

Debeis, señores, utilizar todos estos productos y hasta el pan duro y la corteza del pan ordinario; pues no habeis de tomar como base de vuestras prescripciones el que bajo el punto de vista químico contengan estos panes, más o menos almidon ó azúcar, sino la cantidad de pan que coma el enfermo. Del pan seco de gluten preconizado por Bouchardat, ó bien tambien del bizcocho de almendras y del pan de harina de salvado, no podrá comer mucha cantidad el enfermo que tenga afectadas las encías, como ocurre en la mayoría de los casos de esa gingivitis que conmueve los dientes; esto motiva, que, á apesar de las reflexiones de Esbach (a), prefiera yo la corteza de pan ó el pan duro, á la miga de pan, porque de esta manera solo puede tomar una pequeña cantidad de estos alimentos. Anadamos además que el pan de gluten tiene un gusto menos agradable que el ordinario, y esta circunstancia disminuye más todavía la cantidad de pan que en cada comida toma el enfermo.

De los pasteles.

Los pasteles deben prohibirse en absoluto. No olvideis, con referencia á los interesantes análisis de Boussingault y los de Mayet (1), que es una preparacion alimenticia el pastelillo que contiene tanto almidon como el pan ordinario, conteniendo el primero 53,1 por 100 y el segundo 55,3 por 100, y proscribirle del régimen de los diabéticos que se figuran á menudo que no contiene sustancias capaces de suministrar azúcar. El brioche (panecillo de huevos con manteca), por el contrario, puede ser

diendo luego 125 gramos de manteca derretida, 10 huevos, sal y un poco de carbonato amónico. Cuando la mezcla ha adquirido una con-

sistencia pastosa, se la pone en un molde untado con manteca, y se coloca en el horno (b).

(1) Hé aquí el análisis compa-

(a) Esbach, *Diabète et croute de pain* (Bull. de thér., CIV, 1883, p. 201).
 (b) Dahmen, *Berl. Klin. Voch*, nº 39, setiembre 1880, p. 550.

tolerado, contiene tanto almidon como el bizcocho de gluten (41 por 100 el brioche, 40,2 por 100 el bizcocho de gluten).

Estos mismos análisis nos permiten establecer el régimen de los diabéticos desde el punto de vista de los feculentos; vereis en ellos que bajo este con-

Del pan seco de gluten preconizado por Bouchardat, ó bien tambien del bizcocho de almendras y del pan de harina de salvado, no podrá comer mucha cantidad el enfermo que tenga afectadas las encías, como ocurre en la mayoría de los casos de esa gingivitis que conmueve los dientes; esto motiva, que, á apesar de las reflexiones de Esbach (a), prefiera yo la corteza de pan ó el pan duro, á la miga de pan, porque de esta manera solo puede tomar una pequeña cantidad de estos alimentos.	Pan de panadería... .	72,7
Anadamos además que el pan de gluten tiene un gusto menos agradable que el ordinario, y esta circunstancia disminuye más todavía la cantidad de pan que en cada comida toma el enfermo.	Bizcocho hendidido de gluten...	64,9
Los pasteles deben prohibirse en absoluto. No olvideis, con referencia á los interesantes análisis de Boussingault y los de Mayet (1), que es una preparacion alimenticia el pastelillo que contiene tanto almidon como el pan ordinario, conteniendo el primero 53,1 por 100 y el segundo 55,3 por 100, y proscribirle del régimen de los diabéticos que se figuran á menudo que no contiene sustancias capaces de suministrar azúcar. El brioche (panecillo de huevos con manteca), por el contrario, puede ser	Almendrado de gluten...	62,1
diendo luego 125 gramos de manteca derretida, 10 huevos, sal y un poco de carbonato amónico. Cuando la mezcla ha adquirido una consistencia pastosa, se la pone en un molde untado con manteca, y se coloca en el horno (b).	Gluten de pan de cebada...	60,4
(1) Hé aquí el análisis comparativo de las diferentes féculas relativamente al almidon y gluten que pueden contener:	Fideo ordinario...	52,6
	Sagú...	53,8
	Arroz...	52,3
	Judías...	82,4
	Lentejas...	72,2
	Guisantes...	72,2
	Patatas...	173,3
	Mayet ha hecho por su parte un interesante cuadro de la cantidad de azúcar contenida en los alimentos feculentos:	
	100 gramos de las sustancias siguientes contienen las cantidades de azúcar siguientes:	
	Nabos...	72,00
	Patatas cocidas en horno...	8,30
	Arroz en grano cocido en agua...	8,00
	Guisantes de conserva...	12,00
	Puré de guisantes quebrantados...	15,60
	Judías...	16,00
	Zanahorias...	16,60
	Castañas...	20,00
	Lentejas cocidas escurridas...	22,50
	Torta de arroz...	25,00
	Pan de gluten fresco...	27,70
	Pan de gluten Lancry...	31,15
	Pan de la compañía de Vichy...	31,00
	Pan ordinario...	60,00
	Harina ordinaria...	71,00
	Almidon...	83,00
	Brioche (panecillo de huevos y manteca)...	97,3
	Pastel escaldado...	74,3

