

et des alcalins ; pour les acides, c'est l'acide chlorhydrique dont il use et il administre 8 à 10 gouttes d'une solution de 0,3 à 0,5 pour 100 de cet acide dans 200 grammes d'eau ; pour les alcalins, il use du bicarbonate de soude à la dose de 5 à 6 grammes, qu'il administre deux fois dans les trois heures qui suivent le repas, la chlorhydrothérapie s'adressant aux dyspepsies achlorhydriques et l'alcalinothérapie aux dyspepsies hyperchlorhydriques.

Je me suis efforcé de montrer, dans la réponse que j'ai faite à cette communication (1), combien étaient incertaines les conclusions que l'on pouvait tirer de l'examen du suc gastrique. En effet, chez le même malade, on voit l'acidité de ce suc augmenter ou disparaître sous l'influence de causes multiples, et, malgré l'ardeur que j'ai mise à ces recherches, j'avoue n'avoir pas tiré de cet examen direct du suc gastrique tous les avantages que j'en espérais ; je reconnais toutefois que c'est une méthode complémentaire utile, qui, en s'ajoutant aux autres signes cliniques, peut vous permettre d'établir dans les cas douteux votre diagnostic et votre traitement.

Maintenant que vous connaissez sur quelles bases est fondée la diététique des maladies de l'estomac, nous pouvons étudier le régime propre à chacune de ces affections. C'est ce que je ferai dans la prochaine leçon.

(1) Dujardin-Beaumez, *Sur l'examen direct du suc gastrique*. (Acad. de méd., 24 janvier 1888.)

## QUATORZIÈME CONFÉRENCE

DU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIAL

DANS LES MALADIES DE L'ESTOMAC ET DE L'INTESTIN.

MESSIEURS,

Dans la leçon précédente, nous avons vu sur quelles bases scientifiques nous pouvions étudier la diététique des affections de l'estomac. Nous allons appliquer ces considérations générales à chaque affection de l'estomac en particulier, commençant par le cancer.

Le cancer de l'estomac n'a pas à proprement parler d'hygiène alimentaire spéciale, et selon le siège, la variété de cancer, la marche plus ou moins rapide de l'affection, la symptomatologie et la thérapeutique sont variables. Mais ce que vous devez retenir surtout, c'est que l'on peut conserver avec les cancers, même les plus étendus, l'intégrité presque complète des fonctions digestives, et dans une récente communication faite à la Société des hôpitaux j'en ai cité plusieurs exemples qui ont passé, sous vos yeux, dans ce service (1).

Régime  
alimentaire  
dans le cancer  
de l'estomac.

Vous vous rappelez cet homme couché au n° 17 de la salle Beau ; il était profondément cachectique, et portait à la région de l'estomac une tumeur dont la nature ne nous paraissait pas douteuse. Cet homme nous réclamait chaque jour avec instance une salade aux œufs durs, et pendant un mois, il fit de cet aliment indigeste son unique nourriture ; il succomba, et l'autopsie confirma entièrement notre diagnostic en nous montrant l'existence d'un cancer en nappe de la totalité de l'estomac.

(1) Dujardin-Beaumez, *Du pronostic dans le cancer de l'estomac* (Soc. méd. des hôpitaux, séance du 12 mars 1886 et *Bull. et Mém. de la Société méd. des hôpitaux*, 3<sup>e</sup> série, p. 129).

Vous vous souvenez aussi de cette femme qui entra dans notre service pour des vomissements incessants et des douleurs très vives dans la région de l'estomac ; grâce au lavage, les fonctions de l'estomac se rétablirent, et ceci à un tel point que la malade put pendant un an reprendre une alimentation ordinaire. Elle rentre de nouveau dans notre service et y succombe subitement ; à l'autopsie, nous trouvons une perforation de l'estomac au centre d'une dégénérescence cancéreuse. Nos annales médicales fourmillent de ces faits, et l'on peut affirmer que l'intégrité presque complète, en apparence du moins, des fonctions stomacales peut se rencontrer aux périodes les plus avancées de l'évolution des affections carcinomateuses de cet organe.

