

Le samovar romain d'Avenches

Autor(en): **Cart, William**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Anzeiger für schweizerische Altertumskunde : Neue Folge =
Indicateur d'antiquités suisses : Nouvelle série**

Band (Jahr): **14 (1912)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-159000>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Le samovar romain d'Avenches.

Par *William Cart.*

(Planche XII.)

Le curieux ustensile que nous publions aujourd'hui n'est pas complètement inconnu. Il a été trouvé par M. Louis Debossens le 23 Mars 1910, en présence de notre surveillant des fouilles M. Auguste Rosset, dans son pré des Champs-Baccon, non loin des Conches-dessous, emplacement fertile en antiquités, qui a fourni au Musée deux de ses plus beaux bronzes, la *Main votive* (1845) et le *Silène* (14 Mars 1896). Le Conservateur du Musée, M. Jomini, a signalé cette trouvaille dans la *Feuille d'avis d'Avenches* (28 Mai et 31 Août 1910), dans la *Gazette de Lausanne* (31 Mai 1910) et dans l'*Anzeiger* de Zurich (T. XII, 1910, p. 73). Puis le *Bulletin Pro Aventico*, imprimé peu après la découverte, l'a mentionnée brièvement (X, p. 16). *L'Illustration* de Paris a été la première (1 Octobre 1910) à en donner une image, très réduite, il est vrai, son directeur ayant eu l'occasion d'en voir une photographie dans le bureau du Conservateur du Musée Cantonal, à Lausanne, et ayant été frappé, comme de juste, de l'intérêt que présente cette rarissime pièce. Enfin, notre collègue, M. le professeur O. Schultess, de Berne, a fait paraître sur notre „chaudron“, avec une petite photographie, dans l'*Anzeiger du Jahrbuch* de l'Institut archéologique Allemand, 1911 No. 2/3, p. 311, un article abondamment documenté, qui dit en peu de mots tout ce qu'il est nécessaire de savoir.

Notre ustensile est un chaudron en bronze, destiné à recevoir un liquide chauffé ou maintenu chaud par des braises que renferme un tube intérieur. C'est donc exactement le *samovar* russe, dont l'usage s'est rapidement répandu partout où l'on boit du thé.

Commençons par le décrire aussi exactement que possible.

Il se compose de trois parties essentielles: la base avec la grille; le récipient proprement dit, de forme ovale, contenant le liquide et le tube chauffeur; le goulot avec l'anse ornée. Sa hauteur totale est de 51 cm; sa périphérie, dans sa plus grande largeur, est de 75 cm. L'épaisseur du bronze des parois varie beaucoup, allant de 2 mm au double, si ce n'est plus. Malgré ses mutilations, l'ustensile atteint le poids de 4 kilos 300 gr. L'aspect en est élégant, comme c'est le cas de presque tous les objets de ménage antiques. Seul, le pied paraîtra peut-être un peu lourd, un peu trop large en proportion du reste du vase. Ce défaut, si réellement c'en est un, est dû à des exigences pratiques, ainsi qu'on le verra plus loin. La patine n'a rien de particulièrement remarquable; elle est d'un vert grisâtre, un peu terne, rugueuse et trop inégale pour être artistiquement belle, comme celle de plusieurs des statuettes qui font la gloire du Musée d'Avenches. Le tube intérieur présente de curieuses teintes bleuâtres, dûes peut-être à l'action des liquides dans lesquels il a baigné jadis.

Quand on a sorti cette bouilloire de la terre, elle était en assez fâcheux état, la panse passablement écrasée et brisée; l'anse gisait à côté, de même la tête d'enfant qui la couronne. Heureusement, M. Tauxe, préparateur au Musée Cantonal de Lausanne, a pu la reconstituer, avec une adresse et une prudence dignes de tous éloges. Il reste néanmoins une solution de continuité assez considérable, au dessous de la place où l'anse vient s'appuyer sur la paroi de la partie ovale. Mais ce trou béant ne gêne en aucune façon l'aspect général. Par un heureux hasard il permet, au contraire, de se rendre compte de l'aménagement

intérieur, ce qui naturellement serait impossible si le vase était intact.

