

TH 616.3 VIC

MALADIES DES INTESTINS

SUITE AUX MALADIES DE L'ESTOMAC
TRAITÉES AVEC UN IMMENSE SUCCÈS
A LA STATION THERMALE DE VICHY

par

LE DOCTEUR J. BLANCHET

ANCIEN DIABÉTIQUE

MÉDECIN CONSULTANT A VICHY

VILLA D'ALSACE

ANGLE DU BOULEVARD NATIONAL ET DE LA RUE LUCAS

Membre titulaire de la Société d'Anthropologie de Paris,
Membre correspondant de la Société médico-pratique de Paris,
Membre de l'Association française pour l'avancement des sciences,
Couronné en Sorbonne, 1^{er} prix, pour son livre médical
contre l'abus du tabac (Section de Médecine),
Autrefois médecin à l'Hôpital militaire de Vincennes.

EX ALIMENTO, ROBUR;

EX ALIMENTO, MORBUS;

*C'est de l'aliment que dépendent la
santé et la maladie.*

VICHY

WALLON, IMPRIMEUR - ÉDITEUR

ET CHEZ LES LIBRAIRES.

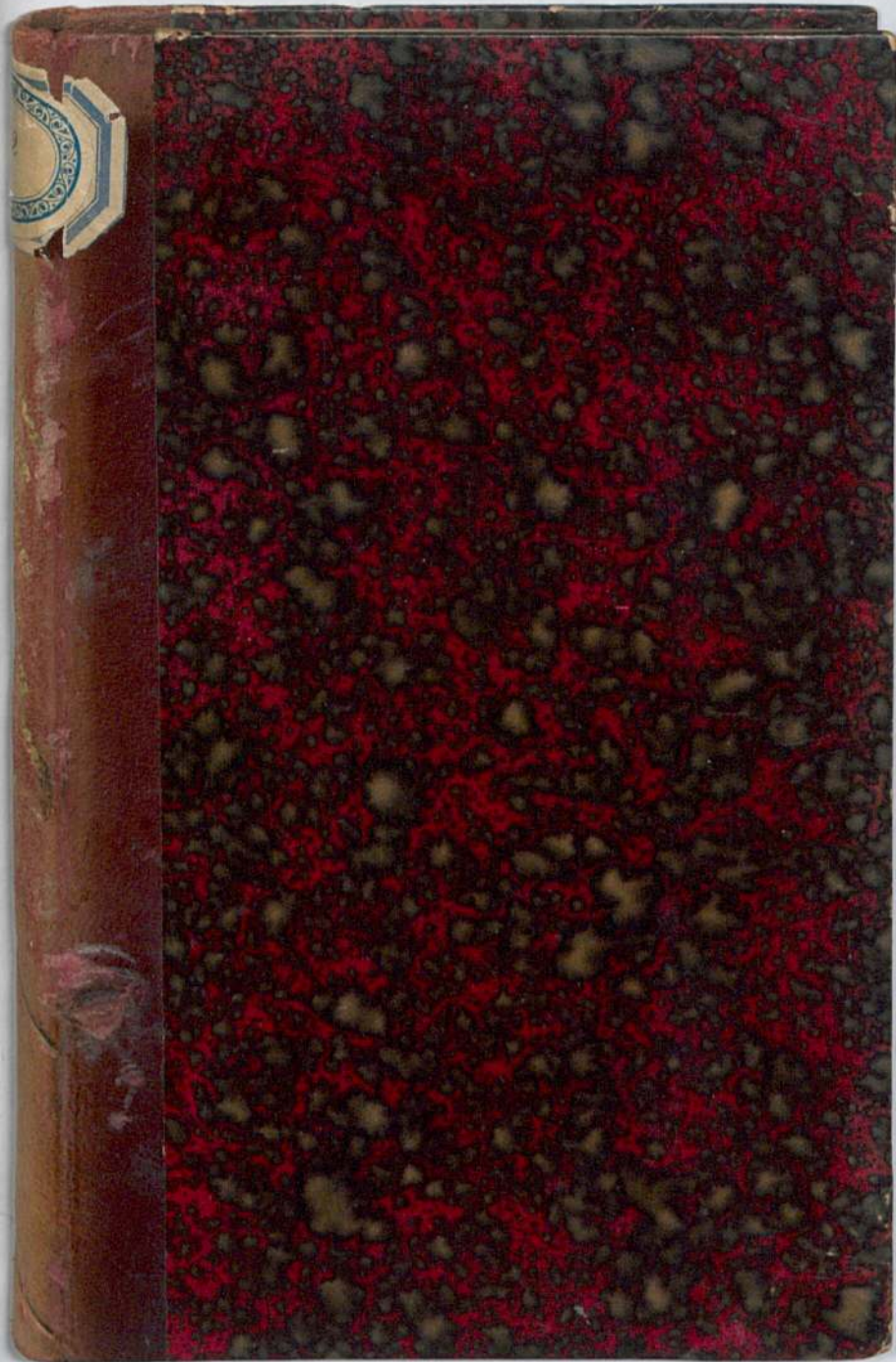
C-162

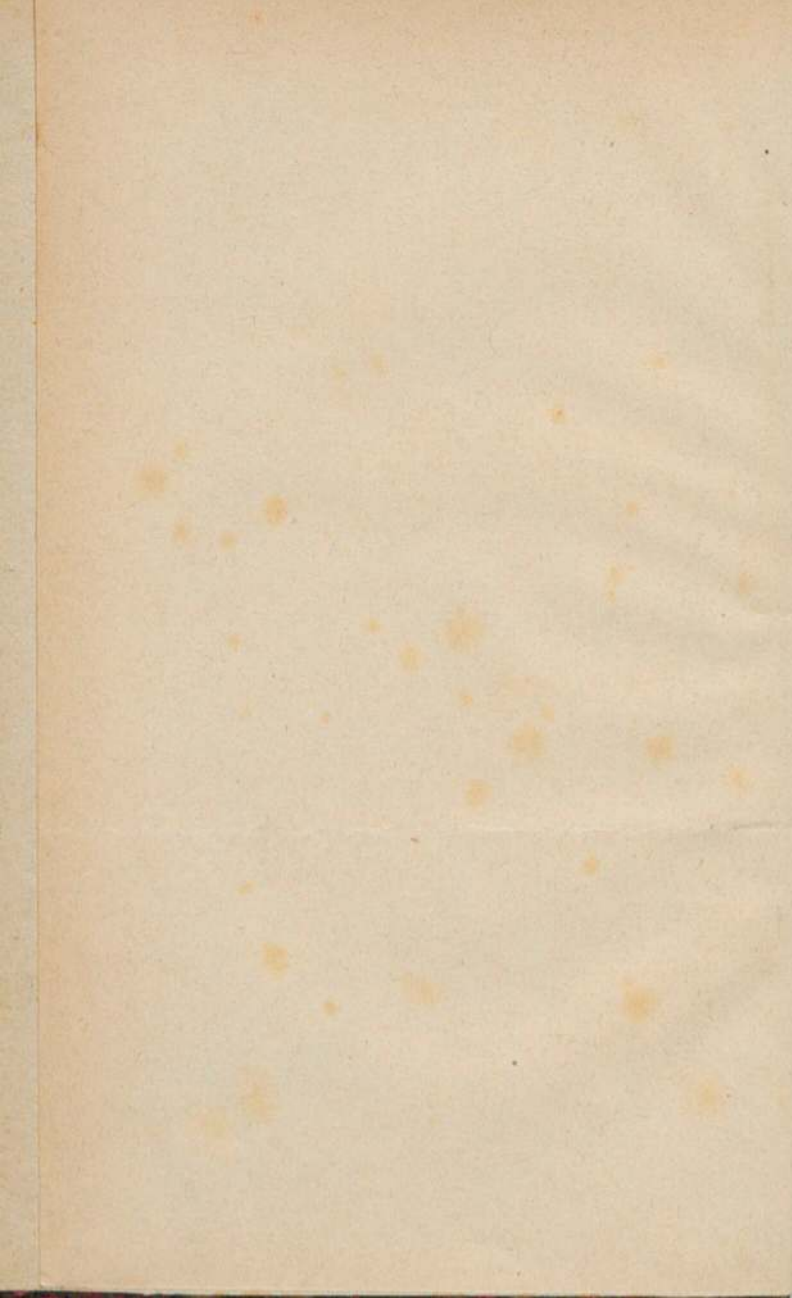
1769

BIBLIOTHÈQUE
des Sciences médicales
DE VICHY

N° 1769

T. 829395
358520.





MALADIES
DES
INTESTINS



TH 616.3 VIC

MALADIES DES INTESTINS

SUITE AUX MALADIES DE L'ESTOMAC
TRAITÉES AVEC UN IMMENSE SUCCÈS
A LA STATION THERMALE DE VICHY

par

LE DOCTEUR J. BLANCHET

ANCIEN DIABÉTIQUE

MÉDECIN CONSULTANT A VICHY

VILLA D'ALSACE

ANGLE DU BOULEVARD NATIONAL ET DE LA RUE LUCAS

Membre titulaire de la Société d'Anthropologie de Paris,
Membre correspondant de la Société médico-pratique de Paris,
Membre de l'Association française pour l'avancement des sciences,
Couronné en Sorbonne, 1^{er} prix, pour son livre médical
contre l'abus du tabac (Section de Médecine),
Autrefois médecin à l'Hôpital militaire de Vincennes.

EX ALIMENTO, ROBUR;

EX ALIMENTO, MORBUS;

*C'est de l'aliment que dépendent la
santé et la maladie.*

VICHY

WALLON, IMPRIMEUR - ÉDITEUR

ET CHEZ LES LIBRAIRES.

C-162

1769

BIBLIOTHÈQUE
des Sciences médicales
DE VICHY

N° 1769

T. 829395
358520.

INTRODUCTION

Ma première pensée avait été de séparer les Maladies de l'Estomac des Maladies des Intestins et de faire deux petits volumes distincts ; je reviens à cette idée première au moment de rééditer ces études si goûtées du public malade, car les éditions précédentes ont été épuisées en une saison thermale.

Il m'en coûtait de scinder l'ouvrage à cause de l'enchaînement naturel que l'on remarque dans toutes les parties du tube digestif, commençant à la bouche et finissant à l'anus. Les actions chimiques continuent, variées, concordant entre elles et s'enchaînant les unes aux autres, comme des ouvriers différents, s'occupant d'un même travail.

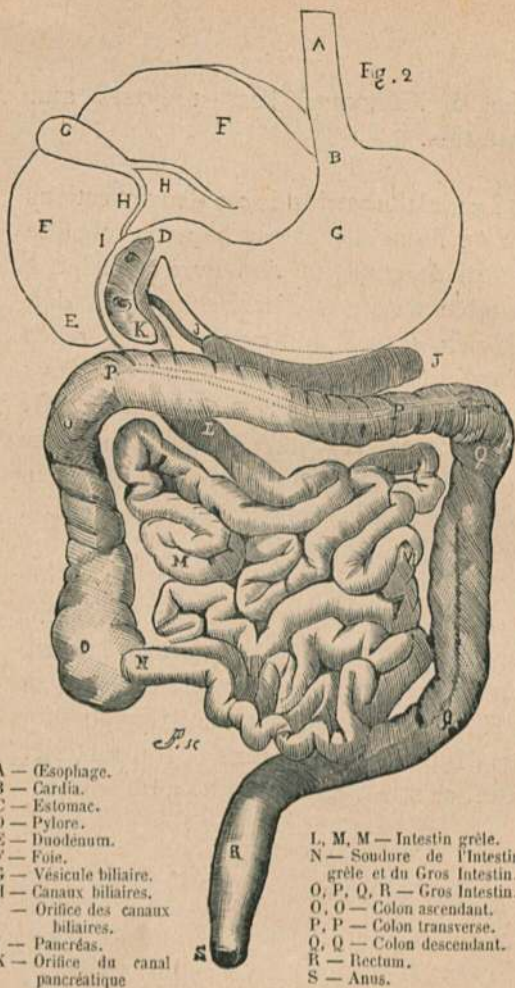
Cependant il ne faut pas confondre entièrement les maladies gastriques avec les maladies intestinales ; les sièges, les organes sont un peu différents. Tel malade est atteint à l'Estomac spécialement, tel autre dans les Intestins, à l'exclusion de l'Estomac. Il n'y a pas, par exemple, qu'une seule digestion dans l'économie humaine ; l'Estomac a ses principes, son suc gastrique ; l'Intestin digère par son suc intestinal, aidé du suc pancréatique, biliaire. On doit donc séparer, disjoindre l'Intestin de l'Estomac pour mieux comprendre, mieux apprécier les maladies de ces deux organes. Il ne peut pas toujours y avoir que des troubles de même ordre, quel que soit l'organe où le suc digestif se trouve en défaut ; ces organes, quoique se suivant et coopérant souvent ensemble, ne travaillent pas toujours par le même procédé et sur les mêmes matières.

Le chapitre du livre sur l'Estomac intitulé : *Aliments*, sera réimprimé dans ce volume sur les Intestins, car ce qui est

bon à l'Estomac l'est toujours aux Intestins.

Le malade atteint de ces deux affections ou de l'une d'elles est heureux chaque matin de consulter son livre chez lui, à la table d'hôte et d'arrêter ce qu'il doit *choisir*, ce qu'il doit *rejeter* à ses repas d'après les indications formulées. Tous mes livres portent ces mots : *Ce qu'il faut faire, ce qu'il faut éviter* chez soi, à Vichy, où les maladies de l'Intestin et de l'Estomac sont toujours guéries ou grandement soulagées.

Je ne parlerai pas de l'Entérorrhagie, de la Perforation, de la rupture de l'Intestin, du rétrécissement de l'Intestin, de l'Etranglement interne, de l'Invagination de l'Intestin, du Cancer de l'Intestin, etc., etc., ce serait en dehors de mon sujet.



