Discours prononcé à l'ouverture de la séance générale du 7 octobre 1863

Autor(en): **Péquignot, X.**

Objekttyp: **Preface**

Zeitschrift: **Actes de la Société jurassienne d'émulation**

Band (Jahr): **15 (1864)**

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

DISCOURS

PRONONCÉ A L'OUVERTURE DE LA SÉANCE GÉNÉRALE

du 7 octobre 1863,

par M. X. Péquignot, *président.*

Messieurs et chers collègues,

C'est à la bienveillante indulgence de mes collègues de Delémont, et non à d'autres titres, que je dois l'honneur de vous présider aujourd'hui. Le prix de cette faveur se double pour moi du privilège qu'elle me confère de vous souhaiter la bienvenue, au nom de la ville de Delémont. En vous accueillant cordialement au milieu de nous, Messieurs et chers collègues, nous ne voyons pas en vous des hôtes seulement, mais des membres de la famille, dont la présence nous est d'autant plus chère qu'elle est plus rare.

Il est d'usage que le discours d'ouverture de vos réunions annuelles soit puisé dans un sujet de littérature nationale. Permettez-moi de m'écarter aujourd'hui de la voie suivie, pour vous entretenir d'une question d'un intérêt moins immédiat et moins direct, mais qui néanmoins présente un côté utile, par là même qu'elle se rattache à nos mœurs par un caractère qui ne me paraît pas indigne de fixer votre attention.

Les progrès du luxe, l'amour, je dirais presque la passion

des jouissances matérielles, sont, on le sait, un des faits les plus caractéristiques de notre temps. Ce phénomène que l'on voit se reproduire aux époques de décadence, m'a souvent préoccupé dans les courses que mes fonctions m'appellent à entreprendre ; et quand je consulte, à tête reposée, les notes que, dans ces excursions, j'ai recueillies sur les mœurs de notre pays, je trouve que les mêmes observations se reproduisent, et chaque fois avec des traits nouveaux qui accusent l'intensité du mal.

En méditant sur les causes de cette altération des mœurs, et en suivant, pour ainsi dire, pas à pas les phases de son développement, j'ai été conduit à me demander si, nous aussi, nous serions arrivés au penchant du précipice, à ce point où la retraite est devenue à peu près impossible.

Voulant appuyer ces recherches sur les données de l'histoire, j'ai étudié, avec un soin particulier, les mœurs des peuples de civilisation avancée, et, je dois le dire, j'ai constamment rencontré, dans le cours de cette étude, le trait qui forme un des caractères de notre époque. La seule différence qui, à ce point de vue, se trouve exister entre les temps passés et le nôtre se rencontre dans le degré d'intensité du mal. Le fait subsiste, il se produit seulement avec des nuances plus ou moins caractérisées, avec des traits plus ou moins accentués. Quant au résultat, il est partout le même, la ruine morale, la ruine intellectuelle, la ruine politique, chez toutes les nations où le luxe, la soif des jouissances matérielles ont atteint leur dernier degré de développement. Ce n'est pas à dire que je veuille accuser notre époque de se précipiter, comme l'antiquité, de gaîté de cœur, dans cette voie qui n'a point d'issue, et où vient s'éteindre jusqu'à la nationalité, avec les vertus qui en étaient l'appui ; mais l'on ne saurait nier, je crois, que nous ne marchions vers la pente où tant de civilisations ont été entraînées.

Je voudrais, Messieurs, crier gare ! en vous peignant, à grands traits, un des peuples les plus remarquables de l'antiquité, celui-là même qui avait porté jusqu'à l'héroïsme les vertus publiques et privées, en vous le peignant, dis-je, dans

dans ses mœurs, dans ses habitudes domestiques, à une époque où, infidèle à ses traditions, il se livrait sans frein aux attraits du luxe et des jouissances matérielles. Le sujet est si vaste que, pour ne pas abuser de vos moments, je n'en traiterai qu'une partie, celle qui se rattache au luxe de la table et des vêtements.

