

Floucrux 20

M. Cruz

L'INFLUENCE DE LA GÉLATINE SUR LA PRODUCTION DE LA TOXINE DIPHTÉRIQUE,

par A. GODOY.

On ne réussit pas toujours, même en suivant une technique vigoureuse, à obtenir une toxine diphtérique de pouvoir toxique élevé et constant, pour la préparation du sérum diphtérique. Sauf à l'Institut Pasteur de Paris, on remarque presque partout des oscillations périodiques dans l'activité des toxines obtenues, sans qu'on en puisse connaître la cause.

Ici nous avons fait la même observation et, plusieurs fois, nous ne sommes même pas parvenu à obtenir une toxine capable de tuer le Cobaye au-delà de 1/100. La mort avec 1/200, était plutôt l'exception.

Malgré une assez longue pratique dans ces sortes de techniques, le problème nous semblait difficile puisque, sans rien modifier dans la préparation de la toxine, on était surpris de voir que le pouvoir toxique s'abaissait, après avoir été assez élevé dans les mêmes conditions. Au cours d'une visite à la section de l'Institut Pasteur, à Garches, nous avons eu l'occasion de nous entretenir sur ce sujet avec G. Ramon et, en conséquence, nous avons résolu d'essayer de la viande de veau au lieu de la viande de Bœuf, car c'était la seule différence entre son procédé et le nôtre.

La viande de veau telle qu'on l'emploie en France et en général en Europe, provient d'animaux de 2 mois tout au plus et n'est pas vendue dans le commerce, chez nous où les veaux sacrifiés pour l'alimentation ont déjà vécu dans des pâturages au moins un an. Nous nous sommes donc procuré des veaux qui n'avaient pas encore pris d'autre nourriture que le lait et, dans le bouillon préparé avec cette viande, le pouvoir de la toxine a monté immédiatement de 1/100 à 1/300.

Nous avons remarqué que le bouillon préparé avec de la viande des jeunes veaux est beaucoup plus visqueux que le bouillon ordinaire. En refroidissant, il devient même gélatineux. L'idée nous est venue de vérifier jusqu'à quel point des substances de nature semblable à la gélatine pouvaient exercer quelque influence. Nous avons alors ajouté à du bouillon ordinaire 5 p. 100 de gélatine. Les toxines obtenues dans ce milieu ont une valeur toxique égale à celles qui sont produites dans le bouillon de viande de jeunes veaux. Tout récemment encore, nous avons obtenu dans du bouillon ordinaire gélatiné à 2 p. 100 une toxine dont le L+ était égale à 0,20.

(Institut Oswaldo Cruz.)

DE LA...

Malgré

mieux

cette

na pas

et rap

Nous

rem d

Laz

expliq

des

plena

plus

d'au

mol

l'ou

ta

J

in

ne

la

de

de

l'ou

de

de

de

de

de

de

de

de

de

de

de

de