

L'hygiène à suivre est la même que dans l'hyperchlorhydrie, excepté que le séjour au bord de la mer, les eaux chlorurées sodiques, l'hydrothérapie froide et les frictions aromatiques à l'eau de Cologne, etc., sur toute la surface du corps sont généralement favorables à ces malades, le repos ne doit pas être prolongé plus d'une demi-heure après les repas.

Le grand principe du régime diététique est de donner des *substances succagogues et peptogènes* pouvant amener une digestion facile des aliments nécessaires à la ration d'entretien ou de travail, la suralimentation est absolument contre-indiquée, ces malades se portent bien lorsque leur *poids est au-dessous de la normale*; le dyspeptique doit se contenter de 35 à 40 calories par kilogramme de poids (environ 20 calories par livre). Il faut éviter les aliments indifférents ou inhibitifs des sécrétions gastriques, tels que ceux que nous avons recommandés dans l'hyperchlorhydrie, les principaux succagogues ne sont ni les protéiques, ni les hydrocarbures, ni les graisses, ce sont les substances extractives, l'extrait de viande Liebig, la dextrine, le képhir, l'alcool, l'inuline, le glycogène, etc. Ces deux derniers sont des peptogènes purs.

Sept menus pouvant convenir aux dyspeptiques, hypopeptiques et aux hypochlorhydriques :

Premier :

Lait avec suc du figuier, 2 litres (2 pintes).....	1340 calories
2 œufs à la coque bouillis 3 minutes.....	164 —
Pain grillé, 200 grammes (6 1/2 onces)....	529 —
Huitres fraîches, petites et chlorurées, 200 gr. (6 1/2 onces)	100 —
Compote de pommes, 200 gr. (6 1/2 onces)....	82 —
2215 calories	

Deuxième :

Pur jus de viande, 500 grammes (1 livre).....	450 calories
---	--------------