APPAREIL DIGESTIF.

MALADIES DES INTESTINS

ANATOMIE DE L'INTESTIN

Dans la première partie du livre, intitulé: *Maladies de l'Estomac*, nous avons abandonné le bol alimentaire, réfractaire à la salive, au suc gastrique, au moment où, devenu chyme, il descendait, imprégné de bile, de suc pancréatique, dans le duodenum (E. K), première partie de l'intestin. Nous reprenons ce *chyme*, descendu dans l'intestin grêle ou petit intestin (L. M. M. N) qui roule ses replis comme un immense serpent, remplissant tout le ventre.

Le *chyme* devient alors *chyle*, liquide nourricier qui est absorbé par les vaisseaux chylifères et va se mêler au sang. Le ré-

sidu s'engage ensuite dans le gros intestin (O.P.Q.R.) temporairement, pour s'accumuler dans l'S illiaque, ainsi appelé par la forme que prend l'intestin en cet endroit, et sortir par l'anus, derrière la partie du tube digestif.

Le petit intestin (L. M. M.) est soudé au gros intestin (O.P.Q.R) au point (N.) valvule de Bauhin; il est beaucoup moins gros, mais beaucoup plus long. Cette valvule de Bauhin consiste en une soupape s'ouvrant du petit intestin (N) au gros intestin (O), par conséquent, tout médicament, tout lavement venant de l'anus, de O à N, ne peut franchir l'obstacle (N). Le gros intestin profite de l'irrigation, de la nutrition par l'anus, des laxatifs inférieurs. Le malade qui veut se purger a donc tort de croire à l'efficacité complète du lavement; le petit intestin n'est point excité par lui et reste inerte; l'S illiaque, le gros intestin, se nettoient seuls; il faut donc, si

l'on veut se purger réellement, prendre le médicament par la bouche et tout le tube digestif se trouve alors lessivé.

Revenons à l'anatomie. Le gros intestin, le colon ascendant, monte d'abord de la hanche droite au flanc droit (O.O), puis il passe en travers, de droite à gauche (P.P), et prend le nom de Colon transverse; il descend ensuite dans la hanche gauche (Q.Q), et s'appelle alors Colon descendant. Arrivé dans le bassin, le rectum (R) situé en arrière de la vessie chez l'homme, de la vessie et de la matrice chez la femme, il vient aboutir à l'anus (S). Là se termine le tube digestif et la marche du bol alimentaire utile à l'économie; il ne reste plus que les scories, les matériaux inutiles sinon nuisibles, à la machine humaine, en cet endroit, l'anneau musculaire, le sphincter, portier rigide et fidèle, les laisse sortir selon notre volonté, dans l'état sain du corps humain.

En résumé, le pylore (D) ferme l'estomac ; à sa suite viennent les boyaux, long tube membraneux de 7 m. 50 de longueur, divisé en trois parties précitées.

1° *Duodenum* ou second estomac, car, en lui s'opère la seconde phase de la digestion, c'est-à-dire celle des aliments féculents, sucrés, des matières grasses.

2° Intestin grêle ou petit intestin, long de 6 mètres ; en lui circule lentement le *chyle*, résultat de la digestion stomacale et duodénale.

3° Le colon ascendant, transverse, descendant, deux fois plus volumineux que l'intestin grêle ; il a 1 mètre 25 de longueur.

Nous retrouvons, dans la structure de l'intestin, les trois membranes constitutives de l'estomac, superposées et accolées ; la membrane extérieure visqueuse, apte au glissement des divers plis du tube intestinal les uns contre les autres ; la membrane musculaire, faisant cheminer doucement la bouillie chyleuse dans toute la

longueur des intestins, comme celle de l'estomac, tournant, renversant, en tous sens, les premiers aliments ; une membrane interne muqueuse qui présente un très grand nombre de petits replis flottants ; ces replis augmentent la surface d'absorption du chyle ; ce sont des espèces de poêles, à bouches béantes, par lesquelles les vaisseaux chylofères sucent et aspirent le chyle, pour le déverser dans la veine Cave où il se mêle au sang, se rendant au cœur pour réparer les pertes incessantes de l'économie. La muqueuse de l'estomac aspire, suce aussi le chyme qu'elle peut absorber pour la réparation du sang.

Outre les chylofères, l'intestin, comme l'estomac, est enveloppé d'un très-grand nombre de veines qui se ramifient dans l'épaisseur de la membrane interne, et y forment un réseau à mailles très-fines, s'abouchant, se soudant, se remplissant

ensemble. Au moyen de ce plexus, les veines apportent aux innombrables glandes, répandues dans l'épaisseur de la muqueuse intestinale, tous les matériaux vieillis, usés ; tout ce qui rend le sang impur ; là les glandes s'emparent de toutes ces saletés et fabriquent, avec elles, du suc intestinal, indispensable à la digestion de l'intestin.

Les nerfs émanent du plexus gastrique, se ramifient dans toutes les parties de l'intestin, et établissent, entre l'estomac, le tube intestinal et les autres organes, cette solidarité d'action, de bien-être ou de souffrance, dont j'ai parlé dans la première partie de ce livre.

On voit que l'intestin digère comme l'estomac, mais en second lieu ; c'est un ouvrier secondaire, mais indispensable ; sans lui, l'édifice ne serait pas parfait ; sans lui le corps humain, le grand palais de la nature, ne pourrait résister aux orages, aux tempêtes de la vie.

ABSORPTION

Nous connaissons l'estomac, nous connaissons l'intestin ; deux mots sur l'absorption naturelle de ces organes qui, en somme, ne font qu'un ; ce sont des ouvriers travaillant sur des chantiers différents, ayant chacun son but, mais concourant avec ardeur à la même fin, c'est-à-dire à la conservation de notre être, si fréquemment attaqué.

Ainsi que je l'ai déjà dit, l'homme se nourrit comme l'arbre, comme la plante ; ceux-ci puisent leur nourriture par le chevelu de leurs racines ; ils aspirent l'eau, les sucs nourriciers que la terre végétale renferme ; ces principes passent dans les racines, puis dans le tronc, dans la tige, et portent enfin la nourriture et la vie dans l'arbre tout entier. L'homme, après chaque digestion absorbe, par l'es-

tomac et le tube intestinal de l'eau, des aliments réparateurs ; il y a dans ces deux organes d'innombrables racines, enveloppant, de leur chevelu microscopique, tous les principes nutritifs ingérés, pour tirer de cet espèce de magma animal tout ce qui est utile, nécessaire à la nutrition. Ce nécessaire, c'est d'abord le *chyme* dans l'estomac, puis le *chyle* dans l'intestin ; les innombrables racines aspirantes, dans les intestins, sont les *chyli-fères* qui déversent, dans la veine Cave, tout ce qui a été absorbé au moment où celle-ci ramène au cœur le sang qui a circulé, pour les nourrir, dans toutes les parties du corps. Ce sang épuisé, usé, au retour de son voyage inextricable à travers les veines, les veinules, se reforme avec le *chyme*, le *chyle*, produits nouveaux, pleins de vie, et recommence, voyageur infatigable, sous l'impulsion du cœur, un nouveau tour de l'être humain.

SUC INTESTINAL SON ACTION CHIMIQUE

ACTION DU MUCUS, DES GAZ.

Après quelques développements donnés à la salive, au suc gastrique, à la bile, au suc pancréatique, dans les chapitres consacrés à l'action de ces sucs sur la digestion, je renvoyais le suc intestinal aux maladies des intestins ; je vais donc en dire quelques mots.

Le suc intestinal est sécrété par une multitude de petites glandes logées dans le petit Intestin et destinées, par la nature, à extraire du sang veineux de la membrane muqueuse, les matériaux usés, les détritüs, les humeurs, à les rendre enfin propres à la nutrition.

Ce suc alcalin, limpide, incolore, émulsionne les matières grasses, rend nutritifs tous les produits réparateurs qui n'ont pas été atteints par la salive, le suc gastrique, la bile, le suc pancréatique ; c'est, en un mot, l'ouvrier qui finit, achève, perfectionne le grand acte de la digestion, et partant, de la nutrition.

De même que la muqueuse gastrique a son mucus, de même la muqueuse intestinale a le sien, qui la protège contre les rugosités, l'âcreté des aliments ingérés, et lui aide à faire cheminer la bouillie chyleuse, en la lubrifiant.

Les gaz qui proviennent des phénomènes chimiques de la digestion, facilitent la progression de la bouillie chyleuse, en maintenant toujours béant le tube qu'elle doit parcourir ; s'ils sont trop abondants, on perçoit des gargouillements, des bouillonnements du ventre ; nous avons remarqué les mêmes effets

dans l'estomac, surtout à l'article Flatulence.

DIGESTION INTESTINALE

Le *chyme* ayant traversé le pylore (D), après les actions chimiques des sucs précédents, descend successivement, avons-nous dit, dans le duodenum (E) ; alors, cette bouillie gris-rougeâtre, acide, renferme des matières réparatrices, viandes, poissons, jus, fromages, œufs, gluten de pain ; de l'albumine, de la graisse, du beurre, des huiles, des légumes farineux, des légumes herbacés, des racines alimentaires, des pellicules, des parties corticales, des pelures, des pépins de fruits, les membranes diverses de la viande, enfin toutes choses sans nom, réfractaires à la salive, au suc gastrique, au suc pancréatique, à la bile. Le suc intestinal se mêle à tout cela ; alors les contractions

de la membrane musculaire de l'intestin le tournent, le retournent, le malaxent et le font cheminer doucement tout le long du tube digestif.

Au milieu de ce travail confus, en apparence, commence la digestion intestinale qui est plus lente, plus longue que la digestion stomacale ; ce n'est qu'après vingt-quatre heures, trente-six heures et même quarante-huit heures, à partir du repas, que les aliments ont abandonné tous leurs principes nutritifs, et que le résidu en est rejeté par les selles. Dans cet espace de temps, un produit nouveau s'est formé : le *chyle*, liquide alcalin, semblable à du lait, blanchâtre, rose, opaque, salé, d'odeur fade, nauséuse ; au microscope, on y voit nager une innombrable quantité de petits globules blancs : analogues à ceux du sang. C'est en effet du sang, moins la couleur rouge ; il renferme les mêmes principes fortifiants.

Le chyle est le résultat définitif et le produit ultime de la digestion de tous les aliments ; il en est l'extrait, la quintessence.

GASTRO - ENTERITE

DÉFINITION

Cette maladie consiste dans l'inflammation simultanée, ou au moins consécutive, de la membrane muqueuse de l'estomac et de la membrane muqueuse de l'intestin. Les symptômes de cette double affection se compliquent, s'aggravent, se modifient mutuellement.

Il y a transition ou mieux continuité des deux phlegmasies qui, alors, ne font qu'une ; d'où le nom générique de Gastro-Entérite.

Elles ont, en général, les mêmes causes, les mêmes symptômes, et à peu près la même médication ; elles demandent les

mêmes soins ; le siège seul du mal diffère ; c'est un chemin commun entre deux voisins unis pour une bonne digestion, une bonne absorption, une bonne réparation de l'économie, de la vie active, avec communauté d'idées et d'action pour éviter le mal qui pourrait leur arriver.

Quelques auteurs ont nié cette maladie, mais il est impossible de ne pas la reconnaître dans un grand nombre de cas pathologiques.

SYMPTOMES

Du côté de l'estomac, il y a de l'anorexie, des nausées, des vomissements bilieux plus ou moins répétés, de la douleur épigastrique. Du côté de l'intestin, quelques coliques, de la diarrhée, des douleurs de ventre. Dans les deux cas, on remarque des symptômes généraux, comme une légère accélération du pouls,

un peu de chaleur et de la céphalalgie ; on voit dans ces symptômes la similitude de la Gastrite et de l'Entérite.

Les lésions anatomiques sont encore les mêmes ; on trouve dans les deux maladies des ulcères, des ulcérations graves ou simplement des points aphteux comme dans la bouche.

Il est rare que les sujets atteints d'une véritable Gastralgie, autre affection de l'estomac, n'éprouvent pas, en même temps, quelques symptômes nerveux du côté des Intestins ; le Praticien est donc forcé de suivre attentivement cette transition, à cause de la relation des deux organes, au point de vue médical.

CONSTIPATION

DÉFINITION

La constipation consiste dans la rareté et la difficulté de la défécation ; cette rareté et cette difficulté sont relatives ; tel individu, ayant l'habitude d'aller plusieurs fois à la garde robe en vingt-quatre heures, ou quarante-huit heures, sera *constipé* ; tel autre sera relâché, s'il avait l'habitude de n'aller à la garde-robe que tous les trois, quatre, six, huit jours et s'il y va une fois ou deux tous les jours. C'est au médecin qu'il appartient de connaître les habitudes du sujet et de le guider, car il peut survenir des accidents divers, graves, à la suite de l'irrégularité de cet acte fonctionnel troublé.

CAUSES

Les causes *prédisposantes* sont le tempérament nerveux, l'âge avancé, la vie sédentaire, le sexe féminin, la grossesse, les déviations de l'utérus. Les causes *occasionnelles*, les plus généralement admises, sont : l'usage des viandes noires, des aliments échauffants, des liqueurs alcooliques ou bien un régime trop sévère et surtout l'habitude de n'aller à la garde robe que longtemps après que le besoin s'en est fait sentir ; peu à peu l'intestin s'habitue à résister à ce besoin et la conséquence est une constipation opiniâtre. Revenons un peu sur ces causes *occasionnelles* et *prédisposantes*.

Chez le vieillard, les années ont altéré les fonctions intestinales comme toutes les autres fonctions de la vie ; alors la défécation se fait mal ainsi que la digestion, l'évacuation de l'urine ; les fibres muscu-

lares agissent avec moins d'énergie, de vigueur ; il y a une sorte d'inertie, de paralysie sénile ; le bol excrémentitiel ne trouve plus assez de force, de puissance pour être expulsé, et il forme des agglomérations de matières fécales au-dessus du rectum, du sphincter, de l'anus, surtout dans l'S illiaque ; on sent parfaitement, avec le doigt, ces agglomérations sous forme de tumeur.

