

miel¹ ; d'autres , où l'on joint au miel la farine de sésame , et le fromage ou l'huile². Nous en avons enfin dans lesquels on renferme des fruits de différentes espèces³. Les pâtés de lièvre sont dans le même genre⁴, ainsi que les pâtés de bec-figues , et de ces petits oiseaux qui voltigent dans les vignes⁵.

En prononçant ces mots , Philonide s'empara d'une tourte de raisins et d'amandes⁶ qu'on venoit d'apporter , et ne voulut plus reprendre son discours.

Notre attention ne fut pas long-temps suspendue. Théotime prit aussitôt la parole.

Quantité d'auteurs , dit-il , ont écrit sur l'art de la cuisine , sur le premier des arts , puisque c'est celui qui procure des plaisirs plus fréquens et plus durables. Tels sont Mithæcus , qui nous a donné le Cuisinier Sicilien⁷ ; Numénius d'Héraclée , Hégémon de Thasos , Philoxène de Leucade⁸, Actidès de Chio , Tyn-daricus de Sicyone⁹. J'en pourrois citer plusieurs autres ; car j'ai tous leurs ouvrages dans ma bibliothèque , et celui que je préfère à tous , est la Gastronomie d'Archestrate. Cet auteur , qui fut l'ami d'un des fils de Périclès¹⁰,

¹ Eupol. ap. Athen. lib. 14. c. 14. p. 646.

² Athen. ibid.

³ Id. ibid. p. 648. Poll.

⁴ 1. 6. c. 11. §. 78.

⁵ Telecl. ap. Athen.

ibid. p. 647 et 648.

⁶ Poll. ibid.

⁷ Id. ibid.

⁸ Plat. in Gorg. t. I. p. 518.

⁹ Athen. l. I. c. 5. p. 5.

¹⁰ Id. l. 14. c. 23. p. 662.

Poll. l. 6. c. 10. §. 71.

¹¹ Athen. l. 5. c. 20. p. 220.

avoit parcouru les terres et les mers , pour connoître par lui-même ce qu'elles produisent de meilleur¹. Il s'intruisoit dans ses voyages , non des mœurs des peuples , dont il est inutile de s'instruire , puisqu'il est impossible de les changer , mais il entroit dans les laboratoires où se préparent les délices de la table , et il n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poème est un trésor de lumières , et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte.

C'est dans ce code , que plusieurs cuisiniers ont puisé les principes d'un art qui les a rendus immortels², qui depuis long-temps s'est perfectionné en Sicile et dans l'Élide³, que parmi nous Timbron a porté au plus haut point de sa gloire⁴. Je sais que ceux qui l'exercent , ont souvent , par leurs prétentions , mérité d'être joués sur notre théâtre⁵ ; mais s'ils n'avoient pas l'enthousiasme de leur profession , ils n'en auroient pas le génie.

Le mien , que j'ai fait venir tout récemment de Syracuse , m'effrayoit l'autre jour par le détail des qualités et des études qu'exige son emploi. Après m'avoir dit en passant , que Cadmus , l'aïeul de Bacchus , le fondateur de Thèbes , commença par être cuisinier du roi de

¹ Athen. l. 7. c. 5. p. 278.

² Id. l. 7. c. 5. p. 293.

³ Id. l. 14. p. 661.

⁴ Id. l. 7. p. 293.

⁵ Damoxen. ap. Athen.

l. 3. c. 21. p. 101. Philem.

ibid. l. 7. c. 19. p. 288. He-

gesand. ibid. p. 290.

