

a carboxyl hidrogonjét methyllel, a hidroxyljét benzoyllal helyettesítjük. Azután beszámolt azokról a kísérletekről, melyeknek czélja volt a cinchonint különféle módon redukálni. Eddig egy bihidrocinchonint sikerült előállítani.

Ugyancsak ő bemutatta a *Gooch-féle szűrőtégelyeket*, melyek azbeszttel csapadék gyors szűrésére, kimosására megszáritására, mérlegezésére sok esetben fölötte alkalmasak.

3. **Lengyel Béla**, mint a bortörvény ügyében az 1895 április 30-iki ülésből kiküldött bizottság elnöke, jelentést tett a bizottság megállapodásáról. A bizottság szótöbbséggel kimondotta, hogy a borok savtartalmának növelésére a borkősav használatát megengedhetőnek tartja.

A szakosztály a bizottság jelentését tudomásul vette.

4. **László Ede Dezső** a bortörvényre vonatkozólag védte a szakosztálynak

régebbi, a bortörvény ügyében kiküldött szakbizottság véleménye alapján, a Kir. Magy. Természettudományi Társulat választmányához beadott észrevételeit, s kívánta, hogy a szakosztály változatlanul tartsa fenn az első ízben kiküldött szűkebb szakbizottság véleménye alapján elfoglalt álláspontját.

A befejezett eszmecsere után a szakosztály felszólította László tagtársat, hogy előadását a Választmány elébe terjeszthesse végett a szakosztály jegyzőjének adja át.

5. **Ilósvay Lajos** határozatot kíván az iránt, vajjon hazai szerzőktől származó olyan dolgozatok, melyek szakközlönyökben, tudományos folyóiratokban már megjelentek, szakosztályi ülésen előadás tárgyai lehetnek-e?

A szakosztály kimondja, hogy ilyen dolgozatok előadás tárgyai nem lehetnek s a Chemiai folyóiratban is csak röviden közölhetők.

## LEVÉLSZEKRÉNY.

### TUDÓSÍTÁSOK.

(20.) *Még egy magvait röpitő növény.*

A Természettudományi Közlönynek 311. füzetében Péter Béla *A röpitő és parittyázó termésekről*. értekezik. A tanulságos közlemény írója azonban meg fogja nekem engedni, hogy a *röpitő termések* megnevezte fajait, az *ugorkás magrugó*, *Momordica Elaterium*, *L. Ecballium Elaterium*, *Rich. Ecballion agreste*, *Reichenb.*, népies néven: *lövő ugorkával*, mely kertemben évek óta magától vetődik és nő, pótolhassam ki, s egyúttal közelebből és részletesen ismertethessem meg.

Egynyári növény; az egész szürkés-zöld, merőn borzas, majdnem sertés; szára terjeszkedő, kacstalan; levelei hosszonyelesek, háromszögletűn tojásdadok, vállban szivesek, alig karéjosak, jelentéktelenül csipkések és bozások, durva tapintásúak, csipdelkések; virágai zöldes halaványsárgák, erezettek, háromnegyed hüvely átméretűek; a porzásal vagy himvirágok hosszú kocsányos egyszerű álernyőben nyílóak, s az anya- vagy termésvirágok magánosak, a levelek hónaljából, rövid nyelűek; termése körkörösded, borzas, zöld, nedvdísan húsos, éréskor lefelé csüngő s a hosszúkás kocsányról a leggyöngédebb érintésre elvlik, s barna magvait

bizonyos mennyiségű nedvvel, teljes erővel és hirtelen szétlővelli. Magvai tojásdadok, kissé összelapítottak, símák. Déli Európában, szikár, kövecses helyeken vadon nő. Julusstól szeptemberig virágzik. A virágterméssel foglalkozó kerttulajdonosok itt-ott, mint a maga nemében talán nem is annyira ritka, mint inkább sajtáságos különlegességet, nem épen virágos padjaikon, hanem a kerítés mellett néhány példányban megtűrik.