Il ne faut point en conclure cependant, d'une manière absolue, que tous les vieillards soient constipés ; certains d'entre eux ont des selles parfaites, tandis que des personnes jeunes éprouvent un grand embarras à se débarrasser du résidu de la digestion ; ce sont alors des exceptions dues à un tempérament particulier.

La femme est plus prédisposée que l'homme à la constipation ; cela tient à sa vie, en général sédentaire, à son manque d'exercice à l'air libre, à sa position très-

souvent assise. L'utérus est, la plupart du temps, chez elle, une cause certaine de cette maladie parfois très-pénible ; comment en serait-il autrement ? Cet organe placé entre la vessie et le rectum, est lourd, très-lourd, surtout pendant la grossesse ; il ne peut que presser, comprimer mécaniquement le rectum et gêner ainsi la progression et l'expulsion des matières fécales ; s'il est déplacé, s'il a dévié de sa position naturelle, s'il s'abaisse, s'il s'enflamme, s'il est entouré d'engorgements, le rectum ne peut échapper à toutes ces maladies, à tous les changements morbides de son voisin ; ces parois devenant flasques, ne se contractent plus qu'avec efforts et souvent ces efforts restent impuissants.

Je ne parlerai point ici des causes produites par un corps étranger ; il est évident que si un obstacle sérieux s'oppose à la descente des matières, ce n'est pas l'eau

de Vichy qui le fera disparaître, à moins qu'il ne se soit développé dans l'intestin où ne provienne des voies biliaires ou urinaires sous forme de calculs, de sables, de graviers.

Pour bien se porter, il ne faudrait aller à la selle qu'une fois par jour et à une heure régulière ; cependant on voit certaines personnes n'y aller que tous les trois, quatre, cinq, six, huit jours, et ne pas s'en trouver plus mal ; ce sont là des dispositions particulières, des tempéraments à part ; à la longue ces individualités ont toujours à souffrir de l'état anormal où elles se trouvent.

Les matières très-abondantes ne peuvent être toutes digérées ; il en résulte qu'une forte quantité de résidus reste dans les voies intestinales et les embarrasse, surtout si ces résidus proviennent de viandes noires ; l'excès de nourriture végétal produit le contraire.

S'il y a, d'un autre côté, insuffisance de matières, les contractions intestinales manquent ; elles ne peuvent s'exercer sur une masse trop faible et restent inactives, de sorte que le peu d'aliments ingérés reste en dépôt, en permanence, dans le tube digestif, et occasionne la constipation.

Le manque de bile, de suc gastrique, pancréatique, intestinal, de mucus, qui ont la propriété d'aider le bol alimentaire dans sa descente à l'anus, modifie aussi les contractions de l'intestin ; ses parois deviennent secs, le glissement est moins facile, et les matières intestinales se durcissent, se dessèchent ; de là, constipation sérieuse.

Le lavement lui-même, trop répété, est cause fréquente de constipation ; cette remarque va étonner plus d'un de mes lecteurs, mais l'expérience est faite : le rectum alors perd son excitabilité ; la sti-

mulation produite par le contact des liquides ingérés par l'anus, devient incapable d'amener la contractilité et dès qu'on cesse l'emploi du lavement, il survient la constipation ; le ventre se montre volumineux sur toute l'étendue du gros intestin, du Colon ascendant, transverse, descendant.

L'inertie de l'intestin, la paralysie, l'hystérie, la gastralgie, toutes les inflammations de l'intestin, les maladies du rectum, les affections de l'anus, sont encore des causes assurées de constipation.

SYMPTOMES

C'est à l'insu des malades, peu à peu, que la constipation débute ; une fois déclarée, reconnue, elle persiste généralement longtemps, même pendant toute la vie, mais le plus souvent, elle n'est que passagère. Si la maladie est longue, les

malades sont maigres, ont un médiocre appétit, une digestion difficile, un caractère irritable : ils éprouvent une céphalalgie opiniâtre, des bouffées de chaleur au visage, des étourdissements, une tendance au sommeil après le repas ; le travail intellectuel devient difficile, enfin les borborygmes apparaissent, ainsi que le besoin d'aller à la selle, et la pesanteur sur le périnée ; on rencontre des tumeurs arrondies, allongées, globuleuses dans la portion du gros intestin, chez quelques-uns près du nombril, mais plus souvent dans le cœcum, dans le rectum, dans l'S illiaque ; il y a matité sur l'abdomen ; alors les urines sont rouges, l'haleine est fétide ; il survient des nausées, le hoquet, des éructations, des vomissements, de l'insensibilité du poulx, de l'agitation, du délire, du refroidissement aux extrémités, de la sécheresse à la peau, l'altération de la face.

Le médecin doit alors intervenir forcée-

ment et agir selon la nature du sujet. En général, le malade, constipé à ce point, fait des efforts inouis pour l'expulsion des matières et ne rend que quelques fragments durs, noirâtres, secs, déchirant la muqueuse de l'anus; c'est un supplice qui peut durer longtemps au water-closet. Le patient devra alors malaxer le pourtour du sphincter, écraser, autant que possible, avec le doigt, la masse indurée qui ne peut sortir et même enfoncer l'index, le plus haut possible dans le rectum, afin de triturer et d'extraire ce qu'il peut atteindre; une fois le *bouchon* sorti, comme disent les malades, un grand soulagement s'opère.

L'hypochondrie souvent dépend de l'aggravation incessante de ce mal.

A la suite de cas prolongés, graves, il peut y avoir jaunisse, accidents fébriles, soif intense, langue recouverte d'enduits jaunâtres; l'estomac est refoulé, en haut,

par les gaz ; il y a ballonnement, tension, augmentation du volume de l'abdomen. De là proviennent, surtout, des maux de tête, des congestions cérébrales, des leu-chorées chez la femme, des fissures, des déchirures de la muqueuse de l'an us, des étranglements, des tumeurs hémorrhoidales, des palpitations de cœur, du gonflement dans les membres inférieurs, des hernies, suite de l'effort violent et prolongé, des rétentions d'urine.

TRAITEMENT DE LA CONSTIPATION

CE QU'IL FAUT FAIRE

Si la maladie est temporaire, supportable, avec un état de santé relatif, on usera de quelques laxatifs, ce qui suffit pour se débarrasser des légers symptômes que l'on éprouve ; si elle se prolonge, le médecin examinera les habitudes du malade, cherchera la cause et, alors, ordonnera, suivant son jugement, l'exercice, surtout à pied, l'usage des fruits de la saison, des végétaux verts, des boissons rafraîchissantes et acidules ; si tout cela ne suffit pas, il faut en venir aux purgatifs plus ou moins énergiques, aux lavements laxatifs, et surtout à l'usage du doigt,

comme je l'ai dit plus haut ; si le bouchon n'est attiré que par fragments, des injections, dans le rectum, expulseront le reste et, alors, sortiront des matières molles en quantité souvent considérable ; on continuera les lavements laxatifs pour empêcher la reproduction de l'accumulation ; ces lavements seront au sel de cuisine (une cuillerée à bouche dans un verre d'eau) ou mélangés à deux cuillerées d'huile de ricin délayée avec deux cuillerées de miel.

Le constipé prendra, comme aliments, des potages à la purée de parmentières, de lentilles, de carottes, de potiron, d'oseille, d'épinards, de farine de maïs ; les potages préparés au maigre, au lait, sont excellents. Il ne faut manger que des viandes blanches, celles d'animaux très-jeunes, veau, agneau, poulets. On choisira les poissons de facile digestion.

Les légumes sont parfaits : pois verts,

haricots verts, asperges, artichauts, carottes nouvelles, laitue, chicorée cuite. Les fruits sont recommandés, tels que cerises, fraises, framboises, pommes, poires, abricots, pêches, raisins, prunes, pruneaux, groseilles ; le pain de seigle ou de son est préférable, si l'estomac et l'intestin le digèrent.

Le malade préférera la station debout à la station assise ; pendant les occupations sédentaires il préférera encore les sièges en paille, en cannes tressées, ou au moins en cuir, aux sièges en velours ou à toute autre étoffe occasionnant la chaleur et l'arrêt vermiculaire des fibres musculaires de l'intestin.

A Vichy, le buveur d'eau constipé suivra religieusement à table, les recommandations détaillées plus haut et à la page suivante ; si l'affection persiste, il aura recours, chaque jour, aux douches ascendantes : une canule, placée dans

chaque établissement, percée d'un seul orifice, est introduite dans le rectum alors que le malade est assis sur le siège d'une cuvette à bascule ; cette canule projette, aussi haut que faire se peut, l'eau froide, tiède, médicamenteuse, suivant l'ordonnance du médecin, préparée contre la constipation ; il en résulte toujours un grand soulagement (1).

L'eau de la fontaine de l'Hôpital sera très-bonne, mais prise avec modération, à petites doses, comme toutes les Eaux de Vichy. Il y a ici en abondance les Eaux de Püllna, d'Hunyadi-Janos, de Rubina, etc., et si le buveur est pris de constipation au milieu de sa cure, ce qui arrive souvent, son médecin lui indi-

Le docteur Lasègue (Hôpital de la Pitié), vient de glorifier le lavement, de faire son apothéose : il commence par ces mots : *Initium sapientiæ timor constipationis*, je n'ose le suivre dans sa charmante boutade.

quera vite le laxatif léger qu'il devra mélanger à son verre d'eau près de la fontaine à laquelle il est adressé.

CE QU'IL FAUT ÉVITER

Il est défendu de manger trop souvent, et en trop grande quantité, des œufs, du bœuf, du mouton, du porc, de la dinde, du canard, de l'oie, du gibier à viande noire, de la charcuterie. Il ne faut pas de poissons salés, lourds, indigestes ; pas de riz, de champignons, de truffes, de châtaignes, d'amandes, de noix, d'olives ; pas de hachis, de ragoûts, de gratins, de fritures, de beignets ; pas d'épices, telles que poivre, moutarde ; pas d'assaisonnements âcres, trop corsés, etc.

On évitera de reculer la visite à la garde-robe ; il faut y aller au moins une fois par jour. Le constipé fera des efforts puissants pendant quinze jours, le matin, à la même heure, et bientôt tout arrivera

à bon port ; l'habitude sera prise, le
besoin même se fera sentir ; il y aura
triomphe, obstacle vaincu.

DYSSENTERIE CHRONIQUE

DÉFINITION

C'est une phlegmasie intestinale, dont les symptômes principaux consistent en fréquentes évacuations muqueuses ou puriformes, souvent mêlées de sang, avec tranchées et sensation d'ardeur dans tout le trajet du colon ou gros intestin.

DIVISION

Cette affection se divise en dyssenterie fébrile et en dyssenterie non fébrile, en dyssenterie aiguë et en dyssenterie chronique ; nous ne nous occuperons ici que de la dyssenterie chronique, la seule qui soit guérissable par les eaux de Vichy, elle est presque toujours la continuité de

la dyssenterie aiguë, fébrile ; il est rare de rencontrer une dyssenterie primitivement chronique.

CAUSES

La Dyssenterie se manifeste sous toutes les latitudes, dans tous les climats, dans toutes les saisons ; elle n'épargne ni âge, ni sexe, ni conditions de santé ; il est impossible de lui assigner une cause première bien déterminée (D^r Orsanam). Cependant les individus dont la constitution est plus ou moins détériorée, qui suivent un régime irritant, qui font souvent des excès, ceux qui habitent les pays très-chauds ou très-humides, les lieux marécageux, bas, d'où montent des exhalaisons miasmatiques, sont plus sujets que les autres à contracter cette maladie. Sous un ciel tempéré, dans les lieux reconnus salubres, il faut ajouter aux causes ordinaires, aux irritants, aux

excès, les passions tristes et l'aspiration de matières putrides, en assistant à une exhumation faite sans précaution, ou à l'ouverture de fosses d'aisances. L'usage immodéré des fruits verts, des légumes verts, une nourriture insuffisante prédisposent beaucoup à cette affection.

SYMPTOMES

La dyssenterie chronique n'est pas, comme la dyssenterie aiguë, épidémique, contagieuse; elle a un caractère de bénignité, mais une tendance à résister longtemps; chez elle, on observe des coliques, quelques tortillements dans le ventre, des douleurs dans le trajet des Colons, souvent des besoins pressants d'aller à la garde-robe, à intervalles ordinairement courts. Le malade éprouve des épreuves dans le siège, du ténesme, de la cuisson dans le bassin, à l'anus.

Les matières rendues contiennent des

portions d'aliments mal digérés ; souvent ce n'est qu'un mucus sanguinolent, visqueux, spumeux, où l'on trouve, parfois, des débris pseudo-membraneux (fausses membranes) qui peuvent être une séparation d'une portion détachée de la muqueuse (D^r Cambay). Le malade dit alors à son médecin qu'il rend des morceaux de boyaux ; c'est ce que m'écrivait une paysanne Bourbonnaise atteinte de gastrite, d'entérite flatulente et de dysenterie chronique. Cette malade est partie de Vichy parfaitement guérie, après une deuxième saison, à la fin de septembre 1880.

Une autre malade, vieille malade, vieille dyssentérique, avait une expression de langueur, de la maigreur, de la pâleur à la face, de la sécheresse à la peau, de la sensibilité au froid qu'elle éprouvait surtout aux extrémités supérieures et inférieures. Elle se croyait perdue avec

ses selles continues, ses défaillances, ses parcelles d'intestins ; elle prétendait les expulser tous les jours ; je la regardais, moi-même, comme désespérée. D'après mes avis, elle vint me consulter à Vichy, et elle s'en retourna pleine de santé et de vie.

