

cioux, quand il s'agit d'alimenter des tuberculeux fébricitants ou en proie à des vomissements répétés, à de la diarrhée rebelle; dans les anémies, la leucémie, la convalescence des maladies graves, dans les vomissements incoercibles de la grossesse.

Chez les brightiques dégoûtés de l'usage prolongé du lait, la substitution du képhir au lait ordinaire permet la continuation du régime lacté et contribue à relever les forces (Krakauer).

Il n'existe pas de contre-indications formelles à l'emploi du képhir, sauf cependant dans les cas de sténose, ainsi qu'il a été dit plus haut, que la sténose soit d'origine cancéreuse ou consécutive à un ulcère, dans les gastropathies qui s'accompagnent de fermentations gazeuses abondantes, et chez les hyperchlorhydriques.

Le képhir doit être pris à doses élevées; celle de deux litres n'a rien d'excessif. Mais il est utile de commencer par des doses faibles (un demi-litre à prendre par petites portions espacées). On arrive, le plus souvent, à le faire tolérer en le faisant prendre en très petites quantités à la fois (par gorgées), d'une façon pour ainsi dire continue, le malade étant couché.

M. Hayem fait prendre le képhir en trois fois, entre les deux premiers déjeuners, entre le déjeuner et le dîner, et le soir. On augmente progressivement les doses, en commençant par un à deux verres par jour, puis une bouteille. « A partir de deux bouteilles, les malades doivent consommer une partie du képhir aux repas et une partie en dehors d'eux. C'est ainsi que, de trois bouteilles de képhir, deux seront prises au déjeuner et au dîner, et la dernière entre les repas. Avec ce régime, on prescrit une alimentation légère et on supprime les autres boissons, dès que le malade atteint la dose de trois bouteilles. » La plupart des malades s'accoutument aisément au képhir; quelques-uns cependant ont des aigreurs et des renvois gazeux après son ingestion. Cette intolérance se produit en général dans les cas de dilatation myasthénique très prononcée ou mécanique, par sténose; il faut alors renoncer au képhir.

Pour combattre la répugnance manifestée par quelques malades, il peut être utile de couper le képhir avec un peu d'eau de Seltz et de l'additionner d'un peu de sucre en poudre. Si l'on fait tiédir le képhir, ce qui peut être nécessaire chez les enfants, on doit avoir soin de ne pas atteindre la température de 40 degrés, sinon l'état physique dans lequel se trouve la caséine serait altéré. Il est souvent utile de combiner ensemble le régime képhirique et le régime lacté; on évite ainsi le dégoût qu'engendrerait l'un ou l'autre de ces régimes, suivi exclusivement. Quant au régime képhirique absolu, il est rarement utilisé, sauf chez les néphrétiques hypopeptiques, chez les aseptiques très débiles (Hayem) et dans les cas d'entérite chronique. Le plus souvent, on a recours au régime képhirique mixte, c'est-à-dire à l'usage du képhir combiné avec celui d'autres aliments, en quantité plus ou moins restreinte.

Chez les enfants, le képhir pourra être donné à partir de six mois (Monti de Vienne), par cuillerées à café d'abord.

On désigne sous le nom de képhir maigre du képhir préparé avec du lait écrémé (Haas, Thèse de Paris, juillet 1905). Ce képhir contient moins de lactose (55,20 au lieu de 58,09) et plus d'acide lactique (7,44 au lieu de 6,51) que le képhir gras; il séjourne moins longtemps dans l'estomac que ce dernier,

ainsi que le démontrent les recherches de Gilbert et Chassevant. Ses indications sont les mêmes que celles du képhir gras, mais il est spécialement utile dans les diverses formes et degrés de l'infection biliaire (Gilbert).

Le *petit-lait* est aujourd'hui bien déchu de la vogue dont il a bénéficié pendant longtemps. On sait que le petit-lait est essentiellement constitué par le sérum du lait contenant la lactose et les sels, et par quelques matières albuminoïdes qui n'ont pas été précipitées pendant la coagulation. Les cures du petit-lait que l'on faisait et fait encore dans l'Oberland Bernois et dans le Tyrol étaient recommandées dans les dyspepsies. On faisait prendre le matin à jeun 120 grammes de petit-lait et un quart d'heure après une nouvelle dose. La plupart des médecins pensent, avec Aran, que dans cette cure l'aliment joue un rôle secondaire et qu'il faut tenir surtout compte de l'influence heureuse exercée sur les fonctions digestives par le repos, le séjour au grand air.

Les *œufs* constituent, comme le lait, un aliment complet, puisqu'ils renferment des matières azotées (6 gr.), des substances grasses (5 gr.) et des sels; on admet qu'un œuf qui pèse en moyenne 50 grammes correspond à une valeur alimentaire équivalente à celle de 25 grammes de viande. Leur valeur nutritive est donc très grande, mais leur digestibilité est très variable suivant leur degré de cuisson: l'œuf est d'autant mieux et plus rapidement digéré qu'il est moins cuit. On trouve souvent le jaune d'œuf dans les résidus ramenés par la sonde chez les hyperchlorhydriques. Le jaune seul, sous forme de lait de poule, serait mieux toléré. On sait que le lait de poule se prépare en émulsionnant dans de l'eau chaude un jaune d'œuf; on sucre le tout et on l'aromatise généralement avec de l'eau de fleur d'oranger.

Le jaune est encore assez facilement digéré sous forme de crème américaine; on prépare cette crème en battant deux jaunes d'œuf, en ajoutant du sucre en poudre et en aromatisant le mélange avec quelques gouttes de rhum.

On fera prendre les œufs habituellement sous forme d'œufs à la coque, ou d'œufs pochés, délayés dans un bouillon dégraissé, des potages au lait. Les œufs brouillés sont moins bien digérés; quant aux œufs durs, ils doivent être interdits.

Les œufs constituent un aliment précieux non seulement chez les dyspeptiques, mais encore chez les brightiques, les hépatiques, les artério-scléreux, parce qu'ils permettent d'introduire dans l'alimentation de ces malades des matériaux azotés, avec un minimum de toxines. Riches en lécithine, ils permettent d'introduire dans l'organisme le phosphore dont la déperdition est accusée chez les neurasthéniques (le jaune de l'œuf contient 6,80 pour 100 de lécithine d'après Frémy); riches en fer, ils sont particulièrement indiqués dans tous les états anémiques: 100 grammes d'œuf contiennent en moyenne 4,58 milligrammes d'oxyde de fer presque entièrement renfermé dans le jaune (Hartung).

La *viande* maigre, sans os, correspond, en chiffres ronds, au sixième de son poids en albuminoïdes.

Contrairement à une opinion assez répandue, elle est généralement bien digérée par les dyspeptiques; il est vrai que l'intestin intervient pour une large part dans sa digestion. D'après M. Hayem, la digestion de la viande chez les hyperpeptiques s'accompagne d'une plus forte excitation stomacale que celle du pain et du lait; elle est plus pénible et plus lente que la digestion de ces deux