A *magrugó*, *Momordica L.* nemnek ezenkívül még két faja ismeretes: a *csúcsos magrugó*, *Momordica Balsamina L.*, melyet *öneresztőfü*-nek nevez a köznép, egy nyári folyondár, melyet oszlopok és verandák és épületfalak befuttatására sikeresen alkalmazhatni, és a *hegyes magrugó*, *Momordica Charantia L.*, mely az előbbtől annyiban különbözik, hogy levelei hétkaréjúak, magvai szennyes narancsszínűek, míg az előbbieé feketék. Részletesen ismertettem a **Berecz Antal** szerkesztette »Természet« 1878. évi folyama 11. számában »A magrugó fajok rövid rajza« czímen, s azokat, a kik talán közelebből érdeklődnek irántok, leheszen azon közleményem elolvasására utalnom.

KUNSZT JÁNOS.

## KÉRDÉSEK.

(95.) A hő hatására felbomlik-e a víz alkotó elemeire? Tapasztalás szerint az igen nagy tüzet a gyöngye vízsugár éleszti; mi ennek az oka? Miért vizezi a kovács az égő faszenet? Miért nedvesíti a kovács az izzó vasat?  
N. Ö.

(96.) Szíveskedjenek nekem egy első-rangú matematikust megnevezni, a ki a fénytani lencsék chromatikus és sphaerikus eltéréseinek megszüntetését célzó görbületi viszonyok kiszámításában nemcsak a fennálló chablonok és képletek alapján, hanem az ide vágó számítások legszélső részleteiben is teljesen jártas.  
P. A.

(97.) Nőm fülbevalóinak ezüst foglalatja felszínén megfeketedett és a tisztítás közönséges módjával ezt a fekete színt nem bírjuk eltávolítani. Vajjon lehetséges volna-e az eredeti fehér színt chemiai úton visszakapni, és minő eljárással?  
K. M.

(98.) Bátorodom I téglát, 2 zacskó földet I. és II. számmal jelezve és 2 darab dorogi szenet beküldeni, és kérem, hogy megvizsgálván őket, tudatni méltóztatassék: mi az oka, hogy tégláim salétromosak? s mikép lehetne salétromtól mentes téglát előállítanom.  
Br. A.

(99.) A napokban hallottam, hogy egyik szomszédos községben *villámos cséplőgép* dolgozik; megnéztem, s mint a gépész magyarázta, a hajtó erőt benzin adja, melyet a dugattyú előtt villámos szikra gyújt meg.

Állítólag Magyarországon ez az első és egyetlen effajta cséplőgép.  
Pp. J.

(100.) Szíveskedjenek velem tudatni, hogy melyik tengeri fajtát tartják nálunk a legjobbnak, melyiknek van legtöbb keményítőtartalma és hogy hogyan lehet a legegyszerűbb és leggyorsabb módon a tengeri jóságát és keményítőtartalmát laboratorice meghatározni? A sósavval való invertálást, továbbá a Lintner-féle üvegben való feloldást hosszasan találok.  
W. E.

(101.) Mellékelten kétféle gombát küldök, kérdezve, mi a nevök?

A nagyobb, mely egy hét leforgása alatt zsugorodott össze, ép állapotában tyúktojás-nagyságú s alakra is hasonlít hozzá; puha tapintata s kékes-barna hártyszerű burkolata volt.  
Sz. J.

(102.) Micsoda anyagokból és mi módon készül a dörzsölő mézga (radirgummi)

vagy az ehhez hasonló anyagokból való egyéb tárgy, pl. lapda, bélyegző, borszívó-cső stb.? Hogy lehet öntés vagy sajtolás által ez anyagokból tetszés szerinti alakú tárgyakat előállítani? Lehet-e már kész gummit újra feloldani, új alakokat formálni és mi módon?  
L. P.

(103.) Az idei Jaquez-szőlő természetét küldöm egy kis dobozban; a szára megfeketedik és utána a bogyók is megfeketednek úgy, hogy az idei termésből semmi sem lesz, pedig kétszer volt permetezve, s most harmadszor permetezzük. Mi oka van ennek?  
L. F.

