

## TABLE DES MATIÈRES

---

- Albumine*, 17.  
 — (Digestibilité de l'), 61.  
*Albuminoïdes* (Composition des substances), 17.  
 — (Digestion des substances), 18.  
 — (Rôle des substances) dans la nutrition, 19.  
 — (Principes) du lait, 34.  
 — (Principes) des aliments végétaux, 72.  
*Albuminurie* comparée au diabète, 191.  
 — (Du traitement hygiénique de l'), 193.  
 — (Fonctionnement de la peau dans l'), 193.  
 — (Combustion des albuminoïdes dans l'), 193.  
 — (Inhalation d'oxygène dans l'), 194.  
 — (Régime alimentaire dans l'), 194.  
 — (Diète lactée dans l'), 194.  
 — (Des repas dans l'), 195.  
 — (Des œufs dans l'), 196.  
 — (Des viandes dans l'), 196.  
 — (De l'oignon dans l'), 196.  
 — (Des boissons dans l'), 197.  
*Alcaloïdes*, 23.  
*Alcools*, 105.  
 — (Action toxique des), 105.  
 — (Action physiologique des), 110.  
 — (Modifications des) dans l'économie, 110.  
 — (Effets thérapeutiques des), 112.  
*Alcools* dans les maladies fébriles aiguës, 230, 231.  
 — (Action physiologique des) dans les fièvres, 231.  
*Aliment* (Définition de l'), 16.  
 — complets, 33.  
 — azotés, 51.  
 — complexes, 51.  
 — (De la cohésion des), 52.  
 — végétaux, 71.  
 — (Composition des) végétaux, 71.  
 — amylacés, 73.  
 — féculents, 77.  
 — gras, 82.  
 — (Relation nutritive des), 117.  
*Alimentaires* (Des principes) primordiaux, 15.  
 — (Division des principes) primordiaux, 16.  
 — (Ration), 116.  
*Alimentation* dans les hospices, 118.  
 — (Rôle de l') dans la production du travail, 123.  
 — et travail, 125.  
 — des tissus, 127.  
*Amidon* des aliments végétaux, 72.  
 — (Transformation de l') en sucre, 72.  
*Apéritifs*, 109.  
*Avoine* (Farine d'), 76.  
*Azote* (Pertes journalières d') chez l'homme, 15.  
 — fourni par les aliments, 125.

- Beurre*, 86.  
— (Composition du), 87.  
— bromo-iodé, 87.  
*Bière*, 102.  
— (Composition des), 101.  
— de malt, 102.  
*Boissons*, 89.  
— aromatiques, 96.  
— alcooliques, 99.  
— (Diète des), 112.  
— dans l'albuminurie, 197.  
— dans le diabète, 183.  
*Bouillon*, 60.  
— (Composition du), 61.  
— (Rôle du) dans la nutrition, 61.  
— (Préparations de), 62.  
— de Darcet, 23.
- Café* (Applications thérapeutiques de), 98.  
— (Préparations de), 98.  
*Caféine*, 96.  
— (Action physiologique et hygiénique de la), 97.  
*Cancer* (Régime alimentaire dans le) de l'estomac, 213.  
*Carbone* (Pertes journalières de) chez l'homme, 15.  
— (Hydrates de), 24.  
— fourni par les aliments, 125.  
*Carottes* (Les) dans la gravelle hépatique, 172.  
*Caséine*, 17.  
*Champignons*, 79.  
*Chondrine*, 22.  
*Céréales*, 74.  
*Cidre*, 101.  
*Constipation* (Régime alimentaire dans la), 219.  
*Crème* (Composition de la), 87.  
*Crustacés*, 68.
- Diabète* (Pathogénie du), 175.  
— léger, 178.  
— moyen, 178.  
— grave, 179.  
— (Les régimes alimentaires dans le), 179.  
— (Régime exclusif dans le), 179.
- Diabète* (Régime adipo-carné dans le), 179.  
— (Régime lacté dans le), 180.  
— (Régime mixte dans le), 180.  
— (Du pain dans le), 181.  
— (Des boissons dans le), 183.  
— (Des aliments permis et défendus dans le), 183.  
— (Des potages dans le), 185.  
— (Des viandes dans le), 185.  
— (Des légumes dans le), 185.  
*Diarrhée* (Régime alimentaire dans la), 220.  
*Diastase salivaire*, 24.  
*Diététique* (Définition de la), 11.  
*Digestibilité*, 52.  
*Dilatation* (Régime alimentaire dans la) de l'estomac, 215.
- Eau* (Pertes journalières de l') chez l'homme, 16.  
— (Rôle de l') dans la nutrition, 30.  
— (Composition de l') potable, 87.  
— calcaires, 92.  
— (Micro-organismes des), 92.  
— (Température de l') potable, 93.  
— (Absorption de l'), 94.  
— (Action diurétique de l'), 94.  
— de table naturelles, 95.  
— de Seltz, 95.  
— de-vie, 105.  
— de-vie de consommation, 108.  
— (Rôle de l') dans l'obésité, 136.  
— sulfo-carbonée dans la dilatation de l'estomac, 215.  
— de chaux seconde dans la diarrhée, 220.  
*Escargot*, 67.  
— (Composition de l'), 67.  
— (Propriétés thérapeutiques de l'), 68.
- Estomac* (Maladies de l'), 201.  
— (Diagnostic des maladies de l'), 201.  
— (Procédés d'étude des affections de l'), 201.  
— (Procédés chimiques dans les maladies de l'), 201.

