét megfőzik, s levét gyomorfájás ellen hathatós szernek tartják.

*Ir.* Vizben nő. Gyékényünkhöz hasonló növény. Fehér gyökerét megfőzik s tejjel felelesztett levét köhögés ellen használják.

*Karamuk.* Kis tövises bokor. Vadon nő. Gyümölcse apró fekete bogyó; hasonlít a kökényhez; leves kellemes ízű, és erősen fest. Gyümölcsének levét, vagy magát a gyümölcsöt szárított, aszalt állapotban is mint vértisztító szert, különösen vérsűrűség ellen kitűnő hatásának tartják.

*Atkulak* (lófű). Egynyári, vadon-növő fű. Levelei közvetlen a töből nőnek ki, tojásdadalakúak, hasonlítanak alakjukra nézve a ló fűlehez, honnan neve is származott. Átalán az egész növény a mi úti lapunkhoz hasonlít. Zöld levele daganatot, kelést, hirtelen megérlel és kifakaszt; száraz pora sebet hegeszt.

*Kücsala.* Vadon-növő fű. Nagy gombaalakú kemény lapos termése van. Termését a plántán magától hagyják elszáradni s száraz összetört porát, különösen derékfájdalom ellen, kitűnő hatású gyógyszernek tartják. Ezen felül izgató (a férfierőt emelő) hatást tulajdonítanak neki.

Végül szólok a harmadik, utazásomban engemet legjobban érdekelt csoportról

c) *a gyümölcsökről.*

A khivai kháság különösen excellál a dinnye, szőlő, őszi és kajszin barackok jobbnál jobb fajaiban. Oly tökélyre fejlődnek ezek itt, mint talán sehol másutt; s ezek közt is kivált a dinnye, és különösen a sárga, jóság tekintetében a legkényesebb európai inyencz fogalmát is messze túlhaladja. Jól vélekedett az e téren még ma is első tekintély, néhai boldogemlékű Szontagh Gusztávunk, ki a dinnye paradicsomi hazájának Közép-Ázsiát tartotta, s csakis abban tévedt, hogy ő Khokándot a régi Ferghanát tartá azon helynek, hol a dinnye a tökély legmagasabb fokára emelkedik. Ezt nekem, az igazság érdekében, helyre kell igazítanom. Alkalmam volt ugyanis úgy Bokhara, mint Khokand, és a többi Aral és Syr-Deria vidékek legjelesebb gyümölcseit ízlelni, azonban mindezek háttérbe jutottak Khiva felséges dinnyéi mellett.

Szontaghnak tehát fenn említett állítását tapasztalatom alapján megczáfolva, határozottan állítom, hogy a dinnye „paradicsomi

hazája“ Khiva. Egyébként a dinnye, különösen a sárga, Khivában nemcsak csemege, hanem valóban életszükségleti cikk is. Minden gyümölcs közt ez természetik legnagyobb mennyiségben. Oly általánosan elterjedt, s oly olcsó gyümölcs ez ott, hogy annak szükségessége a kenyérével egy vonalba jön; a szegényebb osztálynak majdnem egyedüli tápláléka, úgy nyáron mint télen. Tudni kell ugyanis, hogy Khivában dinnye 2 hét t. i. május 1-ső felének kivételével folyton kapható egész évben. Május közepén kezd érni a *zamcse*, mely rövid két hét alatt megéri; mindjárt utána érnek a nyár elején a *kökcse*, *khítai*, *srinpécsek*, *gürbek*, *beghzáde*, *csarki*, *zamcse* stb. Majd nyár derekán a *karakyz*, *burikelle*, *dzsidejaprak*, *azgön*, *sekerpáre*; továbbá a *beghzáde* is, a *pejándeki*, *köknabat*, *aknabat* stb., s végül ősz derekán érnek az úgynevezett téli fajok mint *karagülábi*, *szari-gülábi*, *ak-gülábi* s *pádsáhi-bécsek* stb. Ez utóbbi téli fajok gyékényféle fűből készített kötőlékbe párosával rudakra felaggatva, egész télen keresztül, sőt egész május elejéig teljes épségben tartatnak el, még pedig oly mennyiségben, hogy p. o. egy óriási „karagülábi“, mely legalább is 10 fontot nyom, tél derekán sem drágább egy *tengénél*, mely kis ezüst pénz s a mi pénzünk szerint 30 krnak felel meg. A dinnyék erősen öntöztetnek. Minden két sor dinnye közt kis árkocska fut végig, melybe a vizet egész a dinnyeérés kezdetéig gyakran bebocsátják. A dinnyetövek közvetlen egymás mellett, alig egy arasz távolban állanak az árkok partjain. Itt tehát, mint látjuk, egyáltalán nem fogadják el a „dinnye nem-öntözés“ teoriáját.

