

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 38

Artikel: Epreuve du lait
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188369>

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: 16.01.2026

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

on bi boquiet, qu'on arâi de on colonet fédérât d'armâillès. Quoui n'a pas cein vu, n'a rein vu !

Et no z'autro, lè bovâirons, quand n'allâvi ein tsamp, quin bounheu et quin pliési dè menâ clliâo bravès vatsès ein lè crieint pè l'âo noms : Motâila, Baliza, Tacon, Fleurette, Pindzon, Meriâo, et dè fèrè èclliattâ clliâo bio z'écourdjâ à veintro dè serpeint, qu'on sè cordellâvè à quatre vétons, avoué dou âo trâi dagnès dè gros tsenêvo qu'on telhivè, et qu'on l'âo mettâi âo bet dâi z'échaffiâirès ein pigno. L'est cein que no z'allâvè, quand on poivè écourdjatâ per dézo lo bré, ein dévânt et ein derrâi, ein redroblieint !

Ora, pè lè tsamps ! l'est quie iô on s'amusâvè ! mâ vo deri cein on autro iadzo, kâ mè faut vo contâ cllia que vo vu derè.

On bouébo dè pè Molleins, que fasâi lo bovâiron, s'amusâvè à dèguelhî dâi boutsenès ein tsampeint dâi pierrès contrè on pomâi sauvadzo, âo bord dè la route, quand on monsu bin revou, que portâvè on espèce dè bissat, passâ découtè li.

— Tai ! me n'amî, se lâi fèlo monsu, ein traiseint on petit lâivro dè son bissat ; mè peinso que te sâ liairè ; vouaïque po tè distrairè on bocon ein gardeint tè vatsès, et tâtse dè bin fèrè atteinchon ein lo liaiseint, kâ cé lâivro tè vâo montrâ lo tsemin dâo ciet.

Cé monsu, qu'étâi on homo bin einteinchounâ lâi dit onco cauquies bounès résons, et tracè pe liein ein lâi deseint : à revairè ! mâ quand l'a fè cauquies pas, sè revirè et criè âo bovâiron :

— Yô faut-te preindrè lo tsemin po allâ à Mourtsi ?

Lo bouébo l'âo lâi dit, et quand lo monsu est parti, dâi z'autro bovâirons que l'aviont vu et qu'aviont pou à veri, s'ein vignont demandâ à cé qu'avâi reçu lo lâivro quoui étâi cé l'homo que s'étâi arretâ vers li.

— Oh ! câisi-vo, se l'âo repond lo bouébo, l'est onco on rudo gaillâ què cé coo : mè vâo montrâ lo tsemin po allâ âo ciet, et ne sâ pas pî allâ à Mourtsi solet.

Boutades.

Quelqu'un disait un jour à un de ses amis qu'il avait eu jadis des fusils excellents. « En quoi étaient-ils donc si excellents ? dit l'autre. — C'est qu'ils partaient aussitôt que des voleurs pénétraient chez moi, quoiqu'ils ne fussent pas chargés. — Et comment cela ? Parbleu ! parce que les voleurs les emportaient.

Un commis représentait à un fournisseur de la République, aussi riche que bête, que, l'été, la viande se gâtait du jour au lendemain ; le fournisseur lui répondit : « C'est votre faute ; quand il fait chaud, il n'y a qu'à ne tuer que la moitié d'un bœuf à la fois. »

Un riche propriétaire de la Côte est connu dans toute la contrée par son extrême avarice. Aussi les jeunes gens du village se font-ils un malin plaisir, chaque fois que l'occasion se présente, de lui faire déboursier quelque argent. Dernièrement, il s'agis-

sait d'organiser une petite fête locale, dont la grande nouveauté serait un mât de cocagne, pour lequel on quêtaît des prix par-ci par-là.

Les solliciteurs s'adressèrent donc au Crésus de l'endroit : « Notre fête promet d'être très gaie, très animée ; le mât de cocagne, entr'autres, au succès duquel nous osons espérer que vous voudrez bien contribuer par quelque don, sera un des principaux attraits. »

— Oui, un mât de cocagne, ça me plaît, fait le rentier. Je fournirai le savon.

On discutait l'autre soir, chez un de nos amis, la triste et interminable question de l'Union du Crédit ; on continuait à s'étonner que tant d'abus aient pu se produire sans que personne s'en soit aperçu ou n'en ait rien dit : C'est le thème du jour.

— C'est vraiment inconcevable, s'écrie une dame ; on a beau dire, s'il y avait eu au moins une femme dans l'administration de cet établissement, on aurait bientôt connu tout cela ; rien ne serait resté caché.

— Je le crois comme vous le dites, madame, ajouta malicieusement notre ami.

Mot d'enfant :

— René, mon chéri, embrasse-moi comme tu m'aimes.

— Oh ! non, petite mère, ça te ferait trop de mal.

Nous avons reçu d'une de nos abonnées du canton de Neuchâtel, une lettre qui nous est parvenue trop tard pour être publiée ; elle paraîtra dans notre prochain numéro.

Faute de place, nous avons le regret de renvoyer à samedi la fin de notre feuilleton.

Epreuve du lait. — Dans les fromageries, on se sert généralement d'un aréomètre (galactomètre) pour mesurer la densité et, par conséquent, la pureté du lait. Comme le lait abondant en crème est spécifiquement plus léger que celui qui est riche en fromage, on peut se servir d'un aréomètre ordinaire marquant les densités depuis zéro (placé au haut du tube et répondant au niveau de l'eau pure) jusqu'à 8 degrés, d'après la méthode du pèse-acide Baumé, pour accuser l'espèce de qualité du lait. Ces degrés sont très espacés, afin de permettre de lire sur l'échelle les quarts de degrés.

L'instrument, plongé dans le bon lait, indique $4\frac{1}{2}$, $4\frac{3}{4}$ et même 5 degrés, il descend d'autant plus que le liquide est moins dense. Comme la crème est la substance la plus légère du lait, quand on l'enlève, le liquide devient plus pesant et marque jusqu'à $5\frac{1}{4}$. Du lait étendu d'eau marque $3\frac{3}{4}$ à 4. Ainsi, en règle générale, le lait mélangé d'eau marque moins de 4 et, s'il est écrémé, il marque plus de 5.

(Communiqué par un abonné.)

L. MONNET.