

M. Delieux, de Savignac, pense en outre qu'on obtient souvent les résultats nécessaires par des doses minimes et recommande de ne débiter que par des doses faibles. Certains médecins, dit-il, usent d'emblée des doses trop fortes, qui narcotisent le sujet ou lui infligent un malaise extrême. Mieux vaut essayer d'abord des doses moindres, sauf à les augmenter ensuite si elles sont insuffisantes. En général, on ne doit débiter, sur un sujet dont on ne connaît pas les dispositions réactionnelles, que par 5 milligrammes de sulfate ou de chlorhydrate de morphine. Souvent 1 centigramme administré d'emblée a déterminé, surtout chez les femmes, un narcotisme pénible. Cependant il est des circonstances où l'exaltation d'un état, soit douloureux soit convulsif, sollicite l'introduction immédiate de cette dernière dose : mais il est rarement permis d'aller au delà ; si 2 ou 3 centigrammes d'un sel de morphine semblent nécessaires, il est convenable, il est prudent de fractionner cette dose en trois ou quatre injections dans l'espace d'un jour.

Avec les seringues les plus employées, contenant un gramme de liquide, on injecte un centigramme par seringue pleine.

NOUVEAU MODE D'ADMINISTRATION DE LA VIANDE CRUE.— Cette nouvelle préparation, indiquée par M. Yvon, permet l'administration de la viande crue, sous la forme solide et sous la forme liquide.

En voici la formule :

Viande crue (filet)	250 grammes.	̄viii
Amandes douces mondées.....	75 —	̄iiss
— amères.....	5 —	̄iv
Sucre blanc.....	80 —	̄xxxss

On monde d'abord les amandes et on les pile avec la viande et le sucre dans un mortier de marbre, de façon à obtenir une pâte homogène. Pour obtenir un produit d'un aspect plus agréable et afin de retenir les quelques fibres échappées à l'action du pilon, M. Yvon conseille de pulper sa pâte à l'aide d'un tamis. De cette manière, on obtient une pâte de couleur rosée, possédant une saveur très-agréable et ne rappelant en rien la viande crue. Cette pâte peut se conserver sans altération, pendant un temps assez long, même en été, pourvu qu'on la tienne dans un endroit frais et sec.

Si l'on veut donner à la préparation la forme liquide, il suffit de délayer une certaine quantité de pâte avec de l'eau, en prenant les mêmes précautions que pour la préparation d'un looch au moyen de la pâte amygdaline. On obtient ainsi une émulsion d'un blanc rose, dont l'odeur et la saveur sont celles d'un looch. La quantité d'eau à ajouter n'a pas besoin d'être fixée : elle varie suivant le degré de liquidité qu'on veut donner au mélange. Dans le but de rendre la préparation plus nourrissante, on peut ajouter à la pâte un ou plusieurs jaunes d'œufs avant de la délayer, ou employer du lait pour faire l'émulsion.—*Bordeaux Medical.*