



# ASINUS LOQUENS

*L'âne bavard*

n° 18 janvier 2019

Le journal numérique des latinistes.  
Collège Eléonore de Provence Monségur

## La nouvelle année dans l'Antiquité

Quand sonne l'heure des vacances de décembre, nous savons tous à quoi nous allons les consacrer : célébrer les fêtes de fin d'année. Mais vous serez surpris peut-être en lisant dans ce numéro que, pour nos Anciens, le calendrier de ces célébrations était tout autre.

A lire p. 10

Quelle hygiène dentaire à Rome ? Un tuto pour des dents antiques p. 2 à 5

### Magistrae verba

Plusieurs projets ont occupé les latinistes depuis quelques années et, pendant ce temps, l'âne bavard s'est reposé. Le voici de retour en forme grâce à la volonté des 4C latinistes. Comme dans la formule précédente, les élèves gèrent les articles seuls (avec la relecture, donc des coquilles subsistent toujours !) et ils ont mené, pour ce retour, un travail de qualité. Je les en félicite.

Ils se joignent à moi pour vous souhaiter une bonne lecture et beaucoup de plaisir à retrouver ce journal.

Mme Mendiondou-Chabanne



# Sanitatis Romanis dentalis

L'ancêtre du dentifrice a été inventé en Égypte, pendant la période de l'Antiquité. Il s'agissait d'un mélange de sel, de menthe, de poivre et de fleurs séchées broyées.

Plusieurs centaines d'années plus tard, les Grecs et les Romains reprennent la recette et y ajoutent des ingrédients plus abrasifs (pierre ponce, coquilles d'œuf et d'huître broyées...).

des cendres et des dents tête lièvre âne, mélangé avec des extraits de cerveau de rat ou de lapin”



Si le goût n'était sûrement pas au rendez-vous, cette mixture était suffisante pour débarrasser ses chicots des restes de mouton de la veille.

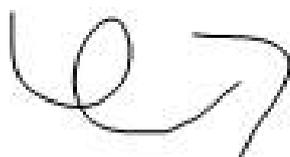


Si vous ne voulez plus sourire comme Jaquouille, ACHETER CE NOUVEAU DENTIFRICE

VOUS AUREZ UNE HALEINE PLUS FRAICHE QUE JAMAIS



comme  
ca !!



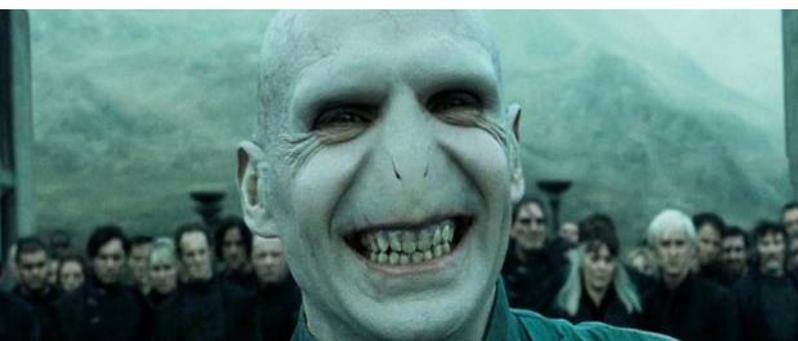
Avant

après



SI VOUS COMPTEZ RESTER AVEC DES DENTS  
POURIES TOUTE VOTRE VIE (photo ci-dessus)

FAITES LE CHOIX D'ACHETER LE NOUVEAU  
DENTIFRICE ULTRA MEGA DECRASSANT POUR  
VOTRE HYGIENE DENTAIRE



Vous voyez ?  
Même le smiley  
en a subi les  
conséquences



Donc en conclusion  
achetez ce dentifrice !!!!!

# Création

## ● Comment faire votre propre brosse à dents ?

### ● Matériaux:

- crains d'âne



- baton de bois



- ficelle



### ● Protocole:

- Prendre votre âne et arracher ses crains
- Munir vous d'un baton de bois
- Munir vous de ficelle
- Positionner les crains sur le baton
- Entourer les crains et le baton avec la ficelle

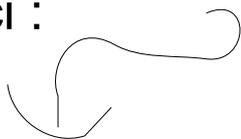


# Dentifrice maison

Comment faire du dentifrice avec de l'argile ?  
Une recette de dentifrice en poudre à l'argile

1. Dans un petit bol, mettez 3 cuillères à soupe d'argile.
2. Ajoutez ensuite une cuillère à café de bicarbonate de soude.
3. Mélangez.
4. Versez maintenant 8 gouttes d'huile essentielle de menthe douce.
5. Mélangez à nouveau.
6. Versez dans un récipient en verre pour bien conserver la poudre.

