

SECCION BIBLIOGRAFICA

FRIEDMANN, GIOVANNI. — *Fertirrigazione*. Roma, Edit. Roma, 1948. 408 p. illus. (Trattati di Agricoltura, v. 6°).

Este tratado estudia en forma integral la fertilización de los terrenos por medio del riego, llevando en suspensión y solución diluida, los elementos fertilizantes contenidos en el *Purin* o sea líquido del estercolero. A tal efecto propone ampliar considerablemente y de acuerdo a las necesidades, los depósitos para la substancia líquida de los estercoleros, utilizando abundancia de agua para su periódico lavaje, como así también para el de los establos. Se construyen para tal efecto cisternas o represas conteniendo un respetable volumen del líquido «fertilizante». Este líquido, nuevamente diluido (al 20 % aproximadamente) es utilizado para el riego de los diferentes cultivos y pastoreos naturales. Para su transporte estudia los diferentes sistemas utilizados en Suiza, Alemania y Austria, países originarios y que escasamente hace 20 años, iniciaron este sistema para la fertilización de sus campos. El riego se realiza preferentemente por el sistema de «Aspersión» (lluvia artificial) por cuanto ello representa una economía considerable del volumen de agua necesaria; este sistema de riego sólo necesita $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{5}$ del caudal utilizado con los otros métodos usuales. Estudia las ventajas químicas, biológicas y económicas del nuevo sistema. La conducción del agua «fertilizada» se realiza por medio de cañerías fijas o móviles (volantes), permitiendo así el riego de superficies, aún en terrenos altamente accidentados. Entra luego a describir detalles técnicos para la implantación de la irrigación fertilizante, comprendiendo el estudio de las diversas instalaciones y elementos necesarios; depósitos para el líquido «fertilizante», mezcladoras, instalaciones de bombeo, cañerías y dispositivos para la «aspersión» del agua para el riego. Finalmente estudia la depuración de las aguas cloacales provenientes de los centros poblados y su utilización para la irrigación fertilizante.

Se trata de una obra completa, conteniendo algunos nuevos conceptos hidrológicos, de especial interés para la agricultura intensiva, que tendrá que ir acentuándose en las cercanías de nuestros grandes centros de consumo. — R. BEHR

SISSON, SEPTIMUS - GROSSMAN, JAMES DANIELS. — *Anatomía de los animales domésticos*. 2ª ed. española. Barcelona, Salvat Editores S. A., 1947. 1023 p.

La nueva edición castellana de la Anatomía de los Animales Domésticos, de Sisson - Grossman, 1947, revisión de otra anterior, presenta mayor abundancia en grabados y en base a criterios recientes, la corrección de algunos gráficos, hecho que hace constar uno de sus autores, lo mismo que nuevas ilustraciones que son copias fotográficas de preparados propios de los mismos.

Si bien no hay mayores modificaciones en el plan general ya conocido de la obra, se mantiene en su introducción bajo el título de términos descriptivos, un comentario sobre la nomenclatura, dando los términos usuales de la nomenclatura anatómica y las ventajas y modos de usar de los nombres clásicos, a los que denomina «recientes», y que estudia comparativamente en una tabla con los «antiguos». Describe luego con claridad y precisión, en forma ordenada y comparada en los distintos animales domésticos, todos los capítulos de la Anatomía Normal Sistemática (Osteología - Antrología - Miología - Aparatos: digestivo, respiratorio y urinario. Organos de la reproducción. Angiología y Neurología y órganos de los sentidos en caballo, buey, carnero, cerdo y perro).

Como novedad esta edición presenta un agregado de 22 páginas destinado a la Anatomía del Gallo.

En síntesis, se trata de un libro bien y abundantemente ilustrado y accesible por su fácil interpretación. — E. J. COMPTE.

FRANCIS, JOHN. — *Bovine tuberculosis*. London, Staples Press Ltd., 1947, 226 p. ilust.

El autor presenta una interesante monografía que se refiere a la incidencia de la tuberculosis bovina en Gran Bretaña, Europa, América y otros países, en la que se considera la influencia de la edad, herencia y medio ambiente. En la parte correspondiente a patogénesis se analizan las rutas de infección, desarrollo de las lesiones pulmonares e intestinales primarias, lesiones localizadas y difusión de la infección desde el lugar donde se instala el foco primario. La tuberculosis de los órganos genitales y de la ubre bovina, como así también las infecciones debidas a los tipos humanos y aviarios y las relaciones entre la infección tuberculosa y la inspección de carnes, se tratan en sus puntos fundamentales presentando los capítulos una adecuada simplificación.

