



Une invention ou découverte

## Le stéthoscope

Le stéthoscope a été inventé en 1816 en France, par le docteur René Laennec. Il ne s'agissait alors que d'une simple liasse de papiers roulés, permettant d'éloigner l'oreille du médecin de son patient. Sa première description écrite de son système remonte à mars 1817. Laennec construisit par la suite plusieurs modèles en bois. Le modèle en a été sera amélioré à plusieurs reprises et c'est en 1961 que le Dr David Littmann créa le stéthoscope contemporain avec son double pavillon réversible, qui reste toujours utilisé de nos jours.

### Le premier stéthoscope...

Le premier stéthoscope du monde est aujourd'hui à Nantes car René Laennec a vécu dans cette ville. L'un de ses descendants a légué une partie de ses objets et manuscrits originaux, dont le célèbre stéthoscope à l'école de médecine. Aujourd'hui, une salle d'exposition les met enfin en valeur au dernier étage de la faculté de Pharmacie.



Un scientifique...

## William Harvey

William Harvey est un médecin anglais né en 1578 et décédé en 1657. Il fait ses études médicales à Cambridge et à Padoue. Il devient le médecin des rois d'Angleterre Jacques 1er Stuart et Charles 1er Stuart.

Il est considéré comme le découvreur de la circulation du sang.

Il se passionne également pour l'embryologie et fait des observations sur le développement des embryons de poulet et de la formation du fœtus des mammifères.



www.laclassedemadameury.com

Une expérience...

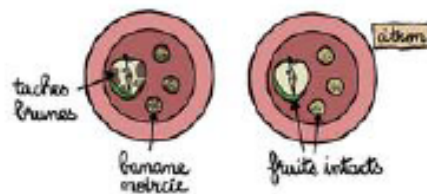
## Un zeste de vitamines...

### Matériel :

- ✓ pomme
- ✓ banane
- ✓ citron
- ✓ couteau
- ✓ 2 petites assiettes
- ✓ feutre

1. Coupe une pomme en deux et mets chaque moitié dans une petite assiette. Ajoute des rondelles de banane. Fais rouler un citron sur la table en appuyant pour le rendre juteux. Puis coupe-le en deux.
2. Au-dessus de l'une des assiettes, place un papier avec écrit dessus "citron". Arrose les fruits de cette assiette avec du jus de citron. N'hésite pas à en mettre beaucoup pour recouvrir les fruits.

3. Attends 1 heure. La pomme et la banane sans jus de citron brunissent ! En revanche, les fruits citronnés restent intacts, même le lendemain.



### Comment ça marche ?

La peau du fruit le protège. De quoi ? De l'oxygène de l'air ! La chair du fruit fait une réaction chimique avec l'oxygène : elle "s'oxyde" et brunit. Le jus de citron protège le fruit car il contient de l'acide ascorbique, appelé "vitamine C" et de l'acide citrique. Ce sont des "antioxydants". Ton corps aussi a besoin d'antioxydants. Il y en a dans les fruits et les légumes. A table!