

## REGIME DECELORURE (1)

Par le Dr C. N. VALIN,

Professeur suppléant d'hygiène, Professeur de Dermatologie,  
Médecin de l'hôpital Notre-Dame.

Des travaux récents ont démontré que si le lait est efficace dans les états néphritiques cela est dû à sa pauvreté en sel marin ou chlorure de sodium et qu'il réalise ainsi un régime de déchloruration relative. Un litre de lait ne contient en effet que 1 gr. 50 environ de chlorure de sodium. MM. Widal et Achard ont démontré que la surcharge de ce sel dans nos humeurs devient nocive pour l'épithélium rénal normal et surtout malade, et ainsi un facteur d'aggravation de la néphrite. Ces auteurs ont montré en outre, qu'il y a parallélisme entre le degré d'albuminurie, l'existence et l'intensité de l'œdème et la chloruration alimentaire. La formation de l'œdème s'explique par le fait que 5 à 6 grammes de chlorure de sodium fixent 1 litre d'eau dans nos tissus.

De ces données positives résultent des indications et des contre-indications assez claires à un régime chloruré, hypochloruré ou hyperchloruré. Ainsi par exemple, le sel sera indiqué chez les dyspeptiques hypochlorhydriques, chez les nourrissons qui perdent du poids ; le régime hypochloruré ou déchloruré sera au contraire indiqué chez les albuminuriques, brightiques, scarlatineux, cardiaques asystoliques portés à l'œdème. Ce régime se compose de substances alimentaires très pauvres en chlorure de sodium, soit par exemple : lait, riz, pain (fait sans sel), potage au lait, purée de pommes de terre, le tout accommodé au beurre frais et additionné de mets sucrés, confitures, etc. Voici d'ailleurs une liste d'aliments pauvres en chlorure de sodium et avec leur teneur en sel :

Riz.. . . . .	0.02 pour 100
Œuf.. . . . .	0.07 —
Blé.. . . . .	0.13 —
Farine.. . . . .	0.17 —
Poisson d'eau douce (brochet).. . . . .	0.48 —
Viande crue.. . . . .	0.10 à 0.35 et 1.13
Pommes de terre.. . . . .	0.57 pour 100
Pois.. . . . .	0.65 —
Haricots.. . . . .	0.90 —
Prunes.. . . . .	0.03 —
Cerises.. . . . .	0.14 —
Fraises.. . . . .	0.25 —

On peut ajouter à ces aliments le citron, la laitue, le céleri, le persil, l'oignon, les carottes, les poireaux cuits, le vermicelle, le

(1) Communications à la Société Médicale de Montréal, séance du 21 oct. 1908.