

aliments, mais elle favorise moins que la digestion du pain la mise en liberté d'acide chlorhydrique. M. Hayem conclut que la viande n'est pas indiquée en cas d'excitation stomacale ou d'augmentation de la sécrétion gastrique; cependant, comme elle empêche la mise en liberté d'un grand excès d'acide chlorhydrique, elle nous paraît particulièrement indiquée chez les hyperchlorhydriques; chez ces malades, la viande est généralement bien supportée, à la condition d'être finement divisée ou réduite en pulpe.

On a établi un tableau de la digestibilité des différentes viandes; on admet que les viandes les plus digestibles sont celles de bœuf, de poulet, de mouton, d'agneau; la viande de porc et la viande d'oie ne conviennent pas aux dyspeptiques; d'une façon générale, les viandes grasses sont mal digérées.

Le maigre de jambon est facilement digéré (Leube), mais la charcuterie doit être proscrite.

Parmi les viscères, les ris de veau, la cervelle de veau bouillie constituent d'excellents aliments, surtout chez les vieillards qui ne peuvent qu'imparfaitement mâcher la viande en raison de la perte de leurs dents. La cervelle est un aliment particulièrement tonique en raison de sa richesse en lécithine qui est de 10 à 11 pour 100 environ. Le foie, trop riche en graisse, est indigeste.

Le gibier frais se digère comme les volailles; quant au gibier faisandé, on doit le défendre chez les dyspeptiques. On a dit cependant que la putréfaction est une fermentation qui se rapproche par certains points de la peptonisation et que, par suite, elle diminue le travail stomacal; mais il ne faut pas perdre de vue que dans les estomacs qui fermentent il peut être dangereux d'introduire des viandes faisandées. Chez les malades qui présentent des fermentations intenses, il faut recommander les viandes très cuites et pulpées.

Les viandes rôties sont mieux digérées que les viandes bouillies; elles contiennent aussi plus de principes nutritifs que ces dernières auxquelles l'ébullition enlève leur eau, leur albumine soluble et les sels qu'elles contiennent.

La chair des animaux jeunes, veau, agneau, celle que l'on désigne communément sous le nom de viande blanche, est moins excitante que la viande rouge et généralement bien tolérée, mais le veau, le ris de veau, la cervelle, riches en nucléines, ne conviennent pas aux gouteux, aux uricémiques en général.

Rôties ou grillées, les viandes seront mangées sans sauces; sans être même arrosées du jus de la viande, toujours chargé de graisse.

La viande crue est devenue d'un usage courant depuis Trousseau. On lui reconnaît comme principal avantage d'être facilement attaquée par le suc gastrique en raison de son extrême division. Elle possède de plus, au maximum, les propriétés excitantes et toniques de la viande. Par contre on lui reproche, non sans raison, de favoriser le développement du ténia. On peut éviter cet inconvénient en faisant choix de viande de mouton.

La viande crue se prépare de la façon suivante: on prend une quantité de viande double de celle que l'on veut faire absorber; on débarrasse cette viande de toutes les parties fibreuses et aponévrotiques, de la graisse, des vaisseaux et des nerfs; on la gratte à l'aide d'un couteau mousse on bien sur une râpe et on la passe sur un tamis très fin; il est quelquefois nécessaire de procéder deux fois à cette opération. On obtient ainsi une véritable purée de viande que l'on fait prendre dans un peu de bouillon tiède ou bien incorporée à une purée de

pommes de terre ou de lentilles, à des épinards ou, chez les enfants, à une conserve de fruits. Ce mode de préparation est préférable à celui qui consiste à hacher simplement la viande et à la réduire en boulettes, car, nous le répétons, tout le secret du succès de la viande crue réside dans son état d'extrême division.

On en fait prendre chez l'adulte de 50 à 250 grammes par jour, en augmentant progressivement les doses; chez l'enfant de 10 à 50 grammes.

Les poissons contiennent, suivant la variété, de 10 à 15 pour 100 de substances albuminoïdes; à poids égal, ils sont donc moins nourrissants que la viande de boucherie.

Les poissons maigres sont généralement bien digérés; il n'en est pas de même des poissons gras (saumon, maquereau, anguille, hareng, sardine, carpe), aussi les premiers (sole, merlan, truite, brochet, morue, perche, turbot, barbue) seront-ils exclusivement recommandés aux dyspeptiques. Les poissons doivent être bouillis au court-bouillon ou frits, mais dans ce cas ne seront mangés qu'après avoir été débarrassés de l'enveloppe frite. Bouillis, ils seront mangés au naturel ou bien avec une sauce au jaune d'œuf écrasé dans du bouillon ou une sauce mousseline (crème, farine et jaune d'œuf).

Les peptones constituent un aliment d'exception. Les unes sont préparées avec l'acide chlorhydrique et la pepsine, les autres avec la pancréatine.

De nombreuses expériences faites par Maly, Adamkiewicz, etc., ont démontré qu'elles sont absorbées par le tube digestif, mais elles sont très putrescibles; leur emploi par la bouche n'est guère possible, car leur goût désagréable écœure les malades, aussi les réserve-t-on actuellement pour l'alimentation par la voie rectale; les lavements alimentaires permettent de prolonger de quelques jours la vie des malades atteints de cancer œsophagien, de cancer de l'estomac chez qui un obstacle pylorique rend toute alimentation impossible; on utilise également les peptones pour l'alimentation rectale (Dongkin), dans les cas d'ulcère où le repos absolu de l'estomac est indiqué.

Quoi qu'on ait dit, l'introduction de peptones dans l'intestin ne peut suppléer pendant longtemps l'alimentation par la voie gastrique; en effet, l'intestin ne résorbe entièrement que l'eau et les sels; la résorption porte dans une certaine mesure sur les peptones, mais si l'on en introduit seulement une petite quantité à la fois. L'injection dans le rectum d'une masse considérable de peptones détermine rapidement de la rectite.

Les peptones commerciales existent à l'état liquide ou à l'état solide; il vaut mieux employer les dernières. On prépare le lavement peptonisé de la façon suivante (Dujardin-Beaumetz):

Dans une tasse de lait on ajoute deux cuillerées à dessert de peptones solides, 5 gouttes de laudanum et 50 centigrammes de bicarbonate de soude si les peptones sont acides; ou bien encore: dans un verre d'eau tiède, deux cuillerées à soupe de peptones, deux jaunes d'œuf, un gramme de sel.

On doit faire précéder l'administration du lavement peptonisé de celle d'un lavement simple destiné à vider l'intestin.

On a proposé de substituer aux peptones qui sont toxiques, qui se décomposent en leucine et en tyrosine, la somatose qui est composée d'albumoses, substances albuminoïdes intermédiaires entre les albumines et les peptones