

éviter la formation de grumeaux, puis jeté dans un litre d'eau bouillante. Après une cuisson de dix minutes, on ajoute 0 gr. 25 de maltine, qui liquéfie complètement la gelée obtenue habituellement par refroidissement.

La tisane ainsi obtenue est d'une saveur agréable, légèrement saline et elle est fort bien digérée par les malades. On peut en donner un à deux litres par jour pour un adulte et, pour les enfants, suivant l'âge, de un demi-litre à un litre, soit à la tasse, soit au biberon, avec ou sans lait.

Les bouillies peu appétissantes, indigestes, que l'on donne habituellement, peuvent être remplacées avantageusement par des potages de farines de légumes et de céréales :

Farine de riz	5 grammes
Farine d'orge	5 —
Farine de maïs	5 —
Farine d'avoine	5 —
Farine de gruau de blé.....	5 —
Farine de fèves de marais.....	5 —
Farine de pois verts	5 —
Farine de lentilles vertes	5 —
Farine de haricots verts	5 —
Tapioca	5 —

(environ une cuillerée à café de chaque).

Maltine du codex 1908: 0 gr 50, ajoutée après cuisson.

Eau bouillante: Q. S. pour obtenir 250 centimètres cubes environ.

On fait prendre ce potage toutes les deux heures, tantôt coupé avec son volume de lait, tantôt avec du bouillon dégraissé.

Pour un adulte, trois potages par jour seront une bonne alimentation dans la convalescence.

Afin d'obtenir ensuite un aliment complet, on ajoute un œuf que l'on émulsionne dans le potage chaud au moment de s'en servir.