

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 30 (1892)
Heft: 46

Artikel: L'amour des vieilles choses : dans le canton de Vaud et ailleurs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-193238>

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: 13.01.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT:

SUISSE: un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ÉTRANGER: un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du Conteur vaudois. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

LES ABONNEMENTS

datent du 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet ou du 1^{er} octobre.

AVIS. — Nous prions ceux de nos abonnés qui changent de domicile de vouloir bien nous indiquer aussitôt les deux adresses, l'ancienne et la nouvelle.

Nous donnons aujourd'hui, dans notre quatrième page, un des dessins qui illustreront la nouvelle édition de la première série des *Causeries du Conteur vaudois*. On y reconnaîtra facilement le crayon de *Ralph*, qui a si spirituellement interprété les principaux épisodes du *Voyage de Favre, Grognuz et l'Assesseur*.

Les clichés sortent des ateliers de MM. F. Thévoz et C^{ie}, à Genève.

Ce dessin représente une compagnie de grenadiers, venant de Montbenon, après la revue, remettre en mains du préfet le drapeau du bataillon. Il a été inspiré par un charmant morceau de M. L. Favrat, intitulé: *La fin des épau-lettes*, et dont voici les deux dernières strophes:

Doux fantômes! c'est là, lorsque je rêve à l'ombre
 D'un de ces vieux tilleuls témoins de nos grands jours;
 C'est là que je revois leurs légions sans nombre,
 D'or, d'argent, rouge vif, jaune orange, vert sombre,
 Suivre Perrin et ses tambours!

Je les vois! je les vois dans un rayon féérique,
 Comme un jour de revue au brillant défilé;
 J'entends la grosse caisse, Hoffmann et sa musique,
 Et je sens qu'à mes yeux, ô souvenir magique!
 Deux grosses larmes ont perlé.

L'amour des vieilles choses dans le canton de Vaud et ailleurs.

Jean sans Terre (le pseudonyme du *Petit Journal* de Paris) nous racontait ainsi, dernièrement, ce curieux dialogue qu'il venait d'entendre chez son épicier:

L'ÉPICIER (pour ne pas faire de passe-droit crie): A qui le tour?

UNE GAMINE. — A moi. Je viens chercher quatre sous de savon.

L'épicier sert le savon demandé, encaisse et passe au suivant.

UN GAMIN. — Deux sous de sucre.

AUTRE GAMIN. — Une livre d'amidon.

DEUXIÈME GAMINE. — Une once de café.

TROISIÈME GAMIN. — Un quart de vermicelle.

UNE VIEILLE FEMME. — Un demi-quart de je ne sais plus quoi.

J'en suis resté comme on dit maintenant « tout baba. »

De la vieille femme, il n'y a encore trop rien à dire, quoiqu'elle eût beaucoup moins

de cent ans, et que la loi constitutionnelle de l'établissement du système métrique ait près d'un siècle d'existence.

Mais que des enfants nés après 1880, forcés par la loi d'aller à l'école tous les jours, balbutient encore leurs demandes de denrées en sous, en livres, en onces, en quarts et en demi-quarts, vraiment c'est un peu vif. Car vous pensez bien que ce qui se passe chez cet épicier de la banlieue de Paris se passe chez tous les épiciers de France.

Le système métrique a-t-il donc été introduit dans nos lois pour qu'on l'emploie seulement dans les actes authentiques?

Cette remarque provoqua, dans le même journal, de nombreuses correspondances venues des divers coins de la France, et constatant toutes des faits semblables à ceux qu'on vient de lire. Partout on entend encore parler livre, ponce, lignes, quarteron, perche, demi-livre, quart de livre, once, etc.

Dans notre cher canton de Vaud, nous n'avons pas moins de peine à nous détacher de l'ancien système, ainsi que nous le verrons plus loin.

Jusqu'en 1823, la diversité de nos poids et de nos mesures constituait un vrai gâchis, une source continuelle de difficultés, de surprises et de tromperies. Il suffit, pour s'en convaincre, d'en citer quelques exemples.

