

TABLE

<i>Introduction générale</i>	7
------------------------------------	---

ÉCRITS SCIENTIFIQUES ET MÉDICAUX

LA DISSYMÉTRIE MOLÉCULAIRE

La dissymétrie moléculaire.....	27
---------------------------------	----

LES FERMENTATIONS

Mémoire sur la fermentation appelée lactique.....	55
---	----

I. Avant-propos.....	55
----------------------	----

II. Historique.....	57
---------------------	----

III. Nouvelle levure : sa préparation, ses propriétés, ses analogies et ses différences avec la levure de bière.....	60
--	----

Nouveaux faits pour servir à l'histoire de la levure lactique.....	71
---	----

Mémoire sur la fermentation de l'acide tartrique....	75
--	----

Première partie.....	75
----------------------	----

Deuxième partie.....	77
----------------------	----

Mémoire sur la fermentation alcoolique.....	81
---	----

LA GÉNÉRATION SPONTANÉE

Mémoire sur les corpuscules organisés qui existent dans l'atmosphère.....	95
I. Historique.....	95
II. Examen au microscope des particules solides disséminées dans l'air atmosphérique.....	116
III. Des expériences avec l'air calciné.....	124
IV. Ensemencement des poussières, qui existent en suspension dans l'air, dans des liqueurs propres au développement des organismes inférieurs....	131
V. Extension des résultats qui précèdent à de nouveaux liquides très altérables : urine, lait, eau sucrée albumineuse mêlée de carbonate de chaux.....	142
VI. Autre méthode très simple pour démontrer que toutes les productions organisées des infusions (préalablement chauffées) ont pour origine les corpuscules qui existent en suspension dans l'air atmosphérique.....	151
VII. Il n'est pas exact que la plus petite quantité d'air ordinaire suffise pour faire naître dans une infusion les productions organisées propres à cette infusion : expériences sur l'air de localités diverses, inconvénients de l'emploi de la cuve à mercure dans les expériences relatives aux générations dites spontanées.....	158
VIII. De l'action comparée de la température sur la fécondité des spores des mucédinées et des germes qui existent en suspension dans l'atmosphère.....	171
IX. Sur le mode de nutrition des ferments proprement dits, des mucédinées et des vibrioniens...	182

LES MALADIES DU VIN ET DE LA BIÈRE

Recherche des causes des maladies de la bière et de celles du moût qui sert à la produire	199
---	-----

LE CHOLÉRA DES POULES

Sur les maladies virulentes, et en particulier sur la maladie appelée vulgairement choléra des poules	227
Sur le choléra des poules ; étude des conditions de la non-récidive de la maladie et de quelques autres de ses caractères	243
De l'atténuation du virus du choléra des poules.....	257

LE CHARBON DU MOUTON

Étude sur la maladie charbonneuse.....	275
De l'atténuation des virus et de leur retour à la virulence.....	285
De la possibilité de rendre les moutons réfractaires au charbon par la méthode des inoculations préventives	295
Le vaccin du charbon.....	301
Compte rendu sommaire des expériences faites à Pouilly-le-Fort, près Melun, sur la vaccination charbonneuse	305

Addition à la convention-programme précédente ...	307
---	-----

LA RAGE

Nouveaux faits pour servir à la connaissance de la rage	319
Microbes pathogènes et vaccins	327
Méthode pour prévenir la rage après morsure	345
Résultats de l'application de la méthode pour prévenir la rage après morsure.....	357
M. de Freycinet demande la parole et s'exprime comme il suit :.....	370
<i>Notes</i>	371
<i>Bibliographie sommaire</i>	391
<i>Vie de Pasteur</i>	393