

HIGIENE.

USO DE LA LECHE.

Deseo oír la opinion de mis compañeros sobre una materia que hace tiempo ocupa mi atencion. Desde tiempo muy atras es un precepto, no solo para el vulgo sino tambien para el médico, cierta práctica en la administracion de la leche, que no me parece suficientemente fundada: creo que es una de esas ideas que van pasando de una generacion á la otra sin maduro exámen, y que solo acatamos porque las vemos consignadas en los libros. Quiero hablar de la práctica que generalmente se sigue de hacer hervir la leche, con la idea de que solo así no es indigesta ó perjudicial. Domina de tal manera esta idea, que tal vez de ella dependa la costumbre que se advierte en todas las casas de preparar la leche de esta manera siempre que se le hace entrar en la composicion de algunos alimentos, y aun para tomarla sin ingrediente alguno. Sin este requisito se le considera como indigesta y se le atribuye la pernicioso propiedad de provocar insultos ó golpes de sangre á la cabeza. Es un punto en que se insiste mucho cuando se le administra á los enfermos que sufren de las vias digestivas, y se cree que se comete un desacierto cuando no se tiene este cuidado, las veces que se dá á los niños de pecho para suplir la falta ó la insuficiencia de la leche de la madre ó de las nodrizas.

Comprendo bien que en este último caso, pretendiendo aproximar hasta donde es posible la composicion de la leche de algunos mamíferos á la de la muger, se siga la práctica referida, porque es la manera de disminuir la parte caseosa de la leche, y aun entonces no sé por qué no se prefiere la leche de la burra, que presenta una composicion mas análoga á la que se busca, sin necesidad de alterarla por el calor: veo la utilidad de descremarla ó hervirla, las veces en que haya intolerancia de las vias digestivas para las sustancias grasosas ó para el caseum, y estoy en seguir la misma práctica, principalmente cuando el pensamiento principal sea el disminuir la riqueza de la leche, porque convenga mantener al enfermo con alguna dieta, ó porque el intestino delgado sea el órgano que padezca.

Pero de que en estos casos especiales y aun en otros sea útil seguir la práctica referida, á que ella sea la regla general, la distancia es inmensa: la teoría me parece indicarlo y la esperiencia lo demuestra.

Para resolver la cuestion, recordemos lo que pasa en la leche cruda que se deja reposar en un vaso, y lo que se advierte en iguales circunstancias en la leche hervida.

La primera, despues de algun tiempo se separa espontáneamente en dos partes, una gruesa y sólida, pero desmoronable y sin liga, que constituye el coágulo, y la otra turbia, líquida y blanquizca formada por el suero: aquella conteniendo la mantequilla, alguna cantidad del caseum y una parte de la albumina, con algo del suero y de su azúcar. En la que se ha hervido hay tambien formacion de coagulado, pero es bien ligado, constituye verdaderas natas que fácilmente pueden separarse; está formado principalmente de caseum, y la parte

líquida sobre la que descansa no es turbia, tiene el color blanco mate y homogéneo de una verdadera emulsion: se comprende desde luego que ha retenido una parte de los principios del coágulo casi tan divididos y suspensos, como en la leche que acaba de extraerse de las mamilas, ó lo que es lo mismo, separando la nata como se aconseja, se tiene una emulsion en la que los principales componentes de la leche están á un grado de division conveniente, y aun se puede, sometiéndola de nuevo al calórico, elevar tanto la temperatura como se necesita para que adquiera la que tiene al salir de las mamilas.

Pero si hasta aquí las ventajas todas parecen estar de parte de la leche hervida, la cuestion cambia de aspecto luego que se reflexiona que la comparacion se establece ya que se ha formado en la leche cruda el coágulo por completo: esto es, despues de haber dejado pasar algun tiempo no muy corto; porque si se compara la leche hervida con la que se acaba de extraer de las mamilas, fácil es ver que sin haber perdido por la coagulacion sus principios mas nutritivos, los tiene en el grado de division que se requiere para que sean convenientemente atacados por los jugos del canal digestivo; los conserva casi en el mismo estado en que los toma el niño que extrae por la succion la leche que la naturaleza le ha preparado en las mamilas. Mas aun suponiendo que se haya coagulado completamente, como es posible emulsionar de nuevo el coágulo por medio de la sucusion de una manera mas completa por lo mismo que es mas deleznable, no creo que haya inconveniente en tomarla aun en este estado. En el caso de que la emulsion verificada de esta manera fuera incompleta, como tiene que efectuarse la coagulacion inmediatamente que la leche se ponga en contacto con el jugo gástrico, no se habria hecho otra cosa que adelantar un fenómeno necesario. La misma azúcar de la leche, produciendo ácido láctico, puede tambien formar el coágulo y volverlo á disolver.

Por esto, en mi concepto, repara mas las fuerzas la leche cruda que la hervida, y la toleran mejor los enfermos, principalmente si padecen de las vias digestivas.

En los niños de pecho tal vez la lactancia artificial es tan difícil de llevar al cabo entre otras circunstancias, porque no se ha fijado la atencion suficientemente sobre este punto. Creo que daria mejor resultado, si en vez de hacer hervir la leche para emulsionarla mejor y disminuir su riqueza quitando las natas que se forman y aun remedando la temperatura que debe tener, se les diera cruda, tomando la precaucion de hacer la ordeña á la vez que el niño manifestara la necesidad de tomar alimento, y se prefiriera, siempre que fuera posible, la leche de la burra á la de cualquiera otro mamífero, supuesto que por su composicion es la que tiene mas analogía con la de la muger. Esto no quiere decir que proscriba y absolutamente la práctica que se tiene de hervir la leche para tomarla; todo lo contrario: reconozco la utilidad de este procedimiento para muchos casos: mi propósito es demostrar que la leche cruda no es como generalmente se cree un alimento indigesto y perjudicial, y que si ha de seguirse en esto una regla general, la teoría así como la esperiencia se declaran en favor de que se tome mas bien cruda que modificada por la ebullicion.

México, Mayo 22 de 1867.

LAURO MARIA JIMENEZ.