

## K ü l ö n f é l é k .

### **Megmérgezes a búcsus pohók** (*Bombyx processionea*)

**Által.** Egy francia hirlap a következő szomorú esetet közli a búcsus pohók szőrös szálkái által történt megmérgezésről a Lyon melletti Dardilly nevű községben.

Egy nyolcz éves fiú, madárfészket keresendő, a szomszéd erdőben egy fára mászott, mi mellett nagy mennyiségű hernyó hullt rá, részben ünge mellé, úgy, hogy némelyek meztelen mellére, karjai s vállaira jutottak. A fiú nemsokára oly erős égetést érzett, hogy haza futott, segítség után. Mire haza jött, bőrén nagy vörös foltok támadtak, melyek daganattal egyesültek. Nemsokára láz keletkezett, félrebeszélés, utánna nehéz álmom, melyből a szegény gyermek, minden orvosi segély daczára soha többé fel nem ébredt.

**A petroleum mint gyógyszer.** Egy kutya, melynek fülfekélyét (*Ohrwurm*) semmi más szerrel meggyógyítani nem sikerült, a kóros résznek petroleummal burogatása által tizenegy nap alatt teljesen helyreállított.

Egy agár megsebesítette farkvégét; a sebhely a folytonos esapkodás és nyalogatás által folyvást kóros és vérző maradt; mindenféle orvosság sikertelen alkalmaztatott; végre a sebhely több napon át reggel és este petroleumba mártatván — teljesen kigyógyult.

*Decaisne* antwerpeni orvosnak tapasztalatai szerint sikeresnek bizonyult a petroleum a rüh ellen is — a szenvedő helynek szorgalmas bekenése által.

Más egyéb (élősdiek által okozott) kórok ellen is hasznosnak bizonyult a petroleum.

**Új szer gyanánt a juhgyapju mosására** ajánlatik és kereskedés útján kapható a Chiliben honos rózsafélének, *Quillaja saponarianak* fája. Hideg vízben finomra főlazolván, igen alkalmasnak találtatott ezen fa piszkos anyagoknak eltávolítására, a nélkül, hogy a rostot legkevésbé megtámadná.

**A burgonyának tavasszal visszaadni a fris burgonya tulajdonságait.** Dr. Artus tanár e célra a következő eljárást ajánlja. A burgonyát főzése előtt a közepén (köröskörül egy vékony csikban) meg kell hámozni, azaz a héját gyűrűalakban le-

venni; erre a közönséges módon megfőzni. Ezáltal a burgonyának természetes nedvessége eltávolittatik és a burgonya a főzés után oly lisztessé és izletessé válik, hogy a fris burgonyától megkülönböztetni sem lehet.

Ha a főzés alatt a vízhez kevés konyhasó is adatik, mi által a víznek forrponjtja emeltetik — akkor a már csirázott burgonyából a mérges *solanin* távolittatik el. Ily eljárás mellett tehát az egészségnek különben ártalmas csirázott krumplit is lehet élvezni, és pedig egész azon időig, midőn az új burgonya az asztalra jut.

**Gazdasági tanintézet leányok számára** — nyitattott meg folyó évi január havában, Poroszország Quedlinburg városában. Célja ez intézetnek: fiatal leányokat a mezei gazdálkodás, kertmivelés és háztartás különböző ágaival alaposan megismertetni. Az intézet igazgatója: Schmidt Paula kisasszony, ki több nagy birtokon mint gazdasszony jó sikerrel működött.

Nem ártana, nálunk is a sok francia pensionat helyett egy pár ilyen intézetet állítani fel.

**A Patersonféle Victoria-burgonyát** különösen ajánlják. Ezen burgonyafajának igen nagy, laposgömbölyű gumói vannak, kevés lapos szemcsirával és finom héjjal. Különben igen lisztes és izletességére nézve a legkitünőbb asztali fajokhoz számítható. Főképpen pedig ajánlja ezen fajtát gazdag termése és a krumplibetegség elleni érzéketlensége. Kapható Schiebler et Sohn magkereskedése által, Celle városában (Hannover); 12 font 1 $\frac{2}{3}$  tallér, 1 font 5 ezüst garas.

**A gabonazsizsik ellen** — egy francia gazda a következő szert ajánlja: kendermag, luczerna- és foghagymalevél mozsárba tétetnek s együtt jól széttöretnek, mire a keverék egyszerűen a hombár padlójára szétszóratik.

Egy másik gazda a következő szerrel teljesen száműzte magtárából a zsizsiket. Azon helyeket, hová a gabona öntendő lesz, forró vízzel kell tisztán kisurolni, miután pedig felszáradtak, erősen befőzött komlóvízzel (komlót vízben felforralva) jól beáztatni és megint felszáríttatni.