

Depaul, en faisant remarquer que le lait de femme paraît produire le rachitisme chez les jeunes chiens employés à la formation des bouts des seins (*Bull. Acad. de méd.*, 24 février 1874), a fourni une preuve indirecte de la réalité de cette action.

L'*ostéomalacie* indique également l'emploi du phosphate de chaux. Sans doute le problème n'est pas résolu, lorsque, dans cette sorte de *diabète phosphatique*, l'on a augmenté la quantité des phosphates calcaires que le sang apporte au tissu osseux; un acte de nutrition est quelque chose de plus complexe; mais on donne au moins à l'économie des matériaux sans lesquels toute tentative de restauration osseuse lui serait impossible.

La question de l'utilité des sels de chaux, et notamment du phosphate de chaux⁽¹⁾, dans les cas de fractures non consolidées, a préoccupé les chirurgiens. Il résulte d'expériences instituées par Gosselin et par Al. Milne-Edwards sur des animaux, et de faits cliniques, que le phosphate de chaux semble hâter la consolidation des fractures. (*Gaz. hebdom.*, 1856.) Bérenger-Féraud, commentant le fait si connu de Gosselin qui a vu, chez un individu ayant présenté trois fractures consécutives, celles guéries sous l'influence du phosphate de chaux se consolider en trente jours en moyenne, et la première, traitée par les seuls moyens de contention, exiger quarante-cinq jours pour le même résultat, conclut à l'utilité probable de ce moyen, mais sans se porter garant de sa valeur. (Bérenger-Féraud, *Traité des fractures non consolidées ou pseudarthroses*; Paris, 1874, p. 248.) La pierre *ostéocolle*, à laquelle on attribuait jadis la propriété de favoriser la consolidation des fractures, n'était probablement autre chose qu'une substance calcaire.

Que penser de l'emploi des sels de chaux comme moyen de guérison de la phthisie? La théorie sur laquelle est étayée leur usage donne une mesure du fonds que l'on peut faire sur ces médicaments? On recherche, en effet, en les employant, la calcification des tubercules, c'est-à-dire la production de cet état crétaqué qui est un mode de terminaison si favorable et si rare

⁽¹⁾ 706. Le *phosphate de chaux* peut s'employer sous les formes diverses de: 1° sous-phosphate de chaux précipité, provenant du traitement des os calcinés par l'acide chlorhydrique, qui décompose le carbonate de chaux, et du traitement consécutif par l'ammoniaque; 2° du mélange de phosphate de chaux et de carbonate de chaux provenant de calcination des os; 3° de lacto-phosphate de chaux de Dusart et Blacke, substance dont nous avons indiqué plus haut les propriétés; 4° de poudre de corne de cerf calcinée.

Le phosphate de chaux se donne à la dose de 1 à 2 gram. Son usage prolongé disposerait-il à la formation des calculs phosphatés?

de l'évolution tuberculeuse. Ce n'est ni aussi simple, ni aussi facile, et cet *à priori* anatomo-pathologique n'est pas fait pour inspirer une grande confiance; au reste, les avantages de l'hyposphosphite de chaux dans la phthisie sont plus que contestés.

III. *Chlorure de sodium*. — Le chlorure de sodium, à l'inverse du fer et du manganèse, qui ne figurent que pour des proportions assez minimes dans la statique chimique de l'économie, entre, au contraire, en grande quantité dans la compensation de nos humeurs, et l'on ne saurait considérer son rôle que comme très-important dans les actes de la nutrition; mais la physiologie est à peu près muette sur ce point. Je rappellerai ce que j'ai dit déjà de l'utilité du sel marin pour enrayer le travail de transformation scléreuse de la moelle dans l'ataxie locomotrice progressive (voy. p. 258).

IV. *Corps gras*. — Quant aux *corps gras alimentaires*, qui sont à la fois des reconstituants et des stimulants du tissu adipeux, j'ai indiqué plus haut le parti que la thérapeutique peut en tirer (voy. p. 700).

V. *Fer*. — Je renvoie également le lecteur au passage où j'ai traité des médicaments ferrugineux et manganiques dans leurs rapports avec la réparation des globules rouges du sang (voy. p. 300 et suiv.).

DEUXIÈME SECTION

DÉPRESSEURS DE LA NUTRITION

Les dépresseurs de la nutrition peuvent, comme les stimulants de cette fonction, avoir en vue la nutrition générale ou la nutrition locale, d'où leur division naturelle en: 1° atténuants de la nutrition générale; 2° atténuants de la nutrition spéciale des organes.

