procédant, dit Bélèze, comme il suit : à côté du dernier jalon, planté immédiatement devant l'arbre, on en met un deuxième à une distance convenable que l'on mesure au pied et au sommet; on recule sur la ligne déjà jalonnée jusqu'à l'avant-dernier jalon, à côté duquel on en met un double comme au précédent et du même côté. Alors, se reportant au delà de l'arbre, on trace l'*alignement* en l'établissant sur les doubles jalons, et si l'on ne veut pas se contenter de ce nouvel *alignement*, on double encore les nouveaux jalons, mais du côté opposé, pour se remettre sur la première ligne. Pour effectuer de simples arpentages dans les forêts, on donne aux lignes la moindre largeur possible.

* **ALIGNY** (Claude-Félix-Théodore CARUELLE D'), paysagiste français. — Il est mort à Lyon en 1871. Parmi les dernières œuvres qu'il a exposées, nous citerons : le *Printemps*, *Jardin et villa antiques*, *Ermitage sur les bords du Rhône* (1863); la *Chasse au soleil couchant* (1865); *Souvenir de la campagne de Rome*, *Hylas et les nymphes* (1867); *Vue prise dans l'île de Capri* (1869). Aligny avait obtenu une deuxième médaille au Salon de 1831, une première à celui de 1837 et la croix de la Légion d'honneur en 1842.

* **ALIMENT** s. m. — **Encycl. Jurispr.** Les époux, les descendants et les ascendants se doivent mutuellement des moyens de subsistance, c'est-à-dire la nourriture, le logement, les vêtements, que la loi désigne sous le nom général d'*aliments*. Cette obligation ressort, pour les époux, de l'article 212 du code civil, d'après lequel ils se doivent mutuellement secours et assistance. D'après les articles 205-207, les enfants doivent des *aliments* à leurs père et mère et autres ascendants qui sont dans le besoin. Les gendres et belles-filles doivent également et dans les mêmes circonstances des *aliments* à leurs beau-père et belle-mère; mais cette obligation cesse : 1° lorsque la belle-mère a convolé en secondes noces, car alors c'est son nouveau mari qui lui doit les *aliments;* 2° lorsque celui des époux qui produisait l'affinité et les enfants issus de son union avec l'autre époux sont décédés. Les obligations résultant de ces dispositions sont réciproques. Les aïeuls doivent des *aliments* à leurs petits-enfants qui sont dans le besoin, et réciproquement. L'obligation naturelle qui continue d'exister entre un enfant adopté et ses père et mère de se fournir des *aliments* dans les cas déterminés par la loi est considérée comme commune à l'adoptant et à l'adopté l'un envers l'autre. L'adopté et ses descendants peuvent demander et doivent des *aliments* à l'adoptant, mais ce droit et cette charge ne s'étendent pas aux ascendants de l'adoptant (art. 349, 350). Les père et mère d'enfants naturels leur doivent des *aliments*, et réciproquement. Cette même obligation existe pour les parents envers leurs enfants incestueux et adultérins, bien qu'ils ne puissent les reconnaître légalement. Ces *aliments* sont réglés eu égard aux facultés du père et de la mère, au nombre et à la qualité des héritiers légitimes (art. 762, 763).

La tutelle officieuse emporte avec elle pour le tuteur, sans préjudice de toutes stipulations particulières, l'obligation de nourrir le pupille, de l'élever et de le mettre en état de gagner sa vie. Dans le cas où le tuteur officieux viendrait à mourir, soit avant les cinq ans, soit après ce temps, sans avoir adopté son pupille, il sera fourni à celui-ci, durant sa minorité, des moyens de subsister, dont la quotité et l'espèce, s'il n'y a pas été antérieurement pourvu par une convention formelle, seront réglées soit amiablement entre les représentants respectifs du tuteur et du pupille, soit judiciairement en cas de contestation (art. 364-367).

Lorsqu'un mariage est dissous par la mort du mari, la femme a le choix d'exiger les intérêts de sa dot pendant l'année du deuil ou de se faire fournir des *aliments* pendant ledit temps aux dépens de la succession du mari; mais, dans les deux cas, l'habitation durant cette année et les habits de deuil doivent lui être fournis sur la succession et sans imputation sur les intérêts à elle dus (art. 1570).

Lorsqu'on réclame des *aliments*, il faut être dans l'impossibilité de pourvoir à sa subsistance. On ne peut refuser des *aliments* à la personne tombée dans le besoin sous le prétexte qu'elle peut vivre de son travail, si le travail dont on prétend qu'elle peut se charger est contraire à sa position sociale. Lorsqu'un individu est tombé dans l'indigence par sa faute, il a toujours le droit de réclamer des *aliments;* mais le tribunal chargé d'apprécier peut n'accorder alors que le strict nécessaire. D'après l'article 208, les *aliments* ne sont accordés que dans la proportion du besoin de celui qui les réclame et de la fortune de celui qui les doit. Les personnes qui doivent les *aliments* ne sont pas forcées de les fournir simultanément. Ce n'est que lorsque le parent le plus rapproché est hors d'état d'en fournir que le parent au degré qui vient ensuite est contraint de remplir cette charge. Lorsqu'une personne réclame des *aliments*, c'est l'individu à qui elle les demande qui doit prouver, s'il en refuse, qu'elle a des ressources suffisantes, sauf au demandeur à prouver à son tour qu'il est dans l'impossibilité de subvenir à ses besoins.

Les *aliments* se payent ordinairement en argent; toutefois, lorsque la personne qui doit les fournir est dans l'impossibilité de payer la pension alimentaire et en fournit la preuve, le tribunal peut décider qu'elle recevra dans sa demeure, qu'elle nourrira et entretiendra celui auquel elle devra des *aliments*. Le tribunal prononcera également si le père ou la mère qui offrira de nourrir et entretenir dans sa demeure l'enfant à qui il devra des *aliments* devra dans ce cas être dispensé de payer la pension alimentaire (art. 210, 211). Lorsque celui qui fournit ou qui reçoit des *aliments* est replacé dans un état tel que l'un ne puisse plus en donner ou que l'autre n'en ait plus besoin en tout ou en partie, la décharge ou réduction peut être demandée (art. 209). Par contre, si la fortune de celui qui doit des *aliments* s'est accrue ou si les ressources de celui qui les reçoit ont sensiblement diminué, il y a lieu à demander au tribunal un supplément d'*aliments*.

Les pensions alimentaires doivent être payées d'avance par termes que les tribunaux peuvent fixer. En outre, les tribunaux peuvent ordonner des mesures de précaution qui assurent les payements. Les arrérages des pensions alimentaires se prescrivent en cinq ans (art. 1570). La justice accorde des provisions alimentaires jusqu'au jugement d'un procès élevé entre deux personnes qui se doivent des *aliments*. En vertu des articles 581 et 582 du code de procédure civile, les pensions alimentaires adjugées par justice sont insaisissables; toutefois, elles pourront être saisies pour cause d'*aliments*.

* **ALIMENTAIRE** adj. — *Enfants alimentaires*, Nom donné, sous les empereurs romains, à des enfants pauvres qu'on élevait aux frais du trésor public, et qui, devenus grands, étaient enrôlés dans les légions. Trajan en entretenait 5,000, et il avait fondé cette institution dans le but de favoriser l'accroissement de la population.

* **ALIMENTATION** s. f. — **Encycl.** L'*alimentation* exerce sur l'économie une influence non moins remarquable que le climat. Il n'est pas difficile, par exemple, de constater les ressemblances ou les différences qui existent, tant au physique qu'au moral, entre les populations de l'Asie et de l'Amérique qui vivent de riz, les populations de l'Europe qui vivent de blé et de viande de boucherie, les habitants des côtes maritimes qui se nourrissent de poisson, et les pasteurs nomades qui consomment surtout du laitage. Toutes ces populations présentent des caractères qui les distinguent les unes des autres, et nous croyons être en droit d'affirmer que la nourriture est un des principaux éléments qui établissent ces différences. Les soins qu'on doit apporter, en effet, dans le choix et l'usage des divers aliments constituent l'un des points les plus importants de la médecine. « La science de la gueule, dit Montaigne, est tellement dépendante de l'hygiène, que la plupart des médecins ont cru trouver la source de toutes nos maladies dans la diversité de nos aliments. Les anciens rois d'Égypte ne mangeaient rien sans l'ordonnance des médecins, et Galien est persuadé qu'on peut donner aux hommes toutes les vertus par le choix de telle ou telle alimentation. »

