

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 38 (1900)  
**Heft:** 18

**Artikel:** Catisou : II  
**Autor:** Claretie, Jules  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-198144>

#### 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:** 08.02.2026

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

# CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à  
**L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER**  
 Grand-Chêne, 11, Lausanne.  
 Montreux, Gex, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,  
 St-Imier, Delémont, Biel, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,  
 Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :  
**BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE**  
 SUISSE : Un an, fr. 4,50 ; six mois, fr. 2,50.  
 ETRANGER : Un an, fr. 7,20.  
 Les abonnements datent des 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> avril, 1<sup>er</sup> juillet et 1<sup>er</sup> octobre.  
 S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES  
 Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.  
 Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.  
 la ligne ou son espace.  
 Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

## Les morilles.

Les chercheurs de morilles sont en campagne. Depuis une quinzaine, leur saison a commencé. Elle ne s'annonce pas trop mal. Il fait un temps à souhait, doux, un peu humide, avec de petits orages très propices à la poussée des délicieux champignons. Sans être aussi abondantes que les chanterelles, les morilles sont plus communes qu'on ne le croit généralement. On les trouve un peu partout : dans le Jura, sous le sapin blanc; dans les bouquets de frênes, dans les bois de hêtres, dans les éboulis au bas des forêts, et surtout dans les endroits ombragés où pourrissent des débris de bois. Il arrive aussi qu'on en rencontre dans les prairies, dans les jardins potagers et jusque sur les toits moussus.

Les morilles coniques sont les plus recherchées, mais les autres — plus sphériques et comprenant deux variétés, la blonde et la brune — n'ont guère moins de fumet. Comme elles croissent au printemps et que, à cette époque, on ne voit aucune espèce de champignons vénérables, on peut les cueillir sans courrir le risque de faire des confusions dangereuses. Quelques-unes atteignent un développement énorme et pèsent deux cent cinquante et même trois cents grammes.

La chair des morilles est délicate et a un parfum particulier ; fraîches ou séchées, elles sont également prisées des gourmets. On doit avoir soin, dit L. Favre, de ne pas les récolter quand elles sont humides, soit après la pluie, soit lorsque la rosée n'est pas encore évaporée ; elles ont alors moins de saveur et elles se gâtent promptement. Une autre précaution importante, dans l'intérêt de la reproduction de ce précieux végétal, c'est de couper le pied de manière à laisser en terre la partie inférieure à laquelle adhèrent des filaments du *mycelium*, qui est la souche permanente de tout champignon. Les échantillons qui commencent à se putréfier et qui ont une mauvaise odeur doivent être jetés. On fend le pédicule pour en ôter les impuretés et les limaces ou les insectes qui se logent souvent dans sa cavité ; on le lave à l'eau fraîche et on l'essuie avec un linge. Pour les sécher, on les enfile par le pied à une ficelle et on les expose à un courant d'air ; lorsqu'elles sont bien sèches, on les conserve dans un vase fermé.

La manière ordinaire de les apprêter en Allemagne est la suivante : on met les morilles dans une poêle, sur le feu, avec du beurre, du poivre en grains, du sel, du persil et une tranche de jambon ; on les frit environ une heure et on arrose de temps en temps avec du bouillon. Quand elles sont frites, on les éloigne du feu et on les couvre d'une sauce de jaunes d'œufs. D'autres y mettent un peu de crème. On les sert ainsi, ou sur des tranches de pain rôties dans le beurre.

En Italie, on coupe les grosses morilles en plusieurs morceaux, on les met dans une casseroles avec du persil, des oignons, de la pimprenelle, du cerfeuil, un peu de sel et d'huile ; on les tient sur le feu jusqu'à ce qu'elles aient

donné leur eau ; on les y remet avec un peu de farine, on les arrose avec du bouillon et un peu de vin, et on les laisse cuire un moment. On les dresse sur des tranches de pain avec du jus de citron. Ce sont les *morilles à l'italienne*.