Én Khivában mintegy 29 faj sárga s 6 görög önálló dinnyefajt találtam s ezeken kívül egy kis szagos dinnyét, a *mázi*-t, mely a mi melo-dudai nevű fajunkhoz hasonló. Igen szagos, kicsiny, rőt-barna-héjú gyümölcs; bele élvezhetlen; leginkább gyermekek használják játékszerül.

Az elősorolt fajokról tüzetesen szólani, mint általán Khiva dinnyetermelését részletesebben ösmertetni, ezúttal lehetetlen. Utalom tehát az érdeklődőket „*Khiva dinnyészete*“ cím alatt megjelentő terjedelmesebb munkámra, mely a sajtót e napokban hagyja el.

Az ugorka-nemből felemlítem a *bádréngét*, mely átmenetet képez a sárga-dinnyétől az ugorkához. Szára, levelei olyanok, mint az ugorkáé. Rendkívül kövérfejlésű. Gyümölcssei ugorka-alakúak, s kis dinnyenagyságra nőnek. Midőn a gyümölcs megéri a legszebb narancssárga színt nyeri s tele lesz sűrű recézettel. Húsa zöld. Nyersen, sóval behintve, valamint savanyítva is kellemes eledel. Magva olyan mint a sárga-dinnyéé.

A tökök közül legkitünőbb és legtöbbre becsültetik a *pilau-*



*kabak*, melynek buja indázata s kékeszöld, fehér foltokkal tarkított levelei vannak. Gyümölcse nyújtott körtealakú, csakhogy gyakran száras vége is gömbalakra dudorodik ki. Megnö 60 cm. hosszúra is. Csak a vastagabb végén van egy almanagyságú ürege, melyben 30—40 szem mag fészkel, különben mindenütt telthúsú. Húsa sötét narancs-sárga, mézédés, kitünően ízletes, akár éretten sütvé vagy főzve, akár zöld korában felhasználva.

Khivának szőlői, úgy tetszetős alak, mint levesség, czukrosság és jó íz tekintetében egyaránt kitünőek. Égészen elütők a mi szőlő-fajainktól. Fajai:

*Hüszcini*. Szemje majdnem hüvelyknagyságra nő, hosszú, görbe, közepén horpadt. Égészen fehér s üvegként átlátszó, mézédés, leves és mindamellett roppanós faj. Héja igen vékony. Magva alig van. Eláll egész télen.

*Meske*. Gömbölyű, fehér, nagyszemű szőlő. Inkább késői faj. Rendkívül édes. Aszalják. Az aszalás módja a következő: a *karabarak* növény hamujából lugot csinálnak, s midőn a lág nagy kazánokban forr, a fürtöket abba hirtelen belemártják, kiemelik, rögtön tiszta vízben megmossák és a napra kiterítvén aszalják. E szőlő aszalt állapotban *ábidzöz* név alatt jön Turkesztánban kereskedésbe.

*Kismis*. Apró fehérszemű szőlő. Ugyancsak aszalják.

*Karakismis*. Kissé nagyobb mint a nálunk kereskedésben előjövő korinthusi, úgynevezett apró szőlő. Feketeszínű. Csak aszalásra való. *Nohut*- és más borsófélékkel összetörve kedvelt eledel, s különösen köhögés ellen hasznosnak tartják.

*Szájeki*. (Szája persa nyelven árnyék). Apró, átlátszó, gömbölyű, fehérszemű szőlő. Árnyékban sátrak alatt szárítják; innen a neve. Kajszinbaraczk magvával, dióval s mandulával keverve eszik. Magva nincsen.

*Thájbí*. (Egy arab városról nevezve). A mi bakatorunkhoz hasonló veres szőlő. Ezt nem aszalják, hanem télre elrakják; sokáig eláll, mint a *hüszcini*.

*Kermáni*. Majdnem olyan nagy mint a *hüszcini*. Hosszas, kissé görbe alakú, rózsaszín külsejű, igen leves és édes. Kitünő enni való szőlő.

*Száíbi*. Tojásdadalakú, szép nagyszemű, rózsaszínű, felette édes, enni való szőlő.

*Seker engur*. Nagy gömbölyű fehér szőlő. Éppen olyan mint a Tokaj-Hegyalján termő „tökszőlő.” Rendkívül édes és húsos. Az oroszok ezt és a *kermánit* kapják és szeretik leginkább.

