

dad del cuadro clínico latírico y la del proceso aracnoideo.

Las variaciones de la sintomatología neurológica del latirismo está relacionada con la evolución de la aracnoiditis.

En ninguno de los casos de latirismo observados por los autores pudo obtenerse la positividad de los reflejos de Gordon y Oppenheim.

SUMMARY

The presence of chronic adhesive spinal arachnoiditis is demonstrated in nine cases of lathyrism in different stages of development (between 4 years and 6 months). This type of arachnoiditis may be constant, occurring early in the development of the disease.

There is a direct relation between the intensity of the clinical picture of lathyrism and that of the development of arachnoiditis.

The variations of the neurological symptomatology of lathyrism are connected with the development of arachnoiditis.

Gordon and Oppenheim reflex positivity could not be obtained in any of the cases of lathyrism observed by the authors.

ZUSAMMENFASSUNG

Bei 9 Fällen mit Lathyrismus fand man in den verschiedensten Stadien der Affektion (zwischen 4 Jahren und 6 Monaten) eine chronische, adhaesive, spinale Arachnoiditis. Diese wird als konstant und frühzeitig auftretend bei der Erkrankung angesehen.

Es besteht eine direkte Beziehung zwischen der Intensität des klinischen Bildes und dem arachnoiden Process des Leidens.

Die Variationen der neurologischen Symptomatologie des Lathyrismus hängen von dem Verlauf der Arachnoiditis ab.

Bei keinem der von den Autoren beobachteten Fälle waren der Gordon oder Oppenheim'sche Reflex positiv auslösbar.

RÉSUMÉ

On prouve l'existence d'une arachnoïdite épinière adhésive chronique dans 9 cas de lathyrisme, et à différents moments de l'affection (entre 4 ans et 6 mois). Cette arachnoïdite serait constante et de présentation précoce dans la maladie.

Il existe un rapport direct entre l'intensité du tableau clinique lathyrique et celle du processus arachnoïde.

Les variations de la symptomatologie neurolégique du lathyrisme est en rapport avec l'évolution de l'arachnoïdite.

On ne put obtenir la positivité des reflets de Gordon et Oppenheim dans aucun des cas de lathyrisme observés par les auteurs.

LA DIGESTIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PREPARADOS CULINARIOS MAS COMUNES EN ESPAÑA (RESULTADOS OBTENIDOS EN UNA ENCUESTA LLEVADA A CABO ENTRE 550 PERSONAS SANAS)

L. F. PALLARDO y A. CASTILLO OJUGAS.

Facultad de Medicina de Madrid. Cátedra de Patología Médica. Prof. Encargado: LUIS-FELIPE PALLARDO.

La digestibilidad de los alimentos es un concepto evidentemente complejo, ya que sobre aquélla influyen distintas circunstancias, como hemos de sumar más adelante.

Sin embargo, el vocablo en cuestión es, generalmente, entendido por médicos e incluso profanos en el sentido de un buen aprovechamiento digestivo (escasa pérdida por heces) y ausencia de molestias subjetivas subsiguientes a su ingestión.

El atender a la digestibilidad de los alimentos y de los "platos" complejos, o preparaciones culinarias, es insoslayable cuando se trata de plantear la prescripción dietética que debe figurar en la hoja de tratamiento de todo paciente, cualquiera que sea la dolencia que aqueje. La importancia de esta consideración sube de grado para el caso de las enfermedades del aparato digestivo, en las que evitar la sobrecarga motora y secretora del mismo y la acción irritante sobre su mucosa constituye un postulado indeclinable. Mas no se crea que en el caso de la persona sana resulta indiferente la elección de alimentos de su ración. De día en día conocemos mejor que un buen número de afecciones tienen un origen dietético o cuentan al menos con un factor alimentario en su génesis; y si bien es cierto que la aludida acción patógena depende, en primer término, de un desequilibrio entre los principios inmediatos de la dieta, no es menos verdad que el abuso o reiteración de sustancias alimenticias irritantes, o poco digestibles, puede parar en enfermedad del aparato digestivo, del hígado, etc.

En la época actual, en que la profilaxis y el reconocimiento de los casos larvados va adquiriendo la importancia que exige una concepción bien ajustada de la Medicina, debe estimarse en todo su valor la buena orientación dietética de la salud; de aquí se desprende—añadamos entre paréntesis—la necesidad de una labor sanitaria, orientadora y divulgadora entre las

gentes, a las que debe enseñarse lo que se ha de comer y cómo se ha de comer.

Volviendo sobre el concepto de digestibilidad, es evidente que esta cualidad no depende sólo de los alimentos en sí, sino también de la capacidad digestiva (secretora y motora) del individuo considerado y de posibles idiosincrasias del mismo.

