

résultat par la résection totale de la portion rétrécie, et par le rétablissement de la continuité du canal en le suturant bout-à-bout.

Cette méthode est la plus radicale, mais elle exige des indications précises en raison des complications sérieuses qui l'accompagnent quelquefois. Il arrive souvent que la cicatrice chirurgicale, substituée à la cicatrice traumatique, donne de sérieux ennuis au malade.

Je rappelle, en terminant, que le rétrécissement de

l'urètre est un "*processus anatomicus continu*" qui n'est pas définitivement arrêté par le traitement. L'amélioration et le bien-être qu'il procure ne doivent pas donner le change, et les clients doivent être bien persuadés, qu'en vue d'éviter des accidents graves, ils doivent veiller au guet et consulter à la première alerte; une sage mesure consiste à faire calibrer le canal une à deux fois l'an, pour les cas ordinaires, quelques cas rebelles relèvent d'une dilatation mensuelle.

NOTES EDITORIALES

Le traitement des entérites par les ferments sélectionnés

Depuis quelques années, la bactériologie a modifié les idées médicales sur le traitement des entérites. Dans la foule innombrable des microbes qui se rencontrent dans l'intestin de l'homme, on a distingué deux grandes catégories : 1° des microbes pathogènes, habituellement absents de l'intestin, mais susceptibles d'y être apportés par contamination, de s'y développer et de causer par leur présence une entérite. 2° des microbes qui sont les hôtes habituels de l'intestin, ou ils vivent en saprophytes, et qui concourent par leur présence aux fermentations et aux transformations des aliments ingérés. Ordinairement inoffensifs, ces microbes peuvent accidentellement exalter leur virulence, devenir nuisibles et causer une infection locale et générale.

Parmi ceux-ci, il faut distinguer :

A) Les microbes qui, comme le *proteus vulgaris*, le *bacillus mesentericus*, le *bacillus subtilis*, vivent aux dépens des matériaux albuminoïdes, qu'ils décomposent et putréfient en donnant naissance à des phénols, à l'indol et au scatol ;

B) Des microbes qui vivent au contraire aux dépens des aliments hydrocarbonés en produisant de l'acide lactique et de l'alcool. Ce sont les microbes saccharolytes, dans le groupe desquels rentrent le *bacillus acidiparalactici*, le *bacillus bifidus*, le *bacillus lactis aërogènes*, etc.

Ces deux variétés de microbes sont antagonistes : les premiers vivent aux dépens des albumines et sont

anaérobies, les seconds vivent sur les hydrocarbures et sont aérobie ; les seconds restent toujours inoffensifs.

Dans les entérites de l'enfant et de l'adulte, on voit les microbes protéolytes nuisibles prédominer, les microbes saccharolytes inoffensifs disparaître.

Comme l'antisepsie intestinale parfaite est une utopie irréalisable, on a cherché à favoriser le développement des microbes saccharolytes, ce qui est la manière d'empêcher la multiplication des protéolytes et même des microbes pathogènes ; dans un tube digestif où les microbes saccharolytes sont actifs, les microbes étrangers, comme le bacille virgule, ne peuvent se développer, ils sont détruits sur place : des individus ont pu ingérer du bacille virgule sans que le choléra se développât et sans qu'on pût même retrouver le bacille du choléra dans leurs selles ; il en est sans doute de même pour les autres microbes pathogènes.

L'idée de favoriser le développement de la flore microbienne favorable pour l'employer à défendre l'intestin contre les microbes nuisibles a été appliquée pratiquement au traitement des entérites.

Il y a deux moyens de favoriser le développement de la flore favorable : 1° introduire dans l'intestin les aliments dont vivent les microbes saccharolytes ; c'est le régime lacto-farineux qui répond à ce but ; 2° faire pénétrer adroitement dans le tube digestif des cultures de microbes saccharolytes qui, trouvant un milieu et une nourriture favorables, s'y développent. A cette indication répond le traitement des entérites par les ferments et levures.

Différents ferments et levures ont été essayés.

Les principaux sont : les bacilles lactiques ; les levures de raisins ; les levures de la bière ou du pain. Ces microbes ont été empruntés, soit aux aliments natu-