Comment on peut administrer les ferments lactiques

Les ferments lactiques peuvent être administrés en cultures liquides, dans du lait (lait caillé, képhyr), dans du bouillon pepto-lactosé (bouillons lactiques divers), en cultures desséchées.

Ces trois modes, auxquels se ramènent tous les autres (képhyr, poudre, comprimés, globules, etc.), sont loin d'être équivalents, comme nous l'avons vu au point de vue de leur action thérapeutique.

Les premières en date, employées empiriquement depuis les époques les plus reculées, sont les cultures en milieu lacté, les *laits aigris* avec leurs innombrables variétés et dérivés : képhyr, koumyss, lait caillé, petits-laits, yohourth, etc.

Le képhyr, le koumyss, le lait caillé ordinaire sont, à vrai dire, des cultures mixtes, dans lesquelles les ferments lactiques sont en symbiose avec des levures et des ferments variés. Les laits caillés actuels sont des cultures pures en milieu lacté réduit et stérilisé, de microbes lactiques et paralactiques.

Bien préparés, les laits caillés sont d'un goût délicat, d'une saveur acidulée caractéristique ; ils renferment de 10 à 16 grammes d'acide lactique par litre suivant la durée de la fermentation. Ce sont des aliments très digestibles, "prédigérés", doués d'un pouvoir nutritif considérable et qui agissent comme des reconstituants véritables.

Il résulte des analyses de Fouard que la caséine s'y trouve solubilisée dans la proportion de 40 à 50 pour 100, le phosphate de chaux dans la proportion de 70 à 80 p. 100.

Ils constituent des aliments antiputrides par leurs ferments et leur acide lactique ; antidyspeptiques par leur teneur en zymases et l'auto-digestion de la caséine et des phosphates ; reconstituants par leur haute valeur nutritive et peut-être décalcifiants par leur teneur en acide lactique.

Antiputrides relatifs, ils rendront des services dans la cure des affections gastro-intestinales chroniques, voire dans l'antérite tuberculeuses (Jacquet-Jean selme) ; antidyspeptiques, ils seront souvent d'une grande utilité dans la crétiologie des hyposthénies, des insuffisances, des dyspepsies gastro-intestinales, voire du cancer de l'estomac (Hayem, Combes, Martinet) ; reconstituants,

ils fourniront des éléments nutritifs de la plus haute valeur pour la pratique de la suralimentation dans les convalescences et la tuberculose (Odilon Martin, etc.) antisoléreux possibles, enfin, ils seraient, d'après M. Metchnikoff, des agents diététiques précieux contre l'artério-sclérose et la sénilité précoce.

Ce sont avant tout des aliments, des éléments de régime, qui seront surtout valables précisément comme constituants de régime dans des traitements de longue durée. *Agents de premier ordre dans les états pathologiques caractérisés par l'insuffisance diastasique, ils doivent céder le pas au suivant comme agents antiseptiques.*

On prescrira le lait caillé comme aliment associé ou non à des aliments hydrocarbonnés (miel, sucre, confitures, etc.), aux doses de $\frac{1}{4}$ à un litre par jour. Si pour une raison ou pour une autre on voulait diminuer le taux des graisses et de la caséine, on le préparerait avec du lait écrémé.

Les *bouillons lactiques* ou *paralactiques* sont, pour la plupart, des cultures en bouillon lacto-peptonisé de ferments lactiques ou paralactiques préalablement choisis, sélectionnés et entraînés, quelquefois associés à d'autres espèces microbiennes [Bacillus acidi paralactici et Bacillus acidi bifidus (Tissier), bacille de Massol et autre bacille lactique oriental (Fournier), bacille de Massol et bacillus acidi lactis indigène (Metchnikoff), etc.]

Leur saveur, plus ou moins acide suivant leur teneur en acide lactique fort variable d'après la variété de la culture et surtout son ancienneté, est considérée par la plupart des malades comme assez désagréable. On se heurte même parfois à d'insurmontables répugnances ; en général, ils sont acceptés et fort bien supportés si le médecin a l'autorité suffisante pour en imposer l'usage.

On les prescrit d'ordinaire à la dose de un verre à bordeaux au début de chacun des principaux repas, matin et soir, soit purs, soit mélangé à de l'eau lactosée, de la bière ou cidre. Dans certaines préparations, les doses sont fort ingénieusement réparties en petits flacons d'une dose, en sorte qu'on évite ainsi sûrement les contaminations possibles au cours des manipulations nécessitées par l'emploi d'un même flacon pendant plusieurs jours.

Leur durée de conservation n'est pas supérieure à un mois.

Ce sont d'incomparables agents antiputrides.

Par leur emploi combiné à un régime hydrocarbonné plus ou moins strict, on obtient, avec une incroyable rapidité en certains cas (on peut dire de suite chez l'hom-