Dans son excellent petit ouvrage sur la *Cuisine aux champignons*, Mme Dupertuis donne diverses autres recettes. Nos lectrices seront heureuses, sans doute, de les connaître :

*Morilles à la Chaumont* : Epluchez vos morilles ; fendez-les en deux et lavez-les soigneusement. Faites chauffer du beurre dans une casserole, sautez dedans les morilles, saupoudrez-les de farine, mouillez avec du bouillon, couvrez et mitonnez quinze minutes. Faites une liaison avec deux jaunes d'œuf, un décilitre de bonne crème, versez-la dans la casserole, laissez chauffer sans cuire. Epicez, ajoutez du jus de citron et servez très chaud.

*Morilles montagnardes* : Vos morilles coniques ou pointues bien lavées et égouttées, faites-les sauter au beurre frais sur un feu vif, ajoutez du sel, du poivre, un peu de muscade. Après trois minutes, mouillez avec un peu de vin blanc et faites-les cuire à petit feu vingt minutes, ajoutez du jus de rôti et le jus d'un citron. Servez avec une garniture de petits feuilletés.

*Morilles en brochette* : Lavez des grosses morilles et coupez-les en deux. Faites-les rendre leur eau sur le feu ; mettez-y un morceau de beurre, un peu de bonne huile, du sel, du poivre, ciboules, échalotes hachées et persil. Quand elles sont bien imprégnées de cette sauce, vous les embrochez dans de petites brochettes, répandez dessus une fine panure et vous les posez sur le gril pour les dorner, en les arrosant de temps en temps. Dressez-les joliment et servez avec le reste de la sauce.

*Morilles farcies* : Pour farcir, il faut des morilles fraîches, grosses, et les blondes sont préférables. Après les avoir bien lavées, on les ouvre près de la tige et on les garnit d'une fine farce de volaille, mélangée de persil, d'épices et d'un ou deux jaunes d'œuf, suivant la quantité de morilles à farcir. On les cuît entre des bandes de lard et, quand elles sont bien succulentes, on les dresse sur des croutons bien rissolés.

*Croûtes aux morilles* : Préparez une croûte en pâte brisée de la profondeur de quatre centimètres, maintenez le fond plus épais que le bord, mais que le tout soit d'une seule pièce. Pincez joliment le dessus du bord. Pour la cuire et qu'elle reste plate au fond, mettez un morceau de papier beurré sur la pâte et une bonne couche de farine dessus. Ayez des morilles fraîchement cueillies et si possible à la montagne. Lavez-les proprement et faites-les blanchir dans une eau légèrement salée ; égouttez-les. Préparez une sauce avec un morceau de beurre frais, une cuillerée à soupe de farine, quatre décilitres de crème, sel et muscade ; faites cuire vos morilles quinze minutes dans cette sauce sur un feu doux. Retirez-les du feu, ajoutez le jus d'un citron ; versez le tout dans

la croûte préparée que vous aurez maintenue chaude. Servez de suite.

Chez nous, les morilles sont employées plus fréquemment comme assaisonnement dans les sauces, les pâtés, les ragoûts, les omelettes, les purées de pommes de terre, etc.

Pour nombre de morilleurs, elles constituent une source de gain qu'ils n'ont garde de dédaigner, car, séchées, elles se vendent jusqu'à seize francs le demi-kilo. Les hôtels en font une grande consommation.

Les chasseurs de morilles sont en horreur au simple amateur. N'ayant que son dimanche pour courir les bois, ce dernier en est réduit généralement à glaner les rares exemplaires qui ont échappé à l'œil exercé du professionnel. Accroupi dans les endroits qu'il sait propices, à plat-ventre même si les herbes sont déjà hautes, il flaire le terrain comme le chien ou le porc chercheur de truffes, et si, à la fin de la journée, il rentre avec douze morilles, il s'estime fort heureux et s'écritera volontiers : « Cette douzaine est le plus beau jour de ma vie ! »

XX.

## Catissou.

Par JULES CLARETIE, de l'Académie française.

II.

