

ficriptogámicos acción largamente duradera, compréndese la importancia suma que para combatir el mildiu tiene la oportunidad en verificar los tratamientos.

Las manchas llamadas de aceite suponen un estado ya avanzado de la enfermedad contra el cual los anticriptogámicos no tienen acción por hallarse ya el mildiu en el interior de los tejidos. De estas manchas pueden salir las eflorescencias blancas llevando las semillas de una nueva infección. Estas manchas amarillo-verdosas nos avisan de que hay que defenderse de un nuevo ataque probable, pero este aviso nos cuesta los ños que causará la invasión que las ha producido.

CALDO BORDELÉS NEUTRO		TRATAMIENTOS	
		Al 2 por 100 de sulfato de cobre	Al 1'5 por 100 de sulfato de cobre
a.	Agua	50 litros	50 litros
	Sulfato de cobre	2 kgs.	1'5 kgs.
b.	Agua	50 litros	50 litros
	Cal	1 kg.	750 grs.

Preparación.—Disuélvase el sulfato en 50 litros de agua. Para facilitar la disolución sumérgese superficialmente en el agua el sulfato colocado en una cesta o en un saquito o muñeca de tejido no muy tupido.

Al sulfato disuelto en los 50 litros de agua agréguese una lechada de cal preparada de antemano, disolviendo un kilogramo de cal viva en otros 50 litros de agua. La disolución cálcica se verterá, pasándola por un tamiz, sobre el sulfato, lentamente y agitando la mezcla con un palo, hasta el momento en que un papel de phenoltaleína sumergido en la disolución cupro cálcica pierde su color blanco para teñirse ligeramente en rosa. Si se emplea el papel azul de tornasol, como papel indicador, dejará de verse cal desde el momento en que dicho papel deje de enrojecerse.

Si no se ha empleado toda la lechada de cal (como debe ocurrir si se emplea buena cal) basta completar con aguas los 100 litros, esto es, añadir una cantidad de agua igual a la lechada que queda sin utilizar.

Para favorecer la adherencia añádese 20 gramos de aceite de lianza por kilogramo de cal cuando entra en ebullición al apagarla. Remuévase bien la mezcla antes de diluirla para formar la lechada.

Caldo bordelés ácido.—Preparado el caldo bordelés neutro, para hacerlo ácido bastará añadir por hectolitro de caldo neutro 150 ó 200 gramos de sulfato de cobre previamente disuelto en unos 2 litros de agua. Agítase bien la mez-

cla después de esta adición y si no se emplea el mismo día, compruévese si enrojece el papel de tornasol o si una tirilla del de phenoltaleína introducida en ella persiste blanco; si no fuera así, agréguese más sulfato de cobre disuelto.

Fórmula intercalar.—(entre los tratamientos dados caldo bordelés al 1'5 ó 2 por 100).

Sulfato de cobre 250 gramos

Agua 100 litros

Preparación.—Basta colocalar el sulfato en una cestita o muñeca de tejido no muy espeso y sumergirlo superficialmente en el agua. Para dar adherencia a esta disolución añádesele 50 gramos de gelatina fundida en un litro de agua caliente.

Arnesto Mestre

Ingeniero Director de la Estación Enológica de Felanitx (Mallorca)

De «El Cultivador Moderno» Barcelona.

La firma del Tratado hispano-alemán

Hoy, viernes, a las doce de la mañana, se ha recibido en la Cámara el telegrama que a continuación transcribimos:

«CON SATISFACCION COMUNICOLES FIRMARASE HOY TRATADO ALEMAN FIJANDO PARA UVAS DE ALMERIA CINCO MARCOS LOS CIEN KILOS. — SALUDALES UNEA.»

Estamos, pues, de enhorabuena. El gravamen transitorio impuesto por la Aduana alemana a la introducción de nuestras uvas durante el pasado *modus vivendi* ha sido reducido para el nuevo convenio, gracias a la gestión conjunta de la Cámara y la Unea cerca de nuestro Gobierno, desde quince a cinco marcos, obteniéndose así una ventaja de diez marcos por cada cien kilos, peso neto, de uva exportada a los mercados alemanes. Volvemos afortunadamente a situarnos en nuestras relaciones uveras con Alemania en idénticas condiciones que las que regían antes de la denuncia del Tratado hispano-alemán por el Gobierno del Reich: ya que la diferencia de un marco sobre los cuatro establecidos entonces para la uva de Almería no puede significar ni significar, realmente, un aumento considerable.

Anúnciese en este Boletín que es leído por todos los productores y negociantes de Almería y su provincia