

GACETA MÉDICA

DE MEXICO.

PERIODICO DE LA ACADEMIA DE MEDICINA.

Se reciben suscripciones en México, en la librería del Sr. D. José María Aguilar y Ortiz, 1.^a calle de Sto. Domingo núm. 5, y en el despacho de la imprenta donde se publica esta Gaceta.

En los Departamentos, en la casa de los Sres. corresponsales de la librería de Aguilar y Ortiz. La suscripción es de 25 centavos por entrega y el pago se hará al recibirla el suscriptor.

SUMARIO.

Envenenamiento determinado por un hongo comestible crudo, por el Sr. D. Juan María Rodríguez.—Observaciones sobre los hongos comestibles, por el Sr. D. Alfonso Herrera.—Continuacion del alcoholismo, por el Sr. D. José G. Lobato.

MEDICINA PRÁCTICA.

Envenenamiento determinado por un hongo comestible crudo.

El 14 del próximo pasado Setiembre me solicitó D. Guillermo C. Müller para que socorriese á D.^a Catarina Reinhardt Huet, esposa del director de la escuela de sordo-mudos de esta Capital, que pocas horas antes habia tomado un plátano de Costa-Rica y por un capricho raro un hongo crudo de la misma especie de los que me presentaron luego, y que la víspera se habian servido á la hora de almorzar ya cocidos y condimentados, comiéndolos impunemente la referida señora, el Sr. Williers y algunas personas mas.

Al lado de la paciente hallé á mi comprofesor el Sr. Barrera: yo llevé conmigo á D. Jesus Hernandez. La asistente nos refirió que al cabo de algun tiempo de haber comido la señora el plátano y el hongo crudo, se habia sentido muy trastornada, vomitando á poco grandes cantidades de materias alimenticias biliosas, mucosas, y por último sanguinolentas, que nos fueron mostradas en bacinicas y paños.

Habiendo procedido al exámen observamos que la paciente tenia alterada la fisonomía de una manera muy notable, que era presa de un malestar indecible, que vomitaba á cada rato materias muco-sanguinolentas, que se quejaba de fuer-

tes dolores y de vivo calor en el epigastro, de calambres en las manos y extremos inferiores, de astringencia horrible de garganta, de viva sed, de angustia y de sufocación. No latían las radiales, las humerales, las pediosas ni las tibiales. Los latidos del corazón eran lentos é irregularísimos. La piel estaba muy fría y cubierta de sudores viscosos. En los momentos de la exploración notamos que sobrevino estupor, del que salió á poco la señora en medio de convulsiones clónicas parciales, evacuaciones por ambas vías y dolores abdominales atroces.

En vista de la suma gravedad del caso convenimos en que era preciso proceder con toda actividad, absteniéndonos de recurrir á algun emeto-catártico por creerlo absolutamente innecesario en aquellos momentos. En vez de eso prescribí el ioduro-iodurado de potasio disuelto en una poca de agua de canela (dos dracmas de la sal, medio escrúpulo de tintura de iodo y tres onzas de agua destilada de canela), propinándola de la pocion una cucharada sopera cada diez minutos. Además ordené que la hicieran fricciones generales con cepillos, franela, tintura de mostaza y cantáridas, linimento amoniacal, y que rodescasen al cuerpo de botellas llenas de agua caliente.

Trascurrida una hora se insinuó la reaccion; poco á poco empezaron á atenuarse los síntomas ya dichos. Entonces hice beber á la paciente, una despues de otra, varias tazas de infusion de té y cognac. Establecida ya definitivamente aquella ordené el reposo y al despedirme supliqué al Sr. Barrera se encargara de combatir la flegmasia gastro-intestinal consecutiva. Tres dias despues del accidente la señora estaba sana.

*
*
*

El hecho antes referido dá margen á varias consideraciones.

Es la quinta vez que he tenido ocasion de intervenir para remediar la indigestion y la intoxicacion determinadas por setas, y aunque por fortuna siempre he salido victorioso no cese de deplorar su venta en los mercados. *Todo el mundo sabe que la ciencia no posee aún, á pesar de la solicitud de sus dignos representantes, ningun carácter cierto, absoluto, que establezca un límite bien marcado entre los hongos llamados comestibles y los venenosos, y sin embargo pocos son proporcionalmente los que rehusan comerlos. Que los busquen y hasta apetezcan en Europa se comprende sin gran dificultad: los hongos son en muchos países el alimento casi exclusivo de los pobres, y he aquí la razon por qué les miran cual maná llovido de los cielos. Pero que en México, en donde el trigo y el maíz, el pan y las tortillas abundan, y son tan baratos, se haga lo que en Europa, y se solicite ese alimento á mi juicio destinado por la naturaleza para servir de pasto á los caracoles, á los gusanos y á los insectos ó para nutrir á los que han hambre*

y no pueden proporcionarse otro mas económico y mejor, no he podido comprenderlo jamas. Esto es considerando la cuestion bajo el punto de vista de la necesidad.

