

tion de ce traitement, écueil que beaucoup ont voulu éviter, en cherchant à conserver le suc inaltéré.

L'altération spontanée étant d'ordre microbien, la solution la plus rationnelle serait de préparer ce plasma aseptiquement; malheureusement, on se heurte, en pratique, à des difficultés presque insurmontables.

Il en est de même pour la filtration à la bougie de porcelaine; cette dernière s'encrasse très rapidement, et ne permet pas une fabrication régulière. Tout au plus permettrait-elle d'obtenir assez de produit aseptique pour quelques essais isolés de traitement par la voie sous-cutanée.

On ne saurait non plus stériliser par la chaleur, même modérée, ce suc qui se coagule sensiblement dès la température de 40° (centigrades.)

L'addition d'antiseptiques est naturellement contre-indiquée dans ce produit de nature quasi alimentaire.

Par contre, l'addition de fortes proportions de glycérine ou d'assez de sucre pour en faire un sirop (à froid naturellement) retarde notablement le développement des germes, et permet de conserver le suc pendant plusieurs jours, sinon avec sa composition intégrale, du moins avec toute sa limpidité. Mais, sans parler de l'ingestion accessoire de grandes quantités de glycérine, ou de sucre, on a ainsi l'inconvénient d'augmenter beaucoup le volume d'un agent, dont les qualités culinaires sont discutables.

Si tous ces procédés sont défectueux ou d'une réalisation impraticable, il n'en est pas de même du suivant qui a, en outre, l'avantage de livrer le produit sous son minimum de volume :

Il consiste à dessécher le suc de viande à froid, et à le conserver en flacons secs et bien bouchés.

Cette forme sèche a encore l'avantage d'offrir moins de prise aux altérations d'ordre biochimique, qui peuvent se produire au

sein d'un édifice moléculaire aussi fragile que celui des albuminoïdes ou diastases, auxquels, suivant toute probabilité, le plasma musculaire doit son activité. On sait, par exemple, que les bouillons de culture, surtout à la lumière, perdent progressivement leurs propriétés nutritives, alors que la peptone sèche peut se conserver très longtemps sans altération sensible. Il en est de même pour les vaccins et sérums thérapeutiques, qui se détruisent graduellement à l'état dissous et qui sont inaltérables à l'état sec.

Dans cette évaporation du suc musculaire, il y a un double écueil à éviter : ne pas chauffer, puisque ce suc s'altère dès la température de 40°, et pourtant opérer vite, si l'on veut se mettre à l'abri de l'envahissement microbien. Mais la réalisation de ces deux conditions, un peu contradictoires, n'est pas au-dessus des ressources de l'industrie.

Sous l'action d'une puissante presse hydraulique, la viande donne facilement 45% de suc. Ce dernier est immédiatement filtré avec soin, sous pression au besoin, pour écarter tout danger de ténia, puis étalé en couche mince, et séché dans le vide ou dans un courant d'air sec.

Le produit desséché, très hygrométrique, se présente sous forme d'écailles brunes ressemblant un peu au citrate de fer ammoniacal, d'une odeur franche de viande fraîche, soluble dans l'eau, à quelques centièmes près, en donnant un liquide rouge vif, identique au plasma lui-même.

Nous en avons préparé une quantité suffisante pour l'expérimentation clinique; et les bons effets obtenus jusqu'ici montrent que, même au point de vue physiologique, ce produit n'a pas subi d'altération appréciable.

DR CHAPELLE.