Si vous obtenez cette mixture homogène vous aller avoir les dents propres, mais.... si vous obtenez ceci :



:Vous êtes des boulets....

Réalisé par : Célinda, Liséa, Élise

12 novembre 182 ab urbe condita

La semaine dernière, un homme est mort écrasé par un charrette en bois, la personne en question avait 34 ans, le drame s'est passé in Via Condotti à Rome centre.



Une femme a essayé de se suicider en sautant de Parthénon d'Athènes.





Id  
Scitis ?

- Le Parthenon a été construit en -447 av. J.C.
  - Il mesure 18 m de haut; 30,95 de large et 72,59 m de long.
  - Le Parthenon a été réalisé entièrement en marbre pentélique\*, c'est à la fois un temple et un trésor.
- Le Parthenon a été érigé avec le Nombre D'Or\*\*  
Celui qui a dessiné le plan du Parthénon et qui l'a décoré s'appelle Phidias (sculpteur grec né vers 490 et mort vers 430 av. J-C).



← Phidias

**\*Pentélique:** Montagne de l'Attique, dont le marbre blanc fut très utilisé pour les monuments d'Athènes au v<sup>e</sup> siècle av. J-C.

**\*\*Nombre d'or:** Le nombre d'or est une proportion entre deux longueurs érigée en modèle esthétique et mathématique.

-Hier soir, un homme a été retrouvé ivre mort, les gardes ont fait un test d'alcoolémie l'homme a été envoyé en prison, il a pris 2 mois dans la prise Mamartine près du Forum .



Il a denoncé un contre-bandier qui entreposait du vinum illégalement dans sa cave.



# LE NOUVEL AN A ROME

## L'origine du nouvel an :

En 46 av. J.-C., Jules César établit le calendrier julien. Le 1er janvier, jour des calendes, représente alors le jour du Nouvel An : c'est le solstice d'hiver romain, qui marque un passage à la nouvelle année et celui de l'obscurité à la lumière.

Pourtant, à l'origine, le Nouvel An était en mars, aux Ides (de mars), à l'occasion de l'équinoxe de printemps. On célébrait la déesse Anna Perenna (Année Pérenne).

## Une autre théorie :

Plusieurs théories s'affrontent à ce sujet, car si il est communément admis que c'est à l'initiative de Jules César que la date du Nouvel An est le premier janvier, d'autres historiens pensent que cette modification a eu lieu en 450 avant J.-C., lorsque le calendrier républicain a été adopté. Cependant, les Romains ne cessèrent jamais d'honorer Anna Perenna le 15 mars, et comme ils aimaient vachement faire la fête, ça ne dérangeait personne !

## À qui est dédié cette fête :

À Rome, le jour de l'an est dédié au dieu *Janus* (Janvier-Janus). Celui-ci est dit bicéphale car il avait deux faces (et non pas deux fesses hihi), l'une tournée vers l'avant, qui représente le futur, l'autre vers l'arrière, qui figure le passé. Il est associé parfois au **chaos primitif**, à la création : il est le dieu de tout acte qui commence, du passage d'un état à un autre, de la transition et du double (vie-mort ; est-ouest ; passé-futur).

Il est aussi dit « dieu des portes » ou « du seuil » : il préside à la fermeture et à l'ouverture de tout ce qui existe dans l'univers. Il est celui qui initie la paix ou la guerre et surveille les portes des ciels ainsi que l'ensemble de l'univers.

## Conclusion :

Concrètement, le nouvel an à Rome c'est l'ouverture des temples (normalement fermés), ainsi que l'échange de vœux de prospérité et de paix. On fait offrandes et sacrifices, des processions parcourent les rues, on se fait des cadeaux comme des dattes et du miel, puis une pièce de monnaie en bronze (les étrennes *toussa toussa*).

