

no caso de não ter contrafacção ou mistura extranha.

(Rev. internat. des falsific. 1888. 2. 138, par Repert. d. Chem. Feit 1889-136.)

### A cultura industrial da batata por A. Girard

Na Allemanha fabricam-se por anno 4.000:000 de hectolitros d'alcool dos quaes  $3\frac{1}{4}$  são extrahidos das batatas.

A França produz por anno 2.000:000 de hectolitros, dos quaes metade é extrahida de vinhos, cidras, etc., empregando-se para a fabricação da quantidade restante 2.500:000 quintaes de cereaes importados (milho principalmente), 200.000 toneladas de betarrabas e 150:000 toneladas tambem de melaços.

Este modo de ser diferente das industrias allemã e franceza, é principalmente devida á grande differença da quantidade e qualidade das batatas cultivadas em cada uma d'estas nações.

Na Allemanha um hectare produz de 20:000 a 25:000 kilog. de batatas, que contem geralmente de 17 a 18 % d'amido emquanto que na França o rendimento por hectare não se eleva a mais de 10 a 11:000 kg., contendo unicamente de 14 a 15 % d'amido.

Para fabricar um kilg. d'alcool de 100°, são por um lado necessarios de 310 a 315 kilg. de milho, com 63 a 65 % de amido e por outro de 900 a 1:000 kilg. de batata contendo 16 a 17 % d'amido.

Para melhorar as condições da cultura da batata em França, o sr. Girard fez no decurso dos ultimos quatro annos ensaios em larga escalla, com muitas variedades, tirando d'elles resultados muito favoraveis.

N'um campo com a superficie de 2 hectares verificou 25 ensaios, que lhe produziram no seu conjuncto 58:697 kilg.

A variedade *Richter's Imperator* produziu na razão de 33:000 kilg. por hectare, com 18 % d'amido.

D'entre 29 culturas, 16 deram mais de 4:000 kilg. d'amido secco por hectare.

Estes resultados recommendam muito a cultura da batata para a fabricação do alcool.

O sr. Girard julga ter demonstrado por esta forma, a possibilidade de produzir em França em egualdade de superficie territorial a mesma quantidade de batatas que na Allemanha, com a mesma percentagem de amido.

Tenciona o mesmo sr. proseguir nos seus ensaios sobre esta importante questão.

(Comptes rend. 1889, 108, 412 par Repert. d. Chem. — Feit. 1889. 79.)

### Resultado das analyses dos mostos e principaes vinhos d'Allemanha

#### Mostos

Região	Analysta	Anno	Numero de analyses	Grãos Oechsle		Acido por mil.	
				Max.	Min.	Max.	Min.
Rheinessen	Egger	1886	65	121	69	8,59	4,6
"	"	1887	83	110,8	53	14,9	7,7
Rheingau (cinzas) Maingau	R. e W. Fresenius, Borgmann	1887	107	93	58	15,4	5,77
Rheinpfalz	Halenke e Möslinger	1886	82	102	52	12,7	4,1
"	"	1887	120	101,7	58,7	16,3	5,6
Württemberg	Gantter	1887(a)	28	88	65	12,8	9,1
"	"	1887(b)	25	82	68	13,0	9,0
Unterfranken	Medicus e Immerheiser	1887	16	93,5	80,3	8,94	6,42
"	List	1887	13	95	72	10,2	6,4
Schlesien	Gscheidlen	1886	34	86	55	21,0	5,7(c)
"	"	1887	3	73	62	10,5	8,6
Elsass	Barth	1887	13	95	58	16,9	6,2
				121	52	16,9	4,4

(a) Vinho tinto.  
 (b) Vinho branco.  
 (c) Este vinho pesava unicamente 55° Oechsle.