

— Quels artistes ne fallait-il pas pour de tels hommes ? Il n'est donc pas extraordinaire, comme Pline nous l'apprend, qu'un cuisinier coûtât autant que la dépense d'un triomphe. La science nécessaire pour satisfaire le raffinement des Apicius devait être chose extrêmement rare. Apicius, nom prédestiné ! on compte trois célèbres gourmands qui l'ont porté. Le premier vivait sous Sylla, le second sous Auguste et Tibère, le troisième sous Trajan. Il existe au nom de Cælius Apicius un traité sur la cuisine ; mais les critiques ne pensent pas qu'il soit de l'un des Apicius. Le plus illustre de ces trois maîtres gourmands, *proceres gulæ*, fut le second, *alissimus gurgis*. C'est de lui que parlent Sénèque, Pline, Juvénal et Martial. Il était possesseur d'une immense fortune, qu'il dépensa en orgies gastronomiques. Voulant cependant un jour mettre ordre à ses affaires, il entreprit de faire son compte. Voyant qu'il ne lui restait que dix millions de sesterces — plus de deux millions de francs, — il eut peur d'en être réduit à mourir de faim, et il prévint cette triste destinée en s'empoisonnant. Ce dernier acte de gourmandise fut certainement le plus merveilleux que ce désespéré ait jamais accompli. — Biogr. univ. — Senec. ad Helv. x. 11. — Plin. ix. 30. — x. 68. — Juvén. iv, 23. — Mart. iii. 22.

On doit penser combien cet amour idolâtrique des jouissances de l'estomac dut encourager les inventions gastronomiques. La pisciculture était inconnue ; mais l'art des viviers obtenait des résultats merveilleux, et Védus Pollion pour nourrir ses murènes, ne reculait pas devant le crime de leur donner ses propres esclaves en pâture. On savait engraisser toute espèce de bêtes, et jusqu'aux escargots. Le bifteek d'ours n'était point un mensonge, et l'âne se changeait en un morceau succulent. Si le sucre se soupçonnait à peine, le miel formait la base d'une multitude de préparations, connues sous le nom de *dulciaria*. Les légu-