La prueba de la tuberculina, el método intradérmico, la sensibilización intradérmica doble, con el agregado de los procedimientos clínicos y métodos microscópicos, todo ello expuesto dentro de la brevedad en forma tal que interesa al médico veterinario y aún al médico humano, ocupan otra parte de la obra.

Se ha destinado un capítulo a la vacunación antituberculosa en donde se presta preferente atención al *B. C. G.* Los métodos para controlar la tuberculosis bovina, con especial referencia a los más conocidos y su aplicación en Gran Bretaña, se presentan con valiosa y concreta información.

La parte bibliográfica contiene algo más de 400 fichas que corresponden a los trabajos que se citan en el texto. — J. J. M.

PERROT, ÉMILE FABRE, RENÉ. — *Manuel de Phytopharmacie (La lutte contre les Ennemis et les Maladies des plantes usuelles)*, tome I. Paris, Masson et Cie., 1948. 618 p. (Collection phytosanitaire et phytopharmaceutique).

De esta obra que comprenderá tres volúmenes con el título general de «La lucha contra los enemigos y las enfermedades de las plantas usuales», ha sido publicado el tomo primero, una de cuyas partes fué escrita por el profesor honorario de la Facultad de Farmacia de París, don Emilio Perrot, y la otra por el decano de la misma institución, don René Fabre.

Lo tratado por el primero de estos autores se compone de ocho capítulos que, si bien son nutridos de información, tienen carácter de vulgarización y pueden ser aprovechados por los estudiantes y personas residentes en Europa, interesadas en las enfermedades y parásitos animales y vegetales, que deseen tener conocimientos generales sobre estas disciplinas.

Como complemento de las someras descripciones de enfermedades y parásitos, trata también el autor de los productos empleados en terapéutica vegetal de origen inorgánico, orgánico y sintético, así como de los métodos preventivos, curativos, biológicos, etc., y también de los fracasos a que se llega cuando no se siguen los preceptos establecidos por los investigadores concienzudos y con suficiente experiencia.

Nuestros estudiantes podrán sacar algún provecho de esta primera parte, en lo referente a los productos terapéuticos de uso universal, pero no podrán aprovechar lo que se dice acerca de los causantes de daños aún no señalados en el país, aunque bueno es decirlo, algunos ya los tenemos incorporados en nuestros cultivos.

Los siete capítulos de la segunda parte comprenden la legislación fitofarmacéutica francesa y su examen crítico. Se dan primeramente extractos de los códigos civil, del penal y del trabajo relacionado con la materia y en lo relativo a policía rural y a la higiene de las industrias. Sigue luego otro capítulo que atañe a la legislación de los productos venenosos en sus aplicaciones en terapéutica vegetal y los siguientes que versan sobre la inspección de estos productos, su fiscalización, organización de la protección de los vegetales, comentarios explicativos de la legislación farmacéutica y el último que trata del examen crítico de la legislación fitosanitaria y de las modificaciones que podrían introducirse.

Como nuestra legislación sanitaria es totalmente diferente a la francesa, para los estudiosos de la Argentina esta segunda parte tiene sólo valor informativo, a pesar de que, al mismo tiempo, muchos de los puntos tratados pueden servir de guía al legislador interesado en perfeccionar nuestras reglamentaciones referentes a tan importante materia. — L. T.

TRESSLER, DONALD K. - EVERS, CLIFFORD, F. - LONG, LUCY. — *Into the freezer and out.* New York, The Avi Publishing Company, 1946. 223 p. illus.

Se trata de una publicación con fines de divulgación que se refiere al empleo de aparatos congeladores para uso familiar, similares a las heladeras eléctricas.

Describe los distintos tipos de congeladores para la congelación de diversos productos alimenticios, carnes, huevos, aves, verduras, frutas, etc., y enumera las ventajas que reporta su empleo para poder disponer de alimentos frescos congelados, en épocas durante las cuales dichos productos escasean, o no llegan a los mercados consumidores; teniendo en cuenta con ello el beneficio que resulta disponer en cualquier época del año de productos que normalmente se encuentran en el mercado tan sólo en limitados períodos. Con ello se aporta así, regularmente, una serie de alimentos frescos y variados a la dieta diaria.

