

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^e 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 ;