

était le seul à avoir droit à la fortune et au nom de son grand-père.

Ce récit a mis brusquement fin aux débats et, bien que l'accusé ait été maintenu en état d'arrestation, on suppose que la plainte sera retirée.

Le cœur d'un roi

Le roi Ramsès II est mort en 1258 avant notre ère ; il y a donc aujourd'hui 3,164 ans que son cœur a été embaumé dans le natron mélangé à des substances résineuses aromatiques, et cependant, malgré tant de siècles écoulés, la texture anatomique de l'organe est encore admirablement conservée.

M. Lortet, un savant français, a observé dans un vase renfermant les viscères du roi Ramsès II le cœur du monarque.

Cet organe est transformé en une plaque ovalaire, longue de 8 centimètres à peu près et large de 4 centimètres. La substance du cœur est devenue très dure, cornée. Il a fallu employer la scie pour en faire les sections. On a pu alors, au moyen du rasoir, obtenir des coupes assez minces pour permettre l'examen microscopique. On a pu constater ainsi que cette substance cornée est bien formée de fibres musculaires parfaitement reconnaissables et entrecroisées en faisceaux comme le sont toujours celles du muscle cardiaque. Cette disposition spéciale ne se rencontrant dans aucun autre muscle de l'économie, si ce n'est la langue, et la momie de Ramsès II conservée au Caire laissant voir cet organe, on peut affirmer qu'il est bien le cœur aplati et transformé en une substance cornée par un long séjour dans le natron.

Les microbes du fromage

Il n'est probablement pas de matière au monde qui contienne autant de microbes que le fromage. C'est même, sans doute, à l'abondance de ces ferments domestiques—lesquels appartiennent à peu près exclusivement aux espèces inoffensives—que le fromage doit ses propriétés digestives.

Il n'empêche que la nombre des microbes qui l'habitent est pour confondre l'imagination.

Un savant suisse, M. Adametz, professeur à l'Ecole de laiterie de Sonthal, qui s'est

amusé à faire le recensement de ces *bêtes* microscopiques, est arrivé aux chiffres fantastiques que voici :

Vingt grains d'emmenthal frais renferme de 90,000 à 100,000 microbes. Et ce nombre va en augmentant de jour en jour, si bien qu'au bout de deux mois il peut atteindre—ou même dépasser—800,000.

Avec le fromage mou, c'est pire encore.

Au bout de vingt-cinq jours, chaque drachme contient 1,200,000 microbes, plus 2 "millions" au bout de six semaines!

Encore ne s'agit-il que du milieu du fromage, c'est-à-dire de la partie où les fermentations sont le moins actives. Sur les bords, les microbes ne sont jamais moins de 3, 4 et parfois 5 MILLIONS pour 20

Bref, en prenant la moyenne, on en arriverait à conclure que dans une livre de fromage il doit y avoir à peu près autant d'êtres vivants qu'il y a d'hommes sur la terre. grains!

L'utilité du bâillement

Le bâillement, que la civilité puérile et honnête interdit en société, est vivement recommandé par le Dr Nœgeli comme un excellent procédé de gymnastique respiratoire.

D'après M. Nœgeli, le bâillement mettant en action tous les muscles respirateurs du thorax et du cou, cet acte doit être regardé comme constituant l'exercice respiratoire le plus naturel, et le médecin doit conseiller à tous de bâiller largement et de s'étirer les bras matin et soir, dans le but de ventiler les poumons et de tonifier les muscles de la respiration. Cette gymnastique aurait même des effets thérapeutiques remarquables, dans les maux de gorge et dans les maux d'oreilles. M. Nœgeli a prescrit souvent cette cure à des malades atteints de pharyngite aiguë avec catarrhe de la trompe, et, à part quelques rares exceptions, il a vu disparaître la douleur à la déglutition avec retentissement auriculaire. Il fait bâiller ses patients, soit par suggestion, soit par imitation, soit encore après leur avoir fait faire une série d'inspirations profondes en humant l'air. Le bâillement doit être répété six à huit fois de suite, et être suivi d'un mouvement de déglutition. On aspire ainsi l'air et le mucus contenu dans la trompe d'Eustache, et le résultat est bien meilleur que celui de l'insufflation d'air par refoulement dans la trompe.