Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 30 (1892)

Heft: 46

Artikel: Lè pîces dè 20 batz

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-193241

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: 19.11.2025

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

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 pouces cubes); 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 72º 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 1er 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	=	1/40	•
1	centimètre	=	1/100	» »
1	millimètre	=	1/1000	» °

b. Mesures de surface.

 $\begin{array}{ccccc} \text{L'hectare} = 10,\!000 \text{ mètres carrés.} \\ \text{L'are} & = & 100 & \text{»} & \text{»} \\ \text{Le mètre carré} = & 1 \text{ carré de 1 mètre de} \\ & & \text{côté.} \end{array}$

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 stère = 1 metre cube. 1 décistère = $\frac{1}{40}$ » »
- 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 4º centigrades.

Les mesures de capacité sont les suivantes:

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

Les poids sont:

```
= 1,000,000 \text{ gr.} = 1000 \text{ kil.}
la tonne
le quintal métrique = 100,000 » = 100 »
                     le myriagramme =
                      1,000 »
le kilogramme
                =
l'hectogramme
                =
                       400 »
le décagramme
                        10 »
le gramme
                         1 gramme.
                =
                         1/10
le décigramme
                         1/100
le centigramme
                         1/1000
le milligramme
```

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.

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

ARNEX... On ne dépassera pas 200 à 250 litres l'ouvrier.

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 étrè nonmâ conseiller, municipau âo bin dâo comité dè la mutenéri, ne l'est pas, et que n'autro, qu'on ne l'arài pas cru, l'est. Cein prâovè qu'on ne sè pâo fiâ à nion et que lè dzeins que vo font boun' asseimbliant per dévant sè fottont dè vo pè derrâi, et l'arrevè soveint que se cé qu'est nonmâ pâyè on verro, l'est cllião 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 férè bin veni dè clliâo qu'ont réussâi ne sè geinont pas dè derè 'na dzanlhie.

Ai derraires vôtès po la municipalitâ, Berbou a z'u onna voix po étrè municipau.

- C'est la tinna, se lâi fâ ein riseint, ion dâo bureau.
- Et binsu que l'est la minna, repond Berbou; y'é votà por mé; et bin dâo bounheu que y'ein é z'u iena tota soletta.
 - Et porquiè?
- Pace que se y'ein avé z'u onco on autra, ti mè z'amis m'ariont sacrameintà que l'étâi leu qu'aviont votà por mè.

Cé Berbou cognessâi son mondo!

Lè pîces dè 20 batz.

Onna brava fenna que soignivè se n'ardzeint dein on tsâosson, ne s'étài pas inquiétâie dè cein tsandzi quand n'ein z'u la novalla mounïa, ein cinquante et cinquantion, et le s'est peinsäïe que du que le n'ein avâi pas fauta, faillâi laissi cé ardzeint iô l'étâi. Ma fâi onna veingtanna d'ans aprés, que le desâi que l'avâi onco on pion pliein dè pîces dè 20 batz, on lâi dit que cein ne vaillâi perein què po la matâire, mâ que le ne poivè rein atsetâ avoué.

- Te possiblio, se le fe, mè que volliàvo cein gardà tota ma vià.
- Vo z'ariâ du cein pliaci à la tiéce d'espargne, s'on lâi dit, et ora vo z'ariâ lo droblio.
- On lo ma dza de, se le repond; mâ tot cein l'est dâi bambïoulès, kâ on ne mè farà jamé eincrairè que 'na pîce dè 20 batz pouéssè férè dâi petits.

A propos de la guerre du Dahomey où, dans les derniers combats, les obus à la mélinite, lancés par l'armée française, ont fait de si grands ravages dans les rangs ennemis, un chroniqueur fait les réflexions suivantes:

Si l'usage de ces terribles projectiles devient général, ce sera peut-être la fin de cette abomination qu'on appelle la guerre. Le jour où deux armées seront bien persuadées qu'elles pourront se détruire si complètement à distance qu'il n'en réchappera pas un homme, soyez sûrs qu'elles prendront, chacune de son côté, de la poudre d'escampette.

Et dame! il n'y aura pas trop à leur en vouloir.

J'imagine qu'on finira par en revenir au procédé dont usèrent autrefois les Romains dans leur guerre contre Albe:

Trois combattront pour tous,

dit Corneille dans Horace, et il ajoute:

Nommons des combattants pour la cause commune; Que chaque peuple aux siens attache sa fortune, Et, suivant ce que d'eux ordonnera le sort, Que le parti plus faible obéisse au plus fort; Mais, sans indignité, pour des guerriers si braves...

A la bonne heure! Voilà une solution. Il est vrai qu'on en a proposé une autre; mais c'était au temps où il y avait des souverains absolus. Deux rois veulent se faire la guerre: on n'a qu'à les mettre en face l'un de l'autre une épée à la main.

Le diable, c'est qu'une fois son roi percé d'outre en outre, le peuple qu'il gouvernait serait capable de dire : bon débarras! et de ne pas reconnaître l'autre.

