

# N A T U R E

## JURNAL.

### PENTRU PROPAGAREA SCIINTELOR POSITIVE ÎN ROMANIA.

Redactori: Dr. C. ESSARCU și Lt. D. ANANESCU.

COPRINDERE: Instrucția și educația. — Educația fizică. Alimentația — Insalubritatea atmosferei Cafenelelor. — Istoria naturală a Boulei.

Suntem convinși că vechi abonați ai jurnalului *Natura*, vor vedea cu bucurie mica inovație ce am introdus în jurnalul D-lui Barasch, destinând un articol în care cătăm a face cunoscute și apărăm trebuințele *Instrucției și Educației* în țerra noastră. Totă ceea-laltă parte a jurnalului rămâne ast-fel precum a fost înțellésă de Dr. Barasch și de D. Ananescu vechiul redactor al *Naturei* împreună cu D. Barasch. Vor fi sperăm veselii vechi abonați ai *Naturei* că un jurnal, ce au avut atâta timp în mână și l-au protecat ast-fel încât să se stabiléscă între el și Domnialor un fel de rudenie, cată, după măsura puțințelor redactorilor seși, să cheme atenția tutulor

românilor serioși asupra trebuinței celei mai vitale a societăți noastre: *Instrucția și Educația*. Sperăm că vor continua a acorda intelliginta Dumnealor sympathie *Naturei* căria, înc'o dată, îi vom conserva culórea și tendința primitivă.

Facem mai cu sémă șapel către professori și institutori rugându'i să ne vie în ajutor prin luminele Dumnialor, ast-fel în cât să purtăm cu onóre, demnitate, și forță drapelul pacific împrejurul căria trebuie a ne grupa compact cu toți:

*Instrucția și Educația, Regenerarea intelectuală și morală, Cultura Intelliginței și formarea iniméi.*

## INSTRUCȚIA SI EDUCAȚIA

### UN DEFECT AL EDUCAȚIEI NÓSTRE NAȚIONALE — LECTURELE PUBLICE.

Né se poco lo vi dia, da imputar sono  
Che quanto io posso dar, tutto vi dono.  
*Ariosto.*  
Daca puțin vè dați nu sunt de imputat,  
Căci cât pot da tot vè dați.

„Ori ce popul mare, dice un scriitor engles 1) are un princip din care derivă mărimea sa. In Francia acest princip este amorul de glorie; în America, libertatea; în Englitera *amorul acției* care este mai sigur și mai vast de cât celle l'alte doué, căci print' ênsul obține cine-va gloria fără s'o caute într'un chip prea nebunesc și în acelaș timp el are trebuință de libertate ca să pótă exista.“

N'avem a face astă-dată studiul și reflexiul pentru a aréta care ar fi principul din care pótă să derive mărimea popoului român; constatăm numai că amorul acției care face forța și gloria popoului engles, amorul lucrului, capacitatea de a pune în acție o idee, a o realiza pe terrémul practic nu este una din calitățile noastre naționale. Nu intelligința lipsesce Ro-

mânului, nu perspicacitatea, nu talentul chiar, dar acea facultate superióră care distinge în concepțiile intelliginței ideile practice de ideile fantasmagorice și când după o matură cugetare a dobândit convicția că o idee se pótă realiza, lipsa mai întâi de tact, de prevedere, de simț practic pentru a o pune în acție și în urmă tenacitatea și perseverința îndărătnică care constituă secretul tutulor reușitelor.

Nație imaginativă, dăm nascere la mii de cugetări (unele logice celle mai multe fantastice) dar când e vorba să ne punem la lucru, ne dăm toți în lături, și dacă începem vre o lucrare ne oprim în fația celui mai mic obstacol; cea mai mică dificultate ne opresce și ne face să ne punem brațele în sîn; începem în urmă să ne tinguim și să declamăm în contra stări noastre, în contra evenimentelor, în contra situațiunei, în contra circumstanțelor, în contra etc. etc.

1) Lytton Bulwer. Despre Englitera și despre Englesi.

Amorul acției dar, spiritul practic și perseverența, iată ce lipsește mai mult Românilor, iată cu toate acestea secretul mărimii și forței vechilor Romani, iată secretul mărimii și forței Englezei.

Dar iată ce mai constată observatorul atentiv în societatea Română. Starea de repaos, de indolență, de *far-niente* în care se află cei mai mulți a atras după sine consecvențele următoare:

Calitățile negative au în societatea noastră mai multă considerare de cât calitățile pozitive. Omul, care nu *face* nimic și nu *poate* nimic, este în general mai stimat și în orî ce cas se vede mai puțin denigrat și sfîșiat de cât omul care *poate* și care *lucrădă*.