Sidon¹ : Savez-vous , ajouta-t-il , que pour remplir dignement mon ministère , il ne suffit pas d'avoir des sens exquis , et une santé à toute épreuve² , mais qu'il faut encore réunir les plus grands talens aux plus grandes connoissances³ ? Je ne m'occupe point des viles fonctions de votre cuisine ; je n'y paroiss que pour diriger l'action du feu , et voir l'effet de mes opérations. Assis pour l'ordinaire dans une chambre voisine , je donne des ordres qu'exécutent des ouvriers subalternes⁴ ; je médite sur les productions de la nature ; tantôt je les laisse dans leur simplicité , tantôt je les déguise ou les assortis , suivant des proportions nouvelles et propres à flatter votre goût. Faut-il , par exemple , vous donner un cochon de lait , ou une grosse pièce de bœuf ? je me contente de les faire bouillir⁵. Voulez-vous un lièvre excellent ? s'il est jeune , il n'a besoin que de son mérite pour paroître avec distinction ; je le mets à la broche , et je vous le sers tout saignant⁶ : mais c'est dans la finesse des combinaisons , que ma science doit éclater.

Le sel , le poivre , l'huile , le vinaigre et le miel , sont les principaux agens que je dois mettre en œuvre ; et l'on n'en sauroit trouver

¹ Evemer. *ibid.* l. 14. c. 22. p. 658.

² Poseid. *ibid.* l. 14. p. 661.

³ Damox. *ibid.* c. 22. p. 102.

⁴ Id. *ap.* Athen. l. 3. c. 22. p. 102.

⁵ Athen. l. 2. p. 63. l. 9. p. 375.

⁶ Archestr. *ap.* Athen. l. 9. p. 375.

des meilleurs dans d'autres climats. Votre huile est excellente¹ , ainsi que votre vinaigre de Décélie² : votre miel du mont Hymette³ , mérite la préférence sur celui de Sicile même. Outre ces matériaux , nous employons dans les ragoûts⁴ les œufs , le fromage , le raisin sec , le silphium* , le persil , le sésame , le cumin , les câpres , le cresson , le fenouil , la menthe , la coriandre , les carottes , l'ail , l'oignon , et ces plantes aromatiques dont nous faisons un si grand usage ; telles que l'origan** et l'excellent thym du mont Hymette⁵. Voilà , pour ainsi dire , les forces dont un artiste peut disposer , mais qu'il ne doit jamais prodiguer. S'il me tombe entre les mains un poisson dont la chair est ferme , j'ai soin de le saupoudrer de fromage rapé , et de l'arroser de vinaigre ; s'il est délicat , je me contente de jeter dessus une pincée de sel , et quelques gouttes d'huile⁶ ; d'autres fois , après l'avoir orné de feuilles d'origan , je l'enveloppe dans une feuille de figuier , et le fais cuire sous les cendres⁷.

Il n'est permis de multiplier les moyens,

¹ Spon , t. 2. p. 146.

² Athen. l. 2. c. 26. p. 67.

³ Antiphan. *ap.* Athen. l. 3. c. 2. p. 74.

⁴ Spon , *ib.* p. 130.

⁵ Athen. l. 3. c. 26. p. 68.

⁶ Poll. l. 6. c. 10. §. 66.

* Plante peu connue , mais dont les anciens fai-

soient un grand usage dans leurs repas.

** Espece de marjolaine sauvage.

⁵ Antiphan. *ap.* Athen. l. 1. p. 28.

⁶ Archestr. *ap.* Athen. l. 7. c. 20. p. 321.

⁷ Id. *ibid.* c. 5. p. 278.

que dans les sauces ou ragoûts. Nous en connoissons de plusieurs espèces, les unes piquantes, et les autres douces. Celle qu'on peut servir avec tous les poissons bouillis ou rôtis¹, est composée de vinaigre, de fromage rapé, d'ail, auquel on peut joindre du porreau et de l'oignon hachés menu². Quand on la veut moins forte, on la fait avec de l'huile, des jaunes d'œufs, des porreaux, de l'ail et du fromage³: si vous la désirez encore plus douce, vous emploierez le miel, les dattes, le cumin, et d'autres ingrédients de même nature⁴. Mais ces assortimens ne doivent point être abandonnés au caprice d'un artiste ignorant.

