

O melhor processo de usar

o OLEO DE FIGADO DE BACALHAU

137/3 ENC .

3

Candido Augusto Jacintho

1325

O melhor processo de usar
o Oleo de Fígado de Bacalhau

DISSERTAÇÃO INAUGURAL

APRESENTADA Á

ESCOLA MEDICO-CIRURGICA DO PORTO



PORTO

Typographia do PORTO MEDICO

Praça da Batalha, 12-A

1908

137/3 ENC.

ESCOLA MEDICO-CIRURGICA DO PORTO

DIRECTOR

ANTONIO JOAQUIM DE MORAES CALDAS

SECRETARIO

THIAGO AUGUSTO D'ALMEIDA

Lentes Cathedaticos

- 1.ª Cadeira—Anatomia descriptiva geral Luiz de Freitas Viegas.
- 2.ª Cadeira—Physiologia Antonio Placido da Costa.
- 3.ª Cadeira—Historia natural dos medicamentos e materia medica Thiago Augusto d'Almeida.
- 4.ª Cadeira—Pathologia externa e therapeutica externa Carlos Alberto de Lima.
- 5.ª Cadeira—Medicina operatoria Antonio Joaquim de Souza Junior.
- 6.ª Cadeira—Partos, doenças das mulheres de parto e dos recém-nascidos Candido Augusto Corrêa de Pinho.
- 7.ª Cadeira—Pathologia interna e therapeutica interna José Dias d'Almeida Junior.
- 8.ª Cadeira—Clinica medica Vaga.
- 9.ª Cadeira—Clinica cirurgica Roberto Bellarmino do Rosario Frias.
- 10.ª Cadeira—Anatomia pathologica Augusto Henrique d'Almeida Brandão.
- 11.ª Cadeira—Medicina legal Maximiano Augusto d'Oliveira Lemos
- 12.ª Cadeira—Pathologia geral, semiologia e historia medica Alberto Pereira Pinto d'Aguiar.
- 13.ª Cadeira—Hygiene João Lopes da Silva Martins Junior.
- 14.ª Cadeira—Histologia e physiologia geral José Alfredo Mendes de Magalhães.
- 15.ª Cadeira—Anatomia topographica Joaquim Alberto Pires de Lima.

Lentes jubilados

- | | |
|----------------------------|---|
| Secção medica | { José d'Andrade Gramaxo.
Illidio Ayres Pereira do Valle.
Antonio d'Azevedo Maia. |
| Secção cirurgica | { Pedro Augusto Dias.
Agostinho Antonio do Souto.
Antonio Joaquim de Moraes Caldas. |

Lentes substitutos

- | | |
|----------------------------|--|
| Secção medica | } Vaga. |
| | } Vaga. |
| Secção cirurgica | } João Monteiro de Meyra.
José d'Oliveira Lima. |

Lente demonstrador

- Secção cirurgica Alvaro Teixeira Bastos.

A Escola não responde pelas doutrinas expendidas na dissertação e enunciadas nas proposições.

(Regulamento da Escola, de 23 d'abril de 1840, artigo 155.º)

A Minha Mãe

А Мен Рае

A meus tios

A meu tio

P. Manoel

A minha tia

Emilia

A meus primos

A minha irmã

Maria

A meu irmão

Albano

À Ex.^{ma} Senhora

D. Maria B. Gonsalves

e sua Ex.^{ma} familia

Ao meu condiscipulo e particular amigo

Arthur Barrote

A meus primos

José Joaquim Fontes

e sua Ex.^{ma} esposa

Maria da Conceição Fontes

Ao III.mo e Ex.mo

Mons. Dr. Jeronymo Amaral

Aos meus bons amigos

P. Damião Martins

P. Gomes Pereira

P. Domingos da Silva Pereira

P. Domingos dos Reis Lima

A meu primo

P. Domingos José Fontes

*Aos meus professores
do Collegio de N.^a S.^a do Rosario de Villa Real*

(1892-1899)

*Aos meus contemporaneos
d'aquelle Collegio*

A todos os meus amigos

Ao meu saudoso amigo

João da Silva Pereira

A Republica do...

Aos meus contemporaneos

Aos meus condiscipulos

*A meu querido prof.
e presidente de these*

Thiago Augusto d'Almeida

PROLOGO

Depois de longos e laboriosos estudos para aprendizagem do sacerdocio medico, como derradeira prova d'esse calvario d'amarguras, que para nós tem sido a vida d'estudante, ao termos d'apresentar a nossa dissertação inaugural, ficamos longo tempo hesitantes no assumpto. Sorria-nos a demographia de Villa Real, mas faltava-nos saude e coragem para tal sacrificio, quem sabe se inutil! Escolhemos para materia da nossa these O MELHOR PROCESSO DE USAR O OLEO DE FIGADO DE BACALHAU. Todos os dias na clinica, por modesta que seja, se nos apresenta esta difficuldade therapeutica: fazer tomar o oleo a doentes a quem repugna.

Este não o conserva por intolerancia do estamago; esse vomita-o, porque d'ante mão ia preparado pela suggestão d'um outro que já o tomou; aquelle mostra reluctancia ás propriedades organolepticas do precioso alimento-medicamento. Tudo são obices a remover.

Este despretençioso trabalho, fruto d'estes meses de convalescença, elaborado por vezes em horas negras de pessimismo, lutando com a duvida e chegando ao des-animo, talvez d'isso se resinta, mas ao faze-lo, serviu-nos ora de esquecimento, ora de balsamo, por nos lembrar que o obscuro obreiro tambem concorre com a sua parte para minorar o mal alheio. Ao menos sejamos uteis aos outros.

Tal qual é, apresentamo-lo á justiça dos que nos hãode julgar.

Porto, 23-9-1908.

HISTORIA

Ha dois seculos que é conhecido o oleo de figado de bacalhau. Os pescadores da Islandia e Terra-Nova, ao estriparem os peixes para os conservar, iam pondo de parte os figados que deitavam a uma grande barrica. O oleo dentro em pouco sobrenadava, e, como em certas condições o appetite vale mais que o melhor cozinheiro, os pescadores bebiam o oleo para satisfazer a fome.

Não lhes passou despercebido o bom effeito do oleo.

A fama d'este bom effeito espalhou-se entre as populações dos pescadores. E quando uma creança andava definhada, magra, escrofulosa, davam-lhe o oleo de figado de bacalhau.

Todo o individuo de compleição fraca tomava o oleo.

Este costume permaneceu durante muito tempo entre as familias pescadoras, até que foi generalisado e introduzido na Europa.

Natureza e variedades d'oleo de figado de bacalhau

O oleo de figado de bacalhau é o extracto do figado de diversos peixes da tribu dos Gadoides, ordem dos Malacopterigios e sobre tudo dos *Gadus Morrhua*.

No commercio apparecem tres variedades d'oleo: amarella côr d'ouro, branca e escura.

O oleo de côr escura, que provem da decomposição mais ou menos adiantada dos figados, tem um sabôr acre, repugnante e nauseabundo, uma consistencia espessa, lembrando a do alcatrão. Este oleo obtem-se pela ebulição na agua e expressão consecutiva dos figados alterados; quanto maior fôr a putrefacção tanto mais escuro é o oleo. As suas qualidades são inferiores ás de qualquer outro oleo de bacalhau.

Ha quem o utilise como medicamento, mas só para individuos que possuam um bom estomago.

Existe outro oleo escuro, mas esse provem da alteração á luz e oxydações do oleo de bôa qualidade.