Ces deux faits, sur mille autres que je pourrais citer, prouvent que l'eau alcaline de Vichy est excellente pour les dyssenteries chroniques, les diarrhées chroniques. On ne saurait trop se pénétrer de cette idée, la populariser, on rendrait un grand service à une multitude de gens qui souffrent, s'affaiblissent et meurent, à la longue, de ces maladies.

La cause de cette affection est l'ulcération qui affecte les membranes des intestins, surtout la muqueuse ; l'ulcère est bleuâtre, ardoisé, couvert de pus plus ou moins séreux ; les excoriations superficielles sont suivies d'infiltration sanguine

des tissus sous-muqueux ; on aperçoit, même à l'œil nu, une multitude de petits orifices ulcérés, dans la membrane muqueuse, au-dessous de laquelle le tissu cellulaire est entré en supuration. Les lésions ne sont jamais aussi graves que dans la fièvre typhoïde, où les plaques de Payer sont souvent tellement profondes qu'il y a perforation de l'intestin, péritonite, hémorrhagie, mort rapide.

TRAITEMENT

CE QU'IL FAUT FAIRE

Il faut suivre un régime sévère, prendre des bouillons, des potages au riz, au lait, au salep, des œufs, du poisson même salé, des viandes noires, du gibier à viande noire, de la charcuterie, des châtaignes, des truffes, des amandes, des noix, des olives, des hachis, des beignets, des épices, comme poivre, moutarde, du

bœuf, du mouton, du porc, de la dinde, de l'oie. Le malade ne craindra pas la position assise, il préférera les sièges chauds.

CE QU'IL FAUT ÉVITER

Le dyssentérique ne prendra *pas trop* d'aliments substantiels à la fois; il évitera un régime irritant, les excès, les pays très-chauds ou très-humides, les marécages, l'aspiration de matières putrides, les fruits verts, les légumes verts, les boissons rafraîchissantes, acidulées, les potages à la purée, les carottes, le potiron, l'asperge, l'épinard, le pain de seigle, etc.

ENTÉRITE CHRONIQUE

DÉFINITION

Cette maladie consiste dans l'inflammation de la membrane muqueuse de l'intestin, du canal intestinal, comme la Gastrite consiste en une irritation, plus ou moins vive, de la poche, de la cornemuse stomacale. Je ne dirai rien, en particulier, de la *Duodénite*, inflammation du duodenum; de l'*Iléite*, inflammation du petit intestin, de la *Typhlite*, inflammation du cœcum, de la *Colite*, inflammation des Colons, du gros intestin; je préfère traiter, en peu de mots, du tube digestif en général. La différence de ces multiples affections, réside surtout dans les parties constitutives du tube intes-

tinal, dans des endroits séparés par l'anatomie ; mais comme ces maladies se ressemblent beaucoup, au point de vue médical, je m'éloignerais trop de mon but, qui est d'être aussi succinct que possible.

CAUSES

Parmi les causes, nous trouvons l'action directe des substances âcres, l'abus des liqueurs alcooliques, les écarts de régime, l'usage des aliments de mauvaise qualité, la faiblesse, la détérioration de la constitution, la débilité. Ces causes ont été déjà relatées à propos de la gastrite, ce qui démontre l'analogie de ces deux affections.

SYMPTOMES

Dans cette maladie, la diarrhée est souvent abondante ; à l'ombilic, il y a douleur, sensation de chaleur ou de

cuisson provoquée par la pression ; ces phénomènes peuvent se continuer dans toute l'étendue du ventre, suivre toutes les parties des intestins, pour aboutir à l'anus, au bassin, et exciter le besoin d'aller à la selle quatre, cinq, trente fois dans les vingt-quatre heures ; c'est presque de la dyssenterie. La fièvre ne se fait pas sentir ; en revanche, on remarque souvent de la céphalalgie, des nausées, la perte de l'appétit ; la langue devient blanche, mais non chargée ; la soif est assez prononcée.

Le repas fini, lorsque les aliments sont descendus dans l'intestin, le malade éprouve une sensation douloureuse, analogue à de la chaleur, à de la brûlure, d'autant plus pénible que les aliments sont plus excitants, que les mets sont plus épicés, que les boissons sont plus alcooliques ; on entend alors les borborrygmes ; on perçoit la marche des gaz

en tous sens, et le ventre se gonfle, se ballonne.

RÉGIME

Le malade prendra des tisanes mucilagineuses, de l'eau de riz édulcorée, des panades légères, des bouillons de viandes blanches, des vins de Bordeaux ou de Malaga.

Il évitera les chagrins, les émotions vives, les travaux intellectuels prolongés, les alcools, les boissons glacées, lorsque le corps est en sueur, même en dehors de ce dernier cas.

DIARRHÉE CHRONIQUE

On confond, sous le nom vulgaire de diarrhée, des affections diverses, qui n'ont de commun que la fréquence et la liquidité des déjections alvines. La diarrhée n'est, le plus souvent, qu'un symptôme de l'entérite ou d'un accroissement anormal des sécrétions de la membrane muqueuse, avec ou sans coliques. Cette affection ne peut être traitée *spécialement* à Vichy ; elle s'englobe dans toutes les maladies du tube intestinal ; on la retrouve dans la dyssenterie chronique, dans la tympanite, dans les coliques, dans l'entérite, etc. ; c'est une compagne fidèle de toutes ces affections intestinales ; elle ne demande pas un traitement à part ; nous n'en ferons pas une maladie distincte.

L'hygiène, les recommandations indiquées contre les autres indispositions du tube digestif intestinal, surtout au chapitre intitulé : Dyssenterie, doivent suffire amplement.

COLIQUES DE L'INTESTIN ET DE L'ESTOMAC

OU MIEUX DU TUBE DIGESTIF

D'après l'étymologie, ce titre doit signifier inflammation de l'intestin Colon ; cependant on désigne sous cette dénomination non seulement les douleurs qui ont leur siège dans les intestins, mais même celles qui affectent les autres organes. L'estomac, cette grande poche du tube digestif, composée des mêmes tuniques que l'intestin, sujette presque aux mêmes causes de détérioration, au même travail de digestion et d'absorption, doit forcément entrer dans le cadre abrégé, restreint, que nous embrassons ici.

En traitant les maladies de l'estomac, à chaque instant, les mots douleurs,

crampes, tortillements, gaz, flatulence, borborygmes, etc., se sont trouvés sous ma plume ; il doit en être de même pour les maladies de l'intestin, sauf les différences de la position des organes du travail digestif. Chacun de ces deux organes a sa tâche distincte, il est vrai, mais il n'en est pas moins certain qu'une foule de maladies leur sont communes. A côté de la gastrite, l'entérite ; à côté de la gastralgie, l'entéralgie ; à côté de l'indigestion gastrique, l'indigestion intestinale ; à côté de la flatulence stomacale, la flatulence intestinale ; etc., etc.

Dans tous ces cas, il y a douleur sourdes, aiguës, plus ou moins lancinantes, revenant, en général, par accès, et accompagnées de pincements, de tortillements qui vont en progressant peu à peu.

Dans l'indigestion intestinale, en particulier, on distingue les sensations de gêne, de pesanteur, de chaleur à l'abdomen, de

douleur, lorsque les matières, non digérées, arrivent dans l'intestin.

Si le gros intestin est enflammé, les coliques accompagnent le trajet des aliments, et il y a tortillements, déplacements de gaz, besoin d'évacuer ; tout cela cesse après ce besoin satisfait, et reparaît en présence de nouveaux aliments. Dans la gastrite, les mêmes phénomènes se font sentir vers la région épigastrique. Dans les deux maladies, souvent la pression exaspère la douleur.

Je ne puis parler ici de la multitude des coliques causées par les métaux, cuivre, plomb, etc., des coliques convulsives, spasmodiques, hémorrhoidales, menstruelles ; des coliques des peintres, des coliques rouges, etc., etc. ; je me borne aux maladies du tube digestif ; cependant, à Vichy, parmi les Etrangers accourus pour se guérir, beaucoup éprouvent des accès subits de coliques hépatiques, de

coliques néphrétiques ; je me suis occupé des premières dans mon livre sur les *Maladies du Foie*, pages 12 et 23 ; (1) je m'occuperai, en détail, des coliques néphrétiques, dans un ouvrage nouveau, spécial, relatif aux maladies des reins ; ces affections sont très fréquentes à Vichy ; le bicarbonate de soude, s'élevant de 4 à 5 grammes par litre d'eau thermale, ne peut que dissoudre les poussières, les sables, les calculs, ou au moins les expulser et empêcher leur reformation ; or, les calculs sont les causes de ces terribles coliques, qui peuvent porter, à juste titre le nom de coliques de misere.

(1) En vente à l'Imprimerie Wallon et chez les libraires de Vichy.

TYMPANITE

DÉFINITION

La tympanite est une affection produite par un dégagement extraordinaire de gaz, dans le cours de la digestion intestinale ; c'est un gonflement de l'abdomen, causé par l'accumulation de ces gaz dans le canal digestif ; cette affection est ainsi nommée, parce que le ventre ballonné, gonflé, donne, à la percussion des doigts, le son du tambour. Le tube digestif contient naturellement une certaine quantité de gaz, qui semblent destinés à favoriser le cours des matières alimentaires ; si ces gaz se trouvent en trop grande abondance, s'ils ne peuvent sortir ni par la bouche ni

par l'anus, ils causent divers accidents, ou tout au moins, certaines incommodités que le Docteur doit prévoir et combattre.

Ces gaz peuvent provenir de l'introduction de l'air dans l'estomac pendant la respiration, et surtout, pendant la déglutition de la salive et des aliments; des fluides élastiques sont, en outre, produits pendant l'acte même de la digestion, soit qu'ils proviennent d'une certaine altération subie par les aliments, soit, plutôt, qu'ils dépendent d'une exhalation de la membrane muqueuse. C'est ce qu'on voit, par exemple, dans beaucoup d'indigestions, et chez un grand nombre de malades, qui ont seulement des digestions difficiles, qui se nourrissent de farineux ou qui abusent d'aliments peu nourrissants ou relâchants, tels que les substances mucilagineuses, la gélatine et les viandes de jeunes animaux. On a vu le même accident se produire quelquefois chez les

individus qui vivent de substances indigestes ou peu alibiles.

La production des gaz se fait indépendamment de tout état inflammatoire ou congestif de la membrane muqueuse.

Lorsque les gaz sont dans l'intestin en grande quantité, ils occupent presque également tout le canal digestif ; cependant, dans la plupart des cas, on les trouve spécialement, et parfois même exclusivement, accumulés dans le cœcum, dans les Colons ascendants et transverses, et dans l'S iliaque. Ils dilatent les organes dans lesquels ils sont accumulés, et leur donnent souvent un volume énorme.

La composition du gaz varie suivant les points des organes digestifs, où on le constate, et suivent l'état général des sujets. Dans l'estomac (gastrite flatulente), c'est de l'air atmosphérique contenant une plus forte proportion d'acide carbonique ; dans l'intestin grêle, le gros

intestin, il y a de l'hydrogène sulfuré, mais aucune trace d'oxygène ; la proportion d'acide carbonique augmente à mesure qu'on se rapproche du rectum.

SYMPTOMES

La femme est plus sujette à cette maladie que l'homme, surtout si elle est hystérique, chlorotique, nerveuse. Il y a, dans cette affection, un état de malaise à l'intérieur du ventre plutôt que de la douleur ; les malades ont des borborygmes, le ventre tendu, résonnant à la percussion ; l'expulsion des gaz est suivie de soulagement ; si c'est par la bouche, les renvois ont souvent l'odeur d'œufs pourris, surtout après une indigestion ; et alors vient l'éruclation, la régurgitation ; si l'expulsion se fait par l'anus, les gaz ont une odeur plus ou moins fétide. Accumulés dans le tube digestif, ils développent

l'abdomen, qui ne change pas de forme dans les différentes positions qu'on lui donne; à la percussion, il y a résonnement, bruit de tambour, comme je l'ai déjà dit, et s'ils occupent le Colon transverse, l'estomac est comprimé, le diaphragme refoulé en haut, vers la poitrine. Il s'ensuit une grande anxiété, beaucoup de dyspnée, des bâillements, une grande gêne de la respiration, un sentiment de plénitude, de distension, de troubles digestifs, de la constipation. Les pneumatoses intestinales peuvent disparaître rapidement par absorption; mais si elles persistent assez longtemps, il peut survenir des cas graves, comme épaissement des parois intestinales, perforation, etc.

TRAITEMENT

CE QU'IL FAUT FAIRE

Il faut bien mâcher pour exciter l'abondance de la salive ; boire, de préférence, les vins de Bordeaux et de Bourgogne, les vieux vins, entretenir la liberté du ventre, se livrer à un exercice modéré. Après le dîner, le malade prendra quelques boissons aromatiques, comme la camomille, le thé, le café léger. La flanelle sur tout le corps et sur tout le ventre est très-utile. Les substances dites *carminatives*, dont les principales sont : l'angélique, l'anis, l'absinthe, la menthe, la mélisse, la cannelle, la cascarille, les écorces d'oranges amères et de citron, la sauge, le romarin, le tout en infusion, sont parfaites ; on peut les prescrire, non seulement à l'intérieur, mais en fomentations sur le ventre, accompagnées d'une

forte concentration de chaleur, ce qui détermine souvent l'expulsion des gaz. Le lavement froid peut donner à l'intestin l'énergie nécessaire pour se débarrasser de son ennemi tapageur.

CE QU'IL FAUT ÉVITER

Il faut éviter les farineux, les fruits rouges, les boissons fermentées, le vin blanc, surtout les vins mousseux, et généralement, tous les vins nouveaux, la fatigue après le repas, les tensions d'esprit, tout ce qui peut troubler la digestion ; après le dîner, les liqueurs sont généralement nuisibles.