Les restes de murs constatés à l'emplacement de la trouvaille paraissent avoir appartenu à une construction bien modeste, et non à une maison opulente. Aussi a-t-on émis la supposition que le samovar était en réparation dans l'échoppe d'un artisan. Cette hypothèse devient encore plus vraisemblable si l'on se rappelle la position des différentes parties du chaudron au moment de la découverte.

Le récipient proprement dit contenait, nous l'avons vu, le liquide et le tube chauffeur (fig. 1). Ce dernier n'est pas placé verticalement, comme c'est le cas dans la plupart des appareils de ce genre; il est incliné, de manière à éviter tout conflit avec le goulot du vase lui-même et à présenter une plus grande surface de chauffe. On y introduisait les charbons ardents par une bouche latérale, située à la place où le vase atteint son maximum de largeur. Cette ouverture pouvait se fermer, naturellement. Les restes de la charnière du clapet sont encore bien visibles, à gauche du trou. Le tube, haut de 20 cm sur 36 cm de périphérie, forme un coude et se rétrécit considérablement pour rejoindre la bouche latérale, qui n'a que 4,5 cm d'ouverture; il occupe la

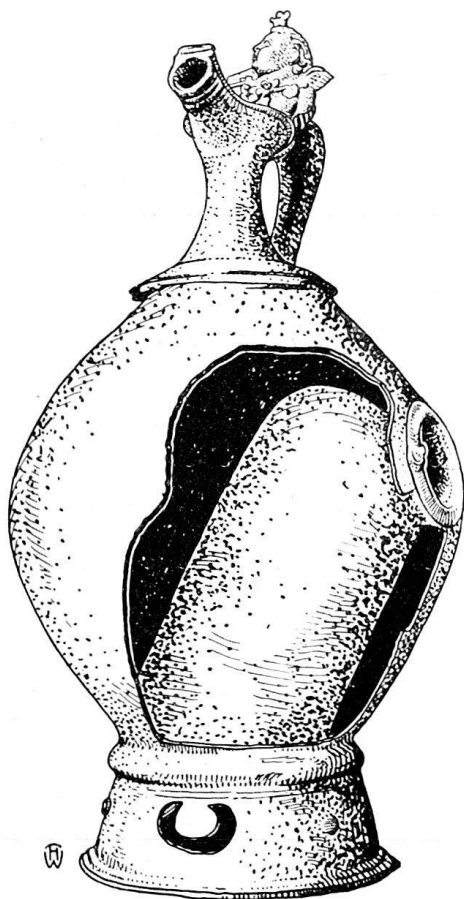


Fig. 1. Samovar d'Avenches. Echelle 1 : 5; dessin d'après un moulage découpé, permettant de voir le tube chauffeur

largeur presque tout entière de la base du samovar; de là, le développement un peu trop fort donné à celle-ci. A son extrémité inférieure, la cheminée est rivée à une grille (4 trous triangulaires, avec un trou carré au centre; voir fig. 2), par laquelle s'échappaient les cendres. On doit donc admettre que l'ustensile devait être placé sur un plateau ou sur un socle en métal, et non directement sur la table. Afin de permettre la circulation de l'air, les parois de la base (hauteur 8 cm; périphérie supérieure 45 cm; inférieure 55 cm) sont percées de trois trous en forme de croissant, les pointes tournées en haut. Détail intéressant: au moment de la découverte, on a retrouvé au fond de la cheminée des débris de charbon de bois.

Tandis que la partie centrale de notre samovar et la base ne forment qu'un seul morceau, le goulot a été travaillé à part, ainsi que l'anse, et ajusté ensuite sur le récipient ovale.

Le col du vase, d'abord très étroit, s'élargit brusquement de manière à avoir assez de place pour deux orifices: de côté, le bec, par lequel on versait le liquide dans les verres à boire; au sommet, le goulot, par lequel on introduisait le liquide dans le samovar. Alors que du fermoir mobile du bec il ne reste que la charnière, le couvercle du goulot est parfaitement conservé. Il est fixe, fortement concave, et percé de six trous, groupés symétriquement autour d'un trou central carré; il servait donc de passoire en même temps que de couvercle (fig. 3).

