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

Artikel: Pour nos lectrices
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-193239

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: 13.07.2025

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 72e 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	=	1/10	»
1 centimètre	=	1/100	»
1 millimètre	=	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	=	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° centigrades.

Les mesures de capacité sont les suivantes:

1 kilolitre	=	1000	litres.
1 hectolitre	=	100	»
1 décalitre	=	10	»
1 litre	=	1	litre.
1 décilitre	=	1/10	»
1 centilitre	=	1/100	»
1 millilitre	=	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° 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	=	1/10	»
le centigramme	=	1/100	»
le milligramme	=	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.

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'arâi 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 clliâo que n'ont pas votâ por li que fifont lo mè; kâ ne vollïont 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 votâ 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'arïont sacrameintâ que l'étâi leu qu'avïont votâ 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'étâi