

Thérapeutique de l'alcool

(Par le docteur H. A. Larue, St-François de Beauce.)

C'est une des vérités de la Palisse que sous quelque forme que soit donné l'alcool, il produit des effets différents suivant son mode d'administration, sa quantité, l'habitude, etc., etc.

Il peut agir sur nos organes à l'état de vapeur et dans ce cas les membranes pituitaires, conjonctives et pulmonaires en reçoivent les premières impressions, mais c'est spécialement sur la membrane olfactive et vraisemblablement sur les papilles nerveuses qui s'y épanouissent que se passent alors les phénomènes qui résultent de son emploi. Cependant l'alcool n'a aucune utilité ni aucun bon effet pratique en inhalation.

Employé en frictions l'alcool stimule, réchauffe et rougit les parties sur lesquelles on l'applique. Sur la peau il s'évapore très promptement; par conséquent il refroidit la partie, il est donc réfrigérant. Par ce refroidissement il occasionne une diminution dans le calibre des vaisseaux périphériques; il est donc astringent. Et si ces vaisseaux laissent circuler moins de sang, la transpiration sera aussi diminuée, alors il est antidiaphorétique.

Il est très recommandé, vu ses propriétés, pour prévenir, en durcissant la peau, les plaies de lit chez les individus cloués au lit par une maladie de longue durée. On l'emploie aussi comme rubéfiant, pour aider l'absorption des pro-

duits inflammatoires comme dans les contusions, les épanchements sous-cutanés et pour diminuer les douleurs comme dans les rhumatismes chroniques, les myalgies, etc.

Pris à l'intérieur, dans un état relatif de santé, à doses modérées et mitigées par une certaine quantité d'eau, il avive les surfaces avec lesquelles il vient en contact, il en réveille la sensibilité et en augmente l'activité. En passant dans la bouche l'alcool occasionne une augmentation de la salive.

Dans l'estomac, les vaisseaux de la membrane muqueuse se dilatent, et il se produit une augmentation de jus gastrique. Il en résulte que l'appétit est excité, ce qui explique cette habitude si communément et universellement répandue de prendre *son petit coup* avant les repas; et l'expérience est là pour dire que l'alcool ingéré pendant un repas favorise la digestion. En certain cas il peut agir comme anesthétique et diminuer ainsi les douleurs gastriques dues à une digestion difficile et lente; d'un autre côté, jusqu'à un certain point il est décomposé en aldehyde et acide lactique, d'où il s'en suit que la pepsine, les peptones et les "protéïdes" sont précipités.

Sous une forme concentrée l'alcool peut être introduit dans l'estomac: rye, brandy, whiskey, produit des effets réflexes très importants. Le cœur bat plus rapidement et avec plus de force, tous les vaisseaux sanguins se dilatent, la pression du sang augmente, d'où son emploi s'impose dans les cas de syncope, de collapse, d'abattement et fati-