

7 heures. — 100 gr. de poisson maigre frit, 50 gr. de pain blanc, 10 gr. de beurre, 100 gr. de crème.  
9 heures. — 50 gr. de crème.

2<sup>e</sup> Régime.

8 heures. — 50 gr. de crème, 50 gr. de pain blanc, 10 gr. de beurre.  
10 heures. — 100 gr. d'œufs brouillés, 30 gr. de pain blanc ou 100 gr. de truite, 100 gr. de jambon, 100 gr. de bœuf rôti.

Midi. — 100 gr. de poisson maigre frit, 150 gr. de côtelette de veau ou autre viande maigre, 50 gr. de biscuit, 50 gr. de purée de pommes de terre, 50 gr. d'omelette soufflée (ou quantité égale de nouilles, macaroni).

2 heures. — 50 gr. de crème.

4 heures. — 100 gr. de crème, 50 gr. de gâteau sec.

7 heures. — 100 gr. de viande froide, 50 gr. de pain blanc rôti, 10 gr. de beurre.

6 heures. — 100 gr. de crème.

## Régime de Dujardin-Beaumont (1).

1<sup>o</sup> Avec diarrhée.

Régime purement végétal; féculents, légumes, fruits; les féculents doivent être pris à l'état de purée; les légumes doivent être très cuits; les fruits doivent être en compotes.

Supprimer complètement la viande et les œufs.

Boissons. — La bière, surtout la bière de malt, — 300 gr. de boisson à chaque repas.

Les repas doivent être pris à un intervalle de 9 heures (espace diurne); 15 heures (espace nocturne).

2<sup>o</sup> Avec constipation. — Viandes rôties; pain grillé; fruits, surtout pêches et raisins.

## Régime alimentaire dans la constipation

## Régime de M. Dujardin-Beaumont (2).

Prendre des aliments riches en cellulose (voir tableaux page 98). Donc, régime végétal; pain de son; légumes

(1) Dujardin-Beaumont, *l. c.*, p. 210 et suiv.

(2) Dujardin-Beaumont, *l. c.*, p. 215.

verts; salades; épinards; soupes à l'oseille; fruits, surtout le raisin (cure de raisin); pain d'épice.

Comme boissons: orange et citron, mélangés avec certaines eaux alcalines (Vals, Vichy).

## Régime de Rosenheim (1).

7 heures 1/2. — Un verre d'eau froide.

8 heures. — 200 gr. de café au lait avec du sucre, 20 gr. de beurre, 100 gr. de pain de gruau.

10 heures. — 300 gr. de petit lait.

Midi. — 200 gr. de bouillon, 200 gr. de rôti, 250 gr. de légumes, 100 gr. de compote, 300 gr. de vin blanc.

2 heures. — Une tasse de café.

4 heures. — 300 gr. de képhyr avec 50 gr. de pain.

7 heures. — 120 gr. de viande, 30 gr. de beurre, 200 gr. de pain, fruits.

9 heures. — Un verre de bière.

D'une façon générale sont favorables: les légumes verts les fruits crus ou cuits (pommes, poires, prunes, figues), les pains de son et grains entiers; la farine d'avoine et de maïs associée à du miel; sont contraires: les œufs, le lait et les farineux qui laissent peu de résidu.

## Régimes alimentaires dans le Diabète.

## Régime de Pavy (2).

Pavy autorise la viande de boucherie quelconque, (à l'exception du foie,) le jambon, le lard, la viande fumée, salée, séchée ou marinée, la volaille, le gibier.

Poissons de toutes sortes (salés ou marinés).

Soupes, la viande sans autres ingrédients, beefsteaks, consommés, œufs de toutes les manières.

Fromages, fromages à la crème.

(1) Rosenheim. *Krankheiten des Darmes*, II ter: *Theil II Hälfte*, p. 521, in Mathieu, p. 303, *l. c.*

(2) F. W. Pavy. *Recherches sur le diabète sucré*.

Beurre, crème, lait (en petite quantité).

