

CRÓNICA MÉDICA

REVISTA QUINCENAL

DE

MEDICINA, CIRUGIA Y FARMACIA

Órgano de la Sociedad Médica Unión Fernandina

AÑO XXII }

LIMA, 31 DE AGOSTO DE 1905 } N.º 400

TRABAJOS NACIONALES

Profilaxia de la tuberculosis en el ejército peruano

TESIS PARA OPTAR EL GRADO DE
BACHILLER EN LA
FACULTAD DE MEDICINA DE LIMA
POR
LUIS OCTAVIO DE PIÉROLA

(Conclusión)

REGLAS DE PROFILAXIA Y
CONCLUSIONES

Recorramos ahora las reglas de profilaxia moderna y veamos como en nuestros medios actuales podemos sacar provecho de ellas en bien de la salubridad del soldado.

Siendo tres las formas de propagación del mal, la inhalación,—la ingestión—y la inoculación; es en contra de estas tres formas de contagio que debemos de dirigir todos nuestros esfuerzos.

Destruir los esputos contaminados, esterilizar las carnes y leches de los animales afectados y separar

los individuos enfermos de los sanos, es hacer verdadera profilaxia.

Las reglas al respecto pueden enunciarse así:

- 1º No diseminar el esputo y destruirlo.
- 2º No aspirar polvos bacilíferos (barrer sobre húmedo)
- 3º Desinfectar el ambiente.
- 4º Aislamiento del tuberculoso en sanatorio, hospitales ú hospicios.
- 5º Destrucción de todo productos tuberculoso y desinfección de los locales.
- 6º Esterilización constante de la leche y precauciones públicas para la venta de la carne.

Para hacer refractario el organismo á la acción del germen patógeno, la higiene ordena:

- 1º Alejar el organismo sano, del ambiente donde vive el tuberculoso.
- 2º Reanimar el organismo pre-dispuesto, con cura de aire, gimnasia, etc.
- 3º Evitar la aglomeración en habitaciones insalubres y vigilar de manera preferente su construcción, á fin de darles aereación amplia.
- 4º Vigilar la distribución de las profesiones entre los físicamente constituídos para desempeñarlas, reglamentando su higiene.

5º Y principalmente—alimentación suficiente, sana y barata; que es la gran causa de la salud del pueblo.

demostrar la importancia de estas medidas es tarea perfectamente inútil; todos estamos convencidos de su eficacia, de los grandes resultados que de ellas podemos esperar.

La mayor parte han sido ya puestas en planta por el Instituto de Sanidad Militar y Naval de moderna creación, sin que me sea posible presentar datos estadísticos completos, por el poco tiempo que cuenta de existencia; sin embargo, se deja ya sentir su benéfica acción en la lucha contra el bacilo de Koch y el porvenir se encargará de dar más fuerza á mi palabra.

Pero no es posible dejar entregada de una manera absoluta esta labor á los encargados de velar por la salud del Ejército; necesaria es la acción conjunta de todos los poderes sociales. La diseminación del esputo no puede evitarse sino poniendo de acuerdo dos factores: la acción ejercida en el cuartel y la que se realice fuera de éste, la una sin la otra, no haría sino media labor. Educado el soldado y aleccionado de que los esputos arrojados al acaso, en sus cuadras ó alojamientos, constituye grave peligro para ellos y sus compañeros, se evitará con vigilancia y academias, en que esto se les enseñe, la contaminación del suelo y del aire.

Hacer la policía de las habitaciones, previo humedecimiento del suelo con una solución formulada al uno por mil, purificaría el ambiente, impidiendo al germen contaminar el aire y libertando al soldado de la infección en su cuartel; pero resultaría tarea nula si en los días francos en que el soldado se aparta del cuartel y á su regreso, es saturado por el polvo evidentemente bacilífero puesto en movimiento por el pernicioso sistema de barrido de las calles de nuestra capital; nada serían pues los esfuerzos del médico militar, si las instituciones encargadas de la salud pública no colaboran en la labor; pues entonces el soldado trae al

cuartel lo que en él no hubiera sido capaz de adquirir.

Pero sí necesario humedecer el suelo para evitar que los polvos bacilíferos sean levantados en la atmósfera, si esta labor puede realizarse en el cuartel humedeciendo el suelo de las habitaciones antes de proceder al barrido, con sustancias antisépticas, más ó menos costosas, el único medio de hacer completa labor es realizar en las calles un procedimiento semejante, suprimir el polvo con el empleo á larga mano del regado bien comprendido y racionalmente aplicado; del agua en abundancia y con profusión; tal es el secreto de la buena higiene de las ciudades, muy en especial en lo que se refiere á este punto.

De recomendarse sería el aparato ideado por M. Hanriot, con el objeto de practicar el barrido por aspiración y condensación del polvo y que permitiría evitar mejor la contaminación del aire de las habitaciones del soldado.

Este aparato se compone esencialmente de una bomba aspirante de bronce, accionada por un motor eléctrico; alcanza á 250 vueltas por minuto, con una acción de 165 m³ por hora. La bomba de aspiración está unida por tubos flexibles con un cono metálico aplanado, guarnecido de caucho en su parte inferior y que desempeña el papel de escoba. Sobre el trayecto, entre este y la bomba, se encuentra una caja cerrada, sirviendo de condensador del polvo; el aire es proyectado contra un hongo metálico donde las más gruesas partículas de polvo se depositan, después es filtrado al través de un doble saco de tela de mallas cerradas y no es vertido en la atmósfera sino después de ser desembarazado de las partículas en suspensión. De tiempo en tiempo, la abertura de una válvula permite hacer caer en un cubo los polvos recogidos. Con el uso de este aparato se ha podido recoger y condensar en el espacio

de pocas horas en una habitación de 10 metros X5x7 210 kilos de polvo que existía acumulado y en el que se encontró numerosa variedad de gérmenes patógenos.

Desinfectar el ambiente es también regla necesaria de profilaxia. Pulverizaciones periódicas con agua formolada y con cloruro de cal, realizadas cada quince días en las cuadras y habitaciones, debe ser obligación señalada á los encargados de velar por la salud del soldado.

El aislamiento prematuro del tuberculoso es punto de gran importancia y que debe ser atendido por nosotros de manera especial. Beneficiados por la naturaleza con todo género de riquezas en los tres reinos, tampoco hemos sido olvidados en materia de clima y constituyen los nuestros, á manera de sanatorios naturales; así se vé que toda la gran extensión de nuestras serranías está dotada, al escoger, de la elevación suficiente sobre el nivel del mar, con ambiente puro y sano, lo que las ha hecho famosas hasta fuera de los límites de nuestro país; debiéndoseles grandes triunfos sobre este terrible mal.

