

elementos para su aplicación á la higiene y á la economía animal y vegetal. En prueba de esta verdad, vemos que la fisiología progresa constantemente desde que su estudio se ha ilustrado con los conocimientos químicos. La digestión se considera, en el día, como un fenómeno de fermentación, no por seguir la opinión antigua, sino por el conocimiento de los hechos: la misma química nos enseña que no es un solo líquido el que modifica los alimentos en el estómago, demostrándonos la influencia del quimo y del quilo; y que no siendo aquellos de igual naturaleza, necesitan un agente especial para volverse asimilables, designando la diastasa animal para los amilaceos, un ácido libre y la pepsina para los albuminoideos, mientras que las grasas pasan sin alteración notable del estómago á los intestinos para ser absorbidos.

La teoría de la respiración que nadie se atrevió á desarrollar hasta la aparición de la química fisiológica, fué explicada de un modo sencillo por Lavoisier, considerando que el oxígeno quema el hidrógeno y carbono de que está cargada la sangre venenosa, dando origen á una cantidad proporcional de agua y ácido carbónico y determinando la elevación de temperatura en el cuerpo del animal: posteriormente otros químicos han dado razón de los mismos hechos, bien atribuyendo solo al pulmón la facultad de absorber el aire, cuya acción se verifica por toda la masa del cuerpo, bien, suponiendo como Mitscherlich, la formación sucesiva de Lactato y carbonato sódico que juegan gran papel en la sangre.

La reforma ha llegado también á las teorías antiguas de la absorción y á la análisis química debemos el conocimiento de los productos agregados; la misma nos da á conocer la relación, existentes entre unas