Nu lăsăm nepedepsit pe orî cine ridică mai presus de acea mediocritate ce o decorăm cu numele de egalitate. Atacăm prin denigrare și prin ridicul arderea sentimentelor generose și ast-fel (adesea fără să scim ce facem) oprim, descuragem și desgustăm pe aceia care au amorul lucrului și al acției și stingem ast-fel un element de forță ce s'ar fi ivit în societatea noastră. Desecăm fântâna în sorgintea ei, înuăbușim și călcăm în picioare semînța ce era destinată a da flori și fructe și ne asemănăm ast-fel pămîntului pietros despre care vorbește parabola evanghelii sau spiritului reului ce ridică această semînță temându-se ca să nu fim mântuiți printr'ênsa.

Aceste reflexii le am făcut în mai multe rënduri; elle ne vin din nou înmințe în presința celor ce se țin sau se scriu asupra *Lecturelor publice*, și acestea de ômeni ce fără îndoială voesc binele societății noastre, dar care se supun *fatalmente* și fără cugetare unei impulsii ce provine din defectul despre care vorbirăm al educației noastre naționale.

Nu într'un jurnal ca acela în capul căruia avem onóre a ne afla se cuvine a răspunde celor ce se țin asupra *lecturelor publice* și asupra acellora ce *lucrădă* și în sfera puterilor și cunoștințelor lor se silesc a contribui ca societatea noastră să se bucure de binefacerile unei vieți intelectuale

mai dezvoltate și a inspira gustul nobilelor plăceri alle spiritului. Constatăm numai ca aceste lecturi încep a crea o *tendință* și a da o *direcție* binefăcătoare: -publicul persistă a lua parte la pacificele ocupații din salonul caselor lui Beizadea Cost. Ghica și mai mulți junți s'a pus la lucru cu o nobilă ardere. Aceste lecturi devin un stimulent și vor fi pôte ocașiă, ca mai multe june talente să se revele societății noastre: cât n'a fost bucuria noastră, cât de mare satisfacția ce am încercat când, joca trecută, înaintea unui public numeros și distinct, un june, ce pörtă un nume illustru în istoria limbii și litteraturei Române, veni să ne vorbescă într'un styl plin de eleganță și cu o admirabilă corecție de limbă asupra unui subiect difficil dar care fu tractat cu o superioritate necontestabilă. Acest june pörtă numele de *Văcărescu*, nume scump litteraturei și naționalității române și subiectul ce l'alesese era: *Analiza operilor lui Schiller*. În timp de mai mult de o oră și jumătate junele orator sciu să captive numerosul său auditoriu prin ideile seriose, prin fineța observațiilor, prin accentuarea cugetărilor și sentimentelor ce cu mult tact sciu să pue în relief, prin corecția și eleganța susținută a limbajului.

Intră cu curagiū și cu ardere junele nostru amic (căci sîntem amici toți aceea ce ne dăm mâna pentru a ne grupa compact împrejurul unei idei: *Regenerarea intelectuală și morală a societății române*). Intră cu o generosă ardere pe callea în care vei putea purta cu demnitate, cu onóre și pôte cu glorie gloriosul nume al Văcărescilor. Fecundă prin studiū și prin lucru fericitele dispozițiuni ce natura a depus în intelligence și inima Domniei tale. O datorie sacră îți este impusă prin numele ce porți și nu 'ți e permis de a l' lăsa să se stingă în obscuritatea unei vieți de nepăsare și de *far-niente*. Dacă nu credem cu Buffon că geniul nu este alt-ceva de cât o *lungă paciență*, adică un lung studiū și o lungă perseverință, sîntem însă convinși că *lunga paciență* constituă unul din elementele indispensabile alle geniului. Fără acest e-

lement inspirația omului de geniu e asemenea acelor stelle cădătoare a cărora lumină nu, dură de cât un minut. Grație numai acestui element, ómeni de geniu crează acele opere în etern nemuritoare ce sfidă secolele și se imprimă în memoria tuturilor generațiilor. Numai de aceste geniuři se va putea dice ceea ce d'așis despre Homer.

Brisant des potentats la couronne ephemere,  
Trois mille ans ont passé sur la cendre d'Homere  
Et depuis trois mille ans ce grand nom respecté  
Est jeune encore de gloire et d'immortalité!

Sfărâmând a potentăților corónă ephemeră  
Trei mii ani au trecut peste cenușa lui Homér  
Și de trei mii ani, ast mare nume respectat  
E june încă de glorie și de nemurire.

