

mets d'une manière agréable, avec une nappe toujours propre, de la vaisselle immaculée, de l'argenterie et des verres qui reluisent. Voyez à ce que le dehors des plats soit sec ; surtout ayez bien soin que rien ne renverse de la tasse dans la soucoupe ; ce dernier point mérite une attention spéciale.

“ Servez les mets chauds très chauds, et les mets froids réellement froids. Les malades en général demandent dans leurs aliments plus de sel et moins de sucre que les personnes en bonne santé. On écartera les mets trop assaisonnés, peu désirés d'ailleurs ; mais les aliments devront être savoureux et de bonne qualité, les œufs sans reproche, le lait très doux, le beurre toujours frais. Tout aliment le moindrement suspect devra être mis de côté aussitôt. On goûte aux mets avant de les apporter au malade, mais jamais en sa présence ni avec sa propre cuiller. Il vaut mieux apporter trop peu qu'une trop grande quantité. On ne laisse jamais près d'un malade ce qui reste de ses aliments, dans l'espoir qu'il les prendra plus tard ; tout doit être enlevé immédiatement après le repas.” Ceci s'applique également au lait, qui retient si facilement les odeurs.

“ Un estomac faible ne peut pas venir à bout d'une grosse charge d'aliments ; on donne peu à la fois et plus souvent. Ce n'est pas bien de surcharger l'estomac d'un malade parce qu'on est anxieux de lui voir prendre beaucoup de nourriture ; ce n'est pas ce qu'il avale, mais ce qu'il digère, qui lui fait du bien. Quand il ne peut supporter qu'une petite quantité de nourriture, le malade est nourri avec des aliments concentrés. Quand il y a nausée ou diarrhée, donnez peu à la fois, et toujours froid. Demandez au médecin quelle quantité d'aliments le malade doit prendre dans les vingt-quatre heures ; divisez cette quantité en portions convenables et donnez à intervalles réguliers. On ne saurait trop insister sur l'importance de la régularité dans les repas. Nos fonctions les plus automatiques sont influencées