Pudiéramos relacionar las *influencias sobre la digestibilidad de los alimentos* de la siguiente manera:

En primer término, debe tenerse en cuenta que una masticación detenida y el hecho de comer lentamente mejoran las condiciones de aprovechamiento digestivo y atenuan las posibles molestias subsiguientes a determinado alimento. En contra de lo que pudiera creerse, ha podido demostrarse, en cambio, que las circunstancias ambientales que rodean al acto de comer (situación psíquica, ornamentación de la mesa, presentación de los platos) no modifican ostensiblemente la digestibilidad de los alimentos.

En segundo lugar, la preparación culinaria mejora, sin duda alguna, el conjunto de los procesos de digestión y absorción y el índice de tolerancia digestiva. Citaremos entre los casos más conocidos el de la diferente digestibilidad de la clara de huevo, muy poco aprovechable si se ingiere cruda y casi totalmente utilizada cuando tomada cruda es previamente batida, y más aún si es sometida a la acción del calor (HOSOY y ROSE y MCLEAN). Y es que la virtud común de todos los procedimientos culinarios (fundamentalmente el cocido, el asado y el frito) consiste en que a la vez que se hacen más sápidos y agradables los alimentos se les modifica fisicoquímicamente, de tal manera que se les confiere una más acusada vulnerabilidad ante los jugos digestivos y se les coloca así en mejores condiciones para su desintegración y consiguiente facilidad de absorción.

Mas aparte de las influencias reseñadas, es innegable que la digestibilidad depende de condiciones insitas en las sustancias alimenticias consideradas y en dependencia de su mayor o menor riqueza o incluso contenido exclusivo de uno de los principios inmediatos, caracteres fisicoquímicos de éstos, etc.

En íntima relación con lo últimamente expuesto cabe aludir al denominado "coeficiente de saciedad", que cuando es muy elevado para determinadas sustancias no sólo implica una acusada atenuación de la sensación de hambre (lo que es utilizado en los regímenes de adelgazamiento), sino que también puede ser motivo de molestias postprandiales.

* * *

El grado de digestibilidad de los alimentos más usuales en su país ha sido estudiado por HAWK y por ALVAREZ e HINSHAW (*).

Estos últimos autores hicieron una encuesta acerca de las molestias digestivas que se presentaban a seguido de la ingestión de determinados alimentos. La investigación recayó en un número de sujetos que oscilaba entre cuatrocientos y quinientos.

Dado que estos solitarios antecedentes biográficos que hemos podido hallar se refieren a alimentos no siempre comunes en nuestro medio, y habida cuenta de las razones más arriba expuestas, nos decidimos a realizar por nosotros mismos, en nuestro ambiente y entre personas jóvenes, cultas y absolutamente normales, una encuesta semejante.

Se entregó a cada uno de los 550 individuos a que nos referimos un cuestionario en el que detalladamente se solicitaba su respuesta acerca de la buena tolerancia, o de la presentación de ésta o de la otra molestia digestiva, como consecuencia de la toma de determinado alimento. Se extendió el interrogatorio más allá de las sustancias alimenticias aisladamente consideradas, alcanzando también a los preparados culinarios complejos, o "platos", de más común uso entre nuestras gentes; ya que no debe olvidarse que la preparación de la comida en la cocina y la combinación de diversos alimentos varían notoriamente la digestibilidad de los mismos.

Los grupos de molestias sobre las que se interrogaron a los individuos objeto de consulta fueron:

1. Regurgitación, eructos y "repetición".
2. Pirosis (ardores).
3. Náuseas, vómitos.
4. Flatulencia.
5. Digestiones pesadas.
6. Diarrreas.
7. Oscurecimiento o aclaramiento de las heces.
8. Molestias varias o imprecisas.
9. Buena tolerancia.

A continuación se recogen en once tablas los resultados de la referida encuesta.

* * *

Para una ulterior ocasión tenemos el propósito de averiguar otro extremo importante de la Dietética: la posibilidad de proporcionar una alimentación idéntica en cuanto a su valor calórico y contenido en principios inmediatos y factores cualitativos, a costes distintos; lo que estimamos de la máxima trascendencia para una buena orientación del pueblo en cuanto a los problemas dietéticos. De momento nos inhibe la variabilidad de precios en el mercado, que haría inactual para mañana lo encontrado en el día de hoy.

(*) ALVAREZ, W. C. and HINSHAW, H. C.—Jour. Am. Med. Ass., 104, 2053, 1935.

TABLA I

RESULTADO DE NUESTRA ENCUESTA EN CUANTO A LA PRESENTACION DE MOLESTIAS DIGESTIVAS, O A LA BUENA TOLERANCIA, PRESENTADAS FRENTE A LOS MAS COMUNES ALIMENTOS (en tantos por ciento).