Ne pare rău că cadrul și natura jurnalului nostru nu ne permite a da o analiză despre lectura D-lui Văcărescu și a vorbi cu óre care anērunturi despre ceilalți juri oratori ce au avut onórea de a vorbi în public. Nu ne putem însă opri, (ca să fim credincioși ideii ce urmărim) de a nu vorbi despre cele două lecturi ale D-lui Radu Ionescu, asupra lui Stefan cel mare și despre succesul ce a obținut prin mai multe tirade oratorice accentuate cu vervă, cu ardóre, cu vechemență și cu un juvenil enthusiasm. Am cunoscut pe D. Radu Ionescu printr'o colecție de poesii ce fu publicată pe la anul 1852 sau 53 și care promiteu litteraturei române un poet eminent și plin de inspirație. Mai mult de

10 ani au trecut de atunci și poetul eminent și plin de inspirație.... N'avem nici o operă, nici un, volum, nici o broșură, nici o broșurică d'alle lui D. Radu Ionescu, ne respunseră toți librari la care merserăm, după întórcerea noastră în țerră, a căuta cu aviditate operele de litteratură, de poesie de sciință, de artă etc. ce au îmbogățit litteratura româna de la 48 încoă.

Ni s'a spus că D. Ionescu a întâlnit în callea sa acea lupă despre care vorbesce Dante în divina sa Comedie și pe care cititori nostri o cunosc, acea lupă ce a absorbit atâtea talente născēnde și pe mulți nu ia lăsat a 'și căuta de calle, acea bestie de natură atât de rea și crudă cât nuși mai umple nesățioasa poftă și după mănecare 'i e și mai mult fóme de cât înainte etc. 1).

Currierul de Ambe-Sexe de I. H. Rădulescu, iată siugura carte (care merită de a atrage atenția) ce o întâlnește cineva astăzi în societatea română, dar această carte e de o importanță capitală. Nu putem aplauda în destul ideii D-lui I. H. Rădulescu de a reimprima Currierul de Ambe-Sexe dinainte de 48 și a'l continua ast-fel precum se anunția prin prospectul ce face cunoscută publicului apariția acestei opere. O asemenea operă eșită di pana unui asemenea bărbat n'are trebuită de a fi recomandat publicului intelligent al României.

E.

1) Veđi N 7 al Naturei.

## EDUCAȚIA PHYSICĂ.

ALIMENTAȚIA DE D. AURELIAN, DIRECTOR LA ȘCOLA DE AGRICULTURĂ DE LA PANTELEIMON.

### Art. 2-lea.

Rărimea populațiunii noastre, păsciunile întinse și bogate alle țerre, ar permite ca în țerra noastră fiecare familie de muncitori să pótă cousuma carne mai în tóte zilele. Din nenorocire însă țerranul român mănăncă prea rar carne; numai la zile mari ca când cine scie ce chieltueli estraordinare ar reclama o fertură bună în fie care di. Și cu tóte acestea plugarul are mai multă nevoie de cât oricine ca se mănănce carne pentru că el muncesce mult și trebuie se repare perderile economiei printr'o hrană substanțială.

Carnea de boú este compusă din corpuri albuminoase, de grăsimi și din săruri amestecate tóte cu apă, cu alte cuvinte cea mai mare parte din elementele sângelui.

Trei pătrimi din carne sunt reprezentate prin apă.

Carnea de vacă are aceleași cualități ca și cea de boú, însă vaca fiind ținută pentru lapte și dându-se la tăiat, atunci când a îmbetrânit, se înțelege că carnea sa este mai tare și mai puciu gustósă de cât carnea de boú.

Carnea de óie coprinde aceleași principii ali-

mentare ca și cea de boă. În mai multe Statii ale Europei se întrebuințază cu mare folos berbecii bătuți pentru consumațiune. La noi se consumă mai mult miei. Nu este îndoială că carnea de miel este gustosă; însă este costisitoare și mai puțin hrănitore de cât cea de berbece bătut

*Carnea de porc* coprinde mai multă grăsime și mai puțină albumină; tot de o dată se mistuește mai anevoie. Cu toate acestea porcul este un animal care trebuie să se găsească la fie-care cultivator. Intreținerea lui nu costă mai nimica și scrôfele sunt foarte prăsitore. Pentru economia casei, mai ales iarna, carnea de porc și slăcina afumată este neapărată.

Nu este trebuință să fie cine-va igienist pentru ca să știe că carnea dă putere. Carnea face carne, și un medic însemnat; și mușchii fiind compuși mai mult din carne, urmădește neapărat ca omul muncitor mai cu seamă să mănânce carne, dacă se poate chiar în toate zilele, pentru că în mușchi stă puterea sa.

Sunt oameni speciali chiar care pretind că omul poate trăi fără carne, ei dau de exemplu pe *legumiști* din Anglia. Nu cunoștem cu de amănunt istoria legumiștilor din Anglia; însă știm chiar din experiență că nu poate omul muncitor să trăiască numai cu legumi, pentru că legumile îi umflă stomacul și îl hrănesc prea puțin. Indienii din clasele de jos se hrănesc mai mult cu orez, d'aceea nu au nici o energie fizică și morală, sunt apatici și trăiesc într-o pirotelă continuă. Lazaronul napolitan dorme mai toate ziua după ce și-a umplut pântecile cu macarone; și cine nu a auzit de indiferința și lășitatea lor, pe când Italianii din Nord au ridicat drapelul independenței naționale?

