

## C. — Arsenic.

Dans l'empoisonnement par l'arsenic, comme dans tout empoisonnement, il faut débarrasser l'estomac du poison, si l'on est appelé à temps. On ajoute à l'eau destinée au lavage une certaine proportion de magnésie calcinée, et pour neutraliser le poison on fait absorber du *sesquioxyde de fer*, dont 100 grammes neutralisent 1 gramme d'acide arsénieux; on en fait prendre une à deux cuillerées à café dans de l'eau sucrée toutes les dix minutes.

Le malade ne doit prendre d'autre aliment que du lait.

L'intoxication arsenicale chronique est presque toujours d'origine professionnelle, parfois d'origine médicamenteuse.

On sait qu'elle se traduit par des troubles digestifs (vomissements, diarrhée), par des lésions cutanées diverses et même des ulcérations, enfin par des paralysies dues à des polynévrites.

Les troubles digestifs nécessitent l'emploi du régime lacté, de la viande crue râpée et tamisée, etc.; la diarrhée et les douleurs abdominales seront modérées par l'usage des *opiacés*. Quant aux paralysies, elles guérissent après suppression de la cause qui les a déterminées, et leur guérison est favorisée par l'emploi des moyens dirigés habituellement contre les paralysies toxiques d'origine périphérique, c'est-à-dire des courants faradiques et galvaniques, du massage, des bains sulfureux, etc.

## D. — Sulfure de carbone.

L'intoxication par le sulfure de carbone s'observe chez les ouvriers employés à la fabrication du caoutchouc. Elle s'accuse par des troubles nerveux qui lui impriment une physionomie assez spéciale. Au début, on observe habituellement des phénomènes d'excitation caractérisés par une loquacité extrême, de l'agitation, de l'insomnie; ultérieurement, au contraire, ce sont les phénomènes de dépression qui dominent (prostration, affaiblissement de la mémoire); les malades accusent une céphalée presque continue; ils ont des troubles digestifs, des vomissements, etc. Chez nombre d'entre eux, les troubles nerveux paraissent se rattacher à l'hystérotocie, mais on peut aussi observer des troubles d'ordre organique, des névrites qui se traduisent par leurs signes habituels (douleurs dans les membres, parésie, atrophie musculaire, etc.).

Devant l'impossibilité où l'on se trouve de soustraire les ouvriers à l'action du poison, puisque celui-ci pénètre dans l'organisme par les voies respiratoires, sous forme de vapeurs, on ne peut enrayer les progrès de l'intoxication qu'en leur conseillant de changer de métier.

Pour assurer l'élimination du poison, le seul moyen à prescrire est le régime lacté. On recommandera de plus les boissons chaudes, notamment le thé, les bains, les frictions qui assurent le fonctionnement de la peau.

Le repos à la campagne, les préparations martiales, l'hydrothérapie compléteront le traitement.

La faradisation et la galvanisation permettront de combattre les névrites.

## E. — Intoxications alimentaires.

On réserve le nom d'intoxications alimentaires aux accidents souvent fort graves déterminés par l'ingestion d'aliments devenus toxiques par suite de la putréfaction, de l'infection, de l'auto-intoxication (surmenage) ou bien qui sont dangereux normalement parce qu'ils contiennent en certaines de leurs parties des substances toxiques.

Les plus communes des intoxications alimentaires sont celles que détermine l'ingestion de viandes altérées. Les préparations alimentaires qui donnent lieu aux accidents sont, par ordre de fréquence décroissante : les viandes de conserve (botulisme), la charcuterie, le gibier faisandé, les viandes provenant d'animaux malades ou surmenés. On sait que dans les viandes altérées se forment des poisons bien connus depuis les travaux de A. Gauthier, Selmi, Brouardel et Boutmy, Nencki, Brieger, etc., et désignés sous le nom de leucomaines.

Toutefois ces poisons ne sont pas seuls en cause : il faut sans doute faire une part à l'infection dans la genèse des accidents, les microbes contenus dans la viande gâtée et ceux du tube digestif intervenant à leur tour.

D'un jambon avarié Von Ermengen a isolé un bacille : le bacillus Botulismus, avec les toxines duquel il a pu reproduire les accidents de botulisme.

Les symptômes d'intoxication se manifestent tantôt quelques heures après l'absorption des aliments altérés, tantôt au bout d'un ou plusieurs jours; peut-être l'empoisonnement tardif doit-il être attribué au développement des germes infectieux dans le tube digestif, l'empoisonnement précoce étant dû à l'absorption des leucomaines.

Quoi qu'il en soit, on observe toute une série d'accidents qui sont avant tout les troubles digestifs (vomissements et diarrhée fétide), puis les exanthèmes (érythème polymorphe, urticaire, purpura, herpès, etc.), les troubles nerveux (céphalée, vertiges, dilatation des pupilles ou même paralysies oculo-motrices, et, dans les cas très graves, le délire, le coma); enfin différents troubles circulatoires (petitesse du pouls et irrégularité, angoisse précordiale). Il existe une fièvre à type irrégulier, mais pouvant parfois simuler la courbe de la fièvre typhoïde (Juhel Renoy). Les urines sont rares, contiennent le plus souvent de l'albumine, toujours une proportion considérable d'indican.

L'intoxication par le poisson est également due à l'ingestion de poissons putréfiés (notamment de ceux qui sont conservés dans la glace et ont gardé l'apparence de la fraîcheur), ou bien des conserves, soit de poissons, soit de homard. L'empoisonnement par les huîtres et les moules est assez fréquent; le foie des moules contient un alcaloïde isolé par Brieger, la mytilotoxine, dont l'action est analogue à celle du curare. Exceptionnellement certains poissons frais peuvent déterminer des phénomènes toxiques (congre, hareng dans certaines régions; œufs du brochet, du barbeau, etc.).

Les accidents dus à l'ingestion du poisson altéré ou bien de mollusques, de crustacés, surviennent en général rapidement, sauf cependant quand ils sont déterminés par les huîtres.

On sait aujourd'hui que, dans la grande majorité des cas, les accidents consécutifs à l'ingestion des huîtres reconnaissent pour cause une infection déterminée par des microbes véhiculés par l'huître et provenant de son séjour dans des eaux contaminées. On a retrouvé dans les huîtres le coli-bacille (Chantemesse), le bacille d'Eberth, le proteus vulgaris, etc.... Les mollusques ne jouent donc que le rôle d'agents de transmission.

Ces accidents ne diffèrent pas sensiblement de ceux que provoque l'ingestion des viandes altérées; cependant la diarrhée est habituellement remplacée par de la constipation, ou bien il existe des selles sanglantes. Il faut noter en outre l'angoisse respiratoire, la tendance aux syncopes comme donnant la note distinctive de ces accidents. Les