Comenta por otra parte el empleo de estos congeladores en los Estados Unidos de Norteamérica, así como la construcción de edificios, algunos de los cuales ya están en funcionamiento, dedicados a conservar productos congelados. Estos edificios constan de distintas cámaras congeladoras que se comunican por medio de

pasillos adecuados, de manera tal que se dispone de un número grande de gavetas que se alquilan al público, para que éste pueda depositar los alimentos que desee y retirarlos a medida que los necesite.

Describe además los establecimientos que se dedican a la preparación y almacenamiento de productos congelados para su venta posterior.

Además indica la manera de preparar los alimentos para conservar mediante el sistema de congelación e indica el tratamiento previo que se debe dar a las verduras, a fin de obtener una buena conservación. También da las fórmulas necesarias para preparar las frutas a congelar, lo mismo que las aves, carnes, etc., que deben ir envueltas en papel adecuado. Trae para ello una serie de fotografías y dibujos que muestran los distintos procesos, así como diversos modelos de congeladores familiares. — JORGE A. VENTURA.

FABIAN, FREDERICK W. — *Home food preservation; salting, canning, drying, freezing*. New York, The Avi publishing Co., 1943, 138 p. ilus.

Este libro escrito en forma simple para que pueda estar al alcance, aún de aquellas personas que no tengan preparación científica, y para ser utilizado por los agentes de demostración del «Home economics», podría ser de gran utilidad en nuestro país, pues detalla los mismos métodos de conservación de frutas y hortalizas que se utilizan normalmente en la Argentina, y especialmente para cursos de hogar agrícola que se dictan con fines de extensión.

Está dividido en cuatro partes que comprenden los cuatro métodos clásicos de conservación y que son:

1ª parte. — Procedimiento para conservar hortalizas y carne por medio de la sal. En este capítulo se hallan perfectamente detallados los elementos necesarios para utilizar este procedimiento y el método a seguir en cada caso en particular.

2ª parte. — Conservación de frutas, hortalizas y carnes al natural. Detalla el autor los principios del método, los elementos necesarios para la conservación al natural y luego, en tablas perfectamente confeccionadas, describe el proceso a seguir para cada fruta, hortaliza o carne.

3ª parte. — Conservación por medio de la desecación. El autor expone los principios de la desecación, los diferentes métodos y su discusión en detalle. Contiene también las tablas respectivas detallando la preparación, proceso, tiempo de secado, temperaturas y humedad a que deben ser sometidas las distintas frutas y hortalizas.

4ª parte. — Conservación por medio del frío. Esta parte comprende una breve historia de la refrigeración, indicaciones de cómo enfriar vegetales, frutas, carnes, aves y pescados. En las tablas correspondientes se detallan cuáles son las mejores variedades para enfriar, preparación, tiempo de blanqueo, sulfatación y temperatura a que deben someterse los distintos vegetales, frutas, carnes, etc. — JULIA E. MARTÍNEZ.

TRESSLER, DONALD K. - EVERS, CLIFFORD F. — *The freezing preservation of foods*. 2d. ed. New York, The Avi Publishing Co., 1947, 932 p. ilus.

El presente texto trata sobre el tema actual de la congelación de los alimentos. Comenta la importancia de la congelación y su amplio porvenir en un futuro cercano, teniendo en cuenta el incremento que desde hace poco tiempo, tomó esta

industria en los Estados Unidos de Norte América, no sólo como industria, sino aún en forma casera mediante el uso de los congeladores que están al alcance de las familias, o de los edificios dedicados a alquilar compartimientos congeladores para el público.

Se refiere luego ampliamente a los principios en que se basa la refrigeración, comenta el almacenamiento en frío de los alimentos y describe los congeladores y el proceso de congelamiento.

Por otra parte describe el sistema y explica el proceso del congelamiento instantáneo, aplicable a la industria dedicada especialmente a la preparación de alimentos congelados; asimismo detalla una serie de modelos de congeladores familiares y otros mayores para establecimientos especializados en esta rama de la industria. Este capítulo está ilustrado con una serie de fotografías que ilustran las descripciones efectuadas en el texto.

Describe las plantas industriales dedicadas especialmente a la preparación de alimentos congelados, describiendo una serie de materiales utilizados para el envasado de los mismos. Dedicó un capítulo al comentario de los cambios que ocurren durante la preparación, congelamiento, almacenamiento en frío y luego descongelamiento de los distintos alimentos.