(104.) Mai napon postára tettem egy dobozban pár fürt szőlőt, melyen barna félékelyek vannak s ezen baját megállapítani nem tudjuk. Egyesek azt állítják, hogy a fűrtnek e barnulása a peronosporától keletkezik. Kérem, legyenek szivesek e betegséget megállapítani s az ellene való szernek megnevezését közölni.  
Sz. J.

(105.) Több éves szőlővenyigéről met-szett eme »bajuszt« azon kérelemmel küldöm, hogy kegyeskedjék megbarátozni, vajjon a nyélen álló szemecskék valóban a szőlőgyümölcs korcsai-e?  
Sv. F.

(106.) Babérfáim levelei a mellékelt 3 darab levélen mutatkozó betegségben szenvednek, még pedig olyan arányban, hogy attól tartok, hogy babérfáim teljesen ki fognak pusztulni. A betegség december havában keletkezett és azóta folyton terjed és mind nagyobb arányokat ölt. Minthogy sem a betegséget, sem ellenszerét nem ismerem, tisztelettel kérem, szíveskedjenek felvilágosítást adni a betegség neve, keletkezésének oka és továbbterjedésének meggátlására nézve, és vajjon megmenthetők-e még babérfáim a végleges elpusztulástól vagy nem. Megjegyzem, hogy ápolásuk körül semmi mulasztás nem volt.  
S. J.

(107.) Dr. Pápai Kálmán úr Kabán már két év előtt artézi kútát furatott s 102 méter mélységből elegendő vizet kapott. Mostanában, bizonyosan, mert több artézi kutat furattak, elveszté vize bőségét, azért húsz méterrel mélyebbre furatta. A midőn ezt pumpolták, a munkások állítása szerint, a mellékelt bogár a vízzel egyszerre csak kibukott a csőből. Tisztelettel kérem tehát, legyenek szivesek megmondani, hogy miféle bogár ez, mi a neve, és vajjon véletlenül ke-

rülhetett-e a csöbe, vagy a munkások csak képzeltek, hogy a víztömeggel ugrott ki. A víztől, úgy látszik, nem félt, mert nálam is már 24 órája van egy kis üvegben vízben.

HORVÁTH KÁLMÁN.

(108.) Kis leánykám (16 hónapos) két héten keresztül erős hasmenésben szenvedett; az ürülékkel több ízben élő, virgocsz mozgású álcák kerültek ki. Ez álcák tiszta kútvízbe felfogva, másod- vagy harmadnapra szunyogokká fejlődtek.

Vidéki orvosaink állítása szerint praxisok alatt ilyen eset még nem fordult elő; sőt az orvosi irodalomban sem találtak precedenst arra, hogy gyermekek beleiben a szunyog álcája előforduljon.

Méltóztassék felvilágosítani, hogy mely úton-módon kerültek ez álcák, avagy a szunyog petéi a gyermek beleibe? A gyomorsav hatását hogyan kerültk ki? Valószínű-e, hogy a hasmenést ezek az álcák idézték-e elő? WEINBERGER SAMU.

(109.) Egy nem épen tanult ember rossz néven vette tőlem, hogy a bálnáról azt állítottam, hogy súlya 100,000 kilogramm. Ez állításomat Báthory Nándornak, a polgári iskolák számára írt állattanával igyekeztem bebizonyítani, a mely azt írja, hogy a bálna 200 hízott ökör súlyával felér. Az illető csak úgy ad hitelt a tankönyv ezen állításá-

nak, ha még egy szaktekinetly bizonyítólagnak hozzájárul. H. J.

(110.) Egy vékony, érczből készült léggel telt gömb, Archimedes elve alapján, a vízben tudvalevőleg nem merül alá. Hátha ez a gömb a levegőnél annyiival könnyebb gázzal töltetik meg, mint a mennyivel a levegő könnyebb a víznél, akkor épen úgy fog felszállani a levegőben, mint a vízben léggel telve? J. E.

