

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 60 (1937-1939)
Heft: 250

Artikel: La leucocytose digestive
Autor: Fleisch, A. / Fischer, T.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-272771>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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			avant le repas	après le repas en minutes		
			30-45	60-75	90-120		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.