

la dent de l'homme. La sauterelle fournit non seulement un plat de gourmet, mais constitue un véritable aliment.

Dès la plus haute antiquité on a mangé la sauterelle en Orient. Moïse a permis aux Hébreux de manger la sauterelle dans le désert ; quelques uns veulent que ce soit la caille que mentionne la Bible, cependant Moïse donne une description de quatre espèces de sauterelles, et dont aucune ne peut se rapporter à la caille. De nos jours encore la sauterelle rentre dans une forte proportion dans l'alimentation des peuples orientaux. A Bagdad, les sacs de sauterelles s'entassent sur les marchés comme on le fait ici pour l'avoine et les autres céréales.

Chaque peuple de l'Orient et du nord de l'Afrique a sa manière de prédilection d'apprêter la sauterelle. Les Bédouins la font griller en en rejetant les ailes et les pattes. Les Arabes les écrasent avec du fromage de chameau, moins les jaunes, qui étant de très bon goût, sont mangées seules. Les habitants de l'Arabie Pétrée après les avoir fait dessécher, les moudent et conservent cette farine dans des sacs pour s'en servir au besoin. Les Maures les pilent et les font cuire dans du lait. En Palestine on les frit dans l'huile de sésame ; c'est l'aliment des Arabes de Judée. En Afrique on les fait bouillir dans l'eau plus ou moins salée.

Nous ne voyons pas que quelque part on ait mangé la sauterelle crue. Nul doute cependant que parfois la chose ait eu lieu. Nous avons visité la grotte qu'habitait S. Jean-Baptiste dans le désert, sur la rive gauche du torrent du Térébinthe, se nourrissant de sauterelles et de miel sauvage, comme le dit l'Évangile. Or nous n'avons vu dans cette grotte ni marmite, ni casserole, ni même trace de foyer. Il est donc probable que le saint Précurseur mangeait ses sauterelles crues assaisonnées de miel.

Quel parti ne pourrait-on pas tirer de la sauterelle dans l'ouest de l'Amérique, où elle se montre tous les trois ou quatre