(111.) Milyen szeszmerő a legalkalmasabb s legbiztosabb a szeszfokok meghatározására? A 90 fokos spiritusz, minő készülékkel, mily alapon, mily számítás után állapítatik meg 90 fokúnak? E. K.

(112.) Pár év előtt kertünkben levő fenyőfa tobozát akarván lerázni, rázás közben letörött a fa középső vezérhajtása. S most látom, hogy az egyik oldalhajtás a többiek köréből (mert 3—4 is van egy körben) kiváltott, főlegyenesedett, s felcsapott vezérhajtásnak. Kérdem, mi az oka, hogy ez az ág irányt változtatott és oldali irány helyett égnek tör? s miért nem tört így égnek a többi 2—3 hajtás is? E. K.

(113.) Van-e megbízható időjós készülék, a mely rövid idővel előbb — 1—1½ óra — jelezné a bekövetkező időváltozást és pedig pontosan. E. K.

#### FELELETEK.

(86.) A kávé izletes volta és jósága függ a kávészemben levő coffeintól és a pörkölés közben képződő cafeon nevű illatos barna olajtól. Főkéllék a nyers kávénak helyes pörkölése. Ha gyengén pörköljük, megmarad a coffein, de ki nem fejlődik benne az illatos cafeon és italunk fanyar lesz, ha pedig erősen pörköljük, elillan mindkét alkotórész; a kávéból szenes tömeg lesz, a melyből csak hatástalan és izetlen italt készíthetünk. A pörkölést paráztűzön folytonos egyenletes keveréssel fokozatosan, de nem túlhevítve addig és annyira végezzük, hogy a kávébabnak barnás színe legyen s a képződő illó olajtól maga a kávészem bizonyos tompa fényt kapjon (mintegy gyengén izzadjon). Az így megpörkölt kávé egyenletes lehűtés végett zárt edényben a kihűlésig körmozgásban tartjuk, a mit a szakácsnek két tányér között igen praktikusán oldanak meg; ebből egy személyre 15 vagy 25 gr.-ot megdarálva, bármily divatos kávéfőző edénybe teszünk és annyi forró vízzel forrázunk le, de nem főzzük, hogy a szüredék 100 gr. legyen.

A tiszta forró víz helyett vehetünk oly forró főzetet is, a melyet az előző napról maradt kávéaljnak vízzel való kifőzéséből és átszűréséből nyertünk; ez ugyan a kávé jobbá nem, de színre nézve feketébbé teszi. Minden néven nevezendő pótkávé, mint pl. füge, maláta, czikória stb. mint élvezeti italra alkalmatlan, elvetendő, de igen is ajánlható, mint ezt már a nagy kávékereskedések forgalomba is hozzák, két különböző faj kávénak, a pörkölés után való keverése. Pörkölt kávéból nagy készletet ne tartsunk; a ki az időt és fáradságot nem sajnálja, lehetőleg naponként frissen pörkölt kávé használjon.

HIDAS JÓZSEF.

(86.) Nehány év előtt, mikor árügyjteményemet fölszereltem, tájékozódás czéljából kipróbáltam a gyűjteményemben levő összes (66) kávéfajtát és kipróbáltam a kávéital készítése módjait is.

Hogy a kávéfajta milyen hatással van az ital zamatjára, azt talán bizonyítani is felesleges; de hogy ugyanabból a fajtából, ugyanolyan módon készítve sem kapunk

mindig egyforma italt, azt bizonyára nem mindenki tudja. Minél hosszabb ideig áll a kávé raktáron, annál zamatosabb italt fog adni. A legjobb fajú kávé is kell legalább három évig raktáron tartani, hogy zamatos italt adjon, s így eshetik meg, hogy a minőségre utolsó helyen álló braziliai kávé zamatosabb italt adhat, mint az első minőségű mokka, ceylon, menado vagy kuba kávé, ha elég hosszú ideig állott raktáron. A friss szedésű kávé jellemző vad, nyers szagú, s csak az állás folyamában veszíti el e tulajdonságát.

