

aptitudes digestives. Certes, nous ne sommes rien moins qu'édifié sur la légitimité des conclusions chimiatriques que l'on a cru devoir déduire des digestions artificielles, et nous ne pensons nullement qu'une digestion d'aliments, quelle qu'elle soit, puisse se passer complètement de l'estomac et s'opérer dans un vase inerte entouré d'un grossier simulacre de chaleur organique. Qu'il y ait dans l'élaboration gastrique des aliments des faits de pure chimie, c'est ce que l'esprit de système peut seul s'obstiner à nier; mais que ces opérations soient modifiées, dirigées par les forces de la vie, c'est ce qu'il est également impossible de mettre en doute. De la pepsine ingérée avec les aliments ne les *digérera* pas seule, si l'innervation gastrique ne lui prête son concours, mais il est positif néanmoins qu'elle les mettra dans des conditions de désagrégation et de fluidité qui favoriseront singulièrement leur absorption. C'est probablement de la sorte qu'il faut interpréter les faits incontestables (et que j'ai observés par moi-même) de digestions imparfaites ou impossibles ramenées, sous l'influence de la pepsine, à une normalité fonctionnelle relative (1).

(1) 586. Les modes d'administration de la pepsine ont été très-variés, et cela se conçoit: cette substance a une saveur et une odeur désagréables qu'il importait de masquer: elle attire de plus fortement l'humidité de l'air et décompose le sucre, qu'elle transforme en glycose et en acide lactique. Boudault a eu la pensée, pour obvier à ces inconvénients, d'employer l'amidon desséché à 100°. Chaque paquet contient 1 gram. de pepsine. Celle-ci s'emploie à l'état neutre, quand il paraît y avoir surabondance des acidités gastriques. Mais, dans le cas opposé, on lui associe un acide (l'acide lactique). C'est à ce mélange que L. Corvisart a donné le nom de *pepsine acidifiée* ou *poudre nutritive*. S'agit-il de combattre en même temps un état d'inertie torpide ou un éréthisme douloureux de l'estomac, on ajoute à la pepsine acidifiée 3 milligr. de strychnine par paquet, ou 1 centigr. de chlorhydrate de morphine ou de codéine. Des numéros inscrits sur les couvertures distinguent ces diverses espèces de poudre. Le n° 1 correspond à de la poudre nutritive complète, ou pepsine acidifiée; le n° 2, à de la poudre nutritive additionnée de strychnine; le n° 3, à celle qui est additionnée de morphine ou de codéine; la poudre n° 4, à la pepsine neutre. Dans les cas d'indications complexes, on peut mélanger ces diverses sortes de poudre deux à deux; ces poudres se prennent dans du pain azyme, au commencement des repas.

La pepsine peut aussi s'administrer sous forme de tablettes ou de pastilles. Les pastilles de pepsine de Wasman et de Berthé sont les plus connues; elles contiennent chacune 25 centigr. de pepsine amyliacée. Cette forme a l'avantage d'être facilement acceptée par les enfants et de mettre la pepsine à l'abri des altérations. Corvisart a donné la formule d'un *sirop de pepsine* dans lequel ce médicament est dissous dans du sirop de

Ce n'est pas seulement dans la médecine des adultes que la pepsine joue un rôle utile; on peut y recourir aussi avec grand avantage chez les enfants au sein qui digèrent mal le lait, ont des éructations, parfois des vomissements, de la diarrhée, et qui dépérissent. Joulin a publié, en 1861, un fait qui montre le parti que l'on peut tirer de la pepsine dans des cas analogues. Il conseille de faire préparer des paquets de 10 centigr. chacun de pepsine. On en fait prendre un à l'enfant qui est au sein, immédiatement après. La dose est de 1, 2 ou 3 par vingt-quatre heures. Beaucoup d'enfants meurent d'inanition par *a-pepsie*, et ce moyen peut rendre de réels services. Barthez, Debout, ont constaté son utilité, et un médecin d'Edimbourg, W. Stephenson, l'a employé avec succès dans le cas de diarrhée lientérique, de marasme consécutif à l'*a-pepsie*, avec ou sans vomissements. Il va même, se fondant sur l'origine de la pepsine retirée principalement de la caillette des veaux allaités, à considérer ce principe comme le condiment naturel du lait, et il conseille de le

cerise. Chaque cuillerée à bouche contient 1 gram. de pepsine; les enfants le prennent également avec facilité. Quelquefois il remplace le sirop de cerise par l'élixir de Garus. Mais ces préparations n'ont pas l'avantage de masquer complètement la saveur de la pepsine et d'en assurer suffisamment la longue conservation. Mialhe, sentant néanmoins le prix de la forme liquide, pour éviter certaines difficultés d'administration, a eu la pensée de composer un élixir de pepsine dont la formule est celle-ci :

℥ Pepsine amyliacée.....	6 gram.
Eau distillée.....	24 —
Vin blanc de Lunel.....	54 —
Sucre blanc.....	30 —
Alcool à 80°.....	12 —

Chaque cuillerée à bouche, comptée à 20 gram., contient 60 centigr. de pepsine anglaise. C'est une excellente préparation.

La pepsine est incompatible avec les carbonates de chaux, de magnésie, de soude, de potasse, les eaux alcalines, les ferrugineux, les extraits végétaux, le quinquina, la ratanhia, les sels métalliques, le tannin (Am. Vée).