cepto, las patatas, los nabos, el arroz, contienen, relativamente, pequeña cantidad de azúcar (7 á 8 por 100, conteniendo el pan de glúten 27,70 por 100) y pueden ordenarse. Pero vuelvo á repetir que todo consiste en la cantidad de estos alimentos que tome el enfermo: si el diabético come muchas patatas, á pesar de la pequeña cantidad de almidon que contienen, esto equivaldrá á una pequeña porcion de pan de glúten.

De los potajes.

En cuanto á los potajes, es necesario no hacerlos gran ilusion sobre la utilidad de las pastas de glúten, y Boussingault ha dado sobre este punto cifras muy interesantes (1), siendo yo de opinion de atenernos á ellas y á los caldos grasos sin pastas.

De las legumbres.

Relativamente á las legumbres verdes, creo que se las puede ordenar en la alimentacion de los diabéticos, y participo por completo en este punto de las ideas de Bouchardat. Debeis, pues, dar siempre en las comidas, ensaladas de berros, diente de leon, etc., ó legumbres verdes, espinacas, coles, ensaladas cocidas, etc. (2). Sé perfectamente que las legumbres verdes contienen tambien notables pro-

(1) Boussingault ha estudiado tambien la cantidad de almidon y azúcar contenidas en las diferentes sopas, y ha encontrado que cada plato de 166 centímetros contiene:

Para 44g de fideos.	6,20 de azúcar.
40 — arroz.	6,03 —
56 — sagú.	7,03 —
60 — cebada.	7,37 —

La conclusion de Boussingault que es de las mas formales, es de que el pan de glúten es uno de los alimentos mas ricos en féculas que se pueden dar á un diabético, y que en este concepto se le puede reem-

(a) Boussingault, *Analyse comparative du biscuit de gluten et de quelques aliments* (Ann. de chim., 1876).—Mayet, *Ann. d'hydrol. méd.*, 1870.

plazar ventajosamente con otros muchos alimentos (a).

(2) Hé aquí la lista de las principales legumbres que Bouchardat permite á los diabéticos: las espinacas, achicorias, lechuga, espárragos, yemas tiernas de lúpulo á manera de espárragos, alcachofas, judías verdes, escorzonera, cardos, pepinos, coles de Bruselas, coliflorés, coles, estas últimas pueden asociarse al tocino salado y al jamon gordo.

Respecto á las ensaladas, son las siguientes: berros, achicorias, diente de leon, romana, escarola, barba

porciones de materia azucarada, y además contienen potasa, es decir, una sustancia muy útil en el tratamiento de los diabéticos (1).

