

Yaoi registou, nas inoculações hipodérmicas, entre 4-5 dias, uma infiltração que cresce até 7-8 dias, volumosa, às vezes, como o punho de uma criança e intensamente vermelha; depois de uma semana começa a regredir, permanecendo, por um mês ou mais, um nódulo bem definido, reabsorvível sem deixar traços. Há febre, menos demorada que a do método cutâneo. Em indivíduos previamente vacinados, manifestam-se os fenômenos prováveis de imunidade. As reações vacinais, salienta Yaoi, serão tanto mais fortes quanto mais idoso for o vacinado, a idade ideal estando compreendida entre 6 meses e um ano.

Ao redor do ponto de penetração do vírus vacínico, quasi sempre, se produz uma zona de côr pàlida, observável, aliás, com qualquer dos métodos cutâneo, intra e subcutâneo. Roberts designa-a de halo: anel parcial ou completo, de cerca de 0.5 cc. à margem da área inoculada onde a superfície cutânea parece mais pàlida do que a normal.

A picada da agulha, na inoculação hipodérmica, pode ser a sede de uma cicatriz, o que se evitará usando sôbre o local, gaze embebida em alcool, logo depois de terminada a operação.

*Imunidade.*—Não há, ainda, observações seguras sôbre a persistência da imunidade, conseqüente ao método subcutâneo, na vacinação anti-variólica. Seria igual a ação imunizante não só neste método como no das escarificações epidérmicas. Pierce condena as inoculações hipodérmicas pela falta de uniformidade, mas Gallardo e Sanz afirmam que, mesmo negativas, elas conferem um certo grau de imunidade.

---

## EL ALIMENTO PURO

Por el Dr. CARLOS A. GRAU

*Director de la Oficina Química de la Dirección General de Higiene, La Plata,  
Rep. Argentina*

La propaganda pseudo-científica suele difundir conceptos interesados que, a veces, hasta son adoptados por estimables profesionales, quienes, quizás, por falta de tiempo para contralorearlos, los aceptan por haberles producido buena impresión. Tal es el caso de la expresión "alimento puro," nacida en Europa en ocasión del I Congreso de la Cruz Blanca reunido en Ginebra en 1908 y constituido por productores, industriales y comerciantes con algunos pocos hombres de ciencia, expresión que fué pronunciada por primera vez por su presidente, el abogado F. Dunant, pero para referirse al alimento "comercialmente puro."

La designación resultó feliz y la repitió muchas veces el entonces Ministro de Agricultura de Francia, M. Rouau. Desgraciadamente, pronto sirvió de bandera de una institución de carácter internacional que, más tarde, se descubrió era movida por fines exclusivamente comerciales, pues hacía propaganda aparentemente científica de los productos elaborados por los industriales asociados que abonaban determinada

cuota mensual para el mantenimiento de la campaña. Esta campaña interesada que se hizo en revistas científicas, en diarios y hasta por medio de conferencias dió rendimiento monetario a quienes la idearon y supieron desarrollarla con éxito, hasta que se descubrieron los móviles que la alentaban y, previas las aclaraciones correspondientes, ninguna revista seria, en adelante, habló más de "alimento puro."

A 30 años de distancia, de un tiempo a esta parte, se viene hablando en nuestro país, en discursos, conferencias y publicaciones, del "alimento puro," como si el concepto que encierra dicha expresión constituyera el ideal de la bromatología. De ahí que, cuando se trata de hacer oposición a la agregación artificial de sustancias destinadas a dar a los alimentos mejor aspecto o mayor conservación, no se encuentra argumento más contundente para esgrimir, que el concepto equivocado de "alimento puro," al que se atribuye una importancia que, como se verá, es infundada y errónea.

