

Fazendo entrar nos estudos acima apontados de M. Pagnoul a acção da evaporação, temos:

Evaporação sobre a terra nua.....	19:757 kilos
Evaporação sobre a terra enrelvada.....	27:441 kilos

[Isto no periodo de 4 de maio a 18 de julho de 1886].

Estas quantidades de evaporação motivaram uma acção capillar mais forte, pois que n'esse periodo a agua tomada ao sub-solo foi:

Na terra nua.....	2:716 kilos
Na terra enrelvada.....	7:699 kilos

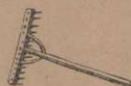
Estes apontamentos nada podem ter porem de positivos para uma apreciação singular, vista a falta de observação da parte com que contribuem isoladamente a capillaridade, a aspiração singular e ainda a differença de nivel.

Entretanto, experiencias dirigidas ao mesmo fim, mas feitas por modo differente no intuito de estudar comparativamente a força de absorpção da humidade nas differentes terras, levou Schubler a estabelecer o seguinte quadro comparativo:

Humus.....	1,00
Argilla pura.....	0,70
Terra argillo-siliciosa.....	0,52
Terra silico-argillosa.....	0,52
Terra calcarea.....	0,29
Areia.....	0,25

Emquanto pois ultteriores experiencias não determinarem singularmente a importancia de cada um dos agentes motivadores do movimento da humidade no solo, nada se pôde estabelecer de um modo positivo sobre este importante problema. Mas nada porem se oppõe a que assentemos por os estudos que acabamos de apresentar na importancia que a mobilisação obtida por boas lavouras tem na conservação da humidade.

J. SANTOS SILVA.



## Extractos de publicações estrangeiras

### Processo para reconhecer a pureza do vinho

No laboratorio da cidade de Paris emprega-se o seguinte processo para reconhecer se um vinho está puro ou adulterado:

Tomam-se 200 millímetros cubicos do vinho que se pretende examinar, misturando-lhe uma gramma de fermento, fazendo-se fermentar completamente a uma temperatura de 25 a 32° centigrados. Ajunta-se-lhe depois uma porção bastante d'ace-

tato de chumbo, filtra-se e precipita-se o chumbo superfluo, por meio do carbonato de amonia.

Depois de filtrar uma segunda vez, reduz-se o volume do liquido por meio de aquecimento até 50 mill. cubicos, deixa-se esfriar e deitam-se-lhe algumas gotas de phosphato-mobydato de soda.

Se o vinho tiver sido adulterado observa-se um deposito pardacento e branco