En los frutos debeis ser muy reservados acerca de su empleo en la alimentacion de los glucosúricos, y es necesario que os refirais en este punto á los análisis dados por Mayet. Vereis, sin embargo, en ellos, que el melon, las grosellas, las frambuesas y hasta la naranja pueden darse en una limitada cantidad á vuestros enfermos (2).

Respecto á las bebidas alcohólicas, unas se permiten y otras se prohíben. Las prohibidas son: el champagne, la cerveza, sobre todo la nueva, las aguas de Seltz y las limonadas gaseosas. Permitireis, por el contrario, los vinos de Burdeos y de Borgoña, el café y el té, á condicion, sin embargo, de que estos últimos no estén azucarados.

Pero es preciso evitar los efectos del alcohol; gran número de diabéticos, para satisfacer su intensa sed, beben, en efecto, no solamente grandes cantidades de

de capuchino, escorzonera, lechuga, yerba de canónigos, debiendo entrar en gran porcion el aceite en su aderezo: es á menudo conveniente añadir huevos duros (a).

(1) Hé aquí, segun Boussingault, lo que contiene de potasa 1 kilogramo de las legumbres siguientes:

Col.	2g,6
Achicorias.	1,7
Nabos.	3,7
Zanahorias.	2,5
Remolachas.	6,8
Patatas.	3,2
Espinacas.	4,5

(2) Mayet ha examinado cuál era

la cantidad de azúcar contenida en los diferentes frutos usados. Hé aquí las cifras obtenidas:

100 gramos de las sustancias siguientes contienen como cantidades de glucosa:

Grosellas.	1g,50 á 8g,00
Melon.	7,50
Frambuesas.	10 á 8,00
Naranja.	10,00
Cervezas.	10,25
Albérchigos.	10,50
Higos.	15,00
Ciruelas cláudias.	16,00
Ciruelas pasas.	42,00
Higos secos.	71,00
Pasas.	76,00 (b).

(a) Bouchardat, *le Diabète sucré et son traitement*, Paris, 1875, p. 204
(b) Mayet, *Note sur les fruits sucrés au point de vue de l'introduction dans le régime des diabétiques* (Union méd., 1873).

De los frutos.

sifilis.

Bebidas alcohólicas.

vino, sino también de alcohol. Estos excesos tienen serios inconvenientes, y es necesario que os limiteis á un litro de vino en las veinte y cuatro horas.

De las bebidas.

El capítulo de las bebidas es por lo demás muy importante para los glucosúricos, pues se trata de disminuir la sensación de la sed que devora al enfermo, y muchos de ellos os preguntarán qué es lo que deben beber. Muy frecuentemente aconsejo el agua de Vichy, ó bien también el agua adicionada con 5 ó 10 gramos de sal de seignette, ó también infusiones ligeramente amargas, como las de quinina, húpulo, cuasia amara; pero es necesario recomendar sobre todo al enfermo, no abandonarse, y resistir todo lo posible á la sed que le atormenta.

De la glicerina.

A propósito de estas bebidas, debo indicaros el empleo de la glicerina en el tratamiento de la diabetes. Este alcohol triatómico dará, si se han de creer las experiencias de Schultzen (de Dorpat), de Harnack, Garnier, Holtz, buenos resultados en la cura de los diabéticos (1). En efecto, en los enfermos que no pueden soportar la supresión del azúcar en ciertas bebidas, la glicerina la reemplaza suficientemente; pero es preciso no aceptar y desechar las considerables dosis que se han aconsejado en estos casos, por-

(1) Schultzen (de Dorpat) aconseja la glicerina en la diabetes, y la considera como un poderoso ayudante del régimen alimenticio especial de los glucosúricos.

Garnier adopta la misma opinión. Administran uno y otro 20 á 25 gramos al día.

