

30. *Albuminose et lacto-protéine. Peptones.*—Outre la caséine, il y a dans le lait une petite quantité d'un corps albuminoïde, variable selon l'espèce de lait et qui n'a ni les réactions de la caséine, ni celles de l'albumine. Un autre corps bien autrement important, c'est l'albuminose de Bouchardat, et la lacto-protéine de Millon et Commaille; ces corps, d'après Kirschner, sont identiques à la *peptone*, car ils ne précipitent ni par la chaleur, ni par les acides.—Préformés dans le lait, ou en partie aux dépens de la caséine, ces substances *peptonoides* s'absorbent directement, sans avoir eu à subir la moindre modification digestive; c'est un avantage réel, mais la quantité de ces principes est minime, elle ne dépasse pas un millième.

40. *Graisses.*—Le lait, a dit Soxhlet, n'est qu'une émulsion de graisses par les albuminates alcalins; cette émulsion se compose de gouttelettes libres et non entourées d'enveloppes; comme on le croyait; or cette division émulsive facilite singulièrement l'absorption de la graisse, celle-ci ne présente nulle part une pareille forme, et par conséquent une si grande facilité à pénétrer dans les membranes. Le beurre qui existe également sans être enveloppé d'une membrane, se prête à la résorption mieux que les autres graisses.

50. Le *sucre de lait* prédomine sur tous les autres éléments dans le lait écrémé, c'est-à-dire privé de graisse et de caséine; sa fermentation lactique se produit directement. Les autres sucres sont d'abord convertis en glycose, et celui-ci une fois formé fermente en alcool.

60. *Les sels du lait de vache* sont principalement des triphosphates calcaires. Comme la caséine est plus considérable dans ce lait, comme elle est tenue en dissolution par les phosphates, on s'explique aisément le surplus de phosphates par l'excès de caséine. Or nous savons que la caséine se digère facilement, et que les triphosphates calcaires sont solubles.

f. Dans les cas d'*anorexie*, comme cela a lieu dans les *dyspepsies nervo vasculaires*, le lait n'exigeant aucun effort de mastication est accepté par le malade.

Pour toutes ces raisons la cure du lait dans les *dyspepsies* s'explique aisément; mais dans la généralité des cas, les pepsinogènes, l'eau de Vichy et l'alcool sont indispensables, et supérieurs; ils réveillent les forces digestives assez pour qu'on puisse recourir à une nourriture variée, substantielle et excitante, que les malades préfèrent.