Joie et connaissance au pays des licornes, bonsoir. Et bonne année !



de la maison pour porter chance. Pendant le réveillon, on se retrouve surtout en famille ; la distribution de cadeaux a lieu ; au dessert on coupe la Vasilópita (équivalent de la galette des Rois) et le soir on se retrouvera pour jouer aux cartes et autres jeux de hasard. Les gagnants sont censés avoir de la chance toute l'année.



Adrian et Florian

# Le film du mois



**ASTERIX**

**LE SECRET DE LA  
POTION MAGIQUE**

À la suite d'une chute lors de la cueillette du gui, le druide Panoramix décide qu'il est temps d'assurer l'avenir du village. Accompagné d'Astérix et Obélix, il entreprend de parcourir le monde gaulois à la recherche d'un jeune druide talentueux à qui



Timothée,  
Thibault et  
Louis

## LUDI

En début d'après midi :

13h00 :

un match entre un rétiaire et  
un thrace



14h00 :

un duel entre deux débutants  
gladiateurs



15h00 :

un combat entre un mirmillon  
et un rétiaire

17h00 :

un duel entre un hoplomaque  
et un mirmillon



18h00 :

Notre combat vedette le Mur  
sanglant contre le Mangeur





Le saviez vous ?  
Id scitis ?



### Différents gladiateurs

Le rétiaire est un gladiateur avec un long bouclier un filet et un trident.

Le mirmillon est un gladiateur avec un petit bouclier rond et un glaive. Il est vêtu d'une armure très résistante, plus tard il deviendra secutor.

Le thrace est un gladiateur avec un petit bouclier rond et un glaive.

L'hoplomaque est un gladiateur avec un long bouclier et un glaive.



## Horoscopus



XXI/Martius XIX/Aprilis

**Duoibus:** Si vous êtes en couple et que cette relation est récente, vous devrez vous interroger sur le futur de cette histoire. Vous ne manquez pas de charme et vous pouvez vous permettre d'être sincère, vous perdrez moins de temps plus tard.

**Inuuptas:** Vous pourriez entamer une relation et, si vous vous montrez à la hauteur, elle vous apportera ce dont vous avez besoin. Cette nouvelle entité pourrait mettre un peu d'ordre et de douceur dans votre vie par ailleurs un peu chaotique.

**Morsus:** Le climat est réaliste et serein pour ceux qui ont les pieds sur terre. Pour les autres, ne vous étonnez pas de voir vos rêves fracassés par la dure loi de la réalité... En clair : occupez-vous sérieusement de votre argent et de tous vos acquis !



**Duoibus:** Vous aimez que vos conversations puis les discussions de fond ne sont pas votre fort. Votre partenaire est certainement prêt à vous écouter et à dénouer la situation. Si vous acceptez d'aborder les sujets sensibles, vous reviendrez sur des échanges qui ont, parfois, créé quelques malentendus.

**Inuuptas:** Vous évoquez votre propre histoire et vous avez des souvenirs qui vous rendent nostalgiques. Vous décidez de renouer avec une personne que vous n'avez pas oubliée. La bonne surprise, c'est qu'elle non plus. Vous allez ressentir comme un petit pincement au cœur. Communiquez votre joie !

**Morsus:** La poursuite de vos objectifs réclame de la prudence et de la discrétion dans vos échanges. C'est une ambiance qui cristallise les propos déplacés ou les prises de bec, entraînant rancœurs ou entêtements stériles.



**Duoibus:** Une belle générosité affective s'annonce pour cette journée. Votre capital de sensualité profite largement à votre vie de couple, vous êtes plus unis que jamais. Douceur, tendresse, complicité, sensualité, les énergies vous chouchoutent de bienfaits incontestables. Savourez à deux !

**Inuuptas:** Sentez comme cette journée s'annonce pleine de promesse. Une belle sensibilité vous anime, naturelle, spontanée, pleine de vie. Ouvrez-vous encore un peu à une vision future de votre partenaire à venir : votre souhait est en passe d'être exaucé !

**Morsus:** Aujourd'hui, la persévérance et un mental de gagnant sont vos meilleurs alliés. Vous tenez le bon bout pour réussir et faire avancer vos projets. Votre état d'esprit du jour sera apprécié par votre entourage. Alors, poursuivez sur votre lancée !



**Duoibus:** Votre duo prend le temps nécessaire pour profiter de la vie. Vous vous détendez sans prendre les ailes de l'existence trop à cœur et vous identifiez les aspects amusants de votre histoire personnelle. Vous en ferez de plaisir et l'ambiance pourrait devenir celle où les câlineries sensuelles cloient une journée bien remplie.

