

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.