

چند نکته شنیدنی و خواندنی در مورد چند چیز

۱- حنای بی‌رنگ

رنگ‌ها در محیط قلیایی تشدید و در محیط اسیدی غالباً بی‌رنگ می‌شوند. سابقاً برای تهیه حنای بدون رنگ آن را با آب ماست ترش می‌خیساندند. این حنا رنگی به پوست و ناخن نمی‌داد. ظاهراً در سال‌های اخیر قدری پودر جوهر لیمو (اسید سیتریک) به حنا می‌افزایند تا حنای بی‌رنگ در اختیار داشته باشند.

۲- ماء‌الشعیر طبی و ماء‌الشعیر متعارف

آنچه که امروزه به عنوان ماء‌الشعیر در صنعت تولید و عرضه می‌شود، چیزی غیر از ماء‌الشعیر طبی است که با جوشاندن جو یا بلغور جو تهیه می‌شود و شرح مفصل تهیه آن در کتب طب سنتی از جمله کتاب قرابادین کبیر قابل دسترس است. ماء‌الشعیرهای فعلی تقریباً همان آبجو یا فقاع است منتها به لحاظ نداشتن الکل حرام نیست.

۳- پیرتروم و سم پیرترین

گیاهی به نام پیرتروم (نوعی بابونه گاوچشم) ماده مؤثره‌ای به نام پیرترین دارد این ماده حشره‌کش خوب، سالم و پراثر است و ظاهراً اثر آن روی حیوانات خون‌سرد مثل حشرات، مورچه، مگس، زنبور، پشه و مانند این‌ها است و برای

حیوانات خون گرم مثل مرغ، گوسفند و حتی انسان اثر سوئی ندارد لذا در جاهایی که مشکلی ایجاد نمی‌کند (در محل‌های پرورش زنبور عسل قابل استفاده نیست) با کشت این گیاه سودمند در باغچه و گلدان می‌توان با حشرات مودی هم مبارزه کرد. به یاد دارم چندین سال قبل جهاد دانشگاهی دانشکده کشاورزی کرج مقداری از این گیاه را در گلدان در یک نمایشگاه به نمایش گذاشته بود.

۴- دفع عقرب با پودر توتون و تنباکو

با همه زیان‌های بسیاری که توتون و تنباکو دارند هم برای دفع شته از گلدان‌ها و شپشک زیر بغل مرغ از خیسانده تنباکو استفاه می‌کردند اما تجربه ارزشمند دوران دفاع مقدس نشان داد که ریختن پودر توتون و تنباکو زیر فرش و نایلون مفروش در سنگرها موجب فرار عقرب از محل و رفع خطر از آن می‌گردد.

۵- حبه انگوری که به انتهای خوشه انگور برای نگهداری آن روی بند و

طناب استفاده می‌کردند

قوه مدبره در خوشه انگور آویخته شده به طناب ظاهراً با دریافت بسیار بسیار اندکی از مواد غذایی موجود در حبه انگوری که به انتهای خوشه انگور فرو می‌بردند در چنین حالتی شرایط ادامه حیات خوشه انگور را تقریباً شبیه حالتی که روی درخت انگور دارد با وعده حیات و وجود غذا (ولو بسیار اندک) تضمین می‌کرد و مدت‌ها خوشه انگور را در انبارهای خنک سالم و تقریباً با طراوات نسبی حفظ می‌کرد. این انگورها در خارج از فصل مثلاً اواخر پاییز و زمستان به بازار عرضه می‌شد (البته انتخاب نوع انگور هم در شرایط آن روز و فقدان سردخانه خالی از اهمیت نبود).