Au couvercle vient s'adapter l'anse, de courbe élégante, dont la base, décorée de feuilles dans le genre de celles de l'acanthe, vient s'appuyer sur la panse du vase, un peu au dessus et à côté de l'embouchure du tube chauffeur. Le sommet de l'anse, dominant le couvercle, est orné d'une applique artistique: c'est le buste d'un enfant joufflu, portant autour du cou une guirlande de pampres ¹⁾ (fig. 4). Entre la

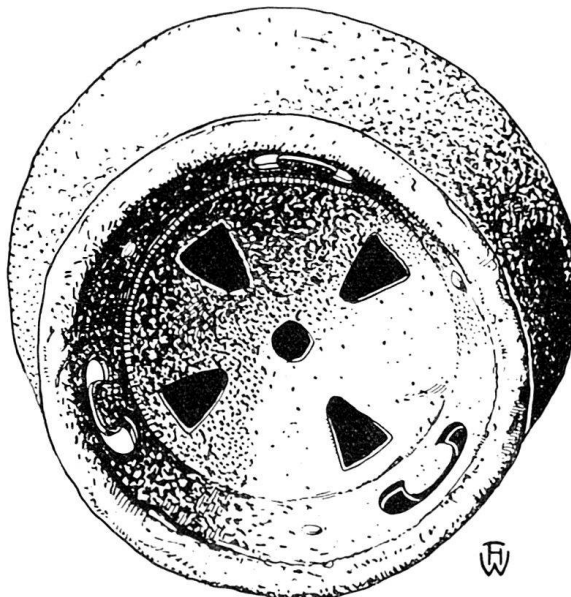


Fig. 2. Le fond du Samovar.

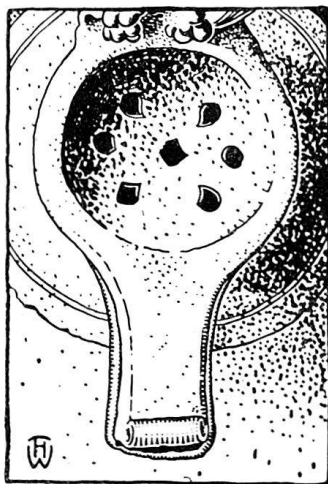


Fig. 3. Couvercle du goulot.

nuque et les oreilles se dressent de petites ailes, semblables à celles des *putti* de la Renaissance et des Amours alexandrins. Les cheveux sont relevés sur le front et noués en chignon rigide, genre de coiffure qu'offrent fréquemment les statuettes d'enfants représentant l'Amour, Hypnos, l'Hyménée ou d'autres génies. On s'est demandé si ce buste est celui de l'Amour ou de Bacchus. Les pampres caractérisent cependant Bacchus de façon indubitable. Le musée de Valère, à Sion, possède deux appliques en bronze tout à fait pareilles, y compris le chignon, et M. W. Déonna a constaté, à cette occasion ²⁾, que les Bacchus ailés ne sont nullement chose si rare. Les yeux du petit Bacchus sont profondément creusés; ils étaient peut-être remplis d'émail.

¹⁾ On peut se demander s'il s'agit de pampres ou de lierre. Les grappes sont trop grosses pour du lierre, les feuilles trop petites pour de la vigne. Cependant les stries bien marquées paraissent prouver que le sculpteur a voulu représenter des feuilles de vigne. Lierre et pampres sont d'ailleurs tous deux des attributs bacchiques.

²⁾ *Anzeiger*, 1909, t. XI, p. 223, fig. 6.

Notons que l'anse paraît trop faible pour permettre de soulever un poids aussi lourd que notre chaudron, surtout quand il était rempli d'eau ou de vin. L'anse devait donc seulement servir à incliner le vase sur son socle pour verser dans les verres.