Véamosla ahora bajo el del gusto.

Que el cerdo desee las setas, las criadillas de tierra, y ante ellas se extasie con su para mí problemático aroma, y las devore con la voracidad que le es propia, se entiende. Pero que el hombre, el sibarita, el gastrónomo, sueñe con ellas, y, lo que es mas todavia, puje en la subasta para obtener la adjudicacion de *un porc a truffes bien dressé*, vivo ó salado, cual si se tratara de un rico vaso cincelado por Benvenuto Celini, ó de una pintura de Rembrandt ó de Velazquez, no se entiende, digan lo que dijeren los que aman los placeres de la mesa.

A muchos afectos á los apetitosos bocados he oido decir que avara naturaleza les privó, cual á mí, de poder gozar con los productos de la sombra, de la humedad y del frio, de gustar el pan de las catacumbas, donde, al decir de los inteligentes, se dan los mas carnudos, los mas sápidos, los mas aromáticos, los mas exquisitos en fin. Ellos y yo no podemos transigir con los que llevan el refinamiento del gusto hasta saborear con indescriptible deleite las viandas *fesendés*, ó lo que es lo propio á medio podrir. Jamas opinaremos con Brillat-Savarin, el renombrado profesor de gastronomía, que «las trufas son los diamantes de la cocina, que un pavipollo trufado es el *nec plus ultra* de los platos finos y deliciosos,» ni mucho menos que aquellos hongos «en ciertas ocasiones hagan tiernas á las mujeres y amables á los hombres,» porque su virtud específica es tan problemática como la del ya olvidado estinco marino.

Mas dejando aparte estas consideraciones que se refieren solo al gusto, al gusto que todavia no ha sido sujetado á regla alguna y que ha vivido, vive y vivirá libre siempre de trabas, me detendré siquiera superficialmente en otra, la relativa á la higiene pública y á la privada, por haber suplicado á mi entendido amigo el profesor D. Alfonso Herrera la trate con detencion. Al fin de estos apuntes van sus opiniones.

No desconozco que las setas son un alimento muy azoado, de naturaleza análoga á la carne, muy nutritivas, aunque de digestion harto difícil para muchísimas personas. Otro tanto digo de las trufas, aun cuando tenga que contradecir á Brillat-Savarin que asegura que *cuando son bien masticadas pasan como una carta por el buzón*. Unas y otras tienen, en efecto, gran cantidad de azoe, sustraído, ya de la atmósfera, ya de las materias orgánicas sobre que viven. Payen, entre varios principios, ha encontrado en ellos tres azoados. Son alimenticios, convengo en eso; *pero los que no son venenosos son indigestos, y las indigestiones á que dan lugar son verdaderos ataques de cólera esporádico que orillan las mas veces á un término fatal*. Concluyo por lo mismo que son alimentos peligrosos.

¿Puede siempre evitarse esos peligros?

Siempre que han sido interpelados los mycólogos acerca de cuántas y cuáles son las especies de hongos que se pueden comer sin inconveniente, contestan que no lo saben á punto fijo, *porque si bien se conocen ciertas categorías de órganos como nocivas, igualmente se desconoce un carácter, un solo carácter, que sea común á las especies comestibles.* La dificultad es sumamente grave como se ve.

Se han dado como peligrosos: 1º, los hongos que cambian pronto de color cuando se les divide por medio del cuchillo; algunos se ponen azules de una manera notable; 2º, los que producen un jugo lechoso; y 3º, los que al envejecerse se convierten en una agua negra. Mas la experiencia nos enseña que estas reglas no son del todo seguras.

