

Lait pur cru. . . . .	7 heures 1/2
— bouilli . . . . .	7 heures.
— écrémé bouilli. . . . .	5 heures.
Képhir n° 2 gras . . . . .	4 heures 1/2
Képhir n° 2 écrémé. . . . .	5 heures 1/2

La supériorité du lait bouilli sur le lait cru serait due, d'après Podwysotsky, à ce que l'ébullition provoque la transformation partielle de la caséine en hémialbumose :

	Caséine.	Albumine.	Hémialbumose.
Lait de vache cru. . . . .	85,7	7,5	6,0
— bouilli pendant 10 minutes. . . . .	76,6	0,8	22,6
— bouilli pendant 1 heure . . . . .	75,5	—	24,7

Chez les différents dyspeptiques, la digestion du lait est généralement plus rapide que celle du repas d'épreuve. Voici les très intéressants résultats des recherches de M. Hayem sur le chimisme stomacal : « Chez les hyperpeptiques avec retard de la digestion, l'acidité totale peut être plus forte après le repas de lait, ce qui tient à ce qu'au bout d'une heure la digestion est plus avancée. L'acidité totale peut aussi être augmentée chez les hypopeptiques en raison de l'augmentation de C. En outre, chez tous  $\alpha$  est élevé par suite de la fermentation lactique.

« La réaction lactique existe constamment et  $\alpha$  est toujours plus élevé qu'avec le pain, sauf quand  $\alpha$  est déjà augmenté par le fait de fermentation anormale.

« Dans tous les cas, après le repas de lait, on retire au bout d'une heure un liquide peu abondant, contenant moins de résidus qu'avec le repas de pain, mais souvent des caillots comme chez l'enfant. Il y a beaucoup de peptones et parfois un peu de syntonine comme avec le pain. Étudions maintenant en détail les divers facteurs de chimisme.

« L'acide chlorhydrique libre, H, est toujours relativement faible ou réduit à 0; il peut même devenir nul chez des hyperchlorhydriques, mais parfois il reste encore assez élevé. Les produits chloro-organiques, C, existent en quantité très variable suivant les cas. En règle générale, le chiffre qui les représente tend à devenir plus normal; il est plus élevé qu'avec le pain, quand avec ce dernier il est abaissé; il est, au contraire, plus faible quand le repas d'épreuve fournit un taux de produits chloro-organiques exagéré.

« La valeur la plus remarquable est celle de T. Le chlore total est, en effet, constamment diminué, par rapport au chiffre que l'on trouve avec le repas de pain. Je ne relève qu'une exception, pouvant s'expliquer par l'état plus avancé de la digestion. Le chiffre de T, plus élevé au bout d'une heure avec le lait qu'avec le pain, était moindre que le plus fort chiffre atteint plus tard pendant la digestion du pain.

« Que conclure de ces données? La digestion du lait s'accompagne d'une excitation stomacale moins forte que celle du pain; en outre, elle se fait plus normalement si l'on considère la formation des produits C des peptones. En un mot, la digestion du lait est à la fois la plus rapide et la plus facile.

« Le lait est donc un aliment le plus convenable pour les dyspeptiques. C'est celui qui exige le moins d'efforts, et qui, en produisant le minimum d'excita-

tion, représente l'aliment sédatif par excellence. Il est indiqué dans tous les cas : dans l'hyperpepsie, état dans lequel il y a excitation, peptonisation difficile et lente; dans l'hypopepsie, où il sera mieux utilisé qu'aucun autre aliment » (M. Hayem). Ajoutons que ses bons effets dans l'hyperpepsie sont peut-être dus, en partie, à sa pauvreté en chlorures (1 gr. 06 par litre).

Le lait, ne renfermant que des principes d'une digestibilité parfaite, est absorbé presque complètement; cette absorption est sans doute la cause de la constipation opiniâtre qui est un des inconvénients du régime lacté.

Le lait est surtout mal supporté dans les cas de dilatation avec stase permanente; en pareil cas, il se produit une fermentation lactique excessive, des vomissements surviennent.

Il est encore mal toléré chez les malades dont l'estomac, dilaté ou non, est le siège de fermentations gazeuses excessives. Il détermine une distension de l'estomac qui retentit sur le cœur et détermine des troubles multiples : dyspnée, pseudo-angor pectoris, etc. Enfin, certains dyspeptiques nerveux présentent pour le lait, même pris en quantité très minime, une intolérance difficilement explicable. (Nous avons plusieurs fois constaté cette intolérance chez des malades atteints d'appendicite chronique.)

Le lait stérilisé, sur lequel nous reviendrons à l'occasion de l'étude des dyspepsies infantiles, est parfois bien toléré par les malades qui vomissent le lait cru ou même bouilli. Il peut donc rendre de précieux services dans certaines circonstances.

Le lait écrémé est mieux supporté que le lait non écrémé chez certains dyspeptiques, dont l'estomac atone est le siège de fermentations excessives, dans les affections du foie, etc....

L'observation du régime lacté intégral entraîne toujours chez l'adulte un certain degré d'affaiblissement; il faut au moins quatre litres de lait pour obtenir l'équivalent de la ration alimentaire normale; en effet, quatre litres de lait représentent :

	Ration normale.	
Matières azotées. . . . .	112	124
Beurre (graisses). . . . .	152	45
Sucre de lait (hydrates de carbone). . . . .	208	450

(le déficit en hydrates de carbone est compensé par la plus forte proportion de graisse). Mais on peut rarement obtenir des malades qu'ils dépassent la dose de trois litres par jour, ce qui constitue une ration insuffisante; aussi la prolongation du régime lacté absolu n'est-elle possible que pour les malades qui peuvent garder le lit. Les malades s'inquiètent beaucoup de cette perte des forces qu'ils constatent, et abandonnent prématurément le régime lacté. Il conviendra de les prévenir, en instituant ce régime, que la perte des forces ne sera que passagère et disparaîtra dès le retour à l'alimentation mixte.

Du lait dérivent certaines préparations usitées en thérapeutique : la principale est le *képhir*, dont l'usage tend de plus en plus à se répandre. Employé en Russie dans le traitement de la phtisie, le képhir a pénétré en France, où M. Hayem a vulgarisé son emploi comme aliment-médicament chez les dyspeptiques. Le képhir est un lait fermenté, dont le ferment se trouve dans une graine provenant du Caucase; cette graine est constituée par le mélange d'un