

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 1 (1863)
Heft: 6

Artikel: Pierro Tatipotze : Onco la soup'à la farna
Autor: Favrat, L.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-176545>

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: 03.12.2024

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

la chambre une étagère comme celles sur lesquelles on conserve les pommes, où l'on place des caisses carrées semblables à des tiroirs dans lesquelles on met les chenilles. Elles sortent des œufs le matin dès 5 à 10 heures, mais toutes n'éclosent pas à la fois. Celles du premier jour se mettent dans un tiroir n° 1 avec la date du jour marquée sur le bord. Celles du second jour se mettent dans un tiroir n° 2, et ainsi de suite. Comme ces chenilles déposent leurs excréments dans les feuilles, il faut avoir soin de les enlever. Le plus simple est de ne mettre des feuilles que dans une moitié du tiroir, et, quand on veut les changer, on met de la feuille fraîche sur l'autre moitié, les chenilles y vont, et alors les litières restées seules s'enlèvent avec la plus grande facilité. Comme les chenilles grossissent beaucoup, bientôt elles n'ont plus assez place dans leur tiroir; alors il faut les doubler, c'est-à-dire en placer la moitié dans un autre tiroir auquel on met l'étiquette 1 a, 2 a; etc. Puis elles continuent à grossir; on double encore en désignant les nouveaux tiroirs par l'étiquette 1 b, 2 b, etc. Au haut de l'étagère, vers le plafond, sont placées des lattes distantes d'un pouce l'une de l'autre, c'est là que les chenilles produisent leurs cocons, dont on peut faire la cueillette au bout de huit jours.

J. ZINK.

PIERRO TATIPOTZE.

IV

La to dé Gâuzâ et lo Tunnè

N'è pas l'eimbarras, l'è on rid' affère quand faut sé vèrre pè lé mans dei protiureûs et de la justice. Noutron Pierro n'étâi portant pas à plleindre coumeint bin dei pouros diâbllios que l'ei a : Ne paivè pas sé marchands dé vin, diabe lo courtze qu'on pouâvé lei teri; et quand l'étâi riond, pè Lavaux au bin à la pinta dau Croton, cauchenâvé lo premi venu, et pu lei botollies dé vin boutzi roulâvant et lé batze assebin, que cein n'étâi pas 'na via. Mâ l'étâi la pouira fenna qu'étâi d'à plleindre avoué sè petits einfents, que ne savâi ma fâi pas iò allâ sè reduire, câ falliâi frou, falliâi via, la mâison s'étâi veindia. L'é l'ôtro quie, vo séde bin, ci trapu qu'on lei desâi Pâi-rodzo, que l'avâi ussa au quâ-rabais. Se elliau dé Frâidevela n'avant pas prâi ellia fenna tzi leu, l'arâi falliu allâ à la coumena qn'arâi misâ lè z'einfants. La fenna dan alla sé reduire tzi son biau-père. Po lo Pierro, resta pè Losena; volliâvé fère à lévâ son décret, et recoumeincî on trafi. Desâi prau, mâ ne trovâvé nion po lei avancî quôque batze, et fallie s'èin allâ travailli au Tunnè dé la Barra, que crosâvan justameint. L'étâi on bocon du dé tzampâ le tombereau apri avâi fé deïnse lo monsu et écllafâ tant dé botollies dé vin boutzi, mâ l'étâi bin force.

L'étâi oquié dé tiurieux que ci Tunnè. L'étâi cinq o chi z'ans apri quarante-cinq : lè z'affères n'allâvant pas; nion ne pouâvé avâi de l'ardzein, lé gros lo catzivan; fasâi tchè vivre que l'étâi 'na misère; lé truffé

l'avant la maladi, que desan que l'étâi la revoluchon qu'avâi cein fé; iò l'ei avâi pè ci Tunnè 'na beinda de pouros diâbllios : l'ei ein avâi dé Savegny, dé Palin-dzo, dé Losena et de ne sé iò. Quand on individu fasâi mau sè z'affères, lé dzein desan dinse : « Volliâi-vo fréma que va allâ au Tunnè ion dé elliau quatre matins. » Mâ nos volliâi nos ein allâ revèrre lo moulin dé Breteigny, venidè.

V

Onco la soup' à la farna

Quand lo monnâi l'eut vu parti son vòlet, sé dese dinse : « Dieu té conduise, te n'î rein que 'na tzerropa » et on tatipotze que ne sâ pas cein que s'é vâu. Mâ n'è » pas question, pu pas fère tot solet, mé faut trova » quaucon. » N'alla pas granteimps que trova cein que lei falliâi, et que dèvena bin stu iâdzo; se bin que lo vòlet, qu'étâi on biau luron que savâi sé reveri, fre-quanta la fellie dau monnâi, que ne fe pas la défecila, et vatequie l'affère einmodâie : lo vòlet resta au moulin, fut adi bin au pan de sè maîtres, et à la fin demanda la fellie. Et lo bon de l'affère, l'è que l'eut la fellie et lo moulin per-dessus. Ma fâi, que volliâi-vo que vos diéssô, lo vòlet trova la patze bouna, et noutron gail-lard garda la fellie et lo moulin; et firant de la soup' à la farna, trei iâdzos per dzo, et la trovirant bouna : quand vos dio que ne faut jamais mépresi la soup' à la farna, n'é-io pa réson, dites-vâi ora?

Pierro desâi dei iâdzo pè ci Tunnè : — « N'è pas l'eimbarras; se l'avé su, saré restâ au moulin de Breteigny. » Lo bon san qu'è tot rodzo ! Mâ l'étâi trau tard. — Se t'î bin, tin-lei-té ! so desâi ma mère-grand.

L. FAVRAT.

ANECDOTES

De sa défunte femme au prochain cimetière
Paul avait précédé le pédestre convoi.
Rentré dans sa maison, un obligeant beau-frère
Lui dit : Vous êtes las et malade je crois,
Car d'un pareil chagrin un veuf devient malade.
— Moi, malade...? moi, las...? mon cher, n'en croyez rien :
Cette petite promenade,
Au contraire, m'a fait grand bien.

Pour la rédaction : H. RENOU. L. MONNET.
ANNONCES

**MUSÉE INDUSTRIEL
DE LAUSANNE**

Le public y est admis gratuitement le mercredi, de 10 heures à 1 heure, et de 2 à 3 1/2 h.; le samedi, de 2 à 3 1/2 h., et de 7 à 9 heures du soir.