

## § 2. — Analeptiques gras

Les *analeptiques gras* comprennent le lait, les œufs et les corps gras proprement dits, c'est-à-dire les graisses, le beurre, la crème de lait et les huiles comestibles, tant végétales qu'animales. Bischoff désigne cette classe d'aliments sous le nom de *thermogènes*, par opposition à celui de *dynamogènes* appliqués aux matières azotées ou albuminoïdes; mais cette dichotomie ingénieuse n'est plus acceptée aujourd'hui dans ce qu'elle avait d'absolu.

Les substances grasses jouent un rôle extrêmement important dans les phénomènes de la nutrition; et, quoique l'économie ait le pouvoir de transformer en graisse certains produits adipogènes, les fécules par exemple, il n'en est pas moins vrai que la plus grande partie de celle qui s'accumule dans l'organisme y est simplement emmagasinée et provient des aliments. La graisse, qui est une sorte de réserve pour la nutrition, est un des premiers tissus à disparaître, quand celle-ci traverse des périodes nécessiteuses, et les aliments gras deviennent alors de véritables analeptiques. Le professeur Bischoff a montré, dans des considérations ingénieuses (*Arch. gén. de méd.*, octobre 1860), que, quand les matières grasses manquent dans l'économie, l'oxygène, qui devait se combiner avec elles pour produire la quantité de chaleur nécessaire à l'entretien de la vie, porte son action comburante sur les tissus azotés. L'accroissement de l'urée rejetée par les urines donne alors la mesure de cette exagération dans la dépense des matériaux albuminoïdes. Une alimentation très-grasse ralentit, on le conçoit, les progrès du marasme qui accompagne les affections organiques, notamment la phthisie pulmonaire. L'huile de morue agit surtout par ce mécanisme; les propriétés attribuées aux quantités minimales d'iode qu'elle contient me paraissent purement illusoire; c'est surtout un analeptique gras. Le régime lacté n'est avantageux dans la consommation pulmonaire que parce qu'il nourrit doucement, sans fatigue pour l'estomac et en introduisant dans l'économie, sous une forme facilement assimilable, des quantités notables de matières grasses.

1° L'institution d'une *diète lactée* comme moyen analeptique est tout un art, dont j'ai déjà exposé les règles dans une autre partie de cet ouvrage [636].

2° La *crème*, mélange de caséine, de beurre et d'une certaine quantité de sérum, est un des éléments les plus utiles de la diète grasse. J'ai cherché à faire passer cet analeptique gras des habitudes médicales de l'Angleterre dans les nôtres. (Voy. *Note sur le remplacement de l'huile de morue par la crème de lait, dans le cas de répugnance invincible pour le premier de ces médicaments*,

in *Bullet. de therap.*, 1861, t. LXI, p. 145, et *Thérap. de la phthisie pulmonaire basée sur les indications*; Paris, 1866, p. 190.) C'est là, en effet, un moyen excellent et qui, sans avoir tous les avantages de l'huile de foie de morue, peut cependant la suppléer dans une certaine mesure.

3° Les *œufs* constituent aussi un élément très-sain et très-savoureux du régime gras. Le jaune de l'œuf contient, d'après Gobley, 29,95 de matières grasses: margarine, oléine, cholestérine, acides margariques et oléiques, acide phosphoglycérique. (Gobley, *Rech. chim. sur le jaune d'œuf*, in *Journal de pharmacie*, 1847.) Les 17 % d'albumine (*vitelline*) que contient le jaune d'œuf et les 12 à 15 % d'albumine du blanc d'œuf s'ajoutent pour faire de l'œuf un analeptique très-propre à restituer à l'économie de l'albumine en même temps que des matières grasses.

On a calculé qu'un œuf pesant, en moyenne, et défalcation faite de sa coquille, 54 grammes (jaune 18, blanc 36), nourrit à peu près autant que 100 gram. de lait de vache. Il faut faire ressortir la facilité avec laquelle cet aliment gras est digéré, surtout quand l'œuf est mangé à la coque, c'est-à-dire à l'état laiteux. Le looch jaune (1) et le lait de poule (2) sont des formes usuelles de cet aliment.

