

**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. 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:** 13.03.2025

**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 détruire 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 assujéti 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.

**ÉTOUFFER.** — 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.

**MOILLER.** — 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<sup>lle</sup> 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'affèrè dè la soupa.

Tsacôn tràovè son maitrè; et cé que sè crài lo pe mälïn, lo pe foo äo bin lo pe dégourdi, tràovè adé cauquon que läi ein pào reveindrè, tot coumeint cé qu'on crài lo pe toupin, lo pe fou ao lo pe rance, sè pào trovà dépassà pè ne n'autro.

Läi a quinzè dzo, vo no z'ai contà l'affèrè dè cé citoyein, tant pegnetta, que fasài dè la crouïe soupa po sè sàitào, dè la soupa tant prinma que ion dâi z'ovràï volliävè pliondzi dein la terrine po vairè se y'avài on pou d'épais pè lo fond! Eh bin, cé gaillà que volliävè espargni ein ballieint crouïo à sè dzeins, étâi portant onco on hommo dè bon tieu à coté de n'autro qu'avài assebin dâi z'ovràï po lè fénésions et que vo vé contà l'histoire. Cein vo montrerà qu'èin tot faut cein que faut, et que ecliào que volliont trào espargni ein profiteint dâi z'autro, sè trompont gaillà et que cein coté mé dè mau soigni lè z'ovràï què dè lè bin eintreteni.!

Djan Daniet Tortegnon, qu'étâi grandzi dè madama d'Einvy, avài passà treinta pousès dè prâ, que ne poivè pas fèrè solet avoué sè vòlets po lè fénésions, et que läi faillâi dâi z'ovràï po cein espèdiyî. Ma fâi, quand on a dâo mondo po travailli, lo faut nuri et on sàitào, ma fâi, pào reduirè dâo butin, kâ la faulx vo baillè mé d'appétit què l'absinthe dè ecliào pètaquins dè vela. Assebin lè dégats que cein fasài dein la toupèna dè büro épouàirivont la fenna à Tortegnon qu'étâi onco iena dè ecliào crouïès sorcièrès que ne cozont pas pi la viâ äi pourrès dzeins que s'escormantsont dè travailli.

— Te possiblibo äo mondo! se le fe à se n'hommo, ecliào zovràï no vont ruinà et ma toupèna est bintout äo bet.

— Eh bin, étiuta, Fanchette, se läi repond Tortognon, qu'allävè bin avoué sa fenna po l'avarice quand bin c'étâi dâi dzeins qu'aviont bin oquiè, déman matin, ne fâ mein dè soupa; y'äodri avoué leu à la fin dèzo et lè fari bin restà tant qu'äi dix z'hâorès, çarà adé atant d'espargni.

L'est bon. A 4 hâorès dâo matin, l'aviont dza met bas on carro dè tràï quartérions et à chix z'hâorès et demi, scyivont adé, tandi que lè z'autro sàitào coumeincivont dza à medzi dè la soupa. Tortognon, cé guieux dè Tortognon, fasài bin état dè vouàiti dâo coté dâo veladzo po vairè se la soupa ne vegnâi pas

et desâi à sè z'ovràï: Ne sé pas porquì noutra maitra ne vint pas avoué la soupa, parait que y'a oquiè que ne va pas pè l'hotò; mà mè peinsò que le va veni. Et l'est dinsè que lè fasài preindrè pacheince. A la fin, eclià tsaravouta läo 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 äo carro dè l'adze et ne fareint asseimbliant dè medzi la soupa, po ne pas que cein Fassè dèvezâ lè z'autro sàitào que sont perquie. » Lè z'ovràï, on pou éabyi dè cein, lo font tot parâi: sè vont achetâ que bas et Tortognon, que tegnâi sa moletta de n'a man, coudessâi s'èin servi coumeint dè n'a couilli po medzi sa soupa, po bin fèrè vairè äi z'autrès dzeins que medzivè.

On momeint après, sè reläivont po recrotsi. Sè remettont ti à molâ, et Tortegnon, qu'allävè lo premi po que lè z'ovràï séyont d'obedzi dè sàidrè, einmodè lo premi andein: rrrâo! rrrâo! rrrâo! Ma fâi, lè z'ovràï, que ne s'étiont diéro rappoyi lè cou-tès ein medzeint la soupa per tieu et que cheintont que Tortegnon lè minè pè lo bet dâo naz, se met-tont ti dè beinda äo mémo andein que li et passont läo faulx su sè mémès coutélâïès. Tortegnon, que n'out pas cresenâ lè faulx, revirè la tэта et quand vâi sè gaillà dein se n'andein, läo fâ: Mà crayo bin que vo ne fédè qu'asseimbliant dè scyî?

— Ma fâi, noutron maitrè, läi 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 mardaudeurs 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 primes 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