Por otra parte, hay especies que son venenosas, y mucho, cuando se comen crudas, y que dejan de serlo si se preparan antes con sal, ó se cuecen, á cuyo grupo seguramente pertenece el que determinó el envenenamiento de la Sra. Reinhardt. Para hacerlos inofensivos, los españoles los cortan en pedazos muy pequeños y luego los maceran un rato en vinagre, en agua avinagrada ó en salmuera, los rusos se limitan á hacerlos hervir en agua simple, y los mexicanos en agua salada, la que se pone negra y se desecha por supuesto como se hace con el vinagre y el agua acidulada. Mediante esta preparacion ó *precaucion*, dicese que los hongos venenosos pierden el principio tóxico, y los comestibles se resisten menos á la accion del estómago. Los habitantes del norte de Italia y del mediodia de Francia cociendo ciertas especies, asegura Monlau, utilizan sin riesgo un gran número de ellas.

Esto no obstante, en Europa, escribe el Sr. Chaó, las tres cuartas partes de los envenenamientos que ocurren con los hongos son causados por la gran semejanza de dos especies, una de las cuales es sana y buena de comer, y la otra venenosísima.

Si esto es así, ¿qué partido deben tomar tanto las autoridades municipales cuanto las familias? Para mí es incuestionable que el mejor seria borrar á las setas de la lista de los alimentos, por indigestas unas, y por venenosas las mas. No porque en Europa se hayan tomado y se tomen cada dia mas precauciones para obviar los peligros tratando de marcar las diferencias entre los hongos benignos y los malignos, debemos imitar tales prácticas aquí. Allí la miseria, el hábito, el lujo si se quiere, lo exigen de la autoridad y de la ciencia. Donde como en Rusia, como en Polonia, y como en la Lituania, sirven de pan á los infelices durante cierta temporada del año, bueno y loable es este ahinco de los sábios y de los gobernantes: aquí, vuelvo á repetirlo, no vale la pena de ocuparse de eso, si no es bajo el punto de vista científico propiamente dicho. Que se estudien los hongos en hora buena, cual lo propone el Sr. Herrera; pero yo estoy porque no

se vuelva á permitir su expendio. *Los hongos que se venden en nuestros mercados como comestibles ni son necesarios como alimento, ni son sabrosos, y con suma frecuencia son indigestos y venenosos.*

México, 1º de Octubre de 1872.—JUAN MARÍA RODRIGUEZ.

OBSERVACIONES SOBRE LOS HONGOS COMESTIBLES.

No hay año en que no se verifiquen algunos accidentes por el uso de los hongos, y sin embargo de que en algunos casos la terminacion es fatal no se ha tratado de remediar el mal, ni de dedicarse al estudio de una cuestion de tan grave importancia. Invitado por mi distinguido amigo el Sr. D. Juan María Rodriguez para clasificar un hongo que originó accidentes tóxicos á una cliente suya, así como para exponerle mis ideas sobre el particular, he creido conveniente no limitarme á esto, sino reunir tambien en esta memoria todas aquellas observaciones que sean interesantes bajo el punto de vista de la higiene pública.

La especie á que se atribuyen los accidentes referidos es el *Agaricus clypeolarius* (Bull. et Fries), *A. procerus* et *A. colubrinus*, Pers. Tribu *Lepiota*. Sec. *Leucosporias*. Fam. *Agaricineas*. Sub-órden *Ectobasideas*. Orden *Bosidosporreas*. Aunque Fries dice que los hongos comprendidos en la tribu *Lepiota* son comestibles, el Dr. Leveille, y posteriormente Mr. Leon Marchand, consideran esta especie como muy sospechosa: generalmente se le atribuyen propiedades tóxicas, aunque hasta ahora no se ha hecho ningun experimento con objeto de comprobarlas, lo que sería de mucha importancia, pues se asemeja extraordinariamente al *Agaricus procerus*, Bull. no Person.; *A. scoriatius*, Schæf. Krombth.; *Hypophyllum globoso-cameratum*, Paul., que es una de las especies comestibles que en union del *A. campestris*, L., se encuentra en nuestros mercados.

Se podria atribuir esta divergencia entre las opiniones de sabios tan distinguidos á la diferencia de clima, de terrenos, etc., en que han vegetado los hongos observados por ellos. En efecto; autores respetables, Pallas entre otros, aseguran que especies nocivas en una localidad, se comen impunemente en otras; pero observaciones posteriores de mycologistas no menos concienzudos y eminentes demuestran que ó se han confundido especies distintas, ó que el diverso modo de condimentarlos ha modificado de una manera muy notable sus propiedades.

Algunas lactarias venenosas cuando se toman crudas, cocidas son completamente inofensivas. Las gallinas que se alimentan con el huitlacoche (*uredo maydis*) ponen los huevos sin cascaron, y á los cerdos se les caen las cerdas, segun Mr. Berton. Hace poco tiempo se observó en Bélgica que las vacas abortaban á con-