Ici donc vous devez vous laisser guider par les désirs du malade, tout en exigeant cependant que les aliments soient pris à l'état de purée, et en insistant plus particulièrement sur les aliments végétaux et féculents plutôt que sur les aliments gras et azotés. Nous basons l'exclusion de ces derniers aliments, surtout sur ce que le suc gastrique, comme je vous l'ai déjà dit dans les cas de cancer de l'estomac, en perdant son acide chlorhydrique perd ses propriétés digestives sur les matières albuminoïdes.

Régime alimentaire dans l'ulcère de l'estomac.

Si les règles de diététique sont incertaines pour le cancer, il n'en est plus de même pour le traitement de l'ulcère de l'estomac, et Cruveilhier eut le titre de gloire de décrire le premier la maladie et d'en trouver le remède. Ce remède, comme vous le savez, est le régime lacté dans toute sa rigueur ; il y va cette fois de la vie du malade, car s'il s'écarte de ce régime, des hémorragies mortelles peuvent se produire.

Debove, pour neutraliser l'action digestive du suc gastrique sur la muqueuse propre de l'estomac, et pour empêcher tout travail digestif dans le ventricule, veut que l'on donne de 30 à 40 grammes de bicarbonate de soude par jour au malade ; je crois que de pareilles doses ne sont pas sans inconvénients, et je suis plus disposé à admettre la pratique de Lucca (de Naples) qui veut que l'on coupe le lait avec de l'eau de chaux seconde.

Ce n'est que graduellement, bien entendu, qu'on revient à l'alimentation ordinaire, en commençant d'abord par les féculents, puis en abordant la viande sous la forme la plus digestive, c'est-à-dire à l'état de poudre.

C'est encore le lait et le régime exclusif lacté qui est l'agent curateur le plus actif du catarrhe chronique de l'estomac, ca-

tarrhe toujours développé sous l'influence des excès alcooliques. Dans cette gastrite du buveur, on observe deux périodes : dans la première, il y a d'abord exagération dans les sécrétions acides de l'estomac, ce qui produit du pyrosis et de la cardialgie, dans la seconde, il y a cessation de la sécrétion du suc gastrique, et production de mucus : c'est la période des pituites. Dans l'une et l'autre de ces périodes, vous devez employer ce régime lacté exclusif en ayant soin toutefois d'ajouter au lait des eaux alcalines ou du bicarbonate de soude.

Régime alimentaire dans la gastrite chronique.

Comme la cessation brusque de toute boisson alcoolique amène souvent chez ces malades du tremblement et des désordres nerveux graves, vous pouvez, dans les premières périodes de la maladie, user avec avantage de ces laits fermentés, kéfyr ou galazime, dont je vous ai parlé à propos des aliments complets, puis vous reviendrez graduellement à l'alimentation ordinaire en vous fondant sur les différents régimes que Leube a fixés pour la cure des affections stomacales.

Mais pendant de longues années, si ce n'est pendant toute la vie, le malade devra s'abstenir de toute boisson alcoolique, et ne boire aux repas que du lait ; c'est là une condition bien difficile à obtenir dans notre classe ouvrière, aussi voyez-vous ces malades, après avoir été guéris à l'hôpital, y revenir de nouveau, parce qu'ils ont repris leurs habitudes d'intempérance. Jamais n'a été plus juste que dans ce cas le mot de *serment d'ivrogne*, et j'arrive maintenant à l'hygiène alimentaire des dilatés stomacaux.

La dilatation de l'estomac, depuis les beaux travaux de Bouchard, joue un rôle prépondérant dans les maladies de l'estomac ; elle mérite donc de nous arrêter quelques instants au point de vue de l'hygiène alimentaire que réclame cette affection.

Régime alimentaire dans la dilatation de l'estomac.

Frappé de ce fait, que les substances introduites dans l'estomac y séjournent un temps anormal et y produisent, par le séjour, ce bruit de flot caractéristique, on a conseillé d'appliquer à cette affection le régime sec ou xérophagie. Vanté autrefois par Hippocrate, par Pétron, par Asclépiade, par Ettmuller, et plus récemment par Chomel, pour combattre ce qu'il appelait improprement *la dyspepsie des liquides*, ce régime a eu pour ardent défenseur notre collègue et ami Huchard. Il veut que le malade boive un verre et demi à chaque repas, qu'il repousse les aliments trop aqueux, ne mange que des soupes très

épaisses ; il défend les fruits et veut que le malade se nourrisse surtout de viandes rôties, d'œufs et de légumes.

