

CHAPITRE TROISIEME

PRODUCTIONS DU TERRITOIRE

Après avoir fait connaître le territoire des Mées, il est naturel de parler de ses productions. Une des principales est le froment ou blé tuzèle, qui est de la première qualité. Cependant, depuis quelque temps, plusieurs habitants sèment une espèce de froment que nous croyons être la godelle rouge, dont l'épi est barbu, connu dans ces contrées sous la dénomination de *seissete*. Il est moins sujet à verser que la tuzèle ; son grain est plus arrondi, et sa couleur moins blanche. Il réussit mieux que celle-ci, surtout dans la plaine au nord de la ville et dans les bonnes terres. Ce froment est plus précoce ; il craint moins les pluies et les rosées et produit souvent le dix, le quinze, et quelquefois le vingt, au lieu que l'autre ne produit guère que du cinq au dix. Le pain provenant du mélange de ces deux qualités de froment est fort bon au goût, et la farine bien manipulée en produit une plus grande quantité.

D'après les calculs que nous avons faits sur le produit des dîmes avant la Révolution, nous estimons à 8,893 décalitres 9 litres, ou

5,500 charges, pesant 82,500 miriagrames ou 16,500 quintaux ancienne mesure, la quantité de blé froment que produit, année commune, le territoire des Mées. Un sixième est destiné aux semailles ; 3,500 charges, ou 52,500 miriagrames environ, sont consommées sur les lieux par les habitants ; le surplus est exporté et vendu sur les marchés de Manosque, ou acheté dans le pays par des marchands de blé qui le font voiturer à Marseille, ou par des habitants des villages voisins qui en ensemencent leurs terres. Beaucoup d'habitants vont se pourvoir au marché de Sisteron où ils l'achètent moins cher, parce qu'il est d'une qualité inférieure.

Le territoire des Mées ne produit pas une grande quantité de seigle : le peu qu'on en récolte dans les campagnes de la montagne et de la plaine vers Oraison sert à la nourriture des domestiques. On peut évaluer cette quantité à 600 charges ou 9,000 miriagrames.

On y recueille aussi de l'orge et de l'épeautre, mais en fort petite quantité. Il est reconnu que le premier de ces grains amaigrit beaucoup la terre, et on préfère d'en obtenir du froment.

L'avoine s'y cultive avec plus de succès ; elle réussit généralement dans l'une et l'autre plaine. Cependant, les habitants ne sèment

guère de ce grain que la quantité nécessaire à la consommation de leurs bestiaux et de ceux des auberges : l'excédent est vendu pour les auberges du voisinage ou transporté par radeaux sur la Durancedans le département des Bouches-du-Rhône. Nous évaluons le produit de ce grain à 1,200 charges de 10 panaux chacune, ou environ 12,000 miriagrammes.

La quantité des erres qu'on récolte aux Mées, et qui sert à la nourriture des bestiaux, peut être portée à 60 quintaux, ou 500 miriagrammes.

Le gland y est quelquefois un objet de production assez important : mais la récolte en est si variable que nous n'avons pas de données assez sûres pour en évaluer le produit annuel.

Le vin est de toutes les denrées du pays celle qui forme le principal revenu des habitants, et qui leur donne en général une sorte d'aisance qu'on ne voit pas dans bien d'autres qui sont privés de cette ressource. Il est vrai que dans beaucoup de contrées (nous ne disons pas du département, mais de la République entière), on ne récolte pas un vin de qualité supérieure à celle du vin des Mées, de l'aveu des meilleurs connaisseurs. Transporté dans l'Amérique méridionale, il s'y est amélioré et a été préféré au vin de Bordeaux. Le froid des

pays septentrionaux, jusque dans la Russie, ne lui a pas été moins favorable. Ce vin est très spiritueux, gros mais clair, son parfum de la framboise est délicieux. Il contient une si grande quantité de matière sucrée que, dans de certaines années où règne un été chaud et sec, il est trop doux. En ayant la précaution de le clarifier avec des blancs d'œufs, on peut le conserver aussi longtemps qu'on veut, soit dans des vases de bois, soit dans ceux de verre. Après quelques années, c'est un cordial, un baume restaurant qui a souvent rendu à la vie des malades désespérés.

