

ridité cadavérique. La première dégénérerait facilement en la seconde, si le sentiment de la fatigue ne suspendait pour un temps le travail exagéré des métamorphoses intra musculaires, et si le départ des produits de contraction, et l'apport de l'oxygène par le sang ne déterminaient la restauration du muscle.

* * *

Pour finir nous dirons un mot rapide de l'influence de certains poisons sur le mouvement musculaire :

La strychnine, l'acide prussique, la belladone, la fève de Calabar sont des poisons des centres nerveux. Ils tuent en anéantissant le courant nerveux qui du cerveau transmet le mouvement aux muscles.

Le sulfocyanure de potassium, le curare, l'upas-antiar, la veratrine, la conicine, tuent en anéantissant de telle sorte la contractilité des muscles que ceux-ci ne répondent plus à aucune des excitations motrices venues du cerveau par les nerfs.

LE VIEUX DOCTEUR.

Le botulisme

AU DÉBUT de l'article qu'il vient de publier dans la *Presse Médicale*, M. P.-L. Marie fait remarquer avec juste raison que le botulisme est généralement traité dans nos livres classiques d'une façon très insuffisante. Or, il s'agit là d'une affection très grave, puisque la mortalité oscille entre 30 et 60% et qui menace un grand nombre de consommateurs de conserves. Il est donc des plus intéressants de passer en revue en résumant ce travail, les notions que nous ont fournies sur ce sujet les plus récents travaux.

Le botulisme, est une maladie que l'on contracte en mangeant des aliments de conserve. Fait curieux, ce sont surtout les conserves faites en famille qui occasionnent ces accidents et non les conserves industriellement préparées, en raison de la haute température atteinte dans cette dernière préparation et du soin que l'on a de rejeter avant la vente les récipients en mau-

vaise condition et notamment les boîtes soufflées. Un certain nombre d'épidémies, cependant, sont dues à des conserves industrielles. D'autre part, il faut renoncer à l'idée généralement admise que le botulisme ne peut être causé que par des conserves carnées. Celles qui sont faites avec des végétaux, olives, betteraves, haricots, asperges, etc., ne sont pas plus inoffensives que les autres quand le *Bacillus botulinus* y a élu domicile.

Le *Bacillus botulinus* est un anaérobie strict sur les caractéristiques duquel nous ne pouvons insister dans ce résumé. Disons seulement qu'il n'est pas infectieux et qu'on ne le trouve que rarement dans les organes des sujets qui ont succombé à la maladie. Il n'agit que par sa toxine, qui est douée d'une grande affinité pour le système nerveux.

La toxine en question est détruite à 70°, mais les spores du bacille ont une résistance beaucoup plus grande. D'autre part, l'acidification du milieu (jus de citron ou vinaigre) ou sa haute teneur en sel marin (10%) s'oppose au développement du bacille.

L'affinité de la toxine botulique pour le système nerveux nous annonce que la symptomatologie de l'affection sera presque exclusivement d'ordre nerveux. Il est à remarquer en effet que le botulisme diffère essentiellement des autres affections d'ordre alimentaire, par l'absence de fièvre et de signes généraux, par l'absence fréquente, aussi, de signes gastro-entériques, du moyens bruyants. Du côté de l'estomac, on ne constate guère que des douleurs assez vagues, quelquefois des vomissements qui sont rares. La constipation, par contre, est de règle; due à l'inhibition des fonctions motrices du tube digestif, elle résiste à toutes les médications et s'accompagne parfois de distention de l'intestin par les gaz, d'origine identique. Ces quelques signes digestifs apparaissent après une certaine période de latence qui peut durer de vingt-quatre heures à deux ou trois jours.

Les symptômes principaux du botulisme apparaissent à la suite de ces manifestations gastro-intestinales et ce sont des symptômes neuro-paralytiques.

Les premiers en date sont les troubles oculaires ; il y a vision trouble des objets proches, chute de la paupière, ptosis, strabisme, névralgie de l'œil. On constate ensuite une sécheresse absolue de la bouche, de la gorge et des