

II

Régime alimentaire des diarrhéiques.

Le régime alimentaire peut jouer un rôle très important soit dans la production, soit dans le traitement de la diarrhée.

Très souvent il arrive que les aliments ingérés, en fournissant des matériaux aux fermentations et à la putréfaction intestinales, produisent ou entretiennent le flux diarrhéique. Lorsque la diarrhée présente une marche aiguë, ou encore au moment d'une exacerbation au cours d'une diarrhée chronique, un des meilleurs moyens d'arrêter le flux intestinal est de réduire l'alimentation au minimum et même de la suspendre complètement pendant quelque temps. C'est ce qu'on peut faire, par exemple, lorsqu'il s'agit d'une diarrhée par indigestion ou par embarras gastro-intestinal aigu, ou encore dans le choléra asiatique ou la diarrhée dysentérique.

On peut très bien pendant quelques jours, sans grand inconvénient, n'introduire que de l'eau dans l'économie. Grâce à elle, la tension du système circulatoire ne s'abaisse pas trop, les contractions du muscle cardiaque conservent une suffisante vigueur, et la sécrétion urinaire se maintient, entraînant au dehors des substances toxiques dont la rétention eût été dangereuse.

Le plus grand avantage de cette diète aqueuse momentanée est de supprimer le milieu de culture intestinal ou tout au moins de le diluer beaucoup.

Lorsque l'introduction de l'eau ne peut se faire par le tube digestif, on peut avoir recours à des voies artificielles d'injection ; nous y reviendrons plus loin.

Souvent on se contente de diminuer beaucoup la quantité des aliments ingérés, et de mettre les malades à une diète sévère. Le régime lacté, dont il sera question plus loin plus amplement, présente alors de grands avantages.

Pour restreindre les fermentations et les putréfactions

intestinales, causes d'auto-intoxications, il convient de donner des aliments très nutritifs sous un petit volume et d'une digestion facile. La grande division des substances alimentaires facilite beaucoup leur digestion en permettant une pénétration plus intime et un contact plus étendu des sucs digestifs. La viande sera finement hachée, et même réduite en poudre, les légumes permis seront sous forme de purée. On donnera avec avantage des potages à base de lait au tapioca, à la semoule, aux pâtes de gluten ou d'Italie fines.

Dans certains cas, la tendance à la diarrhée disparaît lorsqu'on supprime la viande. Nous avons vu des malades qui ne pouvaient en manger sans présenter presque immédiatement de la diarrhée. Elle cessait dès qu'ils se soumettaient à un régime ne comprenant que du lait, du laitage, des œufs, des pâtes, du pain et des légumes en purée.

Le contraire se rencontre aussi quelquefois. Certaines personnes ne peuvent supporter l'usage des légumes, surtout des légumes verts. Elles digèrent, au contraire, très bien la viande.

Parmi les aliments et les boissons qui provoquent le plus souvent la diarrhée, il faut citer les graisses, les sauces riches en graisse, les viandes grasses, le pain noir, le pain dit pain naturel, le pain d'épices, le miel, les légumes verts cuits ou crus, surtout crus, les fruits verts surtout lorsqu'ils n'ont pas atteint leur complète maturité, les pruneaux, le cidre et le vin doux, le café au lait, particulièrement lorsqu'il renferme de la chicorée.

Il faut du reste tenir grand compte des susceptibilités et des prédispositions personnelles. Certaines personnes ne peuvent goûter à certains plats sans provoquer une débâcle intestinale quelquefois presque immédiate. Chez le plus grand nombre, le lait amène la constipation. Le régime lacté est du reste un excellent moyen de combattre la diarrhée. Comment agit le lait ? Tout d'abord il n'apporte aucune toxine résultant de fermentations ou de putréfactions extérieures, et il ne renferme en général que relativement peu de germes. Les substances alimentaires des trois ordres y sont sous une forme

facilement digestible. Enfin, aux dépens de sa lactose, il se forme dans l'estomac une assez grande quantité d'acide lactique, et cet acide agit dans l'intestin grêle comme une substance antiseptique. Les recherches récentes faites sur des animaux ou sur des hommes accidentellement pourvus d'une fistule intestinale ont démontré que le liquide de l'intestin grêle n'est pas alcalin, comme on le croyait autrefois, mais neutre et même acide. Cette acidité légère explique sans doute que les putréfactions ne prennent une certaine intensité que dans le gros intestin. Il est vraisemblable que l'acide lactique du lait, en augmentant ou en rétablissant cette acidité, diminue encore le microbisme intestinal et ses conséquences. Du reste, sous l'influence du régime lacté, on voit s'élever l'acidité urinaire, comme nous l'avons constaté avec Tréheux¹.

Gilbert et Dominici² ont vu le nombre des microbes contenus dans les fèces diminuer dans une large proportion sous l'influence de l'alimentation lactée; il y aurait soixante-dix fois moins de microbes après qu'avant son emploi.

Le *lait stérilisé* a donné d'excellents résultats dans le traitement de la diarrhée, surtout chez les enfants.

On pourra le recommander à l'occasion.

Suivant les circonstances, on prescrira le régime lacté complet ou partiel.

Pour passer du régime lacté complet au régime lacté mixte et au régime sans lait, on ordonnera tout d'abord des potages au lait et des œufs. Les œufs seront à la coque, brouillés, au lait ou au bouillon; on pourra encore les incorporer aux potages. Plus tard viendront les volailles jeunes bouillies (pigeon, poulet), les poissons maigres bouillis (sole, merlan, turbot, brochet), le ris de veau, puis les viandes grillées ou rôties chaudes ou froides.

Elles devront être bien divisées, bien mâchées. Lorsque l'état des dents l'exigera, il sera bon de les hacher finement ou de

1. A. MATHIEU ET CH. TRÉHEUX. — *Arch. génér. de médecine*, novembre 1895.

2. GILBERT ET DOMINICI. — *Soc. de biologie*, 17 mars 1894.

les réduire en pulpe à l'aide du masticateur. Cet instrument pourra rendre de réels services dans ces conditions.

Les légumes seront donnés sous forme de purée et même de farine de légumes.

Les farines diverses de pois, de haricots, de lentilles, de châtaignes, d'orge, de maïs, d'avoine, de riz pourront être également utilisées. On en fera des potages de plus en plus épais et des bouillies.

Certains aliments et certaines boissons provoquent la constipation et peuvent être employés à combattre une diarrhée légère sans gravité, ou conseillés à des convalescents de diarrhée grave. Dans cette catégorie, on peut citer le chocolat, le riz, les fruits riches en tannin, comme les coings, le thé, le rhum à petites doses.

On connaît l'usage traditionnel que l'on fait en semblables circonstances de l'eau albumineuse et de la décoction de riz.

III

Indications fournies par les intoxications et les infections.

En pathogénie, les intoxications et les infections tiennent une place très voisine; on sait maintenant que celles-ci produisent surtout leurs effets nocifs par l'intermédiaire de toxines d'origine microbienne.

Les substances irritantes ou toxiques peuvent produire une excitation motrice et sécrétoire de l'intestin qui disparaît lorsqu'elles sont éliminées, mais elles peuvent provoquer aussi un état d'inflammation, d'entérite persistante. La diarrhée peut donc survivre à leur suppression. Les microbes peuvent provoquer une irritation du même ordre directement ou par l'intermédiaire des toxines qui résultent de leur développement. Seulement les microbes continuent souvent à séjourner et à pulluler dans l'intestin, il est donc plus difficile d'en débarrasser le tube digestif. Ce n'est pas tout, si les substances toxiques peuvent, après absorption et pénétration dans l'orga-