

faire un pli à la peau, piquer à ce niveau superficiellement et pousser l'injection lentement en ayant soin de ne point injecter d'air.

Les injections hypodermiques peuvent se faire sur toutes les parties du corps, là surtout où il existe du tissu cellulaire abondant, flanc, paroi abdominale, cuisse, bras.

Injections nasales. — Se servir d'une seringue ou d'un irrigateur ; appliquer la canule olivaire à l'entrée d'une narine ; respirer fortement ; le liquide traverse les fosses nasales et le pharynx et sort par l'autre narine. Faire passer alternativement le courant d'eau d'une narine dans l'autre.

Injections uréthrales. — Se pratiquent avec des seringues en verre, à piston. Uriner avant de prendre l'injection ; saisir la verge de la main gauche en maintenant le gland entre le pouce et l'index, introduire la canule de la seringue dans le canal et comprimer les lèvres du méat, pousser modérément le piston de la seringue avec l'index de la main droite, retirer la seringue en pressant le méat et retenir l'injection le temps prescrit, 2 à 5 minutes.

Injections vaginales. — Se servir d'un irrigateur à jet continu, bock ou siphon, et d'une canule en verre ou en caoutchouc

durci dont le bout olivaire est percé de trous latéraux. Pression modérée. L'injection sera prise assise sur le bidet ou au lit dans la position horizontale. La température du liquide sera, selon les indications, froide, tiède ou très chaude, 50°.

Injections intra-utérines. — Employer des canules spéciales à double courant, en verre ou métalliques et soigneusement aseptisées. Introduire l'index de la main gauche dans le vagin jusqu'au niveau du col ; glisser de la main droite la sonde intra-utérine le long de l'index, pénétrer dans la cavité utérine sans violence, sans effort ; faire passer lentement et sans grande pression le liquide à injecter. Arrêter l'injection en cas de syncope.

Lavements.

Ils s'effectuent au moyen d'une poire en caoutchouc, d'une seringue, d'un clyso-pompe ou d'un injecteur. La quantité d'eau pour un *lavement entier* est d'un demi-litre, 500 grammes ; pour un *demi-lavement* un quart de litre, 250 grammes ; pour un *quart de lavement*, 125 grammes.

Les lavements sont administrés tièdes, 30 à 35°, ou bien froids, 15 à 18°, et un certain temps après le repas.

Les lavements médicamenteux ne con-

tiennent que 125 grammes de liquide ; ils doivent être précédés d'un lavement simple pour vider le rectum. Les doses des médicaments administrés par la voie rectale, peuvent être doubles ou triples de celles prises par la bouche.

Lavement d'amidon. — Délayer 25 grammes d'amidon dans un peu d'eau froide, puis jeter dans un demi-litre d'eau bouillante et faire cuire jusqu'à consistance de bouillie.

Lavements alimentaires. — Vider auparavant le rectum à l'aide d'un lavement simple, puis administrer le lavement alimentaire selon l'indication donnée (bouillon, lait, vin, œufs, peptones, etc.), ajouter quelques gouttes de laudanum. Position horizontale pendant une demi-heure.

Lavements laxatifs. — Ajouter à un lavement entier soit deux cuillerées à soupe d'*huile d'olives*, soit deux cuillerées de glycérine, soit 30 grammes de sel de cuisine ou 8 grammes de savon.

Lavements émollients. — Faire bouillir une demi-heure 20 grammes d'espèces émollientes, ou de racines de guimauves dans un demi-litre d'eau ; passer.

Œufs.

Ils constituent un aliment complet, très

nourrissant sous un petit volume, d'une digestion facile. Peuvent être pris sous toutes les formes et accommodés de bien des manières, seuls, ou mélangés à d'autres aliments, au lait, au bouillon, aux farines. On peut faire absorber aux convalescents des jaunes d'œufs dans du café ou en *lait de poule*. On prépare un lait de poule en délayant deux jaunes d'œufs dans une tasse de lait ou d'eau chaude, puis on ajoute du sucre, une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger ou d'eau de laurier-cerise et une cuillerée à café de rhum ; on peut remplacer le sucre par du sirop.