(Significación de cada columna.—1: Regurgitación, eructos, "repetición".—2: Pirosis (ardores).—3: Náuseas, vómitos.—4: Flatulencia.—5: Digestiones pesadas.—6: Diarreas.—7: Oscurecimiento o aclaramiento de las heces.—8: Molestias varias o imprecisas.—9: Alimentos bien tolerados.)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Aceitunas sin aliñar	5,09	1,45	1,29	0,72	0,54	0,18	0,36	4	86,55
Aceitunas aliñadas	5,09	2,54	0,54	0,54	0,54	—	0,54	4	85,82
Pepinillos en vinagre	10	14,90	0,90	0,36	0,54	0,90	0,36	5,09	66,91
Patas fritas "inglesa"	1,09	2,54	—	0,18	0,90	—	—	0,90	94,55
Rábanos	6,36	2,18	2	0,54	0,90	—	—	1,45	86,55
Cebolla cruda	41,09	8,18	2,72	0,36	0,54	0,36	0,18	7,09	40,55
Pepino crudo	30,18	2,72	1,63	0,18	2,90	2,72	0,18	4,90	54,55
Pimiento crudo	12,72	4,18	1,45	0,36	1,63	0,72	0,18	3,45	75,28
Tomate crudo	3,09	3,81	0,54	0,18	0,54	2,54	—	1,45	88,37
Gazpacho	16,45	3,45	0,90	0,72	2,90	1,63	—	6,18	67,64
Ensalada	1,81	0,90	0,54	0,54	0,72	0,36	0,18	0,72	95,19
Almejas crudas o al vapor.	1,45	0,36	2	—	1,45	—	—	2,36	92,37
Almejas en conserva	3,27	2,18	0,90	0,18	2,18	—	—	3,09	88,19
Mejillones en conserva	5,63	2	1,81	—	2,18	0,18	—	3,09	85,10
Percebes	0,72	0,18	0,36	—	1,27	—	—	2,72	94,73
Gambas cocidas	0,90	0,18	0,18	—	0,90	0,18	—	0,72	96,91
Gambas "a la plancha"	0,90	0,36	0,18	—	1,09	0,18	—	0,72	96,55
Cigalas	0,36	0,18	—	—	0,90	—	—	0,72	97,82
Langostinos y langostas	0,54	0,18	0,72	—	3,27	—	—	0,90	95,10
Ostras	0,36	0,72	2,18	—	2	—	0,36	3,09	91,28
Patatas fritas "de cocina"	0,72	3,27	—	0,32	3,27	—	—	0,18	91,82
Tomate frito	2,90	22,18	0,18	—	0,72	1,81	—	3,09	69,10
Salsa de tomate	2,54	15,09	0,18	—	0,72	1,45	—	2,18	77,82
Pistos de hortalizas	4,18	7,09	0,90	0,72	1,81	0,54	—	4	80,73
Patata cocida	0,54	0,36	0,18	1,63	0,90	0,18	—	1,27	95,10
Boniato cocido	0,72	1,81	2	1,54	4,18	0,18	—	2,36	87,28
Coliflor cocida	7,45	1,45	1,18	12,36	2,18	0,18	—	2,72	71,82
Repollo cocido y rehogado	8,27	1,63	0,90	12,76	1,81	0,18	—	4	70
Espinacas cocidas	0,54	0,18	1,09	0,54	0,36	0,36	1,81	2,12	92,91
Acelgas cocidas	0,54	0,18	1,63	0,90	0,54	0,72	0,90	2,12	92,37
Judías verdes cocidas	0,18	0,72	0,72	2	1,27	0,18	0,18	1,45	93,38
Espárragos	2,18	0,18	0,36	0,18	0,18	0,18	0,36	0,72	95,64
Judías secas cocidas	1,63	2	0,90	32,36	8,54	0,18	0,18	1,81	53,55
Lentejas cocidas	0,54	0,72	0,90	5,81	6,36	0,18	0,54	2,90	82
Arroz blanco	—	—	0,18	0,54	3,63	0,18	—	1,45	94
Arroz guisado	1,81	0,72	0,36	1,81	4,90	—	0,18	2	89,19
Pastas de sopa	0,18	—	0,18	0,18	0,36	—	—	0,72	98,28
Gachas de harina de almendras	1,27	1,63	1,63	0,90	9,45	0,18	—	5,09	79,92
Huevos crudos	4,36	0,90	6,54	0,90	1,63	0,18	—	5,45	80
Huevos pasados por agua	2,36	0,18	2	0,18	—	—	—	1,27	94
Huevos fritos	7,27	2,18	0,72	0,36	3,09	—	—	2,36	85,82
Huevos cocidos	13,81	1,09	1,09	1,09	5,09	—	—	4,18	74,64
Huevos en tortilla francesa	0,72	—	0,18	—	—	—	—	0,54	97,46
Merluza y pescadilla cocida	0,36	0,18	0,18	—	—	—	—	1,09	98,19
Idem al horno	0,18	0,18	0,18	—	0,54	—	—	0,90	98,37
Idem frita	0,36	0,18	0,18	0,36	0,18	—	—	0,36	98,37
Mero	0,72	0,54	0,72	0,18	1,45	0,18	—	0,18	94
Lenguados	0,18	0,36	—	0,18	0,54	0,18	—	0,18	98,37
Besugo al horno	1,45	1,09	0,54	1,45	—	—	—	2,54	92,91
Salmonetes fritos	1,27	1,45	0,18	—	0,72	—	—	0,72	95,64
Peces de río fritos	0,54	0,36	0,54	—	0,72	—	—	2	95,82
Japuta frita	0,18	0,90	0,72	0,18	0,54	0,36	—	2,72	94,37
Chicharro frito	4,18	2,72	2	0,18	3,45	0,18	0,18	4,54	83,55
Sardinas fritas	16,72	2,90	0,54	—	3,27	0,18	—	5,09	71,27
Sardinas a la plancha	12,72	2,90	2,18	—	2,54	0,18	—	4,54	74,91
Sardinas conserva	46,81	4,18	0,36	0,54	4	—	—	5,45	37,63
Boquerones fritos	8	1,45	0,18	—	2,18	—	—	3,09	85,10
Bonito, atún, etc.	7,27	3,27	0,18	0,54	4,36	0,36	—	4	80
Bacalao	3,81	2	0,90	—	1,63	—	—	3,09	86,55
Escabeches	16,36	9,81	0,54	0,18	2,18	0,36	—	5,81	64,73
Salmón en conserva	6	3,09	0,36	—	2	—	—	3,09	85,46
Calamares en su tinta	3,45	2	0,54	0,36	10,18	—	2,18	2,18	79,10
Cordero asado	1,63	0,36	0,36	0,18	6,18	—	—	1,81	89,46
Carne de ternera o buey asada	0,18	—	—	—	1,63	—	—	0,54	97,64
Carne de ternera o buey frita	0,18	0,18	—	—	0,72	—	—	0,18	98,73
Carne de ternera o buey empanada	0,18	0,72	0,36	0,18	1,27	—	—	0,18	97,10

