

Quant à la *terminaison*, elle a toujours été *fatale* et *rapide*; la durée d'évolution des accidents ultimes a été de quatre jours (111 fois sur 236 cas) à neuf jours (1 fois sur 236 cas).

Le remède le plus efficace jusqu'ici, paraît être la *cautérisation immédiate au fer rouge* ou à l'aide d'un caustique puissant (nitrate acide de mercure).

TABLE ANALYTIQUE

PREMIÈRE PARTIE

HYGIÈNE GÉNÉRALE

	Pages.
Étude des divers modificateurs et de leur action sur l'organisme.....	1

CIRCUMFUSA

DE LA CHALEUR.....	2
Chaleur animale.....	2
Sources de la chaleur animale.....	3
Quantité.....	4
Causes qui l'augmentent.....	5
— la diminuent.....	5
Résistance à la chaleur.....	7
— au froid.....	8
Mort par élévation de la température.....	9
— le froid.....	10
Chaleur atmosphérique.....	12
— terrestre.....	12
— solaire.....	13

	Pages.
<i>Influence de la température sur l'organisme</i>	15
Action de l'air chaud et sec.....	15
— froid et sec.....	16
Causes qui font varier l'action de la température..	17
Climats	20
Divisions.....	20
<i>Climats chauds</i>	22
Leur action sur l'organisme.....	23
Maladies produites par les climats chauds.....	24
<i>Climats froids</i>	26
Leur action sur l'organisme.....	28
Maladies produites par les climats froids.....	30
<i>Climats tempérés</i>	31
Action sur l'organisme.....	33
Maladies produites par les climats tempérés.....	33
Règles d'hygiène	34
— — des pays chauds.....	34
— — des pays froids	35
Acclimatement	36
— individuel.....	37
— — dans les pays froids.....	38
— — dans les pays chauds.....	39
— de la race.....	43
<i>Applications thérapeutiques</i>	46
Indications de l'air chaud et froid	46
— — froid et sec.....	46
— — des climats.....	46
— — chauds.....	47
— — froids.....	48
— — tempérés.....	48
DE LA LUMIÈRE	48
Sources de la lumière.....	48
Action physiologique sur l'organisme.....	49
Action pathologique.....	52
<i>Règles d'hygiène</i>	52
<i>Applications thérapeutiques</i>	53

	Pages.
DE L'ÉLECTRICITÉ	53
Sources de l'électricité.....	53
Variations	54
— périodiques.....	54
— accidentelles.....	54
Action sur l'organisme.....	54
Effets de la foudre.....	55
<i>Indications hygiéniques</i>	57
<i>Applications thérapeutiques</i>	57
DE L'HUMIDITÉ	57
Variations	58
— suivant la température.....	58
— — la latitude.....	58
— — l'altitude.....	58
— — les vents.....	59
— — les conditions locales.....	59
Nuages	59
Brouillards.....	60
Rosée.....	61
<i>Action sur l'organisme</i>	61
— de l'air chaud et humide	61
— — froid et humide.....	62
— — tempéré.....	63
<i>Indications hygiéniques</i>	63
<i>Applications thérapeutiques</i>	63
DE LA PRESSION ATMOSPHERIQUE	64
Variations	64
— accidentielles	64
Vents	64
— alizés	65
— périodiques	65
— variables	65
<i>Action de la pression atmosphérique sur l'organisme</i>	66
Augmentation	66
Décompression	68
Diminution	69

	Pages.
Action des vents.....	73
<i>Applications thérapeutiques</i>	74
DE LA PÉRIODICITÉ	75
— <i>journalière</i>	75
Son action sur les phénomènes météorologiques.....	75
— <i>sur l'organisme</i>	77
— <i>mensuelle, saisonnière, annuelle</i>	78
Action sur l'organisme.....	80
<i>Applications thérapeutiques</i>	80
De l'air respiré	80
A. — Air à l'état normal	81
Sa composition chimique.....	81
Air expiré.....	82
Action de l'air sur l'organisme.....	83
Ozone.....	85
Air marin.....	86
B. — Air altéré	87
1 ^o <i>Dans son ensemble</i>	87
Air confiné.....	88
Action sur l'organisme.....	89
2 ^o <i>Par des principes anormaux chimiquement appréciables</i>	90
Gaz.....	90
Poussières.....	91
3 ^o <i>Par des principes étrangers non appréciables chimiquement</i>	92
Miasmes.....	92
<i>Indications hygiéniques. — Applications thérapeutiques</i>	93
DES EAUX	97
A. Eaux pluviales.....	98
B. — marines.....	99
— courants.....	100
C. — continentales.....	100
— courantes.....	100
— stagnantes.....	102