Vous le savez, Messieurs, chez les Romains, le principal repas était celui du soir. On s'y préparait par des exercices suivis d'un bain chaud. Avant de se mettre à table, on se parfumait, et cette délicatesse s'étendait jusqu'à la plante des pieds. Outre la couronne de fleurs posée sur sa tête, le convive en passait une à son cou, composée de fleurs qui, par leur senteur, ouvraient les pores, dissipaient les vapeurs ou les empêchaient de monter au cerveau. Quand la saison des fleurs était passée, on faisait reverdir, en la trempant dans l'eau, l'amaranthe d'Egypte et on s'en couronnait. Les délicats faisaient coudre des feuilles de rose sur des écorces de tilleuls ornées de bas-reliefs.

Revêtus d'une tunique blanche, fournie par le maître de la maison, les convives prenaient place au nombre de trois, pour ne pas être moins que les grâces, ou de neuf au plus, pour ne pas dépasser celui des muses. Les lits sur lesquels ils étaient à demi-couchés se distinguaient en lits d'hiver et en lits d'été; ils étaient incrustés d'or et d'ivoire, et les encoignures se terminaient par des baguettes d'argent; les coussins sur lesquels les convives s'appuyaient étaient rembourrés de duvet de cygne, et recouverts de soie brodée, venant de Babylone. Ces housses coûtaient jusqu'à 160,000 fr. l'une. Les tables monopodes avaient le pied en argent ou en ivoire; elles étaient faites des bois les plus précieux. Asinius Pollio avait acheté la sienne pour la somme de 250,000 fr. Cicéron en avait une de 200,000 fr. La salle du festin (*Triclinium*) était décorée de colonnes de marbre; le pavé était de mosaïque. Des statues en argent, chefs-d'œuvre de l'art, servaient de flambeaux.

Pour s'ouvrir l'appétit, on mangeait des olives, des huîtres et des figues. Le repas était composé de trois services. Le

second était le principal. On y servait des poissons qui avaient coûté jusqu'à 1,000 et 2,000 fr. la pièce. Quelques fois apparaissait sur la table un sanglier bouilli d'un côté et rôti de l'autre. On faisait venir le paon de Samos, le francolin de Phrygie, le faisan des bords du Phase, les grues de Mélos, les chevreaux d'Ambracie, les thons de Calcédoine, les murènes de Tartessia, les merles de Pessinunte, les huîtres de Tarente, l'esturgeon de Rhodes, le turbot de Ravenne, la dorade du lac Lucrin, les hérissons de Misène, les jambons et les saucissons de la Gaule, les escargots d'Afrique, les noix de l'île de Thassus, les dattes d'Egypte, les gelinottes d'Ionie. Pour rendre quelques animaux plus délicats, on les engraissait avec des figues, et on les abreuvait de vin miellé. Les foies d'oie gras étaient baignés dans le lait et le miel. Les vins, toujours choisis parmi les crus les plus rares, étaient mélangés de nard, de roses, de lentisque, d'absynthe, de miel du mont Hymète. On les rafraîchissait en les passant à travers un sac rempli de neige. (Néron avait enseigné l'art de conserver la neige en été.) Les frères Arrius se faisaient servir des rossignols. Claudius Aesopus mangea, à lui seul, un plat de 20,000 fr., il consistait en oiseaux instruits à chanter.

Quelques fois le plafond de la salle à manger s'ouvrait, et l'on voyait descendre au milieu des convives un cercle immense autour duquel pendaient des couronnes d'or, de petites boîtes d'albâtre remplies de parfums rares. Il en tombait des pâtisseries fines, qui, dès qu'on les touchait, répandaient une odeur parfumée.

Il y avait un roi du festin à l'autorité duquel chaque convive était soumis. Il fixait le nombre des coupes à vider, commandait de chanter, de réciter des vers. On portait la santé les uns des autres, en buvant autant de coups qu'il y avait de lettres dans le nom. On se souhaitait autant d'années de vie que l'on vidait de coupes.

Des concerts, des pantomimes, des jeux divers, la comédie, des danses espagnoles, accompagnées du son des castagnettes, déjà renommées à cette époque, servaient à récréer les convives.