Pero el aislamiento obliga á separar inmediatamente del grupo al atacado y á este objeto necesario sería poner en práctica lo que el profesor Unterbenger, Cirujano Militar del Ejército Ruso, designa con el nombre de (Haus sanatorien) (Sanatorio chez sois), ó sea habitaciones especiales á manera de enfermerías situadas en lugares apropiados, ya sea en la orilla del mar ó en las alturas inmediatas á los centros militares y en las que sin los grandes gastos que ocasiona el establecimiento de un sanatorio en grande, se pueda atender al régimen especial que requieren los debilitados y próximos á ser pasto del germen tuberculoso.

El citado profesor se expresa así con relación á su sistema: (sanatorio chez sois) "Vistos los resul-

tados favorables obtenidos por el tratamiento de los tísicos en los hospitales de Brnton y de Victoria que se encuentran situados en el centro de la inmensa ciudad de Londres y que dan un 50 % de curaciones, he decidido á formar á semejanza un sanatorio en mi hospital, que designo con el nombre de sanatorio chez sois. En el hospital militar de Zarskoié, cerca de San Petersburgo, he reservado para el sanatorio chez sois, salas vastas y expuestas al mediodía. En el corredor y cámara destinada á la permanencia durante el día de los enfermos, se encuentran pinos que tengo cuidado de que permanezcan frescos.

Todas las tardes, estas plantas son pulverizadas con una solución así formulada: aceite de pino silvestre 10 gr.; trementina pura 30 gr., agua 300 gr. La temperatura del corredor es de 8°. centígrados, ménos 10 R. La del salón de 12°. centígrados ménos 14 R. Profundos movimientos respiratorios son ordenados á los enfermos en los cuartos recientemente aereados. Los cuidados de la piel consisten en fricciones secas y con agua ordenadas rigurosamente. La alimentación de preferencia es grasa, pero de digestión fácil. Los medicamentos se emplean segun las exigencias sintomáticas y con mucho éxito. Del 1º de noviembre de 1894 al 1º. de julio de 1895 el número de enfermos en el sanatorio era de 469, la curación relativamente completa ha sido obtenida en 48 casos; una mejoría notable en 199 por consecuencia el tratamiento ha sido útil en 217 casos".

Siguiendo los preceptos indicados por el Cirujano aludido se han establecido enfermerías especiales al objeto en Ancón y el Callao, en las que debido á la bondad de nuestro clima no es necesario recurrir á los artificios á que obliga el del sanatorio citado.

La destrucción de todo producto

tuberculoso se impone como medida elemental de higiene; la implantación en los cuarteles de escupideras fijas, dotadas de una solución desinfectante; así como la aplicación de estufas para la desinfección de las ropas, etc. serían medidas de resultados evidentes.

Inspección esmerada sobre la carne que forma parte de la ración del soldado, vigilando su buena calidad y estableciendo reglas de higiene pública para la venta y penas para los contraventores, sería de mucha utilidad en general y de dichas medidas beneficiaría seguramente el Ejército.

Pero no es suficiente cuidar al soldado en estas condiciones; menester es aún volverlo inapropiado para recibir la infección. Sabiendo, como lo hemos dicho más arriba que el bacilo de Koch, no hace presa sino de los organismos debilitados, nuestras miradas deben dirigirse á colocar su organismo en condiciones tales que aún contaminado por el bacilo, éste no pueda proliferar y perezca en la lucha contra la fagocitosis de un organismo robusto.

Para poner al soldado á cubierto de la infección tuberculosa, para robustecer su organismo es menester en nuestro concepto:

1º Enrolar al contingente de conscriptos en los cuerpos de tropas que se hallen acantonados en el lugar mismo de la conscripción ó en lugares semejantes.

2º No traerlos á la costa, ni implantar todo el régimen militar, sino después de un término prudencial, que sea señalado por la adaptación del individuo á sus nuevos hábitos de vida.

3º Darles conferencias (en su idioma si fuere posible), que levante su nivel moral y le hagan comprender su misión en las filas y sus deberes para con la Patria.

4º Someterlos á un régimen de gimnasia especial, que desarrolle su agilidad sin agotar sus energías.

5º Suprimir la propaganda alcohólica con que los gamonales de pueblo lo embrutecen, lo degeneran y explotan.

6º Construir un Hospital Militar, que no traiga el rubor á las mejillas al enseñarlo al extranjero.

7º Establecer en Chosica ó sus inmediaciones una enfermería-sanatorio de las modeladas por el Dr. Unterberg.

8º Hacer al indio ciudadano peruano, ponerlo en el goce de todos sus derechos é ilustrarlo en sus obligaciones.

No engañarnos con una inmigración blanca, nuestro indio educado llegará á ser mejor; los japoneses no tienen la cutis blanca y causan la envidia de todas las naciones del mundo.

Levantado el nivel moral del indio no será ya presa de la nostalgia del hogar lejano, no destruirán sus resistencia orgánica las fatigas del servicio y la tuberculosis no encontrará terreno en que ejercitar sus extragos.

Lima, julio de 1905.

J. O. DE PIÉROLA.

TRABAJOS EXTRANJEROS

La Dionina y su empleo en el tratamiento de la Coqueluche

por los Doctores

GENARO SISTO, Jefe de Clínica de
la Facultad
y ERNESTO GAING, agregado del servicio
de la misma Clínica

(Primera comunicación)

Son variadísimos los agentes farmacológicos utilizados para com-

batir la coqueluche. El carácter indiscutiblemente infeccioso de esta enfermedad, su contagiosidad evidente y facilísima indican que ella es producida por un germen que aunque no ha sido descubierto, no por eso ha escapado á la tentativa seroterápica. Se ha procedido empíricamente en sus comienzos y en Italia *Pestalozzo*, (1) *Savio* y *Pesa* en 1893 dijeron que con el suero vacínico se obtienen rápidas curaciones. Un año después *Bolognini* (2) afirmaba que la vacuna en niños que no habían sido vacunados daba excelentes resultados en el tratamiento de la coqueluche mientras que á aquellos ya vacunados, la revacunación no tenía influencia alguna en el desarrollo y evolución de la enfermedad.

Esta primera tentativa fue continuada en 1897 por *Violi* (3) de Constantinopla quien inyecta de 4 á 20 c. c. según la intensidad de la tos, edad, estado general del niño, repetía esta inyección á los pocos días y solamente entonces, dice, le era dado ver una disminución de las quintas.