El texto sigue luego, dedicando una serie de capítulos a la parte especializada en el congelamiento de hortalizas y frutas. No todas las hortalizas y frutas reúnen las condiciones necesarias para ser congeladas, por lo que se debe tener en cuenta la adaptabilidad que poseen para ese fin determinadas variedades de hortalizas y frutas.

Dedicó una serie de capítulos al congelamiento de hortalizas y frutas, como así también a la elaboración y el congelamiento de los jugos de frutas.

La preparación de los alimentos para el congelamiento casero, constituye un capítulo especialmente dedicado a las dueñas de casa que posean un aparato congelador de tamaño familiar.

Luego comenta en especial, la preparación y el congelamiento de carnes, aves, y mariscos y la preparación y el congelamiento de productos lácteos.

Los capítulos finales tratan sobre el transporte y comercialización de los alimentos congelados; el valor nutritivo de los mismos y su cocimiento y presentación al consumidor.

Dedicó al final, un estudio sobre microbiología de los alimentos congelados y un comentario sobre la importancia del control de la calidad y standardización en las industrias de alimentos congelados. — JORGE A. VENTURA.

TRESSLER, DONALD K. - JOSLYN, MAYNARD A. and MARSH, GEORGE L. — *Fruit and vegetable juices*. New York, The Avi Publishing Co., 1939, 549 p. illus.

Es una obra completa sobre la industria de los jugos de frutas y hortalizas, donde se estudia detalladamente el problema de la preparación y conservación de estos productos desde el doble punto de vista teórico-práctico.

En los primeros capítulos y en forma general se describen los distintos procedimientos que se pueden emplear para preparar y conservar los jugos. Además se suministra una explicación detallada de los equipos e instalaciones necesarias para cumplir con las distintas etapas de esta industria.

En otros capítulos se estudia separadamente la composición, preparación y conservación de los jugos de las siguientes frutas y hortalizas: manzanas, ananá, pomelo, naranja, limón, uva, cereza, frutilla y frutas similares, tomate y otras hortalizas.

Este texto trata también de la preparación de jugos concentrados y de otras bebidas elaboradas a base de jugos de frutas.

En este interesante trabajo se estudia además el valor nutritivo de los distintos jugos y la utilización más conveniente de los residuos que deja esta industria.—
JULIO C. VITORIA.

GRUSS, W. V. — *The principles and practice of wine making*. 2d. ed., New York, The Avi Publishing Co., 1947, 476 p. ilus.

Su autor es uno de los más distinguidos enólogos que se han destacado en los Estados Unidos de América después de la abolición de la Ley Seca, que fué derogada en el año 1933. Profesor de la Universidad de California, principal centro de producción vitivinícola, ha publicado esta segunda edición notablemente ampliada y que constituye la única obra que nos permite apreciar el desarrollo y las características de la renovada industria del vino estadounidense.

Comprende 21 interesantes capítulos, cuyos títulos damos a continuación:

- 1º - Vinos y regiones vitivinícolas del mundo.
- 2º - Tipos de vinos y su composición.
- 3º - Variedades de vid.
- 4º - Preparación de « pie de cuba » para la elaboración de vinos.
- 5º - Elaboración de vinos tintos de mesa.
- 6º - Elaboración de vinos blancos de mesa.
- 7º - Operaciones de bodega.
- 8º - Añejamiento de los vinos.
- 9º - Elaboración de Jerez.
- 10º - Oporto y otros vinos de postre.
- 11º - Vinos espumosos.
- 12º - Vinos de frutas.
- 13º - Defectos no bacterianos de los vinos.
- 14º - Alteraciones y otros microorganismos del vino y uvas.
- 15º - Aguardientes.
- 16º - Subproductos vinícolas.
- 17º - Examen de los vinos en el laboratorio.
- 18º - Reglamentaciones del Estado y Federales.
- 19º - Vino y Salud.
- 20º - La presentación del vino y su uso culinario.
- 21º - Clasificación de los vinos americanos.

En general, cada capítulo ha sido tratado con claridad y en forma concisa, finalizando cada uno de éstos con una amplia y detallada bibliografía sobre los temas tratados.— J. PASO.

