

tente y bien organizada.” Hoy día la mortalidad infantil en Buenos Aires es alrededor de 80 por mil, lo cual es apenas la mitad que en 1890. Ese resultado se atribuye a la excelente organización de la protección a la infancia en la ciudad, en la que entre otras sociedades, el Patronato de la Infancia, la Sociedad de Beneficencia, las Cantinas Maternales y el Club de Madres unen sus esfuerzos a los de la Asistencia Pública.

EL VALOR DE LA LECHE COMO ALIMENTO

En el artículo de Tobey, que aparece en otra parte de este número, se hace resaltar bien el valor de la leche como alimento, en particular para los niños. Un régimen adecuado debe contener una cantidad suficiente de los siguientes elementos: substancias histógenas y reconstituyentes, es decir, proteínas; ciertos principios minerales; substancias termógenas, es decir, grasa, almidón y azúcar; substancias inocuas que fomenten los procesos digestivos, y por fin, esos factores desconocidos que son precisos para la salud y el desarrollo: vitaminas. La leche, limpia y pura por supuesto, confórmase mejor que ningún otro alimento a esas estipulaciones, siendo capaz por sí sola de sustentar la vida y dar impulso al desarrollo. Además, es sabrosa y de aspecto agradable, en la misma forma y desde el mismo momento en que la produce la naturaleza.

Se ha dicho, y casi equivale a una perogrullada el repetirlo, que la leche de vaca sólo resulta un alimento perfecto cuando se dedica al fin para el cual la destinara la naturaleza, a saber: la nutrición del ternero, y claro está que no puede nunca suplantar a la de pecho cuando se trata de alimentar a una criatura en el primer año de su vida. En lo relativo a lactantes, su gran utilidad radica en los casos en que, por una razón u otra, no se cuenta con leche materna, viniendo entonces a ser casi el único sustituto posible. La situación varía en lo tocante a los niños de más edad. El valor de la leche de vaca para ellos podría ser defendido, tomando por base una sola de sus virtudes: su riqueza en calcio. La regla que recomienda la ingestión de un litro de leche por cada niño dista mucho de ser un mero precepto experimental o teórico, pues se funda en observaciones realizadas en los niños mismos.

Un notable ejemplo del valor alimenticio de la grasa láctea la ofreció recientemente Dinamarca, país ese donde aumentaron las afecciones oculares infantiles durante la Guerra Mundial, mientras los altos precios hacían exportar la mantequilla y los niños sólo recibían leche descremada. Al poner en efecto su bloqueo los alemanes en 1918, y aumentar *ipso facto* la cantidad de mantequilla, y de paso la vitamina lipófila A en el régimen, desaparecieron como por encanto la oftalmía y otros trastornos oculares que asediaban a los pequeños. La misma guerra puso también de manifiesto la propiedad de la leche

para acelerar la curación de las heridas, de modo que su empleo en la convalecencia está muy justificado por sus virtudes reconstituyentes.

Otra ventaja que posee, no siempre, pero sí a menudo la leche, es su relativa baratura, y un autor italiano ha calculado que por el mismo precio pueden comprarse de unas dos a cinco veces más calorías de leche que de carne, huevos o queso. No obstante, lo barato es frecuentemente enemigo de lo bueno, y tratándose de un alimento como la leche, dedicado principalmente a los niños, el comprador debe fijarse sobre todo, no en si es más o menos barato, sino en si es más o menos puro y bueno.

Tobey hace notar, y con razón, el poco consumo de leche en los países latinoamericanos. Los datos disponibles arrojan cifras no sólo muy inferiores al consumo ideal de un litro diario recomendado por higienistas y dietetistas, sino hasta al medio litro aproximado consumido en los Estados Unidos, pues en la Habana el consumo diario no pasa de 250 cc., en Quito de 220 cc., en Lima de 133 cc., y en Río de Janeiro de 83 cc. Pequeñas como son esas cantidades, conviene recordar que en algunas partes de Europa pasa algo parecido o aún peor, pues el consumo anual de leche sólo llega a 90 litros per capita en Inglaterra y a 15 en Italia. En bastantes sitios ese olvido en que se mantiene a la leche como alimento procede sin duda de no haberla a mano, y por otro lado, de no existir la seguridad de que es pura y limpia, mejor es no tomarla.