On fabrique aussi aux Mées du vin cuit, mais en petite quantité. Ce vin, lorsqu'il est fait avec quelque soin, avec des raisins des bons quartiers et d'une bonne année, rivalise avec celui de Malaga, et lui est même préféré lorsqu'il est vieux, car plus on le conserve, plus il acquiert de bonté. Enfin, le peu de vin muscat qui se récolte dans ce pays fait aussi les délices des gourmets, et s'il était possible de propager les plants de cette espèce de raisins, et surtout de la soustraire à la rapacité des maraudeurs qui en sont très friands, la liqueur excellente qui en proviendrait augmenterait considérablement les ressources des habitants.

Les principales causes de la bonté de nos

vins sont : 1° la qualité du terrain pierreux, léger et de couleur rousse, surtout dans les quartiers au sud-ouest de la ville, qui est presque entièrement du grès, parsemé de petits cailloux, et perméable aux eaux de la pluie ; 2° l'exposition des vignes aux rayons du soleil sur un plan tant soit peu incliné vers l'ouest ; 3° la parfaite maturité des raisins que les souches produisent en petite quantité, parce qu'elles ne reçoivent pas les cultures convenables par le manque de bras ; 4° le bon choix des plants dont le meilleur est celui qui produit le raisin appelé, dans le pays, bouteillan, qui a des grains ronds, assez gros, et qui contiennent beaucoup de moût ; 5° parce qu'on ne met aucun fumier ni engrais aux vignes ; 6° peut-être enfin le voisinage de la Durance.

Il faut bien que la qualité de nos raisins soit excellente puisque, malgré le peu de précautions que prennent les habitants dans leur manipulation, depuis le moment de la vendange jusqu'à celui de la décuaison, ils obtiennent un vin si généreux et si agréable.

Tout ce qui nous reste de documents anciens nous fournit la preuve que, dans tous les temps, nos vins ont été excellents, et comme tels recherchés par les gourmets. Nous lisons dans les anciennes délibérations que, lorsque

quelque personnage distingué arrivait aux Mées, on lui faisait des présents en vin, et qu'ils étaient toujours bien accueillis. Nous en avons vu faire, ces années dernières, des envois de plusieurs barriques à Paris, à des hommes qui occupaient les premières places ; et l'on assure qu'ils y ont été très goûtés. Ils auraient eu des débouchés plus considérables, et leur réputation serait devenue plus générale, si notre éloignement des grandes routes, des grandes villes, des rivières navigables et des ports de mer ne s'y était opposé jusqu'à présent. Peu d'années avant la Révolution, les propriétaires des *Chais*, à Marseille, avaient commencé d'en tirer d'assez grandes quantités dont ils faisaient des envois dans nos colonies, mais la Révolution a fait tarir cet écoulement. Le principal débouché de nos vins est dans le nord du département et dans celui des Hautes-Alpes où ils sont transportés à dos de mulet, parce que les routes de ces pays sont inaccessibles aux voitures.

Nous estimons à 50,000 coupes ¹ faisant 99,876 décalitres, ou 49,938 doubles

1 Il est parlé de la coupe dont on se sert dans ces contrées pour mesurer le vin dans des actes de cinq cents ans d'ancienneté. Elle pèse cinquante livres et est composée de seize pots de trois livres deux onces chaque ; réduite en nouvelles mesures, elle équivaut à un décalitre 99,752.

décalitres nouvelle mesure, la quantité de vin qui se récolte aux Mées, année commune, dont près de la moitié se consomme dans le pays ou aux environs. On pourrait augmenter considérablement cette précieuse denrée en complantant les coteaux qui dominent la plaine du territoire au midi de la ville, et d'autres parties de cette plaine qui en seraient susceptibles, mais le manque de bras et de débouchés s'opposent encore longtemps à cette amélioration de l'agriculture dans ce pays puisque, dans l'état actuel des choses, les cultivateurs existants suffisent à peine à la culture des terres actuellement en valeur.

