

proprement dites. On croit, en effet, aujourd'hui que les substances albuminoïdes franchissent le pylore à l'état d'albumoses, plutôt que de peptones. La somatose est une poudre grisâtre, inodore, à peu près insipide, complètement soluble dans l'eau. Sa composition est la suivante, d'après Goldman :

Eau. . . . .	10 grammes.
Azote . . . . .	12 —
Albumoses . . . . .	78 —
Peptones. . . . .	2-5 —
Sels. . . . .	6 —

Les travaux de Hildebrand ont montré que les albumoses sont des substances directement assimilables; ceux de Kuhn et Völker (faits à la clinique du professeur Riegel, à Giessen) démontrent qu'à petite dose la somatose est bien assimilée et réellement utile dans un certain nombre de cas, mais qu'à fortes doses, c'est-à-dire à dose dépassant 20 grammes, elle détermine de la diarrhée. Les expériences d'Ellisen sur les chiens ne sont pas favorables à la somatose qui se serait moins bien assimilée que la poudre de viande.

La somatose s'administre chez l'adulte à la dose de 9 à 12 grammes par jour (3 à 4 cuillerées à café) et chez l'enfant à la dose de 3 à 6 grammes, suivant l'âge. On l'administre par petites doses répétées 5 à 4 fois par jour, de préférence un quart d'heure avant les repas. Après avoir versé une cuillerée à café d'eau dans un verre ou dans une tasse, on ajoute la quantité voulue de somatose et on mélange immédiatement avec un agitateur en verre. On obtient ainsi une pâte épaisse qui devient de plus en plus molle; on laisse reposer cette pâte pendant cinq minutes et on ajoute ensuite une quantité d'eau bouillante égale au tiers d'un verre ordinaire; on agite ensuite jusqu'à solution complète. Ainsi préparée, cette solution peut être absorbée telle qu'elle ou ajoutée au lait, au cacao, au café, au chocolat, au thé léger, au bouillon ou aux potages, mais jamais au vin.

La somatose est assez bien tolérée par tous les malades, même par les fébricitants. Elle est indiquée dans tous les cas où une anorexie rebelle met obstacle à l'alimentation par les moyens ordinaires, notamment chez les tuberculeux, les cancéreux, les chlorotiques, les convalescents de pyrexies graves; elle est encore utile chez les malades atteints d'ulcère de l'estomac. Chez les nourrices elle augmenterait la sécrétion lactée (Drews).

Les *poudres de viande* préparées avec la viande crue que l'on trouve dans le commerce sont principalement utilisées pour le gavage. Elles sont un peu délaissées aujourd'hui parce que, en dépit des procédés de conservation les plus minutieux, elles finissent par se corrompre. Il vaut infiniment mieux préparer extemporanément de la poudre de viande. « Le procédé consiste à prendre du bœuf bouilli, à le hacher aussi finement que possible, puis à le placer sur un bain-marie d'eau bouillante et, une fois que la viande est bien desséchée, à la pulvériser au moyen d'un moulin à café dont on a soin de rapprocher les engrenages » (Dujardin-Beaumetz). On se sert également d'appareils spéciaux destinés à réduire la viande à l'état de division extrême (pulpeur de Collin).

L'usage de la poudre de viande cuite, ainsi préparée, rend les plus grands services chez certains dyspeptiques.

Au début on ne doit donner la poudre de viande qu'en petite quantité (30 à

40 grammes par jour); on portera ensuite successivement la dose à 100 grammes. La poudre de viande convient également chez les hyperchlorhydriques, avec ou sans hypersécrétion, et chez les hypochlorhydriques; elle est surtout utilisée pour le tubo-gavage dans les cas de stase, où elle a donné de bons résultats (Mathieu et Laboulais); dans tous les cas elle réduit au minimum le travail digestif de l'estomac (elle représente environ le 5<sup>e</sup> de son poids de viande).

Le *bouillon* a été successivement prôné et décrié. Pendant longtemps on l'a considéré comme renfermant sous une forme facilement assimilable la plus grande partie des éléments nutritifs de la viande, et cette opinion a cours encore chez la plupart des gens du monde. En réalité il n'enlève à la viande que son albumine soluble, sa graisse, ses sels de potasse et son chlorure de sodium, et n'a qu'une valeur nutritive très faible; un kilogramme de viande de bœuf peut donner environ deux litres et demi de bouillon qui renferme, d'après Armand Gautier, par litre :

Peptones. . . . .	5 gr. 5
Albumoses . . . . .	0 gr. 5
Gélatine . . . . .	1 gr. 7
Bases créatiniques et xanthiques . . . . .	1 gr. 2
Inosite et glycogène . . . . .	1 gr. 4
Matières extractives . . . . .	5 grammes.
Sels minéraux . . . . .	4 gr. 1

Cette analyse montre que le bouillon contient très peu de substances albuminoïdes; est-ce donc aux sels qu'il renferme qu'il doit son action tonique?

Mais, ainsi que le faisait observer notre maître Germain Sée, on ne substituerait pas volontiers, à une tasse de bouillon, une solution chaude de phosphate de potasse et de sel de cuisine. La vérité est que l'action excitante est due aux matières extractives, aux bases créatiniques et xanthiques (ces dernières appartenant à la même famille chimique que la caféine).

Mais ces matières extractives ne sont pas inoffensives pour les sujets dont les reins et le foie sont altérés; sans aller jusqu'à considérer le bouillon comme « une solution de poison », ainsi qu'on le proclamait il y a quelques années, on doit cependant en supprimer l'usage chez les brightiques, les hépatiques, etc....

Le bouillon n'a pas seulement une action tonique, il possède encore la propriété d'exciter la sécrétion du suc gastrique; c'est le type des aliments peptogènes (Herzen). Enfin il excite non seulement la sécrétion, mais aussi le péristaltisme, de sorte qu'il est contre-indiqué en cas de diarrhée.

En résumé le bouillon est moins un aliment à proprement parler qu'un excitant, utile à ce titre chez les hypopeptiques anorexiques et un véhicule agréable pour certaines substances comme les pâtes alimentaires, le riz, le tapioca, les œufs, la viande crue qui ont réellement une valeur nutritive.

On peut renforcer la valeur nutritive du bouillon, en augmentant la quantité de légumes que l'on fait cuire avec la viande: on obtient, par exemple, un excellent bouillon en faisant cuire pendant dix heures un kilo de bœuf maigre, un kilo d'os, un quart de litre de lentilles et les autres légumes nécessaires, en assez grande quantité (A. Robin).

Si l'on veut utiliser spécialement les propriétés peptogènes, il est indiqué