

Dans des limites de temps assez fixe à l'état normal, l'estomac doit livrer à la digestion et à l'absorption intestinale les aliments accumulés dans sa cavité. Les solides y séjournent plusieurs heures pour y subir une désagrégation au moins partielle; le pylore ayant tendance à se contracter avec énergie au contact de toute masse quelque peu consistante. Les liquides, au contraire, après quelques minutes commencent déjà à s'engager dans l'intestin. Cette évacuation stomacale se produit, grâce à la succession à 10 ou 15 secondes d'intervalle de séries de contractions péristaltiques intéressant surtout la région inférieure de l'estomac. Elle est retardée, si pour une raison ou pour une autre, faiblesse congénitale, ptose, inanition, dépression nerveuse, l'énergie contractile et l'élasticité de l'estomac se laissent amoindrir, constituant l'atonie ou la dilatation stomacale.

L'estomac atone ou dilaté qu'il ne faut pas confondre avec l'estomac physiologiquement distendu a perdu la propriété de se retracter pour effacer sa cavité, lorsqu'il est vide et pour se mouler exactement sur son contenu, lorsqu'il renferme des aliments.

Dans cette condition l'action évacuatrice de la contraction musculaire, d'ailleurs affaiblie, est moins efficace, et il se fait une stagnation alimentaire, plus ou moins prolongée, qui peut aller jusqu'à la stase véritable. Dans ce dernier cas, exceptionnel et toujours passager au cours de la dilatation simple, il reste encore à jeun une quantité notable de résidus alimentaires dans l'estomac qui normalement doit être vide 5 à 6 heures après les repas. De la stagnation et de la stase résultent des troubles bien connus depuis les travaux de M. Bouchard sur la dilatation stomacale: ce sont entre autres des sensations de pesanteur, de plénitude et de distension, des douleurs tardives, des éructations parfois fétides, des régurgitations aigres et amères, des nausées, des vomissements même, de la gêne cardiaque ou respiratoire, de l'abattement nerveux. Il faut les rapporter principalement aux produits irritants ou toxiques des fermentations microbiennes plus