

Évszám	Ár tonnánként					
	kristályszóda			calcinált szóda		
	£	s.	d.	£	s.	d.
1800	44	10	—	—	—	—
1810	59	1	—	—	—	—
1820	36	10	—	—	—	—
1830	18	5	—	26	10	—
1840	10	2	6	15	—	—
1850	5	10	—	—	—	—
1860	6	15	—	—	—	—
1868	4	2	6	—	—	—
1878	3	12	6	5	—	—
1886	2	15	—	4	—	—
1889	2	2	6	—	—	—

Leblanc eljárása volt az egyetlen, mely szerint a hetvenes évek elejéig a szódát konyhasóból nagyban gyártották. Ettől fogva elterjedésére, de nem technikájára nézve, hanyatlásnak indult úgy,

hogy ma már csak értékes melléktermékei teszik lehetővé, hogy a Solvay Ernő-től a tökéletesség magas fokára emelt ammoniákszódagyártással folytatt küzdelemben el nem bukik. Hogy milyen arányban oszlik meg a szóda-készítés e két rendszer között egyes országokban, kitűnik a következő táblázatból.

Az ország neve	Szódagyártás métermázsákban	
	Leblanc-szóda	ammoniak-szóda
Nagybritannia		
(1890) . . .	4100000	1700000
Németország		
(1890) . . .	300000	1650000
Ausztria (1891)	220000	200000
Magyarország		
(1892) . . .	30000	—

BERNAUER ZSIGMOND.

A katonapetrezselyem és más népies eleségfüvek.

Ma már a táplálék megválasztása és elkészítése is egész művészetté fejlődött, s az embernek eredeti, régi és természetes táplálkozásával nem sokat gondolunk. De ha a népnek még mai táplálkozását, eleségfüveit szemmel tartanók, még sok művelődéstörténeti nyomra bukkannánk, hogy miként ismeri fel az ember a neki való eleséget és lassan-lassan miként tökéletesedik a szakácsművészet mai virágzásáig.

Ilyen tanulságos növény a *katonapetrezselyem* is. E *Glechoma L.* nevű futófüvet bajosan hozták őseink ázsiai ősféskükből magukkal új hazájukba; inkább az itt lakók életszokásából tanulhatták el hasznavehetőségét. A katonapetrezselyem (*Glechoma hederacea L.*) fűszeres szagú fű arról tesz tanúságot, hogy az ősnép, vagy az együgyűbb pór-nép is megtalálja magának a természet-

nyújtotta ingyen fűszert, s felhasználja egyszerű ételeinek izesítésére.

Katonapetrezselymet Veszelszki szerint* »Pesthen a füves asszonyok eleget árulnak tavasszal, hogy a kik a füves levecskét (leveskét) szeretik, elkészíthessék, mert sok szép hasznai vannak, nem csak levesben, hanem herbatheában is inni igen hasznos reggel és estve, vérköpés és száraz betegség ellen, azért *panacea pectoris* nevet visel.« Diószegi** azt mondja: »fűszer-számos, kedves kesernyés ízű, és ha levelét az ember ujjai közt eldörzsöli, erős jó szagú. Tavasszal petrezselyem gyanánt ételbe is szokták tenni, és ki-

* A növény plánták országából való erdei és mezei gyűjtemény (Pest, 1798). 151. l.

** Orvosi Fűvészkönyv 268—69. l.

vált a mezei emberek s katonák petrezselyem gyanánt élhetnek vele, a honnan katona-Petrezselyemnek is hívják.»

A katonapetrezselyem fűszerének fölismerése és használata régi lehet. Európa régi népe sokáig hasznát vehette, mint ősrégi növényfűszernek, s ivadékról ivadékra származott át a fű ismerete. Midőn azonban a jobb fajta igazi petrezselyem (*Petroselinum sativum* Hoffm.) észak felé is terjedt és a nép jobban megkedvelte, általában a kertészkedés terjeszkedésével a katonapetrezselyem félre szorult, a jobb módúak elfelejtették, s csak a szegény népnek maradt, mely a természet nyújtotta eleséggel jobban megelégszik, vagy a jobb fajtát természeteni nincs módjában, nem ismeri vagy a munkával restelkedik. Így azután megtörtént, hogy a régi fűszer nevet cserélt s felvette a rosszabb minőségét, lett katonapetrezselyem.