Nous en arrivons à la question qui s'impose depuis longtemps à nos lecteurs : comment se servait-on de ce samovar ? Il est évident qu'il pouvait tout simplement contenir l'eau que les Romains ajoutaient d'habitude à leur vin, trop épais et trop siropeux. Mais alors, à quoi aurait servi la passoire sur le goulot ? C'est



Fig. 4. Anse et couvercle.

le cas de se rappeler le goût extraordinaire qu'avaient les anciens, les Grecs de l'époque hellénistique aussi bien que les Romains, pour les vins aromatisés. Les liqueurs distillées, si nombreuses aujourd'hui, n'étant pas inventées, le désir de varier les boissons poussait aux combinaisons les plus bizarres, et que nous qualifierions volontiers de pharmaceutiques.

On trouve chez les auteurs ¹⁾ de longues listes des divers ingrédients que l'on ajoutait au vin. Et ce qui montre l'importance qu'on attachait à ces préparations, ce sont les recettes qu'indique minutieusement le livre de cuisine attribué au fameux gastronome Apicius. On pouvait ajouter la substance aromatique au moût, avant la fermentation, ou bien la faire cuire avec le vin, ou encore la faire infuser dans le vin, plus ou moins longtemps, au moment même de le boire. De tous ces ingrédients, le plus fréquemment employé était le miel, seul moyen d'adoucir les mets, puisque le vrai sucre était inconnu. Mais, quelque étrange que cela nous paraisse, on mélangeait aussi au vin de l'eau de mer. En fait

1) Dioscoride, Pline l'Ancien, Oribase (médecin de l'empereur Julien). Voir Marquardt, *Privatleben der Römer*, t. II, p. 443. Blümner, *Röm. Privataltertümer*, p. 203.

d'épices, mentionnons avant tout le poivre, combiné souvent avec le miel, ainsi que la moutarde. On aimait aussi le „bouquet“ des fleurs, telles que les roses, le myrte, la violette, le thym; ou le goût de plantes à forte senteur, la menthe, l'anis, l'absinthe, le fenouil; ou des baies comme les pistaches, le genièvre, le mastix, même la myrrhe et les pommes de pin. Ces habitudes n'ont pas disparu sans laisser des traces: tout le moyen-âge s'est délecté des *vins herbés*, du *clairret* et de *l'hypocras*¹⁾. Encore au 16^m siècle, on épiçait et poivrait le vin, même des crus de haut goût, tels que ceux du Rhin et d'Espagne. Et il faut voir quel malin plaisir les contemporains mettent à rapporter comme quoi Charles-Quint entretenait sa goutte en s'adonnant à une consommation pantagruélique de ces douteux nectars!

De tous les mélanges destinés à être bus chauds, nous ne pratiquons plus aujourd'hui que le *bischof* et le „vin chaud“. Mais, en fait de boissons froides, les Allemands ont une prédilection pour les vins agrémentés de sucre et de fruit, tels que les fraises, les pêches, l'ananas, les oranges amères. Ce mélange savoureux, en général rehaussé de champagne, s'appelle une *bowle*, du nom du récipient dans lequel on le fabrique. Le *Maitrank*, fait avec l'aspérule des bois, a trouvé des amateurs jusque dans la Suisse Romande; le vin absinthé a ses fanatiques dans le Jura, et quiconque a voyagé en Grèce, a fait la grimace en goûtant pour la première fois du vin *résiné*. Bref, on voit que le pur jus de la vigne ne suffit pas non plus pour contenter certains gourmets de nos jours. Mais, si l'idée de mêler au vin du musc ou de l'ambre ne nous sourit plus, ce que nous faisons, nous, vaut-il mieux? Et l'usage des innombrables liqueurs? et les „apéritifs“? Les goûts changent et passent, comme les modes...

Nous pouvons maintenant fort bien nous représenter les manipulations auxquelles on procédait, grâce à l'ingénieux arrangement de notre chaudron. On commençait évidemment par introduire le vin par la passoire du goulot; puis on garnissait la cheminée de charbons ardents par l'ouverture latérale, dont on refermait soigneusement le clapet. Alors on chargeait la passoire des aromates que l'on voulait ajouter au vin, et versait l'eau bouillante par dessus, lentement, goutte à goutte, de sorte qu'elle s'imprégnait délicatement de l'arome, comme le café fait à la façon européenne, sans prendre un goût trop fort. On ne laissait pas *tirer* du tout, alors que chez nous le thé ou la „bowle“ doivent avoir tiré légèrement. Cette façon de combiner le parfum de l'aromate avec le vin avait un résultat pratique au point de vue de la propreté: l'ingrédient, en feuilles, en grains ou en poudre, n'ayant pas du tout séjourné au fond du vase, il n'y restait guère de dépôt; et, comme le nettoyage du récipient était certainement fort malcommode, cet avantage n'était pas à dédaigner. Il est d'ailleurs évident que cette espèce de chaudron n'était pas un ustensile de cuisine; elle avait sa place sur la table, et le breuvage parfumé restait, toujours chaud, à la disposition des convives.

