

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 25 (1887)
Heft: 28

Artikel: Lo capitaino Tatset
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189872>

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: 02.04.2026

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

gent, la cassure ne passant pas au rouge ou au bleu, le fait que quelques champignons ont été rongés par des limaces, etc., ne présentent aucune garantie sérieuse. Pour éviter tout danger, il faut apprendre à connaître les espèces comestibles, ce que chacun pourra faire facilement, en consultant l'intéressant petit ouvrage de M. B. Studer, traduit par M. Odot, pharmacien, et qui vient de paraître chez M. Payot, libraire à Lausanne. La description des principaux champignons comestibles y est accompagnée de planches coloriées si fidèles, qu'il n'est guère possible de s'y tromper. Nous ne saurions donc trop recommander ce guide précieux (prix : 3 fr.) que nous nous chargerons volontiers d'expédier à ceux de nos lecteurs qui nous en feraient la demande. — Nous terminons en y empruntant ce procédé bien simple de conserver avec sa fraîcheur primitive l'un des champignons les plus répandus, la *chanterelle* : « Les champignons, épélués et coupés, sont disposés par couches, alternativement avec du sel, dans un pot de grès ; on charge le tout d'une pierre. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau ; il en découle assez des champignons pour que ceux-ci soient recouverts de liquide. Au moment de les employer, il faut les laver à l'eau froide. Les chanterelles se conservent aussi dans le vinaigre, mais, d'après notre propre expérience, il est préférable de les saler. »

Lo capitaino Tatset.

Lo capitaino Tatset, qu'avâi z'âo z'u servi ein France dâo teimps dè Napoléion Bonaparte, avâi fé clliaò grantès campagnès dè Maringò, Austerlitz, Vaterlò, etsétrâ ! et lài s'étâi conduit ein vretablio sordâ, du que l'ein étâi revenu capitaino, et vo peinsâ bin que n'est pas à Napoléion que s'agessâi dè bailli 'na matola dè bûro po avâi lè galons ; on arâi étâ bin reçu ! Tantiâ don que lo capitaino Tatset revegne cévè quand lo pourro grand petit caporat fut imbarquâ po Ste-Hélène, et que sè remette à travailli pè la campagne, tot coumeint dévânt dé parti, kâ coumeint l'étâi bio l'homme et que l'étâi hiaut gradâ, trovâ dè suite on bon parti po férè on bet d'ac cordâiron, et dè capitaino âo serviço dè Napoléion, ye passâ gros-majo et bon pàysan dein lo canton dè Vaud ; mâ quand bin portâvè duè z'épolettès à frindzès, on lài desâi adé : « lo capitaino Tatset ». Vo dussa bin ein avâi oïu parlâ.

Tot parâi l'étâi restâ on bocon grognâ, coumeint ti clliaò vilhio sordâ dè Napoléion, et quand oquiè l'eingrindziyè, desâi vito dâi gros mots et volliâvè tot épéclliâ. On deçando né, que sè trovâvè à la pinta, sè pre dè leinga avoué lo valet à Cutson, on luron qu'avâi z'âo z'u étâ pè Paris, mâ pas coumeint militéro, et qu'étâi on gaillâ qu'ein arâi reveindu à ne n'avocat po appondrè et repondrè. Ma fai lo pourro capitaino ne put pas, quiet que diéssè, clliorè lo bè à cé guieux dè Parisien que lài rivâvè ti lè clliou, et s'ein allâ furieux ein djureint que faillâi que tignè on momeint cé crapotet dè Cutson.

Lo leindéman, qu'étâi don 'na demeindze, quand lè dzeins sailliront dâo prédzo, lo valet à Cutson, qu'avâi einviâ dè sè rappédzenâ avoué lo capitaino, s'ein va tot drâi vers li po lài demandâ estiusa ; mâ à l'avi que lo capitaino lo vâi, la colère lài remontè à la teta et lài fâ l'affront dè lài veri lo dou.

— Eh ! que su conteint, lài cornè Cutson âi z'o-

rolhiès, dè vairé que vo ne m'ein volliâi perein et que ne sein adé bons z'amis !

— Coumeint ! coumeint ! tsancro dè péquinou, répond lo capitaino, furieux, quoui t'a de que n'etiâ bons z'amis ?

— Eh, sacrebille ! fâ lo mâlin Cutson, paceque vo mè veri lo dou, oquiè que bin su vo n'âi jamé fé âi z'ennemis !...

Lo capitaino Tatset, tot fiâi d'ouèrè cllia balla parola que lài gatolhivè se n'honeu à tieu, put pas resistâ : sa colère passâ coumeint on revolin dè bize ; sè revirè, teind la man à cé brâvo et bon Cutson, la lài serrè à lài rontrè lè neliès, que l'arâi prâo eimbrassi se l'avâi ouzâ, et l'einminè bâirè demi-pot po racoumoudâ lè z'affèrès.

Et l'est dinsè qu'on gaillâ prâo mâlin po savâi dévenâ cein que sè passè dein lo tieu de n'orgolliâo, pào, d'on petit mot, ein férè tot cein que vâo.

LA QUITTANCE DE LOYER.

IV

Chemin faisant, il ne songea qu'à la scène qui venait de se passer. La situation était grave. Il n'y avait pas d'illusion à avoir. Mlle Rose se trouvait gênée ; elle ne possédait pas de quoi payer son terme. Réussirait-elle auprès de ses clientes ? Les rencontrerait-elle ? C'était assez peu probable. D'autre part, tante Amélie n'était pas d'humeur à badiner. Il fallait à tout prix que le soir même elle eût son argent, ou Mlle Rose allait être congédiée !

Si la sympathie d'Edmond pour la jeune modiste n'était pas un vain mot, elle trouvait là une occasion de se manifester d'un manière éclatante. C'est en ces moments critiques que l'amour se montre. Oui, Edmond ne voulut pas laisser échapper une si belle occasion d'acquiescer quelques titres à la reconnaissance de Mlle Rose, et il résolut de l'aider.

Une seule crainte, vague, dénuée de tout fondement et pourtant presque légitime, le retint un moment dans son généreux élan. Si rangé qu'il fût, Edmond savait bien qu'à Paris une jeune et jolie fille n'est généralement pas en peine pour trouver, en cas de besoin extrême, une bourse complaisante. — Par exemple, il aurait été bien mortifié d'apprendre que Mlle Rose aimât à son insu. Et vraiment, il observait depuis un an déjà sa conduite avec tant d'intérêt, qu'il ne s'arrêta pas plus longtemps à cette fâcheuse supposition. Depuis qu'elle était locataire de la chambre, elle sortait presque toujours à la même heure pour aller chercher ses provisions. Elle rentrait aussi fort régulièrement et jamais plus tard que huit heures. De plus, elle ne recevait personne. Edmond s'empressa donc d'écarter toute hypothèse désobligeante et chercha le moyen le plus pratique et le plus rapide de venir en aide à cette intéressante personne.

Ah ! s'il avait eu le gousset bien garni ! Malheureusement, il ne possédait rien par lui-même. A chaque fin de mois, il apportait intégralement à sa tante, pour les dépenses du ménage, la totalité de ses appointements ; et chaque matin, avant son départ, il recevait d'elle juste de quoi prendre un modeste repas au restaurant. Or, sur les trente sous qu'on lui donnait par jour, il ne trouvait guère d'économie à faire. Quant à se passer de déjeuner quinze ou vingt fois de suite pour réunir la somme nécessaire, cela lui parut bien difficile. D'ailleurs il fallait se procurer cet argent le jour même, le remettre en rentrant à tante Amélie, sans quoi, c'en était fait de