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Carne picada en filetes o albondiguitas	5,27	1,27	0,36	—	4	—	—	2,18	86,91
Caza de "pelo"	1,09	0,54	0,36	0,54	3,63	—	—	1,63	92,19
Caza de "pluma"	0,54	—	0,36	—	1,45	—	—	1,27	96,37
Pollo, gallina, pavo, etcétera, guisados	—	0,54	0,36	0,36	2,90	—	—	0,18	95,73
Idem al horno	—	—	0,18	—	2,18	—	—	0,18	97,46
Pato asado	0,18	0,54	1,09	0,18	8	—	—	1,45	88,55
Hígado frito	4,18	1,09	2	0,18	5,09	—	0,18	3,27	84,55
Menudillos	1,81	1,09	0,72	—	1,63	—	—	3,45	91,28
Lengua de vaca	0,36	0,54	1,27	0,18	0,72	—	—	1,45	95,46
Manos de cordero	0,18	0,72	0,90	0,18	3,63	—	—	2	92,37
Costillas y lomo de cerdo sin curar	2,36	2,54	0,72	0,36	11,09	0,18	—	2,54	80,19
Jamón crudo	0,90	0,54	—	—	0,90	—	—	0,36	97,28
Jamón de York	0,36	0,54	0,18	—	—	—	—	—	98,91
Mortadela	4,54	3,09	0,36	0,36	2,36	—	—	2,72	86,55
Chorizo	12	6,63	0,18	0,36	4,54	0,36	—	3,63	71,28
Morcillas	30,36	3,81	0,90	0,18	4,36	0,54	0,90	5,45	55,28
Lomo curado	1,63	0,72	0,54	—	2	—	—	1,63	94,46
Salchichón	4,72	2,09	0,54	1,27	—	—	—	2,36	88
Mojama	1,45	3,45	0,54	—	1,81	—	—	2,90	90,82
Foie-gras	7,27	3,09	1,81	—	2,54	0,18	0,18	3,27	81,64
Besamel	0,72	0,90	0,54	0,18	1,45	—	—	1,63	94,55
Salsa blanca	0,36	0,72	—	—	0,54	—	—	2	97,37
Salsa verde	4,18	1,27	0,18	—	0,90	—	—	2,18	91,27
Mayonesa	6	2,36	0,90	0,18	6,36	0,36	—	2,90	82,73
Salsa vinagreta	8,18	8,90	0,54	0,36	0,54	0,36	—	2,90	78
Arreglos y sofritos de ajo y perejil	20	6,18	1,63	0,18	0,90	0,18	—	7,45	63,46
Naranjas	2,90	4,54	—	1,09	0,36	0,72	—	2,54	87,82
Zumo de naranjas	0,36	3,09	0,36	0,54	0,18	0,90	—	1,81	91,64
Plátanos	5,27	1,45	0,36	0,36	4,18	0,18	—	1,27	85,46
Albaricoques	0,36	1,27	0,18	0,18	0,36	2,36	—	0,63	93,64
Melocotón	0,36	0,54	—	—	0,36	—	—	0,54	97,82
Peras	0,18	0,36	—	0,18	0,54	0,18	—	0,54	98
Manzanas	0,72	0,54	—	—	0,54	0,36	—	0,54	97,23
Sandía	10,26	1,09	0,54	3,63	1,81	2,36	0,36	3,63	76,19
Melón	11,45	1,09	—	2	3,45	2,72	—	2,72	76,50
Ciruelas	0,36	1,45	—	—	—	12,18	0,18	1,63	84,63
Higos y brevas	1,09	3,63	0,90	0,18	0,36	4	0,36	1,09	89,37
Cerezas	0,36	0,36	0,18	—	0,36	2,36	—	1,09	95,28
Fresas	—	0,18	0,18	—	0,18	0,36	—	0,72	98,37
Granadas	0,36	1,27	0,54	—	0,72	0,54	0,54	0,90	95,10
Uvas	—	0,36	—	0,36	0,36	1,81	1,09	0,72	95,28
Zumo de uvas	0,18	0,36	—	—	0,18	1,09	1,45	0,90	95,82
Pasas	—	1,81	0,18	—	0,54	0,36	1,27	0,72	95,46
Higos secos	0,54	6,54	—	0,18	2,18	0,54	0,18	1,27	88,55
Nueces	2,45	10	0,36	0,36	7,63	0,72	0,36	2,54	76,55
Almendras	2,16	5,81	0,36	0,36	8	0,36	0,54	2,90	79,73
Avellanas	2,36	4,90	0,54	0,36	7,09	0,72	0,36	2,72	79,10
Castañas cocidas	1,81	3,45	0,72	2,18	7,27	0,18	0,36	2	82
Compotas	0,18	0,72	0,18	0,18	1,27	0,90	—	0,72	95,82
Mermeladas	0,36	3,27	0,18	0,18	0,18	0,54	3,09	0,54	93,64
Frutas escarchadas	0,18	1,81	0,36	0,36	1,63	0,72	0,18	1,63	95,10
Pastelería	0,36	0,72	0,18	—	3,81	0,54	—	1,81	93,55
Turrones	0,72	1,81	0,54	0,36	10,90	0,18	—	2,35	79,46
Chocolate crudo	1,09	14,18	0,18	0,18	5,09	1,63	0,90	2,90	73,82
Chocolate hecho con leche	1,81	6,54	0,36	—	2,90	1,81	0,90	1,27	84,37
Té	0,18	0,18	0,54	—	—	0,18	0,18	0,54	98,19
Café	1,09	1,81	0,54	0,18	—	0,72	0,54	2	93,10
Café con leche	0,36	1,09	0,18	0,18	0,18	1,09	0,54	1,09	95,28
Leche	0,72	1,09	1,09	0,90	0,72	1,09	0,54	0,72	93,64
Mantequilla	0,54	1,09	0,54	0,36	1,81	0,36	0,36	1,81	91,73
Nata	1,09	0,90	2,36	0,36	2,72	—	—	1,81	91,37
Requesón	0,90	1,45	2	0,18	2,90	—	—	2,18	90,37
Queso de Burgos	0,36	1,63	0,90	0,18	0,90	—	—	1,63	94,37
Queso gallego	1,27	2,18	0,90	0,18	0,54	—	—	1,81	93,10
Queso manchego	2,90	2,54	1,81	0,18	1,09	0,18	—	1,45	89,82
Queso de bola	0,36	2	1,45	0,18	0,54	—	—	1,63	93,82
Quesos fermentados	4,72	6,72	3,27	0,36	2	0,18	—	4,90	79,64
Helados	0,36	0,18	—	0,18	0,72	2,36	—	3,27	92,91
Batidos	—	0,18	0,36	—	0,18	0,18	—	2,18	96,91
Cerveza	3,81	1,27	1,09	1,27	0,36	0,18	0,18	2	89,82
Sidra y champán	8,54	2	0,36	2	0,36	0,18	0,18	2,36	84
Vino de la tierra	1,09	6,18	0,18	—	0,54	0,72	0,72	2,18	88,37
Vino de Rioja	1,27	5,27	0,36	—	0,36	0,36	0,90	2,18	89,28
Vino de Jerez	1,27	6	0,18	—	0,36	0,54	0,36	2,54	88,73
Vinos dulces	1,63	4,54	0,72	—	0,54	0,72	0,18	1,63	90,37

