

dad del vino, y tampoco tiene suficiente cantidad para producir los dos gramos de sulfato de potasa autorizado por las leyes.

El yeso y la sulfosteatita están mezclados íntimamente, lo cual no es difícil de lograr. La aplicación se hizo con el fuelle á primeras horas de la madrugada hasta dejar completamente blancos los racimos. Tuvimos la precaución de dejar cierto número de cepas, deshojadas del mismo modo, para que sirvieran de comparación.

»Los resultados de este espolvoreamiento fueron reales: la podridura de los racimos se detuvo completamente, y las uvas atacadas se secaron desde luego, mientras que los de las cepas testigos continuaron pudriéndose de tal modo, que á 18 de Septiembre, fecha de la vendimia, estaba comprometida buena parte de la cosecha.»

De «El Mundo Agrícola».

### Desinfecció dels estables

Encara que se han donat molts consells—que generalment no son atesos—pera netejar degudament las cortas al objecte d' evitar certas maluras que passen pe 'l bestiar, no estarà per demés que referim las reglas que han aconsellat fa poch las oficinas sanitarias de Nova York.

En primer lloch, quan se tracti de desinfectar una cort, cal airejarla tot lo possible, fent que hi entri la claror. Ademés se ha de netejar bèn la cort de fems, brossa, runa de las parets, etc., rentant l' estable ab aygua calenta.

Després d' aixó ve la desinfecció, que 's fa ab una solució al 1 per 100 de sublimat corrosiu, ó al 4 per 100 de clorur de cals, ó bèn ab lisol al 5 per 100. S' escampa per medi d' una bomba irrigadora.

La cals, de que tant us ne fan els nostres pagesos, es cosa bona, pero no es sufficient. Tot lo més, pot tenir algunas ventatjas pera netejar las parets y á terra; millor será barrejarhi clorur de cals ó lisol al 4 per 100.

### Valor alimentici de las fruytas

Heus aquí, segóns els anàlisis practicats per M. Bolland, comunicats á la Academia de Ciencias, alguns datos sobre la composició química y 'l valor alimentici de las principals fruytas.

L' anàlisis de M. Bolland ha sigut fet ab las següents fruytas, clasificadas segóns sas familias botánicas:

*Ampelidáceas*, rahims; *auranetáceas*, taronjas; *cariláceas*, avellanas; *granáceas*, magranas; *grosaluráceas*, grosellas; *inglandáceas*, nous; *moráceas*, figas; *musáceas*, pomas; *oliáceas*, olivas; *palmáceas*, dátils; *rosáceas*, albercochs; admetllas, cireras maduixas, gers, nispres, peras, pomas, prunas, codonys y préssecs.

Totas las fruytas quant están en complert estat de maduresa contenen de 72 á 92 per 100 d' aygua; en las fruytas més ó menos secas que 's troban en el comers (pansas, prunas, nous, avellanas, figas, admetllas) eixa proporció passa pocas vegadas de 33 per 100 y sovint es inferior á 10 per 100 en las admetllas, nous y avellanas.

En las fruytas pulposas, la materia azoada representant albumina vegetal passa