

En ciertas localidades húmedas es menester recurrir á otra irrigación hácia fines del verano y principios de otoño. Puesto que apareciendo en esta época la peronóspora, el vino resultará de mala calidad.

ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

(CONTINUACIÓN)

(Por el profesor médico-veterinario, Dr. F. Matarollo)

Curacion de la sarna—Se divide en preparatoria y medicamentosa. La primera se hace quitando de la piel los productos de la exudación para ponerla en condiciones accesibles á los medicamentos, lo que se obtiene con abundantes lavages alcalinos tómbios, practicados en la superficie cutánea prévio esquiléo. Relativamente á la segunda, son de notar los nombres de Gerlach, de Renault, de Delafond por los importantes servicios hechos á la medicina práctica.

Esos autores hicieron diferentes experimentos con el objeto de determinar el valor parasiticida de las sustancias útiles para combatir la sarna, cuyos resultados son los siguientes: puesto el ácaro en una solución medicamentosa: por la benzina, la creosota, el aceite de nafta, el ácaro muere en 30'; en la decocción de tabaco, en 1 m.; en la esencia de trementina y en el petróleo en 5' á 10 m.; en las soluciones de alquitran, y en las soluciones ferro-arsenicales que constituye el baño de Tessier (ácido arsenioso 1 kgr., sulfato fierroso 10 kgr., peróxido de fierro 400 gr., genciana 200 gr., agua 100 litros) en 7' á 20'; en el bicloruro de mercurio (sublimado corrosivo) al 2 % en 15' á 45'; en el sulfuro de potasio al 10 % en 15' á 30'; y en soluciones de potasa al 2 % en 2'.

Caballos y otros equídeos—Se lavará la piel con soluciones tómbias de jabón, á las cuales se añadirá el 2 % de potasa cáustica. A esta medicación preparatoria seguirá la medicación acaricida, á cuyo objeto servirán las fricciones de petróleo ó benzina, ó aceite creosotado (1/40). Muy práctico y económico es el aceite al tabaco al ¹⁰⁰/1000. La pomada de Helmerich está también en uso:

Azufre sublimado.....	gr.	200
Carbonato de potasa.....	«	100
Agua.....	«	10
Grasa.....	«	800

Con esto se fricciona la piel, al cabo de 3 ó 4 dias se lava con agua alcalina tómbia.

Bovinos—Se emplea iguales métodos para los bovinos, deviendo evitarse los mercuriales.

Se quemarán los cadáveres.

Tiene gran importancia la higiene, y la alimentación debe ser rica en principios nutritivos.

Fisiología especial veterinaria

FUNCIÓN DE LA DIGESTIÓN DE LOS ALIMENTOS

Por el Profesor sustituto Médico-veterinario, Dr. Félix Mezzadrelli

(Continuación)

En fin, todos los principios que componen un alimento tienen su rol definido, las sustancias azoadas se asimilan, produciendo urea y ácido urico, las no azoadas en su descomposición molecular ó absorbiendo el oxígeno producen el calor; las sales minerales y el agua favorecen los fenómenos de nutrición, y en resúmen, el potencial desarrolla el calor y el movimiento.

El alimento que no encierra todos los principios enunciados, no llena su verdadero rol, y su uso perjudicará el equilibrio de las funciones orgánicas y vitales. Debe, por lo tanto, contenerlos todos y en proporciones relativas.

Esa complejidad material de los alimentos, es indispensable á la función de la nutrición, por que la variedad de las materias que se introduce en la sangre compensan los principios que se elaboran con otro destino.

Las proporciones relativas de los principios alimenticios, son necesarias, pues, una vez determinadas con los métodos en práctica: de la medida del azoe y de la digestibilidad del alimento, ó con el balance de la entrada y salida, teniendo en cuenta la fuerza dinamopoiética, se puede establecer la ración del animal ó proveerlo diariamente de la cantidad de alimento nutritivo que necesita para vivir y producir las utilidades dinámicas y materiales que constituyen su explotación.

Así, un alimento es completo, cuando es equivalente á la série de términos necesarios para hacer frente al gasto que sufre el organismo en cumplimiento de sus funciones, términos que naturalmente difieren con las aptitudes de los animales y los productos (materiales ó dinámicos) que dan.

Las observaciones y experiencias han comprobado que un alimento compuesto puramente de sustancia azoada ó no azoada, ó solo de principios inorgánicos, es incompatible con el mantenimiento de la vida.

Con lo expuesto, tenemos el conocimiento de la influencia que tiene en el organismo el alimento por su composición química; debemos