

et par suite de cet usage, le dernier étage prenait toujours ce nom. Chez nous, dans nos maisons de campagne du moins, c'est le contraire qui a lieu : la salle et la cuisine sont ensemble au rez-de-chaussée. Cette coutume me paraît beaucoup plus commode et rationnelle que celle des Romains ; mais comme il faut progresser en tout et se distinguer du vulgaire, savez-vous ce que l'on a imaginé ? on n'a rien trouvé de mieux que de transporter les cuisines dans les caves. Vous aurez beau prouver facilement qu'il est plus convenable et plus sain, surtout à la campagne, d'établir sa cuisine et sa salle à manger côte à côte, et un peu au-dessus du sol, on vous donnera les plus étranges raisons pour justifier cette nouvelle invention. Les philanthropes, en progrès, feront des discours très-moraux contre l'insalubrité des logements d'ouvriers, et ils n'éprouveront pas le moindre scrupule à confiner leurs domestiques dans des lieux nécessairement humides. D'ailleurs, c'est maintenant l'usage à Paris. En effet, chacun sait combien il est agréable d'être quasi suffoqué par la chaleur et l'odeur qui s'exhalent des établissements culinaires, situés au-dessous des trottoirs de la capitale. Les gens à préjugés objecteront peut-être que la poussière et mille autres ingrédients risquent de servir de condiment à la préparation des mets, et que si les caves de Lille et de Valenciennes sont malsaines, celles de Paris doivent l'être également. Ces mécontents sont des ennemis du progrès, et tout est dit.

La salle à manger prenait plus communément le nom de *triclinium*. On appelait spécialement ainsi la réunion de trois lits posés carrément, le quatrième côté restant libre pour le service. La table occupait le milieu de ce carré. Il y avait des *triclinia* suivant les saisons. Ceux d'hiver regardaient le couchant d'hiver, parce qu'il était agréable de jouir des rayons du soleil au moment où l'on se mettait à table. On exposait