4° Le *beurre* est aussi un élément du régime gras. Il renferme: sur 100 parties, 82 parties de graisse (margarine, butyroléine, butyrine, caprine et caproïne), répondant à 67 de carbone, 0,64 d'azote et 14 d'eau. 41,70 de beurre correspondent, d'après Quévenne, à un litre de bon lait de vache.

Le beurre est parfaitement accepté par les enfants. Des tranches de pain recouvertes d'une couche épaisse de beurre et saupoudrées de sucre blanc constituent pour eux, en même temps

(1) 689. Le *looch jaune* se prépare ainsi:

Jaune d'œuf très-frais.....	N° 1.
Huile d'amandes douces.....	30 gram.
Eau de fleurs d'oranger.....	10 —
Sirop de guimauve ou de capillaire.....	30 —
Eau.....	100 —

(2) 690. Le *lait de poule* est une émulsion de jaune d'œuf. On le prépare en mêlant dans un bol 1 ou 2 jaunes d'œuf à du sucre en poudre, en ajoutant une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger et en versant sur ce mélange de l'eau bouillante. On peut se servir, au lieu d'eau, de thé, de café, d'eau coupée de lait. J'emploie assez souvent l'eau panée. On peut aromatiser le lait de poule, avec de l'eau-de-vie, du rhum, du kirsch, quand il y a utilité à le rendre excitant, etc.

qu'un régal véritable, un moyen, non pas de suppléer l'huile de morue, comme on l'a dit, mais de confirmer son action. Trouseau a proposé un *beurre bromo-ioduré* <sup>(1)</sup> comme substitutif de l'huile de morue. Je ferai, à ce propos, la même remarque, et j'aime mieux donner l'iodure de potassium à part, et laisser au beurre ses franches qualités d'aliment.

5° Les *huiles végétales comestibles* (huile d'olive, de noix, de faine, de palme, etc.) ne sauraient non plus, et quoi qu'on ait dit, remplacer l'huile de foie de morue, mais elles ajoutent leur action analeptique à celle de ce médicament.

6° Les huiles de poisson jouissent de propriétés spéciales; elles n'agissent pas seulement comme corps gras: telles sont les huiles de raie <sup>(2)</sup>, de squalé <sup>(3)</sup>, de sardine <sup>(4)</sup>, de foie de morue <sup>(5)</sup>,

<sup>(1)</sup> 691. Le *beurre bromo-ioduré* contient pour 125 gram. de beurre frais, 5 centigr. d'iodure de potassium, 20 centigr. de bromure de potassium; chlorure de sodium 2 grammes.

<sup>(2)</sup> 692. L'*huile de raie*, retirée des foies des *raja batis*, *clavata* et *pastinaca*, a des propriétés analogues à celles de l'huile de morue; son goût et son odeur sont moins désagréables. Elle s'emploie aux mêmes doses.

<sup>(3)</sup> 693. L'*huile de requin* a été employée par Collas comme succédanée de l'huile de morue. (Collas, *Note sur l'emploi médical et chir. de l'huile de foie de requin*, in *Rev. colon.*, mars 1856.)

<sup>(4)</sup> 694. L'*huile de sardine* (*Clupea sardina*) a été également recommandée; je l'ai essayée à l'hôpital de Brest. Mes malades paraissaient la préférer à celle de morue, mais je ne saurais dire si l'action de ces deux huiles est complètement semblable.

<sup>(5)</sup> 695. L'*huile de morue* est retirée par filtration spontanée ou par expression, avec ou sans intermède de la chaleur, des foies de la morue (*Gadus morhua*) de la famille des Gadoïdes. On la distingue suivant sa couleur, en blonde, brune, noire. Elle contient de 28 à 40 milligrammes d'iode par litre, une huile fixe, des principes de la bile et un corps particulier auquel Ingh a donné le nom de *gadvine*. L'activité thérapeutique des huiles de morue est, suivant quelques auteurs, en proportion de leur teinte.

