

re, des appareils pour la culture des microbes anaérobies, le four Pasteur, l'autoclave, fil de platine, lampe à alcool, etc., etc., etc.

Il est presque indispensable de savoir travailler le verre.

La récolte des produits à examiner, la préparation des milieux de culture, l'ensemencement de ces cultures, etc., tout doit être fait *aseptiquement*. C'est généralement là l'écueil où se heurtent les débutants.

Afin de faciliter l'étude et surtout les moyens de reconnaître les différents microbes, on les colore. Certains microbes prennent une certaine couleur, d'autres en prennent une autre. On se sert, pour la coloration des microbes, des matières colorantes dérivées de la houille (couleurs d'aniline) possédant un pouvoir tinctorial considérable. Weigert, Koch, Ehrlich, Gram, etc., les ont étudiées; et, remarquant pour certaines d'entre elles des propriétés électives vis-à-vis des microbes, sont arrivés à force d'études à trouver les méthodes de double coloration qui donnent de si beaux résultats.

Ehrlich a divisé les matières colorantes extraites du goudron en deux classes : la classe des *basiques* qui colorent les microbes et les noyaux des cellules organiques; la classe des *acides* qui colorent surtout le protoplasma et qui ont pour celui-ci une propriété élective spéciale.

Prenons par exemple le microbe du farcin du bœuf, dont les pièces auront été préparées suivant la méthode de Weigert. Ce microbe apparaît sous forme d'un fin et long bacille coloré en *bleu*, au milieu des globules colorés en *rose*.

J.-A. COUTURE, M. V.

UNE JOURNÉE A RIMOUSKI

Le 9 octobre dernier, j'eus l'occasion de passer la journée au joli petit village de Rimouski et y fus très intéressé par les plantes que j'y remarquai croissant spontanément dans les