

actuellement sous le nom de lait humanisé, peptoné ou diastasé, de laits condensés ou de poudre de lait.

En revanche, le képhir ou le koumys peuvent, dans certains cas d'intolérance gastrique, être employés à la place du lait de vache. Le képhir, qui est du lait de chèvre ou de vache ayant subi la double fermentation alcoolique et lactique, a sensiblement la même valeur nutritive que le lait, mais est d'une digestibilité beaucoup plus grande. Il est indiqué chez les malades aseptiques et peut rendre de grands services au cours des accidents gastro-intestinaux de la néphrite chronique.

*Régime mixte.* — L'alimentation de choix pour les malades atteints de néphrite chronique sera celle qui introduira dans l'organisme des aliments réparateurs et non toxiques. Il y a donc tout intérêt pour les médecins à savoir quels sont, pour ce groupe de malades, les aliments que l'on doit conseiller, ceux que l'on peut tolérer, ceux que l'on doit absolument proscrire.

Les *aliments que l'on doit conseiller* sont en première ligne les légumes. Tout d'abord les légumes verts (haricots verts, petits pois, épinards, chicorée) : quoique n'ayant pas une grande valeur nutritive, ils seront recommandés, parce qu'ils permettent de varier l'alimentation, qu'ils facilitent les selles et augmentent la diurèse. Parmi les légumes farineux, si nous exceptons la pomme de terre qui ne contient guère de substances albuminoïdes, et qui est difficilement digérée, nous pouvons conseiller tous les féculents riches en substances quaternaires, tels que les haricots, les lentilles, les pois secs, les châtaignes, le blé, etc. ; nous avons ainsi tout un groupe d'aliments de première importance pour les malades atteints de néphrites chroniques. Les substances albuminoïdes qui entrent dans la composition de ces féculents sont analogues à la fibrine et à la caséine, et l'on sait que de toutes les albumines ce sont ces deux substances qui se digèrent le plus facilement. De plus, comme le fait remarquer M. Gaucher, les albuminoïdes contenus dans les féculents y sont sous une forme stable : les échanges nutritifs sont, pour ainsi dire, suspendus ; d'où il résulte que ces substances résistent longtemps à la fermentation, et ne contiennent aucun produit de désassimilation, comme en renferme la viande. Ces aliments présentent donc les qualités requises pour être conseillés aux malades atteints de néphrite chronique, puisqu'ils sont très nutritifs et peu toxiques. Un seul inconvénient provient de leur digestibilité relativement difficile, en raison des fécules qu'ils contiennent.

On évitera cet écueil en prescrivant tous ces légumes très cuits, en purée, débarrassés de leur enveloppe coriace, et l'on recommandera au malade de mastiquer très soigneusement la purée, comme

s'il s'agissait d'un aliment solide, afin de faire fonctionner les glandes salivaires qui viendront, par leurs produits de sécrétion, aider la digestion des substances hydro-carbonées.

Les légumes constitueront donc le fond de l'alimentation de nos malades, et l'on ne devra pas se désintéresser de leur mode de préparation. Les légumes verts ne seront jamais donnés en salade, mais cuits et assaisonnés autant que possible, au lait, à la crème ou au beurre. C'est la chicorée, la laitue, les haricots verts, les petits pois et les réceptacles d'artichauts qui, dans cette catégorie d'aliments, peuvent être prescrits avec avantage. Parmi les féculents riches en albuminoïdes, les lentilles, les pois, les fèves, les carottes, l'orge, le seigle, l'avoine, les châtaignes pourront être administrés en potage ou en purée, et constitueront les aliments les plus nutritifs. Mais c'est le blé qui fournira les préparations les plus variées : le pain pourra être recommandé en soupes, sous forme de panades au lait, très bien cuites ; sous la forme de pain grillé pour manger avec les purées de légumes, de pâtisseries sèches (biscottes, échaudés, petits beurres, etc.), de pâtes alimentaires (vermicelle, nouilles, macaroni), qui constitueront de très bons aliments, à la condition d'avoir subi une très longue ébullition.

Les œufs avaient été interdits aux malades atteints de néphrites chroniques, à la suite des constatations de Cl. Bernard, de Senator et de Semmola. On avait constaté que la sérine de l'œuf est chimiquement analogue à la sérine du sang et que, injectée expérimentalement dans la circulation (Stokvis et Semmola), elle produit de l'albuminurie ; on avait enfin remarqué que l'ingestion d'un grand nombre d'œufs produisait de l'albuminurie chez un sujet sain ; à plus forte raison, devait-on redouter qu'il en fût ainsi chez des malades dont les reins étaient déjà lésés.

MM. Lecorché et Talamon ont montré ce qu'il y avait d'exagéré dans les conclusions que l'on a tirées de ces diverses constatations. Pour eux, l'albuminurie constatée à la suite de l'absorption d'une certaine quantité d'œufs est due à l'existence d'une néphrite latente, et tient à ce que les œufs ont été ingérés crus ou presque crus, car dans ces conditions il peut se faire que la sérine de l'œuf, mal peptonisée, soit absorbée en nature et irrite les reins, absolument comme elle le fait dans les cas d'injections expérimentales par la voie circulatoire. En somme, il n'est nullement prouvé que l'ingestion des œufs cuits ait un pouvoir irritant sur le filtre rénal.