L'enrobage de l'huile de morue dans du pain azyme, l'addition d'une petite quantité d'essence d'anis, en masquent la saveur. J'ai constaté que l'iodoforme fait à peu près disparaître l'odeur de l'huile de morue. Je fais préparer cette huile d'après la formule suivante :

2 Huile de morue blonde.....	100 gram.
Iodoforme.....	25 centigr.
Huile essentielle d'anis.....	10 gouttes.

Chaque cuillerée à bouche de ce mélange contient 25 milligram. d'iodoforme.

L'huile de morue dissout le fer et l'iode, et cette propriété peut être utilisée. L'huile de foie de morue iodée contient 1 centigr. d'iode par cuillerée à bouche.

Gubler considère l'huile de foie de poisson comme possédant des propriétés que n'ont pas les huiles provenant de l'ensemble du corps de poissons huileux, l'huile de sardines par exemple. « L'huile de foies, dit-il, a été déjà une première fois assimilée; l'organisme n'a presque rien à faire pour l'intégrer et l'identifier

L'huile de foie de morue demande, pour être supportée, qu'on l'administre au moment des repas; qu'on en interrompe l'usage toutes les fois que l'appétit diminue; qu'on limite son emploi à la saison froide; qu'on le suspende quand le temps ne permet pas de faire d'exercice; qu'on l'additionne de sel fin. (Voir, pour plus de détails, *Hyg. aliment.*, p. 202, et *Thérap. de la phthisie pulm.*, p. 17.) Insistons sur quelques unes de ces particularités posologiques.

L'administration de l'huile de morue, pour en faire supporter et utiliser la plus grande quantité possible, est tout un art, et, dans beaucoup de cas de prétendues intolérances, il faut moins incriminer la révolte de l'estomac ou du goût que le défaut d'industrie de la part du médecin qui prescrit l'huile de morue, ou de l'entourage qui la fait prendre. Je déclare qu'il ne m'arrive pas maintenant, une fois sur vingt, d'être obligé de renoncer à ce moyen précieux.

1° L'*intolérance gustative* est éludée par l'un des artifices suivants: mastication, au préalable, de pastilles de *pepper-mint* ou d'écorce d'orange (Frédéricq), ou passage dans la bouche d'eau-de-vie forte ou de rhum, de manière à émousser la sensibilité des papilles gustatives;— enrobage de l'huile dans une rondelle de pain azyme: on la trempe dans de l'eau aiguillée d'essence de menthe; on y verse 5 gram. ou une demi-cuillerée à bouche d'huile; on rabat les bords, la cuiller étant plongée dans l'eau, le paquet surnage, et on le déglutit *instar ostreae* par le procédé du humage. Il convient, en tout cas, de recommander de se boucher les narines et de fermer les yeux, les impressions qui arrivent par l'odorat et la vue étant susceptibles de provoquer une révolte réflexe de l'estomac. L'emploi du bouillon, du lait, du café noir comme véhicules, sont des artifices qui n'ont qu'une valeur très-individuelle, mais qui ont l'inconvénient de compromettre la valeur de ces aliments. Les enfants ont peu de répugnance pour l'huile de morue, et certains adultes en arrivent à l'accepter comme tout autre aliment. Je connais un malade qui, persuadé de l'importance de ce médicament, en est arrivé à le verser sans mesurer dans son potage et à en ingérer ainsi des quantités notables, dont il retire un bénéfice nutritif des plus apparents. Je reconnais que cette tolérance d'Esquimaux est malheureusement rare, mais beaucoup l'acquerraient s'ils le voulaient bien.

Une graduation ménagée dans les doses, et le passage progressif des huiles les plus épurées aux huiles brunes est aussi de rigueur.

2° L'*intolérance gastrique* est plus difficile à obtenir dans les conditions où se donne l'huile de morue. Le principe de la discontinuité des doses est de rigueur. Il faut que l'estomac soit dispos, que le temps soit vif et froid, et que l'on puisse faire de l'exercice pour que l'huile de morue soit