Estos primeros ensayos fueron seguidos de otros que como era de preverse, no dieron el resultado que se esperaba y el método de la vacunación por el suero vacínico fue abandonado.

Poco tiempo después fue utilizado el suero anti-diftérico con el mismo objeto y una primera comunicación de *Dotti* (4) inclinó á los pediatras á usarlo, con tanta más razón que un año después *Cerioni* (5) escribía sobre el mismo asunto en *Semaine Medicale* haciendo saber la mejoría rápida de ocho co-

queluchosos después de 24 horas de inyectar suero antidiftérico y seis después de tres días.

Se ha estudiado esta cuestión del tratamiento de la coqueluche por el suero antidiftérico en estos últimos tiempos (1902) y *Kornajewski* (1), *Josias* y *Roques* han demostrado su resultado completamente negativo. Y no era posible otra cosa. Los sueros tienen su especificidad característica como se ha demostrado en este último tiempo, y si bien es posible que puedan producir reacciones leucocitarias que explican ciertas mejorías momentáneas en algunos estados mórbidos, (2) no pueden de ningún modo dar la curación de una enfermedad, cuyo suero no es producido por el microbio que le pertenece y dentro de las condiciones generales de técnica y experimentaciones para esta clase de trabajos.

La seroterapia coqueluchosa ha recibido un impulso en esta última época como consecuencia del descubrimiento que decía haberse hecho de su agente patógeno. Este agente entrevisto por *Afanassieff*, no fue aceptado por *Deichler* quien descubre un protozooario que lo cree el generador de la coqueluche.

Czaplewski y *Hensel* descubrieron pequeños bacilos y *Lammallerée* descubre á su vez un microbio aerobio lanceolado que cultiva en serum y agar á 37°.

Hasta este momento ninguna tentativa seroterápica derivada del descubrimiento del microbio patógeno había sido iniciada dentro de este concepto científico que sólo encontramos recién: *Kelaidite* (3) quien obtiene el serum anticoqueluchoso de perros á quienes les inyectó mucosidades brónquicas y nasales.

(1) Traitement par la vaccine (Archivo Italiano de Pediatria 1893).

(2) Traitement de la coqueluche par la vaccination (Pediatria 1893).

(3) Injections de sérum de génisse immunisée contre la variole—Congrès de Moscou

(4) Uá cas de coqueluche amélioré par le serum antidiphtherique. Sem. Med. 1897.

(5) La serum antidiphtherique contre la coqueluche. Sem. Med. 1897.

(1) Traitement par le serum antidiphtherique—Rousski Vetsnick. 1903.

(2) Taffier — Les serums non spécifiques dans le traitement des tumeurs. Presse Medicale, 1904-1905.

(3) Un nouveau sérum Bull de l'Acad-de méd. 1896.

Ultimamente en Bruselas el Dr. *Leuriaux* (1) decía no solamente haber cultivado el microbio característico de la coqueluche sino también haber producido en el conejo, animal sensible y de elección para experimentar los efectos de su microbio, "fenómenos graves de intoxicación acompañada de inquietud, abatimiento, respiración acelerada con inspiraciones bruscas y profundas, resultando de la contracción convulsiva del diafragma. Después los miembros posteriores y anteriores se paralizan sucesivamente y el animal muere en medio de una convulsión tónica".

Después de esto se prepara caballos y los inmuniza siguiendo el método progresivo é intensivo de Roux y de ahí obtiene el suero que dice ser el medicamento específico.

Durante la estadía de uno de nosotros en Francia, tuvimos la oportunidad de seguir este tratamiento en la sala coqueluche d'Enfants Malades de París, dirigida entonces por el Dr. *Variot* y allí pudimos comprobar que el suero de *Leuriaux*, no disminuía la frecuencia de los accesos ni su intensidad, y aplicado en dos niños que tenían complicaciones pulmonares, estas evolucionaron progresivamente sin que el suero influyera absolutamente en ninguna de sus síntomas capitales: fiebre, disnea y fenómenos auscultatorios.

El Dr. *Josias* también lo ha experimentado con resultados negativos, tanto en su período inicial, como en el espasmódico y con complicaciones.

II

Fracasada pues, hasta este momento la medicación seroterápica patogenética, tenemos necesariamente que continuar el ensayo de las preparaciones farmacológicas

(1) *Semaine medicale* 1903.

que se preconizan contra esa enfermedad.

No es nuestro propósito como se comprende, indicar cuáles son las condiciones higiénicas, en que se deben colocar los enfermos, la conveniencia de desplazar á estos en ciertos momentos de la evolución de su padecimiento, ni estudiar el tratamiento de las complicaciones tan comunes y terribles á veces de esta enfermedad, sino simplemente presentar á la consideración de los que se ocupan de estas cuestiones el valor de un nuevo agente aplicado al tratamiento de la coqueluche: la dionina.

De paso diremos que entre los medicamentos más en boga en estos últimos tiempos es de mencionar el bromoformo usado por *Step* en 1899 (1) y propagado eficazmente por *Marian* (2) quién le declara hoy mismo un medicamento de elección.

El clorhidrato de fenocol presentado por *Martínez Vargas* (3) en el Congreso de Burdeos, también ha tenido su buen momento.

Julio Simón, Trouseau y Cadet de Gassicourt, preconizaban el acónito y la belladona y en el 13º Congreso Internacional de Medicina *Guillet* (4) sostenía los buenos efectos antiespasmódicos obtenidos por la belladona á altas dosis; y en estos últimos tiempos— 1902 — *Gottschalek* (5) ha utilizado la dionina, clorhidrato de monoethyl-morfina, que como derivado de la morfina sin su toxicidad es muy recomendada en todas las afecciones que se acompañan de tos.

Es sabido que el período más sujeto á complicaciones, sea mecáni-

(1) Bromoforme—*Münch med.*

(2) Notes sur le traitement de la coqueluche et en particulier par le bromoforme—*Rev. mens. mal. de l'enf.* 1896.

(3) Clorhidrate de phéncolle—*Congrès de Bordeaux*.

(4) Belladone á haute dose — 13 Congrès Internat de Medic. 1900.

(5) Dionine—*Medic. Mod.*

cas—ruptura de vasos, epistaxis, vómitos, etc., sea inflamatorias—es el espasmódico, aquel en que las quintas se producen en toda su violencia y frecuencia: es en este difícil momento en que hemos dado la dionina y podido establecer los favorables resultados, tan buenos como los de los medicamentos mencionados, y también que la dionina contra la opinión de *Roques*, no es un medicamento muy peligroso para los niños de más de seis meses de edad.

