

vers ontier. Le lecteur lira avec plaisir l'article suivant, tiré du *Courrier des Etats-Unis*. Cet article se rapporte directement à l'étude des fermentations et est intitulé : M. PASTEUR.

On a présenté à la chambre des députés un rapport augmentant la pension faite à M. Pasteur pour les services rendus par lui à la science. A cette occasion, M. Paul Bert a tenu à rendre un hommage public et personnel au grand chimiste. Il a voulu rapporter lui-même tous les titres que M. Pasteur possède à la reconnaissance du pays. Cela est un bel exemple de confraternité scientifique.

M. Pasteur est une des personnalités les plus considérables et les plus originales de la science contemporaine. Son œuvre scientifique ne rentre dans aucune des catégories où se classent et spécialisent d'ordinaire les savants. Il a débuté par être chimiste, et il a failli—à une voix près—entrer dans la section de botanique de l'Académie des Sciences, où il siège dans la section de minéralogie. Il aurait tout aussi bien le droit d'entrée dans les sections de médecine et d'économie rurale.

C'est qu'il a poussé vigoureusement une pointe rectiligne là où le menait sa pensée, sans plus se soucier des classifications scientifiques que le sanglier de La Fontaine ne se souciait des sentiers tracés.

Il va droit devant lui, et tant pis pour qui lui fait obstacle, quand il soupçonne que cet obstacle est une embûche traîtreusement dressée. Dans sa rude loyauté, il est implacable pour les adversaires chez qui il croit apercevoir ombre de mauvais vouloir, d'entêtement systématique, ou de charlatanisme rhétoricien. Mais le conflit un peu aigu que j'ai eu avec lui, et duquel il est sorti victorieux, est là pour montrer que M. Pasteur, sans jamais broncher d'une semelle, ni abaisser la science à faire risette à l'erreur, sait traiter avec courtoisie et affection un adversaire de bonne foi.

Comment, avec son éducation de chimiste et étranger aux connaissances médicales, M. Pasteur est-il devenu Jenner, et a-t-il dévoilé à la pathogénie des horizons inconnus? L'histoire de cette évolution est bien simple.

Les premiers travaux chimiques de M. Pasteur, par lesquels, suivant l'expression de Biot, il "s'était ouvert une voie toute nouvelle", ont porté sur le tartrate d'ammoniaque. Il découvrit que ce sel est composé de deux sels de composition identique, et que sépare l'un de l'autre la fermentation.

Tandis que cette fermentation s'opère, il voit se développer un être très petit, sorte de champignon microscopique qui, il s'en assure par des expériences précises, est la cause réelle de la fermentation. Ainsi ce phénomène si curieux est le résultat du développement et de la nutrition d'infiniment petits infiniment nombreux.

Frappé de l'importance de ce fait, M. Pasteur étudia successivement les fermentations alcoolique, acétique, lactique, butyrique etc., et il arriva à ce résultat que chacune d'elles est produite par un être (on a dit plus tard un *microbe*) spécial.

Mais d'où viennent ces êtres qui produisent si rapidement l'alcoolisation du moût de raisin, l'acidification du lait, la putréfaction des matières azotées?