» Alors, entendant le bruit lourd d'un corps qui sautait dans la salle, Coussac essaya de trouver, dans la table sur laquelle il lisait, un couteau pour se défendre, — pour défendre surtout Catissou et l'argent de M. Sabourdy, mais avant qu'il eût ouvert le tiroir, il était pris à la gorge et il sentait, le pauvre diable, que quelque chose de froid lui entrail dans le cou, là, à gauche, du côté de l'épaule... la pointe au cœur... Catissou criait, ne voyant rien et devinant tout. Paf ! Un coup de poing, lourd comme un marteau, lui tomba sur le crâne et l'étendit raide, elle aussi. L'homme devait avoir des yeux de chat ; il distinguait tout et visait bien.

» Si Catissou ne fut pas tué, c'est que la lame du couteau qui avait frappé Coussac s'était brisée dans la plâtre ; l'homme d'ailleurs n'avait pas besoin d'autre arme que son poing. La pauvre fille resta évanouie, elle ne pourra dire combien de temps, et quand elle revint à elle, elle se retrouva dans cette salle basse qui sentait la lampe éteinte, l'huile et le sang ; et la vieille mère Coussac, en chemise et plus blanche que le lingé essayait de ranimer le pauvre Léonard qui râlait, avait du sang plein la bouche et montrait son cœur comme pour dire : « Ça a touché là... pas de remède ! »

» Inutile de vous dire que l'armoire où Coussac avait mis l'argent était forcée et les billets de mille envoilés... La canaille même eût pu faire pis... Catissou était assez jolie... Mais c'était un amateur qui ne tenait qu'à l'argent... Ah ! quelle nuit ! Le faubourg Montmailler s'en souviendra longtemps. On éveilla les voisins, on fit une battue dans le jardin, on cerna et fouilla des maisons... On trouva des traces de souliers ferrés dans les plates-bandes. On en prit la mesure... On recommanda de n'y pas toucher... On avait allumé des lanternes... On allait et cherchait partout... Pendant ce temps-là, Coussac se mourait et la mère, comme une furie, disait :

» — Si je tenais le gueux qui me l'a tué, je lui enfoncerais les ongles dans la bouche pour lui arracher la langue !

» Catherine, elle, à moitié folle, voyait toujours cette main, cette affreuse main aux quatre doigts

égaux, qui glissait, glissait sur le volet de chêne comme un faucheur ou comme un crabe...

» Vous imaginez bien qu'on fit tout ce qu'on put pour retrouver la canaille qui avait envoyé le brave homme à *Louyat*. On appelle comme ça le cimetière à Limoges. « Ça vient d'*Allerluia* », m'a dit le curé. Oui on fit tout ce qu'on put. Mais je vous le répète, et le sardines ? Il n'y avait pas d'indices. Il y avait bien cette main, comme Catisso me l'apprit à la caserne, mais on ne connaissait personne dans le pays qui eût une main comme ça. On l'aurait su. On avait interrogé l'un après l'autre tous les maçons qui travaillaient avec le père Coussac. « Ils ne connaissent pas de » compagnon ayant une patte pareille ». Il n'y avait pas à les soupçonner, eux. Tous de braves gens, archi-connus ; aimant un peu à arroser de piquette les châtaignes blanchies ; mais voilà tout. La piquette n'est pas crime. D'ailleurs, ni les uns ni les autres ne savaient que M. Saboury avait confié à Coussac d'autre argent que celui de la paye. Sacrébleu, quel était donc le gredin qui pouvait avoir une griffe comme celle que Catisso avait aperçue ?

» Un jour, un garçon boucher de la rue Aigueperse vint nous dire qu'il se rappelait fort bien avoir eu, une fois, une querelle avec un grand gars, l'air mauvais, qui avait tiré son couteau ; et le garçon boucher avait remarqué qu'en prenant dans sa poche ce grand couteau de Nontron, l'individu lui avait paru avoir une main toute drôle, une grosse main velue avec quatre doigts de même grandeur... Un phénomène, quoi !... Or, le couteau qui avait tué Léonard Coussac était un couteau de Nontron... Mais le boucher ne savait pas d'où sortait ce gaillard-là. Et personne, personne autre que ce garçon, ne l'avait vu à Limoges, et c'était à croire que, sauf votre respect, ce farceur de boucher blaguait... Et l'on cherchait toujours ! Et on battait les buissons comme pour un gibier ! Et l'on revenait bredouille ! Et je rageais, moi, pour ma part, je rageais, car j'avais dit à Catisso en la regardant bien :

» — Voyons, demoiselle Catisso, répondez franchement ; qu'est-ce que vous donneriez à celui qui vous amènerait par le cou l'assassin de votre père ?

