

ETUDE SUR LES MICROBES

PAR LE DR J. A. GREVIER, MONTREAL

(Continué de la page 106).

Dans les régions du nord, la neige est souvent teinte de sang par un micrococcus analogue et qui présente le même passage du vert au rouge : on trouve, en effet, à quelques pas de cette neige sanglante, de la neige teinte en vert, qui, examinée au microscope, montre de petits globules verts, ne différant que par la couleur des globules que l'on trouve dans la neige teinte en rouge.

La variété des couleurs de ces microbes est extrême : le *Micrococcus aurantianus* colore en jaune orange le pain et les œufs ; le *M. chlorinus* est d'un vert d'herbe, le *M. cyanus*, d'un bleu d'azur magnifique, le *M. violaceus*, violet ou lilas, et le *M. fulvus* a la couleur de la rouille : tous peuvent s'observer sur nos divers aliments, surtout sur le pain de ménage vieilli des cultivateurs ; le *M. candidus* forme sur le fromage de petits amas blanchâtres.

Le genre *Bacterium* fournit aussi son contingent d'espèces colorées ; telles sont les *B. xanthinum* et *B. cyanogenum* qui colorent le lait en jaune ou en bleu. Les paysans disent alors qu'on a jeté un sort sur le lait, mais il est facile de prouver que le développement de ces microbes tient à un lavage insuffisant des vases de ferblanc où l'on met le lait, car on fait disparaître la coloration en prenant des soins de propreté plus minutieux, en passant les vases à la lessive et à l'eau bouillante.

Le pain présente souvent des végétations microscopiques d'un vert foncé ou d'un jaune orange qui ne peuvent être introduites sans danger dans l'estomac. Le pain mal fait et mal cuit de nos cultivateurs, que l'on ne mange souvent que 15 jours et plus après la cuisson, et qui reste pendant ce temps exposé à l'humidité et à la chaleur qui favorisent le développement des microbes, présente souvent la première de ces altérations ; la se-