

qui fait rechercher le gibier si avidement, c'est la sapidité particulière que lui communique une nourriture très variée, et spécialement composée de plantes ou de fruits aromatiques. Chacun a remarqué que le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne, parce que les deux terrains n'ont pas la même alimentation à leur offrir. Le sanglier, qui est estimé chez nous, ne vaut rien en Algérie, et, « quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levreau né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes. » Ce fumet est tenu, par les amateurs, en si haute estime, que, l'expérience ayant appris qu'on pouvait l'augmenter en conservant pendant quelques jours le gibier mort, la pratique s'en est généralisée, et l'on voit presque tous les chasseurs attendre pour manger leur chasse qu'elle se soit, comme on dit, *faisandée*.

Au risque de m'attirer des montagnes d'anathèmes, je ne puis m'empêcher, au nom de la santé publique, de protester contre cette manière de faire.

Les viandes, en se faisandant, perdent leur essence propre ; leurs qualités nutritives sont remplacées par des propriétés nouvelles qu'on ne peut s'empêcher de reconnaître suspectes, et la difficulté où l'on est de constater, avant d'en faire usage, le degré de fermentation qu'elles ont subi, expose le cuisinier à ne les servir que lorsqu'elles ne sont plus mangeables. Cette période de putréfaction, qui varie suivant les circonstances de chaleur, d'humidité, d'alcalinité, d'acidité, etc., est souvent tellement courte, qu'il est presque impossible d'en fixer les limites.

On prépare le gibier de différentes ma-

nières, mais le rôti et la grillade sont, sans contredit, les plus innocentes. Les sauces ajoutées à des viandes déjà très excitantes par elles-mêmes flattent infiniment le palais, mais elles présentent pour l'estomac un danger perpétuel d'incendie, et demandent une grande prudence dans leur emploi.

Dr. A. DE LA PORTE.

L'HYGIÈNE DES DYSPEPTIQUES.

DISTRIBUTION DES REPAS

La manière dont les repas sont distribués est un des points qui méritent le plus l'attention du médecin chez les personnes atteintes de dyspepsie. Je ne manque jamais de diriger mes questions sur ce sujet, et je dois ajouter que, de toutes les causes qui peuvent troubler les fonctions digestives, celle-ci est, d'après mes observations, la plus commune.

Je demande aux dyspeptiques, lorsqu'ils ignorent la cause qui trouble leur digestion, quel est leur meilleur repas, et s'ils me répondent : *le déjeûner*, mon diagnostic est presque établi. Les détails qu'ils me donnent sur ce repas, sur le plaisir qu'ils ont à le faire, sur l'abondance des aliments qu'ils prennent le matin, sur la facilité avec laquelle ils arrivent au moment du dîner, leur peu d'appétit, la satiété prompte qui suit l'ingestion des premiers aliments, l'engourdissement physique et intellectuel qui a lieu après le repas, le dérangement de leur sommeil, etc. ; tout cela vient confirmer pleinement, chez le plus grand nombre, l'opinion première que m'avait inspi-