

CORIGEONS-NOUS !

Mioche

Mioche ne se dit en français que d'un petit enfant. C'est donc à tort que nous employons ce mot pour désigner tantôt un petit pain, une petite miché de pain, et tantôt un petit pain de sucre, un cornet de sucre.

Chignon de pain

Un gros morceau de pain s'appelle chez nous *chignon de pain*. Cette façon de parler est dialectale. En français d'école, il faut dire *quignon* tout court.

Grigne, bourdignon

Nous donnons le nom de *grigne* ou *bourdignon* au morceau de pain croquant formé de pâte qui a cuit en débordant du moule. *Bourdignon* n'est pas français. *Grigne* se dit bien, en France, de la fente en long du pain, mais ce mot n'y a pas l'acception qu'il prend chez nous. Nos *grignes* et nos *bourdignons* de pain sont des grignons.

Beurrée, beurette

Dans la langue académique, la beurrée est une tranche de pain sur laquelle on a étendu du beurre ; c'est la tartine de beurre. Chez nous, *beurrée* a perdu son sens de tartine de beurre, pour prendre celui de tartine tout court. Ainsi, l'on dit : *beurrée* de confitures, *beurrée* de graisse, *beurrée* de mélasse, *beurrée* de sirop, *beurrée* de crème sucrée, et même *beurrée* de beurre. C'est *tartine* de confitures, de graisse, etc., qu'il faut dire ; *beurrée* signifie, à lui seul, tartine de beurre.

Quant au mot *beurette*, il n'a pas en français le sens de *tartine*, ni même de *tartine de beurre*. Il faut donc éviter de l'employer avec ces acceptions.

Main de mélasse

Le pain d'épice ayant la forme d'une main prend parfois chez nous le nom de *main de mélasse*. Celle appellation est impropre. Il faut dire *main de pain d'épice*, comme on dit *cheval de pain d'épice*.

Doigts de dame

Cette appellation semble inconnue en France. Les biscuits étroits et longs qui portent chez nous le nom de *doigts de dame* se nomment *biscuits à la cuiller*, dans la cuisine française.

Croquignole, beigne

Les mots *croquignole* et *beigne* s'emploient couramment chez nous, au masculin ou au féminin, pour désigner une espèce de beignet, une sorte de pâtisserie cuite dans la graisse bouillante.

Croquignole est une appellation impropre : la véritable croquignole est une pâtisserie mince, dure et croquante qui se cuit au four, et non dans la graisse bouillante.

Notre *beigne*, comme le beignet, se cuit dans la graisse bouillante. Elle se prépare même comme le *beignet frit* dont parle le *Larousse ménager*. Mais elle se sert froide, tandis que les beignets, y compris les beignets frits, se servent chauds. De plus la plupart des beignets contiennent des fruits, tandis que notre *beigne* n'en contient pas. En raison de ces différences entre celle-ci et le beignet proprement dit, nous pourrions, sans offenser le parler de France, conserver le nom de *beigne* à la pâtisserie que nous désignons ainsi et qui nous paraît particulière à la cuisine canadienne. Le mot *beigne*, dont est dérivé *beignet*, s'est employé autrefois en France en parlant de pâtisseries, et nous en avons besoin pour distinguer nos *beignes* des beignets proprement dits. *Beignes canadiennes* : voilà une appellation qui ne déparerait ni les menus des hôtels, ni les factures des pâtisseries.

Crakers, crockers

Le biscuit qui craque sous la dent et auquel nous donnons le nom de *crackers*, de *crockers*, s'appelle *cracker* en anglais et *craquelin* en français. On peut dire *biscuit* tout court, mais non *crackers*, qui ne peut désigner, même en anglais, un seul biscuit.

Bun

Ce terme est anglais. La pâtisserie à laquelle nous donnons trop souvent le nom de *bun*, ou même de *buns*, s'appelle en français *brioche*, *petit pain aux raisins* ou *petit pain au lait*, selon la façon dont elle est préparée.

Blanc-mange

La crème en gelée faite avec de l'amidon de maïs, du lait, du sucre, etc., et qu'on sert comme entremets est du blanc-manger, non du *blanc-mange*. *Blanc-mange* n'est pas et n'a jamais été français.

Poutine

Poutine est une francisation canadienne de l'anglais *pudding* et sert, comme ce mot-ci, à désigner chez nous un entremets sucré, à base de lait, d'œufs, de biscuits ou de pain, de raisins secs, avec différents parfums. Cet entremets porte en France le nom de *pouding* qui se prononce *pou-din-gue*, non pas *pou-di-gue*.

Domplaine

Ce mot est une francisation canadienne de *dumpling*, qui est le terme en usage dans la cuisine anglaise pour désigner un entremets composé de pâtes roulées autour de fruits et cuites à l'eau à la façon du plum-pudding. Quelques dictionnaires français enregistrent le mot *dumpling*. Il n'a pas d'équivalent français.

Bisque, ferlouche, pichoune, prâline

On donne, en différentes régions de notre province, les noms de *bisque*, *bisse* ou *bise*, de *ferlouche*, *fourelouche*, *fernonche*, *furnonche* ou *nonche*, de *pichoune*, *pichouille* ou *pichenouille*, à une espèce de crème qui est généralement faite d'un mélange de mélasse, de farine et de raisins et dont on garnit des tartes. Ailleurs, le mélange est fait de crème, de sirop d'érable, d'un peu de farine et d'amandes, et on l'appelle *prâline* ou *plârine*.

Bisque et *prâline* sont des termes de cuisine ; *bisque* ne se dit que d'un potage, et *prâline* désigne un bonbon contenant une amande, de même qu'une préparation destinée à être répandue à la surface d'un gâteau ou formant l'intérieur d'un bonbon. Nos tartes à la *bisque*, à la *ferlouche*, à la *pichoune* pourraient s'appeler *tartes à la mélasse* et nos tartes à la *prâline*, tartes au sirop d'érable. On pourrait dire aussi *tartes à la prâline* ou mieux à la *crème prâlinée*, quand il y a des amandes pilées dans la garniture de ces tartes.

Crémage

Nos cuisinières donnent le nom de *crémage* à la couche de sirop, de blanc d'œuf et de sucre, etc., dont elles recouvrent certaines pâtisseries, particulièrement les gâteaux. *Crémage* n'est pas français, avec cette acception. En France, on *glace* les gâteaux avec une *glace*, et cette opération s'appelle *glaçage*.

LE COMITÉ D'ÉTUDE
DE LA SOCIÉTÉ DU PARLER FRANÇAIS AU CANADA.

(Conservez ce feuillet. — A suivre.)

L'organe officiel de la Société du Parler français est le *Canada français*, publication de l'Université Laval. Cette revue d'intérêt général paraît tous les mois, de septembre à juin inclusivement ; chaque livraison contient 96 pages de texte sur des sujets intéressants et variés. Les feuillets de " Corrigeons-nous " y sont intercalés régulièrement. L'abonnement (\$3.00 par année, \$2.00 pour les instituteurs et institutrices de l'enseignement primaire ainsi que pour les étudiants) comporte l'inscription, sans autres frais, comme membre de la Société du Parler français. Adresse : Université Laval, Québec.