

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 19 (1991)
Heft: 72

Artikel: Les tchaimpoigneux = Les champignons
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-242625>

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: 14.03.2025

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

corde en dessous du tonneau aidait celui-ci à descendre tout doucement. Marche après marche, les hommes à reculons arrivaient à la cave

Un tonneau de cent-cinquante litres, à maîtriser dans des escaliers, bien souvent humides, glissants, ce n'est pas une petite affaire. Le tonneau à la cave, il faut le mettre en perce. Avec beaucoup d'efforts, les hommes le lèvent sur le tréteau de bois, le tournant juste, avant de le fixer avec des coins de bois; que le trou pour le mettre en perce soit en bas. Sur le haut du tonneau on pratiquait un trou dans la bonde avec un petit perceur que l'air puisse entrer quand on tire le vin.

Lestement, armé d'un maillet de bois, on chassait le robinet en bois, une giclée de vin partait. C'était le moment où la femme arrivait avec les verres. Sûr qu'ils avaient bien gagné d'être les premiers à trinquer, ce n'est pas de la piquette ...! il sera meilleur dans une semaine, il a été bougrement bousculé.



LES TCHAIMPOIGNEUX

Nôs vétians dains in paiyis laivou ce que les tchaimpoigneux crachant èt pô prés tote l'annaie. Mains, po en raiméssaie, è fât coégnâtre les piaices, les cares, sains çoli, en pie son temps. E y en é tot in moncé, de totes les souetches — pus de tras cents —. Et en trove brâment de bons, èt peus chutot des croûeyes, de ces que nôs ferîns è meuri s'en en maindge.

E y é des coégnéchoux que poyant consèye les dgens qu'aint di mâ de s'y r'trovaie dains dînche in èrà.

Nôs ains in véjîn, bîn dgenti, mains in gros braguerè, que craît qu'è sait tot. C'ât in hanne que vait dains les bôs dâs le paitchi feu djunque bîn taid en herbâ, meinme encoé en huvie. E raippoétche des gros saits de ces tchaimpoigneux, quasi tos les côps qu'è vait defeûs. Dâs qu'è tiude les bîn coégnâtre, voili qu'in djoé sai fanne en é aiparayie po yote dénaie. Tos ces qu'étîns è tâle en aint maindgie. Coli n'ât pe allaie grant qu'els aint tus aivu mâ. E les é faillu moinaie en l'hopitâ po y laivaie l'echtomaic. Magrè çoli, els aint aitraippaie lai fouére. Es sont aivus mâ fatus à moins doux djoés.

Doues s'nainnes pus taid, les voili qu'aint r'faît. C'ti côp, el é faillu demaindaie in médecin. Els aint aivu paivu d'être fatus taint ès sont aivus malkeusse, tus à yét. Les tchoueres aint aivu brâment effoue pus de tras djoés.

Dâ-li, lai fanne é dit en son hanne qu'elle ne v'lait pus oyu pailaie de c'te breuyerie de tchaimpoigneux, qu'elle n'en v'lait pus tieure, qu'è les faillait fotre à f'mie ou bin les tchaimpaie en piaice que de les raippoétchaie en l'hôtâ.

Lu n'ât pe ainvu d'aiccoue. El en é bèyie és véjins. Ces-ci saivins ço que c'était péssaie tchie yos, els les aint tot simpymement botaie dains le sait des ouedjures sains ran dire. Dînche, niun n'ât pus aivu malaite.

LES CHAMPIGNONS

Nous vivons dans un pays où les champignons croissent à peu près toute l'année. Mais pour en ramasser, il faut connaître les places, les "coins", sans cela, on perd son temps. Il y en a tout un monceau, de toutes les sortes — plus de trois cents —. On en trouve beaucoup de bons, mais aussi des mauvais, de ceux qui nous feraient mourir si on en mangeait.

Il y a des connaisseurs qui peuvent conseiller les gens qui ont peine à s'y retrouver avec une telle quantité !

Nous avons un voisin, bien gentil, mais un grand vantard qui croit tout savoir. C'est un homme qui va dans les forêts dès le printemps jusque bien tard en automne, même encore en hiver. Il rapporte de gros sacs de champignons chaque fois qu'il sort. Il estime bien les connaître. Voilà qu'un jour sa femme en a préparé pour leur repas de midi. Tous ceux qui étaient à table en ont mangé. Cela n'est pas allé long qu'ils ont tous eu mal. Il a fallu les conduire à l'hôpital pour un lavage d'estomac. Malgré cela, ils ont attrapé la dysenterie; ils ont été mal fichus au moins deux jours.

Deux semaines plus tard, les voilà qui ont récidivé. Cette fois, il a fallu mander un médecin. Ils ont eu peur de mourir tant ils étaient mal en point, tous alités. Les toilettes ont eu à faire plus de trois jours durant.

Après cela, la femme a dit à son mari qu'elle ne voulait plus entendre parler de cette saleté de champignons, qu'elle ne voulait plus en cuire, qu'il fallait les lancer sur le fumier ou les jeter au lieu de les rapporter à la maison.

Lui n'a pas été d'accord. Il en a donné aux voisins. Ces derniers savaient ce qui s'était passé chez eux, ils les ont tout simplement mis dans le sac des ordures. Ainsi, plus personne n'a été malade..

R. Leard