

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 12 (1874)
Heft: 28

Artikel: Excentricités du luxe romain et du luxe moderne
Autor: A.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-182837>

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: 08.02.2026

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

choses-là qu'à dix-huit ans ; ce qui serait assez tôt sans doute dans nos contrées ; mais n'oubliez pas qu'il s'agit de l'Italie.

Voici comment se nouent ces romans de village. Le dimanche matin, la jeune fille se rend aux champs comme de coutume, et remplit un sac d'herbages pour le bétail. Elle rentre, balaie la maison, prépare le déjeuner, se fait belle, puis va à la messe. Comme la chapelle est souvent fort éloignée, pour les montagnards surtout, c'est tout un voyage. C'est ordinairement pendant ces courses lointaines qu'elles trouvent leur futur tyran. Un jeune homme attend une jeune fille à la sortie de l'église, l'accompagne sans lui rien dire, jusqu'à une certaine distance de la maison ; il la salue alors et s'en va ; ce salut signifie : Au revoir !

A vêpres, la jeune fille reprend le chemin de l'église et rencontre de nouveau le garçon qui l'a ramenée le matin. Tous deux vont entendre la messe ; puis ils se retrouvent à la sortie et reviennent ensemble. En voilà pour huit jours. Le dimanche suivant cela recommence, et cela peut durer ainsi (on en a vu des exemples) pendant quatorze ans. Pas un mot d'amour entre ces fiancés, qui n'ont pas besoin d'échanger des serments ni même des promesses. Ils sont revenus ensemble de l'église, cela suffit. Pas de tendresses parlées ; seulement, quand la familiarité s'est établie, le garçon accompagne son salut d'un affectueux coup de coude qui renverserait une grande dame. Toute fière de cette bourrade, qui ne lui a fait aucun mal, la paysanne rentre chez elle le ciel dans le cœur.

Quand nos amoureux se connaissent bien, ils ne se quittent plus, comme aux premiers dimanches, à une certaine distance de la maison, mais à la porte, où ils s'arrêtent pour causer. Les parents saluent à peine le jeune homme : ils l'évitent même. Cela dure ainsi pendant bien des mois. Enfin il fait sa demande au père, mais il n'entre pas encore dans la maison. Les fiancés ne se voient que sous le ciel, les dimanches ; seulement ils ont le droit d'être un peu plus familiers. Enfin le jour des noces est fixé ; les préparatifs commencent. La mariée doit apporter en dot le lit, une caisse ou un bahut, quatre draps et une couverture. Le jour fixé, la porte s'ouvre enfin, le jeune homme peut entrer dans la maison. Le prêtre arrive pour les fiançailles, fait un petit discours de circonstance et les bans sont publiés.

Une semaine avant les noces, arrive un homme grave, père ou parent du fiancé, pour la demande officielle. Le père de la jeune fille fait semblant de n'être informé de rien et donne son consentement en tombant des nues. Alors le fiancé se rend à la ville pour acheter ses cadeaux de noces ; il doit donner l'anneau nuptial qui est en or et que sa femme portera les dimanches ; les autres jours elle se contente d'un anneau d'argent qu'elle achète de ses propres deniers.

Le repas de noces est une grosse affaire. Ces pauvres diables y mangent leurs économies de dix ans. Les deux familles invitent un nombre de parents et d'amis ; le prêtre et le médecin sont conviés de droit. Tous ceux qui sont de la noce sont invités au baptême : *chi va a noz va al bambos*, dit le proverbe bolonais.

La veille, la jeune fille entre dans la chambre de ses parents qui lui donnent leur bénédiction. Le lendemain commence de bonne heure la toilette de la mariée. Dès qu'elle est habillée, l'époux est introduit et lui demande si elle veut substituer à son collier de corail les grenats qu'il lui apporte. Elle ne refuse jamais.

Quand la mariée entre chez le marié, elle trouve un balai à la porte ; sa belle-mère a laissé à dessein, pour l'éprouver, de la poussière sur le parquet, sur la table ; si la nouvelle venue n'y prend pas garde, on en conclut qu'elle est mauvaise ménagère et on lui marque un mauvais point.

Au bout de huit jours, la jeune femme va « prendre le vous ; » chez ses parents on l'a tutoyée jusqu'alors ; à dater de ce moment on la vousoie.

Dans le ménage, toujours commun, la belle-mère garde le sceptre jusqu'à ce qu'elle soit trop vieille pour le tenir ; alors seulement la belle-fille commande.