Estas duas especies de oleo escuro são empregadas

dos na industria, que os destina quer á lubrificação de machinas, quer ao curtimento de couros. Para este fim nenhuma precaução é preciso ter, que o proteja contra qualquer alteração. Sabe-se que o oleo de figado de bacalhau rança depressa; é portanto necessario não o deixar estar em contacto com o ar, porque se produzem oxydações acres e indigestas. Devem-se seccar bem as garrafas.

O oleo amarello côr d'ouro obtem-se pela fusão dos figados frescos a uma temperatura inferior a 100°.

É transparente, d'um sabôr doce, ligeiramente acido, tendo um cheiro que faz lembrar o do peixe fresco.

O oleo branco apresenta duas especies diferentes: uma é a do oleo de figado de bacalhau virgem, limpo, transparente, sem côr, com reflexos esverdidos.

É fabricado com os figados brancos frescos e escolhidos cuidadosamente. É o oleo mais caro. A outra especie d'oleo de figado de bacalhau branco é purificada pelo vapor. Não tem reflexos esverdidos. A sua qualidade é inferior á precedente. A purificação pelo vapor faz-lhe perder o mau cheiro, é verdade, mas priva-o ao mesmo tempo dos principios activos que fazem a sua superioridade. Esta especie d'oleo é ordinariamente destinada a ser misturada com o oleo de coloração escura para lhe dar uma côr mais clara. Esta manipulação é legal, entretanto não é de boa consciencia tal mistura.

COMPOSIÇÃO

O oleo de fígado de bacalhau contém: oleína, margarina, chloro, bromo, iodo, enxofre e phosphoro, ácidos livres (butyrico, oleico, acético, estearico, palmitico) e alcaloides.

D'estes conhecem-se seis: a butylamina, a oxylamina, a amylamina, a dihydrolutidina, a asellina, a morruína. Só a amylamina produz, em dose fraca, augmento de secreção urinaria. A morruína, que é diuretica e diaphoretica, augmenta o appetite e estimula a nutrição e a desassimillação. Todos os outros não nos parecem ter utilidade conhecida.

Maneira pratica de reconhecer a pureza
do oleo de figado de bacalhau

O oleo de figado de bacalhau distingue-se dos oleos vegetaes pelos seguintes caracteres: a sua densidade (0,928 a 0,932) é superior á dos oleos vegetaes (0,915); não coagula a-15°, enquanto que os oleos vegetaes coagulam acima de 0°; se se ajuntar uma gotta d'acido sulfurico a algumas gottas d'oleo espalhado sobre uma lamina de porcellana, determina-se a apparição d'uma côr violeta que passa em seguida a carmezim. Tem uma reacção ligeiramente acida.

Necessidade de tomar o oleo de figado de bacalhau

O oleo de figado de bacalhau é universalmente conhecido. Porque não é elle mais applicado?

Parece-nos que a culpa é nossa principalmente. Ha muito quem não goste de contrariar a vontade do doente; e, porque este lhe diz que o não supporta, abandona esta idéa sem tentar por qualquer processo vêr se elle o pôde tomar. Outras vezes, porque entende que é preciso poupar o estomago do doente, se elle é um tuberculoso.

São raros os tuberculosos que não podem tomar o oleo de figado de bacalhau. Ha auctores que calculam em 5 o/o o numero de tuberculosos que o não podem tomar. É claro que em certas condições é preciso pô-lo de parte; mas sem reconhecer a impossibilidade de o ministrar e sem o tentar ensaiar dois ou tres annos, nunca se deve abandonar.

Tomar o óleo de fígado de bacalhau é uma operação, um trabalho, que é regido por certas regras. Os doentes sem o auxilio do medico não o sabem tomar.

É preciso saber-se que o organismo necessita d'uma trenagem de um, dois ou tres annos; e indispensavel que elle aprenda a digeri-lo. Todo o doente que necessita toma-lo, deve ter como lemma: coragem, paciencia e perseverança.

O óleo de fígado de bacalhau como alimento

É alimento. O óleo de fígado de bacalhau é um corpo gordo contendo os principios activos do fígado. Oleo ou gordura liquida é a mesma coisa. Contem numerosos corpos organicos segregados pelo fígado. É o corpo gordo de mais facil digestão. É um corpo gordo natural, vivo ou tendo vivido e não soffrendo grande alteração na sua constituição desde o seu escorrimento para fóra do fígado. A medicação pelo óleo de fígado de bacalhau lembra a opotherapie, que consiste em ministrar aos doentes extractos de tecidos organicos. É com este fim que são utilizados os rins, as capsulas supra-renaes, o pancreas, o corpo thyroideo, as glandulas de pepsina, os ovarios, os testiculos, etc., para diversas affecções.

O óleo de fígado de bacalhau contem os principios do fígado, que para o tuberculoso principal-

mente e para todos os cansados do figado são d'uma grande utilidade.

Na tuberculose o figado é sempre cansado e muitas vezes doente. O figado do tuberculoso é cansado porque deve neutralizar e combater o veneno segregado pelo bacilo da tuberculose.

O figado do tuberculoso é cansado, porque a alimentação e super-alimentação exigem do figado um trabalho consideravel. O figado é a maior glandula do organismo. O trabalho por elle desenvolvido para assegurar a nutrição do organismo é enorme. O figado é o alambique onde vão ter todos os alimentos novos assimilaveis mas não vivos. Quando estes alimentos novos tem sido destillados no figado, são associados e formam a materia viva.

Ora, no tuberculoso, o oleo de figado de bacalhau, levando os principios do figado, supre o trabalho d'este e substitue o figado impotente e enfraquecido. É o corpo gordo que se digere mais facilmente.

É interessante ver dyspepticos (ob. VI) não podendo comer nada, e digerirem quantidades consideraveis de oleo de figado de bacalhau, 6 ou 8 colheres de sopa por dia. É que este oleo tem qualidades que o tornam de facil digestão.

Para ser digerido um oleo, ou qualquer gordura, deve ser emulsionado, isto é, reduzido a finas gottas.

Este resultado obtem-se graças a certas propriedades do oleo de que tratamos.

O oleo é liquido, espalha-se facilmente em camada delgada sobre a mucosa do estomago e intestinos. Esta disposição natural tem a propriedade de favorecer a digestão do oleo. Facilita a emulsão. Aquella disposição consegue-se por um effeito mechanico e physico. É o phenomeno que se passa quando deixamos cair uma gotta de azeite sobre uma folha de papel. Faz uma mancha que se espalha rapidamente. O oleo de figado de bacalhau é carregado de principios que devem ser fornecidos pelo organismo para o digerir e emulsionar. É por assim dizer digerido antes de ser ingerido.

Para ser digerido só tem a soffrer a emulsão. Ora, visto que o oleo tem a propriedade de se espalhar facilmente sobre a superficie dos intestinos e estomago, encontra-se em camada muito delgada, facil de seccionar e emulsionar pelos succos do organismo.

Está prompto a ser absorvido sem ter necessidade nenhuma do trabalho do organismo e simplesmente por causa das suas propriedades physicas e physiologicas.

Este oleo sendo um corpo vivo ou tendo vivido, justapõe-se muito facilmente aos elementos vivos do organismo, sem os lesar, sem os ferir.

O oleo de figado de bacalhau medicamento

Que o oleo de figado de bacalhau é um medicamento, provam-no os resultados. Uma colher de sopa d'este oleo por dia dá forças ao doente, restitue-lhe o appetite perdido, restabelece as funcções digestivas perturbadas, e cura a dyspepsia. No tuberculoso faz-lhe diminuir a expectoração. O oleo de figado de bacalhau actua pelos seus principios e pelos seus corpos gordos.

