

collègue de constater l'inverse, c'est-à-dire des distensions gazeuses sous l'influence de la dyspnée cardiaque ou asthmatique, véritables tympanites résultant de la fatigue du diaphragme, véritable météorisme mécanique, qui existe sans la moindre trace de dyspepsie; dans ces cas, pas de lait.

d. *Ulcères de l'estomac*.—Parmi les maladies de l'estomac, la seule qui réclame énergiquement le lait, c'est l'ulcère de l'estomac (Cruveilhier); de là on a argué en faveur du lait dans toutes les maladies des organes digestifs; inflammations chroniques, entérites, dyspepsies hépatiques et même cancer.

On n'a varié pour tous ces états si divers que la quantité de lait, et sa qualité; on a prescrit tantôt des cures exclusives, tantôt on a remplacé le lait de vache par du lait de chèvre, surtout dans les diarrhées, ou par le lait d'ânesse, surtout dans les atonies intestinales.

Dans l'ulcère de l'estomac, l'incontestable supériorité du lait tient à des raisons physiologiques qu'il s'agit de motiver fortement, pour qu'on n'en fasse ni une panacée, ni un remède empirique:

1o. Sa qualité de *liquide* alimentaire fait qu'il ne présente pas de fragments volumineux comme la viande, durs comme l'albuminoïde coagulée de l'œuf, anguleux comme la croûte de pain durcie; il n'a donc rien d'agressif pour les ulcères, qui sont ouverts, ou en voie de cicatrisation.

2o. Sa consistance molle le fait pour ainsi dire glisser de l'estomac dans l'intestin; son séjour dans l'estomac ne saurait se prolonger, les caillots de caséine, eux-mêmes, soit purs, soit mêlés de graisse, s'échappent facilement, entraînés par le liquide, à travers l'ouverture pylorique, qui s'entrouvre si fréquemment pendant la digestion, et souvent dès le début, c'est-à-dire dix à quinze minutes après l'ingestion des aliments; dès lors il ne pèse pas, comme l'on dit, sur l'estomac; loin de là, il ne l'occupe même pas, il n'utilise même pas ses fonctions; il trouve en effet dans l'intestin le suc intestinal qui digère la caséine, et transforme le sucre de lait en glycose; il trouve là le suc pancréatique, qui peptonise encore plus merveilleusement la caséine, ainsi que les albuminates du lait, et qui de plus émulsionne la graisse; il rencontre enfin dans la cavité duodénale, la bile, qui complète l'émulsionnement, et facilite singulièrement l'absorption de la graisse par la membrane qui couvre la villosité intestinale.

3o. Le lait dispense de tout autre aliment dans l'ulcère de l'estomac, et c'est là un avantage immense; de sorte qu'il n'est plus question de demi-cures ou de cures mixtes; mais à un moment donné le dégoût arrive, et force est alors de le