

les malades. Je dirai même que ces sciences ont révolutionné la médecine. Aujourd'hui, grâce à l'histologie pathologique et à l'histo-chimie, on suit la maladie sur le terrain où elle opère, c'est-à-dire sur la cellule même. L'histologie physiologique nous a fait connaître les cellules à l'étude de santé, à son tour l'histologie pathologique nous apprend ce que devient la cellule sous l'effet de la cause morbide. L'histo-chimie nous montre même les transformations qu'elle subit sous l'influence de telle ou telle maladie.

Parmi les causes des maladies, plusieurs sont restées longtemps ignorées. Il nous est donné de voir, de nos jours, la lumière remplacer les ténèbres et le doute faire place à la certitude sur plusieurs points obscurs de la pathologie. Les études approfondies sur les fermentations et les célèbres expériences, qui ont été faites à ce sujet, notamment par Pasteur, Berthelot, Davaine et autres, nous ont procuré cet avantage.

Je viens, ce soir, messieurs, vous offrir une courte analyse d'études sur les fermentations, dues au Dr Armand Gauthier, professeur agrégé à la faculté de médecine de Paris, et examiner avec vous les résultats pratiques de ces expériences.

*Définition.*—“ On dit qu'il y a fermentation, toutes les fois qu'un ou plusieurs corps organiques ou organisés subissent des changements de composition ou de propriétés, sous l'influence d'une substance organique azotée appelée ferment, qui agit sous faible masse et ne cède sensiblement rien à la matière fermentée (A. Gauthier). ”

Or, messieurs, les changements qui s'opèrent dans les corps organiques ou organisés, sous l'influence d'un ferment, sont nombreux et de divers ordres. Il y a : 1o. Les fermentations proprement dites, lorsqu'il s'agit simplement de la matière organique : telles sont les transformations de l'amidon en sucre sous l'influence de la diastase, du sucre en alcool et acide carbonique, de l'alcool en vinaigre, etc., sous l'influence des substances azotées. 2o. Tous les actes physiologiques de la nutrition ou de l'assimilation se font par des transformations de la matière organique et quelques fois vivante, ayant pour cause des ferments spéciaux, tels que la ptyaline, la pepsine, la pancréatine, etc. Ces ferments ont la propriété de transformer les matières alimentaires et de les rendre diffusibles et assimilables. Le sang, ce liquide si complexe, n'est pas sans contenir lui aussi un bon nombre de ferments spéciaux, lesquels président sans doute aux différents phénomènes qui se produisent dans notre organisme, phénomènes mystérieux dont on ne viendra peut-être à se rendre compte plus tard. 3o. Aujourd'hui, on explique par les fermentations, les infections ma-