

conde s'observe surtout sur le pain de troupe, que l'on est obligé de cuire également plusieurs jours à l'avance et de transporter dans des voitures ou il est exposé à toutes les intempéries des saisons. M. P. Mégnin a signalé récemment une végétation cryptogamique de ce genre sur du pain qui avait été distribué à la garnison de Vincennes.

Les spores de ces microbes se trouvent dans la farine et résistent à une température de 120 degrés centigrades, bien qu'elles périssent à 140 degrés, de sorte que si elles sont détruites dans la croûte dont la température atteint 200 degrés, elles peuvent très bien résister dans la mie dont la température est beaucoup moins élevée. De là la nécessité de n'employer que des farines parfaitement pures de tous germes. Dans l'hiver de 1886, vers la fin de mars, toute une famille, celle de l'honorable juge Desnoyers, de Montréal, fut empoisonnée par un pâté de viande et de petits raisins de corinthe, qui avait été laissé pendant quelques jours dans une cave froide et humide. Appelé au près des malades, je constatai les symptômes d'un empoisonnement septique. Ayant fait l'examen microscopique du pâté, je constatai la présence des microbes ci-haut mentionnés, et de quelques autres des genres *Aspergillus (glaucus)* et *Eurotium*.

Heureusement des soins médicaux leur furent donnés à point, et on réussit à supprimer les graves symptômes dont quelques uns des malades, ceux qui en avait le plus mangé, se trouvaient affectés.

Le pus des plaies est souvent coloré en bleu par un micrococcus aérobie, dont le protoplasma est incolore, mais qui fabrique une matière colorante appelée *pyocianine*, teignant en bleu les linges et la charpie du pansement.

MICROBES DE L'AIR, DU SOL, ET DES EAUX.

Il est aujourd'hui admis que la majorité des maladies épidémiques et contagieuses qui attaquent l'homme, les animaux et même les végétaux, ont pour cause l'introduction dans l'orga-