Légumes verts, épinards, cresson de fontaine, moutarde et cresson, laitue verte, céleri, radis (en petite quantité), gelée (épicée, mais peu sucrée), blanc manger avec de la crème, mais sans lait.

Dans la préparation ordinaire de ces gelées blanches, à part les amandes, la corne de cerf, etc., on emploie du sucre qu'on supprimera chez les diabétiques.

Œufs en crème sans sucre.

Noix et fruits à amandes (en petite quantité).

Pain aux amandes, au son et au gluten pour remplacer le pain ordinaire.

Thé, café, cacao, sherry sec, vin de Bordeaux, cognac et spiritueux non sucrés, eau de Seltz, Burton-ale amère (en petite quantité).

*Régime de Seegen (1).*

Seegen donne aux malades, suivant leurs besoins, des viandes de toutes sortes, viande fumée, jambon, langue, lard.

Poissons de toutes sortes, huîtres, moules, écrevisses, homards.

Pain, 40 à 60 grammes par jour, pas de pain de gluten.

Fromage.

Beurre, crème.

Épinards, salade cuite, salade d'endives, concombres, asperges vertes, cresson, oseille, artichauts, choux-fleurs, (quantité modérée), carotte, navet, choux blancs, haricots verts, fraises, groseilles, framboises, oranges, amandes, noix.

Pain en très petite quantité et sur l'ordonnance du médecin.

Eau, eau de Seltz, thé, café, tous les vins non sucrés et peu alcoolisés; en très petite quantité, lait, cognac, bière amère, demi-litre lait d'amandes non sucré, limonade sans sucre.

*Méthode de Daring (2).*

*Le matin de 6 à 7 heures 1/2.* — Enveloppement dans un

(1) Seegen. *Diabetes Mellitus*, p. 174. 2<sup>e</sup> édit. Berlin, 1875.

(2) *Ursache und Heilung des Diabetes Mellitus*, 3<sup>e</sup> édit., p. 48. Hanovre, 1886.

drap mouillé, la fenêtre ouverte, puis frictions froides jusqu'à ce que le corps soit réchauffé.

*A 7 heures 1/2.* — Lait avec un peu d'eau de chaux ou un peu de café sans sucre, pain blanc rassis à volonté ou soupe au riz, bouillie (sarrazin) ou perles à l'eau sans beurre, cuites avec un peu de sel (les céréales doivent être préparées, déjà la veille; après avoir été bien lavées, elles restent la nuit dans des vases vernissés avec de l'eau: le matin, on cuit lentement de 2 à 4 heures à un feu très vif).

Promenade de 1 à 2 heures et mouvements à l'air frais.

*De 11 à 11 heures 1/2.* — Tartine au beurre avec du pain blanc rassis et un œuf à la coque (durée de la cuisson: 2 minutes dans l'eau bouillante — séjour de 2 minutes dans l'eau froide parce que l'albumine reste liquide), un demi-verre de bon vin rouge coupé d'eau.

Une soupe au riz ou au froment peu épaisse avec ou sans lait, cuit à part et coupé d'eau de chaux qu'on ajoute à la soupe au moment de servir.

Promenade d'une demi-heure ou d'une heure.

Une heure de repos ou de sommeil avant de se mettre à table.

*De 2 à 3 heures.* — Riz, viande rôtie jusqu'à 250 grammes avec le jus, pas de graisses, pas de sauces — purée de pois ou de haricots blancs.

Pommes sèches, prunes sans leur peau, cerises sans sucre cuites au moins une heure et demie.

A la fin de la cuisson, on ajoute pour 500 grammes de prunes, une demi-cuillerée à thé et pour les pommes une demi-cuillerée plus pleine de bicarbonate de soude.

Légumes verts, asperges, haricots, carottes, choux-fleurs et toutes les variétés de choux cuits à l'eau et au sel.

Toujours blanchir les légumes.

Un petit verre de vin rouge coupé d'eau.