Os outros oleos adicionados de principios diversos não têm a mesma acção. Este oleo contem um pouco de iodo, mas em tão pouca quantidade que não é o iodo o seu principio activo.

O oleo ordinario iodado não substitue o oleo de figado de bacalhau. Nada o substitue emfim. O commercio fornece-nos ainda com pomposos reclames varios preparados, taes como : elixires, pilulas, emulsões,

que com vantagem, dizem elles, substituem o oleo de figado de bacalhau. É dever nosso, de todos os clinicos, prevenir os nossos doentes de que taes preparados são uma burla.

Na verdade o doente deixa-se suggestionar facilmente com o reclame que o commercio, impiedosamente, sem dignidade e sem honra, e só com a mira em fins lucrativos, lança á quarta pagina de um jornal barato.

Longe de nós querer excluir da therapeutica as emulsões. Ellas são muitas vezes uteis e teem as suas indicações, ainda que raras.

Ha necessidade, em casos especiaes, de recorrer ás emulsões, mas sómente quando o oleo não é tolerado, ou quando é preciso habituar o organismo a elle.

As emulsões d'oleo de figado de bacalhau são prejudiciaes, porque enganam os doentes, fazendo-os crêr que tomam muito oleo de figado de bacalhau, quando na realidade tomam apenas uma quantidade illusoria.

Mechanismo e funcionamento da digestão

O óleo de fígado de bacalhau é manipulado por certos operários antes de ser digerido e absorvido.

Esses operários são :

1.º Os fermentos alcalinos da saliva, o pâncreas, a bile, que servem para o emulsionar.

2.º As células epiteliaes do intestino encarregadas de receber as gotinhas d'óleo para as fazer passar ás vias de comunicação.

3.º Os pequenos vasos chyliferos, verdadeiras vias de comunicação, verdadeiros caminhos por onde devem passar as gotas d'óleo para chegar até ao sangue.

Estes vasos chyliferos são uma variedade de lymphaticos, que se reúnem para formar correntes cada vez mais grossas, da mesma forma que uma serie de nascentes se reúnem para formar regatos e rios.

Os lymphaticos levam as pequenas gottas até á corrente sanguinea.

Quem transporta as gottinhas d'oleo das cellulas epitheliaes aos lymphaticos são os capillares lymphaticos, verdadeiras vias de communicação. Porém se os primeiros operarios, os fermentos soluveis da saliva e do pancreas são inhabeis e não estão exercitados para emulsionar o oleo de figado de bacalhau, este trabalho não é perfeito. O oleo não pôde ser absorvido. Mas se os fermentos soluveis pancreaticos estão bem habitua-dos, bem exercitados, potentes para emulsionar o oleo, as gottas serão pequenissimas e passarão facilmente aos capillares lymphaticos, aos grandes lymphaticos, á corrente sanguinea. Se os operarios, cellulas epitheliaes do intestino, são inexperientes e estão deshabitua-dos, não podem effectuar o seu trabalho, porque se encontram em presença de gottas tão grandes que não podem passar. E, se algumas o conseguem fazer, são em pequeno numero e levam muito tempo.

Estas gottas ficam nos braços d'estes operarios, embaraçando-os, isto é, ficam no interior das cellulas epitheliaes, impossibilitando-as e tornando-as impotentes para absorver. Estas cellulas epitheliaes destinadas a absorver são paralygadas por excesso de trabalho.

O ultimo operario é o lymphatico capillar encarregado de transportar o producto, de o fazer caminhar nas vias de communicação. Se este operario é tambem

inhabil e está pouco adaptado ao trabalho de que está encarregado, não poderá tomar a gotta d'oleo para a fazer avançar nos lymphaticos mais largos.

Se a gotta d'oleo é grande, obstruirá este canal. O lymphatico capillar interromperá e arrolhará a via de comunicação e não avançará, ou avançará muito lentamente. Toda a absorpção será interrompida. Emquanto que se o operario é habil e está adaptado ao seu trabalho, se o orificio de comunicação é largo, bem aberto, se o canal que constitue o capillar lymphatico é facil de percorrer, se a gotta d'oleo é pequena, o operario, lymphatico capillar, comporta-a facilmente e impelle-a para os canaes mais largos. Esta gotta d'oleo avançará n'este canal, seguirá a corrente natural sem deter-se, sem obstruir, sem arrolhar a via de comunicação e irá juntar-se rapidamente á corrente sanguinea.

É preciso notar-se que nem todos os doentes podem digerir bem o oleo de figado de bacalhau. Para o digerir bem é preciso ter aprendido em creança ou na infancia. Toma-lo n'estas edades é preparar o systema lymphatico, para o receber, para o absorver e para o vehicular. É n'este tempo que o systema lymphatico se forma, augmenta e se adapta ás exigencias da nutrição. N'um tempo em que a nutrição é facil, em que as forças da natureza convergem para um fim, nutrir, digerir, absorver e alimentar-se, é digna de

menção a facilidade com que as creanças tomam o oleo. Recordo-me de ter companheiros, n'aquelles bons tempos do collegio, que bebiam o oleo de figado de bacalhau pela garrafa.

Logo que chegavam á mesa o seu primeiro cuidado era *beberem* o oleo. Quasi sempre esperavamos alguns minutos que os creados chegassem para nos servirem, e os meus queridos companheiros d'esses felizes annos mantinham-se impavidos e imperturbaveis como se acabassem de beber um copo de vinho, bebida que n'esses tempos era coisa rara no collegio.

Todas as creanças a partir dos quatro annos tomam bem o oleo de figado de bacalhau. Ha quem o ministre a creancinhas de dois annos. Entretanto n'esta idade é preciso dar-lhe pequena dose. Uma colher de café chega. Era necessario vigiar os seus effeitos, porque se o não supportam, occasiona perturbações e é urgente supprimi-lo.

Uma das condições indispensaveis para que uma creança o suporte bem é a boa disposição.

Todas as creanças sem excepção o devem tomar, mesmo as bem constituidas, pois todas teem necessidade de habituar os lymphaticos. De resto aprendem a digerir e absorver o oleo. Ás creancinhas de qualquer idade tambem se lhes póde dar o oleo como se vê da obs. II, com resultados maravilhosos.

Todos sem excepção de idade podem ser beneficiados por elle. Desenvolvem o aparelho digestivo para fazer boas e solidas digestões.

Alem d'isto o oleo de figado de bacalhau é um alimento de primeira qualidade, mais util, mais vantajoso e mais tonico, que todos os outros. As creanças que tomam o oleo estão promptas para a luta, se por qualquer motivo contrahirem a tuberculose. Assim armadas para a guerra repellirão o inimigo no primeiro ataque e, todas as vezes que elle appareça, será rechaçado.

Nas outras tudo muda. Não estão armadas para a luta, não se sabem defender. São assaltadas de improviso. Os operarios são inhabeis, as vias de comunicação não estão adaptadas ou são mesmo impraticaveis. É precisa uma trenagem para a luta, e a creança será potente e vigorosa. Para a luta ha necessidade de força e destreza. Os organismos que não sabem digerir o oleo de figado de bacalhau são invadidos; avassallados, paralysados sem poderem lutar, sem poderem utilizar-se dos meios de que podem dispôr. Mas não sirva isto de desanimo para aquelles que não tomaram o oleo de figado de bacalhau em creanças. Adultos e tendo contrahido a tuberculose podem exercitar-se e habituar-se a digeril-o, mesmo quando lutam contra o bacilo. Porém a trenagem aqui será muito mais longa e mais difficil.