FLATUOSITÉS INTESTINALES

DÉFINITION

Cette maladie consiste en un développement très-considérable de gaz dans la cavité intestinale. Cet état dépend, le plus souvent, de la gastralgie, de l'entéralgie, et surtout de la gastrite flatulente.

AU

Les causes sont les suites de digestions laborieuses, d'ingestion de substances mauvaises, de l'hystérie, de la chlorose. Fréquemment la cause en est purement nerveuse.

SYMPTOMES

Tantôt les gaz sont expulsés au dehors avec bruit ; tantôt, si l'intestin a des

contractions trop faibles, ils restent enfermés dans l'intérieur de cet organe ; et alors, il en résulte du météorisme, du ballonnement, des bruits de *glouglou*, de tempête, que le voisin entend, que le malade maudit, surtout s'il y a fermentation excessive et formation d'odeurs repoussantes.

On voit, par ces quelques mots, que la flatuosité intestinale se confond avec la tympanite ; il est inutile de répéter les mêmes observations, les mêmes préceptes, les mêmes ordonnances, au point de vue des soins à prendre, de l'hygiène, de la médication ; ce serait fastidieux ; je préfère renvoyer le malade au chapitre précédent, intitulé : *Tympanite*.

ENTÉRALGIE

SURTOUT CHRONIQUE

DÉFINITION

C'est une douleur qui a son siège dans la région intestinale. L'entéralgie est pour l'intestin ce que la gastralgie est pour l'estomac. Ces deux affections se trouvent souvent ensemble chez le même malade, mais elles peuvent aussi se rencontrer isolément, ce qui est rare.

Le siège seul diffère ; c'est la maladie de l'estomac transportée aux intestins ; les causes sont les mêmes. La douleur est très-variable par son intensité ; elle occupe principalement, dans l'intestin, le pourtour de l'ombilic, et peut s'irradier

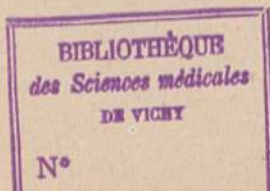
dans les différentes parties de l'abdomen ; elle est parfois assez violente pour arracher des cris au malade, et le forcer à prendre des positions bizarres. La pression la calme souvent, ou bien l'augmente ; contrairement à ce qui arrive pour la gastralgie, l'ingestion des aliments ne l'exaspère pas, ordinairement, d'emblée ; ce n'est que lorsque la bouillie *chyme* pénètre dans l'intestin que l'exacerbation devient excessive, et cela se comprend : l'aliment n'était pas encore parvenu en cet endroit. La douleur dont nous venons de parler est vive, dilacérante, parfois atroce ; les traits sont plus ou moins altérés ; les extrémités sont froides, la peau se couvre de sueur ; il y a quelquefois lipothinies, syncope.

Le pouls reste naturel pendant les crises, mais souvent il se développe une quantité considérable de gaz, et alors l'abdomen se gonfle et présente les symp-

tômes de la tympanite ; on constate des borborygmes, une sensation incommode de plénitude ; l'évacuation des gaz, par le rectum, soulage. Si l'entéralgie est chronique, elle peut persister des années entières avec des rémissions plus ou moins longues, plus ou moins complètes ; il y a, alors, des gonflements persistants, un malaise habituel, une constipation opiniâtre ou, après chaque crise, une excrétion assez abondante de matières blanches ou jaunâtres, ressemblant parfois, pour la forme et la couleur, à du gros vermicelle.

CAUSES

Les causes de la douleur sont surtout les émotions morales, le travail de la digestion intestinale, l'ingestion d'aliments indigestes, qui produisent beaucoup de gaz ; de là les flatuosités incommodes, la tension du ventre, la sonorité.



C'est pendant la crise, l'accès, qu'on observe l'anxiété grande, le froid aux extrémités, la sueur froide sur le corps, la décomposition de la face, le pouls faible, concentré, accéléré. Ces crises ont lieu à la suite d'émotions vives, après des travaux prolongés, pendant le labeur de la digestion, surtout intestinale.

TRAITEMENT

Pour le traitement, il est bon de relire le chapitre intitulé : *Gastralgie* ; il y a tant d'analogie entre les deux maladies que le traitement doit être à peu près semblable.

Pendant l'accès, on aura recours à l'opium, à la morphine à l'intérieur ou en frictions sur le ventre, en compresses ou en lavements.

Si l'entéralgie est sujette à de fré-

quentes récidives, on soumettra le malade à un régime sévère, on excluera tous les excitants diffusibles, tous les aliments indigestes et grossiers (voir Gastralgie), tous ceux qui produisent une grande quantité de gaz ; la liberté du ventre sera entretenue à l'aide de lavements simples ; le ventre sera protégé contre les variations de température, par une ceinture de flanelle ou une peau de lièvre, de lapin, ou par la dépouille d'autres animaux fourrés, prémunis naturellement contre l'intempérie des saisons ; les fourrures atteindront exactement le même but sur l'économie de l'homme, cet être raisonnable, à qui la nature a laissé le soin de pourvoir, par son industrie, à tant d'infirmités diverses.

ACTION DES EAUX DE VICHY SUR LES INTESTINS

Bien des fois, à Vichy, j'ai traité les maladies multiples des Intestins et toujours mes malades ont été guéris ou grandement soulagés. Entre toutes les stations thermales proclamées bonnes pour guérir le tube intestinal de la *Dyssenterie* chronique, de l'*Entérite* chronique, de la *Diarrhée* chronique, des *Coliques* intestinales, de la *Tympanite*, des *Flatuosités*, etc., etc., le médecin ne peut remarquer plus d'efficacité, s'il connaît sérieusement, par expérience, les effets indéniables du bicarbonate de soude de nos eaux ; le bien-être que leur douce chaleur produit en boisson, sur la muqueuse de l'organe. En bains et en douches, les eaux de Vichy agissent sur la peau : elles stimulent les deux mem-

branes, muqueuse et peau, et activent leurs fonctions, modifient leur vitalité.

Les eaux, prises en boissons ou absorbées par la peau dans le bain, sont entraînées avec le sang dans le torrent de la circulation et pénètrent, avec lui, tout l'organe intestinal, lui communiquent un nouveau mouvement, une nouvelle vie ; elles l'humectent, l'imbibent, le pénètrent comme une éponge, le traversent comme un filtre.

Elles agissent comme émollient, comme antiphlogistique, comme dissolvant et résolutif. C'est une sorte de tisane, de boisson mucilagineuse, un topique, un véritable cataplasme intérieur qui humecte, détend, calme et adoucit.

Absorbées par les membranes du tube digestif, l'eau minérale les lave, les nettoie, les déterge ; elle dissout et entraîne les substances hétérogènes morbides, anormales, qui s'y trouvaient

déposées. Reprise ensuite par les organes sécréteurs, l'eau est rejetée hors du tube digestif après l'avoir soumis à un espèce de lavage qui déterge les tissus de l'organe engorgé, c'est-à-dire, après avoir produit son action dépurative.

L'intestin éprouve bientôt à Vichy, après les évacuations abondantes des produits viciés, morbifiques et nuisibles, le besoin de réparer les pertes assez considérables qu'il éprouve par ces évacuations abondantes ; l'appétit se fait sentir ; une alimentation saine et variée (voir aliments) satisfait à ce besoin ; les digestions se font plus facilement, la nutrition et la réparation s'opèrent avec une énergie et une activité nouvelles.

Comme il est facile de le voir, après avoir compris ces quelques lignes, Vichy est certainement la station thermale la plus favorable, la mieux appropriée aux maladies des Intestins.

RECOMMANDATIONS

AUX MALADES ATTEINTS DE MAUX D'INTESTINS

BUVANT LES EAUX DE VICHY.

Les eaux de Vichy doivent être considérées comme la médication minérale la plus active et la plus sûre contre les maladies de l'intestin ; cette supériorité est aujourd'hui constatée par les plus nombreux et les plus authentiques témoignages.

Mais pour que cette eau produise sur les intestins, les meilleurs effets possibles, il faut d'abord choisir la source la mieux appropriée à l'état du malade, puis lui fixer les doses qu'il devra prendre, surveiller les effets que ces doses produisent, les corriger ou les modifier, selon qu'il sera nécessaire.

Le malade a affaire, dans la station thermale de Vichy, à un sérieux médicament et, comme médicament, l'eau minérale doit être prescrite et prise par quantités appropriées à la maladie et à l'état particulier du patient.

La source une fois choisie, quelle quantité faut-il prendre ? A quels intervalles ? La dose varie selon la température et la composition chimique de la source, selon la nature et la forme de la maladie, d'après l'état général et la façon dont le malade supporte ces eaux. Il est donc très-difficile d'établir une règle fixe ; c'est pourquoi le malade demandera l'avis de son docteur. En thèse générale, l'eau de Vichy doit être prise en proportion modérée ; à haute dose, elle fatigue l'intestin, irrite l'appareil urinaire, surexcite le système nerveux et occasionne souvent un mouvement fébrile, auquel on donne le nom de fièvre thermale.

Le médecin seul peut guider et doit guider, car il existe certains cas et certains moments où il faut s'abstenir de prendre les eaux de Vichy. Ce sont les contre-indications, et qui peut les fournir si ce n'est le médecin ? Boire l'eau de la source indiquée, en quantité plus considérable ou moindre que celle prescrite, c'est s'exposer à troubler la cure régulière de la maladie, c'est empêcher le médecin traitant, de suivre, avec fruit, l'action curative des eaux. Il faut donc se conformer strictement aux indications données, pour le choix de la source, pour les quantités et les heures de boisson, pour la température et la durée des bains et des douches.

Prenez l'eau minérale à jeun, avec un intervalle d'une demi-heure environ entre les doses, le dernier verre, à peu près une heure avant le repas.

L'exercice à pied, après chaque dose,

sera très-utile et très-efficace, mais le matin et le soir on aura le soin de se préserver du froid et de l'humidité des parcs, au moyen de vêtements chauds, confortables, surtout si l'on veut prolonger la station assise, en plein air, après le coucher du soleil.

Pendant les repas, en général, très-copieux, très-abondants de la table d'hôte, le malade dyspeptique ne cédera pas complètement à son appétit ; il ne fera usage d'aucun aliment reconnu de difficile digestion ; il s'abstiendra de boissons glacées et de glace à la crème au dessert ; comme je le dis bien des fois dans ce livre, on doit dominer, régler, commander, et non obéir à tous les caprices de l'estomac qui est exigeant, envieux de tout ce qui se présente.

Le malade sera très-conscientieux pour la quantité d'eau qu'il doit boire : le moment sera le matin, avant ou après

le bain, la douche ; le tantôt, à trois heures et demie ou quatre heures. Il prendra deux ou trois verres le matin, puis autant dans l'après-midi ; les premiers jours, un verre le matin et un le soir suffiront ; on augmente progressivement jusqu'à la quantité supportable sans inconvénient ; il ne faut laisser perdre à l'eau ni son gaz, ni sa chaleur, le gaz étant surtout excellent pour le tube digestif. Certains dyspeptiques se figurent guérir plus vite en buvant huit à dix verres d'eau dès leur arrivée ; c'est un tort, car c'est par de petits effets progressifs qu'on obtient les plus parfaites guérisons. L'imprudence occasionne des pesanteurs d'estomac, des douleurs générales, des fièvres inflammatoires, des maux de tête fréquents ; plusieurs de mes malades imprudents ont même souffert de vertiges.

AVIS AUX MALADES DES INTESTINS

POUR BIEN PRENDRE LES EAUX DE VICHY

Si quelques dyspeptiques se sont plaints du peu d'efficacité des eaux de Vichy, ce n'est souvent que parce qu'ils les avaient mal prises ; voici les conseils que je leur donne : Il faut venir à Vichy surtout au mois de juin, de juillet, d'août ; au commencement de mai et à la fin de septembre, si l'on veut suivre deux saisons, ce qui est utile et ordonné ; on fera alors la première apparition à Vichy premier mai, et la seconde fin de septembre, si le temps est propice ; chaque station sera au moins de vingt-et-un jours. Que de remarques à faire sur ce temps si court ! Que de malades seraient

partis guéris, s'ils avaient voulu attendre encore quelques semaines, quelque temps. Selon eux, les affaires passent avant la santé, on veut bien se guérir, mais on a une idée préconçue : Je ne resterai à Vichy que vingt ou vingt-et-un jours, se dit-on, et, une fois cette résolution prise, le docteur ne peut plus rien ; heureux encore si le malade ne part pas avant ; quelques jours de traitement en moins lui semblent une chose insignifiante. Quelle erreur ! souvent ces quelques jours manquent à l'achèvement de sa cure et compromettent le succès de son traitement.

Arrivé à Vichy, le dyspeptique ira consulter son médecin, lui racontera, en détail, sa vie passée, et lui demandera les éléments essentiels du traitement thermal. Le docteur lui recommandera de se coucher de bonne heure, afin de pouvoir se lever à temps le matin, à six

heures à peu près, pour faire une petite promenade, prendre son bain ou sa douche, et boire ses eaux à intervalle convenu.

A dix heures, la cloche de l'hôtel sonne : à table d'hôte, il cause un peu de tout et fait connaissance des physionomies sympathiques ; après le déjeuner, il a déjà une personne qu'il aimera, qui le distraira, et les jours se suivront gais, sans nuages, heureux. Ces quelques phrases ne sont point inutiles, car il faut au malade les distractions de la vie honnête et intelligente ; c'est un des éléments indispensables du traitement thermal. Il faut éviter à tout prix les *discussions politiques*, d'*économie sociale*, etc.

Après le déjeuner, on fait une promenade dans les parcs, au grand air, sur les charmantes collines environnantes, et non dans les cafés, pour respirer la fumée du tabac et prendre forcément des li-

queurs toujours excitantes, contraires au régime ordonné ; on digère avec ses jambes autant qu'avec son tube digestif. Viendront ensuite les bains, les douches pour les retardataires et, pour tout le monde, les verres d'eau prescrits.