- Estomac* (Procédés directs dans les maladies de l'), 202.  
— (Régimes dans les affections de l'), 210.  
— (Régime alimentaire dans la dilatation de l'), 215.
- Fermentation lactique*, 38.  
— butyrique, 40.  
— putride, 40.  
— alcoolique, 41.
- Fibrine*, 17.  
*Fièvres* (Histoire du régime alimentaire des), 223.  
— (De la nutrition dans les), 226.  
— (Désintégration organique dans les), 227.  
— (Du bouillon et du lait dans les), 228.  
— (De la limonade dans la) typhoïde, 230.  
— (Du vin et de l'alcool dans la) typhoïde, 230.  
*Fromages*, 40.  
— (Analyse des), 40.  
*Fruits* (Composition des), 81.  
— (Rôle des) dans la nutrition, 81.  
— (Des) dans le diabète, 186.
- Galazyme*, 42.  
*Gastrite chronique* (Régime alimentaire dans la), 215.  
*Gastrique* (Examen du suc), 198, 203.  
— (Procédés pour provoquer la sécrétion du suc), 205.  
— (Présence de l'acide chlorhydrique dans le suc), 207.  
*Gélatinigènes* (Substances), 22.  
— (Rôle des) dans la nutrition, 23.  
*Glycémie physiologique*, 24, 173.  
*Glycogénique* (Fonction) du foie, 176.  
— (Théorie de la), 177.  
*Glycose*, 24.  
*Goutte*, 162.  
— (Théorie de la), 163.  
*Goutte* (Traitement prophylactique de la), 165.
- Goutte* (Hygiène alimentaire dans la), 165.  
— (Aliments dans la), 165.  
— (Boissons dans la), 166.  
— (Des excréta dans la), 168.  
*Graisses*, 25.  
— (Absorption des), 26.  
*Gravelle urique*, 169.  
— oxalique, 169.  
— (Hygiène alimentaire dans la) oxalique, 171.  
— alcaline, 171.  
— hépatique, 171.  
— (Hygiène alimentaire dans la) hépatique, 172.  
— (Des carottes dans la) hépatique, 172.
- Homard*, 68.  
— (Composition du), 68.  
— (Valeur nutritive du), 68.  
*Huile de foie de morue*, 83.  
— (Composition des), 84.  
— (Administration des), 85.  
*Huitre* (De l'), 66.  
— (Composition de l'eau de l'), 66.  
*Hygiène thérapeutique*, 1.  
— (Histoire de l'), 1.  
— (Rôle de l'), 13.
- Inanition*, 131.  
*Inorganiques* (Les principes), 27.
- Kéfyra*, 41.  
*Koumys*, 41.
- Lait*, 33.  
— (Composition du), 33.  
— (Des albuminoïdes du), 33.  
— (Variations de composition du), 36.  
— (Des) médicamenteux, 36.  
— (Des) pathogènes, 37.  
— (Des) fermentés, 38.  
— (Des petits), 38.  
— (Cure du petit-), 39.  
— (Digestion du), 44.  
*Lait* (Cure de), 45.

