

Zeitschrift: Bulletin de l'Association Pro Aventico
Herausgeber: Association Pro Aventico (Avenches)
Band: 11 (1912)

Artikel: Le samovar romain d'Avenches
Autor: Cart, William
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-241203>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LE SAMOVAR ROMAIN D'AVENCHES

Le curieux ustensile que nous portons aujourd'hui à la connaissance de nos lecteurs 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* (janvier 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). Le *Bulletin Pro Aventico* (X, p. 16), imprimé peu après la découverte, l'a mentionnée brièvement. *L'Illustration* de Paris a été la première à en donner une image, très réduite, il est vrai (1^{er} octobre 1910), 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 pièce rarissime. Enfin notre collègue, M. le professeur O. Schulthess, de Berne, a fait paraître, sur notre « chaudron », avec une petite photographie, dans l'*Anzeiger* du *Jahrbuch* de l'Institut archéologique allemand, 1911, N^{os} 2-3, p. 211, 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



Samovar trouvé aux Champs-Baccon le 23 Mars 1910
Echelle 1/3.

Bulletin de l'Association PRO AVENTICO N° XI, 1912. Pl. I.

le liquide et le tube chauffeur ; le goulot avec l'anse ornée. Sa hauteur totale est de 44 cm. ; sa périphérie, dans sa plus grande largeur, est de 75 cm. L'épaisseur du bronze des parois varie beaucoup, allant de 3 mm. au double, si ce n'est plus. Malgré ses mutilations, le poids de l'ustensile atteint 4 kg. 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, dues bien probablement 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. Ce dernier n'était pas placé verti-

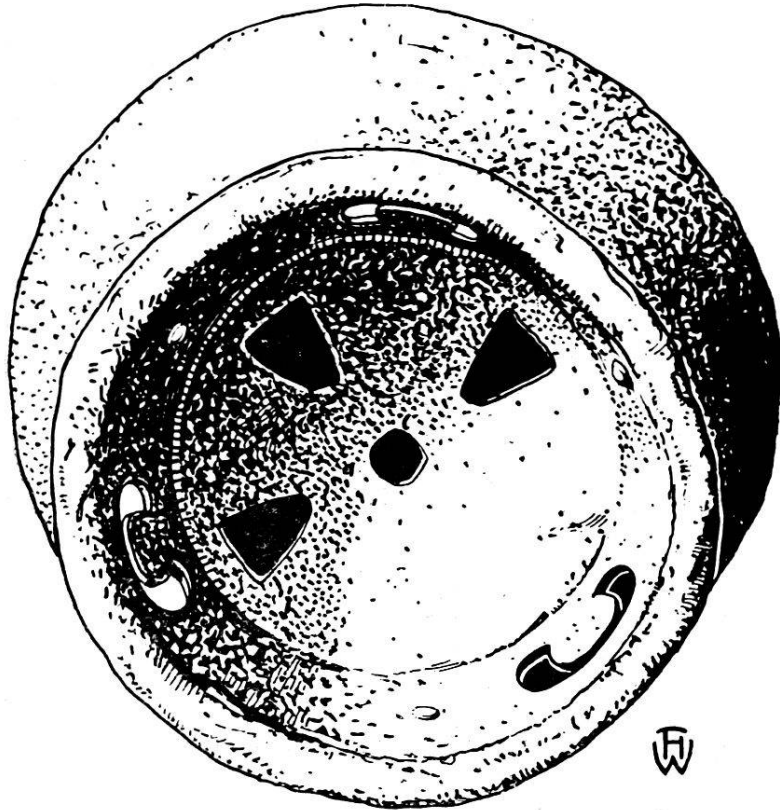
calement, comme c'est le cas dans la plupart des appareils de ce genre; il est incliné, de manière à éviter tout conflit avec le goulot du vase lui-même et à présenter une plus grande surface de chauffe. On y introduisait les charbons ardents par



Conpe de l'intérieur.