Promenade de 1 à 3 heures ou mouvements en plein air.

*Le soir à 7 heures,* riz, soupe perlée avec un peu de sel, sans beurre et passée au tamis; pour quelques malades on pourra ajouter un peu de lait et d'eau de chaux.

Promenade d'une demi-heure au moins.

A 9 heures ou au plus tard 10 heures, coucher.  
Dormir les fenêtres ouvertes.

En résumé : 80 à 120 grammes de riz bien cuit, semoule, soupe au gruau ou bouillie de sarrasin, 250 grammes de viande fumée ou rôtie, compote de pommes sèches, prunes ou cerises en petite quantité, un peu de vin rouge ; hydrothérapie pendant une heure et demi ; sept heures de promenade ou de mouvements en plein air.

*Régime de Dickinson (1).*

1° *Aliments permis :*

N'importe quelle variété de viande fraîche en quantité abondante et sans exception.

La viande conservée, salée, fumée, préparée de n'importe quelle manière, mais sans sucre ni miel.

Gibier et volaille de toutes sortes.

Poissons frais ou conservés de toutes sortes.

Soupes de toutes sortes, mais sans farines ou addition de légumes défendus.

Gelées non sucrées, pas de substances gélatineuses.

Graisse liquide ou solide. Beurre, fromage à la crème et fromage blanc, crème.

Légumes verts et cuits, choux pommés, choux-fleurs, épinards, brocolis, chou de Bruxelles, chou-rave.

Haricots, pointes d'asperges, les légumes herbacés non cuits, laitue, cresson de fontaine, moutarde et cresson.

Gluten et pain de gluten, farine de son et pain de son, farine d'amandes et pain d'amandes.

Amandes, noix, noisettes, noix d'Amérique.

Epices, glycérine.

*Boissons permises.* — Eau, eau de Seltz naturelle et toutes les eaux minérales. Thé, café, cacao.

(1) W. H. Dickinson. *Diabete*. London, 1877, p. 131.

Tous les spiritueux non sucrés : cognac, whisky, gin, rhum.

Vins de Bordeaux, de Bourgogne rouges ou blancs. Sherry sec.

2° *Aliments défendus.*

Sucre, sirops, miel.

Farine et pain, macaroni, nouilles, farine de maïs. Arrow-root, sagou, tapioca, avoine, orge, pommes de terre, betterave, panais, carotte, rave, radis, oignons. Toutes les racines en général.

Céleri, chou, rhubarbe, pois, haricots, châtaignes.

Tous les fruits sucrés et conservés.

Le lait, le petit lait, le lait écrémé.

Chocolat. Toutes les bières.

Cidre, Champagne. Les vins mousseux en général. Les liqueurs sucrées.

*Régime de Lahmann (1).*

1° *Le matin.* — Lait ou chocolat sans sucre.

2° *Déjeuner.* — Fruits de la saison et, si possible, radis.

3° *A midi.* — Légumes verts ; épinards, choux, haricots, salade verte, un peu de viande, riz (ramolli 12 heures et cuit 6 heures), des radis ou des fruits, fromage blanc et frais.

4° *Le soir.* — Salade verte avec un œuf. Radis et fruits. Un verre de petit lait battu et un peu de croûte de pain égrugé.

Comme boisson, de l'eau et un peu de limonade au citron en petite quantité, un peu de vin tous les deux ou trois jours.

En somme, régime d'inanition (!) il suffit de consulter les tableaux relatifs aux aliments végétaux pour voir les quantités considérables qu'il en faudrait consommer pour arriver au taux de la ration d'entretien.

(1) Lahmann. *Die diätetische Blumenmischung als Grundursache aller Krankheiten*, p. 56. Leipzig, 1892.

*Régime d'Ebstein.*

Pour Ebstein, il ne faut pas instituer le régime d'une façon théorique.

Si le traitement doit être institué dès le début de la maladie la diminution des aliments contenant des hydrates de carbone doit être proportionnée à la gravité de la maladie. Chez les malades menacés de coma diabétique, l'institution brusque du régime albumineux est périlleuse.