Nem lényegtelen szerepű az ital jóságában a kávé pörkölésmódja és tartama. A pörköléskor a kávé egyes alkotó részei bomlálnak indulnak és finom, aromás szagú olajat fejlesztenek. Ez az olaj az, a mely az itálnak zamatját és részben izgató hatását kölcsönzi és ez az, a mely a pörköléskor az egész konyhát betölti illatával. Minél több olaj száll el, annál kevésbé kapunk zamatos italt. Az olaj keletkezését a kávé megizzadása jelzi és így nem szabad a kávé tovább pörkölni, mint a míg meg nem izzad. Természetesen az izzadás a kávé egész tömegében csak akkor fog egyszerre bekövetkezni, ha a kávé folytonosan keverjük, s ha egy időben csak egy fajú kávé pörköltünk. Több kávé egyszerre nem szabad pörkölni, mint a mennyi egy hét alatt elfogy, mert az aromás olaj egyrészt elpárolog, másrésztavasodásnak indul; ugyancsak az elpárolgás megakadályozására kell a még forró kávé dobozba tenni és jól elzárni.

Nagyon fontos szerepet játszik az ital jóságában készítése módja. Tudtommal a háztartásokban háromféle módszer van alkalmazásban. Minálunk a legrégebb és legelterjedtebb a forrázás, a melyhez az úgynevezett kávémasinát használják. A készülék két részből áll: a felső hengeralakú forrázóból és az alsó kannából. A forrázó feneke szita-szerűen átluggatott fémlap; erre teszik a megdarált kávé, jól lenyomják, s most teljes forrásban levő tiszta vizet öntenek rá, a mely, ha a kávé átiszvárogva a kannában összegyűl, kitűnő zamatú italt szolgáltat. Sötétebb és erősebb zamatú italt kapunk, ha a forró vízbe egy kússágyi szóda bikarbonát teszünk. Ez lúgossá teszi a vizet és így a zamatot adó olaj könnyebben fog kioldódni. A kávépótlék, vagy *kávé-zacc* használatát teljesen elítélem. Ezek egyébre nem valók, mint hogy az itálnak sötétebb színt adjanak, az ital zamatját pedig elrontják. Ha kibékü-

lünk azzal, hogy a jó kávéital nem fekete, hanem sötét sárgás-barna színű, akkor kávéfőzőskor minden pótléket kerülni fogunk.

Kevésbé használatos az italkészítésnek az a módja, a melyben a borszesszel melegített víz légnomással hatol a darált kávé kelesztül, s ugyancsak légnomás szorítja a kész italt vissza a főzőedénybe. Ez is elég jó italt ad, de semmi esetre sem olyat, mint az előbbi módszer, mert a kávéval először nem forrásban levő, hanem langyos víz érintkezik, a mi más alkotó részeket is kioldhat.

A harmadik módszer a legkevésbé használatos, de a legrosszabb italt is adja. E módszer abban áll, hogy a darált kávé üveglombikba tesszük, hideg vizet öntünk rá és borszesszel addig melegítjük, míg a kezdetben habzásban levő folyadékról a hab teljesen el nem tűnik. A melegítés megszüntetése után néhány perczre a dara leülepedik és a tiszta folyadék róla leönthető. Elítélendő e módszer, mert ez »*decoctum*« és nem »*infusum*«; a kávéből főzéssel olyan részek is oldódnak ki, a melyek forrázaskor visszamaradnak; ezért kell a kávé-zacc használatát is elítélni. DR. ASBÓTH SÁNDOR.

(95.) A víz már 1000 C.-foknál kezd alkotórészeire felbomlani (dissociatio); 3000 C.-foknál már több mint két harmada felbomlik. A gyöngö víz sugar és a tűz élesztése között levő kapcsolatról olvashatni a Term. tud. Közl. XII. k. (1888) 35. lapján. Hogy a kovács az izzó vasat nedvesíti, annak más oka nem lehet, mint az, hogy a vasat gyorsan akarja hűteni. A legtisztább vas mégis annyi carboniumot tartalmaz, hogy gyors lehűtéssel többé-kevésbé keményebbé válik (edzés). W. V.