Harnack da dosis mucho más considerables, que eleva de 180 á 360 gramos de glicerina al día: es-

(a) Garnier, *De la glycérine dans le traitement de la glycosurie* (Compt. rend. de l'Acad. des sc., 10 mayo 1875).—Harnack, *Zur glycerinbehandlung lung des Diabetes* (Deutsch. Arch. f. Klin. Med., vol. XV. p. 449). Holtz, *Ueber Diabetes* (Petersburger Med. Voch., nº 3, 1880).

tas dosis no tienen, según él, ningún efecto perjudicial; no tienen por el contrario, ninguna influencia sobre la cantidad de azúcar eliminada, sino que alivian el estado general del enfermo.

Holtz ha empleado con resultado la glicerina. Este medicamento unido al régimen alimenticio racional, hace desaparecer prontamente el azúcar de la orina (a).

que, como hemos demostrado Audigé y yo, la glicerina puede hacerse tóxica (a).

Así, en resumen, hé aquí las reglas sobre las que podeis establecer la alimentacion de los diabéticos: abstinencia total del azúcar y de los manjares azucarados; disminucion todo lo completa posible de los alimentos feculentos; régimen de carne y herbáceo, teniendo cuidado de elegir las yerbas y féculentos que contengan menos materias azucaradas; abstinencia casi total de pan; vino de Burdeos, bebidas amargas, nada de alcohol ni de licor.

Gran comedor, acostumbrado á buena mesa, el glucosúrico reclamará de vosotros, no sólo indicaciones generales, sino hasta pequeños detalles acerca de la manera de variar su alimentacion. Conseguireis, señores, esto, aconsejando las célebres listas de comida de Bouchardat (1), que en parte expongo á vuestra observacion y que os guiará en la eleccion de vuestras preparaciones culinarias.

(1) Respecto á las listas de comidas, hé aquí algunos de los platos propuestos por Bouchardat:

Sopas.—Purés (de coles y puerros), purés regalados (sin pan ni harinas), sopas grasas de diferentes pastas de glúten.

Entreplatos calientes.—Huevos frescos, salchichas (de berza fina ó berza ácida), morcilla, jamon, chuletas, arenque, sardinas, ostras fritas, caracoles con manteca, con ajo, á las finas yerbas. Son permitidos todos los entreplatos frios.

Vaca.—Cocida con col fina, con berza ácida, salsa picante, á la vinagreta), biftecks, rosbifs, filetes, lengua de vaca.

Cordero.—Picado, arroz con cor-

dero, chuletas de cordero (con legumbres verdes), pierna, pecho.

Carnero.—Pierna, chuletas (con legumbres verdes, con hongos y con trufa), filetes, riñones.

Ternera.—Ternera fria, arroz, asadura, sesos (con manteca negra, rebozados, fritos con harina de glúten), lengua de ternera á la papillot, chuletas (en parrilla con trufas, con hongos, con jamon, con puntas de espárragos ó con lechuga), riñon, tortilla de riñones.

Entradas de ave.—Pollo (en gelatina, con ostras fritas, con harina de glúten á la tártara, salteado con trufas y hongos, con lentejas), ensalada de ave (mayonesa), capon, ánade ó anadino, ganso (con aceituna).

(a) Dujardin-Beaumont y Audigé, *Des propriétés de la glycérine* (Bull. de thérap., t. XCI, p. 51 y 135.) et *Recherches expérimentales sur la puissance toxique des alcools*, Paris, 1879.

Resumen de la higiene alimenticia.

sifilis.

No olvideis nunca que las reglas que acabamos de prescribir y que han sido también adoptadas por Seegen (1) no son inmutables, y en muchos casos os vereis en un compromiso para la aplicación ri-

nas), pichon á la caprodina (sémola de glúten), gelatina de ave.

Entradas de caza.—Perdiz (con col, en salmonejo), becada, becadi-na agujada (en salmonejo), tortas en salmorejo, codorniz, filete de corzo, pastel de liebre.

Huevos diversamente aderezados.

Todos los pescados fritos, así como las ranas y cangrejos.

