

Agrotis, numit de unii și Noctuela, s'a ivit în unele județe din Moldova și se mai găsește și acum la o adâncime órcare în pământ, căci au resistat umezelei și gerurilor. În județul R.-Sarat, după cât am cercetat, nu s'a produs acéstă uriciósă insectă, afară însă de câte-va larve din genul Agrotis (care coprinde vr'o 60 specii), prin grădini de flori și zarzavate, unde se pot distruge crisalidele acelor Noctuele bătătorinduse pământul în prejurul rădăcinelor sau, și mai bine, udându-se cu apă cu sulfo-carbonat de potasă.

Generalmente, speciile acestor destrugătoare insecte, de nópte, atacă sfecele (Agrotis segetum); varza, conopida (Agrotis brassicae); precum și florile. Rar însă fluturii ouă și produc generațiuni numeróse la câmp. Cu toate acestea lucrul se întâmplă, căci am găsit Agrotis prin unele holde de grâu de tómnă și secară din unele județe ale Moldovei.

Larva Noctuelei cerealelor trăește aprópe un an (din August pînă în Iuliu). În Iuliu se transformă în crisalidă și în August în fluture. Iarna pătrunde adânc în pământ și cu greu se póte distruge de ger sau umeđelă. Primăvara reîncepe iarăși a strica rădăcinele, trăind și hrăninduse mai tot d'auna în pământ. Larva e aprópe tot așa de destrugătoare ca larva cărăbușului; crisalida sémână cu un bob de bob, iar fluturele sbórá nóptea avênd antenele negre, aripele superióre cenușii cam roșii cu dungi și pete negre, aripele inferióre, ascunse sub cele alte, sunt albe, Larva e cenușie (cam rosă) cu dungi în lung și punte gălbue sau negricióse și mai ales când 'și capătă tótă dezvoltarea ei când se asemână mult în mărime și formă cu unele omide de pe copaci, fiind de 3—4½ centimetre de lungi.

Aceste insecte, ce încep a se înmulți și la noi, trebuie să preocupe mult pe agricultori. Nu voi spune cultivatorilor că se ivesc în special în ținuturile mai réu cultivate, de óre-ce ar fi în drept să mă ridă căci este știut că producătoarele acestor larve devastătoare, adică fluturii, au aripi și pot a se duce și depune oulele chér prin locurile cele mai gunoiate. D'asemenea nu 'i voi povățui să 'și ude *câmpiele lor* cu soluțiuni de sulfo-carbonat de potasă sau să adune (*dupe ce se grăpésă*) larvele cu gășce etc — care nu scurmă — în pământ unde stau ascunse larvele și crisalidele acestei insecte, căci acei agricultori sunt în stare, cu drept cuvênt, să mă trimetă în căutarea Doctorilor, ei le voi spune să caute a distruge, de pot, *fluturii* cari produc larvele și.... să caute alte mijlóce mai practice.

Lucrul e greu, fără îndoială; dar se pot pârli mulți din acei fluturi de nópte dacă în jurul holdelor, cari au fost bătuite de *Agrotis segetum*, se fac focuri în care vin — de

bună voe — fluturii să se ardă singuri.

Se mai dice apoi, dar nu pot garanta lucrul, că larvele acestea fug de óre-cari mirosuri, precum e acela de molift a cărui crângi se înfig pe locuri.

Dacă o holdă a fost distrusă tómnă de Agrotis nu trebuie să se mai resemene cu cereale de tómnă, căci e muncă zadarnică; insectele vor strica și acea semănătură, ci este bine, pînă se descuibă acele insecte din acel loc — fie că larvele mor de fóme lăsându-se locul nesămănat, sau că dispar din alte cauze, fie că fluturii 'și vor depune oulele aiurea — a se cultiva acel loc cu alte plante.

În numerele viitoare voi vorbi și despre insectele ce au bătuit cerealele în județul R.-Sarat.

