

Tant que les habitans de Rome se contentèrent du strict nécessaire pour vivre, ils firent eux-mêmes leur pain, ou confièrent ce soin à des esclaves qui s'acquittaient de cette tâche dans la maison même du maître; mais, les besoins de luxe grandissant avec la puissance du peuple, apportèrent des changements sensibles à ces premières coutumes, et 580 ans après la fondation de Rome parurent dans cette ville les premiers boulangers publics.

Tout le monde connaît la structure du four de boulangerie; M. Quatremère de Quincy le décrit comme il suit : « Sa forme intérieure est circulaire ou elliptique, « sa voûte surbaissée est en briques et tuileaux, posés « avec mortier de terre franche. Son aire est pavée de « grands carreaux de terre cuite, posée avec mortier de « chaux et terre glaise. Le dessous sert à mettre la « braise éteinte. Tout le reste de la maçonnerie se fait « en mortier de sable ou en plâtre. Ces fours n'ont « qu'une seule ouverture pour allumer le feu, pour la « sortie de la fumée et pour y introduire le pain ou la « pâtisserie. »

Dans les villes fortifiées du moyen-âge, quelques unes des tours dépendantes de l'ensemble des fortifications, leurs portes d'entrée, leurs donjons renfermaient le plus souvent un vaste four presque toujours construit près d'une cheminée de très grande dimension. En général l'ouverture pour enfourner était ménagée sous le manteau même de cette cheminée, en sorte que la gaine par laquelle sortait la fumée avait une double destination.

L'établissement de ces vastes fours combiné avec les travaux de défense des villes, était une mesure de prudence très sage; elle était prise afin de supprimer, au besoin, toute relation entre les soldats chargés de garder