

Le développement momentané de la puissance que produisent les excitations gustatives est la base de l'esthétique gastronomique ; elle explique le goût des substances à saveur douce, dont l'usage peut être continué pendant longtemps sans irritation comme les sucreries, les bonbons en général. Elle explique encore les habitudes qui paraissent répulsives au premier abord, comme celles de chiquer le tabac ou d'autres substances qui irritent à la fois le goût et le tact.

L'ingestion de l'alcool produit une excitation momentanée qui ne compense pas l'effet paralysant consécutif et entraîne des risques d'intoxication. L'effet de l'alcool se dissipe rapidement et fait recourir à de nouvelles doses. Plus l'intoxication et la dégradation alcooliques sont intenses, moindre est l'effet stimulant de l'alcool ; il peut même déterminer d'emblée et à faible dose des effets dépressifs. Il n'agit pas plus heureusement sur le temps de réaction que sur le travail. Tel est le résultat général de l'expérimentation.

Mais l'alcool n'agit pas seulement quand il est introduit dans l'estomac. C'est un excitant sensoriel qui manifeste son action à son passage dans la cavité buccale. Cette action paraît avoir échappé à l'étude, sinon à l'attention, et cependant elle ne manque pas d'intérêt. Une dose d'alcool, lorsqu'elle est conservée dans la bouche pour être rejetée plus tard est plus favorable au travail que lorsqu'elle est ingérée ; et ce qui montre bien l'action de l'excitation sensorielle c'est que la même dose introduite dans l'estomac par la sonde n'a pas du tout la même influence. Ceux, par conséquent, qui ne cherchent dans l'alcool qu'une excitation passagère pourraient se contenter de déguster.

L'excitation sensorielle qui est le mode d'action immédiat le plus évident de l'alcool seul, se retrouve d'une manière plus flagrante encore dans les boissons alcooliques qui contiennent des éléments qui agissent non seulement sur le goût, mais encore sur l'odorat.

Il est rationnel d'essayer de substituer aux boissons alcooliques des excitations sensorielles et en particulier des boissons inoffensives capables d'irriter la muqueuse buccale.

On reconnaît que le bouillon n'a qu'une valeur nutritive insignifiante et qu'il agit comme excitant, mais on ne donne de cette action excitante que des explications peu satisfaisantes