Entradas de pescados.—Sollo, barbo pequeño, trucha, barbo molinero, perca, tenca, rodaballo, salmón, lenguado, merluza escombros, espumique de arenque, plateja, etc. (en salsa con alcázaras en aceite, fritos con manteca (con sémola de glúten), á la mayonesa, á las finas yerbas), almejas (con pollitas á la marinera), langosta (ensalada), cangrejos ó caracoles.

Ensaladas.—(Poco vinagre, que se puede reemplazar con vino. El aceite puede reemplazarse ventajosamente con tocino cortado en pequeños pedazos, derretido y tostado). Todas las ensaladas, así como las judías verdes, coliflor con ó sin huevos, langosta con huevos y lechuga.

Asados.—Vaca, caballo, carnero, ternera, corzo, pollo, pichon, anadina, ganso, pavo, faisán, perdiz, tórtolas, tordos, becadas.

Entremeses de pastelería.—Pastel de glúten, fritos de sartén, de glúten, barquillos con harina de glúten ó de salvado refinado, gelatina al ron, al kirs ó al café, sin azúcar, tortilla al ron sin azúcar, á la vainilla, sin azúcar.

Entremeses de legumbres.—Alca-

chofas con salsa sin harina (fritas), coles (con salsa, en aceite, con jugo, rebozadas con harina de glúten, con queso rallado), achicorias, lechuga y otras legumbres herbáceas, excepto la acedera (con jugo ó con crema, judías verdes (con jugo, á la crema, al aceite)

Espárragos (en salsa, en aceite, con guisantes, sin azúcar), espinacas, hongos rebozados con sémola de glúten, cardo (con jugo), colmenilla (rebozada), trufas (con vino de Madera á la italiana).

Café, té, licores.—Vigilar la influencia del café, del té sobre las orinas, restringir los alcohólicos y suprimirlos á la menor excitación encefálica.

Postres.—Quesos (á la crema sin azúcar), crema espesa, neufchatel, bondon refinado, de Brie, de Auvernia, de Epouesses, de Mont-Doré, de Gruyere, de Holanda, de Chester, de Parmesan, de Sillon, de Estilton, de Strakens. Todos los quesos frescos, sin azúcar. Almendras, nueces, avellanas, aceitunas en aceite ó desaladas.

Vinos.—Un litro al día para un hombre, medio litro para una mujer, vino rojo añejo (a).

(1) La dietética alimenticia de Seegen es poco más ó menos como la de Bouchardat, solo que es más severa. Hé aquí cómo se formula:

Antoriza *sin restricción* y en cualquier cantidad, todas las carnes, todos los pescados, moluscos y crustáceos, la gelatina, huevos, crema de leche, manteca, queso, tocino, espinacas, lechuga, achicoria, espárragos, calabaza, berro, alcacho-

(a) Bouchardat, *De la glycosurie*, Paris, 1875, p. 187.

gurosa de esta dietética; porque si es peligroso para un diabético tomar alimentos feculentos y azucarados, lo es todavía más el rechazarle todos los alimentos, y nada mejor puedo hacer que recordaros lo que ocurrió en nuestra sala de mujeres, donde se hallaba en el núm. 1 una diabética grave que habíamos enviado á Vichy.

Esta mujer delgada perdía más de 400 gramos de azúcar al día; quisimos someterla al régimen exclusivo de las carnes y yerbas, pero dicha mujer no podía comer sin tomar pan, y el de glúten y el duro le eran intolerables. Esta privación de pan determinó en ella la pérdida del apetito, y si bajo la influencia de la abstinencia vimos disminuir el azúcar, observamos, por el contrario, un hecho de suma gravedad, esto es la debilitación de sus fuerzas. Cedimos pues al deseo de la enferma y la permitimos cierta cantidad de pan en las comidas. Lo que hicimos lo hareis vosotros también; pero cuidado siempre de comprobar los resultados de vuestras prescripciones bromatológicas analizando diariamente la orina, y en este concepto, el procedimiento sacarímetro de Duhomme puede prestarnos grandes servicios, permitiéndonos examinar cada día los efectos de la alimentación.