» Elle n'avait pas répondu, Catisso, mais elle était blanche comme une assiette, et si vous aviez vu ses yeux, ses beaux yeux noirs ! ils pleuraient... ils pleuraient... et ils promettaient. Seulement, tout ça ne me faisait pas découvrir la canaille.

» Alors, à la fin finale, voyant que pas un homme de la 12<sup>e</sup> légion, depuis le colonel jusqu'au dernier gendarme, ne mettait la main sur cet individu, Catherine dit :

» — C'est bon, si vous ne pouvez pas le trouver, vous autres, eh bien, je le trouverai, moi !

» Elle avait encore sa grand-mère, à cette époque : la veuve Coussac, — encore une vraie femme celle-là, — qui, depuis l'assassinat du maçon, était devenue muette comme une pierre, farouche comme un chien qui va tomber du haut mal, et ne répétait qu'une chose, la pauvre vieille : « On ne le connaît pas à la rue « Monte-à-Regret », ce coquin qui a tué mon fils ! »

Catherine quitta son état de couturière et demanda à la préfecture l'autorisation de courir les foires. Ça m'étonna, moi, ça nous étonna tous, mais moi surtout, quand un peu partout, dans les friperies, à la Saint-Loup ou à la Saint-Martial, à Limoges, dans tout l'arrondissement, nous rencontrions une baraque de planches avec une grande affiche peinte sur toile et, sur l'affiche, le portrait de Catherine Coussac, en maillot rose, avec une veste de velours rouge et des paillons de cuivre, et, au-dessus, en grosses lettres, cette enseigne : la *Femme silure*.

» *Femme silure* ! Quel drôle de nom ! C'était déjà une idée baroque pour Catherine de se mettre comme ça parmi les saltimbanques de foire... quoique, je dois vous dire que c'est des gens qui en valent d'autres et même qui valent mieux que d'autres, ces pauvres diables roulant leur bosse dans une voiture, mangeant sur l'herbe, couchant au coin des routes, se déossant pour nous amuser et broutant la misère comme leur carcasse de cheval, qui traîne toute la maisonnée, brouute l'herbe des chemins. Oui, c'était déjà une idée étonnante de se faire artiste foraine, comme on dit. Mais *femme silure*, c'était plus comique encore ! *Femme silure* ! Savez-vous ce que c'est qu'être silure ? C'est être torpille. Et torpille ? C'est être électrique. C'est qu'on ne puisse pas vous chatouiller sans qu'on reçoive une secousse électrique. Silure, c'est un poï-

son qui vous engourdit le bras quand on le touche, un poisson qui a une machine électrique dans le corps. Alors quoi ! Catherine Coussac, électrisée, vous faisait passer des secousses dans le bras quand elle vous touchait. Oui. *Femme silure*. Voilà !

» Moi, je n'avais pas besoin de la toucher pour être électrisé, je n'avais qu'à la regarder. Vous la voyez à vingt-huit ans. Elle a un peu grossi, mais elle est joliment joie tout de même ; eh bien ! il y a dix ans, quand elle portait sur ses cheveux noirs le *barbichet* de dentelle que ces godiches de femmes ont laissé de côté pour mettre des chapeaux comme les dames, ceux qui l'ayant vue, ne se détournaient pas pour la voir deux fois, étaient de fameux imbéciles. Et une taille ! Et un teint ! Il y a de belles filles à Limoges. Ma parole, ce n'est pas pour me flatter : la plus belle était Catisso.

