

Ab aquestes indicacions qualsevol pot inscriure a la paret d'un receptacle de vidre divisions graduades que corresponguin a las diverses inclinacions, lo qual li permetrà veure al primer cop de vista quina es la edat exacta del ou que està examinant.

Als que trepitjan raïms

Todos los años en la época de la vendimia ocurren casos de muerte de los trabajadores empleados en las tinajas; y se producen generalmente cuando descienden éstos a la tina para pisar el sombrero. ó para retirar el orujo después de salido el vino de la tina, porque estos accidentes los causa, como es sabido, el desprendimiento deletéreo del gas *ácido carbónico*, incoloro, inodoro como el aire, y que procedente de la fermentación se acumula en los espacios vacíos de las tinajas, de los toneles, de las cubas y locales. Es necesario, por consiguiente, que se ventilen las bodegas en cuanto sea posible, y á este efecto se practican en la parte inferior de ellas, aberturas por donde se despidan el gas asfixiante, que tiene, por lo demás, siempre tendencia á bajar.

Es prudente que no vaya sólo un obrero á las tinajas, como también que no entren en ningún tonel sin la previa introducción en la parte más baja é inmediatamente encima del orujo, de una candela ó bujía encendida: cuando la luz se apague convendrá ventilar con energía la tina, agitando el aire interior con trapos, cartones ó palas de madera. También presta gran servicio un paraguas abierto boca abajo en forma de cubo con el cual puede extraerse el ácido carbónico.

El operario que esté pisando uva debe sostenerse con las manos apoyadas en los bordes de la tina, de modo que pueda pedir auxilio tan pronto se sienta mareado.

En caso de accidente conviene proceder con sangre fría al salvamento. Lo primero convendrá hacer penetrar en la tina en que yace el hombre indispuerto la mayor cantidad de aire posible: si se tiene á mano una bomba, será de preciosa utilidad. Podrá bajarse á la tina á un operario atado á una cuerda para que tome en brazos al paciente, vigilando siempre los que le bajen, con gran atención, los movimientos del salvador.

Tan pronto esté el individuo asfixiado fuera de la tina, se le desnudará, dejándolo expuesto al aire libre, echado de espaldas, con la cabeza y el pecho algo levantados para facilitar la respiración. Con ayuda de un tubo de una caña, si no se dispone de tubo más apropiado, se soplará, echando el aire en los pulmones del enfermo por la boca, ó mejor aún, por uno de los agujeros de la nariz, oprimiendo con los dedos el otro agujero para impedir la salida del aire; se colocarán sobre el vientre del individuo lienzos mojados; se le darán fricciones con servilletas calientes: se le hará respirar alcali, y se le obligará á sorber agua fría ligeramente avinagrada: por último, cuando el enfermo habrá vuelto enteramente en sí, se le dará vino caliente. Siempre que pareciese necesario, llámese enseguida al médico.

(De *El Mundo Agrícola*).

Conservació dels tomátechs

Per la conservació dels tomátechs llegim un procediment molt senzill que d'anar bé seria un bon descubrimient, puig sapigut es lo difícil que resulta el conservar els tomátechs per l'hivern.

Se trian madurs, y un cop netejats ab cuydado que no 's maseguin, se tiran á una ampolla de coll ample y llarch, abocanti un líquit de vuyt parts d'aygua, una de vinagre y una de sal comú.

Fet aixó s'hi afegeix una capa d'oli d'olivas, de manera que formi una capa d'un centímetre d'essor; després se tapa el frasco, ó ampolla.

Al cap d'un any ó dos, els tomátechs encara están com si surtissin del hort.