— *Des différentes espèces d'alimentation selon les climats.* Si l'on examine le système dentaire de l'homme, comparé à celui des diverses espèces animales, on ne tarde pas à se convaincre que ce roi de la création était destiné à se nourrir principalement de fruits et de végétaux. Il semble donc qu'il a dû être placé, dès son origine, dans des contrées où le règne végétal peut fournir toute l'année à son *alimentation;* telles sont quelques parties de l'Inde et de l'Asie. C'est dans ces climats que l'on trouve les palmiers et quelques autres végétaux perpétuellement chargés de fruits ou de sucs propres à entretenir la vie des peuples ou des animaux qui les habitent. On rencontre dans l'Asie méridionale, en Afrique et dans l'Amérique intertropicale des hommes qui se nourrissent exclusivement de végétaux. Les Persans et les Égyptiens ne mangent guère que des dattes, les Arabes des figues de sycomore, et les brahmanes, depuis des siècles, ne vivent que des produits de la terre. Les Otahitiens et la plupart des habitants de la mer du Sud tirent presque uniquement leur nourriture de l'arbre à pain. Dans d'autres contrées, ce sont des figues, des ignames, des patates, des graines ou des racines, du manioc, des pommes de terre ou du maïs qui composent presque exclusivement la nourriture des habitants. On a calculé que 800 livres de millet suffisent pour nourrir un esclave pendant un an. Cette substance alimentaire ne coûte que 0 fr. 05 le kilogramme; de sorte que la nourriture d'un esclave pendant un an ne coûte que 20 francs au Sénégal, et, avec 2,000 francs, on nourrit de bouillie de millet 100 esclaves nègres. En outre, la terre produit spontanément beaucoup de fruits et de racines nutritives; aussi, dans ces climats, les hommes peuvent se multiplier bien plus que dans les régions polaires, où le sol, ingrat, est beaucoup plus avare de ses productions. Le sagou et l'arbre à pain composent uniquement la nourriture des Malais; presque tous les habitants de l'Amérique méridionale ne vivent que de riz cuit dans un peu d'eau; les nègres de l'Éthiopie se contentent de millet et de quelques autres graminées. Le blé, qui fait la principale nourriture des Européens, croît naturellement dans quelques contrées de l'Asie, et c'est pour cela qu'on avait placé dans ces régions fortunées le berceau du genre humain. Dans tous les climats où règne constamment une température élevée, les organes digestifs sont affaiblis par l'appel des forces vitales à l'extérieur du corps; c'est pourquoi les habitants préfèrent une alimentation végétale, d'une digestion toujours plus facile; et les nègres qui mangent la chair des animaux ne répugnent pas d'employer celle qui commence à se corrompre, parce qu'elle est plus facile à digérer pour leurs estomacs débilités; par l'usage exclusif de la viande, ils ne tarderaient pas à succomber à la pléthore, aux indigestions, à la dyssenterie ou aux fièvres adynamiques; c'est ce qui arrive à la plupart des Européens qui veulent conserver l'usage des viandes dans ces climats brûlants. La chaleur atténue singulièrement les forces digestives, et, dans nos contrées même, on trouve peu de gens qui, pendant les fortes chaleurs de l'été, consomment autant de nourriture qu'en hiver. La physiologie nous rend parfaitement compte de ce phénomène; en effet, la quantité de chaleur animale indispensable à l'entretien de la vie est produite par la combustion, dans l'intérieur du corps, des substances alimentaires que nous ingérons, et, comme notre corps tend constamment à se mettre en équilibre de température avec l'atmosphère qui nous entoure, plus la chaleur atmosphérique est grande, moins nous avons besoin de consommer des aliments pour fabriquer de la chaleur et élever le degré de température de notre corps. Quiconque a parcouru seulement la France a pu se convaincre facilement que les habitants du Midi consomment généralement bien moins de nourriture que les habitants du Nord. Or, si cette différence dans la quantité d'aliments nécessaires à l'entretien de la vie est déjà remarquable dans les deux extrémités de la France, combien ne sera-t-elle pas plus grande si l'on compare, par exemple, les Anglais avec les peuples des tropiques? Ceux-ci même, pour exciter les forces vitales de la digestion, font un grand usage de condiments aromatiques, tels que poivre, girofle, cannelle, piment, curcuma, gingembre, safran, etc., qui sont pour le moins inutiles, sinon nuisibles, aux peuples septentrionaux.

Dans les régions glaciales du Nord, la chair des animaux et des poissons constitue la principale nourriture des habitants; consumés par le froid, ils ont besoin, pour soutenir leur existence, d'avoir recours à une *alimentation* forte et substantielle, à un régime qui développe en eux assez de chaleur pour lutter contre la température glaciale qui les entoure constamment. Au rapport d'un grand nombre de voyageurs, les Groenlandais, les Esquimaux, les habitants des îles Kouriles dévorent les chairs crues des phoques, des walross, des ours marins et s'abreuvent à longs traits de l'huile fétide de baleine; leur pain se compose de poissons fumés et desséchés ou même putréfiés dans des fosses. Toutes ces peuplades, rudes et farouches, soutiennent sans feu, dans leurs demeures souterraines, l'épouvantable rigueur de leur climat; vêtus de quelques peaux de quadrupèdes ou d'oiseaux et de boyaux de poissons, ils exposent plusieurs parties du corps dénudées à un air glacial qui serait déchirant pour nous et qui tuerait sur-le-champ un habitant des tropiques. (Virey.) Les Tartares mangent le plus souvent la chair crue de leurs chevaux et, au besoin, ils n'hésitent pas à leur ouvrir une veine pour se désaltérer de leur sang tout chaud. Dans l'Amérique du Nord, les sauvages se nourrissent également de viandes crues, parce que la cuisson et les apprêts, disent-ils, leur ôtent leurs propriétés réparatrices. D'ailleurs, les viandes et les végétaux des pays froids forment une *alimentation* bien moins substantielle que dans les pays chauds. Il en est de même de la chair de poisson, qui est bien moins nutritive que celle du bœuf ou du mouton; aussi les soldats, les hommes de peine, les valétudinaires ne pourraient point s'en contenter.

Par raison hygiénique, bien plutôt que par opinion religieuse, l'usage de la chair de porc était défendu chez les Israélites, et pendant longtemps, en Orient, les législateurs prohibèrent l'emploi des chairs molles et faciles à se putréfier, ainsi que celles des poissons cartilagineux. Ainsi, en jetant un coup d'œil général sur la façon dont se nourrissent les différentes populations du globe, on voit, dans les pays très-froids, l'usage à peu près exclusif de la viande; dans les zones tempérées, le mélange de la viande avec les végétaux; et enfin, dans les régions intertropicales, l'usage presque exclusif des végétaux; partout l'*alimentation* se trouve modifiée selon le climat. Il est donc très-important pour nous, si nous voulons nous conformer aux lois de la nature, de varier notre nourriture en hiver et en été, et surtout d'entremêler, autant que possible, les substances animales et les substances végétales.

Les peuples du Nord ont les dents plus aiguës, plus fortes et plus écartées que celles des nègres; leurs molaires sont plus petites. D'un autre côté, les nègres ont les mâchoires plus proéminentes, étendant davantage l'appareil de la mastication; ils présentent une espèce de museau qui les rapproche des singes et des animaux frugivores. De sorte que l'organisation humaine semble se modifier selon les besoins : là où abondent les végétaux et où les chairs se putréfient rapidement par la chaleur, l'homme est frugivore et ne peut supporter une *alimentation* composée de substances animales; là où la rigueur du froid empêche la végétation, les habitants sont contraints, par leur nature même, de se nourrir de substances animales; dans les régions intermédiaires, il est nécessaire de marier le régime végétal à la chair des animaux. Il résulte naturellement de ces deux influences capitales, la température et l'*alimentation*, des différences dans le caractère et la constitution des individus qui y sont soumis; aussi les peuples du Nord sont plus robustes que ceux du Midi; les premiers supportent facilement les travaux pénibles et les fatigues de la guerre, tandis que les seconds se livrent avec plus de succès à la culture des arts et aux œuvres de la pensée.

Il en est à peu près des boissons comme des aliments solides : les habitants des pays froids recherchent avec passion les excitants les plus énergiques, tandis que, sous les tropiques, ce sont les stupéfiants que l'on choisit de préférence. Tous les peuples du Nord sont avides d'eau-de-vie, et il en est qui en consomment de telles quantités, qu'on est étonné de les voir résister si longtemps à l'ivresse. Celle-ci est, pour ainsi dire, en honneur dans toute l'Allemagne, en Angleterre et en Russie; en France même, on rencontre beaucoup d'ivrognes dans les départements du Nord, et ils sont plus rares dans le Midi, où cependant le vin est en très-grande abondance et à un très-bas prix. En Italie et en Espagne, l'ivrognerie est regardée comme une infâme grossièreté. Dans les pays très-chauds, l'usage du vin et des boissons spiritueuses est plutôt nuisible qu'utile : le système nerveux, déjà très-exalté par la chaleur, l'est encore davantage par ces sortes de boissons; c'est pourquoi Mahomet et tous les législateurs orientaux en général avaient proscrit les boissons alcooliques, en recommandant l'usage des tempérants et des rafraîchissants pour calmer la fougue des sens; c'est pour cela aussi que les stupéfiants sont si employés dans ces climats brûlants. L'opium sous toutes les formes, tel est le puissant modificateur de l'extrême sensibilité des Orientaux.

— **Hist.** *Des aliments chez les anciens.* Nous croyons qu'il ne sera pas sans intérêt pour le lecteur de donner un aperçu général sur la façon dont se nourrissaient les Grecs et les Romains. Ces peuples, qui ont poussé si loin l'art culinaire et la gloutonnerie, ne connaissaient ni eau-de-vie, ni liqueurs, ni thé, ni café, ni chocolat, ni sucre, ni bien d'autres substances, comme le girofle, la cannelle, la vanille, etc., dont on fait aujourd'hui un si fréquent usage; d'un autre côté, ils employaient certains aliments que non-seulement on ne mange plus de nos jours, mais qui seraient un objet de dégoût et qui ne manqueraient pas d'exciter des nausées et des vomissements. Le lecteur pourra en juger par le résumé qui va suivre et que nous rédigeons d'après un long article sur ce sujet, par Virey, dans le *Dictionnaire des sciences médicales*.