Une observation relative à notre vin trouve ici naturellement sa place. C'est que, depuis la Révolution, beaucoup d'habitants des villages voisins, qui auparavant avaient à peine du pain pour faire subsister leur famille, par une suite du régime féodal qui pesait plus particulièrement sur eux, viennent aujourd'hui acheter du vin, du produit de l'excédent des grains nécessaires à leur consommation qu'ils récoltent dans leurs propriétés. Preuve irréfragable que la Révolution, tout en froissant les intérêts de beaucoup d'individus, a opéré le bien général en donnant une certaine aisance au plus grand nombre : car la nation ne se compose pas des habitants souvent inutiles

de quelques grandes villes, mais des précieux agriculteurs qui habitent la campagne, et qui forment véritablement la nation.

Après avoir parlé des grains et du vin qui sont les principales denrées de ce pays, nous ferons mention de l'huile qu'on y récolte également. Elle est aussi d'une qualité supérieure et peut être comparée pour la bonté aux huiles d'Aix. L'olivier réussit parfaitement dans la partie du territoire au sud de la ville, parce que la terre en est plus légère, et que les racines de cet arbre peuvent la pénétrer avec plus de facilité. Cet arbre précieux se plaît plus particulièrement sur les lieux élevés et aérés, et nous avons observé que ceux placés sur des éminences ont moins souffert dans les hivers rudes de 1768 et de 1789 que ceux qui se trouvaient dans des lieux plus bas quoique mieux abrités, parce que l'air n'y circulait pas si librement. Les froids rigoureux de ces deux hivers ont fait périr plus de la moitié des oliviers de notre territoire. Mais de ces événements désastreux, il pourra résulter dans la suite un accroissement dans le nombre de ces arbres, pourvu qu'ils ne se renouvellent pas à des époques si rapprochées.

Il est rare que l'olivier périsse entièrement, et comme le Phénix, il renaît, pour ainsi dire,

de ses cendres. Ces espèces de protubérances, qui s'entassent ordinairement en masses arrondies et horizontales autour de son tronc, résistent le plus souvent aux froids qui font périr l'arbre. C'est de ces bosses que naissent de nombreux rejetons qui, replantés, servent à repeupler l'espèce. Les deux hivers rigoureux dont nous parlons ont multiplié considérablement ces jeunes plants, et si ces événements funestes ne se renouvelaient pas de longtemps, nous pouvons assurer que le nombre individuel de nos oliviers serait à l'avenir triple de celui qui existait auparavant.

Ce que nous avons dit au sujet de la vigne, qu'on pourrait planter sur les coteaux qui bordent notre plaine au sud de la ville, s'appliquerait bien plus naturellement aux oliviers qui y réussiraient encore mieux que dans la plaine, et qui seraient une source de richesses pour le pays, s'ils étaient consacrés à cette culture. Ces coteaux sont couverts de chênes verts, appelés *eouves* en idiome provençal, et partout où cet arbre croît, l'olivier réussit. L'exemple d'une ville voisine, où les coteaux couverts de ces arbres précieux sont l'ornement de sa campagne et enrichissent ses habitants, autorise notre opinion. Ce qui est pratiqué avec succès à Manosque réussirait également aux Mées.

Mais le manque de bras est encore un obstacle à cette amélioration de notre agriculture.

Dans l'état actuel de mortalité de nos oliviers, nous pouvons porter à six cents quintaux, ou trois mille miriagrames, la quantité d'huile qui se récolte aux Mées. Les deux tiers de cette denrée sont consommés sur les lieux ; le reste est transporté à Marseille ou dans le nord de la République. Avant la mortalité de 1789, cette récolte était bien plus considérable.

Trois moulins à huile dans la ville et un à la campagne, appartenant à des particuliers, suffisent à la trituration des olives que produit notre territoire. Autrefois, il n'existait dans la ville qu'un seul moulin banal, appartenant à la commune, servant anciennement de maison claustrale, et aujourd'hui démoli ; aussi les particuliers, obligés de garder longtemps leurs olives, n'obtenaient qu'une huile de mauvaise qualité, et qu'ils ne pouvaient pas vendre.