Qualidade do oleo de figado de bacalhau

O oleo de figado de bacalhau deve ser de bôa qualidade. Quando rançoso, é indigesto como todos os oleos que rançam; tem um gosto insupportavel e o estomago manifesta logo intolerancia. Como vimos, pode offerecer tres variedades: amarella côm d'ouro, branca e escura. Devemos preferir e prescrever os dois primeiros e em primeiro logar o segundo, se é a especie de bôa qualidade. Mas n'esta prescripção ha a considerar:

- 1.º A dose de principio;
- 2.º O momento de o tomar;
- 3.º As difficuldades a vencer.

A dose louvavel é a dose tolerada. A dose de alimentação louvavel é a que pôde ser digerida e

absorvida. A dose de pão louvavel é a que fôr digerida. Para o oleo de figado de bacalhau a dose louvavel é a que fôr bem acceita e bem supportada pelo organismo; é a dose que fôr digerida e assimillada. A dose de principio é na verdade, a maior parte das vezes, uma colher de sopa todas as manhãs. É esta a dose geralmente acceita.

Uma colher de sopa d'oleo de figado de bacalhau por dia, quasi todos os doentes a podem tomar. Em todo o caso ha excepções, devidas á falta de habito e ao facto dos doentes não terem nenhuma aptidão para o digerir. É que estes individuos não o tomaram em creança, nem na adolescencia. Seus tecidos não são aptos para o deixarem passar, não o sabem assimillar.

É preciso que taes individuos principiem por uma colher de café d'oleo por dia. Não ha uma excepção. E se se encontra um individuo ou outro que affirma não poder tomar uma colher de café d'oleo de figado de bacalhau por dia, é preciso não o acreditar. Este doente engana-se e engana involuntariamente os que o rodeiam e muitas vezes tambem o seu medico. Uma colher de café d'oleo de figado de bacalhau representa tres ou quatro grammas. Ora, n'uma alimentação qualquer, mesmo n'aquella em que as gorduras são excluidas, entram sempre tres ou quatro grammas de corpos gordos, quer com a carne, quer com os legumes pre-

parados com azeite ou manteiga, quer ainda mesmo com o leite. Por consequencia, o doente que não póde digerir tres grammas d'oleo não póde comer nem beber leite. É preciso estarmos prevenidos para não nos deixarmos influenciar por taes affirmações. Porque ás vezes é uma donzella suggestionada para não aceitar o oleo de figado de bacalhau; esta donzella tem ouvido a uns: «O oleo de figado de bacalhau, que horror! eu não o posso vêr, só em me lembrar d'elle tenho nauseas.» Outros dizem-lhe: «O oleo de figado de bacalhau tira o appetite, deixa mau gosto na bocca e mau cheiro no nariz durante todo o dia.» O medico tem de reagir contra tudo isto, fazendo com que o seu doente faça uma trenagem e se habitue a tomar o oleo. O medico tem de se impôr á vontade do doente, tem de o vencer, convencendo-o. Á força de encorajarem o doente, elle suggestiona-se em sentido contrario. Longe de nós dizer que tomar o oleo de figado de bacalhau seja coisa agradavel e que a repugnancia em o tomar seja pura imaginação. Não. Tomar o oleo de figado de bacalhau é coisa desagradavel, mas lá diz o adagio: «quem se trata não se regala.» O facto é que, ainda que tomado com repugnancia e desgosto, digere-se bem. A lembrança de que é aquelle o meio de combater uma doença ou de nos preservar contra ella, é penhor sufficiente para tal repugnancia desaparecer. Vale bem o sacrificio.

Em que momento se deve tomar o oleo de figado de bacalhau? Qual o melhor processo?

A melhor occasião, o melhor momento de tomar o oleo de figado de bacalhau é de manhã antes de almoço (obs. pag. 93 e 94). Porem o gosto de cada individuo varia. Uns preferem toma-lo de manhã. Outros á noite antes de deitar. Outros emfim preferem toma-lo antes, depois ou durante as refeições. Vejamos todas as differentes variedades de processos.

O oleo de figado de bacalhau é tomado :

- 1.o De manhã antes de almoço;
- 2.o Antes de deitar;
- 3.o Ás refeições:
 - (a) Antes da refeição;
 - (b) Depois da refeição;
 - (c) Durante a refeição.

O óleo de fígado de bacalhau de manhã antes de almoçar

De manhã antes de almoço é este o processo de escolha. De manhã o organismo está em jejum, digere melhor. É o primeiro alimento que se encontra a braços com os succos digestivos.

O organismo está descansado e a digestão faz-se portanto melhor. O óleo de fígado de bacalhau encontra o caminho aberto. O corpo está refeito de forças e como todo o trabalho da digestão exige um esforço do organismo, este esforço faz-se mais facilmente de manhã. O corpo descansou, repousou durante a noite e de manhã está apto a trabalhar, a fazer digestões. O melhor processo de não sentir o gosto do óleo de fígado de bacalhau, isto é, o melhor processo de o tomar, é ingerir imediatamente leite e em seguida

tomar um almoço ligeiro. Ha certos doentes que tem regorgitações e eructações. Mas as regorgitações e eructações são semelhantes ás que se tem quando se come peixe fresco. Os doentes que não o tomam por este processo sentem regorgitações e eructações semelhantes ás do peixe podre. Porem ha doentes a quem o oleo de figado de bacalhau provoca nauseas. Se o doente é tuberculoso, é preciso dizer-lhe que este estado nauseoso é excellente para a doença. É um effeito contra-estimulante que actua sobre o pneumo-gastrico, isto é, sobre o nervo que innerva simultaneamente o estomago e os pulmões. Este effeito nauseoso contra-estimulante é procurado em certas occasiões, principalmente quando se dá a ipeca contra as hemoptyses. O estado nauseoso descongestiona o pulmão.

O oleo de figado de bacalhau antes de deitar

É ao deitar que muitos doentes preferem tomar o oleo. Estes doentes devem tomar em seguida um copo de leite quente, com ou sem assucar.

Ha quem junte ao leite agua de flôr de laranja. D'este modo o doente adormece depois de ter tomado o oleo. Durante o somno é digerido sem provocar nauseas. De manhã ao despertar tudo passou, já está digerido. Novas digestões se succedem. Novos alimentos são ingeridos e impedem toda a manifestação desagradavel do oleo.

O doente que toma o oleo de figado de bacalhau antes de adormecer, deve deitar-se sobre o lado direito. Porque o oleo, seguindo a lei da gravidade, escôa-se pelo pyloro, orificio de saida do estomago, que está

tambem collocado na parte inferior. Como a diffusão do oleo ao longo das paredes do estomago e intestino, em camada delgada e extensa, facilita a digestão do oleo, aquella posição favorece-a. De mais o oleo encontra-se n'uma parte do intestino, o duodeno, onde vem terminar os canaes procedentes do figado e que levam a bilis. Em virtude da sua diffusibilidade o oleo sobe nos canaes do figado, choledoco, hepatico e cystico, lubrifica-os e facilita o deslisamento dos calculos, quando existem. No tuberculoso obrigado a comer muita carne o figado é sempre congestionado, e tem sempre tendencia a produzir calculos.

O oleo de figado de bacalhau tomado às refeições

a) *Antes das refeições.*

Certos doentes preferem toma-lo antes das refeições porque passam melhor. Vae então o oleo misturado aos alimentos. O esforço solicitado para a sua digestão é um tanto maior.

