

natif par une once de lait. Quand on donne un lavement pour calmer la soif, une chopine d'eau suffit généralement. Les lavements astringents s'administrent avec la seringue fontaine. Nous donnons pour terminer quelques formules :

- | | | |
|--------|---------------------------|---------|
| No. 1. | Blanc de 2 œufs | |
| | Lait peptonisé — | ℥ij |
| No. 2 | — 1 œuf entier, | |
| | Sel de table | grs xv |
| | Lait peptonisé — | ℥ij |
| | Brandy — | ℥ss |
| No. 3. | — Carbonate d'ammoniaque, | grs xxx |
| | Brandy | ℥ss |
| | Sérum artificiel chaud | Oij |

Ce dernier lavement n'est pas à proprement parler un lavement nutritif ; on le donne dans les cas de shock post-opératoire pour stimuler le patient.

III.—L'alimentation des malades

Un malade peut se priver de médicaments, il ne peut pas vivre sans nourriture. Le médecin, qui prescrit les remèdes et en dirige l'administration, qui de plus formule la diète, ne saurait se charger de la préparation ou de l'administration des aliments ; il n'en a ni le temps ni les aptitudes. Quand il s'agit d'alimenter les malades, personne ne saurait égaler la dextérité d'une femme pour qui la cuisine est un terrain familier. Elle seule peut apprendre à préparer les aliments d'une manière convenable, à les conserver, à leur donner un aspect appétissant, je dirai plus, à les servir avec art ; elle seule surtout saura faire manger un malade capricieux sans enfreindre les ordres du médecin concernant la diète. Le rôle de la garde-malade devient donc ici de premier ordre, et nous n'aurions pas jugé ce manuel complet sans des notions générales sur les aliments et leur administration.