Avec l'avantage qu'ont les habitants des Mées d'arroser leurs terres, il leur est facile d'en convertir en prairies toute la quantité qu'ils jugent nécessaire : mais cette quantité est subordonnée aux besoins. Le peu de débouché qu'ont les fourrages dans ce pays les réduit presque à celle nécessaire à la

consommation intérieure qu'en font les bestiaux servant à l'agriculture. Ce qui en est exporté dans les villages circonvoisins est de peu de conséquence. Les prairies qui produisent ces fourrages sont, en grande partie, aux environs de la ville et comprennent les quartiers des Font-Besses, sous la ville, du Tombarel, du Moulin, des Pradas, du Maupas, et de la partie de celui de la Coste en dessous du canal d'arrosage, et celles des maisons de campagne. Mais comme depuis la Révolution le nombre des bestiaux destinés à l'agriculture a considérablement augmenté, beaucoup de particuliers ont adopté l'usage des prairies artificielles mobiles. Ils sèment tous les ans dans celles de leurs terres qui ont porté du froment les années précédentes du trèfle, des vesces, de petites fèves ou fêveroles, des erres, et plus communément de petites vesces noires, connues dans le pays sous le nom de *pesotes*, dont l'usage devient tous les jours plus fréquent, parce qu'il est reconnu que cette plante réussit généralement mieux, qu'elle fournit aux bestiaux une nourriture plus saine et plus abondante, et que d'ailleurs elle effrite moins la terre. La luzerne est aussi une plante bien précieuse, quoiqu'elle ait l'inconvénient d'épuiser la terre : coupée et tendre, elle produit un fourrage excellent ; elle a l'avantage de croître

avec une rapidité prodigieuse et de fournir six coupes ou récoltes, tandis que les autres prairies ordinaires n'en fournissent que trois ; mais il faut avoir soin de purger la *lusernière* de toutes les plantes étrangères et parasites.

On peut évaluer à 14,000 quintaux, ou 70,000 miriagrammes, la quantité de foin que produisent les prairies artificielles stables dans les trois coupes qu'on y fait annuellement, sur le pied de 80 quintaux, ou 400 miriagrammes, par chaque 1,000 cannes, ou 39 ares et 38 centiares, et pour les 181,000 cannes cultivées en prairies dans le territoire. Il serait plus difficile de déterminer celle qu'on tire des prairies artificielles annuelles, parce que cette production n'a pas une base aussi assurée que celle du foin ordinaire qui provient des premières. Nous la fixerons, de la manière la plus approximative, à 2,000 quintaux, ou 10,000 miriagrammes. La paille provenant du blé peut être portée à 25,000 quintaux ou 125,000 miriagrammes.

La facilité des arrosages et des engrais pour les habitants des Mées y multiplie la culture du chanvre. Cette plante précieuse réussit parfaitement dans ce territoire, et l'on en obtiendrait du chanvre d'une qualité supérieure si les habitants le manipulaient

mieux. Mais en ceci, comme en beaucoup d'autres objets, asservis à une routine aveugle, ils gâtent l'ouvrage de la nature, au lieu de mettre à profit ses dons les plus utiles.

Un des principaux vices de la manipulation actuelle du chanvre dans ce pays est de le laisser trop longtemps dans les routoirs, et de ne pas renouveler les eaux qui, y séjournant pendant les grandes chaleurs de l'été, deviennent putrides, infectes et bourbeuses. Lorsqu'on tire ces chanvres des routoirs, ils sont plus près de l'état de putréfaction que de celui de roui qui leur convient. Par ce long séjour du chanvre dans une eau corrompue, la filasse se détache véritablement avec plus de facilité de la chenevotte, mais aussi elle contracte une couleur noire et désagréable, et, ce qui est encore plus fâcheux, elle perd toute sa force ; enfin, le chanvre subit un plus grand déchet lorsqu'on le bat, qu'on le broie, et qu'on le peigne.

