

Un lauréat hongrois du Prix Nobel

par P. de CSIKAY

La personnalité du grand savant hongrois Albert de Szent-Gyorgyi, prix Nobel 1937, nous semble évoquer le caractère de ces grands hommes chez lesquels la vie intellectuelle est souvent intimement liée à la vie extérieure. Szent-Gyorgyi est avant tout un savant, mais dans l'acception moderne du terme. Son profil penché vers les toiles dans les grands musées d'une capitale nous fait deviner le grand amateur des Arts. Si on le voit évoluer à la patinoire, on reste convaincu que cet homme qui est un intellectuel intégral met en même temps en pratique le vieil adage : *Mens sana in corpore sano*.

Le physique qui s'unit chez lui, si heureusement, avec l'intelligence nous fait instantanément penser à un passage peu connu de Montherlant « L'essence de l'âme, dit-il, est comme le feu central de la terre : elle fuse en tel sentiment, puis en tel autre, contradictoires en apparence, mais c'est toujours la même essence... *Ignis idem* ». Bien qu'il soit un esprit analytique par excellence, Szent-Gyorgyi, est une âme sensible qui, par de multiples processus de synthèses, sent le souffle de l'Univers. Il est le grand chercheur, le héros de notre *Tragédie de l'homme* conçu dans l'éternelle poésie de Madách. C'est encore lui qui, à travers les vapeurs livides des alambics et dans les équations chimiques, aperçoit l'Humanité à laquelle il a voué, dans une synthèse magistrale, toute sa vie. La figure sincère de Szent-Gyorgyi nous apparaît dans la conférence qu'il a faite en mai 1933 devant la Société de Chimie Biologique de Paris. « Il n'y a rien de plus encourageant pour un savant que de voir des mains amicales se tendre vers lui par-dessus les frontières, surtout lorsqu'il s'agit d'une nation aussi grande que la vôtre et d'une nation aussi infortunée que la miennne. L'obtention de mes résultats n'a été rendue possible que grâce à la collaboration internationale la plus étroite. Partout et toujours, j'ai trouvé des mains amies et une hospitalité illimitée, en Angleterre, en Amérique, en Hollande, en France. Très heureusement, la lumière des idéaux communs de l'humanité ne s'est pas encore éteinte dans le monde de la science. » Servir l'Humanité et, en le faisant, servir sa Patrie lui était le principal devoir. Celui qui ne connaît pas le plaisir du travail intellectuel ne peut que difficilement comprendre le zèle de notre grand savant avec lequel il se mit à l'œuvre. Critiques, intrigues, ne le décourageaient point, car pour lui le service rendu fut la plus sublime des tâches. Que de fois à l'Intérieur aussi bien qu'à l'Extérieur l'on contesta son sérieux. Mais sa foi resta inébranlable. Nombreux furent les jaloux, vu que les carrières scientifiques se font de plus en plus rares par suite du nombre toujours grandissant des candidats en Hongrie et de la perte des places vacantes sur nos anciens territoires rattachés par le traité de Trianon à d'autres pays.

Szent-Gyorgyi ne connut point de répit.

C'est en 1930 que sa carrière scientifique va prendre son orientation définitive grâce au comte Klebelsberg, ministre hongrois de l'Instruction publique, qui fait appel à lui pour la chaire de chimie médicale de l'Université de Szeged et qui réorganise les laboratoires de recherche scientifique en Hongrie. Muni d'un laboratoire propre, possédant une installation moderne et appropriée aux techniques de la chimie actuelle, il reprend avec de nombreux collaborateurs les travaux commencés en Hollande et en Angleterre. Le premier résultat est la démonstration de l'identité de l'acide hexuronique, isolé des plantes et de la glande sur-

rénale, avec la vitamine antiscorbutique ou vitamine « C ». Je laisse ici la parole à Szent-Gyorgyi : « L'idée de l'identité de l'acide et de la vitamine nous a paru bien évidente dès le moment où l'acide a été isolé. Toutes les qualités chimiques connues de l'acide et de la vitamine s'accordaient, leur distribution dans les plantes était identique... Après m'être installé dans mon pays, y trouvant toutes les conditions matérielles nécessaires et un collaborateur excellent, M. Svirbely, j'ai voulu, avec lui, sans retard, éprouver l'activité vitaminique de l'acide... Nous avons commencé nos expériences à l'automne de 1931... »

La découverte des flavines, ces matières colorantes présentes en faible quantité dans le lait et le blanc d'œuf, a conduit à les identifier avec une vitamine, celle désignée par « B₂ ». Au cours de recherches sur certains systèmes d'oxydation dans les plantes, Szent-Gyorgyi a mis la main sur un colorant d'un grand intérêt. C'est une flavone existant dans le citron et le paprika et qui possède une action fort intéressante ; si on soumet des cobayes à un régime dépourvu de vitamines, on constate l'apparition d'un scorbut expérimental avec ses symptômes classiques, parmi lesquels des hémorragies se produisant à un stade déterminé. Or, si on donne aux animaux en expérience de petites quantités de flavone extraite de jus de citron, ces hémorragies ne se produisent que bien plus tard, la survie des animaux étant remarquable. Il s'agit donc d'une substance agissant sur la résistance et la perméabilité des capillaires à la manière d'une vitamine (vitamine P). Il y a encore des possibilités considérables dans ce domaine des vitamines...