L'eau albumineuse se prépare en délayant quatre blancs d'œufs dans un litre d'eau froide, on ajoute ensuite du sucre, de l'eau de fleurs d'oranger et une cuillerée de rhum.

Sangsues.

Laver soigneusement l'endroit où doivent être placées les sangsues. Placer ces bêtes, qui ne doivent pas avoir été déjà utilisées, dans un verre ou sur un linge bien propre et les appliquer sur la peau. Les laisser en place jusqu'à ce qu'elles tombent d'elles-mêmes ou bien pour leur faire lâcher prise faire couler quelques gouttes d'eau salée.

Favoriser l'écoulement du sang par des lotions d'eau chaude boriquée, et pour

arrêter l'hémorrhagie comprimer ou appliquer de l'amadou.

Chaque sangsue provoque une perte de sang d'environ 20 grammes.

Tisanes.

Se préparent de façon différente selon les substances employées :

Les *solutions* sont de simples mélanges avec de l'eau. Ainsi sont faites les tisanes avec les *acides* (doses variables), la *gomme* (20 grammes pour un litre d'eau) ; le *miel* (100 grammes) ; l'*eau albumineuse* (délayer à froid quatre blancs d'œufs dans un litre d'eau ; sucrer et ajouter une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger et de rhum).

Les *infusions* se font en versant de l'eau bouillante sur la substance à traiter, on laisse en contact pendant 15 à 20 minutes, puis on passe à travers un linge très fin et on boit. On traite par infusion, les fleurs, les feuilles et les plantes aromatiques, 5 à 10 grammes pour un litre d'eau.

Fleurs : arnica, bouillon blanc, bourrache, camomille, centaurée, coquelicots, houblon, guimauve, mauves, muguet, oranger, pensées sauvages, roses, sureau, tilleul, tussilage.

Feuilles : absinthe, armoise, capillaire, chicorée, digitale, fumeterre, hysope, lierre terrestre, mélisse, menthe, noyer, origan,

oranger, pariétaire, ronces, sauge, saponaire, thé, uva ursi.

Les *décoctions* s'obtiennent en faisant bouillir, en même temps, pendant au moins une demi-heure, l'eau et la substance. Passer sur un linge fin et sucrer. Les bois, les écorces, les racines, les semences, etc., sont traités par décoction : 15 à 20 grammes pour un litre d'eau. Anis, asperges, bardane, douce-amère, fraisier, gaïac, baies de genièvre, gentiane, guimauve, lichen d'Islande (jeter la première eau), lin, orge, patience, pavot, polygala, pruneaux, quinquina, quassia, queues de cerises, ratanhia, réglisse, rhubarbe, riz, bourgeons de sapin, salsepareille, saponaire, tamarin, valériane.

Les *macérations* consistent à mettre simplement en contact les substances pendant un temps plus ou moins long dans l'eau froide.

Digitale, gentiane, quassia.

Vésicatoire.

Bien nettoyer la place où il doit être appliqué et le fixer à l'aide de bandelettes de diachylon. Le laisser de 8 à 12 heures ; s'il n'y a pas d'ampoule de formée, appliquer pendant deux heures un cataplasme de fécule. Après la formation de l'ampoule,

ouvrir avec une aiguille flambée ou des ciseaux aseptisés; ne pas enlever l'épiderme soulevé et panser avec du papier brouillard enduit de vaseline boriquée. Renouveler le pansement matin et soir jusqu'à ce que la plaie soit guérie.

Appliquer du camphre en poudre sur la plaie s'il se produit des troubles vésicaux et boire du chiendent nitré.

Ventouses.

