

nerveux : autant de théories brillantes qui réfléchissent par chacune de leurs facettes une partie de la vérité, mais qui ne la contiennent pas tout entière. Fort heureusement le désaccord théorique n'influe guère sur la direction du traitement, dont les indications sont assez uniformément posées par les auteurs, et c'est là pour nous la chose essentielle.

Le traitement de la glycosurie est à la fois hygiénique et médicamenteux; mais il faut bien reconnaître que la thérapeutique, réduite à la seconde catégorie de ces ressources, serait dans une pénurie bien grande, et c'est ce qui fait que le diabète est d'une curation si difficile dans certaines conditions de profession ou de pauvreté. On peut formuler ainsi les indications thérapeutiques qui se présentent dans cette affection :

1° *Substituer un régime alimentaire tel qu'il fournisse le moins d'éléments possibles à la glycosurie.* — La proscription absolue des aliments sucrés et l'interdiction absolue ou relative des aliments féculents constituent les bases du régime des glycosuriques. Dans le diabète, le sucre de canne ingéré avec les aliments ne peut être brûlé complètement dans la circulation, et, n'étant pas détruit, il est rejeté par les urines sous forme de glycose, d'où l'indication d'interdire, autant que possible, l'usage de cet aliment.

Les médecins qui se sont occupés avec le plus de persévérance et le plus de fruit de la glycosurie sont unanimes à reconnaître que cette abstention du sucre est nécessaire; mais, il faut bien le dire, les analyses sur le résultat desquelles cette interdiction a été basée prouvent bien, il est vrai, qu'un régime sucré augmente les proportions de glycose contenues dans les urines; mais on ne saurait affirmer, dans l'état actuel de nos connaissances sur cette affection, que ce régime particulier aggrave les accidents généraux de la glycosurie. C'est probablement en se basant sur une raison analogue qu'un médecin, dont toutes les conceptions sont marquées au coin d'une originalité réelle, a pensé que le meilleur moyen de s'opposer au marasme progressif qu'entraîne le diabète serait de soumettre les glycosuriques à un régime sucré. J'ignore si des expériences cliniques ont confirmé cette vue de l'esprit; mais le silence qui s'est fait autour de cette théorie de Piorry ne semble pas prouver qu'elle ait rencontré beaucoup d'adhérents, et l'interdiction du sucre est parfaitement rationnelle dans le diabète. Les féculents ne conviennent pas non plus aux glycosuriques. Bouchardat et Mialhe sont d'accord sur ce point, bien qu'ils diffèrent sur l'explication des inconvénients qu'ils présentent. Le médecin doit user d'industrie pour déshabituer le malade de cette classe si importante et si

agréable d'aliments, et pour les remplacer par d'autres mieux adaptés à leurs besoins. Nous ne saurions mieux faire, au reste, que d'emprunter à Bouchardat les règles du régime diététique qu'il a formulé comme convenant particulièrement aux glycosuriques, et que l'on trouvera reproduites dans la note ci-dessous (*). Cette diète exclusive, mitigée par les tempéraments et les

(*) 561. « Quand on soigne un malade dans les urines duquel on a reconnu la présence du sucre, sans rien changer au régime qu'il suivait auparavant, on lui prescrit de peser ses divers aliments et boissons et de mesurer les urines qu'il rend dans les vingt-quatre heures, puis on apprécie la quantité de sucre que contiennent ses urines. On multiplie la proportion de sucre contenue dans les urines par le nombre et la fraction de litres d'urine recueillis dans les vingt-quatre heures. On prend note de cette quantité. Ce sera la base d'où l'on partira pour apprécier les effets du traitement.