Pour les mesures *linéaires*, nous avions le pied, la toise, l'aune de Roi, l'aune de Château-d'Ex, l'aune de Lausanne, celles de Moudon et de La Sarraz, de Lutry, d'Orbe et Lucens, de Morges, de Romainmôtier, etc., etc.

Pour la mesure des bois, le *moule* de 6 pieds de hauteur, 6 de largeur, 3 $\frac{1}{2}$ de longueur.

À côté du moule, nous avions encore comme mesure cubique la *toise de Lausanne*, 9 pieds de hauteur, 9 de largeur, 4 $\frac{1}{2}$ de longueur.

Pour les *liquides*, le pot de Berne, le pot de Château-d'Ex, le pot de Ste Croix, le pot de Lausanne, le pot de Cudrefin, le pot de Morges, etc., etc.

Mesures de *capacité* pour les matières sèches: le quarteron de Coppet, le quarteron d'Aigle, ceux de Bex, Orbe, Morges, Nyon, Grandson, Yverdon, etc., etc.

Les *poids* n'étaient pas moins nombreux; c'étaient la livre poids de Marc,

la livre de Vevey, la livre de Romainmôtier, la livre de Lausanne, de Payerne, etc., etc.

On voit d'ici la confusion de cette es-pèce de tour de Babel, les contestations, les procès qui devaient nécessairement en résulter. Aussi, en 1822, le Conseil d'Etat présenta-t-il au Grand Conseil un projet de loi tendant à l'unification des poids et des mesures dans notre canton. Ce projet fut adopté et le 1^{er} janvier 1823 la loi nouvelle entra en vigueur. Le nouveau système avait pour but de se rapprocher autant que possible des mesures anciennes les plus usuelles, et d'adopter une unité, une base fondamentale ayant un rapport exact avec la mesure la plus généralement connue et qui servait de terme de comparaison pour les autres.

Voici quelques articles résumés de cette nouvelle loi:

L'unité fondamentale des poids et mesures est le pied, qui se divise en 10 pouces, le pouce en 10 lignes, la ligne en 10 traits.

Les mesures *linéaires* sont, outre le pied, la toise courante et l'aune. La toise courante est de 10 pieds; elle se divise en pieds, pouces, lignes et traits, et chacune de ces divisions est la dixième partie de celle qui la précède immédiatement.

La longueur de l'aune est de 4 pieds; elle se divise en demis, quarts, huitièmes et seizièmes, ainsi qu'en tiers, sixièmes et douzièmes.

Les mesures de *superficie* sont la toise carrée, le fossorier et la pose. La toise carrée est égale à un carré qui a la toise courante, soit 10 pieds de côté et 100 pieds carrés.

Le fossorier contient 50 toises de superficie, la pose 10 fossoriers.

Les mesures pour les *solides*, qui ont les trois dimensions du cube, sont de deux espèces:

La *toise cube* pour les constructions, fouilles, exploitations des carrières, etc., a une toise courante, c'est-à-dire 10 pieds dans toutes ses dimensions; elle est donc égale à 1000 pieds cubes.

La *toise cube* servant pour les fourrages et les bois de chauffage a pour mesure une *demi-toise* courante, soit 5 pieds dans toutes ses dimensions; elle est égale à 125 pieds cubes.

Les mesures de *capacité* pour les matières sèches sont le quarteron, le sac et le muid. Le quarteron se divise en émines, et l'émine en copets. — L'émine est la dixième partie du quarteron, et le copet la dixième partie de l'émine.

Le muid est de 10 sacs.

Pour les liquides, les mesures de *capacité* sont le pot, qui se divise en 10 verres, le broc (brochet), le setier et le char. Le broc est de 10 pots (500 poudres cubiques); le setier de trois brocs, le char de 16 setiers, soit 480 pots.

L'unité des mesures de *pesanteur* est la livre, qui se divise en onces, l'once en gros, le gros en grains.

L'once est la seizième partie de la livre, le gros la huitième partie de l'once, le grain la 72^e partie du gros.

Le poids de 100 livres prend le nom de quintal.

