
COUP-D'OEIL

SUR

LA DÉCADENCE ROMAINE.

(SUITE ET FIN.)

Les plus grands personnages de l'empire ne dédaignaient pas de s'illustrer par des inventions culinaires. Elius Vérus imagina un plat dont Adrien fit le plus grand usage. C'était un mélange de tétines de truie, de faisán, de paon, de jambon recouvert d'une croûte, *pernam crustulatum*, et de chair de sanglier. Je ne me rends pas parfaitement compte de ce qu'il pouvait y avoir de nouveau dans la découverte de ce plat ; car il paraît que chaque substance conservait un caractère *sui generis*, et que le mélange se réduisait à un simple voisinage. Le jambon, emprisonné dans la pâte, constituait peut-être seulement l'invention nouvelle. Il y a probablement quelque analogie entre *pernam crustulatum* et la préparation suivante d'un sanglier, bouilli d'un côté et rôti de l'autre. J'emprunte l'histoire de ce procédé, décrit par Athénée, à l'ouvrage rempli d'érudition de M. Ch. Dézobry, Rome au siècle d'Auguste, lettre 92^e ; un des côtés de l'animal était enveloppé d'une pâte épaisse de farine d'orge, arrosée d'huile et de vin ; on mettait ensuite le sanglier dans le four, et on le faisait cuire à petit feu. Le côté recouvert avait l'aspect d'une viande bouillie, et devait ressembler, pour la vue et le goût, au jambon dû au génie du fils adoptif d'Adrien. Qui sait si Vérus ne dut pas, en partie, l'honneur de son adoption à sa science gastronomique ? Personne