

“ Et l'aliment spécial diabétique des mêmes fabricants. . . . .	68.18%	“ = 75.76% ”
“ La fleur-gluten de la Compagnie <i>New York Health Food</i> . . . . .	66.18%	“ = 73.52% ”
“ Leurs petits pains de gluten. . . . .	66.96%	“ = 74.40% ”
“ Les ‘ Educators ’ du Dr Johnson, un biscuit offert par le vendeur comme ne contenant absolument aucun amidon. . . . .	71.42%	“ = 79.31% ”
“ La Fleur diabétique, absolument sans amidon, de la Compagnie ‘ Boston Health Food ’. . . . .	62.94%	“ = 69.92% ”
“ Sur deux échantillons de pain diabétique de Paris (très désagréable au goût), l'un contenait 37%, et l'autre 27% d'amidon.”		

2. Le PROFESSEUR R. T. WILLIAMSON de Manchester (*Diabetes Mellitus*, 1898, p. 348), dit :—

“ Un grand nombre d'aliments de gluten que j'ai examinés ont pris une couleur bleu-noir en étant traités par une goutte d'iode et une solution d'iode de potassium, ce qui indique la présence d'une forte proportion d'amidon. Il n'est donc pas surprenant que, en écrivant au sujet du pain diabétique, Schmitz ait dit que ‘ ces compositions de gluten sont surtout profitables au boulanger, ’ et que Saundby ait déclaré que ces aliments diabétiques ne sont ‘ ni plus ni moins que de la fraude. ’ ”

Au sujet de la poudre de viande sèche, poudre de viande française et leurs imitations allemandes, il lira qu'elles se décomposent facilement, ont un goût métallique, à moins que l'on en ait masqué le goût, comme dans le cas de la poudre de viande de Prouet et Perret, en y mêlant quarante pour cent d'essence de malt et de lactate, lesquelles deux dernières substances sont nuisibles aux personnes atteintes de diabète et de dyspepsie.

“ Que, d'après le professeur allemand, CARL BORNSTEIN (conférence donnée devant la section médicale de la Société de Silésie), qui a étudié cette classe d'aliments, seul et conjointement avec le Dr Rosenfeld, la Somatose peut être prise qu'en faibles doses, insuffisantes pour sustenter. Quand on en a pris 63 grammes quotidiennement, après 32 heures, il se produit une perturbation considérable avec diarrhée, et après deux jours, il est devenu nécessaire d'en discontinuer l'usage. Non seulement la consommation d'albume dans le corps a été trouvée insuffisante pour le sustenter, mais dans le cours de deux jours, le corps a dû, à même sa propre réserve vitale, fournir l'équivalent de 100 grammes de viande. La Somatose avait passé par les intestins sans que, à en juger par les excréments, elle eût été utile à l'économie animale. Elle est plutôt un stomacique qu'un aliment.

“ Que le Dr RENON (Soc. Médéc. des Hôpitaux, 17 juin 1898) a montré un cas de glycosurie, déterminé par l'administration de la Somatose à une femme qui allaitait. La Somatose avait été administrée dans le but d'augmenter la sécrétion du lait, mais en peu de temps l'enfant a cessé d'avoir de l'appétence pour le lait. L'examen démontra que l'urine contenait du sucre dans la proportion de 3 grammes par litre, avec une gravité spécifique de 1018. L'emploi de la Somatose fut discontinuée et l'urine redevint libre de sucre ; mais la sécrétion du lait cessa tout à fait.”—(*British Medical Journal*, N° 1988, 4 février 1899.)

Et que ceux qui ont amélioré la substance dont il est parlé plus haut au moyen de nouveaux procédés admettent eux-mêmes que, dans la préparation de cette dernière, ils emploient des extraits d'éther d'une expulsion difficile, et que

“ Leur produit, par suite de leur état fortement coagulé, refuse d'absorber l'eau, et ne peut, en conséquence, s'amalgamer avec la farine ordinaire pour confectionner du pain, etc., etc.”

De plus, nous ne connaissons aucun cas de diabète qui ait été guéri ou même soulagé temporairement par l'emploi d'aucun des aliments ci-dessus nommés.

La “ Protose ” (*Protéine végétale*), tel est le nom (dérivé du mot Protéine) donné à une préparation alimentaire d'origine exclusivement végétale, qui contient une très forte proportion de matières protéiques, et que nous avons essayé de rendre si facilement digestible que même les patients atteints de maladies de langueur peuvent se l'assimiler sans difficulté et sans éprouver de la répugnance pour son goût, même après en avoir fait un usage quotidien pendant des mois. Nous n'employons aucun ingrédient chimique quelconque dans notre préparation. D'après l'analyse (voir page 7) et trois essais de digestion artificielle fait par le professeur de chimie pratique à l'Université McGill, le Dr R. F. Ruttan, il est établi que la Protose, tout en étant six fois plus riche en matière protéique que la viande, et sept fois plus riche que les œufs, se digère dans à peu près le même espace de temps. Dans le cours des douze derniers mois, le Dr F. E. Devlin, de Montréal, a fait des expériences avec notre préparation en Canada. Ce médecin a été prié par nous d'essayer la Protose dans les divers cas de nutrition défectueuse. Il ne s'en tint pas à quelques succès obtenus par nous dans le traitement de la dyspepsie, de l'obésité ou d'une maigreur excessive, mais il insista sur le choix d'une maladie de langueur plus sérieuse, telle que le diabète, pour mieux déterminer la valeur de cette substance alimentaire. Voici les résultats obtenus.