La pomme de terre, les haricots, le topinambour, la patate, le sarrasin, les épinards, le sagou, le salep, l'orange, le tamarin étaient inconnus des anciens. En revanche, ils mangeaient la fève des marais ou fève d'Égypte, la mauve, les glands doux, la buglose, le lupin, le fenugrec et les racines de papyrus; ils aimaient la chair des jeunes chiens, des ânes sauvages, des loirs, du renard et de l'ours; ils mangeaient les perroquets et les flamants; ils ne dédaignaient point les lézards, et surtout les lézards verts. Ils se passionnaient pour les poissons et pour un certain nombre de coquillages. Qui mangerait comme eux, dit Virey, des chairs assaisonnées de rue et de *laser*, qui est l'assa fœtida? Qui avalerait du *garum*, c'est-à-dire les intestins du maquereau putréfiés et dissous dans de la saumure? Qui leur disputerait le *rumen* de truie? Telles étaient pourtant leurs délices. Ce n'est pas à l'époque de leur simplicité primitive qu'on rencontre, chez ces peuples, ce luxe de table; c'est au moment de la décadence, alors qu'ils s'étaient enrichis des dépouilles de toute l'Asie. Tout le monde connaît la frugalité des héros d'Homère et des guerriers de Rome sous la république; une purée de pois, un plat de navets suffisaient à ces superbes vainqueurs de l'univers. En fait de viandes, ils ne mangeaient guère que le cerf, le sanglier et le bœuf grossièrement rôtis. Ils ne connaissaient point les sauces et les ragoûts, avec tous les condiments qui envahirent plus tard l'art culinaire. Ils usaient beaucoup de laitage et de diverses espèces de fromages; les laits de cavale, d'ânesse, de chèvre, de brebis étaient aussi fréquemment employés que le lait de vache. On mangeait les jeunes chameaux, dont les talons grillés étaient surtout estimés des gourmets. On recherchait la chair d'ânesse et principalement celle d'ânon sauvage, que l'on comparait à celle du cerf. Le

cochon et le sanglier furent les premiers animaux immolés aux plaisirs de la table. « La chair de porc, dit Galien, est tellement analogue à la nôtre, que, des charcutiers scélérats ayant préparé quelquefois de la chair humaine, ceux qui en goûtèrent sans le savoir crurent manger du porc; » d'où ce célèbre médecin conclut, mais à tort, que cette viande est la plus convenable pour notre nourriture; c'est pourquoi les athlètes en faisaient usage pour se rendre plus robustes. La vulve de la truie était un morceau délicieux pour les Romains; c'est ce qui leur faisait dire : *Vulva nil dulcius ampla.* Lorsque cette femelle était pleine, on lui foulait le ventre sous les pieds, afin de broyer les petits ensemble et de mélanger le sang, le lait et les humeurs de ces parties pour en faire un mets, le plus recherché des gourmets. Quelques-uns tuaient les porcs avec des barres de fer rougies au feu, afin de répandre le sang dans la chair et de la rendre ainsi plus délicate. Apicius recommande d'assaisonner la vulve stérile avec du *laser* (assa fœtida) et du vinaigre. Un mets recherché était le *porcus trojanus*, un cochon entier farci d'autres animaux. On engraissait le loir dans des *gliraria* pendant son sommeil d'hiver. Cet animal, si recherché dans les festins, fut plusieurs fois proscrit par les censeurs à Rome; on le vendait au poids, et on le mangeait avec du miel et de la graine de pavot. Les chiens qu'on destinait à être mangés étaient soumis à la castration, afin qu'ils fussent plus gras et eussent une odeur moins forte. Les petits chiens passaient pour un mets très-délicat. Le renard était fort bon, mais on ne le mangeait qu'en automne, alors qu'il avait pu s'engraisser avec des raisins. Sur les tables les plus délicates de Rome, on servait la chair des jeunes ours, qu'on trouvait égale, pour le goût, à celle des sangliers.

Les Romains aimaient passionnément les oiseaux; ils les élevaient dans de grandes volières en quantités si considérables, que leur seule fiente suffisait pour fumer des champs. Plusieurs familles patriciennes et consulaires prenaient même des noms d'oiseau, comme Cornelius Merula, Fiscellius Pavo, Minutius Pica, Petronius Passer. On noyait les poulardes dans le vin de Falerne, pour attendrir leur chair. Le faisan, très-rare d'abord, devint tellement commun, qu'Héliogabale en nourrissait les lions et les léopards qui le traînaient. Le paon, originaire de l'Inde, fut d'abord élevé à Samos, puis à Rome, où Aufidius Lurco en nourrissait des troupeaux et en vendait pour plus de 60,000 francs par an; on meurtrissait sa chair sous des pierres, pour l'attendrir et la rendre plus facile à digérer. Les Romains aimaient beaucoup la poule de Guinée ou pintade, que quelques auteurs ont confondue avec le dindon, originaire de l'Inde et importé par les jésuites dans le courant du XVIe siècle. La perdrix grise était connue et estimée, mais on lui préférait la perdrix rouge, qu'on éduquait jusqu'à lui apprendre à chanter et à combattre. L'autruche, quoiqu'elle ait la chair dure, était très-estimée; selon Galien, l'aile est la partie la plus tendre; on servait ce plat sur la table des rois de Perse. Héliogabale ne mangeait que la cervelle de l'autruche, et un jour il en fit composer un plat avec six cents, plat qui coûtait plusieurs centaines de mille francs. Vitellius et Héliogabale recherchaient la langue du flamant comme un mets très-délicat. La grue, quelque temps estimée, ne tarda pas à passer de mode et fut bientôt remplacée par la cigogne. Ce fut le consul Métellus qui enseigna l'art d'engraisser le foie des oies avec de la pâtée au lait et des figues. On engraissait aussi le cygne, mais on avait le soin auparavant, dit Plutarque, de lui crever les yeux. L'oiseau le plus estimé des Romains était la litorne ou tourdelle (*nil melius turdo*), qu'ils élevaient en grande quantité dans des oiselleries. Après la tourdelle venaient la draine, la grive et le merle. L'alouette, le cochevis, la calandre et la farlouse étaient réputés avoir la propriété de prévenir les coliques après les repas. Le becfigue était un mets très-délicat, mais les empereurs, en vrais gourmets, n'en mangeaient que la cervelle. On n'aimait point les grenouilles, mais on mangeait les lézards verts. Les Grecs ne dédaignaient point les tortues marines et terrestres.

Les Égyptiens et les Syriens s'abstenaient en général de la chair de poisson; Pythagore l'avait même recommandé à ses disciples. Plus tard, les Grecs en firent leur principale nourriture, et les Romains poussèrent jusqu'à la folie l'usage de ce genre d'aliments; ils construisaient d'immenses viviers et dépensaient des sommes fabuleuses à nourrir des poissons. Lucullus fit percer une montagne pour faire entrer une anse de mer dans son vivier; quelques poissons lui revenaient à plus de 100 louis chacun. On apprenait aux murènes à se présenter à la voix ou au bruit d'une clochette. On vendait certains poissons plus cher que les esclaves, et ceux-ci étaient parfois jetés vivants dans les viviers pour servir de pâture à ces animaux. On croyait généralement que le poisson excitait aux plaisirs vénériens; c'est pourquoi les Romains en faisaient un si grand usage; car le poisson était devenu si commun, qu'on dédaignait même le brochet dans les tavernes de Rome. (Ausone.) Apicius faisait périr les poissons dans le garum, avant de les cuire, pour leur donner un meilleur goût. Les anciens ne connaissaient point le hareng, ni la morue, ni plusieurs autres poissons des mers du Nord, dont on fait aujourd'hui un si grand usage. Les poissons les plus employés chez eux étaient : la lamproie d'eau douce, qu'on vendait à un prix très-élevé; l'esturgeon, poisson noble, réservé pour la table des grands et servi aux empereurs en grande cérémonie; la fameuse murène, qui n'était qu'une sorte d'anguille qu'on apprivoisait et qu'on nourrissait en grande quantité; Hirtius, qui en éleva le premier dans ses viviers, en céda six mille à César en une seule fois; les meilleures venaient de Tartesse et du détroit de Sicile; le congre était réputé délicieux; le merlus était placé immédiatement après l'esturgeon, et son foie, jaune et huileux, était très-estimé; l'aphye et le boulereau servaient à faire le garum commun; la dorée, selon Ovide, était l'un des poissons les plus délicats, à cause de la finesse de sa chair; les pleuronectes de toute espèce étaient servis sur les tables les plus somptueuses; n'oublions pas, en passant, le grand turbot qui fut apporté d'Ancône à Domitien, et pour lequel celui-ci fit assembler l'auguste sénat de Rome.