Tomado immediatamente antes das refeições o oleo de figado de bacalhau não tira o appetite. Os alimentos que se succedem veem ajuntar-se e empregnar-se d'oleo. O oleo é digerido pouco a pouco. O seu contacto com a superficie intestinal é menos intima e prolonga-se muito mais. Com effeito, tomado em jejum e só, o oleo de figado de bacalhau tapeta o estomago e intestino d'uma delgada camada d'oleo, sendo o contacto mais intimo.

Em quanto que tomado com alimentos, mistura-se a elles e segue o seu destino. Caminha assim duas horas e mais sem ser absorvido.

b) *O oleo de fígado de bacalhau tomado depois das refeições.*

Para certos doentes, o oleo tomado antes das refeições impossibilita-os de tal forma que tem de o supprimir na refeição seguinte, em vista das nauseas e vomitos provocados. É um effeito puramente nervoso, um reflexo. A vontade poderia vence-lo, mas seria precisa uma educação bastante longa da vontade. Depois da refeição o oleo mistura-se aos alimentos, segue o seu destino na marcha ao longo do intestino. O oleo é digerido pouco a pouco. É absorvido lentamente ao longo de todo o apparatus digestivo. Certos organismos effectuam melhor este trabalho assim elaborado.

c) *O oleo de fígado de bacalhau tomado durante as refeições.*

Certos doentes não podem tomar o oleo nem antes nem depois das refeições. Antes das refeições, o cheiro e mau gosto do oleo impede-os de comer por causa de nauseas incessantes. Depois das refei-

ções, o cheiro e gosto do oleo fica-lhes na bocca, no nariz, provoca ainda nauseas e muitas vezes vomitos. Estes doentes encontram-se muito bem, tomando-o no meio das refeições.

O facto de comer de novo depois de tomar o oleo accelera o trabalho da digestão no sentido normal e regular. Porque é preciso notar que todos os signaes de nauseas e vomitos occasionados pela vista, cheiro e gosto do oleo são actos puramente nervosos, em que a imaginação e a vontade tem uma parte consideravel. A imaginação provoca o mau gosto; as nauseas só a vista as póde provocar. A imaginação augmenta o cheiro e gosto desagradaveis. Mas a vontade deve reagir para impedir as nauseas e os vomitos. O que faz o estudante de medicina para supportar os seus trabalhos de dissecção anatomica? Educa a sua vontade.

Bem sei que ha doentes difficeis de convencer. Dirigir uma suggestão, que trabalho! Vale mais ás vezes não a principiar.

Difficuldades a vencer

As difficuldades a vencer para acceitar o oleo de figado de bacalhau são de tres ordens :

- I. Causas psychicas ou moraes;
- II. Causas phycicas;
- III. Causas physiologicas.

I. *Difficuldades d'ordem psychica ou moral.*

As causas psychicas residem na predisposição do doente contra o oleo de figado de bacalhau. É um partido tomado inconscientemente. É uma educação erronea. O doente está armado com todas as ideias e argumentos em desfavor do oleo de figado de bacalhau, considerando-o como mau, desagradavel e inutil. O doente compraz-se n'estas ideias de tal forma enraizadas, que é difficil fazer-lhas perder.

É preciso fazer-lhe vêr os perigos d'uma tal disposição de espirito; tem de se recorrer á razão e bom senso do doente; fazendo-lhe vêr as consequencias nefastas, se recusa tomar o oleo de figado de bacalhau. Se o doente não quer comprehender, é fazer-lhe sentir que a morte pôde soffrer com o tratamento um atraso de muitos annos. Este estado mental pôde vencer-se. É uma representação mental, augmentada, amplificada, exaggerada pela auto-suggestão e pelas hetero-suggestões. Temos de fazer um trabalho inverso. Isto não é grande difficuldade. Com tempo e paciencia chega-se aonde se quer.

II. *Difficuldades d'ordem physica.*

O gosto e o cheiro do oleo de figado de bacalhau são uma difficuldade para certos doentes. Constituem uma difficuldade tão grande, que se não chega sempre a vencer. Eis alguns meios de o conseguir:

1.º Póde mascarar-se o cheiro e gosto do oleo de figado de bacalhau, associando-o á cerveja. Deita-se a quantidade d'oleo que se deseja n'um copo de cerveja, por cima desenvolve-se a espuma que não deixa vêr o oleo, e bebe-se rapidamente. O oleo, como mais leve, colloca-se entre a espuma e a cerveja. D'esta fórma nem ha cheiro nem se sente tanto o gosto,

porque se bebe simultaneamente e imediatamente a cerveja.

2.º Também se pôde fazer desaparecer o gosto, tomando em seguida uma pastilha de hortelã pimenta ou chocolate. Podemos além d'isso servir-nos de um quarto de laranja ou de limão, um pouco de sal, de pão ou de agua. Ainda podemos recorrer ao vinho do Porto ou a outro qualquer vinho, mesmo ao de consumo.

Bebe-se primeiro um gole de vinho, depois o oleo e em seguida vinho outra vez.

3.º Depois de ter tomado o oleo de figado de bacalhau pôde almoçar-se qualquer coisa ligeira, como: café com leite, chá com leite, pão, manteiga, chocolate, etc. O gosto e o sabôr do oleo desaparecem depressa. Este processo tem a vantagem de fazer digerir o oleo muito bem.

4.º Ha colheres especiaes para tomar o oleo. Estas colheres são alongadas umas, curvas outras, com uma tampa que obsta a que se veja o oleo levando-o á retro-bocca.

Algumas colheres tem duas divisões, n'uma deita-se o oleo e noutra qualquer bebida aromatica. Este processo tambem mascara muito o cheiro e sabor do oleo. A bebida vem em ultimo logar, deixando um gosto agradável.

5.º Pôde dar-se tambem a oleo em capsulas de

gelatina. Theoricamente o processo é bom, mas praticamente não. Porque a quantidade d'oleo assim ingerida é minima, alem d'isto ha necessidade da prévia digestão das capsulas, trabalho que despende uma certa quantidade de succos digestivos necessarios para a digestão do oleo.

6.º Póde beber-se o oleo por uma garrafa. É um excellente processo, facil, commodo e rapido mas que só póde ser applicado a pequenas quantidades. Cada gole d'oleo é quasi sempre igual a uma colher. Este processo porém é só applicavel aos doentes já muito habituados ao oleo. Tem tambem além d'isto a desvantagem de ser falto de precisão, não sabendo bem o doente o numero de colheres que toma. O melhor então é medir o oleo ás colheres e deita-lo num copo.

7.º Outro processo consiste em administra-lo a principio em pequenas doses com leite e em jejum. Este é o de todos o melhor. O leite póde empregar-se simples ou addicionado com sal ou assucar, á escolha do doente.

O nosso primeiro cuidado deve ser habituar o doente. Uma vez habituado, o melhor meio é toma-lo por um copo onde se deita a quantidade d'oleo necessario, e bebe-se em seguida uma chavena de leite. A tolerancia estabelece-se depressa, e tem a vantagem de auxiliar a digestão. Encobre as eructações e regorgitações que tanto encommodam o doente.

Um nosso collega (1) tem utilizado na sua clinica este processo com resultados surprehendentes. Podemos servir-nos d'elle para ministrar o oleo mesmo no verão (ob. VII). Doentes que não toleravam o oleo mesmo em pequenas doses (obs. VI e III), tomaram o oleo na mesma dose, em jejum e com leite.

Depressa se estabeleceu a tolerancia e os doentes poderam fazer o seu tratamento sem o minimo contra-tempo.