A katonapetrezselyem szónak azonban csak a kereszténység idejében kellett keletkeznie. Az igazi petrezselymet már a régiek, a zellerrel együtt, ismerték és fogyasztották. Észak felé azonban az igazi petrezselyem, a kultúrával együtt csak lassabban terjedt. Németországban már Nagy-Károly idejében fűszernek, valamint orvosságnak is természetették. 1548-ban, VIII. Henrik alatt került Angolországba, később még Amerikába is eljutott.* A petrezselyemnek hazánkban a kereszténység fölvételeével s a szerzetes rendek beköltözésével szintén kellett terjednie. Nagy-Károly 812-ben a benzésekkel a kerti gazdálkodás fejéteit (»Capitulare de villis vel curtis

* Leunis, Synopsis der Pflanzenkunde. II. köt. (1885) 248. l. — Kerner, Die Flora der Bauerngärten in Deutschland, a bécsi állat- és növénytani társaság évkönyveiben. (Verhandlungen, V. köt.) 803. l. — De Candolle, Der Ursprung der Culturpflanzen, 12—13. l.

Imperatoris») megíratván, ennek a munkának, a szerzetesek révén, kétségtelenül a hazai kertművelésre is kellett hatásának lennie. XVI. századbeli íróink a petrezselymet már gyakrabban említik.

Igy Heltai »Meséi«-ben (1566, 451. l.) *petrosollyom*-at említ. Beythe »Nomenclator«-ában a *Selinum hortense* után *petrisilyom* olvasható. A következő században már petreselyem-nek írják,* sőt Apácai Csere Encyclopaediájának (1655) 241. l. *peterselyen* alakban örökítette meg, csaknem *péterzselyemre* alakulván azon népies nyelv szokás szerint, melynél fogva az idegen szót saját szó elemeire asszimilálja, mint a káshmir-kendőt *gácsmari-kendőre*, a penszilvániai dohányt *pencelvári dohányra*, a köménymagot *keménymagra*, sőt az utca, lóca is ilyen szóformálódás az ulitza, lavitza szláv kölcsönzésből.

Említésre méltó azonban, hogy Rómer Flórisa »Magyarország földirati és terményi állapotáról a középkorban« című székfoglaló értekezésének betűrendes sorozatában** a petrezselymet az okiratokból nem említi; csak az i. h. 354—55. lapján, a »Győri füzetek« orvosi rendeleteiből meg a Magyar Tudományos Akadémia kéziratai között őrzött XVI. századbeli orvosi könyvből jegyzi fel. Melius Juhász Péter korában a petrezselyemnek hazánkban már meglehetősen ismeretesnek kellett lennie, mert a legelső magyar botanikában, vagyis az ő »Herbariumá«-ban, ha a petrezselyemmel külön nem foglalkozik is, de az 58. l. a koriandrumot »*cigán petreseliem*«-nek nevezi;

* Molnár A., Discursus de summo bono 1630. 263. l. — Monumenta Historica. XI. 322. — Lippai, Pozsonyi Kert. I. 8. l., Comenius stb.

** Magyar Akadémiai Értesítő. II. köt. (1860—1.) 351—52. l.

már pedig ez az összetett szó a petrezselyemből csak azután keletkezhetett, midőn e gyökérterméknek neve, természetése és fogyasztása meglehetősen ismeretes volt az országban.

Az igazi petrezselyemnek hazai természetése előtt a katonapetrezselymet is másképp kellett, hogy nevezzék, mert a görög *petroselinon* vagy latin *petroselinum*, valamint ennek a névnek nemzeties átfarmálódása* az igazi petrezselyemnek hazai kiterjedtebb természetése előtt népies szóalkotásra szintén fel nem használódhatott.