Chez les *obèses* dont le *diabète* est *léger*, on peut tenter une diminution temporaire et rigoureuse des aliments hydrocarbonés, voire même la suppression.

Chez les *débilités*, il faut procéder avec prudence.

Le régime devant subsister toute la vie, on doit éviter tout superflu dans l'alimentation, mais craindre tout ce qui peut produire l'inanition.

Il n'y a pas à proprement parler d'aliments *permis* et d'aliments *défendus*.

Les viandes, les œufs, les fromages, doivent toujours être donnés, mais avant tout l'alimentation doit être agréable au malade. Les graisses sont les plus avantageux de tous les aliments pour le diabétique, aussi doit-il en consommer une plus grande quantité que l'individu sain, le beurre et le gras de jambon doivent avoir la préférence. La graisse doit être donnée fraîche.

Les végétaux seront donnés pour faciliter l'incorporation des graisses; il faut s'adresser, dans ce cas, aux champignons, aux choux et salades; les crucifères surtout sont à recommander. Les fruits sont défendus.

Comme pain, Ebstein recommande le pain à l'aleurone. Les pommes de terre doivent être supprimées complètement dans le régime du diabétique. On ne doit pas ennuyer les malades; si 100 grammes de pain sont équivalents à 300 grammes de pommes de terre, il faut s'en tenir au pain.

Quant aux boissons, le malade ne doit jamais souffrir de la soif.

L'alcool est à supprimer; on doit employer les eaux gazeuses de préférence; la bière ne doit jamais être permise.

**Du pain chez les diabétiques.**

L'usage du pain est entré à ce point dans nos habitudes, en France, du moins, que vouloir le supprimer de l'alimentation des diabétiques, c'est s'exposer d'avance à un refus plus ou moins éloigné de la part des malades de continuer un tel régime.

Aussi, s'est-on de tout temps efforcé de remplacer le pain par des produits qui, comme on va le voir, ont été le plus généralement mal accueillis ou n'ont plus répondu au but qu'on s'était proposé.

Pavy (1) a imaginé un *pain d'amandes* assez semblable aux gâteaux secs aux amandes et aux œufs — la pâte d'amande était débarrassée de son sucre et de sa dextrine par un lavage à l'eau bouillante; le résidu renfermait 25 0/0 d'émulsine et 54 0/0 de matières grasses.

J. M. Camplin (2) a tenté d'introduire le pain de son; il contient à vrai dire peu d'amidon (25 0/0 environ), mais sa valeur nutritive est presque nulle; son goût fade est désagréable; de plus, il renferme relativement une grande quantité d'acide oxalique et détermine des phénomènes dyspeptiques la plupart du temps. Enfin, d'après Fr. Hofmann (3), l'addition de cellulose à la viande, même en petite quantité — ce qui n'est pas le cas — en diminue la résorption.

Dans le but d'augmenter la richesse en azote du pain et de diminuer pour un même poids la proportion des hydrates de carbone par rapport au pain ordinaire, on a proposé d'incorporer à la pâte du sang desséché, de la poudre de viande (4), de l'extrait de viande (5). Mais ces pains ne peuvent remplacer

(1) F. W. Pavy. *Recherches sur le diabète sucré*. 1864.

(2) J. M. Camplin. *On the juvenia and lœdemia in diabetes*. — *Communicated by Richard Wright*. — (*Med. ch. Transact.*), vol. XXXVIII, p. 73. London, 1855.

(3) Fr. Hoffmann, in *Voit Sitzungsber. der bayr. Akad.* Décembre 1869.

(4) Birnbaum. *Das Brobacken*, p. 313. Braunschweig, 1878.

(5) F. A. v. Lühdorf, *Winke für Zuckerkranken*. Hambourg, 1888.

le pain ordinaire dont ils n'ont en rien le goût; ajoutons à cela que v. Lüdhorf recommande l'emploi de la farine de sarrasin dont on ne comprend guère le but, ainsi qu'on va le voir.