Je dis la même chose des farces que l'on introduit dans le corps d'un poisson. Tous savent qu'il faut l'ouvrir, et qu'après en avoir ôté les arêtes, on peut le remplir de silphium, de fromage, de sel et d'origan⁵; tous savent aussi qu'un cochon peut être farci avec des grives, des bec-fignes, des jaunes d'œufs, des huîtres, et plusieurs sortes de coquillages⁶; mais soyez sûr qu'on peut diversifier ces mélanges à l'infini, et qu'il faut de longues et profondes recherches pour les rendre aussi agréables au goût qu'utiles à la santé: car mon art

¹ Anan. ap. Athen. l. 7. p. 282.

² Schol. Aristoph. in vesp. v. 62. Dalech. not. in Athen. p. 747 et 750.

³ Schol. Aristoph. in

equit. v. 768.

⁴ Hesych. in *Hypotrim.*

⁵ Alex. ap. Athen. l. 7. p. 322.

⁶ Athen. l. 4. p. 129.

tient à toutes les sciences*, et plus immédiatement encore à la médecine. Ne dois-je pas connoître les herbes qui, dans chaque saison, ont le plus de sève et de vertu? Exposerai-je en été sur votre table un poisson qui ne doit y paroître qu'en hiver? Certains alimens ne sont-ils pas plus faciles à digérer dans certains temps; et n'est-ce pas de la préférence qu'on donne aux uns sur les autres, que viennent la plupart des maladies qui nous affligent?

A ces mots, le médecin Nicoclès qui devoit en silence et sans distinction, tout ce qui se présenteoit sous sa main, s'écrie avec chaleur: Votre cuisinier est dans les vrais principes. Rien n'est si essentiel que le choix des alimens; rien ne demande plus d'attention. Il doit se régler d'abord sur la nature du climat, sur les variations de l'air et des saisons, sur les différences du tempérament et de l'âge¹; ensuite sur les facultés plus ou moins nutritives qu'on a reconnues dans les diverses espèces de viandes, de poissons, de légumes et de fruits. Par exemple, la chair de bœuf est forte et difficile à digérer; celle de veau l'est beaucoup moins: de même, celle d'agneau est plus légère que celle de brébis; et celle de chevreau,

* On peut comparer les propos que les comiques Grecs mettent dans la bouche des cuisiniers de leur temps, à ceux que Montaigne rapporte en peu de mots du maître-d'hôtel du

cardinal Caraffe, liv. I. chap. 51.

¹ Nicom. ap. Athen. l. 7. c. II. p. 291.

² Hippocr. de diæt. l. 3. c. I, etc. l. I. p. 241.

que celle de chèvre ¹. La chair de porc, ainsi que celle de sanglier, dessèche, mais elle fortifie et passe aisément. Le cochon de lait est pesant. La chair de lièvre est sèche et astringente ². En général, on trouve une chair moins succulente dans les animaux sauvages, que dans les domestiques; dans ceux qui se nourrissent de fruits, que dans ceux qui se nourrissent d'herbes; dans les mâles, que dans les femelles; dans les noirs, que dans les blancs; dans ceux qui sont velus, que dans ceux qui ne le sont pas: cette doctrine est d'Hippocrate ³.

Chaque boisson a de même ses propriétés. Le vin est chaud et sec; il a dans ses principes quelque chose de purgatif ⁴: les vins doux montent moins à la tête ⁵; les rouges sont nourrissants; les blancs, apéritifs; les claires, secs et favorables à la digestion ⁶. Suivant Hippocrate, les vins nouveaux sont plus laxatifs que les vieux, parce qu'ils approchent plus de la nature du moût ⁷; les aromatiques sont plus nourrissants que les autres ⁸; les vins rouges et moëlleux.....

