

Progrès des Sciences Médicales

LE RÉGIME DES TYPHIQUES.

M. le Dr Paul Claisse a publié dans la *Clinique* (No 11) une leçon dans laquelle il montre qu'il y a tout avantage à modifier le régime classique qu'on administre presque toujours aux malades atteints de fièvre typhoïde. Il fait remarquer tout d'abord que les 13 cas de fièvre typhoïde qu'il a traités dans son service dans les deux dernières années ont tous guéri, ce qui, il est vrai, peut être le résultat d'une série heureuse; mais chose plus importante, tous ces malades, même les plus gravement atteints à leur entrée, ont pris rapidement une apparence favorable et leur maladie a été certainement abrégée. Or, ce résultat si favorable paraît être dû d'une part à la balnéation froide et d'autre part au régime utilisé.

C'est qu'en effet, dans le régime habituel, le lait est prescrit communément sans qu'on se préoccupe trop souvent de savoir si le malade le supporte bien. Or, beaucoup de sujets en état de santé, à plus forte raison quand ils sont malades, ne le supportent pas.

Le lait, aliment précieux chez les typhiques dans la majorité des cas, expose parfois à de graves inconvénients. Il peut donner naissance à certaines fermentations dont l'effet toxique, caractérisé par des troubles digestifs et une élévation thermique, s'ajoute à celui du bacille d'Eberth, déformant la maladie, l'aggravant faussant le pronostic.

Ces accidents de non-digestion du lait ne sont certes pas la conséquence directe de la fièvre typhoïde. Ils s'observent couramment dans tous les états d'asthénie quelle qu'en soit l'origine, et on les constate fréquemment dans les états d'infection prolongée, chez les urinaires, chez les tuberculeux. Une même méthode, une même indication diététique convient à tous ces cas, et ce sera avant tout la suppression du lait, temporaire ou définitive. On vient à bout de ces diarrhées des tuberculeux si rebelles aux diverses médications, à peine modérées par l'opium, en supprimant le lait et en soumettant le malade au même régime que les typhiques.

Or ce régime est basé sur l'emploi de mets variés, en fournissant au tube digestif des aliments assimilables avec un minimum de fermentations, et en régularisant celles-ci par l'emploi systématique des cultures de bacille paralactique conseillées par Tissier et Metchnikoff.

Cette pratique aujourd'hui bien connue et qui donne dans certaines entérites de si bons résultats a semblé à M. Claisse tout particulièrement efficace chez les sujets qui supportent mal le lait. On a pu apprécier son bon effet quand il s'est agi de diarrhée des tuberculeux, alors que d'autres tentatives avaient échoué.

Chez les typhiques, elle est particulièrement recommandable.

La ligne de conduite est donc la suivante:

1^o Balnéation selon le mode habituel;

2^o Régime lacté d'épreuve pendant les premiers jours 1 litre et demi à 2 litres de lait par vingt-quatre heures. On donne en outre une quantité à peu près égale d'eau sucrée ou d'infusions;

3^o En cas de non-digestion du lait (1), on le supprime et on nourrit le sujet avec des farineux et du sucre. Toutes les quatre heures il prend un petit repas: gâteau de semoule de riz, potages à la crème d'orge, panades légères, purées de pommes de terre. Le sucre sera employé largement dans les mets ou les boissons. Celles-ci (environ 2 litres) peuvent être légèrement alcoolisées additionnées de thé, de café léger. Certains de ces mets, tels que la panade, sont évidemment bien fades et se passent difficilement de sel. D'ailleurs, dans une typhoïde d'évolution normale, avec bon fonctionnement digestif, le danger de rétention chlorurée semble illusoire. Les gâteaux de semoule, de riz, pourront être arrosés de jus de fruits; l'usage des gelées de fruits en tartines sur du pain léger, tel que le pain de sandwich, est légitime. Le chocolat, débarrassé de son beurre indigeste, peut être ajouté sous forme de poudre de cacao aux potages farineux. Bref, on arrive par divers artifices à rendre tolérable ce régime qui, réduit à sa simple expression d'eau, de sucre et de farine, pourrait sembler difficile à faire accepter.

Deux ou trois de ces petits repas comporteront un peu de beurre (par exemple la panade, le potage à la semoule).

Ce régime ne fournit pas évidemment le nombre de calories réclamées par l'organisme pour son équilibre absolu. Mais il n'est que transitoire. Le sujet fait en même temps appel à ses réserves organiques et franchit ainsi facilement deux ou trois semaines, avec un minimum de phénomènes toxiques et un amaigrissement très modéré. Au bout de ce temps, si la température est redescendue à la normale, on revient à l'usage du lait, on ajoute deux fois par jour un oeuf, puis la viande, reprenant le régime primitif à la moindre ascension thermique.

A ce régime on adjoint l'emploi de cultures de bacilles paralactiques sous une des diverses formes que l'on trouve actuellement dans le commerce.

Le rôle de ce bacille devant se jouer dans l'intestin, il est logique de le faire absorber en dehors des repas, pour lui assurer une traversée gastrique aussi courte que possible. Les repas ayant lieu toutes les quatre heures, on fera prendre la culture trois heures après l'un des repas de la matinée et de la soirée.

Cette méthode est-elle supérieure aux autres? On ne

(1) On parvient quelquefois à le faire tolérer, soit en le donnant à intervalles très espacés (deux ou trois fois dans les vingt-quatre heures), soit en l'additionnant d'eau de Vichy ou de ferment lab, soit enfin sous forme de képhyr.

On se trouvera très bien aussi des poudres zeptonisantes (de Wyeth ou Fairchild) qui le rendront supportables aux estomacs les plus délicats.