

limenter le typhique, aussi les médecins ont-ils tous admis cette obligation pour éviter l'éclosion souvent si redoutable des accidents de l'inanition. Mais lorsqu'il s'agit de déterminer quels aliments liquides ou solides il faut donner aux typhiques, l'accord entre les médecins cesse et, selon leur préférence, on les a divisés en deux grandes catégories, les liquidiens et les solidiens.

L'alimentation chez les typhiques baignés et reïroidis est rendue facile parce que l'état de la muqueuse digestive chez de tels malades est profondément modifiée; tandis qu'en effet, chez le fébricitant banal, abandonné à lui-même, le tube digestif est profondément altéré (langue rôtie, etc.) et que l'ingestion des aliments copieux et solide, occasionne des troubles digestifs, des recrudescences fébriles. chez le typhique baigné, les sécrétions salivaires, gastrique, pancréatique et intestinales redeviennent à peu près normales. La langue est rose et humide, les fuliginosités disparaissent, le météorisme abdominal s'atténue, la diarrhée s'efface, l'appétit se réveille et devient même vif. La confusion mentale s'estompe.

Le typhique baigné peut donc être alimenté: pour établir son alimentation, on se basera sur les données suivantes: à un typhique de poids moyen (65 kilos), on doit, par jour, fournir 3 litres d'eau et 2,500 calories, divisées en huit prises; c'est la meilleure façon de résister aux exigences de l'appétit du malade, tout en lui fournissant une quantité d'aliments suffisante pour assurer son entretien. Il est bien entendu que dans le choix des aliments, le médecin se guide sur le goût du malade et sur la façon dont ses voies digestives tolèrent les divers aliments. Il n'y a là rien de systématique. Mais cette alimentation doit varier aux diverses phases de l'évolution de la fièvre typhoïde.

A la période hyperfébrile initiale, période qui va jusqu'au moment où le thermomètre descend au-dessous de 39 degrés et qui comprend toute la phase de balnéation systématique, on ne donne, selon Brand, que des substances liquides facilement absorbables — les substances liquides sont représentées par de l'eau — d'abord et puis des aliments sucrés de préférence. La quantité d'eau des boissons et des aliments qui sera donnée par jour est de 3 litres au minimum. Cette abondance d'eau a pour but de calmer la soif, d'humidifier les muqueuses digestives et d'assurer une polyurie toujours considérable. Cette grande quantité de boissons aqueuses est admirablement supportée. Toutes ces boissons seront fraîches ou froides. Les ali-

ments qui, réunis, doivent atteindre une puissance nutritive de 2,500 calories (et ce calcul est facile puisqu'on trouve partout pour établir des rations isodynamiens des tables alimentaires avec leur équivalent calorigène) seront, à cette première phase, choisis parmi les aliments sucrés principalement, facilement assimilables: le lait ordinaire (litre: 700 calories), qui produit des albumines facilement assimilables, le lait écrémé, le ba-beurre, le kéfir, l'eau lactosée à 50 p.c., les sucres de fruits dont le principal est le jus de raisin. Un gramme de glucose fournissant 4 cal. 2, un litre et demi de verjus, un litre donne 7 à 800 calories et deux litres de lait par jour assurent la nutrition totale, sans fatigue, par le tube digestif grêle, sans résidu important pour le gros intestin (x 2,600 calories).

Aussi en ville, lorsque les conditions de fortune et de saison le permettent, je fais prendre, pendant les trois heures qui séparent les bains, 250 grammes de lait et 200 grammes de verjus frais et glacé. L'eau Evian, Vichy (St René); Pougues (St-Léger) ou eau de source, est donnée dans les bains et pour rincer la bouche après chaque absorption de liquide alimentaire. J'obtiens ainsi une diurèse qui atteint près de 3 litres à 3 litres et demi par jour. Un lavement froid de 3-4 de litre d'eau à 30 degrés empêche la stagnation rectale stercorale. Mais les autres aliments liquides, comme le bouillon de bœuf, de veau, de poulet bien dégraissé, le bouillon de légumes, les limonades au vin, au citron ou à l'orange, le thé sucré, le jus de viande frais (2 verres à bordeaux par jour en cas d'adynamie) trouvent aussi leur indication. En résumé faire prendre pendant le bain un 1-2 à 3.4 de verre d'eau de source, et 1-2 heure après le bain 250 grammes de lait. Le verjus, le jus de viande, le bouillon avec jaune d'œuf (4 par jour, un jaune d'œuf pèse 20 gr. environ, 100 gr. jaune d'œuf — 387 calories, tandis que 100 gr. blanc — 67 calories) ne sont pris qu'une heure après l'absorption du lait. Toujours on respectera le sommeil. Dans la deuxième phase, dite d'apyrexie relative, avec rémissions fébriles oscillant entre 38,9 et 38 degrés, on remplacera ou on ajoutera aux liquides sucrés énumérés, mais toujours en 8 repas, des potages à la sémoule, au tapioca, au gruau d'avoine, à la crème d'orge ou de riz (370 calories par 100 gr.) au chocolat ou au cacao à l'eau ou au lait, des œufs (4, soit plus de 450 calories) à peine cuits, sans pain, un peu de vin coupé d'eau, des confitures (30 gr. — 100 calories) des compotes. Dans la troisième phase, quand la défervescence s'accuse