

propriétés physiques et nutritives que l'albumine animale.

La *fibrine* est une espèce d'albumine qui se coagule spontanément; elle est alors demi-solide et d'un blanc grisâtre. On la trouve dans le sang, la lymphe et le chyle. C'est à sa présence qu'est due la coagulation du sang. Le gluten est son équivalent végétal. C'est une substance d'un blanc grisâtre, molle, collante, insipide et très élastique. C'est à ce corps que la pâte doit la propriété de lever. Aussi, la farine de froment en contient elle plus que toute autre farine.

La *caseïne* est une espèce d'albumine qui se trouve dans le lait, elle se coagule en présence de l'acide lactique ou acétique. C'est elle qui, mêlée avec du beurre constitue le fromage. Cette substance se rencontre aussi dans les graines de plusieurs légumineuses et prend alors le nom de *légumine*.

Il y a d'autres espèces d'albumine qui n'ont pas d'équivalent végétal et qui compte pour beaucoup comme substance alimentaire, telles sont la musculine et la musculine des muscles.

Toutes ces substances forment la classe des matières albuminoïdes proprement dites; elles sont éminemment nutritives et ont une composition élémentaire très analogue. Toutes contiennent 51.5 à 54 p. 100 de carbone; 7.1 à 7.5 d'hydrogène 14.6 à 16.8 d'azote, une quantité de soufre variant de 0.4 à 1.8 pour 100 et le complément en oxygène.

Toutes ces matières, en présence d'un ferment qui se trouve dans le liquide sécrété par l'estomac, la pepsine, sont transformées en liquide, appelé *peptone* et c'est ce liquide qui passe en nature dans le sang pour aller porter aux divers tissus les matériaux nécessaires à leur réconstitution.

Au nombre des aliments azotés, nous

avons aussi mentionné la gélatine et la chondrine.

La *gélatine* est une substance fade incolore, qui forme une gelée tremblotante par le refroidissement de sa dissolution concentrée. La chondrine en diffère bien peu. On les obtient par la coction prolongée des os, des tissus membraneux (peau,) etc., et des cartilages.

Ces matières sont aussi appelées *collogène*, parce qu'elle donnent de la colle, par l'ébullition avec l'eau. Elles sont plus pauvres en carbone et plus riches en azote que les aliments précédents, les matières albuminoïdes proprement dites. Elles sont aussi infiniment moins nutritives parce qu'elles se digèrent difficilement.

Les aliments non azotés ou respiratoires sont fournis par les végétaux et par les animaux. Ce sont les matières féculentes, les sucres et des matières grasses.

Les matières féculentes sont celles qui contiennent la fécule ou amidon. C'est une substance blanche, sèche, pulvérisable, que tout le monde connaît sous le nom d'empois. Elle forme la partie la plus abondante des céréales et par conséquent du pain.

Sous l'influence de la *diastase* (1) (ferment qui fait germer les semences et que l'on rencontre aussi dans la salive,) la fécule se transforme en *dextrine*. C'est encore une substance blanche, pulvérisable, soluble dans l'eau et se desséchant en une sorte de vernis.

L'action de la diastase salivaire se continuant sur la dextrine, transforme celle-ci en *matières sucrées* ou *glycose*. C'est sous cette forme qu'elle passe dans le sang

(1) La diastase végétale est une matière azotée, blanche qui se forme durant la germination des semences, aux dépens du gluten. La diastase salivaire se forme par la fermentation de la salive