Nicoles alloit continuer; mais Dinias l'interrompant tout-à-coup: Je ne me règle pas sur de pareilles distinctions, lui dit-il; mais je bannis de ma table les vins de Zacynthe et de

¹ Hippocr. lib. 2. p. 219. Athen. l. I. p. 32.
² Id. ibid. p. 220. ⁶ Mnesith. ap. Athen. lib. 15. ibid.
³ Id. ibid. p. 222. §. 20. ⁷ Hippocr. de diæt. p. 224.
⁴ Id. ibid. p. 223. §. 22. ⁸ Id. ibid. p. 223.
⁵ Diocl. et Praxag. ap.

Lencade, parce que je les crois nuisibles, à cause du plâtre qu'on y mêle ¹. Je n'aime pas celui de Corinthe, parce qu'il est dur ²; ni celui d'Icare, parce que, outre ce défaut, il a celui d'être fumeux ³: je fais cas du vin vieux de Corcyre, qui est très agréable ⁴, et du vin blanc de Mendé, qui est très délicat ⁵. Archiloque comparoit celui de Naxos au nectar ⁶; c'est celui de Thasos que je compare à cette liqueur divine ⁷. Je le préfère à tous, excepté à celui de Chio, quand il est de la première qualité; car il y en a de trois sortes ⁸.

Nous aimons en Grèce les vins doux et odoriférans ⁹. En certains endroits, on les adoucit en jetant dans le tonneau de la farine pétrie avec du miel ¹⁰; presque par-tout, on y mêle de l'origan ¹¹, des aromates, des fruits et des fleurs. J'aime, en ouvrant un de mes tonneaux, qu'à l'instant l'odeur des violettes et des roses s'exhale dans les airs, et remplisse mon cellier ¹²; mais je ne veux pas qu'on favorise trop

¹ Athen. l. I. c. 25. p. 33. Eustath. in Homer. odys. l. 7. t. 3. p. 1573. lib. 25.
² Alex. ap. Athen. lib. I. p. 30.
³ Id. ibid.
⁴ Id. ibid. p. 33.
⁵ Alex. ap. Athen. l. I. p. 29.
⁶ Id. ibid. p. 30.
⁷ Aristoph. in Plut. v. 1022. Schol. ibid. Id. in Lysist. v. 196. Spanh. in Plut. Aristoph. v. 545. Plin. l. 34. c. 7. p. 717.
⁸ Athen. l. I. p. 32. Hermip. ibid. p. 29.
⁹ Athen. ibid. p. 30.
¹⁰ Theophr. ap. Athen. p. 32.
¹¹ Aristoph. problem. sect. 20. t. 2. p. 776. Spanh. in Plut. Aristophan. v. 809.
¹² Hermip. ap. Athen. l. I. p. 29.

un sens au préjudice de l'autre. Le vin de Byblos, en Phénicie, surprend d'abord par la quantité de parfums dont il est pénétré. J'en ai une bonne provision; cependant je le mets fort au-dessous de celui de Lesbos, qui est moins parfumé, et qui satisfait mieux le goût¹. Désirez-vous une boisson agréable et salutaire? associez des vins odoriférans et moëlleux, avec des vins d'une qualité opposée. Tel es le mélange du vin d'Erythrée avec celui d'Héraclée².

L'eau de mer, mêlée avec le vin, aide, dit-on, à la digestion, et fait que le vin ne porte point à la tête; mais il ne faut pas qu'elle domine trop. C'est le défaut des vins de Rhodes; on a su l'éviter dans ceux de Cos³. Je crois qu'une mesure d'eau de mer suffit pour cinquante mesures de vin, sur-tout si l'on choisit, pour faire ce vin, de nouveaux plants préférablement aux anciens⁴.

De savantes recherches nous ont appris la manière de mélanger la boisson. La proportion la plus ordinaire du vin à l'eau est de deux à cinq, ou de un à trois⁵; mais, avec nos amis, nous préférons la proportion contraire; et sur la fin du repas, nous oublions ces règles austères.

¹ Archestr. ap. Athen. p. 31.

