

Ce sont eux aussi qui dévorent les cadavres dans les cercueils, et réduisent le corps humain en une substance terreuse de nature minérale, dont plus tard je ferai connaître la composition chimique.

Ce sont aussi les microbes qui nous débarrassent d'une quantité énorme d'insectes nuisibles à l'agriculture, au commerce et à l'industrie. Ce sont des microbes particuliers, appelés *ferments*, qui produisent industriellement toutes nos boissons fermentées : le vin, l'alcool, la bière, le cidre, le vinaigre, etc., etc., qui font lever le pain, fermenter le houblon ; ce sont eux qui produisent le salpêtre, l'ammoniac, le soufre, aux dépens des sulphates calcaires, etc., etc., et bien d'autres produits chimiques ; c'est à leur action que le suc gastrique doit en partie son pouvoir digestif.

Mais à côté de ces microbes utiles, il s'en trouve un grand nombre d'autres qui nous sont très nuisibles dans l'accomplissement du rôle physiologique que la nature leur a tracé. Tels sont les microbes qui produisent les maladies épidémiques et contagieuses, les différentes maladies de la peau, attaquant l'homme, les animaux. Tels sont ceux qui produisent les maladies du vin, et la plupart des altérations de nos substances alimentaires. Les germes de ces maladies, qui ne sont autre chose que les spores ou graines de ces microbes, flottent dans l'air que nous respirons, dans l'eau que nous buvons et pénètrent ainsi dans l'intérieur de notre corps.

On voit par ce qui précède combien il importe de connaître ces microbes. Leur étude intéresse chacun de nous, quelque soit sa profession ou sa position sociale, car il n'est pas un seul jour, un seul instant de notre vie où nous ne soyons aux prises avec les microbes. Ce sont véritablement *les ouvriers invisibles de la vie et de la mort !* et c'est ce qui ressortira encore mieux de l'étude particulière que nous allons faire sur ce sujet, si intéressant et plein d'actualité.

*A suivre.*

---