

Cœlius Aurelianus, ont créé le mot de *cycle analeptique* (κυκλος αναληπτικός) pour exprimer l'espèce d'entraînement par le régime auquel ils soumettaient leurs malades. Chaque cycle embrassait un nombre de jours déterminé, et la nature aussi bien que la succession des aliments était fixée avec une inflexibilité magistrale. Ces cycles étaient ou *exténuants* ou *fortifiants*, suivant la nature des aliments ou des exercices qui les constituaient. L'École méthodique attribuait au mot αναληψις le sens de *renouvellement* plutôt que celui de *restauration*. Certains cycles analeptiques étaient, en effet, de nature à dépurifier l'économie en l'affaiblissant; ils constituaient de véritables procédés d'entraînement dans un sens ou dans l'autre, analogues à ceux auxquels on soumet aujourd'hui les jockeys et les pugilistes, et que la thérapeutique a trop désappris.

C'est à l'aide de *cycles analeptiques*, composés à la fois de régime et de médicaments, que l'on peut exercer sur la nutrition une action puissante, dont nous allons étudier les modalités.

PREMIÈRE SECTION

MODIFICATEURS DE LA NUTRITION GÉNÉRALE

CHAPITRE PREMIER

Stimulants de la nutrition générale

Les stimulants de la nutrition générale embrassent la série des moyens, tant hygiéniques que médicamenteux, qui concourent à activer la réparation organique.

On distingue les toni-nutritifs généraux en : 1° toniques alimentaires; 2° toniques médicamenteux.

ARTICLE I^{er}. — TONIQUES ALIMENTAIRES OU ANALEPTIQUES

La présence du tissu adipeux est en quelque sorte la caractéristique de la prospérité nutritive générale et sa disparition celle de l'appauvrissement de la nutrition.

L'amaigrissement, conséquence d'une réparation insuffisante ou d'une dépense organique exagérée, si ce n'est de la réunion de ces deux causes, doit être surveillé et combattu de bonne

heure. Quand il a duré longtemps en effet, non seulement il a offert à la diathèse tuberculeuse des occasions de se produire ou d'évoluer, mais encore il est devenu *état organique*, c'est-à-dire qu'il a amené dans les organes d'élaboration ou de répartition (tube digestif, vaisseaux sanguins et lymphatiques) une véritable atrophie, pariétale et cavitaire à la fois, comme il arrive de tous les organes creux que l'on maintient longtemps au repos; Hippocrate a eu l'intuition de cet *amaigrissement organique* lorsqu'il a donné le conseil « de nourrir lentement les corps amaigris lentement. » A ce degré, la maigreur est irrémédiable, et il faut tout faire pour le prévenir.

Tout ce qui augmente la réparation et réduit les dépenses doit conduire à une exubérance de nutrition. Ainsi, stimuler l'appétit, assurer le bon fonctionnement de l'appareil digestif, prolonger le sommeil et réduire le travail intellectuel et les exercices physiques à un degré qui stimule la nutrition sans lui imposer des dépenses exagérées, telle est la formule de cet entraînement *organoplastique*, comme l'appelait H. Royer-Collard.

Les *analeptiques* sont des agents qui restituent à la nutrition, par l'intermédiaire du sang, les matériaux qui lui manquent pour qu'elle s'accomplisse d'une manière normale. Aux termes de cette définition, il n'y a donc pas de délimitation tranchée entre les *analeptiques* médicamenteux et les *analeptiques* alimentaires. Le chlorure de sodium, le fer, le manganèse, l'oxygène, le phosphate de chaux, appartiennent à la première catégorie et constituent la transition entre les aliments et les médicaments; ce sont des aliments médicamenteux, *alimenta medicamentosa*, comme les appelait Baillou. Tous les aliments énergiquement réparateurs sous un petit volume sont dans le groupe des *analeptiques*. Enfin on pourrait constituer une catégorie d'*analeptiques* indirects ou *médicaments d'épargne* qui, empêchant les malades de se dénourrir, profiteraient à la nutrition sans lui apporter de matériaux.

On peut diviser ces *analeptiques* en cinq groupes : 1° les *analeptiques protéiques*; 2° les *analeptiques gras*; 3° les *analeptiques féculents*; 4° les *analeptiques gomme-gélatineux*; 5° les *analeptiques sucrés*.

§ 1. — *Analeptiques protéiques*

Les *analeptiques protéiques* embrassent tous les aliments très nourrissants que la diététique emprunte aux viandes et notamment aux viandes noires, diversement manipulées par l'art culinaire. Ils constituent, à proprement parler, la base de la nourriture des malades et des convalescents. Leur propriété d'être

substantielles sous un petit volume, en même temps que la *conformité de leur nature* (pour me servir d'une expression de Galien) avec les tissus organiques qu'ils doivent entretenir ou réparer, les rend aptes à restaurer énergiquement les forces sans qu'ils imposent à l'estomac une digestion trop laborieuse. Dans cette classe d'analeptiques se rangent : les jus, les consommés, les coulis, les bouillons, les extraits préparés par une décoction de viandes noires, décoction qui leur enlève tous leurs principes sapides et nourrissants et que l'on amène à des degrés différents de concentration. Le *bouillon fortifiant de Liebig* ⁽¹⁾ et le *thé de bœuf* (*beef-tea* des Anglais) ⁽²⁾ sont des préparations qui joignent au mérite d'une confection rapide celui d'une valeur nutritive réelle. (Voir Fonssagrives, *Hyg. alim. des malades, des conv. et des valétud.*, 2^e édit., 1867, section deuxième, chap. I, p. 193.)

