

hydro-carbonés. Elle est en contradiction apparente avec l'expérimentation qui a mis en lumière l'action excito-sécrétoire des aliments albuminoïdes (expériences de Pawlow, Bachmann, Justesen, etc.), et la richesse plus grande en HCl du suc gastrique chez les sujets dont le régime est particulièrement chargé en viande (Verhøghen, *La Cellule*, t. XIV, 1898). Mais, si les aliments albuminoïdes excitent au maximum la sécrétion chlorhydrique (ce qui est d'ailleurs contesté par Einhorn, Jurgensen, Löwenthal, Schüle, Sørensen et Metzger), ils ont, par contre, la propriété de fixer l'acide chlorhydrique à l'état de combinaison chlorhydro-albuminoïde peu ou pas irritante; il y a plus d'acide chlorhydrique, à la suite de leur usage, mais il en persiste moins à l'état libre. L'acide libre paraissant être la cause essentielle des douleurs chez les hyperchlorhydriques, il est facile d'en conclure que les aliments albuminoïdes sont particulièrement indiqués chez les malades.

Les œufs ont une action excito-sécrétoire moins marquée que la viande; le lait, d'après Bachmann, possède l'action la plus faible (*Archiv für Verdauungskrankheiten*, p. 556, 1899); c'est aussi l'aliment qui fixe le mieux l'acide chlorhydrique libre, grâce à l'état de fine division de sa caséine; c'est donc l'aliment de choix pour les hyperchlorhydriques, celui qui dans les formes graves doit constituer presque toute l'alimentation. Si la pratique a devancé depuis longtemps l'expérimentation, en utilisant le lait dans les gastropathies, il n'en est pas moins intéressant de constater sur ce point un accord parfait avec la théorie.

La prohibition des aliments gras est classique dans les gastropathies et chez les hyperchlorhydriques en particulier. Il semble cependant que l'on ait été trop sévère et que la proscription ne doive pas s'étendre à toutes les graisses indistinctement. Pawlow, Lubassow, Wolkowitsch ont démontré, en effet, que les graisses ont une action inhibitrice sur la sécrétion gastrique. Leurs expériences faites sur le chien ont été reproduites sur l'homme par Akimow Peretz, par Bachmann. Ce dernier a démontré qu'un repas d'épreuve avec graisse (beurre et crème) détermine chez les hyperchlorhydriques une diminution de la sécrétion chlorhydrique totale, sans d'ailleurs que la durée de la digestion soit sensiblement augmentée. Strauss (*Therapie der Gegenwart*, septembre 1900) a prescrit à des hyperchlorhydriques jusqu'à 550 grammes de graisse par jour sous forme de beurre, de crème et parfois d'huile. Dans plusieurs cas, il aurait obtenu une diminution remarquable de la quantité et de l'acidité de la sécrétion gastrique.

Il est certain que l'addition de beurre cru et de crème, en quantité modérée, n'est pas nuisible aux hyperchlorhydriques, et qu'on peut autoriser l'usage de ces corps gras aux malades, quand on leur prescrit un régime mixte. L'addition des corps gras a l'avantage d'enrayer l'amaigrissement si marqué parfois chez ces malades. Il convient cependant de remarquer que les corps gras ne sont pas également bien tolérés par tous les malades; ceux qui ont des fermentations intenses ne les supportent pas.

C'est chez les malades gravement atteints, qu'il est utile d'instituer le régime déchloruré dans toute sa rigueur, lorsque du régime lacté absolu on revient à une alimentation mixte; le pain sera supprimé ou préparé sans sel; les autres aliments ne recevront aucun assaisonnement de sel. Cette médication

pathogénique est bien supérieure à celle qui neutralise par les alcalins l'acidité stomacale exagérée, négligeant de restreindre l'apport des éléments chlorés.

Voici l'indication des différentes étapes du régime chez les hyperchlorhydriques :

- 1^{er} Régime. Lait, de un litre à trois ou même quatre litres par jour, progressivement.
- 2^e Régime. Lait, de un litre et demi à deux litres; potages au lait avec tapioca, semoule, vermicelle fin, quelques pâtes, œufs à la coque peu cuits.
- 3^e Régime. Ajouter la viande crue de bœuf ou de mouton, pulpée, à la dose de 100 à 200 grammes par jour; les poissons maigres (sole, merlan).
- 4^e Régime. Continuer l'usage de la viande crue; prendre, en outre, de la volaille hachée, du ris de veau, de la cervelle bouillie. Purées de lentilles ou de pommes de terre au lait. Biscottes.
- 5^e Régime. Lait au premier déjeuner et à quatre heures; au repas, boire du lait coupé au tiers d'eau d'Alet ou d'Évian, ou de l'eau pure, ou bien une infusion chaude.
Viandes grillées ou rôties, chaudes ou froides, de bœuf, de mouton, d'agneau; volailles; perdreaux, faisans frais.
Maigre de jambon.
Œufs.
Poissons maigres.
Purées de lentilles, pommes de terre, choux-fleurs, fonds d'artichauts, haricots verts, épinards, chicorée, pissenlits, laitue.
Fruits cuits; marmelade de pommes.
Soufflés, crèmes cuites, œufs à la neige.
Pain grillé et non salé (80 à 100 grammes à chaque repas).

Il est difficile d'indiquer *a priori* au bout de combien de temps le malade peut passer d'un régime à un autre; l'observation attentive du malade est le seul guide qui permette de décider, dans chaque cas en particulier, de la conduite à tenir. Le retour des douleurs nécessite de nouveau la réduction de l'alimentation.

Le malade peut se lever au bout d'un temps qui varie de 8 à 15 jours et même plus, suivant la gravité du cas, et reprendre peu à peu ses occupations en évitant les veillées, les fatigues de toute nature.

Il ne suffit pas de prescrire un régime, il faut combattre les douleurs, modérer l'excitation sécrétoire et réveiller la tonicité de l'estomac, activer la digestion dont l'évolution est ralentie.

Très souvent il suffit du repos, du régime et du maillot humide, pour calmer les douleurs. En général, lorsque les douleurs ne sont apaisées qu'incomplètement, il faut craindre la complication d'un ulcère; il peut se faire cependant que, sans être atteints d'ulcère, les malades continuent à souffrir; il faut encore pouvoir les soulager rapidement quand ils sont repris inopinément de sensations douloureuses. C'est dans ce but que l'on a employé et que l'on emploie