

troupe de soldats , pour les délivrer de ces hôtes incommodes.

Les chevreuils, les daims, les oryx, les cerfs étaient entretenus dans des forêts parcées, ou renfermés dans des garennes, *vivaria*, afin de les engraisser lorsqu'on les destinait à être servis. La chair de cerf se recommandait comme préservatif de la fièvre. — Plin. VIII. 80-50. — Varr. R. R. III. 12. — Colum. IX. 1. — Juv. XII. 121.

On verra, dans ce chapitre, qu'en fait d'aviculture les modernes sont au-dessous des Romains. La production et l'éducation des volatiles de toute espèce donnait un revenu très-considérable. C'est pour cela que l'on trouve de si nombreux documents sur l'art de multiplier et d'engraisser les oiseaux domestiques et sauvages. La volière était un objet extrêmement important dans une ferme. Je ne m'arrêterai pas à décrire ces procédés dans tous leurs détails, car ce serait un véritable traité sur la matière et je m'écarterai de mon but.

Toutes nos espèces de volailles, à part la dinde, étaient élevées avec le plus grand soin. En outre de la destination gastronomique, on réservait un nombre considérable de poulets pour le service des augures. Je présume, qu'une fois les auspices pris, les poulets sacrés servaient ensuite à la nourriture de ceux qui, par leur entremise, avaient interprété la volonté du ciel. Les augures devaient nécessairement prendre des auspices, le plus fréquemment possible. — Varr. de R. R. III. 3.

Les Romains, blasés par les affreux spectacles de l'amphithéâtre et du cirque, par ces tragédies sanguinaires, où les hommes combattaient entre eux ou contre les bêtes féroces, dédaignèrent les combats de coqs, qui faisaient cependant les délices des Grecs. La ville de Pergame surtout était célèbre par ce genre d'amusement, qui se répétait solennellement chaque année. On s'appliqua donc, dans la Grèce, à