Après dîner, afin de passer quelques heures agréables, on a le théâtre, le casino, les concerts, les soirées récréatives, aimables de l'hôtel. La journée disparaît ainsi sans fatigues, sans chagrins, sans ennuis, et on retrouve, avec plaisir, son lit à dix heures, onze heures au plus tard, pour recommencer la même vie le lendemain. La saison terminée, chacun retourne chez soi, près des siens, guéri ou au moins soulagé, avec la confiance de voir la guérison se compléter un peu plus tard si on suit encore un régime calme, modéré, sans fatigues d'aucune sorte, si l'on ne reprend pas, tout d'abord, sa vie première, cause de la maladie.

SOURCES

SPÉCIALEMENT UTILES AUX MALADIES DES INTESTINS

Les différentes sources de Vichy présentent toutes une composition analogue, cependant chaque source a, en même temps, des conditions particulières de composition et de thermalité plus ou moins prononcées qui, dans la pratique, leur assignent des appropriations spéciales.

Voyons celles qui sont surtout utiles aux affections des Intestins.

Grande-Grille. 98,000 litres d'eau par 24 heures ; température 40°. — Une des plus chaudes de Vichy ; le malade, pris par les intestins, la digère, en général, sans peine ; elle agit vivement sur

les intestins quand sa digestion est lente, pénible, laborieuse ; elle les stimule s'ils sont débilités, affaiblis.

Source de l'Hôpital. 60,000 litres par jour, température 30°. — C'est, avec le puits Chomel, la moins excitante des eaux de Vichy ; elle convient, à merveille aux intestins irrités, d'une excitabilité nerveuse, réclamant une médication locale aussi douce et aussi peu stimulante que possible.

Le Puits Lardy. — Cette source est très-estimée et convient parfaitement aux dyspepsies de l'Estomac et des Intestins.

Source Mesdames. — Il faut éviter la source de Mesdames, elle stimule trop vivement les fonctions digestives des intestins ; elle augmente les troubles nerveux dont ils sont le siège.

Célestins. — Le malade souffrant des intestins évitera la source des Célestins

qui convient parfaitement aux maladies des voies urinaires : goutte, gravelle, calculs, mais pas à lui, parce qu'elle excite trop vivement les fonctions digestives aiguës ou chroniques.

Toutes les autres sources doivent être considérées comme une médication minérale, active et sûre contre les maladies des intestins ; j'ai simplement fait un choix, au milieu de nos sources multiples, pour faire comprendre aux malades qui nous occupe celles qui lui sont les plus favorables.

ALIMENTS

QUE L'ON DOIT CHOISIR ET POUR L'ESTOMAC
ET POUR LES INTESTINS

Quod sapit non semper nutrit.
On ne digère pas toujours bien ce
qui se mange avec plaisir.

Dans un livre intitulé : *Maladies de l'Estomac* (1), maladies qui entrent pour les quatre cinquièmes dans les maux conduisant notre pauvre humanité à la mort ; dans un livre traitant, en seconde ligne, des maladies de l'intestin presque aussi nombreuses, aussi funestes que les maladies de l'estomac, il faut, de toute nécessité, s'occuper, se rendre compte des mutations qu'un aliment opère dans le corps humain ; il faut connaître la nature intime de la substance alimentaire qui

(1) En vente à l'imprimerie Wallon et dans les Librairies de Viehy.

peut, par sa transformation, nous faire éviter ces maux, ces accidents morbides, et partant nous procurer de longues années.

Je ne suis pas Vatel, de célèbre mémoire, ni Brillat-Savarin, si intéressant, si fin, ni le baron Brisse, gourmet connu du monde entier ; cependant, j'ai étudié sur moi, sur mes malades, et je vais m'efforcer de donner quelques conseils que les dyspeptiques, ceux qui souffrent des intestins, feront bien de suivre religieusement pour recouvrer la santé.

Il est bon de remarquer que le malade atteint à l'estomac ou à l'intestin n'est pas un être à part, déterminé, défini d'une manière exacte, un être *sui generis*, à se ; il sera forcé d'examiner tous les jours, à toutes les heures, après chaque repas, les aliments que son tube digestif préfère, ceux qu'il aime, ceux qu'il digère le mieux, et ces organes capricieux, de mau-

vais caractère, seront son guide, son directeur, son maître.

La nourriture n'est que la matière première de la nutrition ; ce sont les organes digestifs qui, ouvriers intelligents, la façonnent, l'élaborent, la transforment et en retirent les principes nourriciers, réparateurs, de nos tissus et de notre organisation.

A un autre point de vue, toutes les substances végétales et animales qui peuvent servir à notre nourriture, n'ont pas la même composition intime, ne contiennent pas le même fond de matières nutritives ; elles ont des qualités très-variées et exercent sur nos organes des impressions qui ne se ressemblent pas ; plusieurs aliments ne sont pas décomposés, métamorphosés en suc nutritif, et cheminent dans notre appareil digestif jusqu'à l'anus en formant les matières fécales. D'autres, tels que l'eau, l'alcool,

les sels minéraux, échappent aux forces digestives, survivent à l'élaboration et sont portés tels quels avec le sang, dans la profondeur de nos tissus et de nos organes.

Me voilà donc forcé de diviser ces matières, ces aliments en chapitres différents, de les séparer, de les classer et de faire connaître au dyspeptique et au malade atteint dans ses intestins, ce qu'ils doivent choisir par goût et surtout par raison ; s'ils sont intelligents, s'ils savent se connaître ou, pour être plus exact, connaître leur tube digestif, ils me pardonneront les détails dans lesquels je vais entrer, afin de leur être agréable. La division des aliments en *combustibles*, *réparateurs*, *aqueux*, *minéraux*, sera mise de côté ; c'est de la *chimie* très utile, sans doute, mais un peu aride pour un lecteur malade qui a hâte de se soulager.

Dans mon livre intitulé : *Diabète sucré*,

j'ai déjà parlé des aliments et des boissons, mais au point de vue diabétique ; aujourd'hui, dans ce volume, j'examine, à peu près, les mêmes matières, mais à un autre point de vue, au point de vue des maladies de l'estomac et des maladies de l'intestin, de la digestion des deux organes.

LE BEURRE

Le beurre est séparé de la crème par le battage ; très-frais, il a une saveur franche, un arôme de noisette : c'est alors un hors-d'œuvre agréable, sain, assez digestible ; bientôt la fermentation lui communique une odeur et une saveur particulières, et alors il convient moins aux dyspeptiques. Comme aliment, il participe aux propriétés des graisses. Son arôme, sa finesse, dépendent des animaux qui le produisent, de la nature du

pâturage et des soins de la fabrication. Associé à certaines préparations culinaires, à la cuisson des légumes ou des poissons, par exemple, il n'a pas les inconvénients des corps gras, il est même indispensable à la digestion facile de ces aliments ; il en est de même de l'huile dans la salade, sous quelque forme que ce soit, on en fait un usage très modéré, car les matières grasses en excès, dans notre régime, déterminent des troubles divers : lourdeur dans l'estomac, dans l'intestin, pesanteur, indigestion ; cela se conçoit, si l'on se rappelle que la salive et le suc gastrique sont sans action sur les matières grasses, beurre, huile, etc. ; la digestion alors est lente, pénible, laborieuse ; il y a renvois acides, aigreurs, chaleur à l'épigastre et dans l'intestin.

LES ŒUFS

L'œuf, sous un petit volume, constitue, lorsqu'il est bien apprêté, l'aliment le plus important du régime à suivre par le dyspeptique ; il est très-nutritif, très-digestible, très-sain ; c'est, comme le lait, un type d'aliment complet. Il renferme, sous une enveloppe calcaire, une partie blanche et une partie jaune ; le blanc est composé surtout d'albumine additionnée de quelques sels ; le jaune est formé de vitalline ; le blanc ne convient point aux albuminuriques, mais ce n'est point ici le lieu de parler de cette maladie grave.

Moins il est cuit, mieux il se digère ; à *la coque*, c'est un mets agréable, nutritif, d'une très-facile digestion ; comme le café au lait, il constitue un excellent premier déjeuner qu'on ne saurait trop recommander aux dyspeptiques.

Sur le plat, l'œuf doit être servi à temps ; dans le cas contraire, le blanc est très indigeste.

Les œufs bouillis, convenablement assaisonnés, additionnés de bons jus de viande, peu cuits, constituent un excellent aliment, extrêmement digestible ; car il réunit des principes très-nourrissants : l'œuf et le suc de viande ; on ne saurait trop l'ordonner aux malades qui doivent soutenir et relever leurs forces.

Les omelettes doivent être légères, molles, préparées au naturel ; le lard, le jambon, les rognons mêlés aux omelettes, sont réservés aux estomacs solides.

Les œufs au beurre noir sont trop cuits ; le beurre brûlé, le vinaigre, les rendent un peu indigestes.

L'œuf est donc excellent, à condition d'être très-bien préparé.

LE BOUILLON GRAS

Bouillon gras ! C'est une décoction qui prend à la viande la plupart de ses principes sapides et nutritifs ; les légumes, ajoutés à la viande, cèdent au bouillon leurs principes mucilagineux, sucrés, aromatiques et le rendent plus nourrissant, plus coloré, plus onctueux, de meilleur goût.

Un bon morceau de bœuf, accompagné d'une bonne poule, forme le bouillon le plus nourrissant, le plus délicat, le plus corsé.

Il faut que le pot-au-feu cuise très-longtemps et à petit feu ; alors il contient une grande quantité de sucs nutritifs, des yeux, c'est-à-dire de la matière grasse, onctueuse, savoureuse ; des substances mucilagineuses, dues aux légumes, des

principes aromatiques ; en somme, un bouillon sapide, savoureux et facile à digérer.

Le bouillon est un excellent aliment, nutritif, digestif, fortifiant, s'il est préparé avec une assez grande quantité de viande, et si le tout est bien consommé.

Le dyspeptique doit prendre son bouillon ou très-chaud ou très-froid, jamais tiède. Il faut même, pour lui, ajouter quelques épices ; sinon, il y a, ou peut y avoir, pesanteur, flatulence de l'estomac et de l'intestin.

LES POTAGES

Le potage, pour le dyspeptique, est le prélude obligé de ses principaux repas ; pour le malade, il constitue souvent sa principale nourriture.

La *soupe grasse*, au pain grillé, est

un excellent potage plein d'arôme et de saveur agréable.

Le *vermicelle*, les *pâtes d'Italie*, diversement découpées, le *macaroni*, si aimé au-delà des monts, sont des pâtes sèches, dures, et forment des potages moins digestibles que la soupe au pain.

Le *tapioca*, le sagou, l'*arrow-root*, d'origine véritable, sont d'une saveur délicate, se dissolvent aisément dans le bouillon, augmentent ses propriétés nutritives et constituent des potages légers, agréables, nourrissants.

Les *juliennes* sont réservées aux personnes douées d'un bon estomac.

LA VIANDE

ALIMENTS RÉPARATEURS, AZOTÉS, NUTRITIFS
PAR EXCELLENCE

Rien n'est plus nutritif que la viande, rien n'est plus réparateur dans la série infinie des aliments qui servent à notre nourriture. Sous un petit volume, elle renferme des propriétés très-substantielles, très-réparatrices, très-toniques ; elle nourrit plus qu'une quantité triple, quadruple, de légumes ou de fruits ; de quelque animal qu'elle provienne, elle est toujours identique, réparatrice, nutritive ; cependant il faut faire une distinction entre l'état sauvage de l'animal et la domesticité ; entre l'âge, le sexe, le mode d'élevage et celui de la préparation.

Les *viandes noires* du gibier et les viandes rouges du bœuf, du mouton, etc., contiennent des sucs plus nutritifs ; les viandes blanches sont moins toniques et moins digestibles pour certains estomacs.

La viande de l'animal *jeune*, surtout *très-jeune*, est peu nourrissante, peu digestible ; celle des animaux vieux est sèche, coriace, très-nutritive, mais également peu digestible ; celle des animaux *adultes*, engraisés, castrés, est la meilleure.

Pour le dyspeptique, il faut mettre de côté les graines, la peau, les membranes, les tendons, qui fatiguent inutilement l'estomac et l'intestin.

L'insuffisance de viandes, dans notre économie, produit vite l'appauvrissement du sang, les pâles couleurs, la chlorose, l'anémie, la fonction lente de toutes les parties de l'organisme, l'affaiblissement, et finalement, la perte des forces muscu-

lares, et quelquefois même, la stérilité de la femme; en somme, les recettes ne balancent pas les dépenses dans l'économie. Le système nerveux, en revanche, acquiert une impressionnabilité excessive.

L'excès des viandes, par contre, entretient la constipation; il survient de la pléthore, un tempérament sanguin exagéré, c'est-à-dire : œil brillant, tête lourde, étourdissements, disposition à l'apoplexie; la quantité d'urée, d'acide urique, de cholestérine devient trop abondante, et alors, ces sels minéraux ne pouvant se dissoudre entièrement, apparaissent des graviers, des calculs, soit dans les reins (coliques néphrétiques), soit dans le foie (coliques hépatiques), et des dépôts autour des articulations (accès de goutte, tophus gouteux).

Le plus sage est d'éviter les deux extrêmes, c'est-à-dire de manger de la

viande convenablement et de joindre au repas des légumes et des fruits.

Là, comme dans tous les actes de la vie (*in medio stat virtus*), la vertu, la sagesse, résident dans un juste milieu.

Le bœuf jeune, à peu près engraisé, et dans le bœuf le filet surtout, constitue le mets auquel le dyspeptique doit donner la préférence.

Dans le mouton, viande saine, savoureuse, on choisit la côtelette ou le gigot rôti, cuit à point.

Le veau est peu nourrissant.

L'agneau convient aux personnes qui ont besoin d'une nourriture peu substantielle.