	Pages.
<i>Action des eaux</i>	104
<i>Indications hygiéniques</i>	107
DU SOL	107
Configuration.....	107
Température.....	107
Électricité.....	107
Exposition.....	107
Constitution.....	107
Rapports avec l'eau.....	111
— avec l'air.....	112
— avec la chaleur.....	113
Etat du sol	113
Sol nu.....	113
Végétation spontanée.....	114
Sol cultivé.....	114
Forêts.....	115
<i>Influence pathogénique</i>	116
DES LOCALITÉS	119
1 ^o Exposition.....	119
2 ^o Conditions météorologiques.....	120
3 ^o — géologiques.....	120
4 ^o Régime des eaux.....	120
5 ^o Forme du terrain.....	121
6 ^o Voisinage.....	121
Influence sur l'organisme.....	123
— pathogénique.....	123
<i>Applications thérapeutiques</i>	123
DES HABITATIONS	125
Variétés	125
<i>Constructions</i>	125
1 ^o Emplacement.....	126
2 ^o Orientation.....	127
3 ^o Hauteur.....	127
4 ^o Matériaux.....	127
5 ^o Contenance.....	128
<i>Des différentes parties qui entrent dans la construction d'une maison</i>	129

	Pages.
<i>a.</i> Fondations.....	129
<i>b.</i> Étages.....	129
<i>c.</i> Toiture.....	130
<i>d.</i> Murailles.....	130
<i>e.</i> Planchers.....	131
<i>f.</i> Plafonds.....	131
<i>g.</i> Portes, fenêtres.....	131
<i>h.</i> Escaliers.....	132
<i>Annexes.....</i>	<i>132</i>
<i>1^o Cours.....</i>	<i>132</i>
<i>2^o Bains.....</i>	<i>132</i>
<i>3^o Étables, écuries, etc.....</i>	<i>132</i>
<i>4^o Cuisines</i>	<i>133</i>
<i>5^o Eaux ménagères.....</i>	<i>133</i>
<i>6^o Puisards.....</i>	<i>134</i>
<i>7^o Latrines.....</i>	<i>134</i>
<i>Influence des habitations.....</i>	<i>136</i>
<i>a. Époque de l'entrée.....</i>	<i>136</i>
<i>b. Capacité.....</i>	<i>136</i>
<i>c. Animaux.....</i>	<i>137</i>
<i>d. Fleurs.....</i>	<i>138</i>
<i>e. Éclairage.....</i>	<i>138</i>
<i>f. Chauffage. — Ventilation.....</i>	<i>143</i>
<i>Influence pathologique.....</i>	<i>148</i>
<i>Règles d'hygiène.....</i>	<i>151</i>

APPLICATA

DES VÊTEMENTS.....	151
Matières d'origine végétale.....	151
<i>a. Lin.....</i>	<i>151</i>
<i>b. Chanvre.....</i>	<i>151</i>
<i>c. Coton.....</i>	<i>152</i>
<i>d. Caoutchouc.....</i>	<i>152</i>
<i>e. Phormium tenax.....</i>	<i>152</i>

TABLE ANALYTIQUE.

753

	Pages.
<i>f, Jute.....</i>	<i>152</i>
<i>g. Ma, Abaca.....</i>	<i>152</i>
Matières d'origine animale.....	152
<i>a. Laine.....</i>	<i>153</i>
<i>b. Plumes.....</i>	<i>154</i>
<i>c. Peaux.....</i>	<i>154</i>
<i>d. Soies.....</i>	<i>154</i>
<i>Caractères distinctifs.....</i>	<i>154</i>
Action des vêtements.....	155
<i>1^o Propriétés inhérentes à la matière vestimentaire.....</i>	<i>155</i>
<i>a. Calorique</i>	<i>155</i>
<i>b. Électricité.....</i>	<i>165</i>
<i>c. Hygrométrie.....</i>	<i>156</i>
<i>2^o Texture.....</i>	<i>157</i>
<i>3^o Couleur.....</i>	<i>157</i>
<i>4^o Forme.....</i>	<i>158</i>
<i>Rapports avec les diverses parties du corps.....</i>	<i>159</i>
<i>1^o Tête.....</i>	<i>159</i>
<i>2^o Cou.....</i>	<i>160</i>
<i>3^o Tronc.....</i>	<i>160</i>
<i>Conditions individuelles qui modifient le vêtement.....</i>	<i>164</i>
<i>Conditions extérieures qui font modifier la forme du vêtement.....</i>	<i>164</i>
<i>a. Périodicité</i>	<i>164</i>
<i>b. Climats. — Saisons</i>	<i>165</i>
<i>c. État de santé ou de maladie</i>	<i>166</i>
<i>Applications thérapeutiques.....</i>	<i>166</i>

INGESTA

DES ALIMENTS.....	168
Constitution intime.....	168
<i>1^o Principes immédiats azotés.....</i>	<i>168</i>
<i>2^o — — non azotés.....</i>	<i>169</i>
<i>3^o — — d'origine minérale.....</i>	<i>170</i>