Hogy a *Glechomát* (vagy mint Linné eredetileg írta *Glechoma* L.) miként nevezhették azelőtt magyarul, nem tudjuk; de mint használt népies fűszernek kellett nevének lenni. A magyar régibb botanikákban több nevét olvassuk, de a katonapetrezselyem névre, még pedig mint a nép ajkán élő szóra, legelőször csak Diószegiék munkájában akadunk.**

Mélius Juhász Péter »Herbariumának« 113. l. a *Glechon* (*γληχών* v. *γληχώ*), a melyből Linné a »ma« végződéssel a *Glechoma* szót meglehetősen önkényszerűen alakította, nem a mai *Glechoma* vagyis katonapetrezselyem, hanem, mint a régi botanikusok »*Glechon*«-ja is, a csomborvagy köszvénymenta (*Mentha Pulegium* L.), a melytől, Melius szavai szerint, »a juhok bőgneik, ha megeszik«. Melius Juhász »folyófü«-ve sem a mai *Glechoma*, hanem a Dunántúliak »boncs«-a (Mélius Juhász 183. b. l. loncs), vagyis a *Vinca minor* vagy sírborostyán; az ő »földi borostyán«-ja pedig a nyelven csodabogyó vagyis *Ruscus*

* *Petersilie* németül, *persil* francziául, *petrezselyem* magyarul kevésbé torzítva; a többi névformát lásd fent. Dunántul, mintegy ikerszónak alakítva, *petremasirom* és *petemasirom* is hallatszik.

** Magyar Fűvészkönyv. 1807. 346. l. — Orvosi Fűvészkönyv. 269. l.

Hypoglossum, mátrafüve (161. l.) pedig a *Matricaria*; Melius tehát a katonapetrezselymet még vagy nem ismerte, vagy munkájába fel nem vette (mint az igazi petrezselymet sem).

Minthogy a repkényt vagy katonapetrezselymet, melynek levele szintén kitelel, a boncs-csal (*Vinca minor*) gyakran összecserélik, leírás hián nem tudni bizonyosan, vajjon a »földi folyó borostyánfü«, Beythe és Clusius »Nomenclator Pannonicus«-ában a kettő közül melyikre vonatkozik; de Pápai Páriz »földi borostyán«-ja már a *Glechoma hederacea* L.

Csapó »Új füves és virágos magyar kertjé«-nek 43. lapján a *Glechoma* neve: *földön futó borostyán, folyófü, földi borostyán és kereknádra*; Benkő is ugyanezeket a neveket ismétli,* míg végre Diószegiék a nép ajkáról hallott *repkény* vagy *katonapetrezselyem* nevet is a *Glechoma* magyar nevei közé iktatják.

Nevezetes a Diószegiék forgalomba hozta fajneve is a *Glechoma hederacea*-nak: a kétiks (két x), mert a *Glechoma* hímögömbje páronként összeérve x alakot ábrázol, az egyik x a hosszabb szálú, a másik x a kurtább szálú hímek fejéből alakulván.

A *Glechoma hederacea*-val tehát, mint régi fűszernövénnel is, úgylátszik, olyas valami történhetett, mint a babbal (disznóbab, tótbab, lóbab, *Vicia Faba* L., *Faba vulgaris* Moench), tudniillik, hogy az amerikai eredetű jobb fajta, hasonló termék, a hasonló módon használt, ugyanarra a célra természetett és fogyasztott paszuly (*Phaseolus vulgaris* L.) a régiek babját (*Faba* Tourn.) az ember konyhájából meglehetősen felszorítván, ez az új-világi paszuly fölvette az ő-világ régi főzelékének, a babnak régi európai nevét, s azután a régi

* Magyar Könyvház. I. (1783) 386. l.)

bab szó-összetétellel *dísznóbab*-ra, *lóbab*-ra vagy *lótbbab*-ra alakult át. Az igazi petrezselyem is, elterjedvén hazánkban, mint jobbfajta termék, a *Glechomá*-nak fölébe kerekedett, a jobbmódúak konyhájából kiszorította, s azután a *Glechoma*, mint parasztosabb minőségű, katonapetrezselyem megkülönböztetést kapott a kerti petrezselyemmel szemben.