(va urma).

C. C. Datculescu.

DESPRE LAPTE

și

APARATELE DE LĂPTĂRIE

(urmare)

Cetitorii noștri 'și reamintesc că în anul I al acestei reviste, sub titlul de mai sus, am vorbit în patru numere de acéstă artă derivată din cultura vitelor, deosebit de articolele d-lui Furtună asupra alegerei vacilor de lapte și asupra bólelor laptelui.

Am lăsat și lăsat deschisă acéstă rubrică, despre *Lăptărie*, căci sunt multe de đis — lucru ce vom face pe viitor în acéstă revistă.

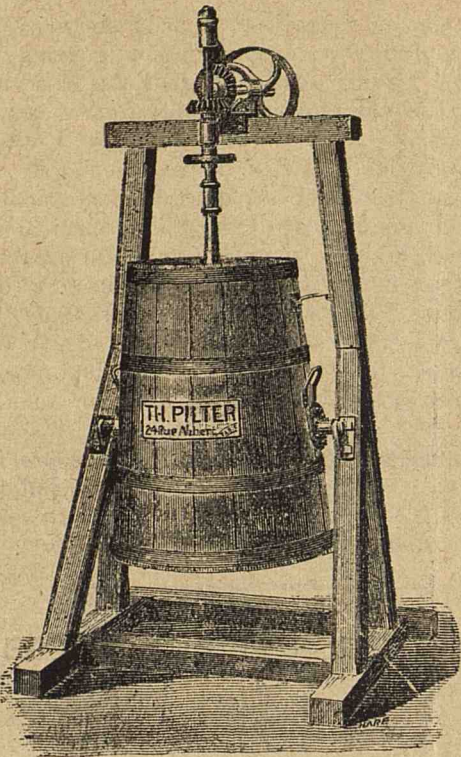
Pentru acest număr, traducem notele ce ne trimete d-l Th. Pilter, pentru a descrie ca mai competente câte-va aparate de lăptărie, înfăcișate de gravurile din acest număr:

Putineii danes de invărtit cu manej sau cu abur ca și cel de mână, danes (descriș în No. 24 an I al acestei reviste), e mult mai bun ca toate cele alte.

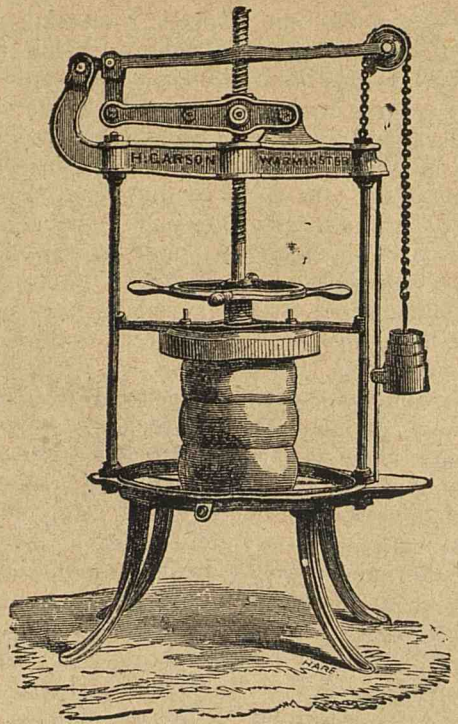
Ocupă puțin loc și bătătorul propriu đis, fiind cu totul deosebit de cele alte organe, costă mai eften reparându-se sau înoinduse, putând, din cauza acestei dispozițiuni avantajóse, a se transporta în un loc răcoros și sănêtos, la adăpostul or-cărui miros sau or-cărei umeđeli: se usucă lesne și nu capătă miros réu.

Aceste putineiiuri se curăță lesne din cauza deschisătorei gurei lor, ce e mare și care înlesnește scufundarea, în putineiu, a unui vas plin cu apă caldă, precum se obi-cinuește în Danemarca, iarna, pentru a se încălđi smântâna.

