

Nous recommandons le lait homogénéisé ou bouilli qui est plus digestible parce que la caséine est partiellement transformée en hémialbumose et certaines substances végétales possèdent la propriété de coaguler ou plutôt de caséifier le lait comme la présure ; tels sont les sucs du figuier, les fleurs d'artichaut, les feuilles de grassette, etc. Ainsi, en ajoutant une faible quantité de ces sucs, l'on facilite le travail d'un estomac insuffisant.

Pour faire accepter le lait, on peut l'aromatiser au goût du patient avec le thé, le café, les extraits de vanille, de cacao, de muscade, etc., et quelquefois avec quelques gouttes de cognac.

Dans certains cas, l'on donne le lait écrémé qui est d'une digestion plus facile et ne séjourne que cinq heures dans l'estomac au lieu de sept heures pour le lait entier.

Lorsque l'*hypopépsie* est intense, il y a lieu de recommander une cure au képhir durant trois ou quatre jours. Nous avons vu que ce médicament-aliment est un succagogue et la petite quantité d'alcool et d'acide carbonique qu'il renferme en fait un excitant de la motricité de l'estomac.

Le *képhir* est le produit de fermentation du lait obtenu sous l'action d'un champignon-levure et d'une bactérie *Disspora Caucasicæ* que contient le grain de képhir. Ce produit varie selon la durée de la fermentation. Ainsi, nous obtenons :

Le képhir n° 1 après 24 heures de fermentation.

Le képhir n° 2 après 48 heures de fermentation.

Le képhir n° 3 après 3 jours de fermentation.

Voici la composition comparative du lait de vache et d'un képhir âgé de deux jours, d'après Tuschiwsky :

	Lait de vaches $\alpha=1.028$	Képhir de 2 jours $\alpha=1.026$
Albuminoïdes pour 1000.....	48	38
Graisse	38	20
Sucre de lait.....	41	20.025
Alcool	0	8
Acide lactique	0	9
Eau et sels	873	904.09
		acide carbonique