ment brûlée, comme sous l'action du feu.

En 1000, les rivières furent mises asec, et le poisson se putréfiait en quelques heures. La puanteur, qui en fut le résultat immédiat, amena la peste.

En 1022 et 1132, la chaleur fut terrible. Le Rhin se tarit la seconde année.

L'Italie a eu à supporter une chaleur torride en 1139; toutes les plantes furent brûlées, et la végétation absolument détruite.

A la bataille de Bela, en 1290, plus d'homme furent tués par le soleil que par les armes ennemies; les cadavres des malheureux, frappés d'insolation, jonchaient littéralement les routes.

Les étés de 1277, 1303, 1304, 1615, et 1705 furent très difficiles à supporter.

En 1718, les boutiques durent fermer; les théâtres n'ouvrirent plus leurs portes; pas une goutte d'eau ne tomba pendant six mois.

En 1779, la chaleur fut si grande à Bologne, qu'une quantité considérable de personnes furent suffoquées. L'air ne soufflait pas, et les laboureurs de la campagne durent chercher refuge sous la terre.

En juillet 1793, la chaleur devint intolérable. Les légumes brûlèrent sur leurs tiges, et les fruits se consumèrent sur les arbres; la viande se décomposait en moins d'une heure.

En 1822, la chaleur fut accompagné de nombreux tremblements de terre qui firent en Alsace notamment, de très sérieux ravages.

La chaleur de 1832 amena le choléra en France; 20,000 personnes moururent à Paris.

Les étés de 1846, de 1859, 1860, 1869, 1870, 1874, furent particulièrement chauds, mais sans accompagnement de ces redoutables sinistres que nous venons d'énumérer.

Dr DE F.

BIBLIOGRAPHIE.

Grand dictionnaire universelle d'hygiène alimentaire et de cuisine scientifique par J. FARE— in 40 chez l'auteur, 50 rue Fabert à Paris.

Cet ouvrage paraît par fascicules de 3

livraisons pour le prix de 60 centimes. Il formera 2 volumes d'environ 1000 à 1200 pages chaque. Déjà les premiers fascicules sont parus (un chaque quinzaine); en tête de ce grand et indispensable dictionnaire, Charles Mousset, un de nos plus agréables écrivains a écrit une amusante préface et M. E. Monin, si connu des lecteurs de ce journal a fait une étude complète sur l'hygiène de l'estomac.

Le dictionnaire comprend: l'étymologie, l'histoire, l'analyse chimique, les propriétés et actions hygiéniques de tous les aliments; les eaux minérales, climatologie, stations hivernales et maritimes; le régime approprié aux valétudinaires, convalescents, sexes, âges; les conseils d'hygiène et de salubrité; les applications pratiques de la science sanitaire et tous les renseignements utiles; la cuisine assyrienne, romaine, française, anglaise, etc; la recette de tous les mets, pâtisseries, etc; la science gastronomique; les aliments anaphrodisiaques, aphrodisiaques; la biographie de cuisiniers et producteurs illustres; la terminologie culinaire avec la synonymie en quatre langues.

Igiene della tubercolosi par le Dr GIUSEPPE BADALONIE.— Brochur in 8-Roma 1886.—

Notre distingué collègue avait publié dans le Spallanzani des articles sur cette épouvantable maladie qu'on appelle la tuberculose. Réunis ils forment la brochure que nous analysons très succinctement.

L'auteur place en épigraphe ces mots du Prof. Bouchardat: La condition première et absolue de l'évolution tuberculeuse est la continuité des misères physiologiques. "Toute la brochure est consacrée à la démonstration de la vérité de ces paroles et comme conclusion l'éminent Dr Badaloni conseille d'améliorer l'état physique de chaque individu, de le fortifier afin qu'il apporte moins de prise au bacille de la tuberculose et qu'il résiste victorieusement à ses efforts. Cette amélioration de l'individu ne peut s'obtenir qu'en suivant les règles d'une bonne et sage hygiène.

A. HAMON.