

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 17 (1879)  
**Heft:** 44

**Artikel:** Pe fin qu'on cosandâi  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-185385>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.02.2025

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

Gerbaut sortit plus calme, mais encore tout confus. A quelques jours de là il reçut une invitation à dîner chez le général. Les convives étaient ceux de la dernière réunion. L'amphitryon ne manqua pas de conter, en s'excusant, l'incroyable distraction dont il s'était si tard aperçu, et le capitaine, placé près de lui à table, trouva, sous le pli de sa serviette, sa nomination à un poste honorable et modeste qui assurait désormais l'existence de sa famille.

#### Pe fin qu'on cosandâi.

Dzegnet étâi on villio valet que n'avâi jamé z'âo z'u étâ mariâ et que viquessâi tot solet. L'étâi tant avaro que ne sê cosâi pas pi bin adrâi la viâ. N'est pas l'aussé z'u fauta; bin lo contréro, kâ l'avâi prâo dè quiet; ma tot parâi medzivè crouïo et sê vetessâi mau. Sê démaufiâvé dè tot lo mondo et se l'étâi d'obedzi d'avâi dâi z'ovràï po çosse âo po cein, restâvé quie tot dâo long; l'avâi adé poâire que lo robéyont. Quand l'atsetâvé oquiè, savâi adé diéro cein dévessâi cotâ et n'avâi pas moïan dè lâi féré la quia, que sâi on tsapé, dâi solâ âo quiet que sâi. Portant quand l'avâi fauta d'haillons, lè z'atsetâvé pas tot fé, et coumeint ne sê tsaillessâi pas d'avâi lo tailleu tsi li, l'étâi bin d'obedzi dè lâi bailli l'ovradzo, et quand bin lè tailleu sont dâi tot fins po sê copâ on dévant dè gilet âo bin on pâ dè diétons su cauqiès z'aunés, n'étiot pas fotus dè trompâ Dzegnet, coumeint vo z'allâ vairé.

L'avâi dè la grisette que l'avâi ourdi li mémo tsi lo tisserand et on iadzo que l'avâi fauta dè tsaussés nâovés, l'ein copé on bocon, que y'aussé prâo, et que baillâ âo tailleu avoué la droblire, lè botons, lo fi, la bocllia, lo couti po lè bossons, enfin tot, kâ l'atsetâvé à la boutequa tot cein que faillâi; et preind mésoura ein déseint âo tailleu dè ne pas manquâ dè lâi rapportâ ti lè resto.

— Por quouï mè preni-vo? se repond lo cosandâi, on bocon ein colére, mâ ein sê reintorneint, sê peinsâ : atteinds, villio rance! l'as poâire que tè robéyo! on lè tè rapportérâ, tè resto; mâ po tè puni, mè faut on bocon dè ta grisette et vu bin que lo crique mè craquè se te lo vâo cognâitre.

L'est bon. Lo tailleu qu'avâi la mésoura, copé âo pe justo, s'ein met dè coté po la roba de 'na pouponna à sa bouéba, câod lo peintalon et quand l'est fé, fâ on paquiet iô met ti lè resto avoué et lo reporté à Dzegnet.

— Atteindé mè vâi on petit momeint, se fe l'avarô.

Et l'eintré dein lo pâilo derrâi.

Quand revint, ye fâ âo tailleu :

— Vo m'ein âi robâ, tsancro dè larro que vo z'étés, tatsi vâi d'allâ lo queri dè suite.

— Vo z'ein âi meintu, se repond l'autro, et de 'na réson à l'autra cein amenâ onna disputa que Dzegnet mette frou lo cosandâi et portâ plieinte âo dzudzo.

— Faut féré atteinchon, Dzegnet, se lâi fe lo dzudzo, ka po deré voleu à on hommo, faut avâi dâi témoeins, sein quiet vo porriâ être condanâ.

— Oh! y'ein é dâi témoeins!

— Ont-te vu que lo tailleu vo z'aussé roba?

— Na, dzudzo, mâ quand lâi y'é portâ cein que faut, y'é tot pésâ par dévant la Janette âo martsau et la fenna à Quiquenâre, que y'ein avâi 7 livrés mein on quart et ora, vo pâodé repésâ vo-mémo, n'ia perein què 6 livrés et 7 oncès...

Ma fâi lo tailleu n'a pas su què repondrè, kâ n'avâi diéro peinsâ à cllia rubriquâ et l'a bo et bin étâ condanâ.

Chacun sait que l'exactitude des indications du thermomètre quant à la température générale de l'air dépendent entièrement de l'endroit où est placé l'instrument. Est-il accroché sur la brique, sur du bois, sur du métal? Est-il avec planchette en bois ou avec plaque en ardoise ou en porcelaine? Est-il placé dans l'embrasure d'une fenêtre avec store ou en dehors? De quelle couleur est le mur qui lui fait face? Est-il au-dessus d'une rue macadamisée, d'une rue pavée ou d'une pelouse? Est-il sur fond blanc ou sur fond noir? A l'est, à l'ouest, au nord? Autant de différences sensibles dans l'indication qu'il fournira. Comment donc préciser?

M. Henri de Parville, un savant compétent en la matière, nous a indiqué un moyen :

« On entend, en termes scientifiques, par température, la température de l'air. Or, un instrument disposé sur un mur ne peut donner que la température du mur, très différente souvent de la température de l'air. C'est la température de l'air qu'il nous faut. Or, le seul moyen précis de se la procurer, c'est de prendre un petit thermomètre sans planchette, absolument libre, accroché à une corde, et de le tourner dans l'air comme une fronde pendant quelques instants. Ainsi l'instrument est en contact avec l'air et prend réellement sa température. Encore est-il nécessaire d'abriter l'instrument contre le rayonnement d'un mur ou d'une maison en le plaçant convenablement. »

Procéder autrement, c'est le désordre le plus absolu dans les températures.

Le *Messageur des Alpes* profite de ces temps désastreux pour remettre en mémoire une recette simple et facile pour faire une bonne piquette. « Egrappez, dit-il, votre vendange rouge ou blanche, et mettez-la fermenter dans un tonneau avec le moût; au mois de février ou mars, alors que le vin est parfaitement limpide, soutirez, mettez en bouteilles, et remplacez le vin par une égale quantité d'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre du sucre blanc, un quart de livre par pot, etc., etc. »

Tout en applaudissant à la louable intention qui a guidé le *Messageur des Alpes*, nous nous permettons de lui faire observer que sa recette est beaucoup trop compliquée. La nôtre est bien plus simple. La voici : « Prenez tout simplement du raisin de cette année, placez-le sous le pressoir, comme cela se pratique ordinairement; recevez le liquide dans une cuve, mettez en vase, laissez fermenter, et vous aurez une excellente piquette. »