DU RÉGIME DES ENFANTS MALADES

(Suite) (1)

Des aliments dans les maladies avec fièvre.—On appelle maladie aiguë par opposition à une maladie chronique celle qui s'accompagne ordinairement de fièvre et se déroule rapidement. On comprend que ces maladies ne nécessitent pas beaucoup d'aliments qui causeraient une fatigue de plus au patient, déjà aux prises avec la fièvre. Du lait, du bouillon, un lait de poule, des boissons appropriées à l'état du malade et c'est tout. L'instinct est chez l'enfant des plus prononcé et plus juste qu'on ne pense. Vous verrez rarement un enfant malade ou indisposé, ayant le pouls rapide, la peau chaude et sèche. A peine voudra-t-il du lait ou du bouillon, mais il réclame de l'eau ou une boisson qui le désaltère sans fatiguer son estomac. Combien il est important de ne pas charger l'estomac des enfants malades si on sait que dans l'enfance et surtout dans la première enfance les affections de l'appareil digestif dominant toutes les autres et que la plupart du temps venues d'un mauvais régime elles guérissent par une alimentation bien conduite. Les *échappés de la famine*, ainsi que Levret appelait les enfants nourris au biberon sont dans ce cas. Dans la plupart des maladies ou la fièvre est vivante nous ne

sortons pas volontiers du régime du lait et du bouillon. On ne gagnerait rien à vouloir aller plus vite et on compliquerait les choses sans profit pour le malade,

Le lait est l'aliment que l'on doit préférer chez les enfants malades comme chez ceux qui se portent bien. C'est le plus facile à digérer en même temps que celui qui nourrit le plus sous un petit volume.

Il est bien remarquable de voir que des enfants qui une fois sevrés ont perdu le goût pour ce premier aliment de leur vie y reviennent quand ils sont malades. Or, on sait qu'un aliment qui plaît est à moitié digéré. Il faut donc donner le lait à ceux qui l'aiment et qui le digèrent. Un peu de sucre rend le lait plus digestible pour certains estomacs, un peu de sel pour d'autres, ou encore une infusion de tilleuil, de camomille, de feuilles d'orange, etc., un peu d'Eau de Vals, d'Alet ou de Pougues ou simplement une pincée de bicarbonate de soude. On peut encore y ajouter du café en petite quantité, du café de glands doux, du chocolat, etc. En général, le chocolat au lait est cependant moins bien digéré que le chocolat à l'eau. Certains enfants supportent mieux le lait cru que le lait bouilli. C'est à voir

(1) Voir le dernier numéro.