Il n'est pas étonnant, d'après ce que nous venons de dire, que les toiles provenant d'un chanvre aussi mal préparé soient d'une qualité si inférieure et durent si peu de temps. C'est ce que l'expérience journalière démontre aux habitants des Mées. Mais la routine et les préjugés l'emportent sur leur propre conviction, tant il est difficile de déraciner

des habitudes que le temps et l'usage ont consacrées. Ils devraient, avec d'autant plus de raison, employer une meilleure méthode dans le *rouissage* de leur chanvre, que celui qu'ils récoltent, ayant reçu des arrosements fréquents et crû dans un terrain d'une qualité humide, il doit être plus tôt roui. Ce n'est pas par des procédés aussi vicieux qu'on obtient des chanvres et des toiles de la meilleure qualité chez nos voisins, les habitants des départements des Hautes-Alpes, de la Drôme, de l'Isère et autres. Dans ces pays, on fait rouir le chanvre dans l'eau courante et claire, ou mieux encore à la rosée. On le teille ensuite avec le seul secours des doigts en détachant la filasse de la chenevotte, et ce chanvre éblouit par sa blancheur, il conserve toute sa force, tout son nerf. Aussi les toiles de ces pays, celles surtout de Voiron et de Grenoble, jouissent avec raison de la meilleure réputation. Si l'on veut rendre le chanvre encore plus beau et plus fin, on le mouille avant de le peigner et lorsqu'il a subi les premiers apprêts ; et ce qui reste après l'opération du peignement égale la soie en finesse et en beauté. Il faut espérer du temps et du progrès lent des lumières cette amélioration que nous indiquons dans cette partie essentielle de notre agriculture.

La mauvaise qualité du chanvre n'est pas

le plus grand inconvénient qui résulte de la méthode vicieuse qu'on suit aux Mées. La salubrité de l'air est encore altérée par l'eau corrompue des routoirs, et les exhalaisons malsaines qu'elle produit pendant les grandes chaleurs de l'été et dans l'automne, en se répandant dans tous les environs et jusque dans la ville, principalement dans ses quartiers bas, contribuent, avec les eaux des marais, à communiquer aux habitants des maladies putrides et des fièvre d'accès dont un grand nombre deviennent les victimes. Ce qui devrait surtout achever de dessiller les yeux des habitants, c'est la mort précoce de toutes les personnes qui sont employées à déposer les chanvres dans les routoirs, et surtout à les en extraire, et qui ne se livrent à ce travail dégoûtant et meurtrier que par l'appât d'un salaire proportionné aux risques qu'il entraîne. Nous estimons à cent cinquante quintaux net, ou sept cent cinquante miriagrammes, le chanvre provenant de notre territoire.

On n'est pas dans l'usage de cultiver le lin. Ce n'est pas que cette plante ne réussisse très bien dans nos terres, mais comme on ignore la manière de le manipuler, on en néglige la culture pour celle du chanvre qu'on ne connaît guère mieux.

Avant la Révolution, quelques particuliers élevaient des vers à soie : ils retiraient de ce genre d'industrie un bénéfice dont ils ont été presque entièrement privés depuis. On a même détruit beaucoup de mûriers dont la feuille servait de nourriture à ce précieux insecte. Mais ce genre d'industrie n'a jamais produit aux Mées au-delà de cinq quintaux de soie, qui sont réduits aujourd'hui à un.

Les principaux légumes que produit le territoire des Mées sont les haricots dont on recueille de plusieurs espèces et qu'on mange verts et en grains. Ceux qui résistent le plus aux premières gelées sont d'une qualité plus productive, mais inférieure en bonté aux haricots blancs qui se sèment ordinairement en floréal. Presque tous les habitants recueillent ce légume pour leur consommation et leur provision particulière, et il leur est d'un grand secours. Ils sèment aussi ce précieux grain sur les champs immédiatement après qu'on les a moissonnés ; mais il n'y a guère que ceux plus arrondis ou ceux de forme plus allongée qui réussissent, parce qu'ils résistent aux gelées des mois de vendémiaire et brumaire, qui font ordinairement périr les autres. Presque tous les haricots qui se récoltent aux Mées, et qu'on peut évaluer à quatre-vingt-dix quintaux, ou quatre cent cinquante miriagrammes, sont

consommés par les habitants ; et ceux qui en ont quelque superflu le vendent aux étrangers, au prix ordinaire du plus beau blé froment.