Le Comité du prix Nobel n'a désigné nommément, dans toute l'œuvre scientifique de Szent-Gyorgyi, que « la découverte de la vitamine C et l'éclaircissement du rôle de l'acide fumarique dans les oxydations biologiques ». Ces deux beaux travaux suffisaient, dans l'esprit des membres du Comité, pour justifier la remise du prix.

La récente découverte du professeur d'Université hongrois Albert de Szent-Gyorgyi à savoir que le paprika hongrois contient beaucoup plus de vitamine « C » que les fruits et légumes consommés couramment, éveilla partout l'attention.

Les paprikas des autres pays ne peuvent être comparés aux paprikas hongrois qu'au point de vue du pouvoir colorant ; mais au point de vue saveur et arôme les variétés étrangères restent bien loin en arrière.

La teneur en vitamine « C » du paprika vert hongrois est de quatre à cinq fois supérieure à celle des citrons et des oranges.

La grande importance de la découverte de la richesse en vitamine du paprika réside dans le fait qu'en mangeant du paprika vert presque à maturité ou bien de la purée de paprika, préparée depuis peu en Hongrie, ou encore en absorbant des acides antiscorbutiques, extraits des cosses de paprika vert, mûr, on peut, à peu de frais et facilement, introduire dans l'organisme humain d'importantes quantités de vitamines « C ». La science a établi que les vitamines du paprika vert subsistent, en partie, également dans le paprika rouge fraîchement moulu.

Depuis l'année 1921, la production du paprika hongrois est soumise au contrôle et à la direction de l'Etat. Cette tâche, de même que les mesures d'ordre administratif y afférant, incombe à l'« Office pour la défense et le Com-



M. Albert de Szent-Györgyi.

merce des Plantes » du Ministère royal hongrois de l'Agriculture. Les opérations relatives à l'établissement de la qualité sont également exécutées par cet Office. La standardisation et le plombage officiel d'Etat du paprika moulu sont obligatoires en Hongrie.

Il a été établi cinq qualités standard. Les deux qualités extra sont :

- 1^o Doux supérieur ;
- 2^o Demi-doux « Gulyas ».

Les trois qualités du commerce sont :

- Première qualité ou paprika de rose ;
- Deuxième qualité ou paprika fort ;
- Troisième qualité ou paprika du commerce.

Les exigences fixées pour chacune de ces catégories (couleur, goût, teneur en sable et en cendre, etc...) sont arrêtées par la loi. Le marquage des marchandises conformes au standard est effectué par les Stations d'Agrochimie et d'Essais de Paprika sises à Szeged et à Kalocsa.

L'œuvre du savant professeur hongrois dont nous avons relaté brièvement l'importance est en mesure de révolutionner non seulement la chimie, mais aussi l'agriculture et l'économie politique de la Hongrie.

Aussi la ville de Szeged s'est-elle hâtée de témoigner à notre savant professeur sa reconnaissance en lui offrant une belle résidence qu'il doit occuper en sa qualité de citoyen d'honneur de cette ville universitaire.

Le lauréat hongrois du prix Nobel de chimie prouve une fois de plus combien de talents et de valeurs intellectuelles incontestables honorent aujourd'hui la Hongrie. Il y a dix ans déjà que nous disions dans un de nos ouvrages (1) publié en français sur la Hongrie intellectuelle : « Une noble émulation se manifeste actuellement, chacun veut exceller, et chacun veut primer l'autre en diligence et en savoir. »

Par conséquent, ces lauriers qui échoient à la Hongrie, grâce à cette distinction, doivent aussi parer le front de tous les intellectuels et de tous les savants du pays, tout particulièrement, de ceux de l'Université de Szeged. Nombre d'entre ces hommes éminents sont invités tous les ans de faire des conférences dans le monde entier. Ils constituent en quelque sorte une équipe qui sert brillamment le prestige de la millénaire civilisation hongroise.

(1) *L'Europe centrale économique et sociale*. — Edition Félix ALCAN, 1931.

Cf : Pour la consultation de l'œuvre scientifique du lauréat hongrois, nous renvoyons les lecteurs à l'étude si documentée de M. le professeur Pierre THOMAS, dans la *Nouvelle Revue de Hongrie*, numéro de janvier 1938.