

NOTAS BIBLIOGRÁFICAS

Emanuele Franco, Dr. Ing. — *Industria de las conservas (Industria delle conserve)*. 584 pp., 3ª edición, 1950. Editado por Ulrico Hoepli, Milán, Italia.

Es éste un tratado sobre la industria de la conservación de toda clase de alimentos. Es la obra de un técnico de gran autoridad y experiencia, escrita en un estilo claro y conciso, con gran aporte de datos técnicos de valor práctico y profusamente ilustrada.

En la primera parte el autor hace una relación histórica del desarrollo de los sistemas de conservación y sus principios económicos, y el grado de desarrollo alcanzado por esta industria en Italia y el resto del Mundo. Trata luego ampliamente sobre las substancias alimenticias y la alimentación, y, entrando más en materia, dedica un capítulo a la microbiología de los alimentos y otro a un planteo de la teoría de conservación y de los varios procedimientos básicos empleados.

En la segunda parte de la obra, ya netamente de aplicación, se describen los distintos métodos de conservación dedicando un capítulo a sus efectos sobre las substancias alimenticias.

La tercera parte se ocupa en especial de las conservas de tomate, verduras, hongos y frutas, y trata también ampliamente los productos de origen animal, extractos, antipastos y condimentos. — H. G. C.

C. H. Chalmers. — *Bacteriología de la leche. (Bacteria in relation to the milk supply)*. 271 pp., 3ª ed., 1945, reimpresa en 1949. Editado por Edward Arnold & Co., Londres.

Esta bacteriología de la leche es una obra de interés especial para los técnicos que encaren el abastecimiento del producto tan indispensable para la alimentación del hombre.

Comprende fundamentalmente dos partes. La primera dedica el primer capítulo al examen de rutina de la leche: toma de muestras, examen por placas, «frotis», presencia de bacterias del grupo *coli*, etc. El segundo capítulo trae los métodos de estudio de las aguas, el tercero trata de las leches anormales, el cuarto describe los métodos de aislamiento e identificación de los orga-

nismos presentes en leche, y el quinto capítulo está dedicado a los métodos de contralor de la producción.

La segunda parte del manual, de carácter general, expone someramente los lineamientos de la técnica bacteriológica para aquellos que no poseen estos conocimientos.

Un Apéndice está dedicado a las fórmulas de los medios de cultivo, colorantes, descripción y uso del microscopio y a los « Standards » bacteriológicos para las distintas clases de leche. — H. G. C.

Longo, Angelo. — *Viticultura. Per le uve da tavola con riferimento anche ai sistemi colturali per le uve da vino.* Roma, agosto 1948.

Constituye una excelente obra dedicada al cultivo de uvas de mesa, condensando la experiencia ya cincuentenaria del autor en la materia. Uno de los objetivos de este libro sería contribuir al mejoramiento de la explotación italiana, poniéndola acorde con la producción búlgara, húngara, yugoeslava y griega, sus decididas competidoras en el mercado europeo.

En poco más de 600 páginas el señor LONGO efectúa un estudio suficientemente detenido de la producción de uvas de mesa, en relación con las exigencias europeas, abarcando las variedades de mayor importancia, tanto antiguas como las recientemente obtenidas. De las tres partes en que se divide el libro, la más interesante está constituida por los capítulos que trata de sistemas de conducción, podas, etc., de las diversas variedades, de acuerdo con las peculiaridades de maduración de sus frutos. En cambio, adolece de algunos defectos el capítulo XI, referente al planeamiento de viñedos experimentales. No obstante, esta obra de LONGO puede figurar por su calidad en el mismo plano que los recientes tratados sobre la materia de sus compatriotas MANARESI (1946) y CARPENTIERI (1947). — JOSÉ VEGA.

Dalmasso, Giovanni. — *Problemi di viticoltura moderna.* Milán, diciembre de 1947.

Como lo anuncia su título, esta nueva contribución al acervo bibliográfico vitícola del profesor DALMASSO, de la Universidad de Turín, representa una muy buena revisión de los grandes problemas que, con proyecciones casi universales, involucra la explotación vitícola de nuestro tiempo.

En 11 capítulos trata en forma concisa los problemas de la ampelografía, de la genética vitícola, de la reconstitución antifiloxérica y sus problemas concomitantes de la injertación, adaptación de los portainjertos, etc., de los problemas de la biología

floral en vid, de la fitotecnia vitícola, de la utilización de las uvas de mesa, etc., de la profilaxis en cuanto a oidium, peronóspora y court-noué.

Constituye, en suma, una síntesis panorámica de las investigaciones cumplidas en los países vitícolas, señalando el estado actual de tales problemas. Los antecedentes del autor y su participación en varios congresos internacionales de la viña y del vino, así como sus vinculaciones directas con los investigadores de su patria, Francia y de Alemania de preguerra, dan singular relieve a sus opiniones y conceptos. — J. VEGA.