

localités élevées, le bord de la mer, sont dans ce cas. La mobilité de l'atmosphère, la surabondance de l'ozone, les variations de température, paraissent trois conditions dans lesquelles se manifeste cette influence apéritive. Disons, enfin, que la variété des mets, leur apprêt, l'ordonnance élégante de la table, sont pour stimuler l'appétit des moyens que l'hygiéniste peut utilement invoquer. La digestion est un acte principalement organique, mais c'est aussi un acte qui a son côté cérébral. L'éréthisme réfléchi du cerveau sur les organes nombreux qui y concourent les met dans un état favorable à leur fonctionnement régulier, et c'est là une influence mi-partie physique, mi-partie intellectuelle, qu'il ne faut pas méconnaître, principalement dans l'inappétence des gens nerveux.

L'*hydrothérapie* peut aussi être considérée comme un des moyens apéritifs les plus puissants: « Le traitement hydrothérapique, dit à ce sujet Fleury, excite singulièrement l'appétit; les applications extérieures d'eau froide stimulent les organes, et la sudation augmente le chiffre matériel des pertes quotidiennes que subit l'économie par la combustion, les sécrétions, etc.; de là le besoin de réparation, la faim et le désir de manger, qu'accusent les sujets souvent au bout de quelques jours de traitement..... Il n'est pas rare de voir des malades qui, depuis longtemps, étaient plongés dans une anorexie complète, éprouvaient un dégoût insurmontable pour les aliments, et surtout pour la viande, manger bientôt avec voracité et rechercher surtout la viande et les aliments les plus substantiels. » (Fleury, *Traité thérapeutique et clinique d'hydrothérapie*; Paris, 1866, p. 86.) Cette poussée imprimée à l'appétit par les pratiques hydrothérapiques est telle que, dans les établissements consacrés à des traitements de cette nature, il faut souvent contenir les désirs alimentaires des malades, sous peine de les voir courir les risques d'une surcharge préjudiciable de l'estomac. Nous n'indiquons certainement pas ici les ablutions ou les douches comme un moyen applicable à toutes les inappétences; mais, quand le dégoût pour les aliments persiste et que, par ailleurs, la réparation est urgente, l'hydrothérapie peut offrir des ressources précieuses.

§ 2. — Apéritifs médicamenteux

Il faut rapprocher des apéritifs *hygiéniques*, les apéritifs *médicamenteux*. Les uns et les autres concourent au même but, et l'on doit presque toujours combiner leur action. Ces derniers, envisagés à ce double point de vue, peuvent être ramenés à deux groupes:

1° *Condiments*. — On donne ce nom à toutes les substances sa-

pides et stimulantes qui, n'ayant pas, par elles et par les doses auxquelles on les emploie, de propriétés nutritives, excitent l'appétit et exaltent les aptitudes digestives. J'ai proposé de les subdiviser en: *a. condiments simples* (chlorure de sodium, sucre, condiments âcres et aromatiques); *b. condiments composés* (achars, moutarde, sauces). J'ai largement traité, dans un autre ouvrage, des propriétés des condiments et de l'usage qu'on peut en faire en diététique, et je ne puis que renvoyer le lecteur à ce passage. (*Hyg. aliment. des malades*, 2^e édit., p. 93, 244.)

2° *Apéritifs médicamenteux proprement dits*. — La propriété apéritive est liée d'une manière constante à la qualité amère des substances dans lesquelles on la constate. C'est dire le nombre considérable des apéritifs de cette catégorie: le quinquina⁽¹⁾, la gentiane⁽²⁾, la centaurée⁽³⁾, le quassia amara⁽⁴⁾, le co-

⁽¹⁾ 45. Le quinquina est un des apéritifs les plus usuels, et l'on peut même affirmer qu'on en abuse. La macération amère de quinquina se prépare avec 8 gram. de poudre de quinquina jaune, placée dans un nouet de mousseline et plongée dans un litre d'eau, jusqu'à ce que celle-ci ait pris une couleur jaune et un goût amer.

