La leucocytose digestive

Autor(en): **Fleisch, A. / Fischer, T.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **60 (1937-1939)**

Heft 250

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-272771

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A. Fleisch et Th. Fischer. — La leucocytose digestive.

(Séance du 4 juillet 1939.)

En décembre 1936, M. Kouchakoff a présenté à cette Société un rapport sur: « Nouvelles lois de l'alimentation humaine, basées sur la leucocytose digestive ». Cette communication a soulevé beaucoup d'intérêt, mais a soulevé aussi beaucoup de doutes. En considération de l'importance que revêt ce problème, nous avons à notre tour procédé à des expériences semblables. Comme elles constituaient, du moins en partie, un contrôle des travaux de M. Kouchakoff, nous avons adopté sa technique pour le dénombrement des globules blancs. Nous lui exprimons ici toute notre gratitude pour nous avoir si obligeamment instruit de tous les détails de sa technique spéciale.

Pour éliminer tout facteur psychologique, nous avons effectué les expériences sur le lapin, ce qui offrait aussi l'avantage de nous permettre d'utiliser le sang veineux, au lieu de celui de la pulpe du doigt, qu'on est obligé de prendre lors d'expériences faites sur l'homme. Aux mêmes animaux, nous avons donné à manger tantôt un aliment à l'état cru, tantôt l'aliment cuit. Les valeurs moyennes ainsi trouvées chez tous les animaux se trouvent consignées dans le tableau N° 1. Il en ressort que le nombre des globules rouges reste invarié lors de l'alimentation, tandis que celui des leucocytes augmente après chaque ingestion d'aliment cuit. A l'état cru, par contre, le même aliment ne provoque pas de changement dans le nombre des globules blancs. Ces résultats confirment entièrement ceux de M. Kouchakoff. Quelques expériences faites sur l'homme donnèrent le résultat suivant: le lait cru ne modifie pas le nombre des leucocytes, tandis que le même lait à l'état cuit provoque la leucocytose. Chez le chien, les résultats obtenus avec le lait sont identiques à ceux qu'on a obtenus chez l'homme. Chez cet animal, la viande crue ne provoque jamais la leucocytose, alors que la viande cuite, par contre, la provoque dans la moitié des cas.

L'opinion courante jusqu'à présent était qu'un aliment cru avait les mêmes effets biologiques que lorsqu'il est cuit, et

que la cuisson lui faisait subir seulement une certaine perte de vitamines et de sels. Or, maintenant, nous savons que l'organisme réagit de façon différente selon que l'aliment est cru ou cuit, et, puisque différence il y a, il ne saurait pas être douteux que c'est la nourriture crue qui doit être considérée comme normale.

La leucocytose ainsi produite par l'aliment cuit peut être due soit à la production de quelque substance toxique par suite de la cuisson, soit à la disparition de quelque substance pour cette même cause. Cette question n'est pas encore tranchée pour le moment. De même, l'importance du phénomène est encore inconnue. Il n'est pas impossible que certains troubles, inexpliqués jusqu'à présent, soient en rapport avec cette leucocytose.

		SOUS FORME CRUE				SOUS FORME CUITE			
		avant le repas	après le repas en minutes 30-45	60-75	90-120	avant le repas	après le repas en minutes 30-45	60-75	90-120
CAROTTES	E.	6,4	6,4	6,4	—	6,5	6,6	6,5	—
(lapin)	L.	9,0	9,1	8,7	(8,5)	9,1	11,6	10,6	(8,1)
CHOUX	E.	6,7	6,6	6,6	6,6	6,7	6,6	6,6	(6,8)
(lapin)	L.	9,8	9,8	9,8	9,8	9,5	12,2	12,6	(10,5)
SON	E.	6,0	6,0	6,0	—	6,0	5,95	5,9	—
(lapin)	L.	11,4	10,4	10,7	—	11,0	14,4	12,1	—
LAIT	E.	5,6	5,7	5,6	—	5,8	5,9	5,8	—
(chien)	L.	16,4	16,7	16,0	—	15,0	21,3	18,6	—
VIANDE	E.	6,5	6,4	—	—	6,5	6,5	—	—
(chien)	L.	12,5	11,3	—	—	12,8	13,9	—	—

E. = Erythrocytes en millions.
L. = Leucocytes en mille.