

Dr. Víctor Pauchet

Higiene rural;

*El diagnóstico precoz del cáncer
del cuello uterino.*

("El Faro Médico de París").

El doctor Víctor Pauchet hace notar en un trabajo sobre el diagnóstico precoz del cáncer del cuello uterino, la facilidad que proporciona el "Método de Schiller por el yodo," fórmula de Lugol, cosa que está al alcance de cualquier médico en su gabinete de consulta.

El fundamento de este procedimiento está basado en que el epitelio de la porción vaginal del cuello, contiene mucho glicógeno, el cual, bajo la acción del yodo, se pone color caoba. Si la mucosa está sana, el color es uniforme; pero, si está enferma, las partes dañadas no toman el color moreno y conservan el color rosado habitual de la misma. Este hecho sirve al **clínico** para evidenciar la presencia de un tumor canceroso. La fórmula del Lugol que se emplea es la siguiente:

Yodo: 5 gramos.

Yoduro de potasio: 10 gramos.

Agua destilada: 100 cc.

El doctor Pauchet señala también el hecho de la necesidad del diagnóstico precoz —cosa que hoy día no se discute,— para obtener la curación, estando mucho al tanto de toda pérdida de sangre fuera de la menstruación, así como también de todo dolor sordo en la pelvis, en una persona que anteriormente goce de buena salud.

La inspección de alimentos

En las ciudades y en los centros importantes de población, los servicios de higiene tienen a su cargo la vigilancia de los géneros alimenticios. Se analizan sus muestras en los laboratorios destinados -a este fin y los veterinarios someten a celosa inspección todo el ganado destinado a los mataderos.

Mas en el campo las condiciones son muy distintas. Cada ama de casa ha de ser suficientemente experta para poder distinguir la buena calidad de la mercancía que compra y para conservarla en las mejores condiciones posibles. Porque en las regiones rurales no siempre es posible adquirir al día los -géneros necesarios ni se dispone tampoco de los procedimientos de conservación que son corrientes en las grandes ciudades.

Ha de añadirse, en cambio, que el campo ofrece otras ventajas que bien merecen la, envidia de las gentes de la ciudad. El ama de casa tiene en el campo más a la mano los productos naturales. Muy frecuentemente posee vacas y gallinas y en todo caso le es posible adquirir en la vecindad leche, manteca y huevos absolutamente frescos y donde no hay ningún temor a la contaminación o deterioro que sufren las mercancías a través de los numerosos intermediarios y de su transporte.

La compra de la carne, en cambio, exige en el campo una perspicacia mucho mayor que en la

ciudad donde la inspección veterinaria elimina con toda severidad la carne impropia para el consumo. Allí donde no existen mataderos oficiales vigilados por un veterinario, un animal enfermo puede ser puesto en venta por un carnicero sin escrúpulos o poco advertido.

Entre los procedimientos que permiten conservar los géneros alimenticios en buenas condiciones hay dos que se olvidan frecuentemente y que, sin embargo, son tan simples como eficaces. El azúcar de caña protege con mucha seguridad los frutos en conserva y la leche condensada.

No solamente evita la fermentación, sino que constituye un alimento rico en calorías. La adición de azúcar de caña a la leche reemplaza la esterilización por ebullición y la leche tratada de esta forma es más rica en vitaminas que la leche hervida.

Las especies son igualmente muy útiles para la conservación de los alimentos. Su acción se debe a los aceites que contienen y también, probablemente, a propiedades fisiológicas que les son particulares. El aroma muy pronunciado de las especies y de sus extractos es una salvaguardia contra su empleo excesivo. Es

preciso no perder de vista que este aroma puede neutralizar el gusto y el olor desagradables que desprenden todos los alimentos avenados. No puede, pues, fiarse ciegamente por el gusto y el olor del estado de conservación de los alimentos que siendo absolutamente impropios para el consumo pueden muy bien no ofrecer ni un gusto ni un olor sospechosos.

Los habitantes del campo no pueden ignorar, por ejemplo, que la carne cruda debe tener un fuerte color rojo de sangre y que hay que desconfiar de las carnes con reflejos oscuros o verdosos y en las que la grasa es fofo y gelatinosa en lugar de ser amarilla y consistente. Una carne que, al presionarla entre los dedos, desprende un líquido coloreado, debe igualmente ser rechazada.

Cuando, en ciertas enfermedades, se prescribe la carne cruda, es recomendable cocerla al menos lo necesario para destruir las larvas de parásitos que pueden encontrarse en ella y alterarla incluso después del examen sanitario. La cocción apenas disminuye el valor alimenticio de la carne siempre que se haga sin exceso y que no sea recocida.

Entre todos los alimentos son los huevos los que ofrecen menor peligro de enfermedad. Su grado nutritivo depende de lo que coman las gallinas que los han puesto. Aquellas que andan sueltas y picotean no solamente los granos que constituyen su principal alimentación sino toda suerte de plantas, ponen huevos de una superior calidad a aque-

llas otras que permanecen encerradas en un angosto y desaseado 'gallinero. En el campo no solamente es posible conocer la procedencia de los huevos sino que puede garantizarse su frescura.

Es un error el creer que los habitantes del campo se aprovechan largamente de todos los alimentos que se producen a su alrededor. La moderna organización de los transportes hace absorber por las ciudades y los grandes centros de abastecimiento da mayor parte de los productos de las granjas y de las huertas. Muy frecuentemente el campesino resulta insuficientemente alimentado y su régimen de nutrición es defectuoso. Queda así predispuesto a enfermedades debidas a una alimentación pobre en vitaminas, tal como la pelagra, que ataca a las personas privadas de todo alimento de origen animal. Varias Sociedades nacionales de la Cruz Roja y muy señaladamente la Cruz Roja norteamericana, han debido luchar contra la extensión de la pelagra utilizando, entre otros medios, la distribución de aceite de hígado de bacalao.

Se podrían evitar muchas enfermedades a los habitantes del campo cuidando de que su alimentación fuese más variada y compuesta de productos que, estando a su alcance, van a abastecer las regiones urbanas.

(Comunicado por la Secretaría de la Liga de Sociedades de la Cruz Roja, 2, Avenue Velásquez, PARÍS. VIIIe).