Le carrelet, la plie, le grand flétan, la limande, la sole (surnommée la cervelle des dieux), le flez et quelques autres petites espèces passaient pour des mets très-délicats. La dorade, consacrée à Vénus à cause de sa beauté et de sa fécondité, se vendait un très-haut prix; les spares jouissaient, comme elle, d'une grande estime. Le picarel était très-recherché, parce qu'on en préparait le garum. Cet assaisonnement s'obtenait en laissant putréfier ce poisson dans de la saumure, avec divers aromates; il en résultait une liqueur noire, piquante, qui était, selon Sénèque, une vraie pourriture et dont l'odeur était détestable, quoique très-précieuse. Au temps de Tibère et de Claude, on expédia une flotte pour aller chercher le scare et l'apporter sur les côtes de la Campanie, où il fallut cinq ans pour l'acclimater. Les gourmands surnommaient sa chair « le cerveau de Jupiter, » et Epicharme dit que les dieux mêmes ne rejetteraient pas ses excréments. Le corbeau de mer, le loup et le maquereau étaient très-estimés, ce dernier surtout, parce qu'il servait aussi à préparer le garum; il suffisait, pour cela, d'exprimer son sang et ses entrailles macérés et de les laisser pourrir dans de la saumure; cet assaisonnement, auquel on mêlait du vin, du vinaigre, de l'eau, de l'huile, etc., ne se vendait pas moins, selon Galien, de 2,000 pièces d'argent le conge, c'est-à-dire les 3 litres environ. Le garum était bon à tout, on s'en servait pour tout, et, malgré son odeur infecte, on en portait, en manière de parfum, dans des flacons d'onyx. Le thon se mangeait ordinairement mariné, et la saumure qui en découlait servait d'assaisonnement. Les œufs salés des poissons, le caviar d'aujourd'hui, se préparaient avec de la rue. Le barbeau était regardé comme délicieux. Mais le plus fameux de tous les poissons, pour les Romains, était le surmulet, notre rouget actuel. Il fut impossible de l'élever dans les rivières; aussi était-il très-rare et très-cher, quoique fort petit. Trois de ces poissons furent payés 30,000 sesterces (6,000 francs); les gourmands se délectaient surtout avec la tête et le foie. On faisait périr ce poisson dans le garum, pour lui donner meilleur goût, et l'on jouissait en même temps du plaisir de le voir mourir, parce qu'il change de couleur, en devenant pâle et verdâtre. Héliogabale se faisait servir de grands plats composés uniquement de barbillons de ce poisson si cher. Enfin, le mets le plus exquis, le plus délicieux que put inventer Apicius, était l'*alec*, composé de foies de rougets mêlés à des substances aromatiques.

Parmi les mollusques, les Grecs mangeaient le poulpe commun et les seiches, dont on attendrissait la chair en la battant. On croyait que ce mets excitait à l'amour. Les Romains possédaient l'art d'engraisser les escargots; on se servait généralement de cruches, dans lesquelles on mettait du son avec du moût cuit; on les faisait cuire et on les servait ensuite sur des grils d'argent, pour exciter à boire. On mangeait les huîtres glacées; on les faisait venir de fort loin; Sergius Orata enseigna le premier l'art de les parquer. Celles du lac Lucrin étaient réputées les meilleures.

Parmi les insectes, on sait que les Athéniens mangeaient les cigales ordinaires, surtout à l'état de larves; mais ils préféraient les mâles avant l'accouplement, et les femelles quand elles étaient pleines d'œufs. En Égypte, en Syrie et en Arabie, on mangeait les sauterelles, principalement celles de passage, qui arrivaient en nuées et ravageaient le pays. Ainsi, saint Jean, dans le désert, en mangeant des sauterelles et du miel sauvage, ne faisait rien d'extraordinaire : il se conformait aux usages du pays. Le criquet de Tartarie est encore un mets assez commun en Orient, mais on lui attribue le développement de la maladie pédiculaire; on le prépare en le faisant bouillir dans l'eau avec l'huile de sésame. En Grèce et dans l'Asie Mineure, on mangeait les larves du charançon des palmiers, espèce de ver blanc à tête brune, qui ronge le bois du palmier.

On peut voir, par tous ces exemples, que le goût des Romains différait considérablement du nôtre. Le seul usage de l'assa fœtida, qu'ils employaient sans cesse comme condiment dans la préparation de leurs viandes, prouve combien leur palais avait besoin d'être stimulé; car l'ail et les oignons, que quelques personnes mangent crus, ne sont que du miel comparativement à l'assa fœtida. Pour nous, l'odeur seule qui s'exhale du poisson nous écœure, alors même que le poisson est frais; pour les Romains, l'odeur la plus agréable était celle du garum, c'est-à-dire du poisson pourri. Il nous semble logique de conclure que ces peuples n'avaient pas leurs organes de l'odorat et du goût disposés comme nous avons les nôtres; mais il est facile de comprendre que les habitudes, se formant peu à peu, puis s'enracinant et se transmettant enfin des pères aux enfants, suffisent pour modifier le système nerveux, de manière qu'il soit flatté d'un goût et d'une odeur qui lui paraîtraient, sans ces habitudes, affreusement désagréables, insupportables même.

ALINARD ou **HALYNARD**, prélat français, mort à Rome en 1052. Malgré ses parents, il entra dans le monastère des bénédictins de Saint-Bénigne, dont il devint abbé. Alinard acquit une grande réputation d'éloquence et d'austérité. L'archevêque de Lyon étant mort, le clergé et le peuple de cette ville demandèrent qu'on lui donnât pour successeur Alinard. Celui-ci refusa d'abord; mais, sur l'ordre de Grégoire VII, il accepta. En lui donnant l'investiture de ce siége, l'empereur Henri III demanda qu'il lui prêtât serment de fidélité. Alinard déclara que sa promesse devait suffire, que si on exigeait de lui le serment il resterait abbé, et l'empereur n'insista plus (1046). L'année suivante, Henri III l'emmena avec lui à Rome, où il acquit les sympathies de la population par son extrême affabilité et par la facilité extraordinaire avec laquelle il parlait l'italien. Lors de la mort du pape Clément III, il fut question de lui donner pour successeur Alinard; mais l'archevêque de Lyon s'effaça complétement. Léon IX, qui fut élu pape, fit appeler auprès de lui Alinard, qui le suivit en France, à Rome, au Mont-Cassin. Il le chargea de négociations et l'appela à prendre part aux affaires pendant un voyage qu'il fit auprès de l'empereur. Alinard mourut empoisonné, dit-on, dans un repas qu'il offrit à Hugues, évêque de Langres. Il fut enterré à Rome dans l'église Saint-Paul.

Aline, reine de Golconde (*Alina, regina di Golconda*), opéra italien, livret de Felice Romani, musique de Donizetti; représenté pour la première fois à Paris, au Théâtre-Italien, le 10 mars 1870. L'administration du Théâtre-Italien méritera toujours la sympathie et les encouragements des amateurs et du public dilettante qui s'intéresse si vivement à l'art musical italien sous toutes ses formes, lorsqu'elle fera connaître les ouvrages anciens ou modernes qui ont fixé l'attention au delà des monts. Dans l'espace de quarante-deux années, il y a eu dans le monde musical bien des vicissitudes; des théories nouvelles ont surgi et même ont prévalu. C'est une raison de plus pour rechercher l'occasion de faire des comparaisons et de vérifier si, en réalité, l'art dramatique a progressé, s'est élevé et a exprimé avec plus de force, de vérité, de grâce et de sensibilité les passions humaines, ou bien s'il a dégénéré; si les compositeurs ont substitué à la sensibilité la sensation, à la force la dureté, à la clarté la confusion, à l'art du chant la contorsion des muscles, la grimace et le cri. Le librettiste italien a tiré le sujet de cet opéra de la pièce française. On y retrouve les aventures de cette paysanne courant après un chevalier qui l'avait épousée, enlevée par des corsaires, devenue reine de Golconde, y recevant son mari en qualité d'ambassadeur et reprenant ses habits de paysanne provençale pour lui faire croire que tout ce qui lui est arrivé n'est qu'un rêve, etc. La partition d'*Alina* appartient à la jeunesse du maître bergamasque; et cependant quelle science des effets dramatiques! quelle entente de l'instrumentation! Les idées abondent et l'art vocal y est traité déjà avec cette souplesse et cette grâce particulière qu'on a tant admirées depuis dans la *Lucia*, la *Lucrezia*, *Don Pasquale*, la *Favorite*, *Don Sébastien*, l'*Elisire*, *Anna Bolena* et tant d'autres beaux ouvrages. On a entendu avec beaucoup de charme le quatuor, le duo d'amour, le sextuor et un air bouffe. Cet opéra a été chanté par Verger, Palermi, Ciampi et Mlle Sessi.

ALIPHÈRE, ancienne ville de l'Arcadie, dans le Péloponèse. Esculape et Minerve y avaient un temple.

* **ALISE** ou **SAINTE-REINE.** — Napoléon III, dans sa *Vie de César*, a examiné la question du lieu où se trouvait l'*Alesia* citée par Jules César. Il s'est prononcé en faveur d'Alise. Une commission composée de MM. de Saulcy, Creuly (général), Alfred Jacobs et Alexandre Bertrand avait dirigé des fouilles entreprises par ordre de l'auteur couronné, et voici quel fut le résultat de ces fouilles : on trouva des débris d'armes en bronze d'un travail gaulois; on reconnut les traces de certains ouvrages de fortification; on recueillit des morceaux de fer ayant l'aspect de clous garnis d'un crochet et paraissant correspondre aux *ferrei hami* ou hameçons de fer dont César se servit au siége d'Alesia, des creusets et des objets en argent plaqué semblables à ceux qui, d'après Pline, constituaient l'industrie spéciale de cette ville, enfin une monnaie de plomb sur laquelle on lit en abrégé l'inscription *Pagus Alisiensis*. Mais, pendant que les partisans d'Alise et d'Alaise font valoir chacun leurs raisons, M. Gravot, dans une brochure publiée à Nantua en 1862, soutient une troisième opinion, qui consiste à placer l'Alesia de César dans le lieu occupé aujourd'hui par le village d'Izermore, près de Nantua, département de l'Ain. Selon lui, la topographie du pays concorde d'une manière frappante avec le texte des *Commentaires*. Dans l'état actuel des choses, la question reste indécise, et elle ne pourra être résolue que par de nouvelles découvertes.

ALISONITE s. f. (a-li-zo-ni-te). Minér. Corps composé de cuivre, de plomb et de soufre, qu'on a trouvé à Nusia-Grande, dans le Chili.

ALISTRA, amante de Neptune et mère d'Ogygès.