Les tablettes ou pastilles que l'on décore faussement du nom d'*osmazome* sont de véritables extraits de viandes noires qui contiennent tous les principes solubles de ces aliments, mais qui ne doivent être considérés que comme des expédients, et auxquels il faudra toujours préférer, quand on le pourra, des viandes en nature.

Quant à la *protéine*, des essais ont été faits en 1855 par Leprat, pour l'introduire, en médecine, sous forme d'association avec le phosphate de chaux et le fer ; mais c'est là de la bromatologie de laboratoire et qui m'inspire une médiocre confiance.

Les viandes de bœuf, de veau, de mouton, de volaille, grillées ou rôties, sont les types des analeptiques de cette classe. L'em-

⁽¹⁾ 686. Pour préparer le *bouillon fortifiant de Liebig*, on prend 250 gram. de viande fraîche de bœuf ; on hache cette viande, on la délaie dans 500 gram. d'eau distillée, additionnée de 4 gouttes d'acide chlorhydrique et de 3 gram. de chlorure de sodium ; on laisse macérer pendant une heure ; on verse ensuite sur un tamis de crin ou sur un linge fin. Debout a fait remarquer que la couleur et l'odeur de ce bouillon doivent répugner à un grand nombre de malades ; que, si on le chauffe, on sépare l'albumine et on a un bouillon ordinaire non albumineux, très-restaurant ; que, s'il est pris froid, au contraire, il est très-propre à rendre de l'albumine au sang. (Debout, *Bullet. gén. de therap.*, t. XLVIII, p. 572.)

⁽²⁾ 687. Le *beef-tea*, très-usité en Angleterre, se prépare de la façon suivante : on prend une livre de bœuf entièrement maigre et sans mélange d'os ; on ajoute son poids d'eau froide, on fait chauffer jusqu'à ébullition ; au bout d'une ou deux minutes de coction on passe avec expression, puis on ajoute du sel, des assaisonnements, du caramel.

ploi de la pulpe de viande crue, convenablement préparée ⁽¹⁾, préconisée par Weisse (de Saint-Pétersbourg) et par Trousseau, constitue, je l'ai dit, dans le traitement des diarrhées avec marasme, principalement de la diarrhée du sevrage, et dans toutes les maladies consomptives, une ressource analeptique des plus précieuses. Malgré tous les avantages qu'on en retire, on ne doit pas cependant oublier les dangers que fait courir cette médication au point de vue du *tœnia*. Le choix de la viande a ici son importance ; la viande de bœuf ne met nullement à l'abri de cet accident, cette chair étant fréquemment infestée par le *tœnia medico-canellata*. Aussi un vétérinaire distingué, Delcroix, a-t-il récemment proposé d'affecter à l'usage médical la viande de cheval, qui offre réellement des immunités particulières sous ce rapport.

La viande crue a été employée dans toutes les maladies consomptives, et en particulier dans la phthisie pulmonaire, et les effets de restauration qui ont été obtenus ont pu donner le change et faire croire à des guérisons là où il ne s'agissait, qu'on me passe la vulgarité du mot, que d'un *replâtrage nutritif*. Feu le professeur Fuster a donné, en 1865, une certaine vogue à cette médication analeptique, qu'il secondait par l'emploi concomitant de 100 gram. d'alcool dans une potion, dans le but de relever les forces et de prévenir la génération éventuelle du *tœnia* et des trichines. (*Bullet. de l'Acad. de méd.*, 1865.) Que ces moyens aient un effet utile de relèvement et de restauration, c'est ce que l'on ne peut se refuser à croire, mais il ne faut pas aller au delà.

⁽¹⁾ 688. Pour confectionner la *pulpe de viande*, on choisit un morceau de viande de bœuf ou de mouton, bien débarrassé de fibres et de graisse ; on le hache menu, on le pile dans un mortier, et on exprime cette pâte de viande à travers une passoire à trous fins en la comprimant avec le pilon ; on recueille la pulpe très-divisée, à l'aide d'un couteau promené au-dessous de la passoire, et l'on recommence cette opération jusqu'à ce que la pâte ne laisse plus rien passer. On peut aussi la préparer par le grattage, à l'aide d'un couteau mal affilé.

On administre cette pulpe en nature ou mélangée avec du sucre, de la confiture de groseilles, de la conserve de rose, étendue sur des biscuits de Reims, des tranches de pain, etc. On peut aussi introduire la pulpe de viande dans du chocolat à l'eau, du bouillon gras ou du tapioca au gras. Cette dernière forme, que j'ai imaginée depuis longtemps, me rend les plus grands services. (Voir *Hyg. aliment. des malades*, etc., 2^e édit., 1867, p. 611.) Le tapioca à la pulpe de viande a un aspect, un arôme et un goût agréables, à la condition de le saler un peu fortement, et les personnes les plus difficiles acceptent très-bien la pulpe de viande sous cette forme.