

les rendre aussi grosses que des oies : *anseribus par altilis*. — Juv. v, 114. — Les Romains employaient nos mêmes procédés pour faire passer les poules et les poulets à l'état de volailles grasses et de chapons. On les nourrissait de farines et de grains divers, de pois chiches, etc. On leur faisait passer dans la gorge des boulettes de farine et on les renfermait dans l'obscurité. Au reste, on voit que tous les animaux, destinés à l'engraissement, étaient soumis à cette privation de la lumière et à l'immobilité. — Plin. x. 71. — Colum. viii, 4. — Cat. de r. r. 89. — Mart. xiii. 62. — Senec. ep. 122.

La castration du coq produisait le chapon, auquel on brûlait encore les ergots, et on guérissait ensuite les plaies en faisant des applications de terre argileuse.

*Ne nimis exhausto macresceret inguine gallus,*

*Amisit testes : nunc mihi gallus erit.* — Mart. xiii, 63.

Pour bien comprendre ce calembourg de Martial, il faut reporter sa pensée sur les Galles, prêtres de Cybèle : *Gallos, qui se excidere, vocamus*. — Ov. Fast. iv, 361. — Plin. x. 25. Colum. viii. 2.

Chacun sait que la volaille, tuée sur le moment, est ordinairement très-dure. Pour parer à ce grave inconvénient, les Romains avaient découvert un moyen très-simple, que je m'étonne de ne pas voir reproduit par les modernes. Je laisserai parler Horace, qui met en scène Catius, un des doctes gourmands de son époque :

*Si vespertinus subito te oppresserit hospes,*

*Ne gallina matum responset dura palato,*

*Doctus eris vivam misto mersare Falerno;*

*Hoc teneram faciet.* — Sat. ii. 4, 18,

Un ami, sur le soir, apparaissant chez toi,

D'un souper tout à coup te demande l'octroi ?

Si tu veux que ses dents puissent broyer sans peine

La poule et le chapon, nourris dans ton domaine,

Apprends donc aujourd'hui le procédé nouveau

De les plonger, vivants, dans un vin tiempé d'eau.