



Vesszőfőzés



Vesszőválogatás

#### A hántolt fűz vessző szárítása, kötegelése

A frissen hántolt fűz vessző 45–50 súlyszázalék vizet tartalmaz. A hosszúság szerint osztályozott, minőség szerint válogatott anyagot mielőbb meg kell szárítani. A szárítás lehetőleg a szabad ég alatt történjen. Mesterséges szárítást csak különösen hosszan tartó, nedves időben végzünk. Ennek egyik oka, hogy a szárítóberendezések rendkívül energiaigényesek. Másik oka, hogy a szabadon megszáradt vessző színe sokkal szebb, élénkebb.

A megszáradt vesszőt egalizált kékébe kötjük. Ezek tömege 60–100 cm között 5 kg, 101 cm felett 10 kg. A belföldön felhasználásra kerülő kékéket legalább két helyen kell műanyag zsinórral átkötni és a lecsúszás ellen talpkötéssel védeni. Az exportra szánt kékéket rozsdamentes acél dróttal kötjük. A kékéket felhasználásig máglyákban tároljuk száraz, lehetőleg pormentes raktárban. Az így előkészített anyagot dolgozza fel országos szinten mintegy 2000 kosárfonó.

---

#### Erdei termékek gyűjtése és feldolgozása

A Mezőgazdasági Kiadó megjelentette a dr. Bondor Antal által szerkesztett könyvet. Ebben a témában ilyen jellegű könyv 18 évvel ezelőtt, 1963-ben került kiadásra Lukács István szerkesztésében. E régi könyv címe az utolsó szó kivételével és a mellék szó alkalmazásával tér el a mostanitól, azaz „Erdei melléktermékek gyűjtése és felhasználása” címet viseli. Ez a régi cím nekem szimpatikusabb. Ebben



erősít meg a szerkesztő is, amikor is bevezetőjében visszatérően erdei mellékhasznosításról, illetve mellékhasználatról ír, de az is tény, hogy a feldolgozás után az értékesítés és persze a felhasználás sem közömbös,

Nagy szükség volt erre a könyvre. Elsősorban azért, mert a régihez már vagy 15 éve nem lehetett hozzájutni, meg azért is, mert a fejlődés — elsősorban a feldolgozás terén — „átdolgozást” igényelt. Azért írtam átdolgozást, mert a nagyszerű frögárda és szerkesztő elismerése mellett is, a könyvet valóban átdolgozásnak tekintem.

Rövid vélemény a könyv egyes részéről:

A *jonófűz* fejezet tömör, szakszerű. Azt hiszem, pontosan azt tartalmazza, amit egy ilyen jellegű, célú könyvben a témáról írni kell (lehet).

Az *erdei gyümölcsök* fejezet 34. oldala lényegre törő, az írók nagy szakmai ismeretét, gyakorlatát bizonyítja. Azt nem tudtam eldönteni, hogy kinek íródott ez a rész (máshol is van ilyen problémám), mert a szakembereknek sok, a laikus érdeklődőknek kevés. Ez az észrevétel a feldolgozás részre különösen vonatkozik. A fejezetben itt-ott átfedés, ismétlődés is tapasztalható.

A *vadon termő gyógynövényeket* célszerűen, olyan csoportosításban tárgyalja a könyv, hogy a növény melyik részét gyűjtik. Az itt ismertetett növények nyilván a legfontosabbak, de hát az erdőn, mezőn, s mindenhol, szinte ahol növényzet van, még igen sokféle gyógynövény található. A gyümölcsfélékhez hasonlóan — legalább utalásszerűen — a mestereséges gyógynövénytermesztés és a természetbe-folyásolás lehetősége még ide kíváncszott volna.

Az *erdei gombákkal* nyolc oldalon, szinte csak tartalomjegyzékszerűen foglalkozik a könyv. Tény, hogy gazdag irodalmi anyag van forgalomban a gombákról (de a gyógynövényekről is!), de azért a leggyakoribb és legnagyobb tömegben előforduló erdei gombákat — az ehetőket és mérgezőket is — célszerű lett volna felsorolni.

Az *erdei magvakról* írtak akár önálló kiadványként is értékes lenne. Én ezt a könyv legsikerültebb részének tartom. Egy kérdőjel maradt bennem, és pedig az, hogy a magtermesztő ültetvényekben a mag a fő vagy a melléktermék?

Az *erdei díszítőanyagok* rész is bizonyítja, hogy az erdő milyen gazdagon adja „kincseit” a hozzáértő, okosan gazdálkodó embernek. A baj az, hogy ezzel a lehetőséggel nemcsak élni, de visszaélni is lehet. Sajnos nem ritka az ilyen példa sem. Ezt is kérdéssel fejezem be. Vajon a néhány éves vágásfordulóval kezelt karácsonyfatelepeken termelt karácsonyfa fő- vagy melléktermék?

A *növényi eredetű cserzőanyagokról* a könyv annyit ír, amennyit a téma napjainkban indokol.

Az *aprófaárúk* fejezetben leírtak szakszerűek, gondos, jó ismertetést adnak. A bevezetőben írt 60 milliós érték nyilván az Erdei Termék Vállalatra vonatkozik, hisz az ország termelés értéke ennél sokkal nagyobb.

A fahibákról és nedvességtartalomról írtak valószínű kiegészítő ismereteket kívánnak nyújtani a laikus olvasóknak. A megmunkálással előállított aprófaárúk többsége nem tekinthető mellékterméknek, hisz általában „méretes”, esetenként kiváló minőségű alapanyagot igényelnek, így a faipar egyéb termékeihez hasonlóak.

A *fa kémiai feldolgozása* igen sokrétű lehet, mint azt a fejezet bevezető része le is írja. Úgy tűnik, ezen a téren még sok a lehetőség, aminek kihasználását beruházásiforrás-hiány, piacismeret-hiány, piacváltozás stb. akadályozza egyelőre. Én azt hiszem, ezen a területen nem árt „harckészültségben” lenni.

A bokszenesítésről nem ír a könyv, noha tudomásom szerint jelenleg is van ilyen tevékenység.

Az *állati eredetű erdei melléktermékekkel* kapcsolatban felmerült bennem — nyilván másokban is —, ha a vadászat mellékhasználat, akkor a vadkilövésekről, a vadhúsról, s egyáltalán, a mennyiségi érték nagyságrendről valamit írni kellett volna. (A koponyás trófeaismertetés is ezt sugallja.) A szerkesztő bevezetőjében megemlíti a méhészetet is. Bizony erről, s ennek erdei vonatkozásairól is írni kellett volna néhány mondatot.

A *bányászatról* írtak elégségesek; a bányászat az már egy külön világ, még akkor is, ha ez a bányászat az erdőben történik.

A könyv bevezető fejezete a mellékhasználat foglalkozó szervezeteket ismereti röviden, nagyon gondosan. Itt a végén egy kis összefoglalóként a laikus nyilván szívesen olvasott volna a nagyságrendről, az értékekről, s nem utolsósorban a még ki nem használt lehetőségekről.

Összegezve: a könyv jó, meglévő hiányt pótol. Nem hiányozhat sem a szakember, sem a természetet szerető, erdőt járó ember könyvespolcáról.

Tóth István