(96.) Tessék Dr. Ernst Abbe-hoz, Professor der Astronomie a. d. Universität in Jena, fordulni; különben Dr. Steinhil Münchenben (Optisches Institut) is alaposan ért az említett számításokhoz. W. V.

(97.) Tessék az ezüsttárgyakat *koncentrált ciankáli-oldattal* ecsetelni. Ez a szer gyorsan és biztosan hat. Igaz, hogy a ciankáli rendkívül mérges anyag, hanem más szert nem ismerünk. A tisztítás után a tárgyat tiszta vízzel leöblítjük és a levegőn száradni hagyjuk. E munkát talán ismerős gyógyszerész végezhetné. W. V.

(98.) A beküldött szenet, agyagot és kész téglát megvizsgáltam és meggyőződtem, hogy a baj nem a szénben van; már magában a nyers agyagban kénsavas sók foglaltatnak, a melyek a pyrit elmálásából

keletkeztek. Ezen a bajon (azaz a kivirágzás meggátlását illetőleg) egyszerű módon segíteni nem lehet. A kész téglának dunavízzel való kilúgozása, vagy a nyers agyagnak ugyanazon vízzel való iszapolása célhoz vezetne, de kételkedem, hogy ez gyakorlatilag megvalósítható volna. W. V.

(99.) Az a cséplőgép nagyon el van nálunk terjedve. Benzin-gép az, melyben a villámos szikra csupán a benzingőz meggyújtására szolgál. Ezért nem is lehet azt villámos cséplőgépnak nevezni, hiszen a hajtó erőt a benzin adja. W. V.

(100.) Szeszgyártásra az a legjobb tengeri, a mely a legtöbb keményítőt, dextrint és cukrot tartalmazza. Külséjéből is tájékozódhatunk némileg: a puha, nagyszemű lisztes tengeriszem több keményítőt, az aprószemű, szaruszerűen áttetsző, kemény, több zsírt tartalmaz.

A tengeri keményítőtartalmát nem lehet könnyű szerrel megtudni. A szeszgyár szempontjából azonban többnyire elegendő a víztartalom meghatározása, mely 7·5—30% között változván, sokkal jobban változtatja a szeszmenyiségét, mint az, hogy valamelyik tengeri 2 vagy 3% keményítővel többet vagy kevesebbet tartalmaz. Szeszgyártás céljára teljesen elegendő a kérdéses tengerit lisztte őrölni és maláta-oldattal keményítőtjét cukorrá változtatva saccharométerrel vizsgálni, pl. 50 gr. tengeri 100 cm<sup>3</sup> maláta-oldattal (mely a saccharométeren 4·5%-ot mutatott) kezeltetvén, 1000 cm<sup>3</sup> (1 literre) töltetett fel. Ennek szűrlete a saccharométerrel vizsgálva, 3·7% jelzett, e szerint egy literben 37 gr. extrakt van, levonva ebből 4·5 gr.-ot a malátára, marad 32·5 gr. Ha 50 gr. adott 32·5 százalékot, 100 gr. adna 65%-ot; minthogy azonban 100 gr. keményítőből 110 gr. cukor lesz, ezen számot 10%-kal kisebbítjük, tehát 65 — 6·5 = 58·5% a keresett keményítőtartalom. Tüzetesebb értesítést talál »Kosztány-Lázár, A gazdasági szeszgyártás kézi könyve Budapest 1891. orsz. gazd. egyesület könyvkiadó vállalata« című munkában.

K. T.

(101.) A Pusztá-Vacsról beküldött s a földi csillaggombák családjába tartozó gombák közül a nagy a *Geaster coliformis* (Dicks.) Pers., Magyarországon eddig nem találtatt, az aprók neve *Geaster mammosus* Fries. ISTVÁNFFI.

