

sanglier. Ce qui prouve que les bœufs gras étaient recherchés dans les marchés, c'est le procédé suivant, employé pour leur donner une apparence d'engraissement : on leur faisait une incision à la peau, et au moyen d'un roseau on leur insufflait de l'air dans les entrailles. On le voit, l'art des tromperies et des falsifications n'était pas inconnu des anciens. Je ne sais pas si nos marchands de bestiaux engraisaient leurs bœufs par une insufflation ; mais pour les veaux, on sait parfaitement les gonfler d'air et les gorger d'eau. De récentes circulaires administratives nous ont mis au courant de ces procédés économiques. — Colum. vii. 2. — vi — Varr. der. r. II. 1. — De l. l. v. 96. — Petr. 59. — Plin. viii. 70.

Il ne paraît pas que les Romains, imitant les Grecs, aient mangé des chevaux. A propos du cheval dont on cherche en ce moment à populariser la consommation alimentaire, je citerai le sentiment d'Hippocrate, qui regarde sa chair comme très-légère, ainsi que celle de l'âne. Je ne comprends pas pourquoi les Romains n'ont pas mangé de la viande de cheval, puisque celle d'âne était pour eux un régal. Ce n'est certainement pas un oubli de leur part, et leur abstention ne laisse pas que de me prévenir un peu contre l'introduction, à la boucherie, de l'espèce chevaline ; car ces grands maîtres avaient tout expérimenté, et ne se seraient pas privés volontairement d'un aliment substantiel et succulent. C'est l'âne sauvage, l'onagre, que les Romains faisaient paraître sur leur table, et dont la viande, suivant l'avis de Celse, est très-nourrissante ; ce qui différerait un peu, ce me semble, de l'opinion d'Hippocrate. Autrefois et aujourd'hui les médecins n'étaient et ne sont pas toujours parfaitement d'accord, et la foi des malades en devient légèrement sceptique. La Phrygie et la Lycaonie fournissaient d'excellents onagres ; mais les meilleurs provenaient de l'Afrique, qui les envoyait très-jeunes et auxquels on donnait le nom de lalisions. Mé-