Le porc frais est lourd, indigeste; le porc salé et tous les produits de charcuterie, sont dans les mêmes conditions; tous ces mets doivent être interdits aux dyspeptiques.

La volaille, la jeune surtout, est tendre, délicate, facile à digérer ; la poularde, le chapon également. Le jeune poulet est de très-facile digestion pour les estomacs faibles et paresseux, il est recommandé aux vieillards.

Les jeunes pigeons sont plus nourrissants que le poulet.

Le dindonneau, le caneton ont de grandes qualités nutritives ; la dinde, même truffée, le canard aux navets ne sont digestibles que pour les bons estomacs.

Le *gibier*, d'un fumet spécial pour chaque espèce, est stimulant, nutritif, mais échauffant et plus difficile à digérer que la viande de boucherie ou la volaille. Il faut laisser le gibier s'attendrir, mais non se corrompre. Un estomac malade ne peut faire qu'un usage modéré des cailles, des alouettes, des perdreaux, des grives, des bécassines, des faisans, des

canards sauvages, des sarcelles, des poules d'eau, des coqs de bruyère, du lapin de garenne, du lièvre, du chevreuil ; mais comment les chasseurs, les gourmets, feront-ils pour ne pas en manger en grande quantité ?

LES POISSONS

Cet aliment est une transition, une sorte de moyen terme entre les viandes, les légumes et les fruits ; il diversifie le régime, il est moins nourrissant que la viande et plus nourrissant que les produits végétaux.

Le poisson de petite taille, fin, délicat, est très digestible ; on doit préférer celui qui a vécu dans une eau courante et limpide. Les poissons salés sont très-indigestes. Le dyspeptique doit rechercher de préférence les goujons, les jeunes truites, les jeunes brochets, les barbeaux,

la perche, la carpe, l'éperlan, le merlan, le rouget, l'alose, la sole, la barbue, le turbot, etc. ; il évitera la tanche, l'anguille, l'esturgeon, le saumon, le mulot, le maquereau, la raie, le thon, la morue, etc. Quand on n'a point un bon estomac, il faudra prendre des meilleurs, et même avec grande modération.

LES COQUILLAGES

Les huîtres d'Ostende, de Marennes, etc., du mois d'octobre au mois d'avril, constituent un mets excellent, très-sain, très-délicat, très-digestible, elles doivent être absorbées crues, avec l'eau de mer et le sang qu'elles renferment entre leurs valves ; toutefois, il ne faut pas les déguster par douzaines comme le font les gourmands ; ce serait lourd, pénible pour l'estomac.

Les moules ne doivent jamais figurer

sur une table de dyspeptique ; elles sont lourdes, indigestes ; il en est de même des écrevisses et du homard, malgré le haut goût que leur donne l'assaisonnement.

LES LÉGUMES

Les légumes, au point de vue de leur constitution, contiennent une proportion infiniment moindre de principes réparateurs aptes à se transformer en chair. En faire un usage exclusif, est vouloir s'appauvrir le sang, et partant, déterminer, en soi, une langueur de toutes les fonctions de l'économie, et un affaiblissement progressif des forces.

Les légumes, pris en abondance, déterminent fréquemment de la gastralgie, de la flatulence ; pris en proportion sage, modérée, ils sont utiles à la santé, car en se mêlant aux viandes, ils modifient ce que celles-ci ont de trop tonique, et,

variant la nourriture, ils en changent la forme et la saveur. Leurs propriétés nutritives se transforment d'après leur degré de fraîcheur et leur mode de préparation.

Les pois verts, fins, jeunes, frais, sont d'une digestion facile ; il en est de même des haricots *verts*, très jeunes, en cosse ; en *grains*, on devra n'en manger que modérément.

La pomme de terre, moisson souterraine, qui germe et mûrit à l'abri des orages, est, après le blé, la nourricière du pauvre et même du riche, surtout au moment des disettes, si fréquentes autrefois ; c'est un plat justement apprécié par tout le monde. (Honneur ! mille fois honneur à Parmentier !) Mûre à point, elle renferme une grande quantité de fécule, de matières grasses, de sucre et beaucoup d'eau ; elle facilite la digestion de la viande et modère ses qualités trop

stimulantes ; frite, elle présente les inconvénients des fritures, et, malgré son odeur appétissante, le dyspeptique s'en abstiendra ; il recherchera par contre la purée au jus de viandes, aliment léger, digestible et nourrissant entre tous.

Les légumes secs, pois, haricots, lentilles, fèves, sont d'une digestion assez difficile à cause de l'épaisseur de leur épiderme et de la dessiccation de leur trame celluleuse ; il est donc bon de les débarrasser de leurs pellicules, autant que faire se peut, et alors, réduits en purée, avec jus de viandes, ils constituent un aliment assez digestible, dont seul, le dyspeptique flatulent devra faire un usage très-modéré.

La purée de lentilles au jus est laxative et nourrissante ; elle convient dans le cas de constipation.

Le riz est plus riche en fécule que les autres céréales ; mais c'est le plus pauvre

de tous en principes nourrissants ; accompagné de jus de viandes, c'est une nourriture saine, émolliente, adoucissante, substantielle. La moitié, dit-on, du genre humain s'en nourrit : cela peut être pour la Chine et autres pays orientaux ; en France, on n'en consomme que modérément.

L'asperge est un légume qui stimule l'appétit. Après son absorption, l'urine sent mauvais, mais une demi-cuillerée à café d'essence de thérébentine, versée dans le vase, fait disparaître cette odeur fétide, et l'on obtient alors un agréable parfum de violettes.

L'artichaut cru est lourd, indigeste ; cuit, il est de facile digestion et assez nourrissant.

La carotte ne doit être permise au dyspeptique que jeune, bien cuite, ou réduite en purée.

Le navet est peu digestible ; il fatigue

un estomac délicat et sujet aux flatulences.

Le chou est très indigeste, malgré ses principes savoureux, lorsqu'il entoure une jeune perdrix ; il donne en général de la flatulence, des gaz parfois nauséabonds.

La choucroute est aussi indigeste et excitante.

Le chou-fleur est plus digestible que le chou vulgaire, et présente, du reste, les mêmes inconvénients. Le chou de Bruxelles se digère assez bien, mais il faut en manger très peu.

Le champignon est nourrissant, mais de digestion difficile ; donc en faire un usage très-modéré. Je ne parle point des nombreux empoisonnements qui arrivent tous les jours ; aux amateurs d'aviser et de choisir les champignons de couche,

moins agréables que ceux des champs et des bois, mais plus sûrs.

Les truffes sont très indigestes ; leur arôme fin et délicat, communique aux viandes, auxquelles elles sont associées, un parfum qui stimule l'appétit et augmente la puissance des facultés digestives.

LÉGUMES HERBACÉS

Ils sont formés d'un tissu spongieux et de fibres ligneuses, presque absolument indigestes ; bien cuits, bien préparés, ce sont des aliments qui se digèrent très-bien, quoiqu'ils soient peu nourrissants ; ils aident à la dissolution des éléments réparateurs de la viande, et en tempèrent l'action trop nutritive. Le dyspeptique doit s'abstenir de salades, cresson, chicorée. La laitue cuite, perd son goût véreux et convient aux maladies de l'es-

tomac. La chicorée hachée, cuite et apprêtée au jus, est également digestible et rafraîchissante. Le cresson est lourd et n'a pas, comme on le croit vulgairement, d'action spéciale contre la phthisie. Les épinards sont très-digestibles, mais très-peu nourrissants : ils doivent être recommandés aux personnes sujettes à la constipation. L'oseille est excitante, mais provoque, par un usage trop abondant, trop prolongé, la gravelle jaune d'oxalate de chaux.

LES FRUITS

Les fruits plaisent à tout le monde par leur fraîcheur, leur aspect agréable, leur saveur sucrée ; ils sont très-riches en sucres aqueux, mais pauvres en principes nutritifs ; très-murs, ils sont favorables à la santé, surtout pendant les chaleurs de l'été ; ils neutralisent, en partie, l'action trop stimulante de la viande, du vin, des

liqueurs ; pris en grande abondance, ils provoquent facilement la diarrhée, surtout chez les enfants qui, en général, en sont très-friands.

Les fruits acides, comme l'orange, si généralement aimée à cause de son acidité, ainsi que la grenade, la groseille, sont tolérés ; il faut enlever ou rejeter les pellicules et les graines que ces fruits contiennent ; le citron sert à préparer les limonades, les sorbets, certains aliments, certaines sauces. Les *fruits acidulés* ont une saveur aigrelette, sucrée, et un arôme agréable ; ils sont bien digérés, surtout lorsqu'ils sont mêlés à du sucre, ou relevés par un peu de bon vin ou de liqueur. Ils aident à l'action des Eaux de Vichy ; grâce à eux, la bile, l'urine, deviennent moins acides et peuvent même offrir une réaction alcaline. La cerise se digère assez bien ; la framboise, la fraise, bien mûres et assaisonnées de sucre et de vin géné-

reux, sont parfaitement acceptés du dyspeptique, ainsi que la pêche, le plus savoureux des fruits. Le dyspeptique fera usage, avec modération, de l'abricot, de la pomme ; les poires, surtout fondantes, tiennent le premier rang entre tous nos fruits, par leurs sucs, leur saveur sucrée, leur parfum, la mollesse succulente de leur chair.

Parmi les fruits sucrés, le raisin frais vient en première ligne pour sa saveur, sa digestibilité : il est parfois laxatif ; on doit éliminer les graines, les pépins, les pellicules durcies surtout par la dessiccation.

La figue *fraîche* se digère assez bien, ainsi que la prune de Reine-Claude, de Mirabelle, et les pruneaux pris dans les mêmes conditions.

La chataigne et le marron, très-riches en fécule, doivent être mangés en petite quantité.

Les fruits huileux, tels qu'amandes, noix, noisettes, olives, surtout à l'état sec, ne peuvent convenir aux dyspeptiques.

LE PAIN

Le pain est l'aliment le plus universellement répandu ; l'homme ne s'en lasse jamais. Ses qualités dépendent du choix du froment employé, de l'eau qui a servi à l'hydratation, de la perfection du pétrissage et du ferment, de la façon dont la pâte a été manipulée, enfin de la cuisson.

Pour être de bonne qualité, il doit être blanc, bien levé, léger, d'odeur agréable ; il faut que la mie soit homogène, élastique, pourvue d'yeux assez grands dans toutes ses parties ; la croûte sera jaune, dorée, sonore à la percussion, partout adhérente à la mie.

Le pain peu cuit est indigeste, surtout

s'il est chaud et frais ; un peu rassis, il se digère mieux ; trop rassis il est peu digestible, car la croûte trop dure échappe à la mastication, surtout chez le vieillard, qui sait bien le remarquer, ou chez le glouton qui ne donne pas à la salive le temps d'agir, de transformer la fécule en glycose, et de préluder à la digestion.

LES PATISSERIES

Les pâtisseries sont lourdes, d'une digestion difficile, et doivent être interdites aux dyspeptiques, qui en éprouvent bientôt de la pesanteur, des renvois acides, nidoreux et une diminution de l'appétit.

Les biscuits de Reims ou de Savoie, au naturel, dépourvus de raisins ou de pistaches, sont assez digestibles, surtout trempés dans un vin tonique et réparateur ; il en est de même pour toutes ces

petites pâtisseries sèches, de forme variée, que l'on prend d'habitude avec le thé, dans les soirées de famille ; de même encore pour le baba, le savarin, la pâtisserie feuilletée, la brioche refroidie et bien cuite. Le dyspeptique s'abstiendra de tartes aux fruits ou à la crème, de beignets aux fruits, de pâtés incomplètement cuits, imprégnés de graisse, surchargés d'épices et bardés de lard ; avec ces derniers mets, il y a toujours lourdeur, pesanteur et parfois indigestion.

LES BOISSONS

Les personnes atteintes de maladies d'estomac (les dyspeptiques) aux renvois acides ou nidoreux, et celles qui souffrent des maladies d'intestins, accompagnant souvent les affections de l'estomac, feront usage d'eau parfaitement pure, limpide, bien aérée, légère, sans odeur, d'une sa-

veur fraîche et agréable. L'eau est la boisson par excellence du genre humain ; elle facilite l'accomplissement de toutes les fonctions digestives, surtout chez les tempéraments sanguins, nerveux, hépatiques, hémorrhoïdiens, gouteux. Prise en trop grande quantité, elle délaye trop le suc gastrique ; le travail de la digestion en est ralenti.

Si l'organisme est affaibli, s'il y a anémie, chlorose, en un mot, pauvreté de sang, pour remédier à cet inconvénient, il faudra faire usage de vin coupé d'eau, suivant l'âge, le sexe et les besoins.

A défaut d'eau potable, l'usage des eaux minérales, surtout dans les villes, tend de plus en plus à se généraliser ; car comment, avec les filtres publics ou domestiques, éliminer des eaux de rivières ou de fleuves tout ce qu'elles contiennent de matières insalubres, malfaisantes, pestilentielle ! il faut alors se procurer des

eaux minérales naturelles, comme Condillac, César, Chateldon, Saint-Alban, Saint-Gervais, Vichy, Vals. Le gaz acide carbonique s'y trouvant à l'état de solution, ces eaux moussent, pétillent, lorsqu'on débouche la bouteille, et aident à la digestion en flattant agréablement le palais. On les évitera dans les cas de flatulence.

LE VIN

La meilleure de toutes les boissons fermentées est le vin ; il nous vient du patriarche Noë, c'est-à-dire qu'il date presque du commencement du Monde , mais s'est-il conservé aussi pur qu'en ce temps-là ? Nous sommes forcés d'en douter ; donc il faudra faire un choix judicieux dans la provision destinée à la cave. La composition chimique, les qualités du vin dépendent de la provenance, du crû,

du soin qui préside à la fabrication, des soins ultérieurs, etc., etc.