Les lentilles sont encore une des productions de notre territoire : elles réussissent même dans la plaine au nord, quoique ce légume semble se plaire davantage dans une terre plus légère. Les habitants n'en récoltent guère que la quantité qu'ils jugent nécessaire à leur consommation. On peut dire la même chose des fèves, des pois, des pois chiches, pois pointus, gesses et autres légumes dont on réduit quelques-uns en farine pour des soupes.

On semait autrefois, quoiqu'en petite quantité, du maïs ou blé de Turquie ; mais on a reconnu que cette plante arbrisseau était trop vorace et amaigrissait trop la terre, et on en a abandonné la culture, surtout depuis qu'une expérience de plusieurs années a fait adopter l'usage de la pomme de terre.

Cette racine tubéreuse, originaire de l'Amérique, réussit fort bien dans notre territoire ; mais comme, dans les grandes chaleurs de l'été, on est obligé de l'arroser plusieurs fois, elle n'offre pas dans ce pays un aliment si agréable que celles des pays où on ne les arrose pas ; elle fournit cependant une

nourriture saine et abondante à beaucoup de personnes, soit en la mêlant avec la farine, dans les années de disette du grain, soit en la mangeant seule assaisonnée. Cette racine farineuse sert aussi d'aliment aux bestiaux, qu'elle engraisse, et surtout à la volaille. On ne peut cependant se dissimuler que cette plante effrite beaucoup la terre. On ne connaît dans ce pays que les grosses blanches, de forme ronde, et les rouges longues. La qualité qui se recueille aux Mées de cette denrée peut être portée à 3,000 quintaux, ou 15,000 miriagrammes.

De toutes les plantes potagères que produit notre territoire, celle qui s'y cultive avec le plus de succès est le chou, dont les deux principales variétés sont le chou vert et le chou pommé, appelé communément chou *cabus* : celui-ci se mange dans le courant de l'été, quoiqu'il n'offre pas un aliment bien sain durant les grandes chaleurs ; de l'autre, on fait un potage à l'huile aussi sain qu'il est bon au goût, pendant la saison de l'hiver, dont le froid améliore encore la qualité.

Le chou-fleur et le brocoli réussissent également bien dans notre territoire, de même que les asperges, les raves, les raiforts, les navets, les poireaux, les pommes d'amour, les salades, les laitues, les chicorées, les

artichauts, les carottes jaunes, les carottes blanches, les épinards, la bette ou porée, en idiome vulgaire *blede*, l'oseille, le persil, le cerfeuil, le céleri, les betteraves, dont les unes sont rouges, les autres, plus délicates et plus sucrées, sont jaunes, le pourpier, les piments, les concombres, les aubergines ou merinjanas, les choux-raves, dont la culture commence à s'introduire, les melons d'été et d'hiver, les melons d'eau, appelés *pastèques* en idiome provençal ; nous avons récolté aux Mées des uns et des autres du poids de 8 à 10 kilogrammes, ou de 16 à 20 livres ; les courges de plusieurs espèces, dont les plus petites, à chair rouge, sont très sucrées et d'un goût exquis ; enfin l'oignon blanc dont les bulbes de forme aplatie deviennent extrêmement gros et sont fort doux. La culture de cette plante précieuse réussit très bien dans notre territoire, où l'on a la faculté de l'arroser à volonté. On y mange l'oignon cru sans inconvénient avec les seuls assaisonnements du sel et de l'appétit ; et cet aliment aide à soutenir les gens de la campagne dans leurs travaux pénibles et les préserve bien souvent du relâchement dans leurs fibres, occasionné par la chaleur du climat. L'ail ne réussit pas aussi bien que l'oignon dans notre territoire, soit parce que cette plante ne se plaît pas dans les terres compactes et humides, soit

parce qu'on peut s'en procurer, à peu de frais, de celui qu'on récolte aux lieux de l'Escale et de Volonne, où il réussit parfaitement.

