

Pierro Tatipotze : Onco la soup'à la farna

Autor(en): **Favrat, L.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **1 (1863)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-176545>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 dédoubler, 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 dédouble 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 païvé 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 maison 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 lèvé son décret, et recoumeincî on trafi. Desâi prau, mâ ne trovâvé nion po lei avancî quôque batze, et fallie s'èin allâ travallî au Tunnè dé la Barra, que crosâvan justameint. L'étâi on bocon du dé tzampâ le tombereau apri avâi fé deïnse lo monsu et éclafâ 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 catzîvan; 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-vos 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'é » pas question, pu pas fère tot solet, mé faut trova » quaucon. » N'allâ 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, frequanta 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-vos 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.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE LARPIN.