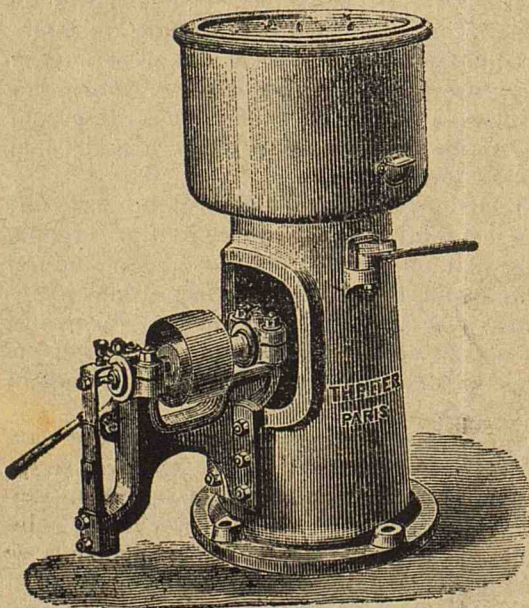
Prin acéstă deschisătură se póte supraveghia prinderea untului, precum și temperatura smântânei, fără a se întrupe lucrarea putineiiului.



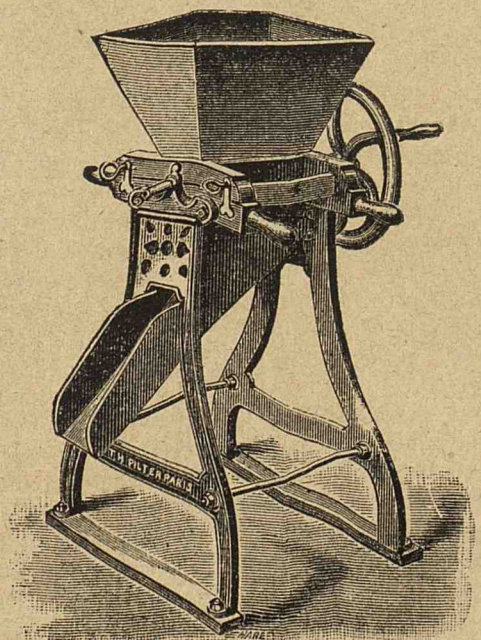
Putinein danes de învârtit cu manej sau cu abur, (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie” din acest No.).



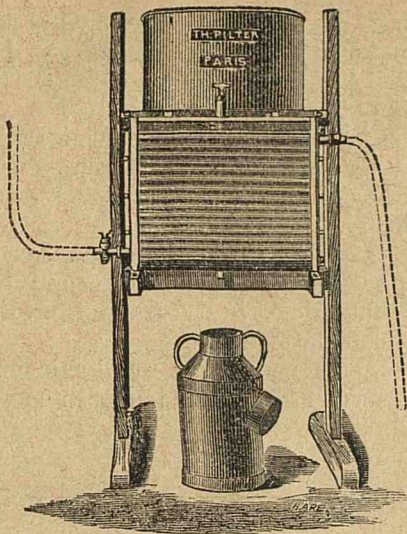
Prese pentru cașcaval, (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie” din acest No.).



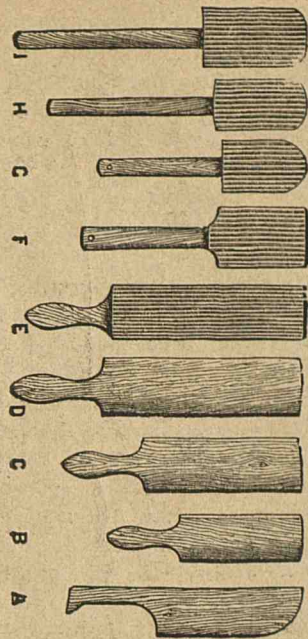
Mașina de spălat și seurs untul, centrifugă, (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie” din acest No.).



