

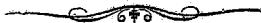
“ curso de la causa; y entónces no se aplicaria la pena con toda la pron-  
 “ titud que es absolutamente indispensable para que produzca buen efec-  
 “ to. La segunda razon no es de menor peso, y consiste: en que seria la  
 “ mayor crueldad tener á un heridor años enteros en incertidumbre de su  
 “ suerte, y esperando á todas horas, lleno de ansiedad, que se le aplique  
 “ la pena señalada á los homicidas. Pero, ¿cuál se ha de aplicar en ese ca-  
 “ so? La del homicidio frustrado, si el fallecimiento se verifica despues de  
 “ los sesenta dias y ántes de la sentencia, como se dice en el artículo 548.

“ Tenemos, pues, que conforme á esta regla, dejará de aplicarse la pena  
 “ capital en algunos casos de homicidio, sean cuales fueren las circunstan-  
 “ cias que en él concurren. Y como el artículo 561 del proyecto declara,  
 “ que el homicidio premeditado, cometido en riña, se castigue con doce  
 “ años de prision cuando no se ejecute á traicion, con alevosia ni con ven-  
 “ taja, es evidente que se ha hecho un uso muy limitado de la facultad  
 “ que concede el artículo 23 de la Constitucion.”

Creemos que con estas ligeras observaciones se modificará la severa opi-  
 nion del autor del estudio que nos ha ocupado, únicamente porque juzga-  
 mos la materia de sumo interes para la jurisprudencia criminal.

Al escribir estas líneas no hemos querido manifestar que el Código Pe-  
 nal esté absolutamente exento de defectos. No lo hemos estudiado deteni-  
 damente; podrá tenerlos, como cree la misma comision; pero los que tenga  
 no son ciertamente los señalados por el Sr. Zúñiga.

RAFAEL REBOLLAR (hijo).



## REVISTA EXTRANJERA.



ESCORBUTO.—Se ha creido generalmente desde hace mucho tiempo,  
 que el escorbuto consistia en una difluencia del plasma de la sangre con  
 la correspondiente disminucion de los glóbulos rojos y la fibrina, á cau-  
 sa del uso exclusivo y prolongado de la carne salada, á la que se atribu-  
 yen las endemias de escorbuto que se declaran á bordo de los buques y  
 en las plazas sitiadas. Mas, hoy está perfectamente demostrado para to-  
 dos los que han observado el origen y desarrollo del escorbuto, que la  
 accion disolvente del cloruro de sodio y del azotato de potasa sobre los  
 elementos sólidos de la sangre, es nula para producir esta enfermedad;

habiendo, por lo contrario, numerosos hechos que prueban que es el resultado de la dispepsia gastro-intestinal y de la inanición.

Puede establecerse como regla, que la acción prolongada de todo lo que debilita el movimiento general de la nutrición, puede dar nacimiento al escorbuto.

Así obran la vida sedentaria en un aire confinado, la reclusión lejos de la influencia de la luz del sol, el frío húmedo, la falta de víveres frescos, la uniformidad invariable del régimen alimenticio, las pasiones depresivas, etc.; en cuanto á la carne salada, obra del mismo modo si no es en casos excepcionales. Antes de ponerse el puchero ó prepararse de cualquier otro modo la carne salada, se le lava con agua dulce para quitarle la sal de que están impregnadas, y cuando es imperfecto el lavado, la carne queda salada y repugnante al consumidor: entónces, aun después de pasados algunos días de haber recibido la sal el estómago á dosis exageradas, obra como los alcalinos para verificar la difluencia morbosa de los elementos de la sangre, neutralizada la acidéz de los jugos gástricos, y determinado un estado dispéptico del estómago, las digestiones son difíciles é incompletas, y la cantidad de las materias asimilables son insuficientes. Estos casos constituyen las excepciones.

Si el lavado ó maceración llegan á quitarle todo el cloruro de sodio y el nitro en que han sido conservadas, solo queda una carne seca, insípida é indigesta, porque sus jugos, su aroma y sus principios albuminoides azoetizados, han pasado por exosmosis en la salmuera: modificados así en su composición, entran en la clase de alimentos respiratorios, dejan de ser azoetizados ó plásticos, y no satisfacen las necesidades de una alimentación animalizada. No debe sorprender, que el uso exclusivo de estas carnes desnaturalizadas ya, produzca, semejante al régimen vegetal, la progresiva disminución de la plasticidad de la sangre que termine por una caquexia escorbútica, si el régimen pasa de ciertos límites.

Hay que agregar, que á las carnes saladas se les quita un elemento nutritivo, la grasa, que se separa para asegurar mejor su conservación.

Igual transformación sufren las carnes secas y ahumadas, y su modo de obrar sobre el organismo es idéntico. Son, al contrario, las carnes simplemente secadas al sol, como el tasajo que pueden volver á ser vivificadas, cosiéndolas en agua dulce y tomar el aspecto y las cualidades nutritivas de la carne fresca.