* * *

¹⁾ Franklin, *La vie privée d'autrefois*, t. 6 (Les repas) p. 141.

„Le mot *caldarium* désigne, dans les auteurs de la bonne latinité, l'endroit à l'on prenait le bain chaud, et la chaudière qui contenait l'eau chaude destinée à ce bain. Mais il est devenu par la suite un terme général applicable à toutes sortes d'ustensiles propres à chauffer l'eau, depuis le simple chaudron jusqu'aux appareils compliqués, construits et ornés avec art, qui pouvaient figurer sur les tables les plus riches.“¹⁾

Donc, notre bouilloire rentrerait, paraît-il, dans la catégorie d'ustensiles qu'on pouvait appeler *caldarium*²⁾. Mais, pour l'espèce particulière de *caldarium* qui nous occupe, et dont le trait caractéristique est de renfermer le réchaud dans son intérieur, le Romain se servait, comme terme propre, du mot grec *authepsa*³⁾, comme nous du mot russe *samovar*. *Authepsa* vient de *αὐτός*-même et de *ἔψω*-cuire, et signifie donc: qui cuit lui-même (en allemand *Selbstkocher*). Le mot russe a identiquement la même signification. L'usage de l'*authepsa*, comme le mot, vient d'Alexandrie, où, tout le monde le sait, le luxe de table — et d'argenterie — était poussé très loin. La première mention de cet ustensile à Rome se trouve dans le discours de Cicéron pour Roscius d'Améria (§ 133). Il y est question d'une *authepsa* célèbre, en bronze grec, dont le prix égalait celui de tout un domaine. Quand on se rappelle les sommes fabuleuses que, par pur snobisme, les Romains de la fin de la République et du commencement de l'Empire, payaient pour les chefs d'oeuvre des maîtres ciseleurs grecs, l'assertion du grand orateur ne nous paraît plus exagérée, surtout si l'on tient compte du rôle considérable que la forme même de l'*authepsa* pouvait laisser à la décoration artistique en relief. Toutefois, si nous en croyons Lampride⁴⁾, son biographe, on n'a pas fait d'*authepsa* en argent avant l'empereur Héliogabale (218—222 ap. J. C.).

L'*authepsa* d'Avenches, on le voit au premier coup d'oeil, est avant tout élégante de forme, mais sobre d'ornementation. Sous ce rapport, elle ne peut pas se comparer aux merveilleuses argenteries des trésors de Bernay, de Hildesheim, de Bosco Reale. Et pourtant, elle a pour nous un intérêt très grand: pour autant qu'on peut le constater jusqu'ici, c'est le premier objet de ce genre qui ait été trouvé au Nord des Alpes. Et, même en Italie, ces *samovars* sont fort rares. Il n'y en a point, paraît-il, dans les musées de Rome⁵⁾. Seul le Musée National de Naples en possède quelques exemplaires provenant tous de Pompéi. Le plus célèbre d'entre eux, considérablement plus volumineux que le nôtre, est de forme cylindrique; la ressemblance avec les pierres milliaires avait fait donner à ce genre de chaudrons le nom de *milliarium*. (Thédenat, *Pompéi*, t. I, p. 147, fig. 112.) Le couvercle est orné de statuettes représentant des lutteurs.

¹⁾ Daremberg-Saglio, *Dictionnaire*, t. I, partie 2, p. 82.

²⁾ Il est difficile de préciser quand on commence à distinguer *caldarium* = chaudron, de *caldaria* = chaudière. Voyez à ce sujet les remarques de M. Schulthess.