**Inuuptas:** Il n'y a rien que vous aimez autant que les rencontres et les émotions vivantes. Votre talent à exprimer des idées nouvelles attirera à vous des personnes séduites par votre perspicacité intellectuelle et votre intelligence du cœur. Vous êtes gâté par une foule d'opportunités relationnelles.

**Morsus:** C'est avec une surdose d'optimisme et de gaieté que vous abordez le quotidien. Votre vie relationnelle est teintée de nouvelles couleurs. Vous êtes le premier à vouloir faire la fête et à lancer les invitations. Vous avez envie de casser votre routine ? Alors, profitez-en pleinement !



## ♊ Gémeaux - 21 Mars - 20 Avril

**Duoibus** En couple, vous relativisez sur pas mal de choses, c'est la bonne méthode. Si vous avez besoin de convaincre, votre charisme vous aide dans le bon sens. Vous proposez des alternatives pertinentes, votre partenaire adhère à vos idées.

**Inuspitas** L'influence de la Lune vous oblige à vous concentrer et à faire des efforts. Des rencontres, il y en aura, mais ce sera à vous d'aller vers les autres. A part ça tout va bien, votre charme séduit toujours autant.

**Mutatis** Vous débordez de bonnes idées, d'énergie et d'endurance. Un cocktail explosif à manier avec créativité pour ne pas mettre le feu à vos relations ! Vous pourrez vous dépasser, vos aspirations sont grandioses, espérons que vos combats sont justes.



## ♎ Balance - 23 Septembre - 23 Octobre

**Duoibus** Votre partenaire pourrait vous faire une proposition étonnante ! Projets communs ? Engagement ? Pleins d'idées sympathiques, vous passez par la tête, vous êtes au sommet de vos émotions. Entre vous, c'est la belle vie, vous aimez ça !

**Inuspitas** Une personne vous fait de l'effet, serait-ce la journée idéale pour concrétiser ? Les astres confirment que la situation est tout à fait favorable pour l'évolution de vos projets amoureux. Vous êtes sous son charme et ça se voit.

**Mutatis** Les influx du moment vous rendent particulièrement détendus et d'excellente humeur. Vous redoublez d'attention à l'égard de vos proches et vous êtes pleinement comblé par les moments que vous partagez ensemble. Vous êtes entièrement satisfait des échanges que vous entretenez.



## ♏ Scorpion - 23 Octobre - 21 Novembre

**Duoibus** Vous détestez les obligations du quotidien, au point de les ignorer totalement, alors que vous avez la capacité d'accomplir toutes ces corvées. Ne soyez pas étonné si votre conjoint finit par avoir l'impression que toutes les tâches répétitives lui sont réservées. Il faudra bien vous y mettre à un moment ou à un autre.

**Inuspitas** Vous êtes entreprenant mais les autres ne sont pas très réceptifs à vos tentatives. Ils sont focalisés sur des problèmes matériels qui vous ennuient, ce n'est donc pas très compatible. Pour être accompagné, il faudra vous familiariser avec une ambiance calme et studieuse. C'est un véritable défi en ce qui vous concerne.

**Mutatis** Vos côtés distraits, maladroits, désinvoltes ou sans-gêne risquent d'être pointés du doigt. Vous aurez affaire avec beaucoup d'esprit critique et une vigilance généralisée concernant les détails. Vous vivez ces jours-ci la routine dans ce qu'elle a de plus limitatif.



## ♐ Sagittaire - 22 Novembre - 22 Décembre

**Duoibus** Arrêtez donc de croire que votre partenaire fait des choses en cachette, c'est votre côté paranoïaque qui prend le dessus. Relativiser sur certains points vous aidera à y voir plus clair. Votre moitié vous encourage dans le bon sens.

**Inuspitas** Vous préférerez le cocooning aux sorties entre amis, c'est votre droit. Des échanges au téléphone ou de nombreux messages écrits avec une personne récemment rencontrée laisseront planer le doute, vous n'êtes pas indifférent à ses belles paroles.

**Mutatis** Aujourd'hui, vous vous sentez plus à l'aise avec les autres et vous avez envie de passer du bon temps. Alors, sortez de votre cocon, bougez, extériorisez-vous, retrouvez vos amis, amusez-vous. Ne vous posez pas de questions, laissez libre cours à toutes vos envies !



