

la nourriture la notion qualitative se substituer à la notion purement quantitative des anciens énergétistes.—Est-ce tout?

Non, car il découle d'observations et d'expériences plus récentes que certaines substances chimiquement mal connues, contenues dans les aliments frais et qui n'entrent pas dans les trois catégories classiques d'aliments, à savoir: les hydrates de carbone, les graisses et les albuminoïdes, sont indispensables, bien qu'en très petite quantité, à l'entretien de la vie. Ce sont ces substances que l'on a appelé vitamines.

*
* *

Depuis longtemps, on avait remarqué que certaines maladies, tel le scorbut, semblent liés à l'absence dans l'alimentation d'un élément frais et que les symptômes de ces maladies disparaissent si on fournit au malade une quantité même très faible de nourriture fraîche.

Le Français Bréaudat avait aussi constaté que l'apparition du béri-béri chez les Orientaux se nourrissant presque exclusivement de riz, coïncidait avec l'emploi de procédés plus parfaits de décortication de cette céréale.

On a déduit facilement, par diverses expériences que ces troubles morbides étaient dus non à la présence d'un microbe ou d'une substance toxique contenus dans les aliments ingérés, mais à la seule absence d'une substance vitale foncièrement indispensable à la vie.

On a appelé ces affections "maladies par déficience" par inaction ou mieux "maladies par carence"; et comme Funck isolâ, ou crut isoler cette substance indispensable à la vie, il lui donna le nom de "vitamine", nom imparfait qui est resté dans la langue pour désigner toute une catégorie de corps dont on ne connaît bien ni la composition réelle, ni le mode d'action.