A katonapetrezselyem népies fűszernek magától kínálkozhatott. Mindenütt az ember hajléka közelében él, a kertek, gyümölcsösök talaját bőven befutja, bokrokban, sövény mellett, útfeléken gyakori. Levele kitelel, ezenkívül korán is hajt, s a petrezselyem zöldje elfogyván, a repkényt korán lehet szedni. Boldogult anyám sokszor szedette velem; ő inkább rántott levest (nem húselevest) főzött vele. Levelét más czifralevelű füvékével együtt hímest (husvéti) tojásra is rakják, azután a tojást ruhába téve és szorosán bekötözve berzsenybe teszik, s a berzseny a levelek helyét el nem árasztván, a levél alakja, mint czifraság, fehérén a hímest tojáson marad.

Nevezetes, hogy a katonapetrezselyem mennyire az ember nyomában van, s az emberi kultúra terjedésének mennyire pontos kísérője. A *Glechoma* L. génusz az ó-világ északi félgömbjének a növénye; itt most mindenfelé, az ember lakta helyeken terem legbővebben, az újabb tanyák körül is nagyobb mértékben elszaporodik. Régen sokféle orvoságnak használták, itt-ott még ma is házi orvosság: a tavaszi nedvét fűcseppekhez vagy melletteába (*herba hederæ terrestris*) keverik, vagy szorulás ellen használják. Brandenburgban a »májusi ital«-ba is teszik.* Bár most nem természetik, sőt szükségtelen is, mert maga akar bőséggel kedveskedni az embernek,

* Ascherson, Flora der Provinz Brandenburg, 521. l.

magától is elég nő; a *Glechoma hederacea* az emberrel már mégis nagy utat tett meg: Észak-Amerikába, sőt Afrika déli részébe is elvitorlázott és meghonosodott.* Mindezekből, különösen a tőszomszédságból, a mai használatából, valamint abból is, hogy a régi népdívatszerűen nem szokta változtatni szokásait, és számtalan ivadék századokon át szokta azt változatlanul átörökölni: szabad gyanítanunk, hogy midőn még Európa őslakóinak holmi hegyi fenyvesbogyó, málna, szeder és szamóca volt az istenadta mindennapi kenyere,** a katonapetrezselyem is nagyobb mértékben lehetett az ember tápláléka; talán szaporította is; de azután délről jobb-jobb terméket kapván és a földet művelvén, a katonapetrezselyem csak falusi pórfűszer maradt.

A katonapetrezselyemnek még egy terméke van, a mely ehető. Jól emlékszem gyermekkoromból, hogy a palóczgyerekek a »macskagumit« a szilvásban vagy a mezőn szorgalmasan keresik és eszik. A katonapetrezselyem levelein t. i. az *Aulax glechomæ* Hart. gubacsdarázs szúrásából gömbölyű zöld gubacs támad, a mely a zöld egreshez annál inkább hasonló, mert gyakran a levél szőrei a macskagumin (másutt *macskagödölye*) is jelen vannak. A míg a repkénygubacs zöld, íze van és ehető.

Ez a repkénygubacs Budapest és Vésztő körül is terem az Alföldön, Vas megyében több helyen gyakori, még pedig nemcsak a *Glechoma hederacea*-nak a típusán nő, hanem Budán a Hárshegy alsó régiójában a var. *villosa* Koch s Békásmegyeren a merevszárú (var. *stricta*) fajtákon is. Ez a gubacs különben a *Glechoma hirsutum* W. et Kit.

* Leunis i. h. 608. l.; Durand, »Index Generum phanerogamorum« 326. l.

** Arbutos fructus montanaque fraga legebant. Ovid. Metamorph. I. 104.

hosszabb és keményebb szőrű testvér-fajnak var. *lamiiifolia* Schur fajtáján is keletkezik Kamenicz hegyein és a Herkulesfürdőnél.