E como estes, muitos casos tem o nosso collega, d'onde se vê que este processo tem a vantagem de fazer tolerar o oleo. Longe nos levaria a lista dos que teem sido favorecidos com este processo. No livro de registo d'aquelle nosso collega não vi uma unica excepção.

Foi este o motivo que nos levou a preferi-lo.

(1) Cumpre-nos n'este momento patentear ao collega Antonio Ramalho a nossa gratidão por tantos obsequios prestados na futura Região Sanatorial da Gralheira. Porem como se isto não fosse penhor sufficiente para a nossa gratidão, amavelmente nos offereceu o seu livro de registo para d'elle nos servirmos, extrahindo os relatorios que nos servem de justificação.

Este nosso collega tem visto empregar largamente este processo em Davos e mesmo o tem utilizado para uso proprio.

III. *Difficuldades d'ordem physiologica.*

As difficuldades de ordem physiologica são as mais importantes. Em geral o organismo não sabe digerir o oleo de figado de bacalhau. Tem necessidade de se habituar. Porem é preciso não ir muito depressa. O apparelho digestivo, não sabendo digerir o oleo de figado de bacalhau, reage á sua moda. A principio são regor-gitações e eructações que lembram todo o dia o seu cheiro e gosto. Depois vem os enjôos e dôres do estomago. Depois a perda de appetite. Nós não comprehendemos n'esta cathegoria as nauseas e os vomitos que são symptomas subjectivos e favorecidos pela bôa vontade do doente, que inconscientemente se esforça por vomitar. Quando o oleo de figado de bacalhau não é tolerado, ha diarrhêa, mas não vomitos.

Quando apparecem os symptomas seguintes: enjôos, perda de appetite e dôres de estomago, é preciso diminuir a quantidade de oleo. Se o doente tomava uma colher de sopa cheia de oleo por dia, deverá tomar uma colher mal cheia ou uma colher de café. Uma outra maneira de proceder é tomar uma colher de sopa cheia d'oleo sómente de dois em dois dias. Ou ainda, diminue-se a dose d'oleo, suprimindo esta dois ou tres dias. Ex: o doente tomou sómente uma colher d'oleo mal cheia hontem; hoje e amanhã não toma, vindo a tomar depois d'amanhã. Uma outra

maneira de fazer tolerar o oleo é tomal-o ás refeições. Muitas vezes o oleo de figado de bacalhau tomado com os alimentos é bem accete e digerido, quando por qualquer motivo não o é em jejum. Pode-se auxiliar a digestão d'este oleo por meio do bicarbonato de soda. Aos arthriticos o bicarbonato de soda dá bons resultados. O tuberculoso arthritico, ou tornado arthritico pela alimentação carnea, dá-se bem usando este oleo associado ao bicarbonato de soda. As dôres de estomago apparecem uma ou duas horas depois de ter comido e algumas vezes mais tarde, ahi pela meia noute. Este symptoma é muita vez occasionado pela acidez exaggerada do estomago.

O melhor meio de fazer desaparecer as dôres de estomago é tomar uma forte dose de bicarbonato de soda. A dose necessaria pôde variar. Uma gramma de bicarbonato de soda é muito insufficiente. É precisa uma colher de café bem cheia de bicarbonato de soda, tres a quatro grammas, dissolvido n'um copo d'agua.

Se esta dose é insufficiente, renova-se uma hora depois. Para excitar o appetite e favorecer a digestão, pode-se dar o sulfato de strychnina, na dose d'um milligramma antes de cada refeição ou sejam dois milligrammas por dia. Mas é preciso ter conta com o seguinte: não é a dose de tres ou quatro grammas que tira o appetite ao tuberculoso, mas a doença. A

inappetencia é um symptoma da tuberculose. A falta de appetite, as difficuldades de digestão são signaes de envenenamento tuberculoso. Acontece que é precisamente o oleo de figado de bacalhau que dá appetite ao tuberculoso. O oleo de figado de bacalhau modifica a nutrição do tuberculoso, auxilia a lucta contra o bacillo e desde que ha um movimento de victoria, desde que o organismo tomou a offensiva, o appetite volta, graças ao oleo de figado de bacalhau.

Porém quando houver grande repugnancia e as condições sociaes do doente não nos permitem impôr a nossa vontade, póde dar-se o oleo de figado de bacalhau em clysteres. Os clysteres podem ser assim preparados: misturam-se duas ou quatro colheres d'oleo de figado de bacalhau com uma ou duas gêmmas de ovo, juntam-se duzentas ou duzentas e cincoenta grammas de leite quente. Dá-se o clyster á noute ao deitar, lentamente, e guarda-se até de manhã. Póde aproveitar-se esta operação diariamente para associar o tratamento pela creosota. Como a creosota dá bons resultados em 15 % de doentes, é preciso ensaiar os seus bons effeitos. Se a creosota é tolerada, se o doente póde supportar doses progressivamente elevadas, até cem gottas por dia, opera-se de facto uma resurreição, umas melhoras consideraveis e rapidas. Estas melhoras permitem ao doente luctar mais vantajosamente contra o bacillo e aproveitar outros meios

de cura, taes como: alimentação, ar, repouso, oleo de figado de bacalhau e tanino. A creosota deve dar-se na dose inicial de vinte gottas por dia, ou sejam dois grammas e meio por dia. É preciso attender sempre á tolerancia no tratamento creosotado. O oleo de figado de bacalhau dado em clysteres é em parte absorvido. Sua acção não é tão poderosa como tomado pela bocca, porque uma grande parte d'oleo é regeitada; vae misturar-se ás materias inertes, e a absorpção pelo intestino é mais difficil, porque o oleo não póde ser emulsionado pelos liquidos da digestão. Todavia é sempre um meio a empregar. Pode-se augmentar a dose de oleo de figado de bacalhau até 8 ou 10 colheres por dia em clysteres.

TRENAGEM

Ha um facto universalmente acceito. É que o oleo de figado de bacalhau cura a tuberculose. Sa-be-se alem d'isto que para travar rapidamente a marcha da tuberculose, é preciso toma-lo em fortes doses. Chega-se a tomar 6 a 8 colheres por dia, ou cincoenta a cem grammas. Baseando-se sobre estes dados, chegam alguns a prescrever immediatamente 4 colheres por dia, o que é um erro. E se os doentes não podem ingerir esta quantidade d'oleo, dizem «é inutil tomar mais oleo de figado de bacalhau, pois que o não dige-rem». «E como elle não actua rapidamente senão em forte dose, é ainda inutil submetter os doentes á acção desagradavel de tomar pequenas doses». É um mau raciocinio. São outros tantos erros que é preciso sup-primir. Estes conselhos são tanto mais prejudiciaes

quanto é a voz do medico que os propaga, e o medico deve acreditar-se sob palavra.

Para curar a tuberculose não se póde fazer medicina com agua de rosas. Não é preciso procurar seduzir pela maleabilidade de character, abandonando o que desagrada ao doente e adoptar o seu modo de vêr. Raras vezes o doente tem razão, mas em todo caso attende-se no que ha de justo e rectifica-se no que ha de erro. O que dizem os do oleo de figado de bacalhau, serve para qualquer outro medicamento. É preciso saber ministrar, prescrever, dosear e dirigir o tratamento pelo oleo de figado de bacalhau.

