

sodium qui par son chlore aidera à la formation de l'acide chlorhydrique. Le *jus de citron* remplacera le vinaigre comme condiment.

Et pour ne pas favoriser la distension de l'estomac et sa dilatation il faudra *éviter une grande quantité de liquide* qui en outre aurait pour effet de trop diluer un suc gastrique déjà pauvre.

Donc, la diète lactée est ici contre-indiquée. D'ailleurs, le lait, pris conjointement avec la viande, retarde la digestion de celle-ci. Il faut *éviter encore les aliments gras* qui, d'une part, ont un pouvoir inhibiteur sur l'acide chlorhydrique, et d'autre part par leur fermentation fournissent beaucoup d'acides gras, qui accroissent le pyrosis et les régurgitations acides.

RÉSUMÉ

Alimentation :

| | | |
|------------------------------|---|---|
| stimulante | { | bouillon, extrait de viande viande, et poissons maigres chlorure de sodium café, vin, jus de citron. |
| non fermentescible | { | éviter: corps gras le lait et la viande ensemble, les farineux, excès de sucre. |
| non abondante | { | sous petit volume très peu de liquides pas de diète lactée intégrale |
| laxative | { | fruits pulpeux. |

3° DYSPEPSIE HYPERCHLORHYDRIQUE

C'est un type clinique tout différent du précédent. Ici il y a hypersthénie, excès de sécrétion d'acide chlorhydrique qui provoque l'irritation de la muqueuse stomacale, des brûlements, des régurgitations, même des vomissements par excès de motilité. Ces symptômes n'apparaissent que tardivement pendant la période digestive, trois heures environ après le repas, alors que les aliments ont provoqué une sécrétion excessive qui, n'étant pas toute utilisée, irrite la muqueuse. Cette forme de dyspepsie par l'irritation intense et prolongée de la muqueuse conduit à l'ulcère de l'estomac et à l'hypersécrétion protopathique, ou maladie Reichmann-