

mières productions de cet artiste dont la carrière dans tous les arts a été si brillante.

Suivant les réglemens rédigés pour l'administration intérieure de ce grenier et les ordonnances de police de la ville, il était défendu :

« De faire aucune vente de grains au marché de cette
« halle avant l'heure assignée pour l'ouverture dudit
« marché

« Les boulangers ou autres qui cuisaient du pain pour
« le vendre, ne pouvaient, soit par eux-mêmes, soit par des
« préposés, acheter ou marchander des blés ou farines
« à la halle, ni même y paraître avant une heure de rele-
« vée

« Les marchands de blé en gros ne pouvaient aucune-
« ment se présenter ni acheter des blés dans ce lieu. Les
« approvisionneurs enfin avaient la faculté d'y faire fer-
« mer les grains ou légumes qu'ils ne vendaient pas le
« jour même de ce marché et de les y laisser jusqu'au
« marché suivant. » Un inspecteur devait tenir registre
des grains et aussi des dépôts faits; il en délivrait un
récépissé.

Des fours publics.

Nous avons rappelé que, chez les anciens, Tutilina ou Tutelina veillait à la conservation des grains lorsqu'ils étaient rentrés dans les greniers. Une autre déesse, Fornax, était l'objet d'un culte particulier dans le lieu où l'on faisait torrifier le froment, *Far* (1) et ensuite cuire le

(1) *Nunc torrete igni fruges, nunc frangite saxo* (Virgile). Numa avait institué les fêtes dans lesquelles on faisait torrifier le froment, parce que le grain torrifié était plus sain pour la nourriture des hommes. Le grain qui n'était point torrifié, ne se trouvant point assez pur, ne pouvait être employé dans les cérémonies religieuses.