

iniciatives del President del Institut Agricol Catalá, el Govern se proposa donar medis pera fer ensajos per la pluja artificial.

Desitjariam que els propòsits del Govern passin de la categoria de propòsits.

En el número vinent publicarem una memoria que la nostra Càmera ha enviat al Ajuntamnt de Granollers interessantlo en la construcció d'un pont á la riera, per la carretera de Caldas.

Es un document important sobre el que mes d' un cop s'hi haurá d'insistir.

El dijous día 25. la Càmera va ser honrada ab la visita del senyor D. Felip Rey, Jutje de 1.^a instancia de Granollers, el qui acompanyat de l'actuari senyor Puig, soci de la Càmera, va venir á toruar la visita que una comisió de la Junta li havia fet.

El senyor Rey se va enterar ab molt interés y complacencia de las cosas de la nostra corporació, havent quedat nosaltres molt complaguts de la deferencia de que varem ser objecte.

El día mateix que va ser entregat el premi al descubridor del autor dels fochs, se va tenir una sentada ab tots els representants de Ajuntaments que hi havia presents, respecte á la formació de Registres fiscals que mana fer el Govern.

Resultat d'aixó, el dijous següent hi va haver una reunió d'Alcaldes á la Casa de la vila de Granollers, ab assistencia del President de la Càmera, haventse pres alguns acorts pera cumplir ab aquell precepte de la ley de la manera que resulti menos gravosa.

VARIETATS

Para hacer desaparecer el gusto de huevos podridos de algunos vinos

El gusto de huevos podridos, que á veces ofrecen algunos vinos, es debido á que contienen pequeñas cantidades de hidrógeno sulfurado ó de ácido sulfhídrico. Para hacer desaparecer tan repugnante gusto, precisa ante todo separar el vino de sus heces, trasegarlo si es limpio ó bien filtrarlo si no es transparente, y envasarlo luego en recipientes en los que se haya hecho quemar una mecha azufrada. Colocado el vino en el nuevo recipiente, se le da una clarificación con cola ó gelatina, se le trasiega dos ó tres veces si se hace preciso, procurando, al dar los trasiegos, que el vino se airee.

Si el vino se ha de destilar, debe también corregirse, pues el gusto del hidrógeno sulfurado se transmite al alcohol.

El ácido sulfhídrico y el hidrógeno sulfurado que se halla en los vinos, puede provenir: de azufre que contengan las uvas; del azufrado de los mostos; de clarificación con huevos pasados; de trozos de mecha quemada, etc., etc.

(Del Resumen de Agricultura)