citons les aliments d'origine ani nale: peptones et produits similaires, jus de viande, bouillon; les œufs; les aliments végétaux: farines de céréales (blés, avoine, orge), bouillon ou farine de légumes (haricots, pois, lentilles, pommes de terre, arrow-root).

Aucun de ces aliments n'est parfait; aucun ne vaut le lait: le lait ne se remplace pas. Mais leurs inconvéinents sont moindres que ceux de l'inanition; il faut donc les subir, dans la mesure où il est indispensable de le faire. Reste à faire entre eux une sélection judicieuse.

* * *

Parmi ces succédanés éventuels du lait, je placerai en première ligne l'eau albumineuse sucrée: six à huit blancs d'œu.s et 60 grammes de sucre par litre d'eau bouillie; on peut aromatiser avec un peu d'eau de fleurs d'oranger, de café ou toute autre substance à peu près indifférente. D'une préparation facile, ce produit est généralement bien supporté par les malades, à la dose de 1 ou 2 litres; il a l'avantage d'être assez nutritif (2) tout en respectant la proportion désirable des deux éléments alimentaires les plus importants. De plus, il n'amène presque jamais de troubles digestifs, et les éléments qui le composent se prêtent peu aux fermentations intestinales. Généralement l'usage d'eau albumineuse sucrée rend les selles un peu moins liquides et moins abondantes, sans provoquer à proprement parler de constipation; c'est dire que, même à ce point de vue, son action sera heureuse dans la grande majorité des cas. Bien entendu, on n'utilisera jamais que de l'eau albumineuse fraîchement préparée, de manière à éviter tente altération.

Non sucrée, l'eau albumineuse est beaucoup moins nutruive et ne renferme plus guère alors que des substances albuminoïdes. Elle peut encore rendre service tantôt pour régulariser les fonctions intestinales, tantôt à titre alimentaire; dans ce dernier eas, il serait nécessaire de prescrire en même temps des aliments riches en hydrocarbonés, comme les substances d'origine végétale on de produits sucrés.

(2) Environ 400 calories par litre.