

Oranges amères.—(c) *Acides rafraîchissants* : **Acide citrique** (oranges, citrons, framboises, groseilles).—**Acide oxalique.**—**Acide tartrique.**

Par l'influence de leur amertume, les *amers purs* augmentent la sécrétion salivaire, humectent la muqueuse buccale, diminuent la soif, stimulent légèrement par action réflexe les sécrétions de l'estomac. La digestion elle-même n'est pas rendue plus facile, mais les amers incitent à manger. Les *amers aromatiques* renferment en plus une substance volatile qui les rend plus actifs ; ils excitent à la fois les sécrétions et les contractions des fibres lisses, augmentent l'appétit et facilitent la digestion. *L'acide citrique*, *l'acide oxalique* et les fruits acidulés calment l'irritation inflammatoire du tube digestif dans les fièvres. De même *l'acide tartrique*.

Le *quinquina*, le *cerisier sauvage* sont des amers astringents légèrement digestifs. *L'aloès*, la *rhubarbe*, purgatifs amers, activent la digestion en excitant l'estomac et favorisant l'évacuation des intestins. La *noix vomique* stimule à la fois les sécrétions et les mouvements de l'estomac.

5° MODIFICATEURS DE LA DIGESTION.

—(a) *Acide dilué* : **Acide chlorhydrique** — (b) *Alcalins* : **Bicarbonate de soude**. (Chaux, magnésie, liqueur de potasse, liqueur de soude, ammoniaque aromatique).—(c) *L'apeptiques* : **Pepsine**. **Pancreatine**.—**Diastase** ou **maltine**.—**Papaine**. (d) *Diètes* et *régimes spéciaux*.

Les modificateurs de la digestion agissent sur le chimisme de l'estomac. *L'acide chlorhydrique dilué* remplace l'acide normal que l'estomac ne sécrète pas en quantité suffisante. Les *alcalins* (bicarbonate de soude, chaux, magnésie, liqueur de potasse, liqueur de soude, ammoniaque aromatique) neutralisent le surplus d'acide chlorhydrique quand il est sécrété en quantité trop considérable. De plus, le *bicarbonate de soude*, absorbé par un estomac vide, active les sécrétions gastriques, l'appétit et la digestion. La *chaux* a un effet sédatif par