Les vins de quinquina apéritifs sont de formules extrêmement diverses. Chaque médecin a la sienne, et une pharmacie inventive en accroît tous les jours le nombre. L'alcoolé des diverses espèces de quinquina, à la dose de 5 à 20 gram. dans une quantité convenable de vin, peut suffire à tous les besoins de la médication apéritive.

Si l'on veut préparer du vin de quinquina soi-même, on peut employer la formule suivante:

2	Poudre de quinquina rouge concassé.....	15	grammes.
	Racine de gentiane concassée.....	10	—
	Écorce d'oranges amères.....	5	—
	Vin rouge.....	1000	—

Faites macérer jusqu'à amertume très-forte; filtrez.

⁽²⁾ 46. La gentiane peut se donner en tisane (8 gram. de gentiane pour un litre d'eau); sous forme de vin, préparé avec 30 gram. de racine pour un litre de vin; ou bien par addition de 5 à 10 gram. de teinture alcoolique dans une quantité suffisante de vin.

⁽³⁾ 47. La petite centaurée s'emploie sous forme de tisane (10 à 20 gram. par 500 gram. d'eau); d'extrait (de 50 centigr. à 5 gram.).

⁽⁴⁾ 48. Le quassia amara peut être employé sous la forme de poudre, à la dose de 1 à 2 gram.; — de macération amère, à la dose de 5 gram. pour un litre; — de teinture au 5^e, à la dose de 5 à 10 gram. On se sert souvent maintenant de gobelets en bois de quassia, dans lesquels l'eau prend très-rapidement une assez forte amertume; c'est un moyen fort commode et fort expéditif. Gubler reproche à cette pratique l'inconvénient de voir des moisissures d'un goût désagréable se développer à l'intérieur du gobelet;

lumbo⁽¹⁾, le houblon⁽²⁾, le simarouba⁽³⁾, la camomille⁽⁴⁾, l'angusture vraie⁽⁵⁾, l'absinthe⁽⁶⁾, la germandrée⁽⁷⁾, la noix vomique, sont les plus usuels de ces apéritifs amers.

Je viens de dire que tous les apéritifs médicamenteux sont amers. La généralité de cette relation entre l'amertume et la propriété apéritive est attestée par l'action remarquable de la *noix vomique* et de la fève de Saint-Ignace. On peut affirmer que la noix vomique est le plus sûr des apéritifs. Trousseau et Pidoux signalent, au nombre des effets physiologiques produits par ce médicament, « une augmentation quelquefois extraordinaire de l'appétit. » C'est là un fait dont je constate l'exactitude tous les jours, et je considère ce médicament précieux comme pouvant rendre les services les plus signalés dans le traitement des diverses anorexies, principalement chez les convalescents et les dyspeptiques. La noix vomique agit-elle par une action locale sur l'estomac, dont elle exalterait la vitalité, ou bien l'accroissement de l'appétit est-il le reflet d'une stimulation générale imprimée au système nerveux? Ces deux explications peuvent

le soin de le nettoyer souvent et d'abraser de temps en temps l'intérieur préviendrait cet inconvénient. On peut préparer un *vin de quassia* avec 20 gram. de ce bois pour un litre; chaque 100 gram. de ce vin contient ainsi les principes actifs de 2 gram. de quassia.

(¹) 49. Le *colombo* se donne en *poudre*, à la dose de 1 à 4 gram.; en *teinture*, de 4 à 8 gram.; en *extrait*, de 20 centigr. à 1 gram. On pourrait aussi préparer un *vin de colombo*, dont 100 gram. contiendraient 2 gram. de cette racine :

℞ Poudre de colombo.....	20 gram.
Vin rouge.....	1,000 —

On pourrait remplacer la poudre de colombo, dans cette préparation, par 100 gram. de teinture de colombo (au 5°). Chaque 100 gram. renfermeraient les principes actifs de 2 gram. de poudre de colombo.

