

éloge par Letulle, expérimentée avec succès, à Buenos-Ayres, par les docteurs F. Davel et Ginepro (Congrès de 1910) et sur laquelle le docteur E. Sergent a publié, dans la « Presse Médicale » (Novembre 1910), un article très documenté.

A son tour, le docteur Comby, dans les « Archives de médecine des enfants », vient d'aborder cette question de la décalcification pathologique et de la recalcification thérapeutique, en se plaçant, bien entendu, au point de vue de la médecine infantile — et c'est ce qui donne à son article un grand intérêt clinique en même temps qu'une haute portée pratique.

La méthode de Ferrier cherche à combattre les causes de spoliations calcaires et à introduire dans l'organisme des sels de chaux susceptibles d'être fixés par les tissus; pour cela, il prescrit une hygiène alimentaire convenable et certains sels calcaires dont nous avons à parler. En premier lieu, il faut écarter la suralimentation qui amène la dyspepsie et les fermentations gastro-intestinales décalcifiantes; en second lieu, il faut allonger les intervalles des repas; en troisième lieu, il faut faire un choix dans les aliments. Les deux premières règles s'écartent singulièrement du régime habituellement préconisé dans la tuberculose pulmonaire; mais elles s'accordent bien avec ce que les médecins d'enfants ont l'habitude de prescrire chez leurs petits malades. Alimentation modérée, repas rares, sont deux conditions essentielles de l'hygiène des enfants. Les aliments conseillés par Ferrier et par Sergent sont également ceux conseillés tous les jours pour nos petits dyspeptiques: potages épais, laitages, œufs, ris de veau, poissons bouillis, viandes grillées ou rôties sans sauce, légumes en purée (pommes de terre, carottes, pois, haricots) pâtes, riz, entremets, fruits cuits et confitures. Ils conseillent le pain grillé ou très cuit (la croûte).

Ils suppriment les aliments gras (graisse, fritures, beurre en excès, bouillon non dégraissé), les acides (salades, vinaigre, cornichons, oseille, citrons, oranges), les aliments fermentés (gibier, fromages faits).