Pour appliquer des ventouses *sèches* on se sert de vases en verre spéciaux en forme de clochette ou bien de verres ordinaires sans pied et à bords bien unis. On raréfie l'air dans le verre en brûlant du papier ou de la ouate, ou bien en plaçant le verre au-dessus de la flamme d'une lampe à alcool. On place rapidement la ventouse sur la peau qui est ainsi aspirée, s'élève et devient violacée par suite de l'appel du sang. Au bout de 5 à 10 minutes on retire la ventouse en faisant basculer le vase.

Les ventouses sont dites *scarifiées* quand après avoir retiré le vase on pratique des incisions sur la peau, soit au bistouri, au rasoir ou avec un appareil dit scarificateur.

Viandes.

Elles se distinguent selon leur digestibi-

lité en viandes blanches, rouges ou noires. Les *viandes blanches*, de digestion facile, assez nutritives et de saveur agréable, sont celles des jeunes mammifères (agneau, veau, etc.) et des oiseaux domestiques (poulet, dindon, etc.). Les *viandes rouges*, d'une digestion plus laborieuse, sont les plus nutritives, elles proviennent des mammifères adultes domestiques (mouton, bœuf, porc, lapin, etc.). Les *viandes noires*, d'une digestion difficile, sont stimulantes, elles sont fournies par les mammifères et les oiseaux vivant à l'état sauvage.

Les viandes sont mangées cuites ou crues.

Les *viandes cuites* sont préparées rôties, grillées, en hachis, au four, à l'étuvée ou bouillies. Les viande rôties et grillées sont très nourrissantes, très agréables au goût et d'une digestion facile; les viandes en hachis sont très difficiles à digérer; la viande bouillie a perdu beaucoup de sa valeur nutritive et sa digestibilité est diminuée. Le *bouillon* contient tous les principes solubles de la viande lorsque celle-ci a été mise tout d'abord dans l'eau froide, portée ensuite à l'ébullition. Le *bouillon américain* se prépare en mettant la viande coupée en morceaux et avec des légumes, dans une marmite close qu'on place ensuite au bain-marie pendant 5 à 6 heures.

La *viande crue* est souvent employée en thérapeutique sous des préparations diverses. Se servir de préférence de viande de mouton ou de cheval, la viande de bœuf ou de porc exposent au tœnia ou à la trichine. Choisir des morceaux délicats (200 à 500 grammes de filet, faux-filet, gigot, culotte) et débarrasser de tout ce qui est blanc (graisse, tendons, aponévroses, vaisseaux); hacher très finement et passer au tamis, ou bien gratter avec un couteau. La pulpe ainsi obtenue peut ensuite être absorbée en boulettes roulées dans du sucre, soit associée à du bouillon, à du tapioca, à des purées de pommes de terre ou d'épinards, à des confitures; on peut encore prendre la viande crue en boisson, en délayant 200 grammes de pulpe dans 500 grammes d'eau froide; on prépare encore une « glace à la viande » en mélangeant la pulpe avec du sirop pour glaces, fraises, framboises, ananas, et faisant frapper.

Le *jus de viande* n'a pas la même valeur nutritive que la viande crue; on l'obtient en soumettant la viande hachée à la presse.

Les *poudres de viande* se trouvent dans le commerce et peuvent aider à la suralimentation.

POSOLOGIE

POIDS DE LA CUILLÈRE

	à soupe	à dessert	à café
Eau	15 gr.	10 gr.	5 gr.
Alcool à 60°	11 —	8 —	4 —
Julep gommeux. . .	17 —	11 —	6 —
Sirop	20 —	13 —	6 —

POIDS DES GOUTTES

Le bec du compte-gouttes doit avoir 3 millimètres de diamètre extérieur.

1 gr. d'eau distillée. .	équivalent à 20 gouttes.
1 — d'alcool à 90° . . .	— 61 —
1 — — à 60°	— 52 —
1 — d'ammoniaque . . .	— 22 —
1 — de chloroforme . . .	— 56 —
1 — d'éther	— 90 —
1 — de glycérine	— 25 —
1 — de laudanum	— 33 —
1 — teintures divers ^{es} . .	— 53 —
1 — teinture d'iode	— 60 —