Oamenii care se hrănesc numai cu substanțe vegetale sunt supuși la friguri, și mai cu seamă aceia care locuiesc în locuri băltoase.

Statistica a constatat că, când se micșorează consumațiunea cărnei, morțile sunt mai dese și nașterile mai rare.

S-au făcut destule experiențe sub punctul de vedere al influenței ce exercită alimentațiunea asupra ardorei ce depune omul când muncește: toate aceste experiențe au dovedit că muncitorii care se hrănesc cu carne lucrădează mai mult de cât aceia care se hrănesc cu legumi.

Pentru mai multă tăria acelor țise, se dăm și următoarele exemple raportate de mai mulți scriitori însemnați:

Când s'a introdus în Franția methodul englesu de a afina fontele de fer, sa adus pentru o usină de la *Charenton* mai mulți lucrători englesi. După cât-va timp directorele usinei observă ca lucrătorii englesi lucrădează aproape îndoit de cât cei francesi în același timp.

Gândind că diferența nu poate proveni de cât din regimul alimentariu, se sili și făcu pe lucrătorii francesi se mănânce carne friptă la prândiu, ca și lucrătorii englesi. După câte-va săptămâni lucrătorii francesi începură să lucrede tot atât de mult ca și cei englesi.

Când se lucra drumul de fer de la Rouen (Franția) lucrătorii englesi lucrau mai mult de cât cei francesi, și aceștia se potriveau cu densii când adoptau regimul lor alimentariu. În lucrările făcute pentru șanțul de la *Courcy*, și pentru construcțiunea canalului de la *Aine la Marne* (Franția) terasieri belgiani care se hrăneau cu untu, cu carne de boă, de berbece și de porc, câștigau fie-care de la 5 până la 6 franci și jumătate pe zi când lucrau cu ruțul, pe când lucrătorii francesi, câștigau cu multă anevoință 2 franci până la 3 franci și jumătate pe zi, și adesea chiar erau siliți să numai muncescă, pentru că numai aveau putere, din pricină că se hrăneau mai mult cu legumi.

La noi chiar, lucrătorii din Transilvania și Bucovina lucrădează mai mult de cât ai noștri pentru că ei mănâncă carne și slăcină în toate zilele, pe când ai noștri trec ziua cu o bucată de mămăligă și cu ce-va legumi.

Numai poate rămâne îndoială, după câte am arătat, că muncitorul care pierde din puterea sa, are nevoie să se hrănescă cu carne pentru ca să pue puterea la loc. — Și din punctul de vedere al umanității, și din acela al progresului agriculturii suntem datorii ca fie care în sfera noastră să ne silim a introduce carnea în alimentațiunea de toate zilele a țerranului român. Nu este vorba să mănânce carne de două trei ori pe an, ci să aibă mai în toate zilele oia cu fertură la foc și o bucată de friptură pe masă. Atunci va munci întreit de cât astăzi și va putea plăti cheltuețele ce reclamă o viață mai bună.

Având în vedere starea lucrurilor actuală, gândesc ca cel mai nemerit mijloc pentru a introduce carnea în consumațiunea de toate zilele a țerranului, este de a se înființa *Măcelării comunale*.

În aceste stabilimente ale Comunei să se taie în toate zilele de dulce: vaci, boă, berbeci și porci

Prețurile să fie cât se va putea de reduse. Comuna să se mulțumească c'un mic beneficiu.

Când un țerran ar avea vre un boi bătrân, vre o vacă stérpă, nișcare-va berbeci bătuți, s'au porci grași, îi ar putea vinde comunei. Supunem această propunere la aprecierea autorităților competente și a D-lor proprietari fonciari care ar putea lua inițiativa tutulor reformelor agricole de care simte țerra nevoiă.

Cât despre cătățimea de carne ce se consumă astăzi în țerră nu putem din nenorocire să dăm o cifră de miđloc, pentru că ne lipsesc datele statistice. Să luăm însă de normă aceia ce se petrece în alte țerrī. În Franca consumația de miđloc este de 28 de chilograme pe an pentru fie-care persónă. Acéstă cătățime este fórte mică, pentru că dacă se va lua cătățimea ce consumă un soldat pe fie-care ți, și care este de 150 grame, ar trebui ca fie-care locuitor din Franca să consume pe fie-care an 54 chilograme carne. Trebuie observat încă, că cifra de miđloc de 28 de chilograme nu este adevărată pentru că sunt ómenī cu miđlóce care consumă mult mai mare cătățime de carne pe fie-care an și alții săraci care abia o gustă de câte-va orī pe an.

