

début de sa maladie, mais les troubles digestifs s'atténuent parfois à mesure que les lésions pulmonaires se confirment, de telle sorte qu'il n'est pas rare de voir des phtisiques porteurs de cavernes étendues conserver leur appétit et s'alimenter d'une façon satisfaisante. Nous verrons ultérieurement comment doit être modifié le régime alimentaire du phtisique atteint de troubles gastriques et intestinaux; pour l'instant, indiquons ce que doit être son alimentation, alors qu'il est exempt de dyspepsie.

Il convient tout d'abord de faire observer qu'il faut être sobre de toute médication chez le tuberculeux, de crainte de provoquer l'apparition des troubles digestifs et d'entraver par suite l'alimentation. Il suffit souvent de supprimer toute médication pour faire cesser les vomissements, pour rendre quelque appétit au malade. Comme le répétait fréquemment Dettweiler: « Ma cuisine, c'est ma pharmacie! »

Le régime ne doit être nullement exclusif; les graisses et les légumes doivent, tout aussi bien que les viandes, faire partie de l'alimentation. Le régime comprendra l'usage des viandes noires comme des viandes blanches, des hachis et des gelées, des huiles, du caviar, des cervelles et du poisson (aliments riches en phosphore et en graisse); les œufs, les légumes verts, les purées de légumes secs, le riz, les pâtes alimentaires, les diverses farines sous forme de bouillie (notamment la farine d'avoine), le beurre, le fromage, etc., devront également en faire partie; les œufs, riches en lécithine, constituent pour la suralimentation un aliment précieux, car on parvient aisément à en faire absorber plusieurs par jour. Ils constitueront le déjeuner du matin, qui se composera de 2 ou 3 œufs à la coque très peu cuits, battus dans un verre de lait. Quelques biscuits ou du pain grillé compléteront ce premier déjeuner. Les œufs entreront encore dans la composition des entremets.

L'usage de la viande crue, introduit par Weiss (de Saint-Petersbourg) dans la thérapeutique et préconisé dans la tuberculose par Fuster (de Montpellier), constitue également l'un des moyens de suralimentation les plus actifs. On peut en faire prendre de 150 à 300 grammes par jour, en commençant par de petites doses (40 à 50 grammes). Nous avons déjà indiqué comment se préparerait la pulpe de viande crue que l'on incorpore à une purée, à du bouillon dégraissé, à de la gelée de fruits, à des œufs brouillés, du punch, etc. On la fait prendre partie aux repas, partie à distance des repas.

La viande crue est bien mieux acceptée par les malades que la poudre de viande, dont ceux-ci se dégoutent vite, quel que soit le mode d'administration. On peut remplacer la viande crue par certaines préparations spéciales de suc musculaire stérilisé. L'administration de ce suc à doses intensives constitue même pour certains médecins un procédé de traitement proprement dit de la tuberculose (Voir plus loin Zomothérapie).

Le riz, les féculents riches en azote comme les pois, les lentilles, les haricots, constituent des moyens adjuvants de la suralimentation, ainsi que les pâtes alimentaires (nouilles, macaroni, etc.).

Le sucre est un agent d'engraissement sur la valeur duquel l'attention a été récemment appelée (Laufer, *Soc. de thérapeutique*, 26 octobre 1904). On pourra donc le faire figurer dans l'alimentation, sans toutefois dépasser une dose moyenne de 50 à 60 grammes (7 à 8 morceaux); sinon on exposerait le tuber-

culeux à des troubles digestifs et notamment à l'inappétence. Le meilleur véhicule est le lait pris à la fin des repas, le sucre n'étant bien toléré qu'à la condition d'être en solution diluée.

En résumé, en plus de la ration d'entretien normal, la ration de suralimentation ou de guérison, comme l'appelle M. Grancher, se composera de 2 ou 3 œufs à la coque, de 100 à 200 grammes de viande crue, d'un potage féculent (Grancher). Quant au lait, il faut en défendre l'abus aux malades, qui ont de la tendance à en prendre irrégulièrement, en dehors des repas, et se mettent alors à table sans appétit. Le lait constituera, avec les œufs, le premier déjeuner du matin; il tiendra lieu de collation au milieu de la journée; enfin une dernière tasse pourra être prise au moment du coucher. Pour mieux le tolérer, on peut l'aromatiser avec un peu de cognac, de kirsch, d'eau de fleurs d'oranger, l'additionner d'eau de chaux s'il détermine de la diarrhée, ou bien d'une petite quantité de magnésie s'il entretient au contraire la constipation.

Les cures de petit-lait ont eu autrefois une très grande vogue. De nombreuses stations en Suisse et en Autriche ont été fondées pour permettre aux malades de suivre ces cures; la plupart des médecins sont sceptiques sur les avantages que l'on peut en retirer; il est certain que les améliorations constatées chez un certain nombre de malades tiennent moins à la cure elle-même qu'au séjour au grand air, à la distraction, au changement de milieu et de genre de vie. Que l'on se borne donc à prescrire le séjour à la montagne, sans prescrire la cure du petit-lait, qui peut déterminer la diarrhée. Quant au képhir, il est surtout utile chez les phtisiques dyspeptiques ou atteints de diarrhée.

Dans le choix des boissons de table, le malade ne doit consulter que ses préférences: la bière ou le vin sont également indiqués; le stout (bière anglaise) possède notamment des propriétés reconstituantes indiscutables; quant à l'alcool, ingéré à petites doses, il est utile chez les malades: c'est un aliment d'épargne qui retarde l'usure des tissus; mais il ne faut pas dépasser les doses de 60 à 80 grammes par jour dans les climats froids ou humides, de 30 à 40 grammes dans les climats chauds. On doit le prendre, à la fin des repas, ou bien en dehors des repas, mélangé au lait, à des œufs crus ou à l'eau sucrée. M. Grancher pense, avec raison, qu'il faut être très réservé dans l'emploi de l'alcool chez les phtisiques apyrétiques. Il produit une excitation factice et peut déterminer des troubles digestifs. Il est contre-indiqué en tout cas chez les tuberculeux gouteux atteints de troubles rénaux.

L'alcool ne devient d'un précieux secours que quand il s'agit d'alimenter les phtisiques fébricitants; Brehmer donnait un grog avant le début de l'accès de fièvre; s'il n'abaisse pas la fièvre, du moins atténue-t-il la prostration qui suit la chute de la température. Il ne faut pas compter non plus sur la prétendue action sclérogène qu'on lui a parfois attribuée.

Certains médecins conseillent aux malades de boire aux repas du thé, quand il existe de l'atonie gastrique, et permettent seulement un verre à bordeaux de vin pur à la fin du repas.

En résumé, le régime du phtisique ne comporte aucune prescription spéciale; il convient seulement d'en éliminer les condiments, les crudités, les épices, les mets notoirement indigestes, les pâtisseries. Ce qu'il faut, c'est que le malade mange beaucoup, tout en n'introduisant dans son estomac que des aliments