La dionina, en efecto, según varios autores, tendría entre otras la propiedad de disminuir la irritabilidad del centro respiratorio y tusígeno. *Gottschalk* ha estudiado su acción en la coqueluche, llegando á resultados muy satisfactorios y que le indujeron á proclamarla, sinó un específico, al menos, como uno de los mejores medicamentos que poseemos contra esa enfermedad.—Inspirados por los estudios de *Gottschalk*, resolvimos administrarla en una serie de casos y observar sus efectos. Hemos combinado el uso de la dionina con la desinfección de las vías respiratorias superiores, por medio del agua oxigenada, efectuada inmediatamente después de cada ataque. Las dosis empleadas han sido las indicadas por *Gottschalk*. Dar cada 3 horas una cucharadita de una solución de tantos centigramos por ciento, como años tenga el niño: á partir de 5 años, doble dosis. Hacemos notar desde ya, que con estas dosis, jamás se han producido accidentes de ninguna especie.

Se han estudiado 18 casos, de los cuales hay que excluir 8 por no haber vuelto al consultorio ó no haber seguido las indicaciones que se les hicieran. Otros casos aún están en estudio y serán motivo de una comunicación próxima.

En algunos casos ha habido gran disminución en el número de ataques; pero, en general, se puede de-

cir que el número de ataques ha sido ligeramente modificado.

En lo que se refiere á la intensidad del ataque, hay que reconocer que la dionina la influencia benéficamente. En la mayoría de los casos, la intensidad ha disminuído. La tos es más suelta, la exportación más fácil. El ataque es más corto y el número de accesos, dentro del mismo ataque, es menor.

Prueba de ello, es el hecho observado que los niños no vomitan, ó vomitan menos que antes del tratamiento y duermen unas cuantas horas seguidas de noche.

Se desprende del estudio de nuestros enfermos que:

1º La dionina disminuye gradualmente el número de ataques del coqueluchoso, pero no la duración de la enfermedad.

2º La dionina ha influenciado benéficamente la intensidad del ataque.

3º Sus efectos son, por lo menos, tan buenos como los del bromoforfo y belladona, y con las dosis indicadas no ha habido accidentes de ninguna clase, en lo que es superior á los otros medicamentos.

4º Su indicación más oportuna es en el momento en que se inicia el período espasmódico de la coqueluche.

(De *Archivos Latino Americanos de Pediatría*, de Buenos Aires).

MANTEQUILLA

POR EL DR. LUIS M. COWLEY

La palabra Mantequilla, *butyrum*, se deriva, según *Cárlos Foubin*, del sanscrito *but*, *bater* y *ura* leche; en efecto, la mantequilla es un producto graso extraído de la leche en la que se encuentra en suspensión al estado de glóbulo; grasa extraída por el batido de la leche ó más comunmente de la cre-

ma, acompañándola siempre algunas materias, como la albuminoidea, lactosa y sales que se separan decantando la manteca fundida.

La mantequilla de vaca es cuerpo blando untuoso, de color especial y delicado, de sabor dulce y agradable parecido al de la muez, de un color amarillo anaranjado. Este color varía, según la naturaleza de la leche del animal de donde se extrae y las cualidades del terreno; la de cabra es blanca, así como la de oveja y la de burra; siendo esta última más blanca que la precedente.

La mantequilla más ligera que el agua, es poco soluble en el alcohol y completamente en el éter, bencina y sulfuro de carbono. Su densidad de 0,9207 á 15°, 0,911 á 0,913 á 38°, y 0,866 á 0,868 á 100; su punto de fusión, es de 31° á 31°5, y por enfriamiento lento se solidifica á 22°.

El punto de fusión de los ácidos grasos es 37° á 38°. El punto de solidificación de los mismos, varía entre 35° 8, 37° 5 á 38°.

Los Hebreos se extasiaban saboreando tan exquisita sustancia; constituyendo para los pueblos bárbaros la base de su alimentación. Los Romanos sólo la empleaban como remedio externo (unguentum). En los libros santos, según asegura Bremond en su *Diccionario de la Mesa*, se hace mención de esta preciosa sustancia, consignándose lo siguiente en un verso de los salmos de David; "*Tu boca es dulce como la Mantequilla*"; asegurando Monin en su interesante *Higiene del Estómago*, que en el más antiguo poema de Irlanda, refiere el bardo Skide, haber soñado una noche, que al solicitar á Figgia diosa de los Amores para casarse, el dios Odin le dió como regalo de boda una caja llena de mantequilla. Este alimento es por otra parte un producto de las poblaciones del Norte, puesto que la temperatura á la

cual se funde hace difícil su confección y uso en el seno de las razas meridionales cuyo estómago, por otra parte, tiene muy poca apetencia por los cuerpos grasos.

Los Parisienses consumen treinta millones por lo menos de mantequilla. Inglaterra emplea anualmente más de doscientas veinte y cinco de tan exquisita grasa. Para los Suizos es un agente proderoso de nutrición respiratoria. Normandia suministra una de las más excelentes mantequillas; muchas naciones del Norte, y particularmente Dinamarca, la fabrican muy buena; en fin, es uno de los cuerpos grasos, más agradables y más generalmente empleados.

Las mantequillas del comercio se distinguen por la variedad de su calidad y precio, diferencias debidas á las materias aromáticas disueltas ó interpuestas, género de alimentación, naturaleza de los pastos, y esquisitos cuidados en su preparación y conservación, consistiendo lo esencial de su preparación en la adopción de una crema bien lavada y bien separada del suero; siendo ésta la causa de la justificada boga de que goza la mantequilla de Holanda, las procedentes de las provincias de Islandia y Asturias.

En Inglaterra se fabrica una excelente mantequilla, cuya bondad es debida al prolijo esmero que se tiene en su preparación, evitando todo género de alimento que comunique mal gusto á la leche de vaca.

La mantequilla más delicada es la que se fabrica con la crema fina que espontáneamente se separa de la leche en reposo. Cuando la leche se bate es preciso despojarla de las partículas del suero y caseína que no solamente le hace perder su perfume sino que la enrancia. El mejor medio de batirla consiste en cortarla en láminas muy delgadas, las cuales se amasan y después se mojan. El mes de Mayo es más favorable para su fabricación.