» Le régime doit être suivi pendant de longues années; mais, pour qu'il le soit sans aucune difficulté, il faut toujours que le malade ait présent à l'esprit cet axiome : que les féculents et les sucres sont tout à fait nuisibles quand les urines renferment du sucre, mais qu'ils sont au contraire très-bons quand ils sont utilisés, c'est-à-dire quand ils ne donnent pas lieu à la présence du sucre dans les urines. C'est avec une grande difficulté qu'on remplace complètement les féculents dans l'alimentation de l'homme; il faut donc revenir à leur usage aussitôt qu'ils ne sont pas nuisibles. On peut le savoir avec certitude en essayant journellement les urines. Cet essai de tous les jours est, pour le glycosurique, comme la boussole qui dirige le navigateur sur des mers inconnues. Pour faire cet essai, quelques minutes suffisent; il faut montrer au malade comment il peut l'exécuter, pour qu'il le fasse lui-même sans aucune aide. Pour cela, il lui suffit de porter à l'ébullition, dans un matras d'essayeur, l'urine avec son volume de lait de chaux. Si, après l'ébullition, elle ne contient pas de sucre, on n'observera aucune coloration. L'urine sera, au contraire, d'autant plus colorée après son ébullition avec le lait de chaux qu'elle renfermera plus de sucre. Cet essai journalier des urines par le malade est une des choses les plus importantes; pour n'avoir pas voulu s'y conformer, bien des malades ont suivi un régime inutilement et ont pris du dégoût, ou, ce qui est pis encore, ils ne l'ont pas suivi quand il fallait s'y soumettre rigoureusement; le sucre est revenu dans les urines insidieusement. Il est plus difficile de le faire disparaître quand il existe depuis longtemps. Au contraire, quand on s'arrête dans l'emploi des féculents au premier indice de sucre, il disparaît avec la plus grande facilité si l'on ne se trouve pas dans des conditions exceptionnelles.

» Les moyens hygiéniques dominant, selon moi, le traitement de la glycosurie; ceux qui ont le plus d'importance se rapportent à l'alimentation, aux vêtements, à l'exercice.

» La première règle à observer dans l'alimentation d'un malade affecté de glycosurie, c'est la suppression, ou du moins une diminution considé-

artifices qu'indique l'auteur, paraît rigoureuse en apparence; mais les malades intelligents qui ont conscience de la gravité de leur affection savent très-bien s'y plier. Un seul reproche peut lui être adressé, et, par malheur, il lui est commun avec toutes les

table dans la quantité des aliments féculents; cette suppression ou cette diminution forment la base du traitement.

» Voici la liste des aliments féculents les plus usuels et qui doivent être proscrits tant qu'ils ne seront pas utilisés: pain ordinaire, composé soit de froment, soit de seigle, soit d'orge, etc.; les pâtisseries, le riz, le maïs et les autres graines; les radis, les pommes de terre et les fécules de pomme de terre, d'arrow-root, et autres fécules alimentaires; les pâtes farineuses de toute sorte, telles que vermicelle, semoule, macaroni (?), etc.; les semences de légumes, telles que haricots, pois, lentilles, fèves; les marrons et les châtaignes, la farine de sarrasin, etc.

» Les confitures et autres aliments ou boissons sucrés doivent également être interdits. L'exclusion des aliments sucrés du régime doit être plus sévère et plus longtemps continuée que celle des féculents. L'usage du lait est défavorable.

» Les aliments qui peuvent être permis sont fort nombreux; je vais faire l'énumération des principaux.

» Il n'est pas nécessaire de conseiller aux malades affectés de glycosurie une nourriture exclusivement animale; il est de beaucoup préférable de varier le régime autant que possible, pour ne pas causer de dégoût et d'anorexie.

» Les viandes de toute nature, aussi bien les viandes blanches, que les autres, peuvent être conseillées; on peut les prescrire bouillies, grillées, rôties ou accomodées de toute façon, avec tous les assaisonnements qui stimulent l'appétit, pourvu que la farine n'intervienne pas dans les sauces.

