

a produits, certaines hydropleuries par exemple, se trouvant émancipés d'elle, guérissent définitivement par les moyens que l'on dirige contre eux. Il serait inutile d'étendre davantage ces considérations.

SECTION ONZIÈME

EXHALATIONS GAZEUSES

Certaines cavités contiennent des gaz à l'état normal, mais il est possible que la quantité s'en accroisse au point de déterminer, par cela même, des symptômes plus ou moins graves; d'autres cavités naturelles n'offrent qu'accidentellement ces exhalations aëriiformes qui peuvent, elles aussi, devenir la source d'indications thérapeutiques plus ou moins pressantes. Nous nous occuperons surtout ici des pneumatoses par exhalation, les pneumatoses par déchirure ou effraction différant, en effet, totalement de ces dernières par la nature du fluide aëriiforme qui les constitue et par le mécanisme de leur production.

Les symptômes produits par les pneumatoses variant essentiellement avec leur siège, toute généralité de traitement serait ici hors de propos; il convient d'étudier séparément les indications qui se rapportent à chacune d'elles en particulier. Nous examinerons à ce point de vue : 1° la pneumatose gastro-intestinale; 2° la pneumatose péritonéale; 3° la pneumatose utérine ou physométrie; 4° les pneumatoses pleurale et péricardique; 5° la pneumatose vasculo-cardiaque; 6° la pneumatose cellulaire.

CHAPITRE PREMIER

Pneumatose gastro-intestinale

Le tube digestif renferme normalement une quantité variable de gaz dont la présence ne saurait être considérée comme accidentelle, mais qui est liée d'une manière nécessaire à l'accomplissement des fonctions gastro-intestinales.

Les analyses de Magendie, Chevreul, Chevillot, etc., ont prouvé que ce mélange gazeux est, principalement, formé d'azote et

d'acide carbonique, et accessoirement d'hydrogène, d'oxygène, d'acide sulfhydrique, d'hydrogène protocarboné.

Des opinions très-diverses ont été émises sur l'origine de ces gaz : les uns les ont considérés comme dus à la décomposition de l'air atmosphérique dégluti avec les aliments; d'autres, à la décomposition des aliments pendant l'acte digestif; d'autres, enfin, à une sécrétion opérée par la muqueuse gastro-intestinale. Cette théorie, développée surtout par Baumès dans un ouvrage spécial sur les pneumatoses (*Traité des maladies ventreuses, ou Lettres sur les causes et les effets de la présence de gaz ou vents dans les voies gastriques*, par V. Baumès, 2^e édit.; Paris, 1837), est certainement la plus plausible de toutes, et, si elle n'est pas susceptible d'une démonstration directe, elle réunit, plus que toutes les autres, une somme très-grande de vraisemblances. Quant aux fonctions dévolues à ces gaz, elles ont aussi été très-diversement interprétées : tantôt on les a rapportées à l'accomplissement des actes mécaniques de la respiration, et l'on sait que cette théorie ingénieuse a été surtout développée par Maissiat; tantôt l'on a supposé qu'elles se réduisaient à une action chimique de dissolution exercée par ce mélange gazeux sur divers principes des aliments; tantôt, enfin, on a rattaché leur présence à l'accomplissement des mouvements intestinaux. Cette opinion nous semble la plus vraie; l'élasticité des gaz les force à fuir devant une zone de fibres contractées, et ils poussent devant eux les matières intestinales, dont la progression est ainsi assurée par une série de véritables détonations gazeuses. Quoi qu'il en soit, la quantité de ces gaz s'accroît quelquefois d'une manière anormale, et il en résulte, à un degré inférieur, ce qu'on appelle l'état *flatulent*; à un degré plus élevé, une véritable *pneumatose*.

La pneumatose gastro-intestinale peut se manifester dans des circonstances très-variées; la dyspepsie dite *flatulente*, l'état hystérique, la fièvre typhoïde, certaines dispositions acquises ou héréditaires aux flux gazeux; l'indigestion, les coarctations intestinales, sont les conditions dans lesquelles on voit, de préférence, se développer cet accident. La pneumatose peut être bornée à l'estomac ou à l'intestin, ou bien (ce qui est plus habituel) occuper toute l'étendue du tube digestif, sans en excepter l'œsophage, dans lequel des gaz, progressant entre des anneaux œsophagiens fortement contractés, déterminent ces borborygmes du cou que les gastralgiques et les hystériques connaissent si bien.

L'état *flatulent* peut se montrer indépendamment de la gastro-entéralgie; mais presque toujours il n'est que l'effet de celle-ci,

et quand il se manifeste avec une certaine intensité et une certaine constance, il caractérise une forme particulière de dyspepsie : la dyspepsie flatulente. Quand la distension gazeuse atteint des proportions considérables, il en résulte des accidents très-graves et qui exigent une prompte intervention de l'art. Le refoulement du diaphragme et par suite une gêne menaçante de la respiration, la compression de la vessie, celle de l'utérus, que Combalusier a vu chassé hors du bassin par une pneumatose, la rupture des parois de l'estomac ou de l'intestin, sont des accidents qui ont été fréquemment signalés.

Étudions les moyens à l'aide desquels on peut prévenir la production de la pneumatose gastro-intestinale ou remédier aux accidents qu'elle détermine.

