

dents les plus redoutables de l'envenimation. La médication symptomatique ne doit pas, en effet, attendre la syncope, qui en est, en général, le premier avant-coureur, pour chercher à combattre l'influence de l'intoxication nerveuse. Les *excitants diffusibles*, tels que l'alcool, l'acétate d'ammoniaque, les boissons aromatiques chaudes, et spécialement le café à haute dose, remplissent autant que possible cette indication.

En cas de syncope prolongée, il ne faudra négliger ni les injections hypodermiques d'éther ni celles d'huile camphrée, en se souvenant que, au moins en ce qui concerne la morsure des serpents de nos pays, prolonger même de quelques minutes la vie du malade, c'est augmenter dans de grandes proportions ses chances de guérison, un envenimé ne devant jamais être considéré comme un désespéré au-dessus des ressources de l'art.

En un mot, le devoir du médecin, en pareil cas, est nettement tracé : d'abord évacuer le venin et limiter son absorption par la succion avec ou sans débridement, et la ligature temporaire ou intermittente ; chercher à se procurer le plus rapidement possible le médicament spécifique, le sérum antivenimeux ; en attendant, circonscrire la morsure par une couronne d'injections hypodermiques d'une solution à 1 pour 60 d'hypochlorite de chaux ou même, ce que l'on peut toujours se procurer immédiatement, d'eau de Javel diluée au cinquième ; administrer au malade un médicament évacuant, sudorifique ou purgatif, et, immédiatement après, soutenir ses forces par le café, l'alcool et les boissons aromatiques chaudes ; enfin, en cas d'envenimation grave, ne jamais désespérer du malade et combattre jusqu'à la dernière minute.

P. ACHALME.

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Définition. — Sous le nom d'*intoxications alimentaires*, nous comprendrons, avec M. Soupault, « les accidents engendrés par l'action des poisons, alcaloïdes ou toxines, existant normalement dans les aliments végétaux et animaux, ou s'y développant sous l'influence de la putréfaction »¹.

1. M. SOUPAULT, *Intoxications alimentaires. Manuel de médecine*, t. VII, p. 272.

Nous laissons ainsi de côté les accidents produits par les poisons bien définis, comme le plomb, le cuivre, l'arsenic, par les substances servant à des sophistications coupables (essence de mirbane, sels de zinc, etc.), qui peuvent communiquer aux aliments une toxicité d'emprunt ; le traitement de ces intoxications a été étudié en des chapitres différents.

Division. — Les intoxications alimentaires s'observent à la suite de l'ingestion d'aliments d'origine animale ou d'aliments d'origine végétale. De là deux grandes classes d'intoxications.

I. — INTOXICATIONS D'ORIGINE ANIMALE.

Prophylaxie. — La chair de certains animaux, même consommée à l'état frais, est toxique : il en est ainsi de la chair du thon aux Antilles, de la chair de la sardine à la Guadeloupe et au Sénégal, soit à l'époque du frai, soit à cause de son genre de nourriture, etc. Il en est de même des moules dont le foie peut contenir une toxine spéciale isolée par Brieger, la mitylotoxine. Ces détails étant connus, il est facile d'éviter les intoxications de cette nature en s'abstenant de goûter à la chair des animaux précités dans les pays et pendant les saisons où ils sont dangereux.

La viande des mammifères est rarement dangereuse ; cependant la viande des animaux surmenés à la chasse, celle des veaux trop jeunes, ou peut-être des veaux malades (Nocard), celle enfin des animaux morts de maladie peut se montrer toxique.

La chair des animaux consommée tardivement est beaucoup plus souvent la cause d'intoxications. Le gibier faisandé est rarement très toxique. La chair des poissons, des crustacés et des mollusques, qui s'altère beaucoup plus vite que la viande de boucherie, est la plus dangereuse. Les saucisses altérées, les viandes conservées dans des boîtes métalliques, lorsqu'elles ont été insuffisamment cuites, et surtout lorsqu'on les a laissées quelque temps exposées à l'air avant la consommation, sont une cause fréquente d'intoxication : les accidents qu'elles produisent sont désignés sous le nom de botulisme.

L'intoxication par le lait ou les fromages altérés est beaucoup moins fréquente et moins grave.

Grâce aux règles d'hygiène appliquées aux marchés et aux abattoirs, les accidents d'intoxication par les viandes de boucherie sont rendus très rares.

Il serait trop long d'énumérer ici ces règles d'hygiène ; on les trouvera exposées dans les traités spéciaux¹.

1. POLIN et LABIT, *Examen des aliments suspects* (Encyclopédie Léauté), 1892.