

ploi des condiments stimulants et aromatiques rend de très-grands services dans ce cas. Hippocrate n'avait pas méconnu cette indication des condiments, et, dans le livre *des Epidémies* (II^e livre, section VI), il donne le conseil de faire manger des fèves cuites pour combattre le dérangement du ventre, « *mais en y ajoutant du cumin.* » Le précepte bromatologique est détestable, mais il consacre un fait hygiénique important, à savoir : la possibilité de faire digérer des aliments lourds et venteux en leur associant certains condiments aromatiques. En Angleterre, on fait un grand usage de ces condiments dans les cas de dyspepsie atonique, qui, pour le dire en passant, s'accompagnent toujours de flatuosités. La *poudre apéritive de Grégory* y jouit surtout d'une grande faveur (1).

Chomel a insisté avec soin sur l'inconvénient que présente, dans la dyspepsie flatulente, la constriction, quelquefois très-forte, exercée sur la taille par des corsets ou par des vêtements trop serrés ; c'est là également un point qu'il faut surveiller, car la flatulence, compagne assidue d'une digestion laborieuse, peut dériver de cette cause et être entretenue par elle (Chomel, *op.*

choisir celui qui convient le mieux dans ces cas. Un vin tonique, sans être excitant, légèrement sucré, peu spiritueux, point âpre ni acide, est celui qu'il faut choisir. Les vins de Bordeaux, les vins légers de Bourgogne, quelques vins du Beaujolais, quelques vins d'Espagne à très-petite dose, etc., sont ceux auxquels il faut en général accorder la préférence. Au reste, il y a dans beaucoup de localités des vins qui, sans avoir des qualités supérieures, remplissent à peu près le même but ; il faut éviter les vins blancs, les vins trop nouveaux, les bières trop vieilles ou trop nouvelles, les élixirs, les spiritueux, les liqueurs.)

Nous avons tenu à reproduire ce passage de Baumès, parce qu'il respire un grand sens pratique et qu'il résume assez bien l'hygiène alimentaire qui convient aux flatulents. Nous ajouterons à la liste des aliments qu'il interdit, le lait, dont la contre-indication formelle dans ce cas a été très-nettement indiquée par Hippocrate, les eaux gazeuses, les vins doux, le fromage. Malgré la protection dont Baumès le couvre, nous tenons le chocolat, et principalement le chocolat au lait, comme un aliment suspect au point de vue de la production des flatuosités. Les radis et le cresson ne figurent pas non plus dans la liste de proscription dressée par cet auteur, et sont cependant, pour me servir de son expression favorite, des aliments très-venteux.

(1) 674. La *poudre apéritive de Grégory* se compose de 2 drachmes (8 gram.) de rhubarbe, autant de magnésie calcinée ; 7 grains (46 centigr.) de poudre de gingembre, et 17 grains de poudre de cannelle (1 gram. 8 centigr.). On emploie cette poudre à la dose d'une demi-cuillerée à café que l'on prend dans de l'eau simple ou, mieux, dans de l'eau additionnée de quelques gouttes d'essence de menthe.

cit., p. 255). Le même auteur recommande aux gens flatulents de faire un exercice régulier ; l'intestin et l'estomac ont, en effet, besoin chez eux de la stimulation rythmique que leur impriment les parois de l'abdomen, dont les contractions répartissent d'ailleurs, d'une manière uniforme, les gaz contenus dans l'intestin, et les empêchent de se cantonner dans certains points du ventre et d'y produire une sensation importune de distension et de tiraillement.

Telles sont les règles d'hygiène à l'aide desquelles on peut prévenir, chez les individus disposés à la pneumatose gastro-intestinale, le développement de la tympanite. Il est bien entendu que, quand celle-ci se rattache à une gastro-entéralgie ou à des troubles nerveux hystériques, les moyens précités sont insuffisants, et il faut l'attaquer par des traitements appropriés à la cause même de l'état flatulent.

Les *carminatifs* jouent un très-grand rôle comme palliatifs de l'état de flatulence. On donne ce nom à des substances appartenant toutes à la classe des aromatiques ou des substances aromatico-âcres, et qui paraissent exercer sur la muqueuse intestinale une action répressive de la sécrétion des gaz. Ce mot a été dérivé, par les uns, de *carminare* (peigner, nettoyer), et, par d'autres, de *carmen* (vers ou poème), allusion aux formules d'incantation dont on se servait jadis pour provoquer l'expulsion des gaz dans les cas de météorisme ou de simples flatuosités importunes. Les moyens dont nous disposons aujourd'hui pour atteindre ce résultat sont moins poétiques, mais plus sûrs.

Une formule anglaise qui est excellente, et dont je me suis servi toujours avec le plus grand profit, est la potion *carminative d'Ainslie* (1). Je l'emploie dans les cas de flatulence habituelle ou accidentelle, quand je prescris des purgatifs résineux, si enclins, comme on le sait, à produire des coliques flatulentes ; quelques cuillerées à bouche de la potion d'Ainslie évitent cet inconvénient sans nuire en rien à l'action purgative. Les infusions chaudes d'anis ordinaire (2) (*Pimpinella anisum*) ou d'anis

(1) 675. Cette potion, dont j'emprunte la formule au livre de Jeannel (*Formulaire officinal et magistral*, 1870, p. 230), est ainsi composée :

2	Essence d'anis.....	12 gouttes
	Sucre blanc.....	4 gram.
	Alcoolé de gingembre.....	8 —
	Hydrolat de menthe poivrée.....	250 —

On prend cette potion par cuillerée à bouche.

