

LES CHAMPIGNONS ET LES INSECTES DANS L'INDUSTRIE LAITIERE.

—
(Continué de la page 161).
—

• Remarquons toutefois que certains savants veulent que ces différentes fermentations aient pour cause des microbes différents, dont les semences se trouveraient éparses dans l'air, et les tiennent pour étrangères au *penicillium crustaceum*. Il faudra de nouvelles études pour nous fixer sur ce point.

On me demandera sans doute: mais d'où vient la semence du *penicillium* qui produit les micrococci, est-elle produite par la seule altération des matières qui les portent ?

A cela je répondrai qu'il est passé depuis longtemps le temps où l'on croyait à la génération spontanée, où l'on proclamait, par exemple, que des entrailles de bœuf en putréfaction donnaient naissance à des abeilles etc. *Omne vivum ex ovo*, tout être vivant vient d'un œuf ou d'une semence, a proclamé le grand Linné, et depuis cette époque, tous les savants consciencieux se sont rangés à son avis. Si dans les infiniment petits, comme les champignons microscopiques, les semences échappent d'ordinaire à nos investigations superficielles, elles n'en existent pas moins, puisque au moyen du microscope nous les voyons se développer et se reproduire sous nos yeux. Leur extrême ténuité leur permet d'être tenues en suspension dans l'air, et par là de pouvoir pénétrer dans le corps des animaux et dans tous les liquides exposés à l'air libre.

Comme nous l'avons vu, la même cellule est susceptible de se développer sous différentes formes, suivant les matières sur lesquelles on l'appliquera; or il paraît que les liquides de notre corps en contiennent des quantités innombrables qui, là, loin de nous nuire, sont indispensables à l'entretien de notre santé, mais