

tion insuffisante (1); le malade ajoute l'inanition à la dénutrition.

Encore est-ce là une éventualité relativement favorable. Car, chez quelques sujets, le lait est encore moins bien supporté; il y a intolérance pour le lait. Intolérance gastrique ou gutturale; ou bien intolérance d'assimilation: chez 20 p. 100 des malades, le lait provoque, soit la constipation, parce que sa digestion laisse beaucoup de résidus, soit la diarrhée, parce qu'il est mal digéré. La constipation, à moins d'être excessive, n'a pas grand inconvénient; les typhoïdes "resserrées" évoluent presque toujours mieux que les typhoïdes "relâchées." La diarrhée est plus inquiétante; elle épuise le malade, et de plus elle est l'amorce ou le témoin de la putridité intestinale. On peut essayer de la faire cesser, en ajoutant au lait de l'eau de chaux (60 grammes par litre), ou bien en favorisant sa digestion par l'usage d'eaux minérales; si la diarrhée persiste quand même, il devient nécessaire de modifier le régime au moins pour quelques jours.

Dans trop de circonstances, nous aboutissons donc à cet obstacle: le lait n'est pas suffisamment toléré; le malade en prend trop peu, ou bien il est indiqué de ne pas continuer son emploi.

Il devient alors nécessaire de faire appel à d'autres aliments, sous forme de liquide ou sous forme d'émulsion, à l'instar du lait. Quels seront ces aliments? On peut utiliser le *lait écrémé*, ou le *kéfir*; l'un et l'autre peuvent être mieux tolérés que le lait complet. Mais on se souviendra que le lait écrémé perd la plus grande partie de sa graisse, c'est-à-dire la moitié environ de sa valeur nutritive: le kéfir peut rarement être prescrit à doses un peu fortes, sa valeur nutritive est environ les $\frac{4}{5}$ de celle du lait. A l'occasion, on pourra recourir à l'un ou à l'autre, sans oublier les réflexions qui précèdent.

Complet ou modifié, le lait est encore généralement insuffisant: le malade n'en prend pas assez. Il faut alors essayer d'autres aliments. Ces derniers devront être liquides, ou presque, assimilables et bien supportés, comme nous l'avons dit plus haut.

De même pour le lait, les aptitudes individuelles sont extrêmement variables; aussi est-il souvent nécessaire de tâtonner quelque peu. Le nombre de préparations utilisables est assez peu élevé;

(1) Environ 1.300 calories pour 2 litres de lait non sucré; 2.200 pour 2 lit. 500 de lait sucré.