Enfin, dans ces derniers temps, on a publié une formule de vin de présure qui, dans la médecine des pauvres, peut remplacer la pepsine. Ce vin, recommandé par un médecin anglais, le docteur Ellis, s'emploie à la dose d'une cuillerée à café après chaque repas. (*Bullet. de therap.*, 1863, tom. LXV, p. 33.) Pour préparer ce vin de présure, on prend un estomac de veau très-frais; on essuie doucement sa surface interne et on le coupe en petits morceaux, qu'on laisse macérer pendant trois semaines dans du xérès. Dose: 1 cuillerée à café après le repas. On peut remplacer le xérès par du vin blanc sec ordinaire, légèrement alcoolisé.



donner aux enfants qui, soumis à un allaitement artificiel, ne prospèrent pas. C'est au moins tout à fait logique.

Je dirai, en terminant, que la pepsine doit s'ajouter aux moyens, si divers et si nombreux, que l'on peut opposer à *certaines* vomissements chroniques. On conçoit en effet que, si l'estomac n'a pas assez de sucs gastriques pour élaborer les aliments, ceux-ci agissent sur lui comme des corps étrangers, contre lesquels se révolte la tunique musculaire de cet organe. Bouchut a insisté, avec raison, sur l'utilité de la pepsine pour combattre les vomissements dans les convalescences des maladies aiguës, alors qu'il est urgent de nourrir les malades.

On fait grand bruit en ce moment des singulières propriétés du suc propre du *carica papaya*, de la famille des Papayacées. Ce suc, appelé aussi *lait de mamoeiro*, du nom vulgaire de l'arbre qui le fournit, aurait la propriété de dissoudre la viande avec une extrême rapidité, et les indigènes du Brésil s'en serviraient pour ramollir la viande trop fraîche et rendre plus tendre son tissu. Roy a constaté que 1 gram. de ce suc, dissous dans 3 gr. d'eau distillée, peut dissoudre en cinq minutes 40 gram. de viande. Il y a plus : cette action dissolvante ne se bornerait pas à la viande ; le gluten, l'albumine, les féculs, etc., seraient aussi dissoutes par le suc du *carica papaya*. Un médecin distingué de la marine, le Dr Rey, pense qu'on pourrait employer avec succès ce suc propre comme on emploie la pepsine. Il serait certainement curieux d'étudier de plus près cet agent.

Terminons enfin, en faisant remarquer que l'intempérance des boissons aqueuses, pendant les repas ou dans les intervalles qui les séparent, amène une dilution des sucs gastriques qui conduit au même résultat que leur pénurie, c'est-à-dire s'oppose à l'accomplissement parfait de l'élaboration digestive. C'est ce que l'on observe notamment dans les pays chauds, où, sous l'influence d'une température brûlante, on est excité, malgré soi, à abuser des boissons aqueuses. L'excès qu'en font les nouveaux-venus est d'autant plus préjudiciable aux fonctions de l'estomac, que la peau est, dans ces conditions de climat, incessamment baignée d'une sueur profuse, c'est-à-dire d'une sécrétion acide dont l'exagération doit réagir sur les qualités de la sécrétion gastrique. C'est là une question qui intéresse particulièrement l'hygiène des pays chauds, et dont nous avons signalé ailleurs toute l'importance au point de vue de la prophylaxie des maladies intertropicales. (*Traité d'hyg. navale*, 2<sup>e</sup> édition, 1877, p. 545.)

## CHAPITRE II

## Répresseurs des sécrétions gastriques

Dans l'état normal, les sécrétions gastriques sont acides au moment de la digestion, alcalines pendant l'intervalle des repas, ce qui indique que la sécrétion du suc gastrique ne s'opère qu'au moment où il va être utilisé par les aliments. Dans certaines formes de dyspepsie, il y a hypersécrétion du suc gastrique, et, non-seulement il excède en quantité celle qui est nécessaire pour une digestion régulière des aliments ingérés, mais encore il est souvent sécrété dans l'état de vacuité de l'estomac. C'est cette altération de sécrétion qui constitue le symptôme dominant de la dyspepsie acide. Chomel a décrit avec beaucoup de soin cette forme particulière, dans laquelle il a noté l'acidité de la salive, l'odeur aigre de l'haleine, si fortement accusée quelquefois qu'elle remplit l'atmosphère de la chambre qu'habite le malade, le goût acide trouvé à tous les aliments, la répugnance pour le vin et le sucre, la persistance de l'anorexie, la tendance aux vomissements, etc. L'état d'acidité des premières voies complique si fréquemment la gastralgie, que l'on a pu se demander si, dans tous les cas, les crampes qui accompagnent cette névrose si douloureuse ne tiennent pas à l'impression d'un suc gastrique surabondant et très-acide sur la muqueuse de l'estomac. C'est prendre, à notre avis, le résultat pour la cause ; il est bien probable, au contraire, que les troubles dans la sécrétion du suc gastrique sont simplement consécutifs.

L'emploi d'un régime convenable et l'administration des alcalins constituent, à vrai dire, les deux seuls éléments du traitement des acidités gastriques.

Chomel a formulé avec soin l'alimentation qui doit être permise dans la dyspepsie acide.

Il frappe le pain d'une interdiction qui me paraît un peu rigoureuse, et, tout en admettant avec lui que cet aliment est sujet à aigrir sur l'estomac (pour nous servir d'une expression vulgaire), je crois que l'appétence des malades pour cet aliment si usuel ne saurait être heurtée sans inconvénient ; mais la qualité doit en être choisie avec soin, et il importe surtout que les malades évitent de manger du pain mal cuit ou non rassis.

Les pâtisseries, sauf de rares exceptions, sont mal digérées dans cette forme de dyspepsie et déterminent des aigreurs ; les brioches sont particulièrement incriminables à ce point de vue ;