

à sa propre substance.» (Gubler, *Leçons de thérapeutique*. Paris, 1877, p. 28.) Une vue de l'esprit plus vraisemblable, et développée par le même auteur, est celle du rôle histogénique de l'huile de morue dans la formation cellulaire. Toute cellule animale contient une certaine quantité de matière grasse; on comprend que, quand on en fournit à l'économie, on puisse activer le travail cytogénique et, par suite, stimuler la nutrition. Le rôle de l'huile de morue est double, en effet: elle restitue à l'économie les matières grasses qu'elle a perdues et elle surexcite le *nîsus formativus* cellulaire. De plus, elle agit comme médicament phos-

supportée et utilisée. Il convient donc de n'en donner que quand ces trois conditions sont réalisées. Une autre condition non moins indispensable c'est que l'huile soit *salée*. J'ai adopté cette pratique et je m'en trouve très-bien. Un bouillon sans sel serait lourd et indigeste; à plus forte raison l'huile de morue a-t-elle besoin d'être relevée par un condiment. Les amers, les apéritifs, sont de rigueur quand on donne de l'huile de foie de morue; il faut exalter par eux les aptitudes fonctionnelles de l'estomac pour que cet organe puisse s'acquitter de cette tâche difficile. Le vin de quinquina additionné de teinture de noix vomique [56] est très-utile dans ce but. Cette huile est sans doute le plus facile à digérer des corps gras, mais encore ne saurait-on la considérer comme très-digestible. La précaution de ne jamais prendre l'huile à jeun, mais bien à la fin des repas, est aussi une condition de tolérance.

L'huile de morue ne se digère bien que l'hiver; mais, dans les cas où il faut relever à tout prix la nutrition, on peut trouver en été, dans le séjour des altitudes, un moyen de faire tolérer ce précieux analeptique.

On a proposé un assez grand nombre de succédanées de l'huile de morue en nature: 1° capsules, inapplicables à raison du grand nombre qu'il en faudrait prendre; 2° huile de foie de morue gélatinisée, soit à l'aide du blanc de baleine (Saint-Martin), soit à l'aide de la gélatine animale ou de la gélatine végétale du *chondrus crispus* (Mouchon), soit à l'aide de la gelée du lichen d'Islande (Sauvan)⁽¹⁾, procédé que les professeurs Alquié et Estor ont considéré comme avantageux.

L'addition d'essences d'amandes amères désodore assez bien l'huile de morue; l'essence d'eucalyptus, employée également dans ce but, l'atteint moins complètement. Je rappelle ce que j'ai dit plus haut de l'iodoforme et de l'essence d'anis pour enlever à cette huile son odeur repoussante.

(1) Sauvan a prescrit la formule suivante:

2	Gelée de lichen.....	125 gram.
	Gélatine.....	5 —
	Huile de foie de morue.....	25 —
	Essence d'amandes amères....	2 gouttes.

2 à 3 cuillerées à bouche par jour. Ce mélange contient $\frac{1}{5}$ de son poids d'huile de foie de morue.

phoro-iodé. On ne pense d'ordinaire qu'à l'iode; elle contient cependant cinq ou six fois plus de phosphore que d'iode (25 centigrammes par litre), et l'on ne saurait considérer comme indifférente l'action de la première de ces substances.

L'emploi de l'huile de morue, longtemps empirique dans le Nord, où, par une particularité trop oubliée, on l'adressait aux maladies rhumatismales, est entré depuis moins de cinquante ans dans la thérapeutique rationnelle, qui lui a attribué un tel rôle qu'elle ne pourrait s'en passer aujourd'hui. Toutes les maladies de la nutrition sont justiciables de ce précieux analeptique. Il domine le traitement de la phthisie, contre laquelle il est employé avec une banalité qui en compromet les avantages. Incontestablement utile pour réparer les brèches qu'a subies la nutrition des phthisiques, l'huile de foie de morue ne saurait être considérée comme le spécifique d'une maladie qui n'en aura jamais. Elle relève quelquefois, d'une manière merveilleuse, la nutrition et les forces des tuberculeux; elle leur permet de compenser les pertes que l'état hectique, les sueurs, la toux, l'expectoration, leur impose; elle les engraisse et met, par suite, la diathèse tuberculeuse dans des conditions moins favorables à ses progrès; mais c'est là tout. Lui demander davantage, c'est méconnaître à la fois et son action et la nature de la maladie contre laquelle on l'emploie. Les périodes apyrétiques ou stationnaires sont seules opportunes à son emploi, comme Duclos l'avait établi (*De l'Emploi de l'huile de foie de morue aux diverses périodes de la phthisie pulmonaire*, in *Bullet. de therap.*, t. XXXVIII, p. 395) et comme je l'ai constaté moi-même; elle a ses indications et ses contre-indications positives tirées de l'état général, de l'état des fonctions digestives, de l'état fébrile ou apyrétique. Malgré l'abus qui se fait de l'huile de morue dans la phthisie, on peut affirmer cependant qu'elle a armé le thérapeute, en lutte avec cette cruelle maladie, d'un moyen, sinon de la guérir, au moins de faire durer les phthisiques, et qu'elle ouvre aux opérations favorables de la nature des opportunités, dont celle-ci peut profiter pour amener, dans les cas les plus heureux, des guérisons malheureusement trop rares.