FERRI, MARIO G. e AYLTHON B. JOLY. — *Partenocarpia inducida con ácido β -naftoxi-acético*. Univ. Sao Paulo, Fac. Filos. Cienc. e Letras. Bol. 94 (Botánica n° 6): 1-27, il. S. Paulo, Brasil, 1948.

Los autores hacen una revisión de la bibliografía concerniente a la partenocarpia artificial y refieren el método de tratamiento seguido. El ácido b-naftoxi-acético en la concentración de 300 gm/litro fué empleado en el tratamiento de las flores, habiendo sido aplicado con un pulverizador común para perfumes.

Noventa plantas de tomates (variedad Santa Cruz) fueron plantadas en 6 hileras de las cuales 3 hileras alternadas fueron tratadas y 3 no. La polinación no fué evitada. Un total de más de 1000 frutos fué cosechado de los cuales 483 eran tratados y 552 testigos. De los frutos tratados alrededor de 75 % no tenían semillas, 10 % tenían tantas semillas como los normales y los restantes, 15 %, tenían un número variable de semillas entre 1 y muchas. En los testigos, 65 % de los frutos tenían término medio más de 100 semillas, 16 % tenían de 91 a 100; 98 % del total tenían de 71 a más de 100 semillas y solamente 2 % tenían menos de 70 semillas.

El peso medio de los frutos tratados, sin semillas, fué apenas superior que el de los testigos, pero considerándose frutos con igual número de semillas, los tratados presentaron tamaño y peso mayores. El efecto benéfico fué tanto más notable cuanto menor fué el número de semillas formadas. Ello parece indicar que la hormona ejerce un papel que puede substituir, por lo menos en parte, al determinado por las semillas.

Comparando las cosechas de frutos tratados y testigos demuestran que el desarrollo de los primeros es acelerado en relación al de los testigos.

Los resultados obtenidos, apoyados por el hecho que los frutos tratados están más íntimamente adheridos a la planta, hablan en favor del tratamiento empleado. LORENZO R. PARODI.

TORTORELLI, LUCAS A. — *Los incendios de bosques en la Argentina*. Ed. Dirección Forestal del Ministerio de Agricultura de la Nación. Buenos Aires, 1947. 239 pág., 32 lám., mapas, gráficos, esquemas, etc.

Dentro de las medidas preventivas de carácter educativo tendientes a evitar los incendios de bosques, se encuentra la de divulgar conocimientos acerca de los perjuicios de toda índole que ocasionan los mismos.

Concordante con estos propósitos, el autor ha expuesto en este libro los resultados de sus investigaciones personales realizadas en distintos bosques de nuestro país y de la consulta de antecedentes sobre los distintos aspectos que abarca el problema —siempre de actualidad— de los siniestros forestales en la Argentina, señalando particularmente sus causas y efectos, y las medidas adoptadas para prevenirlos.

El trabajo consta de los siguientes capítulos:

- I) Aspecto del grave problema en los bosques del Norte, sus causas y efectos.
- II) El problema en la Patagonia andina, sus causas y efectos.
- III) Incendios en el Delta del río Paraná.
- IV) Medidas tomadas para prevenir los incendios.

Además, contiene un apéndice, el que incluye una lista de las especies citadas en el texto, y una breve descripción de las características xiloteconológicas correspondiente a cada una de las mismas, así como también una nómina de las especies chilenas que menciona: se trata de las especies que todos los años son más afectadas por el fuego. Termina el trabajo con una bibliografía complementaria que incluye 12 textos sobre la materia.

De los importantes aspectos considerados, merece especial interés, la teoría que expone el autor, acerca del proceso de evolución que se opera sobre la vegetación correspondiente a los terrenos forestales, donde se ha efectuado la práctica agrícola del « rozado a fuego » tan arraigada en los pobladores de la selva misionera.

También reviste especial atención, la descripción que efectúa sobre el proceso de degradación que sufren los bosques de araucaria y otras especies arbóreas que habitan en la región de los bosques subantárticos como consecuencia de los incendios.

Este libro, es aconsejable que lo consulten todas aquellas personas allegadas al bosque, así como los turistas que visitan dichos sitios, dado que además de lo expuesto contiene en el último capítulo oportunas indicaciones sobre las medidas que deben adoptarse en el uso del fuego donde existen árboles. — I. A. TACCABRI.

WRIGHT, JOHN C. — *Veterinary anaesthesia*. 2d. ed. London, Baillière Tindall and Cox, 1947, 218 p. illus.

