

REVUE DES JOURNAUX

MÉDECINE

Traitement du diabète sucré—On croyait, il y a quelques années, qu'une quantité infinitésimale de virus suffisait pour déterminer, chez l'animal, une maladie virulente. Les travaux modernes ont montré combien cette opinion est erronée; or, il en est des ferments solubles presque comme des virus: il en faut en quantité suffisante; une quantité de ferment glycolytique trop minime ne détruira pas une grande quantité de glucose. Si l'on veut envisager, à une manière exacte, la pathogénie du diabète et les indications de sa cure, il faut donc tenir compte à la fois, et de la quantité de sucre à détruire, et des moyens qui sont à la disposition du malade pour y arriver. En d'autres termes, pour traiter le diabète, il faut se préoccuper à la fois: 1^o d'augmenter la destruction du sucre et, 2^o d'en diminuer la production dans l'économie ou l'apport par l'alimentation.

Pourra-t-on fournir au diabétique du ferment glycolytique? Je l'espère, bien que les essais que j'ai faits depuis un mois ne soient pas encourageants. La pancréatine ne possède pas de pouvoir glycolytique bien appréciable et la pilocarpine, sur laquelle on eût cru pouvoir quelque peu compter pour exciter la fonction pancréatique, n'a jusqu'ici réussi que chez le malade de M. Lannois. Mais, pour le moment, il n'est guère en notre pouvoir de fournir au diabétique du ferment; on peut essayer d'augmenter son énergie. *In vitro*, l'acide carbonique le diminue beaucoup; l'oxygène, au contraire, agit d'une manière favorable; c'est là une notion dont la pratique pourra peut-être profiter. L'ozone a été essayé infructueusement, dit-on. Il ne serait pas irrationnel de renouveler ces tentatives.

Les alcalins, on le sait depuis longtemps, favorisent la destruction du sucre. Mais quand on réfléchit à la faible quantité de bicarbonate de soude contenu dans un verre d'eau de Carlsbad, de la Bourboule, et même de Vichy, et d'autre part à l'action si manifestement utile de ces eaux dans certains cas, on arrive à penser qu'elles agissent autrement que par leur bicarbonate de soude. Peut-être en excitant l'énergie digestive augmentent-elles la production du ferment glycolytique.