Mais c'est à Bouchard que l'on doit les indications les plus précises sur le régime alimentaire que doivent suivre les malades atteints de dilatation de l'estomac. Vous trouverez dans le remarquable travail de mon excellent interne le docteur Paul Le Gendre (1), les détails les plus circonstanciés sur le régime fixé par Bouchard, et c'est sur ses indications que nous allons examiner successivement les boissons et les aliments que peuvent prendre ces malades.

Pour les boissons, Bouchard accorde 375 grammes au déjeuner et au dîner. On doit écarter toutes les boissons qui ont une tendance à fermenter ; le vin rouge doit être défendu, et le malade prendra soit des eaux minérales de table, soit de l'eau contenant un tiers de bière, ou un quart de vin blanc ou une cuillerée à café d'eau-de-vie. Il est bien entendu que le malade ne doit pas boire entre les repas.

Pour les aliments, les substances grasses doivent être abandonnées ; on ne doit manger que de la croûte de pain ou du pain grillé ; vous devez éloigner autant que possible les repas et l'on doit laisser neuf heures entre les deux repas, déjeuner et dîner, comme espace diurne et quinze heures comme espace nocturne.

Voici comment je procède dans le traitement de la dilatation de l'estomac, et je reproduis presque textuellement ici l'ordonnance que j'ai l'habitude de donner à ces dilatés :

1° Déjeuner à sept heures ; 2° déjeuner à onze heures ; 3° dîner à sept heures et demie ; ne jamais manger entre les repas.

Tous les aliments sont permis. Insister cependant sur les aliments suivants : les viandes, les poissons, les œufs, les féculents, les légumes verts et les fruits.

A. Les viandes seront très cuites et plutôt braisées que rôties.

B. Les poissons seront cuits au bleu ou à l'eau.

C. Les œufs seront très peu cuits (crème).

D. Les féculents seront à l'état de purée (purée de pommes de terre, de haricots rouges, de lentilles, revalésière), pâtes alimentaires, nouilles, macaroni.

(1) Paul Legendre, *Dilatation de l'estomac et fièvre typhoïde* (thèse de Paris, 1834).

E. Les légumes verts seront très cuits (purées de carottes, de navets, de petits pois frais, salade cuite, épinards, cresson cuit, haricots verts).

F. Les fruits seront en compote, sauf les fraises et le raisin. Comme pain, prendre du pain grillé. Pas de soupe liquide.

Pour les boissons, prendre à chaque repas un verre et demi (300 grammes) de vin blanc coupé largement avec de l'eau d'Alet ; pas de vin pur ; pas de liqueurs. Ne jamais boire entre les repas.

Pardonnez-moi la forme un peu concise de cette énumération, mais elle pourra vous rendre des services quand vous aurez à tracer le régime des dilatés.

J'ajoute, bien entendu, à mon traitement des cachets médicamenteux, dont voici la formule :

℥ Salicylate de bismuth.....	} aā 10 grammes.
Magnésie anglaise.....	
Bicarbonate de soude.....	
En trente cachets médicamenteux.	

Enfin, quand on a affaire à des dilatés constipés, ce qui est la règle, j'ajoute quelques légers laxatifs et en particulier la poudre de réglisse composée dont voici la formule :

℥ Follicules de séné passées à l'alcool, réduites en poudre.....	} aā 6 grammes.
Soufre sublimé.....	
Fenouil en poudre.....	} aā 3 grammes.
Anis étoilé en poudre.....	
Crème de tartre pulvérisée.....	2 grammes.
Poudre de réglisse.....	8 grammes.
Sucre en poudre.....	25 grammes.

Prendre le soir dans un demi-verre d'eau une cuillerée à dessert de cette poudre.

Je complète mon traitement par l'hydrothérapie. Enfin le lavage de l'estomac n'est pratiqué que quand la dilatation est trop considérable.