- Lait* (Applications thérapeutiques du), 46.  
 — (Injections intraveineuses de), 47.  
 — de poule, 49.  
 — fermenté dans la gastrite chronique, 211.  
 — dans la diarrhée, 214.  
*Légumes féculents*, 77.  
 — herbacés, 79.  
 — mucilagineux, 79.  
 — acides, 80.  
 — dans le diabète, 184.  
*Légumine*, 88.  
*Lentille*, 78.
- Maigreur* (Traitement de la), 149.  
 — (Variétés de la), 149.  
 — (Pathogénie de la), 150.  
 — (Traitement pharmaceutique de la), 150.  
 — (Hygiène dans la), 151.  
 — (Exercices dans la), 151.  
 — (Alimentation dans la), 151.  
 — (Alimentation forcée dans la), 153.  
 — (Gavage dans la), 153.  
*Maïs*, 76.  
*Malt* (Bière de), 104.  
*Maltines*, 102.  
*Moule*, 67.  
 — (Action toxique des), 67.  
*Mytilotoxine*, 67.
- Nutribilité*, 52.  
*Nutrition* (Théorie cellulaire de la), 19.  
 — (De la) dans les fièvres, 224.
- Obésité* (Hygiène alimentaire dans l'), 133.  
 — (Étiologie de l'), 133.  
 — (Formes de l'), 134.  
 — (Traitement de l'), 135.  
 — Traitement de Dancel, 136.  
 — Traitement de Banting, 136.  
 — Traitement de Ebstein, 138.  
 — Traitement de G. Sée, 140.  
 — Traitement de A. Robin, 141.
- Obésité* (Exercices dans l'), 143.  
 — (Purgatifs dans l'), 144.  
 — (Eaux alcalines dans l'), 144.  
*Oëuf*, 48.  
 — (Composition de l'), 48.  
 — (Des) en thérapeutique, 49.  
 — (Des) dans l'albuminurie, 196.  
*Oignon* dans l'albuminurie, 196.  
*Organiques* (Les principes), 46.  
 — (Principes) azotés, 17.  
 — (Principes) non azotés, 24.  
*Osséine*, 22.
- Pain*, 73.  
 — dans le diabète, 178.  
*Pancréatique* (Suc), 24.  
*Peptones*, 18.  
 — (Réactions des), 18.  
 — (Application des) à la thérapeutique, 21.  
*Peptonisation*, 18.  
*Phosphates*, 28.  
*Phthisie* (Contagion de la), 12.  
 — (De la suralimentation dans la), 152.  
*Poisson* dans la nutrition, 64.  
 — (Composition des), 64.  
 — (Valeur nutritive des), 65.  
 — (Action de la chair des), 65.  
*Poiré*, 101.  
*Potages* dans le diabète, 185.  
*Protéine*, 17.  
*Ptyaline*, 24.
- Raisin* (Cure de), 82.  
*Ration* alimentaire, 115.  
 — (Bases de la) alimentaire, 116.  
 — des soldats, 117.  
 — d'entretien, 120.  
 — de travail, 120.  
*Régime* insuffisant, 131.  
 — surabondant, 149.  
 — alimentaire dans la goutte, 165.  
 — alimentaire dans le diabète, 179.  
 — alimentaire dans l'albuminurie, 193.  
 — alimentaire dans les maladies de l'estomac, 210.

- Régime* alimentaire dans le cancer de l'estomac, 213.  
*Régime* alimentaire dans l'ulcère de l'estomac, 214.  
 — végétarien dans les dyspepsies, 218.
- Saccharine*, 188.  
*Salins* (Des principes), 16.  
*Sang*, 62.  
 — dans la nutrition, 63.  
 — (Du) en thérapeutique, 63.  
*Sels*, 27.  
*Sodium* (Chlorure de), 27.  
 — (Rôle du) dans la nutrition, 27.  
*Soya*, 88, 187.  
*Suralimentation*, 153.  
 — (De la) dans la tuberculose, 155.
- Todd* (Potion de), 232.
- Ulcère* de l'estomac, 214.  
 — (Régime alimentaire dans l') de l'estomac, 214.  
*Urée*, 155.
- Urée* (Origine de l'), 156.  
 — (Influence du régime sur la production de l'), 155.  
*Urique* (Acide), 156.  
 — (Origines de l'acide), 156.  
 — (Diathèse), 157.
- Viande* (Pulpeurs de), 53.  
 — (Composition des), 56.  
 — (Préparations des), 57.  
 — rôtie, 57.  
 — crue, 58.  
 — (Emploi thérapeutique de la) crue, 58.  
 — (Poudres de), 59.  
 — (Digestion des), 63.  
 — (Des) dans le diabète, 185.  
 — (Des) dans l'albuminurie, 196.  
*Vin*, 99.  
 — (Richesse alcoolique des différents), 97.  
 — liqueurs, 101.  
 — rouges, 101.  
 — blancs, 101.  
 — mousseux, 101.  
*Vinage*, 101.



1030020977