ALITÈRE adj. (a-li-tè-re — du lat. *alitum*, supin de *alere*, nourrir). Qui nourrit; surnom de Jupiter et de Cérès.

ALIX (Matthieu-François), médecin, né à Paris en 1738, mort en 1782. Il devint professeur d'anatomie et de chirurgie à l'université de Fulde, où il dirigea en outre l'école d'obstétrique, et fut nommé inspecteur des eaux minérales de Schwarzenfeldt et de Brückenau. Ses principaux ouvrages sont : *Manuel de chirurgie* (Riga, 1772, in-8°); *De nocivis mortuorum intra sacras ædes urbiumque muros sepulturis* (Erfurt, 1773, in-8°), livre dans lequel il se prononce, au nom de l'hygiène publique, pour qu'on place les cimetières à une certaine distance des agglomérations d'habitants; *Quæstiones medico-legales ex chirurgia declarandæ* (Erfurt, 1774, in-4°); *Observata chirurgica* (1774-1778, in-8°, 4 cahiers), recueil d'observations curieuses, etc.

Alix, opéra-comique en un acte, paroles de MM. Nus et Follet, musique de M. Doche; représenté à l'Opéra-Comique dans le mois de mars 1847. La scène se passe en Hollande, dans la ville de Harlem, et le sujet est des plus simples. Le matelot Thomas revient pour épouser sa fiancée et la trouve parée de ses habits de noce et prête à s'unir à un jeune Hollandais nommé Étienne. Il apprend que ce rival préféré est criblé de dettes. Le généreux et sensible marin emploie l'argent qu'il a rapporté de ses voyages à payer les dettes d'Étienne et se rembarque héroïquement. La musique renferme quelques morceaux assez agréables, particulièrement un quintette qui n'est pas sans mérite. Mlle Révilly a joué le rôle de la mariée, Chaix celui de Thomas. Celui de l'heureux Étienne a été chanté par Montaubry, alors jeune ténor à peine connu et dont la jolie voix fut remarquée dans ce petit ouvrage.

ALIZARATE s. m. (a-li-za-ra-te). Chim. Sel produit par la combinaison de l'acide alizarique ou de l'alizarine avec une base.

— **Encycl.** V. PHTALATE, au tome XII du *Grand Dictionnaire*.

ALIZARD (Adolphe-Joseph-Louis), chanteur, né à Paris en 1814, mort en 1850. Il fit ses études à Montdidier, puis à Beauvais, où sa mère dirigeait une pension de jeunes filles. Victor Magnien, qui lui donna des leçons de musique, le décida à se rendre à Paris, où il étudia le violon sous la direction d'Urhan. Celui-ci, frappé de la beauté de la voix d'Alizard, le fit entrer en 1834 au Conservatoire, où il remporta en 1836 le premier prix de chant. Après avoir été attaché comme chantre aux églises des Missions et de Saint-Eustache, Alizard débuta, le 23 juin 1837, au Grand-Opéra dans le rôle de Saint-Bris des *Huguenots*. Bien qu'il eût une fort belle voix de basse, d'un timbre puissant et sonore, il réussit peu et quitta l'Opéra en 1842. Alizard s'attacha alors à transformer son organe et se mit à chanter les rôles de baryton. Peu après, sa santé s'étant altérée, il partit pour l'Italie, se rétablit, chanta avec succès sur divers théâtres et revint au mois d'août 1846 à Paris. Engagé de nouveau à l'Opéra, il parut avec un éclatant succès dans les *Huguenots*, *Robert le Diable*, le *Prophète*, la *Favorite*, etc. Mais, en 1848, il fut atteint d'une maladie du larynx, et il alla mourir à Marseille, à l'âge de trente-six ans.

* **ALIZARINE** s. f. — Voir, pour de nouveaux développements, l'article PHTALÉINE, au tome XII du *Grand Dictionnaire*.

ALIZÉEN, ÉENNE adj. (a-li-zé-ain, é-è-ne). Qui a rapport aux vents alizés : *Phénomènes* ALIZÉENS.

ALIZITE s. f. (a-li-zi-te). Minér. Silicate hydraté de nickel, contenant un peu de magnésie et de fer.

ALKAMELUZ s. m. (al-ka-mé-luz). Nom arabe d'Arcturus, étoile de la constellation du Bouvier.

ALKEMADE (Cornelius VAN), archéologue

ordinaires, soit extraordinaires, soit *privat-docent*, et 17,083 étudiants. L'énumération de toutes ces universités et du chiffre de leur personnel enseignant et scolaire est longue; mais elle a, croyons-nous, quelque intérêt. C'est Berlin qui tient la tête des universités de l'empire. Jadis, avant le prodigieux succès de la Prusse, Berlin ne venait qu'après Leipzig. Aujourd'hui qu'elle est capitale de l'empire, son université compte 187 professeurs et 2,980 étudiants; celle de Leipzig a 140 professeurs et 2,800 étudiants. Viennent ensuite, par ordre d'importance: Halle, avec 95 professeurs et 1,055 étudiants; Breslau, 107 professeurs et 1,036 étudiants; Munich, 114 professeurs et 1,031 étudiants; Tubingue, 84 professeurs et 921 étudiants; Wurtzbourg, 88 professeurs et 901 étudiants; Heidelberg, 104 professeurs et 884 étudiants; Bonn, 98 professeurs et 858 étudiants; Strasbourg, 81 professeurs et 667 étudiants; Konigsberg, 76 professeurs et 603 étudiants; Greifswalde, 58 professeurs et 540 étudiants; Iéna, 69 professeurs et 493 étudiants; Munster, 27 professeurs et 451 étudiants; Erlangen, 51 professeurs et 442 étudiants; Marbourg, 62 professeurs et 440 étudiants; Giessen, 58 professeurs et 342 étudiants; Fribourg, 52 professeurs et 297 étudiants; Kiel, 62 professeurs et 210 étudiants; enfin Rostock, 38 professeurs et 132 étudiants.

Est-il besoin de faire remarquer combien ces organes scientifiques, régulièrement distribués dans tout le pays, doivent avoir d'influence sur l'éducation et l'intelligence nationales? C'est un vaste réseau de centres intellectuels dont chacun rayonne dans la circonscription d'alentour et y répand, avec le goût des études sérieuses, les saines habitudes de l'esprit. Il est tel petit pays, comme Bade, à peine grand et peuplé comme deux départements français, qui a deux universités, Heidelberg et Fribourg.

Signalons, dans l'organisation de ces universités allemandes, un point qui doit attirer l'attention. Dans toutes ces villes, sauf Heidelberg, il y a des garnisons militaires où les étudiants viennent servir comme volontaires d'un an, sans cesser de suivre un jour les cours de l'université. On s'est imaginé, en France, qu'on pouvait sans péril arracher pendant une année entière les jeunes gens de nos écoles à toute occupation intellectuelle, comme si les habitudes de travail et les connaissances acquises ne devaient pas être compromises ou même perdues par cette oisiveté forcée de l'esprit pendant une année. On peut déjà juger, d'ailleurs, les résultats de cette organisation.

Il serait, certes, utile de comparer le personnel des établissements d'enseignement supérieur avec celui de l'empire d'Allemagne. C'est à peine si nous osons avouer que la France ne possède dans cette partie de l'enseignement que 602 professeurs, agrégés ou maîtres de conférences. N'y a-t-il pas dans cette insuffisance de l'organisation de l'enseignement supérieur en France une cause d'infériorité sérieuse pour notre pays? Mais que dirions-nous si nous comparions le matériel scolaire des deux peuples, c'est-à-dire les bibliothèques, les laboratoires, les collections? Il ne convient pas à une nation aussi grande, aussi riche, aussi avancée en civilisation que la France de laisser un service aussi important dans un tel état de pénurie. Nous avons été le premier peuple scientifique du globe; à l'heure actuelle encore, nous avons, dans le domaine de la science, des rivaux, non des vainqueurs. Voudrions-nous déchoir? C'est à nos Chambres qu'il appartient de ne pas oublier que l'éducation nationale et le développement intellectuel de la nation doivent être le premier souci du gouvernement.

— *Organisation militaire.* Aux termes de l'article 57 de la constitution, tout Allemand doit le service militaire; le remplacement n'est pas admis. On est soldat à partir de vingt ans. La durée du service est: 1° de sept ans dans l'armée active, dont trois ans sous les drapeaux et quatre ans dans la réserve; 2° de cinq ans dans la landwehr, soit douze ans en tout. La législation militaire prussienne régit l'ensemble des pays allemands, et l'article 61 de la constitution assure pour l'avenir le maintien de l'unité de législation. Les frais et charges de l'organisation militaire (armée et marine) de l'empire sont supportés par tous les États avec une parfaite égalité. Il ne peut y avoir de privilège ou d'exemption ni pour un État ni pour une classe. Lorsqu'un obstacle quelconque s'oppose à la répartition égale de la prestation en nature du service militaire, la loi fixe de justes compensations. Il est mis à la disposition de l'empereur une somme à forfait de 225 thalers ou 843 fr. 75 par homme de l'armée en temps de paix. Toutefois, en considération de la hausse du prix des aliments, le gouvernement prussien semble décidé à demander prochainement une somme plus élevée.

