

loin d'être honorés, même dans leur état florissant, les citoyens qui s'y livraient étaient regardés comme indignes de s'allier à de hautes familles, et l'on cite une loi de Constantin qui déclare illégitimes les enfans nés d'une alliance pareille.

La politique romaine défendit toujours tout commerce avec les barbares, de peur d'introduire chez eux des principes d'art militaire, et d'en faire des ennemis plus redoutables. Les hommes ont cru trop long-temps que détruire le commerce de ses voisins était le seul moyen de s'enrichir. Cette fausse idée a plus contribué que l'ignorance à retarder les progrès de la civilisation. Les maîtres du monde recevaient comme tribut des nations soumises les richesses qu'ils dédaignaient de demander au commerce et à l'industrie, l'Afrique leur envoyait le blé et ces bêtes féroces qui étaient également pour eux un besoin : le fer, les fruits et la laine arrivaient d'Espagne ; la Perse fournissait les étoffes ; la Syrie, les vins et la pourpre ; le Pont, du chanvre, de l'ébène, de l'encens et du vin de Cos ; la Bretagne leur ouvrait ses mines inexploitées ; les Gaules venaient aussi déposer les produits d'un sol fertile dans la capitale du monde.

Lorsque la mollesse asiatique se fut introduite à Rome, les arts utiles, l'agriculture, la navigation furent moins négligés ; les arts mécaniques commencèrent à se lier aux sciences ; on en rechercha l'origine et l'histoire ; les procédés furent décrits avec plus d'exactitude et transmis avec plus de soin ; les produits furent mieux cultivés et s'améliorèrent. Mais les connaissances des Romains n'étaient pas assez étendues pour que la corruption ne nuisît pas à leurs progrès. Les superfluités augmentées par l'industrie étaient devenues au troisième siècle d'une nécessité absolue ; rien de plus curieux à comparer que les récits des anciens historiens sur ce sujet.

Les Romains, disent les historiens de la république, n'avaient ni vitres, ni cheminées, ni papier, ni postes, ni voitures, ni auberges, ni boulangers, ni horlogers ; ils ne portaient ni bas, ni linge, ni chemises ; ils couchaient sur des feuilles sèches ; leur vaisselle était de bois ou de terre ; ils vivaient de laitage qu'ils apprêtaient eux-mêmes, et une bouillie grossière leur servait de pain ; le pain de seigle fut long-temps un luxe. Les chefs de l'armée et les premiers magistrats de l'ancienne Rome cultivaient la terre de leurs propres mains, et tagaient à la table de leurs domestiques, se nourrissaient des mêmes mets ou préparaient eux-mêmes le repas. Leurs femmes, dit Martial, allaient quelquefois le leur porter dans les champs. Les maisons n'étaient, avant la première irruption des Gaulois, que de simples cabanes couvertes de chaume ; chaque incendie les fit renaître plus belles, et augmenta la magnificence de Rome.....

Les Romains, disent les historiens de l'empire, avaient des lits d'ivoire et d'argent ciselés, des couvertures de pourpre et des matelas de duvet. Les gens riches avaient de la vaisselle d'argent ou d'or. On voyait sur leur table des sangliers farcis de grues et de paons ; des viviers rassemblaient les huîtres et les poissons de toutes les mers, et l'on voyait de grands repas coûter jusqu'à cinquante mille drachmes. Les perles et les pierres précieuses ornaient leurs oreilles, leur cou et leur chevelure enveloppée d'élegans réseaux. Les cosmétiques couvraient la figure des dames romaines qui, pour se conserver le teint frais, se baignaient dans du lait d'ânesse ; et ce qui paraît plus extraordinaire, des hommes les imitaient. La soie, encore

peu connue, arrivait à grands frais des Indes, comme les fourrures de la Scythie et l'ambre de la Baltique. Les poils de chèvre et de lapin leur servaient pour du tissu qu'ils brodaient avec des fils d'or. Leurs meubles, dont la forme élégante venait des Grecs, étaient ornés d'un ivoire bien ciselé. Ils s'éclairaient avec la cire et avec l'huile qu'ils savaient extraire des plantes, des poissons et des olives. Ils vitrifièrent le sable et obtinrent d'assez beaux verres. L'ivoire et le marbre étaient travaillés en mosaïque. Lorsque les mines eurent été exploitées, on vit jusqu'à des statues d'argent et d'or. Tout ce que l'art avait pu imaginer de plus riche et de plus voluptueux était rassemblé dans les Thermes, le plus bel ornement de Rome, et dans les palais des grands. Les invasions multipliées des barbares vinrent anéantir ces progrès et rejeter l'Europe dans l'ignorance.

MOYEN DE REPARER LES FENTES AUX POÊLES DE FER.

Lorsque le feu ou la fumée sortent d'une fente de poêle, on peut y remédier de suite en bouchant avec une pâte faite de portions égales de cendres et de sel commun mouillés d'une quantité d'eau suffisante : il est indifférent que le poêle soit chaud ou froid.

CONSERVATION DES ŒUFS.

Nous avons déjà donné à nos lecteurs quelques renseignements sur les méthodes qu'on peut employer pour conserver les œufs pendant un espace de temps assez considérable. Nous revenons d'autant plus volontiers sur ce sujet qui intéresse tous les ménages de campagne, que l'on vient de faire une expérience qui prouve la facilité avec laquelle on peut conserver des œufs pendant plusieurs années. Un particulier des environs de Paris, qui faisait le commerce des œufs, et qui en envoyait au marché, après les avoir conservés une année et plus, avait proposé de soumettre son procédé à une expérience, afin d'en constater la bonté. En effet, une assez grande quantité d'œufs furent déposés dans un grand vase à l'hôpital de la charité de Paris, avec de l'eau saturée de chaux et, il est probable, de quelque sel. Ce vase après avoir été fermé à clef, et scellé d'un cachet, a été conservé dans cet état pendant sept années. L'ouverture en a eu lieu dans le mois de janvier dernier, en présence du ministre de l'intérieur, et d'un certain nombre de personnes, parmi lesquelles se trouvait M. d'Arcet qui avait provoqué l'expérience. Les œufs ont été trouvés, sans exception, dans un parfait état de conservation ; une omelette ayant été faite, tous les assistants en ont mangé, et l'on a trouvée tout aussi bonne que si les œufs avaient été de trois ou quatre jours.

Quoique le particulier n'ait pas dit le moyen dont il avait fait usage, on a reconnu cependant qu'il avait employé du lait de chaux, auquel il avait ajouté probablement un peu de sel marin. Au reste, on sait, ainsi que nous l'avons déjà dit dans un de nos numéros, que les œufs se conservent bien dans l'eau de chaux. Nous avons aussi connaissance que les Anglais font usage d'un moyen analogue. Après avoir mis dans un tonneau un boisseau de chaux vive, deux livres de sel de cuisine et huit onces de crème de tartre, ils ajoutent la quantité