Ne nous occupons que du vin non falsifié, du *bon Vin*. Il doit ses qualités hygiéniques aux heureuses proportions dans lesquelles se groupent ses divers éléments constitutifs. L'alcool, dans la proportion de 10 à 12 pour 100, agit sur l'estomac et le système nerveux ; les acides et le tanin tempèrent modérément l'action de l'alcool ; le tanin et les matières colorantes constituent un excellent tonique amer pour l'estomac qui est stimulé par l'arôme et le bouquet. La digestion est favorisée, le cerveau excité, les forces relevées, un sentiment de bien-être général porte à l'expansion.

Les vins nouveaux sont lourds : ils donnent des renvois et des coliques ; les vins vieux sont plus digestibles, plus moelleux, moins spiritueux ; l'arome en

est plus fin, il stimule doucement toute l'économie.

Les crus de Bordeaux et de Bourgogne sont les mieux adaptés aux besoins du dyspeptique.

Le Bordeaux a moins d'alcool et plus de tanin que le Bourgogne, il est donc moins excitant, moins capiteux, mais plus froid à l'estomac ; son bouquet est fin et agréable, il convient aux dyspeptiques.

Le Bourgogne est plus chaud, plus stimulant, plus capiteux que le Bordeaux ; il est préférable pour le dyspeptique à constitution molle, lymphatique, à digestions lentes et laborieuses. Il doit être repoussé par le malade qui a des aigreurs, de la pyrosis, de la gastralgie.

Les vins blancs stimulent le système nerveux et ne sont point toniques ; ils doivent être défendus aux dyspeptiques. Il en est de même du champagne saturé

d'acide carbonique. Le Marsala, le Madère, à la fin du repas, peuvent être utilisés chez les sujets lymphatiques et chlorotiques.

Les vins sucrés de Malaga, de Lunel, de Malvoisie, ne conviennent point aux personnes atteintes d'aigreurs ou de gastralgie ; ils sont surtout nuisibles aux diabétiques comme je l'ai démontré dans un livre intitulé : *Du Diabète sucré*, au chapitre Boissons, page 177. (1)

LA BIÈRE

Cette boisson est recherchée des gens du Nord ce qui n'empêche pas sa consommation d'être considérable dans les contrées où il y a du vin en abondance. Dans le Nord, elle sert de vin même aux repas ; dans les pays où se cultive la vigne, la bière, en mangeant, donnerait des indigestions ; il en serait de même du cidre et

(1) En vente à l'Imprimerie Wallon et dans les librairies de Vichy.

du poiré ; cet inconvénient n'arriverait pas aux gens du Nord buvant du vin, au lieu de bière ou de cidre ; donc le vin, de beaucoup, est préférable, surtout pour le dyspeptique. La bière, du reste, est aujourd'hui de mauvaise composition ; tout y entre, malheureusement, comme dans beaucoup de vins ; mais le vomissement, la pesanteur d'estomac, la céphalalgie sont plus fréquentes chez les buveurs de bière que chez les buveurs de vin, à dose égale.

LES LIQUEURS

Le dyspeptique, avec douleurs et irritation de l'estomac, doit surtout s'abstenir de liqueurs fortes, de cognac, de rhum, de kirsch ; c'est à peine si on peut les tolérer, et en petite quantité, après un repas copieux pour faciliter la digestion ; dans ce cas encore, il vaut mieux se priver de cet agrément, ou choisir l'*anisette* pour

combattre la flatulence, le curaçao qui doit ses propriétés à la macération d'écorces d'oranges amères, l'*élixir de Garus*, tonique, digestif, la chartreuse qui est douée d'une grande puissance de calorification et de stimulation, diffusible surtout dans les cas de maux de tête, de défaillance. L'eau de mélisse des Carmes, ordonnée journellement par le médecin, a des propriétés analogues, mais plus faibles.

Prises en petite quantité, les boissons alcooliques occasionnent une douce chaleur, stimulent la muqueuse de l'estomac et favorisent la digestion ; prises en excès, elles irritent la muqueuse gastrique, s'acidifient, occasionnent une rougeur habituelle, des épaisissements, des indurations, surtout vers le pylore (D), qui peuvent se transformer en cancer.

Des douleurs gastriques, des crampes

d'estomac, des vomissements muqueux, pituiteux, apparaissent avec des aigreurs, des renvois acides, de la pyrosis. Des troubles généraux de l'intelligence et des membres, le *delirium tremens*, se montrent chez les buveurs de vin blanc et d'absinthe dès le matin.

LE THÉ

Boisson aromatique répandue dans le monde entier, le thé est apprécié surtout après le repas, pour remplacer le café, dans les soirées amicales où sont admises les personnes bien élevées ; les gens du peuple le prennent comme tisane pour faciliter la digestion.

Le thé *noir* doit être préféré par le dyspeptique, à cause de la douce sensation qu'il produit dans l'estomac. Le thé *vert* excite, stimule le système nerveux et porte à l'insomnie.

En général, l'un et l'autre produisent des effets immédiats : sensation de chaleur sur la muqueuse gastrique, augmentation d'énergie vitale.

Le thé est excellent pour les personnes âgées et pour celles dont la digestion est lente et laborieuse, surtout après un excès de table ou de veilles prolongées ; son absorption ranime le système nerveux, excite l'estomac, favorise l'élaboration des aliments.

CAFÉ

Le café est encore plus répandu que le thé dans presque toutes les nations, ou, pour mieux dire, dans l'univers entier. Il est doué d'une saveur très-agréable, qui varie cependant selon sa préparation et sa température. L'abus de cette précieuse boisson est, comme tous les abus, préjudiciable, si surtout l'estomac est vide ou trop plein. Pris à jeûn, ou

bien le soir trop tard, il occasionne des tiraillements et provoque une sensation de faim, excite le système nerveux et cause une insomnie remarquée par un très-grand nombre de personnes. Bien préparé, selon les règles de l'art, le café exhale une suave vapeur, que le gourmet hume avec délices. A son contact, l'estomac sent renaître la chaleur, l'énergie ; la chymification se fait plus prompte et plus facile ; cette action tonique, stimulante, est très-favorable à la digestion. Le café donne un coup de fouet à l'intelligence engourdie ; de là, la passion qu'ont pour lui les savants, les artistes et les poètes, qui lui attribuent l'étincelle de leur génie, l'inspiration, leur activité intellectuelle. Les vieillards croient, dans l'absorption de cette liqueur, retrouver leur sensibilité émoussée et leur conscience de la vie.

Le dyspeptique, à digestions paresseuses, longues, pénibles, molles, sans énergie, sans ressort, doit en faire usage

modérément ; mais celui qui est atteint de gastralgie, de gastrite, d'aigreurs, doit s'en abstenir absolument.

Avec l'abus du café, les palpitations de cœur souvent apparaissent.

LE LAIT

Doit-il entrer, être classé dans *les Boissons* ou dans les aliments ? Il tient de l'un et de l'autre, on le boit ou on le mange, suivant ses préparations.

Le lait a été notre première nourriture, celle de notre enfance, celle que la nature prévoyante nous a donnée toute préparée ; il ne faut pas en conclure qu'elle est toujours bonne, toujours suffisante, car, hélas ! nous vieillissons, et ce qui était excellent lors de nos premiers jours, devient parfois mauvais, nuisible ou insuffisant plus tard ; cet aliment, digestif par excellence, ne convient souvent plus à notre

muqueuse stomacale émoussée par des aliments de haut goût ; il n'exerce plus une stimulation suffisante ; parfois le dyspeptique le digère très-difficilement.

Voyons sa composition : C'est une émulsion mucilagineuse de substances caséuses et albumineuses, de matières sucrées et de sels, dans laquelle nagent des globules de matières grasses. Abandonné à lui-même, il se sépare en trois parties : 1° la crème à la surface (beurre) ; 2° le caséum (fromage), grumeaux blanchâtres ; 3° enfin le petit lait, le sérum, blanc jaunâtre ou opalin, ayant en dissolution matières salines, sucre de lait.

Le dyspeptique, suivant les caprices, les susceptibilités de son estomac, digère le lait plus ou moins bien ; plusieurs ne peuvent le supporter et le rejettent obstinément ; celui qui vient *d'être traité* est habituellement le mieux digéré ; cependant il détermine, chez le gastralgique,

de la pesanteur, de la lourdeur, du ballonnement, des borborygmes; froid, il occasionne fréquemment la diarrhée. Pour rendre la digestion plus facile, il faut le relever par le sucre, le sel, le pain, le jaune d'œuf: en un mot, le lait est diversement supporté: au malade d'examiner, avec soin, la tolérance de son estomac, à cet égard; lui seul peut juger, en pleine connaissance de cause, l'action du lait sur cet organe. Aujourd'hui, il est à la mode; on condamne le malade, dans une foule de cas pathologiques, à la diète lactée.

Le lait contient les mêmes éléments chez les différents animaux; mais ces éléments sont en proportion variable et doués de propriétés diverses.

Le lait de vache est le plus usuel de tous.

Le lait d'ânesse a l'odeur, la saveur, et les propriétés du lait de femme; peu

nourrissant, il est cependant le mieux digéré par le dyspeptique, surtout si l'on a soin de le mélanger avec un peu de rhum.

Le lait de chèvre est plus riche que celui de vache en substances grasses et en sucre ; il a une odeur et une saveur hircines caractéristiques ; il possède, à un haut degré, la vertu astringente et tonique. Les gens de la campagne, et même de la ville, le regardent comme un remède contre les maladies de poitrine.

Le lait de brebis est le plus riche de tous ; son odeur est spéciale ; il est très-nourrissant.

Le petit-lait est d'une digestion plus facile que le lait, et possède des propriétés purgatives.

Le café au lait est non-seulement le déjeuner de la femme, mais celui de toute la famille dans les grandes villes, dans

les petites villes et dans les hameaux maintenant. C'est un aliment peu coûteux, très-promptement et très-facilement préparé. Le médecin a beaucoup crié contre lui, mais certainement à tort, car j'ai remarqué qu'un très-grand nombre de personnes s'en trouvent bien. La privation du café, occasionnée par le blocus continental, sous Napoléon I^{er}, a été cause de nombreuses morts. La dépréciation dont le café au lait a été l'objet, vient de la mauvaise qualité de cet aliment, trop souvent mêlé à la chicorée, et surtout du lait vendu au coin de la rue et plusieurs fois falsifié pendant le trajet du vendeur.

Avis au mangeur de café au lait : qu'il veille, qu'il analyse son lait, qu'il le prenne pur, naturel, d'une vache saine, et son estomac ne sera plus trompé : il sera, au contraire, satisfait, nourri et délivré des diarrhées que détermine souvent l'usage du mauvais lait.

Chocolat au lait. Ici encore on se récrie, on trouve cet aliment lourd, peu digestif ; la faute en est aux falsifications et du lait frelaté et du chocolat de qualité inférieure ; ayez de bon lait, de bon chocolat, achetés dans des maisons sûres, et vous aurez un premier déjeuner excellent, quoique un peu froid. Il faut se pourvoir d'un chocolat aromatisé à la vanille, car le chocolat, étant un aliment gras, a besoin d'aromates qui stimulent l'estomac et le disposent à bien digérer. On peut encore préparer cet aliment à l'eau, si le dyspeptique ne peut supporter le laitage.

FROMAGES

Ce produit, si grandement répandu, doit faire suite à l'article lait, auquel il se rattache : ses variétés, son odeur dépendent de la nature du lait employé, de la proportion de crème qu'il contient, et du

mode de fabrication. En général, les fromages sont d'une digestion difficile pour les dyspeptiques ; ils contiennent trop de matières grasses, qui produisent des acides gras en excès ; la muqueuse gastrique en est vivement stimulée et souvent, par son haut goût, le fromage produit de la chaleur, de la pyrosis, de la flatulence. D'un autre côté, la salive, le suc gastrique, la bile, le suc pancréatique sont sécrétés en plus grande abondance et facilitent la digestion ; donc le dyspeptique, dont la digestion est lente et pénible, fera bien d'en user, mais avec modération ; il prendra de préférence la crème fouettée, aliment doux et rafraîchissant, le fromage frais à la crème, à la pie de Neufchâtel, assaisonnée de sucre ou de sel, et mieux encore les fromages de Brie, de Marolles, de Livarot, de Camember, qui, par leur fermentation, leur odeur, leur saveur, excitent davantage l'estomac.

Les fromages de Gruyère, de Hollande et de Chester sont d'une digestion difficile.

Les plus stimulants de tous sont le Sassenage, le Roquefort, grâce aux divers assaisonnements qui les accompagnent ; le dyspeptique peut en souffrir.

En général, les fromages sont d'une digestion difficile ; cela tient à ce qu'ils contiennent trop d'acides gras, excitant trop vivement la muqueuse de l'estomac.

TABLE DES MATIÈRES

MALADIES DES INTESTINS

Introduction	5
Appareil digestif. — Planche anatomique.	8
Anatomie de l'Intestin. — Sa situation. — Sa forme. — Sa structure. — Continua- tion de la descente du bol alimentaire.	9
Absorption	14
Action chimique du Suc intestinal	17
Action du Mucus. — Des Gaz	17
Digestion intestinale	19
Gastro-Entérite	22
Constipation. — Douches ascendantes. — Effets des lavements	26
Dyssenterie chronique	41
Entérite chronique	48

Diarrhée chronique.....	52
Coliques de l'Intestin ou de l'Estomac ou mieux du Tube digestif.....	54
Tympanite.....	58
Flatuosités intestinales.....	65
Entéralgie surtout chronique	67
Action des Eaux de Vichy sur les Intes- tins.....	72
Recommandations aux malades atteints de Maux d'Intestins et buvant l'Eau de Vichy.....	75
Avis aux malades des Intestins pour bien prendre les Eaux de Vichy.....	80
Sources spécialement utiles aux Maladies des Intestins	84
Aliments.....	87

B.M. DE VICHY



358520 0044