Khivában még a szántóföldek is, a kertek pedig általában tele vannak őszi baraczkfával ültetve. Minden gyümölcs közt legna-

gyobb előszeretettel ülteti és ápolja ezt a khivai. De meg is érdemli ezen fa ott azon kis fáradságot, mit ültetésére s ojtására fordítanak. Nyelésről szó sincs; de nem is szükséges az ott, hol a fa alulról nem kopaszodik el mint nálunk szokott. A mienknél sokkal melegebb légkörű khánság ős hazája az őszi bakraczknak ép úgy mint a dinnyének. Az őszi baraczkfák ott oly nagyra nőnek s oly vastag derékuk fejlődik mint nálunk a kajszinbaraczk- vagy az almafának. Egyetlen száraz galyat sem látni rajtuk. A gyümölcsök oly nagyok mint a legnagyobb francia vagy olasz baraczkok. Hanem nem oly szárazhúsúak és izetlenek ám mint azok! Csupa czukros lé és zamat, úgy hogy evésekor a kicsorduló lé az ember ruháját mindig végveszélylyel fenyegeti. Én mind csak magvaválókat találtam. Szám-talan fajta van, de leginkább név nélkül; csakis három fajnak találtam nevét, melyek következők:

*Aksaptáló.* Ez és egy kis fehér faj, melyet P. Alexandrowszknál ettem, ízlésem szerint minden őszi baraczk közt a legexcellensebb. Az aksaptáló igen nagyra nő, gömbölyű, szőrtelen sima, fehérhájú. Húsa vereses, csupa lé és zamat. Héja olyan vékony mint a legfinomabb hártya.

*Endzsirsaptáló.* Fügealakú. Színe zöldessárga. Húsa igen leves s vereses színű.

*Selili.* Igen nagyra nő, gömbölyű. Kívül egészen piros és szőrtelen sima. Húsa igen leves és zöldes színű.

Kitünőek Khivának kajszinbaraczkjai is, habár nem egészen oly mézédés ízűek mint a bokharaiak; ez az oka, hogy a bokharai aszalt baraczk a piacokon mindenütt keresettebb. Több fajai közül elég legyen itt e legnevezetesebb következő négyet felemlítenem:

*Pejvendé.* Ez minden kajszinbaraczk közt a legnagyobb. Ökölnyi nagyságú, hosszas alakú; vágánya alig van. Ennek két válfaja létezik: az egyik sárga, a másik fehér külsejű. A fehér inkább enni való csemege, a sárga pedig inkább aszalni való. Ez utóbbi t. i. a sárga külszínű, napon szárítva, nagy mennyiségben jön elő a kereskedésben s az alább említendő *űrükkel* messze földre, még Oroszországba is szállítatik.

*Nokul.* Ez az előbbinél kisebb, gömbölyűbb, sárgaszínű, napos oldalán piros árnyalattal. Szárított állapotban legjobb minden egyéb kajszin fajok közt. Leginkább csak belkereskedelmi cikk.

*Kászeki.* Az apróbb fajokhoz tartozik. Gömbölyű, sárga külszínnel, mely egyik, t. i. napos oldalán egész pirosba megy át. Festői szép és igen jó ízű faj.

*Űrük.* Kitünő ízű kis kajszin faj. Alig valamivel nagyobb

mint a mi vad tengeri barackunk. Egészen gömbalakú, húsos és túlédés ízű, egészen sárgaszínű kis gyümölcs. Különösen aszalásra alkalmas, s ily állapotban úgy a bennszülöttek, mint az oroszok is mint csemegét kedvelik.

Khivának, mint nagy selyemtenyésztő országnak, felette sok eperfaültetvénye van, melyek közt sok kitünő enivaló faj is van. Legnagyobb, legszebb és legjobb ízű ezek közt a *balkhdut* nevű faj, melyet nemcsak tetszős alakjánál és jó ízénél fogva, de jókori érése miatt is igen nagyra becsülnek. Igen nagy, majd 4 cm. hosszú és vastag gömbölyű alakú, egészen fehérszínű.

Ugyancsak hazáját találja Khivában a savanyú szederfa, nemkülönben a birs is.

**Medgy** és cseresznye ritkábban fordul elő, a szilva is közepes minőségű. Utóbbiak közt legélvezhetőbbnek találtam egy gömbölyű kék szilvát, mely a mi duránczi szilvánkhoz hasonló. Annál nagyobb mennyiségben és különböző fajokban fordul elő a *bádem* vagyis a mandula, melyek leginkább vékonyhéjúak, úgynevezett papirhéjú mandulák.