Les troupes de terre de tout l'empire forment une armée unitaire sous les ordres de l'empereur, tant pendant la paix que pendant la guerre. La même série de numéros d'ordre s'étend sur tous les régiments de l'armée allemande. La couleur et la coupe de l'uniforme doivent être conformes à celles de l'armée prussienne; mais les souverains des contingents peuvent déterminer les emblèmes, cocardes, etc. L'empereur a la surveillance de l'armée. Il peut la faire inspecter et tenir la main à ce que tout soit en bon état. Il fixe le nombre des hommes qui doivent être présents sous les drapeaux, la répartition des troupes, les garnisons, etc. Les dépenses extraordinaires pour des rassemblements de troupes prescrits par l'empereur sont supportées par la caisse fédérale.

Toutes les troupes allemandes doivent obéissance à l'empereur et lui prêtent serment. Il nomme les commandants supérieurs des contingents, ainsi que ceux des forteresses; les généraux doivent être agréés par lui. Il peut choisir les officiers dans n'importe quel contingent.

D'après l'article 65 de la constitution, l'empereur a le droit d'établir des forteresses sur tout le territoire de l'empire.

Quant aux souverains des États qui fournissent des contingents, ils sont les chefs de leurs troupes et jouissent des honneurs qui se rattachent à cette position. Ils peuvent requérir, dans un intérêt de police, les troupes stationnées sur leur territoire, même lorsqu'elles appartiennent à un autre Etat. Enfin la nomination des officiers dans les contingents qu'ils fournissent leur appartient.

Les droits que s'est réservés le roi de Bavière sont plus considérables que ceux dont jouissent les autres souverains faisant partie de la confédération allemande. La Bavière s'engage à organiser son armée d'après le modèle prussien et à lui consacrer les mêmes dépenses normales. L'armée bavaroise fait partie de l'armée allemande; elle est, en temps de guerre, sous les ordres de l'empereur; mais, pendant la paix, elle reste complétement sous les ordres du roi. L'empereur a cependant le droit de s'assurer que l'armée bavaroise suit en tout les règles tracées à l'ensemble de l'armée allemande; il peut la faire inspecter après s'être entendu avec le roi de Bavière sur le choix des inspecteurs. La mobilisation de l'armée bavaroise a lieu d'ailleurs sur l'ordre de l'empereur.

Lorsque la sécurité publique d'un Etat quelconque est menacée, l'empereur le déclare en état de guerre, ce qui correspond à notre état de siége.

Le caractère particulier de l'organisation militaire allemande, c'est qu'une partie seulement de l'armée est sous les drapeaux, tandis que l'autre est dans ses foyers. Le pays possède ainsi, aux moindres frais, la plus grande force militaire possible. Ce système excellent est né des circonstances. Dans le traité conclu à Paris le 8 septembre 1808 entre la France victorieuse et la Prusse vaincue à Tilsitt, nous lisons:

« Article 1er. S. M. le roi de Prusse, voulant éviter tout ce qui pourrait donner de l'ombrage à la France, prend l'engagement de n'entretenir pendant dix ans, à compter du 1er janvier 1809, que le nombre de troupes ci-dessous spécifié, savoir:

10 régiments d'infanterie, formant au plus un effectif de	22,000	hommes.
8 régiments de cavalerie ou 32 escadrons, formant au plus un effectif de. . . .	8,000	—
6 corps d'artilleurs, mineurs, sapeurs, au plus.	6,000	—
Non compris la garde du roi évaluée, infanterie et cavalerie, au plus à. . .	6,000	—
TOTAL. . .	42,000	hommes.

Les termes du traité étaient formels: 42,000 hommes, tel était le maximum des forces que la Prusse pouvait entretenir sous les armes. La situation était difficile pour un peuple d'humeur belliqueuse et qui, dès le lendemain de sa défaite, songeait à préparer sa revanche. Pour tourner cette difficulté, on renouvela toutes les six semaines le personnel des recrues, les exerçant et les renvoyant après leur avoir appris le maniement des armes et les manœuvres. Ce qui fut d'abord un expédient devint bientôt une organisation permanente, qu'une série de lois et de règlements a améliorée dans ses détails et perfectionnée dans son ensemble.

Aux termes de la loi de 1867, applicable actuellement dans toute l'Allemagne, tout Allemand doit le service militaire dans l'armée pendant douze ans, sur lesquels il passe trois ans sous les drapeaux, quatre ans dans la réserve et cinq ans dans la landwehr, qui n'est plus, comme autrefois, divisée en deux bans. Les quatre années passées dans la réserve sont comptées comme service, car le soldat est censé en congé; il peut être, en effet, rappelé à chaque instant, et, quand il est rappelé, il rentre dans son régiment où rien ne le distingue des autres soldats de la ligne. La landwehr, au contraire, forme des régiments et des divisions séparés, destinés à soutenir la ligne. Le landsturm (arrière-ban ou levée en masse) se compose des jeunes gens de dix-sept à vingt ans et des hommes de trente-trois à quarante-deux ans. La levée en masse est destinée à maintenir la sécurité dans le pays et au besoin à former la garnison des forteresses non menacées. La marine se divise en *flotte*, marine active, et *seewehr*, milice maritime. Le personnel de la marine provient pour la majeure partie des écoles spéciales et de l'inscription maritime.

Le recrutement a lieu tous les ans. Le nombre des conscrits appelés annuellement sous les drapeaux répond à 1 sur 400 du chiffre de la population du pays. Le nombre des appelés est loin d'être égal à celui des jeunes gens qui atteignent l'âge de vingt ans. Le chiffre de l'armée, fixé par la loi, ne peut pas être dépassé, et on a dû fixer un contingent annuel pris sur l'ensemble de la classe. Il y a deux tirages au sort, et la commission de recrutement procède par ordre de numéro, s'arrêtant au moment où le contingent est complet. Ceux qui, par leur numéro, se trouvent placés « après la grande barre » qui clôt la liste des appelés restent pendant trois ans à la disposition de l'autorité; mais ils ne servent réellement qu'en temps de guerre. Ils forment la réserve de remplacement; mais, à cause de la brièveté même des guerres, cette réserve est rarement appelée à entrer en ligne. Il y a enfin, dans l'armée allemande, le volontariat d'un an, auquel on est admis moyennant certaines conditions déterminées et après examen. Néanmoins, la faveur du volontariat est accordée à de jeunes artistes distingués et à des ouvriers d'une habileté exceptionnelle. Pour les artistes comme pour les ouvriers, les frais d'entretien et d'équipement auxquels sont assujettis les volontaires peuvent être mis à la charge de l'État sur l'avis du chef du corps d'armée.

— *Organisation de l'armée en temps de paix.* La loi du 2 mai 1874 a réglé comme il suit l'organisation de l'armée en temps de paix: 1° l'armée de l'empire d'Allemagne se compose du corps d'armée de la garde, de 13 corps d'armée prussiens, du corps d'armée saxon, du corps d'armée du Wurtemberg, de 2 corps d'armée bavarois, enfin de la division du grand-duché de Hesse. Total: 18 corps d'armée. Plusieurs corps d'armée forment une inspection d'armée. Le corps d'armée de la garde et le corps d'armée saxon comprennent chacun 2 divisions d'infanterie et 1 division de cavalerie. Les autres corps d'armée ont chacun 2 divisions, à l'exception du 11e, qui comprend comme 3e division la division du grand-duché de Hesse. Chaque division d'infanterie de la garde et du corps d'armée saxon comprend 2 brigades d'infanterie. La division de cavalerie de la garde a 3 brigades de cavalerie, celle du corps d'armée saxon n'en a que 2. Les divisions des autres corps d'armée ont chacune 2 brigades d'infanterie et 1 brigade de cavalerie.

Chaque brigade d'infanterie comprend ordinairement 2 régiments d'infanterie de ligne et 2 de landwehr; au lieu de ces derniers, les brigades d'infanterie bavaroise n'ont qu'un commandement territorial de la landwehr.

Chaque régiment d'infanterie se compose de 3 bataillons. Chaque bataillon d'infanterie et de chasseurs a 4 compagnies.

Troupes de campagne.	17,310	officiers,	687,594 hommes,	233,592 chevaux.
Troupes de dépôt.	4,426	—	243,095 —	30,530 —
Troupes de garnison.	10,107	—	353,102 —	37,414 —
TOTAL.	31,843	officiers,	1,283,791 hommes,	301,536 chevaux.

Flotte. La flotte allemande se compose de: 7 vaisseaux blindés, 1 corvette cuirassée, 2 vaisseaux-écoles, 1 frégate de 1re classe, 5 corvettes à pont couvert, 6 corvettes à pont ras, 4 avisos, 1 yacht, 18 canonnières, 2 transports. En tout, 47 navires de la force de 77,130 chevaux, jaugeant 64,198 tonneaux et armés de 321 canons.

— *Commerce.* V. ZOLLVEREIN.

— *Chemins de fer.* A l'exception de quelques chemins de fer à chevaux et de quelques chemins de fer industriels, qui n'ont qu'une importance locale, toutes les lignes de chemins de fer de l'Allemagne font partie de l'Union des chemins de fer, fondée le 10 novembre 1846 et ayant son siége à Berlin.

Au 1er juillet 1875, la longueur en exploitation était de 26,944 kilom. V. CHEMIN DE FER.

— *État économique de l'Allemagne.* Nous ne saurions mieux terminer cet article sur l'Allemagne qu'en examinant les résultats produits dans sa situation économique par la guerre de 1870.