N'am putut avea cifre pentru consumațiunea de miđloc a carnei de către sătenī, în mai multe staturī din Europa; pentru orașe însă am aflat cifrele următoare:

Viena.....	78 kilogr.	de locuitorī	pe an.
Londra.....	54	—	—
Berlinul.....	49	—	—
Bruxel.....	45	—	—
Paris.....	39	—	—

D. Husson, care a scris un uvragiū important asupra Consumațiunei Parisului, arată că cifra de miđloc a consumațiunei este de 62 kil. pentru un locuitor.

Este însă o mare diferență între consumațiunea locuitorilor din orașe și între acelor din sate. Din nenorocire în tóte staturile sătenīi consumă mai puțină carne de cât orașenīi, și acésta se póte vedea din tabloul următor, dat de către D. Maurice Block, și în care se vede cătățimea miđlocie de carne ce consumă într'un an un locuitor, în mai multe din staturile Europei:

Englitora.....	27 kilogr.	546 grame.
Belgia.....	16	—
Prussia.....	16	923

Bavaria.....	21 kilog.	100 grame.
Baden.....	25	400
Spania.....	12	900
Olanda.....	18	250
Lucsemburg.....	21	500
Danimarca.....	27	640
Sveția.....	20	200
Șlesnig-Holstein.....	17	250
Meclemburg.....	29	"
Sacsonia.....	19	"
Austria.....	20	"
Toscana.....	8	500
Două Sicilii.....	10	700
Franca.....	19	600

Să notăm că aceste cifre representă cătățimea de miđloc individuală pentru aceste staturī, că în aceste cifre intră orașele și satele, avuții și ómenī fără miđlóce. De unde urmédă că sătenīi nu consumă fie-care acéstă cătățime anuală de carne.

Dupó calculele economiștilor francesi, ómenīi cu miđlóce ar consuma 57 kil. de fie-care pe an, pe când acei mai săraci consumă abia 15 kil. Este destul ca să compare cine-va aceste douē cifre pentru a trage o conclusiune destul de tristă:

Credem că am insistat îndestul asupra acestui subiect atât de important și demn de meditațiunea ómenilor cărora este încredințată cárma guvernului. Pentru aceia ce privesce țerranul român, este incontestabil că nu mănăncă mai de loc carne, și acésta este una din cauzele principale care îi slăbesc puterile physice și morale, care'l fac să se oboséscă așa de lesne când este la lucru.

Grație cerului, nu ne trebuie miđlóce puternice pentru ca să ajungem în puțin timp a modifica traiul plugarului român, și a face dintr'ensul un muncitor egal în activitate cu țerranul engles sau belgian. Nimic nu ne lipsesce ca să producem carne pentru alimentarea unei populațiuni mult mai numeroase de cât cea de astăzi. Fie-ne ertat a readuce aminte că *Măcelăriile comunale* sunt o instituțiune care ar putea satisface în prea puțin timp o trebuință atât de mult simțită, prin elle putem ajunge să vedem că fie-care țerran consumă pe fie-care ți dela 150—200 grame de carne. Mai adăogăm pe lângă acésta îndemnul și povețele preoților, alle învățătorilor, alle proprietarilor mari, și vom ajunge fórte lesne la rezultatul ce ne comandă cele mai mari interese ale nóstre.

## INSALUBRITATEA ATMOSPHEREI CAFENELELOR.

Continuăm cu plăcere rolul nostru de a culege sămînța cea bună, cât de mică va fi, ce este aruncată în societatea noastră de vre unul din concetățeni noștri și notăm cu veselie orî ce bun simptom către *direcția cea* în adevăr *utilă* pentru toți. Reproducem dar reflexiile următoare ce D. Em. Michăescu face în Monitorul communei Bucurescî asupra

*Insalubrități atmosferei cafenelelor și influența sa asupra maladiilor cerebrale* (bolelor de creeri)

Nu putem, ȳice D. E. Michăescu, combate obiceiul înrădăcinat de a frecuenta cafenelile, de căt reproducend observațiunile doctorului frances Legrand du Saulle asupra funestelor rezultate morale și physice a unei frecventări continue a estamineurilor :