Le tableau ne serait pas complet, si je ne parlais pas des parasites. Ces hommes, à force de flatteries et quelques fois d'esprit, obtenaient d'être admis aux repas. Ils supportaient tout, pour pouvoir satisfaire leur gourmandise. On leur présentait des mets en bois, en peinture, et, pour comble de raillerie, on leur faisait verser à boire et laver les doigts après chaque service. Caligula avait fait préparer une roue sur laquelle on attachait les parasites admis à ses festins. La roue, mise en mouvement, plongeait les malheureux dans l'eau pour les ramener ensuite à la surface. Caligula les appelait ses amis *Ixion*. Les gourmets, comme Apicius, Lucullus, mettaient au concours la préparation de mets nouveaux. Le premier ayant appris qu'en Afrique on prenait des langoustes énormes, s'y rendit exprès pour en manger. Mais, comme il remarqua que ceux qu'on lui apportait pendant qu'il était encore sur son navire, n'étaient pas plus gros que ceux d'Italie, il retourna à Rome, sans avoir débarqué.

Le palais des gourmets romains était si délicat qu'ils distinguaient au goût si le poisson avait été pris à l'embouchure du Tibre ou entre les ponts. C'est à l'un de ces raffinés que Caton dont il recherchait l'amitié, fit cette belle réponse : « je ne veux pas être l'ami d'un homme qui a le palais et la langue plus sensibles que le cœur. »

Dans les repas d'apparat, on dépensait jusqu'à 500,000 fr. César en donna un qui coûta 1,000,000 fr.

Qu'on juge des excès qui se commettaient dans ces festins. Lucullus ne pouvant surmonter sa gourmandise, avait auprès de lui un esclave, chargé de lui arrêter la main pendant le repas. Novellus Torquatus fut appelé *Tricongius*, parce qu'il buvait trois conges ou neuf litres dans une soirée. Tibère nomma préfet de Rome Lucius Pison, parce qu'il avait passé deux jours et deux nuits à boire avec lui. Antoine avait donné la maison d'un citoyen de Magnésie à un cuisinier qui lui avait servi un bon souper. Pour provoquer la soif, on se roulait par terre, on renversait la tête en arrière, en élargissant la poitrine. Auguste ayant appris qu'un chevalier romain gastro-

nome venait de mourir en laissant 40 millions de dettes, fit acheter son oreiller, disant que l'on devait bien dormir sur un coussin où un homme qui laissait de telles dettes avait pu trouver le sommeil.

On comprend que sous l'empire d'habitudes pareilles, les habiles cuisiniers, fussent recherchés. Aussi leur orgueil n'avait-il pas de bornes. L'un d'eux se vantait de faire une cuisine si délicate, que la vapeur de ses mets, en montant vers le ciel, servait de nourriture à Jupiter. « Et quand vous ne faites pas la cuisine, lui objecta-t-on, de quoi soupe donc Jupiter? Dans ce cas, reprit l'arrogant cuisinier, Jupiter va se coucher sans souper. » Les lois somptuaires combattaient en vain de tels excès; on les éludait. Comme elles défendaient l'usage des poules grasses, on élevait des poulets. D'autres fois on se réfugiait à la campagne, sous le prétexte que les lois n'étaient faites que pour la ville. Dans l'origine, elles avaient fixé à 1 fr. 50 c. par personne le prix d'un repas. Plus tard le tarif le porta à 5 fr. Les citoyens respectaient si peu ce tarif que César envoyait des soldats pour enlever de force sur le marché et jusque sur les tables des particuliers les vivres défendus.