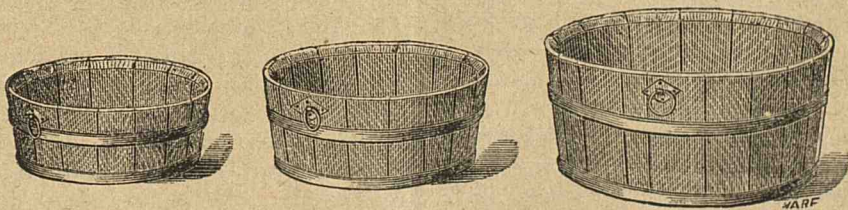
Morișca pentru lapte-acru, (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie” din acest No.).



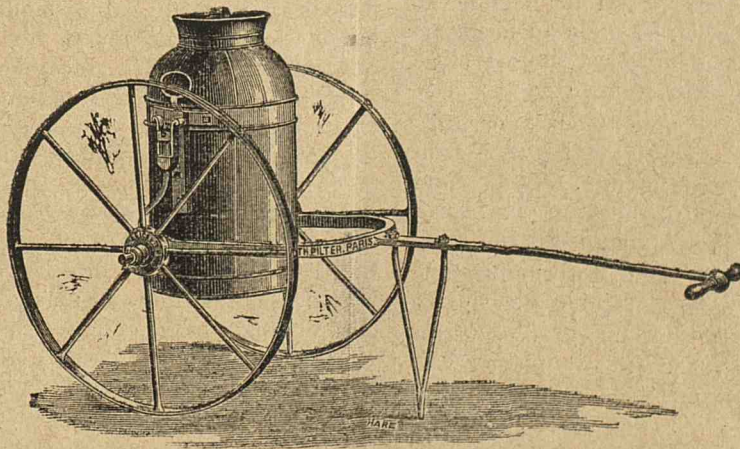
Răcitorul pentru lapte, (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie“ din acest No).



Lopețele pentru lăptărie, (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie“ din acest No).



Vase de lăptărie, (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie“ din acest No).



Cărucior de lapte sau smântână (a se vedea articolul „Laptele și aparatele de lăptărie“ din acest No).

Mașina de spălat și scurs untul, centrifugă. Or-care ar fi procedeul întrebuițat pentru a se spăla și scurge untul fie că untul se spală în mai multe ape în putineiu sau alte vase, tot'dauna pentru ca untul să fie spălat și scurs de or-ce urmă de apă sau lapte trebuiește multă vreme și multe manipulațiuni cea-ce produc și inconvenientul d'a se încălzi untul, d'a 'i schimba starea sa moleculară ast-fel că se alteresă calitățile sale de fineță, aromă și de lungă păstrare.

Acéstă spălare cu apă, scóterea îndată a laptelui din unt, se face de minune de bine cu mașina centrifugă, prin care deosebirea se face fără nici o apăsare sau manipulațiune.

Indată ce untul s'a granulat în putineiu, se adună cu o strecurătoare și se tórnă în un sac: cea mai mare parte din zer se scurge în filtrul ce se aședă în dată în mașină care face 700—800 învêrtiri pe minut.

Tot zerul se scurge; untul rămâne curat, aședat în formă de panglică la pereții sacului: operațiunea se face în trei sau patru minute. — Panglica de unt se desface fără nici o greutate cu lingura de lemn.

Tot cu acest aparat se póte spăla untul, adoptându-se un aparat special.

Tesc pentru cașcaval. Acest aparat are asupra bolovanilor, și or-cărui alt corp greu (cu care se obicinuesce a se tescui cașurele și cașcavalurile), avantajul d'a apăsa progresiv ca cu modul acesta să se scurgă zerul încet, și ast-fel cașcavalurile vor fermenta în mai bune condițiuni și se înlătură multe pierderi.