Condensada en un manuable volumen, excelentemente impreso, se presenta la segunda edición de este conocido libro sobre anestesia veterinaria, especialidad en la cual nunca se hiciera notar la abundancia de publicaciones. Más aún, creemos que el presente libro viene a llenar una sentida necesidad, ya que la información pertinente se halla por demás dispersa a través de revistas que no siempre resulta fácil consular.

Las ilustraciones, muy bien logradas la mayoría de ellas, complementan perfectamente los 28 capítulos en que la obra se halla dividida. Wright, profesor de cirugía de la Universidad de Liverpool, amplía notablemente, con respecto a la primera edición, las secciones de anestesia por intubación y administración anestésica de ciclopropano en el perro y gato. Igualmente han sido modificados, a la luz de nuevas experiencias, los capítulos sobre narcosis por cloral en el caballo y vacuno y la anestesia paravertebral en el bovino. Las medidas de capacidad están dadas en su inmensa mayoría en el sistema métrico decimal, pero las de peso lo son, en general, de acuerdo al Imperial, lo cual impone, al lector no familiarizado con ellas, una pequeña labor extra. Notamos igualmente que en la bibliografía consultada no figuran trabajos originales de las escuelas de Buenos Aires y La Plata, de indudable interés especulativo y práctico inmediato. Ello no reduce el valor del libro del comentario, el cual goza, en su país de origen, de gran popularidad, tanto por la capacidad de su autor, cuanto por la vigencia y observancia de la ley de anestesia, a la cual el autor hace al paso algunos comentarios con respecto a su modificación parcial, teniendo en cuenta nuevas adquisiciones. En resumen, se trata de una obra útil en todo sentido, tanto para el estudiante como para el profesional, de la cual sería muy bien recibida una traducción al español destinada a los países de habla hispana. — HÉCTOR G. ARAMBURU.

MURNEEK, A. E., R. O. WHYTE et AL. — *Vernalization and Photoperiodism*. A. Symposium. 196 págs., 12 lám., Chronica Botanica Co. Waltham, Mass. U. S. A., 1948.

Este excelente «symposium» viene a llenar una sentida necesidad en la literatura sobre vernalización y fotoperiodismo, al poner al alcance del estudiante y del investigador un valioso resumen de los conocimientos actuales sobre la materia.

Editado bajo la dirección de Frans Verdoorn como el primer volumen de la serie de Misceláneas Biológicas «Lotsya», esta obra llega oportunamente a los estudiosos en el momento en que culmina la áspera controversia entre la Genética Mendeliana o clásica y las «nuevas» ideas de Lysenko y sus colaboradores.

Para dar una idea concreta del contenido de este libro, nada mejor que la simple enunciación de los temas que trata que son desarrollados por especialistas en las respectivas materias.

En inglés:

- «Historia de la investigación en vernalización», por R. O. Whyte.
- «Historia de la investigación en fotoperiodismo», por A. E. Murneek.
- «Las hormonas en relación a la vernalización y el fotoperiodismo», por Karl C. Hammer.
- «Dependencia del largo de onda y la naturaleza del fotoperiodismo», por H. A. Borthwich, M. W. Parker y S. B. Hendriks.
- «La fotoperiodicidad de la floración bajo día corto con luz suplementaria de diferentes largos de onda», por G. L. Funke.
- «Nutrición y metabolismo en relación al fotoperiodismo», por E. A. Murneek.
- «Cambios anatómicos e histológicos en relación a la vernalización y al fotoperiodismo», por R. H. Roberts and B. Esther Struckmeyer.
- «Largo del día en los climas de eras geológicas pasadas y sus posibles efectos sobre cambios en la vida vegetal», por H. A. Allard.
- «Vernalización y fotoperiodismo en los trópicos», por S. M. Sircar.
- «Algunas observaciones preliminares sobre datos fenológicos como una herramienta en el estudio de los requerimientos fotoperiodísticos y térmicos de varias plantas», por M. Y. Nuttinson.

En alemán:

- «Estudios sobre la fotoperiodicidad en los trópicos», por von Erwin Bünning.
- «El significado del desarrollo fisiológico del ritmo diario endógeno en las plantas», por Erwin Bünning.
- «Contribución a la genética del fotoperiodismo», I. Análisis del carácter día corto en la variedad «Maryland-Mammut» de *Nicotiana Tabacum*, por von A. Lang.

JOSÉ M. ANDRÉS.