Dévouement d'un singe. — M. Fritz Berthoud vient de publier, dans la *Bibliothèque universelle*, un remarquable travail sur le peintre Gleyre, dans lequel nous glanons ce curieux épisode de voyage :

« Lorsque Gleyre quitta l'Egypte, épuisé, mourant, les paupières closes, on le confia à des marins caboteurs qui faisaient le trajet d'Alexandrie à Beyrouth. La barque n'avait pas de cabine et d'aménagement de passager. On plaça Gleyre sur le pont, roulé dans une couverture ; c'était plus un cadavre qu'un homme vivant. Les matelots, le voyant ainsi immobile, se disaient dans leur patois moitié grec, moitié italien, que le moribond comprenait :

« Il est mort. — Je le crois bien, il sent déjà.

— Eh bien, il faut le jeter à la mer. — On verra demain. »

Et Gleyre entendait cela, sans pouvoir ni remuer ni parler.

Il avait pourtant un ami près de lui, un ami fidèle ; c'était un singe. Cet animal, que Gleyre aimait et qui aimait Gleyre, gambadait tout le jour au travers du navire et amusait l'équipage ; puis tout à coup, d'heure en heure, laissant ses sauts et ses jeux, il courait à son maître, relevait le linge qui lui mettait la figure à l'abri du soleil, soulevait avec adresse de ses deux petites mains les paupières abaissées, et doucement de la langue lui léchait les yeux. Ce manège plaisait au patron. Gleyre ne fut point jeté à l'eau, et en arrivant à Beyrouth il se sentait un peu mieux. »

Excentricités du luxe romain et du luxe moderne (1).

On a depuis longtemps l'habitude de taxer d'extravagant, de fabuleux et d'immoral le luxe de l'antiquité romaine, dans les derniers temps de la République et sous l'Empire. Il suffit de prononcer le nom de Rome, capitale des Césars, pour réveiller le souvenir d'une foule d'histoires rebattues comme celles des constructions établies sur le fond de la mer, de l'or employé à ferrer les mules, de bains de lait d'ânesses, de plats de cervelles de paons ou de langues de flamants, et tant d'autres de même genre. Mais en y regardant de plus près, on arrive assez généralement à reconnaître que les faits sur lesquels se fondent ces histoires, ont été ou mal compris ou mal coordonnés, et qu'il y a beaucoup à rabattre des versions les plus accréditées en pareille matière. Et une comparaison de ces faits avec ce qui se passe dans les temps modernes prouve que le luxe romain n'était pas si extravagant qu'on le croit en général.

Un Néron, un Caligula avaient les moyens de dépenser en un seul jour des millions de sesterces : ils étaient les maîtres du monde. Mais si nous voyons, à la fin du 18^e siècle, le duc Charles de Wurtemberg, par exemple, faire de sa cour une des plus brillantes de l'Europe en appelant le concours des

(1) *Mœurs romaines du règne d'Auguste*, par Friedländer, vol. III. 1874.

premiers artistes pour les spectacles qu'il donnait, en faisant tirer au sort, par ses invités, les plus riches cadeaux, jallir le vin des fontaines pour la multitude, tirer des feux d'artifice qui revenaient à une demi-tonne d'or et creuser des lacs sur des montagnes; quand, enfin, l'on voit ce prince organiser des parties de traîneaux pour lesquelles on était obligé de faire venir la neige de fort loin, le luxe romain nous paraît beaucoup moins condamnable. Car le Wurtemberg était alors un petit pays avec 600,000 habitants et les impôts les plus lourds ne pouvaient pas couvrir les dépenses du prince.

Mais quand même on cite des exemples de sommes très considérables extorquées à des provinces ou employées à gagner les puissants, les fortunes les plus grandes même de l'Empire romain n'approchent pas, en capital et en revenus, des chiffres auxquels on estime les fortunes prépondérantes de l'âge moderne.