	Pages.
Aliments composés.....	170
— complets.....	171
Division des aliments d'après leur origine..	171
1^o Aliments d'origine animale.....	171
a. Zoophytes.....	171
b. Articulés.....	171
c. Mollusques.....	171
d. Vertébrés(poissons, reptiles, oiseaux, mammifères). .	172
Viande.....	174
Sang.....	175
Viscères.....	175
Graisses.....	175
Lait et ses dérivés (crème, beurre, fromage). .	175
2^o Aliments d'origine végétale.....	179
a. Céréales.....	179
b. Légumes.....	180
c. Fruits.....	181
DES BOISSONS.....	182
A. Boissons aqueuses.....	182
Caractères d'une eau potable.....	182
Variétés d'eaux.....	185
Action sur l'organisme.....	188
Indications hygiéniques.....	192
Applications thérapeutiques.....	193
B. Boissons alcooliques.....	193
1 ^o Vin.....	193
2 ^o Eaux-de-vie.....	197
3 ^o Bière.....	198
4 ^o Cidre.....	199
Action sur l'organisme.....	200
— du cidre.....	203
— de la bière.....	204
— des liqueurs.....	204
Indications hygiéniques	205
Applications thérapeutiques.....	206
C. Boissons aromatiques.....	207
1 ^o Café.....	207

TABLE ANALYTIQUE.

755

	Pages.
Action sur l'organisme.....	209
— pathogénique.....	210
Applications thérapeutiques.....	210
2^o Thé.....	210
Action sur l'organisme.....	211
Applications thérapeutiques.....	212
3^o Maté.....	212
4^o Coca.....	213
5^o Cacao, Chocolat.....	213
Applications thérapeutiques.....	214
D. Boissons acides, acidulées, gazeuses.....	214
ALTÉRATIONS DES ALIMENTS.....	214
A. Altérations des aliments solides.....	215
1 ^o — spontanées.....	215
2 ^o — artificielles.....	218
B. Altérations des liquides.....	221
1 ^o Vins. — Altérations spontanées.....	221
— — artificielles.....	222
2 ^o Liqueurs alcooliques.....	224
Bière.....	224
3 ^o Boissons aromatiques.....	224
Altérations. — Falsifications.....	224
C. Altérations des condiments.....	225
PRÉPARATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS.....	227
Condiments.....	227
— salins.....	227
— acides.....	229
— sucrés.....	230
— acrés.....	231
— astringents.....	232
— gras ou huileux.....	232
Indications hygiéniques	232
Matières colorantes.....	233
Ustensiles.....	234
— en bois.....	234
— métalliques	235
— en terre vernissée.....	236

	Pages.
Ustensiles en verre	237
Préparation des aliments	237
1 ^o <i>Aliments fournis par le règne végétal</i>	237
Pain. — Panification.....	238
Variétés. — Caractères du pain.....	241
Action sur l'organisme.....	242
2 ^o <i>Aliments fournis par le règne animal</i>	243
A. Substances animales se mangeant crues.....	243
B. — ayant besoin d'une préparation.....	243
Conservation des matières alimentaires	247
Conditions qui empêchent la conservation.....	247
Conditions qui favorisent la conservation.....	248
A. Conservation des aliments d'origine végétale.....	249
B. — — — animale.....	251
C. — — — des boissons.....	256
RÉGIME	256
Quantité d'aliments	257
— suffisante.....	257
— insuffisante.....	258
— exagérée.....	262
Qualité des aliments	263
A. Digestibilité des aliments.....	263
B. Pouvoir nutritif.....	266
C. <i>Régime</i> végétal ou peu azoté.....	268
D. — gras.....	269
E. — animal.....	269
F. — mixte.....	272
<i>Régimes</i> spéciaux.....	272
Repas.....	272
Applications thérapeutiques.....	273
A. Alimentation dans les maladies aiguës.....	274
B. — — — chroniques.....	276
EXCRETA	280
A. Excréptions générales	281
B. Excréptions locales	281
— oculo-palpébrales.....	282

	Pages.
Excréptions nasales	282
— buccales.....	282
— alvines.....	286
— urinaires.....	288
— cutanées.....	290
DES BAÏNS	294
A. Bains en général . — Action sur l'organisme.....	294
B. Bains en particulier	297
1 ^o Bains naturels.....	298
a. Frais.....	298
b. Froids.....	299
c. Très-froids.....	301
d. De mer.....	303
Applications hygiéniques et thérapeutiques.....	303
2 ^o Bains artificiels.....	305
a. Tièdes.....	305
b. Chauds.....	306
c. Très-chauds.....	306
d. D'étuve.....	307
e. Russes.....	308
f. Locaux.....	309
Applications hygiéniques et thérapeutiques.....	305-307
DES COSMÉTIQUES	309
Du système pileaire.....	311
Des dents.....	313
Des orifices muqueux.....	313
De la peau.....	313
GESTA	314
A. Mouvements en général. Exercice	314
1 ^o Effets locaux.....	314
2 ^o — généraux.....	315
Exercice exagéré.....	316
— insuffisant.....	317
— modéré.....	318
Effort	319
B. Mouvements en particulier	320