La loi de 1822 réalisait ainsi un progrès notable pour le canton de Vaud; mais autant de cantons, autant de systèmes différents. Nous marchâmes sur ce pied jusqu'en 1875, où l'Assemblée fédérale, en application de l'article 40 de la Constitution fédérale, décréta l'unification des poids et mesures pour toute la Suisse. Le système métrique fut adopté et la loi fédérale d'exécution du 3 juillet 1875 entra en vigueur le 1^{er} janvier 1877. En voici un résumé qu'il n'est pas sans intérêt de publier ici, tant il est encore de personnes auxquelles ce nouveau système n'est point familier et qui ont de la peine à abandonner les habitudes du bon vieux temps.

Le système suisse des poids et mesures a pour base le mètre.

a. Mesures de longueur.

1 kilomètre	= 1000	mètres.
1 hectomètre	= 100	»
1 décamètre	= 10	»
1 mètre	= 1	mètre.
1 décimètre	= $\frac{1}{10}$	»
1 centimètre	= $\frac{1}{100}$	»
1 millimètre	= $\frac{1}{1000}$	»

b. Mesures de surface.

L'hectare	= 10,000	mètres carrés.
L'are	= 100	»
Le mètre carré	= 1	carré de 1 mètre de côté.

c. Mesures de volume et de capacité.

I. Mesures de volume.

L'unité est le stère. Il est égal à un mètre cube.

1 décastère	= 10	mètres cubes.
1 stère	= 1	mètre cube.
1 décistère	= $\frac{1}{10}$	»

II. Mesures de capacité pour les matières sèches et pour les liquides.

L'unité est le litre, qui correspond à une capacité de 1 décimètre cube et contient exactement un kilogramme d'eau distillée à 4^o centigrades.

Les mesures de capacité sont les suivantes:

1 kilolitre	= 1000	litres.
1 hectolitre	= 100	»
1 décalitre	= 10	»

1 litre	= 1	litre.
1 décilitre	= $\frac{1}{10}$	»
1 centilitre	= $\frac{1}{100}$	»
1 millilitre	= $\frac{1}{1000}$	»

d. Poids.

Le gramme est l'unité de poids. C'est le poids d'un centimètre cube d'eau distillée, au maximum de densité à 4^o centigrades.

Les poids sont:

la tonne	= 1,000,000 gr.	= 1000 kil.
le quintal métrique	= 100,000 »	= 100 »
le myriagramme	= 10,000 »	= 10 »
le kilogramme	= 1,000 »	
l'hectogramme	= 100 »	
le décagramme	= 10 »	
le gramme	= 1	gramme.
le décigramme	= $\frac{1}{10}$	»
le centigramme	= $\frac{1}{100}$	»
le milligramme	= $\frac{1}{1000}$	»

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, il est encore chez nous nombre de personnes qui ont une peine inouïe à se familiariser avec les poids et mesures métriques, et qui traitent encore leurs affaires commerciales d'après l'ancien système, témoin les notes suivantes glanées dans nos journaux à l'occasion des prix du vin de cette année:

CONSTANTINE, la *gerle* de 100 litres de vendange, 39 fr. 25.

VALLAMAND, 36 fr. la *gerle*, la vendange à la charge de l'acheteur.

MONTREUX, 19 fr. 60 la *brante* de 40 litres de vendange.

ONNENS, 6 à 7 fr. la *seille* de 15 litres.

BEX, 18 fr. 10 à 19 fr. 20 la *brante* de vendange.

SALLAVAU... La quantité est d'environ 225 litres par *fossorier* (50 *perches*).

ARNEX... On ne dépassera pas 200 à 250 litres *Pouvrier*.

VILLENEUVE... On estime la récolte de 5 à 6 *brantées* le *fossorier*.

Mêmes usages dans le canton de Neuchâtel:

Un lot de douze *ouvriers*, vendange blanche des vignes d'Epagnier, a été adjugé à 50 fr. la *gerle*.

SAINT-BLAISE. 82 fr. 40 la *gerle* de 100 litres, la vendange prise à la vigne.