La composición de la mantequilla pura es la siguiente:

Oleína.....	42 2	por 100.
Estearina y Palmi-		
tina.....	502	„
Butirina.....	77	„
Caprosina y Ca-		
prilina.....	01	„

Ácidos nítricos y etarasquírico, indicios.

La mantequilla por la acción del aire, de la luz, y también por las bacterias y vegetaciones criptogámicas, se enrancia y adquiere un olor y sabor desagradable, y un color blanco; se acidifica y es más soluble en el alcohol; absorbe el oxígeno y desprende ácido carbónico debido á la oxidación de los productos de descomposición de los glicéridos, que se transforman en ácidos fijos; apareciendo al cabo de algún tiempo el ácido fórmico, butírico, etc.

Los diversos procedimientos de conservación de la mantequilla que la experiencia ha consagrado son los siguientes:

Se conserva muchos días la mantequilla en los sótanos, cubriéndola de agua; la temperatura de esos sitios, siendo generalmente más baja que las de guarda comidas, se opone enérgicamente á la aparición de los gérmenes; impidiendo la interposición del agua la presencia del aire que favorece su descomposición; habiendo demostrado Breon que la conservación es más segura con el agua ligeramente acidulada, la cual es nociva para el desenvolvimiento de ciertos fermentos. Por lo que se refiere á la conservación de la mantequilla por estos medios, es necesario advertir que Duclaux ha demostrado que el agua favorece el enranciamiento de la mantequilla y que los ácidos, la aceleran más que los álcalis, habiendo demostrado á su vez Thiclen que basta introducir agua en las grasas para ver desenvolverse mucedineas. Se agrega á la mantequilla para conservarla sal ó azúcar

eliminando así el agua que provoca la acción de los fermentos.

Otro de los procedimientos destinados á la conservación de la mantequilla durante largo tiempo consiste en la salazón. Para esta operación se prepara una salmuera, fundiendo 1 kilogramo de sal blanca en un litro de agua hirviendo. Cuando esta solución se enfría, se cuela con un lienzo. La mantequilla salada conserva su buen gusto hasta seis meses. Cada vez y cuando extraiga esta mantequilla para su consumo, es necesario emplear la capa superficial, á fin de no dejar hueco sobre la parte superior ni en la circunferencia que está en contacto con la vasija para que la salmuera, no se acumule en la parte más declive y deje al descubierto gran parte de la mantequilla, la que se altera y enrancia.

Existe otro medio de conservación empleado en muchos países desde época inmemorial: esta es la fusión. Se licua la mantequilla á un dulce calor y se agrega un poco de sal. Por este procedimiento se despoja la mantequilla de la mayor parte de su humedad, que es una de las causas de su alteración. Para que la operación se realice bien es preciso fundir la mantequilla al calor del baño de maría (36 grados centígrados) á fin, de obtener la separación de toda la parte grasosa, decantarla, salarla y colarla al través de un lienzo fino. La mantequilla así preparada se conserva perfectamente y pueden servir para los guisos más delicados. ¡ Pero que diferencia, señores, entre esta mantequilla fundida y la simple salada cuando se compara comiéndola extendida sobre rebanadas de pan! La mantequilla fundida pierde el gusto fino y delicado que posee la mantequilla recientemente fabricada. Siendo este el motivo por el cual se ha relegado su empleo para las necesidades de la cocina.

En el comercio se suele conservar

la mantequilla, derritiéndola como vulgarmente se dice, ó cociéndola durante dos horas con su peso de agua y mitad de jugos de zanahorias sanas que se lavan secándolas después. Se raspa la parte amarilla exterior hasta las fibras inferiores que son menos amarillas y que se desecan. Se exprime el jugo de la raspadura y se bate con la crema.

La mantequilla preparada así adquiere un gusto agradable y conserva sus cualidades mucho más tiempo que la falsificada por los medios ordinarios.

Hace algunos años propuso Belin como recurso muy práctico para conservar la mantequilla el siguiente procedimiento. Se amasa dicha sustancia con una tela fina unida á un lienzo de lana, comprimiéndola fuertemente á fin de extraer el agua y suero, envolviéndola después con papel albuminoso.

Para preparar este papel se bate claras de huevo hasta que la espuma adquiera el aspecto de la nieve; agregándole después 1 gramo de sal marina y 50 centigramos de sal de nitro. En esta mezcla bien íntima se empapan hojas de papel, secándolas después de humedecida con un hierro de plancha.

La mantequilla envuelta con este papel, se conserva durante meses y años á condición de depositarla en un sitio bien seco y, sobre todo, muy ventilado. Se puede preservar de la humedad por medio del cloruro de calcio.

Se han tratado de impedir las alteraciones de la mantequilla, mezclándola con productos antisépticos, tales como el bórax, ácido bórico, ácido salicílico. Pero las razones que hemos expuesto más de una vez, con motivos de la conservación de los alimentos y bebidas por estas sustancias, la creemos bastante poderosa para condenarlos en absoluto, en virtud de no obstenerse con ellas el objeto que se desea puesto que no actúan distintamente ni con igual energía en los fermentos

Cuando se observa la mantequilla al microscopio sólo se notan glóbulos grasos, semejantes á los de la leche; pero si no está cuidadosamente elaborada, aparecen también pequeñas gotitas de suero opalinas y menos refringentes que los glóbulos grasos.

Si la mantequilla es salada, los cristales de cloruro sódico son perfectamente reconocibles.

La mantequilla puede contener por el batido gérmenes de microorganismos para quienes la pequeña cantidad de leche retenida constituye un excelente caldo de cultivo, no tardando en suministrar sales amoniacales, cuyos ácidos valerianicos, butíricos y acéticos, puestos en libertad, comunican á la masa el olor bien conocido de mantequilla rancia y á causa de la alteración se agrega el desdoblamiento de glicerinas, de ácidos grasos, volátiles, bajo la influencia de la vegetación de gérmenes criptogámicos en presencia de las materias grasas. Estos son *fucus* principalmente los *spinosus*, *acomietos*, y, sobre todo, el *penicillium glaucum* que constituye la especie predominante. Estas mucedineas realizan en los cuerpos grasos el papel de agente de combustión, lo suponen, transformación que parece ser debida á la acidez que adquiere el licor, por medio de las criptógamas.

