

poissons, quand leur état de fraîcheur n'est pas parfait; on sait que des alcaloïdes fort toxiques comme la neuridine, la guanine, etc., se développent dans la chair du poisson. On autorisera l'usage modéré du merlan dont la chair est légère, peu grasse, la morue très fraîche; on interdira les poissons gras comme le saumon qui est d'ailleurs très riche en azote, la carpe, l'anguille, et même la sole dont on ne peut toujours apprécier l'état de fraîcheur, d'après l'aspect extérieur.

Les *coquillages* et les *crustacés* doivent être interdits; les moules renferment souvent, en effet, des principes toxiques, susceptibles d'irriter le rein; le homard est aussi l'un des aliments les plus nuisibles pour cet organe. Quant aux huitres, elles peuvent être autorisées en petite quantité, à la condition d'être en parfait état de conservation.

On a beaucoup discuté sur la question de l'alimentation par les *œufs*. De nombreuses expériences ont été faites à ce sujet; leurs résultats sont contradictoires; d'ailleurs, la plupart ayant été faites sur des animaux ou sur des hommes sains, et avec des œufs crus, ne peuvent avoir grande valeur, quand il s'agit d'en tirer des déductions pratiques, relatives à l'alimentation des brightiques. Beaucoup d'individus sains peuvent prendre des œufs crus en assez grande quantité, sans que l'albumine apparaisse dans leur urine; chez d'autres, au contraire, l'usage des œufs crus détermine l'albuminurie; peut-être chez les personnes de cette dernière catégorie existe-t-il déjà quelques lésions rénales restées latentes jusqu'alors; Prior en injectant de l'albumine d'œuf sous la peau de différents animaux a produit l'albuminurie dans la moitié des cas. Si nous laissons de côté ces expériences, pour envisager la question des effets de l'œuf sur les brightiques, nous constatons que l'on est à peu près unanimement d'accord pour admettre que l'ingestion de blanc d'œuf cru détermine l'augmentation de l'albumine (Senator). Mais il n'en est pas de même quand l'œuf a subi un degré convenable de cuisson; il constitue alors un aliment fort précieux pour le brightique, car il est bien assimilé et sa valeur nutritive est grande. On ne doit donc autoriser que des œufs très cuits sous forme d'omelettes, d'œufs brouillés, de crêpes. M. Lépine conseille de ne donner que le jaune de l'œuf, le blanc étant surtout la partie mal tolérée. Constatons d'ailleurs que d'après Von Noorden il n'existe aucune différence au point de vue de la nocivité, pour des quantités équivalentes, entre les diverses variétés d'albumine, que celles-ci proviennent de la viande, des œufs, du lait et même des légumes.

Les *graisses* n'ont d'autre inconvénient que d'être d'une digestibilité difficile; le beurre frais, de bonne qualité, peut être autorisé.

Les *fromages* frais peuvent entrer dans l'alimentation des brightiques, mais on interdira rigoureusement les fromages fermentés comme le roquefort, le gruyère, le parmesan, le camembert, etc., qui non seulement sont très riches en azote, mais encore et surtout en éléments alcaloïdiques.

Les *féculents* doivent entrer pour une large part dans l'alimentation, notamment les légumes secs, réduits en purée (haricots, pommes de terre, lentilles), ainsi que les mélanges artificiels de fécule (cacahout, farine lactée), le chocolat, les pâtes alimentaires, les bouillies de blé, de riz, d'orge, de maïs, etc. Le régime amylicé n'est pas toxique; il a surtout l'avantage d'être diurétique, de provoquer des débâcles azoturiques (Achard). Il doit constituer une grande partie

du régime mixte chez les brightiques. Si l'oignon n'a pas les vertus curatives que lui attribue Serres d'Alais, on peut du moins en conseiller l'usage. La plupart des *légumes verts*, frais, sont également permis; mais les brightiques doivent s'abstenir de légumes verts très riches en azote et en potasse comme les choux, la choucroute, les asperges, le cresson, les épinards, ou des légumes riches en acides, notamment la tomate et l'oseille; la truffe doit être proscrite.

Le *pain* blanc bien cuit doit entrer pour une assez large part dans l'alimentation des malades; de toutes les substances azotées, c'est la moins nuisible, à n'envisager sa faible teneur en substances extractives. Mais le pain est particulièrement riche en sel; le pain de ménage ordinaire en contiendrait, d'après Laufer, 5 à 6 grammes par kilogramme; le pain de luxe, 8 à 10 grammes et le croissant 15 grammes environ. Quand on institue le régime déchloruré, on peut y faire entrer du pain préparé sans sel à la farine de gruau; on ajoute, pour faire la pâte, en même temps que l'eau, une certaine quantité de lait; de cette façon le pain se dessèche moins facilement (en effet le pain déchloruré se déshydrate très rapidement).

Sous toutes les formes, dit G. Sée, les *fruits* constituent un aliment tertiaire des plus utiles pour les brightiques, car ils forment dans l'estomac des composés organiques (malates, etc.) qui se transforment dans le sang en carbonates alcalins.

Les *noix*, en raison de leur richesse en albumine, ne conviennent pas aux brightiques. Quant aux cures de raisin, elles ne peuvent être considérées comme ayant, au point de vue thérapeutique, une valeur définie.

On est d'accord pour reconnaître le danger de l'*alcool* chez les brightiques. La bière est particulièrement nuisible; cependant MM. Lécorché et Talamon, tout en interdisant les bières fortes anglaises (pale ale, porter), autorisent, dans certains cas, les bières légères. L'interdiction du vin ne doit pas être absolue; dans les périodes de calme de la maladie, l'albuminurique peut boire aux repas une petite quantité de vin blanc léger, coupé d'une eau alcaline. Le cidre est une mauvaise boisson, parce qu'il est irritant pour le rein et parce qu'étant toujours pris en assez grande quantité il introduit dans l'organisme une proportion appréciable d'alcool.

Les *boissons aromatiques chaudes* sont très recommandées par G. Sée qui les considère comme aussi parfaitement inoffensives qu'éminemment utiles. Le thé constitue une excellente boisson pour les brightiques qui ne peuvent se résoudre à boire du lait en mangeant. D'une façon générale, chez les brightiques soumis au régime mixte, la boisson aux repas sera constituée par le lait coupé d'eau de Vichy ou par une eau minérale légère, comme l'eau d'Évian, l'eau de Vittel, etc.

On était enclin jusqu'ici à conseiller aux brightiques d'absorber de grandes quantités de boisson (eau ou lait), parce que l'on croyait qu'une diurèse abondante était favorable à l'élimination des déchets de la nutrition. En réalité, on augmente ainsi la tension vasculaire et on accroît le travail du cœur qui est toujours plus ou moins altéré au cours des néphrites chroniques. Von Noorden estime qu'il faut au contraire réduire les boissons, et il applique au traitement de la néphrite les principes qu'Értel a formulés pour le traitement des affections du cœur, notamment des myocardites chroniques. La réduction des boissons est, en tout cas, nettement indiquée quand il existe une dilatation manifeste du