

Il est à présumer qu'on ne se contentait pas d'immerger simplement la volaille, mais qu'on la retenait assez longtemps dans le liquide, pour qu'elle fût complètement noyée.

Nos contemporains mangent les crêtes de coq ; ils en garnissent leurs sauces et leurs pâtés. Ils ont même poussé si loin l'industrie qu'ils sont parvenus à les fabriquer : on prend des palais de bœuf ; on les découpe au moyen d'un emporte-pièce qui a la forme des crêtes, et le tour est joué. Je ne présume pas que la finesse de goût des Romains se fût contentée de cette contrefaçon. Le malheureux cuisinier, qui eût essayé de duper ainsi l'estomac de son maître, se fût exposé à voir son crime sévèrement puni. La gastronomie avait poussé l'art de la dégustation excessivement loin : nous avons vu déjà qu'Héliogabale voulait que les crêtes, servies sur sa table, fussent arrachées aux coqs vivants. Selon toute apparence, il dut avoir de nombreux imitateurs, et les malheureux volatiles furent soumis à un affreux supplice. La pratique seule pourrait enseigner à différencier les résultats gastronomiques de ces diverses méthodes, et s'il prenait fantaisie à nos gourmands de se donner Héliogabale pour modèle, la société protectrice des animaux aurait, je pense, le droit d'intervenir. Les crêtes de coq ne servaient pas seulement à la satisfaction du sens du goût, on leur faisait encore l'honneur de les sacrifier aux dieux Lares. — Lamp. in Heliog. 19. — Juv. xiii, 283.

La recette un peu compliquée, donnée par les auteurs, pour parvenir à engraisser le pigeon, et le prix exorbitant auquel se vendait une paire sans défaut, prouvent que cette petite volaille était tenue en très-grande estime. On lui donnait pour abri, ainsi que nous le faisons de nos jours, des tourelles construites au-dessus de la maison, et comme on laissait aux pigeons la faculté de sortir et de rentrer au logis, on imagina un excellent moyen, afin de les em-