„Un mare număr de persóne, ȳice savantul doctor, petrec mai multe ore din ȳi, și mai cu sémă din nópte, într'un mediú manifestú insalubru. Elle mergú aci dupó masă, pentru a lua de regulă cafea, ceaiú saú licorí. La acéstă primă influență excitátóre se adaogă via impresie a unei lumini strălucítóre, emoțiunile jocului, animarea conversațiunilor. Pipa saú ȳigara vinú a adăogi acțiunea lor narcotică la efectele acestor excitante diverse. Din cauza defectului ventilațiunii, atmosfera în care repaosă aceste persóne este profund viciată; emanațiunile tutunului, vaporólorú alcoolici, acidului carbonic, rēmasul combustiuini gazului de illuminat, tóte miasmele animale provenite din transpirațiunile cutanósă și pulmonară a unei aglomerațiunii de ómení, écó ce se găsesc în acéstă impurá atmosferă. Cánd intră cine-va pe la ȳece ore seara în asemenea estamineuri, un nuor de fum de tutun destul de opac pentru a împedica vederea la óre care distanță, și care înțepă ochiú, o temperatură neplăcut ridicată, un aer greú, des și dificil respirabil, fac numai de căt să se înțellégă că o ședere de câteva ore într'un asemenea loc trebeu inevitabil să exercite asupra sánătății o influență vătēmátóre. Nu ne va surprinde dar un medic care, purtând asupra acestui obiect o atențiune și studii particulare, va ajunge a ne face un tablou destul de trist despre efectele pathologice, cari seproduc cu timpul la individele cari aú contractat obiceiul

invechit de a frecuenta estamineurile (cafenea în care se fuméză).” :

Dup' opiniunea D. Legrand du Saulle, o lungă și neîntreruptă frecventare a estamineului finesce, dup' un timp variabil, prin a produce la óre care individe și la graduri diverse, un fel de otrăvire al cārei principal caracter este un afflux permanent al sângelui către creeri, care aduce o congestiune a acestui organ.

Autorul crede a putea distinge trei període succesive în progresul acestei intoxicări speciale: În prima períodă, economia întregă se află atinsă; fața devine palidă, digestia, operată într'un mediú puțin respirabil, este lungă și dificilă; somnul este greú, caracterul devine impacient. În secunda períodă, trāsurile se vestejesc, apetitul se micșorédă, gusturi bizare se pronunță; ochiú adesea umeđi, supportă mai puțin impresiunea luminei; simțul odoratului dispare, aptitudinea pentru lucrări intelectuale scade într'un mod simțitor, memoria perde din ce în ce din vigórea ei, atenția nu se mai póte fixa mult timp asupra unui acelluiasí obiectú, caracterul este turburat și cicălitó, facultățile affective se stingú. In fine o a treia períodă vine cánd trāsurile physonomiei se sterg, respirația este puțin genată, pulsul este câte o dată intermitent, funcțiunile digestive suffer, somnul este agitat, ochiú lucitorú, vederea înșelátóre, aúdul dus, susceptibilitatea este lesne impresionată, și o lacrimă vine fără rațiune îndestulátóre, a uda pleopele; distracțiunile sunt fórte dese; óre-care aberrațiunii straniú sunt comise; ostenéla musculară sosesc repede; mișcările par nesigure; o senzațiune de frig se simte, ș'o amortire de membre domină individul; corpul sėu se abate ușor într'o parte.

Dacă cauza care a determinat acéstă seriă de alterațiunii morbide continuă a se esercita, ultimul termin al acestei afecțiunii progresive este o congestiune cerebrală. Sângele face irrupțiune către creeru, și efectele ordinari alle apoplexiei termină acéstă tristă scenă. Câte o dată *paralisia* generală, acéstă afecțiune a cārei frecvență începe a deveni într'adeverú spăimēntátóre, și care este adesea una din consequențele congestiunii cerebrale, termină acéstă serie de rele.')

1) L'année scientifique.

## ISTORIA NATURALĂ A BOULUI.

### ÎNGRĂȘAREA VIȚELOR ÎNGRIJIREA ȘI MULGEREA VACILOR.

Un bun nutriment este prima condiție a unei bune creșteri, și este necesariu ca să grăbescă dezvoltarea animalelor și să le dea o bună constituție. Scim că nutrimentul jecă un rol mare în totă natura și că este mijlocul cel mai puternic prin care omul a subjugat animalele domestice calitatea materiei nutritive aș o influință însemnatore asupra calității carnei, laptelui animalelor de care ne nutrim.

Să vorbim despre îngrășarea vițelor

Vițe se îngrășă prin allăptare naturală sau artificială. Când vițe se trimit tineri la măcelărie trebuie să se lase să sugă în abundență lapte dela 3—5 luni, pênă în minutul când se vënd; ast-fel junii viței se îngrășă bine și aș o carne fragedă și cu gust delicat. Dar fiind că aș trebuință d' o mare calitate de lapte vor fi de dorit în interesul economiei rurale că proprietari să găsescă mijloce mai avantagiöse în fabricațiunea brânzei. — Ca să avem vițe a căror carne să fie albă li se dă drept nutriment numai lapte sau ouă; dar și făina de orz, de mălaiu amestecată cu apă, pânea, orezul și altele produc asemenea o prea bună carne.

