

Para conservar en buen estado los pararrayos, deben realizarse repetidas pruebas de conductibilidad y comunicación á tierra, teniendo presente que en las modificaciones realizadas en los edificios, ha de arreglarse la instalación de pararrayos, de conformidad con las nuevas exigencias de la construcción.

Conservació de las olivas verdes

Per cada 50 kilog. d' olivas s' en agafan 2 de cals, 2 de sal sosa y 8 de cendra de lenya, y s' hi afegeis aigua fins que la barreja acasa 8° en el pesassols.

Durant cinch ó sis horas, s' hi tiran las olivas y se trehuen quant el such ha invadit la meitat de la cava.

Després se posan en aigna clara, que 's renova al demati y á la tarde, durant quatre ó cinch días y allavoras se posan en pots d' aigua salada. Aquesta aigua deu cubrir totalment les olivas.

Destrucció de las malas hervas

Aunque suele decirse que la mala yerba siempre crece, esto es verdad en cuanto se deja crecer.

Entre los medios de destruirlas figura el siguiente:

En un caldero de hierro se hacen hervir.

Cal.	6 kilos.
Azufre en polvo.	1 »
Agua.	60 litros.

Agítase la mezcla y se deja enfriar.

Se emplea toda, ó en partes, añadiendo á lo que se emplee de la mezcla una igual cantidad de agua, y haciendo uso de una regadera.

Por mucho tiempo no volverán á crecer las yerbas en donde se aplique la mezcla.

(De *La Revista Vinicola y de Agricultura*).

Propietats de algunas plantas

La cebolla facilita la espectoración, es digestiva, aperitiva y aplicada sobre heridas recientes, después de asada, acelera la cicatrización de aquellas.

La borraja en ensalada tiene propiedades caprificas, es lacsante y depurativa de la sangre.

El ápio es antireumático.

La escarola es estomacal y dietética.

La col cocida aplicada en forma de emplasto resuelve los tumores y calma los dolores nerviosos.

El tomate es refrescante.