Az említett Glechomá-kon kívül hazánkban még a *Gl. Serbica* Hal. et Wettst. 1888, kopaszabb és fényesebb új polgár nevezetes, melynek a levele nem vesealakú, az alja nem szivalakra metszett, hanem mintegy egyenesre csonkított. A Margitsziget árnyékos helyein nő.*

Nevezetes a katonapetrezselyemnek szöösszetétele is. A »katona« előszót növénynevekben még csak a *katona-rózsából* ismerem, mely Békésmegyében a kertii *Zinnia elegans* Jacqu. népies neve.** Lehet, hogy a teljes virágú Zinnia rózsához hasonlítván, mint közönségesebb virág kapta ezt a nevet. A »petrezselyem« szó Diószegi »Orvosi Fűvész-könyvé«-nek 384. l. még »hegyi petrezselyem« (*Peucedanum Cervaria*), »czigánypetrezselyem« (*Coriandrum sativum*) és »vízi petrezselyem« (*Oenanthe media* Gris.) szavakban ismétlődik. Ezekhez járul még a *kutyapetrezselyem* vagyis a mérges ádázfű, továbbá a *vad petrezselyem* (*Caucalis* Hoffm.) Pápai Páriz 1767. szótárában, vagyis a békésmegyeiek »ördögbojcskor«-a.

Ha Európa, különösen pedig hazánk flórájában azokat a fűveket keressük és csak nagyjából is összeállítjuk, a melyek az emberiségnek kezdetleges művelődése idejében, vagy részben még ma is, eleséget, fűszert stb. nyújthattak, azt fogjuk látni, hogy Európa közép- és északi tájai is eléggé megvannak áldva

* A *G. lobulata* Kit. Addit. 130. l. H a z s l i n s z k y-nak »Magyarhon fűvészeti kézikönyvé«-ben a 238. l. sajtóhibából *globulata* más értelmű szó lett.

** A botanika nomenclaturája Békésmegyében. Tanáregyesület Közölnye. 1882/3. 5. l. (Különnyomás.)

— noha soványabb termékekkel is. Van sok idevaló vadon termő fűvünk és fánk, a melynek valamely részét ételnek és itálnak, vagy népies fűszernak használták vagy használják még mai nap is, s a mely az ember tartózkodó helye körül tenyészve, épen úgy vetethette magát észre, mint a katonapetrezselyem. A következő növények termékeivel soká-soká táplálkozhatott az emberiség, de más világrészek sokkal jobb fajta termékei ezeket lassanként félrebb szorították s eljött a módja és ideje, hogy munkája árán a szegényebb nép is könnyebben jobb táplálékhoz juthasson.

Ilyen gyökerek, tőkék vagy egymák növényei, melyeket még ma is vadon szednek: a szegfűgyök, Benedek gyökere vagy Sz.-Benedek füve* (*Geum urbanum* L.), a bengyele vagy böngyöle,** a földi mogoró (*Lathyrus tuberosus* L.), melyet azonban a székely barabolya- vagy barabujával vagyis a csemegebürrökkel vagy mogorósalátával, bóbiskával vagy bubujicskával (*Chaerophyllum bulbosum* L.) össze is tévesztenek. Ilyen továbbá a zeller, a vad paszternák, a murok vagy vad sárga répa, a tatár répa vagy tatár kenyér (*Crambe Tataria* Sebeók), a vad retek, a torma (a hazai édes tormával, *Cochlearia* v. *Armoracia macrocarpa* W. et Kit.), a cikória vagy katang, a különféle vad hagyma, a juhász-mogoró vagy földi gesztenye*** (*Bulbocastanum* Schur), a varjúmogoró (*Filipendula* Tourn.), a trencsényi manna (*Ranunculus Ficaria* L.) stb.

Ilyen fű (szár és levél) Európában fentebb és hazánkban: a spárge, a káposzta, a sóska és sóskafa, a laboda (*Atriplex hortensis* és *Chenopodium Bonus Henricus* L.), az angol paréj, angol

* Veszelszki i. h. 138. l.