² Theoph. ap. Athen. p. 32.

³ Athen. ibid.

⁴ Phan. Eres. ap. Athen.

p. 31.

⁵ Hesiod. oper. v. 596.

Athen. l. 10. p. 426 et 430.

Casaub. in Athen. l. 10. c.

7. p. 454. Spanh. in Plut.

Aristoph. v. 1133.

Solon nous défendoit le vin pur. C'est de toutes ses lois, peut-être, la mieux observée, grâce à la perfidie de nos marchands, qui affoiblissent cette liqueur précieuse¹. Pour moi, je fais venir mon vin en droiture; et vous pouvez être assurés que la loi de Solon ne cessera d'être violée pendant tout ce repas.

En achevant ces mots, Diniás se fit apporter plusieurs bouteilles d'un vin qu'il conservoit depuis dix ans, et qui fut bientôt remplacé par un vin encore plus vieux².

Nous bûmes alors presque sans interruption. Démocharès, après avoir porté différentes santés, prit une lyre; et pendant qu'il l'accordoit, il nous entretint de l'usage où l'on a toujours été de mêler le chant aux plaisirs de la table. Autrefois, disoit-il, tous les convives chantoient ensemble et à l'unisson³. Dans la suite, il fut établi que chacun chanteroit à son tour⁴, tenant à la main une branche de myrte ou de laurier. La joie fut moins bruyante à la vérité; mais elle fut moins vive. On la contraignit encore, lorsqu'on associa la lyre à la voix⁵. Alors plusieurs convives furent obligés de garder le silence. Thémistocle mérita autrefois des reproches pour avoir négligé ce

¹ Alex. ap. Athen. lib. 10. c. 8. p. 431.

² Athen. l. 13. p. 584 et 585.

³ Mém. de l'acad. des bell. lett. t. 9. p. 324.

⁴ Athen. l. 15. c. 14. p. 694. Dicæarch. ap. schol.

Aristoph. in ran. v. 1337.

⁵ Plut. sympos. lib. 1. quæst. 1. t. 2. p. 615.

talent ; de nos jours Epaminondas a obtenu des éloges pour l'avoir cultivé ¹. Mais dès qu'on met trop de prix à de pareils agrémens, ils deviennent une étude. L'art se perfectionne aux dépens du plaisir, et l'on ne fait plus que sourire au succès.

Les chansons de table ne renfermèrent d'abord que des expressions de reconnaissance, ou des leçons de sagesse. Nous y célébrions, et nous y célébrons encore les dieux, les héros, et les citoyens utiles à leur patrie. A des sujets si graves, on joignit ensuite l'éloge du vin; et la poésie chargée de le tracer avec les couleurs les plus vives, peignit en même temps cette confusion d'idées, ces mouvemens tumultueux, qu'on éprouve avec ses amis, à l'aspect de la liqueur qui pétille dans les coupes. De là, tant de chansons bachiques, semées de maximes, tantôt sur le bonheur et sur la vertu, tantôt sur l'amour et sur l'amitié. C'est en effet à ces deux sentimens que l'ame se plaît à revenir, quand elle ne peut plus contenir la joie qui la pénètre.

Plusieurs auteurs se sont exercés dans ce genre de poésie; quelques-uns s'y sont distingués. Alcée et Anacréon l'ont rendu célèbre. Il n'exige point d'effort, parce qu'il est ennemi des prétentions. On peut employer, pour louer les dieux et les héros, la magnificence des expressions et des idées; mais il n'appar-

¹ Cicer. tuscul. lib. 1. c. 2. t. 2. p. 224.

tient qu'au délire et aux grâces de peindre le sentiment et le plaisir.

Livrons-nous aux transports que cet heureux moment inspire, ajouta Démocharès; chantons tous ensemble, ou tour-à-tour, et prenons dans nos mains des branches de laurier ou de myrte ¹.

