

JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

CH. POISSON

Régime alimentaire des hôpitaux de Paris

Journal de la société statistique de Paris, tome 6 (1865), p. 132-133

http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1865__6__132_0

© Société de statistique de Paris, 1865, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (<http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS>) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme
Numérisation de documents anciens mathématiques
<http://www.numdam.org/>

3. RÉGIME ALIMENTAIRE DES HÔPITAUX DE PARIS.

Toute alimentation n'est bonne, réparatrice qu'à la condition de fournir, suivant une juste mesure, et après bonne préparation : 1° les aliments dits caloriques, réparateurs, abondants surtout en principes féculents, gras et sucrés, qui entretiennent la chaleur ; 2° les aliments azotés, assimilables, les viandes, qui réparent les déperditions journalières et subviennent à la mutation incessante des tissus.

M. Payen, rapporteur d'une commission spéciale, a reconnu tout d'abord qu'il avait des améliorations à introduire dans le régime alimentaire des hôpitaux. Toutes les améliorations se touchent, s'enchaînent ; c'est une des lois providentielles. On a déjà beaucoup amélioré la mouture des blés, la fabrication du pain ; le pain se fait conformément à la formule de MM. Dumas et Mex-Mourrier : retirer de 100 kil. de blé 77 kil. de farine et reconstituer 100 kil. d'un pain excellent. Des bâtiments spéciaux ont été préparés pour qu'on puisse y emmagasiner les diverses provisions des hôpitaux ; toutes ne sont reçues qu'après un sévère examen d'experts consciencieux. Une boucherie centrale a été organisée et l'administration n'achète que des animaux vivants dans les meilleures conditions qu'elle fait abattre elle-même. (Elle consomme annuellement environ 4,000 bœufs, 3,000 veaux et 7,000 moutons.) L'administration a une cave centrale ; aucune pièce de vin n'y est descendue qu'elle n'ait été reconnue bonne, sans mélange d'eau, par les experts dégustateurs.

Mais, dans la distribution des aliments aux malades, aux convalescents, la science devait apporter ses lumières, pour que l'on sût mieux quelles bases adopter dans le choix, dans le mélange, dans la quantité des aliments à distribuer. La science a démontré qu'un adulte en bonne santé perdait, en 24 heures, environ 20 grammes d'azote ; si l'on ne se nourrissait que de pain, il faudrait, pour réparer cette perte, manger 2 kilogrammes de pain. En mélangeant les aliments respiratoires caloriques avec les aliments azotés, assimilables, par exemple 560 grammes de pain donnant 6 grammes d'azote, avec 480 grammes de viande fraîche, pesée avec les os, donnant 11.8 gr., l'on aurait 17.8 d'azote, quantité convenable, suffisante, en admettant d'ailleurs que les 3 grammes manquants seraient donnés par les légumes, fruits, entrant dans l'alimentation.

Ces principes démontrent suffisamment que le meilleur mode de manger la viande, c'est de la manger rôtie. La viande bouillie, la viande blanche, le bouillon, ne sont que des aliments peu reproducteurs. Les abats contiennent moins de principes nutritifs ; on peut néanmoins les utiliser et les rendre agréables par de bonnes préparations culinaires. En général, la quantité de viande rôtie distribuée dans les hôpitaux, dans tous les établissements conventuels, scolaires, etc., est de beaucoup insuffisante. Il faut par jour deux repas de viande.

La ration journalière de pain devra être de 500 grammes, non compris le pain de soupe. Le choix des heures des repas a son influence. La commission a d'abord émis l'avis qu'il fallait supprimer la distribution de lait faite le matin. Cette distribution peut mettre obstacle aux prescriptions du médecin, aux opérations du chirurgien. Deux repas suffisent pour un adulte, le premier à 10 heures, le second à 5 heures.

La commission a cru utile de recommander l'emploi d'un pain spécial, plus cuit, pour les soupes grasses. Le bouillon des hôpitaux est bon, mais, pour les soupes, le pain ordinaire est trop aqueux, il n'absorbe pas assez rapidement le bouillon,

et l'expose aux altérations spontanées que l'air confiné dans la mie, l'humidité, et des ferments particuliers occasionnent. Pour 100 soupes, ce n'est qu'un surcroît de dépense de 18 centimes. M. Payen, d'accord avec M. Husson, a fait faire des essais de soupes maigres; voici les proportions recommandées :

	Lentilles.	Haricots.	Pois.	Julienne.
Eau	100 lit.	100 lit.	100 lit.	100 litres.
Lentilles (De préférence purée.)	12 kil.	12 kil.	12 kil.	Pommes de terre, 12 ^k ,500. Carottes, 2 kil. Navets, 1 kil. Poireaux, 1 kil. Choux, 4 kil.
Oignons	0 ^k ,300	0 ^k ,300	0 ^k ,300	
Oseille cuite	1 kil.	1 kil.	1 kil.	
Beurre et graisse. .	3 kil.	3 kil.	3 kil.	3 ^k ,500
Sel blanc.	1 ^k ,500	1 ^k ,500	1 ^k ,500	1 ^k ,500
Poivre	0 ^k ,020	0 ^k ,020	0 ^k ,020	0 ^k ,030

Les lentilles sont plus nourrissantes que les haricots, les haricots que les pois, les purées sont toujours préférables; on devrait toutefois les exclure des aliments à donner aux malades, ainsi que les pruneaux cuits et le riz au lait, ces aliments étant trop débilitants. Les œufs sont un excellent aliment.

Généralement la distribution des aliments se fait, dans les hôpitaux, avec trop de lenteur; les mets sont froids quand on les donne aux malades. En Angleterre, avec d'ingénieuses mécaniques, on a paré à cet inconvénient.

On croit qu'il serait convenable d'augmenter la ration de vin; elle est de 40 centilitres, elle devrait être de 48; les vins naturels devront toujours être préférés aux vins plâtrés. Le vin est une boisson de beaucoup préférable à la bière et au cidre.

Le régime alimentaire pour l'enfance doit être ainsi établi: de 2 à 10 ans 4 repas: à 7 heures et demie du matin, à 10 heures, un goûter à 2 heures, le dîner à 5 heures; — de 10 à 14 ans, 3 repas: le premier à 7 heures et demie, le second à 11 heures, le troisième à 5 heures. Pour se résumer, la savante commission est donc d'avis d'établir, dans tous les hôpitaux de la France, le même régime alimentaire; d'élever les portions de 60, 70, 130 et 180 grammes de viande à 60, 120, 240 grammes; de faire 2 distributions par jour; de restreindre la distribution de viande bouillie, d'augmenter celle de la viande rôtie. La ration de pain devra être de 550 grammes, dont 50 pour la soupe des deux repas; on supprimera ou réduira considérablement les aliments débilitants; on servira les aliments dans de bonnes conditions de préparation, de chaleur, de propreté; il conviendra d'augmenter la ration du vin, de le donner de bonne qualité, de repousser le vin plâtré, de supprimer le premier repas du matin, de prohiber le régime maigre, l'usage des abats gélatineux, etc.

Un fait intéressant à signaler, c'est que dès 1756, les médecins de l'Hôtel-Dieu demandaient déjà, à très-peu de chose près, les améliorations que la commission propose encore aujourd'hui.

Après tout, en nourrissant mieux les malades, les convalescents, il y aura économie; on les guérira plus promptement, on comptera moins de journées de malades; les récidives seront plus rares, et la population mieux soignée en sera plus reconnaissante. (*Moniteur.*)

CH. POISSON.