fas, hongos, las nueces, y entre las bebidas la soda-water, el té, el café, los vinos de Burdeos, del Rhin, de la Moselle, de la Austria-Hungría, en fin, todos los vinos poco azucarados y poco alcoholizados. Permite en *pequeñas cantidades* las coliflores, judías verdes, fresas, grosellas, frambuesas, naranjas, almendras; *en pequeña cantidad*, la leche, coñac, cerveza amarga, leche de almendras, limonada cítrica sin azúcar. *Prohíbe absolutamente* toda especie de harinosos (excepto una

pequeña cantidad de pan que el médico podrá permitir en ciertos casos), el azúcar, las patatas, el arroz, la tapioca, el arrow-root, el sagú, la sémola, legumbres, guisantes verdes, rábanos, frutos dulces, sobre todo las uvas, las cerezas, los albréchigos, ciruelas y todos los frutos secos, los vinos dulces y preparados con pasas, los vinos espumosos, las cervezas dulces, los vinos de frutos, limonada azucarada, gelatinas, sorbetes, el cacao, y el chocolate (a).

(a) Seegen, *Der Diabetes mellitus*, Leipzig, 1870, p. 169.

De los ejercicios.

La higiene del diabético no consiste exclusivamente en las prescripciones alimenticias, es necesario también, por medio de ejercicios variados y múltiples, activar la combustión de las materias hidrocarbonadas. En este punto también Bouchardat (1) ha dado las mejores indicaciones que hay que seguir respecto al ejercicio forzado del diabético, y encontrareis expuestas con mucho arte las bases de estos ejercicios forzados en la obra de Julio Cyr (2).

Todo lo que pueda aumentar las fuerzas de la economía debe utilizarse en este caso, y debéis, como dice Bouchardat, variar este ejercicio según las necesidades: gimnasia, esgrima, marcha forzada, trabajos de jardinería, ejercicio manual, carpintería, todo debe ponerse en práctica. A estos medios se pueden

(1) Hé aquí cómo se expresa Bouchardat á propósito del ejercicio:

«Es conveniente investigar con mucho cuidado lo que puede hacer aficionar á este ejercicio diario.

«Recomendamos para esto á los hombres la caza, esgrima, ejercicios militares, remar, patinar, el billar, los bolos, la pelota, en una palabra, todos los ejercicios activos sin olvidar los trabajos manuales ordinarios, tales como las operaciones de serrar, cortar madera, tornejar, etc., los trabajos activos del laboreo, jardineo, cavar, picar, rodar un carretón. De todos estos ejercicios cada cual elige el que le conviene y que toma gusto por la costumbre.

»A las mujeres las prescribimos los más activos trabajos de sus quehaceres, sobre todo los que recomiendan la acción de las piernas, más bien que la estación parada.

»A los hombres como á las mu-

jerer prescribimos la marcha acelerada con ó sin carga: la carrera misma, cuando es posible, tiene gran utilidad.

»Es preciso, como hemos dicho, evitar estar parado, sobre todo cuando sobreviene hinchazón de los pies y de las piernas.

»Entre todos estos ejercicios, es necesario elegir el que mejor convenga y hacerle bastante enérgico para obtener un buen sudor de todo el cuerpo; pero entonces que muden de camisetas y tomen las precauciones necesarias para evitar todo peligro de enfriamiento (a).»

(2) Es necesario leer en el romance de Cyr el capítulo IV que se intitula *Una consulta original*: en él se verán expuestos con mucha originalidad y en todos sus detalles el tratamiento alimenticio é higiénico de un diabético, tal como le comprende Bouchardat (b).

(a) A. Bouchardat, *Diabète sucré et son traitement*, Paris, 1875, p. 227.