Et dire que les poids et mesures métriques sont adoptés en Suisse par une loi fédérale qui est en vigueur depuis quinze ans!

Pour nos lectrices. — C'est à l'intention de celles de nos lectrices qui n'ont pas lu le *Figaro* de samedi dernier que nous publions les lignes suivantes. Il s'agit de la manière de faire du bon café. Le procédé, peu connu jusqu'ici, croyons-nous, paraît excellent:

La torréfaction du café exige la main pieuse d'un gourmet au palais délicat, à l'intelligence déliée et vive, d'un marabout occidental aimant la vie contemplative pendant cet état de béatitude digestive que procure ce divin breuvage, lorsqu'il renferme des huiles essentielles que les profanes laissent s'évaporer à tous les vents.

Ici, je réclame toute votre attention.

Dans un instrument spécial que l'on trouve

partout, vous mettez le café de votre choix, que vous voulez torréfier, vous l'exposez à un feu suffisant, en ayant soin de l'agiter d'une façon constante, afin que la torréfaction se fasse régulière. Au bout d'un certain temps, qui varie selon la quantité de café, vous constatez vivement son degré de torréfaction. Lorsqu'il est arrivé à la couleur *brun clair* ou *jaune foncé*, vous le versez prestement en vase clos, fer-blanc ou porcelaine, vous saupoudrez de sucre, recouvrez de flanelle et assujettissez le couvercle du contenant. C'est tout. Tous ces mouvements doivent se faire avec rapidité, puis vous l'abandonnez jusqu'à complet refroidissement.

Que se passe-t-il dans ce vase clos, bien clos? Veuillez approcher votre oreille et vous entendrez, dans toute la masse, une crépitation qui témoigne que le café, enveloppé dans sa vapeur même, termine sa torréfaction par ses propres moyens. Il finit de cuire, je ne dirai pas dans son jus — ce ne serait pas respectueux, — mais dans son enivrant arôme, dans son huile ténue, dans son essence, dans son alcaloïde oriental.

Lorsque vous ouvrez le récipient, au lieu d'un grain carbonisé, rude au toucher et indifférent, vous trouvez un grain brun foncé, soyeux, onctueux, finement odorant et qui, soumis au moulin, fait entendre un bruit doux et discret, au lieu d'un craquement sec qui rappelle celui d'un os desséché.

Il est bien entendu qu'on ne doit le moudre qu'au moment de faire l'infusion.

Lo scrutin.

— Dis vâi, Abran, qu'est te que cein vâo derè quand on dit que lo secrutin est mâlin?

— Te ne sâ pas. Sami! Eh bin, cein vâo derè que quand on fraimérâi qu'on citoyein va ètrè nonmâ conseiller, municipau âo bin dào comitè de la mutenéri. ne l'est pas, et que n'autro, qu'on ne l'arâi pas cru, l'est. Cein prâovè qu'on ne sè pâo fiâ à nion et que lè dzeins que vo font boun' asseimblant per dévânt sè fottont dè vo pè derrâi, et l'arrevè soveint que se cé qu'est nonmâ pâyè on verro, l'est cliâo que n'ont pas votâ por li que fifont lo mè; kâ ne volliont pas que sâi de d'avâi votâ po cauquon d'autro, et po se fèrè bin veni dè cliâo qu'ont réussâi ne sè geinont pas dè derè 'na dzanlhie.

Ai derraires vôtès po la municipalità, Berbou a z'u onna voix po ètrè municipau.

— C'est la tinna, se lâi fâ ein riseint, ion dào bureau.

— Et binsu que l'est la minna, repond Berbou; y'é votâ por mè; et bin dào bounheu que y'ein é z'u iena tota soletta.

— Et porquie?

— Pace que se y'ein avé z'u onco on outra, ti mè z'amis m'ariont sacrameintâ que l'étâi leu qu'aviont votâ por mè.

Cé Berbou cognessâi son mondo!

Lè pices dè 20 batz.

Onna brava fenna que soignivè se n'ardzeint dein on tsâosson, ne s'étâi