

PAGINA PARA - MEDICA

PSICOLOGIA DEL ENFERMO

Escribe: Doctor MANUEL BARAHONA SUROL

La medicina no es solamente una profesión, es UN ARTE, como se ha dicho siempre, un arte de variedades y tonos infinitos, tanto como habitantes tiene la tierra. Nuestros maestros en las aulas universitarias nos han enseñado que: "Cada paciente hace su enfermedad a su manera, según su idiosincrasia, que no hay enfermedades, sino enfermos."

Analizando el estado psicológico de los enfermos en sus contactos con el médico, sacamos las siguientes conclusiones:

El niño tiene caprichos de los que se puede sacar partido. La movilidad de espíritu es una de sus características, es necesario saber comprenderlo para obtener lo que se desea.

El viejo, la persona de edad avanzada, es de una ideación lenta y tiene sus prejuicios, los cuales hay que tener en cuenta, por la razón y el respeto y la deferencia debidos a su edad, además de los cuidados que él exige.

Los prejuicios del anciano son: primeramente los de todo el mundo, los que se encuentran en todos los enfermos; y luego los prejuicios personales, resultado de la experiencia que el anciano cree haber adquirido de su persona y de su temperamento; esto es necesario tenerlo en consideración, y en todo caso, las disertaciones que ellos hacen regularmente, deben ser escuchadas si no con atención, a lo menos con los signos exteriores de interés.

Cada enfermo llega donde el médico, con una idea preconcebida, sobre las causas que han engendrado su mal. La mujer y sobre todo la mujer enferma, es más accesible al sentimiento y el hombre, al razonamiento. Hay que tomarlos, a la una y al otro, por sus puntos débiles, y ellos quedarán agradecidos de haber sido comprendidos. Aunque esto no quiere decir, que pueda el médico apartarse de sus deberes, y ni aun aparentar esa dejación. Es un juego peligroso para el médico, y sobre todo para el médico joven.

No dejan de encontrarse en el ejercicio de la profesión, a mujeres, y aun a niñas, con un temperamento exaltado, y que el deseo de hacerse notar, o de explotar una situación, se muestran coquetas y aun provocantes. Otras buscan a objetivar o plasmar un romance que ellas han soñado; y el médico se vuelve EL HEROE; es consultado por enfermedades imaginarias o simuladas, y si el médico se deja enredar, puede comprometerse.

se y arruinar su reputación y crédito.

Esto no quiere decir que yo vea sólo sentimientos interesados; y para dicha y recompensa del médico, en la clientela se encuentra el cariño y el agradecimiento.

El agradecimiento demostrado por un enfermo nos procura grandes alegrías, pero siempre consideramos más grande las que resultan de la conciencia del servicio rendido y del deber cumplido, siendo lo más grande y lo más seguro.

Este sentimiento nos da la fuerza para la lucha, y eleva nuestro espíritu, no importa cuáles sean las condiciones de la batalla; la ingratitud de las gentes, no nos la pueden quitar.

La ingratitud humana, la pintan bien negra, aunque la experiencia tenida hasta ahora, me hace creer que no es tanta como dicen. Ciertamente, se encuentran en el ejercicio de la profesión, muchos ingratos, es una constatación que debe hacerse, pero esto no debe conmovernos.

Ahora, trataremos de hacer una ligera clasificación de los ingratos que en el transcurso de una vida pueden encontrarse:

a) El ingrato por falta de educación, el palurdo nativo, que le falta la delicadeza necesaria para comprender la profesión, a la cual nos hemos dedicado, y estima compensar con los honorarios que él paga, los cuidados que recibe.

b) Hay también el ingrato por indiferencia, espíritu liviano y superficial, y se encuentra a veces en las clases altas de la sociedad humana, su pereza intelectual, su egoísmo, su amoralidad, le impiden comprender un sentimiento, que las convenciones no han puesto en evidencia, iba a decir "a la moda".

c) Hay el ingrato por avaricia, que sin serlo directamente, no expresa los sentimientos, por temor, de tener que pagar, de otra manera que con palabras, la dedicación que se le ha prodigado.

La ingratitud no disminuye más que a aquellos que la sufren, y mostrarse susceptible a este punto es llevar una vida de desilusión y pena; seamos recompensados por el bien que hagamos, y cuando encontremos la ingratitud, recordemos las palabras de SENECA, a uno de sus amigos que la sufría: "¿Se queja de haber encontrado un ingrato? Si es el primero, debe agradecerlo a su suerte, o su prudencia."

Puntarenas, Octubre 1955.

VIALIN*

Alivia la depresión sin producir excitación

TALLERES OPTICOS
C. REICHERT
VIENA - AUSTRIA

con la su inigualable luminosidad desde hace 80 años al servicio de la humanidad.

