

Ab molt gust consignem que tant en el Certamen Literari com en el Concurs Fotogràfic de referència, s' hagi donat tanta preferència a las cosas pagesivolas. Honra molt a la classe agrícola y demostra el bon gust dels ofertors dels premis que 's desvetllan pera millorar y enaltir las cosas del camp.

Desitjem que uns y altres temas donguin motiu a treballs de molta valúia y que siguin forsa profitosos.

## VARIETATS

### Para reconocer la coloración artificial en los vinos

Hoy que tanto abunda la falsificación de los vinos, es curioso conocer un sencillísimo procedimiento para descubrir ciertas adulteraciones. Lleva la autoridad del ilustre enólogo italiano Giorgio Papasagli, y es como sigue:

En el vino sospechoso se sumerge durante quince minutos una lámina transparente de gelatina, vulgarmente llamada cola de pescado, procurando que sea de la mejor calidad y sin coloración alguna. Después del tiempo indicado se saca la lámina y se seca entre dos papeles de filtro.

Si el vino era puro, aunque sea muy colorado, la lámina no presenta ninguna coloración; si, por el contrario, tenía alguna materia colorante extraña, se colorea visiblemente.

En presencia de los colores derivados de la anilina, la gelatina toma una coloración rosada, y con los colores naturales, como saúco, campeche, fernambuco, orchilla, fitolaca y otras substancias vegetales, adquiere color violeta ó rojo, según los casos.

Claro está que así sólo se descubren las adulteraciones del color; pero a tan poca costa se logra, que merece la pena del ensayo.

(Del *Resumen de Agricultura*).

### Tratamiento simultáneo del Oidio y del Mildiu.

Sabido es que el caldo bordelés azufrado es una preparación ensayada hace muchos años por diferentes viticultores, con objeto de ahorrar la mano de obra en los tratamientos contra las enfermedades criptogámicas en la vid.

Recientemente se ha prestado mayor atención a esta mezcla, que se obtiene agregando al caldo bordelés, mezcla, como es sabido, de cal y de sulfato de cobre, azufre en polvo, que se agita fuertemente con el caldo a medida que se echa el azufre.

Algunos días después de la aspersión se ven aparecer en las hojas manchas de color de café con leche, debidas al parecer al polisulfuro de cobre que resulta de la reacción del sulfuro de calcio y del óxido de cobre hidratado.

Este polisulfuro se descompone al cabo de poco tiempo en azufre y en monosulfuro de cobre, cuyo producto, el último, al oxidarse en contacto del aire, se transforma en sulfato de cobre que al estado naciente es posible tenga propiedades fungicidas más activas.