Dac' allăptarea naturală este dificilă și costisitoare, cea artificială este lesne și economică. Vițelul se lasă pe lângă mamă-sa ca să se îngrijescă, să se lingă apoi se lă pune într'un grajd destinat pentru densu, sau se depărtăm de mamă-sa îndată după nascere și se învelim în cărpe calde, după aceea, se dăm să bea lapte cald de la mamă-sa într'un vas mic și încălțit de mai înainte, vițe care n'au supt nici o dată beau adesea fără dificultate, și chiar după ce au supt, se obișnuiesc lesne a bea, nutrimentul cu ouă produce carne excelentă fiind că ouăle digeră (mistuiesc) prea lesne.

Făina servă la îngrășarea vițelor în toate țerrile, precum făina de grâu, de bobu, de porumb, de mazere, de orz, ovăz etc. amestecată cu apă și cu lapte fără cremă în care se adaogă puțină sare ca să se facă să mănince mai cu poftă. La început se dă în doze mici, însă cu cât înaintează în virste cu atât doza nutrimentelor solide se măresce și cât se va putea să se apropie de temperatura corpului. Țerrile în care se îngrășă vițe numai cu lapte curat sunt rare pentru că mijlocul acesta nu este economic de și dă o carne excellentă. Supele în general sunt întrebuințate la îngrășarea vițelor, dar

pucini cultivatori trag dintr'însele folosele ce pot avea; ele se fac din bulion gras, pânea, cartofisau cu alte rădăcini, castane sau semințe cöpte.

Finul în natură este considerat ca vătămător producând o carne tare, cu toate acestea pucini fan nu pöte aduce efecte reale, d' aceea pe lângă supele sus arătate se întrebuințază cu folos cöi de floare de fin.

Ca să profite agricultorul din allăptarea artificială și să evite inconvenientele, trebuie să lasse să sugă vițe 10 sau 15 zile, când a fătat vaca pentru prima öra și să n' o mulgă de cât, când secreția laptelui s' a stabilit și frigurile de lapte<sup>1)</sup> au trecut.

Cât pentru influința nutrimentului artificial asupra calităților carni, ea depinde de natura alimentelor, mai mult de cât de modul cu care se dă: dacă junele animale care n'au supt nici o dată, care au fost nutriți cu erburi și fin, aș o carne tare, slabă și pucini stimată, tot așa este și de aceea care au fost nutriți exclusiv cu lapte. dar n'au luat o cantitate îndestulătoare pentru virsta lor, pe când vedem dintr'ênși dela 3 sau 4 luni care au fost îngrășati cu alte substanțe de cât cu lapte natural, și a căror carne este sub toate raporturile de prima calitate. Așa dar animalele allăptate artificialmente sunt așa de bune ca și acelea care sug, dacă le nutrim cu alimente proprii a produce carne bună.

Iată cum prin alimente substanțiale, animalele de măcelărie se dezvoltă, cresc se îngrășă și carnea lor se ameliorază.

În speciele animalelor din care omul a făcut turme, și unde präsirea este obiectul principal, femela este mai folositore de cât masculu, așa spre ex. vaca este mai folositore în economia rurală de cât bou. Vaca ne dă lapte și laptele este baza alimentațiunei țerranilor. Dar nu toate vacile pot da aceeași calitate și aceeași cantitate de lapte.

Caracterele unei vaci bune sunt cele următoare: Mai înainte o physionomie plăcută, privirea blândă, lăsându-se a se mîngăia, se mulge lesne, în general este osösă, cornösă, ugerul cu abdomenul dezvoltat și peptul puțin strîmpt.

Vacele lăptöse, trebuie ținute într'un grajd curat, cald și aerisit; laptele vacilor care se culcă pe bălegar ia un gust neplăcut ce se cuvösc și n' brinză.

<sup>1)</sup> Friguri de lapte se numesc starea aceea a vacii la prima fătare p nö când începe curgerăa laptelui.



Curăția și alegerea alimentelor substanțiale și variate sunt condițiunile principale spre a avea lapte bun și carne excelentă. Experiența ne arată că alimentele uscate, precum fin și paie nu sunt favorabile vacilor cu lapte; secreția mammelelor se împucinează, laptele nu mai este de prima calitate, untul se face alb, puțin plăcut și se desparte anevoe de lapte; tot experiența ne arată că de vom da animalului mult timp același aliment, se desgustă, mănâncă puțin, secreția mammelelor se împucinează și ia o calitate inferioară, sau pentru că sănătatea vaci se deranjază, sau pentru că sângele numai are în proporțiuni convenabile principiile necesarii la producția unui lapte bun. Alimentele de vară se deosebesc de cele de iarnă, cele din aer curat de cele din grajduri necurate.

