

me fait soupçonner une fréquente identité entre le *cocus* et le *structor*, c'est que le héros de Pétrone, chantant les louanges de son cuisinier, dit : qu'il savait tout fabriquer avec de la viande de porc. D'une vulve de truie, il faisait un poisson, du lard un pigeon, du jambon une tourterelle, et du collet une poule. Je préviens mes lecteurs que nous marchons ici en plein roman comique, et qu'ils peuvent fort bien ne pas prendre à la lettre ces diverses métamorphoses du porc. Cependant les Romains étaient très-habiles dans ces manipulations, qui changeaient pour ainsi dire la nature des mets.

Cœcilius, dont Martial nous a conservé le nom, avait un cuisinier tellement expert dans l'art d'apprêter les concombres, que ce simple végétal lui suffisait pour composer un repas excellent, et les convives trompés pensaient manger mille choses incroyables. Cicéron raconte que dans un dîner officiel, *in cœna augurali*, où l'on était tenu d'observer les règlements somptuaires qui permettaient l'emploi des végétaux de toute espèce, on servit des herbage si bien accommodés que rien ne pouvait leur être comparés, *ut nihil possit esse suavius*. Il consumma une si grande quantité de bettes et de mauves, qu'il en eut un dérangement intestinal excessivement violent : *A beta et à malva deceptus sum*.

Certes, rien n'est plus fade que la bette et la mauve, et il fallait nécessairement que la métamorphose fût complète pour que Cicéron en mangeât au point de tomber gravement malade.

Les services du *structor* étaient sans aucun doute singulièrement appréciés, puisqu'on voit figurer parmi les *apophoreta* de Lucius Vêrus, ainsi que je l'ai dit plus haut, des artistes de ce genre. — Pétr. 35.— 36. — 70. — Mart. xi. 32. — Cicér. ep. ad fam. vii. 26. —

Le *structor*, qui touchait à tout, trouvait des concurrents dans les divers employés, chargés spécialement d'une seule