** Természettudományi Közölny. 1889. 293. l.

*** Veszelszki i. h. 112. l.

spinót vagy türömfű (*Rumex Patientia* L.), a tejelő bakszakáll (*Tragopogon orientalis* L.), melyet faluhelyeken ma is esznek, a csalán és komló fiatal hajtása és levele, az artifiola (*Scorzonera Hispanica* L., vadon nálunk is közönséges); mint vad fűszernövény: a turbolya (*Cerefolium* Link vagy *Anthriscus* Pers.), sok ajakas fű vagy félcserje, mint az izsóp, zsálya, borsika, a katonapetrezselyem; mint salátafű: a galambhegy, a *Portulaca* vagy Kossuthvirág, a czápakapor (*Criihum* L.), a bárány nyelv (*Borrago* L.), a *Veronica Beccabunga*, a bőjtű (*Nasturtium officinale*), a fügeződ vagy Istenbúzaja (*Ranunculus Ficaria*) stb.

Bimbója jó a német káprinak, vagyis a gólyahírnek (*Caltha*), virága az »Istenke czipókájá«-nak (a piros lóhere virággömbje).*

Népies használatú *mag- vagy gyümölcsstermék* vidékünkön a borzag vagyis a gyalog vagy földi bodza gyümölcse, a melyből a mellfájásoknak hasznos lekvárt szoktak főzni; a szeder, málna és szamócza, az áfonya vagy kukojsza vagyis a fenyvesbogyók, az egres, a havasi ribizke, a kökény, a vadóka és vaczkor (vad alma és vad körte), a csipkebogyó, az erdei cseresznye, som, bar-kócza és süvöltin vagy süvöltény** (*Aria* Pers., *Hahnia* Medik.), a sóskafa és naszpolya gyümölcse, vad rozs, a mogyoró, köménymag, sulyom, vadborsó és vadlencse magva. Ezek nagyobbbrészt táplálékai lehettek a régi embernek.

* Hasonló módon eszik az új-világi eredetű ákác vagyis koronafa virágát is.

** Melius Juhász P. i. h. 26. l. »süvöltin-körtvély«.

Ezek után említhetjük még a gombát, a gyümölcsfák mézgáját, melyet a falusi gyermekek ma is esznek, a borsot, mely a hazai vad növényeink nevében többször ismétlődik (parasztbors, azaz *Nigella*, vízi bors, azaz *Polygonum Hydro-piper*, borsfű vagy borsika, azaz *Satureja*, borsocska *Thlaspi arvense*); lehet, egyiknek másíknak régen te hasznát is vették, de azután a kereskedelem jobb-fajta bors a használatból kiszorította.

Nevezetes eredeti hazai *italnövény* a boróka meg a szőlő.

Ha azonban ezeket a vad termékeinket Európa déli s más világrészek termékeivel összehasonlítjuk, a szőlő kivételével, nagyobb része elbujhat ezek elől, mert ezek fokozottabb mértékben foglalják magokban a tápláló, izesítő stb. erőt; ezért más világrésznek Közép- és Észak-Európába beplántált termékei a mi rosszabb fajtáinkat lassan-lassan leszorították a jobbmódúak asztaláról; sőt némelyikét már a szegény nép se használja. Így történt azután, hogy a rosszabb fajta hazai termék »ló«, »vad«, »macska«, »eb« stb. megkülönböztetéssel új nevet kapott: *lóbab*, *lózsálya*, *vadlencse*, *vad alma*, *macskaméz* (mézga), *ebkapor*, *varga-majorána*, *répafenyő* stb.

Ha visszagondolunk arra a korra, a mikor még más világrészek kölcsönözte számtalan nemes termék Európában nem volt, vagy drága volt, midőn még jobban az európai termékre volt az ember szorulva: akkorában a tápláléknak s táplálkozasmódnak is sokkal egyszerűbbnek kellett lennie. Ma meg már a jószág takarmánya is finomodott, s itt-ott már ezzel is majdnem a fényüzésig viszik.

DR. BORBÁS VINCZE.



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 [eltérhetsz](#).

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.