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Coñac	2,36	16,36	0,90	—	0,54	0,18	0,36	4,36	74,91
Anis	4,18	12,90	2,54	0,36	1,09	0,54	0,36	4,54	73,46
Otros licores	1,09	6,72	0,54	—	0,70	0,36	—	5,27	85,28
Macarrones "a la italiana".	0,90	1,81	1,27	1,27	6,18	—	—	1,81	86,73
Patatas guisadas	0,36	1,27	0,54	1,63	3,27	—	—	1,81	91,10
Croquetas	0,36	0,72	0,18	0,72	3,81	0,18	—	0,54	93,46
Empanadas y empanadillas.	2	0,90	0,36	1,63	8,90	0,18	—	1,81	84,19
Paella valenciana	0,72	1,09	0,18	1,09	7,45	0,18	—	1,63	87,64
"Arroz abanda"	0,54	0,54	0,18	0,18	3,45	0,18	—	2	92,91
"Pote gallego"	1,81	1,63	0,54	3,09	8,54	0,36	—	5,09	78,91
"Cocido"	3,63	2	0,72	1,45	16,36	0,18	0,18	4,81	70,67
"Huevos al plato"	2,36	0,36	0,36	0,36	2,36	—	0,54	1,45	92,19
Huevos cocidos rellenos	5,45	2,36	0,36	0,72	4,54	—	0,18	2,18	84,19
Tortilla española	0,72	0,90	—	0,36	3,45	—	0,18	0,36	93,82
"Pastel de merluza"	0,18	0,54	—	—	0,54	—	—	1,09	97,64
Bacalao "a la vizcaina"	2,36	5,09	0,36	0,36	2,90	—	—	4,54	83,10
"Aves en pepitoria"	0,54	1,45	0,18	0,18	0,90	—	—	1,27	95,46
Carne de buey guisada	—	1,27	0,18	0,36	3,45	—	—	1,27	93,46
"Estofado"	1,27	1,45	0,36	0,36	2,36	—	—	1,81	92,37
"Callos"	4,36	11,63	1,63	0,54	17,09	—	0,18	7,27	57,46
Sesos "huecos"	0,72	0,90	1,27	—	1,27	—	—	2,36	93,46
Rifiones al jerez"	1,63	0,90	0,36	—	2,36	—	—	1,45	93,28
Sangre frita	12,72	5,09	4	0,36	2,90	0,54	3,81	9,63	60,91