(b) Cyr, *Impressions et Aventures d'un diabétique à travers la médecine et les médecins*, Paris, 1881, 2^o édit., p. 70.

añadir inhalaciones de oxígeno, baños de aire comprimido, inhalaciones de aire comprimido, en una palabra, todos los medios que puedan aumentar las combustiones activando las funciones respiratorias. En fin, Bouchardat ha insistido también sobre la necesidad de sostener con cuidado las funciones de la piel de los diabéticos; sabéis, en efecto, que en los diabéticos graves la piel se pone seca y rugosa; así los baños templados, seguidos de masaje, son útiles en este caso y se pueden hacer tomar uno ó dos por semana.

Con este tratamiento higiénico podéis, en todos los casos de diabetes ligera, hacer desaparecer completamente la glucosuria. En las diabetes de mediana intensidad, rebajareis considerablemente la cifra del azúcar, pero os será preciso auxiliarnos con ciertos medicamentos que vamos á estudiar ahora.

Me propongo pasar rápidamente sobre los agentes farmacéuticos, cuya acción medicamentosa en la diabetes no está completamente demostrada, proponiéndome, por el contrario, insistir acerca de tres de ellos que poseen virtudes curativas bien claras; y os hablaré por lo tanto de los alcalinos, el arsénico y el bromuro de potasio.

Se han alabado mucho, en estos últimos años, los medicamentos antifermentescibles, como el ácido salicílico y el ácido fénico (1); Wilhelm Ebstein (de

(1) Wilhelm Ebstein (de Göttingue) y Julio Muller (de Breslau) han empleado el ácido fénico en la diabetes y han obtenido resultados, sobre todo en la diabetes grasa; le administraban á la dosis de 0,30 en una solución acuosa adicionada con agua de menta. El ácido salicílico, por el contrario, no tiene efecto alguno.

Fischer propone administrar al

interior el ácido fénico, siempre que haya que practicar una operación en algún diabético.

Purjesk ha empleado en el tratamiento de la diabetes ácido fénico y ácido salicílico. El ácido fénico, de 30 á 50 centigramos por día, no produjo ningún resultado; el ácido salicílico, á la dosis de 5 á 10 gramos al día, determinó la curación.

Ryba y Plumert han observado

Resultados del tratamiento.

Tratamiento farmacéutico de la diabetes.

De los medicamentos antifermentescibles.

sífilis.

Goettingue) y Muller (de Breslau), Ryba y Plumert, Fischer, Peters, son los defensores de este método. Segun Fürbringer, estas sustancias son superiores á los demas agentes farmacéuticos (1).

Las tentativas que he hecho en diferentes enfermos míos, tanto en el hospital como en la clientela, no me han dado tan buenos resultados. No he observado notables disminuciones del azúcar, y he notado, por el contrario, como ya lo habia hecho Kamen, trastornos gástricos, y creo que no es indife-

igualmente en gran número de enfermos afectos de diabetes la beneficiosa accion del salicilato de sosa y del ácido fénico.

Peters ha empleado en 14 casos de diabetes el ácido salicílico á la dosis de 8 á 10 gramos al dia. Afirma que, por este medio, los casos ligeros pueden curarse completamente y los graves aliviarse considerablemente.

Kamen, por el contrario, no ha encontrado disminucion en la produccion del azúcar bajo la influencia del salicilato de sosa, pero ha observado un aumento del peso del cuerpo. Unicamente ha observado que este tratamiento desarrolla con frecuencia trastornos gástricos graves y desórdenes del sistema nervioso (a).

(a) Ebstein y Muller, *Weitere Mittheilungen ueber die Behandlung des Diabetes mellitus mit carbolsaure nebst bemerkungen ueber die anwendung der salicylsaure bei dieser krankheit* (Berl. Klin. Wochens., 1875, n° 5, 1^{er} février).—Fischer, *De l'administration de l'acide phénique aux diabétiques avant les opérations chirurgicales* (Deutsch. Med. Wochens., n° 4, 1876).—Purjeks, *Traitement du diabète* (Pester Med. Chir. Presse, nos 23, 24, 1876).—Ryba y Plumert, *Zur behandlung, der Diabetes mellitus mit salicylsauren natron* (Prag. Med. Wochens., nos 19 á 21, 1877).—Peters, *Ueber natron salicycum bei Diabetes mellitus* (thèse de Kiel, 1880).—Kamen, *Zur behandlung des Diabetes mellitus mit salicylsauren natron* (Prag. Med. Woch., n° 3, 1880).