Analicemos la expresión. Exacta en su origen, pues se pronunció para distinguir el alimento de pureza normal o comercial, tal como debe exigirla el público consumidor y debe darla el comerciante honesto, resulta impropia y equivocada aplicada en la forma en que se suele emplear aquí, como si constituyera el principio básico de la trofología. *Puro* significa libre de impurezas o de materias extrañas. Un producto, sea natural o artificial, jamás es puro de origen; siempre contiene impurezas, cuya eliminación constituye, precisamente, lo que se llama purificación. Pero la eliminación de las impurezas naturales de los productos alimenticios, o sea su purificación, en la mayoría de los casos elimina principios de gran valor en la nutrición: albúminas, fosfátidos, vitaminas, sales, etc. Es así, por ejemplo, que nuestra sal de mesa, de gran blancura y no higroscópica, es de menor valor alimenticio que la sal impura, natural, que contiene apreciable cantidad de sales de magnesio que se eliminan por ser delicuescentes y que, sin embargo, son valiosas para el organismo; que nuestros aceites de mesa se refinan para hacerlos brillantes y de sabor suave y delicado, con lo que pierden todos sus elementos de importancia, vitaminas y fosfátidos y se hacen más fácilmente enranciables; las harinas muy blancas que preferimos, son menos nutritivas que las medianas oscuras; las cervezas y los zumos de frutas los filtramos demasiado para hacerlos brillantes y transparentes, restándoles componentes útiles; calentamos las mieles, pues preferimos las de aspecto límpido en vez de las granuladas que son superiores desde el punto de vista bromatológico; espumamos y desgrasamos el caldo haciéndolo de valor alimenticio, prácticamente nulo; y lo mismo podemos decir del arroz glacé que es menos nutritivo que el entero, etc.

Por otra parte, sabemos muy bien que los alimentos no se consumen tal cual nos son ofrecidos por la naturaleza y que necesitan cierta prepa-

ración, determinados tratamientos para que se conserven mejor y para que adquieran un aspecto más agradable o apetitoso, tratamientos que, por su parte, agregan también impurezas: tal es el caso de la "purificación" del agua de bebida, de la fabricación de jamones y quesos fundidos, del envasamiento de zumos de frutas, descorizados, etc. La Comisión permanente de contralor de rotulados que funciona en el Ministerio de Agricultura de la Nación, con buen criterio, ha resuelto prohibir el uso del calificativo "puro" en el rotulado de los productos alimenticios y bebidas y ha hecho bien, pues, en realidad, no existen en el comercio alimentos puros o impuros, sino, simplemente, productos aptos para el consumo o inaptos. Por lo demás, todas las reglamentaciones bromatológicas definen el producto apto para el consumo, pero no el "alimento puro."

*El alimento debe ser lo más natural y lo más nutritivo posible, aunque sea menos puro.* El esfuerzo de todos los bromatólogos y dietólogos debe dirigirse a procurar que el público consumidor pueda adquirir el producto de pureza comercial normal, el alimento honesto, el alimento leal, el alimento de buena fe, como diría el viejo Montaigne extendiendo a estos productos su concepto de lo que deben ser los libros, pero jamás el "alimento puro" que resulta menos nutritivo e impropio desde cualquiera que sea el punto de vista que se le considere: etimológico, trofológico, etc.

La inteligencia, decía Remy de Gourmont, es una enfermedad, como la perla de la ostra. Es posible que no sea más que una secreción del sistema nervioso, a veces límpida y refrescante como agua de vertiente y otras turbia y ponzoñosa como líquido de desagüe. Lo cierto es que, entre el hombre que piensa y el hombre que come, en realidad, sólo existen meras diferencias de carácter trófico o alimenticio, si admitimos que el conocimiento es hijo del hambre consciente, celular, y que, por lo tanto, en el fondo, es de origen físico-químico, o mejor aun, de origen microfísico, sin entrar a discriminar el libre arbitrio o el determinismo del electrón. Para Turró el conocimiento no nace de las primeras impresiones sensoriales o de la intuición, sino de la experiencia trófica que enseña a distinguir las substancias que el organismo necesita ingerir para conservar y desarrollar la vida, experiencia que primero es ciega o biológica, un simple reflejo hereditario, luego deviene fisiobiológica y termina en hecho cognitivo. La afirmación de la causalidad, de lo real externo, nace del organismo mismo, es decir, surge en el hombre que come y se desarrolla en el hombre que piensa. Don Quijote y Sancho van siempre juntos en esta vida. El estómago y el cerebro se necesitan, pues, uno al otro ya que el alimento es la base del pensamiento. Pero también aquí, el alimento puro resulta tan paradójico y ficticio como el pensamiento puro: sombra en la obscuridad, sonido en el vacío.