Dictionnaire des ménagères : (explication de différents termes de cuisine)

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1887)**

Heft 38

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-189959

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

avait vu y périr un homme en 1834 et un autre homme, son compagnon sans doute, s'enfuir de la crête, « courant comme un fou ! »

On n'aurait pas attaché d'importance à cette histoire, assez commune dans nos montagnes, si, quelques jours après le retour des guides, la femme Pache n'avait raconté à une voisine que cet homme précipité était... Balmat et que le fuyard avait été son mari ! Ce dernier, immédiatement arrêté et interrogé, déclara qu'effectivement Balmat était mort comme ça et qu'il avait été témoin de l'accident. Il n'avait osé en parler de peur d'être accusé de meurtre !

Ce Pache avoua que, partis tous deux à la recherche d'un filon aurifère, connu de Balmat et du seul syndic de Sixt, — ce dernier n'en parla d'ailleurs jamais à personne, de crainte de voir detruire les forêts communales, — ils avaient enfin réussi à découvrir l'extrémité du filon, une sorte de caverne à vingt mètres au-dessous de la crête du précipice ; que son camarade ayant assujetti un jalon, s'était attaché à une corde, puis que, tout à coup, il vit cette dernière se détendre et entendit un long cri d'angoisse... la chute de pierres et finalement le bruit sourd d'un corps s'écrasant au fond de l'abîme.

Des guides de Chamonix, sous la conduite du guide-chef Michel Carrier, résolurent d'aller arracher au gouffre la dépouille mortelle de leur chef, mais toutes leurs tentatives furent infructueuses et Jacques Balmat est là-bas au fond de ce précipice inabordable, probablement recouvert de plusieurs mètres de pierres et de terre éboulées par les neiges.

Tant qu'il ne sera pas en terre bénie, monsieur, il nous apparaîtra en épouvantail. Dieu veuille que cela soit le plus rarement possible, mais je ne puis penser sans frémir que les ascensions de cette année au Mont-Blanc ont commencé par le numéro 1013, le 13 juin et par un prêtre anglais !

Dictionnaire des ménagères.

(Explication de différents termes de cuisine.)

Abaisse. — On appelle *abaisse* un morceau de pâte que l'on a aminci au rouleau, de manière à le réduire à une petite épaisseur.

Barder. — C'est couvrir d'une tranche mince de lard, nommée *barde*, le ventre ou le dos d'une volaille ou d'une pièce de gibier. On fixe la tranche au moyen d'une ficelle ou d'une brochette.

Battre. — C'est placer la viande sur un billot et la frapper fortement avec un rouleau à pâtisserie ou quelque instrument analogue. Le battoir plat ne convient pas aussi bien.

Blanchir. — C'est précipiter dans l'eau bouillante des viandes, des légumes ou des fruits, et ne les y laisser que quelques instants, ou tout simplement jeter dessus de l'eau bouillante.

Bouquet garni. — Réunion de persil, de laurier, de thym, et quelquefois d'ail, qu'on lie ensemble pour les mettre dans certains ragoûts, afin de les parfumer. On ne met jamais de persil dans les sauces blanches. — Le bouquet doit être retiré avant de servir.

Chausse. — Morceau de laine d'un tissu épais, de la forme d'un cornet et garni, dans sa partie supérieure, d'un petit cercle. La chausse sert à passer les liquides pour les épurer.

Etouffer. — C'est faire cuire un mets dans un vase bien bouché pour empêcher l'évaporation.

Flamber. — C'est allumer du papier ou des copeaux et faire passer dans la flamme une volaille ou une pièce de gibier pour brûler les petits poils qu'on n'a pu enlever.

Garniture. — Légumes, sauces, ragoûts, hachés, purées, fritures, croûtons, persil, etc., qu'on sert sur un plat autour d'une pièce principale.

Glacer. — C'est étendre sur les viandes une sauce ou des coulis auxquels on fait prendre, par une ébullition suffisamment prolongée, une certaine consistance, ou c'est encore mettre sur un gâteau ou une compote du sucre râpé ou fondu, que l'on caramélise, en appliquant une pelle rouge.

Mijoter. — Cuire à petit feu.

Mitonner. — Faire tremper le pain longtemps dans la soupe et même l'y faire bouillir.

Mouiller. — C'est ajouter de l'eau ou un liquide quelconque dans un roux ou dans une sauce.

Paner. — Emietter de la mie de pain, y mêler du sel, du poivre et quelquefois du persil haché, et en couvrir certaines viandes qu'on passe d'abord dans de l'huile ou dans du beurre fondu pour que le pain y adhère. Pour émietter la mie de pain, on l'enveloppe dans un linge propre et un peu dur, et on la frotte en l'appuyant sur la table, comme si on lavait du linge ; on passe ensuite dans une passoire à gros trous, en appuyant au besoin avec la main. Il faut employer pour cela du pain rassis.

Parer. — Enlever aux comestibles employés en cuisine tout ce qui ne doit pas être servi ou tout ce qui nuirait à leur qualité ou à leur forme.

Piquer. — C'est introduire de petites lanières de lard, appelées *lardons*, plus ou moins grosses, selon le besoin, dans les parties charnues des volailles, du gibier ou des viandes.

Trousser. — Se dit de l'arrangement auquel on soumet une volaille ou une pièce de gibier avant de la mettre cuire. Ce terme indique aussi la manière de dresser une pièce de viande.

Les marcheuses.

L'enlèvement de Mlle Campos a fait prospérer, à Paris, une nouvelle profession encore peu connue, celle des *marcheuses*. La marcheuse est la duègne parisienne, qui a pour mission de protéger les jeunes filles lorsqu'elles vont en ville ou à la promenade. Voici en deux mots comment la chose se pratique :

Entre la minute où les jeunes filles ont terminé leur éducation et celle où elles se marient, il s'écoule parfois plusieurs années. Elles n'ont plus besoin d'institutrice et tout le monde n'est pas assez riche pour leur donner une demoiselle de compagnie. Cependant, il est à propos que, dans l'intérêt de sa santé, la jeune fille sorte, marche beaucoup. C'est une mode anglaise, et de celle-là nous ne dirons point de mal, puisque c'est une mode hygiénique. Or, la mère ne peut point accompagner sa fille dans toutes ses courses d'après-dîner, et comme, d'autre part, elle ne veut point la faire toujours suivre par une femme de chambre, elle a cherché autour d'elle quelqu'un qui, à certaines heures du jour, pût faire compagnie à sa fille. Le besoin crée l'organe. De cette nécessité est née la *marcheuse*.