En soumettant avec rigueur vos malades à ce régime alimentaire, vous améliorerez considérablement l'état de vos dilatés stomacaux et vous ferez disparaître la plupart des symptômes qui ont pour point de départ la gastro-ectasie, sans modifier pour cela beaucoup la distension du ventricule gastrique.

L'hygiène alimentaire chez les dyspeptiques est bien difficile à fixer. Ce mot *dyspepsie* doit peu à peu disparaître du cadre nosologique et être remplacé par le nom de la maladie dont cette

Régime  
alimentaire  
dans  
les dyspepsies.

dyspepsie est le symptôme; mais, comme je ne puis ici entrer dans tous les développements que mériterait une pareille question, je vous renverrai au traité des maladies de l'estomac que je prépare en ce moment.

Au point de vue exclusif du régime alimentaire, je divise les dyspeptiques en trois groupes : les dyspepsies par exagération de sécrétion du suc gastrique, les dyspepsies par défaut de sécrétion; et enfin, les dyspeptiques avec troubles sympathiques.

Dyspepsie par exagération de sécrétion du suc gastrique.

Pour les premiers, vous devez ordonner un régime, purement végétal, composé de féculents, de légumes et de fruits. Comme boisson, vous ordonnerez le lait et permettrez quelquefois la bière, mais jamais le vin.

Dyspepsie par défaut de sécrétion.

Pour les dyspeptiques par défaut de sécrétion, c'est la viande et le bouillon qui sont, à mon sens, les meilleurs peptogènes. Vous pourrez donc ordonner de la viande, mais sous une forme très assimilable, c'est-à-dire sous forme de poudre ou de pulpe. C'est ici que les appareils pulpeurs pourront vous rendre de grands services. Mais il faut être très ménager dans la quantité de viande que vous ordonnez et la proportionner exactement à la puissance digestive du malade que vous soignez. Vous pouvez ordonner le lait, qui augmente par la présence de l'acide lactique le pouvoir digestif de l'estomac. Vous pourrez vous servir aussi du mélange, vanté par Herzen, de bouillon et de lait. Comme le vin et l'alcool augmentent l'acidité du suc gastrique, vous autoriserez le vin ou bien encore l'eau additionnée d'un peu d'eau-de-vie. Dans cette dyspepsie par défaut de sécrétion du suc gastrique, les peptones peuvent vous rendre quelques services lorsque les malades en supportent l'usage.

Dyspepsie avec troubles sympathiques.

Pour les dyspeptiques avec troubles sympathiques tels que le vertige stomacal, vous devez diminuer toutes les excitations qui résultent de l'irritation de la muqueuse de l'estomac et vous y arriverez en faisant de votre malade un végétarien, c'est-à-dire en lui faisant un régime exclusivement composé de féculents, de légumes et de fruits, et en lui donnant du lait comme boisson.

Régime végétarien.

Comme vous le voyez, messieurs, j'attribue une importance considérable au traitement purement végétal dans un grand nombre de maladies de l'estomac; permettez-moi donc de vous indiquer ici comment je formule habituellement ce traitement.

Pour le pain, j'ordonne surtout de la croûte ou bien encore,

lorsque le malade peut le mâcher, le pain grillé que l'on trouve aujourd'hui dans le commerce.

Pour les féculents, je conseille les purées de pommes de terre, la purée de haricots, la purée de lentille, la revalésière, la farine de maïs, la féculé de marron, le gruau d'avoine, le gruau d'orge, les pâtes alimentaires, macaroni et nouilles; le tout accommodé au gras ou au maigre.

Pour les légumes, c'est aussi à l'état de purée que je les conseille : julienne en purée, purée de petits pois, salade très cuite, épinards, oseille, haricots verts.

Pour les fruits, ils doivent être cuits et pris en compote, sauf toutefois les raisins. Dans un pareil régime végétal, j'autorise les œufs, à condition toutefois qu'ils soient très peu cuits. Pour la boisson, la bière me paraît préférable au vin dans le régime végétarien, et je termine maintenant cette leçon en vous disant quelques mots sur le régime alimentaire à suivre dans les maladies de l'intestin. Je ne m'occuperai ici que de la constipation et de la diarrhée, ce sont là surtout les deux maladies où le régime alimentaire intervient le plus heureusement. Commençons par la constipation.

