## ANALYSES

## MEDECINE

Rétrécissement de l'œsophage et radioscopie à la Société Médicale des hôpitaux, séance du 27 Juin.

Monsieur Soupault a fait une communication sur un syndrôme clinique particulier qui simule le rétrécissement de l'œsophage. Il rapporte l'histoire de malades souffrant de troubles gastriques, accompagnés de troubles de la déglutition, pouvant aller jusqu'à la dysphagie.

Les aliments déglutis lentement et en petite quantité sont gardés. Mais si la déglutition est rapide et si la quantité est forte, les malades ont des vomissements et rejettent des résidus alimentaires antérieurs. Ces troubles s'accompagnent d'efforts pénibles, violents, qui reviennent à intervalles variables. Les malades accusent une sorte de pesanteur épigastrique avec seusation de plénitude; ils peuvent ainsi se cachectiser rapidement. Le cathétérisme de l'œsophage permet de constater la perméabilité parfaite du canal pour les sondes de toute dimension Dans ces cas, M. Soupault a constaté la réduction extrême de la capacité gastrique due à la rétraction et à l'épaississement des parois du viscère

M. Beclère a fait remarquer, à propos, comment la radioscopie pouvait confirmer ou réfuter le diagnostic de rétrécissement de l'œsophage. Il suffit de faire avaler au malade un cachet de bismuth. L'image de cette substance apparaît sur l'écran radioscopique sous la forme d'une ombre extrêmement accusée. En suivant le passage du médicament, on peut constater l'existence ou l'absence du rétrécissement, son siège son degré et les contractions de l'œsophage.

Le régime alimentaire des tuberculeux par H. Rousseau—Thèse de Parie 1902, dans Gazette des Hôp., août 28, 1902.

L'auteur, avec raison, estime que le véritable traitement de la tuberculose est plutôt alimentaire que médicamenteux. La ration d'entretien, pour un homme normal, est de 100 grammes d'albumine, 45 grammes de graisses et 3½ grammes d'hydrate de carbone par jour. Il faudra donc donner au tuberculeux une quantité d'aliments représentant cette ration. Il faut choisir, au point de vue de la valeur alimentaire la viande porc est la plus économique, puisque l'homme utilise les 1% de la graisse qu'elle contient et les 1% de ses albuminoïdes. Mais elle est souvent mal supportée et cause des nausées désagréables.

La viande de cheval est nutritive et aussi facile à digérer que la viande de bœuf. La viande de veau a peu de valeur, car elle contient plus d'eau et de substance collogène et moins d'albumine et de graisse que la viande de bœuf. Le riz de veau est mieux apprécié.

Quant aux poissons on les divise en deux catégories. Les poissons maigres (brochets, soles) conviennent nieux aux tuberculeux dyspeptiques; les poissons gras (hareng, saum n, maquereau, sont indigestes.

Les huîtres sont bonnes. Le jambon est agréable et il est riche en matières azotées et en sels minéraux. Mais les viandes de bœuf et de mouton qui contiennent 18 à 25 p. 100 de principes albuminoïdes sont supérieures à toutes les autres. La viande crue se digère beaucoup plus facilement que la viande cuite à laquelle elle est supérieure dans le traitement de la tuberculose pulmonaire. Le meilleur procédé consiste à la réduire en pulpe délayée dans une petite quantité de bouillon froid jusqu'à ce que le mélange prenne l'aspect