

En deuxième lieu, il faut placer les *substances végétales*. On ne les utilise généralement pas dans le régime des typhiques (3), même quand ces derniers sont manifestement en état d'inanition. La raison de cette proscription m'échappe. Il n'est pas question, bien entendu, d'alimenter exclusivement les malades avec des farines diverses; je le répète, le lait ne se remplace pas. Mais en cas d'inanition certaine, les végétaux sont capables de jouer un rôle adjuvant de première utilité. Sont-ils dangereux?

La question ne se pose même pas pour l'une des préparations dont nous parlerons, le *bouillon végétal*, d'ailleurs trop peu nutritif. Pour l'autre mode de préparation, *soupe de farines*, on pourrait objecter que les corps solides des végétaux sont susceptibles de blesser l'intestin; mais ces corps solides ne comprennent guère que les grains de fécule dans les farines bien préparées, dont il existe plusieurs bonnes marques dans le commerce; je ne les cite pas, mais je prie le lecteur de ne pas confondre "farine de légumes" avec légumes cassés ou pulvérisés: ces derniers renferment des débris cellulosiques, irritants et peu digestifs, qui sont exclus des farines. Les seuls corps solides des farines sont donc les grains d'amidon; en supposant même qu'ils arrivent tels quels dans l'iléon — chose bien invraisemblable — pourquoi ces grains microscopiques d'amidon seraient-ils plus dangereux que les corpuscules gras, également microscopiques, du lait? On peut objecter aussi que les aliments végétaux se digèrent moins facilement que les produits d'origine animale; mais ceci varie beaucoup suivant les individus. L'aliment digestible par excellence est le lait, et pourtant nombre de malades le supportent mal. La pratique montre d'ailleurs que, bien préparés, les végétaux peuvent rendre de réels services dans l'alimentation des typhiques. Bien entendu, c'est toujours au praticien qu'il appartiendra de juger si leur usage est indiqué, et de surveiller leur action. En principe, il est toujours bon d'interroger le goût du malade et de le suivre si rien ne le contre-indique. Il faut se rappeler que les farines d'orge et d'avoine sont d'ordinaire légèrement laxatives, alors que les farines de légumineuses ont souvent un effet contraire. Il y a d'ailleurs tout intérêt à combiner céréales et légumineuses (trois parties de céréales pour une de légumineuses).

(3) Vaquez recommande une assiette de soupe à la farine par jour, soit environ 15 grammes de farine (cacahout, riz, etc.).