

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 10 (1872)
Heft: 32

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-181930>

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>

manches ; cela vous eut fait la barbe a une douzaine de sapeurs. Aussi on goûtais nos œuvres. Un dîner valait un opéra.

On ne sait plus même faire la salade. Là ! deux jaunes d'œufs cuits durs, de la menthe, du persil, de l'herbette hachés fins, de l'estragon, huile d'olive fine, poivre blanc, sel pilé et... remuez-moi cela ! Ajoutez un croûton de pain frotté d'ail. Cela ferait danser la carmagnole, même à un aristocrate.

(*Un vieux de la vieille.*)

Dans ce moment où l'attention de l'Europe se porte sur l'emprunt colossal que la France vient de contracter, et où l'on se demande comment elle pourra supporter d'aussi lourdes charges, nos lecteurs liront sans doute avec intérêt quelques détails sur les ressources immenses de ce pays, au point de vue de l'agriculture seulement. Les chiffres que nous allons citer leur prouveront suffisamment que la France est la plus solide des créancières.

Les produits de l'agriculture, en France, représentent une valeur dont on ne se fait généralement pas l'idée ; ainsi une bonne année, comme celle que nous traversons, produit pour *dix-huit milliards* de grains, de légumes, de vins, de viande, etc. En 1852, il fut fait une enquête très sérieuse qui permit d'apprécier exactement les qualités et les quantités obtenues sur tous les points du pays. En voici quelques exemples, donnés d'après les statistiques officielles :

Le froment est, de tous les produits du sol, celui qui donne le plus beau chiffre. En année moyenne, il se récolte en France pour deux milliards trois cents millions de francs de blé, et pour cinq cent soixante millions de paille. Le département du Nord, à lui tout seul, donne plus de cent millions de blé et de paille.

On ne se douterait pas que la culture du millet rapporte cinq millions et sept cent mille francs.

La pomme de terre fournit son demi-milliard, et les châtaignes frisent les cinquante millions.

En année moyenne, la France produit plus d'un milliard de légumes. Les carottes, panais, navets, représentent déjà une valeur de 96 millions ; les choux, de 87, et les haricots, 71 millions.

La Côte-d'Or, qui produit les meilleurs vins du monde, n'en récolte pas pour moins de trente millions. Le Bordelais va à quatre-vingt-dix millions. Les Deux-Charentes, qui produisent l'eau-de-vie, récoltent cent soixante-quinze millions de vin.

On ne récolte en Champagne que pour vingt-six millions ; mais les environs de Saumur fournissent à eux seuls trente millions de bon vin blanc, dont on fait du champagne factice qui n'est pas plus mauvais, en somme, que le véritable.

Le petit département de la Seine fait ses quarante mille pièces de vin, qui représentent une valeur de trois millions.

Viennent ensuite les foins, qui ne produisent pas moins de deux milliards ; puis les cultures indus-

rielles : houblon, chanvre, lin, garance, betterave à sucre, colza, navettes, olives, amandes, noix, etc., dont le produit est très important.

Mais où la statistique donne les plus beaux chiffres, c'est dans le revenu produit par les animaux, qui est immense. Pour les chevaux, mulets et ânes, il s'élève à près de deux milliards. Pour les bœufs, vaches et veaux, il est de trois milliards et demi. Les moutons produisent trois cents millions, et les porcs cent millions seulement, à peine un peu plus que les chèvres et chevreaux.

Les abeilles donnent annuellement six millions de cire et dix-huit millions de miel. Les poules pondeuses font des œufs pour cinquante-deux millions de francs, et il se mange ou se vend pour cent quatre millions de volailles !...

Nous passons sur les produits de la marine, de la pêche et des colonies, ainsi que sur ceux des forêts de l'Etat.

Les noms de famille et le patois.

VII

Avant de poursuivre mon étude, je dois quelques mots en réponse à M. J.-F. Picard, qui a bien voulu me faire l'honneur de parler de mon modeste travail.

En effet, j'ai non seulement négligé les étymologies latines, mais je ne m'en suis jamais occupé, par la raison bien simple que le latin m'est complètement étranger. Mes recherches s'arrêtent au patois et ne vont pas au delà ; si parfois je cite quelque étymologie latine, elle est tirée du glossaire ou du document où j'ai puisé mes renseignements.

En résumé, je me borne à constater l'*analogie* qui existe entre certains mots patois et quelques noms de famille de notre canton. Aussi, ai-je fait dans mon introduction (voir n° 19) toutes mes réserves à l'endroit de cette publication qui n'a rien de scientifique.

Je crois, avec M. Picard, qu'il peut être dangereux de rechercher les étymologies en dehors des localités où ces noms ont pris naissance ; mais il n'est pas toujours aisément de constater où s'est fait le premier emploi d'un nom. En outre, nous avons bon nombre de familles qui sont venues de France, et les glossaires français ont conservé beaucoup de noms de charges, d'emplois ou de métiers dans le langage du XIV^e et du XV^e siècle ; et qui présentent une orthographe absolument pareille à celle de quelques noms de famille vaudois.

Je reconnais volontiers que l'éclectisme ou la fantaisie jouent un rôle trop grand peut-être dans mes recherches, mais dans ces terrains en friche, on est facilement entraîné à prendre le chemin le plus commode, qui n'est pas toujours celui qui mène au but.

J'espérais, dans le cours de mon travail, recevoir de fréquentes communications ou rectifications, qui eussent rendu mes articles moins arides et plus intéressants ; et c'est joyeusement que je fusse revenu sur mes pas, à la voix de l'érudition et de la vérité.