Les plus grandes fortunes de l'antiquité romaine atteignent 300 et 400 millions de sesterces (de 81 1/2 à 108 3/4 millions de francs), et l'on n'y nomme que deux possesseurs de cette dernière somme. Le plus gros revenu connu de l'antiquité, du commencement du 5^e siècle de notre ère, présente un chiffre d'environ 4,000 livres d'or en espèces, augmenté de rentrées en nature évaluées au tiers de cette somme, le tout constituant un revenu annuel de 6,000,000 francs en notre monnaie. Or, Voltaire estimait à environ 200 millions de francs en monnaie du temps, la fortune de Mazarin. Le fameux Potemkin, au milieu de prodigalités colossales et d'une vie d'orgies, amassa, en seize ans, une fortune de 370 millions de francs. En Angleterre, on évaluait, il y trente ans, les revenus annuels des ducs de Northumberland et de Buccleuch, à 5 millions de francs pour chacun. La fortune du baron James de Rothschild, à Paris, a été évaluée, lors de sa mort, en novembre 1868, à 2 milliards de francs. Enfin, J. Stewart, négociant à New-York, fit la déclaration d'un revenu annuel de 21,628,500 francs, sur lequel il paya 2,162,850 francs d'*income-tax* (impôt sur les revenus).

Les grandes fortunes de l'antiquité étaient donc bien inférieures à celles des temps modernes. Aussi peut-on conclure que ce luxe insensé qui trouve sa satisfaction non dans le plaisir de jouir des objets de prix, mais dans celui de les dégrader et de les détruire, ne peut s'être produit qu'isolément. Tacite raconte, par exemple, que Pline l'Ancien aurait absorbé un jour une perle en dissolution, perle que la belle Métella avait portée à l'oreille, et cela uniquement pour avoir la satisfaction d'avaler un million d'un seul trait. Ce même Pline parle d'un plat qui aurait coûté 100,000 sesterces, étant composé d'oiseaux parlants, d'un prix très élevé. Cependant le luxe de table n'était pas poussé aussi loin chez les Romains qu'il l'est aujourd'hui. Si l'on y faisait paraître, pour une société très peu nombreuse, un sanglier tout entier; si l'on savait apprêter le porc de cinquante manières différentes, la gastronomie

romaine n'était certes pas arrivée au raffinement moderne. Si l'on cite un poisson acheté au prix exorbitant de 5,000 sesterces, par un gourmet sans exemple, nous pourrions citer la truite envoyée par la ville de Genève à l'archichancelier Cambacérès, sous le premier Empire. La somme des frais d'achat, de préparation et de transport s'est élevée à 6,000 francs. A la même époque, Antoine Carême, (c'était un nom prédestiné!) cuisinier de l'empereur de Russie, recevait 2,400 francs d'appointements par mois, et ses dépenses de cuisine atteignaient mensuellement une somme de 100,000 francs.

En réalité, le luxe de table à Rome, sous l'empire, n'a pas atteint celui qu'offrent actuellement, en Europe, nos grandes capitales; il a été même inférieur à la grande chère du 18^e siècle. A cette dernière époque, le duc de Penthièvre, quand il se mit en route pour ouvrir les Etats de Bourgogne, était devancé par 152 hommes de bouche. Et le républicain Danton donna, dit-on, des dîners à 400 francs le couvert. Quant à la vive impulsion que le puissant développement du commerce entre toutes les parties du monde imprime aujourd'hui à toutes les branches du luxe non moins qu'à celui de la table en particulier, c'est là un fait de notoriété universelle.

Le luxe des étoffes riches était très-restreint dans l'antiquité. Un fréquent changement d'habits était presque le principal moyen de se distinguer. Le satin et le velours étaient inconnus dans l'antiquité; cependant on portait des étoffes de soie, des étoffes brodées d'or. Le manteau tissu d'or, sans l'adjonction d'aucune autre matière, dont l'impératrice Agrippine se parait un jour de fête, était une curiosité que tous les écrivains contemporains mentionnent. Or, vers la fin du moyen-âge, Charles-le-Téméraire, par exemple, n'avait pas emporté moins de 400 caisses de tissus d'or et d'argent, comprenant 100 habits tout couverts de broderies d'or, pour son usage personnel, quand il se rendait à Grandson. On n'avait pas non plus, dans l'antiquité, la manie de prodiguer les étoffes, pour donner aux vêtements une ampleur démesurée, en les taillant plus longs ou plus larges que le corps, et l'on ne connaissait pas toutes ces déformations, de pure fantaisie, auxquelles la mode s'est si souvent complu depuis.

(A suivre.)

Un Monsieur, qui a soixante ans, faisait la cour à la jolie M^{lle} S..., qui compte à peine vingt printemps.

Le jour où il sollicite sa main, il dit à la jeune fille :

— Mademoiselle, je suis très vieux, vous êtes très jeune... voulez-vous devenir ma veuve?...

AVIS. — Nous croyons devoir rappeler à nos abonnés que toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée d'un timbre-poste de 20 centimes.

L. MONNET.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE HOWARD-DELSLE.