

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 25 (1887)
Heft: 38

Artikel: Les marcheuses
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189960>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 M^{me} 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*.

Et presque toujours elles sont bien intéressantes, ces pauvres *marcheuses* qui suivent les jeunes filles à la promenade. D'ordinaire ce sont des femmes du monde ruinées, de jeunes veuves qui n'étaient point assez musiciennes pour gagner leur vie avec les gammes ; presque toutes ont des petits enfants, des vieux ou des infirmes derrière elles. On exige d'elles la science de la mise et les bonnes manières. Quand d'aventure elles savent une langue vivante, cela sert beaucoup leurs petites affaires. Elles *promènent en allemand ou en anglais*. On les paye au mois. Chaque jour, à la même heure, elles viennent en toilette fraîche, avec leur plus aimable sourire, chercher la demoiselle à marier et la promener au Bois, au Louvre, à travers les expositions, partout où l'on s'amuse.

L'afférè dè la soupa.

Tsacon trâové son maîtrè; et cé que sè crâi lo pe mâlin, lo pe foo ào bin lo pe dégourdi, trâovè adé cauquon que lâi ein pâo reveindrè, tot coumeint cé qu'on crâi lo pe toupin, lo pe fou ao lo pe rance, sè pâo trovâ dépassâ pè ne n'autro.

Lâi a quinzè dzo, vo no z'ai contâ l'afférè dè cé citoyein, tant pegnetta, que fasâi dè la crouïe soupa po sè sâitâo, dè la soupa tant prinma que ion dâi z'ovrâi volliâvè pliondzi dein la terrine po vairè se y'avâi on pou d'épais pè lo fond ! Eh bin, cé gaillâ que volliâvè espargni ein ballieint crouïo à sè dzeins, étai portant onco on hommo dè bon tieu à coté de n'autro qu'avâi assebin dâi z'ovrâi po lè fénésions et que vo vé contâ l'histoire. Cein vo montrâr qu'ein tot faut cein que faut, et que clliâo que vollont trâo espargni ein profiteint dâi z'autro, sè trompont gaillâ et que cein cotè mé dè mau soigni lè z'ovrâi què dè lè bin eintreteni !

Djan Daniet Tortegnon, qu'étai grandzi dè madama d'Einvy, avâi passâ treinta pousès dè prâ, que ne poivè pas férè solet avoué sè vôlets po lè fénésions, et que lâi faillâi dâi z'ovrâi po cein espédiyi. Ma fâi, quand on a dâo mondo po travailli, lo faut nuri et on sâitâo, ma fâi, pâo reduirè dâo butin, kâ la faulx vo baillè mé d'appétit què l'absinthe dè clliâo pêtaquins dè vela. Assebin lè dégats que cein fasâi dein la toupena dè bûro épouâirivont la fenna à Tortegnon qu'étai onco iena dè clliâo crouïes sorciérès que ne cozont pas pi la viâ ài pourrâs dzeins que s'escormantsont dè travailli.

— Te possiblio ào mondo ! se le fe à se n'hommo, clliâo zovrâi no vont ruinâ et ma toupena est bin-tout ào bet.

— Eh bin, étiuta, Fanchette, se lâi repond Tortegnon, qu'allâvè bin avoué sa fenna po l'avarice quand bin c'étai dâi dzeins qu'aviont bin oquîè, déman matin, ne fâ mein dè soupa ; y'âodri avoué lœu à la fin dézo et lè fari bin restâ tant qu'ai dix z'hâorâs, çarâ adé atant d'espargni.

L'est bon. A 4 hâorâs dâo matin, l'aviont dza met bas on carro dè trâi quartérons et à chix z'hâorâs et demi, scyivont adé, tandi que lè z'autro sâitâo coumeincivont dza à medzi dè la soupa. Tortegnon, cé guieux dè Tortegnon, fasâi bin état dè vouâiti dâo coté dâo veladzo po vairè se la soupa ne vegrâi pas

et desâi à sè z'ovrâi : Ne sé pas porquiè noutra mai-tra ne vint pas avoué la soupa, parait que y'a oquîè que ne va pas pè l'hotô ; mà mè peinso que le va veni. Et l'est dinsè que lè fasâi preindrè pacheince. A la fin, cllia tsaravouta lâo fâ : « Acutâ, mè z'amis, parait que ma fenna n'est pas bin et po ne pas mè mettrè pè la leinga dâo mondo, allein no z'achetâ ào carro dè l'adze et ne fareint asseimblant dè medzi la soupa, po ne pas que cein fassè dévezâ lè z'autro sâitâo que sont perquie. » Lè z'ovrâi, on pou éabyi dè cein, lo font tot parâi : sè vont achetâ que bas et Tortegnon, que tegnâi sa moletta de n'a man, coudessâi s'ein servi coumeint dè n'a couilli po medzi sa soupa, po bin férè vairè ài z'autrè dzeins que medzivè.

On momeint après, sè relâivont po recrotsi. Sè remettont ti à molâ, et Tortegnon, qu'allâvè lo premi po que lè z'ovrâi sâyont d'obedzi dè sâidrè, einmodè lo premi andein : *rrrdo ! rrrdo ! rrrdo !* Ma fâi, lè z'ovrâi, que ne s'âtont diéro rappoyi lè coûtès ein medzeint la soupa per tieu et que cheintont que Tortegnon lè minè pè lo bet dâo naz, se mettant ti dè beinda ào mémô andein que li et passont lâo faulx su sè mémès coutelâïes. Tortegnon, que n'out pas cresenâ lè faulx, revirè la téta et quand vâi sè gaillâ dein se n'anduin, lâo fâ : Mâ crayo bin que vo ne fédè qu'asseimblant dè scyi ?

— Ma fâi, noutron maîtrè, lâi repond lo pe al-leingâ dè la beinda, ne fein coumeint po medzi la soupa !

UN ROMAN AU COLLÈGE

IV

Un soir, vers onze heures, Martin donna le signal en toussant légèrement, puis en accentuant sa toux pour éprouver le sommeil du pion ; ceux qui étaient dans la confidence répondirent timidement. On se leva à la lueur pâle d'une lampe unique suspendue au milieu du dortoir, on ouvrit la grande porte donnant sur l'escalier du donjon et on descendit sur ses chaussettes, ses souliers dans les mains, silencieusement et glissant comme des ombres. Nous passâmes de bonnes heures à fumer et à conter des blagues dans une classe abandonnée qui se trouvait en bas, au pied de l'escalier, et dont la fenêtre ouvrait, à hauteur d'un étage, sur la cour, en face des portiques de gymnastique.

Nous essayâmes de forcer la grande porte, fermée à clef pendant la nuit, au tournant de l'escalier qui se terminait au dehors par une vingtaine de degrés pour arriver à la cour. La serrure résista à tous nos efforts.

— Quel malheur ! dit Martin, nous aurions pu aller nous promener dans le jardin du principal et dire, entre deux cigarettes, quelques mots aux prunes et aux groseilles qui sont par là.

— Mais, objectai-je, ce serait nous transformer en malfaiteurs de nuit ; il ne faut pas de ce jeu-là.

— Bah ! répliqua Martin, nous avons été si souvent privés de dessert que nous n'avons pas besoin de nous faire de scrupules.

— C'est vrai, répondirent les autres.

La classe abandonnée renfermait quelques appareils de gymnastique.

Nous primâmes une corde, nous passâmes un nœud coulant à un énorme banc et le reste de la corde pendit hors de la fenêtre jusqu'au sol de la cour.

Martin et les autres descendirent successivement en