

Louis XIII, en fit mettre le premier à son carrosse. Vers le milieu du dix-septième siècle on ne comptait dans Paris que trois ou quatre cents voitures ; on en compte aujourd'hui plus de vingt mille, non comprises celles de leur âge...

Louis XI avait cependant établi des postes dans son royaume ; mais les postes n'étaient pas à leur naissance ce qu'elles sont aujourd'hui : des courriers chargés des dépêches royales servirent d'abord seuls le despotisme inquiet et soupçonneux du monarque. Il améliora peu à peu cette institution, qui devint après lui utile à tous les Français.

Il avait fixé des *stations*, des *gîtes*, où des chevaux de postes étaient entretenus. Les particuliers purent se servir de ces chevaux en payant dix sous par cheval pour chaque traite de quatre lieues.

Le comte de Taxis établit à ses dépens des postes en Allemagne, et en 1616 il reçut de son empereur reconnaissant la charge de général des postes pour lui et ses descendants.

C'est au milieu du quinzième siècle que fut établi le premier mont-de-piété. Quelques habitants de Pérouse en Italie, touchés du malheur du peuple qui gémissait sous la tyrannie des usuriers, formèrent une masse d'argent pour être employée à secourir les habitants dans leurs besoins. On la déposa dans un bureau où l'on trouvait à emprunter sans intérêt, en laissant seulement un gage pour la sûreté du prêt. Ceux qui, dans la suite, empruntèrent de fortes sommes, payaient pour les frais un dédommagement médiocre. Cet établissement fut nommé mont-de-piété ; on en forma depuis en Italie et en Flandre sous le nom de lombards. Quelques auteurs ont dit que ce fut Léon X qui, par une bulle de l'an 1515, autorisa le premier les monts-de-piété ; mais cette bulle même dit que Paul II les avait approuvés.

Nous semblons fort avancés en civilisation, et cependant nous voyons encore au quinzième siècle bien des choses qui ressemblent à l'enfance des arts et des institutions. J'en pourrais citer de nombreuses preuves ; mais ce serait nous éloigner de notre sujet et agrandir un cadre qui doit être restreint. Je préfère renvoyer mes lecteurs au troisième volume de l'ouvrage plein d'érudition que vient de publier M. Monteil sur l'état des Français aux cinq derniers siècles.

—00000—

CONSERVATION DES FRUITS SANS LES CONFIRE NI LES SÉCHER.

On cueille les fruits par un temps sec et on les couvre avec soin de papier que l'on attache avec du fil. Au moyen de ce fil, dont on a les extrémités dans la main, on plonge les fruits dans un bain de cire maintenue en fusion. Aussitôt que le papier est entièrement recouvert d'une couche de cire on retire les fruits qui par ce moyen sont préservés du contact de l'air. On peut conserver ainsi des melons, des concombres, &c. Quand on veut expédier ces fruits, on les enveloppe dans du papier ordinaire et on les emballe dans des caisses ou barils contenant du son ou de la sciure de bois.

—00000—

CONSERVATION DU LAIT.

Prenez des bouteilles bien séchées et parfaitement in-

dores. Versez-y le lait nouvellement trait. Les bouteilles pleines, bouchées solidement avec du liège, et consolidées le bouchon avec de la ficelle ou du fil de fer. Placez-les dans une chaudière avec de la paille entre elles. Remplissez la chaudière d'eau froide et mettez-la sur le feu ; dès que l'eau commence à bouillir, vous enlevez le feu et vous laissez le tout refroidir lentement. Lorsque les bouteilles sont entièrement froides, on les retirera et on les emballera avec de la paille ou de la sciure de bois pour les mettre dans un endroit froid. Du lait conservé de cette manière a été transporté dans les Indes Occidentales et rapportée en Danemark.

—00000—

GELÉE DE GADELLE AU MIEL.

Une dame de notre connaissance nous communique la recette suivante pour faire de la gelée de gabelle au miel, au lieu de sucre.

Prenez : miel commun, quatre livres,
eau, - - - une pinte ;

Faites bouillir sur un feu doux, quand le syrop commencera à prendre consistance, passez-le à travers un linge blanc pour en séparer l'écume. Remuez-le sur le feu pour finir de le cuire. Vous aurez un syrop clair, agréable au goût et absolument semblable au syrop de sucre.

Prenez ensuite gadelles égrenées, quatre livres, et mettez-les dans le syrop bouillant. Quand les gadelles seront crevées et auront rendu tout leur suc, passez les à travers un tamis pour en séparer le marc, que vous laisserez égoutter sans exprimer, ce qui troublerait la liqueur, que vous remettez cuire jusqu'à consistance de confiture. Si on veut ajouter des framboises, on diminuera d'autant les gadelles.

—00000—

BOISSONS POUR LES MOISSONNEURS.

On sait combien est dangereux, pour les gens qui travaillent aux champs, l'usage de l'eau pure, pour peu qu'elle soit froide et qu'ils aient chaud. En plusieurs endroits on cherche à prévenir ce danger par quelque autre breuvage. En voici un qui est tout à la fois économique et d'un goût agréable :

Prenez une bonne cuillerée de miel, une cuillerée de vinaigre, de whiskey ou de quelque autre spiritueux et une cruche d'eau ordinaire et mêlez bien le tout. On peut diminuer ou augmenter la quantité d'eau, mettre plus ou moins de miel, plus ou moins de whiskey ou de vinaigre, selon la force plus ou moins grande et la saveur qu'on veut donner à cette boisson. Elle est très rafraîchissante et elle préserve des maladies occasionnées par les grandes chaleurs.

—00000—

SCENCES MORALES.

Influence de l'instruction sur la moralité de l'homme.

Le jour où un homme libre devient esclave, il perd la moitié de son âme et de ses vertus premières ; et, au contraire, le jour où un esclave devient homme libre, il sent