

VARIETATS

Recepta pera fer savó casulá

Se tiran en una caldera 4 quartans d' oli ranci ó morca; 6 quartans d' aygua ó llexiu, millor; y 8 lliuras de sosa cáustica, y posada al foch se fa bullir tota aquesta barreja de tres horas y mitja á quatre y després se treu y s' aboca en picas de poch fondo. Quan está prés y fret se talla, posantse á secar y després de sechs els blochs dins d' una caixa guardats pera 'l consúm doméstich.

Aixís la mestressa industriosa de la casa de pagés obtindrà un savó, que si bè no tan bèn presentat com el de venda pública, serà d' igual utilitat y al mateix temps més barato y utilizará las desperdicias del oli de sa cullita á benefici propi y de la familia.

EMILI PASCUAL Y AMIGÓ.

(De *L' Art del Pagés*).

El peso de los cerdos

El profesor Valentini, indica el siguiente método:

Se mide con un metro de cinta ó una cuerda la circunferencia del pecho y lo largo del animal desde la punta de la paletilla hasta el nacimiento de la cola.

Multiplicase la circunferencia por sí misma, después por lo largo y enseguida por 87'5.

El resultado da aproximadamente el peso del animal.

Por ejemplo, si el animal tiene 1'20 metros de circunferencia de pecho y 1'25 de largo, para obtener su peso se hará el cálculo siguiente: 1'20 por 1'20 por 1'25 por 87'5, y se obtendrá el peso de 150 kilos.

Contra la germinación de las patatas

Débase á Mr. Schibaux, catedrático del Instituto agronómico de París, la siguiente práctica:

Se sumergen los tubérculos durante 10 horas en agua que contenga por cien litros un kilo y medio de ácido sulfúrico del comercio.

El agua acidulada mata las yemas; de suerte que las patatas no pueden germinar.

Pónganse luego á secar, y cuando no conserven humedad de ninguna clase, vuélvase al lugar destinado para su conservación.

Este procedimiento, ensayado varias veces, ha dado siempre buenos resultados.