

electrica ao ozone athmospheric por se produzir ozone electrizando o oxygenio livre, não podemos ainda assim impedir-nos de notar que esta origem não está provada; quanto facil é obter ozone electrizando oxygenio puro, quanto difficil é chegar ao mesmo resultado com oxygenio impregnado de ar, produzindo-se sobretudo n'este caso acido nitrico.

Por este motivo, somos sufficientemente auctorizados a não considerar o relampago como origem do ozone athmospheric tanto mais que a observação directa prova que ha numerosas manifestações d'ozone sem trovoadas.»

Estas observações inserptas na Agricultura da Bibliotheca de Sciencias Contemporaneas são posteriores á publicação da meteorologia de Boillot na qual este professor faz ver como o problema da formação do ozone athmospheric foi estudado com a maior attenção por Fremy o qual sem chegar a assentar de uma maneira precisa na resolução de muitos pontos, aquelle sabio chimico fez mostrar os diversos modos d'acção da electricidade, e que elle Boillot aponta. Assim a electricidade athmospherica, segundo elles, manifesta-se por dois modos distinctos ambos favoraveis á producção de ozone ainda que desiguaes em poder d'acção: um, revelando-se pelo effludio luminoso, outro pelo effludio obscuro; o primeiro manifesto por occasião de trovoadas exercendo potentemente mas rapidamente o seu poder de ozonação, o segundo proveniente de uma electricidade constante a que aquelle sabio chimico chamou dissimulada exercendo sua acção incessantemente.

Esta manifestação ou antes esta electricidade dissimulada bastante complexa em sua acção e ainda mal estudada não só no seu poder, como n'uma serie não desconhecida de producções meteoricas, tem no entender de Boillot intima relação não só com a formação de compostos aereos que obram efficaçmente sobre a producção agricola, como em todos os phenomenos de combinação e decomposição naturaes, e a proposito cita dois factos de sua observação que passamos a expor em breves palavras:

Dois bocados de carne fresca pesando cada um 50 grammas foram mettidos em frascos iguaes de 200 centimetros cada um, o primeiro contendo ar e o segundo ar com uma percentagem d'ozone de 5 milligrammas por litro e em seguida collocados em identicas condições a uma temperatura de 15° aproximadamente. A carne contida no frasco com ar puro estava em putrefacção no fim de 5 dias; a do frasco com ar ozonado achava-se com magnifica côr e em bom estado de conservação no fim de 10 dias, mas não obstante o extremo cuidado com que o frasco fôra destapado e o pequeno intervallo de inspecção, no dia seguinte a carne entra em putrefacção. No segundo facto observado com o leite nas mesmas condições da carne foi notorio o estado de perfeita conservação, no fim de 8 dias, do leite sob a acção do ar ozonado e a corrupção do contido no frasco com ar puro.

*Continua.*