Nous exécutâmes aussitôt ses ordres; et après plusieurs chansons assorties à la circonstance, tout le chœur entonna celle d'Harmodius et d'Aristogiton ² *. Démocharès nous accompagnoit par intervalles; mais, saisi tout-à-coup d'un nouvel enthousiasme, il s'écrie: Ma lyre rebelle se refuse à de si nobles sujets: elle réserve ses accords pour le chantre du vin et des amours. Voyez comme au souvenir d'Anacréon, ses cordes frémissent, et rendent des sons plus harmonieux. O mes amis! que le vin coule à grands flots; unissez vos voix à la mienne, et prêtez-vous à la variété des modulations.

Buvons, chantons Bacchus; il se plaît à nos danses, il se plaît à nos chants; il étouffe l'envie, la haine et les chagrins ³; aux grâces séduisantes ⁴, aux amours enchanteurs, il donna

¹ Schol. Aristoph. in nub. v. 1367. Id. in vesp. v. 1217.

² Athen. lib. 15. c. 15. p. 695.

³ On la chantoit souvent dans les repas. Je l'ai

rapportée dans la note IV d: l'introduction.

⁴ Anacr. od. 26, 39, 42, etc.

⁵ Id. od. 41. Mém. de l'acad. des bell. lett. t. 3. p. 11.

la naissance. Aïmons, buvons, chantons Bacchus.

L'avenir n'est point encore ; le présent n'est bientôt plus ; le seul instant de la vie est l'instant où l'on jouit ¹. Aïmons, buvons, chantons Bacchus.

Sages dans nos folies ², riches de nos plaisirs, foulons aux pieds la terre et ses vaines grandeurs ³ ; et dans la douce ivresse que des momens si beaux font couler dans nos ames, buvons, chantons Bacchus.

Cependant nous entendîmes un grand bruit à la porte, et nous vîmes entrer Calliclès, Nicostrate, et d'autres jeunes gens qui nous amenoient des danseuses et des joueuses de flûte, avec lesquelles ils avoient soupé ⁴. Aussitôt la plupart des convives sortirent de table, et se mirent à danser : car les Athéniens aiment cet exercice avec tant de passion, qu'ils regardent comme une impolitesse de ne pas s'y livrer, quand l'occasion l'exige ⁵. Dans le même temps, on apporta plusieurs hors-d'œuvres propres à exciter l'appétit ; tels que des cercoques * et des cigales ⁶, des raves coupées par morceaux, et confites au vinaigre et à la

¹ Id. od. 4, 15, 24, etc.

² Id. od. 48.

³ Id. od. 26.

⁴ Plat. in conv. t. 3. p.

212. Id. in Protag. t. 1. p.

133.

347.

⁵ Alex. ap. Athen. lib.

4. c. 4. p. 134. Theophr. charact. c. 15.

* Petit animal semblable à la cigale. Athen. p.

133.

⁶ Aristoph. ap. Athen. lib. 4. p. 133.

moutarde ¹ ; des pois chiches rôtis ², des olives qu'on avoit tirées de leur saumure ³.

Ce nouveau service, accompagné d'une nouvelle provision de vin, et de coupes plus grandes que celles dont on s'étoit servi d'abord ⁴, annonçoit des excès qui furent heureusement réprimés par un spectacle inattendu. A l'arrivée de Calliclès, Théotime étoit sorti de la salle. Il revint, suivi de joueurs de gobelets, et de ces farceurs qui, dans les places publiques, amusent la populace par leurs prestiges ⁵.

On desservit un moment après. Nous fîmes des libations en l'honneur du Bon Génie et de Jupiter Sauveur ⁶ ; et après que nous eûmes lavé nos mains dans une eau où l'on avoit mêlé des odeurs ⁷, nos baladins commencèrent leurs tours. L'un arrangeoit sous des cornets un certain nombre de coquilles, ou de petites boules ; et sans découvrir son jeu, il les faisoit paroître ou disparaître à son gré ⁸ ; un autre écrivoit ou lisoit, en tournant avec rapidité sur lui-même ⁹. J'en vis dont la bouche vomissoit des flammes, ou qui marchaient la tête en bas, appuyés sur

¹ Athen. lib. Aristot. hist. animal. l. 5. c. 30. t.