(b) Fürbringer *Behandlung der Zuckerharnruhr* (Deutsch. Arch. f. Klin. Med., p. 469, 1878).

(1) Fürbringer ha estudiado la accion de las diferentes sustancias medicamentosas en la diabetes. En primer lugar, coloca el salicilato de sosa y el ácido fénico que disminuyen en proporciones notables y durables la cantidad de azúcar eliminada por las orinas. La quinina, el ácido arsenioso, la pilocarpina y el benzoato de sosa no tienen ninguna accion, ni sobre la cantidad de azúcar, ni sobre la de la úrea.

Considera peligroso el empleo del ácido fénico y de la trementina, de la digital y del bromuro de potasio.

Respecto á este último medicamento hace notar que determina la glucosuria y la poliuria, alterando el estado general (b).

rente administrar á ciertos diabéticos, altas dosis de estos fénoles, á causa del mal funcionamiento de sus riñones.

A estos medicamentos se debe añadir el permanganato de potasa, propuesto en otro tiempo por Sampson (de Lóndres), y que Masoin (de Lovaina) ha vuelto últimamente á poner en uso: este permanganato de potasa modificará beneficiosamente la diabetes de origen hepática (1).

Cantani ha sostenido la accion favorable del ácido láctico en el tratamiento de la diabetes; cree que este ácido favorece la digestion de las carnes y la oxidacion de las combustiones orgánicas (2); segun él, es

(1) El permanganato de potasa ha sido introducido en la terapéutica de la diabetes por Sampson, de Lóndres. Masoin, de Lovaina, ha emprendido de nuevo esta experimentacion y ha obtenido buenos efectos de ella. Este autor explica los buenos efectos del permanganato de potasa por la accion que ejerce el manganeso sobre el hígado, órgano que, segun él, es el origen de una diabetes azucarada que ataca con preferencia al sexo masculino (a).

(2) El doctor Forster ha estudiado, en 11 casos de diabetes, los medicamentos siguientes: el agua oxigenada, el cornezuelo de centeno, las sales de potasa, el opio, el bromuro de potasio y el ácido láctico.

El agua oxigenada no dió ningun resultado; el cornezuelo de centeno en forma de extracto disminuyó la cantidad de orina, sin disminuir notablemente la de azúcar; el bromuro produjo tambien una disminucion, pero débil; las sales de po-

tasa, carbonato y citrato nada produjeron; el opio determinó una disminucion en la cantidad de orina y en la de azúcar; el ácido láctico, á la dosis de 3 onzas al dia, disminuyó la cantidad de azúcar, y dió, al parecer, buenos resultados con el régimen de leche descremada.

Hé aquí cómo administra Cantani á sus enfermos el ácido láctico. Despues de cada comida, es decir, tres veces al dia, se toman seis dosis, con media hora de intervalo, de:

Acido láctico puro. 1 á 2 gr.
Agua de fuente. . . 120

Se deben tomar despues las aguas alcalinas de Vals ó de Vichy, cerca de 100 gramos en una limonada preparada:

Acido láctico puro. 5 á 20 gr.
Agua aromática. . . 20 á 30
Agua de fuente. . . 1 litro.

El doctor Ogles ha empleado el ácido láctico en la diabetes, y este

(a) Sampson, *the Lancet*, 1853.—Masoin, *Traitement du diabète sucré par le permanganate de potase* (Bull. de l'Acad. royale de Méd. de Belgique, 3^e série, t. XVI, n° 10, séance du 25 novembre 1882).

Del ácido láctico.