

gastrique et du grand sympathique : ces nerfs vont s'arborisant à travers les couches musculuse et muqueuse et se termineraient, d'après Henle, par des cellules nerveuses sur la paroi glandulaire.

Je touche maintenant le terrain clinique des dyspepsies. Les éléments du suc gastrique unis dans des proportions définies. L'altération d'un de ces éléments amoindrit ou fait perdre au suc gastrique son pouvoir digestif. Le ferment azotifère appelé pepsine qui constitue le ferment digestif de l'estomac agit à petites doses. Nous savons, grâce aux progrès incessants de la physiologie, que la pepsine dans l'estomac se présente sous deux formes, à l'état de combinaison avec un albuminate appelé propepsine ou substance pepsinogène, et à l'état liquide, la seule active et utile pour la digestion des aliments albuminoïdes. Mais le ferment pepsine ne peut rien sur la digestion sans la participation de l'acide chlorhydrique qui rend le milieu stomacal acide, condition sans laquelle la fonction digestive est enrayée. Ces éléments constitutifs du suc gastrique peuvent subir des altérations qui créent par suite des dyspepsies. Des glandes spéciales, dérochant au sang les matériaux nécessaires, fabriquent la pepsine qui se présente sous deux formes. La proportion de ces deux formes varie pendant la digestion. La pepsine soluble, sous l'influence de l'acidification, transforme les albuminoïdes en partie en parapeptone ou syntonine et en nucléine, et l'autre partie en peptone gastrique, seule substance assimilable. La composition des peptones est presque analogue aux matières albuminoïdes qui subissent pour devenir peptones la modification de l'hydratation. Les peptones sont de deux espèces, les peptones gastriques et les peptones pancréatiques. Ce sont des substances incoagulables, solubles dans l'eau, l'acide acétique et l'alcool. Ils sont insensibles aux réactifs de Millon et xanthoprotéiques qui dévoilent l'albumine; ils sont lévogyres et ont la propriété osmotique.

La pepsine perd, sinon en quantité du moins en qualité, si les matières albuminoïdes renferment trop de soude. Elle perd aussi sa qualité digestive dans un milieu alcalin. La digestion semble détruire son efficacité. Mais un point qui reste encore du domaine de l'étude physiologique est l'usage quantitative de la pepsine.

Aujourd'hui on ne peut révoquer en doute l'existence de l'acide chlorhydrique dans le liquide digestif. Rabuteau nous fournit le moyen de réconcilier l'opinion pour l'acide lactique en nous apprenant que cet acide, comme les acides acétique et butyrique, est un produit de digestion consécutif à l'action de l'acide chlorhydrique sur les matières contenues dans l'estomac. La chimie nous enseigne aussi que l'acide lactique a le pouvoir de décomposer le chlorure de sodium et de rendre l'acide chlorhydrique libre. Nous savons aussi qu'il y a dans le sang des acides organiques, malgré le milieu alcalin, de plus que l'acide chlorhydrique a un pouvoir de diffusion considérable. Dans le sang, pourquoi n'y aurait-il pas formellement de l'acide lactique qui préparerait l'acide chlorhydrique en décomposant le chlorure de sodium du sang lequel acide se retrouve sur les surfaces libres, dans les cellules superficielles des glandes et surtout dans les glandes à revêtement de l'estomac. L'acide chlorhydrique est combiné dans des proportions définies à la pepsine et forme un chlorhydrate de pepsine. Si au commencement du repas le suc gastrique est moins acide, cela est dû à sa neutralisation par la salive avalée, par le sécrétum pylorique et le mucus de la muqueuse gastrique.