(102.) A dörzsölt mézga vulkanizált kaucsukból készül, melyhez még finomra

törött és iszapolt surolókövet vagy horzsa-követ (Bimsstein) kevernek. Egyéb vulkanizált kaucsukhoz töltőanyagul magnéziát, vas-oxidot, krétát stb. kevernek. Minél olcsóbb a tárgy, annál több benne az ásványi rész (néha 60%!), de annál rosszabb is. Ha még meg nem keményedett a tárgy a levegőn, akkor még formálható gőzzel fűtött sajtókkal vagy egyéb gépekkel. W. V.

(103.) A bogyókon látható száradást a peronospora okozta: ezt *barna rothadás*-nak mondják. Valószínű, hogy a permetezés nem volt helyes, vagy az oldat nem volt elég erős, vagy talán a fűrtöket nem is permetezték be. Ez utóbbit sokszor készakarva teszik, a minek szomorú következményei azután a fűrt pusztulásában jelentkeznek.

JABLONOWSKI.

(104.) A szőlő barna foltjait a szőlőragya vagyis peronospora (*Plasmopara viticola*) okozza, a betegségnek az az alakja ez, a melyet *szürke rothadás*-nak (*Grey rot*), szokás nevezni. Bővebben olvashatni róla Jablonowski J., »A szőlő betegségei és ellenségei« 239-ik lapján, mely munka Társulatunk kiadásában jelent meg.

J. J.

(105.) A szőlő bajuzán »nyélen álló szemecskék« nem korcs-gyümölcssei a szőlőnek s nem is növényi eredetűek, hanem a fátyolkának (*Chrysopa perla* L. = *Chrysopa vulgaris* = *Hemerobius perla*) a petéi. A fátyolka a reczészárnyú rovarok (Neuroptera) közé tartozik s ha a petéjét és lárváját kevesen is ismerik, annál ismeretesebb maga a kifejlődött, kis szitakötőre emlékeztető állat, a mely nemcsak a szabadban, de ősz végén vagy tavasz elején az emberi lakásban az ablakra száll s ott különösen szivárványszínekben pompázó fátyolszerű és testéhez mérve aránylag nagy szárnyaival és ragyogó arany szemeivel bizonyára mindenkinek feltűnik; szárnyait háztető módjára összecsapva, s csápjáival folytonosan játszadozva jár-kele a rovar az ablak tábláin, majd szárnyát kiterjesztve száll egyik helyről a másikra. Legszívesebben tartózkodik azonban künn a kertben, a hol ivadéka szaporodik és a levél-tetveket pusztítva, sok hasznot hajt a kertésznek.

Igen sajtáságos a fátyolka petéje. Kevés ember akad, ki azt állati eredetűnek tartaná s így nem is csoda, hogy valaha még gombának is nézték s *Ascophora ovalis*-nak nevezték. Ez a pete, melyet a nőstény bár-

hová, de legtöbbször levélre, vagy levélnyélre rak, egy 5—6 mm. hosszú, igen vékony, fehér és kemény nyélből áll, melynek hegyén van a tojásdad pete maga. Egy helyen olykor csak 1—3 pete található, más helyen azonban több (18—20) is, néha sorban állanak, mások pedig össze-vissza.

Ha e petékből az állat már kikelt, a megmaradt burok fehérszínű s nemsokára lehull maga is. A kikelt álcza igen élénk mozgású; karcsútermetű s legjobban jellemzi a hatalmas rágó állkapcsa; fiatal korában csak vagy 3—4 mm., meglelt korában pedig 15—16 mm., és sokkal poczakosabb is. Az ember legtöbbször a levéltetvek között akad rá erre a lárvára, a mint köztük dula-kodva, pusztítja őket. A levéltetvet nem rágja, hanem rágójával megfogva, minthogy ez utóbbi hegye likas, ezen át szívja ki áldozata nedvét.