TABLA II

ALIMENTOS QUE PROVOCAN EN UNA MAYOR PROPORCIÓN, MOLESTIAS DE REGURGITACIÓN, ERUCOS Y "REPETICIÓN". (En tanto por ciento.)

Sardinas en conserva	46,81
Cebolla cruda	41,09
Morcillas	30,36
Pepino crudo	30,18
Arreglos y sofritos	20
Sardinas fritas	16,72
Gazpacho	16,54
Escabeche	16,34
Huevos cocidos	13,81
Pimiento crudo	12,72

TABLA III

ALIMENTOS QUE PROVOCAN EN MAYOR PROPORCIÓN, PIROSIS (ARDORES). (En tanto por ciento.)

Tomate frito	22,18
Coñac	16,36
Salsa de tomate	15,09
Pepinillos en vinagre	14,90
Anis	12,90
Callos	11,63
Escabeche	9,91
Salsa vinagreta	8,90
Cebolla cruda	8,18
Pistos	7,09

TABLA IV

ALIMENTOS QUE PROVOCAN EN MAYOR PROPORCIÓN, MOLESTIAS DEL TIPO DE NAUSEAS Y VOMITOS. (En tanto por ciento.)

Huevos crudos	6,54
Sangre frita	4
Quesos fermentados	3,27
Cebolla cruda	2,72
Anis	2,54
Nata	2,36
Sardinas a la plancha	2,18
Ostras	2,18
Requesón	2
Hígado frito	2
Rábanos	2

TABLA V

ALIMENTOS QUE PROVOCAN EN MAYOR PROPORCIÓN, FLATULENCIA. (En tanto por ciento.)

Judías secas cocidas	32,36
Repollo	12,76
Coliflor	12,36
Lentejas cocidas	5,18
Sandía	3,63
"Pote gallego"	3,09
Castañas cocidas	2,18
Sidra y champán	2
Patatas guisadas	1,63
Patatas cocidas	1,63

TABLA VI

ALIMENTOS QUE PROVOCAN EN MAYOR PROPORCIÓN, DIGESTIONES PESADAS. (En tanto por ciento.)

"Callos"	17,09
"Cocido"	16,36
Costillas y lomo de cerdo	11,09
Turrón	10,90
Calamares en su tinta	10,18
Gachas	9,45
Empanadas y empanadillas	8,90
Judías secas cocidas	8,54
Pote gallego	8,54
Almendras	8

TABLA VII

ALIMENTOS QUE PROVOCAN EN MAYOR PROPORCIÓN, DIARREAS. (En tanto por ciento.)

Ciruelas	12,18
Higos y brévas	4
Mermelada	3,09
Pepino crudo	2,72
Melón	2,72
Sandía	2,36
Cerezas	2,36
Uvas	1,81
Chocolate con leche	1,81
Chocolate crudo	1,63

TABLA VIII

ALIMENTOS CUYA INGESTION PRODUCE OSCURECIMIENTO O ACLARAMIENTO DE LAS HECES. (En tanto por ciento.)

Sangre frita	3,81
Calamares en su tinta	2,18
Espinacas	1,81
Zumo de uvas	1,45
Pasas	1,27
Uvas	1,09
Morcilla	0,90
Chocolate crudo	0,90
Vino de Rioja	0,90
Chocolate hecho con leche	0,90

TABLA IX

ALIMENTOS CUYA INGESTION PRODUCE MOLESTIAS DIGESTIVAS POCO PRECISAS. (En tanto por ciento.)