Le luxe des habillements s'était développé de bonne heure chez les dames romaines. A l'époque de Coriolan, on voulut reconnaître le service qu'elles avaient rendu. Quelle fût la récompense qu'elles demandèrent? elles sollicitèrent l'autorisation d'ajouter une bandelette de pourpre à leur coiffure, et de porter des colliers d'or. Au plus fort de la deuxième guerre punique, un tribun du peuple fit voter une loi qui défendait aux femmes d'avoir à leur usage plus de deux onces d'or, de porter des habits de diverses couleurs et de se promener en char dans la ville de Rome. Lorsque le danger fut passé, les dames sollicitèrent l'abrogation de cette loi. Elles assiégèrent le Sénat, le peuple, les Consuls de leurs sollicitations, et firent tant que la loi fut rapportée. L'ensemble de la toilette d'une dame s'appelait le *monde d'une femme*, mot bien caractéristique. Les chevelures blondes étaient fort à la mode. On les

achetait en Germanie. Ces perruques s'appelaient *Galeri* (casques). Il y en avait de trois espèces. La forme pyramidale était préférée aux autres. Les dames avaient soin de conformer leur coiffure à la coupe de leur visage. Celles dont la figure était allongée portaient la chevelure lisse ; celles dont la figure était ronde relevaient leurs cheveux en léger nœud sur le devant de la tête ; celles dont la tête était volumineuse les laissaient flotter sur leurs épaules ; celles dont la figure était pointue les crêpaient sur les tempes ; celles dont le front était étroit, les arrangeaient en petites boucles descendant vers les yeux ; celles qui en avaient peu, les enfermaient dans un réseau d'or et les entouraient de bandelettes.

Les coiffeuses avaient à faire plusieurs années d'apprentissage. Elles étaient nombreuses : il y avait les *cosmètes*, les *ornatrices*, les *ciniflores*, les cinenarii, les calsmistri, les *psecæ*. La coiffure une fois terminée, un conseil était assemblé pour la juger. On commençait par la plus ancienne coiffeuse, les autres opinaient ensuite d'après leur rang d'âge et leur talent.

La conservation du teint et de son éclat exigeait des précautions infinies. On réprimait la transpiration à l'aide d'une poudre astringente. Une pommade de pâte de fèves servait à tendre la peau et à effacer les rides. Pour obtenir et maintenir la blancheur de la peau, on employait un cosmétique composé de graisse de crocodile et de céruse. On se servait aussi d'une pâte composée de farine d'orge et de jaune d'œuf. Sêchée à l'air, elle était pulvérisée, puis mêlée avec de la corne vive de cerf et du tartre de vin, des oignons de Narcisse, de la gomme et du miel. Il existait encore un autre moyen de maintenir la fraîcheur du teint ; il consistait en lotions d'eau dans laquelle on avait fait consommer pendant 40 jours le talon d'un jeune taureau blanc. L'impératrice Popée recourait à un autre cosmétique beaucoup plus coûteux. Elle conduisait à sa suite, dans ses voyages, 500 ânesses pour se baigner dans leur lait. Les dames auxquelles leur fortune ne permettait pas de se procurer un tel nombre d'ânesses, suppléaient à la quantité de lait par le nombre des ablutions, elles se lavaient avec du lait

d'ânesse 70 fois par jour, c'était là le nombre prescrit. L'écume de nître servait à donner l'incarnat aux joues ; la pierre ponce était employée à polir la peau.

Les autres cosmétiques consistaient principalement en feuilles de rose dessèchées, mêlées avec de la noix de galle et de la myrrhe pour blanchir les dents, en pâte de chair de veau, d'huile et de gomme pour faire passer le hâle, en pâte de moëlle de cerf, de graisse d'oie, de résine et de chaux pour tendre la peau des lèvres, en pastilles de myrthe et de lentisque pétris avec du vin vieux et des baies de lierre pour rafraîchir l'haleine, en savon des Gaules, composé de hêtre et de suif de chèvre pour adoucir la peau des mains, en décoction de sangsues qu'on laissait se résoudre pendant 60 jours dans un vase de plomb avec du vin noir et du vinaigre pour embellir la chevelure.