En todos los lugares en que he acompañado al ejército francés, he tenido motivos para convencerme de que ha sido mal comprendida y muy exagerada la influencia que se da á las carnes saladas en el desarrollo de

las endemias escorbúticas. Las he visto entre las tropas que vivían exclusivamente de arroz, de galleta, de legumbres secas, café y carnes saladas. Esa fué la causa del escorbuto de la guarnición de Paris, durante la miseria de 1846 á 1847, y de 1870 á 1871: calamidades semejantes he visto en Africa y en Oriente, dimanadas todas del régimen de alimentos secos. Grande ha sido mi sorpresa al ver que las conservas Appert repartidas como si fuera carne fresca, no modificaron ni la marcha ni la gravedad de las endemias.

Si la uniformidad del régimen alimenticio por sí solo explica el mecanismo fisiológico del escorbuto, este régimen, compuesto de bizcocho, legumbres feculentas azoetizadas, jamon salado, tenía la composición conveniente para la nutrición plástica, y solo obraba por la monofonía prolongada de las mismas impresiones sobre el paladar y el estómago, ocasionando una repugnancia incorregible, en seguida la dispepsia y la inanición. Yo puedo asegurar por experiencia, que es imposible no perder el apetito y consumirse cuando se pasan mas de quince días alimentándose solo con sopa, pan y pichon asado, por ejemplo.

En estos casos, el escorbuto viene por la inanición que empieza por la dispepsia, preparada y auxiliada tal vez por la humedad, las fatigas extremas, el abatimiento moral, etc., como influencias auxiliares.

A nadie se oculta, que el escorbuto se desarrolla frecuentemente en las comunidades religiosas que no toman carne; y viven con leche, pan, frutas y legumbres. En este caso, el origen de la enfermedad, no puede ser otro que la invariable uniformidad del régimen y la insuficiencia del azoe asimilable.

La indicación terapéutica, mas urgente, consiste en sustraer los enfermos á la acción de las causas que han desarrollado y sostenido la endemia; medida impracticable relativamente á los buques y á las guarniciones de las plazas sitiadas. En estas circunstancias, es preciso recurrir á los agentes llamados anti-escorbúticos, escogidos, de manera, que den por resultado, mantener ó reconstruir los elementos de la sangre, disipar la inapetencia y la dispepsia, y restablecer las funciones nutritivas.

En el sitio de Paris, traté trece casos de escorbuto confirmado; y aunque los enfermos se encontraban en condiciones poco favorables para obtener un buen resultado, obtuve los más satisfactorios, empleando laciones de vino rojo aromático, bebidas acidulas y carne cruda, polvoreada con pepsina. Cuando las circunstancias me han permitido agregar á este tratamiento el uso de la leche, el extracto concentrado del residuo

de la cebada con lúpulo, de que se hace la cerveza, la curacion ha sido completa y relativamente muy rápida.

*Conclusiones.*—El escorbuto debe ser considerado como un efecto inmediato de la dispepsia gastro-intestinal, y de la escasez de alimentos plásticos, sean ó nó favorecidos por influencias secundarias.

La dispepsia de los escorbúticos, afecta la forma *flatulenta* ó amilásea; y dimana de la abundancia de alimentos feculentos con que se satisfacen diariamente las necesidades del estómago: igualmente de la uniformidad de régimen alimenticio que ocasiona la de las impresiones del paladar y del estómago.

Las carnes saladas, solo por excepcion producen el escorbuto.

Los métodos profilácticos y curativos de esta enfermedad, se reducen á bebidas alcohólicas, acidulas, leche y alimentos frescos azoetizados.

En las plazas fuertes y en los buques destinados á una campaña larga, siempre deben contar entre sus provisiones, además de la leche condensada, el extracto de la *malta*.

(*Gazette Médicale.*)

---

## CRONICA MEDICA.

---

**ESCUELA DE MEDICINA.**—Los jurados para las oposiciones que van á verificarse próximamente, han quedado nombrados conforme á reglamento, del modo siguiente:

**PARA HIGIENE.**—Los Sres. Brassetti, Lucio, Galan, Barrera y Espejo, *propietarios*; Chacon y Rodriguez, *suplentes*..

**CANDIDATOS INSCRIPTOS.**—Los Sres. Lobato, Pasalagua y Velasco.

**PARA PATOLOGÍA EXTERNA.**—Los Sres. Martínez del Villar, Galan, Andrade, Lucio y Espejo, *propietarios*; Chacon y Velasco, *suplentes*.

**CANDIDATOS INSCRIPTOS.**—Los Sres. Flores, Lavista y Segura.

**PARA CLÍNICA EXTERNA.**—Los Sres. Galan, Martínez del Villar, Andrade, Torres y Rodriguez, *propietarios*; Barrera y Espejo, *suplentes*,

*Candidato.*—El Sr. Montes de Oca.