

Reméljük, hogy az ismertetett módszerek is hozzásegítenek bennünket erdőgazdaságaink alaposabb megismerésén keresztül a mennyiségileg és minőségileg is jobb eredményekhez.

Д-р Маркуш Ласло : ГРУППИРОВКА ЛЕСХОЗОВ И ЛЕСНИЧЕСТВ ДЛЯ ЭКОНОМИЧНЫХ СРАВНИТЕЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ.

Для сравнительных исследований лесхозов и лесничеств учитывают следующие факторы : группы по районам, площадь, среднее количество рабочих, годовая степень лесопользования, площадь прореживания, прочистки, возобновления, закладки лесокультур, питомники, производственная стоимость, и производственные результаты. Отнеся факторы на основе абсолютной стоимости к четырем категориям и зачисляя лесничества и лесхоза в эти категории, получают число, состоящее из 11 цифр, с помощью которого можно удовлетворительно охарактеризовать структуру выработки и хозяйствование предприятий.

Формула дает возможность для классификации сравнений и группировок методом перфорированных карточек.

Dr. Márkus L.: DIE GRUPPIERUNG VON FORSTWIRTSCHAFTSBETRIEBEN UND OBERFÖRSTEREEN ZWECKS ÖKONOMISCHEN VERGLEICHSPRÜFUNGEN.

Bei den Vergleichsprüfungen der Forstwirtschaftsbetriebe und Oberförstereien werden die folgenden Kriterien bewertet: forstliches Wuchsgebiet, Flächengröße, mittlere Arbeiterzahl, Umfang des jährlichen Einschlags, Durchforstungsfläche, Reinigung, Walderneuerung, Neuaufforstung, Pflanzgartenfläche, Produktionswert und Betriebserfolg. Diese Kriterien werden nach dem absoluten Wert in vier Kategorien geteilt. Für die einzelnen Forstwirtschaftsbetriebe und Oberförstereien wird die Kategorie der genannten Kriterien bestimmt. Daraus ergibt sich eine elfstellige Zahl, die die Struktur, die Leistungen und die Wirtschaftung des Betriebes befriedigend kennzeichnet. Die Formel ermöglicht auch Klassifizierungen, Vergleiche und Gruppierungen mittels Lochkartenmethoden.

29

A császlói som

NYÉKES ISTVÁN

Az ehető som (*Cornus mas* L.) egyike ama őshonos, gyümölcstermő, értékes díszhatású erdei növényeinknek, melyet már az ősember kultúrába fogott, felfedezve sokféle hasznát. A svájci cölöpépítmények konyhai tűzhelymaradványaiban is kimutatták kőmagvait. Dioskurides, Hippokrates, Columella megemlékezett írásaiban a somról, fesorolva lándzsakészítésre alkalmas fáját, valamint gyümölcsseinek az emésztésre gyakorolt jótékony hatását. Diarrhea ellen orvossággént ajánlották.

Hazánkban a Felső-Tiszavidéken és a Duna mentén még ma is lehet kertekben fatermetű, törzsos matuzsálemi korú sompédányokat találni. A som gyümölcsét megaszalták, befőttnek, pálinkának, lekvárnak használták fel, sőt a finom textíliák, szatytyánbőrök festésére is alkalmazták. Az ehétősom fája kemény, szívós, kitűnően esztergályozható. Eszközöket, szerszámokat, gereblyefogakat, kaptafát, cipőszeget, keréktalpat készítenek belőle. A vándorok, pásztoremberek görcsös botja, a tanítók pálcaja somfából volt. Község-, megye- (Somogy) és dülőnevek őrzik ma is a som egykori elterjedtségét, népszerűségét.

Erdeinkben, házikertjeinkben fás növényeink közül a tavasz első dísze a mogyoró barkájával együtt a som sárga virága, a méhek kedvenc legelője. A som edzettsége miatt megérdemli, hogy erdőtelepítésekben, kertekben kiterjedtebben alkalmazzák. Ipari gyümölcslé nyerésére is kitűnően felhasználható (somlé, somlikőr, erdei gyümölcscsörp alapanyaga). A szárazságot, hideget egyaránt jól tűri, kártevője, betegsége gyakorlatilag nincs, ezért tömegesen is ültethető, erdei utak, mezővédő erdősávok, horhosok, kopárosok szélére sövényként telepíthető útjelző, víz- és talajerózióvédő céllal.