Antes de terminar esta cuestión, oportuno nos parece manifestar las recientes opiniones en orden á la existencia en la mantequilla de gérmenes patógenos; pero las observaciones hechas en Alemania por Hugo que ha estudiado la manera cómo se comportan esos agentes de las diversas enfermedades en el seno de la mantequilla, han demostrado que los peligros de propagación de las afecciones infecciosas por este motivo, no son tan notables, como se dice, y si Henri comprobó que los bacilos del cólera, de la fiebre tifoidea conservan su vitalidad en la mantequilla durante

tres ó cuatro semanas, Láser, por el contrario, los ha visto desaparecer al cabo de ocho días, consoladora opinión, puesto que como dice oportunamente Rochard, generalmente la mantequilla se consume después de los ocho días de su fabricación.

La mantequilla es un alimento muy nutritivo y el cual se digiere con más facilidad que las grasas animales en virtud de los principios aromáticos que encierra.

Temperante, emoliente y laxante, y por el carbono abundante que la constituye un poderoso medio de nutrición de la respiración y calorificación animal. Todos sabemos que asociada al pan suministra uno de esos alimentos que se sirven en las grandes mesas después de las comidas, uno de los recursos alimenticios más sanos; siendo á la vez la columna fundamental de la cocina, el condimento de una multitud de manjares que no existirían sin la mantequilla; ella le comunica á nuestros alimentos un sabor y una digestibilidad especial, facilita la cocción y asimilación de las sopas, carnes, pescados, legumbres, etc. Se suelen asociar á la mantequilla alimentos ó sustancias, saladas ó picantes, con objeto de obtener, mantequillas compuestas, tales como las de anchoas, las de langostas, etc.

La mantequilla de ajos ó alioles, designada en algunas ocasiones con el nombre de mantequilla de *Provensa*, no tiene de mantequilla más que el nombre. Esta es una mantequilla de pulpa de ajo y aceite batido. Todos estos condimentos son indigestos, sobre todo el último cuyos inconvenientes no son atenuados por el hábito.

En la cocina criolla entra muy poco la mantequilla, que tan importante y aun indispensable es en la confección de ciertos platos; uso restringido que sin duda, es debido, á que no confeccionándose en el país, á lo menos para la venta, ge-

neralmente resulta rancia, y el sabor que da á los guisados se diferencian mucho de la manteca fresca.

Mientras más fresca esté la mantequilla mejor tolerada es por el tubo digestivo.

Con motivo de su elevado precio, la mantequilla ha sido falsificada de muchas maneras. Se suele mezclar con ella creta, fécula de papas cocidas, harina, sebo, etc. Los cuerpos minerales se reconocen, fundiendo la mantequilla en agua, no tardando en separarse estos de la sustancia mencionada y ganar el fondo de la vasija que la contiene.

Para averiguar la existencia de la fécula, de la harina, bastaría fundir un poco de mantequilla mezclada con diez veces su volumen de agua en un tubo de ensayo en un baño de María, precipitándose en el fondo las materias extrañas bajo la forma de grumos; grumos que pueden recogerse y pesarse; constituyendo el agotamiento por el éter sulfuro de carbono ó esencia de petróleo, medios mejores para obtener la separación de las sustancias adulterantes. Se deberá examinar al microscopio por medio del cual se distinguirá fácilmente el almidón de trigo, de féculas, de papa y la fécula cocida de este tubérculo.

El examen por el agua yodada es igualmente necesario para caracterizar bien esta sustancia. La falsificación por el sebo de ternera, se reconoce fundiendo la mantequilla, introduciendo en ella un termómetro. En los casos de fraude ese instrumento se elevará hasta 50 ó 70 grados. Si el humo tiene un olor parecido al de la mantequilla fundida ésta es pura, pero si lo tiene parecido al de las costillas asadas, la mantequilla ha sido falsificada con grasas animales; en fin el olor parecido á una lámpara mal apagada, indicará la presencia de aceites vegetales. Se puede aún tratar la mantequilla por el alcohol á 80 grados que disuelve los principios

adorantes ó mezclándola con ácido sulfúrico extendido ó una solución de potasa cáustica que aumenta estos olores particulares.

Se notará á la vez que la mantequilla pura se licua sobre la lengua sin producir la sensación de granulación que dan los otros cuerpos grasos. La mantequilla falsificada es más pálida, jaspeada cuando se corta: pasando un cuchillo sobre su superficie su corte no es bien claro como sucede con la mantequilla exenta de productos extraños. Cuando la mantequilla contiene estearina se puede recurrir á la saponificación que la transforma en estearato alcalino, de donde se puede extraer el ácido esteárico y caracterizarlo por su punto de fusión á más de 70 grados.

En algunas ocasiones se deja permanecer en calidad de fraude, una gran cantidad del agua que ha servido para el lavado de la mantequilla.

Para reconocer esta falsificación, basta explorar toda la masa haciendo cortes con un cuchillo, notándose de este modo en la superficie dividida gotitas muy pequeñas del líquido que ha permanecido en su interior.

La mantequilla es á la vez objeto de un fraude, que consiste en cubrir la mantequilla rancia, con una capa poco espesa de la misma sustancia en estado fresco. Se nota esta superchería incindiendo profundamente la masa de mantequilla con un cuchillo é introduciendo hasta su centro una tintera de hierro, y comprobando por el sabor la sustancia extraída.

Diversas materias colorantes suelen emplearse para colorear la mantequilla.

El procedimiento para reconocer las materias colorantes consiste en separar esas materias de la mantequilla por medio de una mezcla de 15 partes de esta sustancia y 2 de sulfuro de carbono.

La vija ha solido usarse para te-

ñir de amarillo la mantequilla y prestarle por este medio su tinte natural.

Se averigua esta falsificación, tratándola por el ácido sulfúrico que da un residuo rojo moreno y una coloración azul.

La cúrcuma es otro de los productos que se emplean para el objeto antes indicado. En tales casos el ácido clorhídrico provoca un precipitado rosáceo oscuro, simplemente moreno el que se hace intenso con potasa y sosa.

El azafrán ha sido uno de los productos usados para el fraude de referencia, el que se reconoce por el subacetato de plomo, que produce un precipitado anaranjado; por último, ha sido empleado el zumo de zanahoria, que con un álcali da un precipitado verde.

En algunas localidades de Normandía se usan las flores de calendula. En París las mantequillas blancas se coloran con una mezcla grasienta compuesta con aceite de oliva, cúrcuma, achote y una leuca verde, mezcla que compra el expendedor sin conocer su composición la cual, según Bouchardat, contiene granos de Avignon, almidón, alumina, sustancias por fortuna inofensivas.

El empleo de los derivados azóicos para colorear la mantequilla es muy raro; se le encuentra en una solución acuosa ó alcohólica obtenida amasando la mantequilla sospechosa con alcohol á 90°.