» Aussi, ah ! føj de Dieu, elle en amenait à la baraque, des spectateurs, la *femme silure* ! Elle n'avait pas besoin d'un grand orchestre comme le cirque Corvi, ou de boniments comme la troupe qui joue la *Tour de Nesle* ! pas du tout ; elle se montrait, on disait : « Ah ! la belle fille ! » et l'on entraît.

» Un jour, à Magnac-Laval, un lundi gras, voilà que j'entrai aussi, moi, dans la baraque de la *femme silure*, comme tout le monde. Elle était là, sur un petit théâtre, et, en bas, accroupie comme une sorcière, la vieille mère Coussac qui, les sourcils durs, regardait tous les gêns, l'un après l'autre, comme si elle avait voulu leur jeter un sort. Je m'avangai. Catherine me reconnut, et pendant que je restais devant elle à me dire que ça lui allait joliment bien, ce costume, la jupe courte et les jambes bien prises, avec des bottines hautes qui faisaient paraître ses pieds petits comme ceux d'un enfant, elle sourit et, d'un ton tout drôle :

» — Oh ! vous, dit-elle, je n'ai pas besoin de voir votre main, à vous !

» Et il y avait toujours comme une rage rentrée dans ses yeux noirs.

» Ah ! bien alors ! je compris ce qu'elle voulait, la brave fille ! Je savais maintenant ce qu'elle cherchait et pourquoi elle courrait les pays déguisée comme ça en saltimbanque. Elle se rappelait toujours cette main, cette affreuse main féroce, et elle tendait à tout le monde sa petite main à elle, blanche, douce comme du satin, mais crâne et nerveuse, en espérant qu'elle reconnaîtrait l'autre main aux doigts égaux, l'ignoble tachée de sang...

» C'était son idée à Catisso ! On n'avait que cet indice-là ; eh bien ! ça lui suffisait, qu'elle pensait. Difficile, d'ailleurs, de retrouver un coquin à travers le monde ; autant vaut chercher une aiguille dans une bouteille de foin. Mais il y a toujours des chances pour qu'un meurtrier vienne rôdailleur autour de l'endroit où il a fait un coup. Le sang, c'est comme un magnétiseur, ma parole : il attire. Bien évidemment l'individu s'était éloigné de Limoges dans le premier moment, — et encore qui le savait ? — mais certainement aussi il reviendrait respirer l'odeur du faubourg Montmailler. Alors, quoi ! la *femme silure* avait des chances de la revoir, la fameuse main qui ne lui sortait pas de la tête et qui la hantait tant et si bien qu'elle m'a dit souvent que dans ses cauchemars elle la sentait, et que ces gros doigts velus c'était comme des tenailles qui s'enfonçaient dans son cou la nuit.

» Avec la mère Coussac, Catisso parcourut comme ça bien des chemins. Elle allait partout où elle pouvait aller, la voiture de la femme électrique traînée et cahotée par un cheval qui justement avait servi dans la gendarmerie !... Un cheval réformé qui devait peut-être encore dresser son oreille coupée quand il sentait des malfaiteurs ; oh ! c'est malin, les bêtes ! Et, trottant comme ça, se trémballant de foires en foires, les deux pauvres femmes, la grand'mère et la petite-fille, ont dû avaler des rubans de lieux qui seraient capables de faire le tour du monde. Elles ont vu l'Auvergne, Bordeaux, Angoulême, Tours, jusqu'à Orléans. Et bien d'autres pays encore, dans le Midi. Mais c'était toujours vers la Haute-Vienne qu'elles revenaient, avec le plus de confiance. Une superstition, une idée comme ça, qu'est-ce que vous voulez ? Elles se disaient : « C'est là que l'individu a tué, c'est là qu'il sera pris ! »

» Parole, ça devine souvent bien des choses, les femmes. Je parlais des bêtes. Les femmes, c'est encore plus malin. Voilà donc qu'un jour, — oh ! je m'en souviens comme si c'était hier, c'était le 22

mai, un mardi, — les baraques de la Saint-Loup faisaient un vacarme... mais un vacarme... sur la place royale, place de la république, je veux dire.

