Allora fu che il Durval procurandosi i soffioni col mezzo dei fori artesiani, ed usandoli in luogo di combustibile nella evaporazione delle acque boracifere, venne ad emancipare la manifattura dell'acido borico dall'ostacolo il più valevole ad impedirne l'ampliamento; e posto il principio oggimai dimostrato dal fatto che nei terreni boraciferi della nostra Toscana il minerale da cui perviene l'acido borico formi un deposito immenso e d'ignota estensione, chiaro apparisce come il sistema Durval abbia in sè quanto basta per risultare fecondo delle più utili conseguenze. Dato il terreno boracifero potranno senza tema di rischio accorrervi i capitali e dilatare sopra di esso un'industria non avara di larghe ricompense, e la concorrenza farà poi che maggiormente si estenda il consumo dell'abbondante prodotto, porterà miglioramenti nuovi ai metodi della sua estrazione e depurazione, darà incremento alla fabbricazione dei prodotti secondarj utili, e buoni sempre a rincalzare opportunamente e vitalmente la economia della produzione principale.

PER RICONOSCERE LA PRESENZA DELL'ALLUME NEI VINI ROSSI;

J. L. LASSAIGNE.

Comp. rend. XLII, 410.

ESTRATTO.

Fra le diverse sostanze, colle quali si sofisticano i vini per dare ad essi quell'*astrigente* di cui sono privi, o che possono avere perduto, è comune l'allume di potassa.

Un vino rosso sofisticato con allume, facendolo bollire per alcuni minuti, s'intorbida da prima e deposita quindi col raffreddamento una lacca affatto insolubile, e più o meno colorata secondo la natura della materia colorante del vino. Questo precipitato, separato dal liquido e calcinato in contatto dell'aria entro crogiuolo di platino, lascia per residuo una polvere bianca che è l'allumina anidra. Ciò non si osserva nei vini che non contengono questo sale.

Con questo metodo semplicissimo si può scoprire, dice l'autore, anche $\frac{1}{3000}$ di allume di potassa o di ammoniaca disciolto in un vino.