1. p. 856.

² Schol. Aristoph. in eccles. v. 45.

³ Athen. ibid. p. 133.

⁴ Diog. Laert. lib. 1. §. 104. Casaub. in Theophr.

c. 4. p. 39.

⁵ Plat. de leg. l. 2. t. 2. p. 658. Athen. lib. 4. c. 1.

p. 129.

⁶ Aristoph. in av. v. 1212. Schol. ejusd. in pac.

v. 299.

⁷ Athen. l. 9. c. 18. p. 409.

⁸ Casaub. in Athen. lib. 1. c. 15. l. 4. c. 1.

⁹ Xenoph. in conv. p. 893.

leurs mains, et figurant avec leurs pieds les gestes des danseurs¹. Une femme parut, tenant à la main douze cerceaux de bronze; dans leur circonférence, rouloient plusieurs petits anneaux de même métal; elle dansoit, jetant en l'air, et recevant successivement les douze cerceaux². Une autre se précipitoit au milieu de plusieurs épées nues³. Ces jeux dont quelques-uns m'intéressoient sans me plaire, s'exécutoient presque tous au son de la flûte. Il falloit, pour y réussir, joindre la grâce à la précision des mouvemens.

CHAPITRE XXVI.

De l'Éducation des Athéniens.

Les habitans de Mytilène ayant soumis quelques-uns de leurs alliés qui s'étoient séparés d'eux, leur défendirent de donner la moindre instruction à leurs enfans⁴. Ils ne trouvèrent pas de meilleur moyen pour les tenir dans l'asservissement, que de les tenir dans l'ignorance.

L'objet de l'éducation est de procurer au corps la force qu'il doit avoir; à l'ame, la perfection dont elle est susceptible⁵. Elle com-

¹ Herodot. l. 6. c. 129. *athlet. Kubist. §. 5. p. 18.*
² Xenoph. in conv. p. 876. Caylus, recueil d'antiquit. t. 1. p. 202. ⁴ *Ælian. var. hist. l. 7. c. 15.*
³ Xenoph. *ibid.* Athen. l. 4. p. 129. Paciaud. de

mence chez les Athéniens à la naissance de l'enfant, et ne finit qu'à sa vingtième année. Cette épreuve n'est pas trop longue pour former des citoyens; mais elle n'est pas suffisante, par la négligence des parens, qui abandonnent l'espoir de l'état et de leur famille, d'abord à des esclaves, ensuite à des maîtres mercenaires.

Les législateurs n'ont pu s'expliquer sur ce sujet, que par des lois générales¹: les philosophes sont entrés dans de plus grands détails; ils ont même porté leurs vues sur les soins qu'exige l'enfance, et sur les attentions quelquefois cruelles de ceux qui l'entourent. En m'occupant de cet objet essentiel, je montrerai les rapports de certaines pratiques avec la religion ou avec le gouvernement: à côté des abus, je placerai les conseils des personnes éclairées.

Epicharis, femme d'Apollodore, chez qui j'étois logé, devoit bientôt accoucher. Pendant les quarante premiers jours de sa grossesse, il ne lui avoit pas été permis de sortir². On lui avoit ensuite répété souvent que sa conduite et sa santé pouvoient influer sur la constitution de son enfant³, elle devoit user d'une bonne nourriture, et entretenir ses forces par de légères promenades⁴.

Parmi plusieurs de ces nations que les Grecs

¹ *Id. ibid.* §. 22. t. 1. p. 149.
² Censor. de die nat. p. 789. Aristot. de rep. lib. 7. c. 16. t. 2. p. 447.
³ Hippocr. de nat. puer. 7. c. 16. t. 2. p. 447.