



NOTRE SANTÉ

Les Démangeaisons

Par le Dr BON SENS

LES changements de saison nous causent toujours quelques petites misères. Chez les uns, ce sont les repas mal digérés; d'autres se plaignent d'une chute de cheveux inaccoutumée; d'autres encore sont sujets aux éruptions, aux furoncles, aux démangeaisons; bref, la nature tient à n'excepter personne dans la fermentation générale qu'elle imprime à tout ce qui vit. De tous ces petits ennuis saisonniers, un des plus gênants est incontestablement la démangeaison, plus scientifiquement parlant le prurit.

Lorsqu'il s'agit d'une petite démangeaison bien placide, le remède est simple et s'accompagne même d'un certain plaisir dans son application. Avouez que c'est parfois une réelle satisfaction que de se gratter! une satisfaction comparable à celle qu'on éprouve à boire un verre d'eau quand on a soif. Mais si la place est envahie de toutes parts, si le prurit se fait pressant, impérieux, obligeant les mains à une activité de tous les instants, la démangeaison devient un véritable supplice, une torture qui exige un soulagement promptement efficace.

A part les cas où l'on se trouve en présence de maladies parasitaires, gale, poux, etc., etc., dans les huit dixièmes des cas le prurit est d'origine gastro-intestinale. Certes, il y a des cas où le prurit est en relation avec une maladie organique, affection du foie ou des reins, avec de la jaunisse ou du diabète, parfois avec un trouble du système nerveux, mais la plupart du temps il faut en chercher la cause dans l'absorption d'aliments toxiques ou mal digérés, dans l'existence de fermentations stomacales ou intestinales.

L'urticaire est le type de ces démangeai-

sons cutanées en rapport avec l'absorption de certains aliments. Les fraises, le poisson, les moules, le homard, les crustacés en général et beaucoup d'autres mets que nous passons sous silence ont ce désagréable privilège. Aussi, en cas d'urticaire, il est toujours bon de faire un examen consciencieux de son passé digestif, et en le modifiant selon de justes données on voit s'amender toutes ces petites souffrances.

On conçoit bien la cause première du prurit, et l'expérience nous indique les aliments nuisibles. Mais comment interpréter ce qui se produit sur les extrémités nerveuses cutanées. On a invoqué l'irritation de la muqueuse stomacale se propageant et déterminant la démangeaison. Le professeur Robin estime qu'il y a mieux que cela et que ce sont les produits de fermentation stomacale qui sont éliminés par les glandes de la peau et agissent directement sur elles. Il a retrouvé, dans la sueur de certains sujets atteints de prurit, une quantité considérable d'acide butyrique, c'est-à-dire de produits comparables à ceux sécrétés ou fabriqués par la fermentation stomacale.

Etant donné ces causes de l'urticaire et du prurit en général, l'emploi des remèdes externes, lotions, pommades ou autres est superflu si nous n'agissons pas sur les fermentations par le régime d'ailleurs très sévère.

A côté des aliments cités plus haut, il faut exclure les sauces, les graisses, fritures, pâtés, charcuterie, jambon, pâtisseries, foie gras, salade, fruits crus, etc. Il est bon également d'éviter le vin qui se transforme en acide acétique dans l'estomac, enfin les poissons en général ne doivent être pris que très frais, bien cuits, et certains d'entre eux, tels