

Aussi l'hygiène, dans sa marche en avant, n'a fait que se servir des données du maître. Éclairée par l'étude des maladies contagieuses, elle a établi toute sa méthode d'action sur ces deux bases fondamentales : l'isolement et la désinfection ; l'isolement qui cherche à empêcher la propagation du germe, la désinfection qui le combat sur place et tâche d'annihiler son action. C'est depuis cette époque que l'hygiène a pris un si grand développement, car les résultats pratiques ont répondu à ses efforts.

Certes, les nouvelles théories ne détruisaient en rien les préceptes antérieurs. L'hygiène avait toujours vanté, depuis Hippocrate la bonne action de l'air pur, du soleil et des aliments sains. Mais quand Pasteur eut prouvé que la lumière du soleil et la dessiccation atténuaient ou détruisaient la virulence des germes pathogènes contenus dans l'air, dans les poussières, dans les liquides morbides qui imprègnent le sol, les murailles, les vêtements, ces recommandations anciennes changeaient de signification et prenaient une importance toute autre, car elles ne s'appuyaient plus simplement sur l'observation, mais sur des données précises que l'expérimentation démontrait. Ça été là le grand mérite de Pasteur, d'avoir fourni à l'hygiène non-seulement une base scientifique reconnue, mais encore des moyens de recherches surs et précis et des moyens d'action efficaces.

Aussi la prévention des maladies contagieuses a-t-elle pris ces dernières années un développement considérable. L'hygiène moderne s'est attachée à l'étude de la prophylaxie de ces maladies, et les résultats qu'elle a obtenus ont été tellement satisfaisants que la loi a cru devoir appuyer de son autorité l'exécution des moyens conseillés par elle. On compte aujourd'hui les villes qui n'ont pas d'hôpitaux d'isolement et d'étuves à désinfection, les pays qui veulent se passer de conseils d'hygiène et de quarantaines.

En réglementant le commerce des denrées alimentaires, de la viande, du lait, en formulant ses prescriptions scolaires et domestiques, l'hygiène n'a fait que suivre à la lettre les enseignements de Pasteur. Elle a reconnu que la contagion se faisait non-seulement par le contact direct et les plaies des téguments, mais aussi indirectement par les voies respiratoires et digestives, et elle a pris ses mesures en conséquence après des observations sérieuses et prolongées. L'hygiène scolaire, la stérilisation des boissons, l'inspection des viandes de boucherie, et l'abattage des animaux malades, voilà autant de chapitres, et non des moins importants, que l'hygiène moderne a remaniés. La révolution apportée par la bactériologie s'est fait sentir jusque dans les moindres détails ; tel est le filtrage qu'on pratique aujourd'hui sur une bien plus grande échelle, et avec beaucoup plus d'efficacité, au prix parfois de dépenses considérables, et cela par le fait seul que les résultats en sont contrôlés par la bactériologie.

L'hygiène, en devenant une science positive, a vu s'agrandir son champ d'action d'une manière étonnante, mais, il est bon de le noter, même dans ses applications les plus inattendues, elle a toujours montré ce sens pratique et humanitaire que son fondateur lui a révélé. Je citerai comme preuve, l'industrie des conserves alimentaires qui a pris dans les temps modernes un développement considérable. Ce n'est, au fond, qu'une des nombreuses applications de la prophylaxie des germes et toute la technique de l'industrie nouvelle ne vise qu'à