Morișca pentru lapte acru se învârtește cu mâna și scóte laptele acru bătut bine.

Răcitorul pentru lapte. Când laptele trebuie păstrat, fie pentru a se transporta departe, fie pentru or-care alt cuvânt, e cu totul necesar de-a 'l răci îndată ce s'a muls și de-a 'l aerisi în același timp; alt-mintrelea alterațiunea se produce și laptele se strică iute. Acéstă răcire și aerisire se face cu acest aparat ce se compune din tuburi superpuse prin care curge apa ce trebuie să fie cât se póte de rece. Laptele se tórnă pe exteriorul tuburilor; prin acest mijloc el se răcește și se aerisesc îndată.

Când operațiunea e bine făcută, organisme, care pricinuesc stricarea laptelui, sunt distruse sau devin neputincióse. Laptele când ese din aparat are uă temperatură de 1 grad numai mai ridicat de cât temperatura apei.

Lopețele de lăptărie. Una din condițiunile necesare pentru reușita untului e d'a nu se atingea cu mâna smântâna sau untul. Aparatele de lăptărie trebuiește spălate cu apă caldă și dupe ce s'au curățat bine limpedite cu apă rece, și puse la aer. Alt mintrelea untul ia gust rău.

Seria de lopețele se compune din: A) lo-

petică cuțit de unt; B, C, D,) lopețele de diferite mărimi drepte; E) lopețică cu dungi; F) lopețică parisiană cu dungi; G, H, I) lopețele rotunde cu dungi.

Vase de lăptărie. Se fac de lemn cu cercuri galvanisate de diferite mărimi, de la 2 $\frac{3}{4}$ pînă 113 litruri. Trebuiește ținute tot d'una curate.

Cărucior de lapte sau smântână. Acest instrument e trebuincios pentru transportul laptelui precum și pentru păstrarea smântânei până se pune în putineiu.

Vara se póte pune cutia de lapte în apă rece, iar iarna în apă caldă pînă în momentul bătutului.

D.

IGIENA

Despre atêrnarea bólelor de la climă și despre aclimatisațiune.

În cel din urmă număr al „Gazetei Sătenui” am arêtat că clima are o influință indirectă asupra sănătății populațiunei, și că de la ea atêrnă în mare parte caracterul unui popor, bună-starea sa materială, și în general tótă viața sa culturală.

Clima însă mai influințesă direct și asupra bólelor, întru cât calitățile particulare ale fiecărui climat dau ocaziune nașcerii unor bóle anumite. Din acéstă cauză să póte vorbi despre o *intinlere geografică a bólelor, întru cât adică felul bólelor obișnuite într'un ținut atêrnă de la felul climei.* Așa de esemplu frigurile galbene și cholera se ivesc și se întind numai în ținuturile calde și umede, pentru că germenii acestor bóle găsese numai în numitele ținuturi condițiunile priitóre nașcerii și înmulțirei lor. Disenteria, apoi bólele de intestine și de ficat, să ivesc și stăruesc iarăși mai ales în țerile de medă-đi, pentru că în țerile calde, omul neavând trebuință de mâncare multă, un mic abus în cantitatea și calitatea bucatelor luate este în stare a turbura adênc funcțiunea acestor organe, contribuind la acéstă și impregiurarea că ficatul lucrêdă în țerile calde cu mai multă energiă și produce mai multă fiere. Frigurile obicinuite încă sunt legate de o climă mai mult caldă, așa că ele nu se întind peste al 60-lea grad de latitudine nordică. Bólele de pele de asemenea domnesc mai ales în țerile calde, din cauză că aci pelea se găsesc într'o activitate mărită (nădușelă și exhalatiune aprópe continuă).

Din contra în țerile reci se ivesc mai mult bólele de plămâni, terminând nu arare-ori în năduf (emfisema) și în oftică, apoi inflama-