

inorganique, d'autres enfin les considèrent comme des composés mixtes de matière albuminoïde et de substance minérale; les uns disent qu'ils sont solubles dans l'eau, les autres qu'ils ne le sont que dans les graisses. Certains chimistes même ont essayé de prouver qu'ils n'existent pas¹.

Quoiqu'il en soit, les vitamines semblent avoir des variétés fort nombreuses et l'on discute encore sur la façon de les classer.

Toutefois, les travaux récents de deux Américains, McCollum et Davis, de l'Université de Yale, nous ont apporté quelques lumières à ce sujet.*

Ces chercheurs ont été conduits par leurs expériences, à admettre deux catégories principales de ces substances: les unes, substances A sont solubles dans les graisses et les lipoïdes: elles sont surtout abondantes dans le jaune d'œuf, le lait, le beurre; les autres, substances B solubles dans l'eau, l'alcool: elles se trouvent dans l'écorce des graines, les embryons de blé, les fruits, le jaune d'œuf, la levure de bière, la plupart des éléments glandulaires du corps.—Le lait contient les deux catégories de vitamines, les A passent dans le beurre, les B passent dans le petit-lait et se retrouvent dans le lactose.

L'absence de l'une ou l'autre de ces vitamines dans les aliments ne produit pas les mêmes effets, et l'on a assez nettement différencié les troubles qui découlent de la suppression de l'une ou l'autre.

Ainsi l'absence des substances A provoque chez les animaux, des troubles oculaires, de la xérophthalmie et finalement de la cécité, tandis que la suppression des substances B reproduit le syndrome béribérique.

A propos de la vitamine A, soluble dans les graisses, un fait

1. H. Violle. *La Presse Médicale*, 14 janvier 1920.

*. *The new Knowledge of Nutrition*, by E. V. McCollum.