



DUCLAUX
—
LE MICROBE
ET
LA MALADIE



QR41

D8

LE MICROBE

ET

LA MALADIE

PAR

E. DUCLAUX

PROFESSEUR A LA FACULTÉ DES SCIENCES
ET A L'INSTITUT AGRONOMIQUE

AVEC DEUX HÉLIOGRAPHIES ET FIGURES DANS LE TEXTE

G. Masson

PARIS

G. MASSON, ÉDITEUR
LIBRAIRE DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE
120, BOULEVARD SAINT-GERMAIN

1886

AR 41
D 8

fre

THE MICROBIOLOGICAL

Microbios?

C'est pour moi un devoir pieux d'inscrire le nom de mon regretté beau-père, Charles Briot, en tête de ce livre. J'en ai si souvent discuté avec lui les idées; j'ai tant gagné à les faire passer devant son esprit ferme et sagace! Il aimait ce sujet, dont la grandeur scientifique frappait en lui le savant, dont la portée humaine réveillait le citoyen dévoué, enrôlé, dès sa sortie de l'École normale, dans la meilleure de ces écoles philosophiques qui cherchaient à l'envi, il y a cinquante ans, à améliorer l'homme pour améliorer la société. Notre génération a d'autres préoccupations et ne comprend guère plus ces généreux enthousiasmes, mais elle admire et s'incline quand elle voit la noblesse qu'avaient su conserver, au travers de l'épreuve de la vie, ceux qui les avaient éprouvés en leur jeunesse.

AVERTISSEMENT

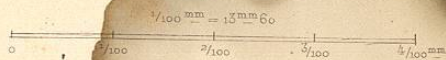
Invité depuis longtemps à préparer une seconde édition de mon livre *Ferments et maladies*, j'ai cru plus utile d'écrire un livre nouveau. La multitude de faits découverts depuis 1882 a éclairé les faits anciens d'une lumière imprévue et donné de la cohésion et de l'unité à une foule de notions éparses autrefois. Sur ces fondements s'élève rapidement une doctrine nouvelle, et on peut essayer aujourd'hui de substituer un exposé synthétique à l'exposé analytique, seul possible quand j'écrivais mon premier livre.

Deux années d'expérience dans mon cours de la Sorbonne m'autorisent, je pense, à soumettre cet essai au public. Je m'y suis surtout préoccupé des questions d'étiologie générale. J'ai voulu montrer avec quelle netteté la connaissance de la biologie des microbes explique toutes les particularités et les apparentes contradictions si souvent signalées par la médecine dans la marche, l'expansion, la puissance

contagieuse des maladies virulentes, et aussi avec quelle netteté se posent et se résolvent, dans quelques cas, les questions d'hérédité.

Ce changement dans le point de vue m'a imposé le changement du titre. Puisse *Le microbe et la maladie* retrouver le succès de *Ferments et maladies*, dont il est en somme une nouvelle édition refondue et considérablement diminuée, car il dit plus en moins de pages.

Mars 1886.



MICROBE DE LA MAMMITE CONTAGIEUSE
(Culture)

D^r Roux photo.

Héliographie (sans retouche)
(Procédé Placet)

Imp. Eudes Paris.

MICROBE

LA MALADIE

CHAPITRE PREMIER

ROLE DES FERMENTS DANS LE MONDE

Fermentation alcoolique. — Historique. — Théorie de Liebig. — Théorie de M. Pasteur. — Rôle des ferments. — Ils complètent la vie et préparent la vie. — Leur intervention dans les maladies. — Il y a dans le mot ferment. — Bactérie charbonnasse.

Depuis un temps immémorial, les brasseurs savent que si l'on ne chauffe pas la liqueur mûrie, si elle n'est pas faite et sucrée, le moût de céréales ne tarde pas à se courir de pelli-
culles et de produits désagréables dont la consommation est plus à plaindre qu'à louer. On prend une
cette liqueur et on la repasse. Elle est perdue et

On a vu à l'époque où l'on commençait à se servir de
microscopes que les brasseurs qui ne faisaient pas
usage de ces instruments se voyaient enlever leur
droit de brasser par les autorités locales. On a vu
aussi que les brasseurs qui ne faisaient pas usage de ces



LA MAMMITE CONTAGIEUSE
Culture

Héliographe / sans marque
(Procédé Placet)

Paris

LE MICROBE

ET
LA MALADIE

CHAPITRE PREMIER

ROLE DES FERMENTS DANS LE MONDE

SOMMAIRE : Fermentation alcoolique. — Historique. — Théorie de Liebig. — Théorie de M. Pasteur. — Rôle des ferments. — Ils complètent la mort et préparent la vie. — Leur intervention dans les maladies — Ce qu'il y a dans le mot *ferment*. — Bactéridie charbonneuse.

Depuis un temps immémorial, les brasseurs savent préparer, au moyen de l'orge germée, une liqueur mucilagineuse, de saveur à la fois fade et sucrée, le moût de bière. Ce moût, abandonné à lui-même, ne tarde pas à se corrompre. Il devient boueux, se couvre de pellicules flottantes, répand une odeur désagréable dont la putridité va en s'accusant de plus en plus, et prend une saveur répugnante. Tout cela se fait très rapidement. Au bout de trois à quatre jours, ce moût est perdu et bon à jeter.

L'expérience a appris qu'on pouvait au contraire le transformer en une bière appétissante en y introduisant un peu de levain, résidu d'une opération précédente, que le brasseur trouve toujours en abondance dans les