Le territoire des Mées produit aussi d'excellents fruits de toute espèce ; ils sont remarquables par leur saveur et leur beauté. Ceux surtout dont on cultive les arbres dans les jardins réunissent ces qualités à un plus haut degré : les principaux sont les pommes et les poires de plusieurs espèces, dont il serait trop long de faire l'énumération ; les figes qui égalent en grosseur et en douceur celles des autres départements méridionaux : on en exporte beaucoup aux communes voisines, surtout des premières qu'on appelle figes-fleurs, et en idiome du pays *Blavetes*, de couleur gris-brun. On fait sécher au soleil les figes de la seconde récolte, qui sont le superflu de la consommation de ce fruit frais ; les meilleures espèces sont cette *blavete* qui donne deux récoltes, l'une en messidor, l'autre en fructidor ; celle dite *royale*, nom par lequel on a voulu exprimer sa qualité supérieure, dans le sens qu'on attachait autrefois à ce mot ; sa couleur extérieure est purpurine, nuancée de taches verdâtres, l'intérieur est d'un beau rouge, sa grosseur est assez considérable ; ce fruit est très sucré ; la *Barnissote*, de forme aplatie, dont le pédicule est plus court ; les

premières de ces figes qui mûrissent sont de couleur bleuâtre, et les dernières, que les premières gelées font mûrir et souvent ouvrir, sont de couleur verdâtre. Cette qualité est excellente au goût, mais l'arbre demande une exposition au midi et d'être bien abrité, sans quoi il ne mûrit qu'une partie de son fruit ; l'*abicon* blanc, qui a la peau verte et fort mince et dont le fruit, assez gros, est très charnu et d'un goût sucré, et l'*abicon* noir : cette dernière espèce doit être mangée bien mûre et ridée pour être bonne, sans quoi elle a une odeur de l'arbre qui est désagréable au goût : elle a aussi le mérite de donner deux récoltes comme la *blavete*, et le fruit de la première parvient à une grosseur prodigieuse ; la petite *Marseillaise* à la peau verte, qui a plusieurs variétés, mais, quoique fort bonnes et sucrées, elles n'ont ni la douceur, ni la véritable configuration de la même espèce qu'on récolte à Marseille, dont la forme est plus arrondie et le pédicule plus court, au lieu que les nôtres l'ont allongée. L'air salin de la mer communique à celles-là un goût sucré qu'on ne trouve pas au même degré dans les nôtres. Cependant, nous sommes portés à croire qu'en transplantant cette espèce dans le pays, on parviendrait à l'améliorer et à se procurer la véritable marseillaise dont la nôtre est une espèce dégénérée. Nous pourrions citer

encore plusieurs autres variétés de ce fruit délicieux, telle que la petite noire dite *negrone*, mais elles sont d'une qualité inférieure.

Nous trouvons dans les anciens documents qui nous restent que les figes de ce pays jouissaient, il y a plusieurs siècles, de leur réputation de bonté qu'elles ont conservée jusqu'à présent. Un registre fort curieux à plusieurs égards, des années 1400, 1401 et suivantes, qu'on voit encore dans les Archives de la ville, et qui contient la recette et la dépense de la maison du vicomte de Valerness, alors seigneur des Mées, par Pierrisnard, notaire et son agent, nous fournit la preuve que ce seigneur et les personnes de sa maison, très riche et très puissante, faisaient beaucoup de cas de nos figes. On y parle nominativement des abicons, espèce qui était déjà connue sous ce nom dans ce temps-là. On sait que le figuier vient par bouture comme la vigne, ce qui facilite la propagation de cet arbre. On nous pardonnera ces détails sur nos figes, parce que nous regardons ce fruit comme une des plus précieuses productions de la terre, et qu'il a toujours fait les délices de ceux qui savent apprécier les dons de la nature.

La pêche est encore une des productions de notre territoire la plus abondante et dont

la culture exige le moins de soins. L'arbre qui porte ce fruit y vient spontanément et si naturellement qu'il semble être indigène. On en distingue de plusieurs espèces : cependant, celles qu'on cultive dans les jardins, ou qu'on a soin d'arroser pendant les grandes chaleurs, sont les plus aqueuses et les meilleures au goût. Parmi les pêches molles, celle appelée *Téton de Vénus* est la plus sucrée et la plus remarquable par sa grosseur. On en voit aussi dont la chair est de couleur sanguinolente. Celles dont la chair est plus dure et de couleur jaune le disputent en beauté et en bonté aux molles ; il n'est pas rare d'en trouver de l'une et l'autre espèce du poids de dix onces à une livre. En général, ce fruit est si commun aux Mées qu'on le fait souvent servir de nourriture aux cochons.

