

nent pas les impressions du second degré, — arrière-goût, parfum ou fragrance, lesquelles, sont d'après Brillat-Savarin, l'apanage exclusif du petit nombre d'élus.

Jóniasez lentement et que rien ne vous presse ;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit, en son chemin, par un autre heurté.

Mais on n'écouterà pas plus le poète que le médecin ; le public mérite plus que jamais le reproche de l'auteur de la *Physiologie du goût* à son compatriote et ami, le docteur Richerand : Tu n'as qu'un défaut, lui disait-il souvent, tu manges trop vite

Cinquième cause des dyspepsies et la plus fréquente, en ces temps de préoccupation politique : manger en lisant son journal.

Au bout de mon papier, je m'arrête à regret, parce que, ainsi que Charles Monselet, je porte un tendre intérêt aux choses de la nutrition et que je saisis la moindre occasion de développer, devant quelques confrères qui le prennent sur un ton plaisant, cet apophthegme de P. Gobert : " Un caractère commun à l'art du cuisinier et à l'art médical. c'est que la bonne cuisine comme la bonne médecine est celle qui fait vivre."—*Revue de Littérature médicale.*

Comment on mange en Abyssinie.—En Abyssinie, la viande de bœuf entièrement crue, chaude encore, palpitante et quasi-vivante, est le mets de prédilection des classes aisées. Mais aussi, il n'est pas un Abyssin de condition un tant soit peu élevée qui n'ait le tœnia et qui ne s'en fasse honneur, la présence de cet hôte parasite étant le témoignage d'un régime alimentaire distingué.

Voici, d'après un médecin anglais, le docteur Henry Blanc, la façon vraiment originale dont procèdent les gourmets abyssins pour se régaler de ce mets favori, lequel se nomme *brindo* dans leur langue.

Le bœuf qui doit en fournir les éléments n'est abattu qu'au moment du repas. Un domestique en apporte sur la table un quartier chaud et saignant : le maître de la maison en fait les honneurs. A l'aide d'un couteau bien tranchant, il détache des lanières de chair musculaire qu'il trempe dans une sauce composée d'un mélange de sel, de poivre rouge, de beurre frais et de bile de l'animal.

Le docteur Henry Blanc ne fut pas victime de cet excès de