(²) 50. Le *houblon* s'emploie en *macération* (100 gram. de cônes pour 1,000), que l'on mélange au vin.

(³) 51. Le *simarouba* s'emploie en *tisane* par décoction ou macération (5 pour 1,000), ou en *vin* (même proportion).

(⁴) 52. La *camomille* se prend en infusion (20 gram. pour 1 litre).

(⁵) 53. On emploie l'*angusture vraie* sous forme de *poudre*, à des doses qui varient de 1 à 4 gram.; de *teinture alcoolique* (au quart), à la dose de 4 à 16 gram. Le *vin fébrifuge de Seguin*, qui a eu une grande réputation et qui la justifie, contient indépendamment des autres principes (quinquina, teinture d'opium), environ 5 gram. d'angusture vraie par litre.

(⁶) 54. L'*absinthe* se donne en infusion (8 à 15 gram. pour un litre).

(⁷) 55. La *germandrée*, ou *petit-chêne*, s'emploie en infusion, à la dose de 15 à 20 gram. pour un litre.

être admises en même temps. La noix vomique, dans ce cas, doit être employée à petites doses⁽¹⁾. La fève de Saint-Ignace est également un apéritif excellent, susceptible de combattre les troubles digestifs dans lesquels l'anorexie est liée à l'atonie et à la flatulence⁽²⁾.

Comme la plupart des autres substances très-amères, quelle que soit par ailleurs leur adaptation thérapeutique, l'*aloès* exerce sur l'appétit et sur le fonctionnement de l'estomac une influence stimulatrice. Ces propriétés *apéritive* et *digestive*, comme le disaient les anciens, ne lui ont été contestées par personne. L'expression vieillie de *stomachique* les résume; mais elles ne se manifestent guère que quand l'*aloès* est donné à petite dose et d'une manière un peu soutenue, et elles paraissent indépendantes de ses effets purgatifs. Le mot de *stomachique* est suranné si on le prend dans l'acception abusivement large qu'on lui donnait jadis; mais, si l'on en fait le synonyme de *corroborant de l'estomac*, il prend une signification nette et précise et s'applique aux moyens susceptibles de relever les fonctions de cet organe, quand elles sont dans un état d'alanguissement. Or l'*aloès* est, à ce titre, un *stomachique* éprouvé. Il n'est guère de médecins, ayant écrit sur ce médicament, qui ne lui aient reconnu cette utilité. L'appétit se relève d'une manière notable sous son influence. « *Hominem ad cibos sumendos facit promptiorem* », a dit Oribase. (*Med. Collect.*, liber VII.) Rufus (d'Ephèse) allait jusqu'à dire qu'il produisait une boulimie passagère. Desbois (de Rochefort) prescrivait, comme apéritif et digestif, l'*élixir* de

(¹) 56. *Pilules apéritives de noix vomique* :

℞ Extrait alcoolique de <i>nux vomica</i> ..	0 gr. 20 centigr.
Extrait de gentiane.....	2 gram.

F. 20 pil., argentez. 2 à 4 par séries de 3 à 4 jours. Dès que l'appétit se fait sentir, on en suspend l'usage; s'il dépassait une limite raisonnable, on diminuerait les doses.

Vin de quinquina à la noix vomique, préparé avec la teinture de *nux vomica*, de façon à contenir 10 gouttes de cette teinture par 100 gram. de vin ou 2 gouttes de teinture par cuillerée à bouche.

Il est bon de dissimuler sous son nom latin ce médicament, qui inspire une sorte d'appréhension.

(²) 57. Les *gouttes amères de Baumé*, conservées dans le Codex de 1866, sont un alcoolé de fèves de Saint-Ignace à moitié (500 gram. pour 1000 d'alcool à 60°, avec addition de 5 grammes de carbonate de potasse et de 1 gramme de suie). On en donne de 2 à 10 gouttes dans une infusion ou une macération amère, ou, mieux, dans du vin de quinquina.