Laptele este un produs special care nu e tot d'auna ca lucrarea grăsimii în proporție cu nutrimentul consumat, adică: de vom nutri prea mult o vacă de rasă inferioară, ea se îngrășe și laptele se împucinează. Vaca mai înainte d'a făta și după ce a fâtat trebuie să fie înconjurată de îngrijirile cele mai apropiate în privința nutrimentelor și a locuinței; celor mai bune vaci nu le pere laptele în epoc' acesta.

Dacă o vacă care a fâtat nu are destule alimente, secreția mammelelor devine mai puțin activă, cu toate acestea laptele este destul de abundent la începutul alăptării în raport cu grăsimea ce se grămădise în organe și care procură materialurile necesarii la producțiunea sa; dar cantitatea acestui liquid se micșorează neîncetat și ia o calitate inferioară, vacca slăbește și constituția ei merge spre reu.

Mulgerea vacilor încă merită a atrage atenția noastră, dar mai înainte să șicem două trei vorbe asupra celorlalte folose; deosebit de carne, lapte și serviciul agriculturii, ce trage omul de la bou și de la vacă. Părul se întrebuițeză cu folos la facerea plocatelor pentru grajd, la umplerea saltelelor etc. Pelea preparată prin arta tăbăciei se întrebuițedă la facerea tălpilor de cismă și peilor gróse. Din córne se fac peptene, plăsele de cuțite, din membranele musculare ale intestinelor (mațelor) subțiri se fac córde pentru instrumente de musică; sângele uscat se întrebuițeză cu folos la îngrășarea pământului, iar partea serósă a sângelui servă, ca și albușul oului amestecat cu apă, spre a limpedi vinul și siropul, în fine ósele tractate cu vapori de apă la o temperatură înaltă, sau cu acid, dau gelatina din care se scóte un fel de bulion economic sau cleiú tare; sfărâmate în praf, dau agriculturii un excelent îngrășement; încălđite în vase închise la temperaturi înalte se transformă într'un carbune precios, numit carbune animal ce se întrebuițeză la rafinarea zahărului și la descolorarea siropului.

Iată ce multe avantaje trage omul, arțile industria și agricultura de la animalele domestice. **A.**

## Mulgerea vacilor <sup>1)</sup>.

De mult timp se află idea răspindită că mulgerea vacilor de două ori pe ți, dá un lapte mai avut în unt și în caș; că mulgerea de trei ori pe ți dá mai mult lapte, însă mai sărac în unt și în caș.

Cu niște opinii așa de diferite nu scia cineva ce să creadă, dacă experiențele făcute în Prusia nu ar fi rezolvat aceste questiuńi. Așa experiențe se făcură la institutul de la Eldena. Mai multe vaci furó hránite cu aceleași furagiuri și în aceeași cantitate, supuinđu-le 24 de ăile la aste experiențe. În cele d'înteu 12 ăile mulgerea vacilor se facu de trei ori pe ăi, dimineța la 5 ore, peste ăi la 12, și séra la 7 ore. În cele-l-alte 12 ăile mulgerea s'a făcut de două ori pe ăi, vacile fiind întocmai în aceleași condiții de hrană.

Experiența mulgerei de trei ori pe ăi a dat pentru o sută de părți de lapte:

Apă.....	87, 6.
Unt.....	4, 1.
Caș.....	4, 5.
	96, 2.

Alte substanțe pină la o sută.

Experiențele mulgeri de două ori pe ăi a dat pentru o sută părți de lapte:

Apă.....	87, 9.
Unt.....	3, 5.
Caș.....	4, 4.
	95, 8.

Alte substanțe pină la o sută.

De aci se vede că mulgerea de trei ori pe ăi e mult mai folositoare de cât mulgerea de două ori; căci mulgerea de trei ori pe ăi, după cum vedem în aste țifre dá mai mult unt și mai mult caș decât mulgerea de două ori pe ăi, și diferența este destul de însemnată, căci dacă are cine-va trebuință de 16 oca de lapte, provenind din mulgerea de două ori pe ăi, ca să facă o oca de unt, apoi este destul numai 12 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> oca ca să facă cine-va aceeași cantitate de unt, din laptele provenind prin mulgerea de trei ori, și laptele care va rămâne după scóterea untului, va fi mult mai bogat în caș decât cel ce provine din mulgerea de două ori.

Mulgerea de trei ori nu numai că dá un lapte de o calitate mai bună, dar mărește și cantitatea laptelui, ast-fel o aceeași vacă la institutul dela Eldena, dá aproape trei litre de lapte mai mult prin mulgerea de trei ori, decât prin mulgerea de două ori. Trebuie să mulgem vaca încet ca să producem asupra ei o senzație plăcută imitând sugerea naturală a vițelului, alt-tel laptele nu póte curge. Unele vaci nu se lassă să se mulgă penă când n'aduce vițelul lângă densa.

1) Din Aeronomia.