Representante en Costa Rica:
GUIDO HERZOG
SAN JOSE
Teléfono 6368 -:- Apto. 205

Botica Universal

Lic. RICARDO ARIAS B.

200 varas al Oeste del Carmen -:- TELEFONO 2182

Especialidad en el DESPACHO DE RECETAS

DEPOSITO DE LA LECHE M. Y R.

DR. EDGAR CABEZAS S.
CIRUJANO DENTISTA

Eliminación total del dolor en preparaciones de cavidades por el moderno procedimiento CARBOTHERM

ATENCION ESPECIAL PARA NIÑOS - RAYOS X

Teléfonos: Clínica 113 - Habitación 259 - Apartado 38

100 vs. Sur de la Bomba de Gasolina Central -:- HEREDIA

DR. ALBERTO ORTIZ BOLAÑOS
CONSULTORIO PASEO COLON

FRENTE HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS

(Clínica doctor Aniceto Montero)

Atiende diariamente mañana y tarde.—Tel. 4381—Apto. 2604

BOTICA
Mariano Jiménez
(AVENIDA CENTRAL)

BOTICA
Eliás Jiménez
(LA DOLOROSA)

Dos empresas gemelas que se afanan de merecer la confianza de su clientela desde hace más de 50 años.

GASTROTECNIA

COCCION EN EL AGUA.— Hacer cocer un alimento en el agua es modificar su textura física y su composición química sumergiéndolos en agua cuya temperatura ha sido previamente elevada, o lo será después, alrededor de 100°, que es la temperatura de ebullición del agua, a la presión barométrica media. Esta definición misma implica la existencia de dos técnicas diferentes:

1º—Sumergir un alimento en agua fría, elevar la temperatura del agua hasta la ebullición y mantener la ebullición hasta el grado de cocción deseado;

2º—Meter los alimentos en agua hirviendo y mantenerlos en ella hasta el grado de cocción deseado.

Los resultados de estas dos técnicas diferentes son también muy diferentes. Se los puede juzgar haciendo el muy simple experimento siguiente:

1º—Poner, en un vaso con agua fría, pequeños trozos de carne cruda. Después de un cuarto de hora, el agua que está en contacto con la carne se hace rosada. Ha habido una diálisis de materias colorantes al través de la superficie de los trozos de carne.

2º—Remojar trozos de carne de análogo tamaño en agua hirviendo durante diez segundos. Sacar la carne del agua caliente y refrescarla con agua fría.

Si se abre uno de los trozos de carne en dos, presenta en el interior los tejidos completamente rojos, mientras que la superficie es grisácea a consecuencia de la coagulación.

Si sumerge en un vaso de agua fría esos trozos grisáceos, después de un cuarto de hora, el agua que está en contacto con la carne no se pone roja. No se hace, pues, durante ese tiempo, diálisis de materias colorantes al través de la superficie coagulada de los trozos de carne. La coagulación de la superficie protídica la ha transformado en una película poco o nada dializante.

De estos dos experimentos, se pueden deducir dos métodos de cocción en agua. Es necesario emplear uno u otro según el resultado que se desee obtener.—Tomemos el caso de la cocción de un trozo de carne de res.

Si se desea tener una carne cocida y un líquido olorizado con los principios abandonados por la carne, hay que:

1º—Poner el trozo de carne en agua salada fría, en una cacerola;

2º—Llevar ésta al fuego;

3º—Elevar muy lentamente la temperatura.

Durante todo el tiempo que el líquido esté entre 15° y 66°, se producirán los fenómenos de diálisis. La carne abandonará hemoglobina, sales minerales, en particular fosfatos. Cuanto más largo sea el tiempo de diálisis, más abundantes serán los principios rápidos y nutritivos abandonados por la carne.

Después la temperatura pasará de 66°. La superficie de la carne se coagulará.

Hacia los 100°, las sustancias abandonadas en el agua por la carne sufrirán parcialmente una coagulación. Una espuma grisácea, inestética, flotará en la superficie. Es la espuma que el cocinero quita. Si no lo hiciera, esta espuma batida por la ebullición, se difundiría en el líquido y le daría un aspecto turbio. Bajo el efecto de la cocción prolongada, los protidos se peptonizan. Esta peptonización recae sobre todo en el tejido conjuntivo que une las fibras musculares. Libera las fibras que apareciendo en hacillos, se separan fácilmente una de otras.

Así, se obtiene una carne que se llama carne del cocido y un líquido llamado caldo de puchero o de cocina. Ha sido salado al 8 por 1.000 aproximadamente. Contiene las proteosas y las peptonas provenientes de la hidrólisis de la carne. Contiene también los productos extractivos que han abandonado la carne por diálisis y a consecuencia de

la digestión. Este caldo ha sido, además, olorizado siguiendo una vieja costumbre gastronómica, por la adición de legumbres en el agua, después de la primera despumación. Esas legumbres son zanahorias, nabos, puerros y a veces col y aplo.