El profesor Bouchardat nos decía en su curso de Higiene que dado caso que faltase, ó que no pudiese encontrar una buena mantequilla, podía ésta obtenerse empleando la grasa que rodea el riñón del buey, empapándola después de haberla amasado, con agua conteniendo 2 ó 3 milésimas de ácido sulfúrico, fundiéndola luego al baño de maría y asociándola con una quinta parte de aceite de almendras dulces, un poco de mantequilla, ligeramen-

te olorosa, coloreando, por último, con la mezcla grasienta, con que se colorean en París las mantequillas y de la cual hemos hecho mérito anteriormente.

La mantequilla es el alimento por excelencia de los individuos debilitados y adelgazados, de los tísicos, diabéticos nerviosos, de los sujetos atacados de enfermedades consuntivas; habiendo visto más de una vez al ilustre Trousseau, nuestro venerable é inolvidable Maestro, prescribir la mantequilla de su invención y de la cual hemos hecho méritos anteriormente, como el más eficaz sucedáneo del aceite de hígado de bacalao, tan frecuentemente mal tolerado por los escrofulosos y los tísicos.

Escusado nos parece hacer constar que la mantequilla á pesar de sus reconocidas ventajas, está contra indicada en los casos de obesidad, cálculos biliares y en ciertas dispepsias dependientes de alteraciones hepáticas; constituyendo á la vez para los individuos de vida sedentaria el medio más poderoso para provocar digestiones laboriosas.

Antes de terminar cuanto se refiere al estudio de la mantequilla, bajo el punto de vista higiénico, permítasenos hacer mención de la margarina extraída por Míeye Mouris, de la grasa fresca del buey y que ha pretendido hoy sustituir á la mantequilla en las casas de los pobres, en los restaurants de segunda clase y en las raciones de los ejércitos de mar y tierra.

La margarina, según la ley belga es toda mantequilla artificial; es decir, toda sustancia ó preparación análoga á la mantequilla natural; pero que no se fabrica exclusivamente por medio de la leche. Según el proyecto de la ley rusa, el producto obtenido por una mezcla de grasa y mantequilla, se deberá llamar margarina. La ley rusa considera como margarina toda mercancía que tiene el aspecto de la

mantequilla, cualquiera que sea su origen ó su composición con tal que no entre la grasa extraída de la leche.

Desde algunos años se fabrica en New York y en otras partes de los Estados Unidos, así como en Viena y en Austria una mantequilla artificial por un proceder casi idéntico al que Meu-Mouries explota en Francia.

La margarina, ó para mayor corrección, la oleopalmitina se prepara, según su descubridor, de la manera siguiente:

El tejido adiposo que rodea los intestinos y riñones del ganado vacuno, se introduce, entre dos cilindros de dientes cónicos que dislaceran las membranas, y el producto así tratado cae á un recipiente calentado por el vapor, y que contiene un volumen determinado de una solución muy diluída de carbonato sódico ó potásico: al cabo de tres horas, la materia grasa sobrenada, mientras que los despojos de tejidos, etc., se deposita en el fondo del recipiente. La materia grasa se traslada á otro recipiente calentado á 45°, y se trata por una cantidad conveniente de cloruro sódico para completar la purificación.

Pasadas dos horas próximamente, se deja correr la grasa, clara, limpia y amarillenta, á unos cristalizadores, donde se deja durante unas veinte y cuatro horas, sometida á la acción de 25° de temperatura, se somete á la acción de potentes prensas hidráulicas. Se obtiene así una grasa líquida; la oleopalmitina; y otra sólida y muy dura, la estearina, una y otra casi nunca completamente puras.

De estas mantecas artificiales existen grandes fábricas. En París, en un año, la cantidad de manteca fabricada es igual á la que hubieran podido producir 30.000 vacas; en Alemania, 52 fábricas producen anualmente 150,090 quintales; Holanda, en 1881, exportó 350,000 quintales. La "Comercial Manu-

facturing Company de Nueva York", produce ella sólo por semana 100.000 kilogramos, y la producción diaria de las fábricas de los Estados Unidos es equivalente á la que suministrarían 300.000 vacas. No deberá olvidarse que el empleo de grasas de animales enfermos para la preparación de la mantequilla artificial, es nociva, comprendiéndose que, aparte del fraude cometido dando este producto por el natural, su consumo puede ofrecer graves peligros á la salud pública.

Las adulteraciones ó sustituciones de la mantequilla con la margarina, han tomado hoy día gran incremento, como lo prueban las disposiciones acordadas por varias naciones que han llegado hasta pensar en la clausura de las fábricas de margarina ó exigir de los fabricantes el colorear sus productos de una manera especial para poder distinguirlos y evitar su fraudulento empleo.

En la Cámara de los Lores de Inglaterra, se exigió á los expendedores colocar sobre las vasijas de margarina una etiqueta concebida así: *Margarina not butter* (margarina y no manteca).

La margarina es una sustancia que se altera poco, y que cuando está bien preparada, puede considerarse como superior á muchas mantequillas mal fabricadas. Pero desgraciadamente la margarina no ha tardado en ser falsificada con sebos y estearinas de todo género, con aceites vegetales inferiores (de palma ó de cacahuete, etc.); adiciones criminales, constituyendo mezclas impropias que no tienen nombre en ninguna lengua.

Para averiguar M. Brulle la presencia de la margarina en una manteca, utiliza un reactivo compuesto por una solución de 25 gramos de nitrato argéntico en 1,000 de alcohol puro. Se toma una onza de la manteca sospechosa, se funde á un suave color y se añaden 12 cc. en un tubo de ensayo algo templa-

do. Sobre la grasa se añaden 5 cc. del reactivo, se agita y se coloca el tubo en una cápsula que contenga agua en ebullición, y se observa á través del cristal, los cambios de coloración. La manteca pura conserva su color primitivo, mientras que una manteca margarinada se vuelve de color rojo ladrillo, tinte que aparece, aunque menos intenso, cuando la manteca tiene 5 por 10 de margarina, siendo muy acentuado cuando contiene un 10 por 100.