Ha már a lárva megnőtt, vagy a levélen vagy egyéb alkalmas helyen kis kerekded gubót készít s abban átalakulva bebábozódik. A gubót olykor még az ősszel hagyja el a kifejlődött állat, s azután mint ilyen keres telelő helyet s minthogy nagyobb mennyiségben sokszor a magtárakba is beröpül, a gazdáknak e jelenség gyanúsna is tűnik fel. De a felől biztos lehet mindenki, hogy ezek az állatok senkiben, semmiben sem tesznek kárt; ellenkezően, hasznosak és ezért kimérendők. JABLONOWSKI J.

(106.) A beküldött babérfaleveleken semmi olyan élősködő gomba vagy állat nem található, mely a levelek elhalását okozhatná. Legvalószínűbb, hogy a leveleknek vagy a hideg ártott meg, vagy pedig, hogy a gyökér van megtámadva, vagy hogy a gyökér jutott kedvezőtlen körülmények közé. Én a hideget okolom a bajért, mert hasonló eseteket már láttam.

MÁGÓCSY-DIETZ SÁNDOR.

(107.) A beküldött rovar neve vízi skorpió (*Nepa cinerea*), habár nem a skorpiók, hanem a félfedeles rovarok (poloskák) rendjéből való. Igen közönséges állat s minden kisebb-nagyobb forrás, patak iszapjában

igen gyakori, de az iszaphoz hasonló külső színezete, lomha és igen esetlen járása megemlíti, hogy az emberi szeme könnyen ráakadjon. A szivattyúba bizonyosan véletlenül került, ha t. i. csakugyan benne volt, mert lehet, hogy a munkások csak a földön vették észre, a hol a víz csak kimosta az iszaphoz. Különben hogy az artézi kutak csövéből gyakran nagyobb vízi állatok is előkerülnek, tanusítják az algériai artézi kutak, melyekről a jelen füzetben (471. lap) nagyobb czikk olvasható.

J. J.

(108.) Elvünk ugyan, hogy orvosi kérdésekre egyáltalában nem válaszolunk s a természetrajziak közül is csak azokra felelhetünk határozottan, melyek tárgyát a kérdező beküldi, minthogy látatlanba nemcsak az orvos nem mondhat véleményt, hanem a természetbuvár sem: mindamellett ez esetben, minthogy ilyenféle vélemények igen elterjedtek, annyit mondhatunk, hogy a közzölt »tapasztalatban« okvetlenül valami tévedés játsza a főszerepet. A »virgonc mozgású álcák« lehetnek apró végbélgülszák (*Oxyuris*), de nem szunyogálcák, melyeknek a gyermek belei egyáltalában nem elemők s nem is élhetnének meg a belekben, a mennyiben a körlegréből lélekenek. A szunyogálcák termete olyan jellemző, hogy a ki egyszer látta őket, rögtön megismeri. Ha a kútvízben csakugyan szunyogálcák mutatkoztak, melyekből tényleg szunyogok fejlődtek, akkor ezek már előbb benne voltak a vízben, s minthogy az ürülékkel kikerült apró lények valószínűleg elpusztultak a vízben, azt a csalódást keltették, mintha ezek a virgonc állatkák kerültek volna ki a bélből. Tessék az ürülékkel kijövő állatkákat egyenesen spirituszba tenni és felküldeni, akkor többet és biztosabbat mondhatunk róluk.

P. J.

(109.) Igaza van. Roys kapitány mérései szerint egy bálna (*Balaena borealis*) hossza 29 méter, és súlya 147,000 kilo, tehát jóval súlyosabb volt, mint ön állította. (L. Brehm's Thierleben. 2. kiadás, III. k. 590. l.)

W. V.

**Hibaigazítás.** A Közlöny augusztusi (312.) füzetében közölt régi magyar megfigyelések 356. száma, a »Kövét vált testek Magyarországon« című nem a jelzett műből hanem a következőből van véve: »Közönséges Természeti Földleírás«. Készítette 1819 Eszt. Katona Mihály. Pest 1824.



# 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 [eltérhatsz](#).

**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.