

te método de reproducción no dá nunca tan buenos resultados como la multiplicación por medio de rizomas.

Donde el agua ó la maciega no permita plantar con uniformidad toda la superficie, se tratará de ir cubriendo las partes más accesibles y la vegetación extendiéndose poco á poco no tardará en cubrir por completo toda la superficie.

Muy pocos cuidados requieren las plantaciones de este género. Al principio las plantas se levantan con mucha lentitud gastando la mayor parte de su savia en la producción de sus órganos subterráneos, pero una vez que los piés están suficientemente enraizados, el crecimiento de sus partes aéreas se hace con rapidez. Para facilitar su crecimiento en los primeros años será, pues, conveniente cortar y quemar la maciega demasiado abundante.

Durante el primero y segundo año de la plantación no se deberá cortar tallo alguno. Recién al cuarto año, se podrá empezar á cosechar las cañas, efectuando el corte en la primavera un poco antes del movimiento de la savia. La sección se hará cerca del suelo, empleando instrumentos muy cortantes y á 0,5 á 0,10 centímetros encima del nivel ordinario de las aguas.



LA SAL DE COCINA

SU EMPLEO EN LA ALIMENTACIÓN DEL GANADO VACUNO

POR EL PROFESOR DR. JULIO LEJEUNE

La sal de cocina es el condimento indispensable de la alimentación de nuestros animales. El cloruro de sodio se encuentra en todos los tejidos de la economía animal, circula con los líquidos, es eliminado con los excrementos y los fluídos de la transpiración; debe, pues, ser renovado en la economía, y generalmente el que existe en los alimentos ordinarios no está en proporción suficiente para esa renovación.

La sal de cocina no es solamente un condimento, es un alimento, puesto que forma parte integral de los tejidos de la economía animal. Este condimento dá á los alimentos un sabor agradable que excita el apetito, provoca la secreción de la saliva y de los otros fluídos digestivos; las funciones de las vísceras abdominales se hacen más enérgicas, la digestión más completa; en una palabra, su acción se hace sentir favorablemente sobre todas las funciones de nutrición del animal. El cloruro de sodio favorece la asimilación, activa el crecimiento y las fuerzas; apresura el engorde; dá á la carne un sabor más agradable y más firmeza; á la grasa, más densidad; á la leche, y sobre todo á la manteca, un gusto más sabroso; á la lana lustre y fuerza, presentando por consiguiente grandes ventajas bajo el punto de vista económico.

Después de una larga práctica é innumerables observaciones sería difícil poner en duda estas ventajas generales del empleo de la sal de cocina como condimento.

La fijación de la dosis de sal á administrar á cada sujeto, presenta numerosas dificultades. No debe extrañarse que haya dado lugar á largos trabajos y muchas discusiones. Estas dificultades provienen de que no se conoce exactamente ni la cantidad de sal sálica necesaria para la manutención de la economía en ciertas condiciones, ni la proporción de esta sustancia contenida en la alimentación. A más, hay probablemente animales que necesitan más alimentos salados que otros. Es á causa de eso que se prefiere hoy dar á los animales un pedazo de sal para que lo laman á voluntad. El uso de la sal de cocina, es más ventajoso á los rumiantes que á los solípedos por los productos que nos suministran (leche, manteca, queso, etc.) y también por la alimentación menos rica que consumen. La cantidad de sal que debe recibir un animal es proporcional á la pobreza en materias nutritivas contenidas en los alimentos con que se nutren. El forraje malo de los pantanos, los animales pueden consumirlo sin ningún peligro para la salud, si se le añade sal de cocina. No solamente el cloruro de sodio es útilmente empleado para corregir un alimento alterado, si que también para prevenir su alteración y conservarlo en buenas condiciones.

Entre nosotros damos la sal de cocina, bajo forma de pedazos gruesos, á los caballos de lujo solamente. La experiencia ha probado que éste consume 30 centavos de este condimento por año.

Visto el precio ínfimo de la sal de cocina y las ventajas numerosas que ofrece, debe administrarse á todos los animales domésticos y sobre todo á los vacunos.

Es de desear que los estancieros traten de introducir este condimento precioso en la alimentación del ganado vacuno, á fin de que la carne, hoy tan poco sabrosa, pueda concurrir ventajosamente en los mercados europeos.



REVISTA CLÍNICA

POR EL PROFESOR MÉDICO-VETERINARIO DR. JULIO LEJEUNE

CASTRACIÓN DEL CABALLO CRYPTÓRQUIDO

En la revista anterior, hablábamos de la castración del caballo cryptórquido en general. Agregaremos algunos datos sobre esta operación considerada de un modo especial.

Se trata de un caballo cryptórquido de propiedad de D. Mateo Lapadú, que tuvo entrada el 30 de Octubre en la clínica de la Facultad.

El día antes de operar el caballo le administramos la tintura de árnica fenicada y lo sometimos á media ración. El día de operarlo no