

LES SASSIRONS



Nos sons è lai fin di mois de sèptimbre, çà l'ec'mence de l'herba. Tyé piaïji de s'promenaie dains lou bôs, po chneûquaie et peus tieurie des moûechirons...

Brâment de dgens les raimaisant c'ment çoli, sains cognâtre yos vartabyes noms èt yos sciençous caractères. Es les r'cognéchant poi aivéje, â premie còp d'eûye èt les aipp'lant des p'téts-gris, des gris de saipîns, des bieus, des tchôs-çhoés, des roudges-pies, des trompèttès de lai moûe...

Mains diaî! è y en é qu'sont pôj'nous èt qu'poyant minme vos fére meûri!

Ne craièz pe totes ces véyes direz c'ment c'té li : les yémaices ne maindgeant pe les sassirons que sont pôj'nous... obîn encoé : è n'fât pe maindgie les moûechirons que dev'nant noi tiaind qu'on les cope daivô in couté... Tot çoli n'ât pe vrâ, è n'y é pe de yoi.

Dains not contrèe, lai pupaît des dgens que s'empoûej'nant mâchant lou clitocybe nébuleux (qu'èls aipp'lant p'téts-gris obîn gris de saipîns) daivô l'entolome livide qu'ât pôj'nou obîn encoé les amanites (è yen é que vôs f'sant è meûri et peus d'âtres que sont enne djôyéchaince).



E fât âchi évitaie de raimaisaie des sassirons chû lai rive des vies où péssant brâment de dyîmbardes et peus dains les tchaimps laivousque les paiyisains aint vangnie des engrains. Les moûechirons se neurrisant daivô tos les raiveûjons... mînme cés-li que sont v'nis de Tchernobyl!



Ne les botaie pe dains in sait en piaichtique... prentes enne tchairpaingne et peus chi vos èz paivou d'vos fotre d'dains, dâli accoidgèz in sciençou des moûechirons que veut vos édie è fére enne boègne récolte. Daivô lu çoli s'ré... l'écôle des sassirons!

Aidonc vos porèz les saivurie... Enne mijeûle aivô des tchaint'relles... enne boègne câquellée de cèpes reûtis obîn encoué enne sâce è lai creînme aivô des nod'lés obîn des knepfles... Tyé djôyéchaince!

Bon peûtou !

Jean-Paul MONTENY

LES CHAMPIGNONS

Nous sommes à la fin septembre et c'est le début de l'automne. Quel plaisir de se promener en forêt pour fouiner et chercher des champignons.....

Beaucoup de gens en ramassent comme ça, sans connaître leurs vrais noms, ni leurs caractères scientifiques. Ils les reconnaissent par habitude, au premier coup d'oeil et les appellent des petits-gris, des gris de sapins, des bleus, des choux-fleurs, des pieds-rouges, des trompettes de la mort.....

Mais attention aux pièges, certains sont toxiques et même mortels!

Ne faites pas confiance aux vieux dictons comme celui-ci: les limaces ne mangent que les champignons comestibles.... ou encore celui-là: un champignon qui noircit quand on le coupe avec un couteau est toxique....C'est faux, il n'y a pas de règle.



Dans notre région, la plupart des gens qui s'intoxiquent confondent le clitocybe nébuleux (qu'ils appellent petit-gris ou gris de sapins) avec l'entolome livide qui est toxique ou encore des amanites (certaines sont mortelles..... d'autres délicieuses...).

Il faut également éviter de ramasser des champignons au bord des routes et dans les champs où les paysans ont semé des engrais. Les champignons se nourrissent de tous les déchets.... même ceux qui sont venus de Tchernobyl !

Ne les mettez pas dans un sac plastique, prenez un panier et si vous avez peur de vous tromper, accompagnez donc un mycologue. Il vous aidera à faire une bonne récolte. Avec lui, ce sera..... l'école des champignons!

Vous pourrez alors les déguster.... Une omelette aux chanterelles...une bonne poêlée de cèpes ou encore une sauce à la crème avec des nouilles ou des knepfls...Quel délice!

Bon appétit!

Adresses utiles

Union des Patoisants : au domicile de la Présidente.

La Présidente : **Marianne Meiller, 13 rue des Esserts 90 800 Banvillars**

Tel : 03 84 28 55 62

e.mail : marianne.meiller@free.fr

Secrétaire : **Jeanine Iffenecker, 9 rue de Bavilliers 90 800 Buc**

Tel : 03 84 46 24 59

e.mail : jeanine.petey@orange.fr

Trésorier : **Jean-Paul Monteny, 5 rue Chaperrette 90 110 Courtelevant**

Tel : 06 06 66 06 32

e.mail : monteny@club-internet.fr

Site internet : www.patoisbelfort.fr