

c'est-à-dire quand la température est constamment au-dessous de 38,5 degrés, le malade fait toujours ses 8 repas aux heures fixées (car d'un moment à l'autre, si la température remonte au-dessus de 39 degrés, il faut pouvoir donner le bain), mais prend des aliments solides, du blanc de poulet rôti, des poissons maigres (merlan, sole, barbue) frits et dépouillés de la peau, de la cervelle, du ris de veau au beurre frais, de la viande rouge bien hachée, des purées de légumes, des confitures, du vin coupé d'eau.

Dans la quatrième phase, dite d'apyrexie absolue, c'est-à-dire quand depuis 4 jours la température reste au-dessous de 37 degrés, on ne fait plus faire que 3 à 4 repas et le malade se lève plusieurs heures dans la même journée. L'alimentation devient plus copieuse : on donne du pain, des viandes blanches et noires (bœuf, mouton, agneau) rôties, des purées de légumes, des légumes verts cuits, des pâtés, des farines, des confitures. Cette façon de procéder dans l'alimentation en passant par transitions insensibles de l'alimentation par les liquides (sucrés, puis potages) pour arriver aux aliments solides (viandes blanches, puis régime ordinaire antidyspeptique banal) est celle qui est le plus généralement adoptée. L'amaigrissement est presque nul (1 à 2 kilos). Le Professeur Chantemesse, dans son service ne donne que des liquides dans la phase pyrétiqne ; car, comme Brand, il craint l'aliment solide, non à cause de sa qualité physique (après le jejunum, tous les aliments sont en effet liquéfiés) mais parce qu'il est capable de déterminer des indigestions toujours graves chez le typhique. Aussi donne-t-il 3 litres de boissons au minimum, boissons qui consistent en lait (2 litres, 1,400 calories), eau lactosée 50 p.c. (200 calories), bouillon (1-2 litre) et 2 verres à bordeaux de jus de viande frais. Les repas, au nombre de 8, sont pris après les bains.

On ne commence l'alimentation solide qu'à partir du moment où depuis 2 ou 3 jours, le thermomètre ne marque plus que 37 degrés de moyenne.

Les repas sont au nombre de 3.

On débute par des potages, puis on donne des aliments solides ordinaires, des légumes verts, des épinards en particulier, ou on ajoute un peu de protoxalate de fer aux aliments.

Les médecins solidiens, qu'ironiquement on a appelés jadis les nourrisseurs de fièvre, admettent que les formes graves, adynamiques, dangereuses par conséquent de la dothiéntérie, sont le résultat de

l'excès des combustions fébriles que ne répare pas une alimentation suffisante.

Pour eux, l'inanition plus que l'hyperthermie est le danger, la source de ces complications, comme la sécheresse de la langue et de la peau, la prostration, la divagation, la tendance aux escarres, la petitesse et la fréquence du pouls. Aussi augmentent-ils la quantité des aliments, et estiment-ils (ce qu'il faudrait démontrer) qu'il est plus facile de fournir au typhique par les aliments solides la quantité de calories nécessaires pour cette suralimentation.

Un autre argument que les médecins solidiens mettent en avant et qui, je le reconnais, a plus de valeur, c'est que les aliments solides obligent le malade à mastiquer et à mettre ainsi en branle toute la série synergique des sécrétions digestives (Pawlow). C'est sur ce principe (exaltation sécrétoire gastro-intestinale par la mastication) que repose la méthode de Fletcher pour la guérison des dyspepsies.

Gournitzki (1895), le plus acharné des solidiens, suralimente le typhique et n'accuse qu'une mortalité infime de 2,66 p.c. Jamais cet auteur n'a vu cette suralimentation élever la température, diminuer les urines (par rapport au typhique baigné ou non? et comment?) produire l'hémorragie ou la perforation intestinale, amener des rechutes. Après la lecture de cette énumération de qualités, on se demande pour quel motifs tous les médecins n'adoptent pas avec enthousiasme cette façon de traiter les typhiques, traitement qui donne un taux de mortalité qu'aucun autre médecin n'a jamais accusé aussi faible.

Gournitzki fait faire par jour au typhique cinq repas : 8 h. matin, un thé au lait avec pain et beurre frais ; 10 h., lait et 2 œufs ; 1 h., hareng, bouillon, bifteck avec purée de légumes (pommes de terre, lentille, marron, navet) ; 6 h., potage et deux œufs ; 8 h. soir, thé au lait avec pain et beurre. Pour obtenir 3.400 calories il faut un litre et demi de lait — 200 gr. bœuf — 400 gr. pain — beurre 80 gr. — 4 œufs — 200 gr. légumes — 100 gr. hareng.

M. Vaquez imite cette pratique, mais donne six bains, un toutes les quatre heures, suivis de repas. L'eau du bain a 28, 26 degrés. Les rémissions qu'il obtient sont peu prononcées et nullement comparables aux rémissions (0,8 à 2 degrés) du Brand, comme le montrent nos courbes.

Pour ces six repas, l'alimentation n'est pas systématique ; très modérée au début (pendant deux