Trenagem progressiva

É preciso uma trenagem para chegar a digerir bem o óleo de fígado de bacalhau. Esta trenagem pôde durar mais ou menos tempo. Em geral dura tres annos. No *primeiro anno* o doente chega a tomar e digerir bem 1 ou 2 colheres por dia. No *segundo anno* o doente toma 3 ou 4 colheres. No *terceiro* toma 6 e 8 colheres de sopa de óleo. Esta é a dose ideal, activa, potente, contra a qual o bacillo nada pôde. Mas porque o doente não pôde desde o principio tomar a dose excellente de 8 colheres de sopa de óleo por dia, não é motivo para pôr de parte o tratamento.

Efeito das pequenas doses

A dose minima d'uma colher de sopa por dia é uma dose activa, salutar, efficaz, vantajosa e curativa. O medico observador reconhece-lhe os efeitos. É uma dose que muitas vezes é sufficiente para restituir o appetite, e este resultado basta para se impôr o oleo de figado de bacalhau, porque com o appetite voltam as forças. Mais. O oleo de figado de bacalhau tem o efeito notavel de diminuir a expectoração. Na mesma dose d'uma colher de sopa d'oleo por dia, faz sentir os bons efeitos sobre o doente e melhor é o estado dos pulmões. Quando tem de se fazer a medicação pelo oleo de figado de bacalhau n'um tuberculoso pyretico, o uso do oleo augmenta a temperatura.

Alguns autores dizem que é preciso retirar o oleo n'esta occasião, porque é pô-lo sobre o fogo e augmen-

tar a temperatura em lugar de a diminuir. É isto verdade. Augmenta a temperatura no tuberculoso febricitante. Mas não é razão para o privar dos bons efeitos do oleo. Associando-se um antithermico quinina, antipyrina, phienacetina, pyramidon, cryogenino acalma-se a temperatura do tuberculoso, 37° a 37,6, podendo o doente tomar o oleo de figado de bacalhau sem nada temer. Se o oleo augmenta a temperatura do tuberculoso febril é porque lhe leva os materiaes indispensaveis, necessarios, para a lucta contra o bacillo, e a febre é a testemunha d'esta lucta, mais activa, mais viva, mais intensa.

Trenagem rapida

As leis da trenagem são geraes.

Applicam-se a todo o exercicio, a todo o esforço, a tudo, mesmo ao trabalho da digestão.

Ha uma comparação nitida no que se passa no morphinomano. O organismo principiou por doses fracas d'um centigramma; póde augmentar-se progressivamente, e terminar por doses dez, vinte, trinta vezes mais elevadas. É uma questão de tempo e de progressão lenta. O mesmo succede para o oleo de figado de bacalhau.

A dose incipiente é uma colher de sopa por dia. Se o doente póde ser vigiado pelo medico, augmentar-se-ha progressiva e rapidamente, por forma a actuar depressa.

Ha, com effeito, organismos que acceitam muito bem o oleo de figado de bacalhau, e é preciso sabræ

tirar proveito d'esta organização em beneficio do doente. D'um modo geral augmenta-se uma colher de sopa cada semana, até á dose tolerada. Se durante a primeira semana uma colher é bem tolerada, augmenta-se uma colher d'oleo na semana seguinte. Se durante a segunda semana duas colheres d'oleo são bem supportadas, augmenta-se ainda uma colher na semana seguinte. E vae-se assim augmentando successivamente uma colher d'oleo por semana.

Tomar uma colher de sopa por dia, augmentar uma por semana até á tolerancia: eis as regras que devemos ter sempre presentes na applicação do oleo de fígado de bacalhau.

Variabilidade da dose

Ordinariamente o doente que principia a tomar oleo de figado de bacalhau precisa fixar-se em duas colheres de sopa. Vê-se se esta dose dá signaes de intolerancia.

Esta progressão incipiente é preciso fazer-se, porque a mesma pessoa pôde encontrar-se em condições diferentes e digerir bem ou mal o oleo de figado de bacalhau segundo o momento.

É preciso saber-se que durante a estação fria, o oleo digere-se muito facilmente. Tanto quanto possivel, será preciso principiar a toma-lo na entrada do inverno, quando tiver passado o calor.

Os fins de setembro e principios de outubro já se podem utilizar. É preciso saber tambem que o oleo de figado de bacalhau não é digerido facilmente durante os grandes calôres de junho, julho e agosto. É preciso portanto supprimir o oleo quatro a cinco meses no anno. É preciso tomar o oleo de figado de bacalhau durante todo o resto do anno, nos outros sete ou oito meses. Digere-se melhor no inverno de que no verão,

melhor na estação fria do que na quente. É preciso que o doente seja observado, vigiado e que se note a tolerancia invariavel. Se o doente digere bem quatro colheres d'oleo no inverno, á medida que o frio diminue e que a temperatura se eleva, a capacidade de digestão do oleo é menor.

O oleo de figado de bacalhau não é tolerado, quando o organismo está saturado. É preciso vigiar durante o inverno as variações do individuo, tempo, estação e quantidade já tomada. Desde que o oleo de figado de bacalhau occasiona signaes de intolerancia, é preciso parar um dia ou dois, ou diminuir a dose.

O signal de intolerancia habitual ou saturação da economia é dado pela perda de appetite, succedendo a um longo tratamento pelo oleo de figado de bacalhau. A diarrhêa é um signal de intolerancia muito pronunciado. O oleo de figado de bacalhau então não é digerido e produz o effeito purgativo.

A inappetencia proveniente do oleo de figado de bacalhau deve ser combatida pelos eupepticos, os amargos, entre outros, sulfato de strychnina, tintura de noz vomica. A strychnina duplica ou triplica a potencia da digestão. Quem tomar strychnina em dose efficaz, póde comer e digerir duas ou tres vezes mais, qualquer que seja a alimentação. Doente que tome strychnina póde tomar e digerir uma quantidade bem maior d'oleo de figado de bacalhau e durante bem mais tempo.

Interrupção das doses

Às vezes chega um momento em que a saturação do organismo existe, mesmo com os amargos. O óleo de fígado de bacalhau accumula-se em todos os esconderijos do organismo onde se póde alojar. É preciso cessar ou diminuir o seu uso. Deve cessar de o tomar mas por pouco tempo. Dois, tres, quatro ou mesmo oito dias no maximo; depois retomar o uso do óleo em menor dose. Se o doente toma quatro colheres d'óleo por dia, não ficará a tomar senão uma ou duas, e então a digestão faz-se muito bem. Esta interrupção no seu uso faz parte da trenagem para o organismo se habituar a digeri-lo.

Nunca abandonar o tratamento pelo óleo de fígado de bacalhau senão durante oito dias e nos grandes calores.

Adjuvantes

A digestão do óleo de fígado de bacalhau poderá ser favorecida e auxiliada por todos os meios empregados pela alimentação em geral. A hydrotherapia fria, as fricções, as massagens, os exercicios moderados, são outros tantos factores a influirem na digestão favorecendo-a. O frio é um tonico que excita as funcções da digestão. O uso do óleo tomado todas as manhãs é excellente para este fim e deve ser recommendado na estação propria. As fricções e as massagens activam a circulação, as trocas moleculares, e a nutrição. Os exercicios moderados e sem fadiga excitam e favorecem a nutrição, solicitam as trocas nutritivas.

Ha até um velho adagio que diz: «O óleo de fígado de bacalhau deve ser digerido com as pernas». De ahi vem o conselho de fazer um pequeno passeio depois de o ter tomado.

O óleo aloja-se facilmente no mesenterio, isto é, nos tecidos dos órgãos do abdomen. Este facto é uma desolação para as damas que querem conservar o seu fino talho, ou que, pelo menos, não desejam ter um exterior desgracioso. É preciso attender sempre a estes desejos, que são razoaveis.