Szinte ősfája a khánságnak a füge, mely rendkívül nagyra nő, úgy hogy távolról majdnem tölgyfához hasonlít. Különösen finom gyümölcse van számos fajai közt az úgynevezett *szariendzsir*-nek. Gyümölcse kicsiny, kerek és lapos; egy kis pogácsához hasonló; egészen sárga.

A bibliában leirt gránátalmákhoz hasonló nagyságú gyümölcsöket hoz a khivai *enar*, vagyis gránát-almafa. Ennek két válfaja tenyészik: ú. m. az egész édes, és a savanyú ízű. Gyümölcsének rubinpiros nedve rendkívül üdítő ital a forró nyári napokban.

Egyik specialitása Khivának a *dzsáide*. Ez az ezüsthüvel, az ú. n. vad olajfának (*Elaeagnus*) egy varietása. Ültetve van mindennütt, különösen a khánság délibb részén, a földek és utak szélein, hol alatta elhaladva, boldog boldogtalan szakgatja izletes gyümölcsseit, melyek hüvelyknyi hosszuk s a makkhoz hasonló alakúak; kívül téglaveresszínűek. E gyümölcsnek bőrnemű héja és magja közt, egészen porhanyó lisztes húsa van, mely a számban elolvad és igen kellemes édes ízt hagy maga után. A karavánok, pusztákon vezető útjokra zsákszámra viszik e gyümölcskéket magukkal, s leginkább vízbe áztatva élvezik. A víznek igen kellemes ízt ad, sőt a legroszabb sós víznek is bizonyos üdítő erőt kölcsönöz.

A mily megközelíthetlen jóságúak Khivának dinnyéi, szőlő-, barack- és faeper fajai, ép oly másodrendű jóságúak almái és körtei. Én, őszintén szólva, alig találtam köztök egy-két élvezhető fajt.

Átalán torzsásak, kövesek, s minden kellemes savanyúságot nélkülöző petyhüdt édes izűek.

E gyümölcsfajokra nézve mondhatom, hogy minél délibb vidéken teremnek, annál inkább rosszúlnak. Valószínű, hogy a nap túlságos hevében a gyümölcs savanya nem fejlődhetik ki, s csakis a cukor tömörül össze bennök, minek eredménye az, hogy a gyümölcs túlságos és kizárólagos édes emelygős ízt nyer.

Az almafák különösen *Hezarszép* város környékén vannak ültetve, s e környékbeliék is a leghíresebbek. Köztök több téli faj is van. Legnevezetesebb almafajok a következők:

*Töre*, (hercegi) félig veres, félig zöld külsejű, közép nagyságú téli faj.

*Enár*. (össze nem tévesztendő a fent ugyane név alatt leírt gránátalmával). Kívül egészen piros, belül fehér; közép nagyságú téli faj.

*Ruhu-dzsáne*. Közép nagyságú, lapos, őszi faj. Kívül selyemfényű, fehér alapszínnel, köröskörül elmosott rózsaszín árnyalattal, apró karminpiros csikokkal tarkázva. Húsa fehér, leves, roppanós.

*Gülü-dzsáne*. Közép nagyságú, inkább csúcsos alakú. Alapszíne aransárga, egészen borítva karminpiros pettyekkel. Húsa fehér, a többieknél leveőbb, puha és kevésbé édes.

A körték közt említésre méltóbbak:

*Nek*. Óriás, mondhatni egy kis tőknagyságú körte. Kobakalakú, fehér, kevésbé leves; teelő faj.

*Nasvátí*. Középnagy, tompa kobakalakú. Kívül citromsárga, szárától köröskörül félig lefutó narancsszín gyenge csikozattal. Húsa fehér, roppanó, édes; magva körül kissé köves. Minden körte közt a legleveőbb. Őszi faj.

Az elősoroltak Khivának nevezetesebb gyümölcsfajai. Ezeknek ösmertetését bezárva, el nem mulaszthatom ezúttal még Khiva szorgalmas kertészkedő népének dícséretére megjegyezni, hogy Khivának elősorolt jeles gyümölcsfajai — értve a fákat — nem gyöksarjak által avagy magról, hanem kivétel nélkül ojtás által szaporíttatnak, illetőleg sokasíttatnak.

