

gues a obtenu la première mention de l'Académie royale de médecine de Belgique. Nous avons eu connaissance du mémoire couronné du Dr Lentz (de Tournai), par l'analyse détaillée et officielle de l'Académie. Eh bien ! notre opinion est que l'œuvre erudite de M. Peeters complète très heureusement le mémoire de M. Lentz, plus original et plus précis peut être comme observations, mais moins riche, à coup sûr, en recherches bibliographiques (*).

Dr E. MONIN.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

LES GIBIERS.

On donne le nom de gibier aux animaux vivants en liberté que l'homme chasse pour en faire sa nourriture.

La chasse précède, selon toute apparence, l'apprivoisement des espèces qui se sont ralliées à l'homme et le premier plat de viande servi sur la table des fils d'Adam fut un plat de venaison.

Les chairs des animaux à l'état sauvage sont plus foncées en couleur que celles des animaux qui vivent au milieu de nous. Leur richesse en fibrine, sang, tissu cellulaire, créatine ou osmazone, sels minéraux et matières aromatiques, est sensiblement plus grande que chez les animaux domestiques. Elles ne le cèdent qu'à l'albumine et engraisse; car, à un petit

nombre d'exceptions près, les animaux sauvages sont maigres pendant la plus grande partie de leur vie, et ne s'engraissent que temporairement. Tout en faisant les délices de nos tables, cette nourriture chaude et de haut goût du gibier est en même temps saine, d'une digestion facile, du moins quand le gibier est jeune, et éminemment réparatrice.

Le gibier se subdivise généralement en : 1o gibier à plume, 2o gibier d'eau, 3o gibier à poil, 4o venaison; nous suivrons cet ordre, faute de meilleur.

Au point de vue de la délicatesse, la chair des oiseaux tient la première place. Elle est plus sapide, plus fine, plus énergiquement réparatrice, plus facile à digérer, plus convenable aux estomacs débiles, aux convalescents, que celle du gibier à poil. Le degré de sa coloration est en raison de la quantité d'osmazone qui la pénètre, et indique assez bien ses propriétés plus ou moins stimulantes.

L'usage du gibier est soumis à certaines règles d'hygiène, et il n'est pas douteux qu'un régime puisé à cette unique source ne tarderait pas à produire sur la santé des résultats beaucoup plus funestes que l'usage exclusif des poissons. Quelques mois suffiraient pour amener une constipation opiniâtre, des maux de tête, la congestion sanguine, l'épaississement des humeurs, et même l'apoplexie. Cette considération doit conoler ceux à qui leur bourse ne permet pas de voir souvent figurer du gibier sur leur table, et elle doit mettre en garde contre l'excès de la bonne chère ceux qui l'ont à discrétion.

Une question que l'on se pose bien souvent est celle de savoir à quelle distance de sa mort on doit manger le produit de la chasse. Nous savons tous que la cause

(*) Voir, dans le "Journal d'Hygiène Populaire", le rapport de M. Kuborn, vol I.