Les principaux ustensiles étaient un miroir d'argent poli, des aiguilles en diamant, des réseaux d'or, des vases à parfum, des cuvettes, des mitres, des demi-mitres, etc., etc. Les parfums employés consistaient en ambre, nard, casse, cynamone, myrrhe. Les joyaux étaient nombreux. Lollia Paulina, à un repas de fiançailles, avait sur elle pour 7 millions de pierreries. Les bracelets des dames, façonnés en serpent, pesaient jusqu'à 2 livres. Elles attachaient jusqu'à trois pendants à une seule oreille, pour que leur entrechoquement produisit un cliquetis, comme celui des grelots.

Mais où éclatait surtout le luxe, c'était dans le nombre, le choix et la qualité des habits. Une dame devait avoir au moins 18 robes. Vous me dispenserez, Messieurs, d'en dire ici les noms ; qu'il suffise d'ajouter qu'elles étaient de toute forme et de toute couleur. Il y en avait en gaze, en étoffe de couleur de cire, de miel, de safran, de parsemées de fleurs d'or. Quant à la forme, elles étaient rondes, carrées, à quatre côtés.

Les femmes d'un haut rang tenaient une espèce de lever où elles recevaient leurs fournisseurs. La liste nous en a été conservée par un écrivain ; c'étaient l'orfèvre, le brodeur, le dégraisseur, le teinturier, le revendeur, le faiseur de tuniques, le

teinturier en couleur flamme, pourpre, mûre, violet, le fabricant de robes à manches, le marchand de sandales, le vendeur de lacets, de ceintures, le passementier, le coffretier.

Dans la rue, les dames se faisaient voir en litière, en char, précédées d'esclaves à pieds ou de coureurs, entourées de suivantes, suivies de deux esclaves toujours prêts, quand la dame s'arrêtait, à placer de chaque côté du véhicule un petit marche-pied, afin qu'elle n'eût pas même un signe à faire pour indiquer de quel côté elle voulait descendre.

Et qu'on ne croie pas que ces soins exagérés du corps étaient le partage exclusif des femmes. Rome avait aussi ses élégants qu'on appelait belli (beaux). Ils se fardaient, mettaient des mouches. Leurs bras et leurs jambes étaient polis à la pierre ponce. On les voyait passer des heures devant leur miroir, occupés à arranger les plis de leur toge. Dans les rues, ils évitaient la foule, pour que ces plis ne fussent pas dérangés. On en cite un qui intenta un procès en injures à un passant qui en le coudoyant avait dérangé la symétrie des plis de sa toge.....

Si je vous ai entretenu si longtemps de ces folies (je ne puis trouver d'expression plus douce) c'était, Messieurs, pour vous montrer à quelles aberrations la soif des jouissances matérielles peut conduire une nation polie, civilisée, accessible aux plaisirs de l'esprit, lorsque le frein de l'opinion, bien plus puissant en ces matières que celui des lois, n'intervient pas pour l'arrêter dans sa pente. Un tel délire ne sera, sans doute, jamais le partage d'une nation chrétienne. Les Romains étrangers aux principes de la charité, n'obéissaient guère qu'aux suggestions de l'égoïsme, et si, au théâtre, ils applaudissaient au vers de Térence, c'était un simple hommage à une maxime philosophique, sans pensée d'application. Nous ne possédons pas d'ailleurs les immenses richesses qui leur permettaient de se livrer aux excès dont j'ai essayé de tracer l'esquisse ; mais qui sait si, avec nos ressources bornées, nous n'outrepassons pas, nous aussi, les limites d'un sain usage de la fortune ? qui sait jusqu'où le goût du luxe, si nous ne lui opposons pas une

barrière, pourra nous entraîner? qui sait si la soif des jouissances matérielles, en se développant, sans entraves, n'arrivera pas à éteindre aussi chez nous les nobles instincts, les généreuses aspirations, laissant le champ libre à la matière? Rome n'a pas descendu la pente en un jour. Il y a loin de l'époque où le premier magistrat de la république se nourrissait des raves qu'il avait cultivées de ses mains, à celle où les trois parties du monde connu étaient mises à contribution pour assouvir la passion effrénée du luxe chez les classes élevées. Et cependant, aux deux époques, c'était le même peuple, la même nation, vivant sous les mêmes institutions!...