Nous prescrirons à nos malades des œufs parce que c'est un aliment d'une grande puissance nutritive, et qui ne contient que peu ou pas de toxine quand il est frais. Mais il faudra avoir soin de n'en permettre l'ingestion que d'une quantité modérée (un ou deux par

jour) ; de les prescrire sous forme d'œufs à la coque, brouillés ou en omelette, en un mot ni crus ni durs. A ces conditions, ils constituent un très bon aliment de la période de compensation des néphrites et le professeur Teissier (de Lyon) ajoute même que, non seulement l'œuf peut être autorisé dans ces conditions, mais qu'il constitue même un aliment de choix.

Les fromages, à la condition d'être très frais, seront, avec utilité, introduits dans l'alimentation : ils constituent un mode d'ingestion du lait moins répugnant et presque aussi nutritif que son absorption en nature.

Certains fruits rentrent dans le régime des malades atteints de néphrites atrophiques lentes : parmi eux, nous citerons en première ligne le raisin, à la condition de ne pas avaler la peau ni les graines. Le jus du raisin ainsi absorbé est en général très agréable au malade, qui pourra en prendre après avoir absorbé une tasse de lait pour s'aromatiser la bouche ; c'est de plus un aliment légèrement nutritif, non toxique et agissant comme diurétique par l'eau et le glucose qu'il contient. Les pêches, les mirabelles, les prunes reines-Claude seront mangées très mûres et bouillies sous forme de compote ; elles constituent ainsi un aliment agréable, facile à digérer et légèrement laxatif.

Les boissons les plus utiles sont : le lait, dont nous avons vu tous les avantages et qui rentrera pour une bonne part dans l'alimentation mixte (1 litre ou 1 litre et demi par jour) ; mais on devra, sous peine de fatiguer le malade et de lui donner rapidement le dégoût de toute alimentation, lui permettre quelque autre boisson au moment de ses repas.

L'infusion légère de thé, prise chaude, constitue un excellent breuvage ; mais comme les malades réclament très rapidement une des boissons alcooliques ordinairement utilisées dans la vie de tous les jours, on sera très souvent obligé de recourir au vin blanc ou à la bière dont nous parlerons en même temps que des aliments que l'on doit tolérer.

En somme, on voit que, même si l'on veut s'en tenir au régime de choix, aux aliments que l'on doit prescrire aux malades atteints de néphrite atrophique lente, on peut arriver à donner aux malades des repas suffisamment variés. Mais très souvent, ils se plaignent de la monotonie de leur nourriture, et l'on se trouve vite obligé, afin de varier leur régime, d'avoir recours à la seconde catégorie d'aliments que nous allons étudier maintenant.

*Aliments que l'on peut tolérer* : La viande devient rapidement, selon l'expression de M. Gaucher, un mal nécessaire dont il faut surveiller les effets. Celles que l'on permettra devront être très fraîches :

on choisira de préférence les viandes blanches (poulet, agneau, veau), le porc frais, la cervelle bouillie, le ris de veau et les rognons. Les viandes noires pourront être utilisées, à condition qu'elles aient été longtemps bouillies dans l'eau et c'est ainsi, par exemple, que le bœuf du pot-au-feu, privé de ses substances extractives, qui sont restées dans le bouillon, constitue un aliment peu nuisible pour les malades dont les reins fonctionnent mal.

Certains poissons de rivière, comme la carpe, l'anguille, etc., peuvent être autorisés, à la condition expresse qu'ils soient extrêmement frais. Quant aux huîtres, elles pourront, à la rigueur, être tolérées, non pas qu'elles constituent un aliment très nutritif, mais parce qu'elles contiennent beaucoup de glycogène, qu'elles se digèrent très facilement, et qu'elles sont un des aliments les plus agréables pour certains malades.

Les fromages cuits non fermentés, tels que le gruyère, par exemple, sont certainement les moins dangereux des fromages de conserve et pourront être ajoutés à l'alimentation. Parmi les boissons qui peuvent être tolérées, nous citerons d'abord le vin blanc, qui est légèrement diurétique et qui pourra être utilisé, en le faisant mélanger avec deux tiers d'eau minérale. M. Labadie-Lagrave a préconisé, dans certains cas, les vins rouges en raison du tanin qu'ils contiennent, mais ils sont souvent mal digérés par les dyspeptiques. De toute façon, d'ailleurs, le maximum de vin toléré devra être de 100 centilitres à chacun des deux principaux repas. La bière est moins alcoolique que le vin, mais comme elle est consommée pure, tandis que le vin doit être toujours coupé, on arrive à absorber autant sinon plus d'alcool en buvant de la bière que par l'usage modéré du vin, surtout si l'on considère que la plupart des bières ont été alcoolisées afin de pouvoir être conservées. De plus, la bière contient souvent des cellules de levure encore vivantes et qui peuvent donner lieu à des fermentations anormales dans l'estomac. Aussi, sera-t-il sage, quand on permettra l'usage de cette boisson, de n'autoriser que les bières fortes, celles de Hollande, par exemple, qui, en raison de leur coloration très foncée et de leur amertume très prononcée, peuvent être fortement étendues d'eau.

*Aliments que l'on doit absolument proscrire* : La viande, à part les quelques exceptions que nous avons formulées, doit être absolument bannie de l'alimentation des malades atteints de néphrite atrophique lente. Elle contient des produits toxiques qui résultent, les uns du travail musculaire de l'animal, les autres de la putréfaction plus ou moins avancée des substances albuminoïdes. De plus, la digestion de la chair musculaire produit des substances nuisibles à l'organisme, notamment l'acide carbonique et ses déri-