

L'alimentation des malades ne doit pas être routinière ; il faut qu'elle soit raisonnée précisément parce qu'il s'agit de malades, c'est-à-dire d'êtres vivants anormaux, dont les fonctions vitales sont dérangées. Il est impossible d'alimenter un malade d'une manière rationnelle si l'on ignore ce qu'est la nutrition, ce que l'on entend par aliments, quel est le degré de digestibilité des substances alimentaires, et surtout quelles sont les précautions à prendre pour les administrer aux malades. On trouvera dans ce chapitre : 1° des notions générales sur la nutrition considérée au point de vue chimique ; 2° une revue des aliments au point de vue de leur digestibilité ; 3° des notions générales sur l'administration des aliments.

1° NOTIONS GÉNÉRALES SUR LA NUTRITION. — Pour entretenir la vie, le corps humain a besoin de quatre éléments essentiels sans lesquels il ne saurait exister : l'oxygène, l'hydrogène, l'azote et le carbone. L'oxygène nous est fourni par l'air, et sa voie de pénétration est le poumon. L'azote, l'hydrogène et le carbone nous viennent des aliments ; ils sont absorbés par le tube digestif et apportés avec le sang dans les tissus. On donne aux aliments contenant de l'azote le nom de substances albuminoïdes ; ces substances servent à former de la chair, à réparer l'usure du corps ; elles se combinent avec les tissus et les empêchent d'être consumés par la chaleur que dégage l'oxygénation des hydrates de carbone. Les hydrates de carbone, ou aliments contenant de l'hydrogène et du carbone, se combinent dans l'organisme non pas aux tissus, mais avec l'oxygène, et dégagent de la chaleur et de l'énergie ; ce sont des aliments de combustion. Comme cette dépense de chaleur et d'énergie est beaucoup plus considérable ou si vous voulez beaucoup plus rapide que l'augmentation des tissus ou la réparation de leur usure, il s'en suit que la somme de matière azotée nécessaire à la conservation des tissus est moins grande que la quantité d'hydrates de carbone exigée par la combus-