Una ley prohibiendo vender todo lo que se constituye una pura *mantequilla*, es de aplaudirse. Lo que hace falta es la severidad en los castigos penales aplicada á los defraudadores que pretenden retirar un beneficio ilícito engañando al comprador sobre la calidad de la mercancía; severidad legal tanto más justificada cuanto que, como ha dicho un notable higienista, el sofisticador á más de ladrón es frecuentemente envenenador; debiendo en tal concepto ser juzgado como lo merece, es decir como verdaderos bandoleros; porque si están emboscados detrás de un mostrador, su posición social debe hacer que se les considere más culpables que los que están en los montes, acechando á los caminantes para robarlos, según la profunda y verdadera expresión de Alfonso Karr.

Arrebatarse, como decía Michel-Levy, al pobre, una porción del alimento que compra y del cual espera la reparación de sus fuerzas, agotadas por el trabajo de cada día; darle, bajo la etiqueta de una bebida natural y estimulante, un líquido que le quema la mucosa gástrica, altera y estupeface su sistema nervioso; mezclar cosas inertes ó tal vez nocivas; en la sal, este condimento único de la indigencia, ¿no es esto uno de esos crímenes que claman venganza y desprecio de la sociedad? Aquí la profilaxis sólo puede venir de las leyes: ¿de qué sirven hábiles análisis y el catálogo de las sofisticaciones? Cuan-

do la Química ha descubierto uno de los artificios de ese Proteo, que se llama fraude, este inventa otro, y entonces el mal está ya hecho: el pobre ha pagado y no se ha alimentado.

Loables y perseverantes esfuerzos se vienen realizando hace algún tiempo en interés de la desaparición de las falsificaciones alimenticias, tan extendida hoy como una lepra industrial, y que semejantes á la hidra de Lerna, mientras más se baten más se generalizan, sin embargo; la necesidad reconocida por parte de los higienistas contemporáneos en establecer y multiplicar los Laboratorios Bromatológicos, y más que todo, la necesidad de realizar una cruzada internacional contra los fraudes alimenticios, á fin de obtener la solidaridad de los productos y poder efectuar de una manera rápida la unidad de medios admitida por los diversos laboratorios de análisis, inagando á la vez las numerosas fábricas donde las falsificaciones se realizan al por mayor, neutralizando al propio tiempo las charlatanescas reclamaciones de ciertas industrias contemporáneas, constituirán una defensa organizada de los intereses de la higiene pública, "esta moralidad de las sociedades"; pudiendo realizarse bien pronto de esta manera, la promesa consoladora, expresada por Orfila: "la sociedad puede dormir, la ciencia vigila".

(De la *Revista de Medicina y Cirugía*, de la Habana.

MEDICINA PRACTICA

La cura por la yema de huevo.—
Stein publicó en el *Medical Record*

un interesante trabajo, que extractamos.

La yema de huevo es una substancia siempre tolerada, y puede ser la base de la alimentación de todo hiponutrido; la cuestión es determinar con qué substancia ha de asociarse, pues unas favorecen, otras retardan y otras impiden la absorción de los principios de la yema. En algunos casos basta administrarlas en té, café ó leche; en otros, asociadas á hidratos de carbono; en los tísicos, especialmente, basta reemplazar con ellas las grasas de la alimentación para estimular los poderes asimiladores. Cuando se gana en peso, sometido á la cura por las yemas, es, ó que los alimentos que se le han asociado no son los convenientes, ó son impropios en cantidad.

La yema de huevo es absorbida enteramente; reemplaza á las grasas en las calorías producidas, y cuando se obtienen mejorías se pueden ir intercalando grasas en la alimentación.

El siguiente *menú* puede tomarse como guía:

A las siete, desayuno: 250 c. c. de leche, cuatro yemas y 30 gramos de pan de trigo.

A las diez, *lunch*: una taza de café y dos yemas.

A la una, almuerzo: una sopa y cuatro yemas, 150 gramos de carne y 30 de pan.

A las cuatro, merienda: 250 gramos de leche, tres yemas y 30 c. c. de *whiskey*.

A las siete, comida: 100 gramos de harina ó arroz, una yema, una taza de leche y 75 gramos de salsa de manzana.

A las diez, cena: 90 gramos de agua caliente, una yema, 10 centímetros cúbicos de *whiskey* y una cucharadita de azúcar.

Este *menú* suministra 1.750 calorías aproximadamente.

Todos los platos preparados con

yemas deben llevar sal. Algunos condimentos son útiles como excitantes de la digestión.

Esta cura debe ser empleada cuando han fallado otros regímenes alimenticios, y puede ser empleada en todos los casos de hiponutrición, observando los efectos por el peso. R. M. S. M.

(Ee la Revista *Especialidades Médicas* de Madrid.)

Tratamiento de la gripe ó influenza.—En el *Boston Medical and Surgical Journal*, ultimamente se publicó un artículo por James Harvey Bell, A. M., M. D., No. 251 East 32nd St., Nueva York, bajo el título de "Tratamiento de La Gripe ó Influenza".

En toda la escuela del tratamiento, él expresa su preferencia por el empleo de las drogas en forma de tabletas, por que así se garantiza la exactitud de la dosificación. El inconveniente que algunos encuentran en las tabletas con motivo de su insolubilidad, él lo vence con la trituración, como el Doctor tan expresivamente lo dice: "Siempre ordeno á mis enfermos que triturén las tabletas antes de tomarlas, con el fin de garantizar la celeridad de acción". Este procedimiento fácilmente se aplica á las tabletas de Antikamnia, en que se omite la adición de algún excipiente que endurezca; ó en otras palabras, consisten exclusivamente en polvo de Antikamnia seco y comprimido bajo alta presión.

HEMICRÁNEAS, JAQUECAS, ETC.

Rx. Tabletás de Antikamnia.....

Un Paquete Sig:—Tómense una ó dos tabletas cada dos horas.

Lima, abril 7 de 1893.

Señores Scott y Bowne, Nueva York.

Muy Señores míos: Me creo obligado en conciencia y por deber de humanidad á declarar que la ya popular Emulsión de Scott—recomendable por la feliz asociación de sus poderosos componentes—produce en la práctica los más halagüeños resultados como reconstituyente heróico y regenerador de organismos debilitados ó afectados de escrofulosis, linfatismo, raquitismo y tuberculosis, enfermedades por desgracia tan generalizadas en esta Capital. Los niños en quienes son más frecuentes tan funestos padecimientos, toleran perfectamente tan benéfica preparación.

Felicito á Uds. por tan marcado adelanto en la senda del progreso y tengo el placer de suscribirme de Uds. su obsecuente S. S.,

MATEO CASTILLO

Ex-Profesor de Obstetricia y enfermedades de los niños de la facultad de Medicina de Lima; Especialista en enfermedades de los niños.

Imp. San Pedro.—34033