(2) 676. L'anis s'emploie en infusion (10 pour 100) en oléosaccharum (5 à 10 gouttes d'essence, 4 gram. de sucre pour une potion).

étoilé (*Illicium anisatum*), d'aya-pana, le curaçao⁽¹⁾, l'élixir de Garus⁽²⁾, des pastilles de menthe poivrée (*pepper-mint lozenges*), une pelote de sucre imbibée d'élixir de la Grande-Chartreuse⁽³⁾, l'anisette de Bordeaux⁽⁴⁾, stimulent l'estomac et lui permettent de bien digérer des aliments qui, sans cette précaution, produiraient souvent de la pesanteur, des bâillements et des flatuosités. Des poudres composées, faites avec des condiments stimulants (poivre, piment, muscade, cannelle), et dont la vulgarité culinaire serait voilée par un nom latin, rempliraient également très-bien le but. Les espèces carminatives dites des *quatre semences chaudes*, étaient jadis fort employées contre les flatuosités⁽⁵⁾. Je signalerai, enfin, l'action carminative de l'éther, de l'eau de fleurs d'oranger et de l'extrait de réglisse qui, pour humble qu'il soit et sans qu'on se l'explique, soulage quelquefois les flatulents mieux qu'un autre moyen. L'extrait de noix vomique [56], en augmentant les aptitudes digestives de l'estomac et en stimulant l'énergie contractile de la tunique musculieuse de l'appareil gastro-intestinal, a aussi une action de longue portée et qui complète et consolide l'action, prompte mais fugace, des substances aromatiques et odorantes que nous avons passées en revue.

Je compléterai cette énumération des moyens carminatifs en parlant de l'excitation des parois abdominales, soit par des douches stimulantes, soit par l'exposition à la radiation d'un foyer ardent, soit par des frictions ou une sorte de massage. Les mères et les nourrices connaissent à merveille l'action combinée de la chaleur et des petits chocs produits par la main sur l'expulsion

(1) 677. Le curaçao se prépare souvent par une simple addition des essences de néroli, de cannelle, de teinture de noix muscade; mais le véritable curaçao d'Amsterdam s'obtient par la macération de zestes d'écorces d'oranges amères, de clous de girofle et de cannelle dans de bonne eau-de-vie sucrée.

Dans la médecine des pauvres, la mastication du zeste d'oranges frais peut remplacer le curaçao comme moyen carminatif.

(2) 678. L'élixir de Garus est une macération de myrrhe, de safran, de cannelle, de girofle, dans de l'eau-de-vie épaissie par du sirop de capillaire et aromatisée d'eau de fleurs d'oranger.

(3) 679. Cette liqueur, préparée au couvent de ce nom, dans l'Isère, et par une formule qui est demeurée secrète, présente trois couleurs différentes: la verte est la plus forte; la jaune vient ensuite, puis la blanche.

(4) 680. L'anisette est préparée avec du sucre, de l'alcool, des essences de badiane, de néroli, de muscade et de la teinture de vanille.

(5) 681. Les quatre semences chaudes sont composées, à parties égales, d'anis, de fenouil, de coriandre et de carvi (*Cuminum pratense*).

des gaz chez les nouveau-nés. La faradisation des muscles de l'abdomen peut aussi conduire, et par un mécanisme que l'on comprend, à un résultat carminatif. Le passage d'une éponge froide sur la même région augmente la contractilité de cette paroi musculieuse. Elle est, du reste, tellement affaiblie chez presque tous les flatulents, qu'ils éprouvent un soulagement réel en s'astreignant à porter une ventrière.

Cette action du froid dans les flatulences localisées s'explique de deux façons: par le réveil de la contractilité intestinale; en second lieu, par un phénomène physique de condensation des gaz. L'utilité des douches d'éther pulvérisé, pour aider à la rentrée des hernies difficilement réductibles, s'explique par ce double effet.

ARTICLE II. — ABSORBANTS DES GAZ

Le froid, les alcalis et le charbon de bois, sont les moyens à l'aide desquels on défère à cette indication.

L'emploi de la glace *intus* et *extus* rend quelquefois de très-grands services dans la tympanite stomacale. Les boissons frappées, les sorbets glacés, diminuent, c'est un fait d'observation, les souffrances de la dyspepsie flatulente. Y a-t-il là seulement un fait tout physique de condensation des gaz, ou bien le froid, stimulant les fibres musculaires de l'estomac, facilite-t-il, par cela même, la répartition plus égale des gaz et leur expulsion par l'orifice pylorique ou par le cardia? Nous adopterions plus volontiers cette seconde interprétation. Ainsi que le fait remarquer Chomel, il y a une sorte de contradiction, qui est de nature à défrayer la verve des sceptiques, à voir les boissons chaudes et les liquides glacés également recommandés dans la dyspepsie flatulente; mais elle disparaît quand on songe que le calorique agit ici par une action stimulatrice qui double les aptitudes digestives de l'estomac, et la conciliation de ces deux faits, en apparence opposés l'un à l'autre, montre bien que les phénomènes physiques jouent ici le rôle le moins important.

Baumès s'est montré plus sévère qu'il ne convient à l'endroit des absorbants dans la tympanite gastro-intestinale. Certainement on doit reconnaître avec lui que ces moyens ne s'adressent en rien à la cause qui produit les gaz; cette cause est toute vitale et échappe, par suite, à l'action des moyens chimiques; mais en attendant qu'on ait pu la faire disparaître par des traitements appropriés, n'est-ce donc pas quelque chose que d'avoir à sa disposition des agents de condensation ou d'absorption gazeuses qui remédient aux accidents les plus pressants et per-