Lorsque le chiffre de l'énorme contribution de guerre imposée à la France par son ennemi victorieux eut été, dans les premiers mois de 1871, porté à la connaissance de l'Europe, il provoqua partout une surprise qui toucha de près à l'indignation. L'Allemagne elle-même en fut étonnée, tant cette somme de 5 milliards exigée d'un vaincu, qu'il était permis de croire à peu près épuisé, semblait en désaccord avec les dépenses de guerre supportées par le vainqueur, dépenses évaluées au maximum à 1 milliard et demi. Il fallait, pour expliquer une disproportion aussi monstrueuse entre la charge subie et la réparation réclamée, attribuer à la contribution le caractère, non d'une indemnité de guerre dans le sens rigoureux de ce mot, mais d'un châtiment pour le passé et d'une précaution pour l'avenir. Ce n'était pas assez que la perte à jamais douloureuse de l'Alsace et de la Lorraine ouvrît sur nos frontières une plaie béante, il fallait que nous fussions à ce point écrasés du poids de notre dette que nous ne pussions nous acquitter de longtemps; il fallait surtout que, notre dette payée et le territoire affranchi, nous nous trouvassions dans l'impossibilité absolue de recommencer la lutte. Obligée de solder ses propres dépenses, de relever ses ruines et de payer ses alliés, la France, aux termes des préliminaires de paix signés à Versailles le 26 février 1871 et complétés par le traité de Francfort le 10 mai suivant, devait payer en trois ans 5 milliards, auxquels s'ajouteraient chaque année les intérêts à 5 pour 100 de la somme impayée. Les payements avaient été ainsi espacés: 1,500 millions en 1871, dont 500 millions à titre d'avance, 1 milliard en 1872, par un de ces retours qui lui sont familiers, elle ne se relevât flamboyante; un jour même, jour d'épouvante, on avait appris tout à coup que, là-bas, sur les rives de la Loire, elle venait de retrouver son génie et sa fortune, et il n'avait pas fallu moins que la trahison de Bazaine pour la rejeter aux abîmes. Maintenant que tout était fini et que l'on pouvait respirer à l'aise, on voulait vivre. C'était, depuis le bas jusqu'en haut, comme une fièvre, comme une soif ardente de jouissances grossières. Le butin n'était-il pas en sûreté? Et quel butin! 5 milliards! L'or allait couler à flots; chacun prétendit en avoir sa part. On vit alors des milliers d'individus, à qui la guerre avait désappris le travail en développant leurs appétits, abandonner les champs et se porter en masse vers les villes; de là, un abaissement de jour en jour plus sensible de la production nationale, déjà si profondément atteinte par le départ de l'armée d'invasion, et une affluence funeste sur le marché allemand des produits étrangers, attirés par la hausse subite des denrées et par la baisse de la matière métallique. Les relevés du bureau de statistique de Berlin sur la balance du commerce allemand ont révélé toute l'importance de ce trouble économique. En 1872, l'importation allemande dépassa l'exportation de 1,218,000,000 de francs. On chercha l'explication de cette énorme différence, et on la considéra comme une conséquence de la guerre. Le stock des marchandises étrangères accumulées en Allemagne s'était épuisé de 1870 à 1871, disait le bureau de statistique; la valeur de l'argent avait baissé par suite des événements; l'industrie allemande avait pris un essor excessif en 1872 et avait nécessité une importation extraordinaire des matières premières. « Cette explication fut d'abord acceptée; mais la balance de 1873, qui devait, prétendait-on, tout remettre en état, se chargea de démontrer, au contraire, que les motifs allégués péchaient par plus d'un point. Le déficit, au lieu de diminuer, s'éleva dans des proportions effrayantes; il atteignit la somme de 2,212,500,000 francs, c'est-à-dire 1,419,000,000 de thalers pour l'importation, contre 829,000,000 de thalers pour l'exportation. Ainsi, en l'espace d'une seule année, les besoins de l'Allemagne avaient dépassé sa production de 590,000,000 de thalers; et nous empruntons ces chiffres à des publicistes allemands, que l'on ne saurait accuser de noircir à dessein le tableau.

Il n'est pas sans intérêt de rechercher, par un examen minutieux des articles importés ou exportés, quelles sont les causes d'une situation économique dont l'Allemagne comprend toute la gravité, maintenant que s'est dissipée la fumée de la première ivresse. Occupons-nous d'abord de la production agricole, qui est la plus importante de toutes.

L'Allemagne exportait 14,564,000 quintaux de froment en 1868; en 1873, elle n'en a exporté que 6,569,000 quintaux. Quant à l'importation, elle avait, de 1868 à 1871, été toujours inférieure à l'exportation. En 1872 seulement, elle l'a dépassée, et, en 1873, elle lui a été supérieure de 941,000 quintaux. Pour le seigle, les résultats sont plus déplorables encore: l'importation, qui n'était, en 1871, que de 8,441,000 quintaux, atteint en 1872, 11,129,000 quintaux et est sautée d'un seul coup, en 1873, à 15,751,000 quintaux, pendant que l'exportation restait à peu près stationnaire, à 2 millions de quintaux environ. Il résulte que l'Allemagne se trouve dans l'impossibilité de subvenir aux besoins les plus essentiels de sa population, et qu'elle a dû payer, en l'espace de deux années, aux nations étrangères, pour sa consommation de grains, un tribut d'environ 400 millions. Si nous passons au bétail, nous trouvons, en 1873, 14,400,309 thalers d'exportation et 108,622,988 thalers d'importation, soit un déficit de plus de 94 millions de thalers. Cette situation ne s'est pas améliorée depuis, et une statistique récente, que nous avons sous les yeux, porte que, dans les six premiers mois de l'année 1876, l'importation des chevaux donne un excédant de 21,100 têtes; celle des taureaux et des bœufs, de 17,101 têtes; et celle des veaux, de 30,330 têtes. Ces chiffres sont trop éloquents dans leur détresse pour que nous ayons rien à ajouter.

Parcourons maintenant les différents tableaux des statistiques officielles et relevons-en les chiffres les plus importants.

L'importation des vins, dont l'excédant n'avait été, en 1872, que de 494,000 quintaux, a, en 1873, dépassé l'exportation de 1,243,000 quintaux. L'exportation des bières et des alcools suit une marche ascendante qu'il faut probablement attribuer en grande partie à la consommation qui se fait en France, en Belgique et en Suisse des bières allemandes, que pour la consommation du tabac, l'Allemagne a payé à l'étranger, en 1873, 25 millions de thalers, déduction faite de son exportation. Le groupe de la métallurgie donne des résultats défavorables, que ne saurait compenser l'excédant d'exportation des houilles. L'importation des rails de chemins de fer, qui n'avait pas dépassé 234,000 en 1872, est montée à 892,000 en 1873. Quant à l'industrie textile, de l'aveu même du docteur Stœpel, publiciste allemand, « le chiffre de l'exportation pour l'année 1868, dans laquelle l'industrie allemande exporta 245,000 quintaux d'étoffes de coton, n'a jamais été atteint depuis lors; bien plus, l'exportation, depuis 1871, est restée au-dessous du chiffre de l'année 1870, lequel était déjà notablement plus bas que celui de 1868, et c'est surtout l'année 1873 qui donne des chiffres particulièrement fâcheux. » C'est le contraire qui aurait dû se produire, puisque l'annexion de l'Alsace avait apporté à l'industrie cotonnière allemande un contingent équivalant à plus de la moitié de la force productive de tout l'empire, et cependant, en 1873, l'exportation a été de plus de 40 pour 100 moins forte qu'en 1868. Ce seul rapprochement suffit pour donner une idée de la crise que les filatures et tissages d'Alsace et d'Allemagne ont eu à subir à la suite de la guerre de 1870. Les industries lainière et linière et l'industrie de la soie sont également en décadence. Le chiffre total de l'exportation pour l'industrie textile en général est resté, dans le cours de l'année 1873, de 87 millions de thalers au-dessous de celui de l'importation, et de 115 millions de thalers dans le cours de l'année 1873.

Ainsi, par mille canaux invisibles et sans le savoir, l'Allemagne rendait à l'Europe les milliards empruntés par la France. Aujourd'hui, l'armement de l'empire est formidable, mais la misère est aux portes de Berlin, d'où l'on écrivait en 1873 à M. Wolowski: « Chose étrange, nous sommes exposés à une véritable détresse, comme si nous avions payé les 5 milliards, au lieu de les recevoir. » Il y a quelques jours encore, la *Gazette nationale* jetait ce cri lamentable, qui résume la situation et la fait voir sous son vrai jour: « Les nouvelles que nous recevons sur l'activité industrielle en Allemagne ne permettent plus de doute; l'industrie languit plus ou moins dans presque toutes ses branches; on réduit les salaires, on congédie un grand nombre d'ouvriers. Ce sont là des symptômes d'un mouvement qui mérite d'être pris en considération. Pour juger de la portée de ce mouvement, il faut rechercher les causes de l'essor qui s'est produit immédiatement après la guerre. La lutte avait absorbé, en partie ou en totalité, une grande quantité de fonds et une force de travail considérable. Après la guerre, il fallait compléter tout le matériel de l'armée; on entreprit de nombreuses constructions d'ouvrages fortifiés; les compagnies de chemins de fer furent obligées de renouveler en partie leur matériel d'exploitation. La demande d'objets de consommation qui se produisit subitement fut considérable et dépassait de beaucoup la force de production de l'Allemagne, de sorte qu'on se vit dans la nécessité d'avoir recours à l'étranger. L'indemnité de guerre française suffisait, non-seulement au payement de tous ces travaux, mais encore au remboursement des emprunts contractés par l'Allemagne avant et pendant la guerre. Le capital, devenu libre de cette façon, chercha un autre placement: on acheta du papier, dont la spéculation avait fait monter le cours bien au-dessus de sa valeur réelle. Ce mouvement et la part prise par le public au jeu de la Bourse créèrent des richesses imaginaires qui, influant sur la consommation, firent augmenter aussi la production; il en résulta une hausse presque générale des prix et salaires, au profit de ceux qui, dès le début de la production nationale, qui, en effet, devint plus chère et resta, tant sous le rapport de la quantité que sous celui de la qualité, inférieure à la production qui l'avait précédée. Une réaction était inévitable; elle amena la réduction des salaires, les renvois d'ouvriers en masse; malheureusement, elle se fait sentir encore, grâce à des circonstances particulières qu'il n'est pas facile d'écarter. Ce qui est incontestable, c'est que les capitaux ont été gaspillés; l'Allemagne se ressentira du contre-coup pendant de longues années. »

