

thropologie et, chose quasi-incroyable à l'époque où nous sommes, l'on élimine les lois naturelles dès le point de départ de ces deux sciences fondamentales. L'enseignement officiel veut que la vie soit le produit d'un miracle et que le corps de l'homme ait été créé immédiatement et de toute pièce. La croyance à la fixité des espèces conduit à l'inertie intellectuelle ; la foi en une essence humaine physique, différentielle des autres animaux, mène à l'anthropolâtrie : dogmes opposés à la raison et antiscientifiques. Si ces erreurs de doctrine et de faits n'avaient qu'une portée théorique ou platonique, je ne me donnerais seulement pas le trouble de les signaler, mais c'est que la thérapeutique repose en partie sur ces données, que l'humanité, la science n'ont acquises que vers le milieu du siècle dernier. En effet, Messieurs, sur quoi repose la sérothérapie, l'opothérapie, l'organothérapie ? si ce n'est sur la parenté de l'homme avec les autres mammifères. Et, sans cette parenté de plus en plus étroite à mesure que l'on s'élève vers les anthropoïdes, que signifierait l'expérimentation biologique dans toutes ses formes diverses ?

(A suivre.)

Huile de Foie de Morue

Henseval et J. Huwart (*Chem. Revue über d. Fett. u. Harz-Ind.*, 1907, p. 191) préparèrent l'huile de foie de morue employée à leurs expériences, de la façon suivante.

Les foies, débarrassés de la vésicule biliaire et de tous les corps étrangers, sont lavés avec de l'eau et mis à macérer dans un récipient avec un cinquième de leur volume d'eau. Dans la masse, on dirige un courant de vapeur d'eau au quart d'atmosphère, de façon que la température atteigne 70-75° en quarante minutes. Les foies subissent la décomposition, et l'huile est mise en liberté. Déjà au bout d'une demi-heure, on peut enlever plus des trois quarts de la totalité de l'huile.

L'huile ainsi extraite est lavée deux ou trois fois avec de l'eau à 50°, puis débarrassée complètement de l'eau, et versée dans des réservoirs fermés hermétiquement et conservés dans une glacière. Au bout de quelques mois, on décante pour la séparer des parties solides, on filtre et on l'enferme dans des vases complètement remplis. Ainsi traitée, l'huile est d'une conservation parfaite. Ce procédé de préparation a fait ses preuves, et il est appliqué à Ostende dans