

féculeuses, gommeuses, acidulées, les bouillons, les crèmes, etc. On doit varier toutes ces préparations, pour mieux les accommoder au goût du malade. Dans l'état chronique, on sera moins sévère; mais on prescrira toujours le régime doux, tel que les potages féculeux, les viandes blanches, les poissons, le lait, les fruits cuits, etc., les exercices doux, l'usage de se lever matin et d'éviter les veilles, etc. Les excitants comme les toniques seront proscrits, parce qu'ils occasionneraient des inconvénients en exaltant la sensibilité, en provoquant les vomissements; il s'ensuit que le mal empirerait autant par les fatigues de l'estomac, que par l'épuisement des forces.

« Lorsqu'il s'agit, dit Broussais, de se déterminer sur le choix et la » mesure des moyens débilitants, il faut moins avoir égard à la longueur » de la gastrite, qu'au degré d'épuisement et de marasme où elle a réduit » le malade.... Et quoique le malade paraisse d'une faiblesse extrême, on » ne doit pas se hâter de lui faire prendre des fortifiants, parce que les » forces ne sont pas épuisées, mais arrêtées dans leur développement par la » douleur. » ( Phlegm. chron. )

Lorsque l'estomac est sous l'influence d'un état morbide nerveux, il faut choisir des substances qui peuvent nourrir sans affaiblir cet organe et sans augmenter sa susceptibilité. Mais un point important pour le choix des aliments, c'est de savoir si la névrose est sous l'influence d'un éréthisme ou d'une atonie. Dans le premier cas on emploiera les aliments doux, émoulliens et médiocrement réparateurs; on aura recours aux bouillons de poulet, de mouton, de bœuf, trempés avec le riz, la semoule, etc., les viandes blanches, les poissons, le lait, les œufs à la coque, etc.; pour boisson, les vins vieux mêlés avec plus de moitié d'eau. Dans le second cas, où l'atonie, la débilité du système nerveux prédominent, la nourriture émoulliente ne fera rien, elle peut même aggraver le mal; tandis qu'une nourriture bien réparatrice, comme les rôtis de la viande de mouton, de bœuf, quelques aromates légers, les vins vieux, comme celui de Bordeaux, de Bourgogne, mêlés avec moins d'eau, produisent de bons effets en rendant le ton au système nerveux. Mais, malgré ces règles générales, nous pouvons dire qu'il y a plus d'exceptions que de cas ordinaires. Les plus grandes bizarreries que l'on puisse ren-