

összegyűjteni, mint valami népszámláláshoz, mert a termelők, fogyasztók és lebontók fajait egy-egy életközösségen belül majdnem darabonként meg kell számlálni. Ez a statisztika a legfontosabb alap az egész termelésbiológiában. Az angol Elton, a világ termelésbiológusainak egyik legkiválóbbika azt mondja, hogy az ilyen népességkutatásoknak roppant fontossága van a biológiában és jóslata szerint nincsen messze az az idő, amikor majd a világ termelésbiológusainak legalább felét az ilyen népességvizsgálatok foglalkoztatják. A termelés-

biológia a mai állapotában talán nem kápráztatja el mutatós és hatásos eredményekkel a nagyközönséget, nem lehet vele tudományos „közönségsikert” aratni, de minden jel azt mutatja, hogy az új világ tudománya. Akik pedig türelmetlenül várják az ilyen — látszólag teljesen elméleti — kutatások gyakorlati eredményeit, gondoljanak arra, hogy a természettudományok történetében sohasem lehet előre megjósolni a praktikus eredmények születésnapját. Ezt mutatja egész sereg tudományos felfedezés, köztük az atom-bomba története is.

EGY AMERIKAI táplálkozási szaklap érdekes és a nagyközönség előtt ismeretlen cukorfajtáról: a jávorfacukorról számol be. Ezt a cukorféleséget külföldön egyes vidékeken már régóta használják. Így például a kanadai indiánok már a fehér ember megjelenése előtt is ismerték a jávorfacukrot és kezdetleges módon, de mégis ügyesen készítették el. Az ilyen kezdetleges feldolgozás során a fa levét nyírfa-kéregből készült vedrekbe vagy kosarakba gyűjtötték össze. A jávorfalé besűrítését szabadtűzön végezték, mégpedig rendszerint a szirupsűrűségig. Természetes, hogy az így készült jávorfaszirup szennyezett, füstszínű és füstszagú folyadék volt, de az egyszerű viszonyoknak megfelelően mégis kielégítette az igényeket. A modern eljárás során a jávorfák törzsébe 3—5 cm mély lyukat fúrnak, ebbe a lyukba fémcsövet illesztenek és a fémcsövön át kifolyó cukros levet fémedényekben fogják fel. A fémedényekben összegyűlt folyadékot azután azonnal feldolgozzák, mert a tapasztalat azt mutatja, hogy állás közben romlik a minősége. A feldolgozás tulajdonképpen egyszerű besűrítés, amelyet különleges bepárlókészülékkel végeznek. Bepárlás közben a szirupon fehérjeszerű anyagokból sok hab képződik, ezt azonban gondosan el kell távolítani. A besűrítés során egyes ásványi anyagok kikristályosodnak, végül a fogyasztásra alkalmas, tiszta jávorfaszirup marad vissza. A jóminőségű szirup mézszárga és 50—60% cukrot tartalmaz. A jávorfaszirupot újabban a cukrásziparban fagyaltok és sütemények édesítésére használják fel.