ARTICLE I^{er}. — MOYENS PROPHYLACTIQUES

Le régime alimentaire joue dans la production de la flatulence un rôle sinon dominant, du moins très-important, et il convient d'en tracer les règles avec soin. Baumès, parodiant un mot célèbre dans les annales de la diplomatie, a dit à ce sujet : « Il y a pour les personnes sujettes aux flatuosités une considération fondamentale qui domine et qui peut être ainsi formulée : *le régime, le régime et toujours le régime.* » Il est entré, à ce sujet, dans des détails qui ne sembleront pas trop minutieux, si l'on songe qu'ils sont le fruit d'une observation toute personnelle de la part de ce médecin distingué qui, en proie à une flatulence habituelle des voies digestives, réunit sur ce point l'expérience du patient à l'autorité du médecin ; aussi citerons-nous *in extenso* le passage dans lequel il a formulé l'hygiène alimentaire des flatulents (*).

(*) 673 « Les aliments, dit-il, causent des vents : ou parce qu'ils sont naturellement et nécessairement, plus ou moins, pour tout le monde; ce qu'on appelle *venteux*, qualité qu'ils doivent à des particularités de composition que la chimie est bien loin d'avoir fait encore connaître ; ou parce qu'ils sont ce qu'on appelle réfractaires aux voies digestives ou d'une difficile digestion ; ou bien parce qu'ils le deviennent par suite d'une altération particulière des sucs gastriques. Il est évident que, dans cette dernière hypothèse, c'est à chacun de consulter son estomac, et qu'on ne peut établir de préceptes généraux que pour les deux autres cas. Les principaux aliments venteux sont : pour les *légumes*, les plantes potagères, les herbages etc., les haricots, choux, lentilles, pois, fèves, navets, raves, poireaux, pommes de terre, épinards, betteraves, salades crues, crudités en général, etc. ; c'est dans cette classe surtout que se trouvent les éléments venteux par excellence ; pour les *fruits*, châtaignes, pom-

Sans admettre que la flatulence dérive toujours d'un état atonique de l'estomac et de l'intestin, il est certain que, dans un bon nombre de cas, elle coexiste avec une sorte de torpeur (la flatulence gastro-intestinale des convalescents en est la preuve) des parois musculaires du tube digestif, et de là vient que l'em-

mes crues, poires non fondantes, abricots, fruits à pulpe sèche, raisins, etc. ; de plus, les aliments *féculents* qui renferment peu ou point de gluten ; les *pâtisseries* de tous les genres, les pâtes non levées, non fermentées ; toutes les *sauces*, en général, et les sauces où il entre une graisse quelconque. Si les personnes à digestion venteuse n'évitent pas soigneusement toutes ces substances, c'est en vain qu'elles aspireront à digérer sans vents ou avec le moins de vents possibles, et que, pour atteindre ce but, elles fatigueront leurs voies gastriques par l'introduction de tous les toniques, les digestifs et les carminatifs, plus ou moins recommandés. Mais, pour donner des préceptes plus positifs et pour ne pas parler seulement des substances qu'il faut éviter, j'établirai qu'une personne à digestion venteuse doit principalement faire usage de la nourriture suivante : pain de froment pas trop nouvellement fait et bien cuit, soupe de pain au bouillon gras ou au beurre frais (les soupes de pâtes, de riz, de millet, d'orge, etc., sont moins sûres relativement aux vents), bœuf, mouton, veau, chevreau et agneau (ces trois dernières surtout, quand elles sont assez faites), volailles, viandes blanches en général ; tout cela bouilli ou rôti, sans sauce autre que le jus de la viande tout pur et en laissant de côté la graisse ; œufs à la coque ; quelques poissons, tels que merlan, sole, raie, barbot, lotte, tanche, truite, brochet, carpe, rouget, et un très-petit nombre d'autres, le tout bouilli, apprêté avec un peu de bonne huile d'olives, de vinaigre et de sel, ou frit au beurre frais, sans condiment ni sauce aucune ; quelques herbages cuits, tels que chicorée, oseille, céleri ; quelques plantes potagères, telles que carottes, cardons, bettes ou poirée, toujours au beurre frais ou au jus de viande sans graisse ; asperges, artichauts, petits pois, haricots verts, (ces deux derniers seulement quand ils sont tout à fait nouveaux, car bientôt, ainsi que la plupart des productions alimentaires qu'amène la belle saison, ils acquièrent des propriétés venteuses) ; fruits doux et fondants, tels que pêches, poires beurré, prunes reine-claude ; fruits rouges, ni trop acides, ni à pulpe trop sèche, fraises, cerises, quelquefois le bon melon ; fruits cuits, pommes et poires, surtout ; confitures, gelée de coing, de pomme, de groseille, d'abricot, etc. ; je trace ici seulement les substances avec lesquelles on a le moins à craindre de vents. Une personne qui consentirait à n'user que de ces aliments échapperait certainement à la plus fréquente et parfois à la seule cause de la production d'une grande quantité de vents dans l'estomac.

» Le choix des *boissons* est aussi d'une grande importance pour les personnes venteuses. En général, la bonne eau, l'eau réunissant toutes les qualités, est le meilleur agent de la digestion sans vents. Mais, comme presque tous les estomacs sont, dès l'enfance, habitués au vin, il faut