

l'huile de ricin est remplacée par le purgatif salin suivant :

Bicarbonate de soude chimiquement pur.....	} à 3 grammes.
Phosphate de soude anhydre.....	
Sulfate de soude anhydre.....	
Eau.....	1 litre.

En prendre 150 grammes trois ou quatre fois par jour."

Les résultats seraient merveilleux. M. Bourget a vu disparaître les *coliques* dès le second lavage, céder la douleur à la pression. La température tombe rapidement.

La durée du traitement est de deux à dix jours, le plus souvent les lavages ne sont plus nécessaires après le cinquième ou le sixième jour, et on les remplace alors par les purgatifs légers comme plus haut.

Une fois l'accès aigu terminé, rien ne s'oppose à une intervention à froid. M. Bourget a vu des malades guérir radicalement par les lavages de l'intestin. En cas de rechute, on peut d'ailleurs reprendre le même traitement.

(Gaz. des hôp.)

Formulaire de la zomothérapie antituberculeuse.

D'après M. J. HÉRICOURT.

Dans un très intéressant mémoire relatant 35 observations de zomothérapie antituberculeuse, M. J. Héricourt donne des détails, utiles à connaître, sur la façon d'appliquer la méthode.

Préparation du suc musculaire :

Prendre de la viande de bœuf (tranche) très fraîche, hachée, dégraissée.

La faire macérer deux heures dans une quantité d'eau froide (préalablement stérilisée par l'ébullition ou la filtration) égale au cinquième de son poids.

Soumettre à la pression cette viande imbibée d'eau à l'aide d'une presse de ménage, par portions dont le volume sera en rapport avec les dimensions de la presse. Les efforts de pression devront être peu intenses et espacés de cinq en cinq minutes. Dans la presse, la viande devra être enveloppée d'un linge résistant. La presse devra être nettoyée à l'eau bouillante avant et après chaque opération.

Les doses de liquide à ingérer sont variables avec la période et la gravité de la maladie. On peut les fixer de la manière suivante, d'après le poids de la viande à presser.

	Il faut presser :
Pour une tuberculose latente ou du premier degré.....	de 500 à 1000 grs.
Pour une tuberculose pulmonaire du deuxième degré.....	de 1000 à 2000 grs.
Pour une tuberculose du troisième degré ou une granulie.....	de 2 à 3 kilogr.

En tenant compte de la quantité d'eau ajoutée à la viande, la totalité du liquide obtenu par pression doit être au moins de 400 grammes par kilogramme de viande. Avec une très forte presse, cette quantité peut atteindre 500 grammes.

Par conséquent il faut absorber : dans le cas d'une tuberculose latente ou du premier degré, de 200 à 400 grammes de liquide ; dans le cas d'une tuberculose pulmonaire du deuxième degré, de 400 à 800 grammes ; et dans le cas d'une tuberculose pulmonaire du troisième degré ou d'une granulie aiguë de forme typhoïde ou cérébro-spinale, de 800 à 1200 grammes de liquide.

Le suc musculaire ainsi obtenu est d'une grande fragilité et s'altère très facilement.

Il ne peut être transporté.

Il doit être pris aussitôt préparé.

Si sa quantité est trop abondante pour être prise en une fois, il faut faire deux opérations de pression dans les vingt-quatre heures.

Il doit être pris *nature*, ou avec addition d'une petite quantité de sel.

En cas de dégoût très accentué ou de susceptibilité stomacale très grande, on pourrait le sucrer avec du sirop d'écorces d'orange amère et même y ajouter de l'eau de Seltz.

Le meilleur moment pour l'administrer est une demi-heure avant le déjeuner. Dans ces conditions, le plus souvent l'appétit du malade n'est pas coupé. S'il n'en était pas ainsi, il faudrait chercher, par tâtonnement, un autre moment propice.

M. Héricourt insiste sur ce fait que le suc musculaire bien préparé et consommé de suite ne produit jamais de troubles intestinaux.

Autant que possible, le malade remplacera toute la viande cuite de son alimentation par une égale quantité de viande crue, prise râpée, dans une petite quantité de bouillon froid, ou en boulettes salées ou sucrées, ou enrobées dans de la confiture, ou avec de la sauce mayonnaise, ou mélangée de jaunes d'œufs durs, avec câpres et vinaigre, etc.

Mais si le malade, ne pouvait supporter la viande crue, il serait tout de même préférable de supprimer les viandes noires cuites de son alimentation.

Le resté de l'alimentation sera normal, ne pas trop insister sur les œuf-, donner du riz, des pois, lentilles, boulettes préparées avec de la farine, des huîtres, coquillages, poissons fumés.

En cas de fièvre, le jus de viande, la viande crue, le riz au lait formeront la base de l'alimentation réduite.

Si le malade n'est pas arthritique, n'est pas prédisposé aux poussées congestives et hémorragiques, s'il a conservé un bon appétit, on peut remplacer le suc par la viande crue en grande quantité.

Mais il faut alors que le malade prenne au moins, par jour :

Pour une tuberculose au premier degré, de 300 à