Difficile problème à résoudre que cette question de la guerre!

Comment on termine une lettre.

A un supérieur on lui fera agréer la meilleure expression de ses sentiments très respectueux.

A un supérieur moins digne l'agrément de sa très respectueuse sympathie.

A un égal ami, l'expression de sa plus

sincère sympathie, ou : croyez à la sincérité de mes sentiments distingués.

A un intime, l'agrément de sa très sincère sympathie, les meilleures pensées d'un cœur très affectueux, très sympathique, ou: les plus gracieux compliments.

A un inférieur, ses meilleurs compliments, ses meilleures salutations. Je vous tiens en la plus parfaite considération.

A une dame, l'hommage de ses sentiments respectueux, de sa très respectueuse sympathie, l'agrément de ses plus gracieux hommages, l'hommage de son profond respect.

Le mot *hommage* ne s'emploie jamais que d'homme à femme.

Les meilleurs sentiments s'adressent à un ami inférieur.

Les sentiments affectueux à un presque égal.

Les sentiments les plus sincères et les plus dévoués à un presque supérieur.

Les sentiments les plus dévoués à un supérieur ou à un égal qu'on aime peu.

Les sentiments respectueux et dévoués à un supérieur ou à un vieillard.

Les sentiments très respectueux sont réservés à un degré plus élevé.

Les sentiments les plus respectueux et les plus dévoués à l'égard d'un chef suprême.

La considération est d'un usage exclusivement administratif et surtout commercial.

Le mot serviteur ne s'emploie plus.

Mille amitiés, tout à vous, compliments, cordialement à vous, votre tout dévoué, sont des formules qui s'emploient entre camarades ou amis très intimes.

J'ai l'honneur de vous saluer est sec et peu respectueux.

Toutes ces formules varient de mots et de manières; ce qui les dicte, c'est l'imagination, la sincérité; il est essentiel, surtout, de n'être pas en contradiction avec soi-même et d'éviter le ridicule; enfin d'honorer les gens selon leur propre mérite et leur situation sociale.

Le mot de l'énigme du 29 octobre est bissac. — Aucune réponse juste.

Logogriphe.

Je reviens tous les ans remplacer mes trois frères. Si vous m'ôtez le cœur, je ne reviendrai plus.

Boutades.

Un chasseur marseillais racontait l'autre jour une de ses prouesses.

- J'aperçois un zour, dit-il, un merle comme zamais z'en avais vu... Ze le tire, pan!... Il tombe!...
- Le tiriez-vous au vol ou bien posé? lui demanda-t-on.

Alors le Marseillais très embarrassé, hésitant:

- Entre les deux, mon bon!

Il paraît qu'il est maintenant de mode, en Amérique, d'inscrire sur les fairepart le poids de l'enfant dont on annonce la naissance aux amis et connaissances:

Nous avons l'honneur de vous faire part qu'il nous est né un fils de deux kilos...

Seulement si l'orgueil et la coquetterie s'en mêlent, il faut s'attendre à une hausse prochaine du poids des nouveauxnés. Jamais une maman ne voudra avouer que son enfant est plus léger que celui de sa voisine.

Calino a ses vues sur les rues de Paris et les noms des grands hommes qu'on leur donne.

— La rue Réaumur, soit, disait-il, Réaumur était un physicien distingué, qui doit être honoré par la postérité. Mais quelle injustice! Son collègue Centigrade n'a pas même une petite ruelle...

A l'angle du faubourg Saint-Denis et du boulevard, s'élevait, sous le second Empire, une boutique de perruquier à la devanture de laquelle apparaissait un tableau représentant Absalom poursuivi par des guerriers et retenu dans sa course à travers les arbres par sa longue chevelure.

Au-dessous du tableau, on lisait ce quatrain:

Passants, contemplez la douleur D'Absalom, pendu par la nuque; Il eût évité ce malheur, S'il eût porté perruque.

Une dame de Lausanne a depuis huit jours à son service une jeune campagnarde nouvellement débarquée en ville. Il y avait l'autre soir une petite réunion chez cette dame, et, vers dix heures, Mélanie entre au salon, apportant un plateau chargé de douze verres, dont six vides.

- Pourquoi ces verres vides?
- Mais, madame, c'est pour ceux qui ne boivent pas.

Le critique Geoffroy, traité d'ânier par un auteur qu'il avait malmené, répliqua en ces quatre vers :

Oui, je suis un ânier, sans doute; On le voit bien aux coups de fouet Que je donne à chaque baudet Que je rencontre sur ma route.

Le compositeur Philidor n'était pas content d'un de ses opéras qui avait lieu le matin. L'heure de midi a beau sonner, il fait recommencer l'ouverture, au grand désespoir des musiciens qui ne goûtaient point sa partition et qui avaient l'estomac creux.

Au moment d'attaquer, Philidor fait à l'orchestre une dernière recommandation:

- Les sourdines! messieurs, les sourdines!
 - Ils sont bien heureux! crie un mu-