Sangre frita	9,63
Arreglos y sofritos	7,45
"Callos"	7,27
Gazpacho	6,18
Escabeche	5,81
Morcilla	5,45
Huevos crudos	5,45
Licores diversos	5,27
Pote gallego	5,09
Gachas	5,09

TABLA X

ALIMENTOS CUYA INGESTION PRODUCE MAYOR NUMERO DE MOLESTIAS DIGESTIVAS EN TOTAL

Sólo sientan bien al 37,63 % las sardinas en conserva.	
— 50,55 % la cebolla cruda.	
— 54,55 % el pepino crudo.	
— 55,28 % las morcillas.	
— 57,46 % los "callos".	
— 60,91 % la sangre frita.	
— 63,46 % los arreglos y sofritos.	
— 64,73 % el escabeche.	
— 66,91 % los pepinillos en vinagre.	
— 67,64 % el gazpacho.	
— 69,10 % el tomate frito.	
— 70 % el repollo.	
— 70,67 % el "cocido".	

TABLA XI

ALIMENTOS Y "PLATOS" MEJOR TOLERADOS. (En tanto por ciento.)

A) Cereales y sus derivados:

Pastas de sopa	98,28
Salsa blanca	97,37
Besamel	94,55
Arroz blanco	94

B) Verduras y hortalizas:

Espárragos	95,64
Ensalada	95,19
Patata cocida	95,10
Patatas fritas a la inglesa	94,55
Judías verdes	93,38
Espinacas cocidas	92,91

C) Mariscos:

Cigalas	97,82
Gambas cocidas	96,91
Gambas a la plancha	96,55
Langostinos y langosta	95,10
Percebes	94,73

D) Pescados:

Lenguado	98,37
Merluza y pescadilla frita	98,37
Merluza y pescadilla al horno	98,37
Merluza y pescadilla cocida	98,19
Peces de río fritos	95,82
Salmonete frito	95,64

E) Carnes, despojos y derivados:

Jamón de York	98,91
Carne de ternera frita	98,73
Carne de ternera asada	97,64
Pollo, gallina y pavo al horno	97,46
Jamón crudo	97,28
Carne de ternera empanada	97,10

F) Huevos:

Tortilla francesa	97,46
Huevos pasados por agua	94
Huevos fritos	85,82

G) Leche y sus derivados:

Café con leche	95,28
Queso de Burgos	94,37
Queso de bola	93,82
Leche	93,64
Queso manchego	93,10
Mantequilla	91,73
Requesón	91,37

H) Bebidas alcohólicas y nervinos:

Té	98,19
Café	93,10
Vinos dulces	90,37
Cerveza	89,82
Vinos Rioja	89,28
Vinos Jerez	88,73

I) "PLATOS":

Pastel de merluza	97,64
Aves en pepitoria	95,46
Tortilla española	93,82
Croquetas	93,46
Carne de buey guisada	93,46
Sesos huecos	93,46
Arroz abanda	92,91
Huevos al plato*	92,19
Estofado	92,37

SUMMARY

The percentage of digestive disturbances and of tolerance to different kinds of food is tabulated; 550 normal young people were inquired. "Digestibility" of the different kinds of food is thoroughly analysed, the above data being taking into account.

ZUSAMMENFASSUNG

Bei 550 jungen, normalen Menschen wurde die gute oder schlechte Verträglichkeit von

einer Reihe Speisen festgestellt und der Prozentsatz der Verdauungsbeschwerden oder guten Toleranz in Form von Tabellen festgehalten. Auf diese Art und Weise beurteilte man weitgehendst die "Verdaulichkeit" der Nahrungsmittel.

RÉSUMÉ

On montre, au moyen d'un tableau, le pourcentage de troubles digestifs ou bonne tolérance aux aliments, chez 550 jeunes individus normaux, chez qui on fit cette enquête. Avec ces données on juge largement de la "digestibilité" des aliments.

PURPURA AGUDA BRUCELOSICA

J. M. MARTÍNEZ PEÑUELA

Jefe del Laboratorio del Hospital Provincial.

Pamplona.

M. MACARRO

Médico interno.

Las manifestaciones hemorrágicas en el curso de la brucelosis son frecuentes. Sin embargo, las características del caso que estudiamos justifican su consideración.

Según SIGNORELLI, las diátesis hemorrágicas melitocócicas se dividen en precoces y tardías, únicas o repetidas. Ultimamente INTROZZI, BASSERA PIANTONI y otros autores insisten en la necesidad de distinguir aquellos casos en que la hemorragia es difusa, de otros en los que se presenta en forma circunscrita.

Nuestro caso es una forma precoz, repetida y difusa, acumulando todas las dificultades de diagnóstico que se han enumerado para estos enfermos. De todas las hemorragias de origen brucelósico vistas en este hospital en estos últimos años, ha sido la de nuestro enfermo la más grave.