**Duoibus** Votre partenaire vous fait quelques reproches que vous ne comprenez pas. Ne réagissez pas de manière trop vive, prenez plutôt le temps d'écouter ses complaints et passez vite à autre chose. Si vous gardez votre sens de l'humour, vous réussirez à désamorcer les petits reproches.

**Innovatic** Vous avez prévu quelque chose dont vous vous réjouissiez ? Si vous avez un petit contretemps, n'en faites pas toute une histoire. Vous allez très vite trouver une solution satisfaisante et finalement vous pourriez y obtenir un certain bénéfice.

**Médus** Vous avez l'occasion de détailler votre point de vue, de faire valoir vos talents, exprimez-vous en prenant le temps. Vous êtes à même de mieux comprendre des problèmes très différents de votre environnement.



**Duoibus** En couple, la motivation vous anime, un vent de légère soufflé juste au-dessus de votre tête. Vous appréciez à faire confiance à votre partenaire. Vous trouvez de doux remèdes pour faire sourire votre moitié, ça fonctionne bien !

**Innovatic** La rencontre que vous faites mérite réflexion mais vous êtes sous le charme et cela vous laisse peu de temps pour réfléchir. Rien ne presse, pourtant vous semblez pressé ! Pas de stress, cette personne vous attendra, vous lui plaisez !

**Médus** C'est une journée à mettre de l'ordre. Dans vos tiroirs et armoires, dans vos amours et amitiés, dans vos comptes et bilans, dans vos projets et idéaux. C'est un jour de listes, de mises au point et d'analyses...



**Duoibus** En amour, la journée se velle au renouveau ! Vous unissez vos envies autour d'activités communes et épanouissantes pour votre couple. L'ambiance du jour vous sort de votre routine, ouvre les esprits et vous fait regarder dans la même direction !

**Innovatic** Profitez de cette journée pour exploiter des influences propices à des rencontres ou à des retrouvailles ! Le ciel protège vos projets amoureux et aiguise vos appétits. Il vous permet de réaliser un rêve ou d'actualiser un idéal qui vous tient à cœur.

**Médus** La bonne ambiance du moment vous donne le petit coup de pouce nécessaire pour changer d'état d'esprit, de façon de collaborer et multiplier vos centres d'intérêt. Plus optimiste que jamais, vous vous ouvrez à la nouveauté et attrapez au vol toutes les occasions qui se présentent pour partager du bon temps.



**En couple** Une ambiance magnétique offre à votre couple une superbe intensité à vivre dans votre chambre à coucher ! L'amour se ressent, se dit et surtout se prouve, choisissez vos atouts et offrez-les à votre partenaire transi ! Heureux à deux !

**Celibataire** Superbe journée pour prendre des actions radicales et modifier durablement votre vie sentimentale. Une énergie puissante, ultra-bénéfique vous offre la possibilité de provoquer une rencontre inattendue mais prometteuse parce qu'en résonance avec votre sensibilité profonde. Écoutez-vous et agissez !

**Médus** Vous serez largement efficace pour finir les choses et sans faire l'impasse sur les détails pénibles. En effet, aujourd'hui, vous allez retrousser vos manches et vous concentrer sur l'essentiel pour boucler ce qui doit être. Votre positive attitude se révélera payante !

# Avara taberna

Hannah et Maylee

## Les Mustea :

### Ingredients pro populo IV:

- I fromage de chèvre sec
- I c. à café rase de grains de cumin ou du cumin moulu
- I c.à café rase de grains d'anis ou d'anis moulu
- I c. à soupe d'huile d'olive
- IV petite tasses de farine
- I verre de cidre
- XVI feuilles de laurier



### RECEPTIS

**I)** Préchauffe ton four a 240°(th.8) en position gril.Fais rôtir dans une poêle les grains de cumin et d'anis pendant 5 min environ,en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois, écrase-les dans un mortier ou avec une fourchette.

**II)** Râpe le fromage au dessus d'un plat.Ajoute l'huile, la farine, le cumin et l'anis, et malaxe le tout avec les doigts.Ajoute progressivement du cidre, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus a tes doigt (si elle colle trop, ajoute un peu de farine).