La constipation peut être combattue heureusement par un régime alimentaire approprié et l'on peut dire que c'est encore le meilleur traitement de ce symptôme pour lequel vous serez si fréquemment consultés.

Régime alimentaire dans la constipation.

En règle générale, il vous suffira d'augmenter les matières fécales pour déterminer les garde-robes, et comme ces dernières sont constituées par les déchets de la nutrition et en particulier par de la cellulose non attaquée par les sucs digestifs, c'est en donnant surtout des aliments contenant cette cellulose en certaine quantité comme le pain de son, les légumes verts, les salades, les épinards, les soupes à l'oseille, etc., que vous pourrez provoquer les garde-robes. Rappelez-vous à cet égard la curieuse observation de Voit qui a soutenu qu'en examinant les matières fécales déposées le long des routes, on pouvait juger de la richesse du pays; là où le paysan mange de la viande, les matières sont dures; là au contraire où la nourriture est purement végétale, elles sont molles et analogues comme aspect à la bouse de vache.

A ces herbes, à ces légumes verts, vous pouvez joindre quelques aliments qui jouissent de propriétés curatives. C'est d'abord

le pain d'épice, qui, pris en grande quantité, est très nettement laxatif, puis ce sont les fruits et en particulier le raisin. Dans la cure de raisin, dans la *trauben-kure*, la diarrhée est un des effets que l'on obtient à coup sûr; il en est de même de certains fruits, comme l'orange et le citron mélangés avec certaines eaux alcalines telles que l'eau de Vals et de Vichy.

Mais il est deux substances qu'on a surtout vantées dans le traitement de la constipation : c'est la farine de moutarde et la farine de lin. Didier s'était fait le propagateur de la graine de moutarde blanche. Ce moyen qui eut une grande vogue autrefois paraît abandonné aujourd'hui. S'il avait l'avantage de déterminer souvent par sa présence des garde-robes, il avait aussi l'inconvénient de déterminer par l'accumulation de graines de moutarde dans l'intestin une véritable occlusion.

La graine de lin est un bon moyen que vous devez conseiller. Il consiste, comme vous le savez, à verser une cuillerée à dessert ou à bouche de graine de lin dans un peu d'eau, de la laisser macérer pendant une heure et d'avalier le tout au moment du repas. On peut, je le répète, arriver par tous ces petits moyens à maintenir la régularité des garde-robes, et j'aborde maintenant l'étude du régime alimentaire dans la diarrhée.

Régime  
alimentaire  
dans  
la diarrhée.

Au point de vue alimentaire, on doit distinguer les flux abdominaux déterminés par des affections de l'intestin grêle de ceux qui résultent de celles du gros intestin. C'est surtout avec les premiers que l'hygiène alimentaire peut donner de bons résultats.

D'abord établissons ce fait que, dans les diarrhées chroniques, le seul traitement efficace est un régime alimentaire approprié. Ce régime est absolument basé sur l'emploi des quatre moyens suivants : le lait, la viande crue, les peptones et les poudres de viande.

Le lait occupe ici la première place, et c'est par le régime lacté rigoureusement suivi que l'on vient à bout des diarrhées chroniques, et je n'en connais qu'une qui soit rebelle à ce traitement et d'ailleurs à tous les autres traitements, c'est la diarrhée tuberculeuse. J'ai dit rigoureusement suivi, car ici les infractions au régime exclusif du lait perpétuent la diarrhée au lieu de la guérir, et nous voyons bien souvent, chez les malades qui reviennent de l'extrême Orient, les tristes conséquences de ces infractions au régime lacté.

Le malade, se trouvant un peu mieux, abandonne le lait pour le reprendre sitôt que la maladie augmente d'intensité, la diarrhée se perpétue et le malade finit par succomber. Donc, régime exclusif au lait; puis emploi de la viande crue et des poudres de viande; je préfère de beaucoup la seconde à la première, mais il faut aller avec une extrême lenteur et proportionner les doses de viande crue et de poudre de viande à l'état de l'intestin.