Toutes les cachexies indiquent l'emploi de l'huile de morue: je signalerai le diabète (Babington, Néligan), la scrofule tertiaire, le rachitisme (Trousseau), la cachexie suppurative des opérés et des strumeux, la *cachexie névralgique* causée par la persistance des douleurs et de l'insomnie ayant amené un amaigrissement qui fait naître et perpétue l'éréthisme nerveux, et dans laquelle on éteint souvent l'état névropathique en engraisant les malades; la *cachexie rhumatismale*, ou rhuma-

tisme invétéré, avec troubles profonds de la nutrition, la plus ancienne des applications de l'huile de foie de morue, la plus oubliée et peut-être la plus utile; la cachexie syphilitique, les cachexies produites par des empoisonnements métalliques, etc. Je ne puis qu'indiquer ces applications diverses de ce beau médicament de la nutrition.

C'est surtout un aliment; mais, comme il s'emploie souvent dans des cachexies à fond diathésique ou spécifique, on peut profiter de son aptitude à se mélanger avec des substances diverses ou à les dissoudre, et en faire un médicament. Ai-je besoin de rappeler que l'huile de morue dissout l'iode, l'iodoforme, le phosphore, le fer, etc., et qu'elle peut, grâce à ces associations, revêtir des propriétés nouvelles et complexes? L'action combinée de l'huile de morue et de l'arsenic serait sans doute susceptible de rendre de grands services dans les cachexies, et je m'étonne qu'on n'y ait pas songé (1). On a essayé récemment l'association de l'hydrate de chloral à l'huile de morue (Frosini, Dujardin-Beaumetz, Labbé); mais il ne paraît pas que cette idée doive prospérer, la saveur et le goût de l'huile n'étant pas modifiés favorablement. On pourrait employer 5 gram. de chloral pour 100 gram. d'huile, soit 50 centigr. par cuillerée à bouche.

§ 3. — Analeptiques féculents

Les propriétés analeptiques des fécules sont les mieux établies dans l'opinion du vulgaire; ce sont, à coup sûr, les plus contestables. Les fécules exotiques, telles que l'arrow-root, le tapioca, le sagou, le salep, jouissent sous ce rapport d'une réputation séculaire, qu'un esprit sévère d'examen ne laisserait probablement pas intacte. Leur goût est agréable, leur digestion facile; mais ces fécules ne deviennent analeptiques que par leur association avec des aliments qui les complètent.

Le *chocolat au salep* (2), le *racahout* (3) et le *palamoud* (4) sont

(1) 696. On pourrait préparer une huile de foie de morue contenant, par cuillerée à bouche ou 10 gram., 5 gouttes de liqueur de Fowler [479] et donner progressivement de 1 à 3 cuillerées de ce mélange.

(2) 697. Le *chocolat au salep* contient 15 grammes de salep pour 500 grammes de pâte de chocolat. Baumes a donné la formule d'un chocolat au salep additionné de fécule de riz. (Baumes, *Traité de la phthisie pulmonaire*, Paris, 1805 t. II, p. 114.)

(3) 698. Le *racahout* est un mélange de glands doux torréfiés, de sucre et de chocolat aromatisé à la vanille. Il se vend 16 fr. le kilogramme.

(4) 699. Le *palamoud* renferme les mêmes éléments que le *racahout*, plus un peu de farine de maïs. Il peut, comme le *racahout*, être suppléé avec économie par de bon chocolat.

des aliments complexes dans lesquels le chocolat et le sucre doivent revendiquer une grande partie des propriétés analeptiques attribuées au salep et à la fécule de glands doux. Même considération pour la *semoule-Mouriès*, qui, en dehors du phosphate de chaux qu'elle renferme, ne vaut, comme analeptique, que par les aliments, bouillon ou lait, auxquels on l'associe.

§ 4. — Analeptiques gélatino-gommeux

I. Les *gelées de viandes*, dont on exagère très-habituellement les propriétés analeptiques, ne viennent, sous ce rapport, que très-loin après les viandes ou leurs sucs, et l'on ne saurait juger de la valeur analeptique d'un bouillon par son aptitude à se prendre en gelée par le refroidissement. Les *blancs-manger* sont des préparations gélatineuses qui, si elles ne justifient pas toutes les propriétés qu'on leur attribue, peuvent jouer cependant un rôle utile dans le régime des malades (1).

Quant aux *gelées végétales*, leurs prétendues propriétés analeptiques sont un leurre véritable (2).

II. Les vertus analeptiques des *gommés* ont été également bien exagérées; elles jouent un rôle utile sans doute, mais restreint, dans l'alimentation, et l'on ne saurait compter beaucoup sur elles, pas plus que sur les gelées végétales et animales, pour relever rapidement la nutrition à un moment donné.

III. Le *sucre* ne se distingue pas non plus par des qualités réparatrices particulières, bien que le public professe sur ce point des idées opposées. Je rapprocherai des moyens analeptiques les cures de raisin (voy. p. 612), qui agissent d'une manière éner-

(1) 700. Les *blancs-manger* se préparent avec des amandes, du lait, une petite quantité de colle de poisson et des aromates divers. Cette formule n'admet, on le voit, rien de bien analeptique; mais il y a des *blancs-manger de viandes* dans la préparation desquels entrent les principes extractifs des viandes blanches.

(2) 701. Quelques algues, telles que les *phorphyra vulgaris*, l'*ulva latissima*, la mousse de Ceylan (*Gracilaria lichenoides*), mais surtout le *fucus carraghaen* (*Chondrus crispus*) renferment des quantités considérables de gelée végétale. Le carraghaen en contient 70 %. On en prépare des mets agréables, mais peu analeptiques quoi qu'on en pense. Le *lait analeptique de Thodanter* se prépare avec : lait 1 litre, 5 grammes de carraghaen, 30 gram. de sucre blanc et 1 gramme 30 centigr. de cannelle; le tout bouilli pendant dix minutes.