Nemesio Salinas, de treinta y dos años, natural de Yesa, de profesión peón. Ingresa el 8 de marzo de 1950.

Hace tres días que al levantarse sangraba por el centro y la parte superior de la lengua. Al día siguiente sangra por la nariz. Esta epistaxis es tan intensa que motiva su traslado al hospital.

En el interrogatorio no se encuentra más que un mareo, que le da el mismo día de su ingreso, y que ha notado que orina de color rojo.

En los antecedentes personales hay epistaxis, de menor intensidad que la actual.

Los padres viven sanos. Han sido siete hermanos. Uno ha tenido pleuresia purulenta. Otro murió de pequeño.

En el Servicio del Dr. AZNÁREZ le cauterizan dos arteriolas del tabique. A continuación ingresa en nuestro Servicio de Hematología.

Nos encontramos con un sujeto normotípico, con buen estado de nutrición, muy pálido, con abundantes petequias en la cara. En el ojo derecho hay una hemorragia subconjuntival (a las nueve), del tamaño de una cabeza de alfiler negro.

La rinofaringe está muy pálida, viéndose caer sangre de las fosas nasales. Ulceración en la bóveda palatina, de color rojo negruzco, aspecto necrótico y del tamaño de una lenteja. Otra úlcera de las mismas características se encuentra en el dorso de la lengua, en la línea media, a un par de traveses de dedo de la punta.

En el cuello se aprecian algunas petequias de muy pequeño tamaño. En los brazos y en las piernas la siembra petequial es intensa, sobre todo en las piernas.

La exploración del pulmón es negativa. La punta del corazón late en el quinto espacio intercostal de la línea medio clavicular, y a la auscultación se encuentra un apagamiento del primer tono. Pulso, 100 por minuto, rítmico, no celer. Tensión máxima, 12. Tensión mínima, 7.

La matidez hepática está algo aumentada. El bazo, ni se percute ni se palpa. Adenopatías en la ingle izquierda, del tamaño de alubias, no adheridas y rodaderas.

Signo de Rumpel-Leede, fuertemente positivo.

EVOLUCIÓN.

8 de marzo de 1950.—Un recuento de hematies da la cifra de 2.500.000. Se instituye un tratamiento con una transfusión de sangre total (300 c. c.), calcio, Cebión fuerte y Betabión fuerte por vía intravenosa. En el gráfico correspondiente se puede seguir el curso de la temperatura, así como los diversos recuentos.

Punción esternal, que da el siguiente resultado:

Serie blanca: Intensa eosinofilia.

Serie roja: Muy abundantes normoblastos. Se encuentra algún megaloblasto.

Serie trombocítica: Abundantes megacariocitos de núcleo linfoide y protoplasma finamente reticulado. No aparecen plaquetas. Con la técnica de Dreyfus se halla una proporción de 12.000 megacariocitos por cada millón de células nucleadas. Hay algunas plaquetas aisladas.

Serie reticular: Escasas células plasmáticas.

9 de marzo de 1950.—Ha sangrado durante toda la noche. Le han aparecido más petequias grandes y prominentes. En la cara superior de la lengua, en la línea media, existen dos úlceras sanguinolentas. En la orina hay 4,16 g. por litro de albúmina, con hematuria muy intensa.

Nueva transfusión de 300 c. c., y la misma medición que el día anterior.

10 de marzo de 1950.—Tiempo de protrombina, 50 por 100.

Tiempo de hemorragia, dos minutos.

Tiempo de coagulación, treinta minutos (en tubo).

Retracción coágulo a las veinticuatro horas, 3 centímetros cúbicos de suero sobre 5 c. c. de sangre.

Ácido úrico, 3,3 mg. por ciento.

Se administran 300 c. c. de sangre y se pone vitamina K.

12 de marzo.—Otorragia de mediana intensidad. Ulceraciones semejantes a las de la lengua en el conducto auditivo externo del lado derecho. Sigue sanguinolento, aunque su estado general es bastante bueno.

13 de marzo.—Transfusión de 300 c. c.

15 de marzo.—Deja de sangrar por la nariz. Siguen las gingivorragias. Un análisis de orina demuestra la persistencia de la hematuria. La albuminuria ha bajado a 0,42 g. por litro.

17 de marzo.—La lengua, que se había cubierto en el dorso por una costra roja, quebradiza y de un milímetro de espesor, se ha limpiado completamente, sin que queden rastros de las ulceraciones con que vino el enfermo.

Lo mismo ocurre en el paladar. Se queja de que se está quedando sordo. Las lesiones del conducto auditivo van regresando rápidamente. Ya no hay otorragia.

Transfusión de 300 c. c.

18 de marzo.—Tiempo de protrombina, 50 por 100.

Valor hematocrítico, 15 por 100.

En la orina sigue la albuminuria de 0,42 g. por litro y la hematuria.