On s'adresse généralement pour la fabrication du pain à la farine provenant de céréales, dans certains pays à celle du sarrasin qui n'en est pas une, et, dans ce dernier cas, le pain ou plutôt la galette qu'on obtient n'a pas l'aspect poreux des autres; vu la faible proportion de gluten qu'elle renferme, elle ne lève pas.

Et pourtant certains auteurs en ont vanté l'emploi dans le diabète (1).

La richesse de sa farine en hydrates de carbone ne le cède en rien à celle des autres (74, 25 0/0 de substances extractives non azotées, dont 70,24 amidon, 2.95 gomme, 1.06 sucre) (2).

On s'est adressé à la farine de la *fève de soja*, dont la teneur en hydrates de carbone est peu considérable (38.12 0/0) (3), mais les observations de Miura (de Tokio) (4), de Dujardin-Beaumetz (5) lui sont peu favorables. Son mauvais goût en a empêché complètement l'usage.

D'autres médecins ont conseillé l'emploi de la croûte du pain ou celui du pain grillé; il suffit de jeter un coup d'œil sur les analyses faites par Esbach (6) pour voir combien cette pratique est peu justifiée.

100 gr. de croûte de pain ordinaire donnent 76 gr. de sucre.  
100 gr. de mie — — — 52 —

Bouchardat (7) eut l'idée d'employer l'albumine des

(1) A. M. Duncan et P. S. Root. *International medical Congress*. Melbourne, 1889. Addressed by F. v. Muller, président of the Section of Pharmacology, p. 7.

(2) König. *Die menschlich. Nahrungs und Genussmittel*. Berlin, 1880. p. 624.

(3) König, *l. c.* p. 625.

(4) Miura. *Dixième Congrès international de médecine*. Berlin, 1891.

(5) Dujardin-Beaumetz. *id.*

(6) Esbach. *Bull. de Thérap.* 1883, t. CIV, p. 201.

(7) Bouchardat. *De la glycosurie ou Diabète sucré. Son traitement hygiénique*. Paris, 1875.

céréales, c'est-à-dire le gluten, à la fabrication du pain, et, dans cette voie, il a été suivi par un grand nombre d'imitateurs.

On fait des pains de gluten, des biscuits de gluten, des pâtisseries au gluten.

Mais *tous* ces pains, quelle qu'en soit la marque, renferment des hydrates de carbone.

Sous peine d'obtenir des produits d'un goût désagréable, qui en rend bientôt l'usage si pénible qu'on doit y renoncer (1), le gluten doit être mélangé à de la farine.

Boussingault (2) et König (3) montrent dans leurs analyses que la richesse de certains pains de gluten peut aller jusqu'à 60 et 64 0/0 en hydrates de carbone, alors que des pains de bonne qualité en renferment seulement de 45 à 55 0/0.

Les essais de Woltering (4) ont été infructueux, bien qu'il employât du gluten fabriqué d'une façon toute nouvelle.

Fürbringer (5) cite des pains ne renfermant pas plus de 10 0/0 d'amidon, mais ces produits n'ont du pain que le nom, et nullement le goût et l'aspect.

Les analyses suivantes empruntées au livre d'Ebstein sur le régime des diabétiques montre la composition des différentes farines de gluten, suivant les proportions employées :

POUR 1 DE FARINE DE FROMENT	Eau	Substances azotées	Graisse	Hydrates de carbone	Cellulose	Cendres
3 de gluten .	27.49	15.69	0.21	53.58	0.98	2.05
4 d° .	40.69	16.05	0.18	40.53	0.91	1.64
5 d° .	46.02	16.88	0.16	34.89	0.60	1.45
6 d° .	45.73	17.80	0.16	34.38	0.55	1.43
7 d° .	48.02	18.66	0.15	31.19	0.44	1.34

(1) Demange art. *Diabète* in dict. Dechambre. Paris, 1883, p. 654.