Priszter Szaniszló a somokról írt tanulmányában (1) megemlékezik a nagygyümölcsű somok között az általam leírt (2) császlói somról. Ez a tövétől ágas fatermetű som az Európában ismeretes öreg somok legidősebb példánya. Életkora a becslések szerint 400 éven felüli (lengyel adatok 200 éves, német adatok szintén 200 év körüli somokról számolnak be). Szabolcs megye szatmári részén Császló községben a Petőfi tsz kertjében (régii neve: Palotakert, hajdani gazdája Rác Pál ny. gazdasági felügyelő) áll

a terebélyes almafa nagyságú öreg som. Méretei: 6,40 m magasság, 8,0×7,5 m korona-átmérő (Faustmann-féle tükrös hypsométerrel mérve a magasságot), 3 m törzskerület 45 cm magasságban. A fatermetű sombokor a föld színe felett mintegy 35 cm magasságban sokfelé ágazik el. Az idős elágazások mellett közvetlenül a föld felszínéről előtörő 5—7 cm átmérőjű ifjabb elágazások találhatók. A fatermetű bokor alakja $\pm$ lapított gömbalak. Fő elágazásai az alsó elágazások felett 50—80 cm törzskerületűek. Az ágak általában hamvasszürkés színűek, görcsösek, helyenként egész nagy dudorokkal, s itt-ott barnás színeződéssel. A vastagabb ágakon néhol bekorhadó, szüette odú figyelhető meg. Az itt-ott visszaszáradó felső koronarészben 40—50 cm-es hosszú hajtások és az üdezőld levélszín tanúsítja az öreg som nagy vitalitását. Minden évben rendszeresen terem 6—8 véka gyümölcsöt (90—120 kg). Gyümölcsei skarlátvörösek, feltűnően nagyok, a *Cornus mas* L. *forma macrocarpa* Dipp.-nél jóval fejlettebbek, s kőmagvait attól elkülönbözteti még kihegyezett voltak. A somváltozatot *Cornus mas* L. f. *császlóiensis* Nyékes *nova forma* néven 1953-ban írtam le.

A császlói somot a Természettudományi Tanács védetté nyilvánította s arról a Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Dísznövény és Dendrológiai Tanszékén Nádassy Mihály és Sipos Elek szemzéssel eredményesen oltványokat állított elő. Díszértékénél, edzettségénél és gyümölcseinek kítűnő ízeért, (savanykás-édes), valamint nagyságáért méltán érdemelné meg az elszaporítást. Az erdészetben kítűnően lehetne ipari somlé nyerésére ültetvényekben felhasználni, mivel legalább 40—50%-kal több somlé nyerhető ki belőle, mint a közönséges erdei somból.

IRODALOM

(1) *Priszter Szaniszló*: A húsos som (*Cornus mas* L.) terméseinek változatossága. Bot. Közl. XLIX. köt. 3—4 füz. 268—279. pp. 1962.

(2) *Nyékes István*: A császlói som. Budapest, 1953. A Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve. 169—173. o.



Oduínség

SZOUKUP ERVIN

A somogyi, kaszói erdő Bojszapajta elnevezésű részén, az erdőt feltáró erdeivasútnak van egy szolgálati telefonja, amely egy oszlopra szerelt faládikába van bezárva. A faládika déli oldaláról egy ággöcs kiszáradt és kiesett. Ezzel a kis „röpnylással” egy szabályszerű mesterséges madárodú képződött a telefont záró ládikából. Egyik napon azt vettük észre, hogy a nyíláson egy kékcinke mohát hord be a ládába. Miután a ládát naponta többször kinyitják a telefon használata során, úgy gondoltuk nem lesz jó helyük a cinkéknek a költéshez, mert ez olyan zavarással — beszéddel, telefon-csörgetéssel — jár, amit azok úgysem viselnek el. Ezért a mohát kisépértük a ládából, de másnap reggelre a teljes mohakészletet a ládában találtuk. A cinke visszahordta. Másodszor is kisépértük, következő reggelre ismét visszahordták. Harmadszor is kisépértük a mohát, de amikor ismételten visszahordta a cinke, kezdtük méltányolni a kitartó szorgalmát és meghagytuk a mohát a telefon mellett, a láda sarkában. És a költéshez a fészek napról napra mind jobban épült, készült, hisz naponta többször is megfigyelhettük, ahányszor csak kinyitottuk a telefonszekrényke ajtaját. Amikor a fészek teljesen elkészült, finom puhára bélelte ki a cinke az erdőben talált nyúlászórral, őzszórral, elkezdte rakni a tojásait hetenként kettőt, hármat, mindaddig, amíg tíz darab nem lett. Minden egyes új tojást a fészek mélyére rejtett, azt teljesen betakarta szórral, mohával, hogy ne látsszon ki. Többször is megnéztük a tojásait, kézbe vettük, megszámláltuk és ugyanúgy visszarejtettük letakarva. Többször előfordult, hogy akkor tojt,