» Toutes les viandes conviennent-elles également aux glycosuriques? Pour les malades qui ne sont pas très-fortement atteints, je n'ai aucune raison pour motiver une préférence: il suffit de les varier pour ne point amener de dégoût; mais, pour les diabétiques, chez lesquels on fait difficilement disparaître les dernières traces du sucre des urines, il peut exister entre les viandes des différences que l'expérience n'a point encore bien apprises à reconnaître. La proportion d'inosite, qui peut si facilement donner du sucre, n'est pas la même, non-seulement dans des animaux appartenant à des classes ou à des ordres différents, mais encore dans les divers muscles du même animal. C'est surtout dans la composition des organes autres que les muscles que les différences sont très-remarquables. Ainsi les foies des animaux herbivores doivent être défendus. Doit-il en être de même de la rate? Les reins, le cerveau, etc., sont-ils préférables? Voilà des questions qui ne peuvent être décidées que par des études attentives. Quelques faits, qui ont besoin d'être étendus et vérifiés, me porteraient à penser que la viande d'animaux vivant en liberté, et particulièrement des sangliers et des chevreuils, est

autres méthodes diététiques: c'est de n'être praticable avec fruit que pour les gens riches et de demeurer forcément interdite aux diabétiques nécessiteux, qui sont, faute d'une nourriture adaptée à leurs besoins, condamnés à s'acheminer misérable-

plus favorable aux glycosuriques fortement atteints que celle de nos animaux domestiques. Je prescriis utilement la chair des animaux insectivores, tels que les bécasses, ou celle des pigeons nourris de graines oléagineuses, comme le chènevis.

» J'ai des raisons de croire que les muscles des animaux carnivores sont préférables à tous les autres. J'ai conseillé à un pauvre glycosurique, qui était souvent à la gêne pour acheter de la viande, d'utiliser la chair des chats et des renards, que, dans certaines conditions, on peut, pour ainsi dire, se procurer pour rien. Cet avis lui fut d'une grande utilité.

» On m'objectera que la chair des carnivores est souvent nauséabonde. Je répondrai qu'à l'aide de précautions faciles à mettre en œuvre, et qui s'appuient sur des données physiologiques et chimiques, on peut préparer des mets très-appétissants avec la chair des carnivores.

» C'est surtout dans les graisses que l'on retrouve ces odeurs spéciales qui répugnent à nos sens; il faut donc priver les muscles de tout le tissu cellulaire graisseux, puis les faire mariner quelques jours avec du vinaigre, du sel, du poivre, des épices, du thym, du laurier, etc. On a alors une viande qui se prête à toutes les ressources de l'art culinaire et qui est très-appétissante.

» Quand on veut apprêter un carnivore, il est essentiel de rejeter tous les organes intérieurs, pour ne conserver absolument que les muscles; pour nos animaux domestiques, on peut employer le cerveau, le cœur; mais le foie doit être absolument défendu, parce qu'il renferme toujours une proportion notable de sucre.

» Quelques médecins ont encore conservé l'habitude de prescrire exclusivement aux glycosuriques des viandes noires. C'est une indication qui repose sur cette pensée inexacte que l'urée avait disparu de l'urine de ces malades. Il n'est que deux choses importantes à réaliser: 1° faire disparaître le sucre des urines; 2° varier le régime pour soutenir l'appétit.

» Les poissons d'eau douce, comme les poissons de mer, offrent une ressource variée à la table du glycosurique.

» L'expérience de plusieurs années m'a montré que les poissons de mer et d'eau douce constituent pour eux une excellente nourriture. Bien apprêtés, ils peuvent être servis à chaque repas sans amener le dégoût et sans que le besoin de pain se fasse sentir aussi vivement que quand on se nourrit de viandes. Si les poissons de rivière et quelques poissons de mer sont d'un prix trop élevé pour les malades pauvres, il en est d'autres qui peuvent fournir la base d'une alimentation très-économique. A Paris, par exemple, on peut se procurer à des prix très-modiques, suivant la saison, des harengs, des maquereaux, des merlans, de l'anguille de mer, de la morue, etc. On peut les accommoder avec de l'huile