CHAPITRE I^{er}

Dépresseurs de la nutrition générale

La médecine a plus souvent à intervenir pour réparer les dommages que la nutrition a subis que pour lui en causer; mais quelquefois aussi elle doit réprimer une exubérance nutritive

et combattre la polysarcie ou obésité. Celle-ci ne constitue pas seulement, en effet, une disgrâce physique, mais elle affaiblit la résistance vitale, gêne le jeu normal des fonctions, dispose à la dégénération graisseuse du cœur et des vaisseaux, et devient la source d'une foule d'imminences morbides. L'obésité, quand elle atteint une certaine limite, n'est donc qu'un « florissant mensonge, » pour me servir d'une expression de Michel Lévy, et l'art de la combattre rentre très-directement ici dans les obligations de la science, quelque sérieuse et quelque soucieuse de sa dignité qu'elle se montre. Le *cycle analeptique exténuant*, dont l'art immonde de l'entraînement des jockeys a formulé les règles en Angleterre, doit ici être pris pour type dans ses procédés. La formule hippocratique « *manger peu, s'exercer beaucoup*, » le résume exactement. Dans ce cas, la nutrition est un budget qui se solde par un excédant qu'il faut faire disparaître en augmentant les dépenses et en diminuant les recettes, c'est-à-dire les apports alimentaires.

Nous trouvons ici : 1° le régime atténuant ; 2° des médicaments atténuants.

ARTICLE 1^{er}. — RÉGIME ATTÉNUANT

Le régime *anti-obésique*, pour me servir d'un mot quelque peu barbare, mais que le patronage de Brillat-Savarin sauve de la critique, peut suffire à la cure de la polysarcie, et les médicaments, quels qu'ils soient, ne feront jamais rien sans lui.

Il est basé : 1° sur la modération dans l'usage des aliments gras ou *adipogènes*; 2° sur la vie au grand air dans une atmosphère vive; 3° sur des exercices musculaires, poussés jusqu'à produire une certaine dépense organique : marche, escrime, gymnastique, etc.

Le *système Banting*, pour amener la disparition ou tout au moins la diminution d'un embonpoint exagéré, a fait beaucoup de bruit, et l'enthousiasme s'est élevé à un tel diapason que l'inventeur de ce régime a vu son nom servir d'appellation à la méthode, et le mot de *bantingisme* a pris place dans le vocabulaire.

William Banting a relaté, dans un mémoire qui a fait le tour de l'Europe (W. Banting, *Letter on corpulence adressed to the public*, third édition; London, 1864, in-8°, p. 50), et l'historique et les détails du régime diététique qu'il préconise contre la polysarcie, et qui lui a réussi, paraît-il, au point de le faire maigrir de 17 kilogr. en trente-huit semaines. Ce régime, peu rigoureux, en réalité, et n'imposant pas à la sensualité de sacrifices bien lourds, repose sur l'abstention du lait, du sucre, de

la bière, du beurre, du champagne, du porto. La quantité des boissons est fixée à 38 onces par jour, ou 900 gram., et celle des aliments solides à 600 gram. Comme l'a fait remarquer avec raison Pécholier (*Revue scient. hebd. de Montpellier*, 1866, p. 131), il faut accepter les faits là où ils se présentent; mais on ne saurait considérer le bantingisme comme un système correct au point de vue physiologique : les matières grasses y sont hors de propos, la quantité des boissons dépasse la stricte nécessité et les exercices n'y jouent pas un rôle suffisant.

Schindler a formulé dans les termes suivants le régime qu'il prescrit aux gens obèses qui viennent demander aux eaux de Marienbad la guérison de leur infirmité : « La diète à prescrire dans la *cure de réduction* consiste principalement en aliments azotés; seulement, dans le but de rafraîchir les organes et de modérer l'excitation due à la nourriture animale, on y mélangera des végétaux sans fécule et quelques fruits cuits. Cette diète veut aussi que l'on distingue ce qui convient aux individus sanguins et aux individus lymphatiques. La séparation du *régime blanc* et du *régime rouge* est de grande importance. Le dernier convient mieux aux individus phlegmatiques, et consiste en aliments solides d'origine animale, protéique, tels que la chair, le foie, les reins des animaux domestiques et sauvages. Parmi les mammifères, bœuf, mouton, cerf, chevreuil, lièvre; parmi les oiseaux, faisán, perdreau, gélinotte, coq de bruyère, pigeon ramier, bécasse, caille, alouette, etc. Ils contiennent beaucoup de matière alimentaire, font un sang plastique, développent de la chaleur, fortifient les nerfs, les muscles, les os. Le *régime blanc* va mieux aux personnes sanguines. Il comprend des substances plus aqueuses, albumineuses, gélatineuses, et aussi quelques principes extractifs : animaux à sang chaud, jeunes et domestiques, veau, chevreau; quelques oiseaux, poules, jeunes pigeons; parmi les animaux à sang froid : grenouilles, poissons, à l'exception de ceux trop nourissants (tels que l'anguille, le saumon), moules, huîtres, escargots.

« On ne permet que les légumes qui ne renferment pas de sucre : salades, épinards, potirons et quelques espèces de choux. Pour les fruits : raisins, fraises, framboises, merises, groseilles, mûres, cerises, pommes, pêches. Les vins, surtout ceux d'Autriche, du Rhin, de Bordeaux, de Xérès, de Madère, sont à recommander. La bière est défendue toujours, ainsi que le porto; le café noir et le thé sont permis avec aussi peu de sucre que possible; grog et cognac modérément. On défend strictement : sucre, beurre, fromage, pommes de terre, plats doux, pâtes, glaces, riz, liqueurs, haricots secs, pois, lentilles, maïs, polenta, sagou, ma-