» Il y avait de tout, des chevaux de bois, des figures de cire, une arène atlétique, un théâtre-de-singes, la ménagerie Pezon, est-ce que je sais ? le diable et son train ; il y avait aussi, parbleu, la *femme silure*. Catherine, fraîche comme un cœur, avec un maillot rouge tout neuf, se promenait sur la plate-forme, montrait l'enseigne de ses exercices et disait : *Entrez, entrez, messieurs et mesdemoiselles* ! tandis que la vieille mère Coussac, qui avait l'air d'avoir cent ans, la pauvre femme, jaune comme un coing, maigre comme un clou, toussait à faire pitié, mais roulaient toujours ses diables d'yeux, chargés à balles, comme des pistolets.

(A suivre.)

### Tsi Barbolon, lo fratai.

Quand on va la demeindze matin po sè férè razà tsi Barbolon, lo fratai, on est bin soveint d'obedzi dè dzoure que su lo banc qu'est à fin fond dè la boutequa et prao soveint, faut l'ai restà dái bounès vourabès pè pou que y'ein aussè na demi-dozanna que dussont passà devant vo su la chaula.

Mâ, s'on est dinse d'obedzi dè pacheintà ein atteindeint son tor, on l'ai s'einnouyè papi 'na menuta, allà pi ! Kâ on ein oüt que dái totès sorcières que cé tsancro dè Barbolon vo conté et coudhiè, dái iadzo, vo z'einfelâ tot ein raclieint lè pai et ein copeint lè tignasses ài pratiquès.

Lo gaillâ, qu'a coratta on part d'ans pè ti le carro dè la jografi, lè sà totès et iena per dessus et faut l'outré dierro vo z'ein débliottè et quinna lama l'a po ein derè dè cllião galèzès que vo font tant recaffâ qu'on est d'obedzi dè sè teni lo pétro avoué lè dués mans.

Et quand faut cllioulâ lo mor à cauquon ! à li lo pompon.

L'autra demeindze, que su don zu tsi Barbolon, coumeint dè couteema, y'avai on moué dè dzeins et me su chetâ on bocon ein atteindeint que vignè mon tor.

Y'avai que on assesseu, tot dzouveno et tot frais nommâ, que démâorâvè dein on autre veladzo proutso dè tsi no. Cé coo, que n'avai papi dou poi fou dezo lo nâ, étai tot parai eintra po sè férè razâ et ein arreveint dein la boutequa, sè met à sè bragâu que l'étai assesseu et à eimbétâ lè dzeins qu'eftion que avoué son batoillâzo su la Justice dè pè et lè z'autorità. Pu, faillâ vaire coumeint sè redressivè, et mé mouzo que sè pinsavè que, du adon, poivè envoysi qui que sai, mèmameint lo syndico, sè férè fotografyi.

Noutron gaillâ cognessai on pou Barbolon et savai prao que l'étai on farceu, mâ coumeint sè pinsavè que n'ouzérâi rein l'ai derè et onco min repipâ à cauquon qu'est dè la Justice dè pè, s'est de ein sè chetânt su la chaula :

— Faut lão férè vaire qu'on a dè la cabosse et férè recaffâ on bocon ! Adon, ye fe, à Barbolon :

— Est-te veré qu'on vo payè tot coumeint on magnin, don tant pè balâfrès ?

— Na, monsu ! l'ai repond Barbolon ; démando treinta centimes po copâ lè quiettes et veingt po férè la barba : ora, vo vaidès cllião dou grands sabres que sont cllioulâ ein crai contre lo mouret avoué cllião pistolets que sont crotsi décoté, et bin, m'ein servo assebin, et se faut copâ on oroliè à cauquon, l'est cinqanta centimes ; po lè duès, rabatto oquî, et l'est fenameint septante et cinq ; se faut copâ lo piffre c'est on franc po cein que l'est rudo molézi à férè ; lè duès djoûtès, on franc veingt, pu se cauquon vao sè férè copâ la têtâ, l'est cinq francs, sein marchanda.

Et Barbolon l'ai désai cein d'on ai qu'on djurâvè que ne désai pas dái badenâdzò et ni dái folerà.