

il passe pour être particulièrement salubre aux hectiques. Les personnes convalescentes le mangeront rôti, mais sans autres condiments, et surtout sans attendre une fermentation avancée. Dès que l'odeur se développe, il est temps de l'arrêter.

*La Perdrix.*—Cet oiseau me paraît être de tous les gibiers celui qui réunit le plus de suffrages, après le faisan. Chasseurs et gourmands, malades et valides, jeunes femmes et vieillards, s'unissent pour l'entourer d'un concert d'éloges auxquels, chose assez rare, le médecin n'a qu'à applaudir.

La réputation de la perdrix est fort ancienne. Le grave Aristote en parle dans des termes qui font voir combien les Grecs y attachaient de prix; et les Romains, non seulement en étaient friands, mais ils en connaissaient des espèces qui paraissent avoir disparu.

La chair de ce gibier est ferme, facile à digérer, d'un goût fin et d'un fumet agréable. Le perdreau rouge passe pour plus délicat que le gris; l'un et l'autre possèdent de grandes qualités quand ils sont jeunes et bien nourris; mais la chair des vieux coqs et des mères est coriace et beaucoup moins succulente. "C'est assurément, dit Lémery, le meilleur oiseau dont on puisse se nourrir." Il est pourtant vrai que l'usage continu en dégouterait. Tout le monde sait l'histoire du P. Cotton, confesseur de Henri IV, à qui ce ce prince en fit faire l'expérience. Peu de viandes sont aussi agréables aux convalescents, et mangées par eux avec moins de danger.

Les vieilles perdrix font d'excellent bouillon pour les malades; le goût en est plus appétissant et la qualité préférable au bouillon de poulet. La meilleure manière de manger le perdreau, c'est à la

broche, en l'arrosant avec du jus de lard. Il faut éviter de le laisser trop cuire, car il sèche et perd son goût.

*La Gelinotte.*—La gelinotte, que les Anglais nomment *grouse*, est une sorte de poule sauvage, à laquelle il ne manque, pour ressembler aux espèces domestiques, que la membrane rouge au-dessus du bec. Son plumage est roux, son bec court et noir; les plumes de sa tête sont huppées, ses sourcils rouges.

Ce gibier a une réputation difficile à soutenir, car on le regarde comme plus exquis encore que la perdrix. Sa chair blanche, tendre, délicate, est d'une digestion aisée, qui la rend propre à tous les états. Aussi Galien ne se fait-il pas faute de la recommander aux malades, et son exemple est généralement suivi par les médecins. Un rôti de gelinotte grasse est un véritable plat de gourmet.

*Les Coqs de bruyère.*—Ces oiseaux sont rares en France. Ils se nourrissent de bourgeons de sapin et de bouleau, et se tiennent dans les lieux isolés. C'est par exception qu'on les rencontre dans nos plaines.

La chair de ce gibier est d'autant plus estimée qu'elle est moins commune. Elle a besoin d'être attendrie comme celle du faisan, et se prépare de la même manière. Comme elle est peu sèche, il faut, avant de la rôtir, la piquer de lard. On n'en conseillera pas l'usage aux personnes d'un estomac délicat.

DR. A. DE LA PORTE.

#### EMANATIONS FÉCALES ET ACCIDENTS TYPHIQUES.

M. le Dr Ch. BOILLET nous communique quelques observations intéressantes, sur la puissance d'activité des exhalaïsons