

comme vous le voyez, en forme de sabliers. Ce ferment, c'est le ferment lactique, qui transforme soit le sucre, soit l'alcool en acide lactique.

Voici encore un autre ferment: c'est le micoderma vini, qui constitue soit la fleur du vin, soit la fleur du vinaigre, et qui, lui, a la propriété d'attaquer le sucre ou l'alcool et de le dédoubler en eau et en acide carbonique.

Il y a encore d'autres ferments très nombreux; mais ils diffèrent peu de ceux que vous venez de voir, parce que finalement les microbes et ferments finissent par se ressembler.

La matière azotée des viandes, attaquée soit à la surface, soit à l'intérieur, se désagrège, pour finalement se réduire en ammoniac et en acide carbonique, et ne plus laisser qu'une pincée de cendres lorsque la putréfaction est terminée. Cette pincée de cendres est constituée par des matières minérales qui accompagnent toujours les matières organiques.

Voici maintenant quelques-unes des moisissures qui agissent en même temps que ces ferments, parce que, généralement, les microbes, et surtout en ce qui concerne les matières végétales, n'agissent jamais seuls.

Cette moisissure que vous voyez, c'est une moisissure caractéristique du groupe spécial *Penicillium*: c'est la moisissure verte, qui pousse en abondance principalement sur les citrons, les oranges, le pain et sur tous les fruits.

Voici le chef d'une autre branche: l'*Aspergillus*, constitué par cette tige, terminée à la partie supérieure par une sponge, qui porte les spores, lesquelles s'échappent et se retrouvant plus tard dans un milieu favorable, donnent naissance à des fruits et à des tiges analogues.

Voici un autre type: c'est un nucoor, que vous voyez constitué, non plus tout à fait comme l'*Aspergillus*, mais par une enveloppe à l'intérieur de laquelle se trouvent les spores et alors lorsque cette enveloppe se crève, ces multitudes de petits globules qui constituent la semence, sortent et redonneront naissance à d'autres petites moisissures semblables.

Voilà donc quelques-unes des causes qui produisent la putréfaction.

Mais, pour que cette putréfaction puisse se produire, autrement dit pour que ces ferments et ces microbes puissent évoluer, pour que ces moisissures puissent se développer, il faut des conditions extérieures favorables.

Il faut tout d'abord que ces spores, que les graines, pour ainsi dire, qui constitueront chacun de ces microbes ou ferments, existent, et ces conditions sont à peu près toujours remplies, parce que ces spores sont des produits excessivement ténus, légers, qui sont toujours charriés avec la plus grande facilité par

l'air, les bacilles de l'air. Ces microbes, ces ferments, une fois déposés, n'attendent plus que les conditions favorables pour se développer.

Ces conditions sont au nombre de trois:

La première est la présence de l'eau, de l'humidité. Partout où la matière est sèche, le microbe ne peut pas se développer; mais aussitôt que les conditions d'humidité sont remplies, le développement a lieu.

La deuxième condition, c'est que le ferment, le microbe ou le cryptogame en question rencontre des matières nutritives, ce qu'on désigne sous le nom de

bouillon de culture, de quoi s'alimenter.

Ici, évidemment, puisque nous sommes en présence de produits alimentaires, le microbe, le ferment ou le cryptogame rencontrera toujours les éléments nécessaires à la vie et à la reproduction et, par conséquent, la deuxième condition est toujours remplie.

La troisième, c'est la condition de température. Les microbes, en effet, ne supportent pas impunément des températures soit trop basses, soit trop élevées.

Aux températures qui descendent, par exemple, au-dessous de 15°, ils sont paralysés; ils ne sont pas tués, mais ils ne peuvent plus se reproduire.

UN ordre donné à la OZO CO. signifie pour l'acheteur quelque chose de plus que l'assurance de la livraison d'une certaine quantité de marchandises à tel et tel prix. Non-seulement notre produit donne une impression de propreté et de salubrité, qui est l'indice de marchandises préparées avec soin, mais il a une qualité de convenance qui attire le client et qui détermine une vente inévitablement. La firme a sous son contrôle la culture, la manipulation et la fabrication de son produit; elle fait elle-même son vinaigre, et un vinaigre tel que l'expérience lui a appris à fabriquer est un facteur très-important dans la fabrication des meilleures marinades. Nos marchandises ne coûtent pas plus que d'autres, leurs qualités pour la vente sont doubles de celles de l'article ordinaire. Retourner son argent deux fois donne un profit sur un capital double, et cela c'est du commerce.

THE OZO CO., LIMITED
MONTREAL.

N. B.—Nous avons un Prix Courant illustré de nos produits, qui vaut certainement la carte postale qui vous le procurera.