**III)** Dispose les feuilles de laurier dans un plat allant au four.Forme 16 boulettes de pâtes et poses-en une sur chaque feuille, en l'aplatissant pour lui donner sa forme.

**IV)** Mets tes mustea au four : attention, la cuisson est très rapide, seulement 2 à 3min suffisent à les dorer.Déguste-les tièdes ou froids, mais sans la feuilles de laurier!

## Apothermum:

### Ingredients pro populo II:

- I/II litre de lait
- V c.à soupe de semoule de blé fine



- I c.à soupe d'huile d'olive
- II c.à soupe de miel liquide
- II poignées de raisins secs
- I poignées de pignons de pin
- I poignées d'amandes
- I/II verre de jus de pomme
- I pincée de poivre moulu

## RECEPTIS

**I)** Mets les pignons de pin et les amandes dans un bol, et, à l'aide d'un pilon, réduits le tout en petits morceaux. Tu peux utiliser des amandes mondées (sans la peau), plus faciles à écraser, voire des amandes effilées.

**II)** Mets le lait dans une casserole. Ajoutes-y les amandes et les pignons, les raisin secs, la pincée de poivre et l'huile d'olive. Fais bouillir le tout sur feu moyen à fort. Surveille bien le lait pour éviter qu'il ne déborde!

**III)** Quand le lait est bouillant, baisse le feu, puis verse dans la casserole la semoule. Laisse cuire pendant environ 5 min en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois.

**IV)** Ajoute le miel dans la semoule au lait, remue, puis verse le jus de pomme. Continue à faire cuire pendant encore 5 min, en continuant de remuer.

**V)** Une fois la cuisson terminée, tu obtiens une semoule au lait épaisse et onctueuse. Laisse-la refroidir dans un joli bol avant de la déguster. Tu peux décorer ton *apothermum* en parsemant quelques pignons de pin à la surface, voire en ajoutant une pincée de poivre.

## Le délicieux pain perdu au miel:

### Ingredients pro populo IV:

- VIII tranches de pain (pain de campagne, pain de mie ou pain brioché: choisis ce que tu préfères!)
- XXV cl de lait
- II œufs
- II cuillère à soupe de sucre
- XXV g de beurre
- du bon miel liquide



## RECEPTIS

I) Dans une assiette creuse, casse les 2 œufs entiers et bas-les en omelette a la fourchette.

II) Ajoute le lait et le sucre .

III) Trempe tes tranches de pain dans ce mélange.Attention, il ne faut pas les laisser trop longtemps, sinon elles deviendrons toutes molles.

IV) Avec l'aide d'un adulte, fais chauffer le beurre dans une poêle.Places-y tes tranches de pain imbibé pendant quelques minutes de chaque côté, afin qu'elles soient bien dorées.

V) Une fois que toutes tes tranches sont dorées, disposes-les sur une assiette et dépose un filet de miel liquide sur chacune d'elles.

VI) Le pain perdu au miel doit êtres déguster tiède.Il ne faut donc pas le faire trop en avance.

## Tarte à la grenade, aux pommes et au pralin:

### Ingredients pro I pie magna de VI à VIII populo

- I pâte feuilletée prête à l'emploi
- I grenade
- III pommes golden
- C g de poudre d'amandes
- L g de pralin
- L g de beurre
- CXX g de sucre roux
- I sachet de sucre vanillé

## RECEPTIS



I) Couper la grenade en quatre pour l'engrener.Veiller à ne pas laisser de membrane blanche autour des grains, puis mettre ceux-ci de côté.

II) Peler le pommes golden et les couper en dés.

III) Préchauffer le four à 200°C

IV) Faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter les dés de pommes, la poudre d'amandes, le pralin et le sucre (sucre roux et sucre vanillé).

V) Faire cuire à feu doux pendant 10 à 15 min en remuant régulièrement.

VI) Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte de taille adéquate (6 à 8 personnes) en prenant soin de piquer le fond avec une fourchette.

VII) Faire précuire à blanc pendant 10 min.

VIII) Retirer la pâte du four et y répartir le mélange aux pommes, en couvrant le tout d'un tiers de grains de grenade. Faire cuire pendant 30 à 40 min.

IX) Laisser refroidir la tarte, puis répartir le reste des grains sur son dessus.

## LIBENTER CENATE !



Le saviez vous ?

Farine en latin se dit :

**CONSPERSA**