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 de périmétrie, forme un coude et se rétrécit considérable-

ment pour rejoindre la bouche latérale, qui n'a que 4,5 cm. d'ouverture. Il occupe la 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



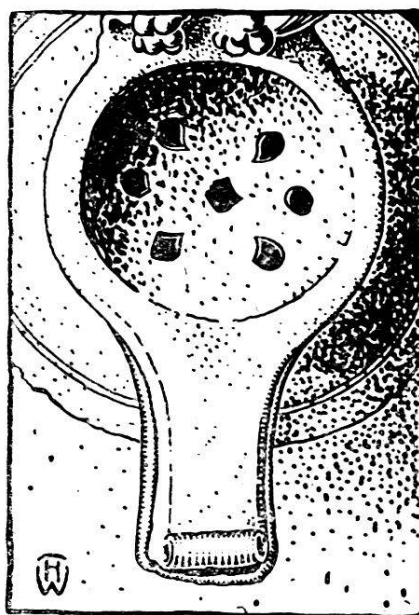
Grille de la base.

rivée à une grille (quatre trous triangulaires, avec un trou carré au centre; voir le dessin), 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 façon à offrir assez de place à deux orifices : de côté, le bec,



Passoire.

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 ronds, groupés symétriquement autour d'un trou central carré ; il servait donc de passoire en même temps que de couvercle. (Voir le dessin.)

Au couvercle vient s'adapter l'anse, élégante de courbe, dont la base, décorée de feuilles dans le genre de celles de l'acanthé, vient s'appuyer sur la panse, 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 pampres¹. Entre la nuque et les oreilles se dressent de petites ailes, semblables à celles des Amours alexandrins et des *putti* de la Renaissance. Les cheveux sont relevés sur le front en chignon rigide, genre de coiffure qu'offrent si souvent les statuettes d'enfants représentant l'Amour, le Sommeil, 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. Déonna² a constaté, à cette occasion, 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. Notons que l'anse paraît trop faible pour permettre de soulever un poids aussi lourd que ce chaudron, surtout quand il était rempli d'eau ou de vin. L'anse devait donc servir seulement à incliner le vase sur son socle pour verser dans les verres. Les chaudrons de même genre connus jusqu'ici sont munis d'un robinet, ce qui est évidemment plus pratique.

* * *

Nous en venons 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 sirupeux. Mais alors, à quoi aurait servi la passoire sur le goulot ? C'est 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

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.

bizarres, et que nous qualifierions volontiers de pharmaceutiques.

On trouve chez les auteurs¹ 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 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 des 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*². Encore au 16^e siècle, on épicait 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 fruits, tels que les fraises, les pêches, l'ananas, les oranges amères. Ce

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

² Franklin, *La vie privée d'autrefois*, t. VI (Les repas), p. 141.

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 à 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 préparé 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 dans le fond du vase, il n'y restait guère de dépôt; et comme le nettoyage du récipient était certainement fort peu commode, cet avantage n'était pas à dédaigner. Il est 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.

* * *

« Le mot *caldarium* désigne, dans les auteurs de la bonne latinité, l'endroit où 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 riches¹. » 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. Il y est question (§ 133) 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'œuvre 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 son biographe⁴, on n'a pas fait d'*authepsa* en argent avant l'empereur Héliogabale (218-222 après Jésus-Christ.)

L'*authepsa* d'Avenches, on le voit au premier coup d'œil, est avant tout élégante de forme, mais sobre de décoration.

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

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

³ Blümner, *ouvrage cité*, p. 401. Pauly-Wissowa, II, p. 2594; III, p. 1346

⁴ Lampride, *Hist. Aug.*, 19.

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 Rome¹. 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*. (Thédénat, *Pompéi*, t. I, p. 147, fig. 112.) Le couvercle est orné de statuettes, représentant des lutteurs.

Un second, très élégant, mais de moindres dimensions, affecte la forme d'un melon à nombreuses côtes. (Mau, *Pompéi*, 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 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 la paroi du chaudron. Dans ces quatre exemplaires, le tube chauffeur est disposé verticalement et se termine en bas par une grille.

¹ Ni au Musée des Thermes, ni au Musée Kircher. Lors de ma dernière visite au Vatican (octobre 1912) la salle des bronzes du Museo Gregoriano était fermée pour cause de réorganisation. De là, impossibilité de vérifier !

Dans une cinquième¹ *authepsa* le tube est oblique et vient aboutir par un coude à un orifice latéral, comme pour la nôtre. (Thédenat, *Pompéi*, t. I, p. 147, fig. 111, O. Krell, *Altrömische 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 que seul il possède 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. Peut-être son samovar aura-t-il 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 élégant 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 étonnant si l'exemplaire d'Avenches était réellement seul de son espèce.

* * *

L'Association *Pro Aventico* a contribué pour une bonne part à son acquisition. C'est à elle, par conséquent, que revenait l'honneur et l'obligation de la porter à la connaissance du public.

WILLIAM CART.

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 disposition la grande publication du *Museo Borbonico*, je ne peux pas vérifier si les réserves du Musée possèdent encore d'autres *anthepsae*.