Mais. Como certas damas timidas se recusam a tomar o óleo, porque o seu talho engrossa, é preciso affirmar-lhes que com a massagem abdominal ellas poderão quando quizerem fazer desaparecer esta localisação antiesthetica, num mes ou dois, pouco mais ou menos.

Indicações

O oleo de figado de bacalhau é applicado na tuberculose pyretica e apyretica, principalmente na fórma escrofulosa. No lymphatismo, osteomalacia e rachitismo. O oleo de figado de bacalhau não actua só pelos phosphatos que contem, mas pela assimillação dos phosphatos contidos nos alimentos. É o melhor medicamento na hemeralopia epidemica, em todos os estados de miseria physiologica devidos a uma alimentação insufficiente ou viciada, no crescimento rapido, nas dentições difficeis, nas suppurações prolongadas, na syphilis, scorbuto, na escrofulose acompanhada ou não de lesões diversas, (ophtalmias, otorrhêa, impetigo, ozena, escrofulides e lupus, etc.) Pode associar-se iodeto de potassio ou de ferro. Os medicos ingleses aconselham-no para o rheumatismo chronico.

Efeitos do oleo de fígado de bacalhau

1.º O oleo de fígado de bacalhau dá appetite aos doentes e fa-los comer. Leva os productos do fígado necesarios á digestão e supre tambem o trabalho no fígado do tuberculoso.

2.º O oleo de fígado de bacalhau duplica as forças dos doentes. Dá-lhes vigor e resistencia.

3.º O oleo de fígado de bacalhau torna o tuberculoso forte, insensivel e resistente contra o frio. O oleo alojando-se no tecido cellular debaixo da pelle, forma um vestimento espesso que protege o doente e impede os resfriamentos.

4.º O oleo de fígado de bacalhau é um alimento respiratorio, quer dizer, um alimento que utiliza o oxygenio do ar. Favorece a respiração, as trocas vitaes e as oxydações que d'ahi resultam. A vida pulmonar é

mais activa, o terreno é mais resistente, a cura mais rapida.

5.º O oleo de figado de bacalhau supprime a expectoração. Diminue-a rapidamente e chega a extingui-la completamente em poucos dias. É um coagulante que dá plasticidade ao sangue. Fornece os elementos necessarios para fazer as despesas da expectoração e serve para a confecção das cellulas phagociticas, favorecendo a nutrição.

6.º No tuberculoso de cura aparente, o oleo de figado de bacalhau consolida a cura e supprime as recaidas.

O tuberculoso que não toma este alimento tem uma cura fragil e incerta. O tuberculoso que o toma tem uma cura segura, consolidada, inabalavel, está ao abrigo das recaidas.

7.º O oleo de figado de bacalhau *impede o tuberculoso de morrer*. Morre de velhice e não de doença.

8.º O oleo de figado de bacalhau favorece a assimilação e annexação dos albuminoides e a reconstituição dos elementos, pois que o peso do corpo augmenta em uma quantidade superior á do oleo ingerido. Ha uma poupança dos albuminoides da economia, porque a excreção da urêa por dia é menor.

9.º O oleo de figado de bacalhau é tolerado pelos dyspepticos que colhem com elle resultados maravilhosos.

OBSERVAÇÕES

Obs. I.—F., casado, 35 annos, natural de Porto-Antigo.

Diagnostico: tuberculose pulmonar.

Aconselharam-lhe o oleo de figado de bacalhau com vinho antes das refeições. O doente manifesta intolerancia para o oleo assim tomado, vendo-se obrigado a pôr de parte o precioso alimento-medicamento.

Foi-lhe aconselhado que o tomasse em pequenas doses, com leite e em jejum. A tolerancia contrahiu-se e manteve-se podendo o doente attingir as altas doses passados dois meses de trenagem.

Obs. II.—F., creança de quatro meses que apresenta manifestações lymphaticas e deixa de desenvolver-se.

Hereditariedade: o pae, um nosso collega, é um tuberculoso pulmonar curado, a mãe soffre de enterecolite. Ordena o pae que a ama tome o oleo de figado de bacalhau com leite e em jejum, que o tolera muito bem, e a creança colhe grande proveito.

Obs. III.—F., casada, 45 annos, natural de Mosteirô.

Diagnostico: tuberculose pulmonar.

Tendo-lhe sido aconselhado o oleo, nunca o pôde supportar bem, tendo mesmo principiado por pequenas doses.

Foi-lhe aconselhado que o tomasse na dose d'uma colher de café, com leite e em jejum.

Foi tolerado e passados 7 meses tomava ella quatro colheres de sopa por dia.

Obs. IV.—F., solteira, 22 annos, natural do Porto.

Diagnostic: escrofulismo.

Mais que uma vez, por conselho do medico, tentou tomar o oleo. Porém nunca o pode tomar porque não era tolerado, não obstante as tentativas e esforços que fazia. Tinha-lhe sido aconselhado o oleo antes das refeições principaes, o que dava em resultado ficar enjoada todo o dia, de forma que a impossibilitava de comer.

Aconselhado o oleo em pequenas dôses, em jejum e com leite, a tolerancia estabeleceu-se, podendo a doente fazer o seu tratamento pelo oleo, do que tirou grandes resultados.

Obs., V.—F., solteira, 16 annos, domestica, natural de Porto-Antigo.

Diagnostic: rachitismo.

Tem tomado o oleo de fígado de bacalhau, principiando por pequenas doses em jejum e com leite.

Tem tirado grandes resultados.

Obs. VI.—F., casado, 38 annos, barqueiro, natural de Porto-Manso.

Diagnostic: dyspepsia.

Foi-lhe aconselhado por um medico do Porto que tomasse o oleo de fígado de bacalhau na dose de duas colheres de sopa por dia antes das refeições. Se assim o não supportasse, que tomasse menos e menos até á tolerancia. Nada conseguiu e agravou cada vez mais os seus padecimentos.

Aconselhado que o tomasse em pequenas doses, com leite e em jejum, conseguiu do oleo tudo quanto quiz, attingindo passado algum tempo as altas doses.

Obs. VII.—F., solteira, 18 annos, natural de Boassas.

Diagnostic: tuberculose ossea.

Começou a tomar o oleo no dia 22 de julho do anno corrente. Foi-lhe administrado em pequenas doses, com leite e em jejum.

Até ha dias não tinha manifestado o minimo signal de intolerancia.

PROPOSIÇÕES

Anatomia descriptiva.—A anatomia é a base da medicina operatoria.

Histologia.—A cellula anatomo-physiologicamente é um elemento irreductivel.

Anatomia topographica.—É indispensavel o estudo d'esta cadeira.

Physiologia.—Sem secreção gastrica psychica não ha boas digestões.

Pathologia geral.—A doença é uma reacção salutar.

Anatomia pathologica.—Não ha doenças sem substratum anatomico.

Therapeutica.—O melhor processo de tomar o oleo de figado de bacalhau, é com leite e em jejum.

Pathologia externa.—Nem sempre uma operação deve ser feita o mais longe do tronco.

Pathologia interna.—A embriaguez é uma intoxicação aguda.

Medicina operatoria.—Condemno a vaccinação na mão.

Partos.—Póde haver gestação com integridade do hymen.

Hygiene.—Em todas as escolas: de instrucção primaria, especiaes e superiores é indispensavel uma cadeira de hygiene.

Medicina legal.—Á imprensa e aos maus romances pertence a responsabilidade de muitos crimes.

Visto:

O Presidente,

Thiago d'Almeida.

Póde imprimir-se:

O Director,

Moraes Caldas.