

Les amylacés ont aussi une action dépressive sur la sécrétion gastrique puisqu'ils sont digérés par la salive et le suc pancréatique, mais leur action inhibitrice est moindre que celle des corps gras, et sont parfois fermentescibles.

Donc, pour résumer, chez les hyperchlorhydriques, il faut un régime surtout albumineux et gras, un peu amylacé et point du tout stimulant. Il faut donc éviter les apéritifs, l'alcool, les épices, les sauces épicées, les condiments, surtout le sel de cuisine qui contribue à la formation de HCL, qui est déjà en excès.

Il est bon de diluer le suc gastrique par de l'eau. Le thé exerce une action dépressive sur la sécrétion gastrique d'après les récentes expériences de Takaoki Sasaki. Enfin, il faut donner de longues périodes de repos à l'estomac en ne faisant que trois repas et en les espaçant autant que possible.

Dyspepsie hyperchlorhydrique	Alimentation :	Albumineuse	{	lait
				œufs
	Grasse	{	lait crémeux	
			crème	
Non stimulante	{	beurre		
		œufs		
Diluée	{	viandes grasses		
		pas d'épices		
				pas d'alcool
				pas de sel
				pas de vinaigre
				thé

Voilà pour l'estomac. Mais il ne faut pas oublier que l'estomac n'est qu'une partie de l'appareil digestif et qu'il existe une solidarité fonctionnelle entre les diverses parties. Au point de vue physiologique on ne peut séparer l'estomac des intestins. Une des conditions essentielles du fonctionnement normal de l'intestin c'est le bon fonctionnement de l'estomac, première partie de l'appareil digestif.

RÉPERCUSSION DES MALADIES DE L'ESTOMAC SUR L'INTESTIN ET LE FOIE

Si l'intestin reçoit des aliments mal élaborés par l'estomac, à une dyspepsie stomacale succède bientôt une dyspepsie intestinale. Ainsi, par exemple: l'acide exagéré du chyme dû à l'hyperchlor-