Les abricots, les brignons et les avant-pêches réussissent également dans ce territoire, soit que les arbres qui produisent ces fruits soient en espalier ou à plein vent ; en les arrosant, ils sont plus aqueux, plus beaux, et ne sont pas malfaisants. Un autre fruit non moins délicieux et plus commun dans le territoire, ce sont les cerises de plusieurs variétés, dont la plus belle et la meilleure est celle dite des *bigarreaux*, les griottes, au goût aigrelet, dont on fait des compotes.

On récolte aussi des prunes de diverses espèces. Celle appelée *pardigone* et la *reine-claude* sont les plus délicates ; cette dernière surtout est la plus sucrée. Autrefois, la récolte de ce fruit excellent était plus abondante et on en faisait sécher dans le pays une assez grande quantité : aujourd'hui, il ne s'en recueille pas même assez pour la consommation des habitants, parce qu'ils ont négligé de renouveler cet arbre précieux.

Nous pouvons placer le raisin muscat, le gros muscat d'Espagne, au nombre des meilleures productions de notre territoire. Le sucre et le miel ne sont pas plus doux que ce fruit, lorsqu'on le laisse parvenir à sa parfaite maturité. La nèfle et la corme, qui ne mûrissent guère qu'en hiver, les groseilles au goût acidulé sont encore des productions de notre sol, mais on n'y remarque que deux châtaigniers : cet arbre y réussit très difficilement ; nous n'y connaissons qu'un jujubier.

La grenade est encore un fruit de nos jardins, et on en cultive l'arbrisseau qui le produit autant pour la beauté de ses fleurs couleur de feu que pour son fruit peu succulent et même insipide. Quelques particuliers cultivent un petit nombre d'orangers dans

des caisses qu'ils renferment pendant les gelées ; mais le fruit de ces arbres portatifs, ne parvenant pas à une parfaite maturité, n'est ni aussi doux, ni aussi aqueux que ceux des climats plus méridionaux, et c'est moins un objet de produit que de curiosité.

Enfin, notre territoire produit encore des noisettes, des amandes et des noix. Du superflu de la consommation de celles-ci, on extrait une huile qui n'est pas si délicate que celle d'olive, mais ceux qui la récoltent y trouvent encore un bon assaisonnement à leurs aliments peu recherchés, et s'en servent aussi pour l'éclairage.

On porte quelques-uns des fruits dont nous venons de parler aux marchés de Digne où ils sont vendus avantageusement, surtout lorsque ce sont des primeurs.

Autrefois, les productions de la terre, et notamment le blé et les raisins, parvenaient à leur maturité plus tôt qu'aujourd'hui. Trop de monuments anciens attestent cette vérité pour qu'il soit permis d'en douter : ils nous fournissent la preuve certaine que la moisson et la vendange avaient lieu dans les treizième, quatorzième et quinzième siècles, de quinze jours à un mois plus tôt que de notre temps. On ne dira pas que nos pères

devançassent le temps de la réduction des productions territoriales : cette supposition ne peut pas s'appliquer aux grains qu'on ne peut récolter qu'à leur parfaite maturité, sans s'exposer à les perdre. Les raisins, il est vrai, sont susceptibles d'être coupés avant leur maturité ; mais les mêmes monuments nous apprennent que la vendange n'était pas libre ; que le ban était établi toutes les années, et qu'elle n'était permise par les magistrats qu'après une vérification d'experts nommés par eux et une publication de leur part.

Nous avons eu occasion de nous convaincre aussi que, dans plusieurs lieux au nord de celui-ci, on cultivait alors la vigne avec succès, puisqu'on y voit encore des cuves, tandis qu'aujourd'hui cet arbrisseau ne peut plus y végéter et périt de froid.

Il faut donc conclure de ces faits positifs, ou que notre globe va en se refroidissant, comme le pense Buffon, ou que de longues révolutions dans les corps célestes, qui échappent aux observations bornées des hommes, ramènent à des périodes éloignées, tantôt plus, tantôt moins de chaleur sur cette planète. Nous laissons aux naturalistes le soin d'expliquer ce phénomène.