Una vez planteado el problema, su solución es muy clara. En ciertas poblaciones como Quito, lo han resuelto con el establecimiento de plantas de pasteurización; en otras, como Lima, empresas como las Lecherías Unidas enseñan el camino a seguir. En otras partes puede utilizarse el expediente de la leche seca o en polvo, pero cerciorándose de que el producto primitivo se conforma a las más altas pautas de frescura y pureza y de que la madre sabe prepararla. La transformación realizada en los últimos años, en lo relativo a calidad, queda indicada por el siguiente acontecimiento: Hace algunos años, en una clase de bacteriología de la Universidad de Columbia de Nueva York, un experimento puso de relieve que había muchas más bacterias en una muestra de leche que en una de líquido de albañal, o sea en números redondos, 48 y 12 millones, respectivamente. Eso, por supuesto, era en los días anteriores a la pasteurización, en leche probablemente sin enfriar en seguida de haber sido ordeñada y expuesta por algún tiempo a la contaminación por moscas y polvo. Medio ideal la leche para muchas bacterias, precisa todo género de precauciones para resguardarla, y en la mejor leche pasteurizada no se permite hoy día que el número de bacterias pase de 50,000 por cc.

Existe una relación bien definida entre el consumo de leche y la salud, y el desarrollo y la riqueza nacional. Una nación sólo puede ser sana y fuerte y próspera si lo son también sus futuros ciudadanos.

Indispensable la leche para los niños, todo gobernante sabio se esforzará por conseguírsela a un precio que puedan pagar los padres y de una calidad que puedan aprobar los higienistas.

OTRA ENFERMEDAD AMERICANA

Según anunciamos oportunamente, la Asociación Médica Americana en su última reunión celebrada hace poco en Minneapolis, premió con una medalla de oro al Dr. Edward Francis, del Servicio de Sanidad Pública de los Estados Unidos, por considerar que sus investigaciones de la tularemia constituían la labor médica más importante del año.

La tularemia—el nombre quizás sea nuevo para muchos lectores—es primordialmente una epizootia de los conejos silvestres, producida por el *Bacterium tularense*, la cual afecta el hígado y bazo en cuyas células evoca una desintegración traducida por un sinnúmero de manchillas blancas cuyo tamaño varía desde el de la punta al de la cabeza de un alfiler, que motean la superficie del órgano y producen la muerte. De 100 conejos silvestres puestos a la venta en la ciudad de Washington, el Dr. Francis encontró el hígado infectado por *B. tularense* en 1 por ciento. El hombre inféctase fácilmente al desollar conejos, penetrando el virus por alguna abrasión o herida cutánea en la mano, donde se forma una úlcera, y haciendo acto de presencia después por linfangitis en el codo o axila y fiebre que obliga a guardar cama por dos o tres semanas. Muchas veces no puede descubrirse la vía de entrada. Un ataque inmuniza. Las cocineras, cazadores, amas de casa, y vendedores, suelen infectarse de noviembre a enero, o sean los meses en que las leyes vigentes permiten cazar los conejos de rabo blanco. La tularemia puede ser transmitida también por picadas de ácaros y moscas y mordeduras de roedores y carnívoros. La enfermedad puede remedar otras dolencias, por ejemplo tifoidea, pero la historia de asociación con conejos y la seroaglutinación o aislamiento del *B. tularense* son terminantes.

La tularemia fué descubierta en 1910 por el Dr. G. W. McCoy, también del Servicio de Sanidad Pública de los Estados Unidos, en una ardilla del condado californiano de Tulare, del cual se deriva el nombre del bacilo. Desde entonces, ha ido avanzando insidiosamente hacia el este, como enfermedad de los conejos silvestres y del hombre, hasta que hoy día sólo resta una región indemne—Nueva Inglaterra—en los Estados Unidos. Puede apreciarse su relativa gravedad por el hecho de que, en la ciudad de Dayton, Ohio, se notificaron 49 casos en el espacio de 4 meses. En la misma población ha habido por lo menos 7 muertes debidas a la tularemia en el último decenio. Hasta la fecha, el único país extranjero en que se