³⁾ Blümner, l. c. p. 401, Pauly-Wissowa II, p. 2594.

⁴⁾ Lampride, *Hist. Aug.* 19.

⁵⁾ Ni au Musée des Thermes, ni au Musée Kircher. Lors de ma dernière visite au Vatican (Octobre 1912), la salle des bronzes au Museo Gregoriano était fermée pour cause de réorganisation. De là, impossibilité de vérifier!

Un second, très élégant, mais de moindres dimensions, affecte la forme d'un melon à nombreuses côtes. (Mau, *Pompei*, p. 398, fig. 224; Daremberg-Saglio, *Dictionnaire*, I, 2, p. 820, fig. 1025). Il est couronné d'un couvercle conique richement décoré; en outre la partie extérieure, contenant le liquide, est fermée par un couvercle intérieur en forme d'anneau plat. Deux autres exemplaires, identiques, ressemblent davantage au nôtre. L'un, trouvé en 1876, a sa place dans la collection des bronzes; il faut aller chercher l'autre dans la dernière des salles où sont exposées les peintures murales de Pompéi. La forme de ces deux *authepsae* est celle d'une urne; le liquide s'écoulait non pas par le bec, mais par un robinet, surmonté d'un Amour chevauchant sur un dauphin et tenant un poisson sous chaque bras. Le couvercle fait défaut. Trois chaînettes, servant à transporter le vase, partent de crochets en forme de cou de cygne. Des têtes de Méduse, en applique, masquent la soudure de ces trois crochets sur les parois du chaudron. Dans ces quatre exemplaires, le tube chauffeur est disposé verticalement et se termine par une grille.

Dans une cinquième *authepsa*¹⁾ le tube est oblique et vient aboutir par un coude à un orifice latéral, comme c'est le cas de la nôtre. (Thédénat, *Pompéi*, t. I, p. 147, fig. 111; O. Krell, *Altromische Heizungen*, Munich et Berlin 1901, p. 38, fig. 15.)

Tous ces chaudrons reposent sur trois pieds en forme de griffes de lion. Notre exemplaire, bien moins orné de sculptures que ceux de Naples, est le seul placé sur une base ronde et massive, de même qu'il est le seul à posséder à son sommet la curieuse et suggestive passoire.

Il ne se trouve pas d'*authepsa* au musée de Pompéi, pas plus qu'au bar (*thermopolium*) découvert récemment et déjà célèbre. Là, le fourneau renfermant toute une série de chaudières le rendait inutile.

L'exemplaire d'Avenches aura bien probablement appartenu à un fonctionnaire romain envoyé par la volonté de l'Empereur dans les pays du Nord, et qui n'aura pas voulu renoncer à ses délices gastronomiques. Son samovar aura peut-être souffert du voyage, et qui sait si la doublure qui semble renforcer la base ronde n'est pas due à une réparation exécutée par un brave artisan helvète, peu habitué à ces ustensiles élégants, mais fragiles?

* * *

Nous serions heureux si ces lignes pouvaient amener la découverte d'autres *authepsae*, restées cachées ou ignorées dans les musées d'Europe. Ce serait en effet un hasard bien étonnant, si l'exemplaire d'Avenches était réellement seul de son espèce²⁾.

¹⁾ Malgré l'obligeance des employés qui m'ont aidé dans mes recherches, il m'a été impossible d'examiner moi-même cet exemplaire, le plus intéressant pour la comparaison avec le nôtre. La salle où il se trouve était en réparation, encombrée d'immenses tableaux obstruant les vitrines. N'ayant pas à ma disposition la grande publication du *Museo Borbonico*, je ne peux pas vérifier si les réserves du Musée possèdent encore d'autres *authepsae*.

²⁾ L'*authepsa* d'Avenches, acquise pour le Musée par l'Etat de Vaud avec une contribution de l'Association *Pro Aventico*, est exposée dans une petite vitrine spéciale, bien en lumière, de sorte qu'on peut en examiner tous les détails.



SAMOVAR TROUVÉ A AVENCHES LE 23 MARS 1910.

ECHELLE 1/3.