

respiration, nous disent où va cette matière amyloïde qui se forme chez le fœtus, avant que la fonction de la respiration soit établie. Le Dr. McDonnell corrobore les vues du Dr. Pavy, que durant la vie et la santé, le foie ne converti pas la substance amyloïde en sucre. Que cette conversion pendant la santé est une déviation du procédé naturel, anormal. Que devient alors la matière amyloïde dans le foie. Le Dr. McDonnell pense que le foie est un organe dans lequel il s'opère constamment une reconstruction des ingrédients du sang, que la fibrine qui a déjà servi est désintégrée, l'hydrogène carburé de la bile abstraite, et le nitrogène combiné avec la substance amyloïde au lieu d'être normalement changé en sucre, sort du foie comme principe constituant. Telle est la Théorie que le Dr. McDonnell discute dans son ouvrage. D'abord il examine et corrobore les faits du Dr. Pavy tendant à prouver que la substance amyloïde n'est pas transformée en sucre durant la vie et la santé, il entre ensuite dans les rapports physiologiques de cette substance, enfin dans les caractères que présente le sang qui entre dans le foie, et celui qui en sort, et de ses expériences il déduit les conclusions que nous avons mentionnées plus haut. De ces recherches physiologiques il résulte un fait pratique des plus importants. M. Bernard, le Dr. Pavy et le Dr. McDonnell s'accordent en ceci ; c'est que la substance amyloïde dans l'économie provient des substances azotées servant de nourriture. Il paraît encore, si les vues du Dr. McDonnell sont corroborées, que non-seulement l'économie peut convertir, les substances albumineuses et azotées en substances amyloïdes, carbonacées, mais qu'avec l'aide du foie elle peut convertir la matière amyloïde en une base azotée. De telles expériences nous valent beaucoup et font que les Théories de Liebig sur la nourriture, qui ont occupé et occupent encore l'attention du public demandent reconsidération. Que l'on regarde seulement a un seul article de diète si en usage dans nos hôpitaux, nous voulons dire le thé de bœuf. Considérons sa consommation et son coût, et demandons nous alors ; sommes

nous certains qu'en se servant du bœuf pour faire le thé de bœuf et nourrir le malade, nous agissons sagement et avec économie, usant toute la nutrition qu'il y a dans le bœuf et donnant au malade la meilleur qualité de nourriture ? Nous sommes portés à croire que sur ce seul article de diète nous avons plusieurs raisons de craindre que nous prodiguons tous les ans nos fonds d'hôpitaux, c'est-à-dire que nous dépensons une très grande et dispendieuse quantité de nourriture, tout en nous illusionnant, sur la qualité réellement nutritive de la substance que nous donnons aux malades. Par exemple, si avec une livre de bœuf. (sans os ni gras) on doit faire une chopine de thé de bœuf, n'est il pas raisonnable de supposer que la plus grande partie de ce qui fait l'aliment disparaît ? Bien plus. Sommes nous certains que ce soit réellement la meilleure nourriture que l'on puisse donner à l'estomac malade. Nous espérons que dans nos grands hôpitaux ou la consommation du thé de bœuf est très forte on prendra sérieusement cette question sous considération. Nous pensons que sur cette matière, le public et la profession sont sous le charme des formules de Liebig ; nous croyons qu'il n'est pas encore prouvé que le thé de bœuf à la Liebig possède réellement les qualités nutritives qu'on lui a attribuées. Nous pouvons ajouter que la manière d'employer la viande si en usage maintenant à St. Petersburg surtout pour les enfants, mérite l'attention de la profession. Nous voulons dire, la viande crue hachée bien fine. M. Tousseau et plusieurs autres médecins à Paris employent et parlent en faveur de la viande ainsi administrée. — (*British Medical Journal.*)

Traitement des Varices

PAR L'EMPLOI TOPIQUE DU PERCHLORURE DE FER

Voici, dit M. le docteur Linon de Verriers, la méthode à laquelle j'ai recours depuis plus de trois ans, avec un plein succès, pour dissiper les varices.

On trempe des compresses dans de l'eau aiguisée d'une solution de perchlorure de fer ;