Kütz. *Beitrag. z. Path. und Therapie des Diabetes mell.* Marburg. 1874. p. 143.

Ritthausen. *Die Eiweiskörper der Getreidearten, Hübenfreichte und OEL-samen* p. 246 et 247. Bonn. 1872.

(2) Boussingault. *Annales de Chimie*, 1876.

(3) König, *loc. citato*, p. 633 et note 15.

(4) Woltering. *Ueber Klebermehl und ein neues Diabetikerbrot. Therap. Monatshefte*, p. 459. Berlin, 1888.

(5) Fürbringer. *Deutsch. Arch. f. klin. Med.* XXI, p. 503, 1878.

Jusqu'à ces dernières années, on avait seulement utilisé l'albumine de froment.

On a eu l'idée, ces derniers temps, de recourir à l'emploi d'une autre albumine végétale, l'aleuronat, qu'on rencontre dans un grand nombre de plantes (lupins jaune et blanc, amandes douces, amères, courge, ricin) dans la graine et surtout dans le périsperme. Suivant son origine, sa composition et son aspect varient.

Obtenu la première fois par Hartig (1), il existe actuellement plusieurs procédés de préparation (Hartig (2), Ritthausen (3), Sachsse (4) Wegl, Hindhausen). On peut avec l'aleuronat faire un pain sans traces d'amidon, mais pour l'employer longtemps, il faut ajouter ici encore de la farine (5).

L'avantage que posséderait l'aleuronat serait, d'après Ebstein, sa pureté plus grande au goût et ses emplois multiples.

D'après les recherches de Kornauth (6) et de Gruber de Vienne, de Constantidini (7) dans le laboratoire de Voit, sa digestibilité et son assimilation seraient très grandes. L'emploi de l'aleuronat permet toujours d'après Ebstein d'élever à un degré inconnu auparavant la quantité d'albumine du pain, des pâtisseries et autres mets.

	Albumi- no Ides	Hydrates de carbone	Eau	Cellulose	Cendres
Aleuronat .....	80 %	7.01 %	8.8 %	0.45	0.78
Farine de blé .....	10.2 %	74.7 %	13.5 %		

L'aleuronat coûte cinq fois plus cher que le froment, mais, si l'on tient compte de la grande quantité d'albumine qu'elle

(1) Hartig. *Jahr. f. Chemie*. 1858, p. 491.  
 (2) Hartig, *l. c.*  
 (3) Ritthausen. *Die Eiweisskörper et Bulletin Société chimique*, XXXVI, 640 et XXXVIII.  
 (4) Sachsse. *Sitzber. der Naturf.* Leipzig 1876, p. 23.  
 (5) Ebstein, *l. c.*  
 (6) Kornauth. *Fütterungsversuche mit Aleuronat. Son. Abdr. a. d. ostern-landwirthshafte*. Centralblatt 5 Heft. Graz. 1892.  
 (7) Constantidini. *Zeitschrift f. biologie*, 1887. V. p. 423.

renferme et de son assimilation en tant qu'aliment, le prix de l'aleuronat est très inférieur à celui de la viande et du poisson, ce qui élargit considérablement son rôle.

D'après les recherches de Schulze (1) pour obtenir 30, 40 50 et 60 0/0 d'azote dans la substance sèche du pain, il est nécessaire de mélanger, comme il suit, l'aleuronat et la farine de froment.

ALEURONAT	FARINE de FROMENT					
1	3	donnent 1 pain ayant 30 % de substances azotées sèches.				
3	5	d°	d°	40 %	d°	d°
1	1	d°	d°	50 %	d°	d°
5	3	d°	d°	60 %	d°	d°

On peut employer avec l'aleuronat la farine de blé ou celle de seigle; pour faire lever la pâte on emploie de la levure sèche et pure ne contenant pas d'amidon; on ajoute un peu de sucre, juste assez pour que la levure produise une fermentation. Si on prend les chiffres de König (2) pour la composition de la farine de blé, on a les chiffres suivants pour ces différentes sortes de pains :

		Albuminoïdes	Hydrates de carbone	Eau
%	N° 1.....	27.65	55.27	»
	N° 2.....	36.36	49.31	»
	N° 3.....	45.10	40.85	»
	N° 4.....	52.57	32.39	»
	Pain de froment.....	7.06	56.58	»

Ebstein recommande également l'emploi de l'aleuronat pour remplacer la farine dans la préparation des aliments destinés aux diabétiques; il faut seulement prendre deux fois plus d'aleuronat que de farine.