Bazile Feris préférait les peptones à la viande crue et aux poudres de viande et il faisait prendre à ses malades les peptones unies au régime lacté. Je crois que vous pouvez aussi essayer ces peptones, puis alors augmenter peu à peu l'alimentation en vous guidant sur la digestibilité des aliments que vous ordonnez.

De même que l'on a donné à certains aliments des propriétés laxatives, de même aussi on a attribué à d'autres aliments des propriétés constipantes. Je signalerai particulièrement le coïng, les substances qui contiennent du tannin comme l'artichaut; on a aussi pensé que le blanc d'œuf pouvait être utilisé dans ce cas. Tous ces moyens sont absolument secondaires et ne jouent qu'un rôle effacé dans la cure de la diarrhée.

Pour la diarrhée de l'enfance, c'est encore le lait qui est le grand guérisseur et surtout le lait qui est approprié à l'âge de l'enfant, et toutes les fois que vous verrez se produire cette diarrhée verte chez vos petits malades, soyez persuadés qu'elle résulte soit de l'action du froid, soit des infractions au régime alimentaire.

Il est bien entendu que vous pouvez augmenter les propriétés constipantes du lait par l'addition de l'eau de chaux, et c'est là une des principales indications de cette eau calcaire.

Damaschino, Hayem et Lesage nous ont montré la nature microbienne de la diarrhée verte, de là cette nécessité de désinfecter tous les linges souillés de matières lorsqu'on veut éviter la propagation de cette diarrhée à d'autres enfants. Hayem (1) nous a montré les grands bénéfices que l'on retire dans cette diarrhée de l'emploi de l'acide lactique en solution à 2 pour 100,

(1) Hayem, *Traitement de la dyspepsie du premier âge et particulièrement de la diarrhée verte*. Nature microbienne de cette diarrhée (Acad. méd., 17 mai 1887. — *Bull. de thérap.*, t. CXII, p. 441).

dont on donne une cuillerée à café à l'enfant un quart d'heure après la tétée.

Je terminerai cette partie de l'hygiène thérapeutique en consacrant une dernière leçon à l'étude du régime alimentaire dans les affections fébriles.

## QUINZIÈME CONFÉRENCE

DU RÉGIME ALIMENTAIRE DANS LES MALADIES FÉBRILES.

MESSIEURS,

S'il me fallait vous exposer dans tous ses détails l'histoire de l'hygiène alimentaire dans les maladies aiguës, cette leçon suffirait à peine à vous montrer les phases si diverses par lesquelles est passé ce grand problème d'hygiène thérapeutique. Je ne ferai donc ici que vous signaler les points principaux de cette histoire.

Pendant de longs siècles, la médecine suivit scrupuleusement les règles que le médecin de Cos avait fixées d'une façon remarquable, pour établir le régime dans les maladies aiguës. Dans le livre tout entier qu'il a consacré à l'étude de ce régime, Hippocrate s'exprime ainsi : « Sans doute, dit-il, en un cas où la faiblesse est le résultat de la douleur et de l'acuité de la maladie, c'est un grand mal de faire prendre en quantité de la boisson, de la tisane ou des aliments, dans la pensée que la débilité provient de la vacuité des vaisseaux ; mais il est honteux aussi de ne pas reconnaître qu'un malade est faible par inanition, et d'empirer son état par la diète. » Et il ajoute, avec beaucoup d'à-propos et de sens médical, les mots suivants : « Si un autre médecin, ou même un homme étranger à la médecine, venant auprès du malade et apprenant ce qui s'est passé, recommande de bien boire et de bien manger, ce que le médecin ordinaire avait défendu, il paraîtra avoir procuré un soulagement manifeste. Ce sont surtout ces cas qui dans le public font honte au praticien, car il semble que le premier venu, médecin ou étranger à la médecine, a pour ainsi dire ressuscité un mort (1). »

Doctrine  
hippocratique.

Galien, Celse, Aétius, Paul d'Egine suivirent, en les commen-

(1) Hippocrate, *Du régime dans les maladies aiguës*, t. II, p. 317.