Singulier retour des choses humaines! C'est le conquérant superbe, dont la fortune inouïe semblait, il y a cinq ans, une menace pour l'équilibre du marché universel, qui frappe l'air aujourd'hui de ses lamentations et se plaint de sa détresse, alors que sa victime pause silencieusement ses plaies, travaille et se recueille! On se demande ce qu'il serait devenu si le sort des armes avait tourné contre lui et si, au lieu de recevoir 5 milliards, il en avait eu un seul à payer. Peut-être cette pensée influera-t-elle plus qu'on ne pense sur ses déterminations à venir. L'Allemagne, qui n'a vu disparaître aucun des anciens impôts et qui, depuis un an, est menacée de taxes nouvelles, commence à comprendre qu'il n'y a de prospérité réelle pour un peuple que celle qui lui vient de son propre fonds, et que la puissance politique ne saurait suppléer la puissance de production, surtout si elle n'a été acquise et ne peut être conservée qu'aux dépens de celle-ci. Après avoir levé qu'elle allait dominer l'Europe par la force de l'or, elle a vu ses campagnes dépeuplées, ses usines abandonnées; la prostitution a pris des proportions effrayantes, la folie du jeu s'est emparée de toute la population, et, à mesure que la production a diminué, le prix de chaque chose s'est élevé, au point que la vie est devenue impossible pour beaucoup. Le mal est grand; nous venons de rencontrer ce qui qu'il coûte à dit dépeint par les Allemands eux-mêmes, qui ne se dissimulent pas que leur fortune publique et privée est également compromise.

La Prusse victorieuse a exigé de la France la cession de l'Alsace et de la Lorraine. Ces deux provinces n'ont pas été consultées; elles n'ont pu exprimer leurs vœux; la force seule les a démembrées de la France. Cette annexion a été une grande faute, et, malgré tous ses efforts, le gouvernement de l'empire allemand n'a pu gagner les sympathies des populations qu'il s'est annexées; il a, au contraire, devant lui tous les obstacles inhérents à une domination qui n'est pas acceptée. D'autre part, le démembrement a fait au cœur de la France une blessure que le temps rend de plus en plus douloureuse, le rapprochement entre la France et l'Allemagne sera impossible tant que ce sujet de discorde n'aura pas disparu, tant que l'Alsace et la Lorraine ne seront pas redevenues françaises.

Qu'il eût été plus habile de n'imposer à la France aucune cession territoriale!

La contribution de guerre, qu'on eût été le chiffre, n'eût pas été un obstacle au rétablissement rapide des relations amicales entre les deux peuples. Les rapports commerciaux, si nécessaires à la prospérité de l'Allemagne, se seraient promptement renoués, et la crise commerciale dont les Prussiens souffrent depuis cinq ans, et dont ils auront de plus en plus à souffrir, ne se serait jamais produite. Que réserve l'avenir? Il serait difficile de le prévoir; mais, dès à présent, les Allemands, vainqueurs, peuvent reconnaître l'éternelle vérité de cette parole: « La guerre de conquête n'a jamais nourri que la guerre. »

La langue et la littérature allemandes sont traitées au mot ALLEMAND, tome Ier du *Grand Dictionnaire*, page 215, et ci-après dans ce *Supplément*. Pour la philosophie allemande, voir le mot PHILOSOPHIE, au tome XII, à partir de la page 631, fin de la dernière colonne. Pour le théâtre, voir les mots COMÉDIE et TRAGÉDIE, aux tomes IV et XV. Pour ce qui concerne la presse en Allemagne, voir JOURNAL, au tome IX, page 1038.

* **ALLEMAND, ANDE** adj. et s. — *Littérature allemande.* Nous n'avons donné, dans le tome Ier du *Grand Dictionnaire*, qu'un aperçu sommaire des diverses périodes de la littérature allemande; nous compléterons ici ce résumé en nous étendant un peu davantage sur la dernière période, qui part de la seconde moitié du XVIIIe siècle, et en en poursuivant l'histoire jusqu'à nos jours.

Les initiateurs du mouvement littéraire de cette période furent Lessing, Winckelmann, Heyne, les deux Stolberg, Herder, Wieland et Voss; Goethe et Schiller en sont les deux noms éminents. Dans le courant du XVIIIe siècle, la littérature allemande s'était trop conformée au goût français, et elle était sérieusement menacée de perdre son originalité native, de s'absorber dans l'imitation. Hagedorn, Gellert et Weiss n'offrirent guère que des reflets de nos chefs-d'œuvre du XVIIIe siècle, dans une langue claire, mais sans couleur ni saveur, à qui était loin d'atteindre à l'élégance de Racine, de Fénelon et de La Fontaine. Lessing (1729-1781), comme dramaturge et surtout comme critique, la ramena dans ses voies naturelles. « La littérature allemande, dit Mme de Staël, est peut-être la seule qui ait commencé par la critique; partout ailleurs, la critique est venue après les chefs-d'œuvre, mais, en Allemagne, elle les a produits; l'époque de ses lettres y coïncide eu le plus d'éclat est cause de cette différence. Diverses nations s'étant illustrées depuis plusieurs siècles dans l'art d'écrire, les Allemands arrivèrent après toutes les autres et crurent n'avoir rien de mieux à faire que de suivre la route déjà tracée; il fallait donc que la critique écartât d'abord l'imitation, pour faire place à l'originalité. » Ce fut le rôle de Lessing dans la critique littéraire et de Winckelmann dans la critique d'art. Lessing entreprit de détourner ses concitoyens de l'imitation de Racine, en montrant avec beaucoup de sagacité le côté faible de ses tragédies: le respect exagéré des convenances, la froideur glaciale des confidents, la transformation en galants chevaliers français des héros grecs ou troyens, etc.; il indiquait l'étude de Shakspeare et de ses procédés dramatiques comme plus conformes au génie allemand, et, prêchant d'exemple lui-même, il écrivit, non des tragédies, mais des drames. Cependant, tout en admirant profondément Shakspeare, il resta encore en quelque sorte fidèle au goût français, et, s'il fut le comparer à quelqu'un, c'est moins au grand dramaturge anglais qu'à Diderot et à Mercier. *Miss Sara Sampson* et *Mina de Barnhelm* offrent, à ce point de vue, d'intéressants sujets d'étude. Il compléta la poétique nouvelle par son poëme de *Laocoon*, par sa *Dramaturgie de Hambourg* et par ses *Lettres sur la nouvelle littérature*. Lessing est, avant tout, un novateur et un remueur d'idées. « Il renouvelle, dit M. Dezobry, tout ce qu'il touche, l'érudition et la critique, la théologie et le théâtre. Nul homme n'a plus vivement agi sur l'Allemagne; c'est le grand promoteur de l'esprit public au XVIIIe siècle. Soit qu'il encourage ses lecteurs, soit qu'il les provoque à la lutte, il suscite les talents qui s'ignorent eux-mêmes. Herder, dans sa première période, ne prendra la plume que pour refaire ou compléter les manifestes philosophiques de Lessing; Goethe deviendra poëte en lisant le *Laocoon*. » Winckelmann concourut au même résultat que Lessing en renouvelant la critique d'art, en rendant à ses concitoyens le sens intime de l'art antique, sens qu'ils avaient perdu à force de ne voir l'antiquité qu'à travers le goût français; son influence fut plus littéraire encore qu'artistique. Wieland (1733-1813) écrivit, il est vrai, dans le goût français, mais ce ne furent pas nos écrivains du grand siècle qu'il s'attacha à suivre; il introduisit avec succès en Allemagne notre poésie légère du XVIIIe siècle, en l'imprégnant d'une forte saveur allemande; par ses poëmes imités de nos romans de chevalerie, *Huon de Bordeaux* et *Obéron*, il mérite d'être placé au rang des promoteurs du romantisme. Klopstock (1729-1781) y figure à plus juste titre encore. En même temps que Lessing préconisait l'étude de Shakspeare, Klopstock se pénétrait de Milton et de Young, et, grâce à sa *Messiade*, l'Allemagne put opposer une grande épopée chrétienne à l'*Enfer perdu*. A partir de cette époque, la littérature allemande, abandonnant définitivement l'imitation des auteurs français, prit de préférence ses modèles dans la littérature anglaise; mais il y eut surtout un réveil de l'originalité nationale qui mérite d'être constaté. Christian-Ewald Kleist, Aamler, Sulzer, Willamow, Michaëlis, Nicolaï ne furent que des poëtes du second ordre; cependant leurs œuvres doivent figurer parmi les illustrations de cette période, à laquelle Herder (1744-1803) donna une nouvelle impulsion; en ranimant le goût des littératures primitives, il fit jaillir une source imprévue de poésie et agit puissamment sur les imaginations. Les premières œuvres de Goethe (1749-1832) portent les traces du double enseignement de Lessing et de Herder; on sent dans le *Gœtz de Berlichingen* et dans *Werther* comme le souffle de ra-