(1) Schulze, *in Ebstein, l. c.*  
 (2) König, *l. c.* p. 619.

Néanmoins, un pain, ou du moins un aliment ayant tous les caractères de ce qu'on est habitué à désigner sous ce nom, *dépourvu d'hydrates de carbone*, n'a pu encore être obtenu.

#### Des boissons

Ici, il faut envisager la quantité et la qualité.

Pour Bouchardat (1) et M. Dujardin-Beaumetz (2), il faut restreindre l'emploi des liquides alcooliques; autant que possible, le malade ne devra boire que du vin coupé d'eau, d'eau alcaline, et ne pas boire entre les repas. On pourra lui donner des tisanes amères.

Pourtant Bouchardat (3) donne, par 24 heures, 1 litre de vin pour l'homme, 1/2 litre de vin pour la femme.

Pour Ebstein (4), pour Griesinger (5), il ne faut pas que le diabétique souffre de la soif. Dans certains cas, Ebstein ordonne même de boire beaucoup, mais les auteurs s'entendent plutôt pour défendre les boissons alcooliques.

Kritz (6) dit n'avoir pas eu d'aggravations à la suite de l'usage du vin.

Ebstein conseille les eaux chargées d'acide carbonique parce qu'elles sont plus rapidement absorbées (7); les infusions de thé et de café, à cause de leur teneur en acide oxalique, doivent être assez faibles, et ne renfermer ni lait ni sucre.

#### Du sucre

Le sucre de canne ou de betterave doit être proscrit de l'alimentation des diabétiques d'une façon formelle. La

(1) Bouchardat, *l. c.* p. 184.

(2) Dujardin-Beaumetz. *Dixième congrès international de Berlin*, 1891, p. 89, et *Hygiène alimentaire*, p. 181.

(3) Bouchardat, *l. c.* p. 201.

(4) Ebstein, *l. c.*

(5) W. Griesinger. Berlin, 1872, p. 408.

(6) Kritz. *l. c.* p. 166.

(7) Quincke. *Arch. f. exp. Path.* VIII, p. 101. 1877.

glycérine, la saccharine (1) procurent des inconvénients. La lévulose pourra être employée par le diabétique qui ne peut se passer de sucre. Worm Müller (2) n'en a jamais retrouvé de traces chez les diabétiques.

### Du régime alimentaire dans les troubles de la circulation

#### Affections cardiaques — Cœurs gras — Obésité

RÉGIME D'OETEL (3) (traduction personnelle).

La méthode d'Oertel comprend les chapitres suivants, comme traitement des affections du cœur :

1° Action de l'accumulation de l'eau dans le sang et les tissus;

2° *Alimentation*. Diminution de l'excès de graisse amassé dans le corps; élévation de la teneur en matières azotées ou augmentation de la graisse ou des matières azotées qui font défaut;

3° Action mécanique sur le cœur :

a) Action indirecte par la marche, l'ascension, la gymnastique;

b) Action directe par le massage du cœur et des artères;

5° Bains (action thermique, action sur le système vasculaire et les échanges.)

(1) Leyden. *Médec. Chim. Rundschau*, 1866, n° 13.

(2) Worm Müller, d'après *Maly's Jahresbericht.. f. therap. Chem.* XV, p. 450. Wiesbaden, 1886.

(3) Oertel. *Handbuch der allgem. Ther. Kreislaufs-Störung*. Leipzig 1891, p. 111 et suiv.