Végül felemlítem még, hogy költséget, leginkább pedig fáradságot és utanjárást nem kímélve, az elősorolt jelesebbnél jelesebb gazdasági növényeket és gyümölcsfajokat megszereztem, s az alább felsoroltakat mind magammal hoztam. Ezeket ez év tavaszán elvetettem s a gazdasági növények a gyapot és búzák kivételével, nemkülönbén a dinnyék, tök és ugorkafélék is mind megértek. A gyümölcsfajokkal kevésbé voltam szerencsés. Kivételt képeznek azonban ezek közt a szőlők és mandulák, melyek máris igen szépen díszlenek.

Magából a khivai khánságból hoztam a következőket: *juni-alak bas budai, bokhara budai, dzsügeri, gawadsa, ráápenki dohány, kündzsü, züger, indeü, nohut, más, burcsak, konak* (2 válfajban), *szari-zire, kara-zire, rujen*, 25 sárga és 6 görög dinnyefaj, *bádering, pilau-kabak, hüszcün, kermáni, száibi, sckercngur, tháibi, aksaptáló, selili, pejvendé, ürük, bádem, szari endzsir, enár, dzside, ruhu-dzsáne, gülü-dzsáne, nasvát*. Összesesen 65 faj, részben gazdasági, részben kerti növények és gyümölcsök, melyeket jövő hó közepétől kezdve midőn minden magvaim már teljesen rendezve lesznek, örömmel bocsátok úgy az eredeti mint az itt termetteket — habár kezdetben csekélyebb mennyiségben is — a nagy közönség rendelkezésére.

Látva most már a khivai khánságnak gazdasági s egyéb haszonnövényekben való gazdaságát, valóban fájlalnunk kell, hogy az orosz tudósok (mert hiszen ezeken kívül a növényvilágot figyelembe vevő más nemzetbeli szaktudós — mondhatni — Közép-Ázsiában nem is járt) e kis khanaánt olyannyira figyelmen kívül hagyták, s elmulaszták a világ figyelmét Khivának valóban oly nagybecsű haszonnövényeire irányozni, s ezáltal azoknak földrészünkön való hasznosítását előmozdítani.

Valóban mondhatni, hogy Khivában, Bogdanowon kívül, más fűvész nem volt még az oroszok közül sem, s ő is inkább az Üszt-Jürt fensík és Oxus-deltának csakis vadon flórájával foglalkozott. Azért, mindezeket figyelembe véve, nekem fő törekvésem volt e még fenn lévő hézagot, Khiva gazdasági növényeinek behatóbb vizsgálása által — gyenge erőmhöz képest — pótolni s ennek eredményét jelen felolvasásomban röviden összefoglalni, hogy a tudománynak, különösen pedig a mezőgazdaság tudományának szolgálatot tegyek, mit ha csak legparányibb részben is sikerült elérnem, hosszú utam fáradoalmait jutalmazva látom.

ÓNODY BERTALAN.



# Creative Commons License Deed

Nevezd meg! - Így add tovább! 3.0 Unported (CC BY-SA 3.0)

Ez a [Legal Code \(Jogi változat, vagyis a teljes licenc\)](#) szövegének közérthető nyelven megfogalmazott kivonata.

[Figyelmeztetés](#)



## A következőket teheted a művel:

szabadon másolhatod, terjesztheted, bemutathatod és előadhatod a művet

származékos műveket (feldolgozásokat) hozhatsz létre

kereskedelmi célra is felhasználhatod a művet

## Az alábbi feltételekkel:



**Nevezd meg!** — A szerző vagy a jogosult által meghatározott módon fel kell tüntetned a műhöz kapcsolódó információkat (pl. a szerző nevét vagy álnévét, a Mű címét).



**Így add tovább!** — Ha megváltoztatod, átalakítod, feldolgozod ezt a művet, az így létrejött alkotást csak a jelenlegivel megegyező licenc alatt terjesztheted.

## Az alábbiak figyelembevételével:

**Engedélyezés** — A szerzői jogok tulajdonosának engedélyével bármelyik fenti feltételtől [eltérhatsz](#).

**Közkinccs** — Where the work or any of its elements is in the [public domain](#) under applicable law, that status is in no way affected by the license.

**Más jogok** — A következő jogokat a licenc semmiben nem befolyásolja:

- Your fair dealing or [fair use](#) rights, or other applicable copyright exceptions and limitations;
- A szerző [személyhez fűződő](#) jogai
- Más személyeknek a művet vagy a mű használatát érintő jogai, mint például a [személyiségi jogok](#) vagy az adatvédelmi jogok.

- **Jelzés** — Bármilyen felhasználás vagy terjesztés esetén egyértelműen jelezned kell mások felé ezen mű licencfeltételeit.