La adición de cloruro de sodio al caldo es una práctica que lo hace sávido. Además, las globulinas que vienen de la sangre son solubles en agua salada, mientras que son insolubles en el agua no salada. Si no se sala el agua, permanecen en suspensión en el caldo y lo enturbian.

Si se desea tener una carne cocida a buen punto, que conserve el máximo de sus principios sápidos y nutritivos, hay que sumergirla de golpe en agua salada hirviendo y dejarla cocer durante el tiempo requerido.

Durante ese tiempo, al través de la superficie compuesta de protidos coagulados, la diálisis es casi inexistente. La carne conserva pues, en sí, el máximo de sus principios.

Se ha notado que, para cocer, en estado sangrante, un trozo de carne tierna, que pese aproximadamente un kilogramo y cortado en forma cúbica, basta hacerlo permanecer en agua hirviendo durante un tiempo que se calcula de 15 minutos para 500 gramos de carne.

La carne retirada del agua después de ese tiempo de cocción presenta, al cortarla con cuchillo, una superficie roja, sangrante, tal como si fuera una carne bien preparada en el horno o en el asador.

La carne así preparada se llama: medio cruda o "a la ficelle".

De la cocción en agua de los protidos, es difícil deducir la cocción en el agua de todos los alimentos. Sin embargo, razonando por analogía, se puede establecer en principio que vale más:

1º—Partir del agua fría, cuando se quiera obtener un caldo de olor apetitoso;

2º—Partir del agua hirviendo, cuando se quiera conservar en el alimento el máximo de sus productos sápidos.

Al agua salada de cocción se puede, en ciertos casos, añadir las sustancias que desempeñan cierto papel por su reacción química, o por los olores que comunican al alimento que se va a cocinar.

En este principio se basa el caldo-salsa para la cocción del pescado.

Los tejidos del pescado, en su mayor parte, son bastante friables. Para que no se desahagan durante la cocción en el agua, hay que endurecerlos, fijarlos rápidamente desde el comienzo de la cocción.

Por eso, es necesario ponerlo en agua salada hirviendo acidificada de antemano, para precipitar los protidos al mismo tiempo que se los coagula. De ahí la práctica del empleo de una mezcla ya sea de vino blanco y agua a partes iguales, o simplemente de agua y vinagre.

Se hace hervir de antemano este caldo-salsa ácido después de haberle añadido diversos olores: tomillo, laurel, cebolla, ajo, zanahorias, hinojo, culantro, albahaca, romero, etc.

Todos estos olores impregnarán en seguida la carne del pescado, durante su cocción.

Hay la costumbre de hacer cocer ciertos pescados en vino rojo aromatizado. Se somete a este tratamiento sobre todo el pescado de agua dulce. Así se prepara la anguilla, la carpa, la tenca. El vino rojo de cocción, muy poco abundante, es en seguida espesado por la adición de un poco de manteca mezclada con harina. Los platos así preparados toman el nombre de *marinescas*, "meurtes", etc. según las regiones de las cuales son originarios.

"ENCYCLOPEDIAR DE L'ALIMENTATION". — Lassabliere. Lesné. — Tanón.

DR. ONOFRE VILLALOBOS SOTO
MEDICO CIRUJANO

PARA SERVIR A USTED

CONSULTORIO: FRENTE AL SANTUARIO DE ESQUIPULAS

— A LA JUELA —

CLINICA MATER

Ofrece los cuidados del PRE-NATAL y la ATENCION AL PARTO EN CONDICIONES VENTAJOSAS.

Consulta diaria en la propia Clínica.

Médicos Directores: Dres. TERAN VALS - URPI RODRIGUEZ

TELEFONOS 1734 -:- 1558

ESPECIALIDADES FARMACÉUTICAS

- CARLO ERBA
- BRUSCHETTINI
- ZAMBELETTI

Muestras y literatura a la orden de los señores médicos en:

ITALFA S. R. LIMITADA

Apartado 324 -:- Teléfono J-5724

SAN JOSE **RAMIRO SOLANO M.**
Gerente

Productos

STRASENBURGH

VITARINE

ROBAPHARM

REAUBOURG

COLLIERE

INTERNATIONAL COMMERCIAL Co., LTD.

Apartado 681 -:- San José -:- Tel. 5836

DR. VICTOR H. MOLINA V